

和洋女子大学リスクコミュニケーション研修講座  
2010年10月26日

## 国際食品規格（コーデックス）と 食品のリスクアナリシス

関澤 純  
(独)農研機構 食品総合研究所・特別研究員  
前内閣府食品安全委員会・リスクコミュニケーション  
専門調査会座長

## 食品安全についてこれまでの考え

生命維持・発育の基本は安全であるべき!!  
危険情報を元に避難行動をとるのは当然!!

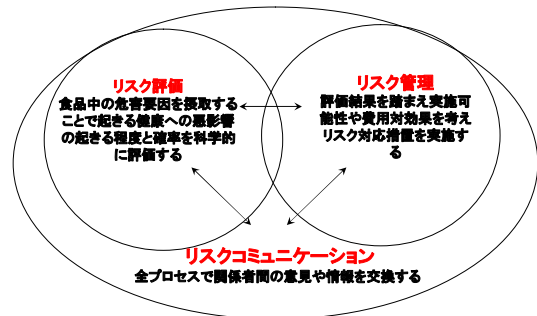


安全と危険の2分による絶対安全の追求  
および白黒がわかりやすい結論の要求

## 食品安全の新しい考え方

食品には本来さまざまな成分が混在し  
「絶対安全」はなく安全性は有害影響の  
起きる可能性（リスク）により判断する  
量や食べ方また食べる人に応じて健康に  
良いあるいは悪い場合がある（食塩、脂肪、  
水分、エネルギー、微量成分など）

## 食品安全のリスクアナリシス (1995年にFAO/WHOが提唱。わが国も取り入れている)



## 食品の安全性に関するリスクアナリシスとは

有害物質や事柄にさらされる可能性がある時、  
その状況を見極め、制御するプロセスをいう



科学的な安全性評価（リスク評価）と安全  
管理（リスク管理）、その保証とチェックに  
欠かせないリスクコミュニケーションが  
生産現場から食卓まで（From Farm to Fork）、  
一体となって働く枠組みを目指す

## リスク評価

- ✓食品由来のハザードに曝露するで起きることが知られているか、または起きる可能性のある有害影響を科学的に評価する
- ✓ハザード同定、ハザードの特性評価、曝露の評価、リスク（有害影響の起きる確率と影響の重篤度）の特性評価の4つのステップから成る
- ✓リスクを定性的および定量的に提示し、アセスメントに付随する不確実性を明示する

## リスク管理

リスク評価の結果に基づいて  
リスクの極小化、削減のための  
選択肢を検討し、もっとも適切  
な選択肢を実行する

## リスクコミュニケーション

科学的評価を担当する専門家、  
リスク管理に責任ある行政、農家、  
食品メーカー、流通業者、消費者  
などの関係者間でリスクに関する  
情報や意見を交換し問題の改善  
を目指す

## 国際的な食品安全の仕組みへの理解

- \* わが国の食品衛生の水準は高度なレベルにある
- \* しかし国民の間の食の安全に対する要求も強い

カロリーベースで食材の半量以上を海外から輸入  
に依存、安全確保を生産者、流通関係者、行政な  
ど多くの人に頼らざるを得ない

国際的な食の安全確保の仕組みへの関心と理解  
も必要

## 国際食品規格: Codex Alimentarius

国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) が  
1963年に設立

世界的に合意できるルール作り

- (1) 国際的な食品の安全と
- (2) 円滑な流通の

2010年現在182カ国と1加盟国組織が参加

専門家委員会 (JECFA, JMPR) の 評価を尊重し各国が  
遵守すべき食品規格を勧告。

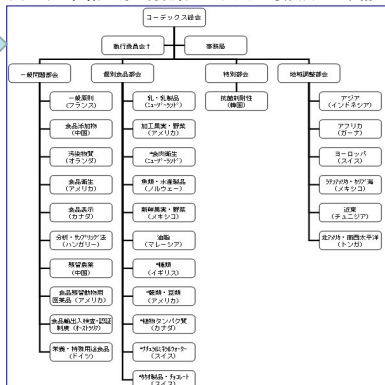
国際食品規格(コーデックス)の組織: 厚生労働省コーデックス委員会から改編

専門家委員会

JECFA: Joint  
FAO/WHO Expert  
Committee on  
Food Additives (食  
品添加物と汚染物質)

