

# 監視安全課

## 1. 食品等の監視指導

### (1) 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置

#### 従前の経緯

- 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置については、厚生労働省が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、各都道府県知事等が毎年「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じているところ。
- また、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成21年7月7日付け食安監発0707第4号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係行政機関等との連携や告発等の手続きについて示している。
- 国内における収去検査や輸入時のモニタリング検査等において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合には、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日食安発第0529004号）により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。
  - ① 当該食品が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を迅速に実施すること。
  - ② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合には、関係の都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。
  - ③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）を実施すること。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
  - ① 食品衛生法違反に該当する食品が国内で流通する場合には、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要については、速やかに報告すること。

- ② また、食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行う。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
- ③ なお、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）については、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」を踏まえて適切に対応すること。

## (2) 食品等事業者における衛生管理の徹底

### 従前の経緯

- 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）及び食品安全基本法（平成15年法律第48号）により、食品等事業者が、消費者に食品等を供給する者として、食の安全性を確保する第一義的責任を有していることが明記された。
- また、食品衛生法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置に関する基準を条例で定める場合の技術的助言として示している「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）」（昭和47年11月6日付け環食第516号別記（1））においても、食品等事業者の衛生管理や記録の作成・保存について所要の規定を整備し、関係条例の改正について都道府県等に要請した。（平成20年4月22日付け食安発第0422001号において最終改正）。
- 特に広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者（以下「広域流通食品等事業者」という。）については、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成19年1月31日付け食安発第0131002号）に基づき、食品等事業者における衛生管理を徹底し、食品等事業者の責務である食品衛生法第3条等を遵守するよう指導するとともに、重点監視指導事項として記録の作成・保存の確認を位置づけ、監視指導を強化するよう都道府県等に要請した。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
  - ① 食品衛生法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた条例に従い、食品取扱施設及び食品取扱者等の衛生管理について、改めて食品等事業者、関係団体、関係機関等への周知をお願いする。
  - ② また、特に広域流通食品等事業者に対する監視指導においては、原材料の管理状況、当該広域流通食品等事業者が作成した管理運営要領や記録の内容、指摘事項の改善状況等を確認し、広域流通食品等事業者自ら製造・販売等を行う食品の安全性の確保について自覚と責任感を持つよう改めて促し、広域流通食品の安全性の確保に努めること。

## 2. 食中毒発生時対策

- 平成23年における食中毒発生事例速報（平成24年1月24日現在）は、次のとおりである。
- ① 合計では、事件数は964件（対前年比290件減）、患者数は18,137人（対前年比7,835人減）、死者数は11人（前年0人）となっている。  
（注）患者数が500人を上回る事件は、2件であった（前年4件）。
  - ② 原因施設別に見ると、事件数は、多い順に飲食店で563件（対前年比99件減）、家庭で83件（対前年比72件減）、旅館で50件（対前年比28件減）となっている。また、患者数は、多い順に飲食店で8,398人（対前年比2,882人減）、学校で2,146人（対前年比1,373人増）、その他で1,707人（対前年比1,084人増）となっている。
  - ③ 原因食品別に見ると、事件数は、多い順に魚介類で128件（対前年比増減なし）、肉類及びその加工品で72件（対前年比8件減）、複合調理食品で66件（対前年比13件減）、野菜及びその加工品で46件（対前年比58件減）となっている。また、患者数は、多い順に複合調理食品で4,480人（対前年比2,488人増）、魚介類で1,140人（対前年比290人減）、肉類及びその加工品で796人（対前年比77人減）、菓子類で417人（対前年比110人増）となっている。
  - ④ 病因物質別に見ると、事件数は、多い順にカンピロバクター・ジェジュニ／コリで311件（対前年比50件減）、ノロウイルスで256件（対前年比143件減）、サルモネラ属菌で62件（対前年比11件減）植物性自然毒で42件（対前年比63件減）となっている。また、患者数は、多い順にノロウイルスで5,992人（対前年比7,912人減）、サルモネラ属菌で2,908人（対前年比432人増）、ウェルシュ菌で2,697人（対前年比1,546人増）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで2,174人（対前年比82人増）となっている。

## (1) 重大な食中毒事案の早期発見と被害拡大防止

### 従前の経緯

- 平成20年1月に発生した中国産冷凍餃子による薬物中毒事案において、行政対応が遅れたことへの改善として、情報の集約・一元化による重大な食中毒事案（重篤患者の発生、広域／大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止対策の強化を図るため、次の措置を講じてきたところ。
  - ① 平成20年4月、食中毒速報対象病因物質の見直し（食品衛生法施行規則一部改正）
  - ② 同年4月、事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告制度の導入（「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）」の一部改正）
    - （注）当該ガイドラインは、都道府県等が営業の施設の公衆衛生上講ずべき措置に関して条例で必要な基準を定める（食品衛生法第50条第2項）に当たっての技術的助言である。
  - ③ 平成21年4月、食中毒被害情報管理室を設置
  - ④ 平成22年4月、食中毒被害情報管理室に集約される食中毒速報・詳報等の食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等と即時情報共有を可能とするため、食中毒調査支援システム（NESFD：ネスフド）の新規運用を開始
- 次に該当する食中毒事例は、都道府県等から厚生労働省への食中毒事件速報の報告が求められている。
  - ① 食品衛生法第58条第3項の規定に該当する食中毒事例
  - ② 食品衛生法第63条の規定に基づき都道府県等が公表する食中毒事例
    - （注）②の公表事例の厚生労働省への報告については、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号）別添食中毒調査マニュアルⅧ及び「消費者庁及び消費者委員会の発足に伴う食中毒患者等の発生等に関する情報の報告について（依頼）」（平成21年8月26日付け食安監発0826第1号）により依頼しているものである。
- 大規模広域食中毒事案等については、厚生労働省は、都道府県等に対し、食中毒の原因を調査してその結果を報告するよう求めることができる（食品衛生法第60条）ものとされている。

