

食 品 安 全

Vol.

63



- 祖父江友孝委員長あいさつ
- 食品安全委員会の委員紹介
- 専門調査会及びワーキンググループ
- 2025年度の食品健康影響評価実績
- ビスフェノールAの評価を再開しました
- 農薬の再評価の進捗
- 動物用医薬品の評価
「いのしし用の国産豚熱経口生ワクチンを摂取した
いのししに由来する食品の安全性」
- 評価がもっとよく分かる！疫学入門
(祖父江委員長インタビュー)
- 委員の視点：春日文子委員 ―微生物のリスク評価―

- 食品安全委員会ホームページの情報提供
 - ①有機フッ素化合物 (PFAS) の評価
 - ②キッズページ
 - ③リスク評価結果の検索
 - ④化学物質毒性評価データベース
 - ⑤食品の安全性に関する用語集
 - ⑥鳥インフルエンザ、豚熱の発生速報
- アレルゲンを含む食品のファクトシート(くるみ、
落花生)を公開しました
- 食品安全委員会×うんこドリル
- 研究・調査事業
- 国際協調
- リスクコミュニケーション
- 食品安全モニターの募集



1 祖父江友孝委員長あいさつ

— 食品安全委員会の3つの課題 —

2003年に食品安全基本法が成立し、食品安全委員会が設置されてから23年が経過しました。牛海綿状脳症（BSE）問題に端を発して、食品の安全性確保に必要な新たな行政組織のあり方について検討された結果、「リスク評価機能を中心とし、独立性・一貫性をもち、各省庁と調整機能をもつ新たな食品安全行政機関」として設置され、これまでに、3000件以上の食品健康影響評価（リスク評価）をとりまとめ、リスク管理機関へ通知してきました。これらを通じて、リスク評価に関する数多くのノウハウを蓄積してきました。

一方で、食品のリスク評価をめぐるのは、新たなハザードが出現し、また、新たな評価手法が開発される等、状況は日々刻々変化しています。そうした中で、これからの食品安全委員会として、優先順位の高い課題を3つ挙げたいと思います。

1つは、食品のリスク評価の中で、ヒト疫学データをどう活用するか、についてです。食品安全委員会がこれまで数多くの評価を経てノウハウを蓄積してきたのは、主に汚染実態のない新規物質であり、これらの評価では動物実験のデータが中心となってきました。一方、近年、ヒト疫学研究のばく露評価において生体試料を用いることにより信頼性が改善したこともあり、汚染実態のある既存物質では、ヒト疫学研究が評価の中心となることが散見されるようになりました。こういったヒト疫学研究が主体となるハザードの評価では、動物実験のデータを中心とする評価で蓄積されてきたノウハウをそのまま当てはめることが適切ではない場合が認められる印象があります。ヒト疫学研究をリスク評価に用いることは、食品安全分野よりも他の分野（環境、労働衛生、放射線防護など）で多く経験されているので、これらを参考に進めることが重要と考えています。

2つめは、複数・混合ばく露の問題です。個々の評価書は、単一のハザードの評価をしますが、現実の世界では、人間は複数のハザードから同時にばく露を受けています。本来、こうした複数・混合ばく露の問題は、リスク管理の中で対応すべきものかもしれませんが、複数・混合ばく露を考慮した評価手法についても検討していく必要があります。

また、近年急速に集積されつつあるゲノム情報に対して、環境側の要因を総括するエクスポソームという概念が提唱されています。エクスポソームとは、人が生涯にわたって経験するすべての環境ばく露の総体であり、食品を含むすべての内因的・外因的ばく露を指します。こうした流れの中でも、複数・混合ばく露の重要性が増していると考えています。

3つめは、リスクコミュニケーションの中でも、専門家同士のリスクコミュニケーションの問題です。リスクコミュニケーションは、複数のリスク管理機関とリスク評価機関が連携して行う必要があり、消費者庁が主導的な役割を果たすこととされています。食品安全委員会の役割としては、リスク評価結果等、科学的な知見を国民にわかりやすく説明することが求められていますが、その前提として、専門家同士のリスクコミュニケーションを進める必要があります。これまで、福島第一原発事故後の放射線被ばくの健康影響、あるいは、コロナ禍での対応などで、専門家同士の意見が大きく対立すると、国民の中での混乱の度合いが増す、といったことが経験されてきています。国民に対するリスクコミュニケーションに加えて、専門家同士のリスクコミュニケーションにも注力することが必要と考えます。

また、こうした個別の課題とは別に、組織として構造的な問題として取り組むべき課題として、AIを中心とする情報技術の進歩への対応があげられます。具体的には、リスク評価作業、情報収集作業、および情報提供作業等への活用が想定されますが、それを支える人材の育成が急務となっています。

食品安全は、食品の公正な貿易を確保するための国際規格を策定することが主目的の1つであるため、国際的な連携が必須となっています。アジア諸国を含む諸外国の食品安全に係る機関と連携を取りつつ、独立したリスク評価機関としての質の高い科学的水準を維持するとともに、国内外への情報発信機能をさらに強化していく必要があると考えています。

祖父江友孝

2 食品安全委員会の委員紹介

各分野の専門家である7名の委員から構成されています。

委員の紹介

委員長

そ ぶ え と も た か
祖父江 友孝

専門分野 公衆衛生学

経歴 | 大阪大学医学部卒業、ジョンズ・ホプキンス大学公衆衛生大学院公衆衛生修士課程修了、医学博士（大阪大学）、国立がんセンター研究所がん情報研究部長、国立がん研究センターがん対策研究所副所長を経て、2024年7月より食品安全委員会委員、2026年1月より食品安全委員会委員長



委員

あ さ の さ と し
浅野 哲

専門分野 毒理学

経歴 | 富山医科薬科大学大学院薬学研究科博士前期（修士）課程修了後、医学博士（横浜市立大学）、帝人株式会社医薬開発研究所グループ統括、グラクソ・スミスクライン株式会社筑波研究所マネージャー、国際医療福祉大学薬学部教授を経て、2021年7月より食品安全委員会委員



