

研究・調査事業

● 食品健康影響評価技術研究成果発表会(2016年度終了)

食品安全委員会では、科学を基本とするリスク評価の推進のため、リスク評価ガイドライン、評価基準の策定等に資する提案公募型の委託研究を実施しています。

2016年度に終了した研究課題について、その研究の成果の普及及び活用を促進することを目的として、2017年10月2日、以下のとおり成果発表会を開催しました。

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(あらかわ よしちか)氏 国立大学法人名古屋大学大学院 医学系研究科総合医学専攻 微生物・免疫学講座
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(きど ひろし)氏 国立大学法人徳島大学 先端酵素学研究所 特任教授
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(かわはら じゅんこ)氏 国立研究開発法人国立環境研究所 環境リスク・健康研究センター 客員研究員



食品健康影響評価技術研究成果発表会 http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_happyo.html

※ 実施中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は、こちらをご覧ください。



食品健康影響評価技術研究課題一覧 http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_ichiran.html

食品安全確保総合調査実施課題一覧 http://www.fsc.go.jp/chousa/sougouchousa/chousa_kadai.html

● 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(2018年度)

食品安全委員会では、委員会が実施する研究・調査について、リスク評価を行う際により一層活用できる成果を得ることを目的として、毎年度、優先的に実施すべき研究・調査課題を策定しています。

優先実施課題(2018年度)について、2017年8月8日、以下のとおり策定しました。

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

1 研究事業

- (1) 食品媒介疾患の原因となる微生物等病原体に関する研究
- (2) 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
- (3) アレルゲンを含む食品の評価対象品目に関する研究
- (4) 薬剤耐性菌の特性解析に関する研究

2 調査事業

- (1) 今後のかび毒のリスク評価の検討に関する調査
- (2) 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調査
- (3) アレルゲンを含む食品のリスク評価に必要な知見の収集に関する調査

2 健康影響発現メカニズムの解明

1 研究事業

- (1) 微生物・かび毒等による健康影響発現に関する研究
- (2) 食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露実態と健康影響発現に関する研究
- (3) アレルゲンを含む食品のアレルゲン性に関する研究

3 新たなリスク評価方法等の確立

1 研究事業

- (1) in silico手法を用いた評価方法の確立に関する研究
- (2) 確率論的評価方法に関する研究
- (3) 農薬の毒性評価に当たって有用な試験の再検討に関する研究
- (4) 食品用器具・容器包装に用いられる化学物質の評価法の確立等に関する研究
- (5) 食品添加物のリスク評価手法に関する研究
- (6) 食品健康影響評価についての専門家の理解度評価に関する研究

2 調査事業

- (1) 今後の微生物等病原体のリスク評価の検討に関する調査
- (2) 薬剤耐性菌のリスク評価手法の検討に関する調査
- (3) 食品用器具・容器包装に用いられている化学物質のリスク評価法の確立に関する調査
- (4) リスク評価結果等の情報発信方法の確立に関する調査

4 その他

- (1) 研究者からの提案に基づく研究
- (2) その他食品健康影響評価に関する研究・評価



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(2018年度) http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkyu_yusen_30.data/yusen_kadai_30.pdf