

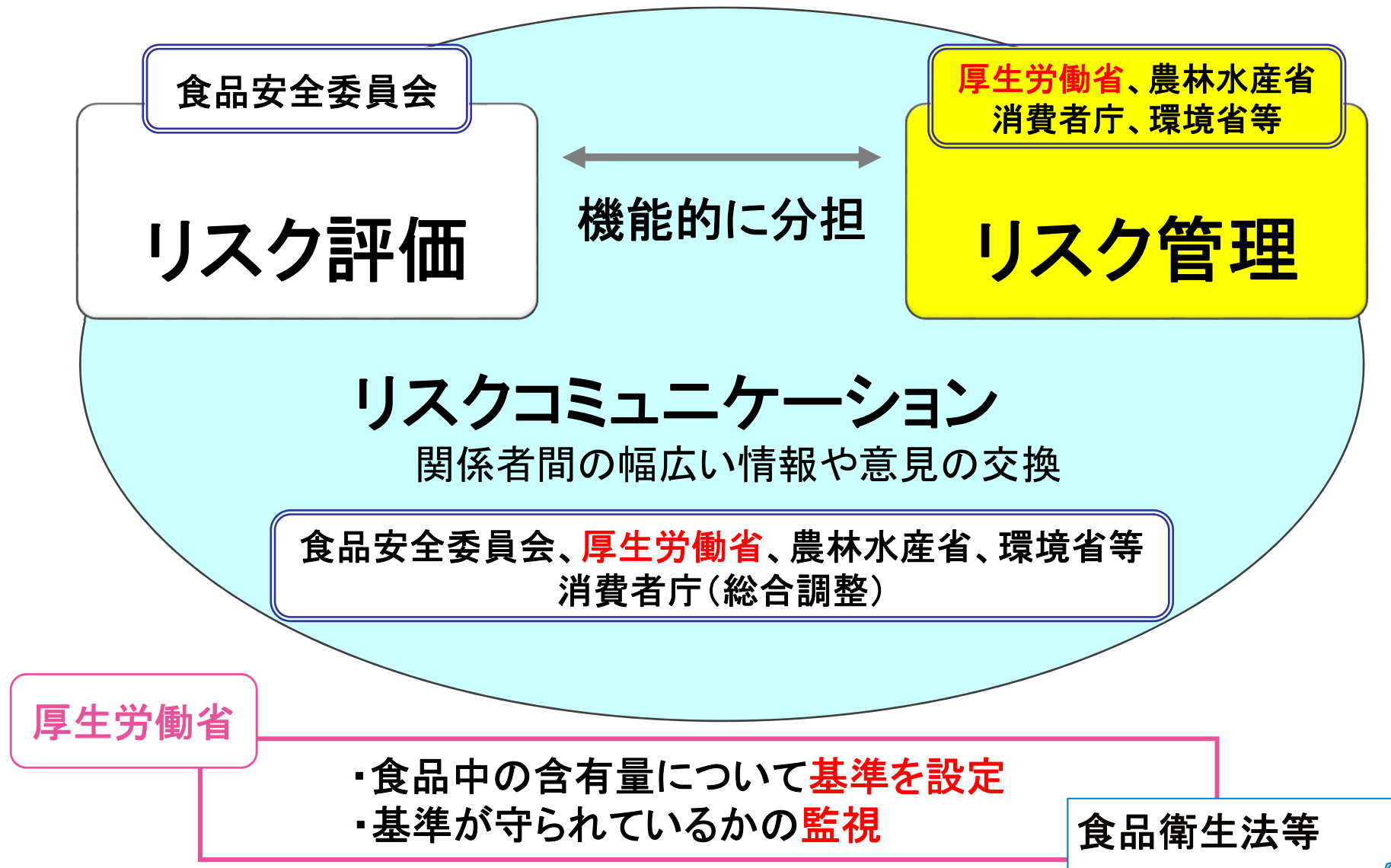
食品の安全を守るための 厚生労働省の取組

平成29年6月・7月

厚生労働省

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部

食品の安全を守る仕組み (Food Safety Risk Analysis)



