

食料・農業・農村基本問題調査会

食料部会(第6回)

消費者関連施策のあり方について

平成9年10月

目 次

- 1 食品の規格・表示
 - (1) 対策の現状
 - (2) 今後の課題
- 2 食品の安全性
 - (1) 対策の現状
 - (2) 今後の課題
- 3 食生活
 - (1) 現状
 - (2) 今後の課題
- 4 家庭からの廃棄物による環境への負荷
 - (1) 現状
 - (2) 今後の課題

1 食品の規格・表示

(1) 対策の現状

ア 全体の概要

○ 消費者ニーズの多様化、技術開発の進展等による新製品の開発、生産・流通形態の変化、輸入食品の増加等から、多種多様な食品が流通するようになってきているが、こうした食品に的確な規格・表示がない場合には、不適切な情報を表示した食品や、消費者が求める情報が十分提供されていないような食品が出回り、消費者が自らの判断で商品選択を行う上で支障が生じることとなる。

このため、食品の規格・表示については、消費者の適正かつ合理的な商品選択が可能となるよう、目的に応じ種々の法令の制定やガイドラインの作成等が行われている。

○ 表示に関する法律の概要	
法律名	内容
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律	農林物資について、品質の基準と表示の基準であるJAS規格を定め、これに合致しているものについてマークを付す「JAS規格制度」(任意)、特に必要があるものについて品質に関する表示の基準を定め、製造業者・販売業者に表示を義務づける「品質表示基準制度」について定められている。
食品衛生法	食品一般の容器包装された食品について表示基準が定められており、品名、製造者の住所・氏名、食品添加物名、品質保持期限、乳等ではさらに、種類別、殺菌温度等の表示が義務づけられている。また、虚偽・誇大な表示や広告の規制についても定められている。 なお、JAS法の規定により食品衛生法の規定が排除されるものではなく、JAS規格の表示の基準及び品質表示基準において、食品衛生法上の表示が義務づけられているものについても一括して枠内に表示することを原則としている。
栄養改善法	国民の栄養改善の観点から、販売する食品(特定用途食品を除く)に栄養成分、熱量に関する表示をしようとする場合は栄養表示基準にしたがった表示を義務づけている。
不当景品類及び不当表示防止法	公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護するため、不当な表示を禁止している。これに基づいて定められる公正競争規約は、各業界の自主的ルールであり、会員事業者のみに拘束力を有している。 なお、JAS規格の表示の基準及び品質表示基準においては、景表法の表示事項も的確に表示されるように定められている。
計量法	適正な計量の確保の観点から、計量の基準を定め、食品の計量を正確に行う努力義務を求めている。 食肉、野菜、魚介類等の消費生活関連物資については、一定の誤差(量目公差)の範囲内での計量を義務づけるほか、これらのうち一定の

商品については容器包装に密閉して販売する際に正味量の表示を義務づけている。

イ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく制度

○ 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に基づいて、「日本農林規格(JAS規格)制度」が制定され、さらに昭和45年には製造業者等が守るべき品質に関する表示基準を定める「品質表示基準制度」が制定されており、これらを通じて、農林物資の品質の改善、生産・流通の合理化、消費者保護の推進が図られている。

○ さらに、近年、食生活における消費者の健康・安全性志向が強まる中、平成5年に特別な生産方法や特色ある原材料によることを表示した食品に対して、生産方法等の基準を内容とする「特定JAS規格制度」が制定されている。

○ また、青果物の輸入の増加、産地の多様化等により、消費者等から商品選択の目安として、青果物の原産地表示を求める声が高まってきたこと等から、昨年9月に、さといも、にんにく、根しょうが、ブロッコリー、生しいたけの5品目についてJAS法に基づく品質表示基準を制定し、原産地表示を義務づけている。

○ JAS規格制度

1 農林水産大臣は、加工食品、木材製品等広く流通する農林物資JAS規格を制定しており、現在100品目338規格(うち食品関係73品目298規格)が定められている。

2 このJAS規格に基づき、公正な第3者(国、都道府県、登録格付機関)が具体的な製品検査を行い、当該規格に合格したものにJASマークを付す。

3 JAS規格に基づく検査(格付)の受検は製造業者の意志に委ねられており、JASマークの付されていない製品の流通は制限されていない。

4 JAS規格による格付けを円滑に行うため、格付けの一部を製造業者に行わせる承認工場制度及び格付け前に格付けの表示を付しておくことができる認定工場制度が採られている。

JAS製品の普及率(平成7年度)			
	普及率 (%)		普及率 (%)
即席麺	90	ジャム缶・びん詰	52
乾麺類	20	醤油	83
食料缶・びん詰	15	植物油脂	79
果実飲料	59	マーガリン類	89

○ 品質表示基準制度

JAS規格の制定されている農林物資(制定見込みを含む)及びJAS規格の制定が困難な農林物

資で、一般消費者がその購入に際して、その品質を識別することが著しく困難なもので、一般消費者の商品選択に資するために品質表示の適正化を図る必要があるものについて、品質に関する事項(品名、原材料名、内容量、賞味期限等)の表示を製造業者・販売業者に義務づける(現在60基準)。

- 特定JAS規格

熟成ハム類3規格、熟成ソーセージ類1規格、熟成ベーコン類2規格

- ウ ガイドライン等による表示制度

- 法律制度による規制になじみ難い農産物や新食品については、農林水産省等が表示ガイドラインを設定し、これに基づいた表示の適正化を指導している。

有機農産物等に関する表示制度

- 有機農産物等に関する表示については、「有機農産物及び特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」が制定されている。

このガイドラインにおいては、有機農産物等について、「有機農産物」、「転換期間中有機農産物」、「無農薬栽培農産物」、「無化学肥料栽培農産物」、「減農薬栽培農産物」、「減化学肥料栽培農産物」の6区分を設けている。

また、栽培責任者及び確認責任者を置き、両責任者名を表示するという生産管理の仕組みを設けている。

- なお、このガイドラインは、米麦については適用されていないが、新たに対象とする方向で現在検討が行われている。

- 有機農産物及び特別栽培農産物に係る表示ガイドラインによる有機農産物等の分類

有機農産物

- ・ 有機農産物

化学合成農薬、化学合成肥料等を原則として使用していない栽培方法によって3年以上経過し、堆肥等による土づくりを行ったほ場において収穫されたもの

- ・ 転換期間中有機農産物

化学合成農薬、化学合成肥料等を原則として使用していない栽培方法によって6ヶ月以上3年未満経過し、堆肥等による土づくりを行ったほ場において収穫されたもの

特別栽培農産物

- ・ 無農薬栽培農産物

前作の収穫後から当該農産物の収穫までの期間において、農薬を使用しない栽培方法により生産されたもの

・ 無化学肥料栽培農産物

前作の収穫後から当該農産物の収穫までの期間において、化学肥料を使用しない栽培方法により生産されたもの

・ 減農薬栽培農産物

前作の収穫後から当該農産物の収穫までの期間に化学合成農薬の使用が、当該地域の同作期において慣行的に行われている使用のおおむね5割以下で生産されたもの

・ 減化学肥料栽培農産物

前作の収穫後から当該農産物の収穫までの期間に化学肥料の使用が、当該地域の同作期において慣行的に行われている使用のおおむね5割以下で生産されたもの

その他の表示ガイドライン

その他、青果物一般、新食品(健康食品、自然食品等)について表示事項を定めているほか、水産物について基本的な表示事項が自主的に定められている。

○ その他の表示ガイドライン			
名称	対象	表示事項	制定機関
青果物の一般品質ガイドライン	青果物(野菜、果実、きのこ類)	品名又は品種 産地又は原産国 生産者、出荷者又は輸入業者 内容量 サイズ又は品位	国
新食品等品質表示ガイドライン	食品としての性質、評価が定まっていない新しいタイプの食品(健康食品、自然食品、コピー食品等)	品名 原材料名 内容量 賞味期限 保存方法 製造業者等 等	国
水産物表示ガイドライン	水産物	品目 解凍ものである場合は「解凍」の表示	(財)食品流通構造改善促進機構

