

## 議題（４）参考資料

—令和 7 年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告のポイント—

## ■ 委員会の開催状況



### 令和7年4月～9月委員会等開催回数

- ・食品安全委員会：21回
- ・専門調査会等：52回



### 令和7年4月～9月評価依頼数・評価終了数

- ・依頼数：62案件
- ・評価終了数：70案件

## ■ 委員会におけるDXの取組について

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等を国際的な形式で提供可能とするデータベース化の検討のため、食品健康影響評価技術研究において、令和6年度及び令和7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課題を実施している。

今後、調査・研究の成果を踏まえ、国民等が活用しやすい毒性試験オープンデータベースの構築を前提に、食品安全委員会での食品健康影響評価の業務効率化・評価技術の高度化を図るため、AI等のデジタル技術の活用可能性について引き続き検討を進める。  
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、令和8年度に本番システムの要件定義、9年度に構築を行う予定。

## 2. 食品安全委員会開催状況（令和7年4月～令和7年9月）

[本体「第2委員会の運営全般」p1]

日付	委員会	案件内訳（件）				案件一例（答申、その他）
		諮問	ハブ コメ	答申	他	
4/1	第978回			2		・ 農薬「イソシクロセラム」「シクロピラニル」
4/8	第979回			2	1	・ ビスフェノールAワーキンググループの設置について（案） など
4/15	第980回		4	2		・ 動物用医薬品「動物用ワクチンの添加剤として使用する成分（L-グルタミン酸カリウム、マルトース）」 など
4/22	第981回	15	3	1		・ 遺伝子組換え食品等「半矮性トウモロコシMON94804系統(食品・飼料)」
5/13	第982回	7	4	1	1	・ 令和7年度食品安全確保総合調査課題（案）について ・ 遺伝子組換え食品等「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）」に係る食品健康影響評価について
5/20	第983回	1	1			・ 農薬「クロルベンジレート」 など
5/27	第984回	1	3	4		・ 農薬「クロルタルジメチル」、「マンジプロパミド」 ・ 動物用医薬品「トルトラズリル」、「ケトプロフェン」
6/3	第985回	1	1	6		・ 農薬「スピロジクロフェン」「ベンジルアデニン」 ・ 飼料添加物「 <i>Trichoderma reesei</i> 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」に係る食品健康影響評価について など
6/10	第986回	1		1		・ 農薬「キノクラミン」
6/17	第987回	2	1			・ 飼料添加物「L-カルニチン」 など
6/24	第988回	8		4	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結果について ・ 遺伝子組換え食品等「ILE-No.2株を利用して生産されたL-イソロイシン」に係る食品健康影響評価について など
7/1	第989回	1		1	1	・ 農薬「メピコートクロリド」 ・ 食品安全モニターからの随時報告について（令和6年4月～令和7年3月分）
7/8	第990回			3	1	・ 農薬「カルベンダジム、チオファネートメチル及びベノミル」 ・ 令和7年度食品健康影響評価技術研究二次公募課題（案）について など
7/15	第991回	3	2	1		・ 農薬及び動物用医薬品「イミダクロプリド」
7/22	第992回	1	5	3		・ 農薬「オキサソスルフィル」 ・ 動物用医薬品「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）」 など
7/29	第993回		2	1		・ 農薬「スピロビジオン」
8/5	第994回	8	1			・ 遺伝子組換え食品等「NGX株キシラナーゼ」 など
8/26	第995回		3	2	2	・ 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保調査の優先実施課題（令和8年度）（案）について ・ 農薬及び動物用医薬品「フィプロニル」に係る食品健康影響評価について など
9/2	第996回			4		・ 動物用医薬品「動物用ワクチンの添加剤として使用する成分（大腸菌J5株由来成分）」 など
9/9	第997回	1	1	5		・ 農薬及び動物用医薬品「イソプロチオラン」 など
9/30	第998回	8	5	1		・ 遺伝子組換え食品等「NGX株キシラナーゼ」

### 3. 食品健康影響評価の審議状況（令和7年9月30日現在）

[本体「第3食品健康影響評価の実施」p5、6]

