

議題 9	ココア中のオクラトキシン A 汚染防止及び低減のための実施規範原案（ステップ 4）	CX/CF 13/7/9
	・ステップ 3 におけるコメント	CX/CF 13/7/9- Add.1
議題 10	キャッサバ及びキャッサバ加工品中の青酸の最大基準値原案（ステップ 4）	CX/CF 13/7/10
	・ステップ 3 におけるコメント	CX/CF 13/7/10-Add.1
議題 11	キャッサバ及びキャッサバ加工品中の青酸低減のための実施規範原案（ステップ 4）	CX/CF 13/7/11
	・ステップ 3 におけるコメント	CX/CF 13/7/11-Add.1
議題 12	食品及び飼料中のピロリジジナルカロイド汚染防止及び低減のための雑草管理に関する実施規範原案（ステップ 4）	CX/CF 13/7/12
	・ステップ 3 におけるコメント	CX/CF 13/7/12-Add.1
議題 13	食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格（GSCTFF）の修正	CX/CF 13/7/13
	・コメント	CX/CF 13/7/13-Add.1
議題 14	コメ中のヒ素汚染防止及び低減のための実施規範策定に関する討議文書	CX/CF 13/7/14
議題 15	食料生産動物（家畜及び蜜蜂）のピロリジジナルカロイド（PA）含有植物暴露の低減、及び食品（未加工及び加工品）中の PA 含量低減のための管理措置に関する討議文書	CX/CF 13/7/15
議題 16	魚類及び捕食性魚類中のメチル水銀のガイドライン値の再検討に関する討議文書	CX/CF 13/7/16
議題 17	トウモロコシ及びトウモロコシ加工品中のフモニシンの管理措置に関する討議文書	CX/CF 13/7/17
議題 18	穀類中の総アフラトキシンに関する討議文書	CX/CF 13/7/18
議題 19	JECFA における汚染物質及び自然毒の優先評価リスト	REP12/CF, Appendix XI
	・コメント（CL 2012/7-CF に対して）	CX/CF 13/7/19
議題 20	その他の事項及び今後の作業	
	直接消費用（ready-to-eat）落花生の総アフラトキシンに関する最大基準値及び関連するサンプリングプランの作成に関する新規作業の提案	CX/CF 13/7/20
議題 21	次回会合の開催日程及び開催地	
議題 22	報告書の採択	

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

著者名	論文タイトル	書籍名	ページ	出版年度
豊福肇	第44回コーデックス食品衛生部会参加報告	食品衛生研究	Vol.63, No.3, pp.27-38	2013
松尾真紀子・齋藤恵子	FAO/WHO合同食品規格計画第36回コーデックス総会	食品衛生研究	Vol.63, No.12, pp.39-54	2013
登田美桜	FAO/WHO合同食品規格計画 第7回汚染物質部会	食品衛生研究	Vol.63, No.9, pp.47-62	2013
Uenishi K, Ishimi Y, Nakamura K, Kodama H, Esashi T.	Dietary reference intakes for Japanese 2010	J Nutr Sci Vitaminol	Vol.59, S83-S90	2013
Tsuboyama-Kasaoka N, Tsubota-Utsugi M, Imai E, Nakade M, Kasuga M,	Historical overview of the establishment of Dietary Reference Intakes for Japanese.	J Nutr Sci Vitaminol	Vol.59, S6-S8	2013
Yamada K, Tsuboyama-Kasaoka N, Goda T, Saito K, Yamanouchi T, Yokoyama T, Chonan O, Imai E, Nakade M, Aoe S.	Dietary reference intakes for Japanese 2010	Carbohydrate s. J Nutr Sci Vitaminol	Vol.59, S53-S56	2013



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、化学物質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。