		養殖物である場合 は「養殖」の表示	
		産地	

(2) 今後の課題

○ 近年、消費者の嗜好・価値観の多様化を背景に、消費者自らの判断に従って商品選択を行うことへのニーズが高まってきており、食品に関するより多くの情報の提供が求められるようになってきている。

一方、世界経済のボーダーレス化の中で、貿易、製造、流通面で統一ルールとしての国際規格が重要性を増しており、有機食品・遺伝子組換え食品の表示をはじめとする食品の規格・表示に関する諸課題について、現在FAO/WHOの合同食品規格委員会(コーデックス委員会)において検討が進められている。

○ このような状況を踏まえ、食品の規格、表示については、

表示事項、表示基準の対象食品の範囲等消費者、事業者及び生産者から求められている規格・表示のあり方、

各種法令に基づく表示制度を包括する表示法制の整備、

コーデックス、HACCP方式(危害分析・重要管理点)、ISO9000等の国際的動向への対応、

自己認証制度の導入等民間能力の活用方策

等について検討を行う必要がある。

なお、商品を差別化し、地域食品等を育成するため、地域の原料を使用したふると食品等特色のある食品の表示・認証制度の検討も必要である。

○ 消費者が生鮮野菜に求める表示項目		
	回答人数	割合 (%)
産地・原産国	968	95
品名	742	73
内容量	704	69
収穫時期	685	67
栄養価	557	55
品種名	404	40
等級・サイズ	266	26
生産者	213	21
その他	85	8
合計	1,018	100
(資料)農林水産省「食料品消費モニター調査」(平成6年7月)		

- コーデックスにおける規格の制定状況等(平成9年1月末現在)

規格 242

ガイドライン 23

衛生及び技術的行動規範 43

残留農薬 約3,000

○ 有機農産物については、外国の認証機関の認証を受けた有機農産物の輸入を行う商社や、認定工場の資格を取得して有機農産物の販売を行う食品メーカーが現れ、また、我が国の民間団体と提携して国内での業務を開始する外国の認証機関の動きもある中で、現行のガイドラインに基づく表示について、その信頼性を高めることが求められている。

このような状況を踏まえ、有機農産物の表示については、信頼性を確保するため、第3者による公的な検査・認証制度の導入等を検討する必要がある。

○ バイオテクノロジーの進歩により、利用できる遺伝資源が交配可能な作物種に限定されない等農作物の改良の幅が拡大できるようになり、一部の品目においてこうした技術を活用した遺伝子組換え作物が実用化されているが、消費者からの遺伝子組換え食品についての表示を求める声が強いことから、当該食品の流通の実態を踏まえた表示のあり方について検討を行う必要がある。

- コーデックス有機食品ガイドライン(案)

1 対象

農産物、畜産物及びその加工品

2 国の役割

検査・認証システムの構築

3 表示

- ・検査・認証を受けたもののみ表示が可能
- ・加工品については、使用原材料割合による表示方法の規定

4 生産基準等

- ・農産物生産基準、畜産の飼養基準、加工品の加工基準等の規定
- ・使用許可資材のリスト化

- | |
|------------------------------|
| ○ 欧米諸国における遺伝子組換え食品に対する表示の考え方 |
|------------------------------|

米国	一般的には表示を義務づけていない。
カナダ	一般的には表示を義務づけていない。
EU	野菜や果実等生きた遺伝子組換え細胞を含む食品や、栄養成分が従来のものと異なる食品等は表示が必要であるとした新規食品に関する規則を制定している。
スイス	遺伝子組換え有機体である食品及び組換え体を含む食品については表示を義務づけている。

2 食品の安全性

(1) 対策の現状

ア 全体の概要

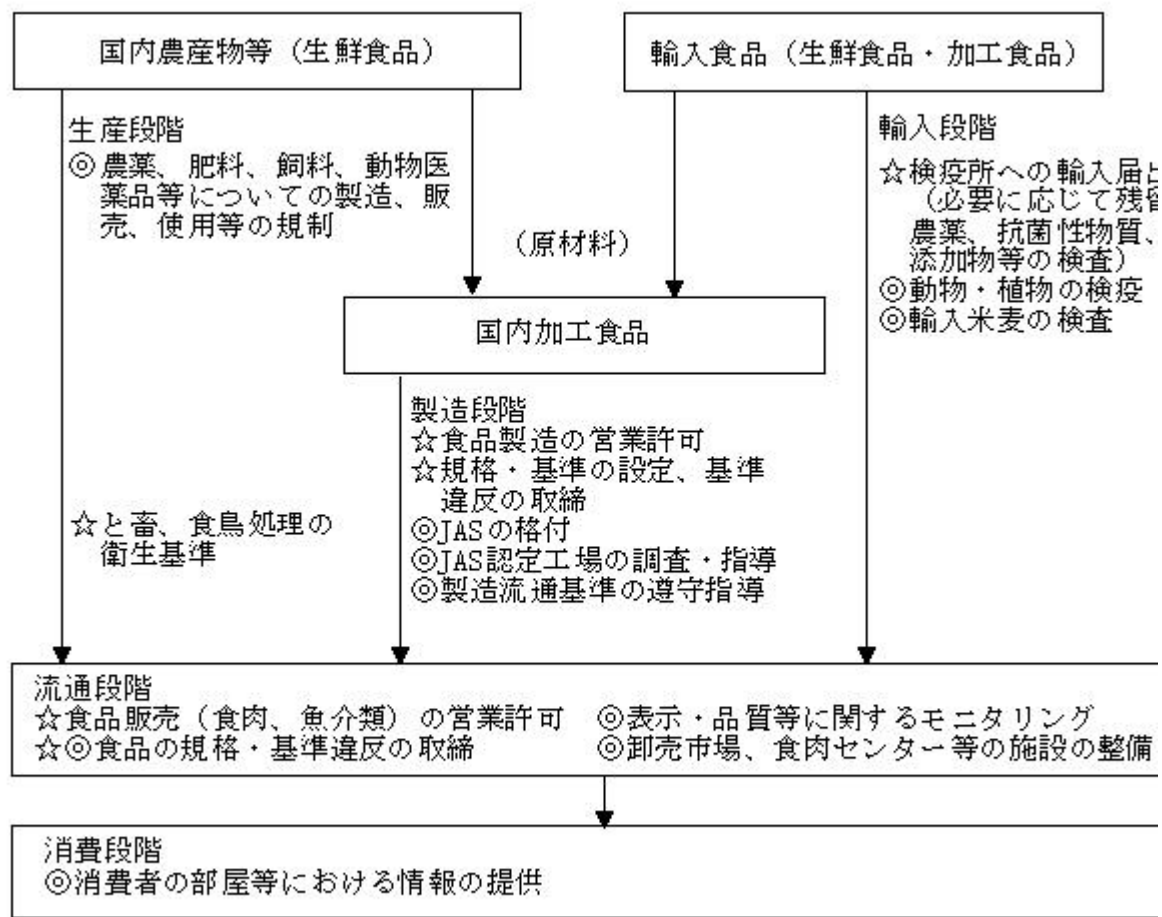
○ 食品は、生命・健康の維持に直結するものであることから、安全性の確保が大前提となる。

