

参 考 资 料

—参考資料—

頁

<企画情報課>

◇ 平成23年度全国油症治療研究班組織図	1
◇ 全国油症治療研究班「油症診断基準」（2004年9月29日補遺）	2
◇ 「（財）ひかり協会の行う事業に対する協力について（依頼）」 （平成21年4月1日食安企発第0401001号）	3
◇ 「（財）ひかり協会の行う施設入所等の取組に対する協力について（依頼）」 （平成21年4月14日食安企発第0414001号・障障発第0414001号）	9
◇ リスクコミュニケーションの導入	11
◇ 食品の安全に関するリスクコミュニケーション	12

<国際食品室>

◇ コーデックス委員会組織図	13
----------------	----

<検疫所業務管理室>

◇ 厚生労働省検疫所輸入食品監視窓口一覧	14
◇ 年次別の届出・検査・違反状況	15

<基準審査課>

◇ 食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度	16
◇ 残留基準設定農薬等一覧	17
◇ 国際的に安全性が確認され、かつ、汎用されている添加物の取扱いについて （平成24年1月現在）	34
◇ 平成23年5月6日に既存添加物名簿から削除した品目	38
◇ 既存添加物の安全性の見直しの状況（平成23年5月現在）	40
◇ 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項	41
◇ おもちゃに係るフタル酸エステルの規格基準の一部改正について	43

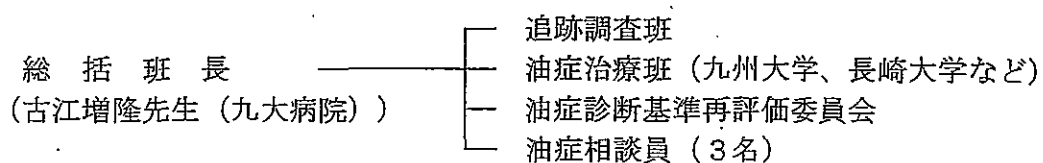
<新開発食品保健対策室>

◇ 健康食品による健康被害事例への対応の流れ	46
◇ 「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書の概要	47
◇ 遺伝子組換え食品等の安全性審査の法的位置づけ	53
◇ 遺伝子組換え食品等の安全性審査の手続きフロー	54

	頁
＜監視安全課・輸入食品安全対策室・食中毒被害情報管理室＞	
◇ 都道府県別食品衛生監視員数一覧	55
◇ 都道府県別食品営業施設数及び監視状況	56
◇ 業種別施設数及び監視状況	57
◇ 年次別食品関係営業施設に対する処分・告発件数	58
◇ 年次別食中毒発生状況	59
◇ 年次別原因施設別食中毒発生状況	60
◇ 年次別原因食品別食中毒発生状況	61
◇ 年次別病因物質別食中毒発生状況	62
◇ 「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日食安監発0826第1号）	63
◇ 「食中毒調査支援システム（NESFD）の運用開始について」（平成22年4月13日食安発第2号）	69
◇ 食中毒調査支援システム（NESFD）の概要	71
◇ 「食品保健総合情報処理システム構築方針」	72
◇ 「A型肝炎発生届出受理時の検体の確保等について」（平成22年4月26日健感発第0426第2号食安監発0426第4号）	73
◇ 「細菌性赤痢菌患者の広域散発発生について」（平成22年11月10日事務連絡）	75
◇ 「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」（平成22年4月16日食安発0416第1号）	77
◇ 「生食用食肉の監視指導について」（平成23年11月2日食安監発1102第1号）	83
◇ 「生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導の徹底について」（平成24年1月27日食安発0127第2号）	84
◇ 「生食用牛レバーの取扱いについて」（平成23年7月6日食安発0706第1号）	89
◇ 「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係政令等の整備等に関する政令等について（食品衛生法関係）」（平成23年12月21日食安発1221第1号）	90
◇ 「義務付け・枠付けの更なる見直しについて」（平成23年11月29日閣議決定）	95
◇ 輸入食品の監視体制等の概要	99
◇ 「平成23年度輸入食品監視指導計画監視結果中間報告」（平成23年12月厚生労働省医薬食品局食品安全部）	100
◇ 平成24年度輸入食品監視指導計画(案)の概要	119

企画情報課

平成23年度全国油症研究班組織図



○ 追跡調査班

追跡調査班	担当都府県市	検診実施病院	平成22年度 受診(人)
関東以北油症追跡調査班	東京、川崎、埼玉 さいたま、茨城、 横浜、神奈川、栃 木	学校法人北里研究所 北里 大学病院・北里大学東病院	14
千葉県油症追跡調査班	千葉	国保直営総合病院君津中央病院	5
愛知県油症追跡調査班	岐阜、静岡、愛知 三重	独立行政法人国立病院機構 名古屋医療センター	14
大阪府油症追跡調査班	滋賀、京都、大阪 兵庫、奈良、 和歌山	財団法人結核予防会大阪府 支部	24
島根県油症追跡調査班	島根、鳥取	鳥取大学医学部附属病院	2
広島県油症追跡調査班	広島、岡山	県立広島病院	69
山口県油症追跡調査班	山口	山口大学医学部附属病院	11
高知県油症追跡調査班	愛媛、高知、香川	高知県・高知市病院企業団 立高知医療センター	12
福岡県油症追跡調査班	福岡、大分、宮崎	福岡市中央区保健福祉センター 福岡県久留米保健福祉環境事務所 北九州市夜間・休日急患センター	181
長崎県油症追跡調査班	長崎、佐賀、熊本	五島市奈留保健センター 五島市国民健康保険玉之浦診療所 長崎県西彼保健所	212
鹿児島県油症追跡調査班	鹿児島、沖縄	鹿児島市中央保健センター	5
計(11班)	35都府県市		549

油症の診断基準としては、1972年10月26日に改訂、1976年6月14日に補遺、1981年6月16日に血液中PCQ濃度が追加された基準があるが、その後の時間の経過とともに症状と所見の変化ならびに分析技術の進歩に伴って、血液中2,3,4,7,8-pentachlorodibenzofuran (PeCDF)値を追補することが妥当と考えられたので、追補・改訂することとした。

発病条件

- PCBなどの混入したカネミ米ぬか油を摂取していること。
- 油症母親を介して児にPCBなどが移行する場合もある。
- 多くの場合家族発症がみられる。

重要な所見

- ざ瘡様皮疹
顔面、臀部、そのほか間擦部などにみられる黒色面皰、面皰に炎症所見の加わったもの、および粥状内容物をもつ皮下嚢胞とそれらの化膿傾向。
- 色素沈着
顔面、眼瞼結膜、歯肉、指趾爪などの色素沈着（いわゆるブラックベイビーを含む）
- マイボーム腺分泌過多
- 血液PCBの性状および濃度の異常
- 血液PCQの濃度の異常（参照1）
- 血液2,3,4,7,8-pentachlorodibenzofuran (PeCDF)の濃度の異常（参照2）

参考となる症状と所見

- 自覚症状
 - 全身倦怠感
 - 頭重ないし頭痛
 - 四肢のパレステジア（異常感覚）
 - 眼脂過多
 - せき、たん
 - 不定の腹痛
 - 月経の変化
- 他覚的所見
 - 気管支炎所見
 - 爪の変形
 - 粘液嚢炎
 - 血清中性脂肪の増加
 - 血清γ-GTPの増加
 - 血清ビリルビンの減少
 - 新生児のSFD (Small-For-Dates Baby)
 - 小児では、成長抑制および歯牙異常（永久歯の萌出遅延）

参照1 血中PCQの濃度は以下のとおりとする。

- 0.1 ppb 以上 : 高い濃度
- 0.03 ~ 0.09 ppb : (1)と(3)の境界領域濃度
- 0.02 ppb (検出限界) 以下 : 通常みられる濃度

参照2 血中2,3,4,7,8-PeCDFの濃度は以下のとおりとする。

- 50pg/g lipids 以上 : 高い濃度
- 30pg/g lipids 以上、50pg/g lipids 未満 : やや高い濃度
- 30pg/g lipids 未満 : 通常みられる濃度

また、年齢・性別についても勘案して考慮する。

- 註1. 以上の発病条件と症状、所見を参考にし、受診者の年齢および時間的経過を考慮のうえ総合的に診断する。
- この診断基準は油症であるか否かについての判断の基準を示したものであって必ずしも油症の重症度とは関係ない。
 - 血液PCBの性状と濃度の異常および血液2,3,4,7,8-pentachlorodibenzofuran (PeCDF)の濃度の異常については、地域差、職業などを考慮する必要がある。
 - 測定は油症研究班が適切と認めた精度管理が行われている検査機関にて行う。

衛食第91号

平成3年7月8日

(平成8年9月19日改正 衛食第240号)

(平成16年7月30日改正 食安企発第0730001号)

(平成18年11月15日改正 食安企発第1115001号)

(平成21年4月1日改正 食安企発第0401001号)

各都道府県衛生主管部(局)長 殿

厚生省生活衛生局食品保健課長

(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について(依頼)

(財)ひかり協会の行う森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業(以下「協会事業」という。)についてはかねてより御配慮を煩わしているところであるが、森永ひ素ミルク中毒被害者も30歳代半ばに達し、親の高齢化、社会情勢の變化等に伴い、協会事業は一層重要性を増していることにかんがみ、貴職におかれましても、下記事項に留意の上、協会事業の推進に御協力をお願いする。

平成8年9月19日衛食第240号前文

標記については、「三者会談確認書(昭和48年12月23日)」に基づき、「(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について」(平成3年7月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知。以下「衛食第91号通知」という。)により御協力をお願いしているところであるが、森永ひ素ミルク中毒被害者も40歳代に達するとともに、福祉関係八法改正、地域保健法の制定等に伴い、保健福祉分野における市町村の役割の重要性が増大してきていること等にかんがみ、衛食第91号通知の一部を下記のとおり改正することとしたので、ご留意の上、協会事業への一層の御協力をお願いする。

なお、本件については、大臣官房障害保健福祉部障害福祉課・精神保健福祉課、健康政策局計画課、老人保健福祉局老人保健課と協議済みであることを念のため申し添える。

平成16年7月30日食安企発第0730001号前文

標記については、「三者会談確認書(昭和48年12月23日)」に基づき、「(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について」(平成3年7月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知。以下「衛食第91号通知」という。)により御協力をお願いしているところですが、森永ひ素ミルク中毒被害者も50歳代に差し掛かるとともに、介護保険制度、支援費制度、健康増進法の施行等に伴い、保健福祉分野における市町村の役割の重要性が一層増大してきていること等にかんがみ、衛食第91号通知の一部を下記のとおり改正することとしましたので、御留意の上、協会事業への一層の御協力をお願いいたします。

なお、本件については、健康局総務課保健指導室・地域保健室、職業安定期高齢・障害者雇用対策部障害者雇用対策課、社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課・精神保健福祉課、老人保健局介護保険課・老人保健課と協議済みであることを念のため申し添えます。

平成18年11月15日食安企発第1115001号前文
 標記については、「三者会談確認書（昭和48年12月23日）」に基
 づき、「（財）ひかり協会の行う事業に対する協力について」（平成3年7
 月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知。以下「衛食第9
 1号通知」という。）により御協力をお願いしているところですが、森永
 ひ素ミルク中毒被害者も50歳代に差し掛かるとともに、障害者自
 法の施行等に伴い、保健福祉分野における市町村の役割の重要性が一層増
 大してきています。このため、御留意の上、ひかり協会事業への一層
 の御協力をお願いいたします。なお、本件については、社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課と協議
 済みであることを念のため申し添えます。

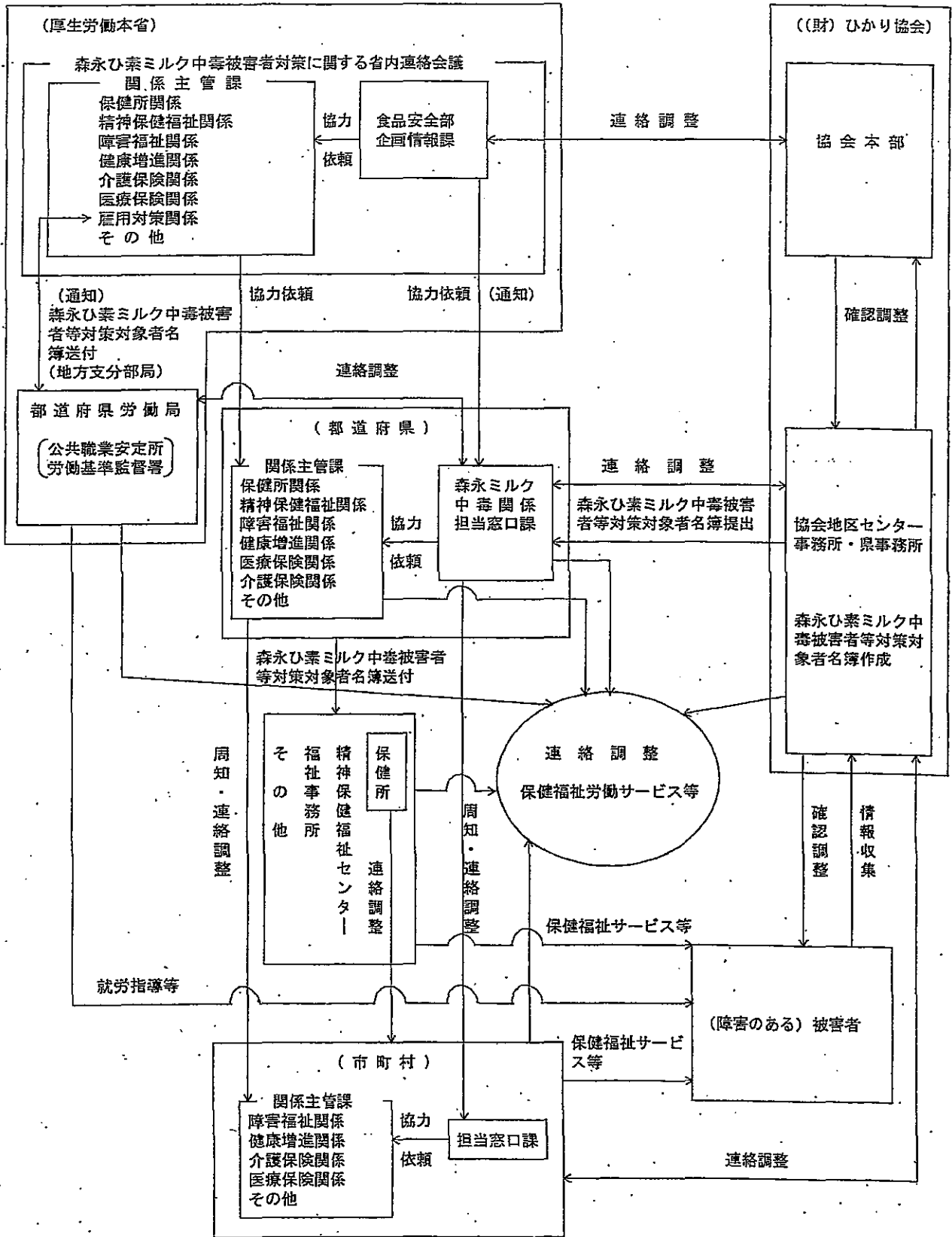
平成21年4月1日食安企発第0401001号前文
 標記については、「三者会談確認書（昭和48年12月23日）」に基
 づき、「（財）ひかり協会の行う事業に対する協力について」（平成3年7
 月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知。以下「衛食第9
 1号通知」という。）により御協力をお願いしているところですが、増進法
 ひ素ミルク中毒被害者も50歳代半ばに達しがん検診等の健康増進事業の
 （平成14年法律第103号）に基づくがん検診等の健康増進事業の
 高年齢者の医療の確保に関する法律（昭和57年法律第80号）に基づく特
 定保健指導、障害者自立支援法（平成17年法律第12
 3号）の施行等に伴い、保健福祉分野における市町村（国民健康保険に
 関係する）を含む。以下「市町村」という。）の役割の重要性が一層増
 大してきています。このため、御留意の上、協会の御協力をお願い
 いたします。なお、本件については、健康局総務課がん対策推進室、生活習慣病対策
 室及び疾病対策課肝炎対策推進室、社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課
 課、老健局老人保健課並びに保険局総務課医療費適正化対策室及び国
 民健康保険課と協議済みであることを念のため申し添えます。

記

- 1 (財)ひかり協会現地事務所から現在障害のある森永ひ素ミルク中毒被害者等対策対象者名簿の提出が、事務留に留意するとともに、関係する保健福祉サービス等を受けるに際し、緊密な連携を図るよう配慮を願いたいこと。
- 2 当該名簿の保管管理は、適切な保健指導等を実施するうえにおいて、保健所が行うことが望ましいと考えるが、関係する局等と緊密な連携を図り、当該名簿の保管管理及びその活用について調整を願いたいこと。
- 3 障害のある被害者の救済は、森永ひ素ミルク中毒事件関係担当窓口課のみならず、医療、保健、障害福祉及び雇用対策等の都道府県関係主管部局、都道府県労働局、市町村並びに保健所等極めて広範囲の行政機関と関係しているため、(財)ひかり協会及び関係行政機関と十分な連絡調整を図れるよう配慮を願いたいこと。
- 4 3の連絡調整については、健康増進法に基づくがん検診等の健康増進事業の実施、高年齢者の医療の確保に関する法律に基づくがん検診等の健康増進事業の推進、障害者自立支援法に基づくがん検診等の健康増進事業の推進、市町村の役割の重要性が一層増大してきていること、保健福祉分野における市町村の役割の重要性が一層増大してきていること、協会の御協力をお願いいたします。

(参考1)

森永ひ素ミルク中毒被害者等対策



(参考2)

(財) ひかり協会が障害のある被害者等に対する保健福祉労働サービスとして要望している事項

1 保健所に対する要望

- ① 保健師、精神保健福祉相談員、栄養士、歯科衛生士による定期・随時の訪問指導等
- ② デイケア、母親教室、健康教室等の紹介、参加
- ③ 本人・親族と主治医、公共職業安定所、福祉事務所との連絡調整等
- ④ 患者会、家族会等の紹介

2 福祉事務所に対する要望

- ① 施設の紹介と施設入所支援、ケアホーム・グループホーム等の活用、心身障害児(者)施設地域療育事業への参加等
- ② 本人・親族と主治医、公共職業安定所、保健所との連絡調整等
- ③ ケースワーカーによる定期・随時の訪問等

3 公共職業安定所に対する要望

- ① 職業相談
- ② 職業訓練
- ③ 職業紹介
- ④ 職業指導

4 市町村に対する要望

- ① 保健師による定期・随時の訪問指導等
- ② 障害者自立支援法によるホームヘルプサービス・デイサービス・ショートステイ等利用促進
- ③ 障害者自立支援法による訓練施設の通所など就労の支援
- ④ 健康増進法に基づくがん検診をはじめとした健康増進事業に関する情報提供等
- ⑤ 特定健康診査・特定保健指導に関する情報提供等

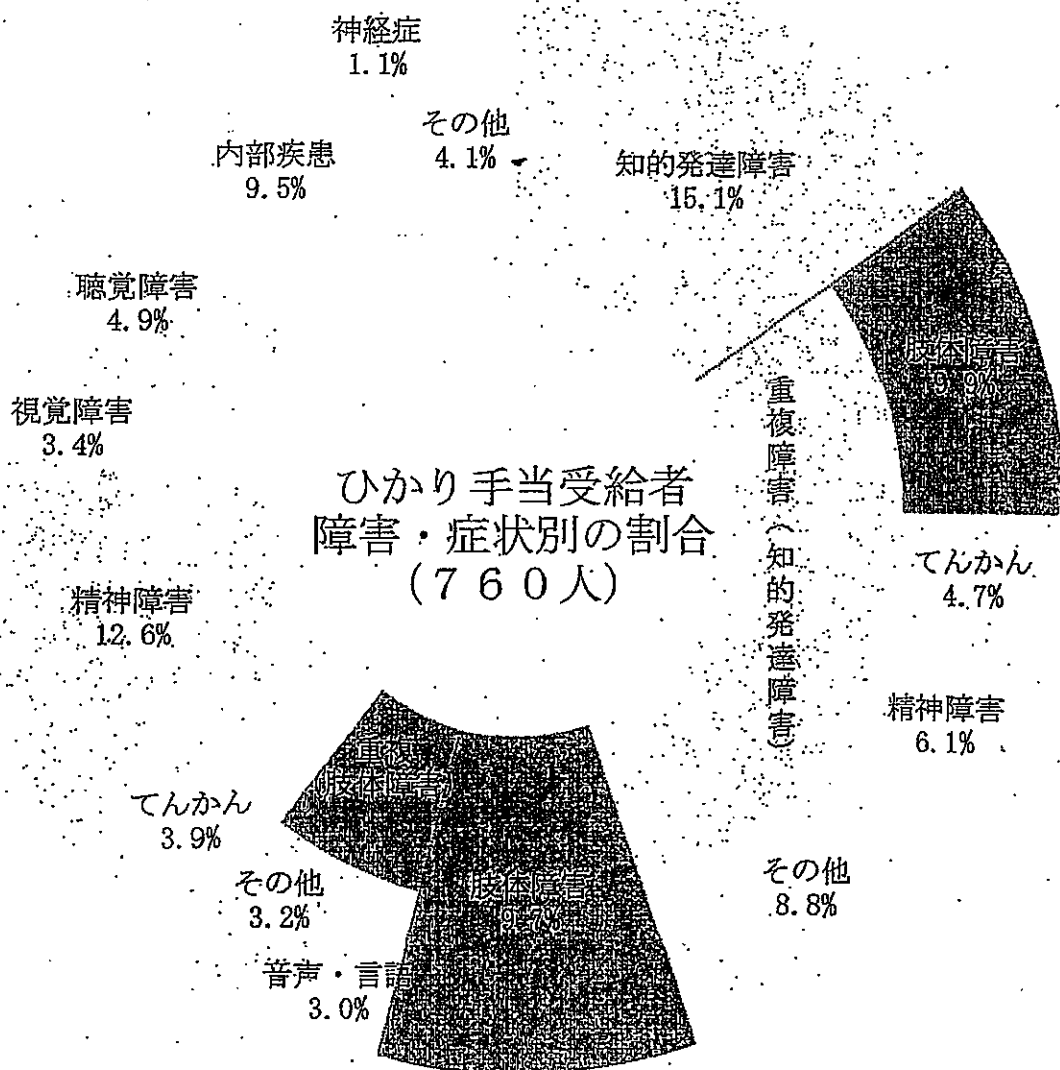
5 1から4の関係機関に対する共通要望
支援ネットワークづくり

(参考3)

障害のある被害者の障害の状況

森永ひ素ミルク中毒被害者のうち障害のある被害者には、(財)ひかり協会から生活援助の手当を支給しているが、この手当の支給対象者の障害の内容は下図のとおりである。

図 ひかり手当受給者の障害・症状別の状況 (2009年3月現在)



((財)ひかり協会調べ)

三者会談確認書

確 認 書

厚生省、森永ミルク中毒のこどもを守る会（以下「守る会」という。）及び森永乳業株式会社（以下「森永」という。）は、昭和30年に発生した森永ミルク中毒事件の全被害者を恒久的に救済するため、昭和48年10月12日を第1回として5回にわたり、三者による会談（以下「三者会談」という。）を続けてきたところ、今日までに下記の条項について、互いに合意に達したので、ここにそのことを明らかにするためにこの確認書を作成する。

記

1. 「森永」は森永ミルク中毒事件について、企業の責任を全面的に認め心から謝罪するとともに、今後、被害者救済のために一切の義務を負担することを確約する。
2. 「森永」は被害者の対策について、「守る会」の提唱する、森永ミルク中毒被害者の恒久的救済に関する対策案（以下「恒久対策案」という。）を尊重し、すべての対策について同案に基づいて設置される救済対策委員会の判断並びに決定に従うことを確約する。
3. 「森永」は前二項の立場にたつて救済対策委員会の指示を忠実に実行するとともに同委員会が必要とする費用の一切を負担することを確約する。
4. 厚生省は被害者対策について「守る会」の提唱する「恒久対策案」の実現のために積極的に援助し、かつ、救済対策委員会が行政上の措置を依頼した時はこれに協力することを確約する。
5. この確認書は、被害救済のための第一歩であつて、今後、厚生省、「守る会」及び「森永」は、それぞれの立場と責任において、被害救済のために協力することを確認し、問題が全面的に解決するまで「三者会談」を継続し、「恒久対策案」実現のために努力することを確約する。なお、このための必要な措置として「三者会談」の中に、「救済対策推進委員会」を設置する。

昭和48年12月23日

厚 生 大 臣	齋 藤 邦 吉	
	署 名	印
森永ミルク中毒のこどもを守る会理事長	岩 月 祝	一
	署 名	印
森永乳業株式会社社長	大 野 勇	
	署 名	印

食安企発第0122001号
障発第0122001号
平成19年1月22日

(平成21年4月14日改正 食安企発第0414001号及び障発第0414001号)

各都道府県
〔 衛生主管部(局)長
障害保健福祉主管部(局)長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局
食品安全部企画情報課長

厚生労働省社会・援護局
障害保健福祉部障害福祉課長

(財)ひかり協会の行う施設入所等の取組に対する協力について(依頼)

(財)ひかり協会の行う森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業については、「三者会談確認書(昭和48年12月23日)」に基づき、「(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について(依頼)」(平成3年7月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知)により御協力をお願いしているところでありますが、介護を担ってきた者の高齢化等に伴い、障害のある在宅被害者の生活の場の確保が重要な課題となっております。

このため、現在、(財)ひかり協会においては、障害のある在宅被害者の施設への入所、グループホームへの入居等の希望状況の把握を進めており、その上で個々の対象者ごとに、該当する保健所、福祉事務所等に相談するなど、将来の円滑な施設入所、グループホーム入居等に向けた取組を行うこととしております。

つきましては、在宅被害者等又は(財)ひかり協会から、円滑な施設への入所、グループホームへの入居等に向けた相談があった場合には、保健所や福祉事務所等の関係行政機関と緊密な連携を図り、被害者の施設入所、グループホーム入居及びそのための事前対策(相談や入所、入居等の準備)のための取組が促進されるよう、特段の御配慮をお願いいたします。

なお、「(財)ひかり協会の行う施設入所の取組に対する協力について(依頼)」(平成10年9月11日衛食第88号厚生省生活衛生局食品保健課長通知)は廃止いたします。

(参考)

三者会談確認書(昭和48年12月23日)

(参 考)

三者会談確認書

確 認 書

厚生省、森永ミルク中毒のこどもを守る会（以下「守る会」という。）及び森永乳業株式会社（以下「森永」という。）は、昭和30年に発生した森永ミルク中毒事件の全被害者を恒久的に救済するため、昭和48年10月12日を第1回として5回にわたり、三者による会談（以下「三者会談」という。）を続けてきたところ、今日までに下記の条項について、互いに合意に達したので、ここにそのことを明らかにするためにこの確認書を作成する。

記

1. 「森永」は森永ミルク中毒事件について、企業の責任を全面的に認め心から謝罪するとともに、今後、被害者救済のために一切の義務を負担することを確約する。
2. 「森永」は被害者の対策について、「守る会」の提唱する、森永ミルク中毒被害者の恒久的救済に関する対策案（以下「恒久対策案」という。）を尊重し、すべての対策について同案に基づいて設置される救済対策委員会の判断並びに決定に従うことを確約する。
3. 「森永」は前二項の立場にたつて救済対策委員会の指示を忠実に実行するとともに同委員会が必要とする費用の一切を負担することを確約する。
4. 厚生省は被害者対策について「守る会」の提唱する「恒久対策案」の実現のために積極的に援助し、かつ、救済対策委員会が行政上の措置を依頼した時はこれに協力することを確約する。
5. この確認書は、被害救済のための第一歩であつて、今後、厚生省、「守る会」及び「森永」は、それぞれの立場と責任において、被害救済のために協力することを確認し、問題が全面的に解決するまで「三者会談」を継続し、「恒久対策案」実現のために努力することを確約する。なお、このための必要な措置として「三者会談」の中に、「救済対策推進委員会」を設置する。

昭和48年12月23日

厚 生 大 臣	齋 藤 邦 吉
	署 名 印
森永ミルク中毒のこどもを守る会理事長	岩 月 祝 一
	署 名 印
森永乳業株式会社社長	大 野 勇
	署 名 印

リスクコミュニケーションの導入

BSE問題に関する調査検討委員会報告（平成14年4月2日BSE問題に関する調査検討委員会報告）
⇒ 消費者とのリスクコミュニケーションを重視

今後の食品安全行政のあり方について（平成14年6月11日食品安全行政に関する関係閣僚会議）
⇒ リスクコミュニケーション
・ 食品の安全性に関する情報の公開
・ 消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

