

水産防疫体制の強化

平成15年11月に茨城県の霞ヶ浦において、コイヘルペスウイルス病を確認。これを受け、各都道府県が、コイヘルペスウイルス病の早期発見のための調査や感染コイの焼却処分等のまん延防止措置を実施。

今回のコイヘルペスウイルス病の発生を踏まえ、輸入防疫の対象動物・対象疾病の範囲や疾病の早期発見のための報告・把握体制について検討。

コイヘルペスウイルス病(KHV)への対応状況

1. これまでの経緯

- (1) 平成15年10月中旬頃から茨城県の霞ヶ浦においてコイが大量死、検査の結果、KHVの陽性反応がみられた(10月31日)。
- (2) 全国の都道府県に対し、KHV病の早期発見と必要なまん延防止措置をとるよう要請(11月2日)。
- (3) 各都道府県において、コイ養殖場の調査等を行った結果、平成16年9月20日現在で39都道府県(全国のコイ養殖経営体数の約6%、1・2級水系の約2%)で感染コイが発見され、焼却処分等所要のまん延防止措置がとられている。
- (4) また、各都道府県によるKHV病の調査や感染コイの処分命令が的確に行われるよう、都道府県に対する従来の助成措置を大幅に拡充する措置を講じたところ。

2 対応状況

- (1) KHV病に関する技術検討会の助言を踏まえ、綿密な監視を行い、感染コイの早期発見とまん延防止措置の確実な実施に努めている。
- (2) また、(独)水産総合研究センターを中心として、産・学・官の協力を図りつつ、ワクチン開発を含め、同病の診断、防疫技術等の研究・開発を推進。

「水産防疫体制に関する専門家会議」報告書(平成16年7月)

(抜粋)

検討課題ごとの方向性

1. 輸出入防疫の実効性確保

輸入防疫の対象水産動物の範囲、対象疾病の範囲、輸入防疫の手法と体制

2. 国内における特定疾病等の発生時の対応

疾病の早期発見、病性鑑定の迅速化、感染源・浸潤状況の効率的な把握、天然水域におけるまん延防止

3. 国内における疾病の予防

- ・内水面等閉鎖水域における養殖においては、地域単位の取組を重点的に支援・促進することが重要。
- ・我が国の海面養殖において増加している輸入種苗については、由来と移動を把握しておくことが重要。

4. 国内における水産防疫の組織体制のあり方

- (1) 都道府県内の関係機関との連携強化
- (2) 魚類防疫士の研修内容の充実強化
- (3) 魚類防疫協力員制度を活用した連絡体制の強化
- (4) 養殖業者等の相談に応じることのできる獣医師の増加促進と活用
- (5) 迅速な疾病診断技術の開発、ワクチン等希少水産用医薬品の開発促進に係る基礎的研究の強化

ウ 製造・流通段階における取組

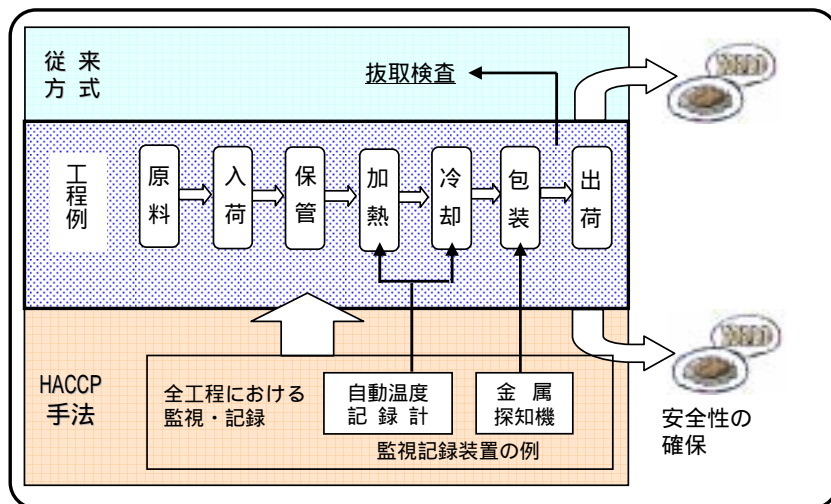
食品の製造・加工段階においては、食品の安全性及び品質を確保するための効果的な管理手法として、HACCP手法の導入が推進されているが、経費面や認知不足等の理由から導入に踏み切っていない食品企業も多い。このため、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法に基づき、事業者の施設整備等に対する長期低利融資、租税特別措置等、導入促進に向けた取組を実施。

