

はじめに

食は、全ての国民の毎日の暮らしに欠かせないものです。食品の安全性の確保は、国民の健康を守るためにきわめて重要であり、多くの方が高い関心をもっています。

厚生労働省では、食品の安全性確保に向けて、最新の科学的知見に基づき、消費者や生産者、食品関係事業者など、幅広い関係者と情報を共有しながら、さまざまな施策を展開しています。

目次

◆はじめに	2
◆食品の安全を取り巻く状況	3
◆食品衛生法の改正について	3
◆食の安全のための仕組み	4
◆厚生労働省の取り組み	
1. 食中毒対策	5
2. 輸入食品の安全確保	6
3. HACCPに沿った衛生管理	7
4. 牛海綿状脳症（BSE）対策	8
5. 食品に残留する農薬等の規制（ポジティブリスト制度）	9
6. 食品中の放射性物質対策	10
7. 食品中の汚染物質対策	11
8. 食品添加物の安全確保	12
9. いわゆる「健康食品」の安全確保	13
10. バイオテクノロジー応用食品等の安全確保	14
11. 器具・容器包装等の安全確保	15

本パンフレットのデータは2022年8月時点の値です