

# 平成27年度食品安全委員会運営状況報告書

平成28年6月2日

目次

I 総論・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

II 平成27年度における委員会の取組・・・・・・・・・・ 2

1 委員会の運営全般・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

（1）委員会会合の開催

（2）企画等専門調査会の開催

（3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

（4）委員会と専門調査会の連携の確保

（5）リスク管理機関との連携の確保

（6）事務局体制の整備

2 食品健康影響評価の実施・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

（1）リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施

（2）評価ガイドライン等の策定

（3）「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討及び実施

3 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

（1）食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査

（2）食品安全モニターからの報告

4 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進・・・・・・・・・・ 9

（1）食品健康影響評価技術研究の推進

（2）食品の安全性の確保に関する調査の推進

5 リスクコミュニケーションの促進・・・・・・・・・・ 11

（1）リスクコミュニケーションのあり方に関する検討

（2）食品健康影響評価など食品の安全性に関する情報の発信

（3）「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

（4）関係機関・団体との連携体制の構築

6 緊急の事態への対処・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

（1）緊急事態への対処

（2）緊急事態への対処体制の整備

（3）緊急時対応訓練の実施

7 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

8 国際協調の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

（1）国際会議等への委員及び事務局職員の派遣

（2）海外研究者の招へい

（3）海外の食品安全機関等との連携強化

（4）海外への情報発信

III 平成27年度における委員会の運営状況の総括・・・・・・・・・・ 19

（参考資料）

参考1 食品健康影響評価の審議状況・・・・・・・・・・ 1

参考2 委員会の意見の聴取に関する案件の審議状況・・・・・・・・・・ 2

参考3 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の状況・・・・・・・・ 8

参考4 平成27年度における食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施状況・・ 18

参考5 外国政府機関及び国際機関等の訪問、国際会議等への出席・・・・・・・・ 34

参考6 海外研究者等の招へいによる国際シンポジウムの開催・・・・・・・・・・ 36

参考7 海外の食品安全機関等との連携強化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 38

平成27年度食品安全委員会運営計画  
(平成27年3月24日食品安全委員会決定)

I 総論

食品安全委員会（以下「委員会」という。）は、平成27年度食品安全委員会運営計画（平成27年3月24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。

特に、より迅速かつ信頼性の高いリスク評価のための新しい評価方法として、動物実験に加えてコンピューター等を用いた評価方法の導入・活用や、食物アレルギーの評価等に係る企画・立案機能を強化するため、4月に訓令室として評価技術企画室を設置するとともに、10月に室員を増員し、その機能の拡充を図った。また、審議内容における専門性・複雑性がますます高まる中、より適切かつ迅速な評価を実施するためには、ワーキンググループにおける審議結果を最大限重視することが必要であることを踏まえ、ワーキンググループを原則として食品安全委員会の直下に設置し、専門調査会と同等の位置づけとすることとした。個々の評価としては、過酢酸製剤、クドア（クドア属粘液胞子虫）の安全性等の評価を取りまとめたほか、添加物、農薬、動物用医薬品などの食品健康影響評価を着実に実施するとともに、いわゆる「健康食品」について報告書及びメッセージを取りまとめた。また、自ら評価案件として「アレルギー物質を含む食品」を選定した。

また、リスクコミュニケーションについては、企画等専門調査会において、そのあり方に関して検討を行い、「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」を取りまとめたほか、リスクアナリシス連続講座の実施、委員会英文電子ジャーナルの発行、Facebookの活用等、国内外に向けて情報発信の取組を行った。

研究・調査事業を活用した新たな評価方法の企画・立案については、研究・調査企画会議の下に、事前・中間評価部会、事後評価部会、プログラム評価部会の3つの部会を置き、研究・調査の各段階において、外部有識者による評価を実施する体制を整備した。特に、26年度のロードマップの改訂を踏まえ、プログラム評価部会において、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実施することとした。

さらに、フランス食品環境衛生労働安全庁（ANSES）及びポルトガル経済食品安全庁（ASAE）と新たに協力覚書を締結し、欧州食品安全機関（EFSA）との協力覚書を改定したほか、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）との意見交換を新たに実施するなど、海外のリスク評価機関等との連携を強化した。

第1 平成27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

効率的な情報収集、計画的な調査審議、新たな評価方法の活用、事務局体制の強化により、食品健康影響評価を着実に実施する。

② リスクコミュニケーションの戦略的な実施

食品健康影響評価等の科学的知見に基づく食品の安全性に関する国民の一層の理解の促進のため、リスクコミュニケーションのあり方について報告書の取りまとめを行うとともに、科学的知見の体系的な提供、対象者・状況に応じた情報提供、マスメディア・消費者団体等との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。

③ 研究・調査事業を活用した新たな評価方法の企画・立案

食のグローバル化や新たな危害要因の出現に対応するため、国内外の最新の知見を収集するとともに、研究・調査事業を活用し、新たな評価方法の検討を行う。研究・調査事業については、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レビューを行うとともに、成果を積極的にリスク評価に活用する。

④ 海外への情報発信及び関係機関との連携強化

委員会の活動が海外でも認められ、かつ、委員会の機能強化に資するよう、海外への情報発信を積極的に実施するとともに、海外の

## II 平成27年度における委員会の取組

### 1 委員会の運営全般

#### (1) 委員会会合の開催

平成27年度は、45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、臨時会合の開催はなかった。

#### (2) 企画等専門調査会の開催

平成27年5月14日の第14回会合では、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関する報告書について審議を行い、一部修正の上、報告書を取りまとめた。

6月3日の第15回会合では、平成26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、平成27年度の「自ら評価」案件選定の進め方について審議を行った。その他、平成27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20日の第16回会合では、平成27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平成27年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行った。

平成28年2月4日の第17回会合では、平成27年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行い、以下のとおり食品安全委員会に報告することとなった。

①「アレルギー物質を含む食品」：評価案件候補とする。

②「人工甘味料」、「クルクミン」及び「ジャーサラダ」：積極的に情報収集、情報提供を行う。

また、平成28年度食品安全委員会運営計画について審議を行い、一部修正の上、これを了承した。さらに、平成27年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果について事務局から報告が行われた。併せて平成28年度緊急時対応訓練計画案について審議を行い、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の開催

平成27年度は、添加物専門調査会（12回（調査会の下での栄養成分関連添加物ワーキンググループ1回を含む））、農薬専門調査会（49回）、動物用医薬品専門調査会（13回）、器具・容器包装専門調査会（7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（2回）、プリオン専門調査会（10回）、かび毒・自然毒等専門調査会（4回）、遺伝子組換え食品等専門調査会（11回）、新開発食品専門調査会（5回）、肥料・飼料等専門調査会（8回）をそれぞれ開催した。（注 開催回数には部会等の開

関係機関との意見交換・情報交換を積極的に行い、海外の関係機関との連携を更に強化する。また、新たな協力文書の締結について検討を行う。

#### ⑤ 緊急時対応の強化

関係府省と連携しつつ、不断に緊急時対応の強化を図る。

### 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

平成27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。

#### (3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催

必要に応じ、以下に掲げる方策を活用しつつ、専門調査会を開催する。

既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会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、

催回数も含まれる。)

また、委員会の下に設置された「いわゆる『健康食品』に関するワーキンググループ」(4回)、「栄養成分関連添加物ワーキンググループ」(1回)、「加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ」(1回)、「薬剤耐性菌に関するワーキンググループ」(4回)をそれぞれ開催した。

平成27年度、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日食品安全委員会決定)に基づき、13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。

添加物専門調査会において、平成27年7~9月に、次亜臭素酸水、亜塩素酸ナトリウムの物性、摂取量推計等に関する知見を有する新開発食品専門調査会の専門委員が1名参加して「次亜臭素酸水」、「亜塩素酸ナトリウム」の調査審議を行った。微生物・ウイルス専門調査会において、8月に、クドア・セブテンブクタータに関する知見を有するかび毒・自然毒等専門調査会の専門委員が1名参加して「クドア属粘液胞子虫」の調査審議を行った。薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価について、肥料・飼料等専門調査会及び微生物・ウイルス専門調査会に属する専門委員から構成する合同会合を3回行った(その後、合同会合は食品安全委員会直下の薬剤耐性菌ワーキンググループへ調査審議を移行した)。

#### (4) 委員会と専門調査会の連携の確保

専門調査会における円滑な調査審議を図るため、原則として委員会委員が全ての専門調査会へ出席し、情報提供を行うとともに、必要に応じて助言を行った。

(Q) SAR データベースの整備や毒性学的懸念の閾値(TTC)を用いたリスク評価方法、定量的確率論的評価手法等、複数の専門調査会に関連する分野について、当該領域の専門家と意見交換を行った。

#### (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、平成27年10月27日及び平成28年2月26日に開催された食品安全行政に関する関係府省連絡会議や、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

より迅速かつ信頼性の高い食品健康影響評価を推進するため、新しい評価方法の企画・立案機能を強化するための体制整備を内容とする予算、機構・定員要求を行い、平成27年4月に訓令室として評価技術企画室を設置し、10月に室員を増員し、体制を強化した。

- ① 委員会又は専門調査会の下に部会ワーキンググループ又は部会を設置
- ② 専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議
- ③ 関係する専門調査会を合同で開催

#### (4) 委員会と専門調査会の連携の確保

案件に応じ、委員会と専門調査会の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。

#### (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、新たな評価方法の企画・立案機能を担う評価技術企画室を設置するなど、必要な予算及び機構・定員を確保する。

## 2 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

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い、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。

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日食品安全委員会決定）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、平成27年度においては、リスク管理機関から81件の評価要請を受け、前年度までに評価要請のあったものを含めて、124件の評価結果をリスク管理機関に通知した。このうち2件については、毒性等に関する判断を行うに当たり、複数回にわたる専門調査会での審議が必要であったこと等により、標準処理期間を超過した。

平成27年度は、添加物、農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、特定保健用食品等を始めとする133件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、203件について評価結果を通知した。以下は、その概要である。

なお、平成27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については参考1のとおりであり、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参考2のとおりである。

#### ① 添加物（栄養成分関連添加物を含む）

厚生労働省から14件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、24件の評価結果を通知した。

#### ② 農薬

厚生労働省から計46件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計70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31件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計43件の評価結果を通知した。

#### ④ 器具・容器包装

リスク管理機関からの食品健康影響評価の要請はなかったが、前年度までに要請のあった3件について厚生労働省に評価結果を通知した。

#### ⑤ 汚染物質等

## 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。

#### (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。

#### (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。

リスク管理機関からの食品健康影響評価の要請はなかったが、自ら評価案件である加熱時に生じるアクリルアミドについて調査審議を行った。

⑥ 微生物・ウイルス

厚生労働省から1件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったもの等を含めて、厚生労働省に2件の評価結果を通知した。

⑦ プリオン

厚生労働省又は農林水産省から計12件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計9件の評価結果を通知した。

⑧ かび毒・自然毒等

リスク管理機関からの食品健康影響評価の要請はなかったが、自ら評価案件であるフモニシンについて調査審議を行った。

⑨ 遺伝子組換え食品等

厚生労働省又は農林水産省から計20件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計25件の評価結果を通知した。

⑩ 新開発食品

消費者庁から1件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、4件の評価結果を通知した。

⑪ 肥料・飼料等

厚生労働省又は農林水産省から計5件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、厚生労働省又は農林水産省に計19件の評価結果を通知した。

⑫ 薬剤耐性菌

農林水産省から3件について食品健康影響評価の要請があり、前年度までに評価要請のあったものを含めて、農林水産省に11件の評価結果を通知した（一部再掲を含む。）。

(2) 評価ガイドライン等の策定

ベンチマークドーズ法、(Q)SAR等の新しいリスク評価方法について検討を行うため、調査事業において海外の情報を収集した。また、ベンチマークドーズ法については、事務局においてアクリルアミドの評価への適用事例等における課題などの整理を行った。さらに、国際的に導入されているDALY（障害調整生存年）等、リスクを定量化する方法について、海外の専門家を招へいたシンポジウムを開催し、定量的確率論的評価

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）の策定を進める。平成27年度においては、引き続き、ベンチマークドーズ法

方法の導入に向け、有識者及び参加者と意見交換を行った。

香料について、人への安全性を確保しつつ、より国際的な評価基準の動向等を踏まえた評価に資するよう、平成26年度の食品健康影響評価技術研究（主任研究者：実践女子大学 山崎壮）において、JECFA 及び EFSA の考え方を参考とした我が国の香料の新指針案を検討し、添加物専門調査会で調査審議を行った。

### （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

委員会が整理した情報に基づく案件候補のほか、公募の結果寄せられた国民の意見等を踏まえ、企画等専門調査会において審議を行い、さらに平成28年2月16日の第595回委員会会合及び3月29日の第600回委員会会合で審議した結果、「アレルギー物質を含む食品」を「自ら評価」案件として決定した。

#### ② 「自ら評価」の実施

##### ・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（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」については、平成24年3月22日の第9回化学物質・汚染物質専門調査会幹事会への一次報告を受けて、平成27年度調査事業において新たな情報を収集した。

##### ・我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価

平成19年度に「自ら評価」案件として決定した「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」については、評価対象国15か国へ質問書による照会を行い、回答を得た13か国について、平成24年5月までに評価を終了し、その評価結果を厚生労働省及び農林水産省に通知した。

##### ・アルミニウムに関する食品健康影響評価

平成21年度に「自ら評価」案件として決定した「アルミニウムに関する食品健康影響評価」については、現在審議をしているアルミニウムを含む食品添加物の評価がまとまり次第、他のばく露要因等の知見を収集した上で、調査審議を開始する予定。

##### ・「加熱時に生じるアクリルアミド」に関する食品健康影響評価

の適用方法について検討を行う。

### 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

平成27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

平成26年度までに選定された「自ら評価」案件であって、これまでに評価の終了していないものについては、それぞれ以下のとおり実施する。

##### 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）

現在行っている知見の収集作業が終了し次第、化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループで調査審議を行う。

##### ② 「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」（平成19年度決定）

回答が得られていない2カ国からの回答が来次第、プリオン専門調査会において検討する。

##### ③ 「アルミニウムに関する食品健康影響評価」（平成21年度決定）

現在審議をしているアルミニウムを含む食品添加物の評価がまとまり次第、他の暴露要因等の知見を収集した上で、調査審議を行う。

##### ④ 「加熱時に生じるアクリルアミドに関する食品健康影響評価」



平成22年度に「自ら評価」案件として決定した「加熱時に生じるアクリルアミドに関する食品健康影響評価」については、加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループを設置し、評価書案を取りまとめ、平成28年2月17日から3月17日まで意見・情報の募集を行った（平成28年4月5日の第601回委員会会合で決定の上、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び環境省に通知済み。）。

・クドア（クドア属粘液胞子虫）に関する食品健康影響評価

平成24年度に「自ら評価」案件として決定した「クドア（クドア属粘液胞子虫）に関する食品健康影響評価」については、微生物・ウイルス専門調査会において3回調査審議を行い、評価書を取りまとめ、厚生労働省及び農林水産省に評価結果を通知した。

・フモニシンに関する食品健康影響評価

平成26年度に「自ら評価」案件として決定した「フモニシンに関する食品健康影響評価」については、平成27年度の調査事業において文献等の収集・翻訳・分析・整理及び汚染実態データが乏しい食品等について補完的な汚染実態調査を行った。また、調査事業と並行し、かび毒・自然毒等専門調査会を4回開催し、調査審議を行った。

③ 「自ら評価」の結果の情報発信

i 「自ら評価」の評価結果について

平成27年11月10日に評価を終了した「ヒラメの *Kudoa septempunctata*」については、ホームページ、Facebook及び季刊誌（平成28年3月発行）を通じて情報発信に努めた。

