

食品安全委員会の運営について（平成30年7月～9月）

1. 食品安全委員会の開催

7月：第703回～第707回

（1）食品健康影響評価の要請案件

動物用医薬品（2品目）	・バルネムリン塩酸塩を有効成分とする豚の飼料添加剤（エコノア1%プレミックス及びエコノア10%プレミックス）
遺伝子組換え食品等（1品目）	・ジャガイモ疫病抵抗性、低遊離アスパラギン、低還元糖及び低ポリフェノール酸化酵素ジャガイモSPS-000Y9-7
飼料添加物（2品目）	・遺伝子組換え技術によって得られたPichia Pastorisから産生されるフィターゼ ・遺伝子組換え技術によって得られたTrichoderma reeseiから産生されるフィターゼ
肥料（1案件）	・普通肥料の公定規格の設定

（2）食品健康影響評価の結果通知案件

農薬（5品目）	・エトフェンプロックス ADIを0.031 mg/kg 体重/日、ARfDを1 mg/kg 体重と設定。 ・キャプタン ADIを0.1 mg/kg 体重/日、一般の集団に対するARfDを3 mg/kg 体重、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対するARfDを0.3 mg/kg 体重と設定。 ・メトキシフェノジド ADIを0.098 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。 ・クロルピリホス ADIを0.001 mg/kg 体重/日、ARfDを0.1 mg/kg 体重と設定。 ・フルピリミン ADIを0.011 mg/kg 体重/日、ARfDを0.08 mg/kg 体重と設定。
動物用医薬品（1品目）	・アモキシシリン ADIを0.0013 mg/kg 体重/日と設定。
遺伝子組換え食品等（2品目）	・JPAN001株を利用して生産されたグルコアミラーゼ 「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性

	<u>評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u> ・ JPFV001株を利用して生産されたプロテアーゼ <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u>
肥料（１案件）	・ 普通肥料の公定規格の設定 <u>食品安全基本法第11条第１項第２号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当。</u>

（３）その他

- ・ 委員紹介、委員長の選出及び委員長代理の指名。
- ・ 評価技術企画ワーキンググループで取りまとめられた「新たな時代に対応した評価技術の検討～BMD法の更なる活用に向けて～」について承認。
- ・ 平成29年度食品安全委員会運営状況報告書を決定。

8月：第708回、第709回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

添加物（1品目）	・次亜臭素酸水
農薬（5品目）	・シエノピラフェン ・ビフェントリン ・ピフルブミド ・フラメトピル ・フロニカミド
動物用医薬品（1品目）	・ゲンチアナバイオレット

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件

農薬（1品目）	・シクロピリモレート <u>ADIを0.063 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u>
農薬及び動物用医薬品（1品目）	・イソプロチオラン <u>ADIを0.1 mg/kg 体重/日、一般の集団に対するARfDを0.5 mg/kg 体重、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対するARfDを0.12 mg/kg 体重と設定。</u>
動物用医薬品（1品目）	・ゲンタマイシン <u>ADIを0.011 mg/kg 体重/日と設定。</u>
遺伝子組換え食品等（3品目）	・CIN株を利用して生産されたキモシン <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u> ・JPTR001株を利用して生産されたヘミセルラーゼ <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u> ・JPTR002株を利用して生産されたキシラナーゼ <u>「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断。</u>
飼料添加物（2品目）	・グアジニノ酢酸 <u>飼料添加物として適切に使用される限りにおいて、ADIを特定する必要はないと判断。</u> ・グアジニノ酢酸を原体とする飼料添加物 <u>飼料添加物として適切に使用される限りにおいて、食品を通</u>

	じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と判断。
--	-------------------------------

9月：第710回～第713回

(1) 食品健康影響評価の要請案件

動物用医薬品（1案件3品目）	・動物用ワクチンの添加剤として使用する成分（6成分） ・鶏伝染性気管支炎生ワクチン（アビテクトIB/AK）の再審査 ・ニューカッスル病・鶏伝染性気管支炎混合生ワクチン（アビテクトNB/TM）の再審査 ・鶏伝染性気管支炎生ワクチン（アビテクトIB/AK1000）の再審査
遺伝子組換え食品等（1品目）	・MorphΔE8 BP17 4c 株を利用して生産されたフィターゼ
特定保健用食品（1品目）	・ヴァームスマートフィットウォーター
飼料添加物（1品目）	・2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニンマンガン

