

# 食の安全・安心の確保について

平成17年3月8日

農 林 水 産 省

# 目 次

1 食の安全・安心の確保に関する現状	2 食の安全・安心の確保に関する課題と対応方向
(1) これまでの食の安全・安心の確保に係る施策の取組…………… 1	(1) 農畜水産物・食品の確実なリスク管理
(2) 食の安全・安心の確保に向けた体制の整備	ア 基本的な考え方…………… 4
ア 新たな食品安全行政の体制…………… 2	イ 生産段階における取組…………… 5
イ 食の安全・安心のための政策大綱…………… 3	ウ 製造・流通段階における取組…………… 8
	エ 食品汚染物質等のモニタリング・輸入食品の安全性の確保…………… 9
	(2) 消費者の信頼の確保
	ア リスクコミュニケーションの推進…10
	イ 食品表示の適正化……………11
	(3) 危機管理体制の整備……………13

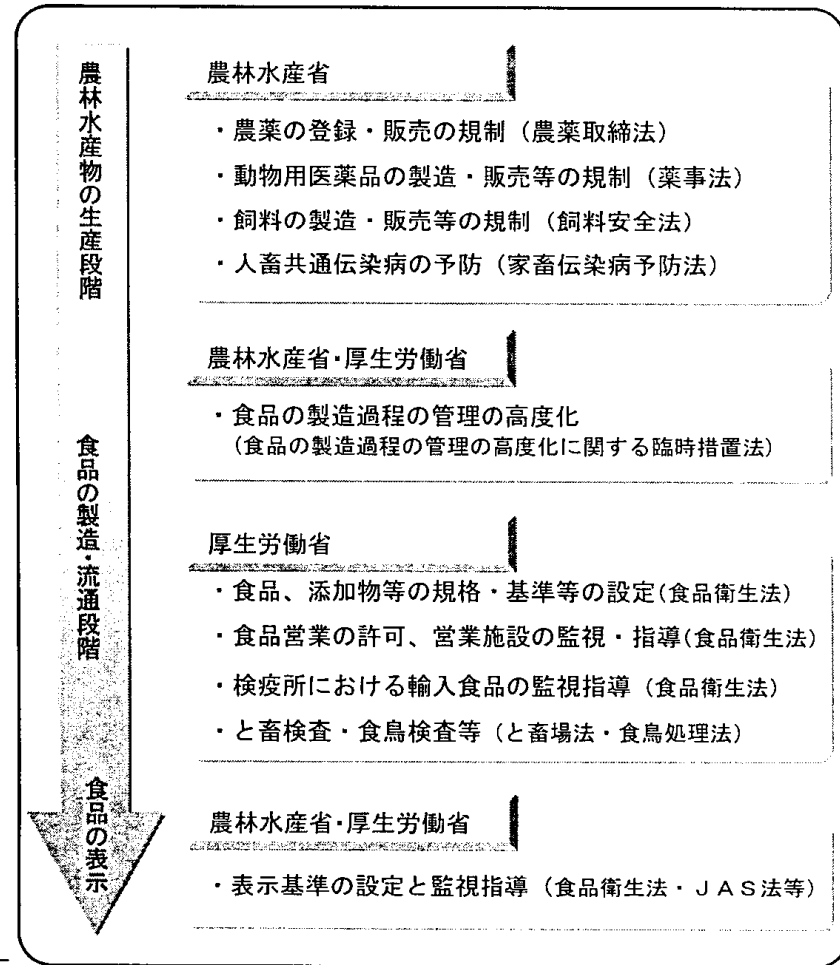
(1) これまでの食の安全・安心の確保に係る施策の取組

○ 食の安全・安心の確保については、基本計画に基づき、食料の安全性の確保及び品質の改善を図るとともに、消費者の合理的な選択に資するため、食品の衛生管理及び品質管理の高度化、食品の表示の適正化等の施策を講じてきたところ。

○ 「食料」に関する位置付け

食料・農業・農村基本法 (平成11年7月制定)	食料・農業・農村基本計画 (平成12年3月閣議決定)
<p>(食料の安定供給の確保)</p> <p>第二条 食料は、人間の生命の維持に欠くことができないものであり、かつ、健康で充実した生活の基礎として重要なものであることにかんがみ、将来にわたって、良質な食料が合理的な価格で安定的に供給されなければならない。</p> <p>2 (略)</p> <p>3 食料の供給は、農業の生産性の向上を促進しつつ、農業と食品産業の健全な発展を総合的に図ることを通じ、高度化し、かつ、多様化する国民の需要に即して行われなければならない。</p> <p>4 (略)</p> <p>(食料消費に関する施策の充実)</p> <p>第十六条 国は、食料の安全性の確保及び品質の改善を図るとともに、消費者の合理的な選択に資するため、食品の衛生管理及び品質管理の高度化、食品の表示の適正化その他必要な施策を講ずるものとする。</p> <p>2 国は、食料消費の改善及び農業資源の有効利用に資するため、健全な食生活に関する指針の策定、食料の消費に関する知識の普及及び情報の提供その他必要な施策を講ずるものとする。</p>	<p>第1 食料、農業及び農村に関する施策についての基本的な方針</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食料に対する国民の需要については、食生活の変化を反映して高度化・多様化。</li> <li>今後消費者の健康志向・安全志向の高まり等を背景としてこの傾向が続くと見込まれることから、こうした需要の動向に即して食料供給を行うことが重要。</li> </ul> <p>第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策</p> <p>1 食料の安定供給の確保に関する施策</p> <p>(1) 食料消費に関する施策の充実</p> <p>食料の安全性の確保の重要性及び品質に関する消費者の関心の高まり等を踏まえ、食料の安全性の確保及び品質の改善を図るとともに、消費者の合理的な選択に資するため、食品の衛生管理及び品質管理の高度化、食品の表示の適正化等の施策を講ずる。</p> <p>また、食料消費の改善及び農業資源の有効利用に資するため、健全な食生活に関する指針の策定、食料の消費に関する知識の普及及び情報の提供等の施策を講ずる。</p> <p>(2)～(5) (略)</p>

