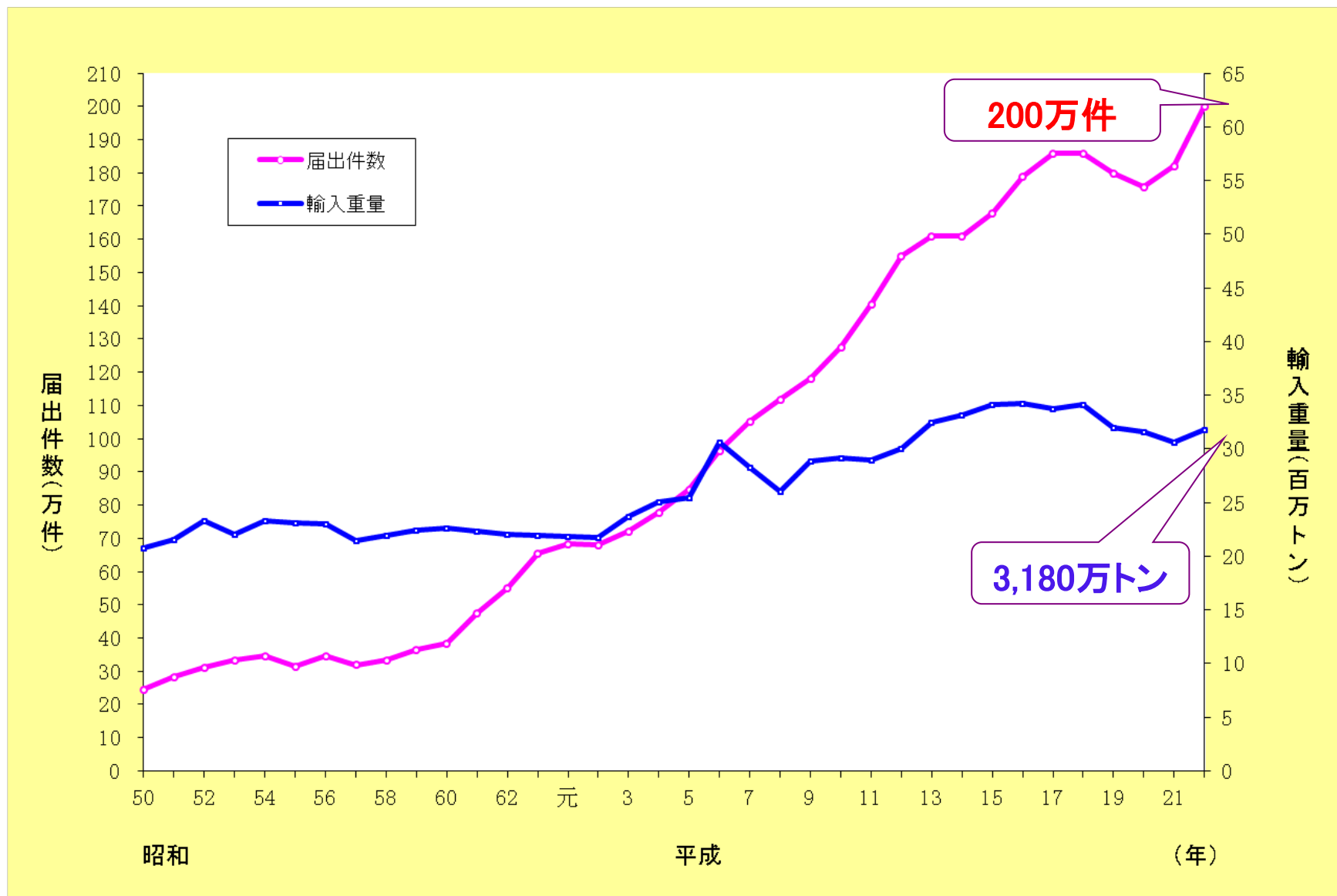


# 食品等の安全の確保について

平成24年7月30日

厚生労働省医薬食品局食品安全部

# 食品等の輸入届出件数・重量推移



# 食品等輸入届出窓口配置状況

食品等輸入届出窓口 31検査所 ●

検査課を有する 6検査所 ◎

輸入食品・検疫検査センター ★

食品等輸入相談室 13検査所

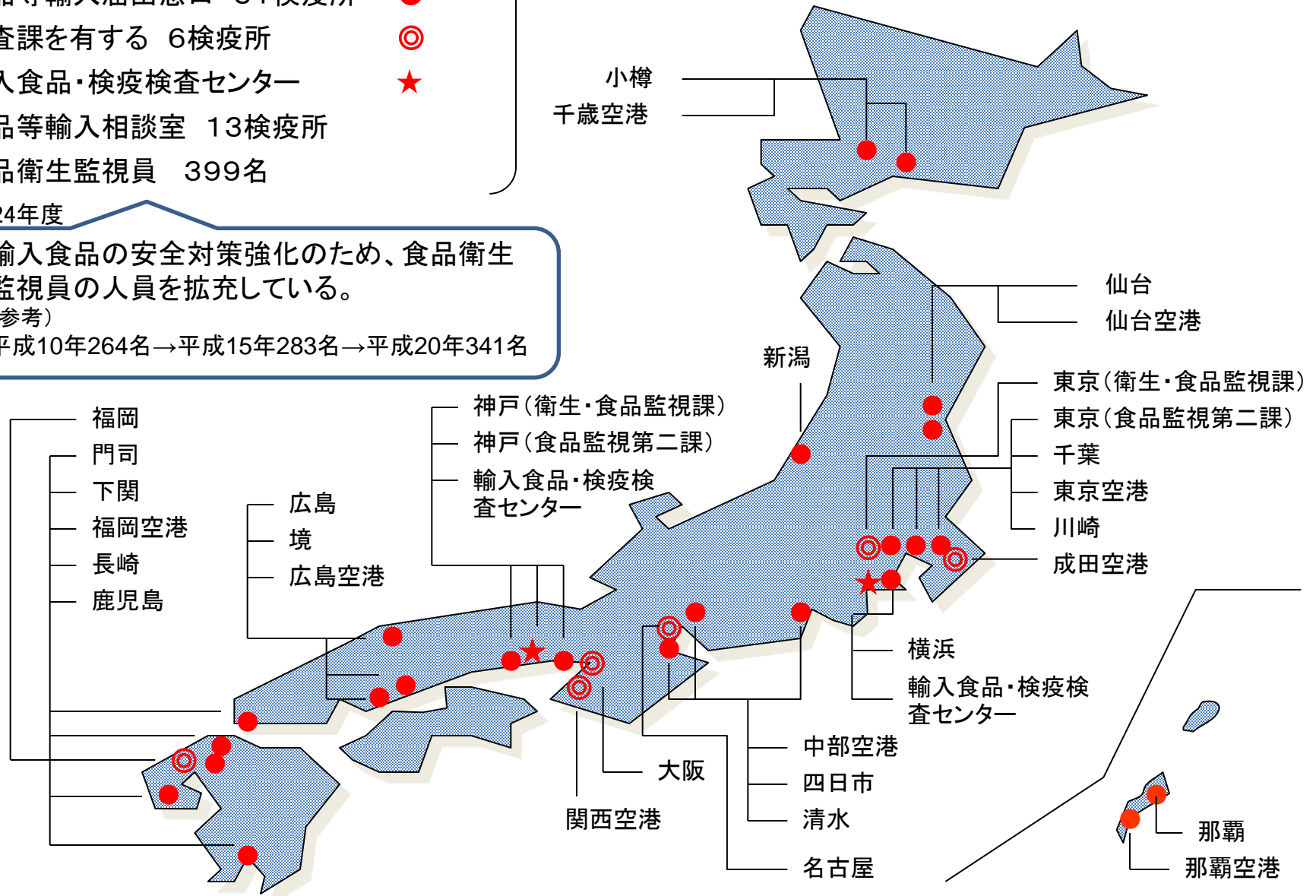
食品衛生監視員 399名

※平成24年度

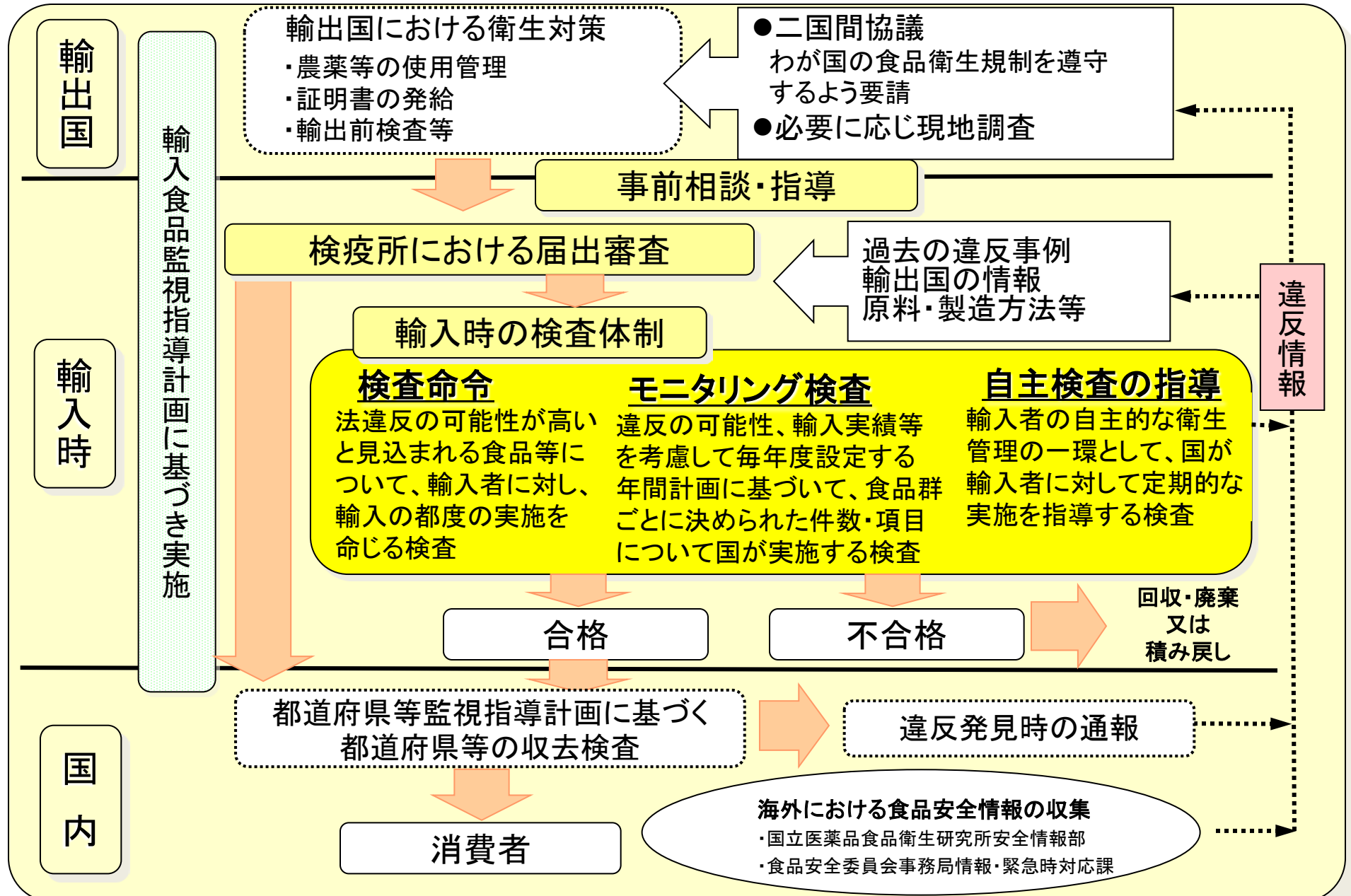
輸入食品の安全対策強化のため、食品衛生監視員の人員を拡充している。

(参考)

平成10年264名→平成15年283名→平成20年341名



# 輸入食品の監視体制等の概要



# 食品中の放射性物質に関する新たな基準値の設定

## 1. 見直しの考え方

- 暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されていたが、より一層、食品の安全と安心を確保する観点から、暫定規制値で許容していた年間線量5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに基づく基準値に引き下げた。
- 年間1ミリシーベルトとしたのは、
  - ① 食品の国際規格を作成しているコーデックス委員会の現在の指標で、年間1ミリシーベルトを超えないように設定されていること
  - ② モニタリング検査の結果で、多くの食品からの検出濃度は、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあること
- 特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」、「乳児用食品」、「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし、全体で4区分とした。

## 2. 基準値の見直しの内容（新基準値は平成24年4月施行。一部品目については経過措置を適用。）

### ○放射性セシウムの暫定規制値※1

食品群	規制値
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	

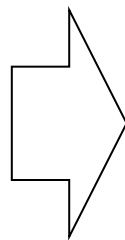
※1 放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定