平成27年度に食品健康影響評価書（案）が取りまとめられた「加熱時に生じるアクリルアミド」については、パブリックコメント中である平成28年3月3日にセミナーを開催し、ホームページでの特設ページの開設やFacebookを通じて情報発信に努めた。なお、平成28年7月発行予定の季刊誌でも情報発信を行う予定。

ii 「自ら評価」案件として選定されなかったものについて

いわゆる「健康食品」について、平成26年度の「自ら評価」案件の選定の議論において「健康食品全般についてのリスクや懸念される事項、留意すべき点等について、食品安全委員会としての見解を取りまとめる」とされたことを踏まえ、いわゆる「健康食品」に関する検討ワーキンググループにおいて調査審議を行い、平成27年12月8日の第587回食品安全委員会において報告書及びメッセージを決定し、これらのエッセンスを1枚にまとめた委員長・座長からの「国民の皆様へ」と併せて公表した。

平成26年度の「自ら評価」案件の選定の議論においてファクトシートを作成することとされた案件はなかった。その他、カンピロバクターについて、ファクトシートを作成した（平成28年4月12日の第602回委員会会合で報告の上、公表済み。）。

「自ら評価」を行った品目について、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におい

（平成22年度決定）

引き続き、化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で調査審議を行う。

⑤ 「クドア（クドア属粘液胞子虫）に関する食品健康影響評価」（平成24年度決定）

引き続き、微生物・ウイルス専門調査会で調査審議を行う。

⑥ 「フモニシンに関する食品健康影響評価」（平成26年度決定）

科学的知見の収集・整理を進める。

(3) 「自ら評価」の結果の情報発信

平成27年度内に「自ら評価」案件の評価が終了した場合は、その評価結果に関して、意見交換会の開催や季刊誌への掲載等により丁寧に情報発信する。

また、平成26年度の委員会における自ら評価案件選定に係る審議において今後の方針が決定された案件について、本方針に基づき取組を進める。それ以外についても、案件の選定過程で得られた情報を中心にホームページで情報提供を行う。

さらに、リスク管理機関に対し「自ら評価」の評価結果への対応状況について実施状況調査等を通じきめ細かく把握するとともに、適切なリスク管理措置が行われるよう、必要な対応を行う。

て、以下のとおりリスク管理機関の対応状況を確認した。

・「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」

厚生労働省においては、評価書で提案された諸対策の有効性を検証する研究、具体的なリスク管理手法の研究を行うとともに、消費者への生食・加熱不十分に関する注意喚起、自治体を通じた飲食店等の監視指導、食品衛生分科会における生食に関する検討等を行った。農林水産省においては、生産者、指導者向けの衛生管理ハンドブックの作成及び改訂を行った。同省においては引き続き、汚染実態調査と低減対策効果を検証するための調査を実施していくこととしている。

・「デオキシニバレノール及びニバレノール」

厚生労働省においては、デオキシニバレノールについては、評価結果の通知前から小麦の暫定基準に基づく監視を行い、ニバレノールについては、今後摂取量推計を新たに実施して対策の必要性を検討することとしている。農林水産省においては、評価結果の通知前から小麦・大麦の含有実態調査、低減指針の推進等を実施している。

・「食品中に含まれるトランス脂肪酸」

日本人の脂肪酸摂取の実態等の背景もあり、厚生労働省においては、「日本人の食事摂取基準」（2015年版）でも摂取量基準は設定されなかった。農林水産省においては、評価結果の通知前から、関連情報収集、摂取量調査、予備的な健康リスクの推定等を実施し、ホームページを通じて情報提供するとともに、食品事業者、消費者等を対象としたセミナー等を実施している。消費者庁においては、評価結果の通知前に、事業者が情報開示を行う際の指針を出している。また、同庁においては、今後トランス脂肪酸の規制方針等が厚生労働省等で定められた場合には、必要な検討を行うこととしている。

・「食品中のヒ素」

厚生労働省においては、ヒジキ中のヒ素に関するQ&Aの公開、汚染実態等に関する調査研究を行っている。農林水産省においては、評価結果の通知前から、汚染実態調査、低減技術の開発を行っているほか、評価結果の通知後も、含有実態調査、ヒジキの製造・加工事業者等に対する低減策の指導を行っている。

・「オクラトキシンA」

厚生労働省においては、基準値策定に向け、関係省庁と調整を進めている。農林水産省においては、評価結果の通知前に米・小麦の含有実態調査、カビ汚染防止のためのガイドラインの推進を実施している。

3 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が、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び環境省の食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されているかどうかを把握するため、以下の調査を実施した。

第20回調査

平成25年4月から平成26年3月までの間に食品健康影響評価の結果を通知した評価品目（9分野259品目）及び前回（第19回）までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった評価品目（9分野183品目）について、平成26年11月に調査を行い、平成28年3月29日の第600回委員会会合にその結果を報告した（調査対象442品目のうち、リスク管理措置済み203品目）。

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、平成27年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。

特に、食品健康影響評価の結果の通知後、リスク管理機関において施策の実施までに長期間を要している案件について、きめ細かくフォローを行うこととし、必要に応じて委員会への報告を求めなど適切な対応を行う。

また、勧告・意見申出等を行った場合には、状況に応じてより

(2) 食品安全モニターからの報告

委員会が行った食品健康影響評価の結果に基づき講じられた施策の実施状況や食品の安全性等に関して、日常生活を通じて気付いた点について意見等を聴くため、全国各地の470名に食品安全モニターを依頼し、平成27年度中に39件の随時報告を受け付けた。これらの報告については、関係行政機関へ回付し、主要な報告について委員会及び関係行政機関の回答の作成等を行った後、委員会会合での報告を行う予定。

また、「食品の安全性に関する意識と情報源について」を課題として平成27年2月に実施した調査の結果を、11月17日の第584回委員会会合で報告し、委員会の取組の参考とするとともに、ホームページに掲載した。また、「食品の安全性に関する意識等について」を課題として、平成28年3月に調査を実施した(平成28年7月頃結果集計予定)。

4 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

最新の科学的知見に基づいた食品健康影響評価等をより一層的確に行うため、研究・調査企画会議の下に、事前・中間評価部会、事後評価部会、プログラム評価部会の3つの部会を置き、研究・調査の各段階において、外部有識者による評価を実施する体制を整備した。

(1) 食品健康影響評価技術研究の推進

①食品健康影響評価技術研究課題の選定

平成27年7月29日の事前・中間評価部会(第3回)において、平成28年度に食品安全委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題を具体的に取りまとめ、9月8日の第576回食品安全委員会において決定した(参考3-4)。この優先実施課題に基づき、10月1日に研究課題の公募を開始した。

平成28年度研究課題については、公募終了後、書類審査及びヒアリング審査を実施し、平成28年2月に開催した事前・中間評価部会の審議を経て、3月1日の第597回食品安全委員会において決定した(参考3-5)。

公募の際は、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるよう、プレスリリースを行うとともに、大学や研究機関等の関係機関に周知した。

平成25年度に選定した1課題及び平成26年度に選定した5課題については、平成27年3月3日の第551回食品安全委員会において決定された中間評価の結果を踏まえ、継続して実施した(参考3-1)。

②平成26年度に終了した研究課題の事後評価の実施

平成26年度に終了した7課題について、平成27年7月15日の研究・調査企画会議事後評価部会(第1回)において事後評価を実施した。9月15日の第577回食品安全委員会で報告した後、評価結果を主任研究者へ通知するとともに、委員会ホームページで公表した(参考3-3)。平成26年度に終了した研

きめ細かく報告を受けることにより監視する。

2 食品安全モニターからの報告

食品安全モニター470名から、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、その結果を踏まえ、必要に応じ、リスク管理機関に対し、勧告、意見申出を行う。

また、食品安全に関する意識等を把握するために、平成27年7月及び平成28年2月を目途に調査を実施する。

第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

1 食品健康影響評価技術研究の推進

(1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定

平成28年度における食品健康影響評価技術研究課題については、「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」(平成26年12月16日全部改正)を踏まえ、「危害要因・曝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」及び「新たなリスク評価方法等の確立」に焦点を当てて定める優先実施課題について、別紙3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。

(2) 平成26年度に終了した研究課題の事後評価の実施

平成26年度に終了した研究課題について、別紙4に掲げるスケジュールで事後評価の実施、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。

究課題の成果報告の英文概要について、主任研究者との調整が整い次第、委員会ホームページにおいて公表する予定。

研究成果報告書について、委員会ホームページで公表した。10月1日に平成26年度に終了した7課題のうち肝毒性に係る3課題について、「平成27年度食品健康影響評価技術研究成果発表会」を公開で開催した。評価に直結する研究成果について、専門調査会の開催時に報告を行う予定。

食品安全委員会英文ジャーナルへ2課題が掲載された。今後も、研究成果について食品安全委員会英文ジャーナルへの投稿を促す予定。

#### ③平成27年度研究課題の中間評価の実施

平成25年度及び平成27年度採択課題（8課題）（参考3-2）の各主任研究者から提出された10月末現在の研究の進捗状況についての中間報告書を取りまとめた。平成28年度に継続実施予定の課題（7課題）について、平成28年1月に開催した事前・中間評価部会において中間評価を実施し、評価結果を取りまとめた後、3月1日の第597回食品安全委員会で研究継続を決定した（参考3-6）。

#### ④実地指導

平成27年10月15日から26日までの間、新規採択課題（5課題）及び継続課題（2課題）の計7課題の受託機関の経理事務担当者に対し、実地指導を行った。平成27年度末の研究費の最終実績報告に向けて、引き続き受託者に対して適宜研究費の適正な執行を指導していく予定。

#### ⑤関係府省との連携

平成27年10月16日に「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る担当者会議」を開催し、厚生労働省及び農林水産省と、来年度の研究予算要求状況及び採択スケジュールについて、情報交換を行った。平成28年度新規採択課題の決定前に「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る担当者会議」の構成員と採択予定課題等について情報共有を図った。

### （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

平成27年7月29日の研究・調査企画会議事前・中間評価部会（第3回）において、平成28年度に食品安全委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題を具体的に示した優先実施課題を取りまとめ、9月8日の第576回委員会会合において決定した（参考3-4）。平成28年度の調査課題については、平成28年2月17日に開催した事前・中間評価部会での審議を経て、3月1日の第597回食品安全委員会において5課題を選定し（参考3-7）、調査の実施に向けて、入札公告等の手続を行った。

#### （3）平成27年度に実施する研究課題の中間評価の実施

平成27年度に実施する研究課題については、別紙4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。

#### （4）実地指導

研究の進捗状況を確認するとともに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主任研究者及び経理事務担当者に対し、平成27年10月、11月に実地指導を行う。

#### （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者会議に出席し、競争的資金の取扱い等に関して意見交換を行い、必要に応じ、研究に関する規程を見直すとともに、研究を効率的に実施するため、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る担当者会議」（食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省相互の連携・政策調整の強化について（平成17年1月31日関係府省申合せ））を新規採択課題決定前などに適宜開催し、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

平成28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、「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（平成26年12月16日全部改正）を踏まえ、「危害要因・曝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」及び「新たなリスク評価方

法等の確立」に焦点を当てて定める優先実施課題に基づき、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な性の高いものを選定する。入札公告の際には、大学等の関係研究機関も含め幅広く周知する。

## ②食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開

平成27年度に選定した調査の対象課題（6課題）について、実施計画を委員会ホームページに公開し、その内容を随時更新した。なお、6課題全て総合評価方式による一般競争入札を行い、調査委託先を決定した（参考3-7）。調査終了後、調査報告書を食品安全総合情報システム（委員会ホームページ）において公開した。

## (2) 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開

選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でないとは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。

## 5 リスクコミュニケーションの促進

企画等専門調査会において「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」の取りまとめを行い、平成27年5月28日に公表した。本報告書を踏まえ、以下の手段により戦略的にリスクコミュニケーションを実施した。

## 第6 リスクコミュニケーションの促進

「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションのあり方に関する報告書」を企画等専門調査会で取りまとめ、本報告書において掲げられた課題への対応に重点を置き、以下等の手段により、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。

### 1 様々な手段を通じた情報の発信

国民に対し、正確で分かりやすい情報を迅速かつ適切に提供するため、ホームページ、Facebook及び意見交換会等の様々な媒体を活用して、情報を掲載するなど、分かりやすい情報発信に努めた。

また、平成27年5月にブログを開設し、メールマガジン「読物版」の内容や健康に影響を及ぼすおそれのある危害に関する情報(Facebook投稿記事)等の情報を発信した。

さらに、食品安全に関する情報の、ソーシャルネットワーキングサービス(SNS)上での拡散を把握し、それらに食品安全委員会の情報発信等が及ぼした影響を分析し、今後のリスクコミュニケーションの効果的な実施に資するため、Twitter上の「アクリルアミド」を含むツイートの件数の推移、内容、情報源等について、分析を行った。

### 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(参考4-1)

ホームページ掲載ソフトを更新し、アクセシビリティの向上等により、国民への情報提供の充実を図った。食品の安全性の確保に関する最新情報についてもホームページ上のデータベース「食品安全総合情報システム」に登録し、随時更新を行っている。

#### (1) ホームページ

食品健康影響評価の結果、食品の安全に関する最新の情報や委員会、専門調査会、意見交換会の開催状況等について情報提供を行う。

#### (2) Facebook(参考4-2)

Facebookの特性を活かし、健康食品に関する危害情報、話題のトピックに関する情報、意見交換会の開催案内・開催結果等について、機動的な情報発信に努めた。

#### (2) Facebook

委員会の活動や食品を通じて健康に被害を及ぼすおそれのある情報、国民の関心が高い食品安全に関する情報についての補足説

[参考]

- ・ 投稿記事数（平成27年度） 113
- ・ 「いいね！」数（平成28年3月末現在） 2,976  
（公式 Facebook ページに対する「いいね！」数）
- ・ 最も多く閲覧された記事の閲覧者数 30,306  
（「red meat」と加工肉に関する IARC の発表についての記事）

(3) メールマガジン（参考4-3）

委員会会合等の結果概要等について、約1万人の会員に対し、メールマガジンを活用した情報発信を実施した。

(ア) ウィークリー版＋読物版（原則毎週火曜日）

委員会会合の結果や開催案内などについて、原則、毎週火曜日に配信した。

(イ) 読物版（月の中旬、下旬）

実生活に役立つ情報、安全性の解説、Q & A 及び委員の随想などの読み物を主体として、月の中旬、下旬に配信した。

また、平成28年3月、これまで配信した情報を取りまとめた『食べものについて知っておきたいこと』（総集編）を発行した。なお、緊急時の情報発信として、メールマガジン（読物版）も配信する。（過去の配信記事：「冷凍食品への農薬混入について」（平成25年12月）、「高病原性インフルエンザの疑似患畜の確認」（平成26年4月、12月、平成27年1月））

(ウ) ホームページ新着情報（新着情報のある日のみ配信）

委員会の開催案内、意見交換会の募集等について、当日分の新着情報を配信した。

(4) ブログ

平成27年5月にブログを開設し、メールマガジン「読物版」の内容や健康に影響を及ぼすおそれのある危害に関する情報（Facebook 投稿記事）等を発信した。

ブログに掲載した情報の例は次のとおり。

□ メールマガ【読物版】

- ・ 主な細菌性食中毒の特徴と対策（5月）
- ・ 食肉の生食（6月）
- ・ いわゆる「健康食品」について（12月）

等の各月ごとのテーマ

□ 内容や健康に影響を及ぼすおそれのある危害に関する情報等（Facebook の転載）

- ・ トランス脂肪酸（FDA（米国食品医薬品庁）の決定）関係（6/18、6/19、6/22）
- ・ 提供者の不明な母乳は海外でも問題となっています（7/9）
- ・ かつお節のEUへの輸出が可能に（9/1）

(5) 意見交換会

明等について、機動的な情報提供を行う。

(3) メールマガジン

委員会や調査会、意見交換会の開催状況等食品安全委員会の活動状況や、実生活に役立つ食品安全に関する情報を分かりやすく解説した情報等の提供を行う。

(4) 意見交換会

平成27年度には26回の意見交換会を開催した。(参考4-4)  
初めての取組として、栄養教諭等の学校教育関係者を主な対象として以下の各意見交換会を実施した。

- ・ 地方公共団体との共催で、学校教育関係者、栄養教諭等を対象に、食品添加物、食のリスク教育等のテーマで意見交換会を7回実施し、意見交換会で用いた資料、意見交換の内容等をホームページに掲載した。(参考4-5)
- ・ 地方公共団体と共催で、中学生に対して食品の安全性について学んでもらうジュニアゼミナールと学校教育関係者との意見交換会をセットにして、全国で4回実施するとともに(参考4-4)、東京都教育委員会と共催で、平成27年8月に学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会を開催し、食品安全委員会の委員が講演を行った。

