

# 05 主な出来事について

## 研究・調査事業

### 食品健康影響評価技術研究成果発表会 2019年度終了分

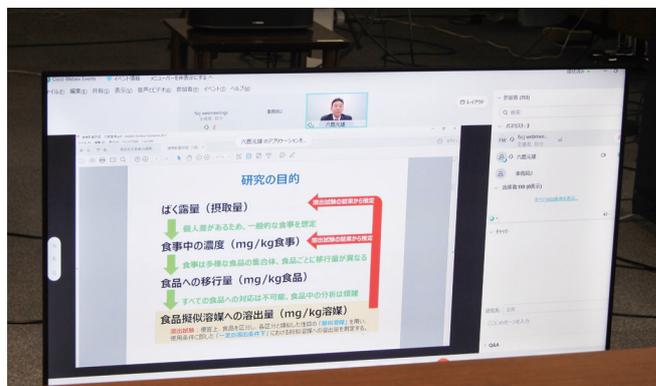
食品安全委員会は、リスク評価を充実させるため、研究領域を設定して、競争的研究資金制度により、研究課題の公募を行っています。2019年度に終了した研究課題について、その研究の成果の普及及び活用を促進することを目的として、2021年3月3日、以下のとおり成果発表会をウェブ上にて開催しました。

#### 合成樹脂製器具・容器包装のリスク評価における溶出試験法に関する研究

国立医薬品食品衛生研究所 六鹿 元雄氏

#### 国内で多発するカンピロバクター食中毒の定量的リスク分析に関する研究

国立医薬品食品衛生研究所 朝倉 宏氏



### 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 2021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。2021年度分については、2021年3月2日、以下のとおり決定しました。

#### 1 | ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

- 野生動物由来の食肉中のハザードに関する調査
- 特定の新規食品の安全性評価手法等に関する調査

#### 2 | 健康影響発現メカニズムの解明

- 無機ヒ素のヒト体内での健康影響発現メカニズムに関する研究

#### 3 | 新たなリスク評価方法等の活用

- 遺伝子組換え台木と非組換え穂木との間生体成分輸送に起因する食品安全性の評価点解明
- 化学物質のリスク評価における不確実係数の設定に関する情報収集調査

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

調査 [http://www.fsc.go.jp/chousa/sougouchousa/chousa\\_kadai.html](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。

### 国際機関の専門家会合への参加

新型コロナウイルス感染症の影響により、2020年に開催が予定されていた専門家会合等の多くが、2021年以降に開催延期となりました。一方、ウェブ会議システムを利用して開催された会合等については、委員、専門委員又は事務局職員が参加し、各国の専門家と情報・意見交換等を行いました。

#### 2020年

6月	1~5日	第89回FAO／WHO合同食品添加物専門家会議	JECFA
	8~12日		
9月	11・12日	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議2020	GSRS
	28~30日		
10月	11・12日	2020国際食品保全学会	IAFP
	25~28日		

#### 2021年

3月	1日	食品安全機関会合 (Heads of Food Agencies Meeting)	
	12~26日	米国毒性学会	

### 英文電子ジャーナル「Food Safety」を発行

食品安全委員会は、四半期毎に、英文電子ジャーナル「Food Safety」を発行しています。こちらには、英語にて、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しています。

今年度は、新たに、以下の内容の論文等を掲載しました。是非、ご覧ください。

#### Vol. 8, No. 2

- Quantitative Release Assessment of *mcr*-mediated Colistin-resistant *Escherichia Coli* from Japanese Pigs
- Prediction and Characterization of CYP3A4-mediated Metabolisms of Azole Fungicides: an Application of the Fused-grid Template system
- Betamethasone (Veterinary Medicinal Products)

#### Vol. 8, No. 3

- Elution of Radioactive Cesium from Tofu by Water Soaking
- Risk Management Knowledges about Oysters for Raw Consumption and Norovirus
- Cattle Meat and Offal Imported from the United States of America, Canada and Ireland to Japan (Prions)

#### Vol. 8, No.4

- Attempt of Bayesian Estimation from Left-censored Data Using the Markov Chain Monte Carlo Method: Exploring Cr

