

10 食品安全委員会ホームページの情報提供

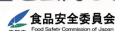
食品安全委員会のホームページでは、食品健康影響評価の結果や評価に関するQ&A、動画解説など、食品の安全に関する様々な情報を提供しています。

2025年に更新した主な情報を紹介します。是非ご活用ください。

1 有機フッ素化合物 (PFAS) の評価

食品安全委員会では2024年6月に有機フッ素化合物 (PFAS) の評価を公表したあと、評価書に関するQ&Aの公表、リスク評価の解説資料や解説動画などを公表しています。

有機フッ素化合物(PFAS)
評価に関する情報
～評価書を公開しました～



https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas_health_assessment.html

2 キッズページ

食品安全委員会では、食品の安全についてこども向けに分かりやすく解説した資料を用意しています。

「キッズボックス」は、食べ物の安全について親子で読んでいただきたい資料です。その他にも「科学の目で見える食品安全」、「お母さんになるあなたと周りの人たちへ」などの資料があります。また2025年には「うんこドリル (食べ物のひみつ)」を作成しました (P11参照)。

食品の安全について知ろう！



食べ物の安全についてお子さまと一緒に読んでいただきたいページです。



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

3 リスク評価結果の検索

「食品安全総合情報システム」にてこれまでの評価結果を容易に検索できます。評価書品目名での検索、50音順や時系列での並べ替えも可能です。

ホームページのトップページのバナー、「データベース等」>「食品安全委員会による評価書、QA等一覧 (50音順)」から、食品安全委員会が評価等を行った全分野について、50音順で危害要因 (ハザード) 毎の評価等の状況を確認することができます。

ハザード別検索

1～9 / A～Z / 漢字 / かな / 英字 / 数字 / 記号 / 空白 / 検索 / 一覧 / 50音順 / 時系列

1～5 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6

「1」で検索するハザード

品目名	評価書の状況	QAの状況
1.1.1 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.1.2 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.1.3 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.2.1 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.2.2 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.2.3 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.3.1 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.3.2 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり
1.3.3 トマトの加工品	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり	・食品健康影響評価書 (2019年12月) あり ・食品健康影響評価書 (2020年12月) あり



<https://www.fsc.go.jp/hazard/>

4 化学物質毒性評価データベース

食品健康影響評価書の中で健康影響に基づく指標値の根拠となった試験の情報を、化学物質毒性評価データベースとして公開しています。

食品添加物及び農薬について、「遺伝毒性」「毒性所見」「Point of Departure (経路、毒性試験名、期間、動物種、エンドポイント、LOAEL、NOAEL等)」「健康影響に基づく指標値 (ARfD、ADI等)」「安全係数」のデータが見られます。

食品添加物 ※159成分 (60成分の香料を含む) (2024年9月1日 現在)	急性毒性 慢性毒性 (亜慢性毒性)
農薬 ※424成分 (2025年3月31日 現在)	急性、亜慢性及び慢性毒性



https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/toxicological_database.html

5 食品の安全性に関する用語集

一般消費者を含む皆さまが食品健康影響評価を理解するために知っておいていただきたい用語を整理し、「食品の安全性に関する用語集」を公開しています。

「リスクアナリシスの考え方」「リスク評価」「毒性及び毒性試験」などの分野別での検索、50音順での検索が可能です。

食品の安全性に関する用語集

食品の安全性に関する用語集は、一般消費者が食品健康影響評価を理解するために知っておいていただきたい用語を整理したものです。

※ 用語集は、以下のとおり更新しています。(2024年12月)

- 食品健康影響評価に関する用語 (2024年12月)
- 食品健康影響評価に関する用語 (2024年12月)
- 食品健康影響評価に関する用語 (2024年12月)
- 食品健康影響評価に関する用語 (2024年12月)

検索したい分野をクリックしてください

リスクアナリシス (リスク評価) の考え方	リスク評価
・食品健康影響評価の考え方	・急性毒性
・慢性毒性	・慢性毒性
・遺伝毒性	・遺伝毒性
・生殖毒性	・生殖毒性
・発がん性	・発がん性
・アレルギー	・アレルギー
・その他の用語	・その他の用語

用語集一覧 (2024年12月現在) (2024年12月現在)



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

6 鳥インフルエンザ、豚熱の発生速報

高病原性鳥インフルエンザや、豚熱の農場での発生があった場合、食品安全委員会のホームページで情報提供するとともに、農林水産省のページのリンクをお知らせしています。なお感染した鶏や豚の畜産品を食べて人が感染することはありません。

https://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html





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付けております。