

1. 達成目標の設定理由等

施策(1) 食品の安全性の向上とフードチェーンにおける取組の拡大

目標①

国産農産物等を汚染するおそれのある特定の危害要因について、科学的評価に基づき設定された許容摂取量を超えないレベルに抑制

(目標設定の考え方)

農業生産現場等において農産物等を汚染し、国民の健康に悪影響を及ぼすおそれのある危害要因については、サーベイランス^{注6}によって実態を把握した上で、その結果に基づき、必要に応じて適切なリスク管理^{注7}措置を講じることにより、国民の健康への悪影響を未然に防止することが重要である。

科学的枠組みに則って実施したサーベイランスの結果等により、国産農産物等の汚染の実態が明らかにされた危害要因としては、米に含まれるカドミウム(重金属)及び魚介類に含まれるダイオキシン類があるが、食品の安全確保に係る施策の効果を把握・評価するため、これら代表的な危害要因の摂取量を各種実態調査の結果を用いて推計し、指標として用いることとする。なお、昨年度まで指標としていたデオキシニバレノールについては、2008年に「麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール^{注8}汚染低減のための指針」を公表。以来、指針を活用した低減対策の有効性を検証するための調査を実施しているところ。

またその際、国民の健康への悪影響を未然に防止するためには、摂取量を、科学的評価に基づき設定された摂取許容量(PTDIやPTWI、ADI等)((注)参照))を超えないレベルに抑制する必要があることから、それぞれの危害要因毎に設定されている摂取許容量と推定される摂取量と比較することによって、施策の効果を評価することとし、当面は、推定摂取量が摂取許容量を超えていないこととし「国産農産物等を汚染するおそれのある特定の危害要因について、科学的評価に基づき設定された許容摂取量を超えないレベルに抑制」を目標として設定した。

ただし、これら危害要因の農産物等中の含有量は、気象条件等によって大きく左右されるため、単年度毎のデータの比較によって施策の効果を把握・評価することは困難である。

(注)・PTWI(provisional tolerable weekly intake:暫定1週間耐容摂取量、一生の間毎週食べ続けても健康に影響が出ない量:体重1kg当たりで示される。)

・PTDI(provisional tolerable daily intake:暫定1日耐容摂取量、毎日一生食べ続けても健康に影響が出ない量:体重1kg当たりで示される。)

・ADI(acceptable daily intake:1日許容摂取量、毎日一生食べ続けても健康に影響が出ない量:体重1kg当たりで示される。意図的に使用される物質に設定される。)

・カドミウムの暫定摂取許容量は、食品安全委員会により一週間当たり7μg/kg体重と設定されている。

・ダイオキシン類の暫定摂取許容量はダイオキシン類対策特別措置法^{注9}により一日当たり4pg-TEQ/kg体重と設定されている。

・平成22年度に食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング^{注10}年次計画で選定した危害要因20種類は以下のとおり。

【有害化学物質 15 種類】

カドミウム、ヒ素、ダイオキシン類、鉛、水銀、アフラトキシン、デオキシニバレノール(DON)/ニバレノール(NIV)、3-アセチルDON/15-アセチルDON、ゼアラレノン、オクラトキシンA、T-2トキシン/HT-2トキシン、アクリルアミド、トランス脂肪酸、ヒスタミン、残留農薬

【有害微生物 5 種類】

カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、リステリア・モノサイトゲネス、かび毒産生菌

(各年度の基準値の考え方)

① カドミウム

暫定摂取許容量は 7 μ g/kg 体重/週。1 人 1 週間当たりに換算すると 373 μ g
(日本人の平均体重は 53.3 kg とする)

② ダイオキシン類

ダイオキシン類の1日耐容摂取量は 4pg-TEQ/kg 体重/日。1人1日当たりに換算
すると 213pg-TEQ
(日本人の平均体重は 53.3 kg とする)

(把握の方法)

