資料１－２

令和２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　令和２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等の開催
（４）委員会と専門調査会等の連携の確保
（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」の推進

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研究・調査事業の推進・・・・７
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
３　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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・13
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・・・・・・14

第９　国際協調の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
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　令和３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　令和２年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子・・・・・・・17

（別紙）
令和２度食品安全委員会運営計画別紙

令和２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
第１　令和２年度における委員会の運営の重点事項 （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。	○　新型コロナウイルス感染症対策を徹底しながら、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。	○　引き続き、新型コロナウイルス感染症対策を徹底しながら、「事業運営方針」に則り委員会の運営を行う。
（２）重点事項 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。 　本年度においては、特に以下の事項に係る取組を重点的に行うこととする。	○　委員会を１７回、専門調査会等を５９回開催し、５０案件の評価依頼を受け、５１案件の評価を終了した。（第３の１（１）～（３）参照）	○　引き続き、計画的な調査審議を行う。
a.　農薬再評価制度に向けた取組の推進 　平成３０年６月の農薬取締法の改正によって、国内登録のある農薬について一定期間ごとに最新の科学的水準に立って実施する再評価制度が令和３年度から開始されることから、リスク管理機関と連携しつつ円滑に評価を進めることができるよう準備作業を進める。	○　農薬取締法改正に伴い導入される令和３年度からの農薬の再評価に対応することを踏まえ、農薬専門調査会を農薬第一専門調査会から第五専門調査会までの５つの専門調査会に再編し、リスク管理機関と連携して準備作業を進めた。	○　引き続き、準備作業を進める。
b.　器具・容器包装のポジティブリスト制度に係るリスク評価の実施 　平成３０年６月の食品衛生法の改正によって、食品用器具・容器包装について国際整合的な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関し、評価指針等に基づき、リスク評価依頼がなされた物質から順次リスク評価を行う。	○　研究事業の成果が得られたこと等を踏まえ、ポリマー添加剤を使用する食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度導入や、溶出試験法で得られた知見の反映の観点から、「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」を改訂し、１０月６日に公表した。リスク評価の実施へ向けて、リスク管理機関と調整を進めた。	○　評価指針に基づき、計画的な調査審議を行う。

c. 新たな評価手法の導入に向けた検討 　ベンチマークドーズ法について、「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［動物試験で得られた用量反応データへの適用］」（令和元年１０月２９日委員会決定）に基づき、その活用を進めるとともに、疫学研究で得られた用量反応データに同法を適用する場合の手順や考え方の整理に向けた検討を進める。また、*in silico*評価方法の活用を推進するため、その適用手順等について知見の蓄積を行う。	○　ベンチマークドーズ法について、指針に基づき、過去の食品健康影響評価で用いた用量反応データの解析及び同結果の考察・検証等活用に向けた取組を進めた。 　また、疫学研究で得られた用量反応データに同法を適用する場合の手順や考え方の整理に向け、調査事業等を通じ、既存の適用事例に関する情報等の知見の蓄積を行い、検討を進めた。 ○　*in silico*評価方法について、その適用手順等に関する知見を蓄積し、食品健康影響評価において(Q)SAR（定量的構造活性相関）を活用する際に専門調査会等を含む食品安全委員会及び事務局が行う作業の標準的な実施手順を整理した手引き（Ames試験で検出される突然変異誘発性の評価手順）の作成作業を進めた。	○　引き続き、指針に基づくベンチマークドーズ法の活用に係る取組を進めるとともに、調査事業等を通じて知見を蓄積し、疫学研究で得られた用量反応データに同法を適用する場合の手順や考え方の整理に向けた検討を進める。 ○　引き続き知見の蓄積を行い、手引きの作成に向けた調査審議を行う。
②　リスクコミュニケーションの戦略的な実施 　科学的知見に基づく食品健康影響評価等の食品の安全性に関する情報について、国民の一層の理解を促進するため、「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、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。	○　新型コロナウイルス感染症の終息が見通せない中で、ウェブを活用してリスクコミュニケーションの方法を模索した。 ○　例年、第一四半期に対面で実施している全国食品安全連絡会議を、今年度は９月に動画で情報を提供した。 ○　ＳＮＳ（特にFacebook及び動画）により一般消費者や学校育関係者や食品関係事業者を含む関係者を対象として、情報発信及びホームページのコンテンツの充実に努めた。（第６参照）	○　新しい生活様式に合わせたリスクコミュニケーション方法による意見交換会等を実施する。 　引き続き、SNSによる情報発信及びホームページのコンテンツを充実させる。
③　研究・調査事業の活用 　「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（令和元年８月２７日最終改正。以下「ロードマップ」という。）等を踏まえ、研究・調査を計画的に実施し、その成果を食品健康影響評価に活用するとともに、評価方法の企画・立案等にも迅速かつ効果的に活用する。また、透明性を確保するため、事業実施の各段階において外部有識者による評価を行う。	○　研究・調査企画会議事前・中間評価部会（以下、「事前・中間評価部会」という。）において、令和３年度に委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題について「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３年度）」（以下「優先実施課題」という。）を取りまとめ、第７８８回委員会会合（９月１日）において決定され、（参考３－１）研究課題については公募を行う（９～１０月）等、計画的な研究・調査が実施された。 ○　新たな評価方法の導入や評価指針の改訂に関する検討において、研究・調査の結果を活用した。 ○　外部有識者により構成される研究・調査企画会議事後評価部会（以下、「事後評価部会」という。）において、令和元年度に終了した研究（９課題）について事後評価を実施し、第７９０回委員会会合（９月１日）において評価結果を報告した。（参考３－２）	○　事前・中間評価部会において、評価を実施し、令和３年度に実施する研究・調査を選定する等、引き続き、研究・調査を計画的に実施する。 ○　引き続き、研究・調査の成果を食品健康影響評価に活用するとともに、評価方法の企画・立案等にも迅速かつ効果的に活用する ○　研究・調査企画会議プログラム評価部会（以下「プログラム評価部会」という。）において、追跡評価を実施する。
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	○　海外への情報発信については、評価書等の英訳及びホームページへの掲載、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。	○　引き続き、海外への情報発信を積極的に実施するとともに、海外の関係機関との意見交換・情報交換をしつつ、将来的な対面での意見交換・情報交換を模索す

