# 議題(4)参考資料

一令和5年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告(案)のポイントー

# <目次>

1.	委員会の	運営•			• •		•	•	•	•	•	•	•	•	• •	•	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	• 1
2.	食品安全	委員会	開催	状況				•	•	•	•	•	-			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	• 2
	食品健康																																	
4.	専門調査	会開催	状況			•					•	•	•	•		•	•			•	•	•	•	•	•	-		•	•		•	•	-	• 4
	ワーキン																																	
	評価ガイ																																	
7.	食品安全	モニタ	ーか	らの	報告	等・	•		•	•	•	•	-			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	• 8
	食品の安																																	
	リスクコ																																	
	「食品の																																	
	関係機関																																	
	食品安全																																	
13.	食品の安	全性の	確保	に関っ	する	情幸	日の	収	集	• :	整3	理》	及で	げた	舌月	₹ •	•	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	• 2
14.	国際協調	の推進																				-		•	•	•	•							- 2

#### 1.委員会の運営(令和5年4月~令和5年9月) <u>「本体「第1令和5年度における委員会の事業運営方針」p1、「第2委員会の運営全般」p1~5]</u>

#### <令和5年4月~9月開催回数>

・食品安全委員会:20回 ・専門調査会等:51回

< 令和5年4月~9月評価要請件数·評価終了数>

·要請件数:45案件 ·評価終了数:38案件

#### ○新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行に伴う対応

- ・委員会、専門調査会等における傍聴者の現地受け入れを再開。 YouTubeによる配信については、引き続き実施。
- ・食品安全委員会専門調査会等運営規程(平成15年7月9日食品安全委員会決定)を改正。
- →専門調査会等への出席方法に、Web会議システムを利用した方法を追加し、5類感染症移行後も、引き続きWeb会議システムを利用して専門委員等が出席できることとした。

#### ○委員会におけるDXの取組について

食品健康影響評価書(毒性試験データ)のオープンデータ化に向けた調査・検討のための調達作業を実施した。 また、令和5年度食品健康影響評価技術研究において、8月3日から8月30日までの期間で二次公募課題「DX推進・AI活用に関する研究」の公募を行った。



今後、調査・研究の成果を踏まえ、国民等が活用しやすい毒性試験オープンデータベースの構築を前提に、食品安全委員会での食品安全影響評価の業務効率化、評価技術の ■高度化を図るため、AI等のデジタル技術の活用可能性について引き続き検討を進める。

# <u>2. 食品安全委員会開催状況(令和5年4月~令和5年9月)</u> <u>[本体「第2委員会の運営全般」p1]</u>

DH 484			案件内訳(件)				
日付	委員会	諮問	パブコメ	答申	他	案件一例(答申、その他)	
4/11	第895回		1	4		・農薬「ジクロロメゾチアズ」 ・遺伝子組換え食品等「DIDK-0176株を利用して生産されたホスホリパーゼ」「ROM株を利用して生産されたα-アミラーゼ」	など
4/18	第896回	3	2				
4/25	第897回			2	1	・「テレビ会議又はWeb会議システムを利用した食品安全委員会等への出席について」の廃止及び「食品安全委員会専門調査会等運営規定」等の一部改正について	など
5/16	第898回		1	6	1	・肥料「菌体りん酸肥料」 ・食品安全委員会の運営について(令和5年1月~令和5年3月)	など
5/23	第899回	1			1	・食品安全モニターからの随時報告について(令和4年4月~令和5年3月分)	など
5/30	第900回	6		3	2	・食品衛生法第13条第3項の規定に基づき人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質(対象外物質)「シンナムアル ・厚生労働省/農林水産省からの評価依頼予定物質の報告	デヒド」 など
6/6	第901回	4		4		・「食品衛生法第18条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)に定める器具及び容器包装の規格を改正することについて」 委員会の意見について	に係る など
6/13	第902回				2	・第39回企画等専門調査会における審議結果について ・薬剤耐性(AMR)対策アクションプラン及び当該アクションプランに係る食品安全委員会行動計画について	
6/27	第903回	1					
7/4	第904回	1	1	2	1	・農薬及び動物用医薬品「エマメクチン安息香酸塩」 ・令和4年食中毒発生状況の概要について	など
7/11	第905回	4		2		・農薬「プロチオホス」	
7/18	第906回	7		2	1	・農薬「フロニカミド」、「ポリオキシンD亜鉛塩」 ・令和5年度食品安全確保総合調査課題(案)について	
7/25	第907回			1	2	・食品安全委員会食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査のプログラム評価結果(案)について ・令和5年度食品健康影響評価技術研究二次公募課題(案)について	など
8/1	第908回			3		・農薬「イソピラザム」、「プロシミドン」	など
8/8	第909回	1			1	・食品安全委員会の運営について(令和5年4月から6月まで)	
8/29	第910回	3	7		1	・食品健康影響評価行術研究及び食品暗線確保総合調査の優先実施課題(令和6年度)(案)	
9/5	第911回	10	1	1		・動物用医薬品「マルボフロキサシン」	
9/12	第912回	1		1	1	・農薬及び動物用医薬品「シフルトリン」 ・食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針 [動物試験で得られた用量反応データへの適用] の一部を改正する件(案)について	
9/19	第913回		2	3		・動物用医薬品「ツラシロマイシン」、「アセトアミノフェンを有効成分とする豚の経口投与剤(アレンジャー30)」	など
9/26	第914回		1		1	・香料ワーキンググループ及び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の廃止について	2

