

# 平成26年度食品安全委員会運営状況報告書

平成27年6月16日

目次

I 総論・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

II 平成26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・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

（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）評価ガイドライン等の策定

（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・・・・・・・・・・ 9

（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の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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13

（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・・・・・・・・・・ 14

8 国際協調の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

（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26年度における委員会の運営状況の総括・・・・・・・・・・ 16

（参考資料）

参考1 食品健康影響評価の審議状況・・・・・・・・・・ 19

参考2 委員会の意見の聴取に関する案件の審議状況・・・・・・・・・・ 20

参考3 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・・・・・・・・ 27

参考4 平成26年度における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・・ 37

参考5 外国政府機関及び国際機関等の訪問、国際会議等への出席・・・・・・・・ 53

参考6 海外研究者等の招へいによる国際シンポジウムの開催・・・・・・・・・・ 54

参考7 海外の食品安全機関等との連携強化・・・・・・・・・・ 55

平成26年度食品安全委員会運営計画  
(平成26年3月24日食品安全委員会決定)

I 総論

食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、平成26年度食品安全委員会運営計画（平成26年3月24日食品安全委員会決定）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。

特に、豚の食肉の生食、ブラジルから輸入される牛肉及び牛の内臓、高濃度にジアシルグリセロール（DAG）を含む食品の安全性等の評価を取りまとめたほか、添加物、農薬、動物用医薬品などの食品健康影響評価を着実に実施するとともに、自ら評価案件として「フモニシン」を選定した。

また、リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会・ワーキンググループにおいて、食品安全に関するリスクコミュニケーションのあり方に関して検討を行ったほか、リスクアナリシス連続講座の実施、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。

さらに、EFSA（欧州食品安全機関）、FSANZ（オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関）との定期会合を開催したほか、ANSES（フランス食品環境衛生労働安全庁）との意見交換を新たに実施するなど、海外のリスク評価機関等との連携を強化した。

第1 平成26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、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24年6月29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、新たな10年に向けて、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、改めてリスクアナリシスの考え方におけるリスクコミュニケーションのあり方を検討しつつ、科学的知見の体系的な提供、対象者に応じた情報提供、マスメディア・消費者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 調査・研究事業の重点化

過去に実施した事業の効果、最新の科学的知見、国内外の研究の進展状況等を踏まえつつ、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。

## II 平成26年度における委員会の取組

### 1 委員会の運営全般

#### (1) 委員会会合の開催

平成26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。

#### (2) 企画等専門調査会の開催

6月2日の第10回会合では、平成25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、一部修正の上、これを了承した。また、平成26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。その他、平成26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。

7月11日の第11回会合では、食品安全のリスクコミュニケーションのあり方について審議を行い、審議で出た意見を踏まえ、リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会において検討を進めることとなった。また、食品安全委員会におけるリスクコミュニケーション等の取組について審議を行い、審議で出た意見を踏まえ、今後の活動を進めることとなった。

12月8日の第12回会合では、平成26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26年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行った。また、リスクコミュニケーションのあり方に関するワーキンググループを調査会の下に設置することを了承した。

平成27年1月30日の第12回会合では、平成26年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行い、以下のとおり食品安全委員会に報告することとなった。

- ①「フモニシン」：評価案件候補とする。
- ②「いわゆる健康食品」：健康食品全般の安全性について食品安全委員会としての見解を取りまとめる。
- ③「食品添加物及び食物アレルギー」：積極的に科学的知見の収集に努める。
- ④「ノロウイルス」及び「カンピロバクター」：リスク管理機関と積極的に意見交換を行い、今後の方策について検討を行う。また、平成27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26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るとともに、平成27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。

#### (3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

平成26年度は、添加物専門調査会（14回（栄養成分関連添加物ワーキンググループ2回を含む））、農薬専門調査会（55回）、動物用医薬品専門調査会（14回）、器具・容器包装専門調査会（8回）、化学物質・汚染物質専門調査会（6回）、微生物・ウイルス専門調査会（11回（肥料・飼料等、微生物・ウイルス合同専門調査会（薬剤耐性菌に関するワーキンググループ）7回を含む。）、プリオン専門調査会（5回）、かび毒・自然毒等専門調査会（2回）、遺伝子組換え食品等専門調査会（11回）、新開発食品専門調査会（9回）、肥料・飼料等専門調査会（15回（肥料・飼料等、微生物・ウイルス合同専門調査会（薬剤耐性菌に関するワーキンググループ）7回を含む。））をそれぞれ開催した。（注 開催回数には部

### 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26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

会等の開催回数も含まれる。)

委員会の下に設置された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(2回)を開催し、評価書「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性」を取りまとめた。

添加物専門調査会の下に、栄養成分を含有する添加物に関して、とりわけヒトにおける知見の部分を重点的に審議する場として、新たに「栄養成分関連添加物ワーキンググループ」を設置し、審議を行った(2回)。

平成26年度、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日食品安全委員会決定)に基づき、43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。

化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会において、5月に、発がん性の専門家である肥料・飼料等専門調査会の専門委員が1名参加して「加熱時に生じるアクリルアミド」の調査審議を行った。微生物・ウイルス専門調査会において、9月及び平成27年3月に、クドア・セブテンpunkタータ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が1名参加して「クドア属粘液胞子虫」の調査審議を行った。

薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価について、肥料・飼料等専門調査会及び微生物・ウイルス専門調査会に属する専門委員から構成する合同会合を7回行った。

#### (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、原則として委員会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。

遺伝毒性発がん物質のリスク評価手法や、毒性学的懸念の閾値(TTC)を用いたリスク評価手法といった、各専門調査会に共通して関連する分野について、検討を行った。

#### (5) リスク管理機関との連携の確保

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、9月2日及び平成27年2月3日に食品安全行政に関する関係府省連絡会議を開催したほか、同会議幹事会等を原則として毎週金曜日に開催した。

#### (6) 事務局体制の整備

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ため、新しい評価方法の企画・立案機能を強化するための体制整備を内容とする予算、機構・定員要求を行い、平成27年度に訓令室として評価技術企画室を設置した。

### 2 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

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

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総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。

### 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

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。

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日食品安全委員会決定）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26年度においては、リスク管理機関から74件の評価要請を受け、前年度までに評価要請のあったものを含めて、84件の評価結果をリスク管理機関に通知した。このうち3件については、毒性等に関する判断を行うに当たり、複数回にわたる専門調査会での審議が必要であったこと等により、標準処理期間を超過した。

平成26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218案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、267案件について評価結果を通知した。以下は、その概要である。

なお、平成26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。

① 添加物

厚生労働省から7案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、6案件の評価結果を通知した。

② 農薬

厚生労働省から計36案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価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69案件の評価結果を通知した。また、リスク管理機関と連携し、急性参照用量の設定を開始した。

③ 動物用医薬品

厚生労働省又は農林水産省から計113案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価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122案件の評価結果を通知した。

④ 器具・容器包装

リスク管理機関からの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1案件について厚生労働省に評価結果を通知した。

⑤ 化学物質・汚染物質

厚生労働省から2案件について食品健康影響評価の要請があり、それらに関連する1物質とともに、厚生労働省に3案件の評価結果を通知した。

⑥ 微生物・ウイルス

(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  
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。

(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。

厚生労働省から3案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、厚生労働省に3案件の評価結果を通知した。

⑦ プリオン

厚生労働省又は農林水産省から計10案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価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6案件の評価結果を通知した。

⑧ かび毒・自然毒等

リスク管理機関からの食品健康影響評価の要請はなかったが、前年度までに評価要請があったもののうち、厚生労働省に1案件の評価結果を通知した。

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13案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価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24案件の評価結果を通知した。

⑩ 新開発食品

消費者庁から3案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、7案件の評価結果を通知した。

⑪ 肥料・飼料等

厚生労働省又は農林水産省から計30案件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価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24案件の評価結果を通知した。

また、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に関する食品健康影響評価について、農林水産省に2案件の評価結果を通知した（一部再掲を含む。）。

(2) 評価ガイドライン等の策定

ベンチマークドース法適用方法について、事務局において、アクリルアミドの評価への適用事例など汚染物質部会において検討を行うための知見の収集・整理を行った。

(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、さらに平成27年2月10日の第548回委員会会合及び3月24日の第5

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26年度においては、ベンチマークドース法の適用方法について検討を行う。

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26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

54回委員会会合で審議した結果、「フモニシン」を「自ら評価」案件として決定した。  
また、「いわゆる健康食品」については、健康食品全般の安全性について食品安全委員会としての見解を取りまとめることとなった。

## 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24年3月22日の第9回化学物質・汚染物質専門調査会幹事会への一次報告を受けて、現在事務局において血中の鉛濃度から摂取量への変換に関する新たな知見を収集・整理中であり、それが終了し次第、調査審議を行う予定。

### ・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年度に「自ら評価」案件として決定した「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」については、評価対象国15か国へ質問書による照会を行い、回答を得た13か国について、平成24年5月までに評価を終了し、その評価結果を厚生労働省及び農林水産省に通知した。

### ・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、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め次第、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予定。

### ・「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年度に「自ら評価」案件として決定した「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」については、平成24年度食品安全確保総合調査において実施した「食品健康影響評価（自ら評価）を行うためのアクリルアミドに関する情報収集と分析」の調査結果を踏まえ、化学物質部会において3回調査審議を行った。

### ・クドア（クドア属粘液胞子虫）に関する食品健康影響評価

平成24年度に「自ら評価」案件として決定した「クドア（クドア属粘液胞子虫）に関する食品健康影響評価」については、微生物・ウイルス専門調査会において、専門参考人による説明や審議事項の取りまとめ方針等について3回調査審議を行った。

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25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鉛ワーキンググループで調査審議を行う。

### 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）

プリオン専門調査会において引き続き検討する。

### ③ 「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）

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め次第、他の暴露要因等の知見を収集した上で、調査審議を行う。

### ④ 「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。

### ⑤ 「クドア（クドア属粘液胞子虫）に関する食品健康影響評価」（平成24年度決定）

微生物・ウイルス専門調査会で調査審議を行う。



③ 「自ら評価」の結果の情報発信

i 「自ら評価」の評価結果について

平成26年度中に評価が終了した案件はなかった。「加熱時に生じるアクリルアミド」及び「クドア（クドア属粘液胞子虫）」については、それぞれ化学物質・汚染物質専門調査会及び微生物・ウイルス専門調査会において審議中である。

ii 「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年度の「自ら評価」案件の選定の議論においてファクトシートを作成することとされた麻痺性貝毒については、ファクトシートを作成し、11月25日の第539回委員会会合に報告の上、公表した。そのほか、アニサキス症について、ファクトシートを作成し、12月9日の第541回委員会会合に報告の上、公表した。

「自ら評価」を行った品目について、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において、以下のとおりリスク管理機関の対応状況を確認し、その後の状況については現在集計中である。

・「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」

厚生労働省においては、平成24年2月及び25年3月に消費者への普及啓発及び自治体への要請を行い、平成24年度から食鳥処理場等に対するリスク低減措置について研究中であり、農林水産省においては、平成19年からブロイラー農場における鶏群のカンピロバクター汚染状況等の調査を実施し、平成23年8月に生産者等に対するハンドブックを取りまとめている。

・「デオキシニバレノール及びニバレノール」

厚生労働省においては、当該物質及びアセチル体の含有実態調査などのデータ収集等を実施しているところである。

・「トランス脂肪酸」

厚生労働省においては、健康保持のための日本人のトランス脂肪酸摂取量等について、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」策定検討会において、最新の知見を収集し、引き続き適切な情報を提供していくこととしている。農林水産省においては、平成19年より同省のホームページ内の「トランス脂肪酸に関する情報」により情報提供を行っており、委員会におけるリスク評価以降、健康影響や国際的動向等に関するページを最新の情報に基づいて更新する対応がとられている。消費者庁においては、平成23年2月に「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」を公表し、トランス脂肪酸に関して食品事業者が情報開示を行う際の考え方を明らかにしている。

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

(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が、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び環境省の食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されているかどうかを把握するため、以下の調査を実施した。

第20回調査

平成25年4月から平成26年3月までの間に食品健康影響評価の結果を通知した評価品目（9分野25

(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26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年度の委員会における自ら評価案件選定に係る審議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、必要な対応を行う。

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26年4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

9品目)及び前回(第19回)までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった評価品目(9分野183品目)について、平成26年11月に調査を行い、現在、集計中である。

#### (2) 食品安全モニターからの報告

委員会が行った食品健康影響評価の結果に基づき講じられた施策の実施状況や食品の安全性等に関して、日常生活を通じて気付いた点について意見等を聴くため、全国各地の470名に食品安全モニターを依頼し、平成26年度中に34件の随時報告を受け付けた。これらの報告については、関係行政機関への回付、委員会会合での報告及び公表に向け、委員会及び関係行政機関の回答の作成等を行った。

また、「食品の安全性に関する意識等について」を課題として8月に報告を求め、その結果を、平成27年10月17日の第552回委員会会合で報告し、委員会の取組の参考とするとともに、ホームページに掲載した。また、「食品の安全性に関する意識と情報源について」を課題として平成27年2月に報告を求めた(平成27年6月頃結果集計予定)。

#### 4 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進

最新の科学的知見に基づいた食品健康影響評価等をより一層的確に行うため、今後5年間に委員会において推進することが必要な調査・研究について目標及びその達成に向けた方策(道筋)を示した「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日食品安全委員会決定)(ロードマップ)を全面改定するとともに、調査・研究企画会議の調査審議も踏まえ、調査・研究を実施した。

##### (1) 食品健康影響評価技術研究の推進

平成25年度に採択した5課題については、平成26年3月3日の第505回委員会会合において決定された中間評価の結果を踏まえ、継続して実施した(参考3-1)。このうち平成26年度で終了した4課題及び平成26年度に採択し、同年度で終了した3課題については、平成27年7月に事後評価を行うための作業を実施した。

