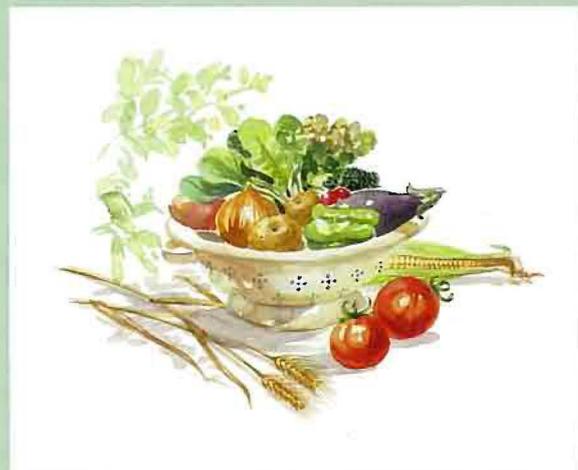




食品の
安全確保に
関する取組



1

食品の安全を取り巻く状況

経済の発展に伴い、我が国は質量ともに豊かな食生活を手に入れてきました。特に物流の発展によって、世界各国から多種多様な食品を輸入することが可能になり、世界中の食を享受できるようになってきています。一方、食品の生産から消費までの過程（フードチェーン）は複雑化し、消費者にとって不透明なものとなってきています。食は、命ある限り、毎日の生活の中で反復継続して営まれるものであり、その安全性に信頼が置けないことになれば、我々の社会基盤そのものが脅かされる深刻な事態になると言えます。

近年の食の安全等に関する主な出来事

年 月	内 容
平成8年5月	岡山県及び大阪府においてO157食中毒が発生。
平成11年5月	ベルギー油脂会社から供給された飼料原料用油脂にダイオキシンが混入し、ベルギー産鶏肉、鶏卵の需要に影響。
平成12年6月	大手乳業メーカー製低脂肪乳等の黄色ブドウ球菌毒素による食中毒が近畿地方で発生。
平成12年末～	ヨーロッパで牛海綿状脳症（BSE）の感染拡大。EU域内においても牛肉需要等に大きな影響。
平成13年9月	国内で初めてのBSE感染牛が発見され、食肉消費に大きな影響。
平成13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（クロルピリホス等）を超過する事実が判明。
平成14年1月	中国産養殖エビから未認可の抗生物質が検出され、EUは食肉、海産物等を輸入禁止。
平成14年2月	大手食品メーカーによる牛肉の原産地等の不正表示問題が発覚。その後、食品の不正表示事件が次々と表面化。
平成14年8月	無登録農薬「ダイホルタン」が違法に輸入、販売、使用され、32都県で農産物を回収、破棄。
平成15年5月	カナダにおいてBSEが発生。
平成15年12月	米国においてBSEが発生。
平成16年1月	国内で79年ぶりに高病原性鳥インフルエンザが発生。

年 月	内 容
平成16年2月	BSE発生国の牛のせき柱を含む食品等の製造、加工、販売等を禁止。
平成17年12月	食品安全委員会が米国・カナダ産牛肉の食品健康影響評価について、厚生労働省及び農林水産省へ答申。
平成18年5月	ポジティブリスト制度が施行。
平成20年1月	中国産冷凍ギョーザにより有機リン中毒事案が発生。
平成20年4月	清涼飲料水の異物混入例が発生。
平成20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。
平成20年9月	大手食品メーカーが中国から輸入した加工食品の原材料の一部に、メラミン混入が確認され、商品を自主回収。
平成20年9月	八王子市において、中国産冷凍いんげんから農薬のジクロロボスが6900ppm検出されたことを公表。
平成21年1月	米国におけるビーナッツバター等を原因とするサルモネラ食中毒の広域発生事例により、本件との関連が確認された製品については積戻し等の指導。

食品衛生行政を取り巻く国際的動向

コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission: CAC)

- 国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) によって1963年に設立された国際政府間組織であって、2009年7月現在181か国及び1機関 (欧州共同体) が加盟
- 主目的は、消費者の健康の保護と公正な食品貿易の保証であり、食品の国際規格などを作成している。
- 委員会を補佐する事務局と執行委員会に加え一般問題部会 (10部会)、個別食品部会 (11部会)、特別部会 (1部会)、地域調整部会 (6部会) がある。

2

食の安全への新たな取り組み(リスク分析)

平成13年～14年に起きたBSE問題や偽装表示問題など、相次ぐ食品の安全に対する国民の不安や不信が高まる中、食品の安全の確保のための施策を充実させ、国民の健康の保護の向上を図ることが喫緊の課題となりました。こうした課題に応えるため、平成15年に食品安全基本法が制定されるのに合わせて、食品衛生法及び健康増進法も一部改正され、新しい食品安全の取組が始まりました。

新たな食品安全行政は、国民の健康の保護を確保するためには、国民が危害にさらされる可能性がある場合、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にすることが重要という、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。