このため、農産物等の生産・加工・流通等の各段階について安全性確保のための対策が講じられてきている。

○ 食品の安全性の確保対策の現状を概括的にとらえると、厚生省は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止する立場から、「食品衛生法」に基づき、食品の製造・加工、輸入、流通の各段階を通じて、各種規制を行っている。

一方、農林水産省においても、国民に対し安全かつ良質な食品を提供する立場から、農薬取締法等の生産段階の安全性の確保対策、JAS製品を中心とした加工食品の安全性対策、動物・植物の検疫、食品の安全性に関する消費者への情報提供等を行っている。

○ 食品の安全性確保対策の概要



イ 農産物等の生産段階の安全性確保対策

農薬

○ 農薬については、登録制度を設け、販売、使用の規制等を行うことにより、人の健康、生活環境の保全を図っている。農薬の登録の際には、「農薬取締法」に基づき、人が一生涯食用に供しても影響のない残留量が環境庁長官により定められており（「登録保留基準」、これに適合したもののみが登録されている）。

食品中の残留農薬については、「食品衛生法」に基づいて食品ごとに「残留農薬基準」が定められており（平成9年10月現在161農薬に設定）、残留農薬基準を超えることがないように「農薬取締法」に基づき農薬の使用方法等の基準が定められている（農薬残留に関する安全使用基準（平成9年10月現在108農薬に設定））。

この基準においては、農薬と作物の組合せごとに使用方法、使用時期、使用回数が定められており、安全な農産物生産のため、周知徹底を図るとともに、遵守指導を行っている。

肥料

○ 肥料については、肥料の品質保全及び生産される農産物の安全性を確保

する観点から、「肥料取締法」に基づき、普通肥料の公定規格の設定及び特殊肥料の指定に当たって、含有を許される有害成分の最大量が定められている。

○ 農薬取締法の概要

1 登録制度

- ・登録された農薬以外の販売禁止
- ・使用時の安全性等のほか、作物残留等について環境庁長官が定める基準への適合を検査し、安全な使用方法を定めて登録
- ・使用方法、使用上の注意事項等のラベルへの表示義務

2 指定農薬制度

作物残留性、土壌残留性、水質汚濁性が著しい農薬の指定、使用規制

3 農薬安全使用基準

農薬安全使用基準の作成・公表、安全使用指導に利用(現在、農薬残留、水質汚濁防止等の4種類について作成)

4 農薬の取締

- ・国、都道府県に農薬取締職員の配置(平成7年現在1,086人)
- ・製造業者、販売業者、防除業者等への立入検査、報告徴収
- ・不良農薬等の販売禁止等の処分

○ 肥料取締法の概要

1 普通肥料の公定規格の設定及び特殊肥料の指定(品質の保全)

2 普通肥料の生産(輸入)の登録(公定規格適合の確認)

3 有害な物質を含む肥料等の流通の防止(保証票の添付、譲渡の制限、異物の混入の禁止、虚偽の宣伝の禁止等)

4 適正な肥料の製造・流通の確保(販売業務の届出、報告の徴収、事業場、倉庫等への立入検査等)

飼料及び飼料添加物

○ 有害な畜産物の生産防止又は家畜等への被害を防止する観点から、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」に基づき、飼料及び飼料添加物の成分規格、製造基準、使用基準、表示基準等が定められており、特に、飼料添加物のうち抗生物質については肥飼料検査所が検定を行っている。

また、農薬、重金属等の有害物質の畜産物への残留防止を図るため、「飼料の有害物質の指導基準」が定められている。

動物医薬品

○ 動物医薬品については、「食品衛生法」に基づく「食品添加物等の規格基準」において、抗生物質や抗菌性物質は含有してはならないと規定されているが、残留を未然に防止する観点から、「薬事法」に基づき、医薬品ごとに、使用対象動物、用法及び用量、使用禁止期間が定められている。

また、動物医薬品の適正使用の徹底を図る観点から、「獣医師法」において、抗生物質、合成抗菌剤、ワクチン、ホルモン剤等の投与又は処方を行うに際しては、獣医師自らの診察が義務づけられている。

○ 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律の概要

- 1 飼料等の安全性に係る規格・基準の設定(抗菌性物質の配合飼料への添加量等)
- 2 有害な物質を含む飼料等の流通の防止(有害な飼料等の販売禁止、廃棄命令等)
- 3 飼料の品質表示の適正化(表示基準の設定、事業者に対する適正表示の指示等)
- 4 製造工場、販売所等における適正な飼料の製造・流通等の確保(製造業者、販売業者等の届出、報告徴取、立入検査、試料の収去等)

○ 薬事法の概要

- 1 動物用医薬品等の製造(輸入)の承認及び動物用医薬品等の製造(輸入)業、販売業の許可
- 2 動物用医薬品の再審査、再評価の実施
- 3 動物用医薬品等の性状・品質についての規格・基準の設定、国家検定の実施
- 4 動物用医薬品等の取扱い(貯蔵、陳列、販売、表示等)に関する基準の設定
- 5 動物用医薬品等に関して立入検査等の監督指導
- 6 動物用医薬品の使用についての基準の設定

○ 獣医師法の概要

- 1 獣医師でない者の牛、馬、めん羊、山羊、豚、犬、猫、鶏、うずら、オウム等の小鳥の診療業務の禁止
- 2 獣医師が、自ら診療しないで劇毒薬、生物学的製剤、薬事法に基づく要指示医薬品、使用規制対象医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等)を投与若しくは処方することの禁止
- 3 獣医師が、動物の診療をした場合における飼育者に対する保健衛生指導の義務

ウ 国内で生産される食品の安全性確保対策

(ア) 厚生省の対策

国内で生産される食品

○ 国内で製造される食品については、食品衛生法に基づき、有害・有毒な食品の販売の禁止、規格基準に適合しない食品の販売の禁止、違反のおそれがある食品の臨検検査・収去、食中毒原因施設の営業停止等の規制を行い、都道府県等の食品衛生監視員(都道府県衛生部、保健所に配置)が監視・指導を行っている。

また、平成7年より、一律の基準により規制されていた製造・加工の方法の弾力化を図るため、HACCP方式の概念を取り入れた「総合衛生管理製造過程承認制度」が導入されている。

と畜場

○ と畜場については、「と畜場法」によって食用に供するための獣畜の処理の適正化を図っている。

○ 食品衛生法の概要

1 目的

飲食に起因する衛生上の危害の発生防止、公衆衛生の向上・増進

2 対象

食品、食品添加物、器具、容器包装等

3 規制内容

(1) 食品・食品添加物

・有害食品(腐敗、有毒・有害、病原微生物、異物混入等)等の販売、製造、輸入等の禁止

・規格基準違反品の販売、製造、輸入の禁止

・表示

(2) 器具、容器包装

食品と同じ規制

3 規制方法

(1) 国内監視

食品監視・検査(立入検査を含む)、営業の許可

(2) 輸入食品監視

輸入食品の届出・検査

4 行政強制

- ・営業許可の取り消し、営業の停止
- ・法律違反食品の廃棄処分
- ・改善命令

○ と畜場法の概要

- 1 原則としてと畜場以外での獣畜のと殺・解体の禁止
- 2 と畜検査員の行う検査を経た獣畜以外のと殺の禁止
- 3 と殺後、と畜検査員の行う検査を経た獣畜以外の解体の禁止
- 4 検査の結果、獣畜が疾病にかかり食用に供することができないと認めたとき、またはウイルスを伝染させるおそれがあると認めたとき、と殺・解体の禁止、と畜場内の消毒、肉等の廃棄等の命令（都道府県知事）
- 5 O157による食中毒の防止に関連して、と畜場等の衛生管理や構造設備の基準を強化する観点から、と畜場法施行規則を改正（平成8年12月）

