



はじめに

食は、すべての国民の毎日の暮らしに欠かせないものです。食品の安全性の確保は、国民の健康を守るために極めて重要であり、多くの方が高い関心をもっています。

厚生労働省では、食品の安全性確保に向けて、最新の科学的知見に基づき、消費者や生産者、食品関係事業者など、幅広い関係者と情報を共有しながら、さまざまな施策を展開しています。

目 次

◆ 食品の安全を取り巻く状況	3
◆ 食の安全のための仕組み	4
◆ 厚生労働省の取り組み	
1. 食中毒対策	5
2. 輸入食品の安全確保	6
3. HACCPによる衛生管理	7
4. 牛海綿状脳症（BSE）対策	8
5. 食品に残留する農薬等の規制	9
6. 食品中の放射性物質対策	10
7. 食品中の汚染物質対策	11
8. 食品添加物の安全確保	12
9. 健康食品の安全確保	13
10. 遺伝子組換え食品等の安全確保	14
11. 器具・容器包装、おもちゃ、洗剤の安全確保	15

● 食品の安全を取り巻く状況

私たちは、経済の発展に伴い、豊かな食生活を手に入れてきました。一方で、生産や流通のあり方も変化し、複雑化しています。また、近年では、世界中からのさまざまな食品を日々食べることができるようになりました。

こうした中で、食の安全をめぐる、多くの課題が生じています。最近でも、食品中の放射性物質の問題、O157などの腸管出血性大腸菌による大規模な食中毒事件の発生、BSE（牛海綿状脳症）対策の見直しなど、枚挙にいとまがありません。

科学技術の発展、食品流通の広域化・国際化の進展などに応じて、食品の安全性の確保のための対策を進めていく必要があります。

近年の食の安全に関する主な出来事

平成 13 年 9 月	国内で初めての BSE 感染牛が発見され、食肉消費に大きな影響。	平成 21 年 9 月	飲食チェーン店において、結着等の加工処理を行った食肉の加熱が不十分であったため、腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が広域に発生。
平成 13 年 12 月	中国産冷凍ホウレンソウの 1 割弱が残留農薬基準値（クロルピリホス等）を超過する事実が判明。	平成 23 年 3 月	東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定。
平成 14 年 2 月	大手食品メーカーによる牛肉の原産地などの不正表示問題が発覚。その後、食品の不正表示事件が次々と表面化。	平成 23 年 4 月	飲食チェーン店において、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌 O111 食中毒事件が発生。
平成 14 年 8 月	無登録農薬「ダイホルタン」が違法に輸入、販売、使用され、32 都県で農産物を回収、廃棄。	平成 23 年 10 月	生食用牛食肉の規格基準を設定。
平成 15 年 5 月	カナダで BSE が発生。	平成 24 年 4 月	食品中の放射性物質の基準値を設定。
平成 15 年 7 月	食品安全基本法の制定。食品安全委員会の発足。	平成 24 年 7 月	牛肝臓の基準を設定し、生食用としての販売を禁止。
平成 15 年 12 月	米国で BSE が発生。	平成 24 年 8 月	浅漬を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が発生。
平成 16 年 2 月	BSE 発生国の牛のせき柱を含む食品等の製造、加工、販売などを禁止。	平成 25 年 2 月	BSE 対策の見直しに伴い月齢基準等の改正。
平成 17 年 12 月	食品安全委員会委員長が米国・カナダ産牛肉の食品健康影響評価について、厚生労働大臣及び農林水産大臣へ答申。	平成 25 年 12 月	国内にて製造された冷凍食品から農薬（マラチオン）が検出され、商品を自主回収。
平成 18 年 5 月	残留農薬等のポジティブリスト制度の導入。	平成 26 年 4・5 月	管理運営基準ガイドライン等に HACCP に関する基準を設定。
平成 20 年 1 月	中国産冷凍ギョーザにより有機リン中毒事案が発生。	平成 26 年 7 月	中国の食品加工会社が期限切れ鶏肉を使用した製品を製造しているとの報道。
平成 20 年 9 月	米の販売・加工業者が非食用米穀を食用に転売していたことが判明。	平成 26 年 9 月	野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）を策定。
平成 20 年 9 月	大手食品メーカーが中国から輸入した加工食品の原材料の一部に、メラミン混入が確認され、商品を自主回収。	平成 27 年 6 月	豚の肉や内臓を生食用として販売・提供することを禁止。
平成 21 年 9 月	消費者庁の発足。		

● 食の安全のための仕組み

平成 13～14 年に相次いで起きた BSE 問題や偽装表示問題などにより、食品の安全に対する国民の不安や不信が高まったことから、平成 15 年に新しい食の安全への仕組みが構築されました。

この仕組みは、国際的にも認められた「リスク分析」という考え方を基本としています。これにより、関係行政機関が連携を密にし、食品小売事業者や飲食店などの食品等事業者や消費者も含めた厚みのある食品安全確保のための体制を構築し、国民の健康の保護のための積極的な対策に取り組んでいます。

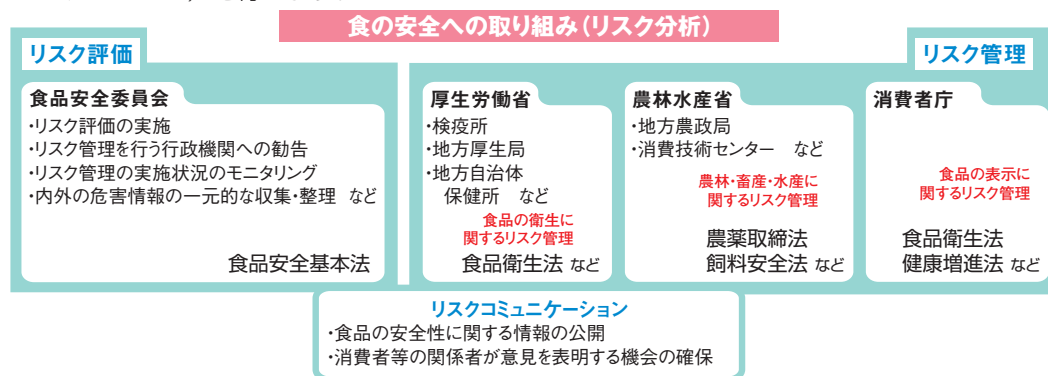
リスク分析とは

国民の健康の保護を目的として、国民の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。「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」で構成される。

