

令和 3 年度食品安全委員会運営状況報告書（案）

令和 4 年 6 月 1 6 日

目 次

I 総論	1	1 食品健康影響評価技術研究の推進	
第 1 令和 3 年度における委員会の運営の重点事項	1	2 食品の安全性の確保に関する調査の推進	
1 事業運営方針		3 研究・調査事業の「プログラム評価」に向けた追跡評価の実施	
2 重点事項			
II 令和 3 年度における委員会の取組	3	第 6 リスクコミュニケーションの促進	10
第 2 委員会の運営全般	3	1 様々な手段を通じた情報の発信	
1 委員会会合の開催		2 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発	
2 企画等専門調査会の開催		3 関係機関・団体との連携体制の構築	
3 食品健康影響評価に関する専門調査会等の開催		第 7 緊急の事態への対処	16
4 委員会と専門調査会等の連携の確保		1 緊急事態への対処	
5 リスク管理機関との連携の確保		2 緊急事態への対処体制の整備	
6 事務局体制の整備		3 緊急時対応訓練の実施	
第 3 食品健康影響評価の実施	5	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	17
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		第 9 国際協調の推進	18
2 評価ガイドライン等の策定		1 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣	
3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施		2 海外研究者等の招へい	
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	8	3 海外の食品安全機関等との連携強化	
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		4 海外への情報発信	
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	9		

令和３年度の運営状況	令和３年度食品安全委員会運営計画 (令和３年３月２０日食品安全委員会決定)
I 総論 第１ 令和３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、令和３年度食品安全委員会運営計画（令和３年３月２０日食品安全委員会決定）に基づき、重点事項を中心として、食品安全基本法（平成１５年法律第４８号）第２３条第１項に規定する所掌事務の円滑かつ着実な実施に取り組んだ。 また、１８年の軌跡を振り返り、今後の委員会の活動がどうあるべきかを確認し、「食品安全委員会の基本姿勢」として HP に公表した。	第１ 令和３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。
２ 重点事項 （１）食品健康影響評価の着実な実施 新型コロナウイルス対策を徹底しながら、調査審議を実施した。委員会を４３回、専門調査会等を１０４回開催し、８３案件の評価依頼を受け、１３３案件の評価を終了した（第３の１参照）。なお、公開となる委員会、専門調査会等については、新型コロナウイルス対策として、傍聴者を入れることに代えて、YouTube 配信を行った。 また、「自ら評価」において、本年度新たに採択された案件はなかったが、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した。 ・ 「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） ・ 「アレルギー物質を含む食品」（平成２７年度決定） ① 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評価ガイドラインの見直し ・ 「添加物に関する食品健康影響評価指針」（平成２２年５月２７日食品安全委員会決定）を改正し、９月２９日に公表した。 ・ 「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）の改正に向けて検討を進めた。 ・ 「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）を改正し、３月２２日に公表した。	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等を踏まえつつ、評価指針の改訂の検討を行うとともに、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。 ① 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評価ガイドラインの見直し ・ 添加物について、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）の改訂を昨年度に引き続き検討する。 ・ FAO/WHO において現在検討されている新たな食品中の微生物リスク評価のためのガイダンスや国内外の微生物リスクに係る動向を踏まえ、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）の改訂を検討する。 ・ 薬剤耐性菌について、国際的な動向等を踏まえたより適切な評

② 農薬再評価に係る食品健康影響評価の実施 令和３年度は、農薬の再評価に係る諮問はなかったものの、以下のとおり評価に向けた準備作業を行った。 ・ 「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」（令和元年１０月旧委員会決定）の関係資料として位置づけられている「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日農薬専門調査会決定）の一部改正を行った。 ・ 農薬の再評価に対応するため、評価要請の際に必要な提出資料について確認を行う等、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。また、これまでの評価実績や国際的な動向も踏まえ、評価書の標準的な記載項目及び記載順序を改めた（令和４年４月以降、各農薬専門調査会で審議するものから適用予定）。 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試行を開始した。 （２）リスクコミュニケーションの戦略的な実施 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を３回開催（７月、９月、１２月）したほか、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（特にFacebook）やYouTubeにより、一般消費者や学校教育関係者、食品関係事業者等を対象として情報発信を行った。また、拡散力に優れるTwitterを開始した。 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。 （３）研究・調査事業の活用 令和４年度に委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題をまとめた「食品健康影響評価技術研究及び	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）の改訂を昨年度に引き続き検討する。 ② 農薬再評価に係る食品健康影響評価の実施 農薬取締法（昭和２３年法律第８２号）第８条の規定による再評価を受ける農薬に関し、「再評価を受けるべき農薬の範囲を指定した件」（令和元年農林水産省告示第８０４号）により、令和３年度下半期中に再評価を受けるべき者が農林水産省に資料を提出することとなったことから、評価要請がなされた場合、令和２年度までの準備作業を踏まえた評価指針等に基づき評価を開始する。 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 食品安全委員会の調査事業や農林水産省のサーベイランスにより関連するデータが蓄積されたことから、養殖魚等に使用される抗菌性物質について、薬剤耐性菌の食品健康影響評価を開始する。 （２）リスクコミュニケーションの戦略的な実施 リスク評価機関としての食品安全委員会の認知度を向上し、食品安全に関する消費者の合理的な意思決定に資するため、様々な媒体を活用したリスクコミュニケーションを実施することにより、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。 （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
---	---

