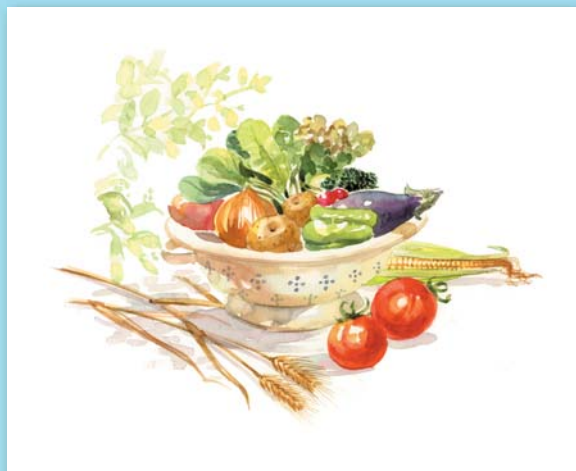




食品の
安全確保に
関する取組



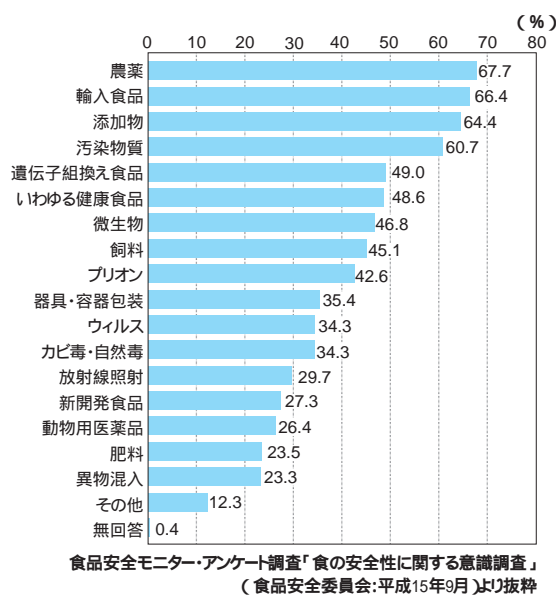
厚生労働省医薬食品局食品安全部

1

食品の安全を取り巻く状況

経済の発展に伴い、我が国は質量ともに豊かな食生活を手に入ってきました。特に物流の発展によって、世界各国から多種多様な食品を輸入することが可能になり、世界中の食を享受できるようになってきています。一方、食品の生産から消費までの過程(フードチェーン)は複雑化し、消費者にとって不透明なものとなってきています。食は、命ある限り、毎日の生活の中で反復継続して営まれるものであり、その安全性に信頼が置けないことになれば、我々の社会基盤そのものが脅かされる深刻な事態になると言えます。

食品の安全性の観点からより不安を感じているもの



近年の食の安全・信頼等に関する主な出来事

| 年月 | 内容 |
|----------|---|
| 平成8年5月 | 岡山県及び大阪府においてO157食中毒が発生。 |
| 平成11年5月 | ベルギー油脂会社から供給された飼料原料用油脂にダイオキシンが混入し、ベルギー産鶏肉、鶏卵の需要に影響。 |
| 平成12年6月 | 大手乳業メーカー製低脂肪乳等の黄色ブドウ球菌毒素による食中毒が近畿地方で発生。 |
| 平成12年末～ | ヨーロッパで牛海綿状脳症(BSE)の感染拡大。EU域内においても牛肉需要等に大きな影響。 |
| 平成13年9月 | 国内で初めてのBSE感染牛が発見され、食肉消費に大きな影響。 |
| 平成13年12月 | 中国産冷凍ホウレンソウの1割弱が残留農薬基準値(クロルピリホス等)を超過する事実が判明。 |
| 平成14年1月 | 中国産養殖エビから未認可の抗生物質が検出され、EUは食肉、海産物等を輸入禁止。 |
| 平成14年2月 | 大手食品メーカーによる牛肉の原産地等の不正表示問題が発覚。その後、食品の不正表示事件が次々と表面化。 |
| 平成14年8月 | 無登録農薬「ダイホルタン」が違法に輸入、販売、使用され、32都県で農産物を回収、破棄。 |
| 平成15年5月 | カナダにおいてBSEが発生。 |
| 平成15年12月 | 米国においてBSEが発生。 |
| 平成16年1月 | 国内で79年ぶりに高病原性トリインフルエンザが発生。 |

食品衛生行政を取り巻く国際的動向

国際的な考え方

フード・チェーンアプローチ

一次生産から消費に至るまでのフード・チェーン全段階で安全を確保することが重要

リスクアナリシス

事故の対応より予防に重点、安全性評価と管理の機能的分離、利害関係者間の情報や意見交換の推進

コーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission:CAC)

国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)によって1962年に設立された国際政府間組織であって、2005年10月現在172カ国及び1機関(欧州共同体)が加盟

主目的は、消費者の健康の保護と公正な食品取引の保証であり、取引されている食品の国際規格・製造規範などを作成
CACを補佐する事務局(FAO内に設置)と執行委員会の下に一般問題部会(9部会)、個別商品部会(11部会)、特別部会(1部会)、地域調整部会(6部会)がある。

2

食の安全への新たな取り組み(リスク分析)

平成13年～14年に起きたBSE問題や偽装表示問題など、相次ぐ食品の安全に対する国民の不安や不信が高まる中、食品の安全の確保のための施策を充実させ、国民の健康の保護の向上を図ることが喫緊の課題となりました。こうした課題に応えるため、平成15年に食品安全基本法が制定されるのに合わせて、食品衛生法及び健康増進法も一部改正され、新しい食品安全の取組が始まりました。

新たな食品安全行政は、国民の健康の保護を確保するためには、国民が危害にさらされる可能性がある場合、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にすることが重要という、国際的にも認められた「リスク分析」という考え方を基本としています。

