



府 食 第 7 9 号

平成 2 5 年 2 月 1 日

食品安全委員会委員長 熊谷 進 殿

企画等専門調査会座長 早川 堯夫

企画等専門調査会において調査審議を行った事項について（報告）

下記の事項について、当専門調査会において調査審議を行った結果は別添
1 から 3 までのとおりですので報告します。

記

- 1 平成 2 4 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補に
関する企画等専門調査会における調査審議結果について（別添 1）
- 2 平成 2 5 年度食品安全委員会運営計画（案）（別添 2）
- 3 平成 2 4 年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果報告書及び平成 2
5 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）（別添 3 及び 4）

平成24年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補に関する企画等専門調査会における調査審議結果について

番号	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1	腸管出血性大腸菌O104	情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行う。	○ 腸管出血性大腸菌O104による食中毒については、欧州においてスプラウトの摂取が原因と考えられる集団感染が発生したものの、これまで、日本国内では報告がなく、今後、情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行うべき。
2	ヒスタミン	案件候補として、食品安全委員会に報告する。	○ ヒスタミンによる食中毒については、従来から一般的に知られているものの、現在、新たな知見が得られつつあることから、これらを踏まえ、「自ら評価」案件とすべきか否かについて、食品安全委員会で審議すべき。
3	クドア（クドア属粘液胞子虫）	案件候補として、食品安全委員会に報告する。	○ クドアによる食中毒については、平成23年に原因が確認されるなど、近年、研究の進捗が見られ、リスク評価を実施するための一定の知見が得られていると考えられるため、「自ら評価」の案件候補として、食品安全委員会に報告すべき。
4	寄生虫	情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行う。	○ 寄生虫（住肉胞子虫）による食中毒については、十分なリスク管理措置が採られていると考えられること等から、情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行うべき。
5	アジア条虫	情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行う。	○ アジア条虫による食中毒については、従来から一般的に知られていること等から、情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行うべき。

※ 参考資料に掲げる案件について、平成24年10月11日（第4回）、平成24年12月11日（第5回）及び平成25年1月29日（第6回）の企画等専門調査会において調査審議を行い、食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方（平成16年6月17日食品安全委員会決定）に規定する選定基準に照らし、上記の1から5までの案件に絞り込んだ。

(参考資料)

<平成24年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)

平成24年度の「自ら評価」案件候補として寄せられた提案は、件数としては36件、ハザード(危害要因)数としては38件である。

ハザード(危害要因)数38件のうち、食品健康影響評価の対象となり得るものは34件である。また、そこから「評価中又は評価済み」と整理したハザード(危害要因)数を除いたもの(30件)のうち、新規案件数は15件である。

1 ハザード(危害要因)の種類別の内訳

区分	件数(うち新規)
添加物	8件(4件)
農薬	1件(0件)
動物用医薬品	1件(1件)
器具・容器包装	3件(2件)
化学物質・汚染物質	2件(0件)
微生物・ウイルス	4件(2件)
かび毒・自然毒等	4件(3件)
肥料・飼料等	1件(1件)
その他	6件(2件)
評価中又は評価済みの案件	4件
案件候補外とした案件	4件
合計	38件(15件)

2 各項目について(対象案件)

項目	内容
情報源の分類	対象案件の情報源について、「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」に基づき、記載している。 分類については別紙参照。
評価課題/危害要因	提案者による記載どおりである。セルの背景に色が付いているものは新規に提案されたものである。
提案内容	提案者による記載どおりである。
危害要因に関する概要等	過去に案件候補として寄せられているものについては、昨年度までの会議資料等をベースに、新たな情報を追記している。
国内外の評価状況、管理状況等	過去に案件候補として寄せられているものについては、昨年度までの会議資料等をベースに、新たな情報を追記している。
除外事由	対象案件からの除外事由について、「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」に基づき記載している。 除外事由については別紙参照。

3 各項目について(案件候補の対象外とした案件)

項目	内容
評価の必要性	提案者による記載どおりである。
その他の提案者からの情報	提案者による記載どおりである。
対象外とした事由	「自ら評価」案件候補の対象外とした事由を記載している。

(別紙)

1 委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の情報源の分類について

情報源の分類	我が国で評価が行われていないもの	我が国において評価が行われているが、海外において再評価を行ったもの	評価要請があるもの
関係機関、マスメディア等の情報	1(1)	1(2)	—
食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等の情報	2(2)	2(3)	2(1)
食品安全委員会への要望書等の情報	3(2)	3(3)	3(1)
外部募集により寄せられた情報	—	—	4

2 対象案件からの除外事由について

食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われている場合	(1)
外部募集等により寄せられた情報で、人の健康に対し悪影響を及ぼすおそれがあることを示す具体的な出所や根拠が示されておらず、また、食品安全委員会においても確認できない場合	(2)
過去に企画等専門調査会(平成23年9月30日以前は、企画専門調査会)で調査審議されたが対象候補にならなかったもの、又は対象候補として食品安全委員会に報告されたが、調査審議の結果、食品健康影響評価を行うこととならなかったもので、その後、新たな科学的知見が得られていない場合	(3)
食品健康影響評価を行うことが技術的に困難な場合	(4)

＜平成24年度＞食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)

※黄色のセルは新規の案件

※赤字文字については、第6回の指摘を踏まえ事務局で追記

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準 該当性	除外事由
1	添加物	2(1)	人工アミノ酸	発がん性物質である事がマウス実験等で実証されています。 食べてはいけない危険な添加物という本で紹介されました。	アミノ酸には、食品添加物として指定されたものと既存添加物があり、主に、調味料として使用されている。 我が国では、食品衛生法に基づく規制がなされている。 複数のアミノ酸について、一人一日摂取量の推定等が行われている。 【厚生労働省：食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究】	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：厚生労働省が食品添加物指定等の検討をする際に依頼された場合に行われる。厚生労働科学研究費補助金により、「食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究」を実施し、添加物の製造又は輸入量を調査している。 ＜海外＞ ・FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)等：評価を行っている。	無	×	(1)
2	添加物	2(1)	カルシウム塩	食品添加物のカルシウム塩は、これまで上限量が設定されてきたが、酢酸カルシウム及び酸化カルシウムの食品健康影響評価に際して、厚生省案では上限量設定が削除された。理由として、過去におけるような石炭酸を混入させるような状況は想定がたいこと、カルシウム摂取量が耐容上限量より十分に小さいこと、CODEXで使用基準が設定されていることが挙げられている。この理由の通りであれば他の食品添加物についても上限量が撤廃されるべきと考えるが、それには食品安全委員会による科学的な裏づけが必要ではないか。自ら評価が必要なほど健康影響があるとは思っていませんが。 食品添加物の生産量統計、国民健康 栄養調査など	カルシウム塩とは、中和反応で生じる化合物のうち、陽イオンがカルシウムで構成されるもので、食品添加物としては、提案内容にある酢酸カルシウムや酸化カルシウムのほか、複数が存在する。 カルシウム塩には、食品添加物として指定されたものと既存添加物があり、我が国では、食品衛生法に基づく規制がなされている。 複数のカルシウム塩について、一人一日摂取量の推定等が行われている。 【厚生労働省：食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究】	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：厚生労働省が食品添加物指定等の検討をする際に依頼された場合に行われる。酢酸カルシウム及び酸化カルシウムについては、評価実施中。 「酢酸カルシウム」 http://www.fsc.go.jp/fscits/evaluationDocument/show/kya20110426022 http://www.fsc.go.jp/fscits/evaluationDocument/show/kya20110426023 ・厚生労働省：マナーネットバス方式による採取量調査を行っている(H17(2005))。厚生労働科学研究費補助金により、「食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究」を実施し、添加物の製造又は輸入量を調査している。 ＜海外＞ ・FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)等：評価を行っている。	無	×	(1)
3	添加物	2(1)	人工甘味料	糖質ゼロ がはやりだが、それで生体が正常に反応するかの根拠が少ない。 ダイエット食品で、肥満になりやすく という文献はあると思います。 研究を始めます。 ぜひ、助成金などサポートして下さい。	天然ではない甘味料を一般に人工甘味料というが、我が国では、食品衛生法に基づく規制がなされている。必要に応じて規格や基準が定められている。砂糖代替食品、飲料、菓子、酒、醬油等に使用されている。 最近では、キシリトールのように、低カロリーの理由ばかりではなく、虫歯予防など、健康機能をもった甘味料もある。 複数の甘味料について、一人一日摂取量、ADIの推定等が行われている。 【厚生労働省：食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究】	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：厚生労働省が食品添加物指定等の検討をする際に依頼された場合に行われる。自ら評価候補として検討(H22(2010)、H23(2011))。ネオテーム、サッカリンカルシウム、サッカリンナトリウムについては、評価済み。アディブネームについては、評価実施中。 ・厚生労働省：使用制限のある甘味料については、調査を行い一日摂取許容量(ADI)比を推測する等管理が行われている。厚生労働科学研究費補助金により、「食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究」を実施し、添加物の製造又は輸入量を調査し、その量がADIを下回っていることを確認している。アディブネームについては、昭和58年に指定されている。 ＜海外＞ ・FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)等：評価を行っている。 ・アディブネームについて、欧州食品安全機関(EFSA)では、完全な再評価を2013年5月までに行うこととしており、2013年1月に、再評価に関する科学的意見書発表の意見募集を開始している。	無	×	(1) (3)

No.	区分	情報源の分類	評価課題/ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準 妥当性	除外事由
4	添加物	2(1)	スクラロース	「スクラロース」は、有機塩素化合物である。有機化合物にはPCBやトリハロメタン等があり、生物に蓄積するものがあるがほとんどです。これをダイエイト甘味料として受け入れていくのが、か一抹の不安を覚える。 ・ココロゼロ、ガム、低カロリー菓子、缶チューハイ、缶コーヒーなど糖分を気にする人やダイエイトをする人 ・人間の体内には蓄積されないことが安全性の根拠となっているが、自然界での環境上はどうかなど、PCBとの違いがあるのとすれば調査した方がいいのではないかと。	スクラロースは、シロ糖の3つの水酸基を選択的に塩素原子に置換することにより生成される有機塩素化合物であり、甘味料(甘味度は砂糖の約600倍)として使用されている(使用基準あり)。使用範囲は広く、飲料、デザート、ドレッシング等の食品に、甘味料として使用されている。 ・一人一日摂取量:1.71mg/人/日 ・ADI比(ADI=750mg/人/日):0.23% 【厚生労働省:食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究】	国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:食品衛生調査毒性・添加物合同部会における審議を経て、食品添加物として指定(H11(1999))。マーケットバスケット方式による摂取量調査を行っている(H18(2006))。厚生労働科学研究費補助金により、「食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究」を実施し、添加物の製造又は輸入量を調査し、その量がADIを下回っていることを確認している。 海外> ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)、欧州連合(EU)食品科学委員会:一日摂取許容量(ADI)設定(1990(H2))。 ・米国、カナダ、EU加盟国、豪州等世界各国で使用されている。	無	×	(1) (3)
5	添加物	2(1)	亜硝酸塩		亜硝酸塩は、我が国では、亜硝酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食肉製品、鮭肉ベーコン、魚肉ソーセージ、いくら等の発色剤として使用が認められている。ほうれん草や一部の野菜に含まれている硝酸塩が、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化する。メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。 ・国際がん研究機関(IARC):発がん性に関する評価 硝酸塩及び亜硝酸塩が胃の中で遺伝毒性発がん物質であるニトロ化合物となり、2A(おそろしく人に対して発がん性あり)に分類されている(2010)。 ・亜硝酸ナトリウムについて 一人一日摂取量:0.284mg/人/日 ADI比(ADI=3mg/人/日):9.4% 【厚生労働省:食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究】	国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010)、H23(2011))。 ・厚生労働省:亜硝酸ナトリウムは食品添加物として指定(S32(1957))。添加物の使用基準が設定されている。厚生労働科学研究費補助金により、「食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究」を実施し、添加物の製造又は輸入量を調査し、その量がADIを下回っていることを確認している。 ・森林水産省:一次産品に含まれる硝酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤はリスク管理の対象外)。 海外> ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):一日摂取許容量(ADI)を設定(1995)。その後何度か修正され、2002年には0.06mg/kg体重(亜硝酸イオンとして)から0.07mg/kg体重(亜硝酸イオンとして)に修正(2002)。 ・欧州連合(EU):ほうれん草、加工漬ほうれん草等加工食品に硝酸塩の基準値を制定。硝酸塩指令(農業活動に起因する汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて硝酸塩汚染が増加し、現状改善への強い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への亜硝酸塩及び硝酸塩の使用基準を定めた(2006)。 ・欧州連合(EU)の食品科学委員会(SCF):ADIを0.06mg/kg体重(亜硝酸イオンとして)に設定(1995)。 ・欧州食品安全機関(EFSA):JECFAが2002年に再設定したADI0.07mg/kg体重(亜硝酸塩として)について、有意な毒性学的データがなく、再考不要と結論づけた(2008)。	無	×	(1) (3)
6	添加物	2(1)	ラック色素	ラック色素、日本生協連が新たに不使用リストに入れようとしている。 ・日本生協連に確認ください。	ラック色素は、我が国では食品衛生法に基づき、既存添加物名簿に記載されている。ラックカイガラムシの分泌液から得られた、ラックイオン酸類を主成分とするもので、着色料として、飲料、ジャム、ゼリー等に使用される。	国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:食品衛生法に基づき、既存添加物として管理。 ・日本生協連では、提案内容に記載の事実・予定はない。 海外> ・欧州連合(EU)や米国では伝統的に使用がない。 ・中国、台湾(ラックイオン酸として)では、着色料として許可されている。	無	×	(1)

No.	区分	情報源の分類	評価課題/ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準該当性	除外事由
7	添加物	2(1)	ビンクスライム牛	<p>・アメリカでの不買運動 ・O111やO157など生肉の食中毒が問題になっているが、ニードルインジェクションや結着剤を使用した肉は表面に付いた食中毒菌が内部まで入り込んでしまう。アメリカではビンクスライム肉が問題となっているが、国内でも3～6%流通していることは知られていない。アメリカのマクドナルドでは、競争相手のハンバーガー業者からネガティブキャンペーンを張られたことにより、今年からビンクスライム牛の使用を止めたと公表している。FDAやWHOが安全だとやっているのに、報告を止めたというのは、安全性に疑念があると思われる。一方、アメリカでは、安全性に疑念があると思われるハンバーガーのパッケージが日本に輸入されて使用されている。アメリカで食べさせられるというよりは、安全性に疑念がある。ビンクスライム牛の安全性を調べてほしい。 ・FDAやWHOでは安全だと言っている</p>	<p>ビンクスライムとは、水酸化アンモニウムで防腐処理された加工肉のことである。 ・水酸化アンモニウムは、海外ではpH調整剤として使用されている。我が国では、水酸化アンモニウムという名称では食品添加物として指定されていないが、指定添加物「アンモニア」を氷に溶かした「アンモニア氷」として、一般的に水酸化アンモニウムのことを指す。 ・アンモニアは、凍豆腐の製造等に用いられている。</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：指定添加物アンモニウムには使用基準は設定されていない。昭和61年6月5日衛食第101号、平成3年6月21日衛乳第42号、衛化第36号、平成7年12月28日衛化第142号通知に基づき、食品品質、鮮度等について消費者の判断を誤らせないようそのある添加物の使用は、食品添加物本来の目的に反するものとして、野菜、カット野菜、生の食肉又は魚、冷凍の食肉又は魚に対して、そのような使用がされないよう自治体が指導を行っている。 〈海外〉 ・米国農務省(USDA)：ビンクスライムを使用した加工肉(Lean Finely Textured Beef: LFTB)を製造するプロセスは安全で、長い間用いられている。牛肉にLFTBが加えられても安全性が低くなることはない(2012)。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：水酸化アンモニウムについて、pH調整剤として一日摂取許容量(ADI)を制限しない(not limited)としている(1965)。 ・米国食品医薬品庁(FDA)：水酸化アンモニウムについて、GRAS(Generally Recognized As Safe: 一般に安全と認められる)としている(1974)。</p>	無	×	(1)
8	添加物	1(1)	一部の指定添加物の再評価 再評価-既存添加物の評価	<p>・既存添加物の再評価 現在指定添加物リストに掲載されている食品添加物の中には、その安全性評価や認可が行われた時期が古く、現在の評価結果に関する公式のモニタリングが入手可能にならないものや、日本においてのみ認可され、国際機関等により評価されていないものがある。これらは、厚生労働省と協議し、国内における使用実態などから優先順位を設定したうえで、再評価する計画を作成すべきであろう。</p> <p>・既存添加物の評価 既存添加物の評価は、「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」の下で1996(平成8)年から実施され、食品安全委員会発足後も、厚生労働省の下で行われている。リスクアセスメントとリスクマネジメントの機能的分離を原則とするリスクアセスメントの制度の下では、既存添加物の評価は、その評価の透明性を確保するために、リスクマネジメントにない関係ない機関によって実施されることが望ましい。</p> <p>そこで、現在の「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」に関して、リスクアセスメントとリスクマネジメントとが機能的に分離しているかを検証し、分離していない場合には、厚生労働省に改善を申し入れるべきであろう。 なお、当面の策として、これまでの「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」において得られたデータおよび情報をもとに、食品安全委員会が生ずることを含めて、食品添加物評価基準に基づいてレビューし、必要な場合には、パブリックコメント募集を実施することが重要であろう。現在の「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」に関しては、事業者、消費者を含め利害関係者は、その評価結果について意見を述べる機会を与えられていない。この場合、厚生労働省との協議が必要であるとは思われる。</p>	<p>・指定添加物 <425件(2012年11月2日現在)> 原則として、厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的生成品だけでなく天然物も含まれる。例外的に、指定の対象外となるものは、一般に飲食に供されるもので添加物として使用されるもの及び天然香料のみである。 ・既存添加物 <365件(2012年10月11日現在)> 平成7年に食品衛生法が改正され、指定の範囲が化学的合成品のみから天然物を含むすべての添加物に拡大された。法改正当時既に我が国において広く使用されており、長い食経験があるものについては、法改正以降もその使用、販売等が認められることとなり、例外的に食品衛生法第10条の規定を適用しないこととなっている。既存添加物各簿に記載されている。</p>	<p>・指定添加物 ・食品安全委員会による評価状況：厚生労働省が食品添加物指定等の検討をする際に依頼された場合に行われる。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：マーケットバスケット方式による摂取量調査により、一日摂取許容量(ADI)を下回っていることを確認し、薬事・食品衛生審議会において報告している。結果は厚生労働省及び公益財団法人日本食品化学工業研究振興財団のホームページ上で公表している。厚生労働省研究費補助金により「食品添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究」を実施し、添加物の製造又は輸入量を調査し、その量がADIを下回っていることを確認している。再評価については、今後、順次評価予定としている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)等：評価を行っている。</p>	無	×	(1) (2) (3)

