

令和 2 年度食品安全委員会運営状況報告書のポイント

(案)

食品安全委員会事務局

1 食品健康影響評価の着実な実施

○ 新型コロナウイルス感染症対策を徹底しながら、調査審議を実施した。

委員会を 3 2 回、専門調査会等を 1 1 1 回(内 1 0 5 回は web 会議)開催し、9 0 案件の評価依頼を受け、9 8 案件の評価を終了した。

(1) 農薬再評価制度に向けた取組の推進

農薬取締法改正に伴い導入される令和 3 年度からの農薬の再評価に対応することを踏まえ、農薬専門調査会を農薬第一専門調査会から第五専門調査会までの 5 つの専門調査会に再編し、リスク管理機関と連携して準備作業を進めた。

(2) 評価指針の整備及び新しい評価手法の導入(別紙参照)

○ 昨今の制度改正や科学的知見の集積を踏まえ、下記の評価ガイドライン等の改訂及び改訂に係る検討を行った。

・「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」の改訂(ポリマー添加剤の評価方法等の追加)

・「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」の改訂(公表文献の取扱い等の関係資料の追加)

・「添加物に関する食品健康影響評価指針」の改訂に係る検討(国際的な動向を踏まえた評価手法の改訂及び乳児を対象にした評価手法の策定等)

○ 新しい評価手法の導入について、下記の検討を行った。

・ *in silico* 評価方法のうち(Q)SAR ((Quantitative) Structure-Activity Relationship : (定量的) 構造活性相関) について、「食品健康影響評価において(Q)SAR を活用して変異原性を評価する場合の手引き」をとりまとめた。

・ ベンチマークドーズ法について、動物試験で得られたデータでの活用を進めるとともに、疫学研究で得られた用量反応データに同法を適用する場合の手順や考え方の整理に向け、調査事業等を通じ、既存の適用事例に関する情報等の知見の蓄積を行い、検討を進めた。

1 (3) 食品健康影響評価の実施

- 2 ○ 薬剤耐性菌に関して、平成29年に策定した行動計画において令和
3 2年度までに評価を完了することとしていた品目について、養殖魚
4 を除き、全ての品目について調査審議を行った（6月2日現在、最
5 後の品目であるスルホンアミド系合成抗菌剤の評価書案について
6 意見・情報の募集中）。
- 7 ○ 平成19年度に「自ら評価」案件として決定した「食品及び器具・
8 容器包装中の鉛に関する食品健康影響評価」について、平成20年
9 5月13日に化学物質・汚染物質専門調査会に設置した鉛ワーキン
10 ググループ及び平成31年4月23日に設置した鉛ワーキンググル
11 ープにおいて、調査事業等で収集した科学的知見を活用し、調査審
12 議を行った（6月2日現在、評価書案は意見・情報の募集中）。
- 13 ○ 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
14 質を含む食品に関する食品健康影響評価」について、平成29年1
15 0月1日に設置したアレルギーを含む食品に関するワーキンググル
16 ープにおいて、調査事業等で収集した科学的知見を活用し、調査審
17 議を行った（6月2日現在、評価書案は意見・情報の募集を終了し、
18 意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映作業中）。
- 19 ○ 暫定基準が設定された動物用医薬品及び飼料添加物について、新
20 たに決定した「暫定基準が設定された動物用医薬品及び飼料添加物
21 に係る食品健康影響評価の考え方について」（令和2年5月18日動
22 物用医薬品専門調査会及び令和2年6月15日肥料・飼料等専門調
23 査会決定）に基づき、現在実施されているリスク管理の妥当性につ
24 いて評価を進め、令和2年度に合計14成分の評価結果をリスク管
25 理機関に通知した。

27 2 リスクコミュニケーションの戦略的な実施

- 28 ○ 新型コロナウイルス感染症の終息が見通せない中で、ウェブを活用
29 してリスクコミュニケーションを行うこととし、状況に応じてオンラ
30 イン会議システムや動画配信を活用して実施した。
- 31 ○ 一般消費者や学校関係者、食品関係事業者を含む関係者を対象とし
32 て、SNS（特にFacebookとYouTube）による情報発信及びホームペ
33 ージのコンテンツ充実を努めた。
34 **（ホームページ）**
 - 35 ・ 食品健康影響評価の結果等について随時、情報を提供した。また、
36 下記に取り組んだ。

1 4月：食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したという科学的
2 的情報がないこと、同感染症を予防する食品はないこと、正しい
3 手洗いが有効な対策であることを紹介するページを開設
4 6月：妊婦と妊婦を支える周囲の大人に向けた食品安全の情報を更新
5 8月：一般消費者向けの情報について、より見やすくなるよう、相互
6 リンクや表記を改善
7 3月：食品の安全性に関する用語集について、疫学に関連する用語の
8 見直しを行い、ウェブサイト版を更新した。

9 (Facebook)