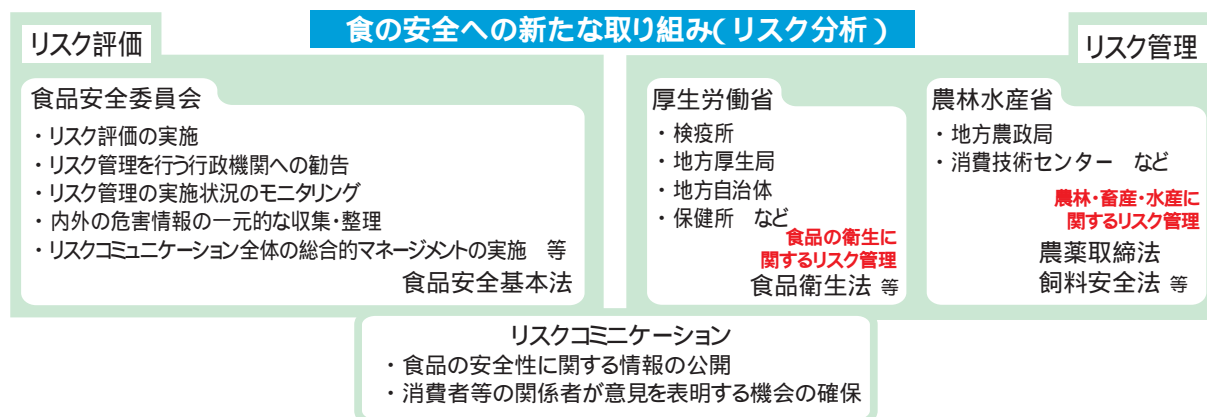
食品安全基本法では、国民の健康の保護が最も重要であること等の基本理念を定め、国、地方自治体及び食品関連事業者の責務や消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針として、内閣府に設置する食品安全委員会が科学的知見に基づく食品健康影響評価(リスク評価)を行い、その結果に基づき関連行政機関がリスク管理を実施すること、施策の策定に当たり、関係者相互間の情報・意見の交換(リスクコミュニケーション)を行うこと等が規定されました。また、食品衛生法は、その目的を従来の「公衆衛生の向上と増進」から「食品の安全確保を通じて国民の健康保護を図る」ことへと改めました。こうして、食品安全対策は、関連行政機関の連携を密にし、食品等事業者や消費者も含めた厚みのある食品安全体制を構築し、国民の健康の保護に踏み込んだ積極的な対策を講ずる方向へと、その在り方を一新しました。この新しい体制において厚生労働省は、リスク管理機関として食品の安全のための施策に取り組んでいます

リスク分析手法の導入

リスク分析とは、国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎリスクを最小限にするためのプロセス

リスクとは、食品中に危害(有害化学物質、微生物等)が存在する結果として生じる健康への悪影響の確率とその程度の間数

リスクコミュニケーションとは、リスク分析の全過程を通じたリスクの評価者、リスクの管理者、消費者、事業者、学界その他関心を有する者の間のリスクとリスクに関する要因、リスクの捉え方についての情報、意見の双方向の交換。リスク評価結果やリスク管理措置の基本的な説明を含む。



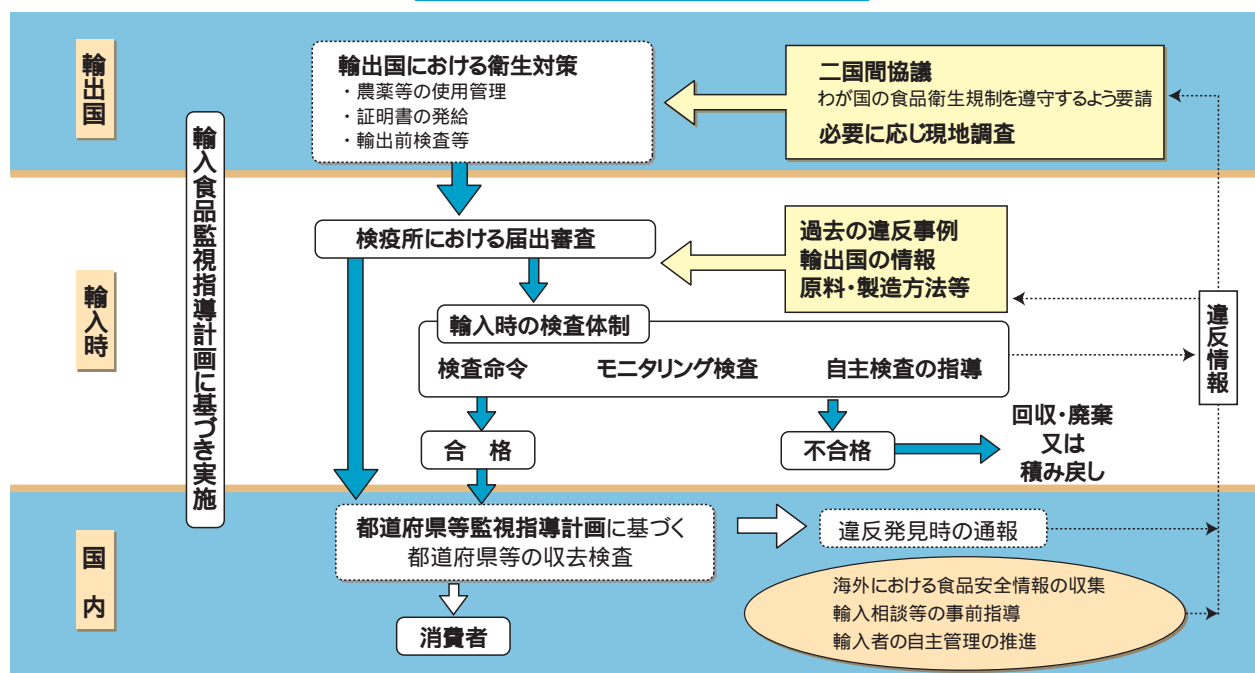
3

厚生労働省における取組

輸入食品の安全確保

消費者ニーズの多様化、物流の発達などを背景に、輸入食品の届出件数は年々増加しています。また、我が国の食料はカロリーベースで約60%を海外に依存しており、輸入食品の安全確保がますます重要となってきました。厚生労働省には輸入食品の監視・検査を行う機関として、全国31か所の検疫所が設置されています。これらの検疫所での命令検査やモニタリング検査の結果、違反が確認された食品については、廃棄、積み戻し等の措置を講じています。

輸入食品の監視体制等の概要



1



3

輸入食品の到着
輸入届出書の審査
サンプルの採取
検査
理化学検査
理化学検査（機器分析）



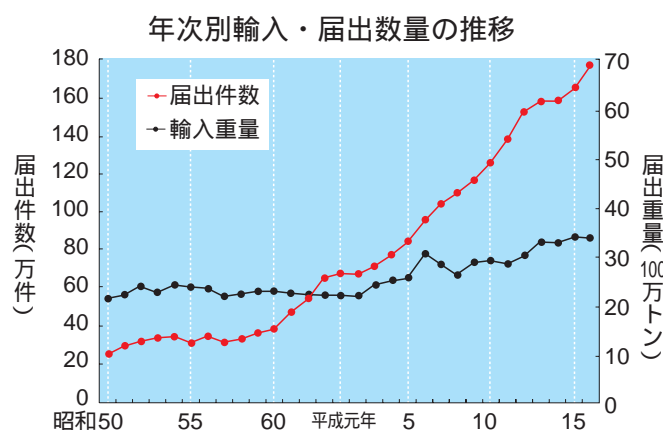
2



モニタリング検査については、多種多様な輸入食品について、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、輸入実績及び違反率等を勘案し、検疫所が行うモニタリング検査の検査件数及び検査項目を定め、実施しています。違反が発見された場合には、必要に応じ、同検査率を強化するほか、病原微生物の検出や残留農薬等で同一国の食品等について2回以上違反が発見された場合等、違反の蓋然性が高いと見込まれる食品等については、検査命令を発動し、輸入の都度検査を実施しています。