食品安全基本法では、国民の健康の保護が最も重要であること等の基本理念を定め、国、地方自治体及び食品関連事業者の責務や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として、①内閣府に設置する食品安全委員会が科学的知見に基づく食品健康影響評価(リスク評価)を行い、その結果に基づき関連行政機関がリスク管理を実施すること、②施策の策定に当たり、関係者相互間の情報・意見の交換(リスクコミュニケーション)を行うこと等が規定されました。また、食品衛生法は、その目的を従来の「公衆衛生の向上と増進」から「食品の安全確保を通じて国民の健康保護を図る」ことへと改めました。こうして、食品安全対策は、関連行政機関の連携を密にし、食品等事業者や消費者も含めた厚みのある食品安全体制を構築し、国民の健康の保護に踏み込んだ積極的な対策を講ずる方向へと、その在り方を一新しました。この新しい体制において厚生労働省は、リスク管理機関として食品の安全のための施策に取り組んでいます。

リスク分析手法の導入

- リスク分析とは、**国民の健康の保護**を目的として、国民や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**。
- リスクとは、食品中に**危害要因(有害化学物質、微生物等)**が存在する結果として生じる**健康への悪影響が起きる可能性とその程度**。
- リスクコミュニケーションとは、リスク分析の全過程を通じたリスクの評価者、リスクの管理者、消費者、事業者、学界その他関心を有する者との間の**リスクとリスクに関する要因、リスクの捉え方についての情報、意見の双方向の交換**。リスク評価結果やリスク管理措置の基本的な説明を含む。

食の安全への新たな取り組み(リスク分析)

リスク評価

食品安全委員会

- ・リスク評価の実施
- ・リスク管理を行う行政機関への勧告
- ・リスク管理の実施状況のモニタリング
- ・内外の危害情報の一元的な収集・整理
- ・リスクコミュニケーション全体の総合的マネジメントの実施 等

食品安全基本法

リスク管理

厚生労働省

- ・検疫所
 - ・地方厚生局
 - ・地方自治体保健所 など
- 食品の衛生に関するリスク管理
食品衛生法等

農林水産省

- ・地方農政局
 - ・消費技術センター など
- 農林・畜産・水産に関するリスク管理
農薬取締法
飼料安全法等

リスクコミュニケーション

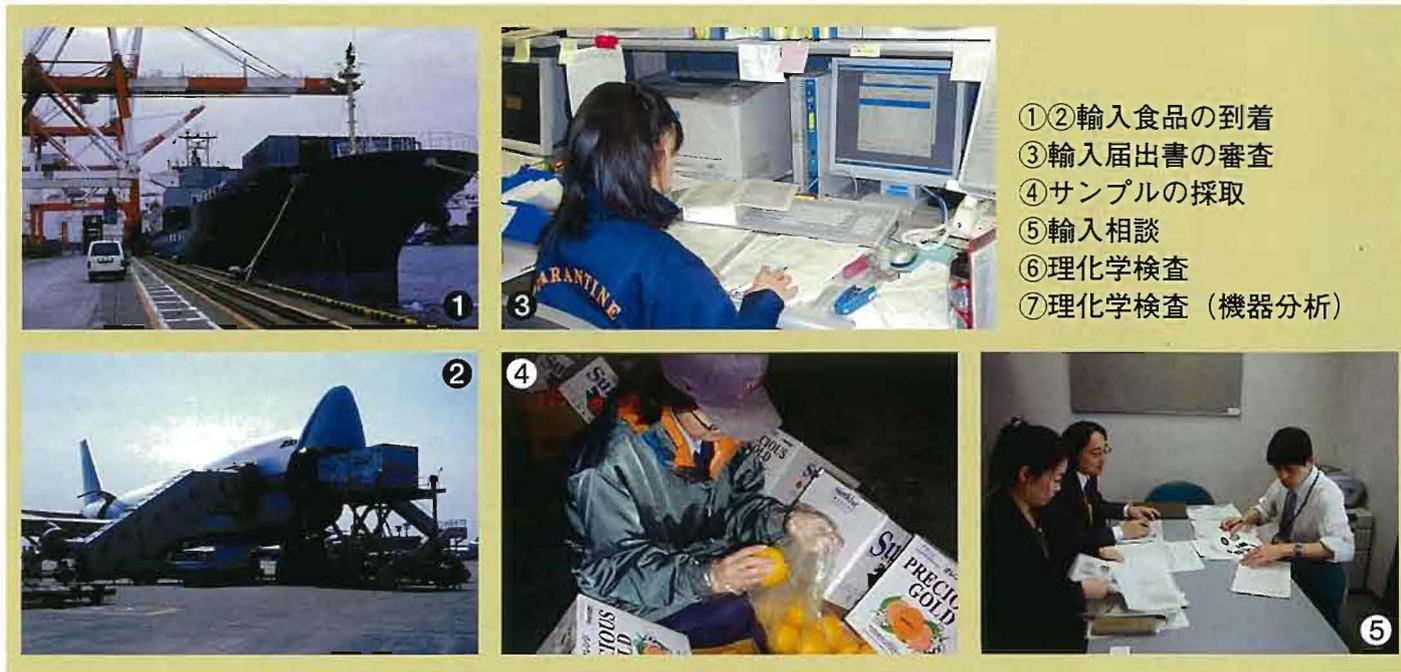
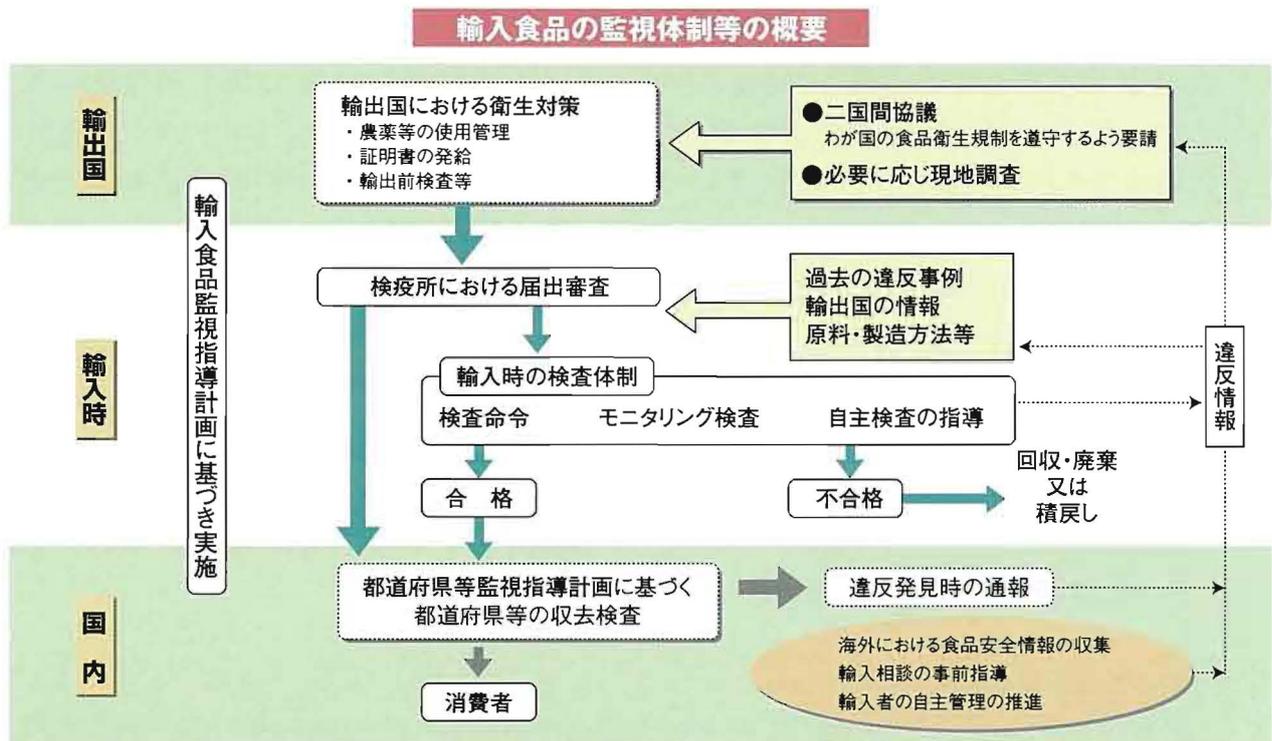
- ・食品の安全性に関する情報の公開
- ・消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

