

令和 7 年 6 月 12 日

食品安全委員会委員長 山本 茂貴 殿

企画等専門調査会座長 本間 正充

企画等専門調査会における審議結果について

下記の事項について、当専門調査会において審議を行った結果は別添のとおりですので報告します。

記

令和 6 年度食品安全委員会運営状況報告書について

以 上

別添

令和6年度食品安全委員会運営状況報告書（案）

令和7年6月12日

目次

第1	令和6年度における委員会の事業運営方針	1
第2	委員会の運営全般	1
第3	食品健康影響評価の実施	3
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	
2	評価ガイドライン等の策定等	
3	「自ら評価」を行う案件の推進	
第4	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	6
1	食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査	
2	食品安全モニターからの報告	
第5	食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進	7
1	食品健康影響評価技術研究の推進	
2	食品の安全性の確保に関する調査の推進	
3	研究・調査事業の追跡調査、プログラム評価等の実施	
第6	リスクコミュニケーション・情報発信の促進	9
1	様々な手段を通じた情報の発信	
2	「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発	
3	関係機関・団体との連携体制の構築	
第7	緊急の事態への対処	18
1	緊急事態への対処	
2	緊急事態への対処体制の整備	
3	緊急時対応訓練の実施	
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	19
第9	国際協調の推進	19
1	国際会議等への委員及び事務局職員の派遣	
2	海外の研究者等の招へい	
3	海外の食品安全機関等との連携強化	
4	海外への情報発信	

令和6年度の運営状況	令和6年度食品安全委員会運営計画 (令和6年3月19日食品安全委員会決定)
<p>第1 令和6年度における委員会の事業運営方針</p> <p>食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、令和6年度食品安全委員会運営計画（令和6年3月19日食品安全委員会決定）に基づき、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第1項に規定する所掌事務の円滑かつ着実な実施に取り組んだ。</p>	<p>第1 令和6年度における委員会の事業運営方針</p> <p>食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、引き続き、食品安全基本法（平成15年法律第48号）に定める基本理念及び施策の策定に係る基本的な方針並びに「食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項」（平成24年6月29日閣議決定）に基づき、国民の健康の保護を最優先に、委員会の所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、委員会の業務改善を進めていく。</p>
<p>第2 委員会の運営全般</p> <p>➡資料1—2（p2～5）参照</p> <p>（1）委員会会合の開催</p> <p>令和6年度は、42回の委員会会合を、原則として毎週火曜日14時から公開で開催した。委員会の運営については、以下の見直し等を行った。</p> <p>① 令和6年7月9日の第946回委員会会合において、「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）を改正し、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。</p> <p>② 令和7年2月18日の第972回委員会会合において、「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」を決定し、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。</p> <p>なお、臨時会合の開催はなかった。</p> <p>（2）企画等専門調査会の開催</p> <p>令和6年6月5日の第42回会合において、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。</p> <p>令和6年11月13日の第43回会合において、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。</p> <p>令和7年2月6日の第44回会合において、「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。</p> <p>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、原案のとおり了承された。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</p>	<p>第2 委員会の運営全般</p> <p>（1）委員会会合の開催</p> <p>原則として、毎週1回、委員会の委員長が委員会に諮って定める日に、公開で委員会会合を開催する。なお、緊急・特段の案件については、臨時会合を開催し、対応する。</p> <p>（2）企画等専門調査会の開催</p> <p>本年度の企画等専門調査会については、別紙1のスケジュールで開催する。</p>

案についても審議を行い、一部修正の上、了承された。

(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

令和6年度は、添加物専門調査会（6回）、農薬第一専門調査会（11回）、農薬第二専門調査会（9回）、農薬第三専門調査会（9回）、農薬第四専門調査会（11回）、農薬第五専門調査会（8回）、動物用医薬品専門調査会（9回）、器具・容器包装専門調査会（1回）、微生物・ウイルス専門調査会（4回）、プリオン専門調査会（5回）、かび毒・自然毒等専門調査会（1回）、遺伝子組換え食品等専門調査会（16回）及び肥料・飼料等専門調査会（11回）をそれぞれ開催した。

また、委員会の下に設置された薬剤耐性菌に関するワーキンググループ（4回）、評価技術企画ワーキンググループ（2回）及び有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループ（2回）をそれぞれ開催した。

このほか、委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象については、「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評価対象について、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取扱いについて」（平成21年10月8日食品安全委員会決定）に基づき、18件について、専門調査会の調査審議を行うことなく、食品健康影響評価を行った。

① 令和7年3月4日の第974回委員会会合において、食事由来の化学物質のばく露評価ワーキンググループの設置を決定した。

② 令和6年8月30日の評価技術企画ワーキンググループに汚染物質等専門調査会の専門委員1名を招いて調査審議を行った。

令和6年8月21日の農薬第三専門調査会に農薬第一専門調査会の専門委員1名を招いて調査審議を行った。

令和6年9月30日の農薬第五専門調査会に農薬第一専門調査会の専門委員2名を招いて調査審議を行った。

令和6年10月10日の農薬第三専門調査会に農薬第二専門調査会の専門委員1名を招いて調査審議を行った。

令和6年10月24日の農薬第五専門調査会に農薬第一専門調査会の専門委員2名を招いて調査審議を行った。

令和6年11月29日の農薬第五専門調査会に農薬第一専門調査会の専門委員2名を招いて調査審議を行った。

令和7年1月9日の農薬第五専門調査会に農薬第一専門調査会の専門委員2名を招いて調査審議を行った。

③ 合同で開催する案件はなかった。

(4) 委員会と専門調査会等の連携の確保

専門調査会等における円滑な調査審議を図るため、「食品安全委員会委員の専門調査会及びワーキンググループの担当について」（令和3年7月1日食品安全委員会決定）に基づき全ての専門調査会等に委員が出席し、情報提供を行うとともに、必要に応じて助言を行った。

(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

食品健康影響評価を的確に実施するため、専門調査会を開催する。

既存の専門調査会等での審議が困難な課題や複数の専門調査会等に審議内容がまたがる課題について、効率的な調査審議を実施するため、以下の取組を行う。

① 委員会の下に専門調査会と同等の位置づけとするワーキンググループを設置

② 専門調査会等に他の専門調査会等の専門委員を招いて調査審議

③ 関係する専門調査会等を合同で開催

(4) 委員会と専門調査会等の連携の確保

専門調査会等における円滑な調査審議を図るため、原則として全ての専門調査会等に委員会委員が出席し、必要に応じて、情報提供を行うとともに、助言を行う。

<p>(5) リスク管理機関との連携の確保 関係府省間の密接な連携の下、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するため、「食品の安全性の確保に関する施策の実施に係る関係府省間の連携・政策調整の強化について」（平成24年8月31日関係府省申合せ）に基づき、食品安全行政に関する関係府省連絡会議（令和7年1月16日開催）や、同会議幹事会（原則毎週金曜日に開催）等を通じて、リスク管理機関との連携を確保した。</p> <p>(6) 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調査を行い、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。 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「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」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専門家育成枠」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。 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。</p> <p>(7) 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。</p>	<p>(5) リスク管理機関との連携の確保 令和6年4月の消費者庁への食品衛生基準行政の移管等を踏まえ、食品の安全性の確保に関する施策の整合的な実施等の観点から、関係府省連絡会議等を通じ、より一層リスク管理機関との連携を確保する。</p> <p>(6) 委員会におけるDXの取組について 食品健康影響評価書及び委員会が保有する毒性評価結果等について、知的財産上の配慮を講じつつ、オープンデータ化の構築に向けた調査・検討の結果を踏まえたリスク評価業務の効率化や評価技術の高度化を図るため、デジタル技術の活用可能性について検討を進める。 デジタル技術を活用した情報収集等の体系化・効率化について、実証調査を実施し課題の整理を行う。 また、令和5年度に内閣府に導入されたガバメントソリューションサービス(GSS)を活用した業務の効率化を推進する。</p> <p>(7) 事務局体制の整備 評価体制等の充実を図るため、必要な予算及び機構・定員を確保する。</p>
<p>第3 食品健康影響評価の実施 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 ➡資料1-2(p6)参照</p> <p>(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について 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については、リスク管理機関との間で事前及び事後の連携を密にし、リスク管理機関から必要な資料が的確に提出されるよう徹底するとともに、提出された資料の精査・検討はもとより、国民からの意見・情報の募集等を十分に行い、科学的知見に基づく客観的かつ中立公正な食品健康影響評価を着実に実施した。 令和6年度は、添加物、農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品等を始めとする75件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、83件について評価結果を通知した。以下は、その概要である。</p>	<p>第3 食品健康影響評価の実施 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 最新の科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正なリスク評価を推進する。</p> <p>(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について 評価要請の内容に鑑み、食品健康影響評価に必要な追加情報を求めた場合その他特段の事由がある場合を除き、早期に食品健康影響評価が終了するよう、計画的・効率的な調査審議を行う。 特に、令和4年10月に評価要請が開始された農薬の再評価について、評価指針等に基づき、各種試験デ</p>