▶ リスク分析の仕組み

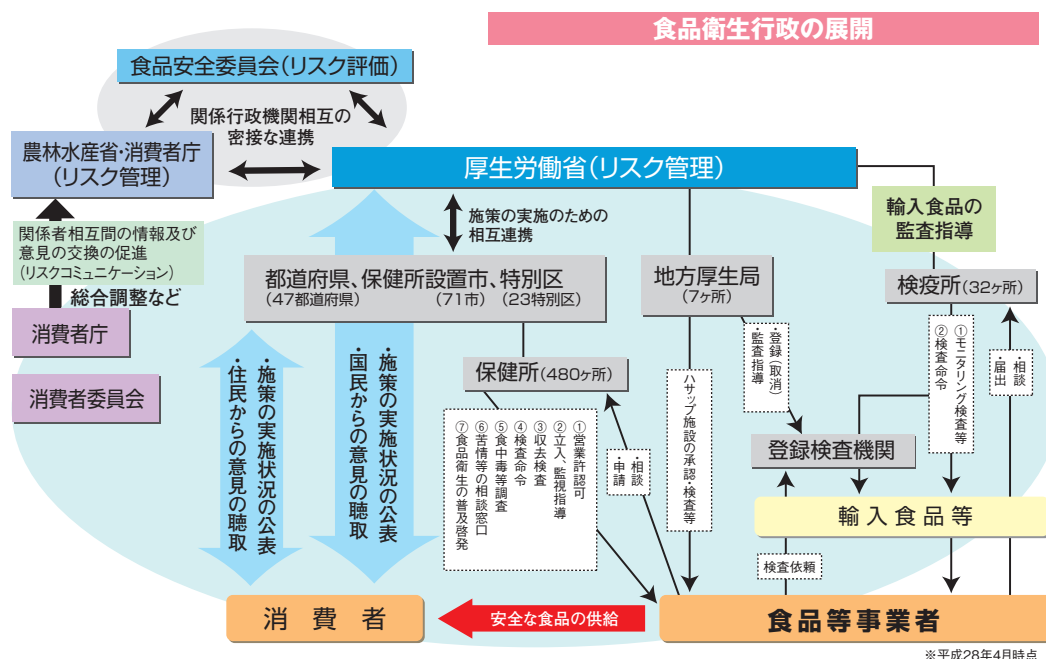
内閣府に設置された食品安全委員会が、科学的知見に基づいて、食品健康影響評価（リスク評価）を行います。その結果に基づいて、関連行政機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁が規制等の措置（リスク管理）を実施します。

また、施策の策定に当たり、リスクの評価者・管理者、消費者、事業者など関係者相互の情報・意見の交換（リスクコミュニケーション）を行います。



▶ 厚生労働省における食品衛生行政

厚生労働省は、リスク管理機関として、食品衛生法に基づく食品、添加物、食品に残留する農薬などの規格や基準の策定、また、その基準が守られているかの監視などを行っています。このリスク管理は、厚生労働省が、本省・地方厚生局・検疫所において監視指導を担うほか、地方自治体との相互連携により実施しています。



厚生労働省の取り組み

1 食中毒対策

食品衛生に関して食品等事業者や国民の理解を深め、食中毒発生防止につながるよう、最新の知見に基づく情報発信を行うとともに、関係自治体と連携して食中毒発生時の被害拡大の防止やその原因究明を行っています。

平成23年に発生した焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を踏まえ、同年10月、生食用食肉(牛肉)について、食品衛生法に基づく規格基準を策定しました。営業者が牛コックなどの生食用食肉(牛肉)を調理・販売する場合は、規格基準に適合したものを販売する必要があると、地方自治体において監視・指導を行っています。

牛レバーについては、牛レバー内部から腸管出血性大腸菌が検出されたとの報告を受け、平成24年7月に食品衛生法に基づく規格基準を策定し、生食用としての販売を禁止しました。

また、平成24年に発生した浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件を踏まえ、浅漬について、原材料の消毒等を行うよう「漬物の衛生規範」を改正し、地方自治体において周知・指導を行うよう要請しました。

食中毒の発生防止のためには、食品等事業者だけでなく、消費者も正確な知識を持つことが重要です。このため、厚生労働省では、ノロウイルスや肉の生食などによる食中毒予防について理解を深めてもらうために、ポスターやリーフレット等を作成・配布するなど、注意喚起や情報提供に努めています。

腸管出血性大腸菌(O157、O111など)

【特徴】

- 動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。
- 少量でも発病することがあり、加熱や消毒処理には弱い。

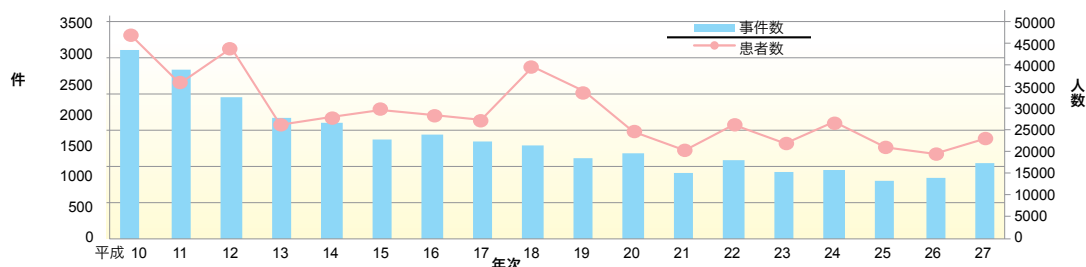
【症状】

- 感染後1～10日間の潜伏期間
- 初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害、死に至ることもある。

