

平成28年度 研究・調査企画会議 事後評価部会（第2回）

議事概要

1 日時：平成28年7月20日（水）13：00～14：45

2 場所：食品安全委員会中会議室

3 出席者（6名）五十音順

圓藤 陽子（圓藤労働衛生コンサルタント事務所所長）

岡部 信彦（川崎市健康安全研究所所長）

尾崎 博（東京大学大学院農学生命科学研究科教授）

鬼武 一夫（日本生活協同組合連合会品質保証本部安全政策推進部部長）

◎川村 孝（京都大学環境安全保健機構副機構長兼健康科学センター長）

眞鍋 昇（大阪国際大学教授（学長補佐））

村田 勝敬（秋田大学大学院医学系研究科教授）

望月 眞弓（慶應義塾大学薬学部教授・慶應義塾大学病院薬剤部長）

（欠席者）

四方田千佳子（一般財団法人医薬品医療機器レギュラトリーサイエンス財団
大阪事業所副所長）

（◎：座長）

その他、食品安全委員会から佐藤委員長ほか3名が、事務局から川島事務局長ほか10名が出席

4 議事概要

（1）平成27年度終了研究課題の事後評価結果（案）について

○ 事務局から、前回の事後評価部会において事後評価（ヒアリング審査）を実施した以下①から⑦の平成27年度終了研究課題について、事後評価部会委員の評価コメントや意見に基づき事務局で取りまとめた各課題の評価所見（案）を提示し、審議を行った。

○ その結果、各委員からの意見を踏まえて事務局が評価所見（案）を修正し、同部会委員が内容を確認した上で、食品安全委員会に報告することになった。

○ また、事後評価結果を踏まえて、今後開催予定の研究発表会及び専門調査会での発表課題の選定を行った。

<事後評価対象課題>

①1402：レチノイン酸の濃度変化を引き起して催奇形性を示す化学物質のスクリーニング法の開発と催奇形性発症の分子機構の解明（東北医科薬科大学：永田清）

②1403：熱帯性魚類食中毒シガテラのリスク評価のための研究（国立医薬品食

品衛生研究所：大城直雅)

- ③1404：食品摂取により発症する新規アレルギー／アレルギー様反応に関する調査研究（藤田保健衛生大学：柘植郁哉）
- ④1406：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（北海道大学：小関成樹）
- ⑤1407：食品中ヒ素の代謝物ジメチルモノチオアルシン酸の発がん性に関する研究（大阪市立大学：鰐淵英機）
- ⑥1502：栄養成分・加工助剤に関するリスク評価方法の確立に関する研究（国立医薬品食品衛生研究所：梅村隆志）
- ⑦1508：香料の摂取量に関する評価方法の確立に関する研究（国立医薬品食品衛生研究所：佐藤恭子）

（２）食品安全確保総合調査の事後評価結果（案）について（報告）

- 事務局から、平成26年度及び27年度に実施した以下の食品安全確保総合調査課題について、事務局が行った事後評価の結果を報告した。

<26年度実施課題>

- ①動物用抗菌性物質の微生物学的影響についての調査
- ②清涼飲料水中の化学物質に係る食品健康影響評価のための情報収集・調査
- ③毒性学的懸念の閾値（TTC）を用いたリスク評価手法に関する調査
- ④添加物のうち、加工助剤（殺菌剤、酵素、抽出溶媒等）及び栄養成分に関するリスク評価手法の開発に関する調査・研究
- ⑤畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査
- ⑥食品健康影響評価に関する研究者・研究内容等の調査

<27年度実施課題>

- ①畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査（鶏肉中の大腸菌、腸球菌及びサルモネラ）
- ②フモニシンに係る食品健康影響評価に関する調査
- ③動物用再生医療等製品のリスク評価ガイドライン案を検討するための基礎的調査
- ④鉛の食品健康影響評価のための情報収集・調査
- ⑤*in silico* 評価方法等食品に係る新たなリスク評価方法の開発・実用化に関する国際的な状況の調査
- ⑥原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する諸外国の実態調査

—以上—

（注：本部会は個別具体的な研究者や研究課題名及び研究の内容に言及して議論が行われることから、非公開で行った。このため、本会議の議事概要についても、それらが特定されない形で公表するものである。）