

現在検討中の基準	各国の対応
	<ul style="list-style-type: none"> ・SCOPE: 穀物を主原料とする食品の規格の範囲で使用されている文言を挿入し、乳幼児の栄養に関する世界戦略及び世界保健総会決議 WHA54.2(2001)を参照することで合意された。 ・DESCRIPTION: 調製補助食品の摂取期間の定義について議論が行なわれ、部会は 6～24 ヶ月以上の乳幼児に対して使用できることで合意した。部会は、2002 年 WHO 世界会議報告書に加えて、2003 年及び 2005 年 WHO 指針原則文書を脚注に引用することで合意した。 ・原材料、衛生等、他の基準との整合性も含めて原案の追加、更新、修正が行われ、汚染物質については「落花生中のアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範」(CAC/RCP 55-2004)及び「穀物中のマイコトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範」(CAC/RCP 51-2003)の参照を挿入することで合意された。 ・果物・野菜に関する新たなセクションを設けるべきであるとの意見が出され、日本はこれに賛成の意見を表明した。 ・今後改訂された原案をステップ 5 に進め、第 35 回 CAC 総会で承認を得ることで合意された。
<p>(6) トランス酸の定義に関する 討議資料</p>	<p>コーデックス表示部会より要請されたトランス酸の定義に関する議論である。</p> <p>○第 25 回会議(2003 年:H15 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トランス脂肪酸に関しては定義、分析法等検討事項が多く残されていると認識。 ・マレーシアがデンマークの協力を得て、電子 WG により討議資料を作成することとなった。 <p>○第 26 回会議(2004 年:H16 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マレーシア及びデンマークが討議資料を作成した。 ・本会議でのマレーシアによる提案説明に際しては、“化学構造及びAOCS試験法をもとに”原案の第一文のみを提案した。 トランス脂肪酸とは、そのトランス配位において、少なくとも 1 個のメチレン基(-CH₂-CH₂-)が入ることにより、炭素と炭素の二重結合部分が分離されている非共役のすべてのモノ不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸の立体異性体と定義される。 ・IDF から、水素添加行程に言及するべきであるとの意見が出されたが、下記提案の通りで合意し、この結果は表示部会に送付され、後の取り扱いについては表示部会の討議による。 <p>For the purpose of the Codex guidelines on Nutrition Labeling and other related Codex Standards and Guidelines, trans fatty acids are defined as all the geometrical isomers of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids having non-conjugated interrupted by at least one methylene group carbon-carbon double bonds in the trans configuration.</p> <p>○第 33 回会議(2011 年:H23 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マレーシアより、表示部会におけるトランス脂肪酸の定義の見直しに関する改定案について取り下げる意向が示された。これに関し部会は、新しい科学的知見もないことから、現時点における改訂は必要ないとした。 ・オーストラリアより、共役脂肪酸がトランス脂肪酸の定義から除外されていることに関し、共役脂肪酸(共役リノール酸等)の健康影響について新たな知見があるとして、定義の見直しが提案された。本案は新たな案件となることから、次回の当部会においてオーストラリアより新規作業として提案することとした。

3. その他の事項及び今後の作業

現在検討中の基準	各国の対応
(1) プロラミン分析と毒性に関する WG の報告	<p>○第 24 回会議(2002 年:H14 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2003 年 3 月に報告書が提出できる見込みであり、グルテンフリー食品に関する規格案は次回会議で、別途議案として検討することに同意した。第 25 回以降は、議題「グルテン不耐性者用特殊用途食品規格」において検討され、第 31 回 CAC 総会でこの議題が採択され終了している。
(2) 乳児用調製粉乳中の病原細菌	<p>○第 24 回会議(2002 年:H14 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本部会では CCFH(食品衛生規格部会)に新規課題として提案した。 ・さらに、1979 年から改訂を行っていない乳児および幼児用食品の衛生規定の勧告国際規格の作業を行うように CCFH に求め、また FAO/WHO の専門家会議にもその必要性を評価するように勧告した。 <p>この議題は、第 35 回 CCFH 会議(2003/5)に付託を確認したが、されていない。その後の CCFH の議事録は確認していないが、CCNFSDU での議論はされていない。</p>
(3) 乳児用調製乳の基準における公定法について	<p>○第 29 回会議(2007 年:H19 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養成分の分析に係る公定法の策定について、米国を中心として本会議の合間を縫い一部の参加国間で協議がなされ、第 30 回会合までに EWG を開催し、栄養成分の分析に必要な分析法のリストを作成するとともに、必要に応じ CCMAS に検討を依頼することとした。第 30 回の議題には上がっていない。
(4) 低体重児用の穀物加工食品について	<p>○第 29 回会議(2007 年:H19 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インド代表团より、インドにおける低体重児の実態について報告がなされ、穀物を原料とした栄養補助食品について検討するよう提案がなされ受理された。 ・次回会合での検討のため、インドがより詳細な作業提案書を作成することで合意した。 <p>○第 30 回会議(2008 年:H20 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当提案とガーナ提案の「乳児(6~12ヶ月齢および幼児用調製補助食品に関するガイドライン改訂)」について、1つの作業として行うことも含めて議論された。 ・両提案が、途上国の栄養失調児を対象としているものの、対象食品が異なることから個別の作業とすることとされた。 ・インド、ガーナ主導の電子 WG を立ち上げ、緊密に連絡を取りつつも、個別の作業として案を策定し議論することとなった。 <p>○第 31 回会議(2009 年:H21 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インド代表团より提出された討議文書について説明があったが、討議の時間が少なかったことから十分な議論ができなかった。 ・今後、引き続き電子作業部会を開催し、次回の部会で再度議論することで合意された。 <p>○第 32 回会議(2010 年:H22 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・部会は、インドを座長国とする電子作業部会を設立し、乳幼児用の精製穀物加工食品の規格基準(CODEX STN 74-1981)に低体重児童向けの新規 PartB を取り入れることについての討議文書の改訂版を作成することについて、前回の部会で同意が得られていることに言及した。 ・WHO は、単純に低体重児を扱うことが世界の小児の栄養不足を解決することにはならないことから、低体重児童に焦点をあてることは適切でないことに言及した。WHO 代表は、この作業を進めるにあたり、その概念とアプローチを慎重に見直すことを要請した。 ・部会は、インドを座長国として電子作業部会を開催し、ステップ3で議論するための資料を作成することで合意した。 ・本件については、新規作業として第 34 回 CAC 総会に提出することで合意された。

