

04 | 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、報道関係者、食品関係事業者、研究者、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。

2021年度は、新型コロナウイルス感染症のまん延状況を踏まえ、ウェブサイトやSNS(ソーシャルメディア)、YouTube等を活用した情報発信を行いながら、新しい生活様式を踏まえたオンラインによる意見交換等にも取り組みました。

ウェブサイトやSNS、YouTubeを活用した情報提供

□動画コンテンツを公開

動画コンテンツによる情報発信を積極的に行いました。6月7日には、「世界食品安全の日」の取組に初めて参加し、佐藤洋前食品安全委員会委員長の出演により食品のリスク評価の仕組みなどを紹介する「食品安全はみんなの仕事」を公開。

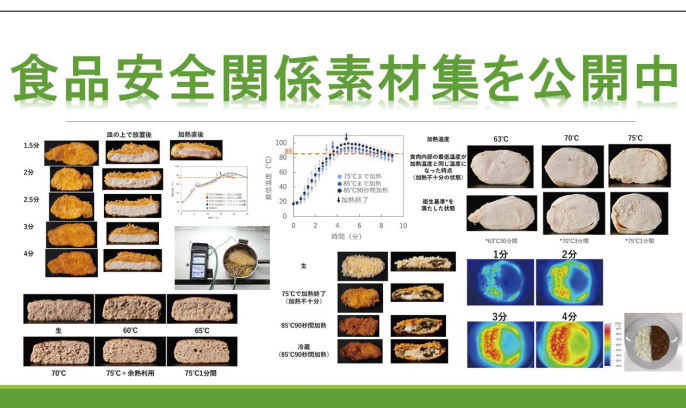
最近のSNS上では、サラダチキンやチャーシューなどを低温調理で作るレシピが散見されますが、中には加熱不十分なものも見られます。このため、調理科学が専門の香西みどり委員の出演により、10月「鶏肉編」、11月「豚肉編」、12月「牛肉編」として、安全な低温調理法を紹介する動画を公開し、年末年始にかけテレビ、新聞などでも取り上げられました。続いて、3月には、加熱と調理の動画「唐揚げ編」を公開し、大変多くの方にご視聴いただきました。



□食品安全関係素材集を公開

今まで掲載していた食中毒微生物の電子顕微鏡写真の他に、新たに食品を加熱調理した際の写真や温度のデータをまとめて食品安全関係素材集として公開しました。

具体的には、「食肉の低温調理」「ハンバーグの調理」「トンカツの調理」「鶏の唐揚げの調理」「電子レンジによる加熱」などの項目別に、加熱不足の肉料理の断面写真や、調理温度のグラフ、電子レンジで加熱した時の温度分布のデータなどを掲載しています。「内閣府ホームページ利用規約」を踏まえていただければどなたでも利用できますので、ぜひご活用ください。



食品安全関係素材集 <http://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/>

オンラインで行ったリスクコミュニケーション

意見交換会はすべてオンラインもしくはオンラインと対面のハイブリッド開催としました。対面からオンラインとなったことで難しくなっていた双方向での意見・情報の交換については、オンライン上でグループワークの手法を試みたり、反応ボタンやリアルタイムアンケートの機能を使い、参加者の考え方を共有したりしながら進めるなど工夫しました。この結果、参加者からは「全国どこからでも参加できる」、「スクリーンに投影するより資料が見やすい」と好評をいただきました。

