

資料4

11月6日 食品衛生分科会

報告事項に関する資料

#### (4) 報告事項

- ①カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律（公布・施行）について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- ②浅漬による食中毒の再発防止への対応について・・・・・・・・・・ 5
- ③豚レバーの提供に関する指導等について・・・・・・・・・・ 33
- ④平成23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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 39
- ⑤ 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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 42

# カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律について

## 1. 経緯

- カネミ油症事件は、昭和43年に西日本を中心に発生した、ライスオイル（米ぬか油）による食中毒事件。認定患者数は、1966人であり、うち生存患者数は1370人（平成24年3月末現在）。
- カネミ油症患者の支援については、原因企業であるカネミ倉庫が患者に医療費等の支払を行うとともに、政府としては、昭和60年の三大臣（法務大臣、厚生大臣、農林水産大臣）による確認事項に基づき、油症治療研究班による研究・検診・相談事業の推進や政府所有米の保管委託によるカネミ倉庫の経営支援を行ってきた。
- 今般、超党派議員連盟等での議論を踏まえ、議員立法として、「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」が本年8月29日に成立し、同年9月5日に公布・施行された。

## 2. 法律の概要

- カネミ油症患者がおかれている事情に鑑み、カネミ油症患者に関する施策に関し、基本理念を定め、国等の責務を明らかにし、基本指針の策定について定めるとともに、施策の基本となる事項を定めることにより、カネミ油症患者に関する施策を総合的に推進することを目的とする。
- 以下の施策を実施。
  - ① 原因事業者による医療費等の支払その他被害の回復の支援
  - ② カネミ油症患者の健康状態の把握
  - ③ 診断基準の見直し及び調査・研究の促進等
  - ④ カネミ油症患者に対する医療提供体制の確保
  - ⑤ 症状・治療等に関する情報の収集・提供、相談支援の推進

## 3. 今後の予定

- 今後、この法律に基づいて、総合的な支援策を、厚生労働省と農林水産省が連携して行うこととしている。
- 年内に、基本指針の策定、診断基準の見直しを行うほか、順次、支援策を実施し、平成25年度以降、当面毎年健康実態調査を行う予定。

# カネミ油症患者に対する総合的な支援策の体系

カネミ油症の患者の方々の要望に沿って、総合的な支援策を実施

## <生活面での支援>

- カネミ倉庫の事業拡大を支援し、一時金の残余の支払いを促進

・2万トン規模の倉庫を活用した場合で、  
一人当たり年間5万円程度を支払い

- 健康実態調査を実施し、支援金を支給

健康実態調査を当面毎年実施し、健康調査支援金を  
一人当たり19万円 支給

※ 一時金の支払いと健康調査支援金により、一人当たり年間で24万円程度支給

## <認定範囲の拡大>

- 診断基準を見直し、認定患者を拡大

認定患者の方々



油症研究の促進

## <医療面での支援>

- 将来にわたる安定的な医療費の支給を確保

・最大限、カネミ倉庫の有効かつ安定的な活用を図る。  
※政府備蓄米の保管料収入  
平成23年度:約1億4500万円  
平成24年度見込:約2億円

- 窓口負担が不要となる油症患者受療券が利用可能な医療機関を拡大  
※現在、14都府県374箇所

- 油症の症状・治療に関する最新の研究成果や医学的知見について、全国の医療機関に対する速やかな情報提供を推進

# カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律（概要）

カネミ油症患者が置かれている事情に鑑み、カネミ油症患者に関する施策に関し、  
 ①**基本理念**を定め、②**国等の責務**を明らかにし、③**基本指針**の策定について定めるとともに、  
 ④**施策の基本となる事項**を定めることにより、カネミ油症患者に関する施策を総合的に推進  
 することを目的とする。

## 基本理念

\*カネミ油症患者の適切な医療の確保。生活の質の維持向上。

\*カネミ油症に関する専門的・学際的・総合的な研究の推進による診断、治療等の技術の向上。その成果の普及・活用・発展。

\*カネミ油症患者等の人権が尊重され、差別されないように配慮。

\*原因事業者に対する国の支援は、カネミ油症患者の生活の質の維持向上に資することを旨として行われるものとする。

## 国等の責務

**国**  
 基本理念にのっとり、施策を総合的に策定・実施

**関係地方公共団体**  
 基本理念にのっとり、国との連携を図りつつ、地域の特性に応じた施策を策定・実施

**原因事業者**  
 医療費の支払その他被害の回復の誠実な実施等

**国民**  
 正しい知識を持ち、カネミ油症患者等が差別されないように配慮

## 基本指針

厚生労働大臣及び農林水産大臣は、カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進を図るため、基本的な指針を策定

## 基本的施策

原因事業者による医療費の支払その他被害の回復の支援

カネミ油症患者の健康状態の把握

診断基準の見直し及び調査・研究の促進等

カネミ油症患者に対する医療提供体制の確保

症状・治療等に関する情報の収集・提供、相談支援の推進

### <附則>

- ・政府は、法律の施行後三年を目途として、施行状況を勘案し、施策の在り方について検討を加え、その結果に基づいて必要な措置を講ずるものとする。
- ・経済的社会的環境の変化等により原因事業者の事業の継続が困難となることが明らかとなった場合には、この法律の規定について速やかに検討が加えられ、その結果に基づいて必要な措置が講ぜられるものとする。

# 基本指針案（概要）

## ○原因事業者による医療費の支払等の被害の回復の支援

### ＜医療費の支払の支援＞

今後とも、最大限、カネミ倉庫株式会社が保有する倉庫の有効かつ安定的な活用を図り、将来にわたって医療費がカネミ倉庫株式会社から確実に支払われるようにする。

### ＜一時金の残余の支払の支援＞

カネミ倉庫株式会社による新たな倉庫の活用のための取組を支援するとともに、政府所有米穀の保管の委託数量の拡大等による収入の増加を図り、その利益について一時金の残余の支払に適切に充てられるようにする。

### ＜上記施策の実施の確保＞

カネミ油症患者に対し医療費や一時金が確実に支払われるよう、その状況について把握するとともに、必要に応じてカネミ倉庫株式会社に対する指導を行う。

## ○カネミ油症患者の健康状態の把握

油症の特殊性を踏まえ、油症の調査・研究を更に推進するため、油症患者の健康実態調査を実施し、対象者に「健康調査支援金」を支給する。当面、毎年度実施する。

## ○カネミ油症の診断基準の見直し、調査、研究

事件当時の同居家族で健康被害を受けた者が、家族内で認定結果が分かれることのないよう、油症治療研究班に対して、診断基準を拡大する方向で速やかに結論をとりまとめるよう要請する。

また、今後とも油症治療研究班への助成を行い、カネミ油症に関する調査及び研究の効果的な推進を図る。

## ○カネミ油症に係る医療提供体制の確保

厚生労働省や関係都府県等が医療機関等と調整し、油症患者受療券が利用可能な医療機関の拡大を図るとともに、受療券が利用可能な医療機関の一覧を作成し、周知を図る。

## ○カネミ油症の症状、治療等の情報の収集・提供及び相談支援

油症治療研究班に蓄積される最新の研究成果や医学的知見及び医師の治療の参考となる症例集を、全国の医療機関に対して、インターネット等により速やかに情報提供する等の取組を図る。

また、厚生労働省や関係都道府県は、カネミ倉庫株式会社による医療費の支払等に関するカネミ油症患者からの相談に対応する。

## ○カネミ油症患者に関する施策に関するその他の重要事項

### ＜カネミ油症に関する正しい知識の普及啓発＞

カネミ油症患者等が不当に差別されることのないよう、国及び関係地方公共団体は、カネミ油症に関する正しい知識の普及啓発に努める。

### ＜関係団体等による定期的な協議等＞

国、カネミ倉庫株式会社、カネミ油症患者の三者から構成される定期的な協議の場を設けるとともに、関係省庁から構成される連絡会議の開催を通じ、情報の共有及び施策の連携を図る。

# 浅漬による食中毒の再発防止への対応について

厚生労働省食品安全部

## 1. 概要

本年 8 月に札幌市等で浅漬を原因食品とした腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒により、高齢者施設、ホテル及び販売店等において、患者 169 人、うち死者 8 人が発生した（10 月 16 日現在）。札幌市の調査の結果、原因食品である浅漬への汚染原因は明確にはなっていないが、再現試験等の結果により、製造工程での衛生管理上の問題点が確認された。（別添 1）

## 2. 対応

- (1) 同様事例の再発防止を図る観点から、全国の自治体に浅漬を製造する施設に対して立ち入り調査を依頼した。9 月 14 日までの中間報告の結果、立ち入り調査を行った浅漬の製造を行う施設は 2,282 施設であり、うち通知に基づき指導を行った施設は 1,994 施設であった。（別添 2）
- (2) 浅漬等の製造に係る総合的な衛生管理について定めている「漬物の衛生規範」（昭和 56 年 9 月 24 日付環食第 214 号別紙）について 10 月 12 日に改正を行った。（別添 3）
- (3) 浅漬製造業者に対し、改正内容等について周知の徹底を図るために、リーフレット等を作成するとともに、遵守状況等について、食品、添加物等の年末一斉取締り・夏期一斉取締り等において、重点的に指導を行う。
- (4) 上記対応の上で、今後の浅漬による食中毒の発生状況や「漬物の衛生規範」の遵守状況等を踏まえ、必要に応じさらなる対応の要否について検討する。