## 今後の取組

- 今後とも、NESFDの活用等により可能な限り発生初期の段階から、厚生労働省及び関係都道府県等の間で患者の発生状況等に関する情報を共有するとともに、必要に応じて厚生労働省が連絡調整、調査支援等を行うことにより、重大な食中毒事案の早期全容把握に努めることとしている。
- 平成23年はサルモネラ、腸管出血性大腸菌、赤痢菌、毒素原性大腸菌等の広域又は大規模食中毒が多数発生したところであり、薬事・食品衛生審議会食中毒部会において検証予定である。
- 分子疫学的調査手法等に関する調査研究を推進することにより、食中毒調査の精度の向上と危機管理体制の整備を図ることとしている。

## 都道府県等に対する要請

- 事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告制度について、引き続き、保健所等においては、事業者に対し、食品等に係る健康被害に関する苦情を申し出た消費者が医療機関で診療を受けるように勧奨すること。また、消費者の苦情の集約及び解析のための体制を整備すること。
- 引き続き、重大な食中毒事案（重篤患者の発生、広域・大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止を図るため、次に掲げる5点をお願いする。
  - ① 保健所等においては、食品による健康被害情報の早期発見の観点から、通報を受けられる可能性のある各地域の関係機関（医療機関、消費生活センター、地方農政局、警察、消防等）との連携を図り、個々の事案について適切に対応すること。
  - ② 食中毒疑い調査の段階であっても、可能な限り初期の段階で、患者の発生状況、食材の流通調査等について食中毒被害情報管理室に情報提供すること。
  - ③ NESFDから配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）の情報を確認することにより、全国的な食中毒発生動向に留意するよう管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員へ周知すること。
  - ④ NESFDを通じて他の都道府県等との情報共有が図られていることに鑑み、広域・大規模食中毒の早期発見に資すると考えられる情報（広域流通食品の関与の有無、原因食品と推定される原材料の遡り調査結果等）を積極的に記載すること。

- ⑤ 腸管出血性大腸菌や赤痢菌等の少量の菌でも発症する可能性のある食中毒事例については、食材等から菌を検出することが困難な場合もあることから、迅速な流通経路の解明、十分な患者調査等の疫学調査の実施や解析を行うこと。



## (2) 食中毒等関連システムの活用

### 従前の経緯

- 食中毒発生情報、夏期・年末報告及び食肉検査等情報については、食品保健総合情報処理システムを活用し、統計情報の取りまとめを行っている。
- 平成22年4月、厚生労働省に集約される食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との情報共有を可能にするため、新たに以下の機能を一元化したNESFDの運用を開始した。
  - ① 食中毒関連情報共有ナレッジシステム  
食中毒速報、食中毒詳報、食中毒統計、食中毒事件録、感染症発生動向、病原菌株遺伝子情報等全国の食中毒発生状況に関する情報等の提供
  - ② 緊急時対応支援Web会議システム  
食中毒対策担当者等がインターネット上においてリアルタイムで情報交換を行うWeb会議システムの提供
  - ③ e-learning 研修システム  
食品衛生監視員等が食中毒疫学調査、その他食品衛生に係わる研修等をインターネット上において受講できる研修機能の提供

### 今後の取組

- 食品保健総合情報処理システムについては、厚生労働行政総合情報システム(WISH)の更改に伴い、国及び都道府県等が行う食品衛生行政の効率化を図ることを目的とし、現在、NESFDとの一元化に向け新たに構築を進めているところであり、平成24年4月から運用の開始を予定している。

### 都道府県等に対する要請

- 食品保健総合情報処理システム  
引き続き、食中毒事件票については、可能な限り速やかに食品保健総合情報処理システムに入力すること。その際には、原因と疑われる食品の内容、感染の経路等を可能な限り詳細に備考欄に記入すること。

○ NESFD

引き続き、次に掲げる4点をお願いします。

- ① 食中毒事件速報及び詳報については、電子データによる報告に努めること。

(注) 食品衛生法施行令第37条の規定に基づく食中毒事件票及び食中毒事件詳報の提出については、従来通り文書による報告は必要である。

- ② 食中毒事件詳報の作成にあたっては、データベース化により他の自治体と共有化が図られることに鑑み、その有効活用の観点から考察部分に次の検証事項を記載するよう努めること。

ア. 発生の探知において今後改善を要すると考えられる事項

イ. 原因究明調査において今後改善を要すると考えられる事項

ウ. 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられる事項

エ. 再発防止のために参考になると考えられる事項

- ③ 本年2月から定例の情報交換会議を実施するので、当該会議への参加に協力願いたいこと。また、平時における自治体間の情報交換等にも、Web会議システムを積極的に活用願いたいこと。

- ④ e-learningシステムの新規コンテンツを今後も追加していくので、積極的に活用願いたいこと。

- 都道府県等が使用する端末（パソコン）のセキュリティーレベルの設定、あるいは総合行政ネットワーク（LGWAN）への未加入等の理由により、食品保健総合情報処理システム及びNESFDの利用ができない都道府県等にあつては、その早期整備に配慮願いたい。

(注) 平成23年1月末現在、食品保健総合情報処理システム及びNESFDの利用登録状況は、138自治体中、136自治体。

(3) 食品衛生担当部局と感染症担当部局等との連携

**従前の経緯**

- 食品や水を媒介とするノロウイルス、腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又は食中毒事案は、食品衛生担当部局、感染症担当部局及び水道担当部局等とが連携して対応することが必要である。

- このため、「食中毒処理要領」等において、食中毒患者等が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（「感染症法」）で規定される疾病に罹患しているものと疑われる場合には、食品衛生担当部局が感染症担当部局との間で情報を共有して

調査を実施するよう、都道府県等に要請している。

- 平成21年9月及び12月に腸管出血性大腸菌O157による広域散発食中毒事件が相次いで発生したことを受け、平成22年3月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、今後の発生及び拡大防止対策の意見が取りまとめられた。
- 昨年、感染症サーベイランスにおいて、細菌性赤痢患者の増加に関するアラートが出されるとともに、同時期にそれら病原体による食中毒も発生したことから、広域散発発生に係る注意喚起を実施。

