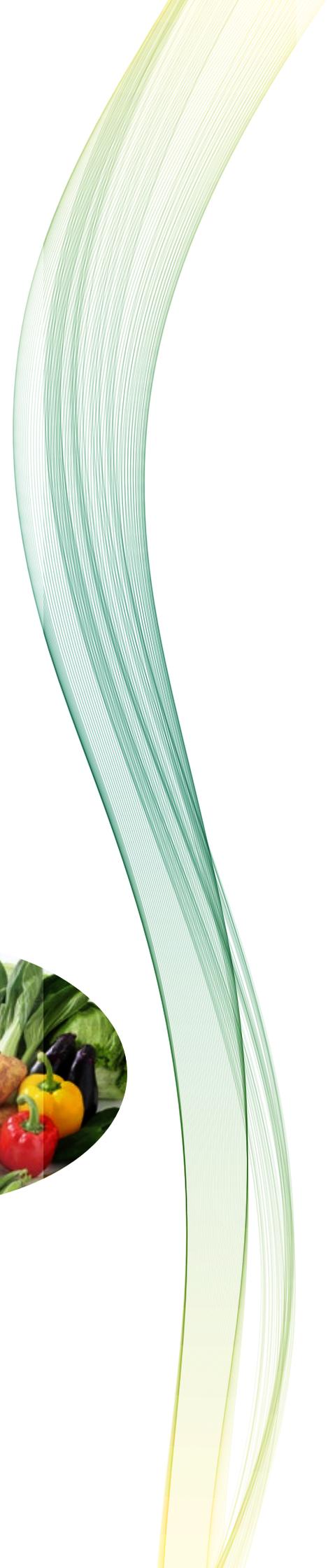


# 食品安全委員会

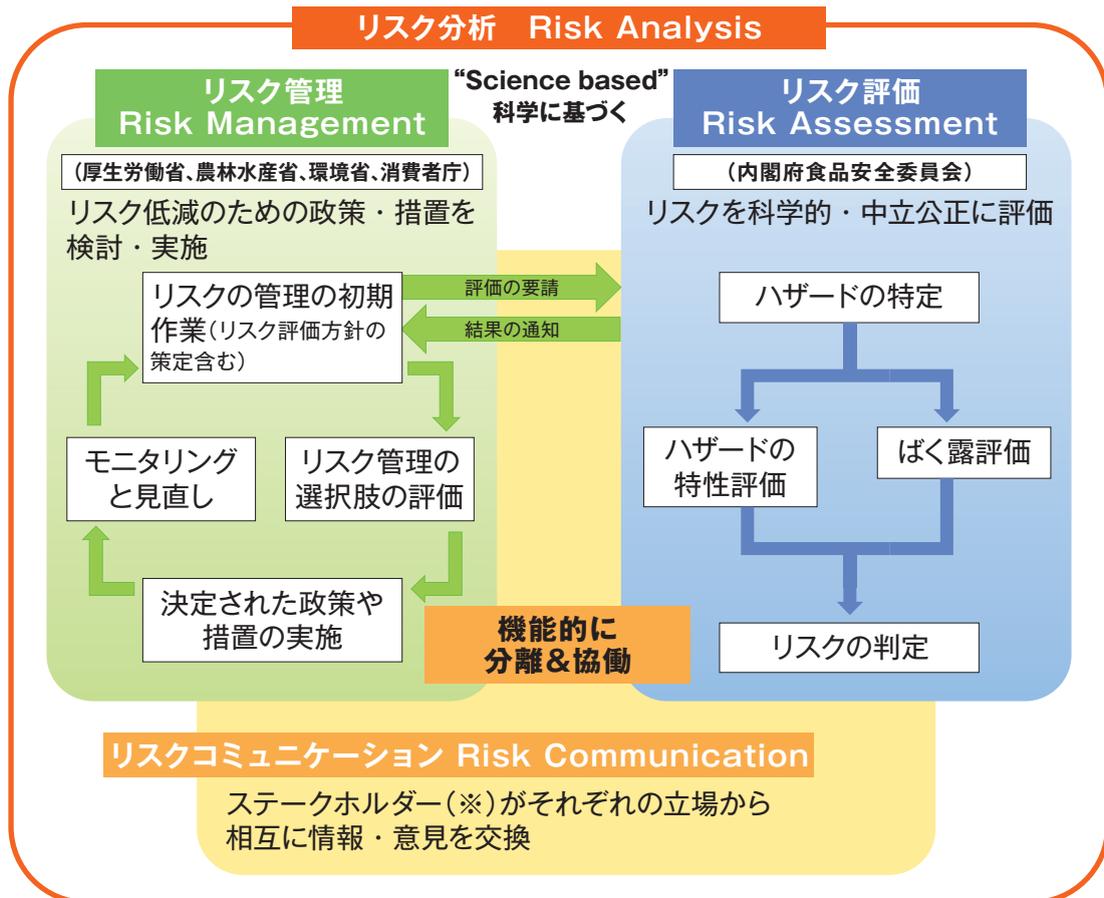
Food Safety Commission



# 「食の安全」を科学する

食品安全委員会は、国民の健康保護を最優先として、食品の安全性を確保するためのリスク評価や、リスクコミュニケーションに取り組んでいます。

## 食品の安全性を確保するしくみ(リスク分析)



※ステークホルダー

関与者、利害関係者のこと。一般市民（消費者、消費者団体）、行政（リスク管理機関、リスク評価機関）、メディア、事業者（一次生産者、製造業者、流通業者、業界団体など）、専門家（研究者、研究・教育機関、医療機関など）といった者が該当。

## リスク分析

出典：食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」

食品中に含まれるハザード（ヒトの健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態）を摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを低減するための考え方。

リスク管理、リスク評価及びリスクコミュニケーションの3つの要素からなっており、これらが相互に作用し合うことによって、より良い成果が得られる。

用語集のリンクはこちらから。  
ぜひご活用ください。



## ◎業務内容

リスク評価

研究・調査

リスクコミュニケーション

国内外の情報の収集・発信

国際協調

## ◎組織

食品安全委員会は7名の委員（常勤4名、非常勤3名）で構成されています。毎週開催される食品安全委員会は公開で行われています。リスク管理機関(\*)から諮問を受け、専門調査会やワーキンググループでの審議結果をもとに、リスク評価（食品健康影響評価）を決定し、リスク管理機関に通知しています。なお、リスク管理機関は、食品安全委員会の評価を踏まえ、基準値や使用基準の設定等を行い、指導や規制を行います。

※リスク管理機関：厚生労働省、農林水産省、環境省、消費者庁