食品安全確保総合調査の優先実施課題（令和４年度）」（以下「優先実施課題」という。）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。また、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。これらの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。 （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 海外への情報発信については、評価が終了した食品健康影響評価の概要や評価指針等を英訳し、順次ホームページに掲載した。また、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。 国際会議等への参画及び関係機関との連携強化については、ウェブ会議システムで開催された国際会議等に参加し、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・協力体制を更に進めていくこととした。	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。 （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、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。 また、ウェブ会議システムやメール等を利用し、引き続き、海外の食品安全機関等と食品健康影響評価に関する情報交換を実施して連携強化を図る。
Ⅱ 令和３年度における委員会の取組 第２ 委員会の運営全般 １ 委員会会合の開催 令和３年度は、４２回の委員会会合を、原則として毎週火曜日１４時から公開で開催した。なお、１回臨時会合を開催した。 ２ 企画等専門調査会の開催 令和３年６月２日の第３３回会合において、令和２年度食品安全委員会運営状況報告書について審議を行い、一部修正の上、これを了承した。また、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た。そのほか、令和３年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について事務局から報告が行われた。 １１月１２日の第３４回会合において、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及び令和３年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行った。「自ら評価」案件候補の選定については、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。 令和４年２月２日の第３５回会合において、令和４年度食品安全委員会運営計画について審議を行い、一	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。 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。

部修正の上、これを了承した。さらに、令和４年度緊急時対応訓練計画案についても審議を行い、これを了承した。

３ 食品健康影響評価に関する専門調査会等の開催

令和３年度は、添加物専門調査会（２回）、農薬第一専門調査会（４回）、農薬第二専門調査会（８回）、農薬第三専門調査会（６回）、農薬第四専門調査会（７回）、農薬第五専門調査会（６回）、動物用医薬品専門調査会（１０回）、器具・容器包装専門調査会（１回）、汚染物質等専門調査会（１回）、微生物・ウイルス専門調査会（５回）、プリオン専門調査会（１回）、遺伝子組換え食品等専門調査会（１４回）、肥料・飼料等専門調査会（１２回）をそれぞれ開催した。

また、委員会の下に設置された栄養成分関連添加物ワーキンググループ（５回）、薬剤耐性菌に関するワーキンググループ（７回）、評価技術企画ワーキンググループ（２回）、鉛ワーキンググループ（２回）、ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するワーキンググループ（８回）をそれぞれ開催した。

このほか、委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象については、「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第２４条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」（平成２１年１０月８日委員会決定）に基づき、１８件について、専門調査会の調査審議を行うことなく、食品健康影響評価を行った。

① 経済上の連携に関する日本国と欧州連合との間の協定附属書に掲げられる添加物の食品健康影響評価に関する事項について調査審議を行うため、４月１日にぶどう酒の製造に用いる添加物に関するワーキンググループを設置した。なお、審議が終了した鉛ワーキンググループ、アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ及び六価クロムワーキンググループを廃止した。

② 新たに設置した部会はなかった。

③ ４月２１日の添加物専門調査会に汚染物質等専門調査会等の専門委員１名及び遺伝子組換え食品等専門調査会等の専門委員２名を招いて調査審議を行った。

４月２６日及び６月９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。

７月２８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１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２０日及び９月１３日の農薬第一専門調査会に汚染物質等専門調査会の専門委員２名を招いて調査審議を行った。

８月２７日、１０月１３日、１月３１日及び２月２４日のぶどう酒の製造に用いる添加物に関するワーキンググループに添加物専門調査会等の専門委員１名を招いて調査審議を行った。

１０月１３日、１１月８日及び１２月６日の農薬第二専門調査会に農薬第五専門調査会の専門委員１名を招いて調査審議を行った。

３ 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

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。

- 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
- ② 専門調査会の下に部会を設置
- 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
- ④ 関係する専門調査会等を合同で開催

1 2月13日、2月16日及び3月9日の農薬第四専門調査会に農薬第一専門調査会及び農薬第五専門調査会の専門委員1名を招いて調査審議を行った。 3月24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。 ④ 合同で開催する案件はなかった。 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、各委員の専門調査会等の担当を定め、それに基づき全ての専門調査会等に委員が出席し、情報提供を行うとともに、必要に応じて助言を行った。 5 リスク管理機関との連携の確保 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、「食品の安全性の確保に関する施策の実施に係る関係府省間の連携・政策調整の強化について」（平成24年8月31日関係府省申合せ）に基づき、食品安全行政に関する関係府省連絡会議（令和4年2月10日に開催）や、同会議幹事会（原則毎週金曜日に開催）等を通じて、リスク管理機関との連携を確保した。 6 事務局体制の整備 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を強化するため、所要の体制整備等を内容とする予算、機構・定員要求を行い、国際的な農薬代謝物の評価方法の見直しのための定員を措置し、体制を強化した。	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、原則として全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。 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。 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。
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は、リスク管理機関との間で事前及び事後の連携を密にし、リスク管理機関から必要な資料が的確に提出されるよう徹底するとともに、提出された資料の精査・検討はもとより、国民からの意見・情報の募集等を十分に行之、科学的知見に基づく客観的かつ中立公正な食品健康影響評価を着実に実施した。 令和3年度は、添加物、農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品等を始めとする83件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、133件について評価結果を通知した。以下は、その概要である。 ① 添加物（栄養成分関連添加物及び香料を含む。）	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。

厚生労働省から６件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、厚生労働省に計３件の評価結果を通知した。 ② 農薬 厚生労働省又は農林水産省から計４３件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、両省に計５６件の評価結果を通知した。 ③ 動物用医薬品 厚生労働省又は農林水産省から計９件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、両省に計１８件の評価結果を通知した。 ④ 器具・容器包装 前年度までに要請のあったものについて、厚生労働省に１件の評価結果を通知した。 ⑤ 汚染物質 前年度までに要請のあったものについて、厚生労働省に１件の評価結果を通知した。 ⑥ 遺伝子組換え食品等 厚生労働省又は農林水産省から計２２件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、両省に計３３件の評価結果を通知した。 ⑦ 肥料・飼料等 厚生労働省又は農林水産省から計３件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに要請のあったものを含めて、両省に計１８件の評価結果を通知した。 ⑧ 薬剤耐性菌 前年度までに要請のあったものについて、農林水産省に３件の評価結果を通知した。 なお、令和３年度における専門調査会別の食品健康影響評価の審議状況、食品健康影響評価を要請された案件等の処理状況については資料１－２のとおりである。 （２）企業申請品目については、「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）において、標準処理期間（要請事項の説明を受けた日から、リスク管理機関に資料を要求している期間を除き、結果を通知するまでの期間）を１年と設定しているが、令和３年度においては、リスク管理機関から７６件の評価要請を受け、前年度までに要請のあったものを含めて、８９件の評価結果をリスク管理機関に通知した。標準処理期間を超過したものはなかった。	（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。
--	---