#### 都道府県等に対する要請

- 感染症担当部局等との連携を強化するため、次に掲げる2点をお願いする。
  - ① 食品衛生担当部局においては、感染症法の規定に基づいて把握された情報を感染症担当部局より入手し、食品が感染の経路と推定される事案や、一般に食品を媒介とする病原体（腸管出血性大腸菌、細菌性赤痢、コレラ、A型肝炎、E型肝炎等）によるものと疑われる事案について、食中毒として対応する必要があるかどうかを十分に検討するとともに、食品衛生担当部局と感染症担当部局の連携による共同調査体制を整備するなど、食中毒調査に係る初動対応の迅速化を図ること。
  - ② 一般に食品を媒介とする病原体（サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、細菌性赤痢、A型肝炎、その他別途指示する病原体）を検出したときは、食中毒の広域散発発生との関連性の有無を確認するため、菌株等を国立感染症研究所へ迅速に送付すること。

### 3. 食中毒予防対策

#### (1) ノロウイルスを原因とする食中毒

##### 従前の経緯

- 例年、12月から3月までの間を中心に、ノロウイルスを原因とする食中毒事案が多数発生しているため、次に掲げる措置を講じている。
  - ① 平成18年12月、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定して手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策を重点的に記載し、その内容を関係機関に周知した。
  - ② 平成19年9月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が「ノロウイルス食中毒対策（提言）」を取りまとめたことを受けて、平成20年6月、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改定してノロウイルス対策を追加し、その内容を関係機関に周知した。

##### 今後の取組

- ノロウイルスの迅速・簡便かつ高感度な検査法の開発が望まれており、厚生労働科学研究費において調査研究を実施しているところである。

##### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる5点をお願いする。
  - ① ノロウイルスを原因とする胃腸炎に集団で感染した事案を探知したときは、食中毒か感染症かの判断を行う前に、食品衛生担当部局と感染症担当部局においては発生当初から情報を共有するとともに、疫学的なマニュアルに基づいて科学的に共同調査を行うこと。
  - ② 例年、飲食店、旅館及び仕出し屋等におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「大量調理施設の衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するQ&A」等を参考に、食品等事業者や調理従事者の衛生管理について監視指導を行うとともに、予防法の周知及び発生防止対策等の衛生教育を充実すること。また、地域住民に対してはノロウイルスに関する正しい知識について情報提供すること。

- ③ また、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者及び抵抗力が低い者に対し提供しないよう事業者に対し指導すること。(3. 水産食品対策(2) 生かきの衛生管理の項参照)
- ④ 二枚貝等の生産自治体においては、平成22年1月22日付け食安監発0122第1号に基づき、食品衛生担当部局と水産担当部局とが連携して食中毒の再発防止に努めること。
- ⑤ 平成19年、二枚貝をめぐる風評被害が指摘されたことも踏まえ、食中毒を公表するに当たっては、どのような感染の経路が想定されるか等を明らかにし、地域住民に対して正確な情報を提供すること。

## (2) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒

### 従前の経緯

- 生食用食肉については、重点事項を参照。
- 腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事案については、主な要因は、飲食店における生又は加熱不足の牛肉又は牛レバーの摂取となっている。これを踏まえ、次に掲げる措置を講じている。
  - ① 平成13年3月及び4月、テンダライズ処理やタンプリング処理を行った食肉が原因とされた腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が発生したことを踏まえ、同年10月、食品衛生法施行規則を改正し、テンダライズ処理等の加工処理を行った食肉について表示基準改正等の措置を講じた。
  - ② 腸管出血性大腸菌O157を原因とする食中毒事件が増加する傾向にあったことを踏まえ、と畜場等の衛生基準の強化、「腸管出血性大腸菌Q&A」の改定を実施した。また、都道府県等に対しては、大量調理施設等に対する監視指導の強化、速やかな遡り調査の実施、消費者等に対する注意喚起を要請した。
- しかしながら、平成21年9月飲食チェーン店において、結着等の加工処理を行った食肉の加熱処理が不十分であったため、腸管出血性大腸菌O157食中毒事件(3事件)が広域に発生した。これを踏まえ、次に掲げる措置を講じている。
  - ① 平成22年3月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において取りまとめられた「腸管出血性大腸菌O157による広域散発食中毒対策について」を踏まえ、各都道府県等に対し、食肉処理施設や飲食店等における衛生管理の徹底について要請した。
  - ② また、昨年5月には「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」、7月には「夏はO157など細菌による食中毒にご注意！」を政府広報等に掲載し、腸管出血性大腸菌O157による食中毒に対する注意喚起を実施した。
  - ③ なお、社団法人日本食品衛生協会においては、内臓肉の提供により食中毒が発生した場合、共済金の支払いが出来ない場合があると注意喚起されている。
- カンピロバクターを原因とする食中毒については、主な要因は、生又は加熱不足の鶏肉、牛及び鶏レバー等の摂取及び食肉から他の食品への二次汚染となっている。これを踏まえ、次に掲げる措置を講じている。
  - ① 平成13～15年度厚生労働科学研究事業において、鶏肉中のカンピロバクターに係る汚染実態調査、検出法の開発等を実施した。

- ② 平成13～15年度厚生労働科学研究事業において、健康な牛の肝臓及び胆汁中のカンピロバクターが明らかになったことを踏まえ、平成17年2月、「牛レバーによるカンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を策定した。
- ③ カンピロバクターを原因とする食中毒事案が増加する傾向にあったことを踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の審議を経て、「牛レバーによるカンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」に改定した。
- ④ 平成16年度には、食鳥処理場でHACCP方式を導入するために必要なデータベースを作成して事業者配布するとともに、平成18年3月、食鳥処理場における標準的なHACCPモデルを示した。

（注）食品安全委員会は、鶏肉を始めとする畜産物中のカンピロバクタージェジュニ／コリに関する食品健康影響評価を実施した。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒事案の発生を防止するため、次に掲げる3点をお願いする。
  - ① 飲食店、大量調理施設等における食肉に関する衛生管理の徹底など、関係事業者に対する監視指導を適切に実施すること。特に、結着等の加工処理を行った食肉を提供する飲食店に対しては、中心部を75℃1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導すること。
  - ② 一般消費者に対し、食肉の加熱調理に際しては、食肉の中心部まで十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉を摂取させないよう注意を喚起すること。
  - ③ 腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒であって、牛肉又は牛の内臓が原因食品と疑われる場合には、「腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（平成17年7月20日食安監発第0720001号）に基づき、牛の個体識別情報を利用して追跡調査を実施すること。

