

參考資料

－参考資料目次－

<企画情報課>

- ◇ 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（概要）…………… 100
- ◇ 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（概要）…………… 101
- ◇ カネミ油症患者に対する総合的な支援策の体系…………… 102
- ◇ カネミ油症患者に対する総合的な支援策…………… 103
- ◇ 都道府県別カネミ油症認定患者数一覧…………… 105
- ◇ 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（通知）…………… 106
- ◇ 全国油症治療研究班「油症診断基準」（2012年12月3日補遺）…………… 108
- ◇ （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）…………… 110
- ◇ （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・障障発0227第2号）…………… 117
- ◇ （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・老高発0227第1
号・老振発0227第1号・老老発0227第2号）…………… 118
- ◇ リスクコミュニケーションの導入…………… 119
- ◇ 食品の安全に関するリスクコミュニケーション…………… 120
- ◇ 平成25年度リスクコミュニケーション開催実績一覧…………… 121

<検疫所業務管理室>

- ◇ サッカーワールドカップ観戦に向けた黄熱の予防接種の推奨について…………… 123

<基準審査課>

- ◇ 食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度…………… 126
- ◇ 残留基準値設定農薬等一覧…………… 127
- ◇ ミネラルウォーター類（殺菌・防菌無）の化学物質等の成分規格…………… 139
- ◇ 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項…………… 142
- ◇ 国際的に安全性が確認され、かつ汎用されている添加物の取扱いについて（平成26年1月現
在）…………… 144
- ◇ 既存添加物の安全性見直しの状況…………… 149
- ◇ 食品用器具及び容器包装への古紙の使用について（関係通知）…………… 150
- ◇ 食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関するQ & A…………… 154
- ◇ 牛乳等の販売用の容器包装に用いる合成樹脂の追加について…………… 158

<新開発食品保健対策室>

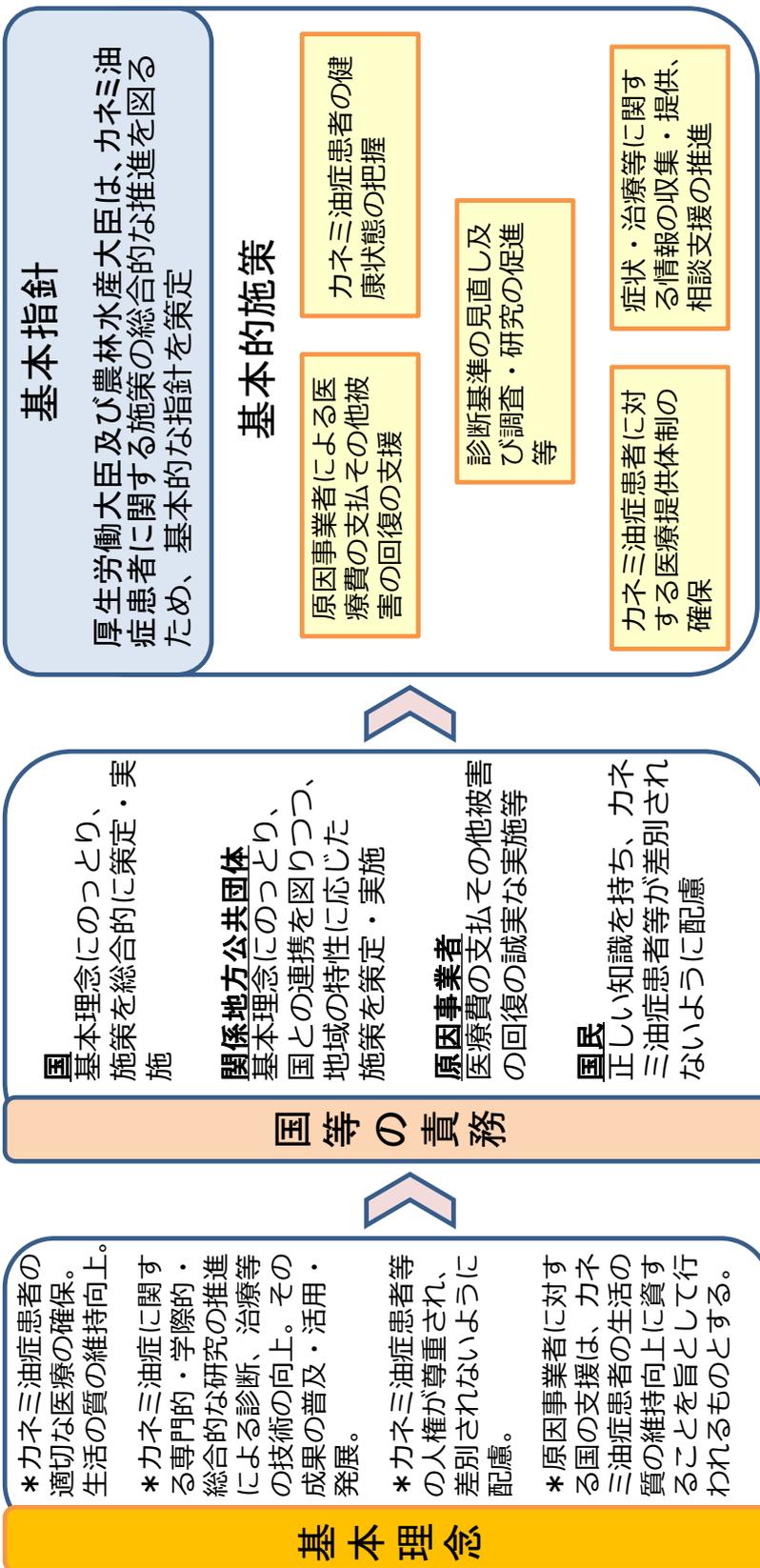
- ◇ 健康食品の安全性確保に関する検討会報告書の概要…………… 161
- ◇ 遺伝子組換え食品等の安全性に関する審査の法的位置づけ…………… 167
- ◇ 遺伝子組換え食品等の安全性に関する審査の手続きフロー…………… 168

<監視安全課>

◇ 都道府県別食品衛生監視員数一覧	169
◇ 都道府県別食品営業施設数及び監視状況	170
◇ 業種別施設数及び監視状況	171
◇ 年次別食品関係営業施設に対する処分・告発件数	172
◇ 年次別食中毒発生状況	173
◇ 年次別原因施設別食中毒発生状況	174
◇ 年次別原因食品別食中毒発生状況	175
◇ 年次別病因物質別食中毒発生状況	176
◇ 消費者庁及び消費者委員会の発足に伴う食中毒患者等の発生等に関する情報の報告について（依頼）（平成21年8月26日食安監発0826第1号）	177
◇ A型肝炎発生届出受理時の検体の確保等について（平成22年4月26日健感発第0426第2号食安監発0426第4号）	183
◇ 細菌性赤痢菌患者の広域散发発生について（平成22年11月10日事務連絡）	185
◇ 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（平成22年4月16日食安発0416第1号）	187
◇ 食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて（平成25年12月25日食安基発1225第2号、食安監発1225第3号）	189
◇ 平成25年度輸入食品監視指導計画監視結果中間報告（平成25年12月厚生労働省医薬食品局食品安全部）	192
◇ 平成26年度輸入食品監視指導計画(案)の概要	206

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（概要） H24.8.29成立

カネミ油症患者が置かれている事情に鑑み、カネミ油症患者に関する施策に関し、①**基本理念**を定め、②**国等の責務**を明らかにし、③**基本指針**の策定について定めるとともに、④**施策の基本となる事項**を定めることにより、カネミ油症患者に関する施策を総合的に推進することを目的とする。



国 基本理念にのっとり、施策を総合的に策定・実施

関係地方公共団体 基本理念にのっとり、国との連携を図りつつ、地域の特性に応じた施策を策定・実施

原因事業者 医療費の支払その他の被害の回復の誠実な実施等

国民 正しい知識を持ち、カネミ油症患者等が差別されないように配慮

<附則>
 ・政府は、法律の施行後三年を目途として、施行状況を勘案し、施策の在り方について検討を加え、その結果に基づいて必要な措置を講ずるものとする。
 ・経済的社会的環境の変化等により原因事業者の事業の継続が困難となることが明らかとなった場合には、この法律の規定について速やかに検討が加えられ、その結果に基づいて必要な措置が講ぜられるものとする。

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（概要）

H24.11.30施行

○原因事業者による医療費の支払等の被害の回復の支援

＜医療費の支払の支援＞

今後とも、最大限、カネミ倉庫株式会社が保有する倉庫の有効かつ安定的な活用を図り、将来にわたって医療費がカネミ倉庫株式会社から確実に支払われるようにする。

＜一時金の残余等の支払の支援＞

カネミ倉庫株式会社による新たな倉庫の活用のための取組を支援するとともに、政府所有米穀の保管の委託数量の拡大等による収入の増加を図り、その利益について一時金の残余等の支払に適切に充てられるようにする。

＜上記施策の実施の確保＞

カネミ油症患者に対し医療費や一時金の残余等が確実に支払われるよう、その状況について把握するとともに、必要に応じてカネミ倉庫株式会社に対する指導を行う。

○カネミ油症に係る医療提供体制の確保

厚生労働省や関係都府県等が医療機関等と調整し、油症患者受療券が利用可能な医療機関の拡大を図るとともに、受療券が利用可能な医療機関の一覧を作成し、周知を図る。

○カネミ油症の症状、治療等の情報の収集・提供及び相談支援

油症治療研究班に蓄積される最新の研究成果や医学的知見及び医師の治療の参考となる症例集を、全国の医療機関に対して、インターネット等により速やかに情報提供する等の取組を図る。

また、厚生労働省や関係都道府県は、カネミ倉庫株式会社による医療費の支払等に関するカネミ油症患者からの相談に対応する。

○カネミ油症患者の健康状態の把握

油症の特殊性を踏まえ、油症の調査・研究を更に推進するため、油症患者の健康実態調査を実施し、対象者に「健康調査支援金」を支給する。当面、毎年度実施する。

○カネミ油症の診断基準の見直し、調査、研究

事件当時の同居家族で健康被害を受けた者が、家族内で認定結果が分かれることのないよう、油症治療研究班に対して、診断基準を拡大する方向で速やかに結論をとりまとめるよう要請する。

また、今後とも油症治療研究班への助成を行い、カネミ油症に関する調査及び研究の効果的な推進を図る。

○カネミ油症患者に関する施策に関するその他の重要事項

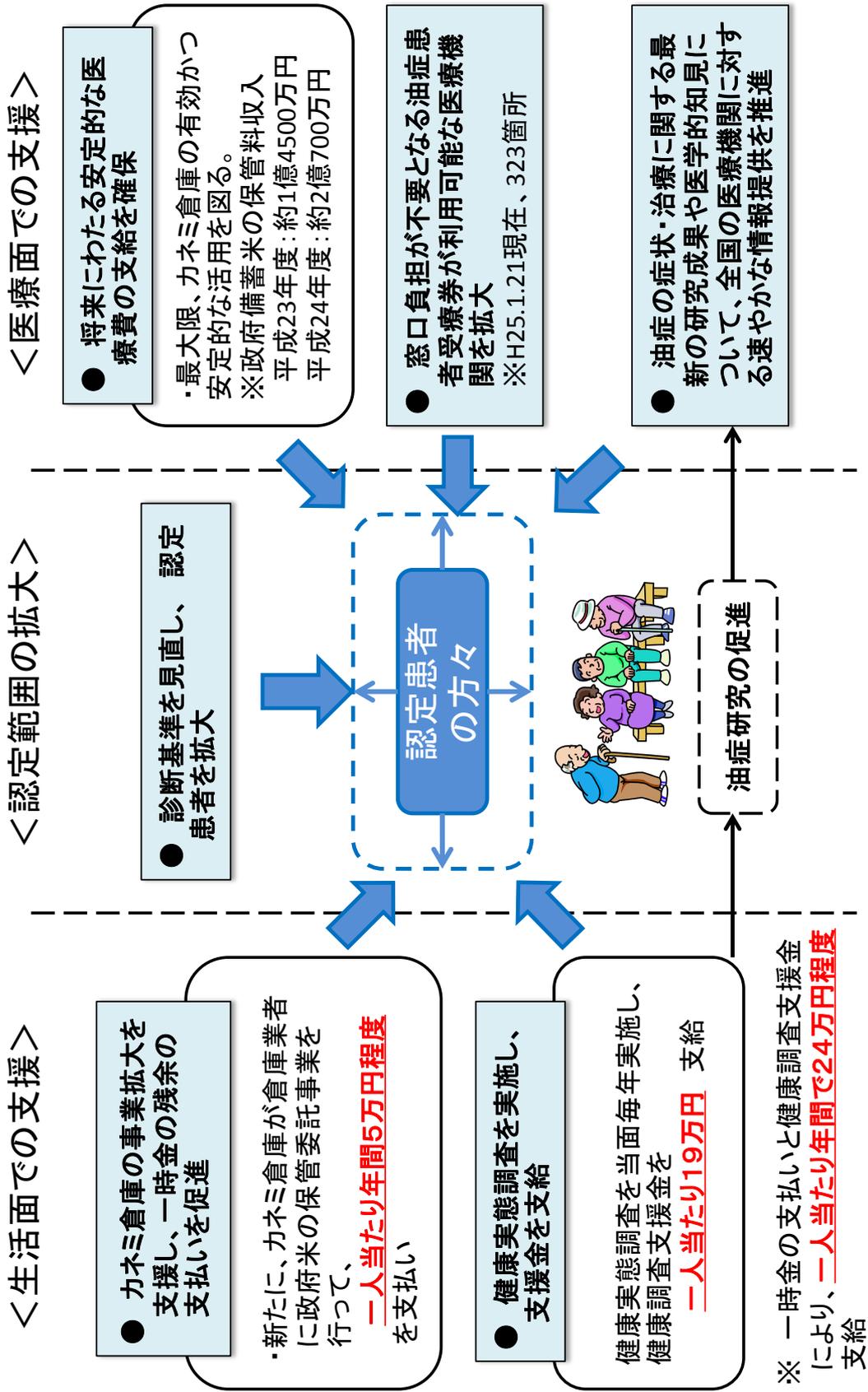
＜カネミ油症に関する正しい知識の普及啓発＞

カネミ油症患者等が不当に差別されることのないよう、国及び関係地方公共団体は、カネミ油症に関する正しい知識の普及啓発に努める。

＜関係団体等による定期的な協議等＞

国、カネミ倉庫株式会社、カネミ油症患者の三者から構成される定期的な協議の場を設けるとともに、関係省庁から構成される連絡会議の開催を通じ、情報の共有及び施策の連携を図る。

カネミ油症患者に対する総合的な支援策の体系



カネミ油症患者に対する総合的な支援策

カネミ油症患者の方々への支援については、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、政府として、研究・検診・相談事業の推進や政府備蓄米の保管委託によるカネミ倉庫の経営支援などを行ってきたが、カネミ油症患者の方々からの要望を踏まえ、引き続き、厚生労働省及び農林水産省が連携しつつ、以下の新たな総合的な支援策を実施する。

1. 将来にわたる安定的な医療費支給の確保

患者の方々からは、将来にわたって医療費がカネミ倉庫から確実に支払われるようにすることが、最も求められている。

これまで政府備蓄米の保管の委託により、カネミ倉庫の経営を支援しているが、今後とも、米穀の在庫管理の運営状況を随時確認しながら、保管料収入が確保されるよう、最大限、カネミ倉庫の有効かつ安定的な活用を図る。（H23年度；約1億4500万円、H24年度；約2億700万円。）

2. カネミ倉庫の事業拡大支援を通じた一時金の残余の支払いのための措置

これまで認定患者には、カネカからの和解等に基づく見舞金（一人平均535万円）に加え、カネミ倉庫から和解等に基づく一時金（一人当たり500万円）のうち23万円が支払われているが、当該一時金の残余は、カネミ倉庫と患者との合意の下で、医療費の支払いを優先し強制執行しないこととされているため、未払いとなっている。

このような中で、カネミ倉庫に一定の経常利益が発生した場合には、可能な限り、当該一時金の残余が支払われるようにすることが望まれる。

カネミ倉庫による新たな倉庫の活用のための取組を支援するとともに、政府所有米の保管の委託数量の拡大等が図られることで、委託料収入の増加によるカネミ倉庫の支払い能力を拡大させた上で、毎年度カネミ倉庫の経営状況を確認しつつ、患者の方々の方々の生活の支援のために、委託料収入の増加分が一時金の残余の支払いに適切に充てられるようにする。

※ 新たに2万トン規模の倉庫を活用した場合、一人当たり年間5万円程度

カネミ油症患者に対する総合的な支援策

3. 健康実態調査の実施と支援金の支給

患者の方々からは、ダイオキシン類の直接の経口摂取による健康被害という特殊性を踏まえ、油症の調査・研究を更に推進するよう求められている。

油症患者の健康実態調査を実施し、対象者に「健康調査支援金」(一人当たり19万円)を支給する。関係都道府県の協力を得ながら、当面、毎年実施する。

4. 診断基準の見直しによる認定範囲の拡大

患者の方々からは、家族内で認定結果が分かれているケースがあるため、「本来認定されるべき者が認定されていない」との声がある。

厚生労働省から油症治療研究班に対して検討を要請し、平成24年12月3日に同居家族のみなし認定に関する診断基準の見直し。関係都道府県においては、新たな基準に基づき、認定手続きを行う。

5. 油症患者受療券が利用可能な医療機関の拡大等

患者の方々からは、油症患者受療券(※)を利用できる医療機関を拡大することが求められている。

※ 受療券を提示することにより、医療費の自己負担分が医療機関から直接カネミ倉庫に請求され、患者は窓口での自己負担の支払いが不要となる。

カネミ倉庫が個々の医療機関に要請して契約しているが、ニーズ調査を実施した上で、厚生労働省や関係都道府県等が医療関係団体や医療機関と調整し、受療券が利用可能な医療機関の拡大を図るとともに、受療券が利用可能な医療機関の一覧を作成し、周知を図る。さらに、厚生労働省及び関係都道府県等において、患者からの医療費の支払い等に関する相談について、カネミ倉庫への照会を行いつつ対応する。

6. 油症の症状及びその治療に関する情報提供の推進

患者の方々からは、油症の症状や治療法に詳しい医師が身近にいないとの声がある。

油症治療研究班に蓄積される最新の研究成果や医学的知見を、全国の医療機関に対して、ホームページ等により速やかに情報提供する。

都道府県別カネミ油症認定患者数一覧

平成25年12月31日現在

認定 都道府県名	平成23年度末 以前の認定患 者数	平成24年度認定数			平成25年度 認定数	内訳		累計認定患者数
		検診 認定	同居 認定	計		4月～5月	6月～12月	
					同居 認定	同居 認定	(内)同居 認定	
北海道	1966	0	0	0	0	0	0	0
青森県		0	0	0	0	0	0	0
岩手県		0	0	0	0	0	0	0
宮城県		0	0	0	0	0	0	0
秋田県		0	1	1	0	0	0	1
山形県		0	0	0	0	0	0	0
福島県		0	0	0	0	0	0	0
茨城県		0	1	1	0	0	0	1
栃木県		0	0	0	1	0	1	1
群馬県		0	0	0	0	0	0	0
埼玉県		0	0	0	0	0	0	0
千葉県		1	2	3	0	0	0	2
東京都		0	3	3	0	0	0	3
神奈川県		0	1	1	0	0	0	1
新潟県		0	1	1	0	0	0	1
富山県		0	0	0	0	0	0	0
石川県		0	0	0	1	0	1	1
福井県		0	0	0	0	0	0	0
山梨県		0	0	0	0	0	0	0
長野県		0	0	0	0	0	0	0
岐阜県		0	0	0	0	0	0	0
静岡県		0	1	1	1	1	0	2
愛知県		0	7	7	2	1	1	9
三重県		0	1	1	0	0	0	1
滋賀県		0	1	1	1	0	1	2
京都府		0	0	0	1	1	0	1
大阪府		0	9	9	2	1	1	11
兵庫県		0	2	2	1	1	0	3
奈良県		0	5	5	0	0	0	5
和歌山県		0	1	1	0	0	0	1
鳥取県		0	0	0	0	0	0	0
島根県		0	1	1	0	0	0	1
岡山県		0	2	2	0	0	0	2
広島県		2	18	20	2	0	2	20
山口県		1	6	7	1	1	0	7
徳島県		0	0	0	0	0	0	0
香川県		0	0	0	0	0	0	0
愛媛県		0	2	2	0	0	0	2
高知県		0	1	1	0	0	0	1
福岡県		4	20	24	24	19	5	44
佐賀県		0	3	3	2	0	2	5
長崎県		8	105	113	28	7	21	133
熊本県		0	2	2	0	0	0	2
大分県		0	0	0	1	0	1	1
宮崎県		0	0	0	0	0	0	0
鹿児島県		0	0	0	0	0	0	0
沖縄県		0	0	0	0	0	0	0
合計	1966	16	196	212	68	32	2246	264

※累計認定患者数には、死亡者も含む。

食安企発 0628 第 1 号
社援保発 0628 第 1 号
平成 25 年 6 月 28 日

各〔都道府県
指定都市
中核市〕〔衛生主管部（局）長
民生主管部（局）長〕殿

厚生労働省医薬食品局
食品安全部企画情報課長
（公印省略）
厚生労働省社会・援護局
保護課長
（公印省略）

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扱いについて

平成 24 年 9 月に施行された「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」及び同法に基づき平成 24 年 11 月に告示された「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、本年度より、カネミ油症患者（カネミ油症事件において健康被害を受けた者として、同法第 2 条第 3 項に規定するものをいう。）に対して、健康調査支援金（年額 19 万円）が支給されることとなりました。これは、患者に対する健康実態調査を円滑に実施し、カネミ油症患者の生活の質の維持向上を図ること、ひいてはカネミ油症患者の健康被害の回復に資することを目的としており、カネミ油症健康実態調査に協力した場合に支給されるものです。

また、同法及び同指針を踏まえ、国による支援の下で、過去の訴訟上の和解等に基づく一時金の残余等（年額 5 万円程度）が原因事業者であるカネミ倉庫株式会社よりカネミ油症患者に支払われることとなりました。

健康調査支援金及び一時金の残余等（以下「健康調査支援金等」という。）については、「生活保護法による保護の実施要領について」（昭和 36 年 4 月 1 日厚生事務次官通知）第 8 の 3 の（3）のオ「災害等によって損害を受けたことにより臨時的に受ける補償金、保険金又は見舞金」に該当するものです。

このため、保護の実施機関の事前承認があるものであって「当該被保護世帯の自立更生のためにあてられる額」は、生活保護法による収入認定から除外さ

れることとなります。「自立更生のためにあてられる額」としては、カネミ油症患者は、日々の生活において一般的な程度以上に健康状態の維持管理に配慮を要していることから、例えば、

- ① 鍼灸やマッサージの通院など保健医療関連の支出（医療扶助で支給する必要があるものを除く）
 - ② 健康上の理由から身体的な負担を極力軽減するための家庭用耐久消費財、寝具類、家事雑貨の支出
 - ③ 健康上の理由から身体的な負担を極力軽減するために、通常よりも支出を要すると考えられる交通費、通信費、家事サービスの支出
- などが該当するものと考えられますが、個別の認定に当たっては、厚生労働省社会・援護局保護課に情報提供をお願いします。

生活保護における収入認定にあたっては、健康調査支援金等について上記を踏まえた取扱いとなるよう、貴管内市区町村及び関係機関あて周知をお願いします。

油症の診断基準については、時間の経過に伴う症状と所見の変化ならびに分析技術の進歩に伴って、1972年10月26日、1976年6月14日、1981年6月16日、2004年9月29日に追補・改訂等が行われてきた。

今般、「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」が制定され、同法に基づき「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」に基づき、国から、事件当時の同居家族で健康被害を受けた者が、家族内で認定結果が分かれることのないよう、診断基準を拡大する方向で見直すよう要請されたことから、追補することとした。

発病条件

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

重要な所見

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

参考となる症状と所見

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

参照1 血中PCQの濃度は以下のとおりとする。

- (1) 0.1 ppb 以上 : 高い濃度
- (2) 0.03 ~ 0.09 ppb : (1)と(3)の境界領域濃度
- (3) 0.02 ppb (検出限界) 以下 : 通常みられる濃度

参照2 血中2,3,4,7,8-PeCDFの濃度は以下のとおりとする。

- (1) 50pg/g lipids 以上 : 高い濃度
- (2) 30pg/g lipids 以上、50pg/g lipids 未満 : やや高い濃度
- (3) 30pg/g lipids 未満 : 通常みられる濃度

また、年齢・性別についても勘案して考慮する。

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

追補：油症患者（同居家族）に関する条件

油症発生当時に、油症患者（本追補により油症患者とみなされた者を除く。）と同居し、カネミ倉庫製の、PCB等が混入していた当時の米ぬか油を摂取した者で、現在、心身の症状を有し、治療その他の健康管理を継続的に要する場合には、油症患者とみなす。

衛食第91号
平成3年7月8日
(平成8年9月19日改正 衛食第240号)
(平成16年7月30日改正 食安企発第0730001号)
(平成18年11月15日改正 食安企発第1115001号)
(平成21年4月1日改正 食安企発第0401001号)
(平成25年2月27日改正 食安企発0227第1号)

各都道府県衛生主管部（局）長 殿

厚生省生活衛生局食品保健課長

（公財）ひかり協会の行う事業に対する協力について（依頼）

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

平成8年9月19日衛食第240号前文

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

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

平成16年7月30日食安企発第0730001号前文

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

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

平成18年11月15日食安企発第1115001号前文

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

なお、本件については、社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課と協議済みであることを念のため申し添えます。

平成21年4月1日食安企発第0401001号前文

標記については、「三者会談確認書（昭和48年12月23日）」に基づき、「(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について」（平成3年7月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知。以下「衛食第91号通知」という。）により御協力をお願いしているところですが、森永ひ素ミルク中毒被害者も50歳代半ばに差し掛かるとともに、健康増進法（平成14年法律第103号）に基づくがん検診等の健康増進事業の実施、高齢者の医療の確保に関する法律（昭和57年法律第80号）に基づく特定健康診査及び特定保健指導、障害者自立支援法（平成17年法律第123号）の施行等に伴い、保健福祉分野における市町村（国民健康保険関係部署を含む。以下「市町村」という。）の役割の重要性が一層増大してきていること等にかんがみ、衛食第91号通知の一部を下記のとおり改正することとしましたので、御留意の上、協会事業への一層の御協力をお願いします。

なお、本件については、健康局総務課がん対策推進室、生活習慣病対策室及び疾病対策課肝炎対策推進室、社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課、老健局老人保健課並びに保険局総務課医療費適正化対策推進室及び国民健康保険課と協議済みであることを念のため申し添えます。

