

資料 1

平成 29 年度食品安全委員会運営状況報告書（案）

平成 30 年 5 月 30 日

目 次	
I 総論	1
II 平成29年度における委員会の取組	2
1 委員会の運営全般	2
(1) 委員会会合の開催	
(2) 企画等専門調査会の開催	
(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催	
(4) 委員会と専門調査会の連携の確保	
(5) リスク管理機関との連携の確保	
(6) 事務局体制の整備	
2 食品健康影響評価の実施	4
(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	
(2) 評価ガイドラインの策定等	
(3) 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施	
3 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	7
(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	
(2) 食品安全モニターからの報告	
4 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進	8
(1) 食品健康影響評価技術研究の推進	
(2) 食品の安全性の確保に関する調査の推進	
5 リスクコミュニケーションの促進	10
(1) リスクコミュニケーションのあり方に関する検討	
(2) 食品健康影響評価など食品安全性に関する情報の発信	
(3) 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発	
(4) 関係機関・団体との連携体制の構築	
6 緊急の事態への対処	12
(1) 緊急事態への対処	
(2) 緊急事態への対処体制の整備	
(3) 緊急時対応訓練の実施	
7 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用	13
8 国際協調の推進	14
(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣	
(2) 海外研究者の招へい	
(3) 海外の食品安全機関等との連携強化	
(4) 海外への情報発信	
III 平成29年度における委員会の運営状況の総括	15
(参考資料)	
参考 1 食品健康影響評価の審議状況	1
参考 2 委員会の意見の聴取に関する案件の審議状況	2
参考 3 主な食品健康影響評価の概要	12
参考 4 評価ガイドライン等の概要	14
参考 5 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結果について	16
参考 6 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の状況	19
参考 7 情報発信、意見交換会等の現状	31
参考 8 外国政府機関への訪問、専門家会合への参加等について	40
参考 9 海外研究者等の招へいによる国際ワークショップ等の開催	42
参考 10 海外からの訪問者の受入れ状況	44

	<p style="text-align: right;">平成29年度食品安全委員会運営計画 (平成29年3月28日食品安全委員会決定)</p> <p>I 総論</p> <p>食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、平成29年度食品安全委員会運営計画（平成29年3月28日委員会決定）に基づき、重点事項を中心として、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第1項に規定する所掌事務の円滑かつ着実な実施に取り組んだ。</p> <p>委員会の直下に、専門調査会と同等の位置付けとする「六価クロムワーキンググループ」（6月）、「アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ」（10月）及び「香料ワーキンググループ」（10月）を新たに設置した。また、平成28年度に設置した評価技術企画ワーキンググループでは、海外で活用の動きが見られるコンピュータ上（<i>in silico</i>）での化学物質の毒性評価方法である(Q)SAR及びRead acrossについて、今後の活用に向けた課題等を検討し、その議論の経過を「新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用～」として取りまとめた（7月）。さらに、これまで一部の化学物質の食品健康影響評価で活用してきたベンチマークドーズ法について、引き続き透明性と一貫性をもって活用するための方策について調査審議を開始した（8月）。また、個々の評価としては、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウム、無菌充填豆腐等の評価を始めとして、添加物、農薬、動物用医薬品等の食品健康影響評価について、リスク管理機関から127件の評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて180件の評価結果を通知するなど、着実に実施した。</p> <p>また、リスクコミュニケーションについては、平成27年度に企画等専門調査会において取りまとめた「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月28日企画等専門調査会取りまとめ）に基づき、学校教育関係者を重点対象とした意見交換会の実施、委員会英文電子ジャーナルの発行、Facebookの活用等、国内外に向けて情報発信の取組を行った。</p> <p>研究・調査事業を活用した新たな評価方法の企画・立案については、研究・調査企画会議の下に設置した、事前・中間評価部会、事後評価部会及びプログラム評価部会において外部有識者主体の審議を行った。</p> <p>あわせて、国立食品研究所を擁するデンマーク工科大学（DTU）と新たに協力覚書を締結するなど、海外のリスク評価機関等との連携を強化した。</p> <p>第1 平成29年度における委員会の運営の重点事項</p> <p>(1) 事業運営方針</p> <p>食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、引き続き、食品安全基本法（平成15年法律第48号）に定める基本理念及び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24年6月29日閣議決定）に基づき、国民の健康の保護を最優先に、委員会の所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、委員会の業務改善を進めていく。</p> <p>(2) 重点事項</p> <p>① 食品健康影響評価の着実な実施</p> <p>効率的な情報収集、計画的な調査審議、より迅速かつ信頼性の高い新たな評価方法の検討及び活用、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。また、海外でも導入が進められている（定量的）構造活性相関（(Q)SAR）、ベンチマークドーズ法等について、海外の評価機関等の動向を踏まえつつ、リスク評価への活用方策の検討を行う。</p> <p>② リスクコミュニケーションの戦略的な実施</p> <p>食品健康影響評価等の科学的知見に基づく食品の安全性に関する国民の一層の理解の促進のため、「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月28日企画等専門調査会取りまとめ）等を踏まえ、今後は、国民の関心の高い事項への重点化を図るとともに、最新の情報発信媒体を活用した効果的かつ効率的な情報発信、マスメディア、消費者団体、事業者団体、関係職能団体等との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。</p> <p>③ 研究・調査事業を活用した新たな評価方法の企画・立案</p> <p>食のグローバル化や新たな危害要因の出現に対応するため、国内外の最新の知見を収集するとともに、研究・調査事業等を活用し、引き続き新たな評価方法の検討を行う。研究・調査事業については、</p>
--	--

	<p>透明性を確保するため、事業実施の各段階において外部有識者によるレビューを行うとともに、成果を積極的にリスク評価に活用する。</p> <p>④ 海外への情報発信及び関係機関との連携強化 委員会の活動が海外でも認められ、かつ、委員会の機能強化に資するよう、海外への情報発信を積極的に実施する。また、平成28年度以前に協力文書を締結した機関との定期的な会合等、海外の関係機関との意見交換・情報交換を積極的に行い、連携を更に強化するとともに、新たな協力文書の締結について協議を行う。</p> <p>⑤ 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>II 平成29年度における委員会の取組</p> <p>1 委員会の運営全般</p> <p>(1) 委員会会合の開催 平成29年度は、46回の委員会会合を、原則として毎週火曜日14時から公開で開催した。なお、臨時会合の開催はなかった。</p> <p>(2) 企画等専門調査会の開催 平成29年6月8日の第21回会合では、平成28年度食品安全委員会運営状況報告書について審議を行い、これを了承した。また、平成29年度の「自ら評価」案件選定の進め方について審議を行った。そのほか、平成29年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について事務局から報告が行われた。 11月29日の第22回会合では、平成29年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告及び平成29年度の「自ら評価」案件候補の選定等について審議を行った。</p> <p>平成30年1月29日の第23回会合では、平成29年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行い、以下のとおり委員会に報告することとなった。</p> <p>① 「残留ネオマイシン摂食による過敏症誘発リスク」：「自ら評価」としてのリスク評価等を行わない。</p> <p>② 「ウエルシュ菌」：積極的に情報提供を行う。</p> <p>③ 「アレルギー疾患患者における食品有害微生物のリスク評価」：「自ら評価」としてのリスク評価等を行わない。</p> <p>また、平成30年度食品安全委員会運営計画について審議を行い、一部修正の上、これを了承した。さらに、平成29年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果について事務局から報告が行われた。あわせて、平成30年度緊急時対応訓練計画案について審議を行い、これを了承した。</p>	<p>第2 委員会の運営全般</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。</p> <p>(2) 企画等専門調査会の開催 平成29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>

(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会等の開催

平成29年度は、添加物専門調査会（7回）、農薬専門調査会（43回）、動物用医薬品専門調査会（12回）、器具・容器包装専門調査会（2回）、微生物・ウイルス専門調査会（7回）、プリオン専門調査会（5回）、かび毒・自然毒等専門調査会（3回）、遺伝子組換え食品等専門調査会（14回）、新開発食品専門調査会（2回）、肥料・飼料等専門調査会（12回）をそれぞれ開催した（注 開催回数には部会等の開催回数も含まれる。）。

また、委員会の下に設置された薬剤耐性菌に関するワーキンググループ（5回）、評価技術企画ワーキンググループ（6回）、六価クロムワーキンググループ（2回）、アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ（2回）、香料に関するワーキンググループ（1回）をそれぞれ開催した。

このほか、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は、「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、22件について、専門調査会の調査審議を行うことなく、食品健康影響評価を行った。

農薬専門調査会幹事会において、平成29年4月に、「農薬であって農作物の収穫後に添加物としても使用されるものについて、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22年5月20日委員会決定）に基づき、添加物専門調査会の専門委員1名が参加して「プロピコナゾール」の調査審議を行った。

添加物専門調査会において、平成29年4月、5月、6月、7月及び8月に、器具・容器包装専門調査会及び汚染物質等専門調査会を兼任する、生殖発生毒性に関する知見を有する専門委員1名が参加（書面による意見提出の回を含む。）して「硫酸アルミニウムアンモニウム」及び「硫酸アルミニウムカリウム」の調査審議を行った。また、平成30年2月及び3月に、遺伝毒性に関する知見を有するかび毒・自然毒等専門調査会の専門委員1名が参加（書面による意見提出の回を含む。）して「二炭酸ジメチル」の調査審議を行った。

香料ワーキンググループにおいて、平成30年2月に、遺伝毒性に関する知見を有するかび毒・自然毒等専門調査会の専門委員1名が参加して「イソブチルアミン、イソプロピルアミン、sec-ブチルアミン、プロピルアミン、ヘキシルアミン、ペンチルアミン、2-メチルブチルアミン」の調査審議を行った。

(4) 委員会と専門調査会の連携の確保

専門調査会における円滑な調査審議を図るため、原則として委員が全ての専門調査会へ出席し、情報提供を行うとともに、必要に応じて助言を行った。

評価技術企画ワーキンググループにおいては、原則として常勤の委員が全員出席し、複数の専門調査会に関連する評価技術であるコンピュータ上（*in silico*）での化学物質の毒性評価方法である(Q)SAR及びRead acrossやベンチマークドーズ法について、調査審議を行った。また、当該ワーキンググループの専門委員がベンチマークドーズ法に係る国内外の動向を説明した回では、他の専門調査会等に属する専門委員にも傍聴参加を促し、情報共有を図った。

(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、以下の取組を行う。

- ① 原則として、委員会の下に専門調査会と同等の位置づけとするワーキンググループを設置
- ② 専門調査会の下に部会を設置
- ③ 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
- ④ 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

専門調査会における円滑な調査審議を図るため、原則としてすべての専門調査会に委員会委員が出席し、必要に応じて、情報提供を行うとともに、助言を行う。

<p>(5) リスク管理機関との連携の確保</p> <p>関係府省間の密接な連携の下、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するため、「食品の安全性の確保に関する施策の実施に係る関係府省間の連携・政策調整の強化について」（平成24年8月31日関係府省申合せ）に基づき、平成29年9月6日及び平成30年2月6日に開催された食品安全行政に関する関係府省連絡会議や、同会議幹事会（原則毎週金曜日に開催）等を通じて、リスク管理機関との連携を確保した。</p> <p>(6) 事務局体制の整備</p> <p>食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度の導入、食物アレルギー等の新たな課題に対応し、より迅速かつ信頼性の高い食品健康影響評価を推進するとともに、次世代型リスク評価を実用化するため、所要の体制整備等を内容とする予算、機構・定員要求を行い、平成30年度に食品用器具・容器包装のリスク評価のための定員を措置するなど、体制を強化した。</p> <h2>2 食品健康影響評価の実施</h2> <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>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は、リスク管理機関との間で事前及び事後の連携を密にし、リスク管理機関から必要な資料が的確に提出されるよう徹底するとともに、提出された資料の精査・検討はもとより、国民からの意見・情報の募集等を十分に行い、科学的知見に基づく客観的かつ中立公正な食品健康影響評価を着実に実施した。</p> <p>企業申請品目については、「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）において、標準処理期間（要請事項の説明を受けた日から、リスク管理機関に資料を要求している期間を除き、結果を通知するまでの期間）を1年と設定しているが、平成29年度においては、リスク管理機関から92件の評価要請を受け、前年度までに要請のあったものを含めて、97件の評価結果をリスク管理機関に通知した。標準処理期間を超過したものはなかった。</p> <p>平成29年度は、添加物、農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、特定保健用食品等を始めとする127件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、180件について評価結果を通知した。以下は、その概要である。</p> <p>なお、平成29年度における専門調査会別の食品健康影響評価の審議状況については参考1のとおりであり、食品健康影響評価を要請された案件等の処理状況については参考2のとおりである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 添加物（栄養成分関連添加物及び香料を含む。） 厚生労働省から11件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、厚生労働省に11件の評価結果を通知した。 ② 農薬 厚生労働省から45件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計73件の評価結果を通知した。 	<p>(5) リスク管理機関との連携の確保</p> <p>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</p> <p>評価体制等の充実を図るため、必要な予算及び機構・定員を確保する。</p> <h2>第3 食品健康影響評価の実施</h2> <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) 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>評価要請の内容に鑑み、食品健康影響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いて</p> <p>「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。</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</p> <p>「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 動物用医薬品 厚生労働省又は農林水産省から計22件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計33件の評価結果を通知した。</p> <p>④ 汚染物質等 リスク管理機関から新たな食品健康影響評価の要請はなかったが、前年度までに要請のあった3件について厚生労働省に評価結果を通知した。</p> <p>⑤ 微生物・ウイルス 厚生労働省から1件について食品健康影響評価の要請があり、厚生労働省に評価結果を通知した。</p> <p>⑦ プリオン 厚生労働省又は農林水産省から計5件について食品健康影響評価の要請があり、厚生労働省又は農林水産省に計4件の評価結果を通知した。</p> <p>⑧ かび毒・自然毒等 厚生労働省から1件について食品健康影響評価の要請があり、専門調査会で審議中である。</p> <p>⑨ 遺伝子組換え食品等 厚生労働省又は農林水産省から計21件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計21件の評価結果を通知した。</p> <p>⑩ 新開発食品 消費者庁から1件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったもの1件について消費者庁に評価結果を通知した。</p> <p>⑪ 肥料・飼料等 厚生労働省又は農林水産省から計25件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計27件の評価結果を通知した。</p> <p>⑫ 薬剤耐性菌 農林水産省から2件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、農林水産省に3件の評価結果を通知した。</p> <p>(2) 評価ガイドライン等の策定 平成29年7月18日の第658回委員会会合において、新たな評価指針である「栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針」及び「添加物（酵素）に関する食品健康影響評価指針」が決定されるととも</p>	<p>2 評価ガイドラインの策定等 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、</p>
--	--

に、加工助剤（殺菌料及び抽出溶媒）の食品健康影響評価の考え方を附則として追加する「添加物に関する食品健康影響評価指針」の改正が行われた。

平成29年7月25日の第659回委員会会合において、評価技術企画ワーキンググループが取りまとめた「新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用～」が決定された。

平成29年9月7日の第204回動物用医薬品専門調査会及び10月25日の第128回肥料・飼料等専門調査会において、「動物用医薬品の食品健康影響評価における肝肥大の取扱いについて」及び「動物用医薬品及び飼料添加物の食品健康影響評価における肝肥大の取扱いについて」が決定された。

平成29年12月21日の第155回農薬専門調査会幹事会において、「農薬の食品健康影響評価におけるイヌを用いた1年間反復経口投与毒性試験の取扱いについて」が決定された。

平成29年12月22日の遺伝子組換え食品等専門調査会において、「宿主の代謝系の改変が行われた遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の安全性評価について」が決定された。（参考4）

動物用医薬品専門調査会及び肥料・飼料等専門調査会では、食品健康影響評価に用いるデータの明確化、評価案件間及び評価分野間の評価方法並びに国際的な評価方法との整合を可能な限り確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資することを目的として、「動物用医薬品に関する食品健康影響評価指針」について調査審議を行い、取りまとめ指針案について平成30年2月21日から3月22日までに指針案について意見・情報の募集を行った。

アレルギー物質を含む食品に関する「自ら評価」については、食品健康影響評価技術研究事業で作成した評価ガイドラインのたたき台を基に、アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループにおいて評価ガイドラインの検討を開始した。

(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

委員会が整理した情報に基づく案件候補のほか、公募の結果寄せられた国民の意見等を踏まえ、企画等専門調査会において審議を行い、更に平成30年2月6日の第683回委員会会合で審議した。その結果、「自ら評価」案件として選定されたものはなかったが、「ウエルシュ菌」については積極的に情報提供を行うこととされた。

② 「自ら評価」の実施

・ 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年度に「自ら評価」案件として決定した「食品（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」については、平成27年度の調査事業で収集した知見・情報を精査中である。

