

議題（2） 参考資料

—令和6年度食品安全委員会運営状況報告書（案）のポイント—

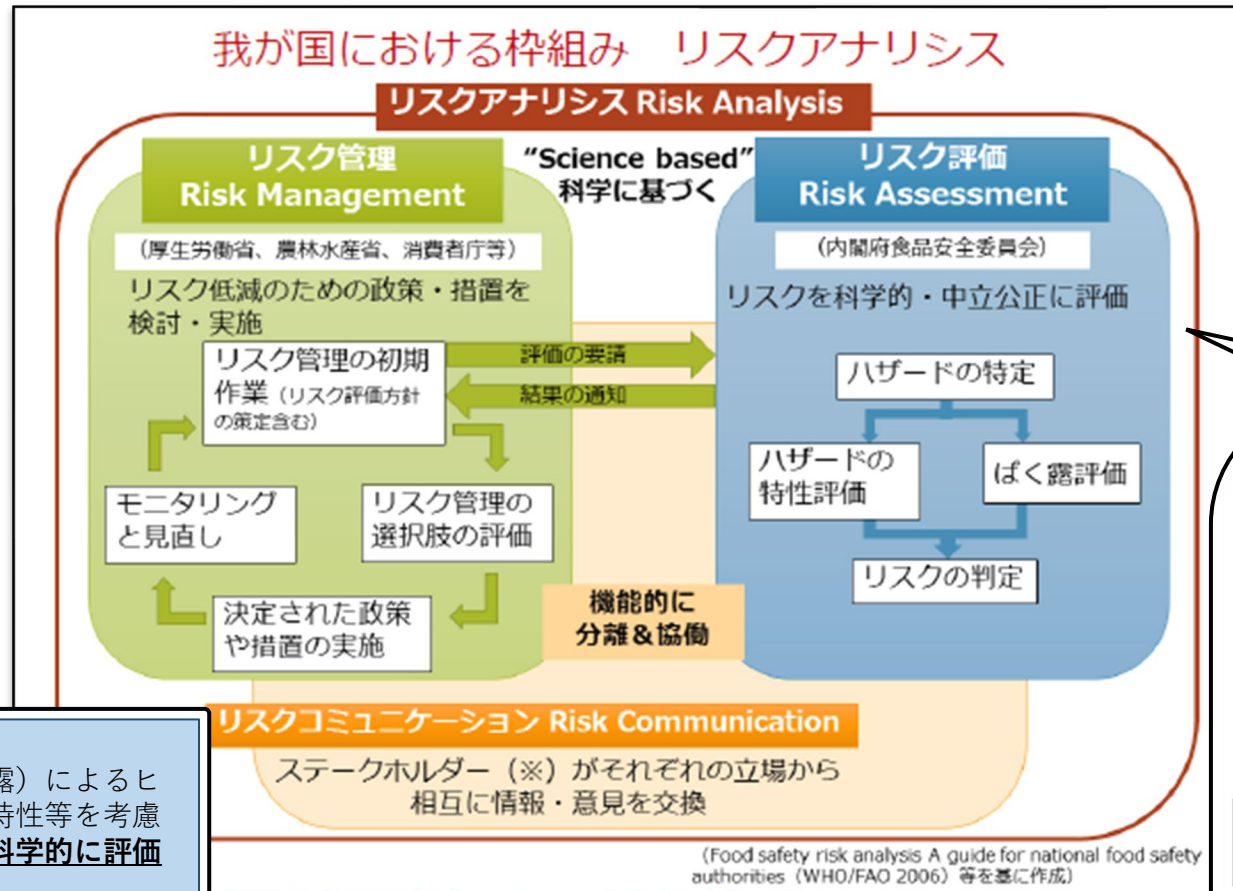
<目次>

| | |
|---------------------------|----|
| ○食品安全の基本的事項 | 1 |
| 1.委員会の運営全般 | 2 |
| 2.専門調査会開催状況 | 4 |
| 3.ワーキンググループ開催状況 | 5 |
| 4.食品健康影響評価の審議状況 | 6 |
| 5.評価ガイドライン等の策定等 | 7 |
| 6.「自ら評価」を行う案件の推進 | 8 |
| 7.食品安全モニターからの報告等 | 1 |
| 8.食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進 | 12 |
| 9.リスクコミュニケーションの戦略的な実施 | 17 |
| 10.様々な手段を通じた情報の発信 | 18 |

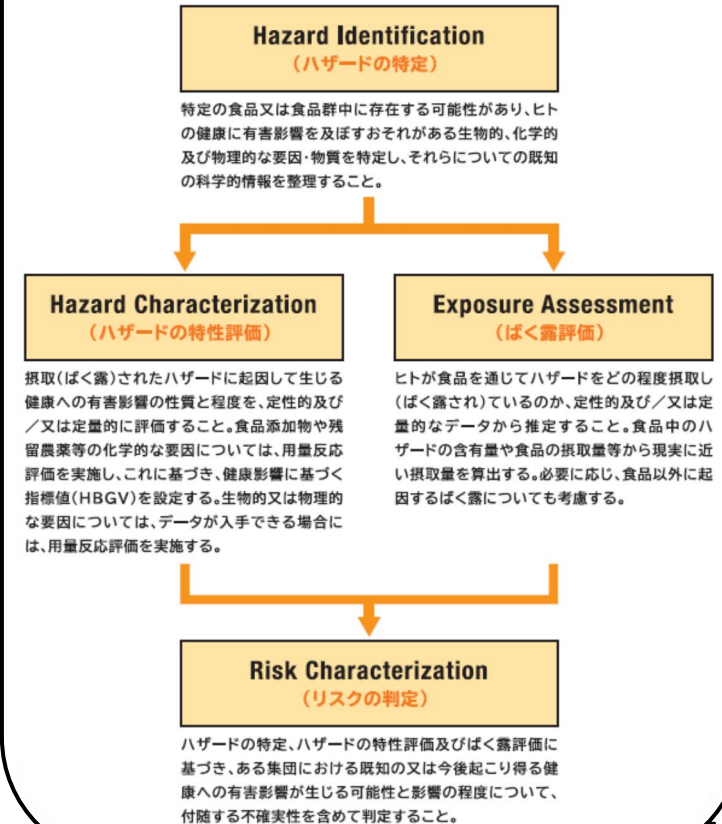
| | |
|--|----|
| 11.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け 入れ | 21 |
| 12.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (リスク管理機関との連携) | 22 |
| 13.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (報道関係者、関係団体、学術団体との連携) | 23 |
| 14.緊急時対応訓練の実施 | 24 |
| 15.食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用 | 25 |
| 16.国際協調の推進 | 26 |

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

食品中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. 委員会の運営全般

[本体「第2 委員会の運営全般」p 1～3]

令和6年度委員会開催回数

- ・食品安全委員会：42回
- ・専門調査会等：112回



令和6年度評価依頼数・評価終了数

- ・依頼数：75案件
- ・評価終了数：83案件



■ 委員会決定の改正等

「食品安全委員会運営規程」

(平成15年7月1日食品安全委員会決定)

やむを得ない理由があると委員長が認めた場合に限り、委員はWEB会議システムを利用して会議に出席することができることを明文化した (令和6年7月9日の第946回委員会会合)。

「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している抗菌性物質である動物用医薬品及び飼料添加物について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の微生物学的ADIに係る食品健康影響評価の取扱いについて」

(令和7年2月18日食品安全委員会決定)

専門調査会による調査審議を経ることなく、評価書を改訂し、評価の結果を通知する場合を明文化した (令和7年2月18日の第972回委員会会合)。

「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30日食品安全委員会決定)

養殖水産動物特有の考え方を反映するとともに、ハザードの特定における専門家判断を柔軟に行えるよう当指針の別紙1を修正した (令和7年3月27日の第977回委員会会合)。

