

輸入食品の安全性の管理について

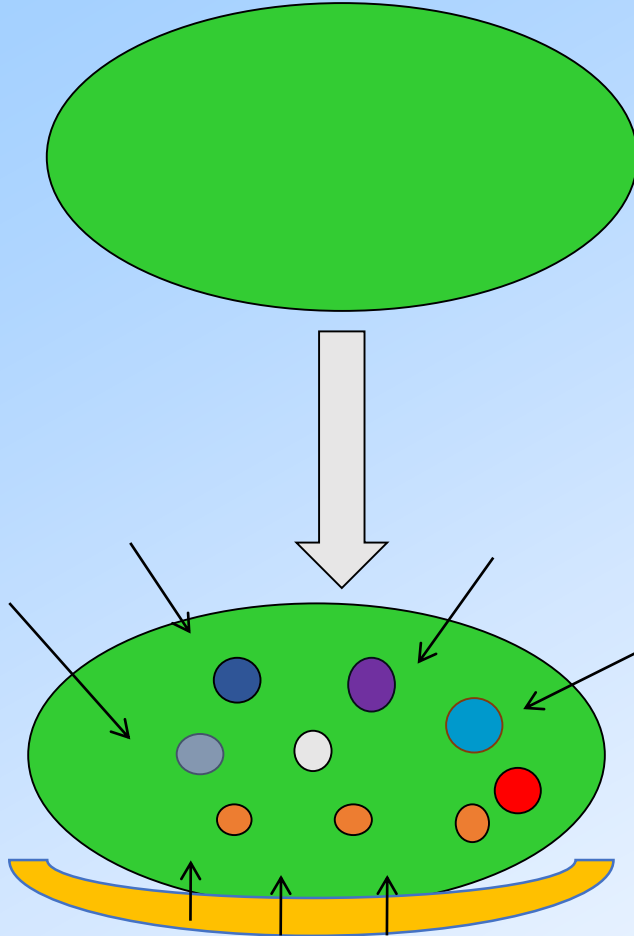
- ✓ 輸入食品の安全性管理
- ✓ 食品のリスクについて
- ✓ いわゆる健康食品(個人輸入) 安全性
- ✓ 食に関する情報を見極める

貴重な栄養源

おいしさ

健康維持・増進(機能)

食品



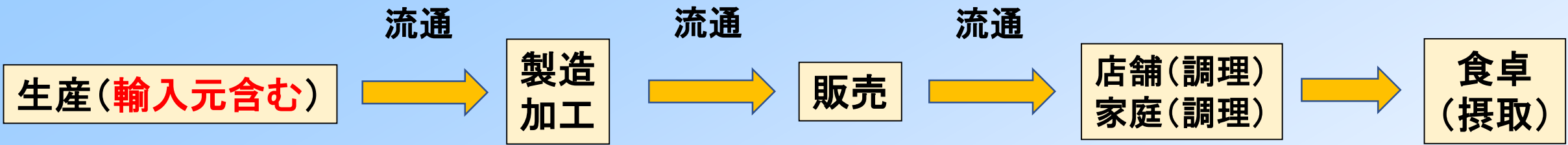
農薬
食品添加物など

微生物
カビ毒
放射線
重金属(鉛、カドミウムなど)
など

汚染

フライパン、お箸、お皿、ラップ等
(器具・容器包装)

健康への悪影響
品質低下



農場(栽培・生育・収穫)
畜産(繁殖・飼育・酪農)
水産(漁業・養殖)

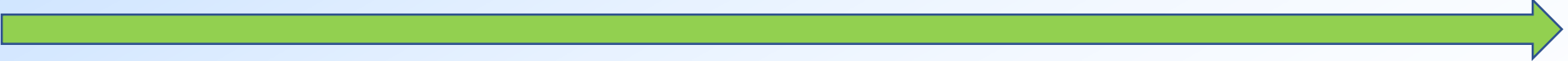


- ・ 農薬、放射性物質、
 重金属（水銀、カドミウム等）
- ・ 残留性有機汚染物質（POP s）
- ・ 自然毒—動物性（フグ毒等）
 植物性（キノコ毒等）
- ・ 寄生虫 等