① 添加物

消費者庁から3件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、同庁に3件の評価結果を通知した。

② 農薬

消費者庁又は農林水産省から計34件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、同庁又は同省に計31件の評価結果を通知した。

③ 動物用医薬品

農林水産省から7件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、同省又は消費者庁に計6件の評価結果を通知した。

④ 器具・容器包装

消費者庁から1件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、同庁に2件の評価結果を通知した。

⑤ プリオン

農林水産省から1件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて厚生労働省又は農林水産省に計3件の評価結果を通知した。

⑥ 遺伝子組換え食品等

消費者庁又は農林水産省から計17件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、同庁又は同省に計17件の評価結果を通知した。

⑦ 肥料・飼料等

消費者庁又は農林水産省から計9件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、同庁又は同省に計19件の評価結果を通知した。

⑧ 薬剤耐性菌

農林水産省から令和6年度における食品健康影響評価の要請はなかったが、前年度までに要請のあったものについて1件調査審議を行い、評価書案について合意した。(令和7年4月現在パブコメに向けた手続き中。)

なお、令和6年度における専門調査会等別の食品健康影響評価の審議状況、食品健康影響評価を要請された案件等の処理状況については資料1-2(p4~6)のとおりである。

一タや公表文献等を用いて、最新の科学的水準に立った評価を進める。

(2) 企業からの申請に基づきリスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価について

企業申請品目については、「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について」（平成21年7月16日食品安全委員会決定）において、標準処理期間（要請事項の説明を受けた日から、リスク管理機関に資料を要求している期間を除き、結果を通知するまでの期間）を1年と設定しているが、令和6年度においては、前年度までに要請のあったものを含めて、53件の評価結果をリスク管理機関に通知したところ、標準処理期間を超過したものはなかった。

(3) いわゆるポジティブリスト対象品目の食品健康影響評価について

実施手順に基づき、リスク管理の妥当性について評価するための考え方、海外評価書等を用いた評価書評価、*in silico*評価方法も活用しつつ調査審議を行い、消費者庁に計12件の評価結果を通知した。

2 評価ガイドライン等の策定等

➡資料1-2（p7）参照

- 「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）を改正し、令和7年3月27日に公表した。
- 「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）を改正し、令和7年3月27日に公表した。

3 「自ら評価」を行う案件の推進

➡資料1-2（p8,9）参照

(2) 企業からの申請に基づきリスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価について

「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について」（平成21年7月16日食品安全委員会決定）に基づき、標準処理期間（追加資料の提出に要する期間を除き1年間）内に評価結果を通知できるよう、計画的な調査審議を行う。

(3) いわゆるポジティブリスト対象品目の食品健康影響評価について

「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」（平成18年6月29日食品安全委員会決定）に基づき、計画的な調査審議を行う。

2 評価ガイドライン等の策定等

食品健康影響評価の内容について、案件ごとの整合性を確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資するため、必要に応じ、評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定及び改正を進める。

本年度においては、養殖水産動物に係る薬剤耐性菌の評価の考え方等を反映するために「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（平成16年9月30日食品安全委員会決定）」の改正に向けた調査審議を行う。

また、これまでに策定した「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」（令和元年10月29日食品安全委員会決定）、「食品健康影響評価において(Q)SARを活用して変異原性を評価する場合の手引き」（令和3年2月食品安全委員会評価技術企画ワーキンググループ決定）や20周年のシンポジウムにおける成果を踏まえ、食品健康影響評価に関する長期的な課題を整理するとともに、対応の方向性について検討を行う。

3 「自ら評価」を行う案件の推進

<p>(1) 「自ら評価」案件の選定</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 第42回企画等専門調査会（令和6年6月5日）において「自ら評価」案件の選定方法、スケジュール等について決定し、令和6年7月1日から1か月間にわたって一般公募を実施したほか、食品安全モニター、地方公共団体の食品安全担当職員及び専門委員からも募集した結果、15件の提案を受けた（類似の提案を整理・統合したため、審議案件としては12件）。 ○ 第43回企画等専門調査会（令和6年11月13日）及び第44回企画等専門調査会（令和7年2月6日）における審議を経て、第972回委員会会合（令和7年2月18日）において審議した結果、今年度においては「自ら評価」案件として選定されたものはなかった。なお、「鶏肉中のカンピロバクターゲジュニ / コリによる健康影響について」については、平成21年に公表した評価書の更新を検討することとし、前回の評価書をどのような観点から更新できるかについて、微生物・ウイルス専門調査会で議論することとなった。 <p>(2) 「自ら評価」の結果の情報提供等</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 有機フッ素化合物（PFAS）の健康影響評価書を取りまとめ（6月25日公表）、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の情報提供を行った。 ○ 「アレルゲンを含む食品」について、令和3年度に評価した「卵」以外に、総論、牛乳、小麦に係るファクトシート（令和6年7月23日公表）そば、えび、かにに係るファクトシート（令和7年3月11日公表）を作成し、情報提供した。 	<p>(1) 「自ら評価」案件の選定</p> <p>本年度における「自ら評価」案件の選定については、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」（平成16年5月27日食品安全委員会決定）及び「企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方」（平成16年6月17日食品安全委員会決定）を踏まえ、別紙2に掲げるスケジュールで実施する。</p> <p>(2) 「自ら評価」の結果の情報提供等</p> <p>「自ら評価」が終了した案件については、その評価結果に関して、意見交換会の開催やFacebookでの発信等により丁寧に情報提供を行う。その際、対象者に応じて開催方法の工夫を行う。</p> <p>「自ら評価」案件選定の過程で決定された事項（情報収集等）について、その決定に基づき、ホームページ、Facebook等で情報提供を行う。</p>
<p>第4 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</p> <p>1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 令和4年10月1日から令和5年9月30日までにリスク評価の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ため、リスク管理に関する施策の実施状況調査（第29回）を実施した。現在取りまとめを行っているところであり、今年度中に食品安全委員会へ報告予定。 <p>2 食品安全モニターからの報告</p> <p>➡資料1-2（p10, 11）参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 令和6年4月から令和7年3月末までに食品安全モニターから18件の提案・報告を受け付けた。分野別では、「紅麴、ベニコウジ色素を使用した食品の安全性について」や「学校給食衛生管理基準の課題」などの「リスクコミュニケーション」に該当するものが最も多かった（8件）。関係省庁別では、消費者庁に関するものが最も多かった（11件）。 ○ 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月から2月にかけて実施し、その結果の取りまとめを行っている。 	<p>第4 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</p> <p>1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査</p> <p>食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況について、リスク管理機関に対し、10月を目途に調査を実施し、その結果を踏まえ、必要に応じ、勧告、意見の申出を行う。</p> <p>2 食品安全モニターからの報告</p> <p>食品安全モニターから、随時、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況等についての報告を求める。その結果については、必要であればリスク管理機関に対する勧告、意見の申出の参考とする。</p> <p>また、食品の安全性に関する意識等を把握するためのアンケートの調査を令和7年2月を目途に実施する。</p>

