

## 都道府県等からの要望等

# 目 次

<青森県>	1
○ 生食用食肉の規制について	
<福島県>	2
○ 食品中の放射性物質の新たな基準値について	
○ 暫定規制値の今後の取扱いについて	
<東京都>	3
○ 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の改正について	
<神奈川県>	4
○ 牛海綿状脳症 (BSE)対策について	
○ 茶葉の放射性物質の規格基準について	
○ 放射性物質の規格基準に適合している生鮮食品について	
<富山県>	5
○ 生食用レバーの取扱いについて	
<大阪府>	6
○ 食品の放射性物質の検査の効率化について(要望)	
○ 食品の放射性物質汚染対策にかかる連携体制の強化について(要望)	
○ 新基準値へ移行された後の牛肉中の放射性セシウムスクリーニング法について、暫定規制値の引き下げに併せて、測定下限値も引き下げとなるか。また、新基準値の測定に円滑に対応できる検査機器について、ご教示いただきたい。	
○ 麻痺性貝毒の規制値4Muについて、小数点以下の値の取扱いを早急に示していただきたい。	
<和歌山県>	8
○ 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ対策について	
<徳島県>	9
○ 各自治体における放射性物質検査機器の整備状況に関する情報提供について	

<愛媛県>	10
○ 放射性物質に係る新たな基準値に対応可能なスクリーニングの技術的要件の見直しについて	
<熊本県>	11
○ 生食用食肉にかかる規格基準について	
○ 施設基準準則の内容確認について	
<仙台市>	12
○ 生食用食肉類似製品について	
<横浜市>	13
○ 食品衛生検査施設、設備及び人員配置に関する条例制定について	
<函館市>	14
○ 放射性物質測定機器の補助制度について	
<高知市>	15
○ 生食用食肉における「たたき」の定義等	
<倉敷市>	16
○ 生食用牛レバー及び生食用鳥肉の取扱いについて	
<岡崎市>	17
○ 規格基準の対象となる生食用食肉の定義について	
<久留米市>	18
○ 地域の自主性及び自主性を高める～省令（23年厚生労働省令第150号）の食品衛生検査施設の設備に関する基準について、委託体制整っている場合でも、緩和すべきではないか。	
<中央区>	19
○ モニタリング検査の結果、食品衛生法違反が判明した輸入食品の措置について	
○ 食品衛生法違反食品の措置について	
○ 清涼飲料水の規格基準の改正と「飲用適の水」の検査方法について	
○ いわゆるフローズンチルド食品等の表示方法について	
○ 食品衛生検査施設の職員について	

<目黒区> . . . . .	23
○ 生食用食肉の定義について	
○ カンピロバクター食中毒の多発について	
○ 食品中の放射性物質の検査について	
<大田区> . . . . .	25
○ ベトナム向け輸出水参食品に係る事務について	
<杉並区> . . . . .	26
○ 肉の生食の衛生管理について	
○ 放射能対策について	
<練馬区> . . . . .	27
○ 生食用食肉の規格設定の進行状況について	

**【質疑・要望等事項】**

生食用食肉の規制について

**【内容（具体的に）】**

生食用食肉（牛肉）について規格基準が定められ、取扱い等に係るQ & A中に牛レバーや鶏肉の規制についても検討するとの記載があるが、今後の見通しについてご教示願います。

**【回答】**

「生食用牛レバーの取扱いについて」（平成23年12月20日付け食安発1220第1号）で通知したとおり、昨年12月に開催された薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会（以下、「部会」という。）において、牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌0157の検出が報告され、生食用牛レバーの制度上の取扱いについて引き続き審議することとされている。

本件については、2月24日の部会において、再度議論することとしており、できるだけ速やかに結論を得る予定としているが、制度上の取扱いが決まるまでの間は、引き続き、生食用牛レバーを提供しないよう関係事業者に対する指導の徹底及び消費者への注意喚起をお願いする。

鶏肉の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後取扱いについて検討するとともに、食鳥処理場における衛生対策についても、引き続き、研究を進めて行く予定である。

【質疑・要望等事項】

- 1 食品中の放射性物質の新たな基準値について
- 2 暫定規制値の今後の取扱いについて

【内容（具体的に）】

- 1 一般食品の基準値の考え方において、限度値算出の際、「流通する食品の50%が汚染されているとする。」としているが、この仮定の根拠を教えてください。また、統計値等があればお示し頂きたい。
- 2 食品中の放射性物質の新基準が施行された場合には、現在の暫定規制値は今後廃止されるのか、または、緊急時における基準値として今後も残しておくのか御教示願いたい。