「食品を介して人の健康に影響を及ぼす細菌に対する抗菌性物質の重要度のランク付けについて」

(平成18年4月13日食品安全委員会決定)

日本国内の人用抗菌性物質の承認状況の変化やWHOのランク付けの動向等を踏まえた抗菌性物質の追加やランク変更を行った (令和7年3月27日の第977回委員会会合)。

■ 企画等専門調査会の開催

第42回会合
(6月5日)

令和5年度食品安全委員会運営状況報告書について審議を行い、了承された。
また、令和6年度の「自ら評価」案件選定の進め方について審議を行い、案件の募集を進めることが了承された。

第43回会合
(11月13日)

令和6年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告及び令和6年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行った。

第44回会合
(2月6日)

「自ら評価」案件候補の選定については審議の結果、提案された案件はいずれも「自ら評価」案件候補とはしない旨を委員会に報告することとなった。
令和7年度食品安全委員会運営計画案について審議を行い、了承された。
さらに、令和6年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果について事務局から報告を行うとともに、令和7年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画案についても審議を行い、了承された。

■ 事務局体制の整備

新たな科学技術の発展や気候変動等による新たなハザードに対応するとともに幅広い情報の収集・分析・評価を行うための体制強化、及び機能性表示食品制度の見直しにともない増大が見込まれる特定保健用食品の評価体制の強化を図るための定員を確保した。

■ 委員会におけるDXの取組について

食品健康影響評価書（毒性試験データ）のオープンデータ化に向けた検討

- ✓ 食品健康影響評価書（毒性試験データ）のオープンデータ化に向けた調査を実施した。
- ✓ 食品健康影響評価書作成の効率化と、評価書作成に伴い整理した毒性データを国際的な形式で提供可能とするデータベース化について検討を行った。

デジタルトランスフォーメーション（DX）推進に関する研究及び調査の実施

- ✓ 食品健康影響評価技術研究において令和5年度及び令和6年度に採択した2課題を実施するとともに、令和6年9月24日～10月23日の期間で公募を行った令和7年度の「食品健康影響評価を担う若手枠専門家の育成枠」として1課題を採択した。
- ✓ 食品安全確保総合調査において、「IT・AIを活用した食品安全情報収集システムに関する実証事業」を実施した。

最新情報の収集・整理のデジタル技術を用いた自動化に向けた検討

- ✓ 令和6年度に食品の安全性の確保に関する海外の最新情報の収集・整理のデジタル技術を用いた自動化に向けた試行を実施し、スクレイピングや収集情報の構造化などに関し具体的な課題及びその対応方針についての検討を行った。

2. 専門調査会開催状況（令和6年4月～令和7年3月）

【本体「第2（2）企画等専門調査会の開催、（3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」 p 1, 2】

| 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5年度食品安全委員会運営状況報告書について 令和6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 座長の選出、座長代理の指名 令和6年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について 令和6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6年度食品安全委員会運営計画について 令和6年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果 令和7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"> 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、亜硫酸水素アンモニウム水 |
| 農薬第一専門調査会 | 11回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 イミダクロプリド クロルタルジメチル チアメトキサム クロチアニジン |
| 農薬第二専門調査会 | 9回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 カルベンダジム、チオファネートメチル及びベノミル ヨウ化メチル グルホシネート クロフェンテジン スピロジクロフェン |
| 農薬第三専門調査会 | 9回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 エトフェンプロックス プロスルホカルブ プレチラクロール プロパモカルブ シクロピラニル チアジニル |
| 農薬第四専門調査会 | 11回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 ベンチオピラド ペントキサゾン フサライド フルベンチオフェノックス キノクラミン イソシクロセラム ベンジルアデニン マンジプロバミド |
| 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 ジンプロピリダズ マンデストロピン フェリムゾン フィプロニル スピロビジオン |
| 動物用医薬品専門調査会 | 9回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 ジブチルサクシネート ノルジェストメット ブラレトリン ワクチン添加剤 ピペロニルプトキシド イミダクロプリド トルトラズリル グレプトフェロン及びトルトラズリルを有効成分とする豚の注射剤（フォーセリス注射液） ケトプロフェン ケトプロフェンを有効成分とする牛の注射剤（ケトフィス） |

| | | |
|----------------|-----|--|
| 器具・容器専門調査会 | 1回 | <ul style="list-style-type: none"> 令和6年度食品安全委員会運営計画について、ビスフェノールAの現状について |
| 微生物・ウイルス専門調査会 | 4回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 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 令和4～5年度食品健康影響評価技術研究の報告について |
| プリオン専門調査会 | 5回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 ベルギーから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓 牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直し（SRMの範囲） 普通肥料の公定規格等の一部変更 |
| 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 オクラトキシンA |
| 遺伝子組換え食品等専門調査会 | 16回 | <ul style="list-style-type: none"> Streptomyces mobaraensis TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ、PRO-No.1株を利用して生産されたL-プロリン 遺伝子組換え食品等の安全性評価基準改正に関する審議結果（案） チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシ（DAS1131）（食品・飼料） 遺伝子組換え食品（種子植物）の食品健康影響評価に関する技術的文書（案）の検討 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）、JPTR004株を利用して生産されたセルラーゼ 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（案）の検討 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） Bacillus subtilis NTI06 (pHYT2PsBG)株を利用して生産されたβ-グルコシダーゼ、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 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（案）等の検討 LDN487株を利用して生産されたブルナーゼ Trichoderma reesei RF6197株を利用して生産されたペクチナーゼ Trichoderma reesei RF6201株を利用して生産されたペクチナーゼ CRC2836-13885 LVS_ETD MB#2株を利用して生産されたフィターゼ 半矮性トウモロコシMON94804系統（食品・飼料） JPAN011株を利用して生産されたセルラーゼ 遺伝子組換え食品等の食品健康影響評価に関する技術的文書（改正案）の検討 コウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシMON95275系統（食品・飼料） Trichoderma reesei RF6199株を利用して生産されたペクチナーゼ JPAo013株を利用して生産されたホスホリパーゼ 除草剤グルホシネートジカンバ、アリルオキシアルカノエート系及びトリケトン系耐性ダイズMON94313系統（食品・飼料） AH-No.1株を利用して生産されたL-カルノシン ILE-No.2株を利用して生産されたL-イソロイシン |
| 肥料・飼料等専門調査会 | 11回 | <ul style="list-style-type: none"> 座長の選出・座長代理の指名 カシューナッツ殻液 スルファメトキサゾール及びトリメトプリムを有効成分とする豚の飲水添加剤（動物用シノラル液） Trichoderma reesei RF8694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 Bacillus licheniformis JPBL011株により生産されたアミラーゼを原体とする飼料添加物 ジブチルヒドロキシルエーテル 安息香酸を有効成分とする飼料添加物 安息香酸 アセチルシステイン アセチルシステインを有効成分とする飼料添加物 食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している抗菌性物質である動物用医薬品及び飼料添加物について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の微生物学的ADIに係る食品健康影響評価の取扱いについて Trichoderma reesei RF5427株を利用して生産されたキシラーゼを原体とする飼料添加物 ジニトルミド 塩酸ロメフロキサシンを有効成分とする馬の点眼剤（ロメワン） |

