





## はじめに

食は、すべての国民の毎日の暮らしに欠かせないものです。食品の安全性の確保は、国民の健康を守るためにきわめて重要であり、多くの方が高い関心をもってしています。厚生労働省では、食品の安全性確保に向けて、最新の科学的知見に基づき、消費者や生産者、食品関係事業者など、幅広い関係者と情報を共有しながら、さまざまな施策を展開しています。

## 目次

◆はじめに	3
◆食品の安全を取り巻く状況	4
◆食品衛生法の改正について	5
◆食の安全のための仕組み	6
◆厚生労働省の取組	
1. 食中毒対策	7
2. HACCPに沿った衛生管理	8
3. 健康食品の安全確保	9
4. 器具・容器包装等の安全確保	10
5. 輸入食品の安全確保	11
6. 食品中の放射性物質対策	12
7. 遺伝子組み換え食品等の安全確保	13
8. 牛海綿状脳症 (BSE) 対策	14
9. 食品中の汚染物質対策	14
10. 食品中に残留する農薬等の規制	15
11. 食品添加物の安全確保	15

本パンフレットのデータは2018年9月時点の値です

## ● 食品の安全を取り巻く状況

私たちは、経済の発展に伴い、豊かな食生活を手に入れてきました。一方で、生産や流通のあり方も変化し、複雑化しています。また、近年では、世界中からのさまざまな食品を日々食べることができるようになりました。

こうした中で、食の安全をめぐる、多くの課題が生じています。最近でも、食品中の放射性物質の問題、O157などの腸管出血性大腸菌による大規模な食中毒事件の発生、BSE（牛海綿状脳症）対策の見直しなど、枚挙にいとまがありません。

科学技術の発展、食品流通の広域化・国際化の進展などに応じて、食品の安全性の確保のための対策を進めていく必要があります。

### 近年の食の安全に関する主な出来事

- 2001年 9月 国内で初めて BSE 感染牛が発見される
- 2001年12月 中国産冷凍ホウレンソウの 1 割弱が残留農薬基準値（ケロルピリホス等）を超過する事実が判明
- 2003年 7月 食品安全基本法の制定、食品衛生法の改正
- 2003年12月 米国で BSE 発生
- 2005年12月 食品安全委員会の米国・カナダ産牛肉の食品健康影響評価を受けて、輸入再開
- 2006年 5月 残留農薬等のポジティブリスト制度の導入
- 2008年 1月 中国産冷凍ギョーザによる有機リン中毒事案が発生
- 2008年 9月 米の販売・加工業者が非食用米穀を食用に転売していたことが判明
- 2011年 3月 東京電力（株）福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定
- 2011年 4月 飲食チェーン店において、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌 O111 食中毒事件が発生
- 2011年10月 生食用食肉の規格基準を設定
- 2012年 4月 食品中の放射性物質の基準値を設定
- 2012年 7月 牛肝臓の基準を設定し、生食用としての販売を禁止
- 2013年 7月 BSE 対策の見直しに伴い、都道府県等の全頭検査を見直し
- 2015年 6月 豚の肉や内臓を生食用として販売・提供することを禁止
- 2018年 6月 食品衛生法の改正

## ● 食品衛生法の改訂について

### 背景と概要

2003年5月に食品衛生法が改正されてから約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品や外食・中食への需要が拡大する等、食のニーズは多様化し、また、輸入食品の増加など、食のグローバル化も進展しています。

一方で、腸管出血性大腸菌等による広域的な食中毒事案や健康食品に起因する健康被害なども発生し、食品による健康被害への対応が課題とされています。

また、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて、国際基準と整合する衛生管理も求められています。

このような現状や課題に対応して食品の安全を確保するため、2018年6月に食品衛生法が改正されました。

### 改正の7つのポイント

#### 1. 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

#### 2. 原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP（ハサツツ）とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

#### 3. 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

#### 4. “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

#### 5. “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

#### 6. 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

#### 7. “輸出入”食品の安全証明の充実

- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

### 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲において政令で定める日  
ただし、1. については1年以内、5. 及び6. については3年以内

# ● 食の安全のための仕組み

2001～2002年に相次いで起きたBSE問題や偽装表示問題などにより、食品の安全に対する国民の不安や不信が高まったことから、2003年に新しい食の安全への仕組みが構築されました。

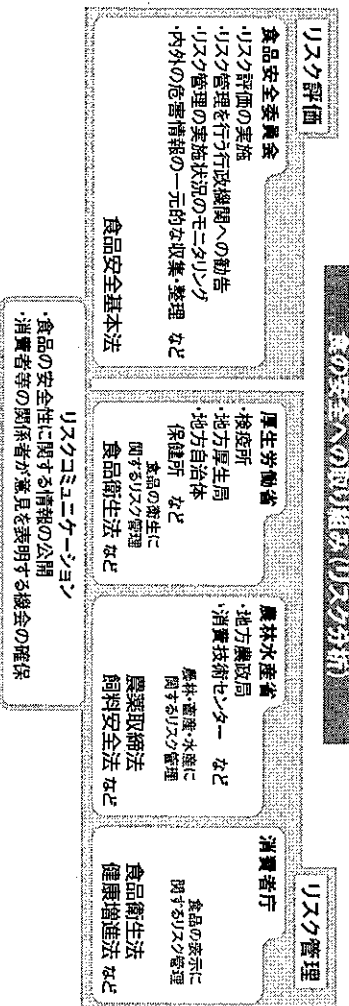
この仕組みは、国際的にも認められた「リスク分析」という考え方を基本としています。これにより、関係行政機関が連携を密にし、食品小売事業者や飲食店などの食品等事業者や消費者も含めた厚みのある食品安全確保のための体制を構築し、国民の健康の保護のための積極的な対策に取り組んでいます。