【対策】

- 食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)。
- 野菜類はよく洗浄する。
- と畜場の衛生管理を徹底する。
- 食肉店での二次汚染対策を十分に行う。
- 低温保存を徹底する。

食中毒の発生状況



取り組み内容

夏期、年末食品一斉取締り	食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験 (平成27年度) 立入検査 夏期604,369施設、年末398,357施設 収去試験 夏期31,528検体、年末18,464検体
食品の食中毒菌汚染実態調査	カット野菜、食肉などの2,302件の検査を実施 (平成27年度)
都道府県等とのネットワーク	食品保健総合情報処理システム・食中毒調査支援システムの活用 ➢家庭でできる食中毒予防や食中毒の原因や対応など http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html ➢肉に関する専用ページ「お肉はよく焼いて食べよう」 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html
食中毒に関する情報	
食品健康被害情報メール窓口	食事をして体調を崩し、医療機関を受診した人などから直接情報を受ける食中毒被害情報のメール窓口 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/mail-madoguti/index.html

厚生労働省の取り組み

2 輸入食品の安全確保

日本は食料自給率が約4割の「食料輸入大国」であり、多種多様な食品が世界各国から輸入されています。厚生労働省では、検疫所（全国32カ所）において輸入食品の監視・検査を行い、輸入食品の安全性確保を図っています。

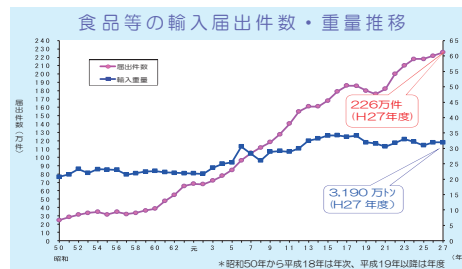
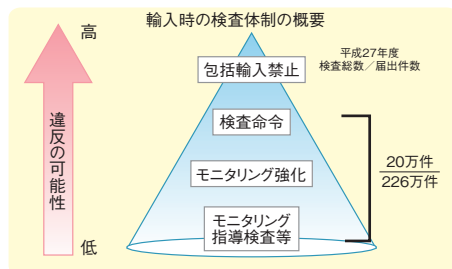
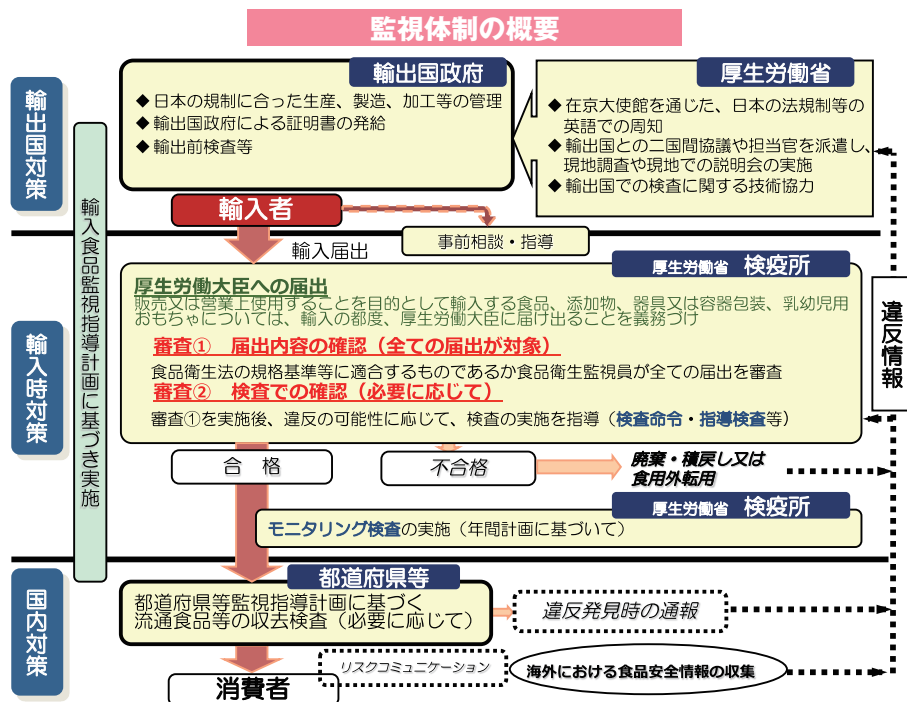
厚生労働省は、各地の検疫所で、輸入食品監視指導計画に基づき、輸入される食品が食品衛生法に適合しているかどうかを確認しています。

確認した結果、食品衛生法違反の食品については、廃棄、積み戻しなどの措置を講じています。

「輸入食品監視指導計画」とは

多種多様な輸入食品を重点的、効率的かつ効果的に監視指導し、一層の安全性確保を図ることを目的として、毎年度定める計画です。

監視体制の概要



平成27年度実績	
届出件数	2,255,019件
届出重量	31,900,083トン
検査件数	195,667件
違反件数	858件(延べ違反897件)

取り組み内容

食品等輸入届出書の審査	輸入者から提出される食品等輸入届出書を審査し、食品などの規格または基準をはじめとする食品衛生法への適合性について確認
検査命令	発がん性物質（カビ毒）の付着や病原微生物による汚染など、食品衛生法違反の可能性が高い食品に対して、輸入の都度検査を実施。検査命令の対象となる食品を輸入するためには、この検査に合格することが必要
モニタリング検査	多種多様な輸入食品の実態を把握することを目的として、残留農薬や動物用医薬品などの検査を実施

