

日本の食品に関する国際対応について

令和6年11月19日

消費者庁 消費者安全課 国際食品室

室長 矢船順也



消費者ホットライン188
イメージキャラクター「イヤン」

消費者庁の概要

- 2009年9月 消費者庁設立
- 消費者の安全を脅かす事案発生
- 省庁の縦割りを打破し、消費者行政の総合的司令塔を期待

2000年代後半は、我が国において深刻な消費者問題が数多く発生し、我が国の行政の在り方を見直すきっかけとなる歴史的転換点とも言うべき時期でした。当時、中国製冷凍餃子事件や、事故米穀の不正規流通問題、ガス湯沸かし器による一酸化炭素中毒事故、エレベーター事故などの消費者事故、また、相次ぐ食品表示偽装問題や、高齢者等を狙った悪質商法の横行などの消費者の財産被害など、**国民生活の安全、安心を脅かす問題が次々と明らかになり、大きな社会問題**となりました。

こうした背景には、**明治以来、我が国の行政が各府省庁縦割りの仕組みの下で、それぞれの領域で事業者の保護育成を通じた国民経済の発展を図ってきた結果、消費者の保護が飽くまで産業振興の間接的、派生的テーマとして、しかも縦割りで行われてきたことなどが挙げられます。**

こうして、**従来の縦割りの体制に対する消費者行政の「一元化」を実現するため**、強力な権限と必要な人員を備えた新組織の創設が検討されました。当時、福田総理以下政府関係者、国会議員を始め、消費者(団体)、事業者(団体)、有識者、弁護士会等、非常に多くの関係者を巻き込んだ国民的議論を経て、消費者行政の新しい組織に関する関係法律が**2009年6月に成立、公布され、同年9月1日、消費者庁が正式に発足**しました。

消費者庁の主な業務

安全

- 事故防止のための注意喚起
- 事故原因の調査、再発防止策の提言
(消費者安全調査委員会)
- 食品衛生規格基準の策定

取引

- 特定商取引法
- 消費者契約法

表示

- 景品表示法
- 食品表示法

我が国における食品安全行政の枠組み

リスクコミュニケーション

リスク評価やリスク管理の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の中で、相互に情報の共有や意見の交換を行うこと。