区分	諮問案件（注8）						自ら評価
	要請件数 注1・2	うち R7年度分	審議中 注3	意見 募集中 注4	評価終了 件数	うち R7年度分	評価終了 注5
添加物	318	-	2	-	316	(5)	-
農薬	1,498	(39)	172	2	1,324	(34)	-
うちポジティブリスト関係	(546)	-	(129)	(1)	(416)	(3)	-
うち清涼飲料水	(25)	-	-	-	(25)	-	-
うち飼料中の残留農薬基準（注6）	(59)	-	(16)	-	(43)	-	-
動物用医薬品	684	(6)	9	2	673	(10)	-
うちポジティブリスト関係	(140)	-	(7)	(1)	(132)	-	-
器具・容器包装	24	-	-	-	24	-	-
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	-	8	-	64	-	14
かび毒・自然毒	10	-	1	-	9	-	5
遺伝子組換え食品等	419	(12)	18	2	399	(14)	-
新開発食品	91	-	-	-	91	-	3
肥料・飼料等	340	(4)	13	1	326	(7)	-
うちポジティブリスト関係	(142)	-	(10)	-	(132)	(1)	-
薬剤耐性菌（注7）	75	(1)	8	1	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
栄養成分関連添加物WG	3	-	1	-	2	-	-
香料WG	7	-	-	-	7	-	-
有機フッ素化合物（PFAS）WG	2	-	-	-	2	-	1
ビスフェノールA WG	1	-	1	-	-	-	-
その他（指定成分、アルミニウム等）	2	-	-	-	2	-	1
合計	3,640	62	233	8	3,399	70	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、複数省庁に答申したものの、答申が複数案件となったもの等について、その数を記入しているものもある。  
6 「飼料中の残留農薬基準」欄については、ポジティブリスト制度の導入に際して、飼料中の残留基準が設定された農業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。  
8 自ら評価案件は加算していない。

※ 表中 () 内に数字を記載している行は、内数を表している。  
※ “-”及び“0”はいずれも該当がないことを示す。

# 4. 専門調査会開催状況（令和7年4月～令和7年9月）

[本体「第2委員会の運営全般」p1～3]

専門調査会名	開催回数	調査審議案件	専門調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等 専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年度食品安全委員会運営状況報告書</li> <li>令和7年度自ら評価の案件選定の進め方</li> </ul>	微生物・ウイルス 専門調査会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏肉中のカンピロバクタージェジュニ/コリによる健康影響について</li> </ul>
添加物 専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>亜塩素酸水</li> </ul>	プリオン 専門調査会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直し（SRMの範囲）</li> <li>ポーランドから輸入される牛肉及び牛の内臓</li> </ul>
農薬第一 専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> <li>クロチアニジン</li> <li>イミダクロプリド</li> <li>ジノテフラン</li> <li>スルホスルフロン</li> <li>チアメトキサム</li> </ul>	かび毒・自然毒 等専門調査会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>オクラトキシンA</li> </ul>
農薬第二 専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>メピコートクロリド</li> <li>メプロニル</li> <li>ニトラピリン</li> </ul>	遺伝子組換え食 品等専門調査会	5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>除草剤グリホサート、グルホシネート及びジカンバ耐性テンサイKWS20-1系統（食品・飼料）</li> <li>Trichoderma reesei RF8694株を利用して生産されたフィターゼ</li> <li>VAL-No.6株を利用して生産されたL-バリン</li> <li>NGX株を利用して生産されたキシラナーゼ</li> <li>ML18456株を利用して生産したカンタキサンチン</li> <li>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）（飼料）</li> <li>チョウ目害虫抵抗性ダイズMON94637系統（食品・飼料）</li> <li>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）</li> <li>チョウ目害虫抵抗性ワタMON15947系統（食品）</li> <li>チョウ目害虫抵抗性及び除草剤アセト乳酸合成酵素阻害剤耐性ダイズ（COR23134）（食品・飼料）</li> <li>Bacillus subtilis NTI06（pHYT2MPM）株を利用して生産されたマルトースホスホリラーゼ</li> <li>高オレイン酸含有ダイズDP-305423-1並びに除草剤アリルオキシアルカノエート系、グリホサート及びグルホシネート耐性ダイズ44406系統の掛け合わせ品種</li> <li>pLps株を利用して生産されたリパーゼ</li> </ul>
農薬第三 専門調査会	4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>チアジニル</li> <li>オキサゾスルフィル</li> <li>ベンゾピシクロン</li> <li>ピペロニルブトキシド</li> </ul>			
農薬第四 専門調査会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>フサライド</li> <li>マンジプロパミド</li> <li>ペンチオピラド</li> </ul>			
農薬第五 専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> <li>スピロピジオン</li> <li>イソプロチオラン</li> <li>エチプロール</li> <li>アラクロール</li> </ul>			
動物用医薬品 専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>d-クロプロステノールナトリウムを有効成分とする牛及び豚の注射剤（ガルマジンシンク）</li> <li>ピペロニルブトキシド</li> <li>ワクチン添加剤</li> <li>イミダクロプリド</li> <li>いのしし用の国産豚熱経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性</li> </ul>			