【回答】

- 1 食品衛生法の基準値はすべての国民が、基準値上限の汚染濃度の食品を摂取し続けた場合でも安全性を確保できるよう設定することを原則としている。コーデックス委員会でも、流通するすべてが汚染されているという想定で国際規格が策定されている。  
ただし、コーデックス委員会でも、放射性物質だけは、汚染地域からの食品の占有率という考え方が取り入れられている。  
汚染割合の設定については、流通する食品は、国産食品、輸入食品、製造・加工食品、事故前に生産された食品等が混在しており、これらの割合は地域や調査時期によっても異なると考えられる。  
今回の新基準値案では、日本の食料自給率は、2010年度はカロリーベースで39%、2015年度までに45%を目標としていること、現在の暫定規制値でも汚染割合を50%としていること等から、流通する食品の汚染割合を50%と設定した。
- 2 食品中の放射性物質の新基準の施行に際し、原子力安全委員会の「飲食物摂取制限に関する指標」の見直し状況を踏まえ、検討することとしている。

**【質疑・要望等事項】**

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の改正について

**【内容（具体的に）】**

平成16年2月27日付けで通知された「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成20年4月22日改正）」には「食品取扱者が一類感染症の患者、二類若しくは三類感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと」との記載があり、都においても食品衛生法施行条例に定める公衆衛生上講ずべき措置の基準等に同一内容の規定を設けておりました。しかるに、平成19年に感染症法が改正され、結核予防法が廃止された結果、結核は感染症第6条に規定する二類感染症として扱われることとなり、現在に至っております。結核については、治療に要する期間も長く、保菌していないことの証明が困難であり、また、食品を媒介として感染する疾病ではなく、感染症法においては、飲食物に直接接触する業務は就業制限の対象とされていないことから、他の二類感染症と同様に扱うのは適切ではないと考えられます。都においては平成23年12月22日付けで食品衛生法施行条例等を改正し、結核に従事制限の対象から除外する等の措置を講じましたが、国において、ガイドライン改正の予定があるかお伺いします。

**【回答】**

ガイドラインの改正に向けて検討してまいりたい。

【質疑・要望等事項】

- 1、牛海綿状脳症（BSE）対策について
- 2、茶葉の放射性物質の規格基準について
- 3、放射性物質の規格基準に適合している生鮮食品について

【内容（具体的に）】

- 1、BSE検査の国庫補助対象外の予算措置等について検討する上で、食品健康影響評価後の法整備や補助対象の変更までのスケジュールについて教えて下さい。
- 2、茶葉は飲用する場合と、そのまま喫食する場合が考えられますが、どちらの用途になるかを特定することが困難である茶葉は、飲料水と一般食品のどちらの規格基準に適用されるかご教示ください。
- 3、生鮮食品で、放射性物質の規格基準に適合しているが、加工されることで、基準値を上回ることが想定される食品について、そのまま流通されることについて問題はないと判断されるか。または、流通時に「加工をせずにそのまま喫食する」というような注意書き等を実施する必要があるかご教示ください。

【回答】

- 1 現在、食品安全委員会での審議中のため、スケジュールを示すことは困難である。
- 2 用途が特定できない場合は、茶葉の状態で一般食品の基準値に適合することが必要となる。  
なお、お茶の表示については、現在、消費者庁と協議中である。
- 3 本年4月から施行を予定している新基準値案では、製造食品、加工食品について、原材料だけでなく、製造、加工された状態でも一般食品の基準値を満たすことを原則としているが、乾燥水戻し食品等通知で示す一部の食品については例外的な扱いとすることとしている。  
基準値に適合している生鮮食品が流通することは問題ないと考えてる。  
加工業者において、製造・加工の過程で基準値を超えた製品にならないよう、原料受入れから製造・加工工程で管理する必要があると考える。



**【質疑・要望等事項】**

生食用牛レバーの取扱いについて

**【内容（具体的に）】**

速やかに対応を示して欲しい。

**【回答】**

「生食用牛レバーの取扱いについて」（平成23年12月20日付け食安発1220第1号）で通知したとおり、昨年12月に開催された薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会（以下、「部会」という。）において、牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌0157の検出が報告され、生食用牛レバーの制度上の取扱いについて引き続き審議することとされている。

本件については、2月24日の部会において、再度議論することとしており、できるだけ速やかに結論を得る予定としているが、制度上の取扱いが決まるまでの間は、引き続き、生食用牛レバーを提供しないよう関係事業者に対する指導の徹底及び消費者への注意喚起をお願いします。