現在検討中の基準	各国の対応
	<p>○第 33 回会議(2011 年:H23 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インドを座長国とする電子作業部会において、特に必須成分や穀類含量、エネルギー密度、たんぱく質量について十分な議論が行なわれ、討議文書が用意されたが、時間の関係から議論ができなかった。 ・今後、引き続き電子作業部会において再検討した上で、ステップ 3 でコメントを回付し、次回部会で議論することで合意された。
<p>(5)WHO 食事、運動と健康に関する世界戦略(DPAS)の実行計画案</p>	<p>○第 27 回会議(2005 年:H17 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第 28 回 CAC 委員会において、DPAS 実行に関連するコーデックス活動は、主として食品表示部会と栄養・特殊用途食品部会の業務になること、その業務のために EAO と協力し、WHO が新規業務に関する具体的提案を含むより絞り込んだ資料を作成することになっている。 ・WHO は、WHO と FAO が設立する電子フォーラムへの参加を奨励した。このフォーラムは CCFNSDU が検討すべき分野の設定、コメント、討議を行ない、以下の内容を含む(CRD23)とした。 <ul style="list-style-type: none"> 1)DPAS の目的達成に障害となるおそれのある現行規格の評価 2)DPAS に関連する新規あるいは改訂規格、ガイドライン、勧告の検討に必要な EAO と WHO による科学的アドバイスに関する提案 3)DPAS 達成に寄与する可能性のあるコーデックスの責務として扱う消費者情報 4)栄養に対するリスク分析の適用 ・WHO は電子メールなどを通じて集めたコメントを基に、2006 年 7 月に CAC に対し進捗状況の報告を行う。 <p>○第 28 回会議(2006 年:H18 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第 29 回コーデックス委員会総会において同実行計画案提出の遅れが確認され、同計画案が当部会会議に討議資料として提出されたものである。栄養・特殊用途食品部会に対する検討要請は以下の通り。 <p>B.CCFNSDU is requestd to consider the following proposals at action:</p> <p>1 Nutrition Labelling</p> <p>1.1 Develop Nutrient Reference Values for nutrients that are associated with both increased and decreased risk of noncommunicable diseases.</p> <p>2 Nutrition Claims</p> <p>2.1 Develop conditions for nutrient content claims for trans-fatty acids and include restrictions on both saturated and trans-fatty acids in the conditions for both nutrient content claims and comparative claims for saturated fatty acids and trans-fatty acides.</p> <p>3. Production and Processing Standards regarding the Nutritional Quality and Safety of Foods</p> <p>3.1 Review the need for guidelines intended for governments on the use of sound nutrition principles in the production, processing and formulation of foods based on the population nutrient intake goals of 2002 Expert Consultation(Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases, The Report of Joint WHO/FAO Expert Consultation: WHO Technical Report Series No.916)</p> <p>Nutrition Labeling: NRV 改定の重要性が指摘されており、当部会として CCFL に対して、非感染性疾患発症リスクに関連して栄養素参考量リストにおけるビタミン、ミネラル以外の他の栄養素への拡大などの序言を求めることで合意した。</p> <p>Nutrition Claims: デンマーク、IDF から、栄養強調表示の基準において、飽和脂肪酸に関する基準あるいは飽和脂肪酸およびトランス脂肪酸の制限の基準を検討するべきとの提案があった。米国より、トランス脂肪酸については既に「栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン」において取り上げられている(脚注として)と指摘された。</p>

現在検討中の基準	各国の対応
	<p>本件については、部会としての合意は得られなかった。</p> <p>○第 29 回会議(2007 年:H19 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・議長より第 28 回会議の結果から、次の 2 点が報告された。 <ol style="list-style-type: none"> 1)NRV 改定の重要性が指摘され、食品表示部会に対して、非感染性疾患のリスクに関連して NRV リストの他の栄養素(ビタミン、ミネラル以外の)への拡大等の助言を求める事で合意したこと 2)栄養強調表示の基準において、トランス脂肪酸の強調表示の基準或いは飽和脂肪酸及びトランス脂肪酸の比較強調表示の制限に関する基準を検討するべきとの提案があったが、部会としての合意は得られなかったこと ・食品表示部会議長より、第 35 回食品表示部会会議(2007)の結果から次の 5 点が報告された。 <ol style="list-style-type: none"> 1)栄養表示ガイドラインの目的の項の修正に対し十分な支持が得られなかったこと 2)栄養表示の義務化、栄養表示に際して必須な栄養成分を拡大する件、栄養表示の形式について、新たな作業としての結論は得られなかったこと 3)トランス脂肪酸の栄養強調表示に関する新規作業の合意には至らなかったこと 4)現行の NRV リストの改定に関する第 28 回栄養・特殊用途食品部会からの助言要請について、リストの拡大についての結論には至らなかったこと 5)食品表示部会としては、次回部会会議の直前に作業部会会議を開催し、活動計画案に含まれた全ての項目について検討予定であるということ ・本案件に関し表示部会の取り組みに関する報告を受け、栄養・特殊用途部会としても作業部会の設置を合意した。 ・作業内容:栄養・特殊用途食品部会の職務としての視点から、作業部会(WG)は、WHO 世界戦略の実現に関わる、以下の問題について、CCNFSDU として取り組むべき作業を検討する。 <ul style="list-style-type: none"> *栄養摂取基準(NRVs)、健康強調表示 *その他、WHO 世界戦略に関わるあらゆる事項 <p>○第 30 回会議(2008 年:H20 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国より、事前の WG の議論が紹介され、疾病リスク低減のための NRV 策定の原則、クライテリアを策定する討議文書を作成し、事前 WG を行ったうえで、第、31回会議で検討することとした。これは新規作業。 <p>○第 31 回会議(2009 年:H21 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国より、事前の WG の議論が紹介され、疾病リスク低減のための NRV (NRVs-NCD) 策定の新規作業提案(添付資料 2)について議論された。 ・今後、米国、タイ、チリを共同座長国とする電子作業部会を立ち上げ、次回ステップ3で議論することとされた。 <p>○第 32 回会議(2010 年:H22 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国より、ビタミン・ミネラルに関する現付属文書が採択された場合には、表示を目的とした非感染性疾患リスク低減のための NRVs を統合することは可能であるかとの質問があり、事務局は、添付資料は何れも栄養表示ガイドラインの一部であることを意図していたとした。これにより、本議題は、「一般集団を対象としたビタミンおよびミネラルの栄養参照量(NRVs)を設定するための一般原則案」の直後に議論された(後の取り扱

