

# 令和元年度食品安全委員会運営状況報告書

令和2年7月7日

## 目次

I	総論	1
第1	令和元年度における委員会の運営の重点事項	1
1	事業運営方針	
2	重点事項	
II	令和元年度における委員会の取組	2
第2	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等の開催	
4	委員会と専門調査会等の連携の確保	
5	リスク管理機関との連携の確保	
6	事務局体制の整備	
第3	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	
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	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	
第5	食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進	8
1	研究・調査事業のロードマップの改正	
2	食品健康影響評価技術研究の推進	
3	食品の安全性の確保に関する調査の推進	
第6	リスクコミュニケーションの促進	10
1	様々な手段を通じた情報の発信	
2	「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発	
3	関係機関・団体との連携体制の構築	

第7	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	
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	14
第9	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	海外研究者等の招へい	
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	令和元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	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	11
参考4	評価ガイドライン等の概要	12
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	15
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	20
参考7	情報発信、意見交換会等の現状	30
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	41
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	43
参考10	海外からの訪問者の受入れ状況	44

<p style="text-align: center;">食品安全委員会令和元年度運営状況報告書（案）</p>	<p style="text-align: center;">2019年度食品安全委員会運営計画 （2019年3月26日食品安全委員会決定）</p>
<p>I 総論</p> <p>第1 令和元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、2019年度食品安全委員会運営計画（平成31年3月26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>第1 2019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>a. 食品用器具・容器包装についてのポジティブリスト制度導入に対応するため、5月28日の第743回委員会会合において、「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」を新たに決定した。</p> <p>農薬に係る再評価制度の導入等を踏まえ、更なる迅速かつ効率的な調査審議を行うため、3月24日の第777回委員会会合において、食品安全委員会専門調査会等運営規程を改正し、従来の農薬専門調査会を農薬第一から第五までの5つの専門調査会に再編するなど、評価体制の整備を行った。また、リスク管理機関と連携して、再評価を受けるべき農薬の範囲並びに再評価を受けるべき者が提出すべき資料及びその提出期限を定めるなど、準備作業を進めた。</p> <p>b. 農薬について、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ため、国内外の安全性評価の考え方等を基に、10月1日の第759回委員会会合において、「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」を新たに決定した。</p> <p>また、添加物についても、食品健康影響評価技術研究（以下「研究事業」という。）の取りまとめを活用し、乳児を対象とした評価手法の策定等を内容とする評価ガイドラインの改訂作業を進めている。</p> <p>c. ベンチマークドーズ法を化学物質の毒性評価に活用するため、10月29日の第762回委員会会合において、「食品健康影響評価におけるベンチマ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</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>食品の安全に関する国際的動向を踏まえた我が国の食品の安全の確保に資する制度の見直し等を踏まえ、客観的かつ中立公正なリスク評価を推進する。</p> <p>2019年度においては、特に以下の事項に係る取組を重点的に行うこととする。</p> <p>a. 平成30年6月の食品衛生法の改正によって、国際整合的な食品用器具・容器包装についてのポジティブリスト制度が導入されたことから、器具・容器包装から食品へ移行する物質について、評価ガイドライン等を取りまとめた上で、リスク評価依頼がなされた物質について順次リスク評価を行う。また、同年同月の農薬取締法の改正に伴い導入される農薬の再評価について対応を進める。</p> <p>b. 農薬について、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ため、国内外の安全性評価の考え方等を基に評価ガイドラインを策定する。また添加物についても、研究事業の取りまとめを活用して評価ガイドラインの改訂を検討する。</p> <p>c. ベンチマークドーズ法については、化学物質の毒性評価に資するよう、海外の評価機関等の動向を踏まえつつ、食品健康影響評価</p>

応データへの適用]」を決定した。

また、食品健康影響評価への *in silico* 評価手法の適用を推進するため、研究事業等を通じ、既存の毒性データベース及び評価支援ツールの特性に関する情報、毒性データを基準とする評価支援ツールにおける毒性推定の検証結果等の知見の蓄積を行った。

## ② リスクコミュニケーションの戦略的な実施

(1) リスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方並びに(2) 食中毒予防（カンピロバクター食中毒、ノロウイルス食中毒）を重点テーマ（※）として、ホームページやFacebook、YouTube等の様々な媒体を通じた情報発信、意見交換会や講師派遣などによりリスクコミュニケーションを実施した。また、児童、学生等への波及を期待し、栄養教諭等の学校教育関係者や食品関係事業者を重点対象としてリスクコミュニケーションを進めた。

※(1) リスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方：デルファイ法（専門家を対象に繰り返しアンケートを実施し意見を集約させていく方法）を用いた調査により、専門家が一般消費者に発信すべき重要なテーマとしたもの。

(2) 食中毒：ノロウイルスによる食中毒及びカンピロバクター属菌による食中毒は食中毒患者数の1、2位を占めている。食中毒を未然防止するために正しい知識と情報を提供する。

## ③ 研究・調査事業の活用

5月8日に研究・調査企画会議プログラム評価部会においてプログラム評価を実施した。その後、科学技術・情報技術の発展及び当該プログラム評価結果等を踏まえ、研究・調査企画会議事前・中間評価部会において「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。以下「ロードマップ」という。）について、審議を行い、8月27日の第754回委員会会合においてロードマップの改正を決定した。

## ④ 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

FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）、FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）といった国際会議等への参画、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）との会合の開催、レギュラトリーサイエンスに関する国際会合（GSRS2020）への出席等を通じ、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集を行うことにより、海外のリスク評価機関等との連携を強化した。

また、食品安全委員会が発行する英文電子ジャーナル「Food Safety -The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」のPubMed Central（PMC）への掲載が始まり、国内外により広く情報発信することが可能となった。

技術研究（以下「研究事業」という。）の成果等を基に集積された科学的知見を組み込むことによりガイドラインの作成を進める。また *in silico* 評価手法を推進するため、知見の蓄積を行う。

## 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、「食品の安全性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、リスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方並びに食中毒についてリスクコミュニケーションを実施する。特に学校教育関係者や食品関係事業者との連携強化を図る。

## ③ 研究・調査事業の活用

研究事業の活用状況等に着目した追跡評価の結果を踏まえ、プログラム評価を行う。その上で、「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日最終改定。以下「ロードマップ」という。））について、2020年度から2024年度までの5年間に委員会が推進すべき研究・調査の方向性を明示するための内容の改正を行う。

## ④ 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

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、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集のため、国際会議等に委員、専門委員等を積極的に派遣する。さらに、平成30年度以前に協力文書を締結した機関との定期的な会合、新たな機関との関係構築、国際会議の開催等、海外の関係機関との意見交換・情報交換を積極的かつ戦略的に行い、連携を強化する。

## II 令和元年度における委員会の取組

### 第2 委員会の運営全般

#### 1 委員会会合の開催

4 2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

5月31日の第27回会合において、平成30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、令和元年度の「自ら評価」案件選定の進め方について審議を行い、案件の募集を進めることが了承された。そのほか、令和元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14日の第28回会合においては、2019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令和元年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行った。

1月30日の第29回会合においては、令和2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。

- ① 「野菜およびその加工品での腸管出血性大腸菌」及び「規格基準がない食品の微生物リスク管理のMetricsを用いた規格と製造基準の策定に必要なリスク評価」：

評価に必要と考えられる科学的知見が不足しており、評価が困難であることから「自ら評価」案件としては取り上げないが、引き続き、委員会において情報収集を行う。

- ② 「グルテン」：

グルテンによる腸内環境の悪化等の健康影響のおそれに関しては、懸念を示唆するに十分な資料がなく、評価が困難であることから「自ら評価」案件としては取り上げないが、引き続き、委員会において情報収集を行う。

また、令和2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、令和元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を行うとともに、令和2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等の開催

添加物専門調査会（6回）、農薬専門調査会（43回）、動物用医薬品専門調査会（7回）、器具・容器包装専門調査会（1回）、プリオン専門調査会（3回）、遺伝子組換え食品等専門調査会（15回）、新開発食品専門調査会（5回）、肥料・飼料等専門調査会（9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む。）。

また、栄養成分関連添加物ワーキンググループ（2回）、薬剤耐性菌に関するワーキンググループ（6回）、評価技術企画ワーキンググループ（4回）、アレルギーを含む食品に関するワーキンググループ（5回）、鉛ワーキンググループ（1回）、菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するワーキンググループ（2回）をそれぞれ開催した。

### 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

2019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、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

<p>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、14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。</p> <p>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を行ったものについては、以下のとおり。</p> <p>12月13日に開催された第178回農薬専門調査会幹事会において、添加物専門調査会の専門委員1名が参加して「アゾキシストロビン」の調査審議を行った。</p> <p>8月23日に開催された第170回添加物専門調査会において、「添加物に関する食品健康影響評価指針」について、アレルギーを含む食品に関するワーキンググループの専門委員2名が参加して審議を行った。</p> <p>9月20日に開催された第192回遺伝子組換え食品等専門調査会において、遺伝子組換え食品等「<i>Rhodobacter sphaeroides</i> 168株を利用して製造された香料バレンセン」について、香料ワーキンググループの専門委員1名が参加して調査審議を行った。</p> <p>10月7日に開催された第227回動物用医薬品専門調査会において、「豚コレラマーカークチンを接種した豚に由来する食品の安全性に関する食品健康影響評価」について、遺伝子組換え食品等専門調査会の専門委員1名が参加して調査審議を行った。</p> <p>4 委員会と専門調査会等の連携の確保</p> <p>専門調査会における円滑な調査審議を図るため、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。</p> <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、9月24日及び1月30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>農薬再評価制度の実施に対応した評価体制を強化するため、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、農薬再評価のための定員を措置し、体制を強化した。</p>	<p>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</p> <p>④ 関係する専門調査会を合同で開催</p> <p>(4) 委員会と専門調査会の連携の確保</p> <p>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> <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>
<p>第3 食品健康影響評価の実施</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</p>	<p>第3 食品健康影響評価の実施</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>

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。

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148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、140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、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。

企業申請品目については、リスク管理機関から78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、88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。

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10件について食品健康影響評価の要請があり、同省に3件の評価結果を通知した。

② 農薬

厚生労働省又は農林水産省から計35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、両省に計68件の評価結果を通知した。

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、両省に計9件の評価結果を通知した。

④ 汚染物質等

厚生労働省から2件について食品健康影響評価の要請があり、同省に2件の評価結果を通知した。

⑤ 器具・容器包装

厚生労働省から3件について食品健康影響評価の要請があり、同省に3件の評価結果を通知した。

⑥ 微生物・ウイルス

厚生労働省から4件について食品健康影響評価の要請があり、同省に3件の評価結果を通知した。

⑦ プリオン

農林水産省から4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8件の評価結果を通知した。

⑧ かび毒・自然毒等

厚生労働省から平成29年度に要請のあった食品健康影響評価について、同省に1件（デオキシニバレノール（DON））の評価結果を通知した。DONはFusarium属菌が産生する毒素であり、小麦等の穀類が汚染されることもあることから、消費者の関心が高い。当該評価は、体内でDONに代謝されるDONの前駆体及び配糖体も含めてDON（総和）によって評価したことや日本国内の暴露データを元に暴露評価を行ったことに特徴がある。（参考3）

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23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、両省に計16件の評価結果を通知した。

⑩ 新開発食品

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。

消費者庁から6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、同庁に7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32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、両省に計14件の評価結果を通知した。

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、両省に4件の評価結果を通知した。

2 評価ガイドライン等の策定

5月28日に開催された第743回委員会会合において、新たな評価指針である「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」を決定した。

10月1日に開催された第759回委員会会合において、新たな評価指針である「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」を決定した。

10月29日に開催された第762回委員会会合において、「食品健康影響評価におけるベンチマ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の適用]」を決定した。

3月24日に開催された第777回委員会会合において、「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」を改訂した。

11月13日に開催された第195回遺伝子組換え食品等専門調査会において、「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（《遺伝子組換え植物の掛け合わせについて》（1）、a）の「当面の間」の解釈）」を決定した。

添加物については、研究事業の取りまとめを活用し、評価ガイドラインの改訂作業（乳児を対象とした評価手法の策定等）を進めている。（参考4）

また、過去に決定された食品安全委員会決定等について、冊子の形で取りまとめた「食品安全委員会マニュアル」を作成し、委員、専門委員、事務局職員等に配布した。

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

公募等により寄せられた意見等を踏まえ、企画等専門調査会において審議を行い、2月18日の第773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、それぞれ以下のとおり対応することとした。（再掲）

- ・ 「野菜およびその加工品での腸管出血性大腸菌」及び「規格基準がない食品の微生物リスク管理のMetricsを用いた規格と製造基準の策定に必要なリスク評価」

評価に必要と考えられる科学的知見が不足しており、評価が困難であることから「自ら評価」案件としては取り上げないが、引き続き、食品安全委員会において情報収集を行う。

- ・ 「グルテン」

グルテンによる腸内環境の悪化等の健康影響のおそれに関しては、懸念を示唆するに十分な資料がな

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、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。

2019年度においては、器具・容器包装から食品へ移行する物質について、食品衛生法改正に伴うポジティブリスト制度導入に対応するため評価ガイドラインを策定するとともに、農薬について、これまでの評価結果や国内外の安全性評価の考え方を基に評価ガイドラインを策定する。また添加物については、研究事業のとりまとめを活用して評価指針の改訂を検討する。

さらに、ベンチマークドーズ法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に関するガイドラインの策定を進める。

3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施

(1) 「自ら評価」案件の選定

2019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。



<p>く、評価が困難であることから「自ら評価」案件としては取り上げないが、引き続き、食品安全委員会において情報収集を行う。</p> <p>(2) 「自ら評価」の実施</p> <p>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年度の調査事業以降に公表された知見・情報の収集を行い、当該調査事業で収集した知見・情報を精査し、調査審議を行っている。</p> <p>② 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、食品安全確保総合調査で収集・整理した科学的知見を活用し、調査審議を行っている。</p> <p>(3) 「自ら評価」の結果の情報発信</p> <p>① 「自ら評価」の評価結果について 令和元年度内に評価が終了した案件はなかった。</p> <p>② 「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30年度の「自ら評価」案件としては選定されなかったが「積極的な情報収集及び情報提供を行う」とされた「魚・魚加工品中のヒスタミン」について、ファクトシートを更新すべくヒスタミンの科学的知見の収集に関する調査を実施した。また、ダイオキシン類について、情報提供を目的としたファクトシートを作成すべく、ダイオキシン類の科学的知見の収集に関する調査を実施した。</p>	<p>(2) 「自ら評価」の実施 平成30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。</p> <p>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、調査審議を行う。</p> <p>② 「アレルギー物質を含む食品」（平成27年度決定） 研究事業で作成した評価ガイドラインのたたき台を踏まえ、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、調査事業で収集・整理した科学的知見を活用し、審議を進める。</p> <p>(3) 「自ら評価」の結果の情報発信 2019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Facebookでの発信等により丁寧に情報提供を行う。「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、Facebook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 リスク管理機関に対し、平成29年10月1日から平成30年9月30日までにリスク評価の結果を通知した品目について、リスク管理措置に適切に反映されているかを確認する施策の実施状況調査（第24回）を10月に開始し、2月18日の第773回委員会会合においてその概要を報告した。 今回の調査対象は、平成29年10月1日から平成30年9月30日までにリスク評価の結果を通知した品目（186件）と、平成29年9月30日以前に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（83件）の合計269件であり、このうちリスク管理措置済みとなった品目が182件、次回への調査継続となった品目が87件であった（参考5）。</p>	<p>第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視</p> <p>1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況について、リスク管理機関に対し、2019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。</p>

