

## ● 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（馬拉チオン）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殻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。		