

6 新食品等分野に関する用語（総計11）

6-1

遺伝子組換え食品

GMOs :

Genetically Modified
Organisms

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）を応用した食品のこと。

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）とは、ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の生物に導入する技術のことで、この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、加工特性などの品質向上に利用されることが期待されている。

一方、遺伝子組換え食品は国際的にも広がってきており、今後さらに新しい食品の開発が進むことも予想され（未審査のものは安全とはいえないことから）、安全性未審査のものが国内で流通しないよう、安全性審査（食品健康影響評価）を法的に義務化している。

平成 16 年 11 月現在、わが国において安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、てんさいの 6 種類。

遺伝子組換え農産物およびこれを原料とした加工食品については、表示制度が定められている。

表示義務の対象となるのは、遺伝子組換え食品である大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実の 5 種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品 30 品目群（豆腐、納豆など）である。

また、高オレイン酸遺伝子組換え大豆およびこれを使用した加工食品について、「高オレイン酸遺伝子組換えである」などの表示が義務付けられている。

6-2

遺伝子

Gene

生物が生命活動を行うとともに、その子孫に対しても同一性を保持するために必要な情報（遺伝情報）を決定する因子のこと。

遺伝子本体は、一部のウイルスを除き、ほとんどがデオキシリボ核酸（DNA）と呼ばれる化学物質である。

遺伝情報は、体内でそれぞれに対応する様々な種類のたん白質を合成することにより表現される。

具体的には、DNA を構成する四つの塩基（アデニン（A）、

チミン (T)、グアニン (G)、シトシン (C)) の配列により、20種類のアミノ酸の配列が決定し、合成されるたん白質の種類が決定することとなる。

6-3

バイオテクノロジー
Biotechnology

「バイオロジー」(生物学)と「テクノロジー」(科学技術)を合成した言葉。

日本語では「生物工学」または「生命工学」などと訳される。生物またはその機能を利用または応用する技術のことを指す。

伝統的な酒造りやしょうゆ造りといった発酵技術、交配による品種改良などの育種技術に加え、遺伝子組換え技術やクローン技術などが含まれる。

6-4

新開発食品
Novel Food

一般的には、これまで食品として飲食されることのなかったものを指すが、世界的に統一された定義はない。

なお、食品安全委員会におけるリスク評価では、新開発食品専門調査会において、特定保健用食品のほか、クローン技術や放射線照射などの、これまで食品製造のために利用されたことのない技術を用いた食品の検討を想定している。

6-5

保健機能食品

保健機能食品は、栄養成分の補給または特定の保健の用途に資するもの(身体の機能や構造に影響を与え、健康の維持増進に役立つものを含む。)であることについての表示が認められている食品であり、「栄養機能食品」と「特定保健用食品」の二つがある。

平成17年2月には、条件付き特定保健用食品の創設などの見直しが行われた。

(参考) 保健機能食品制度について

医薬品 (医薬部外品を含む)	保健機能食品		その他の食品 (いわゆる健康食品を含む)
	栄養機能食品	特定保健用食品	
		条件付き特定保健用食品	
規格基準型	個別許可型(疾病リスク低減表示を含む) 規格基準型		

①条件付き特定保健用食品

… 現行の特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品を、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として、許可対象と認める。

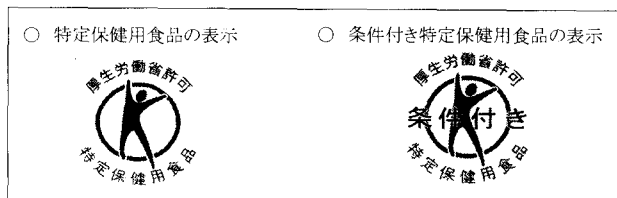
許可表示:「〇〇を含んでおり、根拠は必ずしも確立されていませんが、△△に適している可能性がある食品です。」

②特定保健用食品(規格基準型)