【質疑・要望等事項】

- 1、食品の放射性物質の検査の効率化について（要望）
- 2、食品の放射性物質汚染対策にかかる連携体制の強化について（要望）
- 3、新基準値へ移行された後の牛肉中の放射性セシウムスクリーニング法について、暫定規制値の引き下げに併せて、測定下限値も引き下げとなるか。また、新基準値の測定に円滑に対応できる検査機器について、ご教示いただきたい。
- 4、麻痺性貝毒の規制値4Muについて、小数点以下の値の取扱いを早急に示していただきたい。

現行：大阪府では小数点第1位を四捨五入して判断。例：4.4Muは規制値以下。4.5 Muは規制値超過として対応。しかし、他自治体では4.1 Muで規制値超過とみなしている。

【内容（具体的に）】

- 1、現在、国の検査計画に基づき、該当生産都県では農林畜水産物について検査を実施しているところであるが、実態は各地方自治体へ委ねられており、その検査実績などによりかなり温度差があると聞いている。また、検査をクリアし、流通した食品が暫定規制値を超過していた事例もあることから、国を主体とした、生産都県における密度の高い検査を行うことが消費圏における検査の効率化につながると考えるため、検査体制等を踏まえた上で検討いただきたい。
- 2、食品の放射性物質汚染は、現在は主に生産段階での土壌や水、肥料、飼料などの環境中からの汚染が問題となっているが、食の安全安心確保については、生産、流通、販売の各段階において、担当部局間で情報を共有し、連携して対応しているところである。しかし、自治体ごとに検査の実施や結果の公表、回収の指導等の実施主体となる担当が衛生部局でないため、自治体間での情報の共有や調整に時間を要し、その対応に迅速さを欠く結果となることがある。ついては、放射性物質汚染対策において、生産の農林畜水産部局が実施している農水産物の回収などあっても、衛生部局にあっては違反品の速やかな市場流通からの排除に努めるよう、衛生部局として取り組むべきと考える。
- 3、現在、新基準に対応できる検査機器の早期導入を検討している状況であるが、機器の選択肢の幅が狭く、高額な機器であるため、機器の選択にも苦慮している。ついては、仮に現在公表されております新基準案が採用されたと仮定した場合、基準値が500Bq/kgから100Bq/kgへと1/5に引き下げられるため、検査機器に求める制度として測定下限値も単純に当てはめて現在の50Bq/kgから10Bq/kgへと引き下げされるのか。現在選択肢として挙げている機器の仕様をみても測定下限値が10Bq/kg以下をクリアできる機器は非常に少数であり、かつクリアするた

めには、検体量の増量と測定時間の増加が必要条件となってしまう、と畜検査の流れのなかで放射性物質検査を併せて実施するのに非常に困難となる。ついては、検査を実施する各機関が新基準に対応した検査へ円滑に移行できるよう機器選択も踏まえてご教示下さい。

4、麻痺性貝毒の規制値については、「麻痺性貝毒により毒化した貝毒の取扱いについて」（昭和55年7月1日環乳第29号）により「可食部1g当たりの毒量が麻痺性貝毒にあっては4Muを超えるものの販売等を行うことは、食品衛生法第4条（第6条）の規定に違反するものとして取扱うこと」と規定されています。この規制値について、本府においては、平成20年に厚生労働省への照会した結果、規制値より一桁下の値については四捨五入とし、例えば4.3 Muであれば規制値4を超えず、4.5であれば規制値超過として取り扱ってきた。しかし昨年、規制値4.0 Muを超えるものは第6条違反として取り扱う自治体が多いことが判明した。厚労省に改めて照会したところ、輸入品で4.2 Mu検出されたものを第6条違反として取り扱った事実があるとの回答を得た。また「規制値の小数点についての解釈を定めておらず、現段階での結論はない。今後一定の方針を出したい」との返答を厚労省から得ている。

#### 【回答】

- 1 原子力災害対策本部が示している「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」において、生産状況を勘案した主要農産物を対象に検査を行うこととされている。
- 2 食品の放射性物質汚染は、担当部局間で情報を共有し、連携して対応することが重要と考えている。厚生労働省としても農林水産省等関係省庁と連携をして対応していくこととしているので、各地方自治体においても、関係部局として連携をとり対応していただきたい。
- 3 本年4月より施行される新たな基準値に対応可能なスクリーニング検査の技術的要件の見直しを進め、1月27日より2月13日までパブリックコメントを実施したところ。  
パブリックコメントのご意見も踏まえつつ、早期に通知したいと考えている。
- 4 麻痺性貝毒については、貝毒の検査法（昭和55年7月1日環乳第30号）において、マウスの致死時間によるマウス単位の換算表を示しており、検査結果は有効数字2～4桁で表されることから、四捨五入することなく、判断することが適切と考えている。  
従って、麻痺性貝毒の検査における可食部1g当たり4Muを超えるものとは、環乳第30号に示した換算表を用いた毒量の計算において、算出された数値の小数点以下の数値も含めて判断するものと紹介いただいた4.3Muについては、4Muを超えており食品衛生法第6条の規定に違反するものと思料する。