食品衛生法の平成15年改正（第64・65条関係）

1. 基準設定等に際しての国民・住民からの意見聴取（第64条）

厚生労働大臣は規格・基準の策定等において、
都道府県知事等は監視指導計画の策定等において、
必要な事項を公表し、広く国民又は住民の意見を求めなければならない。

2. 国民・住民からの定期的な意見聴取（第65条）

厚生労働大臣及び都道府県知事等は、
食品衛生に関する施策の実施状況を公表し、
当該施策について広く国民又は住民の意見を
求めなければならない。



食品の安全に関するリスクコミュニケーション

リスク分析手法の導入

○リスク分析とは、消費者の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎリスクを最小限にするためのプロセス

○リスクとは、食品中に危害(有害化学物質、微生物等)が存在する結果として生じる健康への悪影響の確率とその程度の関数

○リスクコミュニケーションとは、リスク分析の全過程を通じたリスクの評価者、リスクの管理者、消費者、事業者、学界その他関心を有する者の間のリスクとリスクに関する要因、リスクの捉え方についての情報、意見の双方向の交換。リスク評価結果やリスク管理措置の基本的な説明を含む。

リスクコミュニケーションの取組

○意見交換会の開催

○食品の安全確保に向けた取組のホームページ「食品安全情報」の更新

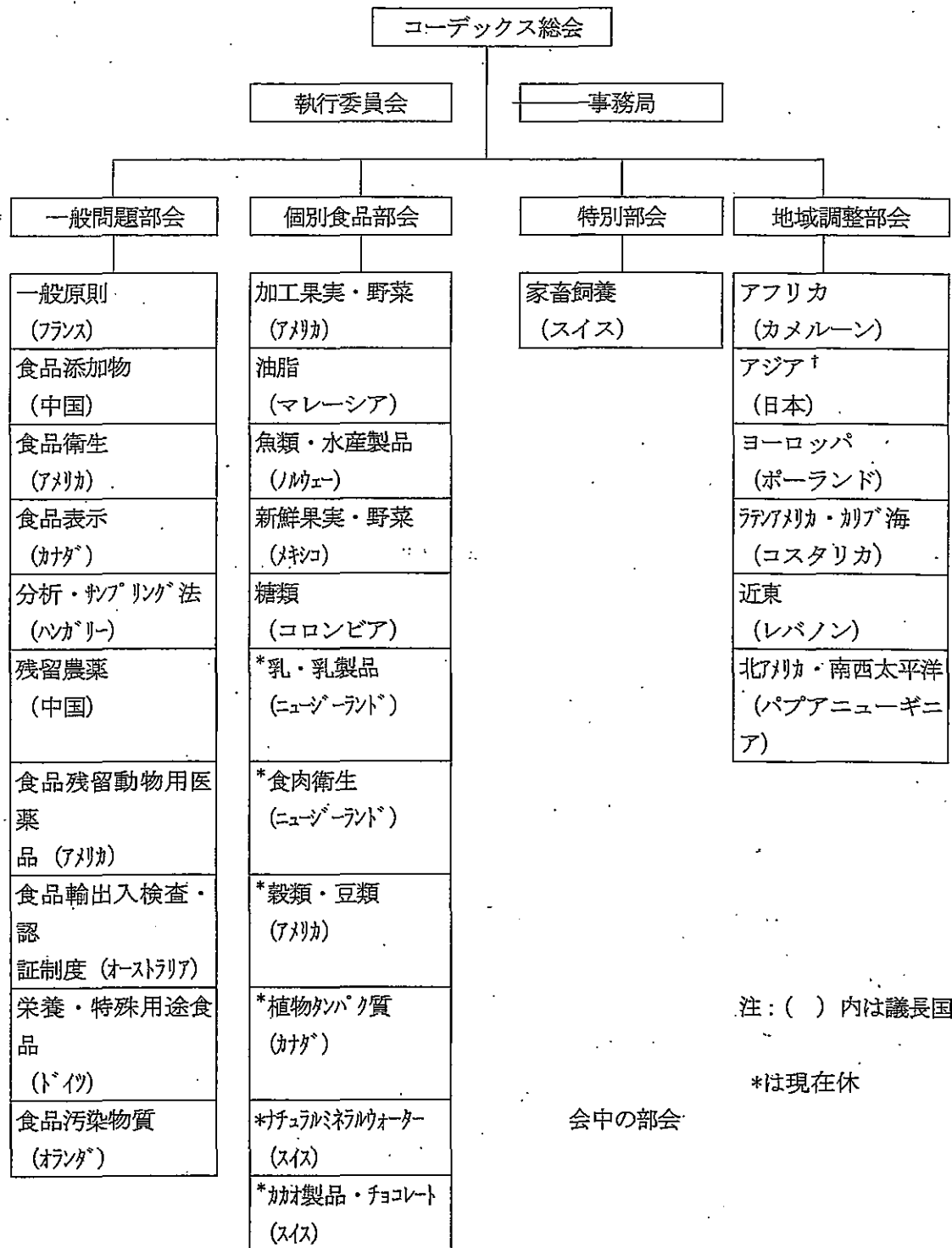
○既存の取組の着実な実施

・規制の設定又は改廃に係る意見提出手続(いわゆるパブリック・コメント)や審議会の公開、情報公開など



國際食品室

コーデックス委員会組織図



檢疫所業務管理室

厚生労働省検疫所輸入食品監視窓口一覽

※平成22年4月現在

食品等輸入届出窓口 31 検疫所 ●
 検査課を有する 6 検疫所 ◎
 輸入食品・検疫検査センター ★
 食品等輸入相談室 13 検疫所
 食品衛生監視員 383名

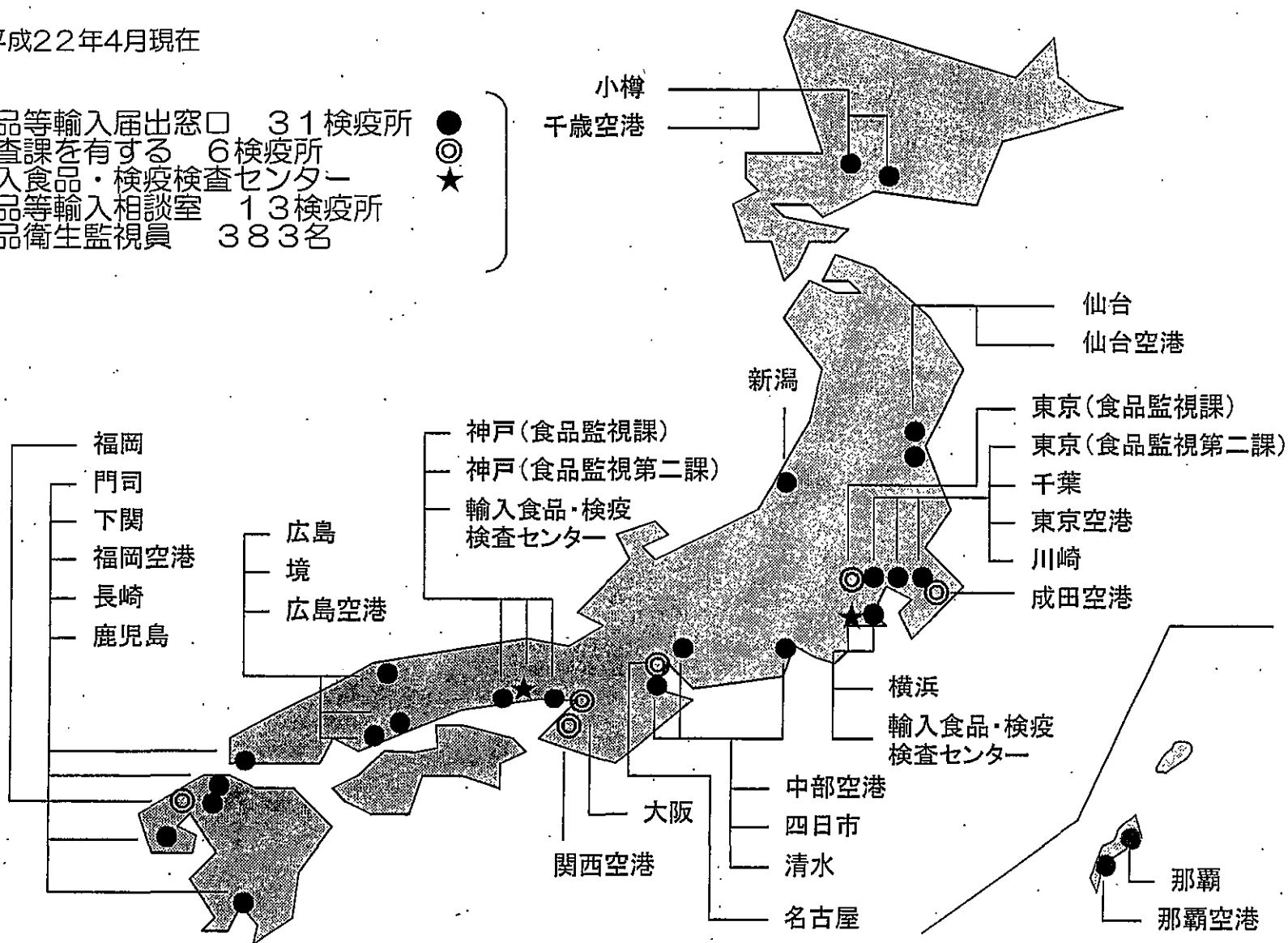


表1 年次・年度別の届出・検査・違反状況

区分 年(注5)	届出件数 件	対前年比 %	輸入重量 千トン	検査総数 (注1) 件	割合 (注2) %	検査内訳						違反件数 件	割合 (注2) %
						行政検査 件	割合 (注2) %	登録検査 機関検査 (注4) 件	割合 (注2) %	外国公的 検査機関 件	割合 (注2) %		
昭和40年 (1965)	94,986		12,765			5,574	5.9					679	0.7
50 (1975)	246,507		20,775			21,461	8.7					1,634	0.7
56 (1981)	346,711	110.4	23,057	39,026	11.3	20,887	6.0	20,528	5.9			964	0.3
57 (1982)	319,617	92.2	21,484	34,447	10.8	17,012	5.3	20,215	6.3			569	0.2
58 (1983)	334,829	104.8	21,924	32,835	9.8	16,100	4.8	19,623	5.9	413	0.1	469	0.1
59 (1984)	364,227	108.8	22,465	36,062	9.9	16,762	4.6	22,263	6.1	853	0.2	444	0.1
60 (1985)	384,728	105.6	22,665	39,817	10.3	14,892	3.9	26,054	6.8	1,904	0.5	308	0.1
61 (1986)	477,016	124.0	22,284	57,553	12.1	20,451	4.3	37,434	7.8	4,127	0.9	558	0.1
62 (1987)	550,568	115.4	22,055	72,115	13.1	26,774	4.9	44,944	8.2	6,332	1.2	572	0.1
63 (1988)	655,806	119.1	21,924	99,659	15.2	24,306	3.7	58,663	8.9	23,905	3.6	1,000	0.2
平成元年 (1989)	682,182	104.0	21,866	123,294	18.1	23,613	3.5	70,033	10.3	38,974	5.7	956	0.1
2 (1990)	678,965	99.5	21,731	119,345	17.6	25,091	3.7	59,063	8.7	47,674	7.0	993	0.1
3 (1991)	720,950	106.2	23,704	120,701	16.7	30,102	4.2	67,063	9.3	38,411	5.3	968	0.1
4 (1992)	779,460	108.1	25,035	124,572	16.0	45,632	5.9	72,789	9.3	21,377	2.7	1,051	0.1
5 (1993)	848,319	108.8	25,462	124,578	14.7	43,960	5.2	72,396	8.5	19,242	2.3	798	0.1
6 (1994)	963,359	113.6	30,594	132,659	13.8	48,446	5.0	74,619	7.7	21,252	2.2	1,126	0.1
7 (1995)	1,052,030	109.2	28,268	141,128	13.4	60,787	5.8	74,634	7.1	19,760	1.9	948	0.1
8 (1996)	1,117,044	106.2	26,068	119,630	10.7	60,142	5.4	62,385 (17,777)	5.6	6,385	0.6	781	0.1
9 (1997)	1,182,816	105.9	28,906	98,774	8.4	41,922	3.5	55,675 (33,440)	4.7	6,395	0.5	775	0.1
10 (1998)	1,276,994	108.0	29,150	104,918	8.2	48,439	3.8	55,911 (34,677)	4.4	6,553	0.5	881	0.1
11 (1999)	1,404,110	110.0	28,928	108,515	7.7	49,289	3.5	62,276 (37,013)	4.4	4,111	0.3	948	0.1
12 (2000)	1,550,925	110.5	30,034	112,281	7.2	52,244	3.4	63,789 (37,484)	4.1	3,796	0.2	1,037	0.1
13 (2001)	1,607,011	103.6	32,508	109,733	6.8	45,353	2.8	66,620 (40,138)	4.1	4,861	0.3	992	0.1
14 (2002)	1,618,880	100.7	33,202	136,087	8.4	63,689	3.9	78,327 (47,333)	4.8	6,379	0.4	972	0.1
15 (2003)	1,683,176	104.0	34,162	170,872	10.2	70,233	4.2	107,257 (64,967)	6.4	5,957	0.4	1,430	0.1
16 (2004)	1,791,224	106.4	34,270	188,904	10.5	65,119	3.6	127,294 (81,839)	7.1	6,181	0.3	1,143	0.1
17 (2005)	1,864,412	104.1	33,782	189,362	10.2	66,147	3.5	125,083 (73,589)	6.7	7,919	0.4	935	0.1
18 (2006)	1,859,281	99.7	34,096	198,936	10.7	61,811	3.3	139,991 (87,779)	7.5	6,953	0.4	1,530	0.1
19 (2007)	1,797,086	96.7	32,261	198,542	11.0	58,299	3.2	144,846 (94,598)	8.1	5,818	0.3	1,150	0.1
20 (2008)	1,759,123	97.9	31,551	193,917	11.0	58,706	3.3	140,878 (95,490)	8.0	6,208	0.4	1,150	0.1
21 (2009)	1,821,269	103.5	30,605	231,638	12.7	56,518	3.1	184,726 (110,308)	10.1	5,925	0.3	1,559	0.1

*1 行政検査、登録検査機関検査、外国公的検査機関検査の合計から重複を除いた数値

*2 届出件数に対する割合

*3 ()内の数値については、登録検査機関検査のうちの命令検査の件数

*4 地方衛生研究所検査分を含む

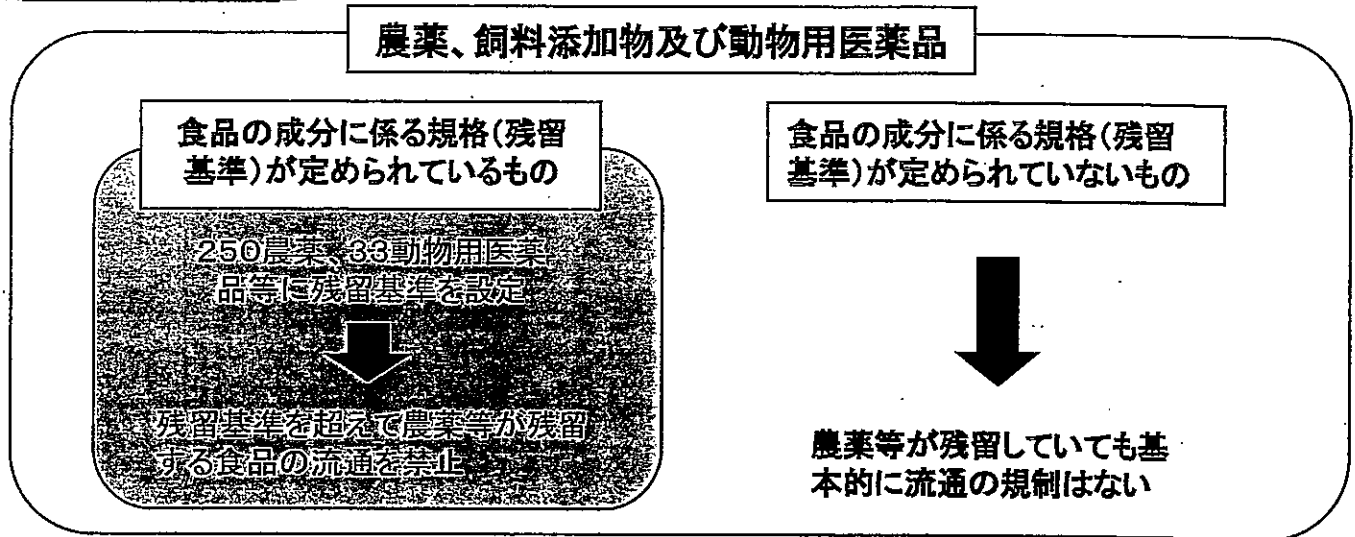
*5 昭和40年～平成18年までは年次、平成19年以降は年度

基準審査課

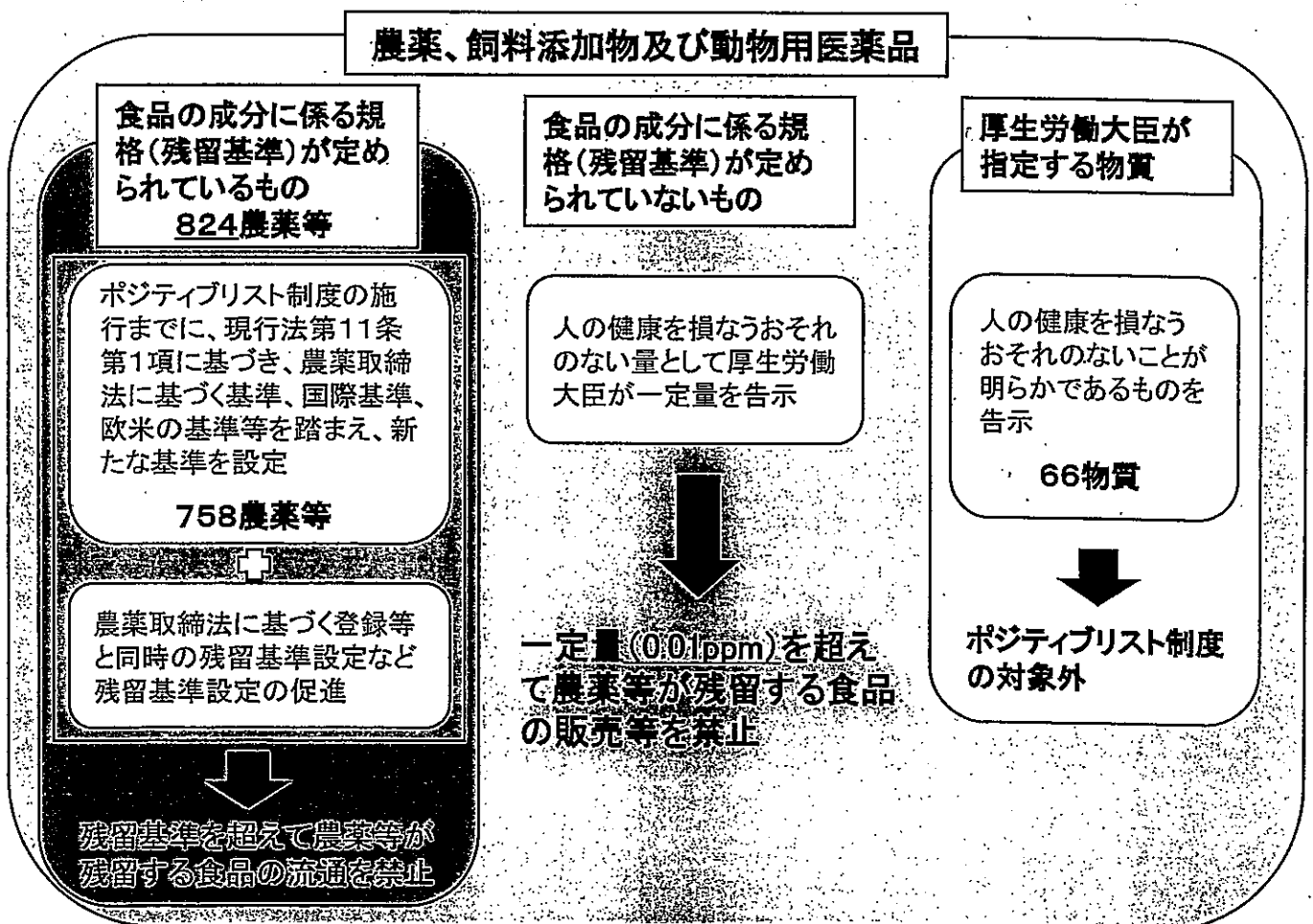
食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度

(改正食品衛生法第11条関係)

【改正前の規制】



【改正後の規制】……平成18年5月29日施行



(注1)平成17年11月29日付けで関係告示を公布。

(注2)品目数は、平成23年12月末現在。

残留基準設定農薬等一覧

(平成23年12月末現在)

表1. 平成18年度5月29日時点で残留基準の設定されていた農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

No.	名称
1	γ-BHC(リンデンをいう。)
2	[モノ、ビス(塩化トリメチルアンモニウムメチレン)]-アルキルトルエン
3	1,1-ジクロロ-2,2-ビス(4-エチルフェニル)エタン
4	1,2-ジクロロプロパン
5	1,2-ジブromo-3-クロロプロパン
6	1,2-ジブromoエタン
7	1,3-ジクロロプロペン(D-D)
8	1-ナフタレン酢酸
9	2-(1-ナフチル)アセタミド
10	2,2-DPA
11	2,4,5-T
12	2,4-D
13	2,4-DB
14	2,6-ジイソプロピルナフタレン
15	2,6-ジフルオロ安息香酸
16	2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール
17	4-アミノピリジン
18	4-クロルフェノキシ酢酸
19	5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン
20	BHC
21	DBEDC
22	DCIP
23	DDT
24	EPN
25	EPTC
26	MCPA
27	MCPB
28	N-(2-エチルヘキシル)-8,9,10-トリノルボルン-5-エン-2,3-ジカルボキシイミド
29	Sec-ブチルアミン
30	TCMTB
31	XMC
32	アイオキシニル
33	アクリナトリン
34	アクロミド
35	アザコナゾール
36	アザフェニジン
37	アザペロン
38	アザメチホス
39	アシフルオルフェン
40	アシベンゾラル-S-メチル
41	アジムスルフロン
42	アシュラム
43	アジンホスメチル
44	アスポキシリン
45	アセキノシル
46	アセタミプリド
47	アセトクロール
48	アセフェート
49	アゾキシストロピン

No.	名称
50	アゾシクロチン及びシヘキサチン
51	アトラジン
52	アニラジン
53	アニロホス
54	アバメクチン
55	アピラマイシン
56	アヅラマイシン
57	アボパルシン
58	アミトラス
59	アミトロール
60	アミノエトキシビニルグリシン
61	アミノピラリド
62	アメトリン
63	アモキシシリン
64	アラクロール
65	アラニカルブ
66	アラマイト
67	アリドクロール
68	アルジカルブ
69	アルドキシカルブ
70	アルドリン及びディルドリン(総和として。)
71	アルトレノゲスト
72	アレスリン
73	アンピシリン
74	アンブロリウム
75	イオドスルフロンメチル
76	イサゾホス
77	イソウロン
78	イソオイゲノール
79	イソキサジフェンエチル
80	イソキサチオン
81	イソキサフルトール
82	イソシアヌル酸
83	イソシンコメロン酸ニプロピル
84	イソフェンホス
85	イソプロカルブ
86	イソプロチオラン
87	イソプロツロン
88	イソメタミジウム
89	イナベンフィド
90	イブロジオン
91	イプロバリカルブ
92	イプロベンホス
93	イベルメクチン
94	イマザキン
95	イマザピックアンモニウム塩
96	イマザピル
97	イマザメタベンズメチルエステル
98	イマザモックスアンモニウム塩
99	イマザリル
100	イマゼタピルアンモニウム塩
101	イマゾスルフロン
102	イミダクロプリド

No.	名称
103	イミドカルブ
104	イミノクタジン
105	イミペンコナゾール
106	インダノファン
107	インドキサカルブ
108	ウニコナゾールP
109	エスプロカルブ
110	エタメツルフロンメチル
111	エタルフルラリン
112	エチオフェンカルブ
113	エチオン
114	エチクロゼート
115	エチプロール
116	エチプロストントロメタミン
117	エディフェンホス
118	エテホン
119	エトキサゾール
120	エトキシキン
121	エトキシスルフロソ
122	エトバベート
123	エトフェンブロックス
124	エトフメセート
125	エトプロホス
126	エトベンザニド
127	エトリジアゾール
128	エトリムホス
129	エプリノメクチン
130	エフロトマイシン
131	エボキシコナゾール
132	エマメクチン安息香酸塩
133	エリスロマイシン
134	塩化ジデシルジメチルアンモニウム
135	塩酸ホルメタネート
136	塩酸メトセルベート
137	エンドスルファン
138	エンドタール
139	エンドリン
140	エンラマイシン
141	エンロフロキサシン
142	オイゲノール
143	オキサジアゾン
144	オキサジキシル
145	オキサジクロメホン
146	オキサシリン
147	オキサベトリニル
148	オキサミル
149	オキシカルボキシソ
150	オキシクロザニド
151	オキシテトラサイクリン/クロルテトラサイクリン/テトラサイクリン(和として)
152	オキシデメソメチル
153	オキシフルオルフェソ
154	オキシベンダゾール
155	オキシソ銅

No.	名称
156	オキシリニック酸
157	オクスフェンダゾール/フェバンテル/フェンペンダゾール
158	オフロキサシン
159	オメエート
160	オラキンドックス
161	オリザリン
162	オルトジクロロベンゼン
163	オルトフェニルフェノール
164	オルピフロキサシン
165	オルメプリム
166	オレアンドマイシン
167	カスガマイシン
168	カズサホス
169	カチマイシン
170	カフェンストロール
171	カクタホール
172	カラゾロール
173	カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ(総和として。)
174	カルバドックス(キノキサリン-2-カルボン酸を含む)
175	カルバリル
176	カルフェントラゾンエチル
177	カルプロパミド
178	カルプロフェン
179	カルベタミド
180	カルペンダジム、チオファネート、チオファネートメチル及びベノミル(総和として。)
181	カルボキシシン
182	カルボスルファン
183	カルボフラン
184	カンタキサンチン
185	キザロホップエチル
186	キシラジン
187	キタサマイシン
188	キナルホス
189	キノキシフェン
190	キノクラミン
191	キノメチオナート
192	キャプタン
193	キンクロラック
194	キントゼン
195	クマホス
196	クミルロン
197	クラブラン酸
198	グリカルピラミド
199	グリホサート
200	グルホシネート
201	グレスキシムメチル
202	クレトジム
203	クレンブテロール
204	クロキサシリン
205	クロキントセットメキシル
206	クロサンテル
207	クロジナホップ酸
208	クロジナホッププロパルギル

No.	名称
209	クロステボル
210	クロソリネート
211	クロチアニジン
212	クロピドール
213	クロピラリド
214	クロフェンセツト
215	クロフェンテジン
216	クロブロッブ
217	クロマゾン
218	クロマフェノジド
219	クロメブロッブ
220	クロラムフェニコール
221	クロランスラムメチル
222	クロリダゾン
223	クロリムロンエチル
224	クロルエトキシホス
225	クロルスルフロン
226	クロルスロン
227	クロルタールジメチル
228	クロルデン
229	クロルピリホス
230	クロルピリホスメチル
231	クロルフェナピル
232	クロルフェンソソ
233	クロルフェンピンホス
234	クロルブファム
235	クロルフルアズロン
236	クロルプロファム
237	クロルプロマジソ
238	クロルヘキシジン
239	クロルベンシド
240	クロルマジソソ
241	クロルメコート
242	クロロクスロン
243	クロロタロニル
244	クロロトルロン
245	クロロネブ
246	クロロベンジレート
247	ケトプロフェソ
248	ゲンタマイシソ
249	コリスチソ
250	酢酸イソ吉草酸タイロシソ
251	酢酸トレンボロン
252	酢酸メレンゲステロール
253	サラフロキサシソ
254	サリノマイシソ
255	酸化フェンブタズ
256	酸化プロピレン
257	シアゾファミド
258	シアナジソ
259	シアノホス
260	ジアフェンチウロン
261	ジアベリジソ

