



資料 2-2

府 食 4 3 4 号
平成 2 3 年 6 月 1 日

食品安全委員会委員長 小泉直子 殿

調査・研究企画調整会議座長 廣瀬雅雄

平成 2 3 年度食品安全確保総合調査の対象課題の（案）について

標記について、平成 2 3 年 5 月 2 3 日に開催した第 1 回調査選定部会及び 5 月 2 6 日に開催した第 4 回調査・研究企画調整会議において審議した結果、別添のとおり取りまとめましたので、報告いたします。

平成 2 3 年度

食品安全確保総合調査の対象課題（案）

平成 2 3 年 5 月

食品安全委員会 調査・研究企画調整会議

平成23年度食品安全確保総合調査対象課題（案）

番号	調査課題	調査目的	備考
1	ポジティブリスト制度施行に伴う暫定基準の設定された農薬、動物医薬品及び飼料添加物に係る食品健康影響評価に関する調査	食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物（以下「農薬等」という。）に関するポジティブリスト制度の導入に伴い、食品安全委員会において、海外のリスク評価機関等で実施された評価結果を活用し、順次食品健康影響評価を行っているところである。 国際的な評価機関であるFAO/WHO合同残留農薬専門家会議（以下「JMPR」という。）及びFAO/WHO合同添加物専門家会議（以下「JECFA」という。）と最新の評価を行っている欧州食品安全機関（以下「EFSA」という。）の評価書が我が国での評価を行う上で有益性が高いため、今後、評価を行うべき農薬等のうち、JMPR、JECFA及びEFSAの評価結果を有しているものについて、それぞれの評価書の翻訳を行うとともに、必要な情報を整理し、評価書ごとに毒性試験とその結果の概要を一覧表に取りまとめる。 ・調査対象物質：アルベンダゾール他37物質	

番号	調査課題	調査目的	備考
2	食品中に含まれる物質等の安全性評価等科学的知見の収集に関する調査	食品安全委員会は、食品安全基本法第23条第2項に基づき、関係大臣による諮問のほか自ら健康影響評価を行うこととされており、食品安全委員会が自ら行う評価（以下「自ら評価」という。）の案件候補として検討した結果、情報提供することが重要であるとされた物質等について、各国の食品安全機関・国際機関等が保有する情報及び国内外のリスク評価の状況等を取りまとめ、ファクトシートを作成して国民に向けて食品安全委員会ホームページ等で情報提供を行っているところである。 国民が関心ある情報を迅速に提供するため、平成22年度に自ら評価の案件候補として検討した結果、情報提供を行うことが重要であるとされた物質等について、最新の情報を収集し、その結果を公表する。 また、よりわかりやすく提供することが求められていることから、ファクトシートとして整理し、提供することとする。 ・調査対象物質等：フッ素樹脂他9ハザード	

番号	調査課題	調査目的	備考
3	腸管出血性大腸菌の食品健康影響評価に関する調査	本年4月下旬に、富山・福井・神奈川などにおいて、ユッケ（生食用牛肉）が原因食品であると推定される集団食中毒事件が発生し、そのうち4名が死亡した。 また、当委員会では、食品健康影響評価のためのリスクプロファイル「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」（2010年4月更新）を作成し、広く情報の提供と、そのリスクについて警鐘してきたところである。今回の食中毒事件の発生に鑑み、さらなる情報の充実、食品健康影響評価は急務であることから、以下の調査を緊急に実施する。 ○調査内容 ・腸管出血性大腸菌の発症菌数、用量反応その他国内外の科学的知見の収集。 ・生食用牛肉の加工等の工程における食中毒原因菌によるリスク低減の検証に必要な科学的知見の収集。	