平成26年度新規食品健康影響評価技術研究については、平成26年3月3日の第505回委員会会合において、3領域6課題を研究課題として決定した。また、8月19日の第526回委員会会合及び9月16日の第530回委員会会合において、それぞれ1領域1課題を追加採択課題として決定した(参考3-2)。

平成25年度終了課題(8課題)について8月19日の第526回委員会会合において事後評価を決定した(参考3-3)。8課題のうち、研究の成果及び活用を促進する観点から選定された3課題について、9月26日に開催した「平成26年度食品健康影響評価技術研究成果発表会」において、主任研究者から研究成果が発表された。

平成27年度新規研究課題の選定については、9月16日の第530回委員会会合において、「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優先実施課題(平成27年度)」を決定し(参考3-4)、10月2日から11月4日及び1月15日から28日までの間、研究課題の募集を行ったところ、合計36課

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す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26年7月及び平成27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27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、最新の科学的知見や国内外の研究の進展状況を踏まえて、「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)の見直しを行い、これに基づき、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が参画できるよう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25年度に終了した研究課題の事後評価の実施

平成25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、ホームページでの研究成果報告書の公表を行う。

###### (3) 平成26年度に実施する研究課題の中間評価の実施

平成26年度に実施する研究課題については、別紙4に掲げる

題の応募があり、書面審査及びヒアリング審査により内容を審査したうえで、平成27年3月3日の第551回委員会会合において、7課題を選定した（参考3-5）。

平成27年度に継続する計画の6課題については、11月5日までに提出された研究成果中間報告書の書面審査を実施するとともに、平成26年1月23日及び同年2月19日のヒアリング審査により内容を審査したうえで、同年3月3日の第551回委員会会合において、全て継続とする中間評価の結果を決定した（参考3-6）。

また、研究費の適正な執行を図る観点から、研究受託者に対し、10月14日から31日までの間、実地指導を実施した。

食品の安全性の確保に関する研究については、食品リスク情報関係府省担当者会議等を通じて、厚生労働省及び農林水産省担当者と情報共有を行った。

平成26年度は、「豚の食肉の生食」、「高濃度にジアシルグリセロール（DAG）を含む食品の安全性」の評価等に、これまでの研究事業の成果を活用した。

## （2）食品の安全性の確保に関する調査の推進

平成26年度においては、6課題を調査課題として選定し、調査実施機関と請負契約を行い、調査を実施した（参考3-7）。

選定した調査課題については、調査概要、調査実施機関等をホームページで公開した。

関係者に広く通知し、公正な入札機会を設ける観点から、公告開始から入札までの期間を4週間以上設定した。

平成27年度調査課題については、平成26年3月3日の第551回委員会会合において5課題を選定し（参考3-7）、調査の実施に向けて、入札公告等の手続を行った。

平成26年度は、「フタル酸ジブチル（DBP）」、「ガミスロマイシン」の評価等に、これまでの調査事業の結果を活用した。

## 5 リスクコミュニケーションの促進

### （1）リスクコミュニケーションのあり方に関する検討

より適切かつ効果的なリスクコミュニケーションを推進していくために「リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会」を設置し、有識者、リスク管理機関を交えてリスクコミュニケーションのあり方につ

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26年10月、11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、調査・研究に関する規程を見直すとともに、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、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27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 リスクコミュニケーションのあり方に関する検討

委員会設立10周年を契機に、改めてリスクコミュニケーションのあり方について検討するため、委員会の下に「リスクコミュニケ

いて6回の勉強会を行った。また、勉強会での議論を踏まえた報告書を取りまとめるため、リスクコミュニケーションのあり方に関するワーキンググループを設置し、2回のワーキンググループを開催した。

(2) 食品健康影響評価など食品の安全性に関する情報の発信

平成26年度には合計で29回の意見交換会を開催した。(参考4-1)

① 少人数・参加型のリスクコミュニケーションの開催(参考4-2)

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、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14回実施し、意見交換会で用いた資料、意見交換の内容等をホームページに掲載した。

② 食品健康影響評価の過程における意見交換会の実施

平成26年度は、評価案のパブリックコメント募集期間中の意見交換会の実施はなかった。

③ リスク管理機関等の関係省庁と連携したリスクコミュニケーション(参考4-3)

食品中の放射性物質について、消費者庁、厚生労働省及び農林水産省並びに関係自治体と連携した意見交換会を全国各地で6回、農薬について、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省と連携した意見交換会を東京で1回開催した。

④ ホームページ、メールマガジン等を通じた情報提供

国民に対し、正確で分かりやすい情報を迅速かつ適切に提供するため、ホームページ、メールマガジン、季刊誌及びFacebookの媒体を活用して、情報を掲載するなど、分かりやすい情報発信に努めた。

i ホームページ(参考4-4)

ホームページ掲載ソフトを更新し、アクセシビリティの向上等により、国民への情報提供の充実を図った。

ii メールマガジン(参考4-5)

委員会会合等の結果概要等について、約1万人の会員に対し、メールマガジンを活用した情報発信を実施した。

(ア) ウィークリー版+読み物版(原則毎週火曜日)

委員会会合の結果や開催案内などについて、原則、毎週火曜日に配信した。

(イ) 読物版(月の中旬、下旬)

「コミュニケーションのあり方に関する勉強会」を設置し、有識者、リスク管理機関等を交えてリスクアナリシスの考え方におけるリスクコミュニケーションのあり方等について議論を行う。

2 食品健康影響評価など食品の安全性に関する情報の発信

(1) 少人数・参加型のリスクコミュニケーションの開催

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。

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) リスク管理機関等の関係省庁と連携したリスクコミュニケーション

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) ホームページ、メールマガジン等を通じた情報提供

食品健康影響評価その他の食品の安全性に関する情報について、適時最新の情報に更新しつつ、平成25年度中に内閣官房において策定される政府ウェブサイト等に係るアクションプランを踏まえ、より利便性の高いホームページの実現に向け、検討を進める。

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。

併せて、意見交換会等で使用した資料等については、ホームペ

実生活に役立つ情報、安全性の解説、Q & A 及び委員の随想などの読み物を主体として、月の中旬、下旬に配信した。

なお、緊急時の情報発信として、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認に係るメールマガジン（読物版）を合計6回配信した。（4月14日、12月16日、29日、30日、平成27年1月16日、18日）

(ウ) ホームページ新着情報（新着情報のある日のみ配信）

委員会の開催案内、意見交換会の募集等について、当日分の新着情報を配信した。

iii 季刊誌『食品安全』

「食品用ラップフィルムから溶出する物質」（7月）、「二枚貝中のオカダ酸群の食品健康影響評価」（10月）、「麻痺性貝毒のファクトシート」（平成27年1月）、「食肉の生食についての食品健康影響評価」、「魚介類の生食で発症する寄生虫症」（平成27年3月）を特集として各2万部発行した。

また、季刊誌が創刊から10年目を迎えたことを受けて、「農薬って使っても安全なの?」、「夏の食中毒、3つの決まりで防ごう!」、「食材は、自然のままなら安全なの?」などのこれまでのキッズボックスコーナーの記事を取りまとめた「キッズボックス総集編」を2万部発行した。本冊子は配布の要望が多かったことから、平成27年度に増刷することとした。

iv Facebook（参考4-6）

Facebook の特性を活かし、健康食品に関する危害情報、意見交換会の開催案内・開催結果等について、機動的な情報発信に努めた。

[参考]

- ・ 投稿記事数（平成26年度） 155
- ・ 「いいね!」数（平成27年3月末現在） 1,302  
（公式 Facebook ページに対する「いいね!」数）
- ・ 最も多く閲覧された記事の閲覧者数 4,872（豚の食肉の生食の評価結果）

(3) 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

① 食品の安全性を体系的に理解する連続講座の実施

消費者の、食品の安全性に関する体系的な理解の促進を目的に、委員会の委員等による食品の安全性に関する全7回の連続講座を実施した（参考4-7）。また、講座の資料、質疑内容についてはインターネットでの配信を行うとともに、講座の内容をまとめたDVDを作成し、地方自治体等への配布を行った。

② 食品安全に関する取組の普及啓発

講師派遣については、地方公共団体に39回、大学・研究機関に10回、その他公益法人等に13回の派遣を行った（計62回）。（参考4-8）。

また、小学校高学年を対象として、食の安全に関するクイズや委員との意見交換を行い、食の安全について楽しく学ぶ「ジュニア食品安全委員会」を8月6日に開催したほか、中学生を対象として、食品安全に関

一、メールマガジン等で情報提供を行う。

さらに、委員会の活動状況等について、Facebook を活用した機動的な情報の配信を行う。

このほか、食品安全モニターに対する情報提供をより充実させるとともに、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。

3 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

(1) 食品の安全性を体系的に理解する連続講座の実施

消費者が、食品の安全性について体系的に理解することに資するよう、委員会の委員等による食品の安全性に関する連続講座を実施する。また、講座内容については、インターネットでの配信やDVDでの配布等、多くの消費者等が活用可能な形で提供する。

(2) 食品安全に関する取組の普及啓発

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、D

するクイズや委員会委員との意見交換等を行う「ジュニア食品安全ゼミナール」を、地方公共団体と連携し、5回開催した（参考4-9）。

「食品の安全性に関する用語集」について、最新の科学的知見を反映させるとともに、用語を追加するなど、全面改訂を行い、関係省庁、地方公共団体、関係団体等に配布した。

BSEの評価結果の解説動画や季刊誌『食品安全』のキッズボックス等の分かりやすい資料のホームページへの掲載、食品の安全性に関するDVDの貸出しを行うなど、食品の安全性に関する情報提供に努めた。

食品安全モニターに対し、「食品安全モニター会議」を、5月から6月にかけて全国6カ所で9回開催し、モニターが地域への情報提供を行うために必要な委員会の取組やリスク評価等について、知識や理解を深めるための情報提供及び意見交換等を行うとともに地域への情報提供等を実施する際に配布する資料を、食品安全モニターの求めに応じて提供した。

6月21日及び22日に長野県長野市で開催された第9回食育推進全国大会においてブース出展し、リスク分析の考え方や委員会の役割に関するパネル展示やパンフレット類の配布を行った。

さらに、6月18日に「ビスフェノールAに関する国際セミナー」、11月12日に「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する国際セミナー」を開催し、リスク分析による食品安全の取組の普及啓発を行った。

### ③ 食の安全ダイヤルへの対応

食の安全ダイヤルについては、一般消費者等から708件の相談や問い合わせを受け付けた（参考4-10）。また、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図るため、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の共有を図った。

### ④ 関係機関・団体との連携体制の構築

#### i リスク管理機関との連携

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24回開催するなど、緊密に情報交換・調整を行った。

#### ii 地方公共団体との連携

5月と平成27年2月に地方公共団体との連絡会議を開催し、併せて、食品安全に関するリスク分析の基本的事項、農薬の評価、豚の食肉の生食の評価、食物の代謝機能等に関する情報提供を行った。

〔参考〕連絡会議参加者

・ 平成26年5月9日 87団体102名

V D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。

### (3) 食の安全ダイヤルへの対応

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形式にして委員会に報告し、ホームページに掲載する。

### 4 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

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、緊密に情報交換・調整を行う。

#### (2) 地方公共団体との連携

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

・平成27年2月25日 80団体88名

iii 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）

マスメディア関係者との意見交換会（平成26年5月、7月、9月、11月、平成27年1月及び3月の6回）を行い、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、消費者団体等関係者との間では、情報交換会（平成26年7月、11月及び平成27年2月の3回）を行った。（参考4-11）また、アクリルアミド、人工甘味料、牛乳などについて、Facebookを活用して、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った。

iv 学術団体との連携

7月2日～4日に開催された第41回日本毒性学会学術年会、9月9日～12日に開催された第157回日本獣医学会学術集会及び平成27年3月18日～20日に開催された日本薬理学会にて、食品の安全を守る仕組みについてブース展示を行い、リスクアナリシスの考え方の普及を行った。

6 緊急の事態への対処

(1) 緊急事態への対処

輸入ししゃもに殺鼠剤「ダイファシノン」が混入された事案（7月）、静岡県で大規模なO-157食中毒が発生した事案、年末年始にかけて高病原性鳥インフルエンザが相次いで発生した事案（12月、1月）、ノルウェーで初発のBSEが確認された事案（2月）等に対処するため、関係行政機関と連携を取りながら、ホームページ、Facebook等によるハザードの科学的情報の提供等を行った。

(2) 緊急事態への対処体制の整備

平成26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27年1月30日の第12回企画等専門調査会に報告した。

また、平成26年度の緊急時対応訓練結果や実際の緊急時対応を踏まえ、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するとともに、ホームページへの掲載がより容易に行えるよう、システムの改善を図った。

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。

(3) 緊急時対応訓練の実施

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。

(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）

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。

(4) 学術団体との連携

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、関係する学会におけるブース展示やワークショップの開催等を通じてリスクアナリシスの考え方の普及を図る。

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26年2月10日の第502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26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。

<実務研修>

- ・緊急時対応手順研修：4月
- ・ホームページ掲載研修：5月
- ・メディア対応研修（基礎研修）：10月～12月
- ・メディア対応研修（実践研修）：11月

<確認訓練>

- ・確認訓練：12月25日

訓練結果の検証により、主に以下の点が確認された。

- ・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。
- ・リスク評価機関として期待される役割に鑑み、限られた時間の中でハザードの特性等についての情報収集・整理をできるだけ精緻に行えるかどうかという点を強化する必要がある。
- ・委員会における記者会見対応の見直しや、情報整理に関する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。

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

食品の安全性の確保に関する最新情報については、国際機関、海外の関係政府機関や海外メディア、学術誌に掲載された論文等から毎日収集した情報を和訳、整理した上で「食品安全総合情報システム」に登録し、日報（244回）及び隔週報（22回）として事務局、関係機関等に配布し、主なものを隔週で委員会会合において報告するとともに公表した。