3

厚生労働省における取組

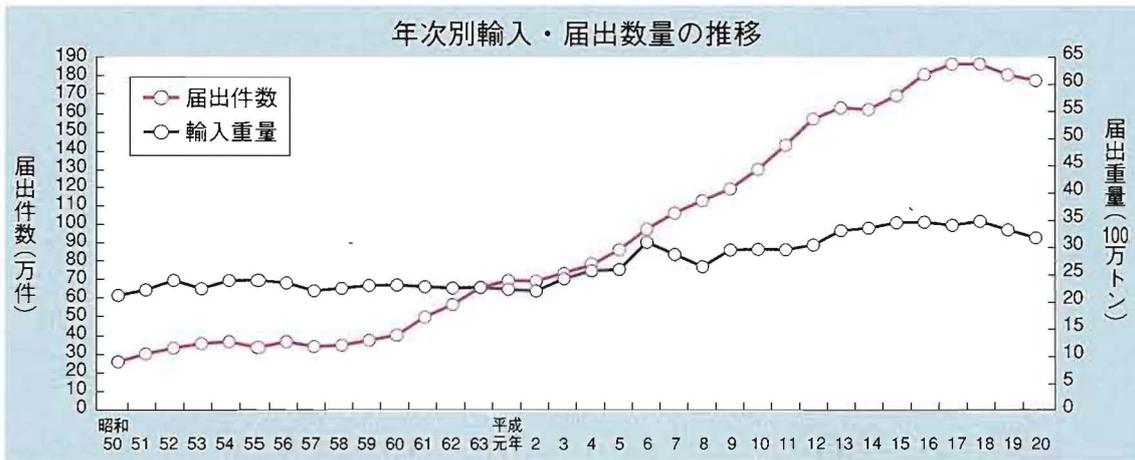
● 輸入食品の安全確保

消費者ニーズの多様化、物流の発達などを背景に、輸入食品の届出件数は年々増加しています。また、我が国の食料はカロリーベースで約60%を海外に依存しており、輸入食品の安全確保がますます重要となってきています。厚生労働省には輸入食品の監視・検査を行う機関として、全国31か所の検疫所が設置されています。これらの検疫所での命令検査やモニタリング検査の結果、違反が確認された食品については、廃棄、積戻し等の措置を講じています。