食品安全委員会

リスク評価

どのくらいなら
食べても安全か評価

- ・ 機能的に分担
- ・ 相互に情報交換

消費者庁※、厚生労働省、
農林水産省、環境省

リスク管理

食べても安全なように
ルールを決めて、監視

消費者庁

※食品衛生基準等の策定

関係府省庁及び地方公共団体等との
連絡調整、企画・運営等

リスクアナリシス

問題発生を未然に防止したり、悪影響の起きる可能性（リスク）を低減するための枠組み

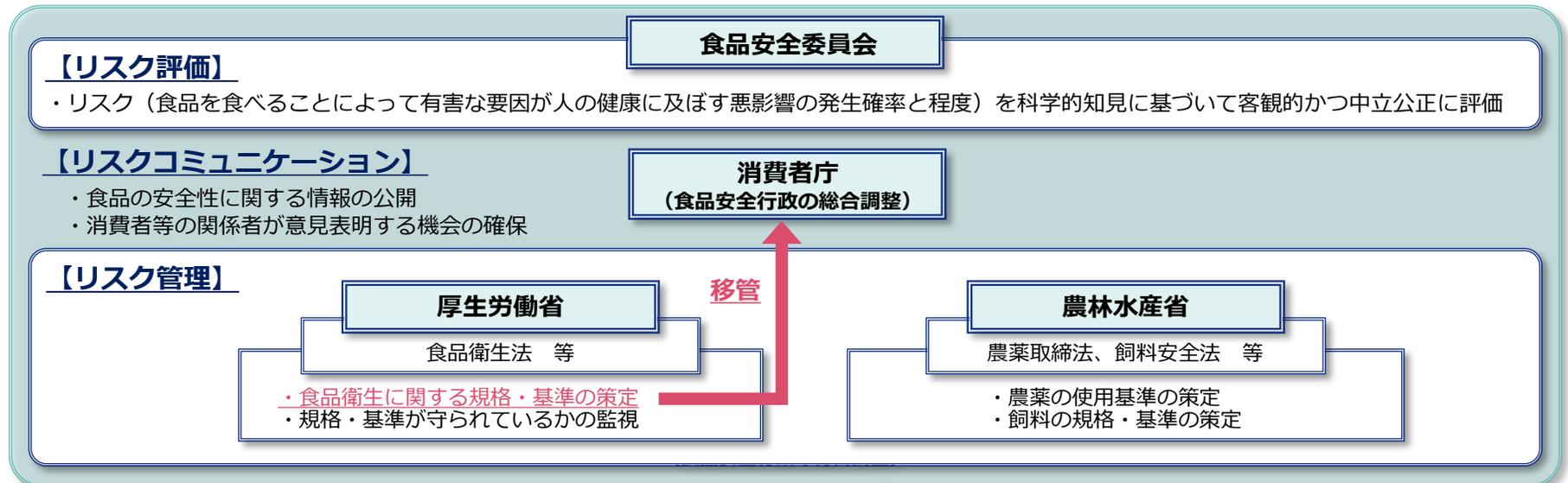
食品衛生行政の消費者庁への移管について

改正の背景

- **食品安全行政の司令塔機能を担う消費者庁に、厚生労働省が所管している食品衛生に関する規格基準の策定等（食品衛生基準行政）を移管**することで、食品衛生についての科学的な安全を確保し、消費者利益の更なる増進を図る。
 - これにより、①科学的知見に裏打ちされた食品安全に関する啓発の推進、②販売現場におけるニーズや消費者行動等を規格・基準策定の議論にタイムリーに反映させること、③国際食品基準（コーデックス）における国際的な議論に消費者庁が一体的に参画することが可能となる。
- ※こうした方針は、新型コロナウイルス感染症対策本部決定（令和4年9月2日）で示されている。

【食品の安全を守る仕組み】

- 平成15年に制定された食品安全基本法に基づき「リスク分析」の手法を導入。
⇒ 食品安全委員会による「リスク評価」を踏まえ、厚生労働省等（※）のリスク管理機関が「リスク管理」と「リスクコミュニケーション」を実施。
- 消費者庁は、食品安全行政の総合調整を担う位置付け。
- これにより、科学的見地から食品の安全を確保。



※ 厚生労働省のほか、農林水産省、環境省等

リスク分析（リスクアナリシス）

- 食品安全分野におけるリスク分析とは、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・整理など

食品安全基本法

厚生労働省

食品の衛生に関する
リスク管理・監視

食品衛生法
など

農林水産省

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
など

リスク管理

消費者庁

食品衛生に関する
規格基準の策定等
によるリスク管理

食品衛生法
など

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

食品基準の例（食品中の汚染物質）

- 食品に含まれる汚染物質※(重金属、かび毒等)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。

※ コーデックス委員会によれば、汚染物質とは、食品の生産（農畜産含む）、製造、加工、貯蔵等の結果、又は環境汚染の結果として、食品中に非意図的に含まれる物質（異物は含まない）と定義づけられている。

- 例えば、重金属のカドミウムについては、国内で流通する食品の汚染実態などを踏まえて、**規格基準を設定**しています※※。

食品衛生法第13条に基づくカドミウムの規格基準

汚染物質	対象食品	規格
カドミウム及びその化合物	米 (玄米及び精米)	カドミウムとして 0.4 ppm (mg/kg)

※※ コーデックス委員会が定めている食品中のカドミウムの国際基準値は、「食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格」(General Standard for Contaminants and Toxins in Foods and Feed, CXS 193-1995)、精米0.4mg/kg
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https://workspace.fao.org/sites/codex/Standards/CXS+193-1995/CXS_193e.pdf

食品中の汚染物質に係る規格基準設定の考え方

- 食品中の汚染実態調査、汚染物質へのばく露量*推計を基に、安全性及び実行可能性の観点から規格基準の設定・改正について検討

※ 汚染物質へのばく露量（[ある食品中の汚染物質の濃度]×[当該食品の摂取量] を全ての食品について計算）

- 原則**として、コーデックス委員会により策定された国際規格の採用を検討

※※ 国内の汚染実態等からコーデックス規格の採用が困難である場合、関係者に低減対策に係る技術開発等の推進を要請するとともに、ALARAの原則（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））を踏まえ、適切な基準値等を検討。

