

府食第429号
令和5年7月18日

食品安全委員会委員長 山本 茂貴 殿

研究・調査企画会議事前・中間評価部会
座長 脇 昌子

令和5年度食品安全確保総合調査課題（案）について

このことについて、令和5年7月5日に開催した令和5年度研究・調査企画会議事前・中間評価部会（第1回）における審議の結果、別添のとおり取りまとめましたので、報告いたします。

(別添)

令和5年度

食品安全確保総合調査課題（案）について

令和5年7月
研究・調査企画会議
事前・中間評価部会

令和5年度食品安全確保総合調査課題(案)

<調査課題名>

食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価に係る情報収集調査

<調査の概要>

食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価指針において、評価は原則として、①ハザードの特定 (Hazard identification)、②ハザードの特性評価 (Hazard characterization)、③ばく露評価 (Exposure assessment)、④リスクの判定 (Risk characterization) の4つの構成要素を含む体系的なアプローチに従うとされている。

このうち、利用可能な情報から、人(集団)におけるハザードへのばく露の確率と大きさを推論することを目的に行うものがばく露評価であり、ばく露評価は、人が食品の喫食を通じてどの程度ハザードにばく露されているのか、その確率と摂取量を定性的、半定量的、定量的又はこれらの組合せにより評価する。

食品中の微生物学的ハザードのばく露によるリスクを特徴づけるためには、喫食する食事当たりの対象とする食品の摂取量、喫食頻度、喫食形式(生又は加熱した)及び感受性はいくつかの集団で変動し(例. 乳幼児、高齢者及び免疫の低下した者等)、そして食品由来ハザードによる疾病をより低い用量でも発症しやすくなるといった特性を知っておく必要がある。微生物等のリスク評価の課題である精緻な定量的なリスク評価を実施するためには、対象とする集団(日本に在住する全ての人及び/又は特定の集団)の中で、どのくらいの人がどのような食品をどのような状態でどの程度摂取しているか、といった喫食に関するデータが不可欠となる。しかしながら、近年の利用可能な網羅的かつ体系的にまとめられた当該データは存在せず、評価実施に際しての課題の1つとなっていた。

本調査では、今後見込まれる、食品により媒介される微生物等による食品健康影響評価の実施に不可欠なデータを収集し、消費段階(喫食時点)における消費者の分布、喫食量、喫食習慣等を明らかにし、関連する知見の整理・分析を行うことを目的とする。