

静岡県栄養士会

リカレント教育講座

食品衛生①

食品衛生と法規

常葉大学・健康栄養学科

杉山 千歳

食品衛生に関する主な法律

- 食品安全基本法（2003年）
- 食品衛生法（1947年）
- 食品表示法（2015年）
- JAS法
- 健康増進法
- と畜場法
- 食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律

食品安全基本法 (3章38条)

第一章 総則

第二章 施策の策定に係る基本的な方針

第三章 食品安全委員会

附則

(平成十五年五月二十三日法律第四十八号)

最終改正：平成三十年法律第四十六号

食品安全基本法の目的

「この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。」

第1条より

食品安全基本法制定の背景

国民の食生活を取り巻く状況の変化

- 食品流通の広域化・国際化（輸入食品）
- 新たな危害要因の出現（O157やプリオンなど）
- 新たな技術の開発（遺伝子組み換え食品など）
- 汚染物質などを分析するための技術の向上 等

食の安全を脅かす事件の発生

- 牛海綿状脳症（BSE）の発生
- 輸入野菜の残留農薬問題
- 国内における無登録農薬の使用 等

食の安全に関する新しい考え方

- 食品の生産から消費までの各段階での安全性の確保
- 食の安全には「絶対」はなく、リスクの存在を前提に評価を行い、適切にコントロールするという考え方（リスク分析）が一般的
- 欧州などの海外でのリスク評価機関の設立 等

2003年

食品安全基本法の制定

食品安全基本法の基本理念と関係者の責務・役割

基本理念 (第3~5条)

- ① 国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること
- ② 食品供給行程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が適切に講じられること
- ③ 国際的動向及び国民の意見に配慮しつつ科学的知見に基づき、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること

関係者の責務・役割 (第6~9条)

＊ 国の責務及び地方公共団体の責務

- ・ 適切な役割分担を行って食品の安全性の確保に取り組む

＊ 食品関連事業者の責務

- ・ 食品の安全性確保について、第一義的な責任を有することを認識し、適切に取り組む
- ・ 正確で適切な情報提供に努める
- ・ 国又は地方公共団体等の取組に協力する

＊ 消費者の役割

- ・ 知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努める

リスク分析の考え方

リスク分析の3つの要素

リスク評価

(食品安全委員会)

食品中の危険物質摂取による

科学的知見

客観的

中立公正

リスク評価の実施

リスク管理

(厚生労働省、農林水産省、消費者庁 等)

リスク評価結果に基づき

国民世論

費用対効果効果

技術的な事項

使用基準・残留基準等を決定

リスクコミュニケーション

(消費者、事業者、消費者庁、食品安全委員会、
厚生労働省、農林水産省等全ての人)

関係者とのリスク情報の共有・意見交換

(意見交換会、パブリック・コメント 等)

リスク分析：どんな食品にもリスクがあるという前提で、リスクを科学的に評価し、
適切な管理をすべきとの考え方

リスクコミュニケーションとは

「リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換すること。リスク評価の結果およびリスク管理の決定事項の説明を含む。」（厚生労働省）

