

第6章 カナダ

相模女子大学 山口由紀子

(調査協力：東京大学公共政策大学院 畑中 綾子)

0. 食品政策の全体像

(1) 食品安全及び食品表示を所管する機関

カナダでは、連邦、州・準州、地方自治体が各レベルで食品安全に関わる。ここでは、連邦の主要機関、そして連邦と州・準州及び地方自治体との関係について概観する。

A 連邦機関

連邦では、保健省 (Health Canada, HC) 及び食品検査庁 (Canadian Food Inspection Agency, CFIA) 等が食品安全を所管する¹。

HC と CFIA は相互に独自の役割と権限を持ち、補完的な関係に立つ²。すなわち、HC (保健大臣に対する報告義務を負う) は、カナダで販売されるすべての食品の安全と栄養に関する政策及び基準を定める。この中には、人の健康や安全に関わる事項 (栄養成分、食品添加物、アレルギーなど) について表示基準を定めることが含まれる。そして、食品に起因する疾病の早期探知と警戒のための調査を行う。

一方、CFIA は、HC の定める政策及び基準に基づき、法執行を行う。CFIA は 1997 年に設立された規制官庁であり (農務・農産食品大臣に対する報告義務を負う³)、連邦で義務化されたすべての食品検査、動物の健康及び植物の保護、そして食品関連の消費者保護を行う⁴。CFIA が規制を行う部門は農業、農産物、水産品、植物、種苗、及び林業であり、農林水産業者、加工業者、輸出入業者を含む流通業者を対象とする。

表示については、人の健康や安全に関わらない事項、すなわち食品を識別するための表示に関する政策や基準を CFIA が定める。併せて、人の健康や安全に関する部分を含む表示全般の法執行を行う。

さらに、HC は、CFIA 法に基づき、CFIA の食品安全に関する諸活動の有効性に関する監査を行う (CFIA 法 § 11(4))⁵。

¹ Canadian Food Inspection Agency, The Canadian Food Safety System, June 6, 2001, <http://www.inspection.gc.ca/english/agen/systeme.shtml> (以下、別途記載のない限り、ウェブサイト・アドレスの取得日は 2009 年 6 月 28 日である)。

² Health Canada, Health Canada Policy: Food Safety Assessment Program, October 1, 2004, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/eval/pol/index-eng.php>

³ CFIA 法 (Canadian Food Inspection Agency Act, 1997, c.6) § 23(1), <http://laws.justice.gc.ca/en/showdoc/cs/C-16.5/bo.ga:s31/en> 参照。

⁴ Treasury Board of Canada Secretariat, 2007-2008 Departmental Performance Reports: Canadian Food Inspection Agency, <http://www.tbs-sct.gc.ca/dpr-rmr/2007-2008/inst/ica/ica00-eng.asp>

⁵ ヒアリングによる。Health Canada, Food Safety Assessments: Bureau of Food Safety Assessment,

両機関は、Health Canada/Canadian Food Inspection Agency(HC/CFIA) Committee on Food Safety and Nutrition を通じて、食品安全と栄養に関する諸活動における協力と連携を図っている⁶。

B CFIA

次に、CFIA の組織と活動の概要を示す。

a 組織

CFIA は、従来 4 機関（農務・農産食品省、HC、漁業海洋省、及び産業省）で行われていた食品検査部門を統合し、全国的な整合性を図り、横断的に食品検査を行う連邦機関として 1997 年に発足した⁷。規制権限は、種子、飼料及び肥料、生鮮食品、そして事前包装食品に及ぶ⁸。

2009 年 3 月現在、職員は 7,053 名、そのうち検査スタッフは 4,610 名（検査官は 3,228 名）である⁹。

本部のほか、全国 4 地域（大西洋、ケベック、オンタリオ、西部）に 18 の地方事務所、185 の地域事務所、及び食品加工施設といった非政府施設に 408 の事務所が置かれており、15 の研究所・試験場がある¹⁰。

b CFIA の活動

CFIA の活動に関する主要な目的は次のようなものである¹¹。

第一に、食品安全に関する健康リスク、又は動物の疾病の人への感染を予防する。当該目的に基づき、州際取引を行う連邦登録施設や輸出入取引に係る食品の安全確保、非登録施設における食品安全に関する事象への対応といった活動、回収（リコール）等が行われる。

第二に、競争的な国内・国際市場を支援する、公正で有効な食品及び動植物に関する規制の枠組みを通じて消費者を保護する。

第三に、安全で持続的な動植物の資源基盤を確保する。

そして第四に、カナダの食品供給及び農業基盤に対する意図的な脅威からの安全を確保する。

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/eval/index-eng.php> 参照。

⁶ Health Canada, HC/CFIA Committee on Food Safety and Nutrition, August 16, 2005, <http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/pubs/hpfb-dgpsa/fd-da/terms-cadre-eng.php>

⁷ Treasury Board of Canada Secretariat, 1997-1998 Departmental Performance Reports: Canadian Food Inspection Agency, 2009.7.12 取得参照。

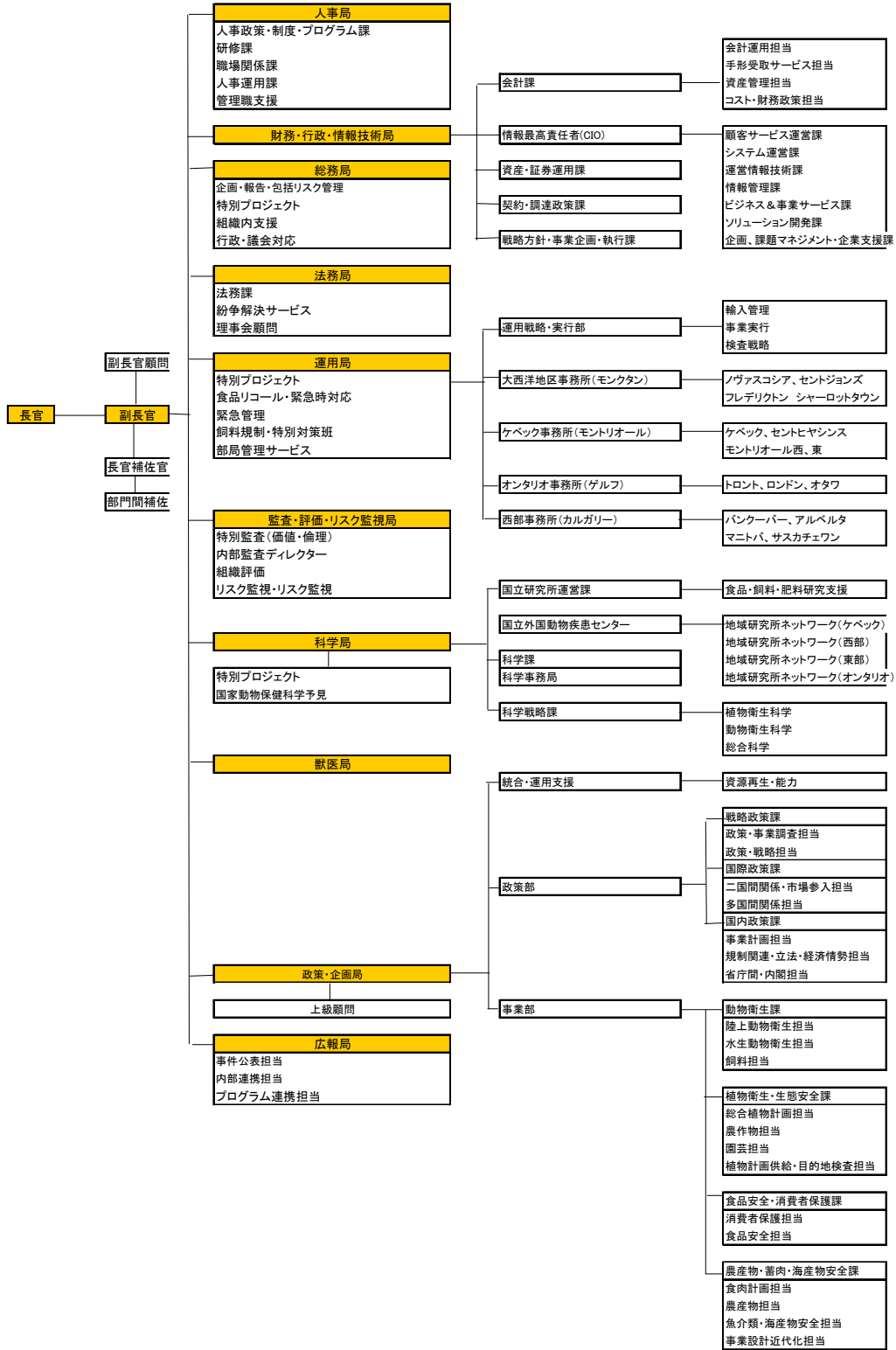
⁸ 前掲注 4。

⁹ Canadian Food Inspection Agency, Inspectors and Inspection Staff, from Agency Inception to March 2009, April 18, 2009, <http://www.inspection.gc.ca/english/agen/inspece.shtml>

¹⁰ 前掲注 4。

¹¹ 前掲注 4。Treasury Board of Canada Secretariat, 2007-2008 Reports on Plans and Priorities: Canadian Food Inspection Agency, <http://www.tbs-sct.gc.ca/rpp/2007-2008/cfia-acia/cfia-aciab-eng.asp>

【図1】 食品検査庁組織図



C 州・準州、地方自治体

州・準州は、域内で生産・販売される食品を管轄する¹²。州・準州、地方自治体は、食品安全の監視、調査、コンプライアンスを含む、公衆衛生に関する権限を有し、食品に起因する疾病の危険性については、最初に通報を受けることが多い。そして、レストラン・フードサービスの検査は、一般に州・準州、及び地方自治体で実施される¹³。

したがって、州際取引及び輸出入取引について、連邦の検査が義務づけられる連邦登録部門（federally registered sector）を連邦が管轄するのに対し、州・準州の域内取引、州際取引及び輸出入取引を含む連邦非登録部門（non-federally registered sector）は、連邦が州・準州等と連携して行うこととなる¹⁴。

食品に関する連邦と州・準州との連携に関しては、例えば、食品安全に関する問題を扱う、Federal/Provincial/Territorial (F/P/T) Food Safety Committeeがある¹⁵。同委員会は、F/P/T Committee on Food Safety Policy、Canadian Food Inspection System Implementation Group、及び F/P/T Agri-Food Inspection Committee¹⁶の3機関が2007年に再編されて発足した。

その活動に関しては、2004年、F/P/T Committee on Food Safety Policy (FPTCFSP) の下で、食品に起因する疾病の調査に関する、Foodborne Illness Outbreak Response Protocol (FIORP)が改定されている¹⁷。

