

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。

食品の安全性を高めるための指針等

作成済み

<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)

<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(平成 24 年 6 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)

<加工食品>

食品関連事業者向け

- 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)

<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)

改訂又は新規作成を予定

- コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針の改訂
- スプラウト類の衛生管理指針

(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 24 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)

平成25年度に作成・公表した指針等について

1. 牛肉の生産衛生管理ハンドブック及び鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（第2版）

生産農場段階での食中毒菌汚染の低減を目的。農場内への食中毒菌の侵入・拡大を防ぐために必要な衛生管理の取組について、生産者向けと指導者向けにまとめたもの。第1版の作成以降に得られたサルモネラ（鶏肉）及びカンピロバクター（肉用牛）の実態データを追加。

2. 食品中のアクリルアミドを低減するための指針

（1）目的

食品関連事業者が、食品中のアクリルアミドの低減対策を自主的に実行することで、アクリルアミド濃度を低減すること。

（2）指針の対象者

アクリルアミドを含む又は含む可能性のある食品の製造、加工又は調理に関係する食品関連事業者、食べる時に加熱が必要な食品の表示責任者*1。

（3）低減の基本的な考え方

① アスパラギンと還元糖（ぶどう糖、果糖など）の濃度ができるだけ低い原料を用いる。

（例：原材料の種類や配合比率の見直し・最適化）

② 必要以上に高温にしたり、長時間の加熱をしたりしない。

（例：加熱工程の見直し・最適化）

③ 必要に応じて、アクリルアミドの生成を抑制する機能を持つ食品添加物を使用する。また、アクリルアミドの生成を促進する副原材料や食品添加物をできるだけ使用しない。

（例：食品添加物等の有効利用）

※ 低減対策の内容は、コーデックス委員会が2009年に策定した食品中のアクリルアミドを低減するための実施規範と整合。

※ 事業者は、設備、予算などの状況に応じて、実施可能な対策を検討。

※ 低減対策によって最終製品の栄養特性や官能特性が大きく損なわれたり、食品全体としての安全性が低下したりしないよう留意。

食品中のアクリルアミド

- ・食品中で、アミノ酸の一種であるアスパラギンと還元糖（ぶどう糖、果糖など）が加熱によって反応し、意図せず生成。
- ・食品を通じて長期間摂り続けると健康への悪影響が生じる懸念があることから、コーデックス委員会は、実施規範を策定し、食品中の濃度を低減するよう勧告。

*1表示などによって、調理方法を情報提供する必要があることから、表示責任者である輸入者や販売者も指針の対象者としている。