

議題（1）参考資料

—令和3年度食品安全委員会運営状況報告書（案）のポイント—

食品安全の基本的事項 「食品安全委員会の基本姿勢」について（令和3年9月）

内閣府食品安全委員会が創設（2003年7月1日）されてから18年が経過しました。創設のきっかけとなったBSE（Bovine spongiform encephalopathy；牛海綿状脳症）は発生しなくなり、食品安全に関する人々の認識や社会の状況は様変わりしています。人々の食生活はますます多様化し、何をどう食べ、どんな物質や病原微生物にどの程度ばく露されているのかを把握する必要が、リスク評価の上でますます重要となってきています。科学の進歩は著しく、新知見が報告され、数理モデルの利用など新しい評価法が開発されてきました。

そこで、食品安全委員会は18年の軌跡を振り返り、今後の食品安全委員会の活動がどうあるべきか、「リスクアナリシス」の枠組みの中であらためて確認しました。

以下に「食品安全委員会の基本姿勢」として示します。

食品安全委員会は、食品の安全性確保において国民の健康保護が最も重要であるという基本的認識のもとに、リスク評価およびリスクコミュニケーションを行う。

◎リスク評価

食品安全委員会は、食品の安全性を確保するために科学的にリスク評価を行う。食品安全委員会は、利用可能な最新の科学的知見に基づき、科学的判断のもとで適切に、一貫性、公正性、客観性および透明性をもってリスク評価を行い、評価内容を明確に文書化する。

食品安全委員会によるリスク評価は、国際的リスクアナリシスにおける構成要素のひとつであるリスク評価の4つの段階、すなわちハザード（危害要因）の特定、ハザードの特性評価、ばく露評価およびリスクの判定に基づく評価を基本とする。摂取する食品の種類や量等は国による違いがあることから、リスク評価は我が国の現状を考慮した現実的なハザードの摂取（ばく露）の状況に基づき行う。

◎リスク管理者との関係

食品安全委員会は、リスク評価を、リスク管理と機能的に明瞭に分離し、独立性を確保しつつ行う。

リスク管理者からの諮問に応じてリスク評価を行う場合には、リスク管理者は、リスク評価者を含むステークホルダーと協議した上で、リスク評価方針を制定することとなっている。この手続の目的は、リスク評価が系統的で、欠けたところがなく、公正であって透明性の保たれたものとなるよう保証することである。食品安全委員会は、このリスク評価方針に沿って、リスク評価の範囲や目的を明確に示す。

適切なリスク評価に基づいて行われるリスク管理措置によって、食品を摂取することによる国民の健康への悪影響が未然に防止されることを目指す。

◎リスクコミュニケーション

食品安全委員会の行うリスク評価や発信する情報は、国民の食品に対する理解やよりよい行動変容に貢献する内容とすべきである。食品安全委員会は、フードチェーンの各段階において関わる全てのステークホルダーと科学的な情報を共有し、意見を交換し、その結果を必要に応じて活動に反映させる。

◎国際協調

グローバル化する社会において「日本独自」は通用しない。したがって、食品安全委員会は、リスク評価やリスクコミュニケーションにおいて、コーデックス委員会へ科学的助言を行う国際的リスク評価の専門家会議等（例えば、JMPR、JECFA、JEMRAなど）やリスク評価機関（EFSA、BfRなど）から出される人の健康保護に関する情報を考慮する。

海外の食品のリスク評価機関と情報や意見を交換し、日本からも食品のリスク評価に関する情報発信や国際的な食品のリスク評価への貢献を進める。

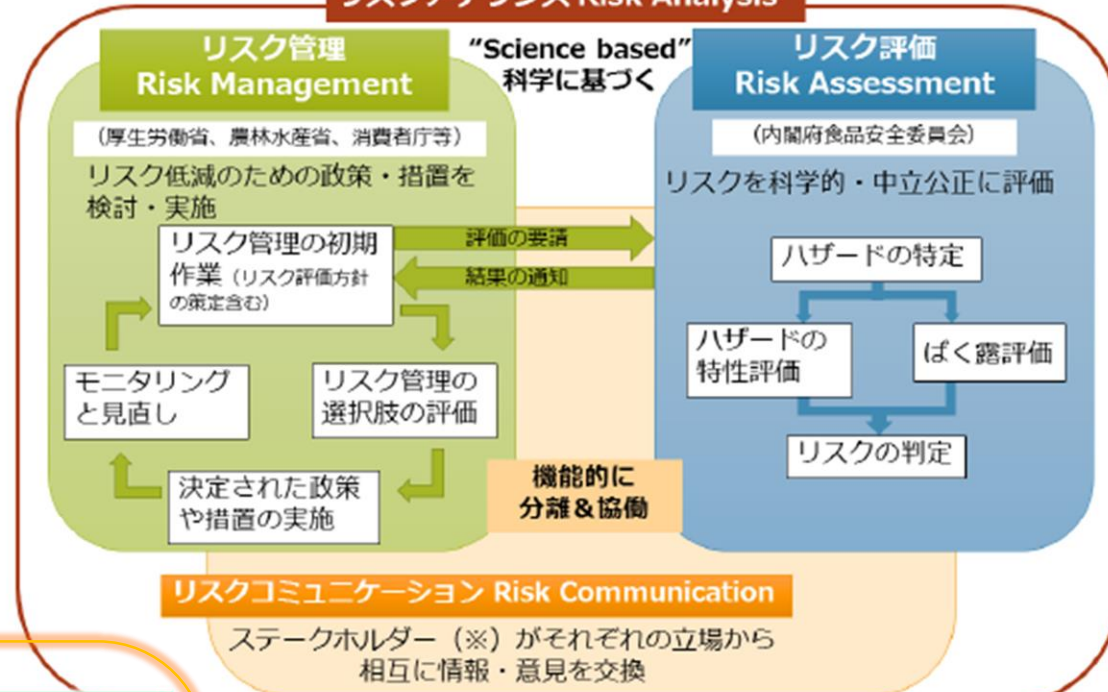
◎緊急時における対応

食品を摂取することにより国民の健康に係る重大な被害が生じた場合、あるいは生ずるおそれがある緊急の事態において、食品安全委員会はステークホルダーが適切に対処できるよう、速やかに保有している科学的な情報を提供する。

食品安全の基本的事項

我が国における枠組み リスクアナリシス

リスクアナリシス Risk Analysis



(Food safety risk analysis A guide for national food safety authorities (WHO/FAO 2006) 等を基に作成)

■ リスク評価

食品に含まれるハザードの摂取 (ばく露) によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、**科学的に評価すること**

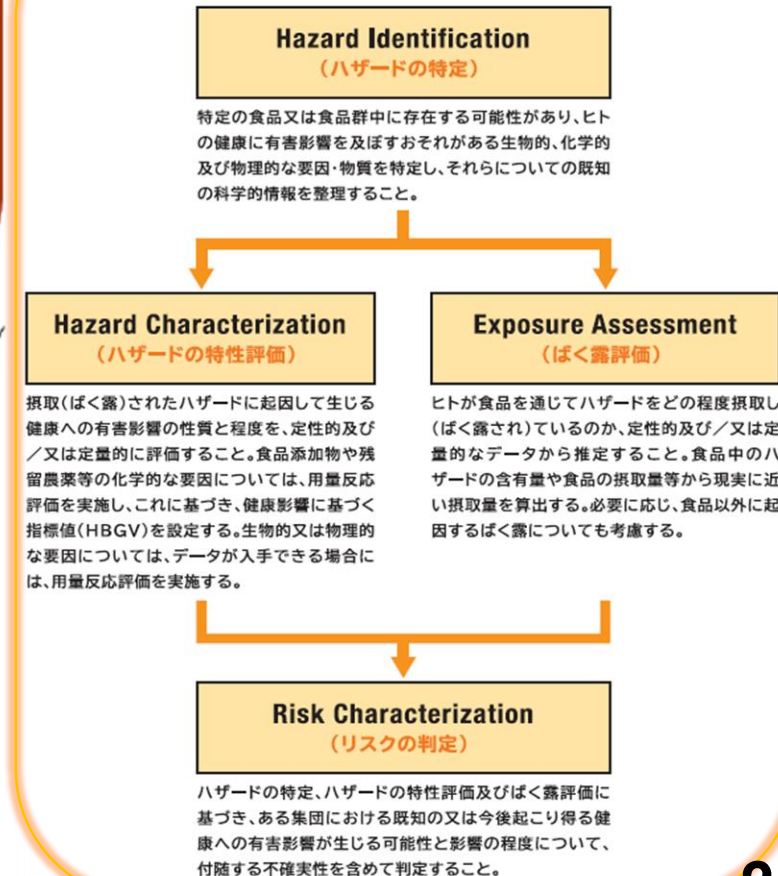
■ リスク管理

全ての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、リスク評価結果等の様々な事項を考慮した上で、**リスクを低減するために適切な政策・措置について、科学的な妥当性をもって検討・実施すること**