(2) 食品安全及び食品表示に関する法令

次に、食品安全及び食品表示に関する主要な法令を挙げる。

A HC

HCの食品安全と栄養に関する権限（政策と基準の決定）は、主に食品医薬品法（Food and Drugs Act, FDA）§4及び§5に基づく。

FDA §4は、有毒・有害な物質を含む食品等の販売を禁じる。

FDA §5(1)は、食品の特徴、価値、分量、組成、利点又は安全性に関する、虚偽の、誤解を与える若しくは欺まんの、又は間違った印象を与えるおそれのある方法による表示を禁止する。

¹² 前掲注1。

¹³ Canadian Food Inspection Agency, Restaurant and Food Service Inspection in Canada, July 23, 2008, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/restaure.shtml>

¹⁴ Canadian Food Inspection Agency, Food Safety Investigations Program, October 6, 2008, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/invenq/invenqe.shtml>. CFIA 法 §14、§20、及び §21 参照。

¹⁵ Health Canada, Interagency Program, August 19, 2008, <http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/branch-dirgen/hpfb-dgpsa/fd-da/bfriia-braaii/interagenc-eng.php>

¹⁶ Agriculture and Agri-Food Canada, Federal/Provincial/Territorial Agri-Food Inspection Committee (FPTAFIC), http://www.fedprovsec.ca/fptafig_e.htm 参照。

¹⁷ Health Canada, Canada Foodborne Illness Outbreak Response Protocol to Guide a Multi-jurisdictional Response, <http://www.hc-sc.gc.ca/hc-ps/ed-ud/respond/food-aliment/index-eng.php> 参照。

B CFIA

CFIA の食品に関する規制権限の根拠となる主要な法令には、前記、FDA 及び食品医薬品規則 (Food and Drug Regulations, FDR) のほか、牛乳・乳製品、卵・卵製品、果実・野菜及びその加工品、はちみつ、メープル製品については、農業製品法及び規則 (Canada Agricultural Products Act (CAPA) and Regulations (CAPR))、食肉・食肉加工品については、食肉検査法及び規則 (Meat Inspection Act (MIA) and Regulations, 1990 (MIR, 1990))、そして水産品については、水産品検査法及び規則 (Fish Inspection Act (FIA) and Regulations (FIR)) がある。

食品表示については、主に FDA 及び FDR (FDR, Part B, Division 1)、ならびに消費者包装表示法及び規則 (Consumer Packaging and Labelling Act (CPLA) and Regulations (CPLR)) (食品に関連する部分) に基づき規制が行われる。

1. 食品表示制度

(1) 制度の全体像

① 食品表示の法制度

A 表示制度の概要

カナダにおける食品表示は、HC と CFIA が所管する¹⁸。前述のように、人の健康や安全に関わる事項については、HC が、FDA に基づき、表示政策を定める。

CFIA は、欺まんの取引慣行 (例) 正味数量や内容物に関する不公正で不正確な表示) から消費者を保護するために、FDA 及び CPLA に基づき、食品表示に関する権限を行使する¹⁹。そして、人の健康や安全に関わらない事項については、CFIA が表示政策を定める。これにより、食品に関する正確な情報を消費者に提供し、消費者による情報に基づく食品の選択を支援する。

B 関連規定²⁰

a FDA 及び FDR

食品表示に関連する FDA 及び FDR の規定には、次のようなものがある。

FDA § 5(1)は、食品の特徴等に関する、虚偽の、誤解を与える若しくは欺まんの、又は間違った印象を与えるおそれのある方法による表示を禁ずる。

次に、健康に関する強調表示については、食品が病気や健康状態に関する処置、予防、又は治療を行うこととなる場合、そのような表示は、FDA § 3(1)及び(2)により禁止される

¹⁸ Canadian Food Inspection Agency, Fair Labelling Practices, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/labetrie.shtml>

¹⁹ Canadian Food Inspection Agency, 2008-2009 Reports on Plans and Priorities, 2.3b, <http://www.tbs-sct.gc.ca/rpp/2008-2009/inst/ica/ica02-eng.asp#23> 参照。

²⁰ Canadian Food Inspection Agency, 2003 Guide to Food Labelling and Advertising, 1.2.1, http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/guide/ch1e.shtml#a1_2

(ただし、FDR に別途定める場合を除く。1. (2) ⑦E 参照)。

そして、FDR に定める表示要件を満たしていない、又はこれに反する表示を行っている場合、FDA § 5(2)により、§ 5(1)に反する表示とみなされる。

さらに、FDR は、事前包装食品に関する表示基準を定める。

b CPLA

CPLA は、すべての消費者向けの事前包装製品を対象とする、統一的な表示方法について定める。欺まんの表示 (CPLA § 7(1)) 及び広告 (CPLA § 5) を禁止するほか、基本的な食品に関する表示情報、正味数量の表示 (CPLA § 4) とその表示方法、及び製品に対する 2 ヶ国語 (英・仏) 表記 (CPLA § 6(2)) について定める。

② 食品表示の監視、違反の際の措置²¹

消費者や事業者の苦情に基づく調査、サンプル検査、輸出入手続といった CFIA の通常の検査活動が表示違反行為を発見する端緒となる。そして、義務的な表示が行われていなかったり、表示が正確でなかったりした場合、表示違反となる。例えば、栄養分析表の記載が不正確である、栄養分析表の形式やサイズが正しくない、あるいは、組成、国産等の記載が基準に合致しておらず、虚偽又は誤解を与える表示と認められた場合である。このほか、輸入品が製品の組成に関する基準を満たしていない場合や、認可されていない食品添加物が含まれていたり、不純物が入っていたりする場合も違反となる。

(表示を含む) 違反行為が認定された場合、CFIA により、(口頭・文書による) 警告、留置、差し押さえ、安全でない食品の回収 (リコール)、登録の停止・取消し、差し止め、刑事訴追、課徴金等の措置が行われる²²。

また、FDA のいかなる条項違反に対しても、同法第 31 の 1 条により即決判決の場合には 5 万カナダドル以下の罰金または 6 ヶ月以下の懲役、起訴による有罪判決の場合には 25 万カナダドル以下の罰金または 3 年以下の懲役を課することができる。

表示違反により刑事告発が行われた事例として、最近では 2009 年 1 月、FDR の規定 (B.01.003(1)(a)) に反し、酢漬けのムール貝に表示をしなかった事業者に対し、500 カナダドルの罰金が科されている²³。2008 年 12 月には、輸入したアーモンドオイルに、キャノーラオイルを加え、当該製品を「純粋なアーモンドオイル (pure almond oil)」として包装し、販売していた事業者が、FDA § 5(1)違反とされた。これにより、2 件の違反に対し、合計 15,000 カナダドルの罰金が科されている²⁴。

²¹ CFIA 提供資料による。

²² Treasury Board of Canada Secretariat, 2004-2005 Departmental Performance Reports: Canadian Food Inspection Agency, 2.2, http://www.tbs-sct.gc.ca/rma/dpr1/04-05/CFIA-ACIA/CFIA-ACIAd4502_e.asp#2_2

²³ Canadian Food Inspection Agency, Court Fines Shatford's Lobster Pound for contravening to Food and Drug Regulations on labelling, January 16, 2009, <http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/projud/2009/20090116e.shtml> .なお、FDA 及び FDR 違反に対する罰則については、FDA 第 31 条の 1 に規定がある。

²⁴ Canadian Food Inspection Agency, Hanif's International Foods Ltd. Fined for Adulterating Oil,

食品リコールに関しては、年間 350 件程度の回収が行われている²⁵。そのうち約 1/3 がアレルギー反応を引き起こすこととなる原材料が示されていないことによるものである（2.（1）①参照）

③ 食品表示制度における利害関係者との関係²⁶

A CFIA の法執行と解釈ガイド

前述のように、消費者に誤解を与える表示は禁止される。ただし、「消費者に誤解を与える ("misleading")」表示であるかどうかについては、広汎な解釈の可能性がある。そこで CFIA は、関係法律・規則（FDA 及び FDR、CPLA 及び CPLR など）に関する解釈のためのガイドを定めている（2003 Guide to Food Labelling and Advertising、以下「表示・広告ガイド（2003）」という）²⁷。本ガイドは、産業、検査官、消費者に向けられている。

B 消費者に対する情報提供

このような表示規制に関するガイドのほか、CFIA のウェブサイト、企業のパンフレット・記事・広告、州による農産物の安全に関する TV プログラムなどが、消費者に対して情報を提供し、コミュニケーションを取る手段として用いられる。

C 消費者教育

消費者が表示を理解するためには、消費者教育を行うことも一つの方法である²⁸。例えば、カナダでは、栄養分析表を用いて栄養表示を行うことが義務づけられている。ただし、表示に対する理解には消費者間で差があり、消費者教育が必要とされる。

CFIA、HC、州、企業・食品業界などの多様な機関が、食育（food education）に関わる。

④ 食品表示の範囲・方法²⁹

A 表示義務の対象となる食品

すべての事前包装食品は、表示を義務づけられる（関連条文：FDR B.01.003、CPLA§4）³⁰。例外は、一つは、一口サイズのお菓子（あめやガムで個々に販売されるもの）、もう一つは、野菜・果実で、包んだり縛ったりしたときの大きさが 1/2 インチ（12.7mm）未満のものである。なお、「包装」とは食品、医薬品、化粧品、機器の全部または一部を取り囲

December 10, 2008, <http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/projud/2008/20081210e.shtml>

²⁵ Canadian Food Inspection Agency, Science and regulation... working together for Canadians, November 25, 2007, <http://www.inspection.gc.ca/english/agen/broch/broche.shtml>

²⁶ ヒアリングによる。

²⁷ 前掲注 20 参照。

²⁸ カナダでは憲法の規定により、教育に関する権限は州・準州にある。

²⁹ 前掲注 20 参照。

³⁰ 以下、関連条文は（B.01.003, FDR; 4, CPLA）のように表記する。

む、入れる、または包む物質とされる (FDA§2)。

このほか、次の製品は、事前包装されていなくても表示が求められる。すなわち、食肉・食肉副産物（店舗で焼いたもの）、鶏・鶏肉・鶏肉副産物（店舗で焼いたもの）、馬肉・馬肉副産物、食品添加物、及び小麦粉・全粒小麦粉（コバルト 60 を照射したもの）については、表示義務がある。例えば、馬肉は、事前包装されていなくてもそのように識別できなくてはならない。以下、表 1 に食品の区分別に見た表示事項の概要を示す。