検査命令.....食品衛生法第26条第3項に基づき、違反の蓋然性が高いものについては輸入の都度、検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査

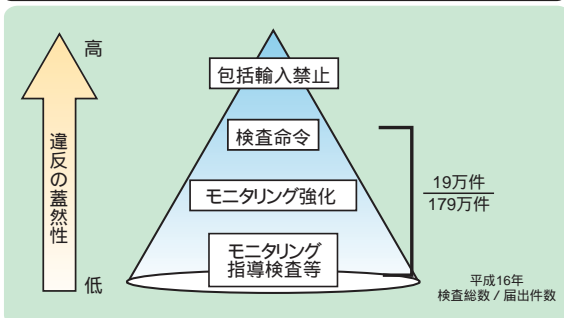
モニタリング検査.....食品の種類毎に輸入量、違反率、危害度等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査



輸入食品の現状

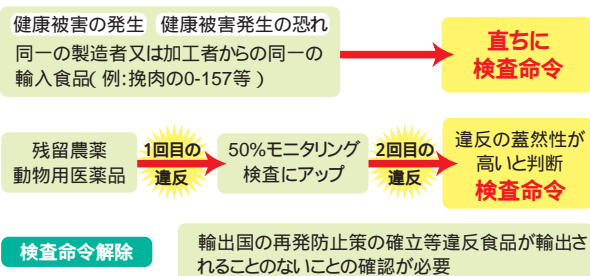
平成16年
 輸入届出件数1,791,224件、重量34,270千トン
 届出件数の10.5%にあたる188,904件の検査を実施
 1,143件を食品衛生法違反として積み戻し又は廃棄
 (条文別分類違反件数)
 11条(規格基準)違反833件、10条(添加物)違反175件、9条(食肉等の衛生証明書)違反45件、6条(不衛生食品)違反146件など

【輸入食品監視指導計画】の策定・公表による重点的・効率的な監視指導の実施と理解の促進



厚生労働大臣による検査命令

検査命令発動の要件



食品中の残留農薬等

我が国ではこれまで、農薬については250品目、動物用医薬品及び飼料添加物については33品目(平成17年10月末現在)に残留基準を設定し、この基準を超えて農薬、動物用医薬品又は飼料添加物が含まれる食品の流通を禁止しています。しかし、国内外で使用が認められている農薬等が約700種類以上あるといわれている中、残留基準が設定されていない農薬等が食品に残留していても流通を規制することができないなどの問題が指摘されていたこと、また、新たな農薬等が次々と開発されていることも踏まえ、平成15年の食品衛生法改正時に大きく方針転換し、残留基準が設定されていない農薬等が一定量を超えて含まれる食品については、原則その流通を禁止する、いわゆるポジティブリスト制度を平成18年5月に導入することとし、現在その施行に向けた準備を進めています。

食品中の残留農薬等の安全確保

基準等の策定

食品規格の一つとして、食品に残留する農薬、飼料添加物、動物用医薬品の残留基準を設定

- ・ 250農薬、33動物用医薬品に残留基準を設定
- ・ 平成18年5月までに基準が設定されていない農薬等が一定量を超えて含まれる食品の流通を禁止する制度(ポジティブリスト制)への移行

分析法の開発

残留実態、摂取量把握

農薬、動物用医薬品等の残留実態調査(モニタリング調査)

農薬の摂取量調査(マーケットバスケット調査)

抗生物質耐性菌による食品の汚染防止

食品中のVRE(バンコマイシン耐性腸球菌)調査

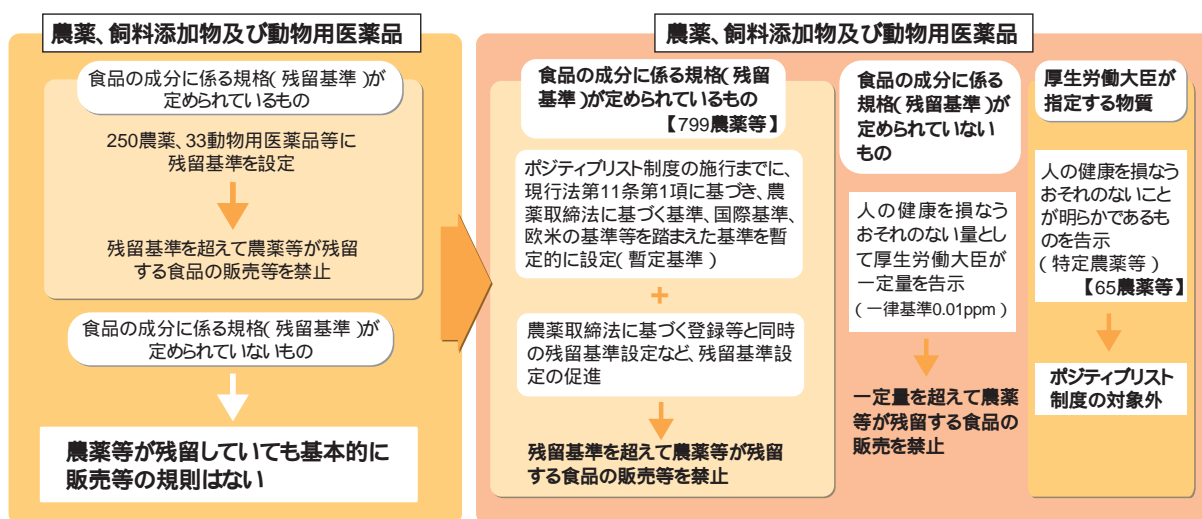
消費者等への情報提供

ホームページ等を通じた情報の提供

「食品中の残留農薬Q&A」、「動物用医薬品等の残留モニタリング検査結果」等の公表

食品中に残留する農薬等へのポジティブリスト制度の導入

【現行の規則】 → 【ポジティブリスト制度の導入後】(平成18年5月29日施行)