3 HACCP による衛生管理

HACCP による衛生管理の定着を図り、我が国の食品の安全性の更なる向上を目指します。

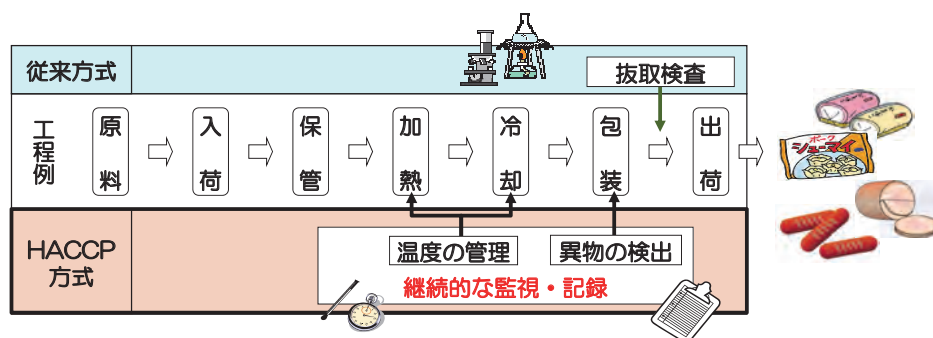
食品の衛生管理への HACCP の導入については、1997 年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会においてガイドラインが示されてから 20 年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められ、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっています。

HACCP による衛生管理は、食品の安全性の向上につながることはもちろん、食品の提供に際して、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明にも役立つことから、食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、また同時に消費者のメリットにもつながります。

厚生労働省では HACCP による衛生管理の着実な実施に向けて、食品衛生法等に基づく HACCP の制度化の検討を行っています。

HACCP(ハサップ)とは

Hazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとった略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を食品衛生上問題の無いレベルにまで除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法です。



取り組み内容

HACCPの制度化の検討	平成28年3月～12月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を計9回開催し、同年12月に最終とりまとめを公表。
HACCP普及推進連絡協議会	国、地方自治体、事業者等関係者の連携のもと、HACCP に関する共通の理解醸成、推進のための情報共有及び意見交換を行う場として設置。地域のニーズや実情に応じた対策を図るため、7 地域ブロックでも地方連絡協議会も開催。
地域連携HACCP導入実証事業	食品等事業者のHACCP導入の取組を自治体等が支援し、導入の過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等を記録し、事例集として公表。
HACCPチャレンジ事業	HACCPの導入に取り組む食品等事業者をウェブサイト上で紹介することで、事業者自らが積極的に策定・実行するHACCPによる衛生管理の取組を応援。
HACCP導入支援のための教材等の作成	HACCP導入のための手引書及び動画を作成し、また業種別の手引書についても、厚生労働省ホームページにて公表。 ・食品製造におけるHACCP入門のための手引書 ・食品製造におけるHACCPによる衛生管理普及のためのHACCPモデル ・食品製造におけるHACCP導入の手引き（動画） ・HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き

◆ 詳しくは、厚生労働省のホームページをご確認ください。

厚生労働省 HACCP

検索

4 牛海綿状脳症（BSE）対策

リスクの低下に伴い、最新の科学的知見に基づいて、BSE 対策全般を見直しています。

平成13年に日本でBSEが発生してから10年以上が経過し、国内・国外の双方において肉骨粉を牛に与えない飼料規制等のBSE対策が実施されBSEのリスクが大幅に低下しています。

このため、厚生労働省は、平成23年12月に国内の検査体制や輸入条件などについて、最新の科学的知見に基づく評価を食品安全委員会に依頼し、その評価結果を踏まえ、平成25年2月以降、対策を見直してきました。

その後も、食品安全委員会からの評価結果を踏まえ、厚生労働省は、次のとおり対策を見直しました。

《国内措置》

- ①BSE検査の対象月齢を、48か月齢超とする。
- ②特定危険部位（SRM）の除去対象を、30か月齢超の頭部（扁桃除く）、せき髄、せき柱と全月齢の回腸遠位部、扁桃とする。

《輸入措置》

- ①月齢制限を、アメリカ、カナダ、フランス、アイルランド、ポーランド、オランダは30か月齢以下、ブラジルは36 か月齢以下とする。
- ②SRMの範囲を回腸遠位部、扁桃とする。

今後も引き続き、BSE対策の見直しについて検討することとしています。

牛海綿状脳症（BSE）

牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）は、1986年に英国で発見されて以来、欧米や日本などで発生が報告されています。

BSEに感染した牛は、原因である異常プリオンたん白質が主に脳にたまり、脳がスポンジ状になって、異常行動、運動失調などの神経症状を示し、最終的には死に至ります。

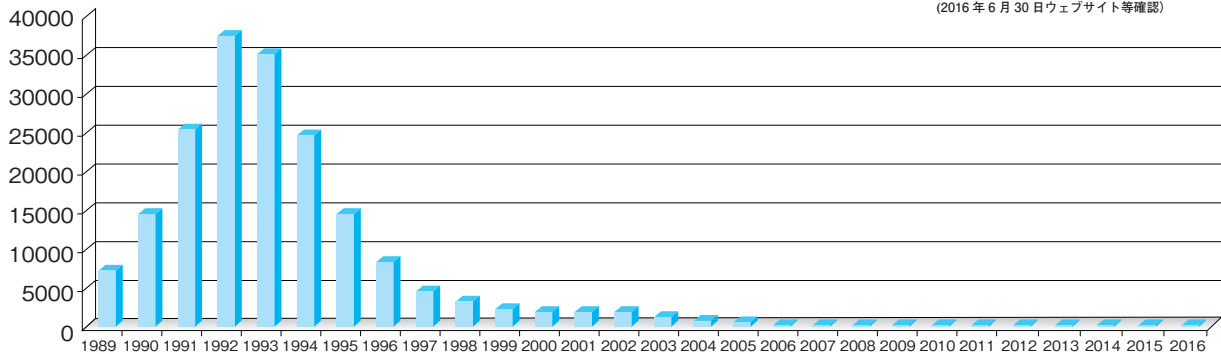
この異常プリオンたん白質を人が摂取することで、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病が発生すると考えられています。人がこの病気にかかると、脳がスポンジ状に変化し、精神異常、異常行動の症状を示します。