No.	名称
262	シアン化水素
263	ジウロン
264	ジエチルスチルベストロール(DES)
265	ジエトフェンカルブ
266	ジオキサチオン
267	ジカンバ
268	ジクラズリル
269	シクラニリド
270	シクロエート
271	ジクロキサシリン
272	シクロキシジム
273	ジクロシメット
274	ジクロスラム
275	シクロスルフアムロン
276	ジクロトホス
277	ジクロフェンチオン
278	ジクロフルアニド
279	シクロプロトリン
280	ジクロベニル
281	ジクロホップメチル
282	ジクロメジン
283	ジクロラン
284	ジクロルブロッブ
285	ジクロルボス及びナレド(総和として。)
286	ジクロルミド
287	ジクロン
288	ジクワット
289	ジコホール
290	ジシクラニル
291	ジスルホトン
292	ジチアノン
293	ジチオカルバメート
294	ジチオピル
295	ジニトルミド
296	シニドンエチル
297	ジノカップ
298	シノスルフロソ
299	ジノセブ
300	ジノテフラン
301	ジノテルブ
302	シハロトリン
303	シハロホップブチル
304	ジヒドロストレプトマイシン/ストレプトマイシン(和として)
305	ジフェナミド
306	ジフェニル
307	ジフェニルアミン
308	ジフェノコナゾール
309	ジフェンゾコート
310	ジブチルサクシネート
311	ジブチルヒドロキシトルエン
312	シフルトリン
313	シフルフェナミド
314	シフルフェニカン

No.	名称
315	ジフルフェンゾピル
316	ジフルベンズロン
317	ジフロキサシン
318	シブロコナゾール
319	シブロジニル
320	シベルメトリン
321	ジベレリン
322	脂肪族アルコールエトキシレート
323	シマジン
324	ジミナゼン
325	シメコナゾール
326	ジメタメトリン
327	ジメチピン
328	ジメチリモール
329	ジメチルピンホス
330	ジメテナミド
331	ジメトエート
332	ジメトモルフ
333	ジメリダゾール
334	シメトリン
335	ジメビベレート
336	シモキサニル
337	臭素(臭化メチル)
338	ジョサマイシン
339	シラフルオフェン
340	シロマジン
341	シンメチリン
342	スピノサド
343	スピラマイシン
344	スピロキサミン
345	スピロジクロフェン
346	スピロメシフェン
347	スペクチノマイシン
348	スルファエトキシピリダジン
349	スルファキノキサリン
350	スルファグアニジン
351	スルファクロルピリダジン
352	スルファジアジン
353	スルファジミジン
354	スルファジメトキシシン
355	スルファセタミド
356	スルファチアゾール
357	スルファドキシシン
358	スルファトロキサゾール
359	スルファニトラン
360	スルファニルアミド
361	スルファピリジン
362	スルファプロモメタジンナトリウム
363	スルファベンズアミド
364	スルファメトキサゾール
365	スルファメトキシピリダジン
366	スルファメラジン
367	スルファモイルダブソン

No.	名称
368	スルファモノトキシシ
369	スルフイソゾール
370	スルフェントラゾン
371	スルプロホス
372	スルホスルフロ
373	セデカマイシ
374	セトキシジ
375	セファセトリ
376	セファゾリ
377	セファピリ
378	セファレキシ
379	セファロニウ
380	セフォペラソ
381	セフキノ
382	セフチオフル
383	セフロキシ
384	ゼラノール
385	センデュラマイシ
386	ゾキサミド
387	ターバシル
388	ダイアジノ
389	ダイアレート
390	ダイムロン
391	タイロシ
392	ダノメット、メタム及びメチルイソチオシアネート(総和として。)
393	ダノフロキサシ
394	ダミノジ
395	チアクロプリ
396	チアジニ
397	チアゾピ
398	チアベンダゾール
399	チアムリ
400	チアメトキサ
401	チアンフェニコール
402	チオジカルブ及びメソミル(総和として。)
403	チオプロニ
404	チオベンカルブ
405	チオメト
406	チジアズロ
407	チフェンスルフロ
408	チフェンスルフロメチ
409	チフルザミド
410	チルミコシ
411	ツラスロマイシ
412	デキサメタゾ
413	テクナゼ
414	テクロフタラム
415	デコキネート
416	デストマイシA
417	デスメディファ
418	テトラクロルピホス
419	テトラコナゾール
420	テトラジホ

No.	名称
421	テニルクロール
422	テブコナゾール
423	テブチウロン
424	テブフェノジド
425	テブフェンピラド
426	テブラロキシジム
427	テフルトリン
428	テフルベンズロン
429	デメトン-S-メチル
430	デメホス
431	デルタメトリン及びトラロメトリン(総和として。)
432	テルデカマイシン
433	テルブチラジン
434	テルブトリン
435	テルブホス
436	テレフタル酸銅
437	ドキシサイクリン
438	ドジン
439	ドラメクテン
440	トラルコキシジム
441	トリアジメノール
442	トリアジメホン
443	トリアスルフロン
444	トリアゾホス
445	トリアレート
446	トリクラベンダゾール
447	トリクラミド
448	トリクロピル
449	トリクロルホン
450	トリクロロ酢酸ナトリウム塩
451	トリシクラゾール
452	トリチコナゾール
453	トリデモルフ
454	トリネキサパックエチル
455	トリブホス
456	トリフルスルフロンメチル
457	トリフルミゾール
458	トリフルムロン
459	トリフルラリン
460	トリフロキシストロピン
461	トリフロキシスルフロン
462	トリフロムサラン
463	トリベヌロンメチル
464	トリベレナミン
465	トリホリン
466	トリメトプリム
467	トリルフルアニド
468	トルクロホスメチル
469	トルトラズリル
470	トルフェナム酸
471	トルフェンピラド
472	ナイカルバジン
473	ナナフロシン

No.	名称
474	ナフシリン
475	ナプタラム
476	ナフトロホス
477	ナプロアニリド
478	ナプロパミド
479	鉛
480	ナラシン
481	ナリジクス酸
482	二塩化エチレン
483	ニコスルフロソ
484	ニコチン
485	二臭化エチレン
486	ニタルソソ
487	ニテンピラム
488	ニトラピリン
489	ニトロキシニル
490	ニトロタールイソプロピル
491	ニトロフラン類
492	ニフルステレン酸ナトリウム
493	ネオマイシン
494	ネクイネート
495	ノシヘブタイド
496	ノバルソソ
497	ノボピオシン
498	ノルジェストメット
499	ノルフルラソソ
500	ノルフロキサシン
501	バージニアマイシン
502	バーバン
503	バクイノレート
504	バクイロプリム
505	バクロブトラゾール
506	バシトラシン
507	バミドチオン
508	パラコート
509	パラチオン
510	パラチオンメチル
511	パリダマイシン
512	バルネムリン
513	ハルフェンプロックス
514	パルベンダゾール
515	ハロキシホップ
516	ハロクソソ
517	ハロスルフロソメチル
518	ハロフジソソ
519	パロモマイシン
520	ピアラホス
521	ピオレスメリン
522	ピクロラム
523	ピコザマイシン
524	ピコリナフェソ
525	ビスピリバククナトリウム塩
526	ヒ素

No.	名称
527	ピチオノール
528	ピテルタノール
529	ピドラメチルノン
530	ヒドロキシニルフェニル硫酸銅
531	ヒドロコルチゾン
532	ピノキサデン
533	ピフェナゼート
534	ピフェノックス
535	ピフェントリン
536	ピペラジン
537	ピペロニルプトキシド
538	ピペロホス
539	ヒメキサゾール
540	ピメロジン
541	ピラクロストロピン
542	ピラクロホス
543	ピラゾキシフェン
544	ピラゾスルフロリエチル
545	ピラゾホス
546	ピラゾリネート
547	ピラフルフェンエチル
548	ピランテル
549	ピリダフェンチオン
550	ピリダベン
551	ピリダリル
552	ピリチオバックナトリウム塩
553	ピリデート
554	ピリフェノックス
555	ピリフタリド
556	ピリプチカルブ
557	ピリプロキシフェン
558	ピリミカルブ
559	ピリミジフェン
560	ピリミノバックメチル
561	ピリミホスメチル
562	ピリメタニル
563	ピリメタミン
564	ピルリマイシン
565	ピレトリン
566	ピロキロン
567	ピンクロソリン
568	ピンドン
569	ファミフル
570	ファミキサドン
571	フィプロニル
572	フェナミホス
573	フェナリモル
574	フェニトロチオン
575	フェノキサニル
576	フェノキサプロップエチル
577	フェノキシカルブ
578	フェノキシメチルペニシリン
579	フェノチオカルブ

No.	名称
580	フェノリン
581	フェノブカルブ
582	フェノプロップ
583	フェリムゾン
584	フェンアミドン
585	フェンクロルホス
586	フェンスルホチオン
587	フェンチオン
588	フェンチン
589	フェントエート
590	フェントラザミド
591	フェンバレレート
592	フェンピロキシメート
593	フェンブコナゾール
594	フェンプロスタレン
595	フェンプロパトリン
596	フェンプロピモルフ
597	フェンヘキサミド
598	フェンメディファム
599	フサライド
600	ブタクロール
601	ブタフェナシル
602	ブタミホス
603	ブチルヒドロキシアニソール
604	ブチレート
605	フッ化スルフリル
606	ブトロキシジム
607	ブピリメート
608	ブプロフェジン
609	フマル酸オキシポコナゾール
610	ブラザスルフロン
611	ブラジクアンテル
612	ブラチオカルブ
613	ブラボフォスフォリポール
614	ブラムプロップメチル
615	ブラメピル
616	プリフィニウム
617	プリミスルフロンメチル
618	プリラゾール
619	フルアクリピリム
620	フルアジナム
621	フルアジホップ
622	フルアズロン
623	フルオメツロン
624	フルオルイミド
625	フルカルバジンナトリウム塩
626	フルキンコナゾール
627	フルジオキソニル
628	フルシトリネート
629	フルシラゾール
630	フルスルフアミド
631	フルチアセツメチル
632	フルトラニル

No.	名称
633	フルトリアホール
634	フルニキシソ
635	フルバリネート
636	フルフェナセット
637	フルフェノクスロン
638	フルフェンピルエチル
639	フルプロパネート
640	フルベンダゾール
641	フルミオキサジン
642	フルミクロラックペンチル
643	フルメキン
644	フルメツラム
645	フルメトリン
646	フルリドン
647	フルロキシピル
648	プレチラクロール
649	プレドニゾロン
650	プロクロラズ
651	プロシミドン
652	プロスルフロソ
653	プロチオホス
654	プロチゾラム
655	プロディファコウム
656	プロパキサホップ
657	プロバクロール
658	プロバジン
659	プロパニル
660	プロパホス
661	プロパモカルブ
662	プロパルギット
663	プロピコナゾール
664	プロピザミド
665	プロヒドロジャスモン
666	プロファミ
667	プロフェノホス
668	プロヘキサジソソカルシウム塩
669	プロベタンホス
670	プロベナゾール
671	プロボキシカルバソソ
672	プロボキスル
673	プロマシル
674	プロムフェノホス
675	プロメトリン
676	プロモキシニル
677	プロモクロロメタン
678	プロモブチド
679	プロモプロピレート
680	プロモホス
681	プロモホスエチル
682	フロラスラム
683	フロルフェニコール
684	ヘキサクロロベンゼソ
685	ヘキサコナゾール

No.	名称
686	ヘキサジノン
687	ヘキサフルムロン
688	ヘキシチアゾックス
689	ベダプロフェン
690	ベタメタゾン
691	ベナラキシル
692	ペノキサコール
693	ペノキススラム
694	ヘプタクロル
695	ペブレート
696	ペルメトリン
697	ペンコナゾール
698	ペンシクロン
699	ベンジルアデニン(ベンジルアミノプリンをいう。)
700	ベンジルペニシリン
701	ベンスリド
702	ベンスルフロンメチル
703	ベンゾカイン
704	ベンゾピシクロン
705	ベンゾフェナップ
706	ベンダイオカルブ
707	ペンタクロロフェノール
708	ペンタゾン
709	ペンディメタリン
710	ペントキサゾン
711	ベンフラカルブ
712	ベンフルラリン
713	ベンフレセート
714	ホキシム
715	ホサロン
716	ボスカリド
717	ホスチアゼート
718	ホスファミドン
719	ホスホマイシン
720	ホスメット
721	ホセチル
722	ホメサフェン
723	ホラムスルフロン
724	ポリオキシシン
725	ポリミキシシンB
726	ホルクロルフェニユロン
727	ホルペット
728	ホルモチオン
729	ホレート
730	マデュラマイシン
731	マホブラジン
732	マラチオン
733	マルボフロキサシン
734	マレイン酸ヒドラジド
735	ミクロブタニル
736	ミルネブ
737	ミルベメクチン
738	ミロキサシン

No.	名称
739	ミロサマイシン
740	メカルバム
741	メコプロップ
742	メシリナム
743	メソルフロンメチル
744	メトリオン
745	メタアルデヒド
746	メタクリホス
747	メタゾール
748	メタベンズチアズロン
749	メタミドホス
750	メタミトロン
751	メタラキシル及びメフェノキサム(総和として。)
752	メチオカルブ
753	メチダチオン
754	メチルブレドニゾロン
755	メチルベンゾクエート
756	メキシクロール
757	メキシフェノジド
758	メクロプラミド
759	メスラム
760	メスルフロンメチル
761	メブレン
762	メミノストロピン
763	メラクロール
764	メトリブジン
765	メロニダゾール
766	メパニピリム
767	メピコートクロリド
768	メピンホス
769	メフェナセツト
770	メフェンピルジエチル
771	メプロニル
772	メベンダゾール
773	メロキシカム
774	メンプトン
775	モキシデクチン
776	モネンシン
777	モノクロトホス
778	モノリニューロン
779	モランテル
780	モリネート
781	ライドロマイシン
782	ラクトパミン
783	ラクトフェン
784	ラサロシド
785	ラフォキサニド
786	リニューロン
787	リファキシミン
788	リムスルフロン
789	硫化カルボニル
790	リン化水素
791	リンコマイシン

No.	名称
792	ルフェヌロン
793	レスメトリン
794	レナシル
795	レバミゾール
796	ロキサールゾン
797	ロニダゾール
798	ロベニジン
799	ワルファリン

※No.491 ニトロフラン類:平成19年5月31日付けでニトロフラゾン、ニトロフラントイン、フラゾリトン、

※No.57 アボパルシン:平成20年4月26日付けで基準値を削除

※No.286 ジクロルミド:平成21年6月4日付けで基準値を削除

※No.116 エチプロストントロメタミン:平成22年1月18日付けで基準値を削除

※No.416 デストマイシンA:平成22年4月6日付けで基準値を削除

※No.432 テルデカマイシン:平成22年4月6日付けで基準値を削除

※No.519 パロモマイシン:平成22年4月6日付けで基準値を削除

※No.787 リファキシミン:平成22年4月6日付けで基準値を削除

※No.214 クロフェンセット:平成22年11月9日付けで基準値を削除

※No.785 ラフォキサニド:平成22年11月9日付けで基準値を削除

※No.154 オキシベンダゾール:平成23年2月16日付けで基準値を削除

※No.224 クロルエトキシホス:平成23年2月16日付けで基準値を削除

※No.772 メベンダゾール:平成23年12月27日付けで基準値を削除

表2. 平成18年度5月30日以降、新規に残留基準が設定された農薬、飼料添加物及び動物用医薬品

No.	名称
1	マラカイトグリーン
2	オリサストロピン
3	フロニカミド
4	メコナゾール
5	フルベンジアミド
6	ベンチアバリカルブイソプロピル
7	シフルメトフェン
8	ピラクロニル
9	フルオピコリド
10	アミスルフロム
11	オキサジアルギル
12	ベンチオピラド
13	シエノピラフェン
14	グリチルリチン酸
15	フルセトスルフロム
16	マンジプロバミド
17	クロラントラニリプロール
18	メタフルミゾン
19	ヨウ化メチル
20	イミシアホス
21	ピラスルホトール
22	テフリルトリオン
23	イソチアニル
24	レピメクチン
25	プロピリスルフロム
26	スピロテトラマト
27	ピリフルキナゾン
28	ピリミスルファン
29	プロチオコナゾール
30	1-メチルシクロプロペン
31	プロピリスルフロム
32	アセトアミノフェン
33	スピネトラム
34	モネバンテル

国際的に安全性が確認され、かつ汎用されている
添加物の取扱いについて

1) 国際汎用添加物（香料を除く） . . . 【別紙1】

- 平成14年当時、①国際的に安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で汎用されている食品添加物(香料を除く)に該当し、国際的に汎用されている46品目(β-カロテンが対象より除外され、現在は45品目)(以下、「国際汎用添加物」)について、順次、指定の作業を進めており、現在、15品目が未指定である。
- 国際汎用添加物の指定の手続きは、通常の添加物同様、食品安全委員会での食品健康影響評価及び薬事・食品衛生審議会での規格基準等の審議を経て、告示により厚生労働大臣が指定する必要がある。
- また、平成23年4月の閣議決定において、国際汎用添加物の指定手続の簡素化・迅速化についての決定がなされている。

2) 国際汎用香料 . . . 【別紙2】

- 平成14年当時、国際汎用添加物と同様に①国際的に安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で汎用されている食品添加物(香料)に該当し、国際的に汎用されている香料54品目(以下、「国際汎用香料」)について、順次、指定の作業を進めており、現在、9品目が未指定である。

【別紙1】 国際汎用添加物の現在の指定等の状況

① 指定済品目 (31品目)

1	亜酸化窒素	製造用剤
2~4	アルギン酸塩類 (3品目)	糊料
5	ステアリン酸カルシウム	強化剤、製造用剤
6	ナタマイシン	チーズの表面処理剤
7	ヒドロキシプロピルセルロース	製造用剤
8	L-アスコルビン酸カルシウム	酸化防止剤
9	ケイ酸カルシウム	固結防止剤
10	ポリソルベート 20	乳化剤
11	ポリソルベート 60	乳化剤
12	ポリソルベート 65	乳化剤
13	ポリソルベート 80	乳化剤
14	水酸化マグネシウム	食品製造用
15~25	加工デンプン (11品目)	食品製造用
26	ナイシン	保存料
27	ステアロイル乳酸ナトリウム	乳化剤
28	ソルビン酸カルシウム	保存料
29	L-グルタミン酸アンモニウム	調味料
30	ケイ酸マグネシウム	ろ過助剤
31	β -カロテン (Blackeslea triapora 由来)	着色剤

② 未指定品目 (15品目)

1	サッカリンカルシウム	甘味料
2~3	ケイ酸塩類 (2品目)	固結防止剤
4	乳酸カリウム	調味料、酸味料、 pH調整剤
5	ポリビニルピロリドン	賦形剤、安定剤
6	リン酸一水素マグネシウム (リン酸二マグネシウム)	強化剤
7	β -apo-8'-カロテナール	着色剤
8	カルミン	着色剤
9	カンタキサンチン	着色剤
10	酸性リン酸アルミニウムナトリウム	膨張剤
11	酢酸カルシウム	保存料、安定剤、 pH調整剤
12	酸化カルシウム	pH調整剤、製造用剤
13	硫酸カリウム	食塩代替品
14	クエン酸三エチル	溶剤
15	イソプロパノール	溶剤

【別紙2】 国際汎用香料の現在の指定等の状況

①指定済品目 (45品目)

1	アセトアルデヒド
2	アミルアルコール
3	イソアミルアルコール
4	イソブタノール
5	イソプロパノール
6	2-エチル-3,(5or6)-ジメチルピラジン
7	2-エチル-3-メチルピラジン
8	2,3,5,6-テトラメチルピラジン
9	2,3,5-トリメチルピラジン
10	ブタノール
11	プロパノール
12	5-メチルキノキサリン
13	イソブチルアルデヒド
14	2-メチルブタノール
15	ブチルアルデヒド
16	イソバレルアルデヒド
17	バレルアルデヒド
18	2,3-ジメチルピラジン
19	2,5-ジメチルピラジン
20	2,6-ジメチルピラジン
21	2-エチルピラジン
22	2-メチルピラジン
23	2-ペンタノール
24	2-メチルブチルアルデヒド
25	プロピオンアルデヒド
26	6-メチルキノリン
27	5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン
28	3-メチル-2-ブタノール
29	イソペンチルアミン
30	2-エチル-5-メチルピラジン
31	ブチルアミン
32	フェネチルアミン
33	ピペリジン
34	ピロリジン
35	2,6-ジメチルピリジン
36	5-エチル-2-メチルピリジン
37	2-(3-フェニルプロピル)ピリジン
38	2,3-ジエチル-5-メチルピラジン
39	6,7-ジヒドロ-5-メチル-5H-シクロペンタピラジン
40	1-ペンテン-3-オール
41	3-メチル-2-ブテノール
42	ピラジン
43	3-メチル-2-ブテナール

44	ピロール
45	イソキノリン

② 未指定品目 (11 品目)

1	トリメチルアミン
2	2-エチル-6-メチルピラジン
3	(3-アミノ-3-カルボキシプロピル) ジメチルスルホニウム塩化物
4	<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール
5	3-エチルピリジン
6	<i>trans</i> -2-ペンテナール
7	アンモニウムイソバレレート
8	2,3-ジエチルピラジン
9	1-メチルナフタレン:

平成23年5月6日に既存添加物名簿から削除した品目

	既存添加物番号	名 称	備 考
1	011	N-アセチルグルコサミン	
2	023	アルカネット色素	
3	028	アロエベラ抽出物	
4	037	イモカロテン	
5	044	エゴノキ抽出物	
6	046	エラグ酸	
7	049	オキアミ色素	
8	052	オリゴ-N-アセチルグルコサミン	
9	054	オリゴグルコサミン	
10	061	カカオ炭末色素	
11	065	ガストリックムチン	
12	072	カニ色素	
13	094	キダチアロエ抽出物	
14	116	グリーンタフ	
15	133	クワ抽出物	
16	140	酵素処理カンゾウ	
17	141	酵素処理チャ抽出物	
18	147	酵素分解ハトムギ抽出物	
19	155	コーパル樹脂	
20	156	コバルト	
21	165	ササ色素	
22	171	サンダラック樹脂	
23	180	シコン色素	
24	193	スクレロガム	
25	197	スフィンゴ脂質	基原から「ウジの脳」を削除
26	203	セサモリン	
27	205	セスパニアガム	
28	214	[-ソルボース	
29	226	タンニン（抽出物）	基原から「クリの渋皮」及び「タマリンドの種皮」を削除
30	227	ダンマル樹脂	

31	231	チャ種子サポニン	
32	244	電気石	
33	249	ドクダミ抽出物	
34	258	トリアシルグリセロールリパーゼ	
35	268	ニガキ抽出物	
36	271	ニストース	
37	273	ニューコウ	
38	275	ニンニク抽出物	
39	281	パフィア抽出物	
40	288	ヒキオコシ抽出物	
41	295	ヒメマツタケ抽出物	
42	296	ピメンタ抽出物	
43	331	ヘスペレチン	
44	335	ベニノキ末色素	
45	339	ペパー抽出物	
46	348	ホウセンカ抽出物	
47	349	ホコッシ抽出物	
48	372	メチルチオアデノシン	
49	377	モウソウチク炭抽出物	
50	385	モリン	
51	386	モンタンロウ	
52	388	油煙色素	
53	389	ユーカリ葉抽出物	
54	412	レモン果皮抽出物	
55	419	ワサビ抽出物	

既存添加物の安全性見直しの状況(平成23年5月現在)

既存添加物名簿収載品目数		365
1. 安全性評価済みの品目		248
	平成8年度厚生科学研究(※1)(※2)	35
	平成11年度既存添加物の安全性評価に関する調査研究(※3)	13
	平成15年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究(※2)	14
	平成16年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	8
	平成18年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	5
	平成19年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	4
	平成20年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	7
	平成21年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	4
	平成22年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	1
	国際的な評価が終了しているもの(JECFA、FDA等)	157
2. 安全性情報を収集している品目		11
	国立医薬品食品衛生研究所の専門家からなる検討会において整理検討中のもの(※2)	3
	反復投与毒性試験及び遺伝毒性試験の実施中のもの	5
	反復投与毒性試験及び遺伝毒性試験の結果から、慢性毒性試験/発がん性試験等の追加試験を実施しているもの(※2)	3
3. 基原、製法、本質等からみて安全と考えられ、早急に検討を行う必要はない品目		106

既存添加物名簿から削除された品目数		124
	流通実態が無く削除された品目(※3)	123
	安全性に問題があるとされ削除された品目(※1)	1

※1:「アカネ色素」はその後の情報に基づき追加試験を実施し、安全性に問題があるとされ既存添加物名簿から削除された。

※2:1品目については、念のため、追加試験を実施。

※3:「氷核菌細胞質液」は流通実態がなく既存添加物名簿から削除された。

平成17年11月2日
(平成22年6月1日改訂)

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会

<魚介類の有益性>

魚介類（鯨類を含む。以下同じ。）は、良質なたんぱく質や、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるといわれている EPA、DHA 等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。

なお、魚介類を全く食べない集団では、高度不飽和脂肪酸が欠乏し、小児の知能低下や成人の心臓病のリスクが上昇することが報告されています。

<魚介類の水銀>

魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわらず、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます。

<妊婦の方々へ>

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。この胎児への影響は、例えば音を聞いた場合の反応が 1/1,000 秒以下のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。妊娠している方又は妊娠している可能性のある方（以下「妊婦」という。）は、次の事項に注意しつつ、魚介類を摂食するよう心がけてください。

わが国における食品を通じた平均の水銀摂取量は、食品安全委員会が公表した妊婦を対象とした耐容量の 6 割程度であって、一般に胎児への影響が懸念されるような状況ではありません。

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養等のバランスのよい食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦の方々に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要請するものではありません。また、本注意事項は胎児の保護を第一に、食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットを活かすこととの両立を期待します。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしく
お願いします。

妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量（筋肉）の目安

摂食量（筋肉）の目安	魚介類
1回約80gとして妊婦は2ヶ月に1回まで (1週間当たり10g程度)	バンドウイルカ
1回約80gとして妊婦は2週間に1回まで (1週間当たり40g程度)	コビレゴンドウ
1回約80gとして妊婦は週に1回まで (1週間当たり80g程度)	キンメダイ メカジキ クロマグロ メバチ (かちマグロ) エッチュウバイガイ ツチクジラ マッコウクジラ
1回約80gとして妊婦は週に2回まで (1週間当たり160g程度)	キダイ マカジキ ユメカサゴ ミナミマグロ ヨシキリザメ イシイルカ クロムツ

(参考1) マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ（クロマグロの幼魚）、ツナ缶は通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食して下さい。

(参考2) 魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は次のとおりです。

寿司、刺身	一貫又は一切れ当たり	15g程度
刺身	一人前当たり	80g程度
切り身	一切れ当たり	80g程度

目安の表に掲げた魚介類のうち複数の種類を食べる場合には、次のことに御留意ください。

例えば、表に「週に1回と記載されている魚介類」のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にするよう工夫しましょう。また、表に「週に1回と記載されている魚介類」及び「週に2回と記載されている魚介類」を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減らしましょう（具体的な食べ方は、本注意事項に関するQ&Aの間12を御覧ください。）。

<子供や一般の方々へ>

今回の注意事項は胎児の健康を保護するためのものです。子供や一般の方々については、通常食べる魚介類によって、水銀による健康への悪影響が懸念されるような状況ではありません。健康的な食生活の維持にとって有益である魚介類をバランス良く摂取してください。

<正確な理解のお願い>

魚介類は一般に人の健康に有益であり、本日の妊婦への注意事項が魚介類の摂食の減少やいわゆる風評被害につながらないように正確に理解されることを期待します。

なお、今後とも科学技術の進歩にあわせて、本注意事項を見直すこととしています。

正確な御理解のために、本注意事項に関するQ&Aについても御参照をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

食安発 0812 第 1 号
平成 23 年 8 月 12 日

各
〔 都 道 府 県 知 事
保 健 所 設 置 市 長
特 別 区 長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

おもちゃにおけるフタル酸エステルの試験法の
一部改正について

フタル酸エステルは、ポリ塩化ビニルの可塑剤として汎用されていることから、ポリ塩化ビニルを主成分とする材料についての試験法を通知していたところであるが、それ以外の材質についてもフタル酸エステルが使用されていることが判明したため、今般、「おもちゃにおけるフタル酸エステルの試験法について」（平成 22 年 9 月 6 日付け食安発 0906 第 4 号）を別添のとおり改めたので、その内容を御了知の上、関係者への周知方よろしく願います。