## 5. ワーキンググループ開催状況（令和7年4月～令和7年9月）

[本体「第2委員会の運営全般」p 2、3]

ワーキンググループ名	開催回数	調査審議案件
栄養成分関連添加物WG	3回	・グルコン酸銅
薬剤耐性菌に関するWG	2回	・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2024年度進捗状況の確認について ・家畜に使用するキノロン系合成抗菌剤に係る薬剤耐性菌
食事由来の化学物質のばく露評価ワーキンググループ	5回	・食事由来の化学物質のばく露評価について ・食品消費量に関するデータの現状及び動向について ・国内外のばく露評価の現状と課題について
ビスフェノールA WG	2回	・ビスフェノールAの現状及び今後の進め方について ・令和7年度食品安全確保総合調査（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）第1回検討会の結果報告

## 6. 評価ガイドライン等の策定等

### ◆ 食品健康影響評価に関する長期的な課題を整理・対応の方向性について検討

«令和7年度食品安全委員会運営計画»

[本体「第3 食品健康影響評価の実施」p7]

#### ○ 新しい評価手法への対応方針

令和6年8月に開催した評価技術企画ワーキンググループにおいて検討した進め方を踏まえ、食品健康影響評価に関する長期的な課題の整理と新しい評価手法への対応方針について、引き続き検討を進める。

#### ○ ばく露評価に関する技術文書の策定

国際水準に準拠したばく露評価の実施を目指し、食事由来の化学物質のばく露評価に関する課題の整理を行い、技術文書の策定に向けた検討を進める。

### 新しい評価技術の台頭

分野ごとの食品健康影響評価における現状と課題の把握・整理【調査】

6月より調査事業を開始

- ・ 専門調査会等座長、関係機関にヒアリング
- ・ (並行して) 海外機関等の情報収集・整理  
→ ヒアリングの際に資料を提示



現状の課題と新しい評価手法のマッチング(新しい評価手法を必要とする場面と、利用可能な評価技術を整理)  
【調査→WG→委員会】

### 食事由来の化学物質のばく露評価ワーキンググループの開催実績(令和7年4月～令和7年9月)

- ・ 4月9日 : 第1回会合
- ・ 5月21日 : 第2回会合
- ・ 6月18日 : 第3回会合
- ・ 7月2日 : 第4回会合
- ・ 9月24日 : 第5回会合

# 7. 食品安全モニターからの報告等

[本体「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」p8、9]

食品安全モニター（令和7年度：462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、報告等を受け付け、4月1日～9月30日までに6件の提案・報告を受けた。また、昨年度受け付けた報告のうち「学校給食衛生管理基準の課題」について、文部科学省より「令和7年度中に改正に向けた検討に着手し、遅くとも令和8年度中に改正を行う」との説明があった。

## ■ 学校給食衛生管理基準の課題

1) 現状・実態や課題・問題点
学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準が2009年に告示されております。これを見ると、第三条1項(1)学校給食用食品の2(マルに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。
2) 1を踏まえた意見・提言
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。

<関係省庁等からの回答>

### 【文部科学省】

学校給食衛生管理基準は児童生徒が食べる給食の安全性に配慮し、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めたものである。

学校給食用の食材についても食品衛生法の規制が守られた上で納品されることは当然であり、当該規定は食品添加物そのものを否定したのではなく、人体に悪影響を及ぼす可能性のある程度に多量であったり、使用が認められていない食品添加物が添加されていたりする食品を誤って使用してしまうことがないように、給食を実施する学校設置者に対する注意事項を規定したものであり、給食担当行政職員や栄養教諭等の学校給食関係者向け会議等においても、その旨周知してきたところである。

