

全国食品衛生関係主管課長会議資料

平成 2 7 年 3 月 5 日 (木)

厚生労働省医薬食品局食品安全部

資 料 目 次

<企画情報課>

1	平成27年度食品安全関係予算案及び組織の概要	2
2	カネミ油症対策	7
3	森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力	10
4	食品の安全性確保に関するリスクコミュニケーションの取組	12
5	養成施設の指定、監視等の事務の移譲	13

<国際食品室>

1	コーデックス委員会への対応	15
---	---------------	----

<検疫所業務管理室>

1	検疫所における輸入食品の監視体制	18
2	エボラ出血熱への対応	20

<基準審査課>

1	食品中の残留農薬等の対策	23
2	食品中の汚染物質等の対策	26
3	乳肉水産食品の対策	27
4	食品添加物の対策	39
5	器具・容器包装、おもちゃ等の対策	43

<新開発食品保健対策室>

1	健康食品の安全性確保	46
2	遺伝子組換え食品等の安全性確保	49

＜監視安全課＞

1	食品の監視指導等	52
2	食肉・食鳥肉等の安全確保対策	62
3	伝達性海綿状脳症対策	68
4	水産食品の安全確保対策	71
5	食品中の放射性物質への対応	75
6	食品の化学物質対策	78
7	その他	81

＜輸入食品安全対策室＞

1	輸入食品の安全確保対策	84
---	-------------	----

＜食中毒被害情報管理室＞

1	食中毒発生時対策	89
---	----------	----

＜H A C C P 企画推進室＞

1	H A C C P の普及推進	96
2	輸出食品対策	101

	＜参考資料＞	104
--	--------	-----

企画情報課

1 平成27年度食品安全関係予算案及び組織の概要

平成27年度 食品安全関係予算案の概要

平成27年1月
厚生労働省食品安全部

※他省庁、他局計上分を含む

1. 科学技術の進歩を踏まえた、合理的・科学的な基準策定の推進 1,000百万円(929百万円)

(1) 食品添加物・残留農薬等の基準策定の推進【一部新規】 845百万円(774百万円)

残留農薬の基準設定については、国際的にも急性毒性の指標として用いられる急性参照用量(ARfD)を導入し、各農薬についてARfDを考慮した残留基準の見直しを計画的に進める。

また、日本国内において、食品への使用が認められていない食品添加物について、最新の科学的知見を踏まえた、迅速な指定に向けた取組を更に強化するとともに、食品添加物のうちの香料についても安全性確保のための取組を進める。

(2) 食品用容器包装などの安全確保対策の推進 80百万円(80百万円)

食品用容器包装などに用いられる化学物質の規制について、容器包装から食品への溶出試験の実施等により具体的なデータの蓄積を行い、欧米等で導入されているポジティブリスト化に向けた制度の検討を進める。

また、近年、利用が拡大し、食品用途にも応用されつつあるナノマテリアル(※)について、溶出試験の実施等により具体的なデータの蓄積を行い、リスク管理手法の検討を進める。

※ナノマテリアル

大きさが100ナノメートル以下の小さな物質(ナノとは1ミリの100万分の1)。

(3) 食品汚染物質に係る安全確保対策の推進 51百万円(51百万円)

重金属、かび毒等の汚染物質について、食品中の含有濃度調査やその食品からの汚染物質の摂取量推定を行い、基準の設定や見直し等の検討を進める。

また、あわせて、試験法の開発も推進する。

(4)健康食品の安全確保対策の推進

25百万円(25百万円)

いわゆる健康食品による健康被害を未然に防ぐため、市場に流通している健康食品の安全性を確認するための試験検査を実施するとともに、健康被害事例の的確な把握及び迅速かつ適切な対応を図る。

2. 国内外の状況を踏まえた的確な監視・指導対策の推進

9,540百万円(9,180百万円)

(1) 輸入食品の安全確保対策や感染症の水際対策の推進(検疫所)

9,302百万円(8,973百万円)

消費者の需要動向の変化により、食品の少量多品種化が進むなど、引き続き輸入食品の届出件数が増加する中で、食品群ごとの輸入量、違反率等に基づき必要な検査を適切に実施できるよう、検査レベルを維持しつつ、民間の検査機関も活用し、モニタリング検査を行う。

また、訪日外国人旅行者が増加傾向にある中、国内への感染症の侵入を防止するため、入国者に対する健康状態の確認や検査を行う体制を確保する。

(2)食中毒その他国内の監視指導対策の徹底

168百万円(179百万円)

近年の大規模化する食中毒事件等、食の安全を脅かす事件の発生防止のため、食中毒菌による汚染実態調査を行うなど自治体の監視指導対策を技術的に支援する。

また、大規模かつ広域的な食中毒及び異物混入等事件発生時には、自治体による初動調査が迅速かつ的確に行われるよう担当官を現地に派遣するなど、事件の早期収束に努める。

(3) 輸出促進をも視野に入れた事業者の衛生管理対策の推進【一部新規】

70百万円(27百万円)

国内食品事業者の衛生水準のより一層の向上を図るとともに、輸出先国が求める衛生管理基準に対応することで食品の輸出促進につなげるため、HACCP(※)の普及を進める。

※HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)

微生物による汚染、金属の混入等の危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理のシステム。

3. 食品安全に関するリスクコミュニケーションの実施等

1, 281百万円(1, 142百万円)

(1) 食品に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

9百万円(9百万円)

食品安全に対する消費者の意識の高まりなどに対応するため、食品安全基本法や食品衛生法に基づき、消費者等への積極的な情報提供や双方向の意見交換を行う。

(2) 食品の安全の確保に資する研究の推進

846百万円(706百万円)

食中毒の予防や食品中の化学物質の基準設定等の課題について、科学的根拠に基づく調査研究を進める。また、食品中の放射性物質に関する調査研究を行う。

カネミ油症に関する調査研究等を進める。

(3) カネミ油症患者に対する健康実態調査等の実施 427百万円(427百万円)

カネミ油症患者に対する総合的な支援策の一環として、ダイオキシン類を直接経口摂取したことによる健康被害という特殊性から、カネミ油症患者の健康実態調査を実施し、健康調査支援金の支給等を行う。

4. 食品中の放射性物質対策の推進(復興庁計上分)

117百万円(214百万円)

食品中の放射性物質の安全対策を推進するため、食品の汚染状況や摂取状況を調査し、基準値を継続的に検証するとともに、流通段階で買上調査を実施するなどの取組を行う。

平成27年度 食品安全関係予算案総括表

事 項	平成26年度 当初予算額 (A)	平成27年度 予算(案) (C)	対 前 年 度 増 △ 減 額 (C)-(A)	対 前 年 度 比 率 (C)/(A)
	百万円	百万円	百万円	
1 科学技術の進歩を踏まえた、合理的・科学的な基準策定の推進	< 929 > 929	< 1,000 > 1,000	< 71 > 71	107.6% 107.6%
(1)食品添加物・残留農薬等の基準策定の推進	< 774 > 774	< 845 > 845	< 71 > 71	109.2% 109.2%
(2)食品用器具包装などの安全確保対策の推進	< 80 > 80	< 80 > 80	< 0 > 0	99.8% 99.8%
(3)食品汚染物質に係る安全確保対策の推進	< 51 > 51	< 51 > 51	< 0 > 0	100.0% 100.0%
(4)健康食品の安全確保対策の推進	< 25 > 25	< 25 > 25	< 0 > 0	99.7% 99.7%
2 国内外の状況を踏まえた的確な監視・指導対策の推進	< 9,180 > 9,157	< 9,540 > 9,520	< 360 > 363	103.9% 104.0%
(1)輸入食品の安全確保対策や感染症の水際対策の推進 (検疫所)	< 8,973 > 8,973	< 9,302 > 9,302	< 329 > 329	103.7% 103.7%
(2)食中毒その他国内の監視指導対策の徹底	< 179 > 156	< 168 > 148	< △ 11 > △ 9	93.6% 94.3%
(3)輸出促進をも視野に入れた事業者の衛生管理対策の推進	< 27 > 27	< 70 > 70	< 43 > 43	256.0% 256.0%
3 食品安全に関するリスクコミュニケーションの実施等	< 1,142 > 436	< 1,281 > 435	< 140 > 0	112.3% 100.0%
(1)食品に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の推進	< 9 > 9	< 9 > 8	< 0 > 0	99.2% 99.1%
(2)食品の安全の確保に資する研究の推進	< 706 > 0	< 846 > 0	< 140 > 0	119.8% -
(3)カネミ油症患者に対する健康実態調査等の実施	< 427 > 427	< 427 > 427	< 0 > 0	100.0% 100.0%
合計(一般会計)	< 11,250 > [6,015] 10,521	< 11,822 > [6,330] 10,955	< 571 > [315] 434	105.1% 105.2% 104.1%

<東日本大震災復興特別会計>

4 食品中の放射性物質対策の推進	214	117	△ 97	54.6%
------------------	-----	-----	------	-------

注 ①. 計数は、それぞれ四捨五入しているの、端数において合計と一致しない場合がある。

②. 上段< >は他局計上分を含む。

③. 2(1)は検疫所の人件費を含んでおり、合計欄の[]は検疫所の人件費分。

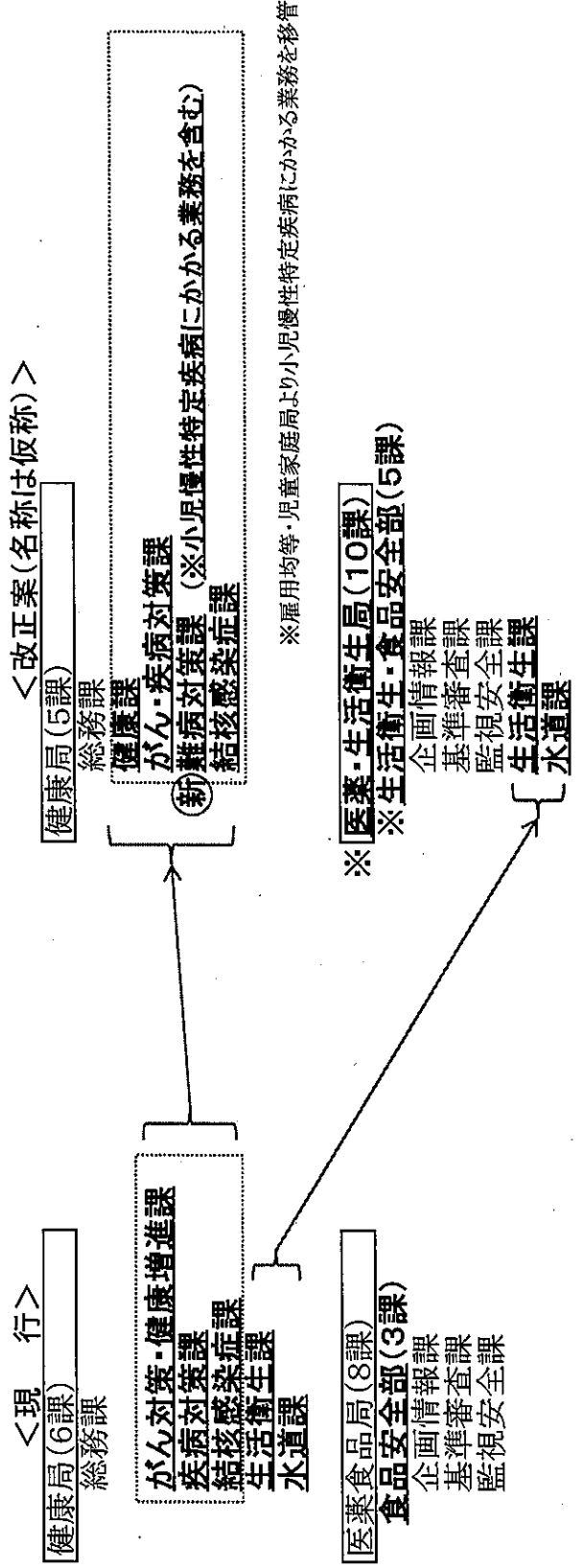
平成27年1月14日
概算閣議終了後公表

健康寿命の延伸を推進するための組織改革について ～持続可能な社会保障制度の確立のための改革～

高齢化の進展等を踏まえ、「日本再興戦略」において、「国民の健康寿命の延伸」が政策目標に掲げられるとともに、昨年成立した「持続可能な社会保障制度の確立を図るための改革の推進に関する法律」（いわゆるプログラム法）において、『健康の維持増進、疾病の予防及び早期発見等を積極的に促進する』ことが強く要請されている。

このため、健康局を再編し、特定健診・特定保健指導、がん検診等の健診の見直し・推進、生活習慣病の早期治療等による重症化予防等を通じて、健康寿命の延伸を図り、もって国民の生活の質の向上と持続可能な社会保障制度の確立を推進する。

- ①健康局の「がん対策・健康増進課」・「疾病対策課」・「結核感染症課」の3課を、「健康課（仮称）」・「がん・疾病対策課（仮称）」・「難病対策課（仮称）」・「結核感染症課（仮称）」の4課に再編成する。
- ②健康局の「生活衛生課」・「水道課」を、医薬食品局食品安全部へ移管し、局名を「医薬・生活衛生局（仮称）」、部名を「生活衛生・食品安全部（仮称）」とする。



2 カネミ油症対策

従前の経緯

- 昭和43年に西日本を中心に発生した米ぬか油を原因とする食中毒事件。
- 原因企業であるカネミ倉庫が患者に医療費等の支払を行うとともに、政府においては、昭和60年の三大臣（法務大臣、厚生大臣、農林水産大臣）による確認事項に基づき、油症治療研究班による研究・検診・相談事業の推進や政府所有米の保管委託によるカネミ倉庫の経営支援を行ってきた。
- 平成20年度には、油症患者を対象として健康実態調査を実施し、現在の健康状態、病歴、治療歴、家族等に関して回答いただいた健康実態調査の調査結果については、油症研究の推進に資するための解析を行うため、平成21年度に「油症患者健康実態調査の解析に関する懇談会」を設置し、平成22年3月、同懇談会により健康実態調査結果の報告書が取りまとめられた。
- 平成24年には、超党派の議員連盟等において、健康実態調査の実施と健康調査支援金の支給、診断基準の見直しによるカネミ油症患者の認定範囲の拡大や、政府所有米の保管委託の拡大による将来にわたる安定的な医療費の支給の確保及び一時金の残余等の支払い等といった新たな総合的な支援策を講じるべきとの意見がまとまり、これらの支援策の継続的な実施を担保するための議員立法「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」が平成24年8月29日に可決成立し、同年9月5日に公布・施行された。
- 「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づき、「カネミ油症患者に関する施策の推進に関する基本的な指針」が策定され、平成24年11月30日に告示された。
- 「カネミ油症患者に関する施策の推進に関する基本的な指針」に基づき、平成25年6月21日に、国（厚生労働省、農林水産省）、カネミ倉庫、患者団体で構成された第1回三者協議が開催された。
- 「平成25年度カネミ油症健康実態調査事業の実施について」（平成25年5月15日付食品安全部長通知）に基づき、健康実態調査を開始した。

今後の取組

- 引き続き、国（厚生労働省、農林水産省及び関係省庁）は、「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づき、必要な施策を実施していく。

※これまでの主な進捗状況

①健康実態調査の実施

平成25年度の調査協力者：1,406名

平成26年度の調査協力者：1,437名

②油症患者の認定

平成24年12月3日に診断基準を改定。平成26年12月末までの認定患者数は2,267人（うち同居家族認定は281人）

③三者協議の開催

国（厚生労働省、農林水産省）、カネミ倉庫株式会社、カネミ油症患者による三者協議が、平成26年6月14日（第3回）及び平成27年1月24日（第4回）に開催され、カネミ油症患者に関する施策の推進のために必要な事項について協議を実施。

都道府県等に対する要請

- 健康実態調査の実施については、患者の状況を把握している各都道府県の協力が必要不可欠であり、平成27年度以降も協力をお願いする。なお、実施にあたっては、患者の方々からの要請を踏まえ、予算成立後、速やかな調査をお願いしているところであり、引き続きよろしくお願いする。
- 健康調査支援金の支払いについては、調査票の確認後、9月末までをお願いする。なお、健康調査支援金の支給対象者が生活保護受給者の場合は、「カネミ油症患者に対する健康調査支援金等の生活保護制度上の取り扱いについて」（平成25年6月28日付厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課長・社会援護局保護課長通知）を参照していただきたい。
- 各都道府県等における油症患者の認定手続きについて、引き続き円滑な実施をお願いする。また、認定時には、国への状況報告も引き続きお願いする。認定結果の通知の際には、カネミ倉庫から認定患者への医療費の支払い等に関するご案内も同封して頂けるよう引き続き、お願いする。
- カネミ油症検診については、油症治療研究班に関係自治体が参画して実施しているところであるが、引き続き、油症治療研究班と連携して、必要な検診体制の整備をお願い

する。検診希望日程の調整に際しては、複数の候補日程や場所を提示するなど、検診の利便性を高めるよう工夫をお願いします。

また、健康実態調査票の送付の際に検診の案内を同封するなど検診の周知について協力をお願いします。

- 平成25年度に続き、平成26年度の健康実態調査においても、油症患者受療券利用可能医療機関の拡大に関する患者の要望をとりまとめているところであり、その結果を踏まえ、都道府県医師会等と連携し、関係医療機関等への協力要請をお願いします。
- 平成25年度の油症治療研究班において、医療従事者向けの啓発パンフレットを作成したところであり、引き続き、都道府県医師会や医療機関への周知をお願いします。
- 患者から、居住地の移転に関する連絡を受けたときは、油症患者の同意を得た上で、連絡方法に関する油症患者の希望など、必要な情報を関係の都道府県等に提供するようにお願いします。
- 平成24年度に各都道府県にカネミ油症に関する相談窓口が設置されたところであるが、カネミ倉庫からの医療費の支払や健康、生活面に関する相談をしたいなどの要望が患者から寄せられていることから、都道府県等においては、相談状況を点検の上、相談窓口や油症相談員等と連携を図り、適切な相談対応をお願いします。

