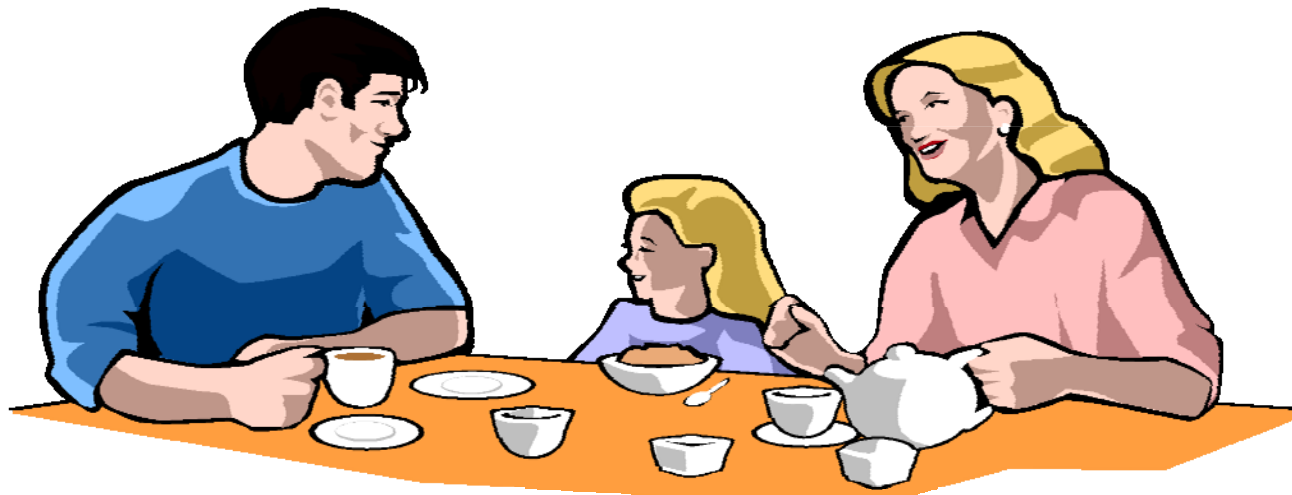
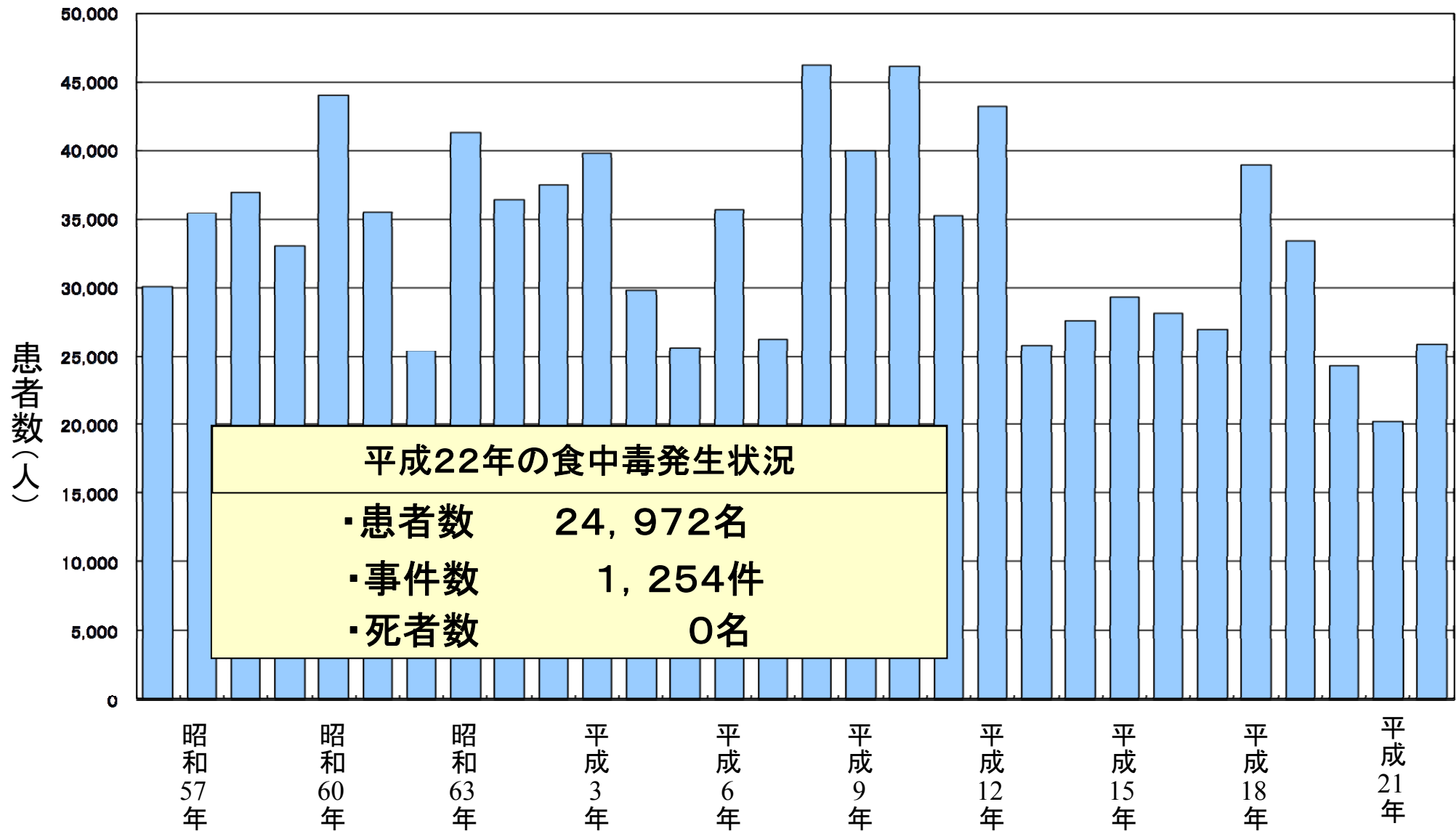


