

議題（1）參考資料

◆ 食品安全委員会開催状況（令和４年４月～令和４年９月）

日付	委員会	案件内訳（件）				案件一例（答申、その他）
		諮問	パブコメ	答申	他	
4/12	第854回		1	1		・動物用医薬品「ジアベリジン」 など
4/19	第855回		3			－
4/26	第856回	4	3	2	3	・厚労省/農水省からの評価依頼予定物質の報告 ・食品安全委員会の運営について（令和４年１月から３月まで） など
5/10	第857回	1		4		・農薬「アセキノシル」 など
5/17	第858回		1	4		・添加物「25-ヒドロキシコレカルシフェロール」 ・対象外物質「クエン酸」 など
5/24	第859回		1	4		・農薬「ゾキサミド」 ・飼料添加物「エンラマイシン」 など
5/31	第860回	10		3	1	・農薬「イソピラザム」、農薬及び添加物「フルジオキシニル」 ・令和３年食中毒発生状況の概要 など
6/7	第861回			1		・対象外物質「くん液蒸留酢酸」 など
6/14	第862回			2	1	・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の一部改正（案） など
6/21	第863回	2	1		1	・食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価指針（案） など
6/28	第864回	2	3	4	2	・農薬「イソフェタミド」「クロルフルアズロン」「パラコート」 ・第36回企画等専門調査会における審議結果について など
7/5	第865回	1	1			－
7/12	第866回			3		・農薬「ピリプロキシフェン」「フルピラジフロン」「メトキシフェノジド」 など
7/19	第867回	8	3	2	1	・農薬「フルトラニル」 ・令和４年度食品健康影響評価技術研究二次公募課題（案）及び令和４年度食品安全確保総合調査課題（案）について など
7/26	第868回		2	1	1	・動薬「モサプリド」 ・食品安全委員会の運営について（令和４年４月から６月まで） など
8/2	第869回	3				－
8/9	第870回		1	3		・添加物「硫酸銅」 ・農薬及び動物用医薬品「イソプロチオラン」 など
8/30	第871回	14	1	6	1	・遺伝子組換え食品等「Bacillus subtilie NTI05 (pHYT2Aopt) 株を利用して生産されたシクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ」 ・飼料添加物「25-ヒドロキシコレカルシフェロールを有効成分とする飼料添加物」 など
9/6	第872回	2	3	3		・添加物「フィチン酸カルシウム」 など
9/20	第873回			4	1	・動物用医薬品「ジミナゼン」「イソシンコメロン酸二プロピル」「マホブラジン」「ピリメタミン」 など

◆ 食品健康影響評価の審議状況（令和４年９月３０日現在）

区分	諮問案件						自ら評価
	要請件数 注１・２	うち Ｒ４年度分	審議中 注３	意見 募集中 注４	評価終了 件数	うち Ｒ４年度分	評価終了 注５
添加物	308	(6)	7	1	300	(2)	—
栄養成分添加物	2	—	—	—	2	(1)	—
香料	7	—	—	—	7	—	—
農薬	1348	(22)	148	1	1199	(23)	—
うちポジティブリスト関係	(543)	—	(130)	—	(413)	(2)	—
うち清涼飲料水	(25)	—	—	—	(25)	—	—
うち飼料中の残留農薬基準	(59)	—	(16)	—	(43)	(1)	—
動物用医薬品	652	(11)	17	—	635	(11)	—
うちポジティブリスト関係	(137)	—	(13)	—	(124)	(4)	—
器具・容器包装	21	—	1	—	20	—	—
汚染物質等	68	—	1	—	67	—	4
うち清涼飲料水	(52)	—	—	—	(52)	—	—
微生物・ウイルス	21	—	—	—	21	—	2
プリオン	67	—	8	—	59	—	14
かび毒・自然毒	9	—	—	—	9	—	5
遺伝子組換え食品等	369	(2)	16	1	352	(7)	—
新開発食品	91	—	—	—	91	—	3
肥料・飼料等	316	(4)	29	2	285	(8)	—
うちポジティブリスト関係	(142)	—	(23)	(2)	(117)	(5)	—
薬剤耐性菌	70	(1)	9	—	61	—	2
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するWG	1	—	—	—	1	—	—
食品による窒息事故に関するWG	1	—	—	—	1	—	—
放射性物質の食品健康影響に関するWG	2	—	—	—	2	—	—
アレルゲンを含む食品に関するWG	—	—	—	—	—	—	1
その他（指定成分、アルミニウム等）	2	—	—	—	2	—	2
合計	3355	46	236	5	3114	52	33

（注）

- 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。
- 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。
- 「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。
- 「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。
- 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、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。
- 「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。
- 「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。
- 自ら評価案件は加算していない。

※ 表中（）内に数字を記載している行は、内数を表している。

※ “－”及び“０”はいずれも該当がないことを示す。

◆ 専門調査会開催状況（令和4年4月～令和4年9月）

専門調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等専門調査会	1回	・令和3年度食品安全委員会運営状況報告書について ・令和4年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について ・令和3年度食品安全委員会緊急時対応訓練報告及び令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練について
添加物専門調査会	3回	・L-システイン塩酸塩 ・ポリビニルアルコール
農薬第一専門調査会	2回	・座長の選出、座長代理の指名
農薬第二専門調査会	4回	・座長の選出、座長代理の指名 ・ヨウ化メチル ・ピリダクロメチル
農薬第三専門調査会	4回	・座長の選出、座長代理の指名 ・メトプロムロン ・エマメクテン安息香酸塩
農薬第四専門調査会	5回	・座長の選出、座長代理の指名 ・イソピラザム ・フルミオキサジン ・アミスルプロム ・メタルアルデヒド
農薬第五専門調査会	5回	・座長の選出、座長代理の指名 ・フルジオキソニル ・フルトラニル ・イソプロチオラン ・シメコナゾール ・プロチオホス
動物用医薬品専門調査会	4回	・座長代理の指名 ・マホブラジン ・イソシンコメロン酸ニプロビル ・牛ウイルス性下痢ウイルス（^{Npro}及び^{Ers}遺伝子欠損1型・1型）生ワクチン（ボベラ） ・クエン酸モサプリドを有効成分とする牛の強制経口投与剤（牛用プロナミド散2％） ・モサプリド ・ヒドロコルチゾン ・シフェノトリン