・なお、本件については、10 月 1 日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会において、浅漬けによる食中毒事件の調査報告、浅漬製造施設の全国調査（中間とりまとめ）の報告が行われ、上記（2）～（4）の対応を行うことについて検討を行った。

平成 24 年 9 月 24 日

## 札幌市内の営業者が製造した浅漬による 腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件の調査概要(中間報告)

### 1 概要

- 平成 24 年 8 月 7 日(火)に、札幌市及び苫小牧市内の医療機関等から「高齢者関連施設」(以下「高齢者施設」という。)の入所者が下痢、発熱、血便等の症状を呈して受診している旨、札幌市及び北海道苫小牧保健所等に連絡があった。
- その後の関係自治体による調査の結果、札幌市内 5 箇所及び北海道立保健所管内 5 箇所の高齢者施設で同様の食中毒様症状の有症者が発生していることが判明した。
- これらの情報を受け、札幌市及び北海道は連携して、それぞれ管轄する高齢者施設について有症者の検便、健康調査及び食材の調査等を実施した。
- これら複数の高齢者施設における給食メニュー及び食材の流通経路等を精査した結果、E社が製造した「白菜きりづけ」が共通の食品であることが判明した。さらに、「白菜きりづけ」は、高齢者施設以外にも道内の食品スーパーやホテル、飲食店等に流通していることが判明した。
- 有症者の検便及び高齢者施設に保存されていた「白菜きりづけ」を検査した結果、腸管出血性大腸菌 O157 (以下「O157」という。)を検出し、これらの遺伝子型が一致したことから、「白菜きりづけ」を本事件の原因食品と断定し、8 月 14 日(火)、E社に対して営業禁止処分を下した。
- 道立保健所管内の 1 施設の事案については、当該食品が流通していないこと、有症者便由来の菌の遺伝子型が本件のものと異なることから、本件とは別の事件とした。

### 2 原因食品

- (1) 名 称：白菜きりづけ
- (2) 製造年月日：平成 24 年 7 月 29 日～31 日\*
- (3) 消費期限：平成 24 年 8 月 2 日～4 日\*

※ 高齢者施設等において使用されたのは 7 月 28 日漬込み、30 日包装、8 月 3 日消費期限の製品であったが、7 月 29 日、31 日包装の製品も同一の漬込み日で製造されたことが判明した。

- (4) 製造者：E社





### 3 経緯

月 日	内 容
8月7日(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>札幌市内の医療機関から隣接する高齢者施設において、8月4日(土)夜から入所者7名が下痢、発熱、血便等の食中毒様症状を呈した旨、札幌市保健所に届出</li> <li>苫小牧市内の医療機関から高齢者施設の入所者が腹痛、下痢、血便等の症状を呈し受診している旨、苫小牧保健所に届出</li> </ul>
8月8日(水)	<ul style="list-style-type: none"> <li>7日に届出のあった施設と給食業者が同一の複数の高齢者施設(札幌市内4施設、札幌市外5施設)において、入所者が食中毒様症状を呈していることが判明</li> </ul>
8月9日(木)	<ul style="list-style-type: none"> <li>各高齢者施設における2週間分(7月23日~8月5日)の給食メニュー及びそれらに使用した食材の提供状況の調査から、札幌市外の1施設を除いて共通して提供されていたE社の白菜きりづけを原因食品として疑い、製造施設の調査を開始</li> </ul>
8月10日(金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>患者便、E社の従事者便、市内の高齢者施設で保存していた「白菜きりづけ」等の検査を開始</li> </ul>
8月11日(土)	<ul style="list-style-type: none"> <li>札幌市内の高齢者施設の入所者で今回の食中毒様症状により医療機関に入院していた患者1名及び札幌市内のスーパーに流通していた原因食品の白菜きりづけを食べた4歳女児(後の調査で関連性が判明)がO157感染症により死亡</li> <li>E社が商品の製造自粛と自主回収を開始</li> </ul>
8月12日(日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>札幌市内の高齢者施設の入所者1名がO157感染症により死亡</li> </ul>
8月13日(月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>行政検査の結果、札幌市内の高齢者施設の患者9名のうち7名からO157を検出し、また8月1日に高齢者施設で提供された白菜きりづけ3検体中2検体からO157を検出</li> </ul>
8月14日(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>O157が検出された患者便、白菜きりづけ等の遺伝子検査を実施し、白菜きりづけを食べた患者便と白菜きりづけの遺伝子型が一致したことから、白菜きりづけを提供していない市外の1施設を除き同一型のO157であると確定</li> <li>札幌市保健所は、E社を原因施設とする食中毒と断定し、営業禁止処分</li> <li>原因食品である白菜きりづけは、他の食品スーパー、ホテル、飲食店等への流通が確認され、札幌市内流通先28箇所を公表</li> </ul>
8月15日(水)	<ul style="list-style-type: none"> <li>北海道は、札幌市からの流通先情報をもとに調査し、市外流通先10箇所を公表</li> </ul>
8月16日(木)	<ul style="list-style-type: none"> <li>高齢者施設の札幌市内入所者1名、札幌市外2名がO157感染症により死亡</li> </ul>
8月19日(日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>高齢者施設の札幌市外の入所者1名がO157感染症により死亡</li> </ul>
8月22日(水)	<ul style="list-style-type: none"> <li>E社の製造調査の結果、原因食品の対象範囲及び流通先が拡大していたことが判明し公表</li> </ul>

#### 4 患者の発生状況（平成24年9月24日現在）

流通先	自治体	患者数	入院者数	死亡者数	備考
高齢者施設 （札幌市管轄 6 箇所 北海道管轄 5 箇所）	札幌市	58名	48名	3名	当初5箇所であったが、原因食品の流通先の調査により1箇所追加。
	北海道	47名	39名	3名	当初4箇所であったが、原因食品の流通先の調査により1箇所追加。
小計		105名	87名	6名	
高齢者施設以外 （札幌市管轄 9 箇所 北海道管轄 3 箇所）	札幌市	36名	17名	1名	
	北海道	14名	12名	0名	
	函館市	3名	2名	0名	
	小樽市	2名	2名	0名	
	旭川市	2名	2名	0名	
	道外	7名	5名	0名	茨城県(2名)、東京都、山形県、川崎市、横浜市、宇都宮市(各1名)
小計		64名	40名	1名	
合計		169名	127名	7名	

#### 5 本件に係る主な対応

##### (1) 指導依頼文書の送付

- 札幌市において、8月15日（水）、保健所長通知「腸管出血性大腸菌による食中毒の予防について」により、関係部局を通じ、市内の給食、配食等の事業に係る施設に対して腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策についての周知徹底を図った。
- 北海道において、8月16日（木）、保健福祉部長通知「腸管出血性大腸菌による食中毒及び感染症の予防について」を各（総合）振興局及び（社）北海道医師会、（社）北海道食品衛生協会に発出し、腸管出血性大腸菌による食中毒や感染症の周知、注意喚起を図った。

##### (2) 市民相談窓口の設置

- 札幌市及び北海道において、平日夜間及び土日でも対応可能な相談窓口を設置し、相談に対応した。

##### (3) 緊急立入検査等の実施

- 札幌市において、8月20日（月）から23日（木）までの4日間、市内の漬物製造業許可施設40施設のうち製造実態のあった29施設に対し、緊急立入検査を実施した。このうち浅漬を製造している施設は15施設で、原材料の殺菌を行っていなかった3施設に対しては、殺菌を適切に実施するよう指導し、殺菌を実施し

ている 12 施設に対しては、適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液による殺菌を実施するとともに、定期的に濃度を確認し、記録するよう指導した。

- ・北海道において、8月20日（月）から8月30日（木）まで、道立保健所管内の漬物製造業許可施設 565 施設のうち製造実態のあった 388 施設について立入検査を実施した。このうち、浅漬を製造している施設は 116 施設で、原材料の殺菌を行っていなかった 85 施設に対しては、殺菌を適切に実施するよう指導し、殺菌を行っていた 31 施設に対しては、適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液による殺菌を実施するとともに、定期的な濃度確認及び記録の実施などについて指導した。

- ・札幌市及び北海道において、「浅漬の製造を行う施設に対する立入調査について」（8月29日付食安発 0829 第2号厚生労働省食品安全部長通知）に基づき、浅漬を製造する漬物製造施設に対して、追加の立入調査を開始した。

#### (4) 北海道との「O157 食中毒合同対策会議」の開催

- ・8月27日（月）札幌市と北海道の食品衛生部局、企画部局、生産部局で構成する合同対策会議を設置し、第1回の会議を開催して、これまでの経緯、緊急立入検査の結果及び今後の対策等について協議を行った。
- ・9月6日（木）第2回の会議を開催し、北海道が行った漬物製造施設への立入検査結果の報告及び札幌市からE社における再現試験の実施について説明の後、協議を行った。

#### (5) 食品製造事業者等に対する食中毒予防に関する注意喚起文書の通知

- ・8月29日（水）、札幌市内食品製造業等約 2,000 施設に、腸管出血性大腸菌O157 による食中毒及び感染症予防の注意喚起文書を通知した。

#### (6) 関係団体との連絡会議の開催

- ・札幌市内及び道内の生産から製造・加工、流通、消費に至る関係 11 団体及び漬物製造業 3 社との連絡会議を 8 月 30 日（木）に開催し、これまでの経緯及び今後の対応について、札幌市及び北海道からそれぞれ説明を行うとともに、意見交換を行った。

