

食品安全に関する リスクアナリシスの枠組み

農林水産省 消費・安全局
消費・安全政策課



農林水産省

食品安全行政に関する世界的傾向

- 国民の健康保護が最も重要

- **科学データ**に基づく判断
- 後始末より未然防止

→ リスクアナリシスの導入

- 農場から食卓まで → 一次生産から消費までをカバー
(フードチェーン・アプローチ)

○ 我が国は、平成15年に**食品安全基本法**を制定し、
上記を**食品安全行政の基本理念**に反映

食品安全に係るリスクアナリシス

問題発生を未然に防止したり、悪影響の起きる可能性を低減するための枠組み（「手法」ではない）

■ リスク管理

関係者と情報・意見を交換しながら、リスク低減のための政策・措置を検討し、必要に応じて実施すること

■ リスク評価

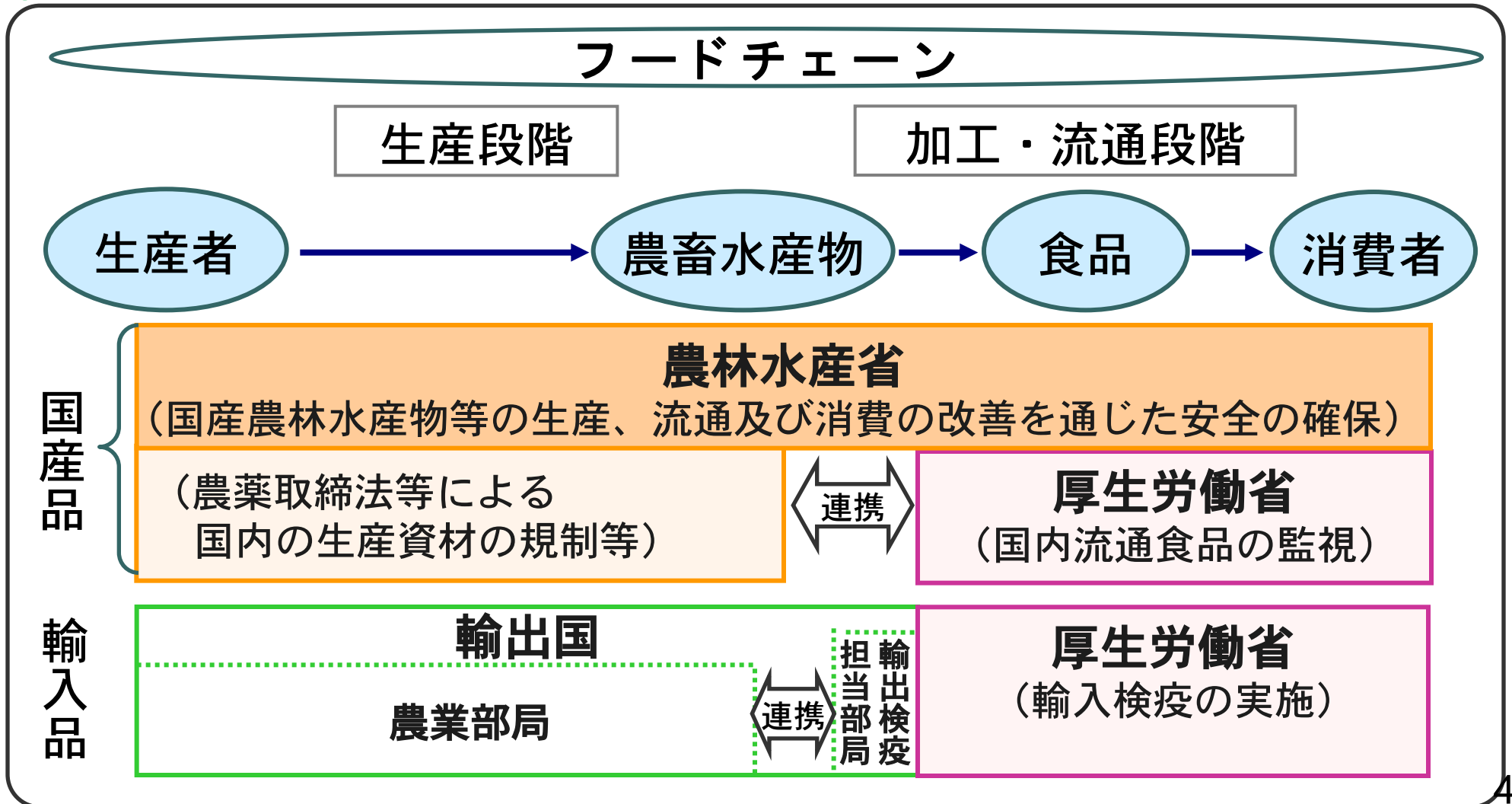
食品中の有害物質によって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること

