

設立20周年を迎えた食品安全委員会による国際シンポジウム
「リスク評価機関が今後直面する新たな課題と
それに対応するための体制整備」

本日の話題

- 食品安全施策の枠組みと食品安全委員会
が果たしてきた役割
- 本シンポジウムの目的及び構成
 - 第1部
 - 第2部
 - 第3部
- 講演者及び講演概要

食品安全施策の枠組みと 食品安全委員会が果たしてきた役割

食品安全基本法制定の背景となった国際的な合意

国際規格の策定を行うコーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）で世界各国が合意して取入れ、定着してきた

考え方

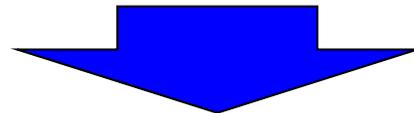
- 消費者の健康保護の優先
- 科学的根拠の重視
- 関係者相互の情報交換と意思疎通
- 政策決定過程等の透明性確保

方法

- 「リスクアナリシス」の導入
- 農場から食卓までの一貫した対策（フードチェーンアプローチ）

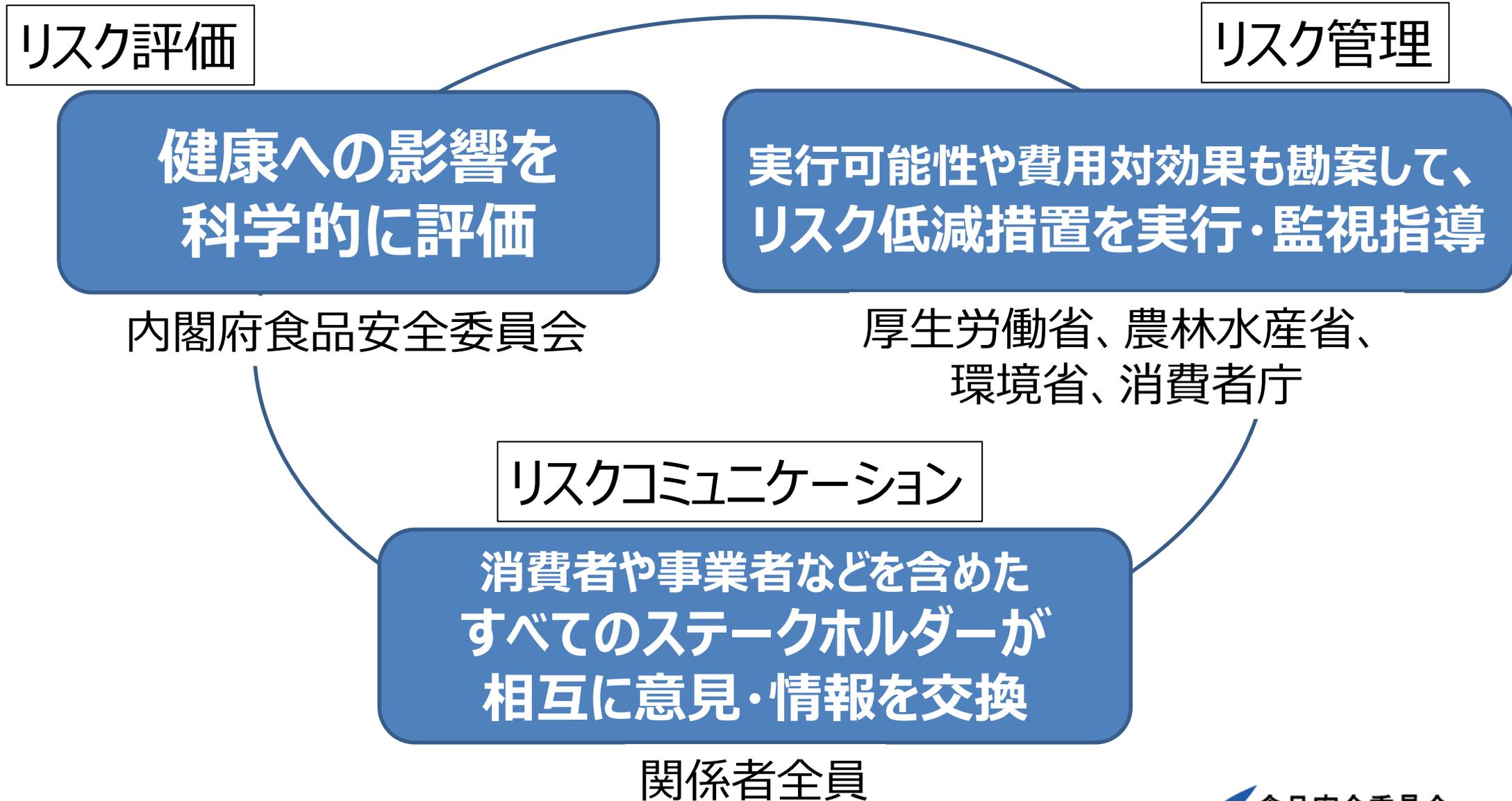


(コーデックス委員会)