■ リスクコミュニケーション

リスクアナリシスの全過程において、リスクやリスクに関連する要因などについて、一般市民、行政、メディア、事業者、専門家といった関係者 (ステークホルダー) がそれぞれの立場から**相互に情報や意見を交換すること**

リスク評価の基本ステップ



重点事項（１） 食品健康影響評価の着実な実施＜本体p 1・2＞

新型コロナウイルス感染症対策を徹底しながら、web会議システムの利用や傍聴者を入れる代わりにYouTube配信に取り組み、調査審議を実施した。

＜令和3年度開催回数＞

- ・ 食品安全委員会：43回
- ・ 専門調査会等：104回

＜令和3年度評価依頼数・評価終了数＞

- ・ 依頼数：83案件
- ・ 評価終了数：133案件

なお、令和3年6月2日の第33回会合において、令和3年度の「自ら評価」案件選定の進め方について審議を行い、案件の募集を進めることが了承され、同年11月12日の第34回会合において、案件候補の選定について審議を行った。審議の結果、提案された案件は、いずれも「自ら評価」案件候補にはしないこととなった。

前年度までに選定された以下の案件について、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、評価書を決定し関係省庁に通知。

- 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）

① 評価ガイドラインの見直し

リスク評価に関する国際的動向等を踏まえつつ、食品健康影響評価の調査審議の透明性及び一貫性確保に資するよう評価ガイドラインの見直しや、新しい評価手法の導入についての検討を行った。

- ・ 「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）の改正
- ・ 「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針」（平成19年9月13日委員会決定）の改正に係る検討
- ・ 「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）の改正

② 農薬再評価に係る準備の実施

農薬の再評価に係る諮問はなかったものの、農薬の再評価に向け、これまでの評価実績や国際的な動向を踏まえ評価書の標準的な記載項目及び記載順序を改め、また、評価要請の際に必要な提出資料について確認を行うなど評価指針等に基づきリスク管理機関と連携して準備作業を進めた。

＜評価指針等の改定＞

最新の科学的知見に基づき一貫性をもって評価するために、以下の指針や考え方を整備。

- ① 残留農薬に関する食品影響評価指針の一部改正（2021年4月）
- ② 「公表文献の取扱い」を策定（2021年3月※同年9月一部改正）

③ 養殖魚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評価に着手

養殖魚等に使用される抗菌性物質について、現在までに得られた知見及び過去の審議内容を整理し、薬剤耐性菌の食品健康影響評価のトライアルを実施。

参考 1 食品健康影響評価の審議状況（令和4年4月1日現在）

区分	要請件数 注1、2)	うち 令和3年度分	自ら評価 注5)	合計	評価終了件数	うち 令和3年度分 注8)	意見募集中 注4)	審議中 注3)
添加物	302	6	0	302	298	3	0	4
栄養成分添加物	2	0	0	2	1	0	1	0
香料	7	0	0	7	7	0	0	0
農薬	1326	43	0	1326	1176	56	3	147
うちポジティブリスト関係	(543)	(-)	(-)	(543)	(411)	(7)	(-)	(132)
うち清涼飲料水	(25)	(-)	(-)	(25)	(25)	(-)	(-)	(-)
うち飼料中の残留農薬基準	(59)	(-)	(-)	(59)	(42)	(2)	(-)	(17)
動物用医薬品	641	9	3	644	627	18	1	16
うちポジティブリスト関係	(137)	(-)	(-)	(137)	(120)	(6)	(1)	(16)
器具・容器包装	21	0	0	21	20	1	0	1
汚染物質等	68	0	4	72	71	1	0	1
うち清涼飲料水	(52)	(-)	(-)	(52)	(52)	(1)	(-)	(-)
微生物・ウイルス	21	0	2	23	23	0	0	0
プリオン	67	0	14	81	73	0	0	8
かび毒・自然毒	9	0	5	14	14	0	0	0
遺伝子組換え食品等	369	22	0	369	345	33	2	22
新開発食品	91	0	3	94	94	0	0	0
肥料・飼料等	313	3	0	313	277	18	4	32
うちポジティブリスト関係	(143)	(-)	(-)	(143)	(112)	(11)	(3)	(28)
薬剤耐性菌	69	0	2	71	63	3	0	8
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	0	0	1	1	0	0	0
食品による窒息事故に関するWG	1	0	0	1	1	0	0	0
放射性物質の食品健康影響に関するWG	2	0	0	2	2	0	0	0
アレルギーを含む食品に関するWG	0	0	1	1	1	0	0	0
その他（指定成分、アルミニウム等）	2	0	2	4	4	0	0	0
合計	3312	83	36	3348	3098	133	11	239

(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を含む。
- 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。
- 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）で審議したものを含む。
- 8 自ら評価案件は加算していない。

※ 表中（）内に数字を記載している行は、内数を表している。

※ “-”及び“0”はいずれも該当がないことを示す。

参考2 専門調査会開催状況（令和3年4月～令和4年3月）

専門調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> 令和2年度食品安全委員会運営状況報告書について 令和3年度食品安全委員会が自ら行う食品影響評価の案件選定の進め方について 令和3年度食品安全委員会緊急時対応訓練について 座長の選出、座長代理の指名 令和3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3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4年度食品安全委員会運営計画 令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について
添加物専門調査会	2回	<ul style="list-style-type: none"> 添加物に関する食品影響評価指針について 座長の選出、座長代理の指名 L-システイン塩酸塩
農薬第一専門調査会	4回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 「残留農薬の食品健康影響評価における公表文献の取扱いについて」の改正について 評価書の記載内容の検討について
農薬第二専門調査会	8回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 フェンピロキシメート アフィドピロペン グルホシネート アセキノシル メバニピリム
農薬第三専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> ピラフルフェンエチル フルフェノクスロン アブシシン酸 エトフェンブロックス 1,4-ジメチルナフタレン くん蒸留酢酸 メトプロムロン
農薬第四専門調査会	7回	<ul style="list-style-type: none"> ノニルフェノールスルホン酸銅 イプロジオン パラコート トリネキサパックエチル
農薬第五専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> メトミノストロビン ペルメトリン ベンシクロン フロラスラム アラニカルブ ピラジフルミド、フロニカミド ゾキサミド、トリフロキシストロビン
動物用医薬品専門調査会	10回	<ul style="list-style-type: none"> クマホス ルバベグロン 塩化ジデシルジメチルアンモニウム ニタルゾン ボジ剤スキーム3（3）の評価の進め方 オ尔特ジクロロベンゼン ジブチルサクシネート 座長の選出、座長代理の指名 グルカルピラミド チオプロニン、QSAR利用について ワクチン添加剤（硫酸マンガ） マホブラジン、ジミナゼン
プリオン専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> 牛海綿状脳症（BSE）国内対策をめぐる情勢