＜参考資料1＞

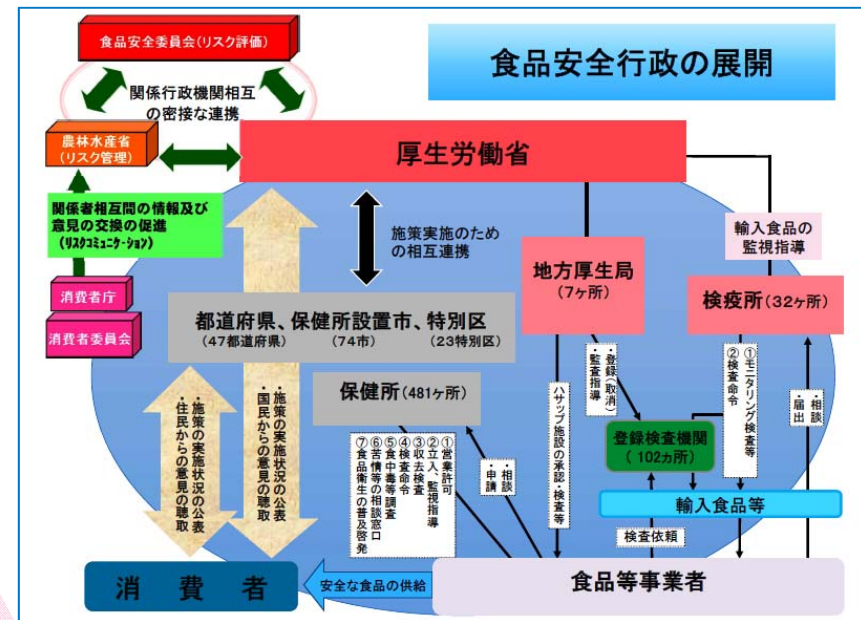
監視・指導

- 輸入食品は国が監視・指導
- 国内流通品は都道府県等が監視指導

■ 食品

- 残留農薬等
- 汚染物質
- 微生物
- 組換えDNA技術応用食品及び添加物

- 食品添加物
- 器具・容器包装
- 乳幼児用おもちゃ
- 洗剤



リスクコミュニケーション

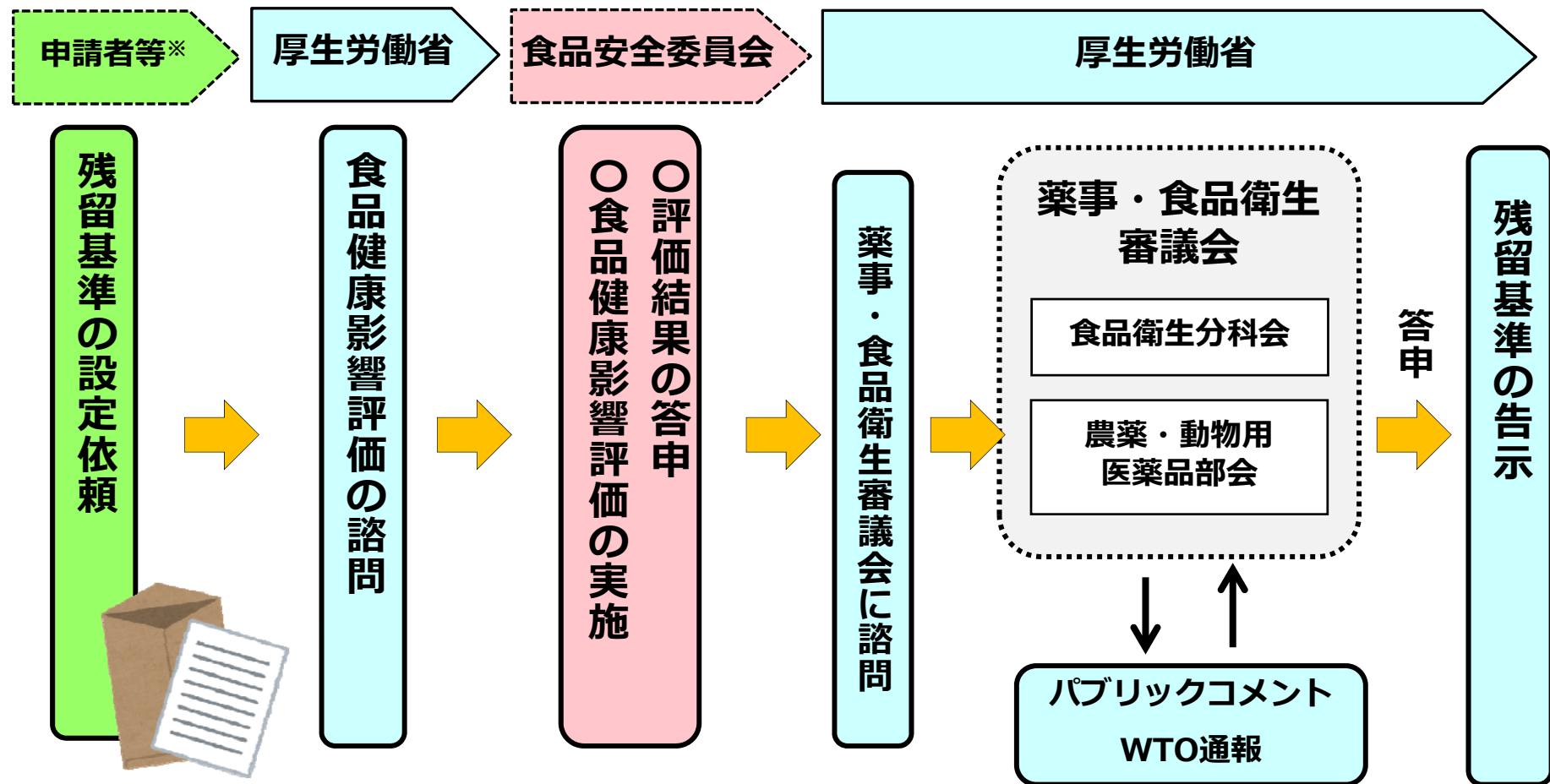
関係者相互のリスクコミュニケーションを推進

2. 食品衛生法による規格基準規制

残留農薬の安全性確保を例に

<参考資料2>

厚生労働省では、食品安全委員会に食品健康影響評価を諮問し、その評価結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会の審議を経て、食品中の農薬の残留基準を設定。



※海外使用：インポートトレランス 申請者
国内使用：農林水産省

2. 食品衛生法による規格基準規制

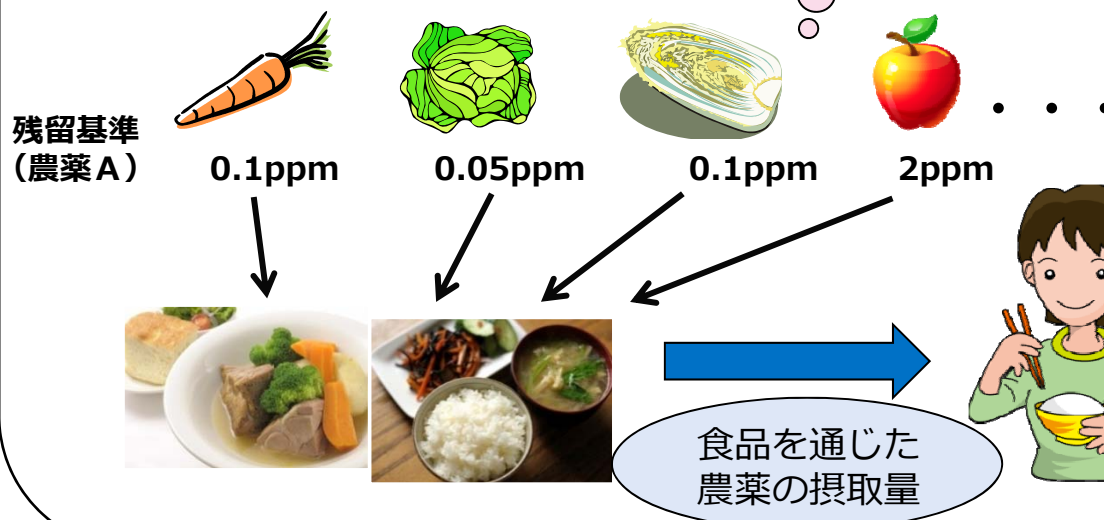
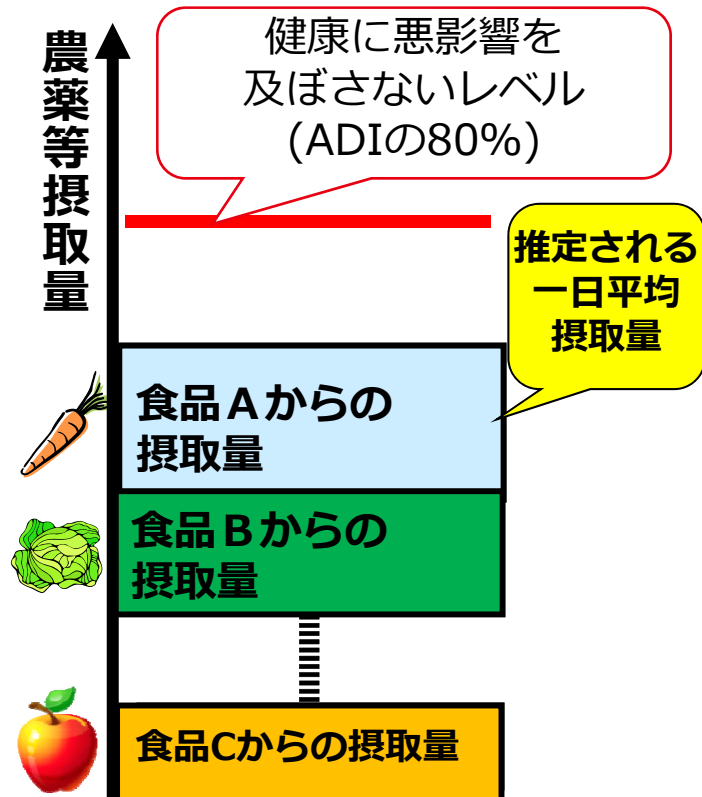
残留農薬の安全性確保を例に

