

仕様書

1. 件名

原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する諸外国の実態調査

2. 調査目的

- (1) 化学物質等のリスク評価を行うに当たっては、毒性学的なエンドポイントを設定するとともに、物質がヒトにどの程度影響を及ぼすかを検討するため、当該物質をヒトがどの程度摂取しているのか、すなわちばく露量を把握することが極めて重要である。
- (2) 一般的に、ばく露量を把握する際には、当該ハザードの食品への残留量/生成量と、食品の摂取量の積を用いることが多いが、現在食品安全委員会で用いている食品摂取量は、厚生労働省が平成 17～19 年度に行った調査結果に基づくものである。
- (3) 実際に、汚染実態調査等のデータが少ない料理については、その食品を原材料等の品目に細分化し、ばく露量を推定する必要があるが、原材料、重量、調理方法、調理時間等の情報が十分に入手できる料理は国内において限られている。
- (4) 我が国においては、食の外部化率（中食、外食の割合）は 44%（平成 25 年度、（公財）食の安全・安心財団調査結果）を占めており、食品摂取量を検討する上で料理の原材料等の情報を適切に取り扱うことは極めて重要である。
- (5) このため、本調査においては、原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する主要国での検討、運用状況等の情報を総合的かつ網羅的に収集することを目的とする。

3. 調査対象国

米国。また、以下 4 か国からいずれか 2 か国以上。

- ・英国、ドイツ、フランス及びオランダ

4. 作業内容

- (1) 原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する情報の収集、整理及び分析
 - ① 文献等の収集、整理及び分析

調査対象国各国の「食事摂取量データベース」策定のための調査手法のうち、以下の点に関し、商用データベース（別添 1）、国際評価機関及び各国政府機関のホームページ（別添 2）等を検索し、マニュアル等を入手すること。なお、入手したマニュアル等（各国主たるもの 1 報以上）については、内容を翻訳の上、分析すること。特に、原文が英語でないものについては原文に忠実に翻訳すること。

 - ・標準的なポーションサイズ（各品目について 1 回の食事ですべての量を摂取しているのか）の決定手法
 - ・料理を品目に細分化するための手法
例：組成係数（composition factor）、歩留まり係数（yield factor）、加工係数（processing factor）等の利用の有無
 - ・料理を品目に分解するための「標準調理法（Standard recipe）」の有無と「標準調理法（Standard recipe）」がある場合にはその設定手法

※これらの調査を行う場合には、「大量を一度に加工してから喫食する食品」と、「食品1つ丸ごと喫食する食品」あるいは「大きな食品を幾つかに分けてその一部を喫食する食品」について考え方が異なるかどうかを含めて行うこと。

② 調査対象国のうち少なくとも米国については、ホームページ等で公開されている情報源以外についても情報を収集するため、内閣府食品安全委員会事務局監督職員等（以下、事務局担当官という。）と相談の上、当局の担当者と直接接触（メール、電話等でも可）し、4（1）①の事項を調査すること。

③ 本調査の情報収集及びとりまとめに際しては、契約者が作成する案について、事前に事務局担当官及び有識者と調整して了承を得ること。翻訳及び取りまとめに際しては、「別添3」に示す用語集等を参考にして、正確な用語を用いるよう努め、必要に応じて、事務局担当官指示のもと、有識者等の確認を得ること。