評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定等を進める。平成29年度においては、ベンチマークドーズ法を用いた評価及び遺伝毒性発がん物質の評価については、評価技術企画ワーキンググループにおいて、引き続き、専門家による審議及び海外の評価機関等の動向を踏まえつつ、ガイドライン作成の検討を行う。また、アレルゲンを含む食品の表示に関する自ら評価については、ガイドラインの検討を開始する。さらに、海外でも導入が進められている（定量的）構造活性相関((Q)SAR)等について、評価技術企画ワーキンググループにおいて、海外の評価機関等の動向を踏まえつつ、リスク評価への活用方策の検討を行う。

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29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に盛り込む事項」（平成16年5月27日委員会決定）及び「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選定の考え方」（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28年度までに選定された「自ら評価」案件であって、次に掲げるものについては、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)

調査事業等で収集された科学的知見を精査した上で、調査審

<ul style="list-style-type: none"> ・ アルミニウムに関する食品健康影響評価 平成21年度に「自ら評価」案件として決定した「アルミニウムに関する食品健康影響評価」については、「硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウム（添加物）」に係る評価をもって充てることを平成29年12月19日の第678回委員会会合で決定し、厚生労働省に通知した（参考3）。 ・ フモニシンに関する食品健康影響評価 平成26年度に「自ら評価」案件として決定した「フモニシンに関する食品健康影響評価」については、かび毒・自然毒等専門調査会での調査審議を経て評価書案を取りまとめ、意見・情報の募集を行い、平成29年9月26日の第667回委員会会合で評価書を決定し、厚生労働省及び農林水産省に通知した（参考3）。 ・ アレルギー物質を含む食品に関する食品健康影響評価 平成27年度に「自ら評価」案件として決定した「アレルギー物質を含む食品に関する食品健康影響評価」については、平成29年10月に「アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ」を設置した。また、食品健康影響評価技術研究事業で作成した評価ガイドラインのたき台を基に、当該ワーキンググループにおいて評価ガイドラインの検討を開始した。加えて、食品安全確保総合調査事業を活用し、卵及び乳のアレルギーに関する科学的知見を収集した。 <p>③ 「自ら評価」の結果の情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> i 「自ら評価」の評価結果について 平成29年9月に評価を終了した「フモニシン」について、報道関係者を対象とした意見交換会（11月開催）、季刊誌（10月発行）等を通じて情報発信を行った。 ii 「自ら評価」案件選定過程で決定された事項（情報収集等）について 平成28年度の「自ら評価」案件とはされなかったもののうち「積極的に情報収集、情報提供を行う」とされたカフェインについて、国際機関、海外の政府関係機関、学術誌に掲載された論文等を通じて情報収集を進めるとともに、Facebook、季刊誌（7月発行）、報道関係者を対象とした意見交換会、消費者団体との情報交換会、「みんなのための食品安全勉強会」等で情報提供を行った。 <p>また、「リスク管理機関と引き続き連携し、関係情報の収集を行う」とされたカンピロバクターについては、微生物・ウイルス専門調査会において、食品安全確保総合調査事業で収集した知見及びリスク管理機関で実施された調査結果等から主要な問題点を抽出し、求められるリスク評価と今後の課題を整理したりスクプロファイルについて調査審議を行った。</p> <p>3 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</p>	<p>議を行う。</p> <p>② 「アルミニウム」（平成21年度決定） 現在審議をしているアルミニウムを含む食品添加物の評価がまとまり次第、他のばく露要因等の知見を収集した上で、調査審議を開始する。</p> <p>③ 「フモニシンに関する食品健康影響評価」（平成26年度決定） 調査事業で収集・整理された科学的知見を踏まえ、かび毒・自然毒等専門調査会で、調査審議を行う。</p> <p>④ 「アレルギー物質を含む食品」（平成27年度決定） ワーキンググループを設置し、アレルゲンを含む食品の表示に関する評価ガイドラインの検討を開始する。</p> <p>（3）「自ら評価」の結果の情報発信 平成29年度内に「自ら評価」案件の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。 平成28年度の自ら評価案件選定の過程で決定された事項（情報収集等）について、その決定に基づき、ホームページ、フェイスブック等で情報提供を行う。</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</p>
--	---

平成29年10月に第22回調査を開始し、平成30年1月16日の第680回委員会会合においてその概要を報告した（参考5）。

調査の実施に当たっては、リスク管理機関によるハザードの優先順位等を参考にしつつ、リスク管理機関において優先順位の高いハザードや「自ら評価」案件に関する記載を充実させるなど、実施方法の見直しを行った。

（2）食品安全モニターからの報告

- ・ 隨時報告（平成28年10月～平成29年3月）について、平成29年7月25日の第659回委員会会合においてその概要を報告した。
- ・ 食品安全モニターに対する「食品の安全性に関する意識等について」の調査については、平成30年1月に実施し、その結果の取りまとめを行っている。

アンケート調査の実施に当たっては、委員会が行う情報発信の効果を評価できる項目を設定した。

4 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

（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29年7月26日の研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、平成30年度に委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題を具体的に取りまとめ、8月8日の第661回委員会会合において決定した「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（平成30年度）」（以下「優先実施課題」という。）（参考6-6）に基づき、9月28日に研究課題の公募を開始した。

公募の際には、プレスリリースを行い、大学や研究機関等の関係機関に対し幅広く公募内容を周知した。

平成30年度研究課題については、公募終了後、書類審査及びヒアリング審査を実施し、平成30年2月8日の事前・中間評価部会における審議を経て、8課題について、2月27日の第686回委員会会合において決定した（参考6-3）。

② 平成28年度に終了した研究課題の事後評価の実施

平成28年度に終了した6課題について、平成29年7月26日の研究・調査企画会議事後評価部会において事後評価を実施し、6課題について、9月5日の第664回委員会会合において評価結果を報告した。評価結果については、各研究課題の主任研究者へ通知するとともに、委員会ホームページで公表した（参考6-4）。

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29年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。

なお、実施状況の調査については、リスク管理機関によるハザードの優先順位等を参考にしつつ、その実施方法の見直しを検討する。

2 食品安全モニターからの報告

食品安全モニターから、隨時、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る。その結果については、必要であればリスク管理機関に対する勧告、意見の申出の参考とする。

また、食品安全に関する意識等を把握するためのアンケートの調査を平成30年1月を目途に実施する。アンケートの調査項目には、食品安全委員会が行う情報発信の効果を評価できる項目の設定を検討する。

第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

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30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研究・調査の推進の方向性について」（平成26年12月16日全部改正）を踏まえ、「危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積」、「健康影響発現メカニズムの解明」及び「新たなリスク評価方法等の確立」に焦点を当てて定める優先実施課題について、別紙3に掲げるスケジュールで公募・審査を行い、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、大学等の関係研究機関に所属する研究者に向けて幅広く周知するとともに、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28年度に終了した研究課題の事後評価の実施

平成28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を実施するとともに、研究成果発表会の開催、ホームページでの研究成果報告書の公表を行う。

研究成果報告書について、委員会ホームページで公表した。10月2日に平成28年度に終了した6課題のうち3課題について、「平成29年度食品健康影響評価技術研究成果発表会」を公開で開催した。その他の3課題のうち2課題については、専門調査会等の開催時に研究成果の報告を行った。

研究成果について、1課題が英文電子ジャーナルに掲載された。

③ 平成29年度研究課題の中間評価の実施

平成29年度採択課題（5課題）及び平成28年度採択課題（1課題）の各主任研究者から提出された平成29年10月末現在の研究の進捗状況についての中間報告書を取りまとめた。平成30年度に継続実施予定等の課題（6課題）について、平成29年12月から平成30年2月までの研究・調査企画会議事前・中間評価部会において中間評価を実施し、評価結果を取りまとめた後、2月27日の第686回委員会会合において、研究継続及び延長を決定した（参考6-5）。

④ 実地指導

平成29年10月12日から11月15日までの間、新規採択課題（3課題）及び継続課題（3課題）の計6課題の受託機関の経理事務担当者に対し、研究費の適正な執行を確保するため、実地指導を行った。

⑤ 関係府省との連携

優先実施課題を取りまとめるに当たり、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る担当者会議」の構成員と情報交換するとともに、優先実施課題の決定及び平成30年度の研究課題の公募開始について、情報提供を行った。また、平成30年度の研究予算及び新規採択予定課題等について、厚生労働省及び農林水産省と情報共有を図った。

（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29年7月26日の研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、平成30年度に委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題を具体的に示した優先実施課題を取りまとめ、平成29年8月8日の第661回委員会会合において平成30年度に実施すべき調査課題を決定した。

平成30年2月8日の事前・中間評価部会での審議を経て、2月27日の第686回委員会会合において5課題を選定し（参考6-7）、調査の実施に向けて、入札公告等の手続を行った。

（3）平成29年度に実施する研究課題の中間評価の実施

平成29年度に実施する研究課題について、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研究計画の見直し等の指導を行う。

（4）実地指導

研究費の適正な執行を確保するため、主として新規採択課題の経理事務担当者に対し、平成29年10月に実地指導を行う。

（5）関係府省との連携

競争的資金に関する関係府省連絡会担当者会議に出席し、競争的資金の取扱い等に関して意見交換を行い、必要に応じ、研究に関する規程を見直すとともに、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担当者会議」（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））を新規採択課題決定前などに適宜開催し、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30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、「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（平成26年12月16日全部改正）を踏まえ、「危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積」、「健康影響発現メカニズムの解明」及び「新たなリスク評価方法等の確立」に焦点を当てて定める優先実施課題に基づき、別紙5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。入札公告の際には、大学等の関係研究機関も含め幅広く周知する。

② 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開

選定した平成29年度調査の対象課題（7課題）について、実施計画を委員会ホームページに公開し、その内容を随時更新した（参考6-7）。なお、7課題全て総合評価方式による一般競争入札を行い、調査を実施した。

（3）研究・調査事業の「プログラム評価」に向けた追跡評価の実施

平成29年12月6日の研究・調査企画会議プログラム評価部会において、研究事業及び調査事業の食品健康影響評価への活用状況等について追跡調査を行った。

5 リスクコミュニケーションの促進

1 様々な手段を通じた情報の発信

（1）ホームページ

フモニシンを始めとした食品健康影響評価等について、委員会ホームページで情報提供を行った。

（2）Facebook

健康被害が生じるおそれがある危害に関する情報、報道等で取り上げられた危害要因についての科学的知見に関する情報やリスクコミュニケーションに関する情報等について、Facebookで情報の発信を行った。

（3）メールマガジン

メールマガジン（ウィークリー版及び読物版）による情報提供を実施した。

（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、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。

3 研究・調査事業の「プログラム評価」に向けた追跡評価の実施

平成29年度においては、平成31年のプログラム評価及び新コードマップの策定に向けて、研究事業及び調査事業の意義、運営方針の妥当性及び成果への活用状況等に着目した追跡評価を行う。

第6 リスクコミュニケーションの促進

「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月28日企画等専門調査会取りまとめ）等を踏まえ、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。

1 様々な手段を通じた情報の発信

食品健康影響評価その他の食品の安全性について、迅速に最新の情報を、媒体の特性を踏まえて発信する。

（1）ホームページ

食品健康影響評価の結果、食品の安全に関する最新の情報や委員会、専門調査会、意見交換会の開催状況等について情報提供を行う。

（2）Facebook

機動的な情報発信を行うため、編集専任の技術参与の配置及び掲載方針等の整備など、新たな情報発信体制の構築を行う。

（3）メールマガジン

委員会や調査会、意見交換会の開催状況等食品安全委員会の活動状況や、実生活に役立つ食品安全に関する情報を分かりやすく解説した情報等の提供を行う。

<p>(4) ブログ メールマガジン「読物版」の内容や健康に影響を及ぼすおそれのある危害に関する情報等の情報発信をした。</p> <p>(5) 季刊誌『食品安全』 予定どおり定期発行を行った（主な配布先：地方公共団体及び図書館）。</p> <p>(6) 意見交換会 <ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭や家庭科教諭等の学校教育関係者等を重点対象者とし、食品添加物等の関心の高いハザードをテーマに、地方公共団体と共に意見交換会を開催した（7回）。 ・地方公共団体等が実施する意見交換会等へ講師派遣を行った（34回）。 </p> <p>2 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 <ul style="list-style-type: none"> ・広く一般消費者を対象とした「みんなのための食品安全勉強会」及び食品関係事業者や研究者等を対象とした「精講：食品健康影響評価」の2種類の講座を開設した。カフェインをテーマに「みんなのための食品安全勉強会」を東京で2回並びに北海道及び大阪で各1回、加熱時に生じるアクリルアミドをテーマに「精講：食品健康影響評価」を東京及び大阪で各1回開催した。 ・新たに公式YouTubeを開設し、「精講：食品健康影響評価」及び「みんなのための食品安全勉強会」の講義を動画配信した。また、改訂版「科学の目でみる食品安全」（平成29年3月更新）について全国の食品安全担当部局に情報提供を行うとともに、「お母さんになるあなたへ」にリストeriaによる食中毒、ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症等について新たに情報を追加し、情報提供を行った（平成30年3月）。 ・食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの問い合わせに対応した。また、必要に応じ、隔週で開催されるリスクコミュニケーション担当者会議で関係省庁へ情報提供を行った。加えて、消費者の関心が高いと考えられる質問については、Facebookを通じて広く情報提供した。 ・委員会会合を傍聴した公衆衛生を学ぶ大学生及び大学院生や厚生労働省のインターンシップ生に対して、食品の安全に係る科学的基礎知識について講義を行った。 </p> <p>3 関係機関・団体との連携体制の構築 <p>(1) リスク管理機関との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・消費者庁等の関係省庁と連携し、食品の安全性に係る意見交換会を開催した（食品中の放射性物質などをテーマに11回開催）。また、「子ども霞が関見学デー」については、初めて消費者庁と連携して実施した。 ・リスクコミュニケーション担当者連絡会議において、関係府省連携リスクコミュニケーションに関する協議や打合せ、各府省庁が開催しているリスクコミュニケーションに関する情報交換等を行った（25回）。 </p> </p>	<p>(4) ブログ メールマガジン【読物版】で配信した内容や健康に影響を及ぼすおそれのある危害等に関する情報提供を行う。</p> <p>(5) 季刊誌「食品安全」 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、図書館等に配布し、広く国民に情報提供を行う。</p> <p>(6) 意見交換会 学校教育関係者を重点対象とし、意見交換会を実施する。また、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 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 消費者等に、食品の安全性に関する科学的な知識を効果的に普及するために、広く一般消費者を対象とした食品の安全に係る科学的基礎知識についての講座と食品関係事業者や研究者等を対象とした食品健康影響評価について理解を深める講座に分けて開催することとし、地方での開催も含め実施する。 また、視覚的に理解しやすい媒体による情報提供手法の検討も含め、基礎的な科学的知識の普及に資する教材の充実を図る。 さらに、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。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、リスクの初期情報としてリスク管理機関と共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。また、重要な質問等については、ホームページやフェイスブック等を通じて情報提供する。</p> <p>3 関係機関・団体との連携体制の構築 (1) リスク管理機関との連携 リスク管理機関と連携し、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、緊密に情報交換・調整を行う。</p>
--	--

<p>(2) 地方公共団体との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 地方公共団体の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、各地方公共団体のリスクコミュニケーションの実態調査を行うとともに、平成29年4月24日に全国食品安全連絡会議を開催して、外部講師情報等の共有化を図るとともに、実用的な事例の報告や有効なリスクコミュニケーションの意見交換を行った。 <p>(3) マスメディア、消費者団体との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）</p> <ul style="list-style-type: none"> カフェイン、フモニシンを始めとしたかび毒及び無菌充填豆腐・硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムをテーマに、報道関係者を対象とした意見交換会を行った（3回）。 カフェイン及び無菌充填豆腐・硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムをテーマに、消費者団体との情報交換会を行った（2回）。 公益社団法人日本栄養士会、一般財団法人食品産業センター及び公益社団法人日本医師会と意見交換を実施し、連携強化を図った。特に、日本栄養士会とは、同会が制定した「栄養の日・栄養週間2017」の後援を行ったほか、県栄養士会の要請に応じた講師を派遣するとともに、委員会からの情報を同会のウェブサイトを通じて提供した。 <p>(4) 学術団体との連携</p> <p>平成29年7月に開催された日本毒性学会、8月に開催された日本先天異常学会、10月に開催された日本食品微生物学会及び平成30年1月に開催された日本毒性病理学会において、委員による講演等と併せてブース展示を行った。</p> <p>6 緊急の事態への対処</p> <p>(1) 緊急事態への対処</p> <p>平成29年度は、食品関係の大規模な緊急事態は発生しなかったが、食中毒等について、委員会ホームページ、Facebook等による科学的情報の提供等を行った。</p> <p>(2) 緊急事態への対処体制の整備</p> <p>平成29年度緊急時対応訓練計画に基づき実務研修及び確認訓練を実施し、その結果について平成30</p>	<p>(2) 地方公共団体との連携</p> <p>地方公共団体の食品安全担当者との間の情報連絡網を最大限活用して、各種の情報や食品安全に係る資料の共有化等を図る。</p> <p>また、リスクコミュニケーション（共催、地方公共団体単独開催）をより効果的に実施すること等を目的として地方公共団体との連絡会議を開催する。</p> <p>(3) マスメディア、消費者団体、事業者団体、関係職能団体等との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）</p> <p>マスメディア、消費者団体、事業者団体、公益社団法人日本医師会及び公益社団法人日本栄養士会等の関係職能団体等との関係強化を図る。特に、マスメディア及び消費者団体については、国民の関心の高い食品健康影響評価など、時機を得たテーマについて意見交換会等を定期的に行う。</p> <p>実施に当たっては、意見交換会に参加するマスメディア関係者のすそ野の更なる拡大を図るとともに、意見交換会の内容の充実を図る。</p> <p>(4) 学術団体との連携</p> <p>食品の安全性に関する科学的な知識を普及させるためには学術団体との連携が効果的であることから、引き続き、関係する学会への参加及びブース展示を実施する。</p> <p>実施に当たっては、重点化する学術分野を明確化するとともに、学会への参加とブース出展を有機的に連動させることにより、学術団体との連携の更なる強化を図る。</p> <p>第7 緊急の事態への対処</p> <p>1 緊急事態への対処</p> <p>緊急事態が発生した場合には、「食品安全委員会緊急時対応指針」（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関係省庁及び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。</p> <p>2 緊急事態への対処体制の整備</p> <p>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</p>
--	---