汚染物質等専門調査会	4回	・カドミウム
かび毒・自然毒等	1回	・専門委員の紹介 ・専門調査会の運営等について ・座長の選出 ・平成30年度食品健康影響評価技術研究の報告について ・かび毒・自然毒等をめぐる最近の動向
微生物・ウイルス専門調査会	2回	・座長の選出、座長代理の指名 ・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）改正 ・野生動物由来の食肉中のハザードに関する調査（文献調査）結果の報告
遺伝子組換え食品等専門調査会	4回	・コウチョ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（DP915635）（食品・飼料） ・CIT-No. 1株を利用して生産されたL-シトルリン ・ROM株を利用して生産されたα-アミラーゼ ・JPBL013株を利用して生産されたα-アミラーゼ ・DHA産生及び除草剤グルホシネート耐性キャノーラ（NS-B50027-4）（食品・飼料） ・コウチョ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（DP23211）（食品・飼料） ・長鎖多価不飽和脂肪酸含有及びイミダゾリノン系除草剤耐性セイヨウナタネLBFLFK（食品・飼料）
肥料・飼料等専門調査会	8回	・座長の選出、座長代理の指名 ・ピリメタミン ・25-ヒドロキシコレカルシフェロール ・セフロキシム ・塩酸L-ヒスチジン ・ギ酸 ・アンプロリウム

◆ ワーキンググループ開催状況（令和４年４月～令和４年９月）

ワーキンググループ名	開催回数	調査審議案件
栄養成分関連添加物WG	１回	・ 25-ヒドロキシコレカルシフェロール
薬剤耐性菌に関するWG	２回	・ 家畜に使用するアミノグリコシド系抗生物質に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価について
評価技術企画WG	２回	・ ベンチマークドーズ法のベイズ統計学に基づく手法の導入について ・ 疫学研究で得られた用量反応データのベンチマークドーズ法の適用について
ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するWG	２回	・ フィチン酸カルシウム ・ 硫酸銅

<見直した評価ガイドライン>

◆ 「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」の一部改正（令和4年6月14日委員会決定）

1. 改正概要

- 「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]」（令和元年10月委員会決定）について、技術研究事業において実施した2つの研究における研究成果を踏まえて、一部改正を実施。

【ベンチマークドーズ法とは】

- 化学物質や要因のばく露量と当該物質等によりもたらされる有害影響の発生の頻度又は量との関係（用量反応関係）に、数理モデルを当てはめて得られた用量反応曲線から、有害影響の発現率等の反応量に関してバックグラウンドに比して一定の変化（Benchmark Response: BMR）をもたらす用量（Benchmark Dose: BMD）及びその信頼区間の下限値であるBenchmark Dose Lower confidence limit (BMDL) を算出し、それをリスク評価におけるPOD（Point of Departure）として役立てる方法。

2. 改正点

- ベンチマークドーズ法に係る2件の研究成果（※）と指針が矛盾しないようにするため、下線部を削除する改正を実施。

※主な研究成果

用量反応モデリングのモデル平均化に関して、二値データを評価する場合、指標が最良のものから3番目によいものまでの3つの数理モデルを用いるモデル平均化において、妥当性と信頼性が安定していることが判明。

3. （参考）2件の研究事業

（1）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

- 期間：平成30年度～令和元年度
- 概要：より適切なBMD法の適用指針やモデル選択基準を検討するために、系統的な文献レビューを行うと共に、動物実験を用いた二値データに関して統計数理学的な検証や実験データを人為的に作成し、多数のBMD計算を行うことによるシミュレーション技術を用いた検討を実施。

（2）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

- 期間：令和元年度～令和2年度
- 概要：日本独自の二値データに対するBMD計算ソフトウェアを実装し、これまでの指針に従った行政機関における評価を可能とすることをはじめとして、同手法の実施が国内外においてより身近になるようGUI（グラフィカルユーザインターフェース）を備えた日本語版及び英語版ソフトを開発研究する。

改正後	改正前
第1・第2（略） 第3 食品安全委員会が行う食品健康影響評価におけるBMD法の活用（略） 1.・2.（略） 3.用量反応モデリングと結果の評価及びPODの決定 （1）用量反応モデリング ①～⑤（略） ⑥ 使用するソフトウェアにおいて、モデル平均化 ⁸ が可能である場合は、その機能を用いた用量反応モデリングを併せて行う。 （削る。）	第1・第2（略） 第3 食品安全委員会が行う食品健康影響評価におけるBMD法の活用（略） 1.・2.（略） 3.用量反応モデリングと結果の評価及びPODの決定 （1）用量反応モデリング ①～⑤（略） ⑥ 使用するソフトウェアにおいて、モデル平均化 ⁸ が可能である場合は、その機能を用いた用量反応モデリングを併せて行う。 <u>その際、モデル平均化は、収束⁹した全ての数理モデルを用いて行う。</u> <u>（脚注9）</u> <u>ソフトウェアによるパラメータ推定のための、最尤推定法を使った数値計算が完了すること（解が得られること）。</u>

◆「食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価指針」への全部改正（令和4年6月21日委員会決定）

1. 改正概要

- 「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」（平成19年9月委員会決定）について、全体的な構成や項目について見直しを行う全部改正を実施。