## ▶ リスク分析の仕組み

リスク分析とは、国民の健康の保護を目的として、国民の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で、「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」で構成されます。

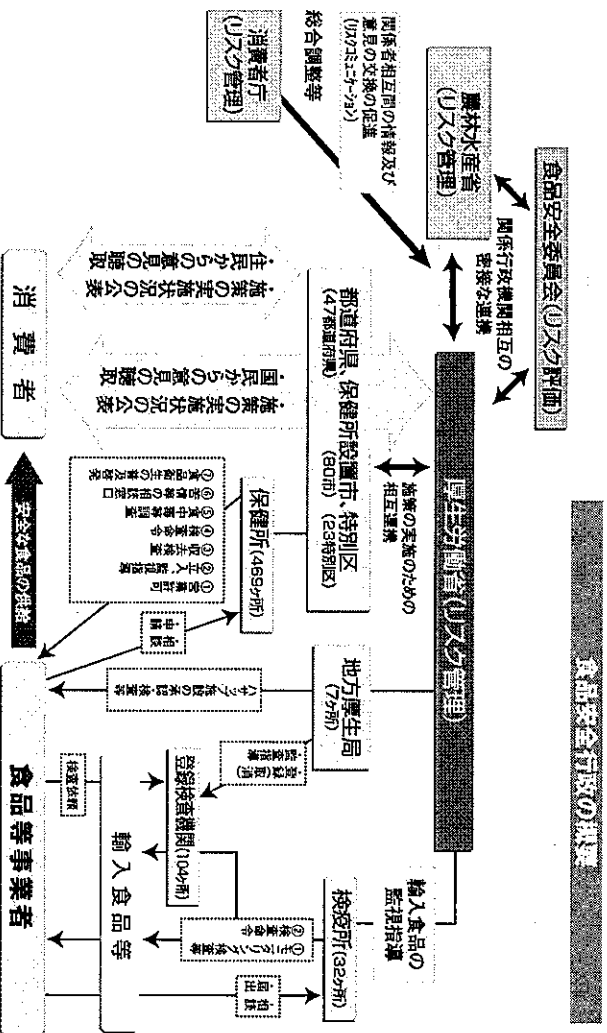
内閣府に設置された食品安全委員会が、科学的知見に基づいて、食品健康影響評価（リスク評価）を行います。その結果に基づいて、関係行政機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁が規制等の措置（リスク管理）を実施します。

また、施策の策定に当たり、リスクの評価者・管理者、消費者、事業者など関係者相互の情報・意見の交換（リスクコミュニケーション）を行います。



## ▶ 厚生労働省における食品衛生行政

厚生労働省は、リスク管理機関として、食品衛生法に基づく食品、添加物、食品に残留する農薬などの規格や基準の策定、また、その基準が守られているかの監視などを行っています。このリスク管理は、厚生労働省が、本省・地方厚生局・検査所において監視指導を担うほか、地方自治体との相互連携により実施しています。



# 厚生労働省の取り組み

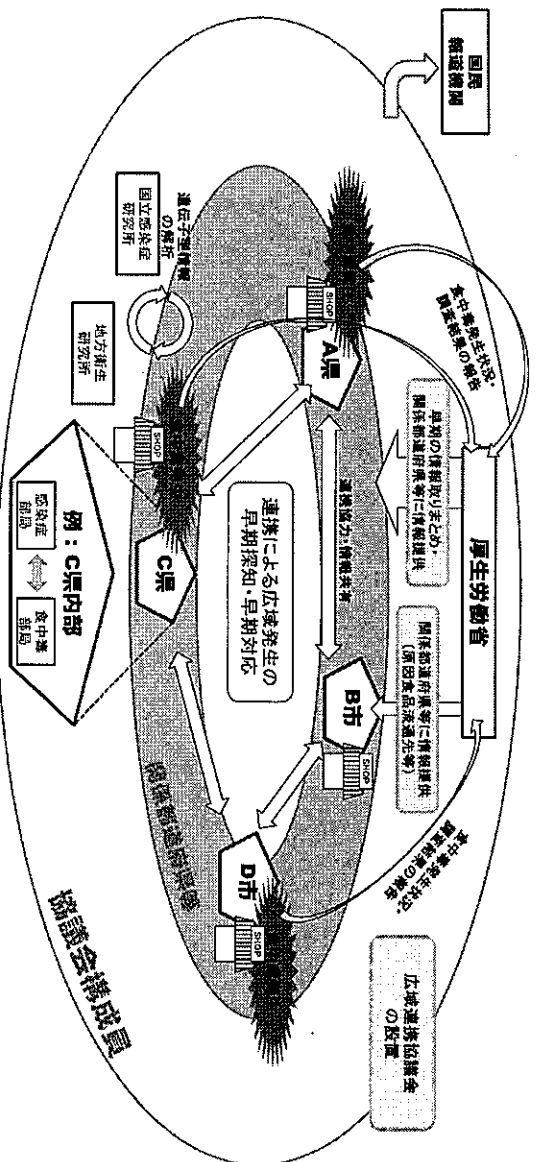
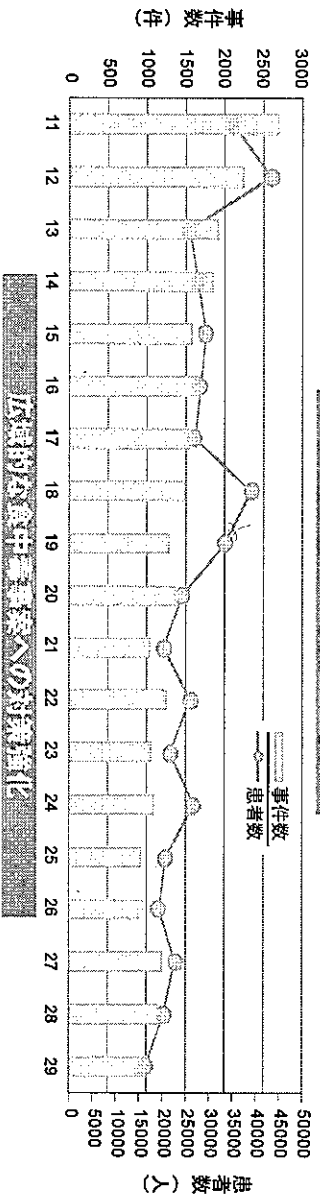
## 1 食品対策