### (3) 生食用生鮮食品の喫食に関連する食中毒について

#### 従前の経緯

- 近年、食後数時間程度で一過性の下痢や嘔吐を呈し、軽症で終わる有症事例で、既知の病因物質が不検出、あるいは検出した病因物質と症状が合致せず、原因不明として処理された事例について、平成21年6月から平成23年3月までに自治体より198件の事例が報告された。報告数の多いヒラメと馬肉の生食に起因すると考えられる食中毒の原因及び予防策について国立医薬品食品衛生研究所等で研究を実施した。
- 平成23年4月に開催された、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会において、これまでの知見について審議が行われ、ヒラメ及び馬肉の摂取に関連すると考えられる事例については、ヒラメに寄生する *Kudoa septempunctata* (以下、クドア) 及び馬に寄生する *Sarcosistis fayeri* (以下、ザルコシステイス) の関与が強く示唆されるとの提言がなされた。
- これを受けて、平成23年6月に当該寄生虫を原因とする事例について、食中毒として取り扱うよう通知するとともに、7月及び8月にそれぞれクドア及びザルコシステイスの暫定試験法を策定し通知した。

#### 今後の取組

- 汎用可能な試験法を開発するとともに、当該寄生虫の失活方法、発症量等に関する研究を実施しているところであり、それらの成果を踏まえ、具体的な対策等について検討することとしている。

#### 都道府県等に対する要請

- ヒラメ又は馬肉を生食しており、本食中毒事例の定型的な症状を呈しているとの報告がなされた場合において、既知の病因物質が不検出又は検出されていても症状が一致しない際には、暫定試験法による試験を実施し、陽性と判定された場合は、十分な疫学調査を行い、ヒラメ又は馬肉の生食が原因食品と判断、もしくは推定できる場合には、標記食中毒として取り扱われたい。
- ヒラメによる本食中毒の発生及び拡大防止のためには生産段階における管理が重要とされていることから、食中毒として取り扱った場合には、販売者や生産者、養殖池等の



遡り調査を行い、水産担当部局と連携して生産段階での対応を図るようお願いする。

- 馬肉については、有症事例の原因と示唆されているザルコシスティス属の寄生虫が冷凍で失活することが確認されていることから、食中毒を防止するために、流通の段階で失活する条件の冷凍工程を入れることについて、関係事業者等に指導をお願いする。
  
- 提言には原因物質特定に係る調査、研究の重要性にも言及されているため、引き続き、昨年7月12日事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について」に基づき、当該事例が発生した際には、患者の発症状況、喫食量、生産段階までの調査結果について情報提供いただきたい。

## 4. 水産食品対策

### (1) フグの衛生管理

#### 従前の経緯

- フグを原因とする食中毒事案の発生を防止するため、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日環乳第59号）により、都道府県等に対し、フグの取扱いに関する基準（食用可能な種類や部位、処理方法等）を示している。しかしながら、食中毒死亡事案の原因食品のほとんどはフグによるものである。
- フグの取扱いに関する規制を適切に実施し、フグによる食中毒の発生を未然に防止するために、都道府県等を通じてフグの適切な取扱いについて関係業者に対する監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については告発を含め厳正な措置をとるよう都道府県等に要請している（平成19年12月26日食安監発第1226003号、平成21年1月29日食安監発第0129003号）。
- また、一般消費者がフグを自家調理し喫食することによる、食中毒事例及び食中毒死亡事例が発生していることから、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対して注意喚起している。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次のことを願います。
  - ① フグを原因とする食中毒事案の大半が家庭で発生していることや、九州や四国におけるドクサバフグの水揚げが報告されていることを踏まえ、素人によるフグの調理が極めて危険であることについて、一層の普及啓発を図るほか、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、釣り人に対する注意喚起に努めること。
  - ② 自治体が定めた要綱に違反したことでフグ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、事業者のふぐ取扱い講習の再受講やふぐ取扱い資格の取り消しなど、適切な措置をとることができるよう条例又は要綱の整備を行うこと。

## (2) 生かきの衛生管理

### 従前の経緯

- 生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒の発生拡大を防止するために、平成19年に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」が取りまとめられたことから、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日食安発第1012001号）により、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視を行い、食中毒の発生防止に努めるよう都道府県等に要請した。
- 貝類を原因とするノロウイルス食中毒事案は、平成18年から減少傾向にあったが、平成20年に増加に転じ、生食用かきを原因食品（推定を含む）とするノロウイルス食中毒も増加傾向を示したことから、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成22年1月22日食安監発0122第1号）に基づき、衛生主管部局と水産主管部局とが連携して、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底するよう、改めて都道府県等に要請した。
- 生かきを原因とする食中毒事案が発生した場合には、関係の都道府県等相互間で連携しつつ、かきを採取した海域に関する追跡調査を実施し、当該海域における生食用としてのかきの出荷の自粛を指導する等の措置を講じている。

### 今後の取り組み

- ノロウイルスの迅速・簡便かつ高感度な検査法の開発が望まれており、厚生労働科学研究費において調査研究を実施しているところである。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
  - ① 生かき等を原因とする食中毒事案が発生した場合におけるかきを採取した海域に関する追跡調査の実施を徹底すること。あわせて、かきを採取した海域を特定し、又は推定するに至ったときは、速やかに当該海域を管轄する都道府県等及び厚生労働省に連絡すること。
  - ② かきを採取する海域の衛生管理のため、衛生主管部局と水産主管部局との連携を図り、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底し、食中毒の発生防止に努めること。