【表 1】¹⁾

	生鮮食品 ²⁾	加工食品	中食 ³⁾	外食	健康食品 ⁴⁾
名称	M (例外あり)	M (例外あり)	M/O 事前包装されていなくても表示が義務づけられる場合がある。	O	
内容量	M (例外あり)	M (例外あり)	M/O 事前包装されていなくても表示が義務づけられる場合がある。	O	
原材料名	M (例外あり)	M (例外あり)	M/O 事前包装されていなくても表示が義務づけられる場合がある。	O	
使用方法	O	O	O	O	
調理方法	O	O	O	O	
保存方法	M 常温以外で保存する場合は、賞味期限も併せて表示する。	M 常温以外で保存する場合は、賞味期限も併せて表示する。	M/O 事前包装されていなくても表示が義務づけられる場合がある。	O	
栄養表示	M (例外あり)	M (例外あり)	O	O	
消費期限	O	O	O	O	

	生鮮食品 ²⁾	加工食品	中食 ³⁾	外食	健康食品 ⁴⁾
賞味期限	M (例外あり)	M 賞味期間が 90日以下の場合	O	O	
製造年月日	M 賞味期間が 90日以下で、 小売店で包装され る場合	M 賞味期間が 90日以下で、 小売店で包装され る場合	M/O 事前包装されていない も表示が義務づけられる 場合がある。	O	
製造者・ 生産国	M/O 任意の場合、輸入品 であることは表示 しなければならない。	M/O 任意の場合、輸入品 であることは表示 しなければならない。	O	O	
原料原産地	O 原材料の原産地について表示することは差し支えない。 ただし、表示が虚偽、又は誤解を与えるものであってはならない。				
開封後の 取扱い	M 常温以外の場合	M 常温以外の場合	M/O 事前包装されていない も表示が義務づけられる 場合がある。	O	
リサイクル	原材料による：CFIAの義務づけの範囲ではない。				
遺伝子組換え 食品	O 人の健康や安全への懸念を軽減する場合には、表示が必要。				
有機食品	O 有機食品表示は義務づけられていない。しかし、「有機」表示を行う場合は、 要件を満たす必要がある。				

1) 本表の作成は CFIA 提供資料による。

2) 生鮮食品とは、食肉、鶏肉、卵、乳製品、魚、又は、果実・野菜を指す。生鮮食品の加工品は加工食品に該当する。

3) 中食 ("Deli-style Foods") とは、販売に供されるとき、事前包装されていない食品を意味する。

4) 食品として規制される場合と、食品としての規制対象に含まれない場合とがある。

なお、表中の「M」は義務的表示を、「O」は任意表示を意味する。M/O は義務的表示及び任意表示の双方を含む。

B "label"の定義

"label"は、FDA 及び CPLA により次のように定義される。

FDA § 2

"label"とは、食品、医薬品・・・に付され、含まれ、付属し、又は添付された、レジェンド、言葉、又は記号を指す。

CPLA § 2

"label"とは、ラベル、記号、サイン、意匠、印、マーク、商標、チケット、下げ札を意味する。

C 表示事項

食品に表示が義務づけられる事項、又は表示を行う場合の要件が定められている事項には、次のようなものがある。すなわち、①一般名称、②販売者の氏名・住所、③原材料、④栄養成分、⑤賞味期限、⑥栄養成分に関する強調表示、⑦健康に関する強調表示である。さらに⑦正味数量、⑧2ヶ国語表記についても規定されている。

D 主な表示要件

主な表示要件は、次のように定められている。

① 食品表示に関するすべての情報は、真実でなければならず、誤解を与え、又は欺まんのたてつけはならない (5(1), FDA; A.01.016, B.01.005 - B.01.008; 14 - 16, CPLA)。

そして、表示が必要とされる情報は、購入や使用に際し、通常の状態では消費者が容易に認識することができ、明快で、目に付くように示されなければならない。特に規定がない限り、小文字の"o"を基準として、最低でも 1.6mm (1/6 インチ) の幅で文字を表示することが求められる。これらの情報は、メインパネル (Principal Display Panel, PDP) に表示すべき情報を除いて、底面以外のパネルに表示しなければならない。

したがって、ウェブサイトや電話により提供される情報は、この要件に合致しない³¹。情報が包装の内部に表示されているような場合も、消費者の目に付くように表示されていないことから、この要件に合致しないこととなる。

② 一般名称、正味数量などの特定の義務的な情報は、メインパネルに記載しなければならない。

③ 栄養分析表のサイズと形式は、FDR の定めによる。

³¹ CFIA 提供資料による。

(2) 食品表示の個別規定

① 期限表示

A 賞味期限

a 賞味期間 ("durable life")、賞味期限 ("durable life date") とは。

"durable life" (賞味期間) とは、小売のために食品が包装された日から開始する期間であり、適切な保存状態においたとき、さほど劣化しておらず、通常の健全な状態で、おいしく栄養的な価値もあり、事業者が強調する品質を備えている状態にある期間である (B.01.001)。

"durable life date" (賞味期限) とは、このような期間が終了する日を指す。そして、小売店以外で包装される食品で、賞味期間が 90 日以下のものは、賞味期限 ("best-before date") を表示しなければならない (B.01.007)。常温以外で保存する場合は、適切な保存方法も併せて表示しなければならない。このとき賞味期限は、未開封の状態で開催される賞味期間を前提とする。

なお、フレッシュイーストには、効果が失われると予測される日を表示し、賞味期限 ("best before" date) ではなく使用期限 ("use-by" date) 記載する。

b 適用除外

次の事前包装食品は、賞味期限表示の例外とされる。すなわち、①生鮮果実・野菜、②レストランや飛行場で、食事や軽食とともに個々に供される食品、③売店、自動販売機や移動販売車で個々に供される食品、及び④ドーナツが例外である。

c 包装日 ("packaging date") とは。

小売店で包装される食品には、"packaging date" (包装日) を表示する。さらに賞味期間に関する情報を併せて表示する (食品に隣接するポスターに記載されている場合を除く)。

B 冷凍 ("previously frozen") 表示³²

解凍して販売される、食肉又は鶏肉 (副産物を含む)、魚等の淡水動物又は海生動物 (それぞれ単体のもの) については、メインパネル等に「冷凍」 ("previously frozen") と表示する。

C 期限表示の根拠と表示の付け替え³³

a 期限表示の根拠

食品の保存期間は、製造業者や販売業者が算定し、決定する。ただし、保存期間は食品の安全性を保証するものではない。この点に関し、安全係数に関する定めは置かれていない。

b 表示の付け替え

³² 前掲注 20、2.12

³³ CFIA 提供資料による。

製品が、異なる賞味期間を持つ新たな製品に再製品化される場合や、生鮮品が冷凍された場合のように、期限表示の変更が許容される場合がありうる。なお、期限表示は最終製品の包装時に行われるものであり、原材料に求められるものではない。

D 製品の記号表示³⁴

製品の記号表示については、**FIR**、**MIR**などに定めがある。例えば、**FIR**では、国内で加工された、又は輸入された魚がこん包された箱やケースに、記号を表示することが求められる。当該記号は、加工施設と加工年月日が識別できるものでなければならない。

② 原材料表示

A 表示方法等

a 表示方法

複数の原材料から製造される事前包装食品には、原材料リストを表示しなければならない（**B.01.008**, **B.01.010**）³⁵。リストには原材料の一般名称を記載する。

原材料は原則として、重量順に記載する。ただし、香辛料（スパイス、調味料、ハーブ。塩は除く）、天然・人工香料、うま味調味料、食品添加物、ビタミン・ミネラルとその誘導体、塩は、リストの最後に記載する（順序は問わない）。原材料の記載に関して、原材料の割合に関する規定は置かれていない。

さらに原材料リストは、2ヶ国語（英・仏）で記載しなければならない。

b 適用除外

次の食品は、原材料表示の例外とされる。すなわち、①販売店で小分けにされる事前包装食品（ただし、リン酸塩もしくは水、又は双方を含み、販売店で包装されるミックスナッツと食肉製品は除く。これらの製品には、原材料リストの表示が義務づけられる）、②レストランや飛行場で食事や軽食とともに個々に供される事前包装食品（例）コーヒー用クリーム、ケチャップ）、③売店、移動販売車や自動販売機で個々に供される事前包装食品、④販売店で焼いて事前包装された食肉・食肉副産物、及び⑤規格化されたアルコール飲料、ビネガーは例外である。

c 原材料の成分表示

原材料の成分（原材料の原材料）を原材料リストに表示しなければならない。

表示の仕方は、次のいずれかの方法をとる。一つは、原材料の名称に続いて重量順に記載する方法、そしてもう一つは、原材料名を記載せず、個々の成分をそれぞれ原材料リストに記載する方法である。

³⁴ 前掲注 20、15.10

³⁵ 「水」が、原材料や原材料の成分として用いられている場合は、原材料リストに表示しなければならない。

原材料の産地については、カナダでは、原料原産地表示に関する規定はない（いずれも CFIA 提供資料による）。

バター、マーガリン、小麦粉など、成分表示を不要とするものについては、別途定めがある (B.01.009)。

③ 原産地表示³⁶

CFIA が管轄する法律・規則で、原産地表示が義務づけられるものには次のようなものがある。すなわち、食肉製品は、MIR の規定により、輸入品に "Product of / Produit de (産地名)" と表示する (123 MIR, 1990)。水産品にも同様に、輸入品には、産地名を表示する (6(2)(c)FIR)。CAPA、及び FDA (特定のアルコール飲料) にも規定が置かれており、輸入品には、"Product of / Produit de (産地名)" などの表示を行う。このほか、CPLR にも規定がある。

さらに、食肉製品に関して、登録施設は食肉検査マークを使用することができる (94, MIR, 1990)。水産品については、登録施設について "Canada Inspected" というロゴの使用が認められる³⁷。

カナダ産表示 ("Product of Canada" 等) については後述する (1. (3) 参照)。

④ 食品添加物

A 食品添加物とは。

食品添加物とは、化学物質で、それ自体又は副生成物として、食品の一部となるか、又は食品の特徴を変化させる、又はさせることとなるものをいう (B.01.001)。食品の特徴を変化させるとは、例えば、食感や色を変えることである。

ただし、次のものは除く。すなわち、塩、砂糖、スターチなどの、製品や原材料に用いられるもの、ビタミン・ミネラル・アミノ酸、スパイス・調味料・香辛料、農薬、食品の容器包装、動物用医薬品は除かれる。

B 表示内容与方法

食品添加物として使用できるのは、FDR (FDR, Part B, Division 16) に定めるもののみである (B.16.100)。記載方法は、一般名称として規定されている方法による。したがって、他の名称や番号制によることはできない。使用比率の多い順に原材料リストに記載する。