食鳥

○ 「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」によって食鳥処理の事業について衛生上の観点から規制を行っている。

さらに、食鳥肉の微生物汚染防止対策の一層の充実を図るため、食鳥処理場に対してHACCP方式の導入を指導している。

水産食品

○ EU域内に輸出される水産食品についての関係事業者が遵守すべき必要な衛生要件、衛生証明書発行手続きを規定している。

(1) 農林水産省の取組み

JAS製品

○ JAS規格の一部に食品の安全性が担保できる品質の基準が取り込まれており、格付を受けたJAS製品については、農林水産消費技術センターが流通製品の買上検査を実施して品質のチェックを行っている。

また、JASの「認定工場」の認定基準には安全性を担保する品質管理に係

る基準が導入されており、農林水産消費技術センターが工場の調査・指導を行っている。

○ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の概要

- 1 食鳥処理業者に対する食鳥処理に従事する者を監督する食鳥処理衛生管理者の設置義務
- 2 食鳥検査員の行う検査を経た食鳥以外のと殺の禁止
- 3 と殺後食鳥検査員の行う検査(脱羽後検査)を経た食鳥以外の内臓摘出の禁止
- 4 内臓及び食鳥中抜きとたいの体壁内側面の検査(内臓摘出検査)の義務
- 5 食鳥検査に合格しなかった食鳥、食鳥とたい等の消毒、廃棄等の措置義務(食鳥処理業者)
- 6 食鳥が疾病にかかり食用に供することができないと認めるとき、またはウイルスを伝染させるおそれがあると認めるとき、と殺・羽毛の除去・内臓摘出の禁止、食鳥処理場内の消毒、食鳥・とたい等の廃棄等の命令(都道府県知事)

水産食品

○ 水産食品にHACCP方式による品質管理手法を導入するための事業を実施するとともに、漁獲直後から加工までの工程に係る施設の設備基準、水産物の取扱基準の策定を行う事業を行っている。

食肉センター・水産加工施設

○ と畜解体から部分肉処理まで省力的かつ衛生的に一貫処理する大規模な産地食肉センターの整備を進めており、また、水産物流通加工施設については、近年の流通加工形態、需要環境の変化に対応した高度な品質管理機能を有する施設の普及を促進するため、恒温化され、廃棄物処理機能、品質検査機能等を有する加工工程を整備した加工施設等の先導的な共同利用施設の整備を進めている。

卸売市場

○ 生鮮食料品流通の大宗を占める卸売市場については、食品の安全性に対する社会的関心の増大等に対応して、品質管理や衛生水準の向上のための施設整備を行っている。

○ 主な中央卸売市場の冷蔵庫充足率及び低温卸売場面積比率		
(単位: %)		
市場名	冷蔵庫充足率	低温卸売場面積比率
大田市場(青果)	69.8	20.8
築地市場(水産)	100.0	17.0
大阪市本場(水産)	78.7	1.6

エ 輸入食品の安全性確保対策

(ア) 厚生省の対策

○ 輸入食品については、全国主要海空港に配置された厚生省検疫所の食品衛生監視員が食品衛生法に基づき監視を行っている。食品衛生法では輸入業者に対して輸入の届出を義務づけており、この届出が食品衛生監視員になされると、必要に応じて検査を行い、違反の有無をチェックしている。

(イ) 農林水産省の対策

動物・植物に関する検疫

○ 農林水産省では、我が国への疾病や病害虫の進入を防止する観点から、輸入される動物、植物に関して、「家畜伝染病予防法」、「植物防疫法」及び「水産資源保護法」に基づいて輸入検疫を行っている。

○ 輸入食品の届出、検査、違反件数			
(単位:人、件)			
	昭和61年	平成3	8
食品衛生監視員	72	143	263
届出件数	477,016	720,950	1,117,044
検査総数	57,553	120,701	119,630
違反件数	558	968	781
(資料)厚生省調べ			

○ 動物検疫所の配置と指定港(平成9年4月現在)

輸入米麦

○ 輸入米麦については、厚生省による貨物の到着時の食品衛生法に基づく検査のほか、食糧庁が輸入業者に対して、積地での安全性検査、船積み時に採取したサンプルの安全性検査を実施させている。

その他の輸入食品

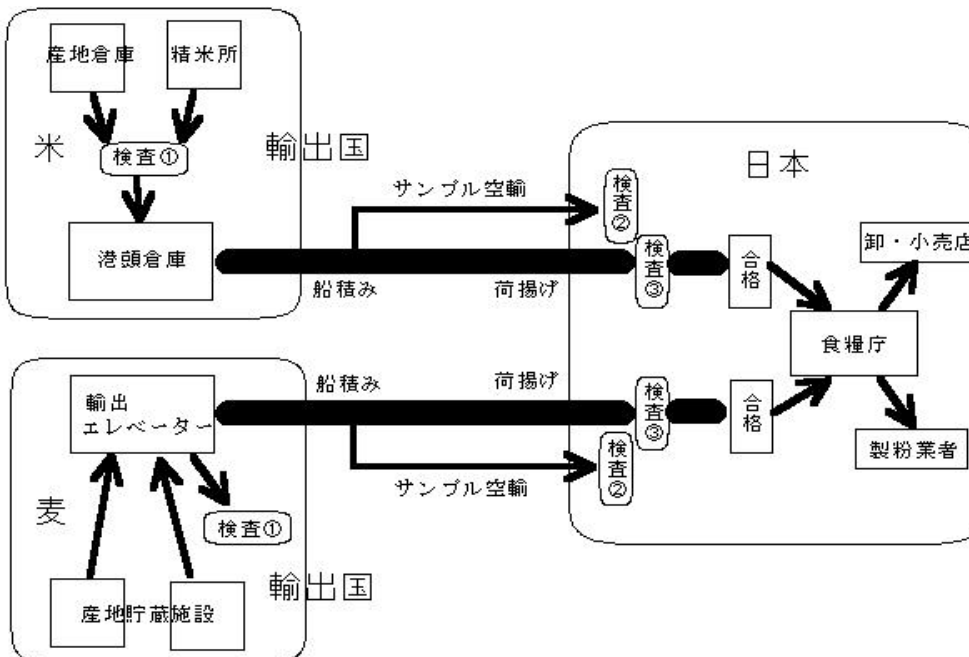
○ 輸入食品の品質内容の確認のため、消費者団体による輸入品の買上げ、表示事項の確認、分析機関による添加物等の分析を通じ、品質表示基準等の遵守状況の調査及び輸入業者に対する我が国の表示制度の啓発・普及等を行っている。