JMPR: Joint  
FAO/WHO Meeting  
on Pesticide  
Residues (農薬農薬)

JEMRA: Joint  
FAO/WHO  
Meetings on  
Microbiological  
Risk Assessment  
(微生物汚染)



## FAO/WHO合同食品添加物専門家委員会 (JECFA: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)

1955年に設立。  
食品添加物、食品汚染物、動物用医薬品のリ  
スク評価(ADI設定を含む)や添加物の成分  
規格、汚染物の安全性の検討と基準値の設定  
を行う。  
個別の評価以外に、安全性評価の原則と方法  
の国際的な確立を担当

**国際的に安全性が認められた香料の法令違反事件(2002年)**

**WHOの食品添加物専門家委員会による安全性評価の結果**

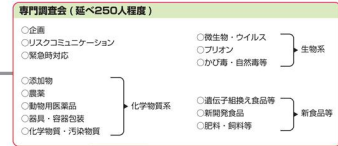
|            | 用途       | ADI:など        | 評価年  |
|------------|----------|---------------|------|
| ひまし油       | 溶剤       | 0.7 mg/kg以下*1 | 1983 |
| アセトアルデヒド   | フレーバー    | 許容できる*2, 3    | 1997 |
| プロピオンアルデヒド | フレーバー    | 許容できる*2       | 1997 |
| イソプロパノール   | 溶剤 フレーバー | 許容できる*2, 3    | 1998 |
| 2-アシルアシルアト | フレーバー    | 許容できる*2       | 2004 |

**ADI** : Acceptable Daily Intake (許容一日摂取量)  
 \*1 使用を促進する濃度では油溶性<sup>1)</sup>での摂取を妨げるので濃量に抑える  
 \*2 フレーバーとして現在の使用量では安全性の懸念はない  
 \*3 わが国でもその後安全性が評価されて使用が許可された

**食品安全委員会及び事務局の構成**

**食品安全委員会委員**  
 小泉 直子 (委員長)  
 貝上 彪 (委員長代理)  
副委員長 野村 一正、堀江 敬子、村田 啓常  
 長尾 祐、廣瀬 雅雄、野村 一正、堀江 敬子、村田 啓常

食品安全委員会には7名の委員と、14の専門調査会がある。専門調査会は、企画、リスクコミュニケーション、緊急時対応専門調査会に加え、添加物、農業、微生物といった危害要因ごとに11の専門調査会がある。



**事務局 (事務局長、次長、4課1官)**

- 総務課
- 評価課
- 安全性管理課
- 情報・緊急時対応課
- リスクコミュニケーション官

**リスクコミュニケーションの手法と手段：**  
 食品安全委員会・リスクコミュニケーション専門調査会  
 「現状と課題報告」より

- (1) 専門家の養成
- (2) 関係者の疑問に答える常設窓口を設置
- (3) 関係機関の縦割りを廃し共同で当たる
- (4) 対策がまとまる以前から関係者と話し合う
- (5) 情報公開促進とメディアとの協力の促進
- (6) 関係者の協議体を設置し個別テーマごとの基本的な論点を抽出

**食の安全とリスクアナリシスでこれから必要なこと**

- ・ **地域での取り組みと食育の推進**  
 特に子供の家庭や学校での教育とメディアなど 社会的な影響力を持った方への理解の推進
- ・ **科学的な安全の理解と人々の不安や質問に答える仕組みの確立**
- ・ **さまざまな関係者(食品衛生、栄養指導、医師、薬剤師など専門家、地方行政、食品業界、NPO/NGOなど団体ほか)の協力と相互理解の推進**
- ・ **国際的な食品安全の取り組みへの理解の推進**