食品の安全を守るための
厚生労働省の取組

平成29年３月

厚生労働省

医薬･生活衛生局生活衛生･食品安全部

ひと、くらし、
みらいのために

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

食品安全委員会

リスク評価

機能的に分担

厚生労働省、農林水産省
消費者庁、環境省等

リスク管理

リスクコミュニケーション

関係者間の幅広い情報や意見の交換

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、環境省等
消費者庁（総合調整）

厚生労働省

・食品中の含有量について基準を設定
・基準が守られているかの監視

食品衛生法等

食品衛生法による規制・取締りの全体像

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（第6条、第9条、第10条　等）

・腐敗した食品、有害な物質が含まれた食品等の販売等の禁止

・厚生労働大臣が指定していない添加物等の販売等の禁止　など

○食品等の規格基準の設定（第11条、第18条）

・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・基準を定めることができ、当該基準に適合しない食品等を販売等することはできない。

監視指導

○輸入食品（第27条、第28条、第30条　等）

・海空港にある**検疫所**に対する輸入時の届出を義務付け。

・食品衛生監視員（検疫所職員）がモニタリング検査（抜き取検査等）により禁止規定・規格基準が遵守されているかどうか、監視指導を実施。

※違反の蓋然性が高い場合には、検査命令により、検査の結果が出るまで当該食品の販売等を禁止

○国内流通食品（第28条、第30条　等）

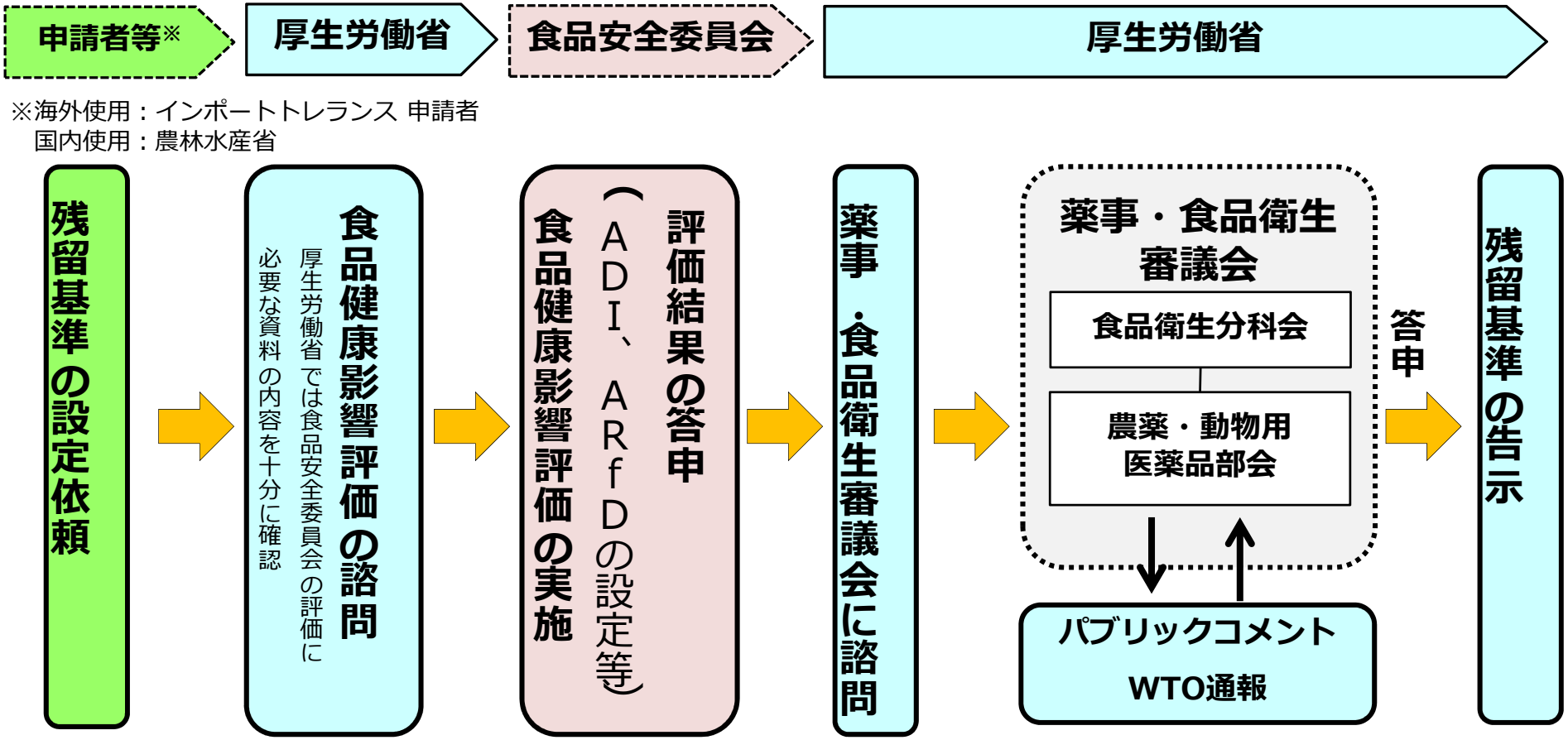
・**都道府県等**の保健所が、食品衛生監視員（自治体職員）による食品関係営業施設等への立入検査等により、禁止規定・規格基準等が遵守されているかどうか、監視指導を実施。