<参考資料2>

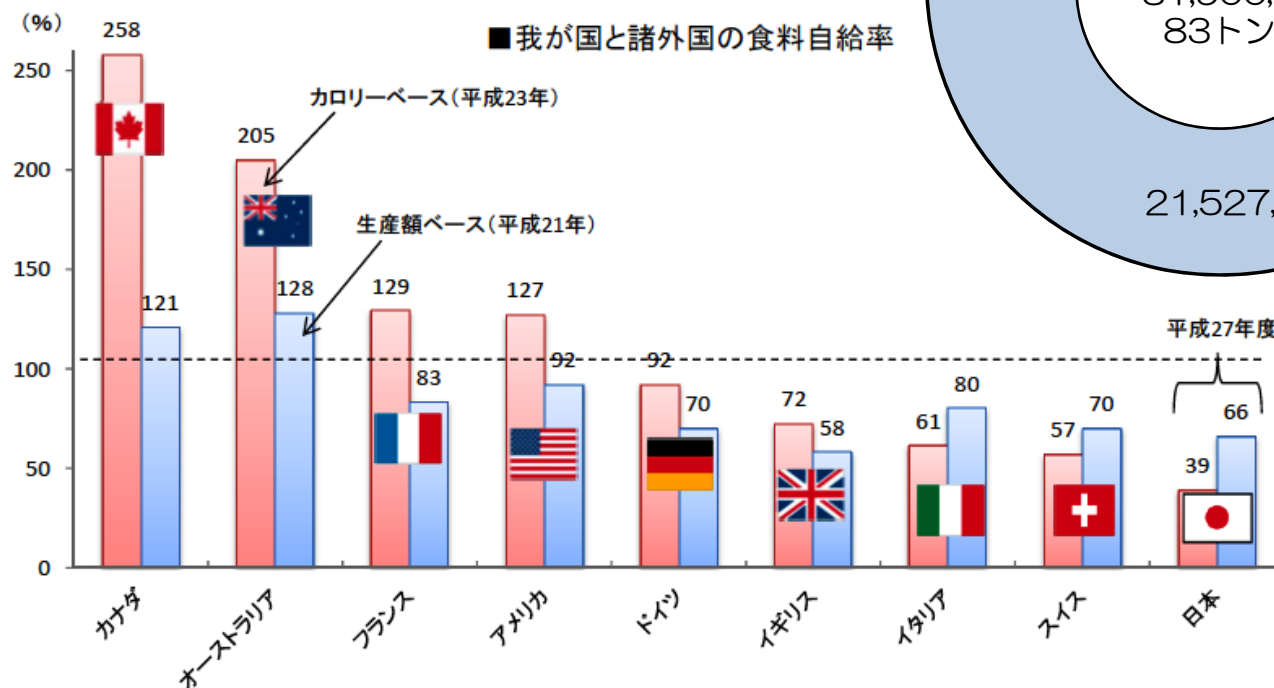
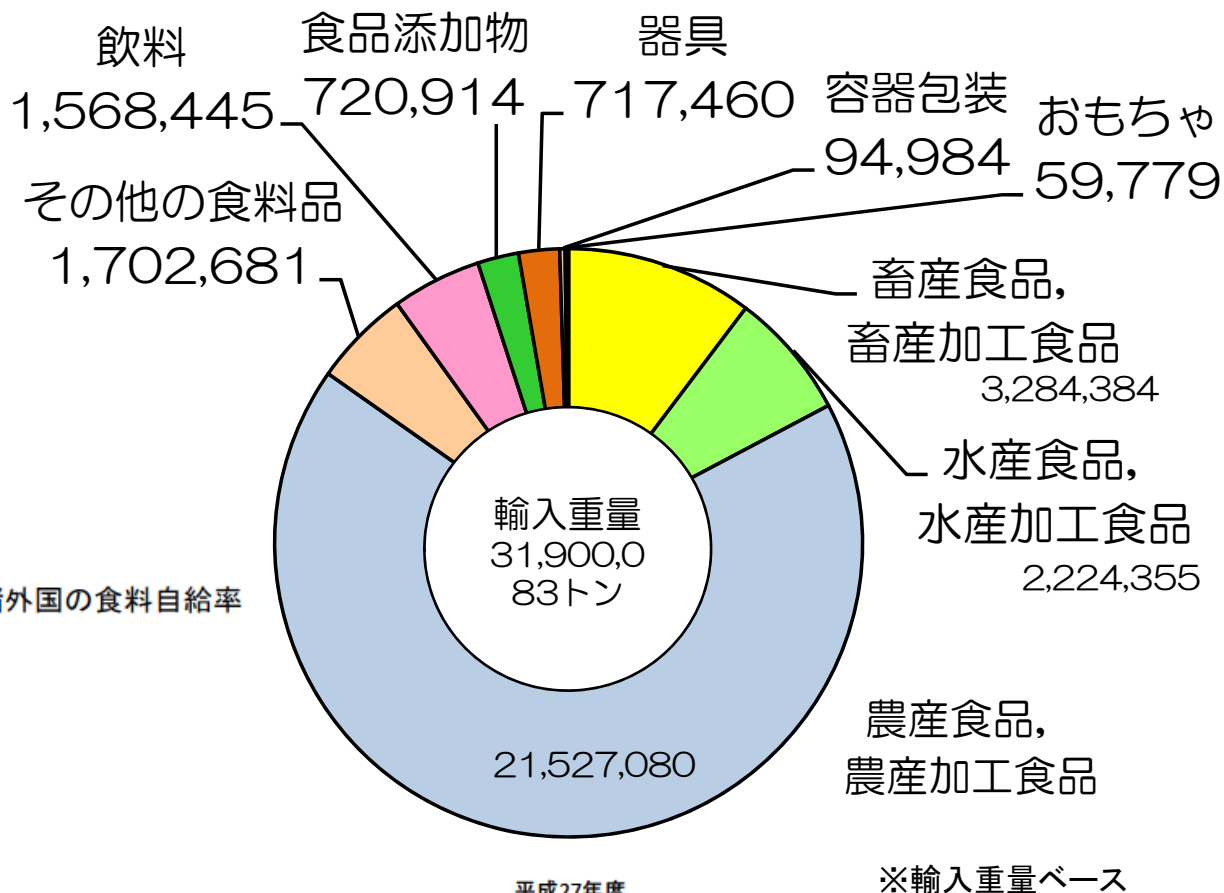
- 残留基準値は、農薬の摂取量が健康に悪影響を及ぼさないことを確認して設定。
- その前提の下で、個々の基準値は、農作物の種類や農薬の使用方法に応じて異なる。

個々の基準値は
農薬の使用方法等に応じ
それぞれ異なる

各食品の摂取量を調査し
食べる量を加味している



3. 輸入食品監視指導体制 食品等の輸入の状況 (平成27年度)



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算。(アルコール類等は含まない)

注1：数値は暦年(日本のみ年度)。スイス及びイギリス(生産額ベース)については、各政府の公表値を掲載。

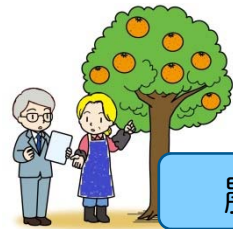
注2：畜産物及び加工品については、輸入飼料及び輸入原料を考慮して計算。

※農林水産省「知ってる？日本の食料事情」より

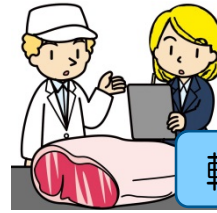
3. 輸入食品監視指導体制

輸入食品の監視体制概要

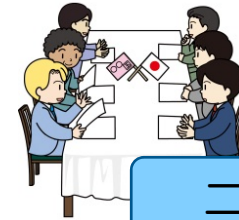
輸出国対策



農場管理



輸出国チェック



二国間協議

輸入時対策



食品等輸入届出関係書類の準備

輸入届出

検疫所における審査

要検査

検査不要



モニタリング検査※2



結果判明を待たずに輸入できるが、不合格の場合回収等の措置を講じる



検査命令※1

指導検査※1

行政検査※2

結果判明まで流通は認められない

合格

不合格

食品等輸入届出済証発行

税関での通関手続

国内流通

廃棄・積戻し等

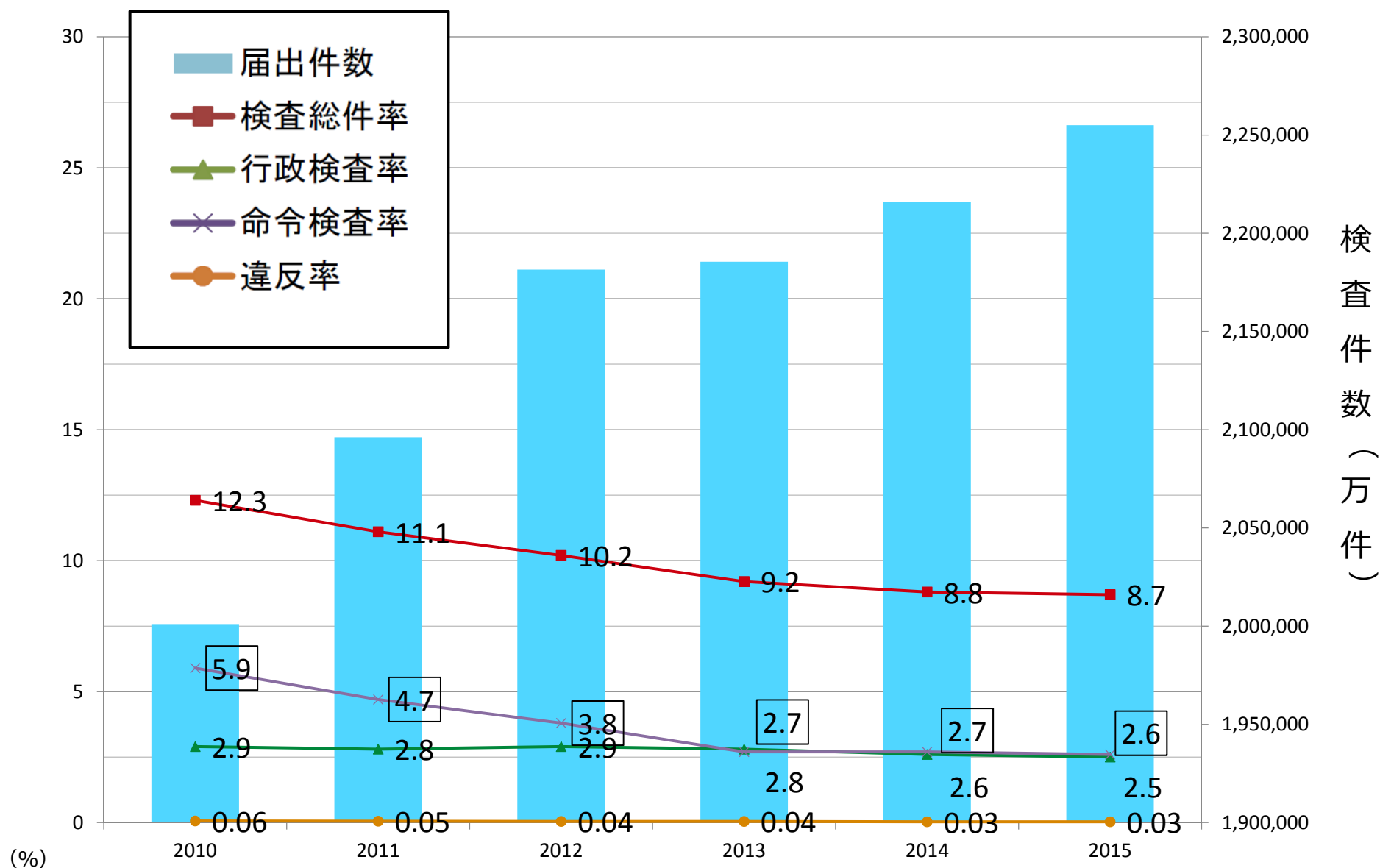
※1：輸入者が登録検査機関へ依頼し行う

※2：検疫所が行う

国内対策



3. 輸入食品監視指導体制 輸入食品届出・検査・違反状況推移



※届出件数に対する各検査数・違反数の割合を示している。 輸入食品監視統計より

4. 最近の食の安全に関する主な出来事と 厚生労働省公式ツイッターでのツイート

【主な出来事】

2016年4～5月:

肉フェスで大規模食中毒(カンピロバクター)患者数計875名

8～9月: 老人ホームで食中毒(O157)

患者数84名、そのうち死者数10名

10月:

冷凍メンチカツによる食中毒(O157)

患者数67名

12～2017年3月:

ノロウイルス食中毒

3月:

ブラジルにおける食肉不正事件

3～5月: 有毒植物による食中毒

4月:

ハチミツによる乳児ボツリヌス症の
死亡事案

肉フェスで
大規模
食中毒発生
↓

厚生労働省
@MHLWitter

【鶏肉は中心部まで、しっかり加熱を
防ごう！】生・半生・加熱不足の鶏肉に
よるカンピロバクター食中毒が多発して
います。「新鮮だから安全」ではありません！
くわしくはこちら→ mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

ではありません!!

