

## 生産・流通・加工工程における体系的な危害要因の 特性解明とリスク低減技術の開発(継続)

【 5 4 6 ( 5 4 9 ) 百万円】

### 対策のポイント

農畜水産物の生産から流通・加工工程において重要度が高いと考えられる危害要因に対する的確なリスク低減技術を開発します。

#### (リスク低減技術)

食品中に含まれる化学物質や有害な微生物などの危害要因を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合、その発生を防止し、又はそのリスクを最小限にするための措置についての技術をいいます。

### 政策目標

危害要因に対する的確なリスク低減技術を導入することにより安全な農畜水産物の供給を実現

#### < 内容 >

##### 1．危害要因に関する科学的データの整備と共通基盤技術の開発

危害要因の特性・動態の解明や分析・検出法の開発と精度管理システムの構築を行います。

##### 2．リスク低減技術の開発

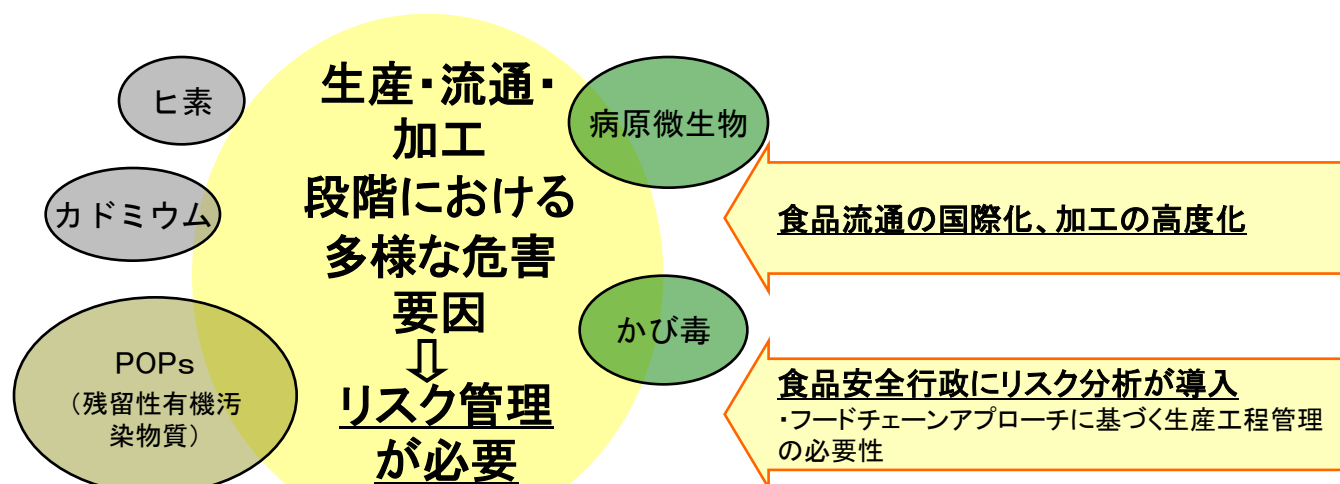
生産・流通・加工工程の各段階における危害要因の除去技術などのリスク低減技術の開発を行います。また、新たに開発するリスク低減技術を適切に体系化し、実行可能性や費用対効果を解析・評価し、生産技術体系への組み込みの可能性について検証します。

#### < 実施主体等 >

実施主体	民間団体等
実施期間	平成 2 0 年度～平成 2 4 年度

担当課：農林水産技術会議事務局研究開発官(食の安全、基礎・基盤)(03-3502-7430(直))]

# 生産・流通・加工工程における体系的な危害 要因の特性解明とリスク低減技術の開発



## ○危害要因に関する科学的データの整備と 共通基盤技術の開発

- ・危害要因の特性、動態の解明
- ・危害要因の簡易検出法の開発と精度管理システムの構築

## ○危害要因のリスク低減技術の開発

- ・危害要因の除去技術の開発
- ・生産段階、流通・加工段階における危害要因のリスク低減技術の開発
- ・リスク低減技術の効果の評価と生産技術体系への組み込みの検証

研究成果

## 危害要因ごとに策定される 『実施規範(マニュアル)』に反映

☆生産から流通・加工段階を通じた的確なリスク低減技術の導入

⇒GAP、GMPによる普及、トレーサビリティの導入による『安全な農畜水産物の供給』を実現

※イノベーション25  
(社会システムの改革戦略)

食の安全・信頼の向上に  
資するシステムの導入

・農産物、食品の生産・  
流通・加工の各段階にお  
けるリスク低減技術やト  
レーサビリティ技術を開  
発し、食の安全・信頼の  
向上に資するシステムを  
導入

・GAP(農業生産工程管理  
手法)やGMP(適正製造規  
範)等の工程管理手法を導入

# リスク低減技術の開発等



生産段階



流通・加工段階



危害 要因	品目	生産段階のリスク低減技術の課題例			流通・加工段階のリスク低減技術の課題例	
		生産環境 の管理	栽培管理	収穫	集荷・調整・出荷	加工・調理
ヒ素	コメ	・土壌中の動態の解明	・吸収抑制のための栽培技術	・サンプリング法 ・簡易分析法	・低コストで迅速な簡易分析法とそれに基づく集出荷システム	・加工・調理に伴う濃度の変化を解明
カドミウム	ムギ ダイズ 野菜	・畑作における浄化作物の開発	・吸収抑制のための栽培技術 ・低吸収品種の開発	・サンプリング法 ・簡易分析法	・効果的な集出荷システム(ムギ、ダイズ) ・低コストで迅速な簡易分析法(野菜)	・加工・調理に伴う濃度の変化を解明
POPs (残留性有機汚染物質)	野菜	・土壌の低コストな浄化技術	・低吸収品種の開発	・サンプリング法 ・簡易分析法	・低コストで迅速な簡易分析法	
かび毒 (DON、NIV)	ムギ	・赤かび病菌の圃場内の動態の解明	・赤かび病発生予測法、効率的防除法	・サンプリング法 ・簡易分析法	・外観健全粒の選別技術 ・低コストで迅速な簡易分析法とそれに基づく集出荷システム	・加工・調理に伴う濃度の変化を解明
病原微生物 (O157等)	生食用野菜	・水耕栽培の用水殺菌技術	・栽培方法による汚染経路、程度の解明	・収穫段階での汚染経路、程度の解明	・低コストで安全な消毒技術 ・増殖防止法	・低コストで安全な消毒技術