

## 第4節

## 食品の安全確保と消費者の信頼の確保

食品の安全性を向上させるためには、食品を通じて人の健康に悪影響を及ぼすおそれのある有害化学物質・有害微生物について、科学的根拠に基づいたリスク管理<sup>1</sup>等に取り組むとともに、農畜水産物・食品に関する適正な情報提供を通じて消費者の食品に対する信頼確保を図ることが重要です。

本節では、国際的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保に向けた取組について紹介します。

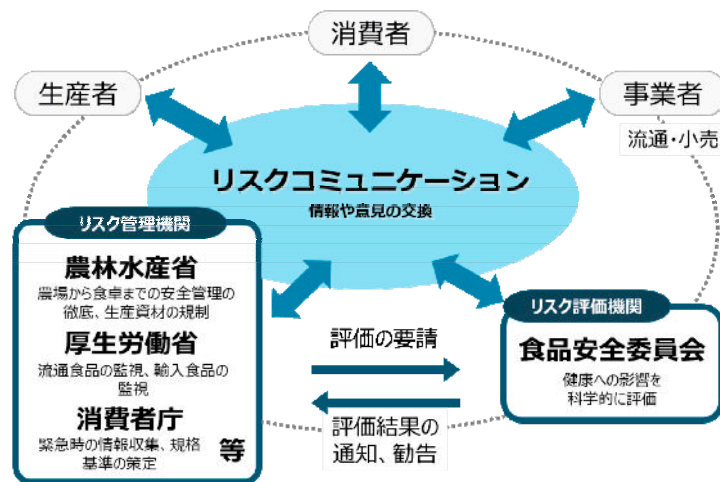
## (1) 科学的知見等を踏まえた食品の安全確保の取組の強化

## (リスク評価機関とリスク管理機関が相互に連携し、食品の安全を確保)

食品安全基本法は、「国民の健康保護が最も重要」、「農場から食卓まで」、「科学的知見に基づき、後始末より未然防止」といった考え方に基づき、国や食品事業者等の関係者の責務・役割、施策策定の基本的な方針等を規定している法律であり、食品安全に関する国際基準の策定機関であるコーデックス委員会<sup>2</sup>のリスク分析の作業原則とも整合するものです。

食品安全を守る仕組みは、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」の3要素から構成されており、我が国では、リスク評価機関(食品安全委員会)とリスク管理機関(厚生労働省、農林水産省、消費者庁等)が相互に連携しつつ、食品安全を確保するための取組を推進しています(図表4-4-1)。

図表4-4-1 食品安全を確保するためのリスク分析の枠組み



資料：農林水産省作成

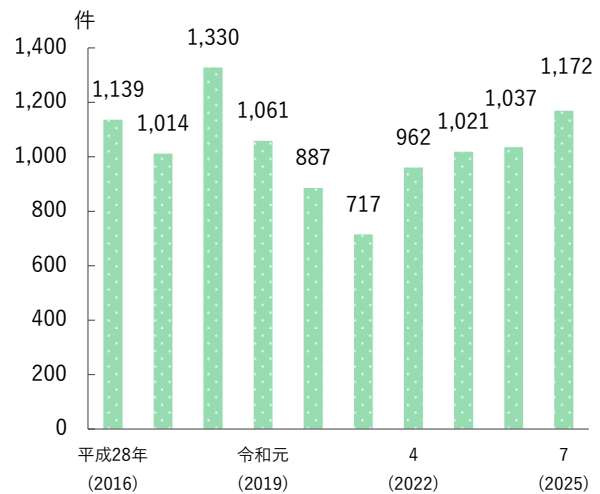
<sup>1</sup> 全ての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策・措置について技術的な実行可能性、費用対効果等を検討し、適切な政策・措置の決定、実施、検証、見直しを行うこと  
<sup>2</sup> 消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、昭和38(1963)年にFAO及びWHO(世界保健機関)により設置された国際的な政府間組織