3. ワーキンググループ開催状況（令和6年4月～令和7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」 p2]

| ワーキンググループ名 | 開催回数 | 調査審議案件 |
|------------------|------|---|
| 薬剤耐性菌に関するWG | 4回 | <ul style="list-style-type: none">・薬剤耐性（AMR）対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画2023-2027の2023年度進捗状況の確認・ホスホマイシンナトリウムを有効成分とする牛の注射剤（動物用ホスミシンS（静注用））・「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」の改正・「食品を介して人の健康に影響を及ぼす細菌に対する抗菌性物質の重要度のランク付けについて」の改正 |
| 評価技術企画WG | 2回 | <ul style="list-style-type: none">・重要度ランク、ホスホマイシン・評価技術企画ワーキンググループにおける「評価支援チーム」の構築・「(Q)SAR変異原性評価支援チーム」及び「BMD法評価支援チーム」の構築及び名簿の整備 |
| 有機フッ素化合物（PFAS）WG | 2回 | <ul style="list-style-type: none">・有機フッ素化合物（PFAS） |

4. 食品健康影響評価の審議状況（令和7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」 p 3~5]

| 区分 | 諮問案件 | | | | | | 自ら評価 評価終了 注5) |
|---------------------------|---------------|------------------|------------|------------------|------------|------------------|---------------------|
| | 要請件数 注1、2) | うち 令和6年 度分 | 審議中 注3) | 意見 募集中 注4) | 評価終了 件数 | うち 令和6年 度分 | |
| 添加物 | 318 | 3 | 7 | | 311 | 3 | |
| 農薬 | 1459 | 34 | 164 | 5 | 1290 | 31 | |
| うちポジティブリスト関係 | 546 | | 132 | 1 | 413 | | |
| うち清涼飲料水 | 25 | | | | 25 | | |
| うち飼料中の残留農薬基準 | 59 | | 16 | | 43 | | |
| 動物用医薬品 | 678 | 7 | 14 | 1 | 663 | 6 | |
| うちポジティブリスト関係 | 140 | | 8 | | 132 | 2 | |
| 器具・容器包装 | 26 | 1 | 1 | | 25 | 2 | |
| 汚染物質等 | 68 | | | | 68 | | 3 |
| うち清涼飲料水 | 52 | | | | 52 | | |
| 微生物・ウイルス | 22 | | | | 22 | | 2 |
| プリオン | 72 | 1 | 8 | | 64 | 3 | 14 |
| かび毒・自然毒 | 10 | | 1 | | 9 | | 5 |
| 遺伝子組換え食品等 | 407 | 17 | 20 | 2 | 385 | 17 | |
| 新開発食品 | 91 | | | | 91 | | 3 |
| 肥料・飼料等 | 336 | 9 | 15 | 2 | 319 | 19 | |
| うちポジティブリスト関係 | 142 | | 11 | | 131 | 10 | |
| 薬剤耐性菌 | 74 | | 8 | | 66 | | 1 |
| 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 | | |
| アレルギーを含む食品に関するWG | | | | | | | 1 |
| 栄養成分添加物WG | 3 | 1 | 1 | | 2 | | |
| 香料WG | 7 | | | | 7 | | |
| 有機フッ素化合物(PFAS)WG | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 1 |
| その他(指定成分、アルミニウム等) | 2 | | | | 2 | | 1 |
| 合計 | 3579 | 75 | 239 | 10 | 3330 | 83 | 31 |

(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のも含む。
- 5 自ら評価案件については、「評価終了」の欄では、複数省庁に通知したものの、通知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）で審議したのものも含む。

5. 評価ガイドライン等の策定等（令和6年度）

[本体「第3の2 評価ガイドライン等の策定等」p5]

■ 「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30日食品安全委員会決定）の改正

1. 改正概要

養殖水産動物に動物用抗菌性物質を使用した場合に選択される薬剤耐性菌の食品健康影響評価の進め方の検討結果、現行の評価指針策定以降に実施した食品健康影響評価の経験から得られた知見及び国際的な動向等を踏まえて改正した。

【薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価の進め方】

食品健康影響評価は、ハザードの特定とそれに続くリスク評価により行う。リスク評価は、発生評価、ばく露評価、影響評価及びリスクの推定によって構成される。

- ・発生評価…動物用抗菌性物質が家畜等に使用された場合に、ハザードが選択される可能性及びその程度を評価することをいう。
- ・ばく露評価…人がハザードにばく露される経路を説明し、そのばく露の起こる可能性及びその程度を評価することをいう。
- ・影響評価…ハザードの人へのばく露とそのばく露による人への影響との関連性を説明し、人用抗菌性物質による治療効果が減弱あるいは喪失する可能性及びその程度を評価することをいう。
- ・リスクの推定…各評価ステップの個々の項目を総合して、特定したハザードによるリスクを推定する。

2. 改正後の評価指針の活用予定（特に養殖水産動物）

「薬剤耐性(AMR)対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画2023—2027」を踏まえ、今後養殖水産動物に使用する動物用医薬品に関して薬剤耐性菌の評価要請を受けることになるが、その際には、改正後の評価指針を用いて評価を行う予定。併せて、水圏に散逸した抗菌性物質により選択される、薬剤耐性決定因子及び薬剤耐性菌の、養殖水産動物への伝播について情報収集等を行う予定。

3. 主な改正内容

(1) 養殖水産動物の評価

養殖水産動物の評価（トライアル）を実施し、評価の進め方を検討。養殖水産動物に特有の考え方を反映するため、主に以下の点を改正。

- ・第1章「第4 食品健康影響評価に際しての基本的な考え方」
 - ✓養殖場での動物用抗菌性物質の使用により選択された薬剤耐性菌による影響を勘案することが適当と考えられる場合には、水圏を介した薬剤耐性菌の伝播も可能な範囲で勘案し、評価時点の科学的知見に基づき慎重に評価する旨を追記
- ・第2章「第1 ハザードの特定」
 - ✓対象動物等に関する情報を追加：養殖状況（養殖形態や飼養期間、季節性等の基本情報）、養殖と天然の漁獲高/流通の割合、主な養殖場所や産地等、投薬方法（投薬時期、投与対象等）
 - ✓適応症に関する情報を追加：発生する魚種、原因菌（血清型等）、疾病の性格（ワクチンの有無、発生数の推移等）、投薬方法（投薬時期、投与対象等）
- ・別紙1（ハザードの特定の考え方）
 - ✓ばく露に係る考慮の変更（感染症法の対象菌以外も要考慮）
 - ✓指標細菌について、養殖水産動物を対象として評価する場合は、*Lactococcus garvieae*、*Vibrio*属菌等を選択する旨追記

(2) 食品健康影響評価経験

前回の評価指針改正（2022年4月）以降に審議した、アミノグリコシドやホスホマイシン等の評価を踏まえ、別紙1（ハザードの特定の考え方）に係る以下の点を改正。

- ・発生・ばく露・影響の全ての格付けがAとなったものを特定することが基本であるものの、全てがAとならない場合でも、評価書に理由を付した上で特定できるようにした。
- ・薬剤耐性菌の検出報告自体が少ない場合（発生）、国内では使用が一般的ではない人用抗菌性物質が海外において重要と認識されている場合（影響）など、各項目の格付けがA～Cになじまない場合、「該当なし」とできるようにした。

4. その他の検討事項（国際動向）

前回の評価指針改正（2022年4月）以降に変更のあった米国のガイドライン改正案を確認し、追記された事項が、現行の評価指針で考慮済であることを確認。

6. 「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」 p 5,6]

■ 「自ら評価」を行う案件（令和6年度）

審議の結果、「自ら評価」を行う案件として、選定されたものはなかった。

スケジュール決定

- ✓ 第42回企画等専門調査会（6月5日）で決定。

案件公募

- ✓ 7月1日から1か月一般公募及び食品安全モニター、地方公共団体の食品安全担当職員等からも募集し、15件の提案があった。

審議

- ✓ 第43回企画等専門調査会、第44回企画等専門調査会において審議。
- ✓ 第972回委員会会合において、今年度において、「自ら評価」案件として選定されたものはなし。

