

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第1節 食品問題の動向

#### 1 国内の動き

##### (1) 見てわかる,安心して食べられる食品を

生活水準の向上や食品産業の発達等に伴って,実に多種多様の食品が供給されるようになってきたが,これによつて食生活は,豊かさとともに,不安を増すことにもなつた。すなわち,食品の製造方法等の変化に伴い,食品の姿があいまいとなり,消費者の選択や取り締まりにも不便をもたらすようになり,さらに,微量重金属や農薬による環境汚染の影響も深刻となつてきた。「見てわかる」「安心して食べられる」食品を確保することが,切実に期待されるようになってきた。

##### (2) 「添加物」行政から「食品」行政へ

食品衛生のあり方として,かつては,食中毒防止という点に重点がおかれ,現在においてもなおその比重は大きい,近年,添加物の問題をめぐつて慢性毒性の面に眼が向けられるに至つた。しかし,この慢性毒性の問題は,添加物のみにとどまらず,カドミウム,水銀等の微量重金属や残留農薬,さらには,かび毒などをめぐつて論じられるようになり,昨年後半から本年前半にかけては,カドミウム汚染米,水銀汚染まぐろ,牛乳中の残留農薬,輸入ピーナツ中のアフラトキシン(発がん性かび毒の一種)等の問題をめぐつて,きわめて今日的課題の位置を占めるに至つた。

つまり,添加物については慢性毒性の確認を中心とする安全対策が計画的に推進されているが,このような安全対策の推進を,食品の全分野にわたつて行なうべき時期に立ち至つており,まさに「添加物」行政から「食品」行政へといわれるゆえんでもある。

##### (3) 食品問題等懇談会

食品行政の分野では,まず,昨年5月に設けられた食品問題等懇談会の報告書が注目される。昨年8月の中間報告書では,ア 食品の安全確保,イ 指導監視体制の強化,ウ 試験研究機関の整備,エ 情報システムの整備の必要性が強調されたが,本年6月15日に提出された最終報告書は,つぎのような指摘を行なつている。

まず,「誰もが見てわかる,誰でも安心して食べられる食品」こそ国民が要望するところであり,この実現のために,縦割り行政の弊を是正して,的確,迅速,着実な施策,業務の推進が必要であること,そして,具体的には,ア 食品安全基準の整備,イ 表示制度の改善,ウ 食品関係業者による自主管理の強化,エ 食品事故の場合の被害者救済問題の4項目について検討すべき事項を示している。

#### (4) 消費者保護会議

昨年11月17日の第3回消費者保護会議では、消費者保護の具体策を決定したが、食品関係では、食品添加物の再検討や農薬残留の規制の強化、食品等の安全性に疑いがあるときの規制措置等について具体的方策が示されている。

#### (5) 食品行政連絡協議会

さらに、同会議の決定に基づき、経済企画庁、公正取引委員会、厚生省、農林省等関係行政庁の食品関係担当課長からなる、食品行政連絡協議会が設けられ、毎月1回の定例会合等を通じて、食品行政全般にわたる連絡調整が図られている。