○ 従来の施策

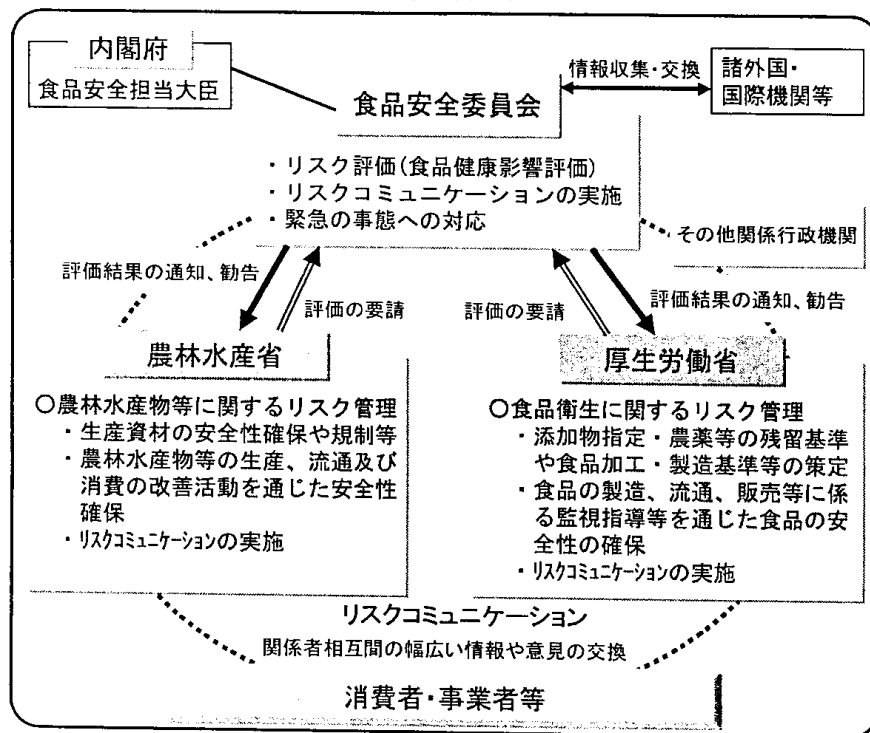


## (2) 食の安全・安心の確保に向けた体制の整備

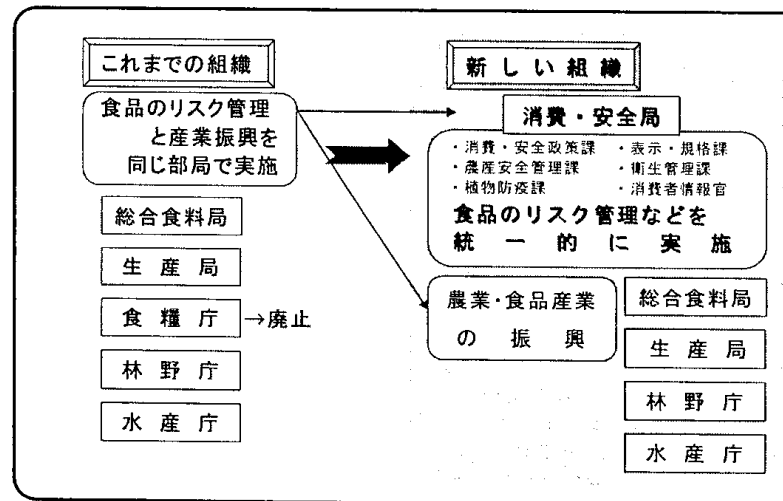
### ア 新たな食品安全行政の体制

- 平成13年の国内初のBSEの発生をはじめとする食品安全を巡る様々な問題の発生等を契機とし、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するべく、政府は、①食品安全基本法を制定して食品安全行政の基本理念を定めるとともに、②食品安全行政に「リスク分析手法」を導入することとし、③リスク評価を行う食品安全委員会を設置。
- 農林水産省は、農林水産物の生産段階の規制や食品製造技術の向上等を通じて安全な食料供給を実現する役割を果たすため、産業振興部門から独立して食品分野における消費者行政とリスク管理を一元的に担う組織として、本省に「消費・安全局」を、地方農政局に「消費・安全部」を設置。
- 厚生労働省は、食品の安全基準の設定や営業の取締等を通じて公衆衛生の向上を図る役割を果たすため、食品保健部を食品安全部に改組。

#### ○ 食品安全行政の体制（平成15年7月～）



#### ○ 農林水産省における組織の改革（平成15年7月～）



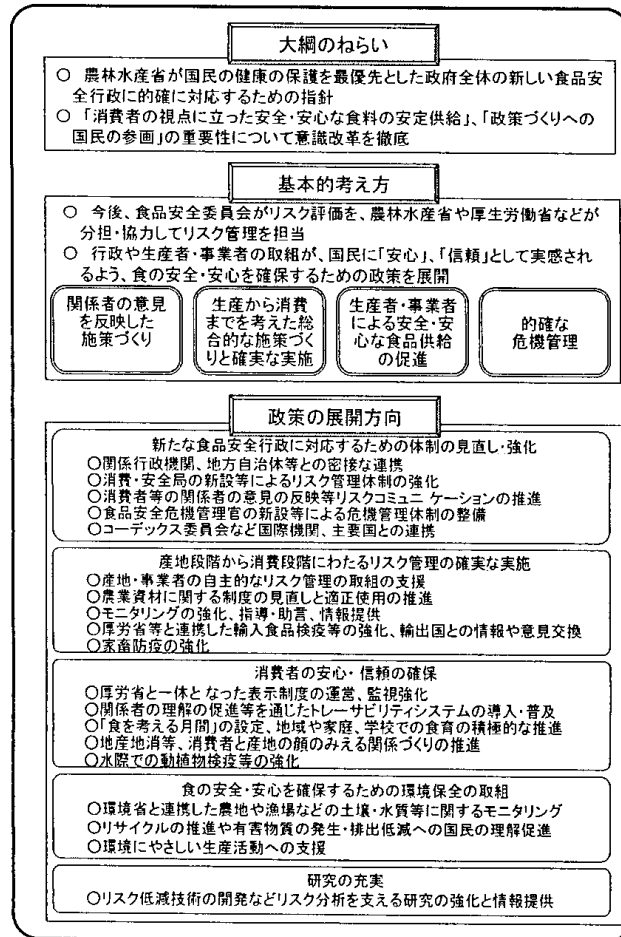
#### ○ リスク分析手法の考え方

- リスク評価：食品の摂取が人の健康に悪影響を及ぼす確率と程度について、科学的な評価を実施。
- リスクコミュニケーション：消費者、生産者、事業者、行政などの関係者が互いに情報や意見を交換し、施策に反映。
- リスク管理：国民の食生活の状況などを考慮し、リスク評価に基づいて、行政が関係者と協力し、健康に重大な影響が生じないようにリスクを抑える対策を決定・実施。

## イ 食の安全・安心のための政策大綱

- 農林水産省では、国民の健康の保護を最優先とした政府全体の新しい食品安全行政に的確に対応するための指針として、平成15年6月に「食の安全・安心のための政策大綱」を決定。
- 新たな組織体制の下、同大綱に沿って毎年工程表を作成し、産地段階から消費段階にわたるリスク管理や消費者の安心・信頼の確保に関する施策を推進。

- 「食の安全・安心のための政策大綱」(平成15年6月)
- 「食の安全・安心のための政策大綱工程表(平成16年度)」(抜粋)