### ○放射性セシウムの新基準値※2

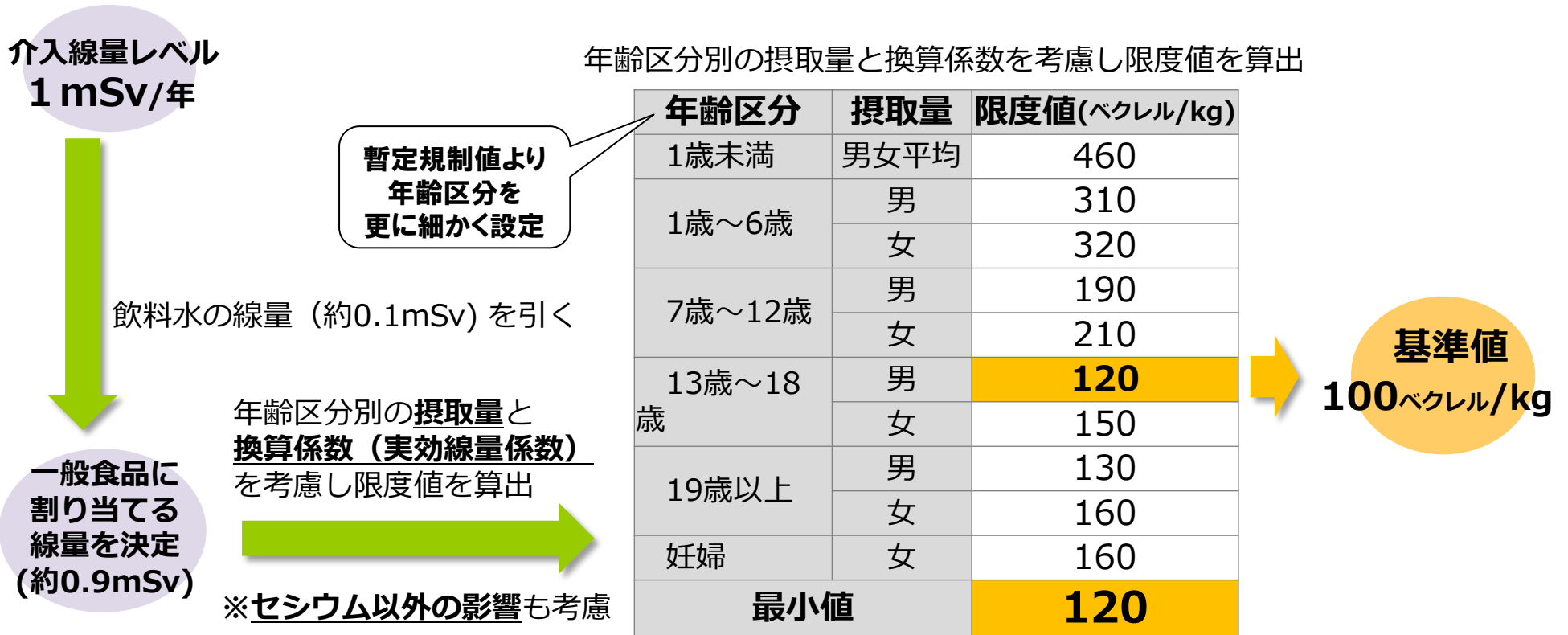
食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