# 3. 食品健康影響評価の審議状況(令和5年9月30日現在)<sub>[本体「第3食品健康影響評価の実施」p5、6]</sub>

		諮問案件(注8)									
区分	要請件数 注1・2	うち R5年度分	審議中 注3	意見 募集中 <sup>注 4</sup>	評価終了 件数	うち R5年度分	評価終了 注5				
添加物	314	(4)	11	_	303	(1)	_				
栄養成分添加物	2	-	_	_	2	_	_				
香料	7	-	_	_	7	_	_				
農薬	1398	(14)	160	4	1234	(14)	_				
うちポジティブリスト関係	(544)	(1)	(129)	_	(415)	(1)	<del>-</del>				
うち清涼飲料水	(25)	-	_	_	(25)	_	_				
うち飼料中の残留農薬基準(注6)	(59)	-	(16)	_	(43)	_	_				
動物用医薬品	668	(5)	18	1	649	(8)	_				
うちポジティブリスト関係	(139)	-	(10)	_	(129)	(3)	_				
器具・容器包装	23	(2)	1	_	22	(2)	_				
汚染物質等	68	-	1	_	67	_	3				
うち清涼飲料水	(52)	-	<del>-</del>	_	(52)	_	_				
微生物・ウイルス	22	(1)	1	_	21	_	2				
プリオン	75	(1)	8	1	66	_	14				
かび毒・自然毒	9	-	_	_	9	_	5				
遺伝子組換え食品等	382	(7)	20	_	362	(3)	_				
新開発食品	92	(1)	1	_	91	_	3				
肥料・飼料等	331	(8)	28	5	297	(7)	_				
うちポジティブリスト関係	(142)	-	(21)	_	(121)	(1)	_				
薬剤耐性菌(注7)	74	(2)	9	_	65	(3)	1				
高濃度にジアシルグリセロールを含む 食品に関するWG	1	_	_	_	1	_	_				
食品による窒息事故に関するWG	1	-	_	_	1	_	_				
放射性物質の食品健康影響に関するWG	2	_	_	_	2	_	_				
アレルゲンを含む食品に関するWG	_	_	_	_	_	-	1				
その他(指定成分、アルミニウム等)	2	-	_	_	2		1				
合計	3471	45	258	11	3202	38	30				

#### (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"O"はいずれも該当がないことを示す。

# 4. 専門調査会開催状況(令和5年4月~令和5年9月) [本体「第2委員会の運営全般」p2、3]

専門調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等専門調査会	1 回	・令和4年度食品安全委員会運営状況報告書 ・令和5年度自ら評価の案件選定の進め方
添加物専門調査会	3 🛭	・ポリビニルアルコール ・亜塩素酸水 ・メチルセルロース
農薬第一専門調査会	5 回	・チオベンカルブ ・ブタクロール ・イソチアニル ・1,3-ジクロロプロペン ・イミダクロプリド
農薬第二専門調査会	3 🗉	・フェニトロチオン ・ブロフラニリド
農薬第三専門調査会	1 🗓	・1-メチルシクロプロペン
農薬第四専門調査会	3 🛭	・発芽スイートルーピン抽出たんぱく質 ・イソピラザム ・プロシミドン
農薬第五専門調査会	1 🗓	・キノフメリン
動物用医薬品 専門調査会	5 回	<ul><li>・ケトプロフェン</li><li>・ブロフラニリド</li><li>・ヒドロコルチゾン</li><li>・ツラスロマイシン及びケトプロフェンを有効成分とする牛の注射剤(ドラクシンKP))</li><li>・フェノキシエタノール</li><li>・ブロフラニリドを有効成分とする鶏舎噴霧剤(リブケアFL)</li></ul>
器具・容器包装 専門調査会	1 🛭	・食品用器具及び容器包装のポジティブリストの改正

専門調査会名	開催回数	調査審議案件
微生物・ウイルス 専門調査会	2 回	<ul><li>・アニサキスのリスクプロファイルについて</li><li>・食品により媒介される微生物等に関する評価について</li></ul>
プリオン 専門調査会	3 回	・ベルギーから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓・牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直し(SRMの範囲)・ドイツから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓・スウェーデンから輸入される牛肉及び牛の内臓
遺伝子組換え食品等 専門調査会	5 回	・JPAo012株を利用して生産された飼料添加物フィターゼ・チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシ(DAS1131) (食品・飼料)・JPBL011株を利用して生産された飼料添加物α-アミラーゼ・遺伝子組換え食品等の安全性評価基準改正の検討・チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ(DP910521) (食品・飼料)・JPAo006株を利用して生産されたリパーゼ
新開発食品 専門調査会	2 🛭	・座長の選出 ・健康茶 血糖値対策500
肥料・飼料等 専門調査会	6 回	・ツラスロマイシン及びケトプロフェンを有効成分とする牛の注射 剤(ドラクシンKP) ・3-ニトロオキシプロパノール ・暫定基準成分のうちサルファ薬の取扱方針 ・3-ニトロオキシプロパノールを有効成分とする飼料添加物 ・タイロシン ・マルボフロキサシン ・マルボフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤(フォーシル S) ・サルファ剤 ・ジニトルミド

# 5. ワーキンググループ開催状況(令和5年4月~令和5年9月) [本体 「第2委員会の運営全般」。2、3]

ワーキンググループ名	開催回数	調査審議案件
薬剤耐性菌に関するWG	4 回	・薬剤耐性(AMR)対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画 2016-2020 のフォローアップ・ツラスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ドラクシンKP)の承認に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価について・薬剤耐性(AMR)対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画の策定について・家畜に使用するアミノグリコシド系抗生物質に係る薬剤耐性菌
評価技術企画WG	4回	<ul><li>・ベンチマークドーズ法へのベイズ統計学に基づく手法の導入</li><li>・疫学研究で得られた用量反応データへのベンチマークドーズ法の適用</li></ul>
有機フッ素化合物 (PFAS)WG	2回	・有機フッ素化合物(PFAS)の評価

