

食品行政制度の概要比較表

(1) 食品表示制度

	欧州委員会	フランス	スウェーデン	イギリス	アメリカ	カナダ	オーストラリア	韓国
制度の全体像								
食品表示を包括的に規定している主要法律	一般食品表示指令2000/13/EC * 2008.01に新しい食品表示規則案が欧州委員会より提案されている	消費者法典(Code de la consommation)	食品法、食品法補定(デクレ)、食品の表示に関する国家食品庁規制	食品表示規則(1996)	連邦の主要法令は、連邦食品医薬品化粧品法(FFDCA)、公正包装表示法(FPLA)、連邦規則集第21章101(食品表示) 広告に関しては、FTC法。	食品医薬品法(FDA)及び規則(FDR)、消費者包装表示法(CPLA)及び規則(CPLR)。	オーストラリア・ニュージーランド食品基準規約、食品衛生法、同施行令、同施行規則、食品等の表示基準[2008-66号]	
食品表示を所管している行政機関(地方自治体の関与含む)	欧州委員会健康・消費者保護総局(DG SANGO)。 農業総局・保護原産地呼称、保護地理的表示、伝統的特性保証、有機農産物・食品の表示	競争・消費・詐欺防止総局(DGGCRF):監視(農業・水産省、保健・スポーツ省の2省も協力) フランス食品安全局(AFSSA):栄養成分表示	スウェーデン国家食品庁(SLV):大企業等600程度 地方自治体環境・健康委員会:中小企業、飲食店等	食品基準庁(FSA) 自治体:法執行	Food and Drug Administration (FDA)、Food Safety and Inspection Service (FSIS)、連邦取引委員会(FTC)	食品検査庁(GFIA) -食品を識別するための表示の政策・基準、執行 保健省(HC) -一人の健康に関する表示の政策・基準	オーストラリア・ニュージーランド食品基準局(FSANZ)、オーストラリア競争・消費者委員会(ACCC)、州及び準州政府	保健福祉家族部(MHWAF):法の制定 食品医薬品局(KFDA):食品・医薬品の表示に関する管理・執行 消費者院(KCA):消費者の権利・利益を促進
表示制度の役割についての考え方	域内市場統合と、消費者への情報提供およびそれに基づいた消費者の選択の促進	域内市場統合と、消費者への情報提供およびそれに基づいた消費者の選択の促進	消費者保護と流通の促進、貿易障害が発生しないようにするため	消費者が確実に情報に基づいて選択できること。もっとも、消費者に対するアピール、普及に力を入れる一方で、最近ではビジネスの実情にも配慮。“規制はリスクに見合ったものとする”	消費者に対し、食品の購入時に、食品に関する様々な情報を提供することを目的とする。	欺まぬ的な取引慣行から消費者を保護 ・消費者の情報に基づき選択を支援	公衆の健康と安全を確保すること、消費者に情報を与えること、誤解を招く表示をなくすこと	MIHWAF:消費者の知る権利、選択を容易にするための情報提供が主目的。さらに、衛生上の危害防止と正確な情報伝達を図る。 MIFAFF:消費者中心
表示違反等に対する監視体制	各加盟国が実施(食品・飼料法遵守の統制の仕組みについては、加盟国共通の枠組みが規則882/2004で規定されている) また、DG SANGO所属の食品獣疫局(FVO)は、加盟国内外で食品法の遵守状況をチェック	DGCCRFは販売された製品について、ラベルの検査(原材料、成分、添加物など)を実施。中央局で、年間・四半期ごとの検査・監視計画等を策定。これに沿って県の担当部局が検査監視を実施。 DGCCRFには消費法典で警察権付与、事前通告無く事業所への立入り検査、サンプルの採取と押取を行う権限あり。	SLV 自治体	FSAIはサーベイランス・プログラムを通じ、食品の製造及び供給のどの点においても実地調査をし、実施状況のモニタリング及び実施基準の設定をする権限をもつ 自治体が検査のため、事前通告無く事業所に立ち入ることができる。	食肉・鶏肉製品及び卵製品については、USDAの検査と監視を行う機関であるFSIS(Food Safety and Inspection Service)が、それ以外の食品についてはFDAが監視する。	食品検査を行うCFIAが監視。2009年3月現在、検査官は3,228名。	食品表示と表示内容の監視は、州・準州政府の食品担当局の担当官あるいは地方自治体の担当官が行う。 輸出入に関してはAQISが関与。 虚偽表示等に関してはACCC、州及び準州政府の公正取引部局が監視。 検査機関が事前通告無しで事業所などに検査に入ることができる。	主にKFDAとその地方庁(6)、地方自治体所属保健所の保健衛生課(232)が監視。その他に消費者庁[表示チェック]、MIFAFF[農水産物]
表示違反等に対する罰則規定	加盟国で制定	製品の特性、種類、原産地、品質、成分または内容、量、使用目的、使用に伴う危険性、実施された検査または予防措置に関する不正に対し、2年未満の禁固刑および3万7500ユーロ以下の罰金 その加重類型は上記の2倍の刑で処罰される	故意または過失による表示規制違反には罰金。但し、軽微なものについては罰しない。	違反行為に罰金刑 中央政府の委員会報告書(MACRORY Report)に基づいた勧告が出され、2008年規制執行・処罰法が成立。食品の分野でも民事上の課徴金などが導入可能となった。	・FFDCA § 303(21 U.S.C. § 333)に規定がある。 FFDCA § 301(21 U.S.C. § 331)に違反する者は、1年以下の懲役もしくは1,000ドル以下の罰金に処し、又はこれを併科する(FFDCA § 303(a)(1))。二度目の違反、又は詐欺や誤認させる意図を持って違反行為を行った者は、3年以下の懲役もしくは10,000ドル以下の罰金に処し、又はこれを併科する(FFDCA § 303(a)(2))。 ・ただし、1984年量刑改革法(Sentencing Reform Act of 1984)により、罰金額の上限が引き上げられている(18 U.S.C. § 3571(a)-(c))。個人に対しては、軽犯罪(misdemeanor)(懲役が1年以下の場合)は軽犯罪となる。18 U.S.C. § 3581参照)は100,000ドル、死に至らしめる軽犯罪は250,000ドル、そして重罪(felony)は250,000ドルを上限とする。組織体に対しては、軽犯罪は250,000ドル、死に至らしめる軽犯罪は500,000ドル、そして重罪は500,000ドルを上限とする。あるいは、違反行為により財産上の利得を得、又は他人に財産上の損害を与えた場合、原則として被告人にその利益又は損害の2倍までの罰金刑を科すことができる(18 U.S.C. § 3571(d))。	・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、刑事訴訟、課徴金等 ・即決判決の場合、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、25万カナダドル以下の罰金または3年以下の懲役	刑法による(クイーンズランド州では最大55,000ドルまたは2年間の懲役。ビクトリア州では個人に対して最大40,000ドル、企業に対して200,000ドルの罰金)	食品虚偽表示は、食品衛生法により3年以下の懲役又は3000万ウォン以下の罰金。軽度の違反には、休業/営業停止などの詳細な行政処分が定められている