器具・容器包装専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度に係る動向
汚染物質等専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> 座長の選出、座長代理の指名 カドミウム
微生物・ウイルス専門調査会	5回	<ul style="list-style-type: none"> カンピロバクターのリスクプロファイル 令和2年度食品安全確保総合調査 微生物評価指針改正の検討 座長の選出、座長代理の指名 微生物評価指針の改正
遺伝子組換え食品等専門調査会	14回	<ul style="list-style-type: none"> JPAo003株を利用して生産されたリパーゼ JPAN006株を利用して生産されたリパーゼ 除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性カラシナRF3 JPAN009株を利用して生産されたグルコアミラーゼ Bacillus subtilis NT104 (pHYT2TD) 株を利用して生産されたα-グルコシルトランスフェラーゼ DHA産生及び除草剤グルホシネート耐性キャノーラ (NS-B50027-4) (食品・飼料) LFS株を利用して生産されたリパーゼ JPAo007株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼ JPAo008株を利用して生産されたアミノペプチダーゼ 収量増加及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ (DP202216) (食品・飼料) チョウ目害虫抵抗性トウモロコシMON95379系統 (食品・飼料) JPBL008株を利用して生産されたα-アミラーゼ JPBL009株を利用して生産されたα-アミラーゼ JPBL010株を利用して生産されたα-アミラーゼ 除草剤ジカンバ耐性セイヨウナタネMON94100系統 (食品・飼料) MAN株を利用して生産されたα-アミラーゼ 座長の選出、座長代理の指名 ゲノム編集技術応用食品（魚類）の安全性評価における留意事項について VAL-No. 5株を利用して生産されたL-バリン CIT-No. 1株を利用して生産されたL-シトルリン Raα3114株を利用して生産されたプロテアーゼ 長鎖多価不飽和脂肪酸含有及びイミダゾリノン系除草剤耐性セイヨウナタネLBFLFK (食品・飼料) JPAN004株を利用して生産されたα-アミラーゼ DIDK-0176株を利用して生産されたホスホリパーゼ JPBL007株を利用して生産されたα-アミラーゼ Komagataella phaffii BSY0007株を利用して生産されたフィターゼ JPBL012株を利用して生産されたプロテアーゼ 線虫抵抗性及び4-ヒドロキシフェニルビルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤耐性ダイズGMB151 (食品・飼料) Bacillus subtilis NT105 (pHYT2Aopt) 株を利用して生産されたシクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ
肥料・飼料等専門調査会	12回	<ul style="list-style-type: none"> フェノキシメチルベニシリン アンピシリン ナイカルバジン カルバドックス ニフルスチレン酸ナトリウム ロキサルゾン 「暫定基準が設定された動物用医薬品及び飼料添加物に係る食品健康影響評価の考え方について」における3（3）の評価の進め方について L-イソロイシン 座長の選出、座長代理の指名 クロキサシリン ジアベリジン、QSAR利用について、クエン酸等 エンラマイシン（ボジリス関連） 動物用医薬品「注射用ピクシリン」 ジクロキサシリン（ボジリス関連） 25-ヒドロキシコレカルシフェロール

参考3 ワーキンググループ開催状況（令和3年4月～令和4年3月）

ワーキンググループ名	開催回数	調査審議案件
栄養成分関連添加物WG	5回	<ul style="list-style-type: none"> ・25-ヒドロキシコレカルシフェロール ・座長の選出、座長代理の指名
薬剤耐性菌に関するWG	7回	<ul style="list-style-type: none"> ・評価指針改定の検討 ・AMRアクションプランに係る食安委行動計画の進捗状況確認 ・評価指針改定の検討、重要度ランク改訂の検討 ・座長の選出、座長代理の指名 ・養殖水産動物に使用する抗菌性物質の評価の進め方 ・評価指針改正、重要度ランク改定 ・「ハザードである薬剤耐性菌の考え方（案）（WG決定）」 ・行動計画のフォローアップ
評価技術企画WG	2回	<ul style="list-style-type: none"> ・座長の選出、座長代理の指名 ・動物試験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ついて ・WGの今期の進め方について
ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するWG	8回	<ul style="list-style-type: none"> ・炭酸水素カリウム ・フェロシアン化カリウム ・L-酒石酸カルシウム ・座長の選出、座長代理の指名 ・硫酸銅 ・フィチン酸カルシウム
鉛WG	2回	<ul style="list-style-type: none"> ・鉛の食品健康影響評価について

参考4 「自ら評価」選定案件に係る評価結果（令和3年度評価終了案件）

1. 「鉛」の健康影響評価

（1）「鉛」とは

環境中に広く存在する金属であり、①土や大気などの環境中に広く分布している「自然由来」のもの、②過去の有鉛ガソリンの使用、鉛鉱山や精錬所からの排出によるもの、③鉛管、蓄電池の電極、塗料・顔料等の製造、樹脂原料等に用いられる工業・人工由来のものに分けられる。

鉛の存在する環境で栽培等された農畜産物や、製造過程で鉛を利用した機械や器具に触れた食品には、鉛が含まれている可能性がある。



（2）食品健康影響評価実施の経緯

2003年 「清涼飲料水の規格基準の改正」について厚生労働省から鉛の食品健康影響評価の要請

2008年 「器具及び容器包装の規格の改正」について厚生労働省から鉛の食品健康影響評価の要請

2008年 第234回食品安全委員会において、「自ら評価案件」として、食品全般における鉛の食品健康影響評価を行うことを決定。

2012年 専門調査会が一次報告をとりまとめ（継続審議の決定）

2019年 新たに鉛WGを設置

2021年 第822回食品安全委員会において評価書を決定し関係省庁に通知。

（3）ばく露状況

食事からの一人当たり推定一日摂取量（※）は1978年には100 $\mu\text{g}/\text{日}$ 以上あったが、有鉛ガソリンの規制や鉛配水管の取替え等といった対策により減少し、2019年には1/10以下になっている。

※ 食物、飲料水、食品用器具・容器包装からのばく露も含んだ食事性ばく露全体の推定量。



図 鉛の推定一日摂取量の経年変化（1977～2019年）（穂山ら 2019）

（4）リスク評価の結果

◎ 有害影響を及ぼさない血中鉛濃度の検討においては、血中鉛濃度1～2 $\mu\text{g}/\text{dL}$ でも、小児の神経行動学的発達や成人の腎機能等になんらかの影響がある可能性が示唆されたが、疫学研究データを用いて有害影響を及ぼさない血中鉛濃度を導き出すことは、知見の不確実性等から現時点では困難と判断した。

- ・ 影響によっては、複数の疫学研究で一貫した結果がみられない
- ・ 交絡を完全には排除しきれず、純粋な鉛ばく露のみの影響を評価するのは困難
- ・ 鉛ばく露と観察された影響との因果関係を推定するための証拠が不十分
- ・ 観察された影響の臨床上あるいは公衆衛生上の意義が不明確 等

◎ 現在の日本における平均的な血中鉛濃度は、1 $\mu\text{g}/\text{dL}$ 程度あるいはそれ以下であり、疫学研究からなんらかの影響が示唆される血中鉛濃度1～2 $\mu\text{g}/\text{dL}$ 程度に近いと考えられた。そのため、今後も鉛ばく露低減のための取組が必要であると考えられる。

※「鉛」の評価書に関するQAを作成し、HPの特設ページにおいて公表。
(https://www.fsc.go.jp/osirase/lead_and_health_assessment_faq.html)

2. 「アレルギーを含む食品（卵）」の食品健康影響評価

（1）食物アレルギー表示について

食物アレルギーを持つ人に健康被害が生じないように、「食品表示法」（平成二十五年法律第七十号）に基づいて、アレルギーを含む旨が表示されている（以下「食物アレルギー表示」という。）。

<対象>

食物アレルギー表示制度においては、特定原材料を含む加工食品、特定原材料由来の添加物を含む生鮮食品の一部及び特定原材料に由来する添加物について表示が求められている。

原材料中の個々の特定原材料等の総タンパク含量が一定量以上（数 $\mu\text{g/g}$ 以上又は数 $\mu\text{g/ml}$ 以上）含まれている場合、表示が必要。

なお、「入っているかもしれない」といった可能性を表示することは禁止されている。

表1 食物アレルギー表示対象食品

特定原材料 (表示義務があるもの) 7品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、 落花生(ピーナッツ)
特定原材料に 準ずるもの (表示が推奨されるもの) 21品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、 カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

2021年6月末現在
消費者庁ウェブサイト「食物アレルギー表示に関する情報」より作成

（2）食品健康影響評価実施の経緯

食物アレルギー表示制度は、食品安全委員会が発足する前の2001年から実施されている。

2015年に「アレルギー疾患対策基本法」（平成二十六年法律第九十八号）において食物アレルギー表示を充実させることが規定されたことなどを背景に、食品安全委員会において、2016年3月に、「アレルギーを含む食品」について「自ら評価の対象として、食物アレルギー表示制度の妥当性について科学的な検証を行う」ことを決定。

2017年10月にアレルギーを含む食品に関するワーキンググループを設置し、調査審議を行い、2021年6月の第819回食品安全委員会において評価書を決定し、関係省庁に通知した。