委員

こ じ ま と き こ
小島 登貴子

専門分野 食品の生産・流通
(生物有機化学)

経歴 | 埼玉大学工学部環境化学工学科卒業、埼玉県食品工業試験場穀類食品課、埼玉大学大学院理工学研究科博士後期課程修了後、学術博士、埼玉県産業技術総合センター北部研究所所長を経て、2024年7月より食品安全委員会委員（非常勤）



委員

とう きん ま さ ひ ろ
頭金 正博

専門分野 化学物質

経歴 | 東北大学大学院薬学研究科博士前期課程修了後、理学博士（東京工業大学）、国立医薬品食品衛生研究所医薬安全科学部第二室長、名古屋市立大学大学院薬学研究科レギュラトリーサイエンス分野教授、名古屋市立大学学長補佐（研究力強化）を経て、2024年7月より食品安全委員会委員



委員

すぎ や ま く に こ
杉山 久仁子

専門分野 消費者意識、
消費行動（調理科学）

経歴 | 横浜国立大学教育学部卒業、横浜国立大学大学院教育学研究科家政教育修士課程修了、東京大学大学院農学系研究科博士課程修了後、農学博士、横浜国立大学教育学部教授（現職）、2024年7月より食品安全委員会委員（非常勤）



委員

か す が ふ み こ
春日 文子

専門分野 食品衛生学

経歴 | 東京大学大学院農学系研究科畜産獣医学専門博士課程修了、農学博士（東京大学）、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長、長崎大学大学院教授を経て、2026年1月より食品安全委員会委員



委員

まつ な が わ き
松永 和紀

専門分野 リスクコミュニケーション

経歴 | 京都大学大学院農学研究科修士課程修了後、株式会社毎日新聞社記者を経て、科学ジャーナリストとして活動。2021年7月より食品安全委員会委員（非常勤）



3 専門調査会及びワーキンググループ

委員会の下に16の専門調査会を設置し評価を進めています。また、特定の分野について集中的に審議を行う必要がある場合には、ワーキンググループ (WG) を設置します。

専門調査会

企画等専門調査会	農薬第五専門調査会	かび毒・自然毒等専門調査会
添加物専門調査会	動物用医薬品専門調査会	遺伝子組換え食品等専門調査会
農薬第一専門調査会	器具・容器包装専門調査会	新開発食品専門調査会
農薬第二専門調査会	汚染物質等専門調査会	肥料・飼料等専門調査会
農薬第三専門調査会	微生物・ウイルス専門調査会	
農薬第四専門調査会	プリオン専門調査会	

専門調査会や
ワーキンググループ
に関する情報は

こちら↓



ワーキンググループ (WG)

栄養成分関連添加物WG
薬剤耐性菌に関するWG
食事由来の化学物質のばく露評価WG

評価技術企画WG
有機フッ素化合物 (PFAS) WG
ビスフェノールA WG

4 2025年度の食品健康影響評価実績

食品健康影響評価とは、食品に含まれるハザード (危害要因) の摂取 (ばく露) によるリスク (健康への悪影響が発生する確率と影響の程度) を、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて科学的に評価することです。食品安全委員会ではリスク管理機関 (消費者庁、厚生労働省、農林水産省など) からの評価要請を受け食品健康影響評価を行ってきました。

2025年度に終了した件数 ➡ 計 **152** 件 (発足した2003年からの累計 3481件)

● 添加物	5 件	● 農薬	88 件
● 動物用医薬品	13 件	● 微生物・ウイルス	1 件
● プリオン	1 件	● 遺伝子組換え食品等	30 件
● 肥料・飼料等	13 件	● 薬剤耐性菌	1 件

5 ビスフェノールAの評価を再開しました

ビスフェノールAについては、2008年に厚生労働省からヒトの健康に与える影響に関して食品安全委員会へ諮問が行われました。器具・容器包装専門調査会の下に設置したワーキンググループで審議し、2010年に「中間とりまとめ」を公表しました。

その後、米国や欧州などで研究や再評価が進められ、これまで課題とされてきた低用量ばく露による影響につ

いて、評価に必要な情報が入手可能となってきました。器具・容器包装専門調査会において、議論を再開すべきとの結論に至りました。

これを受けて、食品安全委員会は、2025年4月「ビスフェノールAワーキンググループ」を設置し、最新の科学的知見に基づくリスク評価を進めています。

6 農薬の再評価の進捗



2018年に農薬取締法が改正され、2021年度から、最新の科学的知見に基づいて農薬の安全性を再評価する制度が始まりました。

食品安全委員会は、2025年度末までに18成分の再評価を終了しています。

食品安全委員会が再評価した農薬

農薬名	直近評価年	再評価年	ADI (mg/kg体重/日) (注1)		ARfD (mg/kg体重) (注2)	
			評価前	再評価	評価前	再評価
インシアニル	2009	2023	0.028	0.028	未評価	設定不要
チオベンカルブ	2010	2023	0.009	0.009	未評価	1
チフルザミド	2019	2023	0.014	0.014	0.25	0.25
ブタクロール	2011	2023	0.01	0.01	未評価	0.49
1,3-ジクロロプロペン	2019	2024	0.02	0.025	0.2	0.2
エスプロカルブ	2012	2024	0.01	0.01	未評価	0.05
フェンメディファム	2015	2024	0.046	0.046	設定不要	設定不要
プロスルホカルブ	2012	2024	0.019	0.005	未評価	0.1
フェリムゾン	2012	2024	0.019	0.019	未評価	0.3
プレチラクロール	2008	2024	0.018	0.018	未評価	設定不要
プロパモカルブ	2014	2025	0.29	0.12	未評価	0.2
ペントキサゾン	2009	2025	0.23	0.23	未評価	設定不要
キノクラミン	2013	2025	0.0021	0.0021	未評価	(一般) 0.1、(妊婦等 [※]) 0.016
イミダクロプリド	2016	2025	0.057	0.057	0.1	0.077
フィプロニル	2016	2025	0.00019	0.00019	0.02	0.02
チアジニル	2020	2025	0.04	0.04	1.5	1.5
イソプロチオラン	2022	2025	0.1	0.1	(一般) 0.5、(妊婦等 [※]) 0.12	(一般) 0.5、(妊婦等 [※]) 0.12
ベンゾビシクロン	2008	2026	0.034	0.034	未評価	設定不要

