

リスク管理措置に関する指針等(ガイドライン／ハンドブック)について

1 食品安全における農林水産省の取組

- 国産農畜水産物や食品の安全性を向上させ、健康への悪影響を未然に防止するためには、生産から消費までにわたって取り組むことが不可欠です。
- そのためには、まず、食品が安全であるかどうか、安全性を向上させる措置をとる必要があるかどうか、を知ることが必要です。そこで、食品を通じて健康に悪影響を与える可能性のある有害化学物質・有害微生物について、
 - ・ 日頃から、食品安全に関する情報を広範囲に収集・解析し、
 - ・ 摂取量を勘案した健康への悪影響の程度等に基づき優先度を決め(リスト化)、
 - ・ それらによる食品の汚染実態を調査しています。(中期計画、年次計画)。
- 調査結果を解析したところ、健康への悪影響を無視できない状態であり、生産方法を改善することにより安全性の著しい向上が期待できる場合、安全性向上対策(リスク管理措置)を 策定・普及しています(ガイドライン／ハンドブックなど)。

2 指針等の意義

- 「最終製品の検査」だけで食品安全を確保することは出来ません。このため、生産・流通・消費にわたる「過程の管理」が重要です。
世界でも
 - ① 科学的根拠に基づいて、生産・製造過程における安全性向上のための指針等(製造法の改善等)を策定・普及し、
 - ② 実態調査等に基づき、含有実態及び対策の効果を評価し、
 - ③ その上で、必要があれば、基準値設定等の規制措置を実施するのが常識になっています。
- 科学的根拠に基づいて、農林水産業者や中小食品事業者向けに、対策を分かりやすくまとめた指針等を策定・普及しています。さらに、指導者向けには、より詳しい情報を提供しており、これらにより、関係業界全体で安全性についての意識が向上できます。
- 国際的な対策検討の際にも、必要に応じ、有害化学物質・微生物の実態データや、低減技術に関する知見を提供し、議論に貢献します。

食中毒を防止し、安全性を高めるための指針等

作成済み

<米>

- ・コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針(H23 年 8 月)
- ・米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン(H24 年 2 月)

<麦類>

- ・麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針(H20 年 12 月)

<野菜>

- ・栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針(H23 年 6 月)

<食肉・鶏卵>

生産者向けと指導者向け

- ①牛肉の生産衛生管理ハンドブック(H23 年 8 月)
- ②鶏肉の生産衛生管理ハンドブック(H23 年 8 月)
- ③鶏卵の生産衛生管理ハンドブック(H24 年 6 月)
- ④鶏卵のサルモネラ総合対策指針(H17 年 1 月)
- ⑤畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準(農場版 HACCP)(H21 年 8 月)

外食産業の事業者向け

- ⑥生食用食肉の取扱マニュアル(初版 H23 年 7 月、第 2 版 H24 年 2 月)

作成中

- ・食品中のアクリルアミドを低減するための指針

改訂又は新規作成を予定

- ・コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針の改訂(ヒ素低減も考慮)
- ・スプラウト類の衛生管理指針

(参考)

安全性向上のためのリスク管理の手順

- ・農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書(H17 年 8 月作成、H24 年 10 月最終改訂)
- ・「飼料中の農薬の基準値設定の手順」及び「飼料中の汚染物質の基準値設定の手順」(H23 年 3 月)

食品中のアクリルアミドを低減するための指針（案）について

1 目的

食品中のアクリルアミド濃度を低減するために、食品関連事業者の自主的な取組を促し、アクリルアミドを摂取することによる健康リスクを小さくする。

2 指針の対象者

食品関連事業者

3 低減対策の3つのポイント

- ① 加熱前の原材料、食品に含まれる前駆体、すなわちアスパラギン及びブドウ糖、果糖等の濃度をできる限り低くする。
（実施例：原材料の種類や配合比率の見直し・最適化）
- ② 必要以上に高温や長時間の加熱をしない。
（実施例：加熱工程の見直し・最適化）
- ③ 加熱によるアクリルアミド生成を阻害又は抑制する添加物を使用する。また、加熱によりアクリルアミド生成を促進する副原材料や添加物を使用しない。
（実施例：食品添加物等の有効利用）

※ 低減対策の内容は、コーデックス委員会の実施規範とも整合させる。

※ 事業者は、製造条件や設備の状況に応じて、実施可能な対策を検討する。

※ 対策による風味や栄養、その他の安全性への影響について考慮する。

4 その他

家庭での調理の際の留意事項や食品の取扱いなどに関する情報提供も、別途、実施する。

食品中のアクリルアミド

- ・食品中で、アミノ酸の一種であるアスパラギンと還元糖であるブドウ糖、果糖などが加熱によって反応し、意図しないにもかかわらず生成される。
- ・神経毒性があり、おそらく発がん性もあることから、コーデックス委員会では実施規範を策定し、食品中の濃度低減を勧告した。