

食の安全と有機農産物

主催
仙台はなもく七三会

平成17年 10月27日



日本オーガニック推進協議会

理事長 山崎 泉

内 容

食の安全行政が大幅に変わった

食品安全委員会の設置がこれまでの生産者のための法律から消費者の食の安全のためへの大きな転換。

有機農産物とは何か

無農薬のほうが安全？ 牛のたい肥を使ってるから有機野菜だ？ 有機農産物と昔の「オーガニック」との違い。

有機JASマークについて

有機JASマークは誰が許可するのか。登録認定機関、生産行程管理者、小分け業者とは。

食品表示の重要性

表示が農産物の履歴を証明、安心して安全な食を選ぶなら表示の意味を知らないで損をする。

消費者の役割

一番大切なのは消費者の知識と理解。そのために、食品表示ウォッチャーが活躍している。



食の安全行政の変更点

食品安全基本法

食品衛生法の改正

健康増進法の改正

設置法の改正

HACCP手法支援法の一部改正

牛肉トレーサビリティ法

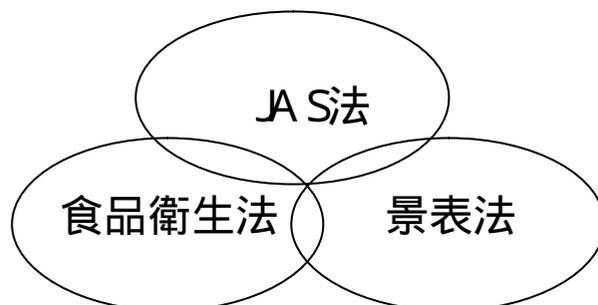
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法 法律第七十二号

飼料安全法

食品の安全性の確保のための農林水産関係の法律の整備に関する法律



食品衛生法、JAS法、景品表示法の関係



法律名	食品衛生法	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律	不当景品類及び不当表示防止法	公正競争規約
目的	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与する	一般消費者の選択に資し、もって公共の福祉の増進に寄与する	公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護する	
表示対象	容器包装された販売の用に供する食品又は添加物等	一般消費者向けの全ての飲食料品	一般消費者向けに事業者の提供する商品等	飲用乳、食用のり、食肉、包装食パン等 (酒類以外の飲食品は32品目)
表示義務事項	あり	あり	なし	品目ごとに、公正取引委員会の認定を受けて、事業者団体が設定
主な義務表示事項	名称 消費期限又は品質保持期限※ 添加物 保存の方法 アレルギー物質を含む旨 等(省令で規定)	名称 消費期限又は賞味期限※ 原材料(原材料としての添加物を含む) 保存の方法 原産地 等(告示で規定)	—	名称 原材料 保存の方法 内容量 等(事業者団体が設定)
監視体制	【収去検査・立入検査】 国及び自治体に配置された食品衛生監視員(医師・獣医師・薬剤師等)	【立入検査】 県内業者: 都道府県中心 広域業者: 農林水産省、(独)農林水産消費技術センター中心	【立入検査】 公正取引委員会事務総局(含む8地方事務所等) 都道府県	
是正措置	(1)営業許可の取消し、営業の禁止又は停止 (2)食品等の廃棄命令等 (3)6ヶ月以下の懲役又は3万円以下の罰金	指示 →公表(現行) →命令 →50万円以下の罰金(現行)	排除命令(事業者名も公示) →2年以下の懲役又は300万円以下の罰金(確定審決後の違反)	法律上はない 【団体の規約として業界団体による】 警告 →違約金、団体からの除名処分



有機農産物とは

・有機農産物
・有機加工食品
・有機畜産物
の3点がそろって初めて先進国並になる。

* 有機農産物とは *

- たい肥等で土作りを行い、種まき又は植え付けの前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培する
- 栽培中も禁止された農薬、化学肥料は使用しない
- 遺伝子組換え技術を使用しない