<p>年1月29日の第23回企画等専門調査会に報告した。</p> <p>また、平成29年度の緊急時対応訓練結果を踏まえ、委員会における緊急時対応の手順について改善策を検討した。</p> <p>さらに、夜間・休日における緊急事態の発生に備え、緊急時連絡ルートを整備し、迅速かつ効率的な連絡体制を整えた。</p> <p>(3) 緊急時対応訓練の実施</p> <p>平成29年2月14日の第638回委員会会合において、関係府省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と緊急時対応マニュアル等の実効性の向上とを重点課題とする平成29年度緊急時対応訓練計画を決定し、これに基づいて、次のとおり実務研修と確認訓練の2本立ての訓練設計により実施した。確認訓練は消費者庁、厚生労働省及び農林水産省も参加して行われた。</p> <p><実務研修></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 緊急時対応手順研修：平成29年4月 ・ 情報発信研修：平成29年10月 ・ メディア対応研修（基礎研修・実践研修）：平成29年11月 <p><確認訓練></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 確認訓練：平成29年12月21日 <p>訓練結果の検証により、主に以下の点が確認された。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 緊急時における関係府省間の連携をより強化し、引き続き政府全体として実践的な緊急時対応訓練を実施する。 ・ 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。 ・ 情報の整理や情報発信の内容確認のためのルールや役割分担を検討し、その結果をマニュアルに反映させる必要がある。 <p>7 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用</p> <p>(1) 食品の安全性の確保に関する最新情報の収集・整理</p> <p>食品の安全性の確保に関する最新情報について、それを整理した上でリスク管理機関等の関係者に毎日提供した。</p> <p>(2) 「食品安全総合情報システム」の運用</p> <p>「隔週報」を「食品安全総合情報システム」に登録し、関係者及び委員会ホームページを通じて国民に対して情報提供を行った。</p> <p>(3) 収集した情報の様々な活用</p> <p>海外の健康食品に関する危害情報については、委員会ホームページ、Facebook等で情報発信するととも</p>	<p>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。</p> <p>3 緊急時対応訓練の実施</p> <p>緊急時対応の取りまとめとなる消費者庁と密に連携し、実際の緊急時を想定した実践的な訓練を、平成29年4月～11月（実務研修）、12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。</p> <p>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</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、国際機関、海外の政府関係機関や学術誌に掲載された論文、食の安全ダイヤル等を通じ、毎日、収集する。</p> <p>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、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。</p> <p>また、ハザード情報の共通化及び省庁間での共有化を推進する。加えて、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</p>
---	--

に、厚生労働省に提供した。

登録された情報を基に、平成29年度「自ら評価」を行う案件候補に関する情報を整理分析し、案件候補の選定を行うための資料を作成した。

8 國際協調の推進

(1) 國際会議等への委員及び事務局職員の派遣

JECFA専門家会合、JMPR専門家会合その他の食品の安全性に関する国際会議等に委員、専門委員及び事務局職員を派遣し（21回）、その成果について、報告会の開催や関係の専門調査会での報告、報告書の供覧等により、情報の共有を図った（参考8）。

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能団体等との連絡体制を確保し、情報交換等を行う。

第9 國際協調の推進

(1) 國際会議等への委員及び事務局職員の派遣

以下のスケジュールで開催される国際会議等に委員、専門委員及び事務局職員を派遣する。

平成29年5月 天然資源の開発利用に関する日米会議 有毒微生物専門部会

5月 FAMS 2017^{*1}

5月 Prion 2017

6月 第84回FAO／WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）

6月 OECD農薬作業部会

7月 ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）サマーアカデミー

7月 IC MGP 2017^{*2}

8月 米国バイオ規制視察

9月 欧州毒性学会（EUROTOX）

9月 FAO／WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）

9月 ISSX^{*3}

10月 第85回FAO／WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）

平成30年3月 OECD新規食品・飼料作業部会合同部会

3月 米国アレルギーぜんそく免疫学会

3月 米国毒性学会（SOT）

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。

(2) 海外研究者等の招へい

平成29年4月26日に欧州食品安全機関（EFSA）と共同で国際協力の在り方に関する国際会議を開

(2) 海外の研究者等の招へい

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

*1 FAMS 2017 : The 2nd Food Allergen Management Symposium 2017 (第2回食物アレルギー管理シンポジウム)

*2 IC MGP 2017 : The International Conference on Mercury as a Global Pollutant 2017 (地球環境汚染物質としての水銀国際会議)

*3 ISSX : The International Society for the Study of Xenobiotics North America (国際薬物動態学会北米年会)

催するなど、海外の研究者等を招へいし、食品安全に係る各種の意見交換会等を実施し、科学的知見の充実を図った(参考9)。

(3) 海外の食品安全機関等との連携強化

これまでに締結している協力文書に基づき、海外関係機関との連携を図った。これまでにも交流を行ってきたD T Uとは、平成30年3月19日に協力覚書を締結し、今後、当該文書に基づき連携を進めていくこととなった。既に協力覚書を締結しているE F S A、豪州・ニュージーランド食品基準機関(F S A N Z)、ポルトガル経済食品安全庁(A S A E)、フランス食品環境労働衛生安全庁(A N S E S)及びドイツ連邦リスク評価研究所(B f R)とも、国際会議の共催、相互の訪問、担当者間の日常的な連絡等を通じて積極的に交流を行い、連携を強化した。

その他、欧州医薬品庁(E M A)、英国食品基準庁(F S A)、米国食品医薬品庁国立毒性研究センター(N C T R / F D A)、米国食品医薬品庁食品安全・応用栄養センター(C F S A N / F D A)及び米国環境保護庁(E P A)を訪問し、食品健康影響評価に係る情報交換を行った(参考8)。

さらに、欧米各国の食品安全に係るリスク管理・評価機関担当者がメンバーとなっている、「食品中の化学物質の安全性に関する国際リエゾングループ」(化学物質リエゾン)、「食品中の微生物の安全性に関する国際リエゾングループ」(微生物リエゾン)及び新たに立ち上がった「リスクコミュニケーションに関する国際リエゾングループ」に参加し、担当者間の日常的な連絡、電話会議等を通じて、意見・情報交換を行った。

(4) 海外への情報発信

英語版ホームページに、評価書要約、海外からの関心も高いと思われる評価指針等の英訳を掲載するとともに、掲載した情報を、E F S A、B f R等の海外連携機関に送付した。海外への情報発信の充実のため、英語版ホームページの改善を図った。また、海外からの訪問者も多数受け入れ、食品安全委員会の取組について情報提供を行った(参考10)。

委員会の英文電子ジャーナルである「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」について、vol. 5 No. 2(平成29年6月30日)、vol. 5 No. 3(平成29年9月29日)、vol. 5 No. 4(平成29年12月22日)及びvol. 6 No. 1(平成30年3月30日)を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載した。また、食品のリスク評価に携わる専門家による論文、委員会による評価書の内容等を国内外へ広く情報発信を行った。

III 平成29年度における委員会の運営状況の総括

委員会は、概ね、平成29年度食品安全委員会運営計画に基づき事業運営を推進することができたが、その運営状況について総括すると、以下のとおりである。

1 食品健康影響評価

平成29年度は、計180件の評価を終了してリスク管理機関に通知しており、着実に評価を実施できたと考える。また、新たに「六価クロムワーキンググループ」、「香料ワーキンググループ」及び「アレルゲ

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。

(3) 海外の食品安全機関等との連携強化

海外の食品安全機関等との連携強化を図るため、職員の派遣等の人材交流、食品健康影響評価に関する情報交換等を実施する。また、国際共同評価への参画等に努める。

委員会とすでに協力文書を締結している欧州食品安全機関(E F S A)、豪州・ニュージーランド食品基準機関(F S A N Z)、ポルトガル経済食品安全庁(A S A E)、フランス食品環境労働衛生安全庁(A N S E S)及びドイツ連邦リスク評価研究所(B f R)と連携強化のための会合を開催するとともに、必要に応じ、米国食品医薬品庁(F D A)等の他の外国政府機関との情報交換、連携の構築を行い、協力文書の締結も検討する。

(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。

食品安全に関する論文及び食品健康影響評価書の英訳を掲載する英文ジャーナル「Food Safety-The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」を年4回程度発行し、国内外に広く情報発信していく。

ンを含む食品に関するワーキンググループ」を設置し、評価体制の強化も図ることができたと考える。しかしながら、依然として評価中の案件が約320件あること等を考えると、引き続き、評価体制の強化が必要である。また、国際機関等とは定期会合等での連携が進んできており、今後ともリスク評価の動向等も踏まえ、国際機関等と積極的に情報交換を行い、国際動向にも沿った評価の迅速化・効率化を図る必要がある。

2 食品健康影響評価技術研究

食品健康影響評価の実施に関する研究の有用性に重点を置き、研究課題の選定、中間評価及び事後評価を実施するとともに、研究成果を着実に食品健康影響評価等に活用できたと考える。今後も引き続き、事業の透明性を確保するため事業実施の各段階において外部有識者によるレビューを行うとともに、研究事業の成果が、より一層評価に活用されるよう、募集段階から目的意識を明確化するなど、真に必要性の高いものを選定する必要がある。

3 リスクコミュニケーション

食中毒、いわゆる「健康食品」等の国民の関心の高いテーマについて、関係省庁や地方公共団体と連携し意見交換会を実施するとともに、「みんなのための食品安全勉強会」及び「精講：食品健康影響評価」の開催、Facebookによる情報提供を行う等、国民のニーズを踏まえたリスクコミュニケーションが実施できたと考えるが、戦略的なリスクコミュニケーション等を実施するためには、今後も、限られた資源（人員、予算）の効率的な活用の観点から、今後のリスクコミュニケーション等の実施分野（テーマ）や対象者（関係グループ）の重点化を進めていく必要がある。

4 国際関係

D T Uとの協力覚書の締結や専門家の招へいによる国際セミナーやワークショップ開催より、海外の関係機関との連携を強化することができたと考えるが、今後、より一層海外の関係機関との連携を強化するため、国際会議の共同開催や、他の関係機関との協力文書の締結を検討する必要がある。

5 緊急時対応

平成29年度は食品に関する大きな緊急事態が発生しなかったものの、訓練により緊急時の情報提供手段や対応を確認することができたと考えるが、より適切に緊急事態への対応を行うことができるよう、体制整備を図る必要がある。

平成29年度の委員会運営においては、以上のような課題が明らかとなったが、これらについては、平成30年度食品安全委員会運営計画に記載している以下の個別重点事項を実施していく中で対応し、我が国の食品安全性の確保に努めることとしている。

(1) 食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度の導入等を含む食品衛生法の改正等の動向を踏まえつつ、効率的な情報収集、計画的な調査審議、より迅速かつ信頼性の高い新たな評価方法の検討及び活用並びに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。また、海外でも導入が進められている（定量的）構造活性相関（(Q)SAR）について「新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価の

ための(Q)SAR 及び Read across の利用～」（平成29年6月30日評価技術企画ワーキンググループ決定）に基づきリスク評価への活用を検討するとともに、ベンチマークドーズ法等について引き続き海外の評価機関等の動向を踏まえつつリスク評価への活用方策の検討を進める。

- (2) 食品健康影響評価等の科学的知見に基づく食品の安全性に関する国民の一層の理解の促進のため、「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月28日企画等専門調査会取りまとめ）等を踏まえ、今後は、国民の関心の高い事項への重点化を図るとともに、最新の情報発信媒体を活用した効果的かつ効率的な情報発信、マスメディア、消費者団体、事業者団体、関係職能団体等との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。
- (3) 食品健康影響評価を的確に実施するために、「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定（平成27年3月31日改正）。以下「ロードマップ」という。）等を踏まえ、研究・調査を計画的・戦略的に実施し、評価方法の企画・立案等にその成果を迅速かつ効果的に活用する。また、透明性を確保するため、事業実施の各段階において外部有識者によるレビューを行う。
- (4) 委員会の活動が海外でも認められ、かつ、委員会の機能強化に資するよう、海外への情報発信を積極的に実施する。また、リスク評価に関する国際的な議論に貢献するとともに、必要な情報を収集するため、国際会議等に委員、専門委員及び事務局職員を派遣する。さらに、平成29年度以前に協力文書を締結した機関との定期的な会合等、海外の関係機関との意見交換・情報交換を積極的に行い、連携を更に強化するとともに、新たな協力文書の締結について協議を行う。
- (5) 消費者庁、厚生労働省、農林水産省等の関係府省と連携しつつ、不断に緊急時対応の強化を図る。

平成29年度食品安全委員会運営状況報告書（案）

参考資料

参考 1 食品健康影響評価の審議状況	1
参考 2 委員会の意見の聴取に関する案件の審議状況	2
参考 3 主な食品健康影響評価の概要	12
参考 4 評価ガイドライン等の概要	14
参考 5 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結果 について	16
参考 6 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の状況	19
参考 7 情報発信、意見交換会等の現状	31
参考 8 外国政府機関への訪問、専門家会合への参加等について	40
参考 9 海外研究者等の招へいによる国際ワークショップ等の開催	42
参考10 海外からの訪問者の受け入れ状況	44

食品健康影響評価の審議状況

(平成30年3月30日現在)

区分	要請件数 注1、2)	うち 注29年度分	自ら評 価 注3)	合計	評価終了 うち 注29年度分		意見 募集中 注4)	審議中 注5)
添加物	271	4	0	271	266	11	0	5
栄養成分添加物	1		0	1	1		0	0
香料	7	7	0	7	0		0	7
農薬	1,162	45	0	1,162	957	73	11	194
うちポジティブリスト関係	520	5	0	520	362	16	1	157
うち清涼飲料水	33		0	33	33		0	0
うち飼料中の残留農薬基準 注6)	57		0	57	33	1	0	24
動物用医薬品	580	22	0	580	555	33	1	24
うちポジティブリスト関係	121	2	0	121	100	6	0	21
汚染物質等	65		3	68	65	3	0	3
うち清涼飲料水	52		0	52	50	3	0	2
器具・容器包装	16		0	16	13		0	3
微生物・ウイルス	15	1	2	17	17	1	0	0
プリオン	59	5	14	73	58	4	0	15
かび毒・自然毒等	9	1	5	14	13	2	0	1
遺伝子組換え食品等	283	21	0	283	267	21	2	14
新開発食品	84	1	1	85	86	1	0	1
肥料・飼料等	252	25	0	252	202	27	2	48
うちポジティブリスト関係	121	1	0	121	85	7	1	35
薬剤耐性菌 注7)	11	2	0	11	11	3	0	0
肥飼料・微生物合同 注8)	1(34)		0	1	1(13)		0	0
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
食品による窒息事故に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
放射性物質の食品健康影響に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
その他	1		1	2	2	1	0	0
合計	2,813	127	26	2,839	2,517	180	16	315

(注) 1 リスク管理機関から、評価要請後に取り下げ申請があった場合には、その分を要請件数から減じている。

2 評価の過程で新たに審議する必要がある案件が生じた場合には、評価終了時にその案件数を要請件数に加算している。

3 自ら評価案件については、「自ら評価」の欄には、実施決定時の件数を記入しているが、「評価終了」の欄では、複数省庁に答申したもの、答申が複数案件となったもの等については、その数を記入しているものもある。また、リスクプロファイル等として評価した場合も、評価終了としている。