<table>
<tr><td>る。さらに、協力文書を締結している機関との定期会合や海外の専門家を招へいして国際ワークショップを開催する等、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。</td><td>○　予定していた国際会議等への出席や海外の専門家の招へいしたワークショップの開催等については、新型コロナウイルス感染症の影響により、多くが来年以降への延期となったが、一部ウェブ開催に変更となった会議等に委員、専門委員及び事務局職員が参加（計４回）し意見交換・情報交換を行った。（第８参照）</td><td>る。</td></tr>
<tr><td>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。</td><td>○　火曜日１４時を定例とし、令和２年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、原則として毎週１回、１７回開催した。

○　新型コロナウイルス感染症の蔓延を踏まえ、第７７９回委員会会合（４月９日）を臨時で開催し、「テレビ会議又はWeb会議システムを利用した食品安全委員会等への出席について」を決定した。</td><td>○　引き続き、運営計画に基づき委員会会合開催する。</td></tr>
<tr><td>（２）企画等専門調査会の開催
本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。</td><td>○　第３０回会合　（６月１２日）
・　「２０１９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７８３回委員会会合（７月７日）において決定された。）。
・　「令和２年度の『自ら評価』案件の選定について（案）」について、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。（参考４）
・　「令和２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。</td><td>○　令和２年２月頃に第３２回会合を開催し、次の事項について審議する。
・　令和３年度食品安全委員会運営計画（案）について
・　令和３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２年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び令和３年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について</td></tr>
<tr><td>（３）食品健康影響評価に関する専門調査会等の開催
食品健康影響評価を的確に実施するため、専門調査会を開催する。
既存の専門調査会等での審議が困難な課題や複数の専門調査会等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。</td><td>○　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）

<table><tr><th>専門調査会等名</th><th>開催実績</th></tr><tr><td>企画等専門調査会</td><td>1</td></tr><tr><td>添加物専門調査会</td><td>5</td></tr><tr><td>農薬第一専門調査会</td><td>2</td></tr><tr><td>農薬第二専門調査会</td><td>5</td></tr><tr><td>農薬第三専門調査会</td><td>4</td></tr><tr><td>農薬第四専門調査会</td><td>4</td></tr><tr><td>農薬第五専門調査会</td><td>5</td></tr><tr><td>動物用医薬品専門調査会</td><td>8</td></tr><tr><td>器具・容器包装専門調査会</td><td>1</td></tr></table></td><td>○　引き続き、専門調査会等を開催する。</td></tr>
</table>

	汚染物質等専門調査会	0
	微生物・ウイルス専門調査会	1
	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	5
	新開発食品専門調査会	1
	肥料・飼料等専門調査会	3
	栄養成分関係添加物ＷＧ	1
	香料ＷＧ	0
	六価クロムＷＧ	0
	薬剤耐性菌に関するＷＧ	3
	評価技術企画ＷＧ	2
	アレルゲンを含む食品に関するＷＧ	3
	鉛ＷＧ	2
	菌末を原材料として使用する調製粉乳ＷＧ	1
	計	５９

（注）４月１日以降、農薬専門調査会は農薬第一専門調査会から第五専門調査会までの５つの専門調査会に再編された。

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	○　新たに設置したワーキンググループはなかった。	
②　専門調査会の下に部会を設置	○　新たに設置した部会はなかった。	
③　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	○　５月１８日の動物用医薬品専門調査会に肥料飼料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。 ○　７月２９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。 ○　８月１９日の栄養成分関連添加物ワーキンググループに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。 ○　８月２１日の添加物専門調査会にかび毒・自然毒等専門調査会専門委員の専門委員１名を招いて調査審議を行った。	
④　関係する専門調査会等を合同で開催	○　合同で開催した案件はなかった。	
（４）委員会と専門調査会等の連携の確保 専門調査会等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等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「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、関係府省連絡会議会議幹事会が原則として毎週１回開催された。 ○　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。 ○　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回開催された。	○　１１月１１日に関係府省連絡会議会議が開催される予定。 ○　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。 ○　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。
（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、必要な予算並びに食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度導入等への対応及び薬剤耐性菌に係るリスク評価体制の強化に必要な定員を要求した。（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 　　３２１６案件（うち今年度に評価依頼があった案件５０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。） 　　２９０６案件（うち今年度に評価が終了した案件５１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４０件 ・今年度に評価が終了した案件数２４件（うち期間内に処理した件数２４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	○　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。	○　引き続き、計画的な調査審議を行う。

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。	・今年度に評価依頼があった案件数　１件 ・今年度に評価が終了した案件数　１０件	
２　評価ガイドライン等の策定 本年度においては、器具・容器包装について、ポリマー添加剤の評価に対応するため、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（令和元年５月２８日委員会決定）の改訂を行うとともに、薬剤耐性菌について、国際的な動向を踏まえたより適切な評価を推進するため、家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針（平成１６年９月３０日委員会決定）の改訂を行う。	○　器具・容器包装について、ポリマー添加剤の評価等に対応するため、「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」を改訂し、１０月６日に公表した。 ○　薬剤耐性菌について、国際的な動向を踏まえたより適切な評価を推進するため、「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」の改訂に向けて検討を進めた。	○　評価指針に基づき、計画的な調査審議を行う。（再掲） ○　引き続き、評価指針の改訂を行うための調査審議を行う。
農薬については、再評価制度の開始も見据え、最新の科学的知見を踏まえ、残留農薬に関する食品健康影響評価指針（令和元年１０月１日委員会決定）の改訂に向けて精力的に検討を進める。	○　農薬について、再評価制度の開始も見据え、「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」の改訂（公表文献の取扱い等の関係資料の追加）に向けて作業を進めた。	○　引き続き、評価指針の改訂を行うための調査審議を行う。
添加物については、国際的な動向を踏まえた評価手法に関する研究事業の取りまとめを活用して、添加物に関する食品健康影響評価指針（平成２２年５月２７日委員会決定）の改訂を検討するとともに、遺伝子組換え食品等については、より適切な評価の推進のため、遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準（平成１６年１月２９日委員会決定）及び遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準（平成１６年３月２５日委員会決定）の改訂を検討する。	○　添加物について、研究事業の取りまとめを活用して、「添加物に関する食品健康影響評価指針」の改訂（国際的な動向を踏まえた評価手法の改訂及び乳児を対象にした評価手法の策定等）に向けて作業を進めた。 ○　遺伝子組換え食品等について、「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」及び「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」の改訂（科学の進歩に伴い主流となってきている遺伝子解析法の取扱い）に向けて検討を進めた。	○　引き続き、評価指針の改訂を行うための調査審議を行う。 ○　引き続き、評価指針の改訂を行うための調査審議を行う。
３　「自ら評価」の推進 （１）「自ら評価」案件の選定 本年度における「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。	○　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（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。	○　企画等専門調査会において案件選定を進める。
（２）「自ら評価」の調査審議の推進 前年度までに選定された以下の「自ら評価」案件について、調査事業等で収集・整理した科学的知見を活用し、それぞれ調査審議を進める。		