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準 該当性	除外事由
9	農薬	2(2)	臭化メチル	<p>・発がん性のある臭化メチルが、輸入食品(バナナなどの)の消毒に使われている。世界では禁止されているが、日本だけが今も使っており、何も規制がされていないことに疑問を感じる。</p> <p>・発がん性のある臭化メチルが、輸入食品(バナナなどの)の消毒に使われている。世界では禁止されているが、日本だけが今も使っており、何も規制がされていないことに疑問を感じる。</p> <p>・輸入食品(バナナなどの)の消毒に使われている。世界では禁止されているが、日本だけが今も使っており、何も規制がされていないことに疑問を感じる。</p>	<p>・オゾン層を破壊する物質に関するモンリオール議定書締結国(安全)で、フロンなどと同様にオゾン層破壊物質として指定されている。</p> <p>・我が国では、検査用途(倉庫、サイロ等のくん蒸:殺菌、果実、木材等)及び不可欠用途(土壌くん蒸用:キュウリ、スイカ、メロン、トウガラシ類及びシヨウガ、収穫物として)でのみ使用を認めている。</p> <p>・ヒトへの影響としては、主にくん蒸作業及び有機溶剤作業における暴露で神経系及び非神経系(肺、鼻粘膜、腎臓、眼、皮膚)への影響が報告されており、この際、主たる暴露経路は吸入と皮膚接触である。</p> <p>・古い木造家屋で穿孔虫を駆除するためにくん蒸作業が行われた際、作業の後で家屋の通風に從事した作業中に中毒患者が発生した事例では、作業中より嘔吐、窒息感があり、運動失調から四肢不調、全身の痺れ、入院中にてんかん様発作がみられている。</p> <p>・国際がん研究機関(IARC)による発がん性に関する評価では、グループ 3(ヒトに対する発がん性について分類できない)に分類されている。</p> <p>・不可欠用途臭化メチルの使用許可数量:305.380トン(2009)</p> <p>【農林水産省:不可欠用途臭化メチルの国家管理戦略改訂版】</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会の評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H23(2011))。 ・農林水産省:検査用途及び不可欠用途(臭化メチルが必要不可欠な処理を除き、H17(2005)年末までに使用を全廃。現在、不可欠用途については、土壌くん蒸用(キュウリ、スイカ、メロン、トウガラシ類及び収穫物くん蒸用(クリ)でのみ使用を認めている。 <p>地球環境保護の観点から、不可欠用途であっても使用を全廃すべきという近年の国際的な動きを受け、H20(2008)年に「不可欠用途臭化メチルの国家管理戦略」を策定。H24(2012)年末までには土壌くん蒸用、H25(2013)年末までには収穫物くん蒸用の全廃を予定しており、臭化メチル全廃に向け、代替技術の開発・普及に取り組んでいるところ。</p> <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国連のオゾン層を破壊する物質に関するモンリオール議定書締結国(安全)で、フロンなどと同様にオゾン層破壊物質として指定。ただし、技術的・経済的に適切な代替手段がなく、かつ、臭化メチルを使用できなくなるにより著しい損害がある場合は、各国の申請に基づき、議定書の技術・経済評価パネル(TEAP)の評価を踏まえ、締結国会合での承認を経て、不可欠用途として使用が認められることとされている。2011年11月21日～25日に開催された会合で、各国申請の使用数量、代替技術等についても議論されている。 ・モンリオール議定書により、2009年に不可欠用途を除き全廃されており、不可欠用途についても代替技術の開発等により2013年末を目途に廃止される予定となっている(ただし、検査用途については規制対象外)。 ・不可欠用途及び検査用途については農林水産省への申請が必要であり、農林水産省で適切にリスク管理が行われている。また、同用途及び検査用途での使用量はモンリオール議定書締結国会議にも報告されており、国際的にも適切に管理されている。 ・コーデックス残留農薬部会(COQR):第36回国会において、臭化メチル代替品のフッ化スルフルリルについて評価予定を2007年から2008年に変更することを合意した(2004)。 ・国際植物防疫条約(IPPC):第6回国際検査委員会(CPMI)において、「IPPC:戦略的枠組2012～2019(案)」の戦略的目的として、「CPMIは、臭化メチルの置換えを旨む、植物検査処理の代替の推進に同意する」としている(2011)。 	無	×	(1) (3)

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害 情報	選定 基準 該当性	除外 事由
10	動物用 医薬品	1(1)	遺伝子組換え牛成長ホルモン (rBST)	<p>提案内容</p> <p>遺伝子組換え微生物により量産されるrBST(recombinant Bovine Growth Hormone)は、別名遺伝子組換え牛ソマトロピン、rBST(recombinant Bovine Somatotropin)という。</p> <p>乳量増加を目的とした成長ホルモン剤で、1983年11月3日に米国FDAが認可した。同剤の使用によって乳量は10～15%増加すると言われている。</p> <p>我が国では、動物用医薬品として承認されていない。</p>	<p>概要等</p> <p>・遺伝子組換え微生物により量産されるrBST(recombinant Bovine Growth Hormone)は、別名遺伝子組換え牛ソマトロピン、rBST(recombinant Bovine Somatotropin)という。</p> <p>・乳量増加を目的とした成長ホルモン剤で、1983年11月3日に米国FDAが認可した。同剤の使用によって乳量は10～15%増加すると言われている。</p> <p>・我が国では、動物用医薬品として承認されていない。</p>	<p>国内外における評価状況、管理状況等</p> <p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全委員会による評価状況：なし。 厚生労働省：食品衛生法に基づき、食品中において牛の生体由来で通常含まれる量を超えてはならないという規定が適用されている。新たに残留基準が設定される場合には、厚生労働省から食品安全委員会に評価要請が行われる。 農林水産省：国内では、動物用医薬品として承認されおらず、使用することはできない。動物用医薬品として新たに承認する場合については、農林水産省から食品安全委員会に評価要請が行われる。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> FAO/WHO合同食品添加物専門委員会(JECFA)：rBSTはヒトへ健康影響を及ぼすことなく使用が可能である。牛ソマトロピンの一日摂取許容量(ADI)及び残留基準値(MRL)は設定しない(1998)。 コーデックス委員会：第35回総会(2012) コーデックス委員会は、DNA組換え技術により生産される天然型牛ソマトロピン(rBST)の4つの類似物について、JECFAに対し、ADI及びMRLの変更又は維持の必要性の再評価を要請することに同意した。JECFAの再評価及びコーデックス食品残留動物用医薬品部会(CCRVDF)の提言が出されるまで、ステップ8総会における検討・採択に保留することを決定した。次回のCCRVDFは、2013年8月に開催される予定である。 欧州委員会動物衛生及び福祉科学委員会：動物衛生上の観点からの牛ソマトロピンの使用に関する報告書(1999) 本剤の使用によって牛の脚部障害、乳腺炎発症、出産率低下、体調不良などの健康上のリスクがある。動物福祉の観点から使用すべきではない。 欧州委員会公衆衛生に関する獣医学的措置に関する科学委員会：牛ソマトロピンの使用に関する公衆衛生面からの報告書(1999) 牛へのrBSTの使用による牛乳中のIGF-1(インシュリン様成長因子-1)の増加が人の乳がんや前立腺がんの増加と関連している可能性を指摘。ただし、その信頼性については更に十分な研究が必要と結論。 米国食品医薬品庁(FDA)：遺伝子組換え牛ソマトロピンの安全性に関する精査(2009更新) rBGHを処置された牛由来の食品は、ヒトの消費において安全である。 カナダ保健省(HC)：rBSTに係るカナダ獣医学専門委員会報告書(1998) 同剤の使用により牛の体力低下を招き、乳腺炎は25%増加、歩行困難は50%増加し、処分される牛が増加する。動物福祉の点で問題がある。 カナダ保健省(HC)：rBSTのヒトでの安全性に係る王立医科大学専門委員会報告書(1999) rBSTを処置された牛の乳でrBSTの増加はなく、よってこの乳の摂取によるヒトのリスクはないといえる。 欧州連合(EU)：理事会決定(1999/879/EC) 2000年1月1日から、EU域内における牛ソマトロピンの流通及び乳用牛への投与を禁止する。 カナダ保健省(HC)：1999年1月14日付けでカナダ国内でのrBSTの販売を認めない。 米国：1994年2月から米国内のrBSTの販売を許可。使用の表示は任意。 rBSTの流通を認めている国(カナダ議会議事録、1999)：米国、南アフリカ、ブラジル、コロンビア、韓国、コスタリカ、エジプト、アラブ首長国連邦、ホンジュラス、スラエル、ジャマイカ、ケニア、メキシコ、ナミビア、ヘルレー、ロシア、スロバキア、トルコ、シンガポール。 rBSTの販売を認めていない国：EU、カナダ、日本、豪州、ニュージーランド 	無	×	(1)

No.	区分	情報源の分類	評価課題/ 危有害要因	提案内容	危有害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準該当性	除外事由
11	器具・容器包装	2(1)	(樹脂・ポリブチレンテレフタレートと木ウロウ用鋼板のうち) ポウロウ用鋼板	<p>・現状において、調理器具・容器の種類が多い。その中でガラス質のポウロウは酸やアルカリ、塩分に強く、保水性が良く、材料の味や色を変化させないと言われている。食品の素材を傷めにくいという点では、健康被害を防ぐ高い器具ではないが、科学的に評価してほしい。</p> <p>・調理器具・容器の素材は、ステンレス、アルミニウム、鉄、銅、シリコーン、ラップなど多種である。</p> <p>・危有害要因となるものはさけるべきである。</p> <p>・調理器具・容器は、生活必需品のため流通している。選択は多様で、使い勝手から、大きさ、形状、素材などの情報は売り場や本などで紹介されているが、あくまでも選ぶのは消費者だ。しかし、危有害要因がある、または、可能性のあるものが存在する。これでは食品の安全は保たれない。よって評価し、食品の安全が保たれるものを多く普及すべきである。</p>	<p>・ほうろうとは金属表面に強固にガラス層(膜)を被覆した複合材で歴史が古い。ガラスの化学的安定性、装飾性などと金属の強度、加工性などの良い点を組合せた複合材料である。現在、最も一般的なほうろうは銅板ほうろうである。</p> <p>○ほうろう用鋼板</p> <p>・ほうろう素地の大部分を占める。様々なほうろう製品に利用。鍋、システム、キッチン等の台所家庭用品。外壁、サニタリー用品等の住宅建材。反応器、タンク等の工業機器。</p> <p>・ASTMインターナショナル(※)による定義</p> <p>・約425℃以上の温度で融解により金属に接合された実質的にガラス質の無機コーティング(被覆)。</p> <p>※ASTMインターナショナル:旧称は米国材料試験協会 (American Society for Testing and Materials)。</p> <p>2001年にASTM規格が国際化したことを反映し改名した。</p> <p>・ほうろう鉄製製品販売数:16,703H(2011) 【経済産業省:平成23年産業・建材統計年報】</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:カドミウム(化学物質・汚染物質として)については、評価済み。鉛については、評価実施中。 ・厚生労働省:食品に用いられる器具・容器包装は、食品衛生法において規格基準が設定。ポウロウ引きの器具又は容器包装について、カドミウム、鉛の溶出に係る規格が設定されている。 ・消費者庁:家庭用品品質表示法により、ほうろう引きのなべ、湯沸かしについて表示が定められている。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フランス競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF):ポウロウ引きの容器について、鉛、カドミウム、六価クロムの溶出基準が定められている(2009)。 ・旧フランス食品衛生安全庁(AFSSA、現フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)):食品と接触する、オープン用のポウロウ製の皿からのコバルトの移行について、耐容一日摂取量(TDI)は0.0016mg/kg体重/日から0.008mg/kg体重/日の間の可能性があるとしている(2010)。 ・米国の一部の州において、溶出基準が定められている。 	無	×	(1) (2)
12	器具・容器包装		(樹脂・ポリブチレンテレフタレートと木ウロウ用鋼板のうち) 樹脂・ポリブチレンテレフタレート	<p>・ポリブチレンテレフタレート(PBT)樹脂は、機械特性や耐熱性に優れるプラスチックで、主に自動車部品や電気・電子機器部品の射出成形材料として使われているほか、食品用コンテナ、歯ブラシの毛先等に使用されている。</p> <p>・米国では、歯ブラシ、医療用器具(縫合糸)、眼科の手術用に使われているが、毒性データに関する情報は無い。</p> <p>・ポリブチレンテレフタレート販売数:147,880H(2011) 【経済産業省:平成23年化学工業統計年報】</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:食品に用いられる器具・容器包装については、食品衛生法上において規格基準が設定されている。ポリブチレンテレフタレートの個別規格は設定されていないが、合成樹脂製の器具又は容器包装の一般規格において重金属や過マンガン酸カリウム量の溶出試験等が設定されている。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州連合(EU)では、食品接触用途のプラスチックとして使用可能である。 ・米国食品医薬品庁(FDA)のFON制度(Food Contact Notification、上市前届出制度)において、一部のポリブチレンテレフタレート製品の食品接触用途が認可されている。 	無	×	(1)	

No.	区分	情報源の分類	評価課題/ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準該当性	除外事由
13	器具・容器包装	1(1)	パーフルオロ化合物 ・パーフルオロオクタタン酸(PFOA) ・パーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS) ・パーフルオロオクタニル酸(PFOA)	<p>「自ら評価」を必要と考える具体的な理由： ・調理器具等から溶出するため国民が暴露する可能性の高いハザードである。 ・難分解性であり、近年、河川、地下水、飲料水、特定の動物等にも広く存在し、生物への蓄積性があることがわかってきた。野生型ラットを使った肝臓がん性試験では関連値がある」と推定されるがヒトへの外挿の可否は不明である。</p> <p>・健康被害の有無：無 ・どのような食品にどの程度含まれているかや摂取の状況：調理器具の表面コーティング剤としてPFOSやPFOAが使用され加熱により生じるテフロン劣化産物として問題になっている。また、紙の表面にテフロンをコーティングし、食材を付着にくくした調理用紙(キッチンペーパー)ではパーフルオロ化合物が含まれるため食物に付着して体内に取り込まれる懸念がある</p> <p>・流通状況：難分解性であり、河川、地下水、飲料水、特定の動植物等に広く存在、代替製品に置き換える動きあり ・人への健康影響に関する情報：米CDCはヒトへの健康被害を明確に証明できないとコメント。他に、ペンシルバニア州、ジョンズホプキンス大の報告あり。</p> <p>・国内外でのリスク評価やリスク管理の状況に関する情報：国内ではPFOSは化学物質の審査及び製造法の規制に関する法律(化審法)にて管理されており、国外では残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約で附属書B(制限)への追加が決定した。英国食品基準庁(FSA)では食品中の濃度調査を実施した。</p>	<p>パーフルオロ化合物とは、有機フッ素化合物の一種で、代表的なものとしてパーフルオロオクタタン酸(PFOA)やパーフルオロオクタニル酸(PFOS)がある。PFOA又はその類似化合物はフッ素樹脂の製造補助剤として使用されており、PFOSやパーフルオロオクタニル酸(PFOS)は、紙や繊維等で、撥水剤、表面処理剤、防汚剤、消火剤、コーティング剤等のフッ素樹脂の溶媒として用いられてきた。また、パーフルオロ化合物を構造内に含むフッ素テフロム(低分子重合体)は、フッ素コーティング剤の紙製品に撥水又は撥油性を持たせるために使用されているものもある。フッ素テフロムは分解してテフロム-アールコール類となり、その後パーフルオロ化合物となる。PFOSやPFOAは安定な構造を有しているため、環境水中で野生生物中に広範囲に存在していることが知られている。</p> <p>このため、食事を介してヒトが暴露する危険性が懸念されていることから、PFOAやPFOSによる食品の汚染状況についての調査が各国で実施されている。</p> <p>・推定一日摂取量 PFOA: 11.5ng/kg体重/日 PFOS: 12.1ng/kg体重/日 【厚生労働省、ダイオキシン類等の有害化学物質による食品汚染実態の把握に関する研究】</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H20(2008)、H22(2010))。ファクトシート作成(H24(2012))。 ・PFOAは「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」の一般化学物質(製造・輸入数量の届出が必要)に、PFOS及びその塩並びにPFOSは同法の第一種特定化学物質(製造・輸入が許可制で事実上禁止されている)に指定。 ・PFOSは「特定化学物質の排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律」の第一種指定化学物質(排出量及び移動量の届出が必要)に指定。 ・農林水産省：食品中に含まれるPFOA及びPFOSについては、優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載。 ・環境省：化学物質の環境リスク初期評価(PFOS: H20(2008)、PFOA: H23(2011))。ダイオキシンをはじめとする化学物質の人への蓄積量調査実施。対象者609人についての血液中PFOS濃度の3ヶ年平均値は7.8ng/ml、血液中PFOS濃度の3ヶ年平均値は3.0ng/ml(H20(2008))。 ・厚生労働省：検討会、トータルダイエット調査を実施(H19(2007))。日本における推定一日摂取量は、PFOAが11.5ng/kg体重/日、PFOSが12.1ng/kg体重/日と算出されている。PFOS及びPFOAが水道水管理計画のうち、水質監視の要検討項目に追加(H21(2009))。</p> <p>〈海外〉 ・PFOS及びその塩並びにパーフルオロオクタニル酸(PFOS)、酸アルキル(PFOSF)については、2007年11月に開催された残留性有機汚染物質(POPs)検討委員会第3回会合(OPRC3)において検討し、残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約(POPs条約)第4締約国会議(2009)開催で附属書B(制限)への追加を決定。国際連合食糧農業機関(FAO): PFOA等3種をロッテルダム条約の附属書に含めることを勧告(2011)。 ・英国食品基準庁(FSA)毒性委員会(COT): PFOS及びPFOAの暫定耐容一日摂取量(PTDI)を設定(2006)。食品中のパーフルオロ化合物に関する調査の結果、PFOS類が検出されたが、濃度はヒトの健康に懸念をもたらすものではないことが判明した(2009)。 ・英国健康保護局(HPA): 飲料水及び食品からのPFOS及びPFOAの摂取量は英国COTが推奨した耐容一日摂取量(TDI)を超えることはない(2008)。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR): PFOSの暫定耐容一日摂取量(PTDI)を設定(2006)。 ・欧州食品安全機関(EFSA): PFOS及びPFOAの耐容一日摂取量(TDI)を設定。魚介類がPFOS及びPFOAのヒトの重要な暴露源と考えられる(2008)。欧州におけるPFOAの推定一日摂取量はTDIを十分に下回っている。PFOSは、最も高い暴露量のヒトではTDIを上回る可能性があると考えられている。 ・米国環境保護庁(EPA): PFOA、PFOA類似物質及びこれらの前駆体物質の環境中への排出削減と製品中の含有量削減について自主削減計画(基準年(2000年)対比で2010年までに95%削減、2015年までに全廃)を立案。同プログラムへの参加をフッ素樹脂・フッ素系撥水撥油剤メーカー8社に提案し、8社全てが自主的取組に同意(2006)。有害物質規制法(Toxic Substances Control Act: TSCA)に基づき、代替物質への移行を奨励している。 ・米国カリフォルニア州：食品包装にPFOS及びPFOAを含む食品接触製品の製造・販売・流通を禁止する法律を制定(2010)。 ・カナダ環境省：PFOS、その塩類及び類似化合物並びにそれらを含む製品の製造、使用、販売、輸入等を禁止(2008)。 ・カナダ保健省：PFOAについて、最終審査評価書を公表(2012)。 ・英国：飲料水におけるPFOSの基準値を設定(2006)。 ・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES): 水道水の残留パーフルオロ化合物調査報告書を提出(2011)。 ・欧州連合(EU): PFOS及びPFOAを構成成分として一定以上含む物質、半製品及び製品を禁止(2006)。食品中のパーフルオロアルキル化合物のモニタリングを勧告(2010)。</p>	<p>無</p>	×	(1) (3)