食品安全性マネジメントシステム(ISO22000)は、HACCPを基本設計とし食品安全性に特化したISOのシステム規格の一つで、現在規格の策定について検討中であるが、早ければ来年に導入される見込み。食品企業のマネジメントシステムの安全性の証明の観点から、その取得を推進することが重要。

近年、食品産業分野において、食品に係る事故、原産地の偽装等消費者の信頼を失わせる事故が頻発している状況にあり、食品産業に対する消費者の信頼を確保する観点から、食品企業におけるコンプライアンス経営を確保するための取組を強化することが必要。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは

- ・国際的な食品規格を策定する機関であるコーデックス委員会において、各国にその採用を推奨されている食品の衛生管理システム。
- ・最終製品を抜き取り検査する従来の方法とは違い、原料の受け入れから製造・出荷までの全工程において、危害防止につながるポイントを継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保する。



食品安全性マネジメントシステム(ISO22000)の概要

- ・HACCPを基本としつつ、文書管理や経営者の責任と権限の範囲、顧客とのコミュニケーション等幅広くマネジメントシステムをカバーする高度な規格。

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 適用範囲 2 引用規格 3 用語及び定義 4 食品安全マネジメントシステム <ol style="list-style-type: none"> 4.1 一般要求事項 4.2 文書化に関する要求事項 5 経営者の責任 <ol style="list-style-type: none"> 5.1 経営者のコミットメント 5.2 食品安全方針 5.3 食品安全マネジメントシステムの計画 5.4 責任及び権限 5.5 食品安全チームリーダー 5.6 コミュニケーション 5.7 緊急事態に対する備え及び対応 5.8 マネジメントレビュー 6 資源の運用管理 <ol style="list-style-type: none"> 6.1 資源の提供 6.2 人的資源 6.3 インフラストラクチャー 6.4 作業環境 | <ol style="list-style-type: none"> 7 安全な製品の計画及び実現 <ol style="list-style-type: none"> 7.1 一般 7.2 前提条件プログラム 7.3 ハザード分析を可能にするための準備段階 7.4 ハザード分析 7.5 オペレーションPRPsの設計及び再設計 7.6 HACCP計画書の設計及び再設計 7.7 事前情報並びにPRPs及びHACCP計画書を規定する文書の更新 7.8 検証計画 7.9 食品安全マネジメントシステムの運用 8 食品安全マネジメントシステムの検証、妥当性確認及び改善 <ol style="list-style-type: none"> 8.1 一般 8.2 モニタリング及び測定 8.3 食品安全マネジメントシステムの検証 8.4 管理手段の組合せの妥当性確認 8.5 改善 |
|--|---|

エ 食品汚染物質等のモニタリング・輸入食品の安全性の確保

リスク管理を適切に進めるためには、有害物質等による食品の汚染実態などを定期的にモニタリングすることが必要。

また、輸入食品の安全性の確保については、輸入時検査により、基準違反の食品を水際で摘発することが基本。これに加え、市販輸入野菜等の残留農薬調査、海外情報の収集・分析・提供等により、水際措置の実効性を高めることが必要。