(注1) ADI (許容一日摂取量)：生涯毎日摂取し続けたとしても有害影響が認められない1日当たりの量

(注2) ARfD (急性参照用量)：一度に大量に摂取したとしても有害影響が認められない量

※「妊婦等」：妊婦又は妊娠している可能性のある女性

◆YouTubeで解説動画を公開 (2025年4月16日公開)

「農薬の再評価に係る食品健康影響評価の進展」
～イミダクロプリドを例に～



7 動物用医薬品の評価

「いのしし用の国産豚熱経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性」

(2025年10月公表)

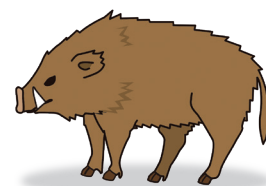
2018年9月、26年ぶりに国内の飼養豚において豚熱の発生が確認され、農林水産省は、2019年10月から飼養豚への予防的ワクチン接種を始めました。また、豚熱に感染した野生いのししから飼養豚への感染拡大を防ぐため、野生いのしし用の豚熱経口生ワクチン製剤をドイツから輸入し散布することを、2019年2月決定しました。

食品安全委員会は、このドイツ製の豚熱経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性について農林水産省から評価要請を受けて評価を行い、2019年4月、「当該ワクチンが適切に使用される限りにおいてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度である」旨を同省に答申しました。

その後農林水産省は、経口生ワクチンの安定的かつ持

続的な供給の確保を目的として国産のいのしし用豚熱経口生ワクチンの開発を進め、2025年7月、「いのしし用の国産豚熱経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性」についての食品健康影響評価を要請しました。

食品安全委員会は「評価要請のあった本製剤が適切な製造管理及び品質管理の下で製造が行われ、適切に使用される限りにおいては、本製剤を摂取したいのししに由来する食品を通じて人の健康に影響を与える可能性は無視できる程度である」との評価書をまとめ、2025年10月に農林水産省に答申しました。



いのしし用の国産豚熱経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性

<https://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20250717149>

8 評価がもっとよく分かる！疫学入門 (祖父江委員長インタビュー)

食品安全委員会の食品健康影響評価では、動物実験の結果を中心に許容一日摂取量 (ADI) を決めるほか、ヒトを調べた「疫学調査」の結果も用います。

動物実験は、近年のアニマルウェルフェアなども考慮して、減らす方向にあり、疫学の重要性は、今後ますます高まってゆくと考えられます。疫学研究と動物実験の違い、疫学研究の結果を判断する際の注意点などを、がん疫学の研究に長年取り組んできた祖父江委員長が解説しました。

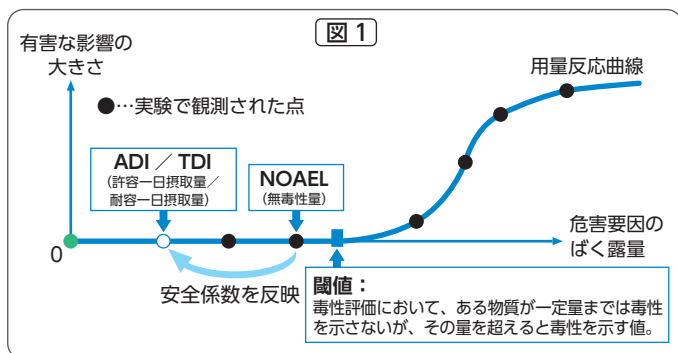
「疫学とは何か？動物実験となにが違うか？」

―疫学というのはどういう学問ですか？

祖父江 人間集団を対象とした調査研究です。ヒトに起きる健康影響について、要因とそれがもたらす影響の程度などについて検討します。食品安全委員会は従来から、主に環境中にある汚染物質の評価において、疫学の「観察研究」の結果を重視し、用いてきました。

―動物実験と疫学調査、どのような違いがあるのでしょうか？

祖父江 農薬や食品添加物など、人為的に食品に加える物質については、動物実験を行います。その方法は、OECD (経済協力開発機構) のテストガイドラインで決められています。動物を複数のグループに分けて、調べたい物質は与えない「対照群」と、物質を少し与える群、大量に与える群というふうに、用量を複数設定して飼育し、動物に影響が見出せない「無毒性量」(NOAEL) を把握します。各種の毒性についてこうした動物実験を行って、NOAELの中でもっとも小さい数値を安全係数の100で割って、ヒトにおける許容一日摂取量 (ADI) を決めます。(図1参照)



動物実験では、調べたい物質の摂取がゼロである対照群の状態が明確にわかるので、物質を与えても状態が対照群と同じであれば、その量なら影響がないと判断できます。一方、疫学はこの「ゼロ」という起点がありません。

―「ゼロ」の起点がない、というのはどういうことですか？

祖父江 具体的に考えてみましょう。たとえば、土壌中に普通にあって米や野菜などに含まれる汚染物質。だれでも食べていて、摂取ゼロの人はいません。したがって、ゼロの時の体の状態はこう、という判断の起点がわからないのです。しかも、各人の摂取量については、食事記録や血液・尿などに含まれる量などから推定します。動物実験だと1日に○μg、と確定できますが、疫学調査は推定。しかも、ヒトの摂取量は日々、変わります。そのうえで、その人たちの健康状態、病歴などを調べ、汚染物質Aの摂取量と