○ 輸入米麦の安全性検査

食糧庁が買入れを行う輸入米麦については、

- (1) 輸出国の産地倉庫、輸出エレベーター等でサンプルを採取し、これを輸出国の検査機関等において行う安全性検査(検査)
- (2) 全ての積来船について、船積時にサンプルを採取し、これを我が国に空輸し、厚生大臣の指定検査機関において行う安全性検査(検査)
- (3) 貨物の到着時に厚生省が食品衛生法に基づいて行う検査(検査)

を通して安全性が確認されたもののみを消費者に流通させることとしている。



オ 製造物責任法(PL法)

○ 製品の安全性に対する消費者の意識の高まりを背景に、製品の欠陥により被害が生じた場合の損害賠償の責任のルールを定めた「製造物責任法」が平成7年に施行された。

これに伴って、企業側の製品の安全性に対する意識も極めて高くなってきており、企業内において、消費者部門の提言の採用が増えているとともに、苦情の対応についての姿勢が積極的になった等の変化がみられている。また、消費者に対し使用上の注意事項等の情報を積極的に表示するようになってきている。

○ 製造物責任法(PL法)の概要

1 目的

製造物の欠陥による被害に対する製造業者等の損害賠償責任について定めることにより、被害者の保護を図り、もって国民生活の安定向上と国民経済の健全な発展に寄与

2 法律の対象

- ・製造または加工された動産が対象であり、未加工農林畜産物は対象外

- ・損害賠償責任を負う者は、製造物を業として製造、加工または輸入した者のほか、自ら製造業者として製造物にその氏名、商号等の表示をした者等

3 製造物責任

製造業者等は、引き渡した製造物の欠陥により他人の生命、身体または財産を侵害したときは、これにより生じた損害を賠償する責任を負う。

4 免責事由

製造業者は次の事項を証明したときは、損害賠償責任は免責される。

- ・製造物を引き渡したときにおける科学・技術に関する知見によっては、その欠陥を認識することができなかったこと

- ・他の製造物の部品または原材料として使用された製造物の欠陥が、専ら当該他の製造物の製造業者の設計に関する指示によるものであり、かつその欠陥に過失がないこと

5 期間の制限

損害賠償の請求権は、被害者が被害及び賠償義務者を知ったときから3年間これを行使しなかったとき、またはその製造業者等が当該製造物を引き渡したときから10年を経過したときは消滅する。

(2) 今後の課題

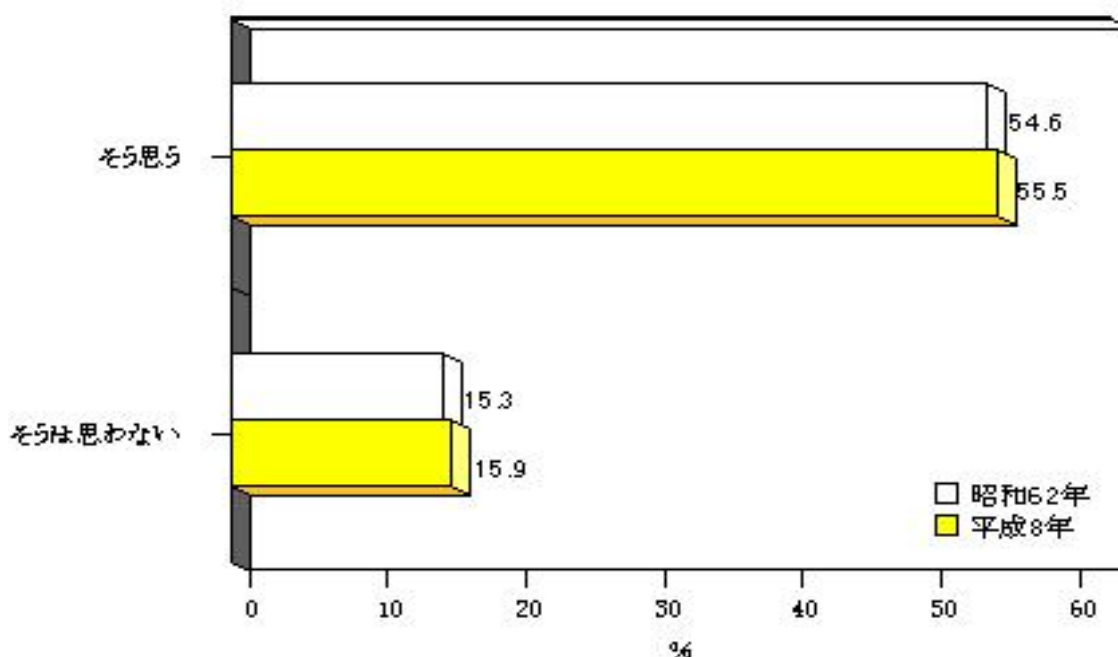
○ 食品の安全性に対する消費者の関心は極めて高いものとなっているが、特に腸管出血性大腸菌O157による食中毒被害の発生等を契機として、その対策の徹底が求められている。

○ このような中で、新たな品質管理手法としてHACCP方式が関心を集めている。特に、欧米諸国においては国内生産物のみならず輸入品についてHACCP方式の導入を義務づける動きもあり、我が国においても企業間の取引条件としてHACCP方式の導入を求める動きが見受けられるようになってきている。

しかしながら、一部の先進的企業を別とすれば、HACCP方式の導入は遅れており、事業者団体による導入基準づくり、個々の企業の施設整備等の促進や、JAS制度における「認定工場」の認定の技術的基準の見直し等により、HACCP方式の導入を推進していく必要がある。

○ なお、既存の対策についても、その一層の徹底や、体制の整備を図るほか、効率的な実施体制の工夫についても検討する必要がある。

○ 日ごろの食生活についての意識－有害物質のない安全な食品をとっている－



(資料)総理府「食料・農業・農村の役割に関する世論調査」(平成8年9月)

○ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 方式

製造工程で想定される危害を分析し、重要管理点を特定し、各重要管理点ごとに管理基準等を定め、モニタリングを行い、記録を保存するなど、工程管理を中心とするシステムであり、製品検査を中心とするシステムとは異なる。

3 食生活

(1) 現状

ア 栄養バランス

○ 我が国の食生活は、かつては欧米諸国の食生活への接近がひとつの目標とされ、実際に高度経済成長の過程において、国民所得の増大を背景に、米の消費が減少する一方、畜産物、油脂類等の消費が増加する等の大きな変化が生じた。

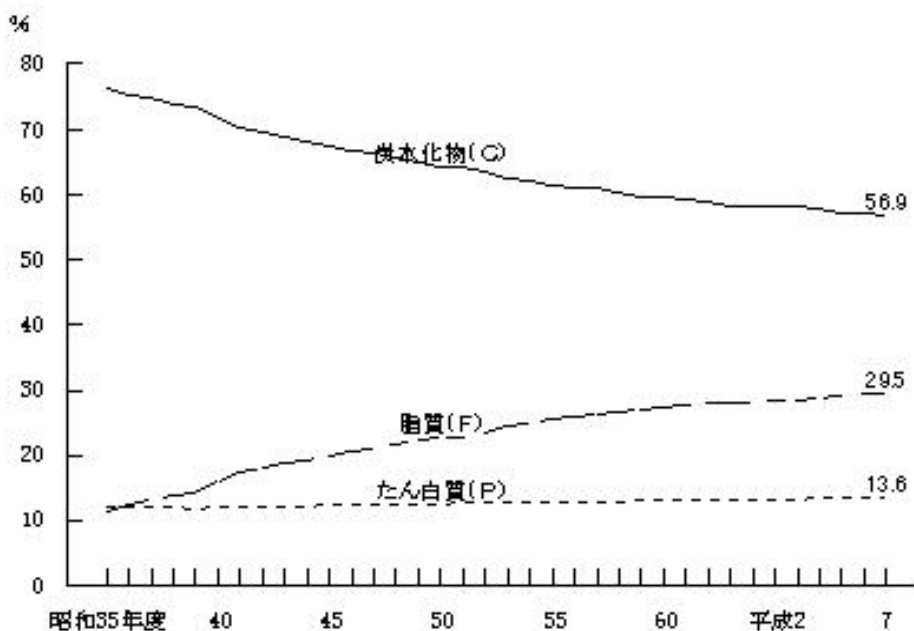
○ しかしながら、昭和50年代に入ると、我が国の食生活の変化のテンポも鈍化し、栄養バランスがとれ健康的で豊かな我が国独自の「日本型食生活」が形成された。

