

10月30日 食品衛生分科会

報告事項に関する資料

3 報告事項

- (1) 乳肉水産食品部会における調査会の設置について
..... 1-1
- (2) 食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会における
検討状況について
..... 2-1 ~ 2-15
- (3) 平成 24 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果につ
いて
..... 3-1 ~ 3-3
- (4) 食品衛生分科会における審議・報告対象品目の処理状況について
..... 4-1

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 乳肉水産食品部会における 食肉等の生食に関する調査会の設置について

1. 設置の理由

厚生労働省は、食肉等の生食は食中毒の危険性があることから基本的に避けるべきであると普及啓発に取り組んできたところであるが、生食用食肉（牛肉）及び牛肝臓に関する規格基準の策定後、今まで生食用として提供されていなかった食肉等が提供されている実態がある。

このため、現在食品衛生法に基づく規格基準の対象となっていない生食用として提供される食肉等について、どのようなリスク管理措置が必要か検討する必要性が生じている。

一方で、消費者の一部や関係業界からは、食肉等の生食が不可能となるような規制は厳しすぎるとの声もある。また、関係業界においてもリスク低減のための取組が進められており、その状況も踏まえた検討を行う必要がある。

これらを踏まえれば、生食用食肉等については、規格基準等について科学的見地から検討する必要があることに加えて、その前提として、消費者や関係業界の意見も踏まえながら、既存の規制手法のみならず、リスクの大きさに応じた様々な手法等について、幅広く検討を行うことが必要であるため、関係者を広く含む調査会を設置することとする。

2. 概要

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 乳肉水産食品部会のもとに、食肉等の生食に関する調査会を設置する。

(調査内容)

- ・ 食肉等の種別ごとのハザード・リスク等の整理・評価
- ・ 既存の規制手法以外の対応方策を含め、リスクの大きさに応じた対策の検討 等

(スケジュール)

- ・ 年末 第1回調査会を開催
- ・ 本年度末を目途に、議論の進捗を乳肉水産食品部会に報告
- ・ 来年度以降も、必要に応じ開催し、適宜、議論の進捗を乳肉水産食品部会に報告

食品製造におけるHACCPによる 工程管理の普及のための検討会 における検討状況

平成25年10月30日



Ministry of Health, Labour and Welfare

1

食品製造におけるHACCPによる 工程管理の普及のための検討会

目的:

食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進させるための施策等について検討する

検討事項:

- (1)食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進させるための施策等について検討する。
- (2)HACCPによる工程管理の普及推進に係る具体的内容について審議する。
- (3)その他必要な事項について助言を行う。

構成員等:

学識経験者、消費者団体、業界団体(製造、流通)、自治体、農林水産省等

開催日:

第1回 9月3日(火)

HACCP普及の経緯、海外の状況、我が国の現状について説明後、各委員からの意見

第2回 9月26日(木)

参考人より、HACCPの特徴・利点、導入施設における取組について説明
今後の方針案について審議



Ministry of Health, Labour and Welfare

2

今、なぜ、HACCPの普及が必要か

背景

HACCPは国際標準として世界的に普及が進展

- HACCPは食品の衛生管理のための国際標準としての地位を確立。
- 欧米を始め多くの国でHACCPの導入が進み、輸出要件として義務付ける等、貿易上必須になりつつある。

現状

日本でのHACCP普及率は低いまま

- 総合衛生管理製造過程の承認施設数は減少傾向にある。
- HACCPに基づく衛生管理の普及率は低く、中小企業への普及率は27%である。

より一層、HACCPを普及する必要

- HACCP支援法の改正により、今後、段階的導入アプローチによる普及を進めやすくなった。
- 食品の輸出促進(日本再興戦略)を進めるためにHACCPの普及が重要。



これまでの施策の問題点と論点(案)

これまでの施策の問題点

1. 総合衛生管理製造過程にこだわるあまり、HACCPの段階的な導入という視点が欠けていたのではないか。

- (1) 行政も事業者も、HACCP＝総合衛生管理製造過程と思込み、承認を得ることが目的化していたのではないか。
- (2) 施設設備に多大な資金が必要、HACCPは高度な手法で難しいものである等の誤認がないか。

2. 導入に資するきめ細やかな支援が不足しているのではないか。

- (1) HACCPの普及の担い手となるべき、知識や経験を有する業界関係者や自治体職員が不足しているのではないか。
- (2) 専門的知識や事業者へ普及させるためのノウハウも不足しているのではないか。

3. 食品事業者にHACCP導入によるメリットが感じられていないのではないか。

- (1) 安全性の確保という本来のメリットに対する理解が十分でないのではないか。
- (2) 経済的メリットが少ないと思われるのではないか。

論点(案)

食品衛生法上、導入に向けた段階的アプローチをどう位置付けるか。

- ・現行の規制との関係整理
- ・対象食品や優先順位等

きめ細かい支援の具体的内容とは。

- ・HACCPの理解の促進
- ・事業者、自治体の人材育成
- ・支援体制の構築等

メリットをどのように伝えるべきか。

- ・導入メリットの周知
- ・輸出拡大
- ・消費拡大等の方策等



HACCP普及のための方針(案)①

食品衛生法上の位置付け

これまでの施策の問題点

総合衛生管理製造過程にこだわるあまり、HACCPの段階的な導入という視点が欠けていたのではないかと。

第1回検討会での意見

- ・一般衛生管理の適切な実施が重要
- ・国際標準に準拠させることが大切。
- ・HACCP導入率を上げることが目的ではなく、安全性の向上が重要。
- ・自治体HACCPとの整理が必要。
- ・従来の総合衛生管理製造過程を導入すると企業が回らない。

具体的な方針(案)

○ HACCP導入型基準の設定

段階的な導入を図る観点から、コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準(HACCP導入型基準)を設定し、食品衛生法第50条第2項の基準(管理運営基準)とする。従来の基準と選択できるものとして運用する。(※食肉・食鳥肉についても検討。)