# 食品の安全確保に関する取組



厚生労働省食品安全部

## 食中毒発生状況

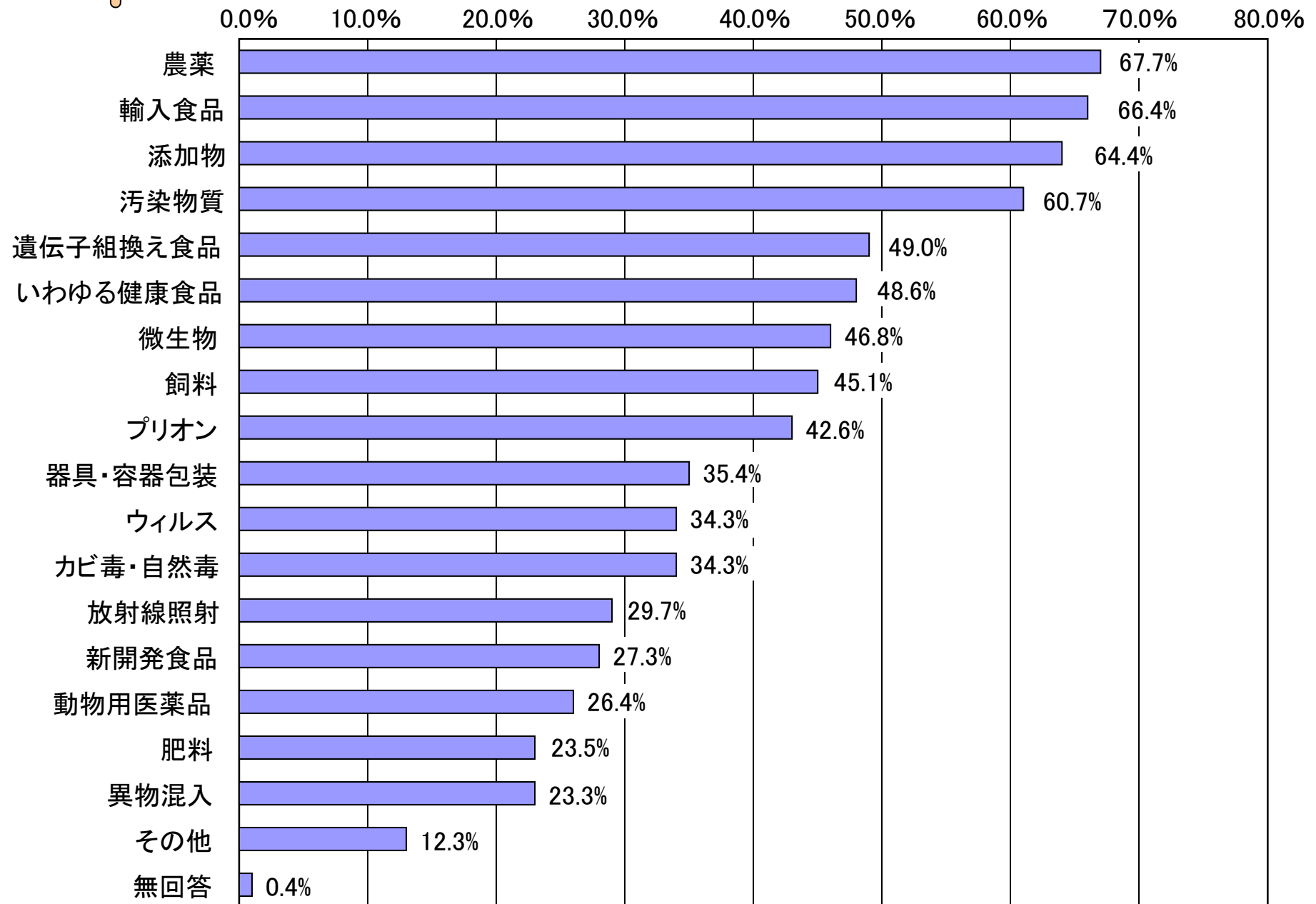


## 原因物質別食中毒発生状況(平成22年)

|                       | 事件数(件) | 発生率(%) | 患者数(人) | 死者数(人) |
|-----------------------|--------|--------|--------|--------|
| 細菌                    | 580    | 46.3   | 8,719  | —      |
| カンピロバクター・<br>ジェジュニ／コリ | 361    | 28.7   | 2,092  | —      |
| サルモネラ属菌               | 73     | 5.8    | 2,476  | —      |
| 腸炎ビブリオ                | 36     | 2.9    | 579    | —      |
| その他                   | 110    | 8.9    | 3,572  | —      |
| ウイルス※                 | 403    | 32.1   | 14,700 | —      |
| 化学物質                  | 9      | 0.7    | 55     | —      |
| 植物性自然毒                | 105    | 8.4    | 337    | —      |
| 動物性自然毒                | 34     | 2.7    | 53     | —      |
| その他                   | 28     | 2.2    | 29     | —      |
| 不明                    | 95     | 7.6    | 2,079  | —      |
| 総数                    | 1,254  | 100.0  | 25,972 | —      |

※:ノロウイルスが399件であった。

## 食品の安全性の観点からより不安を感じているもの



食品安全モニター・アンケート調査「食の安全性に関する意識調査」(食品安全委員会:平成15年9月)より抜粋

# 食品衛生行政を取り巻く国際的動向

## 食品をめぐる環境の変化

飢餓から飽食の時代へ(先進国)

新たな食の問題の発生

貿易の国際化

大量生産・大量流通

長距離輸送の普遍化

海外旅行の一般化

など

## 国際的な考え方

### ・フード・チェーンアプローチ

一次生産から消費に至るまでのフード・チェーン全段階で安全を確保することが重要

### ・リスク分析

事故の対応より予防に重点、安全性評価と管理の機能的分離、利害関係者間の情報や意見交換の推進



## コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission : CAC)

- ・国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)によって1962年に設立された国際政府間組織であって、2011年2月現在184カ国及び1機関(EU)が加盟
- ・主目的は、消費者の健康の保護と公正な食品貿易の保証であり、食品の国際規格などを作成
- ・コーデックス委員会を補佐する事務局と執行委員会に加え、一般問題部会(10部会)、個別食品部会(11部会)、特別部会(2部会)、地域調整部会(6部会)がある。



# 食品の安全への取組(リスク分析)

## リスク分析

- リスク分析とは、国民の健康の保護を目的として、国民や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

#### 食品安全委員会

- ・リスク評価の実施  
健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質が食品中に含まれている場合に、どのくらいの確率でどの程度の悪影響があるのか評価

