

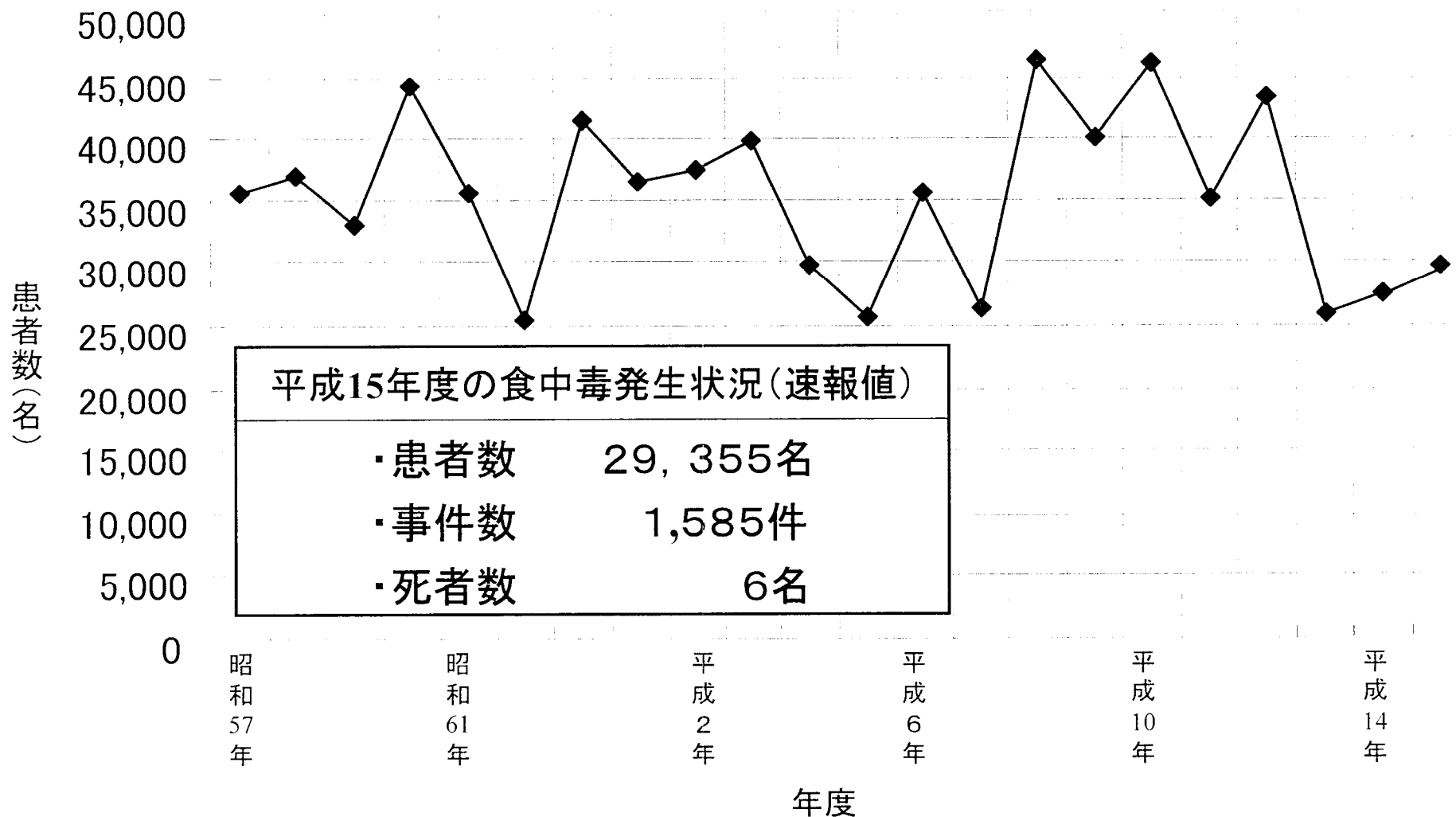
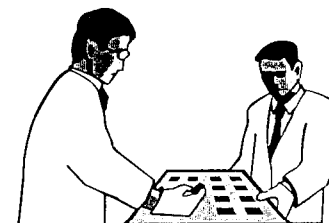
食品の安全確保に関する取組