第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

➡資料1-2 (p12~16) 参照

1 食品健康影響評価技術研究の推進

(1) 前年度に終了した研究課題の事後評価の実施

研究・調査企画会議事後評価部会において、令和5年度に終了した5課題について事後評価を実施し、令和6年11月5日の第960回委員会会合において評価結果を報告した。評価結果については各研究課題の主任研究者へ通知するとともに、ホームページに公表した。

研究成果報告書については、委員会ホームページで公表するとともに、3課題を対象として「令和6年度食品健康影響評価技術研究成果発表会」を令和7年2月26日に公開（オンライン）で開催した。

(2) 本年度における研究課題の実施

18課題（令和4年度採択分2課題、令和5年度採択分7課題及び令和6年度採択分9課題）について研究を実施した。また、各主任研究者から提出された10月末時点等の研究の進捗状況についての中間報告書を取りまとめるとともに、令和7年度に継続実施予定の課題（9課題）については、研究・調査企画会議事前・中間評価部会（以下「事前・中間評価部会」という。）において研究者からのヒアリングを含めた中間評価を実施し、令和7年2月18日の第972回委員会会合においてその評価結果を報告し、研究継続を決定した。

(3) 食品健康影響評価技術研究課題の選定

事前・中間評価部会において、令和7年度の優先実施課題（案）を取りまとめ、令和6年9月17日の第955回委員会会合において決定した。この優先実施課題に基づき、府省共通研究開発システム（e-Rad）により公募を行い、大学や研究機関等の関係機関に対し幅広く公募内容を周知した。

公募終了後、事前・中間評価部会において書類審査及びヒアリング審査を実施し、令和7年2月18日の第972回委員会会合において8課題（うち若手枠*が2課題）の採択を決定した。

※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」を開始

(4) 適切な経理の確保

研究費の適正な執行体制が確保されているかを確認するため、「研究機関における公的研究費の管理・監査のガイドライン（実施基準）」（令和3年9月17日食品安全委員会事務局長決定）に基づき、契約時に各研究機関から体制整

第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

「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。以下「ロードマップ」という。）等を踏まえ、研究・調査を計画的に実施し、その成果を食品健康影響評価に活用する。

1 食品健康影響評価技術研究の推進

(1) 前年度に終了した研究課題の事後評価の実施

前年度に終了した研究課題について、別紙3に掲げるスケジュールで事後評価を実施するとともに、研究成果発表会の開催、ホームページでの研究成果報告書の公表を行う。

(2) 本年度における研究課題の実施

本年度に実施する研究課題について、別紙3に掲げるスケジュールで中間評価を実施し、必要に応じ主任研究者へ研究計画の見直し等の指導を行う。

(3) 食品健康影響評価技術研究課題の選定

来年度における食品健康影響評価技術研究課題については、食品健康影響評価を的確に実施するため、ロードマップを踏まえた優先実施課題を策定し、別紙4に掲げるスケジュールで公募・審査を行い、食品健康影響評価等の実施のために真に必要性の高いものを選定する。公募の際には、大学等の関係研究機関に所属する研究者に向けて幅広く周知するとともに、課題の選定等に関する議事の概要を公表して透明性を確保する。

(4) 適切な経理の確保

研究費の適正な管理のため、「研究機関における公的研究費の管理・監査のガイドライン（実施

備等自己評価チェックリストの提出を求めるとともに、令和6年度に研究を実施している1機関に対して履行状況調査を実施した。令和5年度に履行状況調査を実施した研究機関（2機関）のうち、改善に向けて取組むこととなった1機関に対してフォローアップ調査を実施した。

(5) 関係府省との連携

競争的資金に関する関係府省連絡会担当者会議に出席し、競争的資金の取扱い等に関して意見交換を行った。

新規採択課題の公募・採択や研究成果の公表等について、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る担当者会議」の関係省庁担当者と情報共有を図るとともに、令和6年11月27日に会議を開催し、研究等に関する意見交換を行った。

2 食品の安全性の確保に関する調査の推進

(1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定

令和7年度の優先実施課題に基づく調査課題について、事前・中間評価部会において審議を行い、令和7年2月18日の第972回委員会会合において5課題を選定し、調査の実施に向けて、入札公告等の手続を開始した。なお、入札公告の際には調査・研究機関に周知した。

(2) 食品安全確保総合調査の実施

令和6年度調査課題について、総合評価方式による一般競争入札を行い、調査（6課題）を実施した。調査結果報告書については、知的財産等の情報の有無を順次確認した上で、食品安全総合情報システムにおいて公開する。

3 研究・調査事業の追跡調査の実施

(1) 追跡評価の実施

令和6年10月16日の研究・調査企画会議プログラム評価部会（以下「プログラム評価部会」という。）において、研究・調査事業の食品健康影響評価への活用状況等について追跡評価を行った。

基準）」（令和3年9月17日内閣府食品安全委員会事務局長決定）に基づき、研究機関に対する履行状況調査を行う。

(5) 関係府省との連携

競争的資金に関する関係府省連絡会担当者会議に出席し、競争的資金の取扱い等に関して意見交換を行い、必要に応じ、研究に関する規程を見直すとともに、研究を効率的に実施するため、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る担当者会議」（食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省相互の連携・政策調整の強化について（平成17年1月31日関係府省申合せ））等を開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。

2 食品の安全性の確保に関する調査の推進

(1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定

来年度における食品安全確保総合調査対象課題については、ロードマップを踏まえ優先実施課題を策定し、別紙5に掲げるスケジュールで、食品健康影響評価等の実施のために真に必要性の高いものを選定する。入札公告の際には、調査・研究機関に幅広く周知する。

(2) 食品安全確保総合調査の実施

選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でないと判断される場合を除き、食品安全総合情報システムにより公開する。

3 研究・調査事業の追跡調査の実施

これまでに行った研究事業及び調査事業について、研究事業及び調査事業の意義、運営方針の妥当性、成果の食品健康影響評価への活用状況等に着目した追跡評価を行う。

(2) ロードマップの改正

令和6年5月9日及び6月17日の事前・中間評価部会において、「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）」の改正案をとりまとめ、令和6年6月25日の第944回委員会会合において決定した。

4 ロードマップの改正

ロードマップの改正を行う。

改正後のロードマップにおいては、委員会が取り組まなければならない今後の長期的な課題を整理し、その課題解決に向け、研究事業及び調査事業を戦略的に実施していくための方針を示すものとする。

第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進

→資料1-2 (p17) 参照

第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進

消費者、行政、メディア、事業者、専門家等の関係者間の相互理解を深め、信頼関係を構築しつつ、食品安全に関する科学的知見に対する理解を促進するため、リスク評価機関としての委員会の認知度の向上を図りながら、対象者に応じた様々な媒体・機会を活用したリスクコミュニケーションや情報発信を積極的に行う。その際、令和2年度に実施した「食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションに関する意識調査」の結果において、消費者の食品安全に関する主たる情報源がテレビ・新聞等であったこと、また令和4～5年度に実施した「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」の結果を踏まえ、次の取組を実施する。

- ・ 報道関係者、地方公共団体、食品事業者等の食品安全に関する情報を発信する者に対する、科学的情報、特に食品安全委員会が行った食品健康影響評価に関する適切な情報提供及び意見交換
- ・ 妊婦、乳幼児をもつ保護者、小中学生、消費者全般等、対象階層を明確にしつつ、二次利用を意識した情報提供
- ・ 地方公共団体が地域住民や事業者の情報発信・リスクコミュニケーションを主体的に実施する際に活用できる、科学的なデータや図などの素材の提供等を行う。