- 10 ・ 新型コロナウイルス感染症の蔓延を受け、Facebookにおいて、健康
11 食品で感染症が防げるものはないことや、テイクアウトやデリバリー
12 食品の喫食、販売時の注意点について、積極的に発信した。また、食
13 中毒予防に役立つ情報、いわゆる「健康食品」に関するメッセージ、
14 カフェインの過剰摂取を防止する注意喚起等を科学的根拠とともに
15 発信した（約4本/週、計203本）。
- 16 ・ 秋ごろから全国で発生した高病原性鳥インフルエンザについて、風
17 評被害を防止するため、新たな都道府県での発生の都度、リスク管理
18 機関が発する情報とともに、我が国の現状において、家きんの肉や卵
19 を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可
20 能性はないことを配信した（計23回）。

21 (YouTube)

- 22 ・ 下記の動画を作成・配信した。
23 5月：「食品安全の基礎知識」～微生物を中心に～を配信
24 6月：子ども向けに「毒がある身近な植物」・「食べ物の安全を守るた
25 めに」・「食べ物の安全は量の問題」の3編を配信
26 10月：食品安全の基礎知識やキッズボックスの内容を紹介する動画
27 及び「いわゆる『健康食品』に関する19のメッセージ」の動画
28 を配信
- 29 ・ 対面の情報提供及び意見交換会に代わる方法として YouTube を活用
30 した。
31 9月：YouTube を活用して地方公共団体との全国食品安全連絡会議を
32 開催
33 10月：ノロウイルスのリスクプロファイルを解説する「精講」を開
34 催
35 2月：YouTube を活用して地方公共団体との全国食品安全連絡会議を
36 開催

○神村専門委員から

【意見内容】

様々なツールを使ってのコミュニケーションに取り組んでおられることに感謝します。

情報発信には正しく詳しい情報を得たい層のニーズを満たす場合と、ふだん食品安全に関心の薄い国民各層に食品安全に関心を持っていただくために発信する場合がありますが、幅広く各層に提供するリスクコミュニケーションをさらにお願いたします。

たとえば年 2 回開催された全国食品安全連絡会議から、各地域での広がりかどうか、検証をお願いします。

3 **その他の重点事項**4 **(1) 研究・調査事業の活用**

5 令和3年度の研究・調査課題について優先実施課題を決定し、公募・
6 採択を行う等、計画的な研究・調査が実施された。また、新たな評価
7 手法の導入や評価指針の改訂に関する検討において、研究・調査の結果
8 を活用した。

9 また、令和2年度に実施中の研究課題及び既に終了した調査・研究
10 課題に対し、同会議による中間評価、事後評価及び追跡評価において、
11 成果及びその活用について審議を行った。

12 **(2) 海外への情報発信、国際会議等への参画及び関係機関との連携強化**

13 海外への情報発信については、評価が終了した食品健康影響評価の
14 概要や評価指針等の英訳及びホームページへの掲載、委員会英文ジャー
15 ナル「Food Safety - The Official Journal of Food Safety
16 Commission」の発行等により積極的に取り組んだ。

17 予定していた国際会議等への出席や海外の専門家の招へいしたワー
18 クショップの開催等については、新型コロナウイルス感染症の影響に
19 より、多くが来年以降への延期となったが、一部ウェブ開催に変更と
20 なり開催された会議等への出席や、海外の食品安全機関とのウェブ会
21 議システムを利用した日常的な意見交換・情報交換等を通じ、国際的
22 な議論への貢献及び必要な情報の収集を行った。

評価指針の整備及び新たな評価手法の導入について

1 評価指針の整備

(1) 「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」（令和元年5月28日食品安全委員会決定）の改訂（ポリマー添加剤の評価方法等の追加）

本指針は、食品衛生法の改正（平成30年6月13日公布）による食品用器具及び容器包装（以下「器具・容器包装」）に用いられる原材料についてのポジティブリスト（PL）制度が導入されたことを背景に、リスク評価の公平性・透明性の向上、新規物質の評価に必要なデータの明確化の観点から策定された。本指針では評価にあたり、器具・容器包装から食品へ多く移行する原材料には、より多くの試験結果を求めるという考え方（階層的アプローチ）を採用している。

今般、本指針を策定する際に引き続き検討することとされた添加剤として使用されるポリマー（以下「ポリマー添加剤」という。）の評価方法について専門調査会での検討結果が得られ、また、食品健康影響評価技術研究^{*}により、溶出試験方法等について知見を得られたことを踏まえ、令和2年10月6日に改訂を行った。

具体的には、指針中にポリマー添加剤の評価方法に係る項目を新設するとともに、食品健康影響評価技術研究で得られた知見の反映（①乳・乳製品の溶出試験条件の詳細化、②溶出試験を省略できる場合の例の拡充、③乾燥食品の溶出試験法の例示、④電子レンジ用食品の溶出試験条件の補足説明の追記）を行ったほか、これらに付随する規定の適正化等を行った。

^{*}課題：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（平成29年度～令和元年度）

(2) 「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」（令和元年10月1日食品安全委員会決定）の改訂（公表文献の取扱い等の関係資料の追加）

本指針は、残留農薬の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における評価方法の整合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策定された。