一方で食品衛生を取り巻く状況の変化等を踏まえて、今年度中に基準全体の見直しに着手することとし、その際には食品添加物等に関する関係府省庁等とも連携する。

## ■ 第2回 全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会 配布資料 (文部科学省作成)

学校給食衛生管理基準の改正について	
<b>1. 学校給食衛生管理基準の改正について</b>	
○学校給食衛生管理基準は、学校給食法第9条に基づき、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準として、平成21年に策定された(平成21年文部科学省告示第64号)。	
学校給食法 抜粋 (学校給食衛生管理基準) 第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。)を定めるものとする。 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。	
○当該基準について、平成21年の策定以降、見直しは実施していないが、この間における食品衛生を取り巻く状況の変化等を踏まえ、全般的な点検を行い、見直しに着手する。	
<b>2. 改正スケジュールについて</b>	
○令和7年度中に改正に向けた検討に着手し、遅くとも令和8年度中に改正を行う。	
○学校現場に混乱が生じないよう、改正に当たっては十分な周知期間を設けることとする。	

## ■ 食品安全モニターセミナーをハイブリッド方式で開催

開催日	開催方法	内容	対象者	参加者数	対応者
5/14 5/15	両日とも 対面& Web	講義「食品安全委員会の役割、随時報告について、食品安全モニターに期待すること」の後、意見交換会	食品安全モニター	14日：104名 15日：134名 合計238名	山本委員長、松永委員、小島委員、情報課 当日不在の委員はメッセージ動画で出演

## 【主な提案・報告内容の概要】

### ① 用語集の追加（FSSC22000）

#### ＜提案内容＞

食品業界では新たな食品安全規格としてFSSC22000の導入が広がっています。FSSC 22000は、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）に承認された認証スキームの一つであり、世界的に信頼性の高い認証として認識されています。現状、食品安全委員会の用語集には「ISO22000」や「ISO9000シリーズ ISO9000 Family」は掲載されていますが、「FSSC22000」に関する記述はございません。

用語集にFSSC22000を追加するようご提案いたします。

#### ＜食品安全委員会の回答＞

ISO（国際標準化機構）は、各国の代表的標準化機関から成る国際標準化機関で、電気・通信及び電子技術分野を除く全産業分野（鉱工業、農業、医薬品等）に関する国際規格の作成を行っています。我が国では、閣議了解を経て、産業標準化法に基づき経済産業省に設置されている日本産業標準調査会（JISC）が参加しています。ISO22000等については、国際規格としてISOが定めたことを踏まえ用語集に掲載しているものであり、ご提案のFSSC22000とは性質が異なると考えております。

### ② 委員会の広報について（5/14セミナー参加を受けて）

#### ＜提案内容＞

5月14日のモニターセミナーにおいて、委員会は知名度向上の手段としてSNSの活用を検討しており、モニターにも積極的な参加を促していた。問題提起は、ニュースや新聞を見ない市民への情報発信方法であったと理解しているが、これには疑問を感じている。

食品の安全に強い関心を持つのは主にシニア層であり、彼らはテレビや新聞などの主要メディアを情報源としている。一方、SNSを利用する若年層は、この問題への関心が比較的低いと実感している（筆者には該当世代の子どもが二人いるため、見当違いではないと考える）。

このような背景から、食品安全委員会の情報発信は、まず信頼性の高いテレビや新聞などのメディアに注力すべきである。コロナ禍では厚生省の情報が安心材料となり、メディアも積極的に取り上げていた。委員会も同様に、信頼される情報源として認知される必要がある。

具体的には、PFASなど話題性のあるテーマについて、（1）主要メディアに対して情報提供の姿勢を示すこと、（2）問題発生時には委員会から積極的に情報提供を申し出ること、（3）メディアに引用される存在となることが重要である。政府の公式見解においても引用されるようになれば、企業や消費者の信頼を得ることができる。

そのためには、SNSでの発信以上に、委員会ホームページの見やすさ・使いやすさの改善が急務である。率直に言えば、モニターとのやりとりで予算を配分するよりも、ホームページの改修に予算を優先的に割くべきである。

#### ＜食品安全委員会の回答＞

食品安全委員会では、メディア関係者向けのセミナーを開催しているほか、ホームページの見直しも随時行っております。引き続き、広報活動に取り組んでまいるとともに、食品安全モニターにおかれましても、より積極的に情報提供活動に取り組んでいただくようお願いします。

# 8. 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

[本体「第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進」 p9~13]