「食品安全総合情報システム」に登録した情報については、ホームページ上で運用を行い、個人情報や知的財産権の保護に配慮しつつ、可能な限り広く国民に提供した。

さらに、ホームページ上で、食品安全関係情報を追加登録した旨を新着情報として知らせるとともに、食品の安全性に関する論文に対する見解やファクトシートは、Facebookでも情報発信した。

登録された情報を基に、平成26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。また、麻痺性貝毒及びアニサキス症に関する情報を整理分析してファクトシートを作成し、11月25日の第539回委員会会合及び12月9日の第541回委員会会合に報告の上、公表した。

また、緊急時においても専門委員と連絡が取れるよう、各専門調査会の座長・座長代理の緊急連絡先リストを整備した。

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26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、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。



## 8 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

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専門委員等を派遣し（18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5）。

### (2) 海外研究者等の招へい

また、海外の研究者を招へいし、食品安全に係る意見交換会等を実施し、科学的知見の充実を図った（参考6）。

### (3) 海外の食品安全機関等との連携強化

締結した協力文書に基づき、6月24日に豪州・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）と第2回定期会合を、また平成27年11月13、14日に欧州食品安全機関（EFSA）と第3回定期会合を開催し、食品健康影響評価等について意見交換するとともに、今後の連携関係を強化していくことについて合意した。また、4月16日にフランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）の長官が来日し、連携強化等について初の意見交換を行った。さらに、人材交流の一環として、5月にEFSAに農薬担当者2名を派遣し、EFSAにおける農薬の食品健康影響評価について研修を行った。

9月3～5日に米国環境保護庁（EPA）と農薬の食品健康影響評価に係る情報交換会を行ったほか、国際共

## 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

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26年4月	OECD 農薬作業部会
5月	第46回コーデックス残留農薬部会（CCPR）
6月	第79回FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）
8月	欧州毒性病理学会（ESTP）学術年会
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）
10月	出生前プログラミングと発達毒性に関する国際会議（PPTOX）IV
11月	第46回コーデックス食品衛生部会（CCFH）
平成27年3月	米国毒性学会（SOT）
3月	第10回コーデックス汚染物質部会（CCCCF）
3月	第47回コーデックス食品添加物部会（CCFA）

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。

### (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。

委員会と協力文書を締結している欧州食品安全機関（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。そのほか、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。

同評価についても意見交換を行った。また、9月26～30日にドイツ連邦リスク評価機関（BfR）等と農薬の食品健康影響評価に係る情報交換を行った。（参考7）

また、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）」及び「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）」に参加し、日常的なメールでのやりとりや電話会議を通じて、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、月報や評価書要約の英訳（50件）を掲載するとともに、掲載した情報を、EFSA、FSANZ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、評価書掲載ページの改善を図った。

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」について、vol. 2 No. 2（6月30日）、vol. 2 No. 3（9月30日）、vol. 2 No. 4（12月25日）及びvol. 3 No. 1（平成27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。さらに、「Food Safety」について紹介するパンフレットを作成した。

### Ⅲ 平成26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26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26年度は、計267案件の評価を終了し、リスク管理機関に通知するなど、着実に評価を実施することができたと考えられるが、依然として評価中の案件が420件近くあること等を考えると、引き続き、評価体制を強化し、「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」に定める標準処理期間の遵守に努める必要がある。また、国際機関等のリスク評価の動向等も踏まえ、国際機関等と計画的な情報交換を行い、国際機関において行われるリスク評価に積極的に関与するとともに、国際動向にも沿った評価の迅速化・効率化及び信頼性の向上に資する新たな手法を我が国にも早期に導入・実用化し、評価能力のさらなる向上を図ることが不可欠である。加えて、26年度からワーキンググループを設置して評価を開始した栄養成分を含有する添加物など、これまで評価していない新たな物質の評価要請にも対応した評価体制の強化が必要である。

また、「自ら評価」案件については、新たにフモニシンを選定するとともに、加熱時に生じるアクリルアミドについては、調査審議を実施するなど、一定の進展が見られた。

#### 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

#### （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年度に創刊した、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。

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が、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、真に必要な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

食品中の放射性物質、食中毒、食品添加物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、リスクアナリシス（分析）講座の開催、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を実施してきたと考えるが、より適切かつ効率的なリスクコミュニケーションを推進するためには、リスク評価結果を分かりやすく国民に伝える取組が重要である。そしてこの取組は国民の信頼を得られるように取り組むことが必要であり、絶えず改善を図り、また関係者と連携してより良いリスクコミュニケーションに努めていくことが重要である。具体的には、リスクコミュニケーションのあり方に関する報告書の検討内容を踏まえ、学校教育等と連携した科学的基礎知識の普及や幅広い層を対象としたコンテンツの作成等を強化する必要がある。

### 4 国際関係

E F S A、F S A N Zとの定期会合の開催や国際セミナーにおける専門家の招へいにより、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、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

緊急事態の発生時においては、関係府省と連携し、迅速かつ的確に情報を提供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26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27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、我が国の食品の安全性の確保に努めることとしている。

- (1) 効率的な情報収集、計画的な調査審議、新たな評価方法の活用、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。
- (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、リスクコミュニケーションのあり方について報告書の取りまとめを行うとともに、科学的知見の体系的な提供、対象者・状況に応じた情報提供、マスメディア・消費者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・調査事業を活用し、新たな評価方法の検討を行う。研究・調査事業については、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。
- (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

に実施するとともに、海外の関係機関との意見交換・情報交換を積極的に行い、海外の関係機関との連携を更に強化する。また、新たな協力文書の締結について検討を行う。

(5) 関係府省と連携しつつ、不断に緊急時対応の強化を図る。

## 食品健康影響評価の審議状況

(平成27年3月31日現在)

区分	要請件数 注2)	うち 26年度分	自ら評価	合計	評価終了	うち 26年度分	意見 募集中 注3)	審議中 注1)
添加物	153	7	0	153	138	6	2	13
農薬	999	36	0	999	722	69	8	269
うちポジティブリスト関係	485	1	0	485	280	28	2	203
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7)	42		0	42	10		0	32
動物用医薬品	495	113	0	495	455	122	2	38
うちポジティブリスト関係	108		0	108	70	8	1	37
化学物質・汚染物質 注8)	62	3	3	65	60	3	0	5
うち清涼飲料水	49		0	49	46		0	3
器具・容器包装	16		0	16	8	1	1	7
微生物・ウイルス 注9)	13	3	2	15	14	3	0	1
プリオン	40	10	16	56	42	6	2	12
かび毒・自然毒等 注4)	7		3	10	10	1	0	0
遺伝子組換え食品等	221	13	0	221	204	24	5	12
新開発食品 注5)	81	3	1	82	78	7	2	4
肥料・飼料等	197	30	0	197	127	24	7	63
うちポジティブリスト関係	100		0	100	57	2	0	43
肥飼料・微生物合同 注10)	1(34)		0	1	1(13)	(1)	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	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 注6)	1		1	2	1		0	1
合計	2,289	218	26	2,315	1,863	267	29	425

(注) 1 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。

2 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。

3 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。

4 自ら評価案件「デオキシニバレノール及びニバレノール」について、評価終了欄には「デオキシニバレノール」、「ニバレノール」をそれぞれ1件として計上し、2件として記入している。

5 自ら評価案件「トランス脂肪酸」は、通知先が消費者庁、厚生労働省及び農林水産省のため、評価終了欄は3件として記入している。

6 平成22年3月18日に自ら評価案件として決定された「アルミニウム」は、まず情報収集から始めることとされたため、現在、担当専門調査会が未定となっている。

7 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。

8 平成26年7月30日付けで評価要請のあった「ジクロロ酢酸」「トリクロロ酢酸」については、「クロロ酢酸」も評価したため、3件として記入している。

9 平成16年度に自ら評価案件として決定した「食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価」については、平成24年6月28日の委員会において、自ら評価案件として終了することとなった。

10 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27年3月31日現在)

### I 平成26年度に要請があったもののうち、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	
26/6/3	内	特定保健用食品 葛のめぐみ ※■	1
26/6/18	厚	対象外物質 グルカン■	1
26/6/19	厚	遺伝子組換え食品等 CPR 株を利用して生産された L-シトルリン■	1
26/7/2	厚	動物用医薬品 セフチオフル■肥	1
26/9/9	厚	農薬 ピラゾリネート☆	1
26/9/9	厚	動物用医薬品 ロメフロキサシン■肥	1
26/10/17	厚	添加物 <i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-SP 株を用いて生産されたアスパラギナーゼ■	1
26/10/17	厚	遺伝子組換え食品等 <i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ■	1
26/11/5	厚	添加物 1-メチルナフタレン	1
26/11/19	厚	添加物 亜セレン酸ナトリウム■	1
26/11/21	内	特定保健用食品 大麦若葉粉末 ※■	1
26/11/26	農	動物用医薬品 エンロフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤(バイトリルワンジェクト注射液)■	1
26/11/28	厚	動物用医薬品 エンロフロキサシン■	1
26/11/28	農	遺伝子組換え食品等 除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ワタ 1910 系統(飼料)■	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
27/1/13	厚	農薬 アミスルブロム■、イソフェタミド■、エトフェンプロックス■、チアメトキサム■、トリフロキシストロビン■、ピコキシストロビン■、フェンヘキサミド■、フルオピラム■、フロメキン■、ベンチアバリカルブイソプロピル■	10
27/1/13	厚	動物用医薬品 イプロニダゾール	1
27/1/21	厚	添加物 硫酸亜鉛■	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
27/2/16	厚	農薬 1,3-ジクロロプロペン■、テブコナゾール■、ビシクロピロン■、ベンゾビンジフルピル■	4
27/2/25	厚	遺伝子組換え食品等 NZYM-RO 株を利用して生産された 6- $\alpha$ -グルカトランスフェラーゼ■	1
27/3/10	厚	農薬 オキサチアピプロリン■、フルオピコリド■	2
27/3/10	農	動物用医薬品 ツラスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ドラクシン C)耐肥■、2-10-性腺刺激ホルモン放出ホルモン類縁体・ジフテリアトキソイド結合物を有効成分とする牛の注射剤(ポプリバ)	2

注：※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。⊕は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。⊙は薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。

I 平成 26 年度に要請があったもののうち、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(続き)

接受日	要請元	食 品 健 康 影 響 評 価 の 対 象	
27/3/12	厚	動物用医薬品 ツラスロマイシン ㊦■、2-10-性腺刺激ホルモン放出ホルモン類縁体・ジフテリアトキソイド結合物を有効成分とする牛の注射剤	2
27/3/12	厚	飼料添加物 モネンシン	1
27/3/12	農	飼料添加物 モネンシンナトリウム	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

注：㊦は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。■印は企業申請案件である。

※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。

Ⅱ 平成26年度に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、または意見募集の終了後に整理を行っているもの

募集期間	対象となる審議結果(案)	
27/2/4～3/5	特定保健用食品 蹴脂茶 ※■★	1
27/2/18～3/19	器具・容器包装 フタル酸ベンジルブチル(BBP) ★	1
27/2/25～3/26	動物用医薬品 ジメトリダゾール☆★	1
27/2/25～3/26	遺伝子組換え食品等 除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ワタ1910系統(食品)■★	1
27/2/25～3/26	動物用医薬品 牛及び豚に使用するセフチオフル製剤に関わる薬剤耐性菌 ㊦㊧★	2
27/3/4～4/2	対象外物質 イタコン酸■、グリセリン酢酸脂肪酸エステル■、ポリグリセリン脂肪酸エステル■	3
27/3/4～4/2	動物用医薬品 クロサンテル☆	1
27/3/4～4/2	遺伝子組換え食品等 低リグニンアルファルファKK179系統(食品)■、NZYM-SO株を利用して生産されたα-アミラーゼ■	2
27/3/11～4/9	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 ※、ノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓 ※	2
27/3/11～4/9	遺伝子組換え食品等 DP-No.1株及びGG-No.1株を利用して生産されたグルタミルバリングリシン■、GLU-No.7株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム■	2
27/3/18～4/16	添加物 1-メチルナフタレン	1
27/3/18～4/16	特定保健用食品 葛のめぐみ ※■	1
27/3/25～4/23	農薬 イソキサフルトール■、ジエトフェンカルブ☆■、テプラロキシジム☆、トリアファモン■	5
27/3/25～4/23	動物用医薬品 セフチオフルを有効成分とする牛の注射剤(エクセーデC)及びセフチオフルを有効成分とする豚の注射剤(エクセーデS)■㊦、塩酸セフチオフルを有効成分とする牛及び豚の注射剤(エクセネルRTU)■㊦	3
27/3/25～4/23	肥料・飼料等及び対象外物質 L-カルニチン■	2

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、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。㊦は薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。