厚生労働省食品安全部



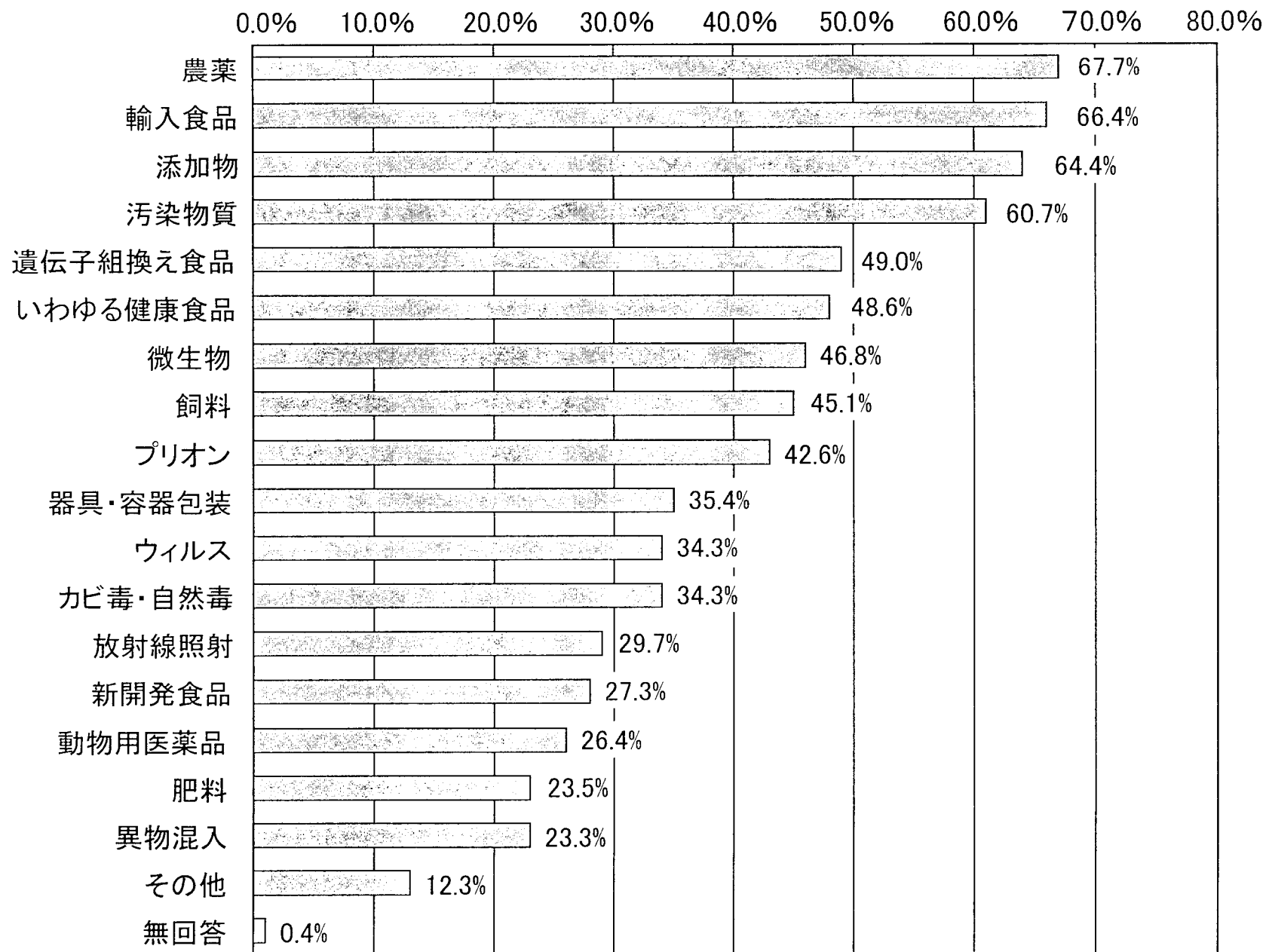
食中毒発生状況



原因物質別食中毒発生状況(平成15年度:速報値)