### 関係府省が連携した食品安全行政の推進

- ・ 食品安全委員会、関係府省との連携
  - 一 食品安全委員会に対し、リスク評価を諮問【順次】
  - 一 食品安全行政に関する関係府省連絡会議【4半期ごと】、同幹事会【毎週】等を開催

### 産地段階から消費段階にわたるリスク管理の確実な実施

#### 農畜水産物・食品の安全性確保の強化

- ・ 産地におけるリスク管理の推進
  - 一 有害物質等の全国的な実態を把握するためのモニタリング調査【16年度】
- ・ 輸入食品の安全の確保
  - 一 輸入野菜等の残留農薬に関するモニタリング調査【4半期ごとにホームページで公表】

#### 人畜共通感染症を含む家畜防疫体制の強化

- ・ 家畜伝染病予防法に基づく対策の徹底
  - 一 飼養衛生管理基準の公表【9月】、BSE等に関する特定家畜伝染病防疫指針の公表【10月】

#### 水産防疫体制の強化

- ・ 水産防疫体制の検討(検討結果取りまとめ)【7月】
- ・ コイヘルペスウイルス病対策の推進(まん延防止対策等を実施)【16年度】

### 消費者の安心・信頼の確保

#### 食品表示・JAS規格の適正化

- ・ 監視の徹底(食品表示110番による監視)【毎月とりまとめ】
- ・ 表示ルールの改善
  - 一 加工食品等の原料原産地表示の見直しに関する表示基準の改正【9月】

#### トレーサビリティシステムの確立

- ・ 食品一般(実証実験の実施、品目別導入の手引きを順次作成)【16年度】
- ・ 牛肉(牛肉トレーサビリティ法の施行(流通段階))【12月】

#### リスクコミュニケーションの推進

- 一 消費者等との定例懇談会を開催【随時】

## 2 食の安全・安心の確保に関する課題と対応方向

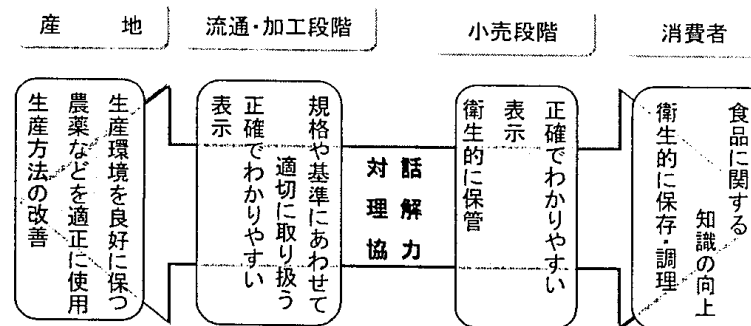
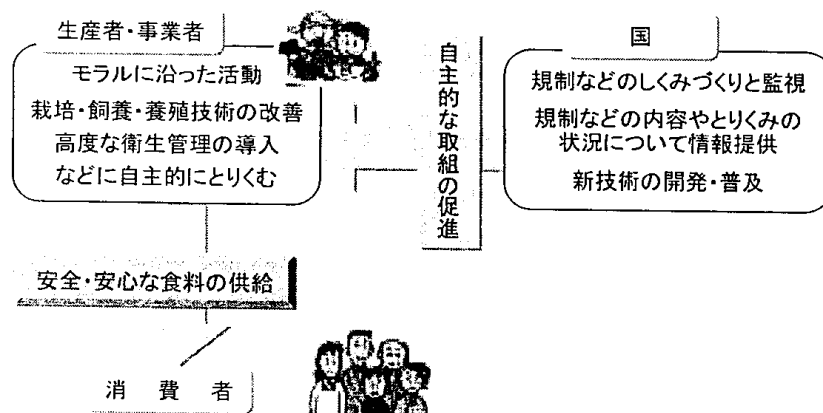
### (1) 農畜水産物・食品の確実なリスク管理

#### ア 基本的な考え方

- 農薬や肥料、動物用医薬品などの生産資材については、法律に基づく製造、販売、使用等に関する規制を徹底するとともに、遵守状況の監視に万全を期すことが必要。
- 消費者に安全な食品を供給するため、GAPの作成とこれに基づいた農業生産、飼養衛生管理基準に即した家畜の衛生管理、HACCP手法を導入した食品の製造加工など、生産者・事業者による自主的な取組を進めることが重要。
- カドミウムやダイオキシンなどの環境からの汚染物質や輸入農産物等については、リスクの程度や汚染状況の実態調査を行い、その結果に基づいてリスク管理を実施することが必要。
- これらリスク管理の実施に当たっては、食品の安全性に関する情報を提供し、対話を通じて関係者の懸念や意見を施策に反映させつつ、産地から食卓まですべての関係者が協力して取り組むことが必要。

◎ 食卓に安全な食品を届けるためのしくみをつくり、生産者・事業者の取組を進めます。

◎ 産地から食卓まですべての関係者が協力して、取り組める施策をつくります。



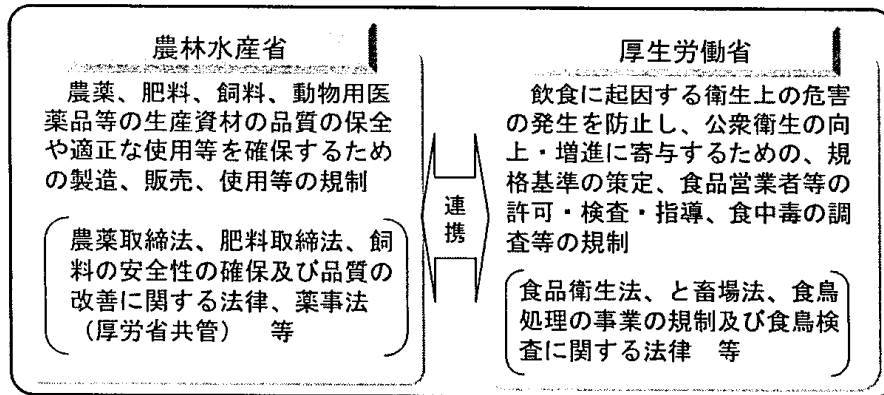
行政 どの段階に、どのようなリスクがあるか、そのリスクをどのように抑えるかを検討し、リスク管理対策をつくり、確実に実施

