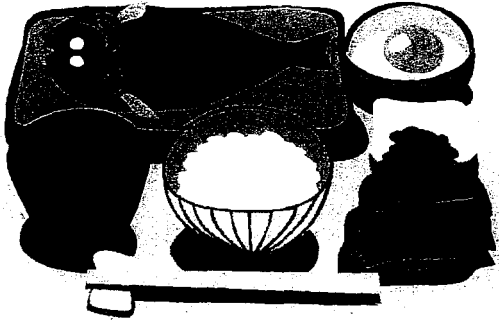


厚生労働省における 食品安全確保に関する取り組み



厚生労働省食品安全部

食品の安全確保の仕組み(リスク分析)

リスク分析

○ 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

リスク評価

食品安全委員会

- ・リスク評価の実施
健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質が食品中に含まれている場合に、どのくらいの確率でどの程度の悪影響があるのか評価

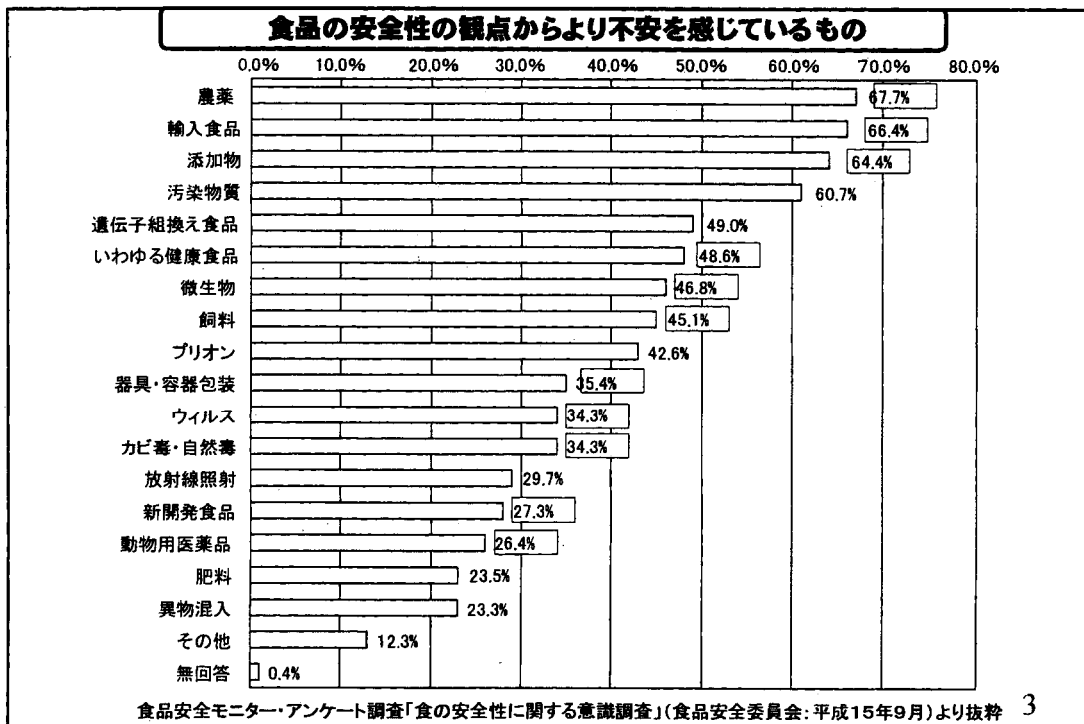
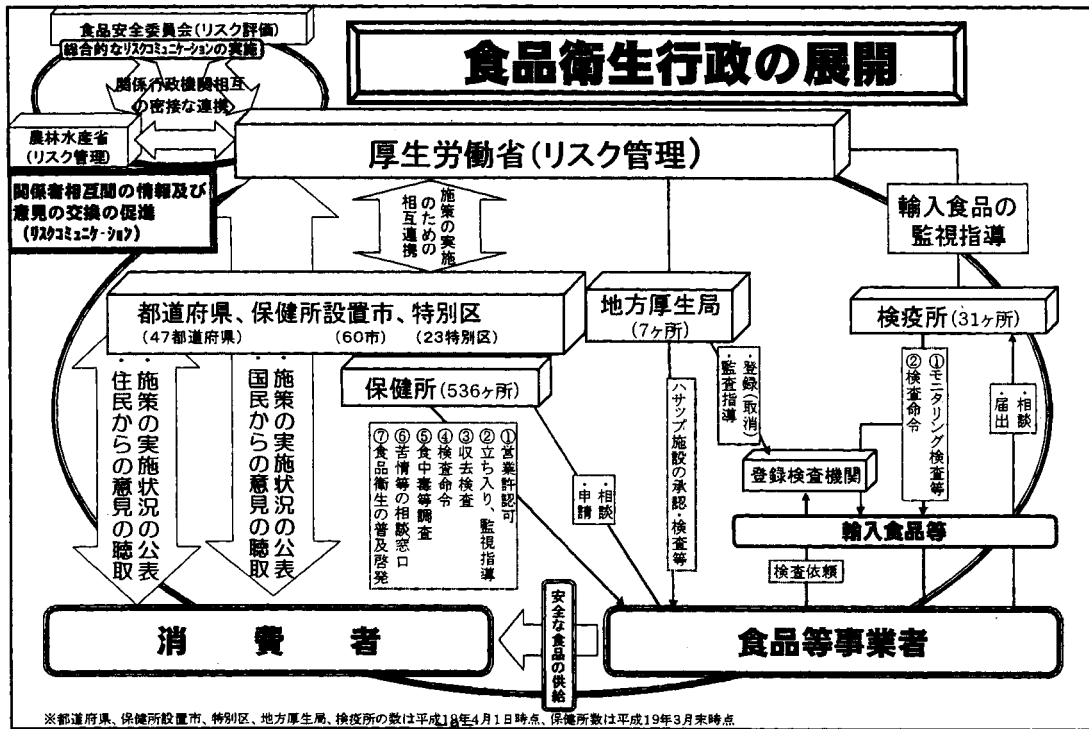
食品安全基本法