【質疑・要望等事項】

鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ対策について

【内容（具体的に）】

平成21年6月に食品安全委員会が、食品安全基本法第23条の規定に基づき鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価結果を厚生労働大臣に通知しています。カンピロバクター食中毒低減に向けた対策として、食鳥処理場での区分処理と農場汚染率の低減の組み合わせについての取り組みについて昨年度ご教示いただいたところではありますが、結果には生食割合の低減がリスクに対して突出して高い影響を与えていることが記載されています。ついては、食鳥肉の規格基準の設定検討状況についてご教示願いたい。

【回答】

鶏肉の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後取扱いについて検討することとしている。

**【質疑・要望等事項】**

各自治体における放射性物質検査機器の整備状況に関する情報提供について

**【内容（具体的に）】**

平成23年12月2日付け事務連絡にて監視安全課が調査を実施された「ゲルマニウム半導体を用いたガンマ線スペクトルメータの整備事業に係る調査について」の取りまとめ結果を今後の業務の参考のため、各自治体へ情報提供していただきたい。

**【回答】**

昨年12月に実施した当該検査結果については、近日中に取りまとめて都道府県等に情報提供することといたしたい。

**【質疑・要望等事項】**

放射性物質に係る新たな基準値に対応可能なスクリーニングの技術的要件の見直しについて

**【内容（具体的に）】**

基準値が1/5となることから、これまで対応可能であった簡易測定機の1部の機器について使用できなくなると聞いた。本県では、スクリーニング検査法に対応可能なNa I シンチレーションサーベイメーターとして「ベクレルモニターLB200（ベクトールジャパン（株））を購入（11月10日発注、12月28日納入）し2月から流通食品のスクリーニング検査を実施することとしている。多くの自治体で整備されている「ベクレルモニターLB200」を新しい基準値でも対応可能となるよう技術的要件を見直していただきたい。

**【回答】**

本年4月より施行される新たな基準値に対応可能なスクリーニング検査の技術的要件の見直しを進め、1月27日より2月13日までパブリックコメントにおいて案をお示ししたところ。

パブリックコメントの御意見等も踏まえつつ、早期に通知することとしており、これに従って検査を実施するようお願いする。

【質疑・要望等事項】

- 1、生食用食肉にかかる規格基準について
- 2、施設基準準則の内容確認について

【内容（具体的に）】

- 1、規格基準における工程中の「加工基準（原料肉の取扱い）（6）」で「衛生的に枝肉から切り出されたもの」となっている。

（問）ここでいう、「衛生的」とは、具体的にどのような方法があるのか示していただきたい。

- 2、「5、加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合は、両者が区分されたものであること。」となっている。

（問1）「なお」書き以降の解釈は、加熱殺菌後、速やかに4℃以下に冷却した以降に係る保管、流通及び販売段階の取扱いと解してよろしいか。

（問2）また、「原料肉」とは、生食用食肉の加工の原料肉（肉塊）のみと解してよろしいか。

【回答】

- 1 交差汚染防止の観点から、施設の衛生管理、手指及び器具の洗浄及び消毒などによる方法があげられる。

2 問1 「なお」書き以降の解釈は、加熱殺菌後の冷却である。

問2 貴見のとおり。

**【質疑・要望等事項】**

生食用食肉類似製品について

**【内容（具体的に）】**

「牛タタキ」か「牛ステーキ」か判断に苦慮する事例があるため、生食用食肉の規格基準を適用する食肉の定義を明確にお示し願いたい。

**【回答】**

定義を明確に示すことは困難であり、提供方法、加工方法等を踏まえ、総合的に判断する必要があると考えている。

牛タタキについては、平成10年の衛生基準の対象としてきたが、規格基準の施行後に牛タタキをレアステーキ等と称して販売する事例もあることから、引き続き、規格基準の主旨、内容等について関係者への周知をお願いする。