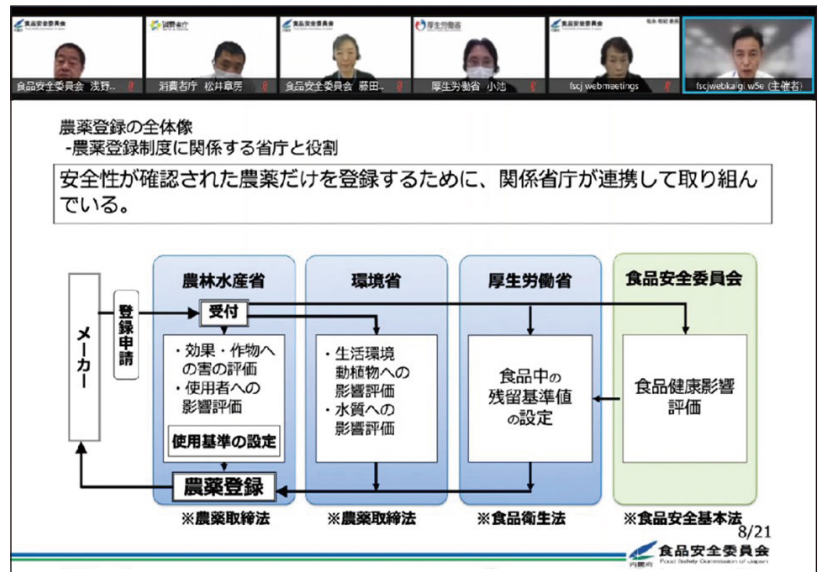
□ 報道関係者との意見交換会

食品安全委員会は、報道を通じて、科学的知見に基づく食品の安全に関する情報が幅広く国民に届くよう、報道関係の方々との意見交換会を重視しています。季節性や話題性を踏まえつつテーマ設定を行い、オンラインで意見交換会を開催しました。昨年のテーマは以下のとおりです。

7月 「新体制の食品安全委員会について」

9月 「農薬の再評価」

12月 「加熱不足による食中毒を防ぎたい
～肉を安全に調理するポイント」

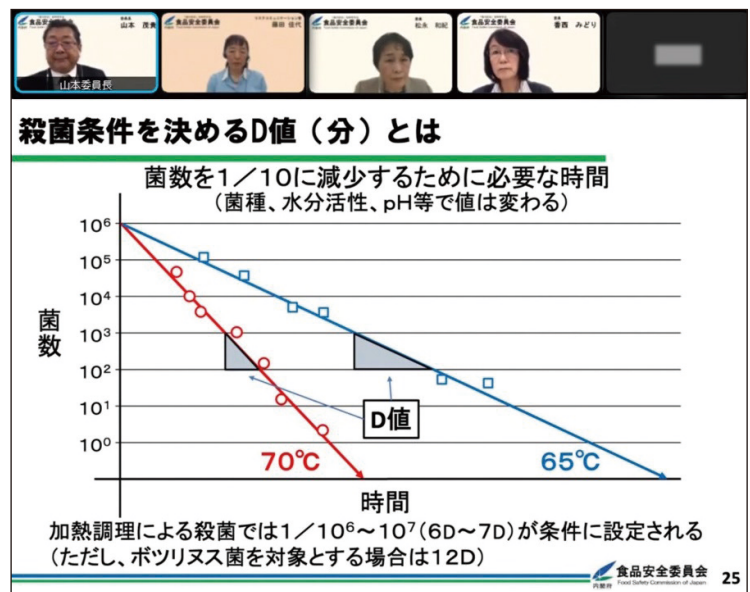


□ 講座「精講」

テーマ 食中毒を起こす微生物の性質と牛肉を安全に調理するポイントを知ろう

「精講」は事業者、研究者など食のプロフェッショナルを対象に、食の安全に関する科学について専門家が詳しく解説する講座です。3月に微生物学の専門家である山本茂貴委員長と、調理科学の専門家である香西みどり委員が、主に牛肉の調理の疑問に応え、科学的なデータに基づいて情報提供する講演会を開催しました。「牛肉は表面しか菌がないはず」というのは思い込みで、細菌は肉の内部に浸潤していくことなどを詳しく解説しました。オンラインということもあり、全国から180名以上の参加があり、食品事業者の視点からの質問も多く、精講にふさわしい内容となりました。

(動画はYouTubeで公開しています。)



□講師派遣

食品安全に関する講座として、教育機関、地方公共団体、消費者団体、関係職能団体、事業者団体等が主催する意見交換会やセミナー等に講師を派遣しています。

京都府(京都府立大学)、沖縄県(美里工業高校)、名古屋市(名古屋女子大学)との共催で、高校生や大学生向けの意見交換会をオンラインで開催したほか、国際医療福祉大学、東海大学、長浜バイオ大学、三重大学に講師を派遣し、大学生向けの講義を行いました。また、各団体が主催する講演会の要望に応じて、「食中毒」、「食品添加物」、「農薬」、いわゆる「健康食品」や「リスクコミュニケーション」といったテーマについて講演を行いました。

意見交換会（情報提供後にグループワーク）

自治体と意見交換会の共催（沖縄県の事例）



テーマ：食中毒の予防（2021年9月30日開催）

高等学校の授業2コマで実施
グループワークはTwitterで食中毒について自分ならどのようにつぶやくかを議論
(受講生は調理を専門とする生徒)