以下、意見交換会等の開催については、対象者、規模等に応じて、対面形式、web会議システム、ハイブリッド方式等の特性を踏まえ、いずれの方式で実施するかを検討する。

1 様々な手段を通じた情報の発信

➡資料1-2 (p18~20) 参照

(1) ホームページ

- 最新の食品健康影響評価の結果を公開した。
- 国民の関心の高い項目をトピックスとしてホームページトップに掲載した。
 - ・有機フッ素化合物 (PFAS) 評価に関する情報
 - ・アレルゲン (そば、えび、かに) のファクトシートを公開
 - ・アレルゲン (総論、牛乳、小麦) のファクトシートを公開
 - ・アニサキスのリスクプロファイルを掲載
 - ・食中毒予防に向けたパンフレット等に使える「食品安全関係素材集」を公開 など
- ホームページの利便性を高めるため、トップページに「健康食品に関する情報 (19のメッセージ等)」、「世界情報 (検索ページ)」、「食品ハザード情報ハブ」、「食品の安全性に関する用語集」及び「消費者の方向け情報」のバナーを設置。
- 食品安全委員会 20周年特別企画として、松永委員による特別連載記事「これまでの評価から」を掲載中。令和6年4月に「第8回 無機ヒ素の健康影響は？」を掲載。

(2) SNS等

食品安全委員会の活動や食中毒予防に関する注意喚起等、速報すべき情報等について、広く周知できるよう、SNS等により情報発信した。

① Facebook

科学的な根拠を伴う食中毒予防に関する注意喚起、最新の食品健康影響評価、食品安全に関する基礎知識、委員会の審議概要等を発信した。(約13本/月)

② メールマガジン

委員会の開催等の情報を定期的に発信した。

1 様々な手段を通じた情報の発信

食品健康影響評価や海外情報その他の食品の安全性に関する最新の科学的知見を、媒体の特性を踏まえて迅速に発信する。

(1) ホームページ

食品の安全に関する情報を入手、利用の利便性を高めるため、食品健康影響評価の結果、委員会、専門調査会及び意見交換会の開催状況や評価に係る解説等をより見やすく必要な情報により容易に到達できるよう、ページ構成や記載内容を随時見直し、更新する。

(2) SNS等

委員会の情報を広く届ける観点から、SNSやメールマガジン等のコミュニケーションツールの特性やその利用者に応じた内容での発信となるよう、各ツールを使い分け、連携させつつ、幅広く積極的な情報発信を行う。

① Facebook

食品安全委員会の活動状況の他、機動的な対応が必要な健康被害案件、季節性を考慮した記事等を発信する。

② メールマガジン

メールマガジンに登録している、食品安全への関心が非常に高い者に向けて、委員会や専門調査会、意見交換会の開催状況等を発信するほか、特に緊急時には食品安全に関する正確な情報を発信する。

③ ブログ

最新の食品健康影響評価等をより周知させるため、Facebook による発信と合わせて情報を随時ブログに掲載した。

④ YouTube

下記のテーマについて配信した。

- ・ 令和6年4月 「食品安全セミナー『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のか～」
- ・ 令和6年5月 「2024年世界食品安全の日に向けて、食品安全委員会山本委員長からのメッセージ」
- ・ 令和7年2月 「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』」

⑤ X

食品安全委員会の活動や公表情報、食中毒の注意喚起について情報発信した。

キノコによる食中毒に注意喚起、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒に対する注意喚起の投稿に閲覧数が多かった。

(3) 広報誌、パンフレット、ポスター、教材の作成

- 広報誌「食品安全」61号を令和6年11月にウェブサイトに掲載するとともに、冊子を関係機関や専門調査会専門委員等関係者に配布した。また、報道関係者や学会等へ広く周知した。
- パンフレット「食品安全委員会」を令和6年7月に改訂し、広報誌とともに配布した。
- 月刊誌「栄養と料理」（女子栄養大学出版）に「食品安全委員会発 ちょっとくわしく知りたい食品安全トピックス」を令和7年1月～掲載した。
- 中学生向け副読本「科学の目で見る食品安全」について、令和6年6月に更新し、アレルギー表示などの項目について最新情報を掲載した。
- 英文電子ジャーナル「Food Safety」の投稿促進に向けたタペストリーを作成。令和7年2月に開催された第35回日本疫学会学術総会へのブース出展時から掲示開始。

③ ブログ

検索エンジンや X (旧 Twitter。以下同じ。) 等に貼られたリンクからさらに一次情報を求める等、食品安全に関してより詳しく正確な情報を求めている者に向けて、発信日時も含めたアーカイブ機能も持つブログの特性を活用して Facebook で配信した内容等の食品安全に関する情報を蓄積する場とする。

④ YouTube

検索・おすすめ等で長くアクセスが得られることから、頻繁に映像や音声の情報を利用している者に向けて、意見交換会等の情報提供動画や消費者の関心が高かったコンパクトな動画等対象者を意識した情報を蓄積し、機会を捉えた X や Facebook での発信の際の情報資産の場とする。

⑤ X

報道関係者を含めた多くの者の情報収集の手段として用いられ、拡散力の高い X の特性を活かし、食中毒の防止法等、身近で関心（共感）の高いものや、タイムリーなもの、緊急性の高いものを委員会の活動に結びつけて情報発信する。

(3) 広報誌、パンフレット、ポスター、教材の作成

委員会運営状況報告書に基づき、委員会の1年間の取組をわかりやすく取りまとめた広報誌「食品安全」を作成し、既刊のパンフレット「食品安全委員会」とともに、学会等ブース展示、意見交換会、子ども向けイベント等において配布する。

リスクアナリシスの考え方やリスク評価の実例について解説したポスターについて、学会のブース出展の機会を捉えて掲示するなど、委員会の活動等に対する理解促進を図る。

加えて、学校教育関係者が学校現場で活用するための教材の活用を促す。

(4) 食品の安全性に関する用語集

- 遺伝子組換えに関する用語 13 語と、「カドミウム」「有機フッ素化合物 (PFAS)」について、新規掲載・時点修正を行った。
- 食品安全モニターや学会、食品科学を学ぶ学生等に、ウェブサイト版・冊子版の用語集を周知・提供した。

2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

➡資料 1-2 (p21) 参照

(1) 評価書等の解説講座

- 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「アニサキスのリスクプロファイル」を開催した (令和 7 年 2 月)。

(2) 意見交換会、講師派遣等

一般消費者や食品関係事業者等に対して、意見交換会・講師派遣等を下記のとおり実施した。

日付	依頼元	意見交換会・セミナー名	講演テーマ	演者	参加人数
4 月 4 日	株式会社 ウェルネスニュースグループ	WNG オンラインセミナー	健康食品・サプリメントの課題と展望 ～健康食品の安全性について～	脇委員	100
4 月 15 日	横浜薬科大学	横浜薬科大学 健康	食品安全委員会におけるリスク評価	浅野委員	100

(4) 食品の安全性に関する用語集

食品安全に関して、基本的な考え方を整理しつつ、各用語の内容を説明する「食品の安全性に関する用語集」について必要に応じて見直しを行い、ウェブサイトの更新を行う。
食品健康影響評価の理解促進のため、ウェブサイト版・冊子版ともに広く周知・提供する。

2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

消費者の食品安全に関する科学的知見に対する理解の促進を図るため、以下の取組を行う。

(1) 評価書等の解説講座

リスク管理の根拠となる食品健康影響評価やリスクプロファイル等について理解を深めるため、講座「精講：食品健康影響評価」を開催する (食品の安全性の確保に向けて必要な施策・措置を講じる責務を有する食品関連事業者及び行政担当者並びに食品安全分野に係る研究者等を対象)。

(2) 意見交換会、講師派遣等

地方公共団体、消費者団体、学術団体、職能団体、事業者団体、学校教育関係者等との間で意見交換会やセミナー等を行う。その際には、「食品の安全」に関する科学的な知識の普及や食品健康影響評価に対する理解の向上等の目的に留意しつつ、対象者層を勘案しながらテーマや形式 (相互対話、講演、ブース展示等) について決定する。なお、これらの意見交換や講師派遣に当たっ