リスク管理

厚生労働省 <ul style="list-style-type: none">・食品中の含有量について基準を設定・表示・基準や表示が守られているかの監視 など 食品衛生法等	農林水産省 <ul style="list-style-type: none">・農薬の使用基準の設定・えさや肥料中の含有量について基準を設定・動物用医薬品等の規制・表示 など 農薬取締法 飼料安全法 等
--	---

リスクコミュニケーション

- ・食品の安全に関する情報の共有と相互の意見交換
- ・消費者等関係者の意見の施策への反映



食品中の残留農薬等の 安全確保

残留農薬等のポジティブリスト制度とは？

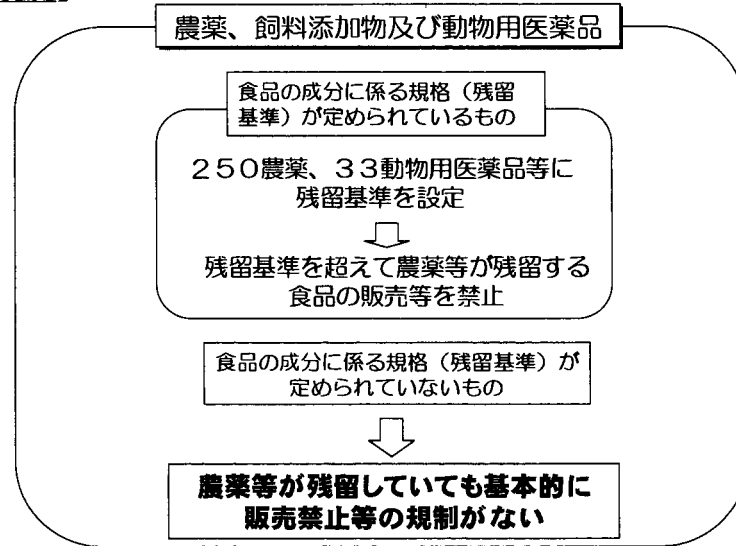
**基準が設定されていない農薬等が
一定量を超えて残留する食品の販売等を
原則禁止する制度**