### (3) 貝毒対策

#### 従前の経緯

- 下痢性貝毒及び麻痺性貝毒については、水産庁より、都道府県に対し、貝類等を採取する海域で、調査点を設定し、貝類等における貝毒の蓄積のおそれがある期間中、少なくとも週1回、貝類等の中腸腺に含有される貝毒の毒量を検査するよう要請しており、規制値を上回る毒量の貝毒が貝類等より検出された海域においては、採取及び出荷を自主的に規制する措置が講じられている。

(注) 貝毒の毒量に関する規制値は、下痢性貝毒にあつては0.05 MU/g、麻痺性貝毒にあつては4 MU/gである。

- 平成23年1月の時点で、大分県佐伯市蒲江の天然アサリ、大分県佐伯市蒲江のムラサキガイ、熊本県天草市新和町宮地浦湾のカキ及び佐賀県仮屋湾地先の養殖ホタテガイが出荷自主規制措置の対象となっている。
- 貝類等のほか、貝類を捕食する生物(トゲクリガニ等)についても、麻痺性貝毒に毒化すると報告があったことから、二枚貝等の麻痺性貝毒による毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、水産主管部局とも連携し、ヒトの食用に供する二枚貝等の捕食生物について、麻痺性貝毒に係る毒化実態の調査を積極的に実施するよう要請している(平成16年4月13日食安監発第0413003号)。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、貝類等の毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、貝類等の衛生管理のための監視指導を適切に実施するようお願いする。

## 5. 食肉・食鳥肉の安全対策

### (1) 食肉衛生対策

#### 従前の経緯

- と畜場法の規定に基づき、都道府県等は、と畜検査を実施している。
- と畜場における食肉の処理に際しての高度な衛生管理に資するよう、食肉処理時の微生物学的危害に関する国内外の文献を調査し、HACCPモデルの構築に必要な基礎データを収集して、データベース化を進めている。

#### 今後の取組

- と畜場における食肉の処理について、病原微生物による危害をコントロールする方法を確立し、標準的なHACCPモデルを示すこととしている。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
  - ① と畜検査を適切に実施すること。
  - ② と畜場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、と畜場に対する監視指導を適切に実施すること。

## (2) 伝達性海綿状脳症対策（めん羊及び山羊の取扱い）

### 従前の経緯

- めん羊及び山羊に係る食肉の処理については、平成16年2月、と畜場法施行規則の一部を改正し、平成17年10月より、次に掲げる措置を講じている。
  - ① 12か月齢以上のめん羊及び山羊に係る頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び胎盤並びにすべての月齢のめん羊及び山羊に係る扁桃、脾臓及び小・大腸（リンパ節を含む。）の除去及び焼却を義務化すること。
  - ② 都道府県等が実施するスクリーニング検査の対象となる疾病としてめん羊及び山羊に係る伝達性海綿状脳症を追加すること。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、と畜場に対する監視指導を実施するに当たっては、めん羊及び山羊に係る食肉を処理するに際して、除去及び焼却の対象となる部位による枝肉及び食用に供される内臓に対する汚染を防止するよう徹底すること。

### (3) 食鳥肉衛生対策

#### 従前の経緯

- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の規定に基づき、都道府県等は、食鳥検査を実施している。
- 食鳥処理場における食鳥の処理に際してのカンピロバクター等の微生物による食鳥肉等に対する汚染を防止するため、平成18年3月、標準的なHACCPモデルを示した。

#### 今後の取組

- 今後とも、厚生労働省ホームページ等を通じて鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供することとしている。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
  - ① 食鳥検査を適切に実施すること。この場合においては、必要に応じた民間の獣医師の活用を含め、早朝等の時間外における弾力的な対応に配慮すること。
  - ② 鳥インフルエンザ対策の一環として、食鳥検査を実施するに当たっては、鶏の出荷元が異状のない養鶏場である旨を確認するほか、鳥インフルエンザに感染した疑いがあると認められる鶏を対象とするスクリーニング検査を実施すること。なお、検査で陽性と判断された場合は、農林主管部局と連携し、適切に対応されたい。
  - ③ 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導を適切に実施すること。この場合においては、HACCP方式による高度な衛生管理の導入を促進すること。また、食鳥検査員が常駐しない認定小規模食鳥処理場においては、虚偽の処理羽数を報告した事例も見受けられたことを踏まえ、処理羽数、処理形態、食鳥処理衛生管理者の配置状況等に関する監視指導を厳正に実施すること。
  - ④ 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して、農林主管部局と連携し、鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供すること。

## 6. 農薬等に係るポジティブリスト制度に関する監視指導

### 従前の経緯

- 農薬等に係るポジティブリスト制度に関する監視指導については、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成18年5月29日食安監発第0529001号）により、留意事項を示している。
- その後、平成19年2月、収去検査に係る農産食品より残留基準を超える農薬を検出したものの、当該食品の生産者を特定するに至らなかったため、残留基準違反の原因究明及び再発防止に支障を生じたほか、当該食品と同一の農協支部が当該食品と同一の日に出荷したすべての食品を自主回収の対象とする事案が発生した。これを踏まえ、「農産食品の検査に当たっての生産者等の情報確認の徹底について」（平成19年2月5日食安監発第0205002号）により、留意事項を示した。

### 都道府県等に対する要請

- 次に掲げる事項に留意し、残留基準違反に該当する食品が国内で流通しないよう、引き続き、事業者に対する適切な監視指導をお願いする。
  - ① 収去検査に際して食品衛生法の規定に基づく措置の対象を特定することが困難となった事案としては、
    - ・ 収去に係る検体の生産者、製造者、加工者等に関する情報が収去時に十分に確認されなかった場合
    - ・ 収去に係る検体が単一の包装であってロット等を代表するように採取された包装ではなかった場合等が挙げられる。これを踏まえ、収去検査に当たっては、違反を発見した場合に速やかに適切な措置をとることができるよう、事前に十分な計画を策定し、対象食品に関する情報の確認及びロットを代表する検体の採取に努めること。
  - ② 残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、関係自治体及び関係部局と連携しつつ、事業者に対して回収等の措置を命令する（食品衛生法第54条）とともに、違反者の名称等の公表については、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日食安発第0529004号）を踏まえて適切に対応すること。あわせて、残留基準違反の原因究明及び再発防止を図り、再発防止の一環として関係部局への農薬等の使用に係る生産者への指導の要請なども行うこと。