<p>2 食品安全モニターからの報告</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 随時報告について、平成30年4月から平成31年3月までに食品安全モニターから26件の提案・報告を受け付け、その概要を8月27日の第754回委員会会合において報告した。分野別では、「微生物・ウイルス等」に該当するものが最も多く12件、関係省庁別では、食品安全委員会に関するものが最も多く19件であった。</li> <li>・ 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、令和2年2月に実施し、その結果の取りまとめを行っている。</li> </ul>	<p>2 食品安全モニターからの報告</p> <p>食品安全モニターから、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。</p> <p>また、食品の安全性に関する意識等を把握するためのアンケートの調査を2020年2月を目途に実施する。</p>
<p>第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進</p> <p>1 研究・調査事業のロードマップの改正</p> <p>5月8日に研究・調査企画会議プログラム評価部会においてプログラム評価を実施した。その後、科学技術・情報技術の発展、当該プログラム評価結果等を踏まえ、ロードマップについて審議を行い、8月27日の第754回委員会会合においてロードマップの改正を決定した。</p> <p>改正されたロードマップにおいては、これまでと同様に、委員会が行う研究・調査について、(1)ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積、(2)健康影響発現メカニズムの解明、(3)新たなリスク評価方法等の活用に焦点を当てて実施することとし、具体的には、これまでに食経験のない食材についても注視していく必要があること、ゲノム編集技術等の最先端の科学技術の食品分野への応用を踏まえた対応も不可欠であること、リスク評価に必要な科学的データを効率的に収集・統合し、有効に利活用していくことが必要であること等を新たに記載した。</p> <p>また、プログラム評価の結果を踏まえ、研究課題・調査課題の選定に当たっては、中・長期的な活用も視野に入れて、研究・調査を効果的・効率的に組み合わせることを考慮することとした。</p> <p>2 食品健康影響評価技術研究の推進</p> <p>(1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定</p> <p>ロードマップ改正案等を踏まえ、8月2日の研究・調査企画会議事前・中間評価部会において「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(令和2年度)」(以下「優先実施課題」という。)の案を取りまとめ、8月27日の第754回委員会会合において決定した(参考6-4)。この優先実施課題に基づき、9月19日に研究課題の公募を開始した。</p> <p>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。令和2年度研究課題については、公募終了後、事前・中間評価部会において書類審査及びヒアリング審査を実施し、3月3日の第775回委員会会合において6課題の採択を決定した(参考6-5)。</p> <p>(2) 平成30年度に終了した研究課題の事後評価の実施</p> <p>平成30年度に終了した6課題について、研究・調査企画会議事後評価部会において研究者からのヒアリングを含めた事後評価を実施し、8月27日の第754回委員会会合においてその評価結果を報告した。また、評価結果を各研究課題の主任研究者に通知するとともに、委員会ホームページで公表した(参考6-3)。</p>	<p>第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進</p> <p>1 研究・調査事業のロードマップの改正</p> <p>今後5年間に委員会において推進すべき研究・調査の方向性を明示するため、ロードマップの改正を行う。</p> <p>2 食品健康影響評価技術研究の推進</p> <p>(1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定</p> <p>2020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、食品健康影響評価を的確に実施するため、改正されたロードマップを踏まえて定められた優先実施課題に基づき、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。</p> <p>(2) 平成30年度に終了した研究課題の事後評価の実施</p> <p>平成30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。</p>

研究成果報告書については、委員会ホームページで公表するとともに、6 課題中の 2 課題を対象として「令和元年度食品健康影響評価技術研究成果発表会」を 11 月 22 日に公開で開催した。

(3) 令和元年度研究課題の実施及び中間評価の実施

平成 29 年度採択課題（1 課題）、平成 30 年度採択課題（7 課題）及び令和元年度採択課題（9 課題）について研究を実施した（参考 6-1、6-2）。また、各主任研究者から提出された 10 月末時点等の研究の進捗状況についての中間報告書を取りまとめるとともに、令和 2 年度に継続実施予定等の課題（8 課題）については、研究・調査企画会議事後評価部会において研究者からのヒアリングを含めた中間評価を実施し、令和 2 年 3 月 3 日の第 775 回委員会会合においてその評価結果を報告し、研究継続を決定した（参考 6-6）。

(4) 実地指導

11 月に、新規採択課題を中心に 8 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

9 月 18 日に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を開催し、関係府省の実施する研究課題、研究予算等について情報共有を図った。

3 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

令和 2 年度の優先実施課題に基づく調査課題について、研究・調査企画会議事前・中間評価部会において審議を行い、令和 2 年 3 月 3 日の第 775 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、審査会の開催、開札等の手続を行った。なお、入札公告の際には調査・研究機関に周知した。

(2) 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開

選定した令和元年度調査の対象課題（5 課題）について、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（参考 6-7）。

調査結果報告書については、知的財産等の情報の有無を順次確認した上で、食品安全総合情報システム

(3) 2019 年度に実施する研究課題の中間評価の実施

2019 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、2019 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。

3 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

2020 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、改正されたロードマップを踏まえて定められた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

<p>において公開している。</p> <p>4 研究・調査事業の「プログラム評価」の実施 1において記載したとおり、5月8日に研究・調査企画会議プログラム評価部会においてプログラム評価を実施した。</p>	<p>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。</p> <p>4 研究・調査事業の「プログラム評価」の実施 これまでにいった、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調査を踏まえ、プログラム評価を行う。</p>
<p>第6 リスクコミュニケーションの促進</p> <p>1 様々な手段を通じた情報の発信 各媒体の利用傾向を把握し、食品健康影響評価その他の食品の安全性について、情報発信を行った。</p> <p>(1) ホームページ ホームページで、食品健康影響評価結果等の科学的情報、委員会及び専門調査会の開催状況等を提供した。特にキッズボックスについては、毎月、食品の安全は摂取した食品や物質の量に関係するといった、食品安全の基本的な考え方を取り上げた。 また、掲載情報をより見やすくするため、9月にトップページのレイアウトを見直した。 主な変更点：右下にあった添加物、農薬等の各専門調査会等の14個のバナー（入口）を統合して、右上に「各専門調査会等の情報」のバナーを新設。</p> <p>(2) Facebook Facebookにおいて、食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、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発信した（約3本/週、計182本）。</p> <p>(3) メールマガジン メールマガジン「Weekly版」を原則毎週発行し、委員会の開催情報等を通知した。</p>	<p>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、2019年度の重点テーマを「リスクアナリシス、食品安全の基本的な考え方」及び「食中毒」とし、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。</p> <p>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。また、情報発信に当たり、新たな媒体の活用について検討する。</p> <p>(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。特に、小学校高学年が成人（学校教育関係者、保護者等）と一緒に食品安全について学べるキッズボックスについて、掲載記事を充実させる。 また、掲載情報をより見やすくするため、トップページのレイアウトを見直す。</p> <p>(2) Facebook 「食品安全委員会公式Facebook（フェイスブック）運営規則」（平成29年5月委員会事務局長決定）の投稿指針等を踏まえ、健康被害案件、2019年度の重点テーマ、季節性のある注意喚起等についての記事を適時発信する。</p> <p>(3) メールマガジン 委員会や専門調査会、意見交換会の開催状況等を「Weekly版」</p>

また、メールマガジン「読物版」を原則毎月発行し、「食品安全の基本的な考え方」「食中毒予防」等をテーマに、実生活に密着した食品安全に関する科学的情報を発信した。

#### (4) ブログ

Facebook 及びメールマガジン「読物版」で発信した科学的情報を広く提供するため、随時ブログに掲載した(約3本/週、計182本)。

#### (5) 冊子等の紙媒体

食品安全委員会の概要を紹介するパンフレット「食品安全委員会」(平成31年3月改訂)を約1千部、「キッズボックス総集編」(平成31年3月改訂)を約5千部、意見交換会等において配布した。

カンピロバクター属菌による食中毒に関するリーフレットを作成し、地方自治体との意見交換会等において配布した。

学会の出展ブース等で掲示するポスターについて、リスクアナリシスの説明、リスク評価の基本的な手順、評価例等について、図表を用いて説明するよう内容を改訂し、学会等で掲示した。

#### (6) YouTube

YouTube で、「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」の「鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」(6月開催)及び「ノロウイルス」(10~12月開催)で用いた資料と山本委員の解説を配信した。「みんなのための食品安全勉強会」については、COVID-19 感染拡大防止の観点から、計画していた講座の開催を見合わせた(2(1)参照)。

## 2 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

### (1) 意見交換会、講師派遣等

食品事業者、行政担当者を対象に「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」の「鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」を鹿児島、福岡(各1回)で開催し、鶏肉の消費の多い地域においてカンピロバクター属菌に関する最新の情報を提供した。

食品事業者、行政担当者を対象に「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」の「ノロウイルス」を大阪(1回)、東京(2回)で開催し、ノロウイルスに関する最新の情報を提供した。

栄養教諭等の学校教育関係者を重点対象とし、リスクアナリシス、食品安全の基本的な考え方に加え、食中毒等の関心の高いテーマについて、地方公共団体と意見交換会を共催した。意見交換会の参加者は委員会、地方公共団体から提供された話題をもとに、グループに分かれて給食だよりやポスター等を作成して発表し、その内容について意見交換することで理解を深めた。

食品の安全について正しい理解を深めるための副教材を検討するために、認知心理学を応用し中学生・高校生を対象とした副教材について、研究事業による開発を進めた。

食品加工・流通事業者を対象に、食品安全の基本的な考え方や食品添加物の安全性に関する情報を適切に発信するための情報交換を行った(7月・2月)。

として発信するとともに、実生活に役立つ食品の安全に関する情報を分かりやすく解説した情報等を「読物版」として発信する。

#### (4) ブログ

メールマガジン「読物版」で配信した内容を始め、食品の安全に関する情報提供を行う。

#### (5) 冊子等の紙媒体

委員会運営状況報告書に基づき、委員会の1年間の取組をわかりやすく冊子に取りまとめ、広く国民に情報提供を行う。また、パンフレット「食品安全委員会」及び「キッズボックス総集編」(2019年改訂予定)を、意見交換会等において配布する。

重点テーマについては、食中毒については意見交換会でリーフレットを配布し、リスクアナリシスの考え方については学会のブース出展等で掲示するためのポスターを改訂する。

#### (6) YouTube

YouTube に2019年度に実施した「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」の動画を掲載する。

## 2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

### (1) 意見交換会、講師派遣等

重点テーマについて、広く一般消費者を対象とした食品の安全に関する科学的な基礎知識についての講座「みんなのための食品安全勉強会」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「精講：食品健康影響評価」を、それぞれ複数地域で開催する。

また、特に学校教育関係者に対しては、地方公共団体主催の意見交換会等に講師を派遣することにより、児童・生徒、保護者への波及効果を高めていくほか、学校教育関係者が現場で活用しやすい教材(副読本)作りを進める。

加えて、フードチェーンの一部をなす流通に携わる事業者に対して、科学的根拠に基づく情報を提供する。

さらに、特定の食品による過剰摂取等のおそれがあるハザードについては、Facebook 等の記事投稿、意見交換会・研修等への講師

地方公共団体が実施する意見交換会等への講師派遣（11回）により、食中毒予防、カフェインの過剰摂取の防止及びいわゆる「健康食品」の適切な使用について、情報発信を行った。

また、食品安全を守る仕組み等に関心のある中学生、高校生、大学生等からの訪問学習を5回受け入れた。

なお、一般消費者を対象とした講座「みんなのための食品安全勉強会」について、2月下旬から3月に東京、名古屋における開催を計画したが、COVID-19感染拡大防止の観点から開催を見合わせた。

#### (2) その他

「食の安全ダイヤル」に寄せられた消費者等からの問合せに対応した。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関係省庁（消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省）へ情報を提供した。さらに、「食品安全ダイヤル」を通じて消費者から良く聞かれる食中毒予防などに関する質問等については、ホームページやFacebook等を通じて情報を提供した。

「食品の安全性に関する用語集」の改訂作業を行い、4月及び8月にホームページを更新した。また、第6版として冊子を作成し、関係機関等に配布した。

### 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

食品中の放射性物質について理解を深めるため、消費者庁等の関係省庁と連携し、児童を対象とした「夏休み2019 宿題・自由研究大作戦！」に出展（京都、東京、仙台において計3回）し、有識者による科学実験などを交えながら、情報提供及び意見交換を行うとともに、一般消費者を対象とした「食品に関するリスクコミュニケーション」を開催（10～11月）し、意見交換を行った。

また、消費者庁と連携し、「こども霞が関見学デー」に参加し、ゲームを通して手洗いや消毒の大切さについて理解を深めた（8月）。

リスクコミュニケーション担当者連絡会議において、関係府省庁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（20回）。

#### (2) 地方公共団体との連携

地方公共団体が行うリスクコミュニケーションによって、より効果的に科学的知識の普及が図られるよう、全国食品安全連絡会議（5月）を開催し、各地方公共団体が行ったリスクコミュニケーションについての調査結果をフィードバックした。さらに地方公共団体が平成30年度に実施したリスクコミュニケーションの優良事例を共有した。また、参加者の理解を得るための手法について、地方公共団体や委員会のそれぞれの役割分担について意見交換を行った。

#### (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）

派遣により、その食品の摂取量が多い層に対して普及啓発を行う。

#### (2) その他

食の安全ダイヤルを通じて消費者等から寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた危害情報については、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、食の安全ダイヤルを通じて消費者からよく聞かれる質問等については、ホームページやFacebook等を通じて情報提供する。

### 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

関係省庁が、食品のリスクについて科学的根拠に基づく共通認識を持ち、一貫性をもった情報発信をするため、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。また、学校教育関係者に対して効果的に科学的な知識の普及啓発ができるよう、連携強化を進める。

