

第5章 米国農務省食品安全検査局の食品安全行政について

近藤浩

1. はじめに

米国連邦政府の食品安全行政は、食肉および卵製品（殻を割ったものに限る。）の検査を所掌する農務省食品安全検査局(FSIS: Food Safety and Inspection Service)およびそれ以外の食品を所掌する健康福祉省食品医薬品管理局(FDA: Food and Drug Administration)をはじめ、7省庁の様々な部局が担っている（第1表）。

例えば、農務省では、FSIS 以外に、動植物衛生検査局(APHIS: Animal and Plant Health Inspection Service, 動物衛生を担う。), 穀物検査・パッカー・ストックヤード管理局 (Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration, 穀物の品質基準を担う。), 農業マーケティング局 (AMS: Agricultural Marketing Service, 野菜, 果物および畜産物の品質基準を担う。) および農業調査研究局 (ARS: Agricultural Research Service, 科学研究を担う。) が食品安全関係業務を担っている。また、健康福祉省では、FDA 以外に、疾病管理予防センター(CDC: Centers for Disease Control and Prevention, 公衆衛生の保護を担う。)が食品安全関係業務を担っている。さらに、商務省、環境保護庁、国土安全保障省、連邦貿易委員会および財務省の諸機関が食品安全関係業務を担っている。

このように、様々な機関が食品安全関係業務の所管機関となっているため、1つの問題について複数の部局がそれぞれの所掌に応じて関与することになる。例えば、BSE 対応は、牛の健康については動植物衛生検査局が、飼料についてはFDA が、食肉についてはFSIS が、それぞれの所掌に従って行う。また、ピザを例にすると、チーズピザの製造業者についてはFDA が、ミートピザの製造業者についてはFSIS が対応するほか、その原料等については農業マーケティング局、動植物衛生検査局、穀物検査・パッカー・ストックヤード局および環境保護庁が対応する。さらに、卵についてみると、FSIS、動植物衛生検査局およびFDA が対応する（第1図）。

このように米国の食品安全行政が様々な機関によって分掌される中であって、FSIS は、FDA とともに、その前身も含めると1世紀以上にわたって米国の食品安全行政を中核的に担ってきた歴史のある機関である（第2表）。

本稿では、まず、FSIS の業務をFDA の業務とともに紹介して、米国の連邦政府の食品安全行政における食肉安全行政の比重の大きさを見る。次に、FSIS が約1世紀にわたって実施してきた食肉検査の歴史を概観する。その上で、FSIS が実施している食肉事業者の自主回収制度について紹介する。

2. FSIS の業務

FSIS は、食肉および殻を割った卵製品の安全性および正確な表示の確保を任務としており、連邦食肉検査法、鶏肉製品検査法および卵製品検査法の執行機関として、州域を越

えた国内販売および外国貿易を対象とする検査および規制を担っている。ここで、FSIS の所掌する食肉とは、生肉のみならず、ハム、ソーセージ、スープ、シチュー、ピザおよび冷凍食品（通常２パーセント以上の調理された肉または３パーセント以上の生肉を含むもの。）をはじめとする加工された肉製品も含む。また、卵製品（殻を割ったものに限る。）とは、乾燥卵黄、乾燥卵粉、液状卵および炒り玉子ミックスである。

FSIS には、約 1 万人の職員がいるが、このうち約 7,690 人の検査官が約 6,400 の連邦検査対象の食肉・卵加工施設（約 115 の輸入港を含む。）に駐在し、検査を行っている。FSIS には、17 の地区事務所、プログラム評価執行レビュー室の 6 つの地域事務所、国際室の 5 つの地域事務所（輸入検査担当）等の出先機関がある。

獣肉検査の内容は次の通りである。

①衛生検査。毎日、検査官が施設の衛生基準適合性を検査する。

②屠畜前検査。牛、豚、羊、山羊および馬が対象である。連邦検査施設で屠畜されるすべての家畜は、施設で屠畜される日に検査官による屠畜前検査を受けなければならない。家畜は動いているところと静止しているところの両場面について検査され、健康全般に問題がないか調べられる。病気を疑われる動物は、「U.S. Suspect」と特定されて取扱保留となり、屠畜されて屠畜後検査に回される。明らかに病気の動物は「U.S. 検査不良品」と特定されてそのままフードチェーンから排除される。

③屠畜後検査。食肉検査の一連の流れの中で最も徹底した検査である。すべての屠畜された家畜について、器官、リンパ節および枝肉全体が検査される。合格の場合、検査官によって「US 検査合格」と農務省検査マークが付けられる。なお、FSIS の検査対象施設は、農務省検査マークに記される固有の施設番号を与えられており、農務省検査マークの施設番号を見れば屠畜された施設がわかるようになっている。農務省検査マークは食肉のパッケージラベル、枝肉等にスタンプされる。不合格の場合、検査官によって「US 検査不良品」というマークを付けられ、検査官のいるところで破棄される。

④カット・加工部門の検査。検査官の権限は、施設の食肉カット部門および食肉加工部門に及ぶ。検査官は、カット、乾燥・燻製・塩漬け、ひき肉加工等が衛生的な条件で行われていることを確保する責任を持つ。

