



# 生活衛生ニュース

January 2014  
Vol. 1 / No.01

発行：(株) 静環検査センター  
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

## 食品表示制度の今後について

現在、食品の原材料や添加物、栄養成分などの表示に関する制度は、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つに分かれております。

現在の食品表示制度は、食品衛生法とJAS法の両法に基づく表示事項に関する用語の不統一と複雑に分かれた根拠規定等、いくつかの問題が挙げられております。平成20年度に実施された内閣府国民生活局による国民生活モニター調査「食品表示等に関する意識調査」でも、「食品表示をもっとわかりやすく役立つものにするためにはどうしたらよいか」との質問に対し、もっとも多かった選択意見は、「表示に用いる言葉は統一して、わかりやすく整理して欲しい」とされております。

このような国民の意識調査を背景に、平成21年9月に消費者庁が設置され、3つの制度に分かれる食品表示に係る事務は、現在、消費者庁にて一元的に所掌されております。そして、平成23年7月の消費者基本計画に基づき、以降、食品表示一元化検討会が開催され、平成25年6月21日、衆議院本会議にて、これらを統一する新たな制度として「食品表示法」が可決、成立し、今後2年以内に施行されることとなりました。

食品表示法は、食品衛生法とJAS法の両法に基づく表示事項の用語の統一・整理のほか、現在、任意制度となっている栄養表示について、新たに義務化が可能な制度となってお

### 食品表示に関する現在の制度

	【食品衛生法】	【JAS法*】	【健康増進法】
目的	衛生上の危害発生防止	品質に関する適正な表示	国民の健康の増進
表示	販売に供する食品等に関する表示についての基準の策定 ・添加物 ・アレルギー 等	製造業者が守るべき品質に関する表示基準の策定 ・原材料名 ・内容量 ・原産地 等	栄養表示基準の策定 (表示は任意)
関係	食品衛生法とJAS法の両法に基づく表示事項 ・名称 ・消費期限、賞味期限 ・保存方法 ・遺伝子組み換え ・製造者名 等		

\*農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

○ 消費者庁  
消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【食品表示法】  
・平成25年6月21日より2年以内に施行  
・施行後5年以内に表示基準の義務化を検討

### 【食品表示法】

- 食品衛生法、JAS法、健康増進法のうち、表示に関する規定の一元化
- 食品表示基準の策定
  - ・ 名称 ・ 原産地(生鮮食品) ・ 原材料名 ・ アレルゲン
  - ・ 遺伝子組み換え表示(対象品目、表示方法) ・ 添加物(具体的な記載方法)
  - ・ 内容量 ・ 消費期限、賞味期限 ・ 保存方法 ・ 原産国(輸入品)
  - ・ 原料原産地(対象品目)
  - ・ 栄養成分及び熱量(対象成分)並びにその表示方法 等

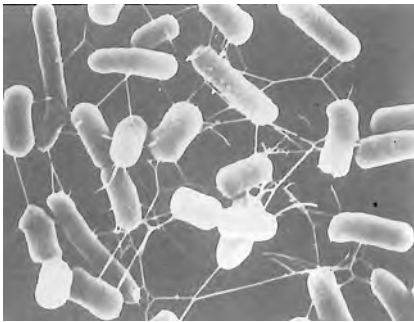
ります。なお、食品表示法に基づく表示基準の義務化導入は、施行後概ね5年以内を目指し検討・決定されることになっております。  
(参考資料) 消費者庁ホームページ。

# 生肉の提供禁止で<sup>オー</sup>0157感染が大幅に減少

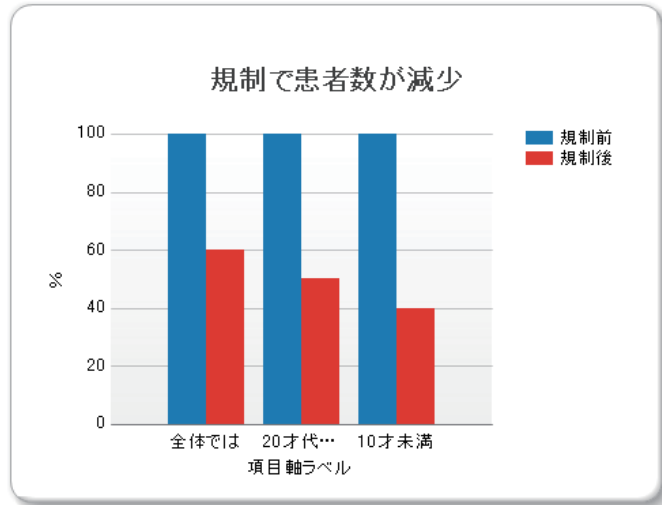
## 平成23年10月、生食用食肉の基準を強化

平成23年4月の「焼肉酒家えびす」の牛ユッケによる腸管出血性大腸菌<sup>オー</sup>O111 集団食中毒事件は、私たちの記憶に新しい。富山、石川、福井、神奈川の4県にまたがる焼肉チェーン店利用者から患者数181人、重症者85人、犠牲者5人にのぼる実に痛ましい事件でした。事件を契機に厚生労働省は、生食用牛肉に関する食品衛生法の規格基準を見直し、肉表面加熱の義務化や罰則規定の強化措置を講じました。その主なものは

腸管出血性大腸菌O157(電子顕微鏡写真)



資料)東京都健康安全研究センター  
大きさ:幅約1μm×長さ約3μm



下表を参照して下さい。<sup>1)</sup>

## 規制強化により患者数が減少

生肉の提供禁止により、「<sup>オー</sup>O157など腸管出血性大腸菌に感染して症状が出た人は、5年前と比べ4割も減っている」との調査結果を国立感染症研究所が明らかにしました。<sup>2)</sup> 禁止措置がとられる前の有症感染者は、年平均約4000人前後と報告されています。ところが、

禁止後の平成23年以降は大きく減少し、なかでも10歳未満が6割減、20代前半が5割減と若年層で大幅減となっています。若者は生肉によって感染する危険性が高く、一度感染すると重症化する傾向が高いため、この効果は大きいものと思われます。

## では食中毒にならないためには

日本は、生食文化の盛んな国のようなのですが、このような感染力、病原性の高い菌が身近に存在し、かつ感染経路が明らかになっていることを考えると、感染防止には「生肉の提供や喫食を控える」のが最良策と考えるのが妥当のようです。

(参考資料)

- 1) 生食用食肉の規格基準について  
厚生労働省告示 第321号、404号
- 2) 毎日新聞 2013.5.29

### 罰則規定などの主な強化措置

- ① 加熱方法は「肉表面から深さ1cmを60℃2分以上」とされた。
- ② これに違反する場合は、2年以下の懲役、200万円以下の罰金、営業禁止処分など従来にない重い罰則が科せられた。
- ③ 併せて、焼肉店やスーパーなど食肉取扱店に生肉の危険性を周知する表示が義務付けられ、消費者対策が講じられた。
- ④ 翌24年には、牛生レバーの内部にもO157の存在が実証され、感染の危険性が確認されたため、生レバーそのものの提供が禁止された。

### お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010  
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地