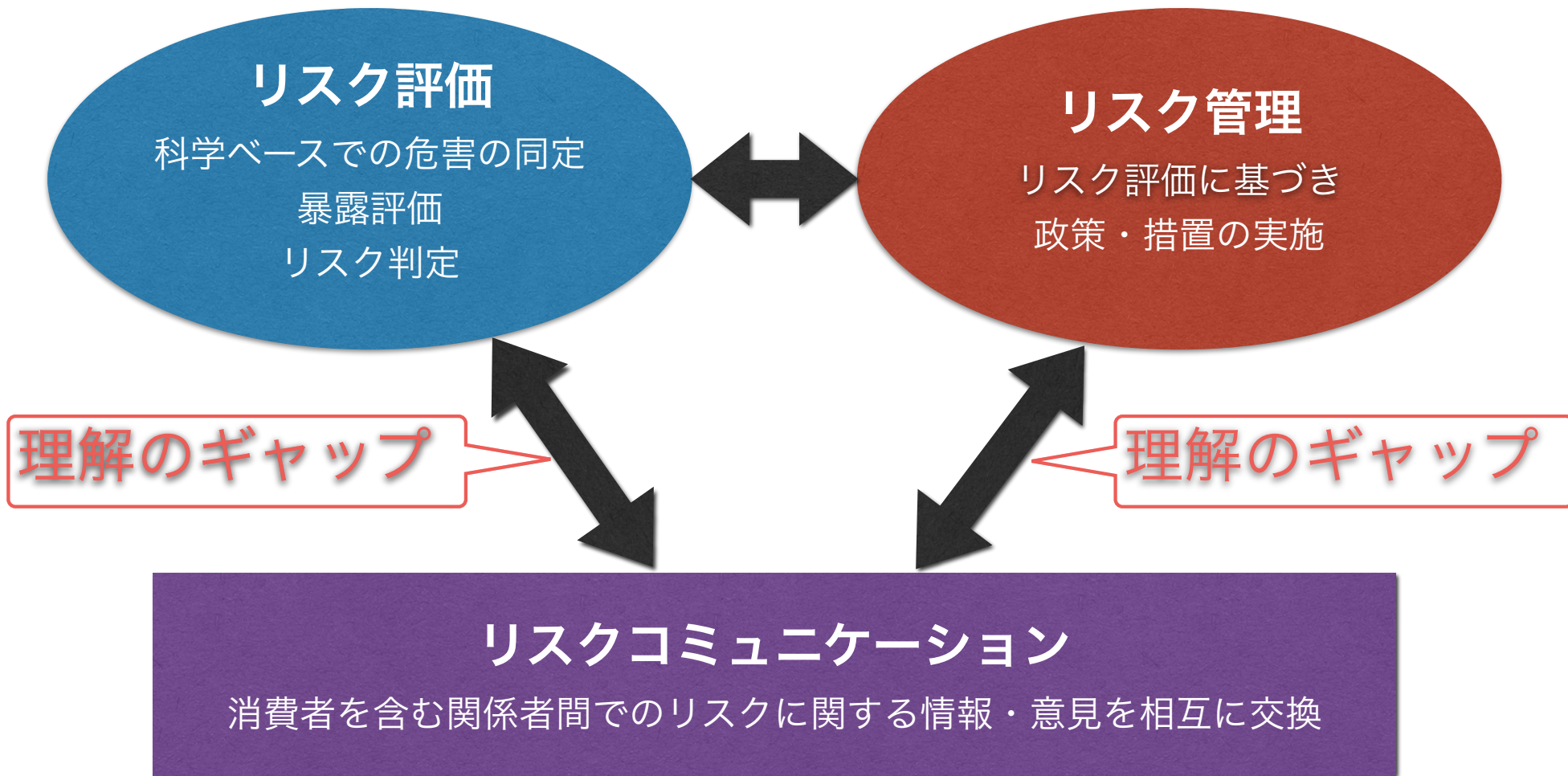


つまり、関係する人の中で、食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換し、お互いの理解を深め、いかにリスクを削減するのかについて、共に考えること。

リスクコミュニケーションの役割

科学的な事実にもとづいた食の「安全」と消費者の「安心」という心情の間には、ギャップが存在する。これを埋める作業がリスクコミュニケーションである。

情報の開示と科学的な事実の平易な説明をもとに生産者、消費者、行政、専門家が対話を通じて共通認識を形成することにより「安心」が醸成していく。



リスクコミュニケーション活動

- 意見交換会、講演会の開催
- パブリックコメント（規制の設定または改廃にかかわる意見提出手続き）
- インターネットを利用した情報の発信
- 政府広報や報道発表
- 消費者からの相談窓口の設置
- 審議会の公開や情報公開

食品衛生法

(11章89条)

第一章 総則

第二章 食品及び添加物

第三章 器具及び容器包装

第四章 表示及び広告

第五章 食品添加物公定書

第六章 監視指導指針及び計画

第七章 検査

第八章 登録検査機関

第九章 営業

第十章 雑則

第十一章 罰則

附則

(昭和二十二年十二月二十四日法律第二百三十三号)

最終改正：平成三十年法律第四十六号

食品衛生法の目的

「この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規則その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。」

第1条より

食品衛生法の範囲

第4条で「食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。」と定義されている。

***食品とは**

医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律による）は含まない。

食品衛生法の改正

(平成30年6月13日公布)

改正の趣旨

「食品衛生法」は飲食による健康被害の発生を防止するための法律であり、前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応して食品の安全を確保するために改正を行った。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化
3. 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情報の収集
4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他

