

米国における食品の安全性確保の取組み
(要約)

2003年3月

日本貿易振興会
JETRO

2001年9月11日の同時多発テロ、その後の炭疽菌事件を契機に米国では食品の安全性確保に注目が集まった。それ以前においても欧州を中心とする BSE（狂牛病）の蔓延に対し輸入禁止等の対策が講じられたり、1990年代の病原性大腸菌 O157 などの食品由来の疾病の多発を契機に HACCP 手法が導入されてきた。

政府主体の安全性確保の取組みとしては、農務省（以下 USDA）、厚生省等多くの政府機関が、従来の規則の見直しや、HACCP 等新たな規則を策定してきた。食品の安全に関する大統領諮問委員会が設置され 2001年1月に提言をまとめている。

さらに、同時多発テロ、炭疽菌事件を契機に食品の安全性確保に向けた米国政府の取組みは加速し、事件後制定された、バイオテロ法では食品施設の登録、輸入の際の事前通知等の義務付けが検討されている。組織的にも国土安全保障省が新たに設置され、動植物の輸入検疫を含む国境での監視が統一され強化されることとなった。

民間レベルでも一部で独自の品質確保の取組みや、HACCP を取り入れた取組みが見られる。

これまで BSE は米国では発生しておらず、消費者意識としては、概ね食品の安全性については信頼している人が多い。

しかしながら、今の体制が必ずしも完璧であるというわけではなく、2002年には大手の食肉パッカーによる病原性大腸菌 O157 による食品汚染事件が発生しており、従来から、食品安全性を確保する政府の組織体制について、相互の連携の欠如、資源配分や省庁間の権限の整合性欠如等が問題点として指摘されている。BSE 対策についても、BSE は米国では発生していないものの、すでに BSE が発生している国々と比べるとその対策について不安を指摘する声もある。

米国では引き続き食品の安全性確保に向けた取組みの強化が求められているといえる。

各項目の要約

I 米国政府の食品安全性確保のための取組み

1. 大統領諮問委員会による戦略と目標

2001年1月19日、食品の安全に関する大統領諮問委員会は、食品安全戦略を大統領に提出した。

この戦略では、食品安全と公衆衛生の展望、目標と具体的な目的の概要、これからの5年間に必要とされる行動を明確にしている。

また、連邦の食品安全システムのための既存の法制や、組織構成についての検討が述べられている。具体的には、連邦の食品安全に関する法律を改正する

ことにより、食品由来の被害から公衆衛生を高い水準で守ることを可能にし、既存プログラムをより効率的で効果的にすることができるとしている。

そして最後に、勧告として次の3点を挙げている。

既存の食品安全法制を強化する法案を早急に策定すること。

組織間の調整強化に早急に努めること。

包括的かつ一本化された法案の策定、整合性のある組織改革案を策定すること。

2. 連邦政府の体制とそれぞれの役割

(1) USDA 関係

イ 食品安全検査局

食品安全検査局は、食肉、家きん肉、卵加工品について、安全であるか、良質であるか、正確に表示されているか、パッケージされているか、これらを確認なものとする役割を持っている。

ロ 動植物検査局

動植物検査局は、動植物のヘルスケアを確認なものとする役割としている。動植物検査局は、病気や病原体に対処する畜産業を保護するため、輸入時における検疫業務や、研究やデータのニーズを特定し、それらの調整をしている。

ハ 穀物検査食肉流通局

穀物検査食肉流通局は、品質基準を策定し、穀物や他の製品の売買を促進するための全国の検査システムを提供している。穀物検査食肉流通局は食品医薬品局に対して問題があると考えられる穀物、米、豆類あるいは食品について報告をしている。

ニ 農業マーケティング局

農業マーケティング局は、基本的に規格の基準を策定し、乳製品、果実、野菜、家畜、食肉、家きん、卵製品の格付けを行っている。

ホ 農業研究局

農業研究局は食品安全性の研究等 USDA の任務に関する幅広い研究を実施している。

(2) 厚生省関係

イ 食品医薬品局 (FDA)

FDA は、国内および輸入食品（食肉、家きん肉、卵加工品を除く）が安全であるか、良質であるか、的確に表示されているかについてこれらを確認なものにする役割を与られている。