#### 食品安全基本法

### リスク管理

#### 厚生労働省

- ・食品中の含有量について基準を設定
- ・基準が守られているかの監視

#### 食品衛生法等

#### 農林水産省

- ・農薬の使用基準の設定
- ・えさや肥料中の含有量について基準を設定
- ・動物用医薬品等の規制など

#### 農薬取締法 飼料安全法 等

#### 消費者庁

- ・食品の表示について基準を設定
- ・表示基準が守られているかの監視

#### 食品衛生法 健康増進法 JAS法 等

### リスクコミュニケーション

- ・食品の安全性に関する情報の公開
- ・消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

消費者庁が  
総合調整

# 食品の安全確保に関する各府省の役割(食品残留農薬の例)

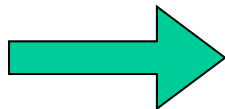
## 食品安全委員会

### ○農薬について、食品健康影響評価を実施

- ・急性、亜急性、慢性、発がん性、催奇形性、繁殖などの各種毒性試験から有害な作用の認められない量(無毒性量)を評価し、安全係数を考慮してADIを設定



ADIを通知



## 厚生労働省

### ○食品規格の一つとして、食品に残留する農薬の許容限度を設定

- ・残留基準が定められていない農薬等は一律基準

## 農林水産省

### ○登録保留基準(食品規格等)を満たす農薬の登録

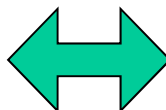
- ・適用作物、使用時期、使用回数などを定めた農薬使用基準を設定

### ○農作物の栽培指導など

- ・無登録農薬の製造・輸入の監視
- ・販売や使用に係る義務違反には罰則

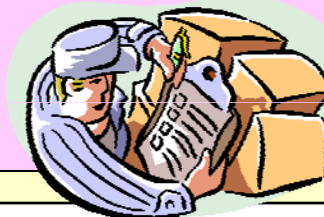
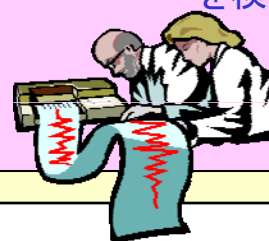


連携



### ○規格の遵守状況の監視

- ・検疫所(全国31ヵ所)・・・輸入食品  
モニタリング検査  
(違反の可能性の高いもの→命令検査)
- ・都道府県等・・・国内流通食品(国産・輸入)を検査







# 食品の安全に関するリスクコミュニケーション

## リスク分析手法の導入

- リスク分析とは、消費者の健康の保護**を目的として、国民や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**
- リスクとは、食品中に危害（有害化学物質、微生物等）が存在する結果として生じる健康への悪影響の確率とその程度の関数**
- リスクコミュニケーションとは、リスク分析の全過程を通じたリスクの評価者、リスクの管理者、消費者、事業者、学界その他関心を有する者の間のリスクとリスクに関する要因、リスクの捉え方についての情報、意見の双方向の交換。リスク評価結果やリスク管理措置の基本的な説明を含む。**

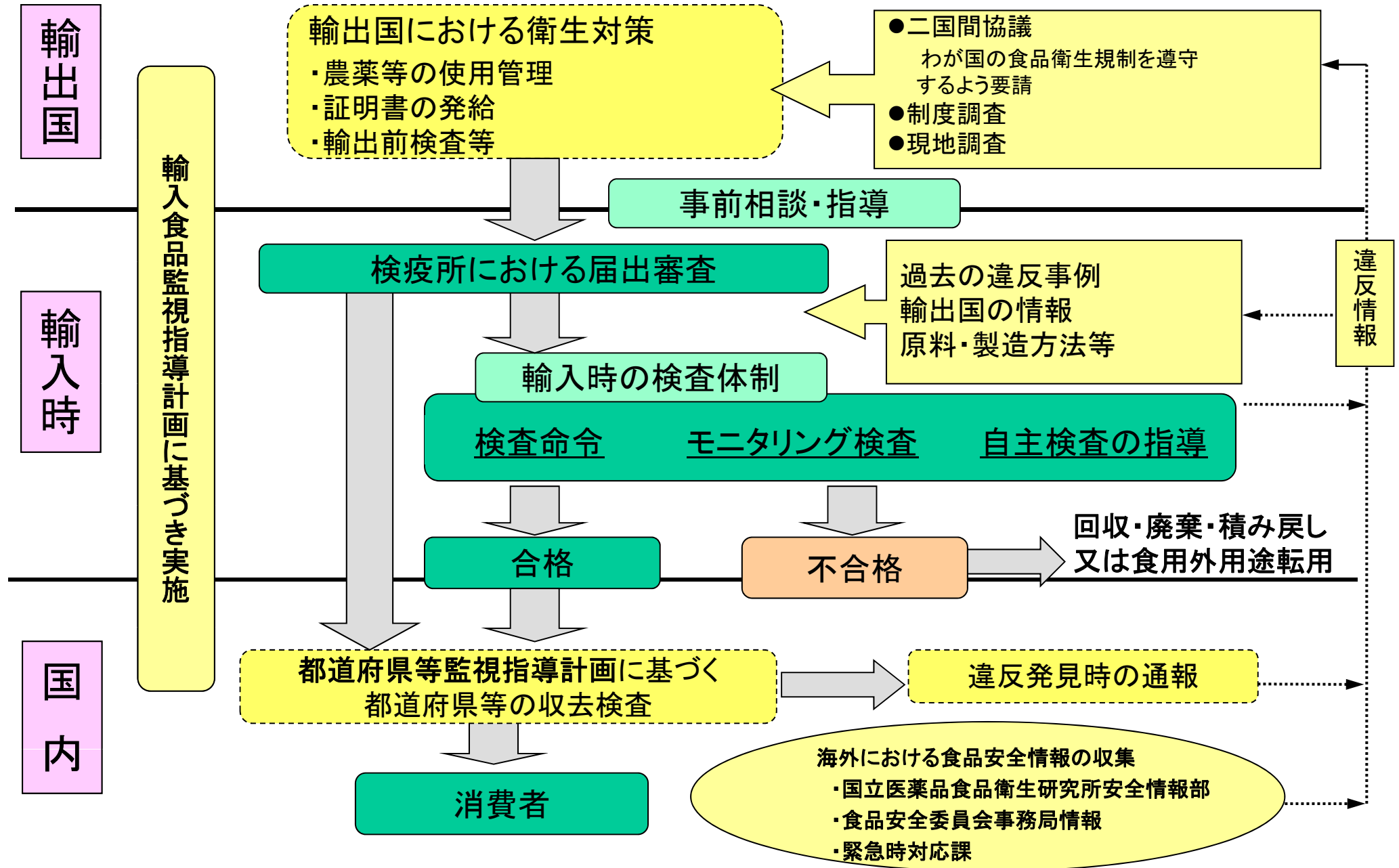
## リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 食品の安全確保の取組をまとめたホームページ「食品安全情報」による情報発信  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>
- 政府広報等による情報発信
- 既存の取組の着実な実施  
・規制の設定又は改廃に係る意見提出手続（いわゆるパブリック・コメント）や審議会の公開、情報公開など
- リスクコミュニケーションの在り方に関する研究会