平成25年2月27日食安企発0227第1号前文

標記については、「三者会談確認書（昭和48年12月23日）」に基づき、「(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について」（平成3年7月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知。以下「衛食第91号通知」という。）により御協力をお願いしているところですが、今後、森永ひ素ミルク中毒被害者も60歳代を迎え、従来から御協力いただいた障害福祉のみならず、高齢福祉の分野での取組が重要となってきたこと等にかんがみ、本通知の一部を下記のとおり改正することとしましたので、御留意の上、協会事業への一層の御協力をお願いします。

なお、本件については、健康局がん対策健康増進課及び疾病対策課肝炎対策推進室、社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課、老健局高齢者支援課、振興課及び老人保健課並びに保険局総務課医療費適正化対策推進室及び国民健康保険課と協議済みであることを念のため申し添えます。

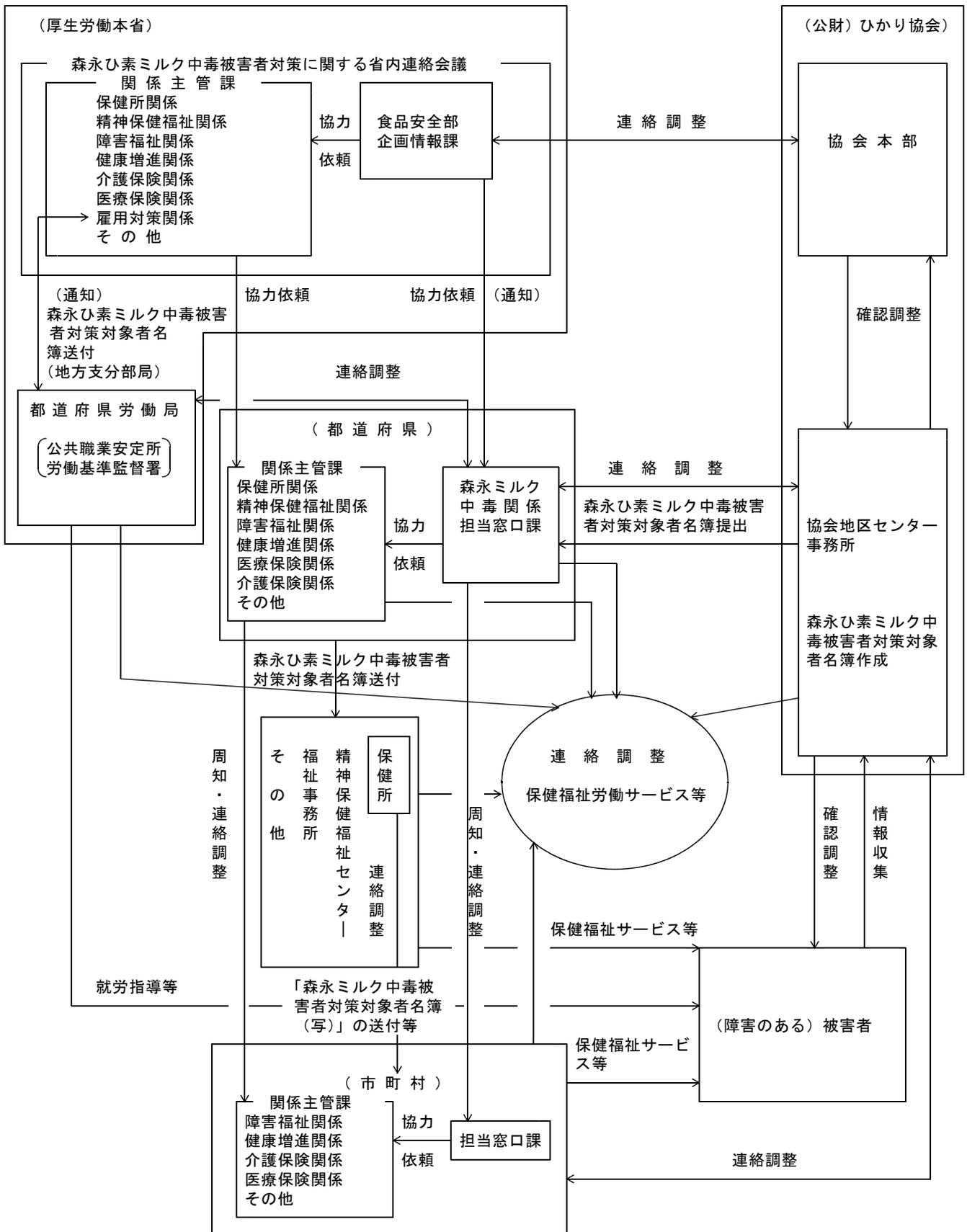
記

- 1 (公財)ひかり協会現地事務所から現在障害のある森永ひ素ミルク中毒被害者対策対象者名簿の提出があったときは、当該名簿に記載された者について、個人情報保護に留意するとともに、関係主管部局等と緊密な連携の下、障害のある被害者等が適切な保健福祉サービス等を受けられるよう配慮を願いたいこと。

- 2 当該名簿の保管管理は、適切な保健指導等を実施するうえにおいて、保健所が行うことが望ましいと考えるが、関係主管部局等と緊密な連携を図り、当該名簿の保管管理及びその活用について調整を願いたいこと。また、市町村に対し、当該市町村に居住する者（個人情報取扱について問題の無いものに限る。）に係る当該名簿の写しを交付していただきたいこと。
- 3 障害のある被害者等の救済は、森永ひ素ミルク中毒事件関係担当窓口課のみならず、医療、保健、障害福祉、高齢福祉及び雇用対策等の都道府県関係主管部局、都道府県労働局、市町村並びに保健所等極めて広範囲の行政機関に関係しているので、（公財）ひかり協会及び関係行政機関と十分な連絡調整が図られるよう配慮を願いたいこと。
- 4 3の連絡調整については、健康増進法に基づくがん検診等の健康増進事業の実施、高齢者の医療の確保に関する法律に基づく特定健康診査及び特定保健指導、障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律（平成17年法律第123号）の施行等に伴い、保健福祉分野における市町村役割の重要性が一層増大してきていること等にかんがみ、市町村において（公財）ひかり協会及び協会事業について理解が得られるよう周知を図るとともに、協会から要請がある場合には市町村と十分な連絡調整が図られるよう配慮を願いたいこと。

(参考1)

森永ひ素ミルク中毒被害者対策



(参考2)

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

1 保健所に対する要望

- ① 保健師、精神保健福祉相談員、栄養士、歯科衛生士等による定期・随時の訪問指導等
- ② デイケア、健康教室、患者会、家族会の紹介等の情報提供と利用支援

2 福祉事務所に対する要望

- ① ケースワーカーによる定期・随時の訪問等

3 公共職業安定所に対する要望

- ① 職業相談
- ② 職業訓練
- ③ 職業紹介
- ④ 職業指導

4 市町村に対する要望

- ① 保健師、精神保健福祉相談員、栄養士、歯科衛生士等による定期・随時の訪問指導等
- ② 健康増進法に基づく保健事業やがん検診に関する情報提供等
- ③ 特定健康診査・特定保健指導に関する情報提供等
- ④ 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律及び介護保険法・老人福祉法によるホームヘルプサービス・デイサービス・ショートステイ等の情報提供と利用支援
- ⑤ 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律による訓練施設の通所などの利用支援
- ⑥ 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律及び介護保険法・老人福祉法による施設・グループホーム等の紹介と利用支援等

5 1から4の関係機関に対する共通要望

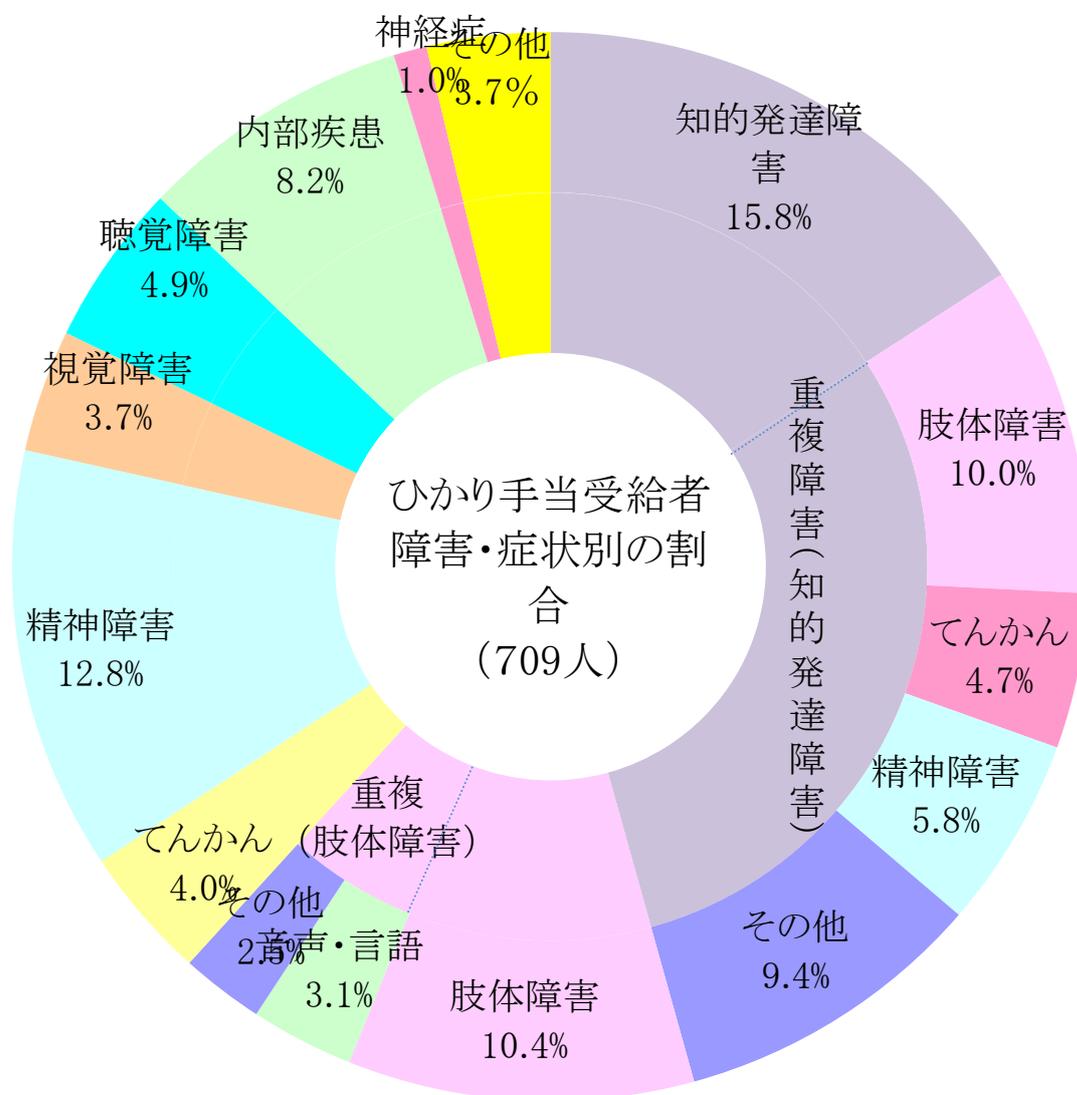
- ① 保健所や福祉事務所、公共職業安定所、市町村、主治医、相談支援事業者、居宅介護支援事業者等との連絡調整による支援ネットワークづくり
- ② 関係機関による連絡調整会議の開催、参加等

(参考3)

障害のある被害者の障害の状況

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

図 ひかり手当受給者の障害・症状別の状況 (2012年3月現在)



((公財)ひかり協会調べ)

三者会談確認書

確 認 書

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

記

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

昭和48年12月23日

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

食安企発第 0122001号
障 障 発 0122001号
平成19年1月22日

(平成21年4月14日改正 食安企発第0414001号及び障障発第0414001号)
(平成25年2月27日改正食安企発0227第2号及び障障発0227第2号)

各都道府県
〔 衛生主管部（局）長
障害保健福祉主管部（局）長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局
食品安全部企画情報課長

厚生労働省社会・援護局
障害保健福祉部障害福祉課長

(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)

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

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

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

(参考)

三者会談確認書(昭和48年12月23日)

食安企発0227第3号
老高発0227第1号
老振発0227第1号
老老発0227第2号
平成25年2月27日

各都道府県
衛生主管部（局）長
介護保険主管部（局）長
殿
厚生労働省医薬食品局食品安全部
企画情報課長

厚生労働省老健局
高齢者支援課長

振興課長

老人保健課長

（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）

（公財）ひかり協会の行う森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業については、「三者会談確認書（昭和48年12月23日）」に基づき、「（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3年7月8日衛食第91号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）により御協力をお願いしているところでありますが、事件発生から57年の歳月が経過し、被害者の方の高齢化が進んでいます。

このため、現在、（公財）ひかり協会においては、在宅被害者の施設への入所、在宅の介護サービス等の希望状況の把握を進めており、その上で個々の対象者ごとに該当する地方自治体等に相談するなど、将来の円滑な施設入所、介護在宅サービスの利用等に向けた取組を行うこととしています。

つきましては、在宅被害者等又は（公財）ひかり協会から、施設への入所、在宅の介護サービスの利用等に向けた相談があった場合には、被害者への支援の必要性を踏まえて、市町村において適切な対応が行われるよう、管内市町村あて周知をお願いします。

（参考）

三者会談確認書（昭和48年12月23日）

リスクコミュニケーションの導入

BSE問題に関する調査検討委員会報告（平成14年4月2日BSE問題に関する調査検討委員会報告）

⇒ 消費者とのリスクコミュニケーションを重視

今後の食品安全行政のあり方について（平成14年6月11日食品安全行政に関する関係閣僚会議）

⇒ リスクコミュニケーション

- ・ 食品の安全性に関する情報の公開
- ・ 消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

食品衛生法の平成15年改正（第64・65条関係）

1. 基準設定等の際しての国民・住民からの意見聴取（第64条）

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

2. 国民・住民からの定期的な意見聴取（第65条）

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



食品の安全に関するリスクコミュニケーション

リスク分析手法の導入

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

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

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

リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 食品の安全確保に向けた取組のホームページの更新、パンフレット等の作成
- 既存の取組の着実な実施

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



平成25年度 リスクコミュニケーション開催実績一覧

(厚生労働省が企画、または出席・参加したもの)

平成26年2月末現在

No	月	日	件名	開催地	企画府省庁等	参加人数
1	5月	10日	BSE対策の見直しに係るリスクコミュニケーション	神奈川県 藤沢市	神奈川県	40名
2		13日	牛海綿状脳症(BSE)対策の取組に関する施設見学会	神奈川県 厚木市	厚生労働省	15名
3		16日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する意見交換会	山口県	山口県	28名
4		21日	食品に関するリスクコミュニケーション～牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	東京	厚生労働省 食品安全委員会 消費者庁	128名
5		22日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	北海道 帯広市	北海道	100名
6		23日		北海道 札幌市	北海道	100名
7		24日	食品に関するリスクコミュニケーション～牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	神戸市	厚生労働省 食品安全委員会 消費者庁	103名
8			牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る意見交換会	徳島県 徳島市	徳島県	88名
9		27日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る説明会	熊本県 熊本市	熊本県	64名
10			食の安全推進のためのタウンミーティング～牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する意見交換会～	静岡県	静岡県	48名
11	6月	2日	BSE(牛海綿状脳症)検査の検査対象月齢引き上げに関する説明会	長野県	長野県	96名
12		3日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	福岡県 福岡市	福岡県 福岡市 北九州市	90名
13			食の安全フォーラム BSE(牛海綿状脳症)全頭検査見直しについて考える	山形県 山形市	山形県	60名
14		4日	食品安全セミナー 「BSE対策(全頭検査)の見直しについて」	秋田県 秋田市	秋田県	108名
15			牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する意見交換会	茨城県 水戸市	茨城県	44名
16		5日	第11回とちぎ食品安全フォーラム ～牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しについて～	栃木県 宇都宮市	栃木県 宇都宮市	166名
17		6日	食品に関するリスクコミュニケーション～牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	仙台市	仙台市	121名
18		7日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	宮城県	宮城県	45名
19			BSE対策の見直しに関する説明会	岡山県 岡山市	岡山県 岡山市 倉敷市	88名
20		8日	BSEに関するリスクコミュニケーション～牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会～	青森県	青森県	200名
21		10日	牛海綿状脳症(BSE)対策見直しに関する説明会	岩手県 盛岡市	岩手県	50名
22		12日	食品安全に関するセミナー～これからの食品安全対策について～	富山県	富山県	101名
23		13日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	三重県	三重県 四日市市	51名
24		14日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	広島県 広島市	広島県 広島市、呉市	106名
25		16日	BSE対策の見直しに関する説明会	和歌山県 和歌山市	和歌山県	44名
26		19日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	香川県	香川県 高松市	73名
27		21日	食の安全都民フォーラム 「牛海綿状脳症(BSE)を考えよう！」	東京都	東京都	126名
28		25日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	大阪府 大阪市	大阪府 大阪市	105名
29		26日	食の安心・安全意見交換会	京都府 京都市	京都府	23名
30	7月	23日	食の安全フォーラム 「輸入食品の安全確保の取組について考えてみよう」	山形市	山形県	280名
31		1日	食の安心・安全フォーラム～食品中の放射性物質について考える～	京都市	食品関係4府省 京都府、京都市	168名
32		8日	夏休み食品工場見学ツアー～宇宙食を作る衛生技術を学ぼう！～	広島県	中国四国厚生局 広島県	29名
33	9日	～ハサップ博士と行く、食品衛生ミステリーツアー～	愛知県	厚生労働省 東海北陸厚生局 愛知県	26名	

No	月	日	件名	開催地	企画府省庁等	参加人数
34	9月	10日	食品中の放射性物質対策に関する説明会	那覇市	食品関係4府省 内閣府沖縄総合事務所	103名
35		18日	食の安全安心シンポジウム 牛肉の安全性について考える	大阪府	大阪府 大阪府	114名
36		20日	～食品に関するリスクコミュニケーション～食品中の放射性物質対策に関する説明会	東京都 渋谷区	食品関係4府省	183名
37	10月	4日	食の安全安心セミナー	仙台市	食品関係4府省 宮城県	150名
38		5日	食の安全を考える検討会	杉並区	杉並区	60名
39		8日	～食品に関するリスクコミュニケーション～食品中の放射性物質対策に関する説明会	名古屋市	食品関係4府省	88名
40		18日	～食品に関するリスクコミュニケーション～食品中の放射性物質対策に関する説明会	札幌市	食品関係4府省 北海道	98名
41	11月	9日	食の安全フォーラム	いわき市	食品関係4省庁 いわき市	102名
42		13日	食品の安全・安心シンポジウム	岐阜市	岐阜県 岐阜市	44名
43	1月	23日	～食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会	東京	厚生労働省	154名
44		24日	～食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会	大阪市	厚生労働省	69名
45		25日	食の安全・安心フォーラムー輸入食品の安全・安心を考えるー	名古屋市	名古屋市	349名
46	2月	17日	食品に関するリスクコミュニケーション～畜産分野における薬剤耐性菌対策に関する意見交換会～	千代田区	農林水産省	37名
47		18日	「健康食品」に関するリスクコミュニケーション	東京都	厚生労働省 消費者庁	211名
48		20日	～食品に関するリスクコミュニケーション～ノロウイルス食中毒予防に関する説明会	東京都	厚生労働省	218名
49		24日	「健康食品」に関するリスクコミュニケーション	名古屋市	厚生労働省 消費者庁	71名
50		25日	～食品に関するリスクコミュニケーション～ノロウイルス食中毒予防に関する説明会	大阪市	厚生労働省	185名
51		27日	「健康食品」に関するリスクコミュニケーション	大阪市	厚生労働省 消費者庁	110名
52	3月	18日	食品中の放射性物質に関する今後の取組～正確な理解のために～	東京都	食品関係4府省	
						5,260名

(再掲)厚生労働省主催分 2,211名

報道関係者 各位

平成 26 年 1 月 23 日

【照会先】

医薬食品局食品安全部企画情報課

検疫所業務管理室

検疫業務係長 大塚 憲孝

食品衛生専門職 杉本 昌生 (内線 2468)

(代表電話) 03 (5253) 1111

(直通電話) 03 (3595) 2333

おうねつ

黄熱の予防接種を受けられる施設・日時が増えました

～ワールドカップ観戦でブラジルへの渡航予定者に黄熱の予防接種を推奨しています。

接種は事前予約制。余裕をもって計画的に接種を～

厚生労働省では、今年 6 月にサッカーワールドカップが開催されるブラジルで渡航者が黄熱に感染する可能性があることから、渡航を予定する方に、早めの黄熱予防接種を呼びかけています。このたび、予防接種を行っている施設に東京医科大学病院が加わり、合わせて 26 カ所となりました。また、(独) 国立国際医療研究センター病院の接種日時に追加がありましたのでお知らせします。

【追加した接種場所・接種日時（下線部分）】

接種場所	予約先・受付時間	接種日時	住 所
東京医科大学 病院	03-5339-3137 (渡航者医療センター) 平日 16:00～17:00	毎週金曜日 午後	東京都新宿区西新宿 6-7-1
(独) 国立国際医 療研究センター 病院	03-3202-1012 (国際感染症センター トラベルクリニック) 平日 15:00～17:00	毎週火曜日 午前 毎週水曜日 午前 毎週木曜日 午前・午後	東京都新宿区戸山 1-21-1

【黄熱の予防接種の注意点】

- ・事前予約制（渡航ピーク時は混み合う恐れあり。早めの予約を）
- ・全国 26 カ所の接種機関でのみ接種可能
- ・生ワクチンのため、接種後 4 週間は他のワクチンを接種できない
- ・接種料金は 1 万円程度
- ・予防接種証明書は接種 10 日後から 10 年間有効

別添：『黄熱の予防接種を受けましょう』（リーフレット・平成 26 年 1 月改訂）

参考：ワールドカップ観戦でブラジルへ渡航される方へ（検疫所ホームページ）

<http://www.forth.go.jp/news/2013/12101510.html>



ワールドカップ観戦で ブラジルへ渡航予定の方へ



おうねっ 黄熱の予防接種を受けましょう！

ブラジルに渡航する場合、渡航地域によっては、熱帯アフリカと中南米地域の風土病「黄熱」の予防接種をお勧めしています。渡航が決まったら早めに予防接種を受けましょう。

※黄熱の予防接種証明書は、接種10日後から10年間有効です。

詳しくは、最寄りの接種機関（裏面）へお問い合わせください。

黄熱の予防接種は事前予約制です。早めの予約を！

希望者が多い場合は、希望日に接種できないことがあります。特に渡航ピーク時期には混み合う恐れがありますので、早めの予約をお勧めします。

※黄熱ワクチンは他の予防接種に比べ接種者数が少ないことや国際的な予防接種証明書を交付する観点から全国26カ所の接種機関（平成26年1月現在）のみで実施していますので、ご注意ください。

余裕を持ったスケジュールでの接種を！

複数のワクチンを接種する場合※には、数カ月かかる場合があります。余裕を持って、計画的に接種するようにしてください。

※黄熱ワクチンなどの生ワクチンを接種した場合は、接種後4週間は他のワクチンを接種できません。

「黄熱」って、こんな病気

- 「黄熱」とは、熱帯アフリカと中南米地域の風土病で、蚊を媒介して感染する感染症です。発症すると、発熱、寒気、頭痛、吐き気などの症状を伴い、場合によっては死に至ることもあります。
- 世界保健機関（WHO）は、流行地域に行く場合には、あらかじめ予防接種を受けてから渡航することを推奨しています。
※ブラジルでは、入国する際に予防接種国際証明書（イエローカード）は求められませんが、流行地域に渡航する場合には、接種をお勧めします。一部の国では、ブラジルからの入国者に対し、イエローカードの提示を求められる場合があります。
- 黄熱のワクチンは、全国26カ所の接種機関で接種できます（料金は1万円程度）。アレルギーや病気療養中、妊娠中などは、接種が難しい場合もありますので、詳しくは最寄りの接種機関（裏面）にお問い合わせください。

2014 ワールドカップ会場都市（ブラジル）



渡航する地域や渡航先での活動内容によっては、黄熱以外にもA型肝炎、B型肝炎、破傷風、狂犬病などの予防接種をお勧めしています。詳しくはこちら <http://www.forth.go.jp/useful/vaccination.html>

黄熱ワクチン接種を行っている機関

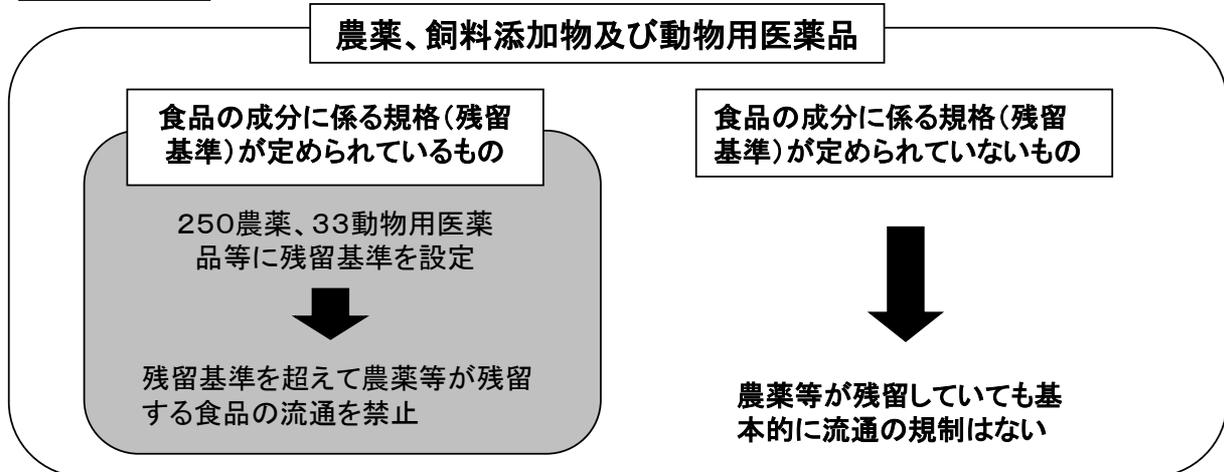
接種日時は変更になる場合があります。 ※印のある接種場所は、予約先と接種場所が異なります。