		薬学科 学科専攻科目「食品安全性学」特別講義	の実際		
5月24日	株式会社 食品化学新聞社	ifia/HFE JAPAN2024 安全性評価・精度管理セッション	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
6月7日	全国食品衛生主管課長連絡協議会	全国食品衛生主管課長連絡協議会 第37回通常総会	食品安全委員会の20年、これまでの歩みと今後の展望	山本委員長	120
7月1日	長浜バイオ大学	生物生産学概論	リスク分析による食品の安全確保と食品安全委員会の役割	事務局職員	40
7月21日	NPO 法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)	食の安全と安心フォーラム第27回	我が国の食中毒対策の歴史と現状の課題	山本委員長	170
7月25日	宮城県	令和6年度みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会	残留農薬について	浅野委員	80
7月25日	福島県	令和6年度第1回消費者問題勉強会	「健康食品の健康被害を防ぐために～安全を考えるポイント～」	脇シニアフェロー	30
8月9日	前橋市	令和6年度食品安全講演会	知って防ごう！食中毒	山本委員長	100
8月8日、19日	埼玉県（大宮市、川越市）	令和6年度食のリスクコミュニケーション研修	食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（2日程合計）
9月17日	岩手大学農学部附属動物医学食品安全教育研究センター (FAMS)	令和6年度FAMS全体研修会	「食品安全行政の枠組みと食品安全委員会の役割」	事務局職員	50
9月19日	日本食品工業倶楽部	食品の品質保証懇話会 9月例会	健康食品 安全性知識19のキホン～健康に資する食品とは？～	脇シニアフェロー	60
10月3日	グリーンコープ生活協同組合くまもと	消費生活相談支援担い手育成講座	健康食品 安全性知識19のキホン～健康に資する食品とは？～	脇シニアフェロー	40
10月13日	国際医療福祉大学	第10回国際医療福祉大学薬学部講演会	～食の安全を守る～食品安全委員会における食品健康影響評価の実際	浅野委員	100

て、必要に応じて、リスクコミュニケーションの事務の総合調整を行う消費者庁と連携を図りながら実施する。

10月16日	岩手県	地方公共団体共催意見交換会 令和6年度食の安全を考える講座	① 食品の安全を守る ～食品安全委員会でのリスク評価の取組～ ② リスクコミュニケーション講師養成講座「食品のリスクコミュニケーション」～わかりやすく伝えるポイントは？～	松永委員	80 (①②合計)
10月22日	沖縄県	地方公共団体共催意見交換会	知って防ごう食中毒	事務局職員	40
10月24日	大阪大学適塾記念センター	第17回適塾講座	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
10月24日	北海道	遺伝子組換え作物・食品に関するリスクコミュニケーション	遺伝子組換え食品等に関する食品健康影響評価～評価指針の改正について～	事務局職員	40
10月28日	石川県	食の安全・安心の確保に関する講演会・意見交換会	健康食品、まず考えよう安全性！～食品安全委員会19のメッセージから～	脇シニアフェロー	100
11月11日	日本農薬学会農薬残留分析研究会	日本農薬学会 第41回農薬環境科学、第47回農薬残留分析合同研究会	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のように判断するのか～	浅野委員	200
12月1日	日本動物実験代替法学会事務局	日本動物実験代替法学会 第37回大会シンポジウム「食品分野のNAMs 検討から社会実装に向けた取り組み」	食品安全委員会におけるNAMs への取組	頭金委員	-
12月5日	食品安全委員会	食品安全委員会海外専門家招へいシンポジウム	新たな評価手法(NAMs)を活用した総合的評価(IATA)の概念と海外での実践～甲状腺影響、発達神経毒性を例に～	赤堀専門委員	174
12月6日	京都府	地方公共団体共催意見交換会	「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)	事務局職員	25
12月12日	近畿健康リテラシー研究会	近畿健康リテラシー研究会第6回例会	食品安全の基本知識と健康食品の安全の考え方	脇シニアフェロー	30

12月22日	徳島県、一般社団法人 日本食品安全協会	令和6年度食の安全・安心に向けたリスクコミュニケーション	健康な食生活と健康食品～安全を考えるポイント～	脇シニアフェロー	200
1月17日	栃木県	食の安全に関するリスクコミュニケーション in 県庁	健康食品との正しい付き合いから～食品安全委員会19のメッセージから～	脇シニアフェロー	70
1月30日	NPO 北海道バイオ産業振興協会	NPO 北海道バイオ産業振興協会 冬期講演会	遺伝子組換え食品等に関する食品健康影響評価、リスクコミュニケーションに係る食品安全委員会の取組	事務局職員	40
2月3日	群馬県	令和6年度群馬県食品安全セミナー	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
2月3日	船橋市	ふなばし食の安全・安心フォーラム	健康食品との安全な付き合いから～食品安全委員会19のメッセージ～	脇シニアフェロー	100
2月13日	仙台市	食品の安全性に関するWEB講演会	「健康食品」について 安全な選択をするために (19のメッセージ)	脇シニアフェロー	150
2月15日	徳島県	令和6年度食の安全安心に向けたリスクコミュニケーション	食中毒はなぜ起こる？	山本委員長	180
2月17日	生活協同組合コープながの	食の安全学習会（健康食品等）	「健康食品による健康被害を防ぐために」 ～食品安全委員会19のメッセージ～	脇シニアフェロー	100
2月19日	農林水産省近畿農政局	令和6年度食に関するセミナー（第3回）	知っておこう！食物アレルギー	脇シニアフェロー	80
2月21日	城西大学	大学院薬学研究科講義	食品安全委員会における食品健康影響評価の実際	浅野委員	14
3月10日、17日	消費者庁、食品安全委員会	いわゆる「健康食品」に関する意見交換会（東京・大阪）	健康食品と安全に付きあうために～食品安全委員会19のメッセージ～	脇シニアフェロー	500（2日程合計）

（3）訪問学習受入れ

防衛医科大学校（令和6年12月）、昭和女子大学（令和7年3月）の学生の訪問学習を受け入れた。防衛医科大学校の学生には、「食品の安全を守る仕組み」をテーマに委員会の傍聴や講義を行った。また、昭和女子大学の学生には、「食品安全を守る仕組み」や「カフェイン」をテーマに委員会の傍聴や講義を行った。

（3）訪問学習受入れ

食品安全を守る仕組み等に関心のある中学生、高校生、大学生等からの訪問学習の受入れについて、積極的に対応する。

(4) 食の安全ダイヤルの活用

必要に応じ、隔週で開催されるリスコミ担当者会議で関係省庁（消費者庁、厚生労働省及び農林水産省）へ情報を提供した。

3 関係機関・団体との連携体制の構築

➡資料1-2（p22~23）参照

(1) リスク管理機関との連携

- リスクコミュニケーション担当者連絡会議において、関係府省庁連携のリスクコミュニケーションに関する協議や打合せ、各府省庁が開催するリスクコミュニケーションについて情報交換等を行った（24回）。
- 食品中の放射性物質について理解を深めるため、消費者庁等の関係省庁と連携し、親子参加型イベント及び意見交換会を開催した。
- 令和7年1月に消費者庁との連名で「食品のリスク管理に関するリスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁と食品安全委員会の更なる連携強化について」を公表した。
- 関係省庁と連携し、SNS（Facebook、X）、メルマガ等で相互の情報を周知した。

(2) 地方公共団体との連携

今年度は消費者庁主催の「食品安全担当職員研修会」を共催（厚労省・農水省は協力）開催した。同研修会にて、委員会からは松永委員が「食品安全に係るリスクコミュニケーションの必要性について」と題し、農薬の再評価やPFASのリスク評価、アニサキスのリスクプロファイル等の事例を取り上げ、食品安全委員会の情報を活用しながら連携して効果的なリスクコミュニケーションを行えるよう地方公共団体に向けて情報提供した。また事務局からは、地方自治体向けのリスクコミュニケーション用素材集の活用を促すため、委員会Webサイトに掲載しているリスクコミュニケーションに関する素材及び用語集ビジュアル解説の紹介を行った。

(3) 消費者団体、事業者団体、関係職能団体等との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）

➡「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」2（2）（p12~15）参照

(4) 食の安全ダイヤルの活用

食の安全ダイヤルを通じて消費者等から寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた危害情報については、リスクの初期情報や消費者の意見・懸念事項として、リスク管理機関と共有等し、食品の安全性の確保やリスクコミュニケーション・情報提供の充実を図る。また、食の安全ダイヤル等を通じて消費者からよく聞かれる質問等については、ホームページや Facebook 等を通じて情報提供する。