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） ②　「アレルギー物質を含む食品」（平成２７年度決定）	○　鉛ワーキンググループにおいて、食品安全確保総合調査等で収集・整理した科学的知見を活用し、調査審議を進めた。 ○　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、調査審議を進めた。	○　引き続き、ワーキンググループにおいて調査審議を進める。 ○　引き続き、ワーキンググループにおいて調査審議を進める。
（３）「自ら評価」の結果の情報提供等 「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」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。	○　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、令和元年度の調査により収取された科学的知見に基づき、ファクトシートの更新作業を進めた。また、ダイオキシン類について、令和元年度に科学的知見の収集に関する調査を実施し、情報提供を目的としたファクトシートの新規作成作業を進めた。	○　ファクトシートの更新及び新規作成作業が終了次第、ホームページ、Facebook等で情報提供を行う。
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、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。	○　リスク管理機関に対し、平成３０年１０月１日から令和元年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２５回）を開始した（１０月）。	○　調査結果を、年度内に委員会に報告する。
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令和３年２月を目途に実施する。	○　平成３１年４月から令和２年３月までに食品安全モニターから２１件の提案・報告を受け付け、その概要を第７８４回委員会会合（７月２１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９件、関係省庁別では、厚生労働省に関するものが最も多く１４件であった。	○　令和２年１２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
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　食品健康影響評価技術研究の推進 （１）前年度に終了した研究課題の事後評価の実施 前年度に終了した研究課題について、別紙３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の公表を行う。	○　事後評価部会において、令和元年度に終了した９研究課題について事後評価を実施し、第７８８回委員会会合（９月１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。（参考３－２）	○　令和元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、ホームページにおいて公表する。 ○　２月頃に研究成果発表会を開催する予定。
（２）本年度における研究課題の実施 本年度に実施する研究課題について、別紙３に掲げる	○　令和２年度採択課題（９課題）（参考３－３）及び前年度からの継続課題（７課題）につい	○　令和３年度に継続実施予定の課題につ

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。	て、各主任研究者から提出される中間報告書を取りまとめている。	いて、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。
（３）食品健康影響評価技術研究課題の選定 来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、ロードマップを踏まえた優先実施課題を策定し、別紙４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。	○　事前・中間評価部会において、令和３年度の優先実施課題（案）を取りまとめ、第７８８回委員会会合（９月１日）において決定した。（参考３－１） 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）。 ○　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）。	○　令和３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３年２月に開催予定の事前・中間評価部会で選定後、委員会に報告し、決定する。 ○　今後開催される課題の選定等に関する事前・中間評価部会が終了する都度、その議事概要を公表する。
（４）適正な経理の確保 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、１０月頃に実地指導を行う。	○　各研究機関から提出される会計実績報告書を確認し、必要に応じて助言を行っている。	○　引き続き、令和２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。 ○　１～２月ごろに実地指導を行う予定。
（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））等を開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。	○　「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」の構成員である、厚生労働省、農林水産省及び消費者庁の研究・調査担当者間で情報交換を行った。	○　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。
２　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 来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、ロードマップを踏まえ優先実施課題を策定し、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性の高いものを選定する。入札公告の際には、調査・研究機関に幅広く周知する。	○　事前・中間評価部会において、令和３年度の優先実施課題（案）を取りまとめ、第７８８回委員会会合（９月１日）において決定した。（参考３－１）	○　令和３年２月に開催予定の事前・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。
（２）食品安全確保総合調査の実施		

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、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。	○　選定した調査の対象課題（５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、調査請負先を決定し、現在調査を実施している（１課題は再公告を検討中）。（参考３－４）	○　調査終了後、調査報告書をホームページに公開する。
３　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活用状況について確認し、その結果について追跡評価を行う。	○　１２月の追跡評価に向け、これまで行った研究事業及び調査事業の活用状況の確認作業を現在実施している。	○　令和２年１２月にプログラム評価部会において追跡評価を実施する。
第６　リスクコミュニケーションの促進 科学的知見に基づく食品健康影響評価等の食品の安全性に関する情報について、国民の一層の理解を促進するため、「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、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。本年度の重点テーマは「食品安全の基本的な考え方」及び「食中毒」とし、重点対象者は学校教育関係者及び食品関係事業者とするが、機動的な対応が必要な案件が生じた際には、適切に対応する。 また、一般消費者などの国民を対象とした意識調査等を実施し、対象者のニーズの把握に努める。		
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。 （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、一般消費者向けの情報について、より見やすくなるよう、ページ構成や記載内容を見直し、本年度内に更新する。	○　ホームページで、食品健康影響評価の結果等について随時、情報を提供した。 ４月には、食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したという科学的情報がないこと、同感染症を予防する食品はないこと、正しい手洗いが有効な対策であることを紹介するページを開設した。 ６月には、妊婦と妊婦を支える周囲の大人に向けた食品安全の情報を更新した。 ８月には、一般消費者向けの情報について、より見やすくなるよう、相互リンクや表記を改善した。	○　引き続き、情報提供を行うとともに、より使いやすいホームページになるよう必要な更新を行う。
（２）SNS等 食品安全委員会の情報を広く届ける観点から、SNSやメールマガジン等のコミュニケーションツールについて、新たな媒体の活用を含めた各ツールの役割分担・連携について、前年度に行った利用状況分析やアンケート結果を踏まえ、ツールの利用者や特性に応じた内容での発信	○　新型コロナウイルス感染症拡大を防止しつつ、利用者に食品安全に関する適切な情報を発信するため、SNSによる情報発信に注力した。	○　引き続き、情報発信コミュニケーションツールの改善に努める。

