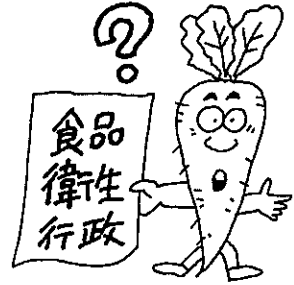




食品衛生行政とは

食品衛生の分野においては、どのような行政施策がとられているのでしょうか。食品衛生行政のあらましについて教えてください。



食品衛生行政は、国においては厚生労働省が、地方自治体においては全国の47都道府県、地域保健法に基づく69保健所設置市および特別区が中心になり、それぞれの付属機関である検疫所、保健所等と一体となって、食品衛生法、厚生労働省設置法、食品衛生関係条例、地方自治法等に基づく、食品衛生の取締り等の諸対策を実施しています。

行政組織

食品衛生行政とは、食品を摂取することによって発生する衛生上の危害を、潜在的な危害をも含めて予防するため、厚生労働省等の行政機関が一体となって、食品の採取・製造から消費

に至る全過程における、食品の安全衛生確保に関する諸施策を遂行することです。

この食品衛生行政を、それぞれに固有の役割を担う行政機関が一体となって能率よく円滑に遂行するため、相互に縦横の連携を図りつつ、行政機能を十分に発揮できるような組織体制が形づくられています。これが行政組織です。

厚生労働省においては、医薬食品局食品安全部の企画情報課、基準審査課、監視安全課および企画情報課内に置かれた検疫所業務管理室、国際食品室、基準審査課内に置かれた新開発食品保健対策室、監視安全課内に置かれた輸入食品安全対策室、食中毒被害情報管理室の合わせて3課5室が食品衛生行政を所管しています。

なお、平成21年9月1日より、消費者庁が設置され、今まで、厚生労働省で行っていた食品表示等に関する業務が消費者庁食品表示課へ移管されることになりました。

さらに主要32海空港にある検疫所（本支所、出張所、分室を含みます。）では、輸入食品等の衛生検査および指導などを所管しています。

都道府県および保健所設置市（特別区）においては、衛生主管部局の食品衛生主管課ならびに保健所、市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所などが食品衛生行政を所掌しています。食品衛生主管課（食品衛生課、生活衛生課など）は食品衛生に関する事項、乳肉衛生に関する事項、添加物に関する事項などを所掌しています。

保健所では衛生課が食品営業の許可に関すること、営業施設の臨検に関すること、食品等の検査に関することなどを担当しています。市場衛生検査所

では市場内における食品の検査などを担当しています。また、食肉衛生検査所ではと畜場における食肉の検査などを担当しています。

根拠法令

上記の行政機関によって、系統的かつ効率的に遂行されている食品衛生行政の根拠法令としては、業務の根幹となる食品衛生法のほか、地域保健法、健康増進法、食品衛生関係の都道府県条例等があり、さらに業務の範囲および権限を定めた厚生労働省設置法や地方自治法等があります。

地域保健法は、地域保健対策に関し基本となる事項を定めることにより、地域保健関係法律による対策が地域において総合的に推進されることを確保し、もって地域住民の健康の保持および増進に寄与することを目的としており、同法6条の保健所事業の1つに栄養の改善および食品衛生に関する事項を掲げ、現場における食品衛生行政を遂行しています。

健康増進法は、わが国における急速な高齢化の進展および疾病構造の変化にともない、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の



健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とし、基本方針等、国民健康・栄養調査等、保健指導等、特定給食施設等、特別用途表示および栄養表示基準などの事項を定めています。特に、同法27条では、食品衛生監視員が特別用途食品の検査や取去試験を行うことを定めています。

学術集会

食品衛生行政は最新の科学技術に立脚したものでなければなりません。そこで、食品衛生行政を担当している殆どすべての食品衛生監視員は、多忙な日常業務の傍ら調査研究を行い、食品微生物学会、食品化学会、食品工学会、感染症学会、農芸化学会等の専門学会や次に紹介する学術集団に所属し、それぞれの場において各自の調査研究成果を発表、討論し、食品衛生上の知識や技術の研鑽に努めています。

① 全国食品衛生監視員協議会

本会は、厚生労働省および都道府県等の食品衛生監視員をもって構成された組織で、食品衛生に関する調査研究および技術の研鑽を行い、食品衛生監視員の資質および身分の向上を図ることを目的としています。

② 全国市場食品衛生検査所協議会

本会は、食品の卸売市場に設置さ

れた都道府県市の市場食品衛生検査所を構成員として組織されており、魚介類や野菜・果実の生鮮品および加工品にみられる食品衛生問題の事例報告、新しい分析試験方法の共同研究、生食用野菜の洗浄消毒効果に関する調査研究等の最新の課題について協議を行っています。