日本型食生活の特徴

・ 「日本型食生活」とは、それまでの米、魚、野菜を中心とした伝統的な食生活のパターンに、肉類、牛乳・乳製品、果実などが豊富に加わって、多様性があり、栄養バランスがとれた健康的で豊かな食生活。

・ 欧米諸国に比べ、カロリー水準は低いが、日本人の体位・体格から見てほぼ、満足すべき水準に達している、PFCバランスが望ましい状態にある、食品の種類に多様性があり、たん白質でみると植物性たん白質が多く、また、動物性たん白質に占める水産物の割合が高いという特徴。

○ PFC供給熱量比率の推移



(資料)農林水産省「食料需給表」

○ この「日本型食生活」の維持・定着を図るため、農林水産省は、昭和58年に望ましい食生活の指針を策定するとともに、平成2年には、この指針を日常生活の中で実現するための食行動指針ともいべき新たな指針を策定し、その啓発・普及に努めてきている。

- 私達の望ましい食生活 - 日本型食生活のあり方を求めて - (昭和58年3月)

[4つの条件]

私達にとって望ましい食生活は少なくとも次の4つの条件からみて望ましいものであることが必要。

- (1) 栄養的にみて
- (2) 安全性からみて
- (3) 国土・資源の有効利用からみて
- (4) 食の文化からみて

[8つの提言]

総熱量のとりすぎを避け、適正な体重の維持に努めること。

多様な食物をバランスよく食べること。

コメの基本食料としての役割とその大切な意味を認識すること。

牛乳の摂取に心がけること。

脂肪、特に飽和脂肪酸が多く含まれている動物性脂肪のとりすぎに注意すること。

塩や砂糖などのとりすぎには注意すること。

緑黄色野菜や海草の摂取に心がけること。

朝食をしっかりとること。

- 新たな食文化の形成に向けて - 90年代の食卓への提案 - (平成2年11月)

[3つの視点]

私達一人一人が自らの食生活と健康に責任を持つ必要があること

家族や仲間が協力し合い、豊かで楽しい食卓づくりを心がけること

これからの私達の食卓は、「何を」「どれだけ」食べるかだけでなく、「どのように」(どのような行動を通じ、どのように意識して)食べるかを考える段階にきていること

[7つの提言]

- 健康的で楽しい食卓づくりに心がけたいこと

・主食としてのごはんを中心に多様な副食(主菜、副菜など)を組み合わせよう。

・ライフスタイルに対応した生活リズムや食生活スタイルを確立しよう。

・多様な形で食を楽しみ、生活の豊かさを広げよう。

○ ライフステージ別に心がけたいこと

幼年期には - 多様な素材と多様な味に慣れさせ、豊かな食歴をつくり上げよう。

青少年期には - 生活リズムにあった食生活を確立しよう。

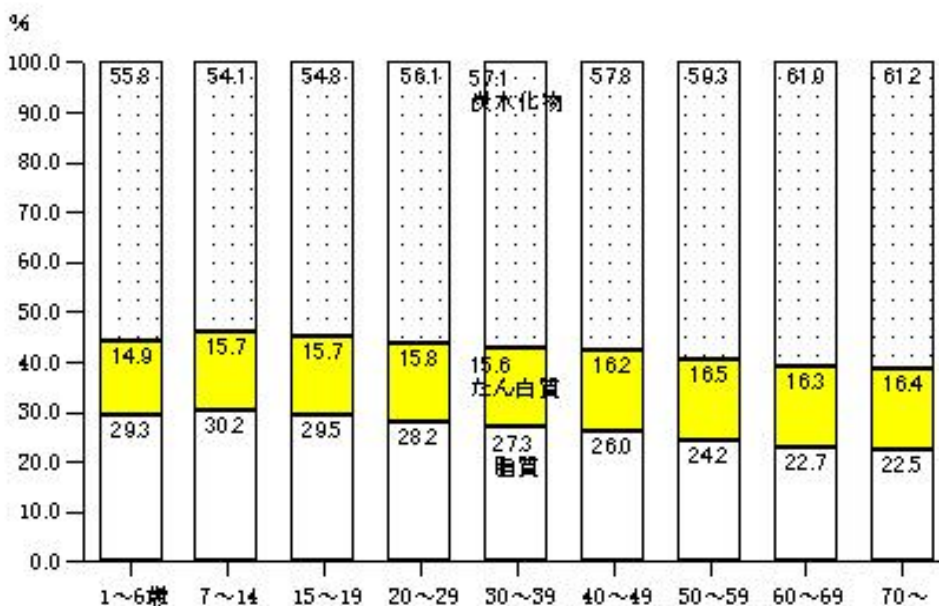
壮年期には - ゆとりとうるおいのある食卓づくりに心がけよう。

高齢期には - 食を通じて、世代を超えたコミュニケーションの輪を広げよう。

○ しかしながら、食料消費が量的には飽和水準に到達する中で、米と畜産物、油脂の代替関係はその後も緩やかになりつつ継続してきており、最近では、平均的にみて栄養バランスのくずれのおそれが生じている。

○ 特に、20歳代～40歳代においては既に脂質(F)の摂取比率が適正比率の上限を上回っている。

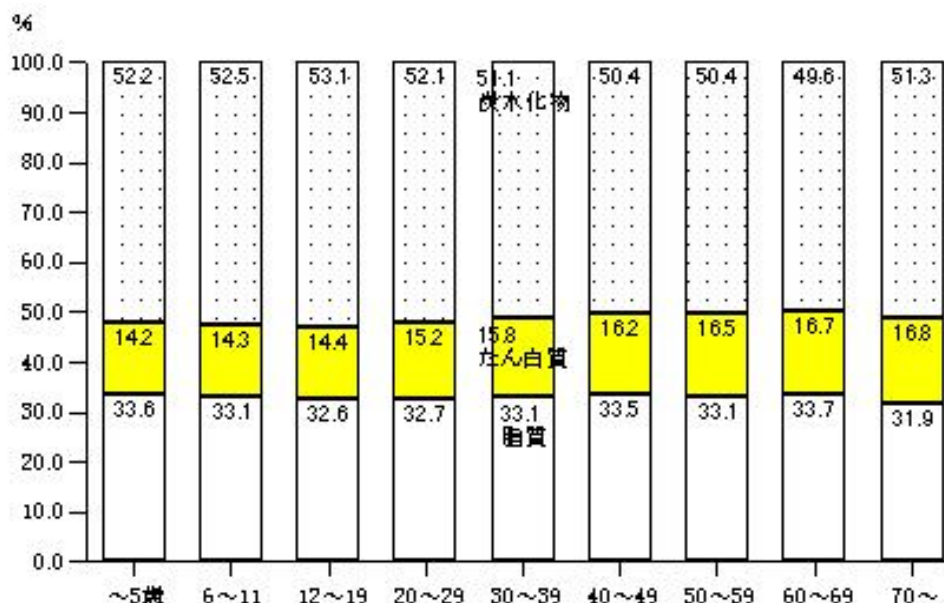
○ 我が国の年齢別PFC摂取熱量比率(平成7年)