となるよう、改善を進める。 ① 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た、機動的な対応が必要な健康被害案件や食中毒に関連した情報等の季節性を考慮した記事、上記利用状況分析やアンケート結果も踏まえた利用者ニーズに沿ったテーマの記事を適時発信する。	○　新型コロナウイルス感染症の影響により、自宅での調理、弁当等のテイクアウトや宅配を利用する機会が増えたたことから、食中毒予防の注意喚起を行った。妊婦と妊婦を支える周囲の大人向けの情報、海外の食品安全に関する情報、食品安全に関する基礎知識、食品安全に関する用語の解説、新型コロナウイルス感染症と食品についての情報等を科学的根拠とともに発信した（約３本／週）。	○　引き続き、利用者ニーズに沿ったテーマを中心に情報提供を行う。
② 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、「読物版」として、消費者のみならず食品関係事業者等にも役に立つ食品健康影響評価等の内容や食品の安全に関する情報を分かりやすく解説して発信する。	○　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発信した。 ○　令和２年３月まで配信していたメールマガジン「読み物版」に代わり、スマートフォン等で手軽に視聴できるYouTubeを活用した情報提供を検討し、５、６、９及び１０月に動画を配信した。(④参照)	○　「Weekly版」は引き続き発信を行う。 ○　長い文章による情報提供に比べ、視覚的・聴覚的に一度に情報を提供できる利点や、新型コロナウイルス感染症に対応した新しい生活様式の中での情報発信としての利点を踏まえ、今後はメルマガ読み物版に代え、YouTubeによる動画配信を活用する。
③ ブログ 誰からもアクセスしやすく、発信日時も含めたアーカイブ機能も持つブログの特性を活用し、Facebookで配信した内容を始めとした各種発信情報を掲載し、食品の安全に関する情報提供の場とする。	○　Facebook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。	○　引き続き、情報提供を行う。
④ YouTube 「精講：食品健康影響評価」等の講座について、講座参加者への復習の機会と、講座に参加できなくとも講座内容を視聴する機会を提供するため、動画として見やすい形になるよう資料を入れ込むなどの編集をした上で、掲載する	○　５月に「食品安全の基礎知識」～微生物を中心に～を配信した。６月に、子ども向けに「毒がある身近な植物」・「食べ物の安全を守るために」・「食べ物の安全は量の問題」の３編を配信した。 ○　新型コロナウイルス感染症がまん延する中での情報提供及び意見交換会の方法としてYouTubeの活用方法を検討した。９月には、YouTubeを活用して地方公共団体との全国食品安全連絡会議を開催した。（３（２）参照）１０月には、ノロウイルスのリスクプロファイルを解説する「精講」を開催した（２（１）参照)。	○　１月、「加熱と調理」をテーマとした「みんなのための食品安全勉強会」を対面の意見交換会ではなく、動画配信により開催する。
（３）広報誌、パンフレット、ポスター、教材の作成 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広報誌「食品安全」に取りまとめ、広く国民に情報を提供する。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」を、意見交換	○　広報誌「食品安全」は５５号から１年に１回の発行に変更した。５５号及び５６号は第３四半期に公表したが、令和元年度の活動をまとめた５７号からは、食品安全委員会が設置された７月に公表することとし、７月にウェブサイトに掲載するとともに、冊子に取りまとめ、関係機関へ配布した。また、マスコミや学会等へ広く周知を行った。	○　１１月及び１２月に予定されている意見交換会等でパンフレット、キッズボックス総集編等の配布、ポスターの展示を行う。

会等において配布する。 　リスクアナリシスの考え方やリスク評価の実例について解説したポスター（２０１９年改訂）について、学会のブース出展等で掲示し、来場者への食品安全員会の活動等に対する理解促進を図る。 　くわえて、学校教育関係者が学校現場で活用するための教材の作成を進める。	○　パンフレット「食品安全委員会」や「キッズボックス総集編」については、依頼のあった講演や訪問学習の受け入れ等において配布を行った。 ○　かび毒デオキシニバレノールのリスク評価を解説したポスターを作成した。 これまでのところ新型コロナウイルス感染症の影響により学会等でのブース出展の機会はない。 ○　中高学校で食品安全に関する科学的情報を学ぶための教材を、研究事業を活用して作成中。	
（４）食品の安全性に関する用語集 　食品安全に関して、基本的な考え方を整理しつつ、各用語の内容を説明する「食品の安全性に関する用語集」について、食品健康影響評価の理解促進のため、ウェブサイト版・冊子版ともに広く周知・提供する。意見交換会等では、参加者に冊子を提供し、講座の内容や食品安全に関する知識・仕組みの理解増進に役立てる。	○　新型コロナウイルスの影響により、意見交換会等が中止となり、冊子の配布は予定通り実施できていないが、全国食品安全連絡会議の機会に地方公共団体に配布をしたところ、好評を得ている。 ○　ウェブサイト版については、Facebookで用語を紹介する等の情報発信を行った。	○　引き続き、意見交換会等の場で周知・提供を行うとともに、内容についても随時見直しを行い、ウェブサイト版で更新をする。
２　「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 　一般消費者の食品安全に関連する様々な意思決定が、偏った情報に左右されず、科学的根拠に基づき合理的に行われるよう支援するため、以下の取組を行う。		
（１）評価書等の解説講座 　食品関係事業者、研究者や行政担当者等の専門家を対象として、食品健康影響評価やリスクプロファイルについて理解を深めるために、講座「精講：食品健康影響評価」を複数地域で開催する。	○　冬期に発生件数が急増するノロウイルスによる食中毒の予防に資するため、食品事業者、研究者、行政担当者等の専門家を対象に、１０月に、講座「精講：リスクプロファイル-ノロウイルス-」をYouTubeを活用して動画配信した。	
（２）意見交換会、講師派遣等 　波及効果が期待できる層を対象として、地方公共団体と食品安全委員会の共催の意見交換会を各地で開催し、食品安全に関する科学的情報を提供する。当該意見交換会では児童・生徒、保護者等への波及が期待される学校教育関係者及び食品を供給する立場にある食品関係事業者を対象とする。 　また、広く一般消費者を対象とした食品安全に関する講座として、地方公共団体、消費者団体、関係職能団体、事業者団体等が主催する意見交換会やセミナー等に講師を派遣する。 　食品安全委員会の国際的な認知度の向上と国際貢献の観点から、海外の行政関係者等を対象とした研修への講師派遣依頼についても、積極的に対応する。	○　７月、地方公共団体に、当委員会との共催又は団体主催の意見交換会の開催の予定の有無等を調査した。その結果、本年度は、新型コロナウイルス感染症感染拡大防止の業務を優先すること等を理由に、意見交換会の開催を予定している団体数は極めて少ないこと、意見交換会を企画している団体では、下期に計画している団体が多いことがわかったため、まずは希望する地方公共団体を対象にWeb会議システムを利用した開催を行い、その事例についてほかの地方公共団体にも共有したうえで、積極的な呼びかけをすることにした。 ○　消費者団体の要望を受けて、７月に消費科学センター、９月に消費者団体連合会に講師を派遣した。（３（３）） ○　新型コロナウイルスの影響により、海外の行政関係者等を対象とした研修への講師派遣には対応できていない。	○　地方公共団体との共催オンライン会議システムを活用して、１２月に京都府と意見交換会を開催予定。 ○　講師派遣（予定） １１月　石川県、ほか３回