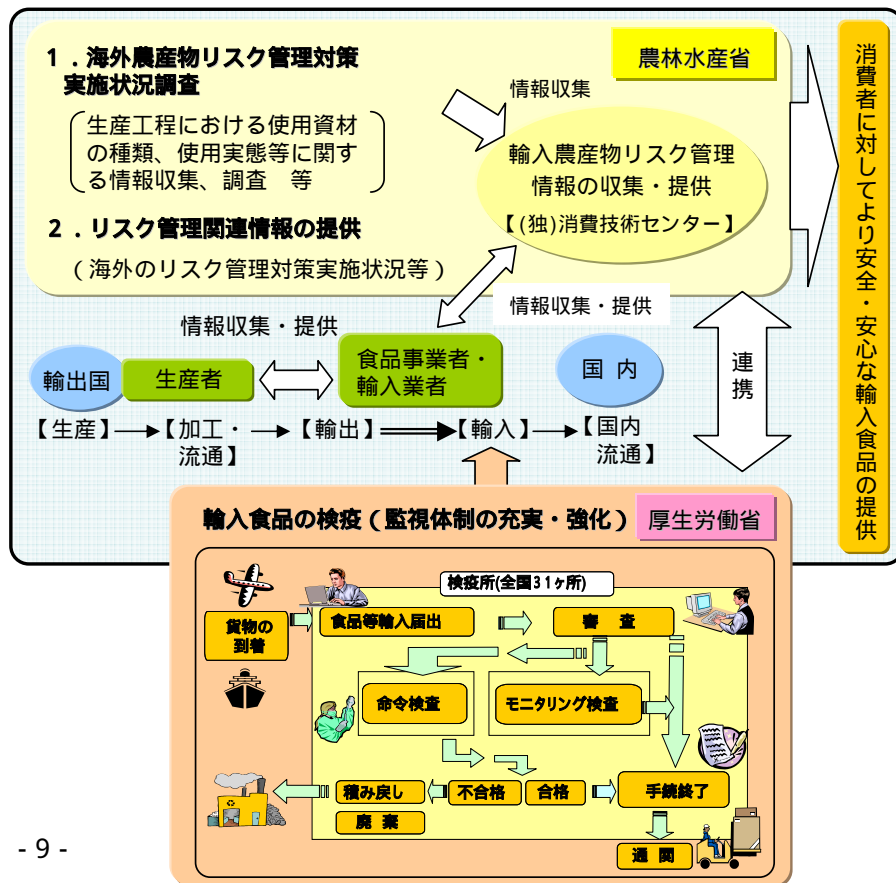
(独)農林水産消費技術センターにおける食品汚染物質等の検査結果(概要)

検査項目	対象食品	実施件数(違反件数 ⁽¹⁾)	
		14年度	15年度
残留農薬	米麦、野菜類、果物類、茶等	1,545 (5)	4,023 (1)
	うち有機食品 輸入野菜	182 (0) 626 (4)	410 (0) 600 (0)
重金属	米麦、野菜類、果物類等	524 (-) (2)	1,030 (-) (2)
かび毒	りんご果汁	155 (-) (2)	216 (-) (2)
遺伝子組換え食品	大豆、コーン製品	366 (0)	368 (0)
指定外食品添加物	生しいたけ	240 (0)	280 (0)
その他の食品添加物	乾しいたけ	40 (0)	40 (0)
合計		2,870 (5)	5,957 (1)

(注1)「違反件数」とは、基準値を超過した件数または検出されはならない残留農薬が検出された件数をいう。

(注2)重金属、かび毒は国内基準ではなく、コーデックス規格策定のための実態調査

輸入農産物の安全確保対策の概要



(2) 消費者の信頼の確保

ア リスクコミュニケーションの推進

リスクコミュニケーションとは、食品の安全性に関する情報を提供し、消費者、生産者、事業者等の関係者が意見交換を行う機会を確保することにより、関係者の懸念や意見を施策に反映する手段。

具体的には、審議会への消費者の参画、農林水産大臣と消費者など関係者との意見交換会・懇談会の開催、本省及び地方農政局等における関係者との意見交換会の開催、ホームページやメールマガジン等を通じ、関係者相互間での情報の共有と関係者の意見を施策に反映させることが重要。