健康影響の関係を検討するわけです。起点がわからないうえに、どのデータも不確実性がとても高いです。

「バイアス、交絡を避けられない」

―動物実験とは全然違うのですね。

祖父江 しかも、疫学調査は交絡の問題がつきまといま。交絡というのは、検討している要因と影響との因果関係を検討する際に、別の要因が関連して結果を歪めてしまう、という現象のことです。たとえば、人間集団の観察研究で、コーヒーをよく飲む人ほど肺がん発症の割合が大きい、という関係があったとします。見かけ上は、コーヒーが肺がんの原因か、と見える。しかし、コーヒーをよく飲む人はタバコもよく吸う、という関係があるかもしれない、喫煙の影響を取り除く解析をすると、コーヒー摂取と肺がんの関係はなくなる。こういう場合、喫煙が交絡因子です。

―コーヒーで肺がんになる、と一直線に受け止めてはいけないのですね。

祖父江 疫学研究者は交絡の可能性を細かく検討し、影響を取り除く解析を行います。でも、ヒトの生活にはさまざまな要素があります。タバコや酒、食事だけでなく、性別や教育歴、収入なども健康影響の違いにつながります。交絡の影響を完璧に取り除くのは無理です。

「PFAS評価でも詳細に検討」

―PFASの食品健康影響評価 (2024年) でも、疫学調査における交絡が議論となりました。

祖父江 フェロー諸島での調査結果を検討しました。伝統的に鯨肉がよく食べられているので、メチル水銀やPCBなど汚染物質の摂取が多い地域です。調査で、血中のPFAS濃度が高い人たちは、破傷風などのワクチン接種後の抗体価が低いことが分かり、「PFASは免疫を抑制する可能性がある」と報告されました。でも、フェロー諸島の住民のPCBばく露量は日本人の約20倍です。もしかすると、PCBをはじめとする他の有機汚染物質が交絡因子となっているかもしれない。けれども、他の有機汚染物質の影響を切り分け取り除く解析は行われていませんでした。

―ほかの疫学調査で、異なる結果も確認されました。

祖父江 米国やスウェーデンでの疫学調査で、新型コロナウイルス感染症のワクチン接種後の抗体価とPFASとの間に関連がない、という報告がありました。これらを議論し、PFASの免疫への影響については証拠の質や十分さに課題があると判断しました。

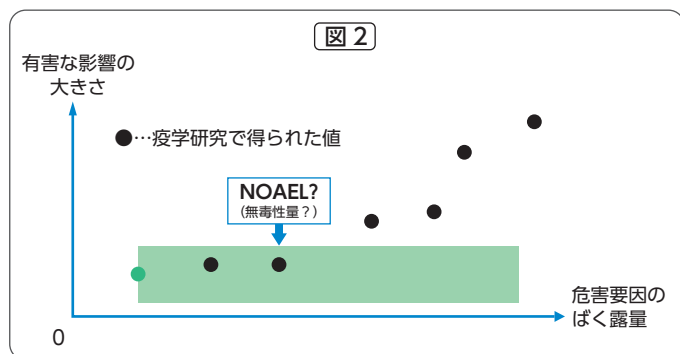
—PFASの評価では、さまざまな疫学調査の結果を丹念に議論していただきました。

祖父江 発がんリスクについても、疫学調査結果を詳細に検討しましたが、多数の調査結果で一貫性がないことなどが明らかになり、証拠は限定的、あるいは不十分としました。国際がん研究機関（IARC）と同じ判断です。評価は結局、耐容一日摂取量（TDI）を動物実験の結果から決定しました。

疫学は、もやっとわかる

—食品健康影響評価における疫学調査の意味を一般の人たちに説明するのはとても難しいです。

祖父江 食品健康影響評価に疫学をどう活かしたらよいか、専門家の間でも意見の違いがあるんですよ。私は、疫学の結果から動物実験と同じような考え方で1点のNOAELを決めるというのはよくないと考えています。疫学研究は、さまざまなバイアスや交絡を完全に取り除くことができず、摂取量と健康影響の関係は、もやっとしかわかりません。でも、疫学調査結果を可能な限り多く集めて検討対象とし、それらの方向性がおおまかに一致すれば、このあたりの量かな、というのがもやっと見えてくる。（図2参照）



—疫学は、もやっとなんですね。委員長は疫学の専門家なので、「疫学は重要で評価にどんどん取り入れてゆきます」という話になるかも、と思っていましたが、むしろ、とても慎重だと感じられます。

祖父江 疫学研究をやっていると、解釈の難しさがよくわかります。データのちょっとした取り扱いの変更で、結果がぐらつく。なぜ？と疑問を持ち解析をいろいろやってみてデータの構造を理解して、やっと結論が出て、一つの論文にまとめることができます。

—疫学研究者だからわかるあやうさがある、ということでしょうか。

祖父江 一つ一つの調査について、研究者は懸命に解析して結果を出しています。しかし、疫学の特長としてバイアス、交絡を完全には取り除けない。したがって、多数の疫学調査結果を集めて解析する「メタアナリシス」を行う。そこで一定の傾向を見出せれば、結果の信頼性は高いです。

—疫学調査のよさは、どんなところですか？

祖父江 ヒトへの影響を直接みている、という利点は大きいですよ。やっぱりヒトと動物で違う面もありますから

ね。もう一つ、動物実験では、検査した項目の結果しかわかりませんが、疫学調査では対象者の健康影響を幅広く調査しますので、予期していなかった体への影響・変化などを見出すこともできます。できるだけ多くの疫学調査結果を用いて、臨床的に意味のある変化をつかみ食品健康影響評価に用いることが重要です。