1. 大規模又は広域におよぶ 「食中毒」への対策を強化

- 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、地域ブロックごとに広域連携協議会を設置。
- 厚生労働大臣は、協議会を活用して、広域的な食中毒事案への対応を行う。
 - ➡ 国と関係自治体との間の情報共有等に基づき、同一の感染源による広域発生 of 早期探知を図る。
 - ➡ 協議会において、国、都道府県等における早期の調査方針の共有や情報の交換を行い、効果的な原因調査、適切な情報発信等を実施する。

2. 「HACCPに沿った衛生管理」を制度化

原則、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は
HACCPに沿った衛生管理の実施が必要です

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）

コーデックスの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】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、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、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等

出典：厚生労働省HP

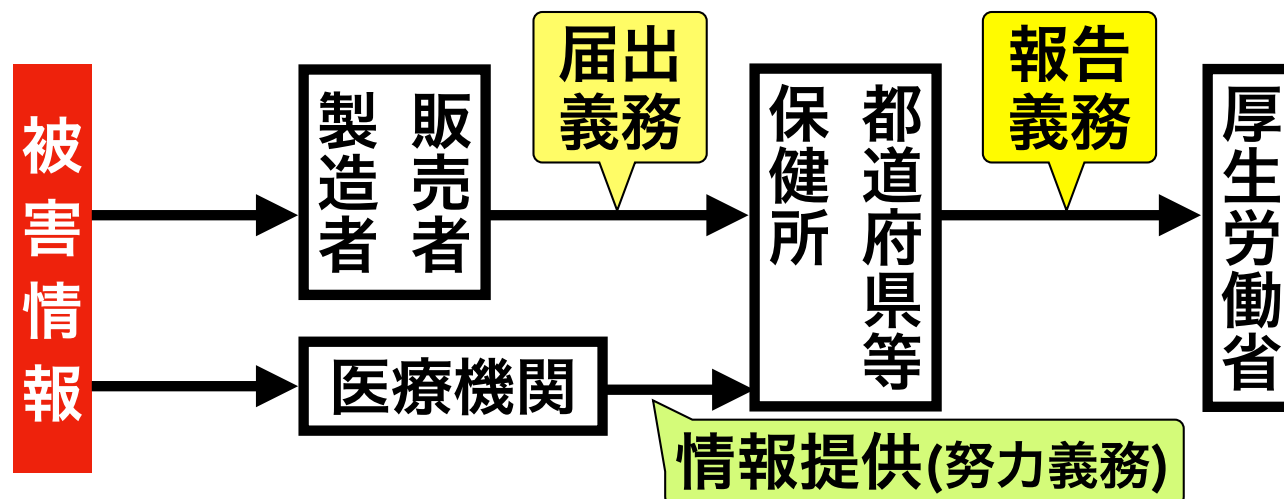
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html>

3. 特定の食品による 「健康被害情報の届出」を義務化

- 食品の安全性確保を図るため、事業者からの健康被害情報の届出の制度化等を行う。

特別の注意を必要とするものとして厚生労働大臣が指定する成分等

- コレウス・フォルスコリー（ダイエット→下痢）
- ドオウレン（鎮痛、解毒効果→肝機能障害）
- プエラリア・ミリフィカ（肌のハリ等→月経不順等）
- ブラックコホシュ（更年期障害軽減→肝機能障害）



4. 「食品用器具・容器包装」に ポジティブリスト制度を導入

改正前：ネガティブリスト制度

原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定める。海外で使用が禁止されている物質であっても、規格基準を定めない限り、直ちに規制はできない。

改正後：ポジティブリスト制度

原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみ使用できる。

* 合成樹脂を対象

ポジティブリスト制度による国のリスク管理
・ 監視指導（事業者の把握、指導）
・ 輸入監視

製造管理規範（GMP）による製造管理の制度化

- * 原材料の確認
- * 製品の規格基準への適合情報の提供
- * 製造の記録の保存等
- ※ ポジティブリスト対象外の容器等製造者事業は一般衛生管理を適用

原材料メーカー

容器等製造事業者

容器等販売事業者

食品製造・販売事業者
(容器等使用者)

消費者

求めに応じ、
ポジティブリスト適合性を確認
できる情報を提供

ポジティブリスト適合性を確認
できる情報を提供