

4 ファクトシートについて

ファクトシートとは、ハザードごとに、国際機関や国内外のリスク評価機関が公表した評価結果、最新の研究成果及びリスク管理措置等の情報を収集・整理した「科学的知見に基づく概要書」のことです。

パーフルオロ化合物について、国内において規制の動きが進んでいること、また、海外においては規制及びリスク評価の動きが進んでいることからファクトシートを更新しました。(2019年9月)

パーフルオロ化合物とは

パーフルオロ化合物は有機フッ素化合物の一種で、パーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)やパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOA)等があります。紙や繊維等の撥水剤、消火剤、フッ素樹脂の溶媒や製造助剤等に用いられてきましたが、安定な構造をしているため環境中での残留性、生物蓄積性等を有することから、残留性有機汚染物質に

関するストックホルム条約(POPs条約)により規制され、わが国でも「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」により製造・輸入・使用等が規制されています。

更新のポイント

第9回POPs条約締結国会議(2019年4月)において、PFOSについて附属書B(製造・使用、輸出入の制限)での適用除外を更に制限することや、PFOAを附属書A(製造・使用、輸出入の原則禁止)に追加することが決定されました。このほか、欧州や米国で進められているリスク評価の状況、国内の規制の状況やパーフルオロ化合物へのばく露の状況について情報を更新しています。

ファクトシート

http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/f03_perfluoro_compounds.pdf

5 主な出来事について -2019年度-

日付	出来事	※下線部は開催地
4/23	ワーキンググループの立ち上げ(鉛)	
4/27~5/5	第13回コーデックス汚染物質部会(CCCF)及び化学物質リエゾングループ会合への参加	<u>インドネシア</u>
5/7~17	FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)2019追加会合への参加	<u>カナダ</u>
5/17	全国食品安全連絡会議を開催	
5/22~24	ifia/HFE JAPAN2019への参加(講演:食品のリスク評価とその国際整合性)	<u>東京</u>
5/28	食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針を策定	
6/4~13	第87回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)への参加	<u>イタリア</u>
6/26~28	第46回日本毒性学会学術年会への参加(講演:化学物質のリスク評価)	<u>徳島</u>
6/27・28	第34回経済協力開発機構(OECD)農業作業部会への参加	<u>フランス</u>
6/27	精講(食品健康影響評価のためのリスクプロファイル:カンピロバクター)を開催	<u>鹿児島</u>
6/28	精講(食品健康影響評価のためのリスクプロファイル:カンピロバクター)を開催	<u>福岡</u>
6/29・30	第14回食育推進全国大会への参加	<u>山梨</u>

日付	出来事	※下線部は開催地
7/11	ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) との勉強会 (化学物質の複合影響、残留農薬) を開催	
7/25	学校教育関係者等との意見交換会 (食中毒、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>宮崎</u>
7/25	夏休み2019 宿題・自由研究大作戦!への参加	<u>京都</u>
8/1	夏休み2019 宿題・自由研究大作戦!への参加	<u>東京</u>
8/6	学校教育関係者等との意見交換会 (食中毒、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>愛媛</u>
8/8	こども霞が関見学デーへの参加	
8/10	夏休み2019 宿題・自由研究大作戦!への参加	<u>宮城</u>
8/19	学校教育関係者等との意見交換会 (食品添加物、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>沖縄</u>
8/22	学校教育関係者等との意見交換会 (食中毒、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>大阪</u>
8/23	学校教育関係者等との意見交換会 (食中毒、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>和歌山</u>
8/26・27	日本調理科学会2019年度大会への参加 (講演: アクリルアミド)	<u>福岡</u>
8/27	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 (2020年度) の決定	
8/29	学校教育関係者等との意見交換会 (カフェイン、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>愛知</u>
9/9	食品健康影響評価事業等功労者大臣表彰	
9/13	学校教育関係者等との意見交換会 (食品添加物、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>山口</u>
9/17~26	FAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR) 2019への参加	<u>スイス</u>
9/24~26	レギュラトリーサイエンスに関する国際会合 (GSRs) 2019への参加	<u>イタリア</u>
10/1	残留農薬に関する食品健康影響評価指針を策定	
10/3・4	第115回 日本食品衛生学会学術講演会への参加 (講演: 食品用器具及び容器包装)	<u>東京</u>
10/16	ワーキンググループの立ち上げ (菌末を原材料として使用する調製粉乳)	
10/29	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を策定	
10/29	衛藤大臣食品安全委員会御挨拶	
10/31	精講 (食品健康影響評価のためのリスクプロファイル: ノロウイルス) を開催	<u>大阪</u>
11/1	精講 (食品健康影響評価のためのリスクプロファイル: ノロウイルス) を開催	<u>東京</u>
11/8	日本食品化学学会 第35回食品化学シンポジウムへの参加 (講演: 食品用器具及び容器包装)	<u>東京</u>
11/20	学校教育関係者等との意見交換会 (食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>鹿児島</u>
11/22	2019年度 食品健康影響評価技術研究成果発表会を開催	
11/22	学校教育関係者等との意見交換会 (遺伝子組換え食品、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>熊本</u>
11/29	学校教育関係者等との意見交換会 (食中毒、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>高知</u>
12/3	学校教育関係者等との意見交換会 (食中毒、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>兵庫</u>
12/5	豪州農業省との勉強会 (残留農薬) を開催	
12/9~13	第7回コーデックス薬剤耐性菌に関するタスクフォースセッションへの参加	<u>韓国</u>
12/16	精講 (食品健康影響評価のためのリスクプロファイル: ノロウイルス) を開催	<u>東京</u>
1/30	英文電子ジャーナル「Food Safety」のPubMed Central® (PMC) への掲載	
1/24	学校教育関係者等との意見交換会 (カフェイン、食品安全の基本的な考え方) を開催	<u>京都</u>
3/3	食品健康影響評価技術研究採択課題及び食品安全確保総合調査実施課題 (2020年度) の決定	

