

具体的なリスク管理施策の内容

今回の調査対象 171 品目のうち、今期にリスク管理措置が講じられたもの 38 品目及び一部管理措置が講じられた 3 品目についての具体的なリスク管理施策の内容は、以下のとおり。

※品目名に続く（ ）内の記載は、評価結果の概略である。

【化学物質系評価グループ】

1 添加物

平成 23 年 4 月から平成 23 年 9 月までの間に食品健康影響評価を行った 3 品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった 6 品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、3 品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

- 食品衛生法に基づき、添加物として指定し、成分規格を設定するとともに、着香の目的以外で使用してはならないと使用基準を設定したもの
〔2 品目〕
 - ・ イソキノリン（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）
 - ・ ピロール（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）

- 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、添加物として指定したもの
〔1 品目〕
 - ・ 次亜塩素酸水（最終食品の完成前に除去される場合、安全性に懸念がないと考えられる）

2 農薬

平成23年4月から平成23年9月までの間に食品健康影響評価を行った33品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった42品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、15品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

- 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、食品中の残留基準を設定したもの〔15品目〕

なお、薬事・食品衛生審議会において試算された、各品目に係る残留基準設定後の摂取量^{*}の対ADI比は、以下のとおり

(摂取量^{*}: 理論最大摂取量 (TMDI) 又は推定摂取量 (EDI))

・ アミトロール (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	3.0% ~ 12.1% (TMDI)
・ ペンディメタリン (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	2.1% ~ 4.7% (TMDI)
・ トルフェンピラド (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	30.7% ~ 57.4% (EDI)
・ ベンチアバリカルブイソプロピル (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	3.1% ~ 7.1% (TMDI)
・ ヨウ化メチル (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	0.5% ~ 1.9% (TMDI)
・ エチクロゼート (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	3.8% ~ 8.5% (TMDI)
・ ピコリナフェン (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	1.2% ~ 3.8% (TMDI)
・ アシフルオルフェン (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	1.1% ~ 3.0% (TMDI)
・ ラクトフェン (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	0.1% ~ 0.3% (TMDI)
・ イミダクロプリド (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	31.7% ~ 77.5% (TMDI)
・ ジノテフラン (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	14.5% ~ 34.0% (TMDI)
・ ピメトロジン (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	14.7% ~ 36.5% (TMDI)
・ オキシフルオルフェン (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	1.6% ~ 4.5% (TMDI)
・ ミクロブタニル (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	35.3% ~ 78.6% (TMDI)
・ アジンホスメチル (一日摂取許容量 (ADI) を設定)	21.2% ~ 60.1% (TMDI)

3 動物用医薬品

平成23年4月から平成23年9月までの間に食品健康影響評価を行った5品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった28品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、6品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

- 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、食品中の残留基準が設定されたもの〔3品目〕

なお、薬事・食品衛生審議会において試算された、各品目に係る残留基準設定後の摂取量^{*}の対ADI比は、以下のとおり

(摂取量^{*}:理論最大摂取量(TMDI))

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| ・プリフィニウム(一日摂取許容量(ADI)を設定) | 3.0% ~ 13.1%(TMDI) |
| ・クラブラン酸(一日摂取許容量(ADI)を設定) | 9.4% ~ 29.5%(TMDI) |
| ・ジノテフラン(一日摂取許容量(ADI)を設定) | 14.5% ~ 34.0%(TMDI) |

- 食品中の動物用医薬品の残留基準を設定しないこととされたもの〔1品目〕

- ・マイコプラズマ・ガリセプチカム感染症・マイコプラズマ・シノピエ感染症混合生ワクチン【厚生労働省】

(適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できるものと考えられる)

- 薬事法第14条第1項に基づく製造販売が承認されたもの〔1品目〕

- ・マイコプラズマ・ガリセプチカム感染症・マイコプラズマ・シノピエ感染症混合生ワクチン(ノビリス MGMS)【農林水産省】

(適切に使用される限りにおいて、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できるものと考えられる)

- 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、食品中の動物用医薬品の残留基準を設定しないこととされたもの(暫定基準値を削除し、一律基準で規制(0.01ppm))〔1品目〕

- ・メベンダゾール(一日摂取許容量(ADI)を設定)