#### (7) 食品製造者向け衛生講習会等の開催

- ・札幌市においては、9月10日（月）に食品製造者向けセミナーを開催（札幌商工会議所等と共催）し、約 350 人が参加した。
- ・9月19日（水）には、札幌市内漬物製造施設等を対象とした衛生講習会を開催し、参加者 41 名に今回の食中毒事件の概要、厚生労働省からの通知の内容等について説明を行った。

## 6 原因の究明

E社に対する聞き取り調査の結果から、殺菌工程において塩素濃度のチェックや次亜塩素酸ナトリウムの追加を一切行っていなかったことが判明しており、白菜きりづけの製造工程や食品の取扱方法、殺菌工程における塩素濃度の状況などを確認し、原因を究明するため、製造施設において再現試験を実施した。

### (1) 実施日

- ・平成24年9月7日（金）～平成24年9月8日（土）の2日間  
（実際の製造工程は延べ4日間であるが、工程毎にまとめて時間短縮するとともに、漬込みのための時間確保により2日間とした）

### (2) 再現試験の概要

- ・製造量については、7月28日に漬込んだ白菜きりづけの漬上り量である約300kgを想定して、次の原材料を使用して実施した。
  - ①白菜 約400kg
  - ②胡瓜 約30kg
  - ③人参 約20kg
  - ④キャベツ 約260kg（白菜の殺菌工程前にキャベツが処理されていたため実施）
- ・製造工程に沿ってE社の作業従事者により実施した。
  - 9月7日の作業従事者 7名
  - 9月8日の作業従事者 8名
- ・製造工程の各段階（原料野菜、殺菌槽、殺菌後の野菜、袋詰後の製品など）において検体を採取し、札幌市保健所及び札幌市衛生研究所において、次の細菌及び理化学検査を実施した。
  - ①殺菌槽の塩素濃度
  - ②原料野菜、漬込み中の食品、製品、使用水等の温度
  - ③原料野菜、殺菌後の野菜、製品等の生菌数、大腸菌群、E. coli 及び腸管出血性大腸菌O157
  - ④漬込み中の食品や製品のpH、酸度、塩分濃度
  - ⑤設備器具類のATPふき取り検査

### (3) 結果の概要

#### 製造工程に関すること

- ・殺菌前の原材料を取扱う汚染区域と殺菌後の原材料を取扱う非汚染区域の区分が不十分であった。
- ・入室の際に殺菌のための長靴用殺菌槽がなかった。
- ・同一のものが多数ある樽や蓋、ザル、漬け石は、用途別に区分していなかった。
- ・微生物に汚染されている可能性がある原材料納品時のダンボール箱が、そのまま製造室に持ち込まれていた。
- ・選別工程において、一番外側の葉（おにつば）を取り去り4分割された白菜を、一番汚れているおにつばの上に置き、更に元ダンボール箱に戻して保管していた。

- ・原材料や殺菌前の野菜を触った手で、殺菌後の野菜を扱っていた。
- ・床面に直置きしていた給水用ホースを、洗浄しないで樽に直接入れて給水していた。

#### 器具等の洗浄・殺菌に関すること

- ・製造工程中で使用したザル、柄杓、まな板、包丁は当日の作業終了後に洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌されていた。
- ・漬樽は、洗剤や次亜塩素酸ナトリウムを使用せずに、床に倒して水洗いのみを行っていた。
- ・洗浄した器具類を床から20~30cmのところ保管していた。
- ・床に直置きしていた樽を重ねて保管し、使用時は水洗いのみで行っていた。

#### 殺菌工程及び細菌検査に関すること

- ・殺菌用の次亜塩素酸ナトリウムの調整は目分量で行い、調整初期、殺菌途中での塩素濃度の測定や次亜塩素酸ナトリウムの追加を行っていなかった。
- ・殺菌槽の塩素濃度は、殺菌槽1が250mg/Lからキャベツ殺菌後に220mg/L、白菜殺菌後に100mg/Lとなり、殺菌槽2が210mg/Lからキャベツ殺菌後に185mg/L、白菜殺菌後に95mg/Lとなった。
- ・白菜について、生菌数は、殺菌により100分の1~1,000分の1に減少したが、同じ殺菌槽で殺菌を繰り返すと、菌数が増加する傾向を示した。
- ・白菜について、大腸菌群は、殺菌により陰性となったが、殺菌後の白菜や漬込み中の白菜、浅漬の一部で検出された。
- ・白菜について、E. coliは、おにつばから検出されたが、殺菌後の検体や製品からは検出されなかった。
- ・人参について、殺菌により生菌数が減少し、大腸菌群は陰性となった。また、E. coliは検出されなかった。
- ・胡瓜について、殺菌前、殺菌後及び漬込み前のいずれも生菌数は10万/g以上となり、大腸菌群はいずれも検出された。また、E. coliは検出されなかった。
- ・腸管出血性大腸菌O157は、原材料、製品など全ての検体から検出されなかった。

#### その他の検査結果に関すること

- ・漬込み中及び包装された製品のpH、酸度、塩分濃度は、  
pH6.1      酸度0.00%      塩分濃度1.9%  
であり、漬込み後7日間に渡る経時変化を見たところ変化はなく、またこの間、生菌数や大腸菌群の増加もなかった。
- ・ATPふき取り検査を実施した結果、地下水用の給水ホースが10,000 RLUを超えるなど汚染度が高かった。胡瓜に使用された樽や殺菌済みのまな板、腕ぬきも10,000 RLUを超えるなど汚染度が高かった。

#### 温度管理に関すること

- ・ 原材料用の冷蔵庫は、3.6～5.3℃に保たれていた。
- ・ 漬込み用の冷蔵庫は、1.7～3.9℃に保たれていた。
- ・ 製造室は、エアコンにより17.1～19.4℃に保たれていた。

#### (4) まとめ

- ・ 製造室内で汚染区域（殺菌工程前の作業区域）と非汚染区域（殺菌工程以降の作業区域）が区分されていなかったことから、各工程で微生物による汚染の可能性はある。
- ・ 殺菌時の次亜塩素酸ナトリウム液の調整を目分量で行っていたこと、殺菌工程中に塩素濃度が減少していたにもかかわらず濃度測定や次亜塩素酸ナトリウムの追加を行っていなかったことから、原材料の殺菌に不備があった可能性がある。
- ・ 樽を洗浄する際、洗剤や次亜塩素酸ナトリウム液を使用せず水洗いのみで行っていたことなど、器具類の洗浄・殺菌方法に不備があり、微生物が残存した可能性がある。
- ・ 樽、蓋、ザル等の器具類について用途分けされておらず、水洗いされた原材料が殺菌工程を通らないで製造されていた可能性がある。
- ・ 床に直置きした給水ホースをそのまま使用して樽に給水していたこと、包装工程の近くで樽などの洗浄作業が行われ、はね水が製品を汚染した可能性があることなど、作業従事者の衛生管理意識が不十分であった。

## 浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査の結果について (中間とりまとめ)

本年8月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌0157の食中毒事件を踏まえ、同様の食中毒の発生の防止を図る観点から、全国の自治体において、浅漬を製造する施設に対して立入り調査を実施しており、9月14日時点での報告を取りまとめた。

### 1 対象施設

農産物の浅漬\*を製造する施設

※ 生鮮野菜等(湯通しを経た程度のものを含む。)を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主原料とする調味料、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、保存性に乏しく、低温管理を必要とするもの。

### 2 実施期間

平成24年8月29日から平成24年10月末日まで。(9月14日時点の調査結果を中間取りまとめ。)

### 3 主な調査内容

- (1) 原材料の低温保管(10度以下)\*
- (2) 各工程における微生物による汚染防止
- (3) 原材料を飲用適の水で、流水洗浄\*
- (4) 半製品の保管や漬込み時の低温保管(10度以下)\*
- (5) 次亜塩素酸ナトリウム溶液等における殺菌\*
- (6) 製品の低温保管(10度以下)
- (7) 自主検査の実施
- (8) 施設、使用水及び従業員の衛生管理  
等

(\*: 事件後に通知した新たな指導内容)

### 4 立入り調査の結果概要

- (1) 14日までの報告では、立入り調査を行った浅漬の製造を行う施設は、2,282施設であった。このうち通知に基づき指導を行った施設は、1,994施設であった。
- (2) 施設別にみると、22の調査項目のうち、6割以上の項目が適合していた施設は、1,421施設で全体の62%であった。
- (3) 指導を行った項目別にみると、殺菌が実施されていない又は殺菌を行った記録がない施設が最も多く(1,729施設、87%)、次いで、自主検査が実施されていない又は自主検査を行った記録がない施設(1,496施設、75%)、施設の衛生管理が適正に行われていない又は施設の衛生管理を行った記録がない施設(1,488施設、75%)であった(別添詳細)。

## 浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査の結果 (概要)

## 1 立入り調査を行った施設数及び指導を行った施設数

立入り調査施設数	指導を行った施設数
2,282 施設	1,994 施設

※1：9月14日時点

参考：現時点で把握している漬物等の製造を行っている施設；11,570 施設

## 2 施設ごとの管理状況

適合していた項目の割合	施設数	施設数 累積	割合(%)	割合(%) 累積
>80%	717	717	31%	31%
60～80%	704	1,421	31%	62%
40～60%	658	2,079	29%	91%
20～40%	170	2,249	7%	99%
<20%	33	2,282	1%	100%
合計	2,282	—	—	—