① カドミウム

- (1) 米中のカドミウム濃度: 農林水産省が実施する国内産米穀のカドミウム調査結果
(気象条件等による年次変動を考慮し、統計的に処理したデータ)
- (2) 米の供給量: 食料需給表
- (3) 米以外の食品からの推定摂取量: トータルダイエツスタディ(厚生労働省)^{注11}

② ダイオキシン類

- (1) 魚介類中のダイオキシン類濃度: 水産物中のダイオキシン類含有実態調査結果
(消費・安全局)
- (2) 日本人の魚介類の平均摂取量: 国民健康・栄養調査(厚生労働省)

※平成 21 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査(厚生労働省)によると、日本人
の食品からのダイオキシン類摂取の魚介類の寄与は約 9 割と推定される。

(達成度合の判定方法)

厚生労働省や農林水産省等が実施している実態調査等のデータを用いて、各危害要
因の摂取量を推計し、摂取許容量との比較によって施策の効果を把握・評価する。
(許容摂取量未満: おおむね有効、許容摂取量を超過: 有効性に問題がある)

【実績値について】

①カドミウム

実態調査結果から、平成 22 年度の食品からのカドミウム(Cd)の推定摂取量は 3.1
 μ g/kg 体重/週となった。

(計算方法)

米からの Cd 推定摂取量 = 米中の Cd 濃度(0.05 ppm) * a * 米の消費量(4.81 kg/人/月)
* b ÷ 53.3 * c ÷ 4 × 1000

食品からの Cd 推定摂取量 = 米からの Cd 推定摂取量 + それ以外の品目からの Cd 推
定摂取量 * d

食品からのカドミウム摂取量の推移(単位: μ g/kg 体重/週)

年/食品群	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	XIII	XIV	合計
	米	雑穀・芋	砂糖・菓子	油脂	豆・豆加工品	果実	有色野菜	野菜・海藻	嗜好品	魚介	肉・卵	乳・乳製品	加工食品	飲料水	
H18	1.9	0.24	0.03	0.00	0.14	0.02	0.21	0.35	0.03	0.28	0.01	0.01	0.10	0.00	3.3
H19	1.8	0.36	0.04	0.00	0.14	0.02	0.16	0.46	0.01	0.45	0.01	0.00	0.09	0.00	3.5
H20	2.1	0.31	0.06	0.00	0.15	0.02	0.20	0.47	0.00	0.42	0.02	0.14	0.10	0.00	4.0
H21	2.0	0.31	0.06	0.00	0.11	0.01	0.14	0.32	0.02	0.84	0.06	0.00	0.06	0.00	3.9
H22	1.1	0.31	0.06	0.00	0.11	0.01	0.14	0.32	0.02	0.84	0.06	0.00	0.06	0.00	3.1

(消費・安全局作成)

注) 本試算値における、米の Cd 含有濃度は相対的に高い値を用いているため、日本人
の平均的な摂取量よりも高い。

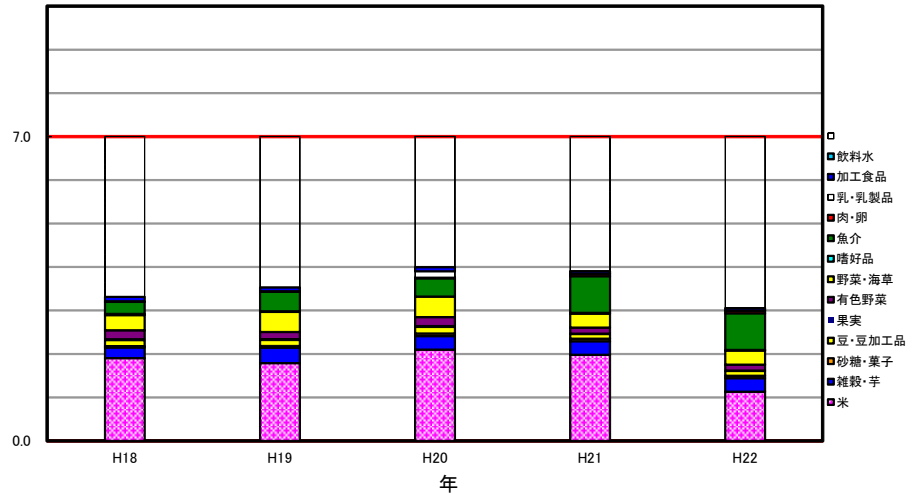
<算出に用いたデータ>

* a: 平成 22 年度国内産米穀のうち、過去に実施した調査において 0.4 ppm 以上のカ
ドミウムが検出された地域で産出されたもの及び都道府県から国に調査要請があ
った地域で産出されたものにおけるカドミウム含有状況調査結果

