

食品基準審査課

残留農薬等基準審査室

新開発食品保健対策室

〈食品基準審査課・残留農薬等基準審査室・新開発食品保健対策室〉

1 食品に関する規格基準の策定等について

(1) 遺伝子組換え食品等の安全性確保	2
(2) いわゆる「健康食品」の安全性確保	3
(3) 器具・容器包装、おもちゃ等の対策	4
(4) 食品中の残留農薬等の対策	8
(5) 食品中の汚染物質等の対策	9
(6) 食品添加物の安全性確保	10

4. 食品に関する規格基準の策定等について

(1) 遺伝子組換え食品等の安全性確保

従前の経緯

- 組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された食品及び添加物（以下「遺伝子組換え食品等」という。）については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第13条第1項に基づく「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。）及び「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成12年厚生省告示第233号。以下「審査手続告示」という。）に従い、安全性審査を経た旨の公表がなされたものでなければ、我が国での流通は認められていない。
- 遺伝子組換え食品等の安全性審査は、個別の品種・品目ごとに行われている（令和4年12月末現在で安全性審査を経た旨を公表しているのは食品9作物331品種、添加物24種類75品目）。
 - なお、安全性審査の実績の蓄積等を踏まえ、規格基準告示、審査手続告示等の改正により、審査手続の見直しを行っている。
 - ・平成26年6月
 - ① セルフクローニング及びナチュラルオカレンスに該当するものは安全性審査の対象外とすること
 - ② 安全性の審査を経た旨の公表がされた品種同士の掛け合わせ品種のうち、代謝系に遺伝子組換えによる影響がない植物同士を掛け合わせた品種について、安全性審査を経た旨の公表がされたものとみなすこと
 - (※) セルフクローニング：最終的に宿主に導入されたDNAが、当該宿主と分類学上同一の種に属する微生物のDNAのみであるもの。
 - ナチュラルオカレンス：組換え体が自然界に存在する微生物と同等の遺伝子構成であるもの。
 - ・平成29年5月
 - 遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物であって、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性のもの（以下「高度精製添加物」という。）のうち、食品安全委員会が安全性を確認した高度精製添加物（以下「審査済み高度精製添加物」という。）との同等性に係る要件を満たす旨の届出書が厚生労働大臣に提出されたものについて、審査済み高度精製添加物と同様に、組換えDNA技術を応用した添加物に該当しないものとみなすこと
- また、微生物を利用して遺伝子組換え食品等を製造する場合には、規格基準告示の規定に基づく「組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準」（平成12年厚生省告示第234号）に従い、適合確認を受ける必要がある。（令和4年12月末現在で製造基準への適合が確認されているのは4施設。）
- 昨今、新たな育種技術として、ゲノム編集技術を用いて品種改良された農産物等が開発され、食品等として流通し得る段階を迎えている。当該技術は導入遺伝子が残存しない等の理由により、食品衛生法上の「組換えDNA技術」に該当しない可能性があり、その取扱いについて議論が必要とされていた。このような状況を踏まえ、平成31年3月に薬事・食品衛生審議会新開発食品調査部会においてこうした食品等の食品衛生上の取扱いについて報告書を取りまとめ、令和元年9月に「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」（令和元年9月19日付け生食発0919第3号。以下「取扱要領」という。）を定めた。取扱要領に基づき、同年10月から、まずは開発者等が厚生労働省に事前に相談

する仕組みとした上で、遺伝子変化の状況に応じて届出か安全性審査の対象とするという運用を開始し、令和4年12月末までに3品目のゲノム編集技術応用食品の届出が行われている。

今後の取組

- 引き続き、申請された遺伝子組換え食品等について安全性審査及び製造基準の適合確認を行う。
- ゲノム編集技術応用食品及び添加物については、取扱要領に基づく事前相談を効果的に運用し、届出や安全性審査の適切な判断を行う。

都道府県等に対する要請

- 遺伝子組換え食品等については、従来どおり、原則として品目ごとに厚生労働省が行う安全性審査を経る必要があるため、引き続き、関係事業者等に対する指導方をお願いする。
- 国内の製造所について、遺伝子組換え食品等に係る適合確認がなされた場合、製造所を管轄する自治体に適合確認の申請書の写しを送付するので、当該施設の監視指導方をお願いする。
- ゲノム編集技術応用食品及び添加物については、取扱要領に基づき対応することとしており、引き続き、関係事業者等に対する取扱要領の内容等に係る周知徹底をお願いする。