No.	区分	情報源の分類	評価課題/危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準該当性	除外事由
14	化学物質・汚染物質	1(1)	POB	<p>・環境汚染物質であり、現在及び今後とも暴露の可能性があることから、評価すべきと考えられる。</p> <p>・海外において、胎児・新生児に影響があることや、魚の採取由来の暴露により、小児の神経発達に影響がある可能性があることが報告されている。</p>	<p>・ポリ塩化ビフェニル(PCB)は、水にきわめて溶けにくく、化学的に安定、電気絶縁性が高いなどの性質を持つ。工業的に合成された化合物。電気絶縁性等の性質により、トランスの絶縁体や感圧複写紙、潤滑油等として使用されている。</p> <p>・PCBは環境中で分解されにくい(難分解性)、食物連鎖で生物の体内に蓄積される(生物蓄積性・濃縮性)。</p> <p>・強い急性毒性はないが、長期間の摂取により体内に蓄積。人については、肝毒性、皮膚障害、発がん性の疑いなどが指摘される。</p> <p>・コプラナーポリ塩化ビフェニル(PCB類の中でベンゼン環が同一平面上になつて扁平な構造を有するもの)のほか、我が国では、同一平面上にない構造を有するダイオキシン類と似た毒性を有するものを含む、ダイオキシン類類似化合物と呼ばれ、十数種類ある。</p> <p>・PCBの排出量：130kg/年(2010) (経済産業省：特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律(化学物質排出把握管理促進法)に基づく届出排出量及び移動量並びに届出外排出量の集計結果について <排出年度：平成22年度>)</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H18(2006)、H23(2011))。 PCBは、高い毒性を持つことから、昭和48年に化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律により生産等が原則禁止された。 経済産業省、昭和51年からは電気事業法においてPCB電気工作物を新規に施設することが禁止されている。平成13年に、PCB電気工作物を設置する電気事業者等に、その使用及び廃止の状況について届出を義務つけた。 環境省：平成13年に、ポリ塩化ビフェニル廃棄物の適正な処理の推進に関する特別措置法が制定。 食品中に残留するPCBの規制について(昭和47年8月24日付け環食第442号)においては、暫定として5μg/kg・dayとされている。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 非意図的PCB含有の規制について、残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約(POP条約)、主要国規制においては、PCBの製造、使用等に関して微量の非意図的生成は対象外となっているが、以下のような基準以上のPCBの含有は非意図的であっても規制対象となっている。 POP条約：0.005%(50ppm)を超えるPCBを非意図的に含有する機器の流通を中止するよう努力。 米欧：製造プロセスにおいて年間平均濃度が25ppm(最大50)未満である場合は規制対象外。 カナダ：原料については、含有するPCBが50ppm未満で、かつ、年間平均濃度が25ppmを超えない場合は、製造、輸出入、販売、使用等が可能。 世界保健機関(WHO)：国際化学物質簡潔評価文書(CICAD)によると、PCB混合体の耐容一日摂取量(TDI)として0.02μg/kg・体重/日が出出できるとしている(2003)。 米環境保護庁(EPA)：IRIS (Integrated Risk Information System) PCBとして、慢性経口暴露の参照値(RfD)は示されていないが、あるPCB製品についてはRfDが示されている(1996)。 米国有害物質・疾病登録局(ATSDR)：残留基準値(MRL)を0.02μg/kg・体重/日としているほか、上記製品のIRISの値を確認している。 	<p>(1)</p> <p>(3)</p> <p>×</p> <p>無</p>		
15	化学物質・汚染物質	2(1)	カルバミン酸エチル	<p>・カルバミン酸エチルは、酒類を含む発酵食品(パン、醤油、ヨーグルト、ワイン、ビールなど)天然に存在する物質だが、国際がん研究機関(IARC)において、発がん性が疑われる物質として議論されている。我が国では食品衛生法の規制値はない一方で、安全性を考えると今後の検討が急がれる。</p> <p>・カルバミン酸エチルに関しては、人体有害性とそれを否定する見解があり情報の流れ方において、国民間での混乱を招く恐れがあると思う。カルバミン酸エチルはヒトに対する急性毒性を持たないが医薬品として使用された際には約50%の患者に悪心と嘔吐が見られ、長期間にわたる使用では消化管出血が起これるとの情報もある。</p> <p>・カルバミン酸エチルは、酒類を含む発酵食品(パン、醤油、ヨーグルト、ワイン、ビールなど)天然に存在する物質だが、国際がん研究機関(IARC)において、発がん性が疑われる物質として議論されている。我が国では食品衛生法の規制値はない一方で、安全性を考えると今後の検討が急がれる。</p>	<p>・カルバミン酸エチルは、パン、しょうゆ、ヨーグルトなどの発酵食品、ワインやビールなどのアルコール飲料に含まれ、動物に対して遺伝毒性と発がん性があり、ヒトに対しておそらく発がん性があると考えられている。</p> <p>・国際がん研究機関(IARC)の発がん性に関する評価では、2B(ヒトに対して発がん性があるかもしれない) (1987)を再評価し、2A(ヒトに対しておそらく発がん性がある)に変更されている(2007)。</p> <p>・カルバミン酸エチルの含有量 核果蒸留酒：平均0.1mg/L(2009) 清酒：平均0.05mg/L(2010) 単式蒸留しょうちゆう：平均0.01mg/L(2010) 【国税庁：国産市販酒類中のカルバミン酸エチルの調査】</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H20(2008)、H22(2010))。 基準値の設定等は行われていない。 国税庁：国産市販酒類(核果蒸留酒、清酒、単式蒸留しょうちゆう)中の含有量を調査。酒類製造者が実施することのできる「核果蒸留酒中のカルバミン酸エチルを減らすために有効な対策」(コーテックスの実施規範)をホームページで紹介。 独立行政法人、酒類総合研究所：酒類中のカルバミン酸エチルの低減に関する研究を実施。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：食品からの一般的摂取ではあまり懸念する必要はないが、一部のアルコール飲料については、含有量の低減化を図るべき(2005)。 コーテックス委員会：第34回コーテックス総会において、「核果蒸留酒中のカルバミン酸エチル汚染防止・低減のための実施規範」を採択(2011)。 欧州連合(EU)：核果類蒸留酒及び核果類類似物蒸留酒のカルバミン酸エチル汚染の防止と低減、並びに当該飲料中のカルバミン酸エチル濃度のモニタリングを勧告(2010)。加盟国はカルバミン酸エチルに関する知見を欧州委員会に報告することとした(2011)。 カナダ、米欧：アルコール飲料中の基準値を設定。 	<p>無</p> <p>×</p> <p>(3)</p>		

No.	区分	情報源の分類	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準該当性	除外事由
16	微生物・ウイルス	1(1)	腸管出血性大腸菌 O104	<p>・食品安全委員会：「ドイツ等における腸管出血性大腸菌による食中毒の発生について」 2011年5月～7月にかけて、スプラウトの摂取が原因と考えられる腸管出血性大腸菌O104の集団感染がドイツを中心に発生した。症状は、出血性下痢、溶血性尿毒症候群などがある。総感染者3,922名、死亡者47名。 ・これまでに我が国において感染者の報告はない。</p>	<p>＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：「食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」について評価済み(H23(2011))。 ・厚生労働省：当該感染事例を踏まえ、輸入食品監視指導計画の検査項目としてO104の検査が追加され、監視が行われている。 ＜海外＞ ・ロベルトコッホ研究所：腸管出血性大腸菌O104アウトブレイクに関する疫学調査の最終報告及び評価(2011.9.9) ・欧州食品安全機関(EFSA)：種子及び種子付きスプラウトにおける志賀毒素産生性大腸菌及びその他の病原性リスクに係る科学的意見書(2011.11.15) ・欧州連合(EU)：感染の原因となったスプラウト種子の輸入を禁止した(2011.7.5～2012.3.31)。</p>	有	△	(1)
17	微生物・ウイルス	1(1)	インフルエンザ A(H3N2)vウイルス	<p>・米国疾病管理予防センター(CDC)： O2011年8月米国において、初めてインフルエンザ A(H3N2)vウイルスの感染者が発生した。2011年の米国の感染者は5州、17人。そのうち11人が10歳未満。6人は豚に接触歴がなかった。 O2012年4月以降、再び米国において、ブタとの接触が原因と考えられるインフルエンザ A(H3N2)vウイルスの感染者が発生した。症状は、発熱、せき、咽頭炎、筋肉痛、頭痛など季節性インフルエンザの症状と同様である。2012年1月～9月14日現在、11州で感染者数306人、死亡者数1名。</p>	<p>＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・食品安全委員会：新型インフルエンザ(A/H1N1)に関する食品安全委員会委員長の見解(2009年10月20日改正) ○豚肉・豚肉加工品を食べることにより、新型インフルエンザがヒトに感染する可能性は、以下の理由から低いものと考えている。 ①豚肉は、従来から十分加熱するようになっていること。 ②インフルエンザウイルスは熱に弱く、加熱調理で容易に死滅すること。 ③インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活性化される可能性が高いこと。 ○調理の際には、生肉は十分に加熱すること、生肉を触ったらよ手を洗うこと等衛生的な取扱いに留意すること。 ＜海外＞ ・世界保健機関(WHO)：ヒト新型インフルエンザを届出疾病に登録(2007.6.17)。変異型インフルエンザ A(H3N2)vウイルスの表記を「インフルエンザ A(H3N2)v」に統一することを決定(2011.12.23)。 ・欧州疾病管理予防センター(ECDC)：北米における豚由来インフルエンザ A(H3N2)vウイルスに係るリスク評価書(2012.8.20) ・米国疾病管理予防センター(CDC)：報告書「インフルエンザ A(H3N2)変異型ウイルス交差反応性抗体と2010-2011季節性インフルエンザワクチンの交差反応性抗体に対する影響」(2012.4.13) ・米国疾病管理予防センター：消費者向け啓発 インフルエンザにかりやすい高齢者等は豚との接触を避けること。 適切に取扱い、調理された豚肉又は豚肉由来製品を喫食することによって、インフルエンザウイルスが伝播することはない。</p>	無	×	(1)
18	かび毒・自然毒等	1(1)	麦角菌(麦角アルカロイド)	<p>・フランス食品衛生安全庁(AFS-SA)：食品用穀類の麦角汚染に関する科学技術資料 麦角菌は、イネ科植物の花に感染し、種子を作らなす菌後を形成し、麦角アルカロイドを蓄積する。この麦角アルカロイドはヒトや動物に対して中毒を引き起こす。ヒトの症状には、血管収縮による血流減少、発熱、悪寒などがある。</p>	<p>＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・基準値は設定されていない。 ＜海外＞ ・世界保健機関(WHO)：「ENVIRONMENTAL HEALTH CRITERIA 105」1990年 麦角のヒトへの健康リスク評価 清浄化や製粉過程で菌核を除去すると、調理食品には低レベルのエルゴリンシカが残らない。焼成、その他加熱処理でもエルゴタミン(ergotamine)群のほとんどのアルカロイドを破壊する。 ・欧州食品安全機関(EFSA)：食品及び飼料中の麦角アルカロイド類(ergot alkaloids EAs)に関する科学的意見書 飼料及び穀粒中の麦角アルカロイド類への暴露予測から、通常の条件下においては、中毒症になるリスクは低いと考えられる。</p>	無	×	(4)

No.	区分	情報源の分類	評価課題/ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準 該当性	除外事由
19	かび毒・自然毒等	1(1)	アフラトキシンとそのほかかび毒との共汚染の影響	・アフラトキシン及びフザリウム毒素との共汚染は、我が国を含め世界的に広く認められており、その健康影響について懸念がある。 ・この共汚染の健康影響は世界的にも評価されていないので、我が国において評価するべきと考え	・食品安全委員会:アフラトキシンの概要について(平成23年3月更新) アフラトキシン(afatoxin)は、アスペルギルス(Aspergillus 属)等のかびが作り出す毒の一種で、食品での含有が問題となるのは、アフラトキシンB1、B2、G1、G2、M1、M2の6種類である。これらのうち、アフラトキシンB1、B2、G1、G2の4種類が「総アフラトキシン」と定義されている。上記6種類のアフラトキシンのうち、アフラトキシンB1が最も強い毒性をもつ。 ・食品安全委員会:季刊誌第26号(平成23年3月) アフラトキシン(DON)とニハレノール(NIV)は、どちらも、麦類などで赤かび病の原因となるフザリウムというかびが作り出すかび毒の1種である。DONとNIVに汚染された食品を一度に大量に食べた場合、いわゆる急性毒性として、嘔吐や食欲不振などがみられる。一方、急性毒性を示さない程度の量を長期にわたって摂取する場合、免疫系に影響があることがわかっている。 ・フザリウム毒素には、DON、NIVの他にゼアラレノン、フモニシン、T-2などがある。	〈国内〉 ・食品安全委員会:食品安全確保総合調査により、食品中に含まれるかび毒(オクニトキシンA、アフラトキシン、ゼアラレノン)の汚染実態を調査(H20(2008))。500検体中雑穀等3件でアフラトキシン及びゼアラレノンの共汚染が認められた。 「総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B2、G1及びG2)に係る食品健康影響評価」(2009.3) 「アフラトキシン(アフラトキシンB1)及びニハレノールに係る食品健康影響評価」(2010.11) 「アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて」(平成23年3月31日食安発0331第5号) 「厚生労働省」 「アフラトキシンを10μg/kgを超えて検出する食品は、食品衛生法第6条第2号(販売等を禁止される食品)について定めた条項)に違反するものとして取り扱うこと」 「小麦のデオキシニハレノールに係る暫定的な基準値の設定について」(平成14年5月21日食発第051001号) 小麦の含有するデオキシニハレノールの暫定的な基準値は1.1ppmとする。 〈海外〉 ・アフラトキシンの規制の状況 米国:全食品の総アフラトキシン 20ppb 欧州連合(EU):落花生・ナッツ類及びその加工品等(例:加工用落花生 B18.0ppbかつ総アフラトキシン15ppb) ・DON、NIVの規制の状況 米国:最終小麦製品 1ppm 欧州連合(EU):穀類及び穀類製品に基準値を設定(例:パスタ(乾燥)0.75ppm) ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JEOPFA):マイコトキシンをテーマに、第56回会合を開催(2001)。 ・世界保健機関(WHO):「WHO FOOD ADDITIVES SERIES: 47、Safety evaluation of certain mycotoxins in food」(2001) アフラトキシンM1、デオキシニハレノール、フモニシン、T-2	無	×	(4)
20	かび毒・自然毒等	1(1)	ヒスタミン	・食中毒統計において、ヒスタミンが危害要因として取り上げられており、ヒスタミンによる食中毒事故が起こっていることからリスク評価を行う必要性があるのではないかと。	・食品安全委員会:ヒスタミンによる食中毒について ヒスタミンによる食中毒は、ヒスタミン(アミン)の一種で、多く含む魚を常温に放置した結果、ヒスタミン生成原因菌の酵素(ヒスタミン脱炭酸酵素)によりヒスタミンからヒスタミンが生成され、そのような魚やその加工品を食べることにより発症する食中毒である。 我が国では、マグロ、カジキなどヒスタミンを多く含む赤身魚が原因である場合が多い。 ・2011年の食中毒の発生状況:7件、206名 【厚生労働省から情報提供】 ・2010年漁獲量 マグロ類:208,051トン カジキ類:18,421トン サバ類:491,813トン 【農林水産省:平成22年漁業養殖業生産統計】	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H20(2008) H21(2010))。22年度の審議では、「ヒスタミンによる食中毒については、リスク管理機関による監視指導が啓蒙・注意喚起文を公表(H21(2009))」。 ・厚生労働省:各都道府県等における食品流通等の実態や食中毒の発生状況等を踏まえ、国内に流通する食品や飲食店等の監視指導を食品衛生法に基づき実施している。 〈海外〉 ・「魚類・水産製品由来ヒスタミンその他の生体アミンの公衆衛生リスクに係る国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同専門家会議報告書」(暫定版)(2012) ・ヒスタミンの無毒性量である50mgが閾値として適切であるとの結論に至った。 ・コーデックス委員会:マグロ缶詰など規格において、基準を設定。 ・ヒスタミンが10 mg/100gを超えないこと。 ・米国:腐敗しているか否かを判断するための基準を設定。 ・欧州連合(EU):ヒスタミン含有量が多い魚種由来の水産食品1ロットあたり9検体について検査を行い、以下の基準で判定。 全ての検体の平均値が100 ppm未満で、かつ、 2検体が100 ppm以上200 ppm未満であれば差し支えないこと。 全ての検体が200 ppmを超えないこと。	有	△	(1) (3)

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準 該当性	除外事由
21	微生物・ウイルス	2(1)	クトア	・クトアによる食中毒が頻繁に発生しているが防止の為の画期的な対策がない ・生鮮ヒラメに寄生しない ・食安発0607(第7号) ・食中毒の拡大、再発防止が可能であるため行政処分は不要とされているが食品の安全性を確保するためにリスク評価は必要である	<p>・厚生労働省：生食用生鮮食品による原因不明有症事例について ○クトア・セブテンブククタータによる食中毒 原因：病原物質不明有症事例のうち、ヒラメについて解凍を行ったところ、寄生虫であるクトア・セブテンブクタータに感染していることが確認された。 症状：食後数時間程度(4～8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされている。 予防法：一定の条件で凍結することにより、病原性を示さなくなることが確認されている。</p> <p>・2011年の食中毒の発生状況：33件、473名 【厚生労働省から情報提供】</p> <p>・2010年ヒラメ漁獲量：7,218トン 養殖収穫量：3,977トン</p> <p>【農林水産省：平成22年漁業養殖業生産統計】</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010)、H23(2011))。 ・厚生労働省： ○「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」(平成23年6月17日付け食安発0617第3号) 当該寄生虫を起因とすると考えられる有症事例が報告された際には食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者等に対して食中毒の発生防止に努めるよう指導方、特段の対応をお願いする。なお、原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ○「クトアを原因とする食中毒の発生防止について」(平成24年6月7日付け食安発0607第7号) クトアが検出された生食用生鮮ヒラメについて 平成23年7月11日付け食安監発0711第1号により検査を実施し、筋肉1グラム当たりのクトアの孢子数が1.0×10^6乗個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱うこと。 その際には、原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。</p> <p>・農林水産省： ○「養殖ヒラメに寄生した<i>Kidusa septempunctata</i> による食中毒の防止対策について」(平成24年6月11日付け水推第374号) これまでの調査研究成果を基にヒラメ養殖場や種苗生産施設における自主的な検査を含む防止対策の実施について関係者への周知及び指導を要請。 ○平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクトア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施。 ○レギュラトリーサイエンス新技術開発事業において、ヒラメの種苗生産・養殖施設等でのクトアの感染防除等の開発等に係る課題についての研究事業を実施中(平成24年～26年)。</p> <p>〈海外〉 ・世界保健機関(WHO)/国際連合食糧農業機関(FAO)合同専門家会議：食品媒介性寄生虫のリスク管理のための、糧穀基準に基づくランク付け(暫定版)を公表(2012) 食品媒介性寄生虫について、ヒトの健康への影響に基づくランク付けを実施した。 ・海外での評価、研究成果発表等は見当たらない。</p>	有	△	(1)

No.	区分	情報源の分類	評価課題/危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準の妥当性	除外事由
22	微生物・ウイルス	2(1)	寄生虫	<p>・寄生虫を起因とする獣肉・魚肉の生食による食中毒</p> <p>・国内産牛の住肉胞子虫による90%以上感染(IASR, 33, 160-161, 2012)</p> <p>人に対する影響について未評価</p>	<p>・農林水産省: 寄生虫による食中毒に気をつけよう</p> <p>戦後、衛生状況が悪かった日本では、寄生虫により健康被害を起こす人が多かった。生活レベルが上がり、衛生環境の改善などもあって、意識されることは少なくなってきたが、現在でも、適切な処理をされない魚介類などを生で食べて寄生虫に感染した例が報告されている。</p> <p>・厚生労働省: 生食用生鮮食品による原因不明有症事例について</p> <p>○住肉胞子虫 <i>Sarcocystis fayeri</i> による食中毒</p> <p>原因: 病原物質不明有症事例のうち、馬刺しについて解析を行ったところ、<i>S. fayeri</i> に感染していることが確認された。</p> <p>症状: 食後数時間程度(4~8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされている。</p> <p>予防法: 一定の条件で凍結することにより、病原性を示さなくなることが確認されている。</p> <p>・2011年の住肉胞子虫による食中毒の発生状況: 2件、11名</p> <p>【厚生労働省から情報提供】</p>	<p>〈国内〉</p> <p>・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H23(2011))。</p> <p>・厚生労働省:</p> <p>○「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267号)</p> <p>地域住民に対し、畜生虫に関する正しい知識及び現在知られている畜生虫疾患を食品との関係について普及啓発すること。生鮮野菜等については、調理・喫食前によく洗浄すること、魚介類、肉類については十分な冷凍又は加熱を行えばほとんど死滅すること、イジシ、クマ等の獣肉、は虫類等の生食により感染の危険性があることなどについて普及啓発されたこと。</p> <p>○「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」(平成23年6月17日付け食安発0617第3号)</p> <p>当該寄生虫(住肉胞子虫 <i>Sarcocystis fayeri</i>)を起因とすると考えられる有症事例が報告された際には食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者等に対して食中毒の発生防止に努めるよう指導方、特段の対応をお願いする。なお、原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。</p> <p>〈海外〉</p> <p>・世界保健機関(WHO)/国際連合食糧農業機関(FAO)合同専門家会議: 食品媒介性寄生虫のリスク管理のための、複数基準に基づくリスク評価に関する科学的意見書を公表(2010)。</p> <p>・食品媒介性寄生虫について、ヒトの健康への影響に基づきリスク付けを実施した。</p> <p>・欧州食品安全機関(EFSA): 魚介類製品中の寄生虫のリスク評価に関する科学的意見書を公表(2010)。</p>	有	△	(1) (3)
23	微生物・ウイルス	2(2)	アジア条虫	<p>・国内では腸管出血性大腸菌による食中毒事件や、従来国内にはなかったアジア条虫の感染が多発している。ドイツにおいても0104が流行している。関係省庁による発生源・原因の究明、衛生対策が急がれる。人々の食生活に、基本的な食の安全に対する意識・知識が不足しているのではないか。</p> <p>基本的な情報の伝達が必要である。</p> <p>・従来国内にはなかったアジア条虫の感染が多発している。</p>	<p>・アジア条虫 (<i>Taenia asiatica</i>)</p> <p>形態: 成虫、幼虫とも頭部に頸嚢や小鉤を欠き、無鉤条虫に似る。成虫はヒトの小腸に寄生する。中間宿主は豚で、幼虫(=囊虫(のうちゅう))は主に肝臓に寄生する。</p> <p>分布: 韓国・中国(雲南省、四川省、貴州省)・台湾・フィリピン・ベトナム・タイ・インドネシア(スマトラ島北部)</p> <p>感染原因: 加熱不十分な豚の肝臓を摂取することによって感染する。</p> <p>健康被害: 成虫が小腸に寄生することから持続的に片節が排出されることに伴う精神的な不快感や軽微な下痢である。アジア条虫はヒトが虫卵を経口摂取しても囊虫症を引き起こすことはない。</p> <p>感染事例: 1968年鳥取県出雲市1名(59歳男性)、1996年鳥取県米子市1名(41歳男性)、2010~2011年関東地方(1都5県)15名</p> <p>【国立感染症研究所: 病原微生物検出情報Vol.32(2011)】</p>	<p>〈国内〉</p> <p>・食品安全委員会による評価状況: なし。</p> <p>・厚生労働省:</p> <p>「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267号)</p> <p>地域住民に対し、寄生虫に関する正しい知識及び現在知られている畜生虫疾患と食品との関係について普及啓発すること。生鮮野菜等については、調理・喫食前によく洗浄すること、魚介類、肉類については十分な冷凍又は加熱を行えばほとんど死滅すること、イジシ、クマ等の獣肉、は虫類等の生食により感染の危険性があることなどについて普及啓発されたこと。</p> <p>「豚レバーの提供に関する指導等について」(平成24年10月4日付け食安監発1004第1号)</p> <p>豚レバーを加熱せず喫食すると、E型肝炎のほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター、ジエジニ/コリ等の食中毒があります。このため、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に対して必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起をお願いします。</p> <p>〈海外〉</p> <p>・世界保健機関(WHO)/国際連合食糧農業機関(FAO)合同専門家会議: 食品媒介性寄生虫のリスク管理のための、複数基準に基づくリスク評価を公表(2012)</p> <p>・食品媒介性寄生虫について、ヒトの健康への影響に基づきリスク付けを実施した。</p> <p>・欧州食品安全機関(EFSA): 旋毛虫や囊虫に汚染された食肉の冷凍方法の適合性と詳細に関する科学パネルの意見書を公表(2005)。</p> <p>囊虫症は届出疾病ではないため、被害数の把握が困難である。</p> <p>豚、イジシ、牛のよ体を一10℃、10日間冷凍することで、囊虫を死滅させることができ、囊虫症の抑止管理に有効である。</p>	有	△	(1)