… 特定保健用食品としての許可実績が十分であるなど科学的根拠が蓄積されており、事務局審査が可能な食品について、規格基準を定め、審議会の個別審査なく許可する。

③疾病リスク低減表示

… 特定保健用食品の許可表示の一つとして、関与成分の疾病リスク低減効果が医学的・栄養学的に確立されている場合、疾病リスク低減表示を認める。



6-6

栄養機能食品

栄養成分(ビタミン、ミネラル)の補給のために利用される食品で、栄養素の機能を表示するもの。

○ 販売のための要件

定められた規格基準を満たせば販売することができる。

具体的には、一日あたりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分が上・下限値の範囲にある必要があるほか、栄養成分の機能表示だけでなく注意喚起表示なども表示する必要がある。

6-7

特定保健用食品

Food for Specified
Health Uses

身体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、お腹の調子を整えるのに役立つなどの、特定の保健の用途に資するものであることを表示するもの。

トクホ（特保）と略称されることがある。

○ 販売のための要件

表示をしようとする食品の有効性や安全性の審査を受けて、表示について国の許可を受ける必要がある。

許可を受けた食品は、一日当たり摂取目安量や摂取上の注意事項などの定められた事項を表示して販売することができる。

6-8

サプリメント

Supplement

ダイエタリー・サプリメント(Dietary Supplement)の略語。

「健康補助食品」、「栄養補助食品」と訳され、主にビタミンやミネラル、アミノ酸など、日頃不足しがちな栄養成分を補助するものを指すが、わが国において明確な定義はない。

6-9

放射線照射食品

Irradiated Food

発芽抑制、熟度調整、殺虫・殺菌などを目的として、放射線を食品に照射することを食品照射といい、照射された食品を放射線照射食品または照射食品という。

使用される放射線はガンマ線(コバルト 60 およびセシウム 137)、10MeV (メブ、メガ電子ボルト) 以下の電子線または 5MeV 以下の X 線である。

わが国では、食品衛生法によりジャガイモの発芽防止を目的としたガンマ線照射のみが許可されている。

6-10

肥料

Fertilizer,

Manure,

Compost

土地の生産力を維持増進し作物の生長を促進させるため、耕土に施すもの。窒素・りん酸・カリウムが主要な三要素である。

成分、性質、施肥形態などの違いから、有機肥料・無機肥料、直接肥料・間接肥料、速効性肥料・遅効性肥料、化学肥料・天然肥料、追肥・基肥などに分けられる。

広義には、土壌改良剤、葉面散布剤も含む。

「こやし」ともいう。

なお、肥料取締法では、次のように定義されている。

- ① 植物の栄養に供することを目的として土地に施されるもの
- ② 植物の栽培に資するため土壌に化学的変化をもたらすこ

とを目的として土地に施されるもの

③ 植物の栄養に供することを目的として植物に施されるもの

6-11

飼料

Feed,

Feedstuff,

Ration,

Diet

一種以上の栄養素を含み、家畜に経口的に栄養素を補給するもので、養分含量によって、粗飼料、濃厚飼料などに分類される。

なお、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律では、飼料を家畜など（牛、山羊、めん羊、鹿、豚、鶏およびウズラ、ミツバチ、ブリ、マダイ、ギンザケ、カンパチ、ヒラメ、トラフグ、シマアジ、マアジ、ヒラマサ、タイリクスズキ、スズキ、スギ、クロマグロ、クルマエビ、コイ、ウナギ、ニジマス、アユ、ヤマメ、アマゴおよびその他のイワナ属の魚であって農林水産大臣が指定するもの）の栄養に供することを目的として使用されるものと定義されている。

公定規格の面から配合飼料、混合飼料、単体飼料に区分されている。

また、一般に飼料という場合 **feed** を用い、配合した一日分の全体の飼料を呼ぶ場合に **ration** または、**diet** ということが多い。

7 その他食品の安全に関する用語（総計13）

7-1

毒物・劇物

Poisonous Substance

Deleterious Substance

医薬品および医薬部外品以外のもので毒物及び劇物取締法（昭和 25 年 12 月 28 日法律第 303 号）により、動物または人に対して毒性が著しく高いとされる物質を「毒物」、毒性が高いとされる物質を「劇物」としている。

