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。

・消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