なお、情報収集及び取りまとめは、作業内容に応じて以下の(ア)又は(イ)の要件のうち少なくとも一つを満たす者が実施すること。

(ア) 生化学、農芸化学、生物学、有機化学、医学、栄養学等に科学的知見を有する者（学位等）

(イ) 生化学、農芸化学、生物学、有機化学、医学、栄養学等の分野における論文（英文、邦文）の検索・要約作成等の業務経験（研究等を含む）を有する者

④ 4（1）③における有識者の選定に当たっては、事前に事務局担当官と協議すること。

(2) 留意事項

上記（1）を行う際には、以下の点に留意する。

① 専門用語については、日本語訳を行った上で、原文の用語等をかっこ書で併記すること。

② 翻訳中に、明らかに間違いと思われる箇所を見出した場合には、翻訳を赤字で記入して「*」を付記し、欄外に赤字で修正理由を記載すること。

(3) 調査結果の報告会開催

① 本調査で得られた内容について、調査結果の報告会を開催すること。

② 調査結果の報告会を開催する際は、原則として食品安全委員会事務局会議室を使用することとし、開催日時、構成等について、事前に事務局担当官の了承を得ることとする。

(4) 成果物の作成

報告書を作成する際には、以下の点に留意し作成すること。

① 調査報告書は、得られた内容を体系的に整理、分析を行い、図形等を用いて分かりやすいものにするよう努めること。

② 調査報告書の冒頭に「調査の概要」として、調査内容や成果等について、要約を作成すること。

- ③ 調査報告書（製本版）は、日本工業規格A列4番(A4サイズ)で作成すること。
- ④ 調査報告書（CD-ROM）は、PDF形式(OCR処理済み)及び編集可能な保存形式のファイル(ワード、エクセル等)で作成すること。
- ⑤ 成果物（案）が出来た段階で、速やかに事務局担当官と検討・調整を行うこと。

5. 契約期間

平成28年1月15日～平成28年3月31日

6. 作業スケジュール

平成28年	1月	文献等の収集・整理の方法等に関する打合せ
平成28年	1月	文献等の収集・整理、調査報告書（案）の作成
	～3月	
	3月	調査報告書の作成、調査結果報告会の開催
	3月31日	成果物の提出期限

平成28年3月31日までに成果物を提出すること。

7. 成果物

- (1) 調査報告書（製本版） 50部
- (2) 調査報告書（CD-ROM） 20部
- (3) 収集した文献等（原著及び和訳） 1部

8. 納品期限

すべての成果物を契約期間の満了日までに納品すること。

9. 監督職員（人事異動の場合は後任者等による）

内閣府食品安全委員会事務局 評価第一課評価技術企画室 専門職 山原 洋佑

10. 検査職員（人事異動の場合は後任者等による）

内閣府食品安全委員会事務局 評価第一課評価技術企画室 課長補佐 堀部 敦子

11. 連絡調整

作業の実施に当たっては事前に事務局担当官と連絡を密にとることとし、作業中においても、6に記載した作業スケジュールの段階ごとに、作業の進捗状況を報告すること。なお、作業の遅延、業務の実施に当たって疑義等が生じた場合には、速やかに事務局担当官の指示に従うこと。

12. 技術提案の遵守

本件は一般競争入札・総合評価落札方式（調査）の手続きを経て行うものであり、本仕様書及び技術提案書に記載した内容については誠実に履行すること。

13. その他

- (1) 本業務により知り得た成果については、許可なく第三者に譲渡してはならない。
- (2) 本調査を実施するに当たり、調査期間中に食品に係る緊急な危害情報を入手した場合は、速やかに事務局担当官へ通報すること。
- (3) 成果物のうち、調査報告書は、内閣府食品安全委員会が運営する食品安全総合情報システムにより一般公開するが、収集した文献等（原著及びその和訳）については、公開することにより、個人及び企業の知的財産権が開示され、特定の者に不当な利益又は不利益をもたらすおそれがあるため、非公開とする。

別添 1 検索対象の商用データベース等について

TOXLINE (TOXNET)

CA (STN International)

MEDLINE

PubMed

JST (科学技術振興機構)

医学中央雑誌

Google Scholar

その他国内外の主要な DB 等

別添 2 国際評価機関、各国政府機関等について

経済協力開発機構 : Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD)

世界保健機関 : World Health Organization (WHO)

コーデックス委員会 : Codex Alimentarius Commission (CAC)

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 : Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

欧州委員会 : European Commission (EC)

欧州食品安全機関 : European Food Safety Authority (EFSA)

米国食品医薬品庁 : Food and Drug Administration (FDA)

米国環境保護庁 : Environmental Protection Agency (EPA)

米国毒性物質疾病登録機関 : The Agency for Toxic Substances and Disease Registry (ATSDR)

米国産業衛生専門家会議 : American Conferences of Governmental Industrial Hygienists (ACGIH)

英国環境・食料・農村地域省 : Department for Environment, Food and Rural Affairs (DEFRA)

仏食品環境労働衛生安全庁 : ANSES

独連邦リスク評価研究所 : BfR

International Life Sciences Institute (ILSI)

その他の国際評価機関、各国政府機関等 (日本国内のものを含む)

別添 3

内閣府食品安全委員会 : 「食品の安全性に関する用語集 (第 5 版、ビジュアル版)」

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

国立衛生試験所安全性生物試験研究センター : 「毒性試験用語集」

<http://www.nihs.go.jp/center/yougo/>

その他、国内外の学会や調査、研究機関の用語集で主要なものなど