

2 0 1 9 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 | 2019年度における委員会の運営の重点事項 | 1 |
| | (1) 事業運営方針 | |
| | (2) 重点事項 | |
| 第2 | 委員会の運営全般 | 3 |
| | (1) 委員会会合の開催 | |
| | (2) 企画等専門調査会の開催 | |
| | (3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催 | |
| | (4) 委員会と専門調査会の連携の確保 | |
| | (5) リスク管理機関との連携の確保 | |
| | (6) 事務局体制の整備 | |
| 第3 | 食品健康影響評価の実施 | 5 |
| | 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 | |
| | 2 評価ガイドライン等の策定 | |
| | 3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施 | |
| 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 |
| | 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 | |
| | 2 食品安全モニターからの報告 | |
| 第5 | 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進 | 7 |
| | 1 研究・調査事業のロードマップの改正 | |
| | 2 食品健康影響評価技術研究の推進 | |
| | 3 食品の安全性の確保に関する調査の推進 | |
| | 4 研究・調査事業の「プログラム評価」の実施 | |
| 第6 | リスクコミュニケーションの促進 | 9 |
| | 1 様々な手段を通じた情報の発信 | |
| | 2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 | |
| | 3 関係機関・団体との連携体制の構築 | |
| 第7 | 緊急の事態への対処 | 12 |
| | 1 緊急事態への対処 | |
| | 2 緊急事態への対処体制の整備 | |
| | 3 緊急時対応訓練の実施 | |
| 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 | 13 |
| 第9 | 国際協調の推進 | 13 |
| | (1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣 | |
| | (2) 海外の研究者等の招へい | |
| | (3) 海外の食品安全機関等との連携強化 | |
| | (4) 海外への情報発信 | |
| | (参考資料) | |
| | 参考1 2019年度予算概算要求及び機構・定員要求の概要について | 1 |
| | 参考2 食品健康影響評価の審議状況 | 3 |
| | 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 | 4 |
| | 参考4 情報発信、意見交換会等の現状 | 23 |
| | 参考5 平成30年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子 | 34 |
| | (別紙) | |
| | 2019年度食品安全委員会運営計画別紙 | |

2019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 | 11/1までに実施した事項 | 今後の予定 |
|---|---|---|
| <p>第1 2019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）に定める基本理念及び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）に基づき、国民の健康の保護を最優先に、委員会の所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、委員会の業務改善を進めていく。</p> | <p>○ おおむね左記「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 食品の安全に関する国際的動向を踏まえた我が国の食品の安全の確保に資する制度の見直し等を踏まえ、客観的かつ中立公正なリスク評価を推進する。 2019年度においては、特に以下の事項に係る取組を重点的に行うこととする。</p> <p>a. 平成30年6月の食品衛生法の改正によって、国際整合的な食品用器具・容器包装についてのポジティブリスト制度が導入されたことから、器具・容器包装から食品へ移行する物質について、評価ガイドライン等を取りまとめた上で、リスク評価依頼がなされた物質について順次リスク評価を行う。また、同年同月の農薬取締法の改正に伴い導入される農薬の再評価について対応を進める。</p> <p>b. 農薬について、国際的な評価方法との整合を可能な限り確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資するため、国内外の安全性評価の考え方等を基に評価ガイドラインを策定する。また添加物についても、研究事業の取りまとめを活用して評価ガイドラインの改訂を検討する。</p> | <p>○ 委員会を26回、専門調査会等を70回開催し、74案件の評価依頼を受け、90案件の評価を終了した。（第3の1（1）～（3）参照）</p> <p>○ 食品衛生法改正に伴う食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度導入に対応するため、「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」を策定し、5月28日に公表した。</p> <p>○ 農薬取締法改正に伴い導入される2021年度からの農薬の再評価に対応するために、リスク管理機関と連携して準備作業を進めているところ（再評価を受けるべき農薬に関する資料の提出期限等に係る農林水産省告示が9月9日に施行）。</p> <p>○ 農薬について、これまでの評価結果や国内外の安全性評価の考え方を基に「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」を策定し、10月1日に公表した。</p> <p>○ 添加物について、研究事業の取りまとめを活用して評価指針の改訂作業（乳児を対象にした評価手法の策定等）を進めているところ。</p> | <p>○ 引き続き、計画的な調査審議を行う。</p> <p>○ 評価指針に基づき、計画的な調査審議を行う。</p> <p>○ 引き続き、準備作業を行う。</p> <p>○ 評価指針に基づき、計画的な調査審議を行う。</p> <p>○ 引き続き、評価指針の改訂を行うための調査審議を行う。</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>c. ベンチマークドーズ法については、化学物質の毒性評価に資するよう、海外の評価機関等の動向を踏まえつつ、食品健康影響評価技術研究（以下「研究事業」という。）の成果等を基に集積された科学的知見を組み込むことによりガイドラインの作成を進める。また<i>in silico</i>評価手法を推進するため、知見の蓄積を行う。</p> | <p>○ ベンチマークドーズ法について、リスク評価で活用する際のガイドラインである「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針」を作成し、10月29日に公表した。また、食品健康影響評価への<i>in silico</i>評価手法の適用を推進するため、研究事業等を通じ、既存の毒性データベース及び評価支援ツールの特性に関する情報、毒性データを基準とする評価支援ツールにおける毒性推定の検証結果等の知見の蓄積を行った。</p> | <p>○ 指針に基づき、ベンチマークドーズ法の活用を進める。</p> <p>○ 引き続き、<i>in silico</i>評価手法の推進に係る知見の蓄積を進める。</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、「食品の安全性に関するリスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月28日企画等専門調査会取りまとめ）等を踏まえ、リスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方並びに食中毒についてリスクコミュニケーションを実施する。特に学校関係者や食品関係事業者との連携強化を図る。</p> | <p>○ ①リスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方並びに②食中毒予防（カンピロバクター食中毒、ノロウイルス食中毒）を重点テーマとしてリスクコミュニケーションを実施した（※）。また、児童、学生等への波及を期待し、栄養教諭等の学校教育関係者を重点対象としてリスクコミュニケーションを進めた。</p> <p>※① リスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方：デルファイ法を用いた調査により、一般消費者に必ずしも浸透してなく、また、専門家に重要であるとされたもの。</p> <p>② 食中毒：カンピロバクター属菌による食中毒及びノロウイルスによる食中毒は食中毒事例の1、2位を占めている。食中毒を未然防止するために正しい知識と情報を提供する。</p> <p>（以上について、詳細はp9第6及び参考5を参照）</p> | <p>○ 引き続き、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。</p> |
| <p>③ 研究・調査事業の活用 研究事業の活用状況等に着目した追跡評価の結果を踏まえ、プログラム評価を行う。その上で、「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定（平成27年3月31日最終改定。以下「ロードマップ」という。）について、2020年度から2024年度までの5年間に委員会が推進すべき研究・調査の方向性を明示するための内容の改正を行う。</p> | <p>○ 研究・調査企画会議プログラム評価部会においてプログラム評価を実施し、第747回委員会会合（6月25日）において評価結果を報告した。（参考3-1）</p> <p>○ プログラム評価の結果、最先端科学技術の食品分野への応用や情報技術の発展等の現況等を踏まえ、研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、ロードマップの改正案を取りまとめ、第754回委員会会合（8月27日）において決定した。（参考3-2）</p> | |
| <p>④ 海外への情報発信、国際会議等への参画及び関係機関との連携強化 委員会の活動が海外でも認められ、かつ、委員会の機能強化に資するよう、海外への情報発信を積極的に実施するとともに、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集のため、国際会議等に委員、専門委員等を積極的に派遣する。さらに、平成30年度以前に協力文書を締結した機関との定期的な会合、新たな機関との関係構築、国際会議の開催等、海外の関係機関との意見交換・情報交換を積極的かつ戦略的に行い、連携を強化する。</p> | <p>○ 海外への情報発信については、評価書等の英訳及び委員会ホームページ（以下「ホームページ」という。）への掲載、委員会英文ジャーナル「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission」（以下「ジャーナル」という。）の発行等により積極的に取り組んだ。なお、ジャーナルについては、国際的な学術文献等の検索サイトであるPubMed Centralに今年中に掲載されることが決まった。</p> <p>○ 国際会議等に委員、専門委員及び事務局職員を派遣（計15回）するとともに、EFSAやBfR等の海外の関係機関との意見交換・情報交換を行った。</p> <p>（以上について、詳細はp13第9を参照）</p> | <p>○ 令和2年3月に海外のリスク評価機関の担当者等を招へいし、薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関するワークショップを開催する予定。</p> |

第2 委員会の運営全般

(1) 委員会会合の開催

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。

- 火曜日14時を定例とし、原則として毎週1回、26回開催した。なお、臨時会合の開催実績はなかった。
- 広く開かれた委員会会合に努め、食品事業者等の一般の傍聴だけでなく、厚生労働省のインターンシップ生等による傍聴があった。

○ 引き続き、委員会会合を開催する。

(2) 企画等専門調査会の開催

2019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。

- 第27回会合（5月31日）
 - ・「平成30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（その後、第746回委員会会合（6月18日）において決定された。）。
 - ・「令和元年度『自ら評価』案件の決定までのフロー（案）」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た。
 - ・「令和元年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子」に基づき令和元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った。

○ 令和2年2月頃に第29回会合を開催し、次の事項について審議する。

- ・令和2年度食品安全委員会運営計画（案）について
- ・令和2年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件候補の選定について
- ・令和元年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び令和2年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について

(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、以下の取組を行う。

- 食品健康影響評価に関する専門調査会等を、以下のとおり開催した。（単位：回）

○ 引き続き、専門調査会等を開催する。

| 専門調査会等名 | 開催実績 |
|----------------|------|
| 添加物専門調査会 | 2 |
| 農薬専門調査会 | 26 |
| 動物用医薬品専門調査会 | 5 |
| 器具・容器包装専門調査会 | 1 |
| 汚染物質等専門調査会 | 0 |
| 微生物・ウイルス専門調査会 | 0 |
| プリオン専門調査会 | 2 |
| かび毒・自然毒等専門調査会 | 0 |
| 遺伝子組換え食品等専門調査会 | 10 |
| 新開発食品専門調査会 | 3 |
| 肥料・飼料等専門調査会 | 6 |
| 栄養成分関係添加物WG | 2 |
| 香料WG | 0 |
| 六価クロムWG | 0 |

| | |
|---------------------|----|
| 薬剤耐性菌に関するWG | 4 |
| 評価技術企画WG | 4 |
| アレルギーを含む食品に関するWG | 2 |
| 鉛WG | 1 |
| 菌末を原材料として使用する調製粉乳WG | 1 |
| 計 | 69 |

(注) 開催回数には部会・幹事会の開催回数も含まれる。

① 原則として、委員会の下に専門調査会と同等の位置づけとするワーキンググループを設置

○ 4月23日の委員会において、鉛ワーキンググループの設置を行った。

○ 引き続き、必要に応じて、ワーキンググループを設置又は廃止する。

② 専門調査会の下に部会を設置

○ 10月15日の委員会において、菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するワーキンググループの設置を行った。

○ 新たに設置した部会はなかった。

③ 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

○ 8月23日の添加物専門調査会において、アレルギーを含む食品に関するワーキンググループの専門委員2名を招いて調査審議を行った。

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

○ 5月30日及び6月10日の栄養成分関連添加物ワーキンググループにおいて、新開発食品専門調査会の専門委員2名及び添加物専門調査会の専門委員1名を招いて調査審議を行った。

○ 10月7日の動物用医薬品専門調査会に遺伝子組換え食品等専門調査会の専門委員1名を招いて調査審議を行った。

④ 関係する専門調査会を合同で開催

○ 合同で開催した案件はなかった。

(4) 委員会と専門調査会の連携の確保

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、必要に応じて、情報提供を行うとともに、助言を行う。

○ 専門調査会等における円滑な調査審議を図るため、全ての専門調査会等に委員会委員（以下単に「委員」という。）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。

○ 引き続き、専門調査会等における円滑な調査審議を図るため、委員が専門調査会等へ出席し、必要に応じて助言を行う。

(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整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。

○ 食品安全基本法に基づき、リスク管理機関である関係府省間の密接な連携の下、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するため、関係府省連絡会議が9月に開催されたほか、同会議幹事会が原則として毎週1回開催された。

○ 引き続き、関係府省連絡会議幹事会に対応する。

○ 食品の安全性の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事務の調整を行うため、関係府省のリスクコミュニケーション担当者会議が原則として隔週で開催された。

○ 引き続き、リスクコミュニケーション担当者会議に対応する。

○ 食品の安全性の確保に関する情報の収集・分析・活用に関する方策及び緊急時における関係府省の円滑な対応について検討するため、食品リスク情報関係府省担当者会議が毎月1回