【改正目的】

- FAO/WHOから食品における微生物学的リスク評価に係るガイダンス（Microbiological Risk Assessment Guidance for Food . Microbiological Risk Assessment Series 36）が2021年に公表されたことを契機に、
 - ① 国際的な評価方法との整合性を図る
 - ② これまでに実施された国内外の評価実績等を踏まえ、最新の知見を追加することを目的として実施。

2. 主な改正点

（1）「指針の目的」の修正

- 以下の3点について、明記。
 - ・食品により媒介される微生物（細菌、ウイルス、原虫）及び原虫以外の寄生虫を「微生物等」と定義
 - ・微生物等の特性を踏まえた評価の基本的な考え方などの明確化により、評価の公平性及び透明性を向上させること
 - ・評価案件及び分野間における評価方法の整合や国際的な評価方法との整合を可能な限り図り、調査審議の円滑化に資すること

（2）評価の対象とするハザードを追記

- ・「微生物等並びに微生物等が産生する毒素及び代謝物である」と再定義

（3）評価に際して考慮する事項の整理

- ・化学物質とは異なる微生物等の特性を踏まえ、現実に関与し得る事象を可能な限り評価に反映するという観点から、旧指針の記載内容を整理した上で、以下3点を考慮事項として記載。
 - ① 微生物等の特性
 - ② 社会的・環境的要因
 - ③ ハザードに対する感受性

（4）評価の形式を明記

- ・定性的リスク評価、半定量的リスク評価、定量的リスク評価、またはこれらを組み合わせた評価のいずれかの形式を取ることができるとした上で、評価の目的及びデータの質や量によって選択することを明記

（5）評価の構成要素への追記

- ・評価の結果に影響を及ぼす不確実性及び変動性を考慮した上で、可能な限りバイアスを排除したリスクの最良の推定結果について、評価結果としてリスク管理機関に提供するという考え方を新たに明記

（6）「評価に用いる資料の考え方」の整理

- ・具体的には以下の3つの観点を記載
 - ① データの精度、信頼性の確保のため、可能な限り代表性の高いものを使用すること
 - ② データの透明性の確保のために、データの情報源を明確にすること
 - ③ データの欠如に対する方針として、評価の信頼性と推定結果に影響を及ぼす、評価に必要なデータと入手可能なデータのギャップに関する事項を記載

（7）手引きの作成（現在取組中）

- ・旧指針において付属文書として収載していた「評価のための具体的な方法論、モデル、評価事例等の詳細」について、最新の知見を含めて再整理のうえ、評価を実施する際の実践的な手引きとして新たに作成する。

<検討中の評価ガイドライン>

◆「遺伝子組換え食品等の食品健康影響評価に関する評価指針」への改正に向けた検討

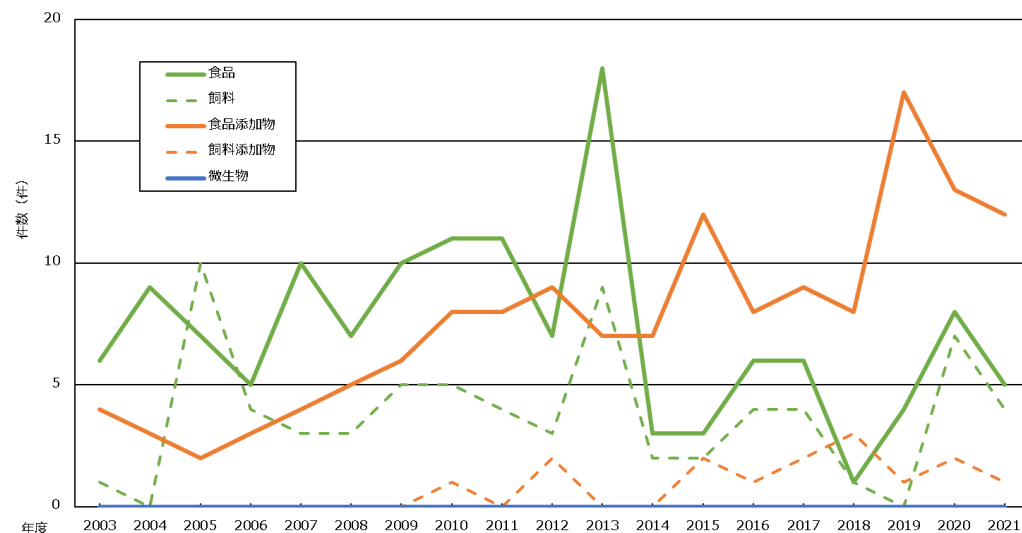
1. 改正概要

- これまでの国内外における評価事例及び現時点の科学的知見・技術並びにCodex基準との国際整合性を考慮の上、評価手法の改正に向けた見直しを開始

【改正の主なポイント】

- ① 国際動向を踏まえた改正の必要性
- ② 2003年以降に用いられるようになった新技術（次世代シーケンサー（NGS）等）に対応した評価項目の検討
- ③ 遺伝子組換え食品等の評価に係る技術的文書（仮称）の作成の検討

（参考：評価依頼の推移）



【策定済みの評価基準】

- ・ 遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準（2004年1月）
- ・ 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年1月）
 - － 宿主の代謝系の改変が行われた遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の安全性評価について（2017年12月遺伝子組換え食品等専門調査会決定）
 - － 遺伝子組換え植物の安全性評価における系統の考え方について（2018年4月遺伝子組換え食品等専門調査会決定）
 - － 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（2019年11月遺伝子組換え食品等専門調査会決定）

2. 主な改正内容：「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価」

（1）令和4年度の実施内容

- ① 既存の評価基準を統合し、「遺伝子組換え食品（種子植物）に関する食品健康影響評価指針」とする
- ② 国際基準との整合
- ③ 新たな解析技術への対応
 - － 次世代シーケンスを用いる場合に冗長度等評価に必要な事項の検討及び提示
 - － その他新規の検査技術の評価に必要な信頼性に関する事項の検討
- ④ 重複項目の削除

