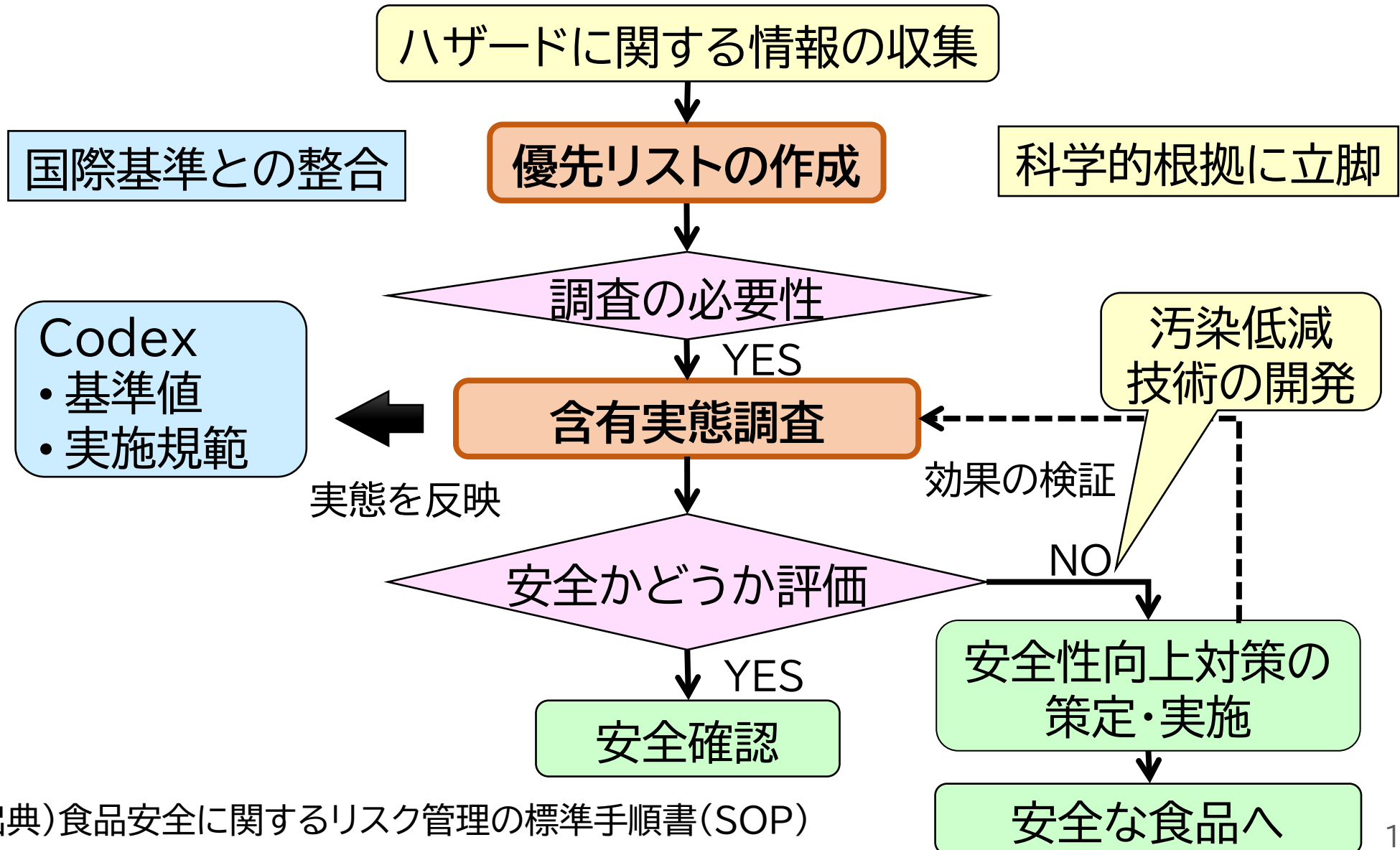


リスク管理における本日の議題の位置付け

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、ピロリジジナルカロイド類、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