3 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力

従前の経緯

- 昭和30年に西日本を中心に、人工栄養の乳幼児の間に発生した食中毒事件。
- 「三者会談確認書」(昭和48年12月23日)に基づき、「(公財) ひかり協会の行う事業に対する協力について(依頼)」(平成25年2月27日食安企発0227第1号食品安全部企画情報課長通知)等により、(公財) ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請している。
- 森永ひ素ミルク中毒被害者の高齢化を迎えるにあたり、今後、高齢者福祉の分野での取組が重要となってくることや更なる行政協力を推進していくため、平成25年2月27日付けで、「(公財) ひかり協会の行う事業に対する行政協力について」(平成25年2月27日食安企発0227第1号食品安全部企画情報課長通知)、「(公財) 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25年2月27日食安企発0227第2号食品安全部企画情報課長、障障発0227第2号障害保健福祉部障害福祉課長連名通知)を改正し、また、「(公財) ひかり協会による森永ひ素ミルク中毒被害者の介護サービスの利用等に関する相談への協力について(依頼)」(平成25年2月27日食安企発0227第3号食品安全部企画情報課長、老高発0227第1号老健局高齢者支援課長、老振発0227第1号同局振興課長、老老発0227第2号同局老人保健長連名通知)を新たに策定したところである。
- 平成26年度においては、健康管理手当の収入認定について、「ひかり協会が『自立奨励金』の見直しにより創設した『健康管理手当』の周知と同手当の生活保護制度における取扱いについて」(平成26年8月28日食安企発0828第2号食品安全部企画情報課長通知)を発出した。
- 住所不明者の情報提供について、「森永ひ素ミルク中毒被害者の住所不明者の情報提供について」(平成26年12月3日食安企発1203第2号食品安全部企画情報課長通知)を発出した。
- 平成27年1月、「森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」を開催し、(公財)ひかり協会が行う森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を要請した。

今後の取組

- 引き続き、「三者会談確認書」に基づき、「森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会」等と協議しつつ、(公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請することとし、必要に応じて関係通知を改正する等の措置を講じることとしている。

都道府県等に対する要請

- (公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力については、引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
 - ① 窓口担当部局において、保健医療、障害福祉、高齢福祉等を担当する部局のほか、都道府県労働局、市町村、保健所等の関係行政機関との連絡調整を図るための会議を定期的を開催すること。
 - ② (公財)ひかり協会が開催する関係者間の連絡調整を図るための会議(地域救済対策委員会等)に対する出席の要請を受けたときは、可能な限り対応すること。
 - ③ 厚生労働省の関係通知や「森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」等による厚生労働省から都道府県等への行政協力の依頼内容については、市町村等に対する周知を徹底すること。
 - ④ 市町村に対し、(公財)ひかり協会が作成している現在障害のある森永ひ素ミルク中毒被害者対策対象者名簿の写しを、個人情報の取り扱いに留意し、交付すること。

4 食品の安全性確保に関するリスクコミュニケーションの取組

従前の経緯

- 厚生労働省においては、関係府省庁と連携しつつ、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを推進している（食品安全基本法第13条並びに食品衛生法第64条及び第65条）。
※ リスクコミュニケーションとは、リスク分析の手法の重要な一要素としての関係者相互間の情報及び意見の交換をいう。
- 具体的には、食品中の放射性物質対策、輸入食品の安全性確保等に関する意見交換会の開催を始め、ホームページの充実、パンフレット等の作成、消費者団体や事業者団体との交流等に取り組んでいる。
- そのほか、都道府県等が開催する意見交換会に対しても、可能な限り講師やパネリストの派遣等を行うなど協力している。

今後の取組

- 今後とも、広報や広報資材の提供、意見交換会の開催等に積極的に取り組むこととしている。

都道府県等に対する要請

- 厚生労働省が開催する意見交換会に対する関係都道府県等の御協力に改めて御礼を申し上げる。各都道府県等においても、食品安全基本法や食品衛生法の規定の趣旨を踏まえ、地域住民に対する広報や意見交換会の開催などリスクコミュニケーションを一層推進するよう、願います。
厚生労働省としても、引き続き、可能な限り広報資材の提供や講師・パネリストの派遣等を行うなど協力してまいりたい。
- また、パンフレット等を作成した際には、厚生労働省ホームページに掲載するとともに、メールで送付しているので、関係事業者、消費者等への周知にご活用いただきたい。

5 養成施設の指定、監視等の事務の移譲

従前の経緯

- 平成 26 年 5 月に「地域の自主性及び自立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」(第 4 次一括法) が成立した。食品安全行政の分野では、食品衛生監視員、食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者及び製菓衛生師の養成施設の指定等の事務が国から都道府県知事に移譲されることとなり、これまで業務の移管に向けて、地方厚生局による説明会の開催等を行ってきた(平成 27 年 4 月 1 日施行)。

都道府県に対する要請

- 各都道府県においては、養成施設の指定、監視等の事務の円滑な移行にご協力をお願いする。
- また、厚生労働省のホームページで公表するため、都道府県知事が管轄することとなる食品衛生監視員、食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者及び製菓衛生師の養成施設や講習会に関する情報を毎年、厚生労働省に報告していただくこととする予定である。

国際食品室

1 コーデックス委員会への対応

従前の経緯

- コーデックス委員会は、昭和38年に国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）によって合同で設立された国際機関であり、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な取引を確保するため、国際貿易上重要な食品の安全及び品質の基準などを策定している。コーデックス委員会には、平成27年2月現在、185カ国及び1機関（EU）が加盟しており、総会、執行委員会、一般問題部会（10部会）、個別食品部会（12部会、うち5部会が休会中）と地域調整部会（6部会）が置かれている。
- コーデックス委員会によって策定される食品規格は、我が国における食品のリスク管理にも大きな影響を及ぼすため、厚生労働省としても、関係府省等の関係機関と連携しつつ、積極的に参画している。
- 日本は、食品の安全について横断的に議論する一般問題部会（残留農薬部会、食品汚染物質部会等）に継続的に参画し、日本の実態が反映されるように取り組んできた。特に、平成12年から平成19年まで「バイオテクノロジー応用食品特別部会」の議長国を務めて、遺伝子組換え植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン等の作成に貢献した。
- 平成22年5月、平成23年7月及び平成24年5月には、「食品中の微生物規格設定及び適用のための原則」を改訂する物理的作業部会の座長国をフィンランドと共同で務めた。また、平成25年からは「食品媒介寄生虫の管理を行うための食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」を作成する作業部会の座長をカナダと共同で務めており、平成26年5月には東京で物理的作業部会を開催するなど、コーデックス委員会における規格等の策定作業に積極的に貢献している。
- また、平成19年7月から平成23年6月まで、コーデックス委員会の運営方針等を議論する執行委員会のアジア地域代表を務めた。平成23年7月から平成26年7月まで、アジア地域に特有の問題についての議論をコーディネートするアジア地域調整国に選出され、平成24年11月及び平成26年11月には東京でアジア地域調整部会を開催した。なお、平成26年7月からは農林水産省職員がコーデックス委員会副議長に選出されるなど、コーデックス委員会の議事運営にも貢献している。

- 厚生労働省は、国内においては、農林水産省と共同で「コーデックス連絡協議会」を開催し、コーデックス委員会の活動や我が国の取り組みについて、国内の消費者をはじめとする関係者に対して情報提供し、意見を聴取している。

今後の取組

- 今後も、食品の安全に関連するコーデックス文書について、我が国の食品衛生規制等との調和を図り、国民の健康を保護する観点から国際的な規格や基準について発言を行い、我が国の意見が十分に反映されるよう、引き続きコーデックス委員会に積極的に参画することとしている。

都道府県等に対する要請

- 我が国における食品の安全に関する意見をコーデックス委員会において策定される食品規格に十分に反映させるに際し、都道府県等における食品の安全に関するデータや食中毒情報等が必要となる場合もあるため、その際には、都道府県等の御協力をお願いする。
- また、厚生労働省のホームページを通じたコーデックス委員会の活動の情報提供を、より一層充実させる予定である。ホームページには主なコーデックス規格等の日本語訳を掲載しているので、必要に応じて参照いただきたい。

檢疫所業務管理室

1. 検疫所における輸入食品の監視体制

従前の経緯

- 我が国の供給熱量ベースでの総合食料自給率は、約4割(農林水産省「平成25年度食料需給表」)であり、約6割を海外に依存する状況となっており、輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっている。
- 食品等の輸入の届出は、平成25年度には、10年前と比較して約1.2倍に相当する約219万件に達している。このうち、輸入食品等に係るモニタリング検査、検査命令等の輸入時検査を実施したものは、201,198件(重複を除く。)であり、食品衛生法違反に該当するものと確認されたものは、1,043件(重複を除く。)となっている。
- 国別の届出件数(総届出件数に対する割合)をみると、中国が676,475件(31.0%)と最も多く、次いで米国の241,522件(11.1%)、フランス206,054件(9.4%)、タイ144,870件(6.6%)、韓国130,562件(6.0%)の順であった。
また、国別の違反状況をみると、中国は244件、米国は196件、タイは74件、ベトナムは69件、イタリアは52件の順であった。

(注) 食品衛生法違反に該当するものと確認されたものの内訳は以下のとおり

第11条違反(食品又は添加物の基準及び規格)	568件
第6条違反(販売を禁止される食品及び添加物)	336件
第10条違反(添加物等の販売等の制限)	98件
第18条違反(器具又は容器包装の基準及び規格)	56件
第62条違反(おもちゃ等についての準用規定)	7件
第9条違反(病肉等の販売等の制限)	20件

今後の取組

- 今後とも、検疫所において、輸入食品の輸入実績、違反状況等を踏まえて、毎年度策定する「輸入食品監視指導計画」に基づき、輸入食品の監視指導を実施する。

- 平成27年度予算案では、輸入食品の審査・検査体制の強化のため、全国32カ所の検疫所に食品衛生監視員を7名増員し、406名を配置する予定である。

都道府県に対する要請

- 厚生労働省としては、輸入食品の届出件数、輸入重量、検査件数、食品衛生法違反件数等の状況をまとめた、「輸入食品監視統計」について、翌年度の8月をメドに公表しているため、国内に流通する輸入食品の監視指導の際に参考とされたい。

2. エボラ出血熱への対応

従前の経緯

- エボラ出血熱については、関係行政機関の緊密な連携のもと、対応を行っている。
各検疫所においては、アフリカにおけるエボラ出血熱の発生状況等を踏まえ、以下のように必要な検疫体制を整備してきた。
 - ・ 出入国者には、エボラ出血熱の発生状況等について注意喚起を実施。
 - ・ 入国者には、空港において日頃から実施しているサーモグラフィーによる体温測定に加え、複数カ国語ポスターや検疫官の呼びかけ等によって流行国に滞在した場合にはその旨の自己申告を促し、問診、健康相談等を実施。
 - ・ 各航空会社に対して、流行国に21日以内に滞在した乗客は、空港到着後、検疫官に自己申告するようお願いする旨の機内アナウンスの協力を依頼。
 - ・ このほか、流行国への滞在歴等が把握できた在留邦人に対しては、企業・団体等を通じ、エボラ出血熱の予防などの必要な情報の提供や、帰国時における検疫所への自己申告のお願いなどを実施。
 - ・ ギニア、リベリア及びシエラレオネへの21日以内の滞在歴が把握された者については、1日2回健康状態を確認（10/21～）。可能な限り、過去21日の流行国の滞在歴を確認することができるよう、検疫体制の一層の強化を行い、各空港における検疫所と入国管理局の連携を強化（10/24～）。
 - ・ 各海港においても検疫所と入国管理局の連携等を強化。また、健康監視対象者に発熱等の症状が出た場合により迅速に対応するため、当該者の情報を事前に都道府県等へ提供（11/21～）。

今後の取組

- 引き続き、各検疫所において必要なエボラ出血熱に係る検疫等を確実に実施していくとともに、国内外におけるエボラ出血熱の状況等を注視しつつ、関係行政機関の連携のもと、必要な検疫対応を実施していく。

都道府県等に対する要請

- 各検疫所において把握した健康監視対象者に関する情報は、各検疫所から当該者の居

所の所在地を管轄する都道府県等に連絡しており、該当する都道府県等においても、その後の健康状態に応じて、適宜、連携し対応いただいている。

今後とも各都道府県等と連携しながらエボラ出血熱に対応していきたいと考えており、引き続き、ご協力をお願いします。

基準審査課

1 食品中の残留農薬等の対策

(1) ポジティブリスト制度の円滑な実施

従前の経緯

○ 食品中に残留する農薬等（農薬、動物用医薬品及び飼料添加物）に係る「ポジティブリスト制度」（農薬等が一定の量を超えて残留する食品の流通を原則として禁止する制度）は、平成18年5月29日から施行された。

○ ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準値が設定された農薬等については、平成18年以降、計画的に食品健康影響評価を内閣府食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、順次、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の見直しを進めている。

（注）昨年末現在、累計で591件の農薬等に係る食品健康影響評価を依頼。その結果を踏まえて残留基準を改正した農薬等は268件（残留基準を削除した農薬等74件を含む。）。そのほか、ポジティブリスト制度導入後に新規に残留基準を設定した農薬等（52件）も含めると、残留基準が設定された農薬等は合計で779件。

○ 水質汚染を防止する措置が適切に講じられたにもかかわらず農薬が魚介類に残留する事例が見受けられることや、飼料として給与した稲わら等から農薬が畜産物に移行する可能性があることを踏まえ、魚介類や畜産物への残留基準の設定を進めている。

○ 農薬の残留基準の設定に当たっては、健康への悪影響を防ぐため、従来、慢性影響の指標である一日摂取許容量（ADI）に照らして基準値を設定してきた。一方、国際的には、ADIに加え、急性影響の指標である急性参照用量（ARfD）も考慮して基準値が設定されていることから、我が国においてもこの考え方を導入することとした。

食品安全委員会では、各農薬の評価に際して ARfD の設定を順次進めており、厚生労働省においても、平成26年11月の薬事・食品衛生審議会におい

て、ARfD を考慮した残留基準の設定方法について議論が行われ、ARfD が設定された農薬について、実際にこれを考慮した残留基準の設定を開始した。

- 残留基準が設定された農薬等については、基準への適合性を判定する試験法について、国立医薬品食品衛生研究所を中心に地方衛生研究所等の協力を得て開発している。

(注) 昨年末現在、約 700 件の農薬等に係る試験法を開発済み。

また、各試験機関において、告示及び通知で具体的に定める試験法以外にも、同等以上の性能を有する試験法による実施を可能とするための妥当性評価ガイドラインの一部改正を平成 22 年 12 月に行った。

今後の取組

- 今後とも、ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準が設定された農薬等について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼するとともに、食品健康影響評価の終了したものについては、速やかに基準値設定を進める。また、ARfD を考慮した残留基準の設定についても計画的に進めていく。
- あわせて、残留基準の設定された農薬等について、試験法の開発を推進するとともに、より迅速かつ効率的な検査技術の確立を目指す。

都道府県等に対する要請

- 農薬等の残留基準に基づき、引き続き、適切な監視指導をお願いする。
- 各自治体の試験機関において、妥当性ガイドラインに沿ってそれぞれの試験機関で実施する試験法の妥当性の確認をお願いする。

(2) 残留農薬等の一日摂取量調査の実施

従前の経緯

- 従来より、国民が日常の食事を通じてどの程度の残留農薬等を摂取しているかを把握するため、都道府県等の参画を得て、国民健康・栄養調査を基礎とするマーケット・バスケット調査方式による残留農薬等の一日摂取量調査を実施している。
- 平成26年度は、16の都道府県等の参画を得た。
- これまでの調査結果では、農薬等の摂取量については、人への健康影響を防ぐという観点に照らし、問題がないものと認められる。

今後の取組

- 平成27年度にも、残留農薬等の一日摂取量調査を実施することとしている。

都道府県等に対する要請

- 残留農薬等の一日摂取量調査については、残留農薬等のリスク管理施策を進める上での基礎となる重要なものであるため、より多くの都道府県等の参画をお願いする。

2 食品中の汚染物質等の対策

(1) 清涼飲料水の規格基準の改正

従前の経緯

- 清涼飲料水の規格基準の改正については、平成 22 年 12 月及び平成 24 年 7 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において、
 - ・ 規格基準の枠組みの見直しを行うこと（ミネラルウォーター類の規格基準について殺菌・除菌の要否により区分し、化学物質等に係る原水基準を成分規格へ移行すること等）
 - ・ 個別物質について基準値の設定又は見直しを行うこと（食品安全委員会の評価が終了した 25 項目及び評価を依頼していない性状関連 14 項目の設定等）等を決定した。
- その後、平成 25 年 5 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会及び平成 26 年 1 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会で具体的な改正内容について審議され、了承された。
- 本改正については、平成 26 年 12 月 22 日、告示が公布され、同日付けで試験法及び妥当性確認ガイドラインを通知した。

今後の取組

- 今般の改正は、食品安全委員会より食品健康影響評価の結果を受けた各物質について、改正を行ったものである。このため今後も追加の評価結果が示された場合には、順次項目の見直しを検討する。

都道府県等に対する要請

- 各自治体の試験機関において、妥当性確認ガイドラインに沿って、実施する試験法の妥当性の確認を行うとともに、本改正の概要について事業者への周知徹底をお願いします。

3 乳肉水産食品の対策

(1) リステリア・モノサイトゲネスの規格基準

従前の経緯

- リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*。以下「リステリア」という。) は、河川水や動物の腸管内などに広く分布する芽胞非形成グラム陽性の短桿菌である。本菌は加熱により死滅するが、4℃以下の低温や12%食塩濃度下でも増殖が可能なことから、加熱せずに喫食する調理済み食品については注意が必要であり、特に乳製品、食肉加工品などの調理済みで長期間低温保存する食品が食中毒の主な原因となりうる。
- 我が国においては、リステリアに係る微生物基準は設定されておらず、ナチュラルチーズ等からリステリアが検出された場合には、食品衛生法第6条違反として取り扱ってきた。平成21年7月にコーデックスで加熱せずに喫食する調理済み食品にリステリアの微生物基準が設定されたこと等を踏まえ、我が国においても食品中のリステリアの取扱について検討した。
- 国内の汚染実態調査や食品安全委員会の食品健康影響評価の結果を踏まえ、平成26年12月に食品衛生法第11条第1項に基づき、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードに限る。）について、リステリアの成分規格として国際的に設定されている1g当たり100以下と設定した。