# 6. 評価ガイドラインの策定等(令和5年度) [本体「第3食品健康影響評価の実施」p6]

◆遺伝子組換え食品等の食品健康影響評価に関する評価指針への改正に向けた検討

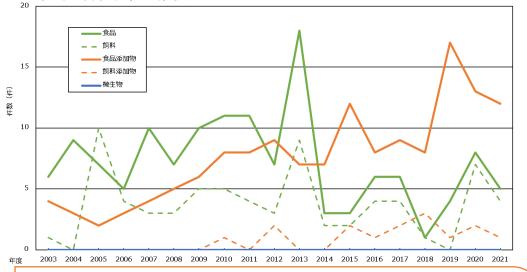
#### 1. 改正概要

○ これまでの国内外における食品健康影響評価で得られた科学的及び国際的な動 向等を踏まえて改正の検討を行い、改正案を検討した。

#### 【改正の主なポイント】

- ① 国際動向を踏まえた改正の必要性
- ② 2003年以降に用いられるようになった新技術(次世代シークエンサー(NGS)等)に対応した 評価項目の検討
- ③ 改正した指針の付属文書として、遺伝子組換え食品等の評価に係る技術的文書 (仮称)の作成の検討

#### (参考:評価依頼の推移)



#### 【策定済みの評価基準】

- 遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準(2004年1月)
- ・遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方(2004年1月)
- 宿主の代謝系の改変が行われた遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の安全性 評価について(2017年12月遺伝子組換え食品等専門調査会決定)
- 遺伝子組換え植物の安全性評価における系統の考え方について(2018年4月遺伝子組換え食品等専門調査会決定)
- 遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方(《遺伝子組換え植物の掛け合わせについて》(1)a)の「当面の間」の解釈(2019年11月遺伝子組換え食品等専門調査会決定)

#### 2. 主な改正内容

- ◎「遺伝子組換え食品(種子植物)に関する食品健康影響評価指針(案)」➡「遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準」改正案を検討中。
- ◎ 「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価 指針(案) |
  - ➡「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」の改正案を検討中。

#### [改正の方向性]

- これまでに食品安全委員会で作成した他の評価指針との整合を考慮し、「~の安全性評価基準」 から「~に関する食品健康影響評価指針」と名称を改める。
- 新評価指針で用いる用語については、「食品の安全性に関する用語集(第6版)」を参照する こととし、新たに用語集に掲載すべき用語及び用語集を修正すべき事項がないか検討する。
- 科学技術の進歩を踏まえ、現状に合わない記載の削除等を行い記載事項の整理を行う。
- これまでの安全性評価基準の項目立てには重複する項目が多いことが指摘されていたことから、 必要な項目に過不足がないよう細心の注意を払いつつ、重複項目の整理を行う。
- IgE結合能を確認する試験に「好塩基球活性化試験」を加えることなど、海外当局のガイドライン等を参考に内容の更新を行う。
- シークエンス解析を評価指針に明示するとともに、これまでの評価事例や海外当局のガイドライン等も参考にデータの信頼性に関する事項等を検討する。
- これまでの食品安全委員会における評価事例やCodexガイドラインを踏まえ、栄養改変等を目的としている場合の評価の考え方の記載を検討する。

#### [評価実績を踏まえた技術的文書(仮称)の作成]

- 今後検討する事項
  - Weight of evidence※を用いた段階的アプローチの考え方の検討
    ※OECDによると、総合的な結論に至るために組み立てたLoE(line of evidence)に個々に割り当てられた重みを考慮すること。
  - History of safe use (食経験) の考え方の検討
  - -アレルゲン性の評価のアップデート(消化性試験の適用の考え方など)
  - 可食部もしくは抽出精製されたもの(糖類、油脂など)に限定した評価方法の検討
  - ▶ これまでの評価の中で整理してきた考え方等を文書化。
  - ▶ 専門調査会決定とし、柔軟に追加・更新を可能なものとする。
- ・令和5年度中に、遺伝子組換え食品(種子植物)及び遺伝子組換え添加物の技術的文書について、 専門調査会で審議予定。

# ◆ 「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」の一部改正

#### 1. 改正概要 (令和5年9月12日委員会決定)

- 近年の計算科学の進歩やソフトウェアの開発が進んできたことを背景とし、ベイズ推定を ベンチマークドーズ法(以下「BMD法」という。) に活用することが可能になっている。
- ベイズ推定は、少数のデータのもとでも推定の結果が安定しやすいこと、過去の研究結果 を考慮することで推定の精度を高めることなどの利点がある一方で、ベイズ推定を活用す る際の留意点や課題もある。
- 〇 それらを「**ベイズ推定**を活用したBMD法を使用する際の考え方について」 とした文書に取りまとめ、「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針[動物試験で得られた用量反応データへの適用]」(令和元年10月委員会決定)の別添とした。

#### 【BMD法とは】

化学物質や要因のばく露量と当該物質等によりもたらされる有害影響の発生の頻度又は量との関係(用量反応関係)に、数理モデルを当てはめて得られた用量反応曲線から、有害影響の発現率等の反応量に関してバックグラウンドに比して一定の変化(Benchmark Response: BMR)をもたらす用量(Benchmark Dose: BMD)及びその信頼区間の下限値であるBenchmark Dose Lower confidence limit (BMDL)を算出し、それをリスク評価におけるPOD (Point of Departure)として役立てる方法。

#### 2. 改正点

- 「**ベイズ推定**を活用したBMD法を使用する際の考え方について」を、同指針の別添として 追加した。
- 同指針の本文について、「ベイズ推定」の用語の定義、BMD等の算出に当たってベイズ推定を利用する場合には別添を参照すること等、指針本文の改正を行った(右上表参照)。
- あわせて、同指針の本文に必要な改正を行うとともに従前の記載について、わかりやすさ の観点から軽微な修正を行った。

#### 3. 今後のスケジュール

- 今後、各専門調査会の審議において、改正した指針を活用していく。
- 〇 同指針の更なる改正として、**疫学研究**で得られた用量反応データへの適用のための手順や <u>考え方を追加</u>する改正の検討を進めている。9月6日に開催した第32回評価技術企画WGに おいて、改正案は概ね了承されたところであり、審議結果を踏まえた必要な修正について WGの確認を得ることとなっている。

#### 〇指針の主な改正箇所

 改正後
 改正前

 第2 定義
 第2 定義

 1.~9. (略)
 1.~9. (略)