	事件数(件)	発生率(%)	死者数(名)
細菌	1,110	70.0	1
ノロウイルス	278	17.5	
その他のウイルス	4	0.3	
化学物質	8	0.5	
植物性自然毒	66	4.2	2
動物性自然毒	46	2.9	3
その他	1	0.1	
不明	72	4.5	
総数	1,585	100	6

問8 食品の安全性の観点からより不安を感じているもの



食品安全モニター・アンケート調査「食の安全性に関する意識調査」(食品安全委員会:平成15年9月)より抜粋

食品衛生行政を取り巻く国際的動向

食品をめぐる環境の変化

飢餓から飽食の時代へ(先進国)

新たな食の問題の発生

貿易の国際化

大量生産・大量流通

長距離輸送の普遍化

海外旅行の一般化

など

国際的な考え方

フード・チェーンアプローチ



一次生産から消費に至るまでのフード・チェーン全段階で安全を確保することが重要
リスクアナリシス

事故の対応より予防に重点、安全性評価と管理の機能的分離、利害関係者間の情報や意見交換の推進

国際食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission : CAC)

- ・国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)によって1962年に設立された国際政府間組織であって、2004年7月現在171カ国(ECを含む)が加盟
- ・主目的は、消費者の健康の保護と公正な食品取引の保証であり、取引されている食品の国際規格・製造規範などを作成
- ・CACを補佐する事務局(FAO内に設置)と執行委員会の下に一般問題部会(9部会)、商品部会(11部会)、特別部会(3部会)、地域調整部会(6部会)がある。



食の安全への新たな取組み(リスク分析)

リスク評価

食品安全委員会

- ・リスク評価の実施
- ・リスク管理を行う行政機関への勧告
- ・リスク管理の実施状況のモニタリング
- ・内外の危害情報の一元的な収集・整理
- ・リスクコミュニケーション全体の総合的マネジメントの実施 等

食品安全基本法

リスク管理

厚生労働省

- ・検疫所
- ・地方厚生局
- ・地方自治体
- ・保健所

など

食品の衛生に関するリスク管理

食品衛生法等

農林水産省

- ・地方農政局
- ・消費技術センター
など

農産・畜産・水産に関するリスク管理

農薬取締法
飼料安全法 等

リスクコミュニケーション

- ・食品の安全性に関する情報の公開
- ・消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

食品の安全確保に関する各府省の役割(食品残留農薬の例)