○ 引き続き、食品リスク情報関係府省担当者会議に対応する。

| | | |
|---|--|--|
| | 開催された。 | |
| (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。 | ○ より迅速かつ的確なリスク評価を行うため、農薬再評価制度の実施及び食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度の導入等への対応に必要な予算及び機構・定員を要求した。(参考1) | |
| 第3 食品健康影響評価の実施 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 (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 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。 | ○ 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) ・これまでのリスク評価対象案件数 3066案件(うち今年度に評価依頼があった案件74案件) ・これまでに評価が終了した案件数(「自ら評価」案件を含む) 2806案件(うち今年度に評価が終了した案件90案件) | ○ 引き続き、計画的な調査審議を行う。 |
| (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 「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。 | ○ 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。 ・今年度に評価依頼があった案件数54件 ・今年度に評価が終了した案件数59件(うち期間内に処理した件数59件) | ○ 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。 |
| (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 「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。 | ○ 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。 ・今年度に評価依頼があった案件数 0件 ・今年度に評価が終了した案件数 17件 | ○ 引き続き、計画的な調査審議を行う。 |
| 2 評価ガイドライン等の策定 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、評価ガイドライン(評価指針、評価の考え方等)の策定等を進める。 2019年度においては、器具・容器包装から食品へ移 | ○ 器具・容器包装について、食品衛生法改正に伴うポジティブリスト制度導入に対応するため「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」を策定し、5月28日に公表した。 ○ 農薬について、これまでの評価結果や国内外の安全性評価の考え方を基に「残留農薬に関 | ○ 評価指針に基づき、計画的な調査審議を行う。(再掲) ○ 評価指針に基づき、計画的な調査審議 |

| | | |
|---|---|---|
| <p>行する物質について、食品衛生法改正に伴うポジティブリスト制度導入に対応するため評価ガイドラインを策定するとともに、農薬について、これまでの評価結果や国内外の安全性評価の考え方を基に評価ガイドラインを策定する。また添加物については、研究事業のとりまとめを活用して評価指針の改訂を検討する。</p> <p>さらに、ベンチマークドーズ法について海外の評価機関等の動向を踏まえつつ、リスク評価への活用に関するガイドラインの策定を進める。</p> | <p>する食品健康影響評価指針」を策定し、10月1日に公表した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 添加物について、研究事業のとりまとめを活用して評価指針の改訂作業（乳児を対象にした評価手法の策定等）を進めているところ。 ○ ベンチマークドーズ法について、リスク評価で活用する際のガイドラインである「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針」を策定し、10月29日に公表した。 | <p>を行う。（再掲）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 引き続き、評価指針の改訂を行うための調査審議を行う。（再掲） ○ 指針に基づき、ベンチマークドーズ法の活用を進める。（再掲） |
| <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>2019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"> ○ 別紙2に掲げるスケジュールを踏まえ、7月1日から30日まで「自ら評価」案件の外部募集を実施し、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。 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 企画等専門調査会において案件選定を進める。 |
| <p>(2) 「自ら評価」の実施</p> <p>平成30年度までに選定された「自ら評価」案件であって、次に掲げるものについては、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）</p> <p>調査事業等で収集された科学的知見を精査した上で、調査審議を行う。</p> <p>② 「アレルギー物質を含む食品」（平成27年度決定）</p> <p>研究事業で作成した評価ガイドラインのたたき台を踏まえ、アレルギーを含む食品に関するワーキンググループにおいて、調査事業で収集・整理した科学的知見を活用し、審議を進める。</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 4月23日の委員会で鉛ワーキンググループが設置され、今後、調査事業等で収集された科学的知見を精査し、調査審議を開始する予定。 ○ アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループにおいて、食品安全確保総合調査で収集・整理した科学的知見を活用し、審議を行っているところ。 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 鉛についての調査審議を開始する。 ○ 引き続き、ワーキンググループにおいて審議を進める。 |
| <p>(3) 「自ら評価」の結果の情報発信等</p> <p>2019年度内に「自ら評価」案件の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Facebookでの発信等により丁寧に情報提供を行う。「自ら評価」</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 平成30年度の「自ら評価」案件としては選定されなかったが「積極的な情報収集及び情報提供を行う」とされた「魚・魚加工品中のヒスタミン」について、ファクトシートを更新すべくヒスタミンの科学的知見の収集に関する調査を実施している。また、ダイオキシン類 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 提出された調査報告書を基に令和2年度にファクトシートを更新する（予定）。 |

| | | |
|--|--|--|
| <p>案件選定の過程で決定された事項（情報収集等）について、その決定に基づき、ホームページ、Facebook等で情報提供を行う。</p> | <p>について、情報提供を目的としたファクトシートを作成すべく、ダイオキシン類の科学的知見の収集に関する調査を実施している。</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 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 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、2019年10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>○ リスク管理機関に対し、平成29年10月1日から平成30年9月30日までにリスク評価の結果を通知した品目について、リスク管理措置に適切に反映されているかを確認する施策の実施状況調査（第24回）を開始した（10月）。</p> | <p>○ 調査結果を、年度内に委員会に報告する。</p> |
| <p>2 食品安全モニターからの報告 食品安全モニターから、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る。その結果については、必要であればリスク管理機関に対する勧告、意見の申出の参考とする。 また、食品の安全に関する意識等を把握するためのアンケートの調査を2020年2月を目途に実施する。</p> | <p>○ 平成30年4月から平成31年3月までに食品安全モニターから26件の提案・報告を受け付け、その概要を第754回委員会会合（8月27日）において報告した。分野別では、「微生物・ウイルス等」に該当するものが最も多く12件、関係省庁別では、食品安全委員会に関するものが最も多く19件であった。</p> | <p>○ 令和2年2月を目途に、食品安全モニターに対し、アンケート調査を実施する。</p> |
| <p>第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進 1 研究・調査事業のロードマップの改正 今後5年間に委員会において推進すべき研究・調査の方向性を明示するため、ロードマップの改正を行う。</p> | <p>○ プログラム評価の結果、最先端科学技術の食品分野への応用や情報秘術の発展などの現況等を踏まえ、研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、ロードマップの改正案を取りまとめ、第754回委員会会合（8月27日）において決定した。（参考3-2）</p> | |
| <p>2 食品健康影響評価技術研究の推進 (1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定 2020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、食品健康影響評価を的確に実施するため、改正されたロードマップを踏まえて定められた優先実施課題に基づき、別紙3に掲げるスケジュールで公募・審査を行い、食品健康影響評価等の実施のために真に必要な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に向けて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> | <p>○ 研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、令和2年度の優先実施課題（案）を取りまとめ、第754回委員会会合（8月27日）において決定した。（参考3-3）この優先実施課題に基づき、研究課題の公募を行った（9～10月）。</p> <p>○ 公募の際には、大学等の関係研究機関に所属する研究者から幅広く応募があるようプレスリリースを行うとともに、関係分野の研究者や関係試験研究機関に対し、公募内容を周知した（9月）。</p> | <p>○ 令和2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、令和2年2月に開催予定の研究・調査企画会議事前・中間評価部会で選定後、委員会に報告し、決定する。</p> |
| <p>(2) 平成30年度に終了した研究課題の事後評価の実施 平成30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を実施するとともに、研究成果発表会の開催、ホームページでの研究成果報告書</p> | <p>○ 平成30年度に終了した6研究課題について、研究・調査企画会議事後評価部会において事後評価を実施し、第754回委員会会合（8月27日）において評価結果を報告した。評価結果については各研究課題の主任研究者へ通知するとともに、ホームページに公表した。</p> | <p>○ 平成30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、主任研究者との調整が整い次第、ホームページにお</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>の公表を行う。</p> | <p>(参考3-4)</p> | <p>いて公表する。 ○ 11月22日に、2課題について、研究成果発表会を開催する予定。</p> |
| <p>(3) 2019年度に実施する研究課題の中間評価の実施 2019年度に実施する研究課題について、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研究計画の見直し等の指導を行う。</p> | <p>○ 令和元年度採択課題(6課題)(参考3-5)の各主任研究者から提出された10月末現在の研究の進捗状況について、中間報告書を取りまとめているところ。(3次公募の3課題について、11月末現在の進捗状況を12月5日までに取りまとめる予定)</p> | <p>○ 令和2年度に継続実施予定の課題について、令和元年12月及び翌年1月に開催予定の研究・調査企画会議事前・中間評価部会において中間評価を実施し、評価結果を取りまとめた後、同年3月の委員会会合において継続の可否を決定する予定。</p> |
| <p>(4) 実地指導 研究費の適正な執行を確保するため、主として新規採択課題の経理事務担当者に対し、2019年10月に実地指導を行う。</p> | <p>○ 10月から受託機関(8機関)の経理事務担当者に対し、順次、実地指導を行っているところ。</p> | <p>○ 引き続き、令和元年度末の研究費の最終実績報告に向けて、受託者に対して適宜研究費の適正な執行を指導する。</p> |
| <p>(5) 関係府省との連携 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、研究に関する規程を見直すとともに、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))を新規採択課題決定前などに適宜開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。</p> | <p>○ 「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(9月)、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び環境省の研究・調査担当者間で情報交換し、当事務局からは改正したロードマップや令和2年度の優先実施課題等について情報提供を行った。</p> | <p>○ 引き続き「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」担当者との情報共有を行う。</p> |
| <p>3 食品の安全性の確保に関する調査の推進 (1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定 2020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、改正されたロードマップを踏まえて定められた優先実施課題に基づき、別紙5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な性の高いものを選定する。入札公告の際には、大学等の関係研究機関も含め幅広く周知する。</p> | <p>○ 研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、令和2年度の優先実施課題(案)を取りまとめ、第754回委員会会合(8月27日)において決定した。(参考3-3)</p> | <p>○ 令和2年2月に開催予定の研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、調査課題を選定し、同年3月の委員会会合に報告し、決定された後、入札公告を行う。</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 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</p> | <p>○ 選定した調査の対象課題(4課題)について、実施計画をホームページに公開し、その内容を随時更新した。なお、全課題について総合評価方式による一般競争入札を行い、調査請</p> | <p>○ 調査終了後、調査報告書をホームページに公開する。</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>に、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は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>負先を決定し、現在調査を実施している。(参考3-6)</p> | |
| <p>4 研究・調査事業の「プログラム評価」の実施 これまでに行った、研究事業及び調査事業の意義、運営方針の妥当性及び成果への活用状況等に着目した追跡調査を踏まえ、プログラム評価を行う。</p> | <p>○ 研究・調査企画会議プログラム評価部会においてプログラム評価を実施し、第747回委員会会合(6月25日)において評価結果を報告した。(参考3-1)</p> | <p>○ 令和元年12月にプログラム評価部会を開催し、追跡調査を実施する。</p> |
| <p>第6 リスクコミュニケーションの促進 「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」(平成27年5月28日企画等専門調査会取りまとめ)等を踏まえ、2019年度の重点テーマを「リスクアナリシス、食品安全の基本的な考え方」及び「食中毒」とし、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。</p> <p>1 様々な手段を通じた情報の発信 食品健康影響評価その他の食品の安全性について、迅速に最新の情報を、媒体の特性を踏まえて発信する。また、情報発信に当たり、新たな媒体の活用について検討する。</p> <p>(1) ホームページ 食品健康影響評価の結果、食品の安全に関する最新の情報や委員会、専門調査会、意見交換会の開催状況等について情報提供を行う。特に、小学校高学年が成人(学校教育関係者、保護者等)と一緒に食品安全について学べるキッズボックスについて、掲載記事を充実させる。 また、掲載情報をより見やすくするため、トップページのレイアウトを見直す。</p> <p>(2) Facebook 「食品安全委員会公式Facebook(フェイスブック)運営規則」(平成29年5月委員会事務局長決定)の投稿指針等を踏まえ、健康被害案件、2019年度の重点テーマ、季節性のある注意喚起等についての記事を適時発信する。</p> <p>(3) メールマガジン 委員会や専門調査会、意見交換会の開催状況等を「Weekly版」として発信するとともに、実生活に役立つ食品の</p> | <p>(第6について、詳細は参考5を参照)</p> <p>○ ホームページで、食品健康影響評価結果等の科学的情報を提供した。特にキッズボックスにおいては、食品の安全は摂取した食品や物質の量に関係するといった、食品安全の基本的な考え方を取り上げた。また、9月にトップページのレイアウトを見直した。</p> <p>○ Facebookにおいて、食中毒予防に役立つ情報、いわゆる「健康食品」に関するメッセージ、カフェインの過剰摂取を防止する注意喚起等を科学的根拠とともに発信した(約3本/週)。</p> <p>○ メールマガジン「読物版」において、「食品安全の基本的な考え方」「食中毒予防」等をテーマに、実生活に密着した食品安全に関する科学的情報を発信した。</p> | <p>○ 引き続き、情報提供を行う。</p> <p>○ 引き続き、機動的な情報発信を行う。</p> <p>○ 引き続き、情報発信を行う。</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>安全に関する情報を分かりやすく解説した情報等を「読物版」として発信する。</p> <p>(4) ブログ メールマガジン「読物版」で配信した内容を始め、食品の安全に関する情報提供を行う。</p> <p>(5) 冊子等の紙媒体 委員会運営状況報告書に基づき、委員会の1年間の取組をわかりやすく冊子に取りまとめ、広く国民に情報提供を行う。また、パンフレット「食品安全委員会」及び「キッズボックス総集編」(2019年改訂予定)を、意見交換会等において配布する。 重点テーマについては、食中毒については意見交換会でリーフレットを配布し、リスクアナリシスの考え方については学会のブース出展等で掲示するためのポスターを改訂する。</p> <p>(6) YouTube YouTubeに2019年度に実施した「精講：食品健康影響評価」及び「みんなのための食品安全勉強会」の動画を掲載する。</p> | <p>また、メールマガジン「Weekly版」において、定期的に委員会の開催等の情報を通知した。</p> <p>○ Facebook及びメールマガジン「読物版」で発信した科学的情報を広く提供するため、随時ブログに掲載した。</p> <p>○ 食品安全委員会の概要を紹介するパンフレット「食品安全委員会」(平成31年3月改訂)を約1千部、「キッズボックス総集編」(平成31年3月改訂)を約5千部、意見交換会等において配布した。</p> <p>○ カンピロバクター属菌による食中毒に関するリーフレットを作成し、地方自治体との意見交換会等において配布した。</p> <p>○ 学会の出展ブース等で掲示するポスターを改訂し、学会等で掲示した。リスクアナリシスの説明、リスク評価の基本的な手順、評価例等について、図表を用いて説明する内容にまとめた。</p> <p>○ YouTubeで、6月に開催した「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ／コリ～」で用いた資料と山本委員の解説を配信した。</p> | <p>○ 引き続き、機動的な情報発信を行う。</p> <p>○ 11月中に、平成30年度の委員会の活動をまとめた年誌「食品安全」第56号をウェブサイトに掲載する予定。</p> <p>○ 引き続き、情報発信を行う。</p> <p>○ 引き続き、必要に応じて動画を配信する。</p> |
| <p>2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発</p> <p>(1) 意見交換会、講師派遣等 重点テーマについて、広く一般消費者を対象とした食品の安全に関する科学的な基礎知識についての講座「みんなのための食品安全勉強会」と食品関係事業者や研究者等を対象とした食品健康影響評価について理解を深める講座「精講：食品健康影響評価」を、それぞれ複数地域で開催する。</p> <p>また、特に学校教育関係者に対しては、地方公共団体主催の意見交換会等に講師を派遣することにより、児童・生徒、保護者への波及効果を高めていくほか、学校教育関係者が現場で活用しやすい教材(副読本)作りを進める。</p> | <p>○ 食品事業者、行政担当者を対象に「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ／コリ～」を鹿児島、福岡(各1回)で開催し、鶏肉の消費の多い地域においてカンピロバクター属菌に関する最新の情報を提供した。</p> <p>○ 食品事業者、行政担当者を対象に「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」を大阪、東京で開催(各1回)し、ノロウイルスに関する最新の情報を提供した。</p> <p>○ 栄養教諭等の学校教育関係者を重点対象とし、リスクアナリシス、食品安全の基礎的な考え方に加え、食中毒等の関心の高いテーマについて、地方公共団体と意見交換会を共催した。委員会、地方公共団体から提供された情報をもとに、参加者はグループに分かれ「給食だより」や「食中毒予防のポスター作成」等を行い、理解を深めた。</p> <p>○ 食品の安全について正しい理解を深めるための副教材を検討するため、研究事業を委託した(委託先：立命館大学)。</p> | <p>○ 令和2年1月に、一般消費者を対象とし、食品調理の安全をテーマとして、「みんなのための食品安全勉強会」を開催する。</p> <p>○ 12月に東京において、左記講座を追加開催する。</p> <p>○ 引き続き、地方公共団体と共催して意見交換会の開催に努める。</p> <p>○ 引き続き、定期的に打合せを行い、進捗を確認する。</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>加えて、フードチェーンの一部をなす流通に携わる事業者に対して、科学的根拠に基づく情報を提供する。</p> <p>さらに、特定の食品による過剰摂取等のおそれがあるハザードについては、Facebook等の記事投稿、意見交換会・研修等への講師派遣により、その食品の摂取量が多い層に対して普及啓発を行う。</p> <p>(2) その他</p> <p>食の安全ダイヤルを通じて消費者等から寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた危害情報については、リスクの初期情報としてリスク管理機関と共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。また、食の安全ダイヤルを通じて消費者からよく聞かれる質問等については、ホームページやFacebook等を通じて情報提供する。</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品加工・流通事業者を対象に、食品安全の基本的な考え方や保存料等の食品添加物の安全性に関する情報を提供し、適切な情報発信について意見交換を行った（7月）。 ○ Facebook等への記事投稿、地方公共団体が実施する意見交換会等への講師派遣（2回）により、食中毒予防、カフェインの過剰摂取の防止、いわゆる「健康食品」の適切な使用について、情報発信を行った。 ○ 「食の安全ダイヤル」に寄せられた消費者等からの問合せに対応した。また、必要に応じて、隔週で開催されるリスクミ担当者会議で関係省庁（消費者庁、厚生労働省及び農林水産省）へ情報を提供した。 ○ 「食品の安全性に関する用語集」の改定作業を行い、4月及び8月にホームページを更新した。 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 引き続き、必要に応じて、講師派遣やFacebook等による情報提供を行う。 ○ 引き続き、消費者等からの相談や問合せに適切に対応する。 ○ 引き続き、見直しが必要な用語について検討を行い、今年度中を目途に冊子として職員及び関係省庁に配布する。 |
| <p>3 関係機関・団体との連携体制の構築</p> <p>(1) リスク管理機関との連携</p> <p>関係省庁が、食品のリスクについて科学的根拠に基づく共通認識を持ち、一貫性をもった情報発信をするため、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。</p> <p>(2) 地方公共団体との連携</p> <p>地方公共団体の食品安全担当者との間の情報連絡網を最大限活用して、各種の情報や食品安全に係る資料の共有化等を図る。また、学校教育関係者に対して効果的に科学的な知識の普及啓発ができるよう、連携強化を進める。</p> <p>さらに、リスクコミュニケーションの成功事例の情報共有等により、リスクコミュニケーションを効果的に実施できるよう、地方公共団体との連絡会議を開催する。</p> <p>(3) マスメディア、消費者団体、事業者団体、関係職能団</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品中の放射性物質について理解を深めるため、消費者庁等の関係省庁と連携し、児童を対象とした「夏休み2019 宿題・自由研究大作戦！」に出展（3回）するとともに、一般消費者を対象とした「食品に関するリスクコミュニケーション」を開催（10月）し、意見交換会を行った。 ○ リスクコミュニケーション担当者連絡会議において、関係府省庁連携リスクコミュニケーションに関する協議や打合せ、各府省庁が開催しているリスクコミュニケーションに関する情報交換等を行った（13回）。 ○ 地方公共団体が行うリスクコミュニケーションによって、より効果的に科学的知識の普及が図られるよう、全国食品安全連絡会議（5月）を開催し、各地方公共団体が行ったリスクコミュニケーションについての調査結果をフィードバックするとともに、地方公共団体が平成30年度に実施したリスクコミュニケーションの優良事例を共有する場を提供した。また、参加者の理解を得るための手法について、地方公共団体や委員会のそれぞれの役割分担について意見交換を行った。 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 「食品に関するリスクコミュニケーション」については、引き続き、11月に、関係省庁と連携して食品中の放射性物質をテーマとした意見交換会を開催する。 ○ 引き続き、消費者庁の総合調整の下、関係省庁と連携して、意見交換会等の取組に積極的に参加する。 ○ 引き続き、隔週でのリスクコミュニケーション担当者連絡会議に対応する。 ○ 引き続き、地方公共団体との連携網の活用を図る。 |