（2）今後検討する事項（令和4年度内に着手）

- ・ 評価実績を踏まえた技術的文書（仮称）の作成
 - － Weight of evidenceを用いた段階的アプローチの考え方の検討
 - － History of safe use（食経験）の考え方の検討
 - － アレルゲン性の評価のアップデート（消化性試験の適用の考え方など）
 - － 可食部もしくは抽出精製されたもの（糖類、油脂など）に限定した評価方法の検討
- ※ これまでの評価の中で整理してきた考え方等を文書化。
- ※ 専門調査会決定とし、柔軟に追加・更新を可能なものとする。

3. スケジュール

月	作業
2022年 10月	➤ 改正案等を作成する起草委員を選定
12月	➤ 評価指針案の提示 ➤ NGS等の新解析技術への対応について検討
2023年 2月	➤ 評価指針案調査会決定 ※この後、食品安全委員会への報告、意見・情報募集等の所要の手続きを行う予定。
3月	➤ 技術的文書（仮称）案の提示・検討
4月以降	➤ 技術的文書（仮称）案の検討

◆ リスクコミュニケーション

1 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ホームページ、Facebook、Twitter、メールマガジン、ブログ及びYouTubeを通じたネット媒体、②広報誌等の紙媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebook、Twitter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。

■広報誌「食品安全」

発行月	内容
R4. 7	食品安全委員会について、食品健康影響評価、食品健康影響評価の指針等、リスクプロファイル、業務紹介等

■キッズボックス

内容
食中毒予防の基本（4月）、貝の毒に気をつけよう（5月）、世界食品安全の日（6月）、卵を安全に食べるために（7月）、農薬（10月）等（年間12回発信）



■お母さんになるあなたと周りの人たちへ

内容
「お母さんになるあなたへ」を全面改訂し、8月にHPで公開。



■メールマガジン登録者数

29年度末	30年度末	元年度末	2年度末	3年度末
9,957	10,055	9,873	9,692	8,575

■Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

	29年度	30年度	元年度	2年度	3年度	4年度 (R4. 9月末)
記事数	190	208	182	203	192	110
閲覧者数	647,093	472,239	420,094	438,702	324,800	557,441
いいね数、 フォロワー数	4,323	4,773	5,193	5,578	6,753	7,375

■Facebookの記事の事例（閲覧数順） ※H29. 4～ *1

投稿日	投稿記事	閲覧者数
R4.5.10	ホタルイカの生食は危険です！	87,093 (※歴代1位)
R4.7.5	鶏肉は十分加熱して食べましょう！	85,372 (※歴代2位)
R4.7.6	ジビエは必ず中心部までしっかり火を通して食べましょう！	71,864 (※歴代3位)

■Twitterの投稿の事例（閲覧数順） ※R3. 10～

投稿日	投稿記事	閲覧者数
R4.7.5	加熱不足の鶏肉は危険です！	225,262
R4.5.10	#ホタルイカ の生食は危険です！	100,292
R4.7.6	野生のシカやイノシシなど #ジビエ の生食は、#E型肝炎や腸管出血性大腸菌 #O157 感染症、また寄生虫による感染症などを起こし、死亡する可能性があります。	78,824

(参考) 情報発信実績の補足

* 1

○ Facebook記事の実績では、令和4年度発信分が歴代1～3位を占めています。最近、テレビ番組やネットで明らかに危険な調理方法と喫食の場面（例：ホタルイカのおどり食い、極度に赤い“レアチャーシュー”を売りにしたラーメンやシカ肉の刺身を取り上げたグルメ番組）が取り上げられるようになり、それを見た視聴者からも不安の声が挙がったことから、その危険性について当委員会として注意喚起を行ったところ、多くの反応が得られたものです。

○ この他、発信した情報や発行した媒体等が、以下のネット記事等に取り上げられています

R4. 7. 3 毎日新聞 『アニサキス食中毒増加 胃腸に激痛 魚に寄生／年7000人被害推定も』
<https://mainichi.jp/articles/20220703/ddm/012/040/082000c> （※会員限定記事）

R4. 7. 5 ハフポスト 『肉の加熱不足、見た目では分かりません。食中毒やギラン・バレー症候群の危険も』
https://www.huffingtonpost.jp/entry/story_jp_62c3d561e4b065b10ad88d68

R4. 8. 16 東日新聞 『生卵での食中毒に注意喚起 内閣府食品安全委が啓発』
<https://www.tonichi.net/news/index.php?id=96525>

R4. 8. 30 Pharmacy newsbreak 『妊娠前から気をつけたい“食”、リーフレット改訂 内閣府食品安全委、「避けるべき」「取り過ぎ注意」に整理』
<https://pnb.jiho.jp/article/224994> （※会員限定記事）

R4. 9. 13 プレジデントオンライン 『最悪の場合は死に至る…カフェインの摂り過ぎが引き起こす悲劇』
<https://president.jp/articles/-/61345?page=3>

R4. 10. 4 朝日新聞DIGITAL 『（食のおしゃべり）肉は洗わない、食中毒菌をまき散らす恐れ』
https://www.asahi.com/articles/DA3S15430767.html?iref=pc_ss_date_article （※有料記事）

2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (解説講座・訪問学習受け入れ・講師派遣)

○ 食品関係事業者や行政関係者を主な対象とした講座を開催

■ 「精講」 (オンライン及び動画配信) ←開催案内がニッポン消費者新聞に取り上げられました

開催日	内容	主な対象者
9/16	食品添加物に関する安全性と新評価指針のポイント 食品添加物のリスク評価のアップデート-評価指針の改正と評価事例 (ワイン添加物) について- 講師: 川西委員、ファシリテーター: 松永委員	食品関係事業者、地方行政関係者 (保健所等)、一般消費者 参加者 計199名