食品汚染物質対策

「妊婦への魚介類の摂取と水銀」に関する注意事項

魚介類の有益性と水銀

- ・魚介類(鯨類を含む)は、良質なたんぱく質やEPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ比較一般に多く含む等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有している。反面、自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわりなく、微量の水銀を含有しているが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものはない。しかし、一部の魚介類では、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられる。

「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」やQ&Aを公表(平成17年11月)

- ・食品安全委員会の食品健康影響評価結果を踏まえ、胎児の保護を第一に注意事項を作成。妊婦が注意すべき魚介類の種類と摂取量の目安を示すとともに、バランスのよい食生活を通じた魚食のメリットとの両立を期待する旨、また、妊婦のみが対象であり、子供や一般の方々には通常食べる魚介類では健康への悪影響が懸念されるような状況にはない旨を公表。

食品に含まれるカドミウムに係わる規格基準改正の検討

食品に含まれるカドミウムとその有害性

- ・カドミウムは鉱物中や土壌中など天然に存在する重金属。お米等の作物に含まれるカドミウムは栽培している間に土壌に含まれているカドミウムが吸収され蓄積したもの。食品中カドミウムの一部が体内に吸収・蓄積することから、カドミウム含量の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性がある。

カドミウムの規格基準の改正

- ・我が国の基準は玄米についてカドミウム含有量1.0ppm未満(精白米については0.9ppm未満)等が定められている。
- ・国際的にはコーデックス委員会の食品添加物・汚染物質部会(CCFAC)が**精米0.4ppm等を提案**している。
- ・食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けて、食品中のカドミウム基準について議論を行う予定

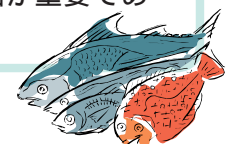
食品中ダイオキシン類に関する調査

ダイオキシン類及び耐容一日摂取量

- ・ダイオキシン類とは、主に廃棄物の焼却等で発生する化学物質で、強い毒性を示す難分解物質であるとともに、環境中の生物や人体の脂肪組織に蓄積することが知られている。ダイオキシン類対策特別措置法で、**ダイオキシン類の耐容一日摂取量は4pgTEQ/kgbw/ day**とされている。

食品中のダイオキシン類調査

- ・人体への食品中のダイオキシン類による健康影響は、食品全体から摂取するダイオキシン類の総量(一日平均摂取量)を把握し、耐容一日摂取量と比較することで評価している。**平成15年度の調査で一日摂取量は約 1.33 ± 0.59 pg TEQ/kgbw/day (0.58 ~ 3.05pgTEQ /kgbw/day)**と推計され、この摂取量は耐容一日摂取量より低く、バランスのとれた食生活が重要であると示唆された。



食品添加物の安全確保

食品添加物の種類

指定添加物(356品目)

食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めたもの。食品衛生法施行規則別表第1に収載(ソルビン酸、キシリトールなど)

既存添加物(450品目)

平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載(クチナシ色素、柿タンニンなど)

天然香料(約600品目)

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの(バニラ香料、カニ香料など)

一般飲食物添加物(約100品目)

一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの(イチゴジュース、寒天など)

食品添加物の表示

原則として食品に使用した添加物はすべて表示することを義務づけ

食品添加物の規格及び使用基準

必要に応じて規格や使用基準等を設定

既存添加物の安全性確保

既存添加物の安全性の確認を推進し、問題のある添加物等の名簿からの削除 製造・販売・輸入等の禁止

発がん性が認められたアカネ色素(着色料)は平成16年10月に名簿から削除された

食品添加物の摂取状況

食品添加物の一日摂取量調査を実施

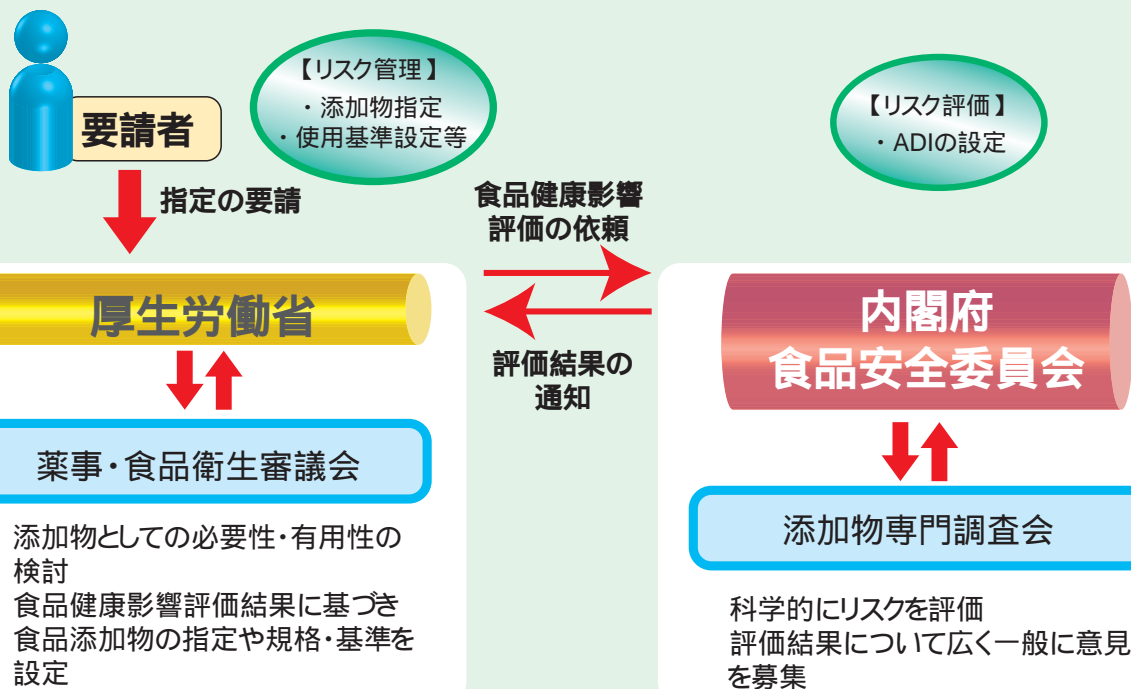
実際の市場から仕入れた食品中の添加物の種類と量を検査し、許容一日摂取量(ADI)の範囲内にあるかどうかを検討