（３）訪問学習受入れ 　食品安全を守る仕組み等に関心のある中学生、高校生、大学生等からの訪問学習の受入れについて、積極的に対応する。	○　６月にオンライン会議システムを活用し、防衛医科大学の学生の訪問学習を受入を行い、「食品の安全を守るしくみ-リスク評価-」の情報提供と意見交換を行った。	○　オンライン会議システムを活用して、１２月に新潟大学及び慶應義塾大学を予定。
（４）食の安全ダイヤルの活用 　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、食の安全ダイヤル等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。	○　必要に応じ、隔週で開催されるリスコ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。	○　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。 ○　消費者からよく聞かれる質問等に関するＱ＆Ａのホームページを更新する。
３ 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 　関係省庁が、食品の安全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。	○　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（１６回）。 ○　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。新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、出展を予定していた親子参加型イベントが中止となった。	○　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。 ○　児童向けの動画配信を１２月(冬休み)に、「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、関係省庁と連携して、１１月～３月の間に動画配信やオンライン開催を計画。 ○　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。
（２）地方公共団体との連携 　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、学校教育関係者及び食品関係事業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、地方公共団体との連携強化を進める。（２（２）参照） 　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。	○　例年、第一四半期に対面で実施している全国食品安全連絡会議を、今年度は９月にYoutubeにより動画で情報を提供した（視聴可能期間：約２週間）。 ○　動画の内容は新型コロナウイルス感染症が発生している中で実践できるリスクコミュニケーションの方法及びSNS発信の具体例とした。	○　引き続き、地方公共団体との連携を強化するためリスクコミュニケーションに関する情報の共有に努める。
（３）マスメディア、消費者団体、事業者団体、関係職能団		

体等との連携（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、事業者団体、関係職能団体等との間で、円滑に情報交換できる体制を構築するため、定期的に意見交換や情報提供を実施し、関係強化を図る。 　マスメディアとの間では、幅広く国民に科学的知見に基づく食品の安全に関する情報が届くよう、季節性や話題性を踏まえつつテーマ設定を行い、意見交換会を実施する。消費者団体との間では、要望を踏まえつつ、構成員も参加する場への講師派遣等を実施する。	○　消費者団体の要望を踏まえつつ、一般財団法人消費科学センター主催の消費者大学講座（７月）及び一般社団法人全国消費者団体連絡会主催の食に関する学習会（９月）において、構成員向けに、食品委員会が行っている情報発信に関する取組や健康食品に関して情報提供し、意見交換を行った。	○　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。
（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、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、学会において講演等とブース出展を行う。	○　重点的に連携を強化する学術分野の学会について、本年度の開催予定等を明確にし、学会での講演等を計画した。しかし、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため学会の開催が中止等となったため学会での講演及び委員会の紹介のためのブース出展の実績はない。	○　引き続き、開催情報を注視し、食品安全委員会を紹介できる学会を模索する。
第７　緊急の事態への対処 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。	○　令和２年４月以降、食品の安全性に関係する大規模な緊急事態は発生しなかった。	○　引き続き、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。
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。	○　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。 ○　訓練計画及び令和２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。	○　第３２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。
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、４月～１１月（着任者研修・実務研修）、１２月（確認訓練）を目処にそれぞれ行い、緊急時対応体制の実効性を確認するとと も	○　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。 ・緊急時対応手順研修（５月） ・情報収集・発信研修（６月） ・緊急時対応事例講習会（１０月）	○　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する。

に、担当者の実践的対応能力の向上等を図る。		
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 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等を、毎日収集する。 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的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。 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。	○　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付した。 ○　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。	○　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。
第９　国際協調の推進 １　国際会議等への委員及び事務局職員の派遣 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。 ２０２０年５月　Ｐｒｉｏｎ２０２０ ５月　ＦＡＯ／ＷＨＯ合同残留農薬専門家会議（ＪＭＰＲ）トレーニングコース ６月　第８９回ＦＡＯ／ＷＨＯ合同食品添加物専門家会議（ＪＥＣＦＡ） （テーマ：食品添加物） ６月　第３５回ＯＥＣＤ農薬作業部会 ８月　米国バイオ規制視察 ９月　ＪＭＰＲ ９月　レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（ＧＳＲＳ）２０２０ １０月　第９０回ＪＥＣＦＡ（テーマ：食品汚染物質） １０月　化学物質の複合曝露に関する国際ワークショップ及びリスク評価手法に関するリエゾングループ物理的会合 ２０２１年３月　米国毒性学会（ＳＯＴ）	○ 新型コロナウィルス感染症の影響により、予定していた国際会議等については、多くが来年以降に延期となったが、一部についてはウェブ会議システムを利用することにより開催された。ウェブ会議システムを利用することにより開催された下記の会議等については、委員、専門委員又は事務局職員が参加し、各国の専門家との情報・意見交換等を行った。 ・６月　第８９回ＦＡＯ／ＷＨＯ合同食品添加物会議（ＪＥＣＦＡ） （テーマ：食品添加物） ＷＨＯエキスパートとして専門委員１名が参加。 ・６月　第３５回経済開発協力機構（ＯＥＣＤ）農薬作業部会 意見交換及び情報収集のため事務局職員１名が参加。 ・９月　レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（ＧＳＲＳ）２０２０ 情報収集のため委員１名及び事務局職員４名が参加 ・１０月　２０２０国際食品保全学会（ＩＡＦＰ）（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名が参加。	○　以下の国際会議等に委員又は事務局職員が参加し、各国の専門家との情報・意見交換等を行う。なお、こららの会議等は既にウェブ会議システムを利用することにより開催されることが決まっている。 ・３月　食品安全機関会合（Heads of Food Agencies Meeting） ・３月　米国毒性学会