※※ 直ちに規格基準の設定が必要でないと判断される場合、将来にわたって適宜検証（ばく露量が耐容週間摂取量（TWI：Tolerable Weekly Intake）*より十分に低い、ばく露への寄与が小さい等の場合）

* 耐容週間摂取量（TWI：Tolerable Weekly Intake）とは、毒性試験などに基づくリスク評価により、人が一生涯摂取したとしても健康に悪影響を与えない量と推定される、一週間当たりの摂取量のこと

（参考）平成20年7月8日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会「食品中の汚染物質に係る規格基準設定の基本的考え方」

カドミウムによる健康被害の例

○ イタイイタイ病

- 富山県神通川流域で多発した水質汚染による公害のひとつであり、**腎障害と骨軟化症が特徴**。
- 長い間原因不明とされていたが、1968年の厚生省見解では、「カドミウムの慢性中毒によりまず腎臓障害を生じ、次いで骨軟化症をきたし、これに妊娠、授乳、内分泌の変調及び栄養としてのカルシウム等の不足が誘因となって、イタイイタイ病という疾患を形成したものである。
- 骨軟化症のため、容易に骨折がおこり、そのため激しい痛みを患者が感じ、体格の変型をおこす。
- 三井金属鉱山神岡鉱業所の事業活動にともなって排出された**カドミウム等の重金属が神通川を汚染し、かつ流域の土壤汚染を引き起こし、食品濃縮の過程を経て人間に多量のカドミウムが摂取された結果、発病したもの**とされている。
- 公害健康被害の補償等に関する法律で指定疾病とされ、認定患者に補償が続けられている。

出典：環境再生保全機構 ERCA（エルカ）ホームページ
(<https://www.erca.go.jp/yobou/taiki/yougo/kw10.html>) を加工して作成

(参考) 四大公害病（水俣病、新潟水俣病、イタイイタイ病、四日市ぜんそく）

農地のカドミウム汚染と人体への影響

- 工場から川に排出されたカドミウムは、農業用水によって水田に運ばれ、その土壌に蓄積されます。
- このカドミウムに汚染された農地で栽培される稲はカドミウムを吸収することから、その米を食べる人の健康に影響を及ぼすのです。
- このため、神通川流域では農地そのものを復元・改良し、米が汚染されないようにする必要がありました。

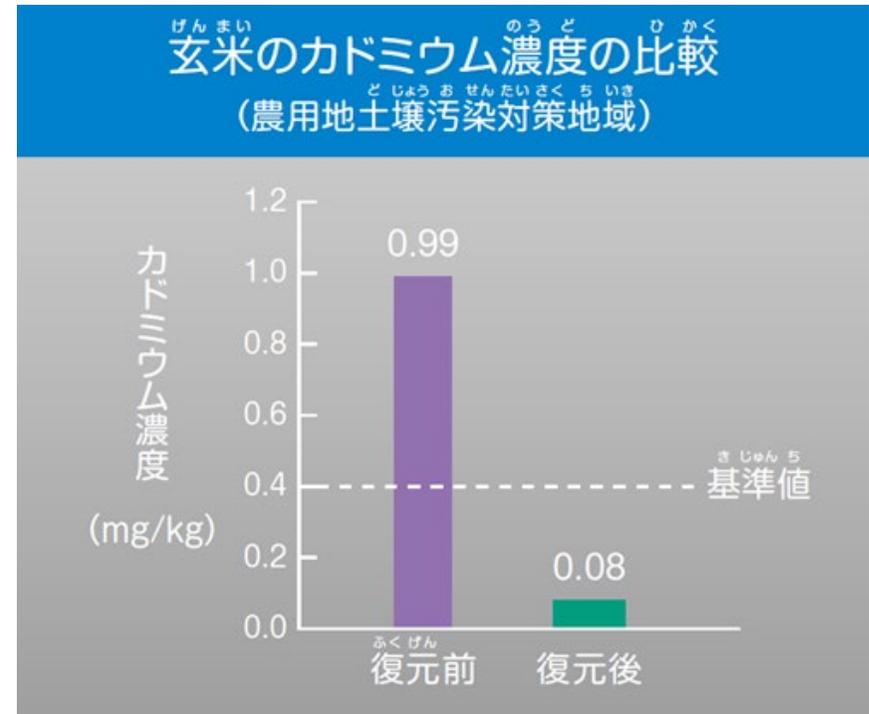
出典：富山県公式ウェブサイト

<https://www.pref.toyama.jp/1291/kurashi/kenkou/iryuu/1291/100035/virtual/virtual05/virtual05-3.html#01>