（3）「卵」の評価結果

特定原材料のうち国内での患者数が多く、科学的知見が豊富な「卵」について評価した。特定原材料の「卵」はうずらの卵など食用の鳥の卵全般を含むが、本評価では特に鶏卵アレルギーを中心に整理し、現在の食物アレルギー表示制度は、「卵」についてはおおむね妥当であると判断。

<表示制度の妥当性>

◎ 食品安全委員会において確認した限りにおいては、リスク管理上の食品中の特定原材料等に係るスクリーニング検査における「卵」の表示の目安濃度（10 $\mu\text{g/g}$ ）を下回る鶏卵タンパク質量でアレルギー症状が誘発されたという事例として明らかなものはなかった。

<表示制度の管理の有効性>

◎ 都道府県による加工品中のアレルギー濃度検査の結果では、検査した「「卵」の表示がない加工食品」の「卵」アレルギー濃度は低く、10 $\mu\text{g/g}$ を超えるものはほとんどなかった。

◎ 検査された「「卵」の表示がない加工食品」のうち75%以上の製品の「卵」アレルギー濃度は1 $\mu\text{g/g}$ 未満であり、加工食品中の「卵」アレルギー濃度は低いレベルに抑えられていた。

◎ 「卵」の表示欠落により自主回収に至った事例が年間複数件報告されている。2021年からのHACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、表示ラベルの誤貼付防止を含め、加工食品の品質管理の向上が期待される。

※ 卵以外の特定原材料のアレルギー（6品目）を含む食品については、これまでに収集した情報をファクトシートとして取りまとめて公表する予定。

※ 評価書に関するQAを作成し、HPの特設ページにおいて公表。
(http://www.fsc.go.jp/osirase/allergen_egg.html)

図1 食品のアレルギー表示例 ※赤字は、アレルギー表示

原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)／調味料(アミノ酸等)
------	------------------------------------------------------------------------------

消費者庁ウェブサイト「食物アレルギー表示に関する情報」より作成

(参考) 「鉛」及び「アレルギーを含む食品(卵)」の評価書に係るQ A

<「鉛」の評価書に係るQ A>

Q19: 現在の我が国の血中鉛濃度は、問題となるものですか。

A:

- 我が国における平均的な血中鉛濃度は、疫学研究の結果からなんらかの影響が示唆される濃度(1~2 µg/dL)に近いですが、これらの影響は大きな集団を観察し、統計学的に処理をしてようやく差が認められる程度のわずかなものです。血中鉛濃度が1~2 µg/dLを少し超えたからといって、個人レベルで影響がみられるということではありません。
- 現在の我が国における平均的な血中鉛濃度は、1 µg/dL程度あるいはそれ以下であると考えられ、疫学研究の結果から小児の神経行動学的発達や成人の腎機能等になんらかの影響が示唆される血中鉛濃度1~2 µg/dLと近いと考えられました。
- しかし、これらの影響はかなり低濃度でのばく露によるものであり、疫学研究データを用いて純粋に鉛ばく露のみの影響を評価するのは困難です。この他にも、これらの影響に関する知見には不確実性が伴うことから、鉛による影響と断定することも難しいと考えられます。

Q23: 今回の評価で明確にならなかったところはどこですか。

A:

- 現在の我が国における平均的な血中鉛濃度(1 µg/dL程度あるいはそれ以下)とした知見に関して、小児については年齢層や地域が限られたデータであり、成人については妊婦又は女性のデータが多かったことから、平均的な血中鉛濃度の数値には、不明確なところがありました。
- また、1~2 µg/dLの血中鉛濃度で小児や成人に何らかの影響がある可能性が示唆されましたが、疫学研究のデータから鉛以外の要因による影響の可能性を排除することができないこと等から、本当にこれが鉛による影響と判断してよいかについて、不明確なところがありました。

<「アレルギーを含む食品(卵)」の評価書に係るQ A>

Q16: 今回の「卵」のリスク評価では、現在の食物アレルギー表示制度は、どのように判断されたのですか。

A:

- 現在の食物アレルギー表示制度があることにより、おおむね鶏卵アレルギー患者において、表示義務対象の加工食品ではアレルギー症状が誘発されないと判断されました。したがって、現在の食物アレルギー表示制度は、「卵」についてはおおむね妥当であると判断しています。
- アレルギー症状の誘発には個人差があり、個人レベルでみると数µgという微量の鶏卵タンパク質によりアレルギー症状が誘発されることもあります。そのため、鶏卵アレルギーに限らず食物アレルギー患者は医師の指示の下に加工食品を摂取する必要があります。

Q17: 評価結果は、「卵」について、「現在の食物アレルギー表示制度は、おおむね妥当」ということですが、「おおむね」とはどういう意味ですか。妥当でない部分はどこですか。

A:

- 評価結果では、定性的な表現になりますが、表示制度があることにより、おおむねの、つまり、大半の「卵」アレルギー患者において、義務表示対象の加工食品では「卵」によるアレルギー症状が誘発されないという点で、制度としては「おおむね妥当」と判断しました。
- 一方で、極めて微量の「卵」でアレルギー症状が誘発されるアレルギー患者がいることや、アレルギー症状の誘発量がアレルギー患者の体調によっても変わることが分かっています。そのため、「卵」表示のない加工食品を選んで食べている「卵」アレルギー患者でも、体調次第では、通常食べられる加工食品を食べてアレルギー症状が出る可能性があります。このような患者がいることから、「妥当」とはしていません。
- 今回の評価では、以下の2点を根拠に、評価結果を判断しています。
 - 1) 临床上、「卵」アレルギー患者はアレルギー表示を見たうえで加工食品を摂取するよう医師から指導されており、実際にほとんどのアレルギー患者は食物アレルギー表示を確認したうえで加工食品を摂取しているという報告があった。また、今回の評価で確認した限りにおいては、日常診療で、「卵」の表示が求められない微量の「卵」タンパク質量でアレルギー症状を誘発されたという事例として明らかなものはなかった。
 - 2) 流通している「卵」の表示のない加工食品では卵タンパク質濃度が低いレベルで抑えられていることが示唆される。

1. 「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）の全部改正

（1）改正概要

旧指針に基づく10年余りに及ぶ添加物の食品健康影響評価の経験を元に、毒性試験全般に関する最新の国際動向を加味。

主に下記4点の改正を行った。

（2）主な改正内容

<指針全般を通じた改正等>

- 「食品健康影響評価」の項を設け、リスク評価の基本ステップに沿って「毒性の評価」、「ばく露評価」、「リスクの判定」に整理したほか、食品安全委員会の用語集の定義に基づいて用語を整理。

<安全性試験に関する改正>

- 評価に必要な毒性試験等について、経済協力開発機構（OECD）テストガイドライン等を例示。
- アレルゲン性試験における代替試験法の活用について定めた。
- 反復投与毒性試験に用いる動物種について、イヌなどの非げっ歯類を一律に必要とはしないよう改めた。

<加工助剤の評価の考え方>

- 他の添加物と異なり最終製品にほとんど残存しない等の特殊性があることを踏まえ、摂取量が少ない場合には毒性試験の一部は必ずしも必要ないという考え方に基づき、評価物質を推計摂取量ごとに3つに区分し、摂取量に応じた試験結果を求めること等を定めた。

推計摂取量区分		試験項目
区分 a	90 $\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ 以下	遺伝毒性試験
区分 b	90 $\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ 超 2,000 $\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ 以下	遺伝毒性試験 亜急性毒性（亜慢性毒性）試験
区分 c	2,000 $\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ 超	体内動態試験 遺伝毒性試験 反復投与毒性試験 発がん性試験 生殖毒性試験 発生毒性試験 アレルゲン性試験

<母乳代替食品に用いる添加物の評価の考え方の策定>

- 母乳又は調製乳を唯一の栄養源とする乳児は、短期間で、母乳代替食品に使用される特定の添加物を比較的多く摂取する可能性があること、吸収・排泄機構や感受性が成人とは異なること等の特殊性を考慮し、おおむね生後4か月までの乳児を対象とした食品に使用する添加物について、評価方法を定めた。

2. 「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)の改正

(1) 改正概要

評価経験や国際的な動向を踏まえた評価手法の改正及びハザードの特定等の考え方の追加等を行った。

※ 抗菌性物質を家畜に使用した結果、その薬剤に耐性を持つ菌が出現すると、家畜の肉を食べた人がその菌に感染した場合に、抗菌性物質による治療が困難となることが懸念される。

そのため、「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」をハザード(危害要因)として食品健康影響評価を実施している。