添加物の使用目的を記載することは求められていない。しかし、「大豆レシチン(乳化剤)」という表示することは差し支えない³⁸。着色料の用途名表示に関しては、アレルギー源となる可能性があることから見直しが必要とされるものがある (例) タートラジン³⁹。

³⁶ CFIA 提供資料による。

³⁷ 前掲注 20、15.7

³⁸ CFIA 提供資料による。

³⁹ ヒアリングによる。

C 加工助剂に関する考え方

加工助剂は、食品に添加され、加工上の効果をもたらす物質で、最終製品に残らないか、又は残っていても微量で、非機能的なレベルにあるものを指す⁴⁰。加工助剂に該当するものは、「表示・広告ガイド(2003)」のリストに掲載されている(Table 2-1, Processing Aids)。この点に関し、食品添加物は、加工助剂ではないことに留意しなければならない⁴¹。

⑤ アレルギー表示

A アレルギー表示が求められる物質

消費者が食品アレルギーや過敏症になる危険性を避けるため、CFIA は、アレルギー源として優先順位の高い食品を原材料リストに表示するよう求め、食品業界との協力により、これらの表示が常に行われるよう努めている⁴²。知られていないアレルギー源などの食品による深刻な被害の可能性がある場合には、CFIA は調査を行い、食品の回収を含めて消費者の保護に最適な行動をとる。

優先順位の高い食品とは次の 9 つである。

- ・ピーナッツ
- ・ツリーナッツ（アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、松の実、ピスタチオ、くるみ）
- ・ごま
- ・牛乳
- ・卵
- ・魚、甲殻類（例）カニ、ザリガニ、ロブスター、エビ）、貝（例）アサリ、ムール貝、牡蠣、ホタテ貝）
- ・大豆
- ・小麦
- ・亜硫酸塩（食品添加物）

今後追加される可能性のある物質に、EU で規制の対象とされているマスタードがある⁴³。

B アレルギー表示の強化

ただし現状では、食品の原材料について成分表示が免除されているものがある（例）マーガリン、調味料、小麦粉、香料）。さらに、原材料リストに記載される名称からは、避け

⁴⁰ 前掲注 20、2.8.3

⁴¹ Health Canada, Policy for Differentiating Food Additives and Processing Aids, December, 2008, http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/policy_fa-pa-eng.php 参照。

⁴² 前掲注 20、2.8.2. Canadian Food Inspection Agency, Food Allergens, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/allerg/allerge.shtml> 参照。

⁴³ ヒアリングによる。

るべきものかどうか判別がつかない場合もある。

そこで、HC は、食品アレルギー源、グルテン、及び亜硫酸塩（10ppm 以上）について、表示を強化するために FDR の改正を求めている⁴⁴。改正案は、前述のようなアレルギー源となる食品等が原材料又は原材料の成分として用いられる場合に、原材料リストへの表示を義務づける。

一方 HC は、表示義務の免除に関して、レター・オブ・オピニオンの制度を導入することを検討している⁴⁵。

C 予防的表示⁴⁶

予防的表示（Precautionary Labelling）とは、食品にアレルギー源が含まれる可能性について、消費者に警告するものである。その表示は事業者が自主的に行う。1994 年に HC が予防的表示の使用に関する政策を公表している。

しかし、当該表示に関しては従来、表示が健康への危険性を必ずしも適切に反映していないといった問題点が指摘されていた。現在 HC は、汚染、あるいは交差汚染の防止に必要な場合に限定すべく、見直しを行っており、ガイドラインを作成中である⁴⁷。

望ましいとされる表示は次のようなものである。

例) X を含むことがあります ("may contain X"、"X"にはアレルギー源を一般的な名称で記載する)。

X のアレルギーを持つ方には適しません ("not suitable for consumption by persons with an allergy to X")。

⑥ 有機農産物表示

A 有機製品規則

有機農業製品は、有機製品規則により規制される（Organic Products Regulations (SOR/2006-338)、改正規則を 2009 年 6 月 30 日に施行）。本規則の対象となるのは、輸出入、及び州際取引に係るものである。連邦の有機農業製品レジェンド（ロゴ）をつける場合も対象となる⁴⁸。

有機農業製品には、同規則に定めるロゴか、"Canada Organic"という標示をつける（同規則 § 2(1)）。このような標示ができるのは、複数の原材料からなる製品に関しては、その

⁴⁴ Regulations Amending the Food and Drug Regulations(1220—Enhanced Labelling for Food Allergen and Gluten Sources and Added Sulphites), Canada Gazette Part I: 142(30):2276-2305, <http://www.gazette.gc.ca/rp-pr/p1/2008/2008-07-26/html/reg1-eng.html>

⁴⁵ ヒアリングによる。

⁴⁶ Canadian Food Inspection Agency, Precautionary Labelling for Allergens in Pre-packaged Foods, September 25, 2007, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/invenq/inform/20070925e.shtml> 参照。

⁴⁷ ヒアリングによる。

⁴⁸ 前掲注 20、4.8

95%以上が有機である場合、及び複数の原材料からなる製品以外の有機製品のみである。

B 認証制度

「有機」であることを標ぼうするには、CFIA が認定した機関による認証を受けなければならない（同規則 § 8）。

認証機関はすべて、ISO ガイド 65 を遵守していることについての評価を受ける。そして、有機認証に関する知識について説明しなければならない⁴⁹。

C 「無農薬」表示⁵⁰

「無農薬（Free of Pesticide Residues）」という表現は、消費者に誤解を与える表示であり、FDA § 5(1)に違反することとなる。さらに、生鮮果実・野菜規則（Fresh Fruit and Vegetable Regulations(SOR/89-58)） § 3(1)(g)及び § 6(1)に違反すると考えられる。

カナダ有機基準（Canadian Organic Standard(CAN/CGSB.32.310)）によれば、有機製品を生産し、扱う際に、合成殺虫剤、防腐剤、その他の農薬を使用してはならないとされる（CAN/CGSB.32.311 に定める例外を除く）⁵¹。

残留農薬の監視プログラムに関し、CFIA は、次のような 3 段階の監視体制をとる。

第一に、モニタリングである。これにより、食品供給への混入について調べる。サンプル検査は、NCRMP (National Chemical Residue Monitoring Program) の下、行われる。

第二に、有意サンプリングである。特定の農薬の混入が疑われる場合に行われる。

第三に、コンプライアンス・サンプリングである。基準に違反した食品を市場から除去する。

D 有機表示⁵²

有機製品規則による有機農業製品への表示は次のように整理できる。

- ① 製品の原材料の 95%以上が有機製品である場合、「有機」、「有機栽培された」、「有機飼育された」、「有機生産された」と表示できる。
- ② 製品の原材料の 70%以上、95%未満の場合は、「(数字) %オーガニック」と表示できる。
- ③ 70%未満の場合は、原材料リストにのみ「有機」の表示ができる。

非有機農業製品の原材料使用は、有機により生産ができない場合に限定される。そして、非有機かつ農業製品でない原材料は、遺伝子組換えや放射線照射がなされてはならず、クローン動物由来であってはならない。

⁴⁹ CFIA 提供資料による。

⁵⁰ CFIA 提供資料による。

⁵¹ Canadian General Standards Board, Organic Production Systems General Principles and Management Standards, September 2006, <http://www.cog.ca/documents/310.pdf> 参照。

⁵² CFIA 資料による。

⑦ 栄養成分表示

A 栄養成分表示の導入等に関する FDR の改正

2002 年 12 月、FDR が改正され（2003 年 1 月施行）、ほとんどの事前包装食品に栄養成分表示が義務づけられることとなった⁵³。3 年間の移行期間を経て、2005 年 12 月より義務化された（中小企業は 2007 年 12 月までの 5 年間で移行期間とされた）⁵⁴。併せて、栄養成分に関する強調表示について改正がなされ、食品関連の健康強調表示が導入された。本改正は、栄養成分に関する情報を統一的な形式により提供する仕組みについて定めることにより、購入時の製品比較を可能とし、消費者が情報に基づく選択を行うことを支援することを目的とする⁵⁵。生活習慣病の発症リスクの低減、そして健康管理の側面からも栄養情報が必要とされる。

B 表示内容

a 表示内容

栄養分析表（Nutrition Facts Table）にエネルギー（カロリー）と 13 の栄養素（脂肪、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、炭水化物、食物繊維、糖類、たんぱく質、ビタミン A、ビタミン C、カルシウム、鉄分）に関する情報を、サービングサイズに基づいて表示する（B.01.401, B.01.402, B.01.450(1)）⁵⁶。

さらに、次の栄養素については、当該栄養素の 1 日あたりの摂取量に占める割合（% Daily Value）を示す⁵⁷。算出式は、% Daily Value = 1 食分あたりの摂取量 ÷ 1 日あたりの摂取量 × 100 である。ビタミン、ミネラルは、1 日あたりの推奨摂取量（Recommended Daily Intake, RDI）による。そして、脂肪、トランス脂肪酸と飽和脂肪酸の合計、コレステロール、たんぱく質、食物繊維、ナトリウムは、参考基準（Reference Standard）による。

b 付加的な情報の表示

以上の、中心的な情報の表示が義務づけられることに加え、任意で付加的な情報を表示することができる。その際に、栄養分析表への記載が義務づけられるものがある（B01.402）⁵⁸。

すなわち、①オメガ 6、オメガ 3、及び一価不飽和脂肪酸について表示するときは、すべて栄養分析表に記載する（B.01.402(3)）。②付加的な情報について言及する等の場合

⁵³ Regulations Amending the Food and Drug Regulations (Nutrition Labelling, Nutrient Content Claims and Health Claims), Canada Gazette Part II: 137(1):154-403, <http://www.gazette.gc.ca/archives/p2/2003/2003-01-01/html/sor-dors11-eng.html>

⁵⁴ 前掲注 53、及び Health Canada, Regulations, July 31, 2008, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/nutrition/reg/index-eng.php>。