* 有機加工食品とは *

- 化学的に合成された食品添加物や薬剤の使用は極力避ける
- 原材料は、水と食塩を除いて、95%以上が有機農産物・有機畜産物・有機加工食品である
- 遺伝子組換え技術を使用しない

* 有機畜産物とは *

- 飼料は主に有機農産物を与える
- 野外への放牧などストレスを与えずに飼育する
- 抗生物質等を病気の予防目的で使用しない
- 遺伝子組換え技術を使用しない



重要なJASマーク



JASマーク

品位、成分、性能等の品質についてのJAS規格（一般JAS規格）を満たす食品や林産物などに付されます。



特定JASマーク

特別な生産や製造方法、特色のある原材料（生産の方法）についてのJAS規格（特定JAS規格）を満たす食品に付されます。



登録認定機関名

有機JASマーク

有機JAS規格を満たす農産物などに付されます。このJASマークを付してある食品には「有機」などと表示できます



生産情報公表JASマーク

生産情報公表JAS規格に定められた方法により給餌情報や動物用医薬品の投与情報が公表されている牛肉に付されます。



食品表示に関する制度

- JAS法
- 食品衛生法
- 不当景品類及び不当表示防止法
- 不正競争防止法
- 計量法
- 健康増進法
- 国からの通知によるもの
- 都道府県の条例
- 業界の自主基準

改正の概要

- 食品表示の充実強化
- 有機食品の検査認証・表示制度の創設
- J A S 規格制度の見直し

公表の弾力化

罰則の強化

懲役

なし

1年以下

罰金

個人 50万円以下
法人 50万円以下

100万円以下
1億円以下



有機JASは誰が決めるのか

経済 (貿易) における国際規格の時代

1995年1月発足

WTO
世界貿易機関

TBT協定

貿易の技術的障害に関する協定

製品の規格及び規格への適合性の評価が貿易に対する不必要な障害にならないことを確保することを目的とした協定。加盟国は自国の認証制度の公表及びWTOへの通報義務を有するとともに関連する国際規格が存在する場合には、規格の基礎として当該国際規格を使用することとされている。

国際規格 = 国内規格

ISO 9000等
(日本ではJISが相当)

ISO
国際標準化機構

SPS協定

衛生植物検疫措置の適用に関する協定

国際基準の尊重原則、措置の透明性の確保等を盛り込んだ検疫・衛生措置に関する協定。その概要は、() 専門の国際機関により作成された国際基準等がある場合、それを基礎として各国の検疫・衛生措置の調和を進める、() 科学的正当性がある場合等においては、各国は国際基準より高いレベルの保護基準をもたらす検疫・衛生措置を採用し、かつ、維持することができる。

国際規格 = 国内規格

JAS規格
ISO22000

CODEX基準

TRIPS協定

知的所有権の貿易関連の側面に関する協定

工業所有権の保護に関するパリ条約、著作権の保護に関するベルヌ条約等に定められた知的財産の保護の水準を引き上げ、これらをすべてのWTO加盟国が遵守することを確保するとともに、最恵国待遇、国民待遇を規定。さらに権利の実現のための国内的権利行使手続(司法手続及び行政手続)の整備を義務づけた。

国際規格 = 国内規格

無方式主義

ベルヌ条約基準
WIPO



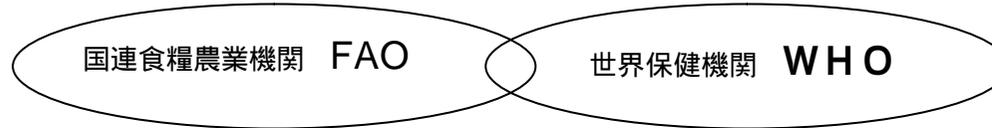
食品の国際規格 CODEX

1960年代から世界的に食品の貿易増大

各国間の規制の違いによりトラブル増大

Codex	Alimentarius
規範・基準	栄養・食事

1962年



合同で食品規格案策定

食品の安全性や技術的なことに関する国内基準は原則Codex委員会に合わせる。

「食品規格委員会」

Joint FAO/WHO CODEX Alimentarius Commission
(FAO/WHO合同食品規格委員会)