消費者からの通報への対応状況	EUとしては直接受けず、加盟国を通じた対応	政策への利害関係者の意見の反映の仕組みとして国立食品審議会(CAN) ・消費者からの苦情は県レベルの機関が窓口	国民が質問や意見がある場合、農業大臣に手紙を出せるシステムがあり返答もなされる。3名のスタッフで対応。 その他、食品に関する消費者相談・質問は、すべて食品庁が電話、メールで対応。	自治体と公告監督機関への消費者による通報システムあり	地域政府の保健部門が消費者からの食品安全に関する苦情の最初の窓口として対応。	消費者や事業者の苦情に基づき、CFIAが調査・検査を行う。 食品に起因する疾病の危険性については、州・準州、地方自治体が、最初に通報を受けることが多い。	食品に問題があった場合の消費者による通報の窓口は州や準州政府の食品局や健康局の窓口、問題の程度に応じて調査、対応。 FSANZの窓口は、一般国民からの食品表示基準の改正等についての申請も受け付ける。	製造業者:消費者からの不服はKFDAに報告。食衛生法による罰則あり 消費者団体:消費者からの不服をKFDAに報告し、調査を依頼 消費者:局番無し(1399番)。これを受けた地方自治体からKFDAに報告。通報した消費者には1000万ウォンまでの報奨金あり。(食品安全情報センターを設立の予定)
包装済・包装済でない食品の規定の仕方	・2000年一般表示指令は、すべての食品に対して適用され、生鮮・加工食品の別により表示規定を区別していない。 ・包装済み食品(pre-packaged foodstuff)の定義は、「食品および包装(販売される前にその中に食品が入っている)からなる、最終消費者あるいは大規模カーターリング業者に対して提示される1つのアイテムであり、包装が食品を完全に包んでいても、部分的に包んでいてもよいが、どの場合にも、開封あるいは包装を変えずには、内容を変化させることができない形となっていなければならない」(一般表示指令 § 1)。 ・包装済みでない食品に対しては義務表示項目に一部適用除外が認められる等、異なる扱いがなされているものの、多くの生鮮食品に対しては、個別の垂直的な規定があるため、結果的に生鮮食品の多くについては別の規定に服す。	EC指令に同じ。具体的には消費法典R112-1条2 「包装済み食品」とは「包装が食品を完全に包んでいても部分的でもよいが、販売の前に包装の中に入れられ、開封あるいは包装を変えずに内容を変えられない食品」	EC指令に同じ。「包装された食品」とは、「個人用、施設用の食品が販売される前の包装された状態のもの」とされる(規則4条2)。また、「包装」は「食品を全てあるいは部分的にカバーし、包装が開封、変更されない限り内容物を変えられないようするもの」を指す。封が閉じられたプラスチック袋に詰められた野菜、葉が細かく切られ、封の閉じられた袋に入ったレタスなどが該当する。プラスチックフィルムに個々に包装される生鮮果物・野菜は、包装済み食品とはみなされない。包装済というのは、容器の形でなくても、ネットや紙に包まれた状態でもかまわない。	EC指令に同じ。食品包装とは、販売するために食品全体あるいは、一部を包んだもので、開封しなければ変更したり入れ替えたりできない状態のこと。個々のくだものや野菜を保護するためにプラスチックフィルムで包む場合は、食品包装には含まれない。	「包装」とはラップされた食肉を含む販売のために製造業者が用意した紙などの材質に取り囲むたけのものとしてされる(FD&C法)。 ・なお、加工品とは、対象製品から作られ、①加工によりその性格が変化したもの、又は②少なくとも他の①以上の対象製品か、他の実質的な食品成分と組み合わされたものを指す。対象製品の性格が変化する加工方法には、調理(焼く等)、保存加工(塩蔵等)、燻製、及び再構成(乳化と押出加工等)がある。	事前包装が否かで表示が義務付けられる。「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む、入れる、または包む物質とされる(FDA)。	表示の義務は包装済みか否かで区分される。「包装(packaged)」は広い意味で食品がプラスチックやポリルやしっかりと容器などで覆われているものを指し、包装後は消費する際にはじめて開封されるもの(基準1.1.1第2条)	表示対象となるものは、食品又は食品加工物、器具又は容器・包装(食品等の表示基準第3条)。 細目として、「自然状態の食品のうち容器・包装に入っている食品」などが挙げられている。 なお、容器・包装とは「食品又は食品添加物を入れ置く(又は包む)ものであって、食品又は食品添加物を受け渡す際に一緒に引き渡される物品」をいう(食品衛生法第2条5項)
近年、改訂又は新設された表示項目	一般食品表示指令に関しては、多数回改正されてきたが、2003年にアレルギー物質の表示が義務付けられ、25%ルール(最終製品に占める割合が25%以下の複合製品の構成要素について表示が義務付けられない)が廃止された。 なお、現在栄養表示を義務化する規則案が提案されている。	欧州委員会の項目参照 包装済みでない食品の表示義務(R112-31条)が新指令で残るかどうか	表示の内容、文字、大きさなど読みやすさについて現在改正作業中	豚肉、鶏肉、羊肉についての表示項目に関する議論が現在なされている	・食品アレルギー表示 ・トランス脂肪酸表示 ・栄養成分に関する強調表示 ・条件付きの健康に関する強調表示(QHCs) ・原産地表示に関する諸規定の改正	・カナダ産表示ガイドラインの表示基準変更 ・トランス脂肪酸の使用に関する見直し	有機食品の条件として、国内基準がオーストラリア規格協会(Standards Australia)において作成中であり、まもなく統一基準となり公表される予定	頻繁な改訂・新設がある。 2007年の改正では表示基準の10%を変更
食品包装における表示の場所	義務表示と任意表示の書きわけは必要とされていないが、任意項目が義務項目の表示に利用可能なスペースを邪魔するように表示してはならない。 また新規規則では、義務的表示項目の大きさは3mm以上、印刷と背景にコントラストが必要と規定されている。	消費法典により義務的表示とされる記載は、包装用紙かその上に貼り付けるラベルに表示。そのうち販売名称、期限表示、アルコール・カフェイン含有などの特定事項の記載については原則として同時に視野に入るようにしなければならない	表示は包装自体か、包装に貼り付ける。 読みやすく、見やすく、消去できない形で表示。食品の商品名、内容量、期限表示、アルコール度数は、同時にみえる位置に示されること。	商品名称、重さ、事業者名、住所は商品の裏や読みやすく、見えない位置に表示することは違反。食品の商品名、内容量、期限表示、アルコール度数は、同時にみえる位置に示されること。	義務的な表示事項は、メインパネル(PDP:購入時に、消費者の一番目に付きやすい場所)又は情報パネル(PDPのすぐ右のパネル)に記載。メインパネルには、食品の名称、内容物の正味数量を記載。 情報パネルには、製造業者、包装業者、又は流通業者の名称・住所、原材料リスト、「栄養情報」パネルを表示。	義務的表示項目は、購入や使用に際し、通常の状態ですべて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。 ・最低でも1.6mm幅の文字 ・特定の義務的表示項目(一般名称、正味数量など)はメインパネルへの記載が必要 ・それ以外の項目については底面以外の面への記載が必要 ・栄養分析表は表示可能領域(ADS)への表示が必要	連邦レベルでは規制はないが、警告などの必須の情報は(製品名称や原材料表示と)同じ視野に入るような表示が望ましい。 州や地域によっては法規制がある場合もあり。	表示基準により規定。 製品内容表示と栄養表示はそれぞれ一括して記載。ハンブル、色、活字のポイントが定められている。

	欧州委員会	フランス	スウェーデン	イギリス	アメリカ	カナダ	オーストラリア	韓国
食品表示の個別課題								