 10.ベイズ推定
 (新設)

第3 食品安全委員会が行う食品健康影響評価における BMD法の活用

ベイズ統計学に基づくパラメータ推定のこと。

化学物質の食品健康影響評価においてBMD法を活用する際は、本指針に基づきBMD及びその信頼区間の算出を行う。また、BMD等の算出に必要な生物学的及び統計学的な判断は、各分野の専門家の意見に従うものとし、BMD等の算出に当たってベイズ推定を利用する場合には、別添の「ベイズ推定を活用したBMD法を使用する際の考え方について」を参照する。

なお、本指針に拠らない考え方又は手法を採る場合は、 BMD等の算出結果の報告時にその内容及び採った理由を併 記する。 第3 食品安全委員会が行う食品健康影響評価における BMD法の活用

化学物質の食品健康影響評価においてBMD法を活用する際は、本指針に基づきBMD及びその信頼区間の算出を行う

また、BMD等の算出に必要な生物学的及び統計学的な判断は、各分野の専門家の意見に従う。

なお、本指針に拠らない考え方又は手法を採る場合は、 BMD等の算出結果の報告時にその内容及び採った理由を併 記する。

#### ○別添「ベイズ推定を活用したBMD法を使用する際の考え方について」及びその構成

(別添)

#### ベイズ推定を活用したBMD法を使用する際の考え方について

#### 1. はじめに

近年、計算科学の進歩やソフトウェアの開発により、BMD記においてイ イ推接を活用した手表の導入の検討が急速に進んでいる。過去の研究結果 等を事前分布としてBMD開産指標の類似に反映させることにより、その様 定精度を高めることができる等の利点があることから、令和2年(2020年) のPrinciples and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food (Environmental Health Criteria 240, WHO) chapter 50改正において、 「Bayesian methods are generally preferred in this guidance」と配載され、 行和4年(2022年)に改正されたGuidance on the use of the benchmark dose approach in risk assessment (FFSA) においても、「Bayesian model averaging is recommended as the preferred approach, as it brings the following main advantages compared to the frequentist model averaging approach recommended in the previous version of this guidance) とべて水炭を棒機対することが開意されるなど、国際的にベイズ施定を括則 した手法がBMD 提出の主流に変わりつつある。このような事情を踏まると 我が国においても今後、ベイ水推定を活用したBMD法の導入と関っていく 必要があると考えられるため、その使用に当たって考慮すべき点等を整理す ることとした。

一方、その導入に当たって今後さらに検討を要する課題もあり、速やかに 既存の手法から変更することは困難と考えられることから、現時点では本指 針の別添として本文書を取りまとめることとした。

#### 2. ベイズ推定を活用したBMD法とは

頻度論では、パラメータは固定された定数とみなして推論を行う。このため、頻度論を用いたBMD法では、最尤法によって数理モデルのパラメータを推定して、得られた数理モデルからBMDを算出する。

一方、ベイズ統計学では、パラメータを確率変数とみなして推論を行う。 具体的には、最初に推論の出発点となるパラメータの確率分布として事前分 布を把定し、これを観察されたデータで更新することで事後分布を求めて、 パラメータの値に関する推論を行う。したがって、ベイズ推定を活用した

1 観察されたデータが得られる確率が最大となるパラメータの値を推定値とする方

#### 別添の構成及び各項目の概要

#### 1. はじめに

別添文書作成の背景。近年の計算科学の進歩やソフトウェアの開発により、ベイズ推定をBMD法に活用することが可能となり、WHOやEFSAのガイダンス等ではベイズ推定を利用することが推奨されるようになってきていること等

#### 2. ベイズ推定を活用したBMD法とは

ベイズ推定についての簡単な説明。これまでの頻度論とベイズ推定 の違い、ベイズ推定ではパラメータを確率変数とみなして確率分布 を推定すること、ベイズ推定を活用することの利点等

3. 事前分布の設定

ベイズ推定を使う際に極めて重要となる事前分布を設定する際に考慮すべき点。

#### 4. モデル平均化と個別数理モデルの選択

数理モデルの不確実性に対処するため、ベイズ推定においてもモデ ル平均化を優先する旨及びその例外について

#### 5. 結果の評価における留意点

モデリングの評価において、複数の事前分布から得られた結果等を 比較して事前分布の影響等を検討する旨

#### 6. 結果の文書化

用いた事前分布の根拠について文書化する旨

#### 7. 今後の取組

引き続き国際動向や科学的知見を注視していく旨

# 7. 食品安全モニターからの報告等

[本体「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」p8]

食品安全モニター(令和5年度:470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、4月1日 ~9月30日までに24件の提案・報告を受けた

#### ※ 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。

基準(※)の全てに該当すると思われるものについては、関係省庁に共有することにとどまらず、回答を求める予定。

#### 【※基準】

- a. これまでにない新たな内容であるもの
- b. 重篤で広範囲にわたる健康影響に発展する可能性が含まれるもの
- c. 具体的で実現可能性が高いと考えられる提案等が含まれるもの

#### 【提案内容】 (一部抜粋)

- ◆ 鳥インフルエンザ流行時における、鶏卵・鶏肉の安全性に関するリスクコミュニケーションについて
- ◆冷凍食品に起因した食中毒に関するリスクコミュニケーションについて
- ◆持ち運び可能な容器に入れた飲料の安全性について
- ◆アロマオイルの経口摂取について
- ◆人工甘味料について
- ◆袋詰め加工食品の原材料表示について
- ◆食品アレルギー特定原材料表示について