都道府県に対する要請

- 非加熱食肉製品及びナチュラルチーズについては、基準値の設定について関係者への周知をお願いします。また、これらを含めた加熱せずに喫食する調理済み食品について、リステリアの汚染防止策として製造工程へのHACCPの導入及び一般衛生管理の徹底や保存温度の表示等について適切な監視指導をお願いします。
- 妊婦や高齢者等のリステリアに対する感受性が高い消費者に対するリスクコミュニケーションが重要と考えることから、厚生労働省のHPのリステリアに関するページを活用する等により、消費者にリステリアに対する注意喚起をお願いします。

食品中のリステリア・モノサイトゲネスについて

リステリアについて

【病原体の特徴】

- 自然環境に広く存在する菌であり、4℃以下の低温や12%食塩濃度下でも増殖可能である。
- 特に乳製品、食肉加工品などの食品が食中毒の主な原因となる。

【主な症状】

- 健康な成人の場合には感染しても軽い胃腸炎症状や無症状であることも多い。
- 高齢者や免疫機能が低下している人は髄膜炎や敗血症等、重篤な症状に陥ることもある。また、妊婦が感染すると流産や早産、死産の原因となる。

【規制の見直しの理由】

- WTO／SPS協定に基づき、食品の規制は原則、国際基準（コーデックス基準等）に合致させることとされており、リステリアの規制についても国際基準に合致させるよう、諸外国から求められている。

これまでの規制等について

【国内外の現行の規制】

日本	コーデックス
ナチュラルチーズ等では 0でなければならぬ (輸入時に検査を実施)	増殖がおきるRTE食品※: 0 / g 増殖がおきないRTE食品: 100/ g ※RTE食品: 加熱せずに喫食する調理済み食品

【国内の汚染実態(H21年度実施)】

国内の流通品についてリステリアの汚染状況を調査をしたところ、リステリアが検出されることはあるが、菌数はほとんど10未満/gであり、汚染は総じて低かった。

【食品安全委員会評価書(H25年5月)】

- 喫食時のリステリア菌数が10,000/g以下であれば、健常者集団では極めて発症は低いレベルである。
- 保管期間を設定する等の管理や製造工程の衛生管理の徹底を行うことで汚染率を下げられる。
- 感受性集団(妊婦や高齢者等)に焦点を絞ったリスク管理が効果的である。

規格基準設定について

- リステリアの汚染リスクが高いとされる、非加熱食肉製品、ナチュラルチーズについて100/g以下を設定(H26.12)。
- その他の食品については、汚染防止策として製造工程へのHACCPの導入や一般衛生管理の徹底等を指導する。
- 特に、妊婦や高齢者等に対するリスクコミュニケーションを行う。

(2) 食肉等の生食に関する対応について

従前の経緯

- 生食用食肉については、平成10年に衛生基準を定め、都道府県等を通じ、適切な衛生管理を指導してきたところであるが、平成23年4月に富山県等の飲食チェーン店において、食肉の生食が原因と推定される腸管出血性大腸菌食中毒事件が発生した。これを受けて、法律に基づく強制力のある規制として、食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準を策定し、平成23年10月1日から適用している。
- また、牛の肝臓については、過去の食中毒の発生事件数や食中毒菌汚染実態調査結果を踏まえると、生食用食肉よりも腸管出血性大腸菌のリスクが高いことから、その対応について検討することになった。平成23年秋に厚生労働省が実施した汚染実態調査において肝臓内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌が検出され、また、現時点において牛肝臓を安全に生食するための有効な予防対策について見出せないため、これらの新たな知見が得られるまでの間、国民の健康保護の観点から食品衛生法に基づく規格基準を策定し、牛の肝臓を生食として提供することを禁止することとし、平成24年7月1日から適用している。

今後の取組

- 牛の肝臓の他の内臓、豚、鶏を含むその他の食肉等の生食については、平成25年8月に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で検討を開始した。当該部会の下に「食肉等の生食に関する調査会」を設置し、食肉の種別ごとに危害要因やリスク等を整理し、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた対応方策について検討を行った。豚の食肉等についてはE型肝炎ウイルスによる健康被害の重篤性等を鑑み、法的に生食としての提供を禁止することとされた。これを踏まえて平成25年9月に食品安全委員会に諮問し、本年2月に答申が得られた。食品安全委員会の評価結果を踏まえ、今後、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の審議などを行い、必要な告示改正の手続きを進めていくこととしている。
- 牛の肝臓の規格基準策定の際のパブリックコメントで、牛の肝臓を安全に生で食べることができるよう求める意見が多かったこと等から、牛の肝臓を安全に生食できるようにするための取組の一環として、厚生労働省研究班で、放射線照射の有効性などを検証する研究を開始しており、厚生労働省としても、引き続き知見の収集や調査研究の実施など積極的に取り組んでいくこととしている。

都道府県等に対する要請

- 飲食店、大量調理施設等における食肉に関する衛生管理の徹底など、事業者に対する監視指導を適切に実施すること。特に、牛の肝臓を提供する飲食店に対しては、中心部を 75℃ 1 分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理された旨や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するように指導をお願いします。
- 一般消費者に対して、食肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉を摂取させないように、注意喚起をお願いします。
- 生食用食肉（牛肉）及び牛の肝臓については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報を踏まえ、規格基準の遵守について、監視・指導の徹底をお願いします。
- 特に夜間営業の飲食店について、営業時間内の監視・指導の実施をお願いします。
- 悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、その悪質性、広域性を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずることをお願いします。
- 豚レバーについては、法的に生食用としての提供を禁止するまでの間、引き続き、必要な加熱をして喫食するよう指導をお願いします。
- 動物の食肉や内臓については、食中毒を起こす細菌やウイルス等の危険性があるため生食は推奨しておらず、中心部まで十分に加熱調理して食べることが重要である。特に、シカやイノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣（ジビエ）については、生又は加熱不十分な状態で食用すると、E 型肝炎や腸管出血性大腸菌症による食中毒のリス

クがあるほか、寄生虫の感染も知られている。

このため、引き続き、食肉等の生食について、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する適切な監視・指導をお願いします。

生食用の牛肉及び牛肝臓の規制について

経緯

- 生食用の牛及び馬の食肉と肝臓については、平成10年に衛生基準目標(ガイドライン)を定め、都道府県を通じ、夏期一斉取締りなどの機会において指導を行うとともに、政府広報等を通じて食肉の生食を控えるよう周知を図ってきたが、平成23年4月に飲食チェーン店でのユツケによる食中毒事件が発生し、5人の死亡者と多数の重症者が出たことから、生食用食肉(牛肉)については、同年10月、食品衛生法に基づく強制力のある規格基準を策定。
- また、牛の肝臓については、牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたことから、業界団体からの意見聴取を行いつつ、食中毒を防ぐ方法がないかという観点からも検討した上で、平成24年7月、生食用としての販売を禁止。
- その後、一部地域で豚レバーが生食用として提供されている事実があったことから、豚レバーは加熱して提供・喫食するよう関係事業者への指導、消費者への注意喚起を内容とする通知を発出し、行政指導を行っている。

※ 牛(肉・肝臓)や馬肉以外の食肉等の生食の取扱いについては、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において今後の検討課題とされているところ。

※ 牛の肝臓については、現在、放射線照射による殺菌に関する研究が進められており、新たな知見が得られれば、本部会において再度検討することとしている。

(参考 腸管出血性大腸菌のリスク等)

- 腸管出血性大腸菌は、牛の腸管内に存在し、2～9個の菌の摂取で食中毒が発生。
溶血性尿毒症候群や脳症など重篤な疾患を併発し、死に至ることがある。
- 牛肝臓については、牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌を検出。
⇒現時点ではリスクを低下させる手段なし。

- 生食用食肉(牛肉)は表面の加熱殺菌を義務付け。
- 牛肝臓は生食用としての提供を禁止。

豚の食肉等の生食禁止について（概要）

経緯

- 生食用食肉（牛肉）及び牛レバーに関する規格基準の策定後、今まで生食用として提供されていなかった食肉等（豚レバー等）が提供されるようになった実態がある。
- このため、現在、規制の対象となっていない食肉等について、科学的見地に加えて、消費者の認識や食肉等の関連事業者の取組等も踏まえつつ、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた規制のあり方等について検討するため、平成25年12月に幅広い関係者が参加する「食肉等の生食に関する調査会」を設置し、検討を行い（計4回開催）、平成26年6月に食肉の種別ごとに対応方針をとりまとめた。

基本的な考え方

（1）公衆衛生上のリスクの大きさに応じた規制の必要性

- 食の選択は基本的には消費者による選択の自由が認められるべきものであり、公衆衛生上のリスクが高くないと考えられる場合には、食品等事業者による衛生水準の向上とともに、消費者による自主的なリスク回避が可能となるよう、リスクコミュニケーションを充実させることが望まれる。
- 一方で、自治体においては、食品衛生法に基づく規格基準がないものについては、事業者に対する監視指導の効果にも限界があるとの指摘もなされている。また、消費者にとっては飲食店で提供されるものは安全という認識もあり、牛レバーの提供が禁止となる直前に駆け込み需要が増えたとの指摘もあり、消費者が食肉等の生食によるリスクについて必ずしも正しく認識しているとは言えない状況にある。
- このため、飲食に起因する危害が生命そのものに関わる公衆衛生上のリスクが高いものについては、消費者によるリスク回避のみに食中毒の発生防止をゆだねることは適切ではなく、重大な事故を未然に防止するための対応を検討する必要がある。

（2）公衆衛生上のリスクの大きさの考え方

公衆衛生上のリスクの大きさについて、① 危害要因の性質等（病原体が引き起こす症状の重篤性や二次感染の有無等）、② 流通量（飲食店等での提供実態）、③ リスク低減策の有無（様々な研究を踏まえた食中毒発生を低減する方法）の観点から対応方針を検討した。

対応方針

- 豚については、重篤な健康被害を起こしうるE型肝炎ウイルスが豚の血液やレバーから検出されていることや飲食店等において提供実態があること等を踏まえ、公衆衛生上のリスクが大きく、法的に生食用としての提供を禁止することが必要。

➡ 乳肉水産食品部会の審議を経て、現在、規格基準を設定するために必要な手続きを進めているところ。

- 猪、鹿その他の野生鳥獣については生食のリスクは高いが、流通は限定的で公衆衛生全体に与える影響は潜在的であることを踏まえ、生食すべきでない旨を改めて指導・周知徹底する。なお、鶏や馬等については自治体における取組や現在行われている研究結果を踏まえ、今後具体的な対応策を検討することとしている。

(3) 下痢性貝毒について

従前の経緯

- 下痢性貝毒については、我が国では昭和55年7月にマウス試験法による規制値を設け、規制値を超える貝類については、食品衛生法第6条の規定に基づき、販売等を禁止している。
- 近年、現行の規制により市販されている貝類による食中毒は報告されていないが、一方で、国際的にはより高精度かつ高感度な機器分析法の導入が進められていることから、我が国においても貝類の安全性をより向上させるために、マウス試験法に代わり機器分析法を導入し、それに対応した基準値の設定が必要となっていた。
- 上記を踏まえ検討を行い、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、下痢性貝毒については機器分析法へ移行することとし、規制値として国際基準に合わせて0.16 mgOA当量/kgとし、引き続き食品衛生法第6条第2項に基づき規制していくこととされた。

都道府県等に対する要請

- 下痢性貝毒の機器分析法への移行にあつては、十分な移行期間を設ける予定であるが、速やかな移行ができるよう新たな機器分析法の準備方お願いしたい。
- なお、麻痺性貝毒については、マウス試験法は国際的に妥当性が認められていることから、引き続き現行どおりとする。

二枚貝の下痢性貝毒について

背景

- 貝毒にはいくつか種類があるが、我が国では下痢性貝毒及び麻痺性貝毒について、昭和55年7月の通知によりマウス試験法により規制値を超える貝類の販売等を禁止している。近年、市販されている貝類による食中毒は報告されていない。
- このうち下痢性貝毒については、国際的には成分ごとに基準値が設定され、より高精度で高感度に検出が可能な機器分析法の導入が進められつつある。(EUは、2011年に機器分析法を導入し、2015年に機器分析法に全面移行。)
- 上記を踏まえ、我が国においても、機器分析法への移行及びそれぞれに対応した基準値の設定について、平成25年8月及び平成26年8月の薬事・食品衛生審議会の部会において検討され、二枚貝の下痢性貝毒としてオカダ酸群(以下OA群という)にコーデックス基準値を導入することとなった。

現行の規制等について

【国内外の現行の規制】

基準値	日本	
	OA群	コーデックス
	PTX群	0.16 mg OA 当量/kg
	YTX群	-
試験法	マウス法	
	機器分析	

【食品安全委員会評価書(H26年7月)】

- ヒトへの下痢原性が認められているOA群が評価対象。
- ヒトに認められている健康影響は急性毒性であることから、急性参照用量(ARfD)が設定された。

$$\text{ARfD} = 0.3 \mu\text{g OA 当量/kg 体重}$$
(ヒトへの事例のLOAEL 0.8 $\mu\text{g OA 当量/kg 体重}$ に不確定係数3を適用)

今後の対応方針

- 貝の可食部1kg当たり0.16mgのOA群が含まれている二枚貝を想定して試算すると、103gを超えて喫食する場合にはARfDを超えることになる。一方、貝毒は中腸腺に蓄積することが示されており、中腸腺を除去することにより、ヒトへの健康影響は低くなるものと考えられる。
- 食品安全委員会の評価書においては、諸外国が0.16mg OA当量/kgの規制値を導入して機器分析法へ移行していること、機器分析法ではOA群を特異的に高感度で測定できること等を踏まえ、現行のリスク管理から機器分析法によるリスク管理に移行しても、下痢性貝毒が発生するリスクが上昇することは考えにくいとされている。
- 上記を踏まえ、現行のリスク管理措置を行うことを前提に、下痢性貝毒の規制値については、国際基準に合わせ、0.16mg OA当量/kgとし、引き続き食品衛生法第6条第2項に基づき規制していくこととする。

(4) アフラトキシンM₁について

従前の経緯

- かび毒として知られるアフラトキシン類のうち、食品での含有が問題となるのはB₁、B₂、G₁、G₂、M₁、M₂の6種類である。これらは発がん性を示すことが知られているが、最も強い発がん性を示すアフラトキシンB₁ (AFB₁) は、主に落花生、とうもろこし、ナッツ類等の食品及びとうもろこしを含む飼料などから検出される。AFB₁は、動物体内でアフラトキシンM₁ (AFM₁) に代謝されることが知られており、主に乳から排泄されるため、特に牛乳及びその加工品におけるAFM₁の汚染が問題とされている。
- 昨年2月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、食品安全委員会のリスク評価を踏まえ検討を行った。食品安全委員会は、現在は農林水産省の指導により飼料中のAFB₁については低いレベルに抑えられており、この結果、乳中のAFM₁濃度は低く、ヒトへの健康影響は極めて低いと評価している。一方、AFM₁及びその他一部代謝物が遺伝毒性発がん物質であることを勘案すると、飼料中のAFB₁及び乳中のAFM₁の汚染は、合理的に達成可能な範囲でできる限り低いレベルに抑えるべきであり、特に乳幼児の単位体重当たりの乳摂取量が他の年齢層に比べて多いことその他、国際的なAFM₁の基準値設定の動向及び我が国の食品流通の実態に鑑み、食品衛生法第6条第2号に基づき乳に含まれるAFM₁を規制することとした。

今後の取組

- 現在、所要の手続きを進めているところであり、今後、食品衛生分科会へ報告し、国立医薬品食品衛生研究所において検討が進められている試験法とともに通知することとしている。

(5) サルモネラ属菌の試験法について

従前の経緯

- 微生物の試験法については、科学的根拠のある信頼性の高い標準試験法が必要であることから、国立医薬品食品衛生研究所において研究を行っている。今般、サルモネラ属菌の試験法については、国際的整合性を図る観点等から見直しを行い、硫化水素非産生性やリジン陰性などの非定型の菌についても規制の対象とすることとしている。
- サルモネラ属菌については、食品、添加物等の規格基準における食肉製品に関する規制においては、サルモネラ属菌の対象範囲を限定しており、試験法の見直しに伴い規格基準にある規制の対象の改正が必要となることから、昨年2月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において議論し、方針について了承が得られた。

今後の取組

- 現在、規格基準改正の所要の手続きを進めているところである。今後、食品衛生分科会へ報告し、サルモネラ属菌の規制の対象の改正を踏まえた、新しいサルモネラ属菌の試験法を通知する予定としている。

(6) 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

従前の経緯

- 魚介類中の水銀については、平成17年11月、「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」及びQ&Aを公表した（平成22年6月に対象魚介類としてクロムツを追加）。
- 我が国における食品を通じた水銀摂取量の平均は、食品安全委員会によって公表された妊婦を対象とする耐容量の6割程度であり、一般には、胎児に対する影響が懸念される状況にない。
- 妊婦等に対し、魚介類の種類や量を示すことにより魚食のメリットを活かしつつ、水銀の濃度が高い魚介類を多量に偏食することを避けるよう、求めている。
- 平成22年5月、国立水俣病総合研究センターの調査結果を踏まえ、水銀含有量の高い魚介類を偏って食べることを避けて、バランスの良い食生活を心がけることが重要である旨の多食者に対する項目をQ&Aに追加した。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、魚介類をめぐる風評被害が生じないように配慮しつつ、妊婦等に対する周知徹底をお願いする。
- あわせて、地域の実情に応じて多食者に対する適正な食生活に関する指導をお願いする。

4. 食品添加物の対策

(1) 食品添加物の指定

従前の経緯

○ 平成14年7月、食品添加物の規制に関する国際的な整合性を図るため、次のいずれにも該当する添加物（「国際汎用添加物」）100品目（香料54品目、香料以外46品目）について、安全性評価及び暴露量評価を実施し、食品添加物として指定する方向で検討する方針が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会で了承された。