(2) 食品健康影響評価の結果通知案件等

農薬（4品目）	・MCPBエチル <u>ADIを0.012 mg/kg 体重/日、ARfDを0.2 mg/kg 体重と設定。</u> ・テトラジホン <u>ADIを0.013 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u> ・テトラニリプロール <u>ADIを0.88 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断。</u> ・ビフェナゼート <u>ADIを0.01 mg/kg 体重/日、ARfDを0.1 mg/kg 体重と設定。</u>
農薬及び動物用医薬品（1品目）	・カルバリル <u>ADIを0.0073 mg/kg 体重/日、ARfDを0.01 mg/kg 体重と設定。</u>
動物用医薬品（5品目）	・セファピリン <u>ADIを0.002 mg/kg 体重/日と設定。</u> ・鶏伝染性気管支炎生ワクチン（アビテクトIB/AK）の再審査 <u>食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。</u> ・ニューカッスル病・鶏伝染性気管支炎混合生ワクチン（アビテクトNB/TM）の再審査

	<u>食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。</u> ・鶏伝染性気管支炎生ワクチン（アビテクトIB/AK1000）の再審査 <u>食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。</u> ・バルネムリン <u>ADIを0.008 mg/kg 体重/日と設定。</u>
清涼飲料水（1品目）	・六価クロム <u>TDIを1.1 μg/kg 体重/日と設定。</u>

（3）その他

- ・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（平成31年度）を決定。
- ・「飼料添加物に関する食品健康影響評価指針」を決定。
- ・「動物用医薬品に関する食品健康影響評価指針」を改訂。

2. 専門調査会等の運営

専門調査会等名		開催回数	調査審議案件
添加物		1 回	・ 二炭酸ジメチル
農薬	幹事会	3 回	・ MCPB ・ テトラジホン ・ テトラニリプロール ・ ビフェナゼート ・ プロチオホス ・ クロルピリホス ・ フルピリミン ・ チアクロプリド ・ インピルフルキサム
	評価第一部会	1 回	・ クロルピクリン、セトキシジム
	評価第二部会	3 回	・ プロパニル ・ インピルフルキサム ・ ゾキサミド ・ プロパニル
	評価第三部会	1 回	・ ジチアノン ・ フェンピコキサミド
	評価第四部会	2 回	・ ペルメトリン
動物用医薬品		2 回	・ ゲンチアナバイオレット ・ ワクチン添加剤
器具・容器包装		2 回	・ 食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針（案）
微生物・ウイルス		1 回	・ ノロウイルスのリスクプロファイル
プリオン		2 回	・ 米国、カナダ及びアイルランドから輸入される牛の肉及び内臓
遺伝子組換え食品等		2 回	・ ジャガイモ疫病抵抗性、低遊離アスパラギン、低還元糖及び低ポリフェノール酸化酵素ジャガイモSPS-000Y 9-7（食品・飼料） ・ カメムシ目、アザミウマ目及びコウチュウ目害虫抵抗性ワタMON88702系統（食品・飼料） ・ Morph ΔE8 BP17 4c 株を利用して生産されたフィターゼ
肥料・飼料等		3 回	・ 飼料添加物に関する食品健康影響評価指針（案） ・ バルネムリン ・ エコノア1%プレミックス ・ エコノア10%プレミックス ・ Komagataella pastoris (Pichia pastoris) P-132株が生産するフィターゼを原体とする飼料添加物 ・ Trichoderma reesei Morph ΔE8 BP17 4c株が生産するフィターゼを原体とする飼料添加物 ・ 2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニンマンガン
薬剤耐性菌WG		2 回	・ 家畜に使用するマクロライド系抗生物質に係る薬剤耐性菌

評価技術企画WG	1回	・食品健康影響評価技術研究 ・食品健康影響評価におけるベンチマークドーズの更なる活用
アレルギーを含む食品WG	1回	・平成30年度食品安全委員会の運営計画 ・アレルギーを含む食品の表示

3. 意見交換会の開催等

(1) 意見交換会（全7回）

開催日	開催地	意見交換会名	共催団体
7/17	栃木県	食品におけるリスクアナリシスについて～食品添加物を題材にして～	栃木県
7/27	東京都	夏休み2018宿題・自由研究大作戦！「知ろう！考えよう！親子で学ぶ、食品中の放射性物質」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省
7/31	愛媛県	食育の現場から考える意見交換会in松山市～ノロウイルス食中毒を題材として～	松山市
8/3	大阪府	夏休み2018 宿題・自由研究大作戦！「知ろう！考えよう！親子で学ぶ、食品中の放射性物質」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省
8/9	宮城県	夏休み2018 宿題・自由研究大作戦！「知ろう！考えよう！親子で学ぶ、食品中の放射性物質」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省
8/20	愛知県	食の安全に関する意見交換会「減らせ！カンピロバクター食中毒について」	名古屋市
8/21	大阪府	食品のリスクに関する意見交換会～食中毒について、一緒に考えてみませんか～	大阪府