多発しています!!

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!!

カンピロバクターとは?

カンピロバクターは、生肉や半生肉、加熱不足の肉などに含まれる細菌で、食中毒の原因となります。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

よく加熱された肉は、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

肉類は中心部までしっかりと加熱し、表面が焦がれているかを確認しましょう。

冷凍メンチカ
ツによるO1
57食中毒→

ハチミツによ
る乳児ボツリ
ヌス症発生→

厚生労働省食品安全情報
@Shokuhin_ANZEN

今般、#ブラジル 政府から食肉検査の不正に
関する事案が公表されたことから、特定の施設
で処理・加工・製造された#鶏肉 等について
は輸入手続きを保留することとしました。
今後とも、ブラジル政府からの情報等により
適切に対応することとします。
mhlw.go.jp/file/06-Seisak...

ブラジルに
おける食肉
不正事案
←

厚生労働省
@MHLWitter

【メンチカツなどのひき肉製品は中心部
まで食べてください】
生のひき肉を使った製品はしっかりと加熱
中毒を防ぎましょう。表面が焦がれてい
中心部まで火が通っているか見た目でも
チェックしましょう！ mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

メンチカツなどのひき肉製品は
中心部まで焼いて食べよう

外はこんがり...
食べられる? 表面が焦がれていても
中心部まで火が通っているか
見た目でもチェック!!

厚生労働省食品安全情報
@Shokuhin_ANZEN

1歳未満の乳児がハチミツを食べることによ
って乳児ボツリヌス症にかかることがあり
ます。今般、ハチミツを原因とする乳児ボツ
リヌス症による死亡事案が発生しました。腸
内環境が整う1歳を過ぎるまでは、ハチミツ
やハチミツ入りの飲料・お菓子などは与えな
いようにしましょう。

↑ 食べると危険!
有毒有害植物

有毒植物: スイセン 【ニラ】
や「タマネギ」と間違えて食べることによる食
中毒が発生しています。食後30分以内に嘔吐、
頭痛、下痢などの中毒症状。詳しくは
→ mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

食用と鑑別に判断できない植物は
【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

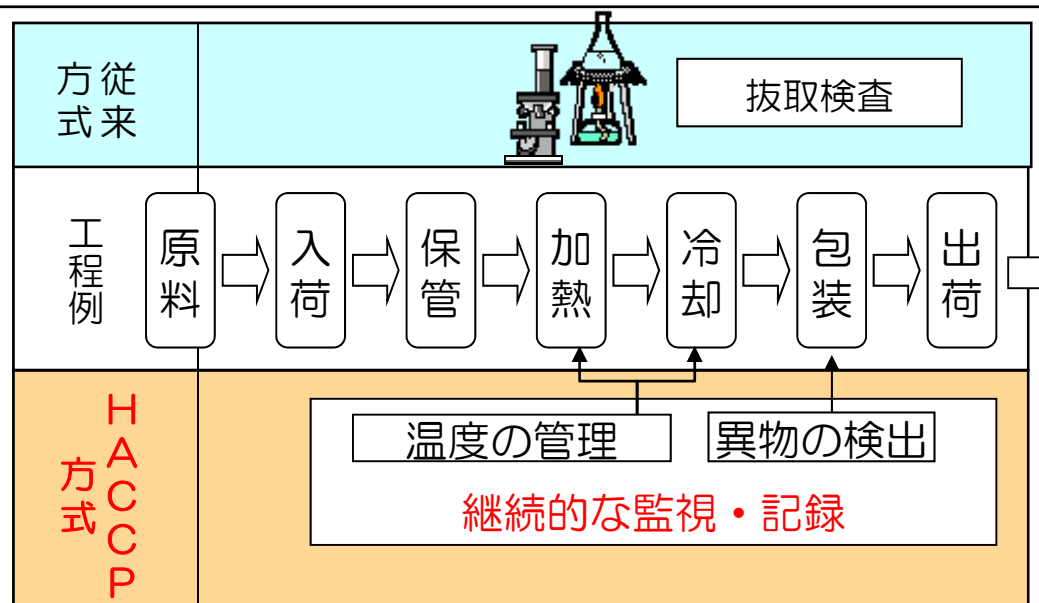
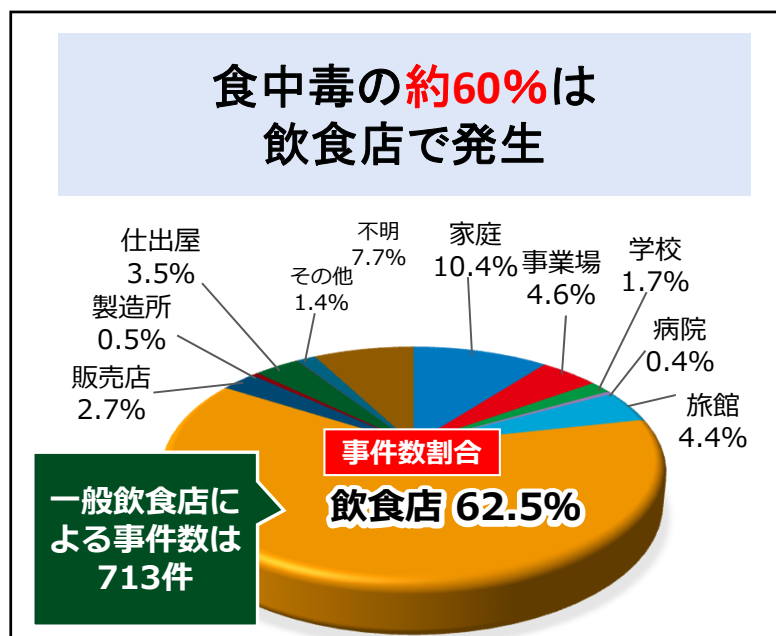
【有毒植物】 スイセン 及び スノーフレーク

【ニラ】や「タマネギ」と間違えて食べることによる食中毒が発生しています。

5. HACCPの制度化にむけて

<参考資料3>

- HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point
- 原材料の入荷から出荷までに発生するかもしれない食中毒菌汚染や異物混入を防止する特に重要な工程を管理する食品の衛生管理の手法
- 食中毒等の事故防止や事故発生時の原因究明に役立ち、我が国の食品安全の国内外へのアピールにつながることから、必要性が高まってきたもの



※ 平成28年 食中毒発生状況 (事件数)

HACCPによる衛生管理の「見える化」

① 衛生管理計画

+

② 実施

+

③ 記録・確認

5. HACCPの制度化にむけて

<参考資料3>

- 食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要。

【具体的な枠組み】

対象 全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)

衛生管理計画の策定

一般衛生管理

HACCPによる衛生管理

施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理

基準A

(コーデックスのHACCP 7原則)

- 事業者の規模等を考慮
- と畜場、食鳥処理場は基準Aを適用

基準B

(食品や業態などの特性に応じ一般衛生管理に加え重要管理点を設定したもの、一般衛生管理のみのもの等多様な対応が想定される。) 基準A以外の事業者

厚生労働省
HACCP導入手
引書やモデル
プランの作成
業界団体の手
引書作成への
支援

地方自治体
食品衛生監視
員による導入
支援、指導・助
言

業界団体等
個別の食品・
業態ごとに手
引書を作成

【課題】

- 現場での導入手順の理解、人材の育成
- 分かりやすい導入ツールの作成、きめ細かな支援
- HACCPの正確な知識の普及
- 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設定。

6. 食品衛生法による規格基準規制

<参考資料4>

食品用器具及び容器包装の規制に関する検討について

第4条〔定義〕

- ④ 器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。
- ⑤ 容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。