## 7. 都道府県等の食品衛生検査施設及び登録検査機関における検査等の信頼性の確保

### 従前の経緯

○ 都道府県等の食品衛生検査施設及び登録検査機関における検査等については、その結果が食品としての流通の可否を判断する基礎となるため、その信頼性を確保することが求められる。

○ しかしながら、近年、都道府県等の食品衛生検査施設が検査データの誤認や不適切な検査方法による検査の実施に起因して誤った試験成績証明書を発出したため、本来回収を必要としない食品が回収されるに至った事例も見受けられた。

(注) 例えば、次に掲げる事案が挙げられる。

- ① 清涼飲料水よりパラオキシ安息香酸メチルを検出したことを理由に回収等の措置を命令したが、後日、検査データを読み取る際に安息香酸をパラオキシ安息香酸メチルと誤認したものと判明した事案。
- ② 中国産はるさめ等より過酸化ベンゾイルを検出した旨を公表したが、後日、公定法に適合しない検査法で検査を実施したためにその過程で混入した異物を過酸化ベンゾイルと誤認したものと判明した事案。
- ③ 生食用かきより基準値を超える数の細菌を検出した旨を関係の都道府県等に報告したが、後日、公定法で24時間と規定される細菌培養時間を誤って48時間と設定して検査を実施したものと判明した事案。

○ また、登録検査機関においても、不適切な試験成績証明書を発行したことで、本来必要な措置が講じられなかった事例があったため、「登録検査機関における業務上の留意事項について」（平成20年9月24日食安監発第0924003号）により、留意事項を示すとともに、その旨を都道府県等に連絡した。

(注) 例えば、次に掲げる事案が挙げられる。

- ① おもちゃ等の輸入者による自主的な衛生管理のための試験の依頼を受けた登録検査機関の担当者において、当該試験を実施していない、又は終了していないにもかかわらず、試験成績証明書を発行したため、当該輸入者において当該証明書を輸入の届出に添付して検疫所に提出したが、後日、その一部が食品衛生法違反に該当するものと確認されたため、関係の都道府県等において、回収等の措置を指示した事案
- ② 農業に係る検査を輸入者の依頼により実施していたところ、検査データに疑問が生じたため、当該検査の中止を指導した。その後、検査済みの検体すべてについて、他の登録検査機関で再検査を実施するよう指示した結果、当初食品衛生法に適合すると判断されていた検体の一部が、食品衛生法に適合しないと確認されたため、輸入者を管轄する関係自治体を通じて輸入者に対し、回収等の措置を指示した事案。

## 都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成20年7月9日付食安監発第0709004号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるよう、願います。あわせて、必要に応じ、厚生労働本省及び地方厚生局の担当者が都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の適否を実地に調査することとしているため、御協力をお願いします。
  - 加えて、「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドラインの一部改正について（平成22年12月24日付食安発1224第1号）」において、平成25年12月13日までに試験法の評価方法に関する業務管理規定等の事務所内文書を整備した上で、試験法の妥当性評価を行い、試験を実施することとされていることを踏まえ、期日までに必要な対策が講じられるよう、願います。
  - また、収去に係る食品に関する試験を登録検査機関に委託する場合は、次の事項に留意するようお願いする。
    - ・ 当該機関の検査員に製品検査の業務の管理に関する基準と同等以上の基準で当該試験を実施させること。（「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成21年内閣府・厚生労働省令第7号））
    - ・ 当該機関に対し、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて実施状況の確認等を行うこと。（「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号））
- (注) いずれの登録検査機関でどのような検査を実施することが可能であるかについては、厚生労働省ホームページに掲載された登録検査機関の一覧  
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/kikan/index.html>) で参照することが可能である。

## 8. 食品中のダイオキシン類の対策

### 従前の経緯

- ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等にかんがみると、健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。
- 人体に取り込まれるダイオキシン類の9割以上は、食品に由来するものとされている。これを踏まえ、厚生労働省においては、ダイオキシン類による食品に対する汚染の実態を食品群別に把握し、標準的な食事を通じたダイオキシン類の推定一日摂取量を把握するため、毎年度、トータルダイエット方式による調査を実施している。
- 平成22年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の推定一日摂取量は、 $0.81 \pm 0.34 \text{pgTEQ/kgbw/日}$  ( $0.43 \sim 1.61 \text{pgTEQ/kgbw/日}$ ) と推定され、ダイオキシン類の耐容一日摂取量 (TDI)  $4 \text{pgTEQ/kgbw/日}$  を下回った。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/index.html>

### 今後の取組

- 平成23年度におけるダイオキシン類の推定一日摂取量については、取りまとめ次第、公表する予定である。
- ダイオキシン類をはじめとした食品に由来する汚染物質の摂取を抑制するためには、偏りのないバランスのとれた食生活を送ることが重要であるため、今後とも、その旨を一般消費者に呼び掛けることとしている。