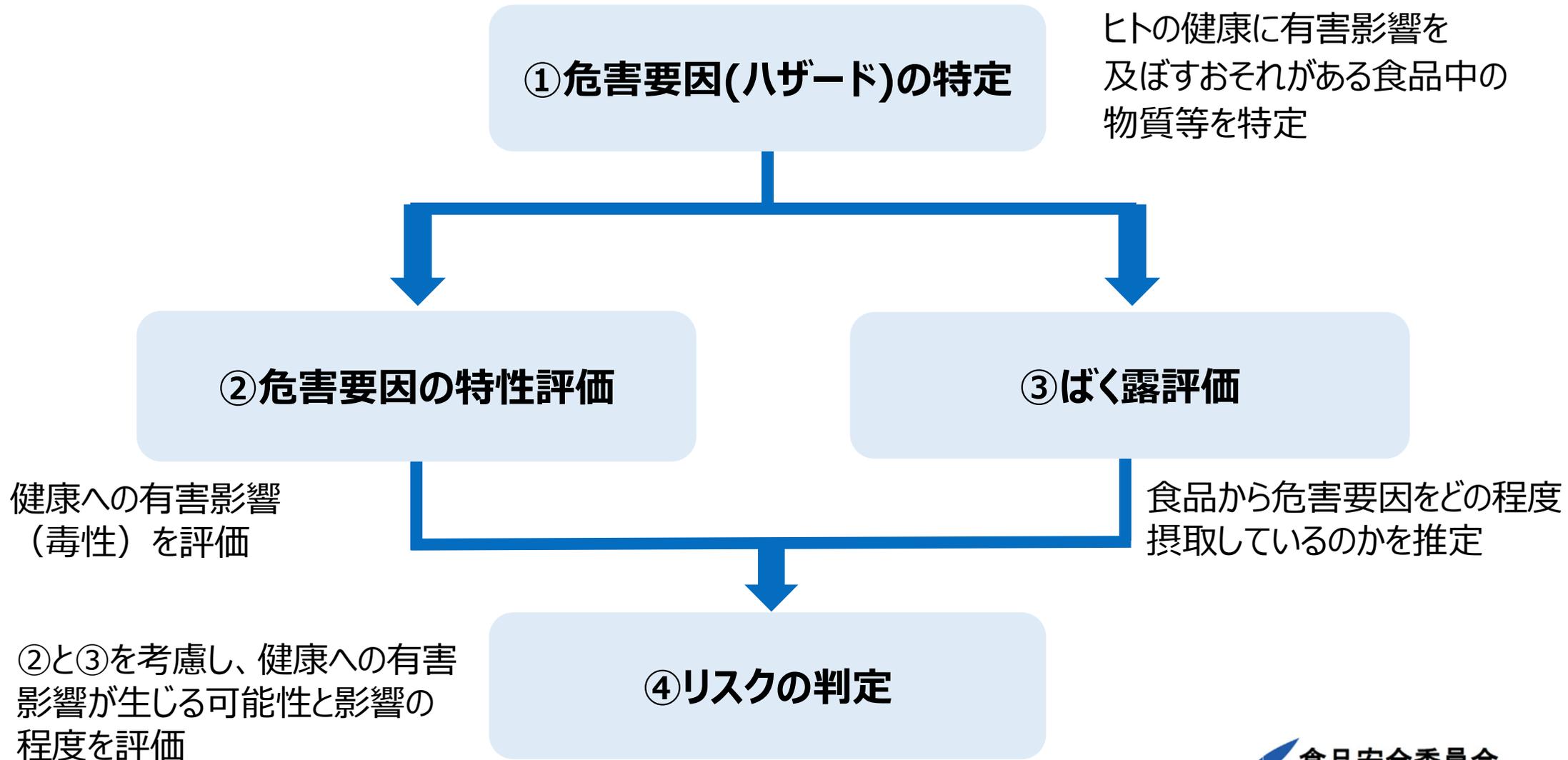
- 2003年
- 食品安全基本法の制定
 - 食品安全委員会の設置

食品の安全を守る仕組み（リスクアナリシス）



リスク評価とは -リスク評価の4つのステップ

食品に含まれる危害要因（ハザード）のばく露によるヒトの健康に対するリスクを、危害要因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