美田を取り戻した汚染農地対策

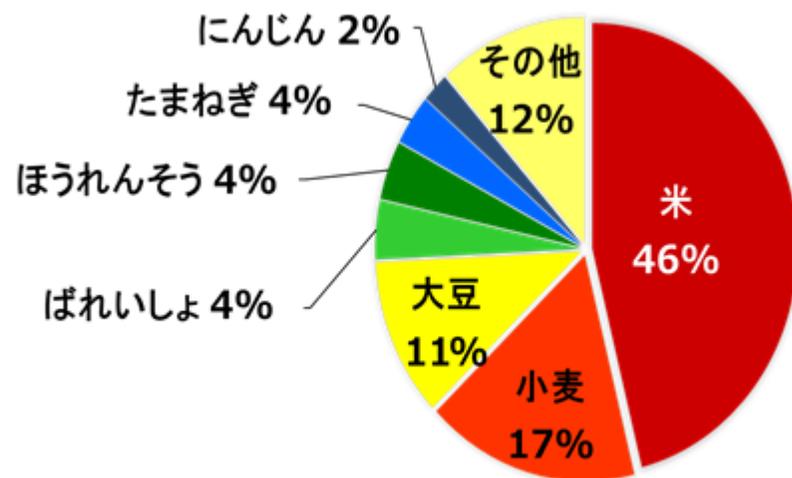
- 対策地域になった農地では、土壌の汚染を取り除く復元工事を実施しました。
- 対策地域は1,686.2haにも及ぶ広大なものでしたが、上流部から順に土壌復元工事を実施し、2012（平成24）年3月までに対策地域の工事を終了しました。
- 米づくりが再開された地域の玄米のカドミウム濃度は、いずれも基準値を大きく下回り、かつての実り豊かで安全な農地を取り戻しました。



出典：富山県公式ウェブサイト

<https://www.pref.toyama.jp/1291/kurashi/kenkou/iryuu/1291/100035/virtual/virtual05/virtual05-3.html#01>