## 3 通知に基づき指導を行った項目ごとの施設数

内容		立入り調査 施設数	指導を行った 施設数	割合 (%)
(1) 原材料	①検収及び記録	1,974	1,127	57%
	②低温保管、汚染防止	1,820	416	23%
(2) 製造 加工	①専用の器具で適切な洗浄、消毒	1,987	574	29%
	②適切な原材料の選別	1,990	56	3%
	③各工程の微生物汚染等の防止	1,988	416	21%
	④原材料の流水洗浄	1,992	123	6%
	⑤半製品の保管及び漬込み時の低温管理	1,982	919	46%
	⑥殺菌工程及び記録	1,991	1,729	87%
	⑦漬込液の交換、器具の洗浄、消毒	1,836	350	19%
	⑧添加物の適正使用及び記録	1,339	449	34%
	⑨衛生的、速やかな包装	1,960	145	7%
	⑩包装の破損等の除去	1,736	67	4%



内容		立入り調査 施設数	指導を行った 施設数	割合 (%)
(3) 製品	自主検査の実施及び記録	1,988	1,496	75%
(4) 製品の 取扱い	①能力に応じた取扱量	1,992	58	3%
	②10度以下保存	1,979	728	37%
	③適正な運搬	1,820	149	8%
	④販売に関する記録	1,980	777	39%
(5) その他	①施設の衛生管理及び記録	1,991	1,488	75%
	②使用水の衛生管理及び記録	1,670	760	46%
	③従業員の衛生管理及び記録	1,949	1,312	67%
	④食品衛生責任者の設置及び記録	1,908	740	39%
	⑤従業員への衛生教育及び記録	1,746	1,207	69%

## (参考) 自治体別の調査結果

自治体	届出制度等	立入り 施設数	指導 施設数
合計	67	2,282	1,994
北海道	○	116	111
札幌市	○	11	9
小樽市	○	6	6
函館市	○	3	3
旭川市	○	17	12
青森県	-	22	21
青森市	-	3	3
岩手県	-	29	28
盛岡市	-	2	1
宮城県	○	37	36
仙台市	○	25	24
秋田県	-	10	10
秋田市	-	0	0
山形県	○	17	17
福島県	-	21	19
郡山市	-	11	10
いわき市	-	1	1
茨城県	○	79	76
栃木県	○	23	23
宇都宮市	○	7	5
群馬県	○	37	34
前橋市	○	15	14
高崎市	○	9	9
埼玉県	○	56	14
川越市	○	5	5
さいたま市	○	3	3
千葉県	-	36	35
千葉市	-	55	55
船橋市	-	4	4
柏市	○	5	5
東京都	○	85	82
神奈川県	○	36	36
横浜市	○	55	54
川崎市	○	7	7
横須賀市	○	11	10
相模原市	○	7	7
藤沢市	○	1	0
新潟県	○	37	35
新潟市	○	14	12
富山県	-	24	23
富山市	-	2	2
石川県	○	9	8
金沢市	○	3	3
福井県	○	29	27
山梨県	-	5	4

自治体	届出制度等	立入り 施設数	指導 施設数
長野県	○	36	34
長野市	○	6	6
岐阜県	○	24	20
岐阜市	○	9	4
静岡県	-	12	11
静岡市	○	3	3
浜松市	○	5	5
愛知県	-	23	19
名古屋市	-	7	7
豊田市	-	6	6
豊橋市	-	3	3
岡崎市	○	10	10
三重県	○	14	14
四日市市	○	3	3
滋賀県	○	42	39
大津市	○	7	6
京都府	○	12	10
京都市	○	86	78
大阪府	-	35	34
大阪市	-	26	24
堺市	-	8	8
東大阪市	-	6	6
高槻市	-	1	1
豊中市	-	3	3
兵庫県	-	64	55
神戸市	○	12	11
尼崎市	-	4	4
姫路市	○	12	12
西宮市	-	2	2
奈良県	○	19	19
奈良市	○	8	8
和歌山県	○	7	6
和歌山市	○	7	7
鳥取県	-	6	6
島根県	-	12	11
岡山県	-	9	7
岡山市	-	3	3
倉敷市	-	2	2
広島県	○	5	5
広島市	○	18	17
呉市	○	4	4
福山市	-	7	7
山口県	○	17	17
下関市	○	11	11
徳島県	-	21	21
香川県	-	8	7
高松市	-	5	5

自治体	届出制度等	立入り 施設数	指導 施設数
愛媛県	-	46	46
松山市	-	6	6
高知県	-	0	0
高知市	-	7	7
福岡県	-	14	12
福岡市	-	20	20
北九州市	-	8	7
大牟田市	-	2	2
久留米市	-	2	2
佐賀県	○	29	28
長崎県	○	117	107
長崎市	○	14	14
佐世保市	○	5	5
熊本県	○	59	58
熊本市	○	28	7
大分県	○	100	99
大分市	○	9	5
宮崎県	○	3	3
宮崎市	○	10	10
鹿児島県	○	29	29
鹿児島市	○	127	16
沖縄県	○	7	7

報道関係者 各位

平成 24 年 10 月 12 日

【照会先】

医薬食品局食品安全部監視安全課

課長 滝本 浩司 (内線 2471)

課長補佐 三木、鶴身 (内線 2473、2477)

(電話代表) 03(5253)1111

(電話直通) 03(3595)2337

## 浅漬の衛生管理強化のための通知改正

8月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事件の調査の結果、製造工程での衛生管理上の問題点が確認されました。同様の食中毒の再発防止を図るため、「漬物の衛生規範(昭和56年9月24日付け環食第214号)」を改正し、原材料の冷蔵、消毒等を関係事業者に指導することとし、都道府県等に通知しました。

### 1. 経緯

8月7日 札幌市等で浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事件が発生

10月1日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会において、事件の調査報告、本通知案等について審議

### 2. 主な追加内容

(1) 浅漬の原材料は、低温(10度以下)で保管すること。

(2) 浅漬の製造に当たっては、次のことに留意すること。

① 各工程において、微生物による汚染、異物の混入がないよう取扱うこと。

② 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。

③ 半製品の保管及び漬け込みの際は、低温(10度以下)で管理し、確認した温度を記録すること。

④ 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。

㊦ 次亜塩素酸ナトリウム溶液(100mg/lで10分間又は200mg/lで5分間)又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。

① 75度で1分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。

⑤ 漬込み液(漬床を除く。)は、その都度交換し、漬込みに用いた器具・容器の洗浄、消毒を行うこと。

(別添) 漬物の衛生規範の改正等について

(平成24年10月12日付け 監視安全課長通知 食安監発1012第1号)

送付先: 都道府県、保健所設置市、特別区の他、社団法人 日本食品衛生協会、  
財団法人 食品産業センター、全日本漬物協同組合連合会 など



各 都道府県  
保健所設置市  
特別区 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

漬物の衛生規範の改正等について

本年 8 月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事件を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会において審議した結果、下記 1 のとおり漬物の衛生規範を改正するので、下記 2 に留意の上、関係事業者への周知、指導方よろしくお願いします。

また、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設については、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施するようお願いします。

記

1. 昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号の別紙を本通知の別添に改める。
2. 留意事項
  - (1) 指導に当たっては、一定の規模の製造を行う企業(1日の最大製造量が概ね 100kg 以上) から順次、遵守するよう計画的に指導すること。
  - (2) 浅漬の製造を行う事業者を把握する制度を導入していない自治体においては、届出制度の導入等により事業者の把握に努め、適切な周知、指導を行うこと。また、必要に応じて、都道府県等食品衛生監視指導計画に基づく収去検査を実施すること。
  - (3) 引き続き、平成 24 年 8 月 29 日付け食安発第 0829 第 2 号に基づく立入り調査を実施するとともに、今後、年末一斉取締り、夏期一斉取締り等において、改善状況の確認を行う予定としている。
  - (4) また、農林水産省における生産段階における取組及び漬物生産者団体における衛生管理の取組について参考に送付する。

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html)

<http://www.tsukemono-japan.org/topics/feature/2012/20120830.html>

## 漬物の衛生規範

## 第1 目的及び趣旨

本規範は、漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入れから製品の販売までの各工程における取扱い等の指針を示し、漬物に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的とする。

なお、本衛生規範に定める内容の他、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添）に留意すること。

## 第2 適用の範囲

本規範は、漬物、その製造及び販売施設並びにこれらの営業者について適用する。

## 第3 用語の定義

本規範において使用する用語の定義は、次のとおりとする。

用語	定義
1 漬物	通常、副食物として、そのまま摂食される食品であって、野菜、果実、きのこ、海藻等（以下「野菜等」という。）を主原料として、塩、しょう油、みそ、かす（酒粕、みりんかす）、こうじ、酢、ぬか（米ぬか、ふすま等）、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだものをいう。これらは、漬け込み後熟成させ、塩、アルコール、酸等により保存性をもたせたもの（ただし、熟成後調味のための加熱工程のあるものを除く。）と浅漬（一夜漬ともいう。生鮮野菜等（湯通しを経た程度のもを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、低温管理を必要とするもの。以下同じ。）のように保存性に乏しいものに分類される。
(1) 塩漬	野菜等を前処理した後、塩を主とした材料で漬け込んだものをいう。 (例) らっきょう塩漬、つぼ漬、しょうが塩漬、梅干、梅漬、白菜漬、高菜漬、広島菜漬、野沢菜漬等。
(2) しょう油漬	野菜等を前処理した後、しょう油を主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) 福神漬、割干漬、しば漬、しょうがしょう油漬、山菜

