

平成 2 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

## 目次

第1 平成26年度における委員会の運営の重点事項 . . . . . 1	第7 緊急の事態への対処 . . . . . 16
(1) 事業運営方針	1 緊急事態への対処
(2) 重点事項	2 緊急事態への対処体制の整備
第2 委員会の運営全般 . . . . . 2	3 緊急時対応訓練の実施
(1) 委員会会合の開催	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 . . . . . 17
(2) 企画等専門調査会の開催	第9 国際協調の推進 . . . . . 17
(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催	(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣
(4) 委員会と専門調査会の連携の確保	(2) 海外の研究者等の招へい
(5) リスク管理機関との連携の確保	(3) 海外の食品安全機関等との定期会合の開催
(6) 事務局体制の整備	(4) 海外への情報発信
第3 食品健康影響評価の実施 . . . . . 4	(参考資料)
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	参考1 平成27年度予算概算要求及び機構・定員要求の概要について . 20
2 評価ガイドライン等の策定	参考2 食品健康影響評価の審議状況 . . . . . 23
3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施	参考3 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状況 . . 24
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 . . 7	参考4 平成26年度における食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施状況 . . . . . 31
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	参考5 平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子 . . . . . 45
2 食品安全モニターからの報告	平成26年度食品安全委員会運営計画別紙 . . . . . 46
第5 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進 . . . . . 9	
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	
第6 リスクコミュニケーションの促進 . . . . . 10	
1 リスクコミュニケーションのあり方に関する検討	
2 食品健康影響評価など食品の安全性に関する情報の発信	
3 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発	
4 関係機関・団体との連携体制の構築	

平成26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

記 載 事 項	11/30までに実施した事項	今後の予定
<p>第1 平成26年度における委員会の運営の重点事項</p> <p>(1) 事業運営方針            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）第3条から第6条までに定める食品の安全性の確保についての基本理念及び同法第2章に定める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）を踏まえ、同法第23条第1項に規定する所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、新たな10年に向けて、委員会の業務改善を進めていく。</p>	<p>○ 概ね左記「事業運営方針」に則り、食品安全委員会（以下「委員会」という。）の運営を行った。</p>	<p>○ 引き続き「事業運営方針」に則り委員会の運営を行う。</p>
<p>(2) 重点事項</p> <p>① 食品健康影響評価の着実な実施            効率的な情報収集、計画的な調査審議、事務局体制の強化により、食品健康影響評価を着実に実施する。</p>	<p>○ 電子ジャーナル及び文献検索ソフトの有効活用、海外の研究者の招へい、リスク管理機関との連携等により、効率的な情報収集を行った。</p> <p>○ 委員会決定等に基づき、計画的な調査審議を行った（第3の1（1）～（3）参照）。</p> <p>○ より迅速かつ的確なリスク評価のため、新しい評価方法や新たな技術を応用した食品の評価方法の企画・立案機能を強化する。また、新たな評価方法の企画・立案機能の強化に必要な体制を整備する（27年度予算概算要求及び機構・定員要求中）。</p>	<p>○ 引き続き、効率的な情報収集を行う。</p> <p>○ 引き続き、計画的な調査審議を行う。</p> <p>○ 機構・定員、予算要求の査定結果を踏まえ、所要の措置を講ずる。</p>
<p>② リスクコミュニケーションの戦略的な実施            食品健康影響評価等の科学的知見に基づく食品の安全性に関する国民の一層の理解の促進のため、改めてリスクアナリシスの考え方におけるリスクコミュニケーションのあり方を検討しつつ、科学的知見の体系的な提供、対象者に応じた情報提供、マスメディア・消費者団体等との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。</p>	<p>○ 地域の指導者、オピニオンリーダーを対象とした意見交換会の開催や、マスメディア・消費者団体との情報交換会の実施、さらに連続講座の開催など、戦略的なリスクコミュニケーションを実施した（第6参照）。</p> <p>○ 今後のより適切かつ効率的なリスクコミュニケーションの推進に向けた検討を行うため、リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会を設置し、5回会合を実施した。            開催日：第1回5月23日、第2回6月26日、第3回8月1日、第4回9月24日、第5回10月17日</p>	<p>○ 引き続き、戦略的なリスクコミュニケーションを実施。</p> <p>○ 第6回 12月15日</p>

<p>③ 調査・研究事業の重点化</p> <p>過去に実施した事業の効果、最新の科学的知見、国内外の研究の進展状況等を踏まえつつ、委員会の所掌事務の実施に真に必要なものに重点化して、調査・研究事業を実施する。</p>	<p>○ 平成27年度に委員会が優先的に実施すべき調査・研究課題を具体的に示した「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優先実施課題（平成27年度）」（以下「優先課題」という。）を取りまとめた（第5の1（1）及び2（1）参照）。</p> <p>○ 平成22年度に策定した「食品の安全性の確保のための調査・研究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。）について、近年の国際的に新しいリスク評価方法の開発や研究の進展を踏まえ、10年先の食品安全行政のあるべき姿を想定し、これからの5年間において委員会が推進すべき調査・研究の方向性を明確にするため、調査・研究企画会議においてロードマップの改定について審議を行った。</p>	<p>○ 優先課題に基づき、調査・研究課題を選定。</p> <p>○ 12月に調査・研究企画会議において改定案を取りまとめた後、委員会会合に諮り、決定される予定。</p>
<p>④ 緊急時対応の強化</p> <p>関係府省と連携しつつ、不断に緊急時対応の強化を図る。</p>	<p>○ 平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（平成26年2月10日食品安全委員会決定。以下「訓練計画」という。）に基づき緊急時対応訓練の実務研修を実施すること等により、緊急時対応体制の強化を図った。（第7の3参照）</p>	<p>○ 12月25日に消費者庁、厚生労働省及び農林水産省と合同で緊急時対応訓練の確認訓練を実施する予定。</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>○ 火曜日14時を定例とし、平成26年度食品安全委員会運営計画（以下「運営計画」という。）に基づき、原則毎週1回、計30回開催した。</p> <p>○ 臨時会合の開催実績はなかった。</p>	<p>○ 引き続き、運営計画に基づき開催。</p>
<p>(2) 企画等専門調査会の開催</p> <p>平成26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>	<p>○ 第10回会合（6月2日）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「平成25年度食品安全委員会運営状況報告書（案）」について事務局から説明があり、審議の結果、一部修正の上、委員会会合で報告することとなった。</li> <li>・ノロウイルス対策の取組等の概要及び健康食品・サプリメント等に関する情報提供について事務局から報告された。</li> <li>・「平成26年度「自ら評価」案件の決定までのフロー（案）」等に基づき事務局から説明があり、審議の結果、自ら評価の案件選定の進め方について了承され、資料を一部修正の上、事務局で手続を進めることとなった。</li> <li>・「平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子」に基づき平成26年度の緊急時対応訓練の内容等について事務局から説明があり、意見を踏まえて訓練を実施することとなった。</li> <li>・リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会の設置について事務局から報告された。</li> </ul> <p>○ 第11回会合（7月11日）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第1回・第2回のリスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会の概要について事務</li> </ul>	<p>○ 平成27年1月30日に第13回会合を開催し、次の事項について審議予定である。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成27年度食品安全委員会運営計画（案）について</li> <li>・平成26年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の選定について</li> <li>・平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び平成27年度緊急時対応訓練計画（案）について</li> </ul>

局及び堀口専門委員（勉強会座長）から説明があり、食品安全のリスクコミュニケーションのあり方について調査審議が行われた。

- ・審議で出た意見を踏まえ、今後、勉強会において食品安全のリスクコミュニケーションのあり方に関する検討を進めることとなった。
- ・委員会におけるリスクコミュニケーション等の取組について事務局から説明があり、委員会の取組について調査審議が行われた。
- ・審議で出た意見を踏まえ、今後のリスクコミュニケーション等の活動を進めることとなった。

(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

必要に応じ、以下に掲げる方策を活用しつつ、専門調査会を開催する。

既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会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、

○ 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催状況については以下のとおりである。  
(単位：回)

専門調査会等名	開催実績
添加物専門調査会	8
農薬専門調査会	37
動物用医薬品専門調査会	10
器具・容器包装専門調査会	6
化学物質・汚染物質専門調査会	5
微生物・ウイルス専門調査会	7
プリオン専門調査会	3
かび毒・自然毒等専門調査会	1
遺伝子組換え食品等専門調査会	7
新開発食品専門調査会	7
肥料・飼料等専門調査会	10
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ	1
計	102

(注) 開催回数には部会等の開催回数も含まれる。

① 委員会又は専門調査会の下に部会ワーキンググループ又は部会を設置

② 専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議

○ 委員会の下に設置された高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループについて、7月7日に第6回を開催し、評価書について審議した結果、更にデータの整理を行うこととして継続審議となった。

○ 化学物質・汚染物質専門調査会 化学物質部会において、5月に、発がん毒性の専門家である肥料・飼料等専門調査会の専門委員が1名参加して「加熱時に生じるアクリルアミド」の調査審議を行った。微生物・ウイルス専門調査会において、9月に、クドア・セブテンpunkタータに関する知見を有するかび毒・自然毒等専門調査会の専門委員が1名参加して「クドア属粘液胞子虫」の調査審議を行った。

○ 引き続き、運営計画に基づき専門調査会を開催する。

○ 必要に応じてワーキンググループの設置を検討する。

○ 引き続き、必要に応じて、専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議を行う。

<p>③ 関係する専門調査会を合同で開催</p>	<p>○ 薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価について、肥料・飼料等専門調査会及び微生物・ウイルス専門調査会に属する専門委員から構成する合同会合において、5月、6月、8月、9月及び10月の計5回、調査審議を行った。</p>	<p>○ 引き続き、必要に応じて、合同調査会において調査審議を行う。</p>
<p>(4) 委員会と専門調査会の連携の確保          案件に応じ、委員会と専門調査会の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。</p>	<p>○ 専門調査会における円滑な調査審議を図るため、原則としてすべての専門調査会に委員会委員が出席し、情報提供を行うとともに、必要に応じて助言を行った。</p> <p>○ 遺伝毒性発がん物質のリスク評価手法や、毒性学的懸念の閾値（TTC）を用いたリスク評価手法といった、各専門調査会に共通して関連する分野について、検討会を行った。</p>	<p>○ 引き続き、専門調査会における円滑な調査審議を図るため、委員会委員が専門調査会へ出席し、必要に応じて助言を行うこととする。</p> <p>○ 引き続き、検討会を実施。</p>
<p>(5) リスク管理機関との連携の確保          食品の安全性の確保に関する施策の統合的な実施等の観点から、関係府省連絡会議等を通じ、リスク管理機関との連携を確保する。</p>	<p>○ 関係府省連絡会議について、消費者庁を主催者として9月2日に開催され、関係府省（食品安全委員会事務局、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省）における平成27年度予算・定員要求や、冷凍食品への農薬混入事案を受けて実施した措置の報告等が行われた。</p> <p>○ 関係府省連絡会議幹事会について、原則として毎週1回開催され、関係府省との連携を図った。</p> <p>○ 関係府省のリスクコミュニケーション担当課室長級をメンバーとしたリスコミ担当者連絡会議について、原則として隔週で開催され、17回会議が行われた。</p> <p>○ 食品リスク情報関係府省担当者会議について、平成26年4月から10月まで、毎月1回開催した。</p>	<p>○ 引き続き、関係府省連絡会議幹事会について、原則毎週1回開催される予定。</p> <p>○ 引き続き、リスコミ担当者連絡会議が隔週で開催される予定。</p> <p>○ 引き続き、食品リスク情報関係府省担当者会議が月1回開催される予定。</p>
<p>(6) 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>○ より迅速かつ的確なリスク評価を行うため、新たな評価方法の企画・立案機能の強化に必要な予算及び機構・定員を要求した。(参考1)</p>	<p>○ 機構・定員、予算要求の査定結果を踏まえ、所要の措置を講ずる。</p>
<p>第3 食品健康影響評価の実施</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の着実な実施</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</p> <p>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</p>	<p>○ 早期に食品健康影響評価を終了できるよう、計画的な調査審議を行った。(参考2)</p> <p>・ これまでのリスク評価対象案件数</p>	<p>○ 引き続き、計画的な調査審議を行う。</p>

<p>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。</p>	<p>2, 267案件（うち今年度に評価依頼のあった案件 171案件）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでに評価が終了した案件数（「自ら評価」案件を含む。） 1, 758案件（うち今年度に評価を終了した案件 162案件）</li> </ul>	
<p>(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</p> <p>「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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 該当品目については、処理期間を管理しつつ、計画的な調査審議を行った。</li> <li>・今年度に評価依頼があった件数 31件</li> <li>・今年度に評価が終了した件数 38件（うち、期間内に処理した件数37件）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、標準処理期間内に評価が終了できるよう、計画的に調査審議を行う。</li> </ul>
<p>(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</p> <p>「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日委員会決定）に基づき、計画的な調査審議を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ いわゆるポジティブリスト対象品目について、計画的な調査審議を行った。</li> <li>・今年度に評価依頼があった件数 1件</li> <li>・今年度に評価が終了した件数 22件</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、計画的な調査審議を行う。</li> </ul>
<p>2 評価ガイドライン等の策定</p> <p>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、危害要因ごとの評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定を進める。平成26年度においては、ベンチマークドース法の適用方法について検討を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ベンチマークドース法の適用方法について、現在、事務局において、アクリルアミドの評価への適用事例など汚染物質部会において検討を行うための知見を収集・整理中。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 知見の収集・整理が終了し次第、年度内を目途に汚染物質部会において検討を行う予定。</li> </ul>
<p>3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施</p> <p>(1) 「自ら評価」案件の選定</p> <p>平成26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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 別紙2に掲げるスケジュールを踏まえ、7月1日から7月31日まで自ら評価案件の外部募集（パブリックコメント）を実施し、提案があった案件候補等について、情報の収集や整理を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 企画等専門調査会において案件選定を進める。</li> </ul>