ホームページを通じた情報提供の例



農林水産省「食の安全・安心のための取組」



(独)農林水産消費技術センター
「食の安全・安心情報交流ひろば」

リスクコミュニケーションの取組実績（平成15年7月～17年2月）

農林水産大臣等と消費者など関係者との意見交換会・懇談会の開催

「大臣と消費者等との定例懇談会」等を定期的に開催（6回）

関係者との意見交換会の開催

食品安全委員会、厚生労働省との連携により、個別テーマごとの関係者との意見交換会を開催

- 「食品に関するリスクコミュニケーション」（28回）
- 各地域での意見交換会（49回）

地方農政局等における意見交換会等の取組

地方農政局、地方農政事務所等において、シンポジウムや意見交換会等を実施

- シンポジウムや意見交換会等の主催（1,784回）（16年10月現在）
- パネラーや講師の派遣（7,534回）（16年10月現在）

ホームページやメールマガジンを通じた情報提供

本省、地方農政局、地方農政事務所等の関係機関がホームページ等を活用して、食の安全・安心に関する情報を提供。

農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省からの食の安全・安心情報を「食の安全・安心トピックス」として発信。

- 配信数：10,779通（2月24日現在）

政府公報を通じた情報提供

政府提供テレビ番組に出演し、食の安全・安心をテーマとした農林水産省の取組を紹介。

テレビ、ラジオ、新聞を通じて「鳥インフルエンザ」に関する広報を実施。

施策への反映

【事例】家畜に使用する抗菌性物質の適切な使用を指示した通知を发出

使用基準の見直しに向けて開催した意見交換会において出された意見を受け、抗菌性物質の使用方法を指示する立場の獣医師に対し、制度に基づいた適切な使用を指示した通知を发出。

イ 食品表示の適正化

監視体制の強化

消費者が食品を的確に選択できるよう、食品の表示が適正に行われる必要。

平成14年1月以降の食品の不正表示事件の多発等を踏まえ、JAS法を改正し、違反業者名等の公表の迅速化及び罰則を大幅に強化。また、平成15年7月の農林水産省の組織再編の一環として、地方農政局等に食品表示の監視業務を担当する職員約2,000名を配置し、監視・指導を実施。

食品表示の真正性を科学的に確認するため、DNA分析技術等の科学的検証手法を活用。

一般調査：生鮮食品の表示状況調査(平成15年度)

商品単位でみた表示欠落状況(米穀を除く農畜水産物)(調査店舗数:32,080店舗)

	調査商品数	欠落率	
		名称	原産地
農産物	2,758,419	1.9%	5.2%
畜産物	1,300,679	0.1%	1.4%
水産物	899,751	0.9%	6.0%
計	4,958,849	1.2%	4.3%

商品単位でみた表示欠落状況(米穀)(調査店舗数:23,800店舗)

	調査商品数	欠落率				
		名称	原料玄米	内容量	精米年月日	販売者等
米穀	336,468	0.2%	5.2%	0.1%	0.6%	0.3%

有機農産物の表示実施状況(調査店舗数:2,757店舗)

	調査対象となった農産物の商品数	うち不適正な「有機」等の表示が行われていた農産物の商品数
果実	975	33 (3.4 %)
米穀	411	31 (7.5 %)
その他農産物	238	24 (10.1 %)
計	7,825	266 (3.4 %)

特別調査：表示の真正性について追跡確認も含む調査(平成15年度)

	調査対象店舗数	行政上の措置	備考
うなぎ加工品の原料原産地表示	小売3,057店舗 加工業者184業者	国は、2業者に 対し 指示・公表等	DNA分析を 活用
15年産新米の品質表示	小売3,029店舗 卸売業者378業者	国は、2業者に 対し 指示・公表等	DNA分析、 新鮮度判定を 活用
乾しいたげの産地表示	小売3,020店舗 製造業者等203	国は、3業者に 対し 指示・公表等	微量含有元素 分析を活用
「和牛」の表示	小売3,022店舗	国は、2業者に 対し 指示・公表等	DNA分析を 活用