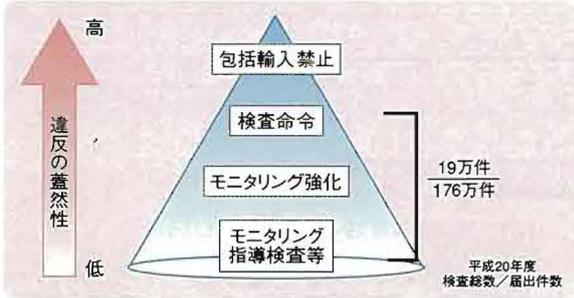


モニタリング検査については、多種多様な輸入食品について、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、輸入実績及び違反率等を勘案し、検疫所が行うモニタリング検査の検査件数及び検査項目を定め、実施しています。違反が発見された場合には、必要に応じ、同検査率を強化するほか、病原微生物の検出や残留農薬等で同一国の食品等について2回以上違反が発見された場合等、違反の蓋然性が高いと見込まれる食品等については、検査命令を発動し、輸入の都度検査を実施しています。

- 検査命令……食品衛生法第26条第3項に基づき、違反の蓋然性が高いものについては輸入の都度、検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査
- モニタリング検査……食品の種類毎に輸入量、違反率、危害度等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査



【輸入食品監視指導計画】の策定・公表による重点的・効率的な監視指導の実施と理解の促進



輸入食品の現状

平成20年度
 輸入届出件数1,759,123件、重量31,551千トン
 届出件数の11.0%にあたる193,917件の検査を実施
 1,150件を食品衛生法違反として積み戻し又は廃棄
 (条文別分類違反件数)
 11条(規格基準)違反847件、10条(添加物)違反65件、
 6条(不衛生食品)違反256件など



●食品に残留する農薬等について（ポジティブリスト制度）

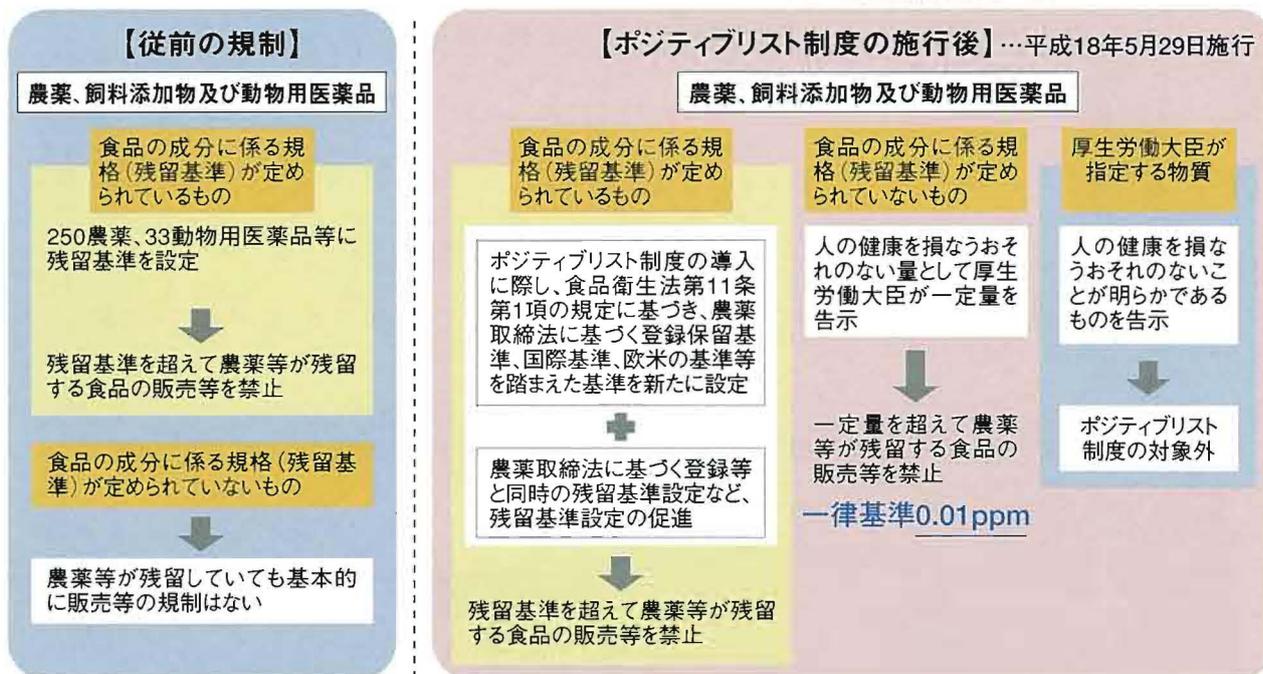
平成15年の食品衛生法改正に基づき、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）について、残留基準が設定されていない農薬等が一定の量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止するいわゆるポジティブリスト制度を導入することとし、平成18年5月29日から施行されています。

ポジティブリスト制度では、原則、すべての農薬等に残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしています。

この制度の導入により、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に残留していることが明らかになった場合など、従前では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す。

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の施行

（食品衛生法第11条第3項関係）



食品に残留する農薬等の安全確保

基準等の策定

- 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
 - ・ 817農薬等に残留基準を設定（平成21年7月末現在）
 - ・ 残留基準が定められていない農薬等は一律基準
- 分析法の開発

消費者等への情報提供

- ホームページを通じた情報の提供
 - http://www.mhlw.go.jp/ → 行政分野ごとの情報 → 食品 → 食品安全情報 → 分野別施策 → 食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物（ポジティブリスト制度など）
 - http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/index.html