㊧は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。



### Ⅲ 平成 26 年度に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

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
26/4/8	厚	農薬 キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル☆■、プロピコナゾール☆■、ベンジルアデニン☆	5
26/4/15	農	動物用医薬品 動物用ワクチンの使用制限期間の設定の考え方の変更	1
26/4/15	厚	プリオン ポーランドから輸入される牛肉及び牛の内臓について輸入条件の設定※	1
26/4/22	厚	農薬 スピロメシフェン■、テブフロキン■、フルフェノクスロン■、ペンチオピラド■、ミルベメクチン■、レピメクチン■	6
26/5/13	厚	農薬 マラチオン☆	1
26/5/13	農	農薬 マラチオン☆	1
26/5/13	厚	動物用医薬品 ジクラズリル<一部☆>■	2
26/5/13	厚	遺伝子組換え食品等 <i>Bacillus subtilis</i> BPN01 株を利用して生産されたプロテアーゼ■、pSSA 株を利用して生産されたペプチダーゼ■	2
26/5/20	厚	農薬 ジフルフェニカン☆、ピラゾスルフロンエチル☆、フルミオキサジン<一部☆>■	4
26/5/20	厚	動物用医薬品 食品衛生法(昭和22年法律第233号)第11条第1項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)のオラキンドックス及びカルバドックス試験法並びにクレンブテロール試験法の改定	—
26/5/20	厚	動物用医薬品 トリクラベンダゾール、メロニダゾール☆	2
26/5/20	厚	遺伝子組換え食品等 pXPO 株を利用して生産されたペプチダーゼ■	1
26/6/3	厚・農	農薬及び動物用医薬品 フェニトロチオン<一部☆>	4
26/6/10	厚	器具・容器包装 フタル酸ジブチル(DBP)	1
26/6/17	厚	動物用医薬品及び農薬 ルフェヌロン■	1
26/6/17	消	特定保健用食品 素肌ウォーター ※■	1
26/6/24	厚	農薬 クレソキシムメチル■、クロラントラニプロール■、メタフルミゾン■	3
26/6/24	厚	遺伝子組換え食品等 ステアリン酸産生ダイズ MON87769 系統■(食品)	1
26/7/1	厚	農薬 ジクロベニル<一部☆>	2
26/7/1	農	遺伝子組換え食品等 ステアリン酸産生ダイズ MON87769 系統(飼料)■	1
26/7/8	厚	かび毒・自然毒等 二枚貝中のオカダ酸群	1
26/7/8	厚・農	動物用医薬品・肥料・飼料等・対象外物質 カルシフェロール及び 25-ヒドロキシコレカルシフェロール■<一部☆>☒	3
26/7/15	厚	動物用医薬品 クロルプロマジン☆	1
26/7/15	厚	微生物・ウイルス 食肉製品の規格基準のうちサルモネラ属菌の定義	1
26/7/22	厚	動物用医薬品 ガミスロマイシン■☒	1
26/7/22	農	動物用医薬品 ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ザクトラン)■☒	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。 ※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 24 条第 3 項に基づく意見聴取案件である。

☒は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。

### Ⅲ 平成 26 年度に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(続き)

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
26/7/29	厚	農薬 MCPA■	1
26/7/29	厚	動物用医薬品 ロニダゾール☆	1
26/8/5	厚	動物用医薬品及び飼料添加物 ラサロシド☆■	2
26/8/19	厚・農	農薬及び動物用医薬品 ダイアジノン<一部☆>	4
26/8/26	厚	添加物 2,3-ジエチルピラジン	1
26/9/2	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ダイズ 68416 系統■(食品)	1
26/9/2	農	薬剤耐性菌 ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ザクトラン)の承認に係る薬剤耐性菌■	(一)
26/9/9	農	遺伝子組換え食品等 除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ダイズ 68416 系統■(飼料)	1
26/10/7	厚	プリオン 牛海綿状脳症(BSE)対策におけるゼラチン等に係る規制の見直し	1
26/10/7	農	プリオン 牛肉骨粉等の養魚用飼料としての利用	1
26/10/7	厚	農薬 クロチアニジン、ピリフルキナゾン■、マンデストロビン■	3
26/10/7	厚	化学物質・汚染物質 水道により供給される水の水質基準改正(クロロ酢酸、ジクロロ酢酸、トリクロロ酢酸)	3
26/10/7	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート耐性及びコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON88017 系統(スイートコーン)■、チョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON89034 系統(スイートコーン)■	2
26/10/14	農	肥料・飼料等 肥料取締法第3条第2項の規定に基づく普通肥料の公定規格の改正	15
26/10/14	農	動物用医薬品 使用制限期間が設定されている既承認動物用ワクチンに添加剤として含まれる成分、クエン酸モサプリドを有効成分とする馬の強制経口投与剤(プロナミド散1%)■	58
26/10/14	厚	添加物 カンタキサンチン	1
26/10/14	厚	動物用医薬品 モサプリド■、メロキシカム■	2
26/10/14	農	薬剤耐性菌 家畜等に使用するエンラマイシンによる薬剤耐性菌	(1)
26/10/21	厚	農薬 アシユラム■<一部☆>	2
26/10/28	消	特定保健用食品 コタラエキス ※■	1
26/10/29	厚	農薬 スルホキサフロル■	1
26/11/4	消	特定保健用食品 サラシア100 ※■	1
26/11/11	厚	遺伝子組換え食品等 <i>Bacillus subtilis</i> MDT121 株を利用して生産されたα-アミラーゼ■	1
26/11/18	厚	農薬 トルプロカルブ■、メトコナゾール■	2

注: ■印は企業申請案件である。☆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。■印は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。※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。

Ⅲ 平成 26 年度に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(続き)

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
26/11/18	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ(DP-073496-4)■ (食品)、除草剤アリンオキシアルカノエート系、グリホサート及びグルホシネート 耐性ダイズ 44406 系統■(食品)、除草剤ジカンバ及びグルホシネート耐性ワタ MON88701 系統■(食品)	3
26/11/25	農	遺伝子組換え食品等 除草剤アリンオキシアルカノエート系、グリホサート及び グルホシネート耐性ダイズ 44406 系統(飼料)■、除草剤グリホサート耐性セイヨウ ナタネ(DP-073496-4)(飼料)■、除草剤ジカンバ及びグルホシネート耐性ワタ MON88701 系統(飼料)■	3
26/11/25	厚	チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ 81419 系統(食品)■	1
26/11/25	消	特定保健用食品 キシリトール オーラテクトガム<クリアミント>及び「キシリトール オーラテクトガム<スペアミント> ※■	2
26/12/2	厚	農薬 フェノチオカルブ☆、フルチアセットメチル☆	2
26/12/2	農	遺伝子組換え食品等 チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ 81419 系統(飼料)■	1
26/12/9	厚	添加物 アンモニウムイソバレレート	1
26/12/16	厚	農薬 アセタミプリド■、シモキサニル■<一部☆>、セダキサニル■	4
26/12/16	厚	農薬及び動物用医薬品 チアベンダゾール☆	2
26/12/16	農	農薬 チアベンダゾール☆	1
26/12/16	厚	プリオン ブラジルから輸入される牛肉及び牛の内臓※	1
26/12/16	厚	遺伝子組換え食品等 チョウ目及び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(DP-004114-3)(食品)■	1
27/1/7	厚	微生物・ウイルス 清涼飲料水の規格基準(保存基準)の一部改正	1
27/1/7	厚	遺伝子組換え食品等 AHD 株を利用して生産された L-ヒドロキシプロリン■	1
27/1/7	農	遺伝子組換え食品等 ATC1562 株を利用して生産され 25-ヒドロキシコレカルシフェ ロール■、チョウ目及び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(DP-004114-3)(飼料)■	2
27/1/13	厚	添加物 グルコン酸亜鉛■、ケイ酸カルシウム■	2
27/1/13	厚	農薬及び動物用医薬品 デルタメトリン及びトラロメトリン■<一部☆>	3
27/1/13	農	農薬 デルタメトリン及びトラロメトリン☆	1
27/1/20	厚	農薬 フルピラジフロン■	1
27/1/20	厚	遺伝子組換え食品等 GLU-No.6 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム■	1
27/1/20	消	特定保健用食品 朝食プロバイオティクスヨーグルト BifiX ※■	1
27/1/27	厚	動物用医薬品 ケトプロフェン■	1
27/1/27	農	動物用医薬品 ケトプロフェンを有効成分とする豚の注射剤(デニタル)■	1

注: ■印は企業申請案件である。※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、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。

### Ⅲ 平成 26 年度に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(続き)

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
27/2/3	厚	農薬 1-ナフタレン酢酸■、キンクロラク☆■、シクロプロトリン<一部☆>、メソトリオン■	6
27/2/3	農	プリオン 動物用生物由来原料基準の一部改正※	1
27/2/3	消	特定保健用食品 キリン 午後の紅茶 ヘルシーストレート ※■	1
27/2/17	厚	添加物 クエン酸三エチル	1
27/2/17	厚	農薬及び動物用医薬品 スピノサド■	1
27/2/17	農	動物用医薬品 使用制限期間が設定されている既承認動物用ワクチンに添加剤として含まれる成分、スピノサドを有効成分とする鶏舎噴霧剤(エコノサド)■	35
27/2/24	厚	動物用医薬品 食品衛生法(昭和22年法律第233号)第11条第1項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)にクロルスロン試験法を追加すること	—
27/2/24	厚	微生物・ウイルス 豚の食肉の生食	1
27/3/3	厚	農薬 ジフェノコナゾール■、フルキサピロキサド■	2
27/3/3	厚	遺伝子組換え食品等 ステアリン酸産生ダイズ MON87769 系統及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統を掛け合わせた品種■	1
27/3/10	厚	高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について ※	1
27/3/17	厚	農薬 マラチオン、フルピラジフロン■	2
27/3/17	農	飼料添加物 アピラマイシン	1
27/3/17	厚	対象外物質 ラクトフェリン	1
27/3/24	農	プリオン 豚及び家きん由来混合血粉等の豚等用飼料としての利用	1
27/3/24	厚	農薬 農薬 アシベンゾラルーS-メチル☆■、ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート■<一部☆>、フェンメディファム☆■、フルオキサストロビン■、プロヘキサジオンカルシウム塩☆、ヘキシチアゾクス☆、メトラフェノン■	10
27/3/31	農	動物用医薬品 使用制限期間が設定される既承認の動物用ワクチンに添加剤として含まれる成分(10成分)、イベルメクチン及びプラジクアンテルを有効成分とする馬の経口投与薬(エクイマックス)の再審査、d-クロプロステノールを有効成分とする牛及び豚の注射剤(ダルマジン)の再審査	12

注: ■印は企業申請案件である。☆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。

## 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

- 3-1 平成26年度食品健康影響評価技術研究継続課題
- 3-2 平成26年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 3-3 平成25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
- 3-4 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優先実施課題  
(平成27年度)
- 3-5 平成27年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 3-6 平成26年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧
- 3-7 食品安全確保総合調査課題一覧

平成 26 年度食品健康影響評価技術研究継続課題

<平成 25 年度採択課題（5 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
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	国立研究開発法人 農業・食品産業技術 総合研究機構 動物衛生研究所

（化学物質による肝肥大の毒性学的評価手法の開発に関する研究）

核内受容体作用と酵素誘導解析を基盤とした、化学物質による肝肥大の毒性学的評価に関する研究	吉成 浩一	静岡県立大学
化学物質により誘発される肝肥大の毒性学的評価手法の確立と今後の問題点	吉田 緑	国立医薬品 食品衛生研究所

- ②生物学関連分野（薬剤耐性菌の特性解析に関する研究）

食用動物由来薬剤耐性菌の定量的食品健康影響評価モデルの確立	田村 豊	酪農学園大学
-------------------------------	------	--------

- ③新しい評価手法の開発に関する分野（数理モデル等を用いた新しい定量的評価に関する研究）

遺伝毒性発がん物質のリスク評価手法に関する研究	小野 敦	国立医薬品 食品衛生研究所
-------------------------	------	------------------

## 平成 26 年度食品健康影響評価技術研究採択課題

## ①化学物質関連分野

(胎児期・発達期の暴露に関する研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
レチノイン酸の濃度変化を引き起して催奇形性を示す化学物質のスクリーニング法の開発と催奇形性発症の分子機構の解明	永田 清	東北薬科大学

(低用量暴露における量影響・量反応に関する研究)

香料化合物のリスク評価手法に関する調査研究	山崎 壮	実践女子大学
-----------------------	------	--------

## ②生物学関連分野

(病原微生物等に関する研究)

低水分含量食品中における食中毒細菌(サルモネラ, 腸管出血性大腸菌)の菌数変動および生存確率予測モデルの開発	小関 成樹	北海道大学
--	-------	-------

(カビ毒・自然毒の特性解析に関する研究)

熱帯性魚類食中毒シガテラのリスク評価のための研究	大城 直雅	国立医薬品食品衛生研究所
--------------------------	-------	--------------

## ③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分野

食品からのアクリルアミド摂取量の統計的推定に関する研究	鈴木 規之	国立研究開発法人 国立環境研究所
-----------------------------	-------	---------------------

(食品の摂取によるアレルギーに関する調査)

食品摂取により発症する新規アレルギー／アレルギー様反応に関する調査研究	柘植 郁哉	藤田保健衛生大学
-------------------------------------	-------	----------

(研究者からの提案に基づく研究)

肝マクロファージの機能特性に基づいた肝毒性の新規評価手法の構築と緻密化	山手 文至	大阪府立大学
食品中ヒ素の代謝物ジメチルモノチオアルシン酸の発がん性に関する研究	鰐淵 英機	大阪市立大学

平成 25 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 23 年度採択課題（4 課題）>

①生物学関連分野（有害微生物等に関する研究）

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)
食品を介するリステリア感染症に係わる高病原性リステリア株の評価と生体側の要因を加味した食品健康影響評価に関する研究（※）	五十君 静信	国立医薬品 食品衛生研究所	13.5	4.0	3.3	6.3

②新しい評価手法の開発に関する分野（遺伝子改変モデル動物等を用いた新しい評価に関する研究）

肝臓キメラマウスを用いたヒト型代謝プロファイルの外挿によるリスク評価手法の開発	末水 洋志	公益財団法人 実験動物 中央研究所	12.4	3.5	3.6	5.3
ラットにおける遺伝毒性・反復投与毒性併合試験法の開発（※）	西川 秋佳	国立医薬品 食品衛生研究所	16.5	4.6	4.0	7.9

③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分野

アルセノシュガー、アルセノリピッドを含有する食品摂取による健康リスク評価（※）	圓藤 吟史	大阪市立大学	17.4	5.0	4.3	8.1
---	-------	--------	------	-----	-----	-----