指定添加物の国際的整合化

国際的に安全性が確認され、汎用されている添加物の指定に向けた取組み

JECFAで国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認され、かつ、米国及びEU諸国等で使用が広く認められており、国際的に必要性が高いと考えられる46品目及び香料については、国が主体となって安全性データの収集、分析を行うなど指定に向けた取組みを推進

添加物が新たに指定される場合



「健康食品」について

「健康食品」とは

健康の保持増進に資する食品として販売・利用されている食品全般について「健康食品」と呼ばれることがありますが法令に定義されている「**保健機能食品**」を除いた「いわゆる健康食品」については、明確な定義はありません。

保健機能食品(「健康食品」のうち、国が制度化しているもの)

特定保健用食品

特定の保健の用途に資することを目的として、健康の維持増進に役立つ又は適する旨の表示について**厚生労働大臣が個別に許可又は承認**した食品

栄養機能食品

定められた規格基準に適合していれば、**国への許可申請や届出なくして**、厚生労働省が指定した**栄養成分の機能を表示**できる食品

いずれも、審査等により安全性も担保している。

健康の保持増進効果等の虚偽・誇大広告等の禁止

食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、

- ・著しく事実に相違する
- ・著しく人を誤解させる

ような広告等の表示をしてはならない。

安全性について

一般食品における安全性確保に加え、**特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置**

健康食品制度の見直し

表示内容の充実 (平成17年2月1日)
・特定保健用食品制度の見直し

表示の適正化

・栄養機能食品にふさわしくない表示を禁止するなど、保健機能食品における表示規制を強化

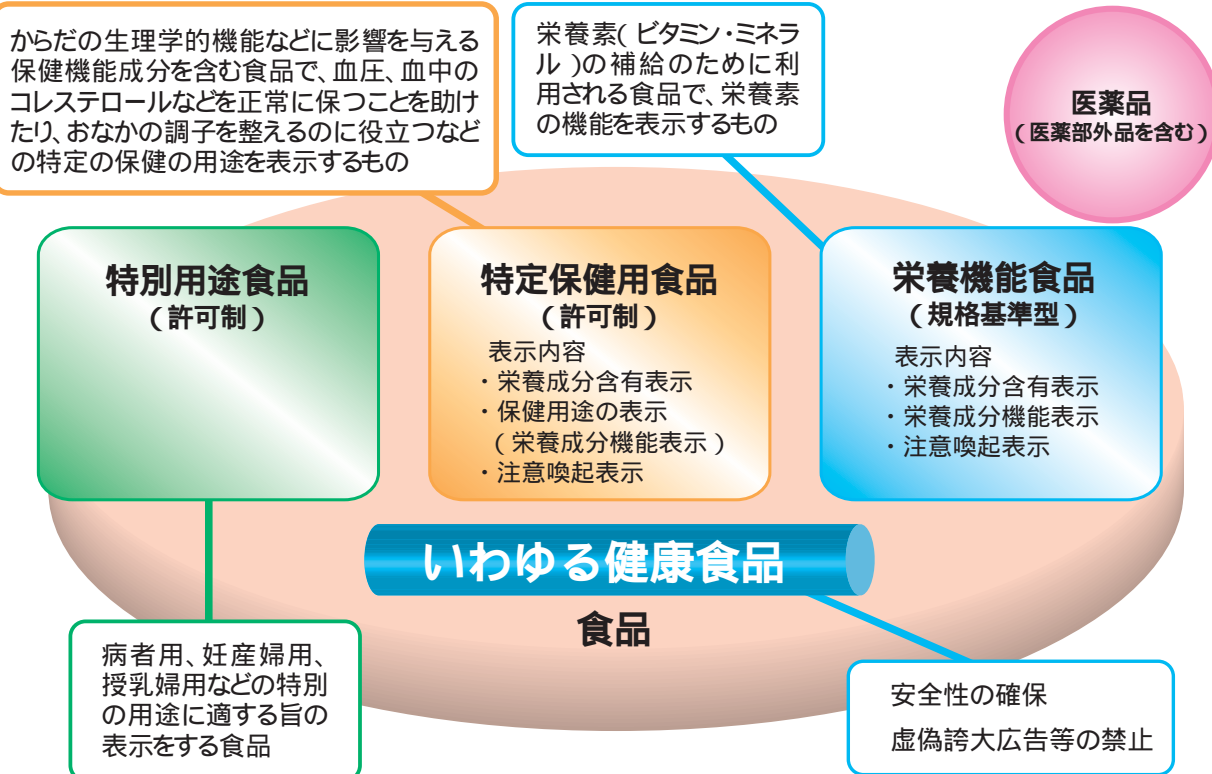
安全性の確保

・錠剤・カプセル状等食品の、適正製造規範(GMP)ガイドライン、原材料の安全性自己点検ガイドラインの作成

安全性・有効性の情報について

独立行政法人国立健康・栄養研究所ホームページ

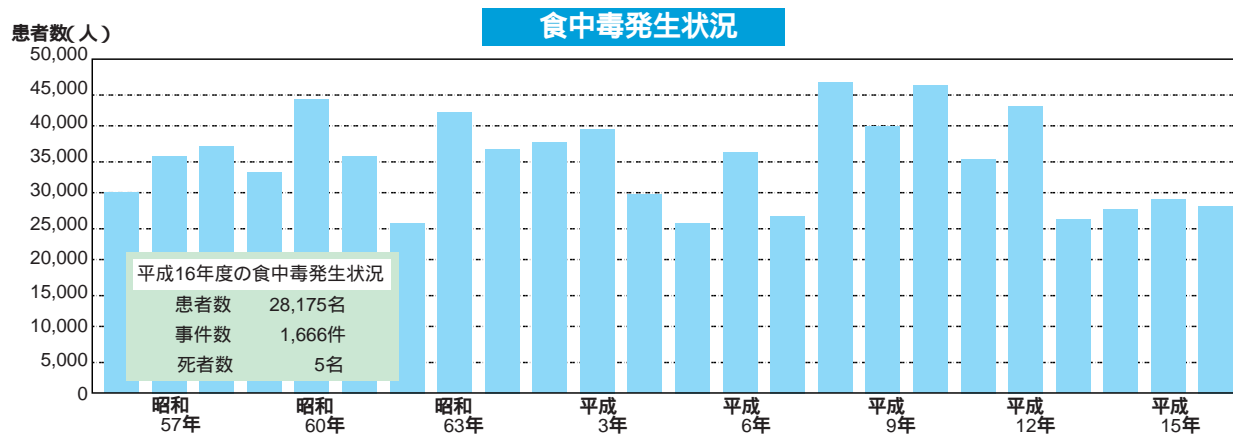
『「健康食品」の安全性・有効性情報』 <http://www.nih.go.jp/eiken/>