さらに、リスクコミュニケーションの成功事例の情報共有等により、リスクコミュニケーションを効果的に実施できるよう、地方公共団体との連絡会議を開催する。

#### (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

<p>築)</p> <p>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をテーマに、策定した背景、評価の考え方などについて消費者団体（9月）及びマスメディア（11月）を対象に意見交換会を行った（各1回）。</p> <p>食品産業センターが主催する食品関係事業者との情報交換会に参加し、食品の安全に不安を感じた消費者からの問合せ状況について、流通事業者を交えて情報交換を行った（6月）。この情報交換会を踏まえて、食品産業センターからの要望に応え、食品加工・流通事業者を対象に、食品安全の基本的な考え方や食品添加物の安全性に関する情報を適切に発信するために意見交換を行った。</p> <p>(4) 学術団体との連携</p> <p>ifia/HFE JAPAN（国際食品素材/添加物展・会議、ヘルスフードエキスポ）（5月）、日本毒性学会学術年会（6月）及び日本調理科学会大会（8月）において、委員による講演と併せて委員会の業務について学会ごとの専門性に合わせたブース展示を行った。また、日本食品衛生学会学術講演会（10月）において、事務局職員による講演と併せて、委員会の業務についてブース展示を行った。日本食品微生物学会学術総会（11月）では、ブース展示で委員会の業務の紹介を行った。</p>	<p>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、関係職能団体等と、定期的に意見交換を実施し、関係強化を図る。</p> <p>特に、消費者団体、事業者団体及び関係職能団体からの要望を踏まえ、意見交換会（共催）や講師派遣等を実施する。</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、更なる連携強化を図る。具体的には、重点化する学術分野を明確にした上で、学会において、委員会委員による講演等とブース出展を行う。</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>食品関係の大規模な緊急事態は発生しなかったが、災害発生時における食中毒への注意を促す情報やCOVID-19と食品との関係に関する情報について、Facebookを通じて提供を行った。</p> <p>2 緊急事態への対処体制の整備</p> <p>2019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1月30日の第29回企画等専門調査会において報告し、検証を行った。</p> <p>また、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>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>平成31年2月12日の第730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2019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>&lt;実務研修&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 緊急時対応手順研修：4月8日</li> <li>・ 情報収集・分析研修：10月9日</li> <li>・ 情報共有・発信研修：11月7日</li> </ul> <p>&lt;確認訓練&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 確認訓練：12月6日</li> </ul> <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"> <li>・ 引き続き、食品安全委員会の役割に即した研修等を積み重ねることにより、リスク評価機関に求められる緊急時対応体制を強化する必要があること。</li> <li>・ 実務研修と確認訓練の2本立ての訓練体系は効果的な設計であり、次年度についても、引き続き訓練を実施すること。</li> <li>・ イレギュラーな事態が発生した場合においても、適切な対応ができるよう、検討を行っておくべきこと。</li> </ul>	<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、2019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>食品の安全性の確保に関する最新情報を整理した上で、リスク管理機関等の関係者に毎日配布した。収集した情報を隔週で「食品安全総合情報システム」に登録し、リスク管理機関等の関係者及び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>また、国立医薬品食品衛生研究所と連携し、それぞれが収集した食品安全に関する情報を共有した。</p> <p>食品の安全性の確保に関する情報の収集・分析・活用及び緊急時におけるリスク管理機関との連携を図るため、食品リスク情報関係府省担当者会議等を通じて食品安全に関連する関係府省庁の取組状況や食中毒等の発生状況等について情報交換を行った。</p> <p>緊急事態に備え、任期満了に伴う各専門調査会等の専門委員選任に合わせて、専門委員の連絡先の確認を行った。</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な確か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）へ登録し、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>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。</p>
<p>第9 国際協調の推進</p> <p>1 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣</p>	<p>第9 国際協調の推進</p> <p>(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣</p>



FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）、FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）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（国際会議6回、派遣19回）、その成果について、海外出張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）。

## 2 海外研究者等の招へい

海外の研究者等を招へいし、食品安全に係る各種の勉強会等を実施し、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

米国食品医薬品庁国立毒性研究センター（NCTR/FDA）、欧州食品安全機関（EFSA）及び欧州委員会共同研究センター（JRC）が中心となり開催された2020年レギュラトリーサイエンスに関する国際会合（GSRS2020）並びに豪州・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）、アイルランド食品安全庁（FSAI）及びサウジアラビア食品医薬品庁（SFDA）が中心となり新たに立ち上がった食品安全機関ヘッドフォーラム等に参加し、情報交換を行うとともに海外の食品安全機関等との連携の構築を図った。また、JECFA及びJMPRに委員及び専門委員を派遣した。

6月にはEFSA主催のリスクベネフィットに関するサマースクールに事務局職員2名を派遣した。7月にドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）副所長及び農薬安全部長等が食品安全委員会に来訪した際は、最近のリスクコミュニケーションやリスク評価手法等について情報交換を行うとともに、欧州における化学物質の複合曝露及び農薬のリスク評価の取組みについて意見交換等を行った。

このほか、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「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（IRCLG）」や「食品中の化学物質のリスク評価手法に関する国際リエゾングループ（ILMERAC）」等に参加し、担当者間の日常的なメールでの連絡やウェブ会議等を通じて、意見・情報交換を行った。

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。

2019年5月 Prion2019

5月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）（臨時）

6月 第87回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）

6月 第34回OECD農薬作業部会

8月 米国バイオ規制視察

9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）

9月 レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRS）2019

2020年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ほかに開催されることとなった国際会議等に委員等を派遣する。

## (2) 海外の研究者等の招へい

海外の食品安全に係る研究者及び専門家を招へいし、食品の安全性の確保に関する施策の策定に必要な科学的知見の充実を図る。

## (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。委員会と既に協力文書を締結している欧州食品安全機関（EFSA）、豪州・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）、ポルトガル経済食品安全庁（ASAE）、フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）及びデンマーク工科大学（DTU）と連携強化のための会合を開催する。また、必要に応じ、米国食品医薬品庁（FDA）、アジア諸国の食品安全機関等の他の外国政府機関との情報交換、連携の構築を行う。

<p>4 海外への情報発信</p> <p>英語版ホームページに、評価書の要約及び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、海外からの訪問者も受け入れ、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）。</p> <p>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」を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載するとともに、Information, U.S.内のNational Library of Medicineが運営する生物医学・生命科学に関連するオンライン論文アーカイブ（PubMed Central：PMC）と契約し、Vol. 4 No. 1（平成28年3月）以降に発行したバックナンバーも含めて収載が開始されたことにより、食品のリスク評価に携わる専門家による論文及び委員会による評価書の内容等を国内外へ広く情報発信することが可能となった。</p>	<p>（4）海外への情報発信</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>Ⅲ 令和元年度における委員会の運営状況の総括</p> <p>委員会の事業運営については、おおむね、2019年度食品安全委員会運営計画に基づき実施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。</p> <p>今後、令和2年度食品安全委員会運営計画に基づく事業運営に当たっては、以下に総括された内容を踏まえて実施していくことが望まれる。</p> <p>1 食品健康影響評価</p> <p>令和元年度は、計140件の評価を終了してリスク管理機関に通知しており、確実に評価を実施できたと考える。しかしながら、依然として評価中の案件が約301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。</p> <p>2 食品健康影響評価技術研究</p> <p>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。</p> <p>3 リスクコミュニケーション</p> <p>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、専門家向けの講座「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」の開催、Facebook・ブログ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。戦略的なリスクコミュニケーション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の実施分野（テーマ）や対象者（関</p>	

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

協力覚書締結機関との意見交換や専門家の招へいによる勉強会の開催や国際会議等への参加により、海外の関係機関と情報及び意見交換を行うことができたと考えるが、COVID-19の影響により3月中旬以降に実施予定であった外国政府機関への訪問等や海外専門家を招へいして行う国際ワークショップは中止となった。今後は、COVID-19への影響が残る状況において、海外の関係機関との連携について引き続き適切な対応が取れるよう検討するとともに、欧米諸国に加え、アジア諸国の食品安全機関等の他の外国政府機関との情報交換、連携の構築も必要に応じて検討する。

注：月日の標記において、年を特定していない場合は、4月にあつては平成31年、5月から12月までは令和元年、1月から3月までにあつては令和2年を指す。

# 令和元年度食品安全委員会運営状況報告書

## 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	1 1
参考 4	評価ガイドライン等の概要	1 2
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	1 5
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	2 0
参考 7	情報発信、意見交換会等の現状	3 0
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	4 1
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	4 3
参考 10	海外からの訪問者の受入れ状況	4 4

食品健康影響評価の審議状況

(令和 2 年4月1日現在)

区分	要請件数 注1、2)	うち 令和元年 度分	自ら評価 注3)	合計	評価終 了 件数	うち 令和元年 度分	意見 募集中 注4)	審議中 注3)
添加物	295	10	0	295	287	3	0	8
栄養成分添加物	2	0	0	2	1	0	0	1
香料	7	0	0	7	7	0	0	0
農薬	1242	35	0	1242	1081	68	4	157
うちポジティブリスト関係	543	0	0	543	399	16	2	142
うち清涼飲料水	25	0	0	25	25	0	0	0
うち飼料中の残留農薬基準	59	0	0	59	39	6	1	19
動物用医薬品	625	22	0	625	591	9	0	34
うちポジティブリスト関係	137	30	0	137	104	3	0	33
器具・容器包装	21	3	0	21	18	3	0	3
汚染物質等	67	2	3	70	68	2	0	2
うち清涼飲料水	52	0	0	52	51	0	0	1
微生物・ウイルス	20	4	2	22	21	3	0	1
プリオン	66	4	14	80	69	8	0	11
かび毒・自然毒	9	0	5	14	14	1	0	0
遺伝子組換え食品等	317	23	0	317	302	16	1	14
新開発食品	91	6	1	92	91	7	0	1
肥料・飼料等	302	32	0	302	243	14	0	59
うちポジティブリスト関係	129	6	0	129	92	1	0	37
薬剤耐性菌	69	2	1	70	56	4	2	12
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	0	1	1	0	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	0	1	1	0	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	2	0	0	2	2	0	0	0
その他（指定成分、アルミニウム）	2	2	1	3	3	2	0	0
合計	3139	145	27	3166	2856	140	7	303

(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 「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。

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 自ら評価案件については、「評価終了」の欄では、複数省庁に答申したものの、答申が複数案件となったもの等について、

その数を記入しているものもある。なお、現在審議中の案件は「食品及び器具・容器包装中の鉛」、「アレルゲンを含む食品」、「硫酸コリスチン（薬剤耐性菌）」である。

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、肥飼料・微生物合同調査会（H18.3.6～H27.8.24）で審議したものも含む。

# 委員会の意見の聴取に関する案件の審議状況

(2020年3月31日現在)

参考2

## 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	
2003/7/3	厚	清涼飲料水の規格基準を改正すること(汚染物質1物質)	1
2003/12/8	農	薬剤耐性菌 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※(亜鉛バシトラシン、安息香酸ピコザマイシン、スルファキノキサリン、スルフォンアミド系合成抗菌剤、テトラサイクリン系抗生物質、ピコザマイシン、マクロライド系抗生物質)	8
2004/10/29	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(注射用ピクシリン)[肥][耐]、動物用医薬品 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)[耐]	3
2005/2/14	厚	農薬 ジコホール	1
2005/8/5	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(動物用シノラル液)[肥]、動物用医薬品 ホスホマイシンを有効成分とする牛の注射剤(動物用ホスミンS(静注用))[耐]	2
2005/9/13	厚	動物用医薬品 アンピシリンナトリウム[肥]、スルファメトキサゾール[肥]、トリメトプリム[肥]	3
2006/7/18	厚	農薬 ジコホール☆	1
2006/12/19	厚	農薬 フリラゾール☆	1
2007/1/15	厚	農薬 イマゼタピルアンモニウム塩☆、ピノキサデン☆	2
2007/1/15	厚	動物用医薬品 クマホス☆	1
2007/2/6	厚	農薬 スピロキサミン☆	1
2007/2/6	厚	動物用医薬品 アレスリン☆	3
2007/3/6	厚	農薬 トリチコナゾール☆	1
2007/3/6	厚	動物用医薬品 イソオイゲノール☆、イソシンコメロン酸ニプロピル☆	2
2007/3/20	厚	動物用医薬品 スルファチアゾール☆[肥]、スルファジメトキシ☆[肥]、スルファモメトキシ☆[肥]	3
2007/5/22	厚	動物用医薬品 フェノキシメチルペニシリン☆[肥]	1
2007/6/5	厚	農薬 メソスルフロメチル☆、スルフェントラゾン☆	2
2007/8/28	厚	動物用医薬品 ジクロキサシリン☆[肥]	1
2007/10/2	厚	農薬 ジクロメジン<一部>☆	2
2007/12/18	厚	農薬 クロピラリド☆、イソキサジフェンエチル☆	2
2008/3/11	厚	農薬 酸化プロピレン☆	2
2008/3/25	厚	農薬 イプロバリカルブ☆	4
2008/4/17		器具・容器包装 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
2008/6/3	厚	動物用医薬品 トビシリン[肥]	1
2008/7/8	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
2008/7/8	厚	器具・容器包装 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
2008/9/5	厚	器具・容器包装 カドミウム、鉛	2
2009/2/3	厚	農薬及び動物用医薬品 ホキシム☆	2
2009/2/9	厚	農薬 エチオン☆、オキシデメトンメチル☆、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☆	7
2009/3/10	厚	動物用医薬品 ピランテル☆[肥]	1
2009/3/24	厚	農薬 パラチオンメチル☆、フェナミホス☆	2
2009/3/24	厚	農薬及び動物用医薬品 ジクロロボス及びナレド☆	2
2009/12/14	厚	農薬 フラザスルフロ☆	1
2010/2/16	厚	動物用医薬品 クロキサシリン☆[肥]	1

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	
2010/2/16	厚	対象外物質 アスタキサンチン☆[肥]、β-アポ-8'-カロチン酸エチルエステル☆[肥]、β-カロテン☆[肥]、クエン酸☆[肥]、酒石酸☆[肥]、トウガラシ色素☆[肥]、乳酸☆<農薬用途もあり>[肥]、マリーゴールド色素☆[肥]、メナジオン☆[肥]、レチノール☆[肥]	10
2010/3/1	厚	農薬 フルロキシピル☆	1
2010/3/23	厚	農薬 ベンタゾン☆	1
2010/5/11	厚	農薬 クロルデン☆	1
2010/6/22	農	農薬 ベンタゾン☆<飼>	1
2010/8/12	厚	農薬 ハロキシホップ☆	1
2010/9/13	厚	農薬 クロマゾン☆、トリクロピル☆	2
2010/9/27	厚	農薬 酸化フェンブタズ☆	1
2010/11/12	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☆、ビクロゾリン☆、モノクロトホス☆	8
2010/11/15	農	農薬 テルブホス<飼>☆	1
2010/12/10	厚	農薬及び動物用医薬品 クロルフェンビンホス☆	2
2010/12/10	厚・農	農薬及び動物用医薬品 メトプレン☆<一部<飼>>	3
2011/1/24	厚	農薬 ペンコナゾール☆	1
2011/1/24	厚	動物用医薬品 セフロキシム☆[肥]	1
2011/2/10	厚	農薬 エンドスルフアン☆、クロリムロンエチル☆、クロルタールジメチル☆	3
2011/3/25	厚	農薬 エタメツルフロンメチル☆、ジスルホトン☆、プロモキシニル☆	3
2011/3/25	厚	動物用医薬品 ジミナゼン☆	1
2011/4/19	厚	添加物 カルミン	1
2011/4/25	農	農薬 ブロモキシニル☆<飼>	1
2011/6/10	厚	農薬 フェナリモル☆	1
2011/9/22	厚	農薬 EPTG☆、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☆、メトスルフロンメチル☆	11
2011/10/11	厚	農薬 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☆	7
2011/10/11	農	農薬 アトラジン☆<飼>	1
2011/11/18	厚	農薬 トラルコキシジム☆、フェノキシカルブ☆、プロスルフロン☆	3
2011/12/19	厚	プリオン 牛海綿状脳症 (BSE) 対策の見直し(オランダ)	1
2012/1/23	厚	農薬及び動物用医薬品 シハロトリン☆	2
2012/1/23	農	農薬 エチオン☆<飼>、ホレート☆<飼>、シハロトリン☆<飼>、ジクロルボス及びナレド☆<飼>	4
2012/1/23	厚	動物用医薬品 スルファジミジン☆[肥]	1
2012/2/24	厚	動物用医薬品 イソメタミジウム☆	1
2012/3/26	厚	農薬 リムスルフロン☆	1
2012/3/26	厚	農薬及び動物用医薬品 エマメクチン安息香酸塩☆	2
2012/5/21	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
2012/7/18	厚	農薬 ホスチアゼート■<一部☆>、テフルトリン☆	3
2012/7/18	厚	動物用医薬品 バシトラシン☆[肥]	1
2012/8/21	農	農薬 シフルトリン☆<飼>	1
2012/8/21	厚	農薬 フサライド☆、フルスルファミド☆	2
2012/8/21	厚	農薬及び動物用医薬品 シフルトリン☆	2
2012/8/21	厚	動物用医薬品 カルバドックス☆[肥]	1
2012/9/18	厚	農薬 メコプロップ☆	1
2013/1/22	農	農薬 クロルピリホスメチル☆<飼>、クロルフェンビンホス☆<飼>、シマジン☆<飼>、パラチオン☆<飼>	4
2013/1/30	厚	農薬 クロルピリホスメチル☆、シマジン☆	2