⑤残留化学物質および細菌の試験場分析。FSIS は、ルーティン業務として、ソーセージ、ハム等について FSIS 規則が遵守されていることを確保するため、残留化学物質および細菌の試験場分析を無作為抽出によって行う。FSIS の試験場は、東部（ジョージア州）、中西部（ミズーリ州）および西部（カリフォルニア州）の 3 ヲ所にある。

⑥表示。検査官は、食肉加工施設から流通する食肉製品の正確な成分表示および栄養表示を確保する責任がある。

⑦HACCP。HACCP は、加工施設の生産ラインの重要なポイントで食肉に細菌および化学的・物理的危害が入ることのないようにする予防システムで、危害の特定、評価および管理に係るシステムチックなアプローチである。HACCP 計画を開発・実施するのは施設であり、HACCP の有効性を監視するのは検査官である。

⑧輸出証明。検査官は、輸出用食肉が米国の規則および外国政府の追加的要件を満たしていることを証明する。

FSIS の検査官には、一般検査官および獣医検査官がいる。検査は高度な専門知識のある獣医検査官の監督の下、一般検査官が行う。食肉の不良判定を最終的に行うのは、獣医検査官の責任であり、例えば、1990 年には、加工食肉の 0.33 パーセントが不良品となった。

FSIS の検査の結果、基準適合が証明された食肉および卵製品の重量は、2003 年についてみると、獣肉 436 億ポンド（約 1,975 万トン）、鶏肉 492 億ポンド（約 2,229 万トン）および卵製品 37 億ポンド（約 168 万トン）ならびに 28 カ国から輸入された食肉および卵製品 38 億ポンド（約 172 万トン）となっている。

FSIS の予算規模は、2003 会計年度が 7 億 5,600 万ドル(決算)、2004 会計年度が 7 億 8,000 万ドル（見込み）、2005 会計年度（予算）が 8 億 3,900 万ドルと、近年増加傾向にある（第 3 表）。ここで、2005 会計年度予算の内訳についてみると、連邦検査に 7 億 5,900 万ドル、州検査に 5,300 万ドル、国際検査に 2,000 万ドルが充てられている。また、2005 会計年度には 2 億 3,700 万ドルのユーザー使用料が時間外検査、休日検査および任意検査について徴収される見込みである。ここで、州検査に係る費用は、FSIS が連邦検査と内容が同等であると認めている 28 州の州検査プログラムに関する費用の一部負担（50 パーセントを上限とする。）および技術援助に係る経費である。また、国際検査に係る費用は、米国への輸出国の検査システムに係るレビューおよび輸入港における輸入検査を実施するために必要な経費である。

ところで、FDA は、健康福祉省の機関であるが、そもそもは農務省の化学課が前身の機関である。FDA の所管する品目は、食料品（FSIS の所掌する食肉および殻を割った卵製品を除く。）、薬品（動物用医薬品を含む。）、化粧品、飼料、医療装置等、FSIS の所管する品目に比べて幅広いものとなっている。

FDA の職員数は、法学者、化学者、薬理学者、医者、細菌学者、獣医、薬剤師等約 9,100 人（2001 年）となっており、FSIS よりも約 1 割少なくなっている。FDA には 5 つの地方局および 20 の地方事務所をはじめとする 150 の出先機関がある。

FDA の予算は、2003 会計年度は 16 億ドル 5,200 万ドル、2004 会計年度は 16 億ドル 9,600 万ドル、2005 会計年度は 18 億ドル 4,500 万ドルと近年増加しているが、食品に限定すれば、2003 会計年度は 4 億 400 万ドル、2004 会計年度は 4 億 1,000 万ドル、2005 会計年度は 4 億 7,000 万ドルと FSIS に比べて 4 割強小さな金額となっている。

FSIS が食肉等に係る販売前検査を義務付けているのに対して、FDA の食品に対する規制は、販売に事前認可を要しないことに表われているように、これまで相対的に弱いものとなっていた。しかしながら、2002 年の公衆衛生安全保障およびバイオテロ準備対応法の制定により、FDA の規制権限が強化された。具体的には、すべての食品加工業者が FDA 登録を義務付けられた。また、健康への重大な影響が生じるおそれに関する確かな証拠があるときに、FDA が一時的に食品を引き留めておくことができるようになった。さらに、

食料の直前の出所および直後の受け手を FDA が特定できるように、製造業者、加工業者および輸入品の受け手は記録を取ることを義務付けられた。

3. FSIS の食肉検査の歴史

FSIS の食肉検査は、1906 年に現在の仕組みのおおもとが作られた歴史のある制度である。ここでは、FSIS の食肉検査の歴史を概観する。

(1) 食肉検査法(1891 年)

19 世紀における米国国内で生産流通される食品の主な規制は、食肉も含め、州によって行われ、その内容も州によってばらつきのあるものであった。

このような中、1878 年にウィーンの学者が米国からの輸入豚肉の約 20 パーセントが旋毛虫の寄生したものであると報告した。旋毛虫症は、旋毛虫の幼虫を含んだ肉を未加熱または加熱不十分で食べることにより罹患する人畜共通感染症で、人が罹患すると死に至るおそれがある。このウィーンの学者の報告がヨーロッパで報道され、米国産豚肉の安全性に対する懸念がヨーロッパで広く生じた結果、1879 年にイタリアが米国産豚肉の輸入を禁止したのを皮切りに、ポルトガル、ノルウェー、オーストリア・ハンガリー帝国、ドイツおよびフランスが同様の措置を取った。この結果、米国のベーコンおよびハムの輸出金額は輸入禁止前の約 60 パーセントの水準となり、1881 年から 10 年間米国産豚肉はほとんどすべてのヨーロッパ市場から排除されることになった。