4 「意見募集中」欄には、意見情報の募集を締め切った後に検討中のものも含む。

5 「審議中」欄には、審議継続の案件のほか、今後検討を開始するものを含む。

6 「飼料中の残留農薬基準」欄については、ポジティブリスト制度の導入に際して、飼料中の残留基準が設定された農薬についての食品安全基本法第24条第2項に基づく意見聴取案件数である。

7 「薬剤耐性菌」欄には、薬剤耐性菌に関するワーキンググループの設置(H27.10.1)後に要請を受けた案件及び評価終了となった案件について記入している。

8 平成15年12月8日付けで評価要請のあった「飼料添加物として指定された抗菌性物質、動物用医薬品のうち、飼料添加物として指定されている抗菌性物質と同一又は同系統で薬剤耐性の交差が認められる抗菌性物質により選択される薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価」について、()内に物質数を記入している。

委員会の意見の聴取に関する案件の審議状況

(平成30年3月30日現在)

I 専門調査会において検討中、または今後検討を開始するもの

接受日	要請元	食品 健康 影響 評価 の 対象	
15/ 7/ 3	厚	清涼飲料水の規格基準を改正すること(汚染物質2物質)	2
15/12/ 8	農	飼料添加物として指定された抗菌性物質、動物用医薬品のうち、飼料添加物として指定されている抗菌性物質と同一又は同系統で薬剤耐性の交差が認められる抗菌性物質により選択される薬剤耐性菌※	(9)
16/10/29	農	動物用医薬品 アンピシリンナトリウムを有効成分とする牛の注射剤(注射用ビクシリン)、チアンフェニコールを有効成分とする牛及び豚の注射剤(ネオマイゾン注射液及びバシット注射液)※	2
17/ 2/14	厚	農薬 ジコホール	1
17/ 8/ 5	農	動物用医薬品 スルファメトキサゾール及びトリメトプリムを有効成分とする豚の飲水添加剤(動物用シノラール液)、セファピリンベンザチンを有効成分とする製剤原料(セファピリンベンザチン「コーキン」)、牛の乳房注入剤(KPドアイー5G)及びセファピリンナトリウムを有効成分とする牛の乳房注入剤(KPラックー5G)、ホスホマイシンを有効成分とする牛の注射剤(動物用ホスミシンS(静注用))※	3
17/ 8/15	厚	添加物 アルミニノケイ酸ナトリウム、ケイ酸カルシウムアルミニウム	2
17/ 9/13	厚	動物用医薬品 アンピシリンナトリウム、スルファメトキサゾール、トリメトプリム、セファピリンベンザチン、セファピリンナトリウム	5
18/ 7/18	厚	農薬 ジコホール☆	1
18/ 7/18	厚	動物用医薬品 アンピシリン☆、スルファメトキサゾール☆、セファピリン☆、トリメトプリム☆	4
18/12/19	厚	農薬 フリラゾール☆	1
18/12/19	厚	動物用医薬品 キシラジン☆、アモキシシリン☆	2
19/ 1/15	厚	農薬 イマゼタピルアンモニウム塩☆、ピノキサデン☆	2
19/ 1/15	厚	動物用医薬品 クマホス☆	1
19/ 2/ 6	厚	農薬 スピロキサミン☆	1
19/ 2/ 6	厚	動物用医薬品 アレスリン☆、クロルマジノン☆、スルフィソゾール☆	3
19/ 3/ 6	厚	農薬 トリチコナゾール☆	1
19/ 3/ 6	厚	動物用医薬品 イソオイゲノール☆、イソシンコメロン酸二プロピル☆	2
19/ 3/22	厚	動物用医薬品 スルファチアゾール☆、スルファジメトキシン☆、スルファモメトキシン☆	3
19/ 5/17	-	我が国に輸入される牛肉等に関する食品健康影響評価◎	2
19/ 5/22	厚	動物用医薬品 フェノキシメチルペニシリン☆	1
19/ 6/ 5	厚	農薬 メソスルフロンメチル☆、スルフェントラゾン☆	2
19/ 8/28	厚	動物用医薬品 ジクロキサシン☆	1
19/10/ 2	厚	農薬 ジクロメジン<一部☆>	2
19/12/18	厚	農薬 クロピラリド☆、イソキサジフェンエチル☆	2
20/ 3/11	厚	農薬 酸化プロピレン☆、プロディファコウム☆	2
20/ 3/25	厚	農薬 イプロバリカルブ☆、スルホスルフロン☆、ピリデート☆、フッ化スルフリル☆	4
20/ 4/17	-	食品及び器具・容器包装中の鉛に関する食品健康影響評価の実施について◎	1
20/ 6/ 3	厚	動物用医薬品 トビシリソル	1

接受日	要請元	食品健康影響評価の対象	
20/ 7/ 8	厚	農薬 クロキンセットメキシル☆、クロジナホッププロパルギル☆	2
20/ 7/ 8	厚	ビスフェノールAがヒトの健康に与える影響について※	1
20/ 9/ 5	厚	器具・容器包装 カドミウム、鉛	2
21/ 2/ 3	厚	農薬及び動物用医薬品 ホキシム☆	2
21/ 2/ 9	厚	農薬 エチオン☆、オキシデメントメチル☆、カルボフラン☆、ジクロラン☆、ジノカップ☆、フェンプロピモルフ☆、ベナラキシル☆、ホレート☆	8
21/ 3/10	厚	動物用医薬品 ナナフロシン☆■、ピランテル☆■	2
21/ 3/24	厚	農薬 パラチオンメチル☆、フェナミホス☆	2
21/ 3/24	厚	農薬及び動物用医薬品 ジクロルボス及びナレド☆	2
21/12/14	厚	農薬 フラザスルフロン☆	1
22/ 1/25	厚	農薬 イミノクタジン<一部☆>■	2
22/ 2/16	厚	動物用医薬品 クロキサリリン☆■	1
22/ 2/16	厚	対象外物質 アスタキサンチン☆■、β-アポ-8'-カロテン酸エチルエステル☆■、β-カロテン☆■、クエン酸☆■、酒石酸☆■、トウガラシ色素☆■、乳酸☆■<農薬用途もあり>■、マリーゴールド色素☆■、メナジオン☆■、レチノール☆■	10
22/ 3/ 1	厚	農薬 フルロキシピル☆	1
22/ 3/23	厚	農薬 ベンタゾン☆	1
22/ 5/11	厚	農薬 クロルデン☆	1
22/ 6/22	農	農薬 ベンタゾン☆(飼)	1
22/ 8/12	厚	農薬 ハロキシホップ☆	1
22/ 9/13	厚	農薬 クロマゾン☆、テトラジホン☆、トリクロピル☆	3
22/ 9/27	厚	農薬 酸化フェンブタスズ☆	1
22/11/12	厚	農薬 イマザリル☆、ジフルフェンゾピル☆、ジメチピン☆、テルブホス☆、トリアスルフロン☆、パラチオン☆、ビンクロゾリン☆モノクロトホス☆	8
22/11/15	農	農薬 テルブホス(飼)☆	1
22/12/10	厚	農薬及び動物用医薬品 クロルフェンビンホス☆	2
22/12/10	厚・農	農薬及び動物用医薬品 メトプレン☆<一部(飼)>	2
23/ 1/24	厚	農薬 ペンコナゾール☆	1
23/ 1/24	厚	動物用医薬品 ゲンタマイシン☆■、セフロキシム☆■	2
23/ 2/10	厚	農薬 カルボスルファン<一部☆>、ベンフラカルブ<一部☆>■、エンドスルファン☆、クロリムロンエチル☆、クロルタールジメチル☆	7
23/ 3/25	厚	農薬 エタメツルフロンメチル☆、ジスルホトン☆、ブロモキシニル☆	3
23/ 3/25	厚	動物用医薬品 ジミナゼン☆	1
23/ 4/19	厚	添加物 カルミン	1
23/ 4/25	農	農薬 ブロモキシニル(飼料)☆	1
23/ 4/26	厚	添加物 酸性リン酸アルミニウムナトリウム	1
23/ 6/10	厚	農薬 フェナリモル☆	1
23/ 9/22	厚	農薬 EPTC☆、アミノピラリド☆、イオドスルフロンメチル☆、2,4-DB☆クロルスルフロン☆、シクロキシジム☆、ジフェンゾコート☆、テクナゼン☆、ニコスルフロン☆、マレイン酸ヒドラジド☆、メスルフロンメチル☆	11
23/10/11	厚	農薬 チアクロブリド■、セトキシジム<一部☆>、ジクロホップメチル☆、トリベヌロンメチル☆、ピクロラム☆、フェノキサプロップエチル☆、ブタフェナシル☆、フルオメツロン☆、アトラジン☆	10

接受日	要請元	食品健康影響評価の対象	
23/10/11	農	農薬 アトラジン☆	1
23/11/18	厚	農薬 トアルコキシジム☆、フェノキシカルブ☆、プロスルフロン☆	3
23/12/22	厚	プリオン 牛海綿状脳症(BSE)対策の見直し(オランダ、カナダ、フランス、米国)	4
24/ 1/23	厚	農薬及び動物用医薬品 シハロトリン☆	2
24/ 1/23	農	農薬 エチオン☆、カルボフラン☆、ホレート☆、シハロトリン☆、ジクロルボス及びナレド☆	5
24/ 1/23	厚	動物用医薬品 スルファジミジン☆廃	1
24/ 2/24	厚	動物用医薬品 イソメタミジウム☆、ジエチルスチルベストロール☆	2
24/ 3/26	厚	農薬 リムスルフロン☆	1
24/ 3/26	厚	農薬及び動物用医薬品 エマメクチン安息香酸塩☆	2
24/ 5/21	厚	農薬 4-クロルフェノキシ酢酸☆、トリデモルフ☆、フラムプロップメチル☆	3
24/ 5/21	厚	農薬及び動物用医薬品 ペルメトリン☆	2
24/ 5/21	農	農薬 ペルメトリン☆	1
24/ 7/18	厚	農薬 ホスチアゼート■<一部☆>、テフルトリン☆	3
24/ 7/18	厚	動物用医薬品及び飼料添加物 サリノマイシン☆廃、バシトラシン☆廃	2
24/ 8/21	農	農薬 シフルトリン☆	1
24/ 8/21	厚	農薬 トルクロホスマチル☆、フサライド☆、フルスルファミド☆	3
24/ 8/21	厚	農薬及び動物用医薬品 シフルトリン☆	1
24/ 8/21	厚	動物用医薬品 カルバドックス☆廃、	1
24/ 9/18	厚	農薬 メコプロップ☆	1
24/ 9/18	厚	農薬及び動物用医薬品 カルバリル☆	2
24/ 9/18	厚	動物用医薬品 ブロムフェノホス☆	1
24/ 9/19	農	農薬 カルバリル☆	1
25/ 1/22	農	農薬 クロルピリホスマチル☆、クロルフェンビンホス☆、シマジン☆、パラチオン☆、フェンプロパトリン☆	5
25/ 1/30	厚	農薬 クロルピリホスマチル☆、シマジン☆、フェンプロパトリン☆	3
25/ 3/12	厚	農薬 アイオキシニル☆、イプロジオン☆、エテホン☆、オキサミル☆、カルフェントラゾンエチル☆、クロリダゾン☆、ジクワット☆、ターバシル☆、ピリミホスマチル☆、フルシリネート☆、ホルクロルフェニュロン☆、メタミトロン☆、メチダチオン☆、レナシル☆	14
25/ 3/12	厚	動物用医薬品及び飼料添加物 ハロフジノン☆廃	1
25/ 3/12	農	農薬 ジクワット☆、ピリミホスマチル☆	2
25/ 4/ 2	厚	プリオン アイルランドから輸入される牛肉及び牛の内臓について※、ポーランドから輸入される牛肉及び牛の内臓について※	(2)
25/ 6/10	農	農薬 γ -BHC☆、ジメエート☆、パラコート☆、メチダチオン☆	4
25/ 6/12	厚	農薬 アラニカルブ☆、イマザキン☆、ジウロン☆、シプロコナゾール☆、ジメエート☆、パラコート☆、フルキンコナゾール☆、プロクロラズ☆、プロチオホス☆	9
25/ 8/20	厚	農薬 DBEDC■<一部☆>、ノニルフェノールスルホン酸銅■<一部☆>、イマザモックスアンモニウム塩☆、ヒメキサゾール☆、メトリブジン☆、リニュロン☆	8
25/ 8/20	厚	農薬及び動物用医薬品 ジヒドロストレプトマイシン及びストレプトマイシン☆	2
25/ 8/20	厚	飼料添加物 ジブチルヒドロキシトルエン廃	1
25/12/10	厚	動物用医薬品及び飼料添加物 ナイカルバジン☆廃	1
26/ 2/ 3	厚	農薬 オキスピコナゾールフマル酸塩☆	1
26/ 3/25	厚	農薬 MCPB■<一部☆>	2

接受日	要請元	食品健康影響評価の対象	
26/ 3/25	厚	動物用医薬品 酢酸トレンボロン☆、ゼラノール☆、マデュラマイシン☆廃、ロベニジン☆廃	4
26/ 9/ 9	厚	農薬 ピラゾリネート☆	1
27/ 1/ 8	厚	プリオン スウェーデンから輸入される牛肉及び牛の内臓 ※	1
27/ 2/12	厚	プリオン ノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓 ※	1
27/ 3/30	厚	プリオン デンマークから輸入される牛肉及び牛の内臓 ※	1
27/ 5/14	厚	プリオン スイス及びリヒテンシュタインから輸入される牛肉及び牛の内臓※	2
27/ 5/22	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート耐性トウモロコシEvent VCO-01981-5 (食品) ■	1
27/ 5/22	農	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート耐性トウモロコシEvent VCO-01981-5 (飼料) ■	1
27/ 9/30	厚	プリオン イタリアから輸入される牛肉及び牛の内臓※	1
27/12/18	厚	プリオン 牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直し※	1
28/ 3/23	厚	農薬 バリダマイシン■<一部☆>	2
28/ 9/ 8	厚	プリオン オーストラリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓※	1
29/ 3/ 7	厚	遺伝子組換え食品等 カイマックス M(CHY-MAX M) ■	1
29/ 4/19	厚	農薬 ピレトリン☆	1
29/ 6/15	厚	農薬 クロルピクリン■	1
29/ 7/10	消	特定保健用食品 健やかごま油※■	1
29/ 8/ 3	厚	プリオン 英国から輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓	1
29/ 8/31	厚	農薬 ジチアノン■	1
29/ 9/27	厚	農薬 テトラニリプロール■	2
29/11/22	厚	農薬 フルピリミン■	1
29/11/30	厚	遺伝子組換え食品等 ミラクリン発現トマト(TU-IPI05B-1)(食品) ■	1
29/12/ 1	厚	添加物 イソブチルアミン■、イソプロピルアミン■、sec-ブチルアミン■、プロピルアミン■、ヘキシリルアミン■、ペンチルアミン■、2-メチルブチルアミン■	7
29/12/19	厚	遺伝子組換え食品等 JPAN001株を利用して生産されたグルコアミラーゼ■	1
29/12/19	農	遺伝子組換え食品等 JPBL001株を利用して生産されたアルカリ性プロテアーゼ■、ミラクリン発現トマト(TU-IPI05B-1)(飼料) ■	2
30/ 1/11	厚	添加物 二炭酸ジメチル■	1

接受日	要請元	食品健康影響評価の対象	
30/ 1/17	農	飼料添加物 グアニジノ酢酸	1
30/ 1/18	厚	飼料添加物 グアニジノ酢酸	1
30/ 2/ 8	厚	遺伝子組換え食品等 JPJV001株を利用されたプロテアーゼ■	1
30/ 2/21	厚	添加物 食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物等の規格基準」の改正等に関する事項について	2
30/ 2/22	厚	かび毒 デオキシニバレノール	1
30/ 3/ 7	厚	農薬 シクロピリモレート■	1
30/ 3/ 7	厚	農薬及び動物用医薬品 イソプロチオラン■	1
30/ 3/ 8	厚	遺伝子組換え食品等 JPBL002株を利用して生産されたプルラナーゼ■、除草剤グリホサート及び4-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤耐性ワタGHB811(食品)■	2
30/ 3/ 9	農	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート及び4-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤耐性ワタGHB811(飼料)■	1
30/ 3/28	厚	遺伝子組換え食品等 JSF-07-170-3株を利用して生産された α -アミラーゼ■、カメムシ目、アザミウマ目及びコウチュウ目害虫抵抗性ワタMON88702系統(食品)■	2
30/ 3/28	農	遺伝子組換え食品等 カメムシ目、アザミウマ目及びコウチュウ目害虫抵抗性ワタ MON88702系統(飼料)■	1