国際協力および貢献

わが国における経済社会の発展に伴い、国際的地位が著しく向上し、国際社会における責務として世界に貢献する必要性がますます高まっています。加えて、食品の国際貿易が著しく増大しており、かつ、世界有数の食品輸入大国であるわが国としては、食品衛生行政を推進するに際し、常に、国際協力および貢献を念頭におき、国際的な視野で取組む必要があります。そこで、FAO/WHO合同食品規格計画(コーデックス委員会)をはじめ、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議、FAO/WHO合同残留農薬専門家会議、FAO/WHO合同食品照射専門家会議等の国際会議に積極的に参加し、わが国の意見を反映するとともに、施策の透明性、整合性等を図っています。



ポジティブリスト制度とは

2006年5月からポジティブリスト制度が導入されましたが、どのような制度なのでしょう。その内容について教えてください。



ポジティブリスト制度とは、基準が設定されていない農薬等（農薬、飼料添加物、動物用医薬品）が一定量以上残留する食品の販売等を原則禁止する制度をいい、平成18年5月29日より施行されました。なお、残留基準が定められていない農薬等については、一律基準として定められた0.01ppmを超えて農薬等が残留する食品の流通が禁止されます。また、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるとして告示された66の物質については、ポジティブリスト制度の対象外とされています。

ポジティブリスト制度

輸入食品等の急増に伴い、その安全

性に対して国民の関心が高まっている一方で、従来のネガティブリスト制度（原則規制のない状態で、規制するものについてリスト化する制度）においては、残留基準が定められていない農薬等を含む食品については、たとえ残留があっても規制することはできませんでした。

そこで、農薬等の残留する食品の安全性を確保するために、ポジティブリスト制度（原則規制された状態で、「残留を認めるもの」についてリスト化して示す制度）を導入し、残留基準が定められました。残留基準の定められている農薬等については、その基準以内での残留は認められますが、基準を超えて残留しているものや、基準が設定されていないものでも0.01ppm（一律基準）を超えるものは、販売等が認め

られません。

一律基準

一律基準とは、残留基準が設定されていない農薬等に対し、残留していても人の健康を損なうおそれのない量のことをいい、0.01ppmと定められました。

この一律基準については、これまでの国際評価機関や国内で評価された農薬等の許容量等とわが国の国民の食品摂取量に基づき、専門家の検討を行い、0.01ppmと定められました。この量を超えて農薬等が残留する食品は、これを販売の用に供するために製造、輸入、加工、使用、調理、保存や販売をしてはならないこととされました。

一律基準が適用される場合は具体的には次の2つの場合があります。

- (1) いずれの食品にも残留基準が設定されていない農薬等が食品に残留する場合
- (2) 一部の食品には残留基準が設定されている農薬等が、残留基準が設定されていない食品に残留する場合

対象外物質

対象外物質とは、一般に使用されて

いる農薬等およびその成分である物質が化学的に変化して生成した物質のうち、その残留の状態や程度などからみて、食品にある程度残留したとしても、人の健康を損なうおそれがないことが明らかなものとして厚生労働大臣が定めた物質をいいます。

対象外物質については、我が国や世界の国、地域における基準や取扱いなどを参考に、基本的に以下の考え方に基づき定められました。

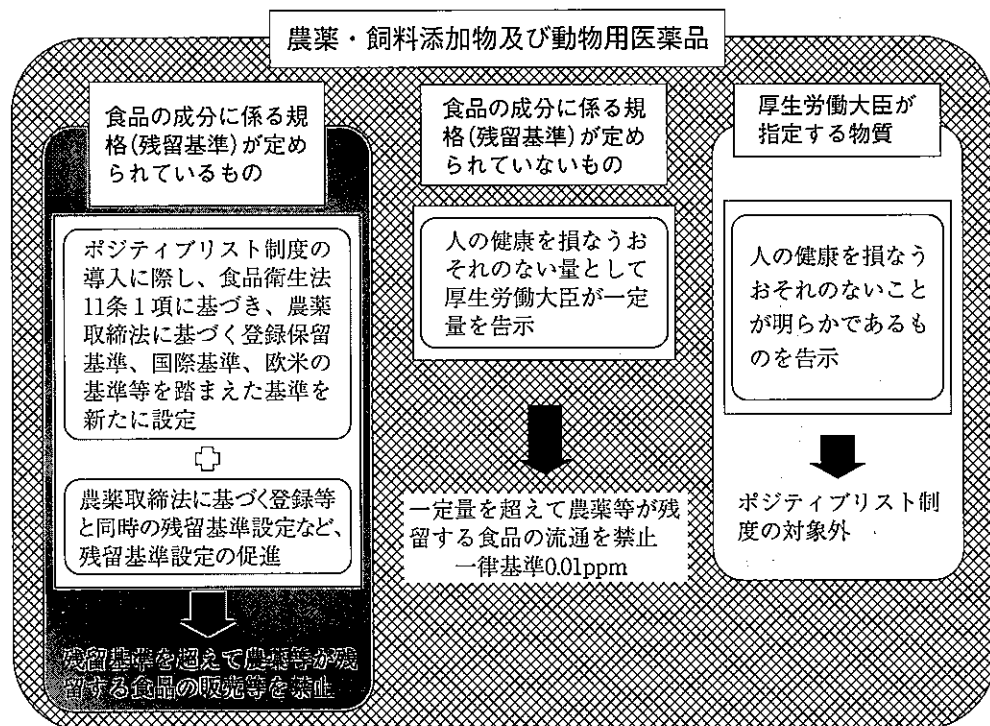
- (1) 農薬等およびその農薬等が化学的に変化して生成したもののうち、その残留の状態や程度からみて、農産物等にある程度残留したとしても、人の健康を損なうおそれがないことが明らかなもの
 - (2) 我が国の農薬取締法に規定される特定農薬のほか、現時点で登録保留基準が設定されていない農薬のうち、その農薬を使用し生産された農産物を摂取したとしても、直ちに人の健康を損なうおそれのないもの
 - (3) 海外において残留基準を設定する必要がないとされている農薬等のうち、使用方法等に特に制限を設けていないもの
- 告示で定められている66の対象外物質は、次のとおりです。

