



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

2023年6月7日 | 世界フードセーフティーデー



世界フードセーフティーデー
2023へのガイド

さあ、はじめよう

食品安全への取組が広がることで、状況は変わります。政策立案者、食品安全当局、農家、食品事業者、料理人、科学者、教師、生徒そして消費者の献身的な努力によって、食品安全への意識が高まりつつあります。これまで4回の経験を経て、世界フードセーフティーデーの活動はますます広がり、また影響力や取組の規模が大きくなってきています。

誰にでも、食品由来の疾病を防ぐために果たすことができる役割があります。世界フードセーフティーデーをお祝いしましょう。2023年の6月7日(またはその前後)に、世界フードセーフティーデーに参加するために、このガイドを使ってください。

テーマ

食品規格がいのちを救う

あなたは食事をする時、どうやってその食品が安全であることを知るのでしょうか。手を洗い、調理器具を清潔にし、適切な温度で調理するといったように、食品安全にとって良いあらゆる取組を行っているのかもしれませんが。何が原材料として含まれているか、あるいはどのように調理すれば良いかを知るために、食品包装に書かれている表示を読むのかもしれませんが。また、あなたが病気にならずに食事を楽しむのは、作物の栽培から食品への加工、包装、配送、そして調理に正しく取り組んでいる全ての人を、ひょっとすると気づかないうちに信頼しているからでしょう。あなたが食べた食品は安全であり、あなたの食品の安全性への信頼には裏付けがあります。なぜなら、それがあなたの家の近所でもあるいは地球の裏側であっても、あなたの食べる食品に関係する人達は、食品規格という、誰にでも容易に利用することができる確立された食品安全の取組に従っているからです。言い換えると、食品規格は、私達みんなにとって、食品の安全性に対する信頼の礎となるものです。

食品規格は、食品の安全性と品質を確保するための1つの方法です。食品規格は、農家や食品加工業者に食品を衛生的に取り扱うためのガイダンスを提供します。全ての人々が食品を安全に食べることができるように、食品規格は、食品中の添加物、汚染物質、農薬と動物用医薬品の残留物の最大基準値を定めています。さらに食品規格は、食品を安全に保つために、どのように測定し、包装し、そして輸送すべきかも定めています。栄養やアレルギーの表示のような事柄に関する規格が適用されることで、消費者は自分が食べても大丈夫な食品かどうかを知ることができます。

食品規格は多くの政府や組織により採択され施行されていますが、それらの食品規格は生物学的、化学的、及び物理的なハザードを対象とした科学的なリスク評価に基づいています。食品規格は、個々の政府あるいは組織により策定されることも、また、地域あるいは国際政府間の規格策定機関より策定されることもあります。Codex Alimentarius Commission (Codex委員会、または単にCodex)は、食品の安全と品質の規格を策定する国際政府間組織の1つです。Codexは、食品が安全であることを確実にするために、188の加盟国と1加盟機関(欧州連合)の代表がともに作業する組織です。

Codexは、消費者の健康の保護と食品貿易における公正性の確保を使命として運営されています。複数の技術部会が透明で包括的な方法によって、規格、ガイドライン、そして実施規範を策定する作業を行っています。国際連合食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)により組織された世界的な専門家グループからの科学的助言に支えられ、産業界や消費者団体を含む243のオブザーバーからの意見とともにCodex文書は策定されています。

Codex規格は、各国政府並びに産業界によって使用されており、国の食品安全に関する法令の指針になるとともに、食品安全のための最善の取組を実現させています。世界貿易機関(WTO)もまたCodex規格をベンチマークとして採用しています。食品が輸入される場合には、その食品はCodex規格を考慮する必要があります。

Codex規格は、食品安全の中心となるものです。Codex規格には60年の歴史があります。毎年“食品法典”は成長しています。新しいデータが利用できるようになれば、新しい食品規格が導入されるとともに、既存の規格が更新されます。2023年にCodexは60周年を迎えます。あらゆる場所のあらゆる人のために、安全な食品への道筋を決めている食品規格をみんなでお祝いしましょう。