○ 対象食品

食品全般(品目別に具体的なマニュアルを作成)

○ HACCP支援法の融資対象とする

上記基準に基づくHACCP導入のための施設・体制整備もHACCP支援法による融資の対象となるよう整合性を検討

Ministry of Health, Labour and Welfare

5

HACCP普及のための方針(案)②

導入に資する支援

これまでの施策の問題点

導入に資するきめ細やかな支援が不足しているのではないかと。

第1回検討会での意見

- ・HACCP導入が書類を書くことが目的とならないように適切な指導が必要。
- ・施設に適合したHACCP導入のために適切な助言が可能な人材育成。
- ・HACCPの正しい理解のための普及が必要。
- ・これまで普及に努めてきた団体等の力を借りるべき。
- ・研修会等を地道に実施することが重要であるが、もう一步突っ込んだ施策も必要。
- ・指導が施設設備に重点が置かれているのは問題。
- ・施設の実態を生かした創意工夫の余地があるということを普及する必要がある。
- ・消費者、学生等への普及も必要。

具体的な方針(案)

○ HACCP普及機関による導入の支援

自治体、業界団体等への研修により、

- ①導入支援のための専門家派遣、
- ②HACCP業務に従事するスタッフの養成研修を行う。



Ministry of Health, Labour and Welfare

6

HACCP普及のための方針(案)③

HACCP導入によるメリット

これまでの施策の問題点

食品事業者にHACCP導入によるメリットが感じられていないのではないか。

第1回検討会での意見

- ・事業者が継続して行うにはメリット感を出すことが重要。
- ・メリットがないと事業者はHACCPを導入しない。広く普及させるにはメリットが必要。
- ・導入による安全性・品質の向上について、消費者がわかるようにHACCPマークをつける。

具体的な方針(案)

- 導入メリットの周知
普及機関による周知・普及
- 輸出施設の認定促進
普及機関の関与を通じて認定の迅速化
- HACCP導入施設名の公表
- HACCPマークの検討



【参考】HACCP導入型基準のイメージ①

食品衛生法に基づく規定

現行

○管理運営基準(ソフト面)

- 厚生労働省でガイドラインを策定



- 食品衛生法第50条第2項に基づき、条例で規定
- 全ての食品関係事業者が対象

HACCP導入型基準の設定

○管理運営基準(ソフト面)

HACCP導入型基準

HACCPを含めた管理運営基準ガイドラインを策定・通知

又は

従来型基準

従来の管理運営基準

いずれかを選択



【参考】HACCP導入型基準のイメージ②

従来の管理運営基準

- 第1. 農林水産物の採取における衛生管理
- 第2. 食品取扱施設等における衛生管理
 - 1 一般事項
 - 2 施設の衛生管理
 - 3 食品取扱設備等の衛生管理
 - 4 そ族及び昆虫対策
 - 5 廃棄物および排水の取扱い
 - 6 食品等の取扱い
 - 7 使用水等の管理
 - 8 食品衛生責任者の設置
 - 9 記録の作成及び保存
 - 10 回収・廃棄
 - 11 管理運営要領の作成
 - 12 検査の実施
 - 13 情報の提供
- 第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
- 第5. 運搬
- 第6. 販売
- 第7. 表示

HACCP導入型基準

① HACCPの7原則及び手順を明記

②その他は維持。画一的な方法によらず科学的な根拠に基づく対応も可能とする。

③品目別に具体的なマニュアルを作成



【参考】HACCP導入型基準のイメージ③

従来の管理運営基準

第2、6 食品等の取扱い(抜粋)

- (5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。
- (7) とくに食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
 - ① 冷却 ② 加熱 ③ 乾燥 ④ 添加物の使用
 - ⑤ 真空調理又はガス置換包装 ⑥ 放射線照射
- (12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

全ての食品を対象とした規定に基づく全般的な管理

網羅的な管理で非効率

HACCP導入型基準

第2、6 食品等の取扱い

【HACCPの7原則を明記】

- (原則 1) 危害要因分析の実施
- (原則 2) 重要管理点の決定
- (原則 3) 管理基準(許容限界)の設定
- (原則 4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定
- (原則 5) 重要管理点における管理が逸脱した時に取るべき是正措置の設定
- (原則 6) HACCP手法が効果的に機能していることを確認するための検証手順の設定
- (原則 7) 文書化及び記録保管の設定

自ら危害分析を実施し、重要管理点を重点的に管理

施設及び製品に適合した効率的な対応が可能



参考資料

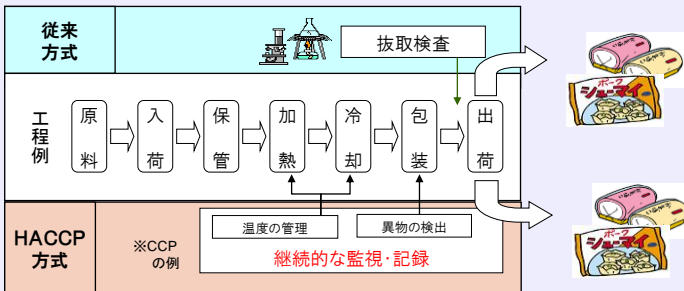


HACCP(ハサップ)とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、

- ① 微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害を予測(危害要因の分析: Hazard Analysis)した上で、
- ② 危害の発生防止につながる特に重要な工程(重要管理点: Critical Control Point)を継続的に監視・記録する工程管理のシステム。

これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能。



* FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)により、HACCP適用のガイドラインが示されている。



HACCPシステムとその適用に関するガイドライン

「HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)システムとその適用のためのガイドライン」

(Codex委員会において、1993年採択、1997年、2003年改訂)