① 国連食糧農業機関（FAO）/世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）が国際的な安全性評価を実施して一定の範囲内で安全性が確認されていること。

② 食品に使用することが米国、EU諸国等で国際的に広く認められていること。

○ これを踏まえ、必要な資料が収集された品目について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の審議を経て食品添加物として指定している（注1）。

（注1）平成26年12月末現在、香料については、54品目中、イソブタノール等52品目を指定済み。香料以外の添加物については、45品目中（当初46品目であったが、β-カロテンが対象から除外されたため、現在は45品目）、ポリソルベート類、加工デンプン等の39品目を指定済み。

○ 事業者等の要請に基づく食品添加物の指定等については、「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成8年3月22日付け衛化第29号）及び「添加物に関する食品健康影響評価指針」（平成22年5月食品安全委員会）に沿って対応しているところであるが、今般、指定等要請者等が食品添加物の指定等に係る手続について理解を深めるとともに、要請資料を効率的に作成することを目的としたマニュアルである「食品添加物の指定及び使用基準改正要請資料作成に関する手引について」（平成26年9月9日付け食安基発0909第2号）を発出した。

○ また、平成26年6月、国立医薬品食品衛生研究所内に、食品添加物の指定等に係る事務手続を円滑かつ迅速に行うことを目的とした、食品添加物指定等相談センター（FADCC）を設置した。

今後の取組

- 今後とも、食品安全委員会の食品健康影響評価（注2）の結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の審議を通じて食品添加物の指定を検討する。

（注2）平成26年12月末現在、プロテイングルタミナーゼ、5-メチルテトラヒドロ葉酸カルシウム等14品目について、食品安全委員会に食品健康影響評価を諮問している。

（2）既存添加物の安全性及び使用実態の確認

従前の経緯

- 食品添加物の指定については、食品衛生法の平成7年改正を経て、平成8年5月から、従来、化学的合成品に限定されていた指定の対象を天然品に拡大する（食品衛生法第10条）とともに、経過措置として既存添加物名簿に収載された添加物等を流通禁止の対象から除外した（食品衛生法平成7年改正附則第2条及び第3条）。その際の参議院厚生労働委員会及び衆議院厚生労働委員会の附帯決議（平成7年4月25日及び5月17日）は、既存の天然添加物について、速やかに安全性の見直しを行い、有害性が実証された場合には、使用禁止等の必要な措置を講じるよう、求めている。
- その後、食品衛生法の平成15年改正を経て、平成16年2月から、既存添加物名簿に収載された添加物について、次のいずれかに該当するときは、既存添加物名簿から削除することができるとされた（食品衛生法平成7年改正附則第2条の2及び第2条の3）。
 - ① 人の健康を損なうおそれがあると認めるとき。
 - ② 現に販売の用に供されていないと認められるとき。
- これらを踏まえ、既存添加物については、順次、安全性及び使用実態を確認し、必要に応じて既存添加物名簿から削除している。直近では、平成23年5月6日に使用実態が明らかでない既存添加物として55品目（スフィンゴ脂質及びタンニン（抽出物）は一部基原のみを削除、実質53品目）を既存添加物名簿から削除しており、平成26年12月末現在、既存添加物名簿に収載されている添加物は365品目である（注3）。

(注3) 平成8年4月に既存添加物名簿に収載された添加物489品目のうち、既存添加物名簿から消除された添加物は、平成26年12月末現在、124品目。具体的には、①人の健康を損なうおそれがあるものとして、平成16年10月に1品目を、②使用実態を欠くものとして、平成17年2月に38品目、平成19年9月に32品目、平成23年5月に実質53品目を既存添加物名簿から消除した。

- また、平成8年度厚生科学研究「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」において、既存添加物のうち139品目は安全性の確認が必要とされた。平成26年12月末現在、132品目について安全性の確認を終了している(注4)。

(注4) 既存添加物名簿から消除された品目を除き、7品目が安全性の確認が未実施であり、今後確認を行っていく予定。

- あわせて、安全性及び品質を確保するため、成分規格を設定する作業を進めている(注5)。

(注5) 既存添加物については、平成11年4月に公示された第7版食品添加物公定書で60品目に係る60の成分規格を、平成19年8月に公示された第8版食品添加物公定書で61品目に係る63の成分規格を収載。現在、第9版食品添加物公定書の作成に向け、作業を進めているところ(後述)。

今後の取組

- 既存添加物の成分規格の設定についても引き続き進める。

(3) 第9版食品添加物公定書の作成

従前の経緯

- 第9版食品添加物公定書(注6)については、平成22年度に第9版食品添加物公定書作成検討会を立ち上げ、平成26年2月に検討会報告書を取りまとめ、平成26年3月26日に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会において報告したところである。

(注6) 食品添加物公定書とは、食品衛生法第11条第1項の規定により基準又は規格が定められ

た添加物及び第19条第1項の規定により基準が定められた添加物につき、その当該基準及び規格を収載するものとして、食品衛生法第21条に定められたものである。

今後の取組

- 今後、食品安全委員会に諮問を行った上で、第9版食品添加物公定書の作成を進める。

(4) 食品添加物の一日摂取量実態調査の実施

従前の経緯

- 従来より、都道府県等の参画を得て、国民健康・栄養調査を基礎とするマーケット・バスケット調査方式による食品添加物の一日摂取量実態調査を実施している。
- これまでの結果では、食品添加物の摂取量については、食品添加物の安全性の確保を通じた国民の健康の保護という観点に照らし、問題がないものと認められる。

今後の取組

- 平成27年度にも、食品添加物の一日摂取量実態調査を実施することとしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、食品添加物の一日摂取量実態調査に対する都道府県等の参画をお願いする。

5 器具・容器包装、おもちゃ等の対策

従前の経緯

- フタル酸エステル類のおもちゃに対する使用規制については、平成22年9月、規制対象となるフタル酸エステル類の種類を拡大するなど、規格基準を強化した。

器具・容器包装におけるフタル酸エステルの規制の見直しについては、平成21年12月に食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、現在同委員会において審議中である。

- 食品用の容器等に使用されるビスフェノール A については、近年、有害な影響がないものとされていた用量よりも極めて低い用量の暴露を受けた動物の胎児や産仔に対する影響を確認したとする動物実験の結果が国内外で報告されている。これを踏まえ、慎重を期するため、平成20年7月、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、現在同委員会において審議中である。あわせて、消費者に対しては、妊婦や乳幼児の保護者のための食生活や授乳に関するアドバイスを含め、正確な理解のための Q & A を適宜更新しながら、厚生労働省ホームページで公表している。
- 合成樹脂製の容器包装について、米国、EU、中国では既にポジティブリスト制度が導入され、韓国、タイでも制度化の検討が行われつつあることから、国際整合を踏まえた容器包装の規制の在り方について検討を行っている。
- 再生材料は流通・消費・回収等の履歴により、様々な化学物質等が付着・混入する可能性があり、これらの化学物質が再生材料を使用した器具・容器包装に残存して食品中に移行する可能性についても留意する必要があることから、平成23年8月及び平成24年3月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会において、どのような規制を行うべきかについて議論を行った。その結果を受け、平成24年4月に再生プラスチック及び再生紙の器具・容器包装への使用について、関係事業者がどのような配慮をするべきかについて、それぞれガイドラインを通知した。また再生紙を材料とする器具・容器包装のうち、水分又は油分で紙が浸される用途及び長時間の加熱を伴う用途については、再生紙の印刷インキ等に由来する化学物質が食品に移行する懸念があることから、平成25年3月に規格基準を設定した。
- 近年、ナノマテリアルの食品用器具・容器包装への使用が見られ、今後、ナノマテリアル含有製品の利用が広がることが考えられる。しかし、ナノマテリアルについては動

物実験等のデータも少なく、人の健康への影響を予測するために必要十分なデータが得られていないことから、ナノマテリアルに係る国内外の取組や検討状況などの基礎的なデータの収集を行っている。

- 乳等省令については、平成25年3月に牛乳等の販売用の容器包装中、合成樹脂加工紙製容器包装に用いることができる合成樹脂としてナイロン及びポリプロピレンを追加した。また、平成26年12月に乳等省令を改正し、乳等の容器包装の試験法において、再現性に優れた簡便な方法や有害試薬を使用しない方法に変更した。

今後の取組

- 器具・容器包装におけるフタル酸エステル類の規制の見直しについては、食品安全委員会における評価結果を踏まえて、必要な対応を行うこととしている。
また、当該結果を踏まえて、おもちゃに関する追加規制の必要性の有無等についても検討する。
- 合成樹脂製の器具・容器包装に係る規制の在り方については、引き続き、収集した基礎データ等を踏まえて、検討する。
- ナノマテリアルの利用された器具・容器包装については、比較的多用されているナノ銀やナノ白金などのナノ金属を含有する容器包装等からの食品移行量などを調査し、規制の必要性などの検討する。

都道府県等に対する要請

- 食品用の容器等に使用されるビスフェノール A については、厚生労働省ホームページに掲載された Q & A 等も活用しつつ、消費者に対する正確な情報の提供をお願いする。
- 乳等省令における容器包装の試験法の改正についてご留意の上、事業者に対する周知徹底をお願いする。

新開発食品保健対策室

1 健康食品の安全性確保

従前の経緯

- 平成20年7月、「「健康食品」の安全性確保に関する検討会」の報告書が取りまとめられ、一般に飲食の用に供されなかったものなど、様々な食品が「健康食品」として流通する中で、消費者に供給される「健康食品」の安全性の向上を図るため、次に掲げる取組が必要とされた。
 - ① 製造段階における具体的な方策（原材料の安全性の確保、製造工程管理（GMP）による安全性の確保及びこれらの取組の実効性の確保）
 - ② 健康被害情報の収集・処理体制の強化
 - ③ 消費者に対する普及啓発
- 製造段階における具体的な方策としては、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」（平成17年2月1日付け食安発第021003号食品安全部長通知別添）により事業者による自主的な取組を推進しているところであり、事業者団体により当該通知を踏まえた認証が行われている。また、事業者団体により設立された健康食品認証制度協議会により、健康食品の安全性に関する第三者認証制度の運用が行われている。
- 健康被害情報の収集・処理体制の強化については、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」（平成14年10月4日付け医薬発第1004001号医薬局長通知別添）に基づき「健康食品」を原因とする健康被害事案を把握したときは、厚生労働省に報告するよう、都道府県等をお願いしている。

加えて、管内の健康食品の製造業者等の実態把握に努めるとともに、当該業者に対して、健康被害の発生に関する情報を入手した際には管轄の保健所へ情報提供するよう要請すること、健康食品等による健康被害と疑われる情報が保健所に提供されるよう医療機関等関係機関と連携すること及び消費者行政機関との連携についてお願いしている。
- 消費者に対する普及啓発については、健康食品に関するリスクコミュニケーションを消費者庁とともに開催するとともに、パンフレット「健康食品の正しい利用法」、「健康食品による健康被害の未然防止と拡大防止に向けて」を配布し対応を図っている。

- 厚生労働省においては、入手した健康食品による健康被害事例を、都道府県等を通じ消費者、事業者等関係団体に注意喚起、情報提供を行っている（例えば「平成26年11月19日付け健康食品（ABC Dophilus® Powder）に関する注意喚起について」（※）等）。

※ 業として輸入販売している実績はなかったが、個人がインターネット等により容易に入手できるため情報提供を行ったもの。

引き続き、健康被害の重篤度、国民の健康被害発生の可能性を考慮し、注意喚起、情報提供を行う。

- 「機能性表示食品制度」に関する対応について

規制改革実施計画（平成25年6月14日閣議決定）及び日本再興戦略（平成25年6月14日閣議決定）において、いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、検討・実施することとされており、消費者庁において「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」を開催し、報告書が取りまとめられた。

現在、消費者庁において、平成27年度からの施行に向け準備を進めているところであり、厚生労働省としても食品の安全性が確保されるよう、引き続き協力していくこととしている。

今後の取組

- 健康食品による健康被害事例について、引き続き、健康被害の重篤度、国民の健康被害発生の可能性を考慮し、都道府県等を通じ、消費者、事業者に対し積極的に注意喚起、情報提供を行う。その他、健康食品による健康被害が疑われる事例、研究結果が判明した場合は、新開発食品評価調査会等において審議を行う。
- 健康食品の安全性確保については、引き続き、事業者による自主的な取組の推進及びリスクコミュニケーションの取組等を通じた消費者への普及啓発等必要な対応を行っていく。

都道府県等に対する要請

- 「健康食品」担当部局においては、上述の「健康被害防止対応要領」に基づき、医薬品担当部局等と連携しつつ、「健康食品」を原因とする健康被害事案を早期に把握して

迅速に厚生労働省に報告するよう、引き続きお願いする。

また、各種の機会を通じて管内の健康食品の製造業者等の実態把握に努めるとともに、当該業者に対して、健康被害の発生に関する情報を入手した際には管轄の保健所へ情報提供するよう要請すること、健康食品等による健康被害と疑われる情報が保健所に提供されるよう医療機関等関係機関との連携及び消費者行政機関との連携についてよろしくお願いする。

- 健康食品の安全性確保に関する消費者への普及啓発に努めていただくとともに、健康食品による健康被害事例について、消費者、事業者に対し注意喚起、情報提供を引き続きお願いする。
- 現在、消費者庁において施行準備が進められている「機能性表示食品」については、消費者庁長官に対し販売の60日前までに安全性情報を含む必要な情報を届出することとなっている。当該情報は、消費者庁のホームページに公開されることから、適宜、安全性確保に関する必要な情報を確認するなど、食品安全に関する監視業務の参考として活用していただきたい。また、食品表示担当との連携についてもよろしくお願いする。

2 遺伝子組換え食品等の安全性確保

従前の経緯

- 組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された食品及び添加物（以下「遺伝子組換え食品等」という。）については、食品衛生法第11条第1項に基づく「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「規格基準告示」という。）及び「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成12年厚生省告示第233号。以下「審査手続告示」という。）に従い、厚生労働大臣が定める安全性審査を経た旨を公表したものでなければ、我が国での流通は認められていない。
- 遺伝子組換え食品等の安全性審査は、個別の品種・品目ごとに行われている（平成27年1月末現在で安全性審査を経た旨を公表しているのは食品299品種、添加物18品目）。
- 遺伝子組換え食品等については、食品衛生法に基づき国による安全性審査を経る必要があるが、平成23年11月以降、安全性審査を経ていない添加物が市場に流通していた事例が数件みられた。諸外国と日本で評価や審査のあり方が異なっていることが一つの要因となっていたこと等から、同様の事例が起こらないよう、事業者等に対する周知徹底に努めてきたところである。
- また、この10年間の安全性審査で蓄積してきた知見を踏まえ、薬事・食品衛生審議会の議論を経て、国による安全性審査の対象となる範囲を明確にするため、平成26年6月27日付けで規格基準告示及び審査手続告示の一部改正を行い、セルフクロニング及びナチュラルオカレンスについては安全性審査の対象としないこと、安全性の審査を経た旨の公表がなされた品種同士の掛け合わせ品種のうち、代謝系に遺伝子組換えによる影響がない植物同士を掛け合わせた品種については、安全性審査を経た旨の公表がなされたものとみなすこととした。
- なお、微生物を利用して遺伝子組換え食品等を製造する場合には、規格基準告示の規定に基づく「組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準」（平成12年厚生省告示第234号）に従い、適合確認を受ける必要がある（平成27年1月現在で製造基準への適合が確認されているのは1施設）。

今後の取組

- 今後も、国としては、申請された遺伝子組換え食品等について安全性審査及び製造基準の適合確認を行う。

都道府県等に対する要請

- 遺伝子組換え食品等については、安全性審査を経る必要があるので、事業者に対する周知徹底をお願いします。
- 国内の製造所について、遺伝子組換え食品等に係る適合確認がなされた場合、製造所を管轄する自治体に適合確認の申請書の写しを送付し、当該施設の監視を依頼するので、対応をお願いします。

監視安全課

1 食品の監視指導等

(1) 食品等事業者における衛生管理の徹底

従前の経緯

- 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）及び食品安全基本法（平成15年法律第48号）により、食品等事業者が、消費者に食品等を供給する者として、食の安全性を確保する第一義的責任を有していることが明記された。
- また、食品衛生法第50条第2項に基づき、営業施設の衛生管理上講ずべき措置に関する基準を都道府県等が条例で定める場合の技術的助言として示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（昭和47年11月5日付け環食第516号、最終改正：平成26年10月14日食安発1014第1号）の別記（1）においても、食品等事業者による衛生管理や記録の作成・保存について所要の規定を整備し、関係条例の改正について都道府県等に要請した。
- 特に広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者（以下「広域流通食品等事業者」という。）については、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成19年1月31日付け食安発第0131002号）に基づき、食品等事業者における衛生管理を徹底し、食品等事業者の責務である食品衛生法第3条等を遵守するよう指導するとともに、重点監視指導事項として記録の作成・保存の確認を位置づけ、監視指導を強化するよう都道府県等に要請した。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
 - ① 食品衛生法第50条第2項に基づく営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた都道府県等の条例に従い、営業許可の有無に関わらず、食品取扱施設及び食品取扱者等の衛生管理について、改めて食品等事業者、関係団体、関係機関等への周知徹底及び監視指導の強化を行うこと。

特に仕出屋等の大量調理施設については、食中毒が発生すると被害が大規模になることから、大量調理施設衛生管理マニュアルに従い、衛生管理の徹底及び監視の強化を行うこと。
 - ② 広域流通食品等事業者に対する監視指導においては、原材料の管理状況、当該広域流通食品等事業者が作成した管理運営要領や記録の内容、指摘事項の改善状況等を確