農産物からのカドミウムの摂取量

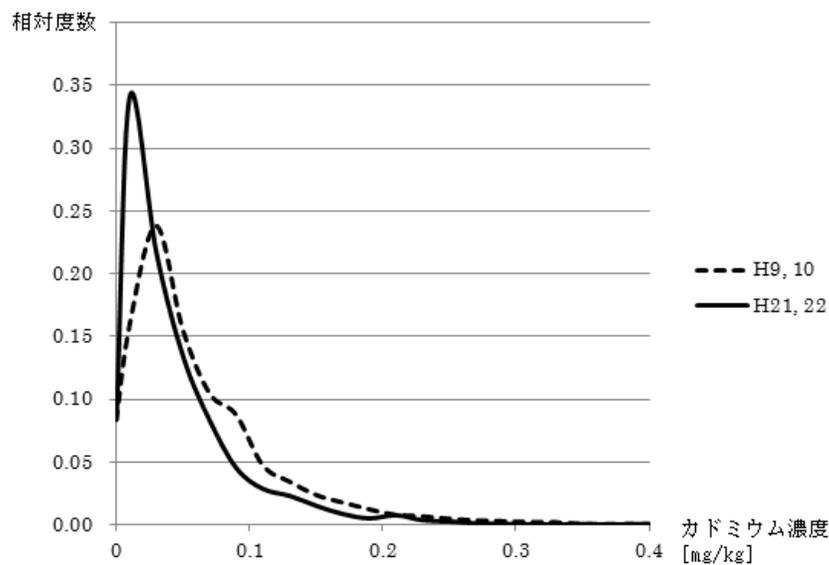


農産物	カドミウム平均濃度 [mg/kg]	農産物の 平均摂取量 [g/日/人]	カドミウム平均摂取量 [ug/kg 体重/日]
米	0.05	164	0.149 (46%)
小麦	0.05	59.8	0.054 (17%)
大豆	0.11	18.3	0.037 (11%)
ばれいしょ	0.02	38.4	0.014 (4.3%)
ほうれんそう	0.06	12.8	0.014 (4.3%)
たまねぎ	0.02	31.2	0.011 (3.5%)
にんじん	0.02	18.8	0.007 (2.1%)
だいこん	0.01	34.9	0.006 (2.0%)
トマト	0.01	32.1	0.006 (1.8%)
キャベツ	0.01	24.1	0.004 (1.4%)
さといも	0.04	5.2	0.004 (1.2%)
きゅうり	0.01	20.7	0.004 (1.2%)
はくさい	0.01	17.7	0.003 (1.0%)
なす	0.01	12.0	0.002 (0.7%)
ごぼう	0.03	3.9	0.002 (0.7%)
ねぎ	0.01	9.4	0.002 (0.5%)
かんしょ	0.01	6.8	0.001 (0.4%)
しゅんぎく	0.03	1.5	0.001 (0.3%)
オクラ	0.03	1.4	0.001 (0.2%)
やまいも	0.01	3.1	0.001 (0.2%)
アスパラガス	0.01	1.7	0.000 (0.1%)
にんにく	0.02	0.4	0.000 (0.0%)
ゆりね	0.12	0.03	0.000 (0.0%)
合計			0.322

出典：農林水産省Webサイト (https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_cd/jitai_sesyu/02_int.html)

※ 農林水産省が、平成21～26年度に実施した国産農産物のカドミウム濃度の実態調査の結果をもとに、我が国における食品からのカドミウム摂取量を推計（各品目の農作物中のカドミウム平均濃度とその農産物の日本人の平均摂取量を掛け合わせ、得られた各農産物からのカドミウム摂取量を足し上げるという手法により、全農産物からのカドミウム摂取量を推計）

食品中のカドミウムの実態調査の結果



	H9,10	H21,22
分析点数	37250	2000
0.1 mg/kg以下	30346(81.5%)	1790(89.5%)
0.1 mg/kgを超え、0.2 mg/kg以下	5457(14.6%)	175(8.8%)
0.2 mg/kgを超え、0.3 mg/kg以下	1101(3.0%)	32(1.6%)
0.3 mg/kgを超え、0.4 mg/kg以下	250(0.7%)	3(0.2%)
0.4 mg/kgを超える	96(0.3%)	0(0.0%)

出典：農林水産省Webサイト (https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_cd/jitai_sesyu/01_inv.html)

農林水産省、都道府県、生産者等が協力し、水管理をはじめとしたさまざまな低減対策を講じた結果、コメ中のカドミウム濃度は低減した。国産米について、農林水産省による平成 9、10 年度の調査では、我が国の基準値であり、コーデックス基準値でもある0.4 mg/kg を超える濃度のカドミウムを含む試料が 0.3%存在したが、平成 20, 21 年度の調査では、そのような試料は存在しなかった。