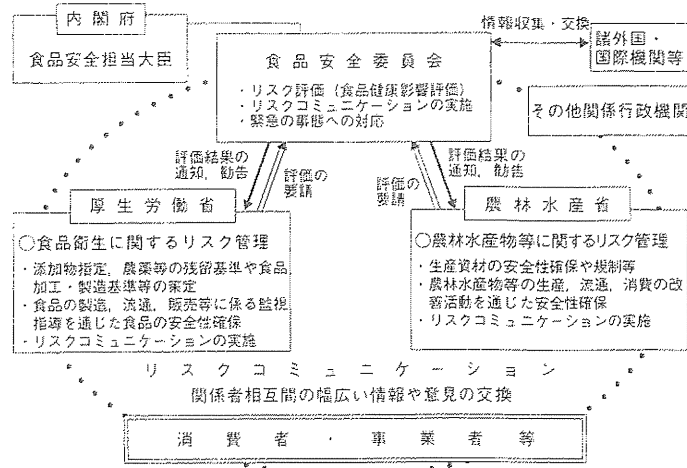
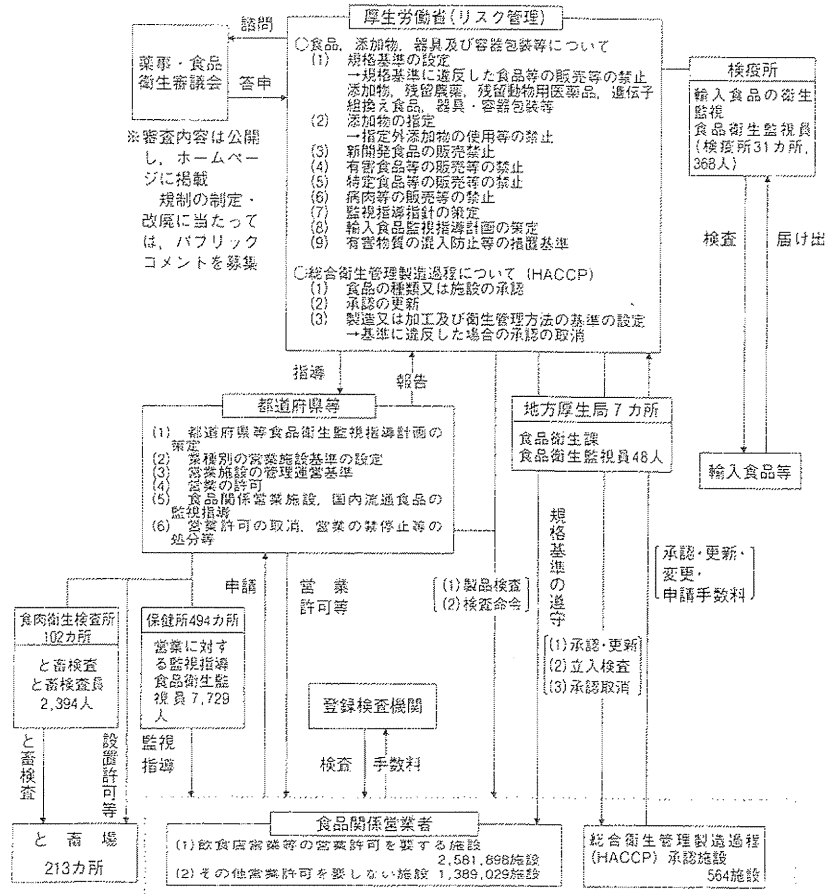


図2.1 新たな食品安全行政



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、流通する食品の収去検査や、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・調査に係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貯蔵・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 本体内（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。

コラム 「健康食品」について

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を「健康食品」とよぶ。しかし、法令に定義されている「保健機能食品」を除き、「いわゆる健康食品」については、明確な定義はありません。

「いわゆる健康食品」のうち、その有効性について国が制度化しているものは、「保健機能食品」とよばれ、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2種類からなります。

(1) 特定保健用食品：おなかの調子を整えるなど、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または適する旨の表示（健康強調表示）について厚生労働大臣が個別に許可または承認した食品。2010（平成22）年3月現在、913商品が許可・承認されています。

(2) 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。

また、国民栄養の改善を図る見地から、特に適正な使用が必要な者に用いる食品を対象としたものが「特別用途食品」です。2009（平成21）年4月から、新しく、①病者用食品（許可基準型、個別評価型）、②妊産婦・授乳婦用粉乳、③乳児用調整乳、④えん下困難者用食品の4つに区分されています。

