

議題（1）参考資料

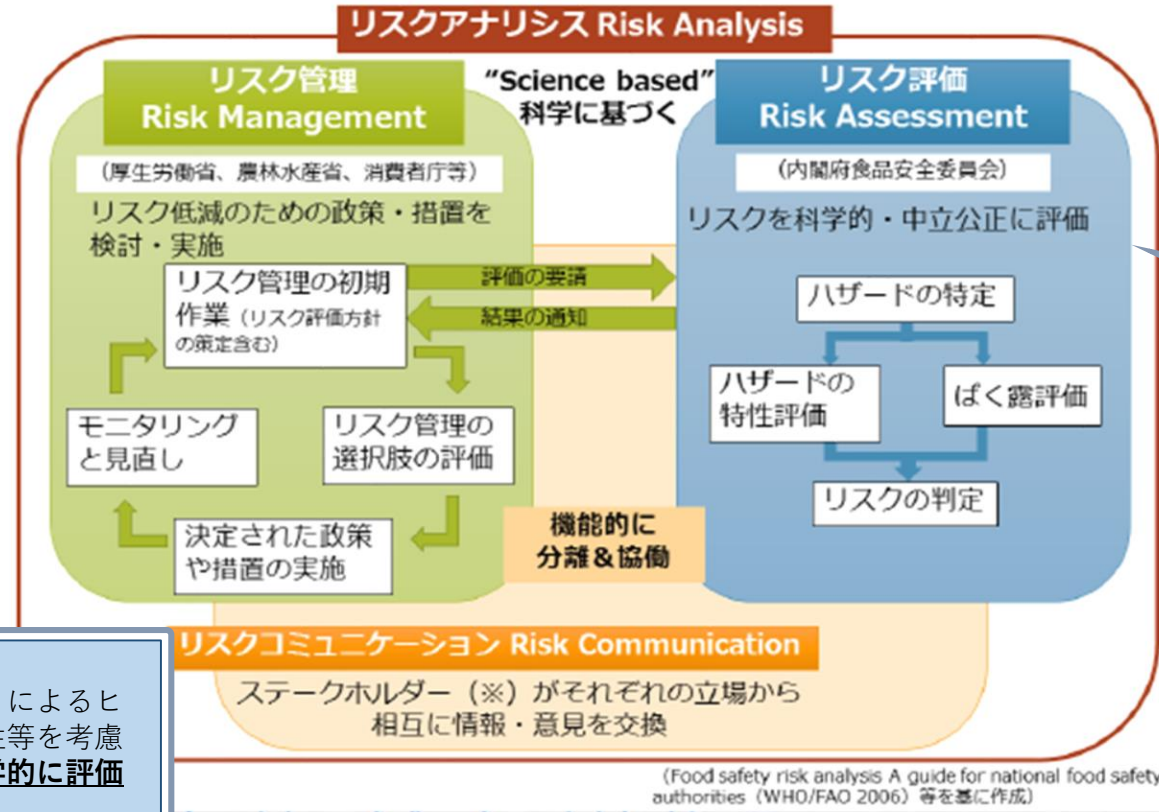
—令和4年度食品安全委員会運営状況報告書（案）のポイント—

<目次>

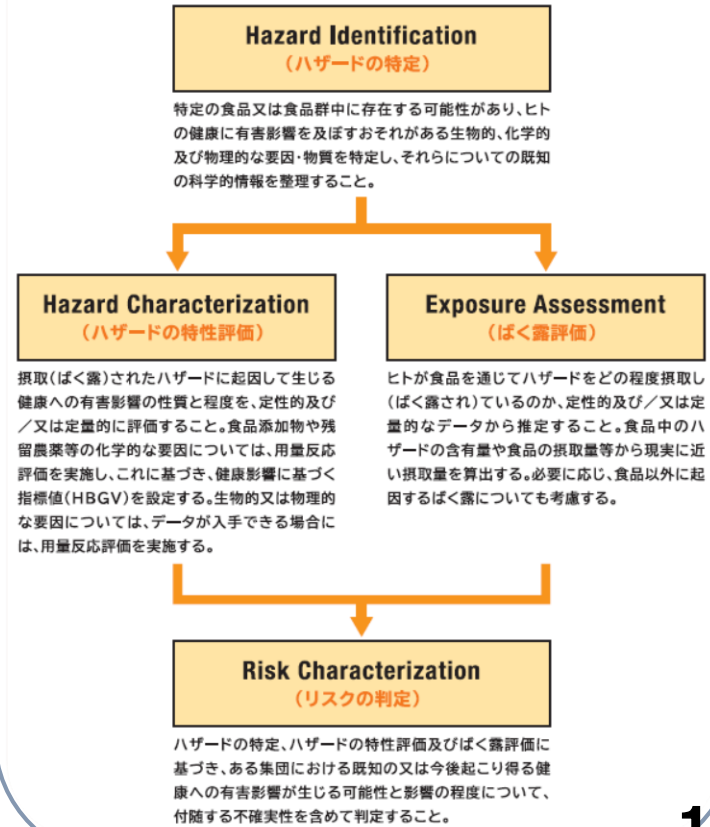
○食品安全の基本的事項	1	10. 食品安全モニターからの報告等	14
1. 食品健康影響評価の着実な実施	2	11. 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進	17
2. 食品健康影響評価の審議状況	3	12. リスクコミュニケーションの戦略的な実施	21
3. 専門調査会開催状況	4	13. 様々な手段を通じた情報の発信	23
4. ワーキンググループ開催状況	5	14. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ)	26
5. 「自ら評価」を行う案件の推進	6	15. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (リスク管理機関との連携)	27
6. 食品健康影響評価の調査審議の透明性及び一貫性に資する評価ガイドラインの見直し	8	16. 「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、学術団体との連携)	28
7. 農薬の再評価	11	17. 緊急時対応訓練の実施	29
8. 養殖魚等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響評価の実施	12	18. 国際協調の推進	30
9. 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視	13		

食品安全の基本的事項

我が国における枠組み リスクアナリシス



リスク評価の基本ステップ



■ リスク評価

食品に含まれるハザードの摂取(ばく露)によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、**科学的に評価すること**

■ リスク管理

全ての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、リスク評価結果等の様々な事項を考慮した上で、**リスクを低減するために適切な政策・措置について、科学的な妥当性をもって検討・実施すること**

■ リスクコミュニケーション

リスクアナリシスの全過程において、リスクやリスクに関連する要因などについて、一般市民、行政、メディア、事業者、専門家といった関係者(ステークホルダー)がそれぞれの立場から**相互に情報や意見を交換すること**

1. 食品健康影響評価の着実な実施

〔本体「第1(2)重点事項」p1、2「第2委員会の運営全般」p3～5、「第3の2評価ガイドライン等の策定」p6「第3の3「自ら評価」を行う案件の推進」p7〕

新型コロナウイルス感染症対策を徹底しながら、web会議システムの利用や傍聴者を入れる代わりにYouTube配信に取り組み、調査審議を実施した。

<令和4年度開催回数>

- ・ 食品安全委員会：41回
- ・ 専門調査会等：109回

<令和4年度評価依頼数・評価終了数>

- ・ 依頼数：111案件
- ・ 評価終了数：97案件

「自ら評価」を行う案件の選定

第36回企画等専門調査会（令和4年6月16日）：

令和4年度の「自ら評価」案件選定の進め方について、案件の募集を進めることを了承

第37回企画等専門調査会（11月4日）：

案件候補の選定について審議

第38回企画等専門調査会（令和5年1月26日）：

「有機フッ素化合物(PFOA・PFOS)に関する食品健康影響評価」を案件の候補とする旨委員会に報告することを決定

第887回食品安全委員会（令和5年1月31日）にて、「有機フッ素化合物」を自ら評価案件とすることを決定

① 評価ガイドラインの見直し

食品安全に関する国際的動向等を踏まえつつ、食品健康影響評価の調査審議の透明性及び一貫性確保に資するよう評価ガイドラインの見直しや、新しい評価手法の導入についての検討を行った。

<改正・作成>

- ・ 「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29日食品安全委員会決定）を一部改正（2022年6月）
- ・ 「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13日食品安全委員会決定）を全部改正（2022年6月）
- ・ 「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の手引き」を作成（2023年3月）

検討段階	進捗状況
「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（案）」	・ R5年3月の専門調査会にて指針の改正案を検討。 ・ 技術的文書について、令和5年夏、専門調査会にて審議予定。
「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（案）」	・ 今後専門調査会にて指針の改正案について審議予定。 ・ 技術的文書について、令和5年夏、専門調査会にて審議予定。
「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29日食品安全委員会決定）	・ ベイズ推定を活用したベンチマークドーズ法を使用する際の考え方についての別添の追加及び注釈の内容を修正する改正案について、評価技術企画WGで審議し、概ね了承された。今後、食品安全委員会への報告及びパブリックコメントを経て改正予定。 ・ 疫学研究で得られた用量反応データにベンチマークドーズ法を適用する場合の手順や考え方の整理について、評価技術企画WGで審議中。

② 農薬再評価に係る準備の実施

令和4年度は、農林水産省から農薬14品目の再評価に係る評価要請があり、評価指針等に基づき評価を進めている。

③ 養殖魚等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響評価の実施

薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおいて、養殖魚等に使用される抗菌性物質について、薬剤耐性菌の食品健康影響評価の手法を検討し、評価に必要な情報の特定を行った。

ワーキンググループでの審議結果を踏まえ、「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」（平成16年9月食品安全委員会決定）の一部を改正すること等が委員会において決定された。

2. 食品健康影響評価の審議状況（令和5年4月1日現在）

[本体「第3の1リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施」p5、6]