<平成 24 年度採択課題（4 課題）>

①化学物質関連分野（低用量暴露における量影響・量反応に関する研究）

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)
酸化ストレスを誘導する遺伝毒性物質の低用量における量反応関係の解析	青木 康展	国立研究開発法人 国立環境研究所	13.4	3.5	3.4	6.5

②生物学関連分野（有害微生物等に関する研究）

食肉の寄生虫汚染の実態調査と疫学情報に基づくリスク評価手法の開発	山崎 浩	国立感染症研究所	15.4	4.4	3.9	7.1
食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用に関する研究	野田 衛	国立医薬品 食品衛生研究所	14.1	4.0	3.4	6.8

③新しい評価手法の開発に関する分野（ハイリスクグループにおける評価に関する研究）

ハイリスクグループにおける評価に関する研究－不確実係数の妥当性について	今井田 克己	香川大学	12.0	3.4	3.1	5.5
-------------------------------------	--------	------	------	-----	-----	-----

（注）研究課題名に（※）を付した課題が研究成果発表会での発表課題である。



**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優先実施課題（平成 27 年度）**  
 （平成 26 年 9 月 16 日 食品安全委員会決定）

平成 27 年度において、優先して実施すべき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課題は、以下のとおりとする。

**1 危害要因・曝露実態の評価に必要な科学的知見の集積**

**(1) 微生物等の病原性及びカビ毒・自然毒に関する研究**

食品を介してヒトへ危害をもたらす可能性のある微生物等（細菌、ウイルス、原虫、寄生虫、プリオン）及びカビ毒、自然毒に係る食品健康影響評価に資することを目的として、以下の研究課題（食中毒事例の分析による研究等を含む）を優先して実施する。

- ① ノロウイルスをはじめとした病原微生物の曝露量と発症の用量反応関係、遺伝子型別の病原性の差異等に関する研究
- ② カビ毒（未知、既知に関わらず）による健康影響の重篤度等に関する研究
- ③ 食中毒原因としての新規魚貝毒のリスク評価のための研究

**(2) 動物用再生医療等製品のリスク評価に資する調査・研究**

胚性幹細胞（ES 細胞）や人工多能性幹細胞（iPS 細胞）等を用いた動物用再生医療等製品の食品健康影響評価に資することを目的として、以下の調査・研究課題を優先して実施する。

- ① 海外における動物用再生医療等製品の評価ガイドラインの策定及びリスク評価状況等の調査
- ② 我が国において作成する動物用再生医療等製品の評価ガイドラインに必要な知見を得るための研究

**(3) 遺伝子組換え食品等に関する調査**

新たな遺伝子組換え技術の研究・開発が進められていることから、これらの技術を利用した食品等の食品健康影響評価に資することを目的として、以下の調査課題を優先して実施する。

- ① 植物育種に関する新技術の研究・開発及びリスク評価の状況等の調査
- ② 遺伝子組換え技術を応用した動物及び動物用新型ワクチン等の開発状況及びこれらを用いた食品に係るリスク評価の状況等の調査

**(4) 薬剤耐性菌の特性解析に関する調査・研究**

食品等を介して国民が曝露される可能性のある薬剤耐性菌の食品健康影響評価に資することを目的として、以下の調査・研究課題を優先して実施する。

- ① 薬剤耐性菌のヒトへの伝播及び疫学に関する調査・研究
- ② 各国における薬剤耐性菌の定量的リスク評価・規制状況の調査

## 2 健康影響発現のメカニズム（作用機序）の解明

### （1）微生物等による健康影響発現についての調査・研究

- ① 生食などにより食肉等を介してヒトへ危害をもたらす可能性のある微生物等に関する、病原性発現メカニズムに関する研究
- ② フードチェーンにおける病原微生物の分布の定量的な把握に関する調査・研究

### （2）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

- ① 食品に対するアレルギー性反応獲得メカニズムに関する研究

## 3 新たな科学的なリスク評価方法の確立

### （1）カビ毒・自然毒のリスク評価方法の確立に関する研究

食品等を介して国民が曝露される可能性のあるカビ毒・自然毒に係るリスク評価方法の確立に資することを目的として、以下の研究課題を優先して実施する。

- ① 各種貝毒に係るリスク評価方法の確立に関する研究

### （2）微生物等のリスク評価方法の確立に関する研究

- ① 低水分含量食品の喫食に起因する病原微生物（サルモネラ、腸管出血性大腸菌等）のリスク評価方法の確立に関する研究
- ② 病原微生物の用量反応や曝露形態等を考慮した新たな評価モデルの構築に関する研究

### （3）定量的評価方法の確立に関する研究

的確さを確保しつつ、より迅速な評価を目指した *in silico* による定量的評価方法の確立に資する研究課題を優先して実施する。

### （4）栄養成分及び加工助剤についてのリスク評価方法の確立に関する研究

我が国で食品添加物に指定されている物質のうち、栄養成分（ビタミン、ミネラル等）及び加工助剤（殺菌剤・酵素・抽出溶媒等）については、国際的には食品添加物とは分類されていない場合がある。これらの評価方法について、以下の研究課題を優先して実施する。

- ① 栄養成分・加工助剤に関するリスク評価方法の確立に関する研究

栄養成分（ビタミン、ミネラル等）及び加工助剤（殺菌剤・酵素・抽出溶媒等）について、JECFA 及び EFSA 等における評価方法及び評価結果の比較等を行い、我が国に適したリスク評価方法を開発。

### （5）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

化学物質（特に農薬）のリスク評価に当たって、最近の毒性評価の国際的動向を踏まえ、必要な課題を解決することを目的とする。（特に Weight of Evidence を強化し、動

物愛護に貢献することを重視)

例えば、農薬の評価に当たって以下のような研究課題を優先して実施する。

① 非げっ歯類を用いた毒性試験の検証

イヌを用いた毒性試験について、1試験で評価可能かどうかの検証と、その際の試験期間の設定方法、留意点などの科学的検討。

② 発がん性試験の検証

90日間亜急性毒性試験等のエビデンスを考慮した上で、発がん性試験を実施する動物種の絞り込みや除外について、科学的に検証。

③ 単回投与による影響の把握

急性参照用量設定を円滑に進めるため、既存の試験の衛星群として単回投与試験や神経毒性試験を併合試験として実施する試験設計の確立。

#### 4 その他

(1) 自ら評価や新たな危害要因に対応する調査・研究

食品安全委員会として、「自ら評価」を行うことになった案件に関して、関連情報を収集するとともに必要な科学的知見を得るための調査・研究を行う。

(2) 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基盤的な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、その中から有用な研究課題を採択し、研究を実施する。(原則として1年)

平成 27 年度食品健康影響評価技術研究採択課題

①危害要因・暴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）

研究課題名	主任研究者	所属組織
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

②健康影響発現のメカニズム（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
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	国立研究開発法人 国立成育医療研究センター

③新たな科学的なリスク評価方法の確立

（栄養成分及び加工助剤についてのリスク評価方法の確立に関する研究）

栄養成分・加工助剤に関するリスク評価方法の確立に関する研究	梅村 隆志	国立医薬品 食品衛生研究所
-------------------------------	-------	------------------

（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
---	------	------------------

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
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

## 平成 26 年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧

## &lt;平成 25 年度採択課題 (1 課題)&gt;

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
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	国立研究開発法人 農業・食品産業技術 総合研究機構 動物衛生研究所	4.9	継続

## &lt;平成 26 年度採択課題 (5 課題)&gt;

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
レチノイン酸の濃度変化を引き起して催奇形性を示す化学物質のスクリーニング法の開発と催奇形性発症の分子機構の解明	永田 清	東北薬科大学	4.0	継続
熱帯性魚類食中毒シガテラのリスク評価のための研究	大城 直雅	国立医薬品 食品衛生研究所	4.5	継続
食品摂取により発症する新規アレルギー／アレルギー様反応に関する調査研究	柘植 郁哉	藤田保健衛生大学	3.8	継続
低水分含量食品中における食中毒細菌（サルモネラ，腸管出血性大腸菌）の菌数変動および生存確率予測モデルの開発	小関 成樹	北海道大学	4.3	継続
食品中ヒ素の代謝物ジメチルモノチオアルシン酸の発がん性に関する研究	鰐淵 英機	大阪市立大学	4.9	継続

## 食品安全確保総合調査課題一覧

### 【平成 26 年度実施課題】

調 査 課 題 名	
①	動物用抗菌性物質の微生物学的影響についての調査
②	清涼飲料水中の化学物質に係る食品健康影響評価のための情報収集・調査
③	毒性学的懸念の閾値（TTC）を用いたリスク評価手法に関する調査
④	添加物のうち、加工助剤（殺菌剤、酵素、抽出溶媒等）及び栄養成分に関するリスク評価手法の開発に関する調査・研究
⑤	畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査
⑥	食品健康影響評価に関する研究者・研究内容等の調査

### 【平成 27 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（鶏肉中の大腸菌、腸球菌及びサルモネラ）
②	フモニシンに係る食品健康影響評価に関する調査
③	動物用再生医療等製品のリスク評価ガイドライン案を検討するための基礎的調査
④	鉛の食品健康影響評価のための情報収集・調査
⑤	<i>in silico</i> 評価方法など食品に係る新たなリスク評価方法の開発・実用化に関する国際的な状況の調査

## 平成26年度における食品安全委員会の リスクコミュニケーションの実施状況

- 1 意見交換会（食品安全委員会主催）
- 2 地方公共団体との共催による意見交換会
- 3 リスク管理機関との共催による意見交換会
- 4 ホームページによる情報提供
- 5 メールマガジンによる情報提供
- 6 Facebook による情報提供
- 7 リスクアナリシス（分析）連続講座
- 8 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣
- 9 ジュニア食品安全ゼミナール（地方公共団体との共催）
- 10 食の安全ダイヤルの取組
- 11 関係者との連携強化の取組（報道機関、消費者団体）

## 平成26年度に開催した意見交換会

番号	日付	開催地	意見交換会名	共催団体
1	6月19日	東京都	食品安全委員会セミナー 「ビスフェノールAに関する国際セミナー」	
2	7月25日	大阪府	食品安全委員会 in 堺市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～学校給食における食中毒対策を考えよう～	堺市
3	7月30日	鹿児島県	食品安全委員会 in 鹿児島県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食品添加物を知ろう 考えよう！～	・鹿児島県 ・NPO法人鹿児島 県地域女性団体 連絡協議会
4	8月6日	東京都	ジュニア食品安全委員会	
5	8月18日	兵庫県	食品安全委員会 in 兵庫県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～食中毒について考えよう～	兵庫県
6	8月22日	愛知県	食品安全委員会 in 豊橋市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～もっと知りたい！食中毒のこと～	豊橋市
7	8月25日	京都府	平成26年度食の安心・安全フォーラム 「食品中の放射性物質に関する現状と課題 ～正確な理解のために～」	4府省庁連携
8	9月4日	群馬県	食品安全委員会 in 群馬県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～校長先生のための農薬の安全性についての学習会～	群馬県
9	9月5日	栃木県	ジュニア食品安全ゼミナール	宇都宮市
10	9月10日	和歌山県	食品安全委員会 in 和歌山県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食中毒について学ぼう～	・和歌山県 ・和歌山県くらし の研究会
11	9月16日	東京都	食品に関するリスクコミュニケーション —知ろう、考えよう、農薬のこと—	5府省庁連携
12	10月10日	熊本県	食品安全委員会 in 熊本県 オピニオンリーダーとの意見交換会 ～食品添加物について～	熊本県
13	10月22日	広島県	ジュニア食品安全ゼミナール	広島市
14	10月24日	埼玉県	食品安全委員会 in 埼玉県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～ノロウイルス食中毒の予防と対策～	埼玉県
15	10月29日	高知県	食品安全委員会 in 高知 地域の指導者を対象としたワークショップ ～残留農薬と食品の安全性～	高知市



番号	日付	開催地	意見交換会名	共催団体
16	11月7日	大阪府	ジュニア食品安全ゼミナール	大阪府
17	11月12日	東京都	食品安全委員会セミナー 「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する 国際セミナー」	
18	11月19日	福島県	食品安全委員会 in いわき市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～もっと知りたい！ノロウイルスのこと～	いわき市
19	11月21日	愛媛県	食品安全委員会 in 松山市 地域のオピニオンリーダーとの意見交換会 ～食中毒の予防についてカンピロバクターを題材として～	松山市
20	11月28日	広島県	ジュニア食品安全ゼミナール	呉市
21	11月28日	広島県	食品安全委員会 in 広島県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～トランス脂肪酸について学ぼう～	広島県
22	12月10日	神奈川県	食品に関するリスクコミュニケーション 食品中の放射性物質 に対する取組について	4府省庁連携
23	12月12日	福島県	ジュニア食品安全ゼミナール	郡山市
24	12月17日	岩手県	食品に関するリスクコミュニケーション 食品中の放射性物質 に対する取組について	4府省庁連携
25	1月15日	宮城県	食の安全安心セミナー 食品中の放射性物質に関する現状 と課題	4府省庁連携
26	1月23日	長野県	食品に関するリスクコミュニケーション 食品中の放射性物質 に対する取組について	4府省庁連携
27	1月23日	福井県	食品安全委員会 in 福井県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食品添加物について知ろう！考えよう！～	・福井県 ・(公社)ふくいく らしの研究所
28	1月30日	熊本県	食品安全委員会 in 熊本県 食品のリスクを考えるフォーラム ～遺伝子組換え食品について学ぼう～	・熊本県 ・熊本県消費者 団体連絡協議会
29	2月12日	福島県	食品に関するリスクコミュニケーション 食品中の放射性物質 に対する取組について～子どもへの食事の不安を考える～	4府省庁連携

参考：4府省庁：消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省  
5府省庁：消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、環境省

地方公共団体との共催による意見交換会の実施概要(平成26年度)