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合等に委員等を派遣する。		
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。	○　新型コロナウイルス感染症の影響により、海外から研究者や専門家を招へいしイベントを開催することが困難な状況にあるが、ウェブ会議システムの利用を含めて開催の可能性を検討した。	○　引き続き、開催の可能性を検討する。
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、連携の構築を行う。	○　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リスク評価に関するリエゾングループ（ＩＬＭＥＲＡＣ）、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）、食品中の微生物の安全性に関するリエゾングループ（ＩＭＦＳＬＧ）、及び食品中の化学物質の安全性に関するリエゾングループ（ＩＦＣＳＬＧ）に参加し、適宜情報交換を行った。 ○　６月、ＥＦＳＡが開催する科学的専門家会合（ＥＦＳＡ　Ｓｃｉｅｎｔｉｆｉｃ　Ｃｏｌｌｏｑｕｉｕｍ）に、事務局職員２名を派遣する予定であったが、新型コロナウイルス感染症の影響により開催が１年見送られた。 ○　８月、ＢｆＲのリスク評価及びリスクコミュニケーションに関するサマースクールに、事務局職員１名を派遣する予定であったが、新型コロナウイルス感染症の影響により開催が１年見送られた。	○　引き続き、左記リエゾングループを通じ情報交換を行う。 ○　引き続き、メール等で適宜連絡を取りながら、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。
４　海外への情報発信 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。 食品安全に関する論文及び食品健康影響評価書の概要等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回発行するとともに、バックナンバーも含めた本ジャーナルのPubMED Central（ＰＭＣ）への収載を通じて、国内外に広く情報発信していく。	○　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した。 ○　英文ジャーナルについて、６月にvol.８ No.２、９月にvol.８ 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。また、これらは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）に収載された。	○　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。 ○　１２月下旬に「Food Safety vol.８No.　４」を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAG上に掲載し、PubMEDへの収載を進める。 ○　引き続き、PubMEDへのバックナンバーも含めた収載を進める。

注：月、月日の表記において年を付していない場合は、令和２年の月、日。

令和２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

参考１　令和３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　令和２年度食品安全委員会緊急時対応訓練の骨子・・・・・・・20

参考１

令和３年度予算概算要求及び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

９６１百万円（令和２年度予算額９５７百万円）

（２）主要事項（かっこ内は令和２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

６３２百万円（６２８百万円）

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

２５９百万円（２５９百万円）

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

４４百万円（　４４百万円）

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

２６百万円（　２６百万円）

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　定員要求の概要

①　食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度導入等に対応した評価体制の強化に伴う増（１名）

②　薬剤耐性菌に係るリスク評価体制の強化に伴う増（１名）

※別途、定員合理化計画による削減２名

参考2

食品健康影響評価の審議状況

（令和2年10月31日現在）

区分	諮問案件						自ら評価
	要請件数 注1、2）	うち令和2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2年度分	評価終了 注5）
添加物	296	1	1	3	292	5	
栄養成分添加物	2		1		1		
香料	7				7		
農薬	1260	18	152	4	1104	23	
うちポジティブリスト関係	544	1	139	2	403	4	
うち清涼飲料水	25				25		
うち飼料中の残留農薬基準	59		19		40	1	
動物用医薬品	633	6	25	5	603	12	
うちポジティブリスト関係	137		24	4	109	5	
器具・容器包装	21		3		18		
汚染物質等	70		2		66		2
うち清涼飲料水	52		1		51		
微生物・ウイルス	23	1	1		20	1	2
プリオン	81	2	9	3	55		14
かび毒・自然毒	14				9		5
遺伝子組換え食品等	334	17	27	3	304	2	
新開発食品	92				91	1	1
肥料・飼料等	307	5	56	3	248	5	
うちポジティブリスト関係	143		47	3	93	1	
薬剤耐性菌	69		11		58	2	
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）	3		1		2		
合計	3216	50	289	21	2882	51	24

（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」、「アレルゲンを含む食品」、「硫酸コリスチン（薬剤耐性菌）」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。

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

３－１　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３年度）（令和２年９月１日　食品安全委員会決定）

３－２　令和元年度終了食品健康影響評価技術研究の事後評価結果一覧

３－３　令和２年度食品健康影響評価技術研究採択課題

３－４　令和２年度食品安全確保総合調査課題

３－５　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

参考３－１

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３年度）
（令和２年９月１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・戦略的実施を図っているところである。

令和３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　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　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。なお、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を行うことも望まれている。

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 食品の製造や加工等の過程で意図せずに含まれることがある有機汚染物質（クロロプロパノール類（脂肪酸エステルを含む。）、多環芳香族炭化水素、パーフルオロ化合物等）について、ヒト（感受性の高い集団を含む。）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 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。

２　調査事業

（１）野生動物由来の食肉中のハザードに関する情報収集調査

野生動物由来の食肉中に存在する様々な特殊のハザード（細菌、ウイルス、寄生虫、汚染物質等）に関し、喫食される野生鳥獣の種類及びハザードに関する国内外の

知見の収集及び整理を実施する。

（２）新規食品の安全性評価手法等に関する調査

世界的なたんぱく質の需要の増加に伴い、持続可能な食料供給の観点から、新技術を用いた代替肉や培養肉等の代替たんぱく質についての研究・開発が進められている。これを踏まえ、代替たんぱく質の安全性評価手法の検討に資するため、新規食品（代替肉、培養肉、昆虫食等）に関する国内外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のばく露を受けることによる健康影響発現メカニズムに関し、特に、ヒトの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について、化学物質の構造・活性情報を考慮しつつ、生理機能や動態の特性等におけるヒトとの種差を検討すること等により、より精緻な食品中の化学物質のリスク評価に資する研究を実施する。