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）
- 農薬等の摂取量調査（マーケットバスケット調査）

抗生物質耐性菌による食品の汚染防止

- 食品中のVRE（バンコマイシン耐性腸球菌）調査

●食品中の汚染物質対策

食品中の汚染物質については、国内に流通する食品（国産品、輸入品の別を問わない）中の汚染実態や曝露状況等を踏まえ、必要に応じて食品衛生法第11条に基づく規格基準を設定しています。

厚生労働省では、平成16年度より、食品中の汚染物質について、広範にわたる食品中の含有濃度の実態調査と季節毎に実施する3日間の食品別摂取量調査を実施しており、その結果に基づき、精密な汚染物質曝露量を確率論的に推定し、摂食指導や基準値の設定・見直し等のリスク低減対策の必要性を検討する上での基礎データとしています。

規格基準設定の基本的な考え方

- コーデックス規格が定められている食品については、我が国でも規格基準の設定を検討することとし、原則としてコーデックス規格を採用する。
- 我が国の食料生産の実態等からコーデックス規格を採用することが困難な場合は、関係者に対し汚染物質の低減対策に係る技術開発の推進等について要請を行うとともに、必要に応じて関係者と連携し、ALARAの原則※に基づく適切な基準値又はガイドライン値等を設定する。
- 国内に流通する食品中の汚染物質の汚染実態及び国民の食品摂取量等を踏まえると直ちに規格基準の設定が必要でないと判断される場合は、将来にわたって、適宜見直しを行う。

※ 「合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする」 (As low as reasonably achievable) という考え方。

汚染物質対策の取組み例

●メチル水銀

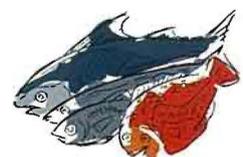
魚介類中の暫定規制値の設定、妊婦に対する摂食指導

●カドミウム

米中の基準値の設定、農地における低減対策の推進

●ダイオキシン類

トータルダイエットスタディによる通常食生活における摂取量の推定



●「健康食品」について

「健康食品」とは

健康の保持増進に資する食品として販売・利用されている食品全般について「健康食品」と呼ばれることがありますが健康増進法※に定義されている「保健機能食品」を除いた「いわゆる健康食品」については、明確な定義はありません。

※健康増進法の一部については、平成21年9月以降設置される消費者庁に移管予定

安全性について

一般食品における安全性確保に加え、通常の飲食とは著しく異なる特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置

健康食品制度の見直し

- 表示内容の充実（平成17年2月1日）
 - ・特定保健用食品制度の見直し
- 表示の適正化
 - ・栄養機能食品にふさわしくない表示を禁止するなど、保健機能食品における表示規制を強化
- 安全性の確保
 - ・錠剤・カプセル状等食品の、適正製造規範(GMP)ガイドラインの実効性の確保（第三者認証制度の導入）
 - ・健康被害情報の収集及び処理体制の強化
 - ・消費者に対する普及啓発（webデータベースでの情報提供、アドバイザースタッフの養成）

保健機能食品（「健康食品」のうち、国が制度化しているもの）

●特定保健用食品
特定の保健の用途に資することを目的として、健康の維持増進に役立つ又は適する旨の表示について厚生労働大臣が個別に許可又は承認した食品
※審査等により安全性も担保している。

●栄養機能食品
一定の規格基準に適合していれば、国への許可申請や届出なくして、厚生労働省が指定した栄養成分の機能を表示できる食品

健康の保持増進効果等の虚偽・誇大広告等の禁止

食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、

・著しく事実に相違する・著しく人を誤解させるような広告等の表示をしてはならない。

安全性・有効性の情報について

独立行政法人国立健康・栄養研究所ホームページ

【「健康食品」の安全性・有効性情報】 <http://www.nih.go.jp/eiken/>

からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えるのに役立つなどの特定の保健の用途を表示するもの

栄養素（ビタミン・ミネラル）の補給のために利用される食品で、栄養素の機能を表示するもの

医薬品
(医薬部外品を含む)

特別用途食品
(消費者庁による許可制)

病者用、妊産婦用、授乳婦用などの特別の用途に適する旨の表示をする食品

特定保健用食品
(消費者庁による許可制)

〈表示内容〉
・栄養成分含有表示
・保健用途の表示（栄養成分機能表示）
・注意喚起表示

栄養機能食品
(規格基準型)

〈表示内容〉
・栄養成分含有表示
・栄養成分機能表示
・注意喚起表示

いわゆる健康食品

〈食品〉

- 表示内容の充実
- 表示の適正化
- 安全性の確保
- 虚偽誇大広告等の禁止

●食中毒防止対策

平成20年に国内で発生した食中毒事件件数は1,369件(対前年度比106.2%)であり、患者数は24,303人となっています。事件数は平成10年をピークに減少しているものの、患者数は大きく変化していません。つまり1件あたりの食中毒の規模が大きくなってきています。原因としては従前からカンピロバクターやサルモネラなどの細菌が大半を占めていますが、近年ではノロウイルスなどのウイルスの増加が報告されています。