接種場所	予約先・受付時間	接種日時	住 所
小樽検疫所	0134-23-4162 平日8:30~17:15	第2火曜日	北海道小樽市港町5番2号 (小樽地方合同庁舎1階)
千歳空港検疫所支所	0123-45-7007 平日8:30~17:15	第4火曜日	北海道千歳市美々(新千歳空港内)
(独) 国立病院機構 仙台医療センター(※)	022-367-8101 [仙台検疫所] 平日8:30~17:15	毎週水曜日 14:00	宮城県仙台市宮城野区宮城野2-8-8
(独) 国立病院機構 盛岡病院(※)	022-367-8101 [仙台検疫所] 平日8:30~17:15	第2火曜日 14:00	岩手県盛岡市青山1-25-1
日本医科大学成田国際空港 クリニック(※)	0476-34-2310 [成田空港検疫所] 平日8:30~17:15	毎週火曜日 午後 (第3火曜日を除く)	千葉県成田市古込字古込1-1 (第2旅客ターミナルビル本館地下1階)
(独) 国立国際医療 研究センター病院	03-3202-1012 [国際感染症センター トラベルクリニック] 平日15:00~17:00	毎週火曜日 午前 毎週水曜日 午前 毎週木曜日 午前・午後	東京都新宿区戸山1-21-1
東京検疫所	03-3599-1515 平日8:30~17:15	毎週火曜日 午後	東京都江東区青海2丁目7-11 (東京港湾合同庁舎8階)
東京医科大学病院	03-5339-3137 [渡航者医療センター] 平日16:00~17:00	毎週金曜日 午後	東京都新宿区西新宿6-7-1
(公財) 日本検疫衛生協会 東京診療所	03-3527-9135 平日9:00~16:30	月~金曜日 10:00~10:30 土曜日 9:30	東京都中央区八重洲1丁目7-20 (八重洲口会館6階)
(公財) 日本検疫衛生協会 横浜診療所	045-671-7041、045-671-7042 平日9:00~16:30	月~金曜日 14:00 土曜日 9:30	神奈川県横浜市山下町2番地 (産業貿易センタービル3階)
横浜検疫所	045-201-4456 平日8:30~17:15	毎週水曜日 13:00	神奈川県横浜市中区海岸通1-1 (横浜第2港湾合同庁舎)
新潟検疫所	025-275-4615 平日8:30~17:15	第2・4水曜日 14:00~	新潟県新潟市中央区竜が島1丁目5番4号 (新潟港湾合同庁舎2階)
名古屋検疫所(※)	0569-38-8205 [中部空港検疫所支所] 平日8:30~17:15	第2・4木曜 13:00~	愛知県名古屋市港区築地町11番地の1
中部空港検疫所支所	0569-38-8205 平日8:30~17:15	毎週火・金曜日 13:00~	愛知県常滑市セントレア1-1 (中部空港CIQ合同庁舎4階)
大阪検疫所	06-6571-3522 平日8:30~17:15	毎週水曜日 午後 (第3水曜日を除く)	大阪府大阪市港区築港4丁目10番3号 (大阪港湾合同庁舎5階)
高槻予防接種センター(※)	06-6571-3522 [大阪検疫所] 平日8:30~17:15	第3水曜日 午後	大阪府高槻市大学町1-1 (学校法人大阪医科大学 共同利用会館内1階)
関西空港検疫所	072-455-1283 平日8:30~17:15	第2・4水曜日 13:00	大阪府泉南郡田尻町泉州空港中1番地 (CIQ合同庁舎4階)
神戸検疫所	078-672-9653 平日8:30~17:15	毎週火曜日 13:00	兵庫県神戸市兵庫区遠矢浜町1番1号
広島検疫所	082-251-1836 平日8:30~17:15	毎週木曜日 13:30	広島県広島市南区宇品海岸3丁目10番17号 (広島港湾合同庁舎3階)
高知出張所	088-832-5422 平日8:30~17:15	第2火曜日 14:00	高知県高知市棧橋通5-4-55 (高知港湾合同庁舎2階)
福岡検疫所	092-291-3585 平日8:30~17:15	毎週水曜日 13:30	福岡県福岡市博多区沖浜町8-1 (福岡港湾合同庁舎)
福岡空港検疫所支所	092-477-0210 平日8:30~17:15	毎週木曜日 13:30	福岡県福岡市博多区大字青木739番地 (福岡空港国際線旅客ターミナルビル内)
門司検疫所支所(※)	092-291-3585 [福岡検疫所] 平日8:30~17:15	第1火曜日 13:30	福岡県北九州市門司区西海岸1-3-10 (門司港湾合同庁舎)
長崎検疫所支所(※)	092-291-3585 [福岡検疫所] 平日8:30~17:15	第2火曜日 13:00	長崎県長崎市出島町1-36(長崎税関2階)
鹿児島検疫所支所(※)	092-291-3585 [福岡検疫所] 平日8:30~17:15	第3水曜日 13:00	鹿児島県鹿児島市泉町18-2-31 (鹿児島港湾合同庁舎)
那覇検疫所(※)	098-857-0057 [那覇空港検疫所支所] 平日8:30~17:15	第1・3水曜日 13:45集合	沖縄県那覇市港町2-11-1 (那覇港湾合同庁舎2階)

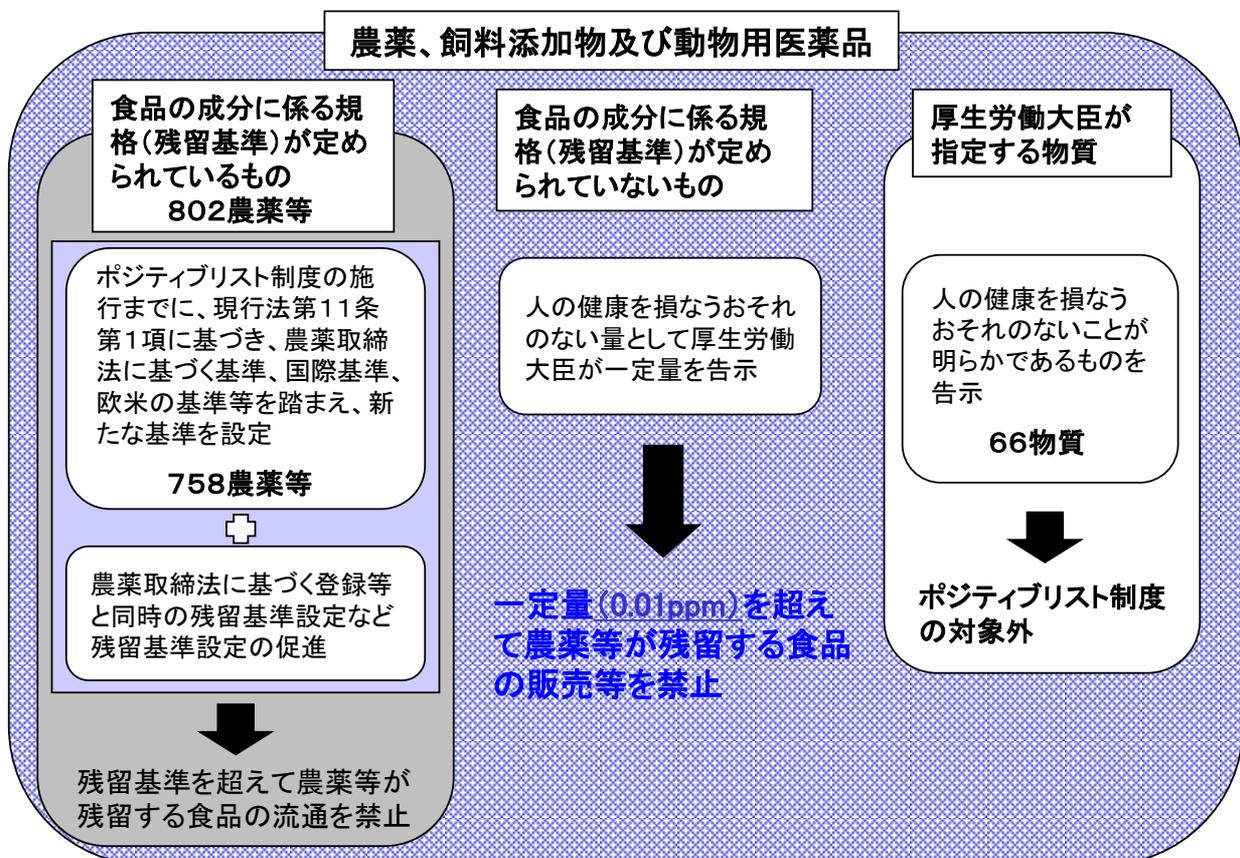
食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度

(改正食品衛生法第11条関係)

【従来の規制】



【ポジティブリスト制度施行後】……平成18年5月29日施行



(注1) 平成17年11月29日付けで関係告示を公布。

(注2) 品目数は、平成25年12月末現在。

残留基準値設定農薬等一覧

(平成25年12月末現在)

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

No.	名称	No.	名称
1	-BHC(リンデンをいう。)	38	アザメチホス
2	[モノ、ビス(塩化トリメチルアンモニウムメチレン)]-アルキルトルエン	39	アシフルオルフェン
3	1,1-ジクロロ-2,2-ビス(4-エチルフェニル)エタン	40	アシベンゾラル-S-メチル
4	1,2-ジクロロプロパン	41	アジムスルフロン
5	1,2-ジブromo-3-クロロプロパン	42	アシュラム
6	1,2-ジブromoエタン	43	アジンホスメチル
7	1,3-ジクロロプロペン(D-D)	44	アスポキシシリン
8	1-ナフタレン酢酸	45	アセキノシル
9	2-(1-ナフチル)アセタミド	46	アセタミプリド
10	2,2-DPA	47	アセトクロール
11	2,4,5-T	48	アセフェート
12	2,4-D	49	アゾキシストロピン
13	2,4-DB	50	アゾシクロチン及びシヘキサチン
14	2,6-ジイソプロピルナフタレン	51	アトラジン
15	2,6-ジフルオロ安息香酸	52	アニラジン
16	2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール	53	アニロホス
17	4-アミノピリジン	54	アバメクチン
18	4-クロルフェノキシ酢酸	55	アビラマイシン
19	5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン	56	アブラマイシン
20	BHC	57	アボパルシン
21	DBEDC	58	アミトラズ
22	DCIP	59	アミトロール
23	DDT	60	アミノエトキシビニルグリシン
24	EPN	61	アミノピラリド
25	EPTC	62	アメトリン
26	MCPA	63	アモキシシリン
27	MCPB	64	アラクロール
28	N-(2-エチルヘキシル)-8,9,10-トリノルボルン-5-エン-2,3-ジカルボキシイミド	65	アラニカルブ
29	Sec-ブチルアミン	66	アラマイト
30	TCMTB	67	アリドクロール
31	XMC	68	アルジカルブ
32	アイオキシニル	69	アルドキシカルブ
33	アクリナトリン	70	アルドリン及びディルドリン(総和として。)
34	アクロミド	71	アルトレノゲスト
35	アザコナゾール	72	アレスリン
36	アザフェニジン	73	アンピシリン
37	アザベロン	74	アンブロリウム
		75	イオドスルフロンメチル
		76	イサゾホス
		77	イソウロン

No.	名称
78	イソオイゲノール
79	イソキサジフェンエチル
80	イソキサチオン
81	イソキサフルトール
82	イソシアヌル酸
83	イソシンコメロン酸二プロピル
84	イソフェンホス
85	イソプロカルブ
86	イソプロチオラン
87	イソプロツロン
88	イソメタミジウム
89	イナベンフィド
90	イプロジオン
91	イプロバリカルブ
92	イプロベンホス
93	イベルメクチン
94	イマザキン
95	イマザピクアンモニウム塩
96	イマザビル
97	イマザメタベンズメチルエステル
98	イマザモックスアンモニウム塩
99	イマザリル
100	イマゼタピルアンモニウム塩
101	イマゾスルフロン
102	イミダクロプリド
103	イミドカルブ
104	イミノクタジン
105	イミベンコナゾール
106	インダノファン
107	インドキサカルブ
108	ウニコナゾール P
109	エスプロカルブ
110	エタメツルフロメチル
111	エタルフルラリン
112	エチオフェンカルブ
113	エチオン
114	エチクロゼート
115	エチプロール
116	エチプロストントロメタミン
117	エディフェンホス
118	エテホン
119	エトキサゾール
120	エトキシキン
121	エトキシスルフロン
122	エトパベート

No.	名称
123	エトフェンブロックス
124	エトフメセート
125	エトプロホス
126	エトベンザニド
127	エトリジアゾール
128	エトリムホス
129	エブリノメクチン
130	エフロマイシン
131	エボキシコナゾール
132	エマメクチン安息香酸塩
133	エリスロマイシン
134	塩化ジデシルジメチルアンモニウム
135	塩酸ホルメタネート
136	塩酸メトセルベイト
137	エンドスルファン
138	エンドタール
139	エンドリン
140	エンラマイシン
141	エンロフロキサシン
142	オイゲノール
143	オキサジアゾン
144	オキサジキシル
145	オキサジクロメホン
146	オキサシリン
147	オキサベトリニル
148	オキサミル
149	オキシカルボキシ
150	オキシクロザニド
151	オキシテトラサイクリン/クロルテトラサイクリン/テトラサイクリン(和として)
152	オキシデトメチル
153	オキシフルオルフェン
154	オキシベンダゾール
155	オキシニ銅
156	オキシソリニック酸
157	オクスフェンダゾール/フェバンテル/フェンベンダゾール
158	オフロキサシン
159	オメトエート
160	オラキンドックス
161	オリザリン
162	オルトジクロロベンゼン
163	オルトフェニルフェノール
164	オルビフロキサシン
165	オルメトプリム
166	オレアンドマイシン

No.	名称
167	カスガマイシン
168	カズサホス
169	カナマイシン
170	カフェンストロール
171	カプタホール
172	カラゾロール
173	カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ (総和として。)
174	カルバドックス(キノキサリン-2-カルボン酸 を含む)
175	カルバリル
176	カルフェントラゾンエチル
177	カルプロバミド
178	カルプロフェン
179	カルベタミド
180	カルベンダジム、チオファネート、チオファネ ートメチル及びベノミル(総和として。)
181	カルボキシシン
182	カルボスルファン
183	カルボフラン
184	カンタキサンチン
185	キザロホップエチル
186	キシラジン
187	キサマイシン
188	キナルホス
189	キノキシフェン
190	キノクラミン
191	キノメチオナート
192	キャプタン
193	キンクロラック
194	キントゼン
195	クマホス
196	クミルロン
197	クラブラン酸
198	グリカルピラミド
199	グリホサート
200	グルホシネート
201	クレソキシムメチル
202	クレトジム
203	クレンブテロール
204	クロキサシリン
205	クロキントセットメキシル
206	クロサンテル
207	クロジナホップ酸
208	クロジナホッププロバルギル
209	クロステボル

No.	名称
210	クロゾリネート
211	クロチアニジン
212	クロビドール
213	クロピラリド
214	クロフェンセット
215	クロフェンテジン
216	クロブロップ
217	クロマゾン
218	クロマフェノジド
219	クロメブロップ
220	クロラムフェニコール
221	クロランスラムメチル
222	クロリダゾン
223	クロリムロンエチル
224	クロルエトキシホス
225	クロルスルフロソ
226	クロルスロン
227	クロルタールジメチル
228	クロルデン
229	クロルピリホス
230	クロルピリホスメチル
231	クロルフェナビル
232	クロルフェンソ
233	クロルフェンピンホス
234	クロルブファム
235	クロルフルアズロン
236	クロルプロファム
237	クロルプロマジン
238	クロルヘキシジン
239	クロルベンシド
240	クロルマジノ
241	クロルメコート
242	クロロクスロン
243	クロロタロニル
244	クロロトルロン
245	クロロネブ
246	クロロベンジレート
247	ケトプロフェン
248	ゲンタマイシン
249	コリスチン
250	酢酸イソ吉草酸タイロシン
251	酢酸トレンボロン
252	酢酸メレンゲステロール
253	サラフロキサシン
254	サリノマイシン

No.	名称
255	酸化フェンブタズ
256	酸化プロピレン
257	シアゾファミド
258	シアナジン
259	シアノホス
260	ジアフェンチウロン
261	ジアベリジン
262	シアン化水素
263	ジウロン
264	ジエチルスチルベストロール(DES)
265	ジエトフェンカルブ
266	ジオキサチオン
267	ジカンバ
268	ジクラズリル
269	シクラニド
270	シクロエート
271	ジクロキサシリン
272	シクロキシジム
273	ジクロシメット
274	ジクロスラム
275	シクロスルフアムロン
276	ジクロトホス
277	ジクロフェンチオン
278	ジクロフルアニド
279	シクロプロトリン
280	ジクロベニル
281	ジクロホップメチル
282	ジクロメジン
283	ジクロラン
284	ジクロルプロップ
285	ジクロルボス及びナレド(総和として。)
286	ジクロルミド
287	ジクロン
288	ジクワット
289	ジコホール
290	ジシクラニル
291	ジスルホトン
292	ジチアノン
293	ジチオカルバメート
294	ジチオビル
295	ジニトルミド
296	シニドンエチル
297	ジノカップ
298	シノスルフロン
299	ジノセブ

No.	名称
300	ジノテフラン
301	ジノテルブ
302	シハロトリン
303	シハロホップブチル
304	ジヒドロストレプトマイシン/ストレプトマイシン (和として)
305	ジフェナミド
306	ジフェニル
307	ジフェニルアミン
308	ジフェノコナゾール
309	ジフェンゾコート
310	ジブチルサクシネート
311	ジブチルヒドロキシトルエン
312	シフルトリン
313	シフルフェナミド
314	ジフルフェニカン
315	ジフルフェンゾビル
316	ジフルベンズロン
317	ジフロキサシン
318	シプロコナゾール
319	シプロジニル
320	シベルメトリン
321	ジベレリン
322	脂肪族アルコールエトキシレート
323	シマジン
324	ジミナゼン
325	シメコナゾール
326	ジメタメトリン
327	ジメチピン
328	ジメチリモール
329	ジメチルピンホス
330	ジメテナミド
331	ジメトエート
332	ジメトモルフ
333	ジメトリダゾール
334	シメトリン
335	ジメビペレート
336	シモキサニル
337	臭素(臭化メチル)
338	ジョサマイシン
339	シラフルオフェン
340	シロマジン
341	シンメチリン
342	スピノサド
343	スピラマイシン
344	スピロキサミン

No.	名称
345	スピロジクロフェン
346	スピロメシフェン
347	スペクチノマイシン
348	スルファエトキシピリダジン
349	スルファキノキサリン
350	スルファグアニジン
351	スルファクロルピリダジン
352	スルファジアジン
353	スルファジミジン
354	スルファジメトキシ
355	スルファセタミド
356	スルファチアゾール
357	スルファドキシ
358	スルファトロキサゾール
359	スルファニトラン
360	スルファニルアミド
361	スルファピリジン
362	スルファプロモメタジンナトリウム
363	スルファベンズアミド
364	スルファメトキサゾール
365	スルファメトキシピリダジン
366	スルファメラジン
367	スルファモイルダブソン
368	スルファモノメトキシ
369	スルフィソゾール
370	スルフェントラゾン
371	スルプロホス
372	スルホスルフロン
373	セデカマイシン
374	セトキシジム
375	セファセトリル
376	セファゾリン
377	セファピリン
378	セファレキシ
379	セファロニウム
380	セフォペラゾン
381	セフキノム
382	セフチオフル
383	セフロキシム
384	ゼラノール
385	センデュラマイシン
386	ゾキサミド
387	ターバシル
388	ダイアジノン
389	ダイアレート

No.	名称
390	ダイムロン
391	タイロシン
392	ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート(総和として。)
393	ダノフロキサシン
394	ダミノジット
395	チアクロプリド
396	チアジニル
397	チアゾビル
398	チアベンダゾール
399	チアムリン
400	チアメトキサム
401	チアンフェニコール
402	チオジカルブ及びメソミル(総和として。)
403	チオプロニン
404	チオベンカルブ
405	チオメトン
406	チジアズロン
407	チフェンスルフロン
408	チフェンスルフロンメチル
409	チフルザミド
410	チルミコシン
411	ツラスロマイシン
412	デキサメタゾン
413	テクナゼン
414	テクロフタラム
415	デコキネート
416	デストマイシン A
417	デスメディファム
418	テトラクロルピンホス
419	テトラコナゾール
420	テトラジホン
421	テニルクロール
422	テブコナゾール
423	テブチウロン
424	テブフェノジド
425	テブフェンピラド
426	テブラロキシジム
427	テフルトリン
428	テフルベンズロン
429	デメトン-S-メチル
430	テメホス
431	デルタメトリン及びトラロメトリン(総和として。)
432	テルデカマイシン
433	テルブチラジン

No.	名称
434	テルブトリン
435	テルブホス
436	テレフタル酸銅
437	ドキシサイクリン
438	ドジン
439	ドラメクチン
440	トラルコキシジム
441	トリアジメノール
442	トリアジメホン
443	トリアスルフロン
444	トリアゾホス
445	トリアレート
446	トリクラベンダゾール
447	トリクラミド
448	トリクロピル
449	トリクロルホン
450	トリクロロ酢酸ナトリウム塩
451	トリシクラゾール
452	トリチコナゾール
453	トリデモルフ
454	トリネキサパックエチル
455	トリブホス
456	トリフルスルフロンメチル
457	トリフルミゾール
458	トリフルムロン
459	トリフルラリン
460	トリフロキシストロピン
461	トリフロキシスルフロン
462	トリプロムサラン
463	トリベヌロンメチル
464	トリベレナミン
465	トリホリン
466	トリメトプリム
467	トリルフルアニド
468	トルクロホスメチル
469	トルトラズリル
470	トルフェナム酸
471	トルフェンピラド
472	ナイカルバジン
473	ナナフロシン
474	ナフシリン
475	ナブタラム
476	ナフタロホス
477	ナプロアニリド
478	ナプロパミド

No.	名称
479	鉛
480	ナラシン
481	ナリジクス酸
482	二塩化エチレン
483	ニコスルフロン
484	ニコチン
485	二臭化エチレン
486	ニタルゾン
487	ニテンピラム
488	ニトラピリン
489	ニトロキシニル
490	ニトロタールイソプロピル
491	ニトロフラン類
492	ニフルスチレン酸ナトリウム
493	ネオマイシン
494	ネクイネート
495	ノシヘプタイド
496	ノバルロン
497	ノボピオシン
498	ノルジェストメット
499	ノルフルラゾン
500	ノルフロキサシン
501	パージアマイシン
502	パーバン
503	バクイノレート
504	バクイロプリム
505	パクロボトラゾール
506	バシトラシン
507	バミドチオン
508	バラコート
509	バラチオン
510	バラチオンメチル
511	バリダマイシン
512	バルネムリン
513	ハルフェンプロックス
514	バルベンダゾール
515	ハロキシホップ
516	ハロクソン
517	ハロスルフロンメチル
518	ハロフジノン
519	パロモマイシン
520	ピアラホス
521	ピオレスメトリン
522	ピクロラム
523	ピコザマイシン

No.	名称
524	ピコリナフェン
525	ピスピリバクナトリウム塩
526	ヒ素
527	ピチオノール
528	ピテルタノール
529	ヒドラメチルノン
530	ヒドロキシニルフェニル硫酸銅
531	ヒドロコルチゾン
532	ピノキサデン
533	ピフェナゼート
534	ピフェノックス
535	ピフェントリン
536	ピペラジン
537	ピペロニルプトキシド
538	ピペロホス
539	ヒメキサゾール
540	ピメトロジン
541	ピラクロストロピン
542	ピラクロホス
543	ピラゾキシフェン
544	ピラゾスルフロソニルエチル
545	ピラゾホス
546	ピラゾリネート
547	ピラフルフェンエチル
548	ピランテル
549	ピリダフェンチオン
550	ピリダベン
551	ピリダリル
552	ピリチオバクナトリウム塩
553	ピリデート
554	ピリフェノックス
555	ピリフタリド
556	ピリプチカルブ
557	ピリプロキシフェン
558	ピリミカルブ
559	ピリミジフェン
560	ピリミノバクメチル
561	ピリミホスメチル
562	ピリメタニル
563	ピリメタミン
564	ピルリマイシン
565	ピレトリン
566	ピロキロン
567	ピンクロソリン
568	ピンドン

No.	名称
569	ファミフル
570	ファミキサドン
571	フィプロニル
572	フェナミホス
573	フェナリモル
574	フェニトロチオン
575	フェノキサニル
576	フェノキサプロップエチル
577	フェノキシカルブ
578	フェノキシメチルベニシリン
579	フェノチオカルブ
580	フェントリン
581	フェノブカルブ
582	フェノプロップ
583	フェリムゾン
584	フェンアミドン
585	フェンクローロホス
586	フェンスルホチオン
587	フェンチオン
588	フェンチン
589	フェントエート
590	フェントラザミド
591	フェンバレレート
592	フェンビロキシメート
593	フェンブコナゾール
594	フェンブロスタレン
595	フェンプロバトリン
596	フェンプロビモルフ
597	フェンヘキサミド
598	フェンメディファム
599	フサライド
600	ブタクロール
601	ブタフェナシル
602	ブタミホス
603	ブチルヒドロキシアニソール
604	ブチレート
605	フッ化スルフリル
606	ブトロキシジム
607	ブピリメート
608	ブプロフェジン
609	フマル酸オキシボコナゾール
610	フラザスルフロソ
611	ブラジクアンテル
612	フラチオカルブ
613	フラボフォスフォリポール

No.	名称
614	フラムプロップメチル
615	フラメトピル
616	ブリフィニウム
617	プリミスルフロンメチル
618	フリラゾール
619	フルアクリピリム
620	フルアジナム
621	フルアジホップ
622	フルアズロン
623	フルオメツロン
624	フルオルイミド
625	フルカルバゾンナトリウム塩
626	フルキンコナゾール
627	フルジオキソニル
628	フルシトリネート
629	フルシラゾール
630	フルスルフアミド
631	フルチアセツメチル
632	フルトラニル
633	フルトリアホール
634	フルニキシシ
635	フルバリネート
636	フルフェナセツ
637	フルフェノクスロン
638	フルフェンビルエチル
639	フルプロパネート
640	フルベンダゾール
641	フルミオキサジン
642	フルマイクロラックベンチル
643	フルメキン
644	フルメツラム
645	フルメトリン
646	フルリドン
647	フルロキシビル
648	プレチラクロール
649	ブレドニゾロン
650	プロクロラズ
651	プロシミドン
652	プロスルフロン
653	プロチオホス
654	プロチソラム
655	プロディファコウム
656	プロバキザホップ
657	プロバクロール
658	プロバジン

