

リスク管理の優先度の検討リスト

H	M	L
5	3	1

3/17現在

No	リスク管理の対象		リスクプロファイル			関係者の関心	国際的動向	合計	備 考	メンバーからのコメント
	危害要因	調査対象 農林水産物 食品群	ハザードの毒性	汚染実態	摂取量					
1	アルミニウム	未定	L	M	M	2.3	H	14.3	アルツハイマー病患者において脳中アルミニウム濃度が高くなることが知られていることから、アルツハイマー病の原因ないし促進に何らかの影響がある可能性が示唆されてきていたが、現在の知見ではその可能性は低いと考えられる。(BfR, ドイツ、2006)	・医療面での対応が主では。 ・ヒト摂取源は医薬品が多いが、食品添加物のミョウバンや膨張剤の使用は気にかかる。アルミ鍋の問合せも多い。
2	バナジウム	未定	L	M	M	1.3	L	9.3		ヒトの毒性学的エンドポイントは遺伝毒性と気道刺激性。天然水と糖尿病改善？

3	クロム	未定	L	L	L	2.5	L	6.5		・今後の展開が懸念される。 ・特に小児、妊婦、授乳婦に対する高摂取量の影響に関する十分なデータがない。また長期摂取は変異原性の可能性がある(国立健康・栄養研)
4	マンガン	未定	M	L	L	1.3	L	7.3		妊娠中・授乳中を含め、適切に用いれば経口摂取でおそらく安全と思われる。しかし、過剰摂取でパーキンソン病を中心とした中枢神経系の異常、生殖系や免疫系の機能不全、腎炎、精巣障害、膵炎、肝障害、脳障害などを引き起こす。(国立健康・栄養研)
5	コバルト	未定	L	L	L	1.3	L	5.3		

6	ヒ素	農産物	H	M	M	3.8	H	19.8	(水産物) ・殆どの水産動植物が含有するヒ素は、その殆どが毒性の低い有機ヒ素であることが分かっており、リスク管理型研究(平成17-19年度)により主要水産動物について形態別ヒ素含有量調査を実施。毒性の高い無機ヒ素を含有するヒジキについては、同研究により、形態別ヒ素含有量及び調理・加工による低減実態を調査。	・水産分野でも重要課題。特に海藻について。 ・データ収集の必要性。FSAは海藻類を5種類分析し、アラメ、ワカメ、コンブ、ノリについては有機ヒ素は検出されたが無機ヒ素は検出しなかった(0.3mg/kg未満)としています。ヒジキでは、無機ヒ素が製品(乾物)で平均77mg/kg(67~96mg/kg)、水戻ししたもので平均11mg/kg(5~23mg/kg)検出されたということです。
		飼料	H	L	L	3.8	H	15.8	(農産物) ・年次変動の可能性も考慮して平成15-17年産の主要農産物を対象に含有実態調査を実施(17年産の分析は18年度に実施)。また、分析法の検討状況も勘案し、摂取寄与の大きい農産物(コメ)について18年度に無機態ヒ素の分析を検討。18年度の分析が終了後、調査結果を解析してリスク管理の必要性を検討。なお、リスクプロファイルの汚染実態は15年産の含有実態調査の結果をもとに暫定的に記入している。	

7	セレン	未定	M	L	L	1.3	L	7.3		妊娠中の過量摂取は催奇形性、流産の恐れがある。また過剰摂取による末梢神経障害や消化器の機能異常がある。(国立健康・栄養研)
8	カドミウム	米	H	H	H	4.3	H	24.3	(農産物) ・平成9-14年度に主要な国産農産物を対象に実態調査を実施済み。 ・平成15年度以降、コメの産地段階におけるリスク管理(水管理等)を的確に行うため、過去に0.4ppm以上のカドミウムが検出された地域やその周辺の地域等で生産されるコメを対象にモニタリング調査を実施。	・我が国において水産分野での基準がなく、将来設定が想定される。 ・Codexで基準値が設定。消費者の関心は高い。米は地域特殊性は？
		飼料	H	M	M	4.3	H	20.3		

9	メチル水銀	農産物	H	L	L	4.0	L	12.0	(水産物) 魚介類の水銀については、都道府県衛生部局が濃度調査を実施。	・継続的疫学調査が必要であり、重要。 ・消費者の関心は高い
		飼料	H	M	M	4.0	L	16.0	(農産物) ・年次変動の可能性も考慮して平成15-17年産の主要農産物を対象に含有実態調査を実施(17年産の分析は18年度に実施)。18年度の分析が終了後、調査結果を解析してリスク管理の必要性を検討。なお、リスクプロファイルの汚染実態は15年産の含有実態調査の結果をもとに暫定的に記入している	
10	タリウム	未定	M	L	L	1.5	M	9.5		