■ リスクコミュニケーション

リスクアナリシスの全過程において、食品事業者、消費者など関係者間でリスクについての情報・意見を交換すること

フードチェーン・アプローチ

世界では、生産から消費にわたって、食品の安全性向上に取り組むことが常識



食品安全に係るリスクアナリシスの枠組

(c) Dr. Y. Yamada

リスク管理

【初期作業】

- ① 食品の安全性に関する問題点の特定
- ② その問題点に関するリスクプロファイルの作成
- ③ リスク評価と管理をすべきハザードの優先度決定
- ④ リスク評価方針の決定
- ⑤ リスク評価の依頼
- ⑥ リスク評価結果の評価

【政策・リスク管理措置の評価】

- ⑦ 実施可能な政策・リスク管理措置の決定
- ⑧ 適する政策・リスク管理措置の選択
- ⑨ 政策・リスク管理措置の最終決定

⑩ 決定した政策・リスク管理措置の実施

⑪ モニタリングと見直し

リスク評価

ハザード特定

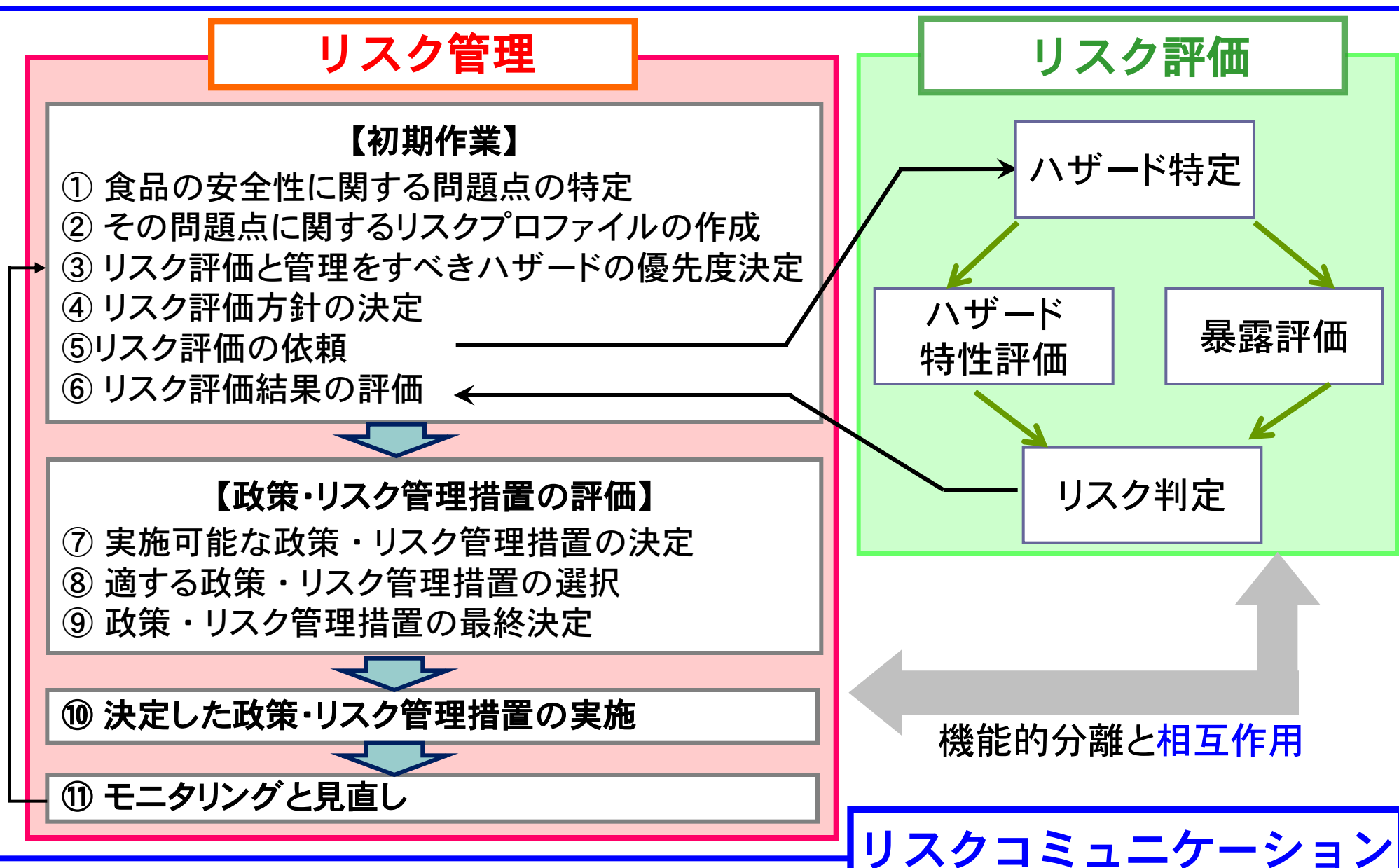
ハザード
特性評価

暴露評価

リスク判定

機能的分離と相互作用

リスクコミュニケーション



食品安全に関するリスク管理

リスク管理の標準手順書 (SOP)

(Standard Operating Procedure)

公表:平成17年8月 平成24年10月改訂

【内容】

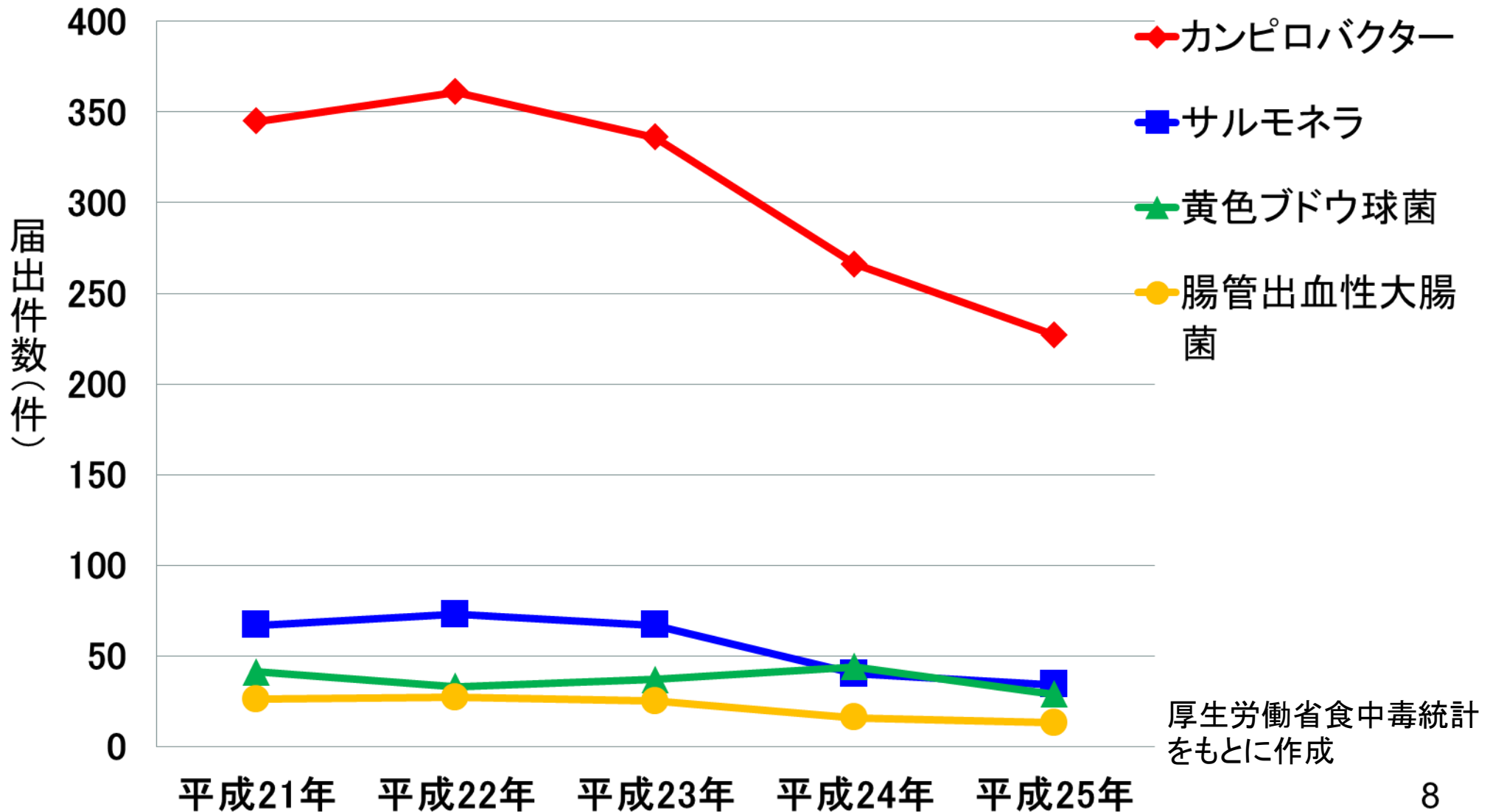
農林水産省が行うリスク管理(ハザードに関する情報の収集・分析、データの作成、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等)の標準的な手順を明確にした手順書

