

資料編

※本編に記載していない食品衛生関連の項目を掲載しています。

○ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）を応用した食品のこと。

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）とは、ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の植物等に導入する技術のことで、この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用されている。

遺伝子組換え作物等は、食品としての安全性については食品安全基本法及び食品衛生法に基づき、また生物多様性への影響（いわゆる環境への安全性）については「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（いわゆるカルタヘナ法）」に基づき、審査・承認を得ることにより、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが国内での流通・使用が可能な仕組みとなっている。

現在、わが国において安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの 9 種類。遺伝子組換え農産物およびこれを原料とした加工食品については、表示制度が定められている。

表示義務の対象となるのは、遺伝子組換え食品である大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの 9 種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品 33 品目群（豆腐、納豆など）である。

また、ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆、高リシン遺伝子組換えとうもろこし及びこれらを使用した加工食品について、「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）」などの表示が義務付けられている。

遺伝子組換え食品（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/bio/idenshi/index.html



○ 器具又は容器包装

器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。

容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備が行われたことにより、令和2年6月1日から、合成樹脂を使用したものについて、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等が行われた。

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について
(厚生労働省)
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html



○ 残留動物用医薬品

動物用医薬品とは医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品とされている。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使われるもので、その製造・販売・使用について同法で規制されている。例えば、診断用のツベルクリン、治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。

必要に応じて、同法に基づき、その使用できる動物種、使用方法および使用量、使用禁止期間（出荷するまで、その薬が使用できない期間のことをいう。）を定めた使用基準が設定されている。

また、食品衛生法に基づき、残留基準（一律基準を含む。）を超えて動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる。

○ 残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬などの量の限度（残留農薬基準）が定められている。

残留農薬基準（一律基準を含む。）を超えて農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

食品中の残留農薬等（厚生労働省）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/zanryu/index.html



○ 食品添加物

食品衛生法において、「食品添加物」とは、食品の製造の過程において使用されるもの、または食品の加工若しくは保存などの目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用されるものと定義されている。

食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要である。

このため、食品添加物は食品衛生法に基づき「人の健康を損なうおそれのない場合」に限って厚生労働大臣が使用を認めている。

なお、日本において既に使用され、長い食経験があるものについて例外的に使用が認められている添加物もある。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や製造基準が設けられている。さらに、食品添加物の使用に当たっては、使用目的、対象食品や使用量といった使用基準を遵守する必要がある。

表示については、食品表示法に基づき、原則として使用したすべての食品添加物を「物質名」で表示することとされている。「着色料」や「保存料」などの定められた用途で使用されるものについては、物質名のみでなく用途名を併記することとされ、消費者が食品を購入するに当たり、確認することができるような規制が行われている。

食品添加物を用途別にみると、以下に分類される。

- ① 食品の品質を保つもの
(保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤など)
- ② 食品の嗜好性の向上を目的としたもの
(甘味料、酸味料、調味料、香料、ゲル化剤、着色料、漂白剤など)
- ③ 食品の製造または加工するときに使用されるもの
(豆腐用凝固剤、膨張剤、ゲル化剤、乳化剤、ろ過助剤、抽出溶剤など)
- ④ 栄養強化を目的とするもの
(ビタミン、ミネラル、アミノ酸類)

食品添加物（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuten/index.html



○ ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の使用を原則禁止とし、基準があるものに限って使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行された。

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められている場合には残留基準を超えて、食品の成分に係る規格（残留基準）が定められていない場合は一律基準（0.01ppm）を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるもの。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したものは対象外となる。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、器具又は容器包装においても令和2年6月1日からポジティブリスト制度が導入された。

○ 放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。

- 放射性セシウムの規制値（単位：ベクレル/kg）：平成24年4月1日施行

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

※放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定

- ベクレル（Bq）：放射能（放射性物質が放射線を出す能力）の強さ

食品中の放射性物質（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