厚生労働省では、ウイルス性食中毒の対策に資するため、その主要原因となっているウイルスについて、食品からの簡単かつ高感度な検出法の開発や、食品の汚染実態の調査を行うとともに、食中毒発生時の食品に含まれるウイルス量に関する調査等により、ウイルスのリスク評価を行う際に必要な基礎データの収集を行っているところです。また、当面の対策として、ノロウイルスやE型肝炎に関する正しい知識と予防対策等について国民の理解を深め、ウイルス性食中毒の発生防止に資するよう、最新の知見に基づくQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

食中毒発生状況



原因物質別食中毒発生状況(平成20年)

	事件数(件)	発生率(%)	患者数(人)	死者数(人)
細菌	778	56.8	10,331	—
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	509	37.3	3,071	—
サルモネラ属菌	99	7.2	2,551	—
腸炎ピブリオ	17	1.2	168	—
その他	153	11.2	4,541	(セレウス菌) 1
ウイルス*	304	22.2	11,630	—
化学物質	27	2.0	619	—
植物性自然毒	91	6.6	283	—
動物性自然毒	61	4.5	104	3
その他	17	1.2	47	—
不明	91	6.6	1,289	—
総数	1,369	100.0	24,303	4

*ノロウイルスが303件であった。

食品衛生監視の現状

食品営業施設の監視指導 (平成16年度)

- ・調査・監視指導施設数 3,906,227
- ・うち処分件数 5,495

収去試験 (平成15年度)

- ・総収去検体数 175,972
- ・うち不良検体数 1,425

企業等の取組

- 食品営業施設の監視指導
- コンプライアンス (法令遵守)
- 従業員の衛生教育等の実施
- 業界団体 (社団法人日本食品衛生協会等) 等を通じた情報収集、食品衛生思想の普及啓発
- 仕入れ先の名称等の記録保存



発生、被害拡大防止の取組

食中毒被害情報メール窓口

食事をして体調を崩し、医療機関を受診された一般の方等から直接情報を受け付ける食中毒被害情報メール窓口が開設されています。

URL: <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/mail-madoguti/index.html>

夏季、年末食品一斉取組み (夏季2005年、年末2004年)

食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験
立入検査 夏季 752,214施設、年末 496,135施設
収去試験 夏季 57,984検体、年末 34,800検体

学校給食施設等の一斉点検

学校給食施設 16,581施設 (2000年)、社会福祉給食施設 31,943施設 (2002年) の点検を実施

食品の食中毒菌汚染実態調査 (2005年度)

カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,812件の検査を実施

食中毒の調査の要請

必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

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の活用

消費者等への情報提供

- ①食中毒速報
- ②食中毒関連情報
- ③食中毒発生状況
- ④国立感染症研究所 (<http://www.nih.go.jp/niid/index.html>)、国立医薬品食品衛生研究所 (<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/index.html>) 等のホームページ

●総合衛生管理製造過程承認制度

HACCP方式



HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。総合衛生管理製造過程は、HACCPの概念を取り入れた商品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。

総合衛生管理製造過程の承認状況 (平成21年5月末)

乳	156施設 (225件)
乳製品	165施設 (238件)
食肉製品	70施設 (125件)
魚肉練り製品	24施設 (32件)
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	26施設 (30件)
清涼飲料水	113施設 (157件)

その他

- 集団給食施設等には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を定め、衛生管理の向上を指導
- HACCP導入促進のため金融・税制面での優遇
- 安全確保のため平成16年2月より更新制 (3年) 導入

●牛海綿状脳症 (BSE) 対策

牛海綿状脳症とは

- 牛海綿状脳症 (Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE) とは、牛以外のヒトを含めた他の動物にも見られる伝達性海綿状脳症 (Transmissible Spongiform Encephalopathy : TSE) という未だ十分に解明されていない病気の一つで、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。
- プリオンという細胞タンパク質が異常化したものが原因と考えられる。

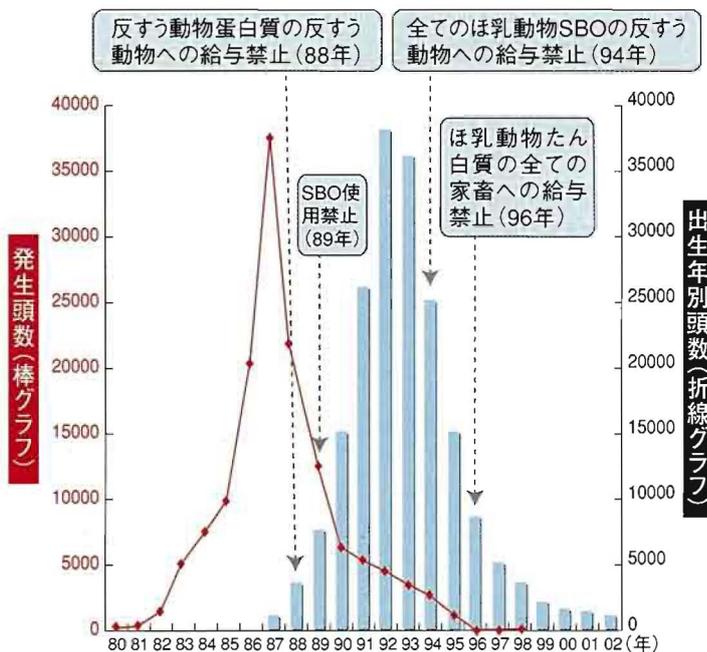
我が国におけるBSE対策

- 発生国からの輸入禁止(二国間で輸入の合意が得られた場合を除く)
- 食用牛、死亡牛のBSE検査の実施

(注) 平成17年8月に、と畜場におけるBSE検査の対象を、全ての牛から21か月齢以上の牛に限定するに当たって、生じかねない消費者の不安感を払拭するとともに、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、経過措置として、自主的に行われる20か月齢以下の牛の検査についても3年間の経過措置として国庫補助を継続し、平成20年7月末をもってこれを終了したところ。