- 「食品衛生の一般原則」(GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969)の付属書である。
- 食品の安全性を向上させる手段として推奨
- 「食品衛生の一般原則」は管理運営基準のガイドラインとして通知しており、食品衛生法第50条第2項に基づき条例で規定



HACCPシステムとその適用に関するガイドライン①

「HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)システムとその適用のためのガイドライン」(Codex委員会において、1993年採択、1997年、2003年改訂)

《HACCPシステムの7原則と手順》

手順 1 HACCPチームの編成

手順 2 製品の特徴の確認

手順 3 製品の使用方法の確認

手順 4 製造工程一覧図、施設の図面及び標準作業手順書の作成

手順 5 製造工程一覧図の現場での確認

手順 6 (原則 1) 危害要因分析の実施

手順 7 (原則 2) 重要管理点の決定

手順 8 (原則 3) 管理基準(許容限界)の設定

手順 9 (原則 4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定

手順 10 (原則 5) 重要管理点における管理が逸脱した時に取るべき是正措置の設定

手順 11 (原則 6) HACCP手法が効果的に機能していることを確認するための検証手順の設定

手順 12 (原則 7) 文書化及び記録保管の設定

危害要因分析等のための導入準備

【7原則】

危害を予測した上で、重要な工程を特定し、継続的に監視し、検証・記録するHACCPの構成要素



HACCPシステムとその適用に関するガイドライン②

「HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)システムとその適用のためのガイドライン」(Codex委員会において、1993年採択、1997年、2003年改訂)

2003年、小規模・発展途上の企業におけるHACCP導入を推進するため修正し、以下の文章が盛り込まれた。

(仮約)

- 小規模・発展途上の企業では、HACCPシステムの効果的な適用を妨げる障害があることが考えられる。HACCPを適用するには7原則全てを適用しなければならないが、柔軟性をもって考えることが重要である。この柔軟性には、人、財源、インフラストラクチャー、工程、知識及び実際上の制限を含む作業の性質と規模を考慮に入れるべきである。
- 小規模・発展途上の企業は、効果的なHACCP計画の開発及び実施のための財源や現場で必要となる専門的知識を必ずしも持っていない。そのような状況においては、専門的助言を他のよりどころから得るべきであり、そのようなよりどころとしては業界団体や独立した専門家、規制当局が含まれる。
- HACCPの実施における障害に関して、より詳細な情報(とりわけ小規模・発展途上の企業において)及びこれらの障害を解決する助言については、「HACCP適用の障害(とりわけ小規模・発展途上の企業において)及びそれらを克服するためのアプローチ(FAO/WHO)」に盛り込まれている。



総合衛生管理製造過程承認制度①

- 平成7年(1995年)、HACCPによる衛生管理を食品衛生法に位置づけ
- 営業者の任意の申請に応じて審査、厚生労働大臣が施設ごと、食品ごとに承認
- 一律の製造基準によらず、工程の各段階において安全性に配慮した多様な方法による食品製造が可能

○ 対象食品

食品衛生法に基づき製造・加工基準が定められた食品であって政令で定める食品(食品衛生法第13条)

平成8年 5月 乳(牛乳、山羊乳、脱脂乳及び加工乳)

乳製品(クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、無糖脱脂練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料)

食肉製品

平成9年 3月 容器包装詰加圧加熱食品

平成9年11月 魚肉練り製品

平成11年7月 清涼飲料水

平成15年6月 乳製品(脱脂粉乳)



総合衛生管理製造過程承認制度②

平成12年6月、総合衛生管理製造過程の承認施設において、食中毒事件が発生し、患者数は13,420人に達し、過去に例をみない大規模食中毒事件となった。

※病因物質は黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシンA型。



制度の見直し(平成15年(2003年))

- ▶更新制の導入(有効期間3年)
- ▶食品衛生管理者の設置免除規定の削除
- ▶また、総合衛生管理製造過程承認制度の実施要領を改正し、施設設備の設計図の原本の写しの提出、停電等の突発的事故等への対応を規定。



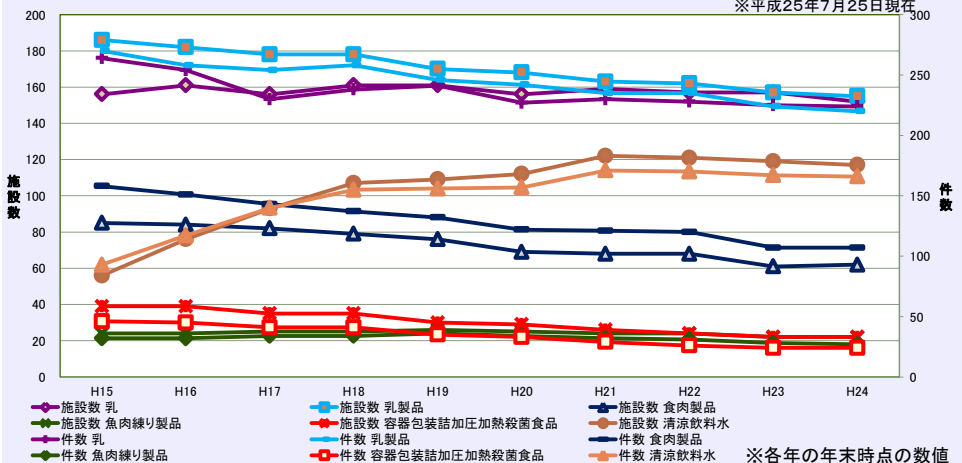
Ministry of Health, Labour and Welfare

17

総合衛生管理製造過程の承認状況

| | 乳 | 乳製品 | 食肉製品 | 魚肉練り製品 | 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 清涼飲料水 | 合計 |
|-----|-----|-----|------|--------|---------------|-------|-----|
| 施設数 | 153 | 159 | 64 | 21 | 20 | 115 | 532 |
| 件数 | 226 | 222 | 111 | 24 | 22 | 163 | 768 |