(消費・安全局)

- * b : 米の消費動向等調査(総合食料局)(本調査は平成 19 年度で廃止となっているため、最終年度のデータを適用)
- * c : 日本人の平均体重を 53.3 kg として換算
- * d: トータルダイエツスタディ(厚生労働省)(平成 22 年度については、調査結果が未公表のため、平成 21 年度のデータを適用)

食品からのカドミウム摂取量の推移



*縦軸の単位は、 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週 (消費・安全局作成)

②ダイオキシン類

食品からのダイオキシン類一日摂取量調査(厚生労働省)によると、日本人の食品からのダイオキシン類の摂取量のうち、魚介類の寄与は約 9 割と推定されている。

実態調査結果から、平成 21 年度における日本人の食品からのダイオキシン類の推定摂取量は、 $2.1 \text{ pg-TEQ}/\text{kg}$ 体重/日となった。

(計算方法)

ダイオキシン類の推定摂取量=(魚介類のダイオキシン類の平均濃度($1.4 \text{ pg-TEQ}/\text{g}$ 湿重量)* A)×(1 人 1 日当たりの魚介類摂取量(74.2g)* B)÷(ダイオキシン類摂取における魚介類の寄与率(93.0%)* C)÷ $53.3 * D$

<算出に用いたデータ>

* A : 平成 20 年及び 21 年度水産物中のダイオキシン類含有実態調査結果(消費・安全局)

* B : 平成 21 年国民健康・栄養調査 (厚生労働省)

* C : 平成 21 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査 (厚生労働省)

* D : 日本人の平均体重を 53.3 kg として換算

水産物の種類	検体数	ダイオキシン類濃度			
		最低値	最高値	平均値	中央値
カタクチワシ	30	0.082	1.1	0.35	0.19
コノシロ	30	0.43	6.5	2.0	1.3
スズキ	30	0.25	6.1	1.9	1.6
タチウオ	30	0.30	3.6	1.0	1.0
ホッケ	30	0.17	2.7	0.66	0.40
マサバ	30	0.32	1.5	0.68	0.44
ウナギ(養殖)	30	0.38	0.94	0.55	0.53
カンパチ(養殖)	30	1.1	3.7	2.0	1.8
ブリ(養殖)	30	1.4	3.5	2.5	2.5
ブリ(天然)	30	2.5	5.5	3.9	3.8
ベニズワイガニ(天然)	30	0.21	0.51	0.37	0.41

(単位: $\text{pg-TEQ}/\text{g}$ 湿重量)

(※ A 平成 20 年度及び 21 年度水産物中のダイオキシン類含有実態調査結果)

* 調査対象魚種: 漁獲量が多い魚種や過去の調査結果から比較的高いダイオキシン類濃度が認められた魚種

目標②
フードチェーンにおける
安全管理の取組の強化

(目標設定の考え方)

食の安全を確保するためには、食品の安全性の向上とともに食品の生産から消費に至るフードチェーンにおける取組の拡大を図ることが重要であることから、「フードチェーンにおける安全管理の取組の強化」を目標として設定した。

①ー1、2 農業生産工程管理(GAP)導入産地数(合意形成済みを含む。以下同じ。)

フードチェーンのうち、農業生産段階における取組である農業生産工程管理(GAP)に関して、更なる取組の拡大と取組内容の高度化が必要であることから、「GAP導入産地数」及び、高度な取組内容を含む「ガイドラインに則した GAP 導入産地数」を指標として設定した。

(各年度の目標値の考え方)