区分	要請件数 注1、2)	うち 令和4 年度分	自ら評価 注5)	合計	評価終了件数	うち 令和4年度分 注8)	意見募集中 注4)	審議中 注3)
添加物	310	8	0	310	302	4	1	7
栄養成分添加物	2	0	0	2	2	1	0	0
香料	7	0	0	7	7	0	0	0
農薬	1384	58	0	1384	1220	44	3	161
うちポジティブリスト関係	(544)	(1)	(-)	(544)	(414)	(3)	(-)	(130)
うち清涼飲料水	(25)	(-)	(-)	(25)	(25)	(-)	(-)	(-)
うち飼料中の残留農薬基準	(59)	(-)	(-)	(59)	(43)	(1)	(-)	(16)
動物用医薬品	662	22	0	662	641	18	1	20
うちポジティブリスト関係	(138)	(1)	(-)	(138)	(126)	(6)	(1)	(11)
器具・容器包装	21	0	0	21	20	0	0	1
汚染物質等	68	0	3	71	70	0	0	1
うち清涼飲料水	(52)	(-)	(-)	(52)	(52)	(-)	(-)	(-)
微生物・ウイルス	21	0	2	23	23	0	0	0
プリオン	67	0	14	81	73	0	0	8
かび毒・自然毒	9	0	5	14	14	0	0	0
遺伝子組換え食品等	375	8	0	375	359	14	2	14
新開発食品	91	0	3	94	94	0	0	0
肥料・飼料等	323	12	0	323	291	15	3	29
うちポジティブリスト関係	(142)	(-)	(-)	(142)	(120)	(8)	(1)	(21)
薬剤耐性菌	72	3	1	73	63	1	0	10
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	0	0	1	1	0	0	0
食品による窒息事故に関するWG	1	0	0	1	1	0	0	0
放射性物質の食品健康影響に関するWG	2	0	0	2	2	0	0	0
アレルギーを含む食品に関するWG	0	0	1	1	1	0	0	0
有機フッ素化合物（PFAS）WG	0	0	1	1	0	0	0	1
その他（指定成分、アルミニウム等）	2	0	1	3	3	0	0	0
合計	3418	111	31	3449	3187	97	10	252

(注)

- 1 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。
- 2 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。
- 3 「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。
- 4 「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を含む。
- 5 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。
- 6 「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。
- 7 「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）で審議したものを含む。
- 8 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。

3. 専門調査会開催状況（令和4年4月～令和5年3月） [本体「第2（2）企画等専門調査会の開催」p3、「第2（3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」p4]

専門調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> 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結果について 令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について 運営計画の中間報告、自ら評価案件候補 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候補の選定について 令和5年度食品安全委員会運営計画について 令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果 令和5年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について
添加物専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> L-システイン塩酸塩 ポリビニルアルコール 亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム 二酸化硫黄 ピロ亜硫酸カリウム ピロ亜硫酸ナトリウム 亜塩素酸水
農薬第一専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 「農薬専門調査会における評価書評価に関する考え方」の改正 フェナミホス チフルザミド チオベンカルブ ブタクロール
農薬第二専門調査会	7回	<ul style="list-style-type: none"> 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 ジフェノコナゾール ジメスルファゼット
農薬第三専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 メトプロムロン エマメクチン安息香酸塩 ピジフルメトフェン ピリベンカルブ 1,4-ジメチルナフタレン
農薬第四専門調査会	8回	<ul style="list-style-type: none"> 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 メタルデヒド ジメトモルフ シンナムアルデヒド（ケイ皮アルデヒド） キザロホップエチル
農薬第五専門調査会	8回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 フルジオキシニル 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 酸化亜鉛 ジクロロメゾチアズ シフルフェナミド
汚染物質等専門調査会	8回	<ul style="list-style-type: none"> カドミウム

微生物・ウイルス専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> 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）結果報告 令和元～3年度食品健康影響評価技術研究の報告 アニサキスのリスクプロファイル 食品により媒介される微生物等に関する評価
プリオン専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出 鹿慢性消耗病（CWD）ファクトシートの更新について
かび毒・自然毒等専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 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
遺伝子組換え食品等専門調査会	12回	<ul style="list-style-type: none"> コウチュ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 コウチュ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） 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） 遺伝子組換え食品等の安全性評価基準改正の検討について JPAo009株を利用して生産されたグルコースオキシダーゼ JPAo010株を利用して生産されたポリフェノールオキシダーゼ DIDK-0176株ホスホリパーゼ ROM株α-アミラーゼ 遺伝子組換え食品等の安全性評価基準改正 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> TP7株を利用して生産されたプロテアーゼ <i>Trichoderma reesei</i> RF6197株を利用して生産されたペクチナーゼ <i>Trichoderma reesei</i> RF6201株を利用して生産されたペクチナーゼ
肥料・飼料等専門調査会	14回	<ul style="list-style-type: none"> 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-ヒステジン アンプロリウム ギ酸 オルメトプリム 次硝酸ビスマス オルベシール エトバベート フォーシル 菌体りん酸肥料 マルボフロキサシンを有効成分とする牛の注射剤（フォーシル） シンナムアルデヒド <i>Komagataella phaffii</i> BSY-0007株を利用して生産されたフィターゼを原体とする飼料添加物
動物用医薬品専門調査会	10回	<ul style="list-style-type: none"> 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ピル 牛ウイルス性下痢ウイルス（Npro及びErns遺伝子欠損1型・2型）生ワクチン（ボベラ） クエン酸モサブ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%） モサブリド ヒドロコルチゾン シフェノトリン トリプロムサラン クロステボル カーボジェット／ファームクリン ボジ剤スキームの改正 エマメクチン安息香酸塩

4. ワーキンググループ開催状況（令和4年4月～令和5年3月）

[本体「第2（3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」p4]

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	8回	・アミノグリコシド系抗生物質 ・養殖水産動物 ・フォーシル ・マルボフロキサシンを有効成分とする牛の注射剤（フォーシル） ・養殖水産動物に使用する抗菌性物質の評価の進め方 ・ツラスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤（ドラクシンKP）
評価技術企画WG	5回	・疫学研究で得られた用量反応データへのベンチマークドーズ法の適用について ・令和2年度～令和3年度食品健康影響評価技術研究成果の報告等 ・ベンチマークドーズ法へのベイズ統計学に基づく手法の導入について
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
有機フッ素化合物（PFAS）WG	1回	・座長の選出 ・有機フッ素化合物（PFAS）について

5. 「自ら評価」を行う案件の推進 [本体「第3の3「自ら評価」を行う案件の推進」p7]

○ 「自ら評価」選定案件（令和4年度）

➡ 有機フッ素化合物（PFAS）

（1）有機フッ素化合物（PFAS）とは

◆有機フッ素化合物（PFAS）は類縁化学物質の総称。代表的なものにはパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）やパーフルオロオクタン酸（PFOA）があり、それぞれ以下の用途として用いられてきた経緯がある。

- ・ PFOS：撥水剤、表面処理剤、防汚剤、消火剤、コーティング剤等のフッ素樹脂の溶媒
- ・ PFOA：フッ素樹脂の製造時の反応助剤

◆特性：PFOSやPFOAは安定な構造をしているため環境中での残留性がある。また、生物蓄積性を有しており、環境水中や野生生物中に広範囲に存在している。

（2）自ら評価選定の経緯

◆ 食品安全委員会は、従来からPFASに関して国内外の科学的な知見の収集や、関係機関への情報提供を実施している。

◆ 海外におけるPFASに関するリスク評価の最近の動向、厚生労働省及び環境省が水質の目標値等の検討を開始したこと等を踏まえ、令和5年1月31日に開催した第887回食品安全委員会会合において、**PFASを食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の対象とすることを決定した。**

◆ 調査審議にあたっては、PFASの特性を踏まえた専門家も加えて効率的、集中的に行うために、**新たにワーキンググループを設置することとなった。**

- ・ 令和5年1月31日：有機フッ素化合物（PFAS）に関する評価を実施することを決定
- ・ 令和5年2月27日：有機フッ素化合物（PFAS）WG 第1回会合開催（座長の選出、有機フッ素化合物（PFAS）について）
- ・ 令和5年5月26日：有機フッ素化合物（PFAS）WG 第2回会合開催（食品安全確保総合調査において選定された文献について審議）

(3) 有機フッ素化合物 (PFAS) ワーキンググループにおける調査審議の進め方

- ◆ 令和4年度食品安全確保総合調査課題「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」(以下、「調査事業」という。)において、国際機関及び各国政府機関等の評価に関する情報及び科学的知見の収集・整理を行った。
- ◆ 調査事業で収集・整理された情報等を踏まえて、最新の科学的知見に基づく評価を検討する。
- ◆ 科学的知見を担当分野ごとに確認し、評価書に記載すべき事項を整理し、評価の方向性を検討する。
調査事業の報告には含まれていない科学的知見についても、必要に応じて検討対象とする。

○ 「自ら評価」の結果の情報提供等

- ・ 「鉛」(令和3年6月29日に評価結果を公表)
→ 評価書の内容にかかるQ&Aを公表(令和3年6月29日)。
7月に発行した「食品安全」(第59号)に記事を掲載、情報提供を行った。
- ・ 「アレルギーを含む食品(卵)」(令和3年6月8日に評価結果を公表)
→ 「卵」以外の特定原材料について、令和4年度調査事業「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(乳、麦類)」等を活用して、ファクトシートの作成を検討中。