(2) 改正のポイント

＜国際基準との調和＞

○ 家畜等の薬剤耐性菌に関する国際基準(コーデックス規格、2011年)等を踏まえ、「共耐性(複数の異なる系統の薬剤に耐性を示すこと)を考慮する」や、「リスク評価に用いたデータの不確実性・変動性及びそれらがリスクの推定に与える影響について考察を行う」ことを追記。

＜ハザードの特定の考え方を整理＞

○ 「ハザードを特定する前段階として検討の対象となる細菌等を選択する方法」と「選択した細菌等がハザードとなるかを検討するための手順」を別紙としてまとめた。

＜リスク評価の考え方を整理＞

○ 特定したハザードについて、下記3点について評価する際に考慮すべき点を明確化し、各評価の結果から「リスクの大きさを総合的に推定しスコアリングする考え方」を別紙としてまとめた。

- ① ハザードが抗生物質により選択されるか(発生評価)
- ② 人がばく露を受けるか(ばく露評価)
- ③ 人が影響を受けるか(影響評価)

参考6 農薬の再評価に向けた準備 <指針等の改正>

■ 残留農薬に関する食品影響評価指針の一部改正

- 新たに策定した①「[残留農薬の食品健康影響評価における公表文献の取扱いについて](#)」（令和3年3月18日農薬第一専門調査会決定）及び②「[残留農薬の食品健康影響評価における毒性試験での有害影響の判断に関する考え方](#)」（令和3年2月22日農薬第一専門調査会決定）を、「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」の関連資料として、当該評価指針に明記する改正を行ったもの。

①「公表文献の取扱い」を策定

（令和3年3月※同年9月一部改正）

- ・ 公表文献には、著者の研究目的に応じ、それぞれの方法で実施された研究結果が記載されるため、安全性試験と異なり、評価の目的との適合性（relevance）や結果の信頼性（reliability）は様々となる。

本文書は、残留農薬の食品健康影響評価での公表文献の取扱いに関する基本的考え方、手順等を明確化し、公表文献の使用に関する一貫性及び透明性を確保するために策定された。

②「毒性試験での有害影響の判断に関する考え方」を策定 （令和3年2月）

- ・ 残留農薬に関する食品健康影響評価での毒性試験の結果の解釈について、一貫性をもった判断を行うため、これまでの食品安全委員会での残留農薬に関する評価実績や海外評価機関における評価基準等も考慮して、有害影響（adverse effect）の判断に関する基本的考え方を整理したもの。

■ その他

- 下記のとおりHPIに一覧として整理。

安全性評価の考え方等

- ▶ [残留農薬に関する食品健康影響評価指針（2021年4月一部改訂）](#) [PDF] / [English \[PDF:90KB\]](#) (仮訳)
- ▶ [農薬専門調査会における評価書評価に関する考え方について（平成24年10月16日農薬専門調査会決定）](#) [PDF] / [English \[PDF:108KB\]](#) (仮訳)
- ▶ [特定農薬の食品健康影響評価における考え方について（平成25年6月27日農薬専門調査会決定）](#) [PDF] / [English \[PDF:145KB\]](#) (仮訳)
- ▶ [ポジティブリスト制度における対象外物質の評価について（令和3年4月1日更新）](#) [PDF]
- ▶ [農薬の食品健康影響評価におけるイヌを用いた1年間反復経口投与毒性試験の取扱いについて（平成29年12月21日農薬専門調査会決定）](#) [PDF] / [English \[PDF:107KB\]](#) (仮訳)
- ▶ [残留農薬の食品健康影響評価における公表文献の取扱いについて（令和3年3月18日農薬第一専門調査会決定）](#) [PDF]
- ※別添様式例 [Excel]
- ▶ [残留農薬の食品健康影響評価における毒性試験での有害影響の判断に関する考え方（令和3年2月22日農薬第一専門調査会決定）](#) [PDF]
- ▶ [残留農薬の食品健康影響評価におけるコリンエステラーゼ阻害作用を有する農薬の取扱いについて（令和2年5月20日農薬第一専門調査会決定）](#) [PDF]
- ▶ [農薬の急性参照用量設定における基本的考え方について（平成26年2月14日農薬専門調査会決定）](#) [PDF]
- ▶ [農薬の食品健康影響評価における暴露評価対象物質に関する考え方について（平成25年6月27日農薬専門調査会決定）](#) [PDF] / [English \[PDF:166KB\]](#) (仮訳)
- ▶ [農薬の再評価における食品健康影響評価に必要なデータの考え方について（平成30年3月19日農薬専門調査会決定）](#) [PDF] / [English \[PDF:140KB\]](#) (仮訳)
- ▶ [評価書の標準的な記載項目及び記載順序（新旧比較表）（令和4年3月14日第8回農薬第一専門調査会資料）](#) [PDF]

※令和4年4月以降の専門調査会で審議が開始される日から適用

HP

重点事項（２）リスクコミュニケーションの戦略的な実施<本体p2>

- オンライン会議システムも活用し、報道関係者との意見交換会、地方公共団体と共催の意見交換会の開催、地方公共団体や大学、消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣等を実施した。
- 関係行政機関との相互の連携を強化し、適切にリスク管理措置が講じられるよう、地方公共団体の食品安全担当部局を対象とした、全国食品安全連絡会議を11月に動画配信を利用して行った。
- SNSによる情報発信の新しいツールとして、拡散力に優れるTwitterを開始した。また、ホームページのリニューアルを行い、トピックスをわかりやすく表示するとともに、閲覧者が必要な情報にアクセスしやすいデザインに変更した。

<効果>

- 各媒体の利用傾向を把握し、食品健康影響評価その他の食品の安全性について、様々な手段を通じた情報発信を行った結果、テレビ、ネットニュース、新聞、ラジオ等で委員会の発信内容が委員会の名称とともに紹介された。
- 「食の安全」に関する科学的な知識の普及・啓発を目的として、オンライン会議システムを活用した意見交換会を実施した結果、全国から容易に参加できるようになったほか、アーカイブ配信等も可能となり、より多くの参加者に情報を届けることができた。また、アンケートシステム、「いいね」等のボタン、ブレイクアウトルーム機能等を活用することで、対面での開催と同等の活動ができた。

<ポイント>

- 1 リスクコミュニケーションの戦略的な実施
- 2 様々な手段を通じた情報の発信
- 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発（解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ）
- 4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発（リスク管理機関との連携）
- 5 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発（マスメディア、関係団体との連携、学術団体との連携）

1 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。

新型コロナウイルス感染症への対応

○インターネットを利用したリスクコミュニケーションの実施

- ・オンライン会議システムの利用
- ・YouTubeを利用した動画配信

具体的な取り組み

○地方公共団体を対象とした全国会議（YouTube動画配信を活用し、メールで意見交換）

○食品関係事業者・関係団体をターゲットとした精講（オンライン会議システム）

○地方公共団体との共催・意見交換会（オンライン会議システム）

○一般消費者・学校関係者・食品関連事業者などを対象SNS（Twitter、FacebookやYouTube）を利用した情報提供

主な効果

オンラインでの意見交換会は、対面と比べて双方向の意見交換が難しくなりがちなところ、アンケートシステム、「いいね」ボタン等を活用し、対面での開催と同等の活動ができた。全国から容易に参加できるほか、アーカイブ配信も可能となり、多くの方に情報を届けることができた。

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、Twitter、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。

○利便性向上のためのホームページ改善

発行月	内容
R3.9	トップページに特にお知らせしたいトピックスを設置、食品安全情報マップのページに「食品ハザード情報ハブ」を作成
R3.11	食品安全関係素材集を公開

○広報誌「食品安全」

発行月	内容
R3.7	食品安全委員会について、食品健康影響評価、食品健康影響評価の指針等、ファクトシート、主な出来事

○キッズボックス

内容
農業、食物アレルギー、世界食品安全の日、カフェイン、アクリルアミド、手洗い等 (年間12回発信)



○メールマガジン登録者数

	29年度末	30年度末	元年度末	2年度末	3年度末
weekly版 + 読み物版	9,211	9,217	9,005	8,824	8,815
読み物版※	746	838	868	868	-

※読み物版は令和2年度で配信終了

○Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

	29年度	30年度	元年度	2年度	3年度
記事数	190	208	182	203	192
閲覧者数	647,093	472,239	420,094	438,702	324,800
いいね数	4,323	4,773	5,193	5,578	6,753