No.	名称
659	プロバニル
660	プロバホス
661	プロバモカルブ
662	プロバルギット
663	プロビコナゾール
664	プロビザミド
665	プロヒドロジャスモン
666	プロファム
667	プロフェノホス
668	プロヘキサジオンカルシウム塩
669	プロベタンホス
670	プロベナゾール
671	プロボキシカルバゾン
672	プロボキスル
673	プロマシル
674	プロムフェノホス
675	プロメトリン
676	プロモキシニル
677	プロモクロロメタン
678	プロモブチド
679	プロモプロビレート
680	プロモホス
681	プロモホスエチル
682	フロラスラム
683	フロルフェニコール
684	ヘキサクロロベンゼン
685	ヘキサコナゾール
686	ヘキサジン
687	ヘキサフルムロン
688	ヘキシチアゾックス
689	ベダプロフェン
690	ベタメタゾン
691	ベナラキシル
692	ベノキサコール
693	ベノキススラム
694	ヘブタクロール
695	ベプレート
696	ベルメトリン
697	ベンコナゾール
698	ベンシクロン
699	ベンジルアデニン(ベンジルアミノプリンをいう。)
700	ベンジルベニシリン
701	ベンスリド
702	ベンスルフロンメチル
703	ベンゾカイン

No.	名称
704	ベンゾビシクロン
705	ベンゾフェナップ
706	ベンダイオカルブ
707	ペンタクロロフェノール
708	ベンタゾン
709	ベンディメタリン
710	ペントキサゾン
711	ベンフラカルブ
712	ベンフルラリン
713	ベンフレセート
714	ホキシム
715	ホサロン
716	ボスカリド
717	ホスチアゼート
718	ホスファミドン
719	ホスホマイシン
720	ホスメット
721	ホセチル
722	ホメサフェン
723	ホラムスルフロン
724	ポリオキシシン
725	ポリミキシシンB
726	ホルクロルフェニユロン
727	ホルベット
728	ホルモチオン
729	ホレート
730	マデュラマイシン
731	マホブラジン
732	マラチオン
733	マルボフロキサシン
734	マレイン酸ヒドラジド
735	ミクロプタニル
736	ミルネブ
737	ミルベメクチン
738	ミロキサシン
739	ミロサマイシン
740	メカルバム
741	メコプロップ
742	メシリナム
743	メソスルフロンメチル
744	メソトリオン
745	メタアルデヒド
746	メタクリホス
747	メタゾール
748	メタバズチアズロン

No.	名称
749	メタミドホス
750	メタミトロン
751	メタラキシル及びメフェノキサム(総和として。)
752	メチオカルブ
753	メチダチオン
754	メチルブレドニゾロン
755	メチルベンゾクエート
756	メトキシクロール
757	メトキシフェノジド
758	メトクロブラミド
759	メスラム
760	メスルフロンメチル
761	メブレン
762	メミノストロピン
763	メトラクロール
764	メトリブジン
765	メトロニダゾール
766	メバニピリム
767	メビコートクロリド
768	メビンホス
769	メフェナセート
770	メフェンビルジエチル
771	メプロニル
772	メベンダゾール
773	メロキシカム
774	メンプトン
775	モキシデクチン
776	モネンシン
777	モノクロトホス
778	モノリニユロン
779	モランテル
780	モリネート
781	ライドロマイシン
782	ラクトバミン
783	ラクトフェン
784	ラサロシド
785	ラフォキサニド
786	リニユロン
787	リファキシミン
788	リムスルフロン
789	硫化カルボニル
790	リン化水素
791	リンコマイシン
792	ルフェヌロン
793	レスメトリン

No.	名称
794	レナシル
795	レバミゾール
796	ロキサソロン
797	ロニダゾール

No.	名称
798	ロベニジン
799	ワルファリン

No.491 ニトロフラン類:平成19年5月31日付けでニトロフラゾン、ニトロフラントイン、フラゾリドン及びフラルタドンの4品目に分割

No.57 アボパルシン:平成20年4月26日付けで基準値を削除

No.286 ジクロルミド:平成21年6月4日付けで基準値を削除

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

No.416 デストマイシン A:平成22年4月6日付けで基準値を削除

No.432 テルデカマイシン:平成22年4月6日付けで基準値を削除

No.519 パロモマイシン:平成22年4月6日付けで基準値を削除

No.787 リファキシミン:平成22年4月6日付けで基準値を削除

No.214 クロフェンセット:平成22年11月9日付けで基準値を削除

No.785 ラフォキサニド:平成22年11月9日付けで基準値を削除

No.154 オキシベンダゾール:平成23年2月16日付けで基準値を削除

No.224 クロルエトキシホス:平成23年2月16日付けで基準値を削除

No.772 メベンダゾール:平成23年12月27日付けで基準値を削除

No.68 アルジカルブ、No69 アルドキシカルブ:平成24年12月28日付けでアルジカルブ及びアルドキシカルブとして基準値を設定

No.28 N - (2 - エチルヘキシル) - 8,9,10 - トリノルボルン - 5 - エン - 2,3 - ジカルボキシイミド:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.15 2,6 - ジフルオロ安息香酸:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.31 XMC:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.36 アザフェニジン:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.67 アリドクロール:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.76 イサゾホス:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.112 エチオフェンカルブ:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.128 エトリムホス:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.216 クロプロップ:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.232 クロルフェンソン:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.287 ジクロン:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.298 シノスルフロン:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.335 ジメピペレート:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.436 テレフタル酸銅:平成25年2月1日付けで基準値を削除

No.447 トリクラミド:平成25年2月1日付けで基準値を削除

- No.477 ナプロアニド:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.481 ナリジクス酸:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.513 ハルフェンプロックス:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.514 パルベンダゾール:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.538 ピペロホス:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.554 ビリフェノックス:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.660 プロパホス:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.677 プロモクロロメタン:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.687 ヘキサフルムロン:平成25年2月1日付けで基準値を削除
No.30 TCMTB:平成25年3月12日付けで基準値を削除
No.373 セデカマイシン:平成25年3月12日付けで基準値を削除
No.34 アクロミド:平成25年10月22日付けで基準値を削除
No.53 アニロホス:平成25年10月22日付けで基準値を削除
No.277 ジクロフェンチオン:平成25年10月22日付けで基準値を削除
No.507 バミドチオン:平成25年10月22日付けで基準値を削除
No.549 ビリダフェンチオン:平成25年10月22日付けで基準値を削除
No.736 ミルネブ:平成25年10月22日付けで基準値を削除
No.747 メタゾール:平成25年10月22日付けで基準値を削除

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

No.	名称
1	マラカイトグリーン
2	オリサストロピン
3	フロニカミド
4	メトコナゾール
5	フルベンジアミド
6	ベンチアバリカルブイソプロピル
7	シフルメトフェン
8	ピラクロニル
9	フルオピコリド
10	アミスルプロム
11	オキサジアルギル
12	ベンチオピラド
13	シエノピラフェン
14	グリチルリチン酸
15	フルセトスルフロン
16	マンジプロバミド
17	クロラントラニリプロール
18	メタフルミゾン
19	ヨウ化メチル
20	イミシアホス
21	ピラスルホトール
22	テフリルトリオン
23	イソチアニル

No.	名称
24	レビメクチン
25	プロスルホカルブ
26	スピロテトラマト
27	ビリフルキナゾン
28	ピリミスルファン
29	プロチオコナゾール
30	1 - メチルシクロプロペン
31	プロピリスルフロン
32	アセトアミノフェン
33	スピネトラム
34	モネパンテル
35	ビリベンカルブ
36	フルチアニル
37	メタゾスルフロン
38	サフルフェナシル
39	テブフロキン
40	ピキサフェン
41	フェンピラザミン
42	フルオピラム
43	イブフェンカルバゾン
44	エタボキサム
45	イソピラザム
46	ピリオフェノン

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の化学物質等の成分規格

物質名	(参考) 現行のミネラルウォーター類の原水基準	新たに設けるミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の成分規格
カドミウム	0.01 mg/L 以下	0.003 mg/L 以下
<u>四塩化炭素</u>	—	0.002 mg/L 以下
<u>1,4-ジオキサン</u>	—	0.04 mg/L 以下
<u>シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン</u>	—	0.04 mg/L 以下 (シス体とトランス体の和として)
<u>ジクロロメタン</u>	—	0.02 mg/L 以下
<u>テトラクロロエチレン</u>	—	0.01 mg/L 以下
<u>トリクロロエチレン</u>	—	0.004 mg/L 以下
<u>ベンゼン</u>	—	0.01 mg/L 以下
<u>塩素酸</u>	—	0.6 mg/L 以下
<u>臭素酸</u>	—	0.01 mg/L 以下
<u>ホルムアルデヒド</u>	—	0.08 mg/L 以下
銅	1 mg/L 以下	1 mg/L 以下
<u>シアン (シアンイオン及び塩化シアン)</u>	0.01 mg/L 以下	0.01 mg/L 以下
<u>クロロホルム</u>	—	0.06 mg/L 以下
<u>ジブロモクロロメタン</u>	—	0.1 mg/L 以下
<u>ブロモジクロロメタン</u>	—	0.03 mg/L 以下
<u>ブロモホルム</u>	—	0.09 mg/L 以下
<u>総トリハロメタン</u>	—	0.1 mg/L 以下
<u>1,2-ジクロロエタン</u>	—	0.004 mg/L 以下
<u>トルエン</u>	—	0.4 mg/L 以下
<u>亜塩素酸</u>	—	0.6 mg/L 以下
<u>ジクロロアセトニトリル</u>	—	0.01 mg/L 以下
<u>残留塩素</u>	—	3 mg/L 以下
亜鉛	5 mg/L 以下	5 mg/L 以下
味	—	異常でないこと

臭気	—	異常でないこと
色度	—	5度以下
濁度	—	2度以下
有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）	12 mg/L 以下	二
<u>有機物等（全有機炭素）</u>	—	<u>3 mg/L 以下</u>
硫化物	0.05 mg/L 以下 （硫化水素として）	二
水銀	0.0005 mg/L 以下	0.0005 mg/L 以下
鉛	0.05 mg/L 以下	0.05 mg/L 以下
ヒ素	0.05 mg/L 以下	0.05 mg/L 以下
六価クロム	0.05 mg/L 以下	0.05 mg/L 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下	10 mg/L 以下
フッ素	2 mg/L 以下	2 mg/L 以下
マンガン	2 mg/L 以下	2 mg/L 以下
セレン	0.01 mg/L 以下	0.01 mg/L 以下
バリウム	1 mg/L 以下	1 mg/L 以下
ホウ素	30 mg/L 以下 （ホウ酸として）	30 mg/L 以下 （ホウ酸として）

※下線部は現行のミネラルウォーター類の原水基準と項目及び値が異なるもの。

※網掛けは現行のミネラルウォーター類の原水基準を成分規格として適用するが、今後、食品安全委員会の評価結果を踏まえて見直し予定。

※鉄、カルシウム・マグネシウム等（硬度）、塩素イオン、蒸発残留物、陰イオン界面活性剤、フェノール類、pH値、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）及び有機リンについては性状関連項目であるため規定しない。

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の化学物質等の成分規格

物質名	(参考) 現行のミネラルウォーター類の原水基準	新たに設けるミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の成分規格
カドミウム	0.01 mg/L 以下	<u>0.003 mg/L 以下</u>
銅	1 mg/L 以下	1 mg/L 以下
亜鉛	5 mg/L 以下	5 mg/L 以下
有機物等	12 mg/L 以下 (過マンガン酸カリウム消費量として)	二
硫化物	0.05 mg/L 以下 (硫化水素として)	二
シアン <u>(シアンイオン及び塩化シアン)</u>	0.01 mg/L 以下	0.01 mg/L 以下
水銀	0.0005 mg/L 以下	0.0005 mg/L 以下
セレン	0.01 mg/L 以下	0.01 mg/L 以下
鉛	0.05 mg/L 以下	0.05 mg/L 以下
バリウム	1 mg/L 以下	1 mg/L 以下
ヒ素	0.05 mg/L 以下	0.05 mg/L 以下
六価クロム	0.05 mg/L 以下	0.05 mg/L 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下	10 mg/L 以下
フッ素	2 mg/L 以下	2 mg/L 以下
ホウ素	30 mg/L 以下 (ホウ酸として)	30 mg/L 以下 (ホウ酸として)
マンガン	2 mg/L 以下	2 mg/L 以下

※下線部は現行のミネラルウォーター類の原水基準と項目及び値が異なるもの。

※網掛けは現行のミネラルウォーター類の原水基準を成分規格として適用するが、今後、食品安全委員会の評価結果を踏まえて見直し予定。

※有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）及び硫化物については性状関連項目であるため規定しない。

平成 17 年 11 月 2 日
(平成 22 年 6 月 1 日改訂)

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会

<魚介類の有益性>

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

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

<魚介類の水銀>

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

<妊婦の方々へ>

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

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

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

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

妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量（筋肉）の目安

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

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

(参考2) 魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は次のとおりです。

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

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

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

<子供や一般の方々へ>

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

<正確な理解のお願い>

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

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

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

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

国際的に安全性が確認され、かつ汎用されている 添加物の取扱いについて

1) 国際汎用添加物（香料を除く） . . .【別紙1】

- 平成14年当時、①国際的に安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で汎用されている食品添加物（香料を除く）に該当し、国際的に汎用されている45品目（当初46品目であったが、β-カロテンが対象より除外され、現在は45品目）（以下、「国際汎用添加物」）について、順次、指定の作業を進めており、現在、8品目が未指定である。
- 国際汎用添加物の指定の手続きは、通常の添加物同様、食品安全委員会での食品健康影響評価及び薬事・食品衛生審議会での規格基準等の審議を経て、告示により厚生労働大臣が指定する必要がある。
- 平成23年4月の閣議決定において、国際汎用添加物の指定手続の簡素化・迅速化についての決定がなされている。
- 平成24年7月の閣議決定において、追加資料の情報収集に要する時間を除き、指定までおおむね1年程度を標準とするロードマップを策定・公表し、処理を行うこととされ、同年9月にロードマップを公表した。

2) 国際汎用香料 . . .【別紙2】

- 平成14年当時、国際汎用添加物と同様に①国際的に安全性が確認され、かつ、②米国及びEU諸国等で汎用されている食品添加物（香料）に該当し、国際的に汎用されている香料54品目（以下、「国際汎用香料」）について、順次、指定の作業を進めており、現在、3品目が未指定である。

【別紙 1】 国際汎用添加物の現在の指定等の状況

① 指定済品目 (37 品目)

1	亜酸化窒素	製造用剤
2~4	アルギン酸塩類 (3 品目)	糊料
5	ステアリン酸カルシウム	強化剤、製造用剤
6	ナタマイシン	チーズの表面処理剤
7	ヒドロキシプロピルセルロース	製造用剤
8	L-アスコルビン酸カルシウム	酸化防止剤
9	ケイ酸カルシウム	固結防止剤
10	ポリソルベート 20	乳化剤
11	ポリソルベート 60	乳化剤
12	ポリソルベート 65	乳化剤
13	ポリソルベート 80	乳化剤
14	水酸化マグネシウム	食品製造用
15~25	加工デンプン (11 品目)	食品製造用
26	ナイシン	保存料
27	ステアロイル乳酸ナトリウム	乳化剤
28	ソルビン酸カルシウム	保存料
29	L-グルタミン酸アンモニウム	調味料
30	ケイ酸マグネシウム	ろ過助剤
31	リン酸一水素マグネシウム (リン酸二マグネシウム)	強化剤
32	サッカリンカルシウム	甘味料
33	乳酸カリウム	調味料、酸味料、 pH 調整剤
34	硫酸カリウム	食塩代替品
35	酸化カルシウム	pH 調整剤、製造用剤
36	酢酸カルシウム	保存料、安定剤、 pH 調整剤
37	イソプロパノール	溶剤

※β-カロテン (Blackeslea triapora 由来) は、対象から除外された。

② 未指定品目 (8 品目)

1, 2	ケイ酸塩類 (2 品目)	固結防止剤
3	ポリビニルピロリドン	賦形剤、安定剤
4	β-apo-8'-カロテナール	着色剤
5	カルミン	着色剤
6	カンタキサンチン	着色剤
7	酸性リン酸アルミニウムナトリウム	膨張剤
8	クエン酸三エチル	溶剤

【別紙2】 国際汎用香料の現在の指定等の状況

①指定済品目 (51品目)

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

44	ピロール
45	イソキノリン
46	トリメチルアミン
47	2-エチル-6-メチルピラジン
48	(3-アミノ-3-カルボキシプロピル) ジメチルスルホニウム塩化物
49	<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール
50	<i>trans</i> -2-ペンテナール
51	3-エチルピリジン

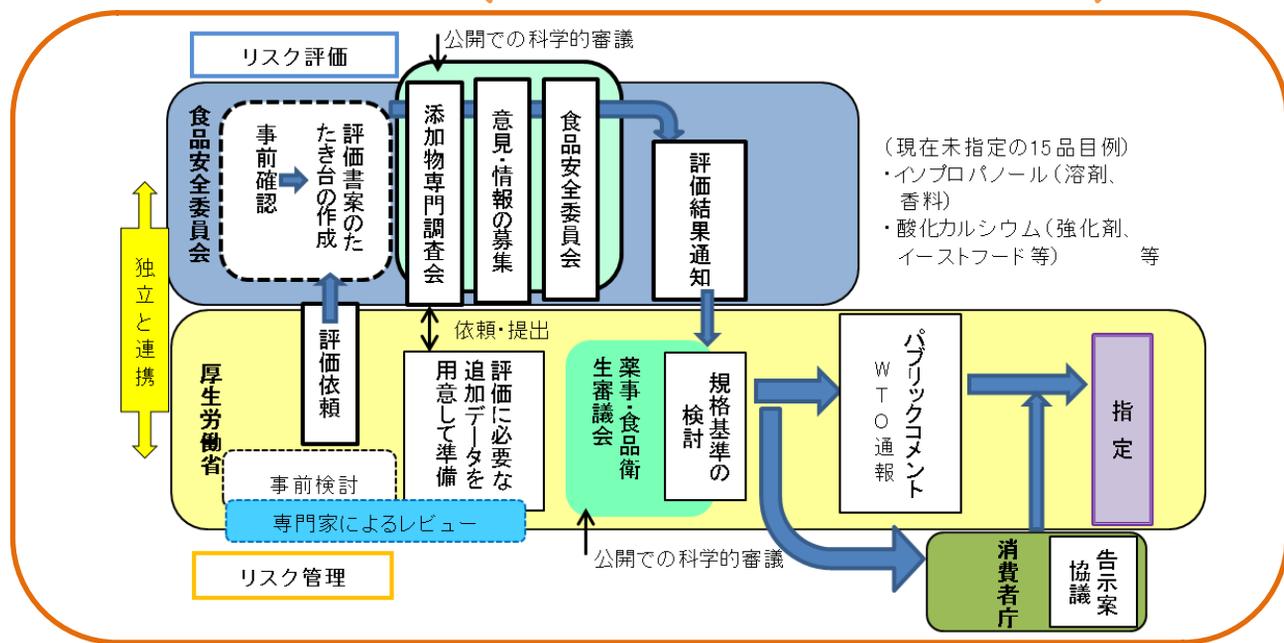
② 未指定品目 (3 品目)

1	アンモニウムイソバレレート
2	2,3-ジエチルピラジン
3	1-メチルナフタレン

■ 国際汎用添加物(15品目)の指定の流れ(ロードマップ)

(平成24年9月策定)

概ね1年程度(追加資料の収集期間を除く)



○ 規制・制度改革に係る方針（平成24年7月10日閣議決定）（抜粋）

国際汎用添加物のうち、いまだ指定がなされていない15品目について、「規制・制度改革に係る方針」（平成23年4月8日閣議決定）に基づき実施した「食品添加物の指定手続の簡素化・迅速化」のための措置を踏まえ、全ての品目について既に審議が開始されているところであり、このうち食品健康影響評価が終了している3品目については、平成24年度中を目途に指定する。

その他の12品目については、国際汎用添加物の早期指定に向けてリソースを充実させた上で、既に指定された国際汎用添加物の指定に要した期間を踏まえ、追加資料の収集に要する期間を除き、指定までおおむね1年程度を標準とする今後のロードマップを策定・公表し、処理する。

<平成24年度上期措置（3品目指定は平成24年度措置）> 【内閣府、厚生労働省】

既存添加物の安全性見直しの状況(平成26年1月末現在)

既存添加物名簿収載品目数		365
1. 安全性評価済みの品目		246
	平成8年度厚生科学研究	35
	平成11年度既存添加物の安全性評価に関する調査研究	13
	平成15年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	14
	平成16年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	8
	平成18年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	5
	平成19年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	4
	平成20年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	7
	平成21年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	4
	平成22年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	1
	平成23年度既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究	1
	国際的な評価が終了しているもの(JECFA、FDA等)	154
2. 安全性情報を収集している品目		10
3. 基原、製法、本質等からみて安全と考えられ、早急に検討を行う必要はない品目		109

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

食安発0312第1号
平成25年3月12日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、
添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成25年厚生労働省令第27号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成25年厚生労働省告示第45号）が本日公布され、これにより食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）及び食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしく願います。

記

第1 改正の概要

1 省令関係

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第10条の規定に基づき、アゾキシストロビンを省令別表第1に追加したこと。

2 告示関係

(1) 法第11条第1項の規定に基づき、農薬アセキノシル、農薬アゾキシストロビン、農薬及び動物用医薬品アバメクチン、農薬エスプロカルブ、農薬サフルフェナシル、農薬シエノピラフェン、農薬シメコナゾール、農薬シラフルオフエン、農薬チアメトキサム、農薬テブフロキン、農薬ビキサフェン、農薬ピラフルフェンエチル、農薬ピリダベン、農薬フルトリアホール及び農薬レピメクチンについて、食品中の残留基準を設定したこと。

また、同項の規程に基づき、残留基準が設定されている農薬TCMTB及び飼料添加物セデカマイシンについて、食品中の残留基準を削除した

こと（別紙参照）。

(2) 法第11条第1項の規定に基づき、アゾキシストロビンの成分規格及び使用基準を設定し、試薬・試液等を改正したこと。

(3) 法第18条第1項の規定に基づき、食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関して、規格基準を設定したこと。

第2 施行・適用期日

1 省令関係

公布日から施行されるものであること。

2 告示関係

公布日から施行されるものであること。ただし、残留基準値を改正するもののうち、下表の農薬等ごとに掲げる食品に係る残留基準値については、平成25年9月12日から適用されるものであること。

また、器具及び容器包装への古紙の使用に関して規格基準を設定するものについては、平成26年3月11日までに製造され、又は輸入される器具又は容器包装については、なお従前の例によることができること。

農薬等	食品
TCMTB	米、小麦、大麦、とうもろこし、その他の穀類、てんさい、その他の野菜、べにばなの種子、綿実、その他のスパイス及びその他のハーブ
アバメクチン	らっかせい、クレソン、その他のあぶらな科野菜、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、その他のきく科野菜、にら、その他のゆり科野菜、パセリ、セロリ、その他のせり科野菜、ほうれんそう、未成熟えんどう、その他の野菜、もも、その他のベリー類果実、ぶどう、アボカド、その他の果実、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、その他のナッツ類、その他のスパイス、その他のハーブ、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分及びその他の家きんの食用部分
セデカマイシン	豚の筋肉、豚の脂肪、豚の肝臓、豚の腎臓及び豚の食用部分
ピリダベン	大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい、その他の豆類、ばれいしょ、かんしょ、しゅんぎく、ねぎ、にんにく、にら、わけぎ、その他のゆり科野菜、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、きゅうり、かぼちゃ、すいか、メロン類果

	実、まくわうり、その他のうり科野菜、たけのこ、未成熟えんどう、未成熟いんげん、その他の野菜、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、すもも、うめ、おうとう、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー、ハックルベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、パパイア、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類及びその他のハーブ
フルトリアホール	米、ライ麦、とうもろこし、そば及びその他の穀類

第3 農薬等の残留基準に関する事項

1 運用上の注意

- (1) 今回基準値を設定するアセキノシルとは、アセキノシル及び 3-ドデシル-2-ヒドロキシ-1, 4-ナフトキノンをアセキノシルに換算したものの和をいうこと。
- (2) 今回基準値を設定するアバメクチンとは、アベルメクチン B1a、アベルメクチン B1b 及び 8, 9-Z-アベルメクチン B1a の総和をいうこと。
- (3) 今回チアメトキサムについて基準値を設定した食品のうち、カカオ豆の検体部位については外皮を含まないものとする。
- (4) 今回基準値を設定するテブフロキンとは、テブフロキン及び 6-*tert*-ブチル-8-フルオロ-2, 3-ジメチル-4(1*H*)-キノリノンをテブフロキンに換算したものの和をいうこと。
- (5) 今回基準値を設定するビキサフェンとは、農産物にあつてはビキサフェンのみをいい、畜産物にあつてはビキサフェン及び *N*-(3', 4'-ジクロロ-5-フルオロビフェニル-2-イル)-3-(ジフルオロメチル)-1*H*-ピラゾール-4-カルボキサミドをビキサフェンに換算したものの和をいうこと。
- (6) 今回基準値を設定するレピメクチンとは、L. A3 [(10*E*, 14*E*, 16*E*)-(1*R*, 4*S*, 5' *S*, 6*R*, 6' *R*, 8*R*, 12*R*, 13*S*, 20*R*, 21*R*, 24*S*)-21, 24-ジヒドロキシ-5', 6', 11, 13, 22-ペンタメチル-2-オキソ-3, 7, 19-トリオキサテトラシクロ[15. 6. 1. 1^{4,8}. 0^{20,24}]-ペンタコサ-10, 14, 16, 22-テトラエン-6-スピロ-2'-テトラヒドロピラン-12-イル(2)-2-メトキシイミノ-2-フェニルアセタート] 及び L. A4 [(10*E*, 14*E*, 16*E*)-(1*R*, 4*S*, 5' *S*, 6*R*, 6' *R*, 8*R*, 12*R*, 13*S*, 20*R*, 21*R*, 24*S*)-6'-エチル-21, 24-ジヒドロキシ-5', 11, 13, 22-テトラメチル-2-オキソ-3, 7, 19-トリオキサテトラシクロ[15. 6. 1. 1^{4,8}. 0^{20,24}]-ペンタコサ-10, 14, 16, 22-テトラ

エン-6-スピロ-2'-テトラヒドロピラン-12-イル(2)-2-メトキシイミノ-2-フェニルアセタート】の和をいうこと。

2 その他

法に基づく残留基準値の設定にあわせ、農薬取締法（昭和23年法律第82号）に基づくアバメクチン及びテブフロキンに係る新規農薬登録、アセキノシル、アゾキシストロビン、エスプロカルブ、シエノピラフェン、シメコナゾール、シラフルオフエン、チアメトキサム、ピラフルフェンエチル、ピリダベン及びレピメクチンに係る適用拡大のための変更登録が農林水産省において行われること。なお、農薬アバメクチン、サフルフェナシル、テブフロキン、ビキサフェン及びレピメクチン試験法については、後日通知することとしていること。

第4 添加物に関する事項

運用上の注意

(1) 使用基準関係

今回アゾキシストロビンについて使用基準を設定した食品はかんきつ類（みかんは除く。）であり、当該食品については、果実全体に対して使用基準を適用するものとする。

(2) 食品中の分析法について

アゾキシストロビンの食品中の分析法については、平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知を参照されたいこと。