- アンケートにて参加者の92%が「満足」と回答。
- 「包み隠さず答えていただいた」等の好意的な意見の他、今回取り上げた実験動物代替法の解説について「引き続き検証が必要」といった意見があった。

■ 学生・生徒の訪問受け入れ

開催日	受け入れ団体	内容
6/28	防衛医科大学校 (6名)	食品安全を守る仕組みについて、医系技官との情報交換、委員会傍聴

地方公共団体と連携して、

- 学校関係者を対象に、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）
- 一般消費者を対象に、地方公共団体が希望する情報を提供（講師派遣）

■ 講演（講師派遣）

開催日	派遣先	内容	主な対象者
5/9	東京都	我が国の食の安全への取り組み	食品関係事業者、一般消費者 (東京農業大学 食品安全研究センター 開設記念講演会にて講演)
5/20	東京都	食品の安全確保における食品安全委員会の役割 ー添加物指針の改定を例にー	食品関係事業者、一般消費者 (※ifia/HFE Japan2022にて講演)
6/13	滋賀県	リスク分析による食品の安全確保と食品安全委員会の役割	学生
6/17	東京都	食品安全委員会としてのリスクアセスメント及び リスクコミュニケーションへの取り組み	食品関係事業者等 (NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 創立20周年記念講演会にて講演)
7/21	東京都	家庭における低温調理について	一般消費者(動画配信)
7/27	神奈川県	リスクコミュニケーションについて	消費生活センター相談員(動画配信)

3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発（リスク管理機関との連携）

- 関係省庁（消費者庁、厚生労働省、農林水産省、経済産業省）と連携し、学生を対象に意見交換会等を実施

開催日	開催地	内容	対象者
7/13	福岡県 (産業医科大学)	食品に関するリスクコミュニケーション「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」 (オンライン)	学生(76名)

4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発
(報道関係者、関係団体との連携、学術団体との連携)

- 学術団体と連携して、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

学会名	委員の講演等
日本食品衛生学会公開セミナー（6/6）	浅野委員：講演「食品安全委員会が行う残留農薬のリスク評価」
レギュラトリーサイエンス学会（9/9）	川西委員：講演「レギュラトリーサイエンスを担う人材育成の現状と今後」
日本薬学会関東支部大会（9/17）	浅野委員：講演「我が国の食の安全性確保における食品安全委員会の役割」
日本食品微生物学会（9/30）	山本委員長：講演「食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価指針」

(参考) 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発～報道関係者、関係団体との連携～

■ 評価結果の発信

化学物質の専門家である川西委員より、昨年度改定した「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）について情報提供を実施。

開催日	内容	主な対象者
7/21	食品添加物に関する安全性と新評価指針のポイント 「食品添加物のリスク評価をアップデート-評価指針を改定、ワイン添加物も続々評価-」	報道関係者 参加者 計10名
8/25	「食品添加物に関する安全性と新評価指針のポイント」 ←食品化学新聞で 取り上げられました	食品安全モニター 参加者 計115名
9/16	食品添加物に関する安全性と新評価指針のポイント 食品添加物のリスク評価のアップデート-評価指針の改正と評価事例（ワイン添加物）について- 講師：川西委員、ファシリテーター：松永委員	食品関係事業者、地方行政関係者（保健所等）、一般消費者 参加者 計199名

- ・ アンケートにて参加者の97%が「満足」と回答。
- ・ 「科学的根拠に基づいた正しい考え方を、私たちモニターがもっと広げていかなければならない」といった意見があった。

【当日の様子】

※報道関係者はリアル開催、その他はWeb会議形式で実施し、いずれも後日対象者にYouTubeにおいて見逃し動画配信。



[報道関係者：リアル開催の様子]



[web配信の様子]

食品添加物に関するわが国の規制

日本では、「食品衛生法」等で次のようなルールが定められています。

- ・ **使用できる添加物** は？
→ 天然物であるかどうかに関わらず、原則として厚生労働大臣が指定したもののみ
未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等することはできない
(ただし、「既存添加物」、「天然香料」、「一般飲食物添加物」は例外)
- ・ **品質や使用量** は？
→ 純度や成分についての規格や、使用できる量などの基準が定められている
- ・ **食品への表示** は？
→ 原則として、使用した全ての添加物を「物質名」で表示、保存料、甘味料等の用途で使用したものに付いては、その用途名も併記
ただし、添加物によっては
○名称別名、簡略名、類別名も可
○物質名の代わりに一括名で表示可（香料、酸味料、調味料等）
○表示を省略可（加工助剤、栄養強化剤等）
表示基準に合致しないものの販売等は禁止

(厚生労働省、消費者庁ホームページより抜粋)

(参考2) 評価結果の概要～ぶどう酒の製造に用いる添加物に係る食品健康影響評価～

1. 評価の概要

○ ぶどう酒の製造に用いる添加物WGを開催し、令和4年6月以降に2品目の評価結果をとりまとめた。

(1) 硫酸銅

- 【概要】
- ・ 従来、母乳代替食品を対象に銅の強化の目的で使用されていたところ。
 - ・ 今般の食品健康影響評価は、ぶどう酒のみを対象に製造用剤としての用途を追加するための規格基準の改正に係るもの。
- 【評価方針】
- ・ 母乳代替食品とぶどう酒ではこれらを摂取する集団が全く異なること、ぶどう酒の製造に用いる場合には栄養目的ではないことを踏まえ、ぶどう酒の製造用剤としての使用に関して食品健康影響評価を実施。
 - ・ 硫酸銅は、ぶどう酒中で、銅イオン及び硫酸イオンに解離すると考えられることから、それぞれについての評価を踏まえ、総合的に評価を実施。

【評価の結果】

- ・ 銅イオン及び硫酸イオンの評価を踏まえ、**「硫酸銅」が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はないと判断した。**