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害 情報	選定 基準 該当性	除外 事由
24	肥料・飼料等	2(1)	家畜飼料に使用されている殺菌剤ピシ	<p>・エトキシキン使用禁止の代替として使用される可能性</p> <p>・日本やアメリカではペットフードや家畜飼料にエトキシキンが使用が禁止されたが、その代わりに殺菌剤としてピシやカゼイン酸ナトリウムが大量に家畜飼料に入れている。ピシについては、まだ安全性が確認されておらず、そのような商品が大量に日本に輸入されてくる可能性も否定できない。ピシについて安全性の評価をしてほしい。</p> <p>・ピシの安全性は確認されていないが、禁止されたエトキシキンの代替としてピシが殺菌剤として家畜飼料やペットフードに使用されている。</p>	<p>・ピシ【NN-ビス(2-ヒドロキシエチル)アミノ酢酸】 化学式: C₈H₁₃NO₄ 用途: 緩衝液、キレート試薬 我が国において飼料添加物に指定されていない。 ・英国のtelegraph誌に、「ピシ」これは食品産業の聖杯か」と題する記事が紹介されている。 ・エトキシキンの使用については、日本では禁止されておらず、飼料添加物として指定されており、家畜飼料に使用可能。</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。 ・農林水産省: 飼料添加物としての指定なし。 なお、飼料添加物は「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和28年法律第35号)」に基づき、農林水産大臣が指定し、その規格及び基準を設定し、基準・規格に違反する飼料等の製造、輸入、販売、使用を禁止している。 「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」 第2条第3項「飼料添加物とは、飼料の品質の低下の防止その他の農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられる物をいう。 「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律施行規則(昭和51年農林省令第36号)」 第1条(飼料添加物の用途) 1 飼料の品質の低下の防止 2 飼料の栄養成分その他の有効成分の補給 3 飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進</p> <p>〈海外〉 ・海外での評価、研究成果発表等は見当たらない。</p>	無	×	(1) (4)
25	その他	2(1)	バナジウム	<p>・飲料水中のバナジウムの評価が必要と考える。アメリカのカリフォルニア州の水質基準で50µg/Lといった規制値があり、根拠はラットの母体毒性からの数値である。日本国内ではこの基準を超えるバナジウム含有の天然水が販売されており、富士山麓の地下水を水道水として利用している住民の飲み水にもこの基準値を超えているものもあると考える。また、ホヤには特異的にバナジウムを濃縮する性質があり、ホヤの食習慣がある我が国においてもバナジウムの影響を検討する必要があると考える。</p> <p>・カリフォルニア州のバナジウム規制の考え方は以下のURLを参照 → http://www.oehha.ca.gov/water/pals/vanadium.html</p> <p>・国内に規制は無し。カリフォルニア州の基準は上述の通り、オランダでは水生生物の生物濃縮を考慮しバナジウムの水質基準が1.2µg/Lといった情報もある。</p>	<p>・ヒトでの必須性が認められてはいないが、生体内で健康に役立つ作用があると考えられている超微量元素で種々の化学形態が存在する。 ・多く含む食品としてマッシュルーム、エビやカニ、黒コショウ、パセリ、デニルなどがあり、飲料水にも微量含まれている場合がある。 ・通常の食事からは6~18µg/日摂取し、その5%が体内に吸収されると見積もられている。 ・俗に「脂肪の燃焼を促進する」、「血糖値を下げる」、「コレステロールを下げる」、「血圧を下げる」、「便秘を改善する」などといわれているが、ヒトでの有効性に関する十分な科学的実証は見当たらない。 ・安全性については、適切に摂取すればおそく安全と思われるが、過剰摂取は危険性が示唆されている。 ・五酸化バナジウムは有毒であるとの報告がある。</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H22(2010)、H23(2011))。 〈海外〉 ・ドイツ連邦リスク研究所(BfR): ワイン中の重金属は健康リスクが高いとする論文が公表されたのを受けてBfRが実施した。バナジウムについては、バナジウム濃度の高いワインを一日当たり多く摂取する場合であっても、消費者に健康リスクがある可能性は認識されない(2010)。 ・英国食品基準庁(FSA): バナジウムを評価。安全性のデータが少なすぎた安全な上限量を設定できないと結論。50~125mg/日のバナジウムサプリメントを摂取したボランティアにおける急性腹痛、軟便、緑舌症が全員に観察され、一部のボランティアにけいれん発作が観察されたと報告されている(2003)。 ・欧州食品安全機関(EFSA): ヒトで胃腸障害が報告されたが、利用可能なデータが不十分であり、耐容上限摂取量(TDI)を設定できない、としている(2006)。 ・フランス食品環境衛生労働安全庁(ANSES): 第2回トータルリスクの定量的結論を導き出せない、としている(2012)。</p>	無	×	(3)

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害 情報	選定 基準 該当性	除外 事由
26	その他	2(1)	電磁波によるアミノ酸の変質	<p>電子レンジ調理により変質した必須アミノ酸の喫食がアルツハイマー等の原因不明の疾病原因になっている可能性</p> <p>電子レンジ調理は高い電磁波により、必須アミノ酸が変質してしまい、それを体内に取り込むとアルツハイマー等の原因不明の疾病に繋がっていると考えられる。自分のような発問には「電子レンジ調理の影響」として調べていく必要があると述べたい。</p> <p>高い電磁波による電子レンジ調理により変質した必須アミノ酸がアルツハイマー等の原因不明の疾病の原因となっている。</p>	<p>電子レンジ加熱乳や殺菌においてアミノ酸が発がん物質に変換する等の影響がある。ある種のトランス型アミノ酸がシス型異性体に変換する。トランス型アミノ酸がシス型異性体に変換する。トランス型アミノ酸がシス型異性体に変換する。トランス型アミノ酸がシス型異性体に変換する。</p> <p>（インターネット掲載情報：Microwaves And Microwave Ovens）</p> <p>電子レンジにより極端な高熱で加熱した乳におけるD-アミノ酸の生成がかなり前に指摘されたが、このような条件下で家庭用電子レンジを使用することはない。故に電子レンジ加熱した乳にD-アミノ酸が形成されるという危惧は無視できる。生物実験では電子レンジでの乳の加熱処理のハザードを示すエビデンスはない。（論文：Heat treatment of milk in domestic microwave ovens(International Dairy Journal,Vol.6, No.3, 1996年3月,pp.231～246)）</p> <p>上記1つめの文獻で以下の論文が紹介されている。電子レンジで10分加熱したベビーフードにおいて、高速液体クロマトグラフィー(HPLC)によりD-プロリンが検出された(シス型異性体の濃度:1～2mg/L)。 「AMINOACID ISOMERISATION AND MICROWAVE EXPOSURE(G. Lubecら,University of Vienna,Austria)」(The Lancet,Volume 334, Issue 8676; 9 December 1989, Pages 1392-1393)</p> <p>関連する情報として、以下の論文がある。 D-プロリンそして、その他のD-アミノ酸もD-アミノ酸オキシダーゼの作用で変換され、胃腸で吸収されるという主張もあるが、この主張には反論もある。また、D-アミノ酸を分解又は変換する(例えばD型アミノ酸をL型に変換するアセチルチン)といった酵素系も存在する可能性がある。しかしながら、Dアミノ酸オキシダーゼの存在下で、生体内において各種D-アミノ酸が見いだされている。このことは哺乳動物ではこの酵素系が欠失していることのエビデンスとなろう。 「D-aminoacids and microwaves(Gert Lubec,University of Vienna,Austria)」(The Lancet,Volume 335, Issue 8692, 31 March 1990, Pages 792)</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 〈海外〉 ・香港食物環境衛生署・リスク評価報告書No.19「MICROWAVE COOKING AND FOOD SAFETY」(2005) 電子レンジ加熱で発がん性物質の生成が促進されるという、論証に耐えうるエビデンスは存在しない。 ・韓国食品医薬品安全庁(KFDA):1人家族の増加及び生活の利便追求などで日常の電化製品となった電子レンジに関して、「普段、消費者達が気にしている内容について、「電子レンジ用容器・包装について調べましょう！」と題し、Q&A形式で公表している。この中で、「電子レンジで温めた水は振動によって分子配列が変わるため健康に有害だ」という内容がインターネットを通じて流布しているが、水の特性には何ら影響を及ぼさないで安心して良い。」と紹介している(2012)。 （参考情報） ・世界保健機関(WHO):ELECTROMAGNETIC FIELDS AND PUBLIC HEALTH Microwave Ovens(2005) 極短波(microwave)は高周波で、可視光同様に電磁波である。 電子レンジのガラス製ドアから漏れ出る電磁波は、国際基準で報告されているレベルよりもはるかに下に制限されている。血液成分が少く温度の影響を受ける眼のような臓器や、温度感受性が高い精密な機器は熱による損傷リスクが高い。しかしながら、電子レンジ周辺で測定されるパワーレベルをばるかに超える非常に高いレベルに長時間暴露を受けて初めて熱による損傷が起こる。 電子レンジで加熱調理された食品は従来型オーブンで加熱調理された食品と同様に安全かつ栄養価も同じである。</p>	無	×	(2) (4)

No.	区分	情報源の分類	評価課題/危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準該当性	除外事由
27	その他	4	<p>食品の照射殺菌特に香辛料、生薬、乾燥食品、ニンニク発芽防止</p> <p>いかに反対があろうとも、科学的に安全性が確認された技術を認可していないことは、事の道理に反する。</p> <p>平成23年度は生牛肉による中毒死が7件あり、同24年7月には牛の生肝臓の提供が禁止された。厚生労働省は近く生肝臓の照射殺菌の検討を始めるが、他に重要な照射対象があり、この件は日本の特殊事情と理解される。</p> <p>香辛料の細菌汚染は大量であるが、香辛料の加熱殺菌は品質低下をきたすため、その照射殺菌を各国とも第一に認められている。香辛料の他に、表題の照射された生薬、乾燥食品、ニンニクは、通関時に発見されずに国内で流通している可能性が著しく不合理、不経済である。</p> <p>世界では香辛料の照射殺菌が年間18.6万トン行われるとされる。食品照射はアジア諸国で世界の約半分が行われ、最も多い中国では2007年に14.6万トンの食品照射があったとされるが表示義務がない。同じくアメリカは年間9.2万トンで、2004年までに焼肉20万トン、香辛料5万トンが殺菌されたとされる。照射食品を買う買わないは消費者の自由である。</p> <p>(1)WHO:照射食品の安全性と栄養適性:コープ出版(1996) (2)林 徹:放射線の食品保存への利用:化学と生物, 50, No. 5, 345(2012) (3)等々力節子:食品照射, 40, 49(2005) その他「食品照射」誌に多数の関連文献情報あり。 ・現在、食品の照射殺菌は世界53か国で、230種の食品に許可されており、1980年にFAO/WHO/IAEAは10kGyまでの照射の健全性を認めた。さらに1997年にはWHOが10kGy以上の照射に問題のないことを認めている。 2000年に日本スパイス協会は、時の厚生省に香辛料の照射殺菌認可を申請したが、審査経過の記録もないとされる。</p>	<p>・原子力安全委員会食品照射専門部会「食品への放射線照射について(H18(2006))」</p> <p>放射線照射食品とは、放射線による生物学的作用(致死作用、代謝攪乱作用)を利用して食品の衛生化(病原菌、寄生虫の殺滅)や保存性の延長(腐敗菌、食害昆虫の殺滅、発芽防止や熟度調整)あるいは化学的作用(重合、分解)及び物理的作用(高分子化合物の高次構造変化)による改質効果を期待して、放射線を照射された食品のこと。</p> <p>日本では、ばれいしょの発芽防止のための放射線照射が1972年に許可され、1974年実用化された。</p> <p>・2010年ばれいしょの放射線処理量:6.246トン 【食品照射 vol.47 No.1 p.28-36(2012)】 ・2010年ばれいしょ収穫量:229万トン 【農林水産省:平成22年度野菜生産出荷統計】</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H23(2011))。ファクトシート作成(H24(2021))。食品健康影響評価技術研究「アルキルシクロブタン類を指標とした照射食品の安全性解析」(実施期間:平成21年~平成23年)を実施。 厚生労働省: <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法に基づき「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号)食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1Gy以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしょに放射線を照射する場合はのみ許可。 ①対象品目:ばれいしょ、②目的:発芽防止、③使用線源:コバルト60、④使用が認められた放射線の種類:ガンマ線、⑤吸収線量:150Gyを超えない、⑥再照射:禁止 食品衛生法に基づき食品の放射線照射の営業許可 <ul style="list-style-type: none"> 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 平成24年度輸入食品監視指導計画において、検査項目に放射線照射の検査が含まれており、監視を行っている。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 国際連合食糧農業機関(FAO)/国際原子力機関(IAEA)/世界保健機関(WHO):「意図した技術上の目的を達成するために適正な線量を照射した食品は、適正な栄養を有し安全に摂取できる。」(1997) コーデックス委員会:「最高吸収線量は、正当な技術目的を達成するのに必要な場合を除き、10kGyを超えてはならない。」(2003) 米国、カナダ、イギリス、フランス、ドイツ、オーストラリア/ニュージーランド、中国等の国で食品への放射線照射が許可されている。 	無	×	(1) (3)	

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準 該当性	除外事由
28	その他	2(1)	放射線照射食品	放射線照射食品のリスク評価を急ぐこと。 危険な生レバーが出回り続けるよりは、放射線照射等で殺菌したものの流通を認めるほうが国民のためになります。 照射食品反対連絡会の指摘⇒放射線を照射すると新しい化学物質ができる…シクロプロパタンと呼ばれる物質が問題	<p>原子力安全委員会食品照射専門部会「食品への放射線照射について」(H18(2006))</p> <p>放射線照射食品とは、放射線による生物学的作用(致死作用、代謝攪乱作用)を利用して食品の衛生化(病原菌、寄生虫の殺滅)や保存性の延長(腐敗菌、食害昆虫の殺滅、発芽防止や熟度調整)あるいは化学的作用(重合、分解)及び物理的作用(高分子化合物の高次構造変化)による改質効果を期待して、放射線を照射された食品のこと。</p> <p>日本では、ばれいしよの発芽防止のための放射線照射が1972年に許可され、1974年実用化された。</p> <p>・2010年ばれいしよの放射線処理量:6.246トン 【アジアにおける食品照射の最新動向、食品照射 vol.47No.1(2012)】</p> <p>・2010年ばれいしよ収穫量:229万トン 【農林水産省:平成22年度野菜生産出荷統計】</p>	<p>国内></p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H23(2011))。ファクトシート作成(H24(2012))。食品健康影響評価技術研究「アルキルシクロプロパタン類を指標とした照射食品の安全性解析」(実施期間:平成21年~平成23年)を実施。 厚生労働省: <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号)食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合は、①対象品目:ばれいしよ、②目的:発芽防止、③使用線源:コバルト60、④使用が認められた放射線の種類:ガンマ線、⑤吸収線量:150グレイを超えない、⑥再照射:禁止 食品衛生法に基づく食品の放射線照射業の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 平成24年度輸入食品監視指導計画において、検査項目に放射線照射の検査が含まれており、監視を行っている。 平成24年度厚生労働科学研究費補助金により、放射線を照射した牛肝臓の安全性に関する研究を実施。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> 国際連合食糧農業機関(FAO)/国際原子力機関(IAEA)/世界保健機関(WHO):「意図した技術上の目的を達成するために適正な線量を照射した食品は、適正な栄養を有し安全に摂取できる。」(1997) コーデックス委員会:「最高吸収線量は、正当な技術目的を達成するのに必要な場合を除き、10kGyを超えてはならない。」(2003) 米国、カナダ、イギリス、フランス、ドイツ、オーストラリア/ニュージーランド、中国等の国で食品への放射線照射が許可されている。 	無	×	(1) (3)