**【質疑・要望等事項】**

食品衛生検査施設、設備及び人員配置に関する条例制定について

**【内容（具体的に）】**

各自治体で条例化するに当たってどのような点に留意すれば良いか具体例をあげて説明してもらいたい。

**【回答】**

食品衛生法第29条に基づく都道府県等の食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準について条例を定めるに当たって、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とした。

この参酌すべき基準については、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ので留意されたい。

【質疑・要望等事項】

放射性物質測定機器の補助制度について

【内容（具体的に）】

- 1、指定地域以外の枠はどれくらいか
- 2、検査計画はどの程度のことを想定しているのか（期間、内容）

【回答】

1. 指定地域以外の執行枠は事前に決まっているものではない。
2. 当方としては統一した特段の要件を定めることは考えていないが、各自治体から要望される整備計画に優先順位を付けなければならなくなった場合に参考とするものである。

**【質疑・要望等事項】**

生食用食肉における「たたき」の定義等

**【内容（具体的に）】**

- 1、生食用食肉とされる牛の「たたき」と生食用食肉とされない牛の「レアステーキ」の判断基準を明示してもらいたい。
- 2、生食用食肉ではない牛肉による従前の「ユッケ」をアルミホイルで包み、ホイル焼用として店が提供し、客が加熱せず生食した場合に店に対して責任を問えるものかどうか。

**【回答】**

- 1 定義を明確に示すことは困難であり、提供方法、加工方法等を踏まえ、総合的に判断する必要があると考えている。  
牛タタキについては、平成10年の衛生基準の対象としてきたが、規格基準の施行後に牛タタキをレアステーキ等と称して販売する事例もあることから、引き続き、規格基準の主旨、内容等について関係者への周知をお願いします。
- 2 いただいた情報のみでは判断できないが、生食用食肉として提供する場合には、規格基準に適合する必要がある。

**【質疑・要望等事項】**

生食用牛レバー及び生食用鶏肉の取扱いについて

**【内容（具体的に）】**

生食用牛レバーの取扱いについては、審議会で審議すると聞いているが、今後の見通し、及び規制されるのであれば予想される時期等について可能な範囲で説明をお願いします。また生食用鶏肉の取扱いについても、同様に今後の見通しについて説明をお願いします。

**【回答】**

生食用牛レバーについては、2月24日の部会において、再度議論することとしており、できるだけ速やかに結論を得る予定としているが、制度上の取扱いが決まるまでの間は、引き続き、生食用牛レバーを提供しないよう関係事業者に対する指導の徹底及び消費者への注意喚起をお願いします。

鶏肉の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後取扱いについて検討するとともに、食鳥処理場における衛生対策についても、引き続き、研究を進めて行く予定としている。

**【質疑・要望等事項】**

規格基準の対象となる生食用食肉の定義について

**【内容（具体的に）】**

ステーキが対象とならないことから、レアステーキの調理工程を用いた加熱不十分なメニューを規格基準の抜け道的なものとして提案できるかどうかの相談があり、判断に苦慮している。最終的には社会常識に照らし合せ「ユッケ」「タタキ」に見えるメニューは規格基準が適用されると指導しているが、指導に従わない業者の場合の行政処分を検討する際の明確な基準が必要であるため、統一的な定義をお示し願いたい。

**【回答】**

定義を明確にお示しすることは困難であり、提供方法、加工方法等を踏まえ、総合的に判断する必要があると考えている。

牛タタキについては、平成10年の衛生基準の対象としてきたが、規格基準の施行後に牛タタキをレアステーキ等と称して販売する事例もあることから、引き続き、規格基準の主旨、内容等について関係者への周知をお願いする。

**【質疑・要望等事項】**

地域の自主性及び自主性を高める～省令（23年厚生労働省令第150号）の食品衛生検査施設の設備に関する基準について、委託体制整っている場合でも、緩和すべきではないか。

**【内容（具体的に）】**

久留米市には動物飼育室が整備されておらず、必要な検査は委託検査するものとしているため。

**【回答】**

食品衛生法第29条に基づく検査施設の設備の基準については、法律に基づく必要な検査の設備であることから、緩和は考えていない。

## 中 央 区

### 【質疑・要望等事項】

- 1、モニタリング検査の結果、食品衛生法違反が判明した輸入食品の措置について
- 2、食品衛生法違反食品の措置について
- 3、清涼飲料水の規格基準の改正と「飲用適の水」の検査方法について
- 4、いわゆるフローズンチルド食品等の表示方法について
- 5、食品衛生検査施設の職員について

