



府食第178号
平成26年2月28日

食品安全委員会委員長 熊谷 進 殿

調査・研究企画会議座長 佐藤 洋

平成26年度食品安全確保総合調査課題（案）について

このことについて、平成26年2月25日に開催した第8回調査・研究企画会議における審議の結果、別添のとおり取りまとめましたので、報告いたします。

(別添)

平成26年度

食品安全確保総合調査課題（案）について

平成26年2月

食品安全委員会 調査・研究企画会議

平成 26 年度食品安全確保総合調査課題（案）

| 番号 | 調査課題 | 調査目的 |
|----|-----------------------------------|--|
| 1 | 動物用抗菌性物質の微生物学的影響についての調査 | 動物用医薬品及び飼料添加物である抗菌性物質の食品健康影響評価における、微生物学的影響評価に用いるため、ヒト（健康者）臨床由来腸内細菌における動物用抗菌性物質の MIC（最小発育阻止濃度）について調査する。 |
| 2 | 清涼飲料水中の化学物質に係る食品健康影響評価のための情報収集・調査 | <p>食品安全委員会では、第 471 回会合（平成 25 年 4 月 15 日開催）において、清涼飲料水の規格基準の改正について審議を行い、その結果、評価要請事項のうち、亜鉛、鉄及びカルシウム・マグネシウム等（硬度）については、化学物質・汚染物質専門調査会において健康影響等を評価することとされた。</p> <p>そこで、上記 3 項目について食品健康影響評価を行うため、必要な毒性知見、疫学調査結果、国際機関・諸外国のリスク評価書等の科学情報を収集し、分析・整理を行う。</p> |

| 番号 | 調査課題 | 調査目的 |
|----|--|---|
| 3 | <p>毒性学的懸念の閾値（TTC）を用いたリスク評価手法に関する調査</p> | <p>合成樹脂製器具・容器包装には、原料モノマー、触媒、添加剤など多種多様な化学物質が含まれ、それらの化学物質が微量ではあるが、食品中に移行する可能性がある。</p> <p>近年、海外では、食品中の微量化学物質について、毒性学的懸念の閾値（TTC）の概念を用いたリスク評価手法が検討されており、食品包装材料（再生プラスチック材料を含む）などのリスク評価に適用されているところである。</p> <p>我が国においては、器具・容器包装に用いられる合成樹脂のリスク評価法の検討を行っているところであり、合成樹脂（再生材料を含む）から食品中に移行する可能性がある微量化学物質について、毒性学的データが十分でない場合も含めて、化学構造と毒性の相関を踏まえた TTC の概念を適用することが可能かどうか検討する必要性が高まっている。</p> <p>このため、食品用器具・容器包装のリスク評価手法の開発に資するために、合成樹脂を中心に、米国、EU 等における最新のリスク評価手法、その科学的根拠とされる文献等、TTC に関する最新の科学的知見、化学物質の暴露量の推定方法、既存の化学物質毒性データベースの内容及び、必要に応じて参考となる TTC 適用事例（香料等）を調査し、収集した情報を整理するとともに、既存の化学物質毒性データベースの活用の可能性、TTC の概念の適用可能性を判断する方法及び TTC の概念を適用可能/不可能な化学物質の範囲を検討する。</p> |

| 番号 | 調査課題 | 調査目的 |
|----|---|--|
| 4 | <p>添加物のうち、加工助剤（殺菌剤、酵素、抽出溶媒等）及び栄養成分に関するリスク評価手法の開発に関する調査・研究</p> | <p>現在、添加物の評価は、「添加物に関する食品健康影響評価指針（2010年5月食品安全委員会）」に基づき実施している。</p> <p>しかしながら、殺菌剤、酵素、抽出溶媒等の加工助剤（※）については、国際的には食品添加物とは分類されていない場合がある。また、ビタミン、ミネラル等の栄養成分についても、国際的には食品添加物とは分類されていない場合がある。加工助剤及び栄養素については、我が国として、JECFA 及び EFSA 等における評価手法及び評価結果の比較などによるリスク評価手法の開発が求められている。</p> <p>加工助剤については食品への残留や分解に関するデータ、栄養素についてはヒトにおける知見と推定摂取量（暴露量）を中心として国際的な評価に関する情報を収集、整理、分析し、今後、我が国において安全性を評価する手法を開発する。</p> <p>※コーデックスによる定義：加工助剤とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある。</p> |

| 番号 | 調査課題 | 調査目的 |
|----|--------------------------|--|
| 5 | 畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査 | <p>家畜等への抗菌性物質の使用に起因する薬剤耐性菌の食品健康影響評価をより科学的に実施するため、畜水産食品における薬剤耐性菌の出現状況を定量的に把握する。</p> |
| 6 | 食品健康影響評価に関する研究者・研究内容等の調査 | <p>食品安全委員会として、適切なリスク評価の推進、緊急時における適切かつ迅速な対応等を図るため、我が国における食品の安全性の各分野における研究者・専門家に関する情報を蓄積・整理し、人材情報の効率的な検索・連携を可能とする。</p> |