



食品基準審査課

医薬・生活衛生局
食品基準審査課
器具・容器包装基準審査室長

田中 里依
TANAKA Rie

食の安全の確保は、国民の健康を守るために極めて重要です。厚生労働省は食品に関するリスク管理を行う政府機関であり、食品基準審査課では、食品、添加物、残留農薬、器具・容器包装のリスクを管理する規格基準の策定等を担当しています。また、食品製造現場の監視等に携わる食品監視安全課や、食品規格に関する国際交渉等に携わる国際食品室などの部署でも薬系技官が活躍しています。

科学的分析で食の安全を確保する

理系の知識を活かして 食の安全を守る

これまで、食の安全を揺るがす事件や事故が起きるたびに、また、その時々々の食品をとりまく国内外の状況にキャッチアップするために、食品の安全を確保する様々な対策が講じられてきました。

その中で、食品基準審査課では、食品や添加物、残留農薬、汚染物質などに関して、日本国内で食品等を販売する際、必ず守らなければならない規格基準を策定する業務を担っています。

私たちの役割は、規格基準を検討する過程で、専門技術的な資料を読み、研究所や大学の学識者や販売事業者等

と意見交換を行い、規制すべき範囲を特定して法令に基づくリスク管理方法に落とし込むことです。

知識はその都度新たに勉強するのですが、関係者との意見交換を有意義なものにするには、コミュニケーションをとる努力と、生命科学、化学反応や分析の原理といった知識、実験データの見方など、基礎的な科学の力がいつでもインフラになります。この辺り、化学・生物・薬学の専門性を持つ皆さんの力が生かせるポイントです。

また、制度のバックグラウンドにある日本の食品の製造・流通の仕組みや、食品を検査する体制などに目を向け、さらに、食品には国際的な規格基準も

あり、かつ、日本には輸入食品が多いので海外政府機関等の規制動向にも目を配ります。安全のための基準とはいえ過剰になれば必要な食の流通に影響が生じ、ポイントがずれたものではリスクを適切に管理できません。自分にとっての想定外は大なり小なり必ずあって、それを一緒に働く仲間との議論や関係者から多角的な視点を得て、できるだけ想定内に変え、より良い方向にしていって、そんなことを日々繰り返しています。

食品部門にいる薬系技官の数は多くありませんが、そのカバーする範囲は広く、皆さんの活躍できる場面が数多くあります。ここには、自分の大切な人を含めて、赤ちゃんからお年寄りまで口にする食品の安全を守るという大切な仕事があります。一緒にその一翼を担ってくれる方をお待ちしています。



内容に関する
参考ホームページ
QR コード