

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に関する  
企画等専門調査会における審議結果について

	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1	食品添加物や食物アレルゲン	積極的に科学的知見の収集に努める。	○ 食物アレルギーはE F S Aにおいても評価の考え方が明確になっておらず、直ちに評価対象とすることは困難だが、積極的に科学的知見の収集に努め、将来的には、食物アレルギーについて食安委も関わっていくべき。
2 3	ノロウイルス カンピロバクター	リスク管理機関と積極的に意見交換を行い、今後の方策について検討を行う。	○ 一義的にはリスク管理機関において取り組むべき課題ではあるが、食安委としても状況の改善に向け、リスク管理機関と連携して課題の解決方策を検討すべき。
4	かび毒（フモニン）	評価案件候補とする。	○ とうもろこし（製品を含む）等から高頻度で検出されるかび毒であり、消費者の目線から見ても優先度は高い。技術的に評価に向けた情報や知見が整いつつあるのならば、自ら評価案件とするべき。
5	いわゆる健康食品	健康食品全般の安全性について食品安全委員会としての見解を取りまとめる。	○ 健康食品全般についてのリスクや懸念される事項、留意すべき点等について、食品安全委員会としての見解を取りまとめるべき。その上で、広く情報発信を行うべき。

※案件候補については、食品安全モニター、専門委員、外部募集等を通じて24件の提案が寄せられ、第12回企画等専門調査会で調査審議を行った結果、上記5件に絞り込まれた。

**平成28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に関する  
企画等専門調査会における審議結果について**

	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1	カフェイン	積極的に情報収集、情報提供を行う。	○ エナジードリンクや錠剤等による摂取の普及や海外機関の注意喚起内容を踏まえ、ファクトシートの改訂も含め、積極的に情報提供を行うべき。
2	カンピロバクター	リスク管理機関と引き続き連携し、関係情報の収集を行う。	○ 現在、食品安全委員会及びリスク管理機関が取り組んでいる調査等の情報収集を引き続き行い、各機関が連携して、情報提供を行うべき。

※案件候補については、食品安全モニター、専門委員、外部募集等を通じて13件の提案が寄せられ、第19回・第20回企画等専門調査会で調査審議を行った結果、上記2件に絞り込まれた。

# 各省庁におけるカンピロバクター対策に関する調査研究の実施状況について

## 1. 厚生労働省

- (1) 食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究（平成27年度厚生労働科学研究）

本研究は食鳥肉の生産・処理・流通の各段階において、カンピロバクター汚染低減に資する衛生管理手法に関する科学的知見の集積を図り、より衛生的な食鳥肉の生産～消費に至るフードチェーンの在り方に関する提言を行うことで、本食中毒低減に資するガイドライン策定等の厚生労働行政に寄与することを目的とする。

○厚生労働科学研究成果データベース

<https://mhlw-grants.niph.go.jp/niph/search/NIDD00.do?resrchNum=201522032A>

○薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料4（平成28年3月16日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000116568.pdf>

- (2) 食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業

国内外で実施又は提案されている食鳥肉におけるカンピロバクター等の微生物汚染低減策の有効性についての実証を行うため、平成28年度に希望する都道府県等において当該事業を行う。

○薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料5（平成28年3月16日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000116570.pdf>

## 2. 農林水産省

- (1) 食品安全に関する有害微生物の実態調査（平成19年度～平成27年度）

国内のブロイラー鶏群、肉用牛及び豚におけるカンピロバクターの保有率、ブロイラー農場のカンピロバクター汚染経路等について調査を行った。

○食品の安全性に関するサーベイランスの結果（有害微生物）（平成28年12月28日更新）

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/survei/result\\_micro.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result_micro.html)

- (2) レギュラトリーサイエンス新技術開発事業（平成22年度～平成27年度）  
ブロイラー農場や肉用牛農場におけるカンピロバクター等の食中毒菌の汚染状況や伝播についての解析、汚染低減効果のある対策の検討等を行った。

○終了した試験研究課題

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory\\_science/shuryo.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory_science/shuryo.html)

（関連する課題番号：2203, 2402, 2503）

### 3. 食品安全委員会

- (1) カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査（平成28年度食品安全確保総合調査）

カンピロバクター属菌等に起因する食中毒事例を減らすための具体的な対策を検討するため、フードチェーンの各段階において取り得る対策を明確化することを目的として、リスク管理機関における研究内容を考慮しつつ、カンピロバクター属菌については自ら評価（2009年10月）以降の国際機関・諸外国等の評価書及び文献等について収集・整理を行い、リスクプロファイルの項目ごとに分析・整理を行う。また、カンピロバクター属菌等の食品衛生対策に精力的に取り組んでいる諸外国における対策の実施状況等に係る公表情報について収集・整理を行う。

○資料2：「カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査」中間報告

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20161219bv1>

これら調査研究の進捗状況については、厚生労働省、農林水産省及び食品安全委員会の担当者による「カンピロバクター情報交換会」を開催し、情報交換を行っている。