食品衛生法による規格基準規制

- 食品
  - 残留農薬等（農薬、飼料添加物、動物用医薬品）
    残留基準設定　７９０物質（Ｈ２８年４月末現在）
  - 汚染物質
    重金属（カドミウムなど）、カビ毒　等
  - 微生物
    一般生菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ　等
  - 組換えDNA技術応用食品及び添加物
    食 品：除草剤耐性／害虫抵抗性作物等　３０２品種
    添加物：生産性向上等　１９品目（Ｈ２８年４月末現在）
- 食品添加物（Ｈ２８年４月末現在）
    指定添加物　４４９品目
    既存添加物　３６５品目
- 器具・容器包装
- 乳幼児用おもちゃ
- 洗浄剤

農薬の残留基準設定の流れ

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。

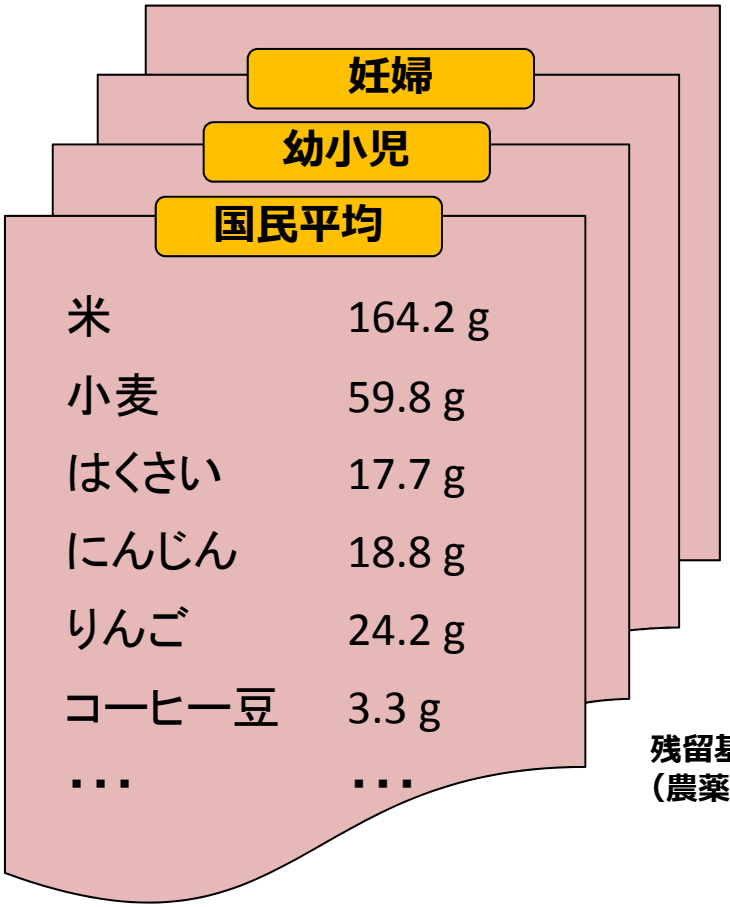


一日摂取許容量（ADI : Acceptable Daily Intake）
ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量

