

平成28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



発表会の様子

10月6日に、「平成28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。本発表会では、平成27年度に終了した食品健康影響評価技術研究課題のうち、右の3課題について研究者から説明がありました。

研究の概要は、ホームページ(下のURL)で公開しています。

※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などを行う提案公募型の委託研究。

研究課題①

熱帯性魚類食中毒シガテラの
リスク評価のための研究

主任研究者 大城 直雅

(国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 第二室長)



研究課題②

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

主任研究者 小関 成樹 (北海道大学 准教授)



研究課題③

香料の摂取量に関する評価方法の
確立に関する研究

主任研究者 佐藤 恭子

(国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 部長)



URL 研究の概要 https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_happyo.html

平成28年度 第1回全国食品安全連絡 会議を開催しました

食品安全委員会では、リスク評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションの促進に関して地方公共団体と連携強化を図るため、毎年、全国食品安全連絡会議を開催しています。今年度も10月13日に第1回全国食品安全連絡会議を開催し、全国から96名(30都道府県、63市区)の担当者が出席しました。

本会議では、村田委員からトランス脂肪酸とアクリルアミドについて、熊谷委員からはカンピロバクターについて講演があり、事務局から最近のリスク評価や意見交換会の実施状況について説明を行いました。また、関係省庁から、食品中の放射性物質検査結果やアクリルアミドの低減対策、食育についての情報提供もあり、食品安全に係る幅広い事項について、情報や意見の交換を行いました。



村田委員の講演



意見交換の様子



挨拶する佐藤委員長