| | | |
|--|---|---|
| <p>体等との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）</p> <p>マスメディア、消費者団体、事業者団体、関係職能団体等と、定期的に意見交換を実施し、関係強化を図る。</p> <p>特に、消費者団体、事業者団体及び関係職能団体からの要望を踏まえ、意見交換会（共催）や講師派遣等を実施する。</p> <p>（４）学術団体との連携</p> <p>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、更なる連携強化を図る。具体的には、重点化する学術分野を明確にした上で、学会において、委員会委員による講演等とブース出展を行う。</p> | <p>○ 食品産業センターが主催する食品関係事業者との情報交換会に参加し、食品の安全に不安を感じた消費者からの問合せ状況について、流通事業者を交えて情報交換を行った（６月）。この情報交換会を踏まえて、食品産業センターの要望に応え、食品加工・流通事業者を対象に、食品安全の基本的な考え方や保存料等の食品添加物の安全性に関する情報を提供し、適切な情報発信について意見交換を行った。</p> <p>○ ifia/HFE JAPAN（国際食品素材/添加物展・会議、ヘルスフードエキスポ）（５月）、日本毒性学会学術年会（６月）及び日本調理科学会大会（８月）において、委員による講演と併せて委員会の業務について学会ごとの専門性に合わせたブース展示を行った。また、日本食品衛生学会学術講演会（１０月）において、事務局職員による講演と併せて、委員会の業務についてブース展示を行った。</p> | <p>○ 食品用器具及び容器包装に関するリスク評価をテーマに、１１月に報道関係者と意見交換会を行う。</p> <p>引き続き、報道関係者、消費者団体及び事業者団体との関係強化を図る。</p> <p>○ １１月２８日及び２９日に日本食品微生物学会学術総会において、委員会の業務についてブース展示を実施する。</p> |
| <p>第７ 緊急の事態への対処</p> <p>１ 緊急事態への対処</p> <p>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関係省庁及び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> <p>２ 緊急事態への対処体制の整備</p> <p>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> <p>３ 緊急時対応訓練の実施</p> <p>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、２０１９年４月～１１月（実務研修）、１２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、担当者の実践的対応能力の向上等を図る。</p> | <p>○ 平成３１年４月以降、食品安全に関する大規模な緊急事態は発生しなかった。</p> <p>○ 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について、職員の異動等に合わせて随時更新を行った。</p> <p>○ 訓練計画及び令和元年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子（参考４）に基づき、緊急時対応訓練を実施した。</p> <p>○ 担当者の実践的対応能力の向上等をはかるため、実務研修を以下のとおり実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・緊急時対応手順研修（４月） 新規着任者を対象として、緊急時における対応手順について講義形式で研修を行った。 ・情報収集・分析研修（１０月） 緊急時における情報収集・分析の基礎的な知識・技能を習得するため、委員を講師として、ゲーミングによる参加型の研修を行った。 | <p>○ 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。</p> <p>○ 第２９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を行う。</p> <p>○ 緊急時対応体制の実効性等を確認するため、今年度中に、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する。</p> <p>また、１１月に委員を講師として情報共有・発信研修を実施する予定。</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <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、国際機関、海外の政府関係機関や学術誌に掲載された論文、食の安全ダイアル等を通じ、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）へ登録し、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>加えて、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能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"> ○ 食品の安全性の確保に関する最新情報を整理した上で、リスク管理機関等の関係者に毎日配布した。 ○ 収集した情報を隔週で食品安全総合情報システムに登録し、リスク管理機関等の関係者及びホームページを通じて国民に対して情報提供を行った。 ○ 国立医薬品食品衛生研究所と連携し、それぞれが収集した食品安全に関する情報を共有した。 ○ 食品の安全性の確保に関する情報の収集・分析・活用及び緊急時におけるリスク管理機関との連携を図るため、食品リスク情報関係府省担当者会議等を通じて食品安全に関連する関係府省庁の取組状況や食中毒等の発生状況等について情報交換を行った。 ○ 緊急事態に備え、任期満了に伴う各専門調査会等の専門委員選任に合わせて、専門委員の連絡先の確認を行った。 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 ○ 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を行う。 ○ 引き続き、リスク管理機関等と連携し、国内外の食品の安全性の確保に関する情報の有効かつ適切な活用を図る。 |
| <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、専門委員及び事務局職員を派遣する。</p> <p>2019年5月 Prion2019</p> <p>5月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)(臨時)</p> <p>6月 第87回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)</p> <p>6月 第34回OECD農薬作業部会</p> <p>8月 米国バイオ規制視察</p> <p>9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)</p> <p>9月 レギュラトリーサイエンスに関する国際会議(GSRS)2019</p> <p>2020年3月 米国毒性学会(SOT)</p> <p>また、必要に応じ、このスケジュールのほか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"> ○ 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)に出席し、リスク評価を行うとともに、食品の安全性に関する国際会議に、委員、専門委員又は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。 ・ 4月 第13回コーデックス汚染物質部会(CCCF)及び化学物質リエゾングループ(IFCSLG)物理的会合出席(インドネシア) 会議出席及び意見交換のため事務局職員1名を派遣。 ・ 5月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)臨時会合出席(カナダ) WHOエキスパートとして委員1名を派遣。 ・ 5月 Prion2019(カナダ) 情報収集のため事務局職員1名を派遣。 ・ 6月 第87回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)(イタリア) WHOエキスパートとして専門委員2名を派遣。 ・ 6月 第5回環境分野における薬剤耐性に関する国際シンポジウム(香港) 情報収集のため事務局職員2名を派遣。 ・ 6月 欧州食品安全機関(EFSA)リスクベネフィットサマースクール(イタリア) 情報収集のため事務局職員2名を派遣。 ・ 6月 第34回経済開発協力機構(OECD)農薬作業部会(フランス) | <ul style="list-style-type: none"> ○ 以下の国際会議等に委員又は事務局職員を派遣し、各国の専門家との情報・意見交換等を行う。 ・ 3月 コーデックス食品添加物部会(CCF A)(中国) ・ 3月 米国毒性学会(米国) |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>意見交換及び情報収集のため事務局職員2名を派遣。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 7月 2019国際食品保全学会（IAFP）（米国）（テーマ：食品衛生） 情報収集のため委員1名及び事務局職員1名を派遣。 ・ 8月 米国バイオテクノロジー視察（米国） 情報収集のため事務局職員1名を派遣。 ・ 8月 中国遺伝子組換え食品に関する会議（中国） 講演及び意見交換のために事務局職員1名を派遣。 ・ 9月 地球環境汚染物質としての水銀に関する国際会議ICMGP（ポーランド） 情報収集のため委員長を派遣。 ・ 9月 欧州毒性学会 Eurotox2019（フィンランド） 情報収集のため事務局職員1名を派遣。 ・ 9月 JMPR（スイス） WHOエキスパートとして委員1名及び専門委員1名を派遣。 ・ 9月 レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRS）2019（イタリア） 意見交換及び情報収集のため委員1名及び事務局職員1名を派遣。 ・ 10月 第22回動物実験代替法欧州会議兼第16回欧州動物実験代替法学会年次大会（オーストリア） 情報収集のため委員1名を派遣。 | |
| <p>(2) 海外の研究者等の招へい 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"> ○ 12月5日に豪州農業省専門家を招へいし、農薬のリスク評価に関する勉強会を行う。 ○ 令和2年3月に海外のリスク評価機関の担当者等を招へいし、薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関するワークショップを開催する。 |
| <p>(3) 海外の食品安全機関等との連携強化 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換等を実施する。また、国際共同評価への参画等に努める。委員会と既に協力文書を締結している欧州食品安全機関（EFSA）、豪州・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）、ポルトガル経済食品安全庁（ASAE）、フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）及びデンマーク工科大学（DTU）と連携強化のための会合を開催する。また、必要に応じ、米国食品医薬品庁（FDA）、アジア諸国の食品安全機関等の他の外国政府機関との情報交換、連携の構築を行</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 6月 EFSAのリスクベネフィットに関するサマースクールへの参加（イタリア） ・ 事務局職員2名を派遣し、EFSAが開催する研修に参加し、リスクベネフィットに関する最新の取組みについて情報収集を行うとともに、適宜意見交換を行った。 ○ 7月 BfRとの情報及び意見交換 ・ BfRのウィトコウスキー副所長及びソレツキー農薬部長等が委員会に来訪した際に、最近のリスクコミュニケーションやリスク評価手法等について情報交換を行うとともに、欧州における化学物質の複合ばく露や農薬のリスク評価の取組みについて意見交換を行った。 ○ 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リ | <ul style="list-style-type: none"> ○ 引き続き、国際共同評価に関し情報収集及び関係各国との調整等を行う。 ○ 引き続き、左記リエゾングループを通 |

| | | |
|--|--|--|
| <p>う。</p> | <p>エゾングループ（IFCSLG）、食品中の微生物の安全性に関するリエゾングループ（IMFSLG）、食品中の化学物質のリスク評価手法に関するリエゾングループ（ILMERIC）、及びリスクコミュニケーションに関するリエゾングループ（IRCLG）に参加し、適宜情報交換を行った。</p> | <p>じ情報交換を行う。</p> |
| <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>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> | <p>○ 評価が終了した食品添加物、農薬、動物用医薬品等の食品安全健康影響評価の概要や評価指針等の英訳を行い、ホームページに掲載を行った。</p> <p>○ 英文ジャーナルについて、６月にvol. 7 No. 2、９月にvol. 7 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。</p> <p>○ 英文ジャーナルの新たな収載先として、National Center for Biotechnology Information, U.S. 内のNational Library of Medicine が運営する生物医学・生命科学に関連するオンライン論文アーカイブ（PubMed Central;PMC）と契約した。</p> | <p>○ 引き続き、食品健康影響評価の概要や評価指針、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。</p> <p>○ １２月下旬に「Food Safety vol. 7 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。</p> <p>○ 引き続き、PubMedへのバックナンバーも含めた収載を進める。</p> |