案件の選定なし

■ 「自ら評価」の結果の情報提供等

アレルギーを含む食品（「総論」、「牛乳」、「小麦」、「そば」、「えび、かに」）について、ファクトシートを公表し、情報提供等を実施した。

アレルギーを含む食品 （「総論」、「牛乳」、「小麦」）

アレルギーを含む食品のファクトシート（「総論」、「牛乳」、「小麦」）をウェブサイトに公開・SNSで情報発信した。
（令和6年7月23日）

アレルギーを含む食品 （「そば」、「えび、かに」）

アレルギーを含む食品のファクトシート（「そば」、「えび、かに」）をウェブサイトに公開・SNSで情報発信した。
（令和7年3月11日）

■ 有機フッ素化合物（PFAS）（令和4年度「自ら評価」選定案件）

PFAS WGにおける審議：令和5年2月から令和6年6月までの全9回

- ✓ 食品健康影響評価概要：
 - 調査審議の対象：PFOS、PFOA、PFHxS
 - 耐容一日摂取量：PFOS 20 ng/kg体重/日、PFOA 20 ng/kg体重/日、PFHxSは十分な知見は得られておらず現時点で指標値の算出は困難。
 - 国内推定摂取量：PFOS 0.6~1.1ng/kg体重/日、PFOA 0.066~0.75ng/kg体重/日であり、耐容一日摂取量よりも低い状況。※限られた知見であり推定値の不確実性に留意を要する。
- ✓ 今後の課題：
 - PFOS、PFOA、PFHxS以外のPFAS分子種に関する情報収集
 - PFOS、PFOAに関する健康影響の機序・疫学研究・BMD/用量推計モデル検討・ばく露情報の集積
 - 血中PFAS濃度測定実施に際しては、目的・対象者・実施方法等についての慎重な検討
 - リスク管理に際しては、今回設定した耐容一日摂取量を踏まえた対応に向け、ばく露媒体（飲料水、食品等）の濃度分布データの収集、及び高い濃度が検出された媒体に対する対応
 - リスク評価の結果とリスク管理の現状に係る、正しい情報に基づく丁寧なリスクコミュニケーション

PFASに関するリスクコミュニケーション

食品安全オンラインセミナーの開催

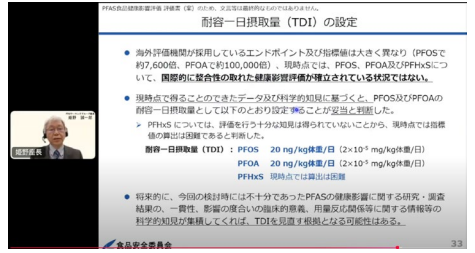
✓ 令和6年2月に一般消費者、食品関係事業者、地方公共団体職員などを対象に食品安全オンラインセミナー「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）」を開催した（講演者：浅野委員、姫野PFAS WG座長）。

報道関係者向けブリーフィング

①PFASワーキンググループにてPFASの食品健康影響評価書（案）及びパブリックコメントに対する回答を審議した当日（6月）に、報道関係者向けのブリーフィングを対面及びオンラインにて実施（説明者：姫野PFAS WG座長、事務局職員）。

評価に関する情報をウェブページで公開

✓ 評価書を取りまとめた当日に、PFASの評価書、Q&A（更新版）、パブリックコメント募集結果、評価書の概要、評価及びパブリックコメントの要点等をウェブページにて公開。



食品安全オンラインセミナーの様子



報道関係者向けブリーフィングの様子

7. 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」p6]

食品安全モニターから
18件の提案

✓ 食品安全モニター（令和6年度：454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・報告を受け付けた。

✓ 令和6年4月1日～令和7年3月31日までに18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

提案内容
(一部抜粋)

- ✓ 紅麹、ベニコウジ色素を使用した食品の安全性について
- ✓ 学校給食衛生管理基準の課題
- ✓ 鶏肉の生食を提供している飲食店のリスク管理について
- ✓ 離乳食でのO152感染症
- ✓ グルテンフリーの文言使用について

■ 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 | 文部科学省 | こども家庭庁 |
| 食品添加物 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 農薬 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 汚染物質等 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 器具・容器包装 | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - |
| 微生物・ウイルス等 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | - | - | - |
| プリオン | - | - | - | - | - | - | - | - |
| かび毒・自然毒等 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 遺伝子組み換え食品等 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ゲノム編集食品 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 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 | 8 | 4 | 2 | 7 | - | 2 | - | 1 |
| いわゆる「健康食品」 | 3 | 2 | - | 3 | - | - | - | - |
| アレルゲン | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 評価技術 | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - |
| その他 | 3 | 2 | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 合計 | 18 | 10 | 4 | 11 | - | 4 | 1 | 2 |

※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

※このほか、食品安全モニターに対する「食品の安全性に関する意識等について」の調査を令和7年1～2月に実施し、その結果の取りまとめを行っている。

■ 主な提案・報告内容の概要

① 紅麹、ベニコウジ色素を使用した食品の安全性について

(提案内容)

●●社の機能性表示で発生している健康被害の影響は一般の食品にも広がっており、スーパー等では食品の一括表示で「紅麹」「ベニコウジ色素」を確認する姿が見られます。

サプリメントで発生していることが食品で起きるという事とは違うという情報が少ないようです。サプリメントで摂取する量は紅麹100mg(1日)ほどですが、食品に使用される量はそれに比べれば少ないし、毎日食べるわけでもありません。また、現時点で健康被害が発生しているのはサプリメントだけです。原因がはっきりしない中で対象を食品全般まで慌てて広げる必要はなく、正確な情報を待ち冷静に対処すべきという情報提供が必要だと思います。

(食品安全委員会の対応)

- 2015年にいわゆる「健康食品」に関する検討ワーキンググループが報告書及びメッセージをとりまとめ公表した。
<https://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html>
- 消費者庁へ共有し、回答について調整中。

② 学校給食衛生管理基準の課題

(提案内容)

学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準が2009年に告示されています。これを見ると、第三条1項(1)学校給食用食品の②食品の選定の二に「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品・・・」の記載があり私の知る限りでは現在もこの告示は生きています。学校給食や子供さんや親御さんへの説明でもこの告示があることが、食品添加物などへの嫌悪感、反対意見への根拠になっていないのでしょうか。国が安全と定めたことと大きな矛盾が生じていることが長年放置されています。

本件について、文部科学省の学校給食衛生管理基準の改定を要望します。

(食品安全委員会の対応)

- 文部科学省へ共有し、回答について調整中。

- 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」（ロードマップ）に基づき、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。
※ロードマップは概ね5年程度おきに見直すこととされており、令和6年6月25日付で改正を行った。
- 「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7年度）」に基づき、令和7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6年度から食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠を新設しており、令和7年度は2課題を採択した。）
- 令和6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。

■ ロードマップ（令和6年6月25日改正）の概要

研究・調査の方向性

- 新興ハザードが出現し覚知されつつあるなかで、より精緻で一貫性をもったリスク評価を実施するとともに、新たな評価指標等の従来の方法論と異なる場合や既存のデータが不足しているような場合においても合理性をもった評価を実施していくことが求められていることを踏まえ、以下の（1）～（3）に焦点を当てて研究・調査を実施
 - （1）**新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積**
主として特定のハザードのリスク評価のための知見を収集することを目指すものであり、リスク評価の4段階を縦糸として包含する研究・調査を想定
 - （2）**健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築**
評価技術に着目してリスク評価を横糸として包含する研究・調査を想定
 - （3）**食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備**
リスク評価を周辺領域も含めて支える研究・調査を想定

研究事業・調査事業の実施

各事業の運用の根拠と方針を明確化・透明性の確保

- 「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」及び「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
- 研究事業においてリスク評価を担う専門家を育成することを奨励するとともに、若手研究者による課題を一定程度、採択