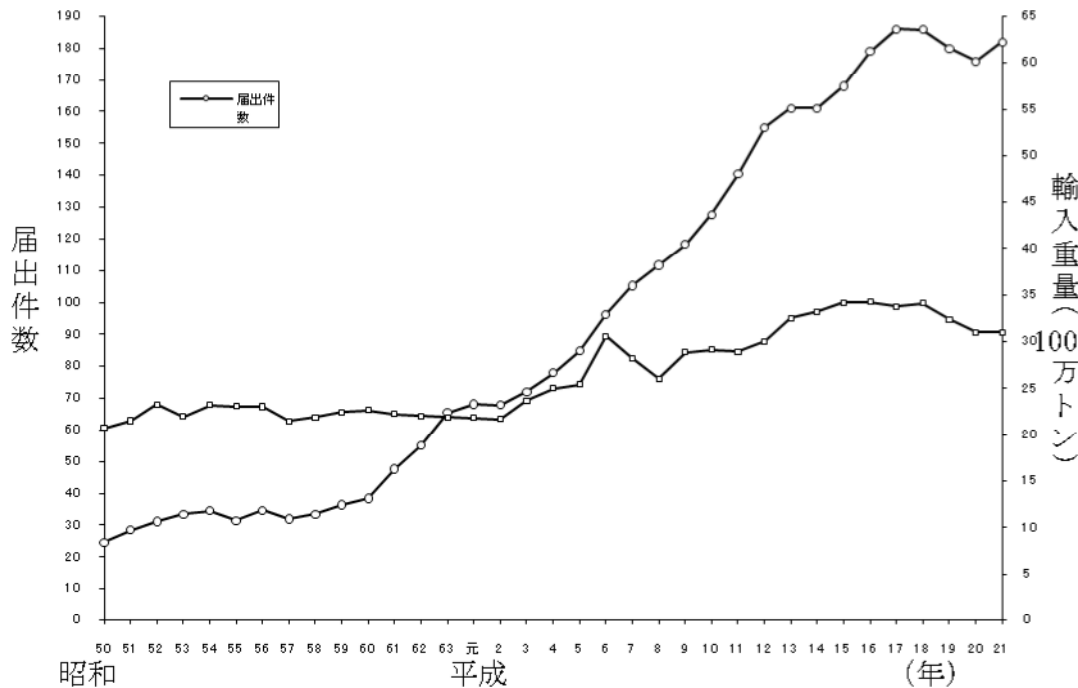
食品に関するリスクコミュニケーション（残留農薬等のポジティブリスト制度の導入に際しての生産から消費までの食品の安全確保の取組みに関する意見交換会）（福岡会場）

# 輸入食品の監視体制等の概要



# 輸入食品の安全確保

年次別輸入・届出数量の推移



## 輸入食品の現状

平成21年度実績

輸入届出件数 1,821,269件

重量 30,605千トン

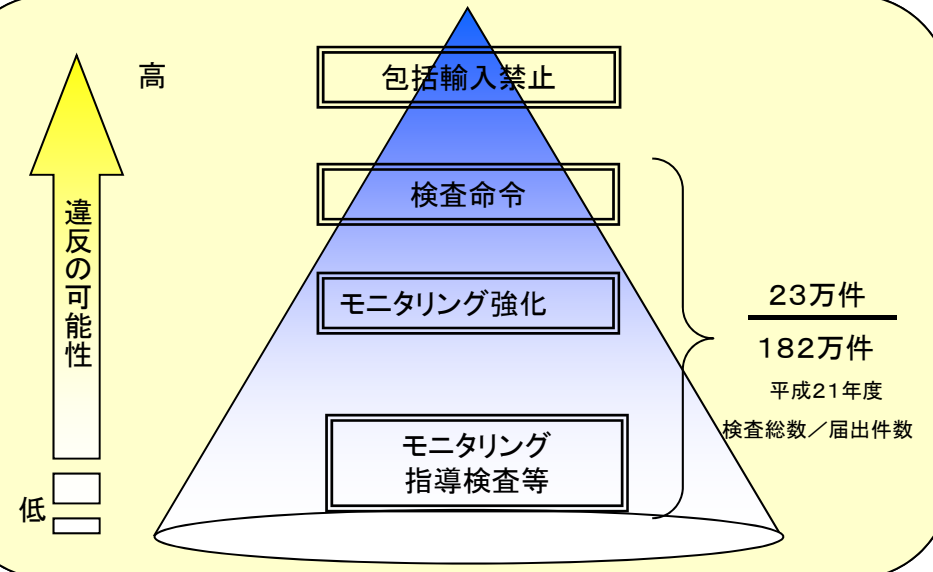
検査件数 231,638件

(届出件数の12.7%に相当)