改正後	改正前
<p>おもちゃの可塑化された材料における6種類のフタル酸エステル試験法</p> <p>1～4 (略)</p> <p>5. 留意点</p> <p>(1)～(3) (略)</p> <p>(4) <u>テレフタル酸ビス(2-エチルヘキシル)はフタル酸ジ-n-オクチルと保持時間が近く、質量数 279 のフラグメントイオンを有するため、誤認しやすいので注意する。フタル酸ジ-n-オクチルの保持時間にピークが検出された場合は、GC/MS で SCAN モードによる測定を行い、標準溶液のマススペクトルと比較して同定する。またはテレフタル酸ビス(2-エチルヘキシル)とフタル酸ジ-n-オクチルの保持時間が異なるようにカラム温度等を変更した操作条件で測定を行う。以下に操作条件の一例を示す。</u></p> <p><u>カラム温度：50℃で1分間保持した後、毎分 20℃で昇温し、200℃に到達後毎分 10℃で昇温し、320℃に到達後 10分間保持する。</u></p> <p><u>キャリアーガス：ヘリウム又は窒素を用いる。フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)が約 15分で流出する流速に調節する。</u></p> <p>(5) <u>クロマトグラム上に妨害ピークが検出され、試験が困難な場合は、精製等の操作により、妨害ピークの原因となる化合物を取り除いた後に、GC/MSにより定性試験および定量試験を行うこと。ただし、精製等の操作における回収率、再現性等に問題がないこと</u></p>	<p>ポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂製おもちゃにおける6種類のフタル酸エステル試験法</p> <p>1～4 (略)</p> <p>5. 留意点</p> <p>(1)～(3) (略)</p> <p>(新設)</p>

を確認すること。以下にゴムにおける妨害ピーク除去のための操作の一例を示す。

GC-FID 用試験溶液 1 ml を 40°C以下で減圧濃縮後、ヘキサン 2 ml を加えて溶解する。この液をあらかじめアセトン・ヘキサン混液(3 : 7) 10 ml 並びにヘキサン 10 ml をそれぞれ注入して流したアルミナミニカラムに注入する。次いでヘキサン 10 ml を流した後、アセトンで溶出して溶出液 10 ml を採取し、これを試験溶液とする。

上記の操作を行っても妨害ピークが除去できない場合には、フロリジルカラムクロマトグラフィー、ゲル浸透クロマトグラフィー (GPC) 等により妨害ピークの原因となる化合物を取り除く。

6. その他

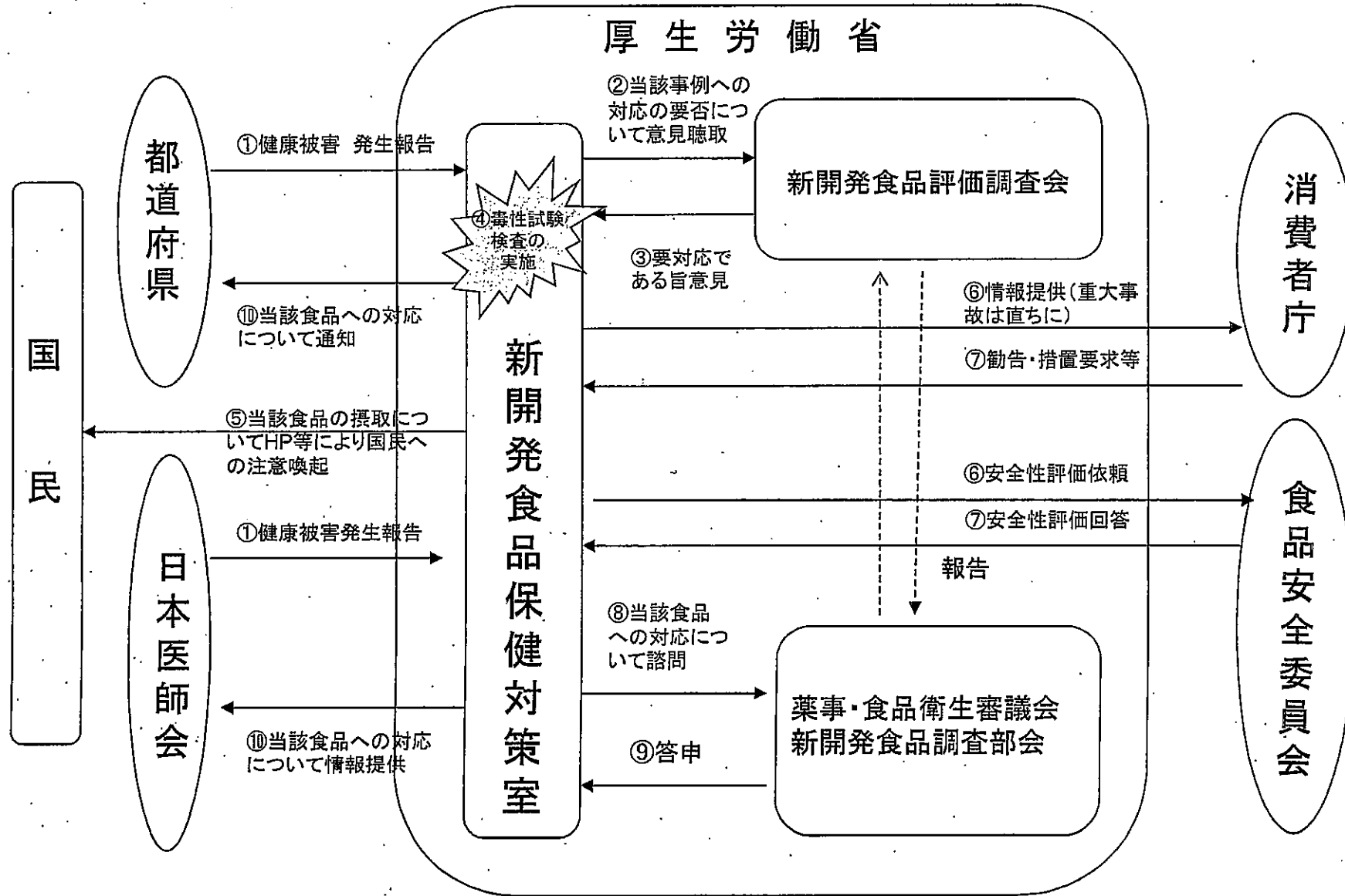
本件の試験に当たっては、当該試験法と比較して特異性、検出限界及び妨害ピークの除去等において同等又は優れていると認められる試験法を用いて差し支えない。

6. その他

本件の試験に当たっては、当該試験法と比較して特異性及び検出限界等において同等又は優れていると認められる試験法を用いて差し支えない。

新開発食品保健対策室

健康食品による健康被害事例への対応の流れ



「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書の概要

国民の健康に対する関心の高まり等を背景として、これまで一般に飲食に供されることのなかったものや、特殊な形態のもの等、様々な食品が「健康食品」として流通する中で、消費者により安全性の高い製品が供給されるためには、以下のような製造段階から販売段階、健康被害情報の収集・処理にわたる幅広い取組が必要

製造段階における具体的な方策

- (1) 原材料の安全性の確保 (文献検索を実施、食経験が不十分なときは毒性試験を実施)
- (2) 製造工程管理(GMP)による安全性の確保 (全工程における製造管理・品質管理)
- (3) 上記の実効性の確保 (第三者認証制度の導入)

健康被害情報の収集及び処理体制の強化

因果関係が明確でない場合等も含め、より積極的に情報を収集

- * 医師等を対象に「健康食品」の現状や過去の健康被害事例等について情報提供

消費者に対する普及啓発

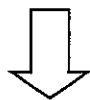
- (1) 製造事業者による適切な摂取目安量や注意喚起表示
- (2) アドバイザリースタッフの養成課程や活動のあり方について一定の水準を確保

原材料の安全性の確保

「健康食品」を含む食品の製造事業者は、製造する食品の原材料の安全性の確保に必要な措置を講ずるよう努めるべきものとされている（食品衛生法第3条）。

錠剤・カプセル状等の形態の食品については、過剰摂取による健康被害のおそれがあることから、原材料の安全性の確保のための取組は特に重要

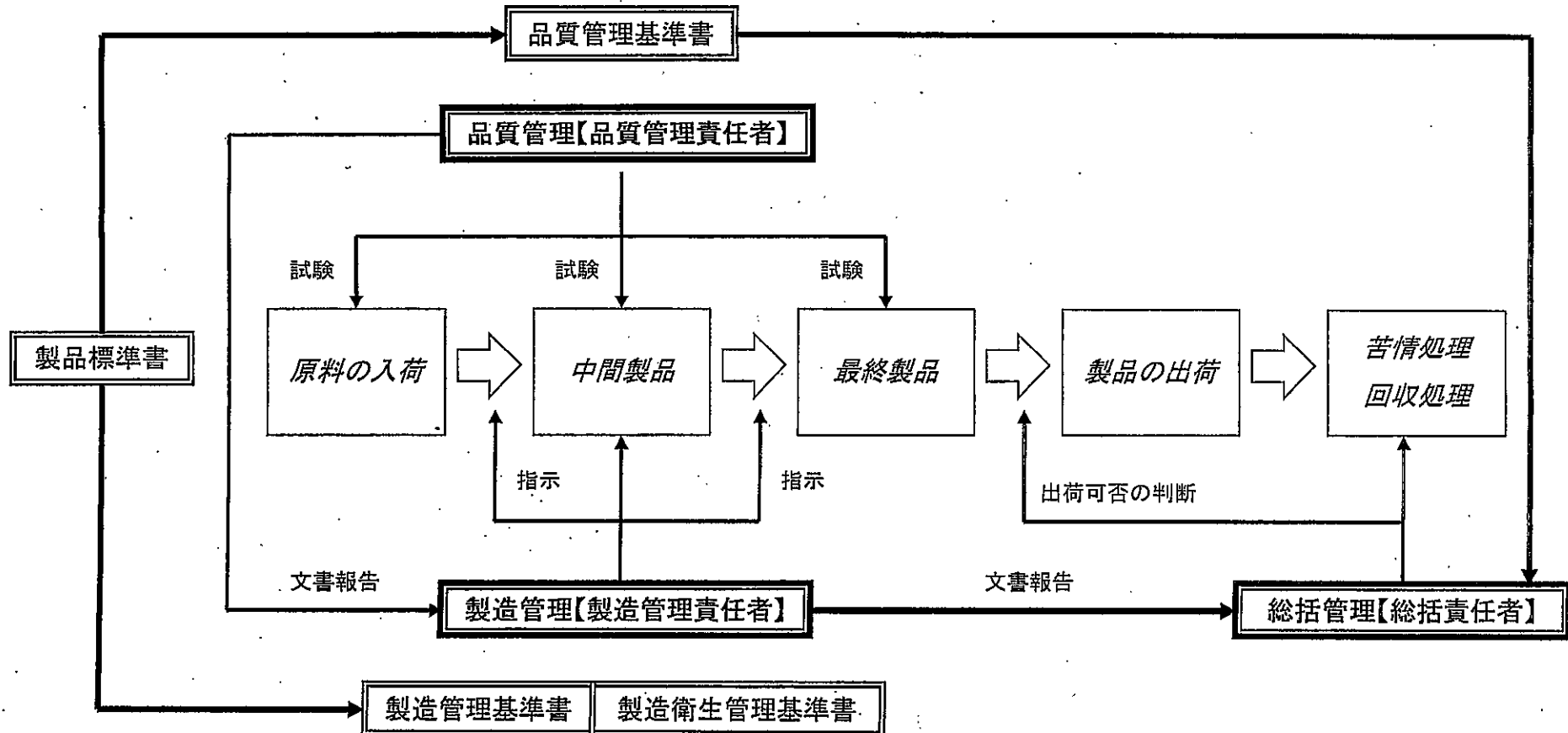
「健康食品」の製造に使用される基原原料について、文献検索で安全性、毒性情報等を収集する。



食経験に基づいて安全性を確保できない場合には、原材料等を用いて毒性試験を行う。

製造工程管理(GMP)による安全性の確保

成分の濃縮等の加工工程を経る錠剤・カプセル状等の形状の「健康食品」については、製品の均質化を図り、安全性及び信頼性を高めるために、製造者において、原材料等の受入れから最終製品の包装・出荷に至るまでの全工程における製造管理、品質管理の体制を整備すること（GMP=Good Manufacture Practice）が重要



健康食品の安全性確保に係る第三者認証の仕組み

原材料の安全性の確保や、製造工程管理(GMP)による安全性の確保において、一定の水準に達したものとなっているかについて事業者以外の第三者によって客観的な立場から確認がなされることが実効性の確保を図る上では極めて重要

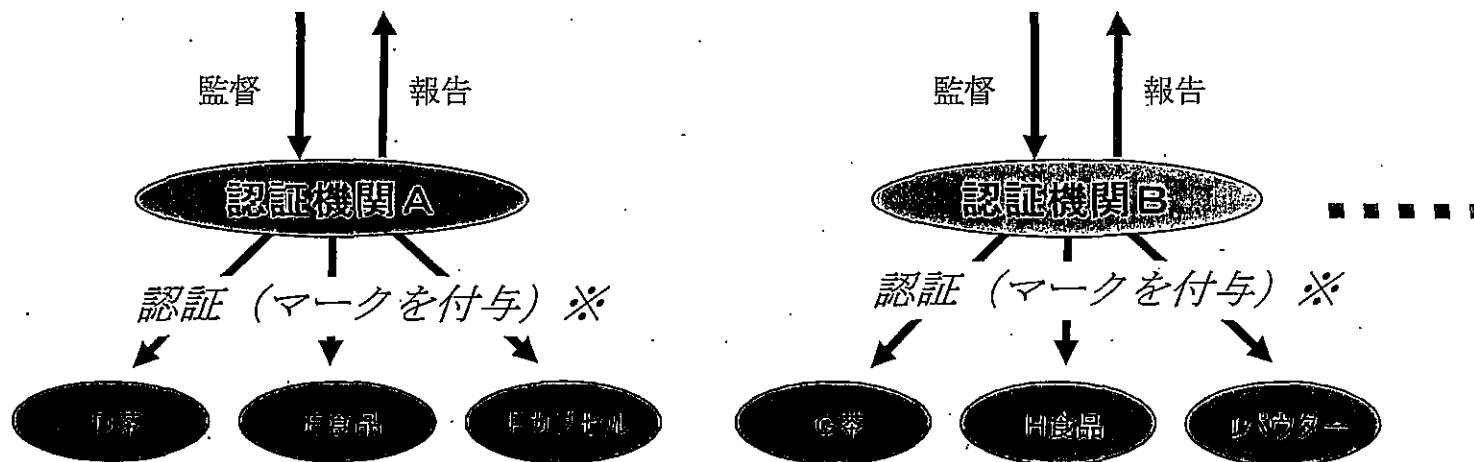
また、認証の基準や表示はできるだけ統一されたものであることが望ましい。

認証協議会

- * 学識経験者、消費者、製造事業者、認証機関等で構成
- * 「認証機関の認証基準」や「認証機関の行う認証業務の規格基準」の策定、厚生労働省指針に沿った認証が行われるよう認証機関への監督指導等を担う

厚生労働省

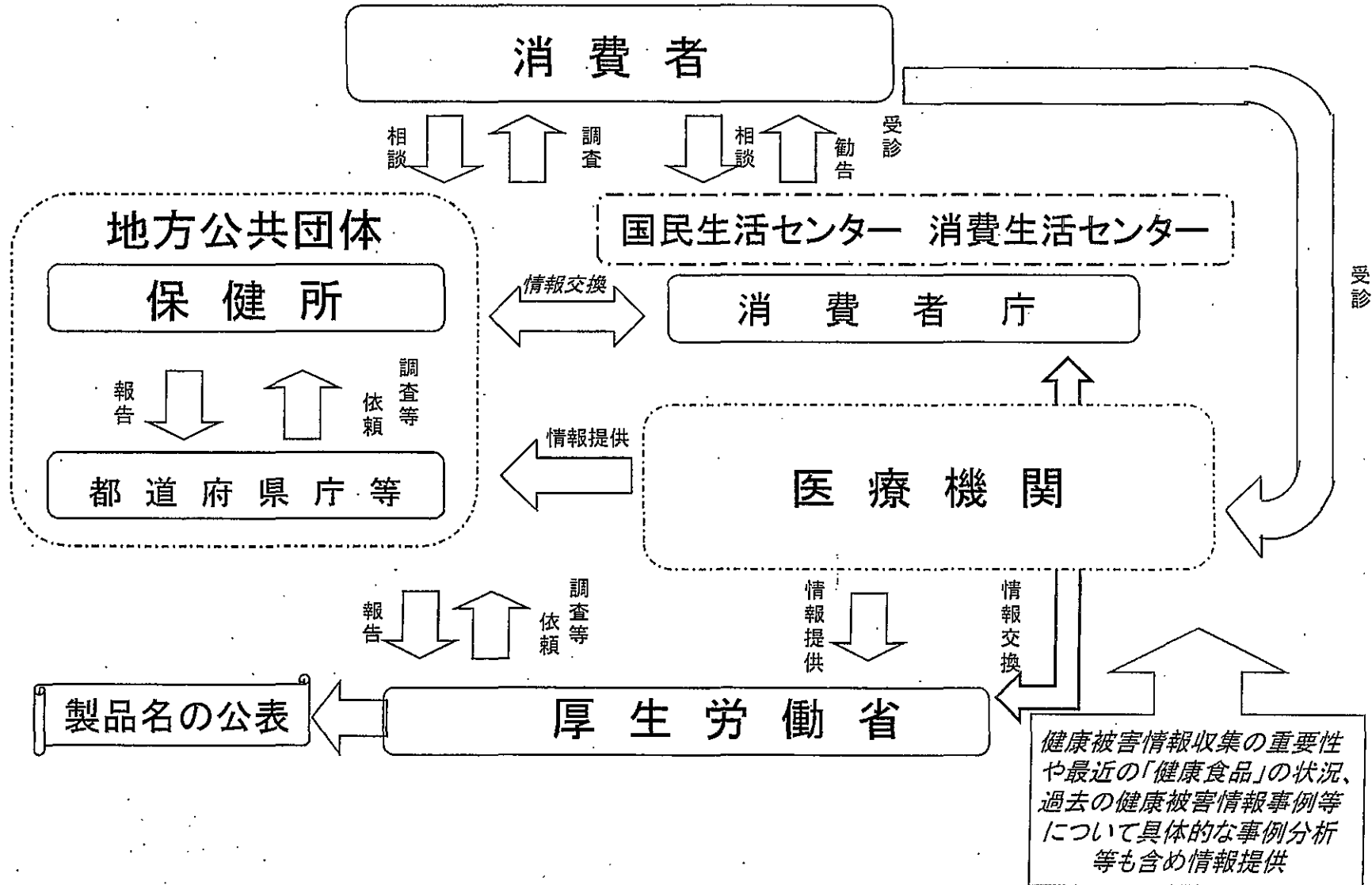
関係者に対する周知、情報交換等を通じて認証協議会の活動を支援



※原材料の安全性、GMPによる安全性

健康食品による被害情報の収集及び処理体制の強化

「健康食品」に起因する健康被害情報の収集は、被害の拡大防止や再発防止のために有効であり、より積極的な情報収集に努めるべき



消費者に対する普及啓発

「健康食品」に関する誤った情報や過大な期待が見られる中で、健康食品の安全性確保や「健康食品」一般に関する正しい知識の普及啓発に努めることが重要

製造事業者による安全性に関する情報提供

- ・製品の原材料の安全性確保や製造工程管理の適切さに関する情報提供
- ・成分表示や摂取目安量、注意喚起表示の適正化

「健康食品」一般に関する知識の普及啓発

- ・消費者に対し、「健康食品」に含まれる成分の特徴、その必要性、使用目的、摂取方法等について正しい情報を提供するため、アドバイザースタッフの養成課程や活動のあり方に関し一定の水準を確保できるよう、養成団体と連携して取組を進める。

遺伝子組換え食品等の安全性審査の法的位置づけ

食品衛生法 第11条(食品等の規格及び基準)

※ 規格・基準に合わないものの輸入、販売等禁止

告示 食品、添加物等の規格基準

成分規格 ※ 安全性審査を
経たものでなければならない

製造基準 ※ 基準に適合した
方法で行わなければならない

告示 安全性審査手続

※ 安全性審査の手続、資料

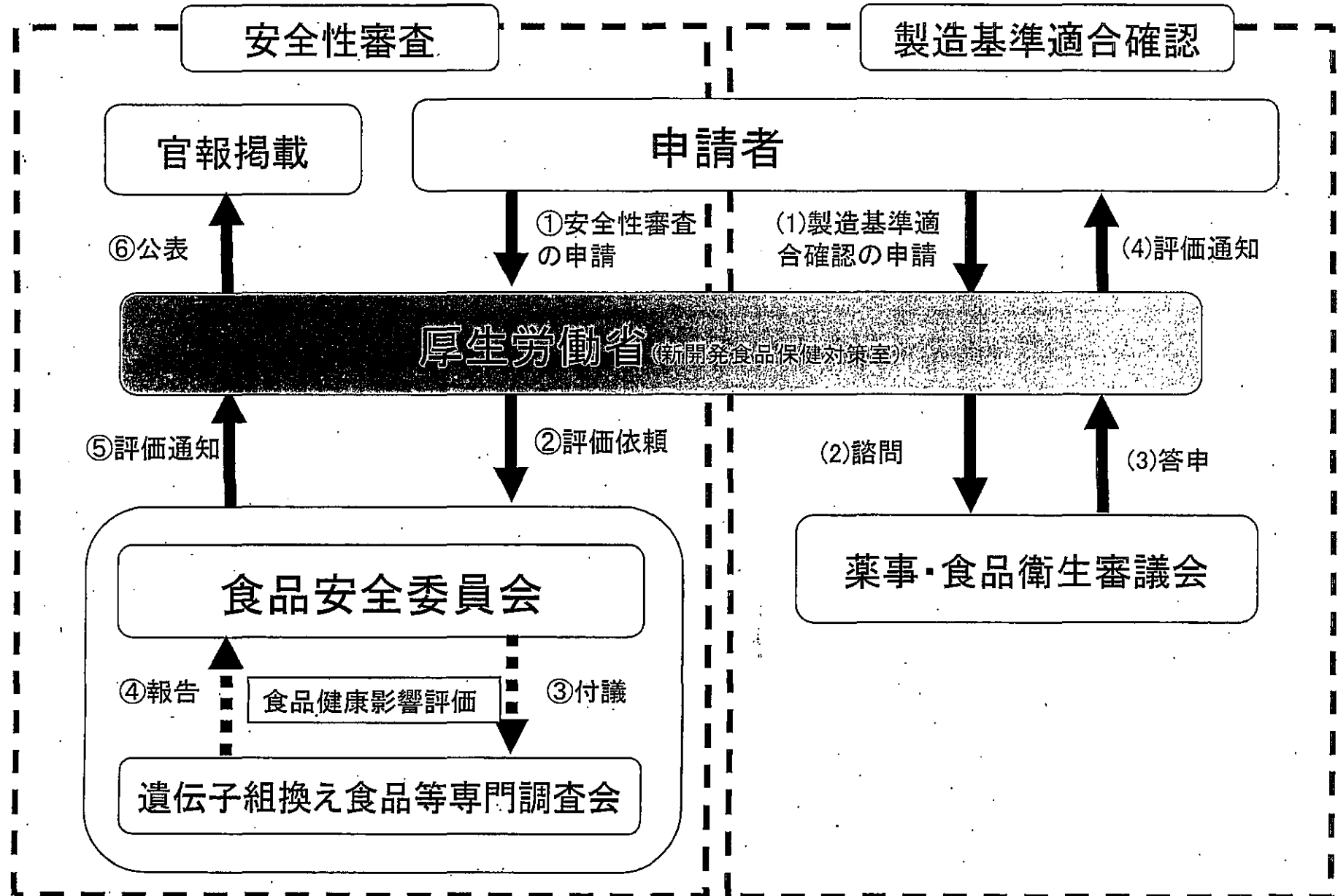
告示 製造基準

※ 適合確認の手続

※ 製造所の施設設備基準

食品安全委員会決定;安全性評価基準

遺伝子組換え食品等の安全性審査の手続きフロー



監視安全課
輸入食品安全対策室
食中毒被害情報管理室

4. 年次別食品関係営業施設に対する処分・告発件数

各年度末日現在

年次	総 数										許 可 を 要 す る 営 業								許 可 を 要 し な い 営 業					
	処 分							告 発		処 分						告 発		処 分					告 発	
	計	許可 取消	禁止	停止	改善	廃業	その他	無許可	その他	計	許可 取消	禁止	停止	改善	廃業	その他	無許可	その他	計	禁止	停止	廃業		その他
54	34,733	4	398	908	308	831	32,284	10	8	26,762	4	185	773	308	279	25,213	10	8	7,971	213	135	552	7,071	0
55	28,098	1	266	852	288	715	25,976	9	7	21,115	1	92	736	288	148	19,850	9	6	6,983	174	116	567	6,126	1
56	24,691	4	238	865	281	652	22,651	14	14	18,299	4	121	743	281	210	16,940	14	13	6,392	117	122	442	5,711	1
57	24,277	1	148	929	217	346	22,636	19	13	18,672	1	101	740	217	150	17,463	19	10	5,605	47	189	196	5,173	3
58	21,634	0	166	1,085	147	284	19,952	19	30	16,823	0	98	908	147	158	15,512	19	21	4,811	68	177	128	4,440	9
59	21,733	0	175	947	753	246	19,612	60	42	16,513	0	95	789	753	106	14,770	60	42	5,220	80	158	140	4,842	0
60	19,389	0	204	963	151	224	17,847	10	13	14,882	0	133	819	151	67	13,712	10	2	4,507	71	144	157	4,135	11
61	17,714	4	183	748	114	195	16,470	10	0	14,015	4	122	633	114	91	13,051	10	0	3,689	61	115	104	3,419	0
62	14,036	3	166	718	114	155	12,880	6	1	10,591	3	105	638	114	79	9,652	6	1	3,445	61	80	76	3,228	0
63	12,542	0	197	564	86	109	11,586	5	3	9,564	0	142	482	86	50	8,804	5	2	2,978	55	82	59	2,782	1
元	11,767	0	191	637	78	114	10,747	3	16	8,974	0	119	573	78	54	8,150	3	15	2,793	72	64	60	2,597	1
2	10,274	0	159	631	89	96	9,299	0	12	8,021	0	100	570	89	33	7,229	0	12	2,253	59	61	63	2,070	0
3	10,574	0	161	618	70	80	9,645	3	6	8,189	0	113	552	70	30	7,424	3	6	2,385	48	66	50	2,221	0
4	10,136	0	129	417	54	62	8,474	3	3	7,937	0	74	373	54	45	7,391	3	3	2,199	55	44	17	2,083	0
5	7,539	0	126	376	54	51	6,932	4	3	5,820	0	57	338	54	33	5,338	4	3	1,719	69	38	18	1,594	0
6	6,771	0	170	485	83	68	5,955	0	0	5,399	0	122	447	83	46	4,701	0	0	1,372	48	38	22	1,264	0
7	7,309	0	102	423	71	55	6,658	16	1	5,824	0	86	374	71	36	5,257	16	1	1,485	16	49	19	1,401	0
8	10,844	0	132	623	60	41	9,988	0	34	9,132	0	115	569	60	34	8,354	0	34	1,712	17	54	7	1,634	0
9	5,969	0	153	608	114	51	5,043	3	2	4,870	0	113	576	114	25	4,042	3	2	1,099	40	32	26	1,001	0
10	5,683	0	160	701	74	60	4,688	1	0	4,768	0	143	660	74	35	3,856	1	0	915	17	41	25	832	0
11	5,041	0	155	727	31	35	4,083	2	2	4,159	0	124	668	31	22	3,314	2	2	882	31	59	13	779	0
12	6,313	0	163	630	31	47	5,442	0	3	5,299	0	136	591	31	35	4,506	0	3	1,014	27	39	12	936	0
13	5,833	0	154	544	100	51	4,984	3	0	4,937	0	136	512	100	30	4,159	3	0	896	18	32	21	825	0
14	6,211	0	191	564	26	56	5,374	0	3	5,164	0	159	534	26	33	4,412	0	3	1,047	32	30	23	962	0
15	5,297	6	139	527	13	59	4,553	1	1	4,332	6	111	491	13	41	3,670	1	0	965	28	36	18	883	1
16	5,495	0	162	588	17	68	4,660	0	0	4,260	0	148	547	17	37	3,511	2	0	1,235	14	41	31	1,149	0
17	5,117	0	153	513	94	60	4,197	1	0	4,029	0	141	583	94	26	3,185	1	0	1,088	12	30	34	1,012	0
18	4,453	0	167	725	19	64	3,478	2	0	3,535	0	153	692	19	22	2,649	2	0	918	14	33	42	829	0
19	4,997	0	184	685	49	43	4,036	0	3	3,978	0	172	653	49	20	3,084	0	3	1,019	12	32	23	952	0
20	6,400	0	190	624	56	52	5,478	1	1	5,464	0	177	601	56	22	4,608	1	1	936	13	23	30	870	0
21	4,348	0	239	733	67	53	3,256	4	1	3,587	0	179	719	67	25	2,597	4	1	761	60	14	28	659	0
22	3,796	0	147	586	54	36	2,973	1	2	3,046	0	135	566	54	19	2,272	1	2	750	12	20	17	701	0