関係各省の検討状況

◎ 厚生労働省

2009年4月：PFOS及びPFOAを水道の要検討項目(目標値なし)として位置づける(2008年12月：厚生科学審議会生活環境水道部会)。

2020年4月：PFOS及びPFOAを水質管理目標設定項目とし、暫定目標値をPFOSとPFOAの合算値で50 ng/Lと設定(2月：水質基準逐次改正検討会にて確認、3月：厚生科学審議会生活環境水道部会了承)。

2021年4月：PFHxSを要検討項目(目標値なし)として位置づける。

2023年1月：「水質基準逐次改正検討会」及び環境省「PFOS・PFOAに係る水質の目標値等の専門家会議」の合同会議を開催し、引き続きPFOS等の目標値等について検討を進めること、検討を進めている間は現在の暫定目標値に基づく対応を継続することを確認。

◎ 環境省

2020年5月：中央環境審議会水環境部会において、人の健康の保護に関する要監視項目として新たに「PFOS及びPFOA」を追加し、指針値(暫定)としてPFOSとPFOAの合算値で50 ng/Lと設定することを答申(同月環境省水・大気環境局長通知発出)。

2023年1月：PFOS・PFOAに係る水質の目標値等の専門家会議を設置し、環境基本法第16条に基づく水質汚濁に係る環境基準のうち、人の健康の保護に関する環境基準(水質環境基準健康項目)等の設定及びそれに付随する事項の検討を開始。

2023年1月：PFASに対する総合戦略専門家会議を設置し、国民へのわかりやすい情報発信等を通じて国民の安全・安心に資するためのPFASに対する総合的な対応の検討を開始。

6. 食品健康影響評価の調査審議の透明性及び一貫性確保に資する評価ガイドラインの見直し（令和4年度）

[本体「第1（2）①a「重点事項」p1】「第3の2評価ガイドライン等の策定」p6]

◆「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

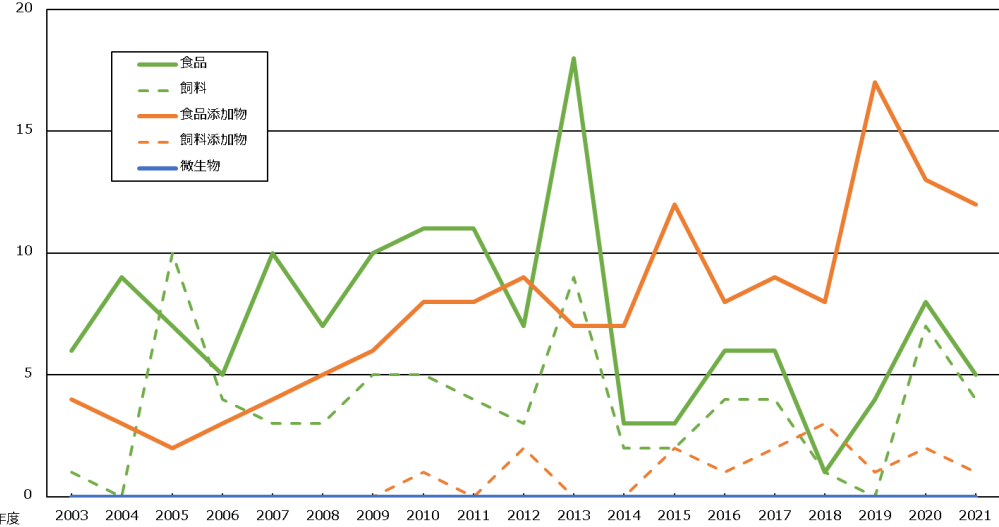
1. 改正概要

○ これまでの国内外におけるこれまでの食品健康影響評価で得られた科学的及び国際的な動向等を踏まえて改正の検討を行い、改正案を作成した。

【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 改正した指針の付属文書として、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）に関する食品健康影響評価指針（案）」
 - ➡ 令和5年3月に「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」改正案を検討。
- ◎ 「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（案）」
 - ➡ 現在検討中であり、今後「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」の改正案について専門調査会で審議予定。

[改正の方向性]

- これまでに食品安全委員会で作成した他の評価指針との整合を考慮し、「～の安全性評価基準」から「～に関する食品健康影響評価指針」と名称を改める。
- 新評価指針で用いる用語については、「食品の安全性に関する用語集（第6版）」を参照することとし、新たに用語集に掲載すべき用語及び用語集を修正すべき事項がないか検討する。
- 科学技術の進歩を踏まえ、現状に合わない記載の削除等を行い記載事項の整理を行う。
- これまでの安全性評価基準の項目立てには重複する項目が多いことが指摘されていたことから、必要な項目に過不足がないよう細心の注意を払いつつ、重複項目の整理を行う。
- IgE結合能を確認する試験に「好塩基球活性化試験」を加えることなど、海外当局のガイドライン等を参考に内容の更新を行う。
- シーケンス解析を評価指針に明示するとともに、これまでの評価事例や海外当局のガイドライン等も参考にデータの信頼性に関する事項等を検討する。
- これまでの食品安全委員会における評価事例やCodexガイドラインを踏まえ、栄養改変等を目的としている場合の評価の考え方の記載を検討する。

[評価実績を踏まえた技術的文書（仮称）の作成]

- ・ 今後検討する事項
 - Weight of evidence※を用いた段階的アプローチの考え方の検討
 - ※OECDによると、総合的な結論に至るために組み立てたLoE(line of evidence)に個々に割り当てられた重みを考慮すること。
 - 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。
- ・ 令和5年夏、遺伝子組換え食品（種子植物）及び遺伝子組換え添加物の技術的文書について、専門調査会で審議予定。

◆ 「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。

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> （脚注9） 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）。

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。

4. 今後のスケジュール

今後のスケジュール	改正内容	進捗状況
「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29日食品安全委員会決定）の改正	ベイズ推定を活用したベンチマークドーズ法を使用する際の考え方についての別添の追加及び注釈の内容を修正する改正	・評価技術企画WGで審議し、改正案が概ね了承された。今後、食品安全委員会への報告及びパブリックコメントを経て改正予定。
	疫学研究で得られた用量反応データへの適用のための手順や考え方の整理について追加する改正	・評価技術企画WGにて審議中。

◆ 「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（令和5年3月28日に公表）

- ・旧指針の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」は、最新の知見を含めて再整理の上、評価を実施する際の実践的な手引きとして新たに作成。

7. 農薬の再評価（令和4年度） [本体「第1（2）①b「重点事項」p2]

○改正農薬取締法の概要

- ・ 農薬の安全性を一層向上させるため、平成30年に農薬取締法を改正。
- ・ 最新の科学的知見に基づき再評価を行うとともに、農薬の安全性に関する審査を充実。

農薬安全性の向上

- ・ 科学の発展により蓄積される、農薬の安全性に関する新たな知見や評価法の発達を効率的かつ的確に反映できる農薬登録制度への改善が必要
- ・ 農薬に係る規制を、安全性の向上、国際的な標準との調和及び最新の科学的根拠に基づく規制の合理化の観点から見直し

- ① 再評価制度の導入
- ② 農薬の安全性に関する審査の充実

○再評価制度

再評価制度の仕組み

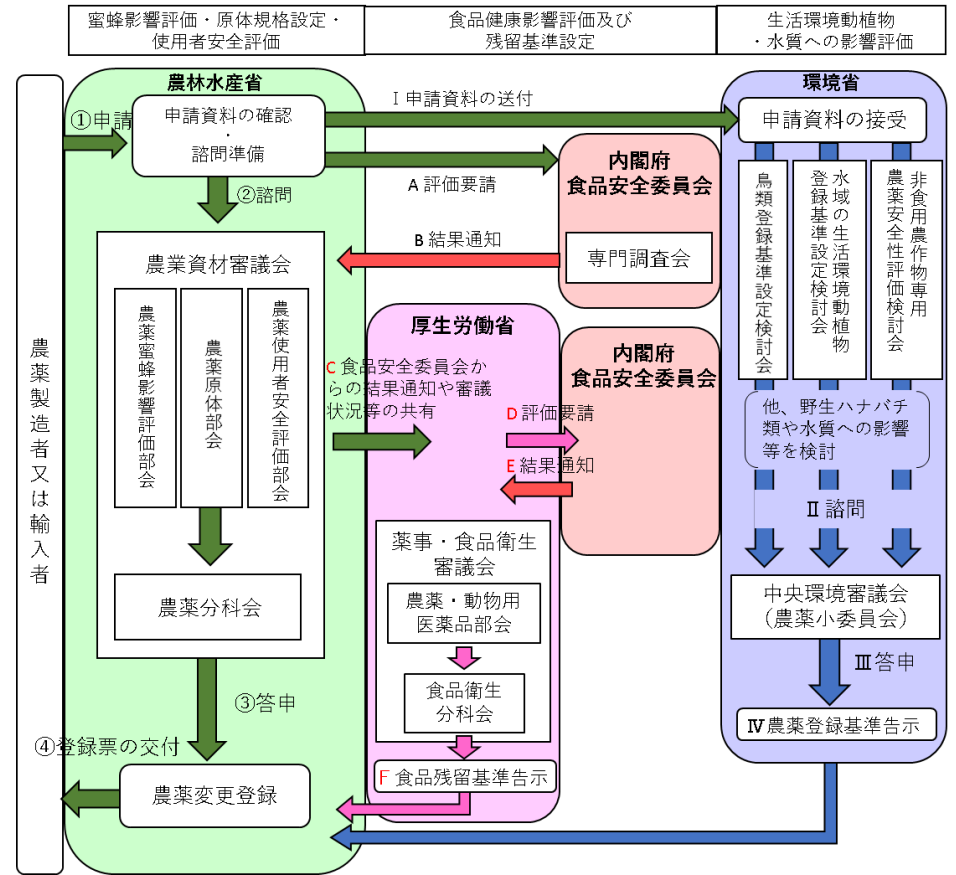
- ・ 登録されている全ての農薬について、定期的（15年毎）に最新の科学的知見に基づき、安全性等の再評価を行う仕組みを導入
- ・ また、農薬の安全性に関する科学的知見を収集し、必要な場合には随時、登録の見直しを実施

