

●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に収載(ソルビン酸、キンリトールなど)
- 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、果実など)

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

安全性が認められなくなった合成色素(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

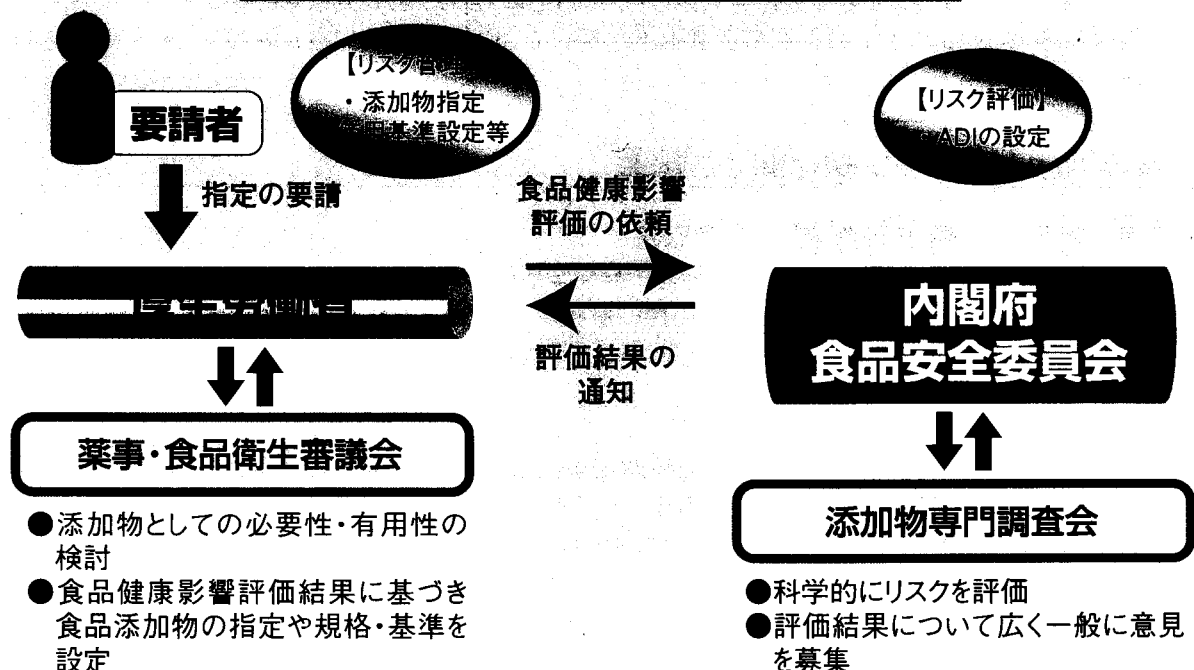
食品添加物の一日摂取量調査を実施し、実態の把握から輸入された品中の添加物の種類と量を検査し、許容一日摂取量(ADI)の範囲内にあるかどうかを検討

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同様の取組

EU、FDA、国等による安全評価が終了し、一先の実験的・安全性が確認された。米国のFDA、EU諸国等で使用が広く認められてきた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を推進