- 令和6年6月に、今後5年間に推進すべき研究・調査の方向性を明示した「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」(ロードマップ)を改正し、改正後の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・戦略的実施を図っている。
- 「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題(令和8年度)」を決定。今後、公募をかける予定。
- 令和6年度に終了した研究課題の事後評価及び調査課題の終了後の評価を8、9月に実施した。
- 「優先実施課題(令和7年度)」に基づいて公募を行い採択した、令和7年度分の研究及び落札された調査について、研究・調査を開始した。前年度から継続している研究とともに進捗管理をしている。

## 「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)の概要(令和6年6月25日改正)

### 研究事業・調査事業とロードマップ

- 食品安全委員会が実施する研究事業・調査事業は、委員会が行うリスク評価に直接的に活用できる成果を得ることを目的とすることを基本とし、間接的に活用できる成果を得ることも副次的な目的とする
- 「ロードマップ」は、**10年先の食品安全行政のあるべき姿を想定し、来る5年の間に推進すべき研究・調査の方向性について明確化**したものと  
▶ 平成22年度に策定し、平成26年と令和元年に改正
- 令和5年7月1日に委員会設立20周年を迎えたことも踏まえ、科学技術の発展、国際化の進展、並びに国民の食生活を取り巻く環境の変化等に的確に対応し、委員会の研究・調査事業がさらなる食品の安全性の確保に寄与することを目指して、**令和6年にロードマップを改正**

### 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

# <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8年度）

（令和7年8月26日 食品安全委員会決定）>

○令和6年に改正したロードマップに基づいて、「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8年度）」を決定した。

※ ロードマップでは研究・調査の方向として、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、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、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に向けて若手研究者を主任研究者とする研究課題を一定数、採択しており、令和8年度も引き続き実施する。

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	
研究事業	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
調査事業	アレルギーを含む食品のファクトシートのための科学的知見の収集等に関する調査
	農薬の再評価に係る諸外国の状況調査
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	
研究事業	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
	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
	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
	新たなアプローチによる評価方法（NAMs）に関する研究
	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
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	
研究事業	ばく露量推定の精緻化に関する研究
調査事業	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

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8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61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58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>	

# <令和6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 (注)			
		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			=	+	+
誘電泳動法を用いた細胞分離・捕捉技術の確立による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)	14.3	3.6	3.3	7.4
②健康影響発現メカニズムの解明					
対象課題なし					
③新たなリスク評価方法等の活用					
食品関連化学物質のリスク評価におけるリードアクロス手法の適用と信頼性評価に関する研究	山田 隆志 (国立医薬品食品衛生研究所)	16.8	4.3	4.1	8.4
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)	14.4	4.0	3.4	7.0
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)	13.8	3.9	3.1	6.8
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)	14.3	3.5	3.5	7.3
国際動向を鑑みた食品中の残留農薬に係る発達神経毒性学分野のリスク評価手法に関する研究	桑形 麻樹子 (国立医薬品食品衛生研究所)	14.6	4.0	3.3	7.4
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)	16.3	4.1	4.0	8.1
アレルギー誘発性を有する植物に由来するタンパク質の網羅的消化性評価	児玉 浩明 (千葉大学)	15.0	3.9	3.8	7.4
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)	14.8	3.9	3.4	7.5

※①～④の区分は令和元年度に決定したロードマップによる分類

(注) 項目毎に評価者8名の平均点を算出しているため、3項目の合計点と総合点は一致しない場合がある

## <令和7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
<b>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/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</b>		
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）	令和6年度
カドミウム土壤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）	令和6年度
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）	令和7年度
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）	令和7年度
<b>②健康影響発現メカニズムの解明/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</b>		
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
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）	令和7年度
ベイズ論的アプローチを用いたベンチマークドース法の適用に関する研究	広瀬 明彦（化学物質評価研究機構）	令和7年度
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）	令和7年度
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）	令和7年度
<b>③新たなリスク評価方法等の活用/食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備</b>		
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）	令和6年度
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（産業技術総合研究所）	令和6年度
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）	令和6年度
<b>④その他</b>		
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
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
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）	令和7年度
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）	令和7年度

※①～④の区分は令和6年度に採択した課題は令和元年度、令和7年度に採択した課題は令和6年度に決定したロードマップによる分類

## <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（くすみ）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・情報発信の促進

[本体「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」 p13~18]

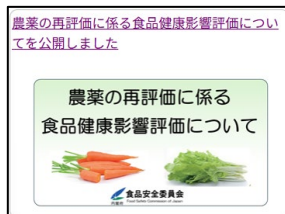
- 様々な手段を通じた情報の発信については、①ホームページ、Facebook、X（旧Twitter）、メールマガジン、ブログ及びYouTubeを通じたネット媒体、②広報誌等の紙媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebook、X（旧Twitter）については、機動的な対応も含めた各種記事の配信に傾注。