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などに関し、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などを表示してはならないと定められています。また、健康の保持増進効果などの虚偽・誇大広告などの禁止や、栄養機能食品にふさわしくない表示の禁止など、保健機能食品における表示の規制強化など、適正な表示が行われるように指導されています。

【問題】

下記の文章の（ ）に適切な語句を入れよ。

- (1) 食品衛生に関する法律には、(①) や (②) がある。
- (2) 食品の安全性を確保するための基本理念は、(③) に記されている。
- (3) 食品安全基本法では、国・地方公共団体および食品関連事業者の責務、(④) の役割などを明らかにしている。
- (4) 食品衛生法の目的は、(⑤) に起因する衛生上の危害の発生を防止することである。
- (5) 牛海綿状脳症（BSE）の国内発生を受けて、2003（平成15）年7月に内閣府に(⑥) が設立された。
- (6) 食品の安全性を確保するために、(⑦) が導入されている。
- (7) リスク分析は、(⑧)、(⑨)、(⑩) の3要素から構成される。

- (8) リスクコミュニケーションの取り組みとして、審議会の(⑪)や意見提出手続き(⑫)が実施されている。
- (9) 輸入品や食品企業に対する衛生監視や衛生指導を行う国や地方自治体の職員は、(⑬)とよばれる。
- (10) 食品衛生上の考慮を必要とする食品の製造・加工業者は、(⑭)を選任しなければならない。
- (11) 国際的な食品の規格や基準を作成しているFAOとWHOの合同委員会は、(⑮)委員会とよばれる。

参考文献

- 1) 財団法人厚生統計協会 国民衛生の動向2010・2011

食品衛生研究

2013 March vol.63

【欧州食品衛生調査団報告①】

行政機関の食品衛生にかかわる課題とその対策

- ◆ 食品添加物7品目の新規指定
- ◆ 米国における新たな食品安全規制強化について

CODEX INFORMATION 第44回 食品衛生部会

【優秀演題】

みりん干しの製造における重要管理点の検討について

統計資料 平成23年度 乳肉関係統計資料

FOOD SANITATION RESEARCH

3

参 考 文 献

- 1) Food Safety Modernization Act : FDA (<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm247548.htm>)
- 2) Code of Federal Regulations Title 21 : FDA (<http://www.archives.gov/federal-register/cfr/index.html>)
- 3) Federal Food, Drug, and Cosmetic Act : FDA
(<http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/FederalFoodDrugandCosmeticActFDCAct/default.htm>)
- 4) Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Juice : FDA
(<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/HazardAnalysisCriticalControlPointsHACCP/JuiceHACCP/ucm073594.htm>)
- 5) Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Fish and Fishery Products : FDA
(<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/Seafood/SeafoodHACCP/ucm111304.htm>)
- 6) Pathogen Reduction Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) systems : USDA
(http://www.fsis.usda.gov/Science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)
- 7) Dietary Supplement Health and Education Act of 1994 : FDA
(<http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/FederalFoodDrugandCosmeticActFDCAct/SignificantAmendmentsToTheFDCAct/ucm148003.htm>)
- 8) 2012年度 米国食品安全強化法の解説：日本貿易振興機構
(<http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07001111/fsma2012.pdf>)

CODEX INFORMATION

FAO/WHO 合同食品規格計画 第44回コーデックス食品衛生部会 参加報告

Participant Report of the 44th Session of Codex Committee on Food Hygiene

国立保健医療科学院
国際協力研究部上席主任研究官
豊 福 肇

National Institute of Public Health, JAPAN
Hajime TOYOFUKU

Summary

第44回コーデックス食品衛生部会 (CCFH) が、2012年11月12日(月)～16日(金)、米国、ニューオーリンズにて開催された。今回のCCFHでは、2つの文書をステップ5/8に進めることおよび2つの新規作業を採用することが合意された。おもな審議結果は以下のとおりである。