参加者の感想（抜粋）

- 食中毒の怖さが理解できた
- 鶏肉の生焼けの危険性がわかった
- 肉を洗わないという理由が理解できた
- 皆でツイートを考えるのが面白かった
- 料理人になったときは仕事に責任を持ちたい

2021年度その他共催開催自治体：京都府、名古屋市

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

□訪問学習受け入れ

食品安全を守る仕組み等に関心のある中学生、高校生、大学生等の訪問学習を積極的に受け入れていきます。本来なら食品安全委員会の見学などをしていただきたいところですが、昨年度はコロナ禍のため、オンラインで行いました。6月は防衛医科大学学生と「食品の安全を守るしくみ-リスク評価-」の情報提供と意見交換を行いました。また、12月には慶應義塾大学大学院の学生に「食品添加物の安全性評価」や「いわゆる健康食品に関する情報提供」をテーマとして授業を行いました。

講師派遣、訪問学習にご関心がある方は、食の安全ダイヤル(裏表紙)までお問合せ下さい。

□全国食品安全連絡会議

食品安全委員会は、全国の保健所や都道府県の食品安全部署との連携を強化するために「全国食品安全連絡会議」を開催しています。令和3年度は「農薬の安全性の確保の仕組み」や「オンラインを利用したリスクコミュニケーションの事例」についての情報を提供しました。

2021年度 食品健康影響評価事業等功労者大臣表彰が行われました

2022年4月20日、2021年度の食品健康影響評価事業等功労者大臣表彰の表彰式が行われ、佐藤洋氏(東北大学名誉教授)、高橋久仁子氏(群馬大学名誉教授)、田村豊氏(酪農学園大学名誉教授)の3氏が受賞しました。表彰式では若宮内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)から3氏に対し、「食品を巡るリスクも多様化する中で、科学的知見に基づき、客観的な立場で、中立公正に食品のリスク評価を行うことは、食品の安全の確保にとって極めて重要です。また、リスク評価の結果や食品の安全性について、正確に分かりやすく情報提供していくことが不可欠です。この分野で多大な功績があった皆様を表彰できますことは、私にとっても大きな喜びであるとともに、今後、この分野で活躍される人の励みになれば幸いです。」とお祝いの言葉が送られました。



写真左から、田村氏、佐藤氏、若宮大臣、高橋氏、鋤柄事務局長

令和3年度食品健康影響評価事業等
功労者大臣表彰受賞者インタビュー

<http://www.fsc.go.jp/sonota/hyosho2021.html>

05 | 海外情報の収集と翻訳・発信

■食品安全関係情報 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial>

食品安全委員会は、設立当初から世界の国際機関や各国政府機関等が発表した食品安全に関する情報を収集し、取捨選択・分析の上で、日本語の要旨を作成し公開しています。2022年3月末時点で公表されている情報はおよそ3万件。WHO(世界保健機関)などの国際機関や、FDA(米国食品医薬品庁)、FSA(英国食品基準庁)など英語圏の政府機関のみならず、ANSES(フランス食品環境労働衛生安全庁)、BfR(ドイツ連邦リスク評価研究所)など非英語圏の情報も対象としています。

海外情報は毎日収集

食品安全委員会では、毎日100以上の海外の公的機関が発表する情報を探索し、日本語の要約を日報として作成しています。この日報は、関係省庁などに共有しているほか、最近では農林水産省が発行する専門家向けのメーリングリストにも情報を提供しています。

また、日報の中でも特に重要な情報を選定・分析し、概ね二週間に一回、食品安全委員会の委員が専門家の視点で精査・確認した情報を、食品安全委員会のウェブサイトで公開しています。

このように、食品安全委員会の委員が世界の最新の情報を確認することにより、食品安全に関する新たな動きをいち早く把握し、必要があれば対策を検討することができます。これらの情報は、食品安全委員会のウェブページを検索することにより、どなたでも利用できます(右図参照)。

