

全国食品衛生関係主管課長会議資料

平成24年2月22日（水）

厚生労働省医薬食品局食品安全部

資 料 目 次

<重点事項>		頁
1	食品中の放射性物質への対応について	1
2	牛海綿状脳症（BSE）対策の再評価について	3
3	生食用食肉等の監視指導の徹底等について	6
<企画情報課>		
1	平成24年度食品安全関係予算(案)の概要	9
2	カネミ油症対策	14
3	森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力	15
4	食品の安全に関するリスクコミュニケーションの取組	16
<国際食品室>		
	コーデックス委員会への対応	17
<検疫所業務管理室>		
	検疫所における輸入食品の監視体制の充実強化	19
<基準審査課>		
1	食品中の残留農薬等の対策	21
2	食品中の汚染物質等の対策	24
3	食品添加物の対策	26
4	器具・容器包装、おもちゃ等の対策	30
<新開発食品保健対策室>		
1	「健康食品」の安全性の確保	33
2	遺伝子組換え食品等の安全性審査	35

	頁
<監視安全課・輸入食品安全対策室・食中毒被害情報管理室>	
1 食品等の監視指導	39
2 食中毒発生時対策	41
3 食中毒予防対策	49
4 水産食品対策	55
6 食肉等の対策	58
7 農薬等に係るポジティブリスト制度に関する監視指導	61
8 都道府県等の食品衛生検査施設及び登録検査機関 における検査等の信頼性の確保	62
9 食品中のダイオキシン類の対策	64
10 輸出食品	65
11 食品衛生監視員等の資質の向上	67
12 地域主権関係	68
13 輸入食品の安全確保対策	69

重点事項

1 食品中の放射性物質への対応について

従前の経緯

- 食品中の放射性物質に関しては、昨年3月に発生した東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故により、周辺環境に放射性物質が放出されたことを受け、原子力災害対策本部での協議の上、3月17日に原子力安全委員会により示されていた飲食物摂取制限に関する指標を食品衛生法上の暫定規制値として設定した。
- 各地方自治体においては、厚生労働省が定めたガイドラインを踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査が実施され、暫定規制値を超えた食品については回収や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられている。
- 厚生労働省では、検疫所や国立試験研究機関を紹介する仕組みを構築し、地方自治体の取組を支援するほか、国自らも流通段階の買い上げ調査を実施してきた。また、地方自治体での効果的・効率的な検査の実施を確保するため、簡易測定機器の導入によるスクリーニング検査の導入を推進するほか、関係省庁において機器整備に関する財政的な支援措置を行ってきた。
- 一方、食品中の放射性物質に係る暫定規制値については、原発事故を受けた緊急的な対応として定められたため、3月20日に、厚生労働大臣より、食品安全委員会委員長に対して食品健康影響評価を要請し、10月27日に、厚生労働大臣に対して、食品健康影響評価の答申がなされた。その後、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会において検討が重ねられ、昨年12月22日に新たな基準値案がとりまとめられた。

今後の取組

- 食品中の放射性物質に係る新たな基準値案については、パブリックコメントの募集、WTO通報、文部科学省の放射線審議会での審議、リスクコミュニケーション（1月16日～2月28日、7都府県）を実施してきており、今後、薬事・食品衛生審議会の答申を受けて、関係法令について、所要の改正を行い、本年4月に施行することになっている。
- 今後も引き続き、地方自治体の検査の支援を行っていくほか、厚生労働省においても新たな基準値の下で円滑に検査が実施されるよう、機器整備に関する財政的な支援措置を行うことにしている。
- また、新たな基準値の施行、これまでのモニタリング検査結果等を踏まえ、食品中のモニタリング検査のガイドライン及びスクリーニング検査の技術的要件の見直しを速やかに行う。

- さらに、今後とも、トータルダイエツトスタディ（注）等により食品の汚染状況や摂取状況を調査し、基準値について継続的に検証することになっている。

（注）トータルダイエツトスタディとは、通常の食生活において、食事を介して対象物質（今回の場合、放射性物質）がどの程度実際に摂取されているかを把握するための調査方法。

都道府県等に対する要請

- 新たな基準値の施行に先立ち、都道府県や市町村の広報紙などを活用し、一部の食品についての一定期間の経過措置の設定を含め、その内容や考え方等について、住民や関係事業者への十分かつわかりやすい広報・周知をお願いします。
- また、引き続き効果的・効率的な検査が実施されるよう、機器整備の検討や検査計画の策定を進めていただきたい。

2. 牛海綿状脳症（BSE）対策の再評価について

従前の経緯

（1）国内対策

- SRMの除去及び焼却（牛海綿状脳症対策特別措置法第7条第2項及び第3項並びにと畜場法施行規則第3条及び第7条）については、「食肉処理における特定部位管理要領（平成13年10月17日付け食発第308号）」を示している。
- BSE検査については、平成13年9月の国内初のBSE感染牛の確認を受けて、同年10月より全頭検査を開始したが、平成17年5月の食品安全委員会の答申を踏まえ、同年8月より対象を21ヶ月齢以上の牛に限定した。
- その際、消費者の不安を払拭し、現場の混乱を回避するため、都道府県等が自主的に実施する20ヶ月齢以下の牛を対象とするBSE検査についても、3年間の経過措置として国庫補助を継続し、平成20年7月末をもって終了した。