※平成22年度は東日本大震災の影響により、宮城県のうち仙台市以外の市町村、福島県の相双保健福祉事務所管内の市町村が含まれていない。
 ※平成8年以前においては、各年1月から12月までの実績値、平成9年度以降については各年4月から翌年3月までの実績値。

衛生行政報告例より抜粋

5. 年次別食中毒発生状況

(昭和61年～平成23年(速報値))

年次	事件数	患者数	死者数	1事件当たりの患者数	罹患率 (人口10万対)	死亡率 (人口10万対)
昭和61年	899	35556	7	39.6	29.2	0
62	840	25368	5	30.2	20.7	0
63	724	41,439	8	57.2	33.7	0.0
平成元年	927	36,479	10	39.4	29.6	0.0
2	926	37,561	5	40.6	30.4	0.0
3	782	39,745	6	50.8	32.0	0.0
4	557	29,790	6	53.5	23.9	0.0
5	550	25,702	10	46.7	20.6	0.0
6	830	35,735	2	43.1	28.6	0.0
7	699	26,325	5	37.7	21.2	0.0
8	1,217	46,327	15	38.1	36.8	0.0
9	1,960	39,989	8	20.4	31.7	0.0
	* 836 (42.7%)	836 (2.1%)	6			
10	3,010	46,179	9	15.3	36.5	0.0
	* 1,612 (53.6%)	1,612 (3.5%)	1			
11	2,697	35,214	7	13.1	27.8	0.0
	* 1,416 (52.5%)	1,416 (4.0%)	3			
12	2,247	43,307	4	19.3	34.2	0.0
	* 1,007 (44.8%)	1,007 (2.3%)	0			
13	1,928	25,862	4	13.4	20.3	0.0
	* 882 (45.7%)	882 (3.4%)	1			
14	1,850	27,629	18	14.9	21.7	0.0
	* 861 (46.5%)	861 (3.1%)	4			
15	1,585	29,355	6	18.5	23.0	0.0
	* 627 (39.6%)	627 (2.1%)	2			
16	1,666	28,175	5	16.9	22.1	0.0
	* 678 (40.7%)	678 (2.4%)	2			
17	1,545	27,019	7	17.5	21.1	0.0
	* 587 (38.0%)	587 (2.2%)	2			
18	1,491	39,026	6	26.2	30.5	0.0
	* 359 (24.1%)	359 (0.9%)	5			
19	1,289	33,477	7	26.0	26.2	0.0
	* 294 (22.8%)	* 294 (0.9%)	4			
20	1,369	24,303	4	17.8	19.0	0.0
	* 314 (22.9%)	* 314 (1.3%)	3			
21	1,048	20,249	0	19.3	15.9	0.0
	* 196 (18.7%)	* 196 (1.0%)	0			
22	1,254	25,972	0	20.7	20.3	0.0
	* 214 (17.1%)	* 214 (0.8%)	0			
23(速報)	964	18,137	11	18.8	14.2	0.0
	* 164 (17.1%)	* 164 (0.9%)	0			

* 患者数1人の事例。()内は全体に対する患者数1人の事例の割合

6. 年次別原因施設別食中毒発生状況

年次 施設別	9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年		18年		19年		20年		21年		22年		23年(速報)	
	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)	事件数	割合(%)
総数	1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100	1,491	100	1,289	100	1,369	100	1,048	100	1,254	100	964	100
家庭	426	21.7	580	19.3	384	14.6	311	13.8	206	10.7	183	9.9	144	9.1	212	12.7	134	8.7	159	10.7	128	9.9	151	11.0	95	9.1	155	12.4	83	8.6
事業場	62	3.2	80	2.7	64	2.4	62	2.8	45	2.3	54	2.9	56	3.5	64	3.8	50	3.2	47	3.2	39	3.0	48	3.5	43	4.1	37	3.0	35	3.6
学校	33	1.7	26	0.9	21	0.8	30	1.3	28	1.5	27	1.5	33	2.1	19	1.1	32	2.1	30	2.0	20	1.6	21	1.5	15	1.4	22	1.8	14	1.5
病院	21	1.1	11	0.4	22	0.8	17	0.8	14	0.7	17	0.9	9	0.6	11	0.7	11	0.7	15	1.0	9	0.7	2	0.1	8	0.8	6	0.5	2	0.2
旅館	146	7.4	169	5.6	113	4.3	105	4.7	109	5.7	97	5.2	88	5.6	108	6.5	83	5.4	144	9.7	103	8.0	78	5.7	84	8.0	78	6.2	50	5.2
飲食店	413	21.1	502	16.7	439	16.7	497	22.1	468	24.3	468	25.3	485	30.6	482	27.7	534	34.6	612	41.0	582	45.2	634	46.3	562	53.6	662	52.8	564	58.5
販売店	7	0.4	28	0.9	24	0.9	12	0.5	5	0.3	7	0.4	6	0.4	14	0.8	12	0.8	10	0.7	14	1.1	12	0.9	10	1.0	16	1.3	17	1.8
製造所	12	0.6	25	0.8	17	0.6	18	0.8	23	1.2	11	0.6	14	0.9	14	0.8	7	0.5	10	0.7	18	1.4	12	0.9	9	0.9	9	0.7	6	0.6
仕出し屋	81	4.1	101	3.4	95	3.6	57	2.5	59	3.1	50	2.7	49	3.1	48	2.9	56	3.6	79	5.3	69	5.4	62	4.5	25	2.4	54	4.3	40	4.1
行商	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
採取場所	1	0.1	4	0.1	2	0.1	2	0.1	8	0.4	4	0.2	1	0.1	2	0.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1	4	0.3	0	0.0	4	0.3	0	0.0
その他	33	1.7	26	0.9	30	1.1	35	1.6	24	1.2	22	1.2	19	1.2	20	1.2	22	1.4	27	1.8	20	1.6	17	1.2	13	1.2	22	1.8	14	1.5
不明	725	37.0	1,458	48.4	1,420	54.0	1,101	49.0	939	48.7	910	49.2	681	43.0	692	41.5	604	39.1	358	24.0	286	22.2	328	24.0	184	17.6	189	15.1	139	14.4

7. 年次別原因食品別食中毒発生状況

年次	99年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年		18年		19年		20年		21年		22年		23年(速報)	
	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)
総 数	1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100	1,491	100	1,289	100	1,369	100	1,048	100	1,254	100	964	100
魚介類	174	8.9	251	8.3	212	8.1	189	8.4	189	9.8	174	9.4	139	8.8	147	8.8	114	7.4	80	5.4	68	5.3	106	7.7	94	9.0	128	10.2	128	13.28
貝 類	52	2.7	88	2.9	84	3.2	108	4.8	113	5.9	92	5.0	73	4.6	69	4.1	48	3.1	28	1.9	12	0.9	35	2.6	41	3.9	63	5.0	44	4.64
フ グ	28	1.4	27	0.9	19	0.7	29	1.3	31	1.6	37	2.0	38	2.4	44	2.6	40	2.6	26	1.7	29	2.2	40	2.9	24	2.3	27	2.2	17	1.73
そ の 他	94	4.8	136	4.5	109	4.1	52	2.3	45	2.3	45	2.4	28	1.8	34	2.0	26	1.7	26	1.7	27	2.1	31	2.3	29	2.8	38	3.0	67	6.95
魚介類加工品	9	0.5	10	0.3	21	0.8	15	0.7	11	0.6	10	0.5	7	0.4	9	0.5	15	1.0	8	0.5	22	1.7	15	1.1	9	0.9	8	0.6	7	0.726
魚肉ねり製品	0	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0	1	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0
そ の 他	9	0.5	9	0.3	20	0.8	14	0.6	11	0.6	9	0.5	7	0.4	8	0.5	15	1.0	8	0.5	22	1.7	13	0.9	8	0.8	8	0.6	7	0.726
肉類及びその加工品	30	1.5	32	1.1	36	1.4	45	2.0	56	2.9	55	3.0	70	4.4	52	3.1	95	6.1	71	4.8	83	6.4	96	7.0	91	8.7	80	6.4	72	7.469
卵類及びその加工品	37	1.9	46	1.5	37	1.4	42	1.9	35	1.8	22	1.2	22	1.4	13	0.8	14	0.9	7	0.5	8	0.6	10	0.7	10	1.0	7	0.6	4	0.415
乳類及びその加工品	2	0.1	4	0.1	4	0.2	4	0.2	3	0.2	0	0.0	3	0.2	1	0.1	1	0.1	1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0
穀類及びその加工品	18	0.9	32	1.1	18	0.7	25	1.1	23	1.2	27	1.5	18	1.1	28	1.7	17	1.1	26	1.7	22	1.7	23	1.7	12	1.1	13	1.0	13	1.349
野菜類及びその加工品	78	4.0	128	4.3	93	3.5	90	4.0	58	3.0	87	4.7	69	4.4	100	6.0	83	4.1	97	6.5	78	6.1	87	6.4	54	5.2	104	8.3	46	4.772
豆 類	1	0.1	0	0.0	1	0.0	4	0.2	0	0.0	3	0.2	1	0.1	0	0.0	0	0.0	33	2.2	1	0.1	1	0.1	2	0.2	0	0.0	1	0.104
きのこ類	46	2.3	102	3.4	71	2.7	64	2.8	36	1.9	60	3.2	50	3.2	81	4.9	44	2.8	44	3.0	60	4.7	64	4.7	40	3.8	91	7.3	34	3.527
そ の 他	31	1.6	26	0.9	21	0.8	22	1.0	22	1.1	24	1.3	18	1.1	19	1.1	19	1.2	20	1.3	17	1.3	22	1.6	12	1.1	13	1.0	11	1.141
菓 子 類	16	0.8	21	0.7	14	0.5	19	0.8	14	0.7	11	0.6	19	1.2	13	0.8	8	0.5	11	0.7	12	0.9	9	0.7	7	0.7	9	0.7	5	0.519
複合調理食品	101	5.2	147	4.9	103	3.9	86	3.8	82	4.3	85	4.6	73	4.6	80	5.4	83	5.4	141	9.5	95	7.4	103	7.6	59	5.6	79	6.3	66	6.846
そ の 他	338	17.2	435	14.5	452	17.2	464	20.6	363	18.8	388	21.0	408	25.7	422	26.3	464	30.0	582	39.0	547	42.4	531	38.8	469	44.8	560	44.7	417	43.26
不 明	1,157	59.0	1,904	63.3	1,641	62.4	1,268	56.4	1,094	56.7	991	53.6	757	47.8	781	47.5	671	43.4	467	31.3	353	27.4	389	28.4	243	23.2	266	21.1	206	21.37

食安監発0826第1号
平成21年8月26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

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9月1日より消費者庁及び消費者委員会が発足し、消費者被害に関する情報の集約・一元化のため、新たに制定された消費者安全法(平成21年法律第50号。以下「消安法」という。)に基づき、消費者事故等を内閣総理大臣に通知することとされています。本制度の導入に伴い、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第58条第3項及び第5項の規定に基づき厚生労働大臣に報告する食中毒事案や法に違反する食品等に関する情報等の一部が、消安法第12条第1項及び第2項の規定に基づく内閣総理大臣への通知の対象となります。

については、都道府県等における本制度への対応を下記のとおり整理いたしましたので、ご了知の上、ご対応方お願いします。(別紙参照)

なお、記の1及び2の(2)は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項の規定に基づく技術的助言であることを申し添えます。

記

1 法に違反する食品等に関する事案について

法第6条～第11条、第16条～第18条、第25条、第26条及び第62条に違反する食品等に関する事案であって、法第63条の規定に基づき、違反者の名称等を公表する事案(法58条第3項及び第5項に基づき厚生労働大臣へ報告する事案を除く。)については、消安法第12条第1項又は第2項の規定に基づき、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長(以下「都道府県知事等」という。)から内閣総理大臣に通知することとする。

その際、当該事案については、法及び消安法において厚生労働大臣への報告義務

務はないが、内閣総理大臣に通知するのにあわせて、厚生労働大臣に対しても報告するようお願いする。

2 法における食中毒事案について

- (1) 法第58条第3項及び第5項に基づき厚生労働大臣に報告しなければならない食中毒事案については、都道府県知事等は従前通り、厚生労働大臣に対してのみ報告することとなり、消安法第12条第3項第1号ロの規定により、内閣総理大臣への通知義務は負わない。なお、当該事案のうち消安法第12条第1項又は第2項の規定に基づき内閣総理大臣への通知が必要となるものについては、厚生労働大臣から通知することとなる。
- (2) 法第58条第5項の規定に基づき、厚生労働大臣に報告しなければならない事案であって、違反者の名称等を公表する事案については、厚生労働大臣から内閣総理大臣に通知するため、法第58条第5項の規定に基づく厚生労働大臣への報告前であっても当該事案の公表に際しては、引き続き「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に基づき、速やかに厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室へ連絡すること。

(別紙)

○ 消費者庁及び消費者委員会設置後における都道府県等からの報告先

	報告事案	報告先	根拠条項等
1	法第6条～第11条、第16条～第18条、第25条、第26条及び第62条に違反する食品等に関する事案であって、法第63条の規定に基づき、違反者の名称等を公表する事案(2及び3を除く)	内閣総理大臣 (厚生労働大臣)	消安法第12条第2項 なお、当該事案は、法及び消安法において、厚生労働大臣に対し、報告する義務はないが、別途、消安法第12条第2項の規定に基づき、内閣総理大臣に通知するにあわせて、厚生労働大臣に対しても報告された ^い 。
2	法第58条第3項の規定に基づき、直ちに厚生労働大臣に報告しなければならない事案	厚生労働大臣	法第58条第3項
3	法第58条第5項の規定に基づき、厚生労働大臣に報告しなければならない事案	厚生労働大臣	法第58条第5項

(注1) 消費者庁及び消費者委員会設置後の新たな報告先を追加。(下線部)

(注2) 国内に流通する食品等のうち、検疫所におけるモニタリング検査等において、法に違反する食品等を発見した事案については、消安法第12条第2項及び第3項第2号の規定に基づき、厚生労働大臣から内閣総理大臣に対し、当該情報を通知することとする。

(注3) 法第58条第3項の規定に基づき食中毒患者等を報告する事案については、厚生労働大臣から内閣総理大臣に通知することとする。

(注4) 法第58条第5項の規定に基づき食中毒患者等を報告する事案であって、違反者の名称等を公表する事案については、厚生労働大臣から内閣総理大臣に通知することとする。そのため、法第58条第5項の規定に基づく厚生労働大臣への報告前であっても当該事案の公表に際しては、引き続き速やかに厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室へ連絡すること。

【参照条文】

○ 消費者安全法（平成21年法律第50号）（抄）

第12条 行政機関の長、都道府県知事、市町村長及び国民生活センターの長は、重大事故等が発生した旨の情報を得たときは、直ちに、内閣総理大臣に対し、内閣府令で定めるところにより、その旨及び当該重大事故等の概要その他内閣府令で定める事項を通知しなければならない。

2 行政機関の長、都道府県知事、市町村長及び国民生活センターの長は、消費者事故等（重大事故等を除く。）が発生した旨の情報を得た場合であつて、当該消費者事故等の態様、当該消費者事故等に係る商品等又は役務の特性その他当該消費者事故等に関する状況に照らし、当該消費者事故等による被害が拡大し、又は当該消費者事故等と同種若しくは類似の消費者事故等が発生するおそれがあると認めるときは、内閣総理大臣に対し、内閣府令で定めるところにより、当該消費者事故等が発生した旨及び当該消費者事故等の概要その他内閣府令で定める事項を通知するものとする。

3 前二項の規定は、その通知をすべき者が次の各号のいずれかに該当するときは、適用しない。

一 次のイからニまでに掲げる者であつて、それぞれイからニまでに定める者に対し、他の法律の規定により、当該消費者事故等の発生について通知し、又は報告しなければならないこととされているもの

イ （略）

ロ 都道府県知事 行政機関の長

ハ～ニ （略）

二 前二項の規定により内閣総理大臣に対し消費者事故等の発生に係る通知をしなければならないこととされている他の者から当該消費者事故等の発生に関する情報を得た者（前号に該当する者を除く。）

三 （略）

○ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）（抄）

第58条 食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者（以下「食中毒患者等」という。）を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

2 （略）

3 都道府県知事等は、前項の規定により保健所長より報告を受けた場合であつて、食中毒患者等が厚生労働省令で定める数以上発生し、又は発生するおそれがあると認めるときその他厚生労働省令で定めるときは、直ちに、厚生労働大臣に報告しなければならない。

4 （略）

5 都道府県知事等は、前項の規定による報告を受けたときは、政令で定めるところにより、厚生労働大臣に報告しなければならない。

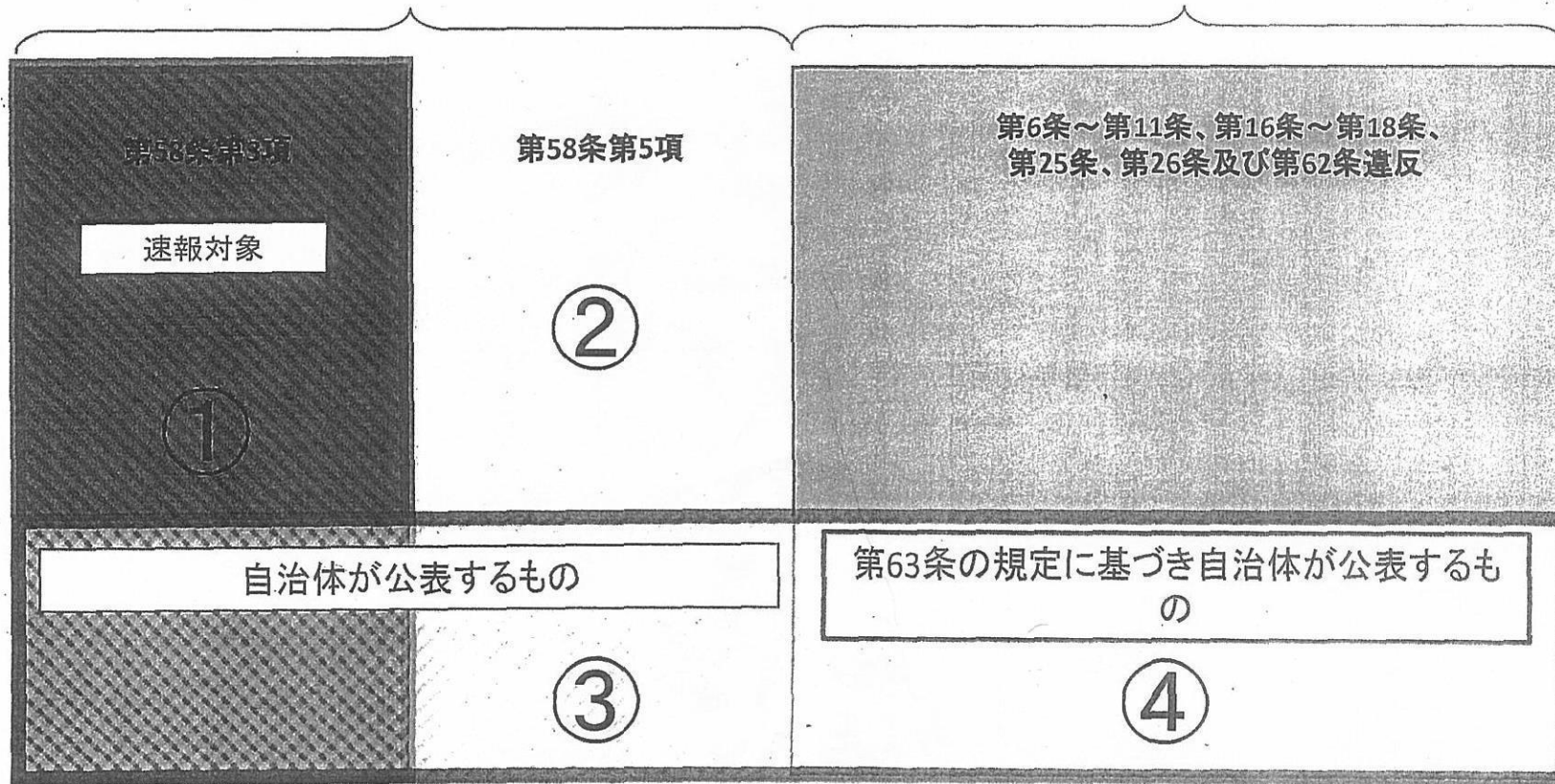
(参考)

食品衛生法における消費者事故等の消費者庁への通知

食中毒

規格基準違反

公表するもの



① 都道府県等→厚生労働省(→消費者庁)

・速報対象事案

② 都道府県等→厚生労働省

・報告対象事案

③ 都道府県等→厚生労働省(→消費者庁)

・報告対象事案

・速報対象ではないが、都道府県等において公表するもの。

④ 都道府県等→消費者庁

食安発 0413 第 2 号
平成 22 年 4 月 13 日

各

都道府県知事
保健所設置市市長
特別区区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食中毒調査支援システム (NESFD) の運用開始について

食中毒事件の調査については、「食中毒処理要領」(昭和 39 年 7 月 13 日付け環発第 214 号)等に基づき、食中毒事件の早期探知、迅速な原因究明及び被害拡大防止に御尽力頂いているところですが、今般、これら食中毒事件の調査に係る対応を支援するため、関係機関である厚生労働省、地方厚生局及び国立研究機関並びに都道府県、保健所設置市及び特別区(以下「都道府県等」という。)の本庁、保健所及び地方衛生研究所の間で即時情報共有を行うための下記の機能を一元化した食中毒調査支援システム(NESFD: National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease)を構築し、本年 4 月 26 日から運用を開始することとしました。

ついては、当該システムの運用規程及び利用規約について、別添 1 及び 2 のとおり定めるので、これらに基づく当該システムの有効的な活用及び円滑な運用をお願いします。

また、当該システムの利用申請方法、アクセス方法、操作手順等については、別途連絡します。

なお、下記 1 の食中毒関連情報共有機能は、行政事務の効率化とセキュリティ保護の観点から、総合行政ネットワーク(LGWAN)接続を利用するため、当該ネットワークが未整備である都道府県等にあつては、その整備に特段の配慮をお願いします。

記

1. 食中毒関連情報共有機能

厚生労働省に集約される全国の食中毒発生状況に関する情報(食中毒事件速報、食中毒事件詳細報告、食中毒統計、食中毒事件録、感染症発生動向、病原菌株遺伝子解析情報等。)及びその他関連情報を共有する機能。

2. 緊急時対応支援機能

健康危機管理対応として、厚生労働省及び都道府県等の食中毒対策担当者等が、平時あるいは広域食中毒事件発生等の緊急時に、インターネット上において即時情報交換会議を行う機能。

3. 研修機能

都道府県等の食品衛生監視員等が、食中毒に係る疫学調査手法のほか、食品衛生、感染症対策等の公衆衛生に関する研修内容をインターネット上において受講できる研修機能。

※ 別添省略

食中毒調査支援システム(NESFD)概要

National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease

食品保健総合情報処理システム
(WISH)

食中毒調査支援システム

感染症サーベイランスシステム
(NESID)

食中毒統計情報

患者発生情報・病原微生物検出情報

食中毒調査支援ポータルサイト (行政機関向け情報)

●食中毒関連情報提供機能 (NESFDナレッジシステム)

①食中毒発生速報等関連情報

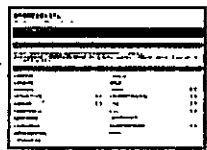
- ・食中毒速報、食中毒速報マップ、食中毒詳報
- ・一般国民、関係府省からの食品危害情報重要事案
- ・食中毒統計、食中毒事件録

②食中毒発生動向注意喚起情報

- ・感染症発生動向(腸管出血性大腸菌等)
- ・分子疫学情報(PulseNet, V-NusNet)
- ・広域食中毒関連情報

③食中毒関連メディア情報(国内、国外)

④リスクコミュニケーションツールの提供



●緊急時対応支援機能 (Web会議システム)

①食中毒関連緊急情報の掲載

②緊急連絡網の掲載

③緊急時対応Web会議システム (厚生労働省と関係都道府県等との緊急時における情報の共有)



●研修機能 (e-learningシステム)

全国の食品衛生監視員を対象としたインターネットを介したのe-learningの開催

食中毒調査のための実地実学、その他食品衛生に関する電子研修教材の提供



●コミュニケーション機能 (Web会議、掲示板、電子メール)

インターネットを介したのWeb会議システム、電子メール、掲示板等を活用することによる双方向の情報共有






厚労省統合NW
霞ヶ関WAN/LGWAN

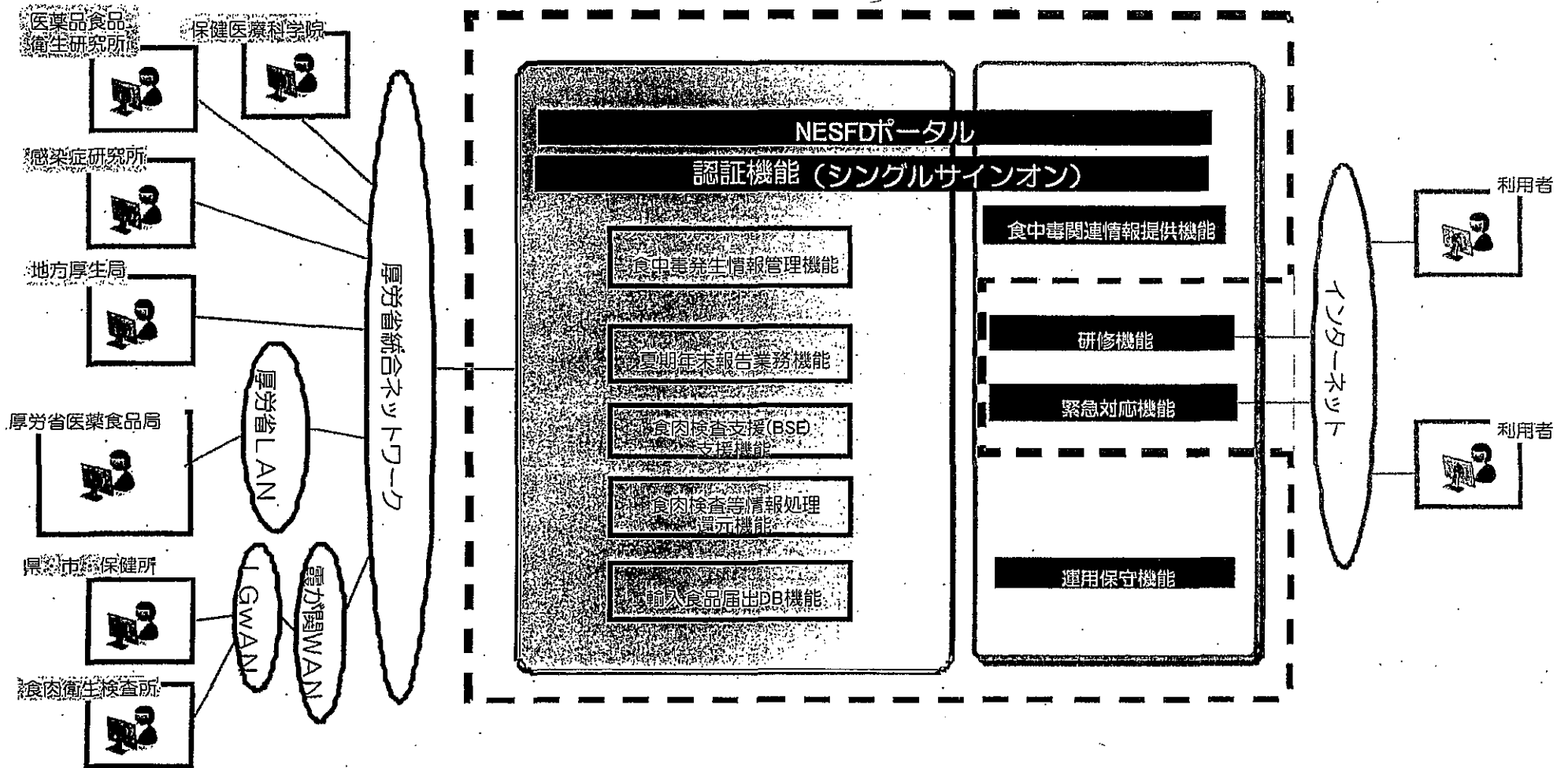


国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所
国立保健医療科学院、地方厚生局

都道府県等、保健所、地方衛生研究所

食品保健総合情報処理システム構築方針 ～全体概念～

凡例  : NESFD既存機能  : 情報システム化の範囲
 : 食品保健総合情報処理機能



健感発第 0426 第 2 号
食安監発 0426 第 4 号
平成 22 年 4 月 26 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 健康局 結核感染症課長

