

「健康食品」について

「健康食品」とは

一般的に、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されている食品全般を指して「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については、消費者庁が所管しています。

健康食品の安全性確保について

国民の健康に対する関心の高まり等を背景として、これまで一般に飲食に供されることのなかったものや、特殊な形態のもの等、様々な食品が「健康食品」として流通する中で、消費者により安全性の高い製品が供給されるためには、以下のような製造段階から販売段階、健康被害情報の収集・処理にわたる幅広い取組が必要であると考えられます。

製造段階における具体的な方策

- (1)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)
- (2)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)
- (3)上記の実効性の確保(第三者認証制度)

健康被害情報の収集及び処理体制の強化

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

※医師等を対象に「健康食品」の現状や過去の健康被害実例等について情報提供

消費者に対する普及啓発

- (1)製造事業者による適切な摂取目安量や注意喚起表示
- (2)アドバイザ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

安全性・有効性の情報について

独立行政法人国立健康・栄養研究所ホームページ

『「健康食品」の安全性・有効性情報』 <http://hfnet.nih.go.jp/>

からだの生理的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えるのに役立つなどの特定の保健の用途を表示するもの

栄養素(ビタミン・ミネラル)の補給のために利用される食品で、栄養素の機能を表示するもの

医薬品
(医薬部外品を含む)

保健機能食品

特定保健用食品
(消費者庁による許可制)
(表示内容)
・栄養成分含有表示
・保健用途の表示
(栄養成分機能表示)
・注意喚起表示

栄養機能食品
(規格基準型)
(表示内容)
・栄養成分含有表示
・栄養成分機能表示
・注意喚起表示

いわゆる「健康食品」

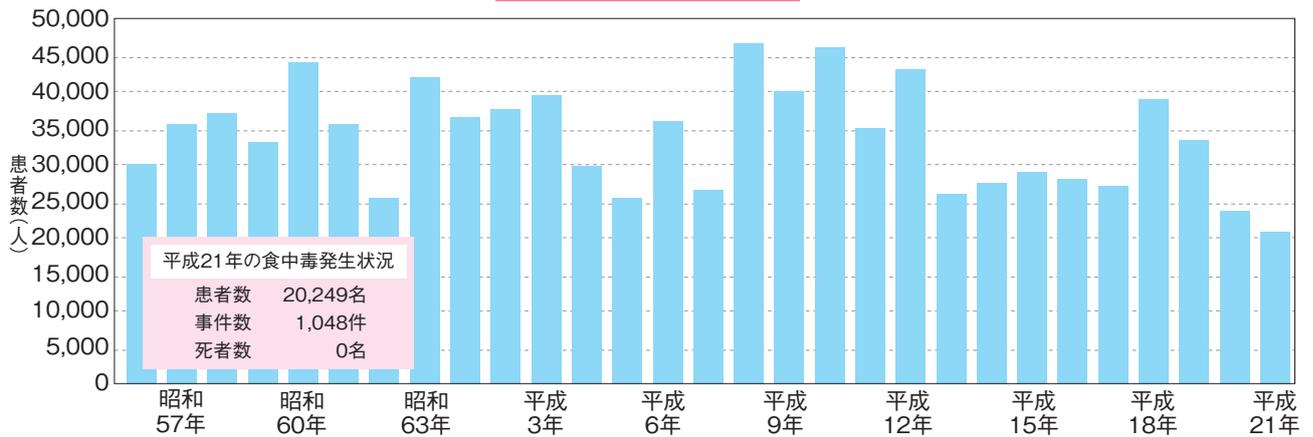
食 品

●食中毒防止対策

平成21年に国内で発生した食中毒事件件数は1,048件(対前年度比77.6%)であり、患者数は20,249人となっています。事件数は平成10年をピークに減少しているものの、患者数は大きく変化していません。つまり1件あたりの食中毒の規模が大きくなってきています。原因としては従前からカンピロバクターやサルモネラなどの細菌が大半を占めていますが、近年ではノロウイルスなどのウイルスの増加が報告されています。