※平成25年7月25日現在



※各年の年末時点の数値



Ministry of Health, Labour and Welfare

18

HACCP推進のためのこれまでの施策(厚生労働省)

○営業者等への技術支援

厚生労働科学研究等による研究事業の成果をホームページ等で情報提供

- 危害の原因となる物質に関する情報提供等
- HACCPの標準モデルの策定

○教育訓練の支援

- 事業者に助言等を行う自治体職員の研修
- 関係団体が実施する講習会への講師派遣

○HACCP導入前後の指導

- 地方厚生局及び自治体職員によるHACCP導入時の技術的助言
- 地方厚生局及び自治体職員による導入後の指導・検証の実施

○リスクコミュニケーション

食品の安全に関するリスクコミュニケーションの一環として、HACCPに基づく衛生管理について、消費者を対象に施設見学を含めて実施。



国内の他のHACCP認証制度

1. 輸出食品の認証制度

厚生労働省、都道府県、業界団体等により、輸出相手国の求めに応じ、HACCPの衛生管理を行っている施設を認定。

EU及び米国向け水産食品、食肉など。

厚生労働省及び
都道府県認定施設
130施設
水産関係団体認定
施設 177施設
(平成25年1月現在)

2. 都道府県等における取組

都道府県等が、食品関連事業者を対象に、HACCPの考え方を参考にして独自の衛生管理認証制度。

90の自治体
が
実施
(厚生労働省調べ)

3. 民間団体等による取組

国際標準化機構(ISO)などの団体又は業界団体独自に定めた食品の安全性等を確保するための規格による認証。
FSSC22000、SQF2000等複数の規格が存在。

国内での
ISO22000取得数
763組織
(24年9月末)
※公益財団法人日本適合性
認定協会調べ



食品製造業におけるHACCPの導入状況(農林水産省調べ)

- 食品製造業界におけるHACCPの普及状況は、大規模層(販売金額50億円以上)では約7割の事業者が導入済みである一方、中小規模層(同1～50億円)では27%。
- なお、24年度における目標値「中小規模層の導入率50%」(20年の法改正時に設定)には、18年度調査において「今後導入を検討する」と回答した者のうち、導入時期が5年以降又は時期未定の2割が含まれる。
- また、当該目標値に対しそれほど導入が進まなかった主な要因として考えられるものは以下のとおり。
 - ①世界的な景気低迷が続き、事業者が設備投資を抑制していること
 - ②導入・維持・管理を行っていくための人材が不足していること

HACCP導入による効果

- ①品質・安全性の向上
- ②従業員の意識の向上
- ③企業の信用度やイメージの向上
- ④製品の輸出が可能(有利)

HACCP導入における課題

- ①施設整備に多額の資金が必要
- ②導入後の運用コストが大きい
- ③従業員研修の余裕がない
- ④指導できる人材が少ない

| | 全 体 | 中小規模層 (1億～ 50億円) | (参考)大手層 | |
|--------|-----|------------------------|----------------|-------------|
| | | | 50～100 億円未満 | 100億円 以上 |
| 平成18年度 | 15% | 16% | 68% | 73% |
| 平成22年度 | 19% | 22% | 77% | 73% |
| 平成23年度 | 24% | 27% | 67% | 76% |

出典：平成18年度は「食品産業動向調査」、平成22年度及び23年度は「食品産業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」(農林水産省調べ)



海外のHACCP制度①

1. 米国

【HACCP導入食品】

1997年より、州を越えて取り引きされる水産食品、食肉・食鳥肉及びその加工品、果実・野菜飲料について、順次、HACCPによる衛生管理を義務付け。

【食品安全強化法】

2011年1月に成立した「食品安全強化法」は、

- ① 米国内で消費される食品を製造、加工、包装、保管する全ての施設のFDAへの登録とその更新を義務付けており、
- ② また、対象施設においてHACCPの概念を取り入れた措置の計画・実行を義務付けている。

2. EU

【HACCP導入食品】

2004年より、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者にHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け(水産食品、食肉、食肉製品、乳、卵・卵加工品、ゼラチン等は詳細要件有り。)

なお、中小企業や地域における伝統的な生産方法等に対しては、HACCP要件の「柔軟性」(Flexibility)が認められている。



海外のHACCP制度②

3. カナダ

【HACCP導入食品】

1992年より、水産食品、食肉、食肉製品について、順次、HACCPを義務付け。

4. オーストラリア

【HACCP導入食品】

1992年より、輸出向け乳及び乳製品、水産食品、食肉及び食肉製品について、順次、HACCPを義務付け。

5. 韓国

【HACCP導入食品】

2012年より、魚肉加工品（蒲鉾類）、冷凍水産食品、冷凍食品（ピザ類、饅頭類、麺類）、氷菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、キムチ類（白菜キムチ）について、順次、HACCPを義務付け。

6. 台湾

【HACCP導入食品】

2003年より水産食品、食肉製品、乳加工品について、順次、HACCPを義務付け。



食品の輸出促進

日本再興戦略 ～JAPAN is BACK～ （平成25年6月14日閣議決定）

- ◆ 2020年に農林水産物・食品の輸出額を1兆円（現状約4,500億円）とする。
- ◆ 日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCP（危害分析・重要管理点）システムの普及を図る観点から、マニュアルの作成や輸出HACCP取得支援のための体制の整備を来年度までに実施するとともに、輸出手続の際に提出を求められることがある自由販売証明書の発行体制を今年度中に構築する。



HACCP支援法の改正

中小事業者の食品の安全性向上の取組を後押しするため、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP支援法)を改正(平成25年6月17日成立、同月21日公布)