（単位：ベクレル/kg）

※2 放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて基準値を設定



# 「一般食品」の基準値の考え方



すべての年齢区分における限度値のうち、最も厳しい(小さい)値から基準値を設定

- どの年齢の方も考慮された基準値となる。
- 乳幼児にとっては、限度値と比べて大きな余裕がある。

# 原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限の対象食品（7月19日時点）

県名	出荷制限品目
福島県	<p>（一部地域）原乳、ホウレンソウ・カキナ等の非結球性葉菜類、キャベツ等の結球性葉菜類、ブロッコリー・カリフラワー等のアブラナ科の花蕾類、カブ、原木シイタケ（露地・施設栽培）、原木ナメコ（露地栽培）、キノコ類（野生のものに限る。）、<u>タケノコ</u>、<u>わさび</u>（畑において栽培されたものに限る。）、<u>くさそてつ（こごみ）</u>、<u>たらめめ</u>（野生のものに限る。）、<u>ふきのとう</u>（野生のものに限る。）、<u>こしあぶら</u>、<u>ぜんまい</u>、<u>わらび</u>、<u>ウメ</u>、ユズ、クリ、キウイフルーツ、<u>米</u>（平成23・24年産）、<u>ヤマメ</u>（養殖を除く。）、<u>ウグイ</u>、アユ（養殖を除く。）、<u>イワナ</u>（養殖を除く。）、<u>コイ</u>（養殖を除く。）、<u>フナ</u>（養殖を除く。）、イノシシ肉、クマ肉</p> <p>（全域）牛肉 注1）、<u>海産物（38種）</u></p>
茨城県	<p>（一部地域）<u>原木シイタケ</u>（露地・施設栽培）、<u>タケノコ</u>、<u>こしあぶら</u>（野生のものに限る。）、茶、<u>アメリカナマス</u>（養殖を除く。）、<u>ギンブナ</u>（養殖を除く。）、<u>ウナギ</u></p> <p>（全域）イノシシ肉 注1）、<u>イシガレイ</u>、<u>コモンカスベ</u>、<u>シロメバル</u>、<u>スズキ</u>、<u>ニベ</u>、<u>ヒラメ</u></p>
栃木県	<p>（一部地域）<u>原木シイタケ</u>（露地・施設栽培）、原木クリタケ（露地栽培）、原木ナメコ（露地栽培）、<u>タケノコ</u>、<u>くさそてつ（こごみ）</u>（野生のものに限る。）、<u>こしあぶら</u>（野生のものに限る。）、<u>さんしょう</u>（野生のものに限る。）、<u>ぜんまい</u>（野生のものに限る。）、<u>たらめめ</u>（野生のものに限る。）、<u>わらび</u>（野生のものに限る。）、茶、<u>ウグイ</u>（養殖を除く。）、<u>イワナ</u>（養殖を除く。）</p> <p>（全域）牛肉 注1）、イノシシ肉 注1）、シカ肉</p>
千葉県	<p>（一部地域）<u>原木シイタケ</u>（露地・施設栽培）、<u>タケノコ</u>、茶、<u>ギンブナ</u></p>
神奈川県	<p>（一部地域）茶</p>
群馬県	<p>（一部地域）<u>イワナ</u>（養殖を除く。）、<u>ヤマメ</u>（養殖を除く。）、茶</p>
宮城県	<p>（一部地域）<u>原木シイタケ</u>（露地栽培）、<u>タケノコ</u>、<u>くさそてつ（こごみ）</u>、<u>こしあぶら</u>、<u>ぜんまい</u>、<u>クロダイ</u>、<u>スズキ</u>、<u>ヒガンフグ</u>、<u>ヒラメ</u>、<u>イワナ</u>（養殖を除く。）、<u>ヤマメ</u>（養殖を除く。）、<u>ウグイ</u></p> <p>（全域）牛肉 注1）、<u>イノシシ肉</u>、<u>クマ肉</u>、<u>マダラ</u></p>
岩手県	<p>（一部地域）<u>原木シイタケ</u>（露地栽培）、<u>タケノコ</u>、<u>こしあぶら</u>、<u>ぜんまい</u>、<u>せり</u>（野生のものに限る。）、<u>わらび</u>（野生のものに限る。）、<u>マダラ</u>、<u>イワナ</u>（養殖を除く。）、<u>ウグイ</u></p> <p>（全域）牛肉 注1）</p>

注1) 福島県、栃木県、宮城県、岩手県の牛肉及び茨城県、栃木県のイノシシ肉に係る出荷制限については一部解除

注2) **太字**については、平成24年4月以降、新たに出荷制限の指示又は指示対象範囲が拡大した品目を指す。

# 牛肝臓(レバー)の規格基準の設定等について

## 1. 経緯

- 昨年4月の飲食チェーン店でのユッケによる腸管出血性大腸菌の食中毒事件で、**5人の死亡者と多数の重症者が発生**。
- このため、このような事件が二度と生じることのないよう、**生食用牛肉の規格基準(表面から深さ1cm以上の部分までを60°Cで2分間以上加熱するなど)**を策定し、昨年10月に施行。
- 生食用の牛肝臓(レバー)は、過去の食中毒発生数や汚染実態調査結果を踏まえると、生食用牛肉よりも腸管出血性大腸菌のリスクが高いことから、業界団体からの意見聴取を行いつつ、薬事・食品衛生審議会の関係部会で検討。

## 2. 検討・審議の結果

- 腸管出血性大腸菌は、牛の腸管内に存在し、**2~9個の菌の摂取で食中毒が発生**。溶血性尿毒症症候群や脳症など**重篤な疾患を併発し、死に至ることがある**。
- 牛肝臓の**内部から**腸管出血性大腸菌及び大腸菌を検出。
- 行政・関係業界双方で、腸管出血性大腸菌の汚染を防ぐ方法を研究・調査したものの、**安全性を担保する方法を見いだせなかった**。
  - ※ ・肝臓表面の消毒液による洗浄では効果は見られなかった。 ・糞便のO157検査では、肝臓の汚染を推定できなかった。
  - ・胆嚢と肝臓を結ぶ胆嚢管を結紮しても肝臓内部の汚染は防げなかった。 等

