

● 食品健康影響評価技術研究成果発表会(2017年度終了分)

食品安全委員会は、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。

2017年度に終了した研究課題について、その研究成果の普及及び活用を促進することを目的として、2018年11月19日、以下のとおり成果発表会を開催しました。

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証 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 友孝氏 国立大学法人大阪大学大学院 医学系研究科環境医学講座 教授
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 麻子氏 地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所 衛生化学部食品化学2課 主幹研究員
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 浩一氏 静岡県立大学薬学部 衛生分子毒性学分野 教授



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

● 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課題(2019年度分)

食品安全委員会は、委員会が実施する研究・調査について、毎年度、優先的に実施すべき研究・調査課題を選定し、その後、公募、審議を行い決定しています。

2019年度分については、2019年2月26日に以下のとおり決定しました。

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

アクリルアミドばく露による発がんリスク評価～大規模コホート研究保存検体を用いたコホート内症例対照研究による検討

食品用器具・容器包装に用いられるビスフェノールAに係る評価手法及び科学的知見(体内動態、毒性、ばく露量、疫学調査等)に関する調査

えび、かに及び落花生アレルギーに係る食品表示についての食品健康影響評価のための調査

② 健康影響発現メカニズムの解明

メチル水銀の脱メチル化機構における食品中の水銀／セレンのバイオジェニックナノ粒子形成

③ 新たなリスク評価方法等の確立

導入遺伝子が存在しない宿主ゲノム遺伝子発現改変植物由来食品の安全性評価点の解明

体内移行に着目した食品添加物のリスク評価手法に関する研究

認知心理学を応用した中学生・高校生を対象とした食品安全に関する理解促進プログラム(教材)の開発

薬剤耐性菌のリスク評価手法の検討に関する調査



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。

研究 http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_ichiran.html

調査 http://www.fsc.go.jp/chousa/sougouchousa/chousa_kadai.html