イ 生産段階における取組

① 生産資材の適正使用・管理等

- 農薬、肥料、抗生物質等の生産資材については、人の健康に悪影響を及ぼす物質が食品中に残留するおそれがあることから、法律に基づく製造、販売、使用等の規制を確実に実施し、その品質の保全・適正な使用等を確保する必要。このため、立入検査の実施、研修会の開催やアドバイザーの育成等を通じた法制度の周知・適正使用の徹底を推進。
- カドミウム、ダイオキシン類等の汚染物質については、検討チームを設置し、農林水産省内の横断的対策を検討するための体制を強化。
- また、農産物の安全性や品質確保のためには、農産物の生産段階から配慮する必要があることから、生産者によるGAPの取組の推進が必要。このため、作物別のGAP策定・普及マニュアルの作成、研修会の開催、産地実証等を通じたGAPの周知、農作物の生産工程管理によるリスク管理の徹底を推進。

○ 農畜水産物の安全性を確保するための制度



○ GAP（適正農業規範：Good Agricultural Practice）とは

- ・農業生産における危害対策や管理方法を取りまとめたもの。
- ・危害対策を文書化し記録することで、安全性の取組を証明できる。

危害の種類と取扱いの注意事項

1. 生物学的危害（病原微生物）  
→病原微生物を浸入させない。付着させない。増やさない
2. 化学的危険  
→残留農薬、硝酸塩、重金属の汚染防止
3. 物理的危険（異物混入）  
→出荷・調製作業時の適切な管理

栽培過程における管理事項

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>栽培前（準備段階）</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>・立地条件の確認</li> <li>・過去の汚染状況の確認</li> <li>・施設、倉庫等の保守点検</li> <li>・使用水の確認</li> </ul> </li> <li>2. <u>栽培中</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬の適正使用・施肥管理</li> <li>・資材や機材の洗浄</li> <li>・作業員の衛生管理</li> <li>・かん水方法</li> </ul> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. <u>出荷・調製</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業員の不注意</li> <li>・包装資材の管理</li> <li>・予冷库・貯蔵庫の管理</li> </ul> </li> <li>4. <u>文書、記録の管理</u></li> <li>5. <u>作業員の教育訓練</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>・5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣づけ）</li> </ul> </li> </ol> |
|---|---|

（注）GAPは特定の目的のために生産管理の要点を示す一般的概念であり、海外には食品安全性の確保の他、環境保全、労働福祉等様々な目的を持つGAPの例がある。

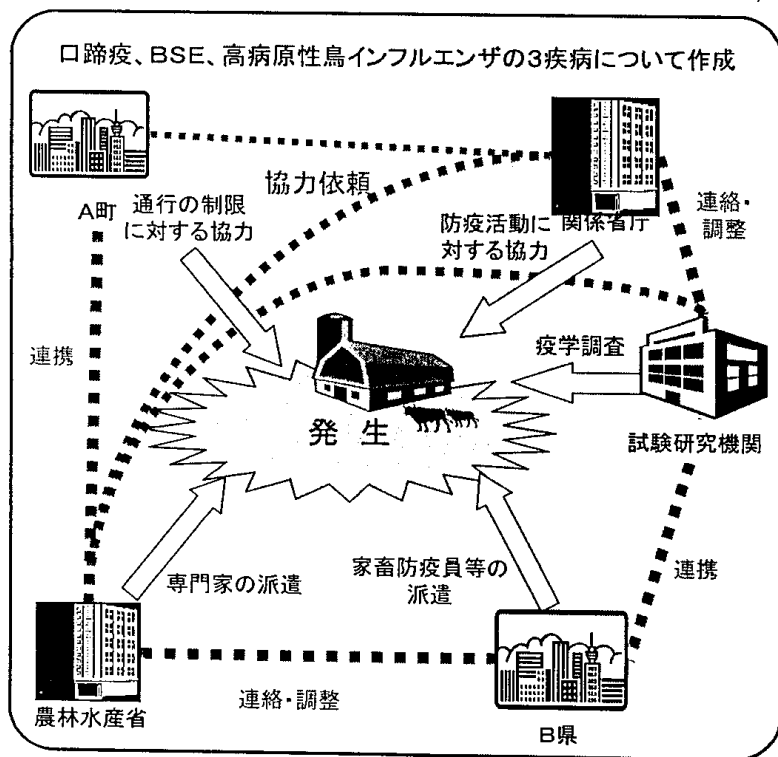
○ 農水省における有害汚染物質の対策検討チーム（平成15年9月設置）

チーム名	平成16年度の行動計画
食品のカドミウム対策検討チーム	・国際機関における基準値検討等への対応 ・作物のカドミウム吸収抑制対策マニュアルの作成
食品の水銀対策検討チーム	・国際機関における魚類中のメチル水銀リスク管理に関する検討に参画
食品のダイオキシン類対策検討チーム	・これまでに実施した我が国の農畜水産物中のダイオキシン類の実態調査結果をWHOのデータベースに提出
かび毒対策検討チーム	・リスク管理措置の必要なかび毒のリストアップと優先順位付けを行い、国内産農産物におけるかび毒汚染実態調査を実施
アクリルアミド対策検討チーム	・加工食品中のアクリルアミドの含有実態を把握し、国際的なアクリルアミドに関するリスク評価に資するデータを提供

## ② 家畜防疫体制の強化

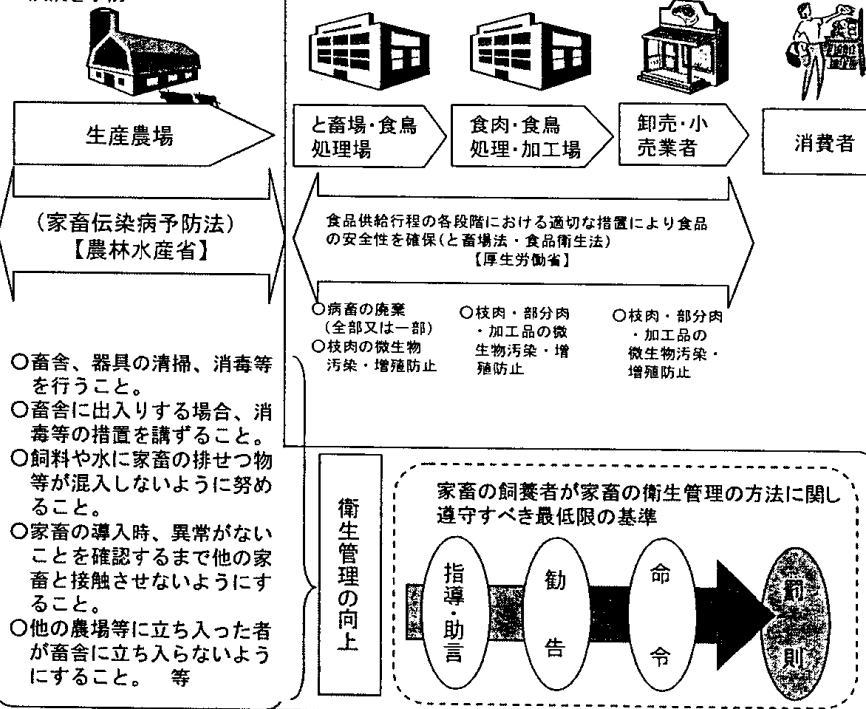
- 家畜防疫については、平成13年のBSEの発生における初動対応の反省を踏まえ、国、地方公共団体、関係機関等が連携して取り組むことが不可欠。こうしたことから、平成15年に改正された家畜伝染病予防法に基づき、家畜伝染病の発生及びまん延防止等の措置を講ずるための指針（特定家畜伝染病防疫指針）を公表。
- また、家畜の伝染性疾病の中には、家畜の所有者が衛生管理を徹底することでその発生を予防できるものもあることから、特定の家畜についてその飼養に係る衛生管理の方法に関し家畜の所有者が遵守すべき基準（飼養衛生管理基準）の遵守を推進することが必要。