急性参照用量（AR f D : 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

残留農薬の安全性の確保

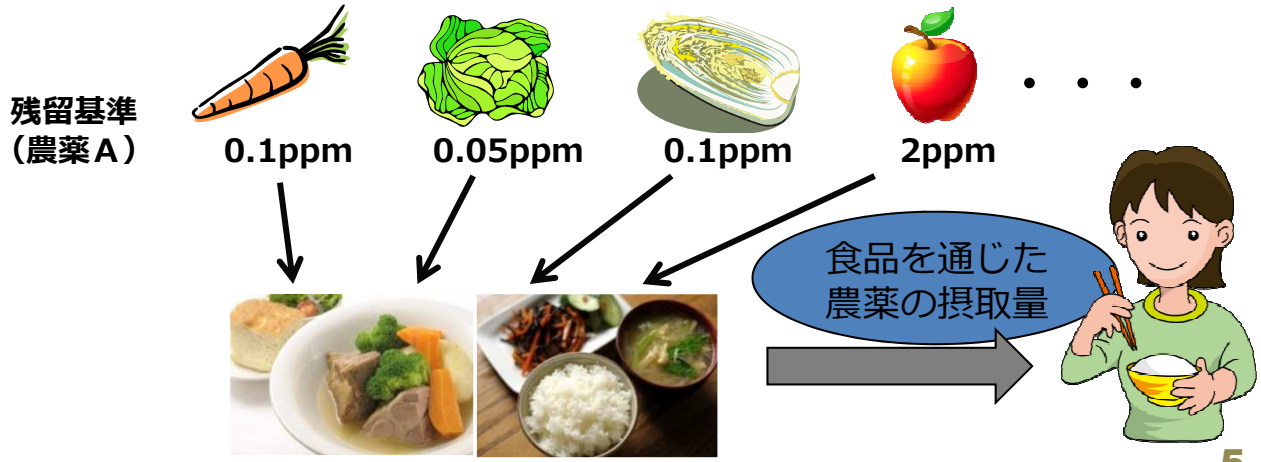
厚生労働省では、日本における各食品の摂取量を調査



○ **国民平均**のほか、**幼小児**、**妊婦**、**高齢者**といった各集団ごとの摂取量を調査

○ 一日の**平均的な摂取量**のほか、**一度にたくさん食べる場合の摂取量**を調査

これら調査結果に基づき、残留基準を設定した場合の農薬の摂取量を推定。
→ ADIやARfDを超えないことを確認



残留農薬の安全性の確保（個々の残留基準値との関係）

○残留基準値は、いずれの場合も、**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。

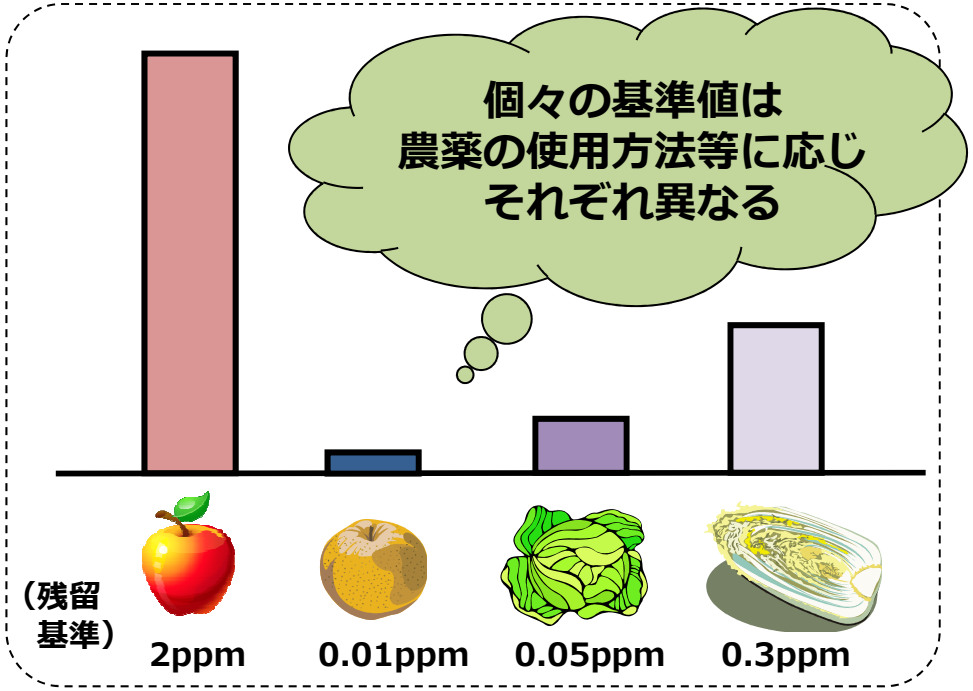
○ その前提の下で、個々の基準値は、農作物の種類や農薬の使用方法に応じて異なる。