11	鉛	飼料	H	L	L	3.5	H	15.5	(農産物) ・年次変動の可能性も考慮して平成15-17年産の主要農産物を対象に含有実態調査を実施(分析は17年度で終了)。今後、調査結果を解析してリスク管理の必要性を検討	・Codexで検討中であり、データが必要。 ・データを用いた摂取量の推定は重要
12	ホウ酸	未定	M	L	L	1.5	L	7.5		

13	過塩素酸塩	未定	L	L	L	1.3	M	7.3		
14	ダイオキシン類	農産物	H	L	L	4.0	H	16.0	ダイオキシン類対策推進基本指針(平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議)に基づき、農林水産物の調査を実施。 (農産物) ・平成11～14年度に主要な国産農産物を対象に実態調査を実施済み。 ・平成15年度以降、主に農産物のダイオキシン類濃度の経年的変化を把握するため調査点数をしばり同一地点同一作物の調査を実施 ・ダイオキシン対策推進基本方針(平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定)において、農林水産省は、農作物、魚介類の実態を把握することとされている。	・EUでは、4pgを基準とし、2pgを目標値としている。2pgが我が国マスコミで取り上げられれば、産業界への影響が大きい。そのための汚染実態調査は必要。 ・特に水。 ・消費者の関心は高い
		畜産物	H	M	M	4.0	H	20.0		
		水産物	H	H	H	4.0	H	24.0		
		飼料	H	M	M	4.0	H	20.0		

15	ポリブロモジ フェニル エーテル (PBDE)	未定	M	L	L	2.0	H	12.0		・魚で汚染実態が不明なことは不安。 ・難燃剤と使用されており、環境問題として深刻となることも予想される。
16	アフラトキシ ン	飼料	H	M	L	3.8	H	17.8		・すべてのアフラについての検出限界の設定など、分析方法の整備が必要。 ・各国での飼料規制されている点。
17	DON	農産物	M	M	M	2.5	H	16.5	赤かび病の大発生時等の実態の把握が必要。これまでの調査(H14～17)を踏まえて実施を検討。	生産段階での低減措置は必要
		飼料	M	L	L	2.5	H	12.5		
18	NIV	農産物	M	M	M	2.3	M	14.3	赤かび病の大発生時等の実態の把握が必要。これまでの調査(H14～17)を踏まえて実施を検討。	生産段階での低減措置は必要
		飼料	M	L	L	2.3	M	10.3		
19	オクラトキシ ンA	農産物	H	M	M	3.0	H	19.0	複数年で調査を実施(H17～)	・今後の展開が懸念される。 ・生産段階での低減措置は必要
		飼料	H	L	L	3.0	H	15.0		

20	パツリン	果汁原料	M	L	L	4.0	H	14.0	これまでの調査(H15～17)を踏まえて実施を検討。	・乳幼児向け課題なので。 ・子供の摂取源としてのリンゴジュース
21	フモニシン	農産物	H	L	L	2.3	H	14.3	市販食品について、厚生労働省で調査を実施中。	生産段階での低減措置は必要
22	T-2、HT-2	農産物	M	M	M	1.8	H	15.8	実態調査は実施されていない。 H16年に実施した予備調査では未検出。 詳細な実態を把握できる分析法がない。	生産段階での低減措置は必要
23	ゼアラレノン	農産物	M	M	M	2.0	H	16.0	実態調査は実施されていない。 H16年に実施した予備調査で定量されたため、複数年調査を実施(H17～)	生産段階での低減措置は必要
		飼料	M	L	L	2.0	H	12.0		

24	麻痺性貝毒	水産物	H	H	M	3.3	H	21.3	都道府県または生産者が、モニタリングを実施。	・機器分析化に備えて、分析法の整備、標準物質の手当てが必要。Codexの貝毒分類に従って規制が見直され、整備されることも想定しなくてはならない。(貝毒全般について) ・1983年フィリピンンの西サマル島で二枚貝による中毒で120名死亡
25	下痢性貝毒	水産物	M	H	M	3.3	H	19.3	都道府県または生産者が、モニタリングを実施。	・機器分析化に備えて、分析法の整備、標準物質の手当てが必要。Codexの貝毒分類に従って規制が見直され、整備されることも想定しなくてはならない。(貝毒全般について)
26	ヨウ素	未定	L	M	M	1.3	H	13.3	日本人の通常の食生活によってヨウ素過剰症が発症したという報告はない。	
27	硝酸性窒素	農産物	L	M	M	3.0	M	13.0		・リスク管理はBalanced Dietに集約されるのでは。 ・消費者の関心は高い。問合せもまれにある。