そのため、異常プリオンたん白質が蓄積する、牛の脳、せき髄、回腸などの特定危険部位を食品として利用することは、各国の法律で禁止されています。

37,316頭
注）1992年は最大のBSE症例報告年次

世界のBSE発生件数の推移

出典：OIE World Health Situation
(2016年6月30日ウェブサイト等確認)



取り組み内容

と畜場での対応	BSE検査対象牛（48か月齢超）の分別管理及びと畜検査員によるBSE検査 SRM（30か月齢超の頭部、脊髄と全月齢の扁桃、回腸遠位部）の除去及び焼却
食肉処理場、食肉販売業、せき柱の加工業等の対応	せき柱（安全性を確認した国で飼養された30か月齢以下の牛由来）の食品等への使用
輸入禁止措置	BSE発生国からの牛肉および牛関連食品の輸入禁止（食品安全委員会の評価を踏まえた一定条件の米国、カナダ、フランス、オランダ、アイルランド、ポーランド、ノルウェー、デンマーク、スウェーデン、イタリア、スイス、リヒテンシュタイン産の牛肉等を除く）
現地調査の実施	輸入牛肉について、定期的に担当官を派遣し、日本向け食肉処理施設の対日輸出条件の遵守状況（月齢の確認、SRMの除去の状況）等の確認・検証

5 食品に残留する農薬等の規制（ポジティブリスト制度）

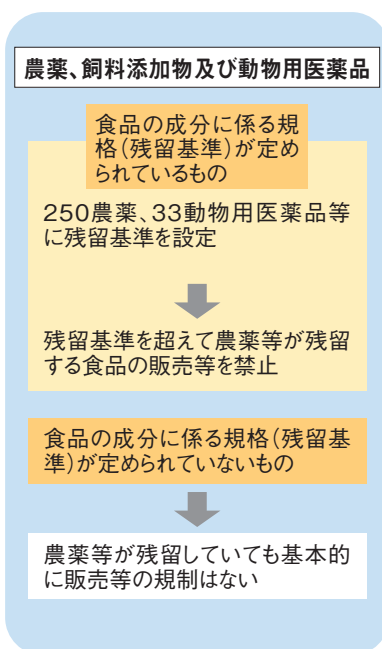
食品中に残留するすべての農薬、飼料添加物および動物用医薬品（以下「農薬等」という。）について、残留基準を設定し、基準値を超えて残留する食品の販売などを禁止しています。

平成15年の食品衛生法改正に基づき、すべての農薬等に残留基準値（一律基準を含む）を設定し、基準値を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売などを原則禁止する、いわゆるポジティブリスト制度を導入しました。（平成18年5月29日施行）

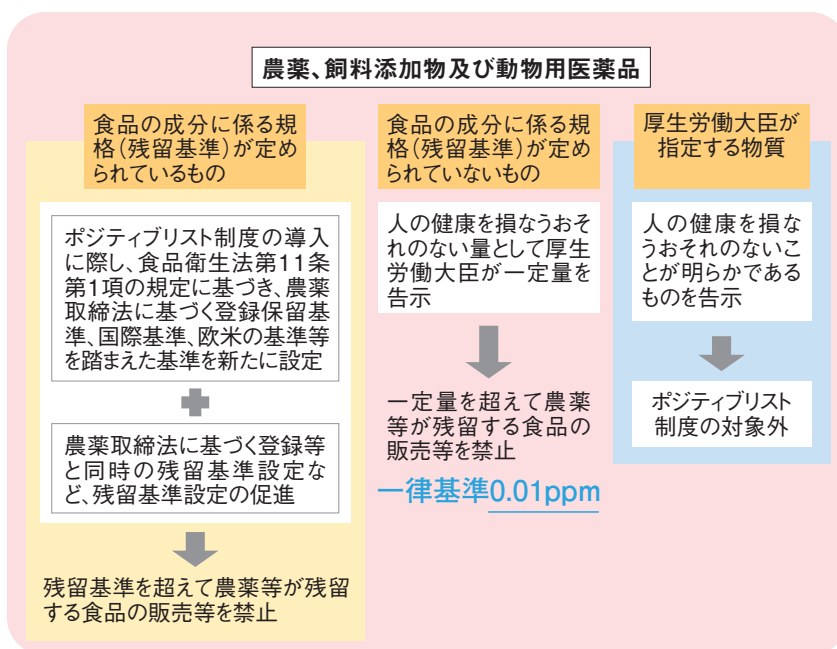
このポジティブリスト制度の導入により、例えば、残留基準が設定されていない無登録農薬が一律基準を超えて食品中に残留していることが明らかになった場合など、これまで規制ができなかった事例についても、規制の対象となりました。

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の導入

【従来】



【ポジティブリスト制度の導入後】（平成18年5月29日施行）



取り組み内容

基準値などの策定	➢ 食品規格の一つとして、食品に残留する農薬等の残量基準を設定 ➢ 農薬等の分析法の開発
残留実態、摂取量把握	➢ 農薬等の残留実態調査（モニタリング調査）の実施 ➢ 農薬等の摂取量調査（マーケットバスケット調査）の実施
消費者等への情報提供	ホームページを通じた情報の提供 「食品中の残留農薬等」 http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/index.html

6 食品中の放射性物質対策

食品中の放射性物質の基準値を設定し、検査を行い、基準値を超えている場合には、出荷を止めるなどの対策をとっています。

平成24年4月から、食品中の放射性物質について、現行の基準値を定めました。

基準値を超える食品が流通しないよう、国のガイドラインに基づいて地方自治体が検査を行っており、検査結果をとりまとめ、厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」で公表しています。

