

令和3年度食品健康影響評価影響評価技術研究の公募課題

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) 加工食品摂取量推計等を通じたばく露量推定の精緻化に関する研究**

食品中の汚染物質等のリスク評価を行うためには加工食品の摂取量や食品の加工調理を通じた摂取量の推計等によるばく露量推定の精緻化は極めて重要である。なお、食品摂取量だけではばく露量推定が困難な場合には、生体サンプルを通じたばく露量推定など新たな手法の開発を行うことも望まれている。

化学物質のリスク評価に資するため、加工食品摂取量推計等を通じたばく露量推定の精緻化を行う手法等に関する研究を実施する。

(2) 食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究

① 食品の製造や加工等の過程で意図せずに含まれることがある有機汚染物質（クロロプロパノール類（脂肪酸エステルを含む。）、多環芳香族炭化水素、パーフルオロ化合物等）について、ヒト（感受性の高い集団を含む。）における健康影響への懸念を明らかにするとともに、我が国におけるばく露の実態を把握するための研究を実施する。食品中の無機ヒ素等の我が国におけるばく露実態等を踏まえた疫学調査に関する研究を実施する。

② 食品中の無機ヒ素等の我が国におけるばく露実態等を踏まえた疫学調査に関する研究を実施する。

2 健康影響発現メカニズムの解明**(1) 食品中の微量化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムに関する研究**

食品中の無機ヒ素等のばく露を受けることによる健康影響発現メカニズムに関し、特に、ヒトの体内での影響発現メカニズムに着眼した研究を実施する。

(2) 食品中の化学物質のリスク評価の精緻化に関する研究

毒性に関する動物試験結果について、化学物質の構造・活性情報を考慮しつつ、生理機能や動態の特性等におけるヒトとの種差を検討すること等により、より精緻な食品中の化学物質のリスク評価に資する研究を実施する。

3 新たなリスク評価方法等の確立**(1) 食品中の化学物質に関する体内動態を考慮した毒性評価手法に関する研究**

残留農薬等の食品中に残留する化学物質については、ヒトでの実際のばく露と動物実験で設定される用量や投与方法との間に大きな乖離がある。これまでに得られた動態試験及び毒性試験の情報を整理・統合し、これらの試験における用量設定等の投

与計画のあり方を検討の上、科学的に妥当な毒性評価手法及び解釈を提案する。

(2) 新たな育種技術を用いた食品のリスク評価手法に関する研究

遺伝子組換え技術を用いて作出された台木に非遺伝子組換え植物を接ぐ等の新たな育種技術が国内外において研究・開発されており、将来、それらの技術を用いて作出された食品の流通が予測されることを踏まえ、当該食品のリスク評価手法の確立のための研究を実施する。

4 その他

(1) 研究者からの提案に基づく研究

上記に掲げる研究課題以外の食品健康影響に関する研究について幅広く若手も含む研究者からの提案を求め、その中からリスク評価に有用な研究課題を採択し、研究を実施する。

(参考)

- ・「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」（平成22年12月16日食品安全委員会決定）

http://www.fsc.go.jp/chousa/kitei_index.data/1_kitei_suishin_hokosei.pdf

- ・「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3年度）」（令和2年9月1日食品安全委員会決定）

http://www.fsc.go.jp/chousa/yusen_kadai_index.data/yusen_kadai_r3.pdf