・同じ農薬であっても、農作物により使用方法が異なれば、基準値も異なる
・同じ農作物であっても、国により使用方法が異なれば、基準値も異なる

健康に悪影響を
及ぼさないレベル

下回る ＝ 安全性を確認

農薬の摂取量
・長期間での平均摂取量
・短期間での最大摂取量



個々の残留基準値について

○　**個々の残留基準値は、使用方法を遵守して農薬を適正に使用した場合の残留試験の結果を踏まえて設定。**

農薬を正しく使用すれば残留基準値を超えないが、不適正に使用すれば基準を超えるような値を設定　→　農薬の適正使用を誘導

○　**ただし、健康に悪影響を生じるおそれがある場合は、その使用方法自体を見直し。**

（国際的に共通の考え方）

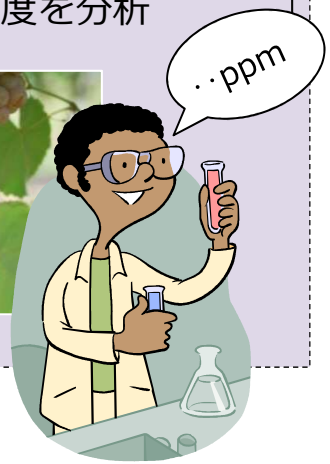
使用方法（注）

適用農作物ごとに
使用方法が定められている

農薬Ａ（例）
適用作物：ぶどう
使用方法：散布
希釈倍数：**1000**～2000倍
使用時期：収穫**7日前**まで
使用回数：**３回**以内

作物残留試験を実施

最大の残留が予測される使用方法に従って実際に農薬を使用し、残留濃度を分析



残留基準の設定

残留試験の結果に基づいて
残留基準を設定

農薬Ａ（例）
ぶどう：2ppm

自然条件下での試験であるため、残留濃度のバラツキを考慮し、試験の実測値からある程度の許容幅をおいて設定。

（注）国内で使用される農薬は、農薬取締法により使用方法の遵守義務あり。**赤字**は、最大残留が予測される使用方法。

残留農薬等の一日摂取量調査

○　厚生労働省では、日常の食事を通じた実際の化学物質の摂取量を推定するため、毎年度マーケット・バスケット調査を実施。

【マーケット・バスケット調査とは】

・通常の残留農薬のモニタリング検査（個々の食品ごとの検査）とは異なり、市販の様々な食品を組み合わせ（各食品の国民の平均摂取量に基づいて組み合わせる。）、さらに、食品に応じて煮る、焼く等の調理を加えたものをサンプルとして、残留農薬の検査を行うもの。

・理論上の推定に比べ、食事を通じて人が摂取する農薬の量をより実態に近く推定することが可能。

○　その結果、各農薬等の<u>一日摂取量はADIを大幅に下回っており、残留基準によるリスク管理が有効</u>であることを確認。

・平成26年度：16自治体の協力を得て、39物質を調査（※下表は調査結果の抜粋）

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000115140.pdf

農薬等の名称	ADI (μg/人/日)	平均一日摂取量[注1] (μg/人/日)						対ADI比 (%)[注1]					
		参考						参考					
		H21	H22	H23	H24	H25	H26	H21	H22	H23	H24	H25	H26
アセタミプリド	3784	3.91	2.92			1.64	1.66	0.10	0.08			0.04	0.04
アセフェート	128	4.30	2.03			0.11	0.07	3.36	1.59			0.09	0.05
アゾキシストロビン	9594	4.65	1.73		1.99	0.92	1.18	0.05	0.02		0.02	0.01	0.01
イプロジオン	3198	4.58	8.04			2.40	2.94	0.14	0.25			0.08	0.09
イマザリル	1599	2.18	3.64		2.17	0.67	1.03	0.14	0.23		0.14	0.04	0.06
イミダクロプリド	3038	4.65	1.80			1.13	0.51	0.15	0.06			0.04	0.02
エトフェンプロックス	1652	3.40	2.75				1.02	0.21	0.17				0.06
オキシテトラサイクリン	1599					0.05	0.14					0.003	0.009
クレソキシムメチル	19188	3.15	2.69		6.38	2.52	2.35	0.02	0.01		0.03	0.01	0.01
クロチアニジン	5170	2.10	2.33		1.43	0.39	1.89	0.04	0.05		0.03	0.01	0.04
クロルピリホス	53.3	3.23	2.65		3.29	0.16	0.16	6.06	4.97		6.17	0.29	0.30

食品衛生法による規制・取締りの全体像

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（第6条、第9条、第10条　等）

・腐敗した食品、有害な物質が含まれた食品等の販売等の禁止

・厚生労働大臣が指定していない添加物等の販売等の禁止　など

○食品等の規格基準の設定（第11条、第18条）

・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・基準を定めることができ、当該基準に適合しない食品等を販売等することはできない。