食品衛生法違反 1,559件

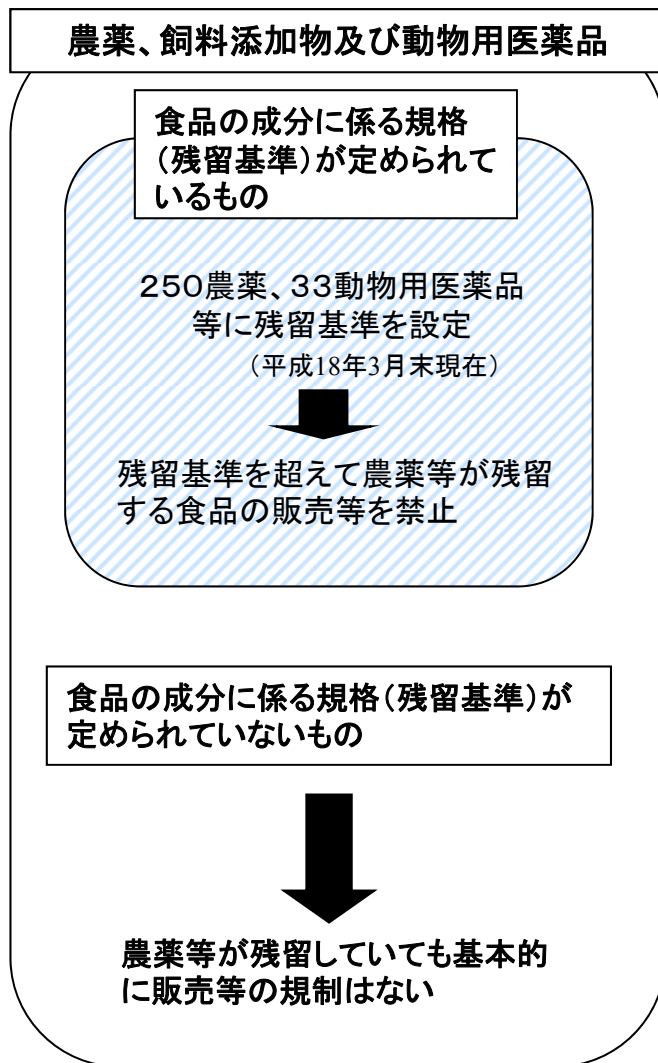
(積み戻し・廃棄又は食用外用途変更)

【輸入食品監視指導計画】の策定・公表による  
重点的・効率的な監視指導の実施と理解の促進

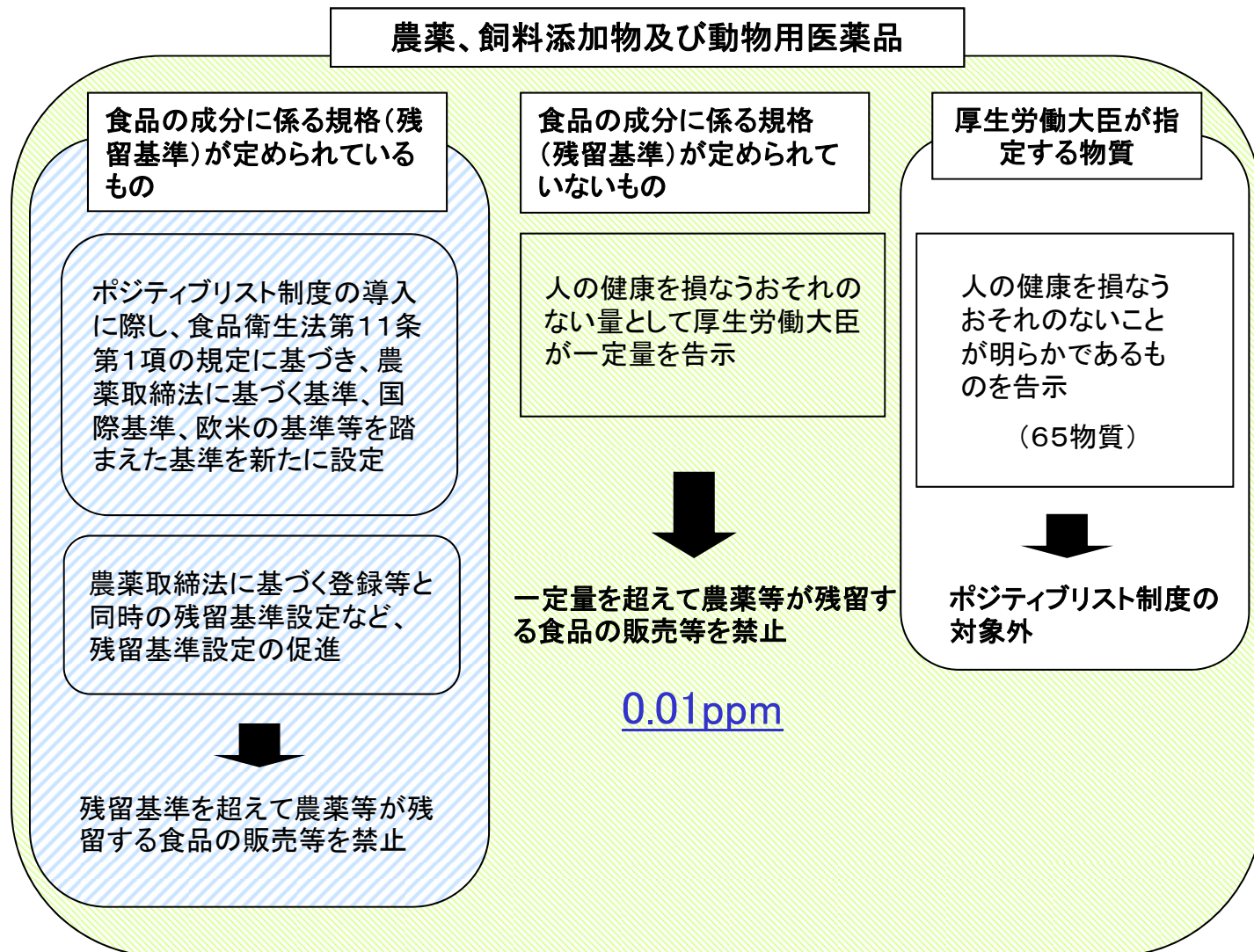


# 食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の施行

## 【従前の規制】



## 【ポジティブリスト制度の施行後】(平成18年5月29日施行)



# 食品中の残留農薬等の安全確保

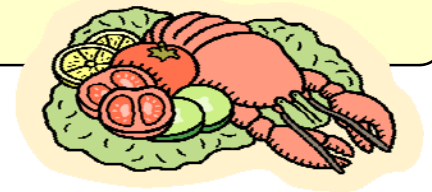
## 基準等の策定

- 食品規格の一つとして、食品に残留する農薬、飼料添加物、動物用医薬品の残留基準を設定
- 824農薬等に残留基準を設定（平成23年5月末現在）
- 分析法の開発



## 残留実態、摂取量把握

- 農薬、動物用医薬品等の残留実態調査（モニタリング調査）
- 農薬の摂取量調査（マーケットバスケット調査）



## 消費者等への情報提供

- ホームページ等を通じた情報の提供
  - ・ポジティブリスト制度についてのQ&A、パンフレット等

## 抗生物質耐性菌による食品の汚染防止

- 食品中のVRE（バンコマイシン耐性腸球菌）調査



# 食品添加物の安全確保

## 食品添加物の種類

### ○指定添加物(413品目)(平成23年5月末)

- ・食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めたもの。食品衛生法施行規則別表第1に収載(ソルビン酸、キシリトールなど)