- (VI) Concentrations in Mineral Water Products
- Changes in the Risk Perception of Food Safety between 2004 and 2018
- Continuous Estimation of Annual Committed Effective Dose of Radioactive Cesium by Market Basket Study in Japan from 2013 to 2019 after Fukushima Daiichi Nuclear Power Plant Accident
- Deoxynivalenol and Nivalenol (2nd edition) [Assuring the Maximum Level of Deoxynivalenol in Wheat] (Natural Toxins and Mycotoxins)

#### Vol. 9, No.1

- Probabilistic Estimation of Dietary Intake of Methylmercury from Fish in Japan
- Deciphering Key Interactions of Ligands with CYP3A4-Template system
- Antimicrobial-resistant Bacteria Arising from the Use of Colistin Sulfate in the Livestock (2nd edition) (Antimicrobial-resistant Bacteria)

英文電子ジャーナル「Food Safety」

[http://www.fsc.go.jp/food\\_Safety\\_official\\_journal.html](http://www.fsc.go.jp/food_Safety_official_journal.html)



# 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。

2020年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、ウェブ会議システムやYouTubeによる動画コンテンツを活用し、リスクコミュニケーションを実施しました。

## 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<sup>※</sup>の理解と活用の促進のため、食品関係事業者や研究者等を対象として開催している講座です。

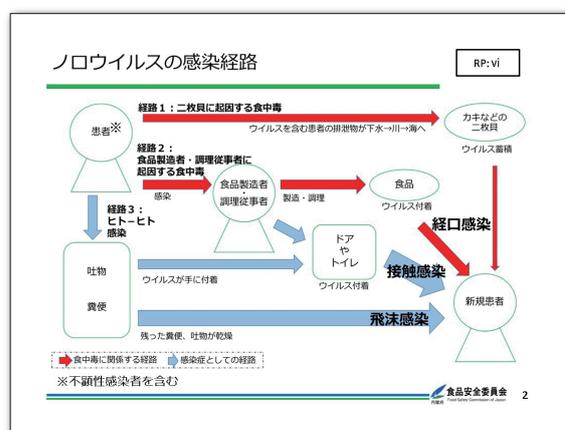
10月には、動画にて、山本委員より、冬に発生件数が多いノロウイルスについて解説しました。ノロウイルスの特徴、主な感染経路、具体的な予防方法についてです。また、寄せられた質問のQ&Aを公表しました。

ノロウイルスの特徴 RP:2-4, 11-12

- カリシウイルス科ノロウイルス属
  - ・ヒトノロウイルス、ブタノロウイルス、ウシノロウイルス、マウスノロウイルス等、
  - ・一般的には、ヒトノロウイルスのことを指す

- 形状：30～40 nm前後の球形
  - ・非常に小さい
  - ・エンベロープ（脂質性の膜）がないため、アルコールが効きにくい。

1 食品安全委員会



予防対策—ノロウイルス感染を防ぐために—

- ・きちんと手洗い
- ・消毒は塩素系の消毒剤・漂白剤（成分が次亜塩素酸ナトリウムのもの）を説明通りに希釈して使う
- ・加熱して食べる “85～90℃で90秒間以上”
- ・自分が感染したら、とにかく拡げない！  
手洗い、トイレ掃除、トイレは履物を変える、外出しない、食品を扱わないetc

3 食品安全委員会

### 用語の解説

※ **リスクプロファイル**  
リスク管理措置の検討や食品健康影響評価の基礎とするために作成される文書

## 全国食品安全連絡会議

「全国食品安全連絡会議」は、全国の保健所や都道府県の食品安全部署と連携を強化するための会議です。2020年度は、食品安全に関するリスクコミュニケーション及びリスク評価について、計2回、動画を配信しました。

9月には、「リスクコミュニケーション」と題して、堀口委員によるリスクコミュニケーションの定義や目標、実践時の注意点などの解説を配信しました。また、事務局からは、対面による意見交換会やセミナーに代わるSNSを活用したリスクコミュニケーションの例を紹介しました。

2月には、「食品安全委員会が行うリスク評価 農業を例に」と題して、事務局から食品安全の基本的な考え方、残留農薬のリスク評価を解説しました。

## 報道関係者向けオンラインセミナー

食品安全委員会では、報道関係者の方々に、食品健康影響評価に関する理解を深めていただくとともに、より良い情報発信の参考としていただくため、時々、のトピックスに応じた意見交換会を開催しています。