○Facebookの記事の事例

<機動的な対応>

投稿日	投稿記事	閲覧者数	いいね数	シェア数
9/1	鶏肉は十分加熱して食べましょう!	58,192	1,111	156

<科学的知識の普及>

4/26	【いわゆる「健康食品」について】	4,259	383	52
6/29	食中毒予防のための下ごしらえ③ 食肉は洗わない	4,211	319	45
8/23	夏もおいしく安全に食べよう② モロヘイヤの種には毒性がある!	2,875	159	33

○Twitterの投稿数・フォロワー数・閲覧数の多かった記事例

開設年月	投稿数	フォロワー数	閲覧数の多かった記事例
R3.10	42	1,074	・節分の豆での窒息の注意喚起 (インプレッション38,773、いいね115、リツイート105) ・災害時の食中毒注意喚起 (インプレッション22,965、いいね118、リツイート88)

(参考)

○ウェブサイトのトップ画面

○2021年度に公式YouTubeチャンネルで公開した動画



食品安全はみんなの仕事



食中毒予防と加熱調理 (ひき肉編)



食中毒予防と加熱調理 (鶏肉編)



鶏肉の低温調理 「安全に美味しく食べ物を調理しよう」



鶏肉の低温調理「安全に美味しく食べ物を調理しよう」



牛肉の低温調理「安全に美味しく食べ物を調理しよう」



加熱と調理「鶏の唐揚げ編」

○低温調理動画に係る報道実績 (主なもの)

年月日	媒体	報道名
R3.12.17	朝日新聞	『人気の低温調理 加熱不十分なレシピも 食中毒に注意』
R3.12.21	フジテレビ	報道番組「ライブニュースit!」 (動画を使用)
R3.12.21	Yahooニュース	『知識不足は危険! 「低温調理」での食中毒に国が注意喚起…温度管理が難しいNGな調理方法とは?』
R3.12.22	東京新聞	「低温調理 加熱不足に注意! 見た目判断 食中毒の恐れ」
R3.12.22	名古屋テレビ	情報番組「あっぷ」 (動画を使用)
R3.12.24	読売テレビ	情報番組「す・またん」 (動画使用、香西委員への取材もあり)
R3.12.28	日本経済新聞	『肉の「低温調理」、食中毒にご用心 家庭での発生増加』

3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ)

○ 食品関係事業者や行政関係者を主な対象とした講座を開催

○「オンラインセミナー」

開催日	開催地	内容	主な対象者
10/28	WEB会議システムによるオンライン	農薬の再評価 情報提供：情報・勧告広報課長、ファシリテーター：松永委員 質疑応答：浅野委員、農林水産省、厚生労働省、環境省、消費者庁	食品関係事業者、一般消費者

○「精講」（オンライン及び動画配信）

開催日	開催地	内容	主な対象者
3/3	WEB会議システムによるオンライン	食中毒を起こす微生物の性質と牛肉を安全に調理するポイントを知ろう 講師：山本委員長、質疑応答：香西委員、ファシリテーター：松永委員	食品関係事業者、地方行政関係者（保健所等）

地方公共団体と連携して、

- 学校関係者を対象に、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）
- 一般消費者及び県職員等を対象に、地方公共団体が希望する情報を提供（講師派遣）

○学校関係者との意見交換会（地方公共団体と共催）（オンライン）

開催日	共催先	内容	主な対象者
9/30	沖縄県	食中毒について	高校生
1/28	京都府	カフェインの安全性について	大学生
3/24	名古屋市	農薬の安全性について	大学生

○学生・生徒の訪問受け入れ（オンライン）

開催日	受け入れ団体	内容
6/15	防衛医科大学校	・食品安全を守る仕組みについて ・医系技官との情報交換 ・委員会傍聴
12/17	慶應義塾大学大学院	・食品添加物の安全性評価 ・いわゆる健康食品に関する情報提供

○講演（講師派遣）

※地方公共団体への派遣のみ記載

開催日	派遣先	内容	主な対象者
10/19	世田谷区	食品添加物の安全性について（動画配信）	一般消費者
11/1	富山県	知って防ごう食中毒（対面）	一般消費者
11/13	三重県	食品安全を守る仕組みと食品添加物の安全性について（オンライン）	一般消費者
11/25	京都府	「健康食品」について安全な選択をするために（オンライン）	一般消費者
12/9	栃木県	ゲノム編集食品等の安全性審査を学ぶ（対面）	一般消費者
3/14	滋賀県	「健康食品」について～上手につきあうために～（オンライン）	一般消費者

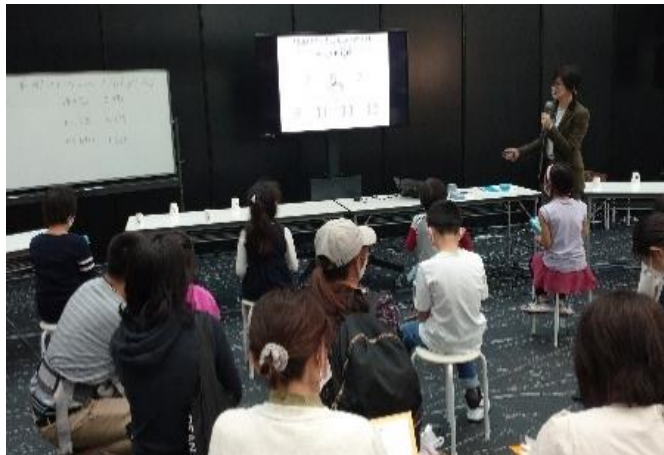
4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発（リスク管理機関との連携）

- 関係省庁（消費者庁、厚生労働省、農林水産省）と連携し、児童、学生、一般消費者を対象に意見交換会等を実施（令和3年度からは経済産業省も協力）

○関係省庁と連携した意見交換会

開催日	開催地	内容	対象者
11/3	東京都	おいしいにっぽんフェス2021（親子を対象とした体験イベント）（対面）	児童
10/15	滋賀県	食品に関するリスクコミュニケーション「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」（オンライン）	学生
11/18	福岡県	食品に関するリスクコミュニケーション「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」（ハイブリッド※）	
12月 （オンデマンド授業）	東京都	食品に関するリスクコミュニケーション「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」（オンライン）	
11/16～	配信	食品に関するリスクコミュニケーション「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」（動画配信）	一般消費者
3/3	東京都	食品に関するリスクコミュニケーション「一緒に未来を考える～食品中の放射性物質～」（オンライン）	

※ ハイブリッド=オンライン+対面を指す（次ページ以降同様）。



★意見交換会への感想

- 関係各者が、たゆまぬ努力で、放射線影響は問題のない低いレベルでコントロールされていることがわかりました。
- ALPS処理水の海洋放出について詳しく知ることができ、問題無いことがわかって不安が減りました。

5 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (マスメディア、関係団体との連携、学術団体との連携)

- 消費者団体・マスメディアを対象に、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

○消費者団体との意見交換会 開催実績

開催日	テーマ
12/22	「農薬について考えよう～農薬の安全の確保について～」(オンライン) 農薬のリスク評価の仕組みと再評価制度について解説を行い、テーマに関連した事前質問を中心に質疑応答を行った。質疑応答には厚生労働省、農林水産省の担当者も参加した。

○マスメディアとの意見交換会 開催実績

開催日	テーマ
7/27	「食品安全委員会について」(オンライン) 食品安全委員会の概要について紹介し、新たな体制となった委員と報道関係者との関係構築を行った。
9/17	「農薬の再評価」(オンライン) 令和3年度から開始される農薬の再評価と食品安全委員会が担う役割について意見交換した。
12/1	「加熱不足による食中毒を防ぎたい～肉を安全に調理するポイント」(ハイブリッド) 加熱調理を実施する際に注意すべきポイントについて、令和2年度の調査事業「加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発」を基に解説し、意見交換した。

- 学術団体と連携して、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

学会名	委員の講演等
獣医疫学会学術集会 (8/28)	山本委員長 : 講演「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 <i>Campylobacter jejuni/coli</i> -」(オンライン)
日本カンピロバクター研究会総会 (9/24)	山本委員長 : 講演「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 <i>Campylobacter jejuni/coli</i> ～」(オンライン)
ILSI Japan “2021 International Workshop for Non-animal Approaches in Food Sector” (10/21)	川西委員 : 講演「3Rs in Animal Testing for Ensuring Food Safety -Current Situation in Japan-」(オンライン)
食の安全を確保するための微生物検査協議会 (11/25)	山本委員長 : 講演「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 <i>Campylobacter jejuni/coli</i> 」について」(ハイブリッド)
その他、日本公衆衛生学会、日本環境変異原ゲノム学会、日本毒性病理学会の要旨集に食品安全委員会の広告を掲載	