注：☆印は、ポジティブリスト制度に伴う食品安全基本法第24条第2項に基づく意見聴取案件である。

※印は、食品安全基本法第24条第3項に基づく意見聴取案件である。

■印は、企業申請案件である(平成22年1月1日以降委員会において説明したものののみ)。

◎印は、食品安全基本法第23条第1項第2号による自ら評価である。

◐印は、肥料・飼料等専門調査会が担当する評価案件である。

㊟印は、薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。

II 専門調査会における審議結果(案)について意見募集を行っているもの

募集期間	対象となる審議結果(案)	
21/ 3/26～21/ 4/24	コリンエステラーゼ阻害作用を有する農薬の安全性評価のあり方について★	
30/ 1/17～30/ 2/15	農薬 クロルピリホス ★	1
30/ 2/21～30/ 3/22	動物用医薬品に関する食品健康影響評価指針 ★	
30/ 2/28～30/ 3/29	遺伝子組換え食品等 GOOX-1株を利用して生産されたグルコースオキシダーゼ■、JPBL001株を利用して生産されたアルカリ性プロテアーゼ■ ★	2
30/ 2/28～30/ 3/29	飼料添加物 アルカリ性プロテアーゼ■ ★	1
30/ 3/ 7～30/ 4/ 5	農薬 アシノナビル■、ランコトリオンナトリウム塩■	2
30/ 3/ 7～30/ 4/ 5	動物用医薬品 チモール■、動物用医薬品 チモールを有効成分とする蜜蜂の寄生虫駆除剤(チモバール)■	2
30/ 3/22～30/ 4/20	動物用医薬品 過酸化水素を有効成分とするふぐ目魚類及びすずき目魚類の外部寄生虫駆除剤(ムシオチール)	1
30/ 3/22～30/ 4/20	動物用医薬品 サラフロキサシン☆▣	1
30/ 3/28～30/ 4/26	対象外物質 ビール酵母抽出グルカン■	1
30/ 3/28～30/ 4/26	農薬 テブフェンピラド■<一部☆>、フルトリアホール■	3

注1:★の案件についての意見募集は終了している。

注2:☆印は、ポジティブリスト制度に伴う食品安全基本法第24条第2項に基づく意見聴取案件である。

※印は食品安全基本法第24条第3項に基づく意見聴取案件である。

■印は企業申請案件である(平成22年1月1日以降委員会において説明したもののみ)。

▣印は、肥料・飼料等専門調査会が担当する評価案件である。

III 食品安全委員会において既に食品健康影響評価を終了したもの(平成29年度)

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
29/ 4/18	厚	添加物 過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1、1-ジホスホン酸、オクタン酸、冰酢酸、過酸化水素	6
29/ 4/18	厚	農薬 クロラントラニリプロール■、フルチアニル■	2
29/ 4/18	農	動物用医薬品 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分※	9
29/ 4/25	厚	農薬 エトフェンプロックス■	1
29/ 4/25	厚	化学物質・汚染物質 清涼飲料水の規格基準の改正について	4
29/ 5/ 9	厚	遺伝子組換え食品等 MDT06-228株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼ■、NZYM-BE株を利用して生産されたグルコアミラーゼ■	2
29/ 5/16	厚 農	農薬 2,4-D■(一部☆)	3
29/ 5/16	農	動物用医薬品 プロピオン酸カルシウム、塩化カルシウム、リン酸一水素カルシウム及び酸化マグネシウムを有効成分とする牛の強制経口投与剤(カルチャージ)の再審査■	1
29/ 5/23	厚	農薬 アミノシクロピラクロル■、カズサホス■、メタフルミゾン■	3
29/ 5/23	農	遺伝子組換え食品等 TRP-No.2株を利用して生産されたL-トリプトファン■	1
29/ 5/30	厚	農薬 DCIP、プロシミドン■、ホセチル	3
29/ 5/30	厚	遺伝子組換え食品等 アクリルアミド產生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ(SPS-100E12-8)(食品)■	1
29/ 5/30	農	遺伝子組換え食品等 アクリルアミド產生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ(SPS-100E12-8)(飼料)■	1
29/ 6/ 6	厚	添加物 食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物等の規格基準」の改正等に関する事項について	1
29/ 6/13	厚	農薬 レピメクチン■	1
29/ 6/13	農	動物用医薬品 アミトラズを有効成分とする蜜蜂の寄生虫駆除剤(アピバール)の再審査■、グリチルリチン酸モノアンモニウムを有効成分とする牛の乳房注入剤(マストリチン)の再審査■、シロマジンを有効成分とする鶏の飼料添加剤(ラーバデックス1%)の再審査■	3
29/ 6/20	農	飼料添加物 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正について	1
29/ 6/27	消	特定保健用食品 ガセリ菌SP株ヨーグルト※■	1
29/ 7/ 4	厚	農薬及び添加物 プロピコナゾール■	1
29/ 7/ 4	厚	農薬 ジクロルプロップ☆、デスマディファム☆、フェンブコナゾール■	3
29/ 7/ 4	農	プリオン 牛由来のゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直し※	1
29/ 7/ 4	厚	遺伝子組換え食品等 JPAo001株を利用して生産されたリパーゼ■、除草剤グリホサート及びグルホシネット耐性トウモロコシMZHG0JG系統(食品)■	2
29/ 7/ 4	農	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート及びグルホシネット耐性トウモロコシMZHG0JG系統(肥料)■	1
29/ 7/11	農	肥料・飼料 普通肥料の公定規格の改正について	1
29/ 7/18	厚	農薬 シアントラニリプロール■、フルベンジアミド■	2
29/ 7/18	農	動物用医薬品 スペクチノマイシン☆	1
29/ 7/25	厚	遺伝子組換え食品等 RITE-A5株を利用して生産されたL-アラニン■、Glu-No.92株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム■	2
29/ 7/25	農	薬剤耐性菌 ガミスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤(ザクトラン メリアル)■	1
29/ 8/ 1	厚	動物用医薬品 ジシクラニル☆、デキサメタゾン☆	2
29/ 8/ 8	厚	農薬 フルオピコリド■	1
29/ 8/ 8	厚	遺伝子組換え食品等 ARG-No.4を利用して生産されたL-アルギニン■	1
29/ 8/ 8	農	薬剤耐性菌 酒石酸タイロロンを有効成分とする牛、豚及び鶏の飲水添加剤並びに蜜蜂の飼料添加剤(タイラン水溶液)※■	1

通知日	通知先	食 品 健 康 影 韶 評 価 の 対 象	
29/ 8/22	厚	農薬 アミスルブロム■	1
29/ 8/22	厚	農薬及び動物用医薬品 フェニトロチオン■、フルバリネット■	2
29/ 8/29	農	飼料添加物 バージニアマイシン及び硫酸コリスチンの成分規格等の省令改正	1
29/ 9/ 5	厚	遺伝子組換え食品等 PRF株を利用して生産されたホスピリペーゼC■	1
29/ 9/12	農	肥料 普通肥料の公定規格の改正について	1
29/ 9/26	農	農薬 ビシクロピロン■	1
29/ 9/26	厚 農	かび毒 フモニシン◎	2
29/10/ 3	厚	農薬 トリフルメゾピリム■	1
29/10/ 3	厚	遺伝子組換え食品等 絹糸抽出期における高雄穗バイオマストウモロコシMON8 7403系統(食品)■	1
29/10/ 3	農	遺伝子組換え食品等 絹糸抽出期における高雄穗バイオマストウモロコシMON8 7403系統(肥料)■	1
29/10/17	厚	農薬 シアゾファミド■、シアノホス(CYAP)■<一部☆>、ピフルブミド■、メタラ キシル及びメフェノキサム■、デスマディファム■	6
29/10/24	農	プリオン めん山羊又は馬を原料の肉骨粉等の養殖水産動物対象飼料原料への 再開について	1
29/10/31	厚	対象外物質 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン■	1
29/10/31	厚	農薬 ヒドラメチルノン☆、フェンチン☆、フルカルバゾンナトリウム塩☆、プロパジン☆	4
29/10/31	厚	動物用医薬品 オレアンドマイシン☆、オルビフロキサシン■	2
29/10/31	厚	遺伝子組換え食品等 OYC-GM1株を利用して生産された酸性ホスファターゼ ■、CPR株を利用して生産されたL-シトルリン■	2
29/11/ 7	厚	農薬 フルエンスルホン■	1
29/11/ 7	農	動物用医薬品 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分	11
29/11/ 7	厚	動物用医薬品及び飼料添加物 センデュラマイシン☆■	1
29/11/28	厚	農薬及び添加物 フルジオキソニル■	1
29/11/28	厚	動物用医薬品 スペクチノマイシン■、[モノ、ビス(塩化トリメチルアンモニウム メチレン)]-アルキルトルエン☆	2
29/11/28	厚	遺伝子組換え食品等 コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ト ウモロコシMZIR098系統(食品)■	1
29/11/28	農	遺伝子組換え食品等 コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ト ウモロコシMZIR098系統(肥料)■	1
29/12/12	厚	対象外物質 グリセリンクエン酸脂肪酸エステル■	1
29/12/12	厚	農薬 クロルフルアズロン■<一部☆>、クロルメコート■<一部☆>、ジメテナ ミド■、フルキサピロキサド■、フルキサメタミド■	7
29/12/12	厚	農薬及び動物用医薬品 ダイアジノン、テフルベンズロン■	3
29/12/19	農	対象外物質 メチオニン	1
29/12/19	厚	添加物 硫酸アルミニウムアンモニウム、硫酸アルミニウムカリウム	2
29/12/19	厚	汚染物質等 アルミニウム◎	1
29/12/26	厚	動物用医薬品 ベタメタゾン☆	1
29/12/26	厚	遺伝子組換え食品等 RFESCO2株を利用して生産されたリボフラビン■	1
30/ 1/16	厚	対象外物質 カプリン酸グリセリル■	1
30/ 1/16	農	動物用医薬品 フルメキン☆■	1
30/ 1/16	厚	動物用医薬品 ペグホビグラスチムを有効成分とする牛の注射剤(イムレスター)■	1
30/ 1/23	厚	農薬 ジベレリン■<一部☆>、ピコキストロビン■、ピリベンカルブ■、フェンピ ロキシメート■	5

通知日	通知先	食 品 健 康 影 韶 評 価 の 対 象	
30/ 1/23	厚	農薬及び動物用医薬品 スピノサド■	1
30/ 1/23	厚	動物用医薬品 メチルプレドニゾロン■	1
30/ 1/23	厚	微生物・ウイルス 豆腐の規格基準の改正	1
30/ 1/23	厚	遺伝子組換え食品等 高オレイン酸含有ダイズDP-305423-1、除草剤グリホサート耐性ダイズMON89788系統及び除草剤ジカンバ耐性ダイズMON87708系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種(既に食品健康影響評価が終了した除草剤グリホサート耐性ダイズMON89788系統及び除草剤ジカンバ耐性ダイズMON87708系統を掛け合わせた品種を除く)■	1
30/ 1/30	厚	飼料添加物 ブチルヒドロキシアニソール☆▣	1
30/ 2/ 6	厚	プリオン 英国から輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓	2
30/ 2/13	厚	農薬 アシベンゾラル-S-メチル■	1
30/ 2/13	厚	農薬及び動物用医薬品 シペルメトリン■<一部☆>	3
30/ 2/13	厚	動物用医薬品 モネパンテル■	1
30/ 2/13	厚	対象外物質 亜鉛☆▣	1
30/ 2/13	農	飼料添加物 2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニン亜鉛■	1
30/ 2/27	厚	農薬 アクリナトリン■<一部☆>	2
30/ 2/27	厚	遺伝子組換え食品等 Escherichia coli K-12 DM235.0株を利用して生産されたL-トレオニン■	1
30/ 3/ 6	厚	農薬 キノメチオナート■、テトラコナゾール、フルアジホップ■	3
30/ 3/ 6	厚	農薬及び動物用医薬品 エトキサゾール■	1
30/ 3/ 6	厚	動物用医薬品 ネオマイシン☆▣	1
30/ 3/ 6	農	動物用医薬品 オキシテトラサイクリン塩酸塩を有効成分とするふぐ目魚の飼料添加剤(水産用テラマイシン散他12剤)(再審査)■▣	13
30/ 3/27	厚	対象外物質 トコフェロール☆▣	1
30/ 3/27	厚	農薬 1, 3-ジクロロプロペン■、トリフルミゾール■、クロロタロニル<一部☆>、プロベナゾール<一部☆>、メキシフェノジド■	7
30/ 3/27	厚	農薬及び動物用医薬品 シペルメトリン■	1
30/ 3/27	農	肥料・飼料 普通肥料の公定規格の改正について	1

注: ☆印は、ポジティブリスト制度に伴う食品安全基本法第24条第2項に基づく意見聴取案件である。

■印は企業申請案件である(平成22年1月1日以降委員会において説明したもののみ)。

※印は食品安全基本法第24条第3項に基づく意見聴取案件である。

◎印は、食品安全基本法第23条第1項第2号による自ら評価である。

▣印は、肥料・飼料等専門調査会が担当する評価案件である。

IV その他

通知日	通知先	件 名
16/ 1/30	厚・農・環	遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準 遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方
16/ 3/18	農	普通肥料の公定規格に関する食品健康影響評価の考え方
16/ 3/25	厚・農・環	遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準
16/ 5/ 6	厚・農・環	遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方
16/ 8/ 5	厚・農	特定保健用食品の安全性評価に関する基本的考え方
16/ 9/30	農	家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針
17/ 4/28	厚・農・環	遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方
18/ 6/29	厚・農	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
19/ 9/13	厚・農	食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針(暫定版)
20/ 6/26	厚・農・環	遺伝子組換え食品(微生物)の安全性評価基準
22/ 5/27	厚	添加物に関する食品健康影響評価指針
28/ 5/17	厚	香料に関する食品健康影響評価指針
29/ 7/18	厚	栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針 添加物(酵素)に関する食品健康影響評価指針

参考3

主な食品健康影響評価の概要

【硫酸アルミニウムアンモニウム・硫酸アルミニウムカリウム】

委員会としては、添加物「硫酸アルミニウムアンモニウム」及び添加物「硫酸アルミニウムカリウム」の使用基準改正後の食品等に由来するアルミニウム摂取量を勘案すると、アルミニウムイオンの添加物及び汚染物質由來の摂取量に関する上限値を特定することが必要と判断した。

アルミニウムイオンとしての評価に当たっては、添加物及び汚染物質由來の摂取を考慮して評価することとし、また、昨今の国際的な動向及び体内動態も考慮し、アルミニウムの評価指標として耐容週間摂取量（TWI）を用いることとした。

ラット発生毒性試験から得られた無毒性量（NOAEL） 30 mg/kg 体重/日 （アルミニウムとして）を根拠とし安全係数100で除し、一週間当たりの摂取量に換算した 2.1 mg/kg 体重/週 （アルミニウムとして）をアルミニウムのTWIと評価した。

【豆腐の規格基準の改訂】

厚生労働省からの諮問を受け、現行の規格基準では冷蔵保存することとされている無菌充填豆腐※について、その保存基準を常温保存に変更した場合の食品健康影響評価を実施した。

厚生労働省が条件として示す製造工程を踏まえて製造された無菌充填豆腐は、常温下で長期間保存及び流通することが想定されることから、ハザードとなり得る対象病原体として特定したボツリヌス菌及びセレウス菌が当該食品の最終製品に残存した場合、人に健康被害を引き起こす可能性がある。

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（平成26年10月14日付け食安発1014第1号）に基づき十分に衛生管理されることを前提として、かつ、厚生労働省が条件として示す殺菌、除菌等の製造工程を経た場合、ボツリヌス菌及びセレウス菌は死滅し、最終製品に残存しないと考えられることから、現行の規格基準に基づき冷蔵で保存されている無菌充填豆腐について、冷蔵保存から常温保存に変更した場合のリスクに差があるとは考えられない結論付けた。

※ 豆腐の原料である豆乳を連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、殺菌・除菌した凝固剤を添加し、無菌的に充填を行った豆腐。

【フモニシン】

フモニシン^{*}を非遺伝毒性発がん物質と判断し、耐容一日摂取量（TDI）を設定することが可能であると考えた。最も低い用量で得られた無毒性量（NOAEL）（ラットの亜急性毒性試験）0.21mg/kg 体重/日に、不確実係数100を適用して、フモニシンのTDIを2 μg/kg 体重/日と設定した。

また、日本におけるフモニシンのばく露推計の結果から、フモニシンのばく露量は、今回設定したTDIを下回っていると推定され、食品からのフモニシンの摂取が一般的な日本人の健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられた。

* フモニシンは主にフザリウム属菌から産出されるかび毒で、世界中のトウモロコシ及びトウモロコシ加工品等から検出されている。

評価ガイドライン等の概要

「栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針」

「添加物（酵素）に関する食品健康影響評価指針」

「加工助剤（殺菌料及び抽出溶媒）の食品健康影響評価の考え方を附則として追加する「添加物に関する食品健康影響評価指針」の改正」

「栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針」については、可能な限り、動物試験の結果よりもヒトにおける知見に重点を置いた評価を行うこと、食事からの摂取量を考慮し、通常の食事以外からの摂取量に対する指標として新しい概念である「追加上限量（ULadd）」を定義すること等を決定した。