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	
2013/3/12	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☆、ターバシル☆、ピリミホスメチル☆、フルシトリネート☆、ホルクロルフエニユロン☆、メタミトロン☆、メチダチオン☆、レナシル☆	13
2013/3/12	厚	動物用医薬品 ハロフジノン☆[肥]	1
2013/4/2	厚	プリオン 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※	1
2013/6/10	農	農薬 γ-BHC☆〈飼〉、ジメトエート☆〈飼〉、パラコート☆〈飼〉、メチダチオン☆〈飼〉	4
2013/6/12	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☆、ジメトエート☆、パラコート☆、フルキンコナゾール☆、プロクロラズ☆	8
2013/8/20	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☆、リニユロン☆	8
2013/8/20	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☆[肥]	2
2013/8/20	厚	飼料添加物 ジブチルヒドロキシトルエン 〈飼〉 ☆	1
2013/12/10	厚	動物用医薬品 ナイカルバジン☆[肥]	1
2014/3/25	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☆[肥]、ロベニジン☆[肥]	4
2014/9/9	厚	農薬 ピラゾリネート☆	1
2015/1/8	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
2015/3/30	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
2015/5/14	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
2015/9/30	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
2015/12/18	厚	プリオン 牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直し※	1
2016/3/23	厚	農薬 バリダマイシン■〈一部☆〉	2
2016/9/8	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
2017/4/19	厚	農薬 ピレトリン☆	1
2017/8/3	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
2017/11/30	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
2017/12/19	農	遺伝子組換え食品等 ミラクリン発現トマト（TU-IPI05B-1）（飼料）■	1
2018/7/4	農	動物用医薬品 パルネムリン塩酸塩を有効成分とする豚の飼料添加剤（エコノア1%プレミックス及び同10%プレミックス）■[耐]	1
2018/11/21	厚	農薬 1-メチルシクロプロペン■	1
2019/1/10	厚	添加物 25-ヒドロキシコレカルシフェロール■	1
2019/2/20	厚	動物用医薬品 ジクロロイソシアヌル酸☆	1
2019/2/27	農	動物用医薬品 アモキシシリン水和物を有効成分とする牛及び豚の注射剤（アモスタックLA注）[耐]	1
2019/3/19	厚	プリオン スペインから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓 ※	1
2019/5/22	厚	遺伝子組換え食品等 JPAo003株を利用して生産されたリパーゼ■	1
2019/9/5	厚	農薬 ベンタゾン	1
2019/9/5	厚	農薬及び動物用医薬品 シフルトリン	1
2019/9/5	厚	飼料添加物 ジブチルヒドロキシトルエン [肥]	1
2019/9/26	厚	遺伝子組換え食品等 ZGL株を利用して生産されたグルコースオキシダーゼ	1
2019/10/9	厚	添加物 L-酒石酸カリウム、DL-酒石酸カリウム、メタ酒石酸、炭酸カルシウム	4
2019/10/10	厚	微生物・ウイルス 乳等省令に係る調製粉乳の審査事項について（育児用ミルク）	1
2019/10/24	厚	遺伝子組換え食品等 チョウ目害虫抵抗性サトウキビ CTC175-A、CA02-1191株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム	2



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	
2019/10/24	消	新開発食品 トク牛サラシアプレミアム	1
2019/11/28	厚	遺伝子組換え食品等 CF307株を利用して生産されたキシラナーゼ、JPBL006株を利用して生産されたキシラナーゼ	2
2019/12/11	農	肥料・飼料等 ムラミダーゼ	1
2019/12/12	厚	遺伝子組換え食品等 JPAo004株を利用して生産されたキシラナーゼ、JPAo005株を利用して生産されたキシラナーゼ	2
2018/12/18	厚	農薬 チオキサザフェン■、プロクロラズ	2
2020/1/28	厚	遺伝子組換え食品等 JS1252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、Morph TG#626株を利用して生産された $\alpha$ -グルコシダーゼ	2
2020/2/4	自ら	薬剤耐性菌 硫酸コリスチン◎	1
2020/2/13	厚	農薬 エタボキサム■、チアジニル、ベンゾビンジフルピル■、ミクロブタニル■	4
2020/2/13	厚	動物用医薬品 ジニトルミド ☆[肥]	1
2020/2/19	厚	添加物 亜硫酸水素アンモニウム水、キチングルカン、ポリビニルイミダゾール-ポリビニルピロリドン共重合体	3
2020/2/26	農	動物用医薬品 グレプトフェロン及びトルトラズリルを有効成分とする豚の注射剤（バイコックス アイアン注射液）■	1
2020/2/27	厚	遺伝子組換え食品等 JPBL004株を利用して生産されたホスホリパーゼ■、JPBL005株を利用して生産されたホスホリパーゼ■	2
2020/3/17	厚	動物用医薬品 塩化ジデシルジメチルアンモニウム☆、オイゲノール☆、オキシクロザニド☆、オルトジクロロベンゼン☆、グリカルピラミド☆、クロステボル☆、クロルヘキシジン☆、ジブチルサクシネート☆、チオプロニン☆、トリブロムサラン☆、ニタルソン☆、ニトロキシニル☆、ノルジェストメット☆、ヒドロコルチゾン☆、マホプラジン☆、メンブトン☆	16
2020/3/17	厚	飼料添加物 オルメトプリム☆、酢酸イソ吉草酸タイロシン☆、ジアベリジン☆、スルファクロルピリダジン☆、スルファジアジン☆、スルファドキシム☆、スルファモイルダプソン☆、デコキネート☆、ナフシリン☆、ニフルスチレン酸ナトリウム☆、バージニアマイシン☆、プリメタミン☆、メシリナム☆、ロキササルソン☆、アンプロリウム☆、エトパベート☆、スルファキノキサリン☆、エンラマイシン☆、カンタキサンチン☆	19

(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。

[肥]印は、肥料・飼料等専門調査会が担当する評価案件である。

[耐]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）	
2020/2/5～2020/3/5	農薬 フェンプロパトリン☆〈飼〉■ ★	3
2020/3/25～2020/4/23	農薬 ピメトロジン	1
2020/4/1～2020/4/30	薬剤耐性菌 ビコザマイシン（飼料添加物、動物用医薬品）	2
2020/4/1～2020/4/30	遺伝子組換え食品等 Rhodobacter sphaeroides 168株を利用して製造された香料バレンセン	1

（注）

★は案件については意見募集は終了している。

☆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、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23条第1項第2号による自ら評価である。

[肥]印は、肥料・飼料等専門調査会が担当する評価案件である。

[耐]印は、薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。

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（2019年4月～2020年3月）

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
2019/4/16	厚	農薬 ビフェントリン、フロニカミド■、フルチアニル■	3
2019/4/16	農	薬剤耐性菌 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正（アルキルトリメチルアンモニウムカルシウムオキシテトラサイクリン及びクロルテトラサイクリン）	1
2019/4/23	農	動物用医薬品 豚コレラ経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性※	1
2019/4/23	消	特定保健用食品 健やかごま油※■	1
2019/5/14	消	特定保健用食品 ヴァームスマートフィットウォーター※■	1
2019/5/14	厚	器具・容器包装、微生物ウイルス 食品衛生法の一部を改正する法律の施行に伴う省令の一部改正について	2
2019/5/21	厚・農	農薬及び動物用医薬品 ペルメトリン■＜一部☆〈飼〉＞	4
2019/5/21	農	遺伝子組換え食品等 LU17257株を利用して生産されたフィターゼ	1
2019/5/28	厚	農薬 トルクロホスメチル■＜一部☆＞、フェンピコキサミド■、ジクロベンチアゾクス■、ピコキシストロビン■	5
2019/5/28	厚	動物用医薬品 ゲンタマイシン[肥]	1
2019/5/28	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（アスタキサンチン、β-アポー9'-カロチン酸エチルエステル、カンタキサンチン）	3
2019/6/4	厚	農薬 イミノクタジン■＜一部☆＞、カルタップ■＜一部☆〉〈飼〉、チオシクラム☆〈飼〉、ペンスルタップ☆〈飼〉、フロルピラウキシフェンベンジル■	10
2019/6/4	農	動物用医薬品 アモキシシリン水和物を有効成分とする牛及び豚の注射剤（アモスタックLA注）■[肥]	1
2019/6/4	農	動物用医薬品 チルジピロシンを有効成分とする豚の注射剤（ズプレボ40注射液）■[耐]	1
2019/6/18	厚	農薬及び添加物 ジフェノコナゾール■	1
2019/6/18	厚	農薬 チフルザミド■、ピリダリル■、プロプロフェジン■、フルオピラム■、プロチオコナゾール■	5
2019/6/25	厚	器具・容器包装 食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する人の健康を損なうおそれのない量を設定すること	1
2019/6/25	厚	プリオン スペインから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓※	2
2019/6/25	農	プリオン めん羊及び山羊由来の肉骨粉等の肥料利用に関する規制の見直しについて	1
2019/7/2	厚	動物用医薬品 キシラジン☆	1
2019/7/2	農	遺伝子組換え食品等 JPAo002株を利用して生産されたフィターゼ	1
2019/7/2	厚	遺伝子組換え食品等 BML780PULm104株を利用して生産されたプルラナーゼ	1
2019/7/9	厚	農薬 アメトクトラジン■	1
2019/7/23	厚	動物用医薬品 ジエチルステルベストロール☆	1
2019/7/30	厚	農薬 ペンチオピラド■、メチルテトラプロール■、ジエトフェンカルブ■、ピカルブトラゾクス■、ベンチアバリカルブイソプロピル■	5
2019/7/30	農	肥料・飼料等 遺伝子組換え技術によって得られたAspergillus nigerから産生されるフィターゼ	1
2019/7/30	厚	遺伝子組換え食品等 SKG株を利用して生産されたL-セリン、Glu-No.10株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム	2
2019/7/30	農	肥料・飼料等 フロルフェニコール	1
2019/8/6	厚	農薬 ピリプロキシフェン■	1
2019/8/6	厚	添加物 食品添加物公定書追補の作成のための「食品、添加物等の規格基準」の改正に関する事項について（①イソアルファー苦味酸他8品目の成分規格設定、②アセト酢酸エチルの成分規格の改正）	2
2019/8/6	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の改正（六価クロム化合物）	1
2019/8/27	厚	農薬 イソフェタミド■、ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート■、ピロキサスルホン■	3
2019/8/27	厚	農薬及び動物用医薬品 オキシリニック酸■	1
2019/8/27	農	薬剤耐性菌 フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤（フロルガン）■	1

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（2019年4月～2020年3月）

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
2019/9/3	厚	その他 プエラリア・ミリフィカ等4品目の指定成分等への指定について、指定成分等を含む食品の製造又は加工の基準の設定について	2
2019/9/10	厚	遺伝子組換え食品等 RN-No.3株を利用して生産された5'-リボヌクレオチドニナトリウム■、JPBL003株を利用して生産されたβ-ガラクトシダーゼ、ORN-No.1株を利用して生産されたL-オールニチン塩酸塩	3
2019/9/17	農	肥料・飼料等 フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤（フロルガン）■	1
2019/10/1	農	プリオン 馬に由来する肉骨粉等の豚、鶏又はうずら用飼料への利用再開他について、輸入された牛血粉等を養魚用飼料又は肥料として利用することについて	2
2019/10/1	厚	農薬 テブコナゾール■	1
2019/10/1	厚	遺伝子組換え食品等 ジャガイモ疫病抵抗性、低遊離アスパラギン、低還元糖及び低ポリフェノール酸化酵素ジャガイモSPS-000Y9-7（食品）■、	1
2019/10/1	農	遺伝子組換え食品等 ジャガイモ疫病抵抗性、低遊離アスパラギン、低還元糖及び低ポリフェノール酸化酵素ジャガイモSPS-000Y9-7（飼料）■	1
2019/10/8	厚 農	農薬 ジクワット■☆〈飼〉	3
2019/10/8	厚	農薬 プロフラニリド■、ピリミジフェン■	2
2019/10/8	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤グルホシネート耐性及び雄性不稔セイヨウナタネMS11■（食品）	1
2019/10/8	農	遺伝子組換え食品等 除草剤グルホシネート耐性及び雄性不稔セイヨウナタネMS11■（飼料）	1
2019/10/15	厚	化学物質・汚染物質 酒類飲料中のメタノールの規制値変更について	1
2019/10/15	厚	農薬 オキサチアピプロリン■、シクラニリプロール■、1,3-ジクロロプロペン■	3
2019/11/12	厚	農薬 ピジフルメトフェン■	1
2019/11/12	厚	微生物・ウイルス 乳等省令に係る調製粉乳の審査事項について（フォローアップミルク）	1
2019/11/19	厚	肥料・飼料等 チルジピロシン	1
2019/11/19	農	肥料・飼料等 チルジピロシンを有効成分とする豚の注射剤（ズプレボ40注射液）	1
2019/11/19	厚	遺伝子組換え食品等 LG-108株を利用して生産されたL-ロイシン■、SCM2034株を利用して生産されたシアノコバラミン■	2
2019/11/19	農	遺伝子組換え食品等 K12 KCGM11252P株及びK12 KCGM11340P株を利用して生産されたL-メチオニン■	1
2019/11/26	厚	肥料・飼料等 ナナフロシン	1
2019/11/26	農	動物用医薬品 豚コレラマーカークワチンを接種した豚に由来する食品の安全性※	1
2019/12/3	厚	器具・容器包装 食品衛生法第18条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）に定められた器具・容器包装に係る規格基準を改正することについて	1
2019/12/3	厚	農薬 トルピラレート■	1
2019/12/17	農	動物用医薬品 牛伝染性鼻気管炎・牛ウイルス性下痢-粘膜病・牛パラインフルエンザ・牛RSウイルス感染症・牛アデノウイルス感染症・牛ヒストフィルス・ソムニ（ヘモフィルス・ソムナス）感染症混合（アジュバント加）ワクチン（“京都微研”キャトルウィン-5Hs）	1
2019/12/24	厚	かび毒 デオキシニバレノール	1
2020/1/14	厚	農薬 イプフルフェノキン■、シフルフェナミド■、メフェントリフルコナゾール■	3
2020/1/14	厚	プリオン フランス及びノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓	2
2020/1/14	農	肥料・飼料等 肥料取締法第3条第1項の規定に基づく普通肥料の公定規格の設定について	1
2020/1/21	消	特定保健用食品 ヘルシア サツと健膳（プレーン、プレーン ボトル、レモンオリーブ風味、レモンオリーブ風味 ボトル）■	4
2020/1/28	厚 農	農薬 イマザピル（飼料中の残留農薬基準も含む）■	2
2020/1/28	厚	農薬 ベンズピリモキサン■	1