### ○既存添加物(365品目)

- ・平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載(クチナシ色素、柿タンニンなど)

### ○天然香料(約600品目)

- ・動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの(バニラ香料、カニ香料など)

### ○一般飲食物添加物(約100品目)

- ・一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの(イチゴジュース、寒天など)

## 食品添加物の表示

- 原則として食品に使用した添加物はすべて表示することを義務づけ

## 食品添加物の規格及び使用基準

- 必要に応じて規格や使用基準等を設定

## 既存添加物の安全性確保

- 既存添加物の安全性の確認を推進し、問題のある添加物等の名簿からの消除→製造・販売・輸入等の禁止  
発がん性が認められたアカネ色素(着色料)は平成16年10月に名簿から削除された

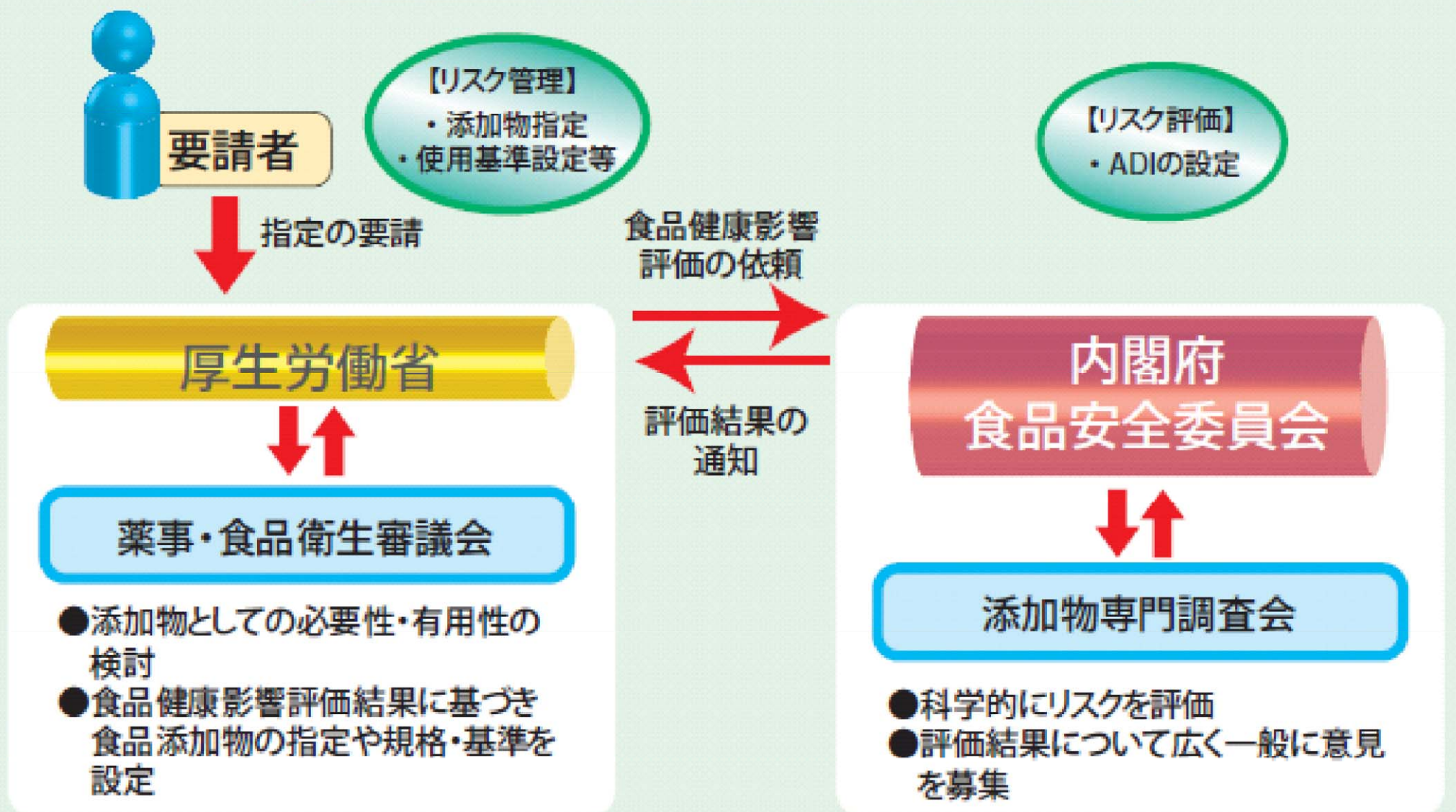
## 食品添加物の摂取状況

- 食品添加物の一日摂取量調査を実施  
実際の市場から仕入れた食品中の添加物の種類と量を検査し、許容一日摂取量(ADI)の範囲内にあるかどうかを検討

## 指定添加物の国際的整合化

- 国際的に安全性が確認され、汎用されている添加物の指定に向けた取組み  
①JECFAで国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で使用が広く認められており、国際的に必要性が高いと考えられる46品目及び香料については、国が主体となって安全性データの収集、分析を行うなど指定に向けた取組みを推進

## 添加物が新たに指定される場合



# 食品中の汚染物質対策

## 水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項

○「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」やQ&Aを公表（平成17年11月） 平成22年6月改定

## 米等に含まれるカドミウムに係る規格基準の改正

○カドミウムの規格基準の改正

- ・ 国際規格の策定を受けた検討を行い、食品中のカドミウムの規格基準を玄米で1.0ppmから玄米及び精米中に0.4ppm以下に改正した。

## 総アフラトキシン

○食品中のアフラトキシンの指標変更

- ・ 毒性や汚染実態等の新たな科学的知見を踏まえて検討し、食品中のアフラトキシン指標をアフラトキシンB1から総アフラトキシン(B1、B2、G1及びG2の総和)に変更した。

## 食品中ダイオキシン類に関する調査

○食品中のダイオキシン類調査

- ・ 人体への食品中のダイオキシン類による健康影響は、食品全体から摂取するダイオキシン類の総量（一日平均摂取量）を把握し、耐容一日摂取量と比較することで評価している。

平成21年度の調査で一日摂取量は $0.84 \pm 0.34$  pgTEQ /kgbw/day (0.28~1.49pgTEQ/kgbw/day) と推計され、この摂取量は耐容一日摂取量より低く、バランスのとれた食生活が重要であると示唆された。