食品安全委員会とは

リスク評価（食品健康影響評価）、リスクコミュニケーション等を実施

食品安全委員会

- ・委員長（微生物学）・常勤委員（3名：毒性学、化学物質（代謝・動態）、公衆衛生学）
- ・非常勤委員（3名：消費者意識・消費行動（調理科学）、リスクコミュニケーション、食品の生産・流通（生物有機化学））

専門調査会

- 企画等
- 添加物
- 農薬(第一～第五)
- 動物用医薬品
- 器具・容器包装
- 汚染物質
- 微生物・ウイルス
- プリオン
- かび毒・自然毒等
- 遺伝子組換え食品等
- 新開発食品
- 肥料・飼料等

(専門委員約200名)

ワーキンググループ

- 栄養成分関連添加物
- 香料
- 薬剤耐性菌
- 評価技術企画
- ぶどう酒の製造に用いる添加物
- 有機フッ素化合物（PFAS）

事務局

- ・事務局長、事務局次長・総務課・評価第一課（主に化学的な危害要因を担当）
- ・評価第二課（主に生物学的、物理学的な危害要因を担当）・情報・勧告広報課職員（約120名）

これまでのリスク評価（食品健康影響評価）実績



20周年記念誌P2より
2022年12月31日現在

設立20周年を迎えた取組み



食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan
内閣府

- 海外のリスク評価機関を招聘したシンポジウムの開催
(2023年9月1日)
- 「日本の食品安全を守るために～食品安全委員会の20年～」の発行
- WEBコラムの連載開始
(2023年6月2日～)

本シンポジウムの目的及び構成

20周年国際シンポジウム（令和5年9月1日（金）於三田共用会議所）

「培養肉」※の開発など革新的技術の発展に伴い、食品安全に関する新たな課題が顕在化している。数理モデルやコンピュータによる予測などを活用した新しいリスク評価手法の開発も進んでいる。リスク評価機関が今後直面する新たな課題の対応に向けて、国際連携を強化する。

～次第～

第1部 リスク評価機関が今後直面する新たな課題

- シンガポールにおける培養肉のリスク評価での課題
- 米国における培養肉流通に向けたリスク評価
- 欧州食品安全機関（EFSA）におけるホライゾンスキニングとこれを踏まえた戦略

第2部 新たな評価手法の導入

- 経済協力開発機構（OECD）による試験と評価のための統合的アプローチ（Integrated Approaches to Testing and Assessment：IATA）等のフレームワークの推進
- 新たなリスク評価手法（New Approach Methodologies：NAMs）の活用と課題
- 日本のリスク評価におけるNAMsを含む統合的アプローチ

第3部 将来に向けたリスク評価機関の体制整備

*「培養肉」については、現時点において、国内外で広く合意された定義はなく、“細胞性食品”、“細胞培養食品”、“cultured meat”、“cultivated meat”、“lab-grown meat”など様々な用語が使用されている。なお、FAOは“cell-based”の用語の使用を推奨。

第1部 リスク評価機関が今後直面する新たな課題

(現状)

- 世界的にSDGs実現に向けた流れが加速する中、これまでに食経験がない新たな食品（例：いわゆる培養肉）や加工技術の開発が活発化

(講演概要)

- このような課題に対して、各国・地域でどのように対応してきたか、また、中長期的な視点も踏まえ、今後どのように対応していくかについて紹介

第2部 新たな評価手法の導入

(現状)

- 化学物質の規制における毒性試験と評価のアプローチは、動物試験によるものが大部分
- 現在、*in vitro*試験や*in silico*手法の開発・活用による“3Rの原則”推進や、数理モデル等を利用した既存のデータによるリスク評価の精緻化に向けて、各国でNAMsが試みられているところ
- OECDでは、新たな評価手法を定式化する試みとして、IATA等のプロジェクトが進行中

第2部 新たな評価手法の導入

(講演概要)

- EFSAや食品安全委員会等では、新たな評価手法のリスク評価への導入を図っており、その取組の現状を紹介

第3部 将来に向けたリスク評価機関の体制整備

(議論の方向性)

- ① 新たな食品や危害要因に対しての、計画的なデータの収集と人材の確保と育成の必要性について
- ② 国内外の評価機関の関係者による、デジタル技術の活用も視野に入れたリスク評価手法の方法論やアップデートにおける協同について
- ③ 新たな課題や、難解な手法や用語の出現に伴い、一段と増大するリスクコミュニケーションの重要性について



「食の安全」を科学する

食品安全委員会

内閣府

Food Safety Commission of Japan

ご清聴ありがとうございました