## ■ 広報誌「食品安全」62号

	内容
R7年10月発行	農薬の再評価に係る食品健康影響強化の進展、アニサキスのリスクプロファイル、アレルギーを含む食品（そば・えび・かに）のファクトシート、新しい評価技術への対応、研究調査事業、国際協調、リスクコミュニケーション、食品安全委員会の委員紹介、専門委員会及びワーキンググループ、2024年度評価実績、「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

## ■ ホームページでの情報公開

内容
<ul style="list-style-type: none"> <li>農薬の再評価に係る食品健康影響評価</li> <li>「有機フッ素化合物（PFAS）」の評価に関する情報</li> </ul>



## ■ メールマガジン（e-マガジン）登録者数

R2年度末	R3年度末	R4年度末	R5年度末	R6年度末	R7年度末 (R7.9月末)
9,692	8,575	8,365	8,141	7,846	7,690

## ■ Facebookの記事数・閲覧者数・フォロワー数の推移

	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度 (R7.9月末)
記事数	203	192	203	169	158	81
閲覧者数	438,702	324,800	883,011	524,893	314,654	184,644
フォロワー数	5,578	6,753	7,633	7,951	8,363	8,511

## ■ Facebookの記事の事例（R7年度閲覧数順）

投稿日	投稿記事	閲覧者数
R7.7.17	夏もノロウイルス食中毒に注意！	15,142
R7.6.16	ウエルシュ菌に注意（暑い季節の食中毒予防）	13,299
R7.6.10	加熱不十分な鶏肉にはカンピロバクター食中毒の危険があります。	13,010

## ■ X（旧Twitter）の投稿の事例（R7年度閲覧数順）

投稿日	投稿記事	閲覧者数
R7.6.16	#ウエルシュ菌 による #集団食中毒 が発生しました。気温が高くなるこれからの時期、カレーや煮物など #加熱調理 した食品でも油断できません。作ったら速やかに食べましょう。	139,369
R7.9.17	学校給食が原因のヒスタミンの集団食中毒の事例がありました。ヒスタミンは、サバ、マグロ、イワシ等が常温で放置されると生成します。また、加熱しても分解しません。魚は冷蔵または冷凍するなど温度管理を徹底し、鮮度の低下した魚を食べないようにしましょう。	100,053
R7.7.30	ハンバーグ、焼肉、唐揚げなど、肉料理は好きですか？レアや生の肉には食中毒のリスクも??防ぐためには十分な加熱が必要です。	97,427

# 10. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

[本体「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」 p18、19]

○ 地方公共団体、消費者団体、事業者団体及び関係職能団体等と連携して、意見交換会や講師派遣を実施。

## ■ 一般消費者向け意見交換会（主催）

開催日	内容	主な対象者
4/9	農薬の再評価（浅野委員、松永委員）（393名）	一般消費者 （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の進展」～イミダクロプリドを例に～にて講義）

## ■ 地方公共団体との意見交換会（共催）

開催日	内容	主な対象者
9/12	食の安全におけるリスクコミュニケーションとはく埼玉県共催（松永委員）（123名参加）	学校給食、保育現場職員 （令和7年度食のリスクコミュニケーション研修にて講義）

## ■ 講演（講師派遣）（一部抜粋）

開催日	内容	主な対象者
5/21	食肉に関する食品健康影響評価（山本委員長）（30名参加） 食品の安全確保における食品安全委員会の役割（頭金委員）（60名参加）	食品関係事業者、一般消費者（ifia/HFE Japanにて講義）
6/2	食品安全委員会における食品のリスク評価（頭金委員）（3名参加）	山口東京理科大学大学院薬学研究科学生（医療薬学系薬学特論にて講義）
6/6	食品安全に関するリスク評価（祖父江委員）（110名）	大阪大学医学部医学科学生（環境医学・公衆衛生学講座にて講義）
6/8	食品安全委員会における食品健康影響評価の実際（祖父江委員）（50名）	ジョンスホプキンス大学日本同窓会会員 （ジョンスホプキンズクラブ総会にて講義）
6/13	食品に潜むリスクと安全性の評価（祖父江委員）（104名）	和歌山県立医科大学医学部学生（「衛生学・公衆衛生学」特別講義にて講義）
6/18	食の安全：正しく学んで科学的判断を～食中毒、遺伝子組換え食品～（小島委員）（15名参加）	川越女子高校学生、教員 （川越女子高校スーパーサイエンスハイスクール特別講義にて講義）
7/7	横浜薬科大学（浅野委員）（100名）	横浜薬科大学健康薬学科、薬科学科学生 （食品安全性学特別講義にて講義）
8/8	知って防ごう！食中毒（山本委員長）（60名）	一般消費者 （前橋市保健所令和7年度食品安全講習会にて講義）
8/8	食品のリスクとその評価（頭金委員）（90名）	一般消費者、食品事業者 （岡崎市保健所食品衛生月間特別講演会にて講義）
8/20	PFASのリスク評価のポイント（祖父江委員）（150名）	食品事業者 （水道水、ミネラルウォーター等のPFAS規制に関するセミナーにて講義）