(2) フィチン酸カルシウム

- 【概要】
- ・ フィチン酸のカルシウム塩（マグネシウム塩を含みうるもの）で、製造用剤として使用される。
- 【評価方針】
- ・ フィチン酸カルシウムは、ぶどう酒に添加すると、ぶどう酒中でフィチン酸イオン、カルシウムイオン、マグネシウムイオンに解離することから、これらに係る評価を踏まえ、総合的に評価を実施。

【評価の結果】

- ・ フィチン酸イオン、カルシウムイオン及びマグネシウムイオンの評価を踏まえ、**「フィチン酸カルシウム」が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを特定する必要はないと判断した。**

2. ぶどう酒の製造に用いる添加物の評価の経緯

- 平成31年2月1日に発効した経済上の連携に関する日本とEUとの間の協定において、日本及びEUそれぞれが、相手国・地域でワインに使用されている主要な添加物の指定に向けた手続きを行うこと等が規定された。
- EUにおける主要なワイン添加物28品目のうち、食品安全委員会において評価が必要なものについて、リスク管理機関からの評価要請を受けて順次食品健康影響評価を実施。
- これまでに評価要請を受けた13品目について、食品安全委員会における評価を実施した。

名称	用途	評価結果概要	結果通知日
二炭酸ジメチル	殺菌料	添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない。	H31. 1
炭酸カルシウム（規格：Lー酒石酸・Lーリンゴ酸カルシウム複塩含有炭酸カルシウムの追加）	製造用剤（ワインの品質保持）		R 2. 6
DLー酒石酸カリウム	製造用剤（ワインの品質保持）		R 2. 9
キチングルカン	ろ過助剤		R 2. 11
ポリビニルイミダゾールーポリビニルピロリドン共重合体（PVI/PVP共重合体）	ろ過助剤		R 2. 12
Lー酒石酸カリウム及びメタ酒石酸	製造用剤（ワインの品質保持）	ADI：24mg/kg 体重/日（Lー酒石酸として）	R 2. 8
亜硫酸水素アンモニウム水	酸化防止剤、発酵助成剤、保存料	ADIを特定する必要はない。	R 2. 12
Lー酒石酸カルシウム	製造用剤（酒質安定、酸度調整剤）	ADI：24mg/kg 体重/日（Lー酒石酸として）	R 4. 1
炭酸水素カリウム	製造用剤（除酸剤）	ADIを特定する必要はない。	R 3. 10
フェロシアン化カリウム（別名：ヘキサシアノ鉄（Ⅱ）カリウム）	製造用剤（清澄剤）	添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない。	R 4. 2
硫酸銅	製造用剤（不快な臭いの除去）		R 4. 8
フィチン酸カルシウム	製造用剤（清澄剤）		R 4. 9

※ 令和3年3月までは、添加物専門調査会において調査審議を実施。
※ 令和3年4月以降は、「ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するWG」を設置し、調査審議を実施。

14

◆ 調査・研究事業の実施

○「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」（令和元年8月27日最終改正）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を計画的に実施。

※ 食品健康影響評価技術研究事業・食品安全確保総合調査事業

：食品健康影響評価等を行うために必要な科学研究及び調査（食品安全基本法第23条第1項第1号）。

特に、ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積、健康影響発現メカニズムの解明、新たなリスク評価方法等の確立に焦点を当てて実施。

「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」（令和元年8月27日改正）の概要

◎研究・調査の方向

リスク評価に活用できる成果を得るため、以下の(1)～(3)に焦点を当てて研究・調査を実施

(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

- ① ハザードの特性に関する科学的知見、ばく露量推定の精緻化やバイオマーカーを用いたばく露量推定手法等のばく露評価に活用できる科学的知見の収集
- ② 食品の開発・生産・加工及び食品用器具・容器包装の原材料、食品添加物等への最先端の科学技術（ゲノム編集技術、ナノテクノロジー等）の応用に対応したリスク評価に必要な情報の収集・分析

(2)健康影響発現メカニズムの解明

- ① 我が国の食生活に由来するハザードに関する健康影響発現メカニズムの解明
- ② 通常無害とされる食品を摂取した際に健康影響が発現する集団における発症メカニズム
- ③ 実験動物の毒性所見からヒトの健康影響発現に外挿する際の妥当性の検証
- ④ リスク評価に当たって必要な微生物及び化学物質による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

- ① 新たなリスク評価方法の我が国への導入
- ② 既存のデータ等の活用によるリスク評価方法の確立
- ③ 「3Rの原則」の観点からの新たなリスク評価方法の導入や実験方法の改善
- ④ リスク評価結果に関する国民等の理解と定着

◎研究事業・調査事業の実施

透明性の確保のため、各事業の運用の根拠と方針を明確化

- ・「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の実施について」、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の実施について」に基づいて運用
- ・翌年度の「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」を策定
- ・公募等により、研究課題・調査課題の選定を実施
- ・課題の選定に当たり、短期的又は中・長期的な活用を視野に入れ、研究・調査の効率的な組み合わせを考慮
- ・国内外の研究機関との情報交換の促進
- ・他省庁が所管する研究事業・調査事業との連携

◎研究事業・調査事業の評価

研究事業・調査事業の評価指針に基づく評価を明確化

- (1)研究課題・調査課題の評価
 - ・「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の評価に関する指針」、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の評価に関する指針」に基づき、研究・調査企画会議において評価（事前・中間・事後）を実施
 - ・研究・調査の成果のリスク評価への活用状況について追跡評価を実施
- (2)研究事業・調査事業のプログラム評価の実施
 - ・研究・調査企画会議において、事業全体についてのプログラム評価を実施（事業の総体としての目標の達成度合い、副次的成果等）
 - ・評価結果を事業全般の改善に活用