具体的な進め方

- ・ 再評価では、メーカーに対して、最新の試験要求に則った、データの提出を要求
- ・ 国は農薬の安全性に関する科学的知見の収集・分析

2021年度から開始し、国内での使用量が多い農薬を優先し実施

○再評価制度の流れ



○再評価に係る食品健康影響評価の要請の状況

- | | | |
|----------------|------------|-------------|
| ・ チオベンカルブ | ・ イソチアニル | ・ グリホサート |
| ・ チフルザミド | ・ イミダクロプリド | ・ エスプロカルブ |
| ・ ブタクロール | ・ クロチアニジン | ・ フェンメディファム |
| ・ 1,3-ジクロロプロペン | ・ ジノテフラン | ・ フサライド |
| ・ アセタミプリド | ・ チアメトキサム | |

※計14剤（2023年3月末日時点）

1. 養殖魚等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響評価に用いる手法

（1）背景

- 食品安全委員会では、動物用抗菌性物質が家畜等に使用された場合に選択される薬剤耐性菌が、食品を介してヒトに健康上の影響を与える可能性及びその程度を評価している。
- 平成15年12月に食品安全基本法第24条第3項に基づき農林水産省より薬剤耐性菌に係る評価要請を受け、その中に、養殖魚に使用される3系統の動物用医薬品を対象とするものが含まれていた。
- 一方、今まで食品安全委員会において実施した評価の対象は全て家畜であり、養殖魚に抗菌薬が使用される前提で薬剤耐性菌の評価を実施した経験はない。
- このため、薬剤耐性菌WGIにおいて、養殖魚を対象とした評価手法の検討を行った。

（2）検討概要

評価対象である3系統の動物用抗菌性物質のうち、日本において最も多く養殖されているぶり類に主に使用されるマクロライド系抗菌薬を対象に、「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」（以下「評価指針」という。）を用いて、評価の試行（トライアル）を行った。

トライアルにより、評価指針が養殖魚にも適用可能か検証し、今後リスク評価機関及びリスク管理機関で取り組むべき課題を特定した。

（3）検討結果

- 評価指針が養殖魚に対しても概ね適用可能であることが確認された。
- トライアルの結果を踏まえ一部評価指針を改正することとなった。

2. 養殖魚を対象とした評価の進め方

以下（1）を内容とする評価指針の一部改正を行い、その評価指針に基づきリスク管理機関が情報収集を行う。情報が集まり次第、食品健康影響評価を実施する。

なお、以下（2）についても随時取り組む。

水産物には、「天然」と「養殖」があり、魚種によっては養殖地域が限定的。
→ばく露評価で考慮

（1）評価指針の改正検討事項

- ① 対象動物に関する記載の追加
 - ・ 養殖と天然の漁獲高/流通の割合
 - ・ 主な養殖場所や産地 等
- ② 適応症に関する記載の追加
 - ・ 感受性のある魚種
 - ・ 疾病の性格（ワクチンの有無、発生数の推移等） 等
- ③ ハザードの特定の考え方の修正
 - ・ 発生：
畜産と比較して養殖魚由来の薬剤耐性菌の保菌実態調査は多く行われていないため、薬剤耐性菌の検出報告が少ない場合であっても、薬剤耐性菌は養殖現場で選択されていると見なして、リスクを過少評価することを防ぐ。
 - ・ ばく露：感染症法の対象菌以外（例：エドワジエラ、豚丹毒菌）もリストアップの対象とする。

トライアルの対象としたぶり類の連鎖球菌症は、本来ワクチン接種により発生を抑制していたところ、近年ワクチンが効かない株が出現したことにより、抗菌性物質の使用が増加しているところ。

水産は、感染症法の対象菌以外の菌種でも食中毒報告があることから対象を拡大。

（2）推奨される取組

- ① 食品安全委員会の取組
 - ・ 食中毒情報の充実
 - ・ 環境に関する評価ポイントの整理
 - ・ 薬剤耐性遺伝子の人の腸管内における伝播について考え方を整理
- ② リスク管理機関の取組
 - ・ モニタリングの充実
 - ・ 食中毒情報の充実

9. 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視

[本体「第4の1食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視」p7、8]

1 評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について

リスク管理機関に対し、令和2年10月1日から令和3年9月30日までにリスク評価結果を通知した品目について、リスク管理措置に適切に反映されているかを確認する施策の実施状況調査（第27回）を令和4年10月に実施し、令和4年12月20日の第883回食品安全委員会においてその概要を報告。

《調査の目的》

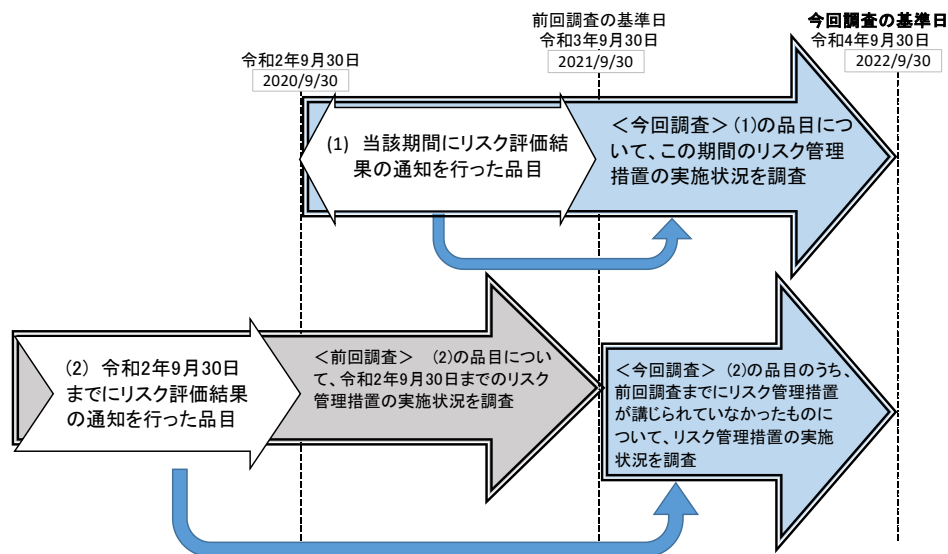
食品安全基本法第23条第1項第4号の規定に基づき、関係行政機関（リスク管理機関）の施策（リスク管理措置）の実施状況を監視するための調査を行い、食品安全委員会が行った食品健康影響評価がリスク管理措置に適切に反映されているかを把握するもの。

《調査対象品目（計208件）》

食品安全委員会がリスク管理機関に食品健康影響評価結果を通知した下記品目

- (1) 令和2年10月1日から令和3年9月30日の間に通知を行った品目（141件）
- (2) 令和2年9月30日以前に通知が行われたが、前回調査で具体的なリスク管理措置が講じられていなかった品目（67件）

※（2）の67件は今回調査の結果、13件はリスク管理措置済み、7件はリスク管理措置に向けて手続中、11件は審議会等で審議中、36件は審議会等の開催に至っていないとの結果であった。



《施策の実施状況一覧表（令和4年9月30日時点）》

※ 各項目中、上段は件数、下段は対象件数中の割合
 ※ 複数の分野に関係するものは、それぞれの分野に計上

	a.リスク管理措置済み	b.リスク管理措置に向けて手続中	c.審議会等で審議中	d.審議会等の開催に至っていない
食品添加物	3 100%	0 0%	0 0%	0 0%
農薬	51 52%	13 13%	4 4%	31 31%
動物用医薬品	37 73%	7 14%	0 0%	7 14%
器具・容器包装	1 14%	0 0%	6 86%	0 0%
汚染物質	2 50%	1 25%	0 0%	1 25%
微生物・ウイルス等	0 0%	1 100%	0 0%	0 0%
プリオン	1 20%	4 80%	0 0%	0 0%
かび毒・自然毒等	0 0%	0 0%	1 100%	0 0%
遺伝子組換え食品等	26 100%	0 0%	0 0%	0 0%
新開発食品	1 100%	0 0%	0 0%	0 0%
肥料・飼料等	4 80%	1 20%	0 0%	0 0%
薬剤耐性菌	4 100%	0 0%	0 0%	0 0%
その他	1 100%	0 0%	0 0%	0 0%
合計	131 63%	27 13%	11 5%	39 19%

注：表中のa～dの区分について
 a：規格基準を設定する等のリスク管理措置が講じられたもの。
 b：規格基準を設定する等のリスク管理措置の方針が決定済みで、実施に向けて手続中のもの。
 c：審議会等で審議中のもの。
 d：審議会等の開催に至っていないもの。

＜審議会等の開催に至っていない理由＞

- 農薬・動物医薬品については以下の理由
 - ① 基準設定に必要な海外データの収集が必要
 - ② 食安委への再諮問等のため情報収集が必要
- 汚染物質については以下の理由

○ 調査基準日の令和4年9月30日時点では、清涼飲料水中の鉛について審議会開催準備中であったが、その後令和4年12月26日に薬事・食品衛生審議会で審議が行われた。

10. 食品安全モニターからの報告等

[本体「第4の2 食品安全モニターからの報告」p8]

【分野別提案・報告件数】

<食品安全モニターからの随時報告>

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、令和4年4月から令和5年3月までの1年間で計38件の提案・報告を受けた。