(資料) 厚生省「国民栄養調査」

(注) 適正脂質比率は、18歳未満で25～30%、18歳以上で20～25%である。

○ 米国の年齢別PFC摂取熱量比率(1994年)



(資料)USDA [Results from USDA's 1994 Continuing Survey of Food Intake's by Individuals and 1994 Diet and Health Knowledge Survey]

イ 子供達の食生活

○ 子供達の食生活に関しては、栄養バランスのくずれのおそれのほか、食に対する関心の低下・知識の不足、食体験の貧弱化、食事マナーの乱れ、食文化の崩壊のおそれなどの問題が指摘されるとともに、偏った食による肥満や小児成人病の増加が懸念されている。

○ この背景には、子供達にとって農業や農村が遠い存在になってしまい、土離れが進んでいることもあると考えられる。

○ 各教科等における食生活に関する学習指導(小学校の場合)

学校給食を通じた学習指導のほか、家庭科、体育・保健体育(保健領域)、生活科等の教科の中で、健康と食生活に関する学習指導が児童の発達段階に応じて行われている。また、道徳の時間や学級活動においても健康な生活について考える活動が行われている。

学習指導要領の内容

家庭科	体に必要な栄養素とその働き及びそれらの栄養素を含む食品の種類が分かり、食品を組み合わせるとる必要があることを理解できるようにする。
体育・保健体育 (保健領域)	健康の保持増進には、運動、休養、睡眠及び食事の調和のとれた生活をする必要があることを理解できるようにする。

○ 各教科等における農業に関する学習指導(小学校の場合)

低学年段階の「生活」で自然や生き物への親しみ・大切さを教え、中学年段階からは「理科」で

自然の理解や科学的見方を養い、高学年段階の「社会」で産業としての農業の学習が行われている。また、「特別活動」で、勤労・生産的活動を行っている。

学習指導要領の内容

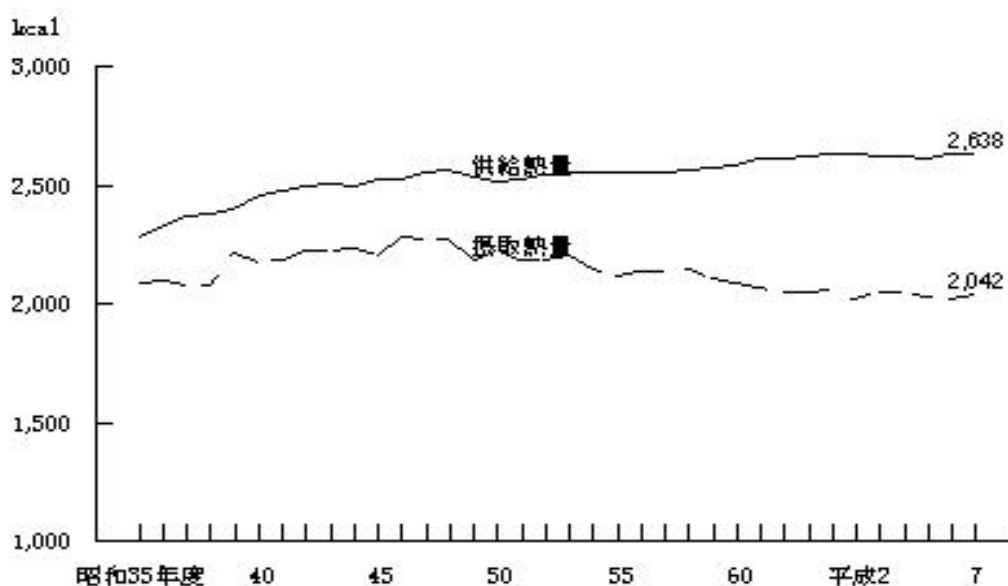
生活	自分と身近な社会や自然とのかかわりに関心を持ち、自分自身や自分の生活について考えさせる。
理科	自然に親しみ、観察、実験などを行い、自然を愛する心情を育てるとともに、自然の事物・現象についての理解を図る。
社会	我が国の食料生産の様子、産業と国民生活との関連について理解する。 我が国の国土の様子について理解し、環境の保全と資源の重要性について関心を深める。
特別活動	勤労の尊さや生産の喜びを得られるような活動を行う。

ウ 食生活の無駄

○ 国民所得の増大を背景に食生活が飽食ともいわれるほど豊かなものになってきている中で、食べ残し、賞味期限切れに伴う廃棄等が増大してきているものと考えられる。

○ 食料需給表による供給熱量と国民栄養調査による摂取熱量は、品目別にブレイクダウンして比較すると摂取量が供給量を上回るものがあることからわかるように、調査方法や熱量の算出方法等に差があるため単純比較できないものの、全体の差は拡大する傾向にある。

○ 1人・1日当たり供給・摂取熱量



(資料)農林水産省「食料需給表」、厚生省「国民栄養調査」

(注) 1 供給熱量及び摂取熱量は統計の取り方が異なるので単純に比較はできない。
2 供給熱量には酒類が含まれず、摂取熱量には酒類が含まれている。

○ 品目別にみた供給熱量と摂取熱量の差(平成6年度)			
(単位:kcal)			
品目	食料需給表	国民栄養調査	差 -
米	646.6	679.3	-32.7
小麦	333.8	222.6	111.2
その他の穀類	14.7	5.3	9.4
いも類	50.1	47.2	2.9
でんぷん	150.6		150.6
豆類	106.5	68.8	37.7
野菜	78.7	65.5	13.2
果実	64.2	70.5	-6.3
肉類	195.9	172.0	23.9
鶏卵	78.4	69.5	8.9
牛乳	72.5	69.9	2.6
乳製品	82.8	28.7	54.1
魚介類	139.6	142.4	-2.8
砂糖類	207.0	36.7	170.3
油脂類	365.1	136.4	228.7
菓子類		63.6	-63.6
その他	51.9	97.6	-45.7
酒類		45.1	-45.1
合計	2,638.5	2,022.5	616.0

○ なお、両調査の結果が必ずしも整合性がとれない理由としては、

そもそも、食料需給表がマクロの生産統計等を基に算出したものであるのに
対し、国民栄養調査は調査対象家庭、調査対象日ともサンプル調査であること、

国民栄養調査の調査対象者は、食料摂取量が多いと考えられる15～29才の
男性の比率が低くなっていること、

国民栄養調査の調査対象月である11月は食料消費支出が低い月であり、ま
た同調査は外食支出の多い土・日曜日が対象からはずれていること

等が考えられる。

○ 食料需給表と国民栄養調査の違い		
	食料需給表	国民栄養調査
調査目的	我が国で供給される食料の生産から消費に至る数量を明らかにし、国民1人当たりの供給純食料及び栄養量を示すこと。	国民の食料、栄養素等の摂取量を把握すると同時に、栄養と健康の関係を明らかにし、広く健康増進対策等に必要な基礎資料を得ること。
調査方法	品目ごとのマクロ生産統計、貿易統計等から算出する。	調査員である栄養士が調査対象世帯（約5,000世帯、15,000人）を訪問し、11月の平日の1日（平成6年度までは3日間）に摂取した食品を秤量する。
栄養量の算出	供給純食料を人口、日数で除して求めた1人1日当たり純食料に、単位当たり栄養量を乗じて算出する。 なお、調製品の場合は、含有割合を基に原料に戻して算出する。	単純平均して算出した摂取量に栄養量を乗じて算出する。 調製品の場合は、調製品自体の栄養量を用いる。