# 【分野別提案‧報告件数】

分野	X			関係省	<u></u> 旨 庁	
	件数	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	ı	ı	ı	-
農薬	2	2	1	ı	ı	1
汚染物質等	I	ı	ı	ı	ı	-
器具•容器包装	I	I	I	ı	ı	-
微生物・ウイルス等	3	3	1	ı	ı	1
かび毒・自然毒等	I	I	I	ı	ı	-
遺伝子組換え食品等	I	I	I	ı	ı	_
ゲノム編集食品	ı	-	ı	_	1	_
新開発食品	I	ı	ı	1	ı	_
リスクコミュニケーション	9	8	3	4	-	9
いわゆる「健康食品」	-	ı	ı	_	-	_
アレルギー物質	1	1	ı	1	-	_
食品表示	5	ı	ı	5	-	_
その他	3	3	2	1	_	1
合計	24	18	7	11	_	12

※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

# 【主な提案・報告内容の概要】

# ① 冷凍食品に起因する食中毒に関するリスクコミュニケーション について

#### (提案内容)

米国では昨年アイスクリームが原因食品のリステリア菌による食中毒が報告されている。リステリア菌による食中毒を防御するため、日本国内においても十分な製造及び衛生管理が必要と思われる。

国内ではリステリア菌に起因する食中毒事例の報告は少なく、アイスクリームをはじめとした冷凍食品による食中毒も国内消費者にはあまり知られていない。リスク管理機関でも食中毒に関する情報発信を行っているが、冷凍食品に関する注意喚起は多くない。

リステリア菌は十分な製造管理及び妊婦・高齢者等のハイリスク 者における衛生管理に注意を払うべく重要な食中毒菌と思われるが、 消費者にはあまり知られていない。

食品安全委員会において、リステリア菌に関する評価を行い、その評価書や食中毒事例を紹介・公表してはどうか。また、米国での発生経緯や米国で実施された衛生管理方法の改善策等の情報をFDA等に共有してもらい、国内乳業メーカーをはじめ多くの冷凍食品製造業者や消費者に対し情報提供してはいかがか。

#### (食品安全委員会の対応)

- ・2013年に「食品中のリステリア・モノサイトゲネス」として評価 https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20120116331
- ・リスク管理機関へ共有予定

#### 【参考】食中毒統計資料(厚生労働省ウェブサイト)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html

#### ② 甘味料アスパルテームの発がん性について

#### (提案内容)

世界保健機関(WHO)よりアスパルテームの発がん性について発表されたが、日本におけるリスク評価はどのようになっているか。また、色々な添加物に対して不安を煽るような報道や情報の流し方がされることが多いが、そもそもADIは無毒性量の1/100で設定されており、極めて大量に摂取しないと当該の疾患にはならないと考える。

しかし、その点の周知がされておらず、不安だけ先行している気がする。食品添加物は、食生活を豊かにするものであり、悪者にされるものではない。

アスパルテームのリスク評価を行ってほしいと思うが、ADI等の基準を明確にし、その意味をしっかり伝えることも大事である。具体的な例(毎日、ダイエットコーラを30L飲み続けると危ない等)を挙げるような、分かりやすい情報提供でないとただアスパルテームは危ない物という理屈だけが先行する。

糖質制限を余儀なくされる方にとって、少量で甘みを感じられる食品添加物は食生活を豊かにするものである。食品添加物の基準の表現について、分かりやすくする必要があると提言する。

#### (食品安全委員会の対応)

- ・2023年7月にアスパルテームに関するQ&Aを公開 https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo\_map/aspartame.html
- ・リスク管理機関へ共有・回答作成依頼予定

# 8. 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進 [本体「第5食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進] p 8 ~ 11]

- 〇 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」(ロードマップ)を改正し、 食品健康影響評価技術研究事業及び食品安全確保総合調査事業の計画的・戦略的実施を図っている。
- 研究事業・調査事業の総体としての目標の達成度合いや副次的成果等について、プログラム評価を行った。
- 〇 「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5年度)」に基づき、採択した令和5年度研究課題及び落札された令和5年度調査について、研究・調査を開始した。
- 令和4年度に終了した調査・研究課題の成果について、事後評価を行った。

# 「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)  $\sim$  (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

#### <u>(2)健康影響発現メカニズムの解明</u>

- (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 「3 R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

#### <プログラム評価>

- プログラム評価とは、食品安全委員会が実施する研究事業・調査事業の総体と しての目標の達成度合いや副次的成果等についての評価をいう。評価は5年ご とを目安に実施することとされており、前回評価は令和元年度に実施し、今回、 令和5年度に実施した。
- 評価項目は以下のとおりであり、各評価項目の判定を踏まえ、研究事業又は調査事業に対する総合的な評価として、S、A、B、Cの4段階で判定を行う。
- 〇 <u>令和5年度の評価</u>は、研究事業、調査事業ともに総合評価は<u>A判定</u>であった。

311	平 価 項 目	評 価 基 準
Ι	必 要 性 (研究・調査制度 の意義)	行政的意義及び目的の妥当性等の観点から評価する。  1 科学的・技術的意義 (ガイドライン、評価の考え方、評価書の作成等のために必要か)  2 社会的・経済的意義 (食品健康影響評価の発展、新たな評価方法の開発、人材育成等に必要か)  3 国費を用いた制度としての意義 (国自らが取り組む必要があるか)
П	効 率 性 (研究・調査制度 運営方法の妥当 性)	制度運営方法の妥当性の観点から評価する。  1 研究課題及び調査課題の選定手続きの妥当性 2 研究課題及び調査課題の評価方法の妥当性 3 投入された資源 (予算) の規模及び配分の妥当性
Ш	有 効 性 (研究・調査制度 の目標の達成度、 社会等に及ぼす 効果)	目標の達成度、社会・経済への貢献等の観点から評価する。  1 目標(「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」(食品安全委員会決定)に対する実績の評価)の達成度  2 目標の今後の達成可能性  3 行政事業への貢献(食品健康影響評価等への貢献)  4 社会への波及効果(レギュラトリーサイエンスへの貢献、人材育成等)

