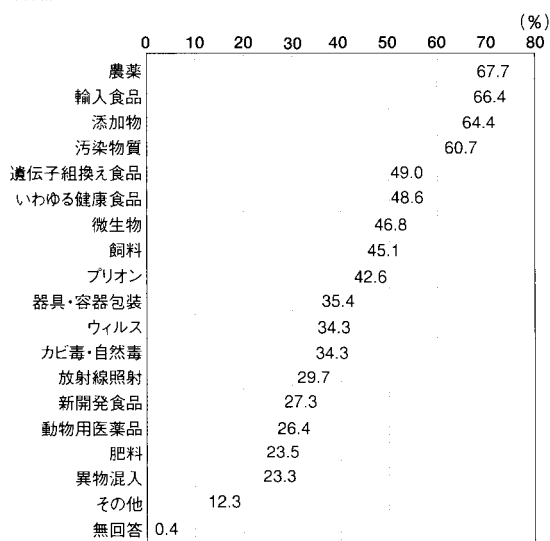




食品の安全を取り巻く状況

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



食品安全モニターアンケート調査「食の安全性に関する意識調査」
(食品安全委員会:平成15年9月)より抜粋

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。

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、①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、②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関数
- 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。

リスク評価

食品安全委員会

- ・リスク評価の実施
 - ・リスク管理を行う行政機関への勧告
 - ・リスク管理の実施状況のモニタリング
 - ・内外の危害情報の一元的な収集・整理
 - ・リスクコミュニケーション全体の総合的マネジメントの実施 等
- 食品安全基本法

厚生労働省

- ・検疫所
 - ・地方厚生局
 - ・地方自治体
 - ・保健所 など
- 食品の衛生に関するリスク管理
食品衛生法 等

農林水産省

- ・地方農政局
 - ・消費技術センター など
- 農林・畜産・水産に関するリスク管理
農薬取締法
飼料安全法 等

リスク管理

リスクコミュニケーション

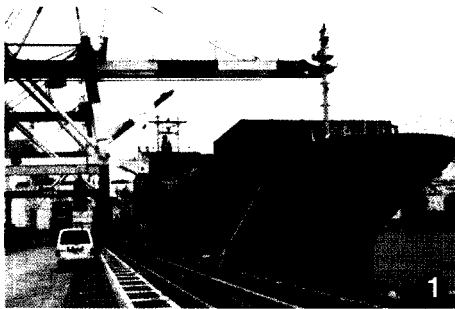
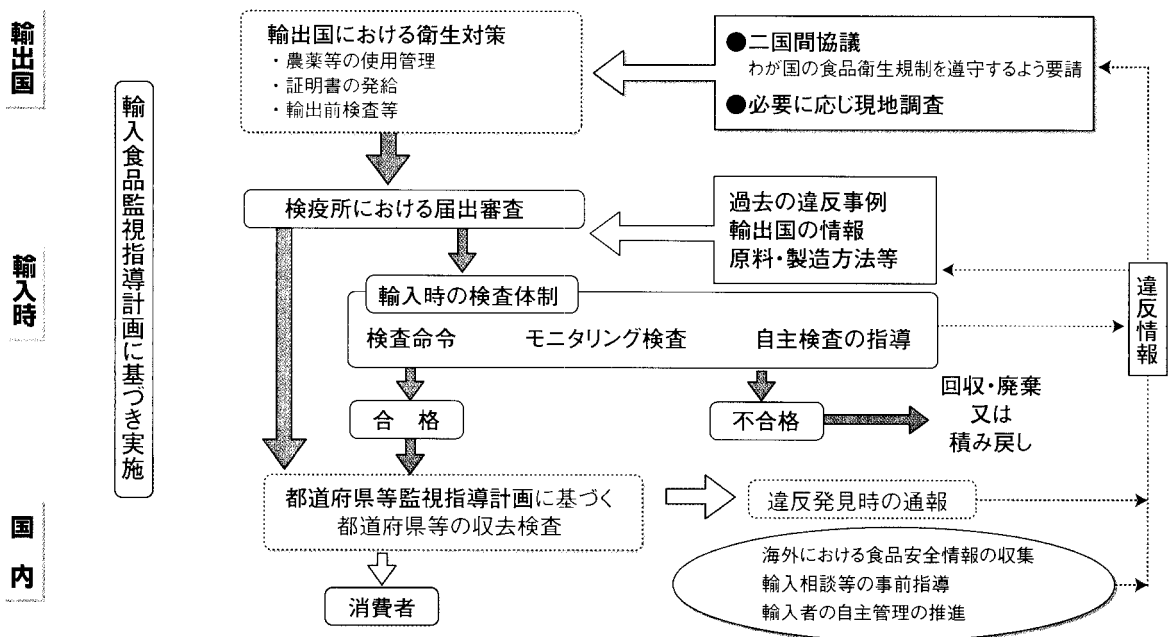
- ・食品の安全性に関する情報の公開
- ・消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

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ています。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