毒物および劇物についての取扱いや、販売、授与および保管に関して同法により規制されている。

（参考）毒物・劇物の判定基準（抜粋）

毒物・劇物の判定は、動物における知見または人における知見に基づき、当該物質の物性、化学製品としての特質などをも勘案して行うものとし、その基準は、原則として次のとおりとする。

(1) 動物における知見	
① 急性毒性 原則として、得られる限り多様な暴露経路の急性毒性情報を評価し、どれか一つの暴露経路でも毒物と判定される場合は毒物に、一つも毒物と判定される暴露経路がなく、どれか一つの暴露経路で劇物と判定される場合には劇物と判定する。	
(a) 経口	毒物：LD ₅₀ が 50mg/kg 以下のもの 劇物：LD ₅₀ が 50mg/kg を越え 300mg/kg 以下のもの
(b) 経皮	毒物：LD ₅₀ が 200mg/kg 以下のもの 劇物：LD ₅₀ が 200mg/kg を越え 1,000mg/kg 以下のもの
(c) 吸入 (ガス)	毒物：LC ₅₀ が 500ppm(4 時間)のもの 劇物：LC ₅₀ が 500ppm(4 時間)を越え 2,500ppm(4 時間)以下のもの
吸入 (蒸気)	毒物：LC ₅₀ が 2.0mg/L(4 時間)のもの 劇物：LC ₅₀ が 2.0mg/L(4 時間)を越え 10mg/L(4 時間)以下のもの
吸入 (ダスト、ミスト)	毒物：LC ₅₀ が 0.5mg/L(4 時間)のもの 劇物：LC ₅₀ が 0.5mg/L(4 時間)を越え 1.0mg/L(4 時間)以下のもの
② 皮膚・粘膜に対する刺激性 劇物：硫酸、水酸化ナトリウム、フェノールなどと同等以上の刺激性を有するもの。	
(2) 人における知見 人の事故例などを基礎として毒性の検討を行い、判定を行う。	

LC₅₀ (Median Lethal Concentration (半数致死濃度)): 試料生物の 50%を死亡させたと推定される濃度

LD₅₀ (Median Lethal Dose (半数致死量)): 実験動物の 50%を死亡させたと推定される量

7-2

HACCP

(ハザップ、ハセツプ、ハシツプ)

食品の衛生管理手法の一つ。

危害分析重要管理点方式ともいう。

Hazard Analysis and Critical Control Point

1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point といひ、頭文字の略語として HACCP（ハサップ、ハセップ、ハシップともいう）と呼ばれている。

HACCP は、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP（重要管理点）、CL（管理基準）、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。

わが国では、食肉製品、乳・乳製品、いわゆるレトルト食品などに対して、HACCP システムによる衛生管理の方法について厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する制度が設けられている。

7-3

ISO9000シリーズ

国際標準化機構（11-1-1-11 参照）が定める品質管理及び品質保証に関する一連の国際規格。1987年に制定。

7-4

トレーサビリティ システム

Traceability System

食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡・そきゅう 遡及できるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼確保に資するもの。

国産牛肉については、平成16年12月から牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（10-2 参照）に基づき流通・小売段階までのトレーサビリティシステムを導入することが義務化された。

また、現在、国産牛肉以外の食品全般については、生産者、流通業者などの自主的な導入の取組を基本としつつ、各食品の特性を踏まえたトレーサビリティシステムの導入の支援が行われている。

7-5

フードチェーン

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のこ

Food Chain

と。

一般に食品供給の行程と訳されている。

食品安全基本法では食品行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしている。

7-6

コンプライアンス

Compliance

法令を守ること。

コンプライアンスに反した食品関連の例としては、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆる JAS 法）で義務付けられている表示事項について、偽りの表示をする「食品の偽装表示」などがある。