3月に、オンラインにて、「科学に基づく報道とはなにか」を開催しました。食品安全委員会農薬第一調査会座長の浅野専門委員(国際医療福祉大学薬学部衛生化学部門教授、現食品安全委員会委員)から、「残留農薬等の安全性の評価」と題して、食品安全の基本的な考え方、残留農薬のリスク評価について解説しました。その後、堀口委員をファシリテーターとした意見交換会を行いました。

### 講演の様子



### 意見交換会の様子



### 全体の様子



## ご案内

意見交換会や講座等は、随時開催しています。ぜひご参加ください。

意見交換会

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

講座など

[http://www.fsc.go.jp/koukan/risk\\_analysis.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/risk_analysis.html)

動画はこちらから

 <http://www.fsc.go.jp/visual/youtube.html>

# 主な出来事について-2020年度-

日付	出来事
4/1	農業専門調査会を再編(農業第一専門調査会~第五専門調査会)
4/9	第779回委員会会合を臨時で開催。「テレビ会議又はWeb会議システムを利用した食品安全委員会等への出席について」を決定
4/22	ホームページに新型コロナウイルス感染症と食品のページを開設
5/18	動画(「食品安全の基礎知識」~微生物を中心に~)を配信 <a href="#">ウェブ</a>
6/1~5.8~12	第89回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)(テーマ:食品添加物)への参加 <a href="#">ウェブ</a>
6/11・12	第35回経済開発協力機構(OECD)農業作業部会への参加 <a href="#">ウェブ</a>
6/16	残留農薬に関する食品健康影響評価指針を一部改訂
6/19	ホームページの「お母さんになるあなたへ」を更新
6/24	動画(子ども向けに「毒がある身近な植物」「食べ物の安全を守るために」「食べ物の安全は量の問題」)を配信 <a href="#">ウェブ</a>
6/30	訪問学習(防衛医科大学)を実施(リスク評価) <a href="#">ウェブ</a>
7/19	講師派遣(東京理科大学)を実施(アクリルアミド) <a href="#">ウェブ</a>
7/22	講師派遣(一般財団法人消費科学センター)を実施(食品安全を守る仕組み)
9/1	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(2021年度)の決定
9/16~30	第1回全国食品安全連絡会議「リスクコミュニケーション」を開催 <a href="#">ウェブ</a>
9/25	講師派遣(一般社団法人全国消費者団体連絡会)を実施(健康食品) <a href="#">ウェブ</a>
9/28~30	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議(GSRS)2020への参加 <a href="#">ウェブ</a>
10/6	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改訂
10/25~28	2020国際食品保全学会(IAFP)(テーマ:食品衛生)への参加 <a href="#">ウェブ</a>
10/27	ファクトシート(パーフルオロ化合物)を更新
10/30	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(事例編、基礎知識編、予防編)」を開催 <a href="#">ウェブ</a>
11/4	講師派遣(石川県)を実施(食品添加物) <a href="#">ウェブ</a>
11/6	関係府省連携による「食品に関するリスクコミュニケーション 共に考える食品中の放射性物質」を開催 <a href="#">ウェブ</a>
11/7	講師派遣(公益社団法人日本薬学会)を実施(レギュラトリーサイエンス) <a href="#">ウェブ</a>
11/11	講師派遣(甲府市)を実施(リスクコミュニケーション) <a href="#">ウェブ</a>
11/30	ファクトシート(ダイオキシン類)を更新
12/2	講師派遣(日本食品化学学会)を実施(リスク評価) <a href="#">ウェブ</a>
12/4	訪問学習(慶應義塾大学)を実施(ノロウイルス、健康食品) <a href="#">ウェブ</a>
12/18	訪問学習(新潟大学)を実施(農薬) <a href="#">ウェブ</a>
12/18	講師派遣(公益社団法人日本食品衛生学会)を実施(残留農薬等) <a href="#">ウェブ</a>
12/21	関係府省連携による親子で学べる特設ウェブコンテンツ(食べものと放射性物質)を公開 <a href="#">ウェブ</a>
12/21	学校教育関係者等との意見交換会(京都府共催)を実施(カフェイン) <a href="#">ウェブ</a>
12/24~30	関係府省連携による「食品に関するリスクコミュニケーション 共に考える食品中の放射性物質」を開催 <a href="#">ウェブ</a>
1/22	講師派遣(岩手県)を実施(食の安全) <a href="#">ウェブ</a>
2/1~26	第2回全国食品安全連絡会議「残留農薬のリスク評価」を開催 <a href="#">ウェブ</a>
2/12	講師派遣(仙台市)を実施(食品添加物) <a href="#">ウェブ</a>
2/19	講師派遣(一般社団法人日本能率協会)を実施(食品安全委員会の役割) <a href="#">ウェブ</a>
2/25	講師派遣(公益社団法人日本食品衛生協会)を実施(残留農薬等) <a href="#">ウェブ</a>
2/25	講師派遣(コープデリ生活協同組合連合会)を実施(リスク評価) <a href="#">ウェブ</a>
3/1	食品安全機関会合(Heads of Food Agencies Meeting)への参加 <a href="#">ウェブ</a>
3/1	関係府省連携による「食品に関するリスクコミュニケーション 共に考える食品中の放射性物質」を公開 <a href="#">ウェブ</a>
3/2	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(2021年度)の決定
3/3	2020年度食品健康影響評価技術研究成果発表会を開催 <a href="#">ウェブ</a>
3/12~26	米国毒性学会への参加 <a href="#">ウェブ</a>
3/18	報道関係者向けオンラインセミナー(農薬)を開催 <a href="#">ウェブ</a>
3/24	学校教育関係者等との意見交換会(名古屋市共催)を実施(カンピロバクター) <a href="#">ウェブ</a>
3/30	ファクトシート(ボツリヌス菌)を更新
3/30	ファクトシート(セレウス類)を更新
3/30	ファクトシート(ブドウ球菌)を更新
3/30	ファクトシート(ヒスタミン)を更新
3/30	ファクトシート(クロロプロパノール類)を更新



