

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

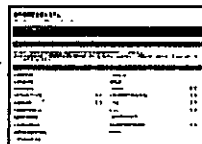
- ・食中毒速報、食中毒速報マップ、食中毒詳報
- ・一般国民、関係府省からの食品危害情報重要事案
- ・食中毒統計、食中毒事件録

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ての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ての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

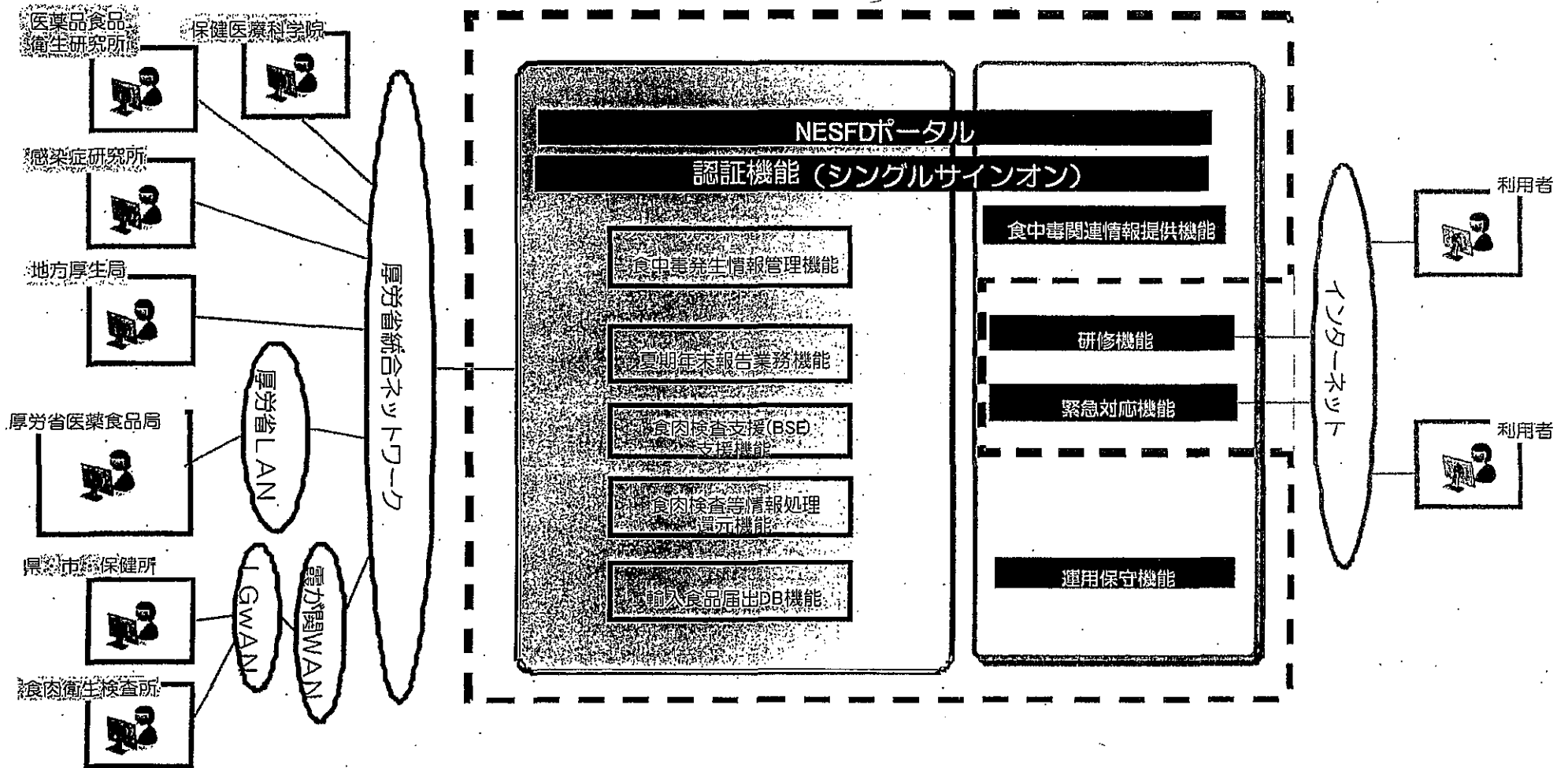


国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所
国立保健医療科学院、地方厚生局

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。

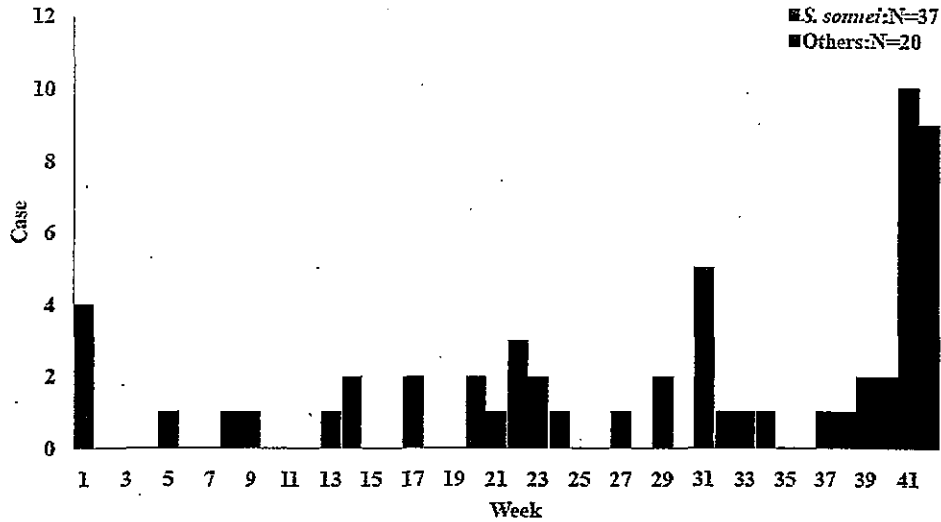
つきましては、感染症及び食中毒に係る調査等に当たっては、原因究明及び今後の発生予防の観点から、従来どおり下記の対応をお願い致します。

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廻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℃以下(冷蔵)、-15℃ 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

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・充実は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。