食品衛生に関して食品等事業者や国民の理解を深め、食中毒発生防止につながるよう、最新の知見に基づく情報発信を行うとともに、関係自治体と連携して食中毒発生時の被害拡大の防止やその原因究明を行っています。

2016年に発生した老人ホームの給食として提供されたきゅうりの和えものを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒や、2017年に発生したきざみおのりに関連した大規模のノロウイルス食中毒事例を踏まえ、集団給食施設等での食中毒を予防するためにHACCPの概念に基づき調理過程での重要管理事項を示したマニュアルである大量調理施設衛生管理マニュアルを改正しました。

また、2017年に発生した関東を中心とした広域散発的な腸管出血性大腸菌O157感染症・食中毒の発生等をひとつの背景として、食品衛生法を改正し、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、関係者の連携・協力義務を明記するとともに、国と関係自治体の連携や協力の場を設置し、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応に努めることとしました。国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力の場として、地域ワロツクごとに広域連携協議会を設置することで、国と関係自治体との間の情報共有に基づき、同一の感染源による広域発生の早期探知を図る等の取り組みを進めています。さらに、食中毒対策として有効性が高く、食品の衛生管理手法の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理の制度化について取り組んでいます。

食中毒事件数・患者数の推移



### 取り組み内容

夏期、年末食品一斉取締り

食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験 (2017年度)  
立入検査 夏期550,131施設、年末371,303施設

都道府県等における食品等の

収去試験 夏期27,103検体、年末17,139検体

細菌、ウイルス、残留農薬、食品添加物等について156,217件の試験検査を実施 (2016年度)

食品保健総合情報処理システム・食中毒調査支援システムの活用

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・食中毒調査支援システムの活用

## 厚生労働省の取り組み

### 2 HACCPに沿った衛生管理

HACCP に沿った衛生管理の定着を図り、我が国の食品の安全性のさらなる向上を目指します。

2018年6月に「食品衛生法の一部を改正する法律」が公布され、原則、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理を求めることとなります（施行は公布日から2年を超えない範囲において政令で定める日からですが、施行後1年間は経過措置期間とし、現行基準を適用することができます）。食品等事業者は、衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録を残すこととなります。

厚生労働省では、引き続きHACCP導入のための支援を進めていきます。

**HACCP (ハザツク)**とは  
Hazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれ頭文字をとった略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を食品衛生上問題の無いレベルにまで除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。

### 全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成

**食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)**

コーテックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

- 【対象事業者】**
- ◆ 事業者の規模等を考慮
  - ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜業者】
  - ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】

**取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)**

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプリーチによる衛生管理を行う。

- 【対象事業者】**
- ◆ 小規模事業者
  - ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工調理事業者
  - ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が高い業種
  - ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等

### 取り組み内容

HACCP普及推進連絡協議会

食品等事業者団体が策定する「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への対応のための手引書について、助言、確認を行い、ホームページにて公表。

地域連携HACCP導入実証事業

国、地方自治体、事業者等関係者の連携のもと、HACCPに関する共通の理解醸成、推進のための情報共有及び意見交換を行う場として設置。地域のニーズや実情に応じた対策を図るため、7地域プロジェクトでも地域連絡協議会を開催。

HACCPチャレンジ事業

食品等事業者のHACCP導入の取組を自治体等が支援し、導入の過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等を記録し、事例集として公表。  
HACCPの導入に取り組み食品等事業者をウェブサイト上で紹介することで、事業者自らが積極的に策定・実行するHACCPによる衛生管理の取組を応援。

HACCP導入支援のための教材等の作成

HACCP導入のための手引書及び動画を作成し、ホームページにて公表。  
・食品製造におけるHACCP入門のための手引書  
・食品製造におけるHACCPによる衛生管理普及のためのHACCPモデル  
・食品製造におけるHACCP導入の手引き（動画）  
・HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き