### 【内容（具体的に）】

- 1、モニタリング検査による違反品処理については、事前通告なしに平成16年度より都道府県等にその措置が委ねられている。このため、輸入者の多い自治体ではその措置が負担となっている。  
検疫所は、違反食品についての輸入状況や保管状況を良く把握しており、違反食品の輸入者に対して食品衛生法違反通知書を交付するとともに、検疫所への文書報告を指示している。  
各自治体でも、輸入者に対して、輸入販売状況や保管状況等の報告を求めるため、二重行政ともなっている。  
このため、全量が保税倉庫等に保管されており、各自治体の流通調査や回収指示等の必要がない事例については、検疫所がその措置をされたい。

なお、活魚や生鮮野菜など日持ちのしない食品の場合には、違反が判明する間に消費済みで回収できない事例も多い。

中央区では、このような事例でも、文書による回収指示を行い、区のホームページで公表している。

このように、食品衛生法違反品が消費済みで回収不能な場合、販売してしまった行為に対する不利益処分については、どのように措置したらよいか？

平成21年4月から平成23年12月末までの、千代田区、港区、中央区におけるモニタリング違反数は下記のとおりである。

H21-23	モニタリング 違反数	全量 保管数
千代田区	13	5
中央区	32	17
港区	19	11
小計	64	33

2、平成23年12月5日「食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応」が報道発表された。

この「うまみ調味料」の件では、「安全性が確認されるまでの間、輸入業者に対し輸入、販売を取りやめるよう指示したが、これらの添加物を使用して製造された食品の販売、流通の取りやめ等については、食品安全委員会の評価結果を踏まえて判断する」こととされた。

また、平成23年12月22日にも、同様の違反から「リボフラビン」と「キシラナーゼ」についての対応が報道発表された。

この件では、キシラナーゼについては、現時点で安全性に関する情報が確認できないため、所管する自治体を通じ、当該製品及び当該製品を用いた食品の回収が指示されている。

このように、食品衛生法違反ではあるが、安全性に対する情報が確認できれば、二次製品については回収しないとの考え方については、他の違反食品についても同様の措置を取ることが可能か？

また、そのような対応を取る場合、他の違反食品の安全性の確認はどのように行うのか？

3、平成22年12月14日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会の議事録によると、従来の「飲用適の水」については、食品一般の製造基準中に規定するとともに、ミネラルウォーター類やその他の清涼飲料水の成分規格の改正（案）が示されている。

また、この改正に合わせて、検査方法については告示から通知に改正する方針が示されているが、改正についての予定は如何か？

現在、専用水道については、水道法に基づく水質基準50項目を検査しているが、食品に使用される製造用水については、いわゆる「飲用適の水」の基準26項目を検査している。この双方の基準については、基準値が同じでも検査方法が異なるなど整合性が図られていない部分がある。このため、大規模な食品工場では、双方の検査をしたり、交互に検査するなどして対処している。

食品衛生法に基づく「飲用適の水」の検査方法の通知については、水道法に基づく検査方法と整合性を図るようご配慮ください。

4、いわゆるフローズンチルド食品等（流通時は冷凍で解凍販売する食品）の流通が進んでいることから、当該食品に対する表示方法等について再度わかりやすく通知されたい。

当該食品の表示については、製造者と温度帯を変更した販売者の表示について、明確な通知がなく各自治体での指導がバラバラである。

中央区内には、関連食品の協会、大手冷凍食品販売業者や魚介加工品の輸入業者が多く、いわゆるフローズンチルド食品の表示方法についての質問が多く、回答に苦慮している。

現在、消費者庁にて食品表示の一元化が進められているが、この検討会



の中で検討できないか？

- 5、食品衛生法施行令及び食品衛生法施行規則の改正に伴い、食品衛生法第29条に基づく収去食品等の試験に係る事務を行う食品衛生検査施設の設備に関する基準および職員の配置に関する基準について、条例に定めることとなった。

検査施設の設備に関する基準については、食品衛生法施行規則第36条第1項に従い基準を定めるが、検査施設に配置する職員に関する基準は、食品衛生法施行規則第36条第2項を参酌して基準を定めることとされている。

登録検査機関における職員については、別紙のとおり資格要件が定められているが、食品衛生検査施設に関しては、明記された文書等がない。食品衛生検査室についても、登録検査機関と同等の職員を配置すべきと考えるが如何か？

また、職員については、これまでも食品衛生法施行令で正規職員であること等の例示はないが、非常勤職員を含まないものと思料するが如何か？

#### 【回答】

- 1 食品等の監視指導の役割分担については、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8月厚生労働省告示第301号）に規定しているとおり、輸入時の監視は国が、輸入食品を含め国内流通する食品は都道府県等が実施することとなっている。