#### <令和4年度終了 食品健康影響評価技術研究の事後評価 結果一覧>

		評価結果						
研究課題名	主任研究者 (所属組織)	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)			
①ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的	り知見の集積							
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)	12. 8	3. 6	3. 0	6. 1			
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)	17. 6	4. 6	4. 1	8.8			
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 ※ 当初は2年計画の研究であったが、主任研究者と分担研究者が交代した上で、研究は1年で終了した。	窪田 邦宏 (国立医薬品食品 衛生研究所)	13. 9	4. 1	3. 1	6. 6			
②健康影響発現メカニズムの解明								
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)	16. 1	4. 4	4. 1	7. 6			
③新たなリスク評価方法等の確立								
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)	17. 3	4. 5	4. 4	8. 4			
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)	16. 1	4. 0	4. 3	7. 9			
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)	16.8	4. 4	4. 3	8. 1			
④その他								
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)	15. 5	4. 3	3. 8	7. 5			

# <令和5年度 食品健康影響評価技術研究 新規採択・継続課題一覧>

研究課題名	主任研究者(所属組織)	採択年度
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		
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)	
誘導泳動法を用いた細胞分離・捕足技術の確立によるViable But Non-Culturable状態のカンピロバクタ—の網羅的特性解析	小関 成樹 (北海道大学)	令和4年度
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)	71和44度
Campylobacter je juni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)	
②健康影響発現メカニズムの解明		
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)	令和4年度
③新たなリスク評価方法等の確立		
食品関連化学物質のリスク評価におけるリードアクロス手法の 適用と信頼性評価に関する研究	山田 隆志 (国立医薬品食品衛生研究所)	令和5年度
④その他		
食品中に存在するナノ粒子のリスク評価手法に関する研究	広瀬 明彦 (化学物質評価研究機構)	令和4年度
細胞培養技術を用いて製造される食肉のリスク評価手法に関す る研究	五十君 静信 (東京農業大学)	7144年度
国際動向に鑑みた食品中の残留農薬に係る発達神経毒性学分野 のリスク評価手法に関する研究	<b>桒形 麻樹子</b> (国立医薬品食品衛生研究所)	
養殖水産動物における薬剤耐性指標細菌の設定及びモニタリン グの試行	臼井 優 (酪農学園大学)	令和5年度
アレルギー誘発性を有する植物に由来するタンパク質の網羅的 消化性評価	児玉 浩明 (千葉大学)	

# <令和5年度 食品安全確保総合調査>

	調査課題名
1	アレルゲンを含む食品のファクトシート(そば類、えび・かに)の作成に向けた科学的知見 の調査
2	パーフルオロ化合物に係る国際機関等の評価及び科学的知見の情報収集並びに整理
3	農薬リスク評価に関する海外状況調査(令和5年度)
4	食品安全委員会が地方自治体等と連携して行う食品安全に関する情報発信・リスクコミュニケーションの強化に関する調査(令和5年度)
5	新たな育種技術を活用した新規食品の安全性評価手法等に関する調査

#### く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6年度)(令和5年8月29日 食品安全委員会決定)>

- 〇 研究事業及び調査事業において、「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題(令和6年度)」を決定した。
  - ※ ロードマップにおいて研究・調査の方向として、ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積、健康影響発現メカニズムの解明、新たなリスク評価方法等の活用の3つの柱に 焦点を当てて実施するとされている
- 令和6年度から、食品のリスク評価を担う若手の専門家の育成に向けて若手研究者を主任研究者とする研究課題を一定数、採択する。

#### Ⅰ-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

ばく露量推定の精緻化に関する研究 <研究事業>

食品中の化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究 <研究事業>

アレルゲン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 <調査事業>

#### I-2 健康影響発現メカニズムの解明

食品中の化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムに関する研究 <研究事業>

化学物質・汚染物質のリスク評価における新たなエンドポイントに関する研究 <研究事業>

食品により媒介される微生物等※の特性及びその健康影響に関する研究 <研究事業>

#### I-3 新たなリスク評価方法等の活用

食品分野における新食品及び新食品素材のリスク評価の手法の研究 <研究事業>

新たなアプローチによる評価方法(NAMs)に関する研究 <研究事業>

ベンチマークドーズ法 (BMD法) のリスク評価への活用における課題を明らかにする研究 <研究事業>

デジタルトランスフォーメーション (DX) 推進に関する研究 <研究事業>

農薬の再評価に係る諸外国の状況調査 <調査事業>

食品添加物に係る諸外国の状況調査 <調査事業>

デジタルトランスフォーメーション (DX) 推進に関する調査 <調査事業>

#### Ⅱ その他の研究・調査課題

研究者からの提案に基づく研究

緊急性の高い食品健康影響評価に関する研究・調査

#### Ⅲ 食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠

食品健康影響評価の的確かつ継続的な推進に向けて、将来の食品のリスク評価を担う専門家を育成することを目的として、研究事業の中で、若手研究者※を主任研究者とする研究課題を一定程度採択する。研究課題については、Ⅰ及びⅡを含めて広く食品健康影響評価に関するものを対象とする

#### ※ 現時点の若手研究者の定義

令和6年4月1日時点において、年齢が、男性の場合は満40歳未満の者(昭和59年4月2日以降に生まれた者)、女性の場合は満43歳未満の者(昭和56年4月2日以降に生まれた者)、又は博士号取得後10年未満の者。ただし、産前・産後休業又は育児休業をとった者は、満40歳未満又は満43歳未満の制限に、その日数を加算することができる。

# 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ホームページ、Facebook、X(旧Twitter)、メールマガジン、ブログ及びYouTube を通じたネット媒体、②広報誌等の紙媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebook、X(旧Twitter)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。

#### ■広報誌「食品安全」

発行月	内容
R5.7	食品安全委員会の構成、専門調査会座長へのインタ ビュー、農薬の再評価、微生物等に関する食品健康影響 評価の手引き、多環芳香族炭化水素のファクトシート等

#### ■キッズボックス

#### 内容

4月:アニサキス食中毒を防ぐには? 5月:食べ物に生えるかびはどんなもの?

6月:6月7日は世界食品安全の日

7月:食品の安全はどうやって守られているの?