# 食品中の放射性物質対策

## 放射性物質とは

「放射性物質」とは、原子核が不安定なために放射線を出す能力を持つ物質のことであり、もともと身のまわりのどこにでもある自然のものと人工のものがある。

放射線を出す能力や、人体への影響は様々で、多様な放射性物質がある。

## 暫定規制値による規制の実施

東北地方太平洋沖地震により発生した福島第一原子力発電所からの放射性物質の放出に対し、食品の安全を確保するため、食品中の放射性物質に関する暫定規制値を通知。

＜食品衛生法の暫定規制値抜粋＞

放射性ヨウ素

飲料水 300Bq/kg

牛乳・乳製品 注) 300Bq/kg

野菜類(根菜、芋類を除く。)、魚介類 2000Bq/kg

放射性セシウム

飲料水、牛乳・乳製品 200Bq/kg

野菜類、穀類、肉・卵・魚・その他 500Bq/kg

注) 乳児用調整粉乳、直接飲用に供する乳は100Bq/kgを超えるものをうけないよう指導

## モニタリング検査の実施

厚生労働省では、原子力災害対策本部により示された「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」を踏まえ、「地方自治体の検査計画について」を作成した。

これに基づき、各自治体が主体となり、食品中の放射性物質検査を実施している。

## 検査結果の公表方法

厚生労働省では、各自治体の実施している食品中の放射性物質検査の結果を集約し、報道発表及びホームページ上にて毎日公表している。

・報道発表資料

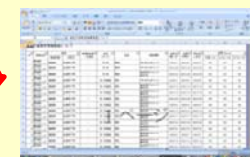
URL: <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000014j15.html>

また、集約した検査結果は、公表日順または産地別にまとめて定期的に更新し、公表している。

・検査結果一覧

URL: <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000016378.html>

【参考】検査結果(産地別)



地図中の県名をクリックすると該当県の検査結果一覧表が表示

# 「健康食品」について

## 「健康食品」とは

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について「健康食品」と呼ばれることがあります。法令に定義されている「**保健機能食品**」を除いた「いわゆる健康食品」については、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。

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、食経験が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(第三者認証制度の導入)

### 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等も含め、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事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) アドバイザリ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://www.nih.go.jp/eiken/>

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

## 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

○食品衛生管理者等の設置

○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

### ○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、食品収去試験  
立入検査 夏季637,201施設、年末397,960施設  
収去試験 夏季49,995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（平成21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、国立医薬品食品衛生研究所等のホームページ

# 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食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導入推進のため金融・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



# 牛海綿状脳症(BSE)対策

## 牛海綿状脳症とは

牛海綿状脳症(Bovine Spongiform Encephalopathy : BSE)とは、牛以外のヒトを含めた他の動物にも見られる**伝達性海綿状脳症(Transmissible Spongiform Encephalopathy : TSE)**という未だ十分に解明されていない病気の一つで、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。

プリオンという細胞タンパク質が異常化したものが原因と考えられている。

## 我が国におけるBSE対策

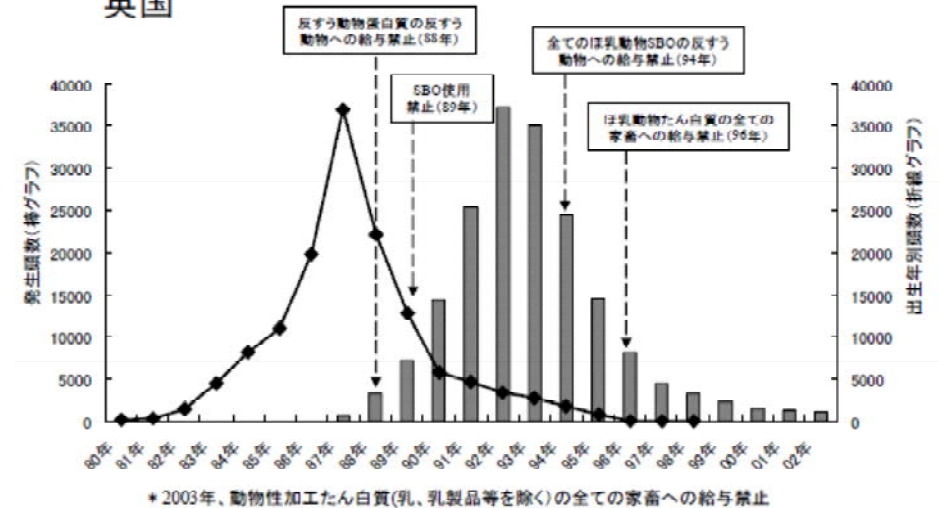
○発生国からの輸入禁止(二国間で輸入の合意が得られた場合を除く)

○食用牛、死亡牛の**BSE検査の実施**

(注)平成17年8月に、と畜場におけるBSE検査の対象を、すべての牛から21ヶ月齢以上の牛に限定するに当たって、生じかねない消費者の不安感を払拭するとともに、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、経過措置として、自主的に行われる20か月齢以下の牛の検査についても国庫補助を継続し、平成20年7月末をもってこれを終了したところ。

○**特定部位(頭部、せき髄、回腸遠位部)の除去及び焼却と特定牛(発生国の牛等)のせき柱を原材料とした食品等の販売禁止**

英国



平成16年3月26日第7回プリオン専門調査会(食品安全委員会)資料より

| 国別・地域別  | BSE罹患牛頭数 | 変異型CJD患者数                   |
|---------|----------|-----------------------------|
| 英 国     | 184,600  | 170 <sup>*</sup> (うち166名死亡) |
| フ ラ ンス  | 1,011    | 25                          |
| アイルランド  | 1,646    | 4(うち2例英国滞在歴あり)              |
| イ タ リ ア | 144      | 2                           |
| オ ラ ン ダ | 85       | 3                           |
| 日 本     | 36       | 1(英国滞在歴あり)                  |
| カ ナ ダ   | 19       | 1(英国滞在歴あり)                  |
| 米 国     | 2        | 3                           |
| ポルトガル   | 1,069    | 2                           |
| ス ペ イ ン | 760      | 5                           |
| ス イ ス   | 464      | 0                           |
| ド イ ツ   | 419      | 0                           |