ヨーロッパ諸国の輸入を再開させるため、1890 年に米国議会は、輸出用ハムおよびベーコンについて連邦検査を行って証明書を出すことを内容とする法律を通過させたが、この法律は、パッキングおよび出荷条件に関するものに過ぎず、屠畜時の動物衛生に関するものではなかったため、ヨーロッパ諸国の輸入解禁には結び付かず、1891 年に議会は改めて食肉検査法を通過させることになった。

1891 年の食肉検査法は、輸出用のベーコンおよび塩漬豚肉を対象に、屠畜された豚が旋毛虫非感染であることを示すために、顕微鏡を使った連邦検査および品質証明を行うことを内容としていた。この検査は、輸入国によって義務付けられたとき、または購入業者、販売業者もしくは輸出業者によって要請されたときに実施することとされた。この食肉検査法制定の結果、ドイツを初めとして、ヨーロッパ諸国で米国豚肉の輸入が再開されることとなった。この法律は、1887 年の州際通商法および 1890 年のシャーマン反トラスト法とともに、連邦政府が米国の経済活動に直接介入することとなった点で、また、連邦政府が食品の品質証明を初めて実施することになった点で意義があるとされている。

(2) 食肉検査法 (1906 年)

1906 年に、米国の小説家アプトン・シンクレア (1878-1968) が自らの取材をもとに小説「ジャングル」を発表した。この小説では、シカゴの食肉の不衛生な状況が描かれている。ここで、小説の一部を引用する。

「医者は、子牛の枝肉で、政府検査官によって結核病であると宣告されそれ故にプトマインという死体毒を含むものが、屋根のないプラットフォームに置き去りにされ、都市で販売されるために荷車で運ばれることを発見した。(略) 結核にかかった子牛だけでも週に 2000 ドルの口止料が支払われ、そしてまた、汽車でコレラのため死んだ豚にも同じだけの口止料が支払われたが、いつの日もコレラで死んだ豚が有蓋貨車に積まれてインディアナ州のグローブと呼ばれる場所へ運搬され、そこで法外なグレードのラードにされるのを君は見かけただろう。(Sinclair, Upton (1906), *The Jungle*. 第 9 章)」

この小説の社会的反響は非常に大きく、セオドア・ルーズベルト大統領は食肉産業の改革を求める手紙を毎日大量に受け取り、また、シンクレアもホワイトハウスに呼ばれた際に、大統領に食肉パッキング施設における連邦検査官の駐在を進言した。

このような状況で、1906 年に食肉検査法 (*Meat Inspection Act*) が成立した。同法では、①牛、豚、羊、山羊および馬の屠畜前および屠畜後の検査の義務付け、②屠畜加工施設の衛生基準の確立、③屠畜加工施設の農務省による継続的検査の義務付けを主な内容とした。

1906 年の食肉検査法は、州内販売用の食肉を対象としていなかった点および鶏肉を対象としていなかった点で限界があったが、以後法改正を経て、ほぼ 1 世紀にわたって米国の中核的な食肉検査システムとして運用されてきた点で意義があるとされている。

食肉検査は、1906 年の食肉検査法制定当時、農務省畜産局 (BAI: Bureau of Animal Industry) 検査課という FSIS の前身に当たる組織が担った。

(3) 鶏肉検査法 (1957 年)

1946 年の農業マーケティング法により鶏肉検査が自主検査として導入されたのに引き続き、1957 年には鶏肉検査法 (*Poultry Products Inspection Act*) が制定され、州域を越える販売用の鶏肉に連邦検査が義務付けられた。

この背景としては、1940 年代に大規模なブロイラー生産が開始され、鶏肉販売金額が約 10 億ドルにまで急増した養鶏業の拡大がある。20 世紀の初めには、米国のほとんどの農家が自家用の卵を採るために鶏を飼育しており、そもそも鶏肉はこのような鶏の副産物としての位置付けしかなく、鶏肉販売代金も 1910 年から 1940 年にかけておよそ 1 億ドルから 3 億ドルで推移していたに過ぎなかった。

(4) 健康食肉法 (1967 年) および健康鶏肉法 (1968 年) ならびに卵製品法 (1970 年)

1960 年の議会の調査により、①屠畜された動物の 15 パーセントおよび調整された肉製品の 25 パーセントが州内販売用であるために検査を受けていないこと、②州内で食肉を販売するために動物を屠畜する際に検査を義務付けているのは 29 州に過ぎないことがわかった。

このことを背景に、1967 年に健康食肉法 (*Wholesome Meat Act*) が成立し、連邦と州とが食肉検査の協力を行うこととされ、連邦の農務省は、連邦の食肉検査と同等以上の内容

と認められる州独自の食肉検査プログラムに係る実施費用について、50 パーセントの費用負担をすることができるものとされた。ただし、連邦の食肉検査と同等以上の内容と認められる州検査を受けても、州域を越える販売に食肉を回すことはできない。また、1968 年の健康鶏肉法(Wholesome Poultry Products Act)により、鶏肉検査についても同様の改正がなされた。

なお、1970 年には、卵製品法 (Egg Products Act) によって卵検査が導入された。

(5) 品質管理プログラム(1980 年)および HACCP(1996 年)