添加物が新たに指定される場合



「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。

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

※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
- ・著しく人を誤解させる

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

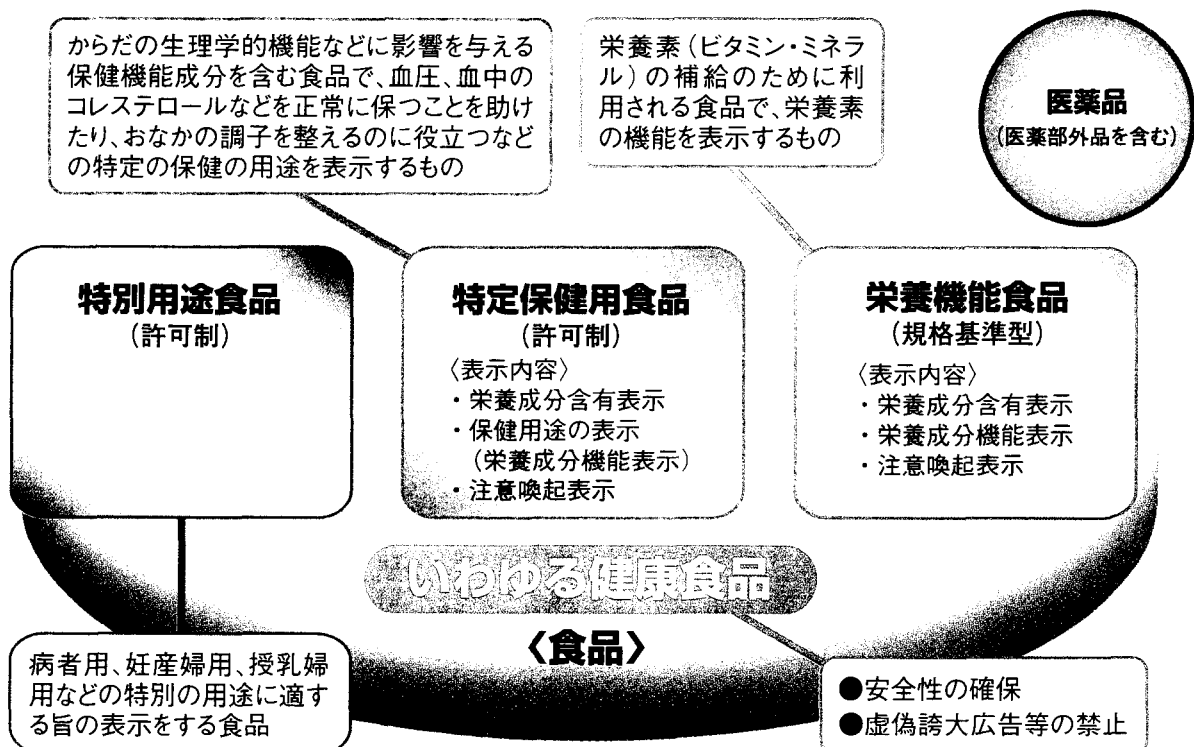
●安全性の確保

- ・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/>

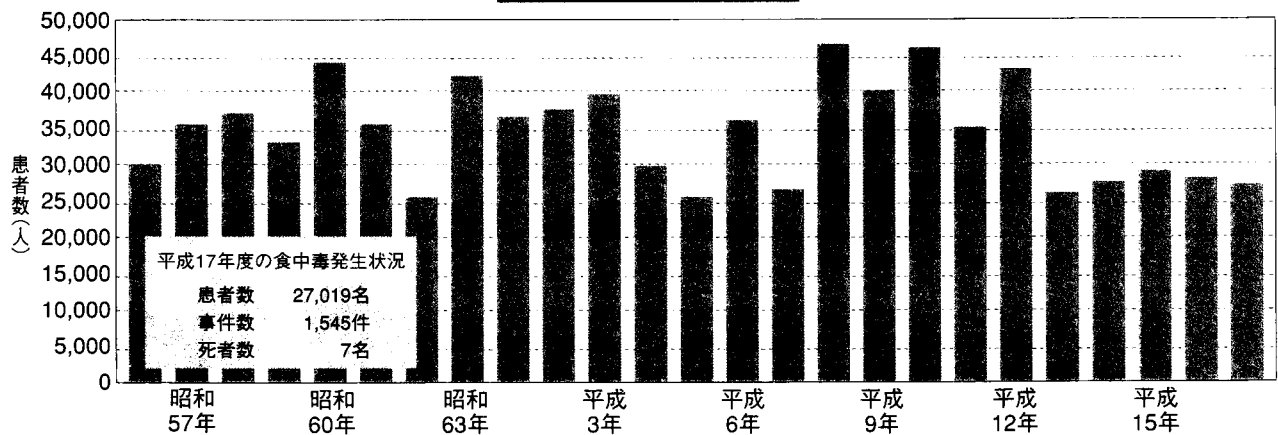


●食中毒防止対策

平成17年度に国内で発生した食中毒事件件数は1,545件(対前年度比92.7%)であり、患者数は27,019人となっています。事件数は平成10年をピークに減少しているものの、患者数は大きく変化していません。つまり1件あたりの食中毒の規模が大きくなってきています。原因としては従前からカンピロバクターやサルモネラなどの細菌が大半を占めていますが、近年ではノロウイルスなどのウイルスの増加が報告されています。

厚生労働省では、ウイルス性食中毒の対策に資するため、その主要原因となっているウイルスについて、食品からの簡単かつ高感度な検出法の開発や、食品の汚染実態の調査を行うとともに、食中毒発生時の食品に含まれるウイルス量に関する調査等により、ウイルスのリスク評価を行う際に必要な基礎データの収集を行っているところです。また、当面の対策として、ノロウイルスやE型肝炎に関する正しい知識と予防対策等について国民の理解を深め、ウイルス性食中毒の発生防止に資するよう、最新の知見に基づくQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

食中毒発生状況



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。