※英国の変異型CJD患者数は、中国(香港)例を含む  
BSE罹患牛頭数:国際獣医事務局ホームページ等抜粋(2010年6月)  
変異型CJD患者数:UKCJDSU(英国保健省報告)より(2010年4月7日)(うち2例は在米英国人、1例は在米サウジアラビア人)



# 遺伝子組換え食品の安全確保

## 遺伝子組換えとは

生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることを**遺伝子組換え**という。

害虫や農薬に強い作物、特定の栄養成分の含有量を高めた作物、乾燥・塩害に強い作物などが研究・開発されている。

## 安全性審査の義務化について

平成13年4月1日より、安全性未審査の遺伝子組換え食品について、輸入販売等を禁止。

(平成15年7月1日から、安全性の審査は、食品安全委員会で行われている。)

現在、7作物について安全性を確認  
(大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね  
わた、てんさい、アルファルファ)

## 表示の義務について

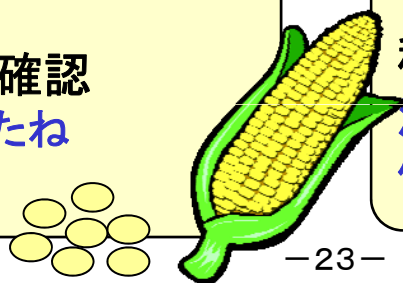
組換えDNA技術応用作物である**食品及びこれを原料とする加工食品**が義務表示の対象(消費者庁が所管)。

## モニタリング検査の実施

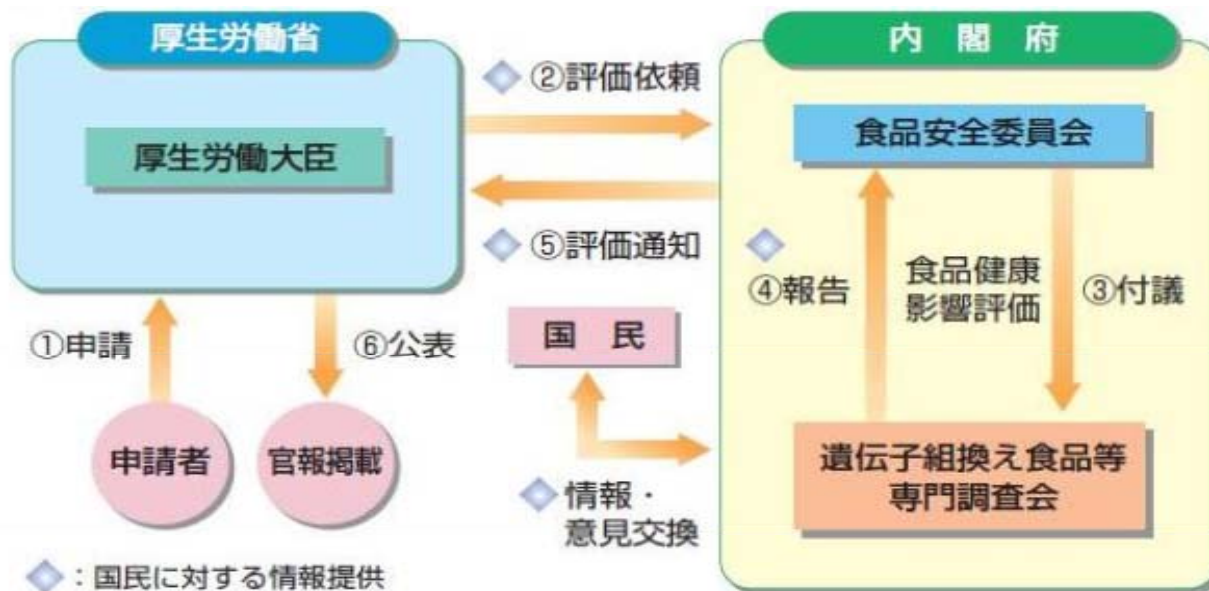
安全が確認されていない遺伝子組換え食品が市場に出回らないよう、輸入時にモニタリング検査を実施。

## 安全性に関する調査研究

遺伝子組換え食品の安全性に関連する種々の研究を実施(**遺伝子の安全性、検知法の開発、新規タンパク質のアレルギー性評価**など)



## 遺伝子組換え食品の安全性審査の手続フロー



### コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会

遺伝子組換え食品の安全性に対する問題に取り組むため、平成12年から19年にかけて日本が議長国となり、「コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会」を開催。遺伝子組換え植物・微生物の安全性評価ガイドライン等を策定した。

日本における遺伝子組換え食品の安全性評価基準も、この国際基準に沿ったものとなっている。



平成18年11月に開催された同部会の第6回会合  
(千葉市:幕張メッセ)

# 器具・容器包装、おもちゃ等の安全確保

## 器具・容器包装及びおもちゃ等とは

### ○器具

- ・飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物



### ○容器包装

- ・食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの

### ○おもちゃ

- ・乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣の指定するもの



- ①乳幼児が口に接触することをその本質とするおもちゃ
- ②アクセサリーがん具（乳幼児がアクセサリーとして用いるがん具をいう。）、うつし絵、起き上がり、おめん、折り紙、がらがら、知育がん具、（口に接触する可能性があるものに限り、この号に掲げるものを除く。）、つみき、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗物がん具、風船、ブロックがん具、ボール、ままごと用品
- ③前号のおもちゃと組み合わせて遊ぶおもちゃ

### ○洗淨剤

- ・野菜若しくは果実又は飲食器の洗淨の用に供されるもの



## 規格、基準の策定等

### ○器具・容器包装

（個別規格の設定）

- ・合成樹脂製の器具又は容器包装
- ・ガラス製、陶磁器製及びホウロウ引きの器具又は容器包装
- ・ゴム製の器具又は容器包装
- ・金属缶

（一般規格等の設定）

油脂又は脂肪性食品用の器具・容器包装にフタル酸ビス（2-エチルヘキシル）（DEHP）を用いたポリ塩化ビニル（PVC）の使用を禁止。

### ○おもちゃ

- ・うつし絵、折り紙、ゴム製おしゃぶり、塗膜、フタル酸エステル類、アクセサリーがん具、着色料等の規格及び基準を設定

### ○洗淨剤

- ・食品衛生の観点から、ヒ素、重金属、メタノール等の試験法、漂白剤・着色料等の規格及び使用基準を設定

## 調査研究の推進

- ・器具・容器包装に使用される物質の調査研究