### (食中毒発生件数は前年に比べ増加)

食中毒の発生は、消費者に健康被害が生じるばかりでなく、原因と疑われる食品の消費の減少にもつながることから、農林水産業や食品産業にも経済的な影響が及ぶおそれがあります。農林水産省は、食品の安全や消費者の信頼を確保するために、生産から消費に至る各段階で、科学的根拠に基づき、必要に応じて有害化学物質や有害微生物による汚染を防止・低減する措置を策定し、その普及に取り組んでいます。

令和7(2025)年の食中毒の発生件数は1,172件と、前年に比べ増加しました(図表4-4-2)。

図表4-4-2 食中毒発生件数



資料：厚生労働省「令和7年食中毒発生状況」

### (最新の科学的知見・動向を踏まえリスク管理を実施)

農林水産省は、食中毒の患者数等の最新の科学的知見、消費者・食品関連事業者等関係者の関心、国際的な動向を考慮して食品の安全確保に取り組んでいます。

農林水産省では、優先的にリスク管理の対象とする有害化学物質・有害微生物を選定した上で、5年間の中期計画及び年度ごとの年次計画を策定し、サーベイランス<sup>1</sup>やモニタリング<sup>2</sup>を実施しています。また、汚染低減のための指針等の導入・普及や衛生管理の推進等の安全性向上対策を食品関連事業者と連携して実施し、その効果の検証や新たな対策の検討のための調査・研究を行い、最新の情報に基づいて指針等を改訂しています。さらに、食品安全に関する国際基準・国内基準や規範の策定、リスク評価に貢献するため、これらの取組により得た科学的知見等をコーデックス委員会や関連国際機関、関係府省へ提供しています。

令和7(2025)年度は、有害化学物質43件、有害微生物15件の調査を実施し、調査の評価・解析の結果や更新した指針等は、順次、ウェブサイトに掲載しています。また、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストを更新するとともに、これらのうち、令和8(2026)年度から令和12(2030)年度までに調査を予定しているものについて、中期計画を策定しました。

さらに、インフルエンサー等による啓発動画やターゲット広告等によるウェブサイトへの誘導により、食品事業者等による食品の安全性向上に係る取組について「見える化」し、その効果を調査することで、一層の国民理解の増進を図っていきます。

このほか、消費者向けの食品安全に関する情報の発信にも積極的に取り組んでおり、食中毒の防止に向けて、ウェブサイトやSNS等にショート動画を掲載するなどの注意喚起を行っています。また、食品安全に関するシンポジウムを令和8(2026)年3月に開催し、細菌や寄生虫による食中毒に関する科学的知見を踏まえながら、認知心理学の観点から、食品を安全においしく食べる方法について、消費者視点を交えつつ議論しました。

<sup>1</sup> 問題の程度又は実態を知るための調査のこと

<sup>2</sup> 矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知ること

## (コラム) カンピロバクター対策として十分な加熱調理を呼び掛け

平成15(2003)年以降、国内で報告された細菌性食中毒のうち、カンピロバクターによるものが、毎年、最多となっています。カンピロバクター食中毒は年間を通じて発生しており、加熱不十分な鶏肉を喫食することが主要な原因となっています。

農林水産省では、鶏肉を始めとした食品による食中毒の防止に向けて、カンピロバクターに関する注意喚起や調査・研究を行っています。

生産現場向けの対応として、「カンピロバクター調査に係る協議会」を設置し、保菌状況の調査計画や評価方法の検討、意見交換等を行っています。また、最新の知見を踏まえて対策のポイントを整理し、鶏肉の生産衛生管理ハンドブックを令和7(2025)年7月に改訂しました。

消費者や飲食店等に対して、対策のポイントや「肉をよく焼きましょう」といった行政からの情報を効果的に発信していくため、リーフレットやポスター等を作成・配布しています。予防のポイントとしては、生肉を触った後によく手洗いをすること、生肉を切るのに使った包丁やまな板と調理済の食品が触れないようにすること、生肉から出る液体が他の食品にかからないようにすること、肉の中心の温度を75℃以上で1分以上加熱すること等が挙げられます。