### ○ 特定家畜伝染病防疫指針(平成16年11月・12月公表)



### ○ 飼養衛生管理基準(平成16年12月施行)

家畜の飼養衛生管理基準  
の設定  
-衛生管理を徹底することで  
疾病を予防





### ③ 水産防疫体制の強化

- 平成15年11月に茨城県の霞ヶ浦において、コイヘルペスウイルス病を確認。これを受け、各都道府県が、コイヘルペスウイルス病の早期発見のための調査や感染コイの焼却処分等のまん延防止措置を実施。
- 今回のコイヘルペスウイルス病の発生を踏まえ、輸入防疫の対象動物・対象疾病の範囲や疾病の早期発見のための報告・把握体制について検討。

#### ○ コイヘルペスウイルス病 (KHV) への対応状況

##### 1. これまでの経緯

- (1) 平成15年10月中旬頃から茨城県の霞ヶ浦においてコイが大量死、検査の結果、KHVの陽性反応がみられた(10月31日)。
- (2) 全国の都道府県に対し、KHV病の早期発見と必要なまん延防止措置をとるよう要請(11月2日)。
- (3) 各都道府県において、コイ養殖場の調査等を行った結果、平成16年9月20日現在で39都道府県(全国のコイ養殖経営体数の約6%、1・2級水系の約2%)で感染コイが発見され、焼却処分等所要のまん延防止措置がとられている。
- (4) また、各都道府県によるKHV病の調査や感染コイの処分命令が的確に行われるよう、都道府県に対する従来の助成措置を大幅に拡充する措置を講じたところ。

##### 2. 対応状況

- (1) KHV病に関する技術検討会の助言を踏まえ、綿密な監視を行い、感染コイの早期発見とまん延防止措置の確実な実施に努めている。
- (2) また、(独)水産総合研究センターを中心として、産・学・官の協力を図りつつ、ワクチン開発を含め、同病の診断、防疫技術等の研究・開発を推進。

#### ○ 「水産防疫体制に関する専門家会議」報告書(平成16年7月)

(抜粋)

##### II 検討課題ごとの方向性

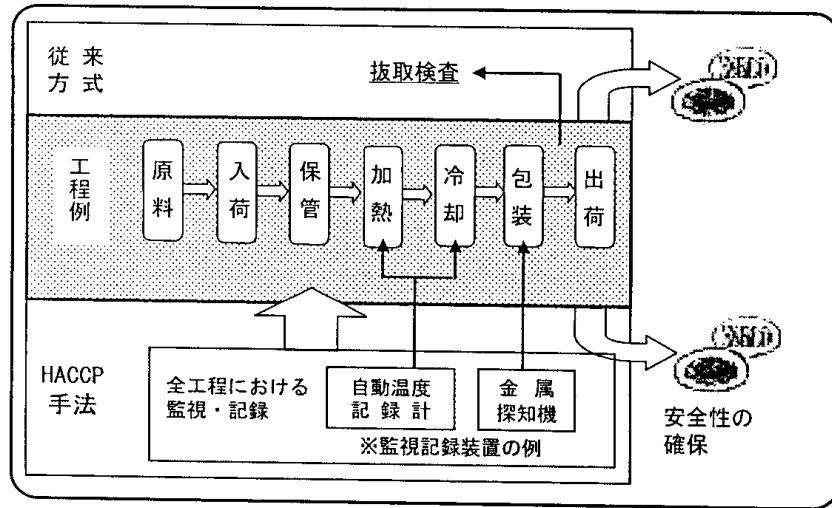
1. 輸出入防疫の実効性確保  
輸入防疫の対象水産動物の範囲、対象疾病の範囲、輸入防疫の手法と体制
2. 国内における特定疾病等の発生時の対応  
疾病の早期発見、病性鑑定の迅速化、感染源・浸潤状況の効率的な把握、天然水域におけるまん延防止
3. 国内における疾病の予防
  - ・内水面等閉鎖水域における養殖においては、地域単位の取組を重点的に支援・促進することが重要。
  - ・我が国の海面養殖において増加している輸入種苗については、由来と移動を把握しておくことが重要。
4. 国内における水産防疫の組織体制のあり方
  - (1) 都道府県内の関係機関との連携強化
  - (2) 魚類防疫士の研修内容の充実強化
  - (3) 魚類防疫協力員制度を活用した連絡体制の強化
  - (4) 養殖業者等の相談に応じることのできる獣医師の増加促進と活用
  - (5) 迅速な疾病診断技術の開発、ワクチン等希少水産用医薬品の開発促進に係る基礎的研究の強化

## ウ 製造・流通段階における取組

- 食品の製造・加工段階においては、食品の安全性及び品質を確保するための効果的な管理手法として、HACCP手法の導入が推進されているが、経費面や認知不足等の理由から導入に踏み切っていない食品企業も多い。このため、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法に基づき、事業者の施設整備等に対する長期低利融資、租税特別措置等、導入促進に向けた取組を実施。
- 食品安全性マネジメントシステム（ISO22000）は、HACCPを基本設計とし食品安全性に特化したISOのシステム規格の一つで、現在規格の策定について検討中であるが、早ければ来年に導入される見込み。食品企業のマネジメントシステムの安全性の証明の観点から、その取得を推進することが重要。
- 近年、食品産業分野において、食品に係る事故、原産地の偽装等消費者の信頼を失わせる事故が頻発している状況にあり、食品産業に対する消費者の信頼を確保する観点から、食品企業におけるコンプライアンス経営を確保するための取組を強化することが必要。

### ○ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは

- ・国際的な食品規格を策定する機関であるコーデックス委員会において、各国にその採用を推奨されている食品の衛生管理システム。
- ・最終製品を抜き取り検査する従来の方法とは違い、原料の受け入れから製造・出荷までの全工程において、危害防止につながるポイントを継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保する。