３　新たなリスク評価方法等の活用

１　研究事業

（１）食品中の化学物質に関する体内動態を考慮した毒性評価手法に関する研究

残留農薬等の食品中に残留する化学物質については、ヒトでの実際のばく露と動物実験で設定される用量や投与方法との間に大きなかい離がある。これまでに得られた動態試験及び毒性試験の情報を整理・統合し、これらの試験における用量設定等の投与計画のあり方を検討の上、科学的に妥当な毒性評価手法及び解釈を提案する。

（２）新たな育種技術を用いた食品のリスク評価手法に関する研究

遺伝子組換え技術を用いて作出された台木に非遺伝子組換え植物を接ぐ等の新たな育種技術が国内外において研究・開発されており、将来、それらの技術を用いて作出された食品の流通が予測されることを踏まえ、当該食品のリスク評価手法の確立のための研究を実施する。

２　調査事業

（１）農薬の再評価に係る諸外国の状況調査

農薬の再評価制度が導入されることを踏まえ、再評価制度に基づき再評価が予定されている農薬の効率的な評価の検討に資するため、既に同様の制度が導入されている諸外国におけるこれらの農薬の再評価の状況について調査する。

（２）化学物質のリスク評価における不確実係数の設定に関する情報収集調査

より精緻な不確実係数の設定を検討するため、実験データに基づく化学物質特異的調整係数等に関するガイダンスや評価事例について、国内外の知見の収集及び整理を実施する。

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。

参考３－２

令和元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
３　新たなリスク評価方法等の確立	合成樹脂製器具・容器包装のリスク評価における溶出試験法に関する研究	17.6	4.6	4.3	8.8	＜総合コメント＞ 日本におけるポジティブリスト制度下での評価方法の方向性を検討するに当たり、溶出試験等に係る基本的なデータを揃えることができた。その結果、本研究成果が食品安全委員会の評価指針に採用されたことは高く評価できる。 ＜その他＞ ・科学的なリスク評価に欠かせない溶出試験法が、丁寧な条件検討により、開発された。 ・溶出量見積りの更なる精緻化を期待する。 ・論文化を期待する。
３　新たなリスク評価方法等の確立	新規評価支援技術の開発に関する研究～毒性予測に向けたデータベースの活用方法の検討～	15.3	4.3	3.5	7.5	＜総合コメント＞ 反復投与毒性の*in silico*予測法の確立に向け、一定の成果が得られた。どのように活用するのか、どのような構造のデータベースがあるべきなのかなど、具体的な結果や今後の課題を提示して欲しかった。 ＜その他＞ ・*in silico*予測モデルと実際の毒性が一致しない物質について一層の精査が欠かせない。 ・今後、更に毒性情報を追加して発展させると有用性が高まると考えられる。
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	食物消化過程におけるカンピロバクターの生残特性を基盤とする新たな用量反応モデルの開発	16.1	4.3	4.1	7.8	＜総合コメント＞ ユニークな視点・展開の研究であり、ヒト消化管内でのカンピロバクターの動態について、用量反応モデルを提示したことは評価できる。人体内の部位ごとにおける摂取菌量と感染確率の一層の精査や疫学データの利用等によるモデルの改良を期待する。 ＜その他＞ ・低用量感染モデルは新しい研究であり、リスク評価に有用である。 ・ピロリ菌感染によって胃内pHは高くなること、他方、プロトンポンプインヒビターやH_2ブロッカーにより胃内pHが高いヒトが増えていることからも、胃内pHの初期値が6-7程度である場合の残存率に与える影響についても考慮することが望ましい。 ・*in vitro*の成果であり、人体での免疫などの相互作用で感染は成立するので、研究成果が誤解を招かないよう説明されたい。

令和元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
３　新たなリスク評価方法等の確立	食品に非意図的に混入する微量化学物質のリスク評価へのin silico 評価手法の適用に関する研究	16.9	4.6	4.1	8.1	＜総合コメント＞ 食品に非意図的に混入する微量な物質の毒性を予測するのは容易ではなく、「食品関連化学物質の安全性評価における*in silico*手法適用の考え方」が提案されたことは、リスク評価に有用である。 ＜その他＞ ・*in silico*リスク評価に使う毒性情報データベースに物質を追加するための情報基盤ができたことは意義がある。今後の情報の蓄積が期待される。 ・今後の課題が明らかにされており、さらに新しい視点からの研究展開が望まれる。
３　新たなリスク評価方法等の確立	ベンチマークドース手法の健康影響評価における適用条件の検討	16.1	4.3	3.9	8.0	＜総合コメント＞ 動物実験データへのBMD法適用条件が提言され、食品安全委員会における「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［動物試験で得られた用量反応データへの適用］」の作成に直結した研究成果が得られた。疫学データへの適用の検討等十分と言えない部分もあり、今後とも継続すべき課題である。 ＜その他＞ ・実験データと疫学データを用いたモデル化は、サンプリングや交絡因子によって大きく結果が変動するので、困難な領域であるが、今後のベイズ推定などによる改善を期待する。 ・病理学データや疫学データの取得時における実験計画、データ取得方法等の望ましい方向性を提案していくことが必要と考えられる。
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	国内で多発するカンピロバクター食中毒の定量的リスク分析に関する研究	17.3	4.8	4.5	8.0	＜総合コメント＞ 生産、食鳥処理及び消費の各段階において、定量的リスク分析を行う本研究はリスク評価に有用であり、蛍光イムノクロマト法等の試験法を開発したことも評価できる。 ＜その他＞ ・本研究の成果をもとに、科学的に食中毒発生を阻止する方策を練ることが望まれる。 ・食中毒患者の推定値が算出されており、確認のために継続的運用が望まれる。 ・ギランバレー症候群に関連性のあるゲノム特性などがさらに明らかになれば、ピンポイントでの対策につながることが期待される。