※「食品衛生法等の一部を改正する法律」

(平成15年法律第55号、平成15年5月30日公布)

食品に残留する農薬等へのポジティブリスト制度の導入-1

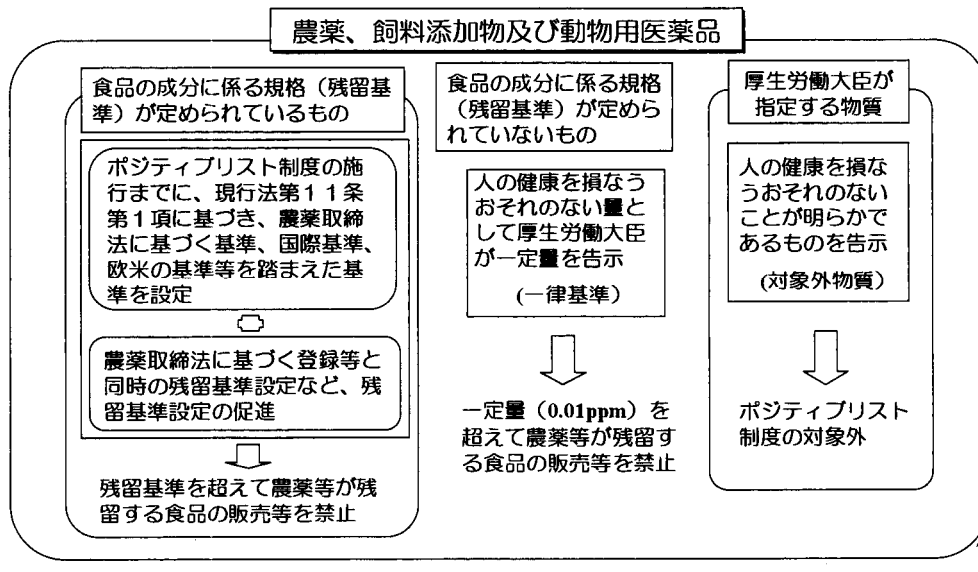
【従前の規制】



6

食品に残留する農薬等へのポジティブリスト制度の導入-2

【ポジティブリスト制度の導入】（平成18年5月29日施行）



7

食品添加物の安全確保

食品添加物規制の現状

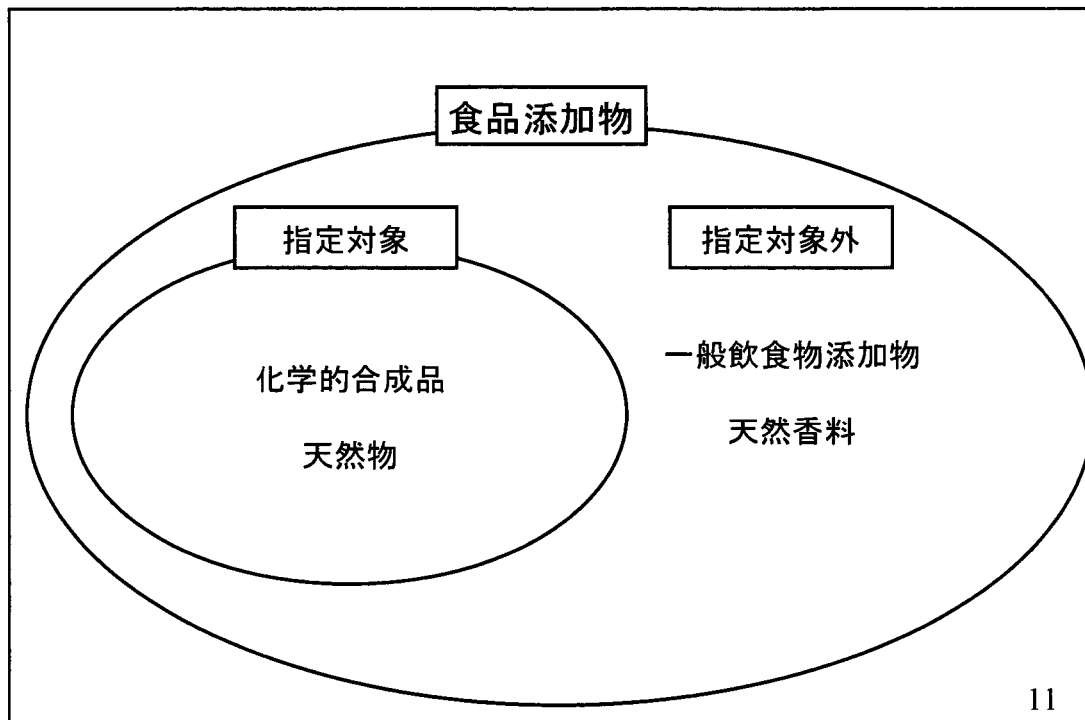
食品添加物とは（食品衛生法第4条第2項）

**添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの
保存料、甘味料、着色料、香料等が該当。**

食品添加物の指定（食品衛生法第10条）

- 厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止
- ただし、
 - ①一般に飲食に供されるもので添加物として使用されるもの
 - ②天然香料については規制対象外
- 未指定の添加物を使用した場合には食品衛生法第10条違反となる。

10



11

我が国で使用が認められている食品添加物の種類 (平成19年1月現在)

指定添加物(364品目) 厚生労働大臣が定めたもの。

既存添加物(450品目) 平成7年の改正食衛法により、範囲が化学合成品のみからすべての添加物(天然物を含む)に拡大。法改正時に、既に日本で広く使用され、長い食経験があるものは、法改正後もその使用、販売等が認められている。(既存添加物名簿)

天然香料(約600品目) 動植物から得られる天然物質で、香り付けの目的で使用するもの。

一般飲食物添加物(約100品目) 一般に飲食されているが、添加物としても使用するもの。

12

食品添加物の例

指定添加物

- ①ソルビン酸 : 不飽和脂肪酸に静菌作用があることから発見。保存料として、チーズ、食肉製品、漬け物等に使用。
- ②キシリトール : 野菜や果物に含まれている天然物。甘味料としてガム、清涼飲料水等に使用。

