

平成 27 年 6 月

## 優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質リストの見直し及び サーベイランス・モニタリング中期計画（平成 28-32 年度）の 作成について

### 1. 見直し等の背景

安全な食料の安定供給のため、国産農産物の安全性の根拠となる客観的なデータを得て、必要に応じ安全性向上の取組を進めることが不可欠。このため、「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき危害要因のリスト（以下「優先リスト」という。）」及び5年間の実態調査の計画（サーベイランス・モニタリング中期計画（以下「中期計画」という。））に基づき、食品中の危害要因の含有実態を計画的に調査。

有害化学物質について、前回の優先リスト見直し及び中期計画の策定（平成 22 年 12 月）から、5 年間に経過する中、国内での実態調査及び研究の進展、国際的なリスク評価やコーデックス委員会での議論等、国内外の状況変化を踏まえ、平成 27 年度に優先リストを見直し、平成 28～32 年度を対象とした中期計画を作成。

### 2. 見直しの方針

#### （1）優先リストの見直し案の検討

##### ① 現行の優先リストに位置づけている有害化学物質の取組状況を整理

化学物質毎に、これまでのリスク管理の取組状況を整理、振り返り。今後の課題等を議論。  
（今回のリスク管理検討会）

##### ② 新たに食品中の存在が報告されたハザード等について優先リストに位置づける必要性を検討

これまでの実態調査・研究の結果や、国際動向（コーデックス委員会、国際的なリスク評価、諸外国の取組）も踏まえ、候補となる有害化学物質をリストアップ。農林水産省としてのリスク管理の必要性を検討。

#### （2）中期計画（平成 28-32 年度）の案の検討

（1）で検討した有害化学物質について、平成 28-32 年度の 5 年間で優先的に実態調査を行う必要性、想定する調査の趣旨、対象食品品目等を検討。

### (3) 関係者との情報・意見の交換

以下のような手段を通じ、関係者と積極的に情報・意見を交換

- ① インターネットを通じ、広く一般から情報・意見を募集  
農林水産省としてリスク管理の優先度が高い有害化学物質について情報収集するとともに、関係者の関心度合いを把握。  
(5月11日～6月12日まで)
- ② アンケート調査  
上記①以外にも、消費者団体、食品事業者の品質管理担当者、都道府県（政令市含む）を対象にアンケート調査。  
(5月11日～6月12日まで)
- ③ リスク管理検討会（第1回6月29日、第2回8月下旬予定）
- ④ 説明会、意見交換会（9月～10月）  
消費者団体、事業者団体等の要望に応じ説明会、意見交換会等を開催

### 3 公表時期

12月下旬に優先リスト及び中期計画を公表。

(引き続き平成28年度サーベイランス・モニタリング年次計画の検討)