⁵⁵ 前掲注 20、5.1

⁵⁶ 前掲注 20、6.1

⁵⁷ 前掲注 20、6.3

⁵⁸ 前掲注 20、5.4.2

(B.01.402(4))。③ナトリウム又は塩分が「フリー」、「低い」、「減らした」、「より少ない」、「無添加」と、食品の塩分やナトリウム含有量について強調表示する場合は、カリウムを同表に記載する (Items 31-36 of the table following B.01.513; B.01.402(5))。④糖アルコール、ビタミン、ミネラルが事前包装食品に添加されている場合 (ヨウ化物塩、フッ素添加した水・氷を除く、B.01.402(6))。及び⑤ビタミン又はミネラルが、事前包装製品の原材料の成分として示されている場合 (小麦粉を除く) は、同表への記載が義務づけられる。

c 適用除外⁵⁹

次の製品は、栄養分析表の表示を免除される。すなわち、①栄養情報が「0 (ゼロ)」と表示される香辛料、飲料水などの食品、②0.5%以上のアルコール分を含む飲料、③他の原材料を加えていない、生の果実・野菜、着色したオレンジ、及びワックスがけをした果実・野菜、④単体で生の食肉・食肉副産物、鶏肉・鶏肉副産物 (事前包装されたひき肉 (食肉・鶏肉)・ひき肉 (食肉・鶏肉) 副産物には常に栄養分析表が必要である)、⑤単体の鮮魚類、⑥小売店で調理・加工し販売される食品 (調理する際に、あらかじめ混合された原材料に水のみを加える場合は、栄養分析表が必要である)、⑦調理・加工した個人が販売する、露天商、工芸展、フリーマーケット、フェア、直販、メープルシロップ採取、⑧販売後、すぐに消費することを目的として販売され、個々に供される食品 (例) サンドイッチ、出来合いのサラダ) で、鮮度保持包装のような、賞味期間を延ばすための加工又は特別な包装がなされていない場合、⑨製品を包装した販売店でのみ販売される食品で、店頭表示により表示され、表示可能領域 (ADS (定義は後述する)) が 200cm²未満である場合、⑩一口サイズのお菓子 (個別包装した、小さいキャンディー、ミントなど)、⑪レストランや他の商業施設で提供することを専ら目的とし、食事や軽食とともに個々に供される食品 (クラッカー、コーヒー用クリームなど)、⑫詰め替え可能なガラス容器で販売される乳製品は表示を免除される。

ただし、①～⑨については、次の場合、栄養分析表が必要となる (適用除外から除外される) ⁶⁰。

すなわち、①ビタミン・ミネラルが製品に添加され、原材料の成分として使われている場合、②アスパルテーム、スクラロース、アセサルフェームカリウムが添加されている場合、③ひき肉 (食肉・鶏肉)・ひき肉 (食肉・鶏肉) 副産物、及び④表示・広告に、(i)栄養に関する記述を行う、又は栄養成分を強調する場合、(ii)生物学的な役割を強調する場合、(iii)健康との関連を強調する場合、(iv)健康に関連する、名称、記述、ロゴ、シンボル、承認証、又は第三者機関の認証マークが含まれる場合、及び(v)「栄養分析」("nutrition facts" 等) というフレーズを用いる場合に関しては栄養分析表を表示しなければならない。

なお、事前包装でない場合は、当該食品に栄養情報の提示は求められない⁶¹。

⁵⁹ 前掲注 20、5.3

⁶⁰ 前掲注 20、5.3.1

⁶¹ 前掲注 20、5.3.2

C 表示方法

a 栄養分析表の表示方法

FDR は、栄養分析表を含め、栄養情報を記載する場所と方法について定める⁶²。一般的に、栄養分析表は、製品の容器包装の「表示可能領域 (Available Display Surface, ADS)」に表示しなければならない (B.01.001)。これは、容器包装の表面全体のうち、物理的に表示可能であるか、又は情報が読みやすく、容易に見ることができる場所を指す。

これに対し、バーコードが印刷されている場所や、次の場所は、ADS に含まれない⁶³。すなわち、①表示が物理的に不可能であり、かつ (又は)、消費者が購入時に読みやすく、容易に見ることができない場所である (例) 牛乳やジュースのゲブル型 (屋根型) 容器の屋根の下の部分)。②連続面が 12cm²未満である場合 (義務的、選択的、あるいは販売促進のための表示をしていない状態)。そして③開封時に破れたり、壊れたりする部分である。

さらに、個別的に包装された製品をまとめて販売する場合、栄養分析表は、購入時及び使用時に、消費者が容易に認識できるように、外側の容器の ADS に、明確に、そして目立つように表示しなければならない (A.01.016, B.01.406(2), B.01.451) ⁶⁴。この場合、個々の製品に栄養分析表を表示する必要はない。しかし、事業者が個々の製品に栄養分析表を表示することは差し支えない。

このほか、栄養分析表に使用する言語 (英・仏) とそれらを表示する位置、向き、栄養成分表に情報を記載する順序、文字のフォントとサイズ、行間の余白、線、色、インデント、略語について定められている。

b 栄養分析表の体裁

栄養分析表の体裁には、基本的に 3 種類のフォーマットがある (スタンダード・フォーマット、横型フォーマット、直線型フォーマット) ⁶⁵。

その中で最もよく使用されるのが、スタンダード・フォーマットである。**FDR** は、このフォーマットが最大限に使用されるよう、基準を設定しており、ADS が十分にあれば、このフォーマットを使用するよう求めている。したがって、横型フォーマットは、場所が狭く、スタンダード・フォーマットによることができない場合に限定される。さらに、直線型フォーマットは、スタンダード・フォーマットと横型フォーマットを用いるには場所が十分ではない場合に限られる。

スタンダード・フォーマットは、①食品一食分、②別個に包装された原材料を合わせて消費する場合の食品全体、③同じ製品の詰め合わせの場合、その一つ分、そして、④それぞれの栄養価が異なる、別々の製品の詰め合わせの場合、これら全部について、栄養情報を栄養分析表に表示する。

⁶² 前掲注 20、5.5

⁶³ 前掲注 20、5.5.2

⁶⁴ 前掲注 20、5.5.3

⁶⁵ 前掲注 20、5.6

スタンダード・フォーマットは、栄養分析表をタテに表示し、常に、最も簡単で、読みやすく、使いやすい表示とされる。

このほか、これらのフォーマットには、それぞれ簡略化されたフォーマットがある。

D トランス脂肪酸の使用に関する見直し⁶⁶

栄養成分に関するトランス脂肪酸の表示は義務的表示である。これに対し現在、トランス脂肪酸の使用について見直しが行われようとしている。そして、現時点での使用は禁止されていないものの、製造・加工業者には、使用を極力控えるよう指導が行われている。

見直しが行われている理由は、カナダでは肥満や心臓血管系の疾患が多いことによる。このことに、カナダにおけるトランス脂肪酸の摂取量が大きく関係していると考えられるためである。

すでに実行可能性に関する検証が行われており、公平に実施できる (level playing field) 見通しである。最終的には保健大臣の決定によることとなる。

E 強調表示

食品に関する強調表示には、①食品の組成等に関する強調表示 (1. (2) ⑨参照)、②栄養成分に関する強調表示、及び③健康に関する強調表示がある⁶⁷。ここでは、②及び③を取り上げる。

a 栄養成分に関する強調表示

栄養成分に関する強調表示とは、食品のエネルギーや食品に含まれる栄養成分の量に関する表示である⁶⁸。

本表示は、FDR で認められるものだけに限り使用することができる⁶⁹。そして、エネルギー・カロリー、たんぱく質、脂肪、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、オメガ 3・オメガ 6 多価不飽和脂肪酸、ナトリウム、カリウム、炭水化物・糖分、食物繊維、ビタミン・ミネラルに関する強調表示について定められている。

2002 年、FDR の主な改正点は次のようなものである。

- ① トランス脂肪酸、オメガ 3、オメガ 6 多価不飽和脂肪酸に関する表示が認められた。
- ② "free"表示は、栄養素の量に基づき、推奨しようとする事項に関して、栄養的に重要でないことを表す。
- ③ 飽和脂肪酸に関する表示基準は、食品に含まれるトランス脂肪酸と関連づけられる。
- ④ "X% fat-free"という表示は、"low in fat"の条件を満たしているものに認められる。
- ⑤ "low fat"、"high fibre"よりも、低い又は高いことを表現する"ultra"、"extra"という表

⁶⁶ ヒアリングによる。

⁶⁷ Health Canada, Questions and Answers on Health Claims, March 20, 2009, http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/claims-reclam/qa-qr_claims-allegations-eng.php

⁶⁸ 前掲注 67。

⁶⁹ 前掲注 20、7。

示は認められない。

⑥ "light"という表現は、"reduce in fat"又は"reduce in energy"の基準を満たしている場合のみに使用できる。"lightly salted"という表現も認められる。

⑦ "light"という表現は、官能特性を表すものとして使用できる。ただし、"light tasting"又は"light colour"というように、官能特性と併せて記載しなければならない。

⑧ 2歳以下の子ども向けの食品について、栄養成分に関する強調表示は限定的に認められる。

⑨ "calorie-reduced"、"low calorie"、"free of sugars"、"low in sodium or salt"という表現を食品に使用することについては制限されないこととなった。

⑩ 「低カロリーの ("diet"、"dietic")」という文言の使用は、エネルギー・カロリーについて"free-"、"low"、"reduced"、"lower"と表示する場合、又は"free of sugars"と表示する場合に限られる。

⑪ "low carbohydrate"、"source of complex carbohydrates"、"source of polyunsaturates/monounsaturates"という表示は認められないこととなった。

⑫ 事前包装されていない食品、又は製造業者以外の者が広告を行う場合、栄養成分に関する強調表示と併せて、これに関連するエネルギー及び栄養素の量についても表示しなければならない。

b 健康に関する強調表示

2002年のFDR改正により、食品について一定の健康に関する強調表示 (diet-related health claims) が初めて認められることとなった⁷⁰。食品と特定の疾病リスクの低減との関係について標ぼうすることができる。

FDR § 3は、食品に、病気、障害、身体の異常に対する処置、予防、又は治療を行うものとして、一般向けに広告又は販売することを禁じている。そこで、FDRにより認められた場合に限り、このような表示を行うことができる。この場合、本表示に関しては、FDR § 3、ならびにFDA及びFDRの医薬品に関する規定は適用されない(B.01.601)。そして、表示の使用にはHCの承認を必要とする⁷¹。

使用が認められた表示は5種類ある (B.01.603)⁷²。

① 低ナトリウム及び高カリウムの食事により、高血圧のリスクを低減することができる。

② 十分な量のカルシウムとビタミンDを摂取することにより、骨粗しょう症のリスクを低減することができる。

③ 低脂肪酸及び低トランス脂肪酸の食事により、心臓病のリスクを低減することができる。

⁷⁰ 前掲注 20、8.4

⁷¹ Health Canada, Guidance Document for Preparing a Submission for Food Health Claims, March 17, 2009, http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/health-claims_guidance-orientation_allegations-sante-eng.php 参照。

⁷² 前掲注 20、8.4.1

- ④ 野菜と果実の豊富な食事により、特定の種類のがんのリスクを低減することができる。
- ⑤ ガムなどに含まれる発酵性糖質の摂取を最小限にすることにより、虫歯のリスクを低減することができる。

このほか、食品が行うことのできる健康に関する強調表示として、生物学的役割に関する強調表示 (biological role claims) がある⁷³。例えば、"Energy (又は栄養素) is a factor in the maintenance of good health"といった表現がある。