「微生物・ウイルス等」や「リスクコミュニケーション」についての報告が多くあった（各9件）。

※ 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。

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	国税庁
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	9	8	4	1	-	4	-
プリオン	-	-	-	-	-	-	-
かび毒・自然毒等	2	2	2	1	-	1	-
遺伝子組み換え食品等	1	1	1	1	-	-	-
ゲノム編集食品	1	1	1	1	-	1	-
新開発食品	-	-	-	-	-	-	-
動物用医薬品	-	-	-	-	-	-	-
肥料・飼料等	-	-	-	-	-	-	-
リスクコミュニケーション	9	5	5	3	-	8	-
いわゆる「健康食品」	-	-	-	-	-	-	-
アレルギー物質	-	-	-	-	-	-	-
その他	16	7	1	11	1	3	1
合計	38	24	14	18	1	17	1

※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

※その他の分野には

- ✓ 表示（市販弁当のラベルの位置、半加工製品の調理前後の栄養表示の提案）等
- ✓ 食品の衛生的取扱いも含めた食育の推進等が含まれる。

■ 食品安全モニターからの随時報告【主な提案・報告の内容及び食品安全委員会の対応】

① 加熱不足食肉製品について（4件）（分野：微生物・ウイルス等）

- レンジアップで簡単調理を謳う食肉製品は、食肉の安全性を確保する為の加熱を家庭内の仕様もメーカーも様々な電子レンジに委ねている。調理時のワット数や時間は記載されているが、安全性確認の面で十分か等疑問が残る。安全性の検証、事業者に対し安全性に関する指導、啓蒙並びに消費者への注意喚起等を検討して頂きたい。
- 鶏肉レアチャーシューをトッピングしたラーメン店でカンピロバクターによる食中毒の発生があった。これは肉類の調理に関する知識の無さが原因の一つと考えられる。注意喚起や情報提供を行ってはどうか。
- ネットショップや、家電量販店の調理器具コーナーで簡易的な低温調理器が販売されており、個人経営飲食店や家庭でもより、レア状態に近い肉の調理が可能になっている。また、ネットでは適切な殺菌条件を満たしていないと思われる調理方法が紹介されているのが見受けられる。
- カンピロバクターによる食中毒は、細菌性食中毒の原因としては第1位であるにもかかわらず、鶏肉の生食については法的に制限されていない。鶏肉の生食全般、少なくとも、内臓等の副生物の生食は禁止すべきである。

<食品安全委員会の対応>

モニターからの加熱不足食肉製品に関するリスク管理についての報告・提案は、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省及び消費者庁）へ情報提供を行い、引き続き、十分な加熱の必要性につき周知していく旨、また、鶏肉のカンピロバクター属菌汚染への対応については、厚生労働省より食品安全委員会が令和3年6月に示したリスクプロファイルにおける課題を踏まえ、関係省庁が連携してデータ収集等に取り組んでいる旨の回答があった。

なお、食品安全委員会はこれまでに加熱不足食肉製品を食することの危険性について、ホームページやSNS等で注意喚起を行うとともに、鶏肉・豚肉・牛肉を低温調理する際のポイント等をまとめた動画や唐揚げ・ハンバーグ等を調理する際の安全な加熱温度・時間等をまとめた動画の公開、食品関係事業者等を対象とした、食中毒予防に必要な殺菌温度・時間や食中毒の原因となる微生物の特徴等に関する講義の開催など、情報提供を行ってきたところである。

ご指摘の点を含め、引き続き、リスク管理機関と連携しつつ、適宜注意喚起や情報提供等を行って参りたい。

② 乾燥ヒジキの調理法について

（分野：リスクコミュニケーション）

- ネットで調べると乾燥ヒジキを水戻しせずに使う調理法等が紹介されているが、ヒジキには比較的高い濃度で無機ヒ素が含まれており、水戻し、ゆでこぼし等を行わない調理法では無機ヒ素が低減されずに食卓で供され、健康リスクを高めることが懸念される。すでに、農林水産省のホームページでは、乾燥ヒジキの無機ヒ素を軽減するための調理法が公表されているが、より広く拡散・浸透させるため、食品安全委員会の情報提供ツールを活用するなどして、改めて乾燥ヒジキの無機ヒ素軽減のための調理法について、多くの消費者に分かりやすく情報提供することを提案する。

<食品安全委員会の対応>

モニターからの乾燥ヒジキの調理法に関するリスク管理についての報告・提案は、リスク管理機関（農林水産省）へ情報提供を行い、引き続き、ヒジキに含まれるヒ素の低減に向けた取組につき、情報提供や注意喚起を行っていく旨の回答があった。

なお、食品安全委員会はヒジキに含まれるヒ素についての知見を収集するため、平成18年度に食品安全確保総合調査を実施し、平成25年12月に「食品中のヒ素」に関するリスク評価結果を公表している。あわせて、食品中のヒ素」に関するQ&Aを作成し、乾燥ヒジキを60分間水戻しすることで芽ヒジキで75～95%、長ヒジキで55～90%のヒ素が除去されるため、水戻しするなど通常の方法で調理されたヒジキを適度に食する場合は過度に心配する必要はなく、他の食品とともにバランスよく食べることが重要であること等について、情報提供を行ってきたところである。

ご指摘の点を含め、引き続き、リスク管理機関と連携しつつ、必要に応じSNS等様々な手段により注意喚起に努めて参りたい。

<食品安全モニター課題報告>

食品安全モニターに対し、「食品の安全性に関する意識等について」の調査を令和5年1～2月に実施し、その結果について令和5年4月に取りまとめた。

【主な結果】

(1) 日常生活を取り巻く分野別の不安について

7つのリスク分野（自然災害、環境問題、戦争・テロ、犯罪、重症感染症、交通事故、食品安全）について、どの程度不安を感じるか調査したところ、「とても不安を感じる」又は「ある程度不安を感じる」と回答した者の割合は、各分野のうち、「自然災害」が89.7%と最多で、次いで「環境問題」が86.6%、「戦争・テロ」が前年の62.9%から大きく割合を増し、85.9%となり第3位になっている（図1）。

なお、「食品安全」について「とても不安を感じる」又は「ある程度不安を感じる」と回答した者の割合（62.3%）は7つのリスク分野のうち最も低いが、前年の54.7%から7.6ポイント増加している。「食品安全」について「とても不安を感じる」又は「ある程度不安を感じる」と回答した者の割合が7つのうち最も低いのは8年連続である。

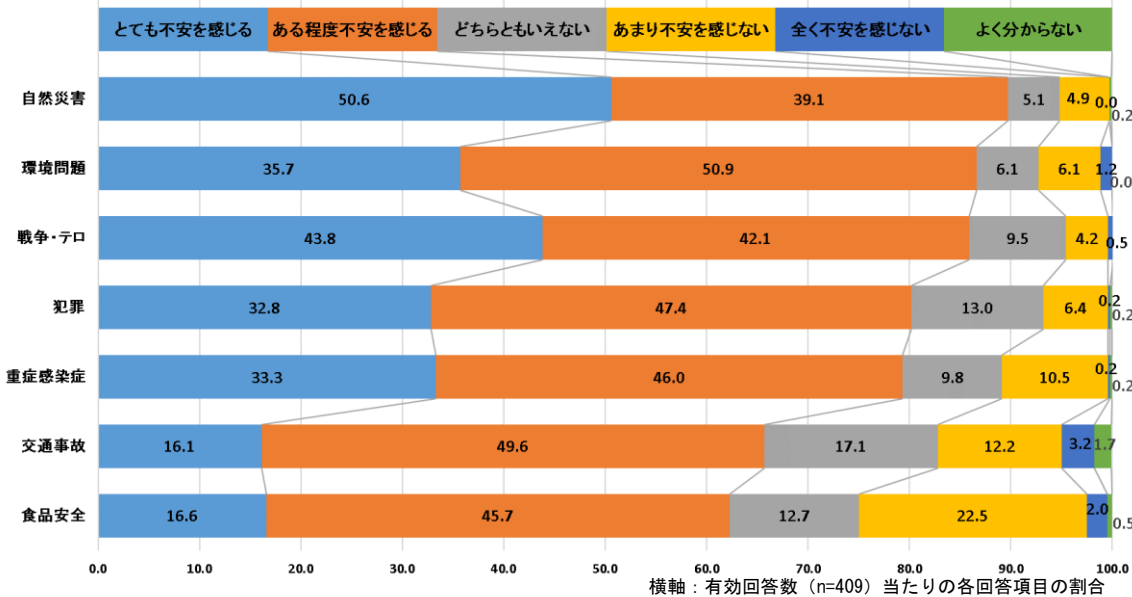


図1 日常生活を取り巻く分野別の不安について

(2) 食品の安全性に関わるハザードごとの不安について

食品の安全性に関わる各ハザードについてのどの程度不安を感じるか（「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」、「あまり不安を感じない」、「全く不安を感じない」、「よく知らない」）を調査した結果の年度別推移をみると、「有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等」は、平成24年以降11年連続1位となった。（表1）。