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、成果発表会の実施等を通じて広く国民や専門家への周知を図り、幅広い活用を推進
- 査読のある学術誌での公表促進

<令和5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 | | | | | |
| 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) | 16.8 | 4.4 | 4.1 | 8.3 |
| 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) | 14.9 | 4.0 | 3.8 | 7.1 |
| <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) | 13.8 | 3.6 | 3.1 | 7.0 |
| ②健康影響発現メカニズムの解明 | | | | | |
| 化学物質による非遺伝毒性発がんの新規リスク予測・評価手法の構築 | 吉成 浩一 (静岡県立大学) | 15.6 | 4.1 | 3.9 | 7.6 |
| ③新たなリスク評価方法等の確立 | | | | | |
| — | | | | | |
| ④その他 | | | | | |
| 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) | 14.5 | 4.3 | 3.5 | 6.8 |

＜令和6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 | | |
| 誘電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) | 令和4年度 |
| ばく露量推定の精緻化に資する食品の喫食量調査手法に関する研究 | 平原 嘉親 (摂南大学) | 令和6年度 |
| 有機フッ素化合物類 PFASs の食事を通じたばく露実態およびばく露経路に関する研究 | 田中 周平 (京都大学) | |
| カドミウム土壌汚染地域住民の調査によるカドミウムの骨への影響と湛水管理の米中無機ヒ素濃度への影響についての検討 | 堀口 兵剛 (北里大学) | |
| ②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確立 | | |
| 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) | 令和5年度 |
| 食品に含まれるトランス脂肪酸の摂取量推計に係る研究 | 近藤 一成 (昭和女子大学) | |
| 最新のベンチマーク手法をリスク評価に実装するための課題に関する研究 | 松本 真理子 (国立医薬品食品衛生研究所) | |
| リスク評価のデジタル化：情報収集と解析の自動化による省力化と精度向上 | 小山 健斗 (北海道大学) | 令和6年度 |
| 食品健康影響評価におけるOECD QSAR アセスメントフレームワーク(QAF)に基づく変異原性評価法の実装 | 古濱 彩子 (国立医薬品食品衛生研究所) | |
| 人工知能技術を用いた農薬評価書活用システムのフィージビリティスタディ | 竹下 潤一 (国立研究開発法人 産業技術総合研究所) | |
| 日本で食経験の乏しい昆虫を新食品素材とする場合のリスク評価に関する研究 | 伊藤 美千穂 (国立医薬品食品衛生研究所) | |

| 研究課題名 | 主任研究者（所属組織） | 採択年度 |
|--|--------------------------|-------|
| ④その他 | | |
| 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 (化学物質評価研究機構) | 令和4年度 |
| 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 | 栗形 麻樹子 (国立医薬品食品衛生研究所) | 令和5年度 |
| 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) | |
| 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) | |
| 我が国の特定原材料に対する網羅的なアレルギー症状誘発確率の推計とばく露評価に基づいた定量的リスク評価に関する研究 | 福家 辰樹 (国立成育医療研究センター) | 令和6年度 |
| ⑤食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠（令和6年度から新設） | | |
| ナノマテリアルの粒径閾値の設定に向けた経口毒性解析に関する研究 | 東阪 和馬 (大阪大学) | 令和6年度 |
| HEV を中心とした豚由来の食中毒起因微生物のリスク評価に向けた研究 | 遠矢 真理 (国立医薬品食品衛生研究所) | |

＜令和6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（落花生）等の作成に向けた科学的知見の調査 |
| ② | くるみアレルギーに係る食品表示についてのファクトシート作成のための情報収集 |
| ③ | 農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和6年度） |
| ④ | 食品添加物の海外の評価結果及び科学的知見に関する情報収集 |
| ⑤ | IT・AIを活用した食品安全情報収集システムに関する実証事業 |
| ⑥ | 食品安全に関する国民の意識の推移を把握するための手法の確立に向けた基礎的調査 |

<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7年度）（令和6年9月17日 食品安全委員会決定）>

- 研究事業及び調査事業において、「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7年度）」を決定した。
 ※ ロードマップにおいて研究・調査の方向として、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活用の3つの柱に焦点を当てて実施するとされている
- 令和6年度から、食品のリスク評価を担う若手の専門家の育成枠を設けて公募を実施している。（令和7年度は4課題応募があり2課題採択した。）

| I-1 新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積 |
|--|
| 食品中の化学物質・汚染物質のばく露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> |
| 農薬の再評価に係る諸外国の状況調査 <調査事業> |
| 食品添加物のリスク評価に係る諸外国の状況調査 <調査事業> |

| I-2 健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築 |
|---|
| 食品中の化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムと新たな評価系に関する研究 <研究事業> |
| 残留農薬の遺伝毒性の評価方法に関する研究 <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> |
| 食品分野における食経験の乏しい食品等のリスク評価の手法の研究 <研究事業> |
| 新たなアプローチによる評価方法（NAMs）に関する研究 <研究事業> |
| ベンチマークドーズ法（BMD法）をリスク評価へ活用する研究 <研究事業> |
| 新たなアプローチによる評価方法（NAMs）のコミュニケーション等に関する調査 <調査事業> |

| I-3 食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備 |
|---|
| ばく露量推定の精緻化に関する研究 <研究事業> |
| ばく露量推定の精緻化に関する方法論及び活用実態の調査 <調査事業> |
| 効果的なリスクコミュニケーションの基盤となる食品安全に対する認知・関心の動向把握に関する調査 <調査事業> |

| II その他の研究・調査課題 |
|-------------------------|
| 研究者からの提案に基づく研究 |
| 緊急性の高い食品健康影響評価に関する研究・調査 |

| III 食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠 |
|---|
| 食品健康影響評価の的確かつ継続的な推進に向けて、将来の食品のリスク評価を担う専門家を育成することを目的として、研究事業の中で、若手研究者※1を主任研究者及び分担研究者とする研究課題※2を一定程度採択する。研究課題については、I及びIIを含めて広く食品健康影響評価に関するものを対象とする。 |
| <p>※1 現時点の若手研究者の定義 令和7年4月1日時点において、年齢が、男性の場合は満40歳未満の者（昭和60年4月2日以降に生まれた者）、女性の場合は満43歳未満の者（昭和57年4月2日以降に生まれた者）、又は博士号取得後10年未満の者。ただし、男女を問わず産前・産後休業又は育児休業をとった者は、満40歳未満又は満43歳未満の制限に、その日数を加算することができる。</p> <p>※2 主任研究者及び分担研究者とする研究課題 若手研究者に該当しない者は研究協力者となることは可能だが、主任研究者又は分担研究者として配分を受けることはできない。</p> <p>(参考) 研究委託費の規模(※間接経費を含む。): 年間200~300万円程度 研究期間: 1年~2年</p> |