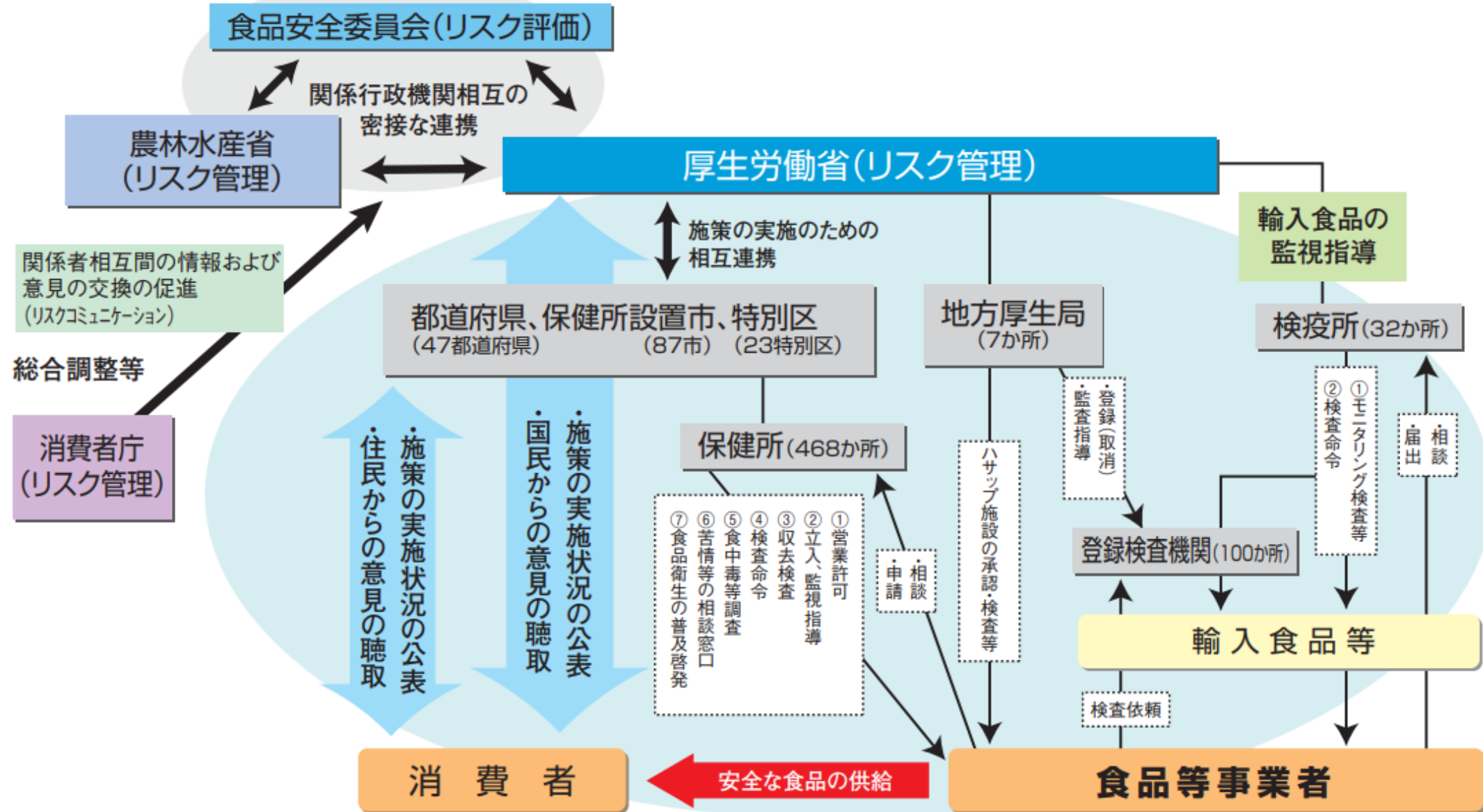
- ・ 病原微生物 → 食中毒
- ・ カビ毒
- ・ 食品添加物
- ・ 異物混入 等

