

表示制度を通じた食品の安全確保

食品の表示に関する共同会議

- 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会議」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窓口の設置

- ・ 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、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

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

食品添加物の安全確保

食品添加物の種類

- 指定添加物(345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(488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見直しを推進し、問題のある添加物等の名簿からの消除

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。(マーケットバスケット調査等)



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

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

- ・242農薬、30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以上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

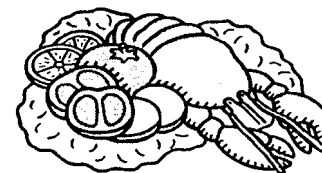
○分析法の開発



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)



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」の公表

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

食品汚染物質対策

水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項

○魚介類等に含まれる水銀とその有害性

- ・水銀は地殻からのガス噴出などにより天然に存在し、多くの魚介類等が微量のメチル水銀を含んでいることが知られているが、一般にその含有量は低く、人の健康に危害を及ぼすレベルではない。
- ・一部の魚介類等では食物連鎖等によりメチル水銀が蓄積し、摂取し続けると感受性の高い胎児に影響を及ぼすおそれがある量の水銀を含有することがある。近年、国際的にも胎児期における低いレベルのメチル水銀による健康影響について調査研究が報告され、妊婦等の魚介類等の摂取について指導が行われている。

○「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」やQ&Aを公表(平成15年6月)

米等に含まれるカドミウムに係る規格基準改正の検討

○米等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)
- ・国際的にはCodex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
- ・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/kg/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14年度の摂取量は約1.49 pgTEQ/kg/dayと推計され、この摂取量は耐容一日摂取量と比較し、食品衛生上の問題はない量と考えられる。

「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。

有効性について

○保健機能食品（「健康食品」のうち、その有効性について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ている物について、健康の保持増進の効果等に関し、

- ・著しく事実に相違する
- ・著しく人を誤認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

- ・通常の食品とは著しく異なる方法で摂取される食品について、人の健康を損なうおそれがないと確認できない場合
- ・一般的に飲食されてこなかったものが含まれているおそれがある食品に起因すると疑われる重大な健康被害が発生した場合

今後の制度の見直しについて

○今後の制度のあり方についての提言
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/06/s0609-1.html>
（「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会 H15.4~H16.6）

安全性・有効性の情報について

○独立行政法人日本健康・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/>

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、安全性の審査は、食品安全委員会で行われている。)

現在、6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)

表示の義務化について

組換えDNA技術応用作物である食品及びこれを原料とする加工食品が義務表示の対象。

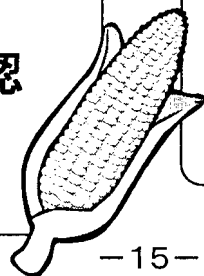
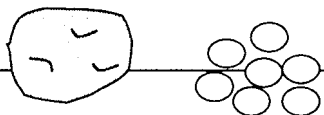
モニタリング検査の実施

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16年1月31日まで4,272件を検査。陽性件数3件、陰性件数4,269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)



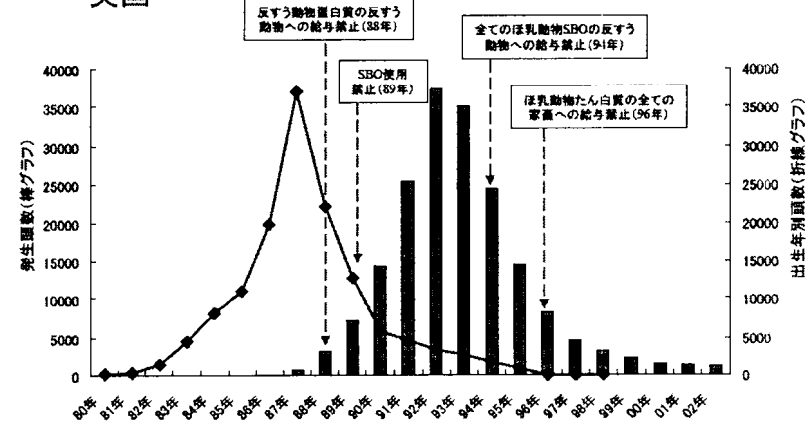
牛海綿状脳症(BSE)対策

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ている。

英国



*2003年、動物性加工たん白質(乳、乳製品等を除く)の全ての家畜への給与禁止
平成16年3月26日第7回プリオン専門調査会(食品安全委員会)資料より

国別・地域別	BSE罹患牛頭数	変異型CJD患者数
英国	183,803	145 ^{※※} (他6名生存中)
フランス	891	6 [※]
アイルランド	1,353	1 [※]
イタリア	117	1 [※]
米国	1	1 [※]
カナダ	2	1 [※]
ポルトガル	858	0
スイス	453	0
スペイン	378	0
ドイツ	298	0
日本	14	0

※ 英国との関連が疑われる例 , ※※ 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(2003年12月31日)
日本のみ2004年10月20日
変異型CJD患者数:UKCJDSU(英国保健省報告)より(2004年4月5日)

我が国におけるBSE対策

- 発生国からの輸入禁止
- 食用牛(全頭)、死亡牛(24ヶ月齢以上)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

食中毒、異物混入防止対策

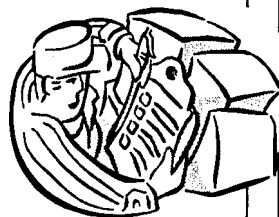
食品衛生監視の現状

○食品営業施設の監視指導 ※2002年度

- ・調査・監視指導施設数 4,088,772
- ・うち処分件数 6,211

○収去試験 ※2002年度

- ・総収去検体数 183,584
- ・うち不良検体数 1,838



企業等の取組

- 食品衛生管理者等の設置
- 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 ※2002年度

- ・食品関係営業施設の立入検査、食品収去試験立入検査 夏季651,932施設、年末513,418施設
- 収去試験 夏季70,085検体、年末33,616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 ※2002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2,763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

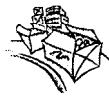
- ・①食中毒速報、②食中毒関連情報、③食中毒発生状況、④国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所等のホームページ

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



殺菌処理

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

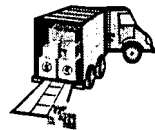


包装

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食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

※2004年7月末

乳	158施設(258件)
乳製品	183施設(260件)
食肉製品	85施設(155件)
魚肉練り製品	24施設(32件)
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	41施設(48件)
清涼飲料水	70施設(112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導入推進のため金融・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

器具・容器包装、おもちゃ等の安全確保

器具・容器包装及びおもちゃ等とは

○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

○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

①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、乳幼児が口に接触することをその本質とするおもちゃ

②ほおずき

③うつし絵、折り紙、つみき

④次に掲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



○洗剤

・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

規格、基準の策定等

○器具・容器包装

(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

・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。

○洗剤

・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