平成28年1月に「いわゆる『健康食品』に関する説明会～消費者の皆様を対象に～」を開催した。(後掲)

平成28年3月に、評価書案のパブリックコメント募集中に「加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価及び低減対策について」のセミナーを実施した。(後掲)

加えて、食品中の放射性物質について、消費者庁、厚生労働省及び農林水産省並びに関係自治体と連携した意見交換会を全国各地で6回、農薬について、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び環境省と連携した意見交換会を福岡市及びさいたま市で各1回開催した。(参考4-6)

#### (6) 季刊誌『食品安全』

「加熱時に生じるアクリルアミド」(平成27年8月)、「食品安全委員会が新たな体制でスタート(委員のご紹介)」(10月)、「『健康食品』に関するメッセージ」(平成28年1月)、「クドア属粘液胞子虫」(平成28年3月)を特集として発行した。

#### (7) 食品安全モニターに対する情報提供等

食品安全モニターに対し、「食品安全モニター会議」を、平成27年5月から6月にかけて全国9カ所で開催し、食品安全モニターの知識や理解を深めるための情報提供及び意見交換等を行った。また、食品安全委員会が発信したホームページやFacebookの情報を食品安全モニターに周知し、活動に利用してもらうよう促した。

### 2-1 食品健康影響評価結果等に関する情報提供の実施

食品健康影響評価結果等が国民にわかりやすく伝わるよう、正確で科学的な情報提供を重点的に行った。主な取組例としては、以下の通り。

#### (1) いわゆる「健康食品」

平成27年12月に取りまとめた、いわゆる「健康食品」についての報告書及びメッセージに関し

食品安全委員会が行った食品健康影響評価や様々な食品に関するリスクについて、意見交換会を実施する。また、意見交換会で得られた意見等をもとに、意見交換会の実施方法、説明内容、資料等について必要な改善を図る。

#### (5) 季刊誌「食品安全」

国民の関心が高い事項等を掲載した季刊誌を年4回発行し、地方公共団体、図書館等に配布し、広く国民に情報提供を行う。

#### (6) 食品安全モニターに対する情報提供等

食品安全モニターに対する情報提供をより充実させるとともに、意見交換会等で得られた意見等をもとに、対象者に応じた情報提供方法について必要な改善を実施する。

### 2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

て、報告書取りまとめの際には、記者ブリーフィングを行った。また、その内容を広く消費者の方々に周知するため、冊子「いわゆる「健康食品」について」を作成し、消費生活センター、地方自治体、図書館等全国関係機関に広く配布するとともに、1月に「いわゆる『健康食品』に関する説明会～消費者の皆様を対象に～」を開催した。さらに、ホームページ上に今回の取りまとめの内容を集約したサイトを設けるとともに、平成27年12月のメルマガ【読物版】、ブログ及び平成28年1月発行の季刊誌『食品安全』にその内容を掲載した。

#### (2) 加熱時に生じるアクリルアミド

評価中においても状況を周知するため、平成27年8月発行の季刊誌『食品安全』にその段階の最新情報を掲載したほか、平成28年2月に加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループにおいて評価書案を取りまとめた際には、記者ブリーフィングを行った。また、平成28年3月に、評価書案のパブリックコメント募集中に「加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価及び低減対策について」のセミナーを実施した。

### 2-2 「食の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

#### (1) 「食品を科学するーリスクアナリシス講座ー」の実施

消費者の、食品の安全性に関する体系的な理解の促進を目的に、委員会の委員等による食品の安全性に関する全6回の連続講座を実施した(参考4-7)。また、講座の資料、質疑内容については食品安全委員会のホームページに掲載した。

また、地方での実施の要望が強かったことから、平成27年度からの取組として、過去に東京で行った講座の内容からピックアップして、全国各地で8回の地方講座を行った。(参考4-8)

#### (2) 食品安全に関する取組の普及啓発

講師派遣については、地方公共団体、大学・研究機関、その他公益法人等への派遣を行った(計55回)。(参考4-9)。

また、小学校高学年を対象として、食の安全に関するクイズや委員との意見交換を行い、食の安全について楽しく学ぶ「ジュニア食品安全委員会」を平成27年7月30日に開催したほか、中学生を対象とした食品安全ゼミナールと学校関係者との意見交換会をセットで地方公共団体と連携し、4回開催した(参考4-4)。

新しい食品安全委員会のパンフレット(日本語版及び英語版)の作成や食品の安全性に関するDVDの貸出しを行う等、食品の安全性に関する情報提供に努めた。

平成26年度に作成した季刊誌『食品安全』キッズボックス総集編について、全国の教育委員会及び公立の小・中学校・特別支援学校に配布を行った。

さらに、平成24年4月から配信をしているメールマガジン【読物版】について、これまでの配信記事をまとめた総集編を3月に作成した(地方自治体や全国の図書館等には、平成28年5月以降配布)。

#### (1) 「食品を科学するーリスクアナリシス講座ー」の実施

消費者等に、食品の安全性に関する科学的な知識を普及するために、委員会の委員等による食品の安全性に関するリスクアナリシス講座を、地方での開催も含め実施する。また、講座内容については、資料をインターネットで公表するとともに、講座の内容をまとめた動画についてインターネットでの配信やDVDでの配布等、多くの消費者等が活用可能な形で提供する。

#### (2) 食品安全に関する取組の普及啓発

食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組の普及啓発のため、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、中学生を対象としたジュニア食品安全ゼミナールの開催、食品安全モニターを通じた地域への情報提供等について実施する。また、DVDや、季刊誌の「キッズボックス」総集編(平成26年発刊)など、分かりやすい啓発資料を用い、広く普及啓発を実施する。

また、食育及びリスクコミュニケーションの一環としての食品の安全性に関する教育の推進方策を検討する。



6月20日及び21日に東京都墨田区で開催された第10回食育推進全国大会においてブース出展し、リスク分析の考え方や委員会の役割に関するパネル展示やパンフレット類の配布を行った。

さらに、リスク分析による食品安全の取組の普及啓発を行うため、

- ・10月7日に「農薬の急性参照用量（ARfD）の設定に関する国際シンポジウム」、
- ・11月19日に「食品媒介感染症防止に向けた食品安全確保のための定性的定量的アプローチに関する国際シンポジウム」、
- ・平成28年3月18日に「食品安全の明日をともに考える国際シンポジウム」

を開催した。

その他、「1 様々な手段を通じた情報の発信」に掲げた手段により、食品安全に関する取組について随時普及啓発を行った。

### （3）食の安全ダイヤルへの対応

食の安全ダイヤルについては、一般消費者等から737件の相談や問い合わせを受け付けた（参考4-10）。また、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図るため、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は消費者庁その他の関係機関との共有を図った。

## 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開催するなど（25回）、緊密に情報交換・調整を行った。

### （2）地方公共団体との連携

平成27年10月と平成28年2月に地方公共団体との連絡会議を開催し、併せて、トランス脂肪酸、リスクコミュニケーション、いわゆる「健康食品」に関するメッセージ等に関する情報提供を行った。

### （3）マスメディア、消費者団体との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）

マスメディアとの意見交換会（平成27年5月、7月、10月、12月及び平成28年3月の5回）を行い、併せて取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディアとの連携の充実・強化を図るとともに、

### （3）食の安全ダイヤルへの対応

食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応する。また、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は、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、よくある質問等についてはQ&A形式にして委員会に報告し、ホームページに掲載する。

## 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

消費者庁、リスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、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。

### （2）地方公共団体との連携

地方公共団体との連携や情報の共有を図るため、消費者庁、リスク管理機関と連携して、地方公共団体との連絡会議を開催する。

併せて、食品健康影響評価を含むリスク分析による食品安全の取組について、地方公共団体の担当職員の理解促進を図るため、当該職員に対する学習機会の提供を行う。

### （3）マスメディア、消費者団体との連携（円滑に情報交換できる体制の構築）

マスメディア、消費者団体等の国民に対する影響力や重要性を

消費者団体等関係者との間では、情報交換会（平成27年7月、11月及び平成28年3月の3回）を行った。（参考4-11）また、トランス脂肪酸、加工肉とred meat、アクリルアミドなどについて、Facebookを活用して、一部の国際機関等からの不正確・不十分な情報への対応として、科学的な補足説明を加え、情報発信を行った（参考4-11）。

#### （4）学術団体との連携

平成27年6月27日、28日に開催された日本家庭科教育学会第58回大会、6月29日～7月1日に開催された第42回日本毒性学会学術年会、8月24日、25日に開催された日本調理科学会平成27年度大会、11月27日、28日に開催された日本環境変異原学会第44回大会、平成28年1月28日、29日に開催された第32回日本毒性病理学会及び学術集会並びに平成28年3月9日～11日に開催された第89回日本薬理年会にて、食品の安全を守る仕組みについてブース展示を行い、リスク分析の考え方の普及を行った。

### 6 緊急の事態への対処

#### （1）緊急事態への対処

平成27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、ホームページ、Facebook等による科学的情報の提供等を行った。

#### （2）緊急事態への対処体制の整備

平成27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、その結果について平成28年2月4日の第17回企画等専門調査会に報告した。

また、平成27年度の緊急時対応訓練結果や実際の緊急時対応を踏まえ、委員会における緊急時対応の手順について改善策を検討するとともに、ホームページへの掲載がより容易に行えるよう、システムの改善を図った。

さらに、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

平成27年2月10日の第548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平成27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、文部科学省、厚生労働省及び農林水産省も参加して行われた。

踏まえ、マスメディア、消費者団体等関係者との間で、国民の関心の高い食品健康影響評価をテーマとした勉強会、情報交換会等を定期的に行う。併せて、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者との連携の充実・強化を図るとともに、必要に応じ、不正確・不十分な情報への対応・補足説明としての情報発信を行う。

#### （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、関係する学会におけるブース展示やワークショップの開催等を通じてリスクアナリシスの考え方の普及を図るとともに、リスクに関する情報を共有する。

### 第7 緊急の事態への対処

#### 1 緊急事態への対処

緊急事態が発生した場合には、「食品安全委員会緊急時対応指針」（平成17年4月21日委員会決定。以下「指針」という。）等を踏まえ、関係行政機関等との密接な連携の上、危害物質の毒性等の科学的知見について関係省庁及び国民に迅速かつ的確な情報提供を行う等、適切に対応する。

#### 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、平成26年4月～10月（実務研修）、11月（確認訓練）を目処に行い、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。

<実務研修>

- ・緊急時対応手順研修：4月
- ・ホームページ掲載研修：6月～7月
- ・メディア対応研修（基礎研修）：11月
- ・メディア対応研修（実践研修）：12月

<確認訓練>

- ・確認訓練：12月25日

訓練結果の検証により、主に以下の点が確認された。

- ・緊急時における関係府省間の連携をより強化し、引き続き政府全体として実践的な緊急時対応訓練を実施する。
- ・訓練は、実務研修と確認訓練の2本立ての設計で体系的に実施する。
- ・リスク評価機関として期待される役割に鑑み、限られた時間の中でハザードの特性等についての情報収集・整理をできるだけ精緻に行うという点を強化する必要がある。
- ・情報の整理や情報発信の内容確認のためのルールや役割分担を検討し、その結果をマニュアルに反映させる必要がある。

7 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用

(1) 食品の安全性の確保に関する最新情報の収集・整理

国際機関、海外の関係政府機関や海外メディア、学術誌に掲載された論文等から毎日収集した情報を和訳、整理した上で「食品安全総合情報システム」に登録し、日報（243回）及び隔週報（22回）として事務局、関係機関等に配布し、主なものを隔週で委員会会合において報告するとともに公表した。

(2) 「食品安全総合情報システム」の運用

「食品安全総合情報システム」に登録した情報については、ホームページ上で運用を行い、個人情報や知的財産権の保護に配慮しつつ、可能な限り広く国民に提供し、登録した旨を新着情報として知らせた。

(3) 収集した情報の様々な活用

海外の健康食品に関する危害情報については、ホームページやFacebookで情報発信するとともに、厚生労働省医薬食品局食品安全部に情報提供した。

登録された情報を基に、平成27年度「自ら評価」を行う案件候補に関する情報を整理分析し、案件候補の選定を行うための資料を作成した。また、カンピロバクターに関する情報を整理分析してファクトシートを作成した。（平成28年4月12日の第602回委員会会合で報告の上、公表済み。）

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、食の安全ダイヤル等を通じ、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テム）への登録、委員会会合での報告等により、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。

また、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域団体等との連絡体制を確保し、情報交換等を行う。

## 8 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

JECFA 専門家会合、JMPR 専門家会合、その他の食品の安全性に関する国際会議等に委員、専門委員及び事務局職員を派遣し（17回）、その成果について、報告会の開催や関係の専門調査会での報告、報告書の供覧等により、情報の共有を図った（参考5）。

### (2) 海外研究者等の招へい

また、海外の研究者を招へいし、食品安全に係る意見交換会等を実施し、科学的知見の充実を図った（参考6）。

### (3) 海外の食品安全機関等との連携強化

これまでに締結している協力文書に基づき、海外関係機関との連携を図った。特に、欧州食品安全機関（E

## 第9 国際協調の推進

### (1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣

以下のスケジュールで開催される国際会議等に委員、専門委員及び事務局職員を派遣する。

平成27年4月 米国がん学会

5月 OECD 農薬作業部会

5月 プリオン2015

6月 第12回地球環境汚染物質としての水銀に関する国際会議

6月 第80回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）

7月 国際食品保護協会（IAFP）年次総会2015

9月 欧州毒性学会（EUROTOX）

9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）

9月 第13回欧州毒性病理学会（ESTP）学術年会

10月 EFSA 第2回科学会議

11月 第81回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）

11月 OECD 農薬作業部会等

平成28年3月 米国毒性学会（SOT）

また、必要に応じ、このスケジュールの他に開催されることとなった国際会議等に委員等を派遣する。

### (2) 海外の研究者等の招へい

海外の食品安全に係る研究者及び専門家を招へいし、食品の安全性の確保に関する施策の策定に必要な科学的知見の充実を図る。

### (3) 海外の食品安全機関等との連携強化

海外の食品安全機関等との連携強化を図るため、職員の派遣等

FSA)とは、さらなる連携強化を目的に平成27年10月15日に協力文書を改定するとともに、平成28年1月20日、21日に第4回定期会合を開催した。また、これまでも交流を行ってきたポルトガル経済食品安全庁(ASAE)とフランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)とは、それぞれ平成27年9月17日及び10月5日に新たな協力覚書を締結し、今後、当該文書に基づき連携を進めていくこととなった。

農業等の国際共同評価への参画については、平成27年5月18日～23日にパリで開催された国際共同評価に関する関係者打合せに担当者を派遣し、議論に参加した。

また、平成28年1月18日に、ドイツ連邦リスク評価機関(BfR)との意見交換を新たに実施し、協力文書の締結を含めた今後の連携についての協議を行ったほか、米国食品医薬品庁(FDA)国立毒性研究センター(NCTR)や米国環境健康研究所等と食品健康影響評価に係る情報交換を行った。(参考7)

また、欧米各国の食品安全に係るリスク管理・評価機関担当者がメンバーとなっている、「食品中の化学物質の安全性に関する国際リエゾングループ(化学物質リエゾン)」及び「食品中の微生物の安全性に関する国際リエゾングループ(微生物リエゾン)」に参加し、日常的なメールでのやりとりや電話会議を通じて、意見・情報交換を行った。

#### (4) 海外への情報発信

英語版ホームページに、月報や評価書要約の英訳(43件)を掲載するとともに、掲載した情報を、EFSA、FSANZ等の海外連携機関に送付した。海外への情報発信の充実のため、評価書掲載ページの改善を図った。