### ○ 食品安全性マネジメントシステム(ISO22000)の概要

- ・HACCPを基本としつつ、文書管理や経営者の責任と権限の範囲、顧客とのコミュニケーション等幅広くマネジメントシステムをカバーする高度な規格。

- |                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 1 適用範囲                | 7 安全な製品の計画及び実現                      |
| 2 引用規格                | 7.1 一般                              |
| 3 用語及び定義              | 7.2 前提条件プログラム                       |
| 4 食品安全性マネジメントシステム     | 7.3 ハザード分析を可能にするための準備段階             |
| 4.1 一般要求事項            | 7.4 ハザード分析                          |
| 4.2 文書化に関する要求事項       | 7.5 オペレーションPRPsの設計及び再設計             |
| 5 経営者の責任              | 7.6 HACCP計画書の設計及び再設計                |
| 5.1 経営者のコミットメント       | 7.7 事前情報並びにPRPs及びHACCP計画書を規定する文書の更新 |
| 5.2 食品安全方針            | 7.8 検証計画                            |
| 5.3 食品安全マネジメントシステムの計画 | 7.9 食品安全マネジメントシステムの運用               |
| 5.4 責任及び権限            | 8 食品安全マネジメントシステムの検証、妥当性確認及び改善       |
| 5.5 食品安全チームリーダー       | 8.1 一般                              |
| 5.6 コミュニケーション         | 8.2 モニタリング及び測定                      |
| 5.7 緊急事態に対する備え及び対応    | 8.3 食品安全マネジメントシステムの検証               |
| 5.8 マネジメントレビュー        | 8.4 管理手段の組合せの妥当性確認                  |
| 6 資源の運用管理             | 8.5 改善                              |
| 6.1 資源の提供             |                                     |
| 6.2 人的資源              |                                     |
| 6.3 インフラストラクチャー       |                                     |
| 6.4 作業環境              |                                     |

エ 食品汚染物質等のモニタリング・輸入食品の安全性の確保

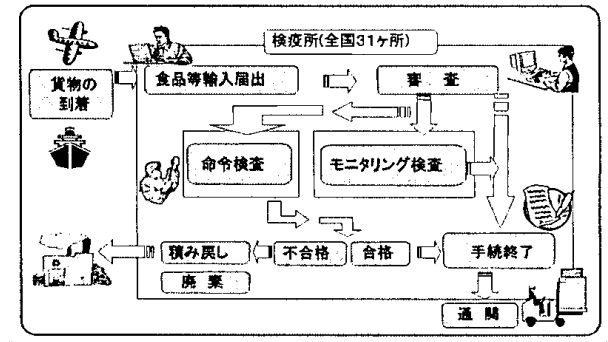
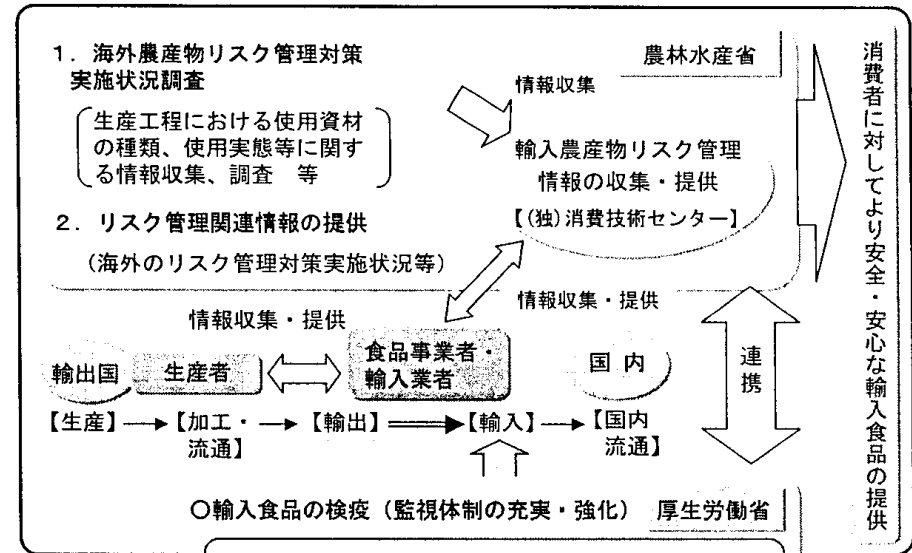
- リスク管理を適切に進めるためには、有害物質等による食品の汚染実態などを定期的にモニタリングすることが必要。
- また、輸入食品の安全性の確保については、輸入時検査により、基準違反の食品を水際で摘発することが基本。これに加え、①市販輸入野菜等の残留農薬調査、②海外情報の収集・分析・提供等により、水際措置の実効性を高めることが必要。

○ (独)農林水産消費技術センターにおける食品汚染物質等の検査結果(概要)

検査項目	対象食品	実施件数(違反件数※1)	
		14年度	15年度
残留農薬	米麦、野菜類、果物類、茶等	1,545 (5)	4,023 (1)
	うち有機食品 輸入野菜	182 (0) 626 (4)	410 (0) 600 (0)
重金属	米麦、野菜類、果物類等	524 (-) (※2)	1,030 (-) (※2)
かび毒	りんご果汁	155 (-) (※2)	216 (-) (※2)
遺伝子組換え食品	大豆、コーン製品	366 (0)	368 (0)
指定外食品添加物	生しいたけ	240 (0)	280 (0)
その他の食品添加物	乾しいたけ	40 (0)	40 (0)
合計		2,870 (5)	5,957 (1)

(注1)「違反件数」とは、基準値を超過した件数または検出されなければならない残留農薬が検出された件数をいう。  
 (注2)重金属、かび毒は国内基準ではなく、コーデックス規格策定のための実態調査

○ 輸入農産物の安全確保対策の概要



## (2) 消費者の信頼の確保

### ア リスクコミュニケーションの推進

- リスクコミュニケーションとは、食品の安全性に関する情報を提供し、消費者、生産者、事業者等の関係者が意見交換を行う機会を確保することにより、関係者の懸念や意見を施策に反映する手段。
- 具体的には、審議会への消費者の参画、農林水産大臣と消費者など関係者との意見交換会・懇談会の開催、本省及び地方農政局等における関係者との意見交換会の開催、ホームページやメールマガジン等を通じ、関係者相互間での情報の共有と関係者の意見を施策に反映させることが重要。