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害情報	選定基準 該当性	除外事由
29	その他	1(1)	生肉の放射線照射	放射線照射による生物学的作用(致死作用、代謝機乱作用)を利用して食品の衛生化(病原体、寄生虫の殺滅)や保存性の延長(腐敗菌、食害昆虫の殺滅、発芽防止や熟度調整)、あるいは化学的作用(重合、分解)及び物理的作用(高分子化合物の高次構造変化)による改質効果を期待して、放射線を照射された食品のこと。 日本では、ばれいしよの発芽防止のための放射線照射が1972年に許可され、1974年実用化された。	原子力安全委員会食品照射専門部会「食品への放射線照射について(H18(2006))」 放射線照射食品とは、放射線による生物学的作用(致死作用、代謝機乱作用)を利用して食品の衛生化(病原体、寄生虫の殺滅)や保存性の延長(腐敗菌、食害昆虫の殺滅、発芽防止や熟度調整)、あるいは化学的作用(重合、分解)及び物理的作用(高分子化合物の高次構造変化)による改質効果を期待して、放射線を照射された食品のこと。 日本では、ばれいしよの発芽防止のための放射線照射が1972年に許可され、1974年実用化された。 ・2010年ばれいしよの放射線処理量:6.246トン 【アジアにおける食品照射の最新動向、食品照射 vol.47No.1(2012)】 ・2010年ばれいしよ収穫量:229万トン 【農林水産省:平成22年産野菜生産出荷統計】	〈国内〉 食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H23(2011))。ファクシード作成(H24(2012))。食品健康影響評価技術研究「アルギンクロポタン類を指標とした照射食品の安全性解析」(実施期間:平成21年~平成23年)を実施。 ・厚生労働省: ○「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合はのみ許可。 ①対象品目:ばれいしよ、②目的:発芽防止、③使用線源:コバルト60、④使用が認められた放射線の種類:ガンマ線、⑤吸収線量:150グレイを超えない、⑥再照射:禁止 ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○平成24年度輸入食品監視指導計画において、検査項目に放射線照射の検査が含まれており、監視を行っている。 ○平成24年度厚生労働科学研究費補助金により、放射線を照射した牛肝臓の安全性に関する研究を実施。 〈海外〉 ・国際連食糧農業機関(FAO)/国際原子力機関(IAEA)/世界保健機関(WHO):「意図した技術上の目的を達成するために適正な線量を照射した食品は、適正な栄養を有し安全に摂取できる。」(1997) ・コーデックス委員会:「最高吸収線量は、正当な技術目的を達成するのに必要な場合を除き、10kGyを超えるべきではない。」(2003) ・米国、カナダ、イギリス、フランス、ドイツ、オーストラリア/ニュージーランド、中国等の国で食品への放射線照射が許可されている。	無	×	
30	その他	2(1)	プロポリス	プロポリスが科学的に安全安心な健康食品なのかを調べてほしい。 ・プロポリスは体によいと販売員はいうが、国や地域の許可、承認、認証を受けておらず、健康食品の位置づけがあいまいである。	プロポリスは、ミツバチが樹木の特定部位(新芽、蕾、樹皮など)から採取した樹液や色素などに、ミツバチ自身の分泌液を混ぜてできた巣材である。 ハチやハチの生産物にアレルギーのある人(特に喘息患者)は使用禁忌である。	〈国内〉 食品安全委員会による評価状況:なし。 ・九州食品安全機関(EFSA):プロポリス及びプロポリスに含まれるフラボノイド類に係る健康強調表示の立証に関する科学的意見書(2010) プロポリスもしくはプロポリスに含まれるフラボノイド類の摂取と主張されているような効果との間に因果関係を見出すことはなかった。 ・カナダ保健省(Health Canada) ○Canadian Adverse Reaction Newsletter(Vol.15, No.2, 2005年4月) ハチが作る製品:有富作用 ○アレルギー反応発症リスクについて:注意喚起(Canadian Adverse Reaction Newsletter(Vol.19, No.1, 2009年1月)) 症例紹介:プロポリスと腎機能不全	無	×	(4)
31	その他 (評価中又は評価済みの案件)	2(1)	放射能	放射能について、わからないことが多い。 ・専門家の中にも、懸念派と楽観派があり、どちらが正しいかわからない ・日本が先鞭をつけるべき。		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscits/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&field=301	無	×	(1)
32	その他 (評価中又は評価済みの案件)	2(1)	セシウム	「セシウム」について、多くの消費者が不安に思い、実際放射能検査や、その検出限界値の詳細への問合せが来る。また、少しでも検出されると大騒ぎになっている。 ・福島及び、その隣県地域の食品。(米・小麦・牛など) ・中国へ輸出できる食品として、関東圏の県の原料が含まれるものは輸出できない現状にある。	食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscits/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&field=301	食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscits/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&field=301	無	×	(1)

No.	区分	情報源の分類	評価課題／ 危害要因	提案内容	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	健康被害 情報	選定 基準 該当性	除外 事由
33	その他 (評価中 又は評 価済み の案件)	2(1)	低レベル放射線	・低レベル放射線の健康影響について		食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	無	×	(1)
34	添加物 (評価中 又は評 価済み の案件)	2(1)	ソルビン酸	・発がん性物質である事がマウス実験等で実証されています。 ・食べてはいけない危険な添加物という本で紹介されています。 ・国内では認定されている添加物ですが、諸外国では特にソルビン酸は発がん性が高いと食品添加物認定はされていない国が多いと聞いています。		食品安全委員会：ソルビン酸カルシウム http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya200703200001	無	×	(1)

＜平成24年度＞食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の対象外とした案件について(案)

No.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	その他の提案者からの情報	対象外とした事由
35	対象外	2(1)	茶のしずく	・茶のしずく等の事例で新たな知見のもとで調査が必要と考えられるから	・茶のしずく等の事例 ・特に化粧品由来の健康影響が適正に評価されていないと考えられるから	食品健康影響評価の対象外である。
36	対象外	2(1)	魚醤(キムチ)		・裸陳列量り売り(百貨店内) ・発酵食品なのに、何考えているの?	食品健康影響評価の対象外である。
37	対象外	1(1)	おにぎりとかっぱ麺のみの朝食によるカッピング類の中の食品添加物	・食品安全委員会は独立した国家機関であることから、有害性が必ずしも特定できない食品に対して、将来わが国の国民の健康を害するかもしれない事例については「自ら評価」の中でデータを蓄積し、警告を発することが必要となると考える。	・評価の必要性の理由： ・非正規雇用の増加による低賃金化と食生活の多様化が重なり、朝食の欠食や極度に偏った朝食が増えているように思われる。そのような中で屋敷を「おにぎりとかっぱ麺」で済ませる人も多くいる。しかしながら、そのような食生活の健康影響についての議論は十分進んでいるように思えない。 ・健康被害の有無 ・健康保険組合の定期健診で肝障害疑いの労働者(健診結果では、GOTやGPTの異常高値)と面談した経緯で、肝障害者にHBVやHCVの抗原・抗体を調べても陰性であるが、屋敷について尋ねると、圧倒的に多いのが「屋敷しいいでおにぎりとかっぱ麺を取っている」どの返事であった。これは経験談ではないので、もっと正確な疫学調査が必要と思われる。 ・その他 ・学生時代の経験で、困窮した同級生が朝からインスタントラーメン1箱を送ってもらい、朝昼夕飯にそれを食べて生活し、10日目に黄疸が出て、救急車で病院に搬送された。 ・人への健康影響に関する情報 ・カッピングとおにぎりを1週間の屋敷時に4～5回摂取している人がおり、定期健康診断で肝機能障害(GOT、GPTの上昇)と診断されている。HBやHCの抗原・抗体を調べても陰性であるが、エコー検査では多くが脂肪肝と診断されている。 ・現在、3,500名に食事に関するアンケート調査を行い、また本年9月までに全員の定期健康診断結果が揃うので、これらを連結して、その影響があるのかどうかを調べる予定である。 ・この調査で関連性が多少とも認められる際には、是非検討して頂きたいと考えている。 ・国内外でのリスク評価やリスク管理の状況に関する情報 ・国内外でカッピングを食べる肝障害になるという公式な報告はない。ただし、カッピングの摂取回数やその他の摂食食品との関連を調べた報告は見当たらない。 ・どのような食品にどの程度含まれているかや摂取の状況 ・肝障害が、カッピングに含まれる食品添加物の長期低濃度曝露により起こるのか、長期間の炭水化物のみの摂取により起こるのかについては不明である。しかし、肝障害疑いの労働者の話によると、週当たり3～4回以上はおにぎりとかっぱ麺という組合せで屋敷をとっているように思われた。	食品健康影響評価の対象外である。
38	対象外	2(1)	豆乳アレルギー	・大豆アレルギーではないが、豆乳アレルギーという人を最近よく聞く。食品表示上は大豆なのだろうが、豆乳の形で、製品に混ぜられていてわからない。		食品健康影響評価の対象外である。

平成25年度食品安全委員会運営計画（案）

（平成 年 月 日食品安全委員会決定）

第1 平成25年度における委員会の運営の重点事項

（1）事業運営方針

食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、平成25年7月、設立10周年を迎える。引き続き、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第3条から第6条までに定める食品の安全性の確保についての基本理念及び同法第2章に定める施策の策定に係る基本的な方針並びに「食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項」（平成16年1月16日閣議決定）を踏まえ、同法第23条第1項に規定する所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、今後の10年を見据え、委員会の業務改善を進めていく。

（2）重点事項

① 食品健康影響評価の着実な実施

効率的な情報収集、計画的な調査審議、事務局体制の強化により、食品健康影響評価を着実に実施する。

② リスクコミュニケーションの戦略的な実施

食品健康影響評価と科学的知見に基づく食品の安全確保に関する国民の一層の理解の促進のため、対象者に応じた情報提供、マスメディア・消費者団体との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。

③ 調査・研究事業の重点化

過去に実施した事業の効果を検証しつつ、委員会の所掌事務の実施に真に必要なものに重点化して、調査・研究事業を実施する。

④ 緊急時対応の強化

関係府省と連携しつつ、不断に緊急時対応の強化を図る。

第2 委員会の運営全般

（1）委員会会合の開催

原則として、毎週1回、委員会の委員長が委員会に諮って定める日に、公開で

委員会会合を開催する。なお、緊急・特段の案件については、臨時会合を開催し、対応する。

(2) 企画等専門調査会の開催

平成25年度の企画等専門調査会については、別紙1のスケジュールで開催する。

(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

必要に応じ、以下に掲げる方策を活用しつつ、専門調査会を開催する。

既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会に審議内容がまたがる課題について、効率的な調査審議を実施するため、

- ① 委員会又は専門調査会の下に部会ワーキンググループ又は部会を設置
- ② 専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議
- ③ 関係する専門調査会を合同で開催

(4) 委員会と専門調査会の連携の確保

案件に応じ、委員会と専門調査会の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。

(5) リスク管理機関との連携の確保

食品の安全性の確保に関する施策の整合的な実施等の観点から、関係府省連絡会議等を通じ、リスク管理機関との連携を確保する。

(6) 事務局体制の整備

評価体制の充実等を図るため、事務局組織を再編する。

(7) 委員会設立10周年記念事業の実施

平成25年7月に委員会設立10周年を迎えることから、講演会の開催、10年史の編纂等の記念事業を実施する。

第3 食品健康影響評価の実施

1 リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施

(1) 平成24年度末までにリスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件について

評価要請の内容にかんがみ、食品健康影響評価を行う必要がある場合、評価に必要な追加情報を求めた場合その他特段の事由がある場合を除き、早期に食品健

康影響評価が終了するよう、計画的・効率的な調査審議を行う。

(2) 企業からの申請に基づきリスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価について

「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について（平成21年7月16日委員会決定）」に基づき、標準処理期間（追加資料の提出に要する期間を除き1年間）内に評価結果を通知できるよう、計画的な調査審議を行う。

(3) いわゆるポジティブリスト対象品目の食品健康影響評価について

「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」（平成18年6月29日委員会決定）に基づき、計画的な調査審議を行う。

(4) 農薬等の国際共同評価への参画について

農薬等の効率的な評価の実施に向け国際共同評価に参画するための準備を進める。

2 評価ガイドライン等の策定

食品健康影響評価の内容について、案件ごとの整合性を確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資するため、必要に応じ、危害要因ごとの評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定を進める。平成25年度においては、平成23・24年度に行った研究事業の結果を踏まえ、農薬等の急性参照用量設定のための考え方の素案をまとめる。

3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施

(1) 「自ら評価」案件の選定

平成25年度における「自ら評価」案件の選定については、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料」（平成16年5月27日委員会決定）、「企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の考え方」（平成16年6月17日委員会決定）を踏まえ、別紙2に掲げるスケジュールで実施する。

(2) 「自ら評価」の実施

平成24年度までに選定された「自ら評価」案件であって、これまでに評価の終了していないものについては、それぞれ以下のとおり実施する。

① 「食品（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」（平成19年

度決定) 化学物質・汚染物質専門調査会で調査審議を行う。

- ② 「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」(平成19年度決定)
回答を得ていない評価対象国について、回答が得られ次第、プリオン専門調査会において調査審議を実施する。
- ③ 「食品中のヒ素(有機ヒ素、無機ヒ素)に関する食品健康影響評価」(平成20年度決定)
化学物質・汚染物質専門調査会汚染物質部会で調査審議を行う。また、効率的な調査審議ができるよう、調査事業等を活用して情報収集等を行う。
- ④ 「オクラトキシンAに関する食品健康影響評価」(平成20年度決定)
かび毒・自然毒等専門調査会で調査審議を行う。
- ⑤ 「アルミニウムに関する食品健康影響評価」(平成21年度決定)
平成23・24年度に行った研究事業の結果を踏まえ、調査審議の体制を決定した上で、アルミニウムに関する食品健康影響評価の調査審議を開始する。
- ⑥ 「加熱時に生じるアクリルアミドに関する食品健康影響評価」(平成22年度決定)
平成24年度に行った調査事業の結果を踏まえ、化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で調査審議を行う。
- ⑦ 平成24年度に「自ら評価」を行う案件として選定されたもの(P)
情報収集・整理を進める。

(3) 「自ら評価」の結果の情報発信

- ① 「自ら評価」の評価結果について
平成25年度内に評価が終了した場合は、その評価結果に関して、意見交換会の開催や季刊誌への掲載等により丁寧に情報発信する。
- ② 「自ら評価」案件として選定されなかったものについて
平成25年3月の食品安全委員会においてファクトシート作成と整理されたものについて、調査事業及び自主調査(日々の情報収集を含む。)を活用してファクトシートの作成を行う。

ファクトシートやQ&Aを作成するとされた事項以外についても、案件の選定

過程で得られた情報を中心にホームページで情報提供を行う。

リスク管理機関に対し「自ら評価」の評価結果への対応状況について実施状況調査等を通じきめ細かく把握するとともに、適切なリスク管理措置が行われるよう、必要な対策を図る。

第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視

1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査

食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況について、リスク管理機関に対し、平成25年4月及び10月を目途に調査を実施し、その結果を踏まえ、必要に応じ、勧告、意見の申出を行う。

特に、食品健康影響評価の結果の通知後、リスク管理機関において施策の実施までに長期間を要している案件について、きめ細かくフォローを行うこととし、必要に応じて委員会への報告を求めるなど適切な対応を行う。

また、勧告・意見申出等を行った場合には、状況に応じてよりきめ細かく報告を受けることにより監視する。

2 食品安全モニターからの報告

食品安全モニター470名から、随時、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況等についての報告を求め、その結果を踏まえ、必要に応じ、リスク管理機関に対し、勧告、意見申出を行う。

また、食品安全に関する意識等を把握するために、平成25年7月及び平成26年2月を目途に調査を実施する。

第5 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進

1 食品健康影響評価技術研究の推進

(1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定

平成26年度における食品健康影響評価技術研究課題については、「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定）に基づき、別紙3に掲げるスケジュールで、食品健康影響評価等の実施のために真に必要性の高いものを選定する。公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるよう周知するとともに、課題の選定等に関する議事の概要を公表して透明性を確保する。

(2) 平成24年度に終了した研究課題の事後評価の実施

平成24年度に終了した研究課題について、別紙4に掲げるスケジュールで事後評価の実施、研究発表会の開催、ホームページの公表を行う。

(3) 平成25年度に実施する研究課題の中間評価の実施

平成25年度に研究を実施する研究課題については、別紙4に掲げるスケジュールで中間評価を実施し、必要に応じ主任研究者へ指導を行う。

(4) 実地指導

研究費の適切な執行を確保するため、新規採択課題を中心に平成25年8月、9月に実地指導を行う。

(5) 連絡調整会議等の開催

食品の安全性の確保に関する研究を効率的に実施するため、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省連絡調整会議」（食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省相互の連携・政策調整の強化について（平成17年1月31日関係府省申合せ））等を、必要に応じ、新規採択課題決定前などに開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。

2 食品の安全性の確保に関する調査の推進

(1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定

平成26年度における食品安全確保総合調査対象課題については、別紙5のスケジュールで、食品健康影響評価等の実施のために真に必要性の高いものを選定する。

(2) 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開

選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、選定手続に係る議事概要、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でない判断される場合を除き、食品安全総合情報システムにより公開する。

第6 リスクコミュニケーションの促進

1 食品健康影響評価その他の食品の安全性に関する情報の消費者等に対する積極的な提供

食品健康影響評価その他の食品の安全性に関する情報を随時更新し、利用者の利

便性の高いホームページによる情報提供を行う。

また、対象者が有する食品の安全性に関する専門知識の程度に応じて内容を変更したメールマガジンを配信する。

さらに、国民の関心が高い事項等を掲載した季刊誌を年4回発行し、地方公共団体、図書館等に配布する。

このほか、意見交換会等で得られた意見等をもとに、対象者に応じた情報提供方法について必要な改善を実施する。

2 マスメディア、消費者団体等の関係者との連携の充実・強化

マスメディア、消費者団体等の国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディア、消費者団体等関係者との間で、国民の関心の高い食品健康影響評価をテーマとした勉強会、情報交換会等を定期的に行う。併せて、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者との連携の充実・強化を図るとともに、必要に応じ、不正確・不十分な情報への対応・補足説明としての情報発信を行う。

3 食品健康影響評価等に関する意見交換会、相談等の実施

(1) 少人数・参加型の効果的な意見交換会等の実施

少人数・参加型で双方向性の高い意見交換会について地方公共団体との共催で実施する。その際、消費者団体等とも連携した開催方式、地域のオピニオンリーダーや専門家等の対象を限定した開催方式等により実施する。

また、食品健康影響評価に関して消費者の理解をより促進させるために、複数回の継続した勉強会を開催する。

このような意見交換会で得られた意見等をもとに、意見交換会の実施方法、説明内容、資料等について必要な改善を図る。

(2) 食品健康影響評価の過程における意見交換会の実施

食品健康影響評価に関するもののうち、特に国民の関心が高いと思われるものについては、当該評価案への理解促進と、国民からの意見・情報の収集のために、当該評価案のパブリックコメント募集期間中に意見交換会を実施する。

(3) リスク管理機関と連携した意見交換会等の実施

国民の関心が高く、リスク管理措置も含めた説明がその理解促進に必要な食品健康影響評価については、リスク管理機関と共催・連携した意見交換会等を実施する。

(4) 食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの相談等への対応

食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応する。また、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は、消費者庁その他の関係機関と共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。また、よくある質問等についてはQ&A形式にして情報提供を行う。

(5) 意見交換会等の取組成果の活用

意見交換会等で使用した資料等については、ホームページ、メールマガジン等で情報提供を行う。

4 リスクコミュニケーションに係る関係府省及び地方公共団体との連携

消費者庁、リスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、原則、隔週での関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議を行うほか、緊密な情報交換・調整を行う。

また、地方公共団体との連携や情報の共有を図るため、消費者庁、リスク管理機関と連携して11月を目途に、地方公共団体との連絡会議を開催する。

併せて、食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組について、地方公共団体の担当職員の理解促進を図るため、当該職員に対する学習機会の提供を行う。

5 食品の安全性についての科学的な知識・考え方の普及啓発の実施と教育の推進

食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組の普及啓発のため、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、中学生を対象としたジュニア食品安全ゼミナールの開催、食品安全モニターを通じた地域への情報提供等について実施する。また、DVD等の啓発資材も活用し、広く普及啓発を実施する。

また、食育及びリスクコミュニケーションの一環としての食品の安全性に関する教育の推進方策を検討する。

第7 緊急の事態への対処

1 緊急事態への対処

緊急事態が発生した場合には、「食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針」（平成17年4月21日委員会決定。以下「指針」という。）等を踏まえ、関係行政機関等との密接な連携の上、危害物質の毒性等の科学的知見について国民に迅速かつ的確な情報提供を行う等、適切に対応する。

2 緊急事態への対処体制の整備

指針等を踏まえ、平時から、緊急時に備えた情報連絡体制の整備や、科学的知見の収集・整理、緊急時対応訓練等を実施することにより、緊急事態への対処体制の強化に努めるとともに、企画等専門調査会において、実際の緊急時対応の結果及び緊急時対応訓練の結果の検証を行い、緊急時対応の問題点や改善点等について検討し、必要に応じ、指針等の見直しを行う。

3 緊急時対応訓練の実施

平成24年度に改正された緊急時対応マニュアルを踏まえ、消費者庁を中心とした緊急時対応に係る訓練を、平成25年4月～10月（実務研修）、11月（確認訓練）を目処に行い、緊急時対応体制の実効性を確認するとともに、担当者の実践的対応能力の向上等を図る。

第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用

国内外の食品の安全性の確保に関する科学的情報について、毎日、収集する。

収集した情報については、国民やリスク管理機関などのニーズに対応できるように的確な整理及び分析を行い、「食品安全総合情報システム」（委員会のホームページ上の情報検索用データベースシステム）への登録、食品安全委員会会合での報告等により、国民に対する情報提供、リスク管理機関等との情報共有を行う。

また、食品健康影響評価や緊急時の対応等において、専門家等の専門知識の活用を図る観点から、専門情報の提供に協力いただける専門家や関係職域団体等との連絡体制を確保し、情報交換等を行う。

第9 国際協調の推進

(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣

平成25年度においては、以下のスケジュールで開催される国際会議等に委員及び事務局職員を派遣する。

平成25年4月	OECD農薬作業部会
5月	コーデックス残留農薬部会（CCPR）（第45回セッション）
5月	プリオン2013
6月	韓国毒性学会

- 6月 FAO/WHO合同食品食品添加物専門家会議（JECFA）（第77回）
- 6月 EUROTOX
- 8月 コーデックス残留動物用医薬品部会（CCRVDF）（第21回セッション）
- 8月 米国バイオテクノロジー視察
- 9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）
- 11月 コーデックス食品衛生部会（CCFH）（第45回セッション）
- 平成26年2月 フレゼニウス国際学会
- 3月 米国毒性学会
- 3月 コーデックス汚染物質部会（CCCF）（第8回セッション）
- 3月 コーデックス食品添加物部会（CCFA）（第46回セッション）