### 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（2019年4月～2020年3月）

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
2020/2/4	厚 農	農薬 カルボフラン☆〈飼〉	2
2020/2/4	厚	農薬 カルボスルファン<一部☆>	4
2020/2/4	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤ジカンバ、グルホシネート及びグリホサート耐性ピマワタ MON88701×MON88913系統	1
2020/2/4	農	薬剤耐性菌 ハロフジノンポリスチレンスルホン酸カルシウム	1
2020/2/25	厚	農薬 ビキサフェン■、ピリフルキナゾン■、プロヒドロジャスモン■、フロメトキン■	4
2020/3/10	厚	微生物・ウイルス、動物用医薬品 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正について（水牛乳に係る成分規格等の規定）	2
2020/3/10	厚	農薬及び添加物 アゾキシストロビン■	2
2020/3/10	厚	農薬 オキサゾスルフィル■	1
2020/3/10	消	新開発食品 ピルクル400	1
2020/3/24	農	農薬・肥料飼料等・プリオン 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく飼料の製造の方法等の基準及び成分規格の設定	3
2020/3/24	農	動物用医薬品 ニューカッスル病・鶏伝染性気管支炎混合生ワクチン（シード）（ガルエヌテクトS95-NBL）	1
2020/3/24	農	動物用医薬品（動物用医療機器） その他の内臓機能検査用器具（無線式ルーメンpHセンサ）	1
2020/3/31	厚	動物用医薬品 チルジピロシン	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、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、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。

[肥]印は、肥料・飼料等専門調査会が担当する評価案件である。

[耐]印は、薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。

#### IV その他

通知日	通知先	件名
2004/1/30	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
2004/3/18	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
2004/3/25	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
2004/5/6	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
2004/8/5	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
2004/9/30	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
2005/4/28	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
2006/6/29	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
2007/9/13	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）
2008/6/26	厚・農・環	遺伝子組換え食品（微生物）の安全性評価基準
2010/5/27	厚	添加物に関する食品健康影響評価指針
2016/5/17	厚	香料に関する食品健康影響評価指針
2017/7/18	厚	添加物に関する食品健康影響評価指針（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 添加物（酵素）に関する食品健康影響評価指針
2018/4/10	厚・農	動物用医薬品に関する食品健康影響評価指針
2018/9/25	厚・農	飼料添加物に関する食品健康影響評価指針 動物用医薬品に関する食品健康影響評価指針（改訂）
2019/5/28	厚	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
2019/10/1	厚・農	残留農薬に関する食品健康影響評価指針
2019/10/29	厚・農	食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針
2019/11/13	厚・農	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
2020/3/24	厚・農	食品安全委員会専門調査会等運営規定 改正

## 主な食品健康影響評価の概要

### 【デオキシニバレノール (DON)】

食品中の DON の規格基準を設定するため厚生労働省から要請を受けたことから、新たな知見の確認・整理を行い DON に係る食品健康影響評価（第 2 版）を実施したものである。

DON に汚染された穀類は、3-アセチルデオキシニバレノール (3-Ac-DON)、15-アセチルデオキシニバレノール (15-Ac-DON) 及びデオキシニバレノール-3-グルコシド (DON-3-Glucoside) にも汚染されていることが推定され、また、経口摂取した 3-Ac-DON、15-Ac-DON 及び DON-3-Glucoside は、速やかに DON に代謝され、経口摂取した DON と同様に代謝・排泄されると考えた。これらのことから、食品安全委員会は、危害要因を DON に特定し、そのばく露については体内で DON に代謝される 3-Ac-DON、15-Ac-DON 及び DON-3-Glucoside の毒性を勘案せず、各々の濃度を DON 濃度に換算した値及び DON 濃度の合計である DON（総和）によって評価した。

DON については、実験動物を用いた毒性試験では、主に嘔吐、摂餌量の減少、体重増加抑制及び免疫系に及ぼす影響が認められた。また、これらの影響が認められた用量よりも高用量で、胎児毒性及び催奇形性が認められた。遺伝毒性試験では、染色体異常試験等の一部において陽性の結果が得られているが、その程度は強いものではなかったことから、生体内で影響を及ぼすような遺伝毒性を有する可能性は低いと考えた。そのため、現時点においては、遺伝毒性があるとは判断できず、TDI を設定することが可能と考えられた。

各種毒性試験を検討した結果、マウスを用いた 2 年間の慢性毒性試験における体重増加抑制から無毒性量を 0.1 mg/kg 体重/日とし、不確実係数 100 を適用して、DON の耐容一日摂取量 (TDI) を 1 µg/kg 体重/日と設定した。

DON（総和）の全年齢集団の平均推定ばく露量は 0.09 µg/kg 体重/日、95 パーセンタイル値は 0.38 µg/kg 体重/日であった。

1～6 歳の集団の平均推定ばく露量は 0.22 µg/kg 体重/日、95 パーセンタイル値は 0.94 µg/kg 体重/日、99 パーセンタイル値は 1.86 µg/kg 体重/日であった。

以上の DON（総和）のばく露量の推定結果から、現状において、我が国におけるばく露量は TDI を下回っていると考えられた。また、1～6 歳の集団におけるばく露量が TDI に近い値であり喫食状況や DON の汚染状況によっては TDI を超える可能性がないとは言えないこと及び小麦以外の穀類からのばく露もあることを考慮すると、リスク管理機関において、引き続き低減対策に努める必要がある。加えて、使用したデータの不確実性、統計解析手法の特性等から、過小又は過大推定となっている可能性があることに留意が必要であり、不確実性を除くため、リスク管理機関は、より実態に近い DON（総和）の摂取量推定を行うことができる情報収集や調査等を行うことが必要である。

## 評価ガイドライン等の概要

## 「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」

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」）の規制へのポジティブリスト（PL）制度導入を受け、今後、継続的な評価要請を見込んで策定したものである。PL 制度施行後、制度の対象となる合成樹脂の新規原材料物質を対象とし、評価の考え方及び方法並びに評価に必要な資料の範囲を定めることにより、評価の公平性・透明性を一層向上させるとともに、調査審議の円滑化に資することを目的としている。

本指針では評価にあたり、食品へより多く移行するものには、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）を採用した。器具・容器包装に含まれる物質の食品への移行量は一般的には非常に少ないと想定され、PL 制度等を導入している米国、欧州連合でも評価に当たって階層的アプローチを採用している。

基本的には、食品への移行の程度を 4 つの区分（区分Ⅰから区分Ⅳ）に分け、区分Ⅰでは遺伝毒性の利用可能な情報に基づく考察、区分Ⅱでは遺伝毒性試験結果、区分Ⅲでは遺伝毒性及び亜慢性毒性試験結果、区分Ⅳではフルセットの毒性試験結果の提出を受け、評価を実施する。

## 「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」

本指針は、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いる。

評価の基本的な考え方として、コーデックス委員会が作成した「政府が適用する食品安全に関するリスクアナリシスの作業原則」（CAC/GL 62-2007）では「リスク評価は、4 つの段階、すなわち、危害要因特定、危害要因判定、ばく露評価、リスク判定を含むべきである」としている。農薬ごとにリスク管理の状況が大きく異なることから、当面はリスク評価のうち危害要因判定を中心に、可能な範囲でばく露評価を含む評価を行う。

評価は、基本的に“Principle and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food” [食品中の化学物質のリスク評価の原則と方法、Environmental Health Criteria 240] に則って行う。また、農薬は動植物体内



及び環境中で代謝又は分解を受けることを考慮し、評価は、農薬原体に加え、農畜水産物を介してヒトに悪影響を及ぼすおそれがある親化合物に由来する化合物についても、必要に応じて検討する。

また、2021年度から導入される再評価制度について、再評価が要請された農薬について、国際的な評価基準の動向等を勘案して、毒性影響に関する判断を見直す必要が生じたと判断する場合は、最新の水準の科学的知見に基づく評価の見直しを行うことについて明記している。

### 「食品健康影響評価におけるベンチマ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の適用〕」

本指針は、化学物質に係る食品健康影響評価において、<sup>ベンチマーク ドーズ</sup>Benchmark Dose法(BMD法)を活用して適切な Point of Departure (POD) を求める場合の基本的な考え方、手順等を整理することにより、食品安全委員会が、同法を活用するに当たってのさらなる一貫性及び透明性の確保に資することを目的としている。

数理モデルを用いた化学物質の用量反応評価手法であるBMD法は、用量反応データの質を考慮した推定結果が得られる等の特徴を有しており、適切な条件を整えば、高い妥当性をもった毒性の評価値が得られる。このため、本指針では、BMD法を適用する用量反応データの収集と選択、Benchmark Response (BMR) の設定、用量反応モデリングと結果の評価及びPODの決定に至る主要な作業毎に、その考え方や手順を整理している。

BMD法の活用にあたっては、本指針に基づきBMD及びその信頼区間の算出を行うこととし、それらの算出に必要な生物学的及び統計学的な判断は、各分野の専門家の意見に従う。また、本指針に拠らない考え方又は手法を採る場合は、BMD等の算出結果の報告時にその内容及び採った理由を併記する。

### 「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（《遺伝子組換え植物の掛け合わせについて》（1）、a）の「当面の間」の解釈）」

「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では、遺伝子組換え植物は、付与される形質によって3つに分類され、いずれも、食品としての安全性評価が必要とされている。

このうち、挿入された遺伝子によって、宿主の代謝系には影響なく、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であり、亜種のレベル以上での交配によって得られた植物については、当面の間、安全性の

確認を必要としている。

しかしながら、遺伝子組換え食品等専門調査会において、亜種のレベル以上の交配（ワタ（*Gossypium hirsutum*）とピマワタ（*Gossypium barbadense*））によって得られた植物は、同じワタ属の別の種に分類されるが、共通の染色体構造をもつ複2倍体であり、遺伝的類似性も高く、自然界においても容易に交配することが知られているため、同一種として扱うのが妥当であると判断され、上記「当面の間」の解釈を示して、食品健康影響評価は不要として取扱うこととした。

### 「添加物に関する食品健康影響評価指針の改訂」

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、その後は、添加物の評価は本指針に基づき行うこととされてきたところである。

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評価方法の確立が求められている。今般、研究班により、現在の科学的知見や国際的な動向を踏まえ、乳児を対象にした調整乳に使用する添加物の食品健康影響評価を行う際の考慮すべき特性が整理され、その考え方が取りまとめられたため、考慮すべき特性や具体的な評価方法について本指針への記載を検討する。

また、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、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を踏まえ、本指針の規定について所要の改正を行う。

## 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24回：令和元年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。

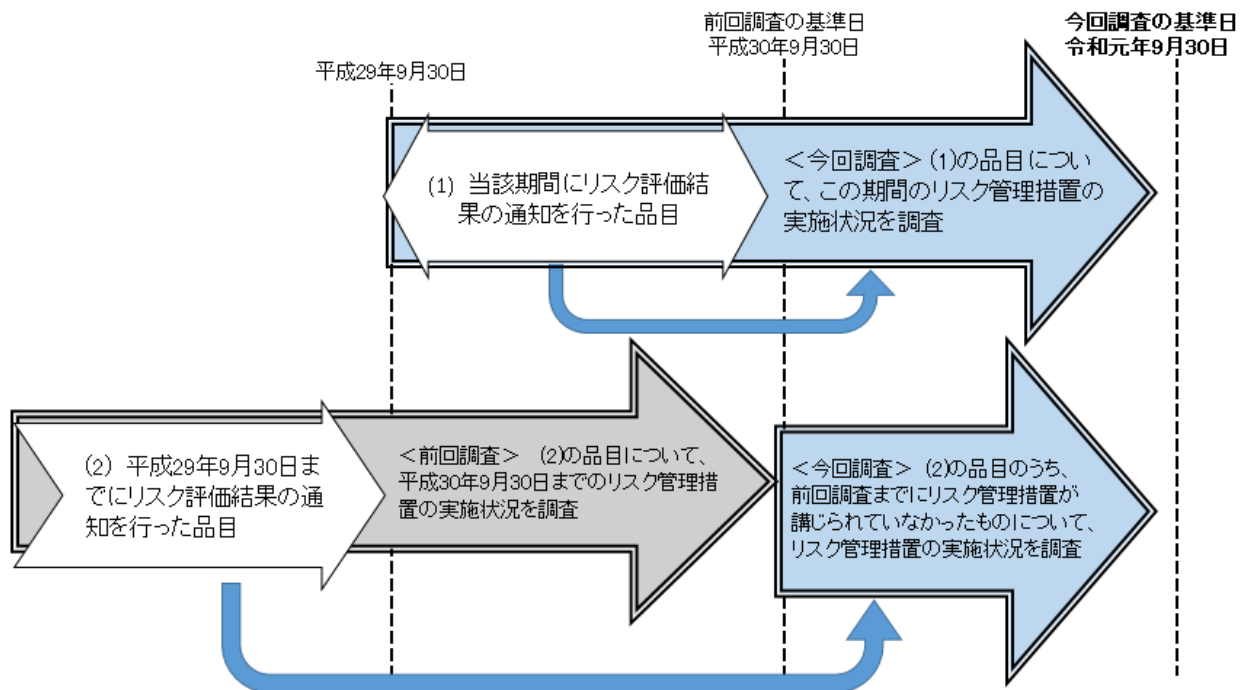
### 《調査対象品目》

食品安全委員会がリスク管理機関にリスク評価結果を通知した下記品目（計269件）

- (1) 平成29年10月1日から平成30年9月30日の間に通知を行った品目（186件）
- (2) 平成29年9月30日以前に通知が行われたが、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（83件）