注：月、月日の表記において年を特定していない場合は、2019年を指す。

2019年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告

参考資料①

- 参考1 令和2年度予算概算要求及び機構・定員要求の概要について・・・1
- 参考2 食品健康影響評価の審議状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
- 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・・・4
- 参考4 平成30年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子・・・・・・・・・・23

令和2年度概算要求及び機構定員要求の概要について

内閣府食品安全委員会事務局

1 概算要求の概要

(1) 総額

- ・ 1, 058百万円（令和元年度予算額958百万円）

(2) 主要事項（カッコ内は令和元年度予算額）

① 新たな課題に対応したリスク評価を行うために必要な評価体制の強化

631百万円（635百万円）

食品のリスクに係る新たな課題に対し、より迅速かつ的確なリスク評価を実施するための体制強化を図る。

② リスク評価等に必要な技術研究・調査の推進

337百万円（252百万円）

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、リスク評価等を円滑に進めるための技術研究・調査を推進。

③ 情報収集等に関する体制の充実・強化

58百万円（41百万円）

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、国際会議への参加や海外のリスク評価機関等との連携強化等を図る。

④ リスクコミュニケーションの推進

32百万円（29百万円）

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。

2 機構定員要求の概要

① 農薬再評価制度の導入に対応した評価体制の強化に伴う増

② 食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度の導入に対応した評価体制の強化に伴う増

※別途、定員合理化計画による削減1名

食品健康影響評価の審議状況

(令和元年11月1日現在)

| 区分 | 諮問案件 | | | | | | 自ら評価 |
|---------------------------|---------------|--------------|------------|------------------|------------|--------------|-------------|
| | 要請件数 注1、2) | うち 令和元年度分 | 審議中 注3) | 意見 募集中 注4) | 評価終了 件数 | うち 令和元年度分 | 評価終了 注5) |
| 添加物 | 290 | 7 | 6 | | 284 | 2 | |
| 栄養成分添加物 | 2 | | 1 | | 1 | | |
| 香料 | 7 | | | | 7 | | |
| 農薬 | 1231 | 24 | 169 | 2 | 1060 | 47 | |
| うちポジティブリスト関係 | 544 | | 148 | | 396 | 12 | |
| うち清涼飲料水 | 25 | | | | 25 | | |
| うち飼料中の残留農薬基準 | 59 | | 21 | | 38 | 5 | |
| 動物用医薬品 | 604 | 1 | 17 | 1 | 586 | 4 | |
| うちポジティブリスト関係 | 121 | | 17 | | 104 | 3 | |
| 器具・容器包装 | 20 | 2 | 3 | | 17 | 2 | |
| 汚染物質等 | 67 | 2 | 1 | | 66 | 2 | 2 |
| うち清涼飲料水 | 52 | | 1 | | 51 | | |
| 微生物・ウイルス | 18 | 2 | 1 | | 17 | 1 | 2 |
| プリオン | 65 | 3 | 13 | | 52 | 5 | 14 |
| かび毒・自然毒 | 9 | | | 1 | 8 | | 5 |
| 遺伝子組換え食品等 | 309 | 15 | 8 | 3 | 298 | 12 | |
| 新開発食品 | 91 | 6 | 6 | | 85 | 2 | 3 |
| 肥料・飼料等 | 278 | 8 | 38 | 3 | 237 | 8 | |
| うちポジティブリスト関係 | 123 | | 31 | 1 | 91 | | |
| 薬剤耐性菌 | 69 | 2 | 14 | | 55 | 3 | |
| 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するWG | 1 | | | | 1 | | |
| 食品による窒息事故に関するWG | 1 | | | | 1 | | |
| 放射性物質の食品健康影響に関するWG | 2 | | | | 2 | | |
| その他(指定成分、アルミニウム) | 2 | 2 | | | 2 | 2 | 1 |
| 合計 | 3066 | 74 | 277 | 10 | 2779 | 90 | 27 |

- (注) 1 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。
2 評価の過程で新たに審議する必要がある案件が生じた場合には、評価終了時にその案件数を要請件数に加算している。
3 「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。
4 「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。
5 自ら評価案件については、「評価終了」の欄では、複数省庁に答申したもの、答申が複数案件となったもの等について、その数を記入しているものもある。なお、現在審議中の案件は「食品及び器具・容器包装中の鉛」、「アレルギーを含む食品」である。
6 「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。
7 「薬剤耐性菌」欄には、肥飼料・微生物合同調査会(H18.3.6～H27.8.24)で審議したものも含む。

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 食品安全委員会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プログラム評価結果
- 3-2 食品の安全性の確保のための研究・調査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)
(最終改正：令和元年8月27日)
- 3-3 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優先実施課題
(令和2年度)(令和元年8月27日 食品安全委員会決定)
- 3-4 平成30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
- 3-5 令和元年度採択食品健康影響評価技術研究課題
- 3-6 令和元年度食品安全確保総合調査課題

食品安全委員会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プログラム評価結果

1. はじめに

食品安全委員会では、平成28年12月に、「国の研究開発評価に関する大綱的指針」（平成24年12月6日内閣総理大臣決定）を踏まえ、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第1項第6号に基づき食品安全委員会が行う食品健康影響評価技術研究事業（以下「研究事業」という。）及び食品安全確保総合調査事業（以下「調査事業」という。）の効果的かつ効率的な実施を促進するため、これらの事業のプログラム評価（研究事業・調査事業の総体としての目標の達成度合いや副次的成果等についての評価をいう。）に必要な事項を定めた「食品安全委員会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プログラム評価に関する指針」（以下「指針」という。）を策定し、研究事業及び調査事業の一層効果的かつ効率的な実施に努めてきた。

指針において、5年ごとを目安にプログラム評価を実施することとされていることを受け、令和元年度研究・調査企画会議プログラム評価部会（令和元年5月8日開催）でプログラム評価を実施することとした。

2. 評価対象期間

平成27年度～令和元年度（「食品の安全性の確保のための研究・調査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）の施行期間）

3. 評価項目及び評価基準

指針に定めるとおりとする。

4. 評価結果

- ・評価基準Ⅰ・Ⅱ・Ⅲの判定は、以下のs・a・b・cの4段階とし、各委員の判定を点数化して平均値を算出した（小数点以下は四捨五入）。

s：非常に高い（4点）、a：高い（3点）、b：やや低い（2点）、c：低い（1点）

- ・総合評価の判定は、上記Ⅰ・Ⅱ・Ⅲの観点を踏まえ、研究・調査制度の総合的な評価として、以下のS、A、B、Cの4段階とし、各委員の判定を点数化して平均値を算出した（小数点以下は四捨五入）。

S：研究・調査制度は予想以上の成果をあげた。（4点）

A：研究・調査制度は概ね目標を達成した。（3点）

B：研究・調査制度は目的の達成がやや不十分であった。（2点）

C：研究・調査制度は目的の達成が不十分であった。（1点）

(1) 研究事業

① 評価項目別

| 評価項目 | 評価基準 | 判定 | 判定 | コメント |
|-------|------|----|----|--|
| Ⅰ 必要性 | 1 | s | s | 国費を用いずにこれらの研究を実施することは困難である。 |
| | 2 | s | | |
| | 3 | s | | |
| Ⅱ 効率性 | 1 | a | a | 事前・中間評価部会において、食品健康影響評価を的確に実施するために、研究課題の選定が行われている。 |
| | 2 | a | | |
| | 3 | a | | |
| Ⅲ 有効性 | 1 | a | a | 成果は適宜、食品健康影響評価やガイドラインの策定に活用され、あるいは論文化されており、目標は達成されている。 |
| | 2 | a | | |
| | 3 | a | | |
| | 4 | a | | |

② 総合評価 A

③ 総合コメント

- 限られた予算の中で成果を挙げており、いずれの研究事業の成果も良好であり、必要性及び効率性は高い。
- 食品健康影響評価やガイドラインの策定への活用のほか、論文化等への活用を含め、研究成果の活用率は95%であり、研究成果は着実に活用されており、高く評価できる。研究成果は、本来であれば、全てが論文化されるべきであるが、86%の研究課題が論文化されているという数字はこれに近く、ほぼ満足できると考えられる。
- 論文化されたデータを食品健康影響評価書に活用できるよう、今後もフォローアップを行っていく必要がある。また、食品健康影響評価に活用される予定の研究成果については、活用までの工程等が示されると、より評価がしやすいと考えられる。

(2) 調査事業

① 評価項目別

| 評価項目 | | 評価基準 | 判定 | 判定 | コメント |
|------|-----|------|----|----|------------------------------|
| I | 必要性 | 1 | a | a | - |
| | | 2 | a | | |
| | | 3 | s | | |
| II | 効率性 | 1 | a | a | - |
| | | 2 | a | | |
| | | 3 | a | | |
| III | 有効性 | 1 | a | a | 食品健康影響評価等への活用に向けた工程も併せて示すこと。 |
| | | 2 | a | | |
| | | 3 | a | | |
| | | 4 | a | | |

② 総合評価 A

③ 総合コメント

- 短期的視点だけでなく、中長期的視点での調査事業も行われ、将来を見越した調査が実施されている。調査の目的は、目前の問題を解決するための短期的目標と、今後の審議のための知識を蓄積する中長期的目標がある。65%という活用率は、短期的目標をほぼ達成していることを示し、十分な結果であり、また残りの35%も中長期的目標の達成に寄与していると考えられる。
- 緊急性のある調査は別として、中長期的に実施する調査事業の在り方や戦略に基づいた取組を行い、短期的又は中長期的な位置付けを明確にした上で評価することが望ましい。

食品の安全性の確保のための研究・調査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)

(最終改正：令和元年 8 月 27 日)

1. 趣旨

食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、食品安全基本法第 23 条第 1 項第 6 号の規定に基づき、同法第 11 条第 1 項に規定する「食品健康影響評価」等を行うために必要な科学研究及び調査（以下「研究・調査」という。）を行うこととされている。これを踏まえ、委員会は、これまで食品健康影響評価技術研究事業（以下「研究事業」という。）及び食品安全確保総合調査事業（以下「調査事業」という。）を実施しているところである。

委員会は、我が国での BSE 発生後、国民の健康保護が最も重要であるという基本認識の下で、規制、指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価（食品健康影響評価）を行うことを目的として設立された機関である。

委員会が、食品健康影響評価を的確に実施するためには、最新の科学的知見を集積し体系化しつつ、リスク評価方法の開発・改良を行う不断の取組が必要不可欠である。

具体的には、食のグローバル化や分析技術の進展に伴い、従来は認知されていなかったリスク及びそれに関連する物質やその量に着目した検討を行っていくことが必要である。また、国内外で急速に研究・開発が進められているゲノム編集技術等の最先端の科学技術の食品分野への応用を踏まえた対応も不可欠である。

加えて、情報技術の飛躍的な発展に伴い、評価に当たって利用可能な情報量が増大するとともに、コンピューターを活用した *in silico* 評価法^(注1)等新しいアプローチによる評価技術が開発されてきており、科学的データを収集・統合し、有効に利活用していくことが必要である。

今後は更に、必要に応じて、食品の摂取の様態並びに摂取するヒトの生理的特性及び栄養状態を考慮した上でリスク評価を実施すること、並びにハイリスク集団の多様性及び食品の摂取によるベネフィット（利益）を考慮したリスク評価方法を開発することが課題となる可能性がある。

このような状況の下、委員会が国際的にも調和した的確なリスク評価

を迅速に実施するためには、研究・調査を計画的・戦略的に実施し、その成果を迅速かつ効果的に活用していくことがますます重要となっている。このような取組を通じて、委員会のリスク評価が我が国のみならず国際機関及び諸外国に対しても一層貢献することが期待される。

これまで委員会では、平成22年度の内閣府行政事業レビューや財務省予算執行調査における指摘を踏まえ、研究・調査の計画的・戦略的实施を図るため、平成22年12月に「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」（以下「ロードマップ」という。）を作成し、9年目を迎えている。以上のような状況を踏まえ、今般、ロードマップを改正し、これまで以上に委員会がリスク評価を行う際に活用できる成果が得られるよう、国内外の研究の進捗を注視しつつ、10年先の食品安全行政のあるべき姿を想定し、その中でこれからの5年間に委員会において推進すべき研究・調査の方向性を明示することとした。

なお、本方針については、今後とも、国内外の研究・調査の状況等の進展に応じて、所要の改正を行うものとする。

2. 研究・調査の方向

委員会が行う研究・調査は、リスク評価の各段階に活用できる成果を得ることを目的として実施する。

リスク評価は、コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）において国際的に合意された「政府が適用する食品安全に関するリスクアナリシスの作業原則（CAC/GL 62-2007）」（以下「作業原則」という。）に基づいている。作業原則では、リスク評価は、「ハザードの特定（Hazard identification）」、「ハザードの特性評価（Hazard characterization）」、「ばく露評価（Exposure assessment）」及び「リスクの判定（Risk characterization）」の4つの段階を含むべきであるとされている。

これらのリスク評価の各段階に活用できる成果を得るため、委員会が行う研究・調査は、ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積、健康影響発現メカニズムの解明、新たなリスク評価方法等の確立に焦点を当てて実施する。

（1）ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

作業原則では、食品のリスク評価は、その国の状況に最も適した科学的データに基づき、利用可能な定量的な情報を最大限使用すべきと

されている。一方で、定性的な情報も考慮してよいとされている。

また、世界的な食料情勢や技術の進展を踏まえ、これまでに食経験のない食材についても注視していく必要がある。

このため、以下に掲げる研究・調査を実施することにより、リスク評価が最新の科学的知見に基づき、専門性が高い人材・体制の下で迅速に実施されることを目指す。

- ① ハザードの特性に関する科学的知見、ばく露量推定の精緻化やバイオマーカーを用いたばく露量推定手法等のばく露評価に活用できる科学的知見を収集するための研究・調査
- ② 食品の開発・生産・加工及び食品用器具・容器包装の原材料、食品添加物等の製造への最先端の科学技術（ゲノム編集技術、ナノテクノロジー等）の応用に対応したリスク評価に必要な情報の収集・分析を行うための研究・調査