また、必要に応じ、このスケジュールのほかに開催されることとなった国際会議等に委員等を派遣する。

（2）海外の研究者等の招へい

平成25年度においては、海外の食品安全に係る研究者及び専門家を招へいし、食品の安全性の確保に関する施策の策定に必要な科学的知見の充実を図る。また、食品安全委員会設立10周年記念事業の講演会に、海外の食品安全に係る研究者及び専門家を招へいする。

（3）海外の食品安全機関等との定期会合の開催

平成25年度においては、食品安全委員会と協力文書を締結している外国政府機関（欧州食品安全機関（EFSA）及び豪州・ニュージーランド食品安全基準機関（FSANZ））との定期会合を開催する。また、必要に応じ、その他外国政府機関との情報交換のための会合を開催する。

（4）海外への情報発信

食品健康影響評価の概要、食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究の成果等の英訳を行い、順次英語版ホームページに掲載する。

平成25年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール

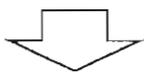
月	調査審議事項
平成25年6月	<ul style="list-style-type: none">○ 平成24年度食品安全委員会運営計画のフォローアップ及び平成24年度食品安全委員会運営状況報告書について○ 平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について○ 平成25年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について
9月	<ul style="list-style-type: none">○ 平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
11月	<ul style="list-style-type: none">○ 平成25年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について○ 平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
平成26年2月	<ul style="list-style-type: none">○ 平成26年度食品安全委員会運営計画について○ 平成25年度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補の選定について○ 平成25年度の食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施状況等について○ 平成25年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果、平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について

平成25年度における「自ら評価」案件の選定スケジュール

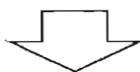
月	事 項
平成25年6月	○ 企画等専門調査会における審議 ・「自ら評価」案件選定の進め方について
7月	○ ホームページ等による一般からの意見募集の実施 ○ 専門調査会、食品安全モニター等からの意見、ホームページ等により募集した一般からの意見、要望書等の整理
8月	○ 事務局による「自ら評価」の案件候補の整理
9月	○ 企画等専門調査会における審議（第1回絞込み） ・前年度までの「自ら評価」のフォローアップ ・「自ら評価」の案件候補について議論
11月	○ 企画等専門調査会における審議（第2回絞込み） ・「自ら評価」の案件候補について議論
平成26年2月	○ 企画等専門調査会における審議（第3回絞込み） ・「自ら評価」の候補案件の決定 ○ 食品安全委員会における審議 ・「自ら評価」の案件を決定する場合の関係者相互間における情報及び意見の交換について議論 ・その他の案件の取扱い（情報提供など）を決定 ○ 意見・情報の募集、意見交換会の開催等
3月	○ 食品安全委員会における審議 ・意見・情報の募集の結果等を踏まえ、「自ら評価」案件を決定

平成26年度新規研究課題決定までのスケジュール

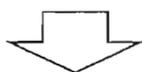
「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」を
適宜必要に応じ見直し（平成25年6月）



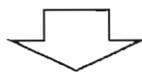
平成26年度研究領域の決定
（平成25年8月）



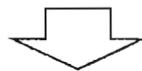
研究課題の募集
（平成25年9月）



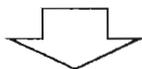
書面審査
（平成25年11月）



ヒアリング審査
（平成26年1月）



研究課題候補（案）の選定及び調査対象課題との調整
（平成26年2月）

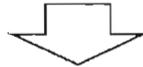


新規研究課題の食品安全委員会決定
（平成26年2月）

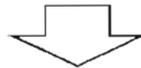
平成25年度の研究事業評価実施スケジュール

〔平成24年度に終了した課題の事後評価〕

事後評価の実施（平成25年5月）



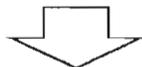
食品安全委員会への報告（平成25年6月）



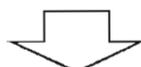
研究成果発表会（平成25年7月）

〔平成25年度に実施する課題の中間評価〕

研究成果報告書（中間報告書）の提出期限
（平成25年11月）



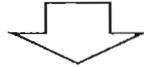
中間評価の実施（平成25年12月）



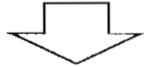
食品安全委員会決定（平成26年2月）

平成26年度に実施する調査課題の選定

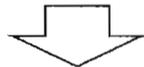
「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」の見直し（平成25年6月）



平成26年度実施課題案の選定
（平成26年1月）



平成26年度実施課題案の選定及び研究課題との調整
（平成26年2月）



食品安全委員会決定
（平成26年2月）

項目	平成24年度運営計画	平成25年度運営計画(案)
<p>第1 平成24年度における委員会の運営の重点事項</p>	<p>平成24年度運営計画</p> <p>(1) 事業運営方針 食品安全委員会(以下「委員会」という。)は、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第3条から第6条までに定める食品の安全性の確保に係る基本方針並びに「食品安全基本法第21条第1項に規定する所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、今後の10年を見据え、委員会の業務改善を進めていく。」</p> <p>(2) 重点事項 ① 食品健康影響評価の効率的な実施に向けた体制の整備 食品健康影響評価を効率的に実施するため、専門調査会の連携の強化、評価に必要な情報収集の効率化及び事務局体制の強化を図る。 ② リスクコミュニケーションの効果的な実施 リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、消費者庁等関係府省、地方公共団体、マスメディア、関係団体及び地域の専門家との連携強化を図る。 ③ 調査・研究の重点化 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業について、食品健康影響評価をはじめ、委員会の所掌事務の実施に真に必要なものに重点化して実施する。 ④ 情報収集の効率化 食品健康影響評価の実施に必要な情報を効率的に収集できるよう、電子ジャーナルの積極的な活用、国内外の研究機関との連携強化を図る。 ⑤ 緊急時対応の強化 東日本大震災への対応の経験等を踏まえ、不断に緊急時対応の強化を図る。</p>	<p>平成25年度運営計画(案)</p> <p>(1) 事業運営方針 食品安全委員会(以下「委員会」という。)は、平成25年7月、設立10周年を迎える。引き続き、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第3条から第6条までに定める食品の安全性の確保に係る基本理念及び同法第2章に定める施策の策定に係る基本的な方針並びに「食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項」(平成16年1月16日閣議決定)を踏まえ、同法第23条第1項に規定する所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、今後の10年を見据え、委員会の業務改善を進めていく。</p> <p>(2) 重点事項 ① 食品健康影響評価の着実な実施 効率的な情報収集、計画的な調査審議、事務局体制の強化により、食品健康影響評価を着実に実施する。 ② リスクコミュニケーションの戦略的な実施 食品健康影響評価と科学的知見に基づき食品の安全確保に関する国民の一層の理解の促進のため、対象者に応じた情報提供、マスメディア・消費者団体との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。 ③ 調査・研究事業の重点化 過去に実施した事業の効果を検証しつつ、委員会の所掌事務の実施に真に必要なものに重点化して、調査・研究事業を実施する。 ④ 緊急時対応の強化 関係府省と連携しつつ、不断に緊急時対応の強化を図る。</p>
<p>第2 委員会の運営全般</p>	<p>1 会議の開催 (1) 委員会会合の開催 原則として、毎週1回、委員会の委員長が委員会に諮って定める日に、公開で委員会会合を開催する。なお、緊急・特段の案件については、臨時会合を開催し、対応する。 (2) 企画等専門調査会の開催 平成24年度の企画等専門調査会については、別紙1のスケジュールで開催する。</p>	<p>(1) 委員会会合の開催 原則として、毎週1回、委員会の委員長が委員会に諮って定める日に、公開で委員会会合を開催する。なお、緊急・特段の案件については、臨時会合を開催し、対応する。 (2) 企画等専門調査会の開催 平成25年度の企画等専門調査会については、別紙1のスケジュールで開催する。</p>

<p>(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催 必要に応じ、以下に掲げる方策を活用し、専門調査会を開催する。 既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会に審議内容がまたがる課題について、効率的な調査審議を実施するため、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 委員会又は専門調査会の下に部会ワーキンググループ又は部会を設置 ② 専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議 ③ 関係する専門調査会を合同で開催 	<p>(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催 必要に応じ、以下に掲げる方策を活用し、専門調査会を開催する。 既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会に審議内容がまたがる課題について、効率的な調査審議を実施するため、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 特定の評価事案については、委員会や専門調査会の下に部会やワーキンググループを設置 ② 既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会に審議内容がまたがる課題について、 (ア) 専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議 (イ) 関係する専門調査会を合同で開催 ③ 「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」(平成21年10月8日委員会決定)に基づき、効率的に調査審議
<p>(4) 委員会と専門調査会の連携の確保 案件に応じ、委員会と専門調査会の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。</p> <p>(5) リスク管理機関との連携の確保 食品の安全性の確保に関する施策の整合的な実施等の観点から、関係府省連絡会議等を通じ、リスク管理機関との連携を確保する。</p> <p>(6) 事務局体制の整備 評価体制の充実等を図るため、事務局組織を再編する。</p> <p>(7) 委員会設立10周年記念事業の実施 平成25年7月に委員会設立10周年を迎えることから、講演会の開催、10年史の編纂等の記念事業を実施する。</p>	<p>(4) 専門調査会の連携の確保 案件に応じ、委員及び専門委員の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。</p> <p>(5) リスク管理機関との連携の確保 食品の安全性の確保に関する施策の整合的な実施等の観点から、リスク管理機関との連携を確保するため、関係府省連絡会議等を定期的に開催する。</p> <p>(6) 事務局体制の整備 評価の精緻化・高度化・迅速化、幅広い評価対象への対応、国際対応の効率化、評価案件数の増加への対応、緊急時における迅速な評価の実施等の観点から、事務局体制の強化に向けた検討を行う。</p>
<p>1 リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施</p> <p>(1) 平成24年度末までにリスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件について</p> <p>評価要請の内容にかんがみ、食品健康影響評価を行う必要がある場合、評価に必要な追加情報を求めた場合その他特段の事由がある場合を除き、早期に食品健康影響評価が終了するよう、計画的・効率的な調査審議を行う。</p> <p>(2) 企業からの申請に基づきリスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価につ</p>	<p>1 リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施</p> <p>(1) 平成23年度末までにリスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件について</p> <p>要請の内容等にかんがみ、評価基準の策定の必要がある場合、評価に必要な追加情報を求めた場合その他特段の事由がある場合を除き、早期に食品健康影響評価を終了できよう、計画的な調査審議を行う。専門調査会での調査審議に必要な追加資料を要求したものの等については、必要に応じ、リスク管理機関から資料の提出があるまで調査審議を中断することとする。</p> <p>(2) 企業からの申請に基づきリスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価につ</p>

<p>いて 「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について（平成21年7月16日委員会決定）」に基づき、要請事項の説明を受けた日から1年以内に結果を通知できるよう、計画的な調査審議を行う。</p>	<p>いて 「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について（平成21年7月16日委員会決定）」に基づき、要請事項の説明を受けた日から1年以内に結果を通知できるよう、計画的な調査審議を行う。</p>
<p>(3) いわゆるポジティブリスト対象品目の食品健康影響評価について 「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」（平成18年6月29日委員会決定）に基づき、計画的な調査審議を行う。</p>	<p>(3) いわゆるポジティブリスト対象品目の食品健康影響評価について 「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」（平成18年6月29日委員会決定）に基づき、計画的な調査審議を行う。</p>
<p>(4) 農薬等の国際共同評価への参加について 農薬等の効率的な評価の実施に向け国際共同評価に参画するための準備を進める。</p>	<p>(4) 農薬等の国際共同評価への参加について 農薬等の効率的な評価の実施に向け国際共同評価に参画するための準備を進める。</p>
<p>2 評価ガイドライン等の策定 食品健康影響評価の内容について、案件ごとの整合性を確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資するため、優先度に応じ、必要に応じ、危害要因ごとの評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定を進める。平成25年度においては、平成23・24年度に行った研究事業の結果を踏まえ、農薬等の急性参照用量設定のための考え方の案をまとめる。</p>	<p>2 評価ガイドライン等の策定 食品健康影響評価の内容について、案件ごとの整合性を確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資するため、優先度に応じ、必要に応じ、危害要因ごとの評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定を進める。平成25年度においては、平成23・24年度に行った研究事業の結果を踏まえ、農薬等の急性参照用量設定のための考え方の案をまとめる。</p>
<p>3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施 (1) 「自ら評価」案件の選定 平成25年度における「自ら評価」案件の選定については、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料」（平成16年5月27日食品安全委員会決定）、「企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の考え方」（平成16年6月17日委員会決定）を踏まえ、別紙2に掲げるスケジュールで実施する。</p>	<p>3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施 (1) 「自ら評価」案件の選定 平成24年度における「自ら評価」案件の選定については、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料」（平成16年5月27日食品安全委員会決定）、「企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の考え方」（平成16年6月17日委員会決定）を踏まえ、別紙2に掲げるスケジュールで実施する。</p>
<p>(2) 「自ら評価」の実施 平成24年度までに選定された「自ら評価」案件であって、これまでに評価の終了していないものについては、それぞれ以下のとおり実施する。 ① 「食品（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」（平成19年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会で調査審議を行う。 ② 「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」（平成19年度決定） 回答を得ていない評価対象国について、回答が得られれば、次回以降、専門調査会において調査審議を実施する。 ③ 「食品中のヒ素（有機ヒ素、無機ヒ素）に関する食品健康影響評価」（平成20年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会汚染物質部会で調査審議を行う。また、効率的な調査審議ができるよう、調査事業等を活用して情報収集等を行う。 ④ 「オクラトキシンAに関する食品健康影響評価」（平成20年度決定） かび毒・自然毒等専門調査会で調査審議を行う。 ⑤ 「アルミニウムに関する食品健康影響評価」（平成21年度決定）</p>	<p>(2) 「自ら評価」の実施 平成23年度までに選定された「自ら評価」案件であって、これまでに評価の終了していないものについては、それぞれ以下のとおり実施する。 ① 「食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価」（平成16年度決定） ② 「食品（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」（平成19年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループで調査審議を行う。 ③ 「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」（平成19年度決定） データが収集されていない国の評価の取扱いについて専門調査会において対応する。同専門調査会の調査審議が終了した2ヶ国分について委員会で調査審議を行う。 ④ 「食品中のヒ素（有機ヒ素、無機ヒ素）に関する食品健康影響評価」（平成20年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会汚染物質部会で調査審議を行う。 ⑤ 「オクラトキシンAに関する食品健康影響評価」（平成20年度決定）</p>

<p>かび毒・自然毒等専門調査会で調査審議を行う。</p> <p>⑥ 「アルミニウムに関する食品健康影響評価」(平成21年度決定) 研究事業などを活用して、評価に必要な情報の収集を進める。</p> <p>⑦ 「加熱時に生じるアクリルアミドに関する食品健康影響評価」(平成22年度決定) 化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で調査審議を行う。</p>	<p>平成23・24年度に行った研究事業の結果を踏まえ、調査審議の体制を決定した上で、アルミニウムに関する食品健康影響評価の調査審議を開始する。</p> <p>⑥ 「加熱時に生じるアクリルアミドに関する食品健康影響評価」(平成22年度決定) 化学物質部会で調査審議を行う。</p> <p>⑦ 平成24年度に「自ら評価」を行う案件として選定されたもの(P) 情報収集・整理を進める。</p>
<p>(3) 「自ら評価」の結果の情報発信</p> <p>① 「自ら評価」の評価結果について 平成25年度内に評価が終了した場合は、その評価結果に関して、意見交換会の開催や季刊誌への掲載等により丁寧に情報発信する。</p> <p>② 「自ら評価」案件として選定されなかったものについて 平成25年3月の食品安全委員会においてファクトシート作成と整理されたものについて、調査事業及び自主調査(日々の情報収集を含む。)を活用してファクトシートの作成を行う。</p> <p>ファクトシートやQ&Aを作成するとされた事項以外についても、案件の選定過程で得られた情報を中心にホームページで情報提供を行う。</p> <p>リスク管理機関に対し「自ら評価」の評価結果への対応状況について実施状況調査等を通じきめ細かく把握するとともに、適切なリスク管理措置が行われるよう、必要な対策を図る。</p>	<p>(3) 「自ら評価」の結果の情報発信</p> <p>① 「自ら評価」の評価結果について 平成25年度内に評価が終了した場合は、その評価結果に関して、意見交換会の開催や季刊誌への掲載等により丁寧に情報発信する。</p> <p>② 「自ら評価」案件として選定されなかったものについて 平成25年3月の食品安全委員会においてファクトシート作成と整理されたものについて、調査事業及び自主調査(日々の情報収集を含む。)を活用してファクトシートの作成を行う。</p> <p>ファクトシートやQ&Aを作成するとされた事項以外についても、案件の選定過程で得られた情報を中心にホームページで情報提供を行う。</p> <p>リスク管理機関に対し「自ら評価」の評価結果への対応状況について実施状況調査等を通じきめ細かく把握するとともに、適切なリスク管理措置が行われるよう、必要な対策を図る。</p>
<p>第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視</p>	<p>1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況について、リスク管理機関に対し、平成24年4月及び10月を目的に調査を実施し、その結果を踏まえ、必要に応じ、勧告、意見の申出を行う。</p> <p>特に、食品健康影響評価の結果の通知後、リスク管理機関において施策の実施までに長期間を要している案件について、きめ細かくフォローを行うこととし、必要に応じて委員会への報告を求めめるなど適切な対応を行う。</p> <p>また、勧告・意見申出等を行った場合には、状況に応じてよりきめ細かく報告を受けることにより監視する。</p> <p>2 食品安全モニターからの報告 食品安全モニター470名から、随時、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況等についての報告を求め、その結果を踏まえ、必要に応じ、リスク管理機関に対し、勧告、意見申出を行う。</p> <p>また、食品安全に関する意識等を的確に把握するために、平成24年7月及び平成25年2月を目的に調査を実施する。</p>
<p>第5 食品の安全性の確保に関する</p>	<p>1 食品健康影響評価技術研究の推進 (1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定</p>

<p>調査・研究事業の推進</p> <p>平成24年度における食品健康影響評価技術研究課題については、4月に開催する研究運営部会及び調査・研究企画調整会議において、平成24年度の新規課題案の選定及び調査の課題案との調整を行い、委員会において新規課題を決定する。また、平成25年度の新規課題については、「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定）に基づき、別紙3に掲げるスケジュールで、食品健康影響評価等の実施のために真に必要な高いものを選定する。公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できよう周知するとともに、課題の選定等に関する議事の概要を公表して透明性を確保する。</p>	<p>平成26年度における食品健康影響評価技術研究課題については、「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定）に基づき、別紙3に掲げるスケジュールで、食品健康影響評価等の実施のために真に必要な高いものを選定する。公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できよう周知するとともに、課題の選定等に関する議事の概要を公表して透明性を確保する。</p>
<p>(2) 事後評価の実施</p> <p>平成23年度に終了した研究課題については、平成24年7月に得られた研究成果報告の審査を踏まえ、事後評価を実施する。また、得られた研究成果を普及するため、10月に発表会を開催するとともに、ホームページで公表する。</p>	<p>(2) 平成24年度に終了した研究課題の事後評価の実施</p> <p>平成24年度に終了した研究課題について、別紙4に掲げるスケジュールで事後評価の実施、研究発表会の開催、ホームページの公表を行う。</p>
<p>(3) 中間評価の実施</p> <p>平成24年度の新規採択課題を含め平成25年度に継続実施する計画の研究課題については、目的とする成果につながるよう、平成24年11月に進捗状況調査を行うとともに、平成25年2月に中間評価を実施する。</p>	<p>(3) 平成25年度に実施する研究課題の中間評価の実施</p> <p>平成25年度に研究を実施する研究課題については、別紙4に掲げるスケジュールで中間評価を実施し、必要に応じ主任研究者へ指導を行う。</p>
<p>(4) 実地指導</p> <p>研究費の適切な執行を確保するため、新規採択課題を中心に平成24年11月に実地指導を行う。</p>	<p>(4) 実地指導</p> <p>研究費の適切な執行を確保するため、新規採択課題を中心に平成25年8月、9月に実地指導を行う。</p>
<p>(5) 連絡調整会議等の開催</p> <p>食品の安全性の確保に関する研究を効率的に実施するため、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省連絡調整会議」（食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省相互の連携・政策調整の強化について（平成17年1月31日関係府省申合せ）等を必要に応じて開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。</p>	<p>(5) 連絡調整会議等の開催</p> <p>食品の安全性の確保に関する研究を効率的に実施するため、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省連絡調整会議」（食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省相互の連携・政策調整の強化について（平成17年1月31日関係府省申合せ）等を必要に応じて開催し、新規採択課題決定前などに開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。</p>
<p>2 食品の安全性の確保に関する調査の推進</p> <p>(1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定</p> <p>平成24年度における食品安全確保総合調査対象課題については、4月に開催予定の調査の実施のために真に必要な高いものを選定することとし、4月に開催予定の調査・研究企画調整会議において、先に開催された調査選定部会において選定された調査の対象課題案と、研究の対象課題案との調整を行い、委員会において決定する。</p>	<p>2 食品の安全性の確保に関する調査の推進</p> <p>(1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定</p> <p>平成26年度における食品安全確保総合調査対象課題については、別紙5のスケジュールで、食品健康影響評価等の実施のために真に必要な高いものを選定する。</p>
<p>(2) 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開</p> <p>選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、選定手続に係る議事概要、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でないとは判断される場合</p>	<p>(2) 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開</p> <p>選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、選定手続に係る議事概要、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でないとは判断される場合</p>