### 《調査基準日》

令和元年9月30日



《施策の実施状況一覧表》 ※ 各項目中、上段は件数、下段は対象件数中の割合

※ 複数の分野に係るものは、それぞれの分野に計上

	a. リスク管理措置済み		b. リスク管理措置に向けて手続中		c. 審議会で審議中		d. 審議会の開催に至っていない	
	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回
食品添加物	14 100%	101 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
農薬	70 56%	93 62%	8 6%	12 8%	8 6%	5 3%	38 31%	39 26%
動物用医薬品	56 76%	75 86%	11 15%	5 6%	0 0%	0 0%	7 9%	7 8%
器具・容器包装	1 14%	0 0%	6 86%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	6 100%
汚染物質	0 0%	11 73%	4 80%	3 20%	0 0%	0 0%	1 20%	1 7%
微生物・ウイルス等	2 100%	0 -	0 0%	0 -	0 0%	0 -	0 0%	0 -
プリオン	2 100%	2 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
かび毒・自然毒等	1 33%	2 40%	0 0%	2 40%	2 67%	0 0%	0 0%	1 20%
遺伝子組換え食品等	22 100%	17 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
新開発食品	0 0%	4 80%	0 0%	0 0%	1 100%	1 20%	0 0%	0 0%
肥料・飼料等	13 93%	11 92%	1 7%	1 8%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
その他 (アルミニウム)	1 100%	0 -	0 0%	0 -	0 0%	0 -	0 0%	0 -
合計	182 68%	316 79%	30 11%	23 6%	11 4%	6 2%	46 17%	54 14%

注：表中の a～d の区分について

- a：規格基準を設定する等のリスク管理措置が講じられたもの。
- b：規格基準を設定する等のリスク管理措置の方針が決定済みで、実施に向けて手続中のもの。
- c：審議会で審議中のもの。
- d：審議会の開催に至っていないもの。

## 《施策の実施状況の概要》

### 1. 措置状況の概況について

#### (1) 全体的な措置状況

- ・食品添加物、微生物・ウイルス等、プリオン、遺伝子組換え食品等、その他（アルミニウム）については、調査対象の全ての品目について、リスク管理措置が講じられていた。
- ・肥料・飼料等では、1件を除く全ての品目についてリスク管理措置が講じられており、残る1件については、リスク管理措置の実施に向けて手続中であった。
- ・器具・容器包装については、1件でリスク管理措置が講じられており、残る6件については、リスク管理措置の実施に向けて手続中であった。
- ・新開発食品については、調査対象の1件は、審議会で審議中であった。
- ・汚染物質については、リスク管理措置に至ったものはなかったが、調査対象の5件のうち4件が、リスク管理措置の実施に向けて手続中であり、残る1件は、昨年度実態調査を終え、審議会の開催に向け準備中であった。
- ・農薬、動物用医薬品、かび毒・自然毒等については、下記(2)、(3)参照。

#### (2) 農薬、動物用医薬品について

調査対象の計198件のうち、126件でリスク管理措置が講じられており、27件でリスク管理措置の実施に向けて手続中または審議会で審議中であった。審議会の開催に至っていない残る45件について、時間を要している理由を確認したところ、①食品安全委員会への再諮問のために資料収集が必要であること、②申請者の資料提出を待つ必要があること、③基準設定に必要な海外データ等の収集が必要であること、④他の行政機関での対応を待つ必要があること等であった。なお、この45件中37件は、平成29年9月30日以前にリスク評価結果が通知されたもの（調査時点で2年以上経過しているもの）である。

#### (3) かび毒・自然毒等について

調査対象の3件は、デオキシニバレノール（DON）、オクラトキシンA及びフモニシンで、いずれも「自ら評価」の対象である。フモニシンについては、リスク管理措置が講じられた（下記2(4)参照）。デオキシニバレノール（DON）とオクラトキシンAについては、いずれも、施策の実施に向けて審議会における審議等が進められている状況であり、具体的には、以下のとおりであった。

##### ○ デオキシニバレノール（DON）（厚生労働省）

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日の同部会において、小麦に対して1.0mg/kg以下の基準値を設定する方針が了承された。

平成 30 年 2 月 22 日に、同基準により食品中の DON の規格基準を設定することについて食品安全委員会に諮問され、調査基準日時点においては、かび毒・自然毒等専門調査会にて審議中であった。その後、令和元年 12 月 24 日に食品安全委員会において評価結果を取りまとめ、通知をしたところ。今後、評価結果を踏まえて、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会にて審議が行われる予定。

※ 同時に評価結果を通知した農林水産省は、第 20 回調査（H26.9 末時点）でリスク管理措置済み。

#### ○ オクラトキシン A（厚生労働省）

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た。その後、平成 28 年 11 月 29 日の同部会で、オクラトキシン A については偏在性が指摘されており、より正確に汚染実態を把握する観点からデータ収集を行う旨の報告が行われ、現在、これを踏まえつつ、以下の取組を行うこととされている。なお、かび毒の汚染は、作物が収穫された年の気候等に影響され、年による変動が大きいことが推測されるため、調査に一定期間が必要であり、数年間継続して調査が実施されている。

- ・ 小麦と大麦については、農林水産省と共同で汚染実態調査が行われており、引き続き調査が行われる予定である。
- ・ また、ライ麦及び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）についても汚染実態調査が行われており、引き続き調査が行われる予定である。

※ 同時に評価結果を通知した農林水産省は、第 20 回調査（H26.9 末時点）でリスク管理措置済み。

## 2. リスク管理措置が講じられた主な品目について

### (1) 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（厚生労働省）

食品安全委員会で平成 22 年 3 月にアルミニウムについて「自ら評価」を行うことを決定し、その後、平成 29 年 3 月に厚生労働大臣から、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について評価要請を受け、平成 29 年 12 月に評価結果を取りまとめ、通知をしたもの。

厚生労働省において、平成 30 年 3 月 1 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で審議が行われていた。平成 30 年 11 月 30 日に食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示 370 号）が一部改正され、硫酸アルミニウムアンモニウムと、硫酸アルミニウムカリウムの使用量について、それぞれ、アルミニウムとして、菓子、生菓子及びパンにあってはその 1 kg につき 0.1g 以下でなければならない旨の基準の追加が行われた（告示日より適用、ただし告示日より 1 年以内は

従前の例によることができる)。

## (2) 豆腐の規格基準の改正 (厚生労働省)

厚生労働省から平成 29 年 4 月に評価要請を受け、平成 30 年 1 月に食品安全委員会で評価結果を取りまとめ、通知したものの。

厚生労働省において、平成30年 7 月13日に食品、添加物等の規格基準の一部改正が行われ、無菌充填豆腐の製造時の殺菌又は除菌等の方法の設定等が行われた。

## (3) 英国から輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓 (厚生労働省)

厚生労働省から平成 29 年 8 月に評価要請を受け、平成 30 年 2 月に食品安全委員会で評価結果をとりまとめ、通知したものの。

厚生労働省において、平成 31 年 1 月に「食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国または地域について」(平成 31 年 1 月 9 日生食発 0109 第 1 号)が発出され、我が国を除く食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域に、英国が追加された。また、同月に、英国産牛肉と、英国から輸入されるめん羊及び山羊の肉等について、対日輸出プログラムが定められた。

## (4) フモニシン (農林水産省)

食品安全委員会で平成 27 年 3 月に「自ら評価」を行うことを決定し、平成 29 年 9 月に評価結果を取りまとめ、通知をしたもの。

農林水産省において、平成 30 年 8 月 1 日の農業資材審議会飼料分科会飼料安全部会にて審議が行われ、平成 30 年 9 月 18 日の同分科会にて、安全な飼料を安定的に供給する観点から、飼料中のフモニシンの基準設定を進めることについて報告がなされていた。今般、令和元年 8 月 6 日に「飼料の有害物質の指導基準及び管理基準について」(昭和 63 年 10 月 14 日付け 63 畜 B 第 2050 号農林水産省畜産局長通知)が改正され、フモニシンに係る配合飼料の管理基準について、含有実態調査結果を踏まえ、4 mg/kg とする基準が新設された (令和 2 年 2 月 6 日施行)。

※ 同時に評価結果を通知した厚生労働省は、第 23 回調査 (H30.9 末時点) でリスク管理措置済み。

## 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 令和元年度食品健康影響評価技術研究継続課題
- 6-2 令和元年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 6-3 平成30年度終了食品健康影響評価技術研究の事後評価結果一覧
- 6-4 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  
(令和2年度)
- 6-5 令和2年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 6-6 令和元年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧
- 6-7 食品安全確保総合調査課題一覧



## 令和元年度食品健康影響評価技術研究継続課題

## &lt;平成29年度採択課題（1課題）&gt;

## 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)

研究課題名	主任研究者	所属組織
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

## &lt;平成30年度採択課題（7課題）&gt;

## 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

(アレルギー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ギー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

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

新規評価支援技術の開発に関する研究～毒性予測に向けたデータベースの活用方法の検討～	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 in silico 評価手法の適用に関する研究	小野 敦	岡山大学
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

## 令和元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

研究課題名	主任研究者	所属組織
アクリルアミドばく露による発がんリスク評価～大規模コホート研究保存検体を用いたコホート内症例対照研究による検討	石原 淳子	麻布大学
ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与割合の推計に関する研究	砂川 富正	国立感染症研究所

## ② 健康影響発現メカニズムの解明

メチル水銀の脱メチル化機構における食品中の水銀／セレンのバイオジェニックナノ粒子形成	小椋 康光	千葉大学
--	-------	------

## ③ 新たなリスク評価方法等の確立

導入遺伝子が存在しない宿主ゲノム遺伝子発現改変植物由来食品の安全性評価点の解明	児玉 浩明	千葉大学
国際動向に立脚した農薬代謝物の新たなリスク評価手法に関する研究	小野 敦	岡山大学
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	梅村 隆志	ヤマザキ動物看護大学
認知心理学を応用した中学生・高校生を対象とした食品安全に関する理解促進プログラム（教材）の開発	和田 有史	立命館大学

## ④ その他

アニサキス汚染実態調査およびリスク低減策の評価に関する研究	大西 貴弘	国立医薬品食品衛生研究所
二値反応の用量反応データを対象としたベンチマークドーズ計算ソフトウェアの開発研究	西浦 博	北海道大学

平成 30 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 28 年度採択課題 (1 課題)>

④ その他

研究課題名	主任研究者	所属組織	評価結果			
			総合点 (20 点)	研究の 妥当性 (5 点)	目標の 達成度 (5 点)	成果の 有用性 (10 点)
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	栗形 麻樹子	(一財) 食品薬品安全センター	17.7	4.8	4.5	8.3

<平成 29 年度採択課題 (4 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

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	17.3	4.8	4.3	8.2
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	15.0	4.0	4.0	7.5

② 健康影響発現メカニズムの解明

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	15.2	4.2	3.7	7.3
---	------	------	------	-----	-----	-----

④ その他

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	(国研) 農業・食品産業技術総合研究機構	12.5	3.8	3.0	5.7
----------------------------------	-------	----------------------	------	-----	-----	-----

<平成 30 年度採択課題 (1 課題)>

③ 新たな科学的なリスク評価方法の確立

食品添加物のリスク評価手法に関する研究—乳児を対象とした評価手法及び毒性試験全般に関する最新の国際動向等を踏まえた提言—	梅村 隆志	ヤマザキ動物看護大学	11.2	3.8	2.7	4.7
--	-------	------------	------	-----	-----	-----

## 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（令和2年度） （令和元年8月27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・戦略的实施を図っているところである。

令和2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・改良を図るとともに、更なる効果的なリスクコミュニケーションを推進するため、以下の課題を優先して実施し、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）加工食品摂取量推計等を通じたばく露量推定の精緻化に関する研究

食品中の汚染物質等のリスク評価を行うためには加工食品の摂取量や食品の加工調理を通じた摂取量の推計等によるばく露量推定の精緻化は極めて重要である。また、食品摂取量だけでは、ばく露量推定が困難な場合には、生体サンプルを通じたばく露量推定など新たな手法の開発も望まれている。

化学物質のリスク評価に資するため、加工食品摂取量推計等を通じたばく露量推定の精緻化を行う手法等に関する研究を実施する。

##### （2）食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究

- ① 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、感受性の高い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。
- ② これまでに、メチル水銀の胎児期ばく露による影響に関する知見は得られているが、出生後ばく露による影響（特に、乳幼児及び小児への影響）に関する十分な検証を行った知見は得られていない。このため、我が国におけるメチル水銀の出生後のばく露の実態を把握するための研究を実施する。
- ③ 食品中の無機ヒ素等の我が国におけるばく露実態等を踏まえた疫学調査に関する研究を実施する。

### (3) 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①～③のいずれかについて研究を実施する。

- ① 全ゲノムシーケンス技術を活用し、家畜由来もしくは食肉由来細菌の多剤耐性機構を調査・分析する。
- ② 家畜由来薬剤耐性菌の水圏・土壌環境等を介した農作物汚染及びヒトへの伝播経路に関する遺伝学的情報を調査・分析する。
- ③ 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を調査・分析する。

## 2 調査事業

### (1) かび毒・自然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・自然毒について、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) 食品中の化学物質への複合ばく露に関する情報収集調査

食品中に存在する複数の化学物質への複合ばく露に関し、国際的な動向を把握するため、最新の知見の収集及び整理を実施する。

## 2 健康影響発現メカニズムの解明

### 1 研究事業

#### (1) 食品中の微量化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムに関する研究

食品中の無機ヒ素等へのばく露による健康影響発現メカニズムに関し、特に、ヒト体内での影響発現メカニズムに着眼した研究を実施する。

#### (2) 食品中の化学物質のリスク評価の精緻化に関する研究

毒性に関する動物試験結果を、生理機能の特性や動態の特性等における種差を考慮するとともに、化学物質の構造・活性情報を加味して、より精緻な食品中の化学物質のリスク評価につなげるための研究を実施する。

## 3 新たなリスク評価方法等の確立

### 1 研究事業

#### (1) ベイズ統計学に基づく統計手法の導入に関する研究

用量反応モデリング等の分野で近年導入が進められているベイズ統計学に基づく統計手法に関して、少なくとも以下の①及び②を含む内容について研究を実施する。

- ① 頻度論統計学に基づく手法と比較し、食品健康影響評価に導入する場合の課題を抽出する。
- ② 国際動向や国内外での活用事例を踏まえ、食品健康影響評価において同手法を用い

た各種統計学的判断を行う場合の手順や判断基準を提案する。

## (2) 細菌性食中毒の原因細菌の定量的リスク評価に関する研究

近年、国際的にも検討が進められている微生物の定量的リスク評価に関して、細菌性食中毒の原因細菌を対象とした、少なくとも以下の①及び②を含む内容について研究を実施する。

- ① 細菌性食中毒の原因細菌による健康被害に関する用量反応を評価する手法を確立する。
- ② 食品中での細菌の増殖・生存、死滅の予測モデルを使った解析方法を検討する。