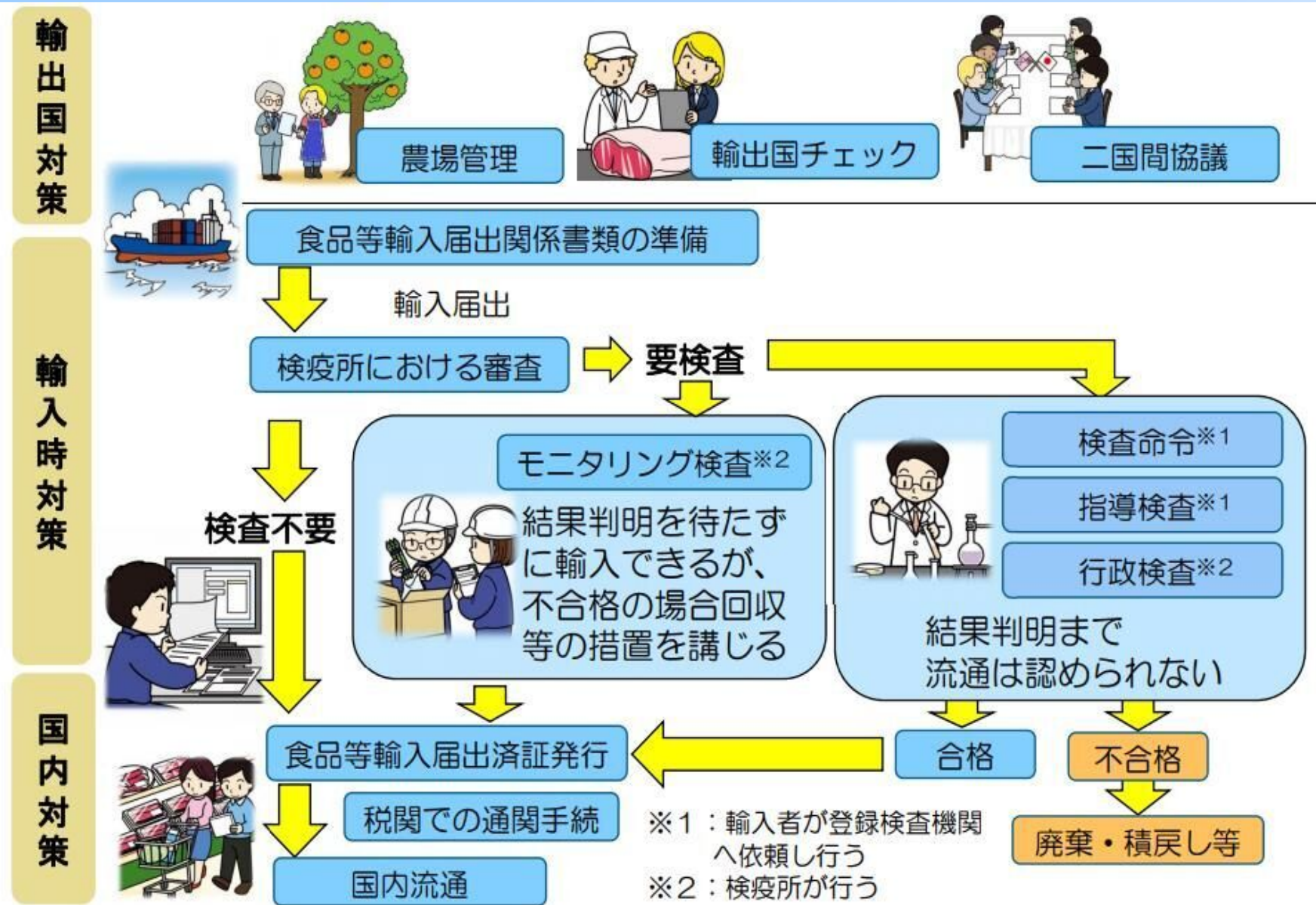
全ての段階 食品衛生



フードチェーン(from Farm to Table)

食品安全行政の概要





残留実態の確認

厚生労働省では、

- 農薬等の残留基準値を設定するとともに、
- **実際の食品中の残留実態を確認**することにより、食品の安全性を確保。



【モニタリング検査等】

厚生労働省や都道府県等の自治体において、輸入食品や国内流通食品の**残留検査**を実施。

→ 残留基準違反は廃棄等の措置

【一日摂取量調査】

日常の食事を通じた**実際の動物用医薬品の摂取量を推定**するため、厚生労働省においてマーケット・バスケット方式による調査を実施。

→ 推定摂取量はADIより十分に低いことを確認

リスク

例： 食塩

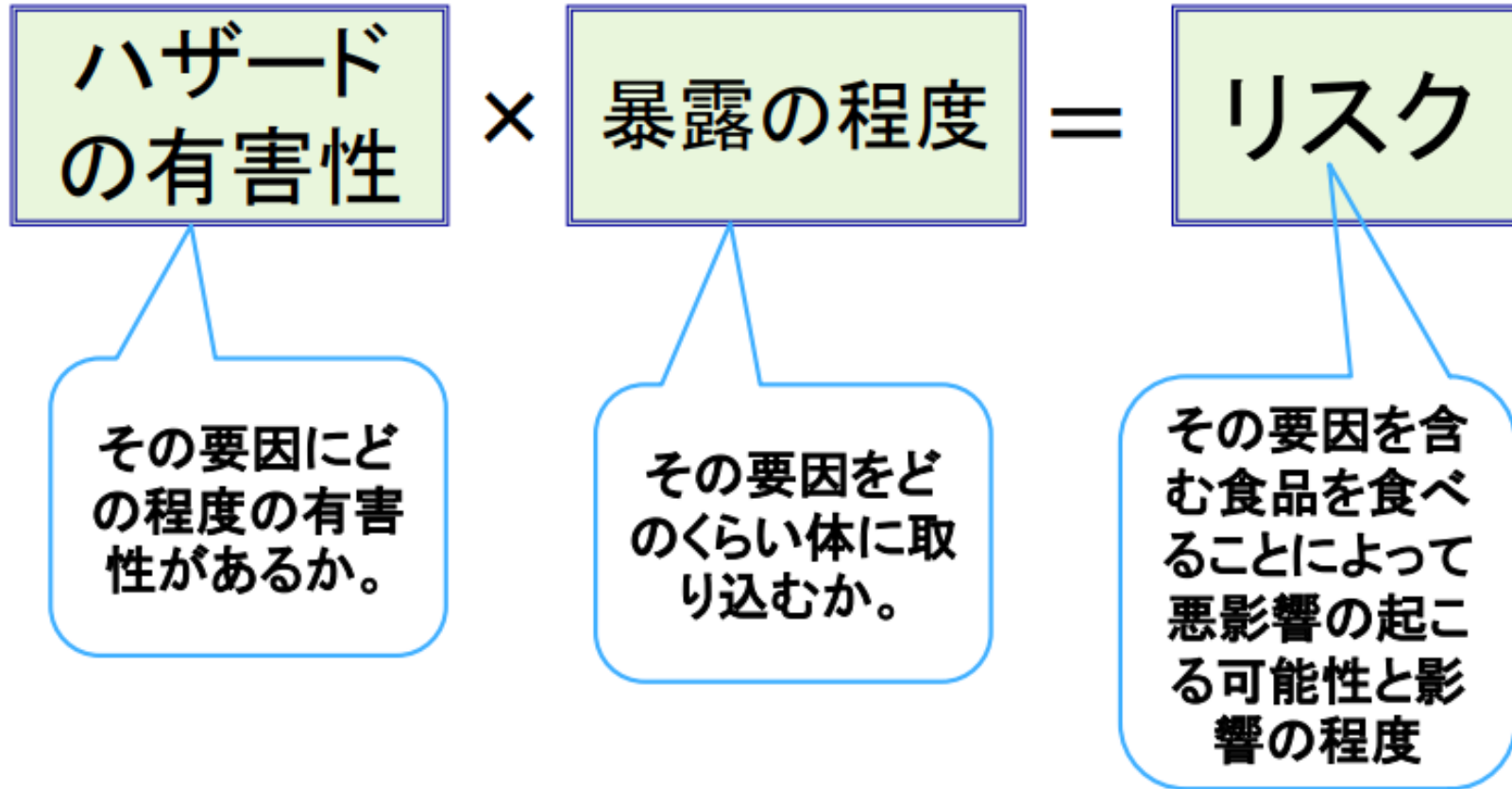
摂取量	健康影響
適量	ほとんどなし
過剰量	あり

どのような食べ物にもリスクはある(ゼロリスクはない)