⑧ 健康食品表示

A 機能性食品⁷⁴

機能性食品 (functional food) の表示を管轄するのは、医薬品プログラム及び食品局 (HC の健康保護部門) である。機能性食品や栄養補助食品に対する特別な規制はなく、食品と医薬品はすべて FDA 及び FDR により規制が行われる。

食品局栄養科学部では、機能性食品と栄養補助食品について、次のような定義を試みている。

栄養補助食品とは、食品から単離されたあるいは精製された製品で、一般的に、食品とは関連せず、医薬品の形態で販売される。栄養補助食品は、生理的な利点があり、又は生活習慣病から保護されることを標ぼうする。

機能性食品とは、外見上、従来の食品と類似しているか、類似していると考えられ、通常の食事の一部として消費される。そして、元来有している栄養機能を超える生理的な利点があり、かつ (又は)、生活習慣病のリスクを低減することを標ぼうする。

B ナチュラル・ヘルス・プロダクト (Natural Health Product)

なお、食品と医薬品もとも異なる独自のカテゴリーとして規制を行うものに、ナチュラル・ヘルス・プロダクト (Natural Health Product, NHP) がある。

ナチュラル・ヘルス・プロダクトの定義は、ナチュラル・ヘルス・プロダクト規則 (Natural Health Products Regulations (SOR/2003-196)) に次のように定められている (同規則 § 1(1))。

「ナチュラル・ヘルス・プロダクト」とは、表 1 に列挙される物質 又は、表 1、ホメオパシク、もしくは伝統医学に基づく物質が組み合わせられた物資として製造され、販売され、次のような使用目的をもつものである。すなわち、①病気、障害、身体の異常、又は症状に対する、診断、治療、軽減、又は予防、②人の生理的な機能を回復し、正常化

⁷³ 前掲注 20、8.5

⁷⁴ Health Canada, Therapeutic Products Programme and the Food Directorate from the Health Protection Branch, Policy Paper - Nutraceuticals/Functional Foods and Health Claims On Foods, 1998, November 2, http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/claims-reclam/nutra-funct_foods-nutra-fonct_aliment-eng.php 参照。

すること、③健康を維持し、増進することにより、人の生理的な機能を改善することを目的とする。例えば、エネルギードリンク、プロテイン・サプリメント、栄養補助食品が含まれる⁷⁵。

したがって、ナチュラル・ヘルス・プロダクトは、食品としての規制対象には含まれない。この点に関して、製品が食品に該当するか、ナチュラル・ヘルス・プロダクトに該当するかについては、HCがこれらの分類に関するガイドラインを示している⁷⁶。

最近では、カフェイン入りのエネルギードリンクについて、カフェインの含有量が食品の規制基準に適合しないという事例が見られ（Red Bull Energy Drink, Natural Product Number (NPN) 80000012）、食品のカテゴリーで規制対象とするための検討が行われている⁷⁷。

⑨ 優良誤認に関する判断

A 食品の組成や質に関する強調表示⁷⁸

食品の組成、品質、数量、又は原産地に関する強調表示については、「表示・広告ガイド(2003)」が指針を示している（同指針第4章）。本指針では、以下取り上げる、「fresh」（新鮮な）、及び「pure」（純粋な）という表現のほか、「homemade」（自家製の）、「natural」（天然の）、「entirely」（完全に）、「true」（本物の）、「concentrated」（濃縮された）等が取り上げられている（なお、有機表示については1.(2)⑥、原産地表示については1.(3)参照）。

a 「新鮮な」("fresh")⁷⁹

「新鮮な」という用語を使った表現はすべて、FDA § 5(1)、及び CPLA § 7(1)により規制される。

「新鮮な」という表現の意味は次のようなものと理解される。

第一に、当該食品が加工、保存されていないという意味である。すなわち、食品に、缶詰、塩漬け、乾燥、冷凍といった加工又は保存加工をしていないということである。

第二に、年齢を表すものである。生産、収穫、肥育されて間もないという意味でしばしば用いられる。ただし、それとともに包装日や「新鮮」であることの理由を示さなければ、誤解を与える可能性がある（例）「焼きたて ("fresh baked")」のパン）。

そして、「産地直送 ("orchard fresh")」の果実・野菜という表現は、収穫されて、できるだけ早く市場に流通させたものにのみ使われるべきであろう。数か月間、貯蔵されていた果実・野菜や、数週間かけて輸入されるりんごには、単に「新鮮な」と表現するの

⁷⁵ 前掲注 67。

⁷⁶ Health Canada, Classification of Products at the Food-Natural Health Product Interface: Products in Food Formats, March 2009 - Version 1.0, <http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/prodnatur/legislation/docs/food-nhp-aliments-psn-guide-eng.php>

⁷⁷ ヒアリングによる。

⁷⁸ 前掲注 20、4

⁷⁹ 前掲注 20、4.5

が適切であろう。

さらに、「しぼりたてのジュース ("freshly squeezed juice")」という表現をする場合、併せて包装日、又は最近調製したことを示す日付を表示することが求められる。「挽きたての肉」、「挽きたてのコーヒー」についても同様である。

第三に、官能特性を表すものである。すなわち、香り、質感、見た目、においといった製品の特徴を示す。しかし「新鮮な味」かどうかなどを判断するのは消費者であり、視覚的に、あるいは他の方法で、製品が「新鮮」であるという印象が作られない限り、この用語法は、本ガイドの適用外である。

そして第四に、商標や企業名に用いる場合である。この場合、消費者に「新鮮」であるということが製品の特徴を意味するものではなく、ブランド名であることを明確にすれば、この表現を用いることができる。商標等の要素となるかどうかは個別的に評価される。

b 「純粋な」 ("pure")⁸⁰

「純粋な」という用語は、合成物、混合物、模造品、又は代用品には、用いるべきではない。「純粋な」、「100%純粋な」と表示していれば、消費者は、原材料が混じり気のないものであると期待するためである。例えば、「100%コーン油」と記載されていれば、消費者はコーン油以外の物質が入っているとは考えないであろう。仮に基準では許容されていても、保存料、消泡剤又は着色料が使われるべきではない。場合によっては、この表示が「保存料不使用」と同じ意味を持つこともありうる。このような表記は、原材料名に用いられることもある。

同様に、「100%純粋なポークソーセージ」とは、豚肉のみを使用したソーセージで、添加物を使っていないもののことを意味する。複数の原材料を使用している場合に、「100%純粋なソーセージ」という表現を使うことはできない。

ただし、複数の原材料を使用する場合であっても、規格化されており、基準以外の原材料を使用していないものには、「純粋な」という表現を使うことができる。例えば、純粋な砂糖、純粋な全乳、及び純粋なチョコレートを原材料としていれば、「ピュアスイートミルクチョコレート」と表示できる。

濃縮果汁還元のアレンジジュースは、水のみが加えられている場合、「純粋な」、「100%純粋な」という表現を用いることができる。安息香酸、砂糖、着色料、あるいはビタミンCなどが入っているものに用いることはできない。

他の原材料を混合した類似品にこのような表現を用いることは、誤解を与える表示と評価されることになる。

⑩ その他（製造者名等の表示、生産プロセス表示など）

A 製造者名等の表示⁸¹

⁸⁰ 前掲注 20、4.10

⁸¹ 前掲注 20、2.7

事前包装食品の製造・生産に責任を負う者の名称・住所を表示しなければならない (B.01.007; 10, CPLA; 31, CPLR)。

消費者に販売される製品が、すべて海外で製造・生産され、カナダの販売者の名称・住所を表示する場合は、住所の前に"imported by / importé par"と記載されなければならない。ただし、カナダの販売者の名称・住所に隣接して、製品の原産地が表示されている場合はこの限りではない。

B 生産プロセス表示

栽培と生産方法に関する表示は、強調表示として評価され、FDA § 5(1)により規制される⁸²。

C 放射線照射食品⁸³

放射線照射食品を規定するのは、FDR (FDR, Part B, Division 26) である。

本規制は、食品への放射線照射を食品加工と位置づける。そして、対象となる食品と許容される処理 (目的、使用できる放射性物質、及び許容される照射量) について規定する (B.26.003)。照射が認められる食品は、①じゃがいも、②たまねぎ、③小麦、小麦粉、及び全粒粉、④香辛料、香辛料粉末、及び乾燥香辛料である。

表示方法は、食品自体が照射食品である場合、かつ事前包装食品である場合は、メインパネルに、「放射線照射 ("treated with radiation", "treated by irradiation", 又は "irradiated")」と表示し、国際的なロゴマークを付する (B.01.035)。事前に包装されていない場合には、食品に隣接して表示を行う。そして、照射食品の表示は、国産品及び輸入品に義務づけられる。

一方、原材料に照射食品が使用されている場合、当該原材料が最終製品の 10%以上を占める場合は、原材料リストに「放射線照射 ("irradiated")」と表示しなければならない (B.01.035(6))。バルク品や照射食品の陳列にも、包装への表示と同様の表示が求められる。

さらに、照射食品の広告には、当該食品が照射食品であることを明示しなければならない。そして、船荷にも、食品自体が照射食品であることが識別できるよう、「放射線照射 ("treated with radiation", "treated by irradiation", 又は "irradiated")」と表示する。ただし、国際的なロゴマークは不要である。

D 遺伝子組換え食品⁸⁴

遺伝子組換え食品は、「新規食品 ("novel foods")」のカテゴリーに分類される (FDR, Part B, Division 28)。「遺伝子組換え」とは、植物、動物、又は微生物の遺伝形質を、意図的な

⁸² 前掲注 78

⁸³ 前掲注 20、2.14

⁸⁴ 前掲注 20、4.9

操作により変化させることである (B.28.001)。

食品の栄養価や組成を著しく変化させる場合、又は、アレルギー源を示すことにより、人の健康や安全への懸念を軽減する場合には、表示が求められる⁸⁵。

現在のところ、連邦レベルでは、遺伝子組換えに関する積極的、又は消極的な表示に関する規制は具体化されていない⁸⁶。

しかし 2004 年、自主的な表示・広告に関する基準 (Voluntary Labelling and Advertising of Foods that Are and Are Not Products of Genetic Engineering(CAN/CGSB-32.315-2004)) が定められている⁸⁷。これは、食品の遺伝子組換えに関する表示が、有益で、分かりやすく、検証でき、さらに誤解を与えたり、欺まんのであったりしないために定められたものである。

同基準の対象となるのは、次のような事項である。

第一に、同基準は、遺伝子組換え食品か否か、又は原材料が遺伝子組換え製品を含んでいるかどうかを識別するために、これらの食品や原材料に DNA やたんぱく質が残っているか否かに関わらず、自主的な食品表示・広告に適用される。