（2）健康影響発現メカニズムの解明

個々のハザードに係る健康影響の発現メカニズムを解明することは、「ハザードの特性評価」の段階において不可欠な課題である。特に、我が国の食生活に由来するハザードについては、海外における知見が無い場合もあり、それらについて健康影響発現メカニズムの研究を先導的に実施し、その成果を発信していく必要がある。また、我が国における食生活の実態に基づいたばく露量を踏まえて研究を実施する視点も重要である。

このため、以下に掲げる研究・調査を実施することにより、堅固な科学的根拠に基づいたリスク評価を可能とし、評価結果が広く国民に理解され、更に海外でも認められることを目指す。

- ① 我が国の食生活に由来するハザードに関する健康影響発現メカニズムを解明するための研究・調査
- ② 通常無害とされる食品を摂取した際に健康影響が発現する集団における発症メカニズムに関する研究・調査
- ③ 実験動物の毒性所見からヒトの健康影響発現に外挿する際の妥当性の検証に資する研究・調査
- ④ リスク評価に当たって必要な微生物及び化学物質による健康影

響発現メカニズムを解明するための研究・調査

(3) 新たなリスク評価方法等の活用

化学物質のリスク評価において欧米や国際機関で検討又は利用されている「毒性学的懸念の閾値（Threshold of Toxicological Concern：TTC）」^(注2)を用いた方法を始めとする新たなリスク評価方法を導入し活用することが必要である。また、情報技術の飛躍的な向上を踏まえ、リスク評価に必要な科学的データを効率的に収集・統合し、有効に活用していくことが必要である。加えて、リスク・ベネフィット解析の観点を取り入れたリスク評価方法の検討のための研究への取組も重要である。

動物実験においては、アニマルウェルフェア^(注3)にも配慮し、動物実験の基準理念である「3Rの原則」^(注4)の観点から実験方法を改善することや*in vitro*、*in silico* 評価法等の動物実験の代替法の開発、導入が課題である。

そのほか、リスク評価結果を適切に国民等に示し、その理解及び定着につなげていくという観点も重要である。

このため、以下に掲げる研究・調査を実施することにより、リスク評価が国際的に調和し、迅速・的確に行われることを目指す。

- ① 国内外の動向を踏まえた、新たなリスク評価方法の導入のための研究・調査
- ② 既存のデータ等の活用によるリスク評価方法の確立のための研究・調査
- ③ 「3Rの原則」の観点からの新たなリスク評価方法の導入や実験方法の改善のための研究・調査
- ④ リスク評価結果に関する国民等の理解と定着に資するための研究・調査

3. 研究事業・調査事業の実施

研究事業については「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の実施について（平成23年2月7日調査・研究企画調整会議決定）」に基づいて、調査事業については「食品安全委員会食品安全確保総合調査の実施について（平成23年2月7日調査・研究企画調整会議決定）」に

基づいて、それぞれ運用する。

委員会は、毎年度、翌年度の「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優先実施課題」を策定し、それを基に、公募等を行った上で課題を選定する。

研究課題・調査課題の選定に当たっては、リスク評価に必要な科学的知見が最大限得られるよう、短期的又は中・長期的な活用を視野に入れて、研究・調査を効果的・効率的に組み合わせることを考慮する（例えば、調査事業等を活用し、国内外の研究機関等が保有する情報や各種科学文献等から必要な知見を収集し、その上でメカニズムの解析や新たなリスク評価方法の確立を進める。）。

研究事業・調査事業の効率的・効果的な実施を図るため、国内外の研究機関との情報交換を密に行うとともに、他省庁が所管する研究事業・調査事業と連携を図る。

4. 研究事業・調査事業の評価

(1) 研究課題・調査課題の評価

研究課題については、「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の評価に関する指針（平成23年2月7日調査・研究企画調整会議決定）」に基づき、研究・調査企画会議事前・中間評価部会において事前評価及び中間評価を、研究・調査企画会議事後評価部会において事後評価を実施する。調査課題については、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の評価に関する指針（平成25年6月4日調査・研究企画会議決定）」に基づき、研究・調査企画会議事後評価部会において、事後評価を実施する。さらに、実施した研究・調査の成果のリスク評価への活用状況について研究・調査企画会議プログラム評価部会において追跡評価を実施する。

(2) 研究事業・調査事業のプログラム評価

研究事業・調査事業については、研究・調査企画会議プログラム評価部会において、事業全体についてのプログラム評価（研究事業・調査事業の総体としての目標の達成度合いや副次的成果等についての評価）を行う。評価結果については、事業全般の改善に活用する。

5. 研究・調査の成果の活用

委員会は、研究・調査の実施により得られた成果については、リスク評価の各段階での活用を図るほか、関係府省とも共有する。また、ホームページでの公表や成果発表会の実施を通じて、広く周知を図り、幅広い活用を推進する。なお、研究成果については、広く購読されている査読のある学術誌等での公表促進にも留意する。

(注1) *in silico*評価法

これまでに蓄積されたデータを基に、化学物質の作用、安全性や有効性についてコンピュータ上（イン・シリコ）での予測結果を評価する方法。

(注2) 毒性学的懸念の閾値（Threshold of Toxicological Concern：TTC）

食品等に含まれる物質について、ヒトの健康への悪影響を引き起こす可能性が極めて低いと考えられるばく露量の閾値が存在するという考え方を基に、その閾値を化学構造から推測される毒性の程度により分類した物質群ごとに求める手法又は求めた値。

(注3) アニマルウェルフェア

国際的に知られた動物の保護のための「5つの自由」（①飢餓と渇きからの自由、②苦痛、傷害又は疾病からの自由、③恐怖及び苦悩からの自由、④物理的、熱の不快感からの自由、⑤正常な行動ができる自由）を中心にした概念。

(注4) 3Rの原則

動物実験に関する理念として、**Replacement**（科学上の利用の目的を達することができる範囲において、できる限り動物を供する方法に代わり得るものを利用すること。）、**Reduction**（科学上の利用の目的を達することができる範囲において、できる限りその利用に供される動物の数を少なくすること。）、**Refinement**（科学上の利用に必要な限度において、できる限り動物に苦痛を与えない方法によってしなければならないこと。）から成る。

「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」(令和元年8月27日改正)の概要

位 置 づ け

10年先の食品安全行政のあるべき姿を想定し、今後5年間に推進すべき研究・調査について目標及びその方策(道筋)を示したもの

- ・ 食のグローバル化、最先端の科学技術の食品分野への応用及び情報技術の発展(評価に利用可能な情報量の増大)等を踏まえ、リスク評価に活用できる成果を得るため、実施すべき研究・調査を具体的に明示。
- ・ 透明性を確保するため、関係規程に基づき研究事業・調査事業の実施及び評価を行うことを明示。
- ・ 研究・調査の活用に関して、より一層の成果を得るため、成果発表会の実施、学術誌等での公表促進等を明示。

概 要

◎研究・調査の方向

リスク評価に活用できる成果を得るため、以下の(1)~(3)に焦点を当てて研究・調査を実施

(1)ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

- ① ハザードの特性に関する科学的知見、ばく露量推定の精緻化やバイオマーカーを用いたばく露量推定手法等のばく露評価に活用できる科学的知見の収集
- ② 食品の開発・生産・加工及び食品用器具・容器包装の原材料、食品添加物等への最先端の科学技術(ゲノム編集技術、ナノテクノロジー等)の応用に対応したリスク評価に必要な情報の収集・分析

(2)健康影響発現メカニズムの解明

- ① 我が国の食生活に由来するハザードに関する健康影響発現メカニズムの解明
- ② 通常無害とされる食品を摂取した際に健康影響が発現する集団における発症メカニズム
- ③ 実験動物の毒性所見からヒトの健康影響発現に外挿する際の妥当性の検証
- ④ リスク評価に当たって必要な微生物及び化学物質による健康影響発現メカニズムの解明

(3)新たなリスク評価方法等の活用

- ① 新たなリスク評価方法の我が国への導入
- ② 既存のデータ等の活用によるリスク評価方法の確立
- ③ 「3Rの原則」の観点からの新たなリスク評価方法の導入や実験方法の改善
- ④ リスク評価結果に関する国民等の理解と定着

◎研究事業・調査事業の実施

透明性の確保のため、各事業の運用の根拠と方針を明確化

- ・ 「食品安全委員会食品健康影響評価研究の実施について」、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の実施について」に基づいて運用
- ・ 翌年度の「食品健康影響評価研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題」を策定
- ・ 公募等により、研究課題・調査課題の選定を実施
- ・ 課題の選定に当たり、短期的又は中・長期的な活用を視野に入れ、研究・調査の効率的な組み合わせを考慮
- ・ 国内外の研究機関との情報交換の促進
- ・ 他省庁が所管する研究事業・調査事業との連携

◎研究事業・調査事業の評価

研究事業・調査事業の評価指針に基づく評価を明確化

(1)研究課題・調査課題の評価

- ・ 「食品安全委員会食品健康影響評価研究の評価に関する指針」、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の評価に関する指針」に基づき、研究・調査企画会議において評価(事前・中間・事後)を実施
- ・ 研究・調査の成果のリスク評価への活用状況について追跡評価を実施

(2)研究事業・調査事業のプログラム評価の実施

- ・ 研究・調査企画会議において、事業全体についてのプログラム評価を実施(事業の総体としての目標の達成度合い、副次的成果等)
- ・ 評価結果を事業全般の改善に活用

◎研究・調査の成果の活用

より一層の成果を得るため、成果の活用について明記

- ・ リスク評価の各段階で成果の活用を図り、関係府省とも共有
- ・ ホームページにおける公表、成果発表会の実施
- ・ 査読のある学術誌での公表促進

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優先実施課題（令和2年度）
（令和元年8月27日 食品安全委員会決定）

食品安全委員会では、今後5年間に推進すべき研究・調査の方向性を明示した「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（ロードマップ）を策定し、食品健康影響評価技術研究事業及び食品安全確保総合調査事業の計画的・戦略的实施を図っているところである。

令和2年度において、研究事業については、今後、具体的に実施が見込まれる食品健康影響評価の内容等を踏まえ、その的確な評価を確保する観点から特に重要と考えられる最新の科学的知見の収集・体系化及び評価方法の確立・改良を図るとともに、更なる効果的なリスクコミュニケーションを推進するため、以下の課題を優先して実施し、別表に掲げる課題を継続する予定である。また、調査事業については、研究事業との連携を図りつつ、食品健康影響評価に資する国内外の情報収集等について、以下の課題を優先して実施することとする。

1 危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

1 研究事業

（1）加工食品摂取量推計等を通じたばく露量推定の精緻化に関する研究

食品中の汚染物質等のリスク評価を行うためには加工食品の摂取量や食品の加工調理を通じた摂取量の推計等によるばく露量推定の精緻化は極めて重要である。また、食品摂取量だけでは、ばく露量推定が困難な場合には、生体サンプルを通じたばく露量推定など新たな手法の開発も望まれている。

化学物質のリスク評価に資するため、加工食品摂取量推計等を通じたばく露量推定の精緻化を行う手法等に関する研究を実施する。

（2）食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究

- ① 食品の製造や加工の過程で生成する有機汚染物質について、感受性の高い集団を含むヒトにおける健康影響への懸念を明らかにするとともに我が国におけるばく露の実態を把握するための研究を実施する。
- ② これまでに、メチル水銀の胎児期ばく露による影響に関する知見は得られているが、出生後ばく露による影響（特に、乳幼児及び小児への影響）に関する十分な検証を行った知見は得られていない。このため、我が国におけるメチル水銀の出生後のばく露の実態を把握するための研究を実施する。
- ③ 食品中の無機ヒ素等の我が国におけるばく露実態等を踏まえた疫学調査に関する研究を実施する。

(3) 薬剤耐性菌の特性解析に関する研究

薬剤耐性菌の特性解析に関する知見を収集するため、以下の①～③のいずれかについて研究を実施する。

- ① 全ゲノムシーケンス技術を活用し、家畜由来もしくは食肉由来細菌の多剤耐性機構を調査・分析する。
- ② 家畜由来薬剤耐性菌の水圏・土壌環境等を介した農作物汚染及びヒトへの伝播経路に関する遺伝学的情報を調査・分析する。
- ③ 食品中における薬剤耐性菌の生残性や増殖性等の生物学的特性を調査・分析する。

2 調査事業

(1) かび毒・自然毒のリスク評価の検討に関する調査

食品や飼料を汚染するかび毒・自然毒について、最新の知見の整理及び現状の課題を明らかにするため、国内外におけるハザードの特性やばく露状況等を含めたヒトへの健康影響に係る知見について調査を実施する。

(2) 食品中の化学物質への複合ばく露に関する情報収集調査

食品中に存在する複数の化学物質への複合ばく露に関し、国際的な動向を把握するため、最新の知見の収集及び整理を実施する。

2 健康影響発現メカニズムの解明

1 研究事業

(1) 食品中の微量化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムに関する研究

食品中の無機ヒ素等へのばく露による健康影響発現メカニズムに関し、特に、ヒト体内での影響発現メカニズムに着眼した研究を実施する。

(2) 食品中の化学物質のリスク評価の精緻化に関する研究

毒性に関する動物試験結果を、生理機能の特性や動態の特性等における種差を考慮するとともに、化学物質の構造・活性情報を加味して、より精緻な食品中の化学物質のリスク評価につなげるための研究を実施する。

3 新たなリスク評価方法等の確立

1 研究事業

(1) ベイズ統計学に基づく統計手法の導入に関する研究

用量反応モデリング等の分野で近年導入が進められているベイズ統計学に基づく統計手法に関して、少なくとも以下の①及び②を含む内容について研究を実施する。

- ① 頻度論統計学に基づく手法と比較し、食品健康影響評価に導入する場合の課題を抽出する。
- ② 国際動向や国内外での活用事例を踏まえ、食品健康影響評価において同手法を用い

た各種統計学的判断を行う場合の手順や判断基準を提案する。

(2) 細菌性食中毒の原因細菌の定量的リスク評価に関する研究

近年、国際的にも検討が進められている微生物の定量的リスク評価に関して、細菌性食中毒の原因細菌を対象とした、少なくとも以下の①及び②を含む内容について研究を実施する。

- ① 細菌性食中毒の原因細菌による健康被害に関する用量反応を評価する手法を確立する。
- ② 食品中での細菌の増殖・生存、死滅の予測モデルを使った解析方法を検討する。