医薬食品局 食品安全部 監視安全課長

A 型肝炎発生届受理時の検体の確保等について

日頃より感染症の発生動向調査等へのご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

A 型肝炎については、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（平成 10 年法律第 114 号。以下「感染症法」という。）第 12 条第 1 項の規定による届出数の増加傾向について、既に本年 4 月 14 日及び 4 月 15 日に、貴部（局）へ情報提供を行ってきたところです。A 型肝炎の発生報告数は、平成 19 年以降、年間 150 例前後で推移してきましたが、今年は、第 10 週以降、届出患者数が例年に比して増加しており、第 14 週までに、すでに 111 例の届出がありました。

A 型肝炎については、糞便中にウイルスが排出され、患者との接触や水、食品等を介して経口的に感染することから、感染症法及び食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。）の双方の観点から必要な対応を行うようお願いしているところですが、感染後の潜伏期間が長く、その感染経路も多岐に渡ることから、聞き取りによる感染源の遡り調査が、非常に困難な場合が見受けられます。

このような状況において、感染源の共通性を見出すためには、患者の糞便から分離されるウイルス株の分子疫学的手法を用いた解析を行い、集団発生の動向を確認することが極めて重要となります。

つきましては、感染症及び食中毒の調査における原因究明及び発生予防の観点から、A 型肝炎の発生届を受理した場合には、ウイルス株の分子疫学的手法による解析が実施できるよう、患者の糞便検体の確保に努めていただきますようお願い致します。また、引き続き、感染症対策主管部（局）及び食品衛生主管部（局）の間で連携を図りつつ、感染症法第 15 条に基づく積極的疫学調査を速やかに実施して頂くことにつきましても、特段のご配慮をお願いします。

なお、分子疫学的手法による検査方法に関する照会（PCR プライマー及び陽性コントロールの供与についての相談を含みます）は、以下の連絡先をお願いいたします。

国立感染症研究所ウイルス第二部第五室長 石井孝司

電話番号 042-561-0771

電子メールアドレス kishii@nih.go.jp

事務連絡
平成22年11月10日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）御中

厚生労働省健康局結核感染症課
医薬食品局食品安全部監視安全課

細菌性赤痢菌患者の広域散発発生について

日頃より感染症及び食中毒に係る調査等へのご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

今般、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（平成10年法律第114号）第12条第1項の規定による細菌性赤痢患者の届出数が、本年第39週から第42週にかけて増加しているとともに、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第58条第3項の規定に基づく細菌性赤痢による食中毒患者等の報告が1事例ありました。

第39週から第42週に発生した細菌性赤痢患者から分離された菌株の分子疫学的手法を用いた解析を行ったところ、別添のとおり、複数の菌株において同様の解析結果が得られており、同一の汚染源によると疑われる広域・散発的な細菌性赤痢患者が発生しているものと考えられます。

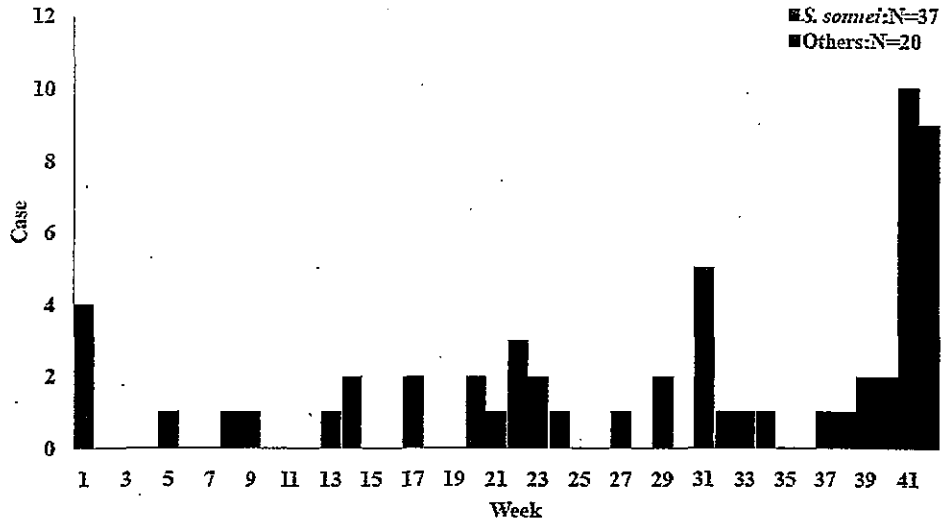
つきましては、感染症及び食中毒に係る調査等に当たっては、原因究明及び今後の発生予防の観点から、従来どおり下記の対応をお願い致します。

記

1. 細菌性赤痢患者の初動調査にあたっては、感染症担当部局と食品衛生部局との間で連携して対応に当たるとともに、可能な限り詳細な喫食調査及び食材の遡り調査等を実施すること。
2. 広域・散発的発生との関連性の有無を確認するため、患者から分離された菌株については、「赤痢菌等の菌株の送付について」（平成20年10月9日付け健感発第1009001号・食安監発第1009002号）に基づき、速やかに国立感染症研究所に送付すること。

(別添)

第1-42週までの国内感染例 菌種別発生状況：N=57



第39週から第42週までに届出のあった国内感染者症例 (*S. sonnei*: N=18)

診断週	都道府県	診断した者の類型	性別	年齢	発病年月日	PFGE*	MLVA*
39	茨城県	患者	女	36	9月24日		SsV10-037
40	佐賀県	患者	男	6	10月5日	A	SsV10-030
41	東京都	患者	女	46	10月6日		
41	福岡県	患者	女	14	10月7日	A	SsV10-030
41	福岡県	患者	女	22	10月9日		SsV10-030
41	福岡県	患者	男	36			SsV10-030
41	福岡県	患者	女	44			SsV10-030
41	群馬県	患者	女	39	10月3日		
41	東京都	患者	女	30	10月10日	A	SsV10-030
41	埼玉県	患者	女	14	10月10日	A'	SsV10-030
41	千葉県	患者	男	29	10月12日		
41	神奈川県	患者	女	23	10月12日		SsV10-030
42	石川県	患者	男	13	10月12日	A	SsV10-030
42	愛知県	患者	女	42	10月6日		
42	愛知県	患者	女	22	10月10日		SsV10-030
42	埼玉県	無症状病原体保有者	女	58		A	SsV10-030
42	神奈川県	患者	女	21	10月15日		SsV10-030
42	福岡県	患者	男	22			SsV10-030

※PFGE 及び MLVA の記載は、国立感染症研究所における整理番号(11月10日現在の調査状況)

食安発0416第1号
平成22年4月16日

各
〔 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 〕
殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

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

平成22年3月19日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が開催され、平成21年に発生した腸管出血性大腸菌O157広域散発食中毒事件（3事件）の調査結果の報告を受け、今後の発生及び拡大の防止対策に関する本部会の意見が別添のとおり取りまとめられました。

つきましては、本意見を踏まえ、下記により、従来からの取組みをより一層徹底するとともに、新たな対策の実施について遺漏がないよう特段の対応をお願いします。

なお、飲食店等における対策については、提供を受ける客側の理解が不可欠であることから、一般消費者への周知を図るよう、あわせてお願いします。

記

1 食肉処理施設等における衛生管理

- (1) と畜場の管理者又はと畜業者は、と畜場法に基づく衛生管理基準の遵守について遺漏がないようにするとともに、都道府県等は、衛生管理基準の遵守状況を検証し、HACCP方式による衛生管理の導入を推進すること。
- (2) 食肉処理施設においては、食肉処理業者は、特に、結着及び漬け込み等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものについては微生物管理を徹底すること。なお、O157の検出試験を実施する場合には、必要な検出感度を確保すること。

2 飲食店等における対策

- (1) 飲食店業者が調理して提供する場合には、客が喫食する段階において、中心部を75℃で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がなされていること。

- (2) 結着及び漬け込み肉等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものを客が自ら加熱調理を行う場合には、飲食店業者は、客に対して当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があることについて注意を喚起すること。

3 食中毒調査について

(1) 探知及び初動調査の迅速化

広域散発食中毒については、探知及び初動調査の迅速化を図るため、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課及び同課食中毒被害情報管理室と連携し、次の対応を図ること。

- ① 「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」に基づく腸管出血性大腸菌感染症の患者発生の届出受理から、食中毒調査を開始するまでの期間を可能な限り短縮し、初動対応の迅速化を図るため、食品衛生部局及び感染症部局の共同調査を行う体制整備に努めること。
- ② 疑い調査の段階であっても、可能な限り初期の段階で、発生状況等について食中毒被害情報管理室に情報提供するよう努めること。
- ③ 食材が一括管理されている飲食チェーン店における広域散発食中毒においては、本社や物流拠点を管轄する都道府県等は、他店における同様苦情の有無や推定原因食品の物流状況に関する情報収集を積極的かつ迅速に行うよう努めること。
- ④ 腸管出血性大腸菌感染症患者等の発生を探知した際には、患者等由来菌株を迅速に収集し、パルスフィールド・ゲル電気泳動（PFGE）法による遺伝子解析を行う国立研究機関及び関係地方衛生研究所への送付に努めること。

(2) 調査結果に基づく対応

原因施設等を管轄する都道府県等は、飲食チェーン店の複数の店舗において、患者が確認された場合には、被害の拡大防止の観点から、次の対応を図ること。

- ① 原因食品が特定されず調査中であっても、加工方法等から汚染の可能性が高いと判断される食品、患者に提供された食品と同一ロットの食品等の流通・販売を一時的に見合わせるよう事業者に対し協力を求めること。
- ② 事業者に対して、衛生管理の検証及び改善等について指導し、食中毒の原因施設として確定した際には、発生要因等に基づき、新たな対策が必要であるか否かを検討し、必要と判断される場合にあっては、追加的に措置を命ずることが望ましい。

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

平成22年3月30日
薬事・食品衛生審議会
食品衛生分科会食中毒部会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を平成22年3月19日に開催し、昨年発生した腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」という。）広域散発食中毒3事件の調査結果が厚生労働省及び国立感染症研究所から報告され、今後の発生及び拡大防止対策に関する本部会の意見を下記のとおりとりまとめた。

1 食肉処理施設等における衛生管理について

本食中毒事件については、O157に汚染された加工処理（結着、漬け込み等）生肉が原因食品と推定されている。これらの食肉は食肉処理施設において加工され、各店舗（飲食チェーン店）に出荷されたことが広域散発食中毒事件^{*1}の発生要因の一つとなっている。このため、次のとおり、食肉処理施設等において、O157による汚染の低減措置を図ることが必要と考えられる。

- (1) 原料肉のO157による汚染防止対策として、と畜場の管理者又はと畜業者は、と畜場法に基づく衛生管理基準の遵守を徹底すること。都道府県等は、衛生管理基準の遵守状況を検証するとともに、HACCP方式による衛生管理の導入を推進すること。
- (2) 食肉処理施設においては、食肉処理業者は、原料肉の管理（受け入れ時の検査、温度管理等）、加工時の交差汚染防止（ロット毎の機械・器具等の洗浄・消毒等）、製品の温度管理等を徹底するとともに、特に、結着及び漬け込み等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものについては微生物管理を徹底すること。なお、O157の検出試験を実施する場合には、必要な検出感度を確保すること。

*1 広域散発食中毒事件：

食中毒菌に汚染された食品が広域に流通し、それにより食中毒が発生した場合には、広範囲な地域において複数の患者が発生することになる。このように、共通の原因食品によって、離れた地域で、または時間的な差をもって患者が発生する食中毒事件を広域散発食中毒事件という。

2 飲食店等における対策について

本食中毒事件については、客が喫食する段階において、食肉の中心部まで十分に加熱されていないことも一要因であると推察されていることから、次のとおり、飲食店業者等が対策を講じる必要がある。

なお、厚生労働省及び都道府県等は、飲食店営業者及び消費者に対し、下記対策内容の周知徹底に努めることが重要である。

- (1) 飲食店業者が調理して提供する場合には、客が喫食する段階において、中心部を75℃で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がなされていること。
- (2) 結着及び漬け込み肉等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものを客が自ら加熱調理を行う場合には、飲食店業者は、客に対して当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があるため注意を喚起すること。
- (3) 客は、飲食店営業者より提供された加熱調理方法により、確実に加熱調理を行い喫食することが重要である。

3 食中毒調査について

広域散発食中毒については、厚生労働省及び都道府県等がより早い段階でその発生を探知し、原因究明及び被害拡大防止を図る観点から、次のような対策を講ずる必要がある。

(1) 探知及び初動調査の迅速化

腸管出血性大腸菌感染症、細菌性赤痢等の「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」（以下「感染症法」という。）で規定される疾病に係る食中毒調査については、都道府県等の食品衛生部局及び感染症部局の連携、国立研究機関における患者等の分離菌株の集積及び解析等の対策が講じられているところであるが、広域散発食中毒については、厚生労働省及び関係都道府県等の連携を強化し、探知及び初動調査の迅速化を図る必要がある。

① 食品衛生部局及び感染症部局の共同調査の推進

感染症法に基づく腸管出血性大腸菌感染症の患者発生の届出受理から、食中毒調査を開始するまでの期間を可能な限り短縮し、初動対応の遅延を回避する必要がある。このため、厚生労働省が一元的な調査票のガイドラインを示すなどにより、都道府県等における食品衛生部局及び感染症部局の共同調査の推進を図る必要がある。

② 広域散発食中毒における情報の集約化体制の整備

複数の都道府県等において少数の患者が広域で散発的に発生し、かつ患者の喫食食品目が多岐に渡る場合、その全容把握に時間を要することがある。このため、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中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主体的に連絡調整、調査支援等を行う体制を整備し、早期全容把握に努める必要がある。特に、食材が一括管理されている飲食チェーン店における広域散発食中毒については、本社や物流拠点を管轄する都道府県等が他店における同様苦情の有無や推定原因食品の物流状況に関する情報収集を積極的かつ迅速的に行うことが重要である。

③ 分子疫学的手法による菌株の遺伝子解析情報の共有化の推進

広域散発食中毒の端緒として、平時より患者及び食品から分離される菌株のパルスフィールド・ゲル電気泳動（PFGE）法による遺伝子解析情報を厚生労働省及び都道府県等で共有し、広域散発発生時の探知期間の短縮を図る必要がある。このため、国立研究機関においては、現行の PFGE 解析データ集積システムを発展させ、全国の PFGE 解析データの比較検討及びデータ還元が、より効率的に行えるシステムの早期構築に努める必要がある。また、都道府県等においては、引き続き、迅速に患者等由来菌株を収集し、PFGE 解析を行う国立研究機関及び関係地方衛生研究所への送付に努める必要がある。

(2) 症例対照研究等の疫学的解析手法の活用

諸外国において広域散発食中毒の疫学的解析手法として活用されている症例対照研究等について、腸管出血性大腸菌による広域散発食中毒に着目した研究を進め、我が国の実情に沿った広域散発食中毒対策への活用に向けて情報の蓄積を行う必要がある。

(3) 調査結果に基づく対応

少数の発症者が広域で散発的に発生した場合、これらを一連の食中毒事件として確定するまでには一定の時間を要する。今般、発生した広域散発食中毒事件においては、感染症法に基づく患者発生の届出受理から食中毒としての原因施設が確定するまでに、平均12日を要していた。

このため、管轄の都道府県等は、被害の拡大防止の観点から、飲食チェーン店の複数の店舗において、患者が確認された場合には、

- ① 原因食品が特定されず調査中であっても、加工方法等から汚染の可能性が高いと判断される食品、患者に提供された食品と同一ロットの食品等の流通・販売を一時的に見合わせるよう事業者に対し協力を求めること。

② 事業者に対して、衛生管理の検証及び改善等について指導し、食中毒の原因施設として確定した際には、発生要因等に基づき、新たな対策が必要であるか否かを検討し、必要と判断される場合にあっては、追加的に措置を命ずることが望ましい。

また、厚生労働省は、必要に応じて、当該事案に関する情報を関係省庁に提供することが望ましい。

食安監発 1102 第 1 号
平成 23 年 11 月 2 日

各〔都道府県〕
〔保健所設置市〕 衛生主管部（局）長 殿
〔特別区〕

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

生食用食肉の監視指導について

標記については、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号、以下「規格基準」という。）の改正が本年 10 月 1 日より施行され、9 月 12 日付け食安発第 0912 第 7 号にて、本規格基準の遵守について関係者への周知・指導をお願いしているところです。

近時、一部の報道等において、客の求め等に応じて、規格基準に適合しない生食用食肉を提供している店舗があるとされています。

本規格基準は腸管出血性大腸菌による食中毒により、多くの死亡者や重症者が報告されたことを受けて設定されたものであることを踏まえ、下記について特段の対応をお願いします。

なお、客の求めであっても、規格基準に適合しない可能性のある生食用食肉を提供し食中毒が発生した場合には、食品衛生法に違反することは当然のことですが、提供した事業者が生産物賠償責任保険に加入していたとしても、保険金の支払い対象にならないとされていることも情報提供願います。

記

1. 本規格基準の遵守について、改めて、関係事業者への監視・指導を徹底すること。
2. 特に夜間営業の飲食店について、営業時間内の監視・指導を実施すること。
3. 「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）に基づき、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、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。

食安発 0127 第 2 号
平成 24 年 1 月 27 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導の徹底について

生食用食肉の規格基準の設定に伴い、平成 23 年 9 月 12 日付け食安発 0912 第 7 号により、生食用食肉を取り扱う全ての営業施設に対する監視指導についてお願いしたところですが、その結果について別添のとおり取りまとめたので、お知らせします。

本監視結果を踏まえ、引き続き下記により、監視指導の実施方をお願いします。

記

- 1 生食用食肉の規格基準に適合しなかった施設については、生食用食肉を提供しないよう監視・指導を徹底すること。
生食用食肉を取り扱う施設（新たに提供を開始する施設を含む。）については、引き続き、監視指導を行い、規格基準が徹底されるよう重ねて指導すること。
- 2 規格基準の周知・徹底が不十分と考えられる例が認められることから、引き続き、飲食店営業を含め、講習会の開催などにより、規格基準の周知・徹底を図ること。
- 3 生食用食肉の規格基準に適合している施設にあつては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めるよう関係営業者を指導すること。
- 4 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、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。
- 5 引き続き、生食用食肉の規格基準に適合したものであつても、子どもや高齢者、抵抗力の弱い方が生肉を食べないように周知すること。

生食用食肉を取り扱う施設に対する監視結果（概要）

1 営業許可施設数

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
1,390,407	9,686	130,077	1,530,170

2 生食用食肉を取り扱っていた施設数（10月1日以降）

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
334	8	103	445

3 生食用食肉に係る規格基準に適合している、又は適合していない施設数

	合計	割合 (%)	飲食店 営業	割合 (%)	食肉 処理業	割合 (%)	食肉 販売業	割合 (%)
適合してい る施設	27	6.1	18	5.4	5	62.5	4	3.9
適合してい ない施設	418	93.9	316	94.6	3	37.5	99	96.1
合計(再掲)	445	-	334	-	8	-	103	-

注1；割合は構成比

注2；418施設のうち、187施設（45%）が牛タタキのみを取扱っていた。

(参考)

平成23年5月の緊急監視の結果（平成23年6月14日公表）

	合計	割合 (%)	飲食店営業	割合 (%)	食肉処理業	割合 (%)	食肉販売業	割合 (%)
合計	19,856 施設	-	14,708 施設	-	674 施設	-	4,474 施設	-
衛生基準通知 に適合してい る施設	10,405 施設	52.4	7,086 施設	48.2	438 施設	65.0	2,881 施設	64.4
衛生基準通知 に適合してい ない施設	9,451 施設	47.6	7,622 施設	51.8	236 施設	35.0	1,593 施設	35.6

注；割合は構成比

4 規格基準の項目ごとの不適合状況

内容		合計	割合 (%)	飲食店 営業	割合 (%)	食肉 処理業	割合 (%)	食肉 販売業	割合 (%)
不適合であった施設数		418	-	316	-	3	-	99	-
成分 規格	腸内細菌科菌群が陰性 であることの記録	414	99.0	315	99.7	3	100.0	96	97.0
保存 基準	4°C以下(冷蔵)、-15°C 以下(冷凍)で保存	163	39.0	124	39.2	2	66.7	37	37.4
	衛生的な容器包装に入れ 保存	158	37.8	126	39.9	1	33.3	31	31.3
不適合な加工を行っていた施設数		105	-	71	-	2	-	32	-
加工 基準	区別され、専用の設備を 備えた衛生的な場所	105	100.0	71	100.0	2	100.0	32	100.0
	衛生的な専用の器具	95	90.5	66	93.0	2	100.0	27	84.4
	認定生食用食肉取扱者	95	90.5	68	95.8	0	0.0	27	84.4
	肉塊の衛生的な取扱い、 温度管理	93	88.6	65	91.5	2	100.0	26	81.3
	汚染が内部に拡大させる 処置をしていない	66	62.9	49	69.0	2	100.0	15	46.9
	原料肉は未凍結で、枝肉 から衛生的に切り出され たもの(※)	96	91.4	69	97.2	2	100.0	25	78.1
	肉塊の適切な加熱殺菌、 速やかな冷却(※)	101	96.2	68	95.8	2	100.0	31	96.9
	加熱殺菌の記録の保存	105	100.0	71	100.0	2	100.0	32	100.0
不適合な調理を行っていた施設数		400	-	316	-	1	-	83	-
調理 基準	区別され、専用の設備を 備えた衛生的な場所	375	93.8	297	94.0	1	100.0	77	92.8
	衛生的な専用の器具	281	70.3	219	69.3	1	100.0	61	73.5
	認定生食用食肉取扱者	217	54.3	188	59.5	1	100.0	28	33.7
	肉塊の衛生的な取扱い、 温度管理	257	64.3	210	66.5	1	100.0	46	55.4
	汚染が内部に拡大させる 処置をしていない	153	38.3	123	38.9	0	0.0	30	36.1
	加工基準(※)の処理を 経たもの	396	99.0	313	99.1	1	100.0	82	98.8
	調理後、速やかに提供	166	41.5	120	38.0	1	100.0	45	54.2

5 生食用食肉(牛肉)を取り扱う施設に対する監視の結果(自治体別)

	営業許可施設数				生食用食肉を取り扱っている施設数				規格基準に適合していない施設						18歳生食用食肉取扱者の講習会			
	飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計	飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計	飲食店営業	割合(%)	食肉処理業	割合(%)	食肉販売業	割合(%)	合計	割合(%)	実施回数	認定者数
合計	1,390,407	9,686	130,077	1,530,170	334	8	103	445	316	95%	3	38%	99	96%	418	94%	244	8,791
北海道	31,953	504	4,334	36,791	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	274
札幌市	18,118	131	1,726	19,975	1	0	1	2	1	100%	0	0	1	100%	2	100%	2	37
小樽市	1,883	19	152	2,054	1	0	0	1	1	100%	0	0	0	0	1	100%	1	4
函館市	4,084	13	406	4,483	2	1	0	3	1	50%	0	0%	0	0	1	33%	1	32
旭川市	4,067	62	369	4,498	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
青森県	13,394	61	1,704	15,159	3	0	0	3	3	100%	0	0	0	0	3	100%	1	33
青森市	4,583	8	390	4,981	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
岩手県	8,916	111	1,330	10,357	1	0	0	1	1	100%	0	0	0	0	1	100%	2	109
盛岡市	3,390	17	296	3,703	4	0	0	4	4	100%	0	0	0	0	4	100%	1	45
宮城県	10,105	99	1,475	11,679	1	0	0	1	1	100%	0	0	0	0	1	100%	1	20
仙台市	7,435	28	695	8,158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	82
秋田県	7,622	110	1,389	9,121	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	137
秋田市	3,439	26	369	3,834	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
山形県	12,188	124	1,541	13,863	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	457
福島県	13,455	89	1,791	15,335	7	0	0	7	7	100%	0	0	0	0	7	100%	0	0
郡山市	3,513	35	412	3,960	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	27
いわき市	4,087	28	389	4,504	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
茨城県	28,297	199	1,027	29,523	10	0	0	10	10	100%	0	0	0	0	10	100%	2	43
栃木県	16,049	62	1,717	17,828	13	0	0	13	13	100%	0	0	0	0	13	100%	1	5
宇都宮市	5,027	24	155	5,206	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3
群馬県	12,495	171	2,096	14,762	1	0	0	1	1	100%	0	0	0	0	1	100%	3	92
前橋市	3,971	57	392	4,420	1	0	0	1	1	100%	0	0	0	0	1	100%	1	101
高崎市	4,090	30	136	4,256	14	0	0	14	14	100%	0	0	0	0	14	100%	1	53
埼玉県	41,224	305	4,513	46,042	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	23
川越市	2,699	17	264	2,980	6	0	0	6	6	100%	0	0	0	0	6	100%	0	0
さいたま市	9,442	47	894	10,383	5	0	0	5	5	100%	0	0	0	0	5	100%	2	193
千葉県	36,704	260	3,879	40,843	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	54
千葉市	8,498	49	795	9,342	8	0	1	9	8	100%	0	0	1	100%	9	100%	2	44
船橋市	4,444	32	434	4,910	1	0	0	1	1	100%	0	0	0	0	1	100%	1	17
柏市	3,134	16	214	3,364	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	39
東京都※	179,112	898	12,555	192,565	82	1	12	95	82	100%	0	0%	11	92%	93	98%	4	185
神奈川県	22,126	114	2,089	24,329	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	24
横浜市	28,663	122	2,700	31,485	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
川崎市	10,874	80	281	11,235	9	0	3	12	9	100%	0	0	3	100%	12	100%	2	6
横須賀市	3,858	21	353	4,232	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	70
相模原市	5,348	27	580	5,955	0	0	1	1	0	0	0	0	1	100%	1	100%	1	12
藤沢市	3,491	16	306	3,813	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
新潟県	15,462	204	1,984	17,650	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
新潟市	7,649	86	805	8,540	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	29
富山県	6,124	34	644	6,802	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	11
富山市	4,552	11	422	4,985	4	0	0	4	0	0%	0	0	0	0	0	0%	0	0
石川県	7,589	30	777	8,396	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	11
金沢市	6,287	19	184	6,490	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	17
福井県	10,604	60	1,044	11,708	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	177
山梨県	12,706	26	1,223	13,955	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	78
長野県	27,685	189	2,247	30,121	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	85
長野市	4,862	21	371	5,254	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
岐阜県	17,517	210	2,936	19,763	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	71
岐阜市	5,715	15	164	5,894	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	103
静岡県	29,482	138	2,041	31,661	0	0	2	2	0	0	0	0	2	100%	2	100%	6	116
静岡市	9,114	49	592	9,755	4	0	0	4	4	100%	0	0	0	0	4	100%	1	39
浜松市	8,549	62	697	9,308	1	0	0	1	1	100%	0	0	0	0	1	100%	1	42
愛知県	31,885	273	3,388	35,546	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	60
名古屋市	33,985	167	2,332	36,484	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	252
豊田市	3,411	34	416	3,861	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	14
豊橋市	3,812	65	375	4,252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	56
岡崎市	3,010	23	329	3,362	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	133

食安発 0706 第 1 号

平成 23 年 7 月 6 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用牛レバーの取扱いについて

生食用牛レバーの取扱いについては、平成 19 年 5 月 14 日付け食安監発第 0514001 号に基づき、生食用として提供することはなるべく控えるよう飲食店に対して周知徹底をお願いしてきたところです。