趣旨と検討状況

我が国の食品用器具及び容器包装は、食品衛生法に基づき規格基準が定められているが、その規制の仕組みは、既にポジティブリスト制度を採用している欧米の規制とは異なり、国際的な整合性がとれていない。

このため、器具及び容器包装の規制に関して国際的な整合性をとるとともにさらなる安全性を確保できるよう、平成24年7月から有識者を含んだ検討会を重ねてきた。

⇒平成29年4月15日には取りまとめ案のパブリックコメントを行い、最終的なとりまとめを公表した

ポジティブリスト制度

- 使用を認めることとした物質以外は原則使用を禁止する制度
- すでに欧米や中国では、食品用器具及び容器包装規制においてポジティブリスト制度が導入されている。（韓国・台湾・タイ:ポジティブリスト制度の導入を検討中）

7. 食品衛生規制の見直しについて(案)

＜平成29年6月26日薬事・食品衛生審議会
(食品衛生分科会)説明資料＞

第1 趣旨

○ 食品流通の多様化や国際化等を踏まえ、食品の安全の更なる向上を図るため、フードチェーンを通じた事業者における自主管理の推進を図るとともに、食品用器具・容器包装の規制の在り方の見直し、食品の自主回収に対する対応等により、食品の安全の確保のための施策の充実を図る。

第2 主な検討内容

1. HACCPによる衛生管理の制度化

(基本的な考え方)

○ 一般衛生管理をより実行性ある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、フードチェーンを通じた事業者における自主管理の推進を図る。

(検討内容)

○ 食品等事業者は、衛生管理基準に従って、必要な措置を講じなければならないこととし、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理、それらを実施するための「衛生管理計画」を策定に関すること等を求めることを検討。

※ 対象となる食品等事業者としては、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者を対象。

○ HACCPによる衛生管理の基準としては、CodexのガイドラインによるHACCPの7原則を要件とし、小規模事業者、飲食店、販売業等の一定の業種等については、食品の特性や事業者の状況等に応じて、現行の一般衛生管理の着実な実施を基本に、HACCPの考え方に基づく手引書等を参考とした取り組みを求めることを検討。

(参考) 一定の業種等としては、小規模事業者、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者/提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種/一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例: 飲食店、販売業等)を想定

2. 営業届出の創設及び許可制度の見直し

(基本的な考え方)

- すべての食品等事業者を対象としたHACCPによる衛生管理の制度化を踏まえ、営業許可対象事業者以外の事業者についても、自治体が把握するための仕組みを構築する。

また、全国どこの地域でも一定の衛生管理基準を確保しつつ、事業者の申請手続等の効率化の観点も踏まえ、許可制度についての見直しを行う。

(検討内容)

- 現在の営業許可以外の業種についても自治体が把握することが可能となるよう、営業許可業種以外の事業者に対して、届出を求める仕組みの創設を検討。
- 許可の対象となる業種(政令で定める34業種)について、整理し、見直しを行うとともに、現在、条例で定めている施設基準について、省令で基準を示すことを検討。
- また、申請手続の効率化の観点から、電子申請・届出の共通基盤システムの整備、様式の統一等を検討。

3. 食品用器具・容器包装の規制の見直し(ポジティブリスト制度の導入)

(基本的な考え方)

○ 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とする仕組み(ポジティブリスト制度)を導入するとともに、製造管理基準の遵守を義務づけること等によって、安全性の確保を図る。

(検討内容)

○ 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とする仕組み(ポジティブリスト制度)を導入することを検討。

※ 対象となる材質としては、まずは合成樹脂を対象とすることを想定。具体的なリスク管理方法については、更に技術的な検討を行う。

※ 既存で使用されている物質については、一定の要件を満たした場合には、使用可能となるよう、配慮する。

※ なお、一定溶出量未満であるなど低リスクの物質について、国が定めた評価基準に従い、第三者機関による安全性の確認により、使用可能とすることができる仕組みを検討。

○ 器具・容器包装製造事業者は、製造管理の基準に従って、必要な措置を講じることを求めることを検討。

○ また、食品用器具及び容器包装製造事業者について、自治体が把握する仕組みを検討。

※ 製造管理基準及び自治体の把握の対象となる事業者は、ポジティブリストの対象となる事業者を想定。

※ なお、原材料の供給者は、器具・容器包装製造事業者が適切な製造管理を行うことができるよう、求めに応じて必要な情報を提供するよう、協力を求めることが可能となる仕組みを検討。

4. 食品リコール情報を把握する仕組みの構築

(基本的な考え方)

○ 食品の安全に関する情報を適切に把握し、的確な監視・指導を行うとともに、消費者に必要な情報の提供を行うことができるようにする観点から、自主回収について情報を把握し、安全性の向上を図る。

(検討内容)

○ 食品の安全情報を適切に提供する観点から、食品等事業者が自らが製造・輸入等を行った製品について自主回収を行うこととした場合の情報を把握する仕組みを検討。

※ 事務手続の効率化の観点から、全国共通の届出システムの構築を検討。

※ 衛生管理計画の中にも自主回収の手順について定めることを検討。

5. その他

參考資料

＜参考資料1＞

食品衛生法による 規制・取締りの全体像

食品衛生法による規制・取締りの全体像

〔目的〕

第1条 この法律は、**食品の安全性の確保**のために**公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずること**により、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて**国民の健康の保護を図る**ことを目的とする。

食品・添加物、器具・容器包装等に係る禁止規定・基準の設定

○禁止規定

(例)・有毒・有害が含まれるもの等の販売等の禁止
・指定されたもの以外の添加物の販売等の禁止

○基準の設定

厚生労働省は、公衆衛生の見地から、必要に応じて、食品等の規格や製造基準、表示に関する基準を定めることができる。

基準に合致しないものの販売等の禁止

※基準は「食品衛生法施行規則」(省令)「食品、添加物等の規格基準」(告示)等において規定。

都道府県等は、飲食店等の公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設に対して、条例で業種別に、施設の構造等について基準を定めなければならない。

要基準適合、営業許可取得

監視指導

○国内流通食品

都道府県等の保健所において、食品衛生監視員(自治体職員)による食品関係営業施設等への立入検査等により、禁止規定・基準等の遵守について監視指導を実施

○輸入食品

海空港にある検疫所において、輸入時の届出を義務付けており、各輸入食品について、食品衛生監視員(検疫所職員)がモニタリング検査(抜き取り検査)等により、禁止規定・基準等の遵守について監視指導を実施

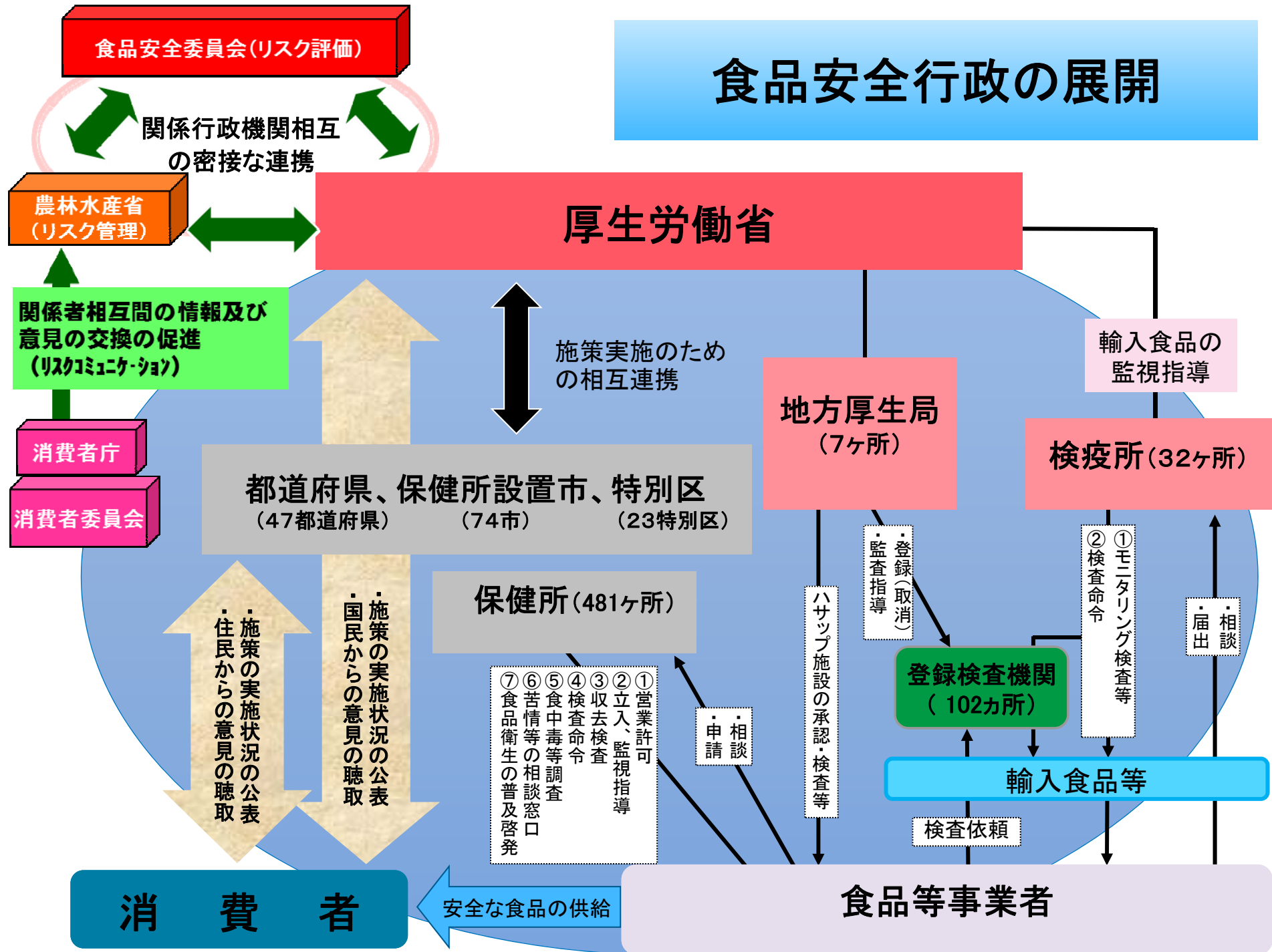
※違反の可能性が高い場合には、検査命令により、検査結果(事業者費用負担)が出るまで当該食品の販売等を禁止