重点事項（3）研究・調査事業の活用<本体p2・3>

- 令和元年に、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」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。
- 「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4年度）」に基づき、令和4年度研究課題について、公募、事前評価を経て採択を行った。
- 令和3年度に実施中の研究課題及び既に終了した調査・研究課題の成果並びにその活用について、中間評価、事後評価及び追跡評価を行った。

「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」（令和元年8月27日改正）の概要

◎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

(参考)

<令和2年度研究課題の事後評価の実施>

研究・調査企画会議事後評価部会において、3課題について事後評価を実施し、9月14日の第832回委員会会合において評価結果を報告した。

研究課題名	主任研究者	所属組織	評価結果			
			総合点 (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)
メチル水銀の脱メチル化機構における食品中の水銀/セレンのバイオジェニックナノ粒子形成	小椋 康光	千葉大学	14.0	3.8	3.4	6.9
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	児玉 浩明	千葉大学	15.9	4.1	4.0	7.8
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	西浦 博	京都大学	17.3	4.4	4.5	8.4

<令和3年度における研究課題の実施>

令和元年度及び令和2年度採択課題(14課題)並びに令和3年度採択課題(3課題)について研究を実施。

また、10月末時点等の研究の進捗状況についての中間報告書を取りまとめるとともに、令和4年度に継続実施予定の課題(7課題)について2月22日の第848回委員会会合においてその評価結果を報告し、研究継続を決定。

研究課題名	主任研究者	所属組織	評価結果	
			評点 (5点)	継続の 要否
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	4.7	継続
ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与割合の推計に関する研究	上間 匡	国立医薬品食品衛生研究所	4.0	継続
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	4.9	継続
乾燥・栄養ストレス下で生残する食中毒細菌のフードチェーンにおける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	4.3	継続
遺伝子組換え台木と非組換え穂木間の生体成分輸送に起因する食品安全性の評価点解明	太田 大策	大阪公立大学 (旧 大阪府立大学)	4.3	継続
食品中の汚染物質のリスク評価手法に関する研究	岩澤 聡子	防衛医科大学校	4.4	継続

無機ヒ素のヒト体内での健康影響発現メカニズムに関する研究	魏 民	大阪公立大学 (旧 大阪市立大学)	4.6	継続
------------------------------	-----	----------------------	-----	----

<令和4年度新規研究課題>

「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4年度)」に基づき、令和4年度研究課題について、公募、事前評価を経て採択を行った。優先実施課題や評価結果については、外部有識者を含む研究・調査企画会議が審議し、取りまとめをおこなった。

■ 食品健康影響評価技術研究

研究課題名	主任研究者	所属組織	評価結果			
			総合点 (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)
国内の鉛ばく露の実態と小児の神経発達への影響に関する研究	岩井 美幸	国立環境研究所	17.0	4.4	4.3	8.4
鶏肉のフードチェーンを通じたカンピロバクターの定量的動態解析とリスク低減効果の評価に向けた研究	朝倉 宏	国立医薬品食品衛生研究所	15.8	4.4	3.9	7.5
誘電泳動法を用いた細胞分離・捕捉技術の確立によるViable But Non-Culturable状態のカンピロバクターの網羅的特性解析	小関 成樹	北海道大学	15.1	4.0	3.9	7.3
アニサキス食中毒リスク評価に関する調査研究	大西 貴弘	国立医薬品食品衛生研究所	13.8	3.9	3.4	6.5
Campylobacter jejuniにおける未解明な環境適応機構に対する新しいアプローチの確立	山本 章治	国立感染症研究所	12.5	3.5	3.1	5.9
化学物質による非遺伝毒性発がんの新規リスク予測・評価手法の開発	吉成 浩一	静岡県立大学	11.4	3.1	3.0	5.3

■ 食品安全確保総合調査

調査課題名	
①	アレルギーを含む食品のファクトシートのための科学的知見の収集等に関する調査(乳、麦類)

重点事項（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<本体p3>

海外への情報発信として、評価が終了した食品健康影響評価の要約及び海外からの関心も高いと思われる評価指針等の英訳を順次HPに掲載

委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety-The Official Journal of Food Safety Commission-」を発行した。

ウェブ会議システムで開催された国際会議等に出席し、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集を行った。

また、欧州食品安全機関（EFSA）等の食品安全機関と意見・情報交換を行い、これらの機関と連携・協力体制をさらに進めていくことをした。

<英文電子ジャーナルの発行>

「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」のうち、以下の記事を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載。

Vol. 4 No. 1（2016年3月）以降に発行したバックナンバーも含め、PubMed Central（PMC）に掲載され、国内外へ広く情報発信

<論文の被引用数上位>（過去2年間、2022年3月末現在、総数175）

タイトル	著者	掲載号	引用数
Aflatoxin Exposure and Associated Human Health Effects, a Review of Epidemiological Studies	Yun Yun Gong, Sinead Watson, Michael N Routledge	Vol. 4 (2015)	69
Novel Foodborne Disease Associated with Consumption of Raw Fish, Olive Flounder (Paralichthys olivaceus)	Yoshiko Sugita-konishi, Hiroshi Sato, Takahiro Ohnishi	Vol. 2 (2014)	55
Fumonisin Toxicity and Mechanism of Action: Overview and Current Perspectives	Kenneth A. Voss, Ronald T. Riley	Vol. 1 (2013)	37
Epidemiology of Foodborne Norovirus Outbreaks - United States, 2009-2015	Zachary Marsh, Minesh P. Shah, Mary E. Wikswa, et al.	Vol. 6 (2018)	34
Hippocampal Neurogenesis as a Critical Target of Neurotoxicants Contained in Foods	Makoto Shibutani	Vol. 3 (2014)	32

年月	イベント	参加者
2021年5月	FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（Extra JMPR）	委員1名
6月	EFSAアレルギー性評価に関するオンラインワークショップ	専門委員1名
	フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）と担当者間による意見・情報交換	
7月	第36回経済開発協力機構（OECD）農薬作業部会	事務局職員1名
	食品安全に関する国際食品保全学会（IAFP）	委員1名
8月	第25回コーデックス食品残留動物用医薬品部会CCRVDF	事務局職員1名
	第11回生命科学における動物実験代替法に関する国際会議	委員1名
9月	ドイツ連邦リスク評価研究所（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	事務局職員5名
	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRS）2021	委員1名
10月	第52回コーデックス食品添加物部会CCFA	事務局職員2名
	第46回コーデックス食品表示部会CCFL	事務局職員2名
11月	EFSA複合ばく露のリスク評価に関するオンライン国際ワークショップ	事務局職員2名
	第8回コーデックス薬剤耐性に関する特別部会TFAMR	事務局職員2名
2022年3月	ドイツ連邦リスク評価機関（BfR）シンポジウム（毒性学に関する評価技術等）	委員1名
	第3回国際食品機関長フォーラム（IHFAF）	委員2名 事務局職員1名
その他	欧州食品安全機関（EFSA）との定期会合	
	第52回コーデックス食品衛生部会CCFH	事務局職員3名
その他	各国の食品安全に係るリスク評価・管理機関担当者がメンバーとなっているリエゾングループ（リスクコミュニケーション(IRCLG)、化学物質(IFCSLG)、微生物(IMFSLG)、リスク評価手法(ILMERAC))に参加	

1 評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について

リスク管理機関に対し、令和元年10月1日から令和2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26回）を10月に開始し、12月14日の第842回委員会会合においてその概要を報告。