2 評価ガイドライン等の策定 「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）を改正し、9月29日に公表した。 「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）の改正に向けて検討を進めた。 「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）を改正し、3月22日に公表した。 「食品を介して人の健康に影響を及ぼす細菌に対する抗菌性物質の重要度のランク付けについて」（平成18年4月13日食品安全委員会決定）を改正し、3月22日に公表した。 ベンチマークドーズ法について、「ベンチマークドーズ法における用量反応モデリング及び結果の評価における具体的な手順等について」を作成するとともに、「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」（令和元年10月29日委員会決定）の改正の検討を進めた。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た検討を進めた。 3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施 （1）「自ら評価」案件の選定 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。11月12日の第34回企画等専門調査会において審議を行った結果、いずれの提案も「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）において定める選定基準に該当しないことから、「自ら評価」の案件候補として選定されなかった。	（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。 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。 本年度においては、添加物について、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）の改訂を昨年度に引き続きを検討する。 FAO/WHO において現在検討されている新たな食品中の微生物リスク評価のためのガイダンスや国内外の微生物リスクに係る動向を踏まえ、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）の改訂を検討する。 薬剤耐性菌について、国際的な動向等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）の改訂を昨年度に引き続き検討する。 ベンチマークドーズ法について、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。 3 「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施 （1）「自ら評価」案件の選定 本年年度における「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。
--	--

(2) 「自ら評価」の実施 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年度に「自ら評価」案件として決定した「食品及び器具・容器包装中の鉛に関する食品健康影響評価」については、鉛ワーキンググループでの調査審議を経て「鉛」の評価書案を取りまとめ、意見・情報の募集を行い、令和３年６月２９日の第８２２回委員会会合で評価書を決定し、消費者庁、厚生労働省、農林水産省、環境省及び経済産業省に通知した。 ② アレルギー物質を含む食品に関する食品健康影響評価 平成２７年度に「自ら評価」案件として決定した「アレルギー物質を含む食品に関する食品健康影響評価」については、平成２９年１０月１日に設置したアレルゲンを含む食品に関するワーキンググループでの調査審議を行った。科学的知見が豊富な「卵」を評価の対象とし、「アレルゲンを含む食品（卵）」の評価書案を取りまとめ、意見・情報の募集を行い、令和３年６月８日の第８１９回委員会会合で評価書を決定し、消費者庁及び厚生労働省に通知した。 なお、「卵」以外の特定原材料のアレルゲン（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。 (3) 「自ら評価」の結果の情報提供等 ① 「自ら評価」の評価結果について 「アレルギー物質を含む食品」に関する食品健康影響評価（平成２７年度決定）については、６月８日に「アレルゲンを含む食品（卵）」の評価が終了したことから、特設のＱ＆Ａページを開設するとともに、Facebook、広報誌等で情報提供を行った。 「食品及び器具・容器包装中の鉛」に関する食品健康影響評価（平成１９年度決定）については、６月２９日に「鉛」の評価が終了したことから、特設のＱ＆Ａページを開設するとともに、Facebook で情報提供を行った。 ② 「自ら評価」案件選定過程で決定された事項（情報収集等）について 平成１８年度の第１７回企画専門調査会でファクトシートを作成することと決定され、平成２２年に作成したフ란のファクトシートについて、収集した科学的知見をもとに改定作業を行った。また、Ａ型肝炎、エルシニアのファクトシートについても収集した科学的知見をもとに改定作業を行った。	(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、評価書を公表する。 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） (3) 「自ら評価」の結果の情報提供等 「自ら評価」が終了した案件については、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。その際、対象者に応じて開催方法の工夫を行う。 「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。
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 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した。	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。

今回の調査対象は、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（９８件）と、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）の合計１８１件であり、このうちリスク管理措置済みとなった品目が１１１件、次回への調査継続となった品目が７０件であった。 ２ 食品安全モニターからの報告 食品安全モニターからの報告がより有意義なものとなるよう、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」「アレルゲン-卵-」に関するセミナーを行った。e-ラーニングについては、事業者、地方公共団体からも参加を募集し、関係者の知見の向上に努めた。 随時報告について、令和２年４月から令和３年３月までに食品安全モニターから１６件の提案・報告を受け付け、その概要を６月１日の第８１８回委員会会合において報告した。分野別では、「その他」に該当するものが最も多く５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１１件であった。 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」の調査については、令和４年１～２月に実施し、その結果の取りまとめを行っている。	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４年２月を目途に実施する。
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 研究・調査企画会議事後評価部会において、令和２年度に終了した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。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。 研究成果報告書については、委員会ホームページで公表するとともに、３課題を対象として「令和３年度食品健康影響評価技術研究成果発表会」を令和４年３月２日に公開（オンライン）で開催した。 （２）本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した。また、各主任研究者から提出された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）については、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。）において研究者からのヒアリングを含めた中間評価を実施し、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、研究継続を決定した。 （３）食品健康影響評価技術研究課題の選定 事前・中間評価部会において、令和４年度の優先実施課題（案）を取りまとめ、令和３年８月３１日の第	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。 （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。 （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