集団を見つめ、食品健康影響評価に活用する

—委員長のこれまでの科学者人生で、とくに印象に残っている研究を教えてください。

祖父江 厚生労働科学研究で行った「子宮頸がんワクチンの有効性と安全性の評価に関する疫学研究」（2015-17年度）です。全国の12歳から18歳までの女性で痛みや運動障害などがある約1万人の協力を得て、子宮頸がんの原因となるヒトパピローマウイルス（HPV）のワクチン接種を受けたか否かで解析しました。すると、ワクチンを接種していない人たちでも、多様な症状が一定数出ており、痛みなどの症状はワクチン接種が原因とは言い切れないことがわかりました。これは、ワクチン接種をしていない人を調べたからこそわかった結果です。

—社会的にも大きな関心を集めた研究です。

祖父江 ワクチン接種後に痛みなどの症状を訴える個人を診察治療してもわからないことが、集団を観察することで見えてきます。疼痛治療にあたる医師の多くは、この調査の結果も考慮して患者さんに向き合い回復につなげているようです。

—人間集団を調べる疫学が、個人の役に立っているのですね。

祖父江 集団を対象としたモニタリング調査の充実が重要です。ドイツでは環境中の汚染物質の影響を調べるため、1990年代から「ヒューマンバイオモニタリング」が始まりました。一定数の人から血液と尿を提供してもらい、その人の健康状態を長期にフォローし汚染物質のリスクを検討する疫学調査です。日本国内でもこのようなモニタリング体制を整えた上で実施すべきだと思っています。

—最後に、読者のみなさんへのメッセージをお願いします。

祖父江 動物実験は、方法が厳しく定められデータの信頼性が高く、ヒトの安全を守るNOAELを安全係数で割ってADIを決めます。一方、疫学はもう少しもやっとしたのですが、ヒトのデータであり、とくに汚染物質のリスク評価には欠かせません。今後の食品健康影響評価においては動物実験と疫学調査の融合が重要であると考えています。海外機関とも情報交換しながら検討しています。

9 委員の視点：春日文子委員 —微生物のリスク評価について—

2026年1月に食品安全委員会委員に就任した春日委員が寄稿しました。

食中毒の主な原因は微生物

多くの皆さんが、食中毒の原因となる微生物や食中毒対策について、お聞きになったことがあると思います。食品安全委員会でも、ホームページに、「食中毒予防のポイント」⁽¹⁾、「食品安全関係素材集」⁽²⁾、「つけない」「ふやさない」「やっつける」という食中毒対策の3つの基本⁽³⁾などの情報を提供しています。食品安全委員会や国や地方の関係機関が繰り返し食中毒予防を呼びかけるのは、毎年、実際に多くの患者さん（食品健康影響）が出ているからです。厚生労働省の2025年の食中毒発生状況⁽⁴⁾では、細菌・ウイルスなどの微生物と寄生虫を合わせた食中毒は、事件数の92.7%、患者数の95.7%を占めます。ここで認識していただきたいのは、多くの人が経験したことがある1～2日で治る下痢や腹痛はほとんど食中毒として報告されず、統計に表れるのはかなり症状が重かった場合や集団で発生した事例が多いということです。多くはありませんが、中には亡くなる方もいらっしゃいますし、過去には1万人近い患者数が報告された集団食中毒事例もありました。現実にある食品健康影響として意識していただきたいと思います。

微生物のリスク評価の実際

微生物のリスク評価はどのように行われるのでしょうか？人間が開発し、用途も使用方法も意図して食品やその原材料に加える食品添加物や農薬と異なり、食品を汚染する微生物は元々自然界に存在するもので、農作物や魚介類、家畜が既に持っていることもあります。そして、細菌やウイルスは、適切な温度や湿度、感染などの環境下では、短時間のうちに何千倍、何百万倍にも数が増え、一方加熱などの処理により大幅に数を減らします。ハザードの濃度や汚染頻度が大きく変化することが化学物質と決定的に異なる点です。しかも、毎年既に多くの患者さんが発生しているので、冷凍や冷蔵で流通しそのまま食べられる食品など一部の食品を除くと、「この菌数以下に抑えれば健康被害が起きない」という、摂取許容量のような基準値を決めることは容易ではありません。微生物学のリスク評価では、対象となる微生物と食品の組み合わせごとに、想定できるリスク管理措置を考えながら、どのような対策をとどのくらい健康被害が減らせるか、そもそも現状の健康被害の実態はどのくらいなのかを推計していきます。

食品安全委員会が公表した「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」(2009年6月)では、以下の表のように、カンピロバクターによる食中毒のリスクを低減するために取りうる対策の効果を比較しました。



評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」(2009年6月)より抜粋

対策	対策による各指標の低減割合 (単位：%)	
	40%	80%
農場汚染率の低減	3.2	6.1
加熱不十分割合の低減	0.1	0.2
調理時交差汚染割合の低減	4.5	9.4
生食割合の低減	35.0	69.6

微生物の汚染の頻度と濃度が地域や季節などによって大きく異なることから、微生物のリスク評価にあたっては、単純に汚染データの平均値を計算するのではなく、データの取りうる範囲を確率分布で考えることもあります。そのため、予測微生物学や感度分析などの手法を活用することもあり、工学や数学など多様な分野の専門家に協力してもらう場合もあります。詳しくは、食品安全委員会が作成した「食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価指針」(2022年6月)⁽⁵⁾などをご参照ください。

微生物学的な食品安全に対するリスク管理とリスク評価の役割

リスク評価によって食品の安全性の線引きをするというよりも、リスクを最小化するための解決策を選択する上での科学的根拠となる合理的な情報をリスク管理機関に提供することが微生物のリスク評価の役割です。しかし微生物は自然界から食品製造環境、調理する人の手指に至るまで、広く存在しうるので、食品の生産から調理までの工程に沿って隙間なく衛生管理措置を講じていくことが、リスク低減に繋がります。そのためには、リスク管理機関とリスク評価機関、そして関係者がより一層緊密にコミュニケーションを図り協力して食品安全に携わることが重要です。