3 関係機関・団体との連携体制の構築

(1) リスク管理機関との連携

関係省庁が、食品の安全について科学的根拠に基づく共通認識を持ち、一貫性をもった情報発信をするため、原則、隔週での関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議を行うほか、緊密に情報交換・調整を行う。

(2) 地方公共団体との連携

地方公共団体の食品安全担当者との間の情報連絡網を最大限活用して、学校教育関係者及び食品関係事業者に対して効果的に科学的な知識の普及啓発ができるよう、地方公共団体との連携強化を進める。（2（2）参照）

さらに、リスクコミュニケーションの取組事例の情報共有等により、リスクコミュニケーションを効果的に実施できるよう、地方公共団体との連絡会議を開催する。

(3) 消費者団体、事業者団体、関係職能団体等との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）

(4) 報道関係者との意見交換

- 令和7年1月に「アニサキスのリスクプロファイル」をテーマに意見交換会を実施した。
- 令和6年6月に「有機フッ素化合物 (PFAS) に係る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案」を審議した当日に、報道記者向けのブリーフィングを行った。令和7年2月に「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」を行った当日に、議論の概要説明を報道関係者向けに行った。また、令和7年3月に「イミダクロプリドの再評価に係る食品健康影響評価書 (案)」を取りまとめた当日に、報道関係者向けのブリーフィングを行った。

(5) 学術団体との連携

下記のとおり、各学会に専門分野の委員を派遣し、講義を実施。また、委員会のブース出展等を行った。

<委員派遣>

- ・ 令和6年11月11日 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】
テーマ「農薬の再評価に係る食品健康影響評価について」
- ・ 令和6年12月1日 日本動物実験代替法学会第37回大会 【頭金委員】
テーマ「食品安全委員会におけるNAMsへの取組」

<ブース出展>

日付	学会総会等名	開催地
7月3日～5日	第51回日本毒性学会学術年会	福岡県
9月5日～6日	第45回日本食品微生物学会学術総会	青森県
10月29日～31日	第83回日本公衆衛生学会総会	北海道
11月7日～8日	日本食品衛生学会第120回学術講演会	愛知県
12月7日～8日	日本環境変異原ゲノム学会第53回大会	岡山県
1月30日～31日	第41回日本毒性病理学会総会及び学術集会	静岡県
2月12日～14日	第35回日本疫学会学術総会	高知県
3月12日～13日	日本農薬学会第50回大会	東京都
3月27日～29日	日本薬学会第145年会	福岡県

第7 緊急の事態への対処
 ➡資料1-2 (p24) 参照

消費者団体、事業者団体、関係職能団体等との間で、円滑に情報交換できる体制を構築するため、意見交換や情報提供を実施し、関係強化を図る。

特に講師派遣は、相手方の要望を踏まえ、より多くの関係者と食品安全に関する情報を交換できるように実施する。

(4) 報道関係者との意見交換

意見交換会の実施により、委員会の知名度の向上、国民への科学的知見の普及の観点から、報道関係者に対して戦略的に科学的知見を提供する体制を構築していく。意見交換会後も、参加した報道関係者との意見交換を密に行う。

(5) 学術団体との連携

我が国の食品安全に関する研究の充実、食品の安全に関する科学的な知識の普及及び委員会の専門委員の充実のためには学術団体との更なる連携強化が必要である。具体的には、重点化する学術分野を明確にした上で、学会において講演やブース出展等を行う。

第7 緊急の事態への対処
 1 緊急事態への対処
 緊急事態が発生した場合には、「食品安全委員会緊急

<p>1 緊急事態への対処 食中毒等について、委員会ホームページ、Facebook 等において科学的情報の提供等を行った。</p> <p>2 緊急事態への対処体制の整備 令和6年度緊急時対応訓練計画に基づき実務研修及び確認訓練を実施した。 また、夜間・休日における緊急事態の発生に備え、緊急時連絡ルートを整備し、迅速かつ効率的な連絡体制を整えた。</p> <p>3 緊急時対応訓練の実施 令和6年2月6日の第928回委員会会合において、関係府省と連携した迅速かつ確実な初動対応を実施するための組織能力の強化と緊急時対応マニュアル等の実効性の向上を重点課題とする令和6年度緊急時対応訓練計画を決定し、これに基づいて、次のとおり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。確認訓練は消費者庁が企画の中心となり、厚生労働省、農林水産省及び警察庁も参加して行われた。 確認訓練では、危害要因等に関する科学的知見・情報をリスク管理機関等に提供し、科学的に正しい情報を分かりやすく国民に提供する等の緊急時における食品安全委員会の役割に着目しながら、対応手順を確認した。</p> <p><実務研修></p> <ul style="list-style-type: none"> 緊急時対応実務者研修：令和6年9月13日 <p><確認訓練></p> <ul style="list-style-type: none"> 確認訓練：令和7年1月8日 	<p>時対応指針」(平成17年4月21日食品安全委員会決定。以下「指針」という。)等を踏まえ、関係行政機関等との密接な連携の上、危害物質の毒性等の科学的知見について、関係省庁及び国民に対して迅速かつ的確に情報提供を行う等、適切に対応する。</p> <p>2 緊急事態への対処体制の整備 指針等を踏まえ、平時から、緊急時に備えた情報連絡体制の整備や、科学的知見の収集・整理、緊急時対応訓練等を実施することにより、緊急事態への対処体制の強化に努めるとともに、企画等専門調査会において、実際の緊急時対応の結果及び緊急時対応訓練の結果の検証を行い、緊急時対応の問題点や改善点等について検討し、必要に応じ、指針等の見直しを行う。</p> <p>3 緊急時対応訓練の実施 4月～11月に、緊急時に必要となる基本的な対応手順の理解・習得を目的とした実務者研修等を行う。さらに、緊急時対応の取りまとめを担う消費者庁と連携し、実際の緊急時を想定した実践的な訓練(確認訓練)を12月を目処に行い、緊急時対応体制の実効性を確認するとともに、担当者の実践的対応能力の向上等を図る。</p>
<p>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 ➡資料1-2 (p25) 参照</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の安全性の確保に関する海外の最新情報を収集・整理した上で、リスク管理機関等の関係者に毎日配付した。 収集した情報を隔週で食品安全総合情報システムに登録し、リスク管理機関等の関係者及びホームページを通じて国民に対して情報提供を行った。 食品の安全性の確保に関する情報の収集・分析・活用及び緊急時におけるリスク管理機関との連携を図るため、食品リスク情報関係府省担当者会議等を通じて食品安全に関連する関係府省庁の取組状況や食中毒等の発生状況等に 	<p>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</p> <p>国内外の食品の安全性の確保に関する科学的情報として、国際機関、海外の政府関係機関の公式発表や学術誌に掲載された論文等の情報を毎日収集し、迅速にリスク管理機関に共有するとともに、「食品安全総合情報システム」(委員会のホームページ上の情報検索用データベースシステム)に登録し、国民に対して情報提供を行</p>