食肉加工工程が複雑化するにつれて、FSIS の前身である食品安全品質局が衛生基準を強制・確保する費用が大きくなるようになったことを背景に、責任の一部を食品安全品質局のみならず施設にも負わせるため、1980 年に、全品質管理プログラム (TQC: Total Quality Control) および部分品質管理プログラム(PQC: Partial Quality Control)が任意のプログラムとして導入された。

全品質プログラムでは、施設が自らの全品質管理計画を作り、基準を満たすべく生産工程の全面を管理する。一方、部分品質管理プログラムでは、施設が、特定の危害発生により人の健康に被害をもたらしたり品質を落としたりする生産の一段階について、管理計画を作成する。これらのプログラムは、1996 年に HACCP が導入されたことに伴い HACCP に吸収された。

FSIS は、1996 年に病原菌削減・危害分析重大管理点(PR/HACCP: Pathogen Reduction/Hazard Analysis and Critical Control Point)プログラムを施設に義務付けた。従来の食肉検査は、病気の動物および最終生産物の問題点の発見に検査の焦点をおいてきたが、食肉が消費者に流通する前に細菌の危害を特定することについて有効とはいえなかったことが HACCP 導入の背景にある。具体的には、1906 年食肉検査法制定時に見られた不衛生な食肉という問題が国民の関心から消えた中で、サルモネラ、O157 のような細菌に係る食中毒事件が発生して、国民の注目を寄せたことが HACCP 導入の契機となっている。例えば、1990 年代にハンバーガーおよびローストビーフが有毒な大腸菌で汚染される食中毒事件が頻発し、特に、1993 年 1 月には、大腸菌の O157 によってワシントン州、アイダホ州およびネバダ州で 4 人が死亡したことが報道され、食肉の有害な病原菌に対する懸念がピークに達した。

PR/HACCP は、工程管理システムであって、食品生産における細菌的、化学的および物理的危険を特定し予防し、基準逸脱が発見されれば即座に矯正させるものであり、最終生産物を検査する従来の食肉検査の方法と異なり、生産過程を監視する点に特徴がある。HACCP の枠組みは一般的に次のとおりである。

- ①危険を分析し、生産過程で危険が発生しうるところを特定する。
- ②重大管理点（食品安全上のリスクがある生産過程の一部で、食品安全危害を予防するために管理を行う必要がある点）を特定する。
- ③それぞれの重大管理点に係る予防措置の範囲を設定する。

- ④それぞれの重大管理点に係る監視条件を確立する。
- ⑤監視の結果逸脱が発生したと認められるときに実施される是正活動を設定する。
- ⑥重大管理点の記録保持手続を設定する。
- ⑦HACCP システムが正しく機能していることを証明する手続を設定する。

1996 年に食肉について導入された PR/HACCP の内容は、連邦規則に基づき、①衛生基準処理手順(SSOPs : Sanitation Standard Operating Procedures, 手の洗浄の履行, 清潔な服装の着用等, HACCP の実施に先立ち必要な条件)および HACCP プログラムの開発・実施の食肉施設への義務付け, ②屠畜施設による大腸菌検査, ③屠畜施設およびひき肉生産者が遵守すべきサルモネラ病原菌削減実施基準の制定となっている。

なお, PR/HACCP は、約 6,400 の連邦検査対象屠畜加工施設, 約 2,550 の州検査対象屠畜加工施設および食肉輸出国に適用されている。

4. FSIS の食肉製品の自主回収制度

FSIS は事業者の自主的な措置として回収制度を運用している。食肉の回収は、健康または生命に被害をもたらす可能性のある食肉から国民を保護するために、製造業者または流通業者が実施する自主的な措置である。食肉が、健康に有害である等人の消費に適さない場合または表示が誤っている場合には、業者の自主的な回収がなされることになる。回収は、業者が自ら開始する場合以外に、FSIS の指導で開始する場合もあるが、業者が FSIS の指導に従わない場合には、FSIS が食肉を販路からはずしたり没収したりする法的権限を行使することもできる。

安全でないまたは不適切な表示がなされている食肉が FSIS の注意を引く契機としては、①業者の FSIS への報告, ②FSIS の標本試験, ③FSIS の施設駐在検査官のルーティン業務, ④消費者の苦情または連邦政府、州政府もしくは地方政府の疫学データがある。

販売用の食肉が安全でないまたは不適切なものである可能性を FSIS が知った場合には、FSIS は食肉の回収が必要か否かを判断するために、予備調査として、①疑わしい食品に係る情報の収集および立証, ②事件経過の作成, ③食品製造業者への連絡, ④食品安全検査局検査官による検討, ⑤食品を食べて病気になった消費者からの聴取, ⑥食品の標本の収集, ⑦州政府および地方政府の衛生部局への連絡を実施する。

FSIS は、回収を実施する必要があると思われるときに、常設の回収委員会を開催して評価をした上で、業者に回収を要請する。なお、回収委員会は、FSIS の回収管理官が主宰するが、その構成は FSIS の科学者、コミュニケーション専門家等となっている。