(2) いわゆる「健康食品」の安全性確保

従前の経緯

- いわゆる「健康食品」の適正な製造管理のあり方については、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」（平成17年2月1日付け食安発第0201003号食品安全部長通知別添）により、事業者による自主的な取組を推進しているところであり、また、（一社）日本健康食品認証制度協議会による適正な製造管理に係る第三者認証の制度も運用されている。
- 健康被害情報の収集・処理体制については、都道府県等に対し、いわゆる「健康食品」を原因とする健康被害事例を把握したときは、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」（平成14年10月4日付け医薬発第1004001号医薬局長通知別添）に基づき厚生労働省に報告するようお願いしている。報告を受けた厚生労働省においては、健康被害の重篤度、新たな健康被害発生の可能性等を考慮し、都道府県等と連携して消費者や事業者への注意喚起、情報提供を行うこととしている。
- 消費者に対する普及啓発については、HFNet[※]を活用し、いわゆる「健康食品」のリスクについて消費者に広く情報提供を行うとともに、パンフレットの配布等の取組を行っている。

※HFNet：国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所が運用する「健康食品」の安全性・有効性情報」

- 平成30年に食品衛生法が改正され、新たに特別の注意を必要とする成分（コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ及びブラックコホシユの4品目）等を含む食品（以下「指定成分等含有食品」という。）による健康被害情報の収集制度が創設され、令和2年6月1日に施行された。
- 指定成分等含有食品による健康被害情報の報告については、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会の「指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ」（以下「WG」という。）による検討を踏まえた対応及び公表を行っている。

今後の取組

- 引き続き、指定成分等含有食品による健康被害情報の報告については、WGによる検討を踏まえた対応及び公表を行っていく。
- 指定成分等含有食品以外のいわゆる「健康食品」についても、関連が疑われると報告がなされた健康被害事例について、健康被害の重篤度、新たな健康被害発生の可能性等を考慮し、前述のWGによる検討を踏まえた対応を行っていくとともに、健康被害情報の収集等について幅広い見地からの検討に努めていく。

都道府県等に対する要請

- 指定成分等含有食品の健康被害情報については、企業から報告があった際に滞りなく厚生労働省へ報告をするよう、引き続きお願いする。
また、指定成分等含有食品以外のいわゆる「健康食品」の健康被害情報については、前述の「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき、医薬品担当部局、医療機関等関係機関及び消費者行政機関等と連携しつつ、当該健康被害に係る内容等を早期に把握して厚生労働省に報告するよう、引き続きお願いする。
- また、各種の機会を通じて、管内のいわゆる「健康食品」の製造業者等の実態把握に努めるとともに、当該事業者に対して、健康被害の発生に関する情報を入手した際には管轄保健所へ情報提供するよう要請方お願いする。
- また、消費者への普及啓発に努めるとともに、いわゆる「健康食品」による健康被害事例について、消費者や事業者に対し、注意喚起及び情報提供を引き続きお願いする。