リスクを受け入れて生活している

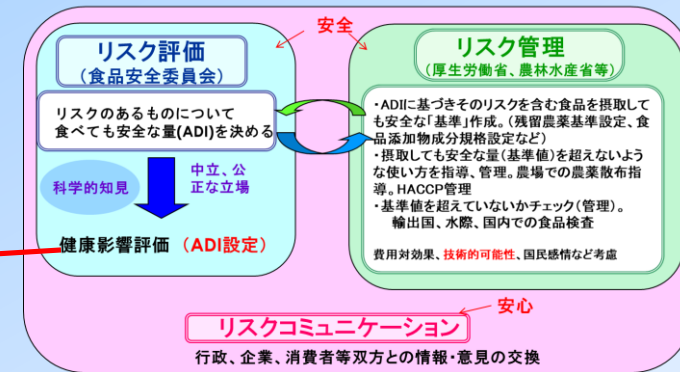
どの程度までなら大丈夫か？

リスクとは？



ハザードの存在のみを恐れるのではなく、摂取量を踏まえてリスクを理解することが大切

どの程度までなら大丈夫か？



ADI(一日許容摂取量)を設定

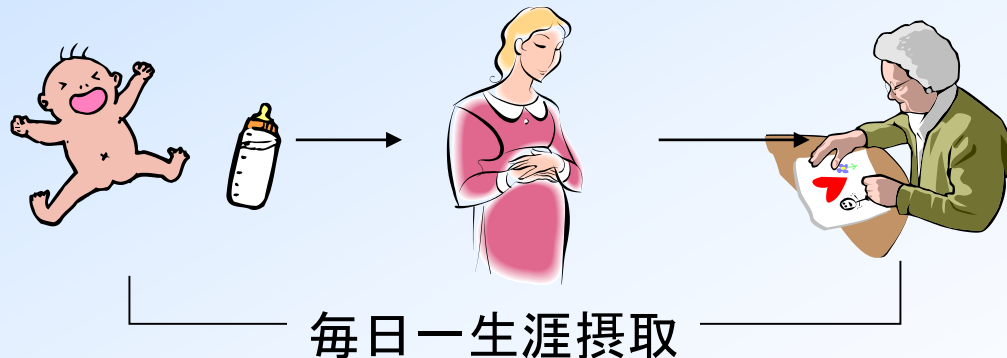
ヒトがある物質を**毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量**のこと。

通常、体重1 kgあたりの物質量で示される(mg/kg体重/日)



一日の食品

ADI



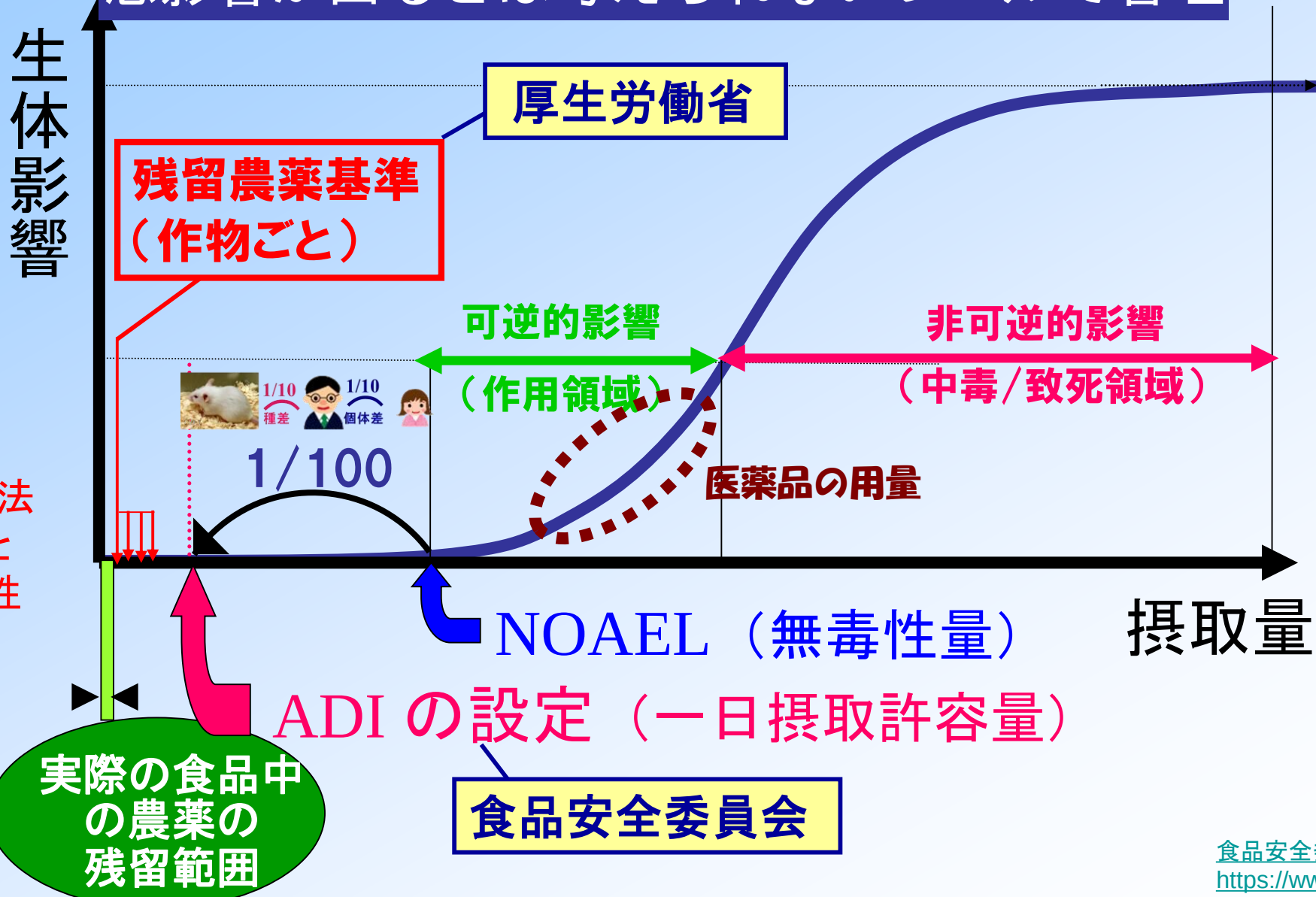
(ADIとはどのような値?)