- ・生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範 (CAC/RCP 53-2003) のベリー類に関する付属文書原案をステップ5/8に進め、第36回総会に採択を諮ることで合意した。
- ・食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定原案の本体部分をステップ5/8に進め、第36回総会に採択を諮ることで合意した。
- ・「スパイスおよび乾燥芳香性植物の関する衛生実施規範 (CAC/RCP 42-1995)」は「スパイスおよび乾燥芳香性ハーブの関する衛生実施規範」としたうえでステップ2に戻し、アメリカとインドが共同議長国をする電子の作業部会で再度ドラフトすることに合意した。
- ・食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (*Trichinella spiralis* および *Cysticercus bovis*) の管理のためのガイドライン原案は、ステップ2に差し戻し、国際獣疫事務局 (OIE) の作業の進展等も踏まえつつ電子の作業部会において再検討を行った後、ステップ3で各国にコメントを求め、次回部会で議論することで合意された。
- ・会期中作業部会の報告に基づき議論を行い、科学的および技術的な観点から一部について修正を行ったうえで、路上販売食品に関する近東地域の実施規範案の衛生部分について承認することに合意した。

食品衛生図書のご案内 **最新の食品衛生関連法規を網羅!**

新訂 早わかり食品衛生法 第4版 最新版

〈食品衛生法逐条解説〉

食品衛生法の各条の趣旨、内容等について詳細な解説を加えた逐条解説書。第4版は、新訂第3版発行後に行われた関連法令の改正および通知をもとに食品衛生法の逐条解説を見直し、さらに資料編の各項目についても最新のものとしました。食品企業の方をはじめ、食品衛生に関わる皆様に幅広くご利用いただける書です。

収録内容	第1章 総 則	【第1条～第4条】
	第2章 食品及び添加物	【第5条～第14条】
	第3章 器具及び容器包装	【第15条～第18条】
	第4章 表示及び広告	【第19条～第20条】
	第5章 食品添加物公定書	【第21条】
	第6章 監視指導指針及び計画	【第22条～第24条】
	第7章 検 査	【第25条～第30条】
	第8章 登録検査機関	【第31条～第47条】
	第9章 営 業	【第48条～第56条】
	第10章 雑 則	【第57条～第70条】
	第11章 罰 則	【第71条～第79条】

◆体 裁 A5判 680ページ
◆定 価 4,200円 (税込)
◆ISBN 978-4-88925-055-8
◆発 刊 2012年8月
◆送 料 サービス

●ご注文・お問い合わせ
社団法人 日本食品衛生協会 公益事業部 TEL 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384
<http://www.n-shokuei.jp/>

- ・次回部会までに検討するため、「食品中の寄生虫の発生および管理」および「生鮮野菜・果実に関する衛生規範と付属文書の見直し」の2つの討議文書を作成することに合意した。
- ・「水分含量が低い食品の衛生実施規範」の新規作業提案を次回総会に提案することで合意した。
- ・FAO/WHOに対し、次の科学的アドバイス等を求めることに合意した。
 - 微生物規準 (MC) の設定と実施に関する実務的な事例はFAO/WHOが査読 (Peer review) を行った後、FAO/WHOのウェブサイトに掲載すること。
 - MCの設定における統計的、数学的な検討事項に関する付属文書の作成支援。
 - 異なると殺後のリスク管理のオプションが達成するであろう、消費者の保護のレベルを示すため、*Trichinella* spp. および *Cysticercus bovis* に関するリスクベースの事例に関する既存の情報を収集およびレビューする。
 - スパイスおよび乾燥芳香性植物の喫食によるサルモネラ症は重大な公衆衛生上のリスクであるか判断し、またサルモネラのMCは消費者の公衆衛生の保護上適切で意味があるか評価するためリスク評価を行う、またサルモネラのほかにスパイス中に存在する懸念すべき食品由来病原体を特定し、スパイスの衛生規範の対象とすべきスパイスの範囲を特定するのに必要な科学的情報のレビューを行う。
 - 科学的アドバイスを提供する、水分含量が低い食品はどのように微生物ハザードに関してハイプライオリティなのか、特定された種類の水分含量が低い食品に関連するリスク管理に関する情報を提供する。

I はじめに

2012年11月12日(月)～16日(金)、米国、ニューオーリンズにおいて開催された第44回食品衛生部会 (CCFH) に出席したので、その概要を報告するとともに、ステップ5/8に進め、次回総会に採択を請ることで合意した食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範原案について解説する。