# 食べ物に生えるかびはどんなもの?

#### ■ホームページでの情報公開

#### 内容

- ・クロノバクター・サカザキについてQ&A
- ・アスパルテームに関するQ&A



#### ■メールマガジン(e-マガジン) 登録者数

H30年度末	R元年度末	R2年度末	R3年度末	R4年度末	<b>R5年度</b> (R5.8月末)
10,055	9,873	9,692	8,575	8,365	8,233

#### ■Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

	30年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	<b>R5年度</b> (R5.8月末)
記事数	208	182	203	192	203	75
閲覧者数	472,239	420,094	438,702	324,800	883,001	353,976
いいね数、 フォロワー数	4,773	5,193	5,578	6,753	7,633	7,844

#### ■Facebookの記事の事例(R5年度閲覧数順)

投稿日	投稿記事	閲覧者数
R5.5.2	トンカツなど豚肉料理は中心部まで十分に加熱を!	29,462
R5.6.13	暑くなる季節の食中毒予防(その3:セレウス菌に注意!)	28,487
R5.5.18	暑くなる季節の食中毒予防(その2:ウエルシュ菌に注意!)	27,883

#### ■X (旧Twitter)の投稿の事例 (R5年度閲覧数順)

投稿日	投稿記事	閲覧者数
R5.4.12	食中毒予防のため、生のお肉は洗わない	1,279,763
R5.5.31	クロノバクター・サカザキのQ&Aを公開しました	100,542
R5.5.18	ウエルシュ菌の食中毒に注意	72,208

○ 地方公共団体、消費者団体、事業者団体及び関係職能団体等と連携して、意見交換会や講師派遣を実施。

# ■ 講演(講師派遣)

開催日	内容	主な対象者
5/18	微生物評価指針の改定について(山本委員長)	食品関係事業者、一般消費者 (ifia/HFE Japan2023にて講義)
6/5	微生物評価指針の改定について(山本委員長)	一般消費者 (日本食品衛生学会公開セミナーにて講義)
6/12	リスクアナリシスによる食品の安全確保と食品安全委員会の役割	長浜バイオ大学アニマルバイオサイエンス学科学生 (生物生産学概論にて講義)
7/20	肉の加熱不足による食中毒と低温調理について(香西委員)	食品関係事業者、一般消費者 (山形県食品衛生推進大会にて講義)
7/27	食肉に関係する食中毒の現状(山本委員長)	食肉学術フォーラム委員 (日本食肉消費総合センター 食肉学術フォーラム委員会にて講義)
8/10	低温調理は大丈夫?お肉の取扱いと食中毒予防(香西委員)	食品関係事業者、一般消費者 (岡崎市食品衛生月間特別講演会にて講義)
8/25	食物アレルギーについて(脇委員)	食品関係事業者、一般消費者 (佐賀県食の安全・安心講演会にて講義)
8/26	健康食品について(脇委員)	一般消費者 (京都府保険医協会市民公開講演会にて講義)
9/28	食品安全委員会の20年、これまでの歩みとこれから(山本委員長)	食生活ジャーナリストの会会員、一般消費者 (食生活ジャーナリストの会勉強会にて講義)

# 11. 関係機関・団体との連携体制の構築 <u>[本体「第2委員会の運営全般」p4、「第6リスクコミュニケーション・情報発信の促進」p17~19]</u>

〇 関係省庁(消費者庁、厚生労働省、農林水産省、経済産業省)と連携し、一般消費者を対象に意見交換会等を実施

開催日	開催地	内容	対象者
8/5、6	仙台	「みやぎ元気まつり2023」で「親子で学ぼう!体験しよう!"食品安全"」をテーマにブース出展	40.W/ ## +v
9/1-3	東京	「GOOD LIFE フェア2023」で「親子で学ぼう!体験しよう!"食品安全"」をテーマにブース出展	一般消費者

〇 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
日本糖尿病学会年次学術集会(5/13)	脇委員:座長「COVID-19 関連」
日本食品微生物学会(9/22)	山本委員長:講演「食品安全委員会の20年の歩みと今後の展望」

# 〇 委員会の知名度の向上、国民への科学的知見の普及の観点から、報道関係者に対して戦略的に科学的知見を提供

#### ■ 報道関係者との意見交換会「20周年記念シンポジウムの事前解説」

開催日	内容	主な対象者
8/23	「食品安全委員会20周年記念シンポジウム」(9/1開催)に先立ち、シンポジウムに関心を持ってもらう目的で、シンポジウムの内容や、登壇者のプロフィールについての事前解説及び質疑応答を実施 (講演:山本委員長)	報道関係者:参加者 計16名

#### ■ 報道関係者との茶話会

意見交換会終了後、報道関係者との連携強化のため、委員・事務局員が参加する茶話会を実施。上記シンポジウムに関することに限らず、忌憚のない意見や情報の交換を行った(※意見交換会参加者のほぼ全員が参加)。

#### 【当日の様子】









[茶話会]

## ■ 食品安全委員会20周年国際シンポジウム

7/1に食品安全委員会が設立20周年を迎えたことを記念し、「食品安全委員会20周年記念式典及び国際シンポジウム」を9/1に三田共用会議所にて開催した。式典では、河野大臣の式辞に続き、消費者団体、海外政府機関、関係省庁の来賓代表より祝辞をいただいた。国際シンポジウムでは、食品安全委員会委員のコーディネートのもと、シンガポール食品庁、米国食品医薬品庁、欧州食品安全機関、経済協力開発機構および(一財)化学物質評価研究機構の講師による講演・議論を行い、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の強化を図っていくことで合意した。