①高度化基盤整備を支援対象化

HACCP導入に必要な施設整備に加え、その前段階の衛生・品質管理の基盤となる施設及び体制の整備(高度化基盤整備)のみに取り組む場合も新たに支援の対象化。

②有効期限の延長

HACCPまで一気に取り組むのが難しい中小の食品事業者が、経営実態に応じて段階を踏んだ取組を着実に進められるよう、本法の有効期限を平成35年6月30日まで(10年間)延長。

③輸出促進の位置づけの明確化

HACCP義務づけ等の国際的動向を踏まえ、「国が定める基本方針はHACCP導入が輸出促進に資することとなるよう配慮して定める」旨を法律上明記する。



【参考】食品製造業の位置付けについて

| | | 平成7年 | 平成12年 | 平成17年 | 平成20年 | 平成22年 |
|-------|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| 全製造業 | 事業所数(ヶ所) | 654,436 | 589,713 | 468,841 | 442,562 | 434,672 |
| | 従業者数(千人) | 10,880 | 9,700 | 8,551 | 8,726 | 8,087 |
| | 製造品出荷額等(10億円) | 309,437 | 303,582 | 298,125 | 337,864 | 290,803 |
| 食品製造業 | 事業所数(ヶ所) | 67,914 (10.4) | 63,601 (10.8) | 54,444 (11.6) | 52,561 (11.9) | 52,073 (11.10) |
| | 従業者数(千人) | 1,284 (11.8) | 1,261 (13.0) | 1,225 (14.3) | 1,261 (14.5) | 1,247 (15.4) |
| | 製造品出荷額等(10億円) | 31,626 (10.2) | 31,181 (10.3) | 29,195 (9.8) | 31,358 (9.3) | 30,635 (10.5) |

資料：経済産業省「工業統計表(産業編)」

注：1 食品製造業欄の下段()内は、全製造業に対する割合(%)である。

2 食品製造業には、食料品製造業のほか、清涼飲料製造業、酒類製造業、茶・コーヒー製造業及び製水業を含む。



【参考】平成23年度 衛生行政報告例 (厚生労働省大臣官房統計情報部)

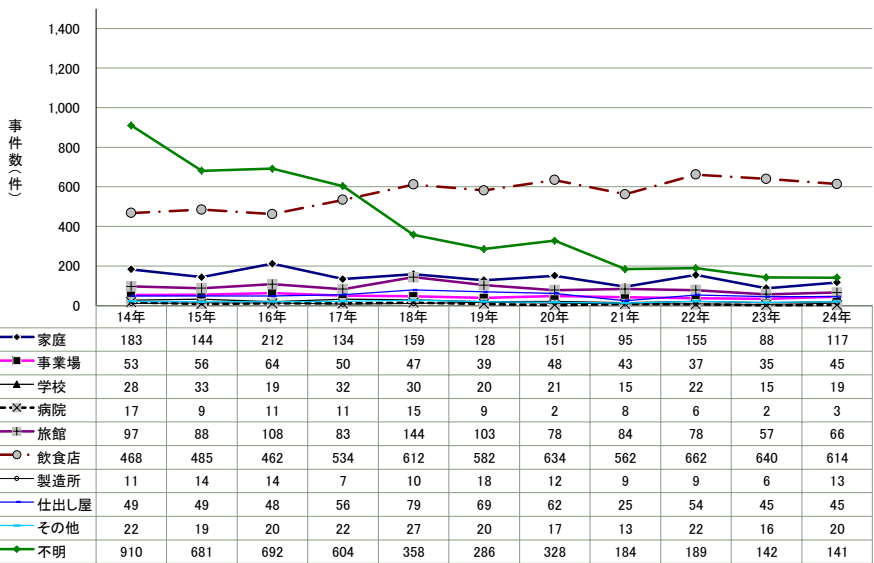
第29表 許可を要する食品関係営業施設数・許可・廃業施設数・処分・告発件数・調査・監視指導施設数、営業の種類別

| | 営業施設数 (年度末現在) | 営業可能施設数(年度中) | | 廃業施設数 (年度中) | 処分件数(年度中) | | | | | 告発件数(年度中) | | 調査・監視指導 施設数(年度中) | |
|------------------------------|------------------|--------------|---------|----------------|--------------|------------|------------|------|------------|-----------|-------|---------------------|-----------|
| | | 継続 | 新規 | | 営業許可 取消命令 | 営業禁止 命令 | 営業停止 命令 | 改善命令 | 物品廃棄 命令 | その他 | 無許可営業 | | その他 |
| 総 数 | 2,513,015 | 253,136 | 259,435 | 274,276 | - | 165 | 689 | 55 | 19 | 3,488 | 1 | 1 | 2,095,611 |
| (再掲) | | | | | | | | | | | | | |
| 菓子(パンを含む。)製造業 | 148,686 | 14,207 | 19,482 | 15,106 | - | 12 | - | 2 | 307 | - | - | - | 126,604 |
| 乳 処 理 業 | 610 | 91 | 17 | 29 | - | - | - | 2 | 17 | - | - | - | 2,570 |
| 乳 製 品 製 造 業 | 1,792 | 201 | 126 | 89 | - | 1 | - | - | 19 | - | - | - | 4,045 |
| 魚肉ねり製品製造業 | 3,515 | 438 | 250 | 332 | - | 2 | - | - | 25 | - | - | - | 6,006 |
| かん詰またはびん詰食品製造業 (上記及び下記以外) | 4,733 | 569 | 338 | 247 | - | - | - | - | 9 | - | - | - | 4,123 |
| あん 類 製 造 業 | 951 | 105 | 35 | 44 | - | 1 | - | - | 2 | - | - | - | 1,912 |
| アイスクリーム類製造業 | 16,382 | 1,575 | 1,973 | 2,270 | - | 4 | 6 | - | 6 | 67 | - | - | 15,928 |
| 食 肉 処 理 業 | 9,634 | 1,052 | 614 | 637 | - | - | 2 | - | 46 | - | - | - | 28,518 |
| 食肉ねり製品製造業 | 2,218 | 231 | 167 | 139 | - | 2 | - | - | 22 | - | - | - | 5,176 |
| 乳酸菌飲料製造業 | 296 | 30 | 12 | 11 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1,054 |
| 食用油脂製造業 | 764 | 96 | 54 | 32 | - | - | - | - | 2 | - | - | - | 815 |
| マーガリン又はショートニング製 造業 | 51 | 7 | 2 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | 103 |
| み そ 製 造 業 | 6,656 | 884 | 323 | 309 | - | 1 | - | - | 15 | - | - | - | 4,139 |
| 醬 油 製 造 業 | 1,868 | 348 | 33 | 68 | - | 1 | - | - | 6 | - | - | - | 1,909 |
| ソース類製造業 | 2,588 | 231 | 239 | 155 | - | - | 1 | - | 5 | - | - | - | 2,692 |
| 酒 類 製 造 業 | 2,883 | 440 | 83 | 80 | - | - | - | - | 3 | - | - | - | 1,980 |
| 豆腐製造業 | 9,548 | 1,344 | 213 | 772 | - | - | - | - | 37 | - | - | - | 9,985 |
| 納豆製造業 | 600 | 70 | 21 | 38 | - | - | - | - | 9 | - | - | - | 498 |
| めん類製造業 | 11,727 | 1,411 | 703 | 650 | - | - | 2 | - | 29 | - | - | - | 9,337 |
| そうざい製造業 | 36,081 | 3,581 | 3,336 | 2,233 | - | - | 2 | - | 1 | 123 | - | - | 38,833 |
| 清涼飲料水製造業 | 4,160 | 466 | 273 | 203 | - | - | - | - | 19 | - | - | - | 6,073 |
| 水 香 製 造 業 | 1,421 | 149 | 39 | 88 | - | - | - | - | 2 | - | - | - | 1,932 |
| 小計 | 267,144 | 27,526 | 28,333 | 23,535 | 0 | 10 | 27 | 0 | 11 | 764 | 0 | 0 | 274,230 |
| ... | | | | | | | | | | | | | |