国、都道府県等のそれぞれにおいて、毎年監視指導計画を策定し、これに基づき計画的に監視指導を実施

違反事例に対する行政処分、罰則等

・法違反に対しては、廃棄・危害除去命令、営業許可の取消・営業の禁停止等の行政処分を実施
・違反者への罰則として、1～3年以下の懲役、50万円～300万円(法人の場合1億円以下)の罰金等

食品安全行政の展開

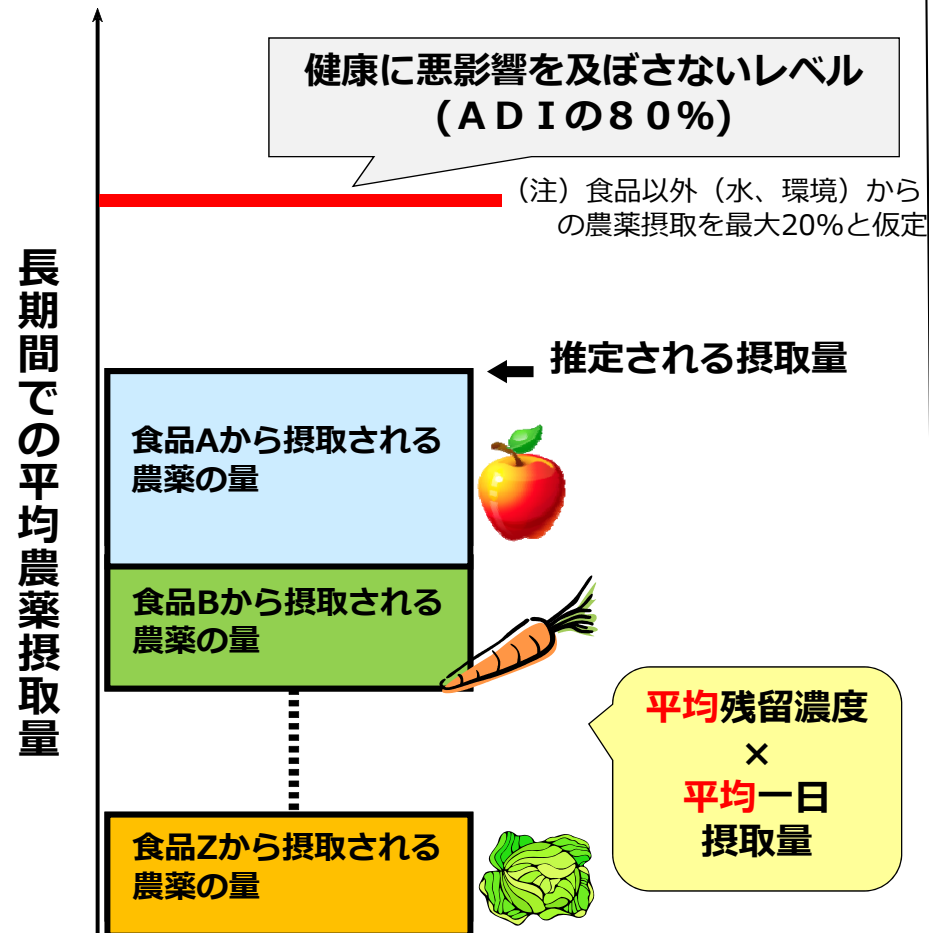


＜参考資料2＞

食品衛生法による規格基準規制～ 残留農薬の安全性確保を例に

ADIに基づくリスク管理

各農薬の長期的な平均摂取量を推定し、ADIの80%を超えないことを確認した上で、基準値を設定



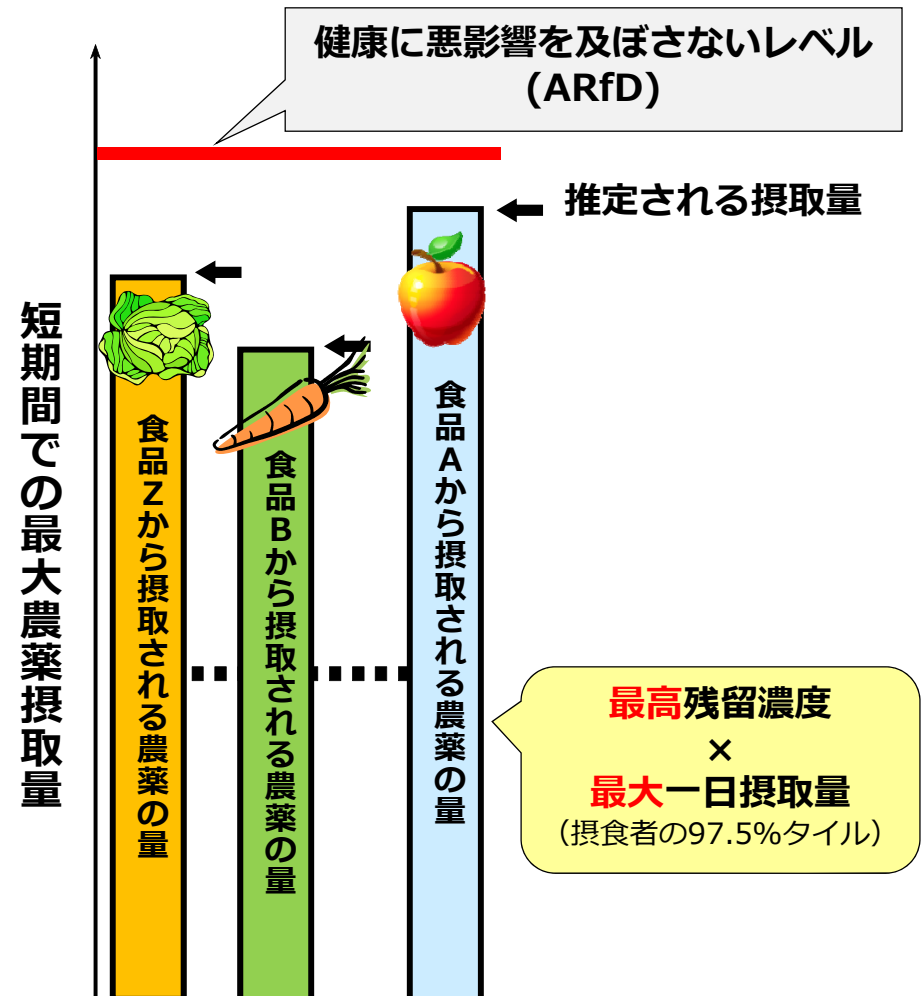
食品ごとに摂取量を積み上げて農薬の摂取量を推定

一日摂取許容量 (ADI : Acceptable Daily Intake)

ヒトがある物質を毎日一生にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量

ARfDに基づくリスク管理

各農薬の短期的な最大摂取量を推定し、ARfDを超えないことを確認した上で、基準値を設定



個別の食品ごとに農薬の摂取量を推定

急性参照用量 (ARfD : Acute Reference Dose)

ヒトが24時間または、それより短時間の間の経口摂取によって、健康に悪影響が生じないと推定される摂取量²¹

残留農薬等のモニタリング検査(平成24年度)