	しょう油漬、朝鮮漬、高菜漬、広島菜漬、野沢菜漬、松前漬等。
(3)みそ漬	野菜等を前処理した後、みそを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) 山菜みそ漬、大根みそ漬等。
(4)かす漬	野菜等を前処理した後、かすを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) 奈良漬、山海漬、わさび漬、野菜わさび漬、しょうがかす漬、セロリーかす漬等。
(5)こうじ漬	野菜等を前処理した後、こうじを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) べったら漬、三五八漬等。
(6)酢漬	野菜等を前処理した後、食酢、梅酢又は有機酸を主とした材料に漬け込んだもので、pH4.0以下のものをいう。 (例) 千枚漬、らっきょう漬、はりはり漬、梅酢漬、はじかみ漬等。
(7)ぬか漬	野菜等を前処理した後、ぬかを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) みずなぬか漬、たくあん漬等。
(8)からし漬	野菜等を前処理した後、からし粉を主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) なすからし漬、ふきからし漬等。
(9)もろみ漬	野菜等を前処理した後、しょう油又はみそのもろみを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) こなすもろみ漬、きゅうりもろみ漬等。
(10)その他の漬物	(1)～(9)以外の漬物(乳酸はっ酵したものを含む。)をいう。 (例) すんき漬、サワークラウト等。
2 一次前処理	下漬塩蔵前の選別、整形、洗浄、殺菌、解凍、乾燥及び湯煮の工程をいう。
3 二次前処	下漬塩蔵後の選別、洗浄、切刻、整形及び脱塩の工程をい



理	う。
4 熟成	塩、しょう油、みそ、かす、こうじ、酢、ぬか、からし、もろみ等の香味、色沢等が浸透し、調和し、又ははっ酵することにより漬物固有の性状が獲得されることをいう。
5 保存性のある漬物	<p>常温で7日間以上の保存性があり、次のいずれかに該当するものをいう。</p> <p>① 塩分濃度が4%以上あるもの。ただし、アルコールを添加するものにあつては、その添加割合(%)を塩分濃度に加算すること。</p> <p>② pHが4.0以下のもの。</p> <p>③ 塩分濃度が3%以上、4%未満であつて、かつ、pHが4.6以下のもの。</p> <p>④ かす漬。</p> <p>⑤ 容器包装後、加熱殺菌したもの。</p>
6 施設	作業場所及び更衣、休憩場所、便所等の場所をいう。
7 作業場所	製造場所及び製品の搬出場所をいう。
8 製造場所	原材料の保管設備、一次前処理場所、下漬塩蔵場所、二次前処理場所、調味加工場所、熟成場所、包装場所、加熱殺菌場所及び製品の保管場所をいう。
9 作業区域	
(1)汚染作業区域	製造場所のうち、原材料の保管設備、一次前処理場所及び下漬塩蔵場所をいう。
(2)非汚染作業区域	製造場所のうち、二次前処理場所、調味加工場所、熟成場所、包装場所、加熱殺菌場所及び製品の保管場所をいう。
①準清潔作業区域	非汚染作業区域のうち、二次前処理場、加熱殺菌場及び製品の保管場をいう。
②清潔作業区域	非汚染作業区域のうち、調味加工場、熟成場及び包装場をいう。
10 器具類	漬込容器、裁断機、作業台その他食品又は添加物の採取、

	製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具及び食品に直接接触しない作業台、機械等をいう。
--	------------------------------------------------------------------------------

#### 第4 施設・設備及びその管理

##### 1 施設・設備

- (1) 施設は汚染のない位置に設けられていること。
- (2) 施設の周囲の地面は、舗装されている等清掃しやすい構造で、排水が良好であること。
- (3) 施設は、隔壁等により污水处理施設、動物飼育場所等不潔な場所から完全に区分されていること。
- (4) 施設は、そ族等の侵入を防止するため、外部に開放されている排水口、吸・排気口等に侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- (5) 施設は、昆虫の侵入を防止するため、次のような構造であること。
  - ① 窓、換気口等外部への開口部には、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
  - ② 外部に開放される出入口には、前室が設けられていること。この場合のドアは自動閉鎖式であること。また、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- (6) 施設には、従事者の数に応じた適当な広さの更衣場所が設けられていること。
- (7) 製造場所は、鉄筋コンクリート等十分な耐久性を有する構造であることが望ましい。
- (8) 製造場所は、隔壁等により住居、事務所等の食品の製造に直接関係のない場所と区画されていること。
- (9) 製造場所の面積は、その取扱量に応じて衛生的に製造を行うために十分な広さを有していること。
- (10) 原材料の保管設備及び製品の保管場所は、次のような構造であること。
  - ① 原材料（添加物を含む。）又は製品への汚染を防止するため、隔壁又は間仕切り等で他の場所と区画されていること。
  - ② 食品に混入してはならない薬品（殺虫剤等）については、作業場所以外の場所に専用の保管場所が設けられていること。
  - ③ 冷凍庫又は冷蔵庫には、庫内の温度を正確に計ることができる温度計が外部から見やすい位置に設置されていること。
  - ④ 清掃用具については、製造場所以外の場所に専用の保管場所が設けられていること。
- (11) 製造場所内の床面及び内壁は、次のような材料及び構造であること。
  - ① 床面には、不浸透性を有し、平滑で、摩擦に強く、滑らず、かつ、亀裂を生じにくい材料が用いられていること。

- ② 床面は、排水が容易に行えるように適当な勾配をつけ、かつ、すき間がなく、清掃が容易に行える構造であること。
  - ③ 内壁は、その表面が平滑であり、かつ、少なくとも床面から 1.2 m 以上の所まで、不浸透性の材料を用いて腰張りされていること。  
なお、腰張りは、ほこりの集積を避けるために、上部に 45 度以下の角度を有する構造であることが望ましい。
  - ④ 内壁の築造又は腰張りは、すき間がなく、清掃が容易に行える構造で淡いクリーム色等明るい色彩であること。
  - ⑤ 内壁と床面の境界には、アールが設けられている等清掃及び洗浄が容易に行えること。
- (12) 製造場所内は、汚染作業区域から非汚染作業区域への微生物の汚染を防止するために、それぞれの区域を区分し、従事者にわかりやすいようにその床面を色分けする等により明確に区画されていること。  
また、必要に応じ、その間の間仕切りが設けられていること。
- (13) 製造場所内の排水溝は、内面が平滑であって適当な勾配を有し、排水が良好で、汚水処理施設又は公共下水道に接続している排水溝を備えること。また、排水溝には汚水や汚臭が逆流しないようトラップ及びそ族等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- (14) 清潔作業区域の天井は、平滑で清掃しやすく、カビの発生、塵埃等の落下を防止でき、結露しにくい材質・構造であること。
- (15) 製造場所内の窓の下部は、ほこりの集積を避けるために、45 度以下の角度を有する構造であることが望ましい。
- (16) 前処理場所、調理加工場所及び包装場所は、作業に支障のない照度を得ることのできる構造又は設備を有すること。
- (17) 換気
- ① 製造場所は、十分な換気が行える構造又は設備を有すること。
  - ② 製造場所の蒸気、熱気等の発生する場所には、適切な位置に十分な能力を有する換気設備が設けられていること。
- (18) 手洗い設備
- 手洗い設備は、流水受槽式で、手洗いに十分な大きさを有し、従事者数に応じた数を備えること。  
また、給水せんは、足踏式、腕式又は自動式により手を使わないで開閉できるものであることが望ましい。
- (19) 検査設備
- 微生物、食品添加物、異物等について検査を行うための検査設備を有することが望ましい。
- (20) 食品等取扱設備
- ① 製造場所には隔壁等により区分された場所ごとに、正確な温度計及び湿度計が従事者の見やすい場所に設置されていること。
  - ② 食品の加熱処理設備には、温度計が備えてあること。

- ③ 固定又は移動の困難な器具類は、製造工程の流れに沿い、作業に便利  
なように配列されていること。
  - ④ 製造量に応じた器具類及び正確に計測できる計量器が設けられてい  
ること。
  - ⑤ 移動性の器具類、食品添加物等を衛生的に保管するために、外部から  
汚染されない構造の専用保管設備が設けられていること。
  - ⑥ 原材料及び器具類の洗浄設備は、ステンレス等の耐酸性、耐熱性及び  
耐久性の材質のものであり、十分な容積を有するものが設けられている  
こと。
  - ⑦ 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤又はこれらと同等の効力のあるもので消毒  
することのできる設備が設けられていること。
  - ⑧ 器具は、衛生的な材質のもので、容易に分解され、容易に洗浄及び消  
毒が行える構造であること。  
なお、漬込タンクの底面と側面の境界には、アールがつけられ、洗浄  
に適した構造であること。
  - ⑨ 加工台（作業台）は、耐水性材料で作られ、その台面をステンレス等  
の耐酸性、耐水性及び耐久性の材質のもので張ること。
  - ⑩ 加工台（作業台）は、製造量に応じた十分な広さを有し、清掃及び洗  
浄が容易に行える構造であること。
  - ⑪ 床面に設けられたタンクの上縁は床面より 30cm 以上高く、かつ、覆  
のできる構造であること。
- (21) 給水設備
- ① 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給す  
ることのできる給水設備を備えること。
  - ② 必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備を備えること。
- (22) 廃棄物処理設備
- ① 施設内には、足踏式等の自動開閉式のふたを有し、清掃しやすく、汚  
液、汚臭がもれず、かつ、昆虫等の侵入を防止できる構造であって、不  
浸透性材で作られた廃棄物容器が設けられていること。  
また、廃棄物容器は、容易に運搬できる構造のものであること。
  - ② 廃棄物の集積場所は、施設外に設けられていること。
- (23) 便所
- ① 便所は隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場所に直接出入口  
を設けないこと等製造場所に影響のないものとする。
  - ② 手洗い設備を備えること。
  - ③ 窓、換気口等外部への開口部は、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられ  
ていること。