表1 食品の安全性に関わるハザードごとの不安について（年度別推移）

※「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」の合計割合が高い順に記載

年度	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位
今回調査	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (79.5%)	いわゆる健康食品 (66.8%)	かび毒 (65.6%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素、ダイオキシン類等）(62.1%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(59.4%)	アレルゲンを含む食品 (58.2%)	放射性物質 (51.3%)
令和3年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (80.5%)	かび毒 (64.1%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌 (63.9%)	いわゆる健康食品 (62.9%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素、ダイオキシン類等）(61.4%)	アレルゲンを含む食品 (60.5%)	放射性物質 (54.9%)
令和2年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (83.2%)	かび毒 (72.5%)	いわゆる健康食品 (60.5%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(59.4%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(57.4%)	残留農薬 (56.3%)	器具・容器包装からの溶出化学物質 (55.5%)
令和元年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (85.1%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌 (66.1%)	いわゆる健康食品 (62.6%)	かび毒 (61.9%)	アレルゲンを含む食品 (59.9%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(53.9%)	器具・容器包装からの溶出化学物質 (52.8%)
平成30年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (86.7%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌 (66.9%)	いわゆる健康食品 (64.9%)	かび毒 (64.6%)	アレルゲンとなる物質を含む食品(61.8%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(60.9%)	放射性物質 (54.0%)
平成29年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (83.4%)	いわゆる健康食品 (63.6%)	かび毒 (62.0%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(59.1%)	アレルゲンとなる物質を含む食品(57.5%)	放射性物質 (51.5%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(49.9%)
平成28年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (82.8%)	いわゆる健康食品 (61.7%)	かび毒 (61.5%)	家畜用抗生物質による薬剤耐性菌(59.1%)	放射性物質 (56.5%)	アレルゲンとなる物質を含む食品 (55.7%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(51.9%)
平成27年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (75.7%)	いわゆる健康食品 (64.4%)	放射性物質 (58.4%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(53.2%)	家畜用抗生物質 (51.8%)	残留農薬 (51.3%)	食品添加物 (48%)
平成26年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (78.5%)	放射性物質 (64.1%)	いわゆる健康食品 (64.1%)	残留農薬 (58.8%)	家畜用抗生物質 (55.4%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(53.6%)	食品添加物 (50.4%)
平成21年度	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等 (79.6%)	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(78.1%)	残留農薬 (73.1%)	家畜用抗生物質 (68.2%)	器具・容器包装からの溶出化学物質 (67.5%)	遺伝子組換え (64.6%)	食品添加物 (62.5%)
平成16年度	汚染物質（カドミウム、メチル水銀、ヒ素等）(91.7%)	残留農薬 (89.7%)	家畜用抗生物質 (83.5%)	有害微生物（細菌等）、ウイルス等による食中毒等(80.9%)	食品添加物 (76.4%)	遺伝子組換え (74.7%)	BSE（伝達性牛海綿状脳症）(74.5%)

※初回調査平成16年度より平成26年度までは、5年おきに記載

- 令和元年に、今後5年間に推進すべき研究・調査の方向性を明示した「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」を改正し、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の計画的・戦略的实施を図っている。
- 「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）」に基づき、令和5年度研究課題について、公募、事前評価を経て採択を行った。
- 令和4年度に実施中の研究課題及び既に終了した調査・研究課題の成果並びにその活用について、中間評価、事後評価及び追跡評価を行った。

「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

<プログラム評価>

プログラム評価とは、食品安全委員会が実施する研究事業・調査事業の総体としての目標の達成度合いや副次的成果等についての評価をいう。評価は5年ごとを目安に実施することとされており、前回評価は令和元年度に実施した。

評価項目は以下のとおりであり、各評価項目の判定を踏まえ、研究事業又は調査事業に対する総合的な評価として、S、A、B、Cの4段階で判定を行う。

令和元年度の評価は、研究事業、評価事業共に総合評価はA判定であった。

評価項目		評価基準
I	必要性 (研究・調査制度の意義)	行政的意義及び目的の妥当性等の観点から評価する。 1 科学的・技術的意義 (ガイドライン、評価の考え方、評価書の作成等のために必要か) 2 社会的・経済的意義 (食品健康影響評価の発展、新たな評価方法の開発、人材育成等に必要か) 3 国費を用いた制度としての意義 (国自らが取り組む必要があるか)
		制度運営方法の妥当性の観点から評価する。 1 研究課題及び調査課題の選定手続きの妥当性 2 研究課題及び調査課題の評価方法の妥当性 3 投入された資源(予算)の規模及び配分の妥当性
III	有効性 (研究・調査制度の目標の達成度、社会等に及ぼす効果)	目標の達成度、社会・経済への貢献等の観点から評価する。 1 目標(「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」(食品安全委員会決定)に対する実績の評価)の達成度 2 目標の今後の達成可能性 3 行政事業への貢献(食品健康影響評価等への貢献) 4 社会への波及効果 (レギュラトリーサイエンスへの貢献、人材育成等)

<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 (残留農業研究所)	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	窪田 邦宏 (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年度食品安全確保総合調査>

調査課題名	
①	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
②	食品添加物のばく露評価に関する情報収集調査
③	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
④	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
⑤	農薬リスク評価に関する海外状況調査(令和5年度)
⑥	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

＜令和5年度新規研究課題及び令和5年度実施予定調査課題＞

研究課題については、「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）」に基づき、令和5年度研究課題について、公募、研究・調査企画会議における事前評価を経て採択を行った。

調査課題については、「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）」に基づき、研究・調査企画会議の審議を経て、令和5年度に実施する調査課題を決定した。

■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

■食品健康影響評価技術研究

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)
食品関連化学物質のリスク評価におけるリードアクロス手法の適用と信頼性評価に関する研究	山田 隆志	国立医薬品食品衛生研究所	16.0	4.4	3.9	7.8
国際動向に鑑みた食品中の残留農薬に係る発達神経毒性学分野のリスク評価手法に関する研究	桑形 麻樹子	国立医薬品食品衛生研究所	15.4	4.3	3.6	7.5
養殖水産動物における薬剤耐性指標細菌の設定及びモニタリングの試行	臼井 優	酪農学園大学	15.4	4.4	3.5	7.5
アレルギー誘発性を有する植物に由来するタンパク質の網羅的消化性評価	児玉 浩明	千葉大学	15.0	3.9	3.9	7.3

■食品安全確保総合調査

調査課題名	
①	アレルギーを含む食品のファクトシート（そば類、えび・かに）の作成に向けた科学的知見の調査
②	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
③	農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和5年度）
④	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（令和5年度）
⑤	新たな育種技術を活用した新規食品の安全性評価手法等に関する調査

12. リスクコミュニケーションの戦略的な実施

[本体「第2(2)②「リスクコミュニケーションの戦略的な実施」p2、「第6リスクコミュニケーション・情報発信の促進」p10~16]

○感染者数の状況を踏まえつつオンライン会議システム及び対面で、報道関係者との意見交換会、地方公共団体と共催の意見交換会、地方公共団体や大学、消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣を実施した。

○TwitterやFacebookなどのSNSやホームページを通じたタイムリーな情報発信のほか、一般の方に分かりやすく情報提供できるよう、YouTubeを活用し、意見交換会などの動画を公開した。

○関係行政機関との連携を強化し、消費者庁と共催（厚労省・農水省は協力）にて、地方公共団体の食品安全担当部局を対象とした全国食品安全連絡会議を1月に開催した。

<効果>

○オンライン会議システムを活用した意見交換会等の録画動画をYouTubeでアーカイブ配信することにより、リアルタイムでの参加者及びアーカイブ視聴による参加者が合わせて300名にのぼった。

○各媒体の利用傾向を把握し、食品健康影響評価その他の食品の安全性について様々なメディアを通じた情報発信をタイムリーに行った結果、テレビ、ネットニュース、新聞、ラジオ等で委員会の発信内容が委員会の名称とともに紹介された。

<ポイント>

- 1 リスクコミュニケーションの戦略的な実施
- 2 様々な手段を通じた情報の発信
- 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発（解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ）
- 4 「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）
- 5 「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）

「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月）を踏まえ、戦略的にリスクコミュニケーションを実施した。

具体的な取り組み

- ✓ 新型コロナウイルス対策を念頭に置いた、インターネットを利用したリスクコミュニケーションの実施（オンライン会議システムの利用・YouTubeを利用した動画配信）
- ✓ 地方公共団体を対象とした全国会議（消費者庁との共催で、食品安全関連府省庁との連携強化）
- ✓ 食品関係事業者・関係団体をターゲットとした精講
- ✓ 報道関係者との意見交換会
- ✓ 地方公共団体と共催での意見交換会
- ✓ 一般消費者・学校関係者・食品関連事業者などを対象にSNS（Twitter、FacebookやYouTube）を利用した情報提供

主な効果

オンライン会議システムでの意見交換会でも、アンケートや「いいね」ボタン等コミュニケーションツールを活用して積極的に意思疎通を図った。また、アーカイブ配信を実施することで、より多くの方に情報を届けることが可能となった。加えて、状況に合わせて実施した対面での意見交換会では、対面ならではの活発な意見交換ができた。

13.様々な手段を通じた情報の発信

[本体「第6の1「様々な手段を通じた情報の発信」 p10~12]

○様々な手段を通じた情報の発信については、①年誌を含めた広報誌等の紙媒体、②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、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、リスクプロファイル、業務紹介等

○キッズボックス

内容
年間12回発信
4月：食中毒は3つのルールで やっつけよう！[細菌の場合]
5月：貝の毒に気をつけよう！
6月：行動しよう！世界食品安全の日
7月：卵を安全に食べるために
8月：冷蔵庫の上手な使い方
9月：食品添加物ってなんだろう？
10月：農薬について学ぼう その1 農薬が使われた食べ物と病気
11月：冬の食中毒 ノロウイルス
12月：お肉を安全においしく食べよう
1月：カフェインを知ろう
2月：農薬について学ぼう その2 農薬は体に蓄積するの？
3月：農薬について学ぼう その3 お母さんが食べた時、赤ちゃんへの影響は？

農薬について学ぼう
農薬は体に蓄積するの？
 農薬を使った食べ物を食べると農薬が体にたまり続けていつか悪いことが起きる、と心配している人がいます。でも、そんなことが起きないように調べられています。