## 2 調査事業

### (1) 農薬の再評価制度での評価方法の検討に関する調査

我が国において導入予定である農薬の再評価について、効率的な評価の進め方を検討するため、既に同制度が導入されている諸外国における再評価の状況について調査する。

### (2) 画像情報を活用した食品安全に関する効果的な情報発信に関する調査

食品健康影響評価等の食品安全に関する科学的根拠に基づく知見を効果的に情報発信するために、普及啓発に利用できる写真等の画像を収集する。

## 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。

## 令和2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

研究課題名	主任研究者	所属組織
新生児期から乳幼児期におけるメチル水銀の曝露評価	龍田 希	東北大学
家畜由来薬剤耐性菌の水圏・土壌環境を介した野菜汚染の定量評価及びヒトへの伝播に関する研究	臼井 優	酪農学園大学
食肉由来耐性菌の全ゲノムシーケンスを用いた薬剤耐性特性解析に関する研究	川津 健太郎	大阪健康安全基盤研究所

## ② 健康影響発現メカニズムの解明

<i>In silico</i> 手法の導入による食品関連化学物質の肝毒性予測の精緻化に関する事例研究	山田 隆志	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

ベイズ推定を活用したベンチマークドーズ法の評価手法検討と国際動向の研究	西浦 博	北海道大学
乾燥・貧栄養ストレス下で生残する食中毒細菌の動態解明と食中毒リスク予測手法の開発	小関 成樹	北海道大学

## 令和元年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧

## ＜令和元年度採択課題（8 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
導入遺伝子が存在しない宿主ゲノム遺伝子発現改変植物由来食品の安全性評価点の解明	児玉 浩明	千葉大学	4.0	継続
認知心理学を応用した中学生・高校生を対象とした食品安全に関する理解促進プログラム（教材）の開発	和田 有史	立命館大学	3.0	継続
アクリルアミドばく露による発がんリスク評価～大規模コホート研究保存検体を用いたコホート内症例対照研究による検討	石原 淳子	麻布大学	3.9	継続
メチル水銀の脱メチル化機構における食品中の水銀／セレンのバイオジェニックナノ粒子形成	小椋 康光	千葉大学	4.3	継続
国際動向に立脚した農薬代謝物の新たなリスク評価手法に関する研究	小野 敦	岡山大学	3.9	継続
二値反応の用量反応データを対象としたベンチマークドーズ計算ソフトウェアの開発研究	西浦 博	北海道大学	4.6	継続
ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与割合の推計に関する研究	砂川 富正	国立感染症研究所	3.5	継続
アニサキス汚染実態調査およびリスク低減策の評価に関する研究	大西 貴弘	国立医薬品食品衛生研究所	4.1	継続



## 食品安全確保総合調査課題一覧

### 【令和元年度実施課題】

調 査 課 題 名	
①	食品用器具・容器包装に用いられるビスフェノール A に係る評価手法及び科学的知見（体内動態、毒性、ばく露量、疫学調査等）に関する調査
②	えび、かに及び落花生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
③	薬剤耐性菌のリスク評価手法の検討に関する調査
④	ファクトシートのためのダイオキシン類及びヒスタミンの科学的知見の収集に関する調査
⑤	海外のリスク評価機関における評価結果等に関する調査

### 【令和 2 年度実施課題】

調 査 課 題 名	
①	食品中の化学物質への複合ばく露に関する情報収集調査
②	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関する研究
③	食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションに関する意識調査
④	加熱処理の科学的情報の解析及び画像の開発
⑤	海外のリスク評価機関における評価結果等に関する調査

# 情報発信、意見交換会等の現状

(「2019年度食品安全委員会運営状況報告(案)」補足資料)

令和2年6月12日  
情報・勧告広報課

## [ 内容 ]

	ページ
1 リスクコミュニケーションの戦略的な実施 . . . . .	1
2 様々な手段を通じた情報の発信 . . . . .	2
(参考1) 「食品の安全性に関する用語集」の改訂 . . . . .	3
3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 . . . . .	4
4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 及び関係機関・団体との連携体制の構築 . . . . .	6
5 関係機関・団体との連携体制の構築 . . . . .	7
6 学術団体との連携 . . . . .	8
(参考2) 学会ブース等掲示用のポスターの改訂 . . . . .	9

## 1 リスクコミュニケーションの戦略的な実施

「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）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

### 重点テーマ

#### ○食品の安全性の確保についての基本的な考え方、リスクアナリシス

- ・デルファイ法を用いた調査により、一般消費者に必ずしも浸透していなく、また、専門家に重要であるとされたもの

#### ○食中毒

- ・食中毒発生件数で上位を占め、減っていないことから、最新の知見をまとめ、リスクプロファイルを更新したもの

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における*Campylobacter jejuni/coli*～」(2018年5月)

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」(2018年11月)

### 重点連携強化

#### ○栄養教諭、家庭科教諭等の学校教育関係者

- ・学校教育は、成長過程の初期段階でその後の学習や職業・社会生活の基盤を形成する知識を習得する機会となる。
- ・一般消費者への波及効果を期待。

#### ○食品関係事業者

- ・食品を供給する立場にあり、食品安全において重要な位置づけを占めている。

## 2 様々な手段を通じた情報の発信

- 様々な手段を通じた情報の発信については、①年誌を含めた広報誌等の紙媒体、②ホームページ、Facebook、メールマガジン、ブログ及びYouTube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

### ○トップページのレイアウト変更

発行月	内容
R元.9	必要な情報にたどり着きやすくするため、レイアウトを変更

### ○年誌「食品安全」

発行月	内容
R元.12	委員長及び各委員紹介、食品健康影響評価、リスクプロファイル、ファクトシート、主な出来事

### ○キッズボックス

内容
食品安全の考え方、食品安全は量の問題、食中毒全般等 (年間12回発信)



### ○学会ブース等掲示用のポスター

内容
「食品安全委員会の業務」 「食品安全に関する国際的合意」 「リスク評価の基本ステップ」 「リスク評価の実例」<P9参照>

### ○Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

	27年度	28年度	29年度	30年度	元年度
記事数	113	151	190	208	182
閲覧者数	411,810	490,246	647,093	472,239	420,094
いいね数	2,976	3,694	4,323	4,773	5,193

### ○Facebookの記事の事例

#### <機動的対応>

投稿日	投稿記事	閲覧者数	いいね数	シェア数
3/16	「ウエルシュ菌による食中毒が発生しています」	6,334	369	66

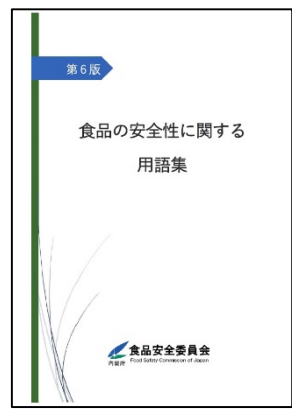
#### <科学的知識の普及>

1/9	【カフェインを知ろう】カフェインはどのくらいまでなら摂っていいの？	4,859	269	45
2/10	【カフェインを知ろう】エナジードリンクは何本も飲まないで	3,154	207	38
3/19	【カフェインを知ろう】お酒とカフェインは同時に摂らないようにしましょう	3,269	167	35

### ○メールマガジン登録者数

	27年度末	28年度末	29年度末	30年度末	元年度末
weekly版 + 読み物版	9,593	9,377	9,211	9,217	9,005
読み物版	536	673	746	838	868

- ・2019年12月に**改訂（第6版）**を行い、冊子を配布
- ・用語は、今後も必要に応じて**ホームページ上で随時更新**



### アクセス方法

① 食品安全委員会HPの**トップページ**から



② **URL**は以下のとおりです。

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>

③ 右の**QRコード**からもアクセスできます。



### 食品の安全性に関する用語集

食品の安全性に関する用語集は、一般消費者を含む皆さまが食品健康影響評価を理解するために知っていただきたい用語を整理したものです。

分野ごとに参照できます

■ 検索したい分野をクリックしてください

> リスクアナリシス（リスク分析）の考え方	> リスク評価
> 毒性及び毒性試験	> 分析・単位
> 化学物質系分野	> 生物系分野
> 新食品・栄養等分野	> 放射性物質
> リスクコミュニケーション	> その他
> 用語一覧（こちらから50音順に検索できます）	

索引もあります

用語は随時更新しています。

用語一覧

あ行   か行   さ行   た行   な行   は行   ま行   や行   ら行   わ行   A~E   F~J   K~O   P~T   U~Z

**あ行**

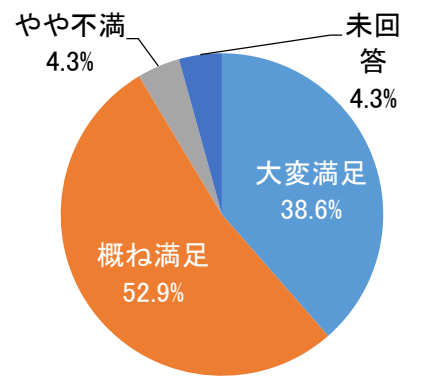
> RNA干渉	> 遺伝子組換え食品	> 栄養機能食品
> ISO9000シリーズ	> 遺伝子組換え微生物	> A型肝炎
> ISO22000	> 遺伝子産物	> 疫学

### 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(1)

- 食品関係事業者や行政関係者を対象に、「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」を鹿児島、福岡（カンピロバクター）、及び大阪、東京（ノロウイルス）で開催

#### ○ 「精講」

開催日	開催地	内容	主な参加者
6/27 6/28	鹿児島県 (参加者 57名) 福岡県 (参加者 51名)	食品健康影響評価のためのリスクプロファイル 「鶏肉等におけるカンピロバクター・ ジェジュニ/コリ」 (講師：山本委員)	地方行政関係者（保健所等）、食鳥処理・加工事業者、 動物用医薬品・食品添加物、殺菌剤等事業者
10/31 11/1 12/16	大阪府 (参加者 67名)  東京都 (参加者 73名)  東京都（追加開催） (参加者 77名)	食品健康影響評価のためのリスクプロファイル 「ノロウイルス」 (講師：山本委員)	食品製造関連事業者、外食関連事業者、 衛生関連事業者、教育・大学関係者（教員、学生）



東京（追加開催）のアンケート結果（講座の満足度）

#### ★精講（ノロウイルス）参加者の感想

- 現状、問題点、対策が整理されていて分かり易かった
- 講座・資料の内容を生産現場にフィードバックして役立てたいと思った
- 資料が分かり易く、講座を聞かなくても勉強になる内容だった
- 質疑応答の時間が十分にあり、内容も幅広く良かった／参加者が感じている疑問点も理解することができてよかった
- 明確に答えにくい質問もあったと思うが、現時点で分かる範囲の知見が説明されたので満足できた
- ノロウイルスは今後も講座のテーマとして取り上げてほしい
- 他のリスクプロファイルについても解説の講座を開いてほしい

### 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(2)

地方自治体と連携して、

- 学校教育関係者（重点対象）を対象に、講演とグループワークを主体とした意見交換会を開催（共催）
- 一般消費者及び県職員等を対象に、自治体が希望する情報を提供（講師派遣）

#### ○学校教育関係者等との意見交換会（地方公共団体と共催）

開催日	共催先	内容	主な対象者
7/25	宮崎市	食中毒、食品安全の基本的な考え方	食品衛生指導員
8/6	松山市	食中毒、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
8/19	那覇市	食品添加物、食品安全の基本的な考え方	食品事業者
8/22	大阪府	食中毒、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
8/23	和歌山県	食中毒、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
8/29	名古屋市	カフェイン、食品安全の基本的な考え方	栄養学を学ぶ学生
9/13	山口県	食品添加物、食品安全の基本的な考え方	消費者団体
11/20	鹿児島県	食品安全の基本的な考え方	食品事業者等
11/22	熊本県	遺伝子組換え食品、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
11/29	高知県・高知市	食中毒、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
12/3	明石市	食中毒、食品安全の基本的な考え方	食品事業者
1/24	京都府	カフェイン、食品安全の基本的な考え方	栄養学を学ぶ学生
参加者 計349名			

#### ○講演（講師派遣）

※地方公共団体への派遣のみ記載

開催日	派遣先	内容	主な対象者
7/17	さいたま市	微生物関連のリスク評価について	市職員
8/5	岡崎市	食中毒について	一般消費者
10/9	いわき市	健康食品について	一般消費者
10/18	香川県	微生物関連のリスク評価について	県職員
11/1	沖縄県	食中毒について	県職員
11/19	長野市	食中毒について	一般消費者
12/19	佐賀県	食品添加物について	一般消費者
1/15	山口県	リスクコミュニケーションについて	県職員
1/22	岩手県	リスクコミュニケーションについて	県職員
1/22	京都府	健康食品について	一般消費者
2/4	神奈川県	食品添加物について	一般消費者
2/6	山梨県	遺伝子組換え食品について	一般消費者
2/7	埼玉県	遺伝子組換え食品について	学校教育関係者
2/21	熊本県	微生物関連のリスク評価について	県職員

#### ○学生・生徒の訪問受け入れ

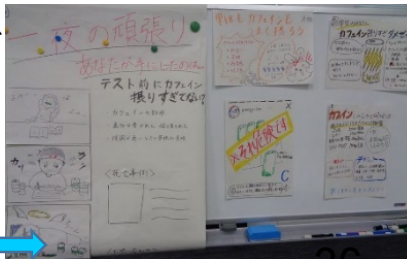
開催日	受け入れ団体	内容
6/20	防衛医科大学校	・カフェイン、食品安全の基本的な考え方 ・薬剤耐性菌に関するワーキンググループの傍聴
10/24	石川県立金沢錦丘中学校	・食品安全の基本的な考え方
12/5	盛岡公務員法律専門学校	・食品安全の基本的な考え方
12/11	東京成徳大学高等学校	・食品安全の基本的な考え方
12/13	慶應義塾大学大学院	・残留農薬の評価、食品安全の基本的な考え方 ・農薬専門調査会幹事会の傍聴

#### 情報提供・グループワークの様子（京都府の例）



情報提供を受け、みんなで、カフェインの取り過ぎ注意を呼びかけるポスターの記事内容やレイアウトを検討

・カフェインの取り過ぎ注意喚起ポスターを作成。



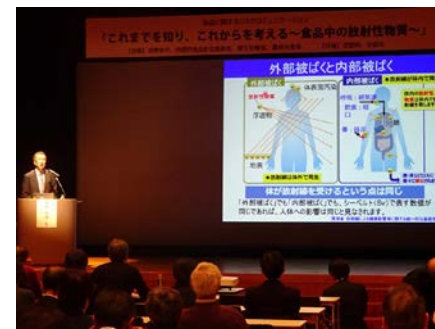


## 4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発及び関係機関・団体との連携体制の構築

### ○ 関係府省庁と連携し、消費者、児童を対象に意見交換会等を実施

#### ○ 関係省庁と連携した意見交換会


開催日	開催地	内容	対象者
8/8	東京都	こども霞が関見学デー「食品と生活の安全について学ぼう！」	児童
7/25	京都府	夏休み2019宿題・自由研究大作戦！ 「知ろう！考えよう！親子で学ぶ、食品中の放射性物質」	
8/1	東京都		
8/10	宮城県		
10/21	宮城県	食品に関するリスクコミュニケーション 「これまでを知り、これからを考える～食品中の放射性物質～」	一般消費者
11/8	福岡県	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p><b>★意見交換会への感想</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●食品中の放射性物質に対する認識が180度変わった</li> <li>●生産者が努力している／新しいことにチャレンジしていることが分かった</li> <li>●生産者の努力によって、現在の安全が確保されていることが分かった／そのことを全国民が知っておかなければならないと思った</li> <li>●継続して正しい情報を得て、関心を持ち続けることが必要と感じた</li> <li>●現状ではまだ情報発信が足りていない／もっと情報発信が必要である</li> </ul> </div>	
11/22	京都府		
11/27	東京都		