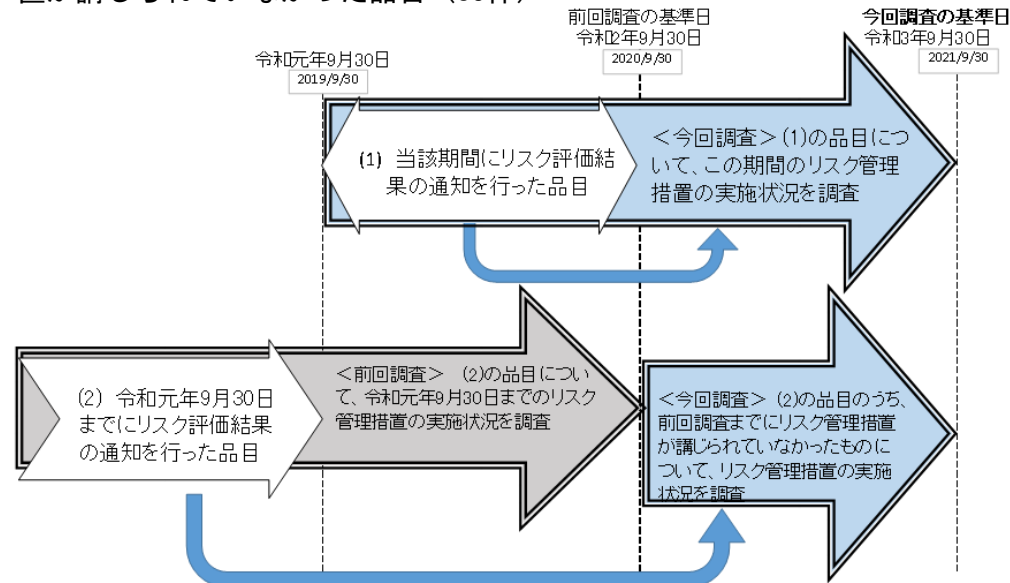
《調査の目的》

食品安全基本法第23条第1項第4号の規定に基づき、関係行政機関（リスク管理機関）の施策（リスク管理措置）の実施状況を監視するための調査を行い、食品安全委員会が行った食品健康影響評価がリスク管理措置に適切に反映されているかを把握するもの。

《調査対象品目（計181件）》

食品安全委員会がリスク管理機関に食品健康影響評価結果を通知した下記品目

- (1) 令和元年10月1日から令和2年9月30日の間に通知を行った品目（98件）
- (2) 令和元年9月30日以前に通知が行われたが、前回調査で具体的なリスク管理措置が講じられていなかった品目（83件）



《施策の実施状況一覧表（令和3年9月30日時点）》

※ 各項目中、上段は件数、下段は対象件数中の割合
 ※ 複数の分野に係るものは、それぞれの分野に計上

	a. リスク管理措置済み		b. リスク管理措置に向けて手続中		c. 審議会で審議中		d. 審議会の開催に至っていない	
	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回
食品添加物	6 100%	25 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
農薬	49 49%	49 47%	12 12%	14 13%	8 7%	7 7%	31 31%	35 33%
動物用医薬品	14 58%	33 75%	3 13%	1 2%	0 0%	0 0%	7 29%	10 23%
器具・容器包装	1 14%	2 25%	0 0%	0 0%	6 86%	0 0%	0 0%	6 75%
汚染物質	6 100%	2 29%	0 0%	5 71%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
微生物・ウイルス等	2 100%	2 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
プリオン	4 80%	5 100%	1 20%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
かび毒・自然毒等	2 67%	0 0%	0 0%	0 0%	1 33%	2 100%	0 0%	0 0%
遺伝子組換え食品等	10 100%	16 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
新開発食品	6 86%	2 67%	1 14%	0 0%	0 0%	1 33%	0 0%	0 0%
肥料・飼料等	7 100%	11 92%	0 0%	0 0%	0 0%	1 8%	0 0%	0 0%
薬剤耐性菌	4 100%	9 90%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	1 10%
その他 (食衛法指定成分等関係)	0 0%	2 100%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
合計	111 61%	158 66%	17 9%	20 8%	15 8%	11 5%	38 21%	52 22%

注：表中のa～dの区分について

- a：規格基準を設定する等のリスク管理措置が講じられたもの。
- b：規格基準を設定する等のリスク管理措置の方針が決定済みで、実施に向けて手続中のもの。
- c：審議会で審議中のもの。
- d：審議会の開催に至っていないもの。

2 食品安全モニターからの報告等<本体p9>

食品安全モニターに対して、食品安全に関する基礎的知識を網羅した全13回のe-ラーニングと、「食の安全に関する国際動向」「アレルギー-卵-」に関するセミナーを実施。

食品安全モニター（令和2年度：447名）から、日頃の生活の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について、随時、提案・報告を受け付け、計16件の提案・報告を受けた（令和2年4月～令和3年3月）。その概要について、第818回委員会会合において報告した。なお、新型コロナウイルス感染症拡大の影響によりテイクアウト食品に関するものが3件あった。

また、食品安全モニターに対する「食品の安全性に関する意識等について」の調査を令和4年1～2月に実施し、その結果を取りまとめ、令和4年度に公表予定。

※ 食品安全モニター制度

1. 食品安全委員会が行った食品健康影響評価（リスク評価）に基づいて各省庁が行う施策の実施状況について報告を受けること
2. 当委員会の運営に関する改善点に関して提言を受けることにより、食品の安全性の確保に係る施策の推進を図ることを目的とした制度。

【分野別提案・報告件数】

分野	件数	関係省庁				
		厚生労働省	農林水産省	消費者庁	環境省	食品安全委員会
食品添加物	1	1	1	-	1	-
汚染物質等	3	3	1	1	1	1
器具・容器包装	-	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	4	4	1	2	-	3
かび毒・自然毒等	-	-	-	-	-	-
リスクコミュニケーション	2	-	-	-	-	2
いわゆる「健康食品」	1	1	-	1	-	1
アレルギー物質	-	-	-	-	-	-
その他	5	1	-	-	-	4
合計	16	10	3	4	2	11

※複数の分野に関係するものは、主たる分野にのみ計上
複数の省庁に関係するものは、それぞれの省庁に計上

■ 食品安全モニターからの随時報告

【主な提案・報告の内容及び食品安全委員会の対応】

① テイクアウト食品に関して(3件) (分野：微生物・ウイルス等)

- 新型コロナウイルス感染症による感染まん延により外食の在り方が見直され、消費者は自宅で喫食する機会が増加している。行政は様々な注意喚起をしているが、夏場に向け、食品衛生を取り巻く環境はより厳しくなると思われる。そのため食品加工事業者や消費者に対しては、食品表示、調理方法等について繰り返しの注意喚起を行う必要がある。**食品安全委員会・厚労省・農水・消費者庁各関係部署において、きめ細かな情報発信が必要ではないか。**
- 新型コロナウイルス感染症の流行拡大により、テイクアウトや宅配等のサービスを開始する飲食店が増加している。厚労省から「飲食店における持ち帰り、宅配食品の衛生管理等について」の通知が発出されているが、依然としてテイクアウトした弁当などを原因とする食中毒事件は発生している。**このため、テイクアウトに関わる食中毒のハザードの明確化に関する調査研究を行ってはどうか。**
- 新型コロナウイルス感染症の流行に伴う外出自粛などにより、これまで店内での飲食提供を行っていた事業者がテイクアウト商品を扱う例も多くみられる。調理後すぐに喫食される店舗飲食と調理してから喫食までに時間が空くテイクアウト商品では衛生管理に対する意識を変える必要がある。**保健所、衛生協会を中心に、HACCPへの理解もある一般衛生管理経験者などへある程度の権限（衛生指導）を委託し衛生指導を行ってはどうか。**

<食品安全委員会の対応>

モニターからの提案をリスク管理機関（厚生労働省、農林水産省及び消費者庁）と共有するとともに、ホームページ、Facebook等で新型コロナウイルス感染症に関連する注意喚起等の情報を提供したところである。今後ともご指摘のような情報発信を適宜、丁寧に実施するよう努めていく。

② 熟成魚の生食に関する安全性 (分野：汚染物質等)

- 魚を長時間寝かせて食す熟成魚のブームに伴い、ヒスタミン中毒、腸炎ビブリオ、その他の病原微生物の食中毒が懸念される。**熟成させる温度と期間によりそのリスクは大きくなるので、まずは熟成魚についてヒスタミン量や微生物汚染度についてサンプリング調査を行い、問題がある場合には、業者への指導、業界へ指導や啓もう、消費者への注意喚起を行うべき。**

<食品安全委員会の対応>

モニターからの提案をリスク管理機関（厚生労働省及び消費者庁）と共有するとともに、Facebook等でヒスタミン中毒に関する注意喚起等の情報を提供した。