- ◆ 詳しくは、厚生労働省のホームページをご確認ください。

厚生労働省 HACCP

検索



# 厚生労働省の取り組み

## 3 健康食品の安全確保

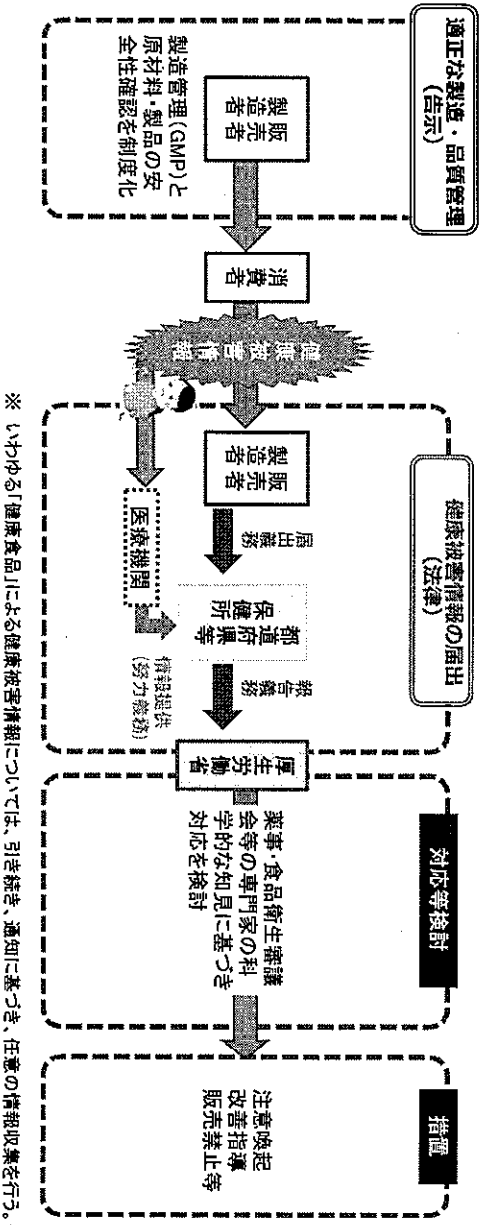
さまざまな食品が「健康食品」として流通する中で、製造段階から販売段階、健康被害情報の収集・処理、消費者に対する情報提供など幅広い取り組みを行っています。

国民の健康に対する関心の高まりなどを背景として、これまで一般に飲食用とされてこなかったものや、特殊な形態のものなど、様々な食品が「健康食品」として流通するようになりました。

より安全性の高い製品が消費者に供給されるためには、製造工程管理 (GMP) の導入と推進、健康被害情報の収集・処理、消費者に対する普及啓発や情報提供など幅広い取り組みが必要です。こうした取り組みを進めることにより、製品の安全性を確保しています。

また、健康被害を未然に防止する観点から、2018年6月の食品衛生法改正により、厚生労働大臣が特別な注意を必要とする成分等を指定し、これを含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出制度を設けるとともに、指定成分等を含有する食品を製造等する事業者には、規格基準を策定することにより、製造管理や原材料と製品の安全性の確認を求めることとしています。

### 特別の注意を必要とする成分等を含有食品による健康被害情報の収集



### 取り組み内容

製造段階における具体的な方策

- ・ 原材料の安全性の確保 (文献検索を実施、食経験不十分なときは毒性試験を実施)
- ・ 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)
- ・ これらの実効性の確保 (第三者認証制度の導入)

健康被害情報の収集と処理体制の強化

因果関係が明確でない場合も含め、より積極的に情報を収集 ※医師などを対象に「健康食品」の現状や過去の健康被害実例などについて情報提供

消費者等への情報提供

- ・ 「健康食品」ホームページ  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_jinyou/shokuhin/hokenkinou/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jinyou/shokuhin/hokenkinou/index.html)
- ・ パンフレット「健康食品の正しい利用法」  
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000113706.pdf>

# 厚生労働省の取り組み

## 4 器具・容器包装等の安全確保

器具・容器包装、おもちゃ、洗浄剤について、規格および基準を定め、規格に合わない原材料の使用や基準に合わない方法による製造などを禁止することにより、製品の安全性を確保しています。

### ▶ 器具・容器包装

器具・容器包装の規格基準には、①全てに適用される一般規格、②材質ごとに適用される材質別規格、③安全性に関して配慮が必要な用途ごとに適用される用途別規格、④製造基準があります。

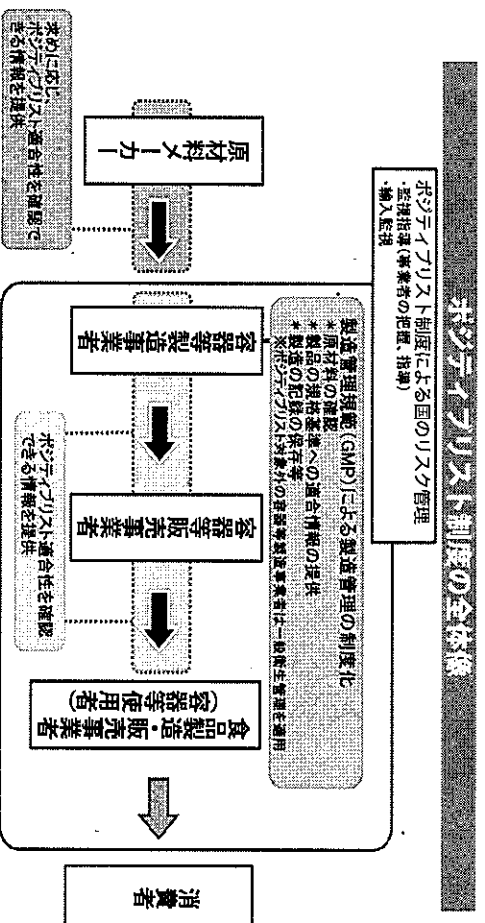
器具・容器包装のうち、合成樹脂製のものについては、2020年までに、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度を導入します。