第6 リスク コミュニケ ーションの 促進	を除き、食品安全総合情報システムにより公開する。	を除き、食品安全総合情報システムにより公開する。
1	<p>食品健康影響評価に関する意見交換会の開催 食品健康影響評価に関する意見交換会について、国民の関心の高い案件、科学的な考え 方・プロセスについて説明する必要性の高い案件を中心に、「意見交換会の実施と評価に関 するガイドライン」（平成20年8月食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会 決定）を踏まえ、年度内に行われた食品健康影響評価の結果に関するものについては当該 評価の意見・情報の募集期間中に、地方公共団体に、地方公共団体等との共催によるものについては共催す る地方公共団体等と調整の上で開催する。</p> <p>開催形式としては、講演会のほか、サイエンスカフェの手法を取り入れた形式、少人数 のグループによる意見交換方式など効果的な形式を採用する。</p> <p>意見交換会で使用した資料等については、意見交換会の参加者以外にも効果的にリスク コミュニケーションが行われるよう、メールマガジン、ホームページ等で情報提供を行 う。</p>	<p>食品健康影響評価その他の食品の安全性に関する情報の消費者等に対する積極的な提供 食品健康影響評価その他の食品の安全性に関する情報を随時更新し、利用者の利便性の 高いホームページによる情報提供を行う。</p> <p>また、対象者が有する食品の安全性に関する専門知識の程度に応じて内容を変更したメ ールマガジンを配信する。</p> <p>さらに、国民の関心が高い事項等を掲載した季刊誌を年4回発行し、地方公共団体、図 書館等に配布する。</p> <p>このほか、意見交換会等で得られた意見等をもとに、対象者に応じた情報提供方法につ いて必要な改善を実施する。</p> <p>2 マスメディア、消費者団体等の関係者との連携の充実・強化 マスメディア、消費者団体等の国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディア、 消費者団体等関係者との間で、国民の関心の高い食品健康影響評価をテーマとした勉強 会、情報交換会等を定期的に行う。併せて、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメデ ィア関係者との連携の充実・強化を図るとともに、必要に応じ、不正確・不十分な情報へ の対応・補足説明としての情報発信を行う。</p> <p>3 食品健康影響評価等に関する意見交換会、相談等の実施 (1) 少人数・参加型の効果的な意見交換会等の実施 少人数・参加型で双方向性の高い意見交換会について地方公共団体との共催で実施す る。その際、消費者団体等とも連携した開催方式、地域のオピニオンリーダーや専門家 等の対象を限定した開催方式等により実施する。</p> <p>また、食品健康影響評価に関して消費者の理解をより促進させるために、複数回の継 続した勉強会を開催する。</p> <p>このような意見交換会で得られた意見等をもとに、意見交換会の実施方法、説明内 容、資料等について必要な改善を図る。</p> <p>(2) 食品健康影響評価の過程における意見交換会の実施 食品健康影響評価に関するものうち、特に国民の関心が高いと思われるものについ ては、当該評価案への理解促進と、国民からの意見・情報の収集のために、当該評価案 のパブリックコメント募集期間中に意見交換会を実施する。</p> <p>(3) リスク管理機関と連携した意見交換会等の実施 国民の関心が高く、リスク管理措置も含めた説明がその理解促進に必要な食品健康影 響評価については、リスク管理機関と共催・連携した意見交換会等を実施する。</p> <p>(4) 食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの相談等への対応 食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応する。また、食の 安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は、消費者庁 その他の関係機関と共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。また、よく</p>

<p>ある質問等についてはQ&A形式にして情報提供を行う。</p> <p>(5) 意見交換会等の取組成果の活用 意見交換会等で使用した資料等については、ホームページ、メールマガジン等で情報提供を行う。</p>	
	<p>2 食品健康影響評価や食品の安全性に関する情報提供・相談等の積極的実施</p> <p>(1) ホームページ等による情報提供 「食品安全委員会における情報提供の改善に向けた当面の取組方向」(平成21年9月食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会決定)を踏まえて情報提供に取り組む。</p> <p>① ホームページ 必要な情報を迅速に掲載、更新するとともに、閲覧者が必要な情報をスムーズに閲覧できるよう、平成23年度に実施したアンケートの結果も踏まえ、情報の整理を図る。</p> <p>② メールマガジン メールマガジンを週1回配信するとともに、食品危害発生時は臨時のメールマガジンを配信する。</p> <p>③ 季刊誌 国民の関心が高い事項について季刊誌を年4回発行し、地方公共団体や図書館等に配布する。</p> <p>④ パンフレット 食品安全委員会パンフレットについて、最新の情報に改訂する。</p> <p>(2) マスメディア関係者等との連携の充実・強化 国民の関心の高い食品健康影響評価を中心に、国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディアや消費者団体等関係者との間で勉強会や懇談会等を年3～4回行う。併せて、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者との連携の充実・強化を図るとともに、必要に応じ、不正確・不十分な情報への対応・補足説明としての情報発信も行う。</p> <p>(3) 食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの相談等への対応 食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応するとともに、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は消費者庁その他の関係機関とも共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。また、よくある質問等についてはQ&A形式として委員会に報告し、ホームページに掲載する。</p>
	<p>4 リスクコミュニケーションに係る関係府省及び地方公共団体との連携 消費者庁、リスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、原則、隔週での関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議を行うほか、緊密な情報交換・調整を行う。 また、地方公共団体との連携や情報の共有を図るため、消費者庁、リスク管理機関と連</p>

<p>また、DVDや啓発資料を活用して、リスク分析の考え方や食品の安全性についての科学的知識等について広く普及啓発を実施する。</p>	<p>4 リスクコミュニケーションに係る関係府省、地方公共団体との連携 消費者庁やリスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、毎月2回程度、関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議において情報交換を行い、特に意見交換会の開催については、消費者庁をはじめとした関係府省と緊密に連携する。 地方公共団体との緊密な連携や情報の共有を図るため、消費者庁をはじめとした関係府省と連携して平成24年11月を目的に、地方公共団体（都道府県、保健所設置市、政令指定都市、中核市及び特別区）との連絡会議を開催する。 また、国民の関心が高い食品健康影響評価が行われた際には、積極的に地方公共団体への情報提供を行うとともに、意見交換会については、地方公共団体、消費者団体及び地域の専門家と連携して、より効果的にリスクコミュニケーションを実施する。 さらに、地域での意見交換会の実施の際には、「リスクコミュニケーション養成講座」等の受講者の協力を得て効果的に推進するとともに、地域においても食品健康影響評価に関するリスクコミュニケーションが自立的に展開されるよう、メールボックスを活用した同受講者に対する情報提供を実施する。</p>	<p>携して111月を目的に、地方公共団体との連絡会議を開催する。 併せて、食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組について、地方公共団体の担当職員の理解促進を図るため、当該職員に対する学習機会の提供を行う。</p> <p>5 食品の安全性についての科学的な知識・考え方の普及啓発の実施と教育の推進 食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組の普及啓発のため、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、中学生を対象としたジュニア食品安全ゼミナールの開催、食品安全モニターを通じて地域への情報提供等について実施する。また、DVD等の啓発資料も活用し、広く普及啓発を実施する。 また、食育及びリスクコミュニケーションの一環としての食品の安全性に関する教育の推進方策を検討する。</p>
<p>第7 緊急事態への対処</p>	<p>1 緊急事態への対処 緊急事態が発生した場合には、「食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針」（平成17年4月21日委員会決定。以下「指針」という。）等を踏まえ、関係行政機関等との密接な連携の上、危害物質の毒性等の科学的知見について国民に迅速かつ的確な情報提供を行う等、適切に対処する。</p> <p>2 緊急事態への対処体制の整備 指針等を踏まえ、平時から、緊急時に備えた情報連絡体制の整備や、科学的知見の収集・整理、緊急時対応訓練等を実施することにより、緊急事態への対処体制の強化に努めるとともに、企画等専門調査会において、緊急時対応訓練の結果及び実際の緊急時対応の検証を行い、緊急時対応の問題点や改善点等について検討し、必要に応じて指針等の見直しを行う。</p> <p>3 緊急時対応訓練の実施 緊急事態等を想定した緊急時対応訓練を、平成24年4月～10月（実務研修）、11月（確認訓練）を目的に行い、緊急時対応体制の美効性を確認するとともに、担当者の実効的対応能力の向上等を図る。</p>	<p>1 緊急事態への対処 緊急事態が発生した場合には、「食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針」（平成17年4月21日委員会決定。以下「指針」という。）等を踏まえ、関係行政機関等との密接な連携の上、危害物質の毒性等の科学的知見について国民に迅速かつ的確な情報提供を行う等、適切に対処する。</p> <p>2 緊急事態への対処体制の整備 指針等を踏まえ、平時から、緊急時に備えた情報連絡体制の整備や、科学的知見の収集・整理、緊急時対応訓練等を実施することにより、緊急事態への対処体制の強化に努めるとともに、企画等専門調査会において、実際の緊急時対応の結果及び緊急時対応訓練の結果の検証を行い、緊急時対応の問題点や改善点等について検討し、必要に応じて、指針等の見直しを行う。</p> <p>3 緊急時対応訓練の実施 平成24年度に改正された緊急時対応マニュアルを踏まえ、消費者庁を中心とした緊急時対応に係る訓練を、平成25年4月～10月（実務研修）、11月（確認訓練）を目的に行い、緊急時対応体制の美効性を確認するとともに、担当者の実効的対応能力の向上等を図る。</p>
<p>第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集</p>	<p>国内外の食品の安全性の確保に関する科学的情報について、リスク管理機関や消費者庁と連携し、毎日、収集する。 収集した情報については、国民やリスク管理機関などのニーズに対応できるような的確な整理及び分析を行い、「食品安全総合情報システム」（委員会のホームページ上の情報検索用データベースシステム）への登録、食品安全委員会合会での報告等により、国民に対する情報</p>	<p>国内外の食品の安全性の確保に関する科学的情報について、毎日、収集する。 収集した情報については、国民やリスク管理機関などのニーズに対応できるような的確な整理及び分析を行い、「食品安全総合情報システム」（委員会のホームページ上の情報検索用データベースシステム）への登録、食品安全委員会合会での報告等により、国民に対する情報</p>

<p>集、整理及び活用</p>	<p>ータベースシステム)、「ハザード報告シート」等により、国民に対する情報提供、リスク管理機関等との情報共有を行う。</p> <p>また、食品健康影響評価や緊急時の対応等において、外部の専門家の専門知識の活用を図る観点から、専門情報の提供に協力いただける専門家や関係組織団体等とのネットワークを構築・活用し、情報交換等を行う。</p>	<p>提供、リスク管理機関等との情報共有を行う。</p> <p>また、食品健康影響評価や緊急時の対応等において、専門家等の専門知識の活用を図る観点から、専門情報の提供に協力いただける専門家や関係組織団体等との連絡体制を確保し、情報交換等を行う。</p>
<p>第9 国際協定の推進</p>	<p>(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣</p> <p>平成24年度においては、以下のスケジュールで開催される国際会議等に委員及び事務局職員を派遣する。</p> <p>平成24年4月 コーデックス委員会 残留農薬部会</p> <p>6月 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)</p> <p>9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR)</p> <p>11月 コーデックス委員会 食品衛生部会</p> <p>12月 リスク分析学会</p> <p>平成25年3月 米国毒性学会</p> <p>3月 コーデックス委員会 汚染物質部会</p> <p>3月 コーデックス委員会 食品添加物部会</p>	<p>(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣</p> <p>平成25年度においては、以下のスケジュールで開催される国際会議等に委員及び事務局職員を派遣する。</p> <p>平成25年4月 OECD農薬作業部会</p> <p>5月 コーデックス残留農薬部会 (CCPR) (第45回セッション)</p> <p>5月 プリオン2013</p> <p>6月 韓国毒性学会</p> <p>6月 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA) (第77回)</p> <p>6月 EUROTOX</p> <p>8月 コーデックス残留動物用医薬品部会 (CCRVD) (第21回セッション)</p> <p>8月 米国バイオテクノロジー視察</p> <p>9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR)</p> <p>11月 コーデックス食品衛生部会 (CCFH) (第45回セッション)</p> <p>平成26年2月 フレゼニウス国際学会</p> <p>3月 米国毒性学会</p> <p>3月 コーデックス汚染物質部会 (CCCF) (第8回セッション)</p> <p>3月 コーデックス食品添加物部会 (CCFA) (第46回セッション)</p>
<p>(2) 海外の研究者等の招聘</p>	<p>また、必要に応じ、このスケジュールの他に開催されることとなった国際会議等に委員等を派遣する。</p>	<p>また、必要に応じ、このスケジュールの他に開催されることとなった国際会議等に委員等を派遣する。</p>
<p>(3) 海外の食品安全機関等との定期会合の開催</p>	<p>平成24年度においては、食品安全委員会と協力文書を締結している外国政府機関(欧州食品安全機関(EFSA)及び豪州・ニュージーランド食品安全基準機関(FSANZ))との定期会合を開催する。また、必要に応じ、その他外国政府機関との情報交換のための会合を開催する。</p>	<p>(3) 海外の食品安全機関等との定期会合の開催</p> <p>平成25年度においては、食品安全委員会と協力文書を締結している外国政府機関(欧州食品安全機関(EFSA)及び豪州・ニュージーランド食品安全基準機関(FSANZ))との定期会合を開催する。また、必要に応じ、その他外国政府機関との情報交換のための会合を開催する。</p>

(4) 海外への情報発信

食品健康影響評価の概要、食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究の成果等の英訳を行い、順次英語版ホームページに掲載する。

(4) 海外への情報発信

食品健康影響評価の概要、食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究の成果等の英訳を行い、順次英語版ホームページに掲載する。

平成25年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール

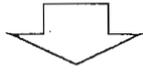
月	調査審議事項
平成25年6月	<ul style="list-style-type: none"> ○ 平成24年度食品安全委員会運営計画のフォローアップ及び平成24年度食品安全委員会運営状況報告書について ○ 平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について ○ 平成25年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について
9月	<ul style="list-style-type: none"> ○ 平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
11月	<ul style="list-style-type: none"> ○ 平成25年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について ○ 平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
平成26年2月	<ul style="list-style-type: none"> ○ 平成26年度食品安全委員会運営計画について ○ 平成25年度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補の選定について ○ 平成25年度の食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施状況等について ○ 平成25年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果、平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について

平成25年度における「自ら評価」案件の選定スケジュール

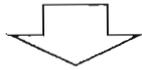
月	事 項
平成25年6月	○ 企画等専門調査会における審議 ・「自ら評価」案件選定の進め方について
7月	○ ホームページ等による一般からの意見募集の実施 ○ 専門調査会、食品安全モニター等からの意見、ホームページ等により募集した一般からの意見、要望書等の整理
8月	○ 事務局による「自ら評価」の案件候補の整理
9月	○ 企画等専門調査会における審議（第1回絞込み） ・前年度までの「自ら評価」のフォローアップ ・「自ら評価」の案件候補について議論
11月	○ 企画等専門調査会における審議（第2回絞込み） ・「自ら評価」の案件候補について議論
平成26年2月	○ 企画等専門調査会における審議（第3回絞込み） ・「自ら評価」の候補案件の決定 ○ 食品安全委員会における審議 ・「自ら評価」の案件を決定する場合の関係者相互間における情報及び意見の交換について議論 ・その他の案件の取扱い（情報提供など）を決定 ○ 意見・情報の募集、意見交換会の開催等
3月	○ 食品安全委員会における審議 ・意見・情報の募集の結果等を踏まえ、「自ら評価」案件を決定

平成26年度新規研究課題決定までのスケジュール

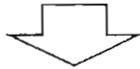
「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」を
適宜必要に応じ見直し（平成25年6月）



平成26年度研究領域の決定
（平成25年8月）



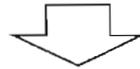
研究課題の募集
（平成25年9月）



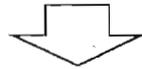
書面審査
（平成25年11月）



ヒアリング審査
（平成26年1月）



研究課題候補（案）の選定及び調査対象課題との調整
（平成26年2月）

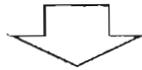


新規研究課題の食品安全委員会決定
（平成26年2月）

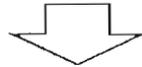
平成25年度の研究事業評価実施スケジュール

〔平成24年度に終了した課題の事後評価〕

事後評価の実施（平成25年5月）



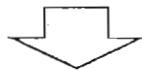
食品安全委員会への報告（平成25年6月）



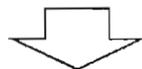
研究成果発表会（平成25年7月）

〔平成25年度に実施する課題の中間評価〕

研究成果報告書（中間報告書）の提出期限
（平成25年11月）



中間評価の実施（平成25年12月）



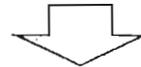
食品安全委員会決定（平成26年2月）

平成26年度に実施する調査課題の選定

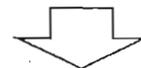
「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」の見直し（平成25年6月）



平成26年度実施課題案の選定
（平成26年1月）



平成26年度実施課題案の選定及び研究課題との調整
（平成26年2月）



食品安全委員会決定
（平成26年2月）

平成24年度
食品安全委員会緊急時対応訓練
実施結果報告書

平成25年1月

食品安全委員会企画等専門調査会

目 次

はじめに	1
I 実施した訓練の内容	
1 実務研修	2
2 確認訓練	4
II 訓練結果の検証	
1 実施した訓練ごとの検証	6
2 重点課題ごとの検証	7
III まとめ	9

はじめに

本報告書は、食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針（平成 17 年 4 月 21 日食品安全委員会決定）において定められた緊急時対応訓練（以下、「訓練」という。）について、第 419 回食品安全委員会（平成 24 年 2 月 16 日開催）で決定された平成 24 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（以下、「訓練計画」という。）に基づき実施した結果を、企画等専門調査会で検証し、食品安全委員会に報告するものである。

なお、今年度の訓練は、訓練計画に示された以下の重点課題を踏まえ、組織全体の緊急時対応能力の一層の向上を図るため、食品安全委員会及び事務局を訓練対象として、緊急時における初動対応やメディア対応に係る実務研修と、実践的な実動の訓練である確認訓練を実施した。

《重点課題》

- 1 重要な情報を迅速かつ的確に国民に提供するための組織能力の向上
 - 組織全体として、全職員が常に確実な初動対応が行えるよう、緊急時対応の具体的手順等を示した食品安全委員会緊急時対応手順書に係る実務研修を行い、緊急時の対応手順について、委員会及び事務局全体の理解を深める。
 - 緊急時における国民への情報提供について、メディアの理解・協力を得て、迅速かつ的確に実施できるように、メディア対応に係る実務研修を行い、わかりやすく誤解を与えない資料作成技術や説明・応答技術の向上を図る。
 - シナリオ非提示による訓練の実施等、より実践的な確認訓練を行い、組織的な緊急時対応の流れを実際に確認することで、組織全体の対応能力の向上を図るとともに、実務研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認する。
- 2 緊急時対応マニュアル[※]等の実効性の向上
 - 確認訓練において、食品安全委員会緊急時対応手順書に即した対応手順を確認することで、その実効性を検証する。
 - 検証の結果、得られた改善策等については、必要に応じて緊急時対応マニュアルや食品安全委員会緊急時対応手順書（以下、「手順書」という。）等に反映する。