169カ国加盟

略称：CAC

＝日本で言う「CODEX委員会」

CACの主作業

「国際食品規格集」の作成

目的

消費者の健康を守る。特に開発途上国は食品の独自基準を定めるのが困難。世界共通基準を設定することによって、食品の貿易の公正を図る。

下部組織

食品別の企画検討部門

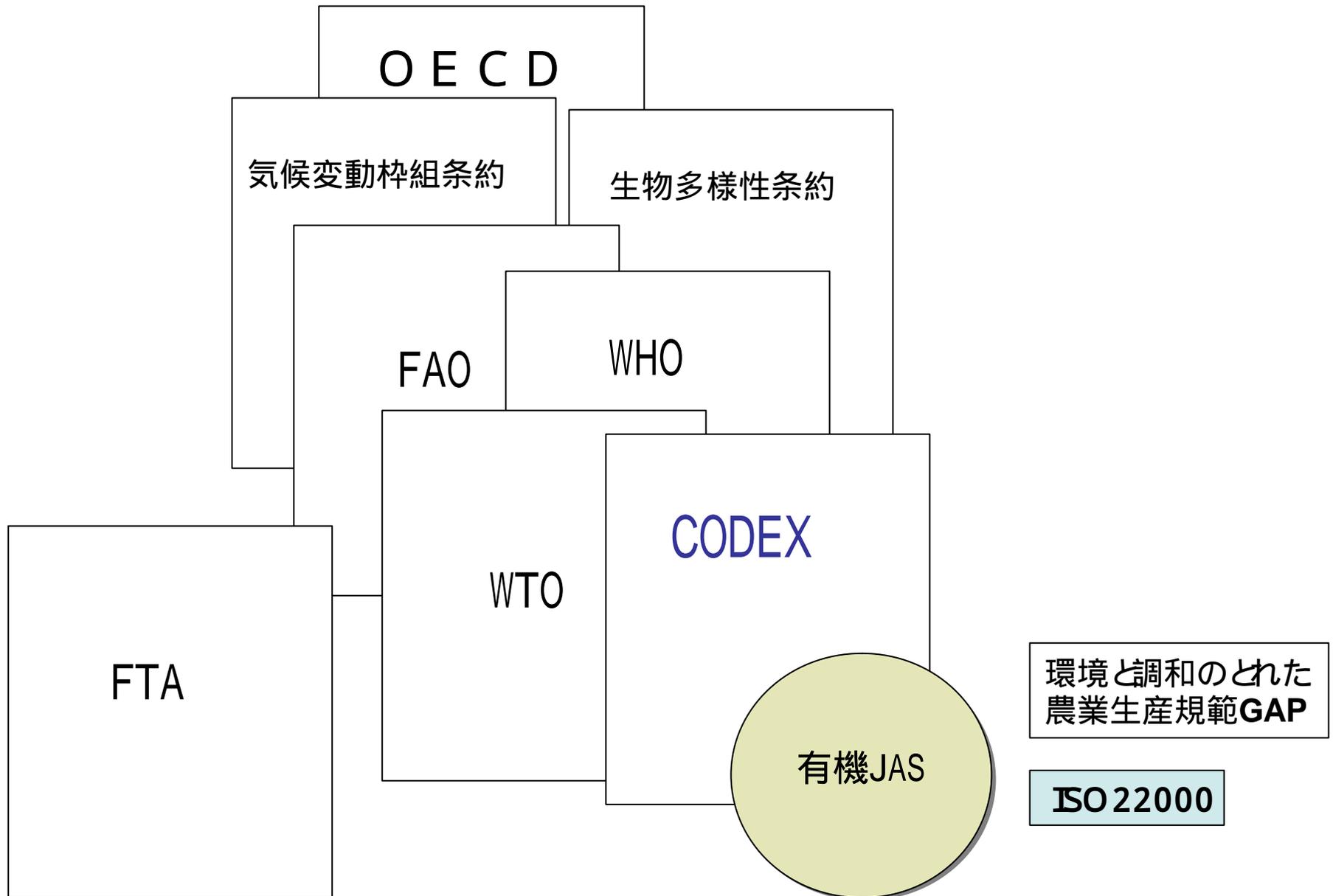
すべての食品に共通な食品添加物や残留農薬、食品表示などを扱う部門

JMPR (FAO/WHO合同残留農薬専門委員会)