1945 国際連合食糧農業機関 (FAO)設立

1948 世界保健機関 (WHO) 設立

1950 栄養、食品添加物、並びに関連の分野におけるFAO/WHO合同専門家会議が開始

1953 世界保健総会が、食品中の化学物質による公衆衛生への脅威を警告

1956 FAO/WHO合同専門家会議が化学添加物の安全性及びそれらの食品中での安全性の評価を開始

1961 FAO総会がCodex委員会の設立を決定

1963 世界保健総会がFAO/WHO合同食品規格計画及びCodex委員会の設立を承認

1963 Codex委員会が初会合を開催

1985 国連総会が、可能な限り各国政府はCodex規格を採用すべきであるとの声明を発表

1991 FAO/WHO食品規格会議が、健全な科学とリスク評価原則の重要性を認識

1995 世界貿易機関(WTO)が、Codex規格を貿易係争解決におけるベンチマークとして認識

2023 Codex委員会が、規格策定60周年を記念して、第46回会合を開催予定

世界フードセーフティーデーをお祝いするために

- 世界フードセーフティーデーをお祝いするためのイベントを開催するために、以下の例を参考にして
- ください。対面でイベントを開催する場合は、開催場所のCOVID-19予防措置に確実に対応させること
- が重要です。対面でのイベントではなくバーチャルなイベントを開催すれば、遠くからも参加することが
- できます。



©Food Nation

ビデオ撮影をしよう

農家や、医療従事者、シェフ、または食品事業者の話を映像に記録しましょう。経験の共有は、食品安全がいかに重要であるかを理解するのに役立ちます。



©JMT

知識を試そう

対面あるいはオンラインのいずれであっても、食品安全について学ぶことができる、あるいは知識を共有することができる、そんな方法がたくさんあります。大会を開いたりクイズをしたりしてみましょう。



©WHO

スポーツイベントを開催しよう

食品安全を広めるために、ランニングやウォーキング、あるいはダンスを企画しましょう。身体を動かすことは、人が何かのためにコミュニティに参加するための素晴らしい方法です。



©FAO

リーフレットを使おう

FAO-WHOが作成した2ページのリーフレットに記載されていることを実践し、共有しましょう。このリーフレットでは、さまざまな状況における食品安全の向上に焦点が当てられています。



©A tropic Cocoa Processing Company

職場でトレーニングをしよう

あなたが食品の製造、提供あるいは販売のいずれかに携わっていたら、職場の食品安全文化を強化するための機会にしましょう。あなたが達成したことをお祝いしましょう。



©FAO/Mia Povan

良い取組をみんなに見せよう

食品の生産や加工、販売、あるいは調理に携わる人達に、彼らが何をしており、そしてなぜ食品安全が大事なかを話して、あるいは見せてもらいましょう。



©FAO

ウェビナーを開催しよう

今年の世界フードセーフティーデーのテーマについて議論しましょう。議論の後に質疑応答の機会も設けて、バーチャルにまたは会場に集まった人達に情報を提供しましょう。



©MINSAGOB.PE

クリエイティブになろう

作曲したり、創作ダンスをしたり、詞を書いたり、絵を描いたりしましょう。芸術には、行動を起こさせ持続的な変化をもたらす可能性があります。



©FAO/Irene Casado Martinez

ソーシャルメディアを活用しよう

食品を安全に保つために注意を喚起し、行動を促しましょう。より健康になるためのより安全な食品を実現するために、あなたのネットワークに影響を与えましょう。

スローガン

食品安全はみんなの仕事

誰であっても、どんな仕事をしていても、あなたには、食品を安全に食べるためにできる重要な役割があります。

あなたが政府等の機関で働いているのならば、 食品管理システムを目的に適合させる

ことや、国際的な食品安全と品質のための規格の策定、あるいは、政府の政策に自国の食料供給を守ることを目的とした規格が含まれることの確保に関与しているかもしれません。また、消費者や食品産業界で働いている人達が、整備されている規則や規制を認識し、さらに食品安全規格を無視することの危険性を確実に意識することができるようにするために働いているのかもしれません。さらにあなたは、食品管理システム内の多分野にわたる協働を促進し、農場から食卓までの良い取組が確実に維持されるために、フードチェーンにおける対話を促進しているのかもしれません。あなたは、政策決定や規格策定を通じて政府がどのように消費者を保護しているか、また学校給食や食品援助あるいは公的な食料品店のような支援プログラムを通じて、どのように安全な食品の入手が確保されているかを紹介することに深く関わっているのかもしれません。