(1) 食中毒予防のポイント



(2) 食品安全関係素材集



(3) 食中毒対策三原則



(4) 食中毒統計



(5) 微生物評価指針等



11 アレルゲンを含む食品のファクトシート（くるみ、落花生）を公開しました



食物アレルギーは、日頃からしっかり対策する必要があり、正確な情報を得ることが大切です。食品安全委員会は「アレルゲンを含む食品」について、2021年6月に食品健康影響評価（卵）をまとめました。さらに、科学的な情報を収集・整理したファクトシート（概要書）を作成することとし、2024年7月に総論、牛乳、小麦、2025年3月にそば、えび、かに、2026年3月にくるみ、落花生のファクトシートを公開しました。

くるみアレルギー

近年、くるみアレルギーは急増しており、全国実態調査（2023年実施）※の報告では原因食物に占める割合は15.2%で鶏卵に次いで2番目に多く、3歳から17歳の子供では1番目に多い食物でした。少量でもアナフィラキシーを引き起こすやすく、発症頻度が高いことが報告されています。また、一般的に耐性を獲得しにくいと考えられています。



くるみは、菓子類、パン、パスタ、ラーメン、サラダや調味料など、さまざまな加工品に使用されています。五平餅や月餅など、見落としやすい食品にも含まれ、アレルギーを発症した事例があります。また、同じクルミ科に属しているペカンナッツとの間で高い交差反応性を示すことが知られており、どちらかにアレルギーがある場合は両者を避ける必要があります。一方で、木の実類をひとくくりに除去する必要はなく、個別に症状の有無を確認することとされています。ただし、木の実類は多くの食品に利用されており食品の外見だけではわかりにくいいため、原材料を確認する必要がある、とされています。

落花生アレルギー

全国実態調査※の報告によると、食物アレルギーの原因食物全体に占める落花生の割合は7.0%（5位）で、一般的に耐性を獲得しにくいと考えられています。



落花生のたんぱく質は、熱や消化に対して耐性を示すと言われており、炒った落花生ではアレルゲン性が高まると報告されています。

落花生は、沖縄名産のジーマーミ豆腐の主原料であり、スナック菓子などの隠し味などにも使用されることがあります。また、落花生は圧搾・精製したオイルもあり、重篤な落花生アレルギー患者はオイルを含めた除去が必要とされています。

落花生はピーナッツとも呼ばれますが豆類であるため、患者は木の実類をまとめて除去する必要はないとされています。ただし、落花生アレルギー患者の20～40%程度で木の実類に対するアレルギーを有していると報告されています。

用語解説

※全国実態調査（2023年実施）：消費者庁の「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業」における「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

食物アレルギーの表示対象（2026年4月時点）

特定原材料（9品目）表示義務											
えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生			
											
特定原材料に準ずるもの（20品目）表示推奨											
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	ピスタチオ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン				

2026年4月、特定原材料にカシューナッツ、特定原材料に準ずるものにピスタチオが追加された。

12 食品安全委員会×うんこドリル

～食品安全委員会が「うんこ」とか言って、いいんかい?～

食品安全を学ぶきっかけに

普段、食品安全について知る、考える機会が少ない中、こどもの頃から食品安全について学ぶきっかけを作りたい。そんな思いから、小さなこどもたちから中高生まで幅広い世代に親しまれている「うんこドリル」シリーズに、食品安全委員会監修の『食べ物のひみつ 安全編』が誕生しました。

うんこ先生、うんこねこ、うんこいぬによる、ユーモラスながら意外にまじめなやりとりとカラフルなイラストを通して、

- ① 食べることにほんないいことがあるのか
- ② 食べ物には体によくないものも入っていること
- ③ 入っている＝キケン?
- ④ 誰が食べ物の安全を守っている?
- ⑤ 食べ物の安全のためにキミにできることは?

という内容を学べます。クイズ形式となっており、こどもたちが自ら考え、学べる構成になっています。

また、さまざまな食べ物の安全は、生産者、事業者、行政、そして消費者を含む多くの人々の協力によって成り立つことを楽しく学んでいただける一冊です。

「量の視点」の重要性

これまで食品安全委員会は、リスクコミュニケーションの一環として、「量の視点」の重要性について意見交換会やSNSを通じて発信してきました。

「量の視点」とは、食品の安全性を考えるうえで、危害につながりうる成分の有無だけではなく、安全を確保できる摂取量を知ること、必要以上に恐れを感じずに、適度な注意を持って対処することができるというリスクの基本的な考え方です。

食品安全を考える際には、体に取り込む化学物質や微生物などの量を意識することが大切です。しかし、「〇〇が含まれる食品は体に悪い」といった情報に触れると、体に取り込む量のことは考えず、それだけで不安を感じてしまう方もいます。

あわせて、食品の安全に関する判断の基礎となる「リスク評価」を食品安全委員会が行っていることについても知ってもらえたら、という思いが込められています。食品に関する事件や事故が起きた時だけでなく、平時からうんこ先生とともに学び、笑いながら食品安全について理解を深めていただければ幸いです。学校や家庭での学びにぜひご活用ください。



「食べ物のひみつ安全編」
A5サイズ16頁
監修：食品安全委員会
発行元：文響社



<https://www.fsc.go.jp/kids-box/>

※『食べ物のひみつ 安全編』は、非売品です。食品安全委員会のホームページからご覧いただけます。配布や内容に関する問い合わせも受けつけております。

13 研究・調査事業

今後の食品健康影響評価の基礎資料とするために、研究・調査事業を行っています。

食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査

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。2026年度に新たに実施する研究・調査課題については、2025年度研究・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決定しました。