第5 器具及び容器包装に関する事項

運用上の注意

食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関して、紙はその特性により、水分や油分の多い食品と接触して使用したり、高温で加熱したりすると、紙中の残存化学物質が食品中に移行しやすくなることから、紙・板紙中の水分又は油分が著しく増加する用途又は長時間の加熱を伴う用途には、古紙を原材料として用いてはならないとしたこと。ただし、紙・板紙中の有害な物質が溶出又は浸出して、食品に混和するおそれのないように加工されている場合を除くこと。

食安基発0312第5号
平成25年3月12日

各 $\left(\begin{array}{l} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関するQ&Aについて

食品用器具及び容器包装への古紙の使用に係る規格基準の改正については、平成25年3月12日付け食安発第0312第1号により通知されたところですが、その詳細について別添のとおり「食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関するQ&A」を作成しましたので、貴管下関係者への周知、指導をお願いいたします。

(別添)

食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関するQ & A

1. 規格基準の設定について

Q 1 なぜ食品用器具及び容器包装への古紙の使用について規格基準を設定したのか。

A 1 紙（板紙を含む。以下同じ）は水分や油分で浸される用途又は長時間の加熱を伴う用途に使用すると、紙自体の構造が壊れやすく、紙に含まれる残存化学物質が食品に移行しやすくなることが知られています。このような用途において、古紙パルプを配合した紙は未使用パルプのみで製造された紙製品に比べ、古紙に由来する残存化学物質の溶出が高くなることから、このような用途への古紙の使用について規格基準を設定しました。

2. 規制の対象となる用途について

Q 2 紙中の水分又は油分が著しく増加する状態とは、具体的にどのような状態を指すのか。数値等で条件を規定するのか。

A 2 水分又は油分で紙が浸される、あるいは品質機能を著しく損ねる状態を指します。これらの状態は製品やその使用条件によって異なるので、数値等によって規定するものではありません。

Q 3 どのような場合が、紙中の水分又は油分が著しく増加する用途又は長時間の加熱を伴う用途に該当するのか。

A 3

(i) 紙中の水分又は油分が著しく増加すると考えられる主な用途例

- ・油こし
- ・ティーバッグ
- ・コーヒーフィルター
- ・コーヒーや紅茶をかき混ぜる紙製の棒やヨーグルト等の紙製スプーン
- ・かに缶に入れるパーチメント紙
- ・肉まんやあんまんの敷紙など、水蒸気により紙が水分で浸されるような紙製容器包装

(ii) 長時間の加熱を伴うと考えられる主な用途例

- ・ ケーキの焼き型
- ・ 焼き魚や蒸し野菜等を作る紙製調理器具

ただし、(i) 及び (ii) の用途において、古紙に含まれる物質が溶出又は浸出して食品に混和するおそれのないように加工されている場合には、本規制の対象となりません。

また、以下のようなケースでは、紙中の水分又は油分が著しく増加する用途及び長時間の加熱を伴う用途には該当しません。

- ・ 野菜や果物を入れる段ボールなど、一般的に水分や油分によって紙が浸されるようなおそれがないと考えられる場合
- ・ ファストフードのハンバーガーやフライドポテトを入れる容器包装など、油分の多い食品と接触するが、販売、喫食のために一時的に入れる目的で使用し、紙の品質機能が損なわれまいと考えられる場合
- ・ ケーキの箱など、基本的に直接食品が触れるものではなく、触れるとしても運搬時など一時的な接触にとどまると考えられる場合

3. 表面の加工について

Q 4 古紙に含まれる化学物質が溶出又は浸出して食品に混和するおそれのないように加工されている場合とは、具体的にどのようなものを指すのか。

A 4 合成樹脂製フィルムやアルミ箔で紙の表面が加工されており、水分又は油分がその層を透過して古紙に到達しない構造になっているものなどを指します。

Q 5 2層構造になっている紙製容器包装において、古紙パルプを配合した紙が容器包装の外側を構成し、未使用パルプのみを配合した紙が内側の食品に直接接触する部分を構成している場合には、古紙に含まれる化学物質が溶出又は浸出して食品に混和するおそれのないように加工されている場合とみなしてもよいか。

A 5 水分又は油分が浸透して古紙中の化学物質が食品に到達する可能性があります。そのため、複数の紙が層状に構成されているだけでは、古紙に含まれる化学物質が溶出又は浸出して食品に混和するおそれのないように加工されているとはみなせません。

4. 監視・指導について

Q 6 当該製品に古紙が使用されているか否かの確認は試験データにより判断するのか。

A 6 古紙を使用していないことについて試験データを求めたり市場品の収去試験等を行うことを促すものではありません。本規制の対象となる製品の製造について、古紙を使用しないよう注意喚起を行うことが必要です。

Q 7 輸入時の届出の際に事業者が留意する点はあるか。

A 7 輸入に際しては、製品に古紙を使用していない旨の証明書や試験データ等を積極的に求めるものではありませんが、事業者において原材料の確認を確実に行うことが必要です。なお、必要に応じて古紙を使用していないことが確認できる書類を求める場合があります。

食安発0312第4号
平成25年3月12日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する件について

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成25年厚生労働省令第28号）が本日公布され、これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしく願います。

記

第1 改正の概要

食品衛生法(昭和22年法律第233号)第18条第1項の規定に基づき、乳等省令別表の四の(二)の(1)の1に規定する、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及びクリーム(以下「牛乳等」という。)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こと。

第2 施行・適用期日

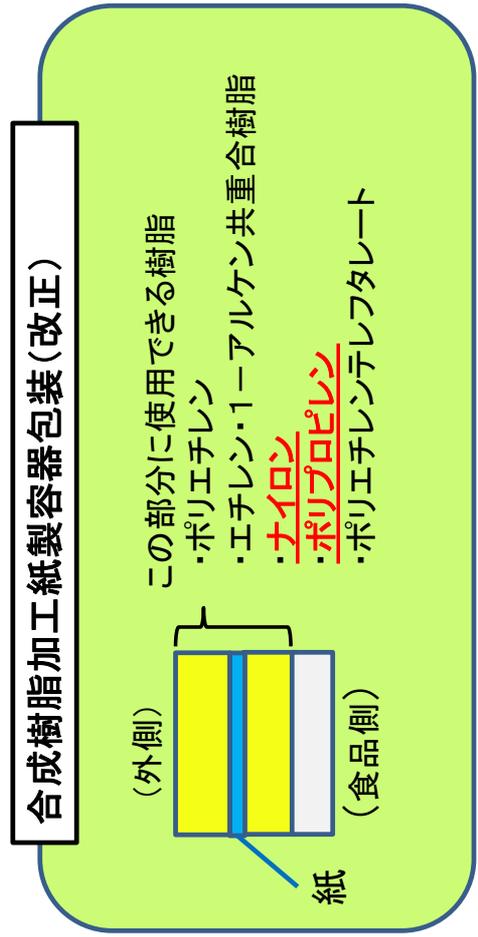
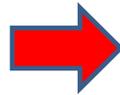
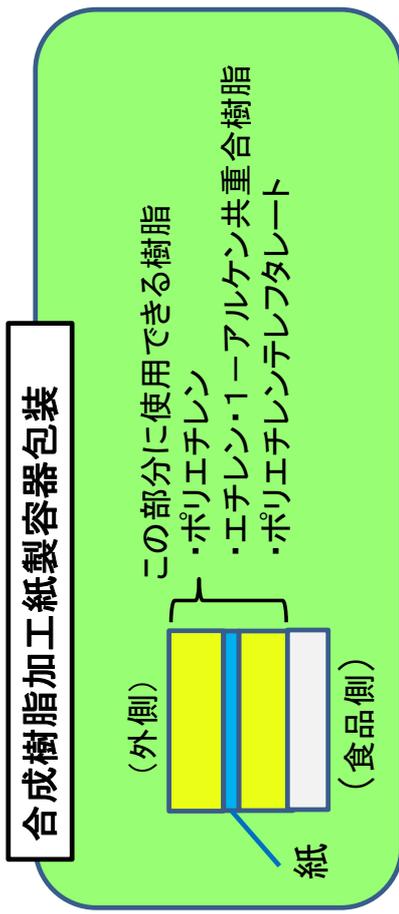
公布の日から施行すること。

第3 運用上の注意

今回、牛乳等の販売用の合成樹脂加工紙製容器包装の内容物に直接接触す

る部分以外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することとしたが、内容物に直接接触する部分については、引き続き当該樹脂の使用は認められないため留意されたいこと。

乳の販売用の容器包装に用いる合成樹脂について、内容物に直接接触する部分以外に使用できる合成樹脂として、容器形態を問わず、ポリプロピレン及びナイロンを追加することについて



「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書の概要

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

製造段階における具体的な方策

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

健康被害情報の収集及び処理体制の強化

因果関係が明確でない場合等も含め、より積極的に情報を収集

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

消費者に対する普及啓発

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

原材料の安全性の確保

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

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

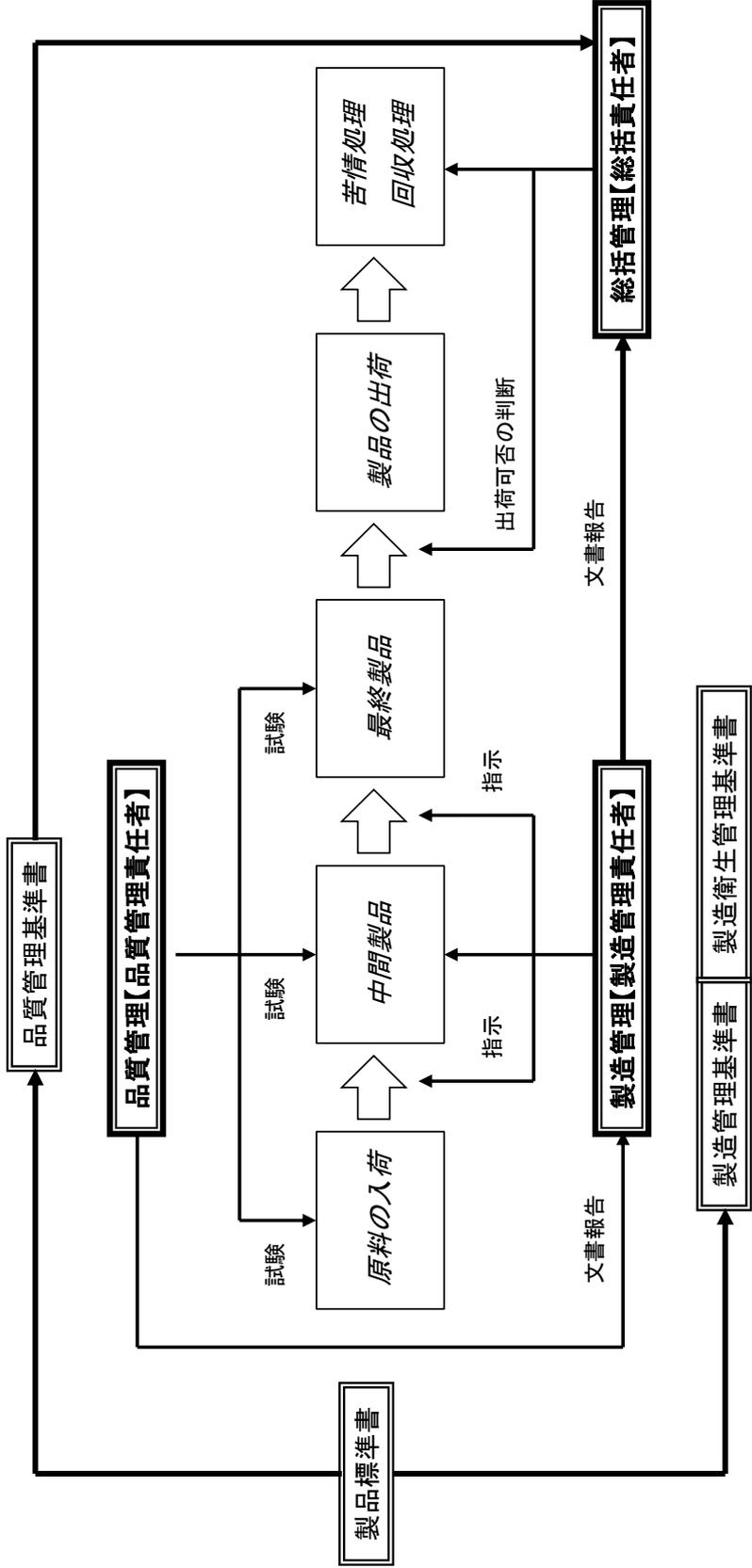
「健康食品」の製造に使用される基原原料について、文献検索で安全性、毒性情報を収集する。



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

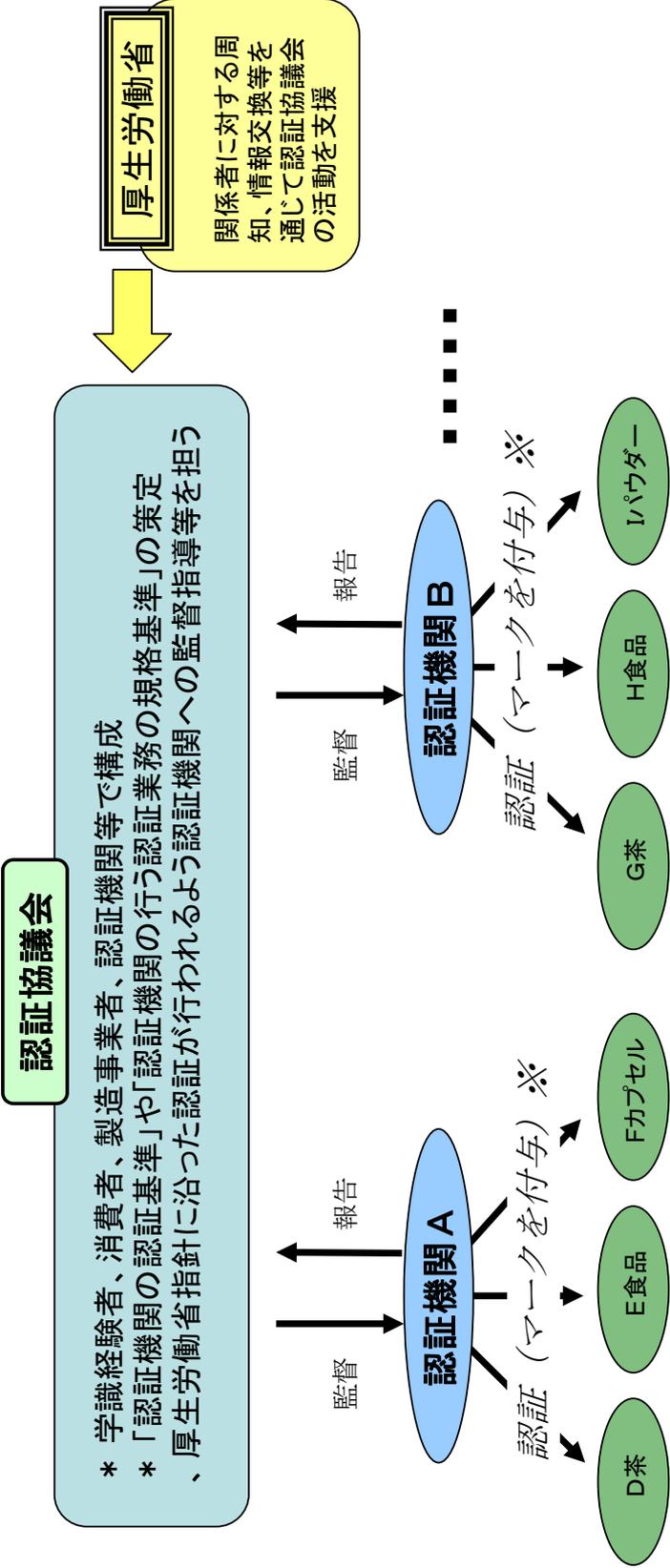
製造工程管理(GMP)による安全性の確保

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



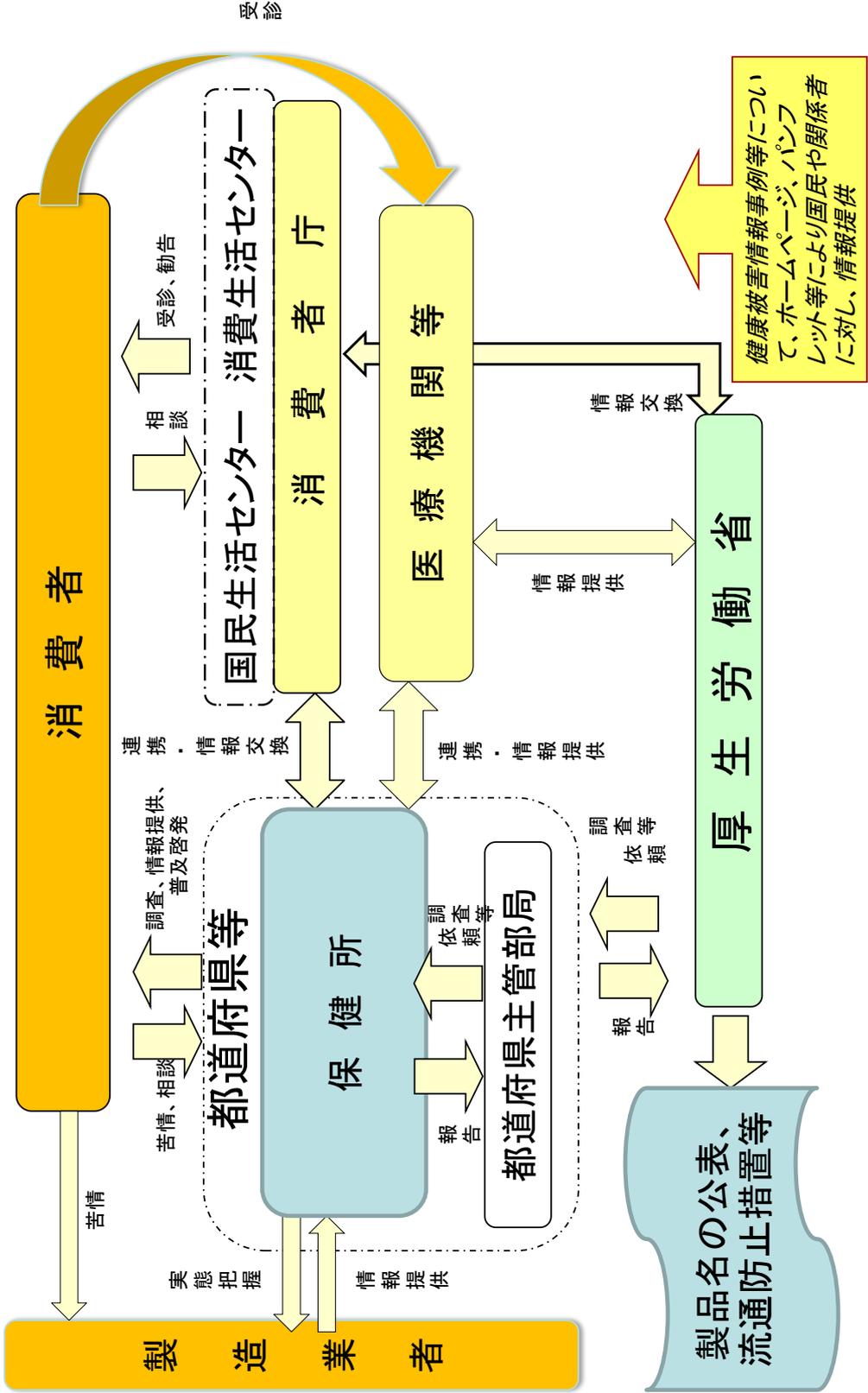
健康食品の安全性確保に係る第三者認証の仕組み

原材料の安全性の確保や、製造工程管理(GMP)による安全性の確保において、一定の水
 準に達したもとなつてきているかについて事業者以外の第三者によって客観的な立場から確認
 がなされることが実効性の確保を図る上では極めて重要
 また、認証の基準や表示はできるだけ統一されたものであることが望ましい。



※ 原材料の安全性、GMPIによる安全性

健康食品による被害情報の収集体制 (平成14年10月4日付け医薬発第1004001号通知)



消費者に対する普及啓発

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

製造事業者による安全性に関する情報提供

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

「健康食品」一般に関する知識の普及啓発

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

遺伝子組換え食品等の安全性に関する審査の法的位置づけ

食品衛生法 第11条(食品等の規格及び基準)