従って、保税倉庫に保管されている場合であっても、貨物が通関手続きを終了している場合は、輸入後と判断されることから、都道府県等により対応願いたい。

なお、具体的な措置の内容については、自治体の判断によるものである。

- 2 いわゆる「うまみ調味料」については、食品衛生法に基づき定められた個別の添加物の成分規格を満たしており、すでに国外を含め広く使用されている中で安全上問題となる情報は得られていない。また、「リボフラビン」に関しては、我が国の薬事法に基づく登録がなされ、日本薬局方及び欧州薬局方に基づき定められた成分規格に適合し、個別の食品添加物の成分規格を満たしており、すでに国外を含め広く使用されている中で安全上問題となる情報は得られていない。従って、これらの食品添加物については、厚生労働省としても現時点では安全上の問題は確認できないものであると考えるため、輸入業者に対し輸入、販売を取りやめるよう指示したが、これらの添加物を使用して製造された食品の販売、流通の取りやめ等については、食品安全委員会の評価結果を踏まえて判断することとしたものである。

一方、キシラナーゼに関しては、製造に係る詳細な情報を開発企業

保持しており、現時点で食品安全委員会の評価に必要な資料の入手が困難で、現時点で安全性に関する情報が確認できないため、輸入、販売を取りやめるよう指示するとともに、同社を所管する自治体を通じ、当該製品及び当該製品を用いた食品の回収を指示したものである。

同様の事例が発生しないよう、業界団体を通じて関係事業者に対して注意喚起を行ったところである。

- 3 平成22年12月14日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会で、食品安全委員会の評価が終了した健康関連23項目の設定と、評価を依頼していない規格基準の枠組みの見直し、性状関連10項目の削除及び化学物質等に係る試験法を告示から削除し通知で示すことについて了承された。

今後、食品安全委員会の評価未了事項について速やかに評価要請し、その答申を踏まえて改正することとしている。

また、検査方法については、「水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法」(平成15年厚生労働省告示第261号)等を準用するとともに、これらと同等以上の性能を有する試験法の適用を認めることを考えている。

- 5 今回の改正は、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ものであることから、職員の配置に関する基準については、厚生労働省令で定める基準を参酌して、地域の実情に応じて適切に対応されたい。

#### (消費者庁より回答)

- 4 お尋ねのフローズンチルド食品等の表示方法については、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点を整理をしたうえで、消費者庁としての考え方を通知等で示してまいりたい。(消費者庁食品表示課)

【質疑・要望等事項】

- 1、生食用食肉の定義について
- 2、カンピロバクター食中毒の多発について
- 3、食品中の放射性物質の検査について

【内容（具体的に）】

- 1、調理工程で、生食用食肉でない原料牛肉を用い「深さ1センチ以上を60℃で2分以上」までの加熱をせず、レアステーキと称して、スライスして冷えた状態で提供する商品は、今回の規制の対象とすべきであると考えますか。商品名でなく、製造工程等により生食用食肉の規格基準に合致しているか否かで判断してよろしいでしょうか。
- 2、殺菌性食中毒の約6割を占めるカンピロバクター食中毒の予防対策について、事業計画の中では「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）等により事業者指導、消費者指導を行うこととされていますが、食中毒発生を減少させるためには、鶏肉等の生食リスクに関する周知を事業者及び消費者に行うべきであると考えますがいかがでしょうか。
- 3、規格基準が制定されることで、東京都のような消費地でおこなう規格基準検査結果を、国ではどのように政策等に反映されていますか。区民からは小・中学校の給食食材検査の要望が高く、食品衛生で検査機関に委託し検査を実施していますが、規格基準が制定されることで、文部科学省と厚生労働省における放射性物質検査方法、検査結果についての考え方が統一されると解釈してよろしいですか。また、食品区分で一般食品に、給食や飲食店で提供されたメニュー（例そうざい）等、単一食材で調理されていないものは含まれないと解釈してよいでしょうか。

【回答】

- 1 頂いた情報のみからは判断できないが、規格基準の対象となるかどうかの判断に当たっては、提供方法、加工方法等を踏まえ、総合的に判断する必要があると考えている。
- 2 厚生労働省では、食肉の加熱不足及び生食に関して、内閣府の運営する政府広報オンラインのお役立ち記事として、平成22年5月に「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」を広報するとともに、政府広報新聞突き出し記事として、平成22年8月に「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」、平成23年6月に「0157や0111などによる食中毒に注意！」で情報提供を行ったほか、動画「お肉はよく焼いて食べ