(摂南大学 平原嘉親)

摂取量と生体影響

(生体影響と摂取量との関係に**閾値**がある場合)

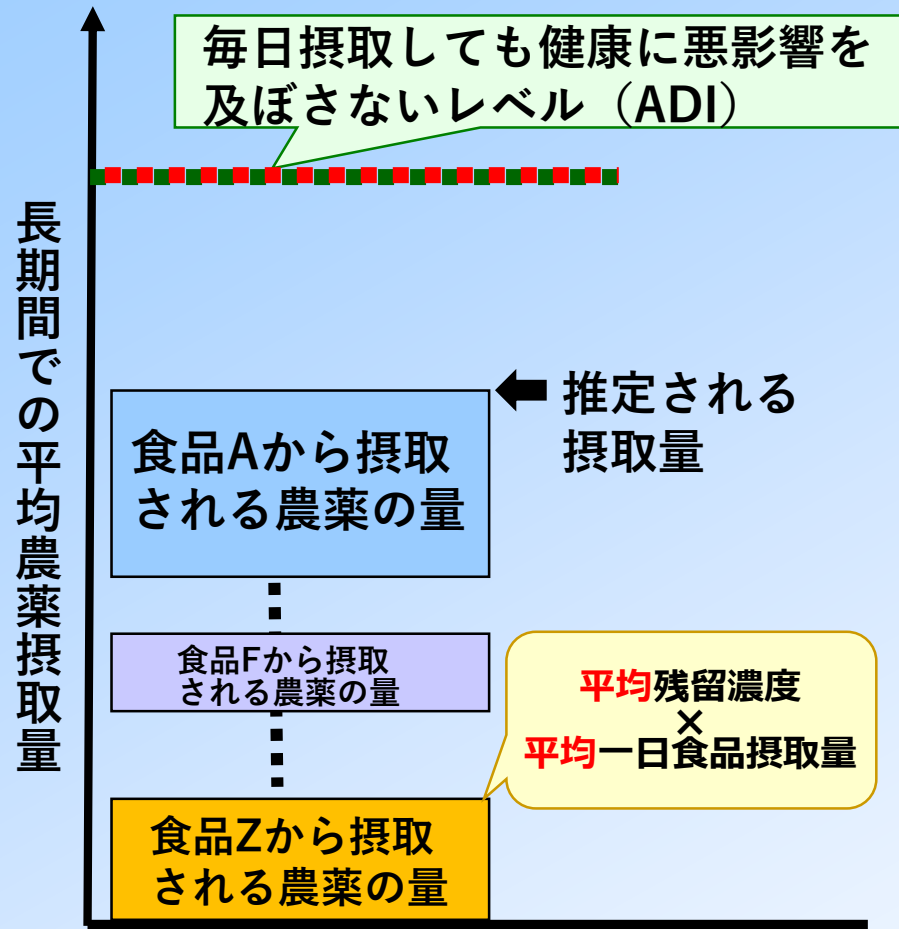
悪影響が出るとは考えられないレベルで管理



輸入食品も
日本の食品衛生法
に従って国産品と
同じ基準で安全性
が守られている

ADIに基づく

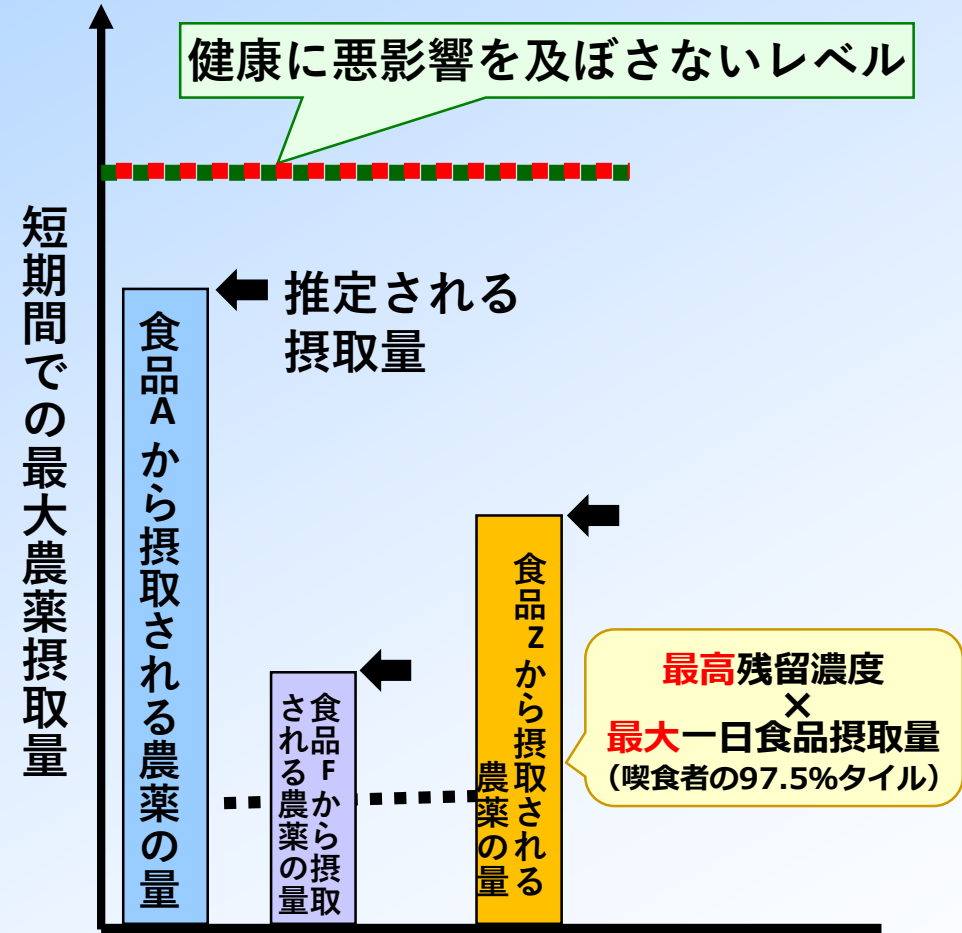