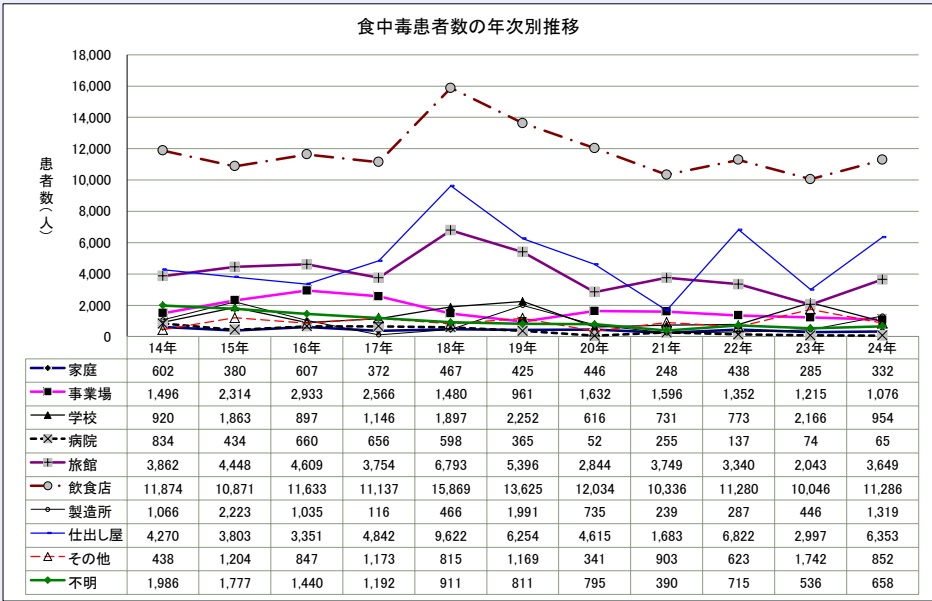


【参考】食中毒発生状況(原因施設別事件数)

食中毒事件数の年次推移



【参考】食中毒発生状況(原因施設別患者数)



平成24年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果¹について

1 目的

ダイオキシン類は焼却炉や産業廃棄物の野焼き等で生成されたり、過去に使用されたポリ塩化ビフェニル等に由来することが知られている。ダイオキシン類は土壌や海底の泥等に蓄積され、動物体内では脂肪に蓄積しやすく排泄されにくいこと、また急性毒性の他に発がん性、催奇形性、免疫毒性の疑いがあり、内分泌攪乱作用により生殖障害を起こすおそれもあるなど、人体への影響が懸念されている。

本調査においては、平均的な食生活における食品からのダイオキシン類の摂取量を推計するとともに、ダイオキシン類の摂取の寄与が大きい食品のダイオキシン類の汚染実態を把握する。

2 方法

(1) ダイオキシン類一日摂取量調査（トータルダイエツスタディ）

全国7地域8機関で、購入した食品を平成20年度国民健康・栄養調査の地域別食品摂取量を踏まえて調製を行い、13群に大別して、混合し均一化したもの及び飲料水（合計14食品群）²を試料としてダイオキシン類³を分析し、平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量⁴を算出した。

(2) 個別食品等のダイオキシン類の汚染実態調査

個別食品について、(1)と同様にダイオキシン類を分析した。

3 結果の概要

(1) ダイオキシン類一日摂取量調査（トータルダイエツスタディ）

食品からのダイオキシン類の国民平均一日摂取量は、0.69 pg TEQ/kg bw/日（0.22～1.22 pg TEQ/kg bw/日）と推定され、平成24年度の結果は前年度とほぼ同程度であった。摂取量推定値の最大値（1.22 pg TEQ/kg bw/日）の場合でも、日本における耐容一日摂取量（TDI: 4 pg TEQ/kg bw/日）より低く、その30%程度であった。