参考

# 優先的にリスク管理を行う 有害化学物質のリストの見直し サーベイランス・モニタリング中期計画 (H28-32)の作成

農林水産省 消費・安全局  
消費・安全政策課



## 農場から食卓まで

生産・製造・流通・消費にわたる「過程の管理」が重要

生産



- ・汚れた水を野菜に直接かけない
- ・収穫ナイフなどの農具を清潔に保つ

選果・調製



- ・清潔な手袋をつけて作業する
- ・作業の後、施設や設備を清掃する

流通



- ・清潔な車両で運搬する
- ・適温を保つ

消費

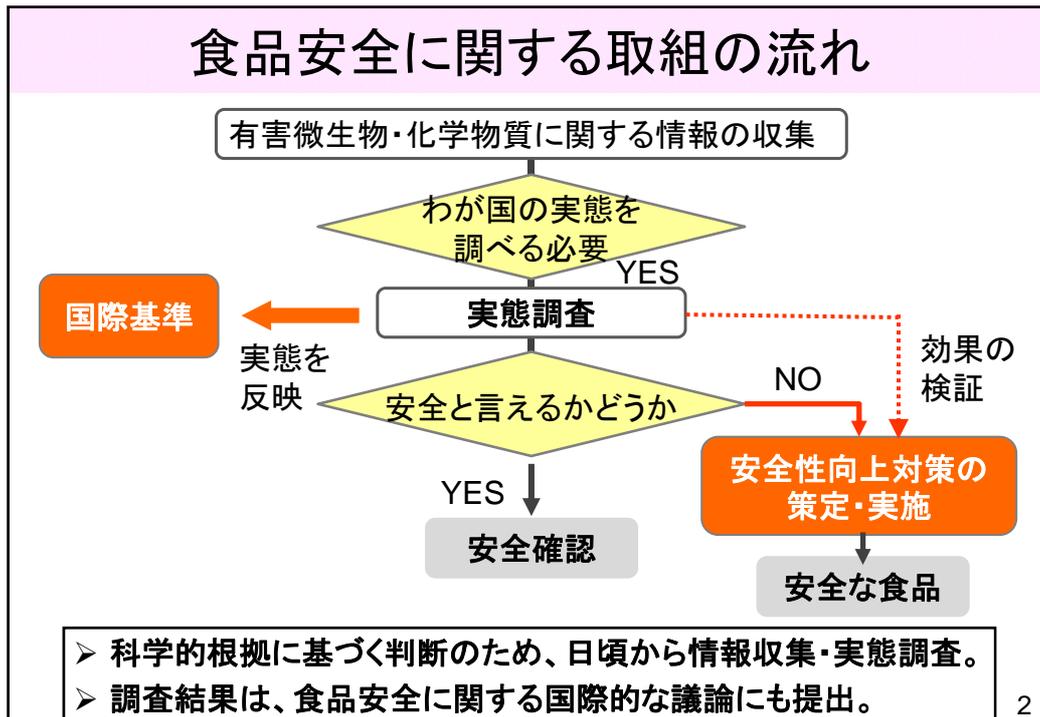


- ・適切な方法で保存
- ・調理や食事の前の手洗い
- ・加熱調理

フードチェーン・アプローチ

1

## 食品安全に関する取組の流れ



2

## 食品安全のために優先的にリスク管理すべき有害化学物質のリスト

【H18年4月公表(H22年12月更新)】

現時点における科学的知見を基に、「食品安全の確保」を主眼としつつ、「関係者の関心」「国際的動向」を考慮し選定

- ◆ リスク管理を継続するため、直ちに、含有実態調査、リスク低減技術の開発等を行う必要のある危害要因

ヒ素、カドミウム、アフラトキシン、ゼアラレノン、フモニシン、  
 アクリルアミド、PAH、フラン、ヒスタミン など

- ◆ リスク管理を継続する必要があるかを決定するため、関連情報を収集する必要がある危害要因、または既にリスク管理措置を実施している危害要因

鉛、メチル水銀、クロロプロパノール類、トランス脂肪酸 など

科学の進展により、新たに食品中の存在が報告された有害化学物質にも対応する必要

3

## 食品安全のために優先的にリスク管理すべき 有害微生物のリスト

【H19年3月公表(H24年3月更新)】

現時点における科学的知見を基に、「食品安全の確保」を  
主眼としつつ、「関係者の関心」「国際的動向」を考慮し選定

- ◆ リスク管理を継続するため、直ちに汚染実態調査の実施  
及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因  
カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、  
リステリア・モノサイトジェネス
- ◆ リスク管理を実施する必要があるが、リスク管理措置を  
検討するための基礎的情報が不足しているため、それを  
収集する必要がある危害要因  
クドア・セプトンククタータ

4

## 食品の安全性に関する有害化学物質及び 有害微生物の実態調査の計画

### <中期計画>

#### 5年間に実態調査を実施すべきもの

- ・有害化学物質 【現行計画は、H23-27年度を対象】  
⇒ H28-32年度の計画を今後作成
- ・有害微生物 【現行計画は、H24-28年度を対象】

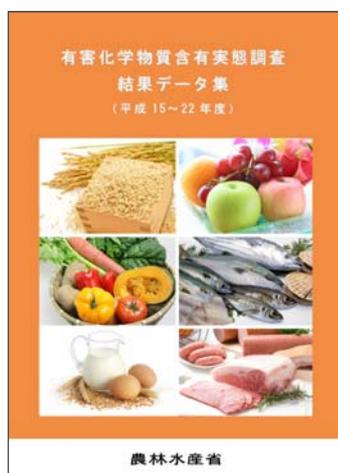
### <年次計画>

毎年度作成。対象品目や点数等を具体的に示  
したもの

5

## 有害化学物質の含有実態調査の結果①

(H15-22年度)