わかりやすい食品表示への取組

わかりやすい食品表示を実現するため、農林水産省と厚生労働省が共同開催する「食品の表示に関する共同会議」において、食品表示の基準全般について調査審議を実施。この中で、食品の期限表示については、劣化速度が比較的緩慢な食品は「賞味期限」に、劣化が速い食品は「消費期限」に統一（平成15年7月）。

さらに、生鮮食品に近い加工食品20品目群について原料原産地表示の対象とすることが同会議及びJAS調査会総会において了承。これを受け、告示を平成16年9月に制定・施行。今後は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討状況等を踏まえ、所要の見直しを検討。

期限表示の用語・定義の統一

劣化速度が比較的緩慢な食品

【対象】スナック菓子、レトルト食品、かまぼこ、牛乳、バターなど

品質保持期限
(食品衛生法)

賞味期限
(JAS法)

賞味期限 (食品衛生法・JAS法)

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

劣化速度が速い食品（おおむね5日以内にわるくなるもの）

【対象】弁当、そう菜、生かき、生めん、調理パン(サンドイッチ)など

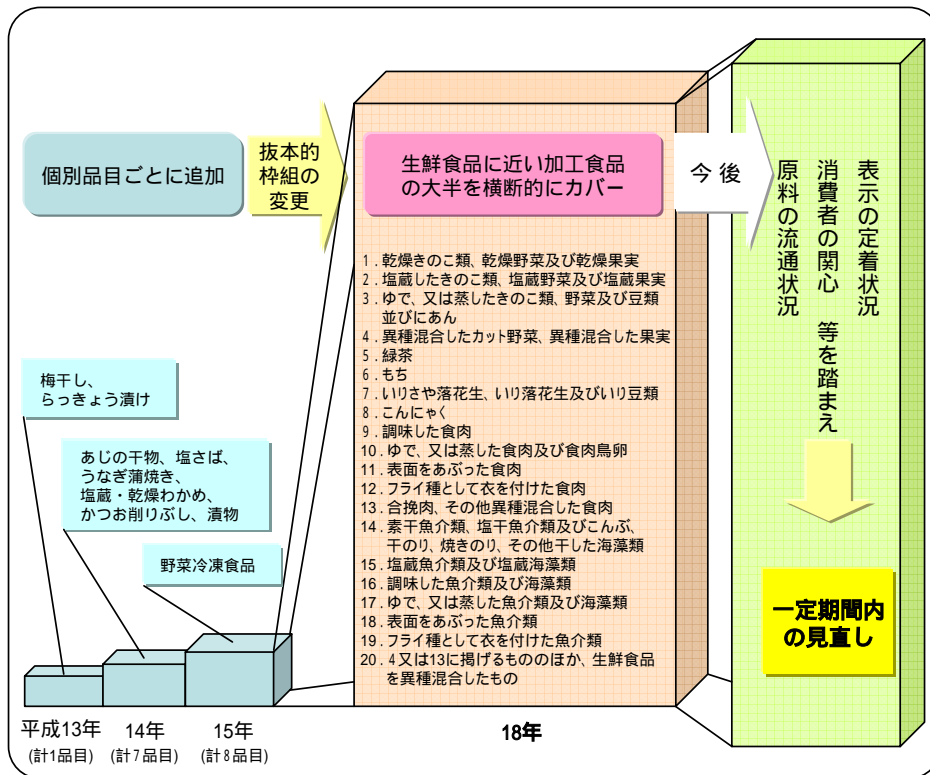
消費期限
(食品衛生法)

消費期限
(JAS法)

消費期限 (食品衛生法・JAS法)