①ー1 GAP 導入産地数

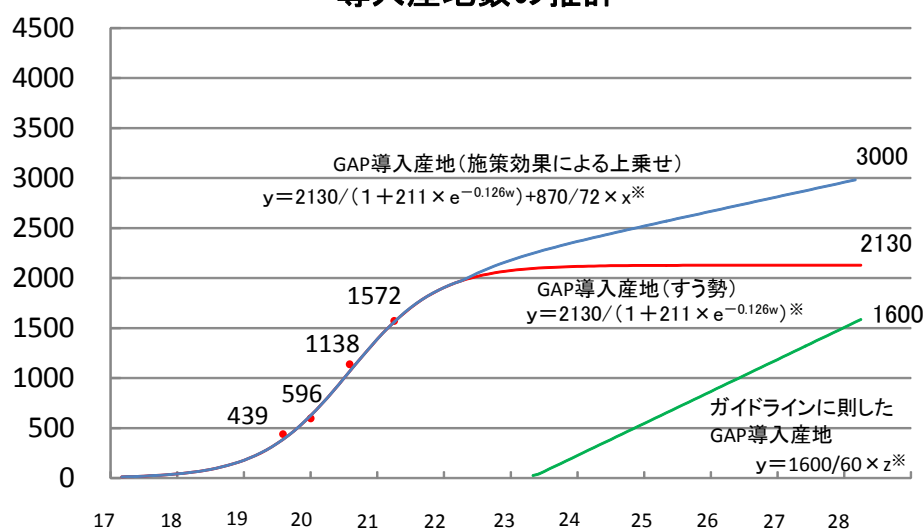
平成 21 年 3 月時点で 1,572 産地が GAP を導入している。平成 27 年度の GAP 導入産地数を推計すると、すう勢で 2,100 産地程度まで導入が進むことが推測される。一方で、GAPの普及の中心的役割を果たす普及指導員等のGAP指導者の養成や活動について、22 年度より、消費・安全対策交付金事業の支援を拡充していることから、施策効果を加味して、3,000 と設定しているところ。

①ー2ガイドラインに則した GAP 導入産地数

「農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン^{注12}」は平成 22 年 4 月に策定し、現在周知活動を行っているところ。ガイドラインには高度な取組内容が含まれていることから、徐々にステップアップしていくことを想定しており、当面は、基準年度時点で既に GAP を導入していた約 1,600 産地が 27 年度までにガイドラインに則した GAP に移行することを目標としている。

現時点では、各方面においてガイドラインに対応した指導者の育成や、既存の取組の見直しを行っているところであり、実際の導入は 23 年度以降になると考えられる。

導入産地数の推計



(※wは平成16年12月からの、xは平成22年3月からの、zは平成23年3月からの経過月数)

(生産局作成)

(把握の方法)

米、麦、大豆、野菜、果樹の主要な産地を対象に毎年実施している調査により把握する。

「GAP 導入産地数」は、本調査において、GAP の導入状況について、「実践中」もしくは「合意形成済み」と回答した産地の数。「実践中」の産地とは、GAP のチェックリストを作成又は活用し、対象産地において生産者に配布している産地又は実践している産地。「合意形成済み」の産地とは、検討会等において、産地として次期作に GAP を導入することについて生産者、産地の関係者等の合意形成が行われた産地。

(達成度合の判定方法)

達成度合(%) = 当該年度実績値 / 当該年度目標値 × 100

Aランク:90%以上、Bランク:50%以上90%未満、Cランク:50%未満

【実績値について】

達成度合(100%:A) = 1,984(産地) / 1,980(産地) × 100

時点	GAP 導入産地数	内訳	
		実践中	合意形成済み
平成 19 年 12 月	596	510	86
平成 20 年 7 月	1,138	1,016	122
平成 21 年 3 月	1,572	1,443	129
平成 22 年 3 月	1,984	1,871	113

