

## 報道関係者との意見交換会

食品安全委員会は、報道を通じて、科学的知見に基づく食品の安全に関する情報が幅広く国民に届くよう、報道関係者の方々と意見交換会を重視しています。季節性や話題性を踏まえつつテーマ設定を行い、活発な意見交換の場となるよう2022年度は対面にて開催しました。

7月 「食品添加物のリスク評価をアップデート  
—評価指針を改正、ワイン添加物も続々評価—

11月 「食品に生える「かび」の基礎知識と「かび毒」の評価」

3月 「健康食品による健康被害を防ぐために」



## 講座 「精講」

テーマ  
食品添加物のリスク評価をアップデート  
—評価指針を改正、ワイン添加物も続々評価—

「精講」は事業者、研究者など食のプロフェッショナルを対象に、食の科学について専門家が詳しく解説する講座です。2022年9月に化学物質の専門家である川西徹委員が、2021年度に改正した「添加物に関する食品健康影響評価指針」を解説し、具体的な評価事例として「ぶどう酒の製造に用いる添加物」（ワイン添加物）を紹介しました。

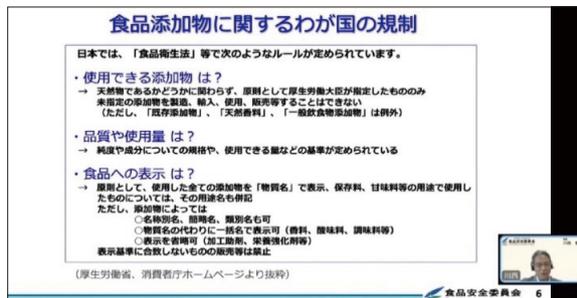
オンラインで開催し、全国から180名以上の参加がありました。質問は事前に募集し、指針の具体的な内容のほか、安全性試験に用いられる動物試験の今後の動向（代替試験法について）など、多岐にわたる質問に対して川西委員が回答しました。なお、講演はYouTubeで公開しています。

また、時間が足りず十分に回答出来なかった項目や海

外で禁止されている添加物がなぜ日本で使われているのか、添加物を複合して摂ったときのリスクなど、さまざまな質問に対して、川西委員の詳細な回答をウェブサイトに掲載しています。以下のURLからご覧ください。

食品添加物は危ないの？複合的な影響は？  
—添加物に関する質問に川西徹委員がお答えします—

[https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo\\_map/tenkabutsu\\_anken.html](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/tenkabutsu_anken.html)



## 講師派遣

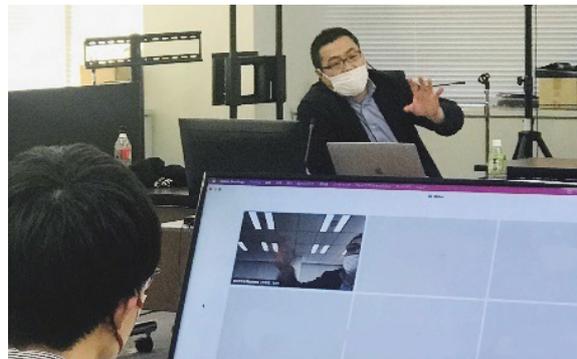
食品安全に関して、地方公共団体、消費者団体、関係職能団体、事業者団体等が主催する意見交換会やセミナー等に講師を2022年度は延べ29回派遣しました。

2022年度は日本食品衛生学会や日本食品微生物学会、日本農薬学会など関連学会に積極的に講師を派遣しました。各団体が主催する講演会では要望に応じて「いわゆる健康食品」や「食品添加物」「カンピロバクター」といったテーマについて情報を提供し意見交換しました。

## 訪問学習受け入れ

食品安全を守る仕組み等に関心のある中学生、高校生、大学生等の訪問学習を積極的に受け入れています。

6月と12月に防衛医科大学校、12月に慶應義塾大学大学院の学生を食品安全委員会に招き、「食品の安全を守るしくみ」を情報提供しました。また、食品安全委員会事務局に在籍する医系技官\*との意見交換が行われました。



\*: 医系技官 国家公務員のうち医師や歯科医師の免許を持つ行政官。