<令和7年度 食品健康影響評価技術研究新規採択一覧>

| 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 必要性 (5点) | 研究の 妥当性 (5点) | 研究成果 の有用性 (10点) |
| I-1 新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積 | | | | | | |
| 魚類を用いた PFAS の発生発達毒性評価法の確立と機序の解析 | 久米 利明 | 富山大学 | 13.9 | 3.8 | 3.6 | 6.5 |
| 有機フッ素化合物の生体内動態を加味したヒトへの毒性評価法の開発 | 鈴木 周五 | 大阪公立大学 | 13.4 | 3.9 | 3.4 | 6.1 |
| I-2 健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築 | | | | | | |
| 親化合物の毒性試験情報を活用した農薬代謝物のインシリコ毒性予測に関する研究 | 吉成 浩一 | 静岡県立大学 | 15.9 | 4.0 | 4.1 | 7.8 |
| ベイズ論的アプローチを用いたベンチマークドーズ法の適用に関する研究 | 広瀬 明彦 | 化学物質評価研究機構 | 15.0 | 3.8 | 3.9 | 7.4 |
| 残留農薬の遺伝毒性試験結果の解釈および評価方法の構築に関する研究 | 安井 学 | 国立医薬品食品衛生研究所 | 13.8 | 4.1 | 2.9 | 6.8 |
| カンピロバクターに関する定量的データに基づくフードチェーンを通じたリスク評価 | 山崎 栄樹 | 国立医薬品食品衛生研究所 | 12.9 | 3.6 | 3.0 | 6.3 |
| I-3 食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備 | | | | | | |
| — | | | | | | |
| II その他の研究・調査課題 | | | | | | |
| — | | | | | | |

| 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 必要性 (5点) | 研究の 妥当性 (5点) | 研究成果 の有用性 (10点) |
| III 食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠 | | | | | | |
| 病原微生物のばく露評価に資する日本国内データベースの構築 | 小山 健斗 | 北海道大学 | 15.0 | 4.3 | 3.6 | 7.1 |
| ミクログリアに着目した食品の次世代神経毒性評価システムの開発研究 | 扇谷 昌宏 | 旭川医科大学 | 12.9 | 3.4 | 3.3 | 6.3 |

<令和7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（くるみ）等の作成に向けた科学的知見の調査 |
| ② | 農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和7年度） |
| ③ | 食品添加物のリスク評価に係る諸外国の状況調査 |
| ④ | リスク評価における新しい評価手法の現状と必要性に関するヒアリング等の調査 |
| ⑤ | ビスフェノールA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 |

9. リスクコミュニケーションの戦略的な実施 [本体「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」p9～16]

シンポジウムや意見交換会の開催、情報発信、講師派遣等を実施した。

■ 主な取組み

意見交換会

食品健康影響評価のプロセス及び結果に関する透明性を確保するため、報道関係者や一般消費者、食品関係事業者、地方公共団体職員等を対象に、**対面及びオンラインセミナー（ウェビナー）**形式で意見交換会を開催。

- ✓ 有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）（6月）、水道水及びミネラルウォーター類の基準設定に係る委員会への諮問について議論内容の説明（2月）
- ✓ アニサキスのリスクプロファイル（1月、2月）
- ✓ 農薬の再評価に係る食品健康影響評価の進展～イミダクロプリドを例に～（3月）

※コロナの状況も落ち着いたことから、報道関係者との意見交換会については直接的なコミュニケーションを重視するため、対面のみでの開催を再開した。また、一般向けの意見交換会については、拡散性・利便性を考慮するとともに、幅広く質問にお答えするため、オンラインセミナー形式を継続した。

情報発信

自ら評価「有機フッ素化合物（PFAS）評価」に関する情報など、**社会的に関心が高い話題を中心にQ&A**を作成。FacebookなどのSNSやホームページを通じたタイムリーな情報を発信。

- ✓ 有機フッ素化合物（PFAS）の評価に関するQ&A（更新版）、パブリックコメント募集結果、評価書の概要、評価及びパブリックコメントの要点等（6月）
- ✓ アニサキスリスクプロファイル（1月）
- ✓ アレルゲンを含む食品ファクトシート（総論、牛乳、小麦：7月）、（そば、えび、かに：3月）

講師派遣

地方公共団体と共催での意見交換会、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。
また、リスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁との連携を強化し、消費者庁が主催する意見交換会への講師派遣も実施した。

- ✓ 埼玉県共催「食のリスクコミュニケーション研修」（松永委員、8月）
- ✓ NPO法人食の安全と安心を科学する会「食の安全と安心フォーラム」（山本委員長、7月）
- ✓ 消費者庁連携「いわゆる健康食品に関する意見交換会」（脇シニアフェロー、3月）

概要

具体的な取組

○Xの閲覧数の多かった投稿例（令和6年度）

（閲覧数 約13万）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2024年9月27日
キノコによる食中毒事件は秋に多く発生しています。外見で毒キノコを見分けることは困難です。安易に採って食べたり、人にあげたりしないでください。食品安全委員会のWebサイトでキノコの毒やその作用と症状について情報提供していますので、是非ご利用ください。 fsc.go.jp/sonota/kinoko...



6 228 210 13万

（閲覧数 約9万）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2024年10月8日
カンピロバクター食中毒に注意！鶏肉などの食肉にはカンピロバクターが付いている可能性があるため、加熱不十分で食べないようにしましょう。具体的な予防ポイントは食品安全委員会Webサイトでご確認を。 fsc.go.jp/sonota/e1_camp...

カンピロバクターによる食中毒について

<特徴> 家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて強く、また、通常の加熱処理で死滅する。

<症状> 潜伏期は1～7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

<過去の原因食品> 食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜など。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策> 調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。

※欧米では原因食品として生乳の飲用による事例も多く発生しているが、我が国では牛乳は加熱殺菌されて流通されており、当該食品による発生例はみられていない。

電子顕微鏡写真。細長いせん状のらせん菌
<食品安全委員会事務局 資料>

7 207 222 9.3万

（閲覧数 約5.5万）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 3月10日
ノロウイルスによる食中毒が多発しています。感染したヒトからの食品の二次汚染の事例が多く報告されています。食中毒を防ぐ基本は「手洗い」です！また調理器具を清潔にすることも忘れずに。また、食品の中心部分を85℃～90℃で90秒間以上加熱しましょう。

ノロウイルスによる食中毒について

● 主症状：吐き気、おう吐、下痢、腹痛

● 潜伏期：一般に24～48時間

● 治療：1～2日後に治癒し、後遺症は残らない
(乳幼児、高齢者、体力の弱っている者等は重傷となることも)

● 発症率(患者数/喫食者数)：約45%

● 患者などからのウイルス排出：
症状がなくなってから1週間～
1ヶ月程度ウイルスを糞便中に排出する(発症していない人も同様)

18 228 236 5.5万

○関係省庁との連携 (農水省のポストをリポスト)

あなたがリポストしました
農林水産省 @MAFF_JAPAN · 3月31日
明日から新年度が始まりますね！
#手洗いは体調管理と食中毒予防の#基本のキ

ピッカピカの一年生もそうでないみんなも、手洗いをマスターして、ピッカピカの手で👏👏👏元氣よく新生活がスタートできますように。
maff.go.jp/j/youan/seisa...



51 150 242 8.9万

○食品安全委員会の活動についての投稿

（世界食品安全の日）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2024年6月7日
本日6月7日は世界食品安全の日。停電、災害など予期せぬ事態への対応も含めて、みんなが食品を安全に食べるためにどう行動するべきかを考え共有しましょう。共通のハッシュタグをつけてご自身の活動をつややかに、リポストしましょう。
#世界食品安全の日 #WorldFoodSafetyDay
fsc.go.jp/sonota/world_f...



12 31 51 3.5万

（PFAS評価に関する情報公開）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2024年6月25日
#食品安全委員会は6月25日に「有機フッ素化合物（PFAS）食品健康影響評価書を決定しました。これに併せて、評価書のQ&Aや説明資料を公開しました。ぜひご覧ください。 fsc.go.jp/osirase/pfas_h...

有機フッ素化合物(PFAS) 評価に関する情報
～評価書を公開しました～

ALT

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

9 76 94 4.2万

（アレルゲンのファクトシート公表）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2024年7月24日
食物アレルギーについては、日頃からの対策や正確な情報を得ることが大切です。7月23日、アレルゲンを含む食品（総論、牛乳、小麦）のファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を公表しました。食物アレルギーのある方やそのご家族などにお役立ていただければ幸いです。
fsc.go.jp/foodsafetyinfo...