第5 残留農薬等

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| ① 亜鉛 | ③④ タウリン |
| ② アザジラクチン | ③⑤ チアミン |
| ③ アスコルビン酸 | ③⑥ チロシン |
| ④ アスタキサンチン | ③⑦ 鉄 |
| ⑤ アスパラギン | ③⑧ 銅 |
| ⑥ β -アポ-8'-カロチン酸エチルエステル | ③⑨ トウガラシ色素 |
| ⑦ アラニン | ④⑩ トコフェロール |
| ⑧ アリシン | ④⑪ ナイアシン |
| ⑨ アルギニン | ④⑫ ニームオイル |
| ⑩ アンモニウム | ④⑬ 乳酸 |
| ⑪ 硫黄 | ④⑭ 尿素 |
| ⑫ イノシトール | ④⑮ パラフィン |
| ⑬ 塩素 | ④⑯ バリウム |
| ⑭ オレイン酸 | ④⑰ バリン |
| ⑮ カリウム | ④⑱ パントテン酸 |
| ⑯ カルシウム | ④⑲ ビオチン |
| ⑰ カルシフェロール | ④⑳ ヒスチジン |
| ⑱ β -カロテン | ⑤① ヒドロキシプロピルデンブレン |
| ⑲ クエン酸 | ⑤② ピリドキシン |
| ⑳ グリシン | ⑤③ プロピレングリコール |
| ㉑ グルタミン | ⑤④ マグネシウム |
| ㉒ クロレラ抽出物 | ⑤⑤ マシン油 |
| ㉓ ケイ素 | ⑤⑥ マリーゴールド色素 |
| ㉔ ケイソウ土 | ⑤⑦ ミネラルオイル |
| ㉕ ケイ皮アルデヒド | ⑤⑧ メチオニン |
| ㉖ コバラミン | ⑤⑨ メナジオン |
| ㉗ コリン | ⑥⑩ 葉酸 |
| ㉘ シイタケ菌糸体抽出物 | ⑥⑪ ヨウ素 |
| ㉙ 重曹 | ⑥⑫ リボフラビン |
| ⑳ 酒石酸 | ⑥⑬ レシチン |
| ㉑ セリン | ⑥⑭ レチノール |
| ㉒ セレン | ⑥⑮ ロイシン |
| ㉓ ソルビン酸 | ⑥⑯ ワックス |

第5 残留農薬等

ポジティブリスト制度 [平成25年10月末現在]



食品手引四七

農薬等の残留基準

本制度の施行以前では、食品衛生法で残留基準が設定されている農薬等は283品目で、国内外で使用される多くの農薬等に残留基準が設定されていませんでした。

残留農薬等に関する新しい制度（ポジティブリスト制度）の導入にあたり、国民の健康保護と制度の円滑な施行の観点から、科学的な評価により設定される国際基準等を参考に、国際的に広く使用されている農薬等に新たに残留

基準を設定しました。

その結果、これまでに残留基準のあったものも含め799農薬等に残留基準が設定されました。

その後、残留基準値の見直しを行うとともに新たに農薬の残留基準値の設定を行い、平成25年10月末現在、834農薬等に残留基準値が設定されています。

なお、国内で使用される農薬等については、使用方法等を守り適正に使用していれば、残留基準を超える心配はありません。

四三八ノ五

加工食品の取扱い

残留農薬等に関する新しい制度（ポジティブリスト制度）の導入により、個別の基準が設定された場合を除き、すべての食品が原則一律基準の対象となるため、加工食品についても個別の基準が設定されていない場合、原則として一律基準が適用されることとなります。しかし、この場合でも、加工食品の原材料の残留値が基準に適合していれば、加工食品での農薬等の残留値によらず、その食品は食品規格に適合するものとして取り扱うこととしています。

＜参考となる法令など＞

食品衛生法11条

昭和34. 12. 28厚告370号

平成17. 11. 29厚労告497号

平成17. 11. 29厚労告498号

平成17. 11. 29食安発1129001号