事務局では、評価に必要な科学的知見の整理、リスク管理機関との連絡調整、リスクコミュニケーションを行っています。事務局長以下常勤職員、技術参与、期間雇用職員で構成されています。

### ◆食品安全委員会

委員長：山本 茂貴…微生物学

委員：香西 みどり…消費者意識・消費行動(調理科学)

委員：浅野 哲…毒性学

委員：松永 和紀…リスクコミュニケーション

委員：川西 徹…化学物質(代謝・動態)

委員：吉田 充…食品の生産・流通(生物有機化学)

委員：脇 昌子…公衆衛生学

◆専門調査会

◆ワーキンググループ

事務局

事務局長

事務局次長

総務課

評価第一課

評価第二課

情報・勧告広報課

リスクコミュニケーション官

評価情報分析官

評価技術企画室

※1 食品添加物、農薬、食品用器具及び容器包装、食品中の汚染物質等のリスク評価

※2 動物用医薬品、肥料・飼料等、微生物、ウイルス、寄生虫、プリオン、かび毒、自然毒等、新開発食品、特定保健用食品、遺伝子組換え食品等のリスク評価

※3 *in silico*評価方法等の新しいリスク評価方法の検討

# リスク評価

食品に含まれる微生物や化学物質がヒトの健康に与えるリスクを、科学的知見に基づいて評価しています。リスク評価は、主にリスク管理機関からの要請を受けて行いますが、食品安全委員会が必要と判断したハザードについてもリスク評価（自ら評価）を行っています。

食品安全委員会には年間計画等を調査・審議している企画等専門調査会とハザードごとの専門調査会、そしてワーキンググループが設置されており、200名以上の専門委員(大学・研究機関の研究者など。非常勤。)がそれぞれの専門分野に応じて、担当するハザードのリスク評価を行っています。

## 専門調査会

企画等専門調査会  
添加物専門調査会  
農薬第一専門調査会  
農薬第二専門調査会  
農薬第三専門調査会  
農薬第四専門調査会  
農薬第五専門調査会  
動物用医薬品専門調査会

器具・容器包装専門調査会  
汚染物質等専門調査会  
微生物・ウイルス専門調査会  
プリオン専門調査会  
かび毒・自然毒等専門調査会  
遺伝子組換え食品等専門調査会  
新開発食品専門調査会  
肥料・飼料等専門調査会