## 9. 輸出食品

### 従前の経緯

- 地域振興を図る観点から農林水産部局の主導で行われている食品の輸出については、厚生労働省においては農林水産省と連携しつつ、相手国との間で輸出のための衛生要件及び手続を取り決めている。これに基づき、必要に応じて都道府県等の食品衛生担当部局においては、施設の認定、衛生証明書の発給等の業務を実施している。
- その一方、輸出先国においても、頻繁に新たな食品安全規制の導入や改正が行われていることから、今後も円滑な輸出のための適切な対応が必要となる。
- 牛肉については、平成13年9月、BSEが我が国で発生して以降、輸出が停止されていたものの、農林水産省と連携しつつ、輸出再開のための各国との交渉を行っているところ。現在、米国、カナダ、香港、アラブ首長国連邦、シンガポール、マカオ及びタイ向けの牛肉輸出が再開された。  
その他の畜産品では、中国向け乳及び乳製品、マカオ向け豚肉、ベトナム向け食鳥肉については、平成22年より、香港向けの殻付き食鳥卵については、平成23年より、衛生証明書の添付が必要となった。  
注) 昨年末時点で、下線の国は家畜衛生条件の問題で輸出不可。
- 水産食品については、米国、EU、中国、ブラジル、ロシア、ウクライナ、ナイジェリア、ニュージーランド（二枚貝に限る）、ベトナム及び韓国（冷凍魚類頭及び冷凍魚類内臓に限る。）への輸出については、施設の認定又は登録が必要である。また、米国以外のもの及びシンガポール向けに輸出する冷凍食用フグについては、輸出の都度、衛生証明書の発給を受けなければならないものとされている。
- 昨年3月に発生した原子力発電所事故を受け、日本から輸出される食品等については、原産地証明書、放射性物質の検査結果等を要求される場合が多く、農林水産省、農林水産部局が中心となり対応している。  
EU、シンガポール、韓国、マレーシア、タイ、レバノン、モロッコ、仏領ポリネシア、中国（水産物及び一部食品に限る）と証明書発給等の輸出要件について合意されており、他の諸外国等についても輸出再開に向け協議が継続されている。  
詳細については、農林水産省ホームページ  
([http://www.maff.go.jp/j/export/e\\_shoumei/shoumei.html](http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/shoumei.html)) を確認願いたい。

#### 今後の取組

- 今後とも、輸出先国の法令等について情報収集を行い、輸出手続の実施体制の確保について、必要に応じて自治体等と連携して対応することとしている。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、関係制度の周知、取扱施設の認定、衛生証明書の発給など、食品の輸出に関する関係手続について、特段のご配慮を願います。

## 10. 食品衛生監視員等の資質の向上

### 従前の経緯

- 食品衛生法の規定に基づく監視指導を適切に実施するためには、食品衛生監視員に対し、規制の見直しの動向、食中毒事案に係る科学的知見、食中毒事案発生時の原因究明の手法等に関する最新かつ高度の知識を習得させることにより、食品衛生監視員の資質向上を図ることが重要である。このため、厚生労働省においては、毎年度、都道府県等の食品衛生監視員を対象とする「食品安全行政講習会」及び「全国食品衛生監視員研修会」を開催している。なお、「食品安全行政講習会」は本年4月12日、13日に、「全国食品衛生監視員研修会」については本年10月25日、26日に開催予定である。
- また、と畜検査員及び食鳥検査員は、食肉及び食鳥の処理及び検査に関する最新かつ高度の知識を必要とする。このため、厚生労働省においては、毎年度、都道府県等のと畜検査員及び食鳥検査員を対象とする「食肉衛生技術研修会」及び「食鳥肉衛生技術研修会」を開催している。
- そのほか、国立保健医療科学院においては、毎年度、都道府県等の食品衛生監視員等を対象とする研修として、「食品監視指導研修」、「食品衛生危機管理研修」及び「食肉衛生検査研修」を開催している。なお、「食品監視指導研修」及び「食品衛生危機管理研修」については、平成22年度から主要部分のみの受講（一週間程度）も可能としている。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品安全行政講習会」等に対する食品衛生監視員等の参加に十分に配慮するなど、食品衛生監視員等の資質向上を図るための取組を計画的に推進するようお願いする。

## 11. 地域主権関係

### (1) 義務付け・枠付けの見直し

#### 従前の経緯

(第1次・第2次見直し)

- 平成22年6月に地域主権戦略大綱を閣議決定し、地域主権について、基本的な考え方及び今後の方針を定めた。大綱を踏まえ、見直すべきとされた義務付け・枠付けについては地域主権推進一括法(第1次・第2次)で対応。その他関連の厚生労働省関係の政省令改正については、平成23年12月21日に公布した。食安全全部関係の項目は以下のとおり。
  - ・食品衛生法第29条に基づく都道府県等の食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準について都道府県等の条例に委任(食品衛生法施行令第8条、食品衛生法施行規則第36条関係)。

(第3次見直し)

- また、平成23年11月29日には「義務付け・枠付けの更なる見直しについて」を閣議決定し、平成24年通常国会に地域主権推進一括法案(第3次)を提出予定。食安全全部関係の項目は以下のとおり。
  - ・国及び都道府県等が行う食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針の策定又は変更の際の厚生労働大臣及び内閣総理大臣から都道府県等への通知義務の新設(食品衛生法第22条関係)。
  - ・都道府県知事が指定検査機関に食鳥検査の全部又は一部を行わせることとした(若しくは行わせないこととした)際の国への報告義務の廃止(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第24条第1項、第34条第2項関係)。※今後は指定検査機関の業務規程の変更等で把握。

#### 都道府県等に対する要請

- 大綱を踏まえ、食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準について、都道府県等の条例で定めるものとするよう平成23年12月21日付けで食品衛生法施行令及び食品衛生法施行規則の改正を行った。本改正は、平成24年4月1日からの施行となるが、施行日から1年間は経過措置が設けられており、都道府県等においては、その間に、条例を制定するようお願いする。

## (2) 出先機関の抜本改革

### 従前の経緯

- 第10回地域主権戦略会議（平成22年12月27日）において、「アクション・プラン～出先機関の原則廃止に向けて」を決定。各府省で各出先機関の事務について地方への移譲の可否について自己仕分けを行い、提示している。食品安全部関係で地方厚生局から地方自治体への移譲を可能と示している事務は以下のとおり。
  - ・ 総合衛生管理製造過程の承認等（海外施設の承認等及び製造基準の例外承認等を除く。）（食品衛生法関係）
  - ・ 指定検査機関の指定等（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律関係）
  - ・ 各種養成施設・講習会関係（食品衛生管理者、食品衛生監視員、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師）

