

国際食品保健

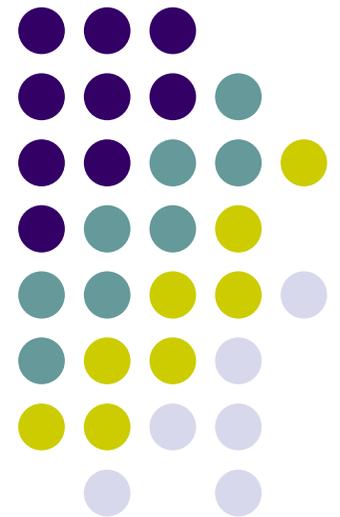
食品の安全性を確保するための
考え方と関係機関

平成28年12月6日(火)

奈良県立医科大学

公衆衛生学講座

教授 今村 知明





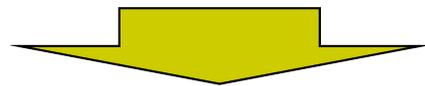
食品のリスクとは

食品はゼロリスクでは無い

例えば発がん性

食べもののそのもので考えたときに

- **とうもろこし**は何故食べて安全といえるか？
- **たまねぎ**は犬が食べたら死ぬかも
- **ジャガイモ**の青芽は、毒そのもの



全ての食品には多かれ少なかれ
必ず危険性はある

「リスク」とは



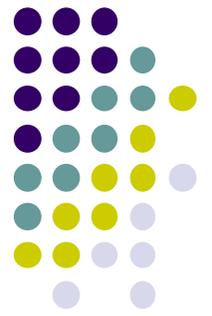
$$\begin{array}{c} \text{危害} \\ \text{(起こったときの被害)} \end{array} \times \begin{array}{c} \text{発生確率} \end{array} = \begin{array}{c} \text{リスク} \end{array}$$