(2) 講座

開催日	開催地	講座名
7/13	大阪府	みんなのための食品安全勉強会

(3) 講師派遣（全5回、うち委員4回）

開催日	開催地	講演名	依頼元
7/4	東京都	平成30年度第1回研修会（第33回研修会）	食品等輸出入研究会

7 / 25	富山県	食品安全フォーラムin富山 *堀口委員	富山県
8 / 24	東京都	第20回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーセミナー *山本委員	東海大学海洋学部
9 / 5	新潟県	第65回日本栄養改善学会学術総会 *佐藤委員長	日本栄養改善学会
9 / 28	大阪府	第39回日本食品微生物学会学術総会 *山本委員	日本食品微生物学会

(4) 子ども霞が関見学デー

開催日	開催地	プログラム	連携団体
8 / 2	東京都	食品と生活の安全について学ぼう！	消費者庁

4. 情報提供

(1) Facebook

委員会の活動や食品を通じて健康に被害を及ぼすおそれのある情報、国民の関心が高い食品安全に関する情報についての補足説明等について、機動的な情報提供

■ 7 月（19 記事・閲覧数約42,700件/月）

投稿日	記事内容
2	食品安全委員会の委員の就任について
4	自分に必要のない成分を摂り過ぎてしまうかもしれません マルチビタミン剤～「健康食品」19のメッセージ～
6	【身近な食中毒】バーベキューでも食中毒に注意が必要です！
9	「夏休み2018 宿題・自由研究大作戦！」出展のお知らせ 7月5日からの大雨について
10	報道関係者との意見交換会を開催しました（7月9日）
11	数理モデルを用いた化学物質の毒性評価方法ーベンチマークドーズ法ーに関する報告書を取りまとめました
13	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ー食品安全委員会についてーその1
17	知って防ごう！カンピロバクター食中毒（第2回）
18	食中毒についての勉強会を大阪で開催しました 食品のリスクに関する意見交換会 食品におけるリスクアナリシスについて～食品添加物を題材にして～（栃木県）を開催しました
20	【カフェインを知ろう】摂りすぎやアルコールとの同時摂取は気をつけて
23	【お母さんになるあなたへ】ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症について
24	イヌサフランを原因とする食中毒が発生しました～食べられるかどうか判断できない植物は食べないで～
25	【KID'S BOX】ペットボトルの飲み残しに気をつけよう

27	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－食品安全委員会について－その2
30	【食品安全の用語】リスク評価とは
31	食品安全委員会「キッズボックス」をご存知ですか 【ご紹介】農林水産省が食品中の有害化学物質の含有実態調査の結果を公表しました

■ 8 月（16 記事・閲覧数約50,500件/月）

投稿日	記事内容
1	意見交換会 食育の現場から考える意見交換会 i n 松山～ノロウイルス食中毒を題材として～（松山市）を開催しました
3	【身近な食中毒】豚肉や豚レバーは十分に加熱して！
6	【お問合せに答えて】人工甘味料の安全性について
8	【KID'S BOX】夏の食中毒を防ぐための3つの決まり
10	知って防ごう！カンピロバクター食中毒（第3回）
13	【HP紹介】どなたでも「食品健康影響評価書」を見ることができます
15	「栄養摂取量が推奨量に達していないからサプリメントで補おう」という考えは過剰摂取のもと～「健康食品」19のメッセージ～
17	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－カンピロバクターによる食中毒について－その1
20	【お母さんになるあなたへ】魚介類等に含まれるメチル水銀について
21	意見交換会 食の安全に関する意見交換会「減らせ！カンピロバクター食中毒」を開催しました
22	大阪府で学校教育関係者や保育所・認定こども園等の職員を対象とした意見交換会を開催しました
24	【カフェインを知ろう】カフェインが体の中で働くしくみ

	仕出し料理を原因とするウェルシュ菌による食中毒が発生しました
	食中毒についての勉強会を東京、横浜で開催します。応募期間を延長しました。
28	食品安全委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission」Vol. 6, No. 3を公開しました
	Food Safety - The official Journal of the Food Safety Commission of Japan Volume 6, Number 3 has just been published
	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－食品安全の基本的な考え方－その2