## 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  
評価技術企画WG  
香料WG  
ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するWG

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。



※2021年7月現在

食品添加物295件、農薬1120件、動物用医薬品608件、器具・容器包装19件、汚染物質等68件、微生物・ウイルス23件、プリオン73件、かび毒・自然毒等14件、遺伝子組換え食品等312件、新開発食品94件、肥料・飼料等259件のリスク評価が終了しています。(2003年7月1日設立以降2021年4月1日まで)

## ◎これまで行った主な評価案件

### ◆デオキシニバレノール (DON) 【かび毒・自然毒等専門調査会】 2019.12.24

DONは麦類の赤かび病の原因となるカビが作り出すかび毒です。日本では、1950年代に赤かび病の被害を受けた米・麦を摂食した人や家畜の間に急性赤かび中毒症が多発しました。

食品安全委員会では、2010年に評価を行い、DONの耐容一日摂取量を1  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定しました。その後、厚生労働省から食品中のDONの規格基準の設定について諮問を受けて再評価を行い、2019年12月、通常の食生活においては、小麦由来食品からのDONの摂取により健康影響が生じる可能性は低いとの評価結果をまとめました。

詳細はこちら



## ◆硫酸コリスチン【薬剤耐性菌に関するWG】 2021.2.2

硫酸コリスチンは、大腸菌やサルモネラなどに効く抗菌性物質で、1950年代から動物用医薬品や飼料添加物として使用されてきました。2017年、食品安全委員会は硫酸コリスチンが家畜に使用された結果、選択される薬剤耐性菌について、リスクの程度は評価区分4段階のうち上から2番目の中等度であると評価しました。この評価結果を受けて、農林水産省は2018年にコリスチンの飼料添加物としての指定を取消すとともに、動物用医薬品としてのコリスチン製剤の使用を第一次選択薬が無効の場合に限定しました。

その後、食品安全委員会は新たな情報を加えて、再度、評価を行い、2021年、硫酸コリスチンの家畜に使用した場合のリスクの程度は一段階下げて低度であるとの評価結果をまとめました。

詳細はこちら



## 新たな評価方法等の活用に向けて

科学は進歩します。そのため、食品安全委員会が行っているリスク評価にも、科学の進歩に伴い、常に、新しい評価方法を取り入れていくことが必要です。

例えば、代謝物や不純物のように、ごく微量なため動物試験が難しい化学物質については、物質の構造に着目し、コンピューターを活用して毒性を類推する *in silico* 評価方法が開発されています。

食品安全委員会では、過去の膨大な試験データ等をもとに物質の構造からその毒性を予測する (Q)SAR や、数理モデルを用いて物質の毒性を解析するベンチマークドーズ法等の評価への活用を進めています。

## 研究・調査

リスク評価を行うために必要なデータや情報を得るため、公募型委託研究と請負調査を実施しています。

研究等を実施するにあたっては、今後5年間に推進すべき研究・調査の方向性を明示した「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（ロードマップ）を策定し、研究・調査の計画的・戦略的実施をはかっています。加えて、毎年度、優先して実施すべき課題を決定しています。

### ◎食品健康影響評価技術研究

リスク評価やそのガイドライン策定などに必要な知見を得るために実施する研究です。

### ◎食品安全確保総合調査

リスク評価等を行うために必要な情報とデータの収集・整理・解析などを行います。

# リスクコミュニケーション

食品安全委員会は、リスクやそれに関連する要因などについて、一般の皆様（消費者、消費者団体）、行政（リスク管理機関）、メディア、食品関係事業者（一次生産者、製造業者、流通業者、業界団体など）、専門家（研究者、研究・教育機関、医療機関など）といった関係者（ステークホルダー）と相互に情報や意見を交換するリスクコミュニケーションを行っています。

・詳しくは：リスクコミュニケーションのあり方について

[http://www.fsc.go.jp/osirase/pc2\\_ri\\_arikata\\_270527.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/pc2_ri_arikata_270527.html)



## リスクコミュニケーションの主な取組

### ◎食品安全に関する情報交換

食品安全委員会では、「食品の安全」に関する科学的な知識を普及・啓発するため、各種取組を行っています。また、社会の変化に対応してウェブ会議システム等のツールも活用しています。