よう」を作成し、食品安全部ホームページに掲載している。

また、鳥肉等のカンピロバクターについては、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を作成し食品安全部ホームページに掲載している。

今後とも、分かりやすい情報提供に努めていく。

〔参考〕

○政府広報オンライン

「ご注意下さい！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○政府広報

「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/990.html>

○政府広報

「0157や0111などによる食中毒に注意！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1042.html>

○動画「お肉はよく焼いて食べよう」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syouhisya/i>

○「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>

- 3 文部科学省は学校給食の供給者として、各教育委員会での自主的な検査を認めているものと承知している。給食や飲食店で提供されたメニュー（例そうざい）等についても、消費者に提供される時点で、一般食品の基準値に適合することが必要である。

**【質疑・要望等事項】**

ベトナム向け輸出水産食品に係る事務について

**【内容（具体的に）】**

衛生証明書の発行件数の増加により、業務への負担が増加している。今般、対中国については、登録検査機関での対応ができるようになったが同様の措置ができるようベトナム政府と検討していただきたい。

**【回答】**

ご要望については、ベトナム政府から輸出国の権限ある政府機関により衛生証明書を発行することが求められているが、ベトナム政府に対して第三者機関での衛生証明書の発行について照会しているところ。なお、一部の自治体では地域振興の観点から県の衛生部局等が証明書を発行していることから、国及び自治体が連携して対応できるよう検討していきたい。

【質疑・要望等事項】

- 1、肉の生食の衛生管理について
- 2、放射能対策について

【内容（具体的に）】

- 1、レバ刺しの提供に関する規制の方向性の見込み  
鶏生肉によるカンピロバクター食中毒対策の方向性
- 2、科学的根拠に基づいた冷静で客観的なリスク評価及びリスク管理に徹していただきたい。

【回答】

- 1 「生食用牛レバーの取扱いについて」（昨年12月20日付け食安発1220第1号）で通知したとおり、昨年12月に開催された薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会（以下、「部会」という。）において、牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌0157の検出が報告され、生食用牛レバーの制度上の取扱いについて引き続き審議することとされている。  
本件については、2月24日の部会において、再度議論することとしており、できるだけ速やかに結論を得る予定としているが、制度上の取扱いが決まるまでの間は、引き続き、生食用牛レバーを提供しないよう関係事業者に対する指導の徹底及び消費者への注意喚起をお願いする。  
鶏肉の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後取扱いについて検討するとともに、食鳥処理場における衛生対策についても、引き続き、研究を進めて行く予定としている。
- 2 食品中の放射性物質に関するリスク評価（食品健康影響評価）は、内閣府食品安全委員会で実施され、国内外の放射線の健康影響に関する文献（約3300文献）に基づき、科学的、客観的かつ中立公正に検討されたものである。  
リスク管理は厚生労働省で行うものであるが、食品安全委員会での食品健康影響評価を受け、国際規格を策定するコーデックス委員会の指標が年間1ミリシーベルトを超えないよう設定されていることを踏まえて、薬事・食品衛生審議会の放射性物質対策部会で科学的な議論がなされ規格基準を設定することが適切とされたものである。

【質疑・要望等事項】

生食用食肉の規格設定の進行状況について

【内容（具体的に）】

- (1) 牛肉については昨年施行されたところですが、牛レバー等内蔵肉や、鶏、豚等、他種についての規格設定の状況や号定の有無などについて。
- (2) イノシシ、シカ等の狩猟肉を含め、食肉とされる鳥獣肉について、生食用の規格やガイドライン等が定められたもの以外は、全面的に生食の規制を行う考えはないか。

【回答】

- (1) 「生食用牛レバーの取扱いについて」（平成23年12月20日付け食安発1220第1号）で通知したとおり、昨年12月に開催された薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会（以下、「部会」という。）において、牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌0157の検出が報告され、生食用牛レバーの制度上の取扱いについて引き続き審議することとされている。

本件については、2月24日の部会において、再度議論することとしており、できるだけ速やかに結論を得る予定としているが、制度上の取扱いが決まるまでの間は、引き続き、生食用牛レバーを提供しないよう関係事業者に対する指導の徹底及び消費者への注意喚起をお願いします。

鶏肉の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後取扱いについて検討するとともに、食鳥処理場における衛生対策についても、引き続き、研究を進めて行く予定としている。

- (2) 豚、イノシシ、鹿肉などの生食は一般化していないものと考えているが、これらの生食によるE型肝炎ウイルス感染事例も報告されていることから、十分に加熱して食べるよう、引き続き周知をお願いします。