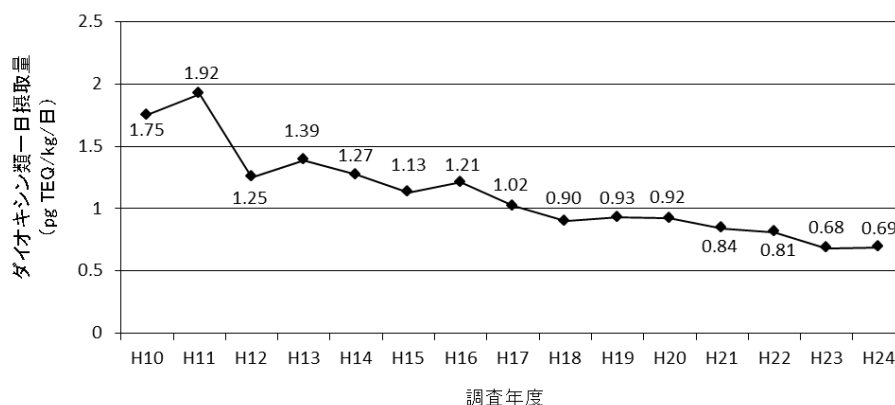


図 ダイオキシン類一日摂取量の全国平均年次推移

¹ 本調査は、平成24年度厚生労働科学研究「食品を介したダイオキシン類等有害物質摂取量の評価とその手法開発に関する研究」（研究代表者：松田りえ子 国立医薬品食品衛生研究所 食品部長（当時））により実施されたものである。

² ダイオキシン類摂取量への寄与が大きい食品群（10群（魚介類）、11群（肉類、卵類）及び12群（乳、乳製品））について3セットずつ試料を調製し、それ以外の群は1セットの試料を調製した。

³ 世界保健機構（WHO）により毒性等価係数が定められているポリ塩化ジベンゾ-パラ-ジオキシン（PCDDs）7種、ポリ塩化ジベンゾフラン（PCDFs）10種及びコプラナーPCB（Co-PCBs）12種の合計29種。

⁴ 算出にあたり、毒性等価係数はWHO 2005 TEFを用いた。

(2) 個別食品等のダイオキシン類の汚染実態調査

畜肉類(7種 28 試料)及び魚介類(2種 8 試料)を調査した結果、それぞれ 0.000030～0.41 pg TEQ/g(中央値 0.0067 pg TEQ/g)、0.000090～2.4 pg TEQ/g(中央値 0.86 pg TEQ/g)であった。これらのうち最もダイオキシン類濃度が高かった食品はハマチであり、そのダイオキシン類濃度は 1.7～2.4 pg TEQ/g(中央値 1.9 pg TEQ/g)であった。

畜肉類を含む冷凍・レトルト食品(8種 24 試料)及び魚介類を含む冷凍・レトルト食品(2種 6 試料)を調査した結果、それぞれ 0.000020～0.042 pg TEQ/g(中央値 0.00045 pg TEQ/g)、0.098～0.52 pg TEQ/g(中央値 0.21 pg TEQ/g)であった。これらのうち最もダイオキシン類濃度が高かった食品はサバ煮付け(0.52 pg TEQ/g)であった。

また、平成 23 年度の調査結果においてダイオキシン類が比較的高濃度に含まれていることが判明したタラ肝臓(燻製)及びサメ肝油加工食品の 2 製品についてフォローアップ調査(各 2 試料)を実施したところ、それぞれ 7.0～19 pg TEQ/g 及び 67～73 pg TEQ/g であった⁵。このサメ肝油加工食品について、製品に記載されている最大摂取量に基づきダイオキシン類摂取量を推定したところ、129～140 pg TEQ/日となり、TDI の 64～70%⁶に相当したが、本年度のダイオキシン類一日摂取量調査結果(34.6 pg TEQ/人/日⁷)を考慮した場合でも TDI を超過することはないと考えられた。

以上より、ダイオキシン摂取量は経年的に減少傾向にあるが、一部の魚介類等からは依然として比較的高い濃度が検出されており、今後も調査を継続し動向を見守る必要があると考えられる。

表 平成 24 年度 個別食品中のダイオキシン類の濃度

| 食品 | 試料数 | ダイオキシン類濃度 (pg TEQ/g) | | |
|-----|-----|----------------------|---------|------------------|
| | | 平均値 | 中央値 | 最小値～最大値 |
| 牛肉 | 4 | 0.074 | 0.017 | 0.000090～0.26 |
| 豚肉 | 4 | 0.00030 | 0.00022 | 0.000030～0.00072 |
| 鶏肉 | 4 | 0.072 | 0.0057 | 0.000084～0.28 |
| 鴨肉 | 4 | 0.17 | 0.12 | 0.0011～0.41 |
| 牛肝臓 | 4 | 0.14 | 0.16 | 0.00059～0.22 |
| 豚肝臓 | 4 | 0.082 | 0.029 | 0.011～0.26 |
| 鶏肝臓 | 4 | 0.073 | 0.00078 | 0.00030～0.29 |
| ハマチ | 4 | 2.0 | 1.9 | 1.7～2.4 |
| ホタテ | 4 | 0.014 | 0.016 | 0.000090～0.023 |