食品からのカドミウム摂取による健康影響

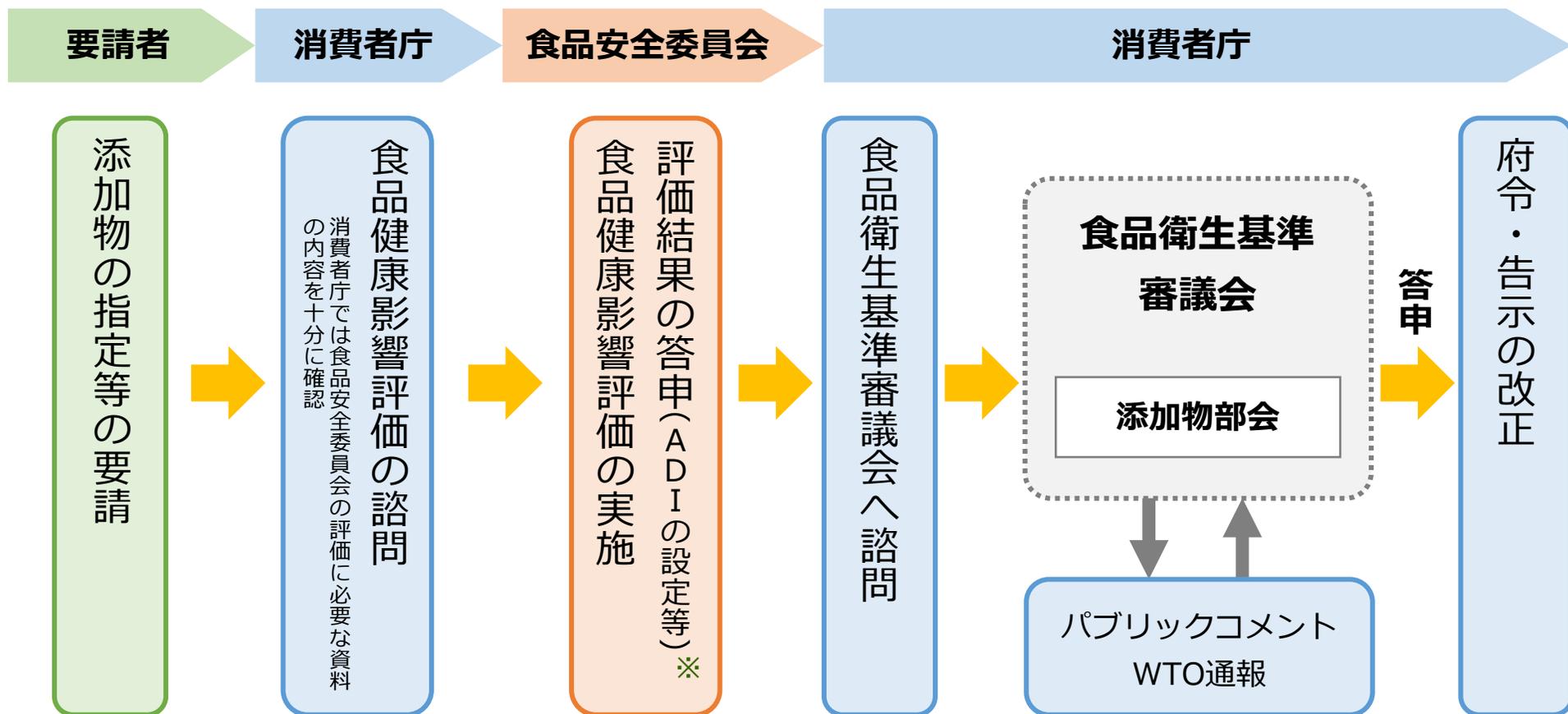
- 我が国には、国内におけるカドミウム汚染地域と非汚染地域の住民を対象とし、食事からのカドミウム摂取量と近位尿細管機能障害の有病率との関連を調べた疫学調査が存在する。
- これらの疫学調査から、カドミウムの TWI を $7 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週と設定した。この値は、尿中及び血中カドミウム濃度を理論モデルに当てはめて外挿した推測値ではなく、実際の我が国の食事調査の結果から導き出した摂取量であり、不確実係数などを要さない数値である。
- 2022年の食事からの推定カドミウム摂取量は $2.03 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週であり、TWI $7 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週の約30%という低い値であった。したがって、一般の日本人における食品からのカドミウム摂取が健康に影響を及ぼす可能性は低いと考えられた。

出典：府食第103号「食品健康影響評価の結果の通知について」（令和6年2月29日）
別添「汚染物質評価書 カドミウム（第3版）」、食品安全委員会、令和6年（2024年）2月、P.10

食品等の規格基準設定の流れ

食品添加物を例に

消費者庁では、食品安全委員会に食品健康影響評価を諮問し、その評価結果を踏まえ、食品衛生基準審議会の審議を経て、食品添加物の指定等を実施。



※ 許容一日摂取量 (ADI : Acceptable Daily Intake)

ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて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 14