期限表示の表示基準	原則としてdate of minimum durability。微生物学的観点から非常に腐敗しやすく、したがっておそらく短時間後に健康に危害をなす可能性のある食品の場合“use by date”を記載。生鮮青果物、アルコール飲料など一定の食品については期限表示不要 表示方法は“日、月、年”で記載。但し、3ヶ月未満のものは“日、月”、3ヶ月以上18ヶ月未満のものは“月、年”、18ヶ月以上もつものは“年のみ” [新規則案] 変更無し	EC指令に準拠 賞味期限(DLUO)の記載が義務的。 食品が特に生物学的に傷みやすい場合には、消費期限(DLC)および特別の保存方法の記載が義務とする特定食品が、人の消費に適さなくなる期限表示の設定については、完全に企業の責任で行われる。 期限の先延ばしや再ラベリングは許されない。期限表示に関する欧州の規定が不明確で、各国に解釈の余地がある点が問題になっている。	EC指令に準拠。原則としてDate of minimum durability(best-before day)を記載する。 ・Date of minimum durability(best-before day):適切な方法で保存された食品の、通常その食品に関連する特定品質が残る期限日 ・Use-by day:微生物学的観点において、簡単に劣化しやすい食品が、人の消費に適さなくなるリスクなしに、消費することが可能な最終期限日	EC指令に準拠。 賞味期限(minimum durability) 消費期限 “use by” date:微生物学的に腐りやすく、したがっておそらく短時間で健康に害を与えかねない食品 期限を越えた製品の販売は禁止 use by 日 月(又は 日 月 年)、守られるべき保存条件も合わせて表示 期限表示の破壊、付け替えも禁止。 販売期限“display until”:多くの製造業者が店頭管理のために自主的に表示	一般に、連邦では期限に関する規制は行われていないが、日付表示を行う場合は、月日の明示と日付の意味の表示が必要(例“sell-by”、“use before”)。 州によっては、期限表示を義務づける場合がある 賞味期間・期限(open date:主に生鮮品が対象)として ・“Sell-By” date:店舗での販売期限。期限が終了する前に購入する必要がある。 ・“Best if Used By (or Before)” date:香りや品質が最も良い状態にある期間。安全を保証するものではない。 ・“Use-By” date:品質が最もよい状態で保持される期間。事業者が設定。 “Closed or coded dates”:事業者が缶詰などに用いる製造番号。	“durable life”(賞味期間):小売のために食品が包装された日から開始する期間。適切な保存状態において、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。そして、このような期間が終了する日を“durable life date”(賞味期限)という。 ・小売店以外で包装される食品で、賞味期間が90日以下のものには、“best-before” date(賞味期限)を表示する。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する。 ・“use-by” date(使用期限) ・“packaging date”(包装日):小売店で包装される食品。賞味期間に関する情報を併せて表示	消費期限:健康及び安全上の理由から消費しなければならぬ期限がある食品。期限切れのものを販売してはならない。 賞味期限:それ以外の食品。 賞味・消費期限の分類方法については2000年10月の改訂において、消費者が理解しやすいとの観点から、健康及び安全上、問題なければ賞味期限と付すことになった。 表示方法は 3ヶ月以下:“日、月”または“日、月、年” 3ヶ月を超える場合:“月、年”または“日、月、年”	加工食品は製造日と流通期限は必須。製品によっては賞味期限を付け流通期限を省略可能(時)から缶詰(月)まで、個別の加工食品に製造年・月・日・時の表示を規定
原材料表示の表示基準	・原材料名は、一定の例外を除き、割合にかかわらず原則として表示義務の対象。原材料表示は、重量に基づき多い順に行う。 ・ある特定の原材料・原材料のカテゴリー名称が、製品名において示された場合は通常消費者によって製品名と関連づけられる場合、言葉・絵・図表でラベルにおいて強調される場合等には、原材料の量(%)の表示が義務。 ・水の表示は最終製品の重さに基づき原則として義務。 [新規則案] 変更なし	EC指令に準拠 ・包装済み食品につき、購入者に真の原産地を誤認させるおそれがある場合にのみ原産地表示を義務づけられる。 ・例外として、牛肉や青果物など特定の農産物については原産地表示が必要	EC指令に準拠。原産地の説明は、その情報がないと消費者の誤解を招く場合、記載される。牛肉は、出生地、飼育地、加工地の表示が必要。 魚は、どこでとれたか、養殖かどうかを表示。蜂蜜、野菜、果物については、EU内では、EC指令・規則に従い原産国表示が必要。	EC指令に準拠。水や揮発性のもも含め、食品製造時の重量順に表示。 ・原則として情報パネルに、原材料を重量順に個々に記載。 ・重量が2%未満の原材料については、原材料リストの最後に、“Contains percent or less of ___” “Less than percent of ___”などと記載。 ・原材料の名称として、原材料の一般名又は慣用名を記載。文字の大きさは、少なくとも1/16インチ。 ・食品の製造に水が使用されている場合は、最終的にすべて除去される場合を除き記載が必要。	・原則として情報パネルに、原材料を重量順に個々に記載。 ・重量が2%未満の原材料については、原材料リストの最後に、“Contains percent or less of ___” “Less than percent of ___”などと記載。 ・原材料の名称として、原材料の一般名又は慣用名を記載。文字の大きさは、少なくとも1/16インチ。 ・食品の製造に水が使用されている場合は、最終的にすべて除去される場合を除き記載が必要。	原材料の一般名称を原則として重量順に記載。2カ国語(英語・仏語)の記載が必要 食肉製品、水産品は輸入産に産地名の表示が必要。CAPA、FDA(特定のアルコール飲料)にも同様の規定あり。 カナダ産表示(“Product of Canada”や“Made in Canada”)の基準に関するガイドラインあり	・原則として、重さの順に、通称または一般名で表示。 ・食品の名前に含まれたり、ラベルに絵や画像などで強調されている原材料は、含有率を%表示する必要あり ・水も原材料の一つとして表示対象だが、例外規定あり。 ・個別ルールがある場合もある(アルコール等)	全ての原料は重量で多い順に記載。特徴的原料・重要原料は%表示 ・水の添加が5%以上の場合は要表示 ・原料原産地は食品中50%を超える物は一つだけ表示、49%以下トップ2位まで表示。