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」について、vol. 3 No. 2(6月29日)、vol. 3 No. 3(9月29日)、vol. 3 No. 4(12月21日)及びvol. 4 No. 1(平成28年3月30日)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、食品のリスク評価に携わる専門家による論文、委員会による評価書の内容等を国内外へ広く情報発信を行った。さらに、「Food Safety-The Official Journal of Food Safety Commission」のvol. 2及びvol. 3について、冊子を作成した。

### Ⅲ 平成27年度における委員会の運営状況の総括

委員会は、概ね、平成27年度食品安全委員会運営計画に基づき事業運営を推進することができたが、その運営状況について総括すると、以下のとおりである。

#### 1 食品健康影響評価

平成27年度は、計203件の評価を終了してリスク管理機関に通知しており、着実に評価を実施できたと考える。また、評価技術企画室の設置や、食品安全委員会の直下へのワーキンググループの設置など、評価体制の強化も図ることができたと考える。しかしながら、依然として評価中の案件が360件近くあること等を考えると、引き続き、評価体制を強化し、「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」に定める標準処理期間の遵守に努める必要がある。また、国際機関等のリスク評価の動向等も踏まえ、国際機関等と計画的な情報交換を行い、国際機関において行われるリスク評価に積極的に関与すると

の人材交流、食品健康影響評価に関する情報交換等を実施する。また、国際共同評価への参画等に努める。

委員会と協力文書を締結している欧州食品安全機関(EFSA)及び豪州・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)との定期会合を開催する。そのほか、必要に応じ、フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)等の他の外国政府機関との情報交換、連携強化のための会合を開催し、協力文書の締結も検討する。

#### (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回程度発行し、国内外に広く情報発信していく。

もに、国際動向にも沿った評価の迅速化・効率化及び信頼性の向上に資する新たな方法を我が国にも早期に導入・実用化し、評価能力のさらなる向上を図ることが不可欠である。また、リスク分析を進めていく上で、内外の研修等を通じた職員の能力向上に努めることも必要である。

「自ら評価」案件については、新たにアレルギー物質を含む食品を選定するとともに、クドア（クドア属粘液胞子虫）については評価を終了、加熱時に生じるアクリルアミドについては評価書案の意見・情報の募集が終了（平成28年4月5日評価終了）、フモニシンについては調査審議を開始するなど、進展が見られたと考えるが、引き続き、調査審議中案件について、調査事業等で情報を集め、評価を進めていく必要がある。

## 2 食品健康影響評価技術研究

食品健康影響評価の実施に関する研究の有用性に重点を置き、研究課題の選定、中間評価及び事後評価を実施するとともに、研究成果を着実に食品健康影響評価等に活用できたと考えるが、事業の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レビューを行うとともに、研究事業の成果が、より一層評価に活用されるよう、真に必要性の高いものを選定する必要がある。

## 3 リスクコミュニケーション

食品中の放射性物質、食中毒、食品添加物、農薬等の国民の関心の高いテーマについて、関係省庁や地方公共団体と連携し意見交換会を実施するとともに、リスクアナリシス（分析）講座の開催、Facebookによる情報提供を行う等、国民のニーズを踏まえたリスクコミュニケーションが実施できたと考えるが、より適切かつ効率的なリスクコミュニケーションを推進するためには、リスク評価結果を分かりやすく国民に伝える取組が重要である。そしてこの取組は国民の信頼を得られるように取り組むことが必要であり、絶えず改善を図り、また関係者と連携してより良いリスクコミュニケーションに努めていくことが重要である。具体的には、リスクコミュニケーションのあり方に関する報告書の検討内容を踏まえ、学校教育等と連携した科学的基礎知識の普及や幅広い層を対象としたコンテンツの作成等を強化する必要がある。

## 4 国際関係

ANSES、ASAEとの協力覚書の締結、EFSAとの協力覚書の改定や国際セミナーにおける専門家の招へいにより、海外の関係機関との連携を強化することができたと考えるが、今後、より一層海外の関係機関との連携を強化するため、他の関係機関との協力文書の締結を検討する必要がある。

## 5 緊急時対応

平成27年度は食品に関する大きな緊急事態が発生しなかったものの、訓練により緊急時の情報提供手段や対応を確認することができたと考えるが、より適切に緊急事態への対応を行うことができるよう、体制整備を図る必要がある。

平成27年度の委員会運営においては、以上のような課題が明らかとなったが、これらについては、平成28年度食品安全委員会運営計画に記載している以下の個別重点事項を実施していく中で対応し、我が国の食品

の安全性の確保に努めることとしている。

- (1) 効率的な情報収集、計画的な調査審議、より迅速かつ信頼性の高い新たな評価方法の検討の開始及び活用、事務局体制の強化により、食品健康影響評価を着実に実施する。
- (2) 食品健康影響評価等の科学的知見に基づく食品の安全性に関する国民の一層の理解の促進のため、「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月28日企画等専門調査会取りまとめ）を踏まえ、科学的知見の体系的な提供、対象者・状況に応じた情報提供、マスメディア・消費者団体等との連携強化など、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。
- (3) 食のグローバル化や新たな危害要因の出現に対応するため、国内外の最新の知見を収集するとともに、研究・調査事業を活用し、新たな評価方法の検討を行う。研究・調査事業については、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レビューを行うとともに、成果を積極的にリスク評価に活用する。
- (4) 委員会の活動が海外でも認められ、かつ、委員会の機能強化に資するよう、海外への情報発信を積極的に実施する。また、平成27年度以前に協力文書を締結した機関との定期的な会合等、海外の関係機関との意見交換・情報交換を積極的に行い、海外の関係機関との連携を更に強化するとともに、新たな協力文書の締結について協議を行う。
- (5) 関係府省と連携しつつ、不断に緊急時対応の強化を図る。

# 食品健康影響評価の審議状況

参考1

(平成28年3月31日現在)

区分	要請件数 注2)	うち 27年度分	自ら評価	合計	評価終了	うち 27年度分	意見 募集中 注3)	審議中 注1)
添加物 注11)	167	14	0	167	162	24	0	5
農薬	1045	46	0	1045	792	70	14	239
うちポジティブリスト関係	492	7	0	492	306	26	5	181
うち清涼飲料水	33		0	33	33		0	0
うち飼料中の残留農薬基準 注7)	42		0	42	10		0	32
動物用医薬品	526	31	0	526	498	43	2	26
うちポジティブリスト関係	108	1	0	108	81	10	2	25
汚染物質等 注8)	62		3	65	60		1	4
うち清涼飲料水	49		0	49	46		0	3
器具・容器包装	16		0	16	11	3	1	4
微生物・ウイルス 注9)	14	1	2	16	16	2	0	0
プリオン	52	12	16	68	51	9	0	17
かび毒・自然毒等 注4)	7		3	10	10		0	0
遺伝子組換え食品等	240	20	0	240	229	25	3	8
新開発食品 注5)	82	1	1	83	82	4	0	3
肥料・飼料等	202	5	0	202	148	19	0	54
うちポジティブリスト関係	100		0	100	57		0	43
薬剤耐性菌	5	3	0	5	4	4	0	1
肥飼料・微生物合同 注10)	1(34)		0	1	1(13)		0	0
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
食品による窒息事故に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
放射性物質の食品健康影響に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
その他 注6)	1		1	2	1		0	1
合計	2,423	133	26	2,449	2,068	203	21	362

- (注) 1 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。  
 2 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。  
 3 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。  
 4 自ら評価案件「デオキシニバレノール及びニバレノール」について、評価終了欄には「デオキシニバレノール」、「ニバレノール」をそれぞれ1件として計上し、2件として記入している。  
 5 自ら評価案件「トランス脂肪酸」は、通知先が消費者庁、厚生労働省及び農林水産省のため、評価終了欄は3件として記入している。  
 6 平成22年3月18日に自ら評価案件として決定された「アルミニウム」は、まず情報収集から始めることとされたため、現在、担当専門調査会が未定となっている。  
 7 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。  
 8 平成26年7月30日付けで評価要請のあった「ジクロロ酢酸」「トリクロロ酢酸」については、「クロロ酢酸」も評価したため、3件として記入している。  
 9 平成16年度に自ら評価案件として決定した「食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価」については、平成24年6月28日の委員会において、自ら評価案件として終了することとなった。  
 10 平成15年12月8日付けで評価要請のあった「飼料添加物として指定された抗菌性物質、動物用医薬品のうち、飼料添加物として指定されている抗菌性物質と同一又は同系統で薬剤耐性の交差が認められる抗菌性物質により選択される薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価」について、( )内に物質数を記入している。  
 11 平成25年11月20日付けで評価要請のあった過酢酸製剤及び同製剤に含まれる物質については、過酢酸製剤の評価に当たり「酢酸」「過酸化水素」も評価したため、過酢酸製剤及び「過酢酸」「1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸」「オクタン酸」「酢酸」「過酸化水素」の計6件として記入している。



## 委員会の意見の聴取に関する案件の審議状況

(平成28年3月31日現在)

### I 平成27年度に要請があったもののうち、専門調査会において検討中、または今後検討を開始するもの

接受日	要請元	食品健康影響評価の対象	
27/4/24	厚	遺伝子組換え食品等 コウチュ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 MON87411 系統(食品) ■	1
27/4/24	農	遺伝子組換え食品等 コウチュ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 MON87411 系統(飼料) ■	1
27/5/14	厚	プリオン スイス及びリヒテンシュタインから輸入される牛肉及び牛の内臓※	2
27/5/22	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート耐性トウモロコシ Event VCO-01981-5 (食品) ■	1
27/5/22	農	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート耐性トウモロコシ Event VCO-01981-5 (飼料) ■	1
27/9/30	厚	プリオン イタリアから輸入される牛肉及び牛の内臓※	1
27/10/8	農	薬剤耐性菌 硫酸セフキノムを有効成分とする牛及び豚の注射剤(コバクタン/セファガード) ■	1
27/10/13	厚	農薬 ニテンピラム■、プロヒドロロジャスモン■	2
27/11/17	厚・農	農薬 イミダクロプリド■	2
27/11/17	厚	農薬 フェナザキン■	1
27/11/18	農	飼料添加物 バチルス サブチルス	1
27/12/18	厚	プリオン 牛海綿状脳症(BSE) 国内対策の見直し※	1
28/1/6	厚	農薬 ピカルブトラゾクス■、フルジオキシニル■	2
28/2/5	消	特定保健用食品 松谷のミニビスケット■	1
28/2/9	厚	農薬 アセフェート、テブフェノジド■、トリフルミゾール■、パクロプトラゾール■、メタミドホス	5
28/2/9	厚	農薬及び動物用医薬品 エトキサゾール■	1
28/3/2	農	動物用医薬品 鶏伝染性ファブリキウス囊病生ワクチン(バックスオンIBD-CA) ■	1
28/3/4	厚	添加物 炭酸カルシウム■	1

注: ※印は食品安全基本法第24条第3項に基づく意見聴取案件である。■印は企業申請案件である(平成22年1月1日以降委員会において説明したもののみ)。

## Ⅱ 平成 27 年度に専門調査会における審議結果(案)について意見募集を行っているもの

募集期間	対象となる審議結果(案)	
28/1/27～28/2/25	農薬及び動物用医薬品 フィプロニル	1
28/2/10～28/3/10	薬剤耐性菌 家畜等に使用するバージニアマイシン※	(1)
28/2/17～28/3/17	農薬 フルオピコリド■	1
28/2/17～28/3/17	加熱時に生じるアクリルアミド◎	1
28/3/2～28/3/31	器具・容器包装 フタル酸ジイソデシル(DIDP)	1
28/3/16～28/4/14	遺伝子組換え食品等 HIS-No. 2 株を利用して生産された L-ヒスチジン■	1
28/3/30～28/4/28	遺伝子組換え食品等 PLA-54 株を利用して生産されたホスホリパーゼ A2■	1

注1:※印は食品安全基本法第 24 条第3項に基づく意見聴取案件である。◎印は食品安全基本法第23条第1項第2号による自ら評価である。■印は企業申請案件である(平成22年1月1日以降委員会において説明したもののみ)。

### Ⅲ 平成 27 年度に食品安全委員会において既に食品健康影響評価を終了したもの

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
27/4/7	厚	器具・容器包装 フタル酸ベンジルブチル(BBP)	1
27/4/14	厚	動物用医薬品 ジメトリダゾール☆、クロサンテル☆	2
27/4/14	厚	遺伝子組換え食品等 低リグニンアルファルファKK179 系統(食品)■、NZYM-SO 株を利用して生産されたα-アミラーゼ■	2
27/4/14	農	遺伝子組換え食品等 低リグニンアルファルファKK179 系統(飼料)■	1
27/4/14	農	薬剤耐性菌 牛及び豚に使用するセフチオフル製剤に関わる薬剤耐性菌㊟㊠	2
27/4/21	厚	対象外物質 イタコン酸■、ポリグリセリン脂肪酸エステル■	2
27/4/21	厚	プリオン スウェーデンから輸入される牛肉及び牛の内臓 ※、ノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓 ※	2
27/4/21	厚	遺伝子組換え食品等 DP-No.1 株及び GG-No.1 株を利用して生産されたグルタミンバリングリシン■、GLU-No.7 株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム■	2
27/4/28	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ワタ 1910 系統(食品)■	1
27/4/28	農	遺伝子組換え食品等 除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ワタ 1910 系統(飼料)■	1
27/5/12	厚	農薬 イソキサフルトール■、ジエトフェンカルブ☆■、テブラロキシジム☆、トリアファモン■	5
27/5/12	厚	動物用医薬品 セフチオフル■	1
27/5/12	農	動物用医薬品 セフチオフルを有効成分とする牛の注射剤(エクセーデC)及びセフチオフルを有効成分とする豚の注射剤(エクセーデS)■㊠、塩酸セフチオフルを有効成分とする牛及び豚の注射剤(エクセネルRTU)■㊠	3
27/5/12	厚・農	動物用医薬品・飼料添加物・対象外物質 L-カルニチン■	2
27/5/12	消	特定保健用食品 蹴脂茶 ※■	1
27/5/19	厚	添加物 1-メチルナフタレン	1
27/5/26	厚	対象外物質 グリセリン酢酸脂肪酸エステル■	1
27/5/26	農	牛及び豚に使用するフルオロキノロン系抗菌性物質製剤に係る薬剤耐性菌■ (一)	
27/6/2	厚	動物用医薬品 メクロプラミド☆	1
27/6/9	厚・農	農薬 エトフェンプロックス■、クロフェンテジン☆、クロルプロファミン☆、ピコキシストロビン■、ピロキロン<一部☆>	7
27/6/16	厚・農	動物用医薬品 豚サーコウイルス(2型・組換え型)感染症・豚繁殖・呼吸障害症候群・マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症(カルボキシビニルポリマーアジュバント加)混合ワクチン(インゲルバック3フレックス)■	2
27/6/16	農	動物用医薬品 豚オーエスキー病 (gI-、tk-) 生ワクチン(酢酸トコフェロールアジュバント加溶解用液)(ポーシリス BegoniaDF・10、ポーシリス BegoniaDF・50)■	1
27/6/16	厚	特定保健用食品 葛のめぐみ ※■	1

注：☆印は、ポジティブリスト制度に伴う食品安全基本法第 24 条第 2 項に基づく意見聴取案件である。

■印は企業申請案件である。㊟は薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。㊠は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。※印は食品安全基本法第 24 条第 3 項に基づく意見聴取案件である。