7-7

リコール

（食品回収）

Recall

食品製造業者または流通業者が扱っている食品に、人の健康に悪影響を与えるような問題が生じる可能性があることが判明した場合、当該業者が自らこれを公表し、無償で食品の回収を行うこと。

なお、営業者が食品衛生法に規定する食品衛生上の危害の発生防止のために禁止している事項に違反した場合は、厚生労働大臣または都道府県知事が営業者に対し、当該食品などを廃棄させるか、または食品衛生上の危害を除去するために必要な処置を命じることができる（食品衛生法第 54 条）。

7-8

食育

現在および将来にわたり、健康で文化的な国民の生活や豊かで活力のある社会を実現するため、様々な経験を通じて、国民が食の安全性や栄養、食文化などの「食」に関する知識と「食」を選択する力を養うことにより、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

7-9

食品テロ対策

人の健康に悪影響を及ぼす病原微生物（ボツリヌス菌、サルモネラ属菌、腸チフス菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌 O157:H7、コレラ菌、ノロウイルスなど）、天然毒素（サキシトキシン、テトロ

ドトキシシなど)の生物剤、ならびに毒物、劇物などの化学剤を意図的に食品に混入しようとするテロリストからの脅威または攻撃から国民を守るための対策のこと。

7-10

原産地呼称

原産地呼称とは、一般に、農産品などの品質や社会的評価などがその原産地の地理的属性に関連する場合に、その産品が当該原産地に由来するものであることを示す呼称を指す。

欧州諸国などでは、このような農産品などの原産地呼称について、他での使用を禁止することにより、保護を行い、当該産品の付加価値の向上や、その生産の振興を図っている。

具体例としては、ボルドーワイン（フランス）、パルマハム（イタリア）などが挙げられる。

7-11

原料原産地表示

原料原産地表示とは、加工食品の原材料に使われた一次産品の原産地に関する表示のこと。

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆる JAS 法）に基づく品質表示基準において、以前は、一部の加工食品^{*1}の原材料だけに原産地表示が義務付けられていたが、平成 16 年に加工食品品質表示基準等が改正され、生鮮食品に近い加工食品^{*2}の主な原材料に原産地表示が義務付けられることとなった。

主な原材料が国産品の場合は「国産」などと表示し、輸入品の場合は「原産国名」を表示する。

なお、主な原材料とは、原材料に占める重量割合が 50 % 以上のものをいう。

※1 ①塩干ししたアジやサバ、②塩漬けたサバ、③ウナギの蒲焼きや白焼き、④乾燥したワカメ、⑤塩蔵したワカメ、⑥かつお削りぶし、⑦梅干しや福神漬けなどの漬け物、⑧ミックスベジタブルなどの冷凍野菜

※2 緑茶、もち、こんにやく、表面をあぶった魚介類、合挽肉など 20 食品群

7-12

特別栽培農産物

その農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域で慣行的に行われている化学合成農薬および化学肥料の使用状況）

に比べて化学合成農薬（性フェロモン剤など誘引剤および展着剤を除く）の使用回数が50%以下かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農産物のこと。

以前は、農薬や化学肥料の使用状況に応じて区分ごとに名称が設定されていたが、新しいガイドラインの施行に伴い名称が「特別栽培農産物」に統一された。

（参考）特別栽培農産物について

「特別栽培農産物」と一括りの名称に設定。農薬など資材の節減割合を隣接して表示。

	無農薬	減農薬 (5割以下)	慣行
無化学肥料	特別栽培農産物		適用の範囲外
減化学肥料 (5割以下)			適用の範囲外
慣行	適用の範囲外	適用の範囲外	適用の範囲外

7-13

消費期限と賞味期限

食品の期限表示には、消費期限（急速に劣化しやすい食品が対象）と賞味期限（品質の劣化が比較的遅い食品が対象）の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としている。