<p>(2)「自ら評価」の実施</p> <p>平成25年度までに選定された「自ら評価」案件であって、これまでに評価の終了していないものについては、それぞれ以下のとおり実施する。</p> <p>① 「食品（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」（平成19年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループで調査審議を行う。</p> <p>② 「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」（平成19年度決定） プリオン専門調査会において引き続き検討する。</p> <p>③ 「アルミニウムに関する食品健康影響評価」（平成21年度決定） 現在審議をしているアルミニウムを含む食品添加物の評価がまとまり次第、他の暴露要因等の知見を収集した上で、調査審議を行う。</p> <p>④ 「加熱時に生じるアクリルアミドに関する食品健康影響評価」（平成22年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で調査審議を行う。</p> <p>⑤ 「クドア（クドア属粘液胞子虫）に関する食品健康影響評価」（平成24年度決定） 微生物・ウイルス専門調査会で調査審議を行う。</p>	<p>☆ 現在、事務局において血中の鉛濃度から摂取量への変換に関する知見を収集・整理中であるため、化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループでの調査審議は行っていない。</p> <p>○ 評価対象国15か国へ質問書による照会を行い、回答を得た13か国について、平成24年5月までに評価を終了し、その評価結果を厚生労働省及び農林水産省に通知した。</p> <p>☆ アルミニウムを含む食品添加物の評価中であるため、現時点で調査審議は行っていない。</p> <p>○ 化学物質部会を、5月29日、7月23日及び10月3日の3回開催し、実験動物及びヒトにおける影響等について調査審議を行った。</p> <p>○ 微生物・ウイルス専門調査会を、9月10日及び10月6日の2回開催し、専門参考人による説明や審議事項の取りまとめ方針等について調査審議を行った。</p>	<p>○ 現在行っている収集作業が終了し次第、調査審議を行う。</p> <p>○ 回答を得ていない2か国（中国及び韓国）については、回答が来次第、プリオン専門調査会において調査審議を実施する予定。</p> <p>○ 現在審議をしているアルミニウムを含む食品添加物の評価がまとまり次第、他の暴露要因等の知見を収集した上で、審議を開始する予定。</p> <p>○ 食品中のアクリルアミドの含有量等を調査した上で、引き続き、化学物質部会で調査審議を行う。</p> <p>○ 引き続き、微生物・ウイルス専門調査会で調査審議を行う。</p>
<p>(3)「自ら評価」の結果の情報発信</p> <p>① 「自ら評価」の評価結果について 平成26年度内に評価が終了した場合は、その評価結果に関して、意見交換会の開催や季刊誌への掲載</p>	<p>○ 「自ら評価」が終了した案件はなかった。</p>	<p>○ 平成26年度中に評価が終了した「自ら評価」について、評価終了後速やかに</p>



<p>等により丁寧に情報発信する。</p> <p>② 「自ら評価」案件として選定されなかったものについて</p> <p>平成25年度の委員会における自ら評価案件選定に係る審議においてファクトシート作成と整理されたものについて、調査事業及び自主調査（日々の情報収集を含む。）を活用してファクトシートの作成を行う。</p> <p>ファクトシートやQ&amp;Aを作成するとされた事項以外についても、案件の選定過程で得られた情報を中心にホームページで情報提供を行う。</p> <p>リスク管理機関に対し「自ら評価」の評価結果への対応状況について実施状況調査等を通じきめ細かく把握するとともに、適切なリスク管理措置が行われるよう、必要な対応を行う。</p>	<p>○ 麻痺性貝毒のファクトシートを作成し、11月25日の委員会会合で報告した。ファクトシートはホームページにて公表するとともに、Facebookでも紹介した。</p> <p>○ 「自ら評価」案件候補として提案された案件のうちノロウイルス、サプリメントについてはホームページやFacebookで適宜情報提供を行った。その他にも、食品健康影響評価が終了している危害要因等に関する情報について、ホームページ上で50音順で検索できる「ハザード情報」を随時更新した。</p> <p>○ 自ら評価を行った品目について、第19回実施状況調査（平成25年9月末現在）において、以下のとおりリスク管理機関の対応状況を確認し、7月29日の委員会会合で報告した。</p> <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」 厚生労働省においては、平成24年2月及び25年3月に消費者への普及啓発及び自治体への要請をしたこと、平成24年度より食鳥処理場等におけるリスク低減措置について研究中であること及び平成25年8月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で、鶏肉を含め、豚や野生動物の食肉等の生食について検討を開始する等の対応が図られていることが確認された。農林水産省においては、平成19年よりブロイラー農場における鶏群のカンピロバクター汚染状況等の調査を実施していること、平成23年8月に生産者等に対するハンドブックを取りまとめたこと等が確認された。</li> <li>・「デオキシニバレノール及びニバレノール」 厚生労働省においては、当該物質及びアセチル体の含有実態調査などのデータ収集等を実施していることが確認された。</li> <li>・「トランス脂肪酸」 厚生労働省においては、健康保持のための日本人のトランス脂肪酸摂取量等について、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」策定検討会において、最新の知見を収集し、引き続き適切な情報を提供していくこととしている。農林水産省においては、平成19年より同省のホームページ内の「トランス脂肪酸に関する情報」により情報提供を行っており、委員会におけるリスク評価以降、健康影響や国際的動向等に関するページを最新の情報に基づいて更新する対応がとられていた。消費者庁においては、平成23年2月に「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」を公表し、トランス脂肪酸に関して食品事業者が情報開示を行う際の考え方を明らかにしているところである。</li> </ul>	<p>ホームページ等で情報提供を行う予定。</p> <p>○ 引き続き、情報発信の充実に努めるとともに、評価の状況に応じて適宜情報提供を行う予定。</p> <p>○ 引き続き、定期的に調査を行うことにより監視を継続。</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> <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、平成26年4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>特に、食品健康影響評価の結果の通知後、リスク管理機関において施策の実施までに長期間を要している案件について、きめ細かくフォローを行うこととし、必要に応じて委員会への報告を求めるなど適切な対応を行う。</p> <p>また、勧告・意見申出等を行った場合には、状況に応じてよりきめ細かく報告を受けることにより監視する。</p>	<p>○ 厚生労働省、農林水産省、消費者庁に対して実施した第19回調査の結果について、7月29日の委員会会合において報告した。</p> <p>〔調査対象〕 平成24年10月から平成25年3月末までの間に食品健康影響評価の結果を通知した評価品目（9分野122品目）及び前回（第18回）までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった評価品目（9分野123品目）の計245品目の、平成25年9月末現在のリスク管理措置の実施状況。</p> <p>〔結果概要〕 前回（第18回）までの調査において具体的なリスク管理措置が講じられていなかった品目を含め、以下の品目について、委員会に結果の報告を行った。</p> <p>添加物：8品目、農薬：97品目、動物用医薬品：57品目、化学物質・汚染物質：41品目、容器・包装：1品目、微生物・ウイルス：2品目、プリオン：3品目、かび毒・自然毒：4品目、遺伝子組換え食品等：8品目、新開発食品：2品目、肥料・飼料等：17品目、その他：5品目</p> <p>○ 11月に、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び環境省に対し、第20回調査を実施した。</p> <p>〔調査対象〕 平成25年4月から平成26年3月末までの間に食品健康影響評価の結果を通知した評価品目（10分野259品目）及び第19回調査時点で具体的なリスク管理措置が講じられていなかった評価品目（9分野183品目）の計442品目の、平成26年9月末現在のリスク管理措置の実施状況。</p>	<p>○ 食品健康影響評価の結果の通知後、リスク管理機関において施策の実施までに長期間を要している評価品目について、引き続き、定期的に関係省庁から進捗状況等の聴取を行う予定。</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470名から、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、その結果を踏まえ、必要に応じ、リスク管理機関に対し、勧告、意見申出を行う。</p> <p>また、食品安全に関する意識等を把握するために、平成26年7月及び平成27年2月を目途に調査を実施する。</p>	<p>○ 食品安全モニターの活動実績は、以下のとおりである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成25年4月～平成26年3月分計44件の随時報告（食品安全モニターからの食品安全行政等に関する意見等）について、関係行政機関に回付するとともに、8月26日の委員会会合においてその概要を報告した。</li> <li>・ 食品安全モニターに対して2月に実施した「食品安全委員会から入手した情報の利用等について」の調査において、食品安全委員会から入手した情報の家族等への提供の有無、家族に話したことがある情報の内容、話す際に役に立ったと考える食品安全委員会等からの情報等について調査を実施し、8月19日の委員会会合においてその概要を報告した。</li> <li>・ 食品安全モニターに対して8月に実施した「食品の安全性に関する意識等について」の</li> </ul>	<p>○ 平成26年4～9月分の随時報告について、27年1月を目途に委員会会合において報告予定。</p>

	<p>調査において、毎年継続して実施している調査項目に加え、放射性物質、食肉の生食、モニターになってからの食品に関する情報の入手先の変化についても調査を実施した。また、同調査と併せて、平成26年度の「自ら評価」の案件候補について、食品安全モニターから募集を行った。</p>	
<p>第5 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進</p> <p>1 食品健康影響評価技術研究の推進</p> <p>(1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定</p> <p>平成27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、最新の科学的知見や国内外の研究の進展状況を踏まえて、「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定）の見直しを行い、これに基づき、別紙3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。公募の際には、大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるよう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。</p> <hr/> <p>(2) 平成25年度に終了した研究課題の事後評価の実施</p> <p>平成25年度に終了した研究課題について、別紙4に掲げるスケジュールで事後評価の実施、研究発表会の開催、ホームページでの研究成果報告書の公表を行う。</p> <hr/> <p>(3) 平成26年度に実施する研究課題の中間評価の実施</p> <p>平成26年度に実施する研究課題については、別紙4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指導を行う。</p>	<p>○ 調査・研究企画会議においてロードマップの改定について審議を行った。</p> <p>○ 9月10日の第5回調査・研究企画会議において、平成27年度に食品安全委員会が優先的に実施すべき調査・研究課題を具体的に示した優先実施課題を取りまとめ、9月16日の第530回委員会会合において決定された優先実施課題に基づき、10月2日に研究課題の公募を開始した。</p> <p>○ 公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるよう、10月2日にプレスリリースを行うとともに、大学や研究機関等の関係機関に公募内容を周知した。</p> <p>○ 平成25年度に終了した8研究課題について、7月9日の第2回調査・研究企画会議において事後評価を実施し、8月19日の第526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、主任研究者へ通知するとともに、委員会ホームページで公表した（参考3-1）。</p> <p>○ 研究成果報告書について、委員会ホームページで公表した。9月26日には、「平成26年度食品健康影響評価技術研究成果発表会」を公開で開催した。</p> <p>○ 研究成果について、食品安全委員会英文ジャーナル等への投稿を促した。</p> <p>○ 平成26年度採択課題（8課題）（参考3-2）について10月末現在の研究の進捗状況に関する中間報告書を取りまとめた。</p>	<p>○ 12月に調査・研究企画会議において改定案を取りまとめた後、委員会会合に諮り、決定される予定。</p> <p>○ 平成27年度研究課題については、公募終了後、書類審査及びヒアリング審査を実施し、平成27年2月に開催予定の調査・研究企画会議で選定後、委員会会合に報告し、決定される予定。</p> <p>○ 平成25年度に終了した研究課題の成果報告の英文概要についても、主任研究者との調整が整い次第、委員会ホームページにおいて公表する予定。</p> <p>○ 評価に直接用いられる研究成果については、専門調査会の開催時に研究成果の発表を行う予定。</p> <p>○ 投稿された研究成果については、順次、食品安全委員会英文ジャーナルにも掲載される予定。</p> <p>○ 平成27年度に継続実施予定の課題（5課題）については、平成26年1月に開催予定の調査・研究企画会議におい</p>

		て中間評価を実施し、評価結果を取りまとめた後、委員会会合に報告し、決定される予定。
<p>(4) 実地指導</p> <p>研究費の適切な執行を確保するため、新規採択課題を中心に平成26年10月、11月に実地指導を行う。</p>	<p>○ 10月14日から31日までの間、新規採択課題（6課題）及び継続課題（4課題）の計10課題の受託者（主任研究者及び経理事務担当者）に対し、実地指導を行った。</p> <p>○ 実地指導の結果、機関経理の体制を一層強化する必要があると認められた受託者に対して、公文書により体制強化を要請した。</p>	<p>○ 平成26年度末の研究費の最終実績報告に向けて、引き続き受託者に対して適宜研究費の適正な執行を指導していく予定。</p>
<p>(5) 関係府省との連携</p> <p>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、調査・研究に関する規程を見直すとともに、食品の安全性の確保に関する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））を、必要に応じ、新規採択課題決定前などに開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。</p>	<p>○ 新規採択課題の決定等に先立ち、関係府省である厚生労働省及び農林水産省と、新規採択課題の研究内容の重複等を避けるための連絡調整を実施した。</p>	<p>○ 平成27年度新規採択課題の決定前に「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」を開催し、関係府省との情報共有を行う予定。</p>
<p>2 食品の安全性の確保に関する調査の推進</p> <p>(1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定</p> <p>平成27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、別紙5のスケジュールで、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。</p>	<p>○ 9月10日の第5回調査・研究企画会議において、平成27年度に食品安全委員会が優先的に実施すべき調査・研究課題を具体的に示した優先実施課題を取りまとめ、9月16日の委員会会合において優先実施課題を決定し、これに基づき、平成27年度に実施すべき調査課題の検討を行うこととした。</p>	<p>○ 平成27年1月及び2月に開催予定の調査・研究企画会議において、調査課題を選定し、同年2月の委員会会合に報告し、決定される予定。</p>
<p>(2) 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開</p> <p>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、選定手続に係る議事概要、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。</p>	<p>○ 選定した調査の対象課題（6課題）については、実施計画を委員会ホームページに公開し、その内容を随時更新した。なお、6課題全て総合評価方式による一般競争入札を行い、現在調査を実施している（参考3-3）。</p>	<p>○ 本年度実施している調査課題の報告書について、調査終了後、食品安全総合情報システム（委員会ホームページ）において公開する予定。</p>
第6 リスクコミュニケーションの促進		