830回委員会会合において決定した。この優先実施課題に基づき、府省共通研究開発システム（e-Rad）により公募を行い、大学や研究機関等の関係機関に対し幅広く公募内容を周知した。 公募終了後、事前・中間評価部会において書類審査及びヒアリング審査を実施し、令和4年2月22日の第848回委員会会合において6課題の採択を決定した。 （4）適切な経理の確保 研究費の適正な執行体制が確保されているかを確認するため、「研究機関における公的研究費の管理・監査のガイドライン（実施基準）」（令和3年9月17日食品安全委員会事務局長決定）を策定し、具体的には不正経理防止のための体制構築、コンプライアンス教育の実施等を求めることとした。本ガイドラインに基づき、実施指導に代えて、体制整備等自己評価チェックリストの提出を求め、令和3年度に研究が終了する3機関の状況を確認した。 （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国会議に出席し、競争的資金の取扱い等に関して意見交換を行った。 新規採択課題の公募・採択や研究成果の公表等について、「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国会議」の関係省庁担当者と情報共有を図った。 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 令和4年度の優先実施課題に基づく調査課題について、事前・中間評価部会において審議を行い、令和4年3月22日の第852回委員会会合において1課題を選定し、調査の実施に向けて、入札公告等の手続を開始した。なお、入札公告の際には調査・研究機関に周知した。 （2）食品安全確保総合調査の実施 令和3年度調査課題（3課題）について、総合評価方式による一般競争入札を行い、調査を実施した。調査結果報告書については、知的財産等の情報の有無を順次確認した上で、食品安全総合情報システムにおいて公開する。	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。 （4）適切な経理の確保 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。 （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国会議に出席し、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国会議」（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。 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。 （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
--	--

3 研究・調査事業の「プログラム評価」に向けた追跡評価の実施 令和4年1月21日の研究・調査企画会議プログラム評価部会において、研究・調査事業の食品健康影響評価への活用状況等について追跡評価を行った。	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。 3 研究・調査事業の「プログラム評価」に向けた追跡評価の実施 これまでにを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。
第6 リスクコミュニケーションの促進 1 様々な手段を通じた情報の発信 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、情報発信を行った。この結果、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。	第6 リスクコミュニケーションの促進 リスク評価機関としての食品安全委員会の認知度を向上し、食品安全に関する消費者の合理的な意思決定に資するため、様々な媒体を活用したリスクコミュニケーションを実施することにより、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。本年度の重点テーマは「農薬」とする。 具体的な取組としては令和2年度に実施した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の報告を踏まえ、以下のとおりターゲットごとの対応策を検討し、実行する。 a. 認知度向上を図るため、SNSの拡散機能を活用しながら、一般消費者に親しみやすい動画の配信等を行う。 b. 消費者の食品安全に関連する意思決定の支援については、対象者に応じた媒体・機会を用いることにより効果的に行う。 具体的には、 ・ 妊娠期の方、乳幼児をもつ保護者の方向けの情報、中学生向け情報等の提供 ・ 地方公共団体に対する科学的情報の適切な発信の支援 ・ 報道関係者、食品関係事業者との意見交換 等を行う。 以下、意見交換会等の開催については、新型コロナウイルス感染症拡大防止に十分留意し、オンラインシステム等のツールを活用する。 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 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。また、4月に公式YouTubeコーナーのページを更新し、新たにサムネイル等を用いて、掲載動画を探しやすく改善したほか、9月には最新の食品健康影響評価結果等を踏まえ、「食の安全ダイヤルQ&A」の内容を大幅にリニューアルした。 9月に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くするためデザインや構成を変更した。 これまで公開していた食中毒菌の電子顕微鏡写真の他に、新たに食品を加熱調理した際の写真や温度のデータを加えた「食品安全関係素材集」をとりまとめ、11月に公開した。 令和3年度リスクコミュニケーションの重点テーマである「農薬」について、解説記事「農薬の安全を確保するために、食品安全委員会が果たす役割」を掲載し、10月に行った食品安全セミナーの内容も踏まえ、より詳しい情報を発信した。 また、秋に公開した低温調理に関する動画を踏まえ、12月には解説記事「肉を低温で安全においしく調理するコツをお教えします！」を掲載した。 (2) SNS 等 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。また、さらなる認知度の向上と情報拡散力の強化のため、10月に公式Twitterを導入した。 ① Facebook 委員会の活動や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。特に、毎週火曜日に開催される委員会の審議結果概要を毎回掲載したほか、食中毒予防に役立つ情報や、毎週の公表事項などを掲載した(約4本/週、計192本)。 加えて、秋ごろから全国で発生した高病原性鳥インフルエンザについて、風評被害を防止するため、新たな都道府県での発生の都度、リスク管理機関が発する情報とともに、科学的な情報を配信した(計16回)。 ② メールマガジン メールマガジン「Weekly 版」において、定期的に委員会や専門調査会、意見交換会の開催等の情報を配信した(計44本)。 ③ ブログ 最新の食品健康影響評価を紹介するなど、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(計192本)。	(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。また、より見やすくなるよう、ページ構成や記載内容を随時見直し、更新する。 (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、ツールの利用者や特性に応じた内容での発信となるよう、新たな媒体の活用を含め、各ツールの役割分担と連携を念頭に改善を進める。 ① Facebook 「内閣府食品安全委員会公式Facebook ページ運営方針」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、利用者ニーズに沿ったテーマの記事を適時発信する。 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発信し、特に緊急時には食品安全に関する正確な情報を分かりやすく発信する。 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。
---	---