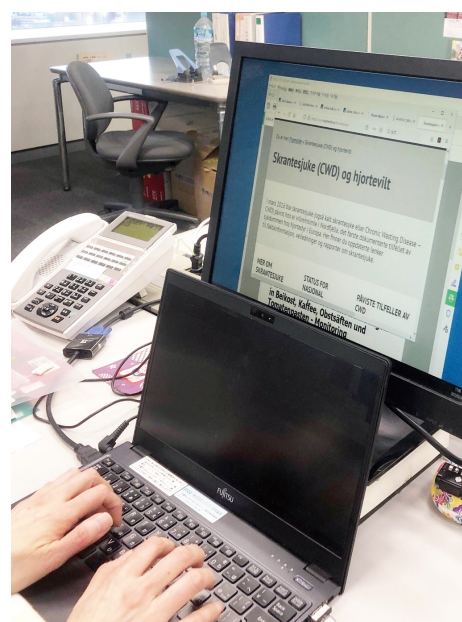
科学的かつわかりやすい翻訳、発信

情報を探索し、選定、翻訳しているのは専門のスタッフ10人。語学専門の6人と、科学的バックグラウンドを持つ4人です。

海外情報の記事の妥当性については、その情報単独の内容だけでなく、以前に出された関連情報なども突き合

わせて検証し、内容を深く理解します。海外の公的機関のプレスリリースだけでなく、メディアの記事、専門誌に掲載された記事・学術論文まで目を通し、科学的な観点からのチェックも行います。各国の政策や制度、専門用語などについても学ぶことが欠かせません。そのうえで、正確でわかりやすい記事になるように表現を工夫しています。例えば、「～は健康に悪影響がある」という情報は無数に存在しますが、それらが真に科学的に妥当な方法で証明され、信頼するに足る情報であるのか、検証するのは容易ではありません。しかし、食品安全委員会では、このように知識と経験を積み重ねたスタッフがチームとなって海外情報を分析して翻

訳記事を作成し、科学的に正確でわかりやすい情報をお届けしています。



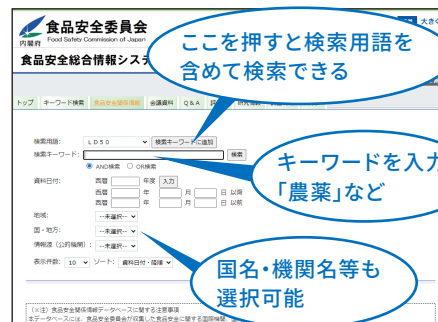
ノルウェー語の情報を収集中のスタッフ

データ検索の方法

海外情報の検索ページからの検索が便利です

トップページ右カラムの「**食品安全情報のデータベース検索**」をクリック

「**食品安全関係情報**」のタブをクリックし、必要なキーワードや国名などを入力



06 | 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み、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、国際会議等についてはオンラインで開催されました。下記の会議等について、委員、専門委員又は事務局職員が参加し、各国の専門家との情報・意見交換等を行いました。

5月 | FAO/WHO合同残留農薬専門家会議(Extra JMPR)

6月 | EFSAアレルゲン性評価に関するオンラインワークショップ

7月 | 第36回経済開発協力機構(OECD)農業作業部会

7月 | 2021食品安全に関する国際食品保全学会

8月 | 第11回生命科学における動物実験代替法に関する国際会議

10月 | レギュラトリーサイエンスに関する国際会議(GSRS)2021

10月 | EFSA複合ばく露のリスク評価に関するオンライン国際ワークショップ

3月 | 食品安全委員会と欧州食品安全機関との第7回定期会合

3月 | 第3回国際食品機関長フォーラム(IHFAF)

コーデックス委員会

7月 | 第25回コーデックス食品残留動物用医薬品部会CCRVDf

9月 | 第52回コーデックス食品添加物部会CCFA

9月 | 第46回コーデックス食品表示部会CCFL

10月 | 第8回コーデックス薬剤耐性に関する特別部会TFAMR

3月 | 第52回コーデックス食品衛生部会CCFH

欧州食品安全機関との第7回定期会合の開催

2022年3月15日、欧州食品安全機関(EFSA:European Food Safety Authority)と第7回定期会合をオンラインで開催しました。

この定期会合は、2009年に食品安全委員会とEFSAが協力文書(MOC:Memorandum of Cooperation)を締結して以降、日本と欧州において交互に開催しているものです。

今回の会合では、食品安全委員会及びEFSAともに設立して20年を迎える中、両組織のリスク評価及びリスクコミュニケーションにおける近年の活動や今後の課題などについて意見交換し、リスク評価等の複雑化・高度化などによる課題に対する認識を共有しました。

これらの課題に対応していくため、山本 茂貴 食品安全委員会委員長とベルンハルト・ウル 欧州食品安全機関長官は以下のことに合意しました。



1. 食品安全関係者の連携・協力体制を更に進めていくこと。
2. 食品安全のリスク評価及びリスクコミュニケーションに関する技術的会議を開催すること。

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、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。