食品健康影響評価技術研究成果発表会（2018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。2018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、2019年11月22日、以下のとおり成果発表会を開催しました。

コリスチン耐性菌の出現状況と特性解析に関する研究（酪農学園大学 田村 豊氏）

発生毒性試験における胎児形態異常に関するデータ収集と骨格変異の毒性学的意義に関する研究：
フルシトシン誘発性過剰肋骨の発現機序からの考察（国立医薬品食品衛生研究所 栗形 麻樹子氏）

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（2020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。2020年度分については、2020年3月3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

- 家畜由来薬剤耐性菌の水圏・土壌環境を介した野菜汚染の定量評価及びヒトへの伝播に関する研究
- 新生児期から乳幼児期におけるメチル水銀のばく露評価
- 食肉由来耐性菌の全ゲノムシーケンスを用いた薬剤耐性特性解析に関する研究
- 食品中の化学物質への複合ばく露に関する情報収集調査

② 健康影響発現メカニズムの解明

- *In silico*手法の導入による食品関連化学物質の肝毒性予測の精緻化に関する事例研究

③ 新たなリスク評価方法等の活用

- ベイズ推定を活用したベンチマークドーズ法の評価手法検討と国際動向の研究
- 乾燥・貧栄養ストレス下で生残する食中毒細菌の動態解明と食中毒リスク予測手法の開発
- 海外のリスク評価機関における評価結果等に関する調査
- 加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発

④ その他

- 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に関する調査
- 食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションに関する意識調査

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御覧ください。



研究

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

調査

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

国際協調

食品安全委員会は、海外のリスク評価機関と定期的に会合を持つなど積極的に連携強化に取り組んでおり、最新の情報と意見の交換等を行っています。

海外専門家を講師に迎えた勉強会の開催

2019年7月11日、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)の農薬部長を講師に迎え、化学物質の複合影響評価に関する欧州での取り組みや食品中の残留農薬のリスク評価をテーマとした勉強会を開催しました。

また、2019年12月5日には、JMPRに長年参加され、国際的なリスク評価に貢献された豪州農業省の専門家を講師に迎え、食品中の残留農薬のリスク評価をテーマとした勉強会を開催しました。

国際機関の専門家会合への参加

※下線部は開催地

1 JECFA (FAO/WHO合同食品添加物専門家会議) / JMPR (FAO/WHO合同残留農薬専門家会議)

2019年5月7～17日	FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)2019追加会合	<u>カナダ</u>
2019年6月4～13日	第87回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)	<u>イタリア</u>
2019年9月17～26日	FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)2019	<u>スイス</u>

2 OECD (経済協力開発機構)

2019年6月27・28日	第34回経済協力開発機構農薬作業部会	<u>フランス</u>
---------------	--------------------	-------------

3 Codex (コーデックス委員会)

2019年4月27日～5月5日	第13回コーデックス汚染物質部会(CCCF)及び化学物質リエゾングループ会合	<u>インドネシア</u>
2019年12月9～13日	第7回コーデックス薬剤耐性菌に関するタスクフォースセッション	<u>韓国</u>