■2026年度新規研究課題

- ・小児期におけるビスフェノール類曝露が健康に及ぼす影響の疫学的評価
- ・食品健康影響評価における新たなアプローチによる評価方法 (NAMs) データを活用したウェイトオブエビデンス (WoE) 評価の体系化に関する研究
- ・PFAS の曝露源及び体内動態解明のための介入試験による試行的調査
- ・ヒト肝細胞キメラマウスを用いたPFASの消失半減期予測とリスク評価
- ・国際的規制原則に資する、代替タンパク質の機能的アレルギー性評価と加工によるリスク変動解析
- ・レンサ球菌を原因とした集団食中毒事例リスク評価のための基盤形成に資する研究〔若手枠〕
- ・食品中に含まれるマイクロ・ナノプラスチックの体内動態解析手法の開発〔若手枠〕



2024年度から食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠を開始しました！

■2026年度調査課題

農薬リスク評価に関する海外状況調査

研 究



調 査



これまでの研究及び調査の報告書等は
こちらをご覧ください。

食品健康影響評価技術研究成果発表会（2024年度終了分）

2024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2026年3月2日に、成果発表会をオンラインで開催しました。

食品関連化学物質のリスク評価におけるリードアクロス手法の適用と信頼性評価に関する研究

山田 隆志 | 国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験研究センター 毒性部 部長

アレルギー誘発性を有する植物に由来するタンパク質の網羅的消化性評価

児玉 浩明 | 千葉大学 大学院園芸学研究院 先端園芸工学講座 教授

研究成果紹介

食品に含まれるトランス脂肪酸の摂取量推計に係る研究（2023-24年度研究事業）

トランス脂肪酸について、食品安全委員会は、2012年に日本の通常の食生活ではWHO勧告基準（総エネルギー摂取比1%）未満で健康影響は小さいと評価しています。この評価から10年以上が経過しており、食習慣の変化や諸外国での食品からのトランス脂肪酸排除の取り組みの進展を踏まえ、食品中トランス脂肪酸の含有量実態調査と日本人のトランス脂肪酸や飽和脂肪酸の摂取量推計の研究を行いました。

その結果、トランス脂肪酸の一日摂取量の総エネルギー摂取比は、男性の平均値（中央値）で0.29～0.39%

（0.21～0.34%）、女性で0.33～0.40%（0.24～0.36%）でした。年齢区分別では7～14歳の値が高い傾向にありますが、WHOが推奨する総エネルギー摂取比1%未満を大きく下回っていることが確認されました。95パーセンタイル値でも、女性の20代を除きすべての年齢層の男女で1%を下回っていました。また、加工食品等のトランス脂肪酸含有量が総じて低くなっていました。

報告書詳細は
こちらから↓



14 国際協調

委員、専門委員又は事務局職員が、以下の国際会議等に参加し、各国の専門家・関係機関との意見・情報交換等を行いました。

2025年	7月	国際食品保全学会年次学会 (IAFP) 2025 (米国)
	9月	EUROTOX2025 (ギリシャ)
		FAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR) (タイ)
		レギュラトリーサイエンスに関する国際会議 (GSRS) 2025 (スイス)
2026年	10月	ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) 主催 「PFASのリスク評価における課題に関する国際会議」(ドイツ)
	2月	第41回OECD農薬作業部会 (フランス)
	3月	第65回米国毒性学会 (SOT) (米国)

英文電子ジャーナルの紹介

「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission」は、食品のリスク評価に関する論文、食品安全委員会が取りまとめた評価書の内容等の海外への情報発信を行うため、食品安全委員会が科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGE上に開設した英文電子

ジャーナルです。PMC (PubMed Central) にも収載されています。2025年度は、vol.13 No.2 (2025年6月)、vol.13 No.3 (9月)、vol.13 No.4 (12月) 及びvol.14 No.1 (2026年3月) を発行し、国内外へ広く情報発信しました。

2025年度にFood Safetyに掲載された主な論文等

タイトル	著者
Development of Technical Specification for <i>Clostridium botulinum</i> Detection That Can Be Used as a Reference Method in Japan	Maria Gabriela Quintana Ovelar, Miho Endo, Shiori Yamane, Chie Monma, Tomoko Kohda, Kaoru Umeda, Kayo Okumura, Hisao Kurazono, Eiki Yamasaki
Establishment of Standard Methods for <i>Listeria monocytogenes</i> Detection from Foods in Japan	Yumiko Okada, Akiko Nakama, Yukako Shimojima, Miki Ida, Hiromi Nakamura, Kayoko Otsuka, Sumi Ebuchi, Akiko Tomaru, Tomoko Nishida, Tomotaka Yoshida, Hideaki Matsuoka
Development of a Long-term Migration Test Method for Plastic Food Utensils, Containers, and Packaging	Chiharu Mizuguchi-Fukase, Asako Ozaki, Eri Kishi, Daichi Asakawa, Miku Yamaguchi, Yutaka Abe, Motoh Mutsuga

投稿のお願い

本誌は投稿料（査読）及び掲載料無料で、24時間オンラインシステム (Editorial Manager®) より投稿を受け付けています。本誌のさらなる発展に向けて皆様の投稿をお待ちしています。

国際機関、海外の政府機関や研究機関の食品安全に関する情報提供

国際機関、海外の政府機関や研究機関が公表する食品安全に係る情報を収集し、翻訳・要約して「食品安全関係情報」データベースとして提供しています。キーワード、地域指定、分類選択などで情報を検索できます。海外の食品安全情報の収集には是非ご活用ください。

なお、このデータベースに掲載されている情報に記載されている意見・見解・主張は、情報発信機関又はその情報内で取り上げられている機関等によるものであり、食品安全委員会の考え方と異なる場合がありますのでご注意ください。

世界の情報 (検索ページ)



15 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、報道関係者、食品関係事業者、研究者、行政担当者、消費者等の様々な立場の方と意見・情報を交換しています。

意見交換会

食品安全委員会は、広く国民に対して意見交換の機会を作るべく、どなたでも参加できる一般向けの意見交換会に力を入れています。2025年4月に、農薬の再評価をテーマとした意見交換会をオンラインで開催しました。