「消費期限」は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品に表示される。

「賞味期限」は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日である。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがある。

8 食品関連の資格に関する用語（総計7）

8-1

栄養士

栄養士とは、栄養士法（昭和22年12月29日法律第245号）に基づき都道府県知事の免許を受けて、保健所、病院、学校、事業所、福祉施設などにおいて、栄養の指導を仕事とする者のことをいう。

栄養士になるためには、厚生労働大臣から栄養士養成施設として指定認可された学校（大学、短大、専門学校）に入学し、その課程を履修して卒業する必要がある。

8-2

管理栄養士

管理栄養士とは、栄養士法に基づき厚生労働大臣の免許を受けて、傷病者に対する療養などの高度な専門知識および技術を要する栄養の指導、不特定多数の人に対して継続的に食事を供給する施設における特別な配慮を必要とする給食管理などを仕事とする者のことをいう。

管理栄養士になるためには、栄養士の資格を所持したうえ、毎年1回実施される「管理栄養士国家試験」に合格する必要がある。

8-3

食品衛生監視員

食品衛生監視員とは、食品衛生法に基づき、営業の場所に臨検し、食品や帳簿書類を検査し、試験に必要な食品などを収去するため、また食品衛生に関する指導を行うため、厚生労働大臣または都道府県知事、保健所設置市市長、特別区区長がその職員の中から任命した者のことをいう。

食品衛生監視員になるためには、専門的な経験知識を有する必要がある（厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者、医師、薬剤師、獣医師などの者、大学などで獣医学や農芸化学などの課程を修了した者、栄養士として2年以上食品衛生行政に従事した者が該当する）。

8-4

食品衛生管理者

食品衛生管理者とは、食品衛生法に基づき、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または添加物の製造または加工を衛生的に管理するため、営業者が施設ごとに配置する専任の者のことをいう。

食品衛生管理者になるためには、以下のいずれかに該当する必要がある。

- ① 医師、薬剤師、獣医師などの資格を有すること
- ② 畜産学、水産学、農芸化学などの課程を修了すること
- ③ 厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了すること
- ④ 高等学校などを卒業後、食品衛生管理者を置かなければならない製造業などにおいて製造または加工の衛生管理の業務に3年以上従事したうえ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了すること

8-5

食品衛生責任者

食品衛生責任者とは、都道府県などが定める条例（「食品衛生法施行条例」、「食品製造業等取締条例」など）に基づき、営業者が食品営業施設またはその部門ごとに配置する食品衛生に関する責任者のことをいう。

食品衛生責任者になるための資格要件は都道府県などが定める規則によるため、都道府県ごとなどに違いがあるが、おおむね次のようなものがある。

- ① 栄養士や調理師などの資格を有すること
- ② 食品衛生責任者になるための講習会などを受講すること
- ③ 衛生関係条例に基づく資格または食品衛生などに関して知識を有する資格として認められた資格を有すること

8-6

調理師

調理師とは、調理師法（昭和33年5月10日法律第147号）により、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として都道府県知事の免許を受けた者のことをいう。

調理師になるためには、厚生労働大臣が指定した調理師養成施設に入学し、1年以上調理師として必要な知識および技能を修得する、または中学校を卒業し2年以上飲食店などで調理

の実務を経験した後に、厚生労働大臣が定めた基準により都道府県知事が行う「調理師試験」に合格する必要がある。

8-7

製菓衛生師

製菓衛生師とは、製菓衛生師法（昭和 41 年 7 月 4 日法律第 115 号）に基づき、製菓原料として各種の化学的合成品などの添加物を把握するなどして製菓の衛生管理業務に従事する者のことをいう。

製菓衛生師になるためには、厚生労働大臣が定めた基準により都道府県知事が行う「製菓衛生師試験」（受験資格：実務経験が 2 年以上または指定の製菓衛生師養成施設に 1 年以上在籍することが必要）に合格する必要がある。