	テーマ	開催日	意見交換会名	参加者数	アンケート結果より	
					理解度 (テーマについて、 参加前より理解が 深まったとの回答 割合)	満足度
1	食中毒	7/25	食品安全委員会 in 堺市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～学校給食における食中毒対策を考えよう～	51名	98%	83%
2		8/18	食品安全委員会 in 兵庫県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～食中毒について考えよう～	26名	95%	91%
3		8/22	食品安全委員会 in 豊橋市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～もっと知りたい！食中毒のこと～	28名	89%	100%
4		9/10	食品安全委員会 in 和歌山県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食中毒について学ぼう～	38名	80%	80%
5		10/24	食品安全委員会 in 埼玉県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～ノロウイルス食中毒の予防と対策～	34名	100%	81%
6		11/19	食品安全委員会 in いわき市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～もっと知りたい！ノロウイルスのこと～	35名	92%	80%
7		11/21	食品安全委員会 in 松山市 地域のオピニオンリーダーとの意見交換会 ～食中毒の予防についてカンピロバクターを題材として～	11名	100%	91%
8	食品添加物	7/30	食品安全委員会 in 鹿児島県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食品添加物を知ろう 考えよう！～	29名	88%	88%
9		10/10	食品安全委員会 in 熊本県 オピニオンリーダーとの意見交換会 ～食品添加物について～	11名	100%	90%
10		1/23	食品安全委員会 in 福井県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食品添加物について知ろう！ 考えよう！～	34名	85%	62%
11	農薬	9/4	食品安全委員会 in 群馬県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～校長先生のための農薬の安全性についての学習会～	31名	96%	85%
12		10/29	食品安全委員会 in 高知 地域の指導者を対象としたワークショップ ～残留農薬と食品の安全性～	29名	100%	96%
13	トランス脂肪酸	11/28	食品安全委員会 in 広島県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～トランス脂肪酸について学ぼう～	38名	89%	79%
14	遺伝子組換え	1/30	食品安全委員会 in 熊本県 食品のリスクを考えるフォーラム ～遺伝子組換え食品について学ぼう～	26名	75%	83%

参加者から寄せられた質問・意見の例

○食中毒

・生肉を食べてはいけない、調理の仕方などを伝えて地域として食中毒の菌が増えないようにしていきたい。それが給食の安全性を高めることになると思う。積極的に取り組んでいきたい。今年度の年度末反省会でトイレのスリッパについて、強く発言していきたい。

・講演を聞くだけでなく、意見を出し合い、それに対して専門家の先生のお返事を頂けて、良かったです。

・是非、また聞かせていただきたい。勤務校に戻って活かせることは全部活かしたい。

○食品添加物

・食品安全の中核を担当されている委員の方から直接話を聞き、意見を述べる事ができて大変良かったと思います。

・多くの立場の方々との意見交換は、客観的に考え方がわかり有意義です。

・食品添加物についての知識が増えた。添加物について、あまり心配する必要はないのかなと思った。

・いろいろな人達の意見、考え方、違った見方の意見等を聞くことができて良かったです。

・少人数の会でよかった。時間が少し足りなかった気がした。

・リーダーの方がおられ、自由に意見も出すことができたこと。また、そのリーダーの方からも色々話と聞けることができたこと。とてもうれしかったです。

○農薬

・安全性だけが強調されていて、危険性といったものにふれられていない。もっと公平に光と影にふれる必要があるのではないかな。

・学習会で理解を深めたあとの話しは有効であった。それぞれの疑問にすべて応えてくれるのでこのテーマについて理解が深まった。

・農薬の安全性は理解できました。様々な検査をクリアした上で安全の上にも安全を考えた取組に感謝するとともに、機会があるごとに周りの人に伝えていきたいと思っています。

・農薬に対するイメージが大きく変わった。こうした情報提供の場を広く県民を対象として積極的に展開していただきたいと思った。

○トランス脂肪酸

・聞いたことはあるが、理解できてなかったトランス脂肪酸について、知識として身についたと思う。

・マーガリン等を摂取しないのではなく、量の問題なのだと思います。

・脂肪を取り過ぎると、肥満・高脂血症・高血圧等のリスクが高まる可能性がある事がわかった。

○遺伝子組換え

・参加して遺伝子組換え食品について、安全性評価の原則について少しは理解が深まったと思う。

・食の安全はゼロリスクではないという認識で、私達も生活していく必要性を感じた。

・有意義な時間意見交換会だったが、それでも遺伝子組換え作物はいらないと思う。

## リスク管理機関等の関係省庁と連携した意見交換会の実施概要(平成26年度)

## (1) 食品中の放射性物質対策に関する意見交換会

食品中の放射性物質については、平成23年10月27日に食品安全委員会が取りまとめた食品健康影響評価をふまえ、厚生労働省において新たな基準値が設定され、平成24年4月1日から施行されている。

食品中の放射性物質に関する正しい知識と理解を深めるため、食品安全委員会と消費者庁・厚生労働省・農林水産省は共催で、関係自治体と連携の上、各地で「食品中の放射性物質対策に関する意見交換会」を開催している。意見交換会で使用した資料等は、順次ホームページに掲載している。

	開催日	開催地	参加者数	説明の理解度 (理解できた+ ほぼ理解できた)	説明会の前後で放射性 物質に対する考えが変 わったと答えた方の割合 (不安だったが、 安心した)
1	8月25日	京都府	143名	83%	30%
2	12月10日	神奈川県	94名	86%	17%
3	12月17日	岩手県	33名	84%	20%
4	1月15日	宮城県	111名	86%	22%
5	1月23日	長野県	50名	76%	12%
6	2月12日	福島県	47名	94%	37%
平均値				85%	23%

## (2) 農薬に関する意見交換会

消費者の農薬に対する様々な疑問や不安に答え、知識や理解を深めてもらうため、食品安全委員会と消費者庁・厚生労働省・農林水産省・環境省は共催で農薬に関する意見交換会を開催した。

	開催日	開催地	参加者数	意見交換会の満足度 (満足+ほぼ満足)	意見交換会の前後で農 薬に対する考えが変わっ たと答えた方の割合 (不安だったが、 不安は軽減された)
1	9月16日	東京都	104名	54%	13%

## ホームページによる情報提供（平成 26 年度）

食品安全委員会ホームページでは、委員会や意見交換会等の資料や概要、食中毒等特定のトピックに関する科学的知見等を随時掲載している。特に国民の関心が高いと考えられる事案については、「重要なお知らせ」又は「お知らせ」を活用して情報提供を行った。

## 1 アクセス件数（月平均アクセス件数）

## (1) ホームページ(トップページ)

(単位:件)

( 654,681 /年)	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
54,557 /月	58,464	56,164	50,799	54,457	48,758	50,809	73,298	51,986	52,653	55,683	49,906	51,704

## (2) 食品安全総合情報システム(トップ)

(単位:件)

( 3,439,094 /年)	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
286,591 /月	323,962	360,044	378,731	264,650	246,749	229,120	299,645	338,380	279,817	212,737	222,862	282,397

## 2 アクセスの多いページ

- [1] 食品安全総合情報システム
- [2] トップページ
- [3] ノロウイルスの消毒方法
- [4] 大豆及び大豆イソフラボンに関するQ&A
- [5] 食中毒予防のポイント(ノロウイルスによる食中毒にご注意ください)
- [6] 意見交換等[平成 22 年 3 月 23 日食品安全委員会セミナー]  
(食品に含まれる発がん物質のリスクについて)
- [7] 食中毒予防のポイント(食中毒にご注意ください)
- [8] 英語ページ
- [9] [食品安全総合情報システム(食品安全関係情報)]  
米国食品医薬品庁(FDA)、韓国産貝類を一切販売・提供しないよう食品業界に再勧告
- [10] 豆アジに混入したフグについて

## メールマガジンによる情報提供（平成26年度）

### 1 メールマガジン

食品安全委員会の活動や委員会からのお知らせをタイムリーにお届けするために「食品安全 e-マガジン」を配信。

#### (1) ウィークリー版＋読物版

食品安全委員会の会合結果概要や開催案内などを、原則、毎週水曜日に配信。

#### (2) 読物版

実生活に役立つ情報、安全性の解説、Q&A、委員の随想などの読み物を主にしたe-マガジンを月の中旬と下旬に配信。

#### (3) 新着情報

食品安全委員会の開催案内や意見等の募集など当日分の新着情報を毎日19時に配信（新着情報のある日のみ配信）。

### メールマガジン配信数及び登録会員数(平成27年3月末日現在)

(単位:配信数、人)

	配信数	登録会員数
メルマガ会員数計	77	9,837
ウィークリー版＋読物版	46	9,460
読物版	31	377

(注) 読物版の配信数には、熊本県、宮崎県、山口県、岡山県及び佐賀県で発生した高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認等の臨時号7本を含む。

## Facebookによる情報提供（平成26年度）

- 1 投稿記事数 155
- 2 「いいね！」数（平成27年3月末現在） 1,302  
※公式Facebookページに対する「いいね！」数

### 3 投稿記事に対する動向

#### (1) 「いいね！」数ベスト10

	投稿月日	投稿記事	記事に対する「いいね！」数
1	2月 24日	「豚の食肉の生食」の評価結果がまとまりました	136
2	9月 25日	人工甘味料で糖尿病リスク上昇？	132
3	8月 6日	腸管出血性大腸菌O157 (屋台で提供された「冷やしきゅうり」による食中毒が集団発生に伴う注意喚起)	110
4	12月 17日	「アニサキス症」のファクトシートをホームページで公表	106
5	10月 30日	牛乳(牛乳の飲み過ぎは健康に悪い?)	103
6	7月 14日	ヒョウタンによる食中毒	98
7	8月 1日	リスクアナリシス(分析)連続講座を行いました(7月31日)	87
7	10月 8日	アクリルアミドについて(化学物質・汚染物質専門調査会部会(10月3日)で議論)	87
8	11月 4日	アクリルアミドについて(生成過程等の説明)	86
9	1月 15日	報道関係者との意見交換会(1月14日)「酒と健康」	81
10	7月 15日	食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質に関する現状と課題～正確な理解のために～」の開催案内(内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省、京都府及び京都市共催)	80

#### (2) 閲覧者（リーチ）数ベスト10

	投稿月日	投稿記事	閲覧者(リーチ)数
1	2月 24日	「豚の食肉の生食」の評価結果がまとまりました	4,872
2	9月 25日	人工甘味料で糖尿病リスク上昇？	3,470
3	10月 30日	牛乳(牛乳の飲み過ぎは健康に悪い?)	3,064
4	7月 14日	ヒョウタンによる食中毒	2,831
5	3月 6日	報道関係者の意見交換会(3月4日)「肉の生食のリスク(豚肉を中心として)」	2,356
6	3月 10日	「高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食品の安全性」の評価結果	2,344
7	12月 17日	「アニサキス症」のファクトシートをホームページで公表	2,188
8	2月 13日	メルマガ【読み物版】「コーヒーを科学する」	2,099
9	8月 6日	腸管出血性大腸菌O157 (屋台で提供された「冷やしきゅうり」による食中毒が集団発生に伴う注意喚起)	2,051
10	12月 16日	宮崎県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜(12月16日)	1,985

## 平成26年度 リスクアナリシス（分析）連続講座 講座テーマと内容

	講座テーマ/内容	講演者
イントロ ダクション	「食品のリスクアナリシスとは？～食品の安全を守る～」	姫田尚事務局長
H26/6/5	食品の安全性を向上させるため、先進国で採用されている「リスクアナリシス」とはどのような考え方で、何を行うのか？今年度の連続講座の開講に先立ってこの基本的な考え方をひもときます。	
第1回	「相手を知ってやっつけよう～主な細菌性食中毒の特徴と対策～」	熊谷進委員長
H26/7/3	夏場は気温も湿度も高く、食中毒細菌が増殖しやすい時期。野外でのピクニックやバーベキュー、毎日のお弁当など、とりわけ食中毒への注意が必要です。カンピロバクターやサルモネラなどを例に、食中毒細菌の特徴を知ること、具体的な対応に役立てます。	
第2回	「誰もが食べている化学物質 ～食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性～」	村田容常委員
H26/7/31	私たちが食べている「食べ物」はすべて化学物質からできています。食品の加工や調理、貯蔵中にも多くの新たな化学物質が生じます。どのような変化が起きているかを学び、安全性を考えるとときの新たな視点を探ります。	
第3回	「冷蔵庫に入れば大丈夫？ ～食品の保存を理解する～」	石井克枝委員
H26/9/4	食品を保存するとき、何に気を付けていますか？ 冷蔵、冷凍、賞味期限など。食品には最も適した保存方法が必ずあり、不適切な保存はかえってリスクを高めます。食品の適切な管理方法をお話します。	
第4回 H26/10/2 第一部	「カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～」	佐藤洋委員
第5回 H26/11/6 第二部	コーヒーなどに含まれることでご存じのカフェイン。その興奮作用のために、健康に有害ではないかと考えられてきました。食品として摂取するカフェインの疫学研究を参考に、食べることと健康について考えます。	
第4回 H26/10/2 第二部	「動物の健康はヒトの健康～動物用医薬品を知る～」	三森国敏委員
第5回 H26/11/6 第一部	牛、豚、鶏、魚・・・たくさんの動物を食べて私たちは生きています。動物たちも、寄生虫や細菌、ウイルスなどに感染します。動物の病気を予防、治療しながら、人の食べ物としての安全性を確保するための、動物用医薬品のリスク評価について学びます。	
第6回	「からだの外に出ていくもの ～食べたものの行方～」	山添康委員
H26/12/4	私たちが食べたものは、体の中を巡り、それぞれの機能を果たしてやがて体の外に排出されます。食べたものが消化管から吸収され、どのようなものに変化して代謝されていくのか、不要なもの、有害なものを処理する人体のメカニズムについて、香料（添加物）を例にお話します。	