# 11. 関係機関・団体との連携体制の構築

[本体「第2委員会の運営全般」p 4、「第6リスクコミュニケーション・情報発信の促進」p 18～22]

- 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、児童及び保護者を対象に意見交換会等を実施

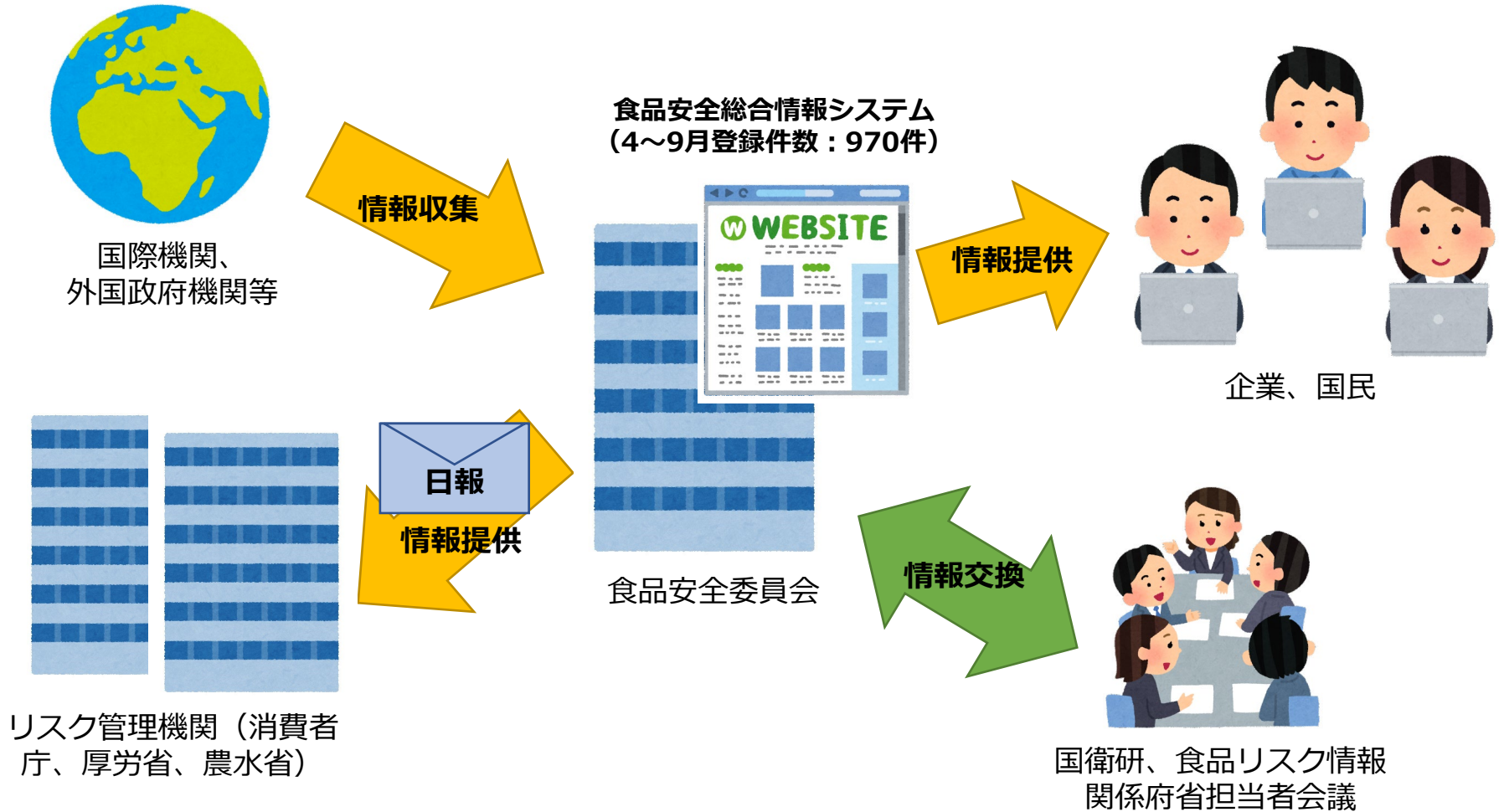
開催日	開催地	内容	対象者
9/26～28	東京	「GOOD LIFE フェア2025」で「食べものの安全ってなあに？親子で学ぼう！体験しよう！」をテーマにブース出展	児童 一般消費者