◎研究・調査の成果の活用

より一層の成果を得るため、成果の活用について明記

- ・リスク評価の各段階で成果の活用を図り、関係府省とも共有
- ・ホームページにおける公表、成果発表会の実施
- ・査読のある学術誌での公表促進

<令和3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>

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)
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					
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)	15.1	4.0	4.1	7.0
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およびヒトへの伝播に関する研究	臼井 優 (酪農学園大学)	16.9	4.4	4.0	8.5
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)	15.6	4.0	4.0	7.6
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)	16.1	3.9	4.5	7.8
③新たなリスク評価方法等の確立					
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)	10.8	2.8	2.9	5.1
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に関する研究	西浦 博 (京都大学)	16.4	4.3	3.9	8.3
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)	17.1	4.5	4.3	8.4
食品用器具・容器包装に用いられるビスフェノールAのリスク評価に資する科学的知見の検討に関する研究	青山 博昭 (残留農薬研究所)	15.6	4.0	3.8	7.9
ベイズ統計学に基づく推定手法を活用したアレルギー症状誘発確率の推計に関する研究	福家 辰樹 (国立成育医療研究センター)	17.3	4.1	4.5	8.6
ベンチマークドーズ法によるアレルギー症状誘発確率の検討	海老澤 元宏 (相模原病院)	15.3	3.8	4.0	7.5

<令和4年度食品健康影響評価技術研究新規採択・継続課題一覧>

研究課題名	主任研究者(所属組織)	採択年度
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		
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)	令和元年度
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	上間 匡 (国立医薬品食品衛生研究所)	
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)	令和2年度
国内の鉛ばく露の実態と小児の神経発達への影響に関する研究	岩井 美幸(国立環境研究所)	令和4年度
鶏肉のフードチェーンを通じたカンピロバクターの定量的動態解析とリスク低減効果の評価に向けた研究	朝倉 宏 (国立医薬品食品衛生研究所)	
誘導泳動法を用いた細胞分離・捕足技術の確立によるViable But Non-Culturable状態のカンピロバクターの網羅的特性解析	小関 成樹(北海道大学)	
アニサキス食中毒リスク評価に関する調査研究	大西 貴弘 (国立医薬品食品衛生研究所)	
<i>Campylobacter jejuni</i> における未解明な環境適応機構に対する新しいアプローチの確立	山本 章治 (国立感染症研究所)	
②健康影響発現メカニズムの解明		
無機ヒ素のヒト体内での健康影響発現メカニズムに関する研究	魏 民(大阪公立大学)	令和3年度
化学物質による非遺伝毒性発がんの新規リスク予測・評価手法の開発	吉成 浩一(静岡県立大学)	令和4年度
③新たなリスク評価方法等の確立		
乾燥・貧栄養ストレス下で生残する食中毒細菌のフードチェーンにおける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2年度
遺伝子組換え台木と非組換え穂木の間の生体成分輸送に起因する食品安全性の評価点解明	太田 大策(大阪公立大学)	令和3年度
④その他		
食品中の汚染物質のリスク評価手法に関する研究	岩澤 聡子(防衛医科大学校)	令和3年度
食品中に存在するナノ粒子のリスク評価手法に関する研究	広瀬 明彦 (国立医薬品食品衛生所)	令和4年度
細胞培養技術を用いて製造される食肉のリスク評価手法に関する研究	五十君 静信(東京農業大学)	

＜令和4年度実施予定 食品安全確保総合調査課題＞

調 査 課 題 名
アレルギーを含む食品のファクトシート(乳、麦類)の策定に向けた科学的知見の調査
食品添加物のばく露評価に関する情報収集調査
食品添加物の海外の評価結果等に関する情報収集及び調査
動物用医薬品製剤の添加剤の評価結果に関する情報収集及び調査
農薬リスク評価に関する海外状況調査(令和4年度)
パーフルオロ化合物に係る国際機関等の評価及び科学的知見の情報収集並びに整理
食品安全委員会が地方自治体等と連携して行う食品安全に関する情報発信・リスクコミュニケーションの強化に関する調査

＜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5年度）（令和4年8月30日 食品安全委員会決定）＞

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
ばく露量推定の精緻化に関する研究 ＜研究事業＞
食品中の化学物質・汚染物質のばく露量と健康影響に関する研究 ＜研究事業＞
アレルギーを含む食品のファクトシートのための科学的知見の収集等に関する調査 ＜調査事業＞

2 健康影響発現メカニズムの解明
食品中の化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムに関する研究 ＜研究事業＞
食品により媒介される微生物等の特性及びその健康影響に関する研究 ＜研究事業＞
化学物質・汚染物質のリスク評価にかかる国際的動向調査＜調査事業＞
3 新たなリスク評価方法等の活用
食品分野における新食品及び新食品素材のリスク評価手法検討のための研究 ＜研究事業＞
食品中の化学物質の毒性を予測するリードアクロスに関する研究 ＜研究事業＞
国際動向等を踏まえた動物用医薬品に関する食品健康影響評価の新たな評価手法等の活用に関する研究 ＜研究事業＞
農薬の再評価に係る諸外国の状況調査 ＜調査事業＞
食品安全委員会が地方自治体等と連携して食品安全に関する情報発信・リスクコミュニケーションの強化に関する調査 ＜調査事業＞
4 その他
研究者からの提案に基づく研究
その他食品健康影響評価に関する研究・調査

◆ 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

＜英文電子ジャーナルの発行＞

- 「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」のうち、以下の記事を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載

