



資料3

府食第873号  
平成27年11月13日

食品安全委員会委員長 佐藤 洋 殿

研究・調査企画会議

事前・中間評価部会 座長 熊谷 進

平成27年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について

このことについて、平成27年11月9日に開催した平成27年度研究・調査企画会議事前・中間評価部会（第4回）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 2 7 年度

食品安全確保総合調査追加課題（案）について

平成 2 7 年 1 1 月

食品安全委員会 研究・調査企画会議

事前・中間評価部会

## 平成 27 年度食品安全確保総合調査追加課題（案）

番号	調査課題	調査目的
1	<p>原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する諸外国の実態調査</p>	<p>化学物質等のリスク評価を行うに当たっては、毒性学的なエンドポイントを設定するとともに、物質がヒトにどの程度影響を及ぼすかを検討するため、当該物質をヒトがどの程度摂取しているのか、すなわちばく露量を把握することが極めて重要である。</p> <p>一般的に、ばく露量を把握する際には、当該ハザードの食品への残留量/生成量と、食品の摂取量の積を用いることが多いが、現在食品安全委員会で用いている食品摂取量は、厚生労働省が平成 17～19 年度に行った調査結果に基づくものである。</p> <p>実際に、汚染実態調査等のデータが少ない料理については、その食品を原材料等の品目に細分化し、ばく露量を推定する必要があるが、原材料、重量、調理方法、調理時間等の情報が十分に入手できる料理は国内において限られている。</p> <p>我が国においては、食の外部化率（中食、外食の割合）は 44%（平成 25 年度、（公財）食の安全・安心財団調査結果）を占めており、食品摂取量を検討する上で料理を適切に取り扱うことは極めて重要である。</p> <p>このため、本調査においては、原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する主要国での検討、運用状況等の情報を総合的かつ網羅的に収集し、我が国におけるリスク評価への活用に向けた具体的方策を検討することを目的とする。</p>