原産地表示の表示基準	原産地情報がないと消費者を誤認させる可能性がある場合にのみ義務 ・牛肉や青果物など特定の農産物については原産地表示が必要 [新規則案] 上記の場合に義務表示となる点は変更無し。但し、加盟国による自発的な原産地表示に対するルール新設。 例外として、保護原産地呼称(PDO)、保護地理呼称(PGI)制度	EC指令に準拠 ・包装済み食品につき、購入者に真の原産地を誤認させるおそれがある場合にのみ原産地表示を義務づけられる。 ・例外として、牛肉や青果物など特定の農産物については原産地表示が必要(第5章の欧州委員会の整理を参照)。 ・公的食料品認証と結びついた原産地についても表示が義務付けられる。	EC指令に準拠。原産地の説明は、その情報がないと消費者の誤解を招く場合、記載される。牛肉は、出生地、飼育地、加工地の表示が必要。 魚は、どこでとれたか、養殖かどうかを表示。蜂蜜、野菜、果物については、EU内では、EC指令・規則に従い原産国表示が必要。	EC指令に準拠した1996年表示規則に従う。一般ルールとして、品質は加工状態も影響するので、原料の原産地と加工地が異なる場合、加工地が原料原産地であるとの誤解を招かないようにする必要がある。この一般ルールが当てはまるのは、国あるいは地域名だけでなく、地図、国旗、エンブレム、国旗に使われた色、場所を象徴する人物、名所の名前などの表現も含む。 個別食品についての詳細はDEFRAのガイダンスに従う。	USDA/AMSの原産地表示(COOL)に関する規則により、牛、羊、鶏、山羊、及び豚肉、魚介類、生鮮農産物、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、朝鮮人参、及びピーナッツについて原産地表示が必要。 COOLは加工品の原材料には適用されないが、関税法で原産地を記載しなければならない場合がある。 米産品(Product of the U.S.)と表示するには、それぞれ食品分類ごとの基準を満たす必要がある。	食肉製品、水産品は輸入産に産地名の表示が必要。CAPA、FDA(特定のアルコール飲料)にも同様の規定あり。 カナダ産表示(“Product of Canada”や“Made in Canada”)の基準に関するガイドラインあり	包装された食品及び未包装の食品の一部(生鮮野菜、魚介類等)は生産、加工又は包装された国名を明示する必要あり 取引慣習法により表示文言(“Made in Australia”“Product of Australia” “Australian Home Grown”等)ごとに規制あり。 非包装食品の場合はラベル添付や売場への表示などの方法による	MIFFAF管轄の生鮮食品531品目全体で要原産地表示
食品添加物表示の表示基準	表示方法は“カテゴリー名”と“特定名あるいはEC番号”の表記が義務 [新規則案] 変更無し	EC指令に準拠 ・消費法典で規定する特定のカテゴリーに属する原材料(食品添加物)は、カテゴリー名とともに一般的な名称、またはそのEC番号を表記する。 ・香料に関する表記方法にも特別のルールあり。	EC指令に準拠 理事会指令89/107/EECに基づいて1995年食品甘味料規制、1995年食品着色料規制、1995年その他添加物規制が制定され、使用可能な添加物を規定。 香料、天然香料、人工香料:原材料名は原則として個別名によるが、香料、天然香料、人工香料は一括表示が可能。 着色料:検定を義務づけられる色素は、個別名または簡略名を記載し、検定を必要としない色素は“Artificial Color”などの表示か一般的な名称を表示できる。	保存料:承認を受けた保存料を食品に添加する場合、原材料の一般名又は慣用名、及び機能を記載。 香料、天然香料、人工香料:原材料名は原則として個別名によるが、香料、天然香料、人工香料は一括表示が可能。 着色料:検定を義務づけられる色素は、個別名または簡略名を記載し、検定を必要としない色素は“Artificial Color”などの表示か一般的な名称を表示できる。	FDRIに規定されているもののみ食品添加物として使用可。 一般名称として規定されている名称で記載。(他の名称や番号制は不可) 使用比率の多い順に記載 使用目的の記載は不要	食品の5%以上の原材料はその素材の中での食品添加物を表示する必要あり。5%未満であっても最終的な食品に機能を果たす食品添加物は表示が必要。 表示方法は、用途で分けられた規定の分類名+規定の名称か食品添加物リストの番号を表示しなければならない。	全ての食品添加物は物質名と用途を併記。 一括名表示は不可	
アレルギー表示の表示基準	一般表示指令2000/13/ECの付記IIIaに挙げられている、14のカテゴリーについて表示(グルテンを含有する穀類、甲殻類、卵、魚類、ピーナッツ、大豆、牛乳、堅果類、セロリ、マスタード、胡麻、ルビナス、軟体動物とこれらを原料とする製品、一定量を超える無水亜硫酸および亜硫酸塩) [新規則案] 付記IIIaのうち詳細な除外項目を規定。 なお、アレルギー物質については加盟国による適用除外ルールは認められない(41)	EC指令に準拠。消費法典においてアレルギー物質の表示義務を定め、具体的なアレルギー物質を列挙。 (EUの一般表示指令の付記IVのリストがそのまま消費法典に取り込まれている。)	EC指令に準拠。アレルギー表示リストは国家食品庁規則LIVSFS2004:27 Annex1。 Codexの基準に従い、アレルギー表示は原材料表示欄に他の成分と区別することなく記載。	EC指令に基づいて食品表示規制別表AA11にリストを規定。 クロスコンタミネーションについては、法的義務とはされていないが、多くの商品ではの注意喚起として“may contain X” “not suitable for someone with X allergy”	・FDAにより規制されるすべての包装食品に、「主要な食品アレルギー源」となる原材料の表示義務づけ。 主要な食品アレルギー源:牛乳、卵、魚、甲殻類、ツリーナッツ、小麦、ピーナッツ、大豆の8品目、又はこれらの品目由来するたんぱく質を含む原材料。さらに、これらを含む二次的添加物。ただし、これらの品目から抽出された高精製油、法定の免除手続を経たものは表示義務を免除。 ・原材料リストに表示をするか、原材料リストの後に、又は近接して、“Contains” という文言に続いて名称を記載する。	表示が優先されるもの ピーナッツ、ツリーナッツ、ごま、牛乳、卵、魚・甲殻類・貝、大豆、小麦、亜硫酸塩 HCはアレルギー表示の強化のためFDRの改正を求めている。 予防的表示は、現行では事業者が自主的に実施。 HCは、汚染や交差汚染の防止に必要な場合に限定すべくガイドライン作成中。	・グルテンを含む穀類(小麦、ライ麦、大麦、オート麦)、甲殻類、卵、魚、牛乳、ピーナッツ、大豆、10mg/kg以上の亜硫酸塩、ナッツ類、ゴマとこれらの含有製品使用している場合は表示が必要 ・外側が容器包装され小分け販売されない個別の包装にもアレルギー表示必要 ・表示がないのにアレルギー物質が検出される場合は回収の対象となる ・食品産業界団体がアレルギー物質の管理と表示についてのガイドを開発 ・特定のアレルギー物質を含む可能性がある場合は、『○○を含むかもしれませんが(may contain ○○)』といった表示は消費者を混乱させるとして、アレルギー反応がある程度、危険である場合は“may be present: ○○”と表示することが推奨されている	鶏卵、牛乳、蕎麦、南京豆、大豆、小麦、鯖、蟹、海老、豚肉、桃、トマトの12種。含有量に関係なく要表示。 交差汚染の可能性がある場合は表示 食堂、レストランでは表示不要
有機農産物表示の表示基準	有機生産方法に関する用語や、その派生語、短縮語は理事会規則 834/2007のルールに適合しているものみに使用可。 同規則に従って生産された農産物に表示がされる。表示には、①検査機関のコード番号、②ロゴ、③原料農産物の生産場所、が必要である	有機農業についてはEU規則に従っている 公的品質表示として有機農産物証(AB):化学薬品を一切用いない有機農法で作られた食品であることを保証するもの。 生産者はその活動を県の農林担当部に通知し、販売者は認証機関から有機産品としての認証・監督を受けなければならない。	オーガニック製品に関するEC規制(少なくとも95%の有機成分を含む、検査機関により生産工程全てを検査・監視されたものだけを指す)に則り、スウェーデンでは4機関が認定および査察の実施。 知名度の高い任意の認定制度として、EU規制および国際有機栽培連盟(IFOAM)の基本基準にそった「KRAV」ラベル表示がある。	EC規則834/2007、施行規則EC889/2008及びEC1235/2008による。 有機農産物基準の策定・執行に対する助言を行うとともに有機農産物へ認証を与える機関の許可と監視を行う公的機関である有機基準諮問委員会(ACOS)により現在9団体が認証団体として承認されている。 商品には登録の有機認証団体をコード番号で表示しなければならない。	全国有機プログラム(NOP)が、使用可能・禁止物質リスト、有機製品の生産と取扱いに関する基準、有機認証、表示要件について規定。 包装食品への有機表示には有機農産物の含有率別に詳細な要件あり。 「有機」と銘打つにはCFIAの認定機関による認証を受ける必要あり 「無農薬」という表現は、消費者に誤解を与える表示でありFDA第5条第1項違反	・政府が規定する国内販売食品についての基準はなく、輸出用の食品のみAQISが審査を担当 ・製品の表示ラベルはAQISの承認する認証機関が保証。認証を受けた者の氏名、住所、または認証番号と、認証機関名(住所)、ロゴ/商標などが必要 ・まもなく統一基準となる見込みの国内での有機・バイオダイナミック基準をオーストラリア規格協会が準備中	加工食品の場合95%以上が有機農産物であること。他は法定の材料だけ利用可(食品等の表示規則別表5) GMOと照射食品は原料にできない	