現在、世界貿易は世界貿易機関 (WTO) 体制下であり、食品貿易で何らかの紛争が起こった時、その裁定にあたるのがWTOで、その際の判断基準となるのがコーデックス規格である。



有機JASは国際的な動向を背景に成立





食を取り巻く状況 1



相互に関連しあう問題である

食生活の改善や食品の安全性に関する情報提供等

中央教育審議会 で審議中

「栄養教諭」を新設の予定

栄養教諭は、学校における食に関する指導の中心になるとともに、家庭や地域と連携して食育の充実を担う。

具体的には、他の教職員とも協力しながら、子どもたちの食生活に関する個別相談に応じるとともに、給食や学級活動の時間などを活用して指導を行うほか、学校給食の管理も担当する。

学校栄養職員のが栄養教諭になる道も開く。

- ・望ましい食習慣のための知識を身につける
- ・食卓での一家団らんを通じて社会性を育む
- ・食卓で、わが国の食文化を理解したりする

食育

服部氏提唱

- 「どんな食材や食品が安全か危険かを知ることと、料理・食体験」
- 「食事のマナー、しつけ」
- 「環境問題、リサイクル、食料自給率[の理解]」

三省連携による食育推進連絡会議

農林水産省

食に関する知識と食を選択する力を修得し、健全な食生活を営む力を育てる

文部科学省

厚生労働省

若者の拒食症

生活習慣病

子供の孤食

アレルギー 性の病気

子供の体力低下

BSE問題に端を発した
食品安全意識の高まり

食料安保問題

地球温暖化等環境問題

食料自給率問題



食を取り巻く状況 2

健康で安全な食料を生産・消費～地球環境を保全

品質管理・製造工程の管理 = 食品の安全

安全で安心な農産物

履歴が見えて安心

・植物防疫
二国間協定輸入許可はまた違う

・人間行動規制システム

・日本規格協会原案文
を出版物（原案の著作権あり）

6品目（乳・乳製品、
食肉製品、レトルトパ
ウチ食品、魚肉練り製
品など）

総合衛生管理製造過程承認制度 = HACCP
食品衛生法

品質マネジメントシステム

ISO9001

品質保証

認定機関

HACCP推進法
厚生労働省

安全・衛生
HACCP

危害分析重要管理点

認定機関

認定 融資
1年に一回の検査が
免除されるなど

HACCPの流れ
農水のHACCP
高度化基準

認定機関

審議の窓口（窓口）
農林水産技術センター

ISO22000

認定機関

ISOガイド 6.5
ISOの品質管理のガイド

農水省・食品産業企画課技術室

コーデックス7原則12手順を適用して製造過程の
管理の高度化を図る = 現在20団体が推進

食品の製造過程の管理高度化に関する臨時措置法
= 平成20年6月まで適用の時限立法

トレーサバック
トレーسفワード

牛肉のトレーサビリティは「義務」
（牛肉トレーサビリティ法）付けられた
が青果品等の分野については法制
化される予定はなく、あくまで任意
である。

トレーサビリティ

食品の履歴に関する情報を提供、
消費者に産地から食卓までの顔
の見える関係の構築とともに、
食品事故が発生した場合にその
製品回収を容易にする。

俗にいうトレーサ
ビリティとは特に
関係ない

・牛肉は15年12月1日から施行
・豚肉は16年6月25日官報告示
7月25日から施行

有機JAS

生産情報公表
JAS規格

特色規格
JAS法
認定機関

標準規格

・地鶏
・手延べそうめん

Joint FAO/WHO CODEX Alimentarius Commission

生物多様性条約

WTO

OECD