### 「器具」とは

飲食器、割ぼう具その他食品または添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受または摂取の用途に使われ、かつ、食品または添加物に直接接触する機械、器具その他の物。

### 「容器包装」とは

食品または添加物を入れ、または包んでいる物で、食品また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、洗浄剤

おもちゃ、洗浄剤についても、飲食に使用した場合の衛生上の危害を防止するため、規格基準を設定しています。

おもちゃについては、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が規制の対象で、洗浄剤は主に野菜若しくは果実の洗浄に使用するものを規制の対象としています。

### 器具・容器包装 おもちゃ、洗浄剤の規格基準

食品衛生法	第16条：有害有毒な器具・容器包装の販売などの禁止
	第18条：器具・容器包装の規格・基準の制定
食品・添加物等の規格基準（告示）	器具・容器包装またはこれらの原材料について一般および材質別の規格
第3条	器具・容器包装
第4条	おもちゃ
第5条	洗浄剤
食品衛生法	第62条運用：有害有毒なおもちゃ、洗浄剤の販売などの禁止
	おもちゃ、洗浄剤の規格・基準の制定
	第62条：規制対象が器具の指定

<規制対象が器具（指定おもちゃ）>  
乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれのあるもの。（規制第78条）

### 取り組み内容

器具・容器包装の安全性を高める仕組みを導入

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度導入に向けた具体的事項の策定

器具・容器包装等の規格基準の整備・強化

規格基準に規定された試験法などの整備

再生材料の安全性確保

器具・容器包装における再生プラスチックや再生紙の使用について、ガイドラインを作成

# 厚生労働省の取組概要

## 5 輸入食品の安全確保

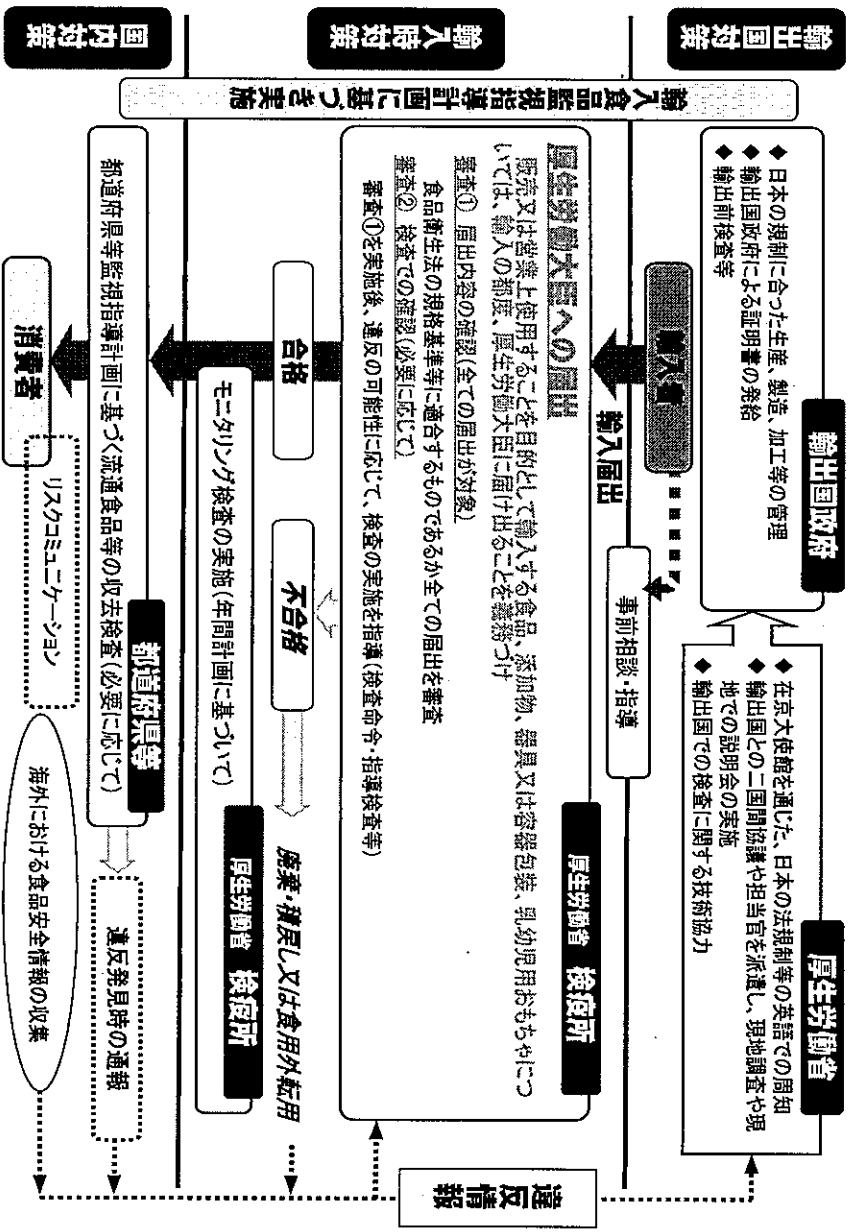
日本は食料自給率が約4割であり、多種多様な食品が世界各国から輸入されています。厚生労働省では、検疫所（全国32カ所）において輸入食品の監視・検査を行い、輸入食品の安全性確保を図っています。