4 その他

2019年9月24～26日	レギュラトリーサイエンスに関する国際会合(GSRS)2019	<u>イタリア</u>
---------------	--------------------------------	-------------

リスクコミュニケーション

食品安全委員会は、食品健康影響評価の結果や食品安全に関する基礎的な知識について、消費者、食品関係事業者、研究者、報道関係者、行政担当者等の様々な立場の方と意見・情報を交換しています。

講座「精講」

「精講」は、食品健康影響評価やリスクプロファイル[※]について理解を深め、活用していただくことを目的としています。2019年度は、リスクプロファイル「鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」(6月開催)や同「ノロウイルス」(10～12月開催)をテーマとして計5回開催しました。

各講座とも食品事業者を中心に合計300名以上の方が参加されました。質疑応答では、細菌及びウイルスの性状や検出状況・具体的な食中毒予防策・海外情報といった幅広い分野においてさまざまな質問が出され、関心の高さがうかがわれました。

※リスクプロファイル：食品の安全性に関する問題及びその背景を記述した文書



英文電子ジャーナル「Food Safety」の PubMed Central® (PMC) への掲載

2020年1月、食品安全委員会が発行している英文電子ジャーナル「Food Safety」*がPubMed Central® (PMC) に掲載されました。

PMCは、米国の国立医学図書館が運営する、生命科学系ジャーナルのデータベースです。PMCには一定の水準を満たした、世界中の2,000を超えるジャーナルが掲載され、多くの方々に検索されています。今回の掲載を機に、「Food Safety」の掲載論文が今後さらに多くの方に引用され、御覧いただくことを期待しています。論文の投稿をお待ちしています。

※「Food Safety」：食品安全に関する各種論文や、食品安全委員会が取りまとめた食品健康影響評価の内容等を掲載するジャーナル。

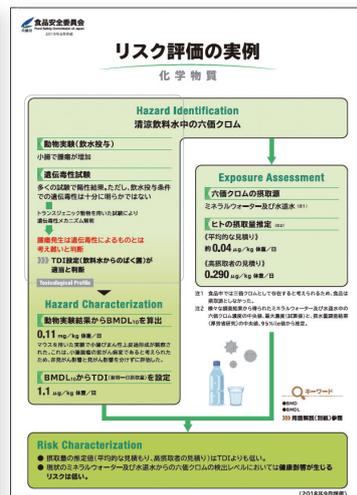
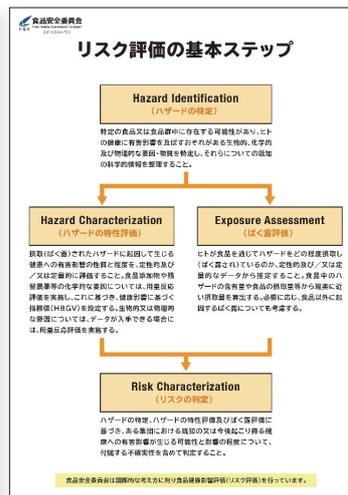
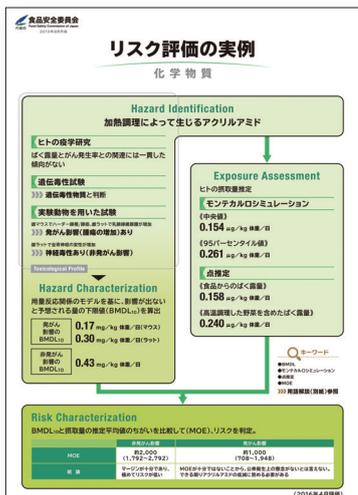
英文電子ジャーナル「Food Safety」 http://www.fsc.go.jp/food_Safety_official_journal.html

学術団体との連携・活動紹介ポスターの作成

2019年度も、委員・職員による学会講演や、これらと連動させたブース展示などの活動を行いました。また、展示ブース等に掲示するポスターを全面リニューアルしました。ポスターでは、食品安全委員会の業務、リスク評価の基本的な手順、評価例等について、図表を用いてより分かりやすく説明しています。

食品の安全性に関する科学的な知識の普及のために、学術団体との連携は効果的と考え、更なる連携強化をめざし、今後も積極的に参加する予定です。

学会名	委員等の講演
ifia/HFE JAPAN2019 (2019/5/22～24)	川西委員 講演 「食品のリスク評価とその国際整合性」
第46回 日本毒性学会学術年会 (2019/6/26～28)	吉田(緑)委員 講演 「リスクアナリシスに基づいた食品あるいは水中の化学物質のリスク評価」
日本調理科学会 2019年度大会 (2019/8/26,27)	吉田(充)委員 講演 「食品安全委員会の評価について ―アクリルアミドを例に―」
第115回 日本食品衛生学会学術講演会 (2019/10/3,4)	事務局職員 講演 「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針について」
日本食品化学学会 第35回食品化学シンポジウム(2019/11/8)	事務局職員 講演 「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」