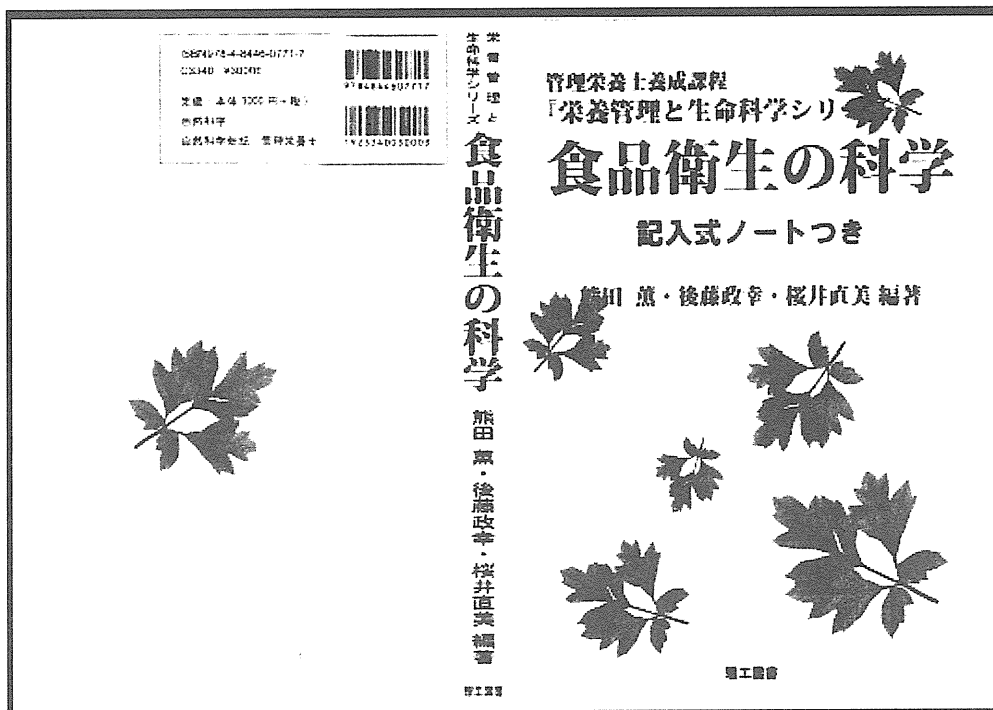
現在検討中の基準	各国の対応
	いについては、(2)表示を目的とした食事と関係する非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養素の栄養参照量(NRVs)の策定及び見直しについての原則を参照)。
(6) Revision of the Standard for Processed Cereal Based Foods(Section3.4) (Section3.2、3.3and3.4)	<p>○第 28 回会議(2006 年:H18 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「穀物を主原料とする乳児及び年少幼児向けの加工食品の規格」の改定をタイ及びインドがそれぞれ提案したが支持が得られず、新規作業として提案しないこととされた。
(7) 乳児用粉乳等へのアカシアガムの添加について	<p>○第 31 回会議(2009 年:H21 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スーダンより、乳児用調製粉乳等へのアカシアガムの添加について提案されたが、本提案については2007年に食品添加物部会において不適当とされていること、提案されているアカシアガムが高用量であることから却下された。
(8) 今後の作業	<p>○第 32 回会議(2010 年:H22 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランドからフォローアップフォーミュラ規格(CODEX STAN 156-1987)を改訂する新規作業提案がなされ、次回部会でニュージーランドが作成した討議文書を基に議論することで合意された。 <p>○第 33 回会議(2011 年:H23 年 11 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランドは、フォローアップフォーミュラに関する現行規格が策定されてから 20 年以上がたち、技術的な発展だけでなく、フォローアップフォーミュラの多様化も考慮する必要があることから、規格(CODEX STAN 156-1987)の見直し及びその範囲について提案したが、時間の関係で討議できなかったため、次回部会検討することで合意された。

別紙4

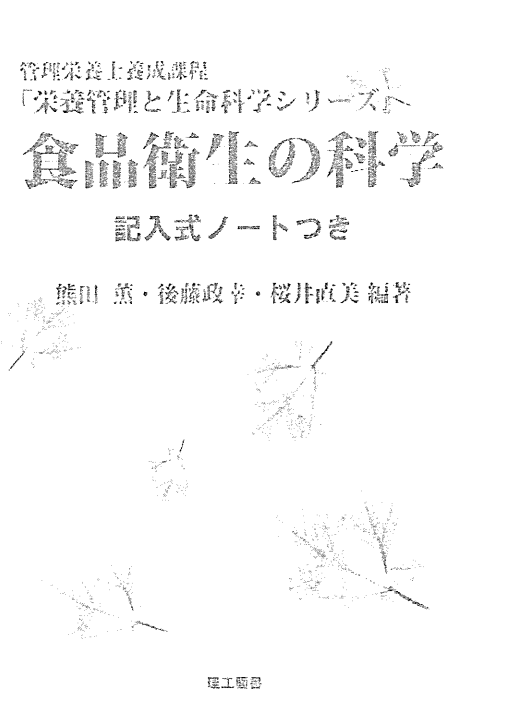
研究成果の刊行に関する一覧表レイアウト

書籍

著者名	論文タイトル	書籍全体の編集者名	書籍名	出版社名	出版地	出版年度	ページ
今村知明、神奈川芳行、 板倉弘重,他	第2章 食品衛生と食品衛生関連 法規	熊田薫、後藤政幸、桜井直美 編著	管理栄養士養成課程「栄養管理と生命 科学シリーズ」食品 衛生の科学-記入式 ノートつき	理工図書	日本	2011	7-21



【書籍「食品衛生の科学」】



【表紙】

栄養管理と生命科学シリーズ — 食品衛生の科学

● 栄養管理と生命科学シリーズの監修者

板倉 弘重 京都府立医科大学 教授
 柴川 定雄 京都府立医科大学 教授
 後藤 政幸 京都府立医科大学 教授
 眞田 敏夫 京都府立医科大学 教授

● 食品衛生の科学執筆者

石橋 肇	京都府立医科大学 教授	8巻
今村 知明	京都府立医科大学 教授	2巻
神楽川 芳行	京都府立医科大学 教授	2巻
川井 英雄	京都府立医科大学 教授	5巻
熊田 薫	京都府立医科大学 教授	1巻、3巻
後藤 政幸	京都府立医科大学 教授	2巻
桜井 直美	京都府立医科大学 教授	5巻
鈴木 康夫	京都府立医科大学 教授	7巻
高水 勝広	京都府立医科大学 教授	9巻
常吉 俊宏	京都府立医科大学 教授	11巻
平山 誠	京都府立医科大学 教授	10巻
村上りつ子	京都府立医科大学 教授	4巻