あなたが食品企業や食料品店で働いているのならば、 あなたには間違いなく、食品が

安全であることを確実にする責任があります。あなたがその組織における食品の安全と品質の規格を決めているかどうか、国の規制当局に要求される品質と安全の規格を実行しているかどうか、そして従業員との間で食品安全に関してコミュニケーションを取っているかどうかに関わらず、食品の安全と消費者の保護は、あなたの手の内にあります。食品企業により行われるコミュニケーションは重要です。食品の生産段階でも購入後でも、食品を安全に保つためにどうすればよいかを知ること、そして理解することは、従業員と消費者の両方にメリットがあります。

政府や食品企業、食料品店に限らず、**どんな職場でも食品安全は重要な要素です。** どん

な職場であっても、仕事に、従業員が安全で健康的な食事を取ることができるようにする必要があります。このことは、食品安全規格の実施と準拠を確実にするための方針策定、手洗い場の設置、清潔な食事場所の確保、及び適切な食品保存設備の設置を意味しています。学校や大学では、若い人達に食品の安全と衛生的な取組について教える必要があります。

私達はみんな、安全な食品を必要としています。 食品を確実に安全なまま保つために、

食品を買うとき、保存するとき、調理するとき、そして食べるときに、あなたにはできること、そしてしなければならないことがあります。世界フードセーフティーデーは、食品安全についてさらに詳しく知って行動する、そしてそのメッセージを他の人と共有するための機会です。

キーメッセージ

食品安全なくして食料安全保障なし

食品安全は、食料安全保障に欠かせない要素です。食品は安全であって初めて、必要とされる栄養を満たし、大人が活発に、そして健康的に生きることの、そして子供が成長し、発達することの助けになります。

食品安全は健康に直接影響する

安全な食品であるからこそ、栄養を吸収することができ、長期間にわたる身体の成長を促進し、SDGsの目標も達成できるのです。食品安全は、みんなの責任であり、生産者から消費者に至るまで、フードチェーンの全体が関係します。この点からは、全ての段階で、食品を適切に扱い教育を施すことで、ほとんどの食品由来疾病を防ぐことができます。

科学は健全な食品安全の管理の鍵

モニタリングとサーベイランスさらにその他の情報収集の努力に続けて、科学的な研究とともに評価が行われます。そうすることによって、生産環境や加工技術、あるいは消費者行動の変化によらず、食品を安全に保つために必要とされる専門家の科学的助言につながる知識と情報を確実に得ることができます。

食品安全は経済や生活にプラスの影響を与える

食品の生産者や取扱事業者は、製品の食品規格への適合を確実にすることにより市場の信頼を獲得し、そのことが収入の保証につながります。安全でない食品の取引は輸出禁止や事業の失敗につながる可能性があります。政府は頑健な食品管理システムの構築や厳密な輸出管理によって、食品に携わる労働者の生活を守ることができます。

食品規格は消費者を守る

食品安全規格が適用されることで、消費される食品がより安全であることを確実にするための努力の結果として、消費者は保護されるでしょう。食品安全規格は、理解のための共通の基礎を提供します。それと同時に、私達全員が安全な食品から確実に恩恵を受けることができるようにするための統一的な行動に関する共通の基礎も提供します。

食品規格は生産者を助ける

フードチェーンに沿って、規格やガイドライン、そして実施規範を実行することにより、消費者が食品を手にする時に、食品が安全で十分に栄養があることが確実にになり、その結果として、製品への消費者の信頼を得ることになります。食品規格への適合を確実にする上で、政府、生産者、加工業者、小売業者の全てが、それぞれの役割を果たしています。Codex委員会が策定する国際食品安全規格は、国際貿易における公正な取組を促進します。