(3) 器具・容器包装、おもちゃ等の対策

ア 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の円滑な実施

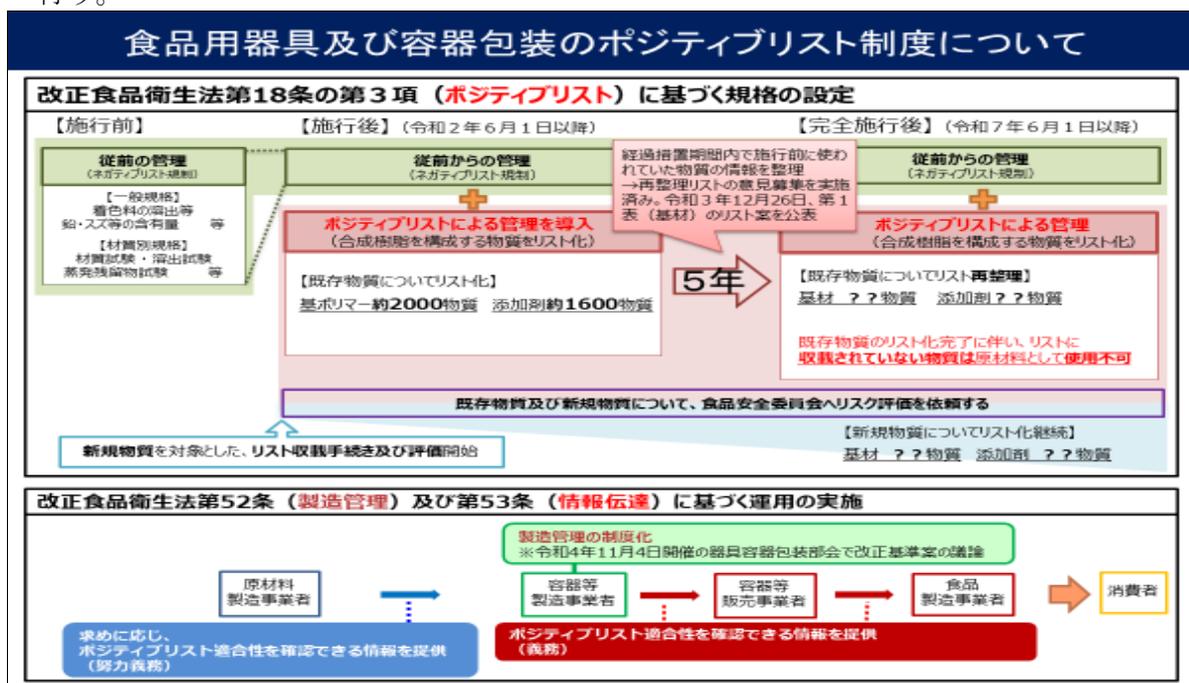
従前の経緯

- 平成 30 年食品衛生法が改正され、食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、安全性が評価された物質以外は使用を原則禁止する仕組み（ポジティブリスト制度）が導入され、食品衛生法第 18 条第 3 項の「政令で定める材質」を合成樹脂と定め、令和 2 年 6 月 1 日に施行された。
- 合成樹脂の原材料を使用して製造される食品用器具・容器包装に含有されることが許容される物質の量等については、食品衛生法第 18 条第 1 項の規定に基づき、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」（令和 2 年厚生労働省告示第 196 号）により、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の別表第 1 に規定した（ポジティブリスト）。また、同告示では、施行日より前に製造又は輸入等されている食品用器具・容器包装と同様のものを施行日から 5 年を経過する日（令和 7 年 5 月 31 日）までの間に製造又は輸入する場合には、当該器具・容器包装の原材料は別表第 1 に記載されているとみなすことができる旨の経過措置を設けた。
- 食品衛生法第 18 条第 3 項ただし書の規定については、「食品衛生法第十八条第三項ただし書の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を定める件」（令和 2 年厚生労働省告示第 195 号）により、人の健康を損なうおそれのない量を食品中濃度として 0.01 mg/kg とし、合成樹脂が食品に接触する部分に使用されず、当該量を超えて溶出し、又は浸出して食品に混和しないように加工されている場合には、ポジティブリストに記載された物質以外のものも使用可能とされた。
- これらの詳細については、「食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第 18 条第 3 項の施行に伴う関係告示の整備について」（令和 2 年 5 月 1 日付け生食発 0501 第 6 号）及び「食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第 18 条第 3 項の施行に伴う関係告示の整備について」（令和 2 年 7 月 2 日付け薬生食基発 0702 第 2 号）により通知している。（ポジティブリスト制度の円滑な実施のため、厚生労働省ホームページに専用ページ(https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html)を設け、物質の英名・CAS 番号等を追記した参考リスト、Q&A 等を掲載している。）
- 食品衛生法第 52 条第 1 項の規定に基づく器具・容器包装を製造する営業の施設の基準については、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 66 条の 5 において基準を定めるとともに、食品衛生法第 53 条の規定による販売の相手方等に対するポジティブリストへの適合性等の情報伝達については、食品衛生法施行規則第 66 条の 6 に定めるところにより行わなければならないこととした。これらの詳細については、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年 11 月 7 日付け生食発 1107 第 1 号）により通知している。
- 『「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」及び「食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第 18 条第 3 項の施行に伴う関係告示の整備について」の一部改正について』（令和 3 年 8 月 5 日付け生食発 0805 第 1 号）において、食品衛生法第 18 条第 3 項、第 52 条第 2 項及び第 53 条の対象となる器具・容器包装を明確にしたことにより、食品添加物用器具又は容器包装はポジティブリスト制度の対象外であることを明らかとした。