【目次】

「栄養管理と生命科学シリーズ」
食品衛生の科学—記入式ノートつき—

2011年4月19日 初版第1刷発行

監修者
 熊田 薫
 後藤 政幸
 桜井 直美

著者
 柴川 定雄
 眞田 敏夫
 石橋 肇
 今村 知明
 神楽川 芳行
 川井 英雄
 鈴木 康夫
 高水 勝広
 常吉 俊宏
 平山 誠
 村上りつ子

発行所 理工図書株式会社
 〒100-0002 東京都千代田区千代田 3-1-1
 電話 03-5561-0211 (代表)
 FAX 03-5561-0217
 郵政番号 00120-2-06047 番
 0112-7777 www.ringakusha.co.jp

© 後藤政幸 2011 Printed in Japan ISBN978-4-8046-0771-7
 印刷・製本 北井上文社

【奥付】

第
2
章

食品衛生と 食品衛生関連法規

達成目標

食品の安全性と衛生状態を確保するため、多くの法律や組織が関与している。食品の安全性に関する基本理念を定めた食品安全基本法、食品やその容器・包装、添加物などの規格基準、表示項目などを定めた食品衛生法などの法規や、食品衛生に関係する行政組織とその役割について理解する。

1 食品衛生の対象と範囲

食品衛生の目的は、「飲食に起因する危害」を防止することである。これには、食品や添加物のように、経口的に摂取する飲食物に起因する「飲食物に直接起因する危害」だけでなく、「飲食という行為に関連して生じる危害」も含まれる。そのため、食器や割ぼう具などの器具、包装紙、びん、缶などの容器包装などに起因するもの、さらに、食べ物ではないが、口に入れる可能性の高い乳幼児の玩具や野菜・食器などの洗剤も、その対象に含まれる。

2 食品の安全性確保に関するリスク分析

国民やある集団が食品などによる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ために、「リスク分析」(リスクアナリシス; Risk Analysis) が導入されている。リスク分析は、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3つの要素からなる。

(1) リスク評価 (リスクアセスメント: Risk Assessment)

危害要因特定、暴露評価、リスク判定の3段階からなる科学に基づいたプロセスのことであり、リスクは、食品中に有害化学物質や微生物などの危害が存在した結果として生じる健康への悪影響の確率と、その程度の関数として現わされる。

(2) リスク管理 (リスクマネジメント: Risk Management)

リスク評価とは別のプロセスで、リスク評価の結果や消費者の健康の保護、公正な貿易の確保など、関連する他の因子を関係者と協議・検討しながら食品の安全を確保するための政策を慎重に考慮するプロセスのことである。

(3) リスクコミュニケーション (Risk Communication)

リスク分析の全過程において、リスク、リスク関連因子やリスク認知、リスク評価結果およびリスク管理決定の根拠の説明など、リスク評価者(食品安全委員会)、リスク管理者(厚生労働省・農林水産省)、消費者、産業界、学界その他の関係者間で行われる情報や意見の相互交換のことをリスクコミュニケーションという。行政によるリスクコミュニケーションの取り組みとしては、行政と消費者・事業者などとの意見交換会の開催、食品の安全確保の取り組みに関するホームページや政府広報などによる情報発信があげられる。また、規制の設定や改廃の際には、審議会の公開や意見提出手続(パブリック・コメントの募集)などにより、消費者などからの意見を聞く機会も設けられている。

リスク分析は常に新たな客観的学術情報を導入し、時代の要請・期待に応えられるものでなければならない。昨今の、複雑かつ多様化している食生活の変化に十分に対応できることが要求される。