（2）輸入対策

- BSE発生国等の牛肉（牛由来の原材料を使用する食品等を含む。）については、我が国の牛肉と同等の安全性が確認された米国及びカナダを除き、輸入を禁止している。また、BSEの発生のリスクが低いとされていたにもかかわらずBSEが発生した国も見受けられることを踏まえ、検疫所を通じて、輸入者に対し、すべての国の牛に係るSRMの輸入を自粛するよう指導している。
- 米国及びカナダの牛肉については、検疫所における輸入時検査や米国の対日輸出認定施設に対する現地査察を通じ、米国及びカナダにおける対日輸出プログラムの遵守状況を検証するとともに、その結果を公表している。また、米国産牛肉については、平成20年4月、米国農務省によって発行された衛生証明書に記載されない1箱（せき柱を含むショートロイン）の混載が国内の加工施設で確認されたことを踏まえ、検疫所及び都道府県等を通じて輸入者に対し、米国産牛肉の対日輸出条件に違反する貨物を発見したときは、その旨を検疫所又は都道府県等に報告するよう求めている。（食品衛生法第28条）

（注）米国産牛肉の対日輸出認定施設は、56箇所（平成23年12月時点）。

- 平成19年5月、国際獣疫事務局（OIE）が米国及びカナダを「管理されたリスク国」と評価したことを受けて、同年6月、米国及びカナダは、我が国に対し、OIE基準に準拠した米国産及びカナダ産牛肉の対日輸出条件の見直し（月齢制限の撤廃等）を要請した。このため、米国については3回、カナダについては2回、日米の実務担当者による技術的会合を開催した。

(3) 対策全般の再評価

○ BSE対策については、開始から10年が経過したことから、最新の科学的知見に基づき、国内の検査体制、輸入条件といった対策全般の再評価を行うこととした。平成23年10月31日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会、12月9日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会を開催するとともに12月15、16日に国民への説明会を実施し、12月19日に食品安全委員会にBSE対策の再評価について諮問した。

○ 具体的な、諮問内容は次のとおり。

ア 国内措置

(ア) 検査対象月齢

現行の規制閾値である「20か月齢」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。

(イ) SRMの範囲

頭部（扁桃除く。）、せき髄及びせき柱について、現行の「全月齢」から「30か月齢超」に変更した場合のリスクを比較。

イ 国境措置（米国、カナダ、フランス及びオランダ）

(ア) 月齢制限

現行の規制閾値である「20か月齢」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。

(イ) SRMの範囲

頭部（扁桃を除く。）、せき髄及びせき柱について、現行の「全月齢」から「30か月齢超」に変更した場合のリスクを比較。

※ フランス及びオランダについては、現行の「輸入禁止」から「30か月齢」とした場合のリスクを比較。

ウ 上記ア及びイを終えた後、国際的な基準を踏まえて、さらに月齢の規制閾値（上記ア（ア）及びイ（ア））を引き上げた場合のリスクを評価。

今後の取組

○ 食品安全委員会での評価結果を踏まえ、リスク管理措置の見直しに必要な関係法令、通知等の改正を行う。

○ 現在、輸入規制のある米国、カナダと、BSE発生国として牛肉等の輸入を禁止して

いるフランス、オランダの4カ国以外の国についても、輸出国政府との調整が終わり次第、食品安全委員会に対し、輸入解禁に関する諮問を行う予定。

- 平成24年度も、都道府県等が実施する21か月齢以上の牛を対象とするBSE検査に対する国庫補助を継続することとしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる5点をお願いする。
 - ① 各都道府県等における衛生主管部局と農林主管部局との連携や、と畜場を管轄する都道府県等と畜産事業者を管轄する都道府県等との連携を図りつつ、「伝達性海綿状脳症検査実施要領」（平成13年10月16日食発第307号）に基づき、BSE検査を実施すること。
 - ② BSE検査に使用される機器については、BSE検査が開始されて以来、約10年が経過したことを踏まえ、必要な保守点検や更新を実施すること。この場合において、機能を確認した結果、得られたデータ相互間に差があるときは、原因を確認し、必要な措置をとること。
 - ③ SRMの除去及び焼却がと畜場で確実に実施されるよう、衛生主管部局と農林主管部局との連携を図りつつ、と畜場に対する監視指導を適切に実施すること。この場合においては、と畜場に対し、SRMによる枝肉及び食用に供される内臓に対する汚染を防止するよう徹底するとともに、SRMの焼却に関する取扱いを衛生標準作業手順書（SSOP）で規定するよう、徹底すること。
 - ④ 牛のせき柱が食肉処理施設等で「食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成16年1月16日食安発第0116001号）及び「牛せき柱の脱骨時の注意事項について」（平成16年1月16日食安基発第0116002号・食安監発第0116001号）に基づいて処理されるよう、食肉処理施設等に対する監視指導を適切に実施すること。この場合においては、牛のせき柱が付着した食肉をそのまま機械的に細く挽く方法で食肉が処理されていないかどうか、牛のせき柱の最終処理の方法が適切であるかどうか等を確認すること。
 - ⑤ 米国産牛肉の対日輸出条件に違反する貨物が国内で確認された場合には、輸入者に対する指導や厚生労働省に対する連絡を適切に実施するようお願いする。
- また、最新の科学的知見に基づくBSEのリスク、BSE対策の再評価の必要性、食品安全委員会における審議内容、食品安全委員会の答申に基づくリスク管理措置の見直し等について、消費者、事業者等への適切な情報提供やリスクコミュニケーションの実施をお願いする。