#### ○ ホームページを通じた情報提供の例

農林水産省「食の安全・安心のための取組」

(独)農林水産消費技術センター  
「食の安全・安心情報交流ひろば」

#### ○ リスクコミュニケーションの取組実績（平成15年7月～17年2月）

<p>■農林水産大臣等と消費者など関係者との意見交換会・懇談会の開催</p> <p>→「大臣と消費者等との定例懇談会」等を定期的に開催（6回）</p>	<p>■ホームページやメールマガジンを通じた情報提供</p> <p>→本省、地方農政局、地方農政事務所等の関係機関がホームページ等を活用して、食の安全・安心に関する情報を提供。</p> <p>→農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省からの食の安全・安心情報を「食の安全・安心トピックス」として発信。</p> <p>—配信数：10,779通（2月24日現在）</p>
<p>■関係者との意見交換会の開催</p> <p>→食品安全委員会、厚生労働省との連携により、個別テーマごとの関係者との意見交換会を開催</p> <p>—「食品に関するリスクコミュニケーション」（28回）</p> <p>—各地域での意見交換会（49回）</p>	<p>■政府公報を通じた情報提供</p> <p>→政府提供テレビ番組に出演し、食の安全・安心をテーマとした農林水産省の取組を紹介。</p> <p>→テレビ、ラジオ、新聞を通じて「鳥インフルエンザ」に関する広報を実施。</p>
<p>■地方農政局等における意見交換会等の取組</p> <p>→地方農政局、地方農政事務所等において、シンポジウムや意見交換会等を実施</p> <p>—シンポジウムや意見交換会等の主催（1,784回）（16年10月現在）</p> <p>—パネラーや講師の派遣（7,534回）（16年10月現在）</p>	

#### 施策への反映

#### 【事例】家畜に使用する抗菌性物質の適切な使用を指示した通知を发出

使用基準の見直しに向けて開催した意見交換会において出された意見を受け、抗菌性物質の使用方法等を指示する立場の獣医師に対し、制度に基づいた適切な使用を指示した通知を发出。

イ 食品表示の適正化

① 監視体制の強化

- 消費者が食品を的確に選択できるよう、食品の表示が適正に行われる必要。
- 平成14年1月以降の食品の不正表示事件の多発等を踏まえ、JAS法を改正し、違反業者名等の公表の迅速化及び罰則を大幅に強化。また、平成15年7月の農林水産省の組織再編の一環として、地方農政局等に食品表示の監視業務を担当する職員約2,000名を配置し、監視・指導を実施。
- 食品表示の真正性を科学的に確認するため、DNA分析技術等の科学的検証手法を活用。

○ 一般調査：生鮮食品の表示状況調査(平成15年度)

■ 商品単位でみた表示欠落状況(米穀を除く農畜水産物)(調査店舗数:32,080店舗)

	調査商品数	欠落率	
		名称	原産地
農産物	2,758,419	1.9%	5.2%
畜産物	1,300,679	0.1%	1.4%
水産物	899,751	0.9%	6.0%
計	4,958,849	1.2%	4.3%

■ 商品単位でみた表示欠落状況(米穀)(調査店舗数:23,800店舗)

	調査商品数	欠落率				
		名称	原料玄米	内容量	精米年月日	販売者等
米穀	336,468	0.2%	5.2%	0.1%	0.6%	0.3%

■ 有機農産物の表示実施状況(調査店舗数:2,757店舗)

	調査対象となった農産物の商品数	うち不適正な「有機」等の表示が行われていた農産物の商品数
野菜	6,201	178 ( 2.9 %)
果実	975	33 ( 3.4 %)
米穀	411	31 ( 7.5 %)
その他農産物	238	24 ( 10.1 %)
計	7,825	266 ( 3.4 %)

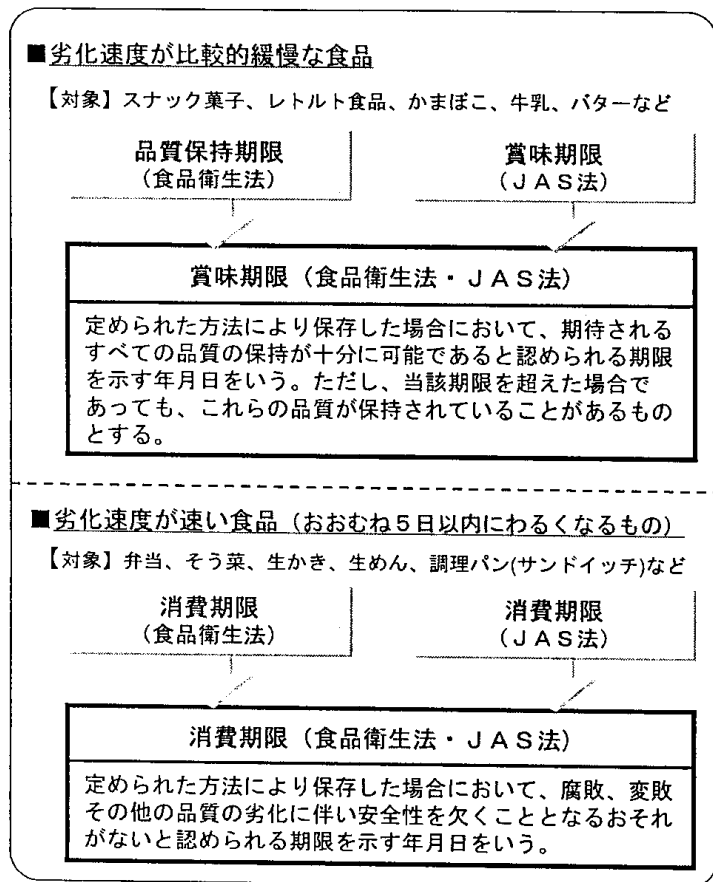
○ 特別調査：表示の真正性について追跡確認も含む調査(平成15年度)

	調査対象店舗数	行政上の措置	備考
うなぎ加工品の原料原産地表示	小売3,057店舗 加工業者184業者	国は、2業者に対し 指示・公表等	DNA分析を活用
15年産新米の品質表示	小売3,029店舗 卸売業者378業者	国は、2業者に対し 指示・公表等	DNA分析、新鮮度判定を活用
乾しいたけの産地表示	小売3,020店舗 製造業者等203	国は、3業者に対し 指示・公表等	微量含有元素分析を活用
「和牛」の表示	小売3,022店舗	国は、2業者に対し 指示・公表等	DNA分析を活用