9 食品関連モニター、相談窓口などに関する用語（総計4）

9-1

食品安全モニター
Food Safety Monitor

消費者の方々に、日常の生活を通じて情報や意見をいただき、食品の安全性の確保に関する施策の的確な推進を図るために食品安全委員会が依頼するもの。

食品の安全性に関する一定の知識や経験を有する方を対象に470名依頼（平成16年度）。

9-2

食の安全ダイヤル
Food Safety Hotline

幅広く消費者などから食品の安全性に関する情報提供、問合せ、意見などをいただくとともに、食品の安全性に関する知識、理解を深めていただくことを目的として、食品安全委員会が平成15年8月1日から設置。

電話：03-5251-9220・9221（直通）

月曜日～金曜日までの10時～17時

（ただし、祝日および年末年始を除く）

食品安全委員会のホームページからも受け付けている。

（<http://www.ijjnet.or.jp/cao/shokuhin/opinion-shokuhin.html>）

9-3

食品表示110番

食品表示に対する消費者の関心が高まっていることおよび食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民から食品の表示についての情報提供を受けるためのホットラインを全国65カ所の農林水産省関係機関に設置。

受け付ける情報は、偽装表示などの不審な食品表示に関する情報や食品の表示制度に関する質問など。

電話：0120-481-239

平日9時～17時（ただし、12時～13時を除く）

9-4

食品の表示に関する一元的な相談窓口

消費者や事業者における利便性の向上などの観点から食品衛生法および農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年5月11日法律第178号。いわゆるJAS法）に基づく食品表示に関する相談などをワンストップサービスとして

一元的に受け付けるために設置された相談窓口。

社団法人日本食品衛生協会および独立行政法人農林水産消費技術センターなどに設置。

受付窓口

- 社団法人 日本食品衛生協会 食品安全情報相談室
電話 03-3403-4127
毎週月曜日(祝日および年末年始を除く)の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 独立行政法人 農林水産消費技術センター本部
表示指導課
電話 048-600-2366
毎週水曜日(祝日および年末年始を除く)の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 独立行政法人農林水産消費技術センター名古屋センター
表示指導課
電話 052-232-2029
毎週火曜日(祝日および年末年始を除く)の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 社団法人大阪食品衛生協会消費安全情報相談室
電話 06-6227-6222
毎週金曜日(祝日および年末年始を除く)の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 独立行政法人農林水産消費技術センター神戸センター
表示指導課
電話 078-331-7663
毎週木曜日(祝日および年末年始を除く)の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 社団法人福岡市食品衛生協会
電話 092-651-5505
毎週木曜日(祝日および年末年始を除く)の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設

10 食品関係の法律に関する用語（総計18）

10-1

牛海綿状脳症対策特別

措置法

平成 14 年 6 月 14 日

法律第 70 号

＜所管府省：厚生労働省、農林水産省＞

牛海綿状脳症の発生を予防し、及びまん延を防止するための特別の措置を定めること等により、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、もって国民の健康の保護並びに肉用牛生産及び酪農、牛肉に係る製造、加工、流通及び販売の事業、飲食店営業等の健全な発展を図ることを目的とする法律で、平成 14 年 6 月に制定され、同年 7 月 4 日から施行された。

厚生労働大臣及び農林水産大臣が、牛海綿状脳症の発生が確認された場合またはその疑いがあると認められた場合において国及び都道府県が講ずべき措置（対応措置）に関する基本計画を定めることとされている。

また、牛の肉骨粉を原料等とする飼料の使用禁止の規定、また死亡牛の届出及び検査、と畜場における BSE 検査及び特定部位の除去・焼却、牛に関する情報の記録等の規定、さらには牛の生産者等の経営の安定のための措置等について規定している。

10-2

牛の個体識別のための 情報の管理及び伝達に 関する特別措置法

平成 15 年 6 月 11 日

法律第 72 号

＜所管府省：農林水産省＞

BSE のまん延防止措置の的確な実施や牛肉の安全性に対する信頼確保を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において当該個体識別番号を正確に伝達するための制度を構築することを目的として平成 15 年 6 月に制定され、同年 12 月に施行された。

