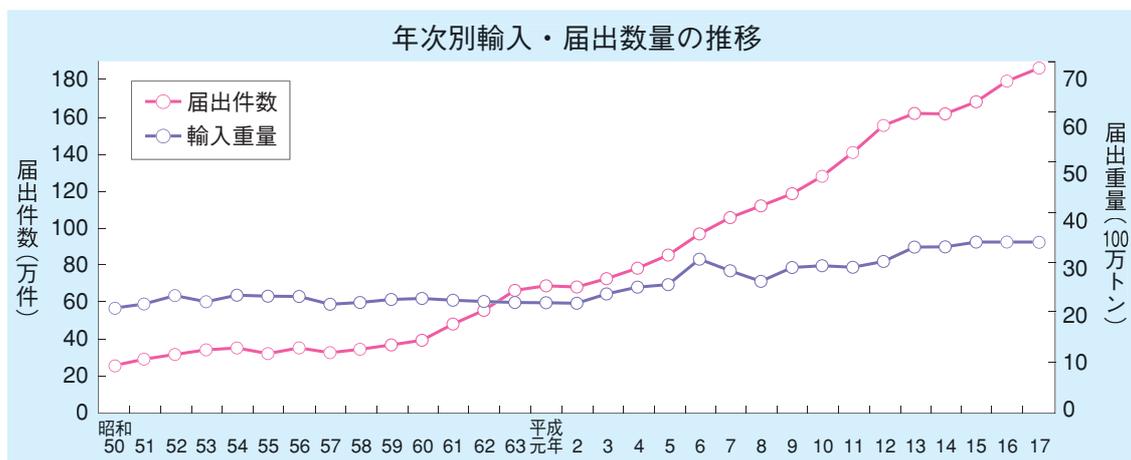
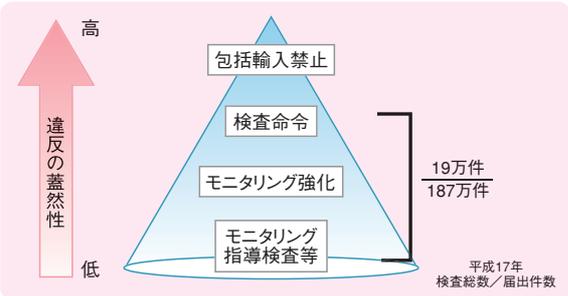


モニタリング検査については、多種多様な輸入食品について、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、輸入実績及び違反率等を勘案し、検疫所が行うモニタリング検査の検査件数及び検査項目を定め、実施しています。違反が発見された場合には、必要に応じ、同検査率を強化するほか、病原微生物の検出や残留農薬等で同一国の食品等について2回以上違反が発見された場合等、違反の蓋然性が高いと見込まれる食品等については、検査命令を発動し、輸入の都度検査を実施しています。

- 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



輸入食品の現状

平成17年度  
 輸入届出件数1,871,173件、重量31,825千トン  
 届出件数の10.2%にあたる190,959件の検査を実施  
 1,014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660件、10条(添加物)違反165件、  
 6条(不衛生食品)違反218件など



# ●食品に残留する農薬等について（ポジティブリスト制度）

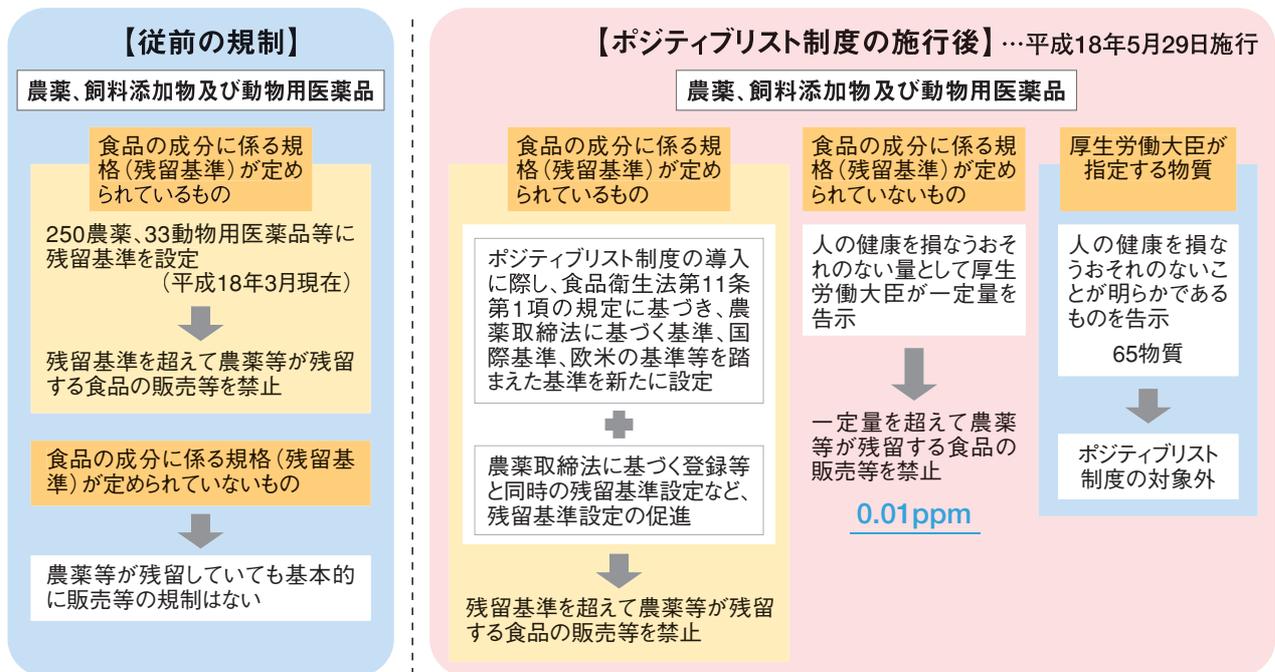
平成15年の食品衛生法改正に基づき、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するいわゆるポジティブリスト制度が、平成18年5月29日から施行されました。

残留農薬等に関する新しい制度（ポジティブリスト制度）では、原則、すべての農薬等に残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしたものです。

この制度の導入により、例えば、残留基準が設定されていない無登録農薬が一律基準を超えて食品に残留していることが明らかになった場合など、従前では規制ができなかった事例についても、規制の対象となります。

## 食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の施行

（食品衛生法第11条第3項関係）



## 食品に残留する農薬等の安全確保

### 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等の残留基準を設定
  - ・ 802農薬等に残留基準を設定（平成18年10月末現在）
  - ・ 残留基準が定められていない農薬等は一律基準

### ●分析法の開発

消費者等への情報提供

### ●ホームページを通じた情報の提供

<http://www.mhlw.go.jp/> → 分野別（食品）→ 食品安全情報 → 分野別施策 → 食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物（ポジティブリスト制度など）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/index.html>

### 残留実態、摂取量把握

- 農薬等の残留実態調査（モニタリング調査）
- 農薬等の摂取量調査（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

# ●食品汚染物質対策

## 妊婦への魚介類の摂食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み、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食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、子供や一般の方々と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総会(CAC)が、2006年7月**精米0.4ppm等の基準値を最終採択**した。
- ・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

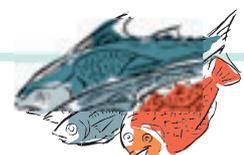
## 食品中ダイオキシン類に関する調査

### ●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17年度の調査で一日摂取量は約1.20±0.66pg TEQ/kgbw/day(0.47~3.56pgTEQ/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 (361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に記載(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。既存添加物名簿に記載(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

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