「新型コロナウイルス感染症と食品について」  
を新設しました

新型コロナウイルス感染症の感染経路は、一般的な状況では、「飛沫感染」と「接触感染」の2つとされています。これまでに食品そのもの(生で食べる野菜・果実や鮮魚介類を含む。)、食品の包装から新型コロナウイルス感染症に感染したという知見・情報は得られていません。

食品安全委員会は、このような新型コロナウイルス感染症と食品に関する正確な情報をまとめたページを新設しました。食品を取り扱う方や一般の方が気をつけること等も紹介していますのでぜひご覧ください。

🔍 新型コロナウイルス感染症と食品について

[http://www.fsc.go.jp/sonota/covid\\_19.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/covid_19.html)

「鳥インフルエンザについて」  
を更新しました

2020年度は、国内の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザが複数発生したことに伴い、従前より見やすくなるよう情報を更新しました。

食品安全委員会は、日本の現状において、家きんの肉や卵を食べることにより、人が鳥インフルエンザに感染する可能性はないと考えています。

詳しくは、以下のウェブサイトをご覧ください。

🔍 鳥インフルエンザについて

[http://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori\\_infl\\_ah7n9.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html)

「お母さんになるあなたへ ~周りの方もご覧ください~」を更新しました

お母さんになる方は、日頃からバランスの良い食生活を心がけていることでしょう。

その一助として使っていただくため、食品安全委員会は「お母さんになるあなたへ~周りの方もご覧ください~」を提供しています。

今回、コーヒーやお茶に含まれるカフェインの情報や、赤ちゃんに食べ物を与えるときに気をつける点を加えましたので、どうぞ、ご覧ください。

🔍 お母さんになるあなたへ~周りの方もご覧ください~

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

食品安全モニターのお知らせ

食品安全委員会では、食品安全モニター\*の方々へ、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の活動にご協力いただいています。2020年度は447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、食品安全に関する提案(随時報告)を16件受け付けました。

\*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、食品に関連する一定の知識又は実務経験を有する必要があり、一定の要件(大学での履修学部や資格、過去の業務経験等)があります。詳細は以下URLをご覧ください。

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 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



[Facebook]



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

[ブログ]



[http://www.fsc.go.jp/official\\_blog.html](http://www.fsc.go.jp/official_blog.html)

[YouTube]



<http://www.fsc.go.jp/visual/youtube.html>

[メールマガジン]



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