○ 検疫所及び自治体からの報告を厚生労働省で集計

－ 動物用医薬品及び飼料添加物の調査結果を含む)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000133358.html>

検査数			検出数						基準値超過数 ^{注2)}			
国産	輸入	計	国産	%	輸入	%	計	%	国産	%	輸入	%
1,281,284	2,903,459	4,184,743	3,717	0.29	8,687	0.30	12,404	0.30	46	0.004	325	0.011

注1) 検疫所による検査は、登録検査機関により通関前に実施される命令検査及び自主検査を含む。

注2) 各年度時点の基準値について、地方公共団体及び検疫所より基準値超過として報告された結果を集計した。

残留基準超過は全体の0.01%程度（1万件に1件）

＜参考資料3＞

HACCPの制度化にむけて

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめの概要

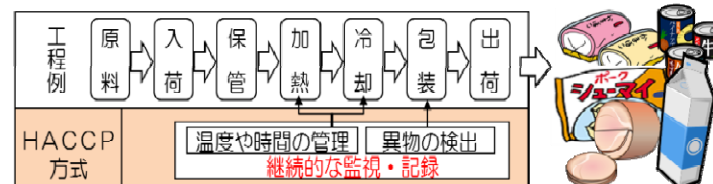
食品の衛生管理へのHACCP（ハサップ）の導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会*において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。

*（国際連合食糧農業機関（F A O）及び世界保健機関（W H O）により設置された国際的な政府間組織）



HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

- ・食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法
- ・それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため、従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法である。



これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCPの原則に則して体系的に整理し、食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものである。

- ①HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上につながり、食品の提供に際して、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立つ。
- ②食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、消費者のメリットにもつながる。

衛生管理についての基本的な考え方

➤ ①一般衛生管理の着実な実施が不可欠

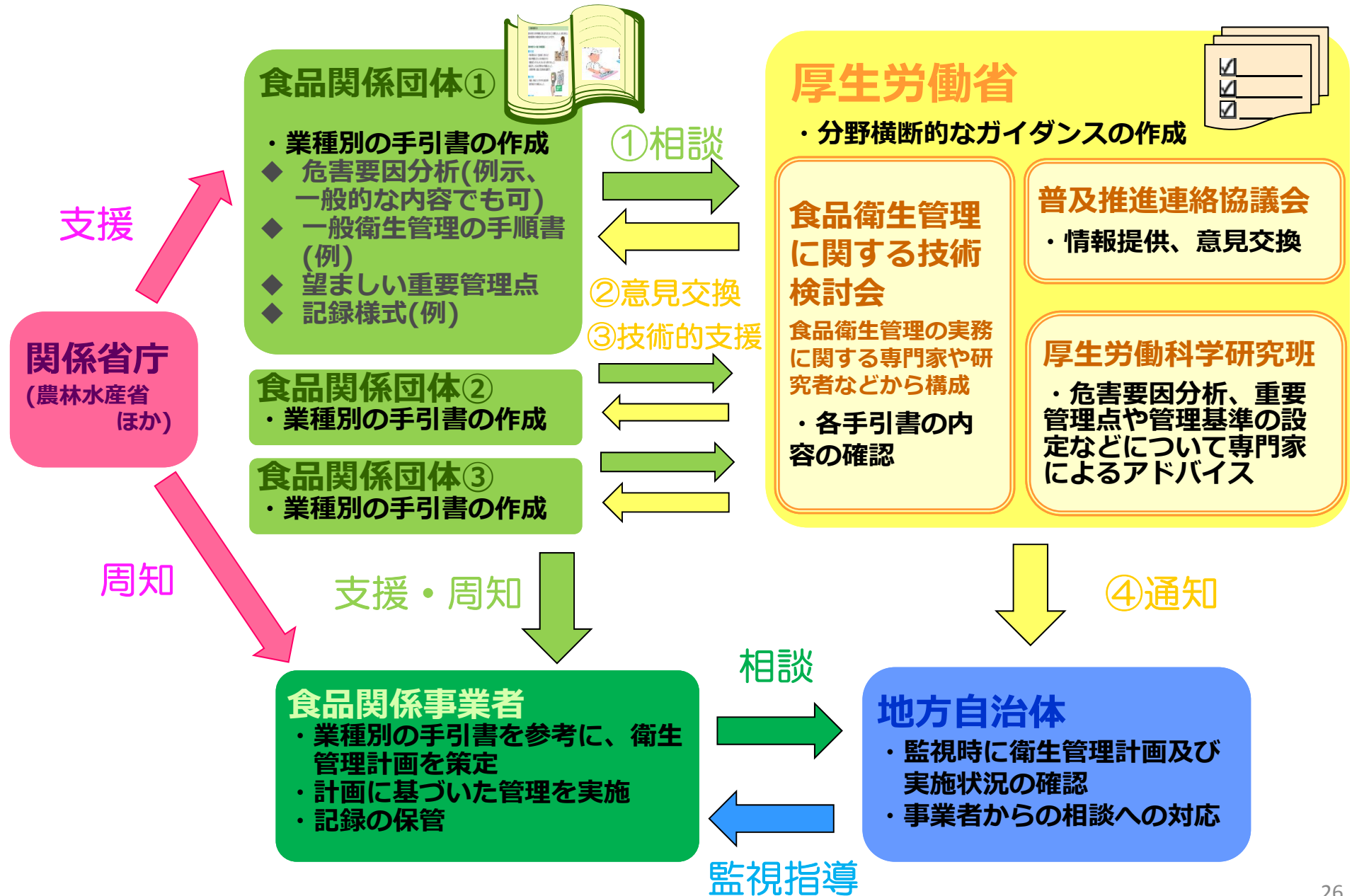
一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備であることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠である。このため、一般衛生管理をより実行性のある仕組みとする必要がある。

➤ ②その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れる

それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法に応じて、食中毒菌汚染、異物混入等の危害要因を把握し、それらの食品衛生上問題のないレベルにまで除去又は低減するために特に重要な工程を管理し、検証・改善する仕組みを自ら構築し、実行することにより、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要である。



手引書の作成支援及び確認



＜参考資料4＞

食品衛生法による規格基準規制～
食品用器具及び容器包装の規制
に関する検討について

食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会取りまとめ 概要①

I. 検討の背景

現 状

- ・ 国が規格基準を定めた物質についての使用制限(ネガティブリスト制度)等
 - ・ 業界団体の自主管理等の取組
- 安全性を確保

課 題

○ 欧米等で使用が禁止されている物質であっても、個別に規格基準を定めない限り、直ちに規制することができない。

* 欧米では、安全性を評価し、使用が認められた物質以外は使用を原則禁止するという仕組み(ポジティブリスト制度)を導入。

○ 近年の製品の多様化・輸入品の増加等や、国際的な整合性を踏まえ、新たな制度設計の検討が必要。
(主な論点)

- ・ 我が国の器具及び容器包装の安全確保策の基本的な考え方と方向性の整理
- ・ ポジティブリスト制度を導入する場合の対象となる材質(合成樹脂、金属、紙等)や、物質の種類(添加剤等)、リスク管理の手法
- ・ ポジティブリストに適合した原材料・製品であることを確認するための事業者間での情報伝達
- ・ 原材料の管理や記録の作成保存等の製造管理を担保するための仕組み
- ・ 事業者の把握や地方自治体の監視指導のあり方

* 検討会では、関係者のヒアリング等を行いつつ、議論を行い、これまでの議論について本年3月に取りまとめ(案)として整理。
パブリックコメントの御意見等も踏まえ、最終的な取りまとめを行い、公表した。

II. 制度のあり方

目指すべき方向性

○ 業界団体の非会員も含めた共通ルールの必要性 + 国際的な整合性を図る必要

→ リスクを評価し、使用を認めることとした物質以外は原則使用を禁止する制度(ポジティブリスト制度)を基本

※ 国内や諸外国の状況を踏まえ、各材質について制度の必要性を検討し、優先順位を付けて段階的に制度を導入すべき。

食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会取りまとめ 概要②

具体的な枠組み

(1) 制度の対象となる材質：合成樹脂 ※金属・紙等の合成樹脂以外の材質は、引き続き必要性や優先度を検討。

(2) リスク管理の方法等

○制度の対象となる物質の範囲、リスク管理の方法：国内や諸外国の状況を踏まえ引き続き検討

○制度の対象範囲：食品接触部分

※多層品の食品接触部分以外の層については溶出・浸出し食品に混和するおそれがある場合は対象

○リスク評価：合理的で科学的な、かつ国際的な整合性を考慮した手法の早急な確立が必要

○その他：既存物質は、一定の要件を満たす場合には、引き続き使用可

：重金属等の毒性が顕著な物質、不純物等は、これまでと同じリスク管理方法を維持

(3) 事業者間の情報伝達

○器具及び容器包装の製造事業者：

ポジティブリストに適合した原材料であることを確認(製造管理の一環)

