

全国食品衛生関係主管課長会議資料

平成25年3月6日（水）

厚生労働省医薬食品局食品安全部

資 料 目 次

	頁
<企画情報課>	
1 平成25年度食品安全関係予算(案)の概要	1
2 食品中の放射性物質への対応について	7
3 カネミ油症対策	9
4 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力	11
5 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの取組	13
<国際食品室>	
コーデックス委員会への対応	14
<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	16
<基準審査課>	
1 食品中の残留農薬等の対策	18
2 食品中の汚染物質等の対策	21
3 生食用食肉等の対策	23
4 食品添加物の対策	24
5 器具・容器包装、おもちゃ等の対策	28
<新開発食品保健対策室>	
1 健康食品の安全性確保	30
2 遺伝子組換え食品等の安全性確保	32

	頁
<監視安全課>	
1 食品等の監視指導	34
2 食中毒発生時対策	37
3 食中毒予防対策	43
4 水産食品対策	50
5 牛海綿状脳症（ＢＳＥ）対策の見直し	53
6 食肉、食鳥肉等の対策	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 地方分権関係	68
13 輸入食品の安全確保対策	70

企画情報課

1 平成25年度食品安全関係予算（案）の概要

◎全体像

平成25年度予算（案）	平成24年度予算額	増減額	前年度比
13,299百万円	13,020百万円	280百万円	102.1%

◎主要事項

○輸入食品の安全確保対策等の強化	10,568百万円
・輸入食品の監視体制等の強化	2,854百万円
検疫所における輸入食品モニタリング検査の実施等	
・BSE対策の推進	728百万円
BSE検査キットに対する国庫補助の当面の継続等	
○食品中の放射性物質対策の推進	333百万円
基準値を継続的に検証するとともに、円滑なモニタリング検査が行えるよう	
自治体の検査機器の整備に対する補助等	
○食中毒対策の推進	67百万円
○残留農薬等の安全確保対策の推進	932百万円
・残留農薬等ポジティブリスト制度などの推進	765百万円
・健康食品の安全確保対策の推進	33百万円
・食品用容器包装等の安全確保対策の推進	85百万円
・食品汚染物質の安全確保対策の推進	50百万円
○カネミ油症患者に対する新たな総合的な支援策の実施	626百万円
油症患者の健康実態調査を実施し、健康調査支援金（一人当たり19万円）を支給する等	
○その他	
・食品安全に関する情報提供や意見交換（リスクコミュニケーション）の推進	9百万円
・食品の安全の確保に資する研究の推進	882百万円

※計数には他局、他省庁計上分も含む。

平成25年度 食品安全関係予算(案)総括表

事 項	平成24年度 予 算 額 (A)	平成25年度 予 算 額 (案) (B)	対 前 年 度 増 △ 減 額 (B) - (A)	対 前 年 度 比 率 (B) / (A)
1 輸入食品の安全確保対策等の推進	百万円 < 10,108 > 9,374	百万円 < 10,568 > 9,833	百万円 < 460 > 460	104.5% 104.9%
(1)輸入食品の監視体制等の強化	1,835	2,854	1,019	155.5%
(2)その他の食品安全対策等	< 8,273 > 7,538	< 7,714 > 6,979	< △ 559 > △ 559	93.2% 92.6%
2 食品中の放射性物質対策の推進	< 717 > 203	< 333 > 188	< △ 384 > △ 15	46.4% 92.5%
3 食中毒対策の推進	< 74 > 73	< 67 > 66	< △ 7 > △ 7	90.6% 90.4%
4 残留農薬等の安全確保対策の推進	1,043	932	△ 111	89.4%
(1)残留農薬等ポジティブリスト制度などの推進	875	765	△ 111	87.4%
(2)健康食品の安全確保対策の推進	33	33	0	98.6%
(3)食品用容器包装等の安全確保対策の推進	84	85	0	100.5%
(4)食品汚染物質の安全確保対策の推進	50	50	0	100.0%
5 食品に関する情報提供や意見交換の推進	< 11 > 10	< 9 > 9	< △ 2 > △ 1	85.6% 87.7%
6 食品の安全の確保に資する研究の推進	< 985 > 0	< 882 > 0	< △ 103 > 0	89.6% 0.0%
7 カネミ油症患者に対する新たな総合的な支援策の実施	< 210 > 0	< 626 > 426	< 416 > 426	297.9% #DIV/0!
8 その他の食品安全関係経費	83	83	0	100.0%
合 計	< 13,020 > [5,672] 10,785	< 13,299 > [5,442] 11,536	< 280 > [△ 229] 752	102.1% 96.0% 107.0%