「添加物（酵素）に関する食品健康影響評価指針」については、酵素の評価においては、基原生物の安全性、アレルゲン性、消化管内での分解性等特有の検討すべき点があることから、これらも考慮して、基原生物の安全性及び酵素自体の安全性を評価すること等を決定した。

また、加工助剤のうち、殺菌料及び抽出溶媒について、無毒性量（NOAEL）を決定した後に、無毒性量（NOAEL）と一日摂取量とを比較してばく露マージンの評価を行うとした新しい食品健康影響評価の考え方を取りまとめ、「添加物に関する食品健康影響評価指針」に附則を追加することを決定した。

「新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価のための(Q)SAR 及び Read across の利用～」

コンピュータ上 (*in silico*) での化学物質の毒性評価方法のうち（定量的）構造活性相関 ((Quantitative) Structure-Activity Relationship, (Q)SAR) 及び Read across について、その現状及び課題を整理し、今後の取組の方向を提言すべく評価技術企画ワーキンググループで平成 28 年 12 月から平成 29 年 6 月まで議論を行い、その結果を報告書として決定した。

本報告書では、*in silico* の化学物質の毒性評価方法の開発・活用の経緯、(Q)SAR 及び Read across 並びに両評価技術の基盤となる毒性データベースに関する国内外の現状、並びに具体的な事例を用いた実際の活用方法について整理し、両評価技術の食品健康影響評価への活用に向けた課題を取りまとめるとともに、それらの課題を踏まえ、(Q)SAR 及び Read across の試験的な使用を通じた食品健康影響評価に対する適用可能性の確認、具体的な活用方法の検討等を提言した。

「動物用医薬品の食品健康影響評価における肝肥大の取扱いについて」
「動物用医薬品及び飼料添加物の食品健康影響評価における肝肥大の取扱いについて」

農薬専門調査会は、各部会で一貫性をもった判断を行うため、「農薬の食品健康影響評価における肝肥大の取扱いについて」（平成28年10月31日農薬専門調査会決定）により、原則として、生体の恒常性が維持されている限りにおいて、肝肥大は適応性変化であり、毒性影響とはしないこと等を内容とする現時点での考え方を整理した。

この整理は、近年、国際的に一般的になりつつある考え方であることから、動物用医薬品専門調査会及び肥料・飼料等専門調査会においても、この考え方に基づいて、引き続き、肝肥大が毒性影響であるか適応性変化であるかについて、それぞれの剤において認められた所見等を総合的に判断することとした。

「農薬の食品健康影響評価におけるイヌを用いた1年間反復経口投与毒性試験の取扱いについて」

原則として、イヌ慢性毒性試験結果がなくても食品健康影響評価は可能とするが、提出された評価データセットに試験結果が含まれている場合には、評価対象情報として活用すること、イヌの慢性毒性試験が実施されていない場合であって、農薬専門調査会の評価過程において当該情報が重要であると判断された場合、追加資料の提出を要求すること等を決定した。

「宿主の代謝系の改変が行われた遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の安全性評価について」

安全性評価済みの遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種のうち、親系統に付与される形質による分類が、①「挿入された遺伝子によって、宿主の代謝系には影響はなく、害虫抵抗性、除草剤耐性、ウイルス抵抗性などの形質が付与されるもの」と、②「挿入された遺伝子によって、宿主の代謝系が改変され、特定の代謝系を促進又は阻害して、特定の栄養成分を高めた形質や細胞壁の分解などを抑制する形質が付与されるもの」の掛け合わせ品種については、①同士の掛け合わせ品種の安全性確認における基本的事項に加え、「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」の評価項目のうち第2章の第6－5から第6－7の項目について安全性を確認することで、安全性評価を行うこととすることを決定した。

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結果について (第 22 回 : 平成 29 年 9 月 30 日時点)

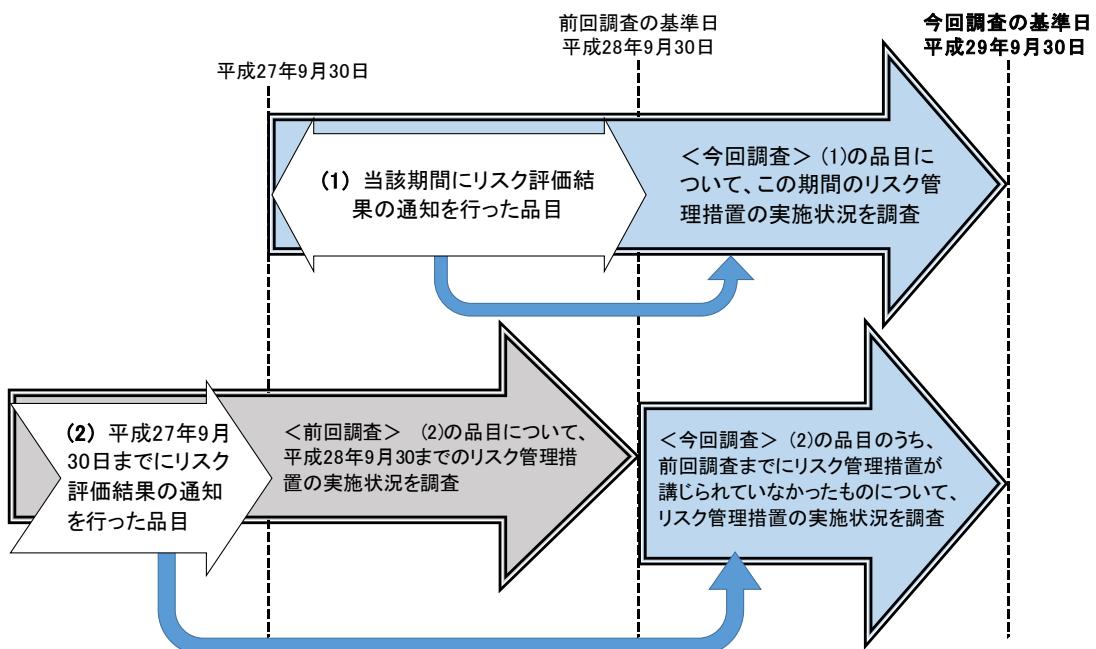
《調査の目的》

食品安全基本法第 23 条第 1 項第 4 号の規定に基づき、関係行政機関（リスク管理機関）の施策（リスク管理措置）の実施状況を監視するための調査を行い、食品安全委員会が行ったリスク評価がリスク管理措置に適切に反映されているかを把握するもの。

《調査対象》

- (1) 平成 27 年 10 月 1 日から平成 28 年 9 月 30 日の間にリスク評価結果の通知を行った品目 (228 品目)
- (2) 平成 27 年 9 月 30 日以前にリスク評価結果の通知が行われたが、前回調査で具体的なリスク管理措置が講じられていなかった品目 (119 品目)

の計 347 品目について、平成 29 年 9 月 30 日時点でのリスク管理措置の実施状況について、調査を行った。



《施策の実施状況の概要》

(1) 今回の対象品目（347 品目）のうち、146 品目についてリスク管理措置が講じられていた。一方、リスク管理措置の実施にまで至っていないものは 201 品目であった。

(2) リスク管理措置の実施にまで至っていないもの（201 品目）のうち、その内訳は、告示等の措置に向けて手続き中のもの 130 品目、審議会で審議中のもの 3 品目、審議会の開催に至っていないもの 68 品目であった。

ただし、その中には、前回調査時点から進捗が見られない等リスク管理措置の実施までに時間が必要とすると考えられるものがあった。

時間を要している主な理由は、実態調査を実施・整理中、急性参考用量 (ARfD) 設定のため食品安全委員会へ再諮問の準備中、基準設定に必要な資料・データの収集中等であった。

(3) 今回調査で対象となった品目のうち、自ら評価の対象となった品目は、クドア（クドア属粘液胞子虫）、デオキシニバレノール (DON)、ニバレノール (NIV)、オクラトキシン A、加熱時に生じるアクリルアミドの 5 品目である。

これらについての施策の実施に向けての進捗状況は、以下のとおりであった。

○ クドア（クドア属粘液胞子虫）

- ・ 厚生労働省においては、クドアによる食中毒を防止する観点から、輸入のヒラメについて過去に食中毒の原因となった養殖業者や輸入時検査で違反となった養殖業者については輸入の都度の検査を実施し、他の養殖ヒラメについてはモニタリング検査を実施している。また、国産天然のヒラメについて地方自治体と連携しながらクドアによる食中毒防止策等について普及啓発を行っている。
- ・ 農林水産省においては、クドアによる食中毒を防止する観点から、ヒラメの養殖場等における食中毒防止対策について平成 28 年 6 月 23 日付で都道府県に対して通知を発出している。

○ デオキシニバレノール (DON) 及びニバレノール (NIV)

平成 22 年 12 月 14 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会で審議が行われ、汚染実態調査等の情報収集を経て、平成 29 年 9 月 22 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において以下の決定がなされた。

- ・ DON については、平成 27 年にコーデックスで最大基準値が設定されたことを受け、汚染実態調査及び暴露評価の結果を踏まえ、小麦に対して 1.0mg/kg

以下の基準値を設定する。

- ・ NIVについては、汚染実態調査を踏まえ、現段階で基準値の設定の必要はない。

○ オクラトキシンA

平成26年10月21日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会で審議が行われ、小麦、大麦及びライ麦については、コーデックスに準じて基準値を設定することとされ、平成28年11月29日の同部会での報告を踏まえつつ、以下の取組を行うこととしている。

- ・ 小麦と大麦については、今後、農林水産省と共同で詳細な汚染実態調査を行うこととしており、ライ麦については、汚染実態調査を実施中。平成30年度も引き続き調査を行う予定である。
- ・ また、小麦、大麦及びライ麦以外の食品のうち、人の嗜好の違いによって比較的高頻度に食べられる可能性のある食品（インスタントコーヒー、ワイン等）についても引き続き調査を行う予定である。

○ 加熱時に生じるアクリルアミド

- ・ 厚生労働省においては、加工食品中アクリルアミドに関するQ&Aを改正するなど、加工食品中のアクリルアミド摂取量の低減に向けた普及啓発を行っている。
- ・ 農林水産省においては、事業者に対して、加工食品中のアクリルアミド濃度低減に向けた対策（食品中のアクリルアミドを低減するための指針（平成25年11月公表））の普及を行うとともに、指針の普及による低減効果を検証するため、加工食品中のアクリルアミドの含有実態を継続的に調査している。

また、消費者に対して、家庭調理食品に由来するアクリルアミド摂取量の低減に向けた対策（安全で健やかな食生活を送るために～アクリルアミドを減らすために家庭でできること（平成27年10月公表））の普及啓発を行っている。

食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の状況

- 6-1 平成29年度食品健康影響評価技術研究継続課題
- 6-2 平成29年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 6-3 平成30年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 6-4 平成28年度終了食品健康影響評価技術研究の事後評価結果一覧
- 6-5 平成29年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧
- 6-6 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題(平成30年度)
- 6-7 食品安全確保総合調査課題一覧

平成 29 年度食品健康影響評価技術研究継続課題

<平成 27 年度採択課題（1 課題）>

①その他

(自ら評価や新たな危害要因に対応する調査・研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
食事由来アクリルアミドばく露量推定方法の開発と妥当性の検討および大規模コホート研究に基づく発がんリスクとの関連に関する研究	祖父江 友孝	大阪大学

<平成 28 年度採択課題（7 課題）>

①危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

(薬剤耐性菌の特性解析に関する研究)

食肉由来腸球菌の抗菌性飼料添加物に対する耐性と多剤耐性伝達性プラスミドとの関係についての調査・研究	富田 治芳	群馬大学
---	-------	------

(食品の器具・容器包装から溶出する化学物質についての研究)

食品用ペットボトルから溶出する化学物質の摂取量の推定に関する研究	尾崎 麻子	大阪市立環境科学研究所
----------------------------------	-------	-------------

②健康影響発現メカニズムの解明

(食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究)

有機ヒ素化合物による発がんメカニズムの解明	鰐渕 英機	大阪市立大学
-----------------------	-------	--------

③新たな科学的なリスク評価方法の確立

(*in silico* 手法を用いた評価方法の確立に関する研究)

インビオ毒性試験成績のデータベース化とそのインシリコ解析・評価への応用に関する研究	吉成 浩一	静岡県立大学
---	-------	--------

(食品添加物による健康影響についての研究)

経管栄養食品等に含まれるセレン化合物の化学形態に着目したリスク評価及びバイオアベイラビリティに関する研究	小椋 康光	千葉大学
--	-------	------

④その他

(研究者からの提案に基づく研究)

血漿マイクロ RNA の発現変動を指標とした化学物質の新規毒性評価系の構築・評価研究	横井 肇	名古屋大学
--	------	-------

(その他食品健康影響評価に資する研究・調査)

発生毒性試験における胎児形態異常に關するデータ収集と骨格変異の毒性学的意義に関する研究：フルシトシン誘発性過剰肋骨の発現機序からの考察	桑形 麻樹子	一般財団法人 食品薬品安全センター 秦野研究所
---	--------	-------------------------------

平成29年度食品健康影響評価技術研究採択課題

①危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

(薬剤耐性菌の特性解析に関する研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
コリスチン耐性菌の出現状況と特性解析に関する研究	田村 豊	酪農学園大学

②健康影響発現メカニズムの解明

(食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究)

無機ヒ素ばく露評価およびその手法に関する研究	吉永 淳	東洋大学
------------------------	------	------

(食品を介したアレルギー発症メカニズムに関する研究)

食物アレルギーと経口免疫寛容の成立機序の違いとアナフィラキシーの発症機序から見たリスク評価	木戸 博	徳島大学
---	------	------

③新たな科学的なリスク評価方法の確立

(食品の器具・容器包装から溶出する化学物質の評価指針に関する研究)

合成樹脂製器具・容器包装のリスク評価における溶出試験法に関する研究	六鹿 元雄	国立医薬品食品衛生研究所
-----------------------------------	-------	--------------

(アレルギー物質を含む食品についてのリスク評価方法の確立に関する研究)

アレルギー物質を含む食品についてのリスク評価方法の確立に関する研究	斎藤 博久	国立成育医療研究センター
-----------------------------------	-------	--------------

④その他

(研究者からの提案に基づく研究)

試験管内プリオン増幅系を用いた「種の壁」の定量的評価のための研究	岩丸 祥史	農研機構
----------------------------------	-------	------

平成30年度食品健康影響評価技術研究採択課題

① 危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

(食品媒介疾患の原因となる微生物等病原体に関する研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
食物消化過程におけるカンピロバクターの生残特性を基盤とする新たな用量反応モデルの開発	小関 成樹	北海道大学
国内で多発するカンピロバクター食中毒の定量的リスク分析に関する研究	朝倉 宏	国立医薬品食品衛生研究所

(アレルゲンを含む食品の評価対象品目に関する研究)

重篤なアレルギーのリスクとなる果実類アレルゲンコンポーネントに関する研究	丸山 伸之	京都大学
--------------------------------------	-------	------

② 健康影響発現メカニズムの解明

(微生物・かび毒等による健康影響発現に関する研究)

フモニシンのモディファイド化合物のリスク評価に関する研究	吉成 知也	国立医薬品食品衛生研究所
------------------------------	-------	--------------

③ 新たなリスク評価方法等の確立

(*in silico* 手法を用いた評価方法の確立に関する研究)

毒性評価のための <i>in silico</i> 評価支援ツールの活用法に関する研究	頭金 正博	名古屋市立大学
食品に非意図的に混入する微量化学物質のリスク評価への <i>in silico</i> 評価手法の適用に関する研究	小野 敦	岡山大学

(確率論的評価方法に関する研究)

ベンチマークドーズ手法の健康影響評価における適用条件の検討	広瀬 明彦	国立医薬品食品衛生研究所
-------------------------------	-------	--------------

(食品添加物のリスク評価手法に関する研究)

食品添加物のリスク評価手法に関する研究	梅村 隆志	ヤマザキ動物看護大学
---------------------	-------	------------

平成 28 年度終了食品健康影響評価技術研究の事後評価結果一覧

< 平成 25 年度採択課題 (1 課題) >

- ①自ら評価や新たなハザードへの対応、緊急時対応等に必要な分野
(非定型 BSE プリオンに関する研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織	総合点 (20 点)	評価結果		
				研究の妥当性 (5 点)	目標の達成度 (5 点)	成果の有用性 (10 点)
ヒト型遺伝子改変マウスを用いた非定型 BSE の人に対する感染リスクの定量的評価	松浦 裕一	農研機構	16.7	4.1	4.1	8.4

< 平成 27 年度採択課題 (5 課題) >

- ①危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積
(薬剤耐性菌の特性解析に関する調査・研究)

