

厚生労働省の取り組み

6 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中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基準として採用しています。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。

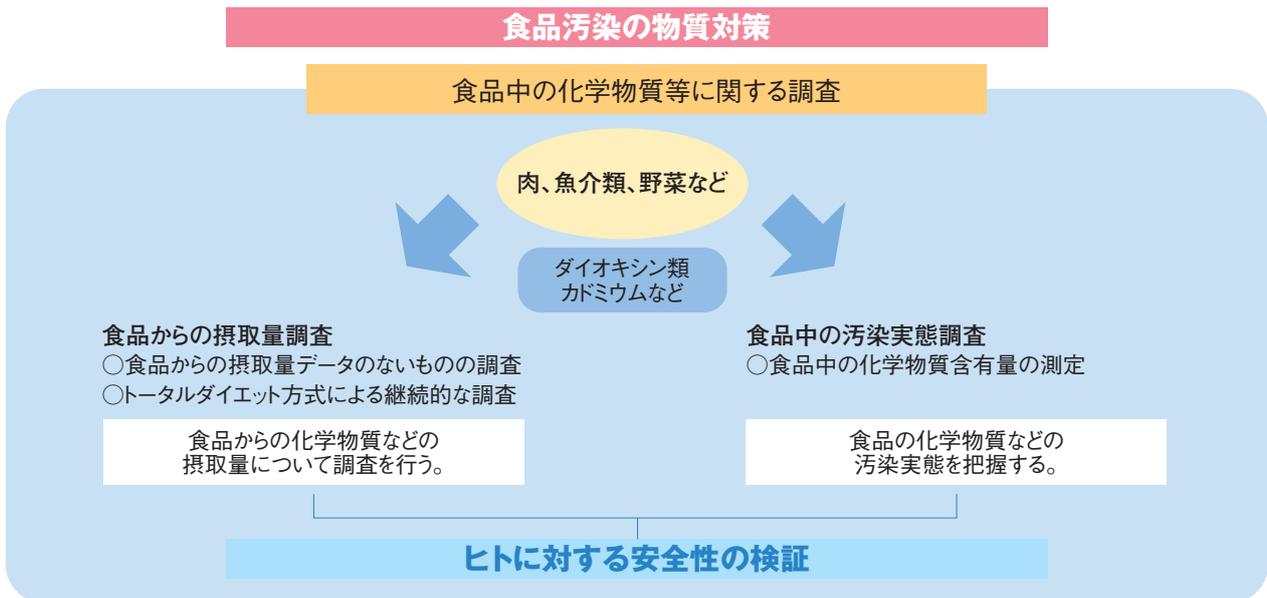
また、食品中の汚染物質について含有濃度と摂取量の実態調査を行い、リスク低減対策を検討するための基礎データとして活用しています。

「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。2013年2月現在、185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	通常食生活における特定化学物質の摂取量の推定（トータルダイエツスタディ）
シアン（青酸）化合物への対策	豆類や生あん（砂糖を加える前のあん）に含まれるシアン化合物の基準値の設定