単年毎に公表してきた調査結果や、調査点数が少なく単年毎に公表しなかった調査結果等について、品目毎にまとめたデータ集。

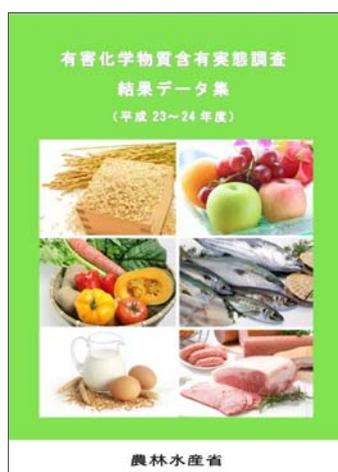
- a. 分析点数: 約34万4千点
- b. 調査品目数: 農産物54、畜産物6、水産物30、加工食品38
- c. 有害化学物質: かび毒、重金属(鉛、水銀、カドミウム)、ヒ素、ダイオキシン類、アクリルアミド、クロロプロパノール類、多環芳香族炭化水素類(PAHs)、ヒスタミン、フラン、残留農薬266種類

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/survei/result.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result.html)

6

## 有害化学物質の含有実態調査の結果②

(H23-24年度)



H23-24年度に実施した含有実態調査の結果のデータ集。

- a. 分析点数: 約2万4千点
- b. 調査品目数: 農産物24、畜産物5、水産物8、加工食品25
- c. 有害化学物質: 重金属等(カドミウム、鉛、総水銀、総ヒ素等)、かび毒、ダイオキシン類、硝酸性窒素、亜硝酸性窒素、アクリルアミド、多環芳香族炭化水素類(PAHs)、フラン、ヒスタミン、チラミン、クロロプロパノール類、残留農薬141種類

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/survei/result.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result.html)

7

## 含有実態調査の結果からわかったこと

- ほとんどの国産農畜水産物・食品中の有害化学物質の濃度は、すぐに対策を講じなければ健康被害が生じるというものではなかった。
- 品目・有害化学物質の種類によっては、その濃度が高かったことなどから、現在も調査を継続。摂取量が多いと考えられるものについて、低減対策を検討中。

8

## 安全性向上のための指針の例

生産・製造過程における対策を示した指針を提供

### <生産者向け>

- 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)

### <食品製造事業者向け>

- 食品中のアクリルアミドを低減するための指針(H25年11月)
- かつおぶし・削りぶしの製造における多環芳香族炭化水素類(PAHs)の低減ガイドライン(H25年3月)

これまで作成した指針の効果を検証、必要に応じ見直し

9



## ◎食料・農業・農村基本計画（平成27年3月31日閣議決定）（抄）

## 第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

## 1. 食料の安定供給の確保に関する施策

食品の安全確保と、食品に対する消費者の信頼の確保に向けた取組を推進するとともに、国民の健全な食生活に資するよう、食育や「和食」の保護・継承等を推進する。

食料の安定供給という重要な役割を担っている農業や食品産業が、消費者の多様なニーズへの的確な対応や国内外の新たな需要の取り込み等を通じて健全に発展するため、6次産業化、農林水産物・食品の輸出、食品産業の海外展開等の取組を促進する。

食料の安定供給に係る様々なリスクに対応するため、総合的な食料安全保障を確立する。

## (1) 国際的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保

食品の安全を確保するため、「後始末より未然防止」の考え方を基本に、科学的知見に基づき、国際的な枠組み（リスクアナリシス）による、リスク評価（食品中に含まれる有害要因の摂取による健康への悪影響を科学的に評価すること）、リスク管理（リスク低減のための政策や措置を検討し、必要に応じて実施すること）及びリスクコミュニケーション（リスクに関する関係者間の情報及び意見の交換）を行う。また、消費者の信頼を確保するため、食品表示情報の充実や適切な表示、食品産業事業者等による主体的な取組等を推進する。

## ① 科学の進展等を踏まえた食品の安全確保の取組の強化

食品の安全性を向上させるため、科学の進展により新たに食品への含有が確認された有害化学物質・微生物を含め、含有実態調査や分析法等の研究を実施する。その結果、必要に応じて、当該有害化学物質等に係る生産・製造段階の安全性向上対策をまとめた低減指針等を作成し、現場に周知するとともに、これまで作成した低減指針等も含め、その効果を検証し、必要に応じて見直す。また、これらの取組により得た科学的知見やデータの提供等を通じ、我が国の実態を反映させつつ、食品安全に関する国際基準や規範の策定に貢献する。