○原材料の製造事業者：

器具及び容器包装の製造事業者の求めに応じ、適切な情報を提供

○器具及び容器包装の販売事業者・食品製造事業者：

器具及び容器包装の製造事業者から販売事業者等に対し、必要な情報を提供

(4) 適正な製造管理

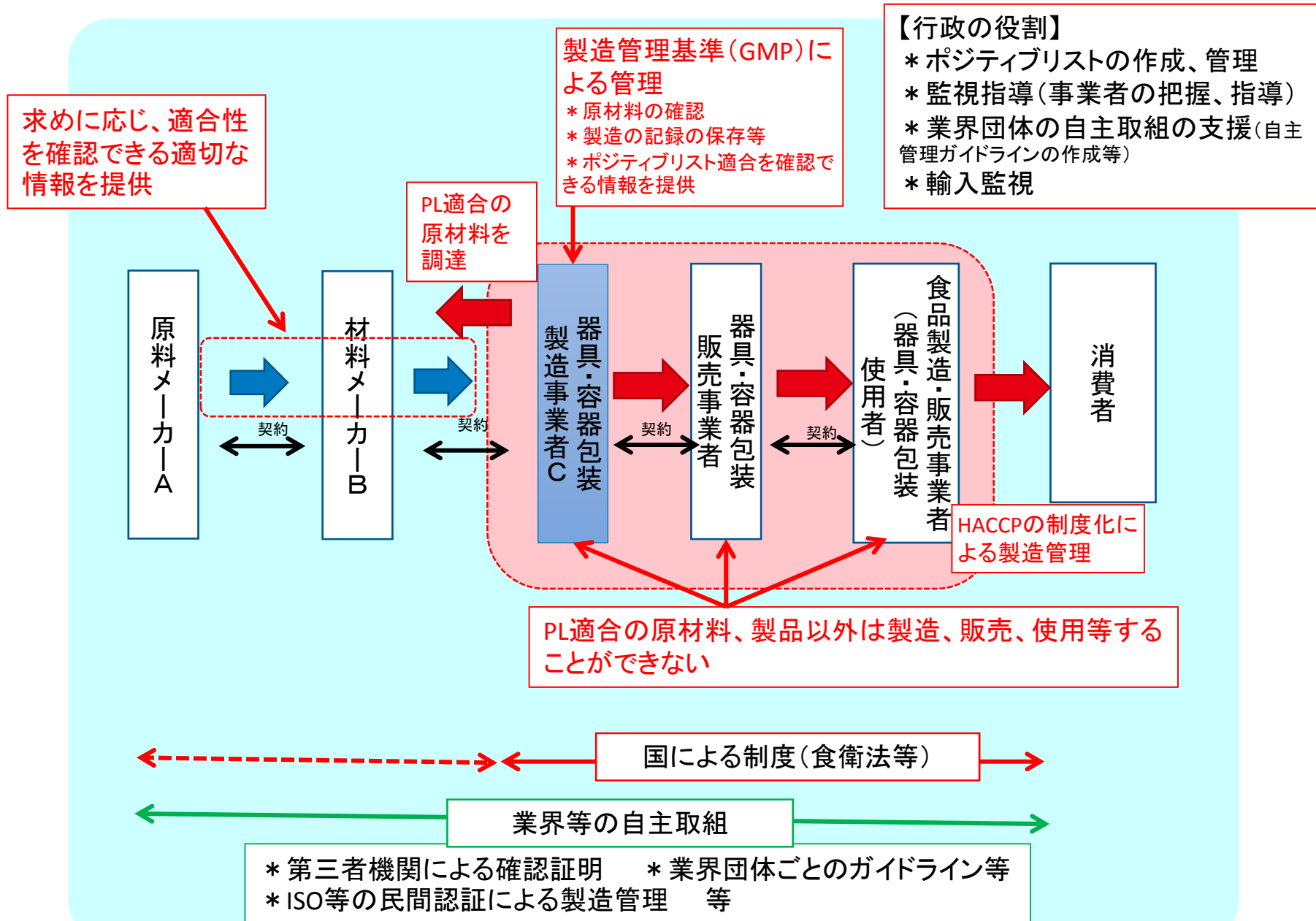
○器具及び容器包装の製造事業者に適正な製造管理(GMP)を行うことを制度として位置付け

(5) 事業者の把握・地方自治体の監視指導

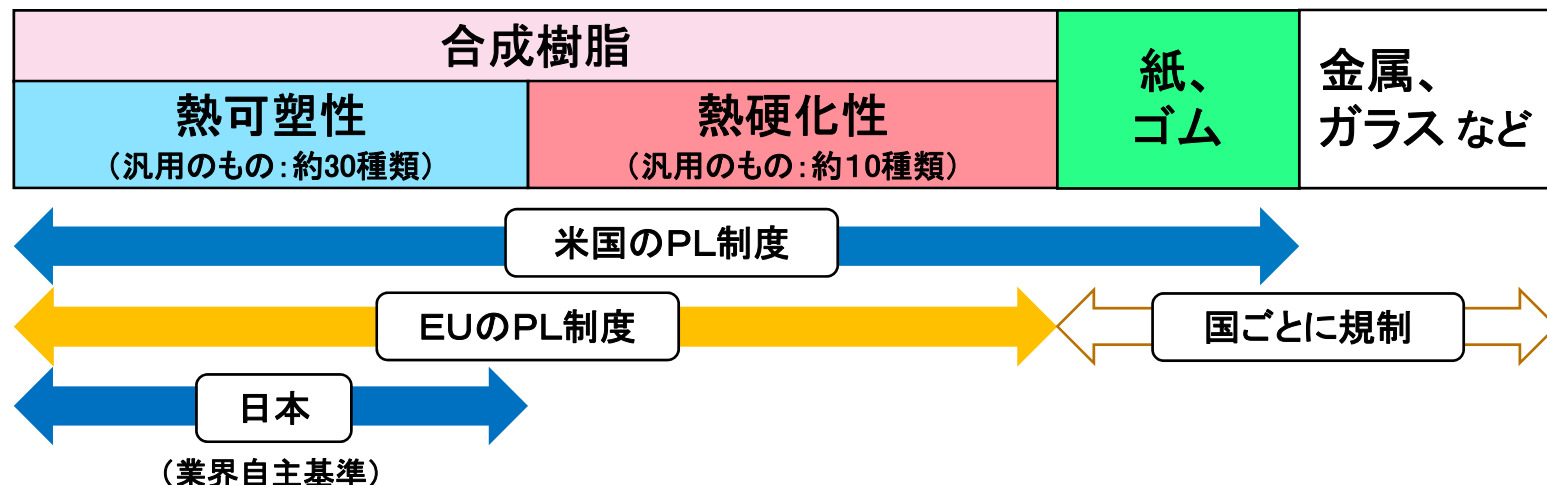
○器具及び容器包装の製造事業者の把握のため、届出等の仕組みを検討

○監視指導については、まずは、事業者の把握、製造管理の状況の把握等を行うことが必要

器具・容器包装の安全性の確保策の全体イメージ(案)



器具・容器包装に関する我が国と欧米の規制の比較



○米国: ポジティブリスト制度

合成樹脂及び紙・ゴムについて、1958年から連邦規則集に掲載された化学物質のみが使用できるポジティブリスト制度。合成樹脂については、ポリマーの種類ごとに、使用可能なモノマー、添加剤やその含有量が規定。

これに加え、2000年から、承認の迅速性を図るため、個別製品ごとに申請者に限定して使用可能とする制度(上市前届出制度(FCN))が新設された。

原材料事業者を含め、適正製造規範(GMP)のもとで製造されることが要求されているが、事業者間の情報伝達に関する特段の規定はなく、自主管理・自己宣言に任されている。

○欧州(EU): ポジティブリスト制度

合成樹脂について、2010年からポジティブリスト制度。モノマー、添加剤ごとに、溶出量や使用条件等が規定されている。また、製品及びその材料を構成する成分の総溶出量についても規定されている。

原材料事業者を含め、適正製造規範(GMP)に従った製造を義務づけるとともに、事業者間の情報伝達のため、適合宣言書の製品への付帯が義務付けられている。

○日本: 食品衛生法ではネガティブリスト制度

これに加えて、熱可塑性樹脂に関しては、三衛協(※)による自主基準(化学物質約1,500種のポジティブリストと衛生試験法)と自主基準への適合性を証明する確認証明制度が設けられている。

(※) 熱可塑性樹脂の自主基準を設けている3団体の総称。

ポリオレフィン等衛生協議会、塩ビ食品衛生協議会、塩化ビニリデン衛生協議会。