※ 規格・基準に合わないものの輸入、販売等禁止

告示 食品、添加物等の規格基準

成分規格 ※ 安全性審査を経たものでなければならぬ

製造基準 ※ 基準に適合した方法で行わなければならない

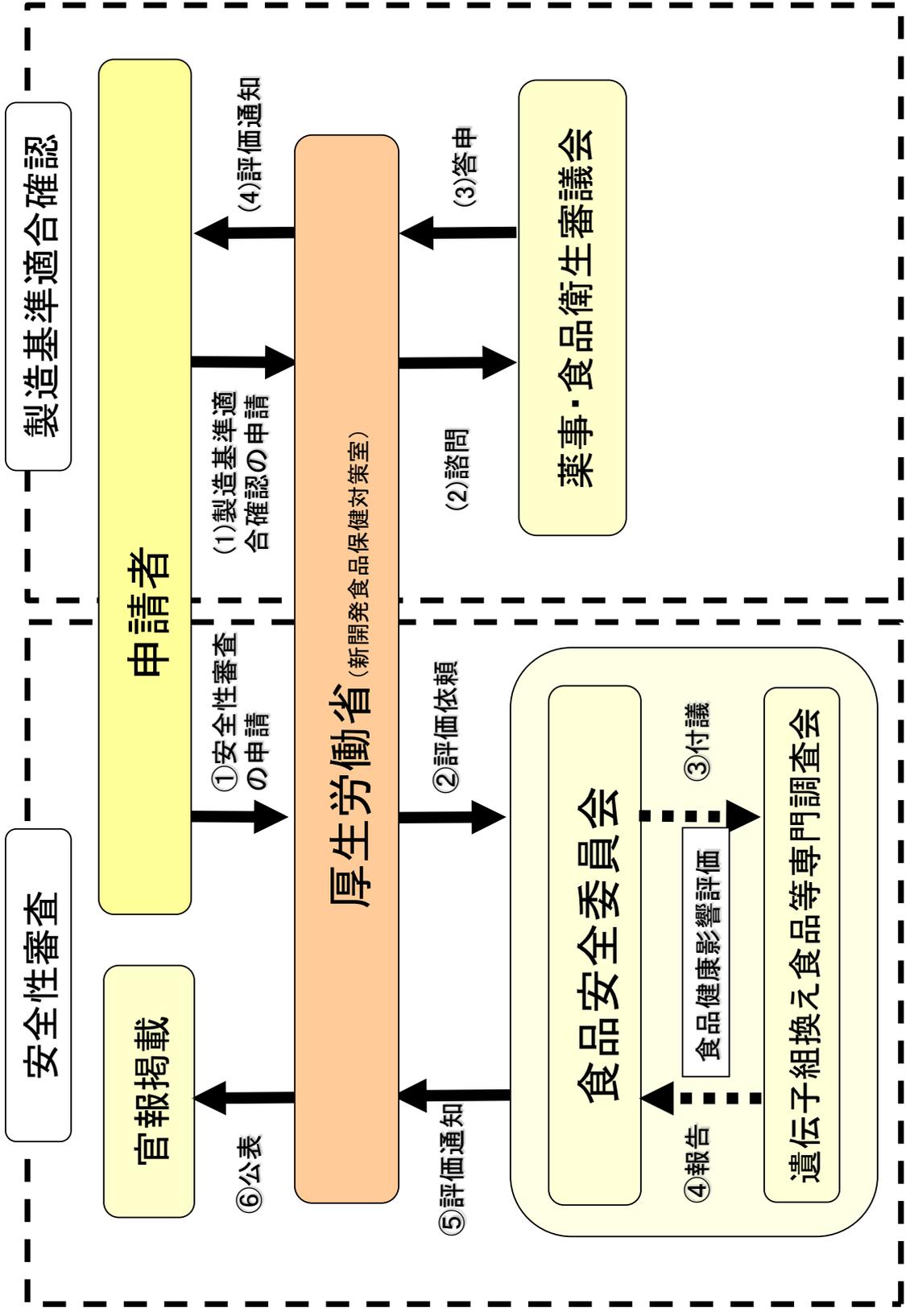
告示 安全性審査手続

※ 安全性審査の手続、資料

告示 製造基準
※ 適合確認の手続
※ 製造所の施設設備基準

食品安全委員会決定;安全性評価基準

遺伝子組換え食品等の安全性に関する審査の手続きフロー



1. 都道府県別食品衛生監視員数一覧

各年度末日現在

	平成19年度		平成20年度		平成21年度		平成22年度*		平成23年度		平成24年度		
	総数	内 専任数	総数	内 専任数	総数	内 専任数	総数	内 専任数	総数	内 専任数	総数	内 専任数	
全国	7,779	1,400	7,729	1,290	7,820	1,343	7,810	1,308	8,044	1,347	7,995	1,279	
01北海道	308	40	306	28	311	39	431	72	415	60	424	57	
02青森県	123	-	111	-	113	-	125	6	119	5	114	6	
03岩手県	92	-	92	-	88	7	94	6	97	10	94	11	
04宮城県	120	28	119	7	128	9	74	39	183	46	198	45	
05秋田県	48	-	47	-	46	-	65	3	71	-	71	3	
06山形県	80	19	79	20	77	3	80	3	80	10	75	-	
07福島県	69	8	69	26	71	16	66	8	102	17	84	21	
08茨城県	136	-	84	-	79	-	84	-	91	-	92	-	
09栃木県	85	3	70	-	70	-	95	-	98	2	98	2	
10群馬県	126	-	135	-	128	-	158	-	143	8	171	-	
11埼玉県	222	44	226	43	226	44	285	53	283	44	280	41	
12千葉県	225	27	213	31	222	33	276	54	279	60	286	63	
13東京都	662	426	714	473	701	492	697	480	712	491	715	485	
14神奈川県	174	44	196	81	209	90	641	80	662	89	669	66	
15新潟県	102	19	107	-	91	-	153	11	156	18	142	17	
16富山県	75	-	74	-	80	-	98	-	102	-	105	-	
17石川県	64	18	60	5	53	-	86	-	81	-	82	-	
18福井県	72	-	74	-	75	-	75	-	71	-	71	-	
19山梨県	59	-	47	-	55	-	50	2	58	7	49	5	
20長野県	121	9	125	8	120	8	138	8	250	6	133	4	
21岐阜県	95	-	93	-	90	-	119	17	119	18	112	15	
22静岡県	129	21	119	14	129	17	185	41	198	43	202	43	
23愛知県	191	-	187	-	183	12	447	65	439	61	449	54	
24三重県	109	-	106	3	90	4	104	3	111	-	109	-	
25滋賀県	80	-	81	-	69	-	87	-	87	-	87	-	
26京都府	100	-	102	-	100	-	259	-	260	-	262	-	
27大阪府	172	61	-	-	156	55	416	99	422	88	439	89	
28兵庫県	222	59	271	59	198	34	384	58	382	43	363	39	
29奈良県	69	-	67	-	60	-	80	-	73	-	71	-	
30和歌山県	41	-	44	-	45	-	62	-	63	-	56	-	
31鳥取県	39	16	31	6	44	-	44	-	72	10	37	21	
32島根県	54	3	51	-	46	-	51	-	56	-	57	-	
33岡山県	61	21	60	18	60	2	114	2	115	2	120	3	
34広島県	84	25	84	24	72	6	177	17	164	22	162	17	
35山口県	61	21	61	24	62	23	74	19	85	32	79	24	
36徳島県	82	-	76	-	77	-	75	-	77	-	80	-	
37香川県	72	11	148	22	61	7	86	4	88	4	84	4	
38愛媛県	81	-	78	-	77	-	90	-	85	-	88	-	
39高知県	45	-	49	-	50	-	68	-	65	-	71	-	
40福岡県	107	35	107	26	108	22	252	103	239	87	248	105	
41佐賀県	63	4	59	2	62	-	59	-	59	-	58	-	
42長崎県	116	-	121	-	123	4	153	11	108	5	135	2	
43熊本県	95	1	75	3	86	2	120	26	99	46	99	24	
44大分県	80	-	88	-	109	-	109	-	110	-	110	-	
45宮崎県	130	-	126	-	129	-	148	-	151	-	148	-	
46鹿児島県	181	-	190	-	190	-	228	13	225	13	212	13	
47沖縄県	54	1	52	-	58	-	48	5	39	-	104	-	
政令指定都市・別掲	札幌市	79	37	78	32	79	33	79	32	78	33	78	29
	仙台市	79	36	72	37	73	43	74	39	72	39	77	40
	さいたま市	48	-	43	-	41	-	41	-	39	-	41	-
	千葉市	49	18	36	19	33	18	30	17	34	19	39	19
	横浜市	258	-	269	-	287	-	298	-	315	-	311	-
	川崎市	72	13	68	15	67	8	76	7	79	7	94	17
	相模原市	32	-	29	-	36	-	32	-	29	-	29	-
	新潟市	46	2	37	14	45	7	44	11	45	18	41	16
	静岡市	25	20	24	9	27	10	27	10	31	11	28	12
	浜松市	39	12	40	13	36	14	36	13	41	12	46	11
	名古屋市	138	77	144	44	176	40	176	40	176	40	173	36
	京都市	110	-	156	-	173	-	157	-	157	-	162	-
	大阪市	224	11	197	11	191	11	190	11	192	10	195	6
	堺市	22	22	21	20	23	23	23	23	23	11	24	23
	神戸市	100	18	118	-	114	-	116	-	109	-	111	-
	岡山市	39	-	28	-	40	-	40	-	39	-	39	1
広島市	66	24	62	-	69	-	64	-	66	-	64	-	
北九州市	42	24	42	25	42	27	43	29	43	28	44	28	
福岡市	82	43	83	42	86	44	89	50	78	31	87	43	
熊本市**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	24	
中核市・別掲	旭川市	26	-	26	-	27	-	26	-	27	-	30	-
	函館市	8	-	9	-	8	-	15	-	15	-	17	-
	青森市	10	-	9	-	9	6	10	6	7	5	7	6
	盛岡市	-	-	8	-	9	-	11	-	12	-	12	-
	秋田市	26	-	27	-	27	-	28	-	27	-	25	-
	郡山市	8	6	8	6	7	-	8	-	10	-	8	-
	いわき市	14	1	13	-	13	-	14	-	14	-	14	-
	宇都宮市	31	-	30	-	28	-	31	-	31	2	32	2
	前橋市	-	-	-	-	17	-	20	-	13	-	16	-
	高崎市	-	-	-	-	-	-	-	-	15	8	35	-
	川越市	13	-	16	-	14	8	16	9	17	-	17	-
	船橋市	18	2	19	-	18	-	19	-	18	-	18	-
	柏市	-	-	12	4	10	6	10	3	11	2	11	3
	横須賀市	19	-	15	-	20	-	24	-	24	-	22	-
	富山市	22	-	16	-	17	-	17	-	17	-	15	-
	金沢市	26	4	28	1	27	6	30	-	28	-	26	-
	長野市	14	-	14	-	14	-	14	-	13	-	13	-
	岐阜市	30	17	30	17	31	18	28	17	29	18	25	15
	豊橋市	35	-	38	-	37	-	42	-	39	-	45	-
	豊田市	25	-	24	-	25	6	23	6	21	7	24	8
	岡崎市	16	-	16	-	15	-	18	-	20	-	22	-
	大津市	-	-	-	-	14	-	17	-	17	-	17	-
	高槻市	7	5	11	-	14	-	20	-	20	-	22	-
	東大阪市	24	10	23	9	23	10	22	9	20	9	21	10
	豊中市	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	-
	姫路市	22	1	16	2	11	8	12	10	12	9	14	11
	西宮市	-	-	19	9	23	-	26	-	26	-	20	-
	尼崎市	-	-	-	-	15	15	12	12	12	12	14	11
	奈良市	10	-	15	-	14	-	17	-	14	-	10	-
	和歌山市	21	-	20	-	21	-	19	-	18	-	11	-
	倉敷市	11	-	15	-	12	-	13	-	14	-	20	-
	福山市	27	-	25	-	23	-	27	-	27	-	29	-
下関市	12	-	11	-	10	-	13	9	12	8	12	2	
高松市	25	-	24	-	22	-	24	-	24	-	25	-	
松山市	12	-	12	-	13	-	11	-	10	-	10	-	
高知市	18	-	18	-	20	-	20	-	17	-	19	-	
久留米市	-	-	7	-	12	7	13	7	12	7	11	6	
長崎市	18	15	19	-	18	-	18	-	19	-	16	-	
熊本市**	38	18	36	23	24	23	39	24	47	46	-	-	
大分市	18	-	19	-	20	-	18	-	17	-	17	-	
宮崎市	15	-	25	8	21	8	21	-	19	-	18	-	
鹿児島市	34	-	33	-	21	-	32	-	32	-	32	-	

※平成22年度は東日本大震災の影響により、宮城県のうち仙台市以外の市町村、福島県の相双保健福祉事務所管轄内の市町村が含まれていない。

※平成24年度から熊本市は、中核市から政令指定都市へ移行。

衛生行政報告例(平成19年度～平成24年度)より抜粋

2. 都道府県別食品営業施設数及び監視状況

各年度末日現在

	食品営業施設数						監視状況					
	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度※	平成23年度	平成24年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度※	平成23年度	平成24年度
全国	4,022,674	3,970,927	3,933,587	3,844,943	3,866,100	3,856,278	3,626,939	3,527,248	3,393,795	3,253,081	3,260,849	3,067,064
01北海道	97,453	93,338	91,163	144,140	142,087	140,007	80,993	75,115	65,376	131,348	134,851	130,653
02青森県	37,737	37,425	37,077	44,577	45,065	44,690	21,800	21,141	23,331	23,392	23,945	23,633
03岩手県	48,852	37,924	37,128	45,671	44,638	44,008	46,107	32,545	29,510	34,914	34,633	36,356
04宮城県	43,798	42,255	40,930	29,545	69,181	69,452	43,428	40,295	34,065	126,926	153,727	162,163
05秋田県	41,200	40,524	40,113	47,730	46,912	45,818	14,134	15,130	15,366	19,310	19,232	20,061
06山形県	42,007	41,215	40,852	40,452	40,248	39,905	18,910	17,336	17,021	17,350	17,512	13,755
07福島県	54,715	53,847	53,377	68,051	72,715	70,926	34,984	33,105	30,152	34,705	29,053	29,854
08茨城県	102,936	94,494	91,755	88,737	86,930	86,964	35,635	29,758	27,555	28,741	27,644	27,274
09栃木県	49,303	44,698	47,568	61,847	62,249	62,412	22,017	19,203	21,901	29,338	27,626	29,180
10群馬県	60,189	59,132	48,264	55,880	55,084	53,876	29,098	24,903	21,518	24,410	23,309	26,837
11埼玉県	132,959	131,404	129,196	160,722	158,921	160,361	68,850	76,250	73,590	118,051	94,717	79,467
12千葉県	111,659	103,206	102,528	145,827	145,072	143,607	81,938	78,368	79,792	116,835	118,606	116,691
13東京都	505,668	505,013	503,972	497,134	496,921	497,987	751,916	733,729	722,615	664,717	676,836	538,915
14神奈川県	71,358	72,671	73,370	195,051	195,115	196,341	68,891	68,154	69,328	213,751	207,912	208,892
15新潟県	51,763	49,658	48,373	67,225	65,033	64,493	34,254	36,898	32,630	50,533	52,473	49,951
16富山県	27,640	25,713	25,532	41,493	39,140	37,701	23,763	21,954	23,632	28,474	45,315	37,553
17石川県	24,430	24,711	24,536	38,408	38,571	38,328	14,664	9,953	11,128	22,901	23,912	20,645
18福井県	29,297	29,362	29,124	28,697	27,380	28,140	20,784	18,960	18,273	14,118	13,518	14,425
19山梨県	29,179	28,784	28,983	28,803	28,409	28,315	18,747	16,680	16,397	13,414	15,053	13,874
20長野県	81,029	80,449	79,574	90,256	90,340	90,174	35,628	34,063	33,820	40,654	36,538	35,099
21岐阜県	48,910	48,456	48,028	61,180	60,882	60,574	30,169	30,096	30,752	42,148	39,272	37,546
22静岡県	82,934	81,345	81,190	127,873	126,794	126,516	79,160	76,628	77,315	99,358	99,148	106,337
23愛知県	114,989	115,972	115,357	228,724	228,132	227,349	100,653	96,606	93,729	207,308	201,839	191,706
24三重県	45,548	45,106	45,488	45,084	44,218	44,778	22,050	19,542	20,190	19,392	18,041	17,003
25滋賀県	39,543	39,847	32,201	40,389	40,537	40,468	16,134	19,258	13,609	17,912	18,260	18,673
26京都府	32,568	32,746	30,463	71,125	70,610	70,724	14,551	13,372	13,227	95,788	96,457	87,078
27大阪府	108,267	106,451	104,281	265,104	266,406	265,900	132,424	132,394	134,504	295,897	300,312	299,586
28兵庫県	88,746	78,711	64,864	141,208	140,415	139,685	78,209	67,024	58,702	127,624	106,252	109,167
29奈良県	31,445	30,993	30,348	40,375	40,795	41,377	16,159	17,026	17,268	22,223	22,595	18,794
30和歌山県	19,690	18,933	18,516	28,184	28,120	29,312	10,077	9,844	8,480	11,150	10,852	12,388
31鳥取県	16,901	14,898	14,577	13,985	14,024	14,096	10,170	8,307	9,332	6,915	8,286	7,110
32島根県	27,574	27,161	26,724	26,570	24,667	26,178	10,329	10,898	10,550	10,661	10,858	10,008
33岡山県	25,736	25,047	24,416	54,739	55,028	55,165	26,671	23,679	19,392	34,234	34,208	33,462
34広島県	44,239	42,694	41,602	88,819	89,033	88,372	33,072	30,312	29,355	78,030	80,522	77,125
35山口県	43,594	42,956	43,001	50,989	50,718	50,776	35,945	30,288	30,049	38,178	34,143	33,350
36徳島県	27,525	27,286	27,388	27,069	26,760	26,904	21,602	14,838	14,756	13,603	15,417	14,937
37香川県	21,041	21,093	20,842	33,567	32,700	32,644	17,508	16,356	17,834	25,785	26,128	23,438
38愛媛県	26,004	25,551	25,438	37,756	36,729	36,366	25,168	22,977	24,476	30,249	29,982	29,973
39高知県	20,864	20,525	20,447	32,014	31,618	31,516	5,683	3,287	4,232	7,674	9,446	9,808
40福岡県	74,360	65,153	54,592	151,914	151,293	152,248	34,912	33,670	25,372	133,579	135,673	128,344
41佐賀県	31,917	31,712	31,805	31,619	32,001	32,099	13,418	12,867	10,923	9,128	9,741	10,738
42長崎県	41,770	41,751	41,832	55,614	53,994	54,147	27,488	29,481	25,523	33,787	34,384	38,002
43熊本県	46,040	47,296	46,124	61,971	61,623	62,107	26,488	28,030	25,083	35,410	50,417	47,369
44大分県	30,973	30,201	30,541	42,097	41,037	41,186	21,572	20,437	17,549	23,217	19,225	19,250
45宮崎県	22,906	22,334	22,047	35,687	35,888	35,417	13,587	13,003	9,647	14,790	15,465	14,809
46鹿児島県	54,531	52,374	52,302	70,581	70,736	70,688	45,553	41,840	42,556	51,951	47,497	42,445
47沖縄県	58,411	58,686	60,388	60,460	61,331	60,181	15,248	14,713	9,945	13,208	10,017	11,138
政令指定都市・別掲												
札幌市	36,636	35,676	35,543	35,473	35,337	35,336	47,796	49,494	51,302	56,833	57,880	54,241
仙台市	30,152	29,782	29,753	29,545	29,880	29,726	117,844	123,204	119,546	126,926	126,738	127,905
さいたま市	26,823	26,812	26,507	26,107	25,680	25,875	22,576	24,213	25,919	27,984	24,874	22,766
千葉市	26,731	26,567	26,402	26,107	25,861	25,954	24,878	25,461	25,692	25,354	25,251	25,400
横浜市	70,568	71,518	72,130	72,139	72,587	73,506	37,287	36,720	41,168	38,190	39,382	41,322
川崎市	27,957	27,397	27,136	27,203	27,243	27,449	88,840	94,477	90,159	89,318	87,140	87,412
相模原市	16,137	15,939	16,103	16,309	16,256	16,413	8,319	8,198	8,573	9,267	8,022	9,093
新潟市	21,108	20,780	20,982	20,182	19,767	19,739	14,964	12,530	11,959	12,950	12,336	10,088
静岡市	25,629	25,620	25,624	25,615	25,451	25,484	23,012	21,556	20,027	20,199	21,539	18,925
浜松市	21,580	21,480	21,399	21,569	21,950	21,694	28,372	32,192	27,946	21,258	23,447	23,026
名古屋	81,523	81,697	80,930	78,954	78,961	78,961	117,635	110,940	106,353	103,880	96,531	97,740
京都市	42,008	40,478	40,012	39,677	39,274	39,060	88,931	90,365	87,994	83,620	84,347	75,838
大阪市	123,567	122,501	120,769	120,533	121,647	122,752	179,117	153,275	138,810	133,616	145,868	155,362
堺市	20,812	19,651	19,340	19,316	19,163	19,542	20,437	20,616	19,330	18,019	15,459	11,035
神戸市	44,119	43,660	42,815	42,217	42,285	42,229	52,839	55,300	52,226	44,058	31,843	42,255
岡山市	20,584	20,274	19,863	19,772	19,718	19,776	9,226	10,813	11,100	9,452	10,265	9,577
広島市	35,345	35,255	34,654	34,007	33,750	33,161	45,760	44,719	50,723	42,549	44,464	41,649
北九州市	32,567	32,101	31,169	31,461	31,504	31,690	31,537	35,183	28,721	26,493	30,762	28,278
福岡市	45,340	46,053	46,296	46,789	47,181	47,539	89,511	78,727	69,406	70,675	69,871	68,121
熊本市※※	-	-	-	-	-	-	17,057	-	-	-	-	19,129
旭川市	8,083	8,022	7,886	8,152	8,144	7,861	2,936	3,647	4,117	3,589	2,939	2,849
函館市	10,161	9,989	9,781	9,698	9,625	9,721	6,643	6,435	5,458	5,641	6,125	6,152
青森市	8,549	8,560	8,502	8,669	8,842	8,753	5,166	4,448	5,275	4,476	5,301	5,533
盛岡市	-	9,728	9,721	9,609	9,550	9,627	-	16,809	16,244	5,778	7,950	8,169
秋田市	8,654	8,775	8,736	8,479	8,334	8,375	4,216	3,568	4,307	3,494	3,359	3,441
郡山市	11,876	10,809	10,261	9,697	9,124	8,741	7,156	6,028	5,567	5,017	5,348	6,844
いわき市	11,007	12,489	12,236	12,303	11,890	11,606	7,942	5,872	6,016	5,800	5,604	5,291

3. 業種別施設数及び監視状況

各年度末日現在

	施設数						監視状況					
	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度
総数	4,022,674	3,970,927	3,933,587	3,844,943	3,866,100	3,856,278	3,626,939	3,527,248	3,393,795	3,253,081	3,260,849	3,067,064
許可を要する施設総数	2,611,022	2,581,898	2,562,903	2,501,960	2,513,015	2,502,829	2,316,183	2,247,650	2,171,875	2,086,201	2,095,611	1,948,203
飲食店営業	1,479,218	1,457,371	1,446,479	1,419,489	1,424,504	1,424,792	980,655	942,734	911,586	874,532	885,345	812,506
菓子(パンを含む。)製造業	128,178	132,451	140,133	143,221	148,686	153,184	136,147	134,846	136,304	131,146	126,604	123,274
乳処 理 業	665	705	637	613	610	605	3,451	3,253	2,784	2,659	2,570	2,692
特別牛乳さく取処理業	5	5	5	5	5	5	33	26	19	14	25	22
乳製品製造業	1,672	1,718	1,735	1,737	1,792	1,818	5,094	4,880	4,372	4,035	4,045	4,247
集 乳 業	145	132	121	108	114	111	422	246	226	170	286	253
魚介類販売業	152,308	149,089	147,714	142,939	145,509	146,617	507,449	507,260	502,438	477,535	476,942	446,627
魚介類せり売営業	1,312	1,300	1,294	1,258	1,268	1,243	17,245	16,449	15,715	15,382	13,776	12,324
魚肉ねり製品製造業	3,770	3,681	3,611	3,474	3,515	3,446	7,862	7,147	6,712	6,333	6,006	5,832
食品の冷凍又は冷蔵業	9,018	9,182	9,416	9,352	9,754	9,973	15,061	14,602	14,178	13,383	13,535	13,447
かん詰又はびん詰食品製造業	4,196	4,294	4,453	4,563	4,733	4,873	4,424	4,203	4,276	4,147	4,123	4,275
(小計)	1,780,487	1,759,928	1,755,598	1,726,759	1,740,490	1,746,667	1,677,843	1,635,646	1,598,610	1,529,336	1,533,257	1,425,499
喫茶店営業	291,587	292,889	285,757	270,933	263,925	249,670	114,222	114,244	95,991	93,593	89,681	83,852
あん類製造業	994	963	961	945	951	950	2,242	2,254	2,355	2,133	1,912	1,861
アイスクリーム類製造業	18,653	17,793	17,444	16,626	16,382	16,178	21,265	19,654	18,407	17,382	15,928	16,470
乳類販売業	282,056	276,516	270,016	258,603	258,802	255,028	188,923	182,915	167,558	161,943	155,914	148,045
食肉処 理 業	9,765	9,544	9,579	9,522	9,634	9,669	27,074	24,079	24,679	23,869	28,518	21,109
食肉販売業	144,981	141,571	140,065	135,973	137,814	139,223	180,786	170,763	168,999	166,464	181,994	162,880
食肉製品製造業	2,112	2,144	2,165	2,161	2,218	2,249	5,896	5,149	4,988	5,206	5,176	4,843
乳酸菌飲料製造業	319	313	298	291	296	291	1,311	1,283	1,114	1,024	1,054	976
食用油脂製造業	654	684	704	733	764	775	837	778	808	816	815	827
マーガリン又はショートニング製造業	57	54	52	52	51	50	131	135	129	107	103	109
みそ製造業	6,401	6,468	6,597	6,442	6,656	6,632	4,761	4,680	4,552	4,567	4,139	4,468
醤油製造業	1,987	1,955	1,934	1,864	1,868	1,835	2,351	2,222	2,183	2,060	1,909	2,001
ソース類製造業	2,179	2,290	2,372	2,454	2,588	2,663	2,810	2,601	2,692	2,724	2,692	2,733
酒類製造業	2,964	2,927	2,879	2,814	2,863	2,852	2,401	2,369	2,293	2,072	1,980	1,911
豆腐製造業	11,839	11,184	10,681	9,881	9,548	9,059	14,569	13,490	12,804	11,523	9,985	9,302
納豆製造業	662	642	641	591	600	580	743	737	617	562	496	472
めん類製造業	11,754	11,673	11,694	11,579	11,727	11,686	11,527	10,988	10,941	10,183	9,337	9,228
そうざい製造業	31,228	32,220	33,506	34,054	36,081	37,067	41,437	39,891	39,741	39,190	38,833	39,873
添加物製造業	2,070	2,080	2,084	2,074	2,086	2,094	2,169	2,024	2,050	1,892	2,229	1,922
(小計)	822,262	813,910	799,429	767,592	764,854	748,551	625,455	600,256	562,901	547,310	552,695	512,882
清涼飲料水製造業	4,081	3,977	4,045	4,051	4,160	4,248	7,235	6,740	6,481	6,060	6,073	6,378
食品の放射線照射業	10	81	1	1	1	1	2	164	1	1	2	3
(小計)	4,091	4,058	4,046	4,052	4,161	4,249	7,237	6,904	6,482	6,061	6,075	6,381
氷雪製造業	1,675	1,618	1,556	1,422	1,421	1,345	2,868	2,834	1,999	1,805	1,932	1,962
氷雪販売業	2,507	2,384	2,274	2,135	2,089	2,017	2,780	2,010	1,883	1,689	1,652	1,479
(小計)	4,182	4,002	3,830	3,557	3,510	3,362	5,648	4,844	3,882	3,494	3,584	3,441
許可を要しない施設総数	1,411,652	1,389,029	1,370,684	1,342,983	1,353,085	1,353,449	1,310,756	1,279,598	1,221,920	1,166,880	1,165,238	1,118,861
集団給食施設[学校]	17,820	17,381	17,281	16,616	16,498	16,477	20,077	18,330	17,333	16,443	15,020	13,633
集団給食施設[病院・診療所]	11,629	11,567	11,563	11,264	11,266	11,174	9,489	8,900	7,918	7,373	7,241	7,193
集団給食施設[事業場]	7,985	7,716	7,656	7,307	7,105	7,377	5,562	5,457	4,495	3,809	3,545	3,434
集団給食施設[その他]	52,100	53,247	53,968	54,947	57,222	59,933	54,059	52,540	46,999	45,458	42,411	39,093
(小計)	89,534	89,911	90,468	90,134	92,091	94,961	89,187	85,227	76,745	73,083	68,217	63,353
乳さく取業	21,008	17,927	16,848	14,747	15,757	14,883	1,558	651	510	480	386	254
食品製造業	75,294	78,681	82,635	84,368	85,704	91,466	55,901	55,962	52,952	45,301	46,738	59,339
野菜果物販売業	162,491	158,665	153,903	150,652	150,823	150,355	205,852	191,007	185,017	192,724	191,219	198,489
そうざい販売業	170,322	167,413	166,239	162,854	163,446	163,483	220,495	218,231	203,483	188,739	187,822	168,153
菓子(パンを含む。)販売業	284,254	277,106	269,695	263,435	263,879	262,769	182,155	184,098	175,651	166,765	164,293	155,407
食品販売業(上記以外)	451,135	436,882	430,451	417,550	419,638	417,363	412,051	404,764	395,347	373,023	380,007	351,829
添加物製造業(法第11条第1項によらないもの)	445	1,515	443	3,352	3,363	436	714	705	344	1,614	601	304
添加物販売業	80,356	77,377	75,741	72,893	73,216	72,340	62,079	59,716	55,758	51,792	52,962	49,821
氷雪採取業	389	59	34	1,126	1,024	152	12	10	4	424	163	157
(小計)	1,245,694	1,215,625	1,195,989	1,170,977	1,176,850	1,173,247	1,140,817	1,115,144	1,069,066	1,020,862	1,024,191	983,753
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業	76,424	83,493	84,227	81,872	84,144	85,241	80,752	79,227	76,109	72,935	72,830	71,755

※平成22年度は東日本大震災の影響により、宮城県のうち仙台市以外の市町村、福島県の相双保健福祉事務所管轄内の市町村が含まれていない。

衛生行政報告例(平成19年度～平成24年度)より抜粋

5. 年次別食中毒発生状況

(昭和61年～平成25年(速報値))

年次	事件数	患者数	死者数	1事件当たりの患者数	罹患率 (人口10万対)	死亡率 (人口10万対)
昭和61年	899	35556	7	39.6	29.2	0
62	840	25368	5	30.2	20.7	0
63	724	41,439	8	57.2	33.7	0.0
平成元年	927	36,479	10	39.4	29.6	0.0
2	926	37,561	5	40.6	30.4	0.0
3	782	39,745	6	50.8	32.0	0.0
4	557	29,790	6	53.5	23.9	0.0
5	550	25,702	10	46.7	20.6	0.0
6	830	35,735	2	43.1	28.6	0.0
7	699	26,325	5	37.7	21.2	0.0
8	1,217	46,327	15	38.1	36.8	0.0
9	1,960	39,989	8	20.4	31.7	0.0
	* 836 (42.7%)	836 (2.1%)	6			
10	3,010	46,179	9	15.3	36.5	0.0
	* 1,612 (53.6%)	1,612 (3.5%)	1			
11	2,697	35,214	7	13.1	27.8	0.0
	* 1,416 (52.5%)	1,416 (4.0%)	3			
12	2,247	43,307	4	19.3	34.2	0.0
	* 1,007 (44.8%)	1,007 (2.3%)	0			
13	1,928	25,862	4	13.4	20.3	0.0
	* 882 (45.7%)	882 (3.4%)	1			
14	1,850	27,629	18	14.9	21.7	0.0
	* 861 (46.5%)	861 (3.1%)	4			
15	1,585	29,355	6	18.5	23.0	0.0
	* 627 (39.6%)	627 (2.1%)	2			
16	1,666	28,175	5	16.9	22.1	0.0
	* 678 (40.7%)	678 (2.4%)	2			
17	1,545	27,019	7	17.5	21.1	0.0
	* 587 (38.0%)	587 (2.2%)	2			
18	1,491	39,026	6	26.2	30.5	0.0
	* 359 (24.1%)	359 (0.9%)	5			
19	1,289	33,477	7	26.0	26.2	0.0
	*294 (22.8%)	*294 (0.9%)	4			
20	1,369	24,303	4	17.8	19.0	0.0
	*314 (22.9%)	*314 (1.3%)	3			
21	1,048	20,249	0	19.3	15.9	0.0
	*196 (18.7%)	*196 (1.0%)	0			
22	1,254	25,972	0	20.7	20.3	0.0
	*214 (17.1%)	*214 (0.8%)	0			
23	1,062	21,616	11	20.4	16.9	0.0
	*161 (15.2%)	*161 (0.7%)	0 (0.0%)			
24	1,100	26,699	11	24.3	20.9	0.0
	*176 (16.0%)	*176 (0.7%)	0 (0.0%)			
25(速報)	930	20,796	1	22.4	16.3	0.0
	*175(18.8%)	*175(0.8%)	1 (0.0%)			