<p>1 リスクコミュニケーションのあり方に関する検討 委員会設立10周年を契機に、改めてリスクコミュニケーションのあり方について検討するため、委員会の下に「リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会」を設置し、有識者、リスク管理機関等を交えてリスクアナリシスの考え方におけるリスクコミュニケーションのあり方等について議論を行う。</p>	<p>○ これまでに5回の勉強会を開催し、リスクコミュニケーションに関する有識者からの講義を交え、リスクコミュニケーションの推進のための問題点及び今後のあり方に関して検討を行った。 開催日：第1回5月23日、第2回6月26日、第3回8月1日、第4回9月24日、第5回10月17日</p>	<p>○ 第6回（12月15日）において、報告書骨子案を取りまとめる予定。</p>
<p>2 食品健康影響評価など食品の安全性に関する情報の発信 (1) 少人数・参加型のリスクコミュニケーションの開催 少人数・参加型で双方向性の高い意見交換会について地方公共団体との共催で実施する。その際、消費者団体等とも連携した開催方式、地域のオピニオンリーダーや専門家等の対象を限定した開催方式等により実施する。 このような意見交換会で得られた意見等をもとに、意見交換会の実施方法、説明内容、資料等について必要な改善を図る。</p>	<p>○ 各種意見交換会やセミナーを開催した（詳細はそれぞれ毎に後述）（参考4-1）。 ○ 以下の方式により地方公共団体と共催で少人数・参加型の意見交換会を開催した（参考4-2）。 ・ 指導者を対象とした意見交換会 地域におけるリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的として、地方公共団体との共催で、児童や母子、地域住民、顧客等に日常的に接する、地域の食品安全に関する指導者（学校教育関係者、母子地域保健関係者、食品事業関係者等）との意見交換会を8回開催し、委員会が評価を行った食中毒菌等の案件について活発な意見交換を行った。 ・ 消費者団体と共催の意見交換会 地域におけるリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的として、地方公共団体及び消費者団体と共催で行う意見交換会を2回開催した。 ・ オピニオンリーダーとの意見交換会 食品安全に関する問題意識や、地域における課題等の把握、食品安全行政への信頼の基盤強化及び科学に立脚した食品安全への理解を深めることを目的として、添加物や食中毒菌等の評価について、地方公共団体との共催により、地域のオピニオンリーダーとの意見交換会を2回開催した。</p>	<p>○ 今後予定している意見交換会等は以下のとおり。 ・ 消費者団体と連携した意見交換会 1月23日 福井県 1月30日 熊本県</p>
<p>(2) 食品健康影響評価の過程における意見交換会の実施 食品健康影響評価に関するもののうち、特に国民の関心が高いと思われるものについては、当該評価案への理解促進と、国民からの意見・情報の収集のために、当該評価案のパブリックコメント募集期間中に意見交換会を実施する。</p>	<p>○ 評価案のパブリックコメント募集期間中の意見交換会の実施はなかった。</p>	<p>○ 必要に応じ、パブリックコメント募集期間中に意見交換会を実施。</p>
<p>(3) リスク管理機関等の関係省庁と連携したリスクコミュニケーション 国民の関心が高く、リスク管理措置も含めた説明がそ</p>	<p>○ 消費者庁等の関係省庁と連携し、8月に食品中の放射性物質、9月に農薬について意見交</p>	<p>○ 今後予定している食品中の放射性物質</p>

の理解促進に必要な食品健康影響評価については、リスク管理機関と共催・連携した意見交換会等を実施する。

(4) ホームページ、メールマガジン等を通じた情報提供

食品健康影響評価その他の食品の安全性に関する情報について、適時最新の情報に更新しつつ、平成25年度中に内閣官房において策定される政府ウェブサイト等に係るアクションプランを踏まえ、より利便性の高いホームページの実現に向け、検討を進める。

また、対象者が有する食品の安全性に関する専門知識の程度に応じて内容を変更したメールマガジンを配信する。

さらに、国民の関心が高い事項等を掲載した季刊誌を年4回発行し、地方公共団体、図書館等に配布する。

換会を開催した。

○ ホームページにおいて、分かりやすい情報発信に努めた(参考4-3)。また、食の安全ダイヤル等を通じて、国民の関心等の把握に努め、関心が高いと思われる食品の安全性に関する事案について、「重要なお知らせ」及び「お知らせ」等として委員会ホームページへ速やかに掲載し、情報提供に努めた。

委員会ホームページに掲載した情報は例えば次のとおり。

「重要なお知らせ」

- ・ 腸管出血性大腸菌O157について
- ・ バーベキューやハイキングでの食中毒予防のポイント
- ・ 毒キノコによる食中毒予防のポイント
- ・ 寄生虫による食中毒予防のポイント

「お知らせ」

- ・ 豆アジに混入したフグについて
- ・ ヒョウタンによる食中毒について

○ ハザード毎の情報(食品影響評価書、ファクトシート等)を50音順で検索できるページについて、毎月新たな情報を収集・更新し、利用者の利便性を図った。

○ 「健康食品に関する危害情報」のページについて更新し、情報提供の充実を図った。

○ メールマガジン(ウィークリー版及び読み物版)を約1万人に配信した。(参考4-4)さらに、読者数を増やし、食品の安全性に関する情報について、迅速かつ幅広い情報提供を行うため、食品安全に深く関わりのあるメールマガジンを配信している農林水産省本省及び各地方農政局と相互リンクを実施した。(9月~12月末)

また、政府広報オンライン(内閣府大臣官房政府広報室が運営する「国の行政情報に関するポータルサイト」)において、委員会のメールマガジンを紹介した。(10月下旬~11月末日)

○ 季刊誌「食品安全」について、7月に「食品用ラップフィルムから溶出する物質」を特集した第39号、10月に「二枚貝中のオカダ酸群」を特集した第40号を発行し、地方公共団体、図書館等に配付した。

についての意見交換会は以下のとおり。

- 12月10日 神奈川県
- 12月17日 岩手県
- 1月15日 宮城県
- 1月23日 福井県

○ 今後も情報の充実に努める。

○ 12月初旬にノロウイルスによる食中毒のポイントを掲載予定。

○ 季刊誌「食品安全」については、平成27年1月に第41号を、3月に第42号を発行予定。また、発行に当たっては、引き続き、適切なテーマの設定に努

併せて、意見交換会等で使用した資料等については、ホームページ、メールマガジン等で情報提供を行う。

さらに、委員会の活動状況等について、Facebookを活用した機動的な情報の配信を行う。

このほか、食品安全モニターに対する情報提供をより充実させるとともに、意見交換会等で得られた意見等をもとに、対象者に応じた情報提供方法について必要な改善を実施する。

### 3 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

#### (1) 食品の安全性を体系的に理解する連続講座の実施

消費者が、食品の安全性について体系的に理解することに資するよう、委員会の委員等による食品の安全性に関する連続講座を実施する。また、講座内容については、インターネットでの配信やDVDでの配布等、多くの消費者等が活用可能な形で提供する。

○ 意見交換会の概要をメールマガジンで配信するとともに、意見交換会で用いた資料、説明内容、意見交換の内容等をホームページに掲載した。

○ 健康に被害が生じるおそれがある危害に関する情報やリスクコミュニケーションに関する情報等について、Facebookの特性を生かし、機動的に情報の発信を行った(参考4-5)。また、緊急時には、即日、情報発信を実施した。

Facebookに掲載した情報は例えば次のとおり。

- ・ 熊本県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について(4/13)
- ・ ビスフェノールAに関する国際セミナーを開催しました(6/20)
- ・ 腸管出血性大腸菌O-157について(8/6)
- ・ 人工甘味料で糖尿病リスク上昇?(9/25) (※)
- ・ アクリルアミドについて(10/8) (※)
- ・ 牛乳の飲みすぎは体に悪い?(10/30) (※)

(※) これらについては、情報への科学的コメントに加え、より科学的に適切な情報を併せて掲載

○ 食品安全モニターからの課題報告(定期アンケート調査)で食中毒に関する情報提供の要望が多かったことから、食中毒を起こさないための知識に関する資料を食品安全モニターへ送付した。

○ 食品安全モニター会議のグループワークにおいて討議された「食品安全に関する情報を周囲に提供する方法」の内容をアイデア集として取りまとめた。

○ 各意見交換会においてアンケートを実施し、寄せられた意見を基に、資料を一般の方によりわかりやすく改善するとともに、最新データへの更新を随時行った。

○ 食品安全について体系的に理解を深めてもらうことを目的として、食品の安全やリスクに関する基本的な考え方及びホットピックについて委員が連続で講義を行う「食品を科学するーリスクアナリシス(分析)連続講座ー」を開講し、第5回まで終了した(参考4-6)。

	テーマ(講演者)	参加者(計)
インターネット(6/5)	食品のリスクアナリシスとは(姫田事務局長)	127名

める。

○ 季刊誌「食品安全」(特集)として、これまで季刊誌で紹介してきたキッズボックスの総集編を発行する。

○ 今後も機動的な情報発信に努める。

○ 12月にモニターに送付及び配布予定。

○ 第6回(12月4日)からだの外に出ていくもの~食べたものの行方~(山添委員)

○ 食品を科学するーリスクアナリシス(分析)講座の講義をまとめたビデオ映

第1回(7/3)	主な細菌性食中毒の特徴と対策(熊谷委員長)	131名
第2回(7/31)	食品の加工貯蔵中の化学変化の安全性(村田委員)	121名
第3回(9/4)	食品の保存を理解する(石井委員)	113名
第4回(10/2)	①コーヒーを科学する(佐藤委員)②動物用医薬品を知る(三森委員)	102名
第5回(11/6)	①動物用医薬品を知る(三森委員)②コーヒーを科学する(佐藤委員)	108名

全体コーディネーター：上安平委員

○ 平成25年度に行われた食品を科学するーリスクアナリシス(分析)講座ーの講座内容をまとめたDVDを作成し、希望する地方公共団体、消費者団体に配布した。

(2) 食品安全に関する取組の普及啓発

食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組の普及啓発のため、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、中学生を対象としたジュニア食品安全セミナーの開催、食品安全モニターを通じた地域への情報提供等について実施する。また、DVD等の啓発資材も活用し、広く普及啓発を実施する。

また、食育及びリスクコミュニケーションの一環としての食品の安全性に関する教育の推進方策を検討する。

○ 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣を41回(うち委員の派遣13回)行った。(参考4-7)

○ 8月6日、「子ども霞が関見学デー」の参加プログラムとして、小学校高学年を対象に、食の安全に関するクイズや委員との意見交換を行い、食の安全について楽しく学ぶ「ジュニア食品安全委員会」を開催した。参加者は小学生5~6年生の13名で、遺伝子組換え食品、食品添加物、食品中の放射性物質等について、委員と参加者との間で、活発な意見交換が行われた。

○ 地方公共団体と連携し、中学生を対象として、中学校技術・家庭科用副読本「科学の目で見える食品安全」を基にしたクイズや委員との意見交換等を行う「ジュニア食品安全セミナー」を4回開催した(参考4-8)。

○ 訪問学習の受け入れを行い、委員会を訪れた学生に対し、委員会の取組や食品の安全性に関する説明・意見交換を5回(5月21日、6月5日、7月29日、8月5日、10月21日)行った。

○ 6月18日に「ビスフェノールAに関する国際セミナー」、11月12日に「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する国際セミナー」を開催した。(参考4-9)

○ 地方公共団体、専門学校、大学、生活協同組合等の公益性のある利用が見込める団体に対し、食品のリスク分析の考え方やリスクコミュニケーション、食品添加物や農薬といった食品の安全性に関連するDVDの貸出しを行っており、これまでに延べ75本の貸出しを行った。

○ 6月21、22日に長野県で開催された第9回食育推進全国大会において、ブース出展し、リスク分析の考え方や委員会の役割に関するパネル展示やDVD映写、パンフレット類の配布を行った。

○ 食品安全モニターに対し、「食品安全モニター会議」を開催(5~6月、全国6カ所で9

像を作成し、ホームページに公開予定。

○ 連続講座は来年度も実施予定。

○ 引き続き要請に応じて派遣を行っていく予定。

○ 今後予定しているジュニア食品安全セミナーは以下のとおり  
12月12日 郡山市



回)し、モニターの地域への情報提供に資するよう、委員会の取組やリスク評価等について、委員等による講義及びグループ討議等を行った。

また、地方自治体からの依頼を受けて、地方自治体等が開催する意見交換会の実施情報等について、メールボックスを利用して当該地域のモニターに対しメールでも提供を行った(4回)ほか、委員会Facebookの閲覧についての案内を行った。

### (3) 食の安全ダイヤルへの対応

食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応する。また、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は、消費者庁その他の関係機関と共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。また、よくある質問等についてはQ&A形式にして委員会に報告し、ホームページに掲載する。

○ 4月1日から11月30日までに一般消費者等から489件の相談や問合せを受け付け、主な質問事項をまとめ、委員会で毎月報告し、資料をホームページに掲載した。

[参考]

委員会関係 : 50件(委員会、専門調査会、ホームページ、メルマガ等)  
食品健康影響評価関係 : 104件(評価の方法、評価やファクトシートの内容等)  
食品一般関係 : 318件(食品表示、衛生管理、規格基準等)  
その他 : 17件

○ 食の安全ダイヤルに寄せられた情報等について、定期的に関係府省庁への情報提供を行った。

○ 引き続き、一般消費者等からの相談や問合せを受け付け、多く寄せられる質問等については、定期的にQ&Aを作成し、ホームページに掲載するとともに、寄せられた情報を消費者庁その他の関係機関と共有する。

## 4 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

消費者庁、リスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、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。

○ 関係府省のリスクコミュニケーション担当課室長級をメンバーとしたリスコミ担当者連絡会議を17回実施(原則隔週で開催)し、関係府省庁連携リスコミに関する協議や打合せ、各府省庁が開催しているリスコミに関する情報交換等を行った。

○ 引き続き、隔週でのリスコミ担当者連絡会議を実施予定。

### (2) 地方公共団体との連携

地方公共団体との連携や情報の共有を図るため、消費者庁、リスク管理機関と連携して11月を目途に、地方公共団体との連絡会議を開催する。

併せて、食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組について、地方公共団体の担当職員の理解促進を図るため、当該職員に対する学習機会の提供を行う。

○ 地方公共団体の担当職員向けの学習会を5月9日に開催し、食品安全に関するリスク分析の基本的事項、農薬の評価、冷凍食品への農薬混入事案への対応に関する情報提供を行った。(学習会の参加者は87団体102名)

○ 地方公共団体(都道府県、保健所設置市、政令指定都市、中核市及び特別区)対象の平成27年度意見交換会説明会・学習会を2月に開催する予定。

### (3) マスメディア、消費者団体との連携(円滑に情報交換できる体制の構築)

マスメディア、消費者団体等の国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディア、消費者団体等関係者との間で、国民の関心の高い食品健康影響評価をテーマとした勉強会、情報交換会等を定期的に行う。併せて、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者と

○ トランス脂肪酸、食べ物の基礎知識、動物用医薬品及びアクリルアミドをテーマに、報道関係者を対象とした意見交換会を5月14日、7月2日、9月10日及び11月5日に行った(参考4-10(1))。