食中毒防止対策

平成16年度に国内で発生した食中毒事件件数は1,666件(対前年度比105.1%)であり、患者数は28,175人となっています。事件数は平成10年をピークに減少しているものの、患者数は大きく変化していません。つまり1件あたりの食中毒の規模が大きくなってきています。原因としては従前からカンピロバクターやサルモネラなどの細菌が大半を占めていますが、近年ではノロウイルスなどのウイルスの増加が報告されています。

厚生労働省では、ウイルス性食中毒の対策に資するため、その主要原因となっているウイルスについて、食品からの簡単かつ高感度な検出法の開発や、食品の汚染実態の調査を行うとともに、食中毒発生時の食品に含まれるウイルス量に関する調査等により、ウイルスのリスク評価を行う際に必要な基礎データの収集を行っているところです。また、当面の対策として、ノロウイルスやE型肝炎に関する正しい知識と予防対策等について国民の理解を深め、ウイルス性食中毒の発生防止に資するよう、最新の知見に基づくQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。



原因物質別食中毒発生状況(平成16年)

| | 事件数(件) | 発生率(%) | 患者数(人) | 死者数(人) |
|-------------------|--------|--------|--------|--------|
| 細菌 | 1,152 | 69.1 | 13,078 | 2 |
| カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 558 | 33.5 | 2,485 | — |
| サルモネラ属菌 | 225 | 13.5 | 3,788 | 2 |
| 腸炎ピブリオ | 205 | 12.3 | 2,773 | — |
| その他 | 164 | 9.8 | 4,032 | — |
| ウイルス | 277 | 16.6 | 12,537 | — |
| 化学物質 | 12 | 0.7 | 299 | — |
| 植物性自然毒 | 99 | 5.9 | 354 | 1 |
| 動物性自然毒 | 52 | 3.1 | 79 | 2 |
| その他 | 5 | 0.3 | 8 | — |
| 不明 | 69 | 4.1 | 1,820 | — |
| 総数 | 1,666 | 100.0 | 28,175 | 5 |

全てノロウイルスであった。



食品衛生監視の現状

食品営業施設の監視指導(平成15年度)

- ・調査・監視指導施設数 3,948,517
- ・うち処分件数 5,297

収去試験(平成15年度)

- ・総収去検体数 179,163
- ・うち不良検体数 1,924

企業等の取組

食品営業施設の監視指導
コンプライアンス(法令遵守)
従業員の衛生教育等の実施
業界団体(社団法人日本食品衛生協会等)
等を通じた情報収集、食品衛生思想の普及
啓発
仕入れ先の名称等の記録保存

発生、被害拡大防止の取組

夏季、年末食品一斉取締り(2003年度)

食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験
立入検査 夏季 747,377施設、年末 380,398施設
収去試験 夏季 59,311検体、年末 34,810検体

学校給食施設等の一斉点検

学校給食施設 16,581施設(2000年)、社会福祉給食施設 31,943施設(2002年)の点検を実施

食品の食中毒菌汚染実態調査(2003年度)

カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,786件の検査を実施

食中毒の調査の要請

必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

都道府県等とのネットワーク

食品保健総合情報処理システムの活用

消費者等への情報提供

食中毒速報
食中毒関連情報
食中毒発生状況
国立感染症研究所(<http://www.nih.go.jp/niid/index.html>)、国立医薬品食品衛生研究所(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/index.html>)等のホームページ

総合衛生管理製造過程承認制度

HACCP方式

原材料

↓ 受入検査・記録

調合

↓ 調合比率の確認・記録

充填

↓ 温度、充填量の確認・記録

密封

↓ 密封性の確認・記録

熱処理

重要管理点(CCP)

↓ 殺菌温度 / 時間を連続的に監視

冷却

↓ 水質、水温の確認・記録

包装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

出荷

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。総合衛生管理製造過程は、HACCPの概念を取り入れた商品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。

総合衛生管理製造過程の承認状況(平成17年10月末)

| | |
|---------------|-------------|
| 乳 | 157施設(233件) |
| 乳製品 | 175施設(247件) |
| 食肉製品 | 82施設(143件) |
| 魚肉練り製品 | 24施設(33件) |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 36施設(42件) |
| 清涼飲料水 | 93施設(139件) |

その他

集団給食施設等には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を定め、衛生管理の向上を指導
HACCP導入促進のため金融・税制面での優遇
安全確保のため平成16年2月より更新制(3年)導入

牛海綿状脳症 BSE 対策

牛海綿状脳症とは

牛海綿状脳症(Bovine Spongiform Encephalopathy:BSE)とは、牛以外のヒトを含めた他の動物にも見られる**伝達性海綿状脳症**(Transmissible Spongiform Encephalopathy :TSE)という未だ十分に解明されていない病気の一つで、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。

プリオンという細胞タンパク質が異常化したものが原因と考えられる。

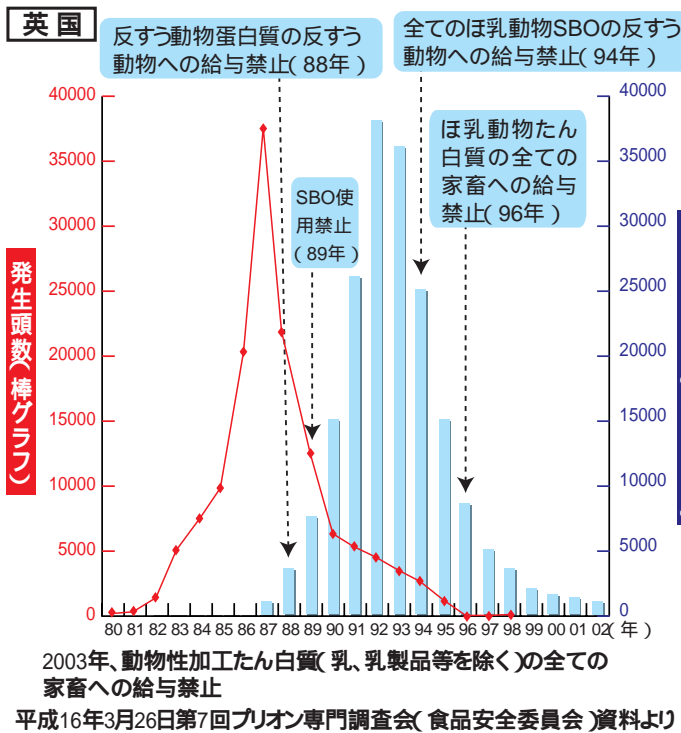
我が国におけるBSE対策

発生国からの輸入禁止(二国間で輸入の合意が得られた場合を除く)