本日開催された薬事・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ける審議において、生食用牛レバーについて、食中毒の発生状況等にかんがみ、食品衛生法に基づく規制も含め、対応について検討の必要があること、及び、検討にあたっては、腸管出血性大腸菌に係る知見が不足していることから、必要な調査研究を実施した上で、遅くとも年内を目途に部会での検討に着手し、検討するまでの間においても、生食用牛レバーを提供しないよう飲食店等に対して周知徹底すべきこととされました。

つきましては、生食用牛レバーについては、新たな措置を講じるまでの間、生食用食肉の衛生基準（平成 10 年 9 月 11 日付け生衛発第 1358 号）に適合するものであっても、生食用として提供しないよう関係事業者に対して指導の徹底をお願いします。

なお、消費者等に対しては、牛レバーを生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう注意喚起をお願いします。

(参考) 平成 23 年 7 月 6 日薬事・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資料

URL : <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000008fcs.html#shingi72>

食安発 1 2 2.1 第 1 号
平成 2 3 年 1 2 月 2 1 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係政令等の整備等に関する政令等について（食品衛生法関係）

「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係政令等の整備等に関する政令（平成 2 3 年政令第 4 0 7 号。以下「整備政令」という。）」及び「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（平成 2 3 年厚生労働省令第 1 5 0 号。以下「整備省令」という。）」が本日公布され、平成 2 4 年 4 月 1 日から施行されることとなっています。

これらのうち、食品衛生法に関する改正の趣旨、内容等は下記のとおりですので、御了知の上、その事務の運営に当たってよろしく配慮願います。

記

第1 改正の趣旨

整備政令及び整備省令は、地域主権戦略大綱（平成22年6月22日閣議決定）を踏まえ、地域の自主性及び自立性を高めるための改革を総合的かつ計画的に推進することを目的とするものである。なお、同政令及び同省令により改正される政省令のうち、食品安全部所管のものは以下のとおりである。

- ・食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- ・食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）

第2 改正の内容

1 食品衛生法施行令の一部改正（整備政令第4条関係）

- (1) 都道府県、保健所設置市又は特別区（以下「都道府県等」という。）が食品衛生法第29条第1項又は第2項の規定に基づき設立する食品衛生検査施設の設備（機械及び器具を含む。以下同じ。）及び職員の配置に関する基準を、都道府県等の条例に委任すること。
- (2) 都道府県等が条例を定めるに当たっては、施設の設備に関する基準は、厚生労働省令で定める基準に従い定めるものとし、職員の配置に関する基準は、厚生労働省令で定める基準を参酌すること。

2 食品衛生法施行規則の一部改正（整備省令第2条関係）

- (1) 「従うべき基準」とされている食品衛生検査施設の設備に関する基準については、以下のとおりとする。
 - ① 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。
 - ② 純水装置、定温乾燥器、デープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。
- (2) 「参酌すべき基準」とされている食品衛生検査施設の職員の配置に関する基準については、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

第3 留意事項

- 1 整備省令第2条の規定による改正後の食品衛生法施行規則（以下「新食品衛生法施行規則」という。）第36条第1項第2号に規定する設備に関する基準については、試験に必要となる施設並びに機械及び器具を列挙したものであるが、食品衛生検査施設の整備・充実が食品衛生行政を科学的かつ合理的に運営するための基本要件であることから、引き続き、食品衛生法第28条第1項等に規定する試験を行うために必要な検査施設の整備をお願いします。
- 2 新食品衛生法施行規則第36条第2項に規定する職員の配置に関する基準については、参酌すべき基準であり、職員の配置は必須であるが、必要な職員の数等については、地域の実情に応じて適切に定めるべきものであること。

第4 施行期日

平成24年4月1日から施行すること。ただし、条例を制定するのに必要な時間を確保できるよう、同日から起算して一年を超えない期間において、整備政令第4条の規定による改正後の食品衛生法施行令第8条第1項に規定する都道府県等の条例が制定施行されるまでの間は、同条第2項の厚生労働省令で定める基準は、当該都道府県等の条例で定める基準とみなすこととしたこと。

(参考)

○ 食品衛生法施行令 (昭和二十八年政令第二百二十九号) (抄) (第四条関係)

(傍線の部分は改正部分)

改 正 後	現 行
<p>(食品衛生検査施設)</p> <p>第八条 都道府県、保健所を設置する市又は特別区(以下この条において「都道府県等」という。)は、法第二十九条第一項又は第二項の規定に基づき当該都道府県等が設置する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置について、条例で基準を定めなければならない。</p> <p>2 都道府県等が前項の条例を定めるに当たつては、第一号に掲げる事項については厚生労働省令で定める基準に従い定めるものとし、第二号に掲げる事項については厚生労働省令で定める基準を参酌するものとする。</p> <p>一 食品衛生検査施設の設備</p> <p>二 食品衛生検査施設に配置する職員</p> <p>3 第一項の食品衛生検査施設においては、厚生労働省令の定めるところにより、検査又は試験に関する事務を管理しなければならない。</p>	<p>(食品衛生検査施設)</p> <p>第八条 法第二十九条第一項又は第二項の規定に基づき都道府県、保健所を設置する市又は特別区が設置する食品衛生検査施設には、検査又は試験のために必要な職員を置き、理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設け、並びに検査又は試験のために必要な機械及び器具であつて厚生労働省令で定めるものを備えなければならない。</p> <p>(新設)</p> <p>2 前項の食品衛生検査施設においては、厚生労働省令の定めるところにより、検査又は試験に関する事務を管理しなければならない。</p>

（傍線の部分は改正部分）

改 正 後	現 行
<p>第三十六条 令第八条第二項第一号に掲げる事項に係る厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。</p> <p>一 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。</p> <p>二 純水装置、定温乾燥器、デンプフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。</p> <p>② 令第八条第二項第二号に掲げる事項に係る厚生労働省令で定める基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。</p> <p>第三十七条 令第八条第三項の規定による検査又は試験（以下この条及び別表第十三において「検査等」という。）に関する事務の管理は、次に掲げるところにより行うものとする。</p> <p>一 一十六 （略）</p>	<p>第三十六条 令第八条第一項の厚生労働省令で定める機械及び器具は、純水装置、定温乾燥器、デンプフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の必要な機械及び器具とする。</p> <p>（新設）</p> <p>第三十七条 令第八条第二項の規定による検査又は試験（以下この条及び別表第十三において「検査等」という。）に関する事務の管理は、次に掲げるところにより行うものとする。</p> <p>一 一十六 （略）</p>

義務付け・枠付けの更なる見直しについて

平成23年11月29日
関 議 決 定

1 義務付け・枠付けの見直しのこれまでの取組

義務付け・枠付けの見直しについては、これまで地方分権改革推進委員会第2次勧告（平成20年12月）で示された4,076条項について、重点分野を定め、分野ごとに義務付け・枠付けの存置が許容される類型に該当しない事項の見直しを進めてきたところである。

「地方分権改革推進計画」（平成21年12月15日閣議決定。第1次見直し）及び「地域主権戦略大綱」（平成22年6月22日閣議決定。第2次見直し）に基づくこれまでの見直しにおいては、「施設・公物設置管理の基準」、「協議、同意、許可・認可・承認」及び「計画等の策定及びその手続」の3分野等に係る1,216条項のうち、同第3次勧告（平成21年10月）において許容類型に該当せず見直すべきとされた889条項のうち636条項、その他の事項9条項の見直しを決定した。

また、同第2次勧告で示された条項以外でも、地方債協議制度や地方から国等への寄附禁止規定の見直しを含む21条項の見直しも行ったところである。

これらの見直しについては、「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律」（平成23年法律第37号。第1次一括法）、「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律」（平成23年法律第105号。第2次一括法）等の成立により、所要の法律の整備が行われ、地方自治体において必要な条例制定の準備が進むなど改革の実行の段階にある。

2 今般の義務付け・枠付けの見直し

今般の義務付け・枠付けの見直し（第3次見直し）としては、「地方からの提言等に係る事項」、「通知・届出・報告、公示・公告等」及び「職員等の資格・定数等」の3分野に係る1,212条項を対象に許容類型を設定し、それに該当しない事項等の見直しについて地域主権戦略会議を中心に関係府省とともに取り組んできたところである。

この第3次見直しにおいては、別紙に掲げる事項について必要な法制上その他の措置を講じることとし、これらの条項のうち、法律の改正により措置すべき事項については、所要の一括法案等を平成24年通常国会に提出する。

3 今後の取組

第1次見直しから第3次見直しまでの取組により、4,076条項のうち2,428条項が検討の対象となり、また、地方自治体から提言等のあった事項については全て検討の対象とし、一定の見直しがなされた。残された1,648条項の義務付け・枠付けについては、その見直しに向けて引き続き取組

んでいく。その見直しの手法としては、各条項の内容は多岐にわたるものであることから、これまでのように、重点分野を定めて見直しを行う方式ではなく、地方からの地域の実情に即した具体的な提案を受けて、個別の義務付け・枠付けの見直しを検討することにより進めることとする。

その際、これまで検討したものの見直しに至らなかった事項や、更には 4,076 条項以外の義務付け・枠付けについても検討の対象とし、見直しを進める。今後の見直しの具体的方法については、地域主権戦略会議で検討を行っていくこととする。

[厚生労働省]

(13) 食品衛生法 (昭 22 法 233) (消費者庁と共管)

- ・ 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 (22 条) をした厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、これを都道府県知事等に通知するものとする。

(14) 医師法 (昭 23 法 201)

- ・ 都道府県知事が医師免許の取消処分に係る行政手続法 24 条 1 項の調書及び同条 3 項の報告書の提出を受けた場合には当該調書及び報告書の写しを提出することとし、さらに当該処分の決定について意見がある場合にはその意見を記載した意見書 (7 条 8 項) を提出することとする。
- ・ 都道府県知事が医業の停止の命令に係る者に対する弁明の聴取を行った場合における当該処分の決定についての報告書 (7 条 15 項) は、意見があるときはその意見を記載することとする。

(15) 歯科医師法 (昭 23 法 202)

- ・ 都道府県知事が歯科医師免許の取消処分に係る行政手続法 24 条 1 項の調書及び同条 3 項の報告書の提出を受けた場合には当該調書及び報告書の写しを提出することとし、さらに当該処分の決定について意見がある場合には意見を記載した意見書 (7 条 8 項) を提出することとする。
- ・ 都道府県知事が歯科医業の停止の命令に係る者に対する弁明の聴取を行った場合における当該処分の決定についての報告書 (7 条 15 項) は、意見があるときはその意見を記載することとする。

(16) 保健師助産師看護師法 (昭 23 法 203)

- ・ 都道府県知事が保健師等の免許の取消処分に係る行政手続法 24 条 1 項の調書及び同条 3 項の報告書の提出を受けた場合には当該調書及び報告書の写しを提出することとし、さらに当該処分の決定について意見がある場合には意見を記載した意見書 (15 条 6 項) を提出することとする。
- ・ 都道府県知事が保健師等の業務の停止の命令に係る者に対する弁明の聴取を行った場合における当該処分の決定についての報告書 (15 条 13 項) は、意見があるときはその意見を記載することとする。

(17) 医療法 (昭 23 法 205)

- ・ 都道府県知事が報告を受けた医療を受ける者が病院等の選択を適切に行うために必要な情報又はその変更された情報の公表の方法 (6 条の 3 第 5 項) については、地域主権改革の推進の観点も踏まえて検討し、平成 23 年度内に結論を得る。
- ・ 都道府県知事が提出を受けた地域医療支援病院に係る業務に関する報告書の内容の公表の方法 (12 条の 2 第 2 項) については、地域主権改革の推進の観点も踏まえて検討し、平成 23 年度内に結論を得る。

(25) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (平2法70)

- ・ 委任都道府県知事が指定検査機関に食鳥検査の全部若しくは一部を行わせることとした場合又はその全部若しくは一部を行わせないこととした場合において指定検査機関から厚生労働大臣へ報告することとし、委任都道府県知事から厚生労働大臣への報告に係る規定 (24条1項、34条2項) は、廃止する。

[農林水産省]

(26) 土地改良法 (昭24法195)

- ・ 都道府県知事の、市町村が土地改良事業を行う際の同意をした旨の公告 (96条の2第7項) は、廃止する。
- ・ 市町村が土地改良事業の工事 (農用地の保全又は利用上必要な施設の管理の事業については、管理) に着手し、又は工事を伴う土地改良事業につきその工事を完了した場合における都道府県知事への届出 (113条の2第1項) は、廃止する。
[措置済み (地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律 (平23法105))]

(27) 家畜取引法 (昭31法123)

- ・ 都道府県知事が市場再編整備地域の指定をした場合における農林水産大臣への報告に係る規定 (21条2項) は、「できる」規定化又は努力義務化する。

(28) 野菜生産出荷安定法 (昭41法103)

- ・ 都道府県知事の生産出荷近代化計画の樹立又は変更に係る農林水産大臣への提出又は届出に係る規定 (8条1項、9条1項) は、「できる」規定化又は努力義務化する。

(29) 林業種苗法 (昭45法89)

- ・ 都道府県知事が生産事業者の登録をした場合等における公告の規定 (16条1項) に係るその方法は、例示化する。
- ・ 都道府県知事が生産事業者から氏名等の変更の届出を受けた場合における公告の規定 (16条2項) に係るその方法は、例示化する。

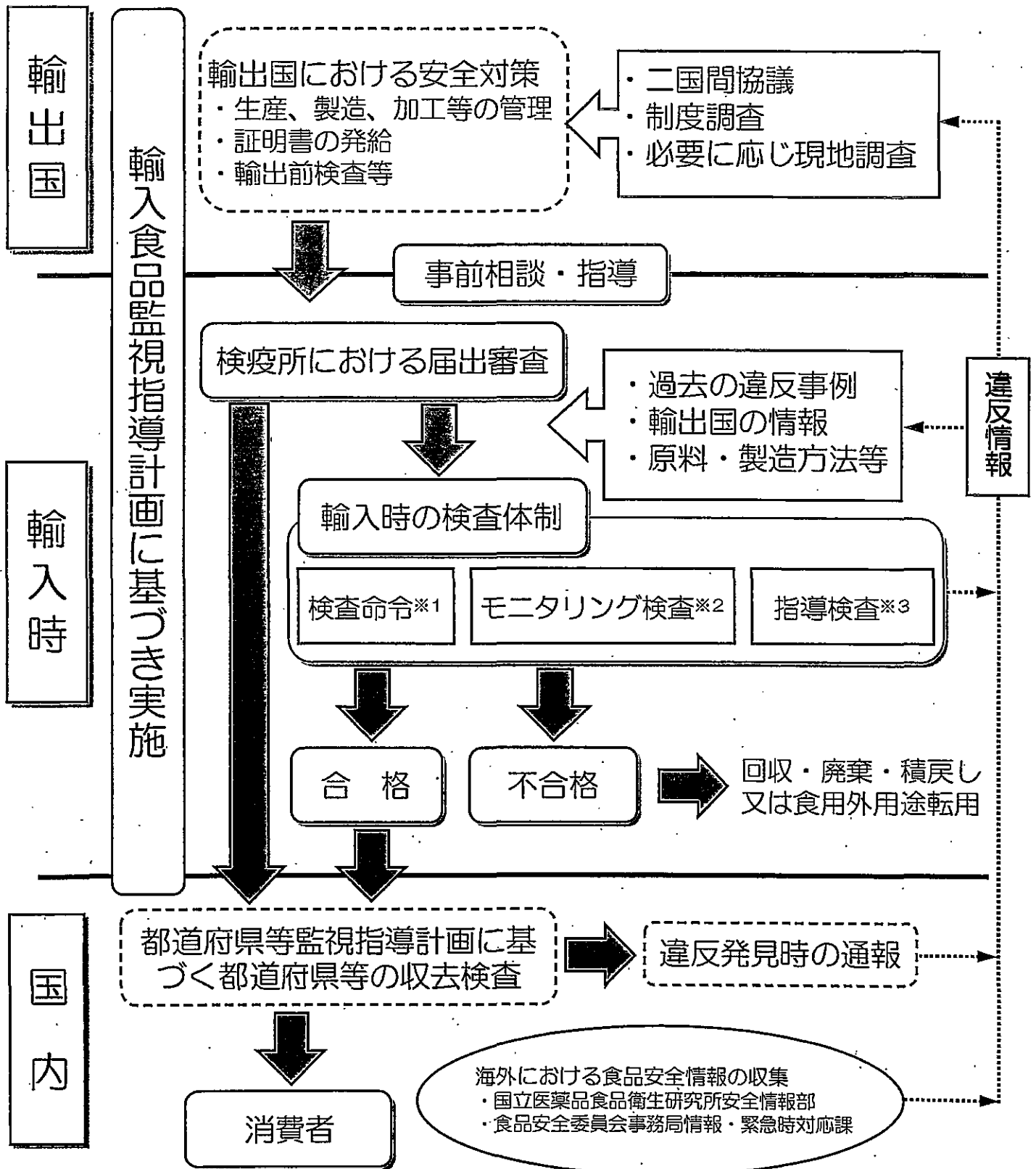
(30) 卸売市場法 (昭46法35)

- ・ 中央卸売市場の開設者が卸売業務の許可に係る申請書を受理した場合における農林水産大臣への意見の添付 (16条2項) は、任意とする。

(31) 農業経営基盤強化促進法 (昭55法65)

- ・ 同意市町村が農用地利用規程を認定した場合における公告 (23条8項) は、「できる」規定化又は努力義務化する。

輸入食品の監視体制等の概要



※1：違反の蓋然性が高いものについて輸入の都度、輸入者に対し検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査

※2：食品の種類毎に輸入量、違反率、危害度等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査

※3：輸入者の自主的衛生管理の一環として、初回輸入時等に、当該輸入食品等が法に適合していることを確認するために行う検査指導



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

問合せ先：

厚生労働省医薬食品局
食品安全部監視安全課
輸入食品安全対策室
(内線 2474, 2497, 2498)

平成 23 年度
輸入食品監視指導計画監視結果

中間報告

平成 23 年 12 月
厚生労働省医薬食品局食品安全部

平成23年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）

1. はじめに

我が国に輸入される食品等（以下「輸入食品等」という。）の安全性を確保するために国が行う監視指導については、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第23条第1項の規定により、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、パブリックコメントの募集及びリスクコミュニケーションを実施し、平成23年度輸入食品監視指導計画（以下「計画」という。）を策定し、同条第3項の規定により官庁報告として官報に公表した上で、計画に基づいて行っているところです。

今般、平成23年4月から9月の間に計画に基づいて実施した輸入食品等に係る監視指導の実施状況の概要について取りまとめたので公表します。

参 考：「輸入食品の安全を守るために」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>



2. 平成23年度輸入食品監視指導計画の概要

① 輸入食品監視指導計画とは

輸入食品等について国が行う監視指導の実施に関する計画（法第23条第1項）をいう。

【目的】国が、輸入時の検査や輸入者の監視指導等を重点的、効果的かつ効率的に実施することを推進し、輸入食品等の一層の安全性確保を図る。

② 輸入食品等の監視指導の基本的な考え方

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第4条（食品の安全性確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることにより行わなければならない）の観点から、輸出国、輸入時及び国内流通時の3段階での衛生対策確保を図るべく計画を策定し、監視指導を実施する。

③ 重点的に監視指導を実施すべき項目

- 輸入届出時における法違反の有無の確認
- モニタリング検査^{※1}（平成23年度計画：164食品群、約8万6千件）
- 検査命令^{※2}（平成23年9月30日現在：全輸出国の17品目及び31カ国・1地域の126品目）
- 包括的輸入禁止規定^{※3}
- 海外情報等に基づく緊急対応

④ 輸出国における衛生対策の推進

- 輸出国政府に対する衛生管理対策の確立の要請
- 二国間協議や現地調査を通じた、農薬等の管理、監視体制の強化、輸出前検査の推進

⑤ 輸入者に対する自主的な衛生管理の実施に関する指導

- 輸入前指導（いわゆる輸入相談）
- 初回輸入時及び定期的自主検査の指導
- 記録の作成、保存に係る指導
- 輸入者等への食品衛生に関する知識の普及啓発

※1：食品の種類毎に輸入量、違反率等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査

※2：違反の可能性が高いものについて輸入の都度、輸入者に対し検査を命令し、検査結果が法に適合しなければ輸入・流通が認められない検査

※3：危害の発生防止の観点から必要と認められる場合、検査を要せずに厚生労働大臣が特定の食品等の販売、輸入を禁止できる措置

3. 平成23年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告：速報値）

平成23年4月から9月の間の届出・検査・違反状況（表1）をみると、届出件数は1,039,214件【1,011,512件】であり、届出重量は13,175千トン【12,013千トン】であった。

これに対し、119,075件（検査命令52,811件、モニタリング検査28,367件、自主検査37,897件）【128,344件（検査命令62,498件、モニタリング検査28,103件、自主検査37,743件）】について検査を実施し、このうち619件【736件】を食品衛生法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

違反事例を条文別（表2）にみると、食品の微生物規格、残留農薬の基準、添加物の使用基準等の規格基準に係る法第11条違反の386件が最も多く、次いでアフラトキシン等の有害・有毒物質の付着等に係る法第6条違反の165件、器具又は容器包装の規格に係る法第18条違反の39件、添加物等の販売等の制限に係る法第10条違反の33件、おもちゃの規格に係る法第62条に基づき準用される法第18条違反の11件、食肉の衛生証明書の不添付に係る法第9条違反の3件となっている。

平成23年度のモニタリング検査実施状況（表3）をみると、延べ86,117件の計画に対し、延べ51,344件（実施率：約60%）を実施し、このうち延べ100件を食品衛生法違反として、回収等の措置を講じるとともに、違反の可能性を判断するためモニタリング検査を強化する措置（表4）を講じた。さらに、モニタリング検査強化等の結果、食品衛生法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等については、輸入の都度、輸入者に対し検査を受けるべきことを命じることとする検査命令へ移行させ監視体制を強化した（表5）。

平成23年9月30日現在で、全輸出国対象の17品目及び31カ国・1地域の126品目を検査命令の対象としており、実績（表6）をみると、延べ71,499件の検査命令を実施し、このうち延べ119件を食品衛生法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

海外での違反食品の回収等の情報に基づき、平成23年度においては、ヨーロッパ地域を中心に生鮮野菜が原因と疑われる腸管出血性大腸菌O104による健康被害の発生が確認され、また、米国及びカナダにおいて、メキシコ産パパイヤのサルモネラ汚染が確認されたとの情報を受けたことから、モニタリング検査、自主検査の措置を講じ、輸入時の監視体制の強化等（表7）を行った。

【 】カッコ内は昨年度同期の数値

表1 届出・検査・違反状況(平成23年4月～9月:速報値)

届出件数 (件)	輸入重量 (千トン)	検査件数 ^{※1} (件)	割合 ^{※2} (%)	違反件数 (件)	割合 ^{※2} (%)
1,039,214	13,175	119,075 (52,811) ^{※3}	11.5	619	0.1
(前年度実績) 1,011,512	12,013	128,344	12.7	736	0.1

※1 行政検査、登録検査機関検査、輸出国公的機関検査の合計から重複を除いた数値

※2 届出件数に対する割合

※3 検査命令に係る数値

表2 条文別違反事例(平成23年4月～9月:速報値)

違反条文	違反件数 (件)	構成比 (%)	主な違反内容
第6条 (販売を禁止される 食品及び添加物)	165	25.9	とうもろこし、落花生、ハトムギ、ナツメグ、ケツメイシ、ピスタチオナッツ、とうがらし等のアフラトキシンの付着、有毒魚類の混入、下痢性貝毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品、ナチュラルチーズからのリステリア菌検出、米、小麦、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生等
第9条 (病肉等の販売等 の制限)	3	0.5	衛生証明書の不添付
第10条 (添加物等の販売 等の制限)	33	5.2	TBHQ、サイクラミン酸、アゾルビン、過酢酸、キノリンイエロー、パラオキシ安息香酸メチルの指定外添加物の使用
第11条 (食品又は添加物 の基準及び規格)	386	60.6	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反)、水産物及びその加工品の成分規格違反(動物用医薬品の残留基準違反、農薬の残留基準違反)、その他加工食品の成分規格違反(大腸菌群陽性等)、添加物の使用基準違反(ソルビン酸、安息香酸ナトリウム、二酸化硫黄等)、添加物の成分規格違反
第18条 (器具又は容器包 装の基準及び規 格)	39	6.1	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
第62条 (おもちゃ等につ いての準用規定)	11	1.7	おもちゃ又はその原材料の規格違反
合計	637(証数) ^{※1} 619(実数) ^{※2}		

※1 検査項目別の延べ件数

※2 検査対象となった届出の件数

表3 モニタリング検査実施状況(平成23年4月~9月:速報値)

食品群	検査項目※1	年度計画件数 ※2	実施件数	違反件数
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食 鳥肉等	抗生物質等	2,238	1,048	1
	残留農薬	1,879	1,005	0
	成分規格等	716	345	0
	放射線照射	29	5	0
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉製品、アイス クリーム、冷凍食品(肉類)等	抗生物質等	2,152	1,382	0
	残留農薬	953	894	0
	添加物	1,156	1,098	0
	成分規格等	3,076	1,550	8
	放射線照射	5	0	0
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類(エビ、カニ) 等	抗生物質等	2,717	1,452	3
	残留農薬	2,003	1,363	0
	添加物	237	165	0
	成分規格等	720	549	0
	放射線照射	29	5	0
水産加工食品 魚類加工品(切り身、乾燥、すり身 等)、冷凍食品(水産動物類、魚類)、 魚介類卵加工品等	抗生物質等	4,149	2,500	6
	残留農薬	3,194	2,398	0
	添加物	1,876	1,663	0
	成分規格等	4,544	3,455	19
	放射線照射	5	1	0
農産食品 野菜、果実、麦類、とうもろこし、豆 類、落花生、ナッツ類、種実類等	抗生物質等	1,035	1,169	0
	残留農薬	11,674	7,192	25
	添加物	1,074	625	0
	成分規格等	1,303	894	0
	カビ毒	2,807	1,778	3
	遺伝子組換え食品	363	167	0
	放射線照射	10	9	0
	放射線照射	10	9	0
農産加工食品 冷凍食品(野菜加工品)、野菜加工 品、果実加工品、香辛料、即席めん類 等	抗生物質等	299	167	0
	残留農薬	11,203	4,753	8
	添加物	4,433	3,103	0
	成分規格等	1,794	1,278	5
	カビ毒	2,572	1,218	0
	遺伝子組換え食品	119	41	0
	放射線照射	479	165	0
	放射線照射	479	165	0
その他の食料品 健康食品、スープ類、調味料、菓子 類、食用油脂、冷凍食品等	残留農薬	537	398	0
	添加物	3,046	1,710	4
	成分規格等	926	356	2
	カビ毒	717	410	0
飲料 ミネラルウォーター類、清涼飲料水、 アルコール飲料等	残留農薬	358	243	0
	添加物	956	707	0
	成分規格等	776	493	1
	カビ毒	118	66	0
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	2,840	1,255	15
検査強化分	SRM除去確認、抗 生物質等、放射線 照射	5,000	2,269	0
総計(延数) 年度計画件数総計には、検査強化分として 5,000件を計上		86,117	51,344 実施率約60%	100

※1:検査項目の例

- ・抗生物質等:抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等
- ・残留農薬:有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系等
- ・添加物:保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、防ばい剤等
- ・成分規格等:成分規格で定められている項目(細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ等)、病原微生物(腸管出血性大腸菌O26、O104、O111及びO157、リステリア菌等)、貝毒(下痢性貝毒、麻痺性貝毒)等
- ・カビ毒:アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン等
- ・遺伝子組換え食品:安全性未審査遺伝子組換え食品等
- ・放射線照射:放射線照射の有無

※2:抗生物質、農薬等の検査項目別の計画件数を示したもの

表4 モニタリング検査を強化した^{※1}品目(平成23年4月～9月^{※2})