回収委員会は、健康リスクに基づき、一級回収、二級回収および三級回収の三段階に分けて回収の必要性の判定をする。一級回収は、食品を食べることにより健康または生命に被害が生じる合理的蓋然性がある状況においてなされる。例えば、リステリア菌の付いたファーストフード、大腸菌 O157:H7 株の付いたひき肉等、病原菌によって汚染された食肉は、一級回収の取扱いとなる。また、ピーナツ、卵のような一級アレルゲンをラベルに表示しないで加工食品に加えると、一級回収の取扱いがなされる。

二級回収は、食品を食べることにより健康への悪影響が発生する可能性が少々ある場合になされる。例えば、粉ミルクのような二級アレルゲンをラベルに表示しないでソーセージに混ぜると二級回収の取扱いがなされる。

三級回収は、食品を食べても健康への悪影響が発生しない場合になされる。例えば、連邦規制に従って加工肉に加えられた水に係る表示がされていない場合には、三級回収の取扱いがなされる。

予備調査が完了すると、回収委員会は、事業者に助言を行う。また、事業者は FSIS に考慮して欲しい情報を提供する機会を与えられる。その上で、回収委員会は最終的な勧告を行う。回収は、プレスリリースおよび回収通知報告書によって公表される。プレスリリースも回収通知報告書も FSIS のホームページに掲載される。回収通知報告書は、ファックスまたは電子メールで、連邦、州および地方レベルを通じた全米の食品安全担当官および公衆衛生担当官へ送られるが、その内容は、①回収される食品の説明、②コード番号、③回収の理由、④生産業者名、⑤流通情報、⑥回収等級、⑦FSIS の連絡担当官および回収する企業となっている。

FSIS の現地執行担当官は、企業が回収を有効に行ったことを確かめるために、効果チェックを行う。FSIS が、回収業者が回収に係る合理的な取組をすべて実施したと判定したときには、業者は回収が完了し更なる活動は要しないことを通知される。

食品回収制度による回収実績件数は、1994 年 50 件、1995 年 42 件、1996 年 24 件、1997 年 27 件、1998 年 44 件、1999 年 62 件、2000 年 76 件、2001 年 95 件、2002 年 130 件、2003 年 68 件となっている。ここで、1994 年から 1996 年にかけて減少していた回収件数が、1997 年以降増加したことの背景としては、①1997 年に FSIS が食肉細菌検査のサンプル数を拡大したこと、②1999 年に FSIS がより感度の高い検査技術を導入したこと、③健康福祉省疾病管理予防センターが食中毒の確認に精通したことが指摘されている。また、2003 年に回収数が大きく減少したことについては、FSIS は HACCP の実施等の改善があったためとしている。

2003 年の回収事由は、食中毒の原因となる病原菌汚染が 28 件、誤った表示が 27 件、その他 13 件となっている。また、2003 年の回収に係る問題発見のきっかけは、FSIS の調査、検査等が 32 件あるほか、消費者の苦情、企業自らの発見、農務省他機関(動植物衛生検査局および農業マーケティング局)からの連絡等がある。2003 年の回収の等級は健康リスクの最も高い一級回収が 45 件と最も多く、二級回収は 12 件、三級回収は 11 件となっている。2003 年の回収の規模は、最小で 11 ポンド(4,983 グラム)、最大で 73 万 9,000 ポンド(334.8 トン)となっている。

〔引用文献等〕

- 〔1〕 Crutchfield, Stephen R. et al. (1997), “An Economic Assessment of Food Safety Regulations: The New Approach to Meat and Poultry Inspection,” Agricultural Economics Report, No.755, pp.5-8, Accessed March 26, 2004 <<http://www.ers.usda.gov/publications/aer755/AER755.pdf>>.
- 〔2〕 FDA のホームページ<<http://www.fda.gov/default.htm>>
- 〔3〕 FDA, History of the FDA,
<<http://www.fda.gov/oc/history/historyoffda/default.htm>>
- 〔4〕 FSIS のホームページ<<http://www.fsis.usda.gov/>>
- 〔5〕 General Accounting Office (2004), “Federal Food Safety and Security System. Fundamental Restructuring Is Needed to Address Fragmentation and Overlap” <<http://www.gao.gov/new.items/d04588t.pdf>>
- 〔6〕 Hale, Daniel, “Meat Inspection”, Beef Cattle Handbook.
< <http://www.iowabeefcenter.org/pdfs/bch/04300.pdf>>
- 〔7〕 Kastner, J. and D. Powell (2001), “Trade Wars Not Limited to Food Safety.” Accessed October 8, 2004 <<http://www.foodsafetynetwork.ca/trade/trade.htm>>.
- 〔8〕 Kastner, J. and D. Powell (2001), “Food Safety, International Trade, and History Repeated.” Accessed October 8, 2004 <<http://www.foodsafetynetwork.ca/trade/trade.htm>>.
- 〔9〕 Libecap, Gary D. (1992), “ The Rise of the Chicago Packers and the Origins of Meat Inspection and Antitrust,” *Economic Inquiry*, Volume 30, Issue2, p 242. Accessed October 8, 2004 <<http://www.questia.com>>.
- 〔10〕 Ollinger, Michael and Nicole Ballinger (2003), “Weighing Incentives for Food Safety in Meat and Poultry”, Amber Waves. Accessed April 2, 2004
<<http://www.ers.usda.gov/AmberWaves/April03/pdf/FeatureFoodSafety.pdf>>
- 〔11〕 Perry, Janet et al. (1999), “Broiler Farms’ Organization, Management, and Performance,” Agricultural Economics Report, No.748. Accessed March 19, 2004 <<http://ers.usda.gov/publications/aib748/aib748.pdf>>.
- 〔12〕 Sinclair, Upton (1906), *The Jungle*. Accessed October 8. 2004
<<http://sunsite.berkeley.edu/Literature/Sinclair/TheJungle/05.html>>
- 〔13〕 U.S. Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, Veterinary Service, “Facts About Trichinosis.” Accessed October 8, 2004 <<http://www.usaha.org/species/trichinosis.html>>.
- 〔14〕 U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Fulfilling the Vision, Initiatives in Protecting Public Health.
< http://www.fsis.usda.gov/PDF/Fulfilling_the_Vision.pdf>