本報告書の構成は、以下のとおりである。

《報告書の構成》

- I 実施した訓練の内容
- II 訓練結果の検証
- III まとめ

I 実施した訓練の内容

訓練計画を踏まえて作成した平成 24 年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子（平成 24 年 4 月 12 日緊急時対応訓練準備事務局決定）に従い、以下の訓練を実施した。

1 実務研修

(1) 緊急時対応手順研修

緊急事態が発生した際に、全職員が初動対応を確実に出来るようにするため、本研修を実施した。

ア 日時及び会場

日時：平成 24 年 4 月 13 日 午前 10 時から 10 時 30 分まで

会場：食品安全委員会中会議室

イ 参加者

事務局職員のうち、本研修を過去に受講したことの無い者（人事異動による転入者等）を対象に研修を実施し、15 名が参加した。

ウ 内容

緊急時対応係が、手順書に基づく緊急時の初動対応の方法や、所属課別の緊急時の役割等について説明し、質疑応答を行って、参加者の理解を深めた。

(2) ホームページ掲載研修

夜間や休日等のホームページ管理担当者が不在の時に緊急事態が発生した場合にも、初動対応として委員会ホームページによる情報提供を迅速に行えるようにするため、本研修を実施した。

ア 日時及び会場

日時：平成 24 年 4 月 24、25、26 日、5 月 11、15 日、10 月 10、16、18 日

午後 5 時から 6 時まで

場所：食品安全委員会執務室

イ 参加者

課長補佐以下の事務局職員のうち、本研修を過去に受講したことの無い者（人事異動による転入者等）を対象に研修を実施し、19 名が参加した。

ウ 訓練内容

緊急時対応係が、手順書に記載している緊急時対応ホームページ掲載マニュアルに基づいて説明し、参加者が、委員会ホームページへの情報掲載作業を試行した。

(3) メディア対応研修

緊急時に記者会見やプレスリリースといった方法によって情報を提供する場合に、報道関係者に対して、わかりやすくかつ正確に情報を提供できるようにするため、「プレスリリース作成基礎研修（以下「基礎研修」という。）」と「プレスリリース作成と説明応答に係る実践研修（以下「実践研修」という。）」の構成で本研修を実施した。

<基礎研修>

プレスリリースの作成に係る基礎的な技能を習得するため、事務局職員を主な対象として、野村一正氏（前食品安全委員会委員）の指導により、以下の一連の研修を実施した。

ア 講義1

(ア) 日時及び会場

日時：平成24年8月1日 午前10時30分から12時まで

会場：食品安全委員会中会議室

(イ) 参加者

委員及び事務局職員56名が参加した。

(ウ) 内容

講師の野村一正氏が「国民に情報を発信する媒体であるメディアに対して、食品安全委員会はどのように情報提供をすべきか？」と題した講義を行った。

イ 自習研修

(ア) 日時及び実施場所

日時：第1回 平成24年8月1日から8月15日まで

第2回 平成24年9月5日から9月19日まで

実施場所：食品安全委員会執務室

(イ) 参加者

課長補佐以下の事務局職員38名が参加した。

(ウ) 内容

電子メールで参加者に課題を配信し、各自が自分のパソコンで課題に取り組む形式で実施した。配信した課題は次のとおり。

第1回 評価書の専門的な記述をプレスリリース向けにわかりやすく書き換える課題
と記者に対して訴求力のあるタイトルを作成する課題

第2回 第1回の自習研修で別の受講者が作成した答案について所見を記載する課題

ウ 講義2

(ア) 日時及び会場

日時：平成24年10月2日 午後1時35分から2時まで

会場：食品安全委員会中会議室

(イ) 参加者

委員及び事務局職員32名が参加した。

(ウ) 内容

講師の野村一正氏が「プレスリリース作成の基礎研修の取組結果について」と題した講義を行った。

<実践研修>

メディア対応に係る実践的スキルを習得するため、事務局職員を主な対象とした資料作成のグループワークと、委員及び事務局幹部を主な対象とした模擬記者会見を一体的に実施した。

ア 日時及び会場

日時：平成24年10月2日 午後2時から5時45分まで

会場：食品安全委員会中会議室

イ 参加者

委員及び事務局職員 32 名が参加した。

ウ 内容

グループワークでは、食品の安全に係る緊急事態を想定した仮想のシナリオに沿って、プレスリリースを試作した。模擬記者会見では、熊谷委員長と佐藤委員長代理がそれぞれ説明者となり、他の委員長代理及び事務局職員を説明補助者として、グループワークで作成したプレスリリースを用いての説明と、質疑応答の訓練を行った。また、大山泰氏（株式会社フジテレビジョン経済部長兼解説委員）を助言者に迎え、作成した資料や説明・応答の改善点等について、報道関係者の立場から助言を受けた。

2 確認訓練

緊急時における組織的な対応の流れを、実践的な実働訓練を通して確認することにより、組織全体の対応能力の向上を図るとともに、緊急時対応マニュアル等の実効性の向上を図るため、本訓練を実施した。また、本訓練を通じて、これまでに実施した実務研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認した。

(1) 日時及び会場

日時：平成 24 年 11 月 16 日 午前 9 時 30 分から午後 5 時 00 分まで

会場：食品安全委員会中会議室、委員会室、執務室

(2) 参加者

役割	参加者
プレーヤー (訓練実施者)	委員：熊谷委員長、佐藤委員長代理、山添委員長代理、三森委員長代理、 上安平委員 事務局：事務局長、事務局次長、総務課（5名）、評価課（7名）、勧告 広報課（6名）、情報・緊急時対応課（8名）、リスクコミュニケーション官、評価情報分析官 消費者庁：消費者庁消費者安全課（2名） 厚生労働省：政策統括官付社会保障担当参事官室（2名）、医薬食品局食 品安全部企画情報課（1名） 農林水産省：消費・安全局消費安全政策課（2名）
コントローラー (訓練進行係)	事務局（3名）、消費者庁消費者安全課（1名）
モニタ (訓練評価者)	全体の評価：事務局次長 各課の評価：各課の課長 記者会見の評価：井辺洋一氏（元 NHK 社会部記者）

(3) 内容

訓練は、シナリオ非提示で、現実の時間経過に沿って実践的に行った。訓練内容は、手順書に即した緊急時の対応手順を確認できるものとし、今年度の訓練の重点課題や第 2 回企画等専門調査会（平成 24 年 2 月 3 日）における専門委員の指摘等を踏まえ、次に

掲げる点を満たすものとした。

- ・消費者庁を司令塔とした緊急時対応（消費者安全情報総括官制度に基づく対応）を試行できる。
- ・委員会ホームページへの情報掲載（速報）を試行できる。
- ・緊急時対応手順書に基づく関連情報の収集を試行できる。
- ・報道機関や一般国民等からの電話による問合せへの対応を試行できる。
- ・臨時委員会会合等による緊急的な審議を試行できる。
- ・プレスリリース等の情報提供資料の作成と提供を試行できる。
- ・記者会見を試行できる。

なお、消費者庁を司令塔とした緊急時対応については、消費者庁、厚労省、農水省の職員も訓練に参加し（電話及び電子メールによる対応）、消費者情報総括官制度に基づく府省間の情報連絡を試行した。

【訓練で用いた仮想シナリオの概要】

訓練

1 危害因子

ヒ素（化学物質・汚染物質）

2 原因食品

X国Y社製の輸入粉ミルク

3 状況設定

午前10時：X国の評価機関から、食品安全委員会に、緊急事態の発生について、情報提供があり、食品安全委員会は、初動対応を開始するとともに、消費者安全情報総括官制度に基づいて、消費者庁に通報する。

X国の評価機関から提供された情報の概要

- ・X国内の乳業メーカーY社が製造している粉ミルクにヒ素が混入していることが判明した。
- ・X国内では、本年10月からヒ素中毒症状を示す乳児が複数確認されていた。
- ・当該粉ミルクは、日本にも輸出されている。

午前11時：消費者安全情報総括官会議（以下、「総括官会議」という。）が消費者庁で開催され、関係府省の対応方針が示される。

総括官会議で担当大臣から食品安全委員会に出された主な指示

- ・午後0時30分に大臣会見を行うので、想定問を作成すること
- ・午後3時に記者会見を開催し、本事案に係る科学的知見を中心に情報提供すること

午前11時30分：食品安全委員会としての情報提供方針を検討し、情報提供資料の作成と記者会見の準備を開始する。

午後1時～3時：食品安全委員会に、国民や報道機関からの問合せが相次ぐ。

午後3時：食品安全委員会が記者会見を行う。

II 訓練結果の検証

平成 24 年度に実施した訓練の検証結果は、以下のとおりである。

1 実施した訓練ごとの検証

(1) 緊急時対応手順研修

- 研修参加者を対象に実施したアンケートにおいて、受講者自身の理解度と研修の実施方法の適否を確認したところ、本研修の内容は概ね適当であるとの結果だった。
- 確認訓練において、緊急時に係る情報入手後の事務局内の情報連絡等に係る初動対応は的確に実施された。

(2) ホームページ掲載研修

- 研修参加者を対象に実施したアンケートにおいて、受講者自身の理解度と研修の実施方法の適否を確認したところ、本研修の内容は概ね適当であるとの結果だった。
- 確認訓練において、食品安全委員会ホームページへの情報掲載は的確に実施された。

(3) メディア対応研修

- 研修参加者を対象に実施したアンケートにおいて、受講者自身の理解度と研修の実施方法の適否を確認したところ、ほとんどの項目で本研修の内容は概ね適当であるとの結果だったが、プレスリリースのタイトルの付け方や、客観性や社会性のあるプレスリリースを作るためのポイントについては、さらに研修が必要であると考えられた。アンケートで見られた主な意見は以下のとおりであった。
 - ア 研修の実施方法について
 - ・開催時期はもっと早い方が良かった。
 - ・基礎研修の対象者は経験の有無を考慮しながら全職員を対象にして実施すべきであった。
 - ・全職員を対象とする研修はもっと短時間で実施すべきであった。
 - イ 電子メールによる自習研修について
 - ・研修の方法としては適当であった。
 - ・与えられた課題は、全職員が基礎を学ぶ上では、専門的すぎる内容であった。
 - ・模範的な解答例をより明確に示して欲しかった。
- 基礎研修において、講師から、プレスリリースの本文やタイトルの適切な記載の仕方についての具体的な助言がなされた。また、メディア対応については、今後も様々な分野のメディア関係者から幅広く意見を聞くことが重要である旨の助言があった。
- 実践研修において、助言者から、記者会見における説明方法や運営上の留意点等について具体的な助言がなされた。
- 確認訓練において、作業のさらなる効率化が必要である等の意見はあったが、資料作成や記者会見の対応については、概ね時間内に実施できていたとの評価であった。

(4) 確認訓練

- モニタ（訓練評価者）による評価の結果及び訓練参加者等を対象に実施したアンケートの結果、以下のような意見が見られた。
 - ア 消費者安全情報総括官制度に基づく府省間の情報連絡について
 - ・ 訓練の実施により、関係府省間での情報連絡の流れを確認することができた。
 - ・ 緊急事態の発生に際しては、消費者安全情報総括官制度に基づく消費者庁への通報を迅速に実施するとともに、事案の危険度に係る情報提供等も、消費者庁に対して的確に実施することが必要と考えられる。
 - ・ 食品安全に係る政府全体の緊急時対応マニュアルの改正により、関係府省間の対処体制が見直されたこと等を踏まえて、実際の緊急時における食品安全の関係府省間での対応を、迅速かつ確実に行えるよう、連携体制の強化をさらに図る必要がある。
 - イ 委員会内部の情報共有について
 - ・ 情報共有の方法として、電子メールを多用しすぎている。重要な情報については口頭や手交で行うことを徹底するように手順の改善が必要である。
 - ・ 初動における各課への対応指示が十分ではなかった。当該対応指示を迅速かつ的確に行えるように手順の改善が必要である。
 - ウ 情報提供資料の作成について
 - ・ 作成した情報提供資料の内容確認を十分に行える体制ではなかった。当該確認をより迅速かつ確実に行うための手順の改善が必要である。
 - ・ 作業を迅速に行うため、事態認知後できるだけ早い段階で対応スケジュールを作成するとともに、必要に応じて専用の作業班や作業室を作るように手順の改善が必要である。
 - エ 情報提供の考え方について
 - ・ 今回のシナリオのように、事案発生情報を食品安全委員会が入手し、かつ緊急性が高い場合には、まず、第一報として（2時間以内に）事実関係等を記載したプレスリリースの発表等を行い、より詳細な情報の提供についてはその後に改めて行うといったように、より迅速性を重視した対応が必要である。
 - オ 訓練シナリオについて
 - ・ 次年度は、さらに実践的な訓練内容として、情報提供の実施時期の判断や、健康影響評価を実施していない知見の少ない物質に対する対応等についても試行できると良い。
- 講師からは、記者会見の対応を中心とした講評の中で、報道機関の協力を得て、緊急時に的確な情報提供を行うためには、平時からの報道関係者との関係構築が重要である旨の助言がなされた。

2. 重点課題ごとの検証

(1) 重要な情報を迅速かつ的確に国民に提供するための組織能力の向上

- 緊急時対応手順研修とホームページ掲載研修の実施により、緊急時の初動対応を、全職員が確実に行える体制を強化することができた。今後とも、この体制を一定水準以上で維持していく必要がある。なお、本年8月に、実際の食中毒事件の発生を受けて、前年度の研修受講

者が、食品安全委員会のホームページに関連情報を掲載しようとした際に、的確に実施できなかった事例があったことから、ホームページ掲載に係る研修については、既に研修を受講したことのある者のフォローアップについても配慮する必要がある。

- メディア対応研修の実施により、緊急時における国民への情報提供を、メディアの理解・協力を得て、迅速かつ的確に実施するための組織能力を向上させることができた。今後も、研修の積み重ね等により、知識や技能を更に養う必要があることが確認された。
- 確認訓練を実践的な内容で実施したことで、組織的な緊急時対応の流れを実働で確認し、対応手順の改善点を抽出するとともに、全体的な手順書の実効性及び実務研修で習得した技術・知識のレベルを確認することができた。
- 実務研修と確認訓練の2本立ての訓練体系は、必要な技能を習得し、その習得レベルを確認する上で効果的な設計であると考えられた。次年度の訓練については、今年度の訓練結果を踏まえた必要な改善を行いつつ、同様の訓練体系で実施することが望ましい。
- 平成24年6月29日に食品安全基本法（平成15年法律第48号）第21条第1項に規定する基本的事項（平成16年1月16日閣議決定）（以下「基本的事項」という。）が変更され、消費者庁が緊急時対応における司令塔機能を担うことが明確に示されるとともに、緊急時における国の対処の在り方等を示した緊急時対応マニュアルが改正された。次年度の訓練については、これらを踏まえて、緊急時における関係府省間の連携をより強化し、政府全体としての緊急時の初動対応を迅速かつ確実に実行できるように、訓練内容を設計する必要がある。

（2）緊急時対応マニュアル等の実効性の向上

- 確認訓練において、手順書に即した対応手順について検証した結果、委員会内部の情報共有や、情報提供資料の作成に係る手順について改善の必要性が認められた。改正が予定されている食品安全関係府省食中毒等緊急時対応実施要綱の内容も踏まえつつ、手順書の必要な見直しを行うとともに、今後も、確認訓練等の実施により、手順書等の実効性をより向上させる必要がある。
- 実務研修や確認訓練で講師から受けた助言内容については、手順書等に適切に反映し、緊急時対応に必要なノウハウとして蓄積していく必要がある。

Ⅲ まとめ

平成 24 年度に実施した訓練結果の検証により、以下の点が確認された。

なお、確認された点のうち、手順書等への反映については、現在作業を進めているところである。

- 1 緊急時対応訓練は、食品安全委員会における緊急事態の対処体制をより一層強化するため、平成 24 年度の訓練結果を踏まえた必要な改善を行いつつ、次の（1）から（3）により、今後とも継続的に実施する必要があると確認された。
 - （1）基本的事項が変更され、消費者庁が緊急時対応における司令塔機能を担うことが明確に示されるとともに、緊急時における国の対処の在り方等を示した緊急時対応マニュアルが改正されたこと等を踏まえて、緊急時における関係府省間の連携をより強化し、政府全体としての緊急時における初動対応を迅速かつ確実に行うための訓練を実施する。
 - （2）訓練は、実務研修と確認訓練の 2 本立ての設計で体系的に実施する。
 - （3）訓練は、以下を主な目的として実施する。
 - ① 緊急時における初動対応を迅速かつ確実に行える体制を維持する。
 - ② 緊急時における国民への情報提供を、メディアの理解・協力を得て迅速かつ的確に行うための知識や技能を養う。
 - ③ 緊急時における組織全体の対応手順を確認し、組織全体の対応能力の向上を図るとともに、実務研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認する。
- 2 訓練時に講師から受けた助言内容や、訓練の検証結果等から得られた改善点等については、手順書等に的確に反映させるとともに、次年度以降も同様の取組みを続けることで、食品安全委員会の緊急時対応マニュアル等の実効性を、より一層向上させていく必要がある。
- 3 食品安全委員会の今後の緊急時対応に係る改善すべき課題として、次の（1）から（3）が確認された。
 - （1）国民に対して特に緊急的な情報提供が求められる事案については、速報として、委員会ホームページでの情報提供を行うだけでなく、プレスリリースの発表を行う等、より迅速性を重視した情報提供を実施する必要がある。
 - （2）緊急時における関係府省との連携については、消費者安全情報総括官制度に基づく対応を重視しつつ、国民に対してより迅速かつ確実な対応が実施できるように、次年度も訓練等を通じて、関係府省間の連携体制の強化を図る必要がある。
 - （3）緊急時の情報提供を、迅速かつ的確に行うためにも、平時からメディア関係者との関係構築に努める必要がある。

平成25年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画(案)

1 基本方針

食品安全委員会においては、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第21条第1項に規定する基本的事項(平成16年1月16日閣議決定)(以下「基本的事項」という。)に基づき、食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針(平成17年4月21日食品安全委員会決定)を作成しているが、同指針においては、平時から、同指針に基づく緊急時対応訓練を実施し、食中毒等による緊急事態等における対応の実効性を確認するとともに、各担当者の意識の高揚と知識の向上等を図ることとしている。

平成25年度においても、引き続き、緊急時対応訓練を実施することとするが、平成24年6月29日に基本的事項が変更され、消費者庁が緊急時対応における司令塔的機能を担うことが明確に示されるとともに、緊急時における国の対処の在り方等を示した緊急時対応マニュアルが改正されたこと等を踏まえ、食品安全委員会としても、消費者庁と密に連携しつつ、政府全体としての緊急時における初動体制を迅速かつ確実に行えるように、訓練設計に留意して、緊急時対応訓練を実施することとする。

2 重点課題

(1) 関係府省間と連携した迅速かつ確実な初動対応を実施するための組織能力の強化

- 政府全体として、食品に係る緊急時における初動対応を迅速かつ確実に行えるよう、関係府省間の連携強化を図る観点から策定される訓練計画(以下「全体計画」という。)に基づき、食品安全委員会における緊急時対応訓練の詳細を決定する。
- 全体計画の内容を踏まえつつ、以下を主な目的として、食品安全委員会緊急時対応手順書(以下「手順書」という。)に係る実務研修と確認訓練を実施する。
 - ① 緊急時における初動対応を迅速かつ確実に行える体制を維持する。
 - ② 緊急時における国民への情報提供を、メディアの理解・協力を得て迅速かつ的確に行うための知識や技能を養う。
 - ③ 緊急時における組織全体の対応手順を確認し、組織全体の対応能力の向上を図るとともに、実務研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認する。

(2) 緊急時対応マニュアル等の実効性の向上

- 全体計画及び本訓練計画の実施状況(実際の緊急時対応が行われた場合は、その効果を含む。)を確認しつつ、食品安全委員会緊急時対応指針、手順書等の見直しを行う。

3 本訓練計画の実施スケジュール

平成25年3月	全体計画の策定
4月	食品安全委員会における緊急時対応訓練の詳細決定
4月～10月	食品安全委員会における実務研修の実施
11月	食品安全委員会における確認訓練の実施

(注) 実施時期は、全体計画の内容により、変更があり得る。