○ 平成27年1月頃に報道関係者等との意見交換会を開催予定。

○ カフェイン及び代謝をテーマに、消費者団体との情報交換会を7月25日及び11月20

○ 平成27年2月頃に消費者団体との情

<p>の連携の充実・強化を図るとともに、必要に応じ、不正確・不十分な情報への対応・補足説明としての情報発信を行う。</p> <p>(4) 学術団体との連携 食品の安全性に関する科学的な知識を普及させるためには学術団体との連携が効果的であることから、関係する学会におけるブース展示やワークショップの開催等を通じてリスクアナリシスの考え方の普及を図る。</p>	<p>日に行った(参考4-10(2))。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 人工甘味料やアクリルアミド、牛乳等、国民の関心が高い報道について、Facebookを活用し、補足説明としての情報発信を行った。</li> <li>○ 7月2日～4日に開催された第41回日本毒性学会学術年会及び9月9日～12日に開催された第157回日本獣医学会学術集会にて、食品の安全を守る仕組みについてブース展示を行った。</li> </ul>	<p>報交換会を開催予定。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、関係する学会におけるブース展示やワークショップ等を開催する。</li> </ul>
<p>第7 緊急の事態への対処</p> <p>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時対応指針」(平成17年4月21日委員会決定。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国民に迅速かつ的確な情報提供を行う等、適切に対応する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 熊本県で鳥インフルエンザが発生した事案において、ホームページにおいて「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」をトップページに掲載し、内容を更新するとともに、Facebook及びメールマガジンを通じて情報発信を行った。(4月)</li> <li>○ 輸入ししゃもに殺鼠剤「ダイファシノン」が混入された事案において、「ダイファシノンの概要」を取りまとめ、関係省庁及び自治体に情報提供するとともに、ホームページ、Facebook及びメールマガジンを通じて情報発信を行った。(7月)</li> <li>○ 静岡県で大規模なO-157食中毒が発生した事案において、ホームページ上のO-157に関する情報を充実させるとともに、Facebookにおいて注意喚起を行った。(8月)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 今後とも、緊急事態が発生した場合には、指針に従って、迅速かつ的確に情報提供等を行う。</li> </ul>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 緊急時の情報連絡体制を強化するため、緊急電話連絡網や携帯用の電話連絡カード等の見直しを行うとともに、委員の改選や職員の異動等に合わせて随時更新した。</li> <li>○ 訓練計画及び平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子(参考5)に基づき、緊急時対応訓練を実施した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第13回企画等専門調査会において、緊急時対応訓練の結果等について検証し、緊急時対応の改善点の検討等を行う予定。</li> </ul>
<p>3 緊急時対応訓練の実施 緊急時対応の取りまとめとなる消費者庁と密に連携し、実際の緊急時を想定した実践的な訓練を、平成26年4月～10月(実務研修)、11月(確認訓練)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、担当者的実践的対応能力の向上等を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 担当者的実践的対応能力の向上等を図るため、実務研修を以下のとおり実施した。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・緊急時対応手順研修(4月)</li> <li>・ホームページ掲載研修(5月)</li> <li>・メディア対応研修(基礎研修及び実践研修の構成で実施) <ul style="list-style-type: none"> <li>プレスリリース作成基礎研修(10月～11月)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 緊急時対応体制の実効性等を確認するため、消費者庁、厚生労働省及び農林水産省とともに確認訓練を実施予定。</li> </ul>

プレスリリース作成と説明・応答に係る実践研修（11月）		
<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について、毎日、収集する。</p> <p>収集した情報については、国民やリスク管理機関などのニーズに対応できるような確かな整理及び分析を行い、「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）への登録、委員会会合での報告等により、国民に対する情報提供、リスク管理機関等との情報共有を行う。</p> <p>また、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域団体等との連絡体制を確保し、情報交換等を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品の安全性の確保に関する最新情報について、国際機関、海外の関係政府機関や海外メディア、学術誌に掲載された論文等から収集した情報を和訳、整理した上で日報に取りまとめ、委員会内、リスク管理機関等を含む関係者に毎日配布した。また、アクリルアミドや人工甘味料など消費者や報道機関の関心が高い話題については、Facebookやメールマガジンで情報提供した。</li> <li>○ 日報に掲載した情報のうち、「食品安全総合情報システム」に登録する情報を2週間ごとに取りまとめた「隔週報」を作成し、リスク管理機関等関係者に配布した。また、隔週報に掲載した情報を「食品安全総合情報システム」に登録し、個人情報や知的財産権の保護に配慮しつつ、可能な限りホームページを通じて国民に対して情報提供を行った。このうち、特に重要と思われる最新情報については「食品安全関係情報のうち主なものの紹介」のリスト及び「ハザード報告シート」として食品安全委員会において報告した。さらに、ホームページ上で、「食品安全総合情報システム」に追加登録した旨を新着情報としてお知らせするとともに、「食品安全関係情報のうち主なものの紹介」及び「ハザード報告シート」については、「ピックアップ海外情報」というページを設けて検索しやすく掲載した。</li> <li>○ 国立医薬品食品衛生研究所と常時連携し、互いに収集した食品安全に関する情報を共有した。</li> <li>○ 専門委員改選にあわせ、緊急事態に備えた専門委員の連絡名簿を整備した。</li> <li>○ 関係職域団体である日本医師会、日本薬剤師会、日本獣医師会、日本栄養士会等に対し季刊誌を配布する等ネットワークの確保に努めた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、情報の収集、日報の取りまとめ、リスク管理機関等関係者への配布を行う予定。</li> <li>○ 引き続き、隔週報の作成、「食品安全総合情報システム」への登録による情報提供、「ハザード報告シート」の作成と食品安全委員会への報告を行う予定。また、登録された情報を基に、平成26年度「自ら評価」を行う案件候補に関する情報を整理分析し、案件候補の選定を行うための資料を作成する予定。また、アニサキスに関する情報を整理分析し、ファクトシートを作成・公表する予定。</li> <li>○ 食品安全関係団体への事務局職員の派遣によるリスク評価・委員会活動等の説明等を行い、ネットワークの構築を行う。</li> <li>○ 引き続き、関係職域団体に対し季刊誌を配布する等ネットワークの確保に努める。</li> </ul>
<p>第9 国際協調の推進</p> <p>（1）国際会議等への委員及び事務局職員の派遣</p> <p>以下のスケジュールで開催される国際会議等に委員及び事務局職員を派遣する。</p> <p>平成26年4月 OECD農薬作業部会</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ コーデックス委員会の関連部会並びにFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）及びFAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）に加え、プリオン等に関する国際会議等の食品の安全性に関する国際会議に、委員及び事務局職員を派遣し、各国の専門家との情報・意見交換等を行った。</li> <li>○ OECD農薬作業部会：3月30日～4月6日（フランス：パリ）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 国際会議等に委員及び事務局職員を以下のスケジュールで派遣し、各国の専門家との情報・意見交換等を行う。</li> <li>・EFSA/WHO TTCステークホル</li> </ul>

<p>5月 第46回コーデックス残留農薬部会 (CCPR)</p> <p>6月 第79回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)</p> <p>8月 欧州毒性病理学会 (ESTP) 学術年会</p> <p>9月 欧州毒性学会 (EUROTOX)</p> <p>9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR)</p> <p>10月 出生前プログラミングと発達毒性に関する国際会議 (PPTOX) IV</p> <p>11月 第46回コーデックス食品衛生部会 (CCFH)</p> <p>平成27年3月 米国毒性学会 (SOT)</p> <p>3月 第10回コーデックス汚染物質部会 (CCCF)</p> <p>3月 第47回コーデックス食品添加物部会 (CCFA)</p> <p>また、必要に応じ、このスケジュールの他に開催されることとなった国際会議等に委員等を派遣する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報収集のため事務局職員2名を派遣。</li> <li>○ コーデックス委員会残留農薬部会：5月4～11日(中国：南京)</li> <li>・情報収集のため事務局職員2名を派遣。</li> <li>○ 国際かび毒学会：5月19日～23日(中国：北京)</li> <li>・情報収集のため事務局職員1名を派遣。</li> <li>○ PRION2014(プリオン等に関する国際会議)：5月26日～6月1日(イタリア：トリエステ)</li> <li>・情報収集のため専門委員1名、事務局職員1名を派遣。</li> <li>○ FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)：6月17～26日(スイス：ジュネーブ)</li> <li>・専門委員2名をWHOエキスパートとして派遣。</li> <li>○ APPS2014(アジア太平洋プリオン研究会)：7月5日～7日(韓国：チェジュ)</li> <li>・情報収集のため事務局職員1名を派遣。</li> <li>○ 米国バイオテクノロジー視察：8月24日～31日(米国：ワシントンD.C.他)</li> <li>・情報収集のため事務局職員1名を派遣。</li> <li>○ EUROTOX2014：9月6日～11日(英国：エジンバラ)</li> <li>・情報収集のため事務局職員2名を派遣。</li> <li>○ FAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR)：9月16～26日(イタリア：ローマ)</li> <li>・専門委員2名をWHOエキスパートとして派遣。うち1名は評価書作成を担当。</li> <li>○ PPTOX(出生前プログラミングと発達毒性に関する国際会議) IV：10月25日～11月1日(米国：ボストン)</li> <li>・情報収集のため委員1名を派遣。</li> <li>○ コーデックス委員会食品衛生部会：11月14日～23日(ペルー：リマ)</li> <li>・情報収集のため事務局職員1名を派遣。</li> </ul>	<p>ダー会合及び専門家会合</p> <p>12月1日～5日(ベルギー：ブリュッセル)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・OECD農薬作業部会</li> <li>12月8日～12日(フランス：パリ)</li> <li>・コーデックス委員会汚染物質部会</li> <li>3月16日～21日(インド：未定)</li> <li>・米国毒性学会</li> <li>3月22日～26日(米国：サンディエゴ)</li> <li>・コーデックス委員会食品添加物部会</li> <li>3月23日～27日(中国：未定)</li> <li>・Experimental Biology Meeting 2015</li> <li>3月28日～4月1日(米国：ボストン)</li> </ul>
<p>(2) 海外の研究者等の招へい</p> <p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 6月に、ビスフェノールAに関する国際セミナーの講演者として、米国食品医薬品局(FDA)のダニエル・ドアーグ首席研究員及び欧州食品安全機関(EFSA)のアナ・カストルディ上席技官を招へいし、ビスフェノールAに関する各機関のリスク評価の現状について講演いただくとともに、勉強会を実施し、ビスフェノールAに関する最新の研究や今後の評価の方向性について意見交換を行った。</li> <li>○ 11月に、食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する国際セミナーの講演者として、フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)のブノア・ベルグリエット室長及びEFSAのローラ・スマイリー上席コミュニケーションアドバイザーを招へいし、各機関のリスクコミュニケーションについて講演いただくとともに、勉強会を実施し、リスク評価機関によるリスクコミュニケーションのあり方等について意見交換を行った。</li> </ul>	
<p>(3) 海外の食品安全機関等との連携強化</p> <p>海外の食品安全機関等との連携強化を図るため、職員の派遣等の人材交流、食品健康影響評価に関する情報交</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ANSESとの意見交換：4月16日(東京)</li> <li>・ANSES長官が来訪し、リスク評価の状況や今後の連携強化に関し意見交換を行った。</li> </ul>	

<p>換等を実施する。また、国際共同評価への参画等に努める。</p> <p>委員会と協力文書を締結している欧州食品安全機関（EFSA）及び豪州・ニュージーランド食品安全基準機関（FSANZ）との定期会合を開催する。そのほか、必要に応じ、その他外国政府機関との情報交換のための会合を開催する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ EFSAへの農薬担当者の派遣：5月5日～21日（イタリア：パルマ） ・人材交流の一環として、EFSAに農薬担当者2名を派遣し、EFSAにおける農薬の食品健康影響評価について意見交換を行った。</li> <li>○ FSANZとの第2回定期会合：6月25、26日（豪州：キャンベラ） ・委員長及び事務局職員3名が出張し、リスク評価の状況や今後の連携強化に関し意見交換を行った。</li> <li>○ 米国環境保護庁（EPA）との情報交換：9月3日～5日（米国：ワシントンD.C.） ・農薬専門調査会の座長及び農薬担当者を派遣し、農薬の食品健康影響評価に係る情報交換を行った。また、国際共同評価についても意見交換を行った。</li> <li>○ ドイツ連邦リスク評価機関（BfR）等との情報交換：9月26日～30日（ドイツ：ベルリン等） ・農薬担当者を派遣し、農薬の食品健康影響評価に係る情報交換を行った。</li> <li>○ EFSAとの第3回定期会合：11月13、14日（東京） ・局長ほか1名が来訪し、リスク評価の状況や今後の連携強化に関し意見交換を行った。</li> <li>○ 上記のほか、外国政府機関との情報交換のために食品中の化学物質の安全性に関するワーキンググループ及び食品中の微生物の安全性に関するワーキンググループに参加し、電話会議、メール等により適宜情報交換を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 12月にパリで開催される国際共同評価に関する関係者打合せに担当者を派遣し、議論に参加する。</li> <li>○ 手続きが整い次第、食品安全委員会とEFSAとの協力文書を更新予定。</li> <li>○ 引き続き、左記ワーキンググループを通じ情報交換を行う。</li> </ul>
<p>（4）海外への情報発信</p> <p>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。</p> <p>平成25年度に創刊した、食品安全に関する論文及び食品健康影響評価書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回程度発行し、国内外に広く情報発信していく。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 平成26年度以降に評価が終了した添加物、農薬、動物用医薬品等の食品健康影響評価の概要等の英訳を行い、委員会ホームページに掲載を行った。 平成26年度の委員会の活動と成果の概要を記した月報を英訳し、委員会ホームページへの掲載を行うとともに、それらをEFSA及びFSANZへ送付する等、海外への情報発信を行った。</li> <li>○ 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、6月30日にvol.2 No.2及び9月30日にvol.2 No.3を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載し、食品のリスク評価に携わる専門家による論文、委員会による評価書の内容等の海外への情報発信を行った。さらに、「Food Safety」についての冊子パンフレットを作成した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、食品健康影響評価の概要、食品安全委員会運営計画（抜粋）や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について、順次英語版ホームページに掲載する予定。</li> <li>○ 12月下旬に「Food Safety vol.2 No.4」を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGE上に掲載する予定。</li> </ul>

注：月、月日の表記において年を付していない場合は、平成26年の月、月日。

## 平成 27 年度予算概算要求及び機構・定員要求の概要について

平成 26 年 8 月  
内閣府食品安全委員会事務局

### 1 基本的な考え方

食品安全委員会は、平成 15 年 7 月の設立以来、食品安全基本法に基づき、農薬、食品添加物、動物用医薬品、遺伝子組換え食品等についての食品健康影響評価（リスク評価）を着実に実施するとともに、消費者や食品関係事業者等との情報・意見の交換（リスクコミュニケーション）に積極的に取り組んできた。

近年、グローバル化の進展、科学技術の進歩、新たな危害要因の出現等により、国際的に食品の安全性向上に関する取組が進められており、我が国においても、国民の健康の保護を第一とする食品の安全性の向上、さらに農畜産物・加工食品等の輸出を拡大させる観点からも、より一層重要な政策課題となっている。

また、食品の安全を脅かす事案の度重なる発生により、食品の安全に対する国民の関心は益々高まってきており、食品の安全性に関する様々な情報が、インターネットやソーシャルネットワークワーキングサービス（SNS）等を通じ、より迅速かつ広範囲に伝達されている。

このため、平成 27 年度においては、新たな評価方法の企画・立案に必要な調査・研究等や、リスクコミュニケーションの推進に関する経費を要求するとともに、新たな評価方法の企画・立案機能の強化に必要な体制整備等に伴う機構・定員を要求する。