- ポジティブリスト制度導入後に、新たに食品用器具・容器包装に使用されることになる物質（新規物質）についてのポジティブリストの規格の改正等については、「食品用器具又は容器包装の原材料に含まれる物質の規格の改正等に係る手続について」（令和2年5月29日付け生食発0529第1号）により、手引きを定めている。

今後の取組

- ポジティブリスト制度導入後に明らかになった課題については、食品用器具・容器包装に知見を有する専門家を含めての検討の場を設置し、対応案を作成することとなった。（参考：令和3年1月14日開催薬事・食品衛生審議食品衛生分科会器具・容器包装部会 https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-yakuji_127892.html（以下「器具・容器包装部会」という。））
- ポジティブリストの経過措置終了（令和7年5月31日）に向けて進めているポジティブリストの再整理については、令和3年12月21日及び令和4年3月23日開催の器具・容器包装部会において、制度運用上の課題への対応も踏まえた方針について議論した。その後、部会です承された方針に従って、令和4年7月15日まで事業者からの意見を募集し、令和5年3月現在、告示改正に向けて提出された意見の整理を進めている。さらに、食品衛生法第52条第1項の規定に基づく食品衛生法施行規則第66条の5の器具・容器包装を製造する営業の施設に関する基準についても、令和4年11月4日開催の器具・容器包装部会で議論し、ポジティブリストの告示改正と合わせて省令改正を行う方向で見直しを進めている。
（参考：令和3年12月21日開催器具・容器包装部会、令和4年3月23日開催器具・容器包装部会、令和4年11月4日開催器具・容器包装部会 https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-yakuji_127892.html）
- 新規物質に関するポジティブリストの改正等については、要請を踏まえ、必要な対応を行う。



都道府県等に対する要請

- 令和2年6月の食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴い、営業届出制度はポジティブリスト制度の対象となる器具・容器包装を製造する者も対象となることから、適切な運用をお願いする。
- ポジティブリスト制度について、事業者に対し、適切な行政指導、情報提供を引き続きお願いする。なお、指導等に当たっては、厚生労働省ホームページに掲載される情報等を活用いただきたい。また、ポジティブリストの再整理に関する検討経緯等については、以下の厚生労働省のホームページにて公表しているのをご承知おきいただきたい。
(https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_25201.html)

イ その他の対策

従前の経緯

- 器具・容器包装におけるフタル酸エステルの規制の見直しを行うため、フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)、フタル酸ジブチル、フタル酸ベンジルブチル、フタル酸ジイソノニル、フタル酸ジイソデシル及びフタル酸ジオクタールについて、平成21年12月に食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、平成28年7月までに、これら6物質の評価結果が通知されている。評価結果を踏まえ、令和3年1月14日開催の器具・容器包装部会において審議を行い、部会報告書(案)の作成を進めている。
- 一部の食品用の容器等に使用されるビスフェノールAについては、平成20年7月に食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、その結果をもって、必要な対応を検討することとしている。
- 再生材料は、様々な化学物質が付着・混入する可能性があり、再生材料を原材料として製造された器具・容器包装にこれらの化学物質が残存し、食品中に移行する可能性に留意する必要がある。このことについて、厚生労働省では、再生プラスチック及び再生紙の器具・容器包装への使用において関係事業者がどのような配慮をするべきかについて、平成24年4月にガイドライン(「食品用器具及び容器包装における再生プラスチック材料の使用に関する指針(ガイドライン)」及び「食品用器具及び容器包装における再生紙の使用に関する指針(ガイドライン)」)を通知している。
また、古紙原料が配合された再生紙を原材料とする器具・容器包装のうち、水分又は油分で紙が浸される用途及び長時間の加熱を伴う用途に用いられるものについては、再生紙の印刷インキ等に由来する化学物質が食品に移行する懸念があることから、平成25年3月に規格基準を設定した。

今後の取組

- 器具・容器包装におけるフタル酸エステルの規制の見直しについては、規格基準の見直しに向けて、器具・容器包装部会における審議を進めている。
- 再生プラスチックについては、令和3年1月14日開催の器具・容器包装部会において、