### 今後の取組

- 今後、各府省が移譲できるとする事務と地方側が特に移譲を希望する事務の両方を検討のテーブルに乗せて議論が進められる予定。



## 12. 輸入食品の安全確保対策

### (1) 厚生労働省と都道府県等との連携

#### 従前の経緯

- 輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっている。このため、「食品供給行程の各段階」における「食品の安全性の確保」（食品安全基本法第4条）の理念に基づき、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階及び③国内流通段階の3段階で対策を実施している。
- これらの対策が効果的に実施されるためには、国内で流通する食品及びその事業者に対する監視指導を実施する都道府県等と輸出国に対する二国間協議及び現地調査、輸入食品及びその事業者に対する輸入時の監視指導等を実施する厚生労働省との緊密な連携が重要である（「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」）。
- これを踏まえ、厚生労働省と都道府県等との間では、日常的に食品衛生法違反に該当する輸入食品等及び関連の食品の流通、検査等に関する情報を共有しつつ、回収等の措置の命令や営業の禁停止の命令など必要な行政対応を実施している。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
    - ① 輸入時の水際段階の検査、海外情報等を通じて食品衛生法違反に該当するものと確認された輸入食品のうち、通関手続を経て国内で流通しているものについては、関係の都道府県等において、回収等の措置を命令するなど、監視指導を適切に実施すること。
    - ② 食品衛生法違反に該当する輸入食品を確認したときや、輸入食品を原因とする食中毒事案を確認したときは、輸入時の水際段階の検査や国内流通段階の監視指導が迅速に実施されるよう、直ちに厚生労働省及び関係の都道府県等に報告すること。
    - ③ 国内で流通する輸入食品については、輸入食品監視指導計画のほか、厚生労働省ホームページに掲載された輸入者に対する検査命令に関する通知、食品衛生法違反に該当する食品に関する情報等を参考としつつ、監視指導を効率的に実施すること。
- また、食品保健総合情報処理システムにおいて、食品衛生法第27条に基づく輸入届出実績について、輸入者の名称・所在地、輸出国、品名、届出件数・重量、検査項目・件数、違反件数の確認が可能であるので、関係事業者の監視指導に活用すること。
- (注) 各輸入者の輸入実績に関する情報については、平成19年4月から平成22年9月までを食品保健総合情報システムに掲載している。

## (2) 輸入時の水際段階の対策

### 従前の経緯

- 輸入時の水際段階では、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づくモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査における違反の検出等に照らして違反の可能性が高いものと見込まれる輸入食品について、輸入の都度、輸入者に対して検査命令を実施している。

(注) モニタリング検査の件数は、食品群ごとや検査項目ごとに統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査件数を基本として設定している。

- 平成22年度には、約200万件の輸入届出の12.3%に相当する約25万件の検査(48,338件のモニタリング検査、118,721件の検査命令及び79,998件の指導検査等)を実施し、そのうち、1,376件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し又は食用外転用の措置を求めた。
- 平成23年度上半期には、約104万件の輸入届出の11.5%に相当する約11万9千件の検査(28,367件のモニタリング検査、52,811件の検査命令及び37,897件の指導検査等)を実施し、そのうち、619件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し又は食用外転用の措置を求めた。

### 今後の取組

- 今後とも、厚生労働省としては、検疫所における人員の拡充や高度な検査機器の整備等を図ることとしている。具体的には、平成24年度には、検疫所に配置される食品衛生監視員を6名増員して399名とするとともに、検疫所で実施されるモニタリング検査の件数を3,800件引き上げて約89,900件とすることとしている。
- そのほか、輸入食品監視業務の効率化を図るため、輸入食品監視支援システム(FAINS)の機能性の向上を図るとともに、輸入者等の依頼を受けた登録検査機関の検査が適切に実施されるよう、地方厚生局を通じた登録検査機関に対する指導監督の徹底に努めることとしている。

### (3) 輸出国段階の対策

#### 従前の経緯

- 輸出国における安全対策の推進として、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における安全管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図っており、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の安全対策の調査等を実施している。
  
- 日中間については、両国の国民の健康の保護及び食品安全水準の向上に資するため、食品、添加物、器具及び容器包装並びに乳幼児用おもちゃの安全分野において、交流及び協力を更に促進することを目的として、平成22年5月、東京で、「日中食品安全推進イニシアチブに関する日本国厚生労働省と中華人民共和国国家質量監督検査検疫総局との覚書」を締結した。この覚書に基づき、平成23年11月、日中食品安全推進イニシアチブ第二回閣僚会議を開催し、昨年度の二国間の協力内容を定めた行動計画の結果を確認するとともに、今年度の行動計画について合意した。  
また、同覚書に基づき、平成23年7月及び11月に第二回（於日本）及び第三回（於中国）実務者レベル協議を開催し、あわせて現地調査を実施した。
  
- 平成23年11月、日中韓三国保健大臣会合において、平成21年に署名した「日中韓三国食品安全の協力に関する覚書」に基づき、食品安全の分野における3カ国間の交流及び協力を強化するため、食品安全に関する協議の枠組みを設立し、相互の懸念事項である食品安全問題について、適宜、友好的な対話及び協議を行うこととする覚書内容を踏まえた協力を継続することを確認した。
  
- 平成22年度は、輸出国段階の衛生対策に関する計画的な情報収集等の調査を韓国、タイ、イタリア及びベトナムについて実施し、輸出国の取組、生産者及び製造者の取組状況について確認を行った。  
また、カナダ産牛肉、米国産牛肉及びタイ産マンゴーについて、対日輸出食品の管理状況の確認のため現地調査を実施した。  
その他、4カ国1地域、5品目について、輸出国政府からの検査命令の緩和要請に関し、二国間協議を行った。
  
- 平成23年度は、輸出国段階の衛生対策に関する計画的な情報収集等の調査を台湾、韓国及びベトナムについて実施している。  
また、カナダ産牛肉及び米国産牛肉について、対日輸出プログラムの実施状況の検証

のため 現地調査を実施した。

その他、5カ国14品目について、輸出国政府からの検査命令及びモニタリング検査強化等の緩和要請に関し、二国間協議を行った。

#### 今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の事後的な二国間協議及び現地調査を通じた輸出国段階の衛生対策の検証を行うほか、問題発生未然防止を図るため、主要な輸出国に対し、計画的に輸出国段階の衛生管理体制に関する調査及び評価を推進することとしている。
- 平成24年度輸入食品監視指導計画案については、1月～2月の間にパブリックコメント手続を実施するとともに、1月19日及び20日にそれぞれ東京及び大阪で意見交換会を開催した結果を踏まえ、本年3月中に公表することとしている。