

食品安全委員会食事由来の化学物質のばく露評価ワーキンググループ (第4回) 議事次第

1. 日時及び場所

令和7年7月2日(水) 14:00~16:00
食品安全委員会 中会議室 (Web 会議システムを併用)

2. 出席専門委員 (6名) 敬称略、五十音順

朝倉 敬子	石見 佳子	片桐 諒子
龍田 希	中山 祥嗣	吉成 知也

3. 出席専門参考人 (9名) 敬称略、五十音順

大久保 公美	鈴木 美成	多田 敦子
松本 麻衣	六鹿 元雄	横山 徹爾
吉田 宗弘	渡邊 敬浩	渡邊 智子

4. 議事

- (1) 国内外のばく露評価の現状と課題について
- (2) その他

5. 配布資料

- 資料1 食品添加物の摂取量推定について
- 資料2 栄養成分関連添加物の摂取量推計
- 資料3 日本食品標準成分表を策定してきた視点でみた概要

参考資料1 Environmental health criteria 240: Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food, Chapter 6 Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food (2020)

参考資料2 平成22年度厚生労働省食品等試験検査費事業 食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計業務 報告書

参考資料3-1 食品中の化学物質の食事性曝露評価

参考資料3-2 農薬残留物ばく露量推定の目的と実践

参考資料3-3 かび毒のリスク評価におけるばく露量推定

(全て、令和7年6月18日食事由来の化学物質のばく露評価ワーキンググループ資料)

- 参考資料 3-4 食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について(令和6年6月25日 食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会規程)
- 参考資料 3-5 暴露評価に用いる食品摂取量の切り替えについて(平成26年2月20日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会資料「資料8及び別添1、2」)
- 参考資料 3-6 急性参照用量を考慮した残留基準の設定について(短期摂取量の推定等について)(平成26年11月27日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会資料「資料10」)
- 参考資料 4-1 添加物に関する食品健康影響評価指針(令和6年4月改正 食品安全委員会決定)
- 参考資料 4-2 添加物(酵素)に関する食品健康影響評価指針(令和3年9月改正 食品安全委員会決定)
- 参考資料 4-3 遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針(令和6年6月改正 食品安全委員会決定)
- 参考資料 4-4 遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の食品健康影響評価に関する技術的文書(令和7年1月29日改正 遺伝子組換え食品等専門調査会決定)
- 参考資料 4-5 食品に通常存在している物質に係る摂取量推計方針について(令和5年6月22日添加物専門調査会資料)
- 参考資料 4-6 香料に関する食品健康影響評価指針(令和3年9月改正 食品安全委員会決定)
- 参考資料 4-7 令和4年度食品安全確保総合調査事業 食品添加物のばく露評価に関する情報収集調査 報告書
- 参考資料 4-8 トータルダイエツトスタディに関するガイドライン(農林水産省)
- 参考資料 4-9 Towards a harmonised Total Diet Study approach: a guidance document (EFSA, FAO and WHO, 2011)
- 参考資料 5-1 栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針(令和3年9月改正 食品安全委員会決定)
- 参考資料 5-2 添加物評価書 25-ヒドロキシコレカルシフェロール(令和4年5月 食品安全委員会)
- 参考資料 5-3 A Model for Establishing Upper Levels of Intake for Nutrients and Related Substances (WHO, 2006)
- 参考資料 6 日本食品標準成分表2020年版(八訂)分析マニュアル(令和4年2月公表 文部科学省)