## 5 関係機関・団体との連携体制の構築

- 消費者団体・マスメディアを対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、基礎的な科学的情報を提供
- 関係団体との連携を強化。例えば、（一財）食品産業センターとは、情報共有・意見交換会を実施

### ○消費者団体との意見交換会 開催実績

開催日	テーマ
9/2	<p>「食品用器具及び容器包装に関するリスク評価について」 食品用の器具、容器包装の管理がポジティブリスト化されることを受け、食品安全委員会の評価指針の基礎を解説した</p> <p>★意見交換会への感想</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・重要で興味深いテーマだった</li> <li>・専門的で難しかった</li> <li>・器具、容器、包装はどんどん進化していくので、適切な評価をお願いする</li> <li>・加熱による容器包装（ラップなど）からの溶出について関心があり、しっかり評価していただきたい</li> <li>・今回の解説や資料を、自団体の会員への説明の参考にしたい</li> </ul> 

### ○マスメディアとの意見交換会 開催実績

開催日	テーマ
11/20	<p>「食品用器具及び容器包装に関するリスク評価について」 食品用の器具、容器包装の管理がポジティブリスト化されることを受け、食品安全委員会の評価指針の基礎を解説した</p> <p>★意見交換会への感想</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・評価方法の理論はとても難しかった</li> <li>・評価方法の理論について理解が進んだ</li> <li>・不確実性の扱いなど、「ばく露評価」についてさらに説明してほしい</li> <li>・説明や質疑応答を含めた全体の時間が短かった</li> </ul> 

### ○食品関係事業者と連携した、情報・意見交換会の開催

開催日	概要
6/13	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品産業センターが主催する食品関係事業者との意見交換 食品の安全に不安を感じた消費者からの問合せへの対応について、流通事業者を交えて意見交換</li> </ul>
7/25	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品加工・流通事業者への情報提供 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全の基本的考え方、食品添加物の安全性に関する科学的根拠に基づく情報の提供</li> <li>・食品添加物の安全性に関する適切な情報発信について意見交換</li> </ul> </li> </ul>
2/3	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品加工事業者への情報提供 <ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク認知の特徴について演習を交えながら情報提供</li> <li>・食品添加物の安全性に係る適切な情報発信について意見交換</li> </ul> </li> </ul>

## 6 学術団体との連携

- 食品安全委員会の委員による講演やポスター発表とブース展示内容を連動させて、学術関係者に食品安全に関する科学的情報を提供
- 食品安全委員会の活動について紹介するポスターは令和元年9月に全面リニューアル版を作成（P9参照）

### ○令和元年度 学会へのブース展示等状況

学会名	委員等の講演	展示状況
ifia/HFE JAPAN (5/22~24)	川西委員 講演「食品のリスク評価とその国際整合性」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・「食品安全委員会」「食品安全」特集号（キッズボックス総集編）等の冊子</li> </ul>
日本毒性学会 学術年会 (6/26~28)	吉田緑委員 講演「リスクアナリシスに基づいた食品あるいは水中の化学物質のリスク評価」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清涼飲料水中の六価クロムのリスク評価書</li> <li>・食品安全委員会の役割やリスク評価の例（アクリルアミド、六価クロム）のポスター</li> </ul>
	佐藤委員長 市民公開セミナー「食塩と健康～あなたの塩分摂取量は大丈夫？～」	
日本調理科学会 大会 (8/26,27)	吉田充委員 講演「食品安全委員会の評価についてーアクリルアミドを例にー」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱時に生じるアクリルアミドに関する評価書</li> <li>・食品安全委員会の役割やリスク評価の例（アクリルアミド、六価クロム）のポスター、キッズボックス総集編等の冊子</li> </ul>
日本食品衛生学会 学術講演会 (10/3,4)	事務局職員 講演「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について」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・Food Safety Journal、食品安全委員会の役割やリスク評価のポスター</li> </ul>
日本食品微生物学会学術講演会 (11/28,29)	(展示のみ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価</li> <li>・Food Safety Journal、食品安全委員会の役割やリスク評価のポスター</li> </ul>



★ブース来場者のコメント

- ・仕事で日頃から委員会の評価書を見ている。委員会の業務に関心がある。
- ・食品安全に関して、国の機関がどのようなことをやっているか関心がある。
- ・食品安全モニターをやっていることで、どんな形で委員会に貢献しているか気になった。
- ・大学で食品安全に関する研究をしている。論文作成に委員会の情報を活用している。

食品安全行政の基本的な考え方

「食品安全基本法」に定められている。

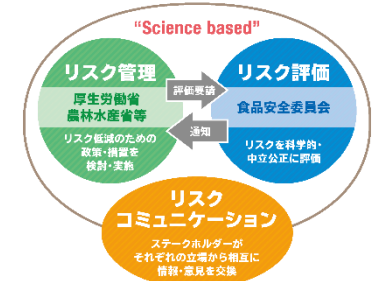
食品安全委員会は「リスク評価」を担当している。

- 国民の健康保護を優先
- 科学的根拠の重視
- 問題発生への未然防止
- 生産から販売までの各段階における一貫した対策(フードチェーン・アプローチ)
- 関係者相互の情報交換と意思疎通
- 政策決定過程等の透明性確保

※1 ハザード(危害要因)  
健康に悪影響をもたらす可能性のある食品中の物質または食品の食品中の状態

※2 リスク  
食品中にハザードが存在する結果として生じる健康への悪影響が及ぶ確率と影響の程度

リスクアナリシス



食品中に含まれるハザード<sup>※1</sup>を摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、科学的根拠に基づき、その発生を防止し、又はそのリスク<sup>※2</sup>を低減するためのプロセス。  
リスク管理・リスク評価・リスクコミュニケーションの要素から構成。

リスク評価の実例

食中毒菌

Hazard Identification

生食用牛肉における腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌

Hazard Characterization

我が国における腸管出血性大腸菌による食中毒事例(摂取菌数、原因食品中の汚染菌数が判明したもの)

原因食品	汚染菌数	食品想定摂取量	摂取菌数/人
シーフードソース サラダ	4-18 cfu/100g 4-18 cfu/100g	200g 72g	11-50 cfu (平均)
メロン	43 cfu/g	50g	892,000 cfu
イクラ醤油漬	0.2-0.9 MPN/100g 0.73-1.5 MPN/10g	20-60g ---	---
冷凍ハンバーグ	145 MPN/g	100g 200g	(108~216 MPN)
牛レバー刺し	0.04-0.18 cfu/g	50g以下	2-9 cfu

最少菌数 2cfu/人(50g以下中)

サルモネラによるリスクは、O157によるリスクよりも低いとされている

Exposure Assessment

我が国の汚染状況

《枝肉表面のO157汚染率》  
**0.3~5.2%** (汚染菌数のレベルは不明)

《大腸菌菌数調査》  
**50 cfu/cm<sup>2</sup>** (枝肉表面)

アイルランドの汚染状況

2.4%に5.0cfu/g~40.7cfu/gのO157汚染(脱骨後の部分肉)

腸管出血性大腸菌の菌数は大腸菌群数を超えないため、我が国における菌数レベルがアイルランドのレベルを超える可能性は低い

Risk Characterization

- 1 報告事例の最少菌数より、FSOは0.04 cfu/gよりも小さい値であることが必要  
 >>> 提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、FSOを**0.04 cfu/g**とした場合よりも3倍程度安全側に立つ
- 2 提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、FSOを0.04 cfu/gとした場合よりも3倍程度安全側に立つ  
 >>> FSOの**1/10**をPOとすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性が見込まれる
- 3 厚労省の加工基準案によって生食部のPOが達成されていることを確認するには、微生物検査(腸内細菌科菌群を対象とする場合25検体以上が陰性)が必要

リスク評価の実例

化学物質

Hazard Identification

清涼飲料水中の六価クロム

動物実験(飲水投与)

小腸で腫瘍が増加

遺伝毒性試験

多くの試験で陽性結果。ただし、飲水投与条件での遺伝毒性は十分に明らかではない

トランスジェニック動物を用いた試験により遺伝毒性メカニズム解明

腫瘍発生は遺伝毒性によるものとは考え難いと判断

>>> TDI設定(飲料水からのばく露)が適当と判断

Toxicological Profile

Hazard Characterization

動物実験結果からBMDL<sub>10</sub>を算出

**0.11 mg/kg 体重/日**

マウスを用いた実験で小腸びまん性上皮過形成が観察された。これは、小腸腫瘍の前がん病変であると考えられたため、非発がん影響と発がん影響を分けて評価した。

BMDL<sub>10</sub>からTDI(飼育一日摂取量)を設定

**1.1 μg/kg 体重/日**

Risk Characterization

- 摂取量の推定値(平均的な見積り、高摂取者の見積り)はTDIよりも低い。
- 現状のミネラルウォーター及び水道水からの六価クロムの検出レベルにおいては健康影響が生じるリスクは低い。

## 外国政府機関への訪問、専門家会合への参加等について（令和元年度）

### （１） 外国政府機関への訪問

- ▶ 欧州食品安全機関（EFSA）主催リスクベネフィットに関するパルマサマースクール（イタリア）  
 令和元年6月11日～13日【事務局】
- ▶ 米国バイオテクノロジー視察（米国）  
 令和元年8月18日～25日【事務局】
- ▶ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）主催 食品安全に関する国際トレーニングコース（ドイツ）  
 ※ COVID-19の影響により中止  
 令和2年3月9日～13日【事務局】

### （２） 国際機関の専門家会合への参加

#### ① JECFA/JMPR

- ▶ FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）2019 追加会合（カナダ）  
 令和元年5月7日～17日【吉田委員】
- ▶ 第87回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）（イタリア）  
 テーマ：食品添加物  
 令和元年6月4日～13日【専門委員】
- ▶ JMPR 2019（スイス）  
 令和元年9月17日～26日【吉田委員、専門委員】

#### ② 経済協力開発機構（OECD）

- ▶ 第34回 OECD 農薬作業部会（フランス）  
 令和元年6月27日～28日【事務局】

#### ③ コーデックス委員会

- ▶ 第13回コーデックス汚染物質部会（CCCF）及び化学物質リエゾングループ会合（インドネシア）  
 平成31年4月27日～5月5日【事務局】
- ▶ 第7回コーデックス薬剤耐性菌に関するタスクフォースセッション（韓国）  
 令和元年12月9日～13日【事務局】

### （３） 学会等への出席

- ▶ Prion 2019（カナダ）  
 プリオン研究に関する最新情報の収集・意見交換  
 令和元年5月7日～17日【事務局】

- ▶ 第5回環境分野における薬剤耐性に関する国際シンポジウム（香港）  
 令和元年6月9日～14日【事務局】
  - ▶ 2019 食品安全に関する国際食品保全学会（IAFP）年次会合（米国）  
 定量的評価を含む食品中の有害微生物に関する情報の収集・意見交換  
 令和元年7月21日～24日【山本委員、事務局】
  - ▶ 中国バイオテクノロジー学会主催遺伝子組換えに関する会議（中国）  
 令和元年8月26日～29日【事務局】
  - ▶ 地球環境汚染物質としての水銀に関する国際会議（ICMGP）（ポーランド）  
 令和元年9月8日～13日【佐藤委員長】
  - ▶ Eurotox 2019（フィンランド）  
 毒性学及びリスク評価手法に関する最新情報の収集・意見交換  
 令和元年9月8日～11日【事務局】
  - ▶ 第22回動物実験代替法欧州会議兼第16回欧州動物実験代替法学会年次大会（オーストリア）  
 令和元年10月10日～13日【川西委員】
  - ▶ 米国リスクアナリシス学会（米国）  
 ベンチマークドーズ法に関する最新情報の収集・意見交換  
 令和元年12月8日～12日【事務局】
  - ▶ ベルリンワークショップ（ドイツ）  
 生殖発生毒性に関する最新情報の収集・意見交換  
 令和2年2月18日～21日【専門委員、事務局】
  - ▶ 米国毒性学会（米国）  
 残留農薬や汚染物質等に関する最新情報の収集・意見交換、食品安全委員会における食品健康影響評価の紹介  
 ※ COVID-19 の影響により中止 令和2年3月15日～19日【吉田委員、事務局】
- (4) その他
- ▶ レギュラトリーサイエンスに関する国際会合（GSRS）2020（イタリア）  
 令和元年9月24日～26日【川西委員、事務局】
  - ▶ 第1回食品安全機関ヘッドフォーラム（サウジアラビア）  
 各国の食品安全機関トップレベルの会合  
 令和2年1月19日～20日【川西委員、事務局】

海外専門家の招へいによる勉強会等の開催（令和元年度）

(1) 講演「化学物質の複合毒性及び農薬のリスク評価」

(令和元年7月11日)

講演者：ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）農薬安全部長  
Dr. Roland Alfred Solecki

(2) ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）との会合

(令和元年7月11日)

【BfR側出席者】

- ① Professor Dr. Reiner Wittkowski 副所長
- ② Dr. Roland Alfred Solecki 農薬安全部長
- ③ Mrs. Dr. Dorina Bodi マリンバイオトキシシン研究長、フードチェーン安全局汚染物質ユニット

(3) 講演「残留農薬及び動物用医薬品のリスク評価及び急性暴露評価の重要性」

(令和元年12月5日)

講演者：豪州農業省輸出規格局輸出担当次官補代理（前 Jmpr 議長）  
Dr. Dugald MacLachlan

(4) 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

※ COVID-19 の影響により中止

(令和2年3月25日)

【海外からの出席者（予定）】

- ① 米国食品医薬品庁動物用医薬品センター（CVM/FDA）Dr. Heather Harbottle
- ② カナダ公衆衛生庁（PHAC） Dr. Carolee Carson

## 海外からの訪問者の受入れ状況（令和元年度）

- ① 7月2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多国間協力・国際機関グループ 1名
- ② 8月26日：意見交換  
【訪問者】カナダ食品検査庁 (Canadian Food Inspection Agency: CFIA) 長官 Siddika Mithani 氏、他3名
- ③ 9月20日：意見交換  
【訪問者】ILSI HESI (Health and Environment Sciences Institute) 事務局長 Syril Pettit 氏
- ④ 10月16日：食品安全委員会について紹介、意見交換（食品用器具・容器包装）  
【訪問者】  
・ インドネシア国家医薬品食品監督庁加工食品監視局加工食品基準課4名  
・ JICA 医薬品・食品安全強化プロジェクト専門家1名、他1名
- ⑤ 1月27日：食品安全委員会について紹介、意見交換（リスクコミュニケーション）  
【訪問者】  
・ JICA 筑波 2019 年度課題別研修「農産物の安全管理体制強化」海外研修生11名  
・ 一般社団法人海外農業開発協会研修担当者2名、他1名