2 調査事業

(1) 農薬の再評価制度での評価方法の検討に関する調査

我が国において導入予定である農薬の再評価について、効率的な評価の進め方を検討するため、既に同制度が導入されている諸外国における再評価の状況について調査する。

(2) 画像情報を活用した食品安全に関する効果的な情報発信に関する調査

食品健康影響評価等の食品安全に関する科学的根拠に基づく知見を効果的に情報発信するために、普及啓発に利用できる写真等の画像を収集する。

4 その他

(1) 研究者からの提案に基づく研究

上記に掲げる研究課題以外の食品健康影響に関する研究について幅広く若手も含む研究者からの提案を求め、その中からリスク評価に有用な研究課題を採択し、研究を実施する。

(2) その他食品健康影響評価に関する研究・調査

上記に掲げる研究課題の他、食品安全委員会が必要かつ緊急性があると認める課題について研究・調査を実施する。

別表：令和２年度継続研究課題（予定）

| 課題番号 | 研究課題名 | 主任研究者 | 所属機関 | 研究期間 |
|------|---|-------|--------------|------------------|
| 1902 | 導入遺伝子が存在しない宿主ゲノム遺伝子発現改変植物由来食品安全性評価点の解明 | 児玉浩明 | 千葉大学 | 令和元～２年度 （２年間） |
| 1903 | 認知心理学を応用した中学生・高校生を対象とした食品安全に関する理解促進プログラム（教材）の開発 | 和田有史 | 立命館大学 | 令和元～２年度 （２年間） |
| 1904 | アクリルアミドばく露による発がんリスク評価～大規模コホート研究保存検体を用いたコホート内症例対照研究による検討 | 石原淳子 | 麻布大学 | 令和元～３年度 （３年間） |
| 1905 | メチル水銀の脱メチル化機構の解明における食品中の水銀／セレンのバイオジェニックナノ粒子形成 | 小椋康光 | 千葉大学 | 令和元～２年度 （２年間） |
| 1906 | 国際動向に立脚した農薬代謝物の新たなリスク評価手法に関する研究 | 小野敦 | 岡山大学 | 令和元～２年度 （２年間） |
| 1908 | ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与率の推計に関する研究 | 砂川富正 | 国立感染症研究所 | 令和元～２年度 （２年間） |
| 1909 | アニサキス汚染実態調査及びリスク低減策の評価に関する研究 | 大西貴弘 | 国立医薬品食品衛生研究所 | 令和元～２年度 （２年間） |

平成30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 |
|-----------------------------|---|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|--|
| 4 その他 | 発生毒性試験における胎児形態異常に関するデータ収集と骨格変異の毒性学的意義に関する研究：フルシトシン誘発性過剰肋骨の発現機序からの考察 | 17.7 | 4.8 | 4.5 | 8.3 | <p><総合コメント> フルシトシン投与群、非投与群のいずれにおいても過剰肋骨が生じ得ること、また、いずれもHox 遺伝子発現異常が影響を与えうる可能性が示されたことは、発生毒性試験の評価において、重要な知見であり、更なる研究の進展を期待したい。</p> <p><その他> ・背景データの収集整理、モデル実験による過剰肋骨の発現機序解明とともに、所期の目標をほぼ達成していると評価できる。 ・用語や分類の国際的な統一にもつながるデータが得られており、今後のリスク評価に有用な成果が得られたと評価できる。 ・今後は食品安全委員会の食品健康影響評価における発生毒性試験の毒性学的理解に利用されることが期待される。</p> |
| 4 その他 | 試験管内プリオン増幅系を用いた「種の壁」の定量的評価のための研究 | 12.5 | 3.8 | 3.0 | 5.7 | <p><総合コメント> バイオアッセイにおける種の壁の評価と、PMCA 法（タンパク質ミスフォールディング循環増幅法）による評価の整合性が取れなかったことは、成果としては十分ではないが、ヒト由来プリオンの試験管内増殖を可能とするPMCA/Hu 法を確立したことは評価できる。</p> <p><その他> ・ヒッジ・ウシ由来プリオンの伝播リスクが低いことが明らかになったことは有用である。 ・研究成果の論文文化を期待する。 ・今後の展開に期待したい。</p> |
| 1 危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積 | コリスチン耐性菌の出現状況と特性解析に関する研究 | 17.3 | 4.8 | 4.3 | 8.2 | <p><総合コメント> 目的に沿った研究が適切に行われ、目標を達成した。コリスチン耐性菌に関する各種データの収集と、これを活用して生産段階でのコリスチン耐性菌発生リスクの定量的評価を行った点は高く評価できる。今後は、モデルの精緻化に向けたデータの収集・蓄積を期待する。</p> <p><その他> ・各種の耐性遺伝子の実態やマウスモデルにおける耐性菌の定着性や治療効果も研究され、論文や学会発表の実績も充実している。 ・市販肉におけるコリスチン耐性菌汚染が明らかになったこと及び定量的リスクモデルの作成は有用である。 ・コリスチン耐性菌に関する出現実態調査、特性解析について精力的に研究が進められ、多くの成果が得られている。 ・今後のモニタリング・フォローアップにつなげていくことを期待したい。</p> |

平成30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 |
|----------------------|---|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|--|
| 2 健康影響発現メカニズムの 解明 | 無機ヒ素ばく露評価およびその手法に関する研究 | 15.0 | 4.0 | 4.0 | 7.5 | <p><総合コメント> ほぼ計画どおり研究を遂行し、一定の成果が得られた。一方、今後解決すべき課題が明らかになってきたので、さらなる検討に期待したい。</p> <p><その他> ・無機ヒ素（iAS）摂取量の推定に食物摂取頻度調査票（FFQ）、陰嚙及び尿中iAS+メチルアルソン酸（MMA）濃度との関係を調査することは研究として妥当である。 ・尿中iAS+MMA濃度及び簡易調査票が陰嚙と正の相関が得られたことは有用であるが、サンプル数、採尿時期や尿中iAS+MMA濃度の時間的変化など、さらなる検討が加えられることを期待する。 ・回帰分析による尿中iAS+MMA濃度からの摂取量推定は陰嚙法による摂取量を反映しているとはいえない。</p> |
| 2 健康影響発現メカニズムの 解明 | 食物アレルギーと経口免疫寛容の成立機序の違いとアナフィラキシーの発症機序から見たリスク評価 | 15.2 | 4.2 | 3.7 | 7.3 | <p><総合コメント> 高親和性IgEと低親和性IgEの分別定量を確立し、食物アレルギーと経口免疫寛容のイムノグロブリンクラススイッチの成立に関する有益な情報を得たと評価できる。</p> <p><その他> ・前向きコホートにより、腸管免疫を介した早期の免疫記憶があると経皮感作があってもアレルギーを発症しないことを、牛乳アレルギーで確認したことは有用である。 ・食物アレルギーの解明及びアナフィラキシーの機序の解明は、食品の安全、特殊な状況（アレルギー）にある児の健康な発育にとって重要である。現時点では食品のリスク評価に直結する研究ではないが、食品に及ぼす影響に関する基礎的研究として評価でき、今後は、リスク評価に結び付け研究の進展に期待したい。 ・臨床研究における、新規性のある領域として評価したい。</p> |
| 3 新たなリスク評価方法等の 確立 | 食品添加物のリスク評価手法に関する研究一乳児を対象とした評価手法及び毒性試験全般に関する最新の国際動向等を踏まえた提言 | 11.2 | 3.8 | 2.7 | 4.7 | <p><総合コメント> テーマは重要であり、当初計画に従って結果は積み上げられている。しかしながら、報告書だけでは具体的な提案（乳児を対象とした評価手法の指針案や、現行の指針の毒性試験等に対する修正案）が分かりにくいいため、具体的にその成果を示してほしい。</p> <p><その他> ・乳児を対象とした評価への適用を目的とした毒性試験の検討は必要である。</p> |

令和元年度採択食品健康影響評価技術研究課題

| 研究項目 | 研究課題名 |
|-----------------------------|---|
| 1 危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積 | アクリルアミドばく露による発がんリスク評価～大規模コホート研究保存検体を用いたコホート内症例対照研究による検討 |
| | ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与率の推計に関する研究 |
| 2 健康影響発現のメカニズムの解明 | メチル水銀の脱メチル化機構における食品中の水銀／セレンのバイोजェニックナノ粒子形成 |
| 3 新たなリスク評価方法等の確立 | 体内移行に着目した食品添加物のリスク評価手法に関する研究 |
| | 導入遺伝子が存在しない宿主ゲノム遺伝子発現改変植物由来食品の安全性評価点の解明 |
| | 認知心理学を応用した中学生・高校生を対象とした食品安全に関する理解促進プログラム（教材）の開発 |
| | 国際動向に立脚した農薬代謝物の新たなリスク評価手法に関する研究 |
| 4 その他 | アニサキス汚染実態調査およびリスク低減策の評価に関する研究 |
| | 二値反応の用量反応データを対象としたベンチマークドーズ計算ソフトウェアの開発研究 |

令和元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 | 食品用器具・容器包装に用いられるビスフェノール A に係る評価手法及び科学的知見（体内動態、毒性、ばく露量、疫学調査等）に関する調査 | 調査実施中 |
| 2 | えび、かに及び落花生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 | 調査実施中 |
| 3 | 薬剤耐性菌のリスク評価手法の検討に関する調査 | 調査実施中 |
| 4 | ファクトシートのためのダイオキシン類及びヒスタミンの科学的知見の収集に関する調査 | 調査実施中 |

令和元（2019）年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子

食品安全にかかる緊急時対応を、関係府省と協力しつつ迅速かつ確実にを行うことができるよう、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の理解・習得や、夜間/休日も含めた体制の整備につなげる | 緊急時における情報収集・国民への情報提供を、わかりやすく正確に、かつ迅速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 | 情報収集・発信研修 |
| 対象者 | 新任者を中心とした事務局職員 | 事務局職員 事務局職員 |
| 実施内容 | <ul style="list-style-type: none"> 「緊急時対応手順のポイント」の内容に係る講義を受け、今後の対応を学ぶ（新着任者研修の一講座としての位置づけ）。 緊急時における具体的な対応を学ぶため、初動対応として、委員会HPへの掲載手順等を学ぶ | <ul style="list-style-type: none"> 情報収集・共有・発信という一連の対応について、特に共有と発信を中心に、必要な知識・技能の習得を目指すもの。 専門家を講師として、出席者が実際に参加しながらシミュレーション等を行い、手法の確認と、気を付けるべき点についての気づきを得ることを目指す。 |
| 実施時期 | 4月 | 11月頃 |
| 所要時間 | 1時間 | 2時間 |
| | | 12月上旬 |
| | | 1日（業務時間内） |
| | | 確認訓練 |
| | | 委員及び関係事務局職員 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> 消費者庁主導の下、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。 |

情報発信、意見交換会等の現状

(「2019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」
参考資料②)

令和元年11月14日
情報・勧告広報課

| [内容] | ページ |
|--|-----|
| 1 リスクコミュニケーションの戦略的な実施 | 1 |
| 2 様々な手段を通じた情報の発信 | 2 |
| (参考1) トップページのレイアウト変更 | 3 |
| (参考2) ファクトシートの更新 | 4 |
| 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 | 5 |
| 4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 及び関係機関・団体との連携体制の構築 | 7 |
| 5 関係機関・団体との連携体制の構築 | 8 |
| 6 学術団体との連携 | 9 |
| (参考3) 学会ブース等掲示用のポスターの改訂 | 10 |

◆ リスクコミュニケーションの戦略的な実施

「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」(平成27年5月)を踏まえ、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。

重点テーマ

○食品の安全性の確保についての基本的な考え方、リスクアナリシス

・デルファイ法を用いた調査により、一般消費者に必ずしも浸透していなく、また、専門家に重要であるとされたもの

○食中毒

・食中毒発生件数で上位を占め、減っていないことから、最新の知見をまとめ、リスクプロファイルを更新したもの

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における*Campylobacter jejuni/coli*～」(2018年5月)

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」(2018年11月)

重点連携強化

○栄養教諭、家庭科教諭等の学校教育関係者

・学校教育は、成長過程の初期段階でその後の学習や職業・社会生活の基盤を形成する知識を習得する機会となる。

・一般消費者への波及効果を期待。

○食品関係事業者

・食品を供給する立場にあり、食品安全において重要な位置づけを占めている。

2 様々な手段を通じた情報の発信

- 様々な手段を通じた情報の発信については、①年誌を含めた広報誌等の紙媒体、②ホームページ、Facebook、メールマガジン、ブログ及びYouTubeを通じたネット媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebookについては、機動的な対応も含めた各種記事の配信に傾注

○トップページのレイアウト変更

| 発行月 | 内容 |
|------|---|
| R元.9 | 掲載情報をより見やすく、必要な情報にたどり着きやすくするため、レイアウトを変更 <P3参照> |

○年誌「食品安全」

| 発行月 | 内容 |
|---------------|---|
| R元.11 (予定) | 委員長及び各委員紹介、食品健康影響評価、リスクプロファイル、ファクトシート、主な出来事 |

○キッズボックス

| 内容 |
|---|
| 食品安全の考え方、 食品安全は量の問題、 食中毒全般 (原則月1回発信) |



※ キッズボックス総集編 (H31.3改訂) について、約5千部配布。

○学会ブース等掲示用のポスター

| 内容 |
|--|
| 「食品安全委員会の業務」「食品安全に関する国際的合意」「リスク評価の基本ステップ」「リスク評価の実例」<P10参照> |

○Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

| | 27年度 | 28年度 | 29年度 | 30年度 | 元年9月末 |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 記事数 | 113 | 151 | 190 | 208 | 87 |
| 閲覧者数 | 411,810 | 490,246 | 647,093 | 472,239 | 223,125 |
| いいね数 | 2,976 | 3,694 | 4,323 | 4,773 | 5,019 |

○Facebookの記事の事例 <機動的対応>

| 投稿日 | 投稿記事 | 閲覧者数 | いいね数 | シェア数 |
|------|------------------------|-------|------|------|
| 7/10 | 家庭や学校で栽培したジャガイモの食中毒に注意 | 6,537 | 428 | 62 |