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

2. 上段< >は他局計上分を含む。

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

4. 7の上段の数字には重複となる経費を含む。

平成25年度食品安全関係予算（案）の概要

1 輸入食品の安全確保対策等の推進

10,568百万円（10,108百万円）

（1）輸入食品の監視体制等の強化

2,854百万円

（要 旨）

検疫所における輸入食品のモニタリング検査について、食品群ごとの輸入量、違反率などにに基づき必要とされる検体数を考慮して、体制整備を行いつつ適切に実施する。

また、経済連携協定（EPA）など国際協定に係る協議への体制強化を図るとともに、輸入食品の問題事案を早期に解決するため、輸出国の食品安全対策の実施状況を計画的に調査・評価を行う。

さらに、問題事案の発生を未然に防止するため、対日輸出食品の衛生管理の実態調査、二国間協議などを行う。

（2）BSE対策の推進

728百万円

（要 旨）

と畜場法に基づくBSEなどの検査キットの整備に対する補助（※）やSRM（特定危険部位）の適正な処理のために必要な設備の整備に要する費用について、引き続き補助を行う。

さらに、輸出国における輸入条件の遵守状況を検証するため、定期的に日本向け輸出食肉処理施設などの査察を行う。

（※） BSE検査費用の国庫補助（21ヶ月齢以上）については、本年4月の30ヶ月齢超への検査対象月齢の見直し段階では継続することとし、食品安全委員会の2次答申（更なる検査対象月齢の引き上げ）の際に補助対象月齢を見直す。

2 食品中の放射性物質対策の推進（復興）

333百万円（717百万円）

（要 旨）

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

また、各自治体のモニタリング検査が円滑に実施できるよう、検査機器の整備に対する補助を行うほか、食品中の放射性物質に関する調査研究を行う。

3 食中毒対策の推進

67百万円 (74百万円)

(要 旨)

近年の大規模・広域化した食中毒事件の被害拡大防止のため、菌株収集などによる原因究明調査を行うとともに、担当官を現地に派遣し疫学調査の支援を行うなど、食中毒対策を推進する。

4 残留農薬等の安全確保対策の推進

932百万円 (1,043百万円)

(1) 残留農薬等ポジティブリスト制度などの推進 765百万円

・残留農薬等ポジティブリスト制度の推進 283百万円

(要 旨)

食品に残留する農薬等の安全確認のため、ポジティブリスト制度(※)への移行に伴い暫定的な残留基準を設定した758農薬等の基準値について、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえた見直しを進めるとともに、一日摂取量調査等を実施し、制度の着実な推進を図る。

(※) ポジティブリスト制度：食品中に残留する農薬などについて、残留基準を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売などを禁止するもの。

・食品添加物等の安全確保対策の推進 482百万円

(要 旨)

指定時期が古い指定添加物等について、最新の科学的知見に基づき、安全性の見直しを着実に実施するとともに、国際汎用添加物(※)の迅速な指定を推進する。

(※) 国際汎用添加物：国際的に安全性が確認され、欧米で広く使用が認められており、国が主体的に指定に向けた検討を進めるもの。

(2) 健康食品の安全確保対策の推進 33百万円

(要 旨)

いわゆる健康食品による健康被害を未然に防ぐため、食品成分について安全性試験や分析調査を行うとともに、被害発生時の迅速かつ適切な対応を図る。

また、遺伝子組換え食品について、技術開発の進展による申請件数の増加に対応するため、効率化を図りつつ、審査を円滑に実施する。

(3) 食品用容器包装等の安全確保対策の推進

85百万円

(要 旨)

食品用容器包装及び乳幼児用おもちゃ等について、安全性確保のための調査・試験を行い、規格基準の見直しを行う。

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

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

(※) ナノマテリアル：大きさが100ナノメートル以下の小さな物質（ナノとは1ミリの100万分の1）。

(4) 食品汚染物質の安全確保対策の推進

50百万円

(要 旨)

食品中の汚染物質対策について、基準設定、低減方策などの安全性確保や国際基準等への対応を図る。

また、食品汚染の原因物質となりうる自然毒及び製造副生成物について、含有濃度実態調査や規格基準を設定するための試験検査を実施する。

5 食品に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

9百万円 (11百万円)

(要 旨)

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

6 食品の安全の確保に資する研究の推進

882百万円 (985百万円)

(要 旨)

食中毒の予防や食品中の化学物質への基準設定などの課題について、科学的根拠に基づく調査研究を進める。

7 カネミ油症患者に対する新たな総合的な支援策の実施

626百万円 (210百万円)

(要 旨)

カネミ油症患者に対する新たな総合的な支援策の一環として、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、油症患者の健康実態調査を実施し、健康調査支援金（一人当たり19万円）を支給するとともに、研究・検診・相談事業を推進する。