厚生労働省は、各地の検疫所で、輸入食品監視指導計画に基づき、輸入される食品が食品衛生法に適合しているかどうかを確認しています。確認した結果、食品衛生法違反の食品については、廃棄、積み戻しなどの措置を講じています。

また、今後、食肉等については、食品衛生法改正を受け、輸出国でHACCPに基づく衛生管理が行われていることを輸入要件とする他、乳製品や水産食品については、衛生証明書の添付を輸入要件とし、輸入食品の更なる安全性確保を図ることとしています。

「輸入食品監視指導計画」とは  
 多種多様な輸入食品を重点的、効果的かつ効果的に監視指導し、一層の安全性確保を図ることを目的として、毎年度定める計画です。

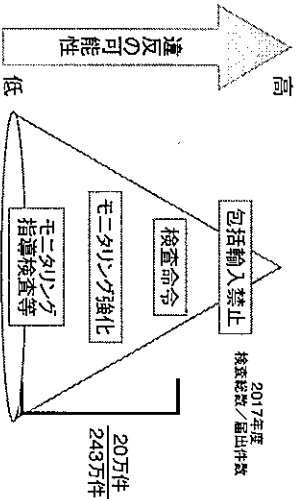
### 監視体制の概要



### 取り組み内容

法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入者に対し輸入の都度の検査を命ずるもの。検査結果が法に適合しなれば輸入が認められない。

多種多様な食品等について、食品安全の状況を幅広く監視すること及び法違反が発見された場合に輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的として、年度ごとに計画的に国が実施する検査



## 厚生労働省の取り組み

### 6 食品中の放射性物質対策

食品中の放射性物質の基準値を設定し、検査を行い、基準値を超えている場合には、出荷を止めるなどの対策をとっています。

2012年4月に、食品中の放射性物質について、現行の基準値を定めました。

基準値を超える食品が流通しないよう、国のガイドラインに基づいて地方自治体が検査を行っており、検査結果をとりまとめ、厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」で公表しています。

基準値を超える食品が地域的な広がりをもって認められた場合には、地域や品目ごとに出荷制限を行い、流通を止めます。また、各地での検査は、作物の出荷が始まる直前に行うなど、基準値を超える食品が市場に出回ることのないよう工夫しています。

#### 放射性物質の基準値

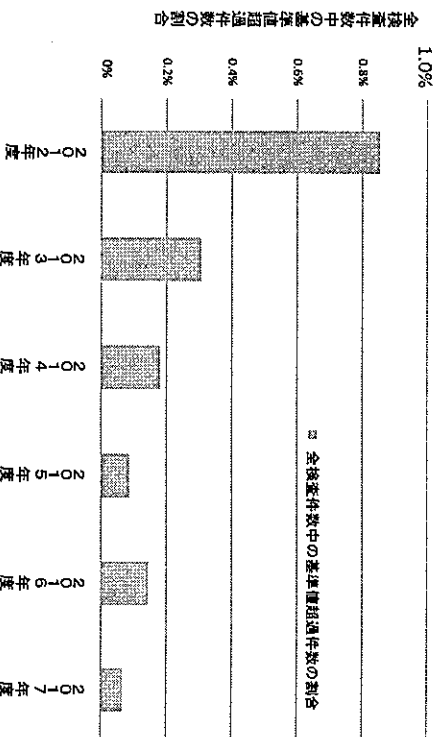
2012年4月に、食品衛生法に基づき規格として、食品群ごとに放射性セシウムの上限を定めました。

基準値については、食べ続けたときに、その食品に含まれる放射性物質から生涯に受ける影響が、十分小さく安全なレベル（年間1ミリシーベルト以下）になるように定められています。

#### 放射性セシウムの基準値

食品群	基準値 (Bq/kgあたり)
一般食品	100ベクレル
乳児用食品	50ベクレル
牛乳	
飲料水	10ベクレル

#### 食品中の放射性セシウム基準値超過割合の変化



※2011年3月18日～2012年3月31日については暫定規制値にて検査を実施



放射性物質の検査の様子

実際に流通する食品中の放射性セシウムから1年間に受ける放射線量は、現行基準値の設定根拠である年間上限線量1ミリシーベルト/年と比べ、極めて小さいことが確かめられています。

#### 取り組み内容

##### 基準値の設定

東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値をすみやかに設定。その後、長期的な観点から新たな基準値を設定し、2012年4月1日から施行

##### 検査結果の公表

地方自治体などが行った検査結果をとりまとめ、厚生労働省のホームページですべて公表（※1）

##### 出荷制限など

国（原子力災害対策本部）が、出荷制限・摂取制限を行っている食品については、厚生労働省のホームページで公表（※2）

##### 消費者等への情報提供

厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」を随時更新（※1、※2を含む）  
[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/shokuhin.html](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html)