【生物系評価グループ】

1 微生物・ウイルス

平成23年4月から平成23年9月までの間に食品健康影響評価を行った1品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった2品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、1品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられ、2品目（1品目の評価結果を2管理機関にそれぞれ通知しているため、あわせて2品目として計上）について一部管理措置が講じられていた。

○食品衛生法に基づき、規格基準を設定したもの

〔1品目〕

・生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌

（評価の概要）

腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての摂食時安全目標値(FSO)は、我が国の既知の食中毒の最少発症菌数から推測すると0.04 cfu/gよりも小さな値であることが必要であり、かつ、FSOの設定においては、ヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があると考えられた。現時点で得られている知見からは、提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、FSOを0.04 cfu/gとした場合よりも、3倍程度安全側に立ったものであると評価した。

また、FSOの1/10を達成目標値(P0)とすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性を見込んだものと評価した。

提案された加工基準のみでもリスク低減効果はあるものの、必ずしも常に効果が得られない可能性があり、生食部のP0が達成されていることを確認するには、以下に示す微生物検査との組み合わせが必要となる。

何らかの形で検体数が示されなければ、成分規格を設定してもリスク低減の程度の確認はできない。腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae)を微生物検査の対象とする場合、25検体(1検体当たり25gの場合)以上が陰性であれば、提案されたP0が97.7%の確率で達成されることが95%の信頼性で確認できると評価した。なお、加熱の方法の決定を含む加工工程システムを設定する際には、当該加工工程システムによる食品衛生管理が適切に行われることについて、あらかじめ妥当性確認(validation)がなされることが不可欠であることに留意する必要がある。

○一部管理措置が講じられたもの

〔2品目〕

・「鶏肉中のカンピロバクター／ジェジュニ・コリの食品健康影響評価」（自ら評価）

【厚生労働省】

(1) 食鳥処理場等における対策

平成24年度からの厚生労働科学研究「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準

化とカンピロバクター等の制御に関する研究（3年計画）」において、食品安全委員会の評価結果を踏まえ、リスク低減措置について研究中。

(2) 消費者への普及啓発

政府広報等による普及啓発を行った（平成24年5月）。

(3) 自治体への要請

全国食品衛生関係主幹課長会議（平成24年2月）において、都道府県等に対し、カンピロバクター等食中毒事案の発生を防止するため、関係事業者に対する監視指導等を要請。

【農林水産省】

ブロイラー農場における汚染鶏群・非汚染鶏群の区分及びそれを検出するための方法の開発、生産資材のリスク管理方法の開発、農場への進入経路の疫学的究明等に関する研究を平成22年度から開始。

平成23年8月、「豚肉の生産衛生管理ハンドブックー肉用鶏農場・生産編ー」及び「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（参考資料）ー消費者編ー」を取りまとめ、都道府県や関係団体を通じ周知徹底を実施。

（評価の概要）

(1) 対策の効果

食鳥の区分処理によるリスクの低減効果は、塩素濃度管理よりも大きく、当該対策のみでリスクが約半減することが示された。

その他の対策それぞれについては、生食割合の低減によるリスク低減効果が最も大きく、次に調理時交差汚染割合の低減による効果が高いことが示された。加熱不十分割合の低減については、単独ではほとんどリスク低減効果がないことが示された。なお、生食しない人を対象とした場合では、最も大きなリスク低減効果があることが示された。

(2) 対策の順位付け

単独の対策を解析した結果では、加熱不十分割合の低減又は農場汚染率の低減のみでは効果は少ないことが示されたが、食鳥の処理区分及び塩素濃度管理の徹底を組み合わせることによって高い効果を示すことが示された。また、生食割合の低減については、単独の対策でも効果が高いことが認められた。

ただし、生食する人に対しては、生食割合の低減が常に最も効果が大きい一方、生食しない人に対しては、食鳥処理場での区分処理と農場汚染率の低減の組み合わせが、効果の最も大きい管理措置になることに加え、加熱不十分割合の低減や調理時の交差汚染率の低減も、比較的大きな効果を持つことも示された。