カンピロバクター対策の啓発ポスター



安全で健やかな食生活を送るために

URL : <https://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>



カンピロバクターについて

URL : <https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/campylo/index.html>

## (農畜水産物中のPFAS含有実態調査結果等を公表)

近年、人の健康や動植物の生育への影響が指摘されている「PFAS<sup>1</sup>」<sup>ビーファス</sup>について、農林水産省では国産の農畜水産物中の含有実態調査や土壌等といった農業環境から農産物への移行に関する研究を進めています。令和7(2025)年8月に公表した調査・研究の結果によると、国産の代表的な14品目の農畜水産物におけるPFASの含有実態及び平均的な食品消費量から試算すると、PFOS及びPFOA<sup>ビーファス</sup>の摂取量は食品安全委員会が設定した耐容一日摂取量(TDI)<sup>2</sup>と比較して十分に少ない水準であること、水稻の栽培試験の結果から、土壌中のPFOS及びPFOAは、玄米にほとんど移行や蓄積しないことが分かりました<sup>3</sup>。

## (農業生産資材の安全確保の取組を推進)

農薬や肥料、飼料等の農業生産資材については、農畜水産物の安全を確保するため、科

<sup>1</sup> 有機フッ素化合物のうち、ペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物の総称。代表的なものが、PFOSやPFOAであり、農林水産省の調査では、PFOS及びPFOAのほか、PFHxS及びPFNAを対象とした。

<sup>2</sup> 意図的に使用されていないにもかかわらず、食品中に存在する物質について、ヒトが一生にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のこと。TDIはTolerable Daily Intakeの略

<sup>3</sup> 農林水産省「令和6年度国産農畜水産物のPFAS含有実態調査の結果について」、「農業環境中のPFOS、PFOAのコメへの移行、蓄積性について」

学的知見や国際基準に基づき、使用基準や安全基準の設定・見直し等を実施しています。

農薬については、安全性の一層の向上を図るため、農薬取締法に基づき、登録された全ての農薬についておおむね15年ごとに安全性の再評価を行うこととしており、令和7(2025)年度においては32成分について再評価を開始しました。

肥料については、国内資源の利用拡大が重要となる中、公定規格「菌体りん酸肥料」について肥料生産業者等に周知することにより、汚泥資源の利用拡大を進めています。また、食品安全委員会による評価を踏まえ、令和7(2025)年9月より牛肉骨粉を肥料利用する際に必要な措置の見直しを行いました。

## (2) 食品に対する消費者の信頼の確保

### (消費者の信頼確保に関する事項への懸念が一定程度存在)

公庫が令和7(2025)年11月に実施した調査によると、消費者の信頼に関わる懸念事項としては、「食品添加物」が33.7%、「残留農薬」が20.3%、「食品表示の偽装」が14.7%、「食中毒」が8.3%となっています<sup>1</sup>。

### (食品表示の適正化や食品トレーサビリティの普及を推進)

消費者庁では、第5期消費者基本計画に基づき、有識者からなる「食品表示懇談会」を開催し、旧JAS法及び旧食品衛生法由来の個別品目ごとの表示ルールの見直しについて議論を行い、食品表示基準の改正に向けて検討しました。

また、一般用加工食品及び添加物には栄養成分表示が義務付けられており、その更なる利活用による消費者の健康の維持・増進に資することを目的として、日本版包装前面栄養表示ガイドラインを、令和8(2026)年2月に公表しました。

さらに、外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供を推進する取組の一環として、取組を行っている事業者の事例等を含めた動画を令和7(2025)年6月に公表し、普及啓発を行いました。

農林水産省では、不適正表示を未然に防止するため、教材等を作成し、普及啓発に注力しています。食品表示法を始めとする各種法令に基づき、食品表示110番等に寄せられた情報等を活用するとともに、令和7(2025)年度からは市場流通する輸入品の数量や品目ごとの需給状況等を踏まえ、表示違反の蓋然性が高い品目や事業者の傾向を把握すること等を通じ、当該品目・事業者への監視を集中的に行っています。