ぼくたちが食べた農薬は体の中でどうなるの？
 口から入った農薬は、そのままだったり分解されたりして、おしっこやうんちなどとして出ていくよ。出ていくまでどれぐらいの時間がかかるか、どう分解されるかなどが、動物で詳しく調べられて、食品安全委員会はその結果をチェック。動物での試験結果が人にあてはまるのかもみていますよ。

ここが大切！
 50年以上前には、体の外に出ていくのが速く、人やほかの生き物の体などにたまりやすい農薬が使われていて大問題になりました。今は、体にたまりやすい農薬は使用されていません。

食品安全委員会は、ほかのいろいろな種類の試験結果も合わせて検討して、その農薬について「人が一生通、毎日食べても大丈夫な量」を決めているよ。そして、その量を越えないように、米や野菜などを作るときに使ってよい農薬の量や使い方が決められているんだよ。

食べた物に残った農薬の安全量は「農薬について」のお話を必ず読んでみてね。

キッズボックス「農薬について学ぼう」は計3回のシリーズ（2022年10月、2023年2月、3月下旬）でお届けします。

農薬について「使方」に対する影響を調べているところは、どこかな？
 住職 伊藤 行徳 林 永寿 宇 農 食 安 委 員 会
 〒100-8385 東京都千代田区千代田1-1-1 農産物検査所
 今月5号（2023年）2月 農産物検査所 食品安全委員会
 調べてみよう キッズボックス 広報 <http://www.fsc.go.jp/kids-box/>

○Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

	元年度	2年度	3年度	4年度
記事数	182	203	192	203
閲覧者数	420,094	438,702	324,800	883,011
いいね数	5,193	5,578	6,753	7,633

○Facebookの記事の事例（閲覧数順） ※H29.4~

投稿日	投稿内容	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)
R5.3.9	ジビエ（野生鳥獣の肉）は必ず中心部までしっかり火を通して食べましょう！	49,944 (※歴代5位)

○Twitterの閲覧数の多かった投稿例（閲覧数順） （食中毒の危険が高い食べ方など報道やインターネットで話題になっていたテーマについて発信）

（閲覧数22万）

内閣府食品安全委員会事務局_広報 @FSCJ_PR · 2022年7月5日 ...
加熱不足の鶏肉は危険です！ #カンピロバクター による #食中毒 は激しい下痢の他、ギラン・バレー症候群による後遺症の危険も。見た目生っぽいのももちろんダメ。肉の色が変わっていても加熱不足の場合があります。中心温度75℃以上1分以上と同等の条件で加熱しましょう！
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



（閲覧数17万）

内閣府食品安全委員会事務局_広報 @FSCJ_PR · 3月9日 ...
カモや #カラス、シカやイノシシなど #ジビエ（野生鳥獣の肉）を生で食べると、#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、死亡する可能性もあります。食べる際は必ず中心部までしっかり火を通して食べましょう！
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



（閲覧数10万）

内閣府食品安全委員会事務局_広報 @FSCJ_PR · 2022年5月10日 ...
#ホタルイカの生食は危険です！

#寄生虫 による #食中毒 で、皮下に寄生虫の幼虫が潜り込むことによるミズ腫れや、腹痛の症状を起こす場合も。ホタルイカは正しい加熱処理や凍結処理がされたものを食べましょう！
→ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



○関係省庁との連携 （厚労省のツイートをリツイート）

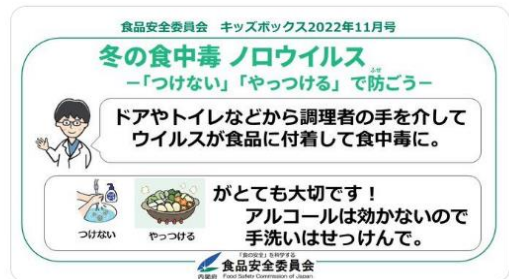
内閣府食品安全委員会事務局_広報さんがリツイートしました
厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin_ANZEN · 2月26日 ...
【注意！生食用馬肉が回収されています】
腸管出血性大腸菌O（オー）26が検出された生食用馬肉（馬刺し）が回収されています。当該品をお持ちの方は絶対に食べずに返品をしてください。
詳しくはこちら
mhlw.go.jp/stf/newpage31...



○時季をとらえたツイート例

（11月末ノロウイルス）

内閣府食品安全委員会事務局_広報 @FSCJ_PR · 2022年11月29日 ...
冬に多い #ノロウイルス の食中毒。ドアやトイレから調理する人の手を介して食品にウイルスがついて、食中毒になることが多いんです。対策は、手をよく洗ってウイルスを #つけない こと。アルコールは効かないのでせっけんで洗って下さい。加熱で #やっつける も有効です。
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



（クリスマス、年末年始）

内閣府食品安全委員会事務局_広報 @FSCJ_PR · 2022年12月8日 ...
#クリスマス や #お正月 においしい肉料理を計画中ですか？肉料理での食中毒を予防するために大事なポイントは3つ。食品安全委員会のウェブサイトと調理動画を見てから調理すれば、安全で美味しい肉料理ができるはず！よい #年末年始 を！
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



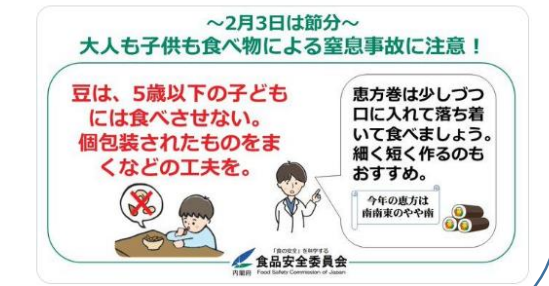
（バレンタイン）

内閣府食品安全委員会事務局_広報 @FSCJ_PR · 2月8日 ...
#2月14日は #バレンタインデー。#手作りお菓子 を計画中の皆さん、小麦粉は製造時に加熱殺菌されていないをご存じですか？生の小麦粉は #食中毒 の危険もあるので要注意！ #十分な加熱 で気持ちと安全を贈りましょう。
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



（節分）

内閣府食品安全委員会事務局_広報 @FSCJ_PR · 1月31日 ...
2月3日は #節分。恵方巻の後はご家族で #豆まき も楽しんでですね。でも、窒息の危険があるので、5歳以下のお子さんに豆を食べさせないで！豆まき是个包装されたものを使うのもアイデアです。
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...
#子どもの事故防止



○ウェブサイト
 (「添加物に関する質問に川西徹委員がお答えします」を公開)



ホーム > 食品安全情報マップ > 添加物に関する質問に川西徹委員がお答えします

食品添加物は危ない？複合的な影響は？ 一添加物に関する質問に川西徹委員がお答えします

令和4年11月17日公開

食品安全委員会は7月から3回にわたって、添加物についてのリスクコミュニケーション「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—」を開催しました。報道関係者、食品安全モニター、事業者など300人あまりの方々に参加いただきました。

今回も前半では、食品安全委員会が昨年度に行なった添加物の評価指針改定について、化学物質のリスク評価を担当する川西徹委員が話題提供しました。約1時間のその模様(2022年8月25日食品安全モニターセミナー)は、動画をご覧ください(以下リンク先参照)。一方、30件以上お寄せいただいた質問は、時間が足りず十分には回答できませんでした。そこで、主な質問について川西委員にウェブサイトで解説してもらうことにしました。

海外で禁止されている添加物がどうして日本で使われているの？日本は悪いの？添加物を複合して摂ったときのリスクは？なるべくなら動物試験はしてほしくないんだけど……。さまざまな質問、意見にお答えします。(インタビュー：松永和紀委員)

◆食品安全委員会YouTubeチャンネル

食品安全モニターセミナー(2022年8月25日)・話題提供

[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—【1:02:04】](#)



川西委員

Q&A

Q1. 添加物のリスク評価は、どのように行っているのか？

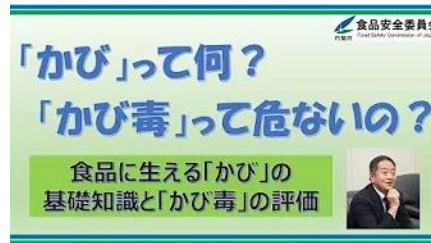
Q2. 海外と日本で使える添加物の種類が異なるのはなぜ？日本は評価基準が緩いのか？

Q3. 複数の添加物を同時に摂取する「複合ばく露」をどう考えたらよいのか？食品内で添加物同士が反応して安全性が変わる可能性は？

○2022年度に公式YouTubeチャンネルで公開した主な動画



食品安全セミナー「健康食品による健康被害を防ぐために」



食品に生える「かび」の基礎知識と「かび毒」のリスク評価



農業の安全の確保について



気を付けたい妊娠中の食事(1) 生ハム、加熱していないナチュラルチーズなど



食品添加物のリスク評価をアップデート—評価指針を改訂、ワイン添加物も続々評価—



世界食品安全の日 山本委員長メッセージ



気を付けたい妊娠中の食事(2) 加熱不十分な肉(寄生虫(トキソプラズマ))



過去の講義動画のリバイバル公開 (FSCJアーカイブス)



加熱と調理 ハンバーグ編

14. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の2「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発」 p13~16]

(解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ)

○ 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

○「食品安全セミナー」(オンライン及び動画配信)

開催日	開催方法	内容	主な対象者
3/10	オンライン会議システム	「健康食品による健康被害を未然に防ぐために」 講師：協委員	食品関係事業者、一般消費者等

○「精講」(オンライン及び動画配信)