② 中小規模層(年間販売金額1億円～50億円)の食品製造事業者におけるHACCP導入率

HACCP手法^{注13}の導入について食品販売金額別にみた場合、販売額が 50 億円以上の大手の規模層では相当程度導入が進んでいる(導入率 70 %以上)のに対し、食品製造業の大宗(約7割)を占める 50 億円以下の中小規模層では導入が進んでいない状況(1～ 50 億円の規模層は 16 %、1億円未満は5%未満)であり、この中でも、地場食品中心と考えられる小規模の食品企業は別として、販売額 1 ～ 50 億円の規模層における導入促進が特に重要と考えていることから、これを指標として設定した。

(各年度の目標値の考え方)

平成 20 年度に「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」(平成 10 年法律第 59 号)の期限の延長を行った際に、最終年(平成 24 年度)の目標として、「平成 18 年度食品産業動向調査」において、販売額が1～ 50 億円の規模層におけるHACCP手法の導入率が 16 %、同規模層の導入を検討している割合が 34 %であったことから、これらを合計した 50 %を目標として導入促進を図ることとした。

平成 15 年度から、HACCP手法導入促進を図るための補助事業を実施しており、現場責任者等の養成のための取組やHACCP関連技術情報の提供等の取組を支援してきた。また、平成 21 年度(21 年 10 月)に、HACCP法の基本方針を改正し、長期低利融資を受ける際の施設整備基準の弾力化を図った。

更に、平成 22 年度は、従来の取組に加え、新たに、低コストで導入できるHACCP手法を構築し普及する取組、専門家の助言・指導体制の構築及び専門家の活用支援を行う等の大幅な見直しを行った。こうした施策の見直しを踏まえて、平成 18 年度から平成 20 年度までの導入率の増加を従来の増加率(約1%)とし、平成 24 年度までの補助事業実施による効果を均等(年間8%)と推計して算出した。

(単位: %)

年度	21 年度	22 年度	23 年度	24 年度
目標値	26	34	42	50

(総合食料局作成)

(把握の方法)

「食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」(食品産業企画課)を実施して、HACCP手法導入率を把握する。

(達成度合の判定方法)