第1表 米国連邦政府の食品安全行政諸機関

省庁	部局	所掌
農 務 省 (U.S. Department of Agriculture)	食品安全検査局(FSIS: Food Safety and Inspection Service)	食肉及び加工された卵製品の安全
	動植物衛生検査局(APHIS: Animal and Plant Health Inspection Service)	動植物の衛生
	穀物検査・パッカー・ストックヤード管理局(Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration)	穀物その他関連生産物の品質基準の設定
	農業マーケティング局(AMS: Agricultural Marketing Service)	乳製品、果物、野菜、家畜、食肉及び卵製品の品質基準の設定
	農業調査研究局(ARS: Agricultural Research Service)	食品安全の調査研究の実施
健 康 福 祉 省 (Department of Health and Human Service)	食品医薬品管理局(FDA: Food and Drug Administration)	国産及び輸入食品（食肉及び加工された卵製品を除く。）の安全
	疾病管理予防センター(CDC: Centers for Disease Control and Prevention)	公衆衛生の保護
商務省 (Department of Commerce)	全国海洋大気管理局 (NOAA: National Oceanic and Atmospheric Administration)	魚貝類の安全及び品質の検査
環 境 保 護 庁 (Environmental Protection Agency)		殺虫剤使用並びに食品及び飼料に係る最大許容残留水準の規制
国 土 安 全 保 障 省 (Department of Homeland Security)		全省庁の安全保障活動の調整
	米 国 税 関 及 び 国 境 保 護 局 (U.S. Customs and Border Protection)	歳入徴収及び各種関税法の執行
連邦貿易委員会 (Federal Trade Commission)		不公正又は詐欺行為・慣行の禁止
財 務 省 (Department of the Treasury)	アルコール、タバコ及び小火器局 (Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms)	アルコール飲料の生産、使用及び分配に係る法律の執行

出典: General Accounting Office (2004), "Federal Food Safety and Security System. Fundamental Restructuring Is Needed to Address Fragmentation and Overlap"

第2表 米国農務省食品安全検査局及び健康福祉省食品医薬品管理局の沿革

農務省食品安全検査局(FSIS)	健康福祉省食品医薬品管理局(FDA)	備考
【農務省畜産局(FSISの前身)の創設】 ・1884年 アーサー大統領は、FSISの前身である農務省畜産局(BAI: Bureau of Animal Industry)の設置に係る法律に署名。畜産局は病気の動物が食品として利用されることを防止。畜産局設置法で15万ドルの予算及び20名の定員が定められる。 【外国獣疫】 ・1884年 財務省の検疫所が畜産局に移管。ボルティモア、ニューヨーク、ボストン及びフィラデルフィアの検疫所並びにカナダ及びメキシコ両国の国境にある税関が、外国獣疫に対する監視保護機能を担う。 【最初の食肉検査法の成立】 ・1890年 最初の食肉検査法が、輸出用の塩漬の豚肉及びベーコンを対象に成立。 ・1891年 食肉検査法が改正され、輸出用の牛、屠畜される牛及び輸出用の食肉の検査証明が導入。 【食品安全行政の転換点】 ・1906年 食肉検査法が成立。農務省畜産局検査課が同法を所管する。 ・連邦機関が畜産局の検査を求め、畜産局の食肉検査の責任が大きくなる(1907年海軍、1916年インディアン局、1917年陸軍、1919年海兵隊、1927年退役軍人局) ・1912年 畜産局は海軍のために卵検査を開始。 【農務省組織再編】 ・1953年 アイゼンハワー大統領の組織改変により、農務省の畜産局及び酪農局が廃止され、これらの機能は新設された農業調査研究局(ARS)に移管された。 【鶏肉検査の導入】 ・1957年 鶏肉製品検査法が議会を通過。	【農務省化学課(FDAの前身)の創設】 ・1862年 リンカーン大統領が、食品医薬品管理局の前身の農務省化学課(Division of Chemistry)の長に化学者チャールズ M. フェザリルを任命。 【農務省化学局の設置】 ・1901年 農務省化学局に組織再編。 【食品安全行政の転換点】 ・1906年 食品医薬品法が成立。農務省化学局が同法を所管する。 【FDAの設立】 ・1927年 農務省の化学局が再編され、食品医薬品殺虫剤管理局となる。 ・1931年 食品医薬品管理局に名称変更。 ・1940年 食品医薬品管理局は、農務省から連邦安全保障庁(1953年に健康・教育・福祉省となった現在の健康福祉省の前身の機関)へ移管。	【農務省の創設】 ・1862年 リンカーン大統領が農務省(USDA)を創設。 【食肉パッキング産業の成長】 ・鉄道延伸により、家畜を屠畜市場へ輸送できるようになる。 ・1870年代に、冷凍車が導入され、更に電気が発達したために食肉加工が通年のビジネスになる。 ・大規模パッキング産業の発展により、ターミナル市場及びストックヤード(屠場・市場へ送る前の家畜置き場)が栄える。大量の家畜を取り扱うことができるようになる。 【獣疫の懸念】 ・1865年 ニュートン農務長官が輸入動物の検疫に係る立法を議会に求め、法律が通過したが、財務省所管となった。予防措置がほとんど取られずに、輸入動物から引き続き病気がもたらされた。 ・各州が、獣疫の抑制・根絶に独自の取組を行うが、州によってやりやらかつたりで、効果がみられなかった。各州は他の州によって設けられた検疫に反発した。家畜所有者及び獣医師は食肉加工に対する全国的取組を求める。 【貿易上の問題】 ・米国の家畜及び畜産物の輸出が、外国諸国の厳しい規制により落ち込む。米国の生産者及びパッカーが、政府に外国貿易において競争できるような検査プログラムの実施を政府に求めた。 【食品安全行政の転換点】 ・1905年 小説家アプトン・シンクレアが小説ジャングルを出し、シカゴの食肉パッキング施設の労働者の劣悪な労働条件を描く。食肉の不衛生な状況が描かれ、大きな社会的反響となる。 ・シンクレアはセオドア・ルーズベルト大統領に食肉パッキング施設における連邦検査官の駐在を建言。 【業界の変化】 ・第2次世界大戦後、食肉加工業界は大きく変貌。連邦の高速道路網の急速な発展と冷凍トラックの発達により、パッキング施設は費用のかかる都市から都市の外へ移転。費用のかからない農村部に高度な機械化施設が建設。 ・第2次世界大戦後、養鶏業の著しい発展。

