



www.fao.org

基準策定その他の規範的活動

主な動き

世界の農林水産物貿易は年間5,520億米ドルに上ります。

先進国では、毎年人口の3分の1もが食物が原因で病気になっています。原因には、主に動物由来の食物を汚染するサルモネラ菌やカンピロバクター菌のほか、生肉、牛乳、野菜を汚染するリステリア菌があります。

開発途上国では、食物や水に由来する下痢性疾患が病気や死亡の主な原因です。栄養不良の大きな原因にもなっており、年間およそ180万人が死亡し、その大半は子供です。

2002年には木製梱包材に関するガイドラインが策定されました。木製梱包材は最大で7割の貨物輸送に用いられています。ガイドラインの目的は、有害な病害虫が梱包材を通して伝播することを防ぐためです。2009年にはガイドラインの改訂作業が進められています。

コーデックス食品規格委員会には、世界人口の99パーセント以上を代表する179カ国が加盟しています。

同委員会は、生産者から消費者にいたる世界のフードチェーンのあらゆる部分を対象に、何百種類にも及ぶ食品規格、ガイドライン、実施規範を定めています。そのほか、食品添加物に関して1,000を超える最大基準値数、農薬と動物用医薬品に関して3,000を超える最大残留基準値数を定めています。

すべての人に安全な食料を

グローバル化によって食料や農産物の貿易が拡大する中、安全を確保する取り組みはこれまで以上に複雑な作業となっています。食の安全は、農家、加工業者、小売業者、消費者、政府を含めあらゆる人々に影響のある問題です。正しい科学的知識に基づく、国際的に統一の取れた基準がフードチェーン全体で一貫して適用されることが、消費者保護につながります。FAOではこのような基準の策定を支援しています。

食料・農業の国際基準

FAOは、食料・農業にかかわる多くの分野で、国際基準の設定に向けた取り組みを進めています。規約、規範、条約を策定し、各国の実施を後押しします。具体的には、以下の目的のために国際パートナーや加盟国と協力しています。

- 食料の安全性と品質を守る。
- 貿易を促進する。
- 動植物の健康を維持する。
- 貴重な天然資源の将来に備える。

FAOは国際的な討議の場として、また知識と専門能力の宝庫として、重要な役割を果たしています。



食肉の品質と安全性を検査する技術者

グローバル市場のための基準

現在、以下の組織の安全基準が国際市場で採用されています。

- コーデックス食品規格
- 国際植物防疫条約
- 国際獣疫事務局

この3機関は、世界貿易機関（WTO）の「衛生植物検疫措置の適用に関する協定」（SPS協定）を各国が遵守できるよう支援しています。SPS協定は、国が人間と動植物の健康を守るために貿易を制限する権利を認めています。しかし、規定は科学的知識と国際協定に基づいていなければならない、単に貿易を制限する手段として利用することはできません。



FAOは農薬の危険性を減らすために国際協力を進めている

コーデックス食品規格のしくみ

FAOと世界保健機関（WHO）が合同で設立したコーデックス食品規格委員会は、1963年以来、食品規格の作成を手がけています。コーデックスの国際食品規格は各国の国内基準の基盤となります。コーデックス規格を世界的に導入することは、消費者に食品の安全性を保証し、成長を続ける世界の食品貿易分野で公正な慣習を約束することにもなります。このことは食料生産者や消費者にとって有益です。

コーデックス食品規格委員会には、世界人口の99パーセント以上を代表する179カ国が加盟しています。FAOとWHOは専門家会合を開き、世界規模でのリスク評価を行います。この評価を踏まえ、食品安全に関する最新の科学的知識を用いて、規格の策定や改訂を行います。

- 食品添加物に関して1,000を超える最大基準値数、食品内に残留する農薬と動物用医薬品に関して3,000を超える最大残留基準値数を定めています。
- 重要な国際流通品に関する食品規格、汚染の削減と製造・取り扱い・輸送時の食品衛生保持のための安全基準、食品検査・認証ガイドライン、消費者に必要な情報を提供するための食品表示基準など、世界のフードチェーンのあらゆる部分を対象に、何百種類にも及ぶ食品規格、ガイドライン、実施規範を定めています。
- 遺伝子組み換え食品の安全性を評価するための基準も作成しました。

コーデックス委員会には多くの専門委員会があり、国の食品規制当局、保健専門家、消費者団体や食品業界の代表らがともに活動し、コーデックス委員会の使命遂行を後押ししています。

FAOとWHOは途上国が規格作成に参加できるよう支援し、規格が採択されたあかつきには国内での実施を支援します。

安全な食品生産の各段階 危害分析に基づく重要管理点（HACCP）方式



HACCPは問題が発生するおそれのある場所を特定し、汚染防止策を取るために、フードチェーン内の重要な段階を監視します。コーデックス委員会は1990年代半ばからこのシステムを推奨しています。

出所：FAO

各分野における国際基準

規約、規範、条約といった国際基準は食料・農業にかかわるすべての分野で策定される必要があります。食品添加物、汚染物質、家畜衛生、水産物や森林などの天然資源の責任ある管理は国際基準が必要な分野のほんの一部です。

- 「責任ある漁業のための行動規範」は適切な漁業管理を目的としています。
- 「食料および農業に用いられる植物遺伝資源に関する国際条約」は、将来世代の遺伝資源の利用機会を確保し、すべての人々が恩恵を分かち合うことを目指しています。
- FAOは、農薬の危険性を減らすために「国

際貿易の対象となる特定の有害な化学物質及び駆除剤についての事前のかつ情報に基づく同意の手続に関するロッテルダム条約」、「農薬の流通および使用に関する国際行動規範」の実施を推進しています。

- 「農薬の流通および使用に関する国際行動規範」は、特に関連法を整備していない国が農薬を規制する際の助けとなります。
- 「国際植物防疫条約」は植物素材の国際的な移動を可能にするとともに、有害な病虫害のまん延を防ぐためのものです。