(3) その他

カンピロバクターについては、人から人への感染経路による感染事例はほとんど報告されていない。しかし、数例の感染例の存在から、種々の条件さえ整えば感染が成立することは留意するべきと考える。

2 プリオン

平成23年4月から平成23年9月までの間に食品健康影響評価を行った1品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

- 動物性加工たん白の輸入一時停止措置に係る輸入検疫実施要領を一部改正し、我が国への輸入が認められる骨炭の用途に浄水ろ過材用を追加したもの

〔1品目〕

- ・「動物性加工たん白の輸入一時停止措置について」（農林水産省消費・安全局長通知）を改正し、浄水ろ過材用骨炭の輸入を認めることについて

（今般行うこととしている我が国への輸入が認められる骨炭の用途に浄水ろ過材用を追加することについては、現在、国内で実施している浄水ろ過材用骨炭製造用砕骨と同一の熱処理（炭化）をあらかじめ海外で実施した最終製品を輸入することを認めるものであり、当該通知の条件を満たした骨炭は国内で生産されている骨炭と、人の健康に及ぼす影響が変わるものではないことから、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。）

【新食品等評価グループ】

1 遺伝子組換え食品等

平成23年4月から平成23年9月までの間に8品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった1品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、9品目全てについて以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

〈遺伝子組換え食品〉【厚生労働省】

- 「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」に基づき、安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたもの

〔6品目〕

- ・乾燥耐性トウモロコシMON87640系統（ヒトの健康を損なうおそれはないと判断）
- ・チョウ目害虫抵抗性ダイズMON87701系統と除草剤グリホサート耐性ダイズMON89788系統を掛け合わせた品種
（改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断）
- ・チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ1507系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシMIR604系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシNK603系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した2品種を除く）
（改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断）
- ・乾燥耐性トウモロコシMON87460系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシMON89034系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシNK603系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した1品種を除く）
（改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断）
- ・乾燥耐性トウモロコシMON87460系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシMON89034系統と除草剤グリホサート耐性及びコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシMON88017系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した1品種を除く）
（改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断）
- ・パパイアリングスポットウイルス抵抗性パパイア55-1系統
（ヒトの健康を損なうおそれはないものと判断）

- 「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」に基づき、申請があった食品添加物は組換えDNA技術を応用した添加物に該当しないものとみなされたもの

〔2品目〕

- ・ pCol 株を利用して生産されたプロテアーゼ（安全性評価は必要ないと判断）
- ・ GLU-No. 4株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム（安全性が確認されたと判断）

〈遺伝子組換え飼料〉【農林水産省】

- 「組換えDNA技術応用飼料及び飼料添加物の安全性に関する確認の手続」に基づき安全性に関する確認を行ったものとして公表されたもの

〔1品目〕

- ・ LYS-No. 1F 株を利用して生産された塩酸L-リジン（飼料）（当該飼料を家畜が摂取することに係る畜産物の安全上の問題はないものと判断）

2 新開発食品

平成23年4月から平成23年9月までの間に食品健康影響評価を行った2品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった2品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、3品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられ、1品目について一部管理措置が講じられていた。

【消費者庁】

- 特定保健用食品の表示許可を行ったもの

〔2品目〕

- ・トリグリティー、ミドルケア粉末スティック（提出された資料の範囲においては安全性に問題がないと判断）
- ・ポリフェノール茶（提出された資料の範囲においては安全性に問題がないと判断）

- 特定保健用食品の表示を不許可としたもの

〔1品目〕

- ・リプレS（提出された資料の範囲においては安全であるとは確認できなかった）

- 一部管理措置が講じられたもの

〔1品目〕

- ・こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について（食品による窒息事故の実態を把握し、窒息事故が発生しやすい食品並びに食品の物性等摂食者側等の要因を明らかにした。）

平成23年12月　こんにゃく入りゼリー製造等事業者の製品改善等の取組状況を取りまとめて公表。

平成23年12月　食べ物による窒息事故防止のために、消費者へ予防及び応急手当の方法を情報提供。

平成24年6月　食べ物による窒息事故防止のために、消費者へ予防及び応急手当の方法のほか、一口サイズのカップ入りこんにゃく入りゼリーは小さなお子様や高齢の方は食べることをしないよう注意を呼び掛け。