各農薬の長期的な平均摂取量を推定し、ADIを超えないことを確認する。



食品ごとの摂取量を積み上げて
農薬の摂取量を推定
【A~Zすべての農薬量】

ARfDに基づく

各農薬の短期的な最大摂取量を推定し、ARfDを超えないことを確認する。

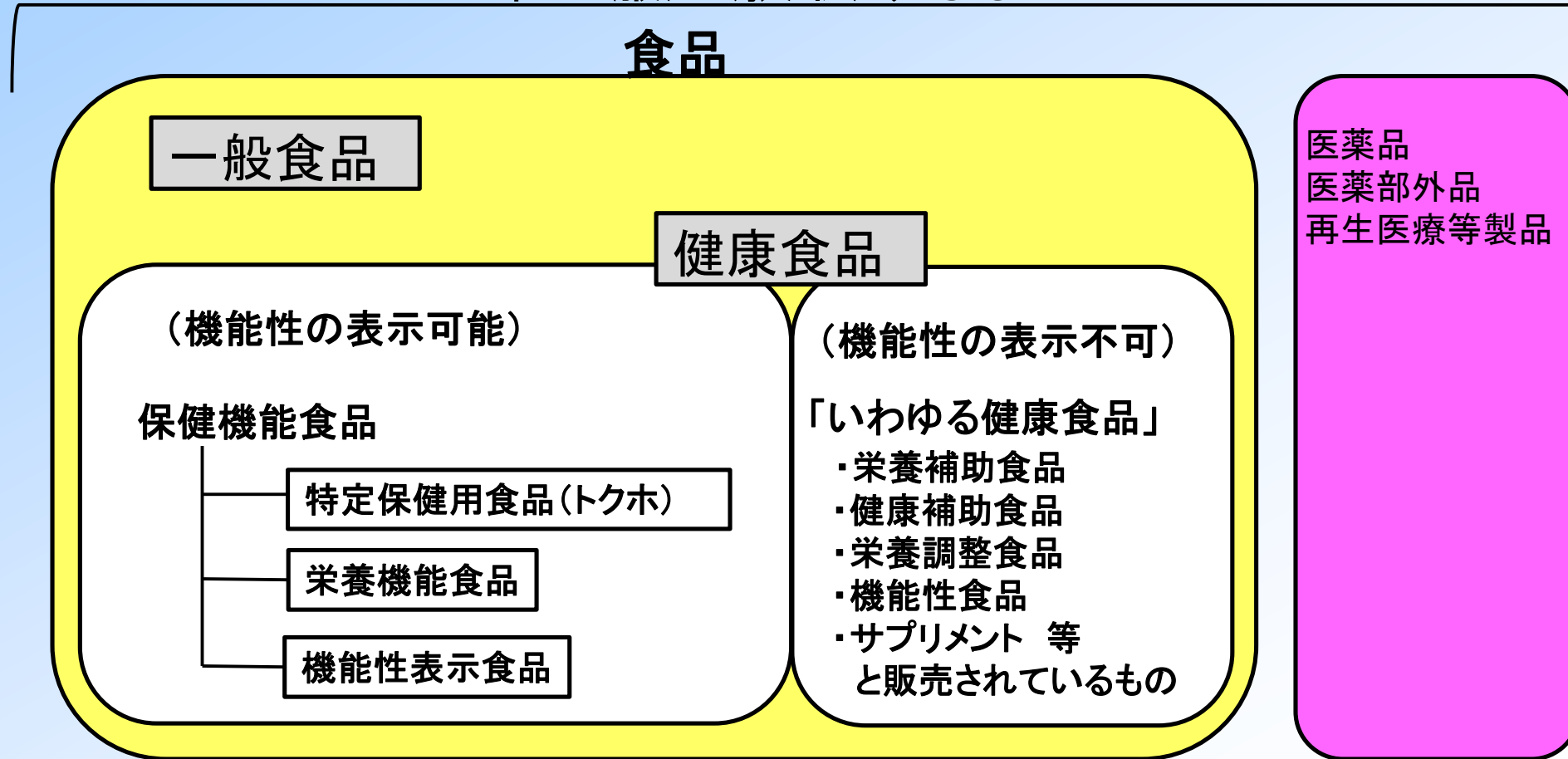