認し、自ら製造・販売等を行う食品の安全性の確保について広域流通食品等事業者が自覚と責任感を持つよう改めて促し、広域流通食品の安全性の確保に努めること。

(2) 食品等への異物の混入防止について

従前の経緯

- 食品等への異物混入防止については、食品衛生法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添）（以下「指針」という。）において、原材料及び製品への異物の混入防止のための措置を講ずること等を通知している。
- 平成25年12月、冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、保健所等が食品衛生上の苦情内容を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止策を速やかに講じる必要があることから、指針を改正（最終改正：平成26年10月14日付け食安発1014第1号）し、食品等事業者が消費者等からの食品等に関する苦情について、保健所等に速やかに報告する旨を規定した。
- また、本年、食品への異物混入事案が相次いで発生したことを踏まえ、食品衛生関係法令等に基づき、食品等事業者において異物の混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、「食品への異物の混入防止について」（平成27年1月9日付け食安監発0109第1号）により食品等事業者に対する監視指導の徹底について通知した。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、食品衛生関係法令等に基づき、食品等事業者において異物の混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、特に下記の事項に留意し、食品等事業者に対する監視指導の徹底をお願いします。
 - ① 食品等事業者における異物の混入防止のための取組が徹底されるよう、指導すること。特に次の事項に留意すること。
 - ア. 食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
 - イ. 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を

保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ウ．食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。

エ．洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

② 食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施するよう指導すること。

③ 食品等事業者において、食品等の製造又は加工にあたっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び製品への異物の混入防止のための必要な措置を講ずるよう指導すること。

④ 保健所の助言及び指導の下、迅速かつ効果的な原因究明を実施し、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

食品への異物混入の防止のための対策について

今般、食品への異物混入事案が相次いでいることから、食品等事業者において異物混入対策が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、全国の自治体に対して、下記の事項について通知し、監視指導の徹底を行うよう求めた(1月9日)。

異物混入防止のための指導事項

1. 異物混入防止対策の徹底

食品等事業者における異物の混入防止のための取組が徹底されるよう、特に次の事項に留意し指導すること。

- (1) 食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (2) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- (3) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- (4) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

2. 衛生教育の徹底

食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施するよう指導すること。

3. 点検及び措置の徹底

食品等事業者において、食品等の製造又は加工にあたっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び製品への異物の混入防止のための必要な措置を講ずるよう指導すること。

4. 保健所等への報告の徹底

保健所の助言及び指導の下、迅速かつ効果的な原因究明を実施し、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

輸入食品についても、全国の検疫所に対して、異物混入防止を含めた輸入加工食品の安全性の確保対策について通知し、輸入者に対する指導の徹底を行うよう求めた(1月16日)。

(3) 食中毒の発生防止対策

ア ノロウイルスを原因とする食中毒対策

従前の経緯

- 例年、11月から3月までの間を中心に、ノロウイルスを原因とする食中毒事案が多数発生している。平成18年12月には、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定し、平成19年9月には、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が「ノロウイルス食中毒対策（提言）」を取りまとめたことを受けて、平成20年6月、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改定してノロウイルス対策を追加し、その内容を関係機関に周知した。
- 平成24年4月から平成25年3月までのシーズンには、1事案で患者数が2千人を超える食中毒が発生するなど、患者数、事件数とも、過去10年間で2番目に多い結果となったことを踏まえ、次に掲げる対応を行った。
 - ① 平成25年10月、「ノロウイルスによる食中毒の予防について」（平成25年10月4日付け食安監発1004第1号）を通知し、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の発生防止のため調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようお願いした。
 - ② 「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）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改定を行った。
- 昨年2月4日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開催し、自治体からの報告、今シーズンの発生状況等を踏まえ、ノロウイルス食中毒の発生防止対策について検討した。
- 昨年2月、消費者及び食品等事業者を対象にノロウイルス食中毒予防対策についての理解を深めるため、東京及び大阪においてノロウイルスに関するリスクコミュニケーションを実施した。
- 昨年11月、食品取扱者向けのノロウイルスの注意喚起リーフレットを更新しホームページに掲載すると共に、都道府県に対し周知し、ノロウイルスによる食中毒の発生予防に関する周知・指導の徹底をお願いした。
- 適切な手洗いを実施するためのビデオを作成し、業務の参考となるよう都道府県等に

配布した。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。

- ① 仕出し屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「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）」、「大量調理施設の衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するQ&A」等を参考に、食品等事業者や調理従事者の衛生管理について以下の内容に留意し、引き続き監視指導を徹底するとともに、予防法の周知及び発生防止対策等の衛生教育を充実すること。また、地域住民に対してはノロウイルスに関する正しい知識について情報提供すること。

- ・食品取扱施設等において、不顕性感染者を前提とし、調理従事者の健康管理、適切な手洗い（方法・タイミング）の実施、適切な手袋の交換、塩素系消毒剤等を用いた消毒の実施。
- ・食品取扱施設等の従事者の作業着等について、衛生的な管理の実施。
- ・食品取扱施設等の調理従事者等が当該施設で調理された食品を喫食しない。

- ② また、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者その他抵抗力が低い者に対し提供しないよう事業者に対し指導すること。

イ 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒対策

従前の経緯

【腸管出血性大腸菌】

- 平成22年3月、結着等の加工処理を行った食肉（いわゆる成形肉）の加熱処理が不十分であったため、腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が広域に発生したことを受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において「腸管出血性大腸菌O157による広域散发食中毒対策について」を取りまとめた。これを踏まえ、各都道府県等に対し、食肉処理施設や飲食店等における衛生管理の徹底について要請した。
- 平成24年6月には「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」、「O157やO111などによる食中毒に注意！～食中毒の発生しやすい季節です～」を政府広報等に掲

載し、腸管出血性大腸菌0157、0111による食中毒に対する注意喚起を実施した。

- 平成25年、一連の表示偽装問題に関連し、成形肉と知らせずにステーキ（一枚肉を焼いた料理）として提供している飲食店があった。

また、いわゆるローストビーフ（特定加熱食肉製品）に、食品衛生法に基づく規格基準において用いてはならないとされている成形肉を使用していた事例も発生した。

- 平成25年12月に、食肉製品の規格基準の遵守及び成形肉の加熱の必要性等について、再周知の徹底について要請した。

【カンピロバクター】

- カンピロバクターを原因とする食中毒については、主な要因は、生又は加熱不足の肉、牛レバー等の摂取及び食肉から他の食品への二次汚染となっている。これを踏まえ、平成21年2月、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を策定して関係機関に周知した。

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

今後の取組

- カンピロバクター食中毒の制御について、引き続き厚生労働科学研究等に基づき、対策について検討することとしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる5点をお願いする。
 - ① 飲食店、大量調理施設等における食肉に関する衛生管理の徹底など、事業者に対する監視指導を適切に実施すること。特に、成形肉や牛の肝臓を提供する飲食店に対しては、中心部を75℃1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理された旨や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導すること。
 - ② 一般消費者に対して、食肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉を摂取させないよう、注意喚起すること。

- ③ 特定加熱食肉製品の製造基準に記載されている肉塊は、食肉（内臓を除く。）の単一の塊であって、成形肉は原料として用いることはできないため、規格基準の遵守について周知徹底すること。
- ④ 成形肉を提供する飲食店に対して、中心部を75℃ 1 分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理された旨や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導すること。
- ⑤ 悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、その悪質性、広域性を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずること。

（４）食品衛生法違反に該当する食品に関する措置

従前の経緯

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

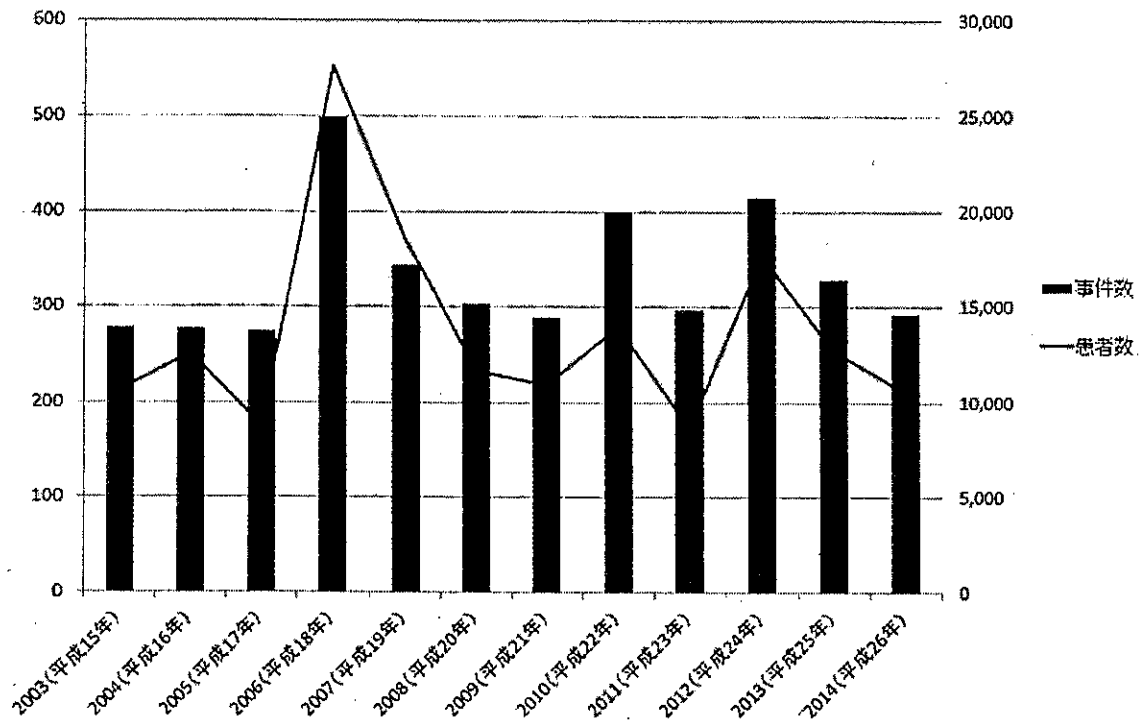
- ② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合は、関係都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。
- ③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）を実施すること。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。

- ① 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要について、速やかに報告すること。
- ② 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
- ③ 違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）については、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」を踏まえて適切に対応すること。

ノロウイルス食中毒年次推移



ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

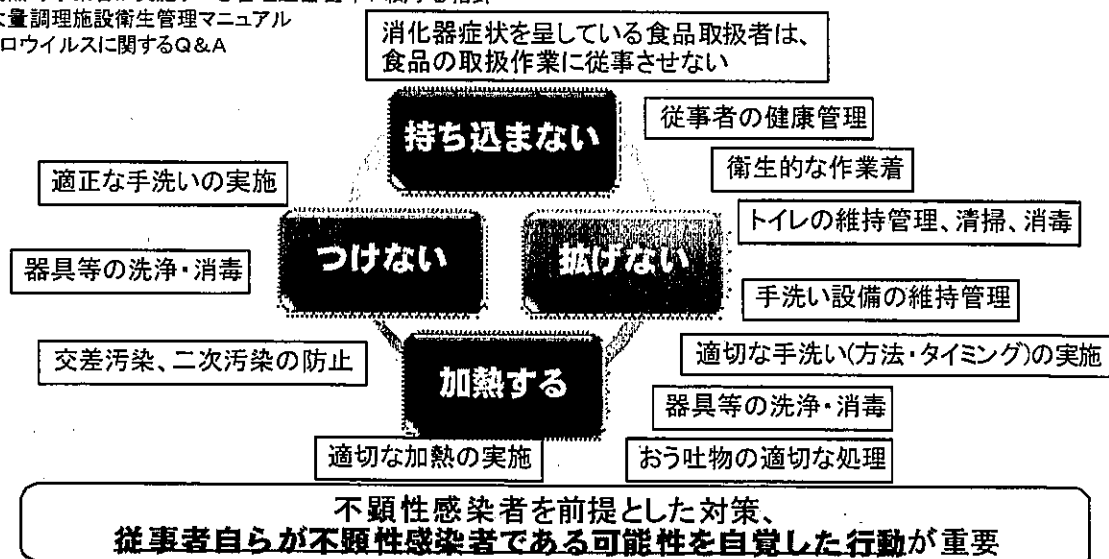
基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. につけない」

食品衛生法第50条第2項の基づく管理運営基準
その他関係通知

- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ&A



2 食肉・食鳥肉等の安全確保対策

(1) 食肉衛生対策

従前の経緯

- 毎年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査において、牛、豚等の枝肉の一般細菌数及び大腸菌群等の調査を実施している。
- と畜場法施行規則を平成26年4月に改正し、と畜場の衛生管理について、従来の衛生管理に加え、CODEXのHACCPガイドラインに基づく衛生管理のいずれかにより実施できることとした。
- 事業者がHACCPの導入に取り組みやすいよう手引き書を作成した。

今後の取組

- 食肉の衛生管理について、HACCPに基づく衛生管理がと畜場において導入されるよう推進しており。今後も必要な研修等を行う。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる6点をお願いする。
 - ① と畜場においては、と畜検査員が常駐し、他の食品事業者に比べてと畜検査員によるきめ細かな対応が期待できるため、と畜場事業者がHACCPの導入に取り組めるよう、支援すること。
 - ② と畜場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、と畜場に対する監視指導の適切な実施をすること。なお、違反となるのは、従来の衛生管理及びHACCPに基づく衛生管理どちらも満たさない場合のみであることに留意すること。
 - ③ と畜検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
 - ④ 毎年度実施していると畜・食鳥検査に関する実態調査において調査することとして

いることから、HACCPを導入している施設数等について把握すること。

- ⑤ と畜場の枝肉の微生物汚染実態調査において、これまでの調査により、十分な衛生管理がなされていないと考えられると畜場を管轄する自治体については、枝肉の微生物汚染防止は衛生的な食肉を供給するために重要であることから、と畜処理業者等への監視指導を徹底すること。
- ⑥ と畜場の開場時間や開場日について柔軟に対応できるよう配慮すること。

(2) 食鳥肉衛生対策

従前の経緯

- 食鳥処理場における食鳥の処理に際してのカンピロバクター等の微生物による食鳥肉等に対する汚染を防止するため、平成18年3月、HACCPに基づく衛生管理の例示の一つとしてHACCPモデルを示した。
- 食鳥処理場における食鳥肉の衛生管理について、食鳥検査法施行規則第4条を改正し、平成27年4月から従来の衛生管理に加え、CODEXのHACCPガイドラインに基づく衛生管理のいずれかにより実施できることとした。
- 事業者がHACCPによる衛生管理の導入に取り組みやすいよう具体的な手引き書を作成した。

今後の取組

- 食鳥肉の衛生管理について、CODEXのHACCPガイドラインに基づく衛生管理が食鳥処理場において導入されるよう推進しており、今後も必要な研修等を行う。
- カンピロバクター食中毒の制御について、引き続き厚生労働科学研究等に基づき、対策について検討する。
- 食鳥処理場における食鳥中抜きとたい等の微生物汚染実態調査において、食鳥中抜きとたいの一般細菌数、サルモネラ及びカンピロバクター等の調査の実施を予定している。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、次に掲げる 8 点をお願いします。

- ① 食鳥処理場においては、食鳥検査員が常駐し、他の食品事業者に比べて食鳥検査員によるきめ細かな対応が期待できるため、食鳥処理場事業者がHACCPの導入に取り組めるよう、支援すること。
- ② 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導の適切な実施すること。なお、違反となるのは、従来の衛生管理及びHACCPに基づく衛生管理どちらも満たさない場合のみであることに留意すること。
- ③ 食鳥検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- ④ 毎年度実施していると畜・食鳥検査に関する実態調査において調査することとしていることから、HACCPを導入している施設数等について把握すること。
- ⑤ 食鳥業界団体からは、食鳥検査の弾力的運用や食鳥検査手数料の軽減について要望が出されており、必要に応じた民間の獣医師の活用を含め、早朝等の時間外における食鳥検査の実施や、恒常的に検査に係る手数料収入が経費を上回るような自治体にあっては食鳥検査手数料の見直しを進めるなど、必要に応じ、弾力的な対応への配慮すること。
- ⑥ 鳥インフルエンザ対策の一環として、食鳥検査を実施するに当たっては、鶏の出荷元が異状のない養鶏場である旨を確認するほか、鳥インフルエンザに感染した疑いがあると認められる鶏を対象とするスクリーニング検査を実施すること。なお、検査で陽性と判断された場合は、農林主管部局と連携し、適切に対応すること。
- ⑦ 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して、農林主管部局と連携し、鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供すること。
- ⑧ 食鳥検査員が常駐しない認定小規模食鳥処理場においては、虚偽の処理羽数を報告した事例も見受けられたことを踏まえ、処理羽数、処理形態、食鳥処理衛生管理者の配置状況等に関する監視指導を厳正に実施すること。

○ また、食鳥処理場における食鳥中抜きとたい等の微生物汚染実態調査において、食鳥

中抜きとたいの一般細菌数、サルモネラ及びカンピロバクター等の調査の実施を予定しているので、御協力をお願いする。

(3) 野生鳥獣肉の衛生管理対策

従前の経緯

- 近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、昨年5月、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」が改正されたが、これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれている。
- また、平成26年5月30日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。
- これらを踏まえ、厚生労働省に設置した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」において、野生鳥獣の食利用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえて関係事業者や関係団体による衛生管理のための取組、行政機関による監視指導等の参考となる具体的な処理方法案の作成など、衛生管理の徹底等による安全性確保のための取組について検討を行い、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会報告書」を取りまとめた。
- 同報告書を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（以下「本指針」という。）を策定し、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成26年11月14日付け食安発1114第1号）で通知した。

今後の取組

- 厚生労働省においては、適切な食肉処理方法に関する検証データ等の蓄積に努め、必要に応じてガイドラインの見直しを検討していく。また、狩猟者や食肉処理業者にとってより使いやすいものとなるよう、カラーアトラスの内容を充実させていく。

都道府県等に対する要請

○ 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成26年11月14日付け食安発1114第1号）の運用に当たって、次に掲げる5点をお願いする。