厚生労働省では、ウイルス性食中毒の対策に資するため、その主要原因となっているウイルスについて、食品からの簡単かつ高感度な検出法の開発や、食品の汚染実態の調査を行うとともに、食中毒発生時の食品に含まれるウイルス量に関する調査等により、ウイルスのリスク評価を行う際に必要な基礎データの収集を行っているところです。また、当面の対策として、ノロウイルスやE型肝炎に関する正しい知識と予防対策等について国民の理解を深め、ウイルス性食中毒の発生防止に資するよう、最新の知見に基づくQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

食中毒発生状況



原因物質別食中毒発生状況(平成21年)

	事件数(件)	発生率(%)	患者数(人)	死者数(人)
細菌	536	51.3	6,700	—
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	345	33.0	2,206	—
サルモネラ属菌	67	6.4	1,518	—
ウエルシュ菌	20	1.9	1,566	—
その他	104	10.0	1,410	—
ウイルス*	290	27.8	10,953	—
化学物質	13	1.2	552	—
植物性自然毒	53	5.1	195	—
動物性自然毒	39	3.7	95	—
その他	17	1.6	19	—
不明	100	9.6	1,735	—
総数	1,048	100.0	20,249	—

※ノロウイルスが288件であった。

食品衛生監視の現状

食品営業施設の監視指導(平成20年度)

- ・調査・監視指導施設数 3,970,927
- ・うち処分件数 6,402

収去試験(平成20年度)

- ・総収去検体数 153,975
- ・うち不良検体数 1,233

企業等の取組

- 食品営業施設の監視指導
- コンプライアンス(法令遵守)
- 従業員の衛生教育等の実施
- 業界団体(社団法人日本食品衛生協会等)等を通じた情報収集、食品衛生思想の普及啓発
- 仕入れ先の名称等の記録保存



発生、被害拡大防止の取組

食中毒被害情報メール窓口

食事をして体調を崩し、医療機関を受診された一般の方等から直接情報を受け付ける食中毒被害情報メール窓口が開設されています。
URL: <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/mail-madoguti/index.html>

夏季、年末食品一斉取締り(平成21年度)

食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験
立入検査 夏季 636,214施設、年末 397,960施設
収去試験 夏季 51,482検体、年末 28,657検体

学校給食施設等の一斉点検

学校給食施設 16,581施設(2000年)、社会福祉給食施設 31,943施設(2002年)の点検を実施

食品の食中毒菌汚染実態調査(H21年度)

カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,942件の検査を実施

食中毒の調査の要請

必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

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

消費者等への情報提供

- ①食中毒速報
- ②食中毒関連情報
- ③食中毒発生状況
- ④国立感染症研究所(<http://www.nih.go.jp/niid/index.html>)、国立医薬品食品衛生研究所(<http://www.nih.go.jp/hse/food-info/index.html>)等のホームページ

●総合衛生管理製造過程承認制度

HACCP方式

原材料

↓ 受入検査・記録

調合

↓ 調合比率の確認・記録

充填

↓ 温度、充填量の確認・記録

密封

↓ 密封性の確認・記録

熱処理 重要管理点(CCP)

↓ 殺菌温度/時間を連続的に監視

冷却

↓ 水質、水温の確認・記録

包装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

出荷

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。総合衛生管理製造過程は、HACCPの概念を取り入れた商品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。

総合衛生管理製造過程の承認状況(平成22年6月末)

乳	157施設(228件)
乳製品	162施設(235件)
食肉製品	68施設(120件)
魚肉練り製品	24施設(32件)
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	24施設(26件)
清涼飲料水	122施設(172件)

その他

- 集団給食施設等には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を定め、衛生管理の向上を指導
- HACCP導入促進のため金融・税制面での優遇
- 安全確保のため平成16年2月より更新制(3年)導入