基準値を超える食品が地域的な広がりをもって認められた場合には、地域や品目ごとに出荷制限を行い、流通を止めます。また、各地での検査は、作物の出荷が始まる直前に行うなど、基準値を超える食品が市場に出回ることのないよう工夫しています。



放射性物質の検査の様子

放射性物質の基準値

平成24年4月から、食品衛生法に基づく規格として、食品群ごとに放射性セシウムの上限を定めました。

基準値については、食べ続けたときに、その食品に含まれる放射性物質から生涯に受ける影響が、十分小さく安全なレベル（年間1ミリシーベルト以下）になるように定められています。

放射性セシウムの基準値

食品群	基準値（1kgあたり）
一般食品	100ベクレル
乳児用食品	50ベクレル
牛乳	
飲料水	10ベクレル

対策の流れ

検査を実施

結果をすべて公表

基準値の超過

地域的な広がりがあったら

地域・品目ごとに出荷をストップ

（原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限）

著しく高い値だったら

自家栽培されたものなどの摂取もストップ

（原子力災害対策特別措置法に基づく摂取制限）

実際に流通する食品中の放射性セシウムから1年間に受ける放射線量は、現行基準値の設定根拠である年間上限線量1ミリシーベルト／年と比べ、極めて小さいことが確かめられています。

取り組み内容

基準値の設定

東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値をすみやかに設定。その後、長期的な観点から新たな基準値を設定し、平成24年4月1日から施行

検査結果の公表

地方自治体などが行った検査結果をとりまとめ、厚生労働省のホームページですべて公表（※1）

出荷制限など

国（原子力災害対策本部）が、出荷制限・摂取制限を行っている食品については、厚生労働省のホームページで公表（※2）

消費者等への情報提供

厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」を随時更新（※1、※2を含む）
http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

7 食品中の汚染物質対策

食品に含まれる汚染物質について、実態を把握するために各種調査を継続的に実施し、規制が必要なものには基準の設定、見直しを行っています。

カドミウム、メチル水銀などの汚染物質については、国内で流通する食品の汚染実態などを踏まえて、管理が必要な場合に食品衛生法第11条に基づく規格基準の設定などの規制を行っています。

規制に当たって、コーデックス委員会によって規格が定められている食品は、原則としてこの規格を採用しています。また、日本の食料生産の実態などからコーデックス委員会による規格の採用が困難な場合は、ALARAの原則に基づいて、汚染物質の低減対策の推進や適切なガイドライン値の策定などを行っています。

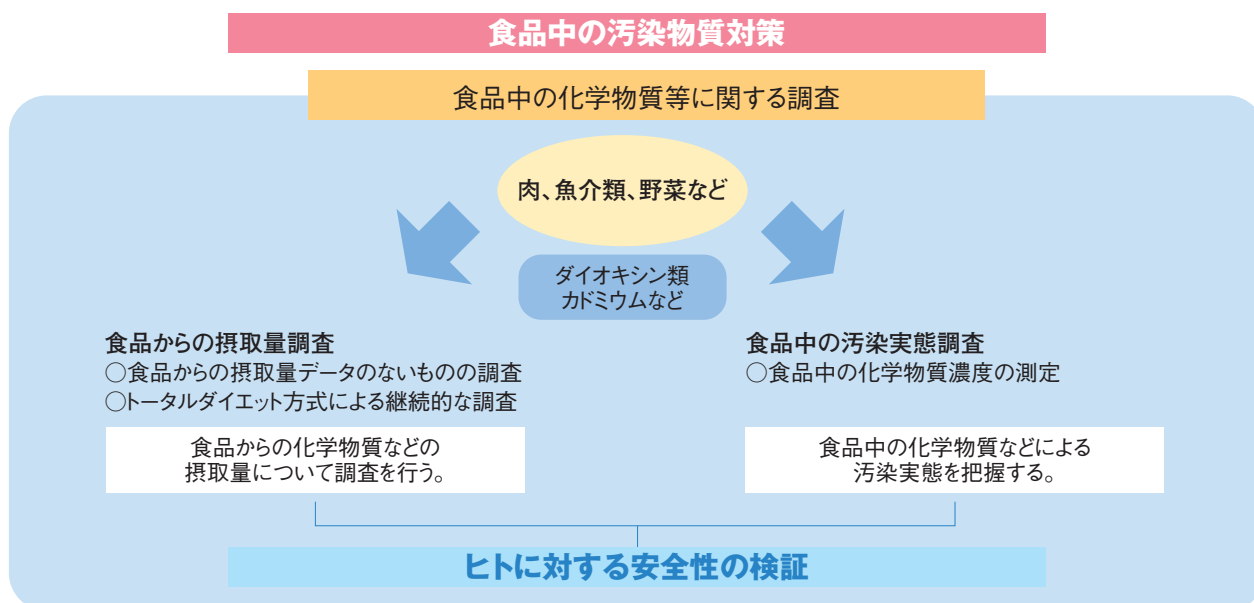
また、食品中の汚染物質について含有濃度と摂取量の実態調査を行い、リスク低減対策を検討するための基礎データとして活用しています。

「コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission)」とは

国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)によって1963年に設立された国際政府間組織です。消費者の健康を保護し、公正な食品貿易を保証することを主な目的に掲げ、食品の国際規格の作成などを行っています。2016年8月現在、187の国と1つの機関(欧州共同体)が加盟しています。

「ALARAの原則」とは

“As Low As Reasonably Achievable”、つまり「合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする」という、食品中の汚染物質対策の基本的な考え方です。



取り組み内容

メチル水銀への対策	➢ 魚介類に含まれるメチル水銀の暫定規制値の設定 ➢ 妊婦に対する摂食指導
カドミウムへの対策	➢ コメに含まれるカドミウムの基準値の設定 ➢ 農地における低減対策の推進
ダイオキシン類への対策	➢ 平均的な食生活における食品からの摂取量の推計(トータルダイエツスタディ)