## 2 予算概算要求の概要

### (1) 概算要求額

- ・ 1,016百万円（平成26年度予算額 950百万円）
  - ・ 対前年度比 106.9%
- ※うち、優先課題推進枠は93百万円

### (2) 主要事項

#### ① リスク評価等に必要な技術研究の推進

174百万円（ 194）

食品科学や分析技術の水準が日々向上し、高度化の一途をたどる中、委員会が取り組むリスク評価の分野は多岐にわたることから、新たな知見が必要となる分野について、リスク評価を円滑に進めるための技術開発研究を推進。

#### ② リスク評価等に必要な調査の着実な推進

43百万円（ 43）

リスク評価の観点から優先順位の高い特定の危害に関し、食品安全行政機関及び国際機関が保有するリスク評価情報等の危害情報、危害の発生及び対処事例についての海外報道情報、各種文献における危害の毒性メカニズム、暴露評価等の情報について、網羅的に収集し、整理・解析するため、調査を実施。

#### ③ リスクコミュニケーションの推進

20百万円（ 27）

リスク評価に国民の意見を反映し、その透明性・公正性を確保するとともに、食品のリスクに関する科学的情報に対する国民の理解の向上に資するため、意見交換会の開催、積極的な情報発信等を実施。

#### ④ 食品安全行政の充実・強化

43百万円（ 43）

国内外の危害情報を収集・整理する体制を充実・強化し、食品安全行政をより一層充実・強化するため、食品安全モニターを通じたリスク管理措置等の監視機能の強化、国際会議への参加及び海外のリスク評価機関等との連携強化を図る。

#### ⑤ 優先課題推進枠

- ・新たなリスク評価方法の開発に必要な評価体制の強化及び調査、研究事業 67百万円
- ・戦略的なリスクコミュニケーションの推進経費 26百万円

### 3 機構・定員要求の概要

#### (1) 機構要求

より迅速かつ的確なリスク評価のための新しい評価方法（実験動物による分析・解析から、培養細胞、コンピューターによる分析・解析への転換等）や新たな技術（再生医療技術等）を応用した食品の評価方法の企画・立案機能を強化するため、評価技術企画室の設置を要求。

#### (2) 定員要求

新たな評価方法の企画・立案機能の強化に必要な体制整備（評価技術企画室の設置）に伴い3名、農薬登録申請スキームの国際標準化に伴い2名の増員を要求。

※ 別途、平成26年度末をもって、1名の定員削減が行われる。



## 食品健康影響評価の審議状況

(平成26年11月30日現在)

区分	要請件数 注2)	うち 26年度分	自ら評価	合計	評価終了 うち 26年度分	意見 募集中 注3)	審議中 注1)
添加物	152	6	0	152	134	2	15
農薬	980	17	0	980	690	37	274
うちポジティブリスト関係	485	1	0	485	266	14	210
うち清涼飲料水	33		0	33	33	0	0
うち飼料中の残留農薬基準 注7)	42		0	42	10	0	32
動物用医薬品	487	104	0	487	403	70	82
うちポジティブリスト関係	108		0	108	68	6	38
化学物質・汚染物質 注8)	62	3	3	65	60	3	5
うち清涼飲料水	49		0	49	46	0	3
器具・容器包装	16		0	16	8	1	8
微生物・ウイルス 注9)	13	3	2	15	12	1	3
プリオン	32	2	16	48	39	3	8
かび毒・自然毒等 注4)	7		2	9	10	1	0
遺伝子組換え食品等	217	9	0	217	197	17	17
新開発食品 注5)	81	3	1	82	76	5	8
肥料・飼料等	190	24	0	190	125	22	65
うちポジティブリスト関係	100		0	100	57	2	43
肥飼料・微生物合同 注10)	1(34)		0	1	1(13)	(1)	0
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ	1		0	1	0		1
食品による窒息事故に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0
放射性物質の食品健康影響に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0
その他 注6)	1		1	2	1		1
合計	2,242	171	25	2,267	1,758	162	487

- (注) 1 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。  
2 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。  
3 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。  
4 自ら評価案件「デオキシニバレンール及びニバレンール」について、評価終了欄には「デオキシニバレンール」、「ニバレンール」をそれぞれ1件として計上し、2件として記入している。  
5 自ら評価案件「トランス脂肪酸」は、通知先が消費者庁、厚生労働省及び農林水産省のため、評価終了欄は3件として記入している。  
6 平成22年3月18日に自ら評価案件として決定された「アルミニウム」は、まず情報収集から始めることとされたため、現在、担当専門調査会が未定となっている。  
7 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。  
8 平成26年7月30日付で評価要請のあった「ジクロロ酢酸」「トリクロロ酢酸」については、「クロロ酢酸」も評価したため、3件として記入している。  
9 平成16年度に自ら評価案件として決定した「食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価」については、平成24年6月28日の委員会において、自ら評価案件として終了することとなった。  
10 平成15年12月8日付で評価要請のあった「飼料添加物として指定された抗菌性物質、動物用医薬品のうち、飼料添加物として指定されている抗菌性物質と同一又は同系統で薬剤耐性の交差が認められる抗菌性物質により選択される薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価」について、( )内に物質数を記入している。

## 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状況

- 3 - 1 平成 25 年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果一覧
- 3 - 2 平成 26 年度採択食品健康影響評価技術研究課題
- 3 - 3 平成 26 年度食品安全確保総合調査課題一覧

平成25年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果一覧

研究領域	研究課題名	評価点 総合 (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)	評価コメント
I 化学物質関連分野	酸化ストレスを誘導する遺伝毒性物質の低用量における量反応関係の解析	13.4	3.5	3.4	6.5	<p>酸化的DNA損傷のメカニズムやその抑制は単純でないことが示された。臭素酸カリウムを用いて変異を起こす傷が生じた後の修復が閾値の形成に関与することを示した。ただし、酸化ストレスを誘導する化学物質のリスク評価を行う際にはデータの蓄積がまだ不十分であり、残された部分については個別コメントを参考にされたい。</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・酸化ストレスによる発がんという捕え方が一様ではない事が示唆されている。</li> <li>・臭素酸カリウムの遺伝毒性の機序に関する知見は有意義ではあるが、発がん物質の閾値形成機序の理解に資する知見は少ない。</li> <li>・酸化的DNA損傷のメカニズムやその抑制は単純でないことが示された。サンプル等が残っていれば、本研究終了後も解析をさらに進めてほしい。</li> <li>・臭素酸カリウムを用いて変異を起こす傷が生じた後の修復が閾値の形成に関与することを示した。</li> <li>・順を追って分子レベルで解明しようとしているところは評価できるが、データの蓄積は不十分なところが多い。</li> <li>・重クロム酸ナトリウムについては、機序の解明は困難であったと思われる。</li> <li>・閾値設定の背景となる知見を提供する重要な研究である。</li> </ul>
II 生物学関連分野	食品を介するリステリア感染症に係わる高病原性リステリア株の評価と生体側の要因を加味した食品健康影響評価に関する研究	13.5	4.0	3.3	6.3	<p>スナネズミを用いた試験系により、リステリア・モノサイトゲネスの病原性評価を行い、カイクを用いたシステムとの組み合わせ等の必要性を示している。病原性の指標となる試験系及びスナネズミを用いた免疫効果に関する知見は今後の発展が期待されるが、食品健康影響評価に資する研究としては、結論が見えるところまで進められなかったことが残念である。</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病原性の指標となる試験法の確立、スナネズミを用いた免疫効果等有用な研究である。</li> <li>・高病原性マーカーの確立ができていない。</li> <li>・当初の目標が達成できたかどうか不明確になっていない。</li> <li>・臨床例が少ないリステリア症について、この研究デザインが適当かどうか改めて考えるべき。</li> </ul>

# 平成25年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果一覧

研究領域	研究課題名	評価点 総合 (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)	評価コメント
II 生物学関連分野	食肉の寄生虫汚染の実態調査と疫学情報に基づくリスク評価手法の開発	15.4	4.4	3.9	7.1	<p>食肉等由来の寄生虫汚染に関するリスクマップの作成等データが豊富であり、有効な手段である。ただし、地域分布、例数が十分でなく、今後発表の方法等には配慮が必要である。</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・データのトキソプラズマのデータについては、抗体のみでなく原虫自体の全国的調査が必要と思われる。その他我が国の実態の知見は貴重。</li> <li>・食品関連の寄生虫汚染のリスクマップは有効な手法と考えられるが、その利用には多面的検討が必要。病原性を中心にまとめてほしい。</li> <li>・リスク評価法の開発については、リスク管理側で監視や予防対策を講じるには有用なもののみなされる。リスク評価項目をさらに広げる必要がある。</li> <li>・調査結果の拡大解釈が問題となるかもしれないので注意が必要。</li> <li>・リスクマップを作成したことはとても有意義。野生獣肉の安全性の全体像を明らかにした重要な研究で完成度は高いが、例数、地域分布を含め未完の部分もある。</li> <li>・食肉中の寄生虫リスクマップやヒラメのクドアの実態は解明できている。発表の際はデータの取扱いに注意。</li> <li>・記述疫学研究で、パブリック・リレーションズとしては重要だが、サイエンスとしての掘り下げがもう一歩。また、今後、発表の方法等には配慮が必要。</li> </ul>
	食品のウイルス汚染と応用に関する研究 子検査法の開発のための遺伝	14.1	4.0	3.4	6.8	<p>食品中、環境中の感染性ノロウイルスの数量的データを得るところまで至っていないが、非感染性ノロウイルスの存在が示唆されたことは有用な知見である。解決が困難なテーマであるが、解明に向けて着実に進めていただきたい。</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルス検出手法の開発に向けて問題点を示した。信頼性の高い手法の開発にはクリアすべき点が多い。</li> <li>・今回開発した検査法と鑑別法については有用な成果であるが、感染性ウイルス量を反映することができないことから、さらなる検査法の改良が必要である。</li> <li>・必ずしも意図した結果にはならなかったが、ねらいや手法は概ね妥当と思われる。</li> <li>・感染性の推定遺伝子検査法の検討は有益である。</li> <li>・開発した検査法と対照法の陽性率の相違を確定できないのが欠点である。</li> <li>・研究内容の中から特許出願、あるいはそれに向けてのアプリケーションがあっても良い。</li> </ul>

# 平成25年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果一覧

研究領域	研究課題名	評価点 総合 (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)	評価コメント
Ⅲ 新しい評価手法の 開発に関する分野	肝臓キメラマウスを用いたヒト型代謝プロファイルの外挿によるリスク評価手法の開発	12.4	3.5	3.6	5.3	<p>ヒト型肝臓キメラマウスとしてTK-NOGマウス(※)のシステムを確立し、ヒト肝機能における毒性発現パターンへの理解には有用な試験系である。しかし、毒性評価への応用として発展させていくには不十分であった。</p> <p>(※) マウスの体内にヒトの肝臓細胞を生着させ、胚融合で人工的に作成されたマウス</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 精力的な研究で学術的な価値は高く、毒性評価に限らず応用性を広く考えてほしい。</li> <li>・ 毒性影響のマウス・ヒト間の種差と予備的な把握、ヒト肝で生成される代謝物の動物体内挙動の把握に使える方法かもしれない。</li> <li>・ 毒性の評価を行うのはなかなか困難である。</li> <li>・ 研究に使用した化学物質が限定されており、リスク評価法としての有用性には疑問。</li> <li>・ 毒性評価に使用できる試験系とすることが難しく、リスク評価手法の開発までには至っていないと思われる。</li> <li>・ 緻密に実施された研究で、プロファイル評価には参考になると思われるが、決定打にはなっていない。</li> </ul>
	ラットにおける遺伝毒性・反復投与毒性併合試験法の開発	16.5	4.6	4.0	7.9	<p><i>gpt delta</i>ラットを用いた反復投与毒性・遺伝毒性の試験の有効性を示す知見が得られ、評価モデルとして非常に有効であることを示唆する所見が蓄積された。概ね研究の目的が達成された。</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試験方法設定のための基礎データが得られたことは大きな成果である。</li> <li>・ <i>gpt delta</i>ラットを用いた試験の評価に必要な背景データを示したことは重要(加齢系統を含む)。</li> <li>・ <i>gpt delta</i>ラットが食品の安全性評価モデルとして非常に有用なものであることを示唆する所見が蓄積され、今後の研究の発展が大いに期待できる。</li> <li>・ 新しい有効な試験法の可能性が大きい。</li> <li>・ <i>gpt delta</i>ラットの有用性を詳細に検討しているが、論文発表がないのが残念。</li> <li>・ OECDガイドラインに沿って実験動物の利用研究データの解析がなされている。</li> <li>・ 重層的に実験が行われて遺伝毒性が論じられているが、この結果をもって発がん性の閾値を論じてよいか疑問が残る。</li> </ul>

# 平成25年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果一覧

研究領域	研究課題名	評価点 総合 (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)	評価コメント
III 新しい評価手法の 開発に関する分野	ハイリスクグループにおける評価に関する研究 ー不確実係数の妥当性について	12.0	3.4	3.1	5.5	<p>疾患モデル動物を用いて、病態が毒性評価に与える影響をみているが、個体差の不確実係数の根拠付けの知見としてはやや不足している。実験デザイン上の問題について、中間評価でのアドバイスを反映させることが困難であった。得られたデータを直ちにリスク評価に活用するのは難しい。</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・疾患モデル動物の感受性についての知見は有用である。</li> <li>・被験物質の選択の仕方に疑問が残る。</li> <li>・疾患モデルラットを用いているが、それらの疾患の病変最盛期まで進展した状態での実験での比較検討を実施してほしかった。</li> <li>・ハイリスクとなる投与が必要であると思われた。</li> <li>・病態動物を軸に置き、その病態に関連する複数の被験物質の毒性を調べる研究であっても良かったのではないかと。</li> <li>・一部について病理標本の結果等が得られておらず、本研究結果から生活習慣病等のハイリスクグループに対する現行の不確実係数の妥当性が得られたか定かでないと思われる。</li> <li>・リスク内容と薬剤、薬剤と動物がマッチしておらず、結論の導き方が十分に論理的でない。</li> </ul>
IV 自ら評価や新たな ハザードへの対応、 緊急時対応等に必要 な分野	アルセノシユガー、アルセノリピッドを含む る食品摂取による健康リスク評価	17.4	5.0	4.3	8.1	<p>食品（特に海産物）中の有機ヒ素とその代謝物の同定、存在形態、毒性、変異原性や動物やヒトでの体内動態、さらに新規化合物も発見されたことは非常に意義深い。DMA（ジメチルアルルシン酸）の毒性の本態が腸内細菌により生成されたDMMTA（ジメチルモノチオアルルシン酸）である可能性を見出し、今後の研究のさらなる発展を期待する。</p> <p>&lt;個別コメント&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今後、中間代謝物であるAsSugs（アルセノシユガー）等を大量に合成すること、毒性試験の進展に期待する。</li> <li>・新規化合物も発見され、その毒性解明の端緒となる研究である。</li> <li>・食品中に含まれるヒ素化合物の同定に寄与した。物質/食品別の生体利用率を示すことができればリスク評価に有効。今後、新規含硫物質の作用・動態の解明も重要になってくる。</li> <li>・今まで未知であった海産物中の有機ヒ素化合物の実体を明らかにした極めて有用度の高い研究である。ただし研究が多岐にわたり、また未完成の研究もあり、今後の整理と追加研究が必要。</li> <li>・研究課題毎に考察と結果が明確にされている。ヒ素の発がんメカニズムが丁寧に解明できている。</li> <li>・ヒ素による発がんの本態について今まで不明であった点の一端が解明され、また関連する領域の実務的検討も行われている。</li> </ul>