	欧州委員会	フランス	スウェーデン	イギリス	アメリカ	カナダ	オーストラリア	韓国
栄養成分表示の表示基準	<p>現行規則では任意表示(栄養クレームがなされる場合のみ義務)。</p> <p>[新規則案] 消費者が情報に基づいた選択を行えるようにすることは効果的な競争と消費者の厚生の双方に不可欠であるため、特定の栄養成分の表示義務化。</p> <p>(a) エネルギー、(b) 脂肪、飽和脂肪、炭水化物(糖分も表示)、塩分の量、を100gあるいは100mlあるいは1portionあたりの量で表示し、参照摂取量に占める%も表示。</p>	<p>現段階で栄養成分表示は義務化されておらず、新表示規則の発効に伴い一部の栄養成分表示が義務化される(詳細については、欧州委員会の項を参照)</p>	<p>栄養表示規制(SLVFS 1993:21)で規制(栄養クレームがされる場合のみ義務)</p> <p>カロリー、蛋白質、炭水化物、脂質、繊維、ナトリウム、ビタミンやミネラル(%表示は求めていない)</p>	<p>栄養成分表示は任意表示(栄養クレームがされる場合のみ義務)。表示方法は90/496/EECにより規定。</p> <p>食品表示規制において栄養表示について規定。FSAは、エネルギー量、たんぱく質、炭水化物、脂肪、糖分、飽和脂肪酸、繊維、ナトリウムの8つを基本にその含有量を表示する方法を推奨。</p> <p>法的表示事項に加え、任意のものとして、肥満予防を目的とした「信号機表示システム」がある</p>	<p>・栄養表示教育法(NLEA)により、ほとんどの食品に、標準化された栄養表示が義務づけられている。但し、詳細な適用除外の規定あり。</p> <p>・栄養分析ラベル(Nutrition Facts label)には、カロリー、脂肪からのカロリー、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)をサービングサイズに基づいて容器包装のADSに表示</p> <p>規定されている栄養素については、1日あたりの摂取量に占める割合を示す。</p> <p>・任意の付加情報表示であっても一定の規制に服する場合あり(強調表示をする場合など)</p> <p>・2種類以上の食品を詰め合わせた製品は、個々の製品について栄養分析ラベルを表示。</p> <p>・数値については、購入時の栄養成分について表示するが、他の材料を加えて調理する食材の場合、消費時の栄養成分も併記することが推奨されている。</p>	<p>・原則として、栄養分析表にエネルギー(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)をサービングサイズに基づいて容器包装のADSに表示</p> <p>規定されている栄養素については、1日あたりの摂取量に占める割合を示す。</p> <p>・任意の付加情報表示であっても一定の規制に服する場合あり(強調表示をする場合など)</p>	<p>基準1.28により包装済み食品に熱量、タンパク質、脂肪、飽和脂肪、炭水化物、砂糖、ナトリウムについて、一食当たり及び100g当たりの各成分の量を表示することを義務化。</p>	<p>・加工包装食品の全てに栄養成分表示必要。対象は、熱量・炭水化物(糖類)・タンパク質・脂肪・トランス脂肪・コレステロール・ナトリウム・その他強調しようとする栄養成分</p> <p>・その食品の各成分の一日栄養基準値に対する比率(%)を表示(食品等の表示規則別表1)</p>
照射食品表示の表示基準	<p>一般表示指令第5条3項で、全ての照射食品に対する表示義務が規定されている。</p>	<p>EC指令に準拠し、照射食品に対する表示は義務。DGCCRFが管轄</p>	<p>EC指令に準拠し、放射線処理された食品には、「放射された」「電離放射線処理済み」のどちらかの表現の表示が必要</p>	<p>EC指令に準拠し、現在、英国内で免許が与えられているハーブや香料に実施されていれば原材料一覧に「放射線照射済み」などといった表示義務あり</p> <p>中食、レストランで提供される食品についても放射線照射の有無の記載が義務。</p>	<p>意図的に照射を行った食品には、ロゴで、放射線処理されたことを示す文言(“Treated with radiation”、又は“Treated by irradiation”)をともに表示。</p>	<p>照射食品の表示は、国産品及び輸入品に義務づけられる。</p> <p>食品自体が照射食品かつ事前包装食品…メインラベルに「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</p> <p>事前包装されていない場合…食品に隣接して表示</p> <p>最終製品の10%以上を占める原材料に照射食品が使用されている場合…原材料リストに「放射線照射(“irradiated”)」と表示。</p> <p>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必要。</p> <p>照射食品の広告には、照射食品であることの明示が必要。</p> <p>船荷にも、識別可能なように「放射線照射」と表示</p>	<p>・食品、食品原材料への照射は特定の許可がなければ原則禁止。わずかも使われていれば照射されたことの表示が必要。</p> <p>・照射食品、原材料や構成要素が照射されている食品は、小売り以外のところで販売された場合にも、照射されている旨の表示が必要。</p> <p>・表示方法 “treated with ionising radiation” “treated with ionising electrons” “irradiated (name of food)”</p>	<p>照射が許可された製品・原材料に照射をした場合には表示が必須(7ポイント活字以上)(食品等の表示規則別表4)</p>