(2) ブログ

メールマガジン【読物版】や健康に影響を及ぼすおそれのある危害に関する情報提供

■ 7 月（19 記事・閲覧数約3,200件/月）

投稿日	記事内容
2	食品安全委員会の委員の就任について
4	自分に必要のない成分を摂り過ぎてしまうかもしれません マルチビタミン剤～「健康食品」19のメッセージ～
6	【身近な食中毒】バーベキューでも食中毒に注意が必要です！
9	「夏休み2018 宿題・自由研究大作戦！」出展のお知らせ 7月5日からの大雨について
10	報道関係者との意見交換会を開催しました（7月9日）
11	数理モデルを用いた化学物質の毒性評価方法ーベンチマークドーズ法ーに関する報告書を取りまとめました
13	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ー食品安全委員会についてーその1
17	知って防ごう！カンピロバクター食中毒（第2回）
18	食中毒についての勉強会を大阪で開催しました 食品のリスクに関する意見交換会 食品におけるリスクアナリシスについて～食品添加物を題材にして～（栃木県）を開催しました
20	【カフェインを知ろう】摂りすぎやアルコールとの同時摂取は気をつけて
23	【お母さんになるあなたへ】ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症について
24	イヌサフランを原因とする食中毒が発生しました～食べられるかどうか判断できない植物は食べないで～
25	【KID'S BOX】ペットボトルの飲み残しに気をつけよう
27	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ー食品安全委員会についてー

	その 2
30	【食品安全の用語】 リスク評価とは
31	食品安全委員会「キッズボックス」をご存知ですか
	【ご紹介】農林水産省が食品中の有害化学物質の含有実態調査の結果を公表しました

■ 8 月（16 記事・閲覧数約2,400件/月）

投稿日	記事内容
1	意見交換会 食育の現場から考える意見交換会 i n 松山～ノロウイルス食中毒を題材として～（松山市）を開催しました
3	【身近な食中毒】豚肉や豚レバーは十分に加熱して！
6	【お問合せに答えて】人工甘味料の安全性について
8	【KID'S BOX】夏の食中毒を防ぐための3つの決まり
10	知って防ごう！カンピロバクター食中毒（第3回）
13	【HP紹介】どなたでも「食品健康影響評価書」を見ることができます
15	「栄養摂取量が推奨量に達していないからサプリメントで補おう」という考えは過剰摂取のもと～「健康食品」19のメッセージ～
17	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全ーカンピロバクターによる食中毒についてーその1
20	【お母さんになるあなたへ】魚介類等に含まれるメチル水銀について
21	意見交換会 食の安全に関する意見交換会「減らせ！カンピロバクター食中毒」を開催しました
22	大阪府で学校教育関係者や保育所・認定こども園等の職員を対象とした意見交換会を開催しました
24	【カフェインを知ろう】カフェインが体の中で働くしくみ
28	【ウェルシュ菌を知ろう】ウェルシュ菌による食中毒
30	食品安全委員会「キッズボックス」を更新しました

	バランスのよい食事ってなに？～「主食・主菜・副菜」の組み合わせに注目して考えてみよう～
31	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－カンピロバクターによる食中毒について－その2

■ 9 月（19 記事・閲覧数約1,700件/月）

投稿日	記事内容
3	知って防ごう！カンピロバクター食中毒（第4回）
5	サプリメントの品質は医薬品と同等ですか？～「健康食品」19のメッセージ～
6	食中毒についての勉強会を東京、横浜で開催します
7	地震や台風による災害時の食中毒に注意してください
9	岐阜県岐阜市における豚コレラの発生について
10	【お問合せに答えて】加熱時のアクリルアミドの生成について
13	【KID' S BOX】寄生虫による食中毒に気をつけよう
14	メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－食品安全の基本的な考え方－その1
18	【身近な食中毒】毒キノコによる食中毒に気を付けて
19	「健康食品」は健康になりたい人なら誰でも摂ってよいですか？～「健康食品」19のメッセージ～
20	【お知らせ】平成31年度食品健康影響評価技術研究課題を公募します
21	【カフェインを知ろう】妊娠中もカフェインの摂りすぎに注意して
25	【ウエルシュ菌を知ろう】ウエルシュ菌は芽胞によって生き残る
26	食品安全委員会「キッズボックス」を更新しました
	仕出し料理を原因とするウエルシュ菌による食中毒が発生しました
	食中毒についての勉強会を東京、横浜で開催します。応募期間を延長し

	ました。
28	食品安全委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission」Vol. 6, No. 3を公開しました Food Safety - The official Journal of the Food Safety Commission of Japan Volume 6, Number 3 has just been published メルマガ【読み物版】生活の中の食品安全－食品安全の基本的な考え方－その2

(3) メールマガジン【読物版】(約1万人に配信)

実生活に役立つ食品安全に関する情報を分かりやすく解説した情報等の提供

配信月	配信記事	記事内容
7	食品安全委員会について	食品安全委員会について紹介
8	カンピロバクターによる食中毒について	カンピロバクターによる食中毒について紹介
9	食品安全の基本的な考え方	食品安全の基本的な考え方について紹介

臨時号

配信月日		配信記事
9	9	岐阜県岐阜市における豚コレラの発生について