<p>ついて情報交換を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 緊急事態に備え、任期満了に伴う各専門委員選任にあわせて、専門委員の連絡先の確認を行った。 ○ 国立医薬品食品衛生研究所と連携し、それぞれが収集した食品安全に関する情報を事務局内に共有した。 	<p>う。</p> <p>これら情報の中から、中長期的な視点で、食品の安全に影響を与える科学的な情報を体系的に整理・共有する体制を見直す。加えて、食品健康影響評価や緊急時の対応等において、専門家等の専門知識の活用を図る観点から、専門情報の提供に協力いただける専門家や関係職能団体等との連絡体制を確保し、情報交換等を行う。</p>
<p>第9 国際協調の推進 ➡資料1-2 (p26) 参照</p> <p>1 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣 コーデックス委員会、その他の食品安全に関する国際会議等（ウェブ会議システム等を利用した会議を含む。）に委員、専門委員及び事務局職員が参加し、意見交換・情報収集を行った（国際会議等11回）。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 4月 第5回国際食品機関長フォーラム（IHFAF）（シンガポール） 意見交換及び情報収集のため委員1名及び事務局職員2名が参加 ・ 5月 米国内分泌学会（ENDO）2024（米国） 情報収集のため委員1名及び事務局職員1名が参加 ・ 7月 国際食品保全学会年次学会（IAFP）2024（米国） 情報収集のため委員1名が参加 ・ 9月 EUROTOX2024（デンマーク） 情報収集のため事務局職員2名が参加 ・ 9月 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）（イタリア） WHOエキスパートとして委員1名及び事務局職員2名が参加 ・ 9月 レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRS）2024（米国） 意見交換及び情報収集のため委員1名及び事務局職員3名が参加 ・ 11月 国際がん登録協議会年次学術集会（IACR）2024（中国） 意見交換及び情報収集のため委員1名が参加 ・ 2月 第40回OECD農薬作業部会（ウェブ） 情報収集のため事務局職員2名が参加 ・ 3月 第64回米国毒性学会（SOT）（米国） 情報収集のため委員1名が参加 <p>コーデックス委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 4月 第17回コーデックス食品汚染物質部会（CCCCF） 政府代表団として事務局職員1名が参加 	<p>第9 国際協調の推進 国際的な貢献や科学的知見の充実、海外の機関との連携・協力体制の強化など国際協調を推進するため、以下の取組を行う。</p> <p>1 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣 以下のスケジュールで開催される国際会議等（ウェブ会議システム等を利用した会議を含む。）に委員、専門委員及び事務局職員を派遣する。</p> <p>2024年4月 第17回コーデックス食品汚染物質部会（CCCCF） 7月 国際食品保全学会年次学会（IAFP）2024 9月 レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRS）2024 9月 JMPR 2025年2月 第40回OECD農薬作業部会 3月 米国毒性学会（SOT）</p> <p>また、必要に応じ、このスケジュールのほかに開催されることとなったコーデックス委員会各部会、国際会合等に委員等を派遣する。</p>

- ・ 4月 第54回コーデックス食品添加物部会（CCFA）
政府代表団として事務局職員1名が参加

2 海外の研究者等の招へい

令和6年12月に、米国環境保護庁（USEPA）より専門家を招待し、新たな評価手法（NAMs）を活用した総合的評価（IATA）の概念と海外での実践に関するシンポジウムを開催し、リスク評価に関する知見の充実を図った。

3 海外の食品安全機関等との連携強化

令和6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）、令和7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、日本の食品安全に係る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。

令和6年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、リスク評価機関が今後直面する新たな課題や新たな評価手法の導入に係るディスカッションを通して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。

このほか、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（ILMERC））に参加して、情報提供及び情報収集し、その会議結果の情報共有を行った。

4 海外への情報発信

英語版ホームページに、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掲載した。

委員会の英文電子ジャーナルである「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission」について、vol.12 No.2（2024年6月）、vol.12 No.3（9月）、vol.12 No.4（12月）及びvol.13 No.1（2025年3月）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。

2 海外の研究者等の招へい

海外の食品安全に係る研究者及び専門家を招へいし、食品の安全性の確保に関する施策の策定に必要な科学的知見の充実を図る。また、必要に応じてウェブ会議システム等を利用して情報交換等を実施する。

3 海外の食品安全機関等との連携強化

海外の食品安全機関等との連携強化を図るため、ウェブ会議システムやメール等を利用し、食品健康影響評価に関する情報交換等を実施する。また、必要に応じ、委員会と既に協力文書を締結している欧州食品安全機関（EFSA）、豪州・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）、ポルトガル経済食品安全庁（ASAE）、フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）及びデンマーク工科大学（DTU）と連携強化のための会合（ウェブ会議システム等を利用した会議を含む。）を開催するとともに、米国食品医薬品庁（FDA）、アジア諸国の食品安全機関等の他の外国政府機関との情報交換、連携の構築を行う。

また、委員会の国際貢献の観点から、海外の行政関係者等を対象とした研修にも協力する。

4 海外への情報発信

食品健康影響評価の概要、食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究の成果等の英訳を行い、順次英語版ホームページに掲載する。

食品安全に関する論文及び食品健康影響評価書の概要等の英訳を掲載する英文ジャーナル「Food Safety-The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」を年4回発行するとともに、バックナンバーも含めた本ジャーナルのPubMed Central（PMC）への掲載を通じて、国内外に広く情報発信していく。