食品安全委員会

○農薬について、食品健康影響評価を実施

- ・急性、亜急性、慢性、発がん性、催奇形性、繁殖などの各種毒性試験から有害な作用の認められない量(無毒性量)を評価し、安全係数を考慮してADIを設定



ADIを通知



厚生労働省

○食品規格の一つとして、食品に残留する農薬の許容限度を設定

- ・242農薬に残留基準を設定(平成16年7月末)
- ・農薬の登録と同時に食品中の残留基準を設定

農林水産省

○登録保留基準(食品規格等)を満たす農薬の登録

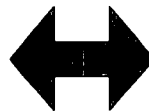
- ・適用作物、使用時期、使用回数などを定めた農薬使用基準を設定

○農作物の栽培指導など

- ・無登録農薬の製造・輸入の監視
- ・販売や使用に係る義務違反には罰則

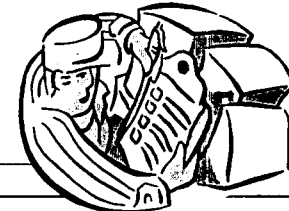


連携

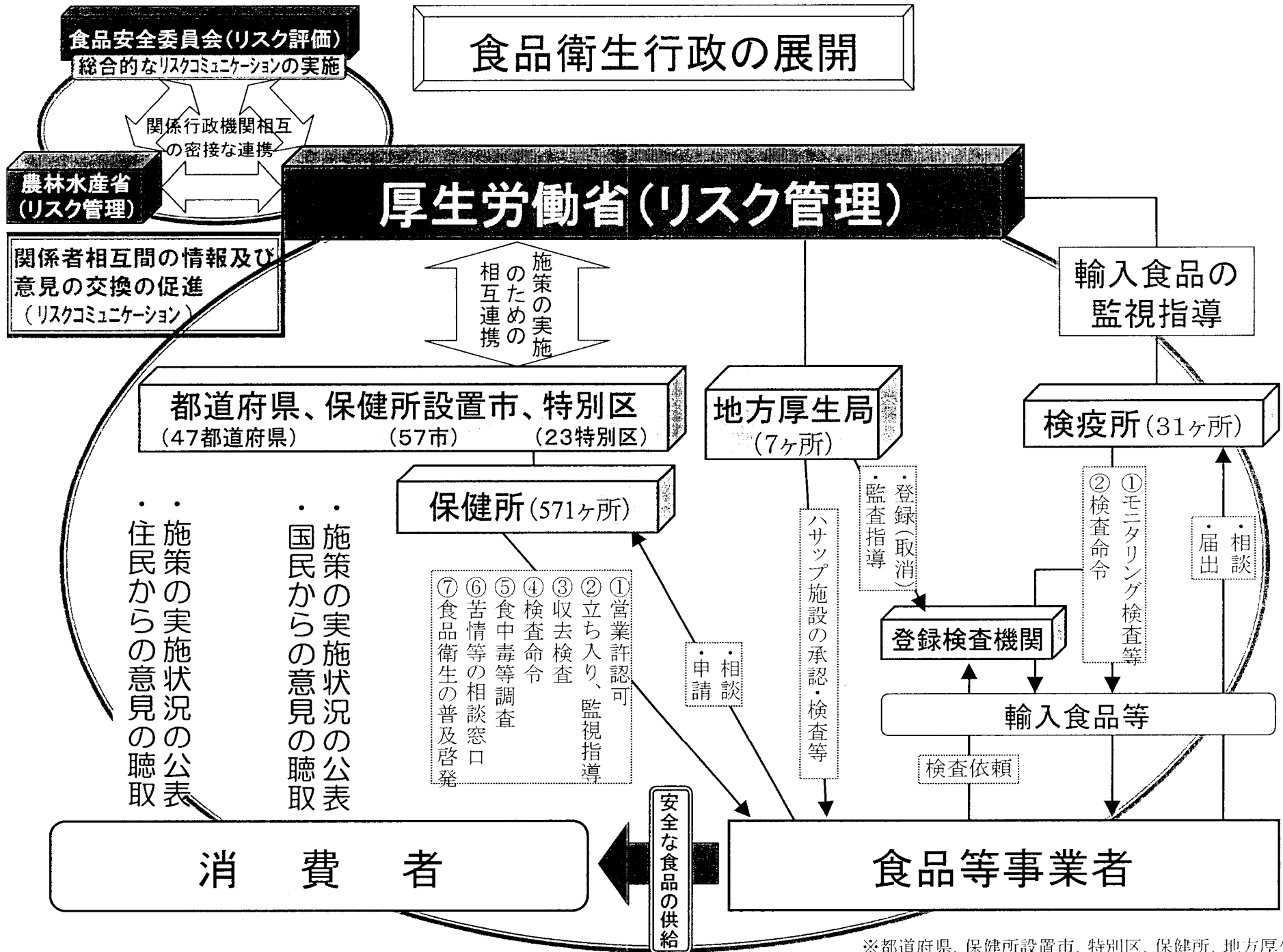


○規格の遵守状況の監視

- ・検疫所(全国31カ所)・・・輸入食品モニタリング検査(違反の可能性の高いもの→命令検査)
- ・都道府県等・・・国内流通食品(国産・輸入)を検査



食品衛生行政の展開



- ・ 施策の実施状況の公表
- ・ 国民からの意見の聴取
- ・ 施策の実施状況の公表
- ・ 住民からの意見の聴取

※都道府県、保健所設置市、特別区、保健所、地方厚生局、検査所の数は平成16年4月1日時点