- 特定部位(頭部、せき髄、回腸遠位部)の除去及び焼却と特定牛(発生国の牛等)のせき柱を原材料とした食品等の販売禁止

英国



※2003年、動物性加工たん白質(乳、乳製品等を除く)の全ての家畜への給与禁止
平成16年3月26日第7回プリオン専門調査会(食品安全委員会)資料より



国別・地域別	BSE罹患牛頭数	変異型CJD患者数
英国	184,592	168* (うち164名死亡)
フランス	1,001	23
アイルランド	1,642	4 (うち2例英国滞在歴あり)
イタリア	142	1
オランダ	85	3
日本	36	1 (英国滞在歴あり)
カナダ	17	1 (英国滞在歴あり)
米国	2	3
ポルトガル	1,061	2
スペイン	742	5
スイス	464	0
ドイツ	417	0

※英国の変異型CJD患者数は、中国(香港)例を含む
BSE罹患牛頭数:国際獣医事務局ホームページ等抜粋 (2009年5月27日)
変異型CJD患者数:UKCJDSU(英国保健省報告)より (2009年4月6日)
(うち2例は在米英国人、1例は在米サウジアラビア人)

● 遺伝子組換え食品の安全確保

遺伝子組換えとは

ある生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込むことを**遺伝子組換え**という。

食品の生産を量産的、質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用。

安全性審査の義務化について

平成13年4月1日より、安全性未審査の遺伝子組換え食品について、輸入販売等を禁止。

(平成15年7月1日から、安全性の評価は、**食品安全委員会**で行われている。)

現在、7作物について安全性を確認。

(大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい、アルファルファ)

表示の義務化について

組換えDNA技術応用**食品及びこれを原料とする加工食品**が**義務表示**の対象。

モニタリング検査の実施

安全が確認されていない遺伝子組換え食品が市場に出回らないよう、輸入時にモニタリング検査を実施。

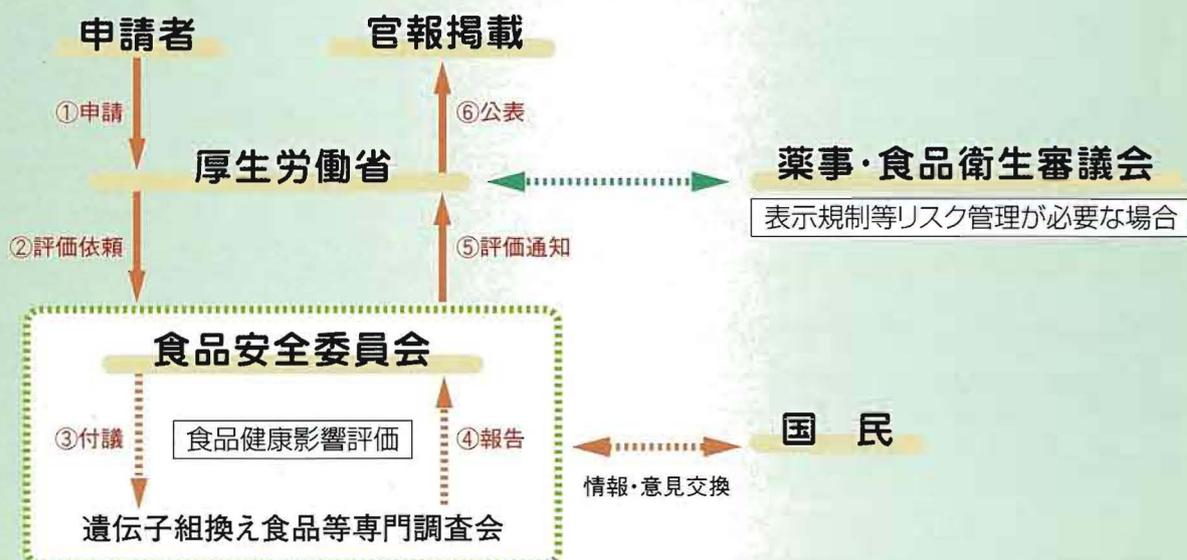
(平成13年4月1日から平成18年2月28日まで7,837件を調査。陽性件数3件、陰性件数7,834件)

安全性に関する調査研究

遺伝子組換え食品の安全性に関連する種々の研究を実施

(遺伝子の安定性、検知法の開発など)

遺伝子組換え食品の安全性審査の手続フロー



● 器具・容器包装、おもちゃ等の安全確保

規格、基準の策定等

- **器具・容器包装**
 - **器具**…………… 飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物
 - **容器包装**… 食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの

(個別規格の設定)

- ・ 合成樹脂製の器具又は容器包装
- ・ ガラス製、陶磁器製及びホウロウ引きの器具又は容器包装
- ・ ゴム製の器具又は容器包装
- ・ 金属缶

(一般規格等の設定)