3 食品衛生関連法規

食品の安全性を確保するために食品安全基本法や食品衛生法、HACCP 支援法などの法律が関係する。

3.1 食品安全基本法

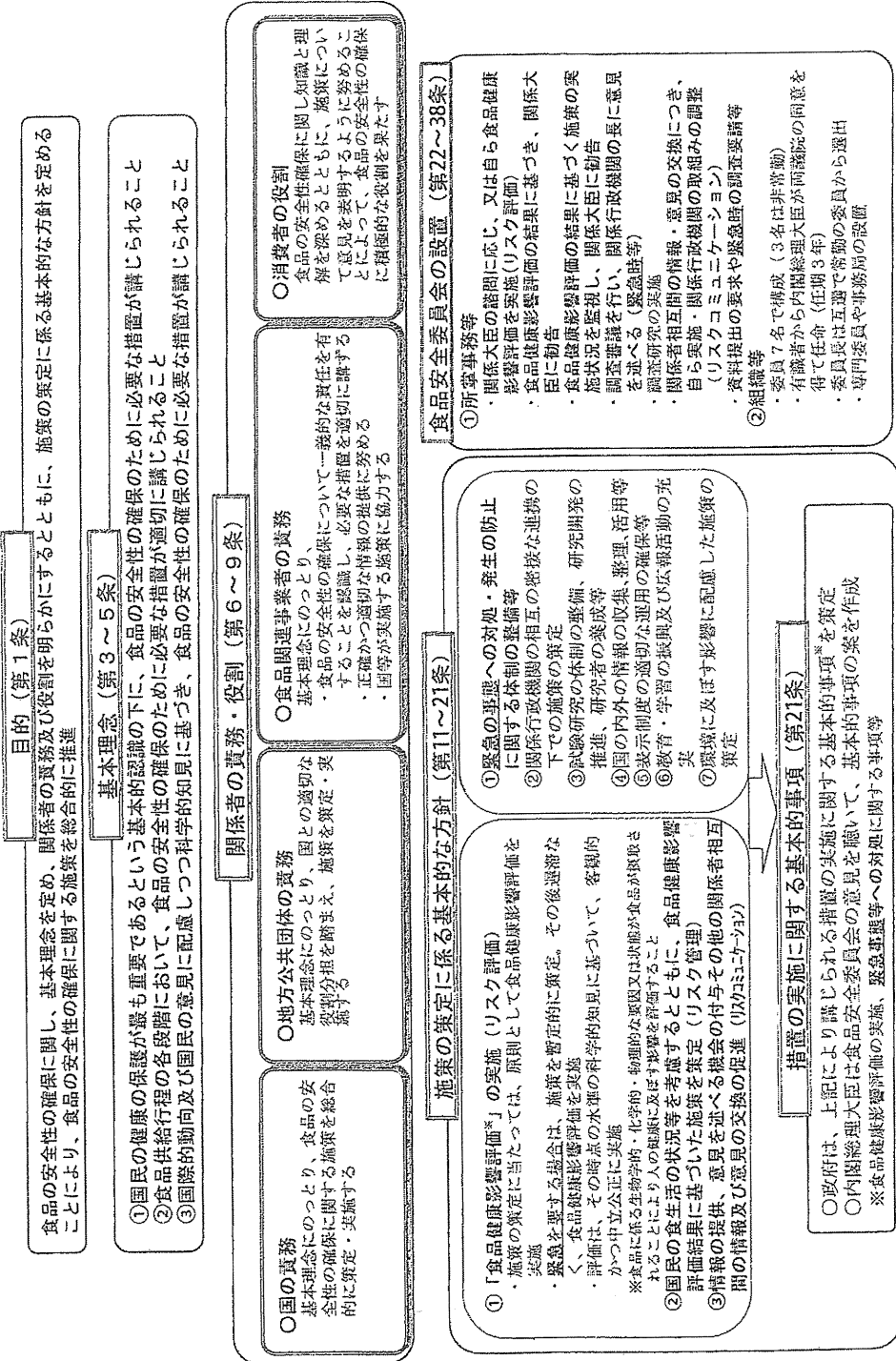
2001（平成13）年9月、日本国内初の牛海綿状脳症（BSE）を発症した牛が発見されたことを契機に、食品安全に関するさまざまな問題が表面化した。BSE 問題に関する調査検討委員会の報告書をふまえた、食品安全行政に関する関係関係会議において、「今後の食品安全行政のあり方について」（2002（平成14）年6月）が取りまとめられた。それにもとづき、食品の安全性の確保に関する基本理念や、施策の策定に関する基本的な方針を定め、食品安全に関する施策を総合的に推進することを目的に、2003（平成15）年5月に食品安全基本法が成立した。概要を表2.1に示す。食品安全基本法では、国民の健康への悪影響を未然に防止することを基本理念とし、食品の安全性を確保するために、リスク分析を導入するとともに、食品の安全性確保のための措置を講ずる基本的認識や、食品供給行程の各段階における措置、国・地方公共団体および食品関連事業者の責務や消費者の役割が明記されている。例えば、食品の安全を確保するための国および地方自治体の責務として、①教育活動および広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、②食品衛生に関する情報の収集、整理、分析および提供、③食品衛生に関する研究の推進、④食品衛生に関する検査の能力の向上、⑤食品衛生の向上にかかわる人材の養成および資質の向上を図るための必要な措置があげられている。さらに、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、関係各機関が相互に連携を図ることが求められている。さらに、昨今の食品衛生問題のグローバル化と対策技術の高度化に対応するために国の責務として、①情報収集等・研究・輸入食品などの検査に係る体制整備、②国際的な連携の確保、③地方自治体に対する技術的支援があげられている。施策の策定に係る基本方針として、「食品健康影響評価」を実施し（リスク評価）、「食品健康影響評価」結果にもとづいた施策を策定し（リスク管理）、関係者相互間の情報および意見の交換の促進（リスクコミュニケーション）がうたわれている。

3.2 食品衛生法

食品衛生法は、1947（昭和22）年に食品の安全性を確保するために策定された食品衛生の根幹を形成する法律である。

この目的は、「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ること」（食品衛生法第1条）である。有害な食品の摂取による食品危害を防止

表2.1 食品安全基本法の概要



するため、公衆衛生の見地から効果的な対策を確保するために定められた法律である。その対象には、食品だけでなく、食品添加物、器具・容器包装、おもちゃ、洗剤も含まれている。

食品衛生法には、規格基準、表示基準、管理基準、施設基準など、販売用の食品、添加物の製造、加工、使用、調理、保存方法や成分について、基準や成分規定が定められている。規格基準が定められた食品などで、その規格基準に適合しないものは、販売などが禁止されている。さらに、主な監視体制（国内流通食品、輸入届、検査命令）や、違反事例に対する行政処分・罰則などが定められている。

(1) 不衛生食品等の販売等の禁止

腐敗や変敗したものまたは未熟であるもの、有毒・有害な物質が含まれているか付着しているもの（その疑いがあるものも含む）、病原微生物により汚染されているもの（その疑いがあるものも含む）で、人の健康を損なうおそれがあるもの、不潔、異物の混入、添加などにより、人の健康を損なうおそれがある食品や添加物を、販売や販売に用いるために採取・製造・輸入・加工・使用・調理・貯蔵・陳列することが禁止されている。

(2) 病肉等の販売等の制限

豚丹毒や寄生虫病などの疾病にかかっている（その疑いあるものを含む）、またはへい死した家禽（鶏、あひる、七面鳥など）や獣畜（牛・馬・豚など）の肉、乳などは食品としての販売などが禁止されている。また、家きんや獣畜の肉、臓器、食肉製品などを輸入する際は、輸出国の政府機関による衛生証明書が必要となる。

(3) 食品添加物の安全確保

食品添加物は、食品の保存や風味、香りを付けるなどの目的で食品の製造・加工の工程で使用されるものである。食品添加物は、安全性が確認され、厚生労働大臣が指定したものに限り、製造や使用、販売などが認められている。食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物など、いくつかの種類に分類されている。さらに、原則として食品に使用した添加物は全て表示が義務づけられている。

(4) 食品等の規格および基準

販売用の食品、添加物の製造、加工、使用、調理、保存方法および成分について、基準や成分規格が定められている。規格基準が定められた食品などで、その規格基準に適合しないものは、販売などが禁止されている。

(5) 器具・容器包装、おもちゃなどの安全確保

合成樹脂製の器具や容器包装、ガラス製、陶磁器製およびホウロウ引きの器具や容器包装、ゴム製の器具や容器包装、金属缶については、個別に規格が設定されている。

油脂また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）の使用が禁止されるなど、一般規格などが設定されている。また、おもちゃには、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）の使用が禁止されている。洗浄剤では、ヒ

素、重金属、メタノールなどの試験法、漂白剤・着色料などの規格および使用基準が設定されている。

(6) 表示の基準など

内閣総理大臣は販売用の食品、添加物または規格基準の定められた器具、容器包装の表示については必要な基準を定めており、基準に合う表示がなければ販売などができない。食品衛生法による表示に関する業務が、厚生労働省から2009（平成21）年に新たに設置された内閣府消費者庁に移管されたため、内閣総理大臣がその基準を定めることとなった。