第二に、同基準は、用語を定義し、表示基準、及びその評価や検証の基準について定める。

第三に、同基準は、国産品及び輸入品に適用される。

第四に、事前包装食品、バルク品と同様に、店頭で調理される食品にも適用される。

そして第五に、加工助剤、食品の重量の 0.01%以下の酵素、動物用医薬品、動物用飼料、及び微生物の基質 (基質自体が最終製品に残らない場合) は影響を与えない。

このような基準が普及する背景には、消費者の特定のバイオテクノロジーの使用に関する情報提供に対する要望が高まっていることがある⁸⁸。

(3) 最近の事案と今後の課題

A カナダ産表示 ("Product of Canada", "Made in Canada") ガイドラインの改正

カナダ産表示に関する旧ガイドラインは、カナダブランドの振興と雇用の促進のため、1980 年代に定められたものである⁸⁹。しかし、主に、輸入の増加、新技術の開発、消費者ニーズの変化、そして国際競争の激化により、経済環境が根本的に変化し、カナダにおける食料供給がグローバルに行われるようになった。そこで、現状を踏まえ、ガイドラインが変更されることとなった。

ガイドラインを変更する意義は、食品及び消費者安全アクションプラン (Food and

⁸⁵ CFIA 提供資料による。

⁸⁶ 前掲注 20、4.9.2

⁸⁷ http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/cgsb/on_the_net/032_0315/032_0315_1995-e.pdf

⁸⁸ 前掲注 86。

⁸⁹ Government of Canada, The Canadian Food Labelling Initiative. Defining "Product of Canada" and "Made in Canada" for Food Labels and Advertising, 2008, http://www.healthycanadians.ca/pr-rp/08126_CFIA_Eng_Web_1.pdf

Consumer Safety Action Plan. 同アクションプランについては、後述 2. (1) ①参照) に示されており、消費者の情報に基づく決定と選択を援助するため、より良い情報を提供することを目的とする⁹⁰。

新ガイドラインは、2008 年 12 月 31 日に施行された⁹¹。

a "Product of Canada"の表示基準

従来のガイドラインでは、"Product of Canada"表示について、次の二つの基準が基本的な基準として示されていた⁹²。

すなわち、

- ① 製品に対する最終的な実質的変更がカナダで行われなければならない、かつ、
- ② 生産・製造にかかる直接コストの合計の少なくとも 51%がカナダ国内のコストであることである。

しかしこの基準により、例えば、"カナダ産"のオレンジジュースと表示することも、カナダでオレンジは生産されておらず、消費者にとって意味をなさない⁹³。そこで、表示基準が変更されることとなった。

新基準は、従来の基準②に代えて、食品生産に関して、主要な原材料、加工、労働力の「すべて又はほとんどすべて」が、カナダによることを求める⁹⁴。このことは、主要原材料がすべてカナダ産であり、カナダ以外のものは、ごくわずかであることを意味する。一般に、非常に少ない又は主要でないという基準の割合は、2%未満とされる。

ただし、食品に含まれる量がわずかで、通常カナダで生産されていない、香辛料、食品添加物、ビタミン、ミネラル、及び香料については、カナダ産表示の判断基準の対象とはならない。そして、カナダでは生育しない、オレンジ、サトウキビ、コーヒーといった原材料が含まれる場合で、その食品中の含有量が少ないときは、主要でない原材料とみなされる。

そして、動物については、カナダで生まれ、ふ化し、飼育され、解体された場合、カナダ産表示の基準を満たすと考えられる⁹⁵。さらに、天然魚介類製品については、天然魚介類がカナダ水域等で捕獲され、カナダの施設でカナダの原材料を用いて製造された場合、「カナダ産」と表示しうる⁹⁶。

⁹⁰ Government of Canada, Strengthening and Modernizing Canada's Safety System for Food, Health and Consumer Products: A Discussion Paper on Canada's Food and Consumer Safety Action Plan, January 10, 2008, http://www.healthycanadians.ca/pr-rp/dpaper-papier2_e.html#i

⁹¹ Government Announces the New Product of Canada Food Labelling Guidelines Take Effect December 31, http://www.healthycanadians.ca/media/2008-06-15_e.html

⁹² 前掲注 89。

⁹³ ヒアリングによる。

⁹⁴ 前掲注 20、4.19

⁹⁵ CFIA 提供資料による。

⁹⁶ CFIA 提供資料による。

b "Made in Canada"の表示基準⁹⁷

"Made in Canada"表示は、製品の最終的な実質的変更がカナダで行われた場合、表示・広告に適用される。いくつかの原材料が他国からのものであっても構わない。

実質的変更といえるのは、食品が加工されて、新しい名称を持つ新たな製品となり、一般に消費者に食品として認識されるようになる場合である。何が実質的変更にあたるかについては、MIRなどの規制により具体的に定められる。

カナダ以外の原材料が含まれる場合、"Made in Canada from imported ingredients"と表示する。国産と輸入原材料の双方が含まれる場合、"Made in Canada from domestic and imported ingredients"と表示する。

c その他のカナダ製品に関する表示⁹⁸

上記以外に、カナダ製製品であることを示す表現として、"Prepared in Canada"、"Processed in Canada"、"Refined in Canada"などが考えられる。ただし、真実であり、消費者に誤解を与えない表現であることが求められる。例えば、"roasted and blended in Canada"とコーヒーに表示することができる（コーヒー豆は常に輸入である）。

B 原産地表示に関する課題⁹⁹

カナダ以外の原産地に関する表示基準は定められていない（ワインなどのアルコール飲料については別途規定がある¹⁰⁰）。適正な表示か否かは、FDA § 5(1)などに基づいて判断される。

さらに、カナダ産表示は任意表示である。カナダの食料自給率が高くないことを背景として、カナダ産と表示する以外は、どこで作られたか分からないという問題はある。

カナダ産表示に関しては、このほか"ケベック州食品"というように、州が規制を行っている場合がある。

2. 食品防御（フードディフェンス、バイオテロ等）に対する取組について

(1) 食品安全の制度体系（関係機関の概要も含む）

① 食品安全のための法制度

A 食品及び消費者安全アクションプラン (Food and Consumer Safety Action Plan)¹⁰¹の概要

2007年12月、食品と製品の安全に関する新たなアクションプランが公表された。本プランは、カナダで流通する製品の65%超が輸入品であることや、部品や原材料が輸入され、

⁹⁷ 前掲注 20、4.19.2

⁹⁸ 前掲注 20、4.19.3

⁹⁹ ヒアリングによる。

¹⁰⁰ 前掲注 20、10.7

¹⁰¹ 前掲注 90。

カナダで製造される製品が非常に多くなっていること等を背景として、問題への対応と同時に予防が重要になっていること、あるいは現行の罰則が十分な抑止力になっていないこと等を踏まえ、問題の予防、最も高いリスクへの着目、そして問題が発生した場合の迅速な対応という観点より、政府による新たな措置を行うことを目的とする。

食品に関しては、本アクションプランの下、CFIA は従来の対応に加え、次の事項に取り組み、国民の健康や安全の強化を図る。すなわち、第一に、フードチェーンに沿って、食品安全に対する予防的な手段を講じるため、産業や州・準州と協力すること、第二に、食品の安全性を検証するため、輸入業者を識別し、輸入品を追跡する手法を導入し、海外の規制当局との連携を図ること、そして第三に、安全でない製品の流通を監視する権限を強化することである。本取り組みには、前述のカナダ産表示 ("Product of Canada / Made in Canada") に関する見直しも含まれる。

CFIA による食品検査をめぐっては、従来、食品産業の大部分が非登録施設であるにもかかわらず、連邦の登録施設と非登録施設では検査の厳格さに差があることが指摘されてきた¹⁰²。例えば、約 5,000 ある食品加工施設のうち、約半数が非登録施設であると推定され、販売業者とレストランを合わせると 100,000 件に上る。また、1997 年～2000 年における、食品アレルギーによるクラス I リコールの 80% を非登録施設が占める¹⁰³。

さらに、検査活動が州により異なることから、連邦の検査対象となる非登録施設かどうかの判断も難しいとされる¹⁰⁴。

これに対し、本アクションプランは強い影響力を持ちうると考えられている¹⁰⁵。

B 回収 (recall) ¹⁰⁶

製造業者や輸入業者の手を離れた、安全でない食品を市場から除去する手続が、回収 (リコール) である。CFIA は、リコールに関する権限を持つ。そして必要に応じて、HC、州・準州、及び産業と協力して調査と回収を実施する。

食品業界は、通常、リコールを自主的に行う。リコールを行う事業者は、回収を実施し、その有効性を検証する。一方、事業者が自主的な回収に応じない場合、農務・農産食品大臣は CFIA 法 § 19 に基づき回収を命じることができる。ただし、本条は、伝家の宝刀

¹⁰² Canadian Food Inspection Agency, Compliance and Enforcement Activities Related to the Food and Drugs Act: Evaluation Summary (以下、"Compliance and Enforcement Activities"という), October 21, 2005, <http://www.inspection.gc.ca/english/agen/eval/fdalade.shtml>. Office of the Auditor General of Canada, 2000 December Report of the Auditor General of Canada, Chapter 25 - Canadian Food Inspection Agency - Food Inspection Programs (以下、"2000 December Report"という), http://www.oag-bvg.gc.ca/internet/English/parl_oag_200012_25_e_11212.html

¹⁰³ Paper on the Allergen Control Activities within the Canadian Food Inspection Agency, Health Canada Food Safety Assessment Program, http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/securit/allergen_paper-evaluation_allergen-eng.pdf

¹⁰⁴ 前掲注 102、Compliance and Enforcement Activities.