令和元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
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	重篤なアレルギーのリスクとなる果物類アレルゲンコンポーネントに関する研究	14.0	3.9	3.6	6.5	＜総合コメント＞ 本研究は、新たなアレルゲンコンポーネント2品目を解析するなど、果物類による食物アレルギーの基礎研究として重要である。新たなアレルゲンコンポーネントの実際の症状への関与についての解析を期待する。 ＜その他＞ ・即時型と口腔症状のみの区別ができるアレルゲンコンポーネントは明確化されず、今後さらに研究が必要と考えられる。 ・本研究の成果をもとにハイリスク者に関し更に踏み込んだ科学的考察が望まれる。 ・臨床的にも、日常生活においても有用な知見が得られた。食品安全としての「予防」に結びつく進展を期待したい。
２　健康影響発現メカニズムの解明	フモニシンのモディファイド化合物のリスク評価に関する研究	16.4	4.3	4.1	8.0	＜総合コメント＞ トウモロコシ加工品中のモディファイドフモニシンの分析法を確立し、その混入実態及び性状を明らかにした。総フモニシン量がリスク因子になることを明らかにしたことは有用である。 ＜その他＞ 規制対象をより広く取る方向での適切な規制が望まれる。
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	15.6	4.0	4.1	7.5	＜総合コメント＞ 当初の研究目標は概ね達成されており、「添加物に関する食品健康影響評価指針」の附則案として「加工助剤の食品健康影響評価の考え方」が提示されたことは評価できる。 ＜その他＞ TTC導入に対応するために必要な研究である。背景データ等が不足している感があるが、適切な規制のあり方の検討に資することを期待する。

参考３－３

令和２年度食品健康影響評価技術研究採択課題

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

研究課題名	主任研究者	所属組織
新生児期から乳幼児期におけるメチル水銀の曝露評価	龍田　希	東北大学
家畜由来薬剤耐性菌の水圏・土壌環境を介した野菜汚染の定量評価及びヒトへの伝播に関する研究	臼井　優	酪農学園大学
食肉由来耐性菌の全ゲノムシーケンスを用いた薬剤耐性特性解析に関する研究	川津　健太郎	大阪健康安全基盤研究所

２　健康影響発現メカニズムの解明

In silico 手法の導入による食品関連化学物質の肝毒性予測の精緻化に関する事例研究	山田　隆志	国立医薬品食品衛生研究所

３　新たなリスク評価方法等の確立

ベイズ推定を活用したベンチマークドーズ法の評価手法検討と国際動向の研究	西浦　博	京都大学
乾燥・貧栄養ストレス下で生残する食中毒細菌の動態解明と食中毒リスク予測手法の開発	小関　成樹	北海道大学

４　その他

食品用器具・容器包装に用いられるビスフェノール A のリスク評価に資する科学的知見の検討に関する研究	青山　博昭	一般財団法人残留農薬研究所
ベイズ統計学に基づく推定手法を活用したアレルギー症状誘発確率の推計に関する研究	福家　辰樹	国立成育医療研究センター
ベンチマークドーズ法によるアレルギー症状誘発確率の検討	海老澤　元宏	国立病院機構相模原病院

参考３－４

令和２年度食品安全確保総合調査課題

	調　査　課　題　名
①	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
②	疫学研究で得られた用量反応データへのベンチマークドーズ法の適用に関する研究
③	食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションに関する意識調査
④	加熱処理の科学的情報の解析及び画像の開発
⑤	海外のリスク評価機関における評価結果等に関する調査　（再公告検討中）
⑥	FAO/WHO による新たな食品中の微生物リスク評価手法に関する調査

参考３－５

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的研究及び調査（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・戦略的実施を図るため、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活用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、有効に利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ー上（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、熱の不快さからの自由、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技術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
・ 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技術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

資料４

令和２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	新任者研修	実務研修 （研修・講習会等）		確認訓練 （シナリオ非提示の実動訓練）
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。		緊急時の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
訓練名称	緊急時対応手順研修	情報収集・発信研修	緊急時対応事例講習会	確認訓練
対象者 **（人員）**	新任者を中心とした事務局職員	事務局職員	事務局職員	委員及び参集要員等
実施内容	・「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（新規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。 （web 参加も可能とする）	・緊急時における情報の収集から発信に至る一連の対応について、基本的な知識・技能の習得を目的とするもの。 ・専門家を講師として、仮定の事案を設定したグループワーク等を行い、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。 （web 参加も可能とする）	・過去に緊急時対応を経験した者を講師として、食品安全に関する緊急時対応について、情報の収集・発信をはじめとした実際の対応事例について学ぶ。 ・事例の紹介、事例を通して得た教訓などを共有し、参加者で意見交換を行うことで、想像力の向上、気を付けるべき点の気づきを得ることを目指す。 （web 参加も可能とする）	・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。
実施時期	５月	６～７月	８～１０月頃	１２月上旬
所要時間	１時間	１時間	２時間	１日（業務時間内）

別　紙　１

令和２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
令和２年６月	○ 令和元年度食品安全委員会運営状況報告書について ○ 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の案件選定の進め方について ○ 令和２年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について
１１月	○ 令和２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 ○ 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の案件候補の選定について
令和３年１月	○ 令和３年度食品安全委員会運営計画について ○ 令和２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 ○ 令和２年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果、令和３年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について

別　紙　２

令和２年度における「自ら評価」案件の選定スケジュール

月	事　　項
令和２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
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
令和３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

令和２年度の研究事業評価実施スケジュール

〔令和元年度に終了した課題の事後評価〕

事後評価の実施（令和２年７月）

↓

食品安全委員会への報告（令和２年９月）

↓

研究成果発表会（令和２年１０月）

〔令和２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
（令和２年１１月）

↓

中間評価の実施（令和２年１２月）

↓

食品安全委員会決定（令和３年３月）

令和３年度新規研究課題決定までのスケジュール

令和３年度に優先的に実施すべき研究課題の決定
（令和２年９月）

↓

研究課題の募集
（令和２年１０月）

↓

書面審査
（令和２年１１月～１２月）

↓

ヒアリング審査
（令和３年１月）

↓

研究課題候補の選定及び調査対象課題との調整
（令和３年１月～２月）

↓

新規研究課題の食品安全委員会決定
（令和３年３月）

令和３年度に実施する調査課題の選定

令和３年度に優先的に実施すべき調査課題の決定
（令和２年９月）

↓

実施課題案の選定及び研究課題との調整
（令和３年１月～２月）

↓

食品安全委員会決定
（令和３年３月）