## 厚生労働省の取り組み

### 7 遺伝子組換え食品等の安全確保

遺伝子組換え技術によって組み込まれた遺伝子がどのように働くか、有害な成分ができていないかなどを確認し、遺伝子組換え食品等の安全性を総合的に審査しています。

遺伝子組換え技術は、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、他の植物などに組み込むことで、新たに有用な性質を持たせるために使われています。ただし、遺伝子組換え技術を使ったことで、新たな有害物質ができていないかなどを確かめる必要があります。

厚生労働省は、遺伝子組換え食品等の安全性を確保するために、食品安全委員会の意見を聴いた上で、科学的なデータを基にした総合的な審査（安全性審査）をしています。

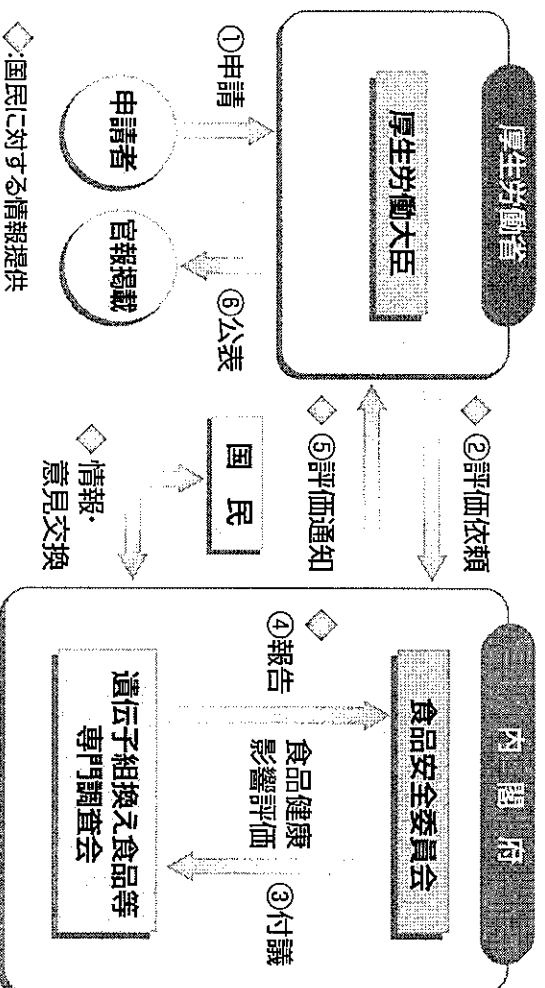
この安全性審査をパスした場合にのみ、その遺伝子組換え農作物や、これを原材料に用いた食品等を製造・輸入・販売することができます。また、遺伝子組換え食品等を製造する場合には、その製造所について、定められた製造基準の適合確認を受ける必要があります。

#### 「遺伝子組換え食品等」とは

「遺伝子組換え食品等」とは、生物の細胞から、害虫や乾燥に強いなどの有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、他の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た農作物や、それから作られた食品、遺伝子組換え微生物を利用して作られた食品添加物をいいます。

遺伝子組換え技術を用いると、組み込む有用な遺伝子を、種を超えている生物から得ることができず。このため、従来の品種改良と比べて、生産者や消費者の求める性質を効率よく持たせることができる一方、組み込まれた遺伝子によっては、アレルギーのもとになるタンパク質など、有害な物質ができる可能性もあります。

#### 安全性審査の流れ



#### 取り組み内容

安全性審査の義務化

➢2001年4月から、安全性審査を義務化  
➢安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品等や、これを原材料に用いた食品などの製造・輸入・販売の禁止

安全性に関する調査研究

遺伝子組換え食品等の検知法開発、タンパク質のアレルギー性評価などの研究を実施

## 厚生労働省の取り組み

### 8 牛海綿状脳症（BSE）対策

リスクの低下に伴い、最新の科学的知見に基づいて、BSE対策全般を見直しています。

2001年に日本でBSEが発生してから15年以上が経過し、国内・国外の双方において肉骨粉を牛に与えない飼料規制等のBSE対策が実施されBSEのリスクが大いに低下しています。

厚生労働省は、国内の検査体制や輸入条件などについて、最新の科学的知見に基づき評価を食品安全委員会に依頼し、その評価結果を踏まえ、対策を見直してきました。

対策の見直しに伴い、2017年4月には健康と畜牛に対するBSE検査を廃止しました。

今後もし引き続き、リスクに及びたBSE対策の見直しについて検討することとしています。

**牛海綿状脳症**  
(BSE: Bovine Spongiform Encephalopathy)

BSEに感染した牛は、原因である異常プリオンたんぱく質が主に脳にたまり、脳がスポンジ状になって、異常行動、運動失調などの神経症状を示し、最終的に死に至ります。この異常プリオンたんぱく質を人が摂取することで、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病が発生すると考えられています。人かでの病気がわかると、脳がスポンジ状に変化し、精神異常、異常行動の症状を示します。