既存添加物

- ①クチナシ色素 : クチナシ果実から得られ、栗きんとん等の着色に使用。
- ②柿タンニン : 柿の渋から得られる清澄剤。酒の製造等に使用。

天然香料

- ①バニラ香料 : バニラの果実から得られる香料。
- ②カニ香料 : カニ身から得られる香料。蒲鉾等の魚肉練製品に使用。

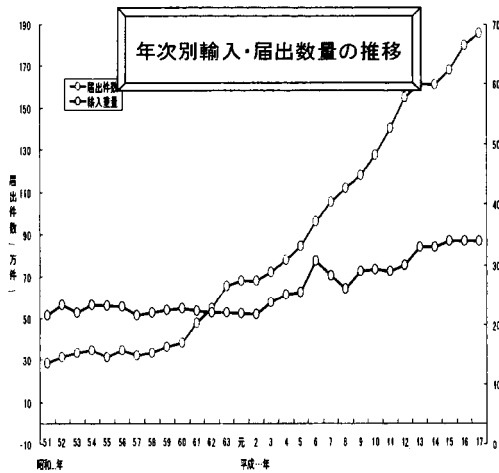
一般飲食物添加物

- ①イチゴジュース : イチゴの果実を搾汁。饅頭の着色に使用。
- ②寒天 : テングサ等の粘質物を抽出。羊羹などの成形に使用。

13

輸入食品の安全確保

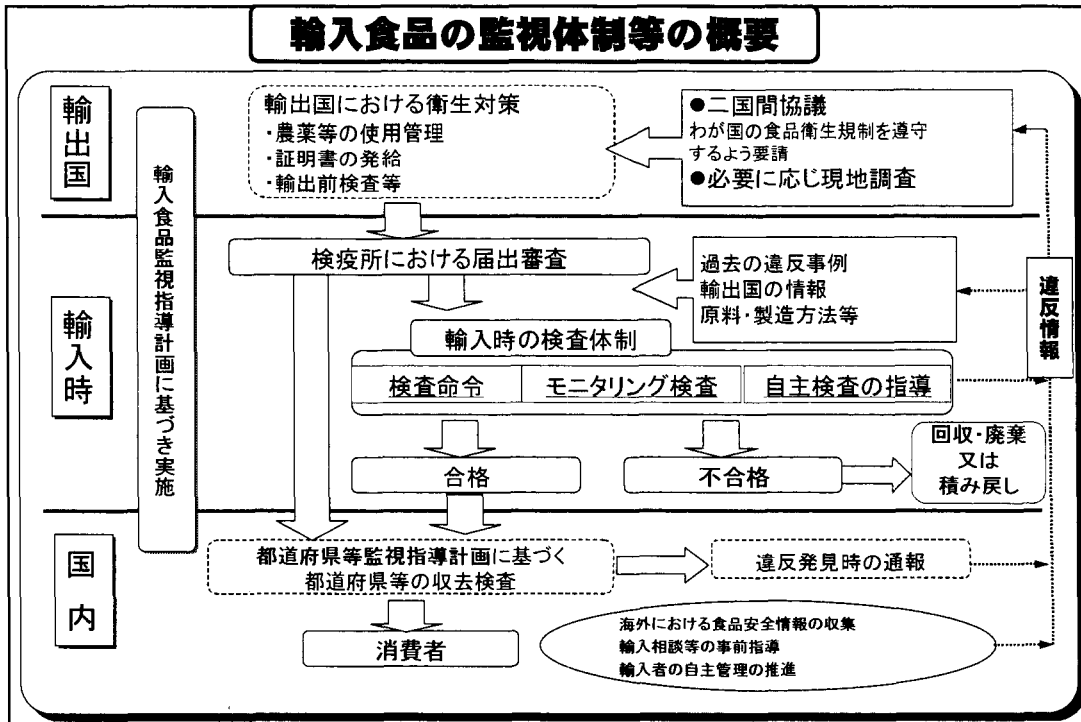
輸入食品の安全確保



輸入食品の現状

平成17年度実績

輸入届出件数	1,864,412件
重量	33,782千トン
検査件数	189,362件
(届出件数の10.2%に相当)	
食品衛生法違反	935件
(積み戻し又は廃棄)	



平成18年度輸入食品監視指導計画 監視結果（中間報告）

年度途中、年度終了後、計画に基づく監視結果を公表（本年度は平成18年4月～9月までの結果を11月に公表）

- 届出・検査・違反状況**
届出件数…923, 968件、検査総数…94, 920件（検査率10. 3%）
違反件数…629件
- 主な違反事例**
- モニタリング検査実施状況**
計画数約78, 000件に対し、実施率約52%（平成18年4月～9月）
- モニタリング検査強化対象品目**
20カ国・1地域 56品目
- 検査命令移行品目**
10カ国・1地域 22品目
- 主な検査命令対象品目、違反状況**
対象品目数：全輸出国15品目及び28カ国・1地域の149品目
（平成18年9月30日現在）