【1906 年食肉検査法等の改正】 ・1967 年 健康食肉法により 1906 年食肉検査法が改正され、州の食肉検査が連邦の制度に組み込まれる。 ・1968 年 鶏肉製品検査法も同様の改正。 ・獣肉検査と鶏肉検査とが農務省農業調査局の消費者マーケティング局の一つのプログラムとして統合。 【FSIS の設立】 ・1971 年 動植物衛生局が創設され、農業調査研究局の規制的機能を執行することになる。 ・1972 年 食肉検査が消費者マーケティング局から動植物衛生検査局（同年併せて名称変更）へ移管された。 ・1977 年 食品安全品質局が設立され、動植物衛生検査局から食肉製品検査の権限を移管される。 ・1981 年 食品安全品質局が、食品安全検査局（FSIS）として再編。 【HACCP の導入】 ・1996 年 FSIS は、これまで視覚、触覚及び臭覚に頼った検査をしていたが、HACCP 規則を制定し、およそ 1 世紀続いた食肉検査の哲学を大きく変えた。すなわち、病気をひきおこすおそれのある原料の病原菌の予防削減に焦点がおかれるようになった。HACCP により行政と業界の役割が明確になり、業界が安全な食品を生産する責任を有することになる一方、政府は適切な食品安全基準の設定、基準適合の確保のための検査監視及び基準不適合施設への対処を担う。 ・1997 年 HACCP 施行（2000 年完全実施）。6,500 の連邦検査食肉屠畜・加工施設及び 2,550 の食肉屠畜・加工施設が対象とされた。	【1906 年食品医薬品法の改正】 ・1958 年 1906 年の食品医薬品法を改正し、食肉製品の動物医薬品残留物質も含め、加工食品の成分の安全性も取り扱う。	【食品安全行政へのニーズの変化】 ・1950 年代及び 1960 年代には、検査の主な焦点は、食肉の健全性、■に見える汚染に移り、食品安全問題としての獣疫の流行に対する懸念は低くなった。 ・一方、製品の種類が増え、生産操業も複雑になり、加工製品の量も増え、誤った表示及び粗悪品に対する国民の懸念が強くなった。 ・直接的間接的に食品に加えられる化学物質からの目に見えない危害に係る国民の懸念。 【O157 の発生】 ・1993 年 大腸菌 O157 が太平洋北西地域で発生し、4 人が死亡。国民がより安全なひき肉製品を求めた。 【科学に基づく検査システムへの転換】 ・科学に基づく検査システムへの転換が要請された。 【HACCP の効果】 ・健康福祉省の疾病管理予防センターは、1996 年から 2001 年にかけて食中毒が減少したのは、HACCP の効果だとしている。
--	--	--

出典：FSIS の HP (http://www.fsis.usda.gov/About_Fsis/Agency_History/index.asp) をもとに作成

