



府食第117号
平成29年2月23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 山本 茂貴

平成29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29年2月15日に開催した平成28年度研究・調査企画会議事前・中間評価部会（第9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29年度

食品安全確保総合調査課題（案）について

平成29年2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29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	畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査（水産関連プロトコルの試行）	<p>畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査について、平成17年度にプロトコルを作成し、平成18～20年度及び25～27年度において、国産の牛、豚及び鶏由来食品のサルモネラ、カンピロバクター、大腸菌及び腸球菌について薬剤耐性菌の調査を行ったところである。これらの調査により得られたデータは、薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価のばく露評価において、薬剤耐性菌による食品の汚染状況についての懸念を評価する際に使用している。</p> <p>一方、水産食品については平成28年度に養殖魚等における薬剤耐性菌の出現実態を把握するための対象細菌の設定等に関する基礎的な調査を実施し、プロトコルを作成した。</p> <p>国内で養殖される魚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、養殖魚等における薬剤耐性菌の出現状況を把握することが必要である。そのため、平成29年度においては、本プロトコルに基づき養殖魚等の調査を行いながらその実効性を確認し、必要に応じて改善を図る。</p>

番号	調査課題	調査目的
2	海外における汚染物質等に係るばく露評価に関する実態調査	<p>汚染物質のリスク評価を行うに当たっては、汚染物質のばく露レベルと毒性に関する評価値の幅を示すことができるMOE（ばく露マージン）を用いて評価を行う場合があり、ばく露実態を考慮した評価が必要となっている。</p> <p>しかし、ばく露実態は汚染物質ごとに異なり、必ずしも特定の食品からヒトがばく露を受けるとは限らないため、汚染物質のばく露評価の方法は画一的ではない。そのため、リスク評価を行う際は、その都度、評価対象となる汚染物質ごとに評価に適したデータ（食事摂取量調査、陰膳調査、生体試料（血液、尿、毛髪など）等）及びそれらを活用した最適な評価方法を検討することとなる。</p> <p>このため、今後、食品安全委員会において汚染物質のリスク評価を効果的かつ効率的に行うため、リスク評価の対象となることが想定される汚染物質（ヒ素、メチル水銀、カドミウム、アルミニウム）を対象として、国際機関や諸外国が汚染物質に係るリスク評価を行う際、どのようなデータを収集し、どのようなばく露評価手法でリスク評価を行っているかについて整理・分析を行い、我が国における汚染物質のばく露評価の検討に活用する。</p> <p>また、近年、諸外国の様々な機関等によって発信される科学情報等において、有機汚染物質のヒトへのばく露に関する調査・解析の結果が発信されている。汚染物質は食品中に微量かつ多種多数の食品に含まれている場合が多いため、当該汚染物質の毒性学的な評価とは別に、ばく露の実態を継続的に把握することが重要になってくる。</p> <p>このため、これら科学情報等に示されている有機汚染物質（フラン、多環芳香族炭化水素、パーフルオロ化合物、クロロプロパノール類、PCB、合成樹脂から溶出する（可能性がある）物質）を対象として、国際機関や諸外国の評価機関等において、どのようにばく露推計を行い、当該汚染物質のヒトへの影響をどのように考察しているかについて整理・分析を行うことにより、これら有機汚染物質の我が国におけるばく露推計の検討に資する基礎的情報を入手する。</p>

番号	調査課題	調査目的
3	卵及び乳アレルギーに係る食品表示についての食品健康影響評価のための調査	<p>食物アレルギーは、我が国の全人口の1～2%が有していると考えられており、食物アレルギーを有する者がアレルゲンを含む食品を摂取すると、過剰な免疫反応により、血圧低下、呼吸困難等の症状を引き起こし、最悪の場合は死に至る。</p> <p>このような被害を未然に防ぐため、国は、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づき、アレルゲンを含む食品に対し、原材料の表示を義務化又は推奨している。</p> <p>また、平成27年12月に施行されたアレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）の第15条では「国はアレルギー物質を含む食品に関する表示の充実を図るための措置を講ずる」と定められており、これを踏まえ、食品安全委員会は現行の表示等についての科学的検証を行うこととされている。</p> <p>そこで、食品安全委員会は、自ら行う食品健康影響評価の中で現行の表示についての検証を行うため、本調査において、我が国の食物アレルギーの主要原因食品である卵及び乳（以下「卵等」という。）アレルギーに関する諸外国や国際機関等におけるリスク評価書等や国内外における調査・研究文献等、食品健康影響評価に必要な科学情報について調査を実施する。</p>

番号	調査課題	調査目的
4	食品健康影響評価及びその関連情報の検索性向上に関する調査	<p>これまでに取りまとめられた評価書の記載情報は、新たな食品健康影響評価を行うにあたり、評価対象となる物質との共通性を確認し、安全性に係る試験で認められた所見や無毒性量等の比較検討を行う際に参照される。</p> <p>しかし、これらの情報は評価書単位で管理されているため、化学構造の類似性に着目して情報を抽出したり、毒性所見の比較検討などを行う場合の検索性に乏しく、累次の評価結果及びその根拠情報の有効活用が困難な状況にある。また、評価書中の文章の記述振りについては、評価書間で整合がとれていない場合もある。</p> <p>このため、評価書の記載情報について、検索性を高めた形で格納し、効率的な情報抽出が可能となるような管理を行えるようにすることが必要である。</p> <p>そこで本調査では、①毒性情報等の評価書記載情報の格納及び検索に関する海外評価機関等の取組状況を把握した上で、②検索性の向上につながる適切な格納方法を検討し、③一部の評価書記載情報の入力を試行的に行い、その格納方法の妥当性を検証する。併せて、評価結果を歪めない範囲で用語の標準化が可能かどうか検討し、既存の評価結果の効率的かつ的確な利活用と評価書の記述振りの整合性向上に資する。</p>