④ YouTube ４月に「いわゆる「健康食品」について安全な選択をするために～１９のメッセージ～」、７月に「食品安全はみんなの仕事」（世界食品安全の日にちなんだ紹介動画）、「食中毒予防と加熱調理」（ひき肉編、鶏肉編）を配信した。 ９月に令和２年度の調査事業の結果に基づいた「加熱と調理」に関する情報発信を実施した。 家庭での低温調理機会の増加を受け、安全な食肉の低温調理を紹介する動画（１０月：鶏肉編、１１月：豚肉編、１２月：牛肉編）を配信した。併せて、唐揚げの安全な調理について紹介する動画を３月に配信した。 ３月に開催した精講「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」の講義動画を公開した。 ⑤ Twitter さらなる認知度の向上と情報拡散力の強化のため、１０月に公式 Twitter を導入し、フォロワーの拡大を図るとともに、共感され、拡散したくなる情報を発信した（令和３年度末現在フォロワー１，０７４、投稿記事計４２本）。 （３）広報誌、パンフレット、ポスター、教材の作成 広報誌「食品安全」５８号を７月にウェブサイトに掲載するとともに、冊子を関係機関に配布した（約１，７００部配布）。また、マスコミや学会等で広く周知した。 児童及び保護者に向けて、農薬に関する情報を「キッズボックス」でシリーズ化して発信（計１２回）するとともに、発行の都度、Facebook・Twitterにより周知した。 委員の改選にあわせ、新たなパンフレット「食品安全委員会」を作成し、関係機関や関係者に配布した（約１，０００部配布）。 （４）食品の安全性に関する用語集 「食品の安全性に関する用語集」に新たに掲載すべき用語、改訂すべき用語を委員及び事務局職員から募集した。提案のあった用語のうち、新規掲載及び改訂することとなった用語について、どの用語から検討を始めるか、優先順位の考え方を整理した。整理した考え方に基づき、優先度の高い用語についての説明文の作成を開始した。 食品安全モニターや学会、食品科学を学ぶ学生等に、ウェブサイト版・冊子版の用語集を周知・提供した。	④ YouTube 従来対面で実施していた「精講：食品健康影響評価」や消費者との意見交換会等について、動画配信の活用を推進するとともに、より多くの閲覧が期待できるコンテンツの充実や双方向性の確保について検討する。 （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、新たなパンフレット「食品安全委員会」を作成し、「キッズボックス総集編」とともに、意見交換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について、学会のブース出展の機会を捉えて掲示するなど、食品安全員会の活動等に対する理解促進を図る。 加えて、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。 （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」について必要に応じて見直しを行い、ウェブサイトの更新を行う。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。
--	---

2 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、オンライン会議システムを活用して意見交換会を実施した。対面での開催と比べて、オンラインでは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」等のボタン、ブレイクアウトルーム機能等を活用し、対面での開催と同等の活動ができた。また、オンライン開催とすることで、全国から容易に参加できるほか、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。 (1) 評価書等の解説講座 「食品健康影響評価書 アレルゲンを含む食品（卵）」について、特設の Q&A ページを開設し、SNS 等で周知したほか、患者団体との情報交換を実施した。令和3年度の重点テーマである農薬に関するリスクコミュニケーションとして、「食品安全セミナー：農薬の再評価」をオンラインで開催した。また、講座「精講：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」をオンラインで開催した。	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」を開催する。
---	---

(2) 意見交換会、講師派遣等 長浜バイオ大学に講師を派遣し大学生向けの講義を行ったほか、沖縄県との共催で、高校生向けの意見交換会をオンラインで開催した。また、京都府や名古屋市とも共催で大学生向けの意見交換会をオンラインで開催した。 食品事業者を主な対象とした展示会のセミナーに講師を派遣した。 地方公共団体、消費者団体、大学が主催する講演会、意見交換会に講師を派遣した（多くはオンラインで講義）。特に世田谷区では、コロナ禍を踏まえ、事務局職員による講義動画「知りたい！聞きたい！食品添加物のこと」をYouTube 配信し、市中にポスターを貼る等積極的に広報したところ、2,400 回を超える視聴数が得られ、公開期間を延長している（4 月 8 日現在）。 海外の行政関係者等を対象とした、JICA が行う動画配信による研修にコンテンツを提供した。 (3) 訪問学習受入れ 6 月に防衛医科大学学生の訪問学習の受入れを行い、「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、委員会の傍聴を行った。また、1 2 月に慶應義塾大学大学院の学生の訪問学習の受入れを行い、「食品添加物の安全性評価」及び「いわゆる健康食品に関する情報提供」をテーマに講義を行った。いずれの訪問学習もオンラインで実施した。 (4) 食の安全ダイアルの活用 「食の安全ダイアル」に寄せられた情報等について、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）へ情報提供した。 最新の食品健康影響評価結果等を踏まえ、「食の安全ダイアル Q&A」の内容を大幅にリニューアルした（9 月）。 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 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（2 3 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し、「おいしいにっぽんフェス 2 0 2 1」に親子で学べるコンテンツを出展した。また、大学生との意見交換会を 3 回開催し、一	(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。 これらの意見交換や講師派遣に当たっては、地域的な偏りの無いよう配慮する。 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。 (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。 (4) 食の安全ダイアルの活用 食の安全ダイア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、食の安全ダイア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。 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。
---	---

般向けの意見交換会を配信で１回、オンラインで１回の計２回開催した。 関係省庁と連携し、SNS（Facebook、Twitter）、メルマガ等で相互の情報を拡散した。また、関係省庁とともに、報道関係者向け（９月）、事業者・一般消費者向け（１０月）に農薬の再評価に関する意見交換会を実施した。 （２）地方公共団体との連携 今年度のテーマを、農薬の再評価、委員会が提供した情報の活用事例及び新型コロナウイルス感染症流行下で実践してきたリスクコミュニケーションの具体例とし、１１月にYouTubeによる動画配信を利用して、地方公共団体の食品安全部局を対象とした全国食品安全連絡会議を開催した。 （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） 報道関係者を対象に、改選後の委員との意見交換会（７月）、農薬の再評価に関する意見交換会（９月）及び低温調理と食品安全に関する意見交換会（１２月）を開催した。 消費者団体、事業者団体等を対象に、農薬の再評価に関する意見交換会（１０月、１２月）を開催した。食品安全モニター向けのオンライン研修（６月～８月）について、本年度は事業者も受講可能とした。 （４）学術団体との連携 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た上で、学会への講師派遣等の働きかけを行い、第５８回獣医疫学会学術集会、第１４回日本カンピロバクター研究会総会及び食の安全を確保するための微生物検査協議会に山本委員長を、ILSI Japan 国際ワークショップに川西委員を講師として派遣した。また、食品事業者を主対象とした展示会にブース出展を行った。	（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取組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。 （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、意見交換や情報提供を実施し、関係強化を図る。 特に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。また、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。 （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。
第７ 緊急の事態への対処 １ 緊急事態への対処 令和３年度は、食品関係の大規模な緊急事態は発生しなかったが、食中毒等について、委員会ホームページ、Facebook 等において科学的情報の提供等を行った。	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