### Ⅲ 平成 27 年度に食品安全委員会において既に食品健康影響評価を終了したもの(続き)

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
27/6/30	厚	添加物 過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質(過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素)■	6
27/6/30	厚	農薬 アミスルブロム■	1
27/7/7	厚	農薬 オキサチアピプロリン■、フルアジホップ■〈一部☆〉、ベンチアバリカルブイソプロピル■	4
27/7/7	厚	遺伝子組換え食品等 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和51年農林省令第35号)の改正等について	1
27/7/14	厚・農	動物用医薬品 2-10-性腺刺激ホルモン放出ホルモン類縁体・ジフテリアトキソイド結合物を有効成分とする牛の注射剤(ボプリバ)■	2
27/7/14	厚	飼料添加物 モネンシン、モネンシンナトリウム■	2
27/7/14	農	薬剤耐性菌 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C)の承認に係る薬剤耐性菌◎■	(-)
27/7/28	厚	農薬 チアトキサム■	1
27/7/28	厚	農薬及び動物用医薬品 ジフルベンズロン☆	2
27/7/28	厚	器具・容器包装 ポリエチレンナフタレート(PEN)を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装	1
27/7/28	厚	プリオン デンマークから輸入される牛肉及び牛の内臓 ※	1
27/7/28	厚	DP-No.2 株及び GG-No.1 株を利用して生産されたグルタミルバリルグリシン■	1
27/8/4	消	特定保健用食品 大麦若葉粉末 ※■	1
27/8/4	厚	動物用医薬品 ツラスロマイシン■	1
27/8/11	厚	農薬 テトラコナゾール■〈一部☆〉、トリフロキシストロビン■、フェンヘキサミド■、ベンゾフェナップ☆	5
27/8/11	農	動物用医薬品 フルニキシンメグルミン■、フロルフエニコール■	1
27/9/1	厚	動物用医薬品 エンロフロキサシン■、動物用ワクチンの添加剤として使用する成分	1 3
27/9/1	農	動物用医薬品 エンロフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤(パイトリル ワンジェクト注射液)■	1
27/9/8	厚	農薬 4-アミノピリジン☆、クロロベンジレート〈一部☆〉、ジノセブ☆、チオメトン〈一部☆〉、チフェンスルフロリン☆、テブコナゾール■、トリクロロ酢酸ナトリウム塩☆、フルオピラム■、プロメトリン☆、ベンゾビンジフルピル■	12
27/9/15	厚	添加物 硫酸亜鉛■、亜セレン酸ナトリウム■	2
27/9/15	厚	動物用医薬品 フルアズロン☆、フルメトリン■〈一部☆〉	3
27/9/15	農	動物用医薬品 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C)■	1
27/9/29	厚	動物用医薬品 アルベンダゾール☆	1
27/9/29	農	動物用医薬品 フロルフエニコール及びフルニキシンメグルミンを有効成分とする牛の注射剤(レスフロール)■◎■*、動物用ワクチンの添加剤として使用する成分	4

注：☆印は、ポジティブリスト制度に伴う食品安全基本法第 24 条第 2 項に基づく意見聴取案件である。

■印は企業申請案件である。◎は薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。■は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。※印は食品安全基本法第 24 条第 3 項に基づく意見聴取案件である。

### Ⅲ 平成 27 年度に食品安全委員会において既に食品健康影響評価を終了したもの(続き)

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
27/9/29	農	遺伝子組換え食品等 <i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ■、NZYM-RO 株を利用して生産された 6- $\alpha$ -グルカノトランスフェラーゼ■	2
27/10/6	厚	遺伝子組換え食品等 CYS-No.1 株を利用して生産された L-システイン塩酸塩■、除草剤グリホサート耐性アルファルファ J101 系統及び低リグニンアルファルファ KK179 系統を掛け合わせた品種■	2
27/10/20	農	肥料・飼料等 普通肥料の公定規格の改正について	1
27/10/20	厚	農薬 1, 3-ジクロロプロペン■、ヘキサコナゾール☆、メパニピリム■<一部☆>	4
27/10/27	厚	動物用医薬品 イプロニダゾール	1
27/10/27	厚	器具・容器包装 フタル酸ジイソノニル(DINP)	1
27/11/10	厚	添加物 次亜臭素酸水(5,5-ジメチルヒダントイン、臭化物、次亜臭素酸水)■	3
27/11/10	厚	農薬 マンデストロビン■、イソピラザム■、キノメチオナート■<一部☆>、ビンクロピロン■	5
27/11/10	—	微生物・ウイルス クドア(クドア属粘液胞子虫)◎	1
27/11/17	厚	添加物 亜セレン酸ナトリウム■	1
27/11/24	農	肥料・飼料等 飼料用ゼラチン及びコラーゲンに関する規制の見直しについて	1
27/12/1	厚	遺伝子組換え食品等 DP-No. 2 株を利用して生産されたアスパルテム■	1
27/12/8	厚	添加物 <i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-SP 株を用いて生産されたアスパラギナーゼ■	1
27/12/8	農	動物用医薬品 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分	2
27/12/8	厚	プリオン スイス及びリヒテンシュタインから輸入される牛肉及び牛の内臓※	2
27/12/22	厚	添加物 過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質(過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素)■	6
27/12/22	厚	添加物 亜塩素酸ナトリウム■	2
27/12/22	厚	農薬 イミシアホス■、サフルフェナシル■、チフェンスルフロメチル■<一部☆>、シフルメトフェン■、フルエンスルホン■、プロチオコナゾール■	7
27/12/22	厚	農薬及び動物用医薬品 アバメクチン■	1
28/1/12	厚	動物用医薬品 アルトレノゲスト■<一部☆>、動物用医薬品 ロメフロキサシン■ Ⓜ	2
28/1/12	厚	微生物・ウイルス 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)の改正	1
28/1/12	厚	プリオン イタリアから輸入される牛肉及び牛の内臓※、めん羊及び山羊の牛海綿状脳症(BSE)対策	2

注：☆印は、ポジティブリスト制度に伴う食品安全基本法第 24 条第 2 項に基づく意見聴取案件である。

■印は企業申請案件である。◎印は食品安全基本法第 23 条第 1 項第 2 号による自ら評価である。Ⓜは薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。Ⓜは肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。※印は食品安全基本法第 24 条第 3 項に基づく意見聴取案件である。\*印は耐性菌に関する評価を除く。

### Ⅲ 平成 27 年度に食品安全委員会において既に食品健康影響評価を終了したもの(続き)

通知日	通知先	食品健康影響評価の対象	
28/1/12	農	薬剤耐性菌 フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤(フロロコール200注射液)及び豚の注射剤(フロロコール100注射液)㊟、フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤(ニューフロール)㊟、フロルフェニコール及びフルニキシメグルミンを有効成分とする牛の注射剤(レスフロール)㊟■動物用医薬品 フロルフェニコールを有効成分とする牛の飼料添加剤及び豚の飲水添加剤(フロロコール2%液)㊟■	4
28/1/26	厚	農薬 チフルザミド■、ホセチル☆、レピメクチン■	3
28/1/26	厚	遺伝子組換え食品等 THR-No. 2 株を利用して生産された L-トレオニン■	1
28/2/2	農	動物用医薬品 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分	4
28/2/9	厚	添加物 食品、添加物等の規格基準の改正について(「水素イオン濃度調整剤として用いられる二酸化炭素」に係る「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工基準の改正)	1
28/2/9	農	プリオン イノシシを原料とするたんぱく質の飼料としての利用	1
28/2/16	厚	動物用医薬品 フルベンダゾール	1
28/2/16	厚	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート及びイノキサフルトール耐性ダイズ FG72 系統(食品)■	1
28/2/16	農	遺伝子組換え食品等 除草剤グリホサート及びイノキサフルトール耐性ダイズ FG72 系統(飼料)■	1
28/2/23	厚	添加物 過酸化水素■	1
28/2/23	厚	農薬 イソウロン☆、イノキサチオン<一部☆>、シメコナゾール■、スピロテトラマト■、ピリオフェノン■	6
28/2/23	消	特定保健用食品 レア スウィート ※■	1
28/3/1	農	動物用医薬品 鶏伝染性ファブリキウス嚢病生ワクチン(ボックスオン IBD-CA)	1
28/3/1	厚	遺伝子組換え食品等 NZYM-AV 株を利用して生産された α-アミラーゼ■、PEG 株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼ■、GLU-No. 8 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム■、HIS-No. 2 株を利用して生産された L-ヒスチジン塩酸塩■	4
28/3/8	厚	農薬 シモキサニル■、プロフェノホス■(☆)	3
28/3/8	厚	動物用医薬品 プレドニゾロン☆、メチルプレドニゾロン☆	2
28/3/29	厚	農薬 クレトジム■(☆)	2
28/3/29	厚	遺伝子組換え食品等 p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズSYHT0H2系統(食品)■、RN-No. 2 株を利用して生産された 5'-イノシン酸二ナトリウム■	2
28/3/29	農	遺伝子組換え食品等 ASP595-1 株を利用して生産されたフィターゼ■、p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズSYHT0H2系統(飼料)■	2
28/3/29	農	飼料添加物 フィターゼ■	1

注：☆印は、ポジティブリスト制度に伴う食品安全基本法第 24 条第 2 項に基づく意見聴取案件である。

■印は企業申請案件である。㊟は薬剤耐性菌に関する評価が必要なもの。㊟は肥料・飼料等専門調査が担当する評価案件である。※印は食品安全基本法第 24 条第 3 項に基づく意見聴取案件である。

## 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状況

- 3-1 平成27年度食品健康影響評価技術研究継続課題
- 3-2 平成27年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 3-3 平成26年度終了食品健康影響評価技術研究の事後評価結果一覧
- 3-4 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優先実施課題  
(平成28年度)
- 3-5 平成28年度食品健康影響評価技術研究採択課題
- 3-6 平成27年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧
- 3-7 食品安全確保総合調査課題一覧

## 平成 27 年度食品健康影響評価技術研究継続課題

## &lt;平成 25 年度採択課題 (1 課題)&gt;

- ①自ら評価や新たなハザードへの対応、緊急時対応等に必要分野  
(非定型 BSE プリオンに関する研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
ヒト型遺伝子改変マウスを用いた非定型 BSE の人に対する感染リスクの定量的評価	松浦 裕一	国立研究開発法人 農業・食品産業技術 総合研究機構 動物衛生研究部門

## &lt;平成 26 年度採択課題 (5 課題)&gt;

- ①化学物質関連分野  
(胎児期・発達期の暴露に関する研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
レチノイン酸の濃度変化を引き起して催奇形性を示す化学物質のスクリーニング法の開発と催奇形性発症の分子機構の解明	永田 清	東北医科薬科大学

- ②生物学関連分野  
(病原微生物等に関する研究)

低水分含量食品中における食中毒細菌(サルモネラ, 腸管出血性大腸菌)の菌数変動および生存確率予測モデルの開発	小関 成樹	北海道大学
--	-------	-------

(カビ毒・自然毒の特性解析に関する研究)

熱帯性魚類食中毒シガテラのリスク評価のための研究	大城 直雅	国立医薬品 食品衛生研究所
--------------------------	-------	------------------

- ③自ら評価や新たなハザードへの対応、緊急時対応等に必要分野  
(食品の摂取によるアレルギーに関する調査)

食品摂取により発症する新規アレルギー／アレルギー様反応に関する調査研究	柘植 郁哉	藤田保健衛生大学
-------------------------------------	-------	----------

(研究者からの提案に基づく研究)

食品中ヒ素の代謝物ジメチルモノチオアルシン酸の発がん性に関する研究	鰐淵 英機	大阪市立大学
-----------------------------------	-------	--------



平成 27 年度食品健康影響評価技術研究採択課題

①危害要因・暴露実態の評価に必要な科学的知見の集積

(薬剤耐性菌の特性解析に関する調査・研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
家畜とヒトとの間における薬剤耐性菌の循環に関する分子疫学および時空間比較ゲノム解析	荒川 宜親	名古屋大学

②健康影響発現のメカニズム（作用機序）の解明

(食品を介したアレルギー発症メカニズムについての研究)

食品に対する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価	木戸 博	徳島大学
食品ごとの「IgE抗体の作らせやすさ」を測定する系の樹立に関する研究	斎藤 博久	国立研究開発法人 国立成育医療研究センター

③新たな科学的なリスク評価方法の確立

(栄養成分及び加工助剤についてのリスク評価方法の確立に関する研究)

栄養成分・加工助剤に関するリスク評価方法の確立に関する研究	梅村 隆志	国立医薬品 食品衛生研究所
-------------------------------	-------	------------------

(化学物質（特に農薬）のリスク評価に当たって必要となる試験の再検討に資するための研究)

農薬の毒性評価における「毒性プロファイル」と「毒性発現量」の種差を考慮した毒性試験の新たな段階的評価手法の提言—イヌ慢性毒性試験とマウス発がん性試験の必要性について—	小野 敦	国立医薬品 食品衛生研究所
---	------	------------------

④その他（自ら評価や新たな危害要因に対応する調査・研究）

食事由来アクリルアミドばく露量推定方法の開発と妥当性の検討および大規模コホート研究に基づく発がんリスクとの関連に関する研究	祖父江 友孝	大阪大学
食品由来のアクリルアミド摂取量の推定に関する研究	河原 純子	国立研究開発法人 国立環境研究所

平成 26 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

<平成 25 年度採択課題（4 課題）>

①自ら評価や新たなハザードへの対応、緊急時対応等に必要な分野（化学物質による肝肥大の毒性学的評価手法の開発に関する研究）

研究課題名	主任研究者	所属組織	総合点 (20 点)	評価結果		
				研究の 妥当性 (5 点)	目標の 達成度 (5 点)	成果の 有用性 (10 点)
核内受容体作用と酵素誘導解析を基盤とした、化学物質による肝肥大の毒性学的評価に関する研究（※）	吉成浩一	静岡県立大学	16.6	4.6	4.0	8.0
化学物質により誘発される肝肥大の毒性学的評価手法の確立と今後の問題点（※）	吉田緑	国立医薬品 食品衛生研究所	16.6	4.6	4.0	8.0

②生物学関連分野（薬剤耐性菌の特性解析に関する研究）

食用動物由来薬剤耐性菌の定量的食品健康影響評価モデルの確立	田村豊	酪農学園大学	11.6	3.4	3.2	5.0
-------------------------------	-----	--------	------	-----	-----	-----

③新しい評価手法の開発に関する分野（数理モデル等を用いた新しい定量的評価に関する研究）

遺伝毒性発がん物質のリスク評価手法に関する研究	小野敦	国立医薬品 食品衛生研究所	15.6	4.4	3.6	7.6
-------------------------	-----	------------------	------	-----	-----	-----

<平成 26 年度採択課題（3 課題）>

①化学物質関連分野（低用量暴露における量影響・量反応に関する研究）

研究課題名	主任研究者	所属組織	総合点 (20 点)	評価結果		
				研究の 妥当性 (5 点)	目標の 達成度 (5 点)	成果の 有用性 (10 点)
香料化合物のリスク評価手法に関する調査研究	山崎壮	実践女子大学	15.6	4.2	4.0	7.4

③自ら評価や新たなハザードへの対応、緊急時対応等に必要な分野

食品からのアクリルアミド摂取量の統計的推定に関する研究	鈴木規之	国立研究開発法 人国立環境研究 所	15.6	4.2	3.8	7.6
-----------------------------	------	-------------------------	------	-----	-----	-----

（研究者からの提案に基づく研究）

肝マクロファージの機能特性に基づいた肝毒性の新規評価手法の構築と緻密化（※）	山手文至	大阪府立大学	14.6	4.2	4.2	6.2
--	------	--------	------	-----	-----	-----

（注）研究課題名に（※）を付した課題が研究成果発表会での発表課題である。

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優先実施課題（平成 27 年度）  
（平成 26 年 9 月 16 日 食品安全委員会決定）

平成 27 年度において、優先して実施すべき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課題は、以下のとおりとする。

**1 危害要因・曝露実態の評価に必要な科学的知見の集積**

**(1) 微生物等の病原性及びカビ毒・自然毒に関する研究**

食品を介してヒトへ危害をもたらす可能性のある微生物等（細菌、ウイルス、原虫、寄生虫、プリオン）及びカビ毒、自然毒に係る食品健康影響評価に資することを目的として、以下の研究課題（食中毒事例の分析による研究等を含む）を優先して実施する。

- ① ノロウイルスをはじめとした病原微生物の曝露量と発症の用量反応関係、遺伝子型別の病原性の差異等に関する研究
- ② カビ毒（未知、既知に関わらず）による健康影響の重篤度等に関する研究
- ③ 食中毒原因としての新規魚貝毒のリスク評価のための研究