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

加工食品の原料原産地表示義務付け品目の拡大

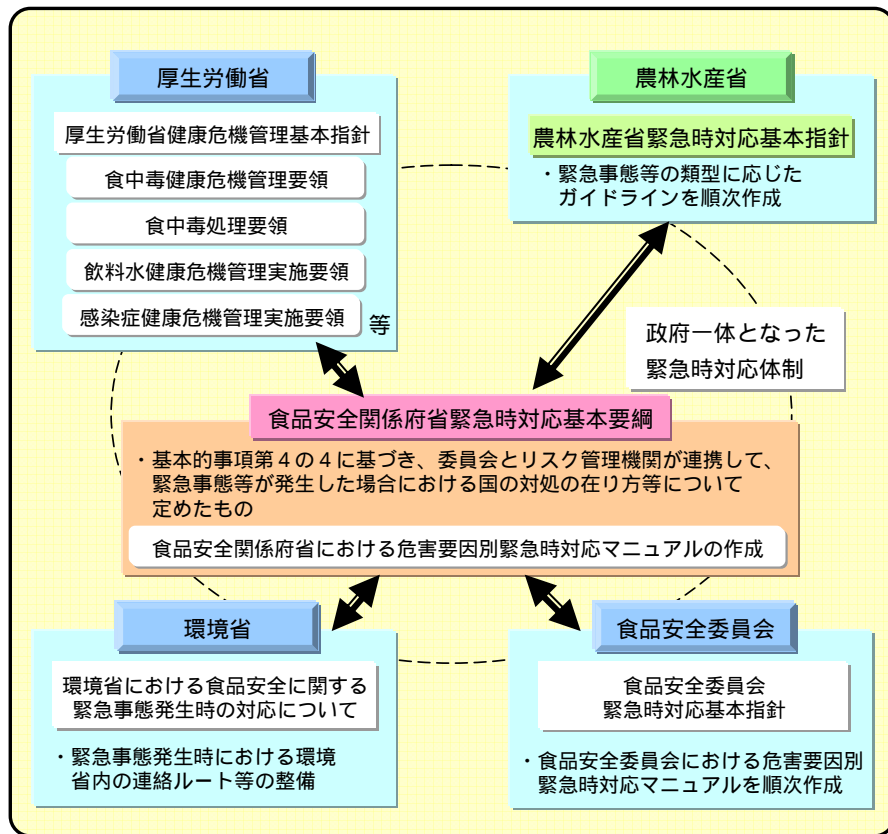


(3) 危機管理体制の整備

食品に関する緊急事態等が発生した場合に備えて、関係府省の間で政府一体となった迅速な初動体制がとれるよう、情報連絡網の整備を図ることや対応体制などの基本的な事項を、関係4府省において「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱」として策定。

この要綱に則って、関係府省それぞれも食品安全に関する緊急時の対応を行うための指針を定めるとともに、今年度中に緊急事態等の類型に応じたガイドラインを作成。

食品安全関係府省におけるマニュアルの関係



農林水産省食品安全緊急時対応基本指針(平成16年2月公表)の概要

趣旨

食品安全に係る緊急事態等に対する農林水産省の対応に共通する事項を定める。

緊急事態等として想定される事案

被害が大規模又は広域である事案
科学的知見が十分ではない原因により被害が生じ、又は生じるおそれがある事案
、に該当しないが、社会的反響等を考慮し、緊急の対応が必要と考えられる事案

概要

1 情報の収集・分析

食品安全に関する情報収集先をリストアップし、定期的及び随時に情報の収集を実施。
収集した情報についてリスク管理の観点から分析を実施。
情報の収集・分析に当たっては、食品安全委員会、厚生労働省との情報の共有が行われるよう努める。
収集・分析した情報については分かりやすく整理した上で速やかに国民に公開。

2 緊急時に講ずる措置

厚生労働省が行う問題食品の消費者などへの供給の停止のための措置に協力。
農林水産物の生産から流通の各段階において、供給停止や回収の指示、指導を行うなど、問題食品の発生原因の除去のための措置を講じる。

3 緊急時の体制整備

食品安全に関する緊急事態等が発生した場合には、本省に農林水産省食品安全緊急対策本部を、地方農政局に地方農政局食品安全緊急対策本部をそれぞれ設置。

4 その他

本基本指針を踏まえて、緊急事態等の類型に応じたガイドラインを作成。