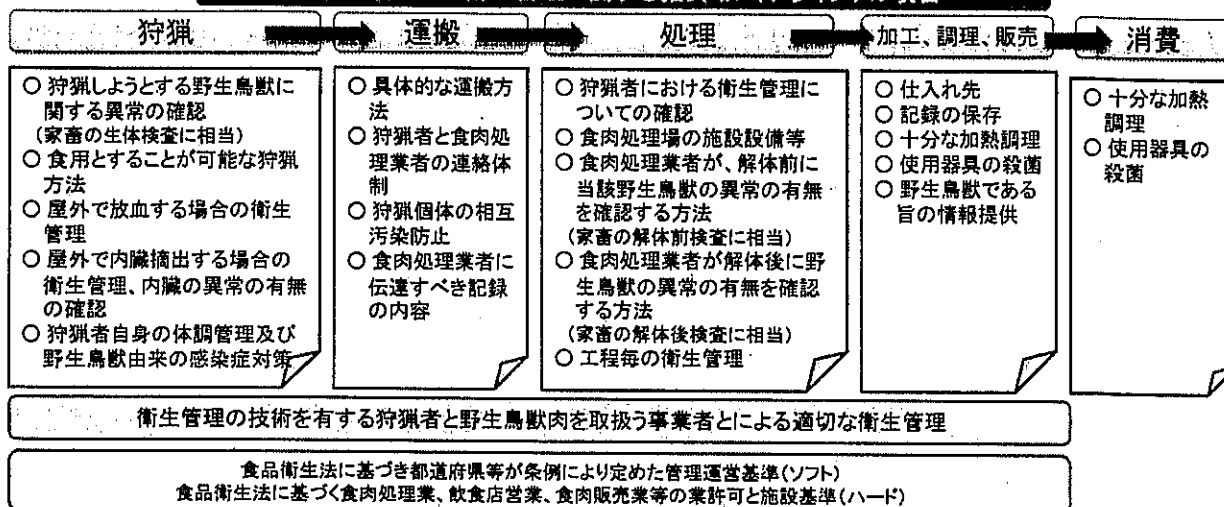
- ① これまで野生鳥獣肉の衛生管理についてガイドライン等を策定していない都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドライン等を策定するか本指針を活用すること。また、既にガイドライン等を策定している都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドライン等の改正について検討すること。
- ② 野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることについて、関係事業者に対する指導及び消費者への周知を徹底すること。
- ③ 食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱について研修を実施すること。
- ④ 本指針をもとに、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に対する認定・登録制度、また、野生鳥獣肉や料理を提供している飲食店や販売店を把握する仕組みを構築するなど、本指針に基づく監視指導をより一層効果的に機能させるための管理体制の整備について検討すること。
- ⑤ 農政部局及び環境部局と連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図ること。

○ また、ガイドラインの策定及び改正の状況、研修の実施状況、野生鳥獣肉の処理施設数などフォローアップの調査を行いたいと考えているので、御協力をお願いする。

野生鳥獣肉の衛生管理について

- 鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進していく必要がある※1。
※1 平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議
「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」
- 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」※2において検討し、その結果を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定し、平成26年11月に全国の都道府県等に通知。
※2 病原体や衛生管理の専門家、地方自治体、消費者団体、日本ジビエ振興協議会、大日本猟友会など関係者10名を構成員とし、平成26年7～9月に計4回実施。

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)の項目



■ 都道府県等に対して通知の運用に当たって留意していただきたい事項

○ 指針の活用

これまで野生鳥獣肉の衛生管理についてガイドライン等を策定していない都道府県等においては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドライン等を策定するか本指針を活用されたい。また、既にガイドライン等を策定している都道府県等においては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドライン等の改正について検討するようお願いする。

○ 十分な加熱の徹底

野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることについて、関係事業者に対する指導及び消費者への周知を徹底するようお願いする。

○ 関係事業者に対する研修の実施

食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱について研修を実施するようお願いする。

○ 監視指導を効果的に実施するための管理体制

本指針をもとに、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、監視指導を効果的に実施する仕組みとして、届出制度や資格制度を設けることなどを検討するようお願いする。

○ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する周知徹底

関係部局が連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図るよう配慮するようお願いする。

3 伝達性海綿状脳症対策

(1) 牛の取扱い

従前の経緯

○ BSE対策を開始して10年以上が経過し、国内外のリスクが低下したことから、最新の科学的知見に基づき、国内の検査体制、輸入条件（米国、カナダ、オランダ及びフランス）といった対策全般について、科学的知見に基づく見直しを行うこととし、平成23年12月に食品安全委員会に諮問し、平成24年10月に1次答申、平成25年5月に2次答申が出された。

○ 厚生労働省としては、1次答申に基づき平成25年2月に国産牛の検査対象月齢及びSRMの見直し並びに輸入牛肉（米国、カナダ、オランダ及びフランス）の輸入条件の見直しの実施について、関係省令等を改正するとともに、通知を発出した。また、2次答申に基づき平成25年6月に国産牛の検査対象月齢に係る関係省令を改正（検査対象48か月齢超）した。これに伴い、これまで全都道府県等が行ってきた全頭検査は、省令が施行される平成25年7月に全国一斉に見直された。

① 平成25年2月改正概要

(国内)

- ・ BSE検査の対象月齢を20か月齢超から30か月齢超に引き上げる。
- ・ SRMである全月齢の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び回腸遠位部から、30か月齢以下の頭部（扁桃を除く。）及び脊髄を除外する。
- ・ BSE検査の対象となる牛の分別管理についての規定を追加する。等

(輸入)

- ・ 米国、カナダ及びフランスから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を30か月齢以下とし、SRMを扁桃及び回腸遠位部とする。
- ・ オランダから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を12か月齢以下とし、SRMを扁桃及び回腸遠位部とする。

② 平成25年6月改正概要

- ・ BSE検査の対象月齢を30か月齢超から48か月齢超に引き上げる。

○ また、アイルランドから輸入される牛肉等については平成25年12月に、ポーランドから輸入される牛肉等については平成26年8月に輸入を再開した。また、平成27年1月には、米国産牛肉の牛肉由来加工食品についても輸入条件の範囲内で輸入を再開している。

※関係法令・通知の詳細については、厚生労働省食品安全部ホームページを参照。

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/index.html

- 上記輸入条件に適合する牛肉等を除き、引き続き、BSE発生国からの牛肉等の輸入手続きを停止しており、本年1月にはノルウェーにおいてBSE発生が確認されたことから、輸入手続きを停止した。

今後の取組

- BSE検査費用の国庫補助（48か月齢以上）については、平成27年度も引き続き実施する。
- BSE発生国の牛由来ゼラチン／コラーゲン等について、平成26年10月の食品安全委員会の答申を踏まえ、一定の条件下で輸入再開する。
- 食品安全委員会では、輸入措置の月齢制限のさらなる引き上げについて審議中であり、答申を踏まえて必要な改正の進捗を進める。
- 輸入禁止措置を講じているBSE発生国からの牛肉等のうち、輸出国政府から食品安全委員会の評価に必要な資料が提出された国については、現地調査などの事前調整が終わり次第、食品安全委員会に諮問する。

都道府県等に対する要請

- SRMの管理及びBSE検査に係る分別管理ガイドラインを参考に、各食肉衛生検査所においては、と畜場における分別管理への監視指導をお願いする。
- 引き続き、SRMの除去及び焼却が確実に実施されるよう、農林水産担当部局と連携しつつ、と畜場に対する監視指導を適切に実施するようお願いする。
- BSE対策の見直し等について、消費者、事業者等への適切な情報提供やリスクコミュニケーションの実施をお願いする。

(2) めん羊及び山羊の取扱い

従前の経緯

○ めん羊及び山羊に係る食肉の処理については、平成16年2月、と畜場法施行規則の一部を改正し、平成17年10月より、次に掲げる措置を講じている。

① 12か月齢以上のめん羊及び山羊に係る頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び胎盤並びにすべての月齢のめん羊及び山羊に係る扁桃、脾臓及び小・大腸（リンパ節を含む。）の除去及び焼却を義務化すること。

① 都道府県等が実施するスクリーニング検査の対象となる疾病としてめん羊及び山羊に係る伝達性海綿状脳症を追加すること。

今後の取組

○ 牛におけるBSE対策の見直しに続いて、めん羊及び山羊における一連の対策についても見直しを検討する。

都道府県等に対する要請

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

4 水産食品の安全確保対策

(1) フグの衛生管理

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次のことを願います。
 - ① 近年、フグの喫食を原因とする食中毒事案のほとんどが家庭で発生しており、フグの危害に関する知識の不足等が考えられることから、素人によるフグの調理が極めて危険であることについて、改めて普及啓発を図るほか、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、釣り人に対する注意喚起にも努めること。
 - ② 自治体が定めた要綱に違反したことでフグ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、事業者のふぐ取扱い講習の再受講やふぐ取扱い資格の取り消しなど、適切な措置をとることができるよう条例又は要綱の整備を行うこと。
 - ③ 近年、フグの稚魚が他の魚種に混じり販売される等の事案が散見されることから、消費者がフグを誤って喫食することがないように、フグの混入を防止するよう関係事業者に対し指導を徹底すること。

(2) 生かきの衛生管理

従前の経緯

- 生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒の発生拡大を防止するために、平成19年に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」が取りまとめられたことから、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日食安発第1012001号）により、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視を行い、食中毒の発生防止に努めるよう都道府県等に要請した。
- 貝類を原因とするノロウイルス食中毒事案は、平成18年から減少傾向にあったが、平成20年に増加に転じ、生食用かきを原因食品（推定を含む）とするノロウイルス食中毒も増加傾向を示したことから、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成22年1月22日食安監発0122第1号）に基づき、衛生主管部局と水産主管部局とが連携して、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底するよう、改めて都道府県等に要請した。また昨年、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成25年2月13日付け食安監発0213第1号）を通知し、食中毒調査支援システム（NESFD）に生食用かきを原因（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒の概要を掲載することとし、自治体間における情報共有が図れる体制とした。
- 生かきを原因とする食中毒事案が発生した場合には、関係の都道府県等相互間で連携しつつ、かきを採取した海域に関する追跡調査を実施し、当該海域における生食用としてのかきの出荷の自粛を指導する等の措置を講じている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
 - ① 生かき等を原因とする食中毒事案が発生した場合におけるかきを採取した海域に関する追跡調査の実施を徹底すること。あわせて、かきを採取した海域を特定し、又は推定するに至ったときは、速やかに当該海域を管轄する都道府県等へ連絡するとともに、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成25年2月13日付け食安監発0213第1号）に基づき、厚生労働省に報告すること。
 - ② かきを採取する海域の衛生管理のため、衛生主管部局と水産主管部局との連携を図り、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底し、食中毒の発生防止に努めること。

(3) 貝毒対策

従前の経緯

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

(注1) 貝毒の毒量に関する規制値は、下痢性貝毒にあつては0.05MU/g、麻痺性貝毒にあつては4MU/g。

(注2) 下痢性貝毒については、今年度内に機器分析法及び対応した規制値(0.16mgOA当量/kg)の導入を予定。

都道府県等に対する要請

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

(4) 寄生虫対策

従前の経緯

- 平成23年4月に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会において、これまでの知見について審議が行われ、ヒラメの取扱いに関連すると考えられる事例については、ヒラメに寄生する*Kudoa septempunctata*(以下、「クドア」という。)の関与が強く示唆されるとの提言がなされた。

- これを受けて、平成23年6月に当該寄生虫を原因とする事例について、食中毒として扱うよう通知した。

- 平成24年4月に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の審議結果と厚生労働科学研究の結果を踏まえ、以下の点について通知した。

① ヒラメ筋肉1グラムあたりのクドア孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された

場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱うこと。

② 原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。

③ 病因物質がクドアと判明後においては、他に問題がない場合は、行政処分の継続は必要ないこと。

- 平成24年12月に、近年の食中毒の発生状況に鑑みて、食品衛生法施行規則様式第14号食中毒事件票を改正し、「クドア」、「サルコシステイス」、「アニサキス」及び「その他の寄生虫」を追加した。

今後の取組

- クドアによる食中毒の発生防止については、生産段階における管理が重要であると考えられることから、関係省庁に対し生産段階における管理の徹底を引き続き依頼するとともに、輸出国に対し、食中毒の原因となったヒラメに寄生するクドアの原因究明及び再発防止対策等について、引き続き衛生対策の推進を要請する。

都道府県等に対する要請

- 引き続き次に掲げる2点をお願いする。
 - ① 原因物質特定に係る調査、研究の重要性にも言及されているため、引き続き、平成23年7月12日事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について」に基づき、当該事例が発生した際には、患者の発症状況、喫食量、生産段階までの調査結果について情報提供すること。
 - ② 食中毒の原因食品として特定（推定を含む）できた際には、十分な生産地や流通調査を実施し、国産品であった場合については当該生産自治体あて、輸入食品であった場合については国内における輸入食品等違反発見連絡票にて監視安全課あて、速やかに報告すること。

5 食品中の放射性物質への対応

従前の経緯

- 各地方自治体においては、国が定めたガイドラインを踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査が実施され、基準値を超えた食品については回収・廃棄や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられている。
- また、国自らも食品の流通段階での買上調査を実施することにより、地方自治体のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて検査計画の策定・見直しに関し助言を行ってきた。
- なお、厚生労働省では、地方自治体での検査の実施を確保するため、機器整備に関する財政的な支援措置、検査が困難な場合の検体の受け入れを行ってきたが、これらの支援への要望や実績などを踏まえ、平成26年度をもって終了することとしている。
- リスクコミュニケーションの取組としては、食品安全委員会、消費者庁、農林水産省及び地方自治体と共催し、全国各地で説明会を開催したほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く広報を実施してきた。

今後の取組

- これまでのモニタリング検査結果等を踏まえ、平成26年度中に平成27年度に向けた食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン見直しを行う予定である。
- 今後とも、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、国内外に丁寧に説明していく。

都道府県等に対する要請

- 放射性物質検査を実施した際には、速やかに厚生労働省まで報告を行うとともに、検査計画のガイドラインにおいて対象自治体とされている17都県にあっては、四半期ごとに策定・公表している検査計画についても厚生労働省に提出するようお願いします。
- 引き続き国が定めたガイドラインを踏まえ、効果的・効率的な検査の実施をお願いします。

る。

- また、都道府県や市町村の広報紙などを活用し、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、住民や関係事業者への十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。

■ 食品中の放射性物質への対応の流れ

■ 食品中の放射性物質に関する基準値の設定

原子力安全委員会の示した指標値を暫定規制値として対応（平成23年3月17日～24年3月31日）
厚生労働省薬事・食品衛生審議会などでの議論を踏まえ、基準値を設定（平成24年4月1日～）

■ 食品中の放射性物質に関する検査

17都県を中心に地方自治体において、検査計画に基づく検査を開始(23年3月18日～)

平成23年 3月18日～平成24年 3月31日 137,037件、うち暫定規制値超過 1,204件 (0.88%)

平成24年 4月1日～平成25年 3月31日 278,275件、うち基準値超過 2,372件 (0.85%)

平成25年 4月1日～平成26年 3月31日 335,874件、うち基準値超過 1,025件 (0.31%)

平成26年 4月1日～平成27年 1月31日 268,257件、うち基準値超過 456件 (0.17%)

■ 超過食品の回収、廃棄

食品衛生法に基づき、基準を超えた食品については、同一ロットの食品を回収、廃棄

■ 食品の出荷制限

【原子力災害対策本部】

原子力災害対策特別措置法に基づき、基準を超えた地点の広がり等を踏まえ、県域又は県内の一部の区域を単位として出荷制限等を指示（平成23年3月21日～）

■ 食品の出荷制限等の解除

【原子力災害対策本部】

直近の1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり、3か所以上、すべて基準値以下 など

■ 食品中の放射性物質対策に関するリスクコミュニケーションの主な取組

1. 広報の実施

○政府広報

平成24年度の政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く基準値や検査体制等について、関係省庁と連携し、広報を実施。

○キャンペーン「食べものと放射性物質のはなし」

平成24年9月～12月まで、関係省庁（消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省）と連携し、スーパーマーケットの食品売り場や公共施設等において、ポスターの掲示や、リーフレットの配布を実施。

○厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」における情報提供

対策の概要資料、Q & A、試験法や検査計画に関するガイドライン等を掲載。また、地方自治体からの検査結果を取りまとめ、基準値超過の有無に関わらず全てを公表。
対策の概要や検査結果については英文での情報発信を実施。

○その他

- ・リーフレット：基準値の概要について、一般消費者向けのリーフレットを作成。
- ・ラジオ：内閣府被災者生活支援チームによる福島県内のラジオ放送で基準値について説明。
- ・地方自治体の広報誌等による広報：都道府県や市町村の広報誌等への広報・周知を要請。

2. 説明会の開催

○消費者、生産者等との意見交換会

食品中の放射性物質の基準値等について、消費者、事業者、生産者等を対象に、関係省庁及び地方自治体と連携しながら、全国各地で意見交換会を開催。
(平成23年度：7箇所 平成24年度：27箇所 平成25年度：8箇所 平成26年度：6箇所)

○講演会等への講師派遣

地方自治体及び団体が主催する講演会等にも担当者を派遣。



6 食品の化学物質対策

(1) 農薬等に係る監視指導

従前の経緯

- 農薬等に係る監視指導に関しては、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成18年5月29日付け食安監発第0529001号）において監視指導に係る留意事項を示している。

都道府県等に対する要請

- 農薬等に係る残留基準に違反する食品が国内で流通しないよう、引き続き、事業者に対する監視指導を適切に実施するよう、お願いします。
- あわせて、農薬等に係る残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、食品衛生法第54条に基づき、農林水産担当部局と連携しつつ、事業者に対して回収等の措置を命令するとともに、違反者の名称等の公表についても、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日付け食安発第0529004号）を踏まえて適切に対応するよう、お願いします。
- 食品等の収去に際しては、違反時に回収等の対象範囲が特定できるよう留意するとともに、ロットを代表するものを採取するよう考慮されたい。

(2) 食品衛生検査施設等における検査等の信頼性確保

従前の経緯

- 都道府県等の食品衛生検査施設及び登録検査機関における検査等については、その結果が食品としての流通の可否を判断する基礎となるため、その信頼性を確保することが求められる。
- しかしながら、過去に、都道府県等の食品衛生検査施設が検査データの誤認や不適切な検査方法による検査を行い、誤った試験成績証明書を発出したことで、本来回収を必要としない食品が回収されるに至った事例も見受けられたため、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成20年7月9日付け食安監発第0709004号）により