本指針は、

- ・ 公表文献については、評価を行う専門調査会が使用可能と判断したも

1 ののみを用いることとしているところ、今般、農薬専門調査会における
2 公表文献の取扱いに関する基本的考え方、手順等を明確化することによ
3 り、公表文献の使用に関する一貫性及び透明性の確保に資することを目
4 的として、「残留農薬の食品健康影響評価における公表文献の取扱いに
5 ついて」（令和3年3月18日農薬第一専門調査会決定）が策定された。

- 6 ・ 毒性試験結果の共通的な解釈が必要となる考え方等については、農薬
7 第一専門調査会において定めることとしているところ、これまでの残留
8 農薬に関する評価経験のほか、海外評価機関における評価基準等も考慮
9 して、有害影響の判断に関する基本的考え方を整理した「残留農薬の食
10 品健康影響評価における毒性試験での有害影響の判断に関する考え方」
11 （令和3年2月22日農薬第一専門調査会決定）が策定された。

12 これらの専門調査会決定を本指針の関係資料として位置づけるため、令
13 和3年4月6日に本指針について所要の改訂を行った。

14
15 **(3) 「添加物に関する食品健康影響評価指針」（平成22年5月27日食品安
16 全委員会決定）の改訂に係る検討（国際的な動向を踏まえた評価手法の改
17 訂及び乳児を対象にした評価手法の策定等）**

18 本指針は、平成22年5月に、これまでの添加物の食品健康影響評価結果
19 や国内外の安全性評価の考え方を基本に取りまとめられ、その後、添加物
20 の食品健康影響評価は本指針に基づき行われている。

21 乳児の外来化学物質に対する吸収・分布・代謝・排泄機構や感受性は成
22 人とは異なると考えられていること等から、その特殊性を考慮したリスク
23 評価方法の確立が求められている。また、現在、「香料に関する食品健康
24 影響評価指針」や「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指
25 針」で導入されている毒性学的懸念の閾値（TTC）の適用範囲について、平
26 成26年に欧州食品安全機関（EFSA）/世界保健機関（WHO）専門家会議で議論さ
27 れるなどの国際動向を受けて、香料以外の添加物へのTTCの概念を導入し
28 た新たな安全性評価法の確立が求められている。

29 そこで、食品健康影響評価技術研究^{*}の成果を踏まえ、母乳代替食品のう
30 ち概ね生後4か月までの乳児を対象とした食品に使用する添加物の評価方
31 法の本指針への記載及び食品加工の際に添加される添加物で、最終製品中
32 に残留がない又は少ない加工助剤の評価におけるTTCの概念の導入を検討
33 している。

34 さらに、本指針は、策定から10年以上の歳月が経過していることから、
35 これまでの添加物の食品健康影響評価結果及び国内外の評価基準の動向等
36 を踏まえ、本指針の規定について所要の改訂を行う。

1 ※次の2課題

- 2 ・食品添加物のリスク評価手法に関する研究（平成30年度）
- 3 ・体内移行に着目した食品添加物のリスク評価手法に関する研究（平成31年度）

5 2 新たな評価手法の導入

6 (1) *in silico* 評価方法の導入

7 評価技術企画ワーキンググループは、平成29年の報告書において、*in*
8 *silico* 評価方法のうち(Q)SAR (Quantitative) Structure-Activity
9 Relationship: (定量的) 構造活性相関)については、毒性評価に補助的
10 に活用することにより、専門家判断の精度が向上し、ひいては評価結果の
11 頑健性が一層増すことが期待できることから、(Q)SARの活用に向けて積極
12 的に取り組んでいく意義は大きいとした。この報告書を踏まえ、食品安全
13 委員会においては、(Q)SARの食品健康影響評価での活用に向け、毒性試験
14 データを基準とした比較・検証データをはじめとする科学的知見の蓄積を
15 進めてきた。

16 今般、これまでに蓄積した科学的知見も踏まえ、食品健康影響評価での
17 (Q)SARの活用を円滑に進めるため、評価技術企画ワーキンググループにお
18 いて「食品健康影響評価において(Q)SARを活用して変異原性を評価する場
19 合の手引き」（令和3年2月評価技術企画ワーキンググループ決定）をと
20 りまとめ、(Q)SARの予測結果を食品健康影響評価で活用するに当たっての
21 標準的な実施手順を定めた。

23 (2) ベンチマークドーズ法の導入

24 ベンチマークドーズ法について、「食品健康影響評価におけるベンチマ
25 ークドーズ法の活用に関する指針 [動物試験で得られた用量反応データへ
26 の適用]」（令和元年10月食品安全委員会決定）に基づき、動物試験で得
27 られたデータでの活用に向けた検証を進めた。また、疫学研究で得られた
28 用量反応データに同法を適用するに当たっては、ばく露状況の把握や交絡
29 の調整等、動物試験で得られたデータとは異なる特有の課題が存在するこ
30 とから、その手順や考え方の整理に向け、食品安全確保総合調査（課題名
31 : 疫学研究で得られた用量反応データへのベンチマークドーズ法の適用に
32 関する調査（令和2年度））等を通じ、既存の適用事例に関する情報等の
33 知見の蓄積を行い、検討を進めた。