【効果】

- ・ 科学的原則に基づいて国際的に合意された枠組に則ったリスク管理が可能
- ・ リスク管理を一貫した考え方の下で実施
- ・ リスク管理の過程で利害関係者の意見を反映

科学的データ・情報の例

原因物質別食中毒発生状況(届出件数)



優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト

(平成24年3月23日現在)

○リスク管理を実施するため、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・セプテンpunkタータ

実態調査の計画

- 有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画
(5年毎)、年次計画に沿って実態調査を実施

有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画 (24年度～28年度分、24年3月23日公表)

対象微生物	食品	優先度	対象微生物	食品	優先度
カンピロバクター	鶏肉	A	腸管出血性大腸菌	牛肉	A
カンピロバクター	牛肉	A	腸管出血性大腸菌	野菜	A
サルモネラ	鶏肉	A	ノロウイルス	二枚貝	A
サルモネラ	鶏卵	A	リステリア・モノサイトジェネス	加工食品	A
			クオア・セプトンクタータ	魚類	B

安全性向上のための対策の検討

汚染実態調査の結果を解析し、
安全とは判断できなければ、安全性向上のための対策を検討する。

安全と判断できれば対策は不要。

食品の安全性向上のための指針等

- 科学に基づいた、安全性向上のための対策をわかりやすく示した指針等を策定

生産者向け

- 野菜の衛生管理指針(H23年6月)
- 米のカビ汚染防止のための管理ガイドラインー米の乾燥調製と貯蔵を行う生産者向けー(H24年2月)

生産者向けと指導者向けの2種類

- 牛肉の生産衛生管理ハンドブック(H25年11月更新)
- 鶏肉の生産衛生管理ハンドブック(H25年11月更新)
- 鶏卵の衛生管理ハンドブック(H24年6月)

外食産業の事業者向け

- 生食用食肉の取扱いマニュアル(第2版)(H24年2月)

対策の普及、効果の評価

○ 対策を普及し、効果を汚染実態調査により評価。必要に応じて対策を見直し。

✓ **普及**

- 指針をHPに掲載
- 長く手元に置くことができる冊子にして生産者に配付
- 生産現場において指針の勉強会

✓ **対策の評価**

生産者等の協力を得て、

- 農畜産物を対象に有害微生物の汚染実態調査
- 対策の取組状況をアンケート調査・聞き取り調査

まとめ

- リスクアナリシスは、問題発生を未然に防止したり、悪影響の起きる可能性を低減するための食品安全行政の枠組み
- 生産から消費にわたって、安全性向上に取り組むことが重要(フードチェーンアプローチ)
- 農林水産省は、標準手順書(SOP)に従って科学に基づいたリスク管理を実施
- 実態調査を実施し、そのデータは
 - ①食品の安全性の評価、低減対策の検討、
 - ②低減対策が有効であったか検証すること、に活用