達成度合(%) = (当該年度の実績値 - 基準値(18年度)) /

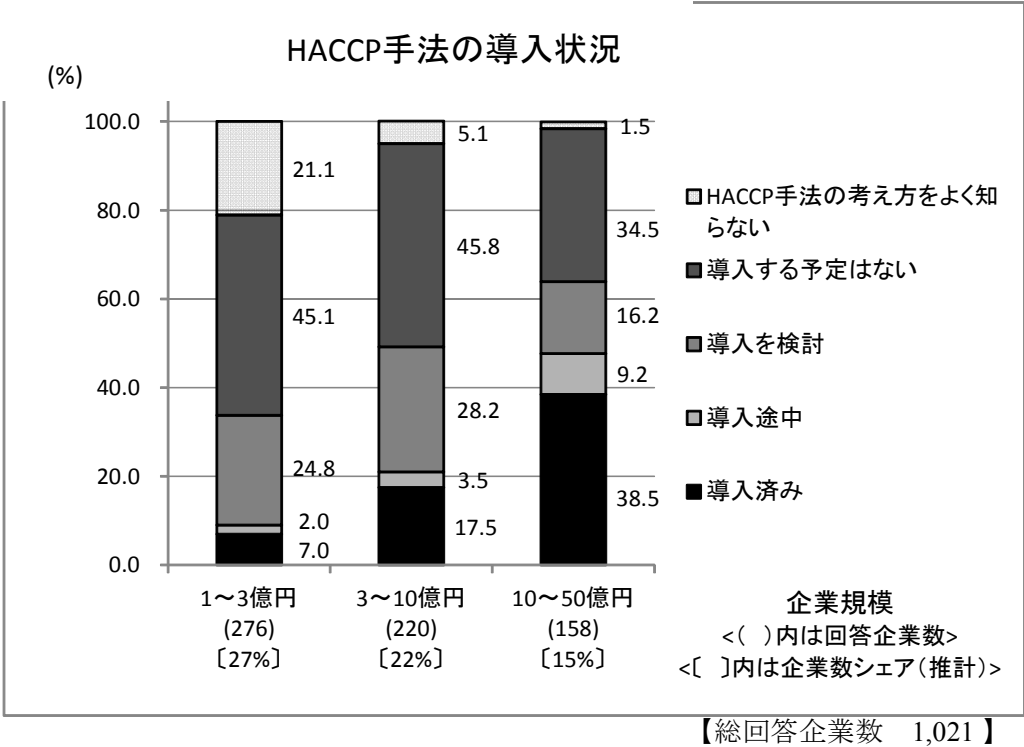
(当該年度の目標値 - 基準値(18年度)) × 100

Aランク:90%以上、Bランク:50%以上90%未満、Cランク:50%未満

【実績値について】

HACCP導入率については、平成22年度に総務省の承認を受けて実施する「食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」（食品産業企画課）を平成23年2月に実施。

達成度合 (33 % : C) = (22 % - 16 %) / (34 % - 16 %) × 100



「食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」を基に食品産業企画課作成

③ 生産者等における食品の入出荷記録の保存の取組率

食品のトレーサビリティ^{注14}は、生産から販売までの各事業者が食品の入出荷について記録・保管することにより、食品事故等の発生時に、問題食品の特定や原因の究明、製品回収等による問題の拡大防止等に資するものであり、より多くの事業者が取り組まれることが必要であるが、特に生産者の取組が遅れていることから、生産者の取組率を指標として設定した。

(各年度の目標値の考え方)

平成27年度までに生産者の入出荷記録の作成・保存の取組率を100%とする。
生産者の取組割合は現状4割程度と見込まれるところ。平成23年度以降、その数値を増加させることとする。

(単位: %)

年度	23 年度	24 年度	25 年度	26 年度	27 年度
目標値	50	65	80	95	100

(消費・安全局作成)

(把握の方法)

農林水産省及び都道府県が行う調査による。

(達成度合の判定方法)

達成度合 (%) = 当該年度実績値 / 当該年度目標値 × 100
Aランク: 90%以上、Bランク: 50%以上90%未満、Cランク: 50%未満

施策(2) 食品に対する消費者の信頼の確保

目標①

食品表示の遵守状況の 確実な改善

(目標設定の考え方)

食品表示・規格制度の改善・強化を図り、食品表示に対する消費者の信頼を確保するために表示の遵守状況の向上、消費者に分かりやすく信頼される表示制度の実現に向けた取組目標を設定した。

近年における消費者の食品の産地に関する関心の高まりから、平成21年から、生鮮食品の原産地を目標値と定めたところであるが、加工食品においても相次いで食品偽装表示事件が発覚していることから、加工食品の義務表示事項（名称、原材料名、期限表示等）の適正化に向けて具体的な目標値を定めた。

具体的には、平成25年度までの目標値として、生鮮食品の原産地表示については、直近4か年度（平成18年～平成21年）における不適正表示率が2%（17.2%→15.2%）改善された実績を踏まえ、今後4か年度に同等程度の改善（13.2%）を見込むとともに、更なる引き下げを図るべく10%の目標を定めた。

また、加工食品の義務表示事項については、基準値は18.1%（平成21年度）であるが、生鮮食品の原産地表示と同程度の改善を見込むとともに、更なる引き下げを図るべく10%の目標を定めた。

なお、年度単位の不適正表示率は、事業者の中からの抽出調査であること、偽装表示の背景にある社会経済情勢等の影響を受けることに留意する必要がある。

(把握の方法)

地方農政局等が実施する一般調査（毎年度計画的に小売店等を巡回して食品表示の状況の確認等を行う調査）の結果を集計して把握。

(達成度合の判定方法)

達成率の計算方法

$$\text{各年度の達成度合（％）} = \frac{\text{（基準値－各年度の実績）}}{\text{（基準値－目標値）}} \times 100(\%)$$

Aランク：90%以上、Bランク：50%以上90%未満、Cランク：50%未満

加工食品の不適正表示率の目標の基準値については、平成20年度の試行値を改め、生鮮食品の目標の基準値と同じ平成21年度の数値を用いている。

(参考資料)