**アレルゲンに関する情報
(総論、牛乳、小麦)**

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

4 82 127 3.9万

（アニサキスのリスクプロファイル公開）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 1月30日
アニサキスについて、食品健康影響評価のためのリスクプロファイルを公開しました。アニサキス症は、主にアニサキス科の幼虫が人体内で胃や腸などに穿し、胃腸炎などの症状を引き起こします。また、じんま疹等のアレルギー症状の原因となることもあります。アニサキス食中毒に対策にご活用ください

**アニサキスの
リスクプロファイルを
公開しました**

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

5 61 74 2.5万


○ウェブサイト

第8回 無機ヒ素の健康影響は？

2024年（令和6年）4月3日
食品安全委員会委員 松永和紀

汚染物質の評価は難しい～無機ヒ素

- 無機ヒ素摂取は、皮膚や生殖・発生、神経発達への悪影響、発がん性が報告されている
- データが少なく不確実性が高く、日本においてどれくらいの量の摂取により健康影響が生じるか、明確に評価することは困難だった
- 日本人においては明らかな健康影響は認められておらず、食品からのヒ素摂取の現状に問題があるとは考えられない
- ただし、一部の人は無機ヒ素の摂取量が多い可能性がある。特定の食品に偏らずバランスの良い食生活を心がけることが重要



・食品安全委員会20周年特別企画として、松永委員が解説する特別連載記事「第8回 無機ヒ素」を委員会ウェブサイトに掲載（4月）。

「有機フッ素化合物（PFAS）」の評価に関する情報を更新しました【2024年6月25日】

有機フッ素化合物(PFAS) 評価に関する情報
～評価書を公開しました～

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

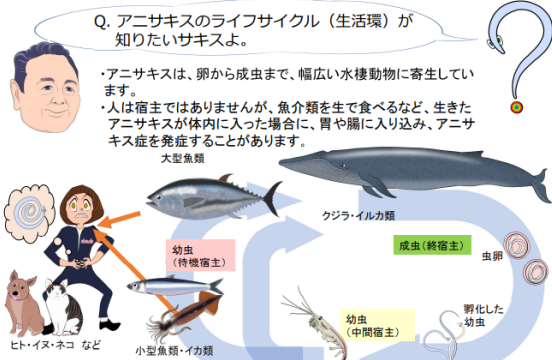
・Webサイトトップページに「有機フッ素化合物（PFAS）評価に関する情報」をトピックスとして掲載。評価書、WGの姫野座長のインタビュー、評価書に関するQ&A等と掲載。

アニサキスの生活環

Q. アニサキスのライフサイクル（生活環）が知りたいサキスよ。

・アニサキスは、卵から成虫まで、幅広い水棲動物に寄生しています。
・人は宿主ではありませんが、魚介類を生で食べるなど、生きたアニサキスが体内に入った場合に、胃や腸に入り込み、アニサキス症を発症することがあります。

大型魚類
クジラ・イルカ類
成虫（終宿主）
虫卵
孵化した幼虫
幼虫（中間宿主）
小型魚類・イカ類
ヒト・イヌ・ネコ など



・食品安全・オンラインセミナー「アニサキスのリスクプロファイル」（令和7年2月12日開催）の講演資料の公開

○令和6年度に公式YouTubeチャンネルで公開した動画

「農薬の再評価に係る食品健康影響評価」について
～試験データを私たちはどう判断するか～

農薬登録の全体像－農薬の登録制度

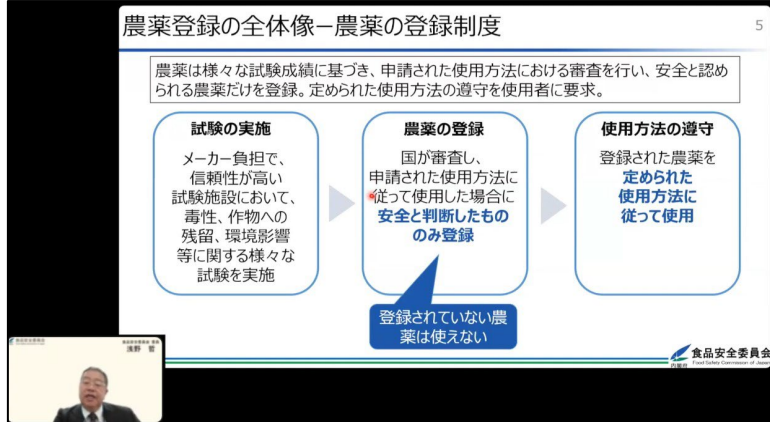
農薬は様々な試験成績に基づき、申請された使用方法における審査を行い、安全と認められる農薬だけを登録。定められた使用方法の遵守を使用者に要求。

試験の実施
メーカー負担で、信頼性が高い試験施設において、毒性、作物への残留、環境影響等に関する様々な試験を実施

農薬の登録
国が審査し、申請された使用方法に従って使用した場合に**安全と判断したもののみ登録**

使用方法の遵守
登録された農薬を**定められた使用方法に従って使用**

登録されていない農薬は使えない



食品健康影響評価のためのリスクプロファイル
～アニサキス～

資料1

令和7年2月12日（水）

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル
～アニサキス～

魚をおいしく楽しく安全に食べるために！



令和6年度食品安全セミナー「アニサキスのリスクプロファイルについて」

11. 「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」 p12～16]

(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）

括弧内の数字は申込又は参加人数

| 開催日 | 開催方法 | 内容 | 主な対象者 |
|------|-----------|-------------------------------------|----------------------|
| 2/12 | オンラインセミナー | 「アニサキスのリスクプロファイル」（308名） 講師：山本委員長 | 食品関係事業者、一般消費者、自治体職員等 |

■ 地方公共団体と連携

- ✓ 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）

○地方公共団体との意見交換会（共催）

○講演（講師派遣）（26回開催）

※一部抜粋

| 開催日 | 共催先 | 内容 | 主な対象者 |
|--------|-----|--|-------------------------|
| 8/8,19 | 埼玉県 | 食品の安全におけるリスクコミュニケーションとは（松永委員）（280名） | 管理栄養士、栄養士、学校関係者等 |
| 10/16 | 岩手県 | リスク評価とリスクコミュニケーションについて（松永委員）（80名） | 食品関連事業者、消費者、学校関係者、行政職員等 |
| 10/22 | 沖縄県 | 知って防ごう食中毒（60名） | 高校生 |
| 12/6 | 京都府 | 「身近な食品のリスク」～今日から知って、考えて、行動しよう～（カフェイン）（25名） | 大学生 |

| 開催日 | 内容 | 主な対象者 |
|-------|---|--|
| 5/24 | 残留農薬の安全性確保：食品安全委員会における農薬のリスク評価と再評価（浅野委員）（60名） | 食品関係事業者、一般消費者（※ifia/HFE Japan2024にて講演） |
| 8/9 | 知って防ごう！食中毒（山本委員長）（100名） | 一般消費者（前橋市） |
| 9/19 | 健康食品 安全性知識19のキホン（脇シニアフェロー）（40名） | 日本食品工業倶楽部会員 |
| 10/24 | 食品から摂取されるカドミウムの健康影響評価（祖父江委員）（50名） | 大阪大学適塾記念会会員、一般消費者 |
| 12/1 | 食品安全委員会におけるNAMsへの取組（頭金委員） | 食品関連事業者、大学・研究機関職員 |
| 2/3 | おいしく安全に調理するための加熱調理のポイント（杉山委員）（70名） | 一般消費者（群馬県） |