= 国際シンポジウムテーマ =

第1部「リスク評価機関が今後直面する新たな課題」

第2部「新たな評価手法の導入」

第3部「将来に向けたリスク評価機関の体制整備」

= 国際機関等からの招聘講師 =

シンガポール食品庁 Tan Lee Kim氏

米国食品医薬品庁 Kristi Muldoon Jacobs氏

欧州食品安全機関 Carlos Goncalo Das Neves氏、Barbara Gallani氏

経済協力開発機構 Robert Diderich氏

(一財) 化学物質評価研究機構 安全性評価技術研究所 広瀬 明彦氏

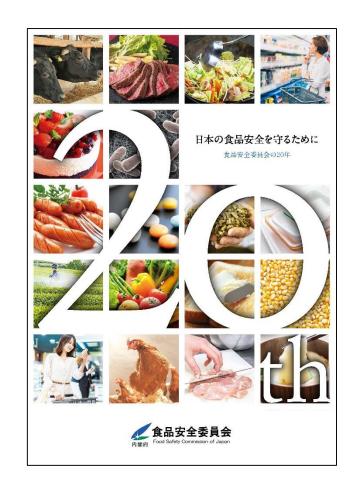




# ■ 食品安全委員会20周年記念誌

設立20周年を機に、記念誌「食品安全委員会の20年 日本の食品安全を守るために」を発行した。 本冊子は、委員会の20年を振り返り、食品安全委員会設立の経緯や役割、これまで実施してきた主なリスク評価の成果について、消費者の食生活との関わりを考慮しながら、写真や図表を多く盛り込んで作成したものであり、9/1開催の国際シンポジウムで来場者に配布した。

本冊子は今後、意見交換会や学会等で広く配布し、広報活動に活用していく予定。





### ■ 特別連載記事 (Web)

設立20周年を機に、これまで食品安全委員会が行ってきた数々の食品健康影響評価の中から、主要なテーマについて松永委員が解説する特別連載記事を委員会ウェブサイトに掲載している。

一般消費者向けに、評価内容だけでなくその背景や、関係省庁(リスク管理機関)における評価結果の活用までの一連の流れ等について解説している。月に1、2回の連載で、2023年9月までに「トランス脂肪酸」「薬剤耐性(AMR)」「カンピロバクター」「健康食品」の4本を公開。今後「プリオン」や「生食用生肉」「アクリルアミド」などを取り上げる予定。

#### 食品安全委員会の20年を振り返る

第2回 薬剤耐性(AMR)のリスク評価に挑む

2023年(令和5年)6月21日

食品安全委員会委員 松永和紀

- 抗菌性物質(抗生物質や合成抗菌性物質)の不適切な使用により「薬剤耐性菌」が世界中で確認され、ヒトの治療が困難になるケース が増えている
- 畜産においても抗菌性物質が動物用医薬品や飼料添加物として用いられ、家畜から薬剤耐性菌が検出される
- 食品安全委員会は、肉などを食べることによって薬剤耐性菌がヒトに伝播した場合のリスクを推定、評価している
- 食品安全委員会のリスク評価や農林水産省などのリスク管理措置を受け、生産者は抗菌性物質の適正使用に取り組んでいる



薬剤耐性は、世界が一丸となって対策に取り組んでいる重要課題です。ご存知ですか?

#### 食品安全委員会の20年を振り返る

第3回 カンピロバクターとの長い闘い

2023年(令和5年)7月14日

食品安全委員会委員 松永和紀

#### 鶏肉の生食とカンピロバクター

- ・細菌やウイルスなど微生物による食中毒は、多数の患者が出る深刻な課題
- とくに、鶏肉によるカンピロバクター食中毒は数多く発生している
- 「鶏たたき」や「鶏刺し」など"鶏肉の生食"をやめれば、リスク は大きく下がる
- 「新鮮だから安全、生でも食べられる」は間違い



#### 「食の安全」の中で特に気をつけるべきことは?

大多数の食品科学者はこう答えるでしょう。「微生物による食中毒です」

厚牛労働省の食中毒統計によれば、微牛物(細菌、ウイルス、寄牛虫など)により毎年数千



# 13. 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用



リスク管理機関(消費者 庁、厚労省、農水省)

国衛研、食品リスク情報 関係府省担当者会議

# 13. 国際協調の推進 [本体「第9国際協調の推進] p21~24]

## **<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

タイトル	著者
Vol.11 Issue. 2 (6月23日公開)	
Acrylamide in Cooked Sprouts of Mung Bean ( <i>Vigna radiata</i> )	Kazuhiro Chiku, Ai Yamada, Yui Shibasaki, Yoshiki Makino, Taidoh Komatsuzaki, Mitsuru Yoshida
"Valencene" Produced Using <i>Rhodobacter Sphaeroides</i> 168 strain (Genetically Modified Foods and Feeds)	Food Safety Commission of Japan
Dimesulfazet (Pesticides)	Food Safety Commission of Japan
Vol.11 Issue. 3 (9月22日公開)	
Multi-omics Analyses of Non-GM Tomato Scion Engrafted on GM Rootstocks	Takumi Ogawa, Kanae Kato, Harue Asuka, Yumi Sugioka, Tomofumi Mochizuki, Takumi Nishiuchi, Taira Miyahara, Hiroaki Kodama, Daisaku Ohta
Prevalence of Antimicrobial-resistant Bacteria in HACCP Facilities	Ramesh Subramaniam, Nuzul Noorahya Jambari, Kuan Chee Hao, Ungku Fatimah Ungku Zainal Abidin, Nor Khaizura Mahmud, Ab Rashid
Cyphenothrin (Veterinary Medicinal Products)	Food Safety Commission of Japan

## 〈国際会議等への出席〉

○ 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。

年月	イベント	参加者
2023年4月	第16回コーデックス食品汚染物質部会	事務局職員1名
5月	FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)トレーニングコース	委員1名 事務局職員1名
7月	国際食品保全学会年次学会(IAFP)2023	委員1名 事務局職員1名
8月	第12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
	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議(GSRS)2023	委員1名 事務局職員3名
9月	JMPR	委員1名 事務局職員1名
	EUROTOX2023	事務局職員1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))、微生物(IMFSLG)、化学物質(IFCSLG)、リスク評価手法(ILMERAC))に参加	