

令和3年度 研究・調査企画会議 事後評価部会（第2回）

議事概要

1 日時：令和3年8月18日（水）13：30～14：20

2 場所：食品安全委員会中会議室（Web 会議システムを利用）

3 出席者（7名）五十音順

圓藤 陽子 圓藤労働衛生コンサルタント事務所所長

◎岡部 信彦 川崎市健康安全研究所所長

鬼武 一夫 日本生活協同組合連合会品質保証本部総合品質保証担当

眞鍋 昇 大阪国際大学教授（学長補佐）

丸井 英二 人間総合科学大学教授

宮崎 茂 一般財団法人生物科学安全研究所参与

四方田千佳子 神戸薬科大学客員教授

（◎：座長）

その他、食品安全委員会から山本委員長ほか3名が、事務局から鋤柄事務局長ほか10名が出席した。

4 議事概要

（1）令和2年度終了研究課題の事後評価結果（案）について

- 前回の事後評価部会のヒアリング審査における各委員の意見を取りまとめて作成した各課題の評価所見（案）について、審議を行った。
- その結果、各委員からの意見を踏まえて、評価所見（案）の文言を若干修正し、食品安全委員会に報告することになった。

<事後評価対象課題>

- ・ メチル水銀の脱メチル化機構における食品中の水銀／セレンのバイオジェニックナノ粒子形成
- ・ 導入遺伝子が存在しない宿主ゲノム遺伝子発現改変植物由来食品の安全性評価点の解明
- ・ 二値反応の用量反応データを対象としたベンチマークドーズ計算ソフトウェアの開発研究

（2）食品安全確保総合調査の事後評価結果（案）について

令和2年度食品安全確保総合調査課題の事後評価結果（案）について、審議を行い、当該案が了承された。

<事後評価対象課題>

- ・ 食品中の化学物質への複合ばく露に関する情報収集調査
- ・ 疫学研究で得られた用量反応データへのベンチマークドーズ法の適用に関する調査
- ・ 食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションに関する意識調査
- ・ 加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発
- ・ 海外のリスク評価機関における評価結果等に関する調査
- ・ FAO/WHO による新たな食品中の微生物リスク評価手法に関する調査

—以上—

(注：本部会は個別具体的な研究者や研究課題名及び研究の内容に言及して議論が行われることから、非公開で行った。このため、本会議の議事概要についても、それらが特定されない形で公表するものである。)