家畜とヒトとの間における薬剤耐性菌の循環に関する分子疫学および時空間比較ゲノム解析	荒川 宜親	名古屋大学	15.6	4.3	4.1	7.1
---	-------	-------	------	-----	-----	-----

- ②健康影響発現メカニズム（作用機序）の解明

(食品を介したアレルギー発症メカニズムについての研究)

食品に対する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価	木戸 博	徳島大学	15.9	4.3	4.0	7.6
食品ごとの「IgE 抗体の作らせやすさ」を測定する系の樹立に関する研究	斎藤 博久	国立成育医療研究センター	13.7	3.6	3.4	6.7

- ③新たな科学的なリスク評価方法の確立

(化学物質（特に農薬）のリスク評価に当たって必要となる試験の再検討に資するための研究)

農薬の毒性評価における「毒性プロファイル」と「毒性発現量」の種差を考慮した毒性試験の新たな段階的評価手法の提言—イヌ慢性毒性試験とマウス発がん性試験の必要性について—	小野 敦	国立医薬品 食品衛生研究所	15.3	4.1	3.7	7.4
---	------	------------------	------	-----	-----	-----

- ④その他

(自ら評価や新たな危害要因に対応する調査・研究)

食品由来のアクリルアミド摂取量の推定に関する研究	河原 純子	国立研究開発法人 国立環境研究所	16.1	4.3	4.1	7.7
--------------------------	-------	---------------------	------	-----	-----	-----

平成 29 年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧

< 平成 28 年度採択課題 (1 課題) >

研究課題名	主任研究者	所属組織	評価結果	
			評点 (5点)	継続の 要否
発生毒性試験における胎児形態異常に関するデータ収集と骨格変異の毒性学的意義に関する研究：フルシトシン誘発性過剰肋骨の発現機序からの考察	桑形 麻樹子	食品薬品安全センター	3.9	継続

< 平成 29 年度採択課題 (5 課題) >

研究課題名	主任研究者	所属組織	評価結果	
			評点 (5点)	継続の 要否
試験管内プリオン増幅系を用いた「種の壁」の定量的評価のための研究	岩丸 祥史	農研機構	4.1	継続
コリスチン耐性菌の出現状況と特性解析に関する研究	田村 豊	酪農学園大学	4.4	継続
無機ヒ素ばく露評価およびその手法に関する研究	吉永 淳	東洋大学	3.8	継続
食物アレルギーと経口免疫寛容の成立機序の違いとアナフィラキシーの発症機序から見たリスク評価	木戸 博	徳島大学	3.3	継続
合成樹脂製器具・容器包装のリスク評価における溶出試験法に関する研究	六鹿 元雄	国立医薬品食品衛生研究所	3.7	継続

食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（平成 30 年度）

（平成 29 年 8 月 8 日 食品安全委員会決定）

食品安全委員会では、今後 5 年間に推進すべき研究・調査の方向性を明示した「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（ロードマップ）を策定し、食品健康影響評価技術研究事業及び食品安全確保総合調査事業の計画的・戦略的実施を図っているところである。

平成 30 年度において、研究事業については、今後、具体的に実施が見込まれる食品健康影響評価の内容等を踏まえ、その的確な評価を確保する観点から特に重要と考えられる最新の科学的知見の収集・体系化及び評価方法の確立・改良を図るため、以下の課題を優先して実施するとともに、別表に掲げる課題を継続する予定である。また、調査事業については、研究事業との連携を図りつつ、食品健康影響評価に資する国内外の情報収集等について、以下の課題を優先して実施することとする。

1 危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

1 研究事業

（1）食品媒介疾患の原因となる微生物等病原体に関する研究

- ① 微生物等病原体（特に、近年患者数が多く公衆衛生上重要なノロウイルス）に汚染された食品によるヒトの健康影響評価を実施する上で必要となる、微生物等病原体の検出方法の確立やヒトへの病原性に関する疫学情報、ヒトへの感染経路において食品が寄与する割合や原因食品・食材別の寄与率を明らかにする研究を実施する。
- ② 鶏肉におけるカンピロバクター属菌の定量的リスク評価を実施する上で必要となる以下の研究を実施する。
 - ア) フードチェーンの各段階におけるカンピロバクター属菌の汚染濃度分布を把握するための簡便かつ汎用性の高い定量分析法の開発に関する研究
 - イ) 摂取した菌量ごとの発症率、症状の軽重及び症状の持続時間等のデータ収集等、リスク評価で課題とされた知見に関する研究

（2）食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究

食品の製造や加工の過程で生成する有機汚染物質について、特定の集団を含むヒトにおける健康影響への懸念を明らかにするとともに我が国におけるばく露の実態を把握するための研究を実施する。

（3）アレルゲンを含む食品の評価対象品目に関する研究

アレルゲンを含む食品のリスク評価を行うにあたり、日本における現行の推奨表示品目のうち魚類または果実類の品目と、その近縁系統品種を対象にして、アレルゲン性コンポーネントや起源等に着目した評価対象品目の範囲の決定に関する研究を実施する。

(4) 薬剤耐性菌の特性解析に関する研究

薬剤耐性菌の特性解析に関する知見を収集するため、以下の研究を実施する。

- ① 家畜への抗菌性物質の使用と耐性菌の出現に明確な関連性がない家畜集団における薬剤耐性菌の出現又はこれが維持されるメカニズムについての研究
- ② 食品中における薬剤耐性菌の生残性や増殖性等の生物学的特性に関する研究
- ③ 家畜由来薬剤耐性菌の食品を介したヒトの感染症がヒトの医療に与える影響の大きさについての疫学的研究

2 調査事業

(1) 今後のかび毒のリスク評価の検討に関する調査

食品や飼料を汚染するかび毒について、最新の知見の整理及び現状の課題を明らかにするため、国内外におけるハザードの特性やばく露状況等を含めたヒトへの健康影響に係る知見について調査を実施する。

(2) 食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する調査

食品中のカドミウムの健康影響に係る科学的知見（疫学調査、ばく露量、体内動態、毒性等）に関する調査

(3) アレルゲンを含む食品のリスク評価に必要な知見の収集に関する調査

アレルゲンを含む食品のリスク評価を行うため、以下の調査を実施する。

- ① 日本における現行の義務表示品目のうち、えび、かに、小麦、そば及び落花生についての科学的知見（特に、有病率及び重症度）に関する調査
- ② 日本における現行の推奨表示品目のうち、カシューナッツ、くるみ、ごま及び大豆について、評価項目に係る科学的知見に関する調査

2 健康影響発現メカニズムの解明

1 研究事業

(1) 微生物・かび毒等による健康影響発現に関する研究

食品健康影響評価の際、知見が限られていることから新しい知見を収集する必要があるとされたモディファイドマイコトキシンの代謝、毒性又は分析に関する研究を実施する。

(2) 食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露実態と健康影響発現に関する研究

食品中の無機ヒ素、メチル水銀、鉛等のばく露による健康影響発現メカニズム（体内動態を含む）を明らかにするための研究を実施する。

（3）アレルゲンを含む食品のアレルゲン性に関する研究

アレルゲンを含む食品のリスク評価を行うため日本における現行の義務・推奨表示品目を対象として、調理等によって生ずる化学的反応による食物のアレルゲン性の変化に関する研究を実施する。

3 新たなリスク評価方法等の確立

1 研究事業

（1）*in silico* 手法を用いた評価方法の確立に関する研究

これまでの食品健康影響評価結果等を活用し、定量的構造活性相関、カテゴリーアプローチ等によるケーススタディ等を行い、評価の迅速化及び信頼性の向上を目指した *in silico* 評価方法を確立するための研究を実施する。

（2）確率論的評価方法に関する研究

ベンチマークドーズ（BMD）法について、最近の国内外の動向を踏まえ、食品健康影響評価における具体的な適用方法及び実施上の留意点に関する研究を実施する。

（3）農薬の毒性評価に当たって有用な試験の再検討に関する研究

急性参考用量の設定や生殖発生毒性を含む反復投与による毒性評価の円滑化のため、最近の毒性評価の国際的動向を踏まえ効率的な試験設計確立に関する研究を実施する。

（4）食品用器具・容器包装に用いられる化学物質の評価法の確立等に関する研究

食品用として用いられる合成樹脂について、既にポジティブリスト制度を導入している諸外国における現状も踏まえたうえで、科学的かつ効率的なリスク評価を行うため、次の研究を実施する。

- ① 食品と接触することにより食品中に移行する化学物質の測定方法に関する研究
- ② 器具・容器包装から溶出する化学物質のヒトでのばく露推計法等に関する研究

（5）食品添加物のリスク評価手法に関する研究

最近の国際的な動向を踏まえ、「添加物に関する食品健康影響評価指針」の見直しを行うために必要な評価方法を提案することを目的とした研究を実施する。

（例えば、乳児に関する食品添加物のリスク評価方法に関する研究や各種毒性試験の実施方法に関する研究等）

（6）食品健康影響評価についての専門家の理解度評価に関する研究

国民の食品安全に係るリスク認知（risk perception）構造を把握した上で、リスク評価の結果を国民に示し、その理解と定着に資するため、まず、これまで食品安全委員会が実施した食品健康影響評価について、様々な食品に関する専門的知識を有する者の理解度合を総合的に評価する研究を実施する。

2 調査事業

（1）今後の微生物等病原体のリスク評価の検討に関する調査

微生物等病原体について、最新の知見の整理及び現状の課題を明らかにするため、国内外におけるヒトへの健康影響に係る知見及びフードチェーンにおける対応状況とそのリスク低減効果等に関する知見について調査を実施する。

（2）薬剤耐性菌のリスク評価手法の検討に関する調査

薬剤耐性菌の食品健康影響評価において、ハザードの特定やリスクの推定方法を検討するため、海外における薬剤耐性菌のリスク評価に係る知見並びにリスク評価を踏まえたヒトへのリスク低減措置及びその効果に関する知見について調査を実施する。

（3）食品用器具・容器包装に用いられている化学物質のリスク評価法の確立に関する調査

我が国において既に食品用器具・容器包装に用いられている合成樹脂等に対する適切な評価方法を確立するため、諸外国での評価の現状並びにそれら化学物質の化学的性状・構造等に基づく類似性・同等性に関する知見について調査を実施する。

（4）リスク評価結果等の情報発信方法の確立に関する調査

リスク評価結果等の情報を適切に国内外に発信し、その理解と定着につなげるため、情報発信に関する最新の事例を調査する。

4 その他

（1）研究者からの提案に基づく研究

上記に掲げる研究課題以外の食品健康影響に関する研究について幅広く若手も含む研究者からの提案を求め、その中からリスク評価に有用な研究課題を採択し、研究を実施する。

（2）その他食品健康影響評価に関する研究・調査

上記に掲げる研究課題の他、食品安全委員会が必要かつ緊急性があると認める課題について研究・調査を実施する。

食品安全確保総合調査課題一覧

【平成29年度実施課題】

調査課題名	
①	畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査（水産関連プロトコルの試行）
②	海外における汚染物質等に係るばく露評価に関する実態調査
③	卵及び乳アレルギーに係る食品表示についての食品健康影響評価のための調査
④	食品健康影響評価及びその関連情報の検索性向上に関する調査
⑤	食品を介してヒトに伝播される薬剤耐性菌に関する文献等調査（テトラサイクリン系抗生物質等に関するヒト医療における状況）
⑥	海外における食品添加物のリスク評価手法に関する実態調査
⑦	<i>in silico</i> 評価支援ツールの現状に関する調査

【平成30年度実施課題】

調査課題名	
①	麦類及びそば類アレルギーに係る食品表示についての食品健康影響評価のための調査
②	器具・容器包装の規格基準改正（カドミウム）に係る食品健康影響評価のための情報収集
③	ポジティブリスト制度施行に伴い暫定基準の設定された動物用医薬品（ホルモン剤等）に係る食品健康影響評価に関する文献調査
④	遺伝子組換え食品等の安全性評価における次世代シークエンサーデータの活用に関するガイドライン作成のための調査
⑤	遺伝子組換え食品等の安全性評価における構成成分データの評価に関するガイドライン作成のための調査

参考7

「情報発信、意見交換会等の現状
(「平成29年度食品安全委員会運営状況報告書(案)」補足資料)

平成30年5月30日
情報・勧告広報課

[内容]

ページ

1 様々な手段を通じた情報の発信	1
(参考1) ファクトシートの更新	2
2 意見交換会	3
3 「食品安全」に関する科学的な知識の普及啓発	4
(参考2) 「お母さんになるあなたへ」の更新	5
4 関係機関・団体との連携体制の構築	6
5 学術団体との連携	7

1 様々な手段を通じた情報の発信

- 各種メディアを通じた情報発信については、①季刊誌を中心とした紙媒体、②ホームページ、Facebook、ブログ及びメールマガジンを通じたネット媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebookについては、機動的な対応も含めた各種記事の配信に傾注
- 「視覚的に理解しやすい媒体による情報提供手法」の一つとして、新たに公式YouTubeを立ち上げ、
- ① 「精講：食品健康新聞評価」とび② 「みんなのための食品安全勉強会」について動画配信

○季刊誌の主な記事

発行月	特集記事	キッズボックス
H29.7	食品中のカフェイン	ジャガイモ
H29.10	フモニシン、ボソリヌス症	ジビエ
H30.1	栄養成分関連添加物に関する食品健康新聞評価指針	牛乳
H30.3	無菌充填豆腐	山菜



○Facebookの記事数・閲覧者数の推移

	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
記事数	26	157	113	151	190
閲覧者数	10,310	139,762	411,810	490,246	647,093

出典：情報・勧告広報課調べ

○Facebookの記事の事例

<健康被害案件（機動的対応）>

投稿日	投稿記事	閲覧者	いいね	シェア
4/10	乳児ボツリヌス症の死亡事案の発生	15,325	542	97
5/16	イヌサフランを原因とする死亡事案の発生	8,215	271	45

<注意喚起（季節性）>



○YouTubeの配信

	読み物版	weekly版
25年度末	190	9,567
26年度末	377	9,460
27年度末	536	9,593
28年度末	673	9,377
29年度末	746	9,211

出典：情報・勧告広報課調べ

<「精講」講座の風景（吉田委員）>

(参考1) ファクトシートの更新

- 食品安全委員会では、主に自ら評価の条件候補を選定する過程で、評価条件に至らなかつたもののうち、現状の科学的知見を整理して情報発信すべきとされたものについて、ファクトシートを作成し、これを公表
- 平成29年度においては、新規の鹿慢性消耗性疾患（CWD）を含め、5件のファクトシートを更新
- 平成30年度においては、既存のファクトシートについて、健康被害が発生している事案（毎年特に注意が必要な食中毒）など優先順位をつけつつ、最新の科学的情見を整理し、計画的に更新作業を実施予定

【主なファクトシート】

- 鹿慢性消耗性疾患（CWD）
- アニサキス症
- ボツリヌス症
- A型肝炎
- 食品中のカフェイン
- カンピロバクター
- 麻痺性貝毒
- ジビエを介した人獣共通感染症
- ラップフィルムから溶出する物質
- ヒスタミン（ほか）

※ 赤字が追加又は修正したもの

食品安全委員会 Food Safety Commission of Japan <small>内閣府</small>	
鹿慢性消耗性疾患（CWD）（概要）	
ファクトシート	（作成日：平成29年10月24日） （最終更新日：平成30年4月17日）
<p>1. 鹿慢性消耗性疾患（CWD）とは</p> <p>鹿慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease: CWD）は、シカ科の動物が罹患する伝達性海绵状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy: TSE）であり、アメリカアカシカ（<i>Cervus canadensis</i>）、アカシカ（<i>Cervus elaphus</i>）、ミュールジカ（<i>Odocoileus hemionus</i>）、オグロジカ（<i>Odocoileus hemionus</i>）、オジロジカ（<i>Odocoileus virginianus</i>）、ニホンジカ（<i>Cervus nippon</i>）、ヘラジカ（<i>Alces alces</i>）及びトナカイ（<i>Rangifer tarandus</i>）が感受性動物であることが知られている^{1,2)}。これまでに日本における発生は確認されていない（2018年3月末現在）。また、食品を介した経路も含めて、病原体であるCWDブリオンが、人へ感染することを示す証拠はこれまでに確認されていない。一方、近年、諸外国ではCWDのシカ科動物間ににおける感染拡大が報告されている。これらのことを踏まえ、董説を受けた科学論文として報告されている知見を整理し、本ファクトシートとして取りまとめた。</p> <p>2. 発生状況</p> <p>CWDは、米国、カナダ、韓国、ノルウェー及びフィンランドにおいて発生が確認されている。</p> <p>1967年、米国コロラド州の野生動物研究施設で捕獲・飼養されていたミュールジカで、原因不明の消耗性疾患として初めて報告され、1978年にTSEであることが明らかにされた。米国では、1997年に野生動物のサーベイランスを開始し、これまでに、野生・飼育下合わせて24州において発生が確認されている（図1）^{1,3,4,5)}。</p> <p>カナダでは、1996年にサスカチュワーン州の農場において初めて報告され、以降、アルバ</p>	