3. 生食用食肉等の監視指導の徹底等について

従前の経緯

【生食用牛肉】

- 生食用食肉の安全性確保については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号。以下「衛生基準通知」という。）により、都道府県等に対し、生食用食肉の衛生基準を示し、事業者における適切な衛生管理について指導するよう通知。
- 平成 23 年 4 月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生を受け、緊急監視を実施し、都道府県等及び関係団体に対し、衛生基準通知の徹底、適合していない施設については生食用食肉の取り扱いを中止、生食用の加工を行った施設等の店内掲示、また、業者間取引において生食用加工の文書確認について指導するよう通知。
- 平成 23 年 9 月、食品衛生法第 11 条第 1 項に基づき、生食用食肉（牛肉）の規格基準を策定し（10 月 1 日施行）、都道府県等に対し、生食用食肉を取り扱っているすべての営業施設を巡回し、周知・指導を徹底するよう、関係団体に対しては、規格基準を遵守するよう通知。馬肉については、引き続き衛生基準通知に基づき指導するよう通知。
- 平成 23 年 11 月、生食用食肉の違反販売に関する報道等を受け、都道府県等に対し、改めて規格基準の遵守について監視・指導の徹底、特に夜間等の営業時間内の監視・指導の実施、悪質な事案等については告発等の厳正な措置を講じるよう通知。
- 平成 23 年 12 月、東京都が実施した一斉監視指導の結果、全ての施設が規格基準に適合していなかった旨の公表を受け、都道府県等に対し、全ての営業施設への監視について早急に実施するよう通知。
- 平成 24 年 1 月、平成 23 年 10 月～12 月に実施した監視の結果、94%が不適合であったことを踏まえ、都道府県等及び関係団体に対し、監視・指導及び規格基準の周知を徹底するよう改めて通知。

【牛レバー】

- 平成 19 年 5 月 14 日付け食安監発第 0514001 号に基づき、都道府県等に対し、牛レバーについては生食用として提供することはなるべく控えるよう飲食店に対して周知徹底するよう通知。
- 平成 23 年 7 月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会の審議を踏まえ、都道府県等及び関係団体に対し、新たな措置を講じるまでの間、衛

生基準通知に適合するものであっても、生食用として提供しないよう関係事業者に対して指導を徹底、消費者等に対して生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう注意喚起を行うよう通知（同9月、衛生基準通知より牛の肝臓を削除）。

- 平成23年12月、審議会において、牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌の検出が報告され、引き続き、審議することとされた。

引き続き、都道府県等及び関係団体に対し、中心部まで加熱されていないものを含め牛レバーを生食用として提供しないよう関係事業者への指導の徹底及び消費者への注意喚起を行うよう通知。

今後の取組

- 引き続き、牛レバー、鶏肉等の生食について、薬事・食品衛生審議会における議論を継続し、できるだけ速やかに、制度上の取扱いを決定する。

都道府県等に対する要請

- ① 引き続き、生食用食肉（牛肉）については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報を踏まえ、規格基準の遵守について、監視・指導を徹底すること。
特に夜間営業の飲食店について、営業時間内の監視・指導を実施すること。
- ② 規格基準の周知・徹底が不十分と考えられる例が相当数認められることから、引き続き、飲食店営業を含め、講習会の開催などにより、規格基準の周知・徹底を図ること。
- ③ 生食用食肉の規格基準に適合している施設にあつては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めるよう関係営業者を指導すること。
- ④ 悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずること。
- ⑤ 引き続き、生食用食肉の規格基準に適合したものであっても、子どもや高齢者、抵抗力の弱い方が生肉を食べないように周知すること。
- ⑥ 生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設について、食品衛生法第51条に基づき、営業施設基準の改正を平成24年10月1日までにを行うよう通知しているところであり、対応方

よろしくお願いします。

⑦ 生食用牛レバーについては、制度上の取扱いが決まるまでの間、引き続き、

- ・関係事業者に対して生食用（中心部まで加熱されていないものを含む。）として提供しないよう指導の徹底及び

- ・消費者に対して牛レバーを生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう注意喚起

を実施すること。