監視指導

○輸入食品（第27条、第28条、第30条　等）

・海空港にある**検疫所**に対する輸入時の届出を義務付け。

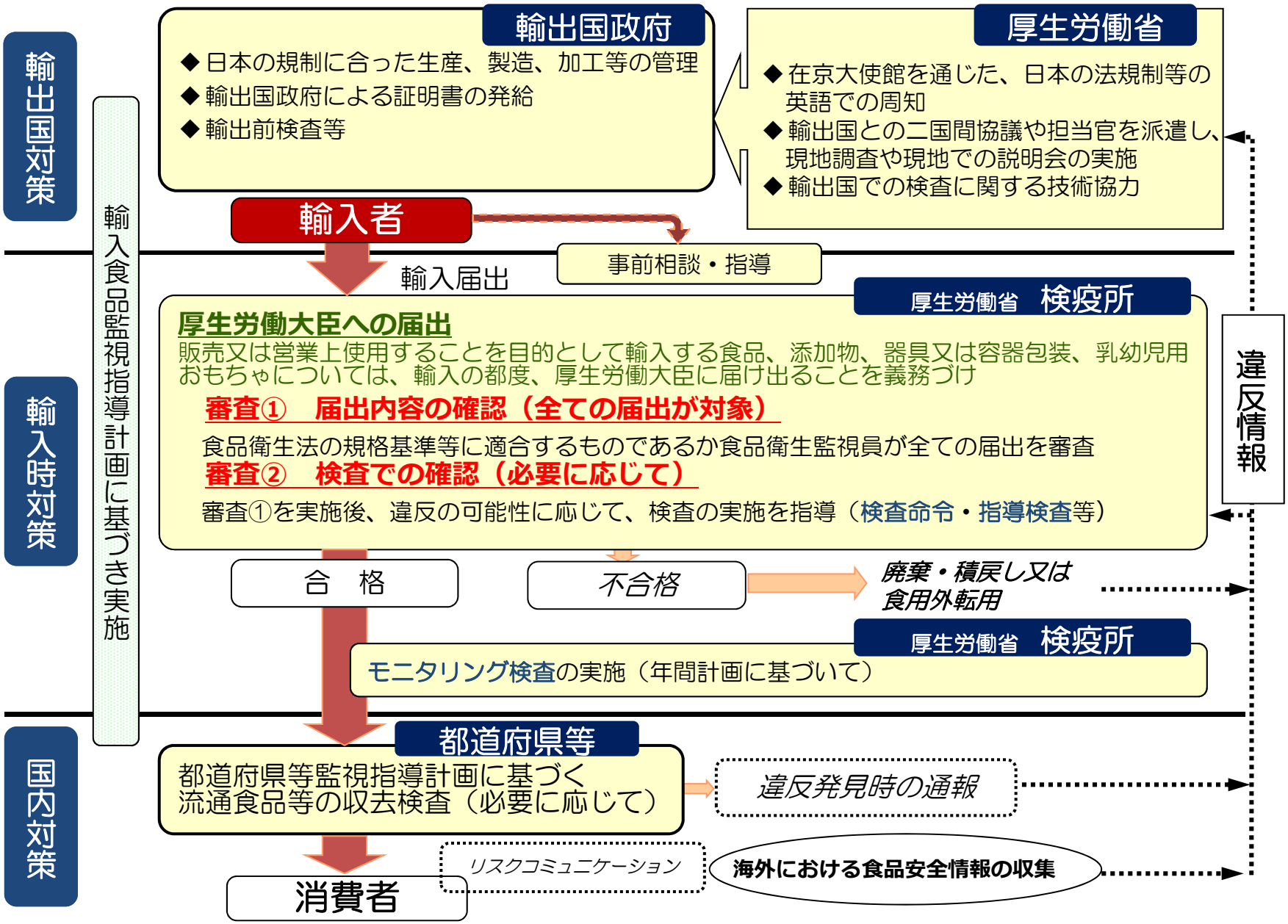
・食品衛生監視員（検疫所職員）がモニタリング検査（抜き取検査等）により禁止規定・規格基準が遵守されているかどうか、監視指導を実施。

