

事前評価書

作成日	平成20年 6月13日
-----	-------------

1. 研究課題名	食用塩に関する安全性評価技術の研究				
2. 開発実施期間	平成20年度～平成22年度				
3. 研究概要	<p>1) 目的</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造基準およびポジティブリスト制度への対応などの自主基準を適切に運用し、生活用塩の安全性を検証するとともに、検査対象項目についても適宜見直しを行う。また、原料、製造工程、製品に至るトレーサビリティを明確化し、食用塩における安全性評価システムを構築する。 ・近年、国内で販売される塩製品の中で、ヒ素などの重金属が検出されるものが散見される。こうしたことから、それら重金属の存在形態や混入理由を明らかにするとともに、市販食用塩の品質調査にもこうしたデータを反映させる。 ・これまでに構築した分析方法については、学会などへの情報発信を実施する。また、工程調査や品質調査結果についても、ホームページや学会などを通じて、広く社会に情報を提供する。 <p>2) 実施概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国内のイオン交換膜法製塩6工場および再製加工1工場を対象に、製造基準の適切な運用を継続し、生活用塩が安全に製造されていることを検証する。また、ポジティブリスト制度への対応については、原料から製品までの各工程の調査、モデル実験による各工程での農薬等の挙動解析を行い、安全性を検証する。 また、こうした工程調査に加え、倉庫調査なども継続して実施する。これにより、原料、製造工程、製品に至るまでのトレーサビリティを明確にし、また、逐次、対象検査項目を見直すことで、合理的な食用塩における安全性評価システムを構築する。 ・塩中に重金属が検出された塩製品について、その存在形態を明らかにするとともに、その混入理由を解析する。ここで得られたデータについては、これまで継続して実施してきた市販食用塩の品質調査結果にも反映させ、品質情報を詳細に解析し、冊子等に取り纏める。 ・上記研究で構築された分析方法については、学会などへの情報発信を通して、研究成果の妥当性に関する評価を得るとともに、海水環境の評価技術としても活用をはかっていく。また、工程調査、品質調査結果については、ホームページや学会などを含めた情報発信のフィールドを検討し、社会の要望に対して科学的、客観的なデータとして情報を発信していく。 <p>3) 特記事項 特になし</p>				
4. 評価項目	1) 研究の妥当性	2) 目標達成の可能性	3) 期待される効果		合計
評価点数*	5	4	4		13/15
5. 評価コメント	<p>1) 研究の妥当性 製造基準やポジティブリスト制への対応を含め、適切な研究・取り組みがなされている。食品の使い回しや産地偽装など、食の安全・安心を脅かす問題が多発している現状においては、当該研究の重要性は高く、製造工程に加え市販サンプルの検査体制の充実および結果公開の必要性は、今後、益々高まると思われる。</p> <p>一方、調査項目の膨大は、製造・消費者側共に、コスト負担の増大、情報過多（混乱）を招くと共に、調査対象種の拡大・食用塩全体への啓蒙も難しくなる可能性は高い。それゆえ、検査対象項目および検査の時期や場所・部位の最適化、問題発生時の対策強化等を図ると共に、トレーサビリティの明確化を行うことによって、合理的な食用塩の安全性評価システム構築を進める必要があると考えられ、本研究の方向性は妥当なものとする。</p> <p>加えて、製造・消費者への適切かつ効果的な情報提供、啓蒙方法についても検討する必要がある。この点においても、「ホームページや学会などを含めた情報発信のフィールドを検討し、社会の要望に対して科学的、客観的なデータとして情報を発信していく」という意気込みは評価できるが、社会への情報発信およびその効果検証の方法や巷に氾濫している各種情報の最適管理体制の構築についても検討・熟考して頂きたい。</p> <p>2) 目標達成の可能性 これまでの研究の進捗状況を考えると、合理的かつ適切な食用塩の安全性評価システムの構築</p>				

	<p>に向けた努力は高く評価でき、目標達成の可能性も高いと考えられる。ただし、社会への情報発信およびその効果検証の方法や巷に氾濫している各種情報の最適管理体制の構築に関する面では、広い範疇の事柄が含まれるので、短期間での目標達成に難しさも感じるが、是非とも、目標達成を目指して更なる努力をお願いしたい。</p> <p>3) 期待される成果 製造基準やポジティブリスト制への適切な研究・取り組みを始めとして、合理的な食用塩の安全性評価システムの構築により、国内外の食用塩に広くこの評価システムが波及していくことが期待される。また、本研究から得られた成果を、食用塩のみならず塩含有食品の安全性という社会的な要望にどのように活かせるかを考えながら、製造・消費者への適切かつ効果的な情報提供、啓蒙を進めて頂ければ、情報の公開・活用面においても大いに意義のあることだと考える。加えて、分析方法等の研究成果を学会その他で公表し、その正当性や問題点を明らかにすることにより、それらが食用塩の品質や海水環境の評価技術として活用されることも期待できる。</p> <p>4) その他 特になし。</p>
--	---

*評価点数の基準：5(適切)・4・3(妥当)・2・1(不適切)