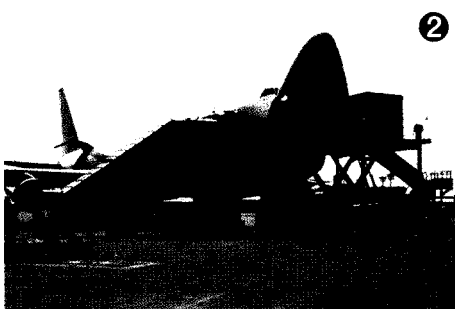


1



3

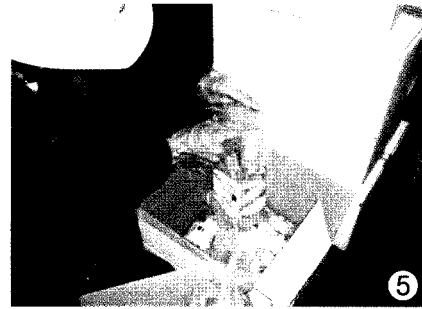
- ①② 輸入食品の到着
- ③ 輸入届出書の審査
- ④ サンプルの採取
- ⑤ 検査
- ⑥ 理化学検査
- ⑦ 理化学検査（機器分析）



2



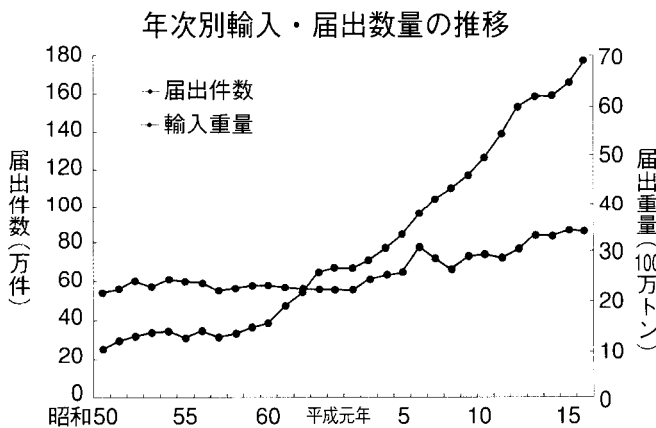
4



5

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。

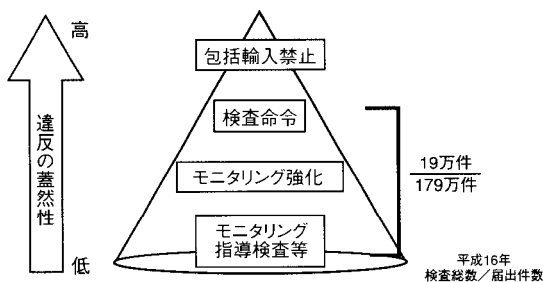
- 検査命令……食品衛生法第26条第3項に基づき、違反の蓋然性が高いものについては輸入の都度、検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査
- モニタリング検査……食品の種類毎に輸入量、違反率、危害度等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査



輸入食品の現状

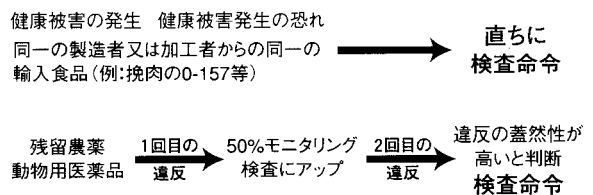
平成16年
 輸入届出件数1,791,224件、重量34,270千トン
 届出件数の10.5%にあたる188,904件の検査を実施
 1,143件を食品衛生法違反として積み戻し又は廃棄
 (条文別分類違反件数)
 11条(規格基準)違反833件、10条(添加物)違反175件、9条(食肉等の衛生証明書)違反45件、6条(不衛生食品)違反146件など

【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



検査命令解除

輸出国の再発防止策の確立等違反食品が輸出されることのないことの確認が必要



●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

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

残留実態、摂取量把握

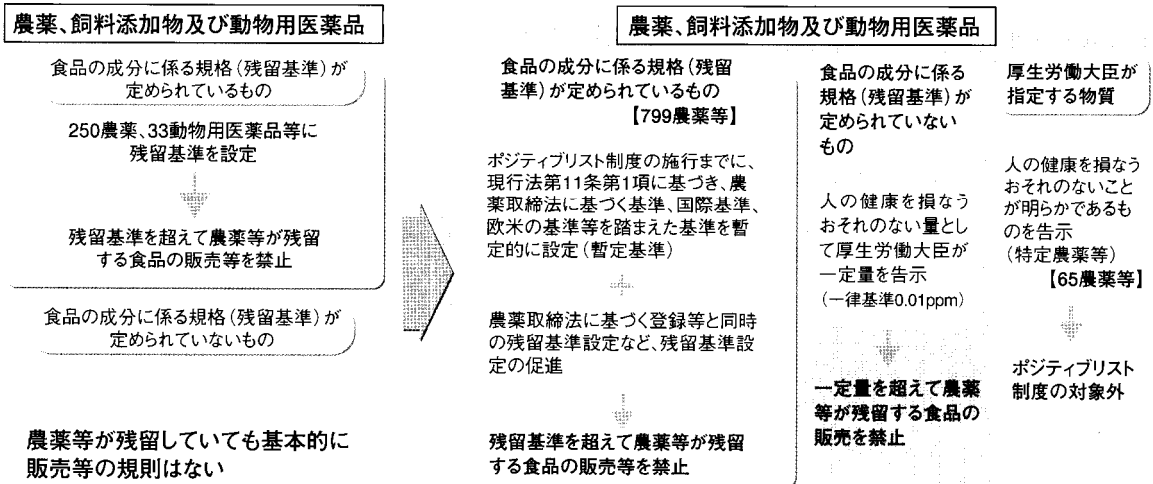
- 農薬、動物用医薬品等の残留実態調査(モニタリング調査)
- 農薬の摂取量調査(マーケットバスケット調査)

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

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 $1.33 \pm 0.50 \text{ pg TEQ/kgbw/day}$ （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消除→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

①JECFA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、②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