**(2) 動物用再生医療等製品のリスク評価に資する調査・研究**

胚性幹細胞（ES 細胞）や人工多能性幹細胞（iPS 細胞）等を用いた動物用再生医療等製品の食品健康影響評価に資することを目的として、以下の調査・研究課題を優先して実施する。

- ① 海外における動物用再生医療等製品の評価ガイドラインの策定及びリスク評価状況等の調査
- ② 我が国において作成する動物用再生医療等製品の評価ガイドラインに必要な知見を得るための研究

**(3) 遺伝子組換え食品等に関する調査**

新たな遺伝子組換え技術の研究・開発が進められていることから、これらの技術を利用した食品等の食品健康影響評価に資することを目的として、以下の調査課題を優先して実施する。

- ① 植物育種に関する新技術の研究・開発及びリスク評価の状況等の調査
- ② 遺伝子組換え技術を応用した動物及び動物用新型ワクチン等の開発状況及びこれらを用いた食品に係るリスク評価の状況等の調査

**(4) 薬剤耐性菌の特性解析に関する調査・研究**

食品等を介して国民が曝露される可能性のある薬剤耐性菌の食品健康影響評価に資することを目的として、以下の調査・研究課題を優先して実施する。

- ① 薬剤耐性菌のヒトへの伝播及び疫学に関する調査・研究
- ② 各国における薬剤耐性菌の定量的リスク評価・規制状況の調査

## 2 健康影響発現のメカニズム（作用機序）の解明

### (1) 微生物等による健康影響発現についての調査・研究

- ① 生食などにより食肉等を介してヒトへ危害をもたらす可能性のある微生物等に関する、病原性発現メカニズムに関する研究
- ② フードチェーンにおける病原微生物の分布の定量的な把握に関する調査・研究

### (2) 食品を介したアレルギー発症メカニズムについての研究

- ① 食品に対するアレルギー性反応獲得メカニズムに関する研究

## 3 新たな科学的なリスク評価方法の確立

### (1) カビ毒・自然毒のリスク評価方法の確立に関する研究

食品等を介して国民が曝露される可能性のあるカビ毒・自然毒に係るリスク評価方法の確立に資することを目的として、以下の研究課題を優先して実施する。

- ① 各種貝毒に係るリスク評価方法の確立に関する研究

### (2) 微生物等のリスク評価方法の確立に関する研究

- ① 低水分含量食品の喫食に起因する病原微生物（サルモネラ、腸管出血性大腸菌等）のリスク評価方法の確立に関する研究
- ② 病原微生物の用量反応や曝露形態等を考慮した新たな評価モデルの構築に関する研究

### (3) 定量的評価方法の確立に関する研究

的確さを確保しつつ、より迅速な評価を目指した *in silico* による定量的評価方法の確立に資する研究課題を優先して実施する。

### (4) 栄養成分及び加工助剤についてのリスク評価方法の確立に関する研究

我が国で食品添加物に指定されている物質のうち、栄養成分（ビタミン、ミネラル等）及び加工助剤（殺菌剤・酵素・抽出溶媒等）については、国際的には食品添加物とは分類されていない場合がある。これらの評価方法について、以下の研究課題を優先して実施する。

- ① 栄養成分・加工助剤に関するリスク評価方法の確立に関する研究

栄養成分（ビタミン、ミネラル等）及び加工助剤（殺菌剤・酵素・抽出溶媒等）について、JECFA 及び EFSA 等における評価方法及び評価結果の比較等を行い、我が国に適したリスク評価方法を開発。

**(5) 化学物質（特に農薬）のリスク評価に当たって必要となる試験の再検討に資するための研究**

化学物質（特に農薬）のリスク評価に当たって、最近の毒性評価の国際的動向を踏まえ、必要な課題を解決することを目的とする。（特に Weight of Evidence を強化し、動物愛護に貢献することを重視）

例えば、農薬の評価に当たって以下のような研究課題を優先して実施する。

**① 非げっ歯類を用いた毒性試験の検証**

イヌを用いた毒性試験について、1 試験で評価可能かどうかの検証と、その際の試験期間の設定方法、留意点などの科学的検討。

**② 発がん性試験の検証**

90 日間亜急性毒性試験等のエビデンスを考慮した上で、発がん性試験を実施する動物種の絞り込みや除外について、科学的に検証。

**③ 単回投与による影響の把握**

急性参照用量設定を円滑に進めるため、既存の試験の衛星群として単回投与試験や神経毒性試験を併合試験として実施する試験設計の確立。

**4 その他**

**(1) 自ら評価や新たな危害要因に対応する調査・研究**

食品安全委員会として、「自ら評価」を行うことになった案件に関して、関連情報を収集するとともに必要な科学的知見を得るための調査・研究を行う。

**(2) 研究者からの提案に基づく研究**

上記に掲げる研究課題以外の食品健康影響に関する基盤的な研究について幅広く若手も含む研究者からの提案を求め、その中から有用な研究課題を採択し、研究を実施する。（原則として1年）

## 平成 28 年度食品健康影響評価技術研究採択課題

## ①危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

(薬剤耐性菌の特性解析に関する研究)

研究課題名	主任研究者	所属組織
食肉由来腸球菌の抗菌性飼料添加物に対する耐性と多剤耐性伝達性プラスミドとの関係についての調査・研究	富田 治芳	群馬大学

(食品の器具・容器包装から溶出する化学物質についての研究)

食品用ペットボトルから溶出する化学物質の摂取量の推定に関する研究	尾崎 麻子	大阪市立環境科学研究所
----------------------------------	-------	-------------

## ②健康影響発現のメカニズムの解明

(食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究)

有機ヒ素化合物による発がんメカニズムの解明	鰐淵 英機	大阪市立大学
-----------------------	-------	--------

## ③新たな科学的なリスク評価方法の確立

*(in silico)*手法を用いた評価方法の確立に関する研究)

インビボ毒性試験成績のデータベース化とそのインシリコ解析・評価への応用に関する研究	吉成 浩一	静岡県立大学
---	-------	--------

(食品添加物による健康影響についての研究)

経管栄養食品等に含まれるセレン化合物の化学形態に着目したリスク評価及びバイオアベイラビリティに関する研究	小椋 康光	千葉大学
--	-------	------

## ④その他 (研究者からの提案に基づく研究)

発生毒性試験における骨格変異に関するデータの収集・解析および発現メカニズムの解析とそれらの食品添加物等のリスク評価への応用に関する研究	宇佐見 誠	国立医薬品食品衛生研究所
血漿マイクロ RNA の発現変動を指標とした化学物質の新規毒性評価系の構築・評価研究	横井 毅	名古屋大学

## 平成 27 年度食品健康影響評価技術研究の中間評価結果一覧

## &lt;平成 25 年度採択課題 (1 課題)&gt;

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
ヒト型遺伝子改変マウスを用いた非定型BSEの人に対する感染リスクの定量的評価	松浦 裕一	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総 合研究機構 動物衛生研究部門	4.7	継続

## &lt;平成 27 年度採択課題 (6 課題)&gt;

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
農薬の毒性評価における「毒性プロファイル」と「毒性発現量」の種差を考慮した毒性試験の新たな段階的評価手法の提言—イヌ慢性毒性試験とマウス発がん性試験の必要性について—	小野 敦	国立医薬品 食品衛生研究所	4.7	継続
食事由来アクリルアミドばく露量推定方法の開発と妥当性の検討および大規模コホート研究に基づく発がんリスクとの関連に関する研究	祖父江 友孝	大阪大学	4.5	継続
家畜とヒトとの間における薬剤耐性菌の循環に関する分子疫学および時空間比較ゲノム解析	荒川 宜親	名古屋大学	4.1	継続
食品に対する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価	木戸 博	徳島大学	3.7	継続
食品ごとの「IgE抗体の作らせやすさ」を測定する系の樹立に関する研究	斎藤 博久	国立研究開発法人国 立成育医療研究セン ター	4.0	継続
食品由来のアクリルアミド摂取量の推定に関する研究	河原 純子	国立研究開発法人 国立環境研究所	4.5	継続

## 食品安全確保総合調査課題一覧

### 【平成 27 年度実施課題】

	調 査 課 題 名
①	畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査（鶏肉中の大腸菌、腸球菌及びサルモネラ）
②	フモニシンに係る食品健康影響評価に関する調査
③	動物用再生医療等製品のリスク評価ガイドライン案を検討するための基礎的調査
④	鉛の食品健康影響評価のための情報収集・調査
⑤	<i>in silico</i> 評価方法等食品に係る新たなリスク評価方法の開発・実用化に関する国際的な状況の調査
⑥	原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する諸外国の実態調査

### 【平成 28 年度実施課題】

	調 査 課 題 名
①	畜水産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査（水産関連プロトコル作成）
②	アレルギー物質を含む食品のリスク評価方法の開発に関する調査
③	カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査
④	清涼飲料水中の化学物質（六価クロム）の規格基準改正に係る食品健康影響評価のための情報収集・調査
⑤	動物用抗菌性物質の微生物学的影響についての調査



## 平成27年度における食品安全委員会の リスクコミュニケーションの実施状況

- 1 ホームページによる情報提供
- 2 Facebook による情報提供
- 3 メールマガジンによる情報提供
- 4 平成27年度に開催した意見交換会
- 5 地方公共団体との共催による意見交換会の実施概要
- 6 リスク管理機関等の関係省庁と連携した意見交換会の実施概要
- 7 食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー
- 8 食品を科学するーリスクアナリシス（分析）講座ー地方開催実績
- 9 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣
- 10 食の安全ダイヤルの取組
- 11 関係者との連携強化の取組（報道機関、消費者団体）

## ホームページによる情報提供（平成27年度）

食品安全委員会ホームページでは、委員会や意見交換会等の資料や概要、食中毒等特定のトピックに関する科学的知見等を随時掲載している。特に国民の関心が高いと考えられる事案については、「重要なお知らせ」又は「お知らせ」を活用して情報提供を行った。

## 1 アクセス件数（月平均アクセス件数）

## (1) ホームページ(トップページ)

(単位:件)

年間計												
500,346	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
41,696 /月	37,040	38,231	44,502	52,462	36,129	35,352	51,448	40,347	42,230	40,569	43,021	39,015

## (2) 食品安全総合情報システム(トップ)

(単位:件)

年間計												
2,790,441	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
232,537 /月	267,258	224,581	214,082	183,000	178,789	177,997	208,914	202,882	294,383	278,312	270,335	289,908

(注)年間計欄の上段は累計件数、下段は月平均件数である。

## 2 アクセスの多いページ（抜粋）

- [1] 食品安全総合情報システム
  - [2] 「食品の安全性に関する用語集」
  - [3] トップページ
- ほか、ノロウイルスの消毒方法など

## メールマガジンによる情報提供（平成 27 年度）

### 1 メールマガジン

食品安全委員会の活動や委員会からのお知らせをタイムリーにお届けするために「食品安全 e-マガジン」を配信。

#### (1) ウィークリー版＋読物版

食品安全委員会の会合結果概要や開催案内などを、原則、毎週水曜日に配信。

#### (2) 読物版

実生活に役立つ情報、安全性の解説、Q&A、委員の随想などの読み物を主にしたe-マガジンを月の中旬と下旬に配信。

#### (3) 新着情報

食品安全委員会の開催案内や意見等の募集など当日分の新着情報を毎日 19 時に配信（新着情報のある日のみ配信）。

### メールマガジン配信数及び登録会員数(平成28年3月末日現在)

(単位:配信数、人)

	配信数	登録会員数
メルマガ会員数計	68	10,129
ウィークリー版＋読物版	46	9,593
読物版	22	536

Facebookによる情報提供（平成27年度）

1 投稿記事数 113

2 「いいね！」数（平成28年3月末現在） 2,976  
 [前年同時期比約228.5%増（前年同時期1,302）]  
 ※公式Facebookページに対する「いいね！」数

3 投稿記事に対する動向

(1) 「いいね！」数ベスト10

	投稿年月日			投稿記事	記事に対する「いいね！」数	記事に対する「シェア」数
1	27年	10月	27日	「red meat」と加工肉に関するIARCの発表について	391	222
2	27年	12月	8日	健康食品についてのメッセージ[1]	321	129
3	27年	9月	1日	かつお節のEUへの輸出が可能に	282	64
4	27年	6月	18日	トランス脂肪酸(FDA(米国食品医薬品庁)の決定)	249	56
5	27年	12月	21日	カフェイン入りの清涼飲料水	248	78
6	27年	9月	16日	FDAの規制とトランス脂肪酸	196	40
7	27年	12月	8日	健康食品についてのメッセージ[2]	195	53
8	28年	2月	4日	第1回 加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ が開催されました(2月1日)	170	24
9	28年	3月	16日	BSEに関する新たな研究結果が発表されました	170	21
10	27年	12月	1日	レドミートと加工肉に関するIARCの発表についての食品安全委員会の考え方	161	52

(2) 閲覧者（リーチ）数ベスト10

	投稿年月日			投稿記事	閲覧者(リーチ)数
1	27年	10月	27日	red meat」と加工肉に関するIARCの発表について	30,306
2	27年	12月	8日	健康食品についてのメッセージ[1]	28,092
3	27年	9月	1日	かつお節のEUへの輸出が可能に	21,408
4	27年	12月	21日	カフェイン入りの清涼飲料水	18,002
5	27年	6月	18日	トランス脂肪酸(FDA(米国食品医薬品庁)の決定)	11,432
6	27年	12月	8日	健康食品についてのメッセージ[2]	9,145
7	27年	12月	1日	レドミートと加工肉に関するIARCの発表についての食品安全委員会の考え方	9,006
8	28年	2月	4日	第1回 加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ が開催されました(2月1日)	7,207
9	27年	6月	22日	部分水素添加油脂(硬化油)とトランス脂肪酸	6,844
10	27年	9月	16日	FDAの規制とトランス脂肪酸	6,834

## 平成27年度に開催した意見交換会

番号	日付	開催地	意見交換会名	共催団体
1	6月8日	豊橋市	ジュニア食品安全委員会in豊橋市 (ジュニアゼミナール) (学校教育関係者等との意見交換会)	豊橋市
2	7月27日	岡山県	食品安全委員会in岡山県 ～食品添加物についてみんなで話そう!考えよう!～	岡山県
3	7月30日	東京都	ジュニア食品安全委員会 (子ども霞ヶ関見学デープログラム)	
4	8月7日	広島県	食品安全委員会in呉市 学校教育関係者を対象とした意見交換会 ～食のリスク教育における基礎知識～	呉市
5	8月21日	東京都	学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会	東京都教育委員会
6	8月26日	愛媛県	食品安全委員会in松山市 子供たちへ伝える食品安全 ～食品添加物を題材として～	松山市
7	9月4日	兵庫県	食品安全委員会in尼崎市 小学校等の食に関する教育関係者を対象とした意見交換会 ～食品の安全性について～	尼崎市
8	10月7日	東京都	国際専門家招へいプログラム 「農薬の急性参照用量(ARfD)の設定に関する国際シンポジウム」	
9	10月19日	福岡県	食品に関するリスクコミュニケーション －知ろう、考えよう、農薬のこと－	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 環境省
10	11月6日	神奈川県	食品に関するリスクコミュニケーション －食品中の放射性物質に対する取組について－	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 神奈川県
11	11月9日	埼玉県	食品に関するリスクコミュニケーション －知ろう、考えよう、農薬のこと－	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 環境省
12	11月9日	滋賀県	食品安全委員会in大津「学び、感じ理解する」	大津市
13	11月19日	東京都	国際専門家招へいプログラム 「食品媒介感染症防止に向けた食品安全確保のための定性的・定量的アプローチに関する国際シンポジウム」	
14	11月28日	福井県	食品に関するリスクコミュニケーション －食品中の放射性物質に関する理解のために－	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 勝山市
15	12月4日	佐賀県	食品安全委員会in佐賀県 栄養教諭や家庭科教諭等を対象とした意見交換会－肉の生食のリスクについて－	佐賀県