8 食品添加物の安全確保

新たな食品添加物が販売などされる前に、有効性やその使用が人の健康に悪影響を生じないかどうかを確認するとともに、必要に応じて規格や基準を策定し、安全性を確保しています。

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。

今日の豊かな食生活は、食品添加物によるところが大きいと言えますが、食品添加物は、長い食経験の中で選択されてきた食材とは異なるものであり、安全性の確保には細心の注意を払う必要があります。

このため、厚生労働省は、食品添加物の安全性を確保するために、食品安全委員会の意見を聴き、その食品添加物が人の健康を損なうおそれのない場合に限って使用を認めています。また、使用が認められた食品添加物についても、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、継続的な安全確保に努めています。

食品添加物の種類(平成27年9月18日現在)

●指定添加物 449品目

安全性を評価した上で、厚生労働大臣が指定したもの(ソルビン酸、キシリトールなど)

●既存添加物 365品目

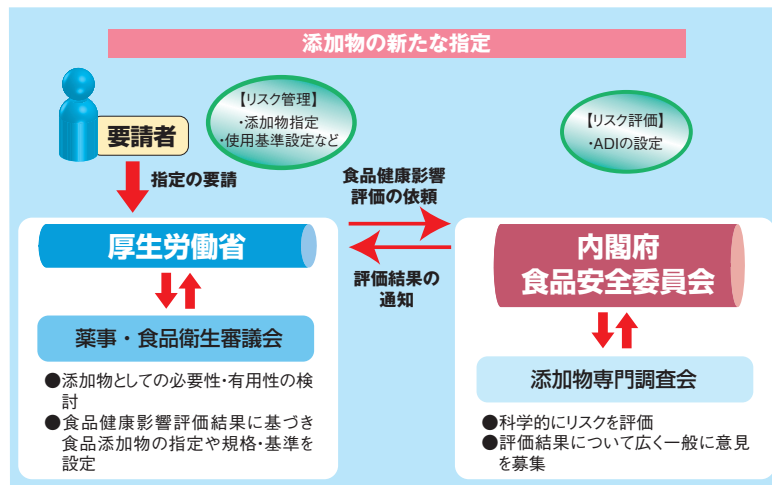
平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売などが認められたもの(クチナシ色素、柿タンニンなど)

●天然香料 約600品目

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの(バニラ香料、カニ香料など)

●一般飲食物添加物 約100品目

一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの(イチゴジュース、寒天など)



取り組み内容

食品添加物の規格および使用基準の設定	品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目(成分規格)を設定。また、過剰摂取による健康影響が生じないよう、食品添加物ごとに添加できる上限値など(使用基準)を設定
既存添加物の安全性確保	既存添加物の安全性の確認を推進し、問題のある添加物などの製造・販売・輸入などの禁止
食品添加物の摂取量調査	実際に市場から仕入れた食品中の添加物の種類と量を検査し、許容一日摂取量(ADI:人が毎日一生涯摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量)の範囲内にあるかどうかを確認
指定添加物の国際的整合化	国際的に安全性が確認され、汎用されている添加物として選定した45品目および香料(54品目)について、国が主体となって指定に向けた取り組みを推進(平成27年9月18日現在、香料以外の添加物41品目、香料全54品目指定済み)

9 健康食品の安全確保

さまざまな食品が「健康食品」として流通する中で、製造段階から販売段階、健康被害情報の収集・処理、消費者に対する情報提供など幅広い取り組みを行っています。

国民の健康に対する関心の高まりなどを背景として、これまで一般に飲食用とされてこなかったものや、特殊な形態のものなど、様々な食品が「健康食品」として流通するようになりました。

より安全性の高い製品が消費者に供給されるためには、製造工程管理(GMP)の導入と推進、健康被害情報の収集・処理、消費者に対する普及啓発や情報提供など幅広い取り組みが必要です。こうした取り組みを進めることにより、製品の安全性を確保しています。

健康食品

一般的に、健康の保持増進に役立つ食品として販売・利用されている食品全般が「健康食品」と呼ばれていますが、健康増進法に定めている「保健機能食品(※)」を除いて、法律上の明確な定義はありません。

(※)保健機能食品の制度は、平成21年9月から消費者庁が所管しています。

「健康食品」は正しく利用

健康づくりは、バランスの取れた食生活を送ることが大切。その上で、「健康食品」を利用するに当たっては、国民がそれぞれの食生活の状況に応じた適切な選択をする必要があります。

病気などで身体に不安を抱えている方は、事前に摂取の可否について医療機関に相談してください。

厚生労働省では、「健康食品」の安全性の確保に関する情報や「健康食品の正しい利用法」についてホームページやパンフレットで紹介しています。

(下記参照)



取り組み内容

製造段階における具体的な方策	➢ 原材料の安全性の確保(文献検索を実施、食経験不十分なときは毒性試験を実施) ➢ 製造工程管理(GMP)による安全性の確保(全工程における製造管理・品質管理) ➢ これらの実効性の確保(第三者認証制度の導入)
健康被害情報の収集と処理体制の強化	因果関係が明確でない場合も含め、より積極的に情報を収集 ※医師などを対象に「健康食品」の現状や過去の健康被害実例などについて情報提供
消費者に対する普及啓発	➢ 製造事業者による適切な摂取目安量や注意喚起表示 ➢ アドバイザリースタッフの養成課程や活動のあり方について一定の水準を確保
消費者等への情報提供	➢ 「健康食品」ホームページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/ ➢ パンフレット「健康食品の正しい利用法」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/kenkou_shokuhin00.pdf ➢ 独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページ 『「健康食品」の安全性・有効性情報』 http://hfnet.nih.go.jp/