---

---

*(C)COPYRIGHT Ministry of Health , Labour and Welfare*

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第1節 食品問題の動向

#### 2 国際的動向

##### (1) 国際食品規格基準

世界貿易の拡大、食品の国際取引の増大に伴い、消費者たる国民の健康の保護、公正な食品取引の促進について、国際的視野からの配慮が不可欠となつてきている。昭和37年、FAO(食糧農業機構)とWHO(世界保健機構)の合同による食品規格委員会が設けられ、わが国を含め、88か国が参加して、国際食品規格基準の作成作業が進められている。現在、10数項目の規格基準について最終案の作成を行なつていくが、すでに、ア. 包装食品の表示に関する勧告国際基準(包装食品について適正な表示を確保するためのもの。食品の名称、原材料、内容量、製造者等の氏名および住所、原産国の表示を義務づけるとともに、見やすい表示方法、用語、任意表示の規制等が定められている。)、イ. 太平洋さけます缶詰勧告国際規格(太平洋さけます缶詰の定義、形態、成分、品質、試験方法等を定めるとともに、表示の規制として、アで示される項目のほかに、魚種の明示、ロット識別等を義務づけている。)、ウ. 残留農薬の勧告国際基準(輸入の時点または流通段階に入る時点以降において穀類に残留が許容される農薬として、シアン化水素、無機臭素およびマラソンを定め、これらの残留許容量を定めている。)の3規格基準についての最終案が完成し、各国が受諾の有無について回答を求められている。これらの規格基準を受諾した国は、国内法等の整備を行なうことが必要となる。

##### (2) 環境汚染の影響

環境汚染の食品への影響は、カドミウム汚染米をはじめ、国内的に大きな課題となつていくが、国際的にも関心が高まつていく。特に、昨年末にアメリカでとりあげられたまぐろの水銀含有問題は、わが国からの缶詰製品の輸入拒否に発展し、深刻な問題となつた。厚生省では、早速本年初めに食品衛生調査会に専門家の検討を依頼し、その安全を再確認したものであるが、これは、アメリカの規制措置が、わが国と考え方を異にしていたことに起因するものであり、環境汚染による食品汚染の問題が、もはや国際的規模において検討されなければならないことが痛感された。

その後、アメリカの規制措置はかなり緩和されるに至つたが、国際的理解を深めるために、わが国から調査団が派遣され、また、アメリカやカナダからも、わが国の水銀やその他の重金属問題調査の調査国が来日するなどの交流が行なわれている。

さらに、本年6月にワシントンで日米公害閣僚会議が開催され、環境汚染の食品への影響問題もとりあげられ、今後、両国共通の課題として検討を重ねていくことが山中=トレイン会談で確認された。

*(C)COPYRIGHT Ministry of Health , Labour and Welfare*

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第2節 食品衛生の確保

#### 1 食中毒

##### (1) 食中毒の発生状況

事件数は年ごとに増減がみられ、総体的に横ばいの傾向を示している。昭和45年は、件数1,133件(前年比16.7%減)、患者数3万2,516人(前年比34.2%減)、死者数63人(前年比23.2%減)、1事件当たりの患者数28.7人(前年比20.9%減)となり、いずれも前年比で減少を示している。

月別の発生状況を見ると、8月に最も多く24.2%、この8月を中心とする7～9月の高温多湿期には、55.5%が発生している。これらの発生原因をみると、62.5%が細菌性食中毒となっている。

原因食品または病因物質が判明したものについてみると、原因食品別では、魚介類およびその加工品によるものが全体の44.0%を占め、病因物質別では、76.2%が細菌性のものである。

食中毒事件の発生件数を原因施設または摂取場所が判明したものについてみた場合、いずれも家庭での事件が多く、前者が33.9%、後者が45.7%を占めている。

ついで、原因施設では、飲食店、事業所、旅館、仕出し屋等摂取場所では、事業所、飲食店、旅館等における事件数が多いことが注目され、食品衛生思想の普及および衛生教育の強化が必要だと考えられる。

なお、過去数年間、増加傾向にあつた学校における発生件数が、45年は80件と前年比で23.8%減を示したことは注目されるが、1事件当たりの患者数が94.0人と、全体平均の約3倍の高率を示しているので、今後の対策に一考を要する。

##### (2) 食中毒事件をめぐる訴訟

過去の食中毒事件のなかでも特殊なものとして注目される、昭和43年のカネミライスオイル事件をめぐる、昨年末から本年にかけて、行政責任追求をも目的とした4件の損害賠償請求訴訟が提起されている。いわゆる「油症」患者の数は、1,000名余にのぼるが、このうち、患者ら440名が、カネミ倉庫や国、北九州市などを相手に、総計約15億円の請求を行なっているのである。