## 2 施設・設備の管理

(1) pH4.5以上の製品を製造する製造場所内の非汚染作業区域は、落下細菌数（生菌数）100個以下であることが望ましい。

なお、pH4.5以上の製品を製造する製造場所内の清潔作業区域は、落下真菌数（カビ及び酵母の生菌数）10個以下、落下細菌数50個以下であることが望ましい。

(2) 漬込みに用いる重石は、十分洗浄、消毒を行い、衛生上支障がないようにすること。

(3) 器具類は、衛生保持のため、その使用目的に応じて、それぞれ専用を使用すること。

なお、汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域ごとにそれぞれ区分し、使用することが望ましい。

(4) 施設・設備の清掃用器材の管理は次のように行うこと。

① 使用後は、その都度、必ず洗浄し、乾燥させること。

② 製造場所以外の専用の場所に保管すること。

## 第5 食品等の取扱い

### 1 原材料

(1) 原材料の購入に当たっては、納入業者の衛生管理に十分配慮すること。

(2) 検収に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、その点検結果を記録すること。

(3) 原材料は当該食品に適した方法で衛生的に保存すること。

(4) 原材料は、それぞれ専用の置場に保存し、相互汚染しないように取り扱うこと。

(5) 浅漬の原材料は、低温（10度以下）で保管すること。

### 2 製造・加工中の食品

(1) 一般的取扱い

① 原材料の選別、洗浄においては、土砂、昆虫等の異物を十分に除去すること。

② 漬込み、熟成においては、食塩濃度又はアルコール濃度を適正に確保するとともに、そ族、昆虫等の侵入、異物の混入及びカビ、産膜酵母の発生を防止するよう適切に取り扱うこと。

③ 脱塩、洗浄、圧搾、脱水の工程においては、異物の混入防止を図ること。

④ 切刻、整形等の工程においては、その際に使用する器具から異物等による汚染がないよう適切に行うこと。

⑤ 漬込み（浅漬の場合を除く。）及び熟成は十分に行うこと。

⑥ 食品添加物を使用する場合は、正確に秤量し、かつ、適正に使用し、その使用状況を記録し、1年間保存すること。

- ⑦ 充てん及び包装は衛生的に、かつ、速やかに行うこと。  
なお、充てんは、原則として、容器包装内の空間率を可能な限り少なくするよう行うこと。
  - ⑧ びん詰又は加熱殺菌を行うものにあつては、脱気を十分に行い、密せん・密封すること。
  - ⑨ 容器包装に充てん後、加熱殺菌するものにあつては、カビ、酵母等による腐敗を防止するため、65度で10分間、又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌すること。  
なお、殺菌の記録は、6か月間保存すること。
  - ⑩ 加熱殺菌したものは、速やかに放冷すること。
  - ⑪ 容器包装にピンホール又は破損のある製品は速やかに除去すること。
- (2) 個別的取扱い
- ① 酒粕の熟成工程中は、間隙にカビ、酵母等が発生しないように十分踏み込みを行うこと。
  - ② 浅漬の製造に当たっては、(1)の一般的取扱いに加え、次のことに留意すること。
    - ア 製造時には、可能な限り低温で取り扱うこと。
    - イ 各工程において、微生物による汚染、異物の混入がないよう取扱うこと。
    - ウ 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。
    - エ 半製品の保管及び漬け込みの際は、低温（10度以下）で管理し、確認した温度を記録すること。
    - オ 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。
      - ㊦ 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/ℓで10分間又は200mg/ℓで5分間）又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。
      - ㊧ 75度で1分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。
    - カ 漬込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、漬込みに用いた器具・容器の洗浄、消毒を行うこと。

### 3 製品

- (1) 製品は、次の要件に適合するものであること。
  - ① カビ及び産膜酵母が発生していないこと。
  - ② 異物が混入していないこと。
  - ③ 容器包装に充てん後加熱殺菌したものにあつては、次の要件に適合するものであること。（別紙試験法による。）
    - ア カビが陰性であること。
    - イ 酵母は、検体1gにつき1000個以下であること。

④ 浅漬は、次の要件に適合するものであること。

ア 冷凍食品の規格基準で定められたE.coliの試験法により大腸菌が陰性であること。

イ 腸炎ビブリオが陰性であること。

(2) 製品の取扱い

① 直射日光及び高温多湿を避け、取扱いは清潔で衛生的に行うこと。

② 製品の取扱量は、施設の取扱能力に応じた量であること。

③ 浅漬等の保存性の乏しい製品にあつては、製造後速やかに10度以下で保存すること。また、定期的に保存温度を確認し、記録すること。保存性のある製品であつて、容器包装詰低酸性食品に該当するものは、平成20年6月17日付け食安基発第0617003号及び食安監発第0617003号に留意すること。

④ 容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、運搬は適切に行うこと。

4. 保存用検体

食中毒等の事故発生時における検査のため、製品の種類ごとに1日1個を検体とし、予想される販売流通期間を考慮して、保存すること。なお、浅漬は、冷凍状態で保存すること。

5 営業者の検査

営業者は、次に定めるところにより検査を行うこと。

(1) 検査の対象は、原材料、製品のほか製造工程に関連するものとする。

(2) 使用基準の定められている食品添加物を使用する製品にあつては、半年に1回以上検査を行い、その検査結果を記録し、1年間保存すること。

(3) 食中毒菌、カビ等の微生物、異物等については、必要に応じて検査を行い、その検査結果を記録し、1年間保存すること。

(4) 製品の種類ごとに製造標準書(マニュアル)を作成するとともに、それぞれの製品の自主規格を定め、ロットごとに検査を行うことが望ましい。

(5) 検査方法

① 検査は、「食品、添加物等の規格基準」に定められた試験法又は厚生労働省が示した試験法により行うこと。

② ①の試験法が定められていないものの検査は、食品衛生検査指針等行政機関の関与のもとに設定された試験法及び衛生試験法注解(日本薬学会編)の試験法で行うこと。

③ 簡易検査は、前記試験法により難しい場合に限り行うこと。

6 検査後の措置

(1) 原材料については、検査の結果、不良なものは使用しないこと。

- (2) 製品については、第5の3の(1)に適合しなかった場合は、器具類のふきとり検査、従事者の手指等の検査等を行うことにより、その原因究明に努め、今後そのようなものが製造されないように適切な衛生管理を行うこと。

## 7 容器包装

- (1) 容器包装は清潔で衛生的なものを使用すること。
- (2) 保存性のある製品のうち、缶詰、びん詰、たる詰又はつぼ詰のもの以外のものの容器包装は、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装に係る耐圧試験及び落下試験に適合すること。

## 第6 食品取扱者等の衛生管理

次の場合には、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと手指又は手袋の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 包装開始前



## 別紙試験法

### 真菌数試験法

#### 1 カビ（陰性であること。）

- 試料 (1) パック中の検体すべてを対象とし均質な試料とする。  
(2) 供試する量は1検体 10g とする。  
(3) 試料希釈液の調製はワーリングブレンダー（ホモジナイザー）を用い、希釈用の滅菌液は、生理食塩水を使用する。
- 培地 (4) ポテト・デキストロース寒天培地を使用し、下記の薬品を添加する（1000ml あたり）。  
クロラムフェニコール 100mg  
培地の pH は 5.4 に調整する。
- 方法 (5) 塗抹法による。  
(6) 培養の条件は 25℃で 5～7 日間
- 判定 (7) カビ集落発生の有無は通常 10 倍希釈段階の平板各 3 枚を用いて観察するが、試料の細片（繊維）によって著しく観察が妨げられるときや、保存料など微生物の発育阻止物質が試料中に含まれている場合は、100 倍希釈段階の平板を用いて観察してもよい。  
発生した集落は、顕微鏡によってそのものが確かにカビであることを調べる。  
同一希釈段階の平板 3 枚のすべてにカビの集落が認められなかった場合は、カビ陰性と判定する。

上記以外の具体的操作については、食品衛生検査指針微生物編準用。

#### 2 酵母（生菌数 1000 個以下）

- 試料 (1) パック中の検体すべてを対象とし均質な試料とする。  
(2) 供試する量は1検体 10g とする。  
(3) 試料希釈液の調製はワーリングブレンダー（ホモジナイザー）を用い、希釈用の滅菌液は、生理食塩水を使用する。
- 培地 (4) ポテト・デキストロース寒天培地を使用し、下記の薬品を添加する（1000ml あたり）。  
NaCl 50g  
クロラムフェニコール 100mg  
プロピオン酸ナトリウム 2g  
培地の pH は 5.4 に調整する。
- 方法 (5) 塗抹法または混釈平板法による。  
(6) 培養の条件は 25℃で 3～5 日間
- 判定 (7) 計測は 10 倍、100 倍、1000 倍各希釈段階につき平板 3 枚の平均集落数とし、集落数が 10～100 個の範囲内にある希釈段階の実測

値を以て表示する。

もし10倍希釈で集落数10個以下の場合は $<10 \times 10$ とし、また1000倍希釈で集落数100個以上の場合は $>100 \times 10^3$ として示す。上記以外の具体的操作については、食品衛生検査指針微生物編準用。