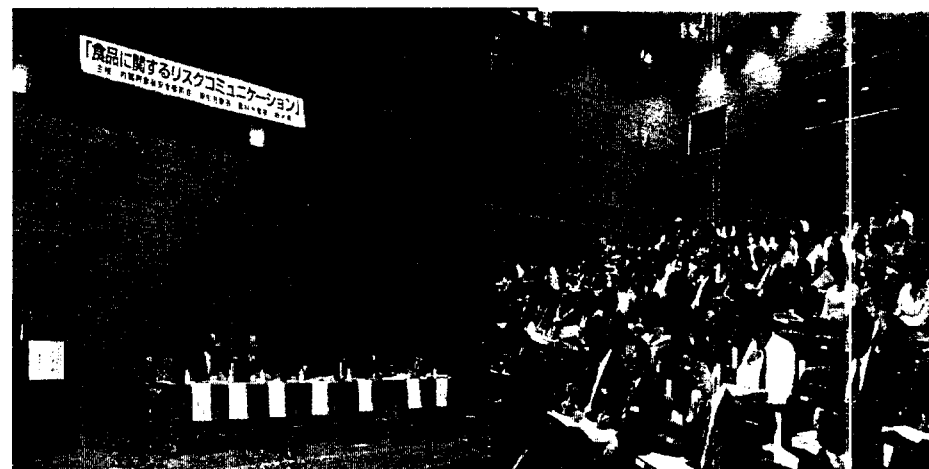
食品の安全に関するリスクコミュニケーション

リスク分析手法の導入

- リスク分析とは、消費者の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、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のプロセス
- リスクとは、食品中に危害(有害化学物質、微生物等)が存在する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
- リスクコミュニケーションとは、リスク分析の全過程を通じたリスクの評価者、リスクの管理者、消費者、事業者、学界その他関心を有する者間のリスクとリスクに関する要因、リスクの捉え方についての情報、意見の双方向の交換。リスク評価結果やリスク管理措置の基本的な説明を含む。

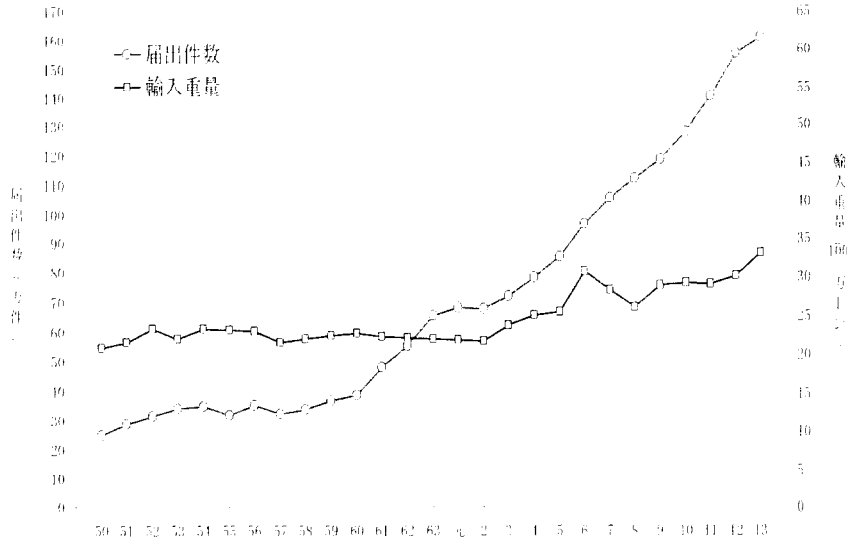
リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 政府広報等による情報発信
- 食品の安全確保に向けた取組のホームページ「食品安全情報」の更新
- 既存の取組の着実な実施
 - ・規制の設定又は改廃に係る意見提出手続(いわゆるパブリック・コメント)や審議会の公開、情報公開など