厚生白書(昭和46年版)

*(C)COPYRIGHT Ministry of Health , Labour and Welfare*

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第2節 食品衛生の確保

#### 2 食品関係営業施設

---

国内の食品関係営業施設数は、昭和45年末現在で、総数が296万469(前年比3.6%増)、このうち、食品衛生法第21条の規定により都道府県知事等の許可を要するものが、161万8,521(前年比5.3%増)、許可を要しないものが、134万1,948(前年比1.6%増)となつている。5年前(昭和40年末)の総数236万2,334、要許可施設数117万7,020、不要許可施設数118万5,314に比べると、それぞれ、25.3%、37.5%、13.2%の増加となつている。この内訳をみると、食肉販売業(74.6%増)、乳類販売業(71.9%)、飲食店営業(47.8%)、魚介類販売業(35.7%)、食品の冷凍または冷蔵業(33.9%)の伸びが著しい。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第2節 食品衛生の確保

#### 3 食品等の監視指導と検査

##### (1) 食品衛生監視員

食品衛生監視員は、昭和45年3月末現在、国に38名、都道府県・政令市に4,767名、計4,805名が配置されている。国の監視員は、21名が11か所の主要港(小樽、東京、羽田、横浜、清水、名古屋、大阪、神戸、門司、博多、鹿児島)で輸入食品の検査にあたっており、都道府県・政令市の監視員は、県庁・市役所、保健所に配置されて、国内約296万にのぼる食品関係営業者の監視指導ならびに食品、添加物、器具、容器包装等の収去、検査等を行なっている。

##### (2) 監視指導の状況

都道府県等の食品衛生監視員が、昭和45年中に行なつた監視指導件数は、要許可施設に対するものが、許可前に57万4,375件、許可後に231万3,036件、不要許可施設に対しては、132万8,997件となつている。

また、監視指導等に基づく行政措置は、営業許可取消しが54件、営業禁止が1,078件、営業停止が1,452件、施設の改善命令が1,306件、物品の廃棄命令が3万7,824件、その他の処分が4万5,846件であり、また、告発件数は142件である。

一方、国の食品衛生監視員が、主要港で輸入食品の届出を受理した件数は、昭和45年中に、17万5,380件(前年比12.5%増)で、このうち、1万1,507件について検査を行ない、そのうちの1,841件について不良食品として積戻し、廃棄または食用外用途の転用等の措置を命じている。

##### (3) 検査

食品衛生行政の推進のうえで「検査」のもつ意味は大きい。行政処分や指導を有効に行なうには科学的判断が要請されるからである。

食品衛生検査施設は、食品衛生法第18条の規定により、国、都道府県および保健所を設置する市が必ず設けなければならないことになつている。国では、国立衛生試験所が、都道府県や保健所を設置する市では、衛生研究所とよばれる機関が、それぞれ食品衛生検査施設の役割をになつているが、近時の食品をめぐる諸問題に対応した行政需要の伸びに応じうるだけの検査機能は必ずしもなく、設備整備、要員の確保が大きな課題となつている。

最近では、民間検査施設の活動も活発となつてきているが、結果の判定に対する信頼度に欠けるところもみられるので、公正中立で権威のある民間検査機関の誕生が待たれる。この意味で、昨年12月15日に設立された財団法人食品薬品安全センターが、総工費23億円を投じ、100人余の職員をもつてこの役割をになうべく現在施設整備を進めていることは注目されるところであり、来年度の開所、業務開始が期待されている。

---

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第2節 食品衛生の確保

#### 4 食品関係業者による自主管理

食品衛生の推進にあたっては、行政の努力とともに、食品関係業者の自覚と実行、さらに消費者たる国民の理解という、いわば、三位一体の努力、協力が必要であることはいうまでもなく、なかでも、当事者たる食品関係業者の努力にまつところが大きい。