## 平成 26 年度採択食品健康影響評価技術研究課題

研究領域	研究課題名
I 化学物質関連分野	香料化合物のリスク評価手法に関する調査研究（※）
	レチノイン酸の濃度変化を引き起して催奇形性を示す化学物質のスクリーニング法の開発と催奇形性発症の分子機構の解明
II 生物学関連分野	熱帯魚類性食中毒シガテラのリスク評価のための研究
	低水分含量食品中における食中毒細菌（サルモネラ，腸管出血性大腸菌）の菌数変動および生存確率予測モデルの開発
IV 自ら評価や新たなハザードへの対応、緊急時対応等に必要分野	食品摂取により発症する新規アレルギー／アレルギー様反応に関する調査研究
	肝マクロファージの機能特性に基づいた肝毒性の新規評価手法の構築と緻密化（※）
	食品中ヒ素の代謝物ジメチルモノチオアルシン酸の発がん性に関する研究
	食品からのアクリルアミド摂取量の統計的推定に関する研究（※）

（注）※を付したものは単年度の研究課題である。

## 平成 26 年度食品安全確保総合調査課題

番号	調査課題名	実施状況
1	動物用抗菌性物質の微生物学的影響についての調査	調査実施中
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	調査実施中
3	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	調査実施中
4	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	調査実施中
5	畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査	調査実施中
6	食品健康影響評価に関する研究者・研究内容等の調査	調査実施中



## 平成 26 年度における食品安全委員会の リスクコミュニケーションの実施状況

- 4-1 平成 26 年 4 月 1 日～11 月 30 日に開催した意見交換会
- 4-2 地方公共団体との共催による意見交換会概要
- 4-3 ホームページによる情報提供
- 4-4 メールマガジンによる情報提供
- 4-5 ソーシャル・ネットワーキング・サービス（Facebook）による  
情報提供
- 4-6 H26 食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー
- 4-7 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣
- 4-8 ジュニア食品安全ゼミナール（地方公共団体との共催）の実施  
概要
- 4-9 国際セミナーの開催
- 4-10 関係者との連携強化の取組

## 平成26年4月1日～11月30日に開催した意見交換会

番号	日付	開催地	意見交換会名	共催団体
1	6月19日	東京	食品安全委員会セミナー 「ビスフェノールAに関する国際セミナー」	
2	7月25日	大阪	食品安全委員会 in 堺市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～学校給食における食中毒対策を考えよう～	堺市
3	7月30日	鹿児島	食品安全委員会 in 鹿児島県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食品添加物を知ろう 考えよう！～	鹿児島県
4	8月18日	兵庫	食品安全委員会 in 兵庫県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～食中毒について考えよう～	兵庫県
5	8月22日	愛知	食品安全委員会 in 豊橋市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～もっと知りたい！食中毒のこと～	豊橋市
6	8月25日	京都	平成26年度食の安心・安全フォーラム 「食品中の放射性物質に関する現状と課題 ～正確な理解のために～」	4府省庁連携
7	9月4日	群馬	食品安全委員会 in 群馬県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～校長先生のための農薬の安全性についての学習会～	群馬県
8	9月5日	栃木	ジュニア食品安全ゼミナール	宇都宮市
9	9月10日	和歌山	食品安全委員会 in 和歌山県 食品のリスクを考えるフォーラム ～食中毒について学ぼう～	和歌山県
10	9月16日	東京	食品に関するリスクコミュニケーション —知ろう、考えよう、農薬のこと—	5府省庁連携
11	10月10日	熊本	食品安全委員会 in 熊本県 オピニオンリーダーとの意見交換会 ～食品添加物について～	熊本県
12	10月22日	広島	ジュニア食品安全ゼミナール	広島市

番号	日付	開催地	意見交換会名	共催団体
13	10月24日	埼玉	食品安全委員会 in 埼玉県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～ノロウイルス食中毒の予防と対策～	埼玉県
14	10月29日	高知	食品安全委員会 in 高知 地域の指導者を対象としたワークショップ ～残留農薬と食品の安全性～	高知市
15	11月7日	大阪	ジュニア食品安全ゼミナール	大阪府
16	11月12日	東京	食品安全委員会セミナー 「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する 国際セミナー」	
17	11月19日	福島	食品安全委員会 in いわき市 地域の指導者を対象としたフォーラム ～もっと知りたい！ノロウイルスのこと～	いわき市
18	11月21日	愛媛	食品安全委員会 in 松山市 地域のオピニオンリーダーとの意見交換会 ～食中毒の予防についてカンピロバクターを題材として～	松山市
19	11月28日	広島	ジュニア食品安全ゼミナール	呉市
20	11月28日	広島	食品安全委員会 in 広島県 地域の指導者を対象としたフォーラム ～トランス脂肪酸について学ぼう～	広島県

参考: 4府省庁: 消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省  
5府省庁: 消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、環境省

地方公共団体との共催による意見交換会実施概要(平成26年4月～11月)

	テーマ	開催日	地方公共団体	形態(形式)	参加者数	アンケート結果より	
						理解度 (テーマについて、 参加前より理解が 深まったとの回答 割合)	満足度
1	食中毒	7/25	堺市	地域の指導者を対象としたフォーラム	51名	98%	83%
2		8/18	兵庫県	地域の指導者を対象としたフォーラム	26名	95%	91%
3		8/22	豊橋市	地域の指導者を対象としたフォーラム	28名	89%	100%
4		9/10	和歌山県	食品のリスクを考えるフォーラム	38名	80%	80%
5		10/24	埼玉県	地域の指導者を対象としたフォーラム	34名	100%	81%
6		11/19	いわき市	地域の指導者を対象としたフォーラム	35名	集計中	
7		11/21	松山市	地域のオピニオンリーダーとの意見交換会	11名	集計中	
8	食品添加物	7/30	鹿児島県	食品のリスクを考えるフォーラム	29名	88%	88%
9		10/10	熊本県	オピニオンリーダーとの意見交換会	11名	100%	90%
10	トランス脂肪酸	11/28	広島県	地域の指導者を対象としたフォーラム	40名	集計中	
11	農薬	9/4	群馬県	地域の指導者を対象としたフォーラム	31名	96%	85%
12		10/29	高知県	地域の指導者を対象としたワークショップ	29名	100%	96%

参加者から寄せられた質問・意見の例

○食中毒

生肉を食べてはいけない、調理の仕方などを伝えて地域として食中毒の菌が増えないようにしていきたい。それが給食の安全性を高めることになると思う。積極的に取り組んでいきたい。今年度の年度末反省でトイレのスリッパについて、強く発言していきたい。

講演を聞くだけでなく、意見を出し合い、それに対して専門家の先生のお返事を頂けて、良かったです。是非、また聞かせていただきたい。勤務校に戻って活かせることは全部活かしたい。

○食品添加物

食品安全の中核を担当されている委員の方から直接話を聞き、意見を述べる事ができて大変良かったと思います。

多くの立場の方々との意見交換は、客観的に考え方がわかり有意義です。

食品添加物についての知識が増えた。添加物について、あまり心配する必要はないのかなと思った。

いろいろな人達の意見、考え方、違った見方の意見等を聞くことができて良かったです。

少人数の会でよかった。時間が少し足りなかった気がした。

リーダーの方がおられ、自由に意見も出すことができたこと。また、そのリーダーの方からも色々話が聞くことができたこと。とてもうれしかったです。

○農薬

安全性だけが強調されていて、危険性といったものにふれられていない。もっと公平に光と影にふれる必要があるのではないかな。

学習会で理解を深めた後の話し合いは有効であった。それぞれの疑問にすべて応えてくれるのでこのテーマについて理解が深まった。

農薬の安全性は理解できました。様々な検査をクリアした上で安全の上にも安全を考えた取組に感謝するとともに、機会があるごとに周りの人に伝えていきたいと思います。

農薬に対するイメージが大きく変わった。こうした情報提供の場を広く県民を対象として積極的に展開していただきたいと思った。

## ホームページによる情報提供（平成26年度（平成26年4月～11月））

食品安全委員会ホームページでは、委員会や意見交換会等の資料や概要、食中毒等特定のトピックに関する科学的知見等を随時掲載している。特に国民の関心が高いと考えられる事案については、「重要なお知らせ」又は「お知らせ」を活用して情報提供を行っている。

### 1 ホームページ（トップページ）へのアクセス数

（単位：件数）

合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
平成26年度												
55,592												
444,735	58,464	56,164	50,799	54,457	48,758	50,809	73,298	51,986				
平成25年度【参考】												
49,330												
591,957	48,990	49,161	47,959	47,825	44,669	37,940	46,324	40,331	94,534	49,161	42,904	42,159

（注）合計欄のうち、上段は月平均アクセス数、下段は年間合計アクセス数である。

### 2 ホームページアクセス数トップ10の合計

（単位：件数）

合計	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
平成26年度												
554,830												
4,438,642	566,885	557,906	710,653	480,232	495,937	437,312	591,728	597,989				
平成25年度【参考】												
545,532												
6,546,378	688,767	730,516	545,396	556,288	532,643	362,162	379,081	490,335	536,876	667,282	510,634	546,398

（注）合計欄のうち、上段は月平均アクセス数、下段は年間合計アクセス数である。

#### 【参考】

[アクセスの多いページ(平成26年度(平成26年4月～11月))]

[1] 食品安全総合情報システム(トップページ)

[2] ホームページトップページ

[3] 食品安全総合情報システム(食品安全関係情報)

[4] 食品安全総合情報システム(会議資料)

[5] 食中毒予防のポイント(ノロウイルスによる食中毒にご注意ください)

## メールマガジンによる情報提供

食品安全委員会の活動や委員会からのお知らせをタイムリーにお届けするために「食品安全e-マガジン」を配信。

(1) ウィークリー版＋読物版

食品安全委員会の会合結果概要や開催案内などを、原則、毎週火曜日に配信。

(2) 読物版

実生活に役立つ情報、安全性の解説、Q&A、委員の随想などの読み物を主にしたe-マガジンを月の中旬と下旬に配信。

メールマガジン配信数及び登録会員数(平成26年度(平成26年11月末日現在))

(単位:件数、人)

	配信数	登録会員数
メルマガ	49	9,823
ウィークリー版＋読物版	31	9,496
読物版	18	327

(注) 読物版の配信数には、臨時号2本を含む

- (1) 熊本県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認[平成26年4月14日配信]  
 (2) 台風接近に伴い第39回農業専門調査会評価第四部会の開催中止[平成26年10月3日配信]

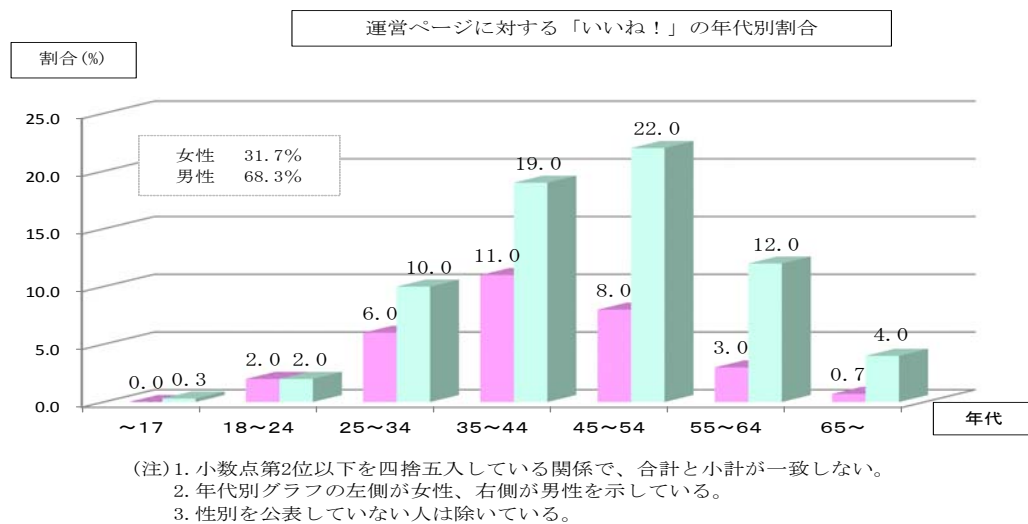
## ソーシャル・ネットワーキング・サービス(Facebook)による 情報提供

平成26年2月4日、新たな情報発信の手法としてソーシャル・ネットワーキング・サービス（公式Facebookページ）による情報発信を開始し、健康に影響を及ぼすおそれのある危害に関する情報やリスクコミュニケーションの開催結果等の情報を発信。

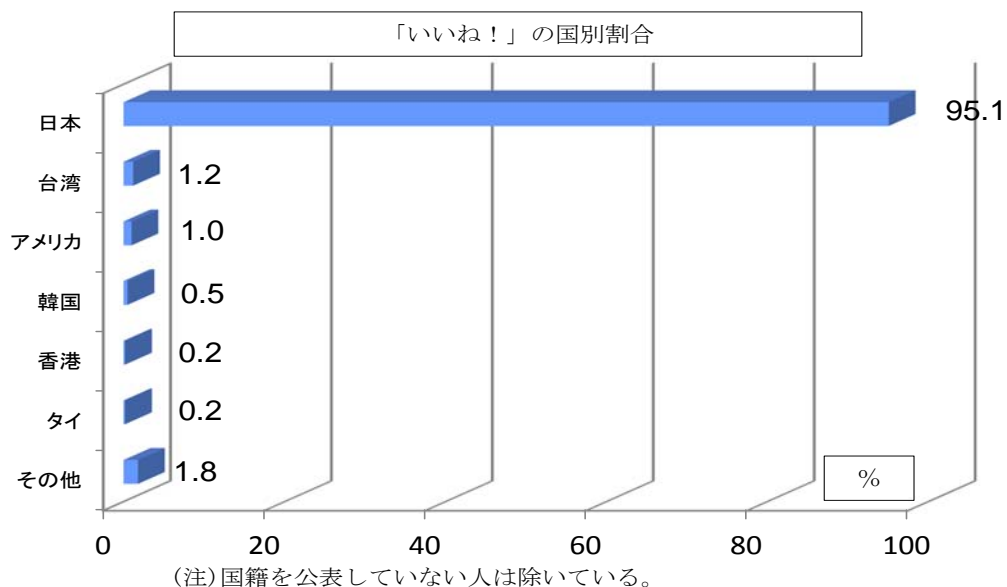
- 投稿記事数及び運営ページに対する「いいね！」数  
(平成26年11月末日現在)