番号	日付	開催地	意見交換会名	共催団体
16	1月14日	福島県	食品に関するリスクコミュニケーション 食品中の放射性物質に対する取組について－子どもの食事 への不安を考える－	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 福島県 福島市
17	1月15日	熊本県	食品安全委員会in熊本「食品の安全に関する学校教育関係 者を対象とした意見交換会－食品の安全性について考えよ う－」	熊本県
18	1月26日	長野県	ジュニア食品安全委員会in長野市 (ジュニアゼミナール) (学校教育関係者等との意見交換会)	長野市
19	1月28日	東京都	いわゆる「健康食品」に関する説明会 －消費者の皆様を対象に－	
20	2月3日	福島県	食品に関するリスクコミュニケーション 「食品中の放射性物質に対する取組について－子どもの食 事への不安を考える－」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 福島県 郡山市
21	2月4日	千葉県	ジュニア食品安全委員会in船橋市 (ジュニアゼミナール) (学校教育関係者等との意見交換会)	船橋市
22	2月10日	岡山県	ジュニア食品安全委員会in岡山市 (ジュニアゼミナール) (学校教育関係者等との意見交換会)	岡山市
23	2月10日	宮城県	食品に関するリスクコミュニケーション 「平成27年度食の安全安心セミナー－食品中の放射性物質 に対する現状と取組について－」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 宮城県
24	2月19日	大分県	食品に関するリスクコミュニケーション 「－食品中の放射性物質に対する取組について－」	消費者庁 厚生労働省 農林水産省 大分県
25	3月3日	東京都	食品安全委員会セミナー 「加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価及び低 減対策について」	
26	3月18日	東京都	食品安全委員会 国際専門家招へいプログラム 「食品安全の明日をともに考える国際シンポジウム」	

※ 分野別回数

食品安全全般：11回(No.1、3、4、5、7、12、17、18、21、22、26)

放射性物質：6回(No.10、14、16、20、23、24)

農薬：3回(No.8、9、11)

添加物：2回(No.2、6)

微生物・ウイルス：2回(No.13、15)

いわゆる「健康食品」：1回(No.19)

汚染物質等：1回(No.25)

地方公共団体との共催による意見交換会の実施概要(平成27年度)

開催日	地方公共団体	意見交換会名	参加者数	アンケート結果より	
				理解度	満足度
1 7/27	岡山県	食品安全委員会in岡山県 ～食品添加物についてみんなで話そう!考えよう!～	31名	90%	68%
2 8/7	呉市	食品安全委員会in呉市 学校教育関係者を対象とした意見交換会 ～食のリスク教育における基礎知識～	79名	86%	82%
3 8/26	松山市	食品安全委員会in松山市 子供たちへ伝える食品安全 ～食品添加物を題材として～	30名	100%	96%
4 9/4	尼崎市	食品安全委員会in尼崎市 小学校等の食に関する教育関係者を対象とした 意見交換会 ～食品の安全性について～	37名	89%	84%
5 11/9	大津市	食品安全委員会in大津 「学び、感じ理解する」	21名	89%	95%
6 12/4	佐賀県	食品安全委員会in佐賀県 栄養教諭や家庭科教諭等を対象とした意見交換会 ー肉の生食のリスクについてー	17名	100%	100%
7 1/15	熊本県	食品安全委員会in熊本 食品の安全に関する学校教育関係者を対象とした 意見交換会 ー食品の安全性について考えようー	36名	94%	94%

## リスク管理機関等の関係省庁と連携した意見交換会の実施概要(平成27年度)

### (1) 食品中の放射性物質対策に関する意見交換会

食品中の放射性物質については、平成23年10月27日に食品安全委員会が取りまとめた食品健康影響評価を踏まえ、厚生労働省において新たな基準値が設定され、平成24年4月1日から施行されている。

食品中の放射性物質に関する正しい知識と理解を深めるため、食品安全委員会と消費者庁・厚生労働省・農林水産省は共催で、関係自治体と連携の上、各地で「食品中の放射性物質対策に関する意見交換会」を開催している。意見交換会で使用した資料等は、ホームページに掲載している。

	開催日	開催地	意見交換会名	参加者数
1	11月6日	神奈川県 小田原市	食品に関するリスクコミュニケーション －食品中の放射性物質に対する取組について－	49名
2	11月28日	福井県 勝山市	食品に関するリスクコミュニケーション －食品中の放射性物質に関する理解のために－	102名
3	1月14日	福島県 福島市	食品に関するリスクコミュニケーション 食品中の放射性物質に対する取組について －子どもの食事への不安を考える－	14名
4	2月3日	福島県 郡山市	食品に関するリスクコミュニケーション 食品中の放射性物質に対する取組について －子どもの食事への不安を考える－	14名
5	2月10日	宮城県 仙台市	食品に関するリスクコミュニケーション 「平成27年度食の安全安心セミナー －食品中の放射性物質に対する現状と取組について－	75名
6	2月19日	大分県 大分市	食品に関するリスクコミュニケーション －食品中の放射性物質に対する取組について－	43名

### (2) 農薬に関する意見交換会

消費者の農薬に対する様々な疑問や不安に答え、知識や理解を深めてもらうため、食品安全委員会と消費者庁・厚生労働省・農林水産省・環境省は共催で農薬に関する意見交換会を開催した。

	開催日	開催地	意見交換会名	参加者数
1	10月19日	福岡県 福岡市	食品に関するリスクコミュニケーション －知ろう、考えよう、農薬のこと－	77名
2	11月9日	埼玉県 さいたま市	食品に関するリスクコミュニケーション －知ろう、考えよう、農薬のこと－	117名



平成27年度「食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー」  
講座テーマと内容

	講座テーマ/内容	講演者
第1回	誰もが食べている化学物質パート2～微生物や酵素による化学反応～	村田容常委員
H27/7/23	日本人は昔から発酵食品を利用してきましたが、そもそも発酵と腐敗は何がちがうのでしょうか。発酵も腐敗も微生物による化学反応ですが、この反応には酵素というものが大きな役割を果たします。我々の食生活における発酵や酵素の利用そしてそれらの安全性について学びます。	
第2回	食べ物のおいしさと安全・安心 ～新鮮なものは本当に安全？～	石井克枝委員
H27/9/3	調理には食材をおいしくするためだけでなく、「安全に食べられようにする」という重要な意味があります。生野菜、お刺身、そしてお肉を、安心しておいしく食べるために、食材のリスクを理解し、安全性を高める調理について考えます。	
第3回	あなどるなかれ食中毒～腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを中心に～	熊谷進委員
H27/10/8	食中毒の対策の基本は相手を知ることです。あなどると大変な被害をうけることがあるかもしれません。食中毒菌の腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを中心に詳しく解説します。	
第4回	塩と健康～あなたの塩分摂取は大丈夫？～	佐藤洋委員長
H27/11/5	日本人は食事から必要以上の塩分を摂っており、塩分の摂りすぎが高血圧など健康への悪影響があると言われていています。最新の研究結果から塩と健康について、摂取量と健康への影響について考察します。	
第5回	農薬の評価について～いっぱい食べてしまった!! 農薬摂りすぎ?～	吉田緑委員
H27/12/10	食べても人の健康に影響のない農薬の摂取量には、生涯ずっと食べ続けても影響がでないと考えられる量と同じ食品を一度にたくさん食べてしまっても影響がでないと考えられる量の2つがあります。この2つの量がどのように決めているのかについてお話しします。	
第6回	体の中にたまるものと体の外に出ていくもの	山添康委員
H28/1/21	脂肪はどうして体にたまるのか。また、体のどこにどのように溜まるのか。そしてどのようにして体の外に出ていくのか。口から食べたものが、体の中で分解され、どのように体を巡るのかを解説します。	

時間：講 義：13:30～15:00（90分）

意見交換：15:00～15:30（30分）

会場：日本学術会議講堂（東京都港区六本木7-22-34）

## 食品を科学するーリスクアナリシス(分析)講座ー地方開催実績(平成27年度)

	開催地	開催日	講座内容	講師
1	横浜	5月22日	農薬を考えよう ～野菜や果物をおいしく食べるため～	三森国敏委員
2	熊本	6月5日	甘くみていると危ない？ ～意外と知らない食中毒～	熊谷進委員長
3	岡山	6月10日	食べ物の基礎知識 ～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～	村田容常委員
4	神戸	6月11日	私達のからだの代謝(体内分解)機能 ～添加物を例に～	山添康委員
5	名古屋	6月12日	食品のリスクマネジメント@キッチン	石井克枝委員
6	大宮	6月17日	食べ物の基礎知識 ～食品の安全と消費者の信頼をつなぐもの～	村田容常委員
7	大阪	6月22日	甘くみていると危ない？ ～意外と知らない食中毒～	熊谷進委員長
8	仙台	6月26日	カフェインは危ない？ ～コーヒーを科学する～	佐藤洋委員

## 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣 (平成27年度)

地方公共団体等が実施する意見交換会等に、依頼に応じて、食品安全委員会委員又は事務局職員を派遣し、リスク分析の考え方や食品安全委員会の役割と活動等に関する講演等を実施。

### ○実績 55件

(委員対応20件、事務局職員対応35件)

#### <依頼者の内訳>

- ・ 地方公共団体 31件
- ・ 他省庁、独立行政法人 5件
- ・ 大学、研究機関 11件
- ・ 公益法人、生活協同組合等 4件
- ・ 民間企業等 4件

### ○食品安全委員会委員による講演等

月 日	講演会名	対応委員
5月21日	第21回日本食品化学学会総会・学術大会特別講演	山添委員
6月1日	平成27年度群馬県食肉衛生検査所業績発表会	熊谷委員
7月24日	食品安全フォーラムinとやま	石井委員
8月20日	食品衛生月間特別講演会	石井委員
9月11日	日本マイコトキシン学会第77回学術講演会	熊谷委員
10月14日	食の安全・安心講演会～みんなで取り組む食の安全・安心～	石井委員
10月15日	第38回農薬残留分析研究会・第33回農薬環境科学研究会	吉田委員
10月21日	リスクコミュニケーター研修会	村田委員
11月11日	岩手大学農学部附属動物医学食品安全教育研究センター設立10周年記念講演会	熊谷委員
11月12日	食品の安全・安心シンポジウム	熊谷委員
11月15日	科学者委員会・科学と社会委員会合同広報・科学力増進分科会主催シンポジウム	佐藤委員長
11月16日	国立医薬品食品衛生研究所特別講演会	佐藤委員長
11月28日	日本環境変異原学会第44回大会	山添委員
1月18日	平成27年度アジア地域残留農薬基準設定調和促進委託事業	吉田委員
1月22日	平成27年度第5回文部科学省情報ひろば「サイエンスカフェ」	佐藤委員長
1月24日	第17回一般公開セミナー	山添委員
2月3日	コープながの食の安全学習会(松本会場)	村田委員
2月17日	コープながの食の安全学習会(長野会場)	村田委員
2月19日	第23回学術講演会	吉田委員
3月11日	平成27年度食品衛生監視員研修会	堀口委員

## 食の安全ダイヤルの取組（平成 2 7 年度）

「食の安全ダイヤル」で一般消費者等からの相談や問合せを受け付け、多く寄せられる質問等については、Q & A を作成してホームページに掲載している。

○問い合わせ件数 7 3 7 件

（内訳）

- ・ 委員会の運営に関する事 8 9 件  
（委員会や専門調査会の会合、ホームページ、メルマガ等について）
- ・ リスク評価に関する事 1 6 6 件  
（評価の方法、評価やファクトシートの内容等について）
- ・ リスク管理に関する事 4 6 3 件  
（食品表示、衛生管理、規格基準等について）
- ・ その他 1 9 件

## 関係者との連携強化の取組(平成27年度)

食品健康影響評価等の食品の安全に係る重要事項について消費者への情報の効果的な提供と情報の収集に資するため、国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディア関係者、消費者団体等関係者との間で、国民の関心の高い食品健康影響評価を中心に勉強会や情報交換会等を定期的を実施している。

### (1)報道関係者との意見交換会①

日時	平成27年5月13日 17:00-18:00	平成27年7月31日 10:00-11:00
対象	報道機関	報道機関
テーマ	食品添加物について	夏場に多い食中毒について ～カンピロバクター食中毒～
開催場所	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 大会議室
講演者	食品安全委員会事務局 評価情報分析官 池田 三恵	食品安全委員会 委員 熊谷 進
進め方	事務局から平成27年3月4日から平成27年5月12日までに行われた主な食品健康影響評価及び食品に係るリスク認識アンケート調査結果についての説明を行った。その後、講演者から、食品添加物に関する説明を行った。 質疑応答に20分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から平成27年5月13日から平成27年7月30日までに行われた主な食品健康影響評価及び食品の安全性に関するリスクコミュニケーションのあり方についての説明を行った。その後、講演者から、夏場に多い食中毒として、カンピロバクター食中毒を中心に説明を行った。 質疑応答に20分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品添加物は個々の単品についてリスク評価しているが、人によっては、食品添加物を何種類も摂取しているため、危ないと認識している。その部分は、どのように考えているか。</li> <li>○ 添加物の複合影響については、科学的根拠があるのか。</li> <li>○ 海外で認められている添加物であっても、日本での認可は遅い。これは、どのようなプロセスでリスク評価を行っているのか。</li> <li>○ 腸内の最近に影響を与えるのではないかとこの考えもあるが、この点は如何か。</li> <li>○ 量として、日本で最も使用されている食品添加物は何か。</li> <li>○ 食品添加物の国際標準化に向けての、食安委の取組はあるのか。</li> <li>○ 食品添加物について、今後も動物実験を行うのか。それとも代替法を使用していくのか。</li> <li>○ どのくらいの種類の食品添加物が口の中に入っているか、大体の目安はあるのか。</li> <li>○ アンケートの調査結果について、回答者がなぜこのような答えを選択したか、経緯はわかるのか。</li> <li>○ 大豆イソフラボンを選択肢に入れた理由を教えていただきたい。</li> <li>○ 既存添加物の説明は難しいと思うが、既存添加物の使用基準はどのように説明しているのか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品健康影響評価の神事状況について、今年度の要請数が評価終了数より多い原因は何か。</li> <li>○ カンピロバクター食中毒の原因としては、鶏が一番多いのか。</li> <li>○ 冷凍することでカンピロバクターの数を減らすことができるのか。</li> <li>○ 鶏糞は肥料として使用されているが、カンピロバクターは残っていて、鶏糞による二次汚染の可能性はないのか。</li> <li>○ 豚レバーからはカンピロバクターは出ないのか。</li> <li>○ 生食を減らすとカンピロバクターによる食中毒をさらに低減できていると思うが、国は生食を規制するよりも食鳥の処理に関する対策の方が効果が高いと思っているのか。</li> <li>○ サルモネラ属菌や腸炎ビブリオによる食中毒が減少してきた原因は何か。</li> </ul>
参加者	15名	14名