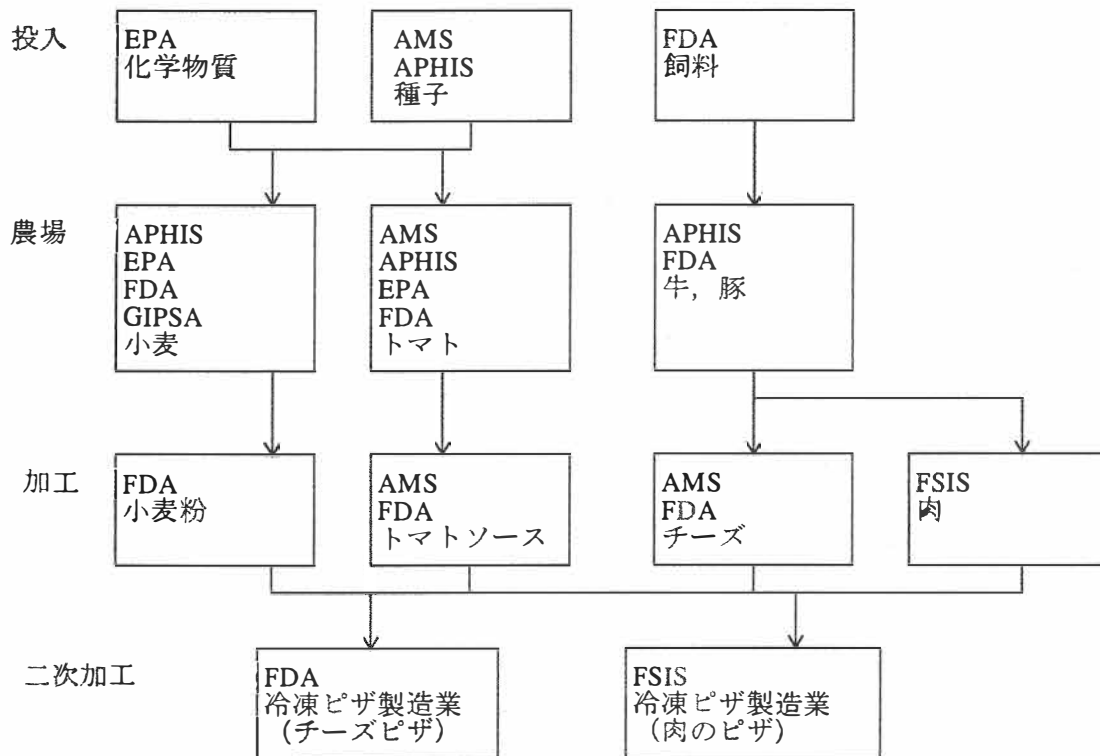
第3表 FSIS の予算

(単位：百万ドル)

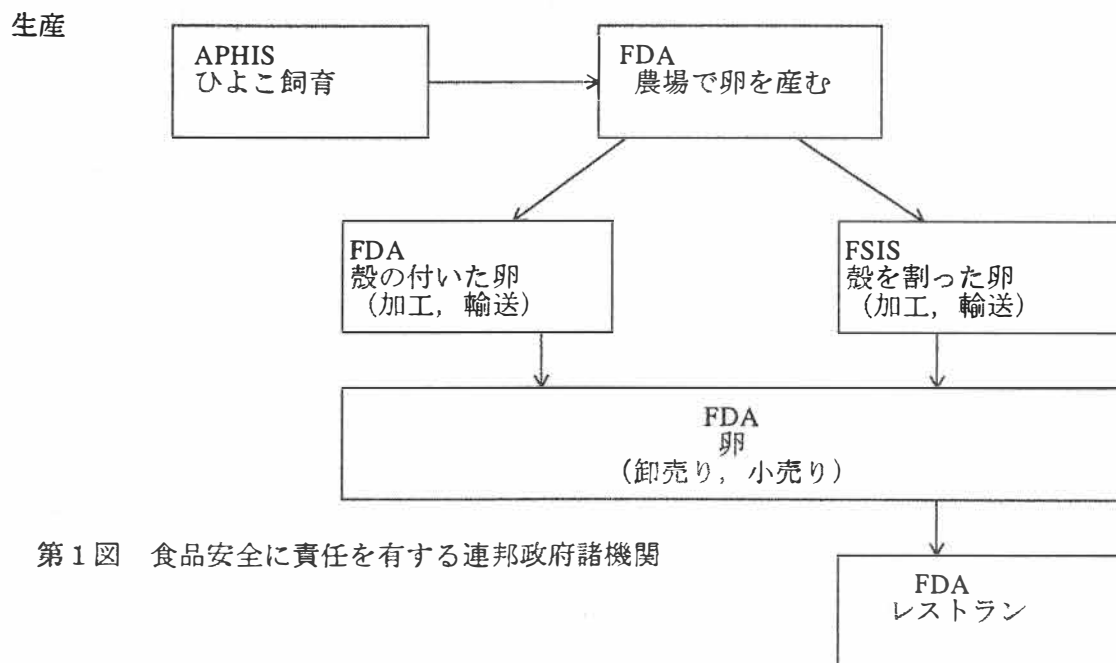
プログラム	2003決算	2004見込み	2005予算
連邦食品安全検査	672	698	759
州食品安全検査	51	50	53
国際食品安全検査	21	18	20
フィールド・オートメーションおよび情報管理	9	12	4
コーデックス委員会	3	3	3
合計金額	756	780	839

出典：USDA, FY 2005 Budget Summary

【ピザ】



【卵】



第1図 食品安全に責任を有する連邦政府諸機関

EPA：環境保護庁，AMS：農務省農業マーケティング局
 APHIS：農務省動植物衛生検査局，FDA：健康福祉省食品医薬品管理局
 GIPSA：農務省穀物検査・パッカー・ストックヤード局，FSIS：農務省食品安全検査局

出典：General Accounting Office (2004), "Federal Food Safety and Security System. Fundamental Restructuring Is Needed to Address Fragmentation and Overlap"