(単位:件数、人)	
投稿記事数	「いいね！」の数
138	998

- 【参考1（運営ページに対する「いいね！」の年代別比率）】



- 【参考2（運営ページに対する「いいね！」の国別比率）】



## H26 食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー （テーマと内容）

	講座テーマ/内容	講演者
イントロ ダクション	「食品のリスクアナリシスとは？～食品の安全を守る～」	姫田尚事務局長
H26/6/5	食品の安全性を向上させるため、先進国で採用されている「リスクアナリシス」とはどのような考え方で、何を行うのか？今年度の連続講座の開講に先立ってこの基本的な考え方をひもときます。	
第1回	「相手を知ってやっつけよう～主な細菌性食中毒の特徴と対策～」	熊谷進委員長
H26/7/3	夏場は気温も湿度も高く、食中毒細菌が増殖しやすい時期。野外でのピクニックやバーベキュー、毎日のお弁当など、とりわけ食中毒への注意が必要です。カンピロバクターやサルモネラなどを例に、食中毒細菌の特徴を知ること、具体的な対応に役立てます。	
第2回	「誰もが食べている化学物質 ～食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性～」	村田容常委員
H26/7/31	私たちが食べている「食べ物」はすべて化学物質からできています。食品の加工や調理、貯蔵中にも多くの新たな化学物質が生じます。どのような変化が起きているかを学び、安全性を考えるとときの新たな視点を探ります。	
第3回	「冷蔵庫に入れば大丈夫？ ～食品の保存を理解する～」	石井克枝委員
H26/9/4	食品を保存するとき、何に気を付けていますか？ 冷蔵、冷凍、賞味期限など。食品には最も適した保存方法が必ずあり、不適切な保存はかえってリスクを高めます。食品の適切な管理方法をお話します。	
第4回 H26/10/2 第一部	「カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～」	佐藤洋委員
第5回 H26/11/6 第二部	コーヒーなどに含まれることでご存じのカフェイン。その興奮作用のために、健康に有害ではないかと考えられてきました。食品として摂取するカフェインの疫学研究を参考に、食べることと健康について考えます。	
第4回 H26/10/2 第二部	「動物の健康はヒトの健康～動物用医薬品を知る～」	三森国敏委員
第5回 H26/11/6 第一部	牛、豚、鶏、魚・・・たくさんの動物を食べて私たちは生きています。動物たちも、寄生虫や細菌、ウイルスなどに感染します。動物の病気を予防、治療しながら、人の食べ物としての安全性を確保するための、動物用医薬品のリスク評価について学びます。	
第6回	「からだの外に出ていくもの ～食べたものの行方～」	山添康委員
H26/12/4 （予定）	私たちが食べたものは、体の中を巡り、それぞれの機能を果たしてやがて体の外に排出されます。食べたものが消化管から吸収され、どのようなものに変化して代謝されていくのか、不要なもの、有害なものを処理する人体のメカニズムについて、香料（添加物）を例にお話します。	

（注1）第4回、5回は第一部と第二部の講座内容が入れ替わります。

（注2）各回は第一部と第二部の2回実施しています。



## 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣

地方公共団体等が実施する意見交換会等に、依頼に応じて、食品安全委員会委員又は事務局職員を派遣し、リスク分析の考え方や食品安全委員会の役割と活動等に関する講演等を実施。

○平成26年4月～11月の実績 41件

(委員対応13件、事務局職員対応28件)

<依頼者の内訳>

- ・地方公共団体 24件
- ・他省庁、独立行政法人 5件
- ・大学、研究機関 8件
- ・公益法人、生活協同組合等 3件
- ・民間企業等 1件

○食品安全委員会委員による講演等

月 日	講演会名	対応委員
5月23日	ifia JAPAN2014 (第19回国際食品素材/添加物展・会議)、HFE JAPAN2014 (第12回ヘルスフードエキスポ)	山添委員
5月31日	第37回大阪薬科大学市民講座	山添委員
8月4日	富山県 食品安全フォーラム in とやま～比べてみよう!「効果」と「リスク」～	山添委員
8月25日	岡崎市 食品衛生月間特別講演会	村田委員
9月5日	青森県 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション	石井委員
9月13日	早稲田大学エクステンションセンター 食の安全学—食品の安全を担保し健康被害を防ぐには—	佐藤委員
9月19日	日本薬学会 フォーラム2014衛生薬学・環境トキシコロジー	佐藤委員
9月25日	日本防菌防黴学会 第41回年次大会シンポジウム	熊谷委員長
10月3日	国際基督教大学 自然科学総合演習公開講義	山添委員
10月9日	熊本県 平成26年度食の安全セミナー	山添委員
10月18日	環境省国立水俣病総合研究センター 水銀に関する水俣条約1周年フォーラム (水銀セミナー及びN I M Dフォーラム)	佐藤委員
10月22日	佐賀県 食の安全・安心講演会～みんなで取り組む、食の安全・安心～	村田委員
11月28日	日本家畜衛生学会 家畜衛生フォーラム2014	熊谷委員長

## ジュニア食品安全ゼミナール（地方公共団体との共催）の実施概要

## 1 開催目的

- (1) 子供たちが食品の安全性について興味を持ち、楽しみながら、知識や理解を深め、冷静に判断する目を育む
- (2) 食品の安全性を守るためには何が必要なのか、その中で、食品安全委員会はそのような役割を果たしているかを広報する

## 2 平成26年度の実績（平成26年4月1日から11月30日まで）

共催者	開催日時	協力校	参加人数
宇都宮市	9月5日(金) 14:00～15:30	私立作新学院中等部	全校生徒469名
広島市	10月22日(水) 10:40～11:30	広島市立戸山中学校	全校生徒60名
大阪府	11月7日(金) 13:30～14:20	茨木市立彩都西中学校	1年生174名
呉市	11月28日(金) 13:20～14:10	呉市立天応中学校	全校生徒107名

## 3 展開方法

- (1) 事前に参加生徒全員にアンケートを実施（質問や疑問点の把握）
- (2) 事前に参加生徒全員に副読本「科学の目で見る食品安全」を配布
- (3) 委員と意見交換をしてもらう生徒代表（10名程度）の選出を協力校に依頼
- (4) 開催日当日、副読本に関連したクイズを参加生徒全員に実施
- (5) 開催日当日、委員と生徒代表者らとの意見交換や質疑応答を実施
- (6) 参加生徒全員に事後アンケート協力依頼（参加後の意識変化等の把握）

※参加される生徒の人数、学年、会場設備や開催時間などを考慮し、協力校との事前相談の上、具体的な展開を決定しています。

## 国際セミナーの開催

### (1) ビスフェノールAに関する国際セミナー（6月19日（木））

講演1 日本におけるビスフェノールAの健康影響評価について  
国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験研究センター  
広瀬 明彦総合評価研究室長

講演2 ビスフェノールAに関するEFSAの科学的意見書案について  
欧州食品安全機関（EFSA）  
アナ・フェデリカ・カストルディ博士

講演3 米国食品医薬品庁／国立毒性研究センターで実施されたビスフェノールAに関する研究  
米国食品医薬品庁（FDA）  
ダニエル・ロバート・ドアーシ博士

### (2) 食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する国際セミナー（11月12日（水））

講演1 リスクコミュニケーションから社会との対話へ：ANSESの経験から得られた知見  
フランス食品環境労働衛生庁（ANSES）  
ブノア・ヴェルグリエットウ室長

講演2 リスクコミュニケーションにおけるEFSAの実績及び今後の展望  
欧州食品安全機関（EFSA）  
ローラ・スマイリー上席コミュニケーションアドバイザー

講演3 食品安全委員会におけるリスクコミュニケーションの取組について  
内閣府食品安全委員会  
姫田 尚事務局長

## 関係者との連携強化の取組

食品健康影響評価等の食品の安全に係る重要事項について消費者への情報の効果的な提供と情報の収集に資するため、国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディア関係者、消費者団体等関係者との間で、国民の関心の高い食品健康影響評価を中心に勉強会や情報交換会等を定期的に行っている。

### (1) 報道関係者との意見交換会①

日時	平成26年5月14日 17:00-18:15	平成26年7月2日 17:00-18:15
対象	報道機関	報道機関
テーマ	脂肪の摂取と食品健康影響評価 ～トランス脂肪酸の食品健康影響評価を題材にして～	食べ物の基礎知識
開催場所	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 中会議室
講演者	食品安全委員会 委員 山添 康	食品安全委員会 委員 村田容常
	講演者から、脂肪、トランス脂肪酸の体内への吸収のされ方の違い等に関する基礎的な科学的知見について説明を行った。 その後、事務局から、「トランス脂肪酸に関する消費者委員会提出資料について」、「卵の生食のリスクについて」を説明し、質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。最後に、今後情報交換会を2か月に1度行うことを提案した。	事務局から、翌日のリスクアナリシス講座について紹介を行った。 その後、講演者から、食べ物の基礎知識について説明を行った。 質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適度な時間の中で簡潔に科学的に説明いただいた。</li> <li>・専門用語に理解しにくいところがあった</li> <li>・トランス脂肪酸への予備知識がなかったので少々難しかった。</li> <li>・トランス脂肪酸について、国際的に新しい知見はあるのか。</li> <li>・総カロリー摂取量は多いが、脂肪分の摂取が少ない人と、総カロリーは少ないが、脂肪分が多い人とどちらが危険なのか。</li> <li>・トランス脂肪酸が代謝されにくいので脂肪を多くとりすぎると害になるのは分かったが、トランス脂肪酸が、この形状であるために害を成すという事はないのか。</li> <li>・先生のお話しのわかりやすさ、優しい語り口には、いつも感銘をうけます(放射性物質の時から)「科学者によるリスクミはこうあるべき」の見本のように、もっと多くの人に先生のお話を聞いてもらう機会があればいいと思う。</li> <li>・2か月に1度くらいが適正と思う</li> <li>・季刊誌のフタル酸ジ(2-エチルヘキシル)について、昔点滴のチューブに使われていて問題になっていたように思うが、子供のおもちゃなどに使われていた場合、舐めても大丈夫か。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・読者から、「炭水化物が人類を滅ぼす」という本について、どの程度まで、炭水化物と糖分を減らしても大丈夫なのか、また、科学的根拠があるのかなどの質問を受けることがあるが、どう考えればよいか。</li> <li>・炭水化物についての意見交換の回答がとてもためになった。</li> <li>・フードファディズムについて教えてほしい。</li> <li>・炭水化物制限ダイエットについての質問のような、最近話題になっていることが、科学的にどうなのか詳しく聞きたい。</li> <li>・酵素が体に良い、という記載をよく目にするが、どう考えればよいか。</li> <li>・安全係数について教えていただきたい。</li> <li>・栄養と嗜好性がリンクしているというお話は納得できた。脂質はどのようなシグナルで美味しいと認識されるのか。</li> <li>・基本的な内容の確認ができてよかった。</li> <li>・後半、時間の関係ではしよられて残念。</li> <li>・時機に応じたものを行っていただけると記事にしやすいので、今後ともよろしく願います。</li> </ul>
参加者	23名	13名

(1)報道関係者との意見交換会②

日時	平成26年9月10日 17:00-18:00	平成26年11月5日 17:00-18:00
対象	報道機関	報道機関
テーマ	動物の健康はヒトの健康 ～耐性菌って何?～	メイラード反応とアクリルアミド 誰もが食べている化学物質 ～食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性～
開催場所	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 中会議室
講演者	食品安全委員会 委員 三森 国敏	食品安全委員会 委員 村田容常
	事務局から平成26年1月から平成26年9月9日 までに行われた主な食品健康影響評価につ いての紹介を行った。その後、講演者から、動物用 医薬品と耐性菌に関する説明を行った。 質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の 質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を 行った。	事務局から平成26年9月10日から平成26年11 月4日までに行われた主な食品健康影響評価につ いての紹介を行った。その後、講演者からメイ ラード反応とアクリルアミドについて、農林水産 省からアクリルアミドの低減対策について説明を 行った。 質疑応答に25分程度の時間を取り、参加者の 質問に講演者、農林水産省、及び、事務局から 応答、情報提供を行った。
参加者の 質問・ 意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かなり難しい内容であったが、いくつかの疑問 点が解消された。</li> <li>・動物用医薬品のことは知らなかったので興味 深かった。</li> <li>・これまでの意見交換会の内容を知りたい。資料 をもらうことは可能か。</li> <li>・かつてのアボパルシンのように、現在問題と なっている動物用医薬品はあるか。</li> <li>・動物用医薬品について、食品を経由せず暴露 することはあるか。</li> <li>・ガミスロマイシンについて、「リスクの程度は低 度であると考えた」とあるが、数値が設定され たか、数値設定の必要なしと判断されている農 薬等と比較して、どの程度のリスクなのか。(薬 剤耐性菌に関するリスクとその他のリスクとを混 同)</li> <li>・クロチアニジンについて、数値(ARfD)が出 たと思うが、現在の残留基準値に影響を与える ような数値なのか。ほうれん草を数百mg食べた 場合のクロチアニジンの摂取量はかなり多かっ たはず。ほうれん草の平均摂取量は20~30mg/ 日程度だが、残留基準値は、数百mg食べる場合 も考慮して設定されるのか。</li> <li>・DAGについて、現在の状況や、次回WGの開 催の見通しは。</li> <li>・DAGについて、「科学的知見としてとりまと める」とする一方で「リスク評価は困難」として いる点に矛盾を感じるが、どのように科学的知見 をとりまとめるのか。どの油のリスクが高いか が分かるような評価結果を出してもらえるのか。 リスク評価をするのか、しないのかが分からない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・抗酸化性とはメイラード反応のことを言っている のか。どのようなものなのか。そして、どの程度 の強さか。</li> <li>・業者はじゃがいもの糖を増やして美味しくする ために貯蔵をしている。しかし、逆にそれをやめ ると美味しさが半減してしまうのだが、その兼 ね合いはどうなのか。</li> <li>・揚げなくても、焼くだけでアクリルアミドはでき るのか。</li> <li>・和食と欧州の食生活は異なる。ドイツ等はじゃ がいも料理が多いため、摂取量が異なってくる と思うが、その部分はどのように考えれば良いの か。</li> <li>・和食では、しょうゆを敢て焦がす調理法がある が、その場合もアクリルアミドは生成されるの か。</li> <li>・2、3年前の農芸化学学会で、にんにく、アスパ ラガス、もやしのアクリルアミド濃度がじゃがい もより高い、というデータがあった。農林水産省 は、全ての野菜を同一条件で処理した場合、ど れが一番数値が高くなるか、データは持っている のか。</li> <li>・アスパラギナーゼとアクリルアミドができ難い じゃがいもは、いつ日本で解禁になるのか。</li> <li>・曝露量の評価を行っているとのことだが、アクリ ルアミドは自然に発生するため、添加物等のよう に規制できないと思う。評価が終わった後は、ど のような対応になるのか。</li> <li>・仮にアクリルアミドのリスクを他と比べた場合、 どの程度かということ、リスコミ等でやってい ただけると食品業界は嬉しい。</li> </ul>
参加者	11名	20名