食品衛生法による規格基準（全体概要）

■ 食品添加物

指定添加物 476品目

既存添加物 357品目

■ 食品

● 残留農薬等（農薬、飼料添加物、動物用医薬品）

残留基準設定 773物質

● 汚染物質

放射性物質、重金属（カドミウムなど）、かび毒（デオキシニバレノール）等

● 微生物

一般生菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ 等

● 指定成分等含有食品

指定成分等 4品目

● 遺伝子組換え食品等

食品：除草剤耐性／害虫抵抗性作物等 9作物334品種

添加物：生産性向上等 24種類83品目

● 食品等の製造、加工、調理等の基準

生食用食肉 等

■ 器具・容器包装（令和2年にポジティブリスト制度導入）

■ 乳幼児用おもちゃ

■ 洗剤

コーデックス委員会

食品の安全性と品質に関して国際的な基準を定めている政府間機関。
各国の食品の基準は、この国際基準との調和を図るよう推奨されている。



(国連食糧農業機関)



コーデックス委員会

FAO及びWHOにより1963年に設置
日本は1966年に加盟
現在の加盟国は、188ヶ国、1機関 (EU)



WHO

(世界保健機関)



1) 目的 : 「消費者の健康保護」と「公正な食品貿易の確保」

2) 重要性 :

- コーデックス規格は任意規格であり、各国は独自に規格を定めることが可能。しかし、日本の基準がコーデックスの基準と異なる場合、不要な貿易障害とみなされるおそれや国内産業への影響があるため、積極的に規格策定に貢献する必要
- 途上国ではコーデックス規格を国内規格とする場合が多いため、間接的な安全性の確保
- 先進国の責務として積極的に関わることによる日本の国際的地位の向上

WTO（世界貿易機関）・SPS協定

WTOとは

- GATT※ウルグアイ・ラウンド交渉により1994年に設立が合意され、1995年に設立された国際機関。既存の貿易ルールに加え、サービス貿易、知的所有権や投資措置などに関するルールを整備。また、紛争解決手続を強化。
- 貿易障壁の軽減と内外無差別が原則。
- 加盟国：163カ国・1地域（EU）
※ 関税と貿易に関する一般協定。WTOの前身



SPS協定（衛生植物検疫措置の適用に関する協定）

【趣旨】

- 人、動物、植物の生命・健康を保護するための措置を対象とする。検疫だけでなく、最終製品の規格、生産方法、リスク評価方法など、食品安全、動植物の健康に関する全ての措置が対象。
- 貿易に与える影響を最小限にするための具体的なルールを策定。