⁵ 当該 2 製品の平成 23 年度における結果は、タラ肝臓(燻製)が 54 pg TEQ/g、サメ肝油加工食品が 67 pg TEQ/g。

⁶ 体重 50kg と仮定した場合の TDI (200 pg TEQ/日) に対する割合

⁷ 平成 24 年度のダイオキシン類の一日摂取量調査結果 (0.69 pg TEQ/kg bw/日) に体重 50kg を乗じた値

【用語説明】

- ダイオキシン類：
ダイオキシン及びコプラナーPCB
- ダイオキシン：
ポリ塩化ジベンゾ-パラ-ジオキシン (Polychlorinated dibenzo-*p*-dioxins/PCDDs)
ポリ塩化ジベンゾフラン (Polychlorinated dibenzofurans/PCDFs)
- コプラナーPCB (Coplanar polychlorinated biphenyls/Co-PCBs)：
PCDDs 及び PCDFs と類似した生理作用を示す一群のポリ塩化ビフェニル (PCB) 類
- トータルダイエツトスタディ：
人が通常の食生活において、食品を介して化学物質等の特定の物質がどの程度実際に摂取されるかを把握するための調査方法。トータルダイエツトスタディには、「マーケットバスケット方式」と「陰膳方式」の2種類あり、本調査では「マーケットバスケット方式」を採用している。
- マーケットバスケット方式
広範囲の食品を小売店等で購入し、必要に応じて摂食する状態に加工・調理した後に分析し、食品群ごとの化学物質等の特定の物質の平均含有濃度を算出する。これに、特定の集団（例えばすべての日本人）におけるこの食品群の平均的な消費量を乗じることにより、食品群ごとに特定の物質の平均的な摂取量を推定する。この結果を全食品群について足し合わせることにより、この集団の特定の物質の平均的な摂取量を推定する。
- TEF (Toxic Equivalency Factor/毒性等価係数)：
ダイオキシン類は異性体により毒性の強さがそれぞれ異なっており、ダイオキシン類として全体の毒性を評価するためには、合計した影響を考えるための手段が必要であることから、最も毒性が強い 2, 3, 7, 8-TeCDD の毒性を 1 として他のダイオキシン類の仲間の毒性の強さを換算するための係数のこと。なお、今回は 2005 年に WHO で再評価された TEF を用いている。
- TEQ (Toxic Equivalent/毒性等量)：
ダイオキシン類は通常、毒性強度が異なる異性体の混合物として環境中に存在するので、摂取したダイオキシン類の量は、各異性体の量にそれぞれの TEF を乗じた値を総和した毒性等量として表す。
- TDI (Tolerable Daily Intake/耐容一日摂取量)：
長期にわたり体内に取り込むことにより健康影響が懸念される化学物質について、その量まではヒトが一生にわたり摂取しても健康に対する有害な影響が現れないと判断される一日当たりの摂取量。
ダイオキシン類の TDI については、1999 年 6 月に厚生省及び環境庁の専門家委員会で、当面 4 pg TEQ/kg bw/日 (1 日、体重 1 kg 当たり、4 pg TEQ の意味。体重 50 kg の人であれば、4 pg TEQ×50 kg で計算し、TDI は 200 pg TEQ となる。) とされている。

食品衛生分科会における審議・報告対象品目の処理状況について

| 分科会 | 分類 | 剤名 | パブリックコメントの状況 | | WTO通報の状況 | | 備考 |
|-------|-------|---|----------------------------|------|---------------------------|------|-----------------|
| | | | | | | | |
| 3月15日 | 添加物 | 3-エチルピリジン | 平成25年4月17日～ 平成25年5月16日 | 意見なし | 平成25年3月19日～ 平成25年5月18日 | 意見なし | |
| " | 添加物 | ピリメタニル | 平成25年4月17日～ 平成25年5月16日 | 意見あり | 平成25年3月19日～ 平成25年5月18日 | 意見なし | 規格(案)の 変更なし |
| 5月31日 | 農薬 | イソピラザム | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | イプフェンカルバゾン | 平成25年4月26日～ 平成25年5月25日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | イミシアホス | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | エタボキサム | 平成25年4月26日～ 平成25年5月25日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | クロラントラニリプロール | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | シアゾファミド | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬、動薬 | ジノテフラン | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | シメコナゾール | 平成25年4月26日～ 平成25年5月25日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | スピネトラム | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | ノバルロン | 平成25年4月26日～ 平成25年5月25日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | ピリオフェノン | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | フェントエート | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | フルリドン | 平成24年9月21日～ 平成25年10月20日 | 意見あり | 平成24年7月13日～ 平成24年9月11日 | 意見なし | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | フロニカミド | 平成25年4月26日～ 平成25年5月25日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬 | ベンチアバリカルブイソプロピ ル | 平成25年4月26日～ 平成25年5月25日 | 意見あり | WTO通報の対象外 | | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 農薬、動薬 | 7品目の一括削除 | 平成25年7月3日～ 平成25年8月1日 | 意見あり | 平成25年6月28日～ 平成25年8月27日 | 意見なし | 基準値(案)の 変更なし |
| " | 動薬 | 鶏伝染性気管支炎生ワクチン | パブリックコメントの対象外 | | WTO通報の対象外 | | |
| " | 動薬 | 馬鼻肺炎生ワクチン | パブリックコメントの対象外 | | WTO通報の対象外 | | |
| " | 動薬 | 牛伝染性鼻気管炎・牛パライン | パブリックコメントの対象外 | | WTO通報の対象外 | | |
| " | 動薬 | マイコプラズマ・ハイオニュー モニエ感染症(カルボキシビニ ルポリマーアジュバント油性ア ジュバント加) 不活化ワクチン | パブリックコメントの対象外 | | WTO通報の対象外 | | |
| " | 動薬 | マイコプラズマ・ハイオニュー モニエ感染症(アジュバント・油 性アジュバント加) 不活化ワク チン | パブリックコメントの対象外 | | WTO通報の対象外 | | |
| " | 添加物 | 酢酸カルシウム | 平成25年6月27日～ 平成25年7月26日 | 意見あり | 平成25年4月23日～ 平成25年6月22日 | 意見なし | 規格(案)の 変更あり |
| " | 添加物 | 酸化カルシウム | 平成25年6月27日～ 平成25年7月26日 | 意見あり | 平成25年4月23日～ 平成25年6月22日 | 意見なし | 規格(案)の 変更なし |