食品衛生法により、表示が必要な項目は、以下のとおりである。

名称（品名）

添加物

消費期限または賞味期限

保存方法

製造者など（輸入業者）の氏名または名称および製造所など（輸入業者）の所在地

遺伝子組換え食品である旨

アレルギー物質を含む旨

なお、食品の表示には、以下の機能が期待されている。

① 基準遵守促進機能

- ・表示させることによる事業者に対する心理的効果
- ・行政当局などが規格基準遵守の確認の際に利用する情報

② 消費者への情報伝達機能

- ・表示事項に留意しなければ健康危害が生じる恐れがある場合の表示
- ・公衆衛生の見地から、消費者が食品の内容を理解し、選択するための表示

③ 流通事業者などへの情報伝達機能

- ・販売し、または営業上使用する際に留意すべき情報
- ・製造者が付けた表示により、販売者が容易に消費者に情報提供できるようにする機能

(7) 自主管理体制

全ての食品営業者は、衛生的で安全な食品を消費者に提供する義務と責任がある。営業者や食品衛生責任者だけでなく、従事者までが一体となって、常に食品の安全性を確保できるように、自ら積極的に衛生管理（自主管理）を進めることが大切である。

自主管理の具体的な内容には、次のようなものがある。

① 施設の管理

② 食品取扱設備の管理保全

③ 給水および汚物処理

- ④ 食品の取り扱い
- ⑤ 従事者にかかる衛生管理
- ⑥ 食品の品質（有害物質を含む）の検査および管理
- ⑦ 営業にかかる運営
- (8) 食品中の残留農薬など

家畜や水産物などの疾病の予防や治療に用いられた動物用医薬品・飼料添加物・農薬（以下「動物用医薬品など」という）、環境汚染などに由来する有害化学物質などが食品中に残留した場合、健康危害を発生させる可能性がある。そのため、畜産水産食品中の残留物質に対しては、動物用医薬品は「薬事法」で、飼料添加物は「飼料の安全性の確保および品質の改善に関する法律」で、農薬は「農薬取締法」にもとづき、生産段階での使用が規制されている。

さらに、科学的知見が得られた農薬、飼料添加物、動物用医薬品の食品中への残留基準は、食品衛生法にもとづく食品規格の1つとして設定されており、2009（平成21）年7月現在、817品目に上る。また、2003（平成15）年5月の食品衛生法の一部改正を受け、残留基準が設定されていない動物用医薬品などが一定の量（一律基準：0.01ppm）を超えて残留する食品の流通を原則禁止する「ポジティブリスト制度」が導入され、2006（平成18）年5月から本格的に実施されている。今後、食品安全委員会での食品健康影響評価により、残留基準の見直しが行われることとなっている。

3.3 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（略称：HACCP 支援法）

食品に起因する衛生上の危害の発生防止と適正な品質の確保を図るため、食品の製造過程の管理の高度化を促進するための法律で、以下の食品を取り扱う工場がHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の対象となっている。

- ① 乳
- ② 乳製品
- ③ 清涼飲料
- ④ 食肉製品
- ⑤ 魚肉練り製品
- ⑥ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

3.4 その他の食品衛生に関する法規

食品衛生関連法規には、健康増進法、薬事法、食鳥検査法、と畜場法、その他に感染症予防法、栄養士法、調理師法、製菓衛生師法、化製場などに関する法律、水道法、化学物資の審査及び製造等の規制に関する法律（化審法）、毒物および劇物取締法などがある。

(1) 健康増進法

急速な高齢化の進展や疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大

していることから、国民の健康の増進を総合的に推進するための基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善など健康の増進を図るための措置を講じることにより、国民保健の向上を図ることを目的とした法律である。

保健機能食品（特定保健用食品や栄養機能食品）や特別用途食品に関する表示基準などが定められている。

(2) 薬事法

医薬品や医薬部外品、化粧品および医療機器の品質、有効性や安全性確保のための規制や、指定薬物の規制、医薬品や医療機器の研究開発を促進し、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律である。食品との関係では、未承認の動物用医薬品の家畜への使用を禁止している。

(3) 食鳥検査法（食鳥処理の事業の規制および食鳥検査に関する法律）

食鳥（鶏、あひる、七面鳥など）をと殺、その羽毛を除去、食鳥の内臓を摘出する食鳥処理場の設置やその衛生的な管理、食鳥の検査方法などについて定めた法律である。

(4) と畜場法

食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、めん牛および山羊）をと殺、解体するためのと畜場の設置やその衛生的な管理、と畜検査員が行う検査などについて定めた法律である。

4 食品衛生行政の役割と組織

4.1 食品衛生行政の役割

すべての国民が、憲法第25条で保障された「健康で文化的な最低限度の生活」を営むために、国は食品の安全性を確保し、積極的に必要な施策を実施することが不可欠である。そのために、市場原理だけでは提供できないサービスの提供、民間活力が発揮できる枠組の構築、およびそのための財政や人的資源の確保などが、行政に求められる重要な機能である。

4.2 食品衛生行政と組織（図2.1）（図2.2）

わが国の食品安全行政の基本となるのは、食品安全基本法である。現在、食品に関するリスク評価を行う食品安全委員会と、リスク管理を行う厚生労働省と農林水産省、消費者庁、さらに地方自治体の食品安全に関する部局がそれぞれ連携して食品の安全確保に努めている。

(1) 食品安全委員会

食品安全基本法にもとづきリスク評価を行い、リスク管理を行う行政機関である厚生労働省や農林水産省への勧告や、リスク管理の実施状況をモニタリングしている。また、国内外の危害情報を一元的に収集・整理するとともに、国などが実施するリスクコミュニケーションを総合的にマネジメントしている。