## 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣 (平成 26 年度)

地方公共団体等が実施する意見交換会等に、依頼に応じて、食品安全委員会委員又は事務局職員を派遣し、リスク分析の考え方や食品安全委員会の役割と活動等に関する講演等を実施。

### ○実績 62 件

(委員対応 16 件、事務局職員対応 46 件)

#### <依頼者の内訳>

- ・ 地方公共団体 39 件
- ・ 他省庁、独立行政法人 6 件
- ・ 大学、研究機関 10 件
- ・ 公益法人、生活協同組合等 6 件
- ・ 民間企業等 1 件

### ○食品安全委員会委員による講演等

月 日	講演会名	対応委員
5 月 23 日	ifia JAPAN2014 (第 19 回国際食品素材/添加物展・会議) HFE JAPAN2014 (第 12 回ヘルスフードエキスポ)	山添委員
5 月 31 日	第 37 回大阪薬科大学市民講座	山添委員
8 月 4 日	食品安全フォーラム in とやま～比べてみよう! 「効果」と「リスク」～	山添委員
8 月 25 日	食品衛生月間特別講演会	村田委員
9 月 5 日	食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション	石井委員
9 月 13 日	食の安全学—食品の安全を担保し健康被害を防ぐには	佐藤委員
9 月 19 日	フォーラム 2014 衛生薬学・環境トキシコロジー	佐藤委員
9 月 25 日	第 41 回年次大会シンポジウム	熊谷委員長
10 月 3 日	自然科学総合演習 公開講義	山添委員
10 月 9 日	平成 26 年度食の安全セミナー	山添委員
10 月 18 日	水銀に関する水俣条約 1 周年フォーラム (水銀セミナー及び NIMD フォーラム)	佐藤委員
10 月 22 日	食の安全・安心講演会～みんなで取り組む、食の安全・安心～	村田委員
11 月 28 日	家畜衛生フォーラム 2014	熊谷委員長
1 月 15 日	環境リスク研究センター・環境研究センター合同セミナー	佐藤委員
2 月 20 日	第 22 回学術講演会	佐藤委員
2 月 28 日	日本幼少児健康教育学会第 33 回大会【春季・野田大会】	佐藤委員



## ジュニア食品安全ゼミナール（地方公共団体との共催）の実施概要

（平成 26 年度）

## 1 開催目的

- (1) 子供たちが食品の安全性について興味を持ち、楽しみながら、知識や理解を深め、冷静に判断する目を育む
- (2) 食品の安全性を守るためには何が必要なのか、その中で、食品安全委員会はどのような役割を果たしているかを広報する

## 2 実績

共催者	開催日時	協力校	参加人数
宇都宮市	9月5日(金) 14:00~15:30	私立作新学院中等部	全校生徒469名
広島市	10月22日(水) 10:40~11:30	広島市立戸山中学校	全校生徒60名
大阪府	11月7日(金) 13:30~14:20	茨木市立彩都西中学校	1年生174名
呉市	11月28日(金) 13:20~14:10	呉市立天応中学校	全校生徒110名
郡山市	12月12日(金) 13:10~14:00	郡山市立片平中学校	全校生徒 91名

## 3 展開方法

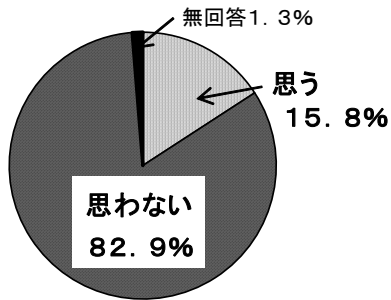
- (1) 事前に参加生徒全員にアンケートを実施(質問や疑問点の把握)
- (2) 事前に参加生徒全員に副読本「科学の目で見える食品安全」を配布
- (3) 委員と意見交換をしてもらう生徒代表(10名程度)の選出を協力校に依頼
- (4) 開催日当日、副読本に関連したクイズを参加生徒全員に実施
- (5) 開催日当日、委員と生徒代表者らとの意見交換や質疑応答を実施
- (6) 参加生徒全員に事後アンケート協力依頼(参加後の意識変化等の把握)

※参加される生徒の人数、学年、会場設備や開催時間などを考慮し、協力校との事前相談の上、具体的な展開を決定しています。

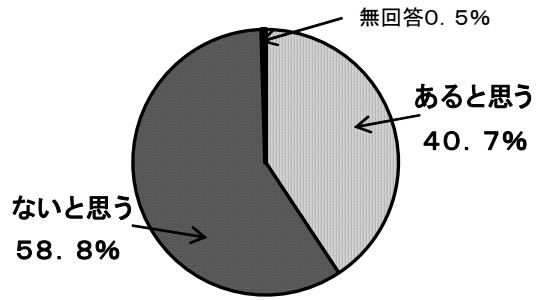
参加生徒に対する事前・事後アンケート結果(5中学校合計)

※事前アンケート N=865 事後アンケート N=859

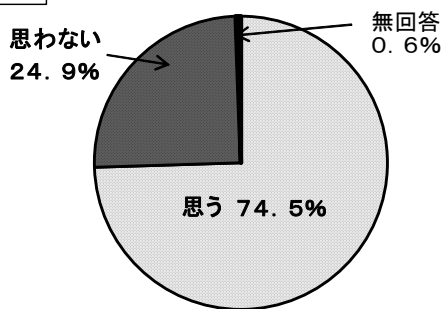
**事前** 安全な食品を選ぶための知識を十分持っていると思うか



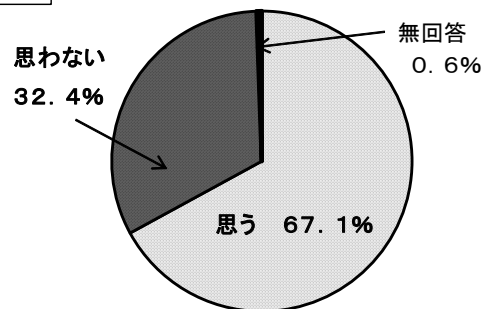
**事前** 体にまったく害のない食品はあると思うか？



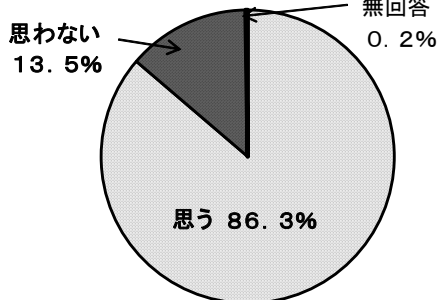
**事後** 農薬は安全な範囲で使用されていると思うか



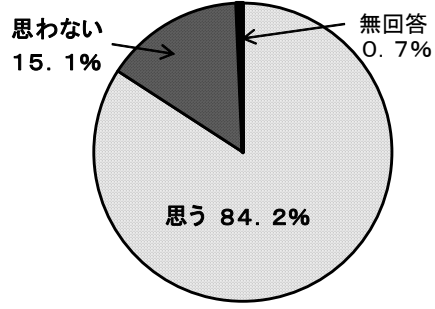
**事後** 今までの食中毒対策は不十分だったと思うか



**事後** 食品を買うとき、食品表示に書かれた情報を役立てたいと思うか



**事後** 食品の安全について、自分で判断するために必要な知識が身についたと思うか



## 食の安全ダイヤルの取組（平成 2 6 年度）

「食の安全ダイヤル」で一般消費者等からの相談や問合せを受け付け、多く寄せられる質問等については、Q & A を作成してホームページに掲載している。

○問い合わせ件数 7 0 8 件

（内訳）

- ・ 委員会の運営に関する事 6 7 件  
（委員会や専門調査会の会合、ホームページ、メルマガ等について）
- ・ リスク評価に関する事 1 4 1 件  
（評価の方法、評価やファクトシートの内容等について）
- ・ リスク管理に関する事 4 7 8 件  
（食品表示、衛生管理、規格基準等について）
- ・ その他 2 2 件

## 関係者との連携強化の取組(平成26年度)

食品健康影響評価等の食品の安全に係る重要事項について消費者への情報の効果的な提供と情報の収集に資するため、国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディア関係者、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中心に勉強会や情報交換会等を定期的を実施している。

### (1)報道関係者との意見交換会①

日時	平成26年5月14日 17:00-18:15	平成26年7月2日 17:00-18:15	平成26年9月10日 17:00-18:00
対象	報道機関	報道機関	報道機関
テーマ	脂肪の摂取と食品健康影響評価 ～トランス脂肪酸の食品健康影響 評価を題材にして～	食べ物の基礎知識	動物の健康はヒトの健康 ～耐性菌って何?～
開催場所	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 中会議室
講演者	食品安全委員会 委員 山添 康	食品安全委員会 委員 村田容常	食品安全委員会 委員 三森 国敏
	講演者から、脂肪、トランス脂肪酸の体内への吸収のされ方の違い等に関する基礎的な科学的知見について説明を行った。 その後、事務局から、「トランス脂肪酸に関する消費者委員会提出資料について」、「卵の生食のリスクについて」を説明し、質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。最後に、今後情報交換会を2か月に1度行うことを提案した。	事務局から、翌日のリスクアナリシス講座について紹介を行った。 その後、講演者から、食べ物の基礎知識について説明を行った。 質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から平成26年1月から平成26年9月9日までに行われた主な食品健康影響評価についての紹介を行った。その後、講演者から、動物用医薬品と耐性菌に関する説明を行った。 質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適度な時間の中で簡潔に科学的に説明いただいた。</li> <li>・専門用語に理解しにくいところがあった</li> <li>・トランス脂肪酸への予備知識がなかったので少々難しかった。</li> <li>・トランス脂肪酸について、国際的に新しい知見はあるのか。</li> <li>・総カロリー摂取量は多いが、脂肪分の摂取が少ない人と、総カロリーは少ないが、脂肪分が多い人とどちらが危険なのか。</li> <li>・トランス脂肪酸が代謝されにくいので脂肪を多くとりすぎると害になるのは分かったが、トランス脂肪酸がこの形状であるために害を成すという事はないのか。</li> <li>・先生のお話しのわかりやすさ、優しい語り口には、いつも感銘をうけます(放射性物質の時から)「科学者によるリスクコミはこうあるべき」の見本のようで、もっと多くの人に先生のお話を聞いてもらう機会があればいいと思う。</li> <li>・2か月に1度くらいが適正と思う</li> <li>・季刊誌のフタル酸ジ(2-エチルヘキシル)について、昔点滴のチューブに使われていて問題になっていたように思うが、子供のおもちゃなどに使われていた場合、舐めても大丈夫か。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・読者から、「炭水化物が人類を滅ぼす」という本について、どの程度まで、炭水化物と糖分を減らしても大丈夫なのか、また、科学的根拠があるのかなどの質問を受けることがあるが、どう考えればよいか。</li> <li>・炭水化物についての意見交換の回答がとてもためになった。</li> <li>・フードファディズムについて教えてほしい。</li> <li>・炭水化物制限ダイエットについての質問のような、最近話題になっていることが、科学的にどうなのか詳しく聞きたい。</li> <li>・酵素が体に良い、という記載をよく目にするのが、どう考えればよいか。</li> <li>・安全係数について教えていただきたい。</li> <li>・栄養と嗜好性がリンクしているというお話は納得できた。脂質はどのようなシグナルで美味しいと認識されるのか。</li> <li>・基本的な内容の確認ができてよかった。</li> <li>・後半、時間の関係ではしよられて残念。</li> <li>・時機に応じたものを行っていただけると記事にしやすいので、今後ともよろしく願います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かなり難しい内容であったが、いくつかの疑問点が解消された。</li> <li>・動物用医薬品のことは知らなかったので興味深かった。</li> <li>・これまでの意見交換会の内容を知りたい。資料をもらうことは可能か。</li> <li>・かつてのアポバルシンのように、現在問題となっている動物用医薬品はあるか。</li> <li>・動物用医薬品について、食品を経由せず暴露することはあるか。</li> <li>・ガミスロマイシンについて、「リスクの程度は低度であると考えた」とあるが、数値が設定されたか、数値設定の必要なと判断されている農業等と比較して、どの程度のリスクなのか。(薬剤耐性菌に関するリスクとその他のリスクとを混同)</li> <li>・クロチアニジンについて、数値(ARFD)が出たと思うが、現在の残留基準値に影響を与えるような数値なのか。ほうれん草を数百mg食べた場合のクロチアニジンの摂取量はかなり多かったはず。ほうれん草の平均摂取量は20～30mg/日程度だが、残留基準値は、数百mg食べる場合も考慮して設定されるのか。</li> <li>・DAGIについて、現在の状況や、次回WGの開催の見通しは。</li> <li>・DAGIについて、「科学的知見としてとりまとめる」とする一方で「リスク評価は困難」としている点に矛盾を感じるが、どのように科学的知見をとりまとめるのか。どの油のリスクが高いかが分かるような評価結果を出してもらえるのか。リスク評価をするのか、しないのかが分からない。</li> </ul>
参加者	23名 開催趣意は理解できた	13名	11名