※違反の蓋然性が高い場合には、検査命令により、検査の結果が出るまで当該食品の販売等を禁止

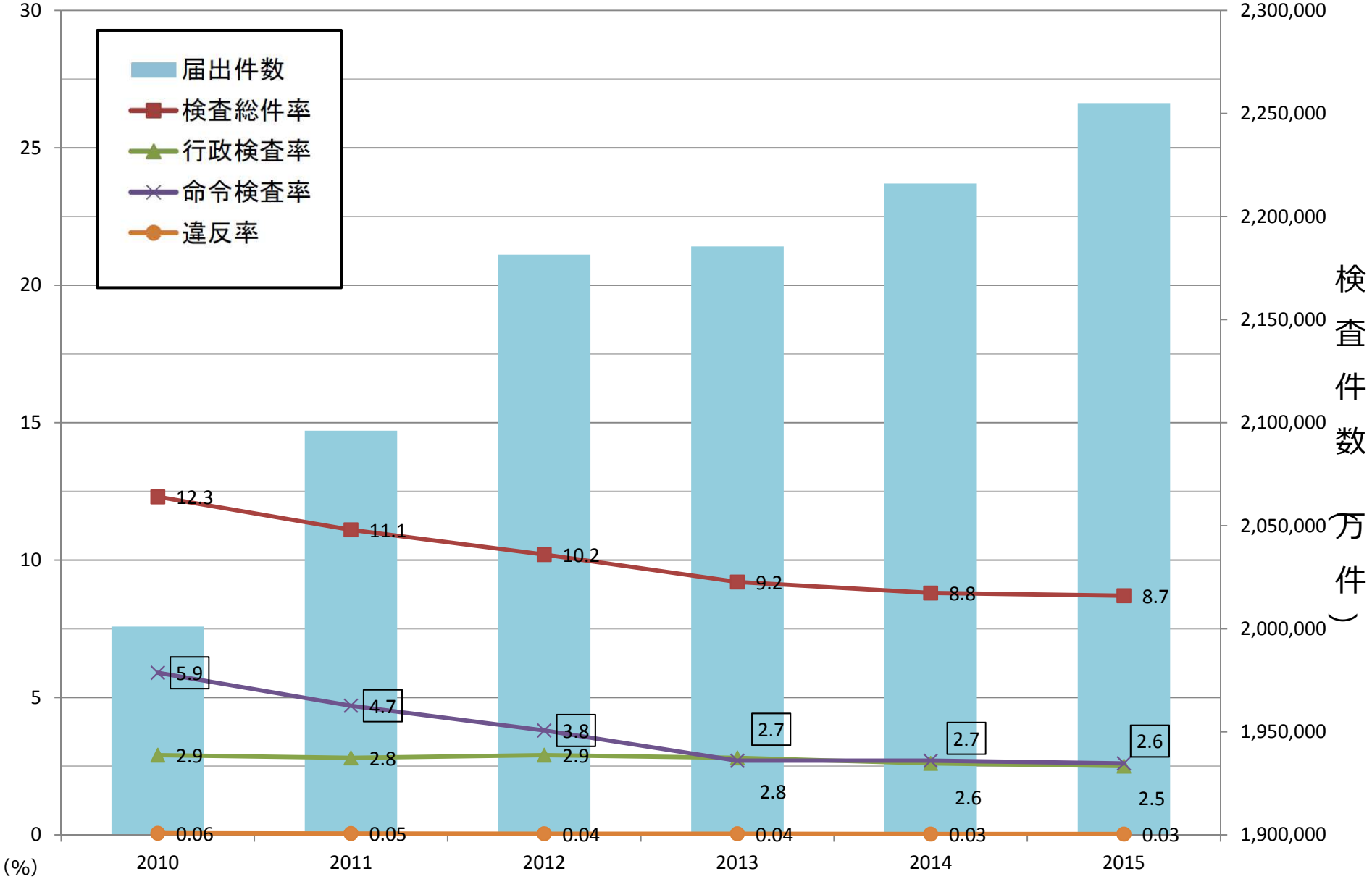
○国内流通食品（第28条、第30条　等）

・**都道府県等**の保健所が、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・規格基準等が遵守されているかどうか、監視指導を実施。