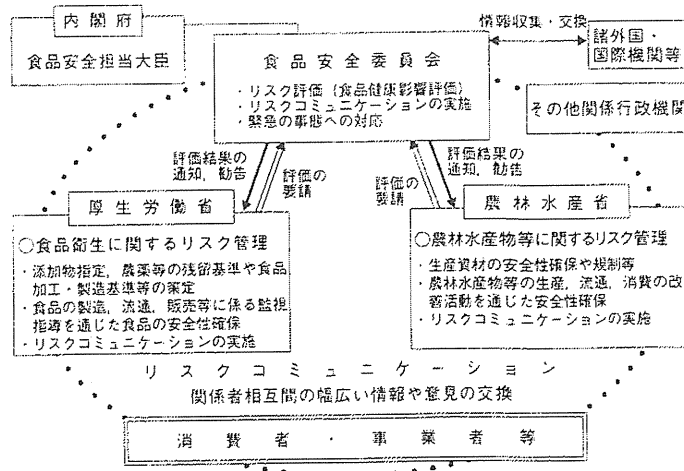
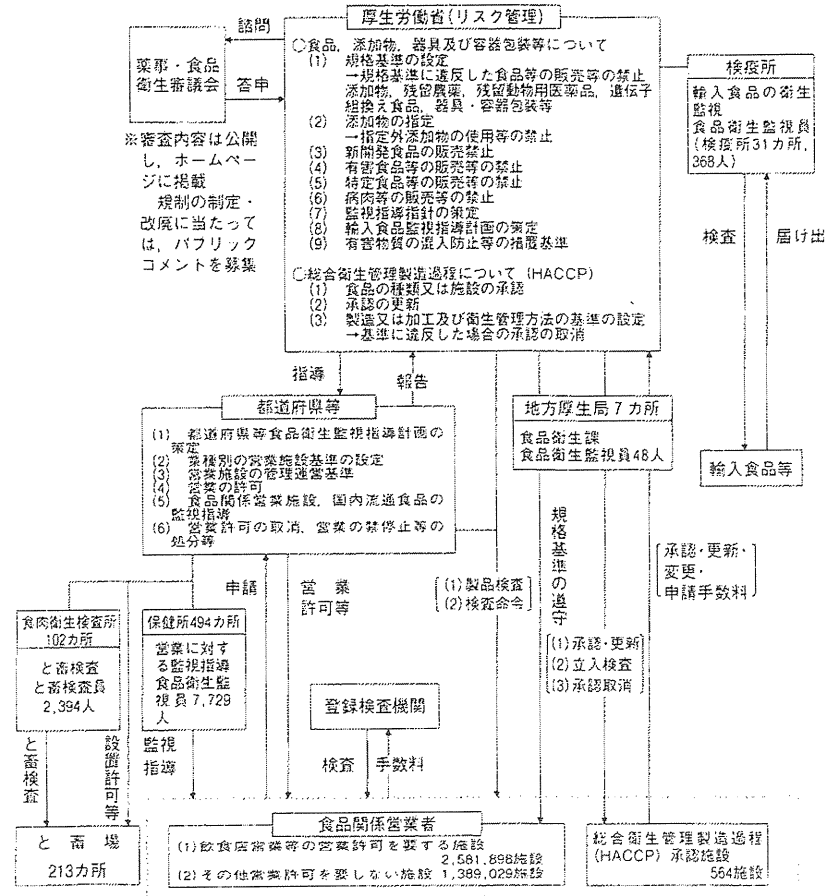


図2.1 新たな食品安全行政



資料 厚生労働省「保健・衛生行政業務報告」
 注 数字は平成21年3月末現在。ただし、保健所数は平成22年4月1日現在。

図2.2 食品安全行政の概要

委員会は、毒性学、微生物学、有機化学（化学物質）、公衆衛生学、食品の生産・流通システム、消費者意識・消費行動、情報交流などの専門家7名の委員により構成されている。さらに、延べ200名程度の専門委員からなる専門調査会が設けられ、リスク評価を行っている。

(2) 厚生労働省

1938（昭和13）年に厚生省衛生局が設置されて以来、数度の組織改正および2003（平成15）年7月の食品安全委員会の発足により、現在は「医薬食品局食品安全部」に改組され、リスク管理を担当している。食品安全部は、企画情報課、基準審査課、監視安全課の3課と、検疫所業務管理室、輸入食品安全対策室、食中毒被害情報管理室、新開発食品保健対策室の4室からなり、食品衛生法などにもとづく食品に関するリスク管理を行っている。また、輸入食品の監視業務は、全国31カ所の検疫所が担当している。

(3) 農林水産省

2次生産（農作物・畜産物・水産物）から流通までを所管している。農薬取締法や飼料安全法などにもとづき、地方農政局や消費技術センターなどが、農産・畜産・水産に関するリスク管理を行っている。

(4) 消費者庁・消費者委員会

2009（平成21）年9月に消費者保護の視点から政策全般を監視する組織として発足した。消費者庁では、食品安全基本法に規定された基本的事項の策定や、食品の安全性確保に関する関係者相互間の情報や意見の交換に関する関係行政機関の調整を行う。食品の表示に関しては、食品衛生法、農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、不当景品類および不当表示防止法（景表法）、健康増進法などの法律にもとづく食品の表示基準の企画・立案、ならびに執行を行っている。

(5) 地方自治体

都道府県や保健所を設置する市町村などの地方自治体に食品安全に関する部局が設けられている。そのなかの1つである保健所では、管内で製造され、流通する食品の取去検査や、食品関係事業者の営業の許認可、衛生監視や指導、食中毒発生時の調査や違反業者に対する行政処分、食品衛生法や各自治体の条例に関する調査や違反に対する行政処分、事業者や住民に対する食品衛生に関する情報提供、教育・知識の普及、食品に関する苦情への対応・調査に関係する業務を行っている。

5 食品衛生監視員と食品衛生管理者

5.1 食品衛生監視員（食品衛生法第30条）

食品衛生監視員は、国の検疫所や地方自治体の保健所に所属し、食品の検査、食中毒の調査、食品製造業や飲食店の衛生監視、指導および教育を行っている。2009（平成21）年3月末現在、食品衛生監視員は検疫所368人、地方厚生局48人、保健所7729人である。

食品衛生監視員には、営業の場所などへの立入権、食品や添加物などの検査権ならびに取去権が与えられている。2003（平成15）年の食品衛生法改正により、国の指針にもとづいて都道府県などが食品衛生監視計画を策定し、地域の実情に応じて重点的に、かつ効率的に監視指導が実施されている。2008（平成20）年度の営業許可の取り消し、営業の禁停止、その他あわせて行政処分件数は6400件、告発件数は2件であった。

この他に、卸売市場の検査所での衛生監視や、厚生労働省や都道府県・政令指定都市、中核市、保健所設置市などで、食品衛生行政に関する業務を担当している監視員もいる。

5.2 食品衛生管理者（食品衛生法第48条）

乳製品や添加物、食肉製品製造業など、製造または加工の過程において、特に衛生上の考慮を必要とする食品の製造・加工を行う営業者は、その製造工程などを衛生的に管理させるために、その施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。（表2.2）