また、牛肉の流通・消費の段階については平成 16 年 12 月に施行された。

10-3

家畜伝染病予防法

昭和 26 年 5 月 31 日

法律第 166 号

＜所管府省：農林水産省＞

家畜の伝染性疾病の発生を予防及びまん延の防止をすることにより、畜産の振興を図ることを目的に昭和 26 年に制定された。

家畜の伝染性疾病の発生の予防及びまん延の防止をするた

めの、検査、家畜伝染病の患畜等の届出、殺処分等の措置について規定するとともに、家畜及び畜産物の国際流通に起因する家畜の伝染性疾病の伝播を防止するための輸出入検疫について規定している。

10-4

健康増進法

平成 14 年 8 月 2 日
法律第 103 号

<所管府省:厚生労働省>

わが国における急速な高齢化の進展及び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にかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的として、平成 14 年 8 月に制定され、平成 15 年 5 月 1 日に施行された。

食品関係の内容としては、特別用途表示について規定する他、健康保持増進の効果などについての虚偽または誇大な広告等の表示の禁止などについて規定している。

10-5

食鳥処理の事業の規制 及び食鳥検査に関する 法律

平成 2 年 6 月 29 日
法律第 70 号

<所管府省:厚生労働省>

制定は平成 2 年であるが、平成 15 年 5 月の改正により、食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とすることとした。

食鳥処理の事業について、衛生上の見地から、食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準を定めるとともに、食鳥のとさつに際して、都道府県知事が行う検査を受けることを義務付け、その方法等について規定している。

10-6

食品安全基本法

平成 15 年 5 月 23 日
法律第 48 号

<所管府省:内閣府>

近年、食の安全性を脅かす事故が相次いで発生し、食の安全に対する国民の関心が高まっていることに加え、世界中からの食材の調達、新たな技術の開発などの国民の食生活を取り巻く情

勢の変化に的確に対応するため、

- ① 食品の安全性の確保についての基本理念として、国民の健康保護が最も重要であること等を明らかにするとともに、
- ② リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保し、
- ③ そのためにリスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置する

こと等を規定した法律であり、平成 15 年 5 月に制定され、同年 7 月 1 日から施行された。

この法律の規定に基づき、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理機関から独立してリスク評価を行う機関として、食品安全委員会が内閣府に設置された。

10-7

食品衛生法

昭和 22 年 12 月 24 日
法律第 233 号

<所管府省:厚生労働省>

制定年は昭和 22 年であるが、平成 15 年 5 月の改正により、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則その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とすることとした。

食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定している。

10-8

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律

昭和 28 年 4 月 11 日
法律第 35 号

<所管府省:農林水産省>

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、もって公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に寄与することを目的とし、昭和 28 年に制定された。

飼料または飼料添加物についての製造、保存、使用、表示等の基準・規格の制定や基準・規格に適合しない飼料の製造等の禁止などを規定している。

10-9

水質汚濁防止法

昭和 45 年 12 月 25 日
法律第 138 号

＜所管府省：環境省＞

工場等から公共用水域に排出される水の排出を規制することなどによって公共用水域の水質汚濁の防止を図り、国民の健康を保護し、生活環境を保全することを目的に、昭和 45 年に制定された。

工場等からの排水規制（排水基準の設定、特定施設の届出・改善命令、総量規制等）、有害物質の地下浸透規制、生活排水対策、水質の汚濁状況の監視、損害賠償における事業者の無過失責任等について規定している。

10-10

水道法

昭和 32 年 6 月 15 日
法律第 177 号

＜所管府省：厚生労働省＞

水道の布設及び管理を適正かつ合理的ならしめるとともに、水道を計画的に整備し、及び水道事業を保護育成することによって、清浄にして豊富低廉な水の供給を図り、もって公衆衛生の向上と生活環境の改善とに寄与することを目的として、昭和 32 年に制定された。