(1)報道関係者との意見交換会②

日時	平成26年11月5日	平成27年1月14日	平成27年3月4日
	17:00-18:00	17:00-18:00	17:00-18:00
対象	報道機関	報道機関	報道機関
テーマ	メイラード反応とアクリルアミド 誰もが食べている化学物質 ～食品の加工貯蔵中の化学変化と 安全性～	酒と健康	肉の生食のリスクについて (豚肉を中心として)
開催場所	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 中会議室
講演者	食品安全委員会 委員 村田容常	食品安全委員会 委員 佐藤 洋	食品安全委員会 委員長 熊谷 進
	事務局から平成26年9月10日から平成26年11月4日までに行われた主な食品健康影響評価についての紹介を行った。その後、講演者からメイラード反応とアクリルアミドについて、農林水産省からアクリルアミドの低減対策について説明を行った。 質疑応答に25分程度の時間を取り、参加者の質問に講演者、農林水産省及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から平成26年11月5日から平成27年1月13日までに行われた主な食品健康影響評価についての紹介を行った。その後、講演者から、酒と健康に関する説明を行った。 質疑応答に20分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から平成27年1月13日から平成27年3月3日までに行われた主な食品健康影響評価についての紹介を行った。その後、講演者から肉の生食のリスクについて、厚生労働省から生食用食肉の安全確保対策に関する説明を行った。 質疑応答に20分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の 質問・ 意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・抗酸化性とはメイラード反応のことを言っているのか。どのようなものなのか。そして、どの程度の強さか。</li> <li>・業者はじゃがいもの糖を増やして美味しくするために貯蔵をしている。しかし、逆にそれをやめると美味しさが半減してしまうのだが、その兼ね合いはどうか。</li> <li>・揚げなくても、焼くだけでアクリルアミドはできるのか。</li> <li>・和食と欧州の食生活は異なる。ドイツ等はじゃがいも料理が多いため、摂取量が異なってくると思うが、その部分はどうのように考えれば良いのか。</li> <li>・和食では、しょうゆを和えて焦がす調理法があるが、その場合もアクリルアミドは生成されるのか。</li> <li>・農林水産省は、全ての野菜を同一条件で処理した場合、どれが一番数値が高くなるか、データは持っているのか。</li> <li>・アスパラギナーゼとアクリルアミドができ難いじゃがいもは、いつ日本で解禁になるのか。</li> <li>・曝露量の評価を行っているとのことだが、アクリルアミドは自然に発生するため、添加物等のように規制できないと思う。評価が終わった後は、どのような対応になるのか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・IARCの発がんリスク分類で、アルコールはグループ1であるが、アセトアルデヒドはグループ2であるのは、なぜか。</li> <li>・アルコールを摂取するのは人間だけであると思うが、何のためにアルコールを分解する能力はあるのか。</li> <li>・アルコールと一緒に取って良いもの(食品)と悪いものが、科学的にあるのか。</li> <li>・飲酒量と様々な疾病の関係で、お酒に強いヒトはある疾病になりやすい等、お酒の弱いヒトと強いヒトを分けたデータはあるのか。</li> <li>・アルコールは、デメリットとメリットのどちらが多いのか。</li> <li>・がんと飲酒の関係を見ると、リスクが高く見える。タバコ同様、何かしらの規制をするべきだと考えるが、如何か。</li> <li>・一番リスクの高いお酒の種類を教えてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛レバーについて、調査会で放射線による殺菌の是非について話題となり、別途研究を進めるとのことだったが、研究の進捗状況を教えていただきたい。</li> <li>・E型肝炎ウイルスについても、放射線照射によって不活化はできるのか。</li> <li>・豚の生食禁止に向けての具体的なスケジュールを教えてください。</li> <li>・豚肉は生で食さない、ということは常識であったが、現在はその常識が変わってきているという状況。このように、常識であったものを規制しなくてはいけないという事例は他にもあるのか。</li> <li>・食肉の種類によってリスクの大きさが異なるが、リスクの違いの要因は食肉となる動物側に要因があるのか、微生物側にあるのか。</li> <li>・「肉の中心温度を何℃で何分」ということを、実際どのようにして測定するのか。</li> <li>・野生の肉食獣が、野生動物の生肉を食べても病気にかからない理由は何か。</li> </ul>
参加者	20名 開催趣意は理解できた	14名	13名

(2) 消費者団体との情報交換会

日時	平成26年7月25日 10:00-12:00	平成26年11月20日 13:00-15:00	平成27年2月20日 10:00-12:00
対象	消費者団体	消費者団体	消費者団体
テーマ	カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～	私達のからだの代謝(体内分解)機能 ～添加物を例に～	肉の生食のリスクについて
開催場所	食品安全委員会 委員長室	食品安全委員会 委員長室	食品安全委員会 委員長室
講演者	食品安全委員会 委員 佐藤 洋	食品安全委員会 委員 山添 康	食品安全委員会 委員長 熊谷 進
進め方	事務局から食品健康影響評価の審議状況等の食品安全委員会の活動状況についての説明を行った。 その後、講演者よりコーヒーを例としてカフェインの健康影響について説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から食品健康影響評価の審議状況等の食品安全委員会の活動状況、アクリルアミドについての情報提供を行った。 その後、講演者より添加物を例として、代謝機能について説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から食品健康影響評価の審議状況等の食品安全委員会の活動状況についての説明を行った。 その後、講演者より豚肉を例として肉の生食のリスクについて説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒーに関する調査では、コーヒーの産地や抽出法などはわかるのか。また、膀胱の発がん性が上昇と言うのは、利尿作用と関わりがあるのか。</li> <li>・コーヒーは一日5杯程度が良いと主張する人もいるが、どうなのか。</li> <li>・コーヒーの中に色々な物質が入っているというのは面白かった。体に良いものと、悪いものが混ざっているということが、消費者の不安をおおるように思う。体に良い、悪いで振り回される消費者の方にうまく伝える方法はないものだろうか。</li> <li>・例えば、カフェイン依存症などの言葉があるが、どのくらいで依存症になり、どのような症状があるのか。また、薬との飲み合わせなどの影響はあるのか。</li> <li>・表示について、元々麦茶にはカフェインが入っていないが、カフェインゼロとして売り出しているが、どう考えるか。</li> <li>・麦茶の表示については、消費者から、「他の会社の麦茶にはカフェインゼロと書いているが、そちらの麦茶には書いていない。そちらの麦茶にはカフェインが含まれるのか。」という問い合わせがあるため、情報提供の観点から、ノンカフェイン表示を行うこととした。</li> <li>・現在、原発の近くの魚はどういう状況なのか。</li> <li>・ネオニコチノイドについて教えていただきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・もやしを炒めた場合にもアクリルアミドは生成されるのか。</li> <li>・最近、ナノ単位の小さい物質を使用した商品が化粧品等に出てきているが、ナノ物質について、人体への影響をどう考えているのか。また、食べ物の分野でも増えてくるのか。</li> <li>・添加物は、1日に何十種類も食べられているが、その場合、ADIを超えてしまうことはないのか。</li> <li>・代謝には個人差があるとのことだが、代謝の能力の差から、アレルギーになりやすい人を見つける方法はあるのか。</li> <li>・機能性表示制度が始まるが、健康増進に資すると記載される成分は、きちんと吸収されるのか。それとも、異物として認識されてしまうのか。</li> <li>・複数の化学物質の同時摂取による相互作用、乳幼時期や妊娠中の化学物質の摂取による神経系の発達等への影響について、十分議論されているのか。</li> <li>・輸入された青汁の原料について、放射線を照射されたものがあることが分かった。当該製品の販売は中止となったが、問題はほとんど全てが流通してしまった後であり、流通の詳細もわからないため、回収することもできていないということ。このような事例がまかり通っているということ、知っておいていただきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食については、未だに自己責任で食べても構わないと主張する人が多い。問題は消費者に対して生食のリスクについての情報提供の機会が少ないことだと感じた。</li> <li>・昔は家庭科の時間で指導してもらったが、現在は家庭科の時間が短いので、その機会が減っているのではないのか。</li> <li>・豚がE型肝炎に感染した場合、豚は必ず発症するのか。</li> <li>・豚を6か月以上飼育しているとE型肝炎の症状が出てくるのか。それとも豚にはE型肝炎ウイルスを退治する力があるのか。</li> <li>・理屈では、何°Cで何十分以上ということがわかっているが、実際に実行できるかは心配に思う。</li> <li>・「生食はやめましょう」は良くわかる。問題は「きちんと加熱しましょう」の部分をどのように表現するかである。現実の調理に則し、実際にイメージできる具体例等の表現を入れ込んでいただきたい。</li> <li>・2011年に牛の生食が禁止されてから、豚の生食が増えたという認識で良いか。また、E型肝炎や食中毒は、生の肉を食べたことにより発生しているのか。それとも、加熱不十分のものを食べることにより発生しているのか。</li> <li>・豚肉の生肉の危害要因(ウイルスや寄生虫等)の中で、ヒトに対して最もリスクが高いものはどれか。</li> <li>・E型肝炎は完治するのか。</li> <li>・魚は時間が経っても刺身として提供が可能であるが、なぜ獣肉はできないのか。</li> </ul>
参加者	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、財団法人消費科学センター、日本生活協同連合会	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、財団法人消費科学センター、日本生活協同組合連合会	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、財団法人消費科学センター、日本生活協同組合連合会

## 外国政府機関への訪問、専門家会合への参加等について

### (1) 外国政府機関への訪問

動物用医薬品残留基準検討会（台湾）	平成26年8月4日～6日	事務局
米国バイオ規制視察（米国）	平成26年8月24日～31日	事務局
薬剤耐性菌のリスク評価に関する米国FDAとの意見交換（米国）	平成27年3月1日～5日	専門委員、事務局

### (2) 国際機関の専門家会合への参加

#### ① JECFA/JMPR

第79回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)（スイス）	平成26年6月16日～27日	専門委員
FAO/WHO合同残留農薬専門家会合(JMPR)（イタリア）	平成26年9月14日～26日	専門委員

#### ② コーデックス

第46回残留農薬部会（中国）	平成26年5月4日～11日	事務局
第46回食品衛生部会（ペルー）	平成26年11月15日～23日	事務局
第9回食品汚染物質部会（インド）	平成27年3月15日～21日	事務局
第47回食品添加物部会（中国）	平成27年3月22日～28日	事務局

#### ③ OECD

農薬作業部会農薬登録ステアリング会議（フランス）	平成26年12月7日～14日	事務局
--------------------------	----------------	-----

#### ④ その他

EFSA/WHO TTCステークホルダー会合及び専門家会合（ベルギー）	平成26年11月30日～12月6日	専門委員
-------------------------------------	-------------------	------

### (3) 学会への出席

国際かび毒学会（中国）	平成26年5月20日～22日	事務局
プリオン2014（イタリア）	平成26年5月26日～6月1日	専門委員、事務局
APPS2014（アジア太平洋プリオン研究会）（韓国）	平成26年7月5日～7日	事務局
EUROTOX 2014（英国）	平成26年9月6日～11日	事務局
PPTOX IV（米国）	平成26年10月25日～11月1日	佐藤委員
米国毒性学会（米国）	平成27年3月21日～28日	佐藤委員、事務局
Experimental Biology Meeting 2015（米国）	平成27年3月27日～4月3日	山添委員、事務局

海外研究者等の招へいによる国際シンポジウムの開催

(1) 食品安全委員会セミナー「ビスフェノールAに関する国際セミナー」

(6月19日(金))

①講演 「日本におけるビスフェノールAに関する現状」

講演者：広瀬 明彦 総合評価研究室長

(国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験研究センター)

②講演 「EFSAにおけるビスフェノールAに関する評価の状況」

講演者：アナ・カストルディ 上席技官 (EFSA)

③講演 「米国食品医薬品庁／国立毒性研究センターで実施されたビスフェノールAに関する研究」

講演者：ダニエル・ドアージ 首席バイオメディカル研究員 (FDA)

(2) 食品安全委員会セミナー「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する国際セミナー」(11月12日(水))

①講演 「リスクコミュニケーションから社会との対話へ：ANSESの経験から得られた知見」

講演者：ブノア・ヴェルグリエッテ 室長 (ANSES)

②講演 「リスクコミュニケーション —EFSAの実績と今後の展望—」

講演者：ローラ・スマイリー 上席コミュニケーション・アドバイザー (EFSA)

③講演 「食品安全委員会におけるリスクコミュニケーションの取組について」

講演者：姫田 尚 事務局長 (食品安全委員会)



## 海外の食品安全機関等との連携強化

### (1) 海外の食品安全機関との定期会合の開催

#### ①豪州・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)との第2回定期会合

日時：平成26年6月24日

場所：FSANZ（オーストラリア、キャンベラ）

(概要)

食品安全委員会から、熊谷委員長をはじめ4名が出席し、FSANZからは、マッカチョン長官を含む多数の職員が参加した。本会合においては、食品中のヒ素とアクリルアミドや食品によるアレルギー、新開発食品といった個別のリスク評価案件や、両機関のリスクコミュニケーションについて情報交換を行った。また、協力文書の更新を含めた、今後の連携についても議論を行い、引き続き連携を強化していくことで合意した。

#### ②欧州食品安全機関(EFSA)との第3回定期会合

日時：平成26年11月13日、14日

場所：食品安全委員会事務局（食品安全委員会 大会議室）

(概要)

EFSAから、クライナー局長及びリン首席専門官が出席し、食品安全委員会からは、委員7名及び姫田事務局長、東條事務局次長を含む多数の職員が参加した。前回会合からの継続協議案件として、アクリルアミド、ビスフェノールA及びTSE/BSEといった個別のリスク評価案件について情報交換を行うとともに、新たなリスク評価ガイドラインの作成、新たな手法を用いたリスク評価について意見交換を行った。また、協力文書については、協力期間を更新するとともに、今後、さらに連携を強化していくことで合意した。

## (2) 海外のリスク評価機関との交流

### ①フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）との意見交換

日時：平成26年4月16日

場所：食品安全委員会

訪問者：長官、リスク評価部長、欧州・国際問題部長

### ②欧州食品安全機関（EFSA）との人材交流に伴う職員の派遣

日時：平成26年5月5日～21日

場所：EFSA（イタリア、パルマ）

出張者：事務局

### ③グローバルジョイントレビューに係る米国環境保護庁（EPA）との打ち合わせ

日時：平成26年9月2日～7日

場所：EPA（米国、ワシントン）

出張者：専門委員、事務局

### ④ドイツ連邦リスク評価機関（BfR）との打ち合わせ

日時：平成26年9月25日～10月2日

場所：BfR（ドイツ、ベルリン他）

出張者：専門委員、事務局