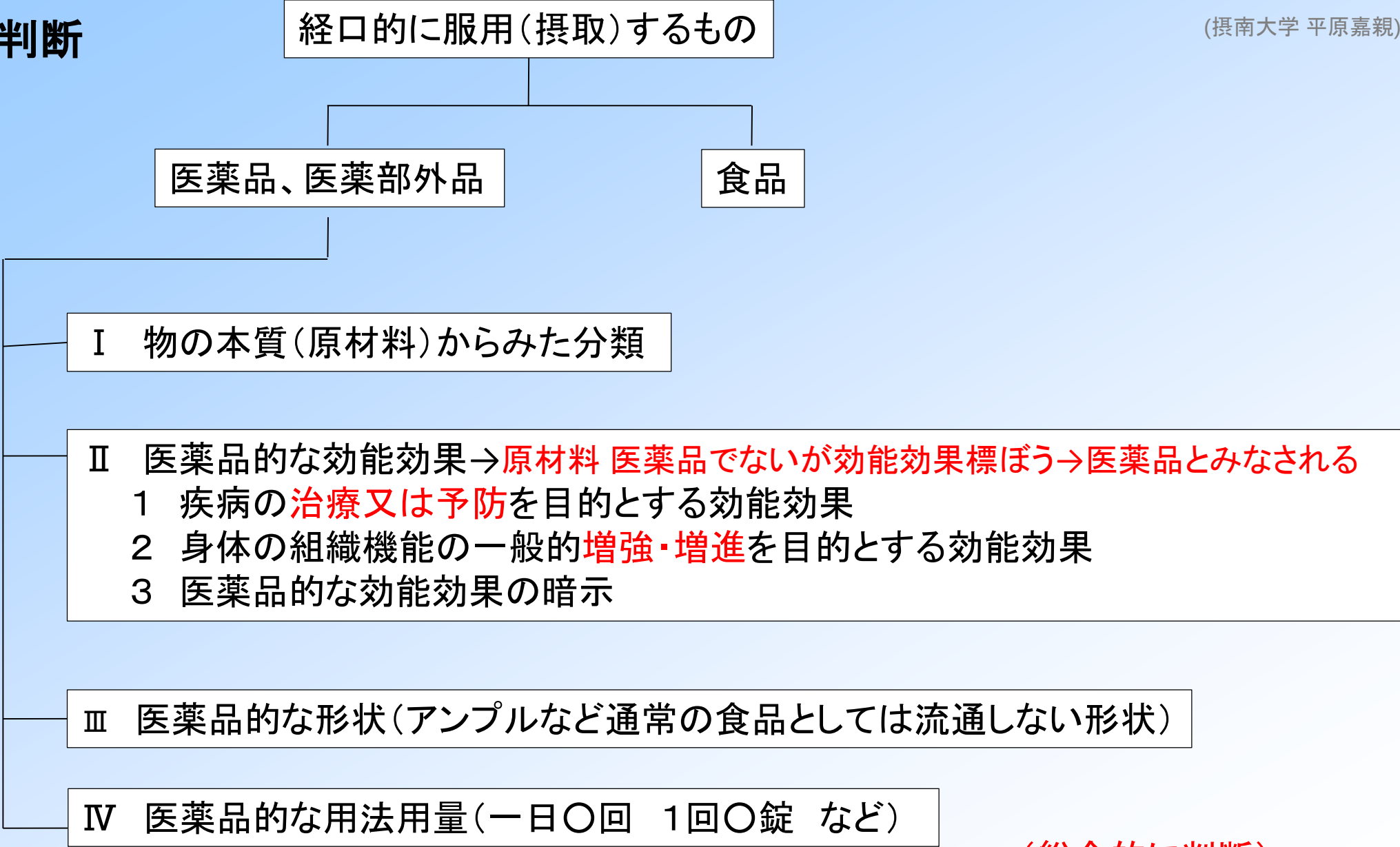
個別の食品ごとに
農薬の摂取量を推定
【A,B,・・・,Zの個々の農薬量】

「食品」とは(定義)、
すべての飲食物をいう。ただし、医薬品、医薬部外品、再生医療用等製品は含まない。
(食品衛生法第4条第1項)

→ 医薬品、医薬部外品の該当性判断 → それ以外は食品

経口服用(摂取)するもの





(総合的に判断)