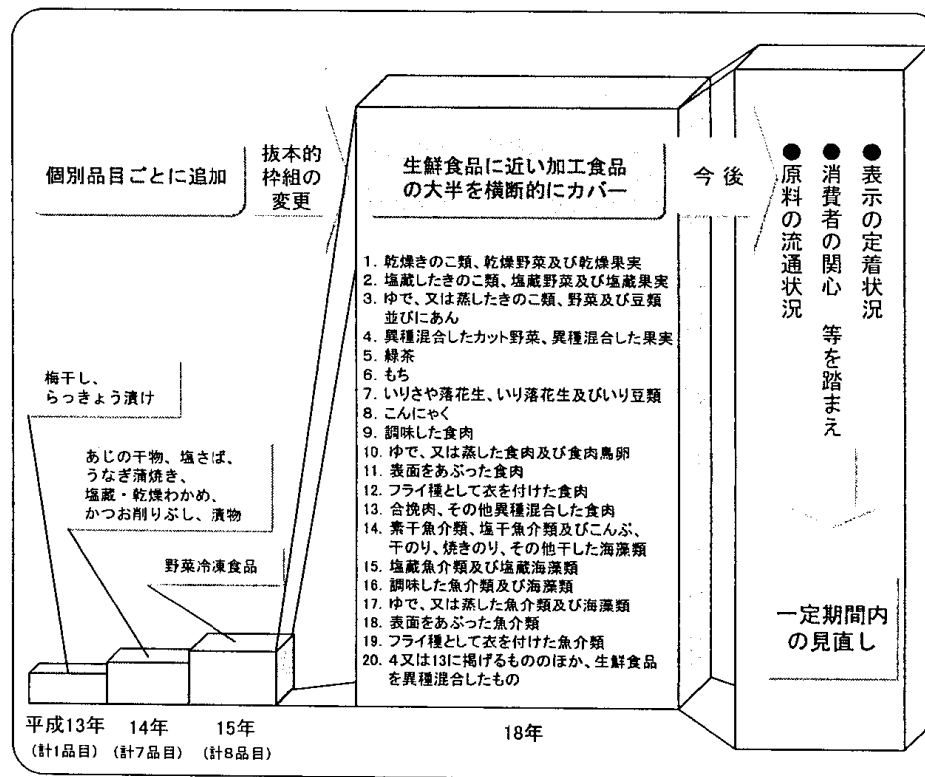
② わかりやすい食品表示への取組

- わかりやすい食品表示を実現するため、農林水産省と厚生労働省が共同開催する「食品の表示に関する共同会議」において、食品表示の基準全般について調査審議を実施。この中で、食品の期限表示については、劣化速度が比較的緩慢な食品は「賞味期限」に、劣化が速い食品は「消費期限」に統一（平成15年7月）。
- さらに、生鮮食品に近い加工食品20品目群について原料原産地表示の対象とすることが同会議及びJAS調査会総会において了承。これを受け、告示を平成16年9月に制定・施行。今後は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討状況等を踏まえ、所要の見直しを検討。

○ 期限表示の用語・定義の統一



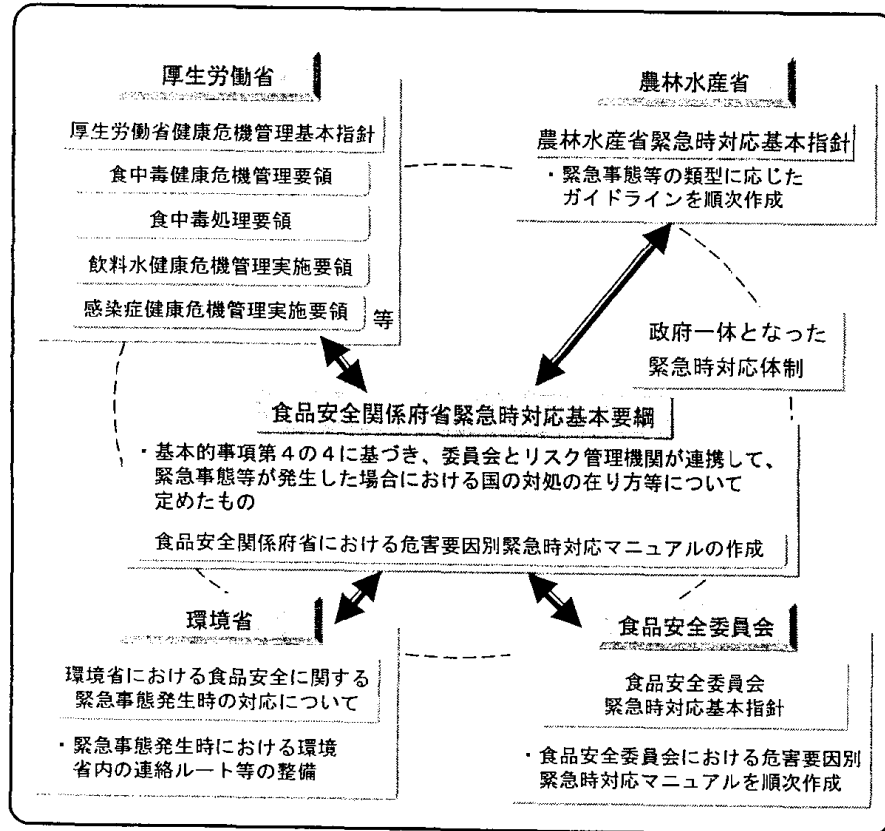
○ 加工食品の原料原産地表示義務付け品目の拡大



### (3) 危機管理体制の整備

- 食品に関する緊急事態等が発生した場合に備えて、関係府省の間で政府一体となった迅速な初動体制がとれるよう、情報連絡網の整備を図ることや対応体制などの基本的な事項を、関係4府省において「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱」として策定。
- この要綱に則って、関係府省それぞれも食品安全に関する緊急時の対応を行うための指針を定めるとともに、今年度中に緊急事態等の類型に応じたガイドラインを作成。

#### ○ 食品安全関係府省におけるマニュアルの関係



#### ○ 農林水産省食品安全緊急時対応基本指針(平成16年2月公表)の概要

- I 趣旨
 

食品安全に係る緊急事態等に対する農林水産省の対応に共通する事項を定める。

※緊急事態等として想定される事案

  - ① 被害が大規模又は広域である事案
  - ② 科学的知見が十分ではない原因により被害が生じ、又は生じるおそれがある事案
  - ③ ①、②に該当しないが、社会的反響等を考慮し、緊急の対応が必要と考えられる事案
- II 概要
  - 1 情報の収集・分析
    - ① 食品安全に関する情報収集先をリストアップし、定期的及び随時に情報の収集を実施。
    - ② 収集した情報についてリスク管理の観点から分析を実施。
    - ③ 情報の収集・分析に当たっては、食品安全委員会、厚生労働省との情報の共有が行われるよう努める。
    - ④ 収集・分析した情報については分かりやすく整理した上で速やかに国民に公開。
  - 2 緊急時に講ずる措置
    - ① 厚生労働省が行う問題食品の消費者などへの供給の停止のための措置に協力。
    - ② 農林水産物の生産から流通の各段階において、供給停止や回収の指示、指導を行うなど、問題食品の発生原因の除去のための措置を講じる。
  - 3 緊急時の体制整備
 

食品安全に関する緊急事態等が発生した場合には、本省に農林水産省食品安全緊急対策本部を、地方農政局に地方農政局食品安全緊急対策本部をそれぞれ設置。
  - 4 その他
 

本基本指針を踏まえて、緊急事態等の類型に応じたガイドラインを作成。