

食品の安全性を高めるための指針等(ガイドライン／ハンドブック)について

1 食品安全に関する農林水産省の取組

- 国産農畜水産物や食品の安全性を向上させ、健康への悪影響を未然に防止するためには、生産から消費までにわたる関係者が、それぞれ必要な対策に取り組むことが不可欠です。
- そのためには、まず、食品が安全であるかどうか、安全性を向上させる措置をとる必要があるかどうか、を知ることが必要です。そこで、食品を通じて健康に悪影響を与える可能性のある有害化学物質・有害微生物について、
 - ・ 日頃から、食品安全に関する情報を広範囲に収集・解析し、
 - ・ 摂取量を勘案した健康への悪影響の程度等に基づき優先度を決め（リスト化）、
 - ・ それらによる食品・飼料の汚染実態を調査しています（中期計画、年次計画）。
- 調査結果を解析したところ、健康への悪影響の可能性を無視できない状態であり、生産方法を改善することにより安全性の著しい向上が期待できる場合、安全性向上のための指針等を策定・普及しています（ガイドライン／ハンドブックなど）。

2 指針等の意義

- 「最終製品の検査」だけで食品安全を確保することはできません。このため、生産・流通・消費にわたる「過程の管理」が重要です。世界でも、
 - ①科学的根拠に基づいて、生産・製造過程における安全性向上のための指針等(製造法の改善等)を策定・普及し、
 - ②実態調査等に基づき、含有実態及び対策の効果を評価し、
 - ③その上で、必要があれば、基準値設定等の規制措置を実施するのが常識になっています。
- 科学的根拠に基づいて、生産者や食品事業者向けに、対策を分かりやすくまとめた指針等を策定・普及しています。さらに、指導者向けには、より詳しい情報を提供しており、これらにより、関係業界全体で安全性についての意識が向上できます。
- 国際的な対策検討の際にも、必要に応じ、有害化学物質・有害微生物の実態データや、低減技術に関する知見を提供し、議論に貢献します。

3 平成 27 年以降に作成した指針等

<野菜>

生産者向け

- ・ スプラウト生産における衛生管理指針(平成 27 年 9 月)

<食肉・鶏卵>

指導者向け

- ・ 鶏卵の生産衛生管理ハンドブック
(初版平成 24 年 6 月、第 2 版平成 27 年 7 月)

<魚介類>

都道府県向け

- ・ 二枚貝等の貝毒のリスク管理に関するガイドライン(平成 27 年 3 月)

消費者向け

- ・ より安全に食べるために家庭でできるヒジキの調理法(平成 27 年 10 月)
[ヒジキの無機ヒ素を低減するための調理法のリーフレット]

<加工食品>

消費者向け

- ・ アクリルアミドを減らすために家庭でできること(平成 27 年 10 月)

<飼料>

飼料の輸入業者、製造業者及び販売業者向け

- ・ 飼料等の適正製造規範(GMP)ガイドライン[関係業界への通知]
(平成 27 年 6 月)

※ これまでに作成した指針等の一覧は別紙のとおり。

4 今後、改訂又は新規作成を予定する指針等

- ・ コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針の改訂
- ・ 米のカビ汚染防止のための管理ガイドラインの改訂
- ・ 麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針の改訂
- ・ 消費者向け多環芳香族炭化水素類低減のためのアドバイスの作成

食品の安全性を高めるための指針等

<米>

指導者向け

- ・ コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針(平成 23 年 8 月)

生産者向け

- ・ 米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン(平成 24 年 2 月)

<麦類>

生産者及び指導者向け

- ・ 麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針
(平成 20 年 12 月)

<野菜>

生産者向け

- ・ 栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針(平成 23 年 6 月)
- ・ スプラウト生産における衛生管理指針(平成 27 年 9 月)

<食肉・鶏卵>

生産者向けと指導者向け

- ・ 鶏卵のサルモネラ総合対策指針(平成 17 年 1 月)
- ・ 畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準(農場版 HACCP)
(平成 21 年 8 月)
- ・ 牛肉の生産衛生管理ハンドブック
(初版平成 23 年 8 月、第 2 版平成 25 年 11 月)
- ・ 鶏肉の生産衛生管理ハンドブック
(初版平成 23 年 8 月、第 2 版平成 25 年 11 月)
- ・ 鶏卵の生産衛生管理ハンドブック
(初版平成 24 年 6 月、指導者向け第 2 版平成 27 年 7 月)

外食産業の事業者向け

- ・ 生食用食肉の取扱マニュアル
(初版平成 23 年 7 月、第 2 版平成 24 年 2 月)

<魚介類>

都道府県向け

- ・ 二枚貝等の貝毒のリスク管理に関するガイドライン(平成 27 年 3 月)

食品関連事業者向け

- ・ ヒジキを製造・加工する事業者の皆様へ(平成 26 年 6 月)
[乾燥ヒジキの水戻し等による無機ヒ素低減の取組の普及のためのリーフレット]

消費者向け

- ・ より安全に食べるために家庭でできるヒジキの調理法(平成 27 年 10 月)
[ヒジキの無機ヒ素を低減するための調理法のリーフレット]

<加工食品>

食品関連事業者向け

- ・ 食品、添加物等の規格基準の一部改正について(平成 15 年 12 月)
[関係者に対して原料りんご果実及びりんご果汁のパツリン汚染防止対策の徹底を通知]
- ・ 食品中(アミノ酸液及びアミノ酸液を含むしょうゆ)のクロロプロパノール類の低減対策の徹底について[関係業界への通知]
(平成 20 年 6 月、平成 24 年 10 月再通知)
- ・ かつおぶし・削りぶしの製造における多環芳香族炭化水素類(PAHs)の低減ガイドライン[業界団体の自主的なガイドラインの作成に協力]
(平成 25 年 3 月)
- ・ 食品中のアクリルアミドを低減するための指針(平成 25 年 11 月)

消費者向け

- ・ アクリルアミドを減らすために家庭でできること(平成 27 年 10 月)

<飼料>

飼料の輸入業者、製造業者及び販売業者向け

- ・ 飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン[関係業界への通知](平成 20 年 3 月)
- ・ 飼料等の適正製造規範(GMP)ガイドライン[関係業界への通知]
(平成 27 年 6 月)

(参考)

安全性向上のためのリスク管理の手順

- ・ 農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書(平成 17 年 8 月作成、平成 27 年 10 月最終改訂)
- ・ 「飼料中の農薬の基準値設定の手順」及び「飼料中の汚染物質の基準値設定の手順」(平成 23 年 3 月)