遺伝子組換え食品表示の表示基準	<p>Regulation (EC) 1830/2003で規制。認可された製品にはすべてラベル表示が義務づけられ、GM食品であることが明確に表示されなければならない。ただし、0.9%を超えず、混入が偶発的でないか、技術的に除去できない場合には、GMO表示は不要。</p>	<p>EC規制に準拠し、認可された製品には原則としてすべてラベル表示が義務づけられ、GM食品であることが明確に表示されなければならない。</p>	<p>EC規制に準拠</p>	<p>EC規制に準拠。理事会規則1139/98/ECを適用した1999年食品表示(改正)規則では、包装済み食品だけでなく、外食店などで提供される食品についても規定。監督部署は、DEFRA。</p>	<p>遺伝子組換え食品に関する任意表示のガイドライン「Voluntary Labeling Indicating Whether Foods Have or Have Not Been Developed Using Bioengineering」</p>	<p>連邦レベルでの具体的な法規制は現時点では無し。</p> <p>任意表示基準として“Voluntary Labelling and Advertising of Foods that Are and Are Not Products of Genetic Engineering”</p>	<p>加工過程で新しいDNAやタンパク質が最終製品に存在する食品及び食品原料、食品の特性が変化した食品及び食品原料には原則として“genetically modified”表示が必要。(流通・貯蔵段階などで1%以下混入した場合は意図しない混入として扱われるなど、適用除外あり)</p>	<p>3%以上含有で要表示</p>
健康食品の表示について	<p>①栄養およびヘルスクレームに関する規制(規則1924/2006)。栄養クレームはリストにあるもののみ許可。</p> <p>②フードサプリメントに対する規制(指令2002/46/EC)。「フードサプリメント」として販売するとともに栄養成分、物質名、カテゴリー名あるいはその性質の表示とともに1日の消費に対して推奨される量、1日服用量を越えないようとの警告などが必要。</p> <p>③PARNUTSと呼ばれる特殊栄養用途食品(理事会指令89/398/EEC等)</p> <p>④栄養強化に関する規制(規則1925/2006)</p>	<p>EC法規制に準拠</p>	<p>・スウェーデン栄養基金(Swedish Nutrition Foundation)統括の、健康強調表示に関する食品業界の自主的な行動規範があり「HP-infoラベル」を発行しているが、EC規則1924/2006の施行にともない役割を終える予定。</p> <p>・低脂肪/健康志向製品に対する任意のロゴマーク「キーホール」が導入されている。SLVが規定した基準を満たせば付与できる。</p>	<p>・1997年に設立された健康面の効能表示についての合同委員会(JHCI)が「健康面の効能表示についての実施規約」を制定していたが、EU規制(Regulation 1924/2006)の制定によりJHCIも2007年に解散</p> <p>・サプリメントについては、2003年6月に、独立委員会であるビタミンとミネラルに関する専門家会議が報告書を採択。成分の安全最大値を示すとともに、その最大値を越えた場合のリスクの表示を求めた。</p>	<p>・規制の対象となる強調表示には①栄養成分関連(NCCs)、②健康関連(Health Claims)、③構造・機能関連(Structure/Function Claims)がある</p> <p>(Regulation 1924/2006)の制定によりJHCIも2007年に解散</p> <p>・サプリメントについては、2003年6月に、独立委員会であるビタミンとミネラルに関する専門家会議が報告書を採択。成分の安全最大値を示すとともに、その最大値を越えた場合のリスクの表示を求めた。</p> <p>・ダイエタリーサプリメント: 栄養補助のために摂取される製品(ダイエタリーサプリメント健康教育法(DSHEA)に詳細な定義)。</p> <p>・ダイエタリーサプリメントには、NCCs、健康関連、構造・機能関連の強調表示を行うことができる。医薬品等と異なり、サプリメントの原材料と製品に関してはFDAの事前承認は不要。原材料の安全性や原材料リストの正確性につき製造業者に責任。</p> <p>・ダイエタリーサプリメントの広告は連邦取引委員会が規制。</p>	<p>・機能性食品、栄養補助食品については法律上は通常の食品・医薬品として扱われる。一方、“Natural Health Product”という独自のカテゴリーがあり、食品・医薬品とは別の規制に服する。</p> <p>・規制の対象となる強調表示には、①食品の組成等に関する強調表示、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。</p>	<p>・食品の健康に関する表示と広告の基本原則についての共通ガイドライン(2003年12月)が公表されているが、現在、栄養内容および健康の強調表示は基準1.2.7として策定中。2008年3月にFSANZの理事会で承認後、同年5月に閣僚会議に付された。2010年3月までに最終案を決定する予定である。当該原案ではNutrition claims、General level health claims、high level health claimsの3種類が示され、High level health claimsは市場に流通させる前にFSANZによる事前許可が必要。</p> <p>・ビタミン、ミネラル、ハーブなどサプリメントは医薬品の一部としてオーストラリア治療製品局(TGA)が規制。</p>	<p>健康機能食品法・同表示基準・同履歴追跡管理基準などで規制</p> <p>健康機能食品の規格・基準、安全性と機能性の検査資料によるKFDAの審査あり</p>

(2) 食品安全に対する取組

	欧州委員会	フランス	スウェーデン	イギリス	アメリカ	カナダ	オーストラリア	韓国
取組の全体像								
食品安全を規定している主要法律	一般食品規則178/2002 その他多数の個別法	Code rural(農村法典)、Code de la consommation(消費法典)、Code de la santé(保健法典)	食品法、食品法補足(デクレ)	食品安全法、一般食品規制2004	FFDCA、バイオテロ法、FMIA、PPIA、EPIA、AMA	FDA、FDR さらに、農業製品法(CAPA)及び規則(CAPR)、食肉検査法(MIA)及び規則(MIR,1990)、水産品検査法(FIA)及び規則(FIR)。	オーストラリア・ニュージーランド食品基準規約	食品安全基本法・同施行令、食品衛生法、農産物品質管理法、水産物品質管理法、畜産法、肥料管理法、農業管理法、飼料管理法、薬事法、食品等の安全に関連する法令
食品安全を所管している行政機関(地方自治体の関与含む)	DG SANCO: リスクマネジメント担当 欧州食品安全機関(EFSA): リスクアセスメント担当	食品に関するリスクアセスメントを実施するのはAFSSAであり、食中毒等のサーベイランスはInVSが実施する。 食品安全を所管する中央組織は、農業・水産省DGAL(食品総局)、経済・産業・雇用省DGCCRF(競争・消費・詐欺防止総局)、保健・スポーツ省DGS(保健総局) コントロールを実施するのは、県の組織であり、DGALの管轄下にある県動物衛生局(DDSV)、DGCCRFの管轄下の県競争・消費・詐欺防止総局(DDCCRF)、DGSの管轄下にある県保健・社会福祉局(DDASS)である。	農務省(The Ministry of Agriculture): 食品政策の企画立案 SLV: リスク評価と食品法上の法執行	FSA(リスク評価はFSAが委託する外部の専門家。リスク管理はFSAが担当) 各自治体が監視	食品安全に関わる連邦機関は、FDA(OFSAN、ORAほか)、USDA(FSISほか)、Center for Disease Control and Prevention(CDC)、Department of Homeland Security(DHS)を始めとして15機関。 政府の食品安全に関わる活動の大部分は州や地域の各機関が担当。組織体制は統一されたものではなく、州や地域によって異なる。	連邦ではHC: 食品安全・栄養に関する政策策定、基準定立 CFIA: 食品検査と法執行。 州・準州は、域内で生産・販売される食品を管轄する。	FSANZ、オーストラリア政府検査検査局(AQIS)、オージーフードネット(Oz Food Net)、DHAのHealth Protection部に籍を置く機関、FSANZ、農水林産省(DAFF)、研究所もネットワークのメンバー)	MIHAF: 法の制定 KFDA: 食品・医薬品の安全、健全性、健康に関わる管理・執行 農林水産食品部(MIFAFF): 農・畜・水産品の品質検査・管理、防疫 KCA: 消費者の権利・利益を促進