10-11

ダイオキシン類対策特別措置法

平成 11 年 7 月 16 日
法律第 105 号

＜所管府省：環境省＞

ダイオキシン類による環境汚染の防止や、その除去などを図り、国民の健康を保護することを目的に、平成 11 年 7 月に制定され、平成 12 年 1 月から施行された。

ダイオキシン類に関する、耐容一日摂取量や環境基準といった施策の基本とすべき基準、必要な規制、汚染土壌に係る措置などについて規定している。

10-12

毒物及び劇物取締法

昭和 25 年 12 月 28 日
法律第 303 号

＜所管府省：厚生労働省＞

毒物及び劇物について、保健衛生上の見地から必要な取締を行うことを目的として、昭和 25 年に制定された。

毒物または劇物を販売または授与の目的で製造または輸入する者、並びに毒物または劇物の販売を行う者の登録、これらの営業者が毒物または劇物を製造、貯蔵するための設備についての

基準やその貯蔵方法、表示、譲渡手続等について規定している。

10-13

と畜場法

昭和 28 年 8 月 1 日

法律第 114 号

＜所管府省：厚生労働省＞

制定は昭和 28 年であるが、平成 15 年 5 月の改正により、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正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じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的とすることとした。

と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつまたは解体は、都道府県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定している。

10-14

農薬取締法

昭和 23 年 7 月 1 日

法律第 82 号

＜所管府省：農林水産省、環境省＞

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行なうことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とする法律であり、昭和 23 年に制定された。

農薬の登録、使用の規制、立入検査、回収命令、行政処分等について規定している。

10-15

農用地の土壌の汚染防止等に関する法律

昭和 45 年 12 月 25 日

法律第 139 号

＜所管府省：農林水産省、環境省＞

農用地の土壌の特定有害物質による汚染の防止及び除去並びにその汚染に係る農用地の利用の合理化を図るために必要な措置を講ずることにより、人の健康を損なうおそれがある農畜産物が生産され、または農作物等の生育が阻害されることを防止し、もって国民の健康の保護及び生活環境の保全に資することを目的とする法律であり、昭和 45 年に制定された。

農用地土壌汚染対策地域の指定、農用地土壌汚染対策計画、農作物の作付け等に関する勧告、立入調査等について規定している。

10-16

**農林物資の規格化及び
品質表示の適正化に関
する法律**

(いわゆるJAS法)

昭和 25 年 5 月 11 日
法律第 175 号

＜所管府省：農林水産省＞

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用または消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて公共の福祉の増進に寄与することを目的とし、昭和 25 年に制定された。

通称「JAS 法」と呼ばれ、JAS 規格による格付検査に合格した飲食料品等に JAS マークを付けることを認める JAS 規格制度と、品質表示基準に従った表示を飲食料品の製造業者または販売業者に義務付ける品質表示基準制度の二つの制度からなる。

10-17

肥料取締法

昭和 25 年 5 月 1 日
法律 127 号

＜所管府省：農林水産省＞

肥料の品質等を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格及び施用基準の公定、登録、検査等を行い、もつて農業生産力の維持増進に寄与するとともに、国民の健康の保護に資することを目的とする法律であり、昭和 25 年に制定された。

肥料の登録、施用の規制、立入検査、回収命令、行政処分等について規定している。

10-18

薬事法

昭和 35 年 8 月 10 日
法律第 145 号

＜所管府省：厚生労働省、農林水産省＞

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療用具の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的として、昭和 35 年に制定された。

動物用医薬品等については、品質、動物に対する有効性及び安全性の確保に加え、食用動物用の医薬品については畜水産食品への残留を防止するため、品目毎に製造（輸入）承認や再審査等を実施し、製造や輸入販売の許可などの必要な規制を行うとともに、食用動物に対しては基準を定めて使用を規制している。