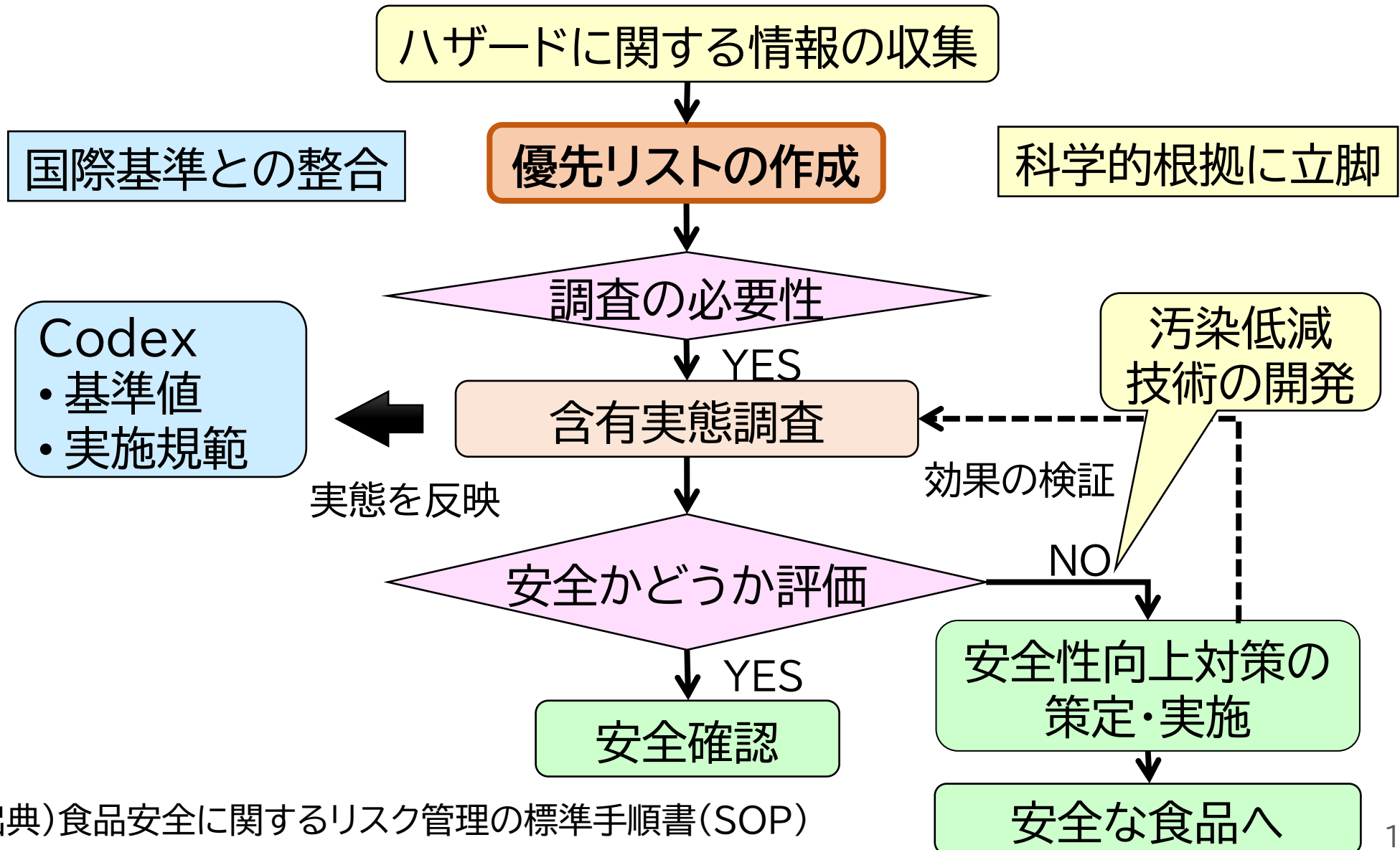


リスク管理における本日の議題の位置付け

資料3

食品の安全性向上のための施策の手順



(出典)食品安全に関するリスク管理の標準手順書(SOP)

優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質・有害微生物

現時点における科学的知見を基に、「食品安全の確保」を主眼に、「関係者の関心」、「国際的動向」を考慮し選定。5年ごとに更新。

有害化学物質のリスト【参考資料3】 平成18年4月公表(令和3年3月更新)

◆リスク管理措置を導入済みであり、当該措置の有効性の検証及び措置の見直しを実施

下痢性貝毒、麻痺性貝毒、アフラトキシンM₁、タイプBトリコテセン類、パツリン、フモニシン、カドミウム、放射性セシウム、ヒスタミン、アクリルアミド、多環芳香族炭化水素類、クロロプロパノール類、グリシドール脂肪酸エステル類

◆リスク管理措置の必要性を検討するとともに、必要かつ実行可能な場合にリスク管理措置を実施するため、含有実態調査、リスク低減技術の開発等を実施

総アフラトキシン、オクラトキシンA、ステリグマトシスチン、ピロリジジンアルカロイド類、ヒ素

◆ 危害要因の毒性や含有実態等の関連情報を収集

アザスピロ酸、シガテラ毒、ゼアラレノン、タイプAトリコテセン類、麦角アルカロイド類、鉛、水銀、ダイオキシン類、パーフルオロアルキル化合物、フラン及びフラン化合物、トランス脂肪酸、ニトロソアミン類

有害微生物のリスト 平成19年4月公表(令和4年2月更新)

◆汚染実態調査の実施及びリスク管理措置の検討の必要があるハザード

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

◆リスク管理措置を検討するための基礎情報が不足しているため、情報の収集が必要なハザード

E型肝炎ウイルス、A型肝炎ウイルス



今回と次回のリスク管理検討会で、「優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質の検討規準」(資料4)に基づいてリストの更新を議論