食品安全のための具体的体制								
トレーサビリティ制度の導入状況	一般食品規則178/2002の第18条で、すべての食品・飼料に対するトレーサビリティが義務化。牛/牛肉、GMO、たまご、水産物等については、別当詳細な要件あり。	EU一般食品法に準拠。 フランス法においては、消費法典が規定する規格適合の一般義務、情報提供の一般義務、安全に関する義務がトレーサビリティの導入を推進しているといわれる。商品のトレーサビリティについてはデクレで規定。	EU一般食品法に準拠。	EU一般食品法に準拠。 遵守状況を自治体が監視。事前連絡なしの立ち入り検査もできる	「一歩前、一歩後(one step up and one step back)」をトレースする、バイオテロ法に基づく事業者(レストラン、農場等を除く)による記録の保持制度 それ以外のトレーサビリティ制度については重要性が認識されているもの、州によって情報の収集・分析能力が大きく異なることが、州をまたぐ問題を扱う場合の対応の制約となるため、仕組みを標準化する必要が指摘されている。	肉牛、乳牛、パイソン、羊に関する動物識別プログラムが導入されている。ほとんどの州の情報は非営利団体・カナダ牛個別識別エージェンシーのデータベースに一元化	全国家畜識別制度(NLIS): 牛、羊、ヤギについての識別・トレーサビリティ制度 政府・業界団体で共同して制度運用	食品安全基本法は政府による追跡調査の施策樹立と施行を規定。事業者は必要事項を記録・保管し、閲覧又は提出できるよう管理する。 食衛法の規定による危害評価・緊急措置は検察庁・KFDA・KCAが協力 食衛法に食品履歴追跡管理登録基準の規定あり 輸出国にさかのぼるトレースはない
食品安全管理システムの導入状況	食品防御を想定した予防措置を食品安全確保システムと別個にして検討していない。 また、食品衛生規則852/2004の第5条により食品事業者はHACCPの導入が義務づけ。	EC規則に準拠し、第一次生産の段階を除くすべての行程で、食品産業事業者にはHACCPシステムの導入を義務づけ	EC規則に準拠し、2006年1月からHACCPを義務化	EC規則の施行に伴ってHACCPを2006年1月から義務化。ECによる策定を元に、FSAが英国におけるもっとも適切な措置を策定。 実施(検査官の採用を含む)は自治体が担う。自治体の体制についてFSAが監査し、Web上で公開	FDAがGMPsやHACCPのシステム構築。水産品業界とジュース業界についてHACCPに関する規則を定めている。 また、すべての食肉処理・加工施設はHACCPシステムの実施を義務づけられている。	・食品安全強化プログラム(FSEP)を通じて、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。 ・農場に関しては、カナダ農場食品安全プログラム(CoFFS)を通じてHACCPを導入。	・食品基準規約3.2.11によって全ての食品関連事業者はHACCPシステムの概念を基礎とした食品安全計画の策定と遵守を義務化。それを通じ、生産・製造、販売において危険の識別・制御が行われることにより食品安全を確保 ・Oz Food Netが食中毒の監視を行い拡大を予防	食衛法48条により食品事業者はHACCPを義務化。畜産に関しては2012年目標で畜産施設の80%でHACCP採用予定。 加工食品ではHACCP、GMPの90%採用を目標。 水産加工品ではHACCPが進んでいる。しかし、ISO22000の普及は不十分。
国内食品に対する監視体制	食品・飼料法遵守の統制の仕組みについては、加盟国共通の枠組みが規則882/2004で規定されている。	DGALは、と畜場、一次生産を管轄して食肉・食肉製品関連の認可施設をコントロール。 DGCCRFは、植物由来食品(一次加工品を除く)の食品供給行程を管轄する。統一的な地方でのコントロール実施確保のため、ガイドライン作成。公衆衛生、食品、飲料水の衛生・安全を管轄するDGSのコントロールについては、DDASSが病院や商業施設のレストランや食堂等を検査。食中毒の発生状況は、InVSによって監視。 県レベルでは、県知事は組織間の連携調整を進めるMISSAの設置をおこなうことができる。 コントロールやサーベイランスのプログラムは、中央レベルで作成、県が採用、実施。	SLVが全国600程度の施設を所管している以外には、地方自治体の環境・健康委員会が国内におけるほとんどの食品会社をチェック。いずれの自治体も食品安全、食品表示、衛生状態について権限をもつ調査官がいる。 検査官の立ち入り調査などの権限については、食品法に規定あり。 立ち入り検査は、基本的には定期的実施するが、問題のあるところには抜き打ちで検査。事業者は、検査官を拒むことはできない。	日々の法執行は地方自治体	・FDAのFood Protection Planに基づいた対応がとられている。FDAによる食品施設の検査、物理的・化学的・微生物学的混入に関する試験・調査。州との協力により、年間25,000件程度の検査を実施。 ・地域政府は、FDAの定めるFood Codeを採用し、それに基づき食品検査を実施 ・違反行為に対する法的措置には、①警告書②差し止め③差し押さえ、④刑事訴訟、⑤回収がある。 ・安全でない食品が流通している場合、FDAは、企業に自主的な回収(リコール)を求めることができる。すべてのリコールはFDAにより公表される。 ・FDAと同様、USDAも自主的なリコールに対する監視を行う。	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、刑事訴訟、課徴金等の措置が行われる。	州および準州	公的資格を持つ食品衛生監視員、消費者食品衛生監視員、市民食品監査人の制度が食衛法にあり、監視の結果はKFDAに報告される。
輸入食品に対する検査・検査体制	動物由来製品に対しては、輸入検査の手続きが体系的に整備されているが、植物由来食品に対しては体系的・統一的な仕組みは存在しない。 動物由来製品の輸入品は、指令97/78/ECに従って、すべて検査を受けなければならない。	欧州委員会のシステムに従う。 ・動物由来食品の輸入手続は、①許可リストの作成、②DGAL管轄の国境動物検査所での受検 ・非動物由来食品については、DGCCRFの「安全・警告ネットワーク局」と植物由来製品局が輸入チェック、県のDDCCRFでコントロール実施。税関が文書チェックを担当。	加工食品についてはSLVのもと、スウェーデン国境検査局(BIPs)が検査。 動物・動物製品の輸入に対する規制は、基本的にEU法に準じる。このほか、魚介類・魚介製品の輸入に関して特別なルールを独自に制定。 EU以外の国からの農産物輸入にはスウェーデン農業委員会が与える免許が必要	ECが策定した規則を満たす必要あり、健康への影響がないことの証明書が必要。 EUの国境に達した時点で検査を実施。 EU加盟国以外から輸入されたものについて自治体が定期的な検査を実施。検査費用はFSAが負担する拠出金から支出。	FDAが入国の際の審査(事前通知と許可)を行う。海外査察を実施する場合もある。 輸入食品に対する法的措置は、輸入拒否、DWPE、差し止め、及び特定人の輸入等からの排除。 USDA/FSISは国内の保護レベルとの同等性の評価を実施。 USDAは各国に、FDAは中国に海外事務所を開設。 最近では生産者による第三者認証に着目し、生産者と政府の責任配分を見直す議論が出ている。	CFIAが監視。国内外で統一的な検査体制。検査は各国との協調・連携、相互協力による。 FDAの下、ハイリスクグループについては食品種別別にCAPA、MIA、FIAにより個別的に規制を行う。	・AQISがすべての輸入食品を検査する権限を有する。 ・リスクが中～高レベルの食品はリスク食品として、それ以下のものは無作為抽出による監視	輸入食品の検査はKFDAが実施。 税関、KFDA、KFDAの駐在しない検査所、獣医学研究所、植物検査所が関わる。 輸入件数、量の多い中国・アメリカには食品安全担当官や情報交換員を派遣