油脂又は脂肪性食品用の器具・容器包装にフタル酸ビス(2-エチルヘキシル) (DEHP)を用いた塩化ビニル(PVC)の使用を禁止

- **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があるものとして厚生労働大臣の指定するもの

- ① 乳幼児が口に接触することをその本質とするおもちゃ
- ② アクセサリーがん具(乳幼児がアクセサリーとして用いるがん具をいう。)、うつし絵、起き上がり、おめん、折り紙、がらがら、知育がん具(口に接触する可能性のあるものに限り、この号に掲げるものを除く。)、つみき、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗物がん具、風船、ブロツクがん具、ボール、ままごと用具
- ③ 前号のおもちゃと組み合わせて遊ぶおもちゃ

- **洗剤**… 野菜若しくは果実又は飲食器の洗浄の用に供されるもの

食品衛生の観点から、ヒ素、重金属、メタノール等の試験法、漂白剤・着色料等の規格及び使用基準を設定

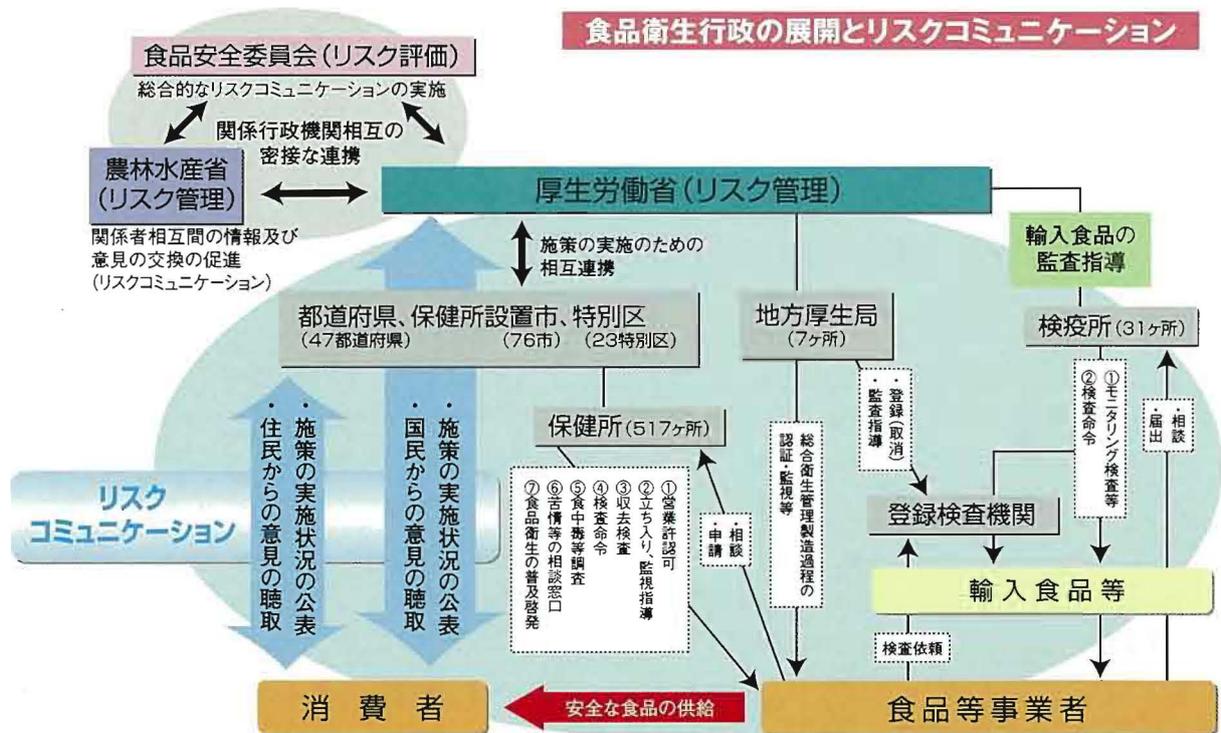
調査研究の推進

器具・容器包装に使用される物質の調査研究

●リスクコミュニケーション

厚生労働省は、リスク管理機関として、リスク評価機関である食品安全委員会等の関係府省や地方公共団体等と連携しつつ、食品の安全性を確保するための様々な施策を講じています。

厚生労働省では、食品安全委員会及び農林水産省と連携して、平成15年7月以降、「食品に関するリスクコミュニケーション」という意見交換会を、BSE対策、輸入食品の安全確保対策、残留農薬等のポジティブリスト制度、健康食品などをテーマとして、全国各地で開催するとともに、食品安全部のホームページである「食品安全情報」において積極的な情報発信を行っています。また、規制の設定又は改廃に関わる意見提出手続（パブリックコメント）や審議会の公開、情報公開など既存の取組も着実に実施し、厚生労働省の意志決定に、食品の生産から消費に至る様々な関係者の情報や意見を取り込むようにしています。



※都道府県、保健所設置市、特別区、保健所、地方厚生局、検疫所の数は平成21年4月1日時点

リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 食品の安全確保の取組をまとめたホームページ「食品安全情報」による情報発信
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>
- 既存の取組の着実な実施
規制の設定又は改廃に係る意見提出手続（いわゆるパブリック・コメント）や審議会の公開、情報公開など



発行:厚生労働省医薬食品局食品安全部

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2 TEL 03-5253-1111(代)

厚生労働省のホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>
食品安全情報 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>