## 豚レバーの提供に関する指導等について

厚生労働省食品安全部

### 1. 概要

豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとの一部報道があったことから、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に対して必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食することを注意喚起するよう自治体に対して要請した。

### 2. 対応

- (1) 厚生労働省では、本年7月に生食用牛レバーの販売を禁止したが、牛を含めた獣畜及び家きんの内臓についても、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、食中毒の発生防止の観点から、必要な加熱をして喫食するよう情報提供することを従来より都道府県等に対して要請してきた。
- (2) 今般、一部の報道等において、豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとされたところ。豚レバーを加熱せず喫食すると、E型肝炎のほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジエジュニ／コリ等の食中毒のリスクがあることから、本年10月4日、都道府県等に対し、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起するよう要請した。

写

食安監発1004第1号

平成24年10月4日

各  
〔 都 道 府 県  
保健所設置市  
特 別 区 〕  
衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局

食品安全部監視安全課長

## 豚レバーの提供に関する指導等について

標記については、平成24年5月17日付け食安企発0517第1号及び食安監発0517第1号並びに平成24年6月25日付け食安発0625第1号により、牛を含めた獣畜及び家きんの内臓について、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、食中毒の発生防止の観点から、必要な加熱をして喫食するよう情報提供することをお願いしているところです。

今般、一部の報道等において、豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとされていますが、豚レバーを加熱せず喫食すると、E型肝炎のほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ等の食中毒のリスクがあります。

このため、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に対して必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起をお願いします。

(別添)

1. 豚の生食が原因と推定された食中毒事例（過去10年間）

発生日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
平成15年 10月28日	宮城県	豚レバ刺	細菌 -サルモネラ属菌	飲食店	3	1	0
平成17年 4月21日	愛知県	豚肝臓刺し	細菌 -サルモネラ属菌	飲食店	13	9	0
平成19年 9月2日	群馬県	豚レバ刺し (推定)	細菌 -カンピロバクテ ー・ジェジュニ /コリ	飲食店	6	5	0
平成20年 5月25日	神奈川県	豚レバ刺し (推定)	その他	飲食店	30	15	0
平成22年 2月9日	岐阜県	豚生レバー (2月8日 に提供)	細菌 -カンピロバクテ ー・ジェジュニ /コリ	飲食店	2	2	0

2. 食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について  
(E型肝炎Q&A)

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

# 豚レバー とんだ人気

## 牛レバ刺し禁止・広がる生食

### 加熱は常識「国規制なし」

牛レバ刺しの提供禁止が知られる。九月、福岡府、京外レバ刺しでエリツケが、一部の店ではまだ人気を博している。素材は豚。生で出す店が東京を中心とした。国での0.01%程度にみられるが、豚レバ刺しは肉類の細菌やウイルスへの感染を懸念する声が出ている。

東京都心の飲食店にある。大阪市内の居酒屋は、豚レバ刺しをメニューに追加し、大勢の客が訪れる。店主は「豚レバ刺しは、7月1日に牛レバ刺しが禁止された前後から注文が増えた」という。豚レバ刺しを注文する「豚レバ刺し」のメニューは、一部のレストランで多い。一部の店は、牛レバ刺し禁止を機に豚レバ刺しを始めた。豚レバ刺し禁止の理由には、豚肉の刺し身を食べる店もある。

豚の生食による主な感染症	
<b>ウイルス</b>	潜伏期は15～50日 発熱、黄疸等。妊婦に劇症化傾向。インフルエンザの生食でも発症
<b>細菌</b>	潜伏期は1～7日 発熱、腹痛、下痢等。まれに筋力低下等のギランバレー症候群に
<b>寄生虫</b>	潜伏期は6～72時間 強い腹痛、下痢、発熱等。長期肉、保肉者となることも
<b>寄生虫</b>	多くの場合、無症状。妊娠中の初感染で、胎児に先天性障害の恐れ



**専門家は細菌感染を懸念**  
だが、豚の肉や内臓には、病原性のウイルスも含まれていることが、研究者の調査からわかってきた。研究チームは、豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。研究チームは、豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。研究チームは、豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。

通商販売する業者もある。豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。研究チームは、豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。研究チームは、豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。

畜でわかっている。北関東、北関東では2004年、発熱した豚を飼育する状況で、豚肉店が豚レバ刺しを販売した。豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。研究チームは、豚レバ刺しを食べた豚の肉や内臓に、ウイルスを検出した。

### 牛生レバー禁止 3カ月

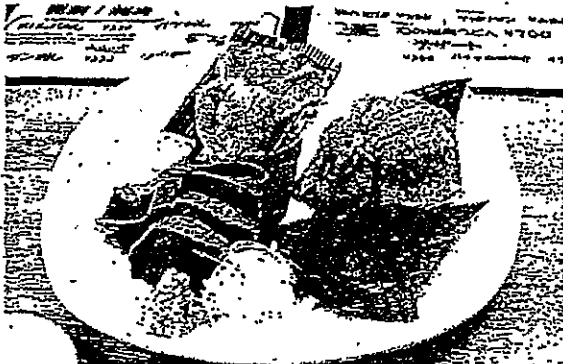
# 「失われた味」求め 馬へこんにやくへ 馬へこんにやくへ

牛生レバーの販売・提供の禁止から3カ月。「失われた味」を求められぬ愛好家は多い。主役が抜けた市場では、規制外の豚を中心とした「後継争い」が繰り返されている。【山崎明子、写真も】

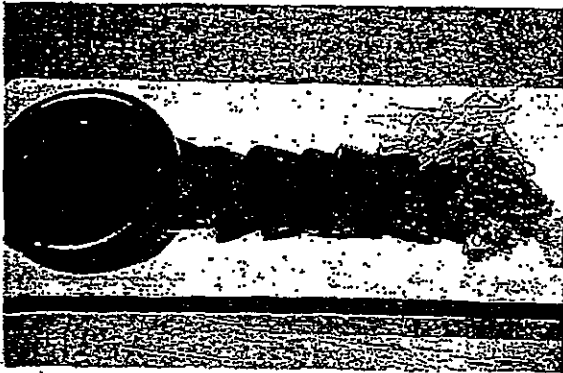
東京都内に昨春出店した豚肉専門店「豚のあぶりレバー」が、食への「常識外」と驚きを隠さない。生の豚肉を出す。豚肉の調理法ではなく、昔ながらの煮込みや、昔ながらの衛生も上がる。豚肉や衛生も徹底している」と胸を張る。6月ごろから予約の電話が急増したという。「牛でないから安心です」。牛生レバーの提供禁止後、こんな触れ込みで豚のレバー刺しを出す店が増えている。しかし、食中毒対策を研究している医薬品食品衛生研究所

食品衛生管理課の山本茂典部長は「元々豚は生で食へるのは常識外」と驚きを隠さない。生の豚肉は、寄生虫のトキソプラズマやB型肝炎ウイルス、細菌による汚染の危険性があり、B型肝炎を発生すると、重症化し死に至るケースも報告されているからだ。9月末、東京都内で開いたシンポジウムで、山本部長は「今回の法規制は精肉や豚肉の生食が安全」という意味ではない」と強調した。後かまを担うのは豚だ

## 「常識外」豚にもスポット



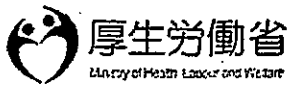
①豚肉素材のあぶりレバー刺し、ハツ刺しなどの盛り合わせ  
②馬レバー刺し。牛より若干歯ごたえがある



けでない。東京・新橋の九州料理専門店「極善」では6月以降、1日100〜4人前しか出すことができない馬生レバーを予約する人が増えている。味は牛生レバーとほぼ同じ。濃厚刺し店長の山本は「生食用レバーは、夏以降、

「メジャーな食材ではないので、認知度が高まればうれしい」と話す。食用の熊本県で、飼育から出荷までを手がける千興フーズでは、希少部位の消費量は減少傾向。「全体の消費がマーンするとうれしい」と期待する。

注文が殺到している。このこんにやく業界も熱い視線を送る。こんにやく製造会社「ハイスキー食品工業」(香川県)は昨年8月、見た目の風味がレバー刺しそっくりの製品を発売。業務用だが、牛生レバーの全面禁止に向けた動きを受けて需要が伸び、7月から家庭向け製品の販売を開始した。日本こんにやく協会によると、こんにやく製品の消費量は減少傾向。「全体の消費がマーンするとうれしい」と期待する。



## 豚レバーの生食は、やめましょう

## お知らせ

豚のレバーは、加熱して食べましょう。  
飲食店では、生食用として提供しないでください。

豚レバーをはじめとする豚、イノシシ、鹿の肉を生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあります。E型肝炎は、劇症化する可能性もあります。また、豚レバーを生で食べると、サルモネラ属菌や、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ等の食中毒のリスクがある(※)ほか、世界では、豚からの有鉤条虫、旋毛虫等の寄生虫への感染も報告されています。

※過去10年間で豚の生レバーが原因と考えられる5件の食中毒が発生しています。

豚のレバーは加熱して食べましょう。飲食店などの事業者でも、生食用としては提供せず、しっかりと加熱を行うようお願いいたします。

\*牛や豚の生レバーだけでなく、生の肉や内臓は、食中毒が発生する危険があります。

お肉や内臓は、よく加熱して食べましょう。特に、お子さんや高齢者など抵抗力の弱い方はご注意ください。

詳しくは、こちらへ [「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」\(政府広報\)](#)