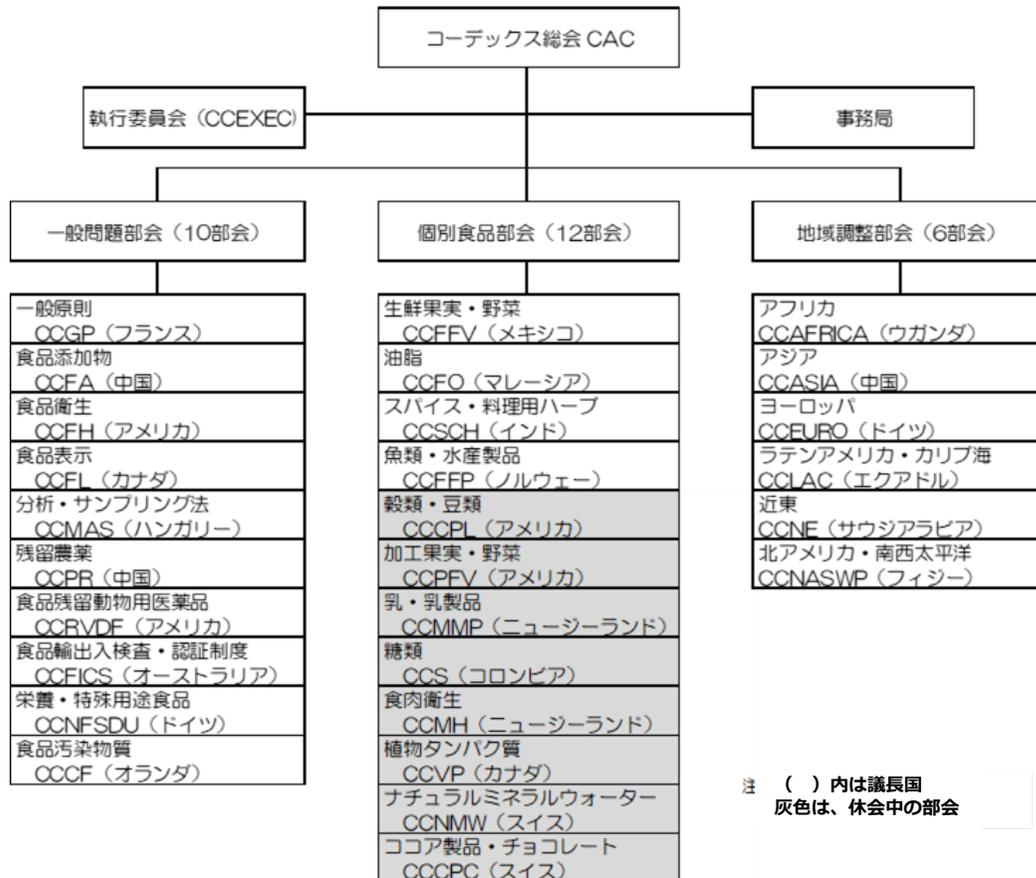
【主な権利・義務】

- 人、動物又は植物の生命・健康を保護するために必要な程度において、科学的な原則に基づいて措置を適用する。（第2条2）
- 関連する国際基準※、指針又は勧告がある場合には、原則として当該基準、指針又は勧告に基づいた措置をとる。（第3条1）
- 科学的に正当な理由がある等の場合には、国際的な基準等よりも高い保護の水準をもたらす措置を導入し又は維持することができる。（第3条3）

※ 食品安全に係る国際基準等として、コーデックスの規格・基準が挙げられている。

コーデックス委員会とFAO/WHO専門家会議

コーデックス委員会



FAO/WHO専門家会議

FAOとWHOが合同で運営する専門家の会合。
コーデックス委員会からの要請を受け、
独立した機関としてリスク評価を実施。

JECFA

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

JMPR

Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues
(FAO/WHO合同残留農薬専門家会議)

残留農薬に関するリスク評価

JEMRA

Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment

コーデックス規格策定（ステッププロセス）

新規作業開始

ステップ 1 : 総会における新規作業の承認

規格原案
策定開始

ステップ 2 : コーデックス事務局より「規格原案」の提示

ステップ 3 : 各国・関係団体による「規格原案」に対するコメントの提出

ステップ 4 : 部会における「規格原案」の検討

予備採択

ステップ 5 : 各国のコメント及び執行委員会による作業評価（クリティカルレビュー）
結果に基づき、総会における検討・予備採択

規格案
策定開始

ステップ 6 : 各国・関係団体による「規格案」に対するコメント提出

ステップ 7 : 部会における「規格案」の検討

最終採択

ステップ 8 : 総会における検討・採択

ステップ 5 / 8 での採択

ステップ 5 の段階で特に問題がなく、部会メンバーの十分なコンセンサスがある場合、ステップ 6, 7 を省略して最終採択とすることがある。

コーデックスの国際基準の国内政策への導入

○ 国内の農薬等の規格基準に、コーデックスの規格基準を反映

農薬、動物用医薬品、食品添加物の申請（適用拡大も含む）のタイミングで、最新のコーデックスの規格基準を参照し、国内の規格基準の新規設定又は改定を行っている。

○ コーデックスでの課題についての、国内での検討

コーデックスで新規検討課題として挙げられている事項（細胞培養食品等）について、今後の国内での施策を見据えて、食品衛生基準行政推進調査事業補助金事業として、国立医薬品・食品衛生研究所と連携し、研究を推進している。

コーデックス委員会に関連する活動（国内）

○ コーデックス連絡協議会の開催

農林水産省、厚生労働省と協力して、コーデックス委員会の活動や我が国の取組みについて、消費者、産業界、アカデミア等の関係者に情報提供と意見収集を行っている。

○ コーデックスに関する国際シンポジウム等の開催※

2013年より毎年、我が国におけるコーデックス委員会に関する活動への理解の促進のため、コーデックス委員会議長やコーデックス事務局長などを招へいし、情報提供や、参加者との議論を行っている。

○ 世界食品安全の日(World Food Safety Day) ※

国際連合が定める「世界食品安全の日」（6月7日）の普及啓発のため、公式広報資材（tool kit）の日本語版を作成し、関連情報をHP、ツイッターを通じて発信。



※ 食品衛生基準行政推進調査事業補助金事業「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：国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 渡邊室長）の協力により実施。