輸入食品の安全確保

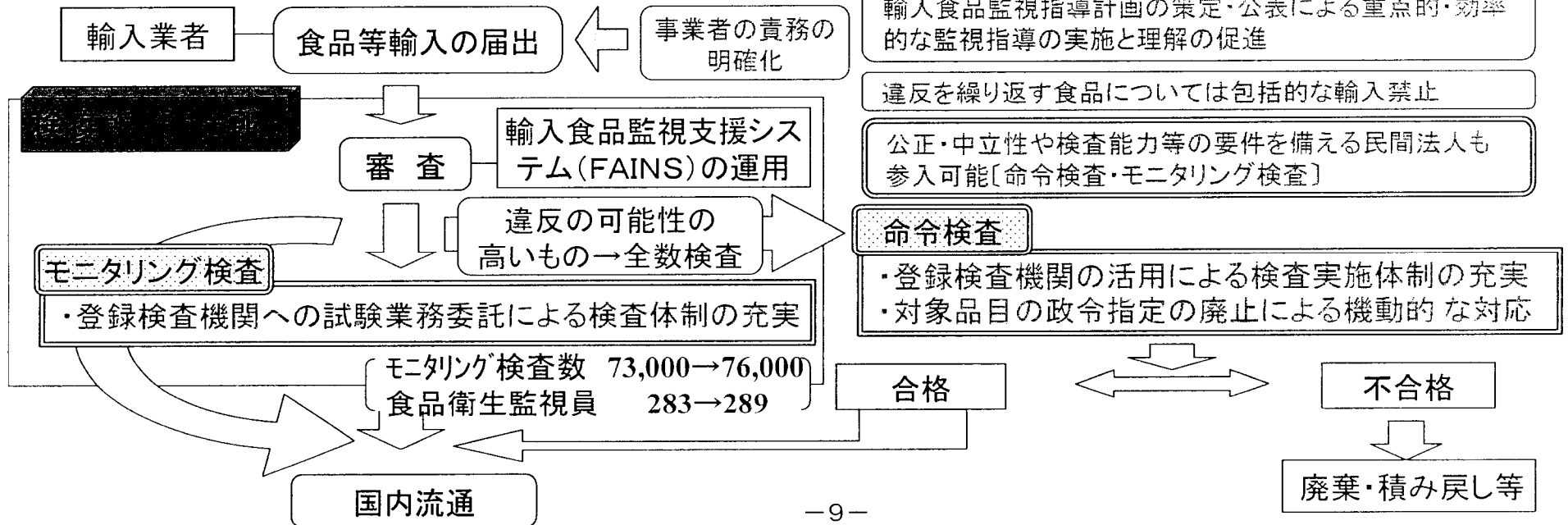
年次別輸入・届出数量の推移



輸入食品の現状

- ・平成14年
輸入届出件数1,618,880件、重量33,202千トン
届出件数の8.4%にあたる136,087件の検査を実施
972件を食品衛生法違反として積み戻し又は廃棄
(条文別分類違反件数)
11条(規格基準)違反723件、10条(添加物)違反152件、8条(不衛生食品)違反103件など
(食品分類による違反割合)
農産食品の違反が多い

厚生労働大臣による輸入業者に対する営業禁停止措置の導入



表示制度を通じた食品の安全確保

食品の表示に関する共同会議

- 食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目や表示方法等について検討を行う「食品の表示に関する共同会議」を設置（平成14年12月）

「賞味期限」と「品質保持期限」の用語を「賞味期限」に統一（平成15年7月）

相談窓口の一元化

- 食品衛生法とJAS法のどちらの質問にも回答できるような一元的な相談窓口の設置

- ・社団法人日本食品衛生協会
- ・独立行政法人農林水産消費技術センター

アレルギー物質を含む食品の表示

- 過去に一定の頻度で重篤な健康被害を引き起こした原材料等を指定し、当該原材料が含まれている旨の表示の義務付けや表示の奨励を実施（平成13年）

表示が義務付けられている原材料	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が奨励されている原材料	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示制度の普及に向けた取組

- 厚生労働省、農林水産省、公正取引委員会等と協力し、食品表示の各制度について一覧できるパンフレットを作成