## 関係通知等

H24.10.04 豚レバーの提供に関する指導等について [85KB]

豚レバーは加熱して喫食するよう、事業者への指導や消費者への注意喚起を行うこととしています。

H24.06.25 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について(平成24年6月25日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) [107KB]

牛の肝臓に限定せず、獣畜及び家きんの肉や内臓について、必要な加熱を行うよう情報提供することとしています。

H24.05.17 夏期の食中毒予防のための消費者への普及啓発について [201KB]

生の肉や内臓は食中毒の危険があることを、広く注意喚起することとしています。

## 詳しい情報

[E型肝炎ウイルスの感染事例・E型肝炎Q&A](#)

[豚の生食が原因と推定された食中毒の事例\(過去10年間\) \[46KB\]](#)

[E型肝炎ウイルス\(農林水産省HP\)](#)

## 関連情報

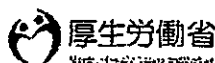
[食中毒に関する情報\(厚生労働省\)](#)

[「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」\(政府公報\)](#)

[食中毒予防 お肉はよく焼いて食べよう\(Youtube動画配信\)](#)

[カンピロバクター食中毒予防について\(Q&A\)](#)

[食中毒予防のポイント\(食品安全委員会\)](#)



〒100-8916 東京都千代田区麹町1-2-2 電話:03-5253-1111(代表)  
Copyright © Ministry of Health, Labour and Welfare, All Right reserved.



## 平成23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<sup>1</sup>について

### 1 目的

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19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)<sup>2</sup>を試料としてダイオキシン類を分析し、平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量<sup>4</sup>を算出した。

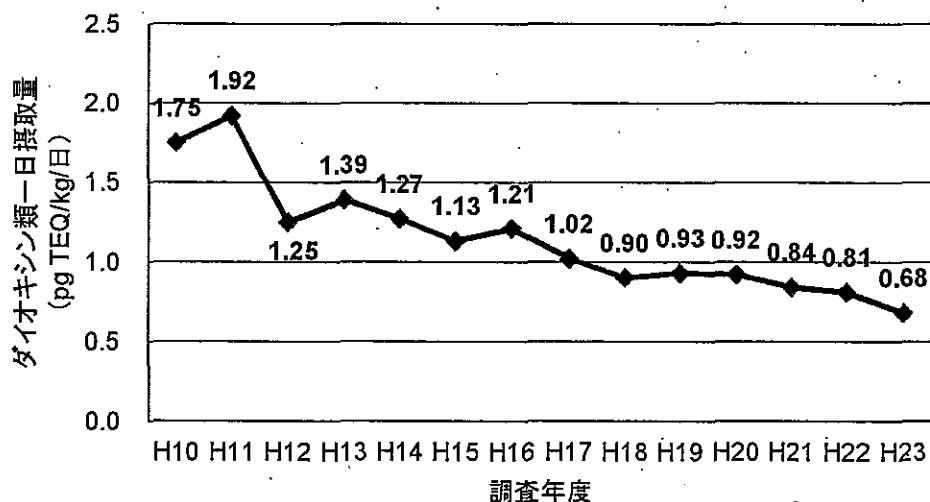
#### (2)個別食品等のダイオキシン類の汚染実態調査

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。なお、弁当試料については、飯を除いた具材のみを混合し均一化したものを試料とした。

### 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一日摂取量は、 $0.68 \pm 0.27$  pgTEQ/kg bw/日 (0.37~1.54 pgTEQ/kg bw/日)と推定された。この平均値は、平成10年度から継続している調査結果の中で最も低い値となり、摂取量推定値の最大値(1.54 pgTEQ/kg bw/日)の場合でも、日本における耐容一日摂取量(TDI:4 pgTEQ/kg bw/日)より低かった。



＜図 ダイオキシン類一日摂取量の全国平均年次推移＞

<sup>1</sup> 本調査は、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)により実施されたものである。

<sup>2</sup> 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。

<sup>3</sup> 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ーパラジオキシン(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。

<sup>4</sup> 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

魚介類(30 試料)、魚肝臓加工品(4 試料)及び魚成分由来の健康食品(6 試料)測定結果は、それぞれ 0.0032~0.49 pg TEQ/g、8.3~54 pg TEQ/g、0.16~67 pg TEQ/g であった。

このうち、魚成分由来の健康食品について、各製品の添付書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算出したところ、0.24~129 pg TEQ/日となり、TDI に占める割合<sup>5</sup>が 0.12~64%に相当することが判明した。TDI に占める割合が最大(64%)となった製品に関しては、本年度のダイオキシン類一日摂取量調査結果(33.9 pg TEQ/人/日<sup>6</sup>)を考慮した場合でも TDI を超過することはないが、今後当該製品について継続的にダイオキシン類の濃度を注視していく必要があると考えられる。

一方、畜肉類を含む弁当試料(30 試料)の測定結果は 0~0.19 pg TEQ/g であり、最も高い濃度が検出された場合のダイオキシン摂取量を算出した場合でも、17 pg TEQ/食であり、TDI に占める割合の 10%以下との結果が得られた。

<表1 平成 23 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
イクラ	5	0.19	0.18	0.11~0.26
タラコ	5	0.084	0.075	0.026~0.16
アサリ	5	0.060	0.065	0.0032~0.093
ウニ	5	0.17	0.18	0.073~0.29
エビ	5	0.11	0.027	0.010~0.35
カキ	5	0.26	0.29	0.037~0.49
魚肝臓加工品	4	20	8.6	8.3~54
健康食品	6	13	2.2	0.16~67

<表2 平成 23 年度 畜肉類を含む弁当試料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)			1食あたりのダイオキシン摂取量 (pg TEQ/食)	TDIに対する割合 <sup>5)</sup> (%)
		平均値	中央値	最小値~最大値		
弁当(牛肉)	12	0.058	0.029	0.0011~0.19	0.14~17	0.068~8.5
弁当(豚肉)	9	0.00050	0.00042	0~0.0012	0~0.22	0~0.11
弁当(鶏肉)	9	0.0091	0.0032	0.00014~0.038	0.034~4.9	0.017~2.4

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

<sup>5</sup> 体重 50kg と仮定した場合の TDI(200pg TEQ/日)に対する割合

<sup>6</sup> 今年度のダイオキシン類の一日摂取量調査結果(0.68pg 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で、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涯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 pgTEQ/kg bw/日(1日、体重1 kg 当たり、4 pgTEQの意味。体重50 kgの人であれば、4 pgTEQ×50 kgで計算し、TDIは200 pgTEQとなる。)とされている。

# 処理状況報告

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
6月12日	農薬	フルチアニル	平成24年7月17日～ 平成24年8月15日	意見なし	WTO通報の対象外		
"	農薬	メタゾスフロン	平成24年7月17日～ 平成24年8月15日	意見なし	WTO通報の対象外		
"	農薬	ブタクロール	平成24年3月23日～ 平成24年4月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の 変更なし
"	農薬	フラメピル	平成24年5月17日～ 平成24年6月15日	意見あり	平成24年5月23日～ 平成24年7月22日	意見なし	基準値(案)の 変更なし
"	動薬、飼料 添加物	アピラマイシン	平成24年5月17日～ 平成24年6月15日	意見あり	未実施		再度部会で審 議予定
"	動薬	ベンジルペニシリン	平成24年3月23日～ 平成24年4月21日	意見あり	平成24年3月26日～ 平成24年5月25日	意見なし	基準値(案)の 変更なし
"	動薬	チアンフェニコール	平成24年5月17日～ 平成24年6月15日	意見なし	平成24年5月23日～ 平成24年7月22日	意見あり	基準値(案)の 変更なし
"	農薬	1-ナフタレン酢酸	平成24年3月23日～ 平成24年4月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の 変更なし
"	農薬	クロルフェナピル	平成24年5月17日～ 平成24年6月15日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の 変更なし
"	農薬	ジメタメトリン	平成24年7月17日～ 平成24年8月15日	意見あり	平成24年5月23日～ 平成24年7月22日	意見なし	基準値(案)の 変更なし
"	農薬	スピロテトラマト	平成24年3月23日～ 平成24年4月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の 変更なし
"	農薬	テブコナゾール	平成24年5月17日～ 平成24年6月15日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の 変更なし
"	農薬	グルホシネート	平成24年3月23日～ 平成24年4月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の 変更なし
"	農薬	メキシフェノジド	平成24年3月23日～ 平成24年4月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の 変更なし
"	動薬	カルプロフェン	平成23年2月21日～ 平成23年3月22日	意見あり	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	意見なし	基準値(案)の 変更なし
"	農薬、動薬	24剤一括削除	平成24年7月17日～ 平成24年8月15日	意見なし	平成24年5月23日～ 平成24年7月22日	意見なし	
"	添加物	リン酸一水素マグネシウム	平成24年5月11日～ 平成24年6月9日	意見なし	平成24年5月23日～ 平成24年7月22日	意見なし	
"	添加物	trans-2-ペンテナール	平成24年5月11日～ 平成24年6月9日	意見なし	平成24年5月23日～ 平成24年7月22日	意見なし	
"	容器包装	乳等省令一部改正 について	平成24年7月4日～ 平成24年8月3日	意見なし	平成24年7月10日～ 平成24年9月8日	意見なし	
"	容器包装	告示370号一部改正 (再生紙)	平成24年7月4日～ 平成24年8月3日	意見なし	平成24年7月16日～ 平成24年9月12日	意見なし	