開催日	開催方法	内容	主な対象者
9/16	オンライン会議システム	「食品添加物のリスク評価をアップデート～評価指針を改正、ワイン添加物も続々評価～」 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)

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)
- 一般消費者等を対象に、地方公共団体が希望する情報を提供(講師派遣)

○学校関係者との意見交換会(地方公共団体との共催。対面)

開催日	共催先	内容	主な対象者
10/26	京都府	身近な食品のリスク(カフェインの安全性について)	大学生
11/29	沖縄県	食中毒について	高校生

○学生・生徒の訪問受け入れ(対面)

開催日	受け入れ団体	内容
6/28 12/6	防衛医科大学校	・食品の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
12/23	慶應義塾大学大学院	・食品安全を守る仕組みについて ・食品安全委員会等の政府組織における公衆衛生人材の役割 ・医系技官、獣医系技官との情報交換

○講演(講師派遣)

※一部抜粋

開催日	内容	主な対象者
5/20	食品の安全確保における食品安全委員会の役割－ 添加物指針の改定を例に－(川西委員)	食品関係事業者、一般消費者 (※ifia/HFE Japan2022にて講演)
7/21	家庭における低温調理(香西委員)	一般消費者
12/3	カンピロバクター食中毒(山本委員長)	一般消費者
12/12	食品の安全性とレギュラトリーサイエンス (浅野委員)	大学生
1/19	健康食品の安全性(協委員)	一般消費者

15. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

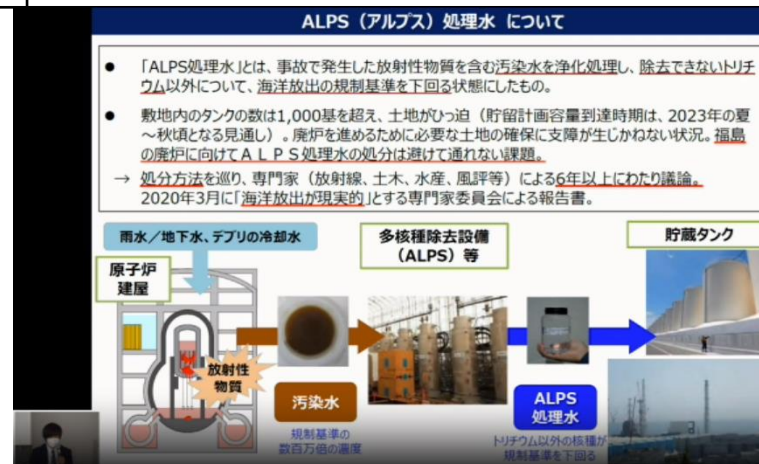
[本体「第6の3（1）リスク機関との連携」 p15]

（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）と連携し、児童、大学生、一般消費者を対象に意見交換会等を実施（令和3年度からは経済産業省も協力）

○関係省庁と連携した意見交換会

開催日	開催地	対象	内容
10/23 11/12,13	東京都	児童・ 一般消費者	「学研キッズフェス2022秋」「Farm Love with ファーマーズ & キッズフェスタ2022」（親子を対象とした体験イベント）（対面）
7/13	福岡県	大学生	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質のこれからを考える」（オンライン会議システム・対面）
11/4	滋賀県		
11/10	東京都		
1/24	福島県		
11/28	東京都	一般消費者	
12/14	大阪府		



★意見交換会への感想

- 本日の意見交換会で検査以外にも樹木や土壌への対策がなされていることを知り、安心した。
- ALPS処理水の安全対策や妥当性の確認などについて理解できた。

16. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の2（2）意見交換会、講師派遣等」p14]

（報道関係者、関係団体、学術団体との連携）

- 報道関係者を対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、基礎的な科学的情報を提供

○報道関係者との意見交換会

開催日	テーマ
7/21	「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—」（対面） 令和3年に改定した食品添加物の評価指針について、ワインを例に解説。
11/21	「食品に生える「かび」の基礎知識と「かび毒」の評価」（対面） 家庭での情報提供が未だ十分ではない「かび」や「かび毒」について、基礎的な情報と主な評価事例を解説。
3/1	「健康食品による健康被害を防ぐために」（対面） 最新の疫学調査の結果を交えつつ、「いわゆる健康食品に関する19のメッセージ」を改めて解説し、情報提供を実施。

- 学会等での委員による講演やブース展示をとおして、関係団体や学術団体との連携強化

学会名	内容	※一部抜粋
日本食品衛生学会公開セミナー	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	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	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	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」	
日本糖尿病学会 九州地方会	脇委員：講演「糖尿病診療におけるダイバーシティ&インクルージョンを自らの経験から考える」	
日本薬学会レギュラトリーサイエンス部会	松永委員：講演「リスクコミュニケーションはみんなのしごと」	

（日本食品微生物学会や日本薬学会にブース出展のほか、複数の学会大会要旨集に広告を掲載し、食品安全委員会を紹介）

17. 緊急時対応訓練の実施

[本体「第7の3 緊急時対応訓練の実施」p17]

令和4年2月15日の第847回委員会会合において決定した令和4年度緊急時対応訓練計画に基づき、実務研修と確認訓練の2本立ての訓練設計により実施した。

○実務研修

・緊急時対応手順研修

5月12日に、事務局職員のうち、新任者を中心とした係長級職員を対象として、緊急時対応手順概要の周知及びホームページやSNS等での情報発信に必要な知識・技能の習得を目的として実施。

・情報収集・発信研修

9月9日に松永委員を講師として迎え、当委員会委員並びに、事務局及び緊急時対応を行う関係省庁の職員を対象者として、緊急時における国民への情報提供を、わかりやすく正確にかつ迅速に行うための知識や技能を養うことを目的として実施。

・事例講習会

11月12日に富山市保健所生活衛生課長を講師として迎え、当委員会委員並びに、事務局及び緊急時対応を行う関係省庁の職員を対象者として、令和3年6月に富山市で発生した、学校給食の牛乳に起因した食中毒事案を例示しつつ、得られた教訓や苦労したこと、一連の対応の過程において、地方公共団体が国（リスク評価機関、リスク管理機関）に望むこと、平常時から準備しておくべきこと等について講演を実施。

○確認訓練

12月23日に実施。消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び警察庁も参加した。

緊急時における組織全体の対応能力の向上を図るとともに、緊急時対応マニュアル等の実効性の向上を図るため、本訓練を実施した。また、本訓練を通じて、これまでに実施した研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認した。

【訓練で用いた仮想シナリオの概要】

- 1 危害因子：農薬「マラチオン」
- 2 原因食品：冷凍食品
- 3 状況設定及び訓練の経過：

12月23日

- 10：00 厚生労働省から情報共有（農薬混入による商品回収の情報）
食品安全委員会、農林水産省が毒性情報に関する企業の発表内容の誤りを指摘
- 11：00 厚生労働省から情報提供（消費者向け注意喚起の資料の共有）
- 13：10 食品安全委員会ホームページ、Facebook、ブログに注意喚起の投稿
- 15：30 統括官会議開催（ウェブ開催）

随時：国民や報道機関等からの問い合わせ対応

18. 国際協調の推進 [本体「第9 国際協調の推進」 p18~19]

海外への情報発信として、評価が終了した食品健康影響評価の要約及び海外からの関心も高いと思われる評価指針等の英訳を順次HPに掲載

委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission –」を発行した。

国際会議等（ウェブ会議システム等による開催も含む。）に出席し、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集を行った。

また、カナダ及びバングラディッシュの食品安全機関と意見・情報交換を行い、これらの機関と連携の構築を図った。

<英文電子ジャーナルの発行>

「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission –」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

2016年3月以降に発行したバックナンバーも含め、PubMed Central（PMC）に掲載され、国内外へ広く情報発信

<令和4年度に掲載された主な論文等>

タイトル	著者
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
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
Japanese Regulatory Framework and Approach for Genome-edited Foods Based on Latest Scientific Findings	Kazunari Kondo, Chie Taguchi
Omics Profiles of Non-GM Tubers from Transgrafted Potato with a GM Scion	Taira Miyahara, Takumi Nishiuchi, Nao Fujikawa, Taichi Oguchi, Akira Kikuchi, Ken-ichiro Taoka, Takumi Ogawa, Karuna Honda, Yube Yamaguchi, Tomofumi Mochizuki, Daisaku Ohta, Hiroaki Kodama

年月	イベント	参加者
2022年6月	第37回OECD農薬作業部会(ウェブ)	事務局職員2名
7月	第53回コーデックス残留農薬部会(ウェブ)	事務局職員1名
	2022食品安全に関する国際食品保全学会(IAFP)(ウェブ)	委員1名
9月	ISMYCO 2022 & ICM 2022(ウェブ)	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
	FOURTH ANNUAL FORUM ON ENDOCRINE DISRUPTORS(ウェブ)	事務局職員1名
10月	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議(GSRS22)(シンガポール)	委員1名 事務局職員1名
12月	第22回国際栄養学会議(日本)	委員1名
	アジア太平洋プリオン研究会2022(ウェブ)	委員1名
2023年1月	シンガポール食品庁(SFA)との意見交換(シンガポール)	事務局職員1名
2月	第26回コーデックス食品残留動物用医薬品部会(ウェブ)	事務局職員1名
	EFSA BMDワークショップ(ベルギー)	事務局職員2名
	第38回OECD農薬作業部会(ウェブ)	事務局職員2名
3月	第62回米国毒性学会(米国)	委員1名 事務局職員1名
	第53回コーデックス食品添加物部会(中国)	事務局職員2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)、化学物質(IFCSLG)、微生物(IMFSLG)、リスク評価手法(ILMERAC))に参加	