

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

ハザードに関する情報の収集

国際基準との整合

優先リストの作成

科学的根拠に立脚

調査の必要性

YES

含有実態調査

Codex

- ・基準値
- ・実施規範

実態を反映

安全かどうか評価

YES

安全確認

汚染低減
技術の開発

効果の検証

NO

安全性向上対策の
策定・普及

安全な食品へ

(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

平成18年4月公表(令和8年2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、カドミウム、水銀、鉛、ヒ素、放射性セシウム、グリシドール脂肪酸エステル類、3-MCPD脂肪酸エステル類、生体アミン類(ヒスタミン、チラミン、カダベリン等)、多環芳香族炭化水素類

◆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

オクラトキシンA、ステリグマトシスチン、総アフラトキシン、タイプAトリコテセン類、PFAS、アクリルアミド

◆危害要因の毒性や含有実態等の関連情報を収集

シガテラ毒、ゼアラレノン、麦角アルカロイド類、フモニシン類、タリウム、ニッケル、ピロリジジナルカロイド類、鉱物油炭化水素類、ダイオキシン類、マイクロプラスチック、トランス脂肪酸、2-クロロエタノール、ニトロソアミン類、フラン及びアルキルフラン類

有害微生物※のリスト【参考資料3】

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

※ 微生物とは

直接肉眼では見ることができず、顕微鏡等で観察される微小な生物の総称である。通常、細菌、菌類(酵母、かび等)、原生動物(原虫類等)、ウイルス等を指し、一部の藻類を含めることもある。一部のものは、ヒトを含む動植物に対して病原性を持っている。

食品の安全性で問題になる微生物としては、サルモネラ属菌や黄色ブドウ球菌等の細菌、トキソプラズマ等の原虫類、かび等の真菌、ノロウイルス等のウイルス等が挙げられる。