輸入食品～輸入食品の監視体制概要



輸入食品届出・検査・違反状況推移

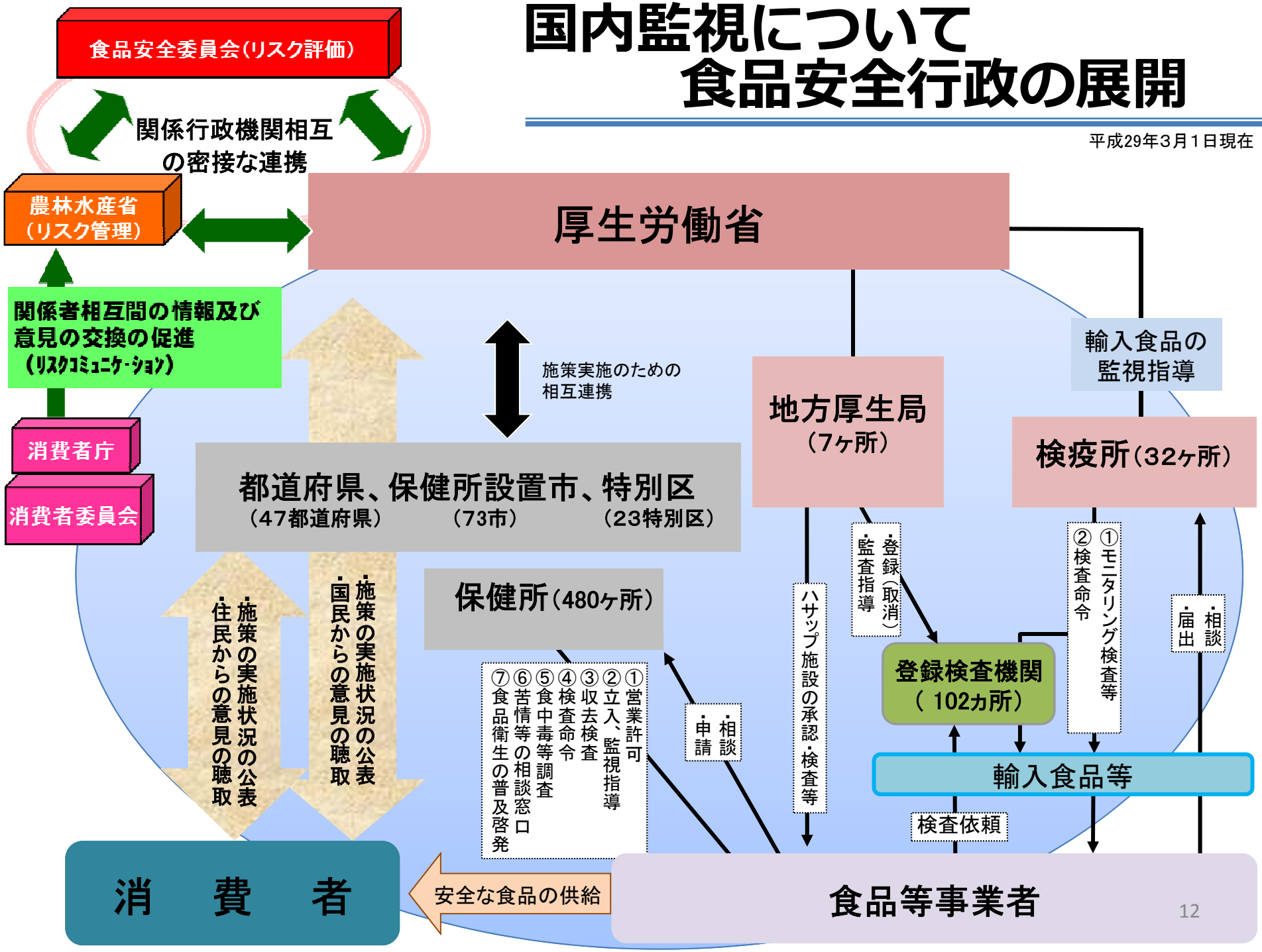


※届出件数に対する各検査数・違反数の割合を示している。

輸入食品監視統計より

国内監視について
食品安全行政の展開

平成29年3月1日現在



自治体における監視指導件数

◇監視指導件数

	平成27年度		
	許可を要する施設※1	許可を要しない施設	合計
施設数	2,468,352	1,357,886	3,826,238
立入件数※2	1,974,189	1,100,580	3,074,769
不利益処分件数※3	884	55	939
不利益処分件数／立入件数（%）	0.04	0.005	0.03