## (1)報道関係者との意見交換会②

日時	平成27年10月2日 10:30-11:30	平成27年12月2日 17:00-18:00
対象	報道関係者	報道関係者
テーマ	遺伝子組換え食品の健康影響評価について	主なかび毒の食品健康影響評価について
開催場所	食品安全委員会 中会議室	食品安全委員会 中会議室
講演者	食品安全委員会事務局 次長 東條 功	食品安全委員会 委員 熊谷 進
進め方	事務局から食品安全委員会の整備体制及び平成27年7月31日から10月1日までに行われた主な食品健康影響評価についての説明を行った。その後、講演者から、遺伝子組換え食品の健康影響評価に関する説明を行った。質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から海外のリスク評価機関との協力覚書の締結、平成27年10月2日から平成27年12月1日までに行われた主な食品健康影響評価及びIARCの発表(「red meat」と加工肉)についての説明を行った。その後、講演者から主なかび毒の食品健康影響評価について、農林水産省から食品中のかび毒の汚染防止・低減対策について説明を行った。質疑応答に40分程度の時間を取り、参加者の質問に講演者、農林水産省及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 5%ルールは、意図せざる混入と聞いている。例えば、販売者に、誰かが、その製品には遺伝子組換え体が混入していると教えた場合、わかった時点で表示をしなくては行けないのではないのか。</li> <li>○ 近年、ゲノム編集で育種されたものの中には、突然変異と区別がつかないものがある。そのため、水際の検査で検出できない場合もある。このように、区別できなものについても、水際で止めるべきか等、食安委の意見を教えていただきたい。</li> <li>○ 家畜が遺伝子組換え食品を食べてから、人間がその家畜を食べるまでの間、どのような調査をしたかは、どこに聞けばわかるのか。</li> <li>○ 遺伝子組換え食品についてのアンケート結果は、食品安全モニターと消費者との間ではズレがあると思う。もう少し一般消費者を対象にした調査を行ってほしい。</li> <li>○ 遺伝子組換え食品に対する不安が下がってきた要因だが、遺伝子組換え食品を食べているという意識がないヒトが多いからではないかと思っている。</li> <li>○ エサや医薬品は、食品安全委員会で評価を行うのか。行わない場合、どこで評価を行うのか。</li> <li>○ 伝え方によって、相手に不信感を与える場合があるので、その部分には留意が必要ではないか。</li> <li>○ 遺伝子組換え食品については、反対か賛成かという極端な方への話が多い。その間の立場の方へ向けての情報発信方法を考えていく必要があると思う。</li> <li>○ アレルギーの原因として調べるのは、タンパク質だけで良いと考えているのか。</li> <li>○ ポルトガルとの協力覚書の締結のメリットは何か。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 消費者の立場として、販売されている食品については、かび毒のリスクがほとんどないと考えて購入している。この点について、どのように考えれば良いか。</li> <li>○ かびは添加物とは異なり、環境中から家庭に入る。例えば、餅のかびが、やはりかびが生えたら捨てるということが、リスクを下げることになるのか。</li> <li>○ かび毒は目に見えないし、食べても味の変化はないのか。</li> <li>○ 大手メーカーのパンはかびないのに、自宅や町のパン屋さんのパンがかびるのは添加物のせいという本がある。このことについて、どうお考えか。</li> <li>○ 海外のリスク機関との協力覚書の締結により、何が期待されるのか。</li> <li>○ IARCの発表と同時に、食品安全委員会が情報発信することはできないのか。</li> <li>○ IARCの発表の資料の中にハザードの話がある。そこでは、バナナの皮と車を同じカテゴリに分けられると記載がある。自分の理解では、車の方が、バナナよりハザードが高いと思うが、同じカテゴリとはどういう意味か。</li> </ul>
参加者	13名	24名

## (1) 報道関係者との意見交換会③

日時	平成28年3月4日 10:30-11:30
対象	報道関係者
テーマ	塩と健康 ～あなたの塩分摂取量は大丈夫？～
開催場所	食品安全委員会 中会議室
講演者	食品安全委員会事務局 委員長 佐藤 洋
進め方	事務局から平成27年12月1日から平成28年3月3日までに行われた主な食品健康影響評価についての説明を行った。その後、講演者から、塩と健康に関する説明を行った。 質疑応答に30分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 塩について、天然の方が精製塩より体に良いという方がいる。精度によって、体内での代謝が異なることはあるのか。</li> <li>○ 一食あたりの食塩摂取量は、どのくらいにすれば良いのか。</li> <li>○ 血圧と脈拍の関係を教えてほしい。</li> <li>○ 尿中にナトリウムが排出されるということは、塩を多めに摂っても、水をたくさん飲めば問題ないのか。</li> <li>○ 水分摂取量と高血圧及び塩分摂取量の関係を教えてほしい。</li> <li>○ ナトリウムを摂取すればするほど、リスクは上がるのか。</li> <li>○ IOMの結論は、WHOの1日あたり2g以下の塩分摂取という値と必ずしも一致しないのか。</li> <li>○ 現在の減塩の考えを見直した方が良いと考えているのか。</li> <li>○ 尿中のナトリウム量と塩分摂取量はイコールか。</li> <li>○ アスパラギナーゼについて、ADIを設定しないとのことだが、以前プロテイングルタミナーゼはADIを設定していたのではないのか。同じ酵素でADI設定の有無の違いを教えてほしい。</li> </ul>
参加者	16名

## (2) 消費者団体との情報交換会①

日時	平成27年7月10日 10:00-12:00
対象	消費者団体
テーマ	酒と健康
開催場所	食品安全委員会 委員長室
講演者	食品安全委員会 委員長 佐藤 洋
進め方	事務局から食品健康影響評価の審議状況、及び食品に係るリスク認識アンケート調査結果等の食品委員会の活動状況についての情報提供を行った。 その後、講演者よりお酒を例として、アルコールの健康影響について説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ アルコールの休肝日の概念からすると、薬も副作用があるので、毎日飲むよりも飲まない日を作った方が良いのか。</li> <li>○ 授乳中に飲酒した場合、アルコールは母乳に移行するのか。</li> <li>○ 妊娠に気づかず飲酒した場合、胎児は影響を受けるのか。</li> <li>○ 不妊治療中の飲酒もいけないのか。</li> <li>○ アルコール濃度の違いでリスクは異なるのか。</li> <li>○ 酩酊を進める食べ物はあるのか。</li> <li>○ ノンアルコールでもアルコールを飲んだ気分になることがあるが、これは錯覚か。</li> <li>○ 現在の表示制度では、アルコールが1%未満であれば、ノンアルコールと言えるため、大丈夫だと思って車の運転をする方がいるが、これは危険だと思う。また、地方では車は必須であり、ノンアルコール飲料を飲んで運転をする確率が上がる。さらに、ノンアルコールの機能性表示食品や特定保健用食品も出てきているので、プラスのイメージでつつい手が出てしまう。</li> <li>○ 食品に係るリスク認識アンケート調査の結果を見ると、一般消費者と専門家では、認識がかなり異なる。この差を埋めていくのが、リスクコミュニケーションだと思う。</li> <li>○ 全ての物質は毒であり、量の問題であるという認識が大切であるとわかった。</li> </ul>
参加者	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、消費科学センター、日本生活協同組合連合会

(2)消費者団体との情報交換会②

日時	平成27年11月13日 10:00-12:00	平成28年3月10日 13:30-15:30
対象	消費者団体	消費者団体
テーマ	遺伝子組換え食品の健康影響評価について	いわゆる「健康食品」について
開催場所	食品安全委員会 委員長室	食品安全委員会 委員長室
講演者	食品安全委員会事務局 次長 東條 功	食品安全委員会 委員長 佐藤 洋
進め方	事務局から評価技術企画室、海外のリスク評価機関との協力覚書の締結、及び食品健康影響評価の審議状況等の食品委員会の活動状況についての情報提供を行った。 その後、講演者より遺伝子組換え食品の健康影響評価について説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。	事務局から食品健康影響評価の審議状況等の食品委員会の活動状況についての情報提供を行った。 その後、講演者よりいわゆる「健康食品」について説明を行った。 質疑応答に60分程度の時間をとり、参加者の質問に講演者及び事務局から応答、情報提供を行った。
参加者の質問・意見の例	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ TPP関連だが遺伝子組換えに関する表示をやめてしまうのではないかと心配している。</li> <li>○ 複数の遺伝子が組み込まれた作物がある。遺伝子の組換えは、いくつくらいまで可能なのか。</li> <li>○ リスク評価されたものは良いが、組み換えられた植物に突然変異が起こった場合は、評価の対象にはならないと思うが、大丈夫なのか。</li> <li>○ 遺伝子組換え植物については、食品としての安全性より環境問題を心配している。</li> <li>○ 遺伝子組換えされたものが、再度変異するのが心配である。</li> <li>○ 色々なアンケート調査の結果でも、なぜか添加物と遺伝子組換え食品が怖いという意見が多い。</li> <li>○ 時間はかかったが、関係者が丁寧なリスクコミュニケーションを行ってきたことで、遺伝子組換え食品・作物についての不安は払しょくされてきたと思う。</li> <li>○ 漠然とした不安の原因として、ヨーロッパが遺伝子組換え食品に積極的でないことと、遺伝子という言葉は後世まで遺伝するとうイメージがあり、さらにそれを組み換えているという表現、そして、その技術に対する不安があると思う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 中国で子どもがビタミンCが原因で尿管結石になったとのことだが、ビタミンCは水溶性のため尿に出ていくと思っていた。この尿管結石については、ビタミンC以外の要因はないのか。</li> <li>○ 日本人の食事摂取基準の「推定平均必要量」などの数値は、誰が使用するべきものか。</li> <li>○ 健康な成人が対象とのことだが、衰えたくないという理由で、いわゆる「健康食品」を摂取している高齢者が多いと思う。そういう意味で、高齢者の安全性を調べていないと言われると、ニーズと合致しないのではないか。</li> <li>○ 必要がないにも関わらず、栄養を補う必要があると思っている高齢者が多いように思う。</li> <li>○ 若い人でも、ビタミン等が足りているのに、足りないと思ひ補給しようとする人や、食事ではなく、サプリから摂ろうとする人もいる。</li> <li>○ 報告書にある専門家とはどのような人達か。</li> <li>○ アドバイザリースタッフはどこにいるのか。また、機能しているのか。</li> <li>○ この報告書がマスコミの方々にまだ浸透していないことを残念に思う。</li> <li>○ 多くの企業が「健康食品」の市場を拡大している中で、このようなメッセージを出したことは高く評価できる。</li> <li>○ 明日葉の粉末が販売されているが大丈夫か。</li> </ul>
参加者	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、消費科学センター、日本生活協同組合連合会	主婦連合会、全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、日本生活協同組合連合会



## 外国政府機関への訪問、専門家会合への参加等について

### (1) 外国政府機関への訪問

- フランス食品環境労働衛生安全庁 (ANSES) との意見交換 (フランス)  
平成27年5月19日～24日【事務局】
- ポルトガル経済食品安全庁 (ASAE) との意見交換 (ポルトガル)  
平成27年9月17日～19日【山添委員、事務局】
- ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) との意見交換  
欧州食品安全機関 (EFSA) との第4回  
定期会合 (ドイツ及びイタリア)  
平成28年1月16日～23日【事務局】
- 米国食品医薬品庁 (FDA) 国立毒性研究センター (NCTR) 及び米国環境健康科学研究所  
(NIEHS) との意見交換  
平成28年3月9日～20日【山添委員、吉田委員、事務局】

### (2) 国際機関の専門家会合への参加

#### ① JECFA/JMPR

- 第80回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA) (イタリア)  
平成27年6月14日～26日【専門委員】
- FAO/WHO合同残留農薬専門家会合(JMPR) (スイス)  
平成27年9月13日～26日【吉田委員、専門委員】
- 第81回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA) (イタリア)  
平成27年11月16日～28日【専門委員】

#### ② 経済協力開発機構 (OECD)

- 農薬作業部会等 (フランス)  
平成27年5月18日～23日【事務局】
- 農薬作業部会登録ステアリンググループ及びリスク削減ステアリンググループ並びに関  
連会合 (豪州)  
平成27年11月28日～12月5日【事務局】

### (3) 学会等への出席

- 米国がん学会（米国）  
平成27年4月17日～24日【三森委員】
- プリオン2015（米国）  
平成27年5月25日～6月1日【専門委員】
- MRL設定に関するワークショップ（米国）  
平成27年6月1日～6日【事務局】
- 第12回地球環境汚染物質としての水銀に関する国際会議（韓国）  
平成27年6月14日～19日【佐藤委員長】
- EUROTOX 2015（ポルトガル）  
平成27年9月12日～16日【山添委員、事務局】
- EFSA主催の科学会議” Shaping the Future of Food Safety, Together”  
（イタリア）  
平成27年10月13日～19日【佐藤委員長、事務局】
- EFSA - 英国食品基準庁（FSA）主催食品媒介ウイルスに関するワークショップ  
（英国）  
平成28年2月22日～26日【国立感染症研究所 研究員】
- 米国毒性学会（米国）  
平成28年3月13日～17日【山添委員、吉田委員、事務局】

### (4) その他

- 養鶏農場における微生物学的管理の視察等（デンマーク・オランダ）  
平成27年8月31日～9月9日【熊谷委員、事務局】
- リスクコミュニケーションに関するラウンドテーブル（イタリア）  
平成27年10月12日～16日【事務局】
- 新しいリスク評価手法に関する意見交換（ハーバード大学）（米国）  
平成28年3月21日～30日【事務局】

## 海外研究者等の招へいによる国際シンポジウムの開催

### (1) 農薬の急性参照用量 (ARfD) の設定に関する国際シンポジウム

(10月7日(水))

① イントロダクション

講演者：食品安全委員会委員 吉田 緑

② 講演「急性参照用量(ARfD)設定のための適切なエンドポイントとは？」

講演者：ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) 農薬安全部長  
Roland Solecki

③ 講演「米国のプロセス：急性参照用量(ARfD)設定」

講演者：コンサルタント (前・米国環境保護庁 (EPA) 上席科学アドバイザー)  
Vicki Dellarco

### (2) 食品媒介感染症防止に向けた食品安全確保のための定性的・定量的アプローチに関する国際シンポジウム

(11月19日(木))

① 講演「微生物学的リスク管理メトリクス」

講演者：アイルランド食品安全庁食品科学・基準局長  
Wayne Anderson

② 講演「病原微生物による食品媒介感染症のリスク管理措置への微生物リスク評価の貢献」

講演者：山口大学共同獣医学部教授  
豊福 肇

③ 講演「安全な食品のためのリスク評価とリスク管理～評価においては変動と不確実性が必要、管理においては個別的な判断が必要～」

講演者：ワーゲニンゲン大学教授  
Marcel Zwietering

③ 講演「食品媒介病原微生物の増殖・死滅挙動の数理モデル化」

講演者：北海道大学大学院農学研究院准教授  
小関 成樹

④ 講演「ベロ毒素産生大腸菌 (VTEC) 等による食品媒介感染症の分子疫学的解析」

講演者：国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部部长  
寺嶋 淳

### (3) 食品安全の明日をともに考える国際シンポジウム

(3月18日(金))

① 講演「シンポジウムの趣旨及び食品安全委員会事務局の取組の紹介」

講演者：食品安全委員会事務局評価第一課評価技術推進室長

高崎 洋介

② 基調講演「食品に起因する疾病の負荷～WHOによる世界推計～」

講演者：WHO（世界保健機関）食品安全・人畜共通感染症部長

宮城島 一明

③ パネルディスカッション「食品安全の明日」

## 海外の食品安全機関等との連携強化

### (1) 海外の食品安全機関との定期会合の開催

欧州食品安全機関（EFSA）との第4回定期会合

日時：平成28年1月20日、21日

場所：EFSA（イタリア パルマ）

（概要）

食品安全委員会からは、姫田事務局長、高崎評価調整官他2名の事務局職員が出張し、EFSAからは、ウール長官及びクライナー局長をはじめとした多数の職員が参加した。新たなリスク評価方法、食品中のアクリルアミド、薬剤耐性菌、透明性や公開性の向上、リスクコミュニケーションへの取組等、幅広い案件について熱心な意見交換及び情報交換を行った。会合の最後には、第5回定期会合を東京で開催することで合意する等、引き続き連携を強化していくことで合意した。

### (2) 海外のリスク評価機関との交流

#### ①ポルトガル経済食品安全庁（ASAE）との意見交換

日時：平成27年5月18日

場所：食品安全委員会

訪問者：長官、国際関係部部長、研究所及び食品リスク部長他

#### ②フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）との意見交換

日時：平成27年5月20日、21日

場所：ANSES（フランス、パリ）

出張者：事務局

#### ③ASAEとの意見交換

日時：平成27年9月17日

場所：ASAE（ポルトガル、リスボン）

出張者：山添委員、事務局

④フランス食品環境労働衛生安全庁（ANSES）との意見交換

日時：平成27年10月5日

場所：食品安全委員会

訪問者：長官、欧州・国際問題部長

⑤ドイツ連邦リスク評価機関（BfR）との意見交換

日時：平成28年1月18日

場所：BfR（ドイツ、ベルリン）

出張者：事務局

⑥米国食品医薬品庁（FDA）国立毒性研究センター（NCTR）訪問

日時：平成28年3月10、11日

場所：FDA・NCTR（米国、アーカンソー）

出張者：山添委員、吉田委員、事務局

⑦米国環境健康科学研究所（NIEHS）訪問

日時：平成28年3月18日

場所：NIEHS（米国、ノースカロライナ）

出張者：事務局