このような観点から、食品問題等懇談会でも「自主管理の強化」の方法として、食品衛生管理者制度の検討や食品衛生指導員の活動の推進等が指摘されている。

現在、製造、加工工程が複雑な業種として、添加物、粉乳、食肉、魚肉ハム・ソーセージ、食用油脂等の製造、加工業(おおむね5業種)が指定され、これらの施設には、従業者を監督する食品衛生管理者を置くことが義務づけられており、昭和45年末現在、2,833名がこの業務に従事している。

つぎに、営業施設に対する業界自身の自主的活動として、昭和35年以来すでに10年をへた食品衛生指導員の指導制度があり、全国で約4万名の指導員が、食品衛生指導、知識の普及等に活躍している。

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第3節 食品の安全基準

#### 1 食品安全基準の整備

食品工業の発展に伴う製造方法の変化等により、食品の正体を見きわめることが困難となり、消費者による適切な選択や行政による取り締まりに不便をきたすようになってきた。さらには、カドミウム、水銀等の微量重金属や残留農薬による環境汚染に起因した食品汚染の問題も深刻となつてきている。

現在、食品衛生法では、食品の規格基準を定めているが、現行では、添加物の使用基準や一部の食品についての重金属含有制限等が定められている程度なので、個々の食品の安全を確保するためには、広い視野からこの規格基準を見直して、いわば食品安全基準という形で整備していくことが必要である。このことは、食品問題等懇談会の報告でも指摘されており、厚生省では、この検討を計画的に進めていく予定である。

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第3節 食品の安全基準

#### 2 冷凍魚介類の規制の強化

昨今、冷凍食品が急激に生産量の増加を示し、さらに今後その増大が予想される。冷凍食品に関しては、一般に新鮮で衛生的であると考えられている。しかし、実際には、あらかじめ凍結および包装されているので消費者の選択が困難であり、また相当広範囲に流通しているため、万一事故がおこれば、全国的に被害を及ぼすおそれがある等を考慮して、冷凍食品についての規制を強化する必要がある。

そこで、まず、食品衛生法施行規則および食品、添加物等の規格基準の改正を行なつて、本年6月1日より、消費者が購入後家庭で加熱等の調理加工をせず、解凍するだけでそのまま摂食する生食用冷凍鮮魚介類をとりあえず規制することとした。すなわち、生食用冷凍鮮魚介類の細菌数、加工方法、保存方法の基準を定めるとともに、切身またはむき身にした魚介類を冷凍して容器包装に入れたものには、生食用であるかないかの区別を標示させて取り扱い上の注意を喚起させることとした。

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第3節 食品の安全基準

#### 3 残留農薬

---

病虫害を防除する目的で農作物に散布した農薬は、その使用程度によつては、食品に残留し、その食品の摂取により人の健康をそこなうおそれがある。このため、食品中に残留する農薬の許容量を設定する必要がある。農作物に関しては昭和39年度から、乳肉食品に関しては昭和44年度から農薬残留量の実態調査を進めている。この計画では、48の主要農作物については昭和48年度までに、乳肉食品については昭和49年度までに、それぞれ調査を終える予定であるが、このうち調査の終わった食品から順次残留許容量を設定していくこととしている。

これまでに、14食品(いちご、なつみかん、日本なし、ぶどう、もも、りんご、キヤベツ、きゅうり、トマト、ばれいしよ、ほうれんそう、茶、大根および米)について9農薬(DDT、 $\gamma$ -BHC、鉛、ヒ素、パラチオン、EPN、デイルドリン、アルドリン、およびエンドリン)の残留許容量を定めており、本年は、桜桃、すいか、アスパラガス等11品目について残留量の実態調査を行なつている。

なお、残留許容量が定められた農薬の使用については、逐次、農林省から安全使用基準が示されて、地方農政局、各都道府県を通じて、農家に対する農薬の散布方法等の指導が行なわれている。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第3節 食品の安全基準