ロ 疾病管理予防センター

疾病管理予防センターは、疾病の予防と管理を指導し、国民の公衆衛生を守り、公衆衛生上の緊急事態に対して対処する。

(3) その他関連機関

イ 海洋漁業局

国家海洋漁業局は、農業マーケティング法、魚類野生生物法に基づき自主的なシーフードの安全性と品質の検査プログラムを実施している。

ロ 環境保護庁

環境保護庁は米国内で販売流通するすべての農薬を規制し、食品と動物飼料への残留農薬基準を設定している。

ハ 連邦取引委員会

連邦取引委員会は、食品への不実表示などを通じて消費者を欺くことを防止している。

ニ 米国税関

税関は食品医薬品局と食品安全検査局が食品安全性に関し実施する業務を支援している。

ホ 酒類タバコ火器局

酒類タバコ火器局は、酒類の製造、利用、流通を管理している。

(4) 指摘されている課題

このように食品の安全性に関わる省庁は 12 省庁に上る。米国会計検査院は、これら 12 の省庁に食品の安全性確保が委ねられていることにより、食品安全性確保のシステムは、体系的に整備されておらず、各機関の連携がとれていないため、緊急時に適切な対応ができないと指摘している。この解決のためには、これらを統合し食品安全を取り扱う一つの省庁を設立し、関連する法律の整理が必要であると結論付けている。また、上記 12 省庁は 2000 年時点で把握できる範囲で、12 億 6,700 万ドルの予算と、1 万 3,000 人の職員を有しており、組織の合理化も必要としている。

3. 食品の安全性・信頼性確保に関する制度概要

(1) HACCP

HACCP が一番普及しているのは米国であり、すでに 1997 年 1 月から食肉および食肉製品、97 年 12 月から水産食品の衛生管理にそれぞれ HACCP が法的に取り入れられている。

(2) 食品添加物

食品添加物に対する規制については、連邦食品医薬品化粧品法第 409 条に基づき行われており、食品添加物の定義、安全性評価、許可申請、食品添加物リスト等の具体的な運用が、連邦規則に定められている。

(3) 農薬使用・残留農薬

残留農薬については、連邦食品医薬品化粧品法第 408 条に基づき、環境保護庁は生鮮農産物の残留農薬の法的許容量を設定し、消費者が食品中の危険なレベルの残留農薬に汚染されるのを防止しなくてはならないこととされている。

(4) 家畜の抗菌薬等医薬品規制

動物用の医薬品は、連邦食品医薬品化粧品法および連邦動物更正法により規制されており、主として食品医薬品局が担当している。食品医薬品局では動物用の医薬品についてその承認にあわせて適正な使用方法を定めている。

(5) 動植物検疫

食肉・家きん肉等の輸入については、農務長官は1930年関税法、動物の輸入と検疫に関する法律、その他関係法律に基づき、動物の伝染病の蔓延を防止しなければならないこととされている。

植物防疫については、12年植物検疫法に基づき、農務長官は植物の病害虫の蔓延を防止しなくてはならないこととされている。

(6) 遺伝子組み換え農産物・食品

USDAにおいては、動植物検査局が病気や害虫の拡大防止という観点から、食品医薬品局においては、食品および飼料の安全性の確保という観点から、環境保護庁においては、農薬を規制する観点からそれぞれ規制を行っている。

(7) 有機食品

有機表示規則では「100%有機」と表示するためには100%有機生産されたものでなくてはならず「有機」と表示するためには95%以上が有機でなければならない。その他にも有機表示の基準、違反の際の罰則等が規定されている。

(8) 原産地表示

2002年新農業法では、肉、果実・野菜、魚、ピーナッツについて原産地表示の義務付けが盛り込まれた。「米国产」と表示するためには、米国で生まれ、育ち、加工されることが必要となっている。

4. 食品安全性を脅かす種々の出来事とそれに対する対応事例

(1) 2001年9月11日同時多発テロ、炭疽菌事件とその対応

2001年9月11日に発生した同時多発テロ事件、その後の炭疽菌事件等米国では国民の身近な場所で重大な事件が発生し、甚大な被害が人命のみならず金融、経済全般に広がった。ブッシュ政権下、防衛充当法、2003年度農業予算案による調査・研究や検査人員への予算手当、バイオテロ法案による食品関連施設の登録や食品輸入の事前通知等規制強化、新たな国土安全保障省の設置による組織の強化が図られた。