「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」
別紙「医薬品の範囲に関する基準の一部改正について」
(昭和46年6月1日薬発第476号／改正 令和2年3月31日薬生発0331第33号)

医薬品と食品のリスク

食品に医薬品的な効能効果を表示すると、どうなる？

→ 食品によって「医薬品的効果がある(疾病が治る)」と思う

→ 本来は、医薬品による治療を受けないといけない患者が

→ 食品で治ると勘違いして正しい治療の機会を失うおそれが生じる リスク

「医薬品」、「食品」に対する概念が崩壊

→ 医薬品、食品に対する不信感 リスク

医薬品と食品の違い、リスクを正しく理解

食品の役割や機能性(効能効果×)を正しい規制に従って正しく普及

食に関する情報を見極める

1. その根拠は？

「**根拠に基づいて考えること**」が大切

あいまいな情報を信じていけないように、根拠を確認する。

2. 出来事の方母を意識

情報によっては、全体(分母)を隠して**一部の出来事(分子)に注目**が集まるようにしている場合がある。サプリの成功談5人あっても、**裏に995人の失敗談**があるかも。

3. ネット情報の「うのみ」はやめる

ネット検索で上位に出てきた情報が信頼できるとは限らない。

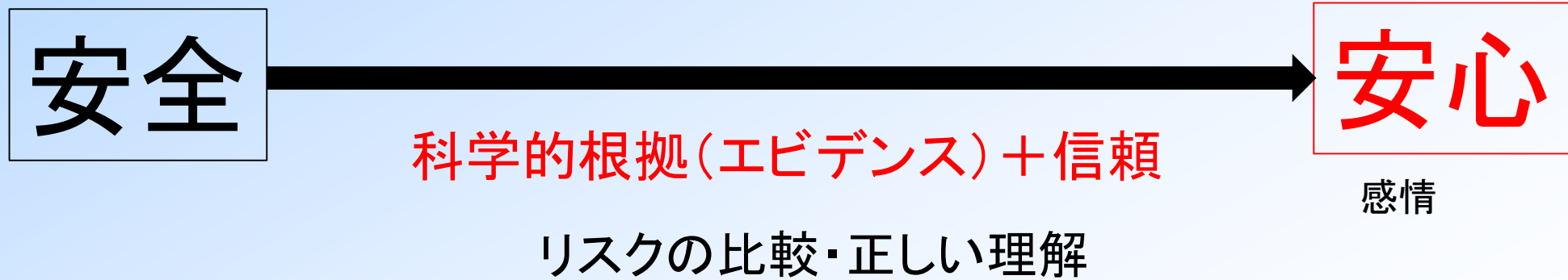
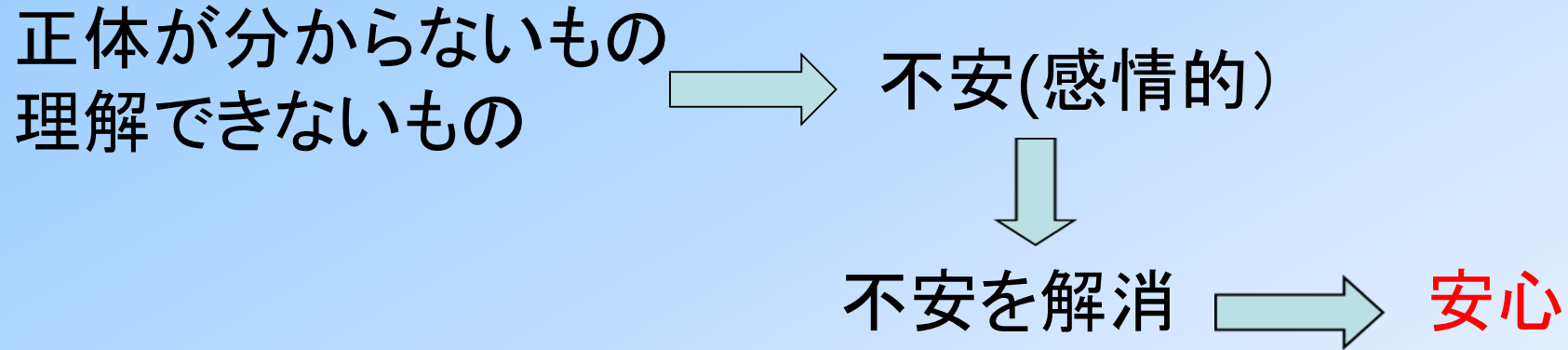
オリジナル情報かどうか、情報の発信者、発信日等を確認する必要。

4. 情報の出どころを確認する

誰がどこで言ったかで情報の意味が異なる場合もある。

学会や論文情報でも、**すべてが信頼できる**とは限らないことに注意する必要がある。

安全から安心を得る



食品の安全性

- ・輸入食品と国産品 日本^の食品衛生法による同じ安全性管理
日本向けの製品は日本の基準合わせて安全管理 輸出国に指導
- ・「食べてはいけない危険な食品は食べない」
しかし
ゼロリスクを求め過ぎ、過剰に恐れて「食べられるもの→食べられなくする」
食品ロス×

科学的に健康に悪影響がないと考えられるレベルを把握

- いろいろな角度からリスクを比較・理解
- 過剰に恐れず、リスクを許容(受け入れる)「正しく恐れる」
- 貴重な食品(栄養源)を無駄にしない 食品ロス×