英文電子ジャーナル「Food Safety」

http://www.fsc.go.jp/food_Safety_official_journal.html



07 | 研究・調査事業

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(2022年度分)

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。研究・調査の実施に当たっては、研究・調査の目標及びその達成に向けた方策(道筋)を示した「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」(2010年12月16日食品安

全委員会決定、最終改正2019年8月27日)を踏まえ、毎年度、優先的に実施すべき研究・調査課題を決定し、公募を行っています。

2022年度に新たに採択する研究・調査課題については、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次の7課題に決定しました。

- 国内の鉛ばく露の実態と小児の神経発達への影響に関する研究
- 鶏肉のフードチェーンを通じたカンピロバクターの定量的動態解析とリスク低減効果の評価に向けた研究
- 誘電泳動法を用いた細胞分離・捕捉技術の確立によるViable But Non-Culturable状態のカンピロバクターの網羅的特性解析
- アニサキス食中毒リスク評価に関する調査研究
- Campylobacter jejuni*における未解明な環境適応機構に対する新しいアプローチの確立
- 化学物質による非遺伝毒性発がんの新規リスク予測・評価手法の開発
- アレルギーを含む食品のファクトシートのための科学的知見の収集等に関する調査(乳、麦類)

これまで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の報告書等はこちらをご覧ください。

研究 http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_ichiran.html

調査 http://www.fsc.go.jp/chousa/sougouchousa/chousa_kadai.html

食品健康影響評価技術研究成果発表会(2020年度終了分)

2020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、2022年3月2日に、成果発表会をオンラインで開催しました。

導入遺伝子が存在しない宿主ゲノム遺伝子発現 改変植物由来食品の安全性評価点の解明

(千葉大学大学院園芸学研究院 児玉 浩明)

メチル水銀の脱メチル化機構における食品中の水銀/ セレンのバイオジェニックナノ粒子形成

(千葉大学大学院薬学研究院 小椋 康光)

二値反応の用量反応データを対象とした ベンチマークドーズ計算ソフトウェアの開発研究

(京都大学大学院医学研究科 西浦 博)



食品健康影響評価技術研究成果発表会

http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_happy.html



◆ウェブサイトのリニューアルしました。

特にお知らせしたいピックスを画像入りで紹介するとともに、必要な情報にアクセスしやすいよう、「食品安全情報マップ」のページを作成しました。

また、新たに「食品ハザード情報ハブ」を作成し、食品安全委員会と関係省庁が取りまとめたリスクプロファイル、ファクトシート、食品健康影響評価書等の科学的な食品ハザード情報にワンストップでアクセスできるようにしました。

トップページの改定で ビジュアル化と情報アクセスを向上



◆「食の安全ダイヤルQ&A」を大幅に リニューアルしました。

消費者等の皆様からの食品の安全性に関するお問い合わせ、ご意見、情報提供等をいただくため設置している「食の安全ダイヤル」にはこれまで、15,000件近くのご質問やご意見が寄せられており、ウェブサイトではこのうち、多く寄せられたものをQ&A形式で掲載しています。

最新の食品健康影響評価などを踏まえ、9月に「食の安全ダイヤルQ&A」の応答内容を全面的にリニューアルしました。「アニサキス症」、「豚熱(CSF)」など、過去4年間で問い合わせが増えた質問を新たに追加したほか、「農業」について新たに寄せられた質問などを追加しました。

<http://www.fsc.go.jp/dial/dialqa20170608.html>

◆Twitter(ツイッター)を開設しました。

食品安全委員会の活動について、今まで以上に幅広い層の、一人でも多くの皆様に知っていただき、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、10月にTwitterを新たに開設しました。ウェブサイトやFacebook、YouTubeとも連動させながら情報発信していますので、ぜひフォローとチェックをお願いします。

(下部QRコード参照)

ご案内 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、食品安全行政に関する提言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。2021年度は449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28件受け付け、施策の参考となるように、関係府省に回付しました。

※例年年末ごろに募集します。食品安全モニター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ることから、応募に当たっては、大学での履修学部や資格、過去の業務経験等一定の要件を満たす必要があります。採用の方は、食品安全に関する研修等を無料で受けることができます。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。下のURLやQRコードからぜひチェックしてみてください。

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/>

検索

ホームページ

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

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

ブログ 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/>

アンケート

広報誌「食品安全」第59号について、皆様の感想やご意見を右のQRコードのアンケートフォームで随時受け付けていますので、ご協力をお願いいたします。