(2) 消費者団体との情報交換会

日時	平成26年7月25日 10:00-12:00	平成26年11月20日 13:00-15:00
対象	消費者団体	消費者団体
テーマ	カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～	私達のからだの代謝(体内分解)機能 ～添加物を例に～
開催場所	食品安全委員会 委員長室	食品安全委員会 委員長室
講演者	食品安全委員会 委員 佐藤 洋	食品安全委員会 委員 山添 康
進め方	事務局から食品健康影響評価の審議状況等の食品委員会の活動状況についての説明を行った。 その後、講演者よりコーヒーを例としてカフェインの健康影響について説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から食品健康影響評価の審議状況等の食品委員会の活動状況、アクリルアミドについての情報提供を行った。 その後、講演者より添加物を例として、代謝機能について説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒーに関する調査では、コーヒーの産地や抽出法などはわかるのか。また、膀胱の発がん性が上昇と言うのは、利尿作用と関わりがあるのか。</li> <li>・コーヒーは一日5杯程度が良いと主張する人もいるが、どうなのか。</li> <li>・コーヒーの中に色々な物質が入っているというのは面白かった。体に良いものと、悪いものが混ざっているということが、消費者の不安をあおるように思う。体に良い、悪いで振り回される消費者の方にうまく伝える方法はないものだろうか。</li> <li>・例えば、カフェイン依存症などの言葉があるが、どのくらいで依存症になり、どのような症状があるのか。また、薬との飲み合わせなどの影響はあるのか。</li> <li>・表示について、元々麦茶にはカフェインが入っていないが、カフェインゼロとして売り出しているが、どう考えるか。</li> <li>・麦茶の表示については、消費者から、「他の会社の麦茶にはカフェインゼロと書いているが、そちらの麦茶には書いていない。そちらの麦茶にはカフェインが含まれるのか。」という問い合わせがあるため、情報提供の観点から、ノンカフェイン表示を行うこととした。</li> <li>・現在、原発の近くの魚はどういう状況なのか。</li> <li>・ネオニコチノイドについて教えていただきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・もやしを炒めた場合にもアクリルアミドは生成されるのか。</li> <li>・最近、ナノ単位の小さい物質を使用した商品が化粧品等で出てきているが、ナノ物質について、人体への影響をどう考えているのか。また、食べ物の分野でも増えてくるのか。</li> <li>・代謝には個体差があるとのことだが、日本人と欧米人は体質が異なるため、影響が異なるということを知ることがある。個人差は、代謝等、色々なところに出てくるものなのか。</li> <li>・添加物は、1日に何十種類も食べられているが、その場合、ADIを超えてしまうことはないのか。</li> <li>・代謝には個人差があるとのことだが、代謝の能力の差から、アレルギーになりやすい人を見つける方法はあるのか。</li> <li>・アレルギーのシステムは代謝とは異なるのか。</li> <li>・機能性表示制度が始まるが、健康増進に資すると記載される成分は、きちんと吸収されるのか。それとも、異物として認識されてしまうのか。</li> <li>・代謝作用を維持するため、体を健康に保たなくてはいけないと思った。また、肝臓も健康にする必要があると思った。</li> <li>・複数の化学物質の同時摂取による相互作用、乳幼時期や妊娠中の化学物質の摂取による神経系の発達等への影響について、十分議論されているのか。</li> <li>・輸入された青汁の原料について、放射線を照射されたものがあることが分かった。当該製品の販売は中止となったが、問題はほとんど全てが流通してしまっただけであり、流通の詳細もわからないため、回収することもできていないということ。このような事例がまかり通っているということを、知っておいていただきたい。</li> </ul>
参加者	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、財団法人消費科学センター、日本生活協同組合連合会	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、財団法人消費科学センター、日本生活協同組合連合会

## 平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子

食品安全に係る緊急時対応を、関係府省と協力しつつ迅速かつ確実に行えるよう、消費者庁が策定した「平成26年度消費者庁緊急時対応訓練計画（平成26年4月8日）」も踏まえ、以下の訓練を実施する。

重点課題	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	
形式	実務研修 (研修・講習会等)	
目的	緊急時における対応手順を理解し、迅速な対応につなげる。	緊急時における国民への情報提供を、メディアの理解、協力を得て迅速かつ的確に行うための知識や技能を養う。
訓練名称	緊急時対応手順研修	メディア対応研修
対象者	新任者を中心とした事務局職員	全事務局職員 委員及び関係事務局幹部
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>「緊急時対応手順のポイント」の内容に係る講義を行う（「新規着任者研修」の一講座に位置づける）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>模擬のプレスリリース作成及び記者会見を行う。</li> <li>メディア関係者、消費者団体等から講評・助言を受ける。</li> </ul>
実施時期	4月（異動の状況を踏まえ、適宜実施）	9月、10月
所要時間	0.5時間	1.5時間
	1時間/回	3時間
	5月	10月
	11月	1日（業務時間内）
		確認訓練
		（シナリオ非提示の実動訓練）
		緊急時における組織全体の対応手順を確認し、組織全体の対応能力の向上を図るとともに、実務研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認する。
		委員及び関係事務局職員
		・消費者庁が策定した「平成26年度消費者庁緊急時対応訓練計画」を踏まえ、実践的なシナリオ（非提示）で、関係府省庁合同の実動訓練を行う。

## 別紙 1

## 平成26年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール

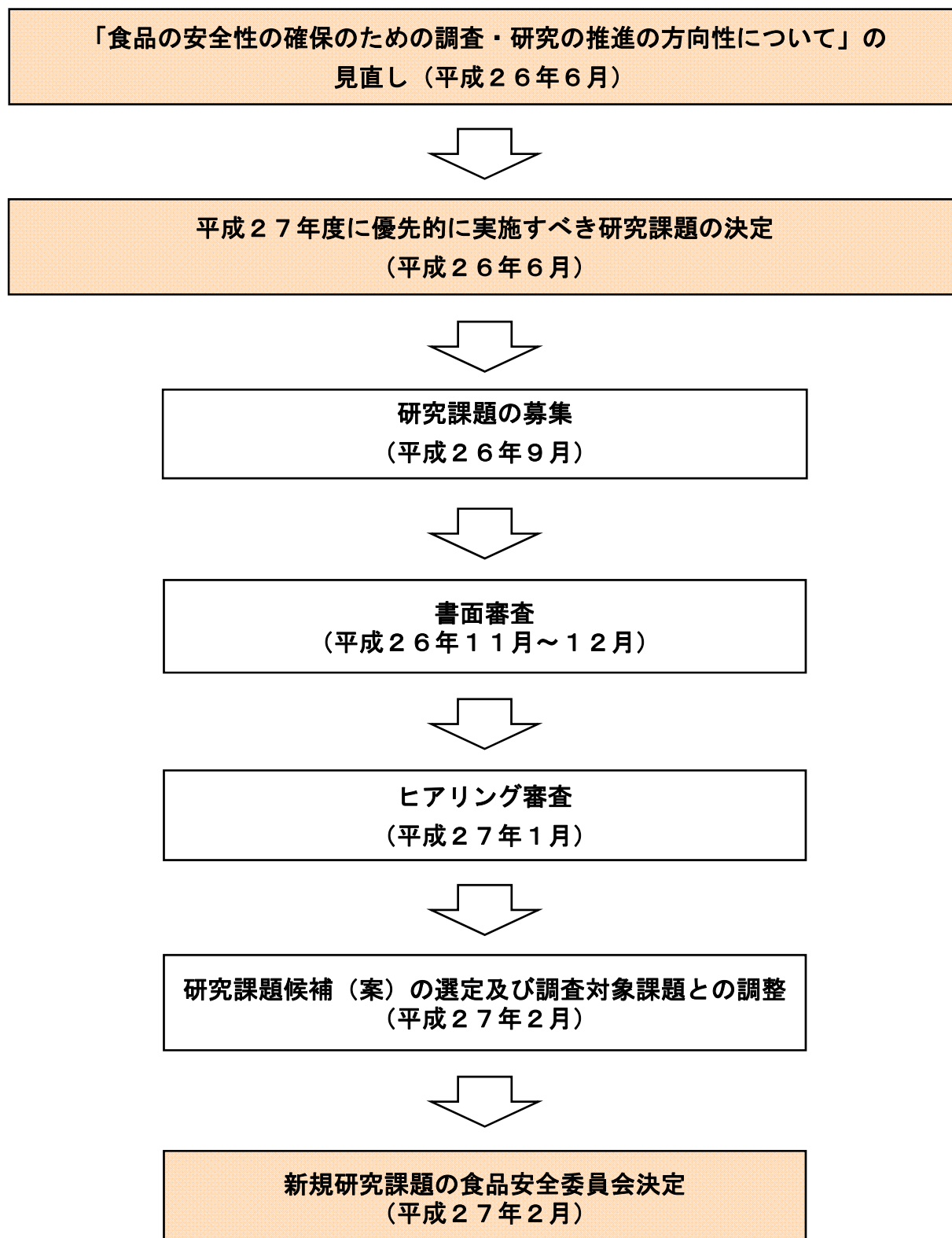
月	調 査 審 議 事 項
平成26年6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 平成25年度食品安全委員会運営状況報告書について</li> <li>○ 平成26年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について</li> <li>○ 平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について</li> </ul>
7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品安全委員会におけるリスクコミュニケーションについて</li> </ul>
11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 平成26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</li> <li>○ 平成26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</li> </ul>
平成27年2月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 平成27年度食品安全委員会運営計画について</li> <li>○ 平成26年度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補の選定について</li> <li>○ 平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果、平成27年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について</li> </ul>



## 平成26年度における「自ら評価」案件の選定スケジュール

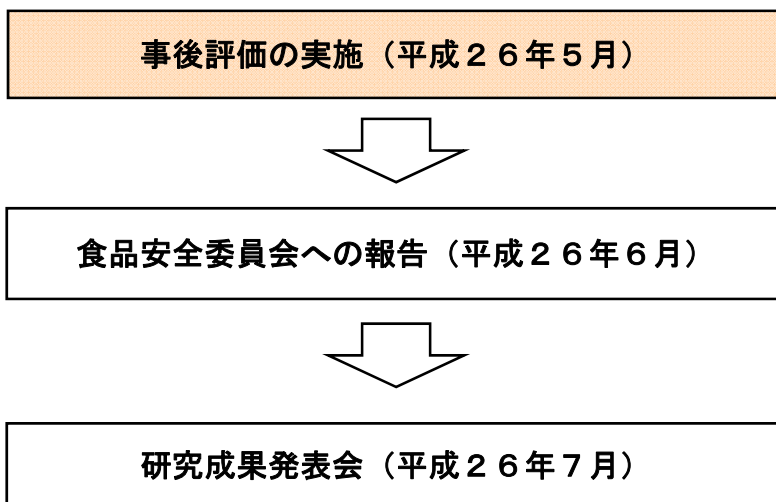
月	事 項
平成26年6月	○ 企画等専門調査会における審議 ・「自ら評価」案件選定の進め方について
7月	○ ホームページ等による一般からの意見募集の実施 ○ 専門調査会、食品安全モニター等からの意見、ホームページ等により募集した一般からの意見、要望書等の整理
8月	○ 事務局による「自ら評価」の案件候補の整理
11月	○ 企画等専門調査会における審議（第1回絞込み） ・前年度までの「自ら評価」のフォローアップ ・「自ら評価」の案件候補について議論
平成27年2月	○ 企画等専門調査会における審議（第2回絞込み） ・「自ら評価」の候補案件の決定 ○ 食品安全委員会における審議 ・「自ら評価」の案件を決定する場合の関係者相互間における情報及び意見の交換について議論 ・その他の案件の取扱い（情報提供など）を決定 ○ 意見・情報の募集、意見交換会の開催等
3月	○ 食品安全委員会における審議 ・意見・情報の募集の結果等を踏まえ、「自ら評価」案件を決定

## 平成27年度新規研究課題決定までのスケジュール

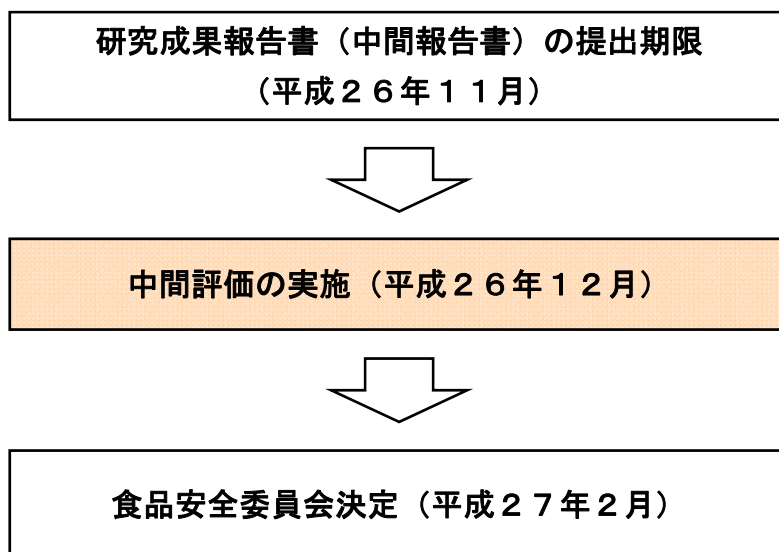


## 平成26年度の研究事業評価実施スケジュール

〔平成25年度に終了した課題の事後評価〕

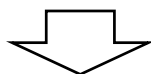


〔平成26年度に実施する課題の中間評価〕

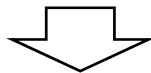


## 平成27年度に実施する調査課題の選定

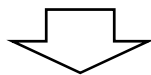
「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」の見直し（平成26年6月）



平成27年度実施課題案の選定  
（平成27年1月）



平成27年度実施課題案の選定及び研究課題との調整  
（平成27年2月）



食品安全委員会決定  
（平成27年2月）