講師派遣

食品安全委員会は、委員や事務局職員を講師として派遣しています。2025年度は26回実施しました。今回は小島登貴子委員、杉山久仁子委員の講師派遣事例を紹介します。

講師派遣の依頼を随時受けつけています
(旅費以外の費用は原則不要)。
食の安全ダイヤルのメール窓口(裏表紙)
までお気軽にご相談ください。

① 小島登貴子委員 一高校生に講義一

埼玉県立川越女子高等学校
「スーパーサイエンスハイスクール特別講義」(6月)

川越女子高校を訪問し、1, 2年生の希望者12名を対象に、学生の関心が高い食中毒や遺伝子組換え食品をテーマに講義し、食品の安全を守る仕組みを学んでいただきました。

真剣にメモを取りながら多くを学び取ろうとする姿勢や、質疑応答の時間を目一杯活用して不明点を解消しようとする姿がとても印象的でした。日頃なかなか接することのできない高校生と意見交換ができた貴重な機会となりました。

学生からは、「新しい知識を習得できたことに満足した」、「食品安全行政への信頼が高まった」、「深掘りしたい」などの感想をいただきました。



埼玉県立川越女子高校

② 杉山久仁子委員 一生協組合員と対話一

生活協同組合コープながの「食の安全学習会」(3月)

コープ組合員及び行政関係者など(89名)を対象に、加熱調理による食中毒予防をテーマに講演しました。受講者にはハンバーグや唐揚げなど身近なメニューや、近年、家庭でも行われている低温調理を事例に、加熱不足による食中毒を防ぐための考え方を楽しく学んでいただきました。

杉山委員が特に強調した点は、「十分加熱できたかは見た目では判断できないこと」。この点について食品安全委員会の実験を元に具体例をあげて繰り返し説明し、自己判断で加熱時間を短くしたり加熱温度を下げたりしないことが大切であることなどを説明しました。

アンケートを見ると、杉山委員が強調した点を理解いただくとともに、「家族みんなで食中毒に気をつけたい」という感想もいただきました。また、「終始楽しく講演を聞くことができた」という嬉しい声もいただきました。



コープながの

関係省庁と連携したリスクコミュニケーション

食品安全委員会は様々な省庁と連携し、食品安全に関するリスクコミュニケーションや情報発信にも取り組んでいます。

意見交換会、親子向けイベント

2025年度は、食品中の放射性物質、食品添加物及び残留農薬等の安全に関し、消費者庁、厚生労働省、農林水産省と連携し、「食品安全に関する意見交換会(放射性物質、食品添加物及び農薬等)」と題して、全国4会場で一般消費者を対象とした意見交換会(対面及びオンライン)を開催しました。

また、「食べものの安全ってなあに?親子で学ぼう!体験しよう!」と題して、GOOD LIFEフェア2025(東京都、

9月)、みらいのたからばこ2025 in 大阪(大阪府、11月)に出展し、主に小学生とその保護者を対象に、食品中の農薬、添加物、放射性物質及び食中毒について学べるブース出展を行いました。ブースでは、パネル展示とそれに関連したクイズや塗り絵、ミニ講座を行いました。東京会場では約3,500名、大阪会場では約2,500名の方々にブースにお越しいただきました。



一般消費者向け
意見交換会



親子向けイベント
「親子で考える食の安全〇×クイズ」



親子向けイベント
「展示パネル(一部)」

トーク番組

食品安全の科学と国の制度、食品の安全リテラシーについて、国民の皆様楽しく考えていただくため、消費者庁が株式会社ユーザベースのNewsPicksとトーク番組を制作しました。

本番組に松永和紀委員が出演し、じゃがいもやカフェイン、農薬や食品添加物について、司会の成田修造さん、宮村優子さん、ゲストの杉浦太陽さんが感じていた身近な疑問についてフリートークを繰り広げています。また、

食品安全においては、体に摂り込む化学物質や微生物などの量を意識することが大切で、国の制度でどのように安全が守られているかなどについて、楽しくわかりやすく解説しています。

NewsPicksのコンテンツの中でも教育にフォーカスしたネット配信番組 EduPassion 及び YouTube で配信中です。



動画はこちら



<https://www.food-safety.caa.go.jp/np-syokuannliteracy>



食品安全モニター になりませんか？



食品安全委員会は、リスク評価の結果に基づく施策の実施状況等を確認するため、発足当初から毎年度「食品安全モニター」を公募しています。

食品安全モニターに任命された方には、主に3つの活動をお願いしています。

1

随時報告

日常生活で感じている食品安全に関するさまざまな課題や問題点を随時報告していただきます。いただいた報告は、必要に応じてリスク管理機関（厚生労働省、農林水産省、消費者庁等）へ共有しています。過去には、随時報告がきっかけとなり、「加熱時に生じるアクリルアミド」のリスク評価を行った実績があります。

2

課題報告

食品の安全に関する意識等を把握するためのアンケート調査に、年に1度回答いただきます。

3

情報の拡散

食品安全委員会のFacebookやXのアカウントなどをフォローしていただき、情報のシェアやリポストをお願いしています。

応募要項

- 毎年度、12月～1月に130人程度を募集、任期は1年間（最長5年まで延長可）。
- 応募資格は、大学等で食品に関連した分野を学んだ方、食品安全に関する業務に携わっていた方など。
- 食品安全モニター専用のeラーニング（食品安全の講義を提供期間中いつでも受講可）と、モニターを対象としたセミナーを無料で受講できます。

活動内容／
応募要項等はこちら



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

食品安全委員会では、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様々な形で情報発信を行っています。

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）

ホームページ <https://www.fsc.go.jp/> 食品安全委員会 検索

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

ホームページ



メールマガジン



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

Facebook



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

X



<https://www.fsc.go.jp/sonota/sns/x.html>

ブログ



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

YouTube



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