都道府県等に留意事項を示した。

- 登録検査機関においても、不適切な試験成績証明書が発行される事例があったため、「登録検査機関における業務上の留意事項について」（平成20年9月24日食安監発第0924003号）や「登録検査機関における検査の信頼性確保について」（平成26年4月30日食安監発0430第1号）により、留意事項、代表的な不適切な事例の原因及び再発防止策を示すとともに、その旨を都道府県等に連絡した。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成20年7月9日付食安監発第0709004号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるよう、願います。あわせて、必要に応じ、厚生労働本省及び地方厚生局の担当者が都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の適否を実地に調査することとしているため、御協力をお願いします。
- また、収去に係る食品に関する試験を登録検査機関に委託する場合は、次の事項に留意するようお願いする。
 - ・ 当該機関の検査員に製品検査の業務の管理に関する基準と同等以上の基準で当該試験を実施させること。（「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成21年内閣府・厚生労働省令第7号））
 - ・ 当該機関に対し、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて実施状況の確認等を行うこと。（「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号））

（注）いずれの登録検査機関でどのような検査を実施することが可能であるかについては、厚生労働省ホームページに掲載された登録検査機関の一覧で参照することが可能である。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/kikan/index.html>)

（３）食品中のダイオキシン類の対策

従前の経緯

- ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等にかんがみると、

健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。

- 人体に取り込まれるダイオキシン類の9割以上は、食品に由来するものとされている。これを踏まえ、厚生労働省においては、ダイオキシン類による食品に対する汚染の実態を食品群別に把握し、標準的な食事を通じたダイオキシン類の推定一日摂取量を把握するため、毎年度、トータルダイエット方式による調査を実施している。

(注) 食品中のダイオキシン対策については、厚生労働省ホームページで公表

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

- 平成25年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の推定一日摂取量は、0.58 pg TEQ/kg bw/日 (0.18~0.97 pg TEQ/kg bw/日) と推定され、ダイオキシン類の耐容一日摂取量 (TDI) 4 pg TEQ/kg bw/日を下回った。

今後の取組

- 平成26年度におけるダイオキシン類の推定一日摂取量については、取りまとめ次第、公表する予定である。
- ダイオキシン類をはじめとした食品に由来する汚染物質の摂取を抑制するためには、偏りのないバランスのとれた食生活を送ることが重要であるため、今後とも、その旨を一般消費者に呼び掛けることとしている。

7 その他

(1) 地方分権改革について

従前の経緯

- 地方分権改革については、4次にわたる地方分権一括法等により、地方分権改革推進委員会の勧告事項について検討が行われ、地方公共団体への事務・権限の移譲や義務づけ・枠付けの見直し等が進められ、本年1月30日には、「平成26年の地方からの提案等に関する対応方針」が閣議決定された。

今後の取組

- 平成27年4月の一括法に合わせた政令・省令の改正（養成施設・講習会関係）
一括法により食品衛生監視員や食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師の養成施設や講習会の登録権限が移譲されることから、関係の政令・省令を改正予定である。
- 「平成26年の地方からの提案等に関する対応方針」（平成27年1月30日閣議決定）（抜粋）に基づき、下記の国から地方公共団体への事務・権限の移譲等について検討を進める。
 - ① 総合衛生管理製造過程の承認等については、地方分権の観点及び食品の安全性の確保を図る観点から、現在、地方厚生局が行っている承認等を含め、制度の在り方について検討し、平成27年中に結論を得る。
 - ② 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する指定検査機関の指定及び監督については、都道府県、保健所設置市及び特別区に移譲する方向で検討を進め、平成27年中に結論を得る。

都道府県等に対する要請

- 食品衛生監視員や食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師の養成施設や講習会の登録権限が移譲されることについてご理解いただくとともに、平成27年4月の一括法の施行に向けたご対応にご協力いただきたい。
- 飲食店営業等の施設基準の策定（51条）については、保健所設置市及び特別区から地域の実情を踏まえて都道府県の基準の見直しに関する要請があった場合には、都道府県

と保健所設置市及び特別区において、公衆衛生上の観点から見直しを検討するために、円滑な協議を実施されたい。

- 食品衛生検査施設の設備に関する基準（施行規則36条1項2号）については、従うべき基準として備える必要がある機械及び器具の例示をしているものであって、これらの機械等の機能と同等以上の機能を有するものを地域の実情に応じて備えることができるため、各食品衛生検査施設等に周知をお願いする。

（２）自動車による食品の移動販売に関する取扱

従前の経緯

- 自動車による食品の移動販売に関する取扱いについては、「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領」（昭和42年3月3日付け環乳第5016号）により必要な取扱い指針を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止に努め、食品衛生の維持、向上をはかるようお願いしてきた。
- 昨年6月24日に閣議決定された「規制改革実施計画」を踏まえ、当該取扱要領に定める移動販売車による営業について、統一的な運用を図る観点から「「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領」に係る運用について」（平成26年12月26日付け食安監発1226第4号）を通知し、適切な運用が図られるようお願いしてきた。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
 - ① 移動販売車による営業について、貯水槽の容積を設定する場合は、巡回地点数、従事者数その他営業の規模に応じて適切に設定すること。なお、あらかじめ包装されたもののみを販売する場合であって、かつ従事者が2名程度である場合には、貯水槽の容積は180程度で足りると考えられる。
 - ② 移動販売車による営業に係る営業許可申請について、許可申請書の様式例を示したので、全国的な標準化及び手続きの簡素化を図り、事業者の負担を軽減するためにも、今般示した許可申請書様式による申請についても申請を受け入れていただくよう御配慮をお願いすること。

輸入食品安全対策室

1 輸入食品の安全確保対策

(1) 厚生労働省と都道府県等との連携

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

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

なお、輸入食品監視指導計画について、同計画を更に効率的・効果的に実施するため、都道府県等が実施している輸入食品に係る検査等について調査を行ったところ、ご協力に感謝申し上げます。調査の結果、輸入食品監視指導計画の策定に活用することができた。輸入食品については全国で16,017件（平成25年度）の検査が実施されていることが確認され、今後も監視指導計画に基づき輸入食品の監視指導をお願いする。

（２）輸入時（水際）における衛生対策

従前の経緯

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

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

- 平成25年度には、約219万件の輸入届出に対して55,217件のモニタリング検査、59,543件の検査命令、95,598件の指導検査等を実施し、そのうち、1,043件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。
- 平成26年度上半期には、約114万件の輸入届出に対して27,719件のモニタリング検査、28,153件の検査命令、47,739件の指導検査等を実施し、そのうち、430件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。

今後の取組

- 今後とも、検疫所において輸入食品の過去の輸入実績、違反状況等を踏まえて毎年度策定する「輸入食品監視指導計画」に基づきモニタリング検査を実施する。

具体的には、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して残留農薬等の検査項目等の見直しを行うとともに、加工食品に係る衛生管理の強化を行い、平成27年度のモニタリング検査の実施件数を約95,000件とする。

- また、食品中の異物混入事案等を踏まえ、輸入食品についても、「輸入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衛生管理の推進を徹底するほか、今後、

ガイドラインに基づくチェックリストを示し、輸入者の自主点検を推進する。

- そのほか、輸入食品監視業務の効率化を図るため、輸入食品監視支援システム（FAINS）の機能性の向上を図るとともに、輸入者等の依頼を受けた登録検査機関の検査が適切に実施されるよう、地方厚生局を通じた登録検査機関に対する指導監督の徹底に努める。

（３）輸出国段階の対策

従前の経緯

- 輸出国における安全対策の推進として、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における安全管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図るほか、必要に応じ、担当官を派遣して輸出国の衛生対策の調査、我が国における食品衛生規制を周知するための説明会等を実施している。

- 日中間については、「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づき、閣僚級会議を開催し、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の促進を目的とした行動計画を策定するとともに、実務者レベル協議及び現地調査を実施している。

平成26年7月、中国において期限切れ鶏肉を使用して製品を製造した事案を受け、同年8月、北京において、日中食品安全推進イニシアチブ実務者レベル協議を開催した。本事案による中国産食品に対する不安の増大等を踏まえ、引き続き日本へ輸出する食品の安全性を確保することを、中国政府に対して強く要請した。

- 平成25年度は、オランダ、韓国、ペルー、南アフリカ及びメキシコについて現地調査を行い、関係制度及び管理体制、生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。

また、アイルランド産牛肉、デンマーク産チーズ及び米国産牛肉について、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。

その他、12カ国、18品目について、輸出国政府からの検査命令の緩和要請に関し、二国間協議又は書簡交換を行った。

- 平成26年度は、アルゼンチン、スウェーデン及びチリについて現地調査を行い、関係制度及び管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。

また、イタリア産チーズ及び非加熱食肉製品、スウェーデン産牛肉、スペイン産非加熱食肉製品、タイ産おくら及びグリーンアスパラガス並びにポーランド産牛肉について、

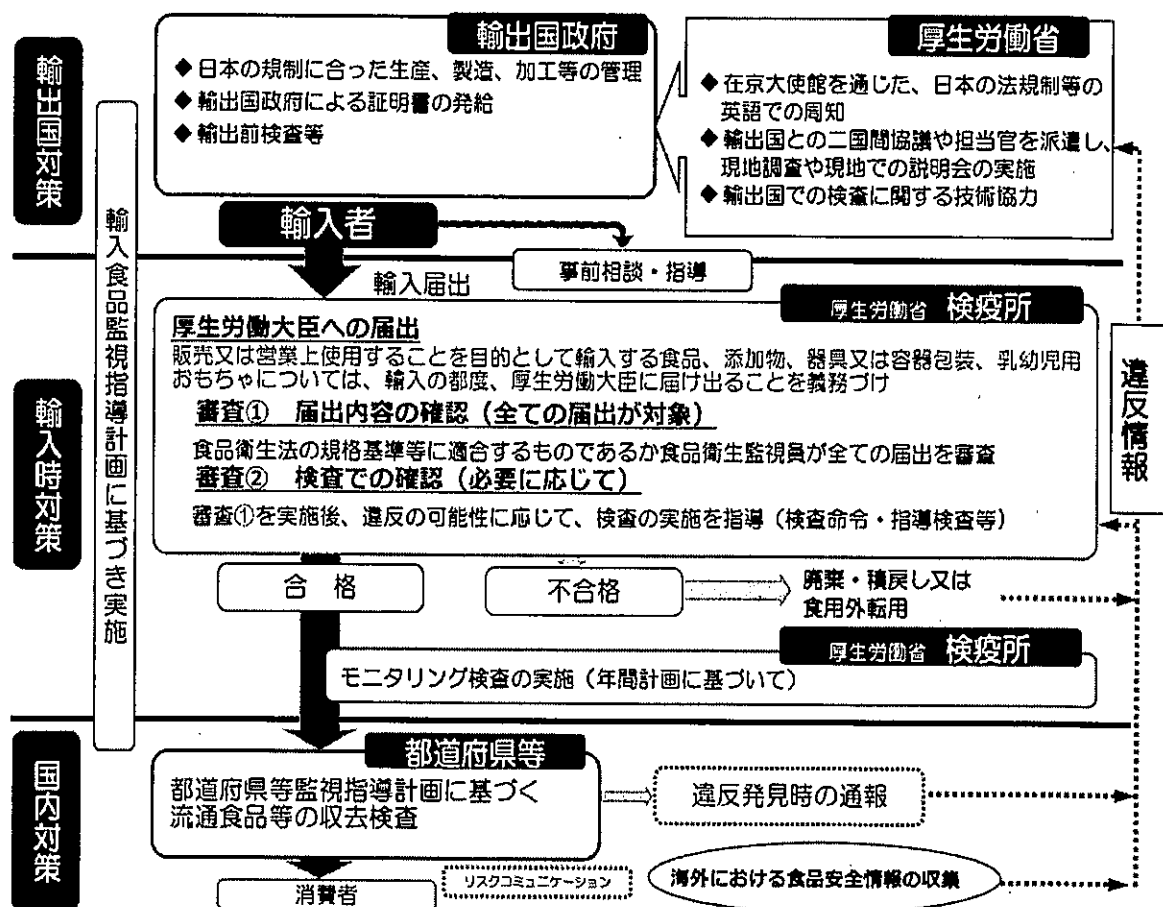
対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。

その他、9カ国、9品目について輸出国政府からの検査命令及びモニタリング検査強化等の緩和要請に関し、二国間協議又は書簡交換を行った。

今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の二国間協議及び現地調査を通じた輸出国段階の衛生対策の検証を行うほか、問題発生 of 未然防止を図るため、主要な輸出国に対し、計画的に現地調査を行い、輸出国における関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行うとともに、輸出国の政府担当者や食品等事業者到我国の食品衛生規制を周知するための説明会を開催し、海外の生産現場における衛生管理をより一層推進する。
- 平成27年度輸入食品監視指導計画案については、1月23日～2月23日のパブリックコメント手続やを実施するとともに、1月26日に大阪、1月29日に東京で意見交換会を開催した。これらの結果を踏まえ、3月末に官報掲載及び通知発出を予定している。

監視体制の概要



食中毒被害情報管理室

1 食中毒発生時対策

- 平成26年における食中毒発生事例速報（平成27年2月13日現在）は、次のとおりである。
- ① 合計では、事件数は976件（対前年比4.8%増）、患者数は19,355人（対前年比7.0%減）、死者数は2人（前年1人）となっている。
- （注）患者数が500人を上回る事件は、4件であった（前年2件）。
- ② 原因施設の判明した事例について、原因施設別に見ると、事件数は、多い順に飲食店で587件（対前年比6.9%増）、家庭で79件（対前年比11.3%増）、旅館で48件（対前年比2.1%増）となっている。また、患者数は、多い順に飲食店で10,208人（対前年比7.1%減）、仕出屋で2,348人（対前年比21.4%減）、旅館で2,308人（対前年比3.2%減）となっている。
- ③ 原因食品の判明した事例について、原因食品別に見ると、事件数は、多い順に魚介類で155件（対前年比14.8%増）、肉類及びその加工品で83件（対前年比72.9%増）、複合調理食品で64件（対前年比16.3%増）となっている（「その他」を除く。以下この項について同じ）。また、患者数は、多い順に複合調理食品で3,426人（対前年比47.4%増）、肉類及びその加工品で1,567人（対前年比337.7%増）、穀類及びその加工品で1,350人（対前年比423.3%増）となっている。
- ④ 病因物質の判明した事例について、病因物質別に見ると、事件数は、多い順にカンピロバクター・ジェジュニ／コリで306件（対前年比34.8%増）、ノロウイルスで293件（対前年比10.7%減）、アニサキスで79件（対前年比10.2%減）となっている。また、患者数は、多い順にノロウイルスで10,506人（対前年比17.1%減）、ウエルシュ菌で2,373人（対前年比177.9%増）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで1,893人（対前年比22.1%増）となっている。

（1）重大な食中毒事件の早期発見と被害拡大防止

従前の経緯

- 平成20年1月に発生した中国産冷凍餃子による薬物中毒事件において行政対応が遅れたことへの改善として、情報の集約・一元化による重大な食中毒事件（重篤患者の発生、広域／大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止対策の強化を図るため、次の措置を講じてきた。
- ① 平成20年4月、食中毒速報対象病因物質の見直し（食品衛生法施行規則一部改正）
- ② 同年4月、事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告制度の導入（「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の一部

改正)

(注) 当該ガイドラインは、営業の施設の公衆衛生上講ずべき措置に関して都道府県等が条例で必要な基準を定める(食品衛生法第50条第2項)に当たっての技術的助言である。

③ 平成21年4月、食中毒被害情報管理室を設置。

④ 平成22年4月、食中毒被害情報管理室に集約される食中毒速報・詳報等の食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等と即時情報共有を可能とするため、食中毒調査支援システム(NESFD:ネスフード)の新規運用を開始。

○ 平成24年8月に発生した浅漬を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒事件において、患者発生施設や流通ルートが複数の自治体にまたがったため、自治体間で発表のタイミングが合わなかったなど、コミュニケーション及び連携の不足が見受けられた。

○ 平成25年3月に、食中毒部会における審議結果及び食中毒処理の現状を踏まえ、食中毒処理要領および食中毒処理マニュアルに、広域又は大規模食中毒発生時の体制や、調査時の関係部門との協力等を記載した。

○ 平成26年は、福島県で製造された馬刺しを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒事案や、静岡市内の花火大会の露店で販売された冷やしキュウリを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒事案等、広域又は大規模食中毒発生時に、明確な汚染原因の特定に至らない事案があった。

今後の取組

○ 今後も、NESFDの活用等により、可能な限り発生初期の段階から、厚生労働省及び関係都道府県等の間で患者の発生状況等に関する情報を共有するとともに、必要に応じて厚生労働省が連絡調整、調査支援等を行うことにより、重大な食中毒事案の早期全容把握に努めることとしている。

○ 分子疫学的調査手法等に関する調査研究を推進することにより、食中毒調査の精度の向上と危機管理体制の整備を図ることとしている。

○ 複数の自治体にまたがる重大な食品による健康危害が発生する可能性が有る等の事例が発生した場合、積極的に職員等を派遣し事態の収拾に向け、必要な技術的助言等を行うこととしている。

都道府県等に対する要請

- 事業者から保健所等へ食品等に係る健康被害等に関する報告を受けた場合、引き続き、保健所等においては、消費者の苦情の集約及び解析を行い、必要に応じて調査を実施すること。また、食品による健康被害情報の早期発見の観点から、通報を受ける可能性のある各地域の関係機関（医療機関、消費生活センター、地方農政局、警察、消防等）との連携を図るために必要な体制を整備すること。

事業者に対しては、食品等に係る健康被害に関する苦情を申し出た消費者が医療機関で診療を受けるよう勧奨すること。また、食品等に係る苦情について、集約・解析の結果、法に該当するか判断できない事案を確認した場合、又は複数の同様の事案を確認した場合は、保健所等へ相談するよう指導すること。

- 重大な食中毒事案（重篤患者の発生、広域・大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止、再発防止を図るため、引き続き、次に掲げる5点をお願いする。