<科学的知識の普及>

| | | | | |
|------|--|-------|-----|----|
| 6/7 | いわゆる「健康食品」19のメッセージ「天然」「自然」「ナチュラル」を信じすぎていませんか | 7,835 | 477 | 72 |
| 8/20 | 鶏肉等が原因のカンピロバクター食中毒に注意 | 5,206 | 341 | 51 |

○メールマガジン登録者数

| | 27年度末 | 28年度末 | 29年度末 | 30年度末 | 元年9月末 |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| weekly版 + 読み物版 | 9,593 | 9,377 | 9,211 | 9,217 | 9,085 |
| 読み物版 | 536 | 673 | 746 | 838 | 847 |

(参考1) トップページレイアウト変更

【変更前】

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

English Page 文字の大きさ 標準 大きく

検索

食品安全委員会(FSC)とは 会議開催予定と委員会の実績 食品健康影響評価(リスク評価) 意見・情報の交換(リゾコメンツ)

重要なお知らせ

■ 重要なお知らせ

- 廊コレについて (平成31年2月6日更新)
- 高病原性鳥インフルエンザについて (平成30年1月11日更新)
- リスクプロファイル
 - ノロウイルス (平成30年11月20日公表)
 - カンピロバクター (平成30年5月8日公表)
- 食中毒予防のポイント
 - ノロウイルス
 - カンピロバクター
 - 毒キノコ
 - バーベキューやピクニック
 - 露営山荘性大腸菌O157
- 食品からの3-MCPD脂肪酸エステル類の摂取 (平成29年6月23日)
- 加熱時に生じるアクリルアミドに関する情報 (平成28年4月5日)
- 「健康食品」に関するメッセージと報告書 (平成27年12月8日)
- 食品に含まれるトランス脂肪酸について (平成27年6月19日)

会議の開催、パブコメ募集等

■ 更新情報はこちらをごらん下さい

- 2019/06/27 評価技術企業ワーキンググループ (第15回) の開催について (7月5日開催)
- 2019/06/27 遺伝子組換え食品等専門調査会 (第190回) の開催について (非公認) (7月8日開催)
- 2019/06/27 食品安全委員会 (第748回) の開催について (7月2日開催)
- 2019/06/20 アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ (第4回) の開催について (非公認) (6月27日開催)
- 2019/06/20 農薬専門調査会評価第二部会 (第83回) の開催について (非公認) (7月1日開催)
- 2019/06/20 食品安全委員会 (第747回) の開催について (6月25日開催)
- 2019/06/19 Aspergillus niger LU17257 株が産生するα-フィトラーゼを産生体と

その他更新情報

- 2019/06/28 「Food Safety」(食品安全委員会電子ジャーナル) Vol.7, No.2 を掲載しました。 -NEW-
- 2019/06/21 採用情報を掲載しました。 -NEW-
- 2019/06/14 食品安全関係低価格を更新しました (最新2連発 (令和元年5月18日〜5月31日) の海外情報はこちらから) 。 -NEW-
- 2019/03/27 「キッズボックス総集編1」を更新しました
- 2019/03/08 専門調査会ワーキンググループの仕事を紹介する「リスク評価の原1」を掲載しました
- 2018/11/01 11月は「薬剤耐性 (AMR) 対策推進月間」です (薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関する情報を更新しました)
- 2018/10/31 食品安全委員会依拠誌『食品安全』第55号を掲載しました

食品の安全性に関する用語集

採用情報

このページの先頭へ

専門調査会別情報

専門調査会委員名簿

企画等

添加物

農薬

動物用医薬品

器具・容器包装

汚染物質等

微生物・ウイルス

アレルゲン

かび毒・自然毒等

遺伝子組換え食品等

新開発食品

肥料・飼料等

主なワーキンググループ

その他ワーキンググループ

食品の安全性に関する用語集

採用情報

このページの先頭へ

英語電子ジャーナル

50冊無料で読めます!

ハザード情報

Hazard

健康食品に関する危害情報

ファクトシート

リスクプロファイル

ピックアップ海外情報

データベースによる資料・情報の検索はこちら

食品安全総合情報システム

研究・調査活動

食品安全モニター

「食の安全ケイタイリ」に活用されていたご報告ありがとうございます。
よくある質問とその答え FAQ

最新食品安全委員会の活動に関する最新情報・お問い合わせ

関係機関の御案内

ホームページについて プライバシーポリシーについて サイトマップ

〒107-6122 東京都港区赤坂 5-2-20 赤坂パークビル22階 TEL 03-6234-1166 FAX 03-3584-7390
Copyright © 2006 - 2014 Food Safety Commission. All Rights Reserved.

MAP FSC Office
食品安全委員会 事務局所在地地図

【変更後】

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

English Page 文字の大きさ 標準 大きく

検索

食品安全委員会(FSC)とは 会議開催予定と委員会の実績 食品健康影響評価(リスク評価) 意見・情報の交換(リゾコメンツ)

重要なお知らせ

■ 重要なお知らせ

- 廊コレについて (令和元年7月30日更新)
- 高病原性鳥インフルエンザについて (平成30年1月11日更新)
- リスクプロファイル
 - ノロウイルス (平成30年11月20日公表)
 - カンピロバクター (平成30年5月8日公表)
- 加熱時に生じるアクリルアミドに関する情報 (平成28年4月5日)
- 「健康食品」に関するメッセージと報告書 (平成27年12月8日)
- 食品に含まれるトランス脂肪酸について (平成27年6月19日)

最新の食品健康影響評価 (リスク評価)

2019/09/10 遺伝子組換え食品等「RN-No.2株を利用して生産された5-リボヌクレオチドニオトリウム」に係る食品健康影響評価を公表しました。 -NEW-

2019/09/10 遺伝子組換え食品等「ORN-No.1株を利用して生産された1-オレチン誘導体」に係る食品健康影響評価を公表しました。

2019/09/10 遺伝子組換え食品等「JPBLO03株を利用して生産されたβ-ガラクトシダーゼ」に係る食品健康影響評価を公表しました。

2019/09/03 その他「ブレアリア・ミリアイカ等4品種の指形成分等への摂取について」に係る

プレスリリース【開催案内、募集 (パブリックコメント、研究・調査、その他) 等】

更新情報はこちらをごらん下さい

- 2019/09/18 遺伝子組換え食品等「RN-No.2株を利用して生産された5-リボヌクレオチドニオトリウム」に係る食品健康影響評価に関する審議結果 (案) についての意見・情報の募集について
- 2019/09/18 遺伝子組換え食品等「ORN-No.1株を利用して生産された1-オレチン誘導体」に係る食品健康影響評価に関する審議結果 (案) についての意見・情報の募集について
- 2019/09/12 遺伝子組換え食品等専門調査会 (第192回) の開催について (非公認) (9月20日開催)
- 2019/09/12 アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ (第5回) の開催について (非公認) (9月19日開催)
- 2019/09/10 食品安全委員会主催「情報」開催と参加者募集 (大阪、東京) について (10月31日開催(大阪)、11月1日開催(東京))
- 2019/06/28 ビジナルメトフェンに係る食品健康影響評価に関する審議結果 (案) についての意見・情報の募集について

主な更新情報

- 2019/09/12 食品安全関係低価格を更新しました (最新2連発 (令和元年8月17日〜8月30日) の海外情報はこちらから) 。 -NEW-
- 2019/06/28 「Food Safety」(食品安全委員会電子ジャーナル) Vol.7, No.2 を掲載しました
- 2019/03/27 「キッズボックス総集編1」を更新しました
- 2019/03/08 専門調査会ワーキンググループの仕事を紹介する「リスク評価の原1」を掲載しました

その他の情報

採用情報 / 御意見・お問い合わせ / 関係機関のご案内 / その他

公式SNS等 Facebook / ブログ / YouTube / メールマガジン / 広報誌 / Food Safety Official Journal

このページの先頭へ

注目情報

- 各専門調査会等の情報
開催案内、開催実績、評価指針、委員名簿等
- 食品の安全性に関するデータベース検索
- ハザード別の情報
五十音順に整理
- 食品健康影響評価書
 - リスクプロファイル
ハザードの毒性や動態等について科学的な情報やデータを整理
 - ファクトシート
ハザードに関する概要書
- 食品の安全性に関する用語集
- 委託研究・調査事業等
 - 研究課題について
 - 調査事業について
- 消費者向け情報
 - キッズボックス
子ども向け情報
 - お母さんになるあなたへ (PDF)
 - 食品安全モニター
モニター募集等
- 食品の安全性に関するお問い合わせ、ご意見等
- 食品の安全ダイヤル
03-6234-1177
【受付】 平日10時〜12時、13時30分〜17時
※メール窓口では24時間受け付けています
- よくある質問とその答え FAQ

ホームページについて プライバシーポリシーについて サイトマップ

〒107-6122 東京都港区赤坂 5-2-20 赤坂パークビル22階 TEL 03-6234-1166 FAX 03-3584-7390
Copyright © 2006 - 2014 Food Safety Commission. All Rights Reserved.

MAP FSC Office
食品安全委員会 事務局所在地地図

3

- 食品安全委員会では、主に「自ら評価」の案件候補を選定する過程で、評価案件に至らなかったもののうち、現状の科学的知見を整理して情報発信すべきとされたものについて、ファクトシートを作成し、これを公表
- 既存のファクトシートについて、最新の科学的知見を整理し、計画的に更新作業を進めているところ。今年度は、鹿慢性消耗性疾患（CWD）及びパーフルオロ化合物のファクトシートを更新

【主なファクトシート】

- ・ 鹿慢性消耗性疾患（CWD）（4月8日）
- ・ パーフルオロ化合物（9月3日）
- ・ アニサキス症
- ・ ボツリヌス症
- ・ A型肝炎
- ・ 食品中のカフェイン
- ・ カンピロバクター
- ・ 麻痺性貝毒
- ・ ジビエを介した人獣共通感染症
- ・ ラップフィルムから溶出する物質
- ・ ヒスタミン

ほか

※ 赤字が追加又は修正したもの



鹿慢性消耗性疾患（CWD）（概要）

ファクトシート

《作成日：平成29年10月24日》

《最終更新日：平成31年4月8日》

1. 鹿慢性消耗性疾患（CWD）とは

鹿慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease: CWD）は、シカ科の動物が罹患する伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy: TSE）であり、アメリカアカシカ（*Cervus canadensis*）、アカシカ（*Cervus elaphus*）、ミュールジカ（*Odocoileus hemionus*）、オグロジカ（*Odocoileus hemionus*）、オジロジカ（*Odocoileus virginianus*）、ニホンジカ（*Cervus nippon*）、ヘラジカ（*Alces alces*）及びトナカイ（*Rangifer tarandus*）が感受性動物であることが知られている^{1,2)}。これまでに日本における発生は確認されていない（2019年3月末現在）。また、食品を介した経路も含めて、病原体であるCWDプリオンが、人へ感染することを示す証拠はこれまでに確認されていない。一方、近年、諸外国ではCWDのシカ科動物間における感染拡大が報告されている。これらのことを踏まえ、査読を受けた科学論文として報告されている知見を整理し、本ファクトシートとして取りまとめた。

2. 発生状況

CWDは、米国、カナダ、韓国、ノルウェー、フィンランド及びスウェーデンにおいて発生が確認されている。

3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(1)

- 食品関係事業者や研究者を対象に、「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」を、鹿児島、福岡（カンピロバクター）、及び大阪、東京（ノロウイルス）（予定）で開催

○「精講」

| 開催日 | 開催地 | 内容 | 主な参加者 |
|------------------------|---|--|---|
| 6/27 6/28 | 鹿児島県 福岡県 (参加者 計108名) | <p>食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～鶏肉等におけるカンピロバクター・ ジェジュニ/コリについて～ (講師：山本委員)</p> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #ffffcc; margin: 10px 0;"> <p>★情報提供への感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産から消費段階までの問題点や対策など詳しく知ることができ良かった ・行政として衛生基準に基づいた管理と指導の責任の大きさを再認識した ・普段は知り得ない高度な情報を知ることができてよかった ・鶏肉を生で食べることの危険性を改めて感じた ・大変勉強になった／また参加したい／これからも講座開催に期待している </div> | <p>地方行政関係者（保健所等）、食鳥処理・加工事業者、動物用医薬品・食品添加物、殺菌剤等事業者</p>  |
| 10/31 11/1 12/16 | 大阪府 (参加者 67名) 東京都 (参加者 73名) 東京都 (追加開催) | <p>食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～ノロウイルス～ (講師：山本委員)</p> | |

3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(2)

地方自治体と連携して、

- 学校教育関係者（重点対象）を対象に、講演とグループワークを主体とした意見交換会を開催（共催）
- 一般消費者を対象に、自治体が希望する情報を提供（講師派遣）

○学校教育関係者等との意見交換会（地方公共団体と共催）

| 開催日 | 共催先 | 内容 | 主な対象者 |
|-----------|------|--------------------|----------|
| 7/25 | 宮崎市 | 食中毒、食品安全の基本的な考え方 | 食品衛生指導員 |
| 8/6 | 松山市 | 食中毒、食品安全の基本的な考え方 | 学校教育関係者 |
| 8/19 | 那覇市 | 食品添加物、食品安全の基本的な考え方 | 食品事業者 |
| 8/22 | 大阪府 | 食中毒、食品安全の基本的な考え方 | 学校教育関係者 |
| 8/23 | 和歌山県 | 食中毒、食品安全の基本的な考え方 | 学校教育関係者 |
| 8/29 | 名古屋市 | カフェイン、食品安全の基本的な考え方 | 栄養系学部の学生 |
| 9/13 | 山口県 | 食品添加物、食品安全の基本的な考え方 | 消費者団体 |
| 参加者 計206名 | | | |

○講演（講師派遣）

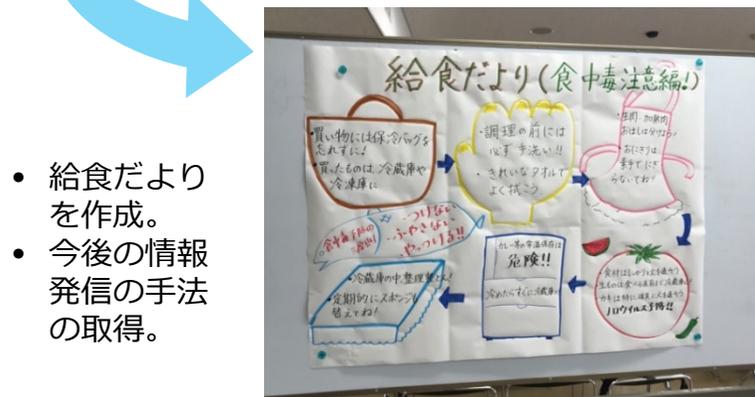
| 開催日 | 派遣先 | 内容 | 対象者 |
|------|------|----------|-------|
| 8/5 | 岡崎市 | 食中毒について | 一般消費者 |
| 10/9 | いわき市 | 健康食品について | 一般消費者 |