【生鮮食品の一般調査】

(単位:%)

年度	15	16	17	18	19	20	21	22
原産地	46.9	29.7	21.8	17.2	16.6	15.4	15.2	10.6

(消費・安全局作成)

※ 生鮮食品の原産地の不適正表示率＝調査した店舗等のうち、原産地について不適正な表示のあった店舗等の数／調査した店舗等の数

【加工食品の義務表示事項】

(単位: %)

年度	20	21	22
義務表示事項	18.4	18.1	12.7

(消費・安全局作成)

※ 加工食品の義務表示事項の不適正表示率＝調査した店舗等のうち、義務表示事項について不適正な表示のあった店舗等の数／調査した店舗等の数

2. 用語解説

注1	フードチェーン	農林水産物の一次生産、食品や食品原料の製造、加工、保管、流通、販売、消費までの一連の食品供給の行程。
注2	カドミウム	全国各地に鉛・銅・亜鉛の鉱山や鉱床が多数あり、鉱山開発や精錬などの人の活動によって環境中へ排出されるなど、いろいろな原因により水田などの土壌に蓄積している。
注3	摂取許容量	ある物質を一生にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される最大摂取量。物質の毒性により1日当たり、1週間当たり、又は1ヵ月当たりの耐容摂取量が定められ、体重1kg当たりの量で表される。
注4	ダイオキシン類	主に廃棄物の焼却過程などで非意図的に生成される化学物質で、強い毒性を示し、難分解物質であるとともに、環境中の生物や人体の脂肪組織に蓄積することが知られている。 ダイオキシン類は、一種類ではなく、ポリ塩化ジベンゾーパラジオキシン75種類、ポリ塩化ジベンゾフラン135種類、コプラナーPCB十数種類の総称で、そのうち毒性があるものとされるものはそれぞれ7種類、10種類、12種類ある。
注5	農業生産工程管理 (GAP)	農業生産工程管理(GAP)とは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと。
注6	サーベイランス	問題の程度を知る、又は、実態を知るための調査。
注7	リスク管理	すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策・措置について技術的な実行可能性、費用対効果などを検討し、適切な政策・措置を決定、実施、検証、見直しを行うこと。
注8	デオキシニバレノール、ニバレノール	麦類の病気の一つである赤かび病を起こすフザリウム属のかびが、ほ場段階で穀類等の農作物に付着・感染し、多雨、多湿の条件下でかびが増殖することで産生されるかび毒
注9	ダイオキシン類対策特別措置法	ダイオキシン類による環境汚染の防止や、その除去等を図り、国民の健康を保護するため、施策の基本とすべき基準(耐容一日摂取量及び環境基準)、排出ガス、排水に関する規制及び、汚染土壌に係る措置等を整備。 なお、農林水産省では、「ダイオキシン対策推進基本指針」(平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議決定)に基づき、農畜水産物中のダイオキシン類濃度の実態調査を実施。
注10	モニタリング	矯正的措施をとる必要があるかどうかを決定するため、傾向を知るための調査。
注11	トータルダイエツトスタディ	摂取量を推定する方法の一つ。人が通常の食生活において、特定の化学物質をどの程度摂取しているかを推定する方法。微生物の摂取量推定には適さない。
注12	農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン	食品安全、環境保全や労働安全に関する法体系や諸制度等を俯瞰して、我が国の農業生産活動において、特に実践を奨励すべき取組を明確化するため、高度な取組内容を含む先進的な農業生産工程管理(GAP)の共通基盤として作成したもの。
注13	HACCP手法	食品の製造工程ごとに、あらかじめ危害を予測し(危害分析)、危害防止につながる特に重要な工程(重要管理点)を常時監視・記録することにより、問題のある製品の出荷を未然に防止する手法。これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べて、より効果的に、安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされる。
注14	食品のトレーサビリティ	生産、加工及び流通の特定の1つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること。トレーサビリティを確立することにより、食品事故発生時の食品回収等をより迅速に行うことが可能となる。