



ワーキンググループ等の体制を拡充しました

食品安全委員会では、委員会の下に、専門調査会とワーキンググループを設置しています(下図)。2017年10月、「アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ」及び「香料ワーキンググループ」を新たに設置しました。

アレルゲンを含む食品については、2016年3月に自ら評価^{*1}の対象にすることを決定したことを踏まえ、この度

食品安全委員会の専門調査会・ワーキンググループ (WG) 体制

企画等専門調査会	遺伝子組換え食品等専門調査会
添加物専門調査会	新開発食品専門調査会
農薬専門調査会	肥料・飼料等専門調査会
動物用医薬品専門調査会	栄養成分関連添加物 WG
器具・容器包装専門調査会	香料 WG
汚染物質等専門調査会	六価クロム WG
微生物・ウイルス専門調査会	薬剤耐性菌に関する WG
プリオン専門調査会	評価技術企画 WG
かび毒・自然毒等専門調査会	アレルゲンを含む食品に関する WG

ワーキンググループを設置し、アレルゲンを含む食品に関する食品の表示等について、科学的な検証をしていくこととなりました。

香料については、これまで添加物専門調査会において品目ごとに評価を行ってきました。2016年5月に「香料に関する食品健康影響評価指針」が策定され、この指針に基づき、一般的な添加物とは異なる観点からの評価も必要となるため、この度ワーキンググループを設置し、調査審議を進めていくこととなりました。

また、2017年10月、専門調査会及びワーキンググループの専門委員の改選を行いました。専門委員の女性比率は、全体で30%を超えています。

^{*1} 自ら評価：食品安全委員会が自らの判断で行うリスク評価。

平成 29 年度 食品健康影響評価技術研究成果発表会を開催しました

2017年10月2日、食品健康影響評価技術研究^{*2}の成果の普及や活用を促進する目的で、発表会を開催しました。前年度に終了した研究課題のうち、3課題について研究者から発表がありました(下表)。研究の概要は、ホームページ(下記 URL)で公開しています。

^{*2} 食品健康影響評価技術研究：科学を基本とする食品健康影響評価(リスク評価)の推進のため、リスク評価ガイドラインの作成や新しい評価方法の開発等を行う提案公募型の委託研究。



発表会の様子

研究課題1	家畜とヒト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	主任研究者：荒川 宜親(名古屋大学)
研究課題2	食品に対する乳児期のアレルゲン性反応獲得メカニズムと発症リスク評価	主任研究者：木戸 博(徳島大学)
研究課題3	食品由来のアクリルアミド摂取量の推定に関する研究	主任研究者：河原 純子(国立環境研究所)



研究の概要

http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_happyo.html

第38回日本食品微生物学会学術総会でブース展示を行いました

2017年10月5～6日、徳島県徳島市で開催された第38回日本食品微生物学会学術総会に参加し、ブース展示を行いました。この活動は、食品安全委員会の取組を紹介し、リスクアナリシスの考え方等、食品安全に関する情報提供をすることを目的としています。ブースでは、食品安全委員会パンフレットや季刊誌等の資料の配布、ポスター展示、リステリア・モノサイトゲネス(細菌の一種)のリスクプロファイルや生食用食肉の食品健康影響評価書等の展示を行いました。

また、特別セミナーとして、山本茂貴委員が「食品安全委員会の現状と今後」と題する講演を行いました。



ブース展示の様子