食品事故等に関する情報収集及び公表の体制	食品・飼料早期警告システム(RASFF): 食品や飼料に関するリスクに対応してとられた措置について管轄機関同士が情報交換を効果的に行うツール(EU27か国+EEA3か国+EC、EFSAがメンバー)情報源としては、加盟国の検査や輸入拒否によるものが大半だが、事業者による自己検査や消費者の苦情、メディアからの情報なども増加してきている。 他に、全般的な早期警告システム(ARGUS)があり、安全保障に関する総局が中心となりECのすべての総局がリンクしている	食品事故一般に関する情報源として ・県の出先機関による現場の巡回。また、消費者、企業からのクレーム。 ・事業者自らによる通報。 ・InVS(保健総局の衛生サーベイランス研究所)による情報収集 ・RASFF(EUの食品・飼料早期警告システム)のフランスにおけるコンタクト・ポイントであるDGALの衛生警告管理局とDGCCRFの不正行為警告部門が収集する情報。 なお、DGAL内、DGCCRF内には、それぞれ独自の情報システムが構築され、コントロールや分析の結果がDGCCRF全体で入手可能。	・SLVのホームページで一般向けに食品安全情報を公開。とくにアレルギー情報は、消費者にもわかりやすい記載。 ・農業残量基準を上回る食品などについて、HP上でブラックリストを公開。 ・SLVはECのRapid Alert System というグローバルな食品衛生ネットワークも活用。マスコミ対応はコミュニケーション部署が担当し、メディア担当者がいる。24時間対応。 マスコミは情報源としても、危険な食品を消費者に知らせるという意味でも重要な存在。	FSAが消費者と自治体向けにFood Alertを発信。 事件が起こった際は、FSAは政府としてではなく、独自の立場で広報部が対応し、専門家がメディア対応。	CDC主導の新たなインシヤティブの構築により、人の疾病に関するデータが食品安全確保に貢献する可能性が増大している。 ・OutbreakNet: 疾病のアウトブレイクの調査を行う。州と連邦の保健部門の職員ネットワーク。 ・PulseNet: 国内の公衆衛生関連の研究所のネットワークによる食中毒のアウトブレイクの早期警戒システム。 ・FoodNet: CDC、FDA、USDA/FSIS、10州の保健部門による連携プロジェクト。	CFIAのウェブサイト、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)の公表。 リコール例…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、こんにやく入りゼリー等	食品事故・食中毒事故に関する情報をオージーネットが収集 リコールなどの情報はウェブ上で公表	問題発生時の緊急対応は食衛法が定める。 ・食中毒事故-KFDAと疾病管理本部が対応 ・消費者院(KCA)が海外情報のデータベース化 ・世界中の食品・医薬品の危害情報をリアルタイムで把握。 KFDA、MIWAFの報道官が危害情報を伝達。 KFDAはインターネットでも伝達を行っている。

(3) 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

	欧州委員会	フランス	スウェーデン	イギリス	アメリカ	カナダ	オーストラリア	韓国
取組の全体像								
食品防御を規定している主要法律	食品安全の枠組みの中で対応	食品安全の枠組みの中で対応	食品法、食品法補足(デクレ)		バイオテロ法、Homeland Security Presidential Directive(HSPD)7、HSPD9	FDA、刑法その他各種法令	・食品事故対応プロトコル(National Food Incident Response Protocol) ・テロ防止法 クイーンズランドは豪で唯一、Food Actに意図的な混入に関する規定あり	法整備は未着手 間接的には食衛法22条の定めるHACCP
食品防御を所管している行政機関(地方自治体の関与含む)	食品安全の枠組みの中で対応	食品安全の枠組みの中で対応	SLV	中央政府が戦略をたて、他省庁とも連携して行う(要素は、対テロ策と同じで、準備、保護、追跡、予防) また、FSAとDEFRAがセキュリティサービスを含めたフードプランを策定。インフラの整備はCPNIが担当している。監視主体は自治体。犯罪の疑いがある場合は警察と協力して対応	FDA、USDA/FSIS、DHS	CFIA。意図的な悪意のある行為に対しては、カナダ連邦警察等と連携して対応。	警察	MIHWAF KFDA KCA
食品防御体制の概要	EUでは食品安全体制と別の理念をもって食品防御に対するシステムが作られているわけではない。 フードディフェンスやフードテロという言葉は用いられていないが、一般食品法178/2002に緊急事態対応、危機管理についての規定あり	第2次世界大戦の経験から作られた組織として、各省庁に高級官僚が担当するディフェンスグループがあり、最近ではテロや食品衛生への攻撃などの問題を扱う。ただし、食品防御に対するアプローチは、衛生上の問題に対するアプローチと同じ。 食品に関しては農業省が中心に、故意・悪意を持った活動に関する、企業や官庁向けのガイドを作成。 フードチェーン全体を考え、農業省が中心になって、脆弱な部分の評価をおこない、これらを守り守っていくかを検討。すでに危険物のリスト作成は完了。どのような危害がありうるかは検討済みで、対応するツールが作成されているという。	・食品法などに「意図的混入(Sabotage)」という文言 ・有事の際の指導グループがある。有事対応のガイドラインを作っているが食品に限ったものはない。(地震、火災などのガイドライン)	中央政府が戦略をたて、他省庁とも連携して行う(要素は、対テロ策と同じで、準備、保護、追跡、予防) 監視主体は自治体。犯罪の疑いがある場合は警察と協力して対応	「食品防御」とは、生物的、化学的、物理的、放射線学的な意図的な混入から食品を守ること。自然発生的、非意図的な混入を前提とする「食品安全」とは区別される。 HSPD-5により国内の緊急事態への統一的・包括的な対応システム(NIMS)の構築を求め、連邦・州・地域政府の各レベルでの緊急事態に対応するための原則を定める。さらに、National Response Plan(NRP)について定める。	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。	食品事故対応プロトコルにより監視をする以外には、意図的な混入については、犯罪として警察で扱う。それ以外はテロ防止法による (中国製食品のメラミン問題時の例) 食品事故対応プロトコルが発動。全国メラミン調査プログラム作成。それに沿ったテストを各州で実施。計画案作成。リコール実施。報告をまとめ、消費者への情報提供を実施 →National Food Incident Response Protocol Version: October 2008	意図的な混入が疑われる時はKFDAが対応し、科学的証拠によって対応策を講じる。重要事件では食品安全政策委員会が対応。 食品関連の公務員は全国で47,000人おり、問題発生時の対応マニュアルがある。