※地方公共団体への派遣のみ記載

グループワークの様子（和歌山県の例）



- みんなで、食中毒予防を呼びかける給食だよりの記事内容やレイアウトを検討



- 給食だよりを作成。
- 今後の情報発信の手法の取得。

食品安全委員会は、食品安全に関する科学的知識の普及に役立つ話題を提供。

4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発及び関係機関・団体との連携体制の構築

○ 関係府省庁と連携し、消費者、児童を対象に意見交換会等を実施

○ 関係省庁と連携した意見交換会

| 開催日 | 開催場所 | 内容 | 対象者 |
|-------|------|--|-------|
| 8/8 | 東京都 | <p>こども霞が関見学デー「食品と生活の安全について学ぼう！」</p> <p>ノロウイルスの感染拡大を体感しその予防対策について楽しく学ぶカードゲーム。</p> | 児童 |
| 7/25 | 京都府 | 夏休み2019宿題・自由研究大作戦！ | |
| 8/1 | 東京都 | 「知ろう！考えよう！親子で学ぶ、食品中の放射性物質」 | |
| 8/10 | 宮城県 | <p>食品中の放射性物質について、有識者による科学実験などを交えながら、分かりやすく情報提供。</p> | |
| 10/21 | 宮城県 | <p>食品に関するリスクコミュニケーション「これまでを知り、これからを考える～食品中の放射性物質～」</p> <p>※11/8（福岡）、11/22（京都）、11/27（東京）でも同内容で開催予定。</p> | 一般消費者 |

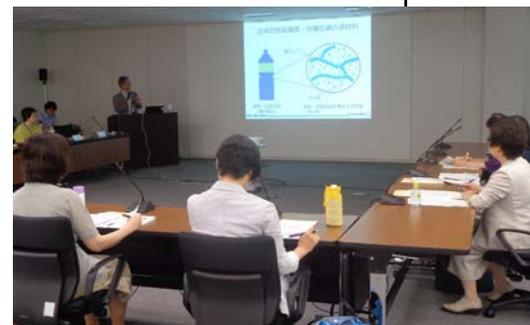


5 関係機関・団体との連携体制の構築

- 消費者団体を対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、基礎的な科学的情報を提供
- 関係団体との連携を強化。例えば、（一財）食品産業センターとは、情報共有・意見交換会を実施

○消費者団体との意見交換会 開催実績

| 開催日 | テーマ |
|-----|---|
| 9/2 | <p>「食品用器具及び容器包装に関するリスク評価について」 食品用の器具、容器包装の管理がポジティブリスト化されることを受け、食品安全委員会の評価指針の基礎を解説した</p> <p>★意見交換会への感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・重要で興味深いテーマだった ・専門的で難しかった ・器具、容器、包装はどんどん進化していくので、適切な評価をお願いする ・加熱による容器包装（ラップなど）からの溶出について関心があり、しっかり評価していただきたい ・今回の解説や資料を、自団体の会員への説明の参考にしたい |



○食品産業センターと連携した、情報・意見交換会の開催

| 開催日 | 概要 |
|------|--|
| 6/13 | <ul style="list-style-type: none"> ●食品産業センターが主催する食品関係事業者との意見交換 食品の安全に不安を感じた消費者からの問合せへの対応について、流通事業者を交えて意見交換 |
| 7/25 | <ul style="list-style-type: none"> ●食品加工・流通事業者への情報提供 <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全の基本的考え方、食品添加物の安全性に関する科学的根拠に基づく情報の提供 ・食品添加物の安全性に関する適切な情報発信について意見交換 |

今後も随時、意見交換会と情報提供を実施

6 学術団体との連携

- 食品安全委員会の委員による講演やポスター発表とブース展示内容を連動させて、学術関係者に食品安全に関する科学的情報を提供。
- 食品安全委員会の活動について紹介するポスターは今年9月に全面リニューアル版を作成（P10参照）

○令和元年度 学会へのブース展示等状況

| 学会名 | 委員等の講演 | 展示状況 |
|-------------------------------|---|--|
| ifia/HFE JAPAN (5/22~24) | 川西委員 講演「食品のリスク評価とその国際整合性」 |  <ul style="list-style-type: none"> ・食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針 ・「食品安全委員会」「食品安全」特集号（キッズボックス総集編）等の冊子 |
| 日本毒性学会 学術年会 (6/26~28) | 吉田緑委員 講演「リスクアナリシスに基づいた食品あるいは水中の化学物質のリスク評価」 | <ul style="list-style-type: none"> ・清涼飲料水中の六価クロムのリスク評価書 ・食品安全委員会の役割やリスク評価の例（アクリルアミド、六価クロム）のポスター  |
| 日本調理科学学会大会 (8/26,27) | 吉田充委員 講演「食品安全委員会の評価についてーアクリルアミドを例にー」 | <ul style="list-style-type: none"> ・加熱時に生じるアクリルアミドに関する評価書 ・食品安全委員会の役割やリスク評価の例（アクリルアミド、六価クロム）のポスター、キッズボックス総集編等の冊子 |
| 日本食品衛生学会学術 講演会 (10/3,4) | 事務局職員 講演「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針について」 | <ul style="list-style-type: none"> ・食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針 ・Food Safety Journal、食品安全委員会の役割やリスク評価のポスター |

★ブース来場者のコメント

- ・ 仕事で日頃から委員会の評価書を見ている。委員会の業務に関心がある。
- ・ 食品安全に関して、国の機関がどのようなことを行っているか関心がある。
- ・ 食品安全モニターをやっているので、どんな形で委員会に貢献しているか気になった。
- ・ 大学で食品安全に関する研究をしている。論文作成に委員会の情報を活用している。

(参考3) 学会ブース等掲示用のポスターの改訂

食品安全に関する国際的合意

食品安全行政の基本的な考え方

「食品安全基本法」に定められている。

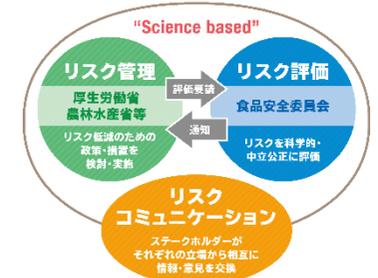
食品安全委員会は「リスク評価」を担当している。

- 国民の健康保護を優先
- 科学的根拠の重視
- 問題発生への未然防止
- 生産から販売までの各段階における一貫した対策(フードチェーン・アプローチ)
- 関係者相互の情報交換と意思疎通
- 政策決定過程等の透明性確保

※1 ハザード(危害要因)
健康に悪影響をもたらす可能性のある食品中の物質または食品の食品中の状態

※2 リスク
食品中にハザードが存在する結果として生じる健康への悪影響が起こる確率と影響の程度

リスクアナリシス



食品中に含まれるハザード^{※1}を摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、科学的根拠に基づき、その発生を防止し、又はそのリスク^{※2}を低減するためのプロセス。
リスク管理・リスク評価・リスクコミュニケーションの要素から構成。

リスク評価の実例

食中毒菌

Hazard Identification

生食用牛肉における腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌

Hazard Characterization

我が国における腸管出血性大腸菌による食中毒事例(摂取菌数、原因食品中の汚染菌数が判明したもの)

| 原因食品 | 汚染菌数 | 食品単位摂取量 | 摂取回数/人 |
|-----------------|--------------------------------------|---------------|----------------|
| シーフードソース サラダ | 4-18 cfu/100g 4-18 cfu/100g | 200g 72g | 11-30 cfu (平均) |
| メロン | 43 cfu/g | 50g | 892,000 cfu |
| イクラ醤油漬 | 0.2-0.9 MPN/100g 0.73-1.5 MPN/10g | 20-60g --- | --- |
| 冷凍ハンバーグ | 145 MPN/g | 100g 200g | (108~216 MPN) |
| 牛レバー刺し | 0.04-0.18 cfu/g | 50g以下 | 2-9 cfu |

最少菌数 2cfu/人(50g以下中)

サルモネラによるリスクは、O157によるリスクよりも低いとされている

Exposure Assessment

我が国の汚染状況

《枝肉表面のO157汚染率》
0.3~5.2% (汚染菌数のレベルは不明)

《大腸菌菌数調査》
50 cfu/cm² (枝肉表面)

アイルランドの汚染状況

2.4%に5.0cfu/g~40.7cfu/gのO157汚染(脱骨後の部分肉)

腸管出血性大腸菌の菌数は大腸菌群数を超えないため、我が国における菌数レベルがアイルランドのレベルを超える可能性は低い

Risk Characterization

- 1 報告事例の最少菌数より、FSOは0.04 cfu/gよりも小さい値であることが必要
 >>> 提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、FSOを**0.04 cfu/g**とした場合よりも3倍程度安全側に立つ
- 2 提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、FSOを0.04 cfu/gとした場合よりも3倍程度安全側に立つ
 >>> FSOの**1/10**をPOとすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性が見込まれる
- 3 厚労省の加工基準案によって生食部のPOが達成されていることを確認するには、微生物検査(腸内細菌科菌群を対象とする場合25検体以上が陰性)が必要

(2011年8月評価)

リスク評価の実例

化学物質

Hazard Identification

清涼飲料水中の六価クロム

動物実験(飲水投与)

小腸で腫瘍が増加

遺伝毒性試験

多くの試験で陽性結果。ただし、飲水投与と条件での遺伝毒性は十分に明らかではない

トランスジェニック動物を用いた試験により遺伝毒性メカニズム解明

腫瘍発生は遺伝毒性によるものとは考え難いと判断

>>> TDI設定(飲料水からのばく露)が適当と判断

Toxicological Profile

Hazard Characterization

動物実験結果からBMDL₁₀を算出

0.11 mg/kg 体重/日
マウスを用いた実験で小腸びまん性上皮過形成が観察された。これは、小腸腫瘍の前がん病変であると考えられたため、非発がん影響と発がん影響を分けて評価した。

BMDL₁₀からTDI(有害一日摂取量)を設定

1.1 μg/kg 体重/日

Risk Characterization

- 摂取量の推定値(平均的な見積り、高摂取者の見積り)はTDIよりも低い。
- 現状のミネラルウォーター及び水道水からの六価クロムの検出レベルにおいては健康影響が生じるリスクは低い。

Exposure Assessment

六価クロムの摂取源

ミネラルウォーター及び水道水 (※1)

ヒトの摂取量推定 (※2)

《平均的な見積り》
約**0.04 μg/kg 体重/日**

《高摂取者の見積り》
0.290 μg/kg 体重/日

- 注1 食品中では三価クロムとして存在すると考えられるため、食品は摂取量としなかった。
- 注2 様々な調査結果から得られたミネラルウォーター及び水道水中の六価クロム濃度の中央値、最大濃度(試算値)と、摂取量調査結果(厚労省研究)の中央値、95%ile値から推定。



キーワード

- BMD
- BMDL
- >>> 用語解説(別紙)参照

(2018年9月評価)

2019年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール

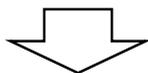
| 月 | 調査審議事項 |
|---------|---|
| 6月 | <ul style="list-style-type: none">○ 平成30年度食品安全委員会運営状況報告書について○ 2019年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について○ 2019年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について |
| 11月 | <ul style="list-style-type: none">○ 2019年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について○ 2019年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について |
| 2020年1月 | <ul style="list-style-type: none">○ 2020年度食品安全委員会運営計画について○ 2019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○ 2019年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果、2020年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について |

2019年度における「自ら評価」案件の選定スケジュール

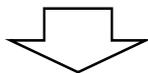
| 月 | 事 項 |
|---------|---|
| 2019年6月 | ○ 企画等専門調査会における審議 ・「自ら評価」案件選定の進め方について |
| 7月 | ○ ホームページ等による一般からの意見募集の実施 ○ 専門調査会等からの意見、ホームページ等により募集した一般からの意見、要望書等の整理 |
| 8月～10月 | ○ 事務局による「自ら評価」の案件候補の整理 |
| 11月 | ○ 企画等専門調査会における審議（第1回絞込み） ・前年度までの「自ら評価」のフォローアップ ・「自ら評価」の案件候補について議論 |
| 2020年1月 | ○ 企画等専門調査会における審議（第2回絞込み） ・「自ら評価」の案件候補の決定 |
| 2月 | ○ 食品安全委員会における審議 ・「自ら評価」の案件候補について議論 ・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 |
| 3月 | ○ 食品安全委員会における審議 ・意見・情報の募集の結果を踏まえ、「自ら評価」案件を決定 |

2020年度新規研究課題決定までのスケジュール

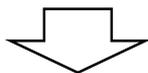
新ロードマップに基づく2020年度に優先的に実施すべき研究課題の決定
(2019年9月)



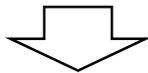
研究課題の募集
(2019年10月)



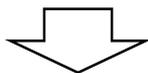
書面審査
(2019年11月～12月)



ヒアリング審査
(2020年1月)



研究課題候補の選定
(2020年1月～2月)

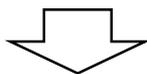


新規研究課題の食品安全委員会決定
(2020年3月)

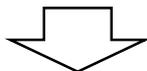
2019年度の研究事業評価実施スケジュール

〔平成30年度に終了した課題の事後評価〕

事後評価の実施（2019年7月）



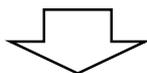
食品安全委員会への報告（2019年9月）



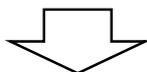
研究成果発表会（2019年10月）

〔2019年度に実施する課題の中間評価〕

研究成果報告書（中間報告書）の提出期限
（2019年11月）



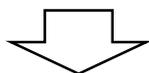
中間評価の実施（2020年1月）



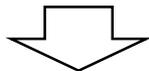
食品安全委員会決定（2020年3月）

2020年度に実施する調査課題の選定

新ロードマップに基づく
2020年度に優先的に実施すべき調査課題の決定
(2019年9月)



実施課題案の選定
(2020年1月～2月)



食品安全委員会決定
(2020年3月)