地方公共団体との意見交換会

食品安全委員会は、地方公共団体と共催で、食品の安全に関する各種の意見交換会を開催しています。2019年度は、栄養教諭や家庭科教諭等の学校教育関係者を重点対象とし、「食品安全の基本的な考え方」や「食中毒予防」などをテーマに全国12カ所で開催しました。

プログラムは、①主催者からの話題提供と、②参加者によるグループワークを中心に構成されています。グループワークでは、参加者が少人数のグループに分かれて①の話題について議論した後、その内容をポスター等にまとめて発表します。発表後には、参加者全員による意見交換を行っています。

終了後の参加者アンケートでは、「食品の安全についての理解が深まった」「意見交換を通じて色々な視点からの考えがあることを知り、勉強になった」といった内容の感想が聞かれ、好評のうちに終了しました。



意見交換会

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

食品健康影響評価事業等功労者大臣表彰

食品安全委員会は、食品の安全性に関し、食品健康影響評価事業等の推進に特に顕著な貢献をした方の功績を讃えるため、食品健康影響評価事業等功労者大臣表彰を実施し

ています。2019年度は、今井田克己氏（香川大学理事・副学長(教育担当)）、岡部信彦氏（川崎市健康安全研究所所長）、山添康氏（東北大学名誉教授）が選ばれました。

衛藤大臣食品安全委員会御挨拶

2019年10月29日、衛藤内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全担当）が第762回食品安全委員会に出席しました。挨拶において大臣は、「食品安全委員会が、リスク評価機関として引き続きその機能をいかに発揮し、厚生労働省、農林水産省、消費者庁等と連携しつつ、食品の安全性を更に確保していくことを強く期待している」、「『食品の安全』は、私たち一人一人の命に直結する国政の重要なテーマの一つであり、食品の安全性の確保を通じて、国民の皆様が安心して暮らしていただけるよう邁進する」と述べました。





食安委トップページのレイアウト変更

トップページの掲載情報をより見やすくするため、レイアウトを変更しました。

主な変更

これまでに右下にあった添加物・農薬等の各専門調査会等の14個のバナー（入り口）を、統合して、「各専門調査会等の情報」のバナーとして右上に掲載しました。

変更前

変更後

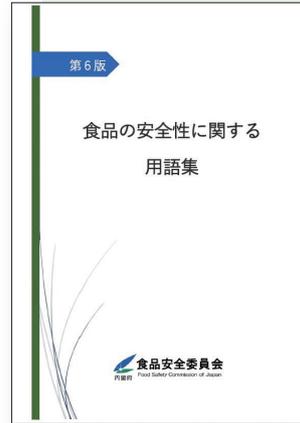


食品の安全性に関する用語集

食品健康影響評価を理解するために役立つよう、基本的な考え方を整理しつつ、用語を解説しています。ウェブページにPDF版を掲載し、第6版として冊子化しました（2019年12月）。ご希望に応じてお渡しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

食品の安全性に関する用語集

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>



Web版 食品の安全性に関する用語集 Web版
QRコードを読み取る

食品安全モニターのお知らせ

食品安全委員会は、食品安全行政の監視（モニタリング）や食品安全に関する広報等に御協力いただく食品安全モニター*を公募しています。2019年度は440

名の方に依頼し、食品の安全性等に関するアンケート調査を実施したほか、食品安全に関して21件の提案（随時報告）を受け付けました。

*定員は470名です。募集は例年年末ごろに2か月程度実施します。応募に当たっては、大学の学部や資格、過去の業務経験等の一定の要件があります。詳細は以下URLを御覧ください。

食品安全モニター <http://www.fsc.go.jp/monitor/>

食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

食の安全ダイヤル

03-6234-1177

受付時間 10:00～12:00、13:30～17:00
(土・日・祝日、年末年始を除く)

メール窓口 <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

ホームページ

<http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会

検索



メールマガジン

<http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>

Facebook・ブログ

食品の安全性に関する身近な情報をお伝えしています。

Facebookはこちら！

<http://www.fsc.go.jp/sonota/sns/facebook.html>

オフィシャルブログはこちら！

http://www.fsc.go.jp/official_blog.html