意見交換会

2

- 学校教育関係者（重点対象）との意見交換会は、①地方公共団体との共催による研修会の開催、②地方公共団体等の主催による学校給食や栄養教諭の研修会への講師派遣により対応

- 学校教育関係者以外についても、地方公共団体等からの要望に応じた講師派遣、初となる消費者庁と連携したこども園が関見学デーへの参加、消費者庁等の関係省庁と連携した意見交換会等を開催

○学校教育関係者を対象とした研修会の開催状況

開催日	共催先	内容	参加者数
8/7	大阪府	食品安全を守るしくみ、食品添加物の安全性	28名
8/9	岡崎市	食品添加物	22名
8/21	東京都	食中毒、食品添加物	43名
8/25	広島市	食中毒(カンピロバクター中心)	19名
10/30	熊本県	リスクアナリシス	17名
11/20	兵庫県	食品添加物	58名
1/19	岡山県	農薬	22名

○関係省庁と連携した取組の開催状況

開催日	開催地	内容
6/27	広島県	食品安全を守る取組～農場から食卓まで～
7/5	北海道	
7/11	神奈川県	
7/22	東京都	
7/28	宮城県	知ろう！考え方！親子で学ぶ、食品中の放射性物質
8/19	大阪府	
10/27	東京都	
11/1	宮城県	今、改めて考える 食品中の放射性物質に対する現状と取組
11/7	愛知県	
11/21	福岡県	
12/13	東京都	健康食品との付き合い方を考える

○地方公共団体等の栄養教諭等への研修会の講師派遣

開催日	派遣先	内容	対象者
6/23	京都府	食品安全に関する基礎知識	栄養教諭、学校栄養職員
8/31	埼玉県	リスクコミュニケーション	保育園、幼稚園、学校等の教職員
9/11		調理学	愛知県
11/8		情報発信	福岡県
1/28	宮崎県栄養士会	力フェイン	管理栄養士、栄養士

3 「食品安全」に関する科学的な知識の普及啓発

- 平成29年度より、参加者に見合った講義内容とするため、リスクアナリシス連続講座を改訂し、
 - ① 食品関係事業者、研究者等一般的な科学的知識を有した者を対象に、食品安全委員会の食品安全影響評価(について、評価の過程や結果についての理解を深める「精講：食品安全影響評価」)
 - ② 一般消費者を対象に、食品の安全に係る科学的基礎知識について広く普及する「みんなのための食品安全勉強会」の2種類の講座を実施

○ 「精講：食品安全影響評価」の概要

	第1回	第2回
テーマ・講師	<ul style="list-style-type: none">・加熱時に生じるアクリラミドの食品安全影響評価 (講師：吉田委員)・食品由来のアクリラミド摂取量の統計的推定 (講師：青木国立環境研究所フエロー)	
開催日	7/31	12/11
開催場所	東京	大阪
対象者	食品関係事業者、その他基本的な科学的知見を有した者	
参加者数	43名	20名

○ 【精講：食品安全影響評価 実施風景】



○ 「みんなのための食品安全勉強会」の主な意見等

- ・食品のリスク評価について詳細に理解できた。
- ・わかりやすい表現で説明していただいたが、内容は専門的なものも多くやや難しいと感じた。
- ・力フエインやコーヒーについて科学的根拠に基づいた知識が理解できた。
- ・委員会の人たちを身近に感じることが大切だと感じた。
- ・安心ではないと理解できるが、安全が安心に結びつく施策やコミュニケーションはどうすればいいか。
- ・ワークショップも開催してほしい。

○ 「みんなのための食品安全勉強会」の概要

	第1回	第2回	第3回	第4回
テーマ・講師	<ul style="list-style-type: none">・食べ物と食品安全の基本について（※） (講師：小平食品安全委員会事務局次長)・カフェインの安全性及びコーヒーについて (講師：佐藤委員長)			
※	第4回のみ健康食品との付き合い方と合わせて説明（情報・勧告広報課課長補佐対応）			
開催日	11/13	12/7	3/9	3/14
開催場所	北海道	東京	東京	大阪
対象者	一般消費者			
参加者数	37名	70名	32名	40名

(参考2) 「お母さんになるあなたへ」の更新（平成30年3月）

食品安全委員会では、これからお母さんになる妊婦の方に食生活を考える上で知つておいていただきたいトピックをウェブ上で紹介。今回は、リステリアによる食中毒などについて新しく情報を追加（平成30年3月6日更新）

- ビタミンAの過剰摂取等について
 - 大豆イソフラボンの摂取について
 - **リステリアによる食中毒について**
 - ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症について
 - 魚介類等に含まれるメチルレバ水銀について
 - **葉酸サプリメントの摂取について**
 - アルコール飲料の摂取について
 - 乳幼児の食べ物による窒息事故を防ぐために
 - その他情報
- ※ 赤字が追加トピック

平成21年11月26日作成
平成30年 3月 6日更新


食品安全委員会
Food Safety Commission


お母さんになるあなたへ

赤ちゃんは、妊娠2ヶ月（7週）頃お母さんのおなかの中で発育をはじめ、妊娠4ヶ月末（15週）頃には胎盤の形成が終了し、赤ちゃんの形態や機能がほぼ完成します。その後お母さんから栄養をもらって誕生までの間発育を続けます。そのおなかの中の赤ちゃんは、機能が未発達ため、胎盤を通してした有害物質を代謝や排泄することができません。

赤ちゃんがおなかの中に育ったら、もうお母さんだけの体ではありません。

ところで、いのちの源である毎日の食事。偏食をさけ、多様な食品をバランスよく食べることが基本ですが、このページでは、これからお母さんになる妊婦の方に、食生活を考える上で知つておいていただきたいトピックを、項目別にご紹介します。

- ビタミンAの過剰摂取等について
- 大豆イソフラボンの摂取について
- リステリアによる食中毒について
- ハチミツの摂取によるメチル水銀について
- 葉酸サプリメントの摂取について
- アルコール飲料の摂取について
- 乳幼児の食べ物による窒息事故を防ぐために
- その他情報

4 関係機関・団体との連携体制の構築

- マスコミ関係者に対する食品安全に係る知識の普及活動は、「報道関係者との意見交換会」により対応。平成30年3月には、議題ごとの質疑応答、机の配置の変更等を行い、出席者がより参加しやすい方式に変更
- 関係職能団体との連携強化を図る観点から、(公社)日本栄養士会、(一財)食品産業センター及び(公社)日本医師会と意見交換を実施。例えば、日本栄養士会については、現場で働く栄養士の声を踏まえ、食品安全委員会から情報を団体ウェブサイトを通じて提供

○報道関係者との意見交換会 開催実績（直近5回）

開催月	テーマ
H29. 1	O157と薬剤耐性菌
5	カフェイン
11	フモニシン

開催月	テーマ
H30. 3	無菌充填豆腐とミヨウワビ
5	脂質

○日本栄養士会ウェブサイトでの情報提供

 【食品安全委員会】ジャガイモによる食中毒、原因と対処法

公益社団法人 日本栄養士会 2017/10/04

日本栄養士会 ニュースのポイント



- 原因は、アルカリトイドと呼ばれる有毒成分を多く含べること
- 有毒成分は、ジャガイモの茎葉部や緑色の皮の部分に多く含まれている
- このあと、11月～2月は注意が必要

身近な食材であるジャガイモで、毎年のように全国で食中毒が起きている。
ジャガイモの食中毒は、発芽部や緑色の皮の部分に多く含まれるソラニンやチャコニン等のアルカリトイド（スルピド系アルカリトイド配糖体）と呼ばれる有毒成分を多く食べることによって起こる。



○報道関係者との意見交換会 満足度、難易度



○食品産業センターウェブサイトでの講座の情報提供

 **セミナーページ情報**

【食品安全委員会】みんなのための食品安全勉強会（カフェインの勉強会）開催

内閣府食品安全委員会が主催する「みんなのための食品安全勉強会（カフェインの勉強会）」が2017年11月13日（月）札幌、2017年12月7日（木）東京で開催されます。

詳細は下記URLをご参照下さい。

<http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/minna20171005.pdf>

「みんなのための食品安全勉強会（カフェインの勉強会）開催のお知らせ」
<http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/minna20171117.pdf>
(食品安全委員会のサイトへジャンプします)

0% 薬剤耐性菌 O157 カフェイン かび毒概要 フモニシン 豆腐 ミヨウワビ

100% (アンケートに基づいて情報・報告広報課が集計)

5 学術団体との連携

- 学術関係者との一層の連携強化を図るため、平成29年度より、
① ブース展示をする学会においては、食品安全委員会の委員の講演やポスター発表をセットで実施するとも
に、
② 学会の参加者が食品安全委員会のブース展示に興味を持つてよう、一律の展示内容ではなく、学会ごとの専門性に合わせた展示を実施
- 平成30年1月に開催された日本毒性病理学会では、初となる学会と共催した市民公開講座を実施

○平成29年度 学会へのブース展示等状況

学会名	委員の講演・ポスター発表	その他
日本毒性学会 (7/10~12)	佐藤委員長 講演「食品安全とリスク評価」	
日本先天異常学会 (8/26~28)	吉田委員 講演「食品中化学生物質の毒性評価において毒性学的専門性を総合的に考察する重要性と生殖毒性学への期待」	
日本食品微生物学会 (10/5、6)	山本委員 講演「食品安全委員会の現状と今後」	共催で市民公開講座を実施 (吉田委員) 講演「カフェインについて」
日本毒性病理学会 (1/25、26)	吉田委員 ポスター発表「ベンチマークドーズ(BMD)法を適用した化学物質の毒性評価において適切な毒性病理学者が注意すべき点」	

○平成29年度 学会へのブース展示の風景



○学会との共催市民公開講座



日本毒性学会

日本食品微生物学会

日本毒性病理学会

外国政府機関への訪問、専門家会合への参加等について（平成29年度）

（1）外国政府機関への訪問

- ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）主催サマーアカデミー（ドイツ）
平成29年7月2日～16日【事務局】
- 米国バイオ規制視察（米国）
平成29年8月27日～9月3日【事務局】
- デンマーク獣医食品局（DVFA）及びデンマーク工科大学（DTU）国立食品研究所との意見交換（デンマーク）
平成29年9月10日～14日【事務局】
- 欧州医薬品庁（EMA）、英国食品安全基準庁（FSA）及びデンマーク工科大学（DTU）国立食品研究所との意見交換（英国、デンマーク）
平成30年1月14日～18日【事務局】
- 欧州食品安全機関（EFSA）との意見交換（イタリア）
平成30年2月21日～25日【専門委員及び事務局】
- 米国環境保護庁（EPA）との意見交換（米国）
平成30年3月12日【事務局】
- 米国食品安全基準庁国立毒性研究センター（NCTR/FDA）及び食品安全・応用栄養センター（CFSAN/FDA）との意見交換（米国）
平成30年3月19日～23日【事務局】

（2）国際機関の専門家会合への参加

① JECFA/JMPR

- 第84回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）（イタリア）
平成29年6月4日～16日【専門委員】
- FAO/WHO 合同残留農薬専門家会合（JMPR）（スイス）
平成29年9月12日～21日【吉田委員、専門委員】
- 第85回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）（スイス）
平成29年10月17日～26日【専門委員】

② 経済協力開発機構（OECD）

- 農薬作業部会（フランス）
平成29年6月28日～7月1日【事務局】

③ その他

- レギュラトリーサイエンスに関する国際会合 (GCRS) 2017 (ブラジル)
平成29年9月15日～22日【事務局】
- 「リスクコミュニケーションに関する国際リエゾングループ」第一回会合 (中国)
平成29年10月31日【事務局】

(3) 学会等への出席

- UJNR シンポジウム (米国)
平成29年5月14日～19日【山本委員】
- The 2nd Food Allergen Management Symposium 2017 (FAMS2017) (豪州)
平成29年5月21日～24日【事務局】
- Prion 2017 (英国)
平成29年5月22日～28日【専門委員、事務局】
- ICMGP 2017 (米国)
平成29年7月16日～24日【佐藤委員長】
- ISSX North American (米国)
平成29年9月24日～28日【山添委員】
- 第11回 China International Food Safety & Quality Conference (CIFSQ) (中国)
平成29年10月31日～11月2日【山添委員、事務局】
- 米国毒性学会 (米国)
平成30年3月11日～17日【吉田委員、事務局】

(4) その他

- 欧州委員会主催食品添加物に関する説明会及び情報収集 (ベルギー、スイス)
平成29年12月6日～10日【事務局】

海外研究者等の招へいによる国際ワークショップ等の開催（平成 29 年度）

（1）国際会議～食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか～

（平成 29 年 4 月 26 日）

- ① 講演「ASEAN リスク評価センター（ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety, ARAC）について：食品安全分野のリスク評価の国際的な側面・将来の課題と取り組み」

講演者：マレーシア保健省 食品安全品質課 品質及び基準部門 部門長
(ARAC 事務局) チン・チョウ・キート

- ② 講演「急速に変化する世界からの課題」

講演者：ドイツ連邦リスク評価研究所 副所長
ライナー・ヴィトコウスキ

- ③ 講演「科学的能力向上のための協力と協調」

講演者：欧州食品安全機関 規制製品の科学評価局 局長
ギレム・デ・セゼ

- ④ 講演「共に成功する：食品安全のための科学的国際協力の重要性」

講演者：フランス食品環境労働衛生安全庁 長官
ロジエ・ジュネ

- ⑤ 講演「食品安全に関するリスク評価の現状と今後：日本の視点」

講演者：食品安全委員会 委員 山添 康

- ⑥ パネルディスカッション「食品安全分野におけるリスク評価の向上のためには何ができるのか」

（2）第 5 回食品安全委員会と欧州食品安全機関（EFSA）との定期会合

（平成 29 年 4 月 27 日～28 日）

【EFSA 側出席者】

- ① バーンハード・ウール長官
② ギムレ・デ・セゼ規制製品の科学評価局局長
③ ピエトロ・ステラ 微生物学ハザード及び汚染物質ユニット技官
④ ルチア・デ・ルカリスクコミュニケーション上席アドバイザー

（3）薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関するワークショップ

（平成 29 年 12 月 4 日）

【海外からの出席者】

- ① ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR） Prof. Dr. Annemarie KAESBOHRER

- ② フランス食品環境労働衛生安全庁 (ANSES) Dr. Sophie GRANIER
- ③ 欧州食品安全機関 (EFSA) Dr. Ernesto LIEBANA CRIADO
- ④ 欧州医薬品庁 (EMA) Dr. Jordi TORREN-EDO
- ⑤ ASEAN リスク評価センター (ARAC) Ms. Laila Rabaah Ahmad Suhaimi
- ⑥ タイ農業協同組合省畜産振興局 (DLD) Dr. Suchana SUKKLAD
- ⑦ 世界保健機関 (WHO) Ms. Yuki MINATO

(4) カンピロバクターに関するワークショップ

(平成30年3月22日)

【海外からの出席者】

- ① 英国食品基準庁 (FSA) Dr. Kevin D HARGIN
- ② デンマーク工科大学 (DTU) 国立食品研究所 Dr. Jens Kirk ANDERSEN
- ③ ニュージーランド第一次産業省 (MPI) Dr. Judi LEE

海外からの訪問者の受入れ状況（平成 29 年度）

① 4月12日：表敬訪問

【訪問者】

- ・ 国立植物・種子品質・防疫機構 (SENAVE) 研究所 所長 Alfredo GRYCIUK 氏、他 1 名
- ・ JICA パラグアイ事務所員 1 名

② 7月18日：食品安全委員会について紹介

【訪問者】ミャンマー農業畜産灌漑省農業局 6 名

③ 7月25日：食品安全委員会について紹介

【訪問者】タイ農業協同組合省畜産基準認証局 1 名

④ 7月31日：食品安全委員会について紹介

【訪問者】サウジアラビア食品医薬品庁 3 名

⑤ 8月30日：意見交換

【訪問者】ILSI HESI (Health and Environmental Sciences Institute) 事務局長 Syril Pettit 氏

⑥ 9月5日：食品安全委員会について紹介

【訪問者】台北市政府衛生局 2 名

⑦ 10月27日：表敬訪問、意見交換

【訪問者】サウジアラビア食品医薬品庁長官 Prof. Hisham Saad ALJADHEY 他 4 名

⑧ 10月30日：意見交換

【訪問者】米国食品安全基準庁国立毒性研究センター所長 William SLIKKER, Jr. 氏、他 1 名

⑨ 3月9日：表敬訪問、意見交換

【訪問者】英国食品基準庁 (FSA) 長官 Mr. Jason FEENEY、他 4 名

⑩ 3月20日：食品安全委員会について紹介

【訪問者】セジョン大学教授 1 名、韓国大学教授 1 名、在京韓国大使館 食品及び医薬品アタッシェ 1 名