

# 専門調査会の運営 ロジックモデル

**事業の目的：**食品の安全性の確保に関する施策を円滑に策定するため、人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因又は状態のグループ（農薬、動物用医薬品、汚染物質、微生物・ウイルス等）ごとに設置されている専門調査会等の適切な実施を確保し、食品安全基本法（平成15年法律第48号。以下「法」という。）第11条に基づく、食品健康影響評価（リスク評価）の円滑な実施を推進する。

インプット	アクティビティ	アウトプット	アウトカム	インパクト
予算額（単位：百万円） 【30年度】86 【29年度】84 【28年度】78 【27年度】79	法第24条第1項各号に基づく関係大臣からの評価要請事項等に係る調査・審議  専門調査会等の開催 【29年度】123回 【28年度】120回 【27年度】134回	評価要請に対する評価結果を答申（企業申請品目について、標準処理期間を1年と設定） なお、今後、食品衛生法及び農薬取締法の改正に伴い、評価件数の増加が見込まれるが、企業活動に影響が出ないように評価を適切に実施	リスク評価結果を踏まえ、厚生労働省、農林水産省等リスク管理機関がリスク管理措置（規格基準の設定、評価した剤の承認等）を実施	リスク評価結果を踏まえたリスク管理措置の実施を通じて、食品の安全性を確保
・法第11条、第24条、第36条	・法第11条、第24条、第36条 ・法第21条第1項に規定する基本的事項（平成24年6月29日閣議決定）第1  ・各審議会開催結果（HP） ・食品安全委員会運営状況報告書	成果実績（食品健康影響評価の実績） 【29年度】180件（うち企業申請品目98件、遅延0件） 【28年度】270件（うち企業申請品目81件、遅延1件） 【27年度】203件（うち企業申請品目122件、遅延1件）	リスク管理措置の実施状況調査結果 【29年9月30日時点】調査対象347品目のうち、①リスク管理措置が講じられたもの：146品目、②リスク管理機関で手続中：130品目、③リスク管理機関で審議中：3品目 【28年9月30日時点】同474品目中、①355品目、②19品目、③31品目	—

## 手段と目標の因果関係に関する検討の結果

・①おおむね標準処理期間内に企業申請品目のリスク評価が行われていること、②実施状況調査によって、リスク評価結果を踏まえ、リスク管理機関において規格基準の設定、評価した剤の承認等リスク管理措置が順次実施されていることが確認されたこと、から、因果関係が認められた。

## 【1】課題把握・目標設定

- ・食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては、食品健康影響評価（以下「リスク評価」という。）を施策ごとに実施することとなっている（食品安全基本法（以下「法」という。）第11条第1項）。
- ・厚生労働省、農林水産省等リスク管理機関は、添加物の指定、残留農薬等の規格基準の設定等を行う場合には、あらかじめ食品安全委員会（以下「委員会」という。）によるリスク評価を受けることとなっている（法第24条）。
- ・このため、食品の安全性の確保に関する施策の策定を円滑に進めるに当たっては、速やかなリスク評価の実施が不可欠である。
- ・委員会では、リスク管理機関から要請を受けて評価する企業申請品目に係る標準処理期間を1年とする目標を設定している（平成21年7月16日委員会決定）。
- ・平成28年度は企業申請品目81件のうち80件が、平成29年度では企業申請品目98件全てが1年以内に評価を終えている。

## 【2】政策手段の比較・検討

- ・リスク評価は、科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に行うこととされている（法第11条第3項）。このため、委員会に学識経験のある専門委員を置いて、専門の事項の調査審議を行っている（法第36条）。調査審議は、人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因又は状態のグループ（農薬、動物用医薬品、汚染物質、微生物・ウイルス等）ごとに、原則公開で開催されている専門調査会等で行われている（食品安全委員会専門調査会等運営規程（平成15年7月9日委員会決定））。
- ・リスク評価を、科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に行うためには、上記手段を取ることは適切と考える。

## 【3】手段と目標の因果関係の検討

- ・専門調査会等の適切な実施を通じて、①おおむね標準処理期間内に企業申請品目のリスク評価が行われていること、②リスク評価結果に基づくリスク管理措置の実施状況調査によって、リスク評価結果を踏まえ、リスク管理機関において規格基準の設定、評価した剤の承認等リスク管理措置が順次実施されていることが確認されたこと、から、手段と目標は適切な関係にあると考える。

## 【4】効果の測定

- ・リスク評価結果を踏まえたリスク管理措置の実施を通じて、食品の安全性が確保されている。