そのため、異常プリオンたんぱく質が蓄積する、牛の脳、せき髄、回腸などの特定危険部位を食品として利用することは、各国の法律で禁止されています。

#### 取り組み内容

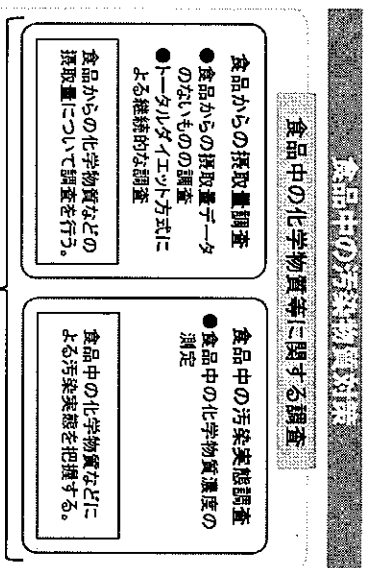
**と畜場での対応**  
SRM(30か月齢超の頭部、脊髄と全月齢の扁桃、回腸遠位部)の除去及び焼却  
24か月齢以上の牛の内、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについてと畜検査員によるBSE検査

#### 輸入禁止措置

BSE発生国からの牛肉および牛関連食品の輸入禁止(食品安全委員会の評価を踏まえた一定条件の米国、カナダ、フランス、オランダ、アイルランド、ポーランド、ブラジル、ルウェー、デンマーク、スウェーデン、イタリヤ、スイス、ヒチンシユタイン、オーストリア産の牛肉等を除く)

### 9 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規格基準の設定、見直しを行っています。



#### 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

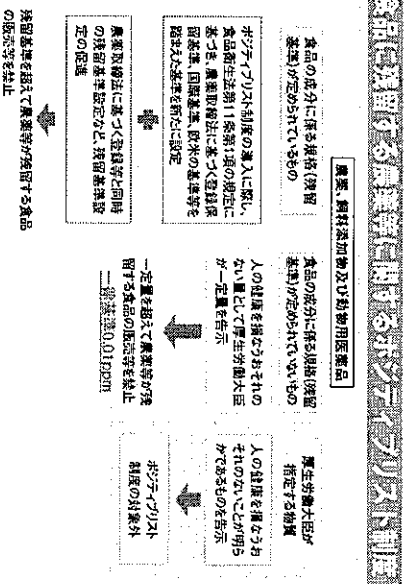
**ダイオキシン類への対策** 平均的な食生活における食品からの摂取量の推計（トータルダイエツト法）

## 厚生労働省の取り組み

### 10 食品に残留する農薬等の規制 (ポチアグリスタ制度)

食品中に残留するすべての農薬、飼料添加物および動物用医薬品 (以下「農薬等」という。) について、残留基準を設定し、基準値を超えて残留する食品の販売などを禁止しています。

2003年の食品衛生法改正に基づき、すべての農薬等に残留基準値 (一律基準を含む) を設定し、基準値を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売などを原則禁止する、いわゆるポチアグリスタ制度を導入しました (2006年5月29日施行)。  
このポチアグリスタ制度の導入により、例えば、残留基準が設定されていない無登録農薬が一律基準を超えて食品中に残留していることが明らかになった場合など、これまで規制ができなかった事例についても、規制の対象となりました。



#### 取り組み内容

基準値などの策定  
 > 食品規格の一つとして、食品に残留する農薬等の残留基準を設定  
 > 農薬等の分析法の開発

残留実態、摂取量把握

> 農薬等の残留実態調査 (モニタリング調査) の実施  
 > 農薬等の摂取量調査 (アンケート調査) の実施

### 11 食品添加物の安全確保

新たな食品添加物が販売などされる前に、有効性やその使用が人の健康に悪影響を生じないかどうかを確認するとともに、必要に応じて規格や基準を策定し、安全性を確保しています。

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。今日の豊かな食生活は、食品添加物によるところが大きいと言えますが、食品添加物は、長い食経験の中で選択されてきた食材とは異なるものであり、安全性の確保には細心の注意を払う必要があります。

このため、厚生労働省は、食品添加物の安全性を確保するために、食品安全委員会の意見を聴き、その食品添加物が入る健康を損なうおそれのない場合に限って使用を認めています。また、使用が認められた食品添加物についても、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、継続的な安全確保に努めています。

#### 取り組み内容

規格及び使用基準の設定

品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目 (成分規格) を設定。また、過剰摂取による健康影響が生じないよう、食品添加物ごとに添加できる上限値など (使用基準) を設定

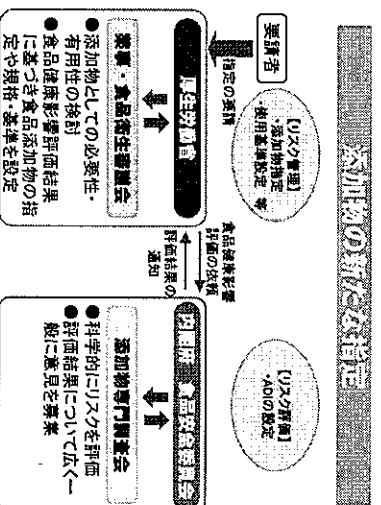
既存添加物の安全性確保

既存添加物の安全性の確認を推進し、問題のある添加物などの製造販売輸入などの禁止

摂取量調査

実際に市場から仕入れた食品中の添加物の種類と量を検査し、一日摂取許容量\*の範囲内にあるかどうかを確認

\*人が毎日一生摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量



# 発行:厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2 TEL 03-5253-1111 FAX 03-3503-7965

厚生労働省のホームページ <https://www.mhlw.go.jp/index.html>  
食品 [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)