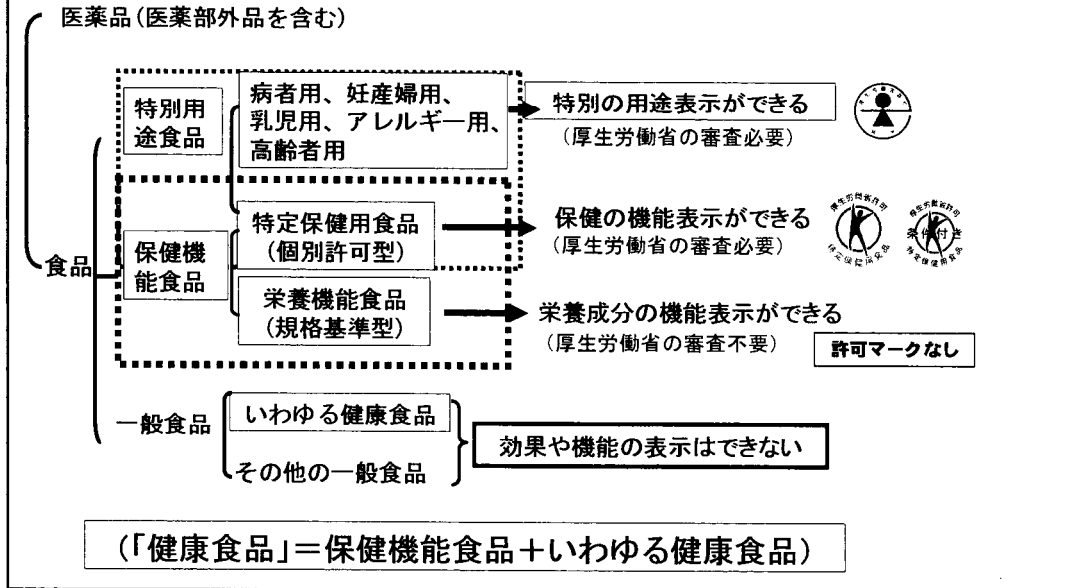
輸入時の検査における主な食品衛生法違反内容 (平成18年度中間報告)

違反条文	違反 件数	構成比(%)	主な違反内容
6 有毒・有害物質等を含有する食品等の販売等の禁止	156	23.7	どうもろこし、落花生、ハトムギ、ピスタチオナッツ、とうがらし(香辛料等)等のアフラトキシンの付着、有毒魚の混入、下痢性・麻痺性貝毒の検出、キャッサバ等によるシアン化合物の含有、米の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生等
10 指定外添加物の販売等の禁止	56	8.5	サイクラミン酸、ポリソルベート、TBHQ、アゾルビン等の指定外添加物を使用した加工食品
11 規格基準に違反する食品等の販売等の禁止	434	66.0	野菜及び乾燥野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反) 水産物及びその加工品の成分規格違反(抗菌性物質の含有) 冷凍食品の成分規格違反(一般生菌数、大腸菌、大腸菌群) 添加物の使用基準違反:ソルビン酸、安息香酸等 過量残存:乾燥野菜の二酸化硫黄等
18 規格基準に違反する器具・容器包装の販売等の禁止	12	1.8	器具・容器包装の規格基準違反 原材料の材質別規格違反
計	658(延数) 629(違反届出件数)		

※ 平成18年4月～9月分集計 18

「健康食品」に関する取り組み

用途別に見た食品の分類



「健康食品」に関する取り組みについて

「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、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
- 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、
 ・著しく事実と相違する
 ・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

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/>

スギ花粉を含む製品の取扱いについて

薬事法上の措置

花粉症の治療又は予防のために使用されることを目的としている製品については、薬事法第2条第1項に定める医薬品に該当する。

杉の雄花の芽をカプセルに充填しているもの等、杉の花粉又はその抗原を主な原材料とし、人に摂取させることを目的としている物は、花粉症の治療又は予防のために使用されることを目的としているとみなす。

スギ花粉を含む食品の表示

医薬品に該当しないスギ花粉を含む食品については、次の表示を行うこととする。

- ① スギ花粉を含む旨の表示
- ② スギ花粉症の場合、重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があるため注意する旨の表示

BSEに関する取り組み

国産牛のBSE対策（と畜場）

すべての牛の特定部位を除去、焼却

21ヶ月齢以上の牛について検査を実施
（20ヶ月齢以下は自治体が自主的に検査）

平成17年8月1日～

なお、制度変更に伴い生じかねない消費者の不安な心理を払拭し、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、21ヶ月齢未満の牛について地方自治体が自主検査を行う場合は、経過措置（最長3年：平成20年7月まで）として引き続き国庫補助を行う。

