

食品の安心・安全確保推進研究事業について

～リスク管理機関としての食品安全に関する研究について～

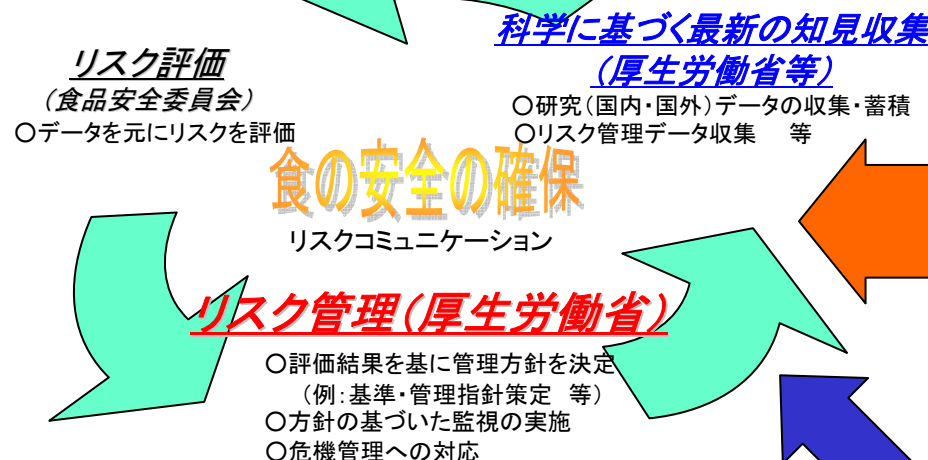
平成20年11月25日

厚生労働省食品安全部

食品安全に関する研究と食品安全行政

- 昨今、食品安全を脅かす様々な問題(例: 中国産冷凍ギョーザ、BSE、いわゆる健康食品による健康被害)の発生やポジティブリスト制度の導入などにより、国民の「食」に対する関心が高い。
- また、食の安全は「経済財政改革の基本方針(骨太方針2008)」や「第3期科学技術基本計画分野別推進戦略(戦略重点分野に指定)」で言及されているところであり、さらに、日本学術会議でも昨年1月にレギュラトリーサイエンスについて検討を開始するなど、「食」の安全については政府全体として取り組むべき施策となっている。

対象：○個別物質：添加物、汚染物質、化学物質、残留農薬、微生物、BSE、健康食品、モダンバイオテクノロジー応用食品、器具・容器包装、おもちゃ 等
○その他：リスクコミュニケーション 等



①危害要因のリスク解明・管理体制の高度化

ー研究成果例ー

<BSEに関する研究>

- 若齢例や非定型例の発見、従来感染性がないとされていた牛の末梢神経からの異常プリオンタンパク検出等世界的にも新たな発見

<担子菌類中の有害物質の評価に関する研究>

- アガリクス茸を含有する特定の健康食品中から、有害物質と考えられているアガリチンを検出。

<食中毒菌の薬剤耐性に関する疫学的・遺伝学的研究>

- 食中毒菌として重要なサルモネラ及びカンピロバクターの多剤耐性化の実態を明らかにした。

<既存添加物の安全性に関する研究>

- 既存添加物のうち慢性毒性、発がん性に関する安全性評価が必要なものを優先的に実施。

⇒食品健康被害の未然防止やリスク管理措置等に寄与

②検査機器等の開発研究

ー研究成果例ー

<BSEに関する研究>

- 日本発のBSE迅速検査キット“FRELISA BSE Kit(富士レビオ株式会社)”に応用

<バイオテクノロジー応用食品の安全性確保に関する研究>

- 遺伝子組換え食品(Bt10、Bt rice)の定性検査法による公定法の開発

<ウシ由来腸管出血性大腸菌O157の食品汚染制御に関する研究>

- 菌株の毒素型及び毒素産生を計る遺伝学的検査法を確立

⇒食品安全確保・経済効果・知的財産の保有等に寄与

③研究成果の国際社会への貢献等

ー研究成果例ー

<熱媒体の人体影響とその治療法に関する研究>

- 血中ダイオキシン類濃度の微量定量法の開発により、世界的にも注目されているダイオキシン類と様々な臨床症状との関連を明らかにすることが可能になった。

<国際貢献>

- BSEの国際基準を策定する国際獣疫事務局(OIE)へデータが提供された。

- 国際食品規格委員会において米のカドミウムの暫定週間耐容摂取量および食品中の国際基準が本研究事業のデータを基に改定された。

→国際社会をリードするとともに、国際貢献推進に寄与

食品の安全に資する研究の推進

科学的問題

BT応用食品等

栄養改変・高機能性食品、高抽出・濃縮サプリメント等の次世代食品の出現等

新たな安全性に関する知見への対応



BSE



世界で約19万頭、国内でも35頭の牛が感染 vCJDが、世界で209名、国内で1名発症

* H20.秋時点

食中毒等



輸入食品等起因する食中毒や食品テロの脅威の増大

ノロウィルス、動物由来感染症等による食中毒の増加

社会的問題

リスクコミュニケーションの不足

相次ぐ食品事件

食品中に含まれるダイオキシン類による健康被害



食品の安全に対する不安の増大

主な研究課題

遺伝子改変による新規タンパク質等の安全性研究

信頼性の高い検知法・分析法の開発

新たな危害要因や添加物等に関する科学的知見の整備

乳幼児、妊婦等リスクへの感受性が高い者への対応の検討



と畜場における高感度・迅速検査法の開発

感染・発症機構の解明

部位別リスクの定量的評価手法の開発



輸入食品における食中毒菌等の効率的なサーベイランス体制や迅速一斉検査法等の開発

ノロウィルス、動物由来感染症等によるリスク研究や対応方法の開発



効果的なリスクコミュニケーション方法の確立

食品中に含まれるダイオキシン類による健康被害に対する効果的な治療法の開発



食品の安全確保の推進と国民向けの説明

健康安全・安心の実現

成果目標

2010年までに、次世代の食品の安全性を確保するため、意図せざる新規代謝物質の発現等の影響を検証する手法を開発

2010年までに、輸入食品における食中毒菌等の体系的サーベイランス体制を構築

2010年までに、と畜場におけるBSE検査用高感度・迅速検査法、食品中に存在する食中毒菌等の迅速一斉検査法を実用化

2010年までに、添加物450品目について安全性に関する科学的知見を整備

2010年までに、食品の安全に関するリスクコミュニケーション手法を体系化