また、令和7(2025)年3月にカドミウム基準値を超える米の流通が確認されたことを受け、米トレーサビリティ法<sup>2</sup>に基づき速やかに流通実態を把握し、同年4月に公表しました。

このほか、食品トレーサビリティの取組を実施しているところです。各事業者が食品を取り扱った際の記録を作成・保存することで、食中毒等の健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのか、どこに行ったのかを調べることができます。

一方、食品の製造工程における内部トレーサビリティは、人手が不足していること等の理由から、特に中小零細企業での取組率が低いことが課題となっているため、農林水産省

<sup>1</sup> 株式会社日本政策金融公庫「消費者動向調査(令和7年11月)」

「普段購入している食品について懸念していること」の質問に対する回答で、回答総数は2千人(三つまで回答)

<sup>2</sup> 正式名称は「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」

では、取り組むためのポイントを記載したマニュアルや優良事例集等を作成して更なる取組の普及啓発を推進しています。

### (事例) 電子帳票管理によりトレーサビリティを確保(徳島県)

徳島県徳島市の株式会社イルローザでは、地元の食と地域との関わりを活かす菓子製造業を営むに当たり、食品トレーサビリティに積極的に取り組んでいます。

同社には約50人の従業員が働いており、従来は製造や出荷の過程において、製造計画書、生産記録、点検表、出荷記録等の紙帳票での記録が中心で、原料の産地や生産履歴、製造工程を追跡するトレースの仕組みが未構築でした。そこで、従業員の中から、異物混入の問題が発生した場合に製造工程や原材料をトレースして原因を迅速に特定するためのトレーサビリティシステムの導入提案がありました。

帳票の電子化による作業の煩雑さを懸念する声もありましたが、そのような従業員に対しては、導入のハードルが高くないことを説明し、意見を取り入れながら入力作業の簡便化につながる改良を重ね、検討から1年半程度の期間を経て導入・運用を開始しトレースの仕組みを構築しました。

製造工程ごとに材料や半製品等にロット番号を付け、写真を撮ってシステムに保存することにより、トレースに必要な時間を30分程度に短縮できました。また、製造工程や品質チェック等の記録をタブレットに入力、保存することで、紙帳票での記録・保管作業がなくなり、製菓に専念する時間の増加につながりました。あわせて、工程を逸脱した場合、タブレット上にエラーが表示されることで、記録やチェックの漏れがなくなり、作業の標準化や品質の均一化につながるとともに、十分なトレーサビリティの確保につながりました。



製造工程における  
電子帳票管理

資料：株式会社イルローザ

### (食品リコールの届出件数について、回収理由別ではアレルギーが最多)

食品衛生法及び食品表示法の改正を踏まえ、令和3(2021)年6月から、食品リコールの届出が義務化され、令和7(2025)年3月末時点での食品表示法に基づく自主回収の届出件数(公開件数)は6,319件となっています。回収理由別では、アレルギーが3,297件で最多となっているほか、品目別では、調理食品が2,559件で最多となっています(図表4-4-3)。

図表4-4-3 食品リコールの届出件数

(単位：件)

	アレルギー	期限表示	保存方法	個別的 義務表示	その他	合計
調理食品	2,129	317	63	11	39	2,559
水産物	154	551	55	23	65	848
菓子類	280	364	5	4	78	731
畜産物	193	220	24	8	21	466
めん・パン類	280	156	0	1	32	469
飲料、氷	1	17	0	0	29	47
その他	260	226	12	15	83	596
合計	3,297	1,851	159	62	347	5,716

資料：消費者庁「食品表示法に基づく自主回収の届出状況」

注：1) 公開件数6,319件のうち回収を終了した件数を集計

2) 令和7(2025)年3月末時点の数値