#### 4 カドミウム等微量重金属対策

カドミウム等微量重金属による食品汚染の問題は、環境汚染に起因する場合が多いので、環境汚染防止との関連でとらえる必要がある。

代表的な主食である米については、昨年10月15日、食品、添加物等の規格基準において、カドミウムの許容基準1.0ppmが定められた。さらに安全を期し、これを徹底させるためには、土壌の汚染防止をはかることが根本であり、第64回国会では、農用地の土壌汚染の防止等に関する法律が制定され、食用に供する農作物(当分は米など)の安全確保がはかれることとなった。

なお、微量重金属による食品汚染問題は、その経路や人体への影響の機序が不明確であるため、今後さらに調査研究を要する点が多く、昭和45年度以来、食品衛生調査研究費を予算に計上して必要な調査研究を進めているところである。

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第3節 食品の安全基準

#### 5 石油たん白および放射線照射食品

---

新しい科学技術の発達は、食品の分野にも導入される。食品問題等懇談会の報告でも、新しい事態への対応姿勢を早急に整えるべきことを指摘しているが、当面の課題は、石油たん白と放射線照射食品の問題である。

石油から分離したノルマルパラフィンを栄養源として繁殖した微生物の菌体を利用した、いわゆる石油たん白については、現在、これを家畜等の飼料とする計画が進められているが、これらの家畜等が食用に供される場合の安全性を考慮して、食品衛生調査会でもこの取り扱いについて検討を重ねた結果、原料、製品等について急性および慢性毒性試験を行なつて安全を確認したうえで企業化を認めようという厳しい方針を打ち出した。

放射線照射食品については、すでに外国でじゃがいも、たまねぎ等の発芽防止に実用化がみられ、わが国では、科学技術庁を中心とした研究結果に基づき、一定の条件のもとにその開発、利用を認める方向が検討されている。

---

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第4節 牛乳,乳製品および食肉

##### 1 牛乳,乳製品

---

食生活の変化に伴い,牛乳,乳製品の生産と消費の伸びは著しいものがあり,日常の食生活の中でも,主食と同様重要な地位を占めるに至っている。

昭和45年中の生産量は,生乳が476万1,500トン(昭和35年比2.5倍),バターが4万4,581トン(昭和35年比3.8倍),チーズが3万9,892トン(昭和35年比7.7倍)にのぼっており,なかでもチーズは,その原料の大部分が輸入品ではあるが,生産量の伸びが著しい。

牛乳,乳製品の取り扱いに対する監視指導は,従来より特に重視し,施設およびその取り扱いの衛生状態の監視,製品の収去検査に努めているところであるが,有機塩素系農薬の残留問題については,全国的調査と動物実験の結果に基づき,本年6月に牛乳について暫定的な基準を定め,その安全の確保を図っている。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第4節 牛乳,乳製品および食肉

##### 2 食肉の衛生

食生活の向上に伴い,食肉の需要は増大し,昭和45年におけると畜頭数は1,291万52頭(昭和35年比3.1倍)に達している。この約89%は豚であることは,わが国における畜産業の実態および今後の畜産振興計画とも関連して,と畜衛生行政上注目すべき課題を含んでいる。

と畜場は,昭和45年末現在で687か所,うち公立495か所,私立192か所となっている。と畜場の衛生保持上,施設設備の整備を行なうため,昭和32年度から42年度までは一般地方債をもつて,43年度以降は特別地方債による整備を進めているが,今後は中小規模施設の整理統合を図る方針である。

なお,最近は,と畜頭数の増加に比し,と畜検査員の増員がみられず,過重な負担となっている傾向があり,検査員の数の確保と適正な配置の方策を講ずる必要がある。また,枝肉の細菌汚染についての調査報告等からみて,と畜場および鶏の処理場における従業者の衛生教育,食肉の衛生的な取り扱い等衛生管理の徹底を図る必要がある。