- 学会等でのブース展示を通して、関係団体や学術団体との連携を強化

日時	開催地	学会名
5/21～23	東京	ifia/HFE JAPAN2025 第30回 国際食品素材／添加物展・会議（ブース来場者数：493名）
5/31・6/1	神奈川	一般社団法人日本家政学会第77回大会（ブース来場者数：234名）
6/7・8	徳島	第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA（ブース来場者数：410名）
7/2～4	沖縄	第52回日本毒性学会学術年会（ブース来場者数：116名）
9/18・19	神奈川	第46回日本食品微生物学会学術総会（ブース来場者数：112名）

# 12. 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」p23、24]



# 13. 国際協調の推進

[本体「第9国際協調の推進」p24～26]

## <英文電子ジャーナルの発行>

- 「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」のうち、以下の記事を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載

タイトル	著者
Vol.13 Issue. 2 (6月27日公開)	
Detection of Single Cell Contamination of <i>Salmonella</i> in Foods by SALX System and NIHSJ-01 and Estimation of LOD95	Hideaki Matsuoka, Takatoshi Moriyama, Natsuko Koshimizu, Norimasa Takatani, Tomonori Yoshida, Yoshiomi Shimabara, Tomoe Hirai, Kazuhide Nakajima, Shizunobu Igimi, Mikako Saito
Pentoxazone (Second Edition) (Pesticides)	Food Safety Commission of Japan
Anacardic Acid (Exempted Substances*1) (Feeds, Fertilizers, etc.)	Food Safety Commission of Japan
Cashew Nut Shell Liquid (CNSL) (Feeds, Fertilizers, etc.)	Food Safety Commission of Japan
Vol.13 Issue. 3 (9月26日公開)	
Announcement	Yasushi Yamazoe
Serine Utilization by <i>Campylobacter jejuni</i> and <i>Campylobacter coli</i>	Ayako Watanabe-Yanai, Takatoshi Iwata, Yukino Tamamura-Andoh, Nobuo Arai, Anna Momoki, Masahiro Kusumoto
Characteristics of outbreaks caused by <i>Clostridium perfringens</i> in Japan	Takahiro Ohnishi
Targeting mitochondria to inhibit aflatoxin production: mechanistic insight	Tomohiro Furukawa, Masayo Kushiro, Hiroyuki Nakagawa and Shohei Sakuda
Importance of Genomic Data Sharing to Prevent Foodborne Illness	Matthew E. Wise, Christine C. Lee, Laura Gieraltowski, Thai-An Nguyen, Megin Nichols, Morgan N. Schroeder, Heather A. Carleton
<i>Anisakis</i> contamination in fillets of chub mackerel and blue mackerel sold in Japan	Takahiro Ohnishi, Reiko Teshima, Hiromu Sugiyama
On the Symposium “Concept of Integrated Approaches to Testing and Assessment (IATA) Using New Approach Methods (NAMs) —Learning from the Study of Thyroid Hormone System and Developmental Neurotoxicity—”	Shigeki Yamamoto, Satoshi Asano, Tomotaka Sobue, and Masahiro Tohkin

## <国際会議等への出席>

- 国際会議等に出席し、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集を行った。

年月	イベント	参加者
2025年7月	国際食品保全学会年次学会 ( I A F P ) 2025	委員1名
9月	EUROTOX2025	委員1名
	JMPR	事務局職員1名
	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議 ( G S R S ) 2025	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))、微生物(IMFSLG)、化学物質(IFCSLG)、リスク評価手法(ILMERAC)に参加	