¹⁰⁵ ヒアリングによる。

¹⁰⁶ Canadian Food Inspection Agency, The Canadian Food Safety System ? Food Recall, November 2, 2007, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/rearapp/systeme.shtml>

("sleeping power") であり、回収命令が行われたのは過去に 1 回のみとされる¹⁰⁷。

リコールにつながるような食品安全に関する調査の端緒となるのは、次のような場合である。すなわち、CFIA が通常行う検査及びテスト・サンプル検査プログラムと同様に、公衆衛生関係者の報告書、消費者による訴え、企業からの報告、国際的な報告により探知される。

そして調査により、食品安全に対する危険の有無、及び問題の性格や範囲が特定され、リスクレベルに基づいて食品回収のクラスが決定される。

クラスは次のように分類される。

- ① クラス I 食品の消費（食品からの暴露）が、人の健康に重大な又は致命的な悪影響を及ぼす、又は食品に起因する疾病の可能性が高いという合理的な可能性がある場合。
- ② クラス II 食品の消費（食品からの暴露）が、一時的な又は致命的でない健康への影響を及ぼす、又は健康に重大な悪影響を及ぼす可能性はほとんどないという合理的な可能性がある場合。
- ③ クラス III 食品の消費（食品からの暴露）が、いかなる健康への悪影響を及ぼす結果にもなりそうにないという合理的な可能性がある場合。

クラス I と判断された場合、一般に公表される。同時に、CFIA のウェブサイトに掲載され、登録者には E メールが送信される。そして販売・流通から製品を除去するのは、事業者の責任である。これに対し CFIA の担当官は、回収が有効に行われているかを調査する。CFIA は、事業者が回収に応じないとき、差し押さえや留置を行うことができる。これらの措置には刑事訴追も含まれる。

なお、リコールは、食品の本質的な危険に対し、事業者に改善を求めるものである。したがって、事業者が安全を確保すればその後も販売を行うことはありうる¹⁰⁸。

② トレーサビリティ制度¹⁰⁹

トレーサビリティシステムは、業界ごとに関連されている。

トレーサビリティシステムには、次の三つの柱がある。すなわち、①動物又は製品の識別、②その移動を追跡できること、そして③出発地と目的地の識別である。多くの業界で、緊急時の対応に有益であることが証明されている。

規制による動物識別プログラムには、現行では、肉牛、乳牛、バイソン、及び羊に関するものがある。カナダ畜牛識別プログラム (Canadian Cattle Identification Program, CCIP) は、2001 年、動物健康規則 (Health of Animals Regulations) の改正により導入

¹⁰⁷ ヒアリングによる。

¹⁰⁸ ヒアリングによる。

¹⁰⁹ Canadian Food Inspection Agency, Traceability in Canada, June 5, 2008, <http://www.inspection.gc.ca/english/anima/trac/traccane.shtml> 参照。

され、すべての畜牛及びバイソンに適用される¹¹⁰。同様に 2004 年、カナダ羊識別プログラム (Canadian Sheep Identification Program, CSIP) が導入されている¹¹¹。いずれもすべての州で義務づけられている。

CCIP 及び CSIP の下で、すべての牛、バイソン及び羊は、出生農場を離れる際に、ID 登録された耳標を装着する。ほとんどの州の情報は、1998 年に設立された非営利団体・カナダ牛個体識別エージェンシー (Canadian Cattle Identification Agency, CCIA) のデータベースに一元化されている (ケベック州は、Agri-Tracabilite Quebec (ATQ)による)。

さらに、動物の移動に関しては、牛、バイソン及び羊の輸出入についてデータベースに報告する義務がある。そして、食肉処理施設は、牛及びバイソンの死亡又は解体について報告しなければならない。

これらの識別と移動に関する報告義務に違反した場合、動物健康法 (Health of Animals Act) に基づき、CFIA による法的措置が行われる。

(2) 食品防御のための具体的体制 (食品安全体制との違いを含め)

① 食品防御のための全体的枠組み

カナダの食品安全システムは、非意図的なリスクと意図的なリスクの双方に対応する。

9.11 テロ以降、現行の規制枠組みの重要性に対する認識が高まっており¹¹²、その中で CFIA は、監視と検査を通じて食品、動植物等に関連する危害の存在を探知し、早期警戒を行うことにより、食品安全に関する緊急事態、又は農林業に対する生物テロへの政府による対応において主要な役割を果たすことを期待されている¹¹³。

食品防御に関連する法令には、FDA 及び刑法 (Criminal Code) を含む各種法令があり、意図的な悪意のある行為に対しては、CFIA は、生物テロ、毒物混入などの問題全般を所管するカナダ連邦警察 (Royal Canadian Mounted Police, RCMP) 等と連携して対応する¹¹⁴。

さらに、食品システムの安全確保は、公共安全と国家安全保障への連邦政府の取り組みの一つである、CRTI (Chemical, Biological, Radiological-Nuclear and Explosives (CBRNE) Research and Technology Initiative) において、優先課題の一つに挙げられている¹¹⁵。

¹¹⁰ Canadian Cattle Identification Agency, Frequently Asked Questions, http://www.canadaid.com/about_us/faqs.html 参照。

¹¹¹ Canadian Sheep Federation, Canadian Sheep Identification Program, <http://www.cansheep.ca/cms/en/Programs/CSIPProgram/CSIPProgram.aspx> 参照。

¹¹² CFIA 提供資料による。

¹¹³ 前掲注 25。

¹¹⁴ CFIA 提供資料による。

¹¹⁵ Defence R&D Canada - Centre for Security Science, CRTI - Call for Proposals: Guidebook for Fiscal Year 2008-2009, DRDC CRTI-M-2008-01, Document Updated: June 2008, <http://www.css.drdc-rddc.gc.ca/crti/proj-prop/call-appel/guide8-eng.pdf>

② 予防

A HACCP

食品安全に関する問題を予防するカギとなる方法として HACCP が取り入れられている¹¹⁶。HACCP に関する取り組みには次のようなものがある。

まず、食品安全強化プログラム (Food Safety Enhancement Program, FSEP) である。同プログラムは、すべての連邦登録施設に対して、HACCP システムの開発、実施、維持を CFIA が推奨・支援する¹¹⁷。牛乳・乳製品、ふ化場、はちみつ製品、メープル製品、食肉・鶏肉、卵・卵製品、加工果実・野菜の各業界が対象とされる。

このほか、FIR により、すべて連邦への登録が義務づけられる水産加工施設では、HACCP システムの導入が義務づけられている (Quality Management Program, QMP)¹¹⁸。

さらに、農場に関しては、カナダ農場食品安全プログラム (Canadian On-Farm Food Safety Program, COFFS) を通じて HACCP の導入が図られている¹¹⁹。本プログラムは、1997 年に開始された政府と産業との連携プログラムであり、カナダ農業連合会 (Canadian Federation of Agriculture) が運営し (費用は同連合会とカナダ農務省が分担する)、各業界による HACCP の諸原則に基づく自主的な農場食品安全プログラムの構築を支援する¹²⁰。CFIA は、本プログラムに基づき、各プログラムの認証を行う¹²¹。

B 輸入食品に対する監視¹²²

CFIA が輸入食品の監視を行う。輸入検査は、国内と同様、リスクマッピング (例) 残留農薬。研究所の定期検査によりデータベース化している) に基づいて行われ、国内外で統一的な検査体制をとる。リスクの疑いがあれば現地査察を行い、リスクがあれば輸入を禁止する。検査は、各国との協調・連携、相互協力により行われる (2. (2) ⑤参照)。

FDA の下、ハイリスクグループについては、CAPA、MIA、及び FIA により個別的に規制が行われる¹²³。

¹¹⁶ 前掲注 102、4、2000 December Report 参照。

¹¹⁷ Canadian Food Inspection Agency, Food Safety Enhancement Program Manual, April 1, 2007, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/manue/tablee.shtml> 参照。

¹¹⁸ Canadian Food Inspection Agency, Quality Management Program, May 23, 2008, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/qual/quale.shtml> 参照。

¹¹⁹ Canadian Food Inspection Agency, On-Farm Food Safety Recognition Program, June 24, 2009, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/reco/recoe.shtml> 参照。

¹²⁰ Government of Canada, FOOD SAFETY: AN OVERVIEW OF CANADA'S APPROACH, PRB 02-40E, October 16, 2002, <http://dsp-psd.tpsgc.gc.ca/Collection-R/LoPBdP/BP/prb0240-e.htm>、及び Canadian Sheep Federation, Canadian On-Farm Food Safety Program, <http://www.cansheep.ca/cms/en/Programs/FoodSafeFarmPractices/CFSPProgram/CSFProgram.aspx>

¹²¹ Canadian On-Farm Food Safety Working Group, Official Recognition Programs: Canadian Food Inspection Agency, <http://www.coffs-safc.ca/program-cfia-recognition.html>

¹²² ヒアリングによる。

¹²³ Canadian Food Inspection Agency, Guide to Importing Food Products Commercially, <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/imp/guide1e.shtml#a> 参照。

③ 情報収集・提供

CFIA のウェブサイトにより、食品リコールとアレルギー源に関する警告情報（Food Recalls and Allergy Alerts）が公表されている¹²⁴。リステリア菌、サルモネラ菌、大腸菌 O-157 などによる食品の汚染、こんにゃく入りゼリーによる窒息の危険性¹²⁵などを理由としてリコールが行われている。

④ 対応（2.（2）⑥A 参照）

⑤ 国際連携¹²⁶

食品事故への対応に関しては、国際的なネットワーク作りと協調、あるいは協力が不可欠とされる。最近では、メラミン問題への対応をめぐって、豪、N.Z.及び日本との連携により、最新の情報収集が行われた。

その中で、最大の貿易相手国である米国、豪、及び N.Z.に加え、日本などのアジア太平洋諸国との間で、規制に関する協力を強化していくことが課題となっている。韓国や中国などとの関係作りはこれからである。

⑥ 最近の事案と今後の課題

A リステリア症の集団発生をめぐる対応

2009年4月、2008年夏に発生したリステリア症の集団感染をめぐる連邦・州政府の対応に関する報告書が公表された。連邦では、CFIA、HC、及びカナダ公衆衛生局（Public Health Agency of Canada）が、そして州では、被害が最も深刻であったオンタリオ州が、それぞれ報告書を公表している¹²⁷。その中で、各機関の連携に関する問題が指摘されている。

以 上

¹²⁴ Canadian Food Inspection Agency, Food Recalls and Allergy Alerts, <http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/recaltoce.shtml>

¹²⁵ 最近のリコール事例について、Canadian Food Inspection Agency, EXPANDED SAFETY HAZARD ALERT: VARIOUS BIDRICO FRUIT JELLY PRODUCTS, A MINI CUP DESSERT WITH KONJAC POWDER, POSE A CHOKING HAZARD, January 9, 2009, <http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2009/20090109e.shtml> 参照。

¹²⁶ ヒアリングによる。

¹²⁷ CFIA : the Lessons Learned Reports on the 2008 Listeriosis Outbreak, April 17, 2009, <http://www.inspection.gc.ca/english/agen/eval/listeria1/introe.shtml>. HC : Lessons Learned Health Canada's Response to the 2008 Listeriosis Outbreak, April 17, 2009, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/securit/exec-listeriosis-res-eng.php>. カナダ公衆衛生局 : Lessons Learned: Public Health Agency of Canada's Response to the 2008 Listeriosis Outbreak, April 17, 2009, <http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/listeria/2008-lessons-lecons-eng.php>. オンタリオ州 : Chief Medical Officer of Health's Report on the Management of the 2008 Listeriosis Outbreak in Ontario, April 2009, http://www.health.gov.on.ca/english/public/pub/disease/listeria/listeriosis_outbreak_rep.pdf