本部会には73加盟国、1加盟機関 (EU)、16国際機関 合計207人が参加し、わが国からは筆者が実質的な代表とし、厚生労働省、農林水産省および食品安全委員会から計7名が出席した。議長を Emilio Esteban 博士 (米国農務省食品安全検査局科学分野顧問) が務め、議事が進行された。

II 会議が始まる前

わが国は議題5 食品中の微生物規準 (MC) の設定と適用に関する原則の改定原案 (ステップ4) の共同議長をフィンランドとともに務めている。2012年5月のEFSA (イタリア、パルマ) において開催された物理的作業部会 (pWG) で改定され、提出された各国コメント等をベースに、本部会開催日前日の午後、もう一度pWGが開催されることになっていた。EFSAでのpWGの前に、第43回CCFHでの合意に基づき実務的な事例 (例1～5b) の原案は、各事例のリード国 (一部はNGO) と2～3の協力国でのチームで作成され、EFSAでのpWGにおいて発表され、また、事例作成の過程で得られた知見を本文書を

事例1: GHP ベースのアプローチ

原案作成チーム: EU (リード国)、ベニン、カメルーン、ガーナ、パナマ

事例2: 食品のロットの受入れを評価するために食品に対して設定される微生物規準

原案作成チーム: 米国 (リード国)、アルゼンチン、タイ、ウルグアイ

事例3a: HACCP システムのパフォーマンスを検証するために食品に対して設定される微生物規準

原案作成チーム: IDF (リード国)、ボリビア、ガンビア、ナイジェリア

事例3b: 食品安全管理システムのパフォーマンスを検証するために食品に対して設定される微生物規準

原案作成チーム: ニュージーランド (リード国)、コスタリカ、ケニア、キリバス、サモア

事例4: リスクベースのアプローチとして高有病率の食品媒介病原体に対して設定される微生物規準

原案作成チーム: デンマーク (リード国)、ブラジル、コロンビア、コスタリカ、セネガル、ALA

事例5a: リスクベースのアプローチとして達成目標 (PO) を微生物規準として運用

原案作成チーム: カナダ (リード国)、ブラジル、フランス、インド

事例5b: リスクベースのアプローチとして達成目標 (PO) を微生物規準として運用

原案作成チーム: 米国 (リード国)、ブラジル

に反映させた。

EFSA でのpWGではこの発表、討論にはほぼ1日を費やしたが、前日のpWGは実質3時間しかなく、7つの例を10分発表しただけで、1時間かかる。第44回CCFHの1週間前から、コーデックス事務局、CCFH議長および2名のMCの共同議長の間で、前日のpWGで7事例のプレゼンを行うか、行うとした場合、何の目的で、何分間行うか協議が行われた。前日のpWGの目的は、MCの本体を本会議中にステップ5/8へ進めるため、コメントが多く提出され、かつコンセンサスに至っていない箇所をできるだけ少なくすることで、全員の意見は一致したものの、プレゼンをどうするかについては、前前日、ニューオーリンズ入りしてからの事前調整まで決まらなかった。Moving window^{*1}、トレンド解析等、新しいコンセプトがMCの本文書にも導入され、これらはEFSAでのpWGに参加していない国の代表団にはプレゼンを聞かないと理解してもらっては難しいだろうということ認識が一致した。そこで、妥協策として各リード国 (NGO) 5分間のプレゼンを行った後、パラグラフごとに文書をレ

ビューすることにした。また、pWGでの時間を有効に活用するため、事前に各国から提出されたコメントを元に、文言上 (editorial) コメントで採択できるものを採択し、文書のわかりやすさ、読みやすさを改善することが明確な修正案を採用した共同議長提案文書を急遽作成し、これを元にpWGでレビューすることにした。

主要国との事前調整においては、すべての国がMC本文書のステップ5/8を支持し、本質的な意見の相違も見られず、これはいけるかもという感じであった。また、実務的な例は本文書の付属文書にするのではなく、FAO/WHOによる査読 (Peer review) を行った後、FAO/WHOのウェブサイトに掲載する案が多く支持を集めていた。

III おもな審議概要

議題1 議題の採択

議題2 (b) 「路上販売食品に関する近東地域の実施規範案」および議題5 「食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (*Trichinella spiralis* および *Cysticercus bovis*) の管理のためのガイド