食用牛、死亡牛の**BSE検査の実施**

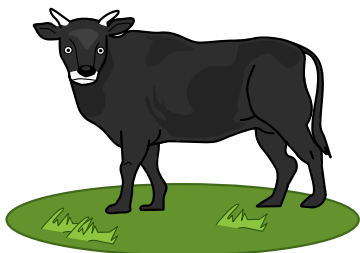
特定部位(頭部、せき髄、回腸遠位部)の除去及び焼却と特定牛(発生国の牛等)のせき柱を原材料とした食品等の販売禁止

肉骨粉等の飼料の禁止



| 国別・地域別 | BSE罹患牛頭数 | 変異型CJD患者数 |
|--------|----------|----------------|
| 英国 | 184,141 | 156 (うち150名死亡) |
| フランス | 945 | 13(うち9名死亡) |
| アイルランド | 1,502 | 2(うち1例英国滞在歴あり) |
| イタリア | 124 | 1 |
| オランダ | 77 | 1 |
| 日本 | 20 | 1(英国滞在歴あり) |
| カナダ | 4 | 1(英国滞在歴あり) |
| 米国 | 2 | 1(在米英国人) |
| ポルトガル | 963 | 0 |
| スペイン | 531 | 0 |
| スイス | 456 | 0 |
| ドイツ | 363 | 0 |

英国の変異型CJD患者数は、中国(香港)例を含む
BSE罹患牛頭数:国際獣医事務局ホームページより抜粋
(2005年4月21日)
(日本、米国は2005年6月30日)
変異型CJD患者数:UKCJDSU(英国保健省報告)より
(2005年6月7日)



遺伝子組換え食品の安全確保

遺伝子組換えとは

ある生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込むことを**遺伝子組換え**という。

食品の生産を量的、質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用。

安全性審査の義務化について

平成13年4月1日より、安全性未審査の遺伝子組換え食品について、輸入販売等を禁止。

(平成15年7月1日から、安全性の評価は、食品安全委員会でされている。)

現在、7作物について安全性を確認。

(大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい、アルファルファ)

表示の義務化について

組換えDNA技術応用**食品及びこれを原料とする加工食品**が**義務表示**の対象。

モニタリング検査の実施

安全が確認されていない遺伝子組換え食品が市場に出回らないよう、輸入時にモニタリング検査を実施。

(平成13年4月1日から平成17年1月31日まで5,870件を調査。陽性件数3件、陰性件数5,867件)

安全性に関する調査研究

遺伝子組換え食品の安全性に関連する種々の研究を実施**(遺伝子の安定性、検知法の開発など)**

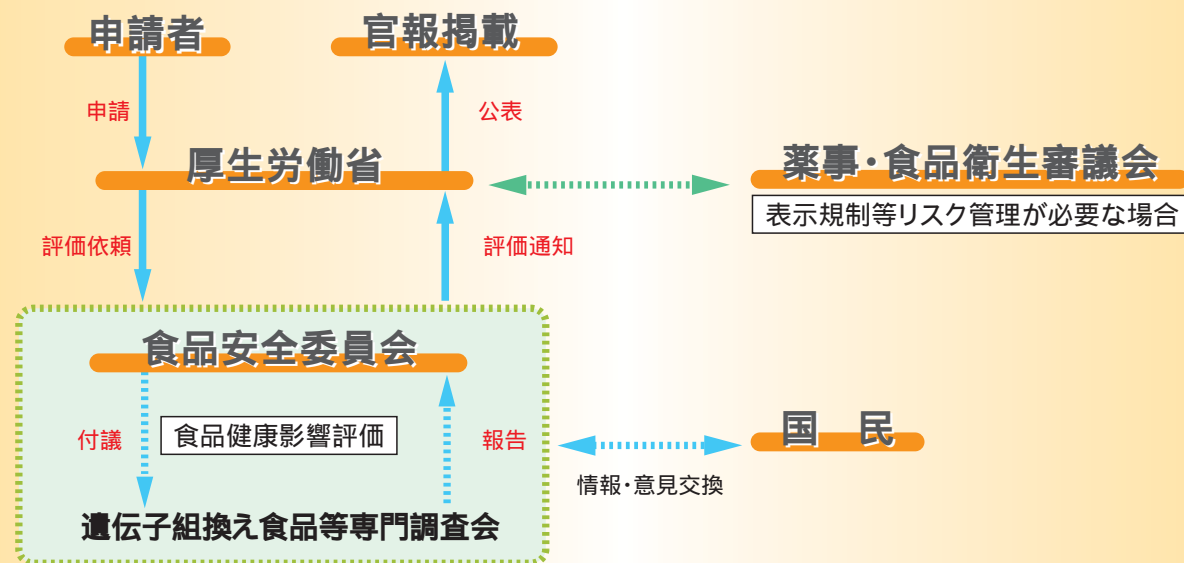
コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会

遺伝子組換え食品の安全性に対する問題に取り組むため、平成12年から15年にかけて日本が議長国となり、「コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会」を開催。遺伝子組換え植物・微生物の安全性評価ガイドライン等を策定し閉会した。しかしながら、遺伝子組換え食品に関する課題はまだ多くあることから、平成17年から21年にかけて同部会を再び日本で開催することとなった。



平成17年9月に開催された同部会の第1回会合
(千葉市：幕張メッセ)

遺伝子組換え食品の安全性審査の手続フロー



器具・容器包装、おもちゃ等の安全確保

規格、基準の策定等

- 器具・容器包装**
- 器具**..... 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
 - 容器包装**... 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

(個別規格の設定)

- ・合成樹脂製の器具又は容器包装
- ・ガラス製、陶磁器製及びホウロウ引きの器具又は容器包装
- ・ゴム製の器具又は容器包装
- ・金属缶

(一般規格等の設定)

油脂又は脂肪性食品用の器具・容器包装にフタル酸ビス(2-エチルヘキシル) DEHP を用いた塩化ビニル(PVC)の使用を禁止

おもちゃ... 乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣の指定するもの

紙、木、竹、ゴム、革、セルロイド、合成樹脂、金属又は陶製のもので、乳幼児が口にすることをその本質とするおもちゃ

ほおずき

うつし絵、折り紙、つみき

次に挙げるおもちゃであって、ゴム、合成樹脂又は金属製のもの

起き上がり、おめん、がらがら、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗り物がん具、風船、ブロックがん具、ボール、ままごと用具