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第4節 牛乳,乳製品および食肉

#### 3 アイスクリーム類の品質規制等

---

わが国におけるアイスクリームの品質規制は,欧米に比しかなり見劣りのするものであつたが,近時,アイスクリームについて栄養食品としての認識がたかまり,消費者から品質改善の措置が要望されていた。

このような情勢にかんがみ,アイスクリームの品質改善を図り,これを通じて国民の健康を増進する観点から,本年5月,乳および乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)の一部改正を行ない,いわゆるアイスクリームについて,乳脂肪分および乳固形分の含有量によつて,「アイスクリーム」,「アイスミルク」,「ラクトアイス」の3種類に分け,「アイスクリーム」は乳固形分15.0%以上うち乳脂肪8.0%以上を含まなければならないこととするなど,成分規格の改善を行なうこととした。

また,成分規格の改善とあわせて,消費者が必要とする品質のものを選択できるようにするため「アイスクリーム」,「アイスミルク」,「ラクトアイス」の別および乳脂肪分の含有率を標示させることにした。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第4節 牛乳,乳製品および食肉

#### 4 牛乳中の農薬残留

---

昭和44年末牛乳中に有機塩素系農薬の残留が認められ,特に $\beta$ -BHCの残留度が高かったが, $\beta$ -BHCの慢性毒性についてはFAO,WHOでも評価された資料がないので,国立衛生試験所において毒性研究を行なわせるとともに,農林省に対しBHCの使用制限,汚染稲わらの規制等の措置を要請し,その減少対策を強力に推進するとともに,各都道府県にその減少の推移をみるため残留農薬の検査を実施してきた。

本年6月,国立衛生試験所における,さるおよびマウスを用いた毒性研究の結果を毒性専門の学者の評価を得て,牛乳中の $\beta$ -BHCの残留許容基準を暫定的に0.2ppmと定め,同時にDDTおよびデイルドリンについては,FAO,WHOの提案している数値をそのまま採用し,暫定的にDDTは0.05ppm,デイルドリンは0.005ppmと定めた。

なお,牛乳中にはこのような農薬が残留しないことが理想の姿であり,厚生省としては,農林省とも連絡を密にして,さらに牛乳中の農薬残留の減少対策を推進し,その実効をあげるよう努力している。また,農林省では,農薬取締法を改正し,有機塩素系農薬については,ほぼ全面禁止に近い措置がとられることになったので,その成果が期待される。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第4節 牛乳,乳製品および食肉

#### 5 乳肉食品中の抗生物質

---

近年,畜産業の振興が図られ,家畜頭羽数は年々増加しているが,これには,動物用医薬品とくに抗生物質製剤の寄与するところが大きい。しかしながら,最近,疾病の治療,生長促進に使用した抗生物質が,牛乳または食肉中に移行残留することが,公衆衛生に及ぼす影響の問題として提起され,昭和45年度よりその残存の実態について調査を行なっている。

今のところ,疾病の治療に抗生物質を使用した直後のものについて,一部の抗生物質が若干の残留を認めた例があるが,さらに引き続き調査研究を進め,対策の強化を図ることとしている。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第5節 食品添加物

化学的合成品である食品添加物は、厚生大臣が人の健康をそこなうおそれがないものとして指定したものしか使用できないことになっており、添加物の指定に際して安全性が確認されることとなっている。しかし、添加物の安全性を確認するための毒性試験の技術水準等は年々進歩しているので、新しい学問的視野でその安全性を再確認し、より安全性を高めるため常に再検討することが必要である。