○学生・生徒の訪問受け入れ（対面）

| 開催日 | 受け入れ団体 | 内容 |
|------|---------|---|
| 12/3 | 防衛医科大学校 | ・食品の安全を守る仕組みについて ・親委員会傍聴 |
| 3/4 | 昭和女子大学 | ・食品の安全を守る仕組みについて ・親委員会傍聴 ・カフェインのリスクについて |

12. 「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 関係機関・団体との連携体制の構築」 p16,17]

(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、児童、大学生、一般消費者を対象に意見交換会等を実施

○関係省庁と連携した意見交換会

| 開催日 | 開催地 | 対象 | 内容 |
|----------|-----|-------------|---|
| 8/3,4 | 宮城県 | 児童 一般消費者 | みやぎ元気まつり2024 |
| 10/25~27 | 東京都 | | GOOD LIFE フェア2024 |
| 11/9,10 | 大阪府 | | みらいのたからばこ2024in大阪 |
| 11/18 | 東京都 | 一般消費者 | 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～今と未来への歩み～」 (対面+オンライン会議システム) |
| 11/25 | 大阪府 | | |
| 9/18 | 福岡県 | 大学生 | |
| 10/1 | 福島県 | | |
| 10/11 | 滋賀県 | | |
| 10/24 | 東京都 | | |
| 12/13 | 石川県 | | |

★意見交換会への感想

- 放射性物質の健康影響等、基本的な科学的知見について理解できていなかった内容が多く、とても勉強になった。
- 行政説明を聞かせていただき心配が少なくなった。
- 被災地産物という理由でなんとなく買い控えることはナンセンスだと思った。放射線の勉強を続けたい。

13. 「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 関係機関・団体との連携体制の構築」 p16,17] (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 |
|------|---|
| 6/20 | 有機フッ素化合物（PFAS）に係る食品健康影響書（案）及びパブリックコメント回答案 →6/20に開催したPFASワーキンググループ（第9回）で審議されたPFASの評価書（案）及びパブリックコメントに対する回答案について解説。 |
| 1/31 | アニサキスのリスクプロファイル →1/21に公表されたアニサキスのリスクプロファイルをもとに、アニサキスの特徴や人体への影響、食中毒を防ぐための対策などについて解説。 |
| 2/18 | PFASの水道水及びミネラルウォーター類の規格基準の設定に係る食品安全委員会への諮問 →PFOS、PFOAの水道水水質基準及びミネラルウォーター類の規格基準の設定に係る委員会の意見聴取に関する議論の概要を解説。 |
| 3/25 | 農薬の再評価に係る食品健康影響の進展～イミダクロプリドを例に～ →3/25に審議され、パブリックコメントの募集手続に入ったイミダクロプリドの食品健康影響評価を例に、再評価の特徴や意義について解説。 |

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

| 学会名 | 内容 |
|----------------------------|--------------------------------|
| 第41回農薬環境科学、第47回農薬残留分析合同研究会 | 浅野委員：講演「農薬の再評価に係る食品健康影響評価について」 |
| 日本動物実験代替法学会第37回大会 | 頭金委員：講演「食品安全委員会におけるNAMsへの取組」 |

(令和6年度は、9学会でブース出展を実施した他、4学会の大会要旨集に広告を掲載し、食品安全委員会の周知活動を行った。)

14. 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」 p17,18]

令和6年2月6日の第928回委員会会合において決定した令和6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



確認訓練

○緊急時対応実務者研修

- ✓ 開催日：9月13日
- ✓ 参加者：事務局職員（32名）
- ✓ 内容：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。

○確認訓練

- ✓ 開催日：令和7年1月8日
- ✓ 参加者：委員、事務局職員、消費者庁、警察庁、厚生労働省、農林水産省
- ✓ 内容：訓練は、具体的なハザード名を含めシナリオ非提示で、テレワーク中等出勤していない職員もいる中で、事案が発生してから連絡、情報共有、資料を作成する等実践的に行った。
なお、本訓練は消費者庁が企画の中心となり、消費者庁、食品安全委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省の5府省庁合同で訓練を行い、消費者安全総括官制度に基づく対応を確認した。

【訓練で用いた仮想シナリオの概要】

- 1 危害因子
農薬「パラコート」
- 2 原因食品
冷凍食品
- 3 状況設定及び訓練の経過
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）
10：35 消費者庁から消費者安全総括官制度に基づく対応を要する旨の連絡
10：45 農林水産省から情報提供（農薬の情報）
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）
14：00 食品安全委員会ホームページ、Facebook
及びXに厚労省の公表情報を投稿
15：30 総括官会議開催（ウェブ開催）
随時：食品安全委員会に国民や報道機関からの問い合わせが相次ぐ。

15. 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用

[本体「第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用」p18,19]



16. 国際協調の推進 [本体「第9 国際協調の推進」 p19,20]

- ✓ 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。
- ✓ 12月に開催した食品安全委員会 海外専門家招へいシンポジウムでは、米国環境保護庁（USEPA）から専門家を招待し、リスク評価に係る国際的な知見及び動向について理解を深めるとともに連携強化を図った。

< 英文電子ジャーナルの発行 >

「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission –」について、vol.12 No2、No3、No4、vol13 No1を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載した。また、これらは、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された。

< 令和6年度にFood Safetyに掲載された主な論文等 >

| タイトル | 著者 |
|---|---|
| Changes in the Phenotypes of <i>Salmonella</i> spp. in Japanese Broiler Flocks | Yoshika Momose , Yoshimasa Sasaki , Kenzo Yonemitsu, Makoto Kuroda, Tetsuya Ikeda, Masashi Uema, Yoko Furuya, Hajime Toyofuku, Shizunobu Igimi, Tetsuo Asai |
| Geographical Variation of Antimicrobial Resistance of <i>Salmonella</i> in Japanese Chicken | Yoshimasa Sasaki, Tetsuya Ikeda, Yoshika Momose, Kenzo Yonemitsu, Masashi Uema, Tetsuo Asai |
| Construction of a CYP2J2-Template System and Its Application for Ligand Metabolism Prediction | Yasushi Yamazoe, Norie Murayama |
| Rapid and Conventional Freezing Conditions of Fish for the Prevention of Human Anisakiasis | Yukihiro Kodo, Rie Murata, Kohji Mori, Jun Suzuki, Kenji Sadamasu |

< 令和6年度に参加した国際会議等 >

| 年月 | イベント | 参加者 |
|---------|--|-----------------|
| 2024年4月 | 第5回国際食品機関長フォーラム (IHFAF) (シンガポール) | 委員1名 事務局職員2名 |
| 5月 | 米国内分泌学会(ENDO)2024 (米国) | 委員1名 事務局職員1名 |
| 7月 | 国際食品保全学会年次学会 (IAFP) 2024 (米国) | 委員1名 |
| 9月 | EUROTOX 2024 (デンマーク) | 事務局職員2名 |
| | FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) (イタリア) | 委員1名 事務局職員2名 |
| 11月 | レギュラトリーサイエンスに関する国際会議 (GSRSS) 2024 (米国) | 委員1名 事務局職員3名 |
| | 国際がん登録協議会年次学術集会 (IACR) 2024 (中国) | 委員1名 |
| 2025年2月 | 第40回OECD農薬作業部会 (ウェブ) | 事務局職員2名 |
| 3月 | 第64回米国毒性学会 (SOT) (米国) | 委員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)、化学物質(IFCSLG)、微生物(IMFSLG)、リスク評価手法(ILMERAC)) に参加 | |

< その他令和6年度に実施した取組 >

2024年8月にベトナム国立食品管理研究所 (NIFC) 及び保健省食品安全局 (VFA)、11月にデンマーク獣医食糧庁 (DVFA)、2025年3月にサウジアラビア食品医薬品庁 (SFDA) の政府関係者の訪問があり、リスク評価の仕組みについて紹介し、海外の食品安全機関等との連携強化を図った。