※１　食品衛生法では、飲食店営業や清涼飲料水製造業、そうざい製造業など34業種に対して必要な基準を定めており、その営業する場合は許可が必要となる。

※２　業種ごとに集計。

※３　営業禁止命令、営業停止命令、物品廃棄命令などを含む。

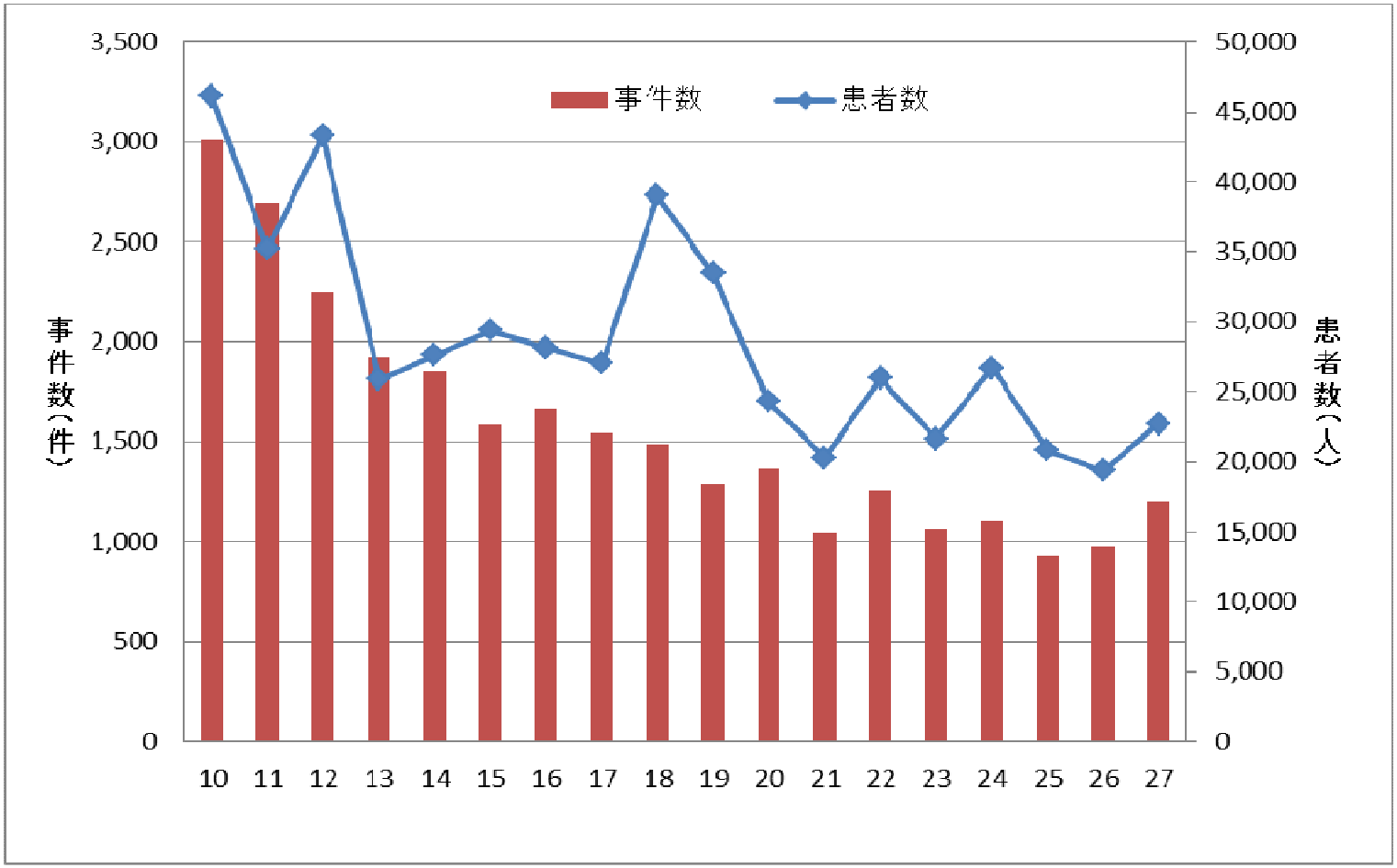
◇収去検査件数

	平成２５年度	平成２６年度	平成２７年度
収去したもの（実数）	165320	173869	162656
不　　良（検 体 数）	696	987	875
不良検体割合	0.421%	0.568%	0.538%

衛生行政報告例より

食中毒事件数・患者数の推移

	事件数	患者数	死亡者数
25年	931	20,802	1
26年	976	19,355	2
27年	1,202	22,718	6



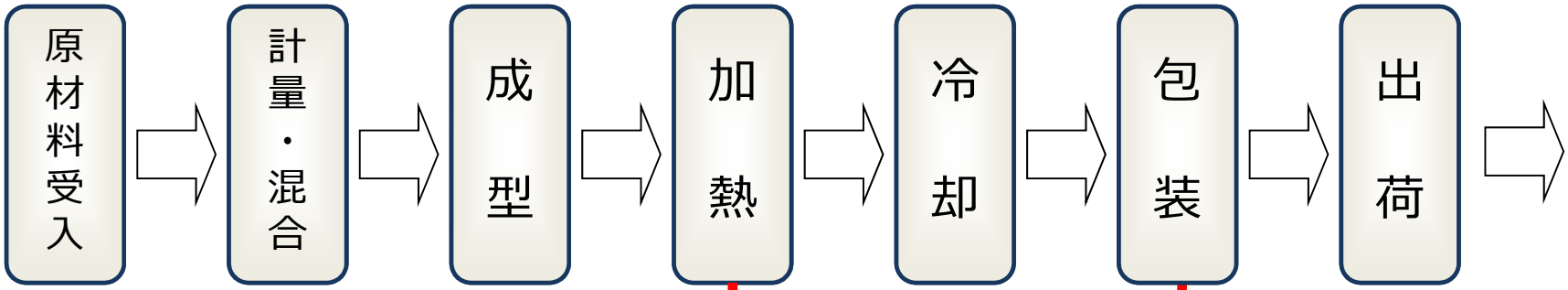
食中毒発生統計より

※食中毒事件数の中で原因物質として多いのは、カンピロバクターとノロウイルス

今後の国内監視について～HACCP（ハサップ）

○　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



（CCP：Critical Control Point　の例）

CCP　加熱温度と時間

CCP　異物の検出

継続的にチェックして記録

改善措置を実行

CCPの条件がきちんと守られていない時

これまでの管理方法

一部抜き取り　検査　出荷

できあがった食品の一部分を抜き取って検査を行うことが一般的。

食品衛生管理の国際標準化にむけた動き

■　食品衛生法等に基づく食品衛生管理の規制について、これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。

■　その際、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。

＊　こうした観点から、国内や諸外国の現状を踏まえつつ、我が国のHACCPによる衛生管理の制度のあり方について、業界団体からヒアリングを行いつつ、平成28年3月～12月に計9回の議論を行った。

＊　平成28年10月～11月に中間とりまとめについて、パブリックコメントを実施した。

【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　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

HACCPによる衛生管理

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

・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：飲食業、販売業等）

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

【今後の課題】

■　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。