対象国・地域	対象食品	検査項目
中国	ごぼう	アルジカルブスルホキシド、クロルピリホス、ホキシム
	鰻	イベルメクチン、フラゾリドン
	鰻加工品(冷凍食品白焼き及び蒲焼きに限る。)	生菌数、大腸菌群
	えび	オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン
	しょうが	BHC、クロルピリホス
	未成熟いんげん	フェンプロバトリン、プロロフェジン
	ねぎ	テブフェノジド、フィプロニル
	レイシ(ライチ)	イマザリル、ジフルベンズロン
	あさり	クロラムフェニコール
	柿の葉(直接飲用に供するものに限る。)	カルベンダジム、チオファネート、チオファネートメチル及びベノミル
	ウニ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※3}
	ごまの種子	2,4-D
	チュウゴクモクスガニ	フラゾリドン
	鶏肉	フラルタドン
	乳及び乳製品並びにこれらを原料とする加工食品	メラミン
	にんじん	メタミドホス
	はぜ	クロラムフェニコール
	はたけな	ジメトモルフ
	ブロッコリー	ハロキシホップ
	まつたけ	クロルピリホス
	やまもも	4-クロルフェノキシ酢酸
	ゆでだこ	腸炎ビブリオ ^{※4}
養殖えび	フラゾリドン	
ローヤルゼリー	クロラムフェニコール	
わけぎ	ピリメタニル	
米国	いちご	プロピコナゾール
	セロリ	ビフェントリン
	パセリ	クロルピリホス
	レッドカラント	プロピコナゾール
	レンズ豆	2,4-D
タイ	えび	オキシテトラサイクリン、スルファジアジン、スルファジメキシム、フラゾリドン
	未成熟えんどう(さや用種及びスナップえんどうに限る。)	フェンプロコナゾール
	養殖えび	オキシソリニック酸
	冷凍カットマンゴー	プロピコナゾール
インド	ささげ	テブコナゾール
	とうがらし	エチオン
	発酵茶	トリアゾホス
韓国	アカガイ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※3}
	あげまきがい	エンドスルファン
	ウニ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※4}
	えごま	ルフェヌロン
	タイラギガイ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※3}

対象国・地域	対象食品	検査項目
フランス	ブラックカラント	フルシラゾール
	レンズ豆	ピペロニルブトキシド
ベトナム	えび	フラルタドン
	ほうれんそう	クロルピリホス、ジメトモルフ
ベルギー	チコリ	チアベンダゾール
	ほうれんそう	ボスカリド
インドネシア	養殖えび	オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン、ニトロフラントイン、フラゾリドン
エチオピア	コーヒー豆	DDT、クロルデン、ヘプタクロル
ガーナ	カカオ豆	エンドスルファン、クロルピリホス、ピリミホスメチル
ベネズエラ	カカオ豆	アフラトキシシン、シベルメトリン
イタリア	アーモンド	アフラトキシシン
ウクライナ	鶏卵	フラゾリドン
オランダ	セルリアック	ジフェノコナゾール
グアテマラ	コーヒー豆	2,4-D
スーダン	ごまの種子	カルバリル
台湾	バナナ	アセタミプリド
チリ	養殖さけ・ます	オキシテトラサイクリン
ナイジェリア	コラの実	BHC
パキスタン	クミンの種子	イプロベンホス
フィリピン	ゆでだこ	腸炎ビブリオ ^{※3}
ブラジル	コーヒー豆	フルトリアホール
ボリビア	ごまの種子	アフラトキシシン
ミャンマー	ターメリック及びその加工品(ターメリックを主要原料とするものに限る。ミックススパイスにあっては含有量が10%以上のものに限る。)	アフラトキシシン
メキシコ	鶏肉	ラサロシド

※1 違反発見後にモニタリング検査強化とし、全届出件数の30%を対象に検査を実施した。また、輸入実績又は検査実績に基づき検査命令を解除した品目についても同様の取扱いとした。ただし、検査強化後60件以上の検査を実施して同様の法違反事例がない場合、通常の監視体制とした。

※2 表5に含まれる品目を除く。

※3 夏期の検査強化として全届出件数(100%)を対象に検査を実施(平成23年6月~10月)

※4 夏期の検査強化として全届出件数の30%を対象に検査を実施(平成23年6月~10月)。

表5 検査命令へ移行した品目(平成23年4月~9月)

対象国・地域	対象食品	検査項目
中国	鰻	フラゾリドン
	きくらげ	クロルピリホス
	とこぶし	フラゾリドン
メキシコ	アボカド	メタミドホス
	グアバ	シベルメトリン
イラン	ピスタチオナッツ加工品	アフラトキシシン
台湾	養殖鰻	フラゾリドン
ベトナム	えび	エンロフロキサシン

表6 主な検査命令対象品目及び検査実績(平成23年4月～9月:速報値)

対象国・地域	主な対象食品	主な検査項目	検査 件数	違反 件数
全輸出国 (17品目)	落花生、ナッツ類、チリペッパー等	アフラトキシン	4,627	13
	シアン含有豆類、キャッサバ	シアン化合物	310	3
	筋子	亜硝酸根	213	0
	フグ	魚種鑑別	2	1
中国 (26品目)	鶏肉、豚肉、えび、うなぎ等	フラゾリドン、クレンブテロール、クロルテトラサイクリン、マラカイトグリーン等	22,481	7
	野菜、果実、魚類等 (ねぎ、にんじん、ウーロン茶、キクラゲ、ピーマン等)	アルジカルブスルホキシド、トリアジメノール、トリアゾホス、クロルピリホス、ジフェノコナゾール、ピリメタニル等	14,756	11
	二枚貝	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	3,086	3
	全ての加工食品	サイクラミン酸	388	3
	ハスの種子	アフラトキシン	3	0
タイ (11品目)	野菜、果実等 (グリーンアスパラガス、オクラ、マンゴー、レモングラス等)	EPN、クロルピリホス、プロピコナゾール等	852	0
韓国 (9品目)	三枚貝	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	351	2
	あげまきがい、しじみ等	エンドスルファン等	58	0
	とうがらし、ミニトマト、パプリカ等	エトプロホス、フルキンコナゾール、クロルピリホス等	43	0
インド (7品目)	ターメリック、ケツメイシ	アフラトキシン	190	0
	野菜・果実等 (マンゴー、クミン等)	クロルピリホス、プロフェノホス等	41	0
	養殖えび	フラゾリドン	10	0
イタリア (6品目)	非加熱食肉製品等	リステリア菌	249	3
	ピスタチオナッツ加工品	アフラトキシン	30	0
ベトナム (6品目)	えび、いか	エンロフロキサシン、トリフルラリン、クロラムフェニコール等	10,777	20
	えび、ほうれんそう等	トリフルラリン、インドキサカルブ	3,741	7
	全ての加工食品	サイクラミン酸	42	0
その他(31カ国、1地域、総44品目)			9,249	46
合 計			71,499	119

表7 海外情報に基づき監視強化を行った主な事例(平成23年4月~9月)

強化月	対象国	対象食品及び内容	経緯及び対応状況
6月	全輸出国	無加熱摂取が想定される生鮮食品 (腸管出血性大腸菌O104)	ヨーロッパ地域を中心とした腸管出血性大腸菌O104による健康被害の発生が確認されたため、当該地域から輸入される対象食品を優先として、モニタリング検査を実施する措置を講じた。
9月	メキシコ	生鮮パイヤ (サルモネラ属菌)	米国及びカナダにおいて、メキシコ産生鮮パイヤのサルモネラ汚染が確認されたとの情報を受け、当該品が輸入届出された場合には、貨物保留の上、サルモネラ属菌に関する検査を指導する措置を講じた。
9月	フランス	食品全般 (核関連施設の事故)	フランスガール県において、核関連施設の爆発事故があった旨の情報を受け、当該地域から輸出された食品が輸入届出された場合は、貨物を保留する措置を講じた。

(参考)これまでの監視指導結果中の主な用語説明

用語	説明
亜鉛	指定外添加物
亜鉛アミノ酸キレート	指定外添加物
亜酸化窒素	添加物(噴射剤)
アシッドブルー	指定外添加物
アシッドファストレッドE	指定外添加物
亜硝酸カリウム	指定外添加物
亜硝酸根	添加物(発色剤)
アスコルビン酸亜鉛	指定外添加物
アスパラギン酸マグネシウム	指定外添加物
アセスルファムカリウム	添加物(甘味料)
アセタミプリド	農薬(ネオニコチノイド系殺虫剤)
アセトクロール	農薬(アニリド系除草剤)
アセトン	添加物(製造用剤)
アセフェート	農薬(有機リン系殺虫剤)
亜セレン酸ナトリウム	指定外添加物
アゾルビン	指定外添加物
アトラジン	農薬(有機塩素系除草剤)
アフラトキシン	アスペルギルス属等の真菌により産生されるかび毒
アメトリン	農薬(トリアジン系除草剤)
アラクロール	農薬(酸アミド系除草剤)
アルゴン	指定外添加物
アルジカルブスルホキシド	農薬(殺虫剤)
アルミノケイ酸ナトリウム	指定外添加物
安息香酸ナトリウム	添加物(保存料)
安息香酸	添加物(保存料)
イソプロチオラン	農薬(殺菌剤)
イソプロピルアルコール	添加物(香料)
一酸化炭素	指定外添加物
遺伝子組換え	細菌などの遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術
イプロベンホス	農薬(殺菌剤)
イベルメクチン	動物用医薬品(内寄生虫用剤)
イマザリル	添加物(防かび剤)

用語	説明
イミダクロプリド	農薬(クロロニコチル系殺虫剤)
インドキサカルブ	農薬(オキサジアジン系殺虫剤)
エステルガム	添加物(チューインガム基礎剤)
エチオン	農薬(有機リン系殺虫剤)
エチルアセトン	指定外添加物
エチルセルロース	指定外添加物
エチルメチルケトン	指定外添加物
エチレン	指定外添加物
エチレンオキサイド	指定外添加物
エチレングリコール	指定外添加物
エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	添加物(酸化防止剤)
エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム	添加物(酸化防止剤)
エトプロホス	農薬(有機リン系農薬殺虫剤)
塩化カルシウム	添加物(強化剤)
塩化クロム	指定外添加物
塩化コリン	指定外添加物
塩化第一スズ	指定外添加物
塩化メチル	指定外添加物
塩化メチレン	指定外添加物
エンドスルファン	農薬(有機塩素系殺虫剤)
エンドリン	農薬(有機塩素系殺虫剤)
エンロフロキサシン	動物用医薬品(ニューキノロン系合成抗菌剤)
オキシテトラサイクリン	動物用医薬品(テトラサイクリン系抗生物質)
オキシリニック酸	動物用医薬品(キノロン系合成抗菌剤)
オレンジII	指定外添加物
過酢酸	指定外添加物
過酸化水素	添加物(殺菌料、漂白剤)
カルシウムアミノ酸キレート	指定外添加物
カルバリル	農薬(カーバメート系殺虫剤)
カルベンダジム, チオファネート, チオファネートメチル及びベノミル(カルベンダジム等の総和)	農薬(殺菌剤)
カルボキシメチルセルロース	指定外添加物

用語	説明
カルボキシメチルセルロースナトリウム	添加物(増粘安定剤)
カルミン	指定外添加物
カルミン酸アルミニウムレーキ	指定外添加物
キナルホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
キノリンイエロー	指定外添加物
クエン酸亜鉛	指定外添加物
クエン酸クロミウム	指定外添加物
クエン酸バナジウム	指定外添加物
グリーンB	指定外添加物
グリセリンベヘン酸エステル	指定外添加物
グリホサート	農薬(有機リン系除草剤)
グルクロノラクトン	指定外添加物
グルコン酸鉄	添加物(強化剤)
グルコン酸第一鉄	添加物(色調安定剤)
グルタミン- α -ケトグルタル酸	指定外添加物
クレンブテロール	動物用医薬品(繁殖用剤)
クロスカルメロース	指定外添加物
クロスカルメロースナトリウム	指定外添加物
クロミウムアミノ酸キレート	指定外添加物
クロミウムピコリネート	指定外添加物
クロミウムポリニコチネート	指定外添加物
クロムアミノ酸キレート	指定外添加物
クロラムフェニコール	動物用医薬品(クロラムフェニコール系抗生物質)
クロルテトラサイクリン	動物用医薬品(テトラサイクリン系抗生物質)
クロルデン	農薬(有機塩素系殺虫剤)
クロルピリホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
クロルフェンビンホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
クロルプロファム	農薬(カーバメート系除草剤)
ケイ酸アルミニウムナトリウム	指定外添加物
ケイ酸マグネシウム	指定外添加物
ケイ酸アルミニウムカリウム	指定外添加物
ケイ酸アルミニウムナトリウム	指定外添加物
下痢性貝毒	貝毒(主に有害プランクトンの産生した毒を二枚貝が蓄積し、毒化することにより引き起こされる下痢性中毒)
合成タウリン	指定外添加物

用語	説明
コハク酸d- α -トコフェロール	指定外添加物
コチニールアルミニウムレーキ	指定外添加物
コハク酸トコフェロール	指定外添加物
コバルト 60	放射性物質
コリン塩酸塩	指定外添加物
コリン酒石酸塩	指定外添加物
サイクラミン酸ナトリウム	指定外添加物
サイクラミン酸	指定外添加物
酢酸エチル	添加物(香料)
酢酸トコフェロール	指定外添加物
サッカリン	添加物(甘味料)
サッカリンナトリウム	添加物(甘味料)
サルモネラ属菌	病原微生物(広く自然界に生息する菌で、主に鶏卵、食肉を汚染し、腹痛、下痢、発熱を引き起こす)
酸化亜鉛	指定外添加物
酸化鉄	指定外添加物
三二酸化鉄	添加物(着色料)
シアン化合物	有害有毒物質(一部豆類などの植物に含まれるシアン配糖体などのシアン関連化合物)
ジウロン(DCMU)	農薬(除草剤)
ジクロロイソシアヌル酸ナトリウム	指定外添加物
ジクロロメタン	指定外添加物
ジクロロン	農薬(殺菌剤)
ジコホール	農薬(有機塩素系殺虫剤)
ジノテフラン	農薬(ネオニコチノイド系殺虫剤)
ジフェノコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
シフルトリン	農薬(ピレスロイド系殺虫剤)
ジフルベンズロン	農薬(昆虫成長阻害剤)
シベルメトリン	農薬(ピレスロイド系殺虫剤)
ジメトモルフ	農薬(殺菌剤)
重酒石酸コリン	指定外添加物
硝酸カリウム	添加物(発色剤)
硝酸ナトリウム	添加物(発色剤)
臭素化油	指定外添加物
食用青色1号	添加物(着色料)

用語	説明
食用黄色4号	添加物(着色料)
スクラロース	添加物(甘味料)
ステアリン酸カリウム	指定外添加物
ステアリン酸マグネシウム	添加物(強化剤)
ステアロイル乳酸ナトリウム	指定外添加物
スルファジアジン	合成抗菌剤(サルファ剤)
スルファジミジン	合成抗菌剤(サルファ剤)
スルファメトキサゾール	合成抗菌剤(サルファ剤)
セレンウムアミノ酸キレート	指定外添加物
セレン酸ナトリウム	指定外添加物
ソルビン酸ナトリウム	指定外添加物
ソルビン酸	添加物(保存料)
ソルビン酸カリウム	添加物(保存料)
ダイオキシン類	ポリ塩化ジベンゾ-パラ-ジオキシン(PCDD)、ポリ塩化ジベンゾフラン(PCDF)及びコプラナーPCBという3種類物質群の総称
タルク	添加物(ガムベース)
炭酸カルシウム	添加物(膨張剤)
炭酸水素カリウム	指定外添加物
チアメトキサム	農薬(ネオニコチノイド系殺虫剤)
チアベンダゾール	添加物(防かび剤)、農薬(殺菌剤)
腸炎ビブリオ	病原微生物(海(河口部、沿岸部など)に生息する菌で、主に魚介類を汚染し、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐を引き起こす)
腸管出血性大腸菌O26、O104、O111及びO157等	病原微生物(動物の腸管内に常在する菌で、糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便を引き起こす)
ディルドリン	農薬(殺虫剤)
デオキシニバレノール	赤かび病菌として知られるフザリウム属真菌が産生するかび毒
テトラサイクリン	動物用医薬品(テトラサイクリン系抗生物質)
テブコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
テブフェノジド	農薬(ベンゾイルヒドラジド系殺虫剤)
テルブホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
デンプングリコール酸ナトリウム	添加物(増粘安定剤)
銅クロロフィリンナトリウム	添加物(着色料)
銅クロロフィル	添加物(着色料)
トリアジメノール	農薬(フェノキシ系殺菌剤)

用語	説明
トリアゾホス	農薬(フェノキシ系殺虫剤)
トリフルラリン	農薬(ジニトロアニリン系除草剤)
トルフェンピラド	農薬(ピラゾール系殺虫剤)
ナイシン	添加物(保存料)
ナトリウムエトキシド	指定外添加物
ナタマイシン	添加物(食品製造用)
二酸化硫黄	添加物(酸化防止剤)
二酸化塩素	添加物(小麦粉処理剤)
二酸化ケイ素	添加物(製造用剤)
ニトロフラン類	動物用医薬品であるニトロフラン系合成抗菌剤の総称
乳酸亜鉛	添加物(食品製造用)
乳酸カリウム	指定外添加物
パツリン	ペニシリウム属やアスペルギルス属等の真菌によって産生されるかび毒
パテントブルーV	指定外添加物
バナジウム	指定外添加物
パラオキシ安息香酸メチル	指定外添加物
パラチオンメチル	農薬(殺虫剤)
ハロキシホップ	農薬(除草剤)
ヒアルロン酸ナトリウム	指定外添加物
ビオチン	添加物(強化剤)
ピコリン酸クロム	指定外添加物
ビタミンK1	指定外添加物
ピフェナゼート	農薬(殺虫剤)
ピフェントリン	農薬(ピレスロイド系殺虫剤)
ヒプロメロース	指定外添加物
ピペロニルブトキシド	農薬、動物用医薬品(防虫剤)
ヒマワリレシチン	指定外添加物
ピラクロストロビン	農薬(ストロビルリン系殺菌剤)
ピリダベン	農薬(殺虫剤)
ピリダリル	農薬(殺虫剤)
ピリモホスメチル	農薬(有機リン系殺虫剤)
ピリメタニル	農薬(ピリミジン系殺菌剤)
フィプロニル	農薬(殺虫剤)
フェニトロチオン	農薬(殺虫剤)
フェンバレレート	農薬(ピレスロイド系殺虫剤)

用語	説明
フェンブコナゾール	農薬(殺菌剤)
フェンプロパトリン	農薬(ピレスロイド系殺虫剤)
ブタノール	添加物(着香料)
ブプロフェジン	農薬(殺虫剤)
フマル酸第一鉄	指定外添加物
ブラウン HT	指定外添加物
フラゾリドン	動物用医薬品(ニトロフラン系合成抗菌剤)、代謝物はAOZ
ブラックPN	指定外添加物
フラルタドン	動物用医薬品(ニトロフラン系合成抗菌剤)、代謝物はAMOZ
ブリリアントブラックBN	指定外添加物
フルアジホップ	農薬(フェノキシ酸系除草剤)
フルキンコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
フルジオキシニル	農薬(防かび剤)
フルシラゾール	農薬(ヘテロサイクリック系殺菌剤)
フルトリアホール	農薬(殺菌剤)
プロシミドン	農薬(殺菌剤)
プロチオホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
フロニカミド	農薬(ピリジンカルボキシアミド系殺虫剤)
プロピオン酸	添加物(保存料)
プロピコナゾール	農薬(殺菌剤)
プロピレングリコール	添加物(溶剤)
プロフェノホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
ブロモプロピレート	農薬(ダニ駆除剤)
ヘキサコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
ヘキサメチレンテトラミン	指定外添加物
ヘキサン	添加物(油脂抽出剤)
紅色7号	指定外添加物
ヘプタクロル	農薬(有機塩素系殺虫剤)
ペルメトリン	農薬(殺虫剤)
ベンジルペニシリン	動物用医薬品(β ラクタム系抗生物質)
ホウ酸	指定外添加物
ホキシム	農薬(殺虫剤)
ボスカリド	農薬(アニリド系殺菌剤)
ポリエチレングリコール	指定外添加物
ポリソルベート	添加物(乳化剤)
ポリビニルアルコール	指定外添加物

用語	説明
ポリビニルピロリドン	指定外添加物
ポリビニルポリピロリドン	添加物(ろ過助剤)
マグネシウムアミノ酸キレート	指定外添加物
麻痺性貝毒	貝毒(主に有害プランクトンの産生した毒を二枚貝が蓄積し、毒化することにより引き起こされる麻痺性中毒)
マラカイトグリーン	動物用医薬品(トリフェニルメタン系合成抗菌剤)
マンガンアミノ酸キレート	指定外添加物
マンニトール	添加物(粘着防止剤)
メタ酒石酸	指定外添加物
メタバナジン酸ナトリウム	指定外添加物
メタノール	エチルアルコールに似た芳香を持つ無色の液体で、強い毒性を持つ
メタミドホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
メチルシアノコバラミン	指定外添加物
メトコナゾール	農薬(トリアゾール系の殺菌剤)
メラミン	メラミン樹脂の主原料となる化学物質
モノクロトホス	農薬(殺虫剤)
モリブデン	指定外添加物
モリブデンアミノ酸キレート	指定外添加物
モリブデン酸アンモニウム	指定外添加物
モリブデン酸ナトリウム	指定外添加物
ヨード塩(ヨウ素化塩)	指定外添加物のヨウ素を添加した塩
ヨウ化カリウム	指定外添加物
ヨウ素酸カリウム	指定外添加物
ラウリル硫酸ナトリウム	指定外添加物
ラサロシド	動物用医薬品
リステリア菌	病原微生物(自然環境中に広く常在する菌で、主に乳製品、食肉加工品を汚染し、倦怠感、発熱を伴うインフルエンザ様症状を引き起こす)
硫酸銅	添加物(強化剤)
硫酸亜鉛	添加物(強化剤)
硫酸カリウム	指定外添加物
硫酸マンガン	指定外添加物
硫酸ニッケル	指定外添加物
流動パラフィン	添加物(離型剤)
リン酸水素マグネシウム	指定外添加物
リン酸ナトリウムアルミニウム	指定外添加物

用語	説明
ルフェヌロン	農薬(ダニ駆除剤)
ロイコマラカイトグリーン	動物用医薬品マラカイトグリーンの代謝物
2,4-D	農薬(フェノキシ酸系除草剤)
4-クロルフェノキシ酢酸	農薬(成長調整剤)
AMOZ	ニトロフラン系合成抗菌剤フラルタドンの代謝物
AOZ	ニトロフラン系合成抗菌剤フラゾリドンの代謝物
A型肝炎ウイルス	A型肝炎ウイルスはピコルナウイルス科ヘパトウイルス属(Hepatitis virus)に属し、ウイルスに汚染された水や氷、野菜や果物、魚介類を生で食べることによって感染。
BHA	添加物(酸化防止剤)
BHC	農薬(有機塩素系殺虫剤)
BHT	添加物(酸化防止剤)
BSE(牛海綿状脳症)	牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す慢性かつ悪性の中樞神経系の疾病
DDT	農薬(有機塩素系殺虫剤)
D- α -コハク酸トコフェロール	指定外添加物
EPN	農薬(有機リン系殺虫剤)
L-アルギニン塩酸塩	指定外添加物
L-システイン塩酸塩	添加物(酸化防止剤)
L-ノルバリン	指定外添加物
N-アセチル-L-グルタミン	指定外添加物
MCPA	農薬(フェノキシ系除草剤)
SRM	BSE(牛海綿状脳症)の原因と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積する牛BSE(牛海綿状脳症)の原因と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積する牛体内の部位(頭部(舌、頬肉を除く。)、せき髄、せき柱、回腸(盲腸との接続部分から2メートルまでの部位))
TBHQ	指定外添加物
β -アポカロテナール	指定外添加物
γ -BHC(リンデン)	農薬(有機塩素系殺虫剤)

平成 24 年度輸入食品監視指導計画（案）の概要

輸入食品安全対策室

【計画本文】（新たに盛り込んだ事項を下線部で示す。）

序 文

平成 23 年度計画に基づく施策の実施状況の概要及び平成 24 年度計画において取り組む施策を記述。

- 計画的な輸出国の対日輸出食品の安全対策に関する制度調査を実施した。
また、平成 22 年 5 月、日中両国担当大臣による日中食品安全推進イニシアチブ第一回閣僚級会議及び「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」への署名が行われ、平成 23 年 11 月に第二回閣僚級会議を行った。第二回閣僚級会議では、平成 23 年度の行動計画について合意し、日中両国で輸出入される食品等の安全分野における交流及び協力を推進することで一致。
- ポジティブリスト制度の着実な施行のため、
 - ・ 輸入時の検査項目の見直しについて検討する。
 - ・ 輸出国に対し、生産及び製造加工段階における安全対策の推進を要請し、必要に応じて、輸出国における残留農薬管理の確認のため、現地調査を行う。
 - ・ 残留農薬等について検査命令の対象となっている食品について、輸出国における残留農薬等管理の検証を目的として、モニタリング検査を実施する。
 - ・ 輸出国段階での原材料管理の検証に資するため、加工食品の残留農薬等に係る試験法の検討を行う。
- 昨年末に安全性審査を経ていない遺伝子組換え微生物を利用して製造された食品添加物が輸入、販売された事案があったことから、製造工程における遺伝子組換え技術の利用について、必要に応じ輸入者に確認するよう指導する。
- BSE については、現地調査結果等を踏まえ、輸出国政府が管理する対日輸出プログラムの遵守状況を引き続き検証する。
- 引き続き、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）（平成 20 年 6 月 5 日付け食安発第 0605001 号）」に基づき、輸入者に対し輸出国段階における自主的な安全管理を指導するとともに、輸出国における食品安全対策の適正化を推進するため、計画的に対日輸出食品について、輸出国の食品安全に関する制度調査の実施に努めていくこととする。

1 目的

「重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進し、もって、輸入食品等の一層の安全性確保を図ることを目的とする。」

2 適用期間

「平成 24 年 4 月 1 日から平成 25 年 3 月 31 日」

3 輸入食品等監視指導の実施についての基本的考え方

食品安全基本法第 4 条（食品の安全性確保は、国内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることにより行わなければならない）の観点から、輸入食品の安全性確保のために、輸出国における生産、製造、加工等の段階から輸入後の国内流通までの各段階において講じるべき措置の基本的事項について記述。

4 生産地の事情等からみて重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

(1) 輸入届出の確認、(2) モニタリング検査、(3) モニタリング検査以外の行政検査、(4) 検査命令、(5) 包括的輸入禁止措置及び(6) 海外情報等に基づく緊急対応における本省及び検疫所の役割、実施の手順について記述。

- ・ モニタリング計画の策定に際し、輸出国制度調査の結果及び、輸出国内における食品等を原因とする健康被害の発生、不衛生食品等の回収等の情報に基づきモニタリング検査件数を見直す。
- ・ 輸入実態に即した効果的な検査が実施できるよう、必要に応じ年度中にモニタリング計画の見直しを行う。
- ・ 検査命令の解除要件に際しては、検査命令通知日以降、直近の違反事例判明日からとする。

5 輸出国における安全対策の推進

輸出国の生産等の段階において法違反を未然に防止するため、輸出国に対する(1) 我が国の食品安全規制の周知、(2) 二国間協議、現地調査等及び(3) 技術協力等の取組について記述。

- ・ 違反事例の多い国及び我が国への輸出量の多い国を中心に計画的に輸出国の対日輸出食品の安全対策に関する情報を収集するとともに、現地調査により輸出国の衛生対策の推進を図る。
- ・ 「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づき、日中間における食品の安全性向上のため、実務者レベル協議及び現地調査を実施する。
- ・ 「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づき、日中相互の技術専門家を派遣し、技術協力等を行う。

6 輸入者への自主的な安全管理の実施に係る指導に関する事項

食品安全基本法第 8 条及び法第 3 条第 1 項に規定される食品等事業者の責務に照らし、輸入者に対して自主的な安全管理の推進を図るため、輸入者等に対する(1) 基本的指導事項、(2)

輸入前指導の実施、(3)輸入前指導による法違反発見時の対応、(4)自主検査の実施、(5)輸入食品等の記録の作成及び保存及び(6)食品安全に関する知識の向上等の指導事項を記述。

7 法違反が判明した場合の対応

(1)輸入時、(2)国内流通時の検査等で法違反が発見された場合の対応、(3)再発防止のための輸入者に対する指導、(4)法違反を繰り返す輸入者等に対する営業の禁停止処分、(5)悪質事例の告発及び(6)違反事例の公表等における本省、検疫所及び都道府県等の連携、実施の手順について記述。

8 国民への情報提供

輸入食品等の安全性確保に関する情報を広く国民へ提供するため、(1)モニタリング計画等に関する情報の提供、(2)二国間協議及び現地調査等に関する情報の提供、(3)本計画に基づく監視結果の公表、(4)食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組等について記述。

9 その他監視指導の実施のために必要な事項

(1)食品安全に関する人材の養成、資質の向上、(2)検疫所が実施する食品等の試験検査等に係る点検に係る取組について記述。