安全に生食するための有効な対策が見いだされるまでの間、**牛肝臓の生食用としての販売・提供の禁止**等の規制を行うこととし、7月1日から施行。 <新たな規制(食品衛生法に基づく食品の規格基準)のポイント>

- ・牛の肝臓は、**加熱用として販売しなければならない**。
- ・牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の**必要な情報を消費者に提供**しなければならない。

## 3. 飲食店や消費者への指導・周知の徹底

- 7月の「食品等の夏期一斉取締り」の実施など、**地方自治体による飲食店等に対する監視指導を徹底**。
- 政府広報の活用や、地方自治体と連携した対応により、**事業者や消費者に対する周知を徹底(別紙参照)**。
  - ※ 禁止直前の3日間の駆け込み消費で、生の牛レバーが原因の可能性がある食中毒が11件54人発生。(この他、生の牛レバーが原因の可能性がある腸管出血性大腸菌の感染患者が6月に23人発生(このうちの1件は、死亡事例))

## 4. 安全に牛肝臓を飲食するための方法の研究

- **牛肝臓を安全に生で食べるための実用的な方法について、関係業界団体と協力しながら、調査研究を推進**。
  - ※ 現在、関係業界団体では消毒薬による殺菌を研究。今後、諸外国で食肉に対して行われている放射線照射による殺菌を研究。



# 国際汎用添加物の指定

## 国際汎用添加物とは

○ 食品添加物の指定は、企業からの申請によるのが原則であるが、平成14年に、以下の要件を満たす食品添加物については、「国際汎用添加物」として、企業からの要請がなくとも国が主体的に指定に向けた検討を進めることにした。（平成14年7月薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会）

① FAO／WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA※）で国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲で安全性が確認されているもの

② 米国及びEU諸国等で使用が広く認められ、国際的に必要性が高いと考えられるもの

※ FAO（国際連合食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で運営する専門家の会合。FAO、WHO、それらの加盟国等に対する科学的な助言機関として、添加物、汚染物質、動物用医薬品等の安全性評価を行っている。

○ 上記方針に基づき、46品目を選定



○これまでに順次指定を進めているが、46品目中15品目が未指定（平成24年7月1日現在）。

- ・12品目は食品安全委員会において評価を実施中。
- ・3品目は食品安全委員会の評価が終了し、厚生労働省において指定手続きを実施中。

○指定の更なる迅速化を閣議決定（「規制・制度改革に係る方針」（平成24年7月10日閣議決定））

- ・食品健康影響評価が終了している3品目については、平成24年度中を目途に指定する。
- ・その他の12品目については、リソースを充実させた上で、指定までおおむね1年程度を標準とする今後のロードマップを策定・公表し、処理する。

# リスクコミュニケーションに関する取組

## I 意見交換会の開催

- ・輸入食品の安全、BSE対策、残留農薬など国民の関心の高い項目を中心に意見交換会を開催
  - ・食品安全委員会、農林水産省、地方自治体等の意見交換会に講演者、パネリスト等として参加
- ＜平成23年度開催実績＞

「BSE対策の再評価」(12月15日 大阪、12月16日 東京)

「食品中の放射性物質に係る新たな基準値」(1月～2月にかけて、全国7都府県で開催)

→ 新基準値の施行後の平成24年度においても、7月までに全国10箇所で開催し、8月以降も十数箇所で開催予定

「輸入食品の安全性確保」(1月19日 東京、1月20日 大阪)

「子どもを対象とした施設見学型の意見交換会(食品添加物、HACCP)」(夏休み中に4か所で開催)等、全15回意見交換会を主催し、1,790名が参加。

## II ホームページ

- ・利用者の目線に立った掲載方法の見直し

## III リスクコミュニケーション担当者の養成研修

- ・地方自治体等職員を対象とする研修を実施

## IV 関係行政機関との連携・消費者団体等との交流の促進

- ・農水省、消費者庁、食品安全委員会、地方自治体との連携、消費者団体等の勉強会などに参加

## V パブリック・コメント等の実施

- ・パブリック・コメント、審議会の公開、情報公開の徹底

## VI その他

- ・食品の安全確保に関する取組、食中毒等に関するパンフレットを作成