「リスク」=危険性の大きさのこと

- ゼロリスクはありえるのか
- そんな中で、どうやって食品の安全性を確認するのか？

→ リスク分析の考え方とコーデックス

リスク分析とは



漠然とした危険性に対して、
被害を最小限に抑えるための科学的手法

1. リスク評価

何が危険で何が危険でないかを科学的に評価

2. リスク管理

危険を回避するために出来る限りの対策

3. リスクコミュニケーション

回避できない危険性を説明し理解してもらう

この3つの概念をもとに食品の安全基準を決める



リスク分析の意義

~~科学的でない食品安全基準~~

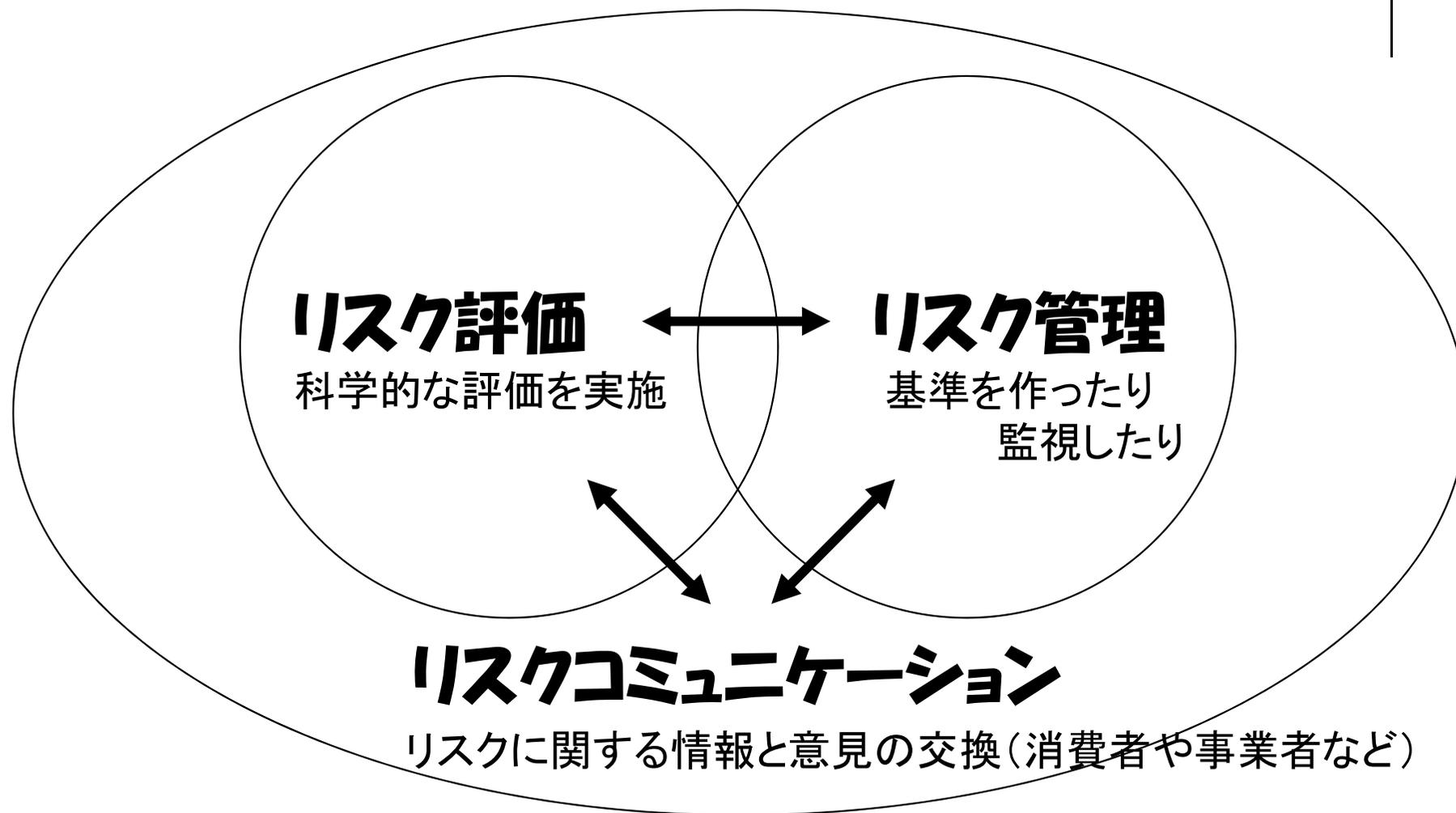


リスク分析の考え方を導入

科学的根拠に基づいた
食品安全基準



リスク分析の枠組み

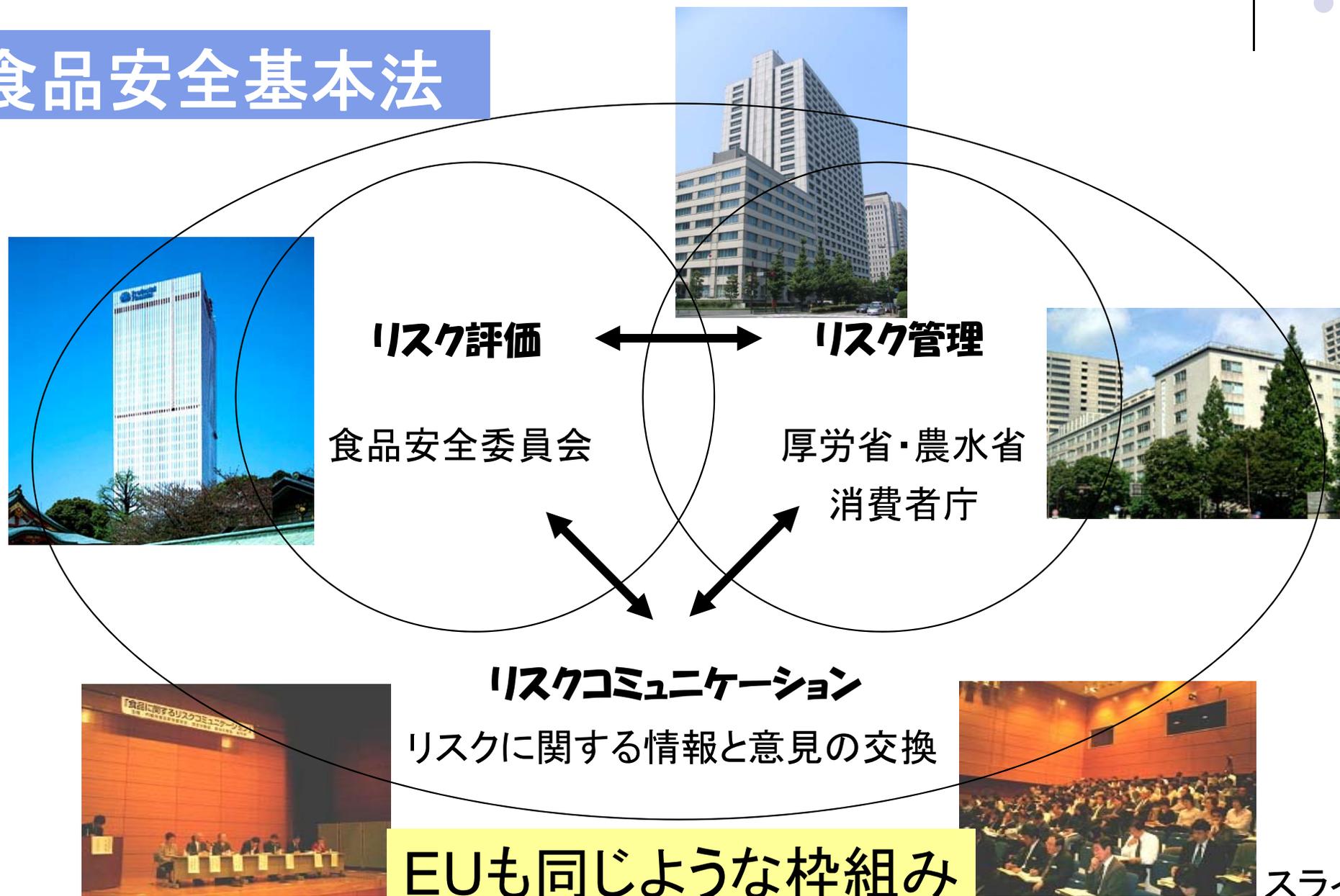


世界も日本もこの枠組みで動いている



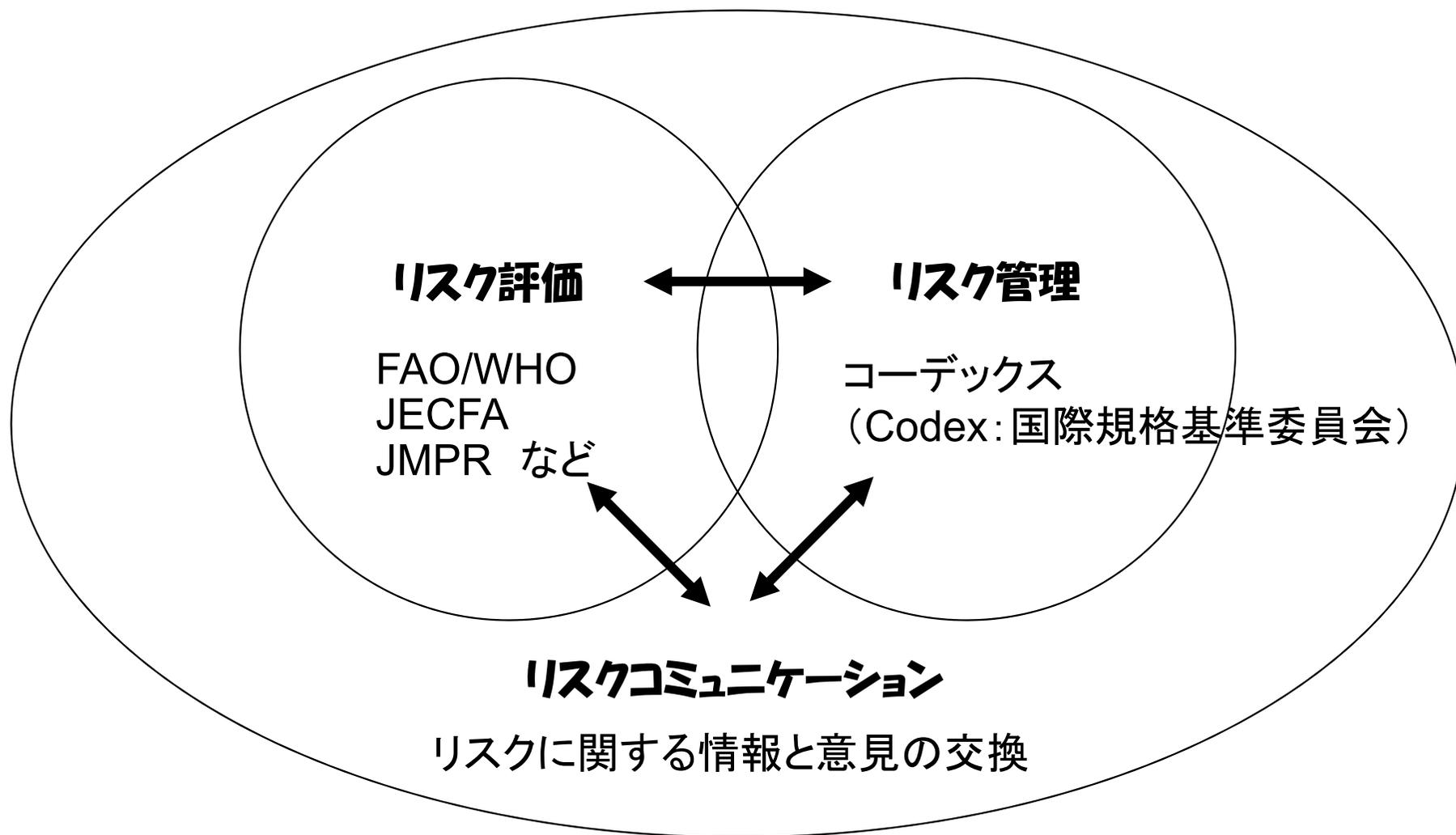
日本におけるリスク分析の枠組み

食品安全基本法





国際的なリスク分析の枠組み