1

と畜場におけるBSE検査結果

	検査頭数	BSE確認頭数
平成13年度	523,591	2
平成14年度	1,253,811	4
平成15年度	1,252,630	3
平成16年度	1,265,631	3
平成17年度	1,232,255	5
平成18年度	1,218,303	3
合計	6,746,221	20

※ 平成13年9月に千葉県で確認された1例目、死亡牛検査で確認された11例を含め、国内では32頭がBSEとして確認

2

米国産牛肉の日本向け輸出プログラムの概要

日本向け牛肉等の条件

- 特定危険部位(SRM)はあらゆる月齢から除去
- 20か月齢以下と証明される牛由来であること
- 処理から出荷まで他の牛肉等と識別されること。

日本向けに輸出可能となる牛肉等

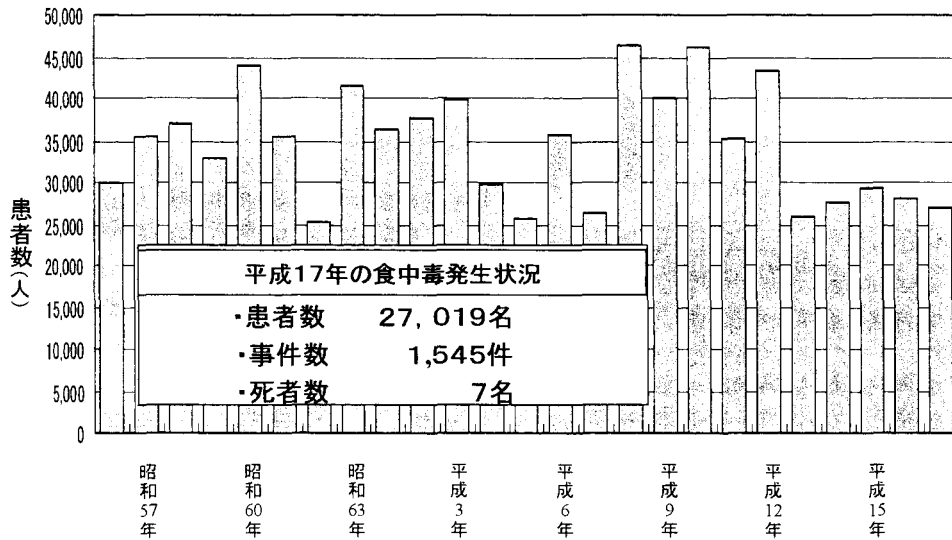
カット肉、内臓

※挽肉や肉加工製品は日本向け輸出プログラムの対象外

参2

食中毒防止対策

食中毒発生状況



-1-

原因物質別食中毒発生状況（平成17年）

	事件数(件)	発生率(%)	患者数(人)	死者数(人)
細菌	1,065	68.9	16,678	1
カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ	645	41.7	3,439	-
サルモネラ属菌	144	9.3	3,700	1
腸炎ピブリオ	113	7.3	2,301	-
その他	163	10.6	7,238	-
ウイルス※	275	17.8	8,728	-
化学物質	14	0.9	111	-
植物性自然毒	58	3.8	210	4
動物性自然毒	48	3.1	75	2
その他	8	0.5	8	-
不明	77	5.0	1,209	-
総数	1,545	100.0	27,019	7

※：ノロウイルスが274件であった。

-2-

食中毒防止対策

食品衛生監視の現状

○食品営業施設の監視指導（平成17年度）

- ・調査・監視指導施設数 3,854,122
- ・うち処分件数 5,117

○収去試験（平成17年度）

- ・総収去検体数 172,451
- ・うち不良検体数 1,277



企業等の取り組み

- 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、被害拡大防止の取り組み

○夏季、年末食品一斉取締り（平成17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752,214施設、年末477,135施設
収去試験 夏季57,984検体、年末32,220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（平成18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2,588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

-19-

リスクコミュニケーション

食品の安全に関するリスクコミュニケーション

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/syoku-anzen/index.html>
- 政府広報等による情報発信
- パブリック・コメントの実施、審議会の公開、情報公開など