フタル酸ビス(2-エチルヘキシル) DEHP)、フタル酸ジイソノニル(DINP)を用いた塩化ビニル(PVC)の使用を禁止

洗浄剤... 野菜若しくは果実又は飲食器の洗浄の用に供されるもの

食品衛生の観点から、ヒ素、重金属、メタノール等の試験法、漂白剤・着色料等の規格及び使用基準を設定

調査研究の推進

器具・容器包装に使用される物質の調査研究

表示制度を通じた食品の安全確保

食品表示に関する制度は、食品の安全性確保や消費者の商品選択に資する情報を提供することを目的として定められています。しかし、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)をはじめ複数の法律による制度が存在し、消費者、事業者双方にとってわかりにくい制度であると指摘されていました。これらのことから、厚生労働省と農林水産省の連携の下、平成14年12月に「食品の表示に関する共同議会」を開催して、わかりやすい食品表示を目指して検討を行っています。

食品の表示に関する共同議会

食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目や表示方法等について検討を行う「食品の表示に関する共同議会」を設置
(平成14年12月)

「賞味期限」と「品質保持期限」の用語を「賞味期限」に統一
(平成15年7月)

相談窓口の一元化

食品衛生法とJAS法のどちらの質問にも回答できるような一元的な相談

- ・社団法人日本食品衛生協会
- ・独立行政法人農林水産消費技術センター

アレルギー物質を含む食品の表示

過去に一定の頻度で重篤な健康被害を引き起こした原材料等を指定し、当該原材料が含まれている旨の表示の義務付けや表示の奨励を実施(平成13年)

| | |
|-----------------|---|
| 表示が義務付けられている原材料 | 卵、乳、小麦、そば、落花生 |
| 表示が奨励されている原材料 | あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン |

平成16年の見直しにより追加。

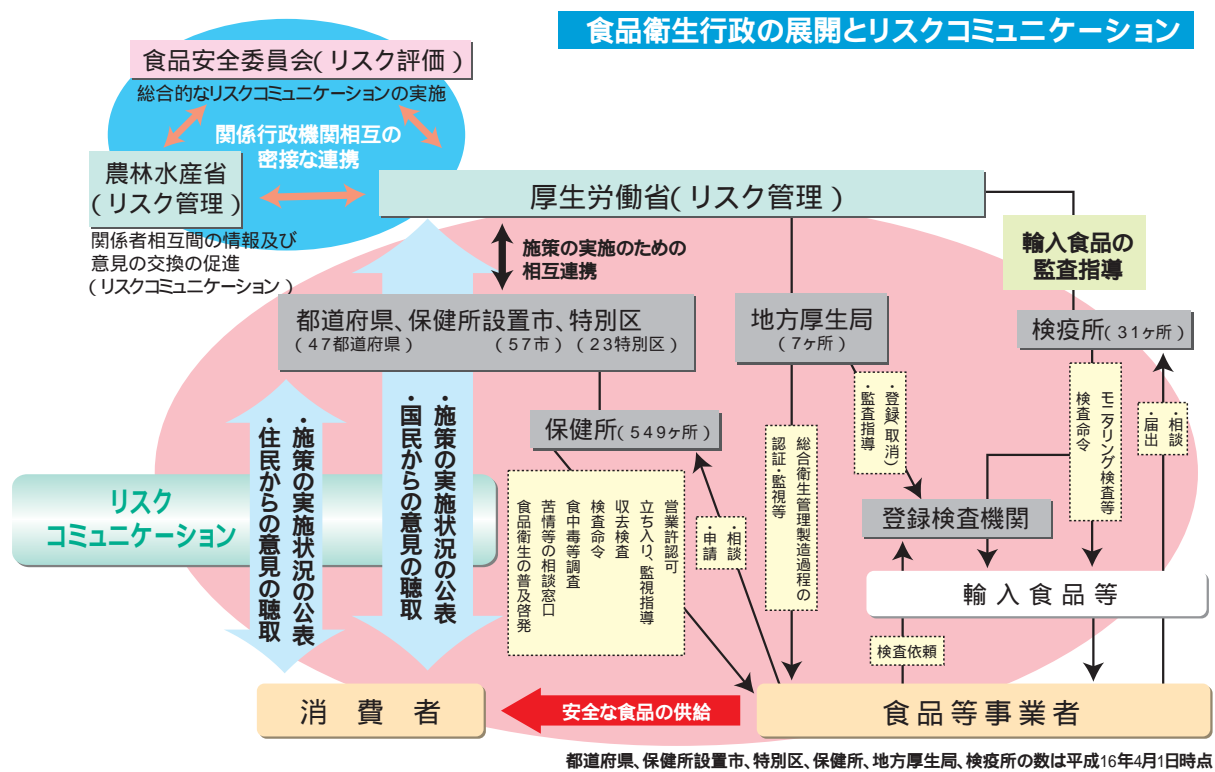
表示制度の普及に向けた取組

厚生労働省、農林水産省、公正取引委員会等と協力し、食品表示の各制度について一覧できるパンフレットを作成

リスクコミュニケーション

厚生労働省は、リスク管理機関として、リスク評価機関である食品安全委員会等の関係府省や地方公共団体等と連携しつつ、食品の安全性を確保するための様々な施策を講じています。

厚生労働省では、食品安全委員会及び農林水産省と連携して、平成15年7月以降、「食品に関するリスクコミュニケーション」という意見交換会を、BSE対策、輸入食品の安全確保対策、残留農薬等のポジティブリスト制度、健康食品などをテーマとして、全国各地で開催するとともに、食品安全部のホームページである「食品安全情報」において積極的な情報発信を行っています。また、規制の設定又は改廃に関わる意見提出手続(パブリックコメント)や審議会の公開、情報公開など既存の取組も着実に実施し、厚生労働省の意志決定に、食品の生産から消費に至る様々な関係者の情報や意見を取り込むようにしています。



リスクコミュニケーションの取組

意見交換会の開催

食品の安全確保の取組をまとめたホームページ
「食品安全情報」による情報発信
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuanzen/index.html>

政府広報等による情報発信

既存の取組の着実な実施
規制の設定又は改廃に係る意見提出手続(いわゆるパブリック・コメント)や審議会の公開、情報公開など

リスクコミュニケーションの在り方に関する研究会





発行:厚生労働省医薬食品局食品安全部

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2 TEL 03-5253-1111(代)

厚生労働省のホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>
食品安全情報 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>