* 患者数1人の事例。()内は全体に対する患者数1人の事例の割合

6. 年次別原因施設別食中毒発生状況

施設別	9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年	
	事件数	構成割合(%)																
総数	1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100
家庭	426	21.7	580	19.3	384	14.6	311	13.8	206	10.7	183	9.9	144	9.1	212	12.7	134	8.7
事業場	62	3.2	80	2.7	64	2.4	62	2.8	45	2.3	54	2.9	56	3.5	64	3.8	50	3.2
学校	33	1.7	26	0.9	21	0.8	30	1.3	28	1.5	27	1.5	33	2.1	19	1.1	32	2.1
病院	21	1.1	11	0.4	22	0.8	17	0.8	14	0.7	17	0.9	9	0.6	11	0.7	11	0.7
旅館	146	7.4	169	5.6	113	4.3	105	4.7	109	5.7	97	5.2	88	5.6	108	6.5	83	5.4
飲食店	413	21.1	502	16.7	439	16.7	497	22.1	468	24.3	468	25.3	485	30.6	462	27.7	534	34.6
販売店	7	0.4	28	0.9	24	0.9	12	0.5	5	0.3	7	0.4	6	0.4	14	0.8	12	0.8
製造所	12	0.6	25	0.8	17	0.6	18	0.8	23	1.2	11	0.6	14	0.9	14	0.8	7	0.5
仕出し屋	81	4.1	101	3.4	95	3.6	57	2.5	59	3.1	50	2.7	49	3.1	48	2.9	56	3.6
行商	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
採取場所	1	0.1	4	0.1	2	0.1	2	0.1	8	0.4	4	0.2	1	0.1	2	0.1	0	0.0
その他	33	1.7	26	0.9	30	1.1	35	1.6	24	1.2	22	1.2	19	1.2	20	1.2	22	1.4
不明	725	37.0	1,458	48.4	1,420	54.0	1,101	49.0	939	48.7	910	49.2	681	43.0	692	41.5	604	39.1

施設別	18年		19年		20年		21年		22年		23年		24年		25年(速報)	
	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)												
総数	1,491	100	1,289	100	1,369	100	1,048	100	1,254	100	1,062	100	1,100	100	930	100
家庭	159	10.7	128	9.9	151	11.0	95	9.1	155	12.4	88	8.3	117	10.6	71	7.6
事業場	47	3.2	39	3.0	48	3.5	43	4.1	37	3.0	35	3.3	45	4.1	43	4.6
学校	30	2.0	20	1.6	21	1.5	15	1.4	22	1.8	15	1.4	19	1.7	18	1.9
病院	15	1.0	9	0.7	2	0.1	8	0.8	6	0.5	2	0.2	3	0.3	5	0.5
旅館	144	9.7	103	8.0	78	5.7	84	8.0	78	6.2	57	5.4	66	6.0	47	5.1
飲食店	612	41.0	582	45.2	634	46.3	562	53.6	662	52.8	640	60.3	614	55.8	548	58.9
販売店	10	0.7	14	1.1	12	0.9	10	1.0	16	1.3	16	1.5	16	1.5	29	3.1
製造所	10	0.7	18	1.4	12	0.9	9	0.9	9	0.7	6	0.6	13	1.2	10	1.1
仕出し屋	79	5.3	69	5.4	62	4.5	25	2.4	54	4.3	45	4.2	45	4.1	37	4.0
行商	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
採取場所	0	0.0	1	0.1	4	0.3	0	0.0	4	0.3	0	0.0	1	0.1	1	0.1
その他	27	1.8	20	1.6	17	1.2	13	1.2	22	1.8	16	1.5	20	1.8	15	1.6
不明	358	24.0	286	22.2	328	24.0	184	17.6	189	15.1	142	13.4	141	12.8	106	11.4

7. 年次別原因食品別食中毒発生状況

食品別	年次	9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年	
		事件数	構成割合(%)																
総数		1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100
魚介類	総数	174	8.9	251	8.3	212	8.1	189	8.4	189	9.8	174	9.4	139	8.8	147	8.8	114	7.4
	貝類	52	2.7	88	2.9	84	3.2	108	4.8	113	5.9	92	5.0	73	4.6	69	4.1	48	3.1
	フグ	28	1.4	27	0.9	19	0.7	29	1.3	31	1.6	37	2.0	38	2.4	44	2.6	40	2.6
	その他	94	4.8	136	4.5	109	4.1	52	2.3	45	2.3	45	2.4	28	1.8	34	2.0	26	1.7
魚介類加工品	総数	9	0.5	10	0.3	21	0.8	15	0.7	11	0.6	10	0.5	7	0.4	9	0.5	15	1.0
	魚肉ねり製品	0	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0	1	0.1	0	0.0
	その他	9	0.5	9	0.3	20	0.8	14	0.6	11	0.6	9	0.5	7	0.4	8	0.5	15	1.0
肉類及びその加工品		30	1.5	32	1.1	36	1.4	45	2.0	56	2.9	55	3.0	70	4.4	52	3.1	95	6.1
卵類及びその加工品		37	1.9	46	1.5	37	1.4	42	1.9	35	1.8	22	1.2	22	1.4	13	0.8	14	0.9
乳類及びその加工品		2	0.1	4	0.1	4	0.2	4	0.2	3	0.2	0	0.0	3	0.2	1	0.1	1	0.1
穀類及びその加工品		18	0.9	32	1.1	18	0.7	25	1.1	23	1.2	27	1.5	18	1.1	28	1.7	17	1.1
野菜類及びその加工品	総数	78	4.0	128	4.3	93	3.5	90	4.0	58	3.0	87	4.7	69	4.4	100	6.0	63	4.1
	豆類	1	0.1	0	0.0	1	0.0	4	0.2	0	0.0	3	0.2	1	0.1	0	0.0	0	0.0
	きのこ類	46	2.3	102	3.4	71	2.7	64	2.8	36	1.9	60	3.2	50	3.2	81	4.9	44	2.8
	その他	31	1.6	26	0.9	21	0.8	22	1.0	22	1.1	24	1.3	18	1.1	19	1.1	19	1.2
菓子類		16	0.8	21	0.7	14	0.5	19	0.8	14	0.7	11	0.6	19	1.2	13	0.8	8	0.5
複合調理食品		101	5.2	147	4.9	103	3.9	86	3.8	82	4.3	85	4.6	73	4.6	90	5.4	83	5.4
その他		338	17.2	435	14.5	452	17.2	464	20.6	363	18.8	388	21.0	408	25.7	422	25.3	464	30.0
不明		1,157	59.0	1,904	63.3	1,641	62.4	1,268	56.4	1,094	56.7	991	53.6	757	47.8	791	47.5	671	43.4

食品別	年次	18年		19年		20年		21年		22年		23年		24年		25年(速報)	
		事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)												
総数		1,491	100	1,289	100	1,369	100	1,048	100	1,254	100	1,062	100	1,100	100	930	100
魚介類	総数	80	5.4	68	5.3	106	7.7	94	9.0	128	10.2	137	12.9	150	13.6	134	14.4
	貝類	28	1.9	12	0.9	35	2.6	41	3.9	63	5.0	50	4.7	49	4.5	30	3.2
	フグ	26	1.7	29	2.2	40	2.9	24	2.3	27	2.2	17	1.6	14	1.3	16	1.7
	その他	26	1.7	27	2.1	31	2.3	29	2.8	38	3.0	70	6.6	87	7.9	88	9.5
魚介類加工品	総数	8	0.5	22	1.7	15	1.1	9	0.9	8	0.6	7	0.7	14	1.3	11	1.2
	魚肉ねり製品	0	0.0	0	0.0	2	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	その他	8	0.5	22	1.7	13	0.9	8	0.8	8	0.6	7	0.7	14	1.3	11	1.2
肉類及びその加工品		71	4.8	83	6.4	96	7.0	91	8.7	80	6.4	76	7.2	51	4.6	47	5.1
卵類及びその加工品		7	0.5	8	0.6	10	0.7	10	1.0	7	0.6	5	0.5	6	0.5	2	0.2
乳類及びその加工品		1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
穀類及びその加工品		26	1.7	22	1.7	23	1.7	12	1.1	13	1.0	13	1.2	16	1.5	10	1.1
野菜類及びその加工品	総数	97	6.5	78	6.1	87	6.4	54	5.2	104	8.3	49	4.6	71	6.5	53	5.7
	豆類	33	2.2	1	0.1	1	0.1	2	0.2	0	0.0	1	0.1	1	0.1	0	0.0
	きのこ類	44	3.0	60	4.7	64	4.7	40	3.8	91	7.3	37	3.5	57	5.2	36	3.9
	その他	20	1.3	17	1.3	22	1.6	12	1.1	13	1.0	11	1.0	13	1.2	17	1.8
菓子類		11	0.7	12	0.9	9	0.7	7	0.7	9	0.7	5	0.5	9	0.8	9	1.0
複合調理食品		141	9.5	95	7.4	103	7.5	59	5.6	79	6.3	73	6.9	74	6.7	55	5.9
その他		582	39.0	547	42.4	531	38.8	469	44.8	560	44.7	486	45.8	520	47.3	470	50.5
不明		467	31.3	353	27.4	389	28.4	243	23.2	265	21.1	211	19.9	189	17.2	139	14.9

8. 年次別病因物質別食中毒発生状況

食品別	9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年	
	事件数	構成割合(%)																
総数	1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100
細菌（総数）	1,630	83.2	2,620	87.0	2,299	87.4	1,783	79.4	1,469	76.2	1,377	74.4	1,110	70.0	1,152	69.1	1,065	68.9
サルモネラ	521	26.6	757	25.1	805	30.6	518	23.1	361	18.7	465	25.1	350	22.1	225	13.5	144	9.3
ブドウ球菌	51	2.6	85	2.8	67	2.5	87	3.9	92	4.8	72	3.9	59	3.7	55	3.3	63	4.1
ポツリヌス菌	2	0.1	1	0.0	3	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
腸炎ビブリオ	568	29.0	839	27.9	641	24.4	422	18.8	307	15.9	229	12.4	108	6.8	205	12.3	113	7.3
病原大腸菌	176	9.0	285	9.5	244	9.3	219	9.7	223	11.6	97	5.2	47	3.0	45	2.7	49	3.2
腸管出血性大腸菌	0	0.0	16	0.5	7	0.3	16	0.7	24	1.2	13	0.7	12	0.8	18	1.1	24	1.6
その他の病原大腸菌	0	0.0	269	8.9	237	9.0	203	9.0	199	10.3	84	4.5	35	2.2	27	1.6	25	1.6
ウエルシュ菌	23	1.2	39	1.3	21	0.8	32	1.4	22	1.1	37	2.0	34	2.1	28	1.7	27	1.7
セラウス菌	10	0.5	20	0.7	11	0.4	10	0.4	9	0.5	7	0.4	12	0.8	25	1.5	16	1.0
エルシニア・エンテロリチカ	3	0.2	1	0.0	3	0.1	1	0.0	4	0.2	8	0.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0
カンビロバクター・ジエニ/コリ	257	13.1	553	18.4	484	18.4	469	20.9	428	22.2	447	24.2	491	31.0	558	33.5	645	41.7
ナグビブリオ	3	0.2	1	0.0	3	0.1	5	0.2	1	0.1	2	0.1	2	0.1	0	0.0	0	0.0
コレラ菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.0	1	0.1	2	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
赤痢菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.0	3	0.2	2	0.1	1	0.1	1	0.1	0	0.0
チフス菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
バラチフスA菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他細菌	16	0.8	39	1.3	17	0.6	18	0.8	18	0.9	9	0.5	6	0.4	9	0.5	8	0.5
ウイルス（総数）	0	0	123	4.1	107	4.1	247	11.0	270	14.0	269	14.5	282	17.8	277	16.6	275	17.7
ノロウイルス	0	0.0	123	4.1	107	4.1	245	10.9	269	14.0	268	14.5	278	17.5	277	16.6	274	17.7
その他のウイルス	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0.1	1	0.1	1	0.1	4	0.3	0	0.0	1	0.0
寄生虫（総数）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
クダア※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
サルコシスティス※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アニサキス※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の寄生虫※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
化学物質	5	0.3	14	0.5	7	0.3	7	0.3	8	0.4	9	0.5	8	0.5	12	0.7	14	0.9
自然毒（総数）	88	4.5	147	4.9	118	4.5	113	5.0	89	4.6	123	6.6	112	7.1	151	9.1	106	6.9
植物性自然毒	56	2.9	114	3.8	83	3.2	76	3.4	49	2.5	79	4.3	66	4.2	99	5.9	58	3.8
動物性自然毒	32	1.6	33	1.1	35	1.3	37	1.6	40	2.1	44	2.4	46	2.9	52	3.1	48	3.1
その他	0	0.0	1	0.0	2	0.1	5	0.2	1	0.1	2	0.1	1	0.1	5	0.3	8	0.5
不明	237	12.1	105	3.5	98	3.7	92	4.1	91	4.7	70	3.8	72	4.5	69	4.1	77	5.0

※平成25年から食中毒事件票に病因物質種別として追加

食品別	18年		19年		20年		21年		22年		23年		24年		25年(速報)	
	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)												
総数	1,491	100	1,289	100	1,369	100	1,048	100	1,254	100	1,062	100	1,100	100	930	100
細菌（総数）	774	51.9	732	56.8	778	56.8	536	51.1	580	46.3	543	51.1	419	38.1	360	38.7
サルモネラ	124	8.3	126	9.8	99	7.2	67	6.4	73	5.8	67	6.3	40	3.6	34	3.7
ブドウ球菌	61	4.1	70	5.4	58	4.2	41	3.9	33	2.6	37	3.5	44	4.0	29	3.1
ポツリヌス菌	1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0	1	0.1	0	0.0
腸炎ビブリオ	71	4.8	42	3.3	17	1.2	14	1.3	36	2.9	9	0.8	9	0.8	9	1.0
病原大腸菌	43	2.9	36	2.8	29	2.1	36	3.4	35	2.8	49	4.6	21	1.9	23	2.5
腸管出血性大腸菌	24	1.6	25	1.9	17	1.2	26	2.5	27	2.2	25	2.3	16	1.5	13	1.4
その他の病原大腸菌	19	1.3	11	0.9	12	0.9	10	1.0	8	0.6	24	2.3	5	0.5	10	1.1
ウエルシュ菌	35	2.3	27	2.1	34	2.5	20	1.9	24	1.9	24	2.3	26	2.4	19	2.0
セラウス菌	18	1.2	8	0.6	21	1.5	13	1.2	15	1.2	10	0.9	2	0.2	8	0.9
エルシニア・エンテロリチカ	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	0.3	1	0.1
カンビロバクター・ジエニ/コリ	416	27.9	416	32.3	509	37.2	345	32.9	361	28.8	336	31.6	266	24.2	226	24.3
ナグビブリオ	0	0.0	1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.1	3	0.3
コレラ菌	0	0.0	0	0.0	3	0.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
赤痢菌	1	0.1	0	0.0	3	0.2	0	0.0	1	0.1	7	0.7	0	0.0	0	0.0
チフス菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
バラチフスA菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他細菌	4	0.3	5	0.4	4	0.3	0	0.0	1	0.1	4	0.4	6	0.5	8	0.9
ウイルス（総数）	504	33.8	348	27.0	304	22.2	290	27.7	403	32.1	302	28.4	432	39.3	351	37.7
ノロウイルス	499	33.5	344	26.7	303	22.1	288	27.5	399	31.8	296	27.9	416	37.8	328	35.3
その他のウイルス	5	0.3	4	0.3	1	0.1	2	0.2	4	0.3	6	0.6	16	1.5	23	2.5
寄生虫（総数）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	110	11.8
クダア※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	2.3
サルコシスティス※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0.1
アニサキス※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	88	9.5
その他の寄生虫※	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0.0
化学物質	15	1.0	10	0.8	27	2.0	13	1.2	9	0.7	12	0.6	15	1.4	10	1.1
自然毒（総数）	138	9.3	113	8.8	152	11.1	92	8.8	139	11.1	69	6.5	97	8.8	71	7.6
植物性自然毒	103	6.9	74	5.7	91	6.6	53	5.1	105	8.4	47	4.4	70	6.4	50	5.4
動物性自然毒	35	2.3	39	3.0	61	4.5	39	3.7	34	2.7	22	2.1	27	2.5	21	2.3
その他	7	0.5	8	0.6	17	1.2	17	1.6	28	2.2	68	6.4	107	9.7	0	0.0
不明	53	3.6	78	6.1	91	6.6	100	9.5	95	7.6	68	6.4	30	2.7	28	3.0

※平成25年から食中毒事件票に病因物質種別として追加

食安監発0826第1号
平成21年8月26日

各 { 都道府県
保健所設置市
特別区 } 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部

監視安全課長

消費者庁及び消費者委員会の発足に伴う食中毒患者等
の発生等に関する情報の報告について（依頼）

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

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

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

記

1 法に違反する食品等に関する事案について

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

その際、当該事案については、法及び消安法において厚生労働大臣への報告義

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

2 法における食中毒事案について

- (1) 法第58条第3項及び第5項に基づき厚生労働大臣に報告しなければならない食中毒事案については、都道府県知事等は従前通り、厚生労働大臣に対してのみ報告することとなり、消安法第12条第3項第1号ロの規定により、内閣総理大臣への通知義務は負わない。なお、当該事案のうち消安法第12条第1項又は第2項の規定に基づき内閣総理大臣への通知が必要となるものについては、厚生労働大臣から通知することとなる。
- (2) 法第58条第5項の規定に基づき、厚生労働大臣に報告しなければならない事案であって、違反者の名称等を公表する事案については、厚生労働大臣から内閣総理大臣に通知するため、法第58条第5項の規定に基づく厚生労働大臣への報告前であっても当該事案の公表に際しては、引き続き「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号）別添食中毒調査マニュアルⅧに基づき、速やかに厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室へ連絡すること。

(別紙)

○ 消費者庁及び消費者委員会設置後における都道府県等からの報告先

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

(注1) 消費者庁及び消費者委員会設置後の新たな報告先を追加。(下線部)

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

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

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

【参照条文】

○ 消費者安全法（平成21年法律第50号）（抄）

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

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

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

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

イ （略）

ロ 都道府県知事 行政機関の長

ハ～ニ （略）

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

三 （略）

○ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）（抄）

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

2 （略）

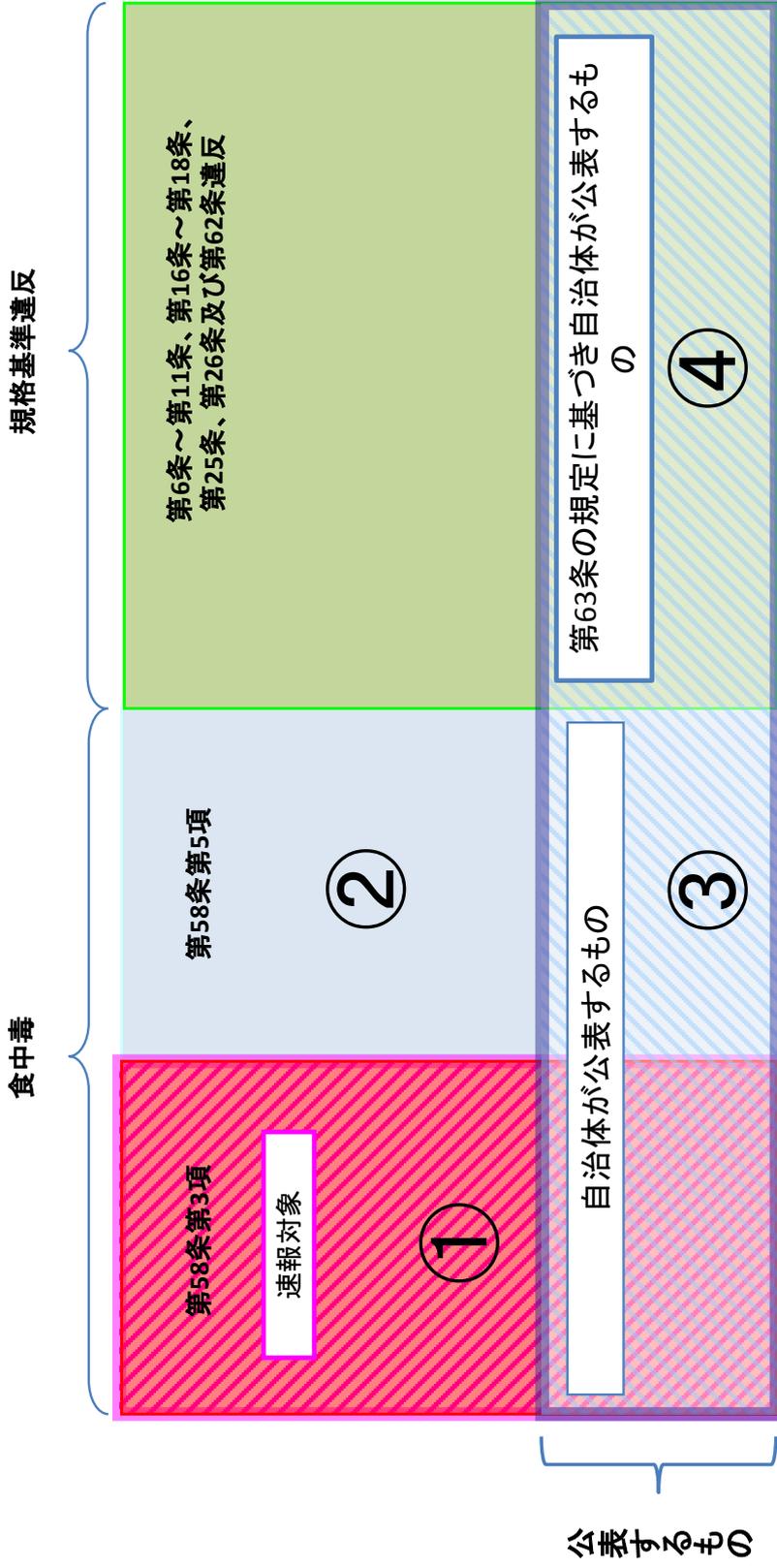
3 都道府県知事等は、前項の規定により保健所長より報告を受けた場合であつて、食中毒患者等が厚生労働省令で定める数以上発生し、又は発生するおそれがあると認めるときその他厚生労働省令で定めるときは、直ちに、厚生労働大臣に報告しなければならない。

4 （略）

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

(参考)

食品衛生法における消費者事故等の消費者庁への通知



③ 都道府県等→厚生労働省(→消費者庁)

・報告対象事案

・速報対象ではないが、都道府県等において公表するもの。

④ 都道府県等→消費者庁

法の規格基準に違反し、都道府県等において公表する事案

① 都道府県等→厚生労働省(→消費者庁)

・速報対象事案

② 都道府県等→厚生労働省

・報告対象事案

健感発第 0426 第 2 号
食安監発 0426 第 4 号
平成 22 年 4 月 26 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省 健康局 結核感染症課長

医薬食品局食品安全部監視安全課長

A 型肝炎発生届受理時の検体の確保等について

日頃より感染症の発生動向調査等へのご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

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

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

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

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

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

国立感染症研究所ウイルス第二部第五室長 石井孝司

電話番号 042-561-0771

電子メールアドレス kishii@nih.go.jp

事務連絡
平成 22 年 11 月 10 日

各 (都 道 府 県
保健所設置市
特別区) 衛生主管部(局)御中

厚生労働省 健康局 結核感染症課
医薬食品局 食品安全部 監視安全課

細菌性赤痢菌患者の広域散発発生について

日頃より感染症及び食中毒に係る調査等へのご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

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

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

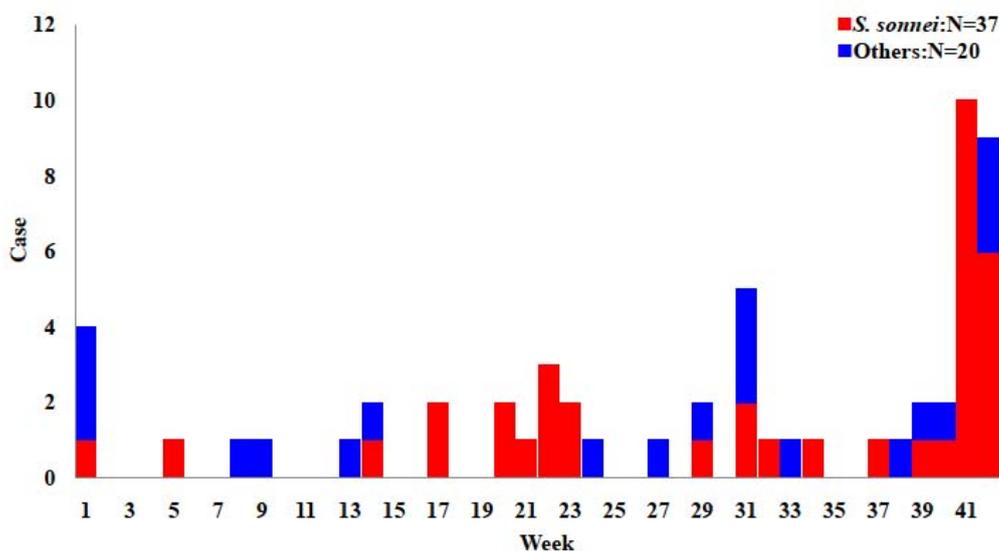
つきましては、感染症及び食中毒に係る調査等に当たっては、原因究明及び今後の発生予防の観点から、従来どおり下記の対応をお願い致します。

記

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

(別添)

第1-42週までの国内感染例 菌種別発生状況：N=57



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

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

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

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

広域散发食中毒については、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。

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づく腸管出血性大腸菌感染症の患者発生の届出受理から、食中毒調査を開始するまでの期間を可能な限り短縮し、初動対応の迅速化を図るため、食品衛生部局及び感染症部局の共同調査を行う体制整備に努めること。

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。

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发食中毒においては、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。

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。

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。

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。

食安基発1225第2号
食安監発1225第3号
平成25年12月25日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長
厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて

結着等の加工処理を行った食肉の飲食店における適切な加熱調理の実施については、平成21年9月15日付け食安監発0915第1号及び平成22年4月16日付け食安発0416第1号に基づき、監視指導の徹底を図っていただいているところですが、今般、結着肉が原料に使用された特定加熱食肉製品の食品衛生法第11条違反事例や、飲食店において結着等の加工処理を行った食肉の加熱不十分が原因と推定される腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が別紙のとおり確認されたところ です。

つきましては、食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いにあっては、下記の点について、再度、周知徹底方よろしく願います。

記

1 食肉製品の規格基準の遵守について

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、結着等の加工処理（※）を行った食肉は原料として用いることはできないこと。

※ 食肉であって、テンダライズ処理、タンブリング処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理、漬け込み等その他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及び挽肉調理品。

2 飲食店における結着等の加工処理を行った食肉の提供について

(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するよう指導すること。

(2) 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よう指導すること。

事例 下関市で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件

- (1) 下関市が市内において発生した腸管出血性大腸菌 O157（以下「EHEC O157」という。）患者 3 名の調査を実施した結果、いずれの患者も同一の飲食店で牛成形肉を喫食していたことが判明し、うち 2 名の患者から検出した菌株の IS-プリンティングのパターンが一致したことから、下関市は 7 月 17 日に同店を原因施設とする食中毒事件と断定した。
- (2) その後、山口県から EHEC O157 患者 1 名が下関市内の系列店において、「牛成形肉ステーキ」を喫食していた旨連絡があり、IS-プリンティングのパターンが既に食中毒事件と断定した施設での患者由来のパターンと一致したことから、当該施設についても下関市は 7 月 21 日に食中毒原因施設として判断した。
- (3) 最終的な食中毒患者数は 6 名（3 自治体）で、いずれも牛成形肉を原料とする「ステーキ」を喫食していた。
- (4) 食中毒患者の発症日は 7 月 3 日から 7 月 18 日の範囲で、潜伏期間は 24 時間から 138 時間であり、HUS の発症者はない。6 名の患者から検出した菌株を国立感染症研究所にてパルスフィールドゲル電気泳動で検査したところ、遺伝子パターンはほぼ一致した。
- (5) これらの飲食店で提供された「ステーキ」等の原料の遡り調査をした結果、すべて札幌市の加工業者において、原料肉をトリミング後にタンブリング、成形、冷凍、カットし真空包装したものであることが判明した。また、原因施設 2 店舗で発生した患者に提供された牛成形肉は同ロットであると推定された。
- (6) 本食中毒については、EHEC O157 に汚染された牛成形肉が、加熱不十分な状態で提供されたために引き起こされた食中毒であると推定される。

(別添)



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

問合せ先：

厚生労働省医薬食品局
食品安全部監視安全課
輸入食品安全対策室
(内線 2495, 2474, 2498)

平成 25 年度 輸入食品監視指導計画監視結果

中間報告

平成 25 年 12 月
厚生労働省医薬食品局食品安全部

平成25年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）

1. はじめに

我が国に輸入される食品等（以下「輸入食品等」という。）の安全性を確保するために国が行う監視指導については、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第23条第1項の規定により、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、パブリックコメントの募集及びリスクコミュニケーションを実施し、平成25年度輸入食品監視指導計画（以下「計画」という。）を策定し、同条第3項の規定により官庁報告として官報に公表した上で、計画に基づいて行っているところです。

今般、平成25年4月から9月の間に計画に基づいて実施した輸入食品等に係る監視指導の実施状況の概要について取りまとめたので公表します。

参 考：「輸入食品の安全を守るために」

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



2. 平成25年度輸入食品監視指導計画の概要

① 輸入食品監視指導計画とは

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

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

② 輸入食品等の監視指導の基本的な考え方

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

③ 重点的に監視指導を実施すべき項目

- 輸入届出時における法違反の有無の確認
- モニタリング検査^{※1}（平成25年度計画：168食品群、約9万3千7百件）
- 検査命令^{※2}（平成25年9月30日現在：全輸出国対象の17品目及び26カ国・1地域の75品目）
- 包括的輸入禁止規定^{※3}
- 海外情報等に基づく緊急対応

④ 輸出国における衛生対策の推進

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

⑤ 輸入者に対する自主的な衛生管理の実施に関する指導

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

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

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

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

3. 平成 25 年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告：速報値）

平成 25 年 4 月から 9 月の間の届出・検査・違反状況（表 1）をみると、届出件数は 1,106,117 件【1,107,698 件】であり、届出重量は 12,321 千トン【12,276 千トン】であった。

これに対し、104,766 件（検査命令 30,983 件、モニタリング検査 29,396 件、自主検査 48,859 件）【117,456 件（検査命令 44,962 件、モニタリング検査 30,895 件、自主検査 48,702 件）】について検査を実施し、このうち 562 件【492 件】を食品衛生法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

違反事例を条文別（表 2）にみると、食品の微生物規格、残留農薬の基準、添加物の使用基準等の規格基準に係る法第 11 条違反の 296 件が最も多く、次いでアフラトキシン等の有害・有毒物質の付着等に係る法第 6 条違反の 213 件、添加物等の販売等の制限に係る法第 10 条違反の 38 件、器具又は容器包装の規格に係る法第 18 条違反の 22 件、食肉等の衛生証明書の不添付に係る法第 9 条違反の 15 件、おもちゃの規格に係る法第 62 条に基づき準用される法第 18 条違反の 4 件となっている。

平成 25 年度のモニタリング検査実施状況（表 3）をみると、延べ 93,711 件の計画に対し、延べ 54,103 件（実施率：約 60%）を実施し、このうち延べ 86 件を食品衛生法違反として、回収等の措置を講じるとともに、違反の可能性を判断するためモニタリング検査を強化する措置（表 4）を講じた。さらに、モニタリング検査強化等の結果、食品衛生法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等については、輸入の都度、輸入者に対し検査を受けるべきことを命じることとする検査命令へ移行させ監視体制を強化した（表 5）。

平成 25 年 9 月 30 日現在で、全輸出国対象の 17 品目及び 26 カ国・1 地域の 75 品目を検査命令の対象としており、実績（表 6）をみると、延べ 53,116 件の検査命令を実施し、このうち延べ 188 件を食品衛生法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

海外での違反食品の回収等の情報に基づき平成 25 年度においては、台湾においてデンブン製品からマレイン酸が検出された事例、米国及びニュージーランドにおいてトルコ産タヒニごまペーストを原因とするサルモネラ菌食中毒の発生事例、米国においてナチュラルチーズからリステリア菌が検出された事例等について積み戻しを行う措置を講じ、輸入時の監視体制の強化等、（表 7）を行った。

【 】カッコ内は昨年度同期の数値

表1 届出・検査・違反状況(平成25年4月～9月:速報値)

届出件数 ^{※1} (件)	輸入重量 ^{※1} (千トン)	検査件数 ^{※2} (件)	割合 ^{※3} (%)	違反件数 (件)	割合 ^{※3} (%)
1,106,117	12,321	104,766 (30,983) ^{※4}	9.5	562	0.05
(前年度実績) 1,107,698	12,276	117,456	10.6	492	0.04

※1 計画輸入貨物(初回届出時は除く。)は計上せず

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

※3 届出件数に対する割合

※4 検査命令に係る数値

表2 条文別違反事例(平成25年4月～9月:速報値)

違反条文	違反件数 (件)	構成比 (%)	主な違反内容
第6条 (販売を禁止される食品及び添加物)	213	36.2	とうもろこし、落花生、ピスタチオナッツ等のアフラトキシンの付着、米、コーヒー豆、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生、果実の調整品からのシアン化合物の検出、非加熱食肉製品からのリステリア菌検出、ひらめの <i>Kudoa septempunctata</i> 胞子の検出等
第9条 (病肉等の販売等の制限)	15	2.6	衛生証明書の不添付
第10条 (添加物等の販売等の制限)	38	6.5	TBHQ、アゾルビン、キノリンイエロー、サイクラミン酸、パテントブルーV、ヒマワリレシチン等の指定外添加物の使用
第11条 (食品又は添加物の基準及び規格)	296	50.3	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反)、水産物及びその加工品の成分規格違反(動物用医薬品の残留基準違反、農薬の残留基準違反)、その他加工食品の成分規格違反(大腸菌群陽性、一般細菌数超過、E.coli陽性等)、添加物の使用基準違反(ソルビン酸、安息香酸、二酸化硫黄等)、添加物の成分規格違反
第18条 (器具又は容器包装の基準及び規格)	22	3.7	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
第62条 (おもちゃ等についての準用規定)	4	0.7	おもちゃ又はその原材料の規格違反
合計	588(延数) ^{※1} 562(実数) ^{※2}		

※1 検査項目別の延べ件数

※2 検査対象となった届出の件数

表3 モニタリング検査実施状況(平成25年4月～9月:速報値)

食品群	検査項目※1	年度計画件数 ※2	実施件数	違反件数
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食鳥肉等	抗菌性物質等	2,238	1,057	2
	残留農薬	1,251	994	0
	病原微生物	716	356	0
	成分規格等	133	60	0
	放射線照射	29	23	0
	SRM除去	4,000	1,982	1
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉製品、アイスクリーム、冷凍食品(肉類)等	抗菌性物質等	2,183	1,162	0
	残留農薬	1,224	809	0
	添加物	1,366	926	0
	病原微生物	2,178	1,122	1
	成分規格等	1,375	941	2
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類(エビ、カニ)等	抗菌性物質等	3,112	1,598	3
	残留農薬	2,573	1,484	0
	添加物	177	121	0
	病原微生物	1,074	836	1
	成分規格等	485	396	0
	放射線照射	29	20	0
水産加工食品 魚類加工品(切り身、乾燥、すり身等)、冷凍食品(水産動物類、魚類)、魚介類卵加工品等	抗菌性物質等	4,417	2,728	0
	残留農薬	3,156	2,279	0
	添加物	1,633	1,272	0
	病原微生物	5,203	2,393	0
	成分規格等	3,435	1,861	15
	放射線照射	5	3	0
農産食品 野菜、果実、麦類、とうもろこし、豆類、落花生、ナッツ類、種実類等	抗菌性物質等	1,510	1,379	0
	残留農薬	11,738	7,402	31
	添加物	1,074	799	0
	病原微生物	1,495	1,128	0
	成分規格等	236	143	0
	カビ毒	2,388	1,550	1
	遺伝子組換え食品	354	211	0
	放射線照射	119	94	0
農産加工食品 冷凍食品(野菜加工品)、野菜加工品、果実加工品、香辛料、即席めん類等	抗菌性物質等	299	233	0
	残留農薬	8,448	4,963	9
	添加物	3,832	2,851	4
	病原微生物	477	367	0
	成分規格等	2,054	1,472	2
	カビ毒	2,953	1,571	3
	遺伝子組換え食品	128	73	2
	放射線照射	424	240	3
その他の食料品 健康食品、スープ類、調味料、菓子類、食用油脂、冷凍食品等	残留農薬	535	433	0
	添加物	3,104	1,643	1
	成分規格等	627	286	4
	カビ毒	895	550	1
飲料 ミネラルウォーター類、清涼飲料水、アルコール飲料等	残留農薬	178	170	0
	添加物	1,015	633	0
	成分規格等	477	376	0
	カビ毒	118	56	0
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	2,241	1,055	0
総計(延数) 年度計画件数総計には、検査強化分として5,000件を計上		93,711	54,103 実施率約60%	86

※1:検査項目の例

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

※2:抗菌性物質、農薬等の検査項目別の計画件数を示したもの

表4 モニタリング検査を強化^{※1}した品目^{※2}(平成 25 年 4 月 ~ 9 月)

対象国・地域	対象食品	検査項目
中国	ねぎ	アルジカルブ及びアルドキシカルブ、ファモキサドン
	レイシ(ライチ)	4-クロルフェノキシ酢酸、トリアゾホス
	イシモチ	エンロフロキサシン
	ウーロン茶	プロファム
	ウニ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※3}
	大粒落花生	アセトクロール
	きくらげ	クロルピリホス
	ケール	ヘキサクロロベンゼン
	ごぼう	パクロブトラゾール
	タロイモ	パクロブトラゾール
	にら	ホキシム
	ピーマン	ジフェノコナゾール
	養殖えび	フラゾリドン
	養殖とこぶし	フラゾリドン
	緑茶	プロファム
タイ	グリーンアスパラガス	アトラジン、ジウロン
	未成熟えんどう	ファモキサドン
	おくら	イソプロチオラン
	ニオイタコノキ	クロルピリホス
	パパイヤ	安全性未審査の遺伝子組換え食品 (PRSV-SC)
	モロヘイヤ	ヘキサコナゾール
韓国	エゴマ	インドキサカルブ、エトプロホス、ジニコナゾール
	アカガイ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※4}
	赤とうがらし	ジフェノコナゾール
	タイラギ貝(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※4}
ガーナ	カカオ豆	2,4-D、シペルメトリン
フィリピン	ウニ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※3}
	バナナ	フィプロニル
米国	大豆	フルアジホップ
	ルタバガ	ビフェントリン
ベトナム	ピーマン	ジフェノコナゾール、ヘキサコナゾール
イタリア	ピスタチオナッツ加工品	アフラトキシン
イラン	ピスタチオナッツ加工品	アフラトキシン
インドネシア	コーヒー豆	カルバリル
ウガンダ	コーヒー豆	クロルピリホス
オーストラリア	オレンジ	ジウロン
カナダ	牛肉	腸管出血性大腸菌

対象国・地域	対象食品	検査項目
コートジボワール	カカオ豆	2,4-D
スーダン	ごまの種子	2,4-D
セルビア	おうとう	フルトリアホール
タンザニア	ごまの種子	イミダクロプリド
ニカラグア	ごまの種子	トリアゾホス
ニュージーランド	キャベツ	シプロコナゾール
パナマ	牛肉	イベルメクチン
バングラデシュ	クミン	プロフェノホス
ブラジル	小麦	ピリミホスメチル
フランス	りんごジュース	パツリン
ペルー	キノア	メタミドホス
ベルギー	チコリ	チアベンダゾール
ボリビア	いんげん豆	フルトリアホール
ミャンマー	ごまの種子	カルバリル
メキシコ	グアバ	シペルメトリン

※1 平成 25 年度においては、通常、違反発見後のモニタリング検査強化は、全届出件数の 30%を対象に検査を実施した。また輸入実績又は検査実績に基づき検査命令を解除した品目についても同様の扱いとした。ただし、検査強化後 60 件もしくは1年の間に再度同一の違反事例が無い場合、通常の監視体制とした。

※2 表5に含まれる品目を除く。

※3 夏期の検査強化として全届出件数(100%)を対象に検査を実施(平成 25 年6月～10 月)

※4 夏期の検査強化として全届出件数の 30%を対象に検査を実施(平成 25 年6月～10 月)

表5 検査命令へ移行した品目(平成25年4月～9月)

対象国・地域	対象食品	検査項目
タイ	マンゴー(特定輸出業者限定)	クロルピリホス、プロピコナゾール
	赤とうがらし	トリアゾホス
	おくら(特定輸出業者限定)	EPN
	グリーンアスパラガス(特定輸出業者限定)	EPN
中国	ウーロン茶	インドキサカルブ
	食品(製造者限定)	サイクラミン酸
	スッポン	エンロフロキサシン
	ぜんまい	アセトクロール
イタリア	くり	アフラトキシシ
	非加熱食肉製品(製造者限定)	リステリア菌
韓国	養殖ひらめ(養殖業者限定)	エンロフロキサシン、 <i>kudoa septempunctata</i>
スペイン	アーモンド加工品	アフラトキシシ
	非加熱食肉製品(製造者限定)	リステリア菌
インド	ひよこ豆	アフラトキシシ
オーストリア	西洋わさび	ジフェノコナゾール
台湾	食品(製造者限定)	サイクラミン酸
パラグアイ	ごまの種子	カルバリル
米国	ナチュラルチーズ(製造者限定)	リステリア菌
モロッコ	セイヨウニンジンボクの果実	アフラトキシシ

表6 主な検査命令対象品目及び検査実績(平成25年4月～9月:速報値)

対象国・地域	主な対象食品	主な検査項目	検査件数	違反件数
全輸出国 (17品目)	落花生、アーモンド、チリペッパー等	アフラトキシン	5,176	31
	シアン含有豆類、キャッサバ	シアン化合物	271	3
	すじこ	亜硝酸根	229	1
中国 (24品目)	野菜、魚介類等 (にんじん、ねぎ、ほうれんそう、二枚貝等)	トリアジメノール、アルジカルブスルホキシド、エンドリン、ディルドリン(アルドリンを含む)、プロメトリン等	10,428	20
	鰻、えび、スッポン等	クロルテトラサイクリン、マラカイトグリーン、スルファメトキサゾール、エンロフロキサシン、オキシリニック酸等	4,456	0
	二枚貝	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	3,480	0
	全ての加工食品	サイクラミン酸	324	0
	花椒、ホワイトペッパー	アフラトキシン	29	0
タイ (10品目)	おくら、グリーンアスパラガス、マンゴー、コブミカンの葉、未成熟えんどう等	EPN、クロルピリホス、プロフェノホス、プロピコナゾール等	667	2
韓国 (10品目)	二枚貝	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	118	0
	しじみ、青とうがらし	シメコナゾール、エンドスルファン	36	1
	鰻	オフロキサシン、オキシリニック酸	6	0
	アカガイ	腸炎ビブリオ	2	0
	ひらめ	<i>Kudoa septempunctata</i>	1	0
インド (7品目)	養殖えび	フラゾリドン、エトキシキン	1,292	3
	クミンの種子、ひよこ豆、とうがらし、紅茶	プロフェノホス、グリホサート、トリアゾホス、ヘキサコナゾール	59	2
	ケツメイシ、ひよこ豆	アフラトキシン	46	1
イタリア (6品目)	非加熱食肉製品、チーズ	リステリア菌	466	5
	くり、ピスタチオナッツ加工品	アフラトキシン	183	1
	パセリ	ジフェノコナゾール	1	0
その他(21カ国・1地域、総37品目)			25,846	118
合計			53,116	188

表7 海外情報に基づき監視強化を行った主な事例(平成 25 年4月～9月)

強化月	対象国	対象食品及び内容	経緯及び対応状況
5月	台湾	デンプン製品 (マレイン酸混入のおそれ)	台湾において、デンプン製品からマレイン酸を検出し、自主回収が行われているとの情報を受け、回収対象製品が輸入届出された場合には、積み戻しを行う措置を講じた。
6月	トルコ	タヒニごまペースト及びその加工品 (サルモネラ属菌汚染のおそれ)	米国及びニュージーランドにおいて発生したサルモネラ属菌による食中毒に関連し、トルコ国内の製造者が製造したタヒニごまペースト及びその加工品が自主回収されているとの情報を受け、回収対象製品が輸入届出された場合には、積み戻しを行う措置を講じるとともに、加熱工程等により安全性に問題がない可能性がある場合には、厚生労働本省まで連絡する措置を講じた。
6月	フランス	ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ (リステリア菌汚染のおそれ)	フランス産ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズについてリステリア菌が検出されたとして自主回収が行われているとの情報を受け、当該製造者からのソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズが輸入届出された場合には、積み戻しを行う措置を講じた。
7月	米国	ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ (リステリア菌汚染のおそれ)	米国において、リステリア菌による食中毒が発生し、ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズが自主回収されているとの情報を受け、回収対象製品が輸入届出された場合には、積み戻しを行う措置を講じた。
7月	チリ	鶏肉及びその加工品 (ダイオキシン汚染のおそれ)	FAENADORA SAN VICENTE LIMITADAにおいて処理されたチリ産鶏肉からダイオキシンが検出され、当該施設で処理された鶏肉の衛生証明書の発行を停止したとの情報を受け、当該施設で処理された鶏肉が輸入届出された場合には、積み戻し等の措置を行う措置を講じた。
9月	英国	スモークサーモン (リステリア菌汚染のおそれ)	英国において、スモークサーモンからリステリア菌が検出され、自主回収されているとの情報を受け、回収対象製品が輸入届出された場合には、輸出国における回収に応じる等の対応を行う措置を講じた。

(参 考) 中間報告中の主な用語説明

用語	説明
亜硝酸根	添加物(発色剤)
アセトクロール	農薬(アニリド系除草剤)
アゾルビン	指定外添加物
アフラトキシン	カビ毒(アスペルギルス属等の真菌により産生される)
アルジカルブスルホキンド	農薬(殺虫剤)
安息香酸ナトリウム	添加物(保存料)
遺伝子組換え	細菌などの遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えて元の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術
イミダクロプリド	農薬(クロロニコチル系殺虫剤)
インドキサカルブ	農薬(オキサジアジン系殺虫剤)
エトキシキン	農薬・飼料添加物(成長調節剤・抗酸化剤)
エンドスルファン	農薬(有機塩素系殺虫剤)
エンドリン	農薬(有機塩素系殺虫剤)
エンロフロキサシン	動物用医薬品(ニューキノロン系合成抗菌剤)
オキシロニック酸	動物用医薬品(キノロン系合成抗菌剤)
オフロキサシン	動物用医薬品(ニューキノロン系合成抗菌剤)
ガラクトオリゴ糖	ガラクトースを主な構成単位とするオリゴ糖の一種
キノリンイエロー	指定外添加物
グリホサート	農薬(有機リン系除草剤)
クロム	金属元素の一種
クロルテトラサイクリン	動物用医薬品(テトラサイクリン系抗生物質)
クロルピリホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
クロルフェナピル	農薬(殺虫剤)
下痢性貝毒	貝毒(主に有害プランクトンの産生した毒を二枚貝が蓄積する毒素の一種。)
サイクラミン酸	指定外添加物
サルモネラ属菌	病原微生物(広く自然界に生息する菌で、主に鶏卵、食肉を汚染し、腹痛、下痢、発熱を引き起こす)

用語	説明
シアン化合物	有害有毒物質(一部豆類などの植物に含まれるシアン配糖体などのシアン関連化合物)
ジウロン	農薬(除草剤)
ジフェノコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
シペルメトリン	農薬(ピレスロイド系殺虫剤)
シメコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
スルファメトキサゾール	合成抗菌剤(サルファ剤)
ソルビン酸	添加物(保存料)
ダイオキシシ	炭素・酸素・水素・塩素が熱せられる過程で自然にできてしまう副生成物
チアベンダゾール	農薬(ヘテロサイクリック系殺菌剤)
腸炎ビブリオ	病原微生物(海(河口部、沿岸部など)に生息する菌で、主に魚介類を汚染し、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐を引き起こす)
腸管出血性大腸菌	病原微生物(動物の腸管内に常在する菌で、糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便を引き起こす)
ディルドリン(アルドリンを含む)	農薬(有機塩素系殺虫剤)
デオキシニバレノール	カビ毒(フザリウム属真菌によって産生)
テトラサイクリン系抗生物質	一定のスペクトルを有する抗生物質の総称。オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリンなど
トリアジメノール	農薬(フェノキシ系殺菌剤)
トリアゾホス	農薬(フェノキシ系殺虫剤)
二酸化硫黄	添加物(酸化防止剤)
パクロブトラゾール	農薬(トリアゾール系植物成長調整剤)
パツリン	カビ毒(ペニシリウム属やアスペルギルス属等の真菌によって産生される)
パテントブルーV	指定外添加物
ハロキシホップ	農薬(有機塩素系除草剤)
ピリミホスメチル	農薬(殺虫剤)
ピリメタニル	農薬(ピリミジン系殺菌剤)
フラゾリドン	動物用医薬品(ニトロフラン系合成抗菌剤)、代謝物はAOZ

用語	説明
プロピコナゾール	農薬(ヘテロサイクリック系殺菌剤)
プロフェノホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
プロメリン	農薬(トリアジン系除草剤)
ヘキサコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
麻痺性貝毒	貝毒(主に有害プランクトンの産生した毒を二枚貝が蓄積する毒素の一種。)
マラカイトグリーン	動物用医薬品(トリフェニルメタン系合成抗菌剤)
マレイン酸	指定外添加物
メタミドホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
メキシフェノジド	農薬(殺虫剤)
リステリア菌	病原微生物(自然環境中に広く常在する菌で、主に乳製品、食肉加工品を汚染し、倦怠感、発熱を伴うインフルエンザ様症状を引き起こす)
2,4-D	農薬(フェノキシ酸系除草剤)
EPN	農薬(有機リン系殺虫剤)
<i>Kudoa septempunctata</i>	食中毒の原因となる寄生虫の一種(粘液胞子虫)
TBHQ	指定外添加物

平成 26 年度輸入食品監視指導計画の概要

平成 26 年 1 月
輸入食品安全対策室

【計画本文】（新たに盛り込んだ事項を下線部で示す。）

序 文

平成 25 年度計画に基づく施策の実施状況の概要及び平成 26 年度計画において取り組む施策を記述。

- 計画的な輸出国の対日輸出食品の安全対策に関する制度調査を実施した。
また、牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）等に係る輸出国の安全管理についても現地調査を行った。
- 経済連携協定等を踏まえ、諸外国の食品衛生に係る情報収集及び、輸入動向に応じた監視体制の整備を行う。
- 腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌、リステリア菌などの病原微生物に係るモニタリング検査を着実に実施する。
- ポジティブリスト制度を着実に施行するとともに、過去の検査実績等を踏まえた検査の見直しを行う。
- 安全性審査を経ていない遺伝子組換え作物が使用された加工食品が輸入、販売されていた事案を踏まえ、輸入者に自主的な安全管理の推進を徹底するよう指導する。
- BSEについては、現地調査及び輸入時の検査を通じて、輸出国政府が管理する対日輸出プログラムの遵守状況を引き続き検証していくものとする。
- 引き続き、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）（平成 20 年 6 月 5 日付け食安発第 0605001 号）」に基づき、輸入者に対し輸出国段階における自主的な安全管理を指導するとともに、輸出国における食品安全対策の適正化を推進するため、計画的に対日輸出食品について、輸出国の食品安全に関する制度調査の実施に努めていくこととする。

1 目的

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

2 適用期間

平成 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日

3 輸入食品等監視指導の実施についての基本的考え方

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

4 生産地の事情等からみて重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

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

5 輸出国における安全対策の推進

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

6 輸入者への自主的な安全管理の実施に係る指導に関する事項

食品安全基本法第8条及び法第3条第1項に規定される食品等事業者の責務に照らし、輸入者に対して自主的な安全管理の推進を図るため、輸入者等に対する(1) 基本的指導事項、(2) 輸入前指導の実施、(3) 輸入前指導による法違反発見時の対応、(4) 自主検査の実施、(5) 輸入食品等の記録の作成及び保存及び(6) 食品安全に関する知識の向上等の指導事項を記述。

7 法違反が判明した場合の対応

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

8 国民への情報提供

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

9 その他監視指導の実施のために必要な事項

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