2 緊急事態への対処体制の整備 令和３年度緊急時対応訓練計画に基づき実務研修及び確認訓練を実施した。 また、夜間・休日における緊急事態の発生に備え、緊急時連絡ルートを整備し、迅速かつ効率的な連絡体制を整えた。 3 緊急時対応訓練の実施 令和３年２月１６日の第８０５回委員会会合において、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と緊急時対応マニュアル等の実効性の向上とを重点課題とする令和３年度緊急時対応訓練計画を決定し、これに基づいて、次のとおり実務研修と確認訓練の２本立ての訓練設計により実施した。確認訓練は消費者庁、厚生労働省及び農林水産省も参加して行われた。 ＜実務研修＞ ・ 緊急時対応手順研修：令和３年５月２８日 ・ 情報収集・分析研修：令和３年１０月２５日 ・ 情報共有・発信研修：令和３年１１月１８日 ＜確認訓練＞ ・ 確認訓練：令和４年２月１０日	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。 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。 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 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。また、その情報の一部を、農林水産省が主催する J-FSAN（Japan Food Safety Access Network）のメーリングリストに毎日提供した。 収集した情報を、食品安全総合情報システムに隔週で登録することを通じてリスク管理機関等の関係者に、また、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。	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な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

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。	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。
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 FAO／WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）、コーデックス委員会、その他の食品安全に関する国際会議等に委員、専門委員及び事務局職員が参加し、意見交換・情報収集を行った（国際会議等14回）。 ・2021年5月 FAO／WHO 合同残留農薬専門家会議（Extra JMPR） WHO エキスパートとして委員1名が参加 ・アレルギー性評価に関する欧州食品安全機関（EFSA） GMO ワークショップ 意見交換及び情報収集のため専門委員1名が参加 ・2021年7月 第36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 ・2021年7月 2021食品安全に関する国際食品保全学会（IAFP） 情報収集のため委員1名が参加 ・2021年8月 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 情報収集のため委員1名が参加 ・2021年9月 レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRS21） 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名が参加 ・2021年10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 情報収集のため事務局職員2名が参加 ・2021年11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） 発表及び意見交換のため委員1名が参加 ・2022年3月 第3回国際食品機関長フォーラム（IHFAF） 意見交換及び情報収集のため委員2名及び事務局職員1名が参加 コーデックス委員会 ・2021年7月 第25回コーデックス食品残留動物用医薬品部会CCRVDF 政府代表団として事務局職員1名が参加 ・2021年9月 第52回コーデックス食品添加物部会CCFA 政府代表団として事務局職員2名が参加 ・2021年9月 第46回コーデックス食品表示部会CCFL	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（ウェブ会議システム等を利用した会議を含む。）に委員、専門委員及び事務局職員を派遣する。 2022年6月 第37回 OECD 農薬作業部会 7月 2022食品安全に関する国際食品保全学会（IAFP） 8月 BfR サマーアカデミー 9月 Prion2022 10月 レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRS22） コーデックス委員会 2023年2月 第26回コーデックス食品残留動物用医薬品部会CCRVDF 2023年3月 第53回コーデックス食品添加物部会CCFA 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。

政府代表团として事務局職員 2 名が参加 ・ 2021 年 10 月 第 8 回コーデックス薬剤耐性に関する特別部会TFAMR 政府代表团として事務局職員 2 名が参加 ・ 2022 年 3 月 第 52 回コーデックス食品衛生部会CCFH 政府代表团として事務局職員 3 名が参加 2 海外研究者等の招へい 世界保健機関（WHO）の専門家を招へいして、国際機関における食品のリスク評価プロセスや WHO の食品安全に係る戦略についての講習を開催し、国際機関におけるリスク評価等の理解醸成を図った。 3 海外の食品安全機関等との連携強化 協力文書を締結している食品安全機関とは、2021 年 6 月に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、2022 年 3 月に欧州食品安全機関（EFSA）と定期会合を開催し、海外の食品安全機関等との連携強化を図った。 また、2021 年 8 月に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に事務局職員 5 名が参加し、2021 年 9 月に米国食品医薬品庁国立毒性研究センター（NCRT／FDA）が中心となり開催された 2021 年レギュラトリーサイエンスに関する国際会合（GSRS 21）や、2022 年 3 月に豪州・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）・アイルランド食品安全庁（FSAI）・サウジアラビア食品医薬品庁（SFDA）が中心となり開催された第 3 回国際食品機関長フォーラム（IHFAF）に参加し、意見・情報交換を行った。 このほか、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（IFCFLG）、微生物（IMFSLG）、リスク評価手法（ILMERAC））に参加して情報提供及び情報収集し、その会議結果の情報共有を行った。 4 海外への情報発信 英語版ホームページに、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掲載した。 委員会の英文電子ジャーナルである「Food Safety - The Official Journal of Food Safety Commission of Japan」について、vol. 9 No. 2（2021 年 6 月）、vol. 9 No. 3（2021 年 9 月）、vol. 9 No. 4（2021 年 12 月）及び vol. 10 No. 1（2022 年 3 月）を科学技術情報発信・流通総合システム J-STAGE に掲載した。また、これらは、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された。	2 海外の研究者等の招へい 新型コロナウイルス感染症の状況を注視し、これに伴う海外からの入国制限が十分緩和されたと判断できる場合、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。なお、海外から専門家を招へいできない状況が続く場合は、ウェブ会議システム等を利用して情報交換等を実施する。 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、ウェブ会議システムやメール等を利用し、食品健康影響評価に関する情報交換等を実施する。また、必要に応じ、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（ウェブ会議システム等を利用した会議を含む。）を開催するするとともに、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。 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。
--	--