この再検討は、昭和37年頃より計画的に行なわれているが、さらに徹底的にこれを実施するため、昭和45年度以降昭和48年度にかけてサツカリン、デヒドロ酢酸、食用赤色102号等25品目について慢性毒性試験のほか、催奇形性試験、代謝試験等の精密試験も加えて行なうこととし、現在この計画にしたがって作業を進めている。今までの再検討の結果、昭和44年度までに指定が取り消された品目はズルチン、食用赤色101号等23品目で、さらに昭和45年度には安全性に疑問の生じた臭素化油(着香料比重調整剤)、クマリンおよびその誘導体(着香料)が取り消され、また、安全性を確認するためのデータが十分でないと考えられた食用赤色103号(着色料)、硫酸銅(着色料)、クロラミンT(殺菌料)についても指定が取り消された。さらに、添加物として指定されていたもののうち現在使用されておらず、将来も使用される可能性が少ないと考えられるソルビン酸ナトリウム、過マンガン酸カリウム等8品目も指定が取り消された。

一方、油脂等の酸化防止に使用されるdl- $\alpha$ -トコフェロール(ビタミンE)とレモン、グレープフルーツおよびオレンジ類の防黴剤として使用されるジフェニールが新たに食品添加物として指定され、指定添加物総数は340品目となった。

さらに、安全性の面で問題がない添加物であつてもこれを使う必要性の少ない食品については、その使用を、規制するという方針のもとに、以前より生鮮野菜、豆類等について着色剤および漂白剤の使用を禁止していたが、昭和45年度以降この方針を推進するため、着色剤、漂白剤の使用実態調査を進めることとし、すでにその結果に基づいて紅茶、茶、のり、きな粉、わかめ、こんぶ、しょう油およびみそについては着色剤、ごまについては漂白剤の使用を禁止することとした。なお、この実態調査は、今後も引き続き実施していくこととしている。

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

#### 第6節 器具,容器包装およびおもちゃ

##### 1 器具,容器包装等をめぐる問題

---

昨年から本年にかけて,容器包装への蛍光染料の使用,陶磁器などからの鉛,カドミウム等の溶出,缶詰からのすず溶出,食器などからのホルマリン検出などがあいつぎ,器具,容器包装等の安全問題にも関心が寄せられた。これまでは,食品添加物や残留農薬についての基準作成や検査機能の拡充が図られてきたが,今後は,上述の器具,容器包装等についての検査方法の確立,基準の設定,検査機関の機能強化等が必要である。なかでも合成樹脂製容器包装の規格基準作成については,昭和46年度より予算措置がなされ,現在その作成作業が進められている。

また,乳幼児が接触するおもちゃについても,規格基準の作成作業が進められている。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第6節 器具,容器包装およびおもちゃ

#### 2 牛乳などの合成樹脂製容器の使用

---

近時,食品の容器包装にも合成樹脂が広く使用されるようになった。

牛乳,乳飲料,乳酸菌飲料等への使用については,とくに衛生上の観点から厳格な安全性のチェックが必要であり,これを使用する場合には,厚生大臣の承認を必要としている。

昨年8月以降,市町村における廃棄物処理の問題が深刻なものとなり,プラスチック容器使用については,都市清掃の観点からの再検討を迫られた。

この結果,本年6月に,食品衛生上の安全性が確認された容器について,当該容器を使用する乳処理業者等による回収を前提として,使用量,回収方法,回収後の再生利用を含む処理方法等を審査し,市町村の清掃事業に対する影響が確実に回避できる見通しのある場合に限り,これを承認することとした。

---

## 各論

### 第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

#### 第2章 食品衛生

##### 第6節 器具,容器包装およびおもちゃ

###### 3 おもちゃ

---

乳幼児が用いるおもちゃについて,口に接触すること等による健康上の危害の発生を防止するため,衛生上の規格基準を定める作業が昭和44年度から進められているが,近く,おりがみ,うつしえ等数品目についてヒ素,カドミウム,鉛等の重金属,着色料等に関する規格基準を設定することとしている。なお,引き続き乳幼児が用いる主要なおもちゃ約45品目について規格基準の整備を進めていくこととしている。

---