ポジティブリスト制度におけるリサイクル材の考え方の整理が必要とされ、当該課題については、知見を有する専門家を含めた検討の場を設置し、対応案を作成する。

(4) 食品中の残留農薬等の対策

従前の経緯

- 食品中に残留する農薬等（農薬、動物用医薬品及び飼料添加物）に係るポジティブリスト制度（農薬等が一定の量を超えて残留する食品の流通を原則として禁止する制度）は、平成 18 年 5 月 29 日より施行された。
- ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準値が設定された農薬等については、平成 18 年以降、計画的に食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、順次、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の見直しを進めている。

（注）令和 4 年末現在、ポジティブリスト制度導入時に設定した 760^{*1} 件の暫定基準のうち、残留基準を改正した農薬等は 536 件（残留基準を削除した農薬等 141 件を含む。）。残留基準が設定されている農薬等は、ポジティブリスト制度導入後に新規に残留基準を設定した農薬等（113 件）も含め、合計で 773 件。

* 1 施行後の分割・統合により 2 件増加。

- 農薬等の残留基準の設定に当たっては、健康への悪影響を防ぐため、従来、慢性影響の指標である許容一日摂取量（ADI）に照らして基準値を設定してきた。一方、国際的には、ADIに加え、急性影響の指標である急性参照用量（ARfD）も考慮して基準値が設定されていることから、平成 26 年度より、食品安全委員会による評価により ARfD が設定された農薬について、これを考慮した残留基準の設定を進めている。
また、令和元年 7 月には、国際的な合意等を基にした「食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則」を策定し、国際基準等の科学的な根拠を踏まえた残留基準の設定を進めている。
- さらに、農薬等の残留基準について、国際整合を推進する観点等から、農薬等の試験における分析部位を国際標準に整合した分析部位に改正することとしており、「西洋なし、日本なし、マルメロ及びりんご」及び「カカオ豆」の分析部位を変更した。また、「もも」、「みかん」、「びわ」、「キウイ」、「すいか、まくわうり及びメロン類果実」について、今後設定する基準値は基本的に分析部位を国際標準に整合させることとしている。
- 残留基準が設定された農薬等については、基準への適合性を判定する試験法について、国立医薬品食品衛生研究所を中心に地方衛生研究所等の協力を得て開発及び妥当性の評価を行ってしている。

（注）令和 4 年末現在、約 700 件の農薬等に係る試験法を開発済み。

今後の取組

- 今後とも、ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準が設定された農薬等について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼するとともに、食品健康影響評価が終了したものについては、速やかに基準値設定を進める。また、ARfD を考慮した残留基準

の設定についても計画的に進めていく。

- 農薬等の試験における分析部位の変更については、引き続き検討していく。
- あわせて、残留基準の設定された農薬等について、試験法の開発を推進するとともに、より迅速かつ効率的な検査技術の確立を目指す。

都道府県等に対する要請

- 農薬等の残留基準に基づき、引き続き、適切な監視指導をお願いする。
- 各自治体の試験機関において、妥当性評価ガイドラインに沿って、それぞれの試験機関で実施する試験法の妥当性の確認をお願いする。

(5) 食品中の汚染物質等の対策

清涼飲料水の規格基準の改正

従前の経緯

- 清涼飲料水の規格基準の改正については、平成 22 年 12 月及び平成 24 年 7 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会（以下「食品規格部会」という。）において、
 - ・規格基準の枠組みの見直しを行うこと（ミネラルウォーター類の規格基準について殺菌・除菌の要否により区分し、化学物質等に係る原水基準を成分規格へ移行すること等）
 - ・個別物質について基準値の設定又は見直しを行うこと等を決定し、食品安全委員会からの食品健康影響評価の結果を受けた各物質等の規格基準について、平成 26 年 12 月 22 日に告示され、同日付けで試験法及び妥当性確認ガイドラインを通知した（最終改正：令和 3 年 8 月 31 日）。
- 平成 26 年 12 月以後、評価結果が示された物質については、順次規格基準の見直しを進めているおり、最近では、令和 4 年 12 月の食品規格部会において鉛について審議・了承され、規格基準の改正に向けた所要の手続を進めている。

今後の取組

- 評価結果が示された物質に対して規格基準の見直しを行っていく。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、各自治体の試験機関において、妥当性確認ガイドラインに沿って、それぞれの試験機関で実施する試験法の妥当性の確認をお願いする。また、告示改正に至った際には、改正内容について事業者への周知徹底をお願いする。