食品衛生管理者は、管理すべき食品や添加物が、食品衛生法などの関連法令に違反しないように、食品や添加物の製造や加工に従事する者を監督する義務がある。また、法令違反や食品衛生上の危害の発生を防止するために、衛生管理の方法をはじめとする食品衛生に関する事項について、必要な注意をし、必要に応じ営業者に対して意見を述べなければならない。

表2.2 食品衛生管理者が必要な施設など

乳製品
指定添加物
ほか食品衛生法施行令第13条により定める以下の食品等 全粉乳(その容量が1,400グラム以下である缶に収められるものに限る)
加糖粉乳
調整粉乳
食肉製品
魚肉ハム
魚肉ソーセージ
放射線照射食品
食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されたものに限る)
マーガリン
ショートニング
添加物(食品衛生法第11条第1項の規定により規格が定められたものに限る)

6 食中毒対策

食中毒による患者数は、平成元年以降毎年2～3万人で推移している。近年はノロウイルスやカンピロバクターによる患者が増加傾向にある。また、清涼飲料水への異物混入、ミニマムアクセス米による事故*¹、乳・乳製品へのメラミン添加事件*²、家庭での調理品（フグ食中毒）による死亡事故など、食の安全を脅かす事件が相次いで発生している。

*¹ ミニマム・アクセス米による事故：最低輸入機会の制度で購入された米が腐敗・保管の不備によりカビが発生した事故。

*² メラミン添加事件：8 章のコラムに記載。

食中毒が疑われる患者を診断した医師には、24時間以内に最寄りの保健所長への届出義務が課せられている。保健所長は、原因を究明して調査票を作成し、その結果を都道府県知事宛に報告する。知事は、それを厚生労働省に提出することとなっている。

1996（平成8）年の腸管出血性大腸菌 O157の発生を受け、食中毒予防のための「家庭用衛生管理マニュアル」と「大量調理施設衛生管理マニュアル」が作成され、予防対策が充実されている。

また、近年の冬場のノロウイルスによる食中毒患者の増加をふまえて、2007（平成19）年10月には、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において「ノロウイルス食中毒対策（提言）」が取りまとめられている。

さらに、2008（平成20）年に千葉県・兵庫県の広域で発生した中国産冷凍ギョウザの農薬混入食中毒事件をふまえて、情報の集約・一元化体制の強化や緊急時の速報体制の強化が行われている。

7 輸入食品の安全確保対策

日本の食糧需給における輸入食品の割合は、エネルギーベースで約60%を占めている。わが国と異なる生産条件や規制の下で製造・加工された輸入食品の安全性を確保するために、「輸入食品監視指導計画」が策定されている。

食品衛生法にもとづく輸入食品監視指導は、輸入届出書の審査、保税地域^{*3}での立ち入り検査、サンプリング、化学的・微生物学的検査などにより実施している。2008（平成20）年度の輸入食品届出件数は約176万件であるが、その内の約11.0%に当たる約19.4万件について検査を実施している。

7.1 食品の安全確保のための国際的動向

日本は、量としても、種類としても多くの食料を諸外国から輸入している。しかし、食品の規格基準や表示基準などの規格認証制度は、各国の食習慣や社会経済情勢などの違いがあり統一されていない。したがって、食品の輸出入に伴う経済摩擦を回避するために、食品に関する基準の整合化が必要とされている。それらの食品に関する国際的な規格などを策定するために、FAO / WHO 合同食品規格計画（コーデックス）が設置されている。

(1) コーデックス（FAO / WHO 合同食品規格計画）

コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）は、FAO / WHO 合同食品規格計画の実施機関として、1962（昭和37）年に FAO（Food and Agriculture Organization；国連食糧農業機関）および WHO（World Health Organization；世界保健機関）が合同で設立した国際政府間組織である。事務局は FAO 本部内（ローマ）にあり、2010（平成22）年2

^{*3} 保税地域：輸入品に対して、税関での許可がおりていない貨物を保管しておく場所。

月現在、182カ国、1加盟機関（EU）が加盟している。日本は1966（昭和41）年から加盟している。

コーデックス委員会は、国際食品規格の策定を通じて、消費者の健康を保護するとともに、公正な食品の貿易を確保することを目的としている。

コーデックス委員会には、執行委員会、21の課題別部会、1つの特別部会および6つの地域調整部会が設置されている。部会は、参加国の中から選ばれたホスト国が運営しており、会議は通常ホスト国で開催される。コーデックス総会は、毎年1回開催され、各種の委員会や部会などで決定された規格・基準などの最終的な採択が行われる。

(2) WTO (World Trade Organization ; 世界貿易機関)

国家間の貿易に関する交渉は、1944（昭和19）年に発足したGATT（General Agreement on Tariffs and Trade ; ガット：関税および貿易に関する一般協定）ウルグアイラウンドで話し合われてきたが、1995（平成7）年には自由貿易を推進することを目的にWTOが設立され、農産物を含む食品もその対象となった。しかし、SPS協定（Sanitary and Phytosanitary Measures ; 衛生植物検疫措置の適用に関する協定）による各国の食品に関する衛生基準の差が農産物の貿易障壁となっていた。そのため、コーデックス委員会が策定した食品規格は、WTO（World Trade Organization ; 世界貿易機関）の多角的貿易協定の下で、国際的な制度調和を図るものとして位置付けられている。

8 食品を取り巻く新たな課題と取り組み

今後、食品の流通のグローバル化、新たな食品の開発、食糧の大量生産・大量消費に伴い、次のようなことがらが問題になる。

(1) 新たな健康危機管理と食中毒対策

健康被害発生情報の早期収集解析評価システムと長期監視システムの構築や、発生時の即応体制の強化、食中毒発生情報の公表、原因究明の強化、危険度（リスク）評価の確立および科学的根拠に立脚した食品安全対策確保の推進、食品中化学物質の安全対策の推進が必要とされている。

(2) 新しい食品と輸入食品の安全性確保対策

バイオテクノロジー応用食品対策や食物アレルギー対策、栄養補助食品対策、輸入食品対策、試験・検査技術の高度化および普及の推進が必要とされている。

(3) 生産から食卓までの全課程における食中毒予防対策

農場、水産食品、と畜場・鳥肉処理場などにおける対策、食品製造・加工施設・大量調理施設の対策、家庭での予防対策や、公正で効率的な食中毒予防体制の整備が求められている。