国際食品保健の中心は コーデックス委員会

(FAO/WHO合同食品規格計画)

FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)により
1962年に設立

国際政府間組織(加盟170カ国+1地域連合)

消費者の健康保護、食品の公正な取引の保証が主目的
食品に関する国際規格や規範の作成

コーデックスにおけるリスク分析の適用

コーデックス委員会にて適用される作業原則

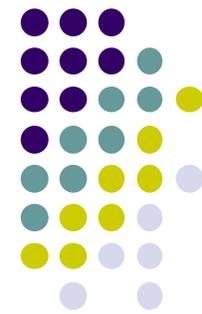
“Working Principles for Risk Analysis for Application in the
Framework of the Codex Alimentarius”(2003年採択)



TPP及びWTOとの関係

- TPPの中では、WTOの中のSPS協定を遵守するものであれば、各国の基準の差というのは認める内容
- 1994年、WTO(世界貿易機関)協定の付属書として、SPS協定(衛生及び植物防疫措置の適用に関する協定)が合意される
- SPS協定
 - 加盟国の衛生及び植物防疫措置が、十分な科学的根拠に立脚してれば、各国独自の基準を認める
 - 国際規格が存在する場合は、それに基づいている範囲でなければならない
- SPS協定における国際規格とは、
 - 食品に関しては→コーデックス規格

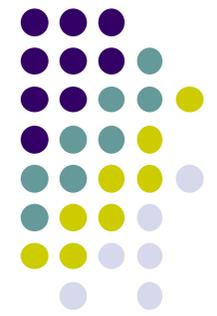
国際基準（コーデックス規格）と日本の規格



- コーデックス規格に基づいたものが国際基準
 - ➡ 我が国の規格基準やリスク分析の枠組みはこれに準拠
- 我が国の状況
 - リスク分析の導入
 - 科学的な基準
 - 独立した評価機関

SPSが求めている規格基準と枠組みを持っている

TPP及びWTOでは コーデックスを超えることもできる



- 加盟国は、もし科学的に正当性を証明できるか、リスクアセスメントによって適当と判断されれば、国際規格によるよりも高レベルの保護をもたらす衛生及び植物防疫措置を用いることができる
- TPP協定は、暫定的なリスク管理措置を含め、従来からのWTO/SPS協定に基づく権利・義務を認めている
- 逆に、正当性を証明できなければ、非関税障壁としてWTO裁定の場に持ち込まれる場合も...