(6) 食品添加物の安全性確保

ア 食品添加物の指定

従前の経緯

- 事業者等の要請に基づく食品添加物の指定等については、「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（令和4年9月29日生食発0929第3号）、「添加物に関する食品健康影響評価指針」（令和3年9月食品安全委員会決定（平成22年5月決定の全部改正））等^{*}に沿って対応している。指定等の要請者等が食品添加物の指定等に係る手続について理解を深め、要請資料を効率的に作成することを目的としたマニュアルである「食品添加物の指定及び使用基準改正要請資料作成に関する手引について」（平成26年9月9日付け食安基発0909第2号）を发出している。

※香料、酵素、栄養成分関連添加物については、食品安全委員会から別途指針が公表されている。

- また、食品添加物の指定等に係る事務手続を円滑かつ迅速に行うことを目的とした食品添加物指定等相談センター（FADCC）を国立医薬品食品衛生研究所内に設置し、相談業務を行っている。なお、これらの相談業務の効率化と透明性向上のため、各相談段階における必要情報に関する説明等、FADCCのHPにおける掲載情報の充実を図っている。

今後の取組

- 食品安全委員会の食品健康影響評価の結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会の審議を通じて食品添加物の新規指定や規格基準改正を検討する。

都道府県等に対する要請

- 食品添加物の指定や指針等について、引き続き、関係事業者等に周知をお願いする。
- 食品添加物の新規指定や規格基準の改正を求める事業者等に対しては、FADCCを紹介願いたい。なお、食品添加物の該当性判断がなされていないことにより、FADCCから保健所等への相談を再度案内する事例が見受けられるため、該当性を判断した上で紹介を行うようご留意願いたい。また、FADCCのHPにてQ&A等も掲載しており、これらの情報も参考とするよう事業者等に周知をお願いする。

イ 食品添加物公定書の作成

従前の経緯

- 平成29年11月30日に、規格基準告示の第2添加物の部の全面改正を行い、平成30年2月1日に作成した第9版食品添加物公定書において、改正された規格等の収載を行った。

（注）食品添加物公定書とは、食品衛生法第21条の規定に基づき、食品衛生法第13条第1項の規定により基準又は規格が定められた添加物及び食品表示法第4条第1項の規定により基準が定められた添加物につき、当該基準及び規格を収載したものである。

- 第10版食品添加物公定書の作成に向けて、第10版食品添加物公定書作成検討会を設置し、第10版での規格基準の設定・改正等の検討を進め、その結果を踏まえて、令和2年6月18日に第9版食品添加物公定書追補1を、令和4年7月12日に第9版食品添加物公定書追補2を公表した。また、一般試験法の改正案等が取りまとめられたため、令和4年8月16日から同年9月14日にかけて改正案を公表し、任意の意見募集を行った。意見募集の結果も踏まえ、修正した改正案について食品安全委員会に諮問を実施し、評価結果を受け取った。

今後の取組

- 薬事食品衛生審議会への諮問、「食品、添加物等の規格基準」の一部改正等の手続を経て、第10版食品添加物公定書を作成する。

都道府県等に対する要請

- 第10版食品添加物公定書が作成された際は、周知をお願いしたい。なお、第10版食品添加物公定書の作成に係る「食品、添加物等の規格基準」の改正後全文については、厚生労働省ホームページ掲載により縦覧に供するものとする予定である。

ウ 食品添加物の一日摂取量実態調査の実施

従前の経緯

- 従来から、都道府県等の参画を得て、マーケット・バスケット調査方式による食品添加物の一日摂取量実態調査を実施している。
- これまでの結果では、食品添加物の摂取量については、安全性の観点から問題がないことが確認されている。
- 令和2年度の調査結果については、厚生労働省ホームページ（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/sesshu/index.html）で公表した。また、令和3年度の調査結果については、令和5年2月10日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会において報告した。
なお、令和4年度は、6自治体（札幌市、仙台市、広島県、香川県、長崎市及び沖縄県）の参画を得て、甘味料、保存料、着色料等を対象に実施している。

今後の取組

- 令和5年度も、食品添加物の一日摂取量実態調査を実施する予定。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、食品添加物の一日摂取量実態調査への都道府県等の参画をお願いする。