

07 | 研究・調査事業

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(2022年度分)

食品安全委員会は、リスク評価の実施又は評価方法の指針等の策定に必要なデータ及び知見等を得ることを目的として、研究・調査事業を行っています。研究・調査の実施に当たっては、研究・調査の目標及びその達成に向けた方策(道筋)を示した「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」(2010年12月16日食品安

全委員会決定、最終改正2019年8月27日)を踏まえ、毎年度、優先的に実施すべき研究・調査課題を決定し、公募を行っています。

2022年度に新たに採択する研究・調査課題については、研究・調査企画会議事前・中間評価部会での審議を経て、食品安全委員会において次の7課題に決定しました。

- 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
- 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
- 誘電泳動法を用いた細胞分離・捕捉技術の確立によるViable But Non-Culturable状態のカンピロバクターの網羅的特性解析
- アニサキス食中毒リスク評価に関する調査研究
- Campylobacter jejuni*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
- 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
- アレルギー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(乳、麦類)

これまで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報告書等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

食品健康影響評価技術研究成果発表会(2020年度終了分)

2020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、2022年3月2日に、成果発表会をオンラインで開催しました。

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

(千葉大学大学院園芸学研究院 児玉 浩明)

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

(千葉大学大学院薬学研究院 小椋 康光)

二値反応の用量反応データを対象とした ベンチマークドーズ計算ソフトウェアの開発研究

(京都大学大学院医学研究科 西浦 博)



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_happy.html