(2) 今後の課題

○ 食生活における栄養バランスのくずれは健康に直結する問題であり、今後の一層の高齢化の進展もあって、食を通じた健康問題はますます重要となっている。

また、子供達の食生活の乱れ、食に対する関心の低下は我が国の食文化の崩壊につながるおそれがある。

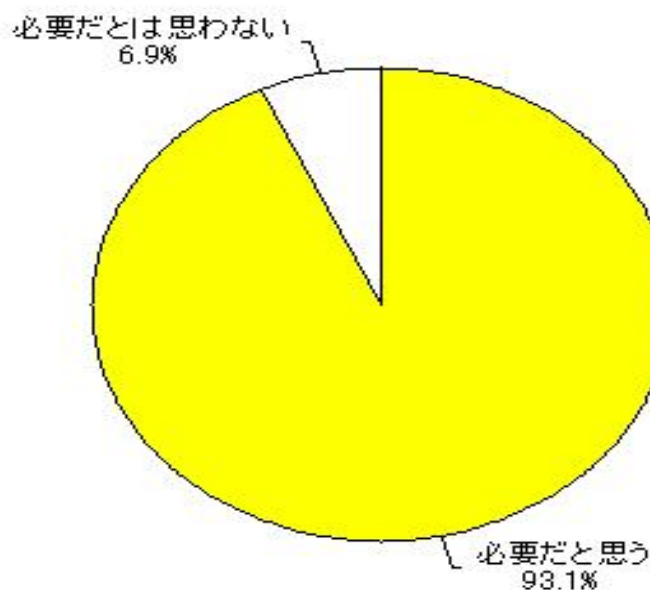
さらに、米の消費の減少、畜産物・油脂類の消費の増加という変化は、国土資源に制約のある我が国においては食料自給率の低下につながるものである。

○ したがって、「日本型食生活」の維持・定着や健康づくりに資する食生活の実現に向けての啓発・普及を一層推進する必要がある。

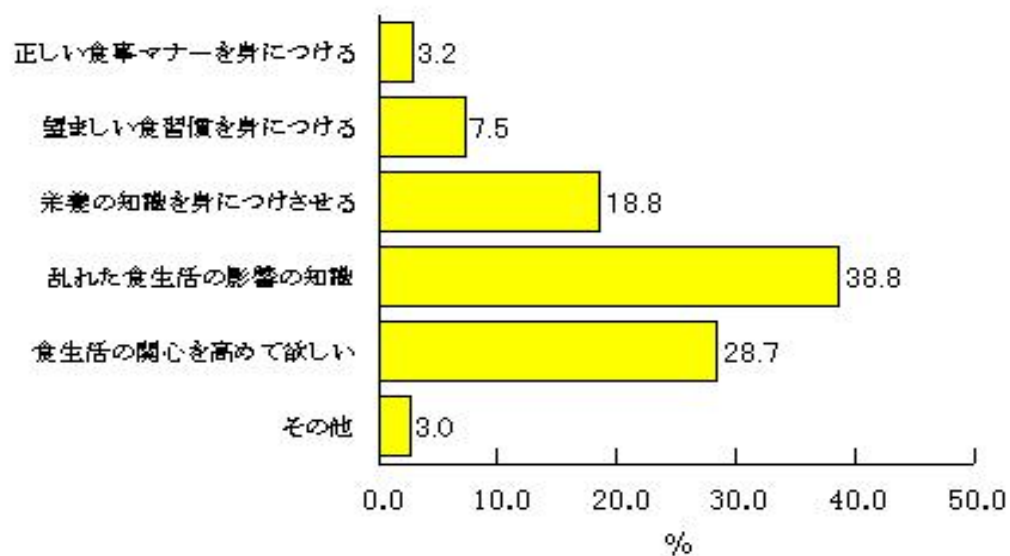
特に、子供達に、農業・農村体験も含めた体系的な食教育を行っていくことが重要な課題となってきた。

○ また、食生活の無駄についても、資源の浪費を抑え、環境への負荷を軽減する観点等から、その縮減に向けた取組みを行っていくことが必要になってきている。

○ 食教育の必要性



○ 学校、行政への要望



(資料) 農林水産省委託事業「子供の食生活啓発方策検討事業」報告書(平成9年3月)

(注) 都内(23区)に通学する小・中学生の保護者629人を対象としたアンケートである。

4 家庭からの廃棄物による環境への負荷

(1) 現状

○ 家庭から排出されるごみの量は、毎年約5千万トン程度に及び、その内訳については正確な把握が困難であるが、京都市の調査によれば、生ごみ(厨芥)が41%、容器包装が24%(重量比)となっている。また、厚生省の調査によれば、容器包装のうち、食料品、飲料関係が約3分の2(重量比)を占めている。

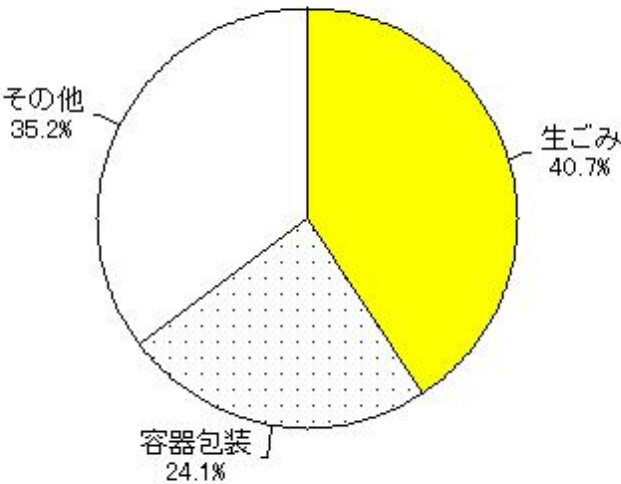
○ 容器包装については、そのリサイクルを推進するため、消費者が分別排出し、市町村が分別収集し、事業者が再商品化を行うことを内容とする「容器包装リサイクル法」が制定され、ガラスびんとペットボトルを中心に本年4月から本格施行されている。

(2) 今後の課題

○ 包装容器のリサイクルについては、その円滑な推進を図るため、消費者も適切な対応が求められているが、同時にその排出を抑制するため、過剰包装の削減のための買物袋の持参、包装の簡素化への協力等購買行動の見直しが必要となっている。

○ また、家庭から排出される生ごみについても、その縮減を図るため、買物や調理の際の工夫等消費者の積極的な取り組みが求められている。

○ 家庭ごみの組成(1人1日当たり622gの内訳)



(資料)京都市清掃局(平成4年度)

○ 買物袋等の持参状況

(単位: %)

いつも持参している	6.0
時々持参している	16.5

ほとんど持参していない	22.5
全く持参していない	55.0
合計	100.0
(資料)農林水産省「環境基本計画推進調査」(平成9年3月)	
(注)スーパー等に来店する消費者に対するアンケート調査	