#### <精講：食品健康影響評価>

- ・対象者：食品事業者、研究者等
- ・目的：食品安全委員会のリスク評価について、評価の過程や結果について理解を深める。

#### <地方公共団体と共催の意見交換会>

- ・対象者：学校教育関係者（栄養教諭、学校栄養士等）  
食品関係事業者

その他、各団体等の要請に応じて、講師の派遣や食品安全を守る仕組み等に関心のある中学生、高校生、大学生等からの訪問学習の受入れも行っています。

### ◎意見交換

リスク管理機関と連携し、食品安全に係る意見交換会を実施しています。

消費者団体、報道関係者、事業者団体、関係職能団体、学術団体、地方自治体等の食品安全担当者などを対象に、意見交換や情報提供を行っています。



報道関係者とのオンライン意見交換会の様子

### ◎食の安全ダイヤル

消費者からの食品安全に関する質問を、電話とメールフォーム（意見等登録システム）で受け付けています。

電話：03-6234-1777（平日10:00～12:00、13:30～17:00）

メールフォームURL：<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>



### ◎様々な媒体を活用した情報配信

ホームページ、Facebook、ブログ、メールマガジン、YouTube、広報誌「食品安全」などによって、情報を発信し、関係者との情報共有を図っています。（裏表紙参照）

## 国内外の情報の収集・発信

ヒトの健康に影響を及ぼしている海外の事例、ハザードやリスク評価に関する情報を集めて整理し、厚生労働省、農林水産省を含むリスク管理機関等と共有しています。これらの情報は食品安全総合情報システムに登録し、「食品安全関係情報」として、ホームページを通じて提供しています。

また、ハザードについて国内外の情報を収集し、分かりやすく整理した「ファクトシート※」を作成し、ホームページに掲載しています。

※ファクトシート

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」。

### 食品安全モニター

全国から公募・選考した方々（約450名）に「食品安全モニター」を依頼し、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。食品安全モニターからの意見・提案や食品安全に関するアンケート調査結果はホームページに掲載しています。

## 国際協調

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を行っています。

### ◎海外の食品安全を担う機関との協力

食品安全委員会は、これまで、以下の国際機関と協力覚書（MOC）を交換し、協力関係を構築してきました。

本 MOC に基づき、リスク評価の手法・個別の課題についての情報交換・意見交換を行い、リスク評価を担当する機関との更なる連携強化を図っています。

- ◇EFSA（欧州食品安全機関）
- ◇BfR（ドイツ連邦リスク評価研究所）
- ◇ANSES（フランス食品環境労働衛生安全庁）
- ◇FSANZ（オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関）
- ◇ASAE（ポルトガル経済食品安全庁）
- ◇DTU（デンマーク工科大学）



国際セミナーの様子

### ◎国際セミナー

食品のリスク評価に関する様々な課題について、海外から専門家を招へいしてセミナーやシンポジウム、国際会議を開催しています。また、ウェブ会議システムやメール等を活用して情報交換を実施しています。

## 食品安全委員会ホームページ

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

食品安全委員会や意見交換会等の資料など、様々な情報を掲載しています。大切な情報は「重要なお知らせ」に掲載しています。



公式 Facebook



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



オフィシャルブログ



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



メールマガジン  
食品安全 e-マガジン



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

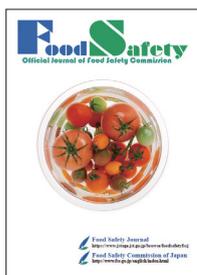


公式YouTube  
チャンネル



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

## 英文 ジャーナル



ヒトの健康に関わる食品安全分野の科学技術情報を収集して発信し、食品のリスク評価のための科学技術の進展を促進することを目的としています。

「Food Safety」への原著論文や総説の投稿をお待ちしております。

<https://www.jstage.jst.go.jp/browse/foodsafetyfscj>



## 広報誌 「食品安全」



食品安全委員会の活動の紹介、食品健康影響評価の解説 等

[http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k\\_index.html](http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html)



所在地

## 内閣府食品安全委員会事務局

〒107-6122

東京都港区赤坂 5-2-20 赤坂パークビル 22 階

電話：03-6234-1166

FAX：03-3584-7390

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

▶▶▶ 東京メトロ 千代田線

「赤坂駅」3b番 徒歩約 5 分

▶▶▶ 東京メトロ 丸の内線・銀座線

「赤坂見附駅」10番 徒歩約 10 分

▶▶▶ 東京メトロ 南北線・銀座線

「溜池山王駅」7番・10番 徒歩約 10 分