28	イソフラボン類	加工食品	L	L	M	3.3	M	11.3	伝統的な大豆食品からの暴露によるリスクは小さいと推定されるが、サプリメント等の健康食品による暴露が増えていると推測	・現時点では、特保の問題。 ・健康食品としての摂取制限は重要
29	スズ	缶詰食品	L	L	L	1.8	H	9.8	Codexの行動規範に基づき対応済み。	輸入缶詰
30	アクリルアミド	加工食品	H	M	M	4.0	H	20.0	トータルダイエツスタディの結果に基づき、対象食品を選定予定	・様々な加熱加工品での詳細なプロファイルが必要。 ・消費者の関心は高い。調理方法での低減
31	ベンゼン	加工食品	H	L	L	1.8	M	11.8		
32	PAH	加工食品	H	M	M	3.3	H	19.3	トータルダイエツスタディの結果に基づき、対象食品を選定予定	・今から備えておかないといけない気がする。 ・特に農産物における ・魚のこげの心配とビタミンC
33	フラン	加工食品	M	M	M	1.8	M	13.8	トータルダイエツスタディの結果に基づき、対象食品を選定予定 毒性については不明	データが必要。

34	3-MCPD	加工食品	M	M	M	2.8	H	16.8	しょうゆ、アミノ酸液 トータルダイエツスタディの結果に基づ き、対象食品を追加予定	基準値の設定が必要。食品中に 含まれる(FSA)
35	1,3-DCP	加工食品	H	M	M	2.5	H	18.5	トータルダイエツスタディの結果に基づ き、対象食品を追加予定 アミノ酸液を使用したしょうゆの3- MCPDと1,3-DCPの含有量には相 関関係があり、3-MCPDの濃度を コントロールすることにより、間接 的に1,3-DCPもコントロール可能で ある。 なお、1,3-DCPの食品中の含有量 は3-MCPDに較べて極めて少な い。	製法による低減策は3-MCDPよ り進んでいる。
36	エチルカー バメート	加工食品	M	L	L	2.0	H	12.0	食品からの暴露は問題なし (JECFA)	国税庁のデータ
37	トランス脂肪 酸	加工食品	L	M	M	3.8	H	15.8	トータルダイエツスタディの結果に基づ き、対象食品を選定予定	表示も含め、消費者の関心は高 い。トランス脂肪酸フリーの食品も でききている。

38	PFOA, PFOS	加工食品	L	L	L	2.0	M	8.0	暴露経路が、環境経由か食品経 由によるものかについては現在不 明であり、摂取量は非常に少ない とされる(アメリカ)。また、毒性に ついては現在研究が進められてい るので新たな知見が得られた後に 再検討。	
39	残留農薬	農産物	L	L	L	5.0	H	13.0		・ポジティブリスト制度スタートに伴 いモニタリングは欠かせない。プロ ファイルの整備拡充が必要。 ・ポジティブリストも施行を控え、消 費者の関心は高い。国際的な関心 事はARfD
		輸入農産物	L	L	L	5.0	H	13.0		
		飼料	L	L	L	5.0	H	13.0		
	スチレン					5.0		5.0		スチレンを主原料とする各種のプ ラスチック・合成ゴム製品に普通 100～3000ppmのスチレンが残留 モノマーとして含まれているので、 これが日用品、台所用品、食品容 器包装などから揮発または溶出し て屋内汚染や食品・食料を汚染す る可能性が大。

	ビスフェノールA					5.0		5.0
	フタル酸エステル(特にフタル酸ジ2-エチルヘキシル)					5.0		5.0

残留モノマーとして含まれるプラスチック製品(特に食器、哺乳瓶、飲料缶の内面など)から溶出し食品・飲料を汚染する。缶詰食品80ppbに及ぶ。

プラスチック、(特にポリ塩化ビニル)や合成ゴムに添加されているが移行・溶出によって0, 1～1ppmの汚染が見られることが多い。特に魚介類の生物濃縮も心配。