食品規格は科学に基づく

食品規格は、食品の安全性を確保するために役立ちます。食品規格は、例えば、食品科学者、微生物学者、獣医師、医師、毒物学者などの専門家からの助言に従って策定されています。専門家は、食品を安全にするためにどのような生産、加工、取扱、及び調理が必要になるのか、政策立案者に助言します。

みんながリスクマネージャー

誰もが日々の選択の中で、食品安全上のリスクを評価しています。これらの選択は個人により、また家族、コミュニティ、企業、政府により集団的に行われます。

事実と数字に基づく情報

世界では毎年、**10人に1人**が汚染された食品が原因で病気になっています。全ての国に影響しています。

200を超える疾病が、細菌、ウイルス、寄生虫あるいは重金属のような化学物質により汚染された食品を食べることで引き起こされます。

5歳未満の子供は人口の9パーセントに当たりますが、**食品由来疾病負荷の40パーセント**を占めています。

食品安全規格は、全ての人の命を守り、そして多くの人の生活を守ります。**食品安全規格は、消費者を守る**ために食品が満たすべき規準を設定し、その製品への**信頼を確立**します。

Codex委員会は**60年にわたって、国際食品規格を策定**し続けています。

Codex委員会は、236の規格、84のガイドライン、56の実施規程、食品中の汚染物質を対象とした126の最大基準値、そして食品添加物を対象とした最大基準値並びに食品中の農薬と動物用医薬品を対象とした最大残留基準値を網羅した10000以上の数値基準を策定してきました。
(2023年2月現在)

薬剤耐性微生物は、動物と人との直接接触、または環境を介して、食物連鎖を伝播する可能性があります。薬剤耐性微生物への感染により、**全世界で毎年推定500万人が亡くなっています**。

食品安全規格を適用することで、微生物による、または化学的あるいは物理的な**食品汚染を減少**または最小化させることができます。

Codexへの参加を強化するためのFAO/WHO合同プログラムである**Codex信託基金**は、2016年以降、より効果的にCodexの作業に参画できるように、関連する制度の強化を通じて、50の途上国並びに経済移行国を支援してきました。

安全で栄養価の高い食品は、知的能力と身体能力を向上させるとともに、学業成績や成人期の仕事の生産性を高めることで**子供の成長と発達に利益**をもたらします。

食品の安全性は、家畜や作物、そしてそれらが生産される環境の衛生状態の影響を受けます。食品安全を対象とした**総合的なワンヘルス・アプローチ**の採用は、より良い食品安全システムをもたらすでしょう。

食品安全は**SDGs**の達成に貢献するものであり、実に様々な分野との関わりを持っています。

コミュニケーション資料

アラビア語、中国語、フランス語、英語、ロシア語、そしてスペイン語版のコミュニケーション資料が利用可能です。ご自身で、また配付してご使用ください。

[世界フードセーフティーデー ウェブサイト](#)

[世界フードセーフティーデー Trelloボード](#)

[世界フードセーフティーデー asset bank](#)

あなたのイベントを是非お知らせください

あなたの計画を教えてください。そして写真や動画のリンク、イベントのニュースを共有してください。世界フードセーフティーデーウェブサイト、世界フードセーフティーデーフォトアルバム、世界フードセーフティーデー2023報告書に掲載することができるように、あなたの活動を忘れずに記録してください。

着想を得るために

これまでに行われたイベントやその写真、記事をご覧ください。

www.fao.org/world-food-safety-day

世界フードセーフティーデー2023 食品規格がいのちを救う



To let us know about your event or ask a question, email us at
World-Food-Safety-Day@fao.org Foodsafety@who.int

www.fao.org/world-food-safety-day

www.who.int/world-food-safety-day

#WorldFoodSafetyDay

本文書は、国際連合食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)により出版された“A GUIDE TO WORLD FOOD SAFETY DAY 2023-Food standards save lives”を、厚生労働省の研究事業*の一環として日本語に翻訳したものである。原文と翻訳に相違がある場合は、原文が優先される。

*令和5年度 厚生労働行政推進調査事業費補助金(食品の安全確保推進研究事業)「食品行政における国際整合性の確保と食品分野の国際動向に関する研究」(研究代表者：渡邊敬浩)



Some rights reserved. This work is available under a [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/) licence