議題（１） 参考資料

ー令和３年度食品安全委員会運営状況報告書（案）のポイントー

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。

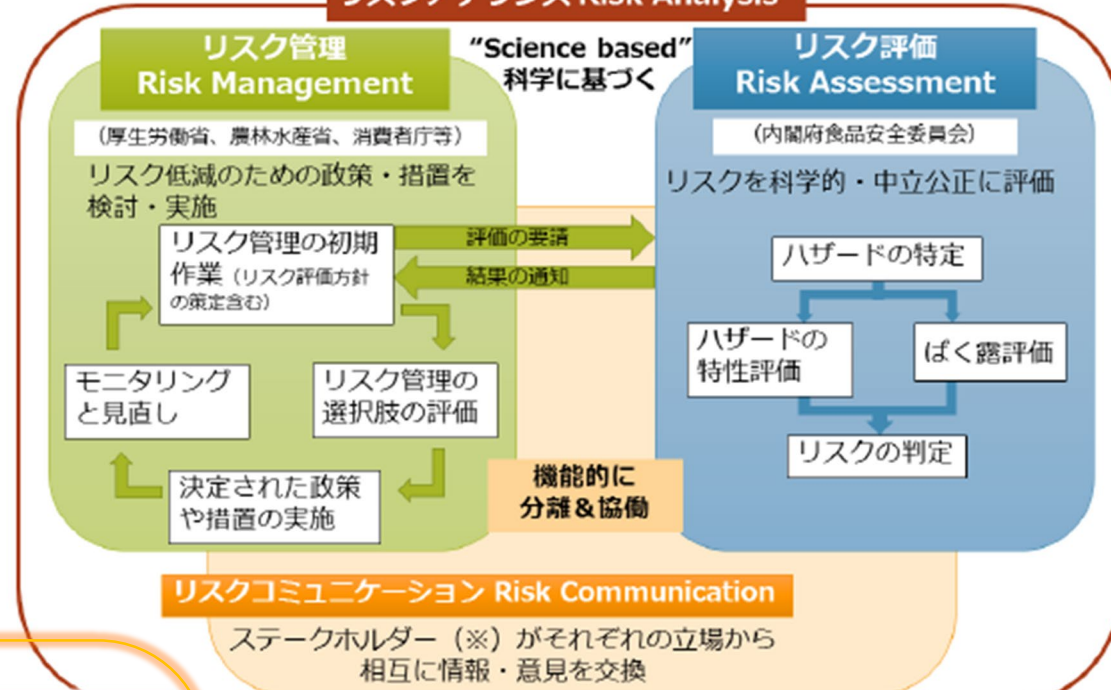
◎緊急時における対応

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**

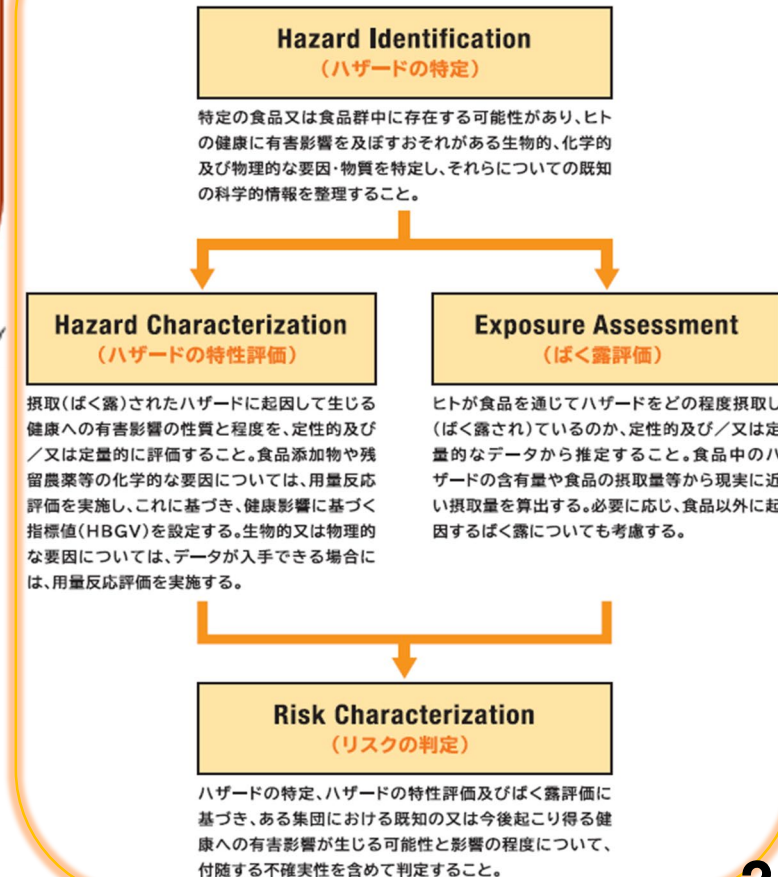
■ リスク管理

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。
 - 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。
 - 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	・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	・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	・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	・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	・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 ・くん蒸残留酢酸 ・メトプロムロン
農薬第四専門調査会	7 回	・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 ・トリネキサバックエチル
農薬第五専門調査会	6 回	・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	・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 ・ポジ剤スキーム 3（3）の評価の進め方 ・オルトジクロロベンゼン ・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 ・チオブロニン、QSAR利用について ・ワクチン添加剤（硫酸マンガン） ・マホブラジン、ジミナゼン
プリオン専門調査会	1 回	・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	・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	・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	・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	・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	・フェノキシメチルベニシリン ・アンビシリン ・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（ポジリス関連） ・動物用医薬品「注射用ビクシリン」 ・ジクロキサシリン（ポジリス関連） ・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	・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	・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	・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	・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	・鉛の食品健康影響評価について

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Q A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. 「アレルゲンを含む食品（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、「食品表示法」（平成二十五年法律第七十号）に基づいて、アレルゲン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、「アレルゲンを含む食品」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月にアレルゲン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ゲン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」アレルゲン濃度は低く、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」アレルゲン濃度は1 $\mu\text{g/g}$ 未満であり、加工食品中の「卵」アレルゲン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ゲン（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Q A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、不明確なところが残りました。
- 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、不明確なところが残りました。

<「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 μg/人/日 以下	遺伝毒性試験
区分 b	90 μg/人/日 超 2,000 μg/人/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 μg/人/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刻から適用

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のところ、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、
R3.11	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 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
農薬、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



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

食品 安全 委員会 (FSC) とは
About FSCJ (in Japanese)

会議開催予定と委員会の実績
Meetings (in Japanese)