タイトル	著者
Vol.10 Issue. 2 (6月24日公開)	
Comparison of the Importance and Prioritization of Information Communicated to Consumers by Experts Regarding Food Safety	Itsuko Horiguchi, Kazuo Koyama, Azusa Hirakawa, Mieko Shiomi, Kaoruko Tachibana, Katsuyuki Watanabe
Focusing Points on FSCJ' s Guideline Recently Established: Risk Assessment of Food Contact Materials	Masahiro Nakamoto
Lead (Chemicals and Contaminants)	Food Safety Commission of Japan
Vol.10 Issue. 3 (9月23日公開)	
Dietary Exposure of the Japanese General Population to Elements: Total Diet Study 2013-2018	Takahiro Watanabe, Yohei Kataoka, Kyoko Hayashi, Rieko Matsuda, Chikako Uneyama
Combined Risk Assessment of Food-derived Coumarin with <i>in Silico</i> Approaches	Takashi Yamada, Naruo katsutani, Taeko Maruyama, Tomoko Kawamura, Hiroshi Yamazaki, Norie Murayama, Weida Tong, Yasushi Yamazoe, Akihiko Hirose
Commentary on the Risk Assessment of Lead by the Food Safety Commission of Japan	Fumi Irie

＜国際会議等への出席＞

- 国際会議等へ出席し、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集を行った（9月以降、海外出張による対応が再開）。

年月	イベント	参加者
2022年5月	FAO/WHO食品添加物専門家会議（JECFA、動物用医薬品）	専門委員 1 名
6月	第37回経済協力開発機構（OECD）農業作業部会	事務局職員 2 名
7月	第53回コーデックス残留農業部会CCPR	事務局職員 1 名
	食品安全に関する国際食品保全学会（IAFP）	委員 1 名
9月	ISMYCO 2022 & ICM 2022（かび毒に関する国際会議）	事務局職員 3 名
	Prion 2022（ドイツ）	委員1名 事務局職員 1 名
	Eurotox 2022（オランダ）	事務局職員 1 名
	内分泌かく乱物質に関する第4回年次フォーラム	事務局職員 1 名
その他	各国の食品安全に係るリスク評価・管理機関担当者がメンバーとなっているリエゾングループ（リスクコミュニケーション(IRCLG))、微生物(IMFSLG)、リスク評価手法(ILMERAC))に参加	

◆ 食品安全モニターからの報告等

食品安全モニター（令和4年度：449名）から、日頃の生活の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について、随時、提案・報告を受け付け、4月1日～9月30日までに28件の提案・報告を受けた

※ 食品安全モニター制度

1. 食品安全委員会が行った食品健康影響評価（リスク評価）に基づいて各省庁が行う施策の実施状況について報告を受けること
 2. 当委員会の運営に関する改善点に関して提言を受けることにより、食品の安全性の確保に係る施策の推進を図ること
- を目的とした制度。

基準（※）の全てに該当すると思われるものについては、関係省庁に共有することにとどまらず、回答を求める予定。

【※基準】

- a. これまでにない新たな内容であるもの
- b. 重篤で広範囲にわたる健康影響に発展する可能性が含まれるもの
- c. 具体的で実現可能性が高いと考えられる提案等が含まれるもの

【提案】

- ◆ 微生物の挙動についてのデータ公開について
- ◆ 食品中の大腸菌群の検査について
- ◆ 欧州チョコレートからのサルモネラ菌について
- ◆ 生食用鮮魚介類におけるアニサキスのリスク評価について
- ◆ サプリメントの安全性評価、管理について
- ◆ 中小の食品工場における食品安全に関するハザードのリスク評価について

【分野別提案・報告件数】

分野	※ 件数	関係省庁				
		厚生労働省	農林水産省	消費者庁	環境省	食品安全委員会
食品添加物	-	-	-	-	-	-
農薬	-	-	-	-	-	-
汚染物質等	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	-	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	8	7	4	2	-	4
かび毒・自然毒等	1	1	1	1	-	-
遺伝子組換え食品等	1	1	1	1	-	-
ゲノム編集食品	1	1	1	1	-	1
新開発食品	-	-	-	-	-	-
リスクコミュニケーション	7	5	5	3	-	7
いわゆる「健康食品」	-	-	-	-	-	-
アレルギー物質	-	-	-	-	-	-
その他	10	4	1	8	-	2
合計	28	20	13	16	-	14

※複数の分野に関係するものは、主たる分野にのみ計上
複数の省庁に関係するものは、それぞれの省庁に計上

【主な提案・報告内容の概要】

① 微生物の挙動についてのデータ公開について

（提案内容）

細菌の温度による増殖パターン、水分活性等のデータを食品安全委員会の公開データとして出してほしい。HACCPに沿った衛生管理が制度化されリスクに基づく管理が求められるようになり、その設計に対して根拠や目安が重視されるようになる。現在、その指標は、FDA等のアメリカの機関が公表したデータを日本の団体が引用しているものであることが多いようだ。日本の学会誌からの引用も見られるが、実際に欲しいデータを探すのは苦労することがある。食品安全に関するデータについて、食品安全委員会の監修で「食品安全関係素材集」の様にしてほしい。ファクトシート等で各食中毒菌やウイルス等には色々とあるが、全体的な資料は見つけずらいので、HPのインターフェイスを含めご検討いただきたい。

② 食品中の大腸菌群の検査について

（提案内容）

食品中の大腸菌群の検査について、日本では、冷凍食品等の公定法（公に認められた試験法）として定性試験が行われ、海外では定量試験が行われおり、希釈倍率・使用培地等、試験法に違いがある。食品中の微生物検査に関して、公定法とISO法等のハーモナイゼーションが徐々に進められているが、商社の立場でサプライヤーと微生物規格を握るにあたり、特に大腸菌群については苦慮している。デソキシコーレイト寒天培地（培地名）は日本とタイしか使用されておらず、日本の大腸菌群の公定法は海外では検査不能。海外のISO法等について知識不足のため国内の食品等事業者は、過剰反応するときもあり、日本と海外との試験法の違いについて理解が深まっていない印象がある。食品中の大腸菌群の公定法について、ISO法等国際試験法に合わせた形に改定し、定量検査への変更に伴い、食品別の大腸菌群規格の見直しを検討いただきたい。