- ① 緊急事態が発生した場合に、十分な調査が早期に行われるよう、近隣の自治体へ必要に応じて要請する応援の具体的内容について、あらかじめ確認する等、危機管理体制について見直すこと。
- ② 腸管出血性大腸菌や赤痢菌等の少量の菌でも発症する可能性のある食中毒事例については、食材等から菌を検出することが困難な場合もあることから、迅速な流通経路の解明、十分な患者調査等の疫学調査の実施や解析を行うこと。また、必要に応じて国立医薬品食品衛生研究所及び国立感染症研究所に精密検査を依頼すること。
- ③ 食品衛生法第58条第3項の速報対象のみならず、食中毒疑い調査の段階であっても、可能な限り初期の段階で、患者の発生状況、食材の流通調査等について食中毒被害情報管理室に情報提供するよう努めること。
- ④ NESFDから配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認することにより、全国的な食中毒発生動向を踏まえた監視指導に留意するよう、管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員へ周知すること。
- ⑤ 複数の自治体にまたがる重大な食品による健康危害が発生する可能性が有る等の事例が発生し、厚生労働省職員等が派遣された場合には、情報共有等のため派遣された職員の受け入れを行い、被害拡大防止、再発防止のために徹底した原因究明を行うこと。

（２）食品衛生担当部局と感染症担当部局等との連携

従前の経緯

- 食品や水を媒介とするノロウイルス、腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又は食中毒事案は、食品衛生担当部局、感染症担当部局及び水道担当部局等とが連携して対応することが必要である。
- このため、「食中毒処理要領」等において、食中毒患者等が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（以下「感染症法」という。）で規定される疾病に罹患していると疑われる場合には、食品衛生担当部局が感染症担当部局との間で情報を共有して調査を実施するよう、都道府県等に要請している。
- 平成21年9月及び12月に腸管出血性大腸菌O157による広域散発食中毒事件が相次いで発生したことを受け、平成22年3月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、今後の発生及び拡大防止対策の意見が取りまとめられた。
- 平成22年、感染症サーベイランスにおいて、細菌性赤痢患者の増加に関する注意喚起が行われるとともに、同時期に赤痢菌による食中毒も発生したことから、広域散発発生に係る注意喚起を実施した。

都道府県等に対する要請

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

（3）食中毒等関連システムの活用

従前の経緯

- 食中毒発生情報、夏期・年末報告及び食肉検査等情報については、食品保健総合情報処理システムを活用し、統計情報の取りまとめを行っている。

- 平成22年4月、厚生労働省に集約される食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との情報共有を可能にするため、NESFDの運用を開始した。
- 平成24年4月より食品保健総合情報処理システムについては、NESFDと一元化した運用を開始している。

今後の取組

- 平成28年1月より現行の食品保健総合情報処理システムとNESFDを統合し、新食品保健総合情報処理システムとして運用を開始する。

都道府県等に対する要請

- 食中毒事件票については、引き続き、可能な限り速やかに食品保健総合情報処理システムに入力すること。その際には、可能な限り詳細な感染の経路等を、発生要因欄または備考欄に記入すること。
- NESFDについて、引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
 - ① 食中毒事件速報及び詳細については、電子データによる報告に努めること。
 (注)食品衛生法施行令第37条の規定に基づく食中毒事件票及び食中毒事件詳細の提出については、従来通り文書による報告は必要である。
 - ② 食中毒事件詳細の作成にあたっては、データベース化により他の自治体と共有化が図られることに鑑み、その有効活用の観点から考察部分に次の検証事項を記載するよう努めること。
 - ア. 発生の探知において今後改善を要すると考えられる事項
 - イ. 原因究明調査において今後改善を要すると考えられる事項
 - ウ. 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられる事項
 - エ. 再発防止のために参考になると考えられる事項
 - ③ e-learningシステムの新規コンテンツを今後も追加していくので、積極的に活用願いたいこと。
 - ④ 食中毒関連情報共有ナレッジシステムの掲示板は、食中毒被害情報管理室に申請の上で、新たな掲示板の作成が可能であり、関係する自治体等のみで使用することもできることから積極的に活用願いたいこと。
- 都道府県等が使用する端末（パソコン）のセキュリティーレベルの設定、あるいは総

合行政ネットワーク（LGWAN）への未加入等の理由により、食品保健総合情報処理システム及びNESFDの利用ができない1自治体にあつては、その早期整備に配慮願いたい。

（注）平成27年1月末現在、食品保健総合情報処理システム及びNESFDの利用登録状況は、141自治体中、140自治体。

H A C C P 企画推進室

1. HACCPの普及推進

従前の経緯

- 食品流通の広域化・複雑化が進む中で、我が国における食品等事業者の確実な衛生管理や食中毒の未然防止のためには、HACCPによる工程管理の普及は必須のものである。
- 我が国においては、これまでもHACCPに基づく衛生管理として総合衛生管理製造過程承認制度を食品衛生法に位置付け、その普及を図ってきたが、中小事業者が大半を占める食品事業者全体におけるHACCPの導入率は依然として低いままである。
また、輸入食品の安全対策として、対日輸出国に対してHACCP導入を求めていくためにも国内におけるHACCPの制度化が前提となる。
さらに、農林水産物・食品の輸出を増加させていく上でも、衛生管理の国際的な標準となっているHACCPの導入は輸出に必須となりつつある。
- そのような状況の中で、平成25年6月14日に閣議決定された「日本再興戦略」では、日本の農林水産物・食品の輸出促進を掲げ、日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCPシステムの普及を図ることとされており、HACCPの普及が重要な課題となっている。
- 厚生労働省では、食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進する施策等について検討するため、平成25年9月に「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」を立ち上げ、学識経験者、消費者団体、業界団体（製造、流通）、自治体等を構成員として議論を進め、同年12月には今後の施策の方向性を示した「中間取りまとめ」を公表した。
- 中間取りまとめを踏まえ、平成26年5月にコーデックスが示すHACCPによる衛生管理を規定するため、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）を改正し、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できることとした。各都道府県等には、平成27年3月末までに関係条例を改正することを要請している。また、食肉・食鳥肉については平成26年4月に施行規則を改正し、平成27年4月1日より施行する予定である。
- 当該ガイドラインにHACCPによる衛生管理を設定したことから、今後のそれぞれの食品等事業者への導入支援のために、各都道府県とにおける関係条例改正前のHACCP導

入状況を把握するため、HACCP導入状況調査を実施した。

- また、中小規模の食品等事業者がHACCPの導入に取り組みやすいよう動画や具体的な管理の例示として8品目の手引書及びを作成し、ホームページにおいて公表するとともに、動画については、業務に活用いただくため都道府県等に配布した。
- 平成27年1月1日には、関係省庁・関係機関と協力しつつ、我が国におけるHACCPによる工程管理を一層推進するため、厚生労働省（医薬食品局食品安全部監視安全課）にHACCP企画推進室を新たに新設した。

今後の取組

- HACCPの普及を強力に進めるため、引き続き「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」を開催し、更なる普及方策について議論しているところであり、これに基づき、必要な普及方策を講じていく方針である。
- 今後とも、都道府県等の食品衛生監視員等を対象としたHACCPに関する研修等を実施するとともに、食品等事業者や消費者のHACCPへの理解を深めるため、リスクコミュニケーション等に取り組む。
- 都道府県等を通じHACCP導入状況調査を実施することにより、継続的にHACCP導入率を把握する。
- 平成27年度には、先進的にHACCP導入促進に取り組む都道府県等が中心となり、地域内の関係団体等と連携し、HACCPを導入しようとする食品等事業者に対して導入支援を実施し、事業者がHACCPを導入するまでの過程を報告書にまとめ、資料として全国に共有するという「地域連携HACCP導入実証事業」を予算事業として実施する予定である。

都道府県等に対する要請

- 「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）」の改正を踏まえた関係条例の改正を本年3月末までをお願いしている。既に条例改正がなされている自治体もあるが、各自治体において改正手続きを進めていただき、食品等事業者に対してHACCPの普及を進めるようお願いする。

- また、厚生労働省においては、食品衛生監視員等を対象とした研修等を実施しているところであるが、それらを踏まえ、食品等事業者に対して適切な指導・助言を積極的に実施するようお願いする。
- 「地域連携HACCP導入実証事業」に参加する都道府県等におかれては、当該事業において作成される資料を基に、今後、食品衛生監視員がHACCP導入について指導・助言する際の参考資料を作成する予定であることから、HACCP導入過程の状況等の報告書については、期日までに必ず提出いただくようお願いする。
- さらに、HACCPを導入している施設数等については、今後、継続的に調査を実施し、必要に応じて公表する予定であることから、貴管内の食品等事業者におけるHACCP導入状況について、把握するようお願いする。

HACCP普及推進のための取組①

「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」①

HACCPの段階的な導入を図る観点から、コーデックスのHACCPガイドラインに基づくHACCPによる衛生管理を設定するため、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が条例で規定する場合の技術的助言として示している管理運営基準のガイドラインを改正し、食品衛生法第50条第2項に基づく従来の衛生管理と選択できることとすべきである。

対応①

○「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

平成26年5月、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置(基準)を条例で定める場合の技術的助言として、厚生労働省が示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を改正し、HACCPの原則に則した基準を設定。食品等事業者は、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できることとした。各自治体に対して、平成27年3月末までに条例改正を依頼。各自治体において改正手続きを進めるとともに、食品等事業者に対して適切な指導・助言を行い、HACCPの普及を推進するようお願いする。

○調 査

- ・平成26年10月9日：都道府県等に対し、HACCP に関する条例改正の進捗状況について調査を実施(10月30日結果を周知)
- ・平成27年1月21日：HACCPに関する条例改正の進捗状況について調査を実施(結果集計中)
- ・平成26年12月8日：平成26年度HACCP導入状況調査の実施(実施期日：平成26年12月31日現在)

Ministry of Health, Labour and Welfare

HACCP普及推進のための取組②

「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」②

食肉及び食鳥肉の処理段階についても同様に、HACCP導入型基準を設定することについて、と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく関係規定の見直しについて、関係者の意見を聴きながら検討すべきである。

対応②

○関係省令の改正

平成26年4月、と畜場及び食鳥処理場においても、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則を改正し、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できることとした。(平成26年厚生労働省令第59号：平成27年4月1日施行)

○研修会の実施

- ・平成26年10月、平成27年1月：都道府県等のと畜検査員及び食鳥検査員を対象としたHACCPに関する研修会を実施。
- ・全国食肉衛生検査所協議会ブロック会議、業界団体主催の会議等でHACCP推進の必要性を説明。

Ministry of Health, Labour and Welfare

HACCP普及推進のための取組③

「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」③

HACCP導入型基準に基づく衛生管理を行う事業者に対する導入支援として、国において、具体的な例示を作成し、導入を強力に促進すべきである。



対応③

○事業者がHACCPに取り組むための参考となるよう以下を作成

・8種類※の食品について具体的な例示(手引書)を作成

※清涼飲料水、乳・乳製品、食肉製品、水産加工品、容器包装結加圧加熱殺菌食品、大量調理施設、と畜場・食肉処理、食鳥処理・食鳥肉処理

・HACCP導入のための動画を作成(魚肉ねり製品がモデル)

・HACCP導入のための手引書及び動画を厚生労働省ホームページに公表(誰でも閲覧、印刷等可能)

○研修会の実施

・自治体の食品衛生監視員や事業者に対するHACCPに関する各種研修会等の実施

・8ブロックごとのHACCP研修会の開催

・リスクコミュニケーション(HACCPに関する説明会)を開催(平成27年2月24日東京、26日大阪)

(32)

Ministry of Health, Labour and Welfare

「HACCP企画推進室」の設置について

目的

○ HACCP(ハザップ: Hazard Analysis and Critical Control Point)は、原材料の受入れから最終製品の出荷までの全ての工程における潜在的な危害要因を予め分析(危害要因分析)した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程(重要管理点)を継続的に監視・記録する食品の工程管理手法であり、確実な安全管理が可能となるものとして、コーデックス委員会(※)が推奨する国際標準となっている。

(※)国際連合食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)により設置された国際的な政府間組織

○ 我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、HACCPによる工程管理の普及は必須となっている。また、輸入食品の安全対策として、対日輸出国に対してHACCPによる衛生管理を求めていくためにも国内におけるHACCPの普及・制度化が前提となっている。さらに、「日本再興戦略」(平成25年6月14日閣議決定)においても、日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCPの普及を図ることが重要な課題とされている。

○ このような状況を踏まえ、関係省庁・関係機関と協力しつつ、我が国におけるHACCPによる工程管理を一層推進するため、HACCPの企画推進に関する組織を新設する。

組織

○ 医薬食品局食品安全部監視安全課に、「HACCP企画推進室」を設置する。

○ 「HACCP企画推進室」は、室長のほか、食品安全部関係課の室員をもって構成し、我が国におけるHACCPの企画推進に関する具体的な取組を検討・実施する。

設置

○ 平成27年1月1日設置

2 輸出食品対策

従前の経緯

- 「日本再興戦略－JAPAN is BACK－」（平成25年6月14日閣議決定）において、食品の輸出促進が政府全体の施策として掲げられており、我が国の農林水産物・食品の輸出のための体制整備が求められている。
- 従前より、地域振興を図る観点から農林水産部局の主導で行われている食品の輸出については、厚生労働省においては農林水産省と連携しつつ、必要に応じて相手国との間で輸出のための衛生要件及び手続を取り決めている。これに基づき、必要に応じて都道府県等の食品衛生担当部局においては、施設の認定、衛生証明書の発給等の業務を実施している。
- その一方、輸出先国においても、頻繁に新たな食品安全規制の導入や改正が行われていることから、今後も円滑な輸出のための適切な対応が必要となる。
- この流れを受け、厚生労働省においては、平成25年6月から、国内で製造され、問題なく流通している食品であることを証明するいわゆる「自由販売証明書（Certificate of free sale）」の発行を地方厚生局において開始した。
- さらに、「日本再興戦略改訂2014－未来への挑戦－」（平成26年6月）においてEUへ水産食品を輸出する際のHACCP認証手続きの更なる迅速化や、我が国で広く使用されている食品添加物（クチナシ色素、ベニコウジ色素、ベニバナ色素）や日本産畜肉エキ스가含まれる食品の欧米への輸出が可能となるよう、相手国との協議への協力等が求められている。
- 牛肉については、昨年メキシコ、ベトナム、ニュージーランド、フィリピン、カタール、インドネシア及びロシアについて、二国間協議により輸出条件に合意し、その取扱いに関する要綱を定めた。シンガポール、香港と協議の上、月齢制限の撤廃等を行った。また、EUについては、3施設が輸出施設として認定され、昨年6月より輸出を開始した。
- その他の畜産品では、中国向け乳及び乳製品、マカオ向け豚肉、ベトナム向け食鳥肉については平成22年より都道府県等が発行した衛生証明書の添付が必要となったため、

手続について通知した。なお香港向け殻付き食鳥卵については平成23年より都道府県等の衛生部局において施設登録を行い、動物検疫所において衛生証明書を発行している。

注) 中国向け乳及び乳製品については、現時点では輸出証明書の合意に至っていないため輸出不可。

○ 水産食品については、EU、ニュージーランド（二枚貝に限る）、スイス及びノルウェーについては、都道府県等において施設の認定及び衛生証明書の発行、米国については施設の認定を行っている。中国については、従前、登録検査機関において実施していた施設登録及び衛生証明書の発行を変更し、平成26年1月より厚生労働省による施設登録、都道府県等又は地方厚生局による衛生証明書の発行に変更した。また、ベトナム及びマレーシア（エビ及びその加工品（乾燥又は調味されたものを除く）に限る）については、都道府県等において衛生証明書の発行を行っている。なお、ブラジル、ロシア、ウクライナ、ナイジェリア及び韓国（冷凍魚介頭及び冷凍魚類内臓に限る。）への輸出については、登録検査機関又は地方厚生局による施設登録及び衛生証明書の発行が必要である。

○ 平成23年3月に発生した原子力発電所事故を受け、日本から輸出される食品等については、一部緩和されたものの、引き続き原産地証明書、放射性物質の検査結果等を要求される場合が多く、農林水産省、農林水産部局が中心となり対応しており、輸出再開に向け協議が継続されている。

詳細については、農林水産省HP (http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/index.html) を確認願いたい。

今後の取組

○ 食肉の輸出については、口蹄疫の清浄国認定、無視できるBSEリスクの国認定を背景とし、農林水産省が中心となって、オーストラリアや台湾等諸外国に対して輸出解禁要請が行われている。また、牛肉以外の畜産物についても、輸出解禁に向けた協議を進めていく。二国間協議の結果、相手国から食肉衛生要件が求められた場合には、輸出に係る手続きを定めた要領等を作成し、通知する。

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

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、関係制度の周知、取扱施設の認定、衛生証明書の発給など、食品の輸出に関する各種手続について、特段のご配慮をお願いする。

○ 近年、主要水産県等の関係団体より、EU向け水産食品の輸出促進を図るため、水産食品製造等施設の認定手続の迅速化、指導事項の明確化について強い要望がある。また、「日本再興戦略改定2014－未来への挑戦」において、EUへ水産食品を輸出する際に必要となる製造施設のHACCP認証手続きの更なる迅速化が求められている。

各自治体においては、平成23年3月2日付け事務連絡「対米、対EU及び対ニュージーランド輸出水産食品に係る施設認定等について」に従い、関係者間で情報共有を行うとともに、施設等に対し認定に向けた事業者に分かりやすい指導・助言を行うよう対応方をお願いする。

なお、関係事業者を対象とした認定手続に関するマニュアルを、厚生労働省ホームページに掲載しており、今後も逐次、更新していく予定であるので活用願いたい。

○ 食肉について、米国等、施設基準を輸出要件とする国9向けに施設の新設又は改修する場合にあっては、農政部局が主体となって対応している自治体が多いと伺っているが、後に衛生部局が監視指導するうえで問題とならないよう、衛生部局におかれても計画の段階から積極的に対応いただくようお願いする。当課又は管轄の地方厚生局より技術的助言を行うことも可能であるので、必要に応じてご相談ありたい。

また、今後、輸出解禁要請を行っている国が我が国の現地調査を実施する機会が増加すると考えられるため、必要に応じて対応いただくようお願いする。