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—

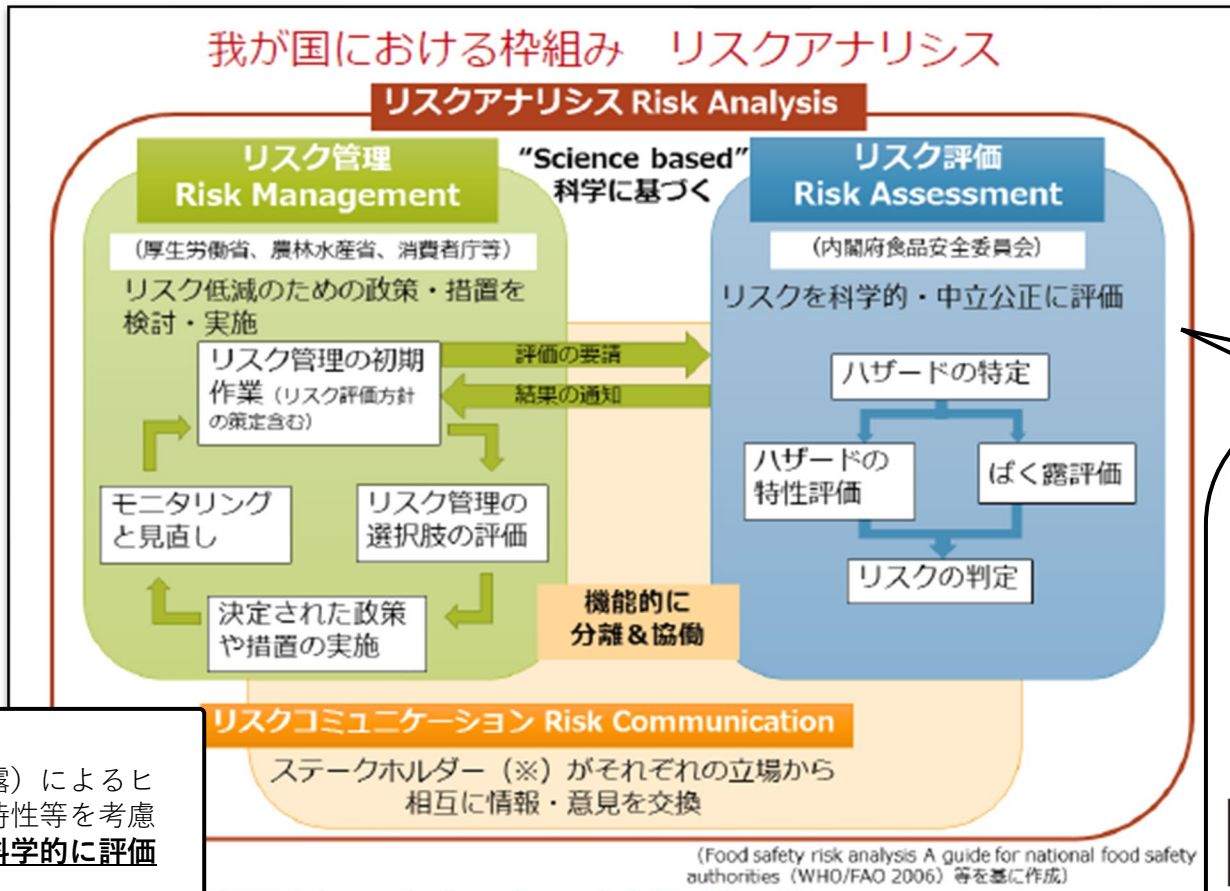
<目次>

○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

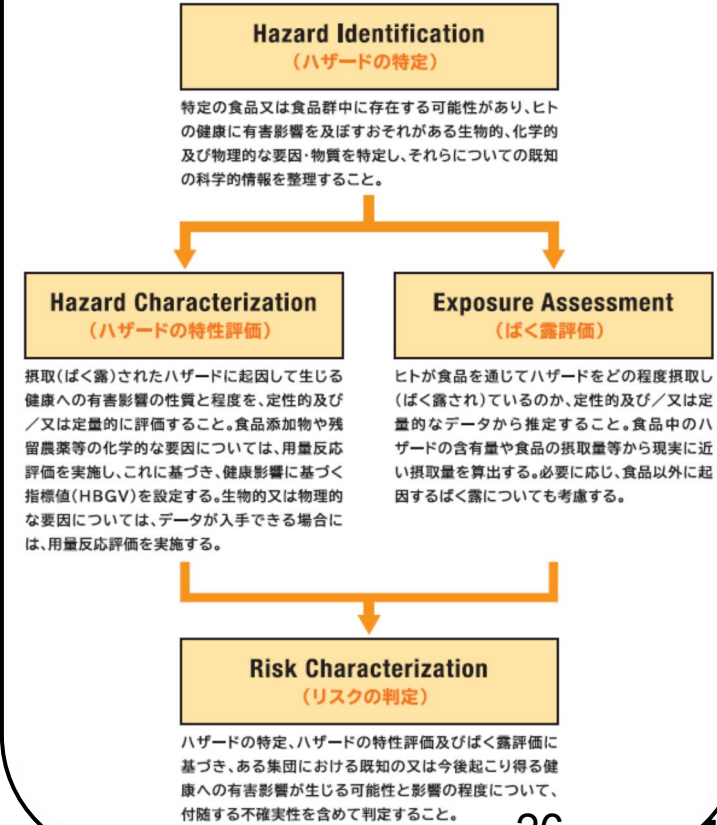
11.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け 入れ	21
12.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (リスク管理機関との連携)	22
13.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (報道関係者、関係団体、学術団体との連携)	23
14.緊急時対応訓練の実施	24
15.食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用	25
16.国際協調の推進	26

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ナ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）

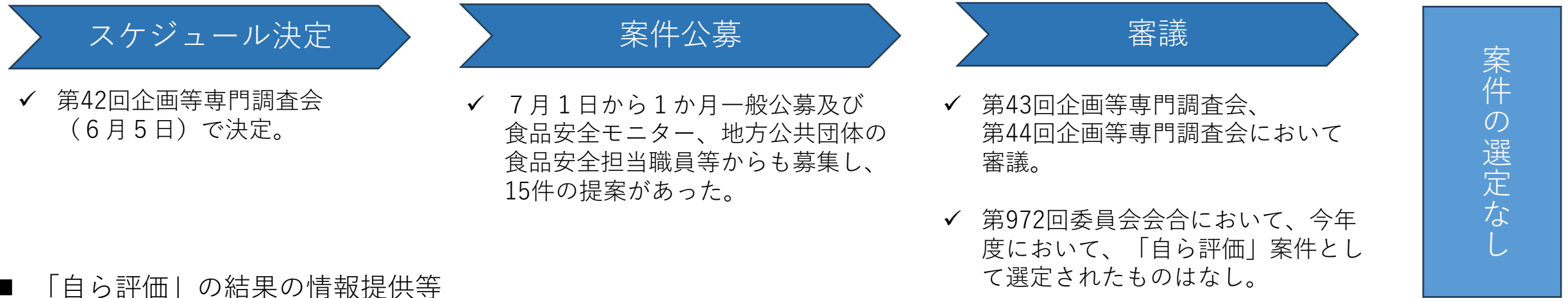
前回の評価指針改正（2022年4月）以降に変更のあった米国のガイドライン改正案を確認し、追記された事項が、現行の評価指針で考慮済であることを確認。

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。



■ 「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

報道関係者向けブリーフィング

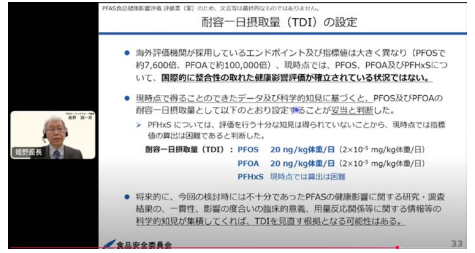
評価に関する情報を
ウェブページで公開

✓ 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）。

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）。

②令和7年2月にPFOS、PFOAの水道水の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諮問についての議論の概要説明及び質疑応答を、報道関係者を対象に実施（対応者：祖父江委員、頭金委員、事務局職員）。

✓ 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)

- ✓ 紅麴、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	
<p>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>	
<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

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ター研修」（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

10.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、X、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、X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」61号

発行月	内容
R6.11	<ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会の概要 ・自ら評価「有機フッ素化合物 (PFAS) ・PFAS-WG姫野座長インタビュー ・カドミウムの食品健康影響評価 ・遺伝子組換え食品等の安全性評価基準の改正 ・アレルギーを含む食品 (総論・牛乳・小麦) のファクトシートの公開 ・食品安全委員会設立20周年の取組 ・国際協調 ・研究・調査事業 ・リスクコミュニケーション ・食品安全モニター公募



○ホームページ閲覧数

	R6年度
ページビュー (PV) 数	3,862,443
	前年度比 + 4.1%

○Facebookの記事数・閲覧者数・フォロワー数

	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
記事数	192	203	169	158
閲覧者数	324,800	883,011	524,893	314,654
フォロワー数	6,753	7,633	7,951	8,363

○Xの記事数・閲覧者数・フォロワー数

	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
記事数	41	107	66	52
閲覧者数	502,052	1,460,471	2,895,143	1,642,992
フォロワー数	1,074	1,753	2,733	3,311

○メールマガジン登録者数

	R7.3月末現在
e-マガジン	7,846
新着情報	2,424

○YouTubeチャンネル登録者数

	R6年度
チャンネル登録者数	2,138
閲覧者数	45,645

○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サイトでご確認ください。 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づり、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、じん麻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

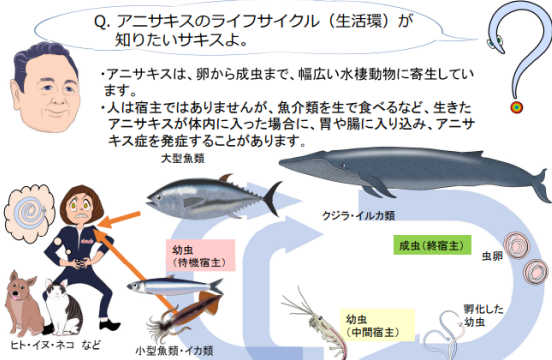
・Webサイトトップページに「有機フッ素化合物（PFAS）評価に関する情報」をトピックスとして掲載。評価書、WGの姫野座長のインタビュー、評価書に関するQ&A等と掲載。

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

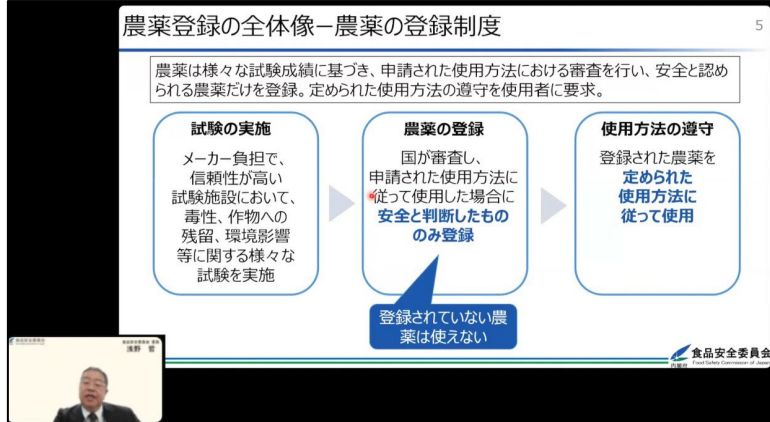
農薬は様々な試験成績に基づき、申請された使用方法における審査を行い、安全と認められる農薬だけを登録。定められた使用方法の遵守を使用者に要求。

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。