【議題1】

今回のリスク管理検討会では、危害要因ごとの検討表(資料4)に基づいて、リストの更新案(資料5)を議論

農林水産省が実施する実態調査

サーベイランス:あるハザードについて、どのような食品にどの程度含まれているのかを知るための調査

➡ リスク管理の初期段階(実態把握、摂取量推定など)や、リスク管理措置導入後の有効性の検証等の際に実施

モニタリング:あるハザードについて、矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査

➡ 基準値が設定されている飼料中のハザードが対象

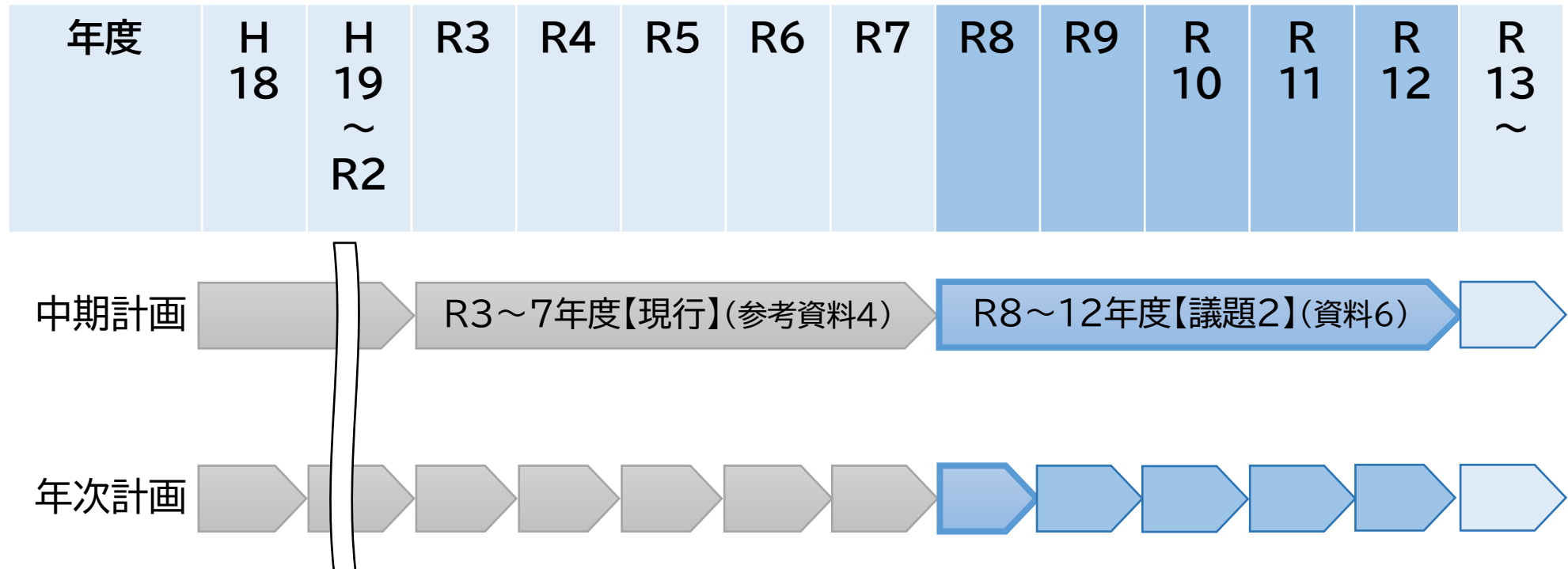
サーベイランス・モニタリングは、適切な精度管理を実施している試験室で、信頼性の高い結果が得られることを検証済みの分析法を用いて実施

食品の安全性に関する有害化学物質の サーベイランス・モニタリング計画

実態調査を実施すべき有害化学物質と農畜水産物・加工食品・飼料の
組合せについて、5年間の中期計画と年度毎の年次計画を策定、公表

【議題2】

有害化学物質の次期(R8～12年度)の中期計画案を議論(資料6)



※令和8年度の年次計画は、次回の検討会において議論