(2) 海外におけるBSE(狂牛病)の発生と対応

米国では、BSEは発見されていない。USDAでは、輸入禁止、教育・研修・普及、調査・監視、他の機関との協力活動等を通じて防止活動に努めている。

II 民間の食品安全性確保のための取組み

1. 生産業者・製造業者の取組み

(1) 生産業者

生産者の自主的な食品の安全性も含めた品質確保のための取組みとして豚肉品質保証プログラム（Pork Quality Assurance (PQA) Program）が行われている。このプログラムは、生産者のために、医薬品の残留を防止し、管理業務を改善し、生産費用削減と食品安全性への関心への認識を高めるため、設計された管理教育プログラムとなっている。

また、牛肉については、牛肉生産農家による全国牛肉生産者協会が牛肉品質保証プログラムを策定している。このプログラムでは有害物質の残留していない、安全で、衛生的な牛肉を生産することを目指している。このほかにも、品質保証プログラムは、七面鳥、羊、仔羊、プロイラー、乳製品、卵などほとんどすべての食肉関連業界で作成されている。

(2) 製造業者

乳製品加工大手の Horizon 社が生産、加工の現場で様々な安全性確保のための取組みを実施している。

2. 流通全体を網羅した取組み

民間における流通を網羅した取組みとして、日本でも導入が進んでいるトレーサビリティシステムが挙げられる。

民間企業にとってトレーサビリティを確保することは、見分けの付かないもしくは僅かな特質により食品を差別化し販売すること、食品の安全性と品質のトレースバックを促進すること、サプライサイドからの管理能力の向上というこれら3つの観点から動機付けられる。

III 消費者の食品安全性確保のための取組み

1. 消費者の食品の安全性に関する意識

(1) 安全性の信頼度

消費者の食品供給に対する安全性について、「完全に信頼している」、「大体信頼している」と答えた人の割合は1996年に掛けて高まりをみせたものの、2000年にかけて減少傾向にあり、96年の84%から2000年には74%に減少している。

(2) 安全性に対するリスク要因

細菌を重大な衛生上のリスクと回答した人の割合が近年増えている。対照的に残留農薬を重大な衛生上のリスクと回答した人の割合は確実に減少している。遺伝子組み換え等のバイオテクノロジーについては、他の回答項目と比べ懸念する回答が少ないことがわかる。

(3) 安全性に対する責任の所在

安全性に対する第一義的な責任の所在は、自分自身と答える人が多いことが伺える。食品店、製造業者、政府がそれに次いでいる。消費者自らが食品に対する安全性確保の第一義的な責任を有していると考えているといえる。

2. 消費者による食品の安全性確保への取組み

食品医薬品局の調査によると、消費者は食品安全性を脅かすものについてより認識するようになったが、多くの消費者が依然としてリスクのある行動をしている。

3. 消費者への啓発活動

(1) 消費者の情報源

USDAによると、消費者は、テレビ・ラジオ、新聞、家族・親戚・友達・同僚、雑誌、パッケージのラベル・注意書きから情報を得ていることが伺える。また、98年のFDAとUSDA食品検査局の調査では、43%の回答者が食品ラベルを「最も多くの食品安全に関する情報」として挙げ、放送メディア、印刷メディア、料理本がそれに次ぐという結果が出ている。

(2) 政府機関の普及啓蒙活動

イ 商品におけるパッケージ

USDA、FDAでは、食肉・家きん肉、未殺菌ジュース、鶏卵について、パッケージに取扱上の注意事項を記載するよう義務化し、注意喚起している。

ロ ウェブサイト等メディアを通じた広報

USDA等を中心にウェブサイトなどを通じて消費者へ普及啓蒙活動が活発にかつタイムリーに行われている。

(3) 民間による普及啓蒙活動

消費者団体が消費者に対して、政府や企業の食品安全に関する記者発表を伝え、食中毒等について注意喚起し、また、BSE、遺伝子組み換え、食品添加物等の課題について独自の食品安全性に関する調査を行い公表している。さらに、議会、政府に対して活発に政策提言を行っている。

まとめ

関係団体リスト（web アドレス）