10 遺伝子組換え食品等の安全確保

遺伝子組換え技術によって組み込まれた遺伝子がどのように働くか、有害な成分ができていないかなどを確認し、遺伝子組換え食品等の安全性を総合的に審査しています。

遺伝子組換え技術は、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、他の植物などに組み込むことで、新たに有用な性質を持たせるために使われています。ただし、遺伝子組換え技術を使ったことで、新たな有害物質ができていないかなどを確かめる必要があります。

厚生労働省は、遺伝子組換え食品等の安全性を確保するために、食品安全委員会の意見を聴いた上で、科学的なデータを基にした総合的な審査（安全性審査）をしています。

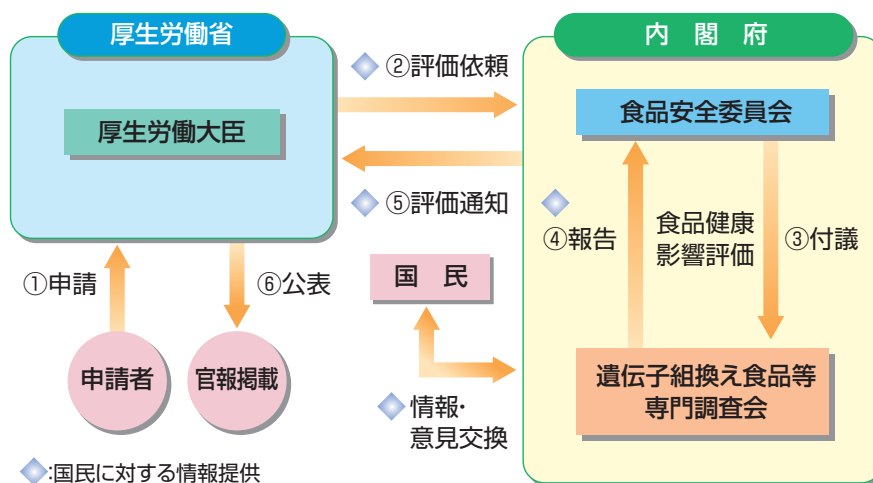
この安全性審査をパスした場合にのみ、その遺伝子組換え農作物や、これを原材料に用いた食品等を製造・輸入・販売することができます。また、遺伝子組換え食品等を製造する場合には、その製造所について、定められた製造基準の適合確認を受ける必要があります。

「遺伝子組換え食品等」とは

「遺伝子組換え食品等」とは、生物の細胞から、害虫や乾燥に強いなどの有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、他の植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせた農作物や、それから作られた食品、遺伝子組換え微生物を利用して作られた食品添加物をいいます。

遺伝子組換え技術を用いると、組み込む有用な遺伝子を、種を超えていろいろな生物から得ることができます。このため、従来の品種改良と比べて、生産者や消費者の求める性質を効率よく持たせることができる一方、組み込まれた遺伝子によっては、アレルギーのもとになるタンパク質など、有害な物質ができる可能性もあります。

安全性審査の流れ



取り組み内容

安全性審査の義務化	>平成13年4月から、安全性審査を義務化 >安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品等や、これを原材料に用いた食品などの製造・輸入・販売の禁止
輸入食品の検査	安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品等が市場に出回らないよう、輸入時に検査を実施
安全性に関する調査研究	遺伝子組換え食品等の検知法開発、タンパク質のアレルギー性評価などの研究を実施

11 器具・容器包装、おもちゃ、洗浄剤の安全確保

器具・容器包装、おもちゃ、洗浄剤について、規格および基準を定め、規格に合わない原材料の使用や基準に合わない方法による製造などを禁止することにより、製品の安全性を確保しています。

器具・容器包装、おもちゃ、洗浄剤には飲食に使用した場合の衛生上の危害を防止するため、規格基準を設定しています。

器具・容器包装の規格基準には、①全てに適用される一般規格、②材質ごとに適用される材質別規格、③安全性に関して配慮が必要な使用用途ごとに適用される用途別規格、④製造基準があります。

器具・容器包装のうち、合成樹脂（プラスチック）製のものについては、それぞれの特質に応じて規制するため、すべての合成樹脂に適用される一般規格に加え、必要に応じて、個別の合成樹脂ごとに規格を設定しています。

「器具」とは

飲食器、割ぼう具その他食品または添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受または摂取の用途に使われ、かつ、食品または添加物に直接接触する機械、器具その他の物。

「容器包装」とは

食品または添加物を入れ、または包んでいる物で、食品または添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの。

「おもちゃ」とは

乳幼児が接触することにより、その健康を損なうおそれがあるものとして、厚生労働大臣の指定するもの。（乳幼児が口に接触するおもちゃ、折り紙、つみきなど）。

器具・容器包装、おもちゃ、洗浄剤の規格基準

食品衛生法

第16条：有害有毒な器具・容器包装の販売などの禁止
第18条：器具・容器包装の規格・基準の制定

食品、添加物等の規格基準（告示）

第3	器具および容器包装	器具・容器包装またはこれらの原材料について一般および材質別の規格 器具・容器包装の用途別規格、製造基準
第4	おもちゃ	おもちゃまたはその原材料の規格 おもちゃの製造基準
第5	洗浄剤	洗浄剤の成分規格 洗浄剤の使用基準

食品衛生法

第62条準用：有害有毒なおもちゃ、洗浄剤の販売などの禁止
おもちゃ、洗浄剤の規格・基準の制定
第62条：規制対象がん具の指定

<規制対象がん具（指定おもちゃ）>

乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれのあるもの（規則第78条）

取り組み内容

器具・容器包装の安全性を高める仕組みを検討	平成28年8月から「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」を公開で開催
食品、添加物等の規格基準の整備・強化	規格基準に規定された試験法などの整備や新たな個別規格を規定
再生材料の安全性確保	器具・容器包装における再生プラスチックや再生紙の使用について、ガイドラインを作成

発行:厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2 TEL 03-5253-1111

厚生労働省のホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>
食品 http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/