食品健康影響評価(リスク評価)
Risk Assessment (in Japanese)

意見・情報の交換(リスクコミュニケーション)
Risk Communication (in Japanese)

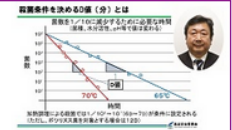
検索

高病原性鳥インフルエンザに関するお知らせ【2022年3月25日更新】

採用情報【募集中】

トピックス

「精語：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（前編・後編）」の動画を公開しました



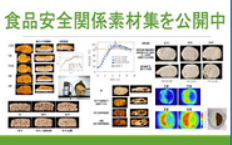
「農産物の安全を確保するために、食品安全委員会が果たす役割」を公開しました



「加熱と調理「鶏の唐揚げ編」」の動画を公開しました



「食品安全関係素材集」を公開しました



最新の食品健康影響評価（リスク評価）

これまでの食品健康影響評価

○2021年度に公式YouTubeチャンネルで公開した動画

健康な明日のために、
今、安全な食品を
食品安全はみんなの仕事
June 7th is "World food safety day".

食中毒予防と加熱調理
(ひき肉編)
蓋はする？ 上がりの目安は？

食中毒予防と加熱調理
(鶏肉編)
おいしさと安全を両立できる
鶏肉の加熱方法とは？

豚肉の低温調理
安全に美味しく調理するコツ！

牛肉の低温調理
安全に美味しく調理するコツ！

加熱と調理
鶏の唐揚げ編
安全に美味しく調理するコツ！

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!見た目で判断 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〔参加者〕
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〔264名〕

○「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〔参加者〕
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）〔231名〕

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

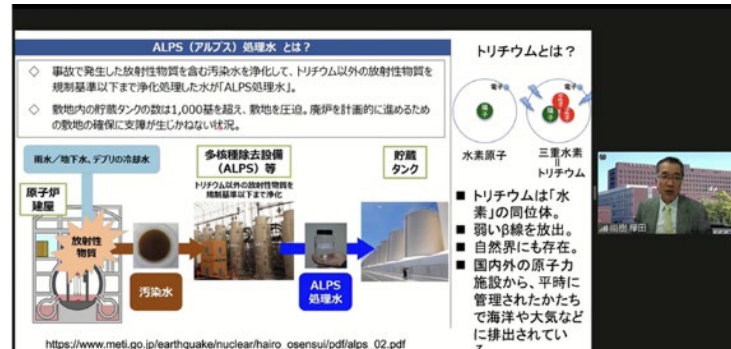
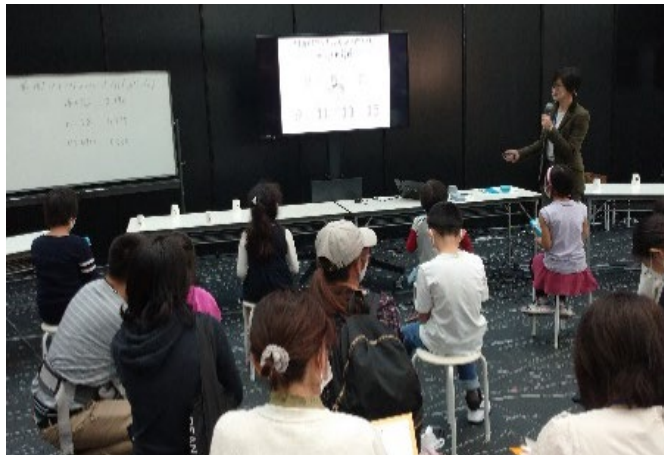
4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発（リスク管理機関との連携）

- 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※）	学生
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）	学生
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）	一般消費者

※ 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

- ・関係各々が、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	参加者
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。	22名
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。	26名
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。	15名

- 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Campylobacter jejuni/coli-」(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Campylobacter jejuni/coli～」(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Campylobacter jejuni/coli」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・貧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の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p 3＞

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参加し、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
	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
8月	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
	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
9月	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
	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
10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
11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
2022年 3月	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
	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。

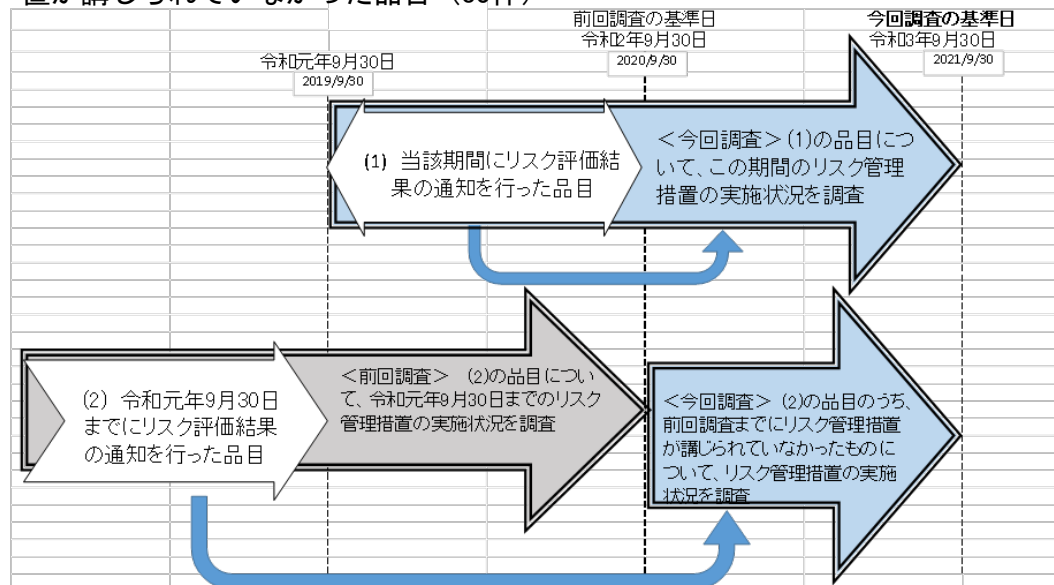
《調査の目的》

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」「アレルゲン-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、丁寧を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。