2 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、平成 23 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、平成 23 年 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。
- その後、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえて、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暫定規制値に代わる新たな基準値の検討が行われ、コーデックス委員会の指標が年間 1 ミリシーベルトを超えないように設定されていることや、多くの食品の放射性物質濃度が、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあることから、食品からの被ばく線量の上限を年間 5 ミリシーベルトから年間 1 ミリシーベルトに引き下げ、これをもとに放射性セシウムの基準値を設定し、平成 24 年 4 月 1 日に施行した。
- 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、基準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。
- なお、平成 24 年 4 月から本年 2 月 15 日までに約 24 万件の検査を行っており、基準値を超過した事例は 2,153 件 (0.9 %) であった。野菜、畜産物、乳など主要な食品からの放射性物質の検出レベルは低下しており、基準値を超過して出荷制限の対象となった品目は、野草、キノコ類、ヒラメなどの底魚や川魚、野生鳥獣など、一部に限定されている。
- 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、スクリーニング検査機器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。
- また、国自らも食品の流通段階での買上調査を実施することにより、地方自治体のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて検査計画の策定・見直しに関し助言を行ってきた。
- リスクコミュニケーションの取組みとしては、食品安全委員会、消費者庁、農林水産省及び地方自治体と共催し、全国各地で説明会を開催したほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く広報を実施してきた。

今後の取組

- 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地方自治体が円滑に検査を実施できるよう、機器整備に関する財政的な支援措置を行うこととしている。
- また、これまでのモニタリング検査結果等を踏まえ、平成 24 年度中に平成 25 年度に向けた食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン見直しを行う。
- さらに、今後とも、トータルダイエツトスタディ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としている。
- 今後とも、現行の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、国民の皆様に丁寧に説明していく。

都道府県等に対する要請

- 都道府県や市町村の広報紙などを活用し、現行の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、住民や関係事業者への十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。
- 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。
- なお、放射性物質検査を実施した際には、速やかに厚生労働省まで報告を行うとともに、モニタリング検査のガイドラインの対象自治体にあつては、四半期ごとに策定・公表している検査計画についても厚生労働省に提出するようお願いする。

3. カネミ油症対策

従前の経緯

- 原因企業であるカネミ倉庫が患者に医療費等の支払を行うとともに、政府としては、昭和60年の三大臣（法務大臣、厚生大臣、農林水産大臣）による確認事項に基づき、油症治療研究班による研究・検診・相談事業の推進や政府所有米の保管委託によるカネミ倉庫の経営支援を行ってきた。
- 平成20年度に、油症患者を対象として健康実態調査を実施し、現在の健康状態、病歴、治療歴、家族等に関して回答いただいたところである。
- 健康実態調査の調査結果については、油症研究の加速的推進に資するための解析を行うため、平成21年度に「油症患者健康実態調査の解析に関する懇談会」を設置し、平成22年3月、同懇談会により健康実態調査結果の報告書が取りまとめられたところである。
- 平成24年には、超党派の議員連盟等において、健康実態調査の実施と健康調査支援金の支給、診断基準の見直しによるカネミ油症患者の認定範囲の拡大や、政府所有米の保管委託の拡大による将来にわたる安定的な医療費の支給の確保及び一時金の残余等の支払い等といった新たな総合的な支援策を講じるべきとの意見がまとまり、これらの支援策の継続的な実施を担保するための議員立法「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」が平成24年8月29日に可決成立し、同年9月5日に公布・施行された。
- 「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づき策定することとなっている「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」については、平成24年11月30日に施行された。

今後の取組

- 国（厚生労働省、農林水産省及び関係省庁）は、「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づき、以下の施策を実施していく。
 - ①生活面での支援
 - ・カネミ倉庫の事業拡大を支援し、一時金の残余等の支払を促進し、1人あたり年間5万円程度を支払う。
 - ・健康実態調査を当面毎年実施し、健康調査支援金を1人あたり19万円支給する。
 - ②油症患者の認定範囲の拡大
 - ・平成24年12月3日に診断基準が改定され、油症発生当時において認定患者と同居し、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が必要な方が認定の対象となった。

③医療面での支援

- ・政府所有米の保管委託を通じて、将来にわたる安定的な医療費の支給を確保。
- ・窓口負担が不要となる油症患者受療券が利用可能な医療機関を拡大。
- ・油症の症状、治療に関する最新の研究成果や医学的知見について、全国の医療機関に対する速やかな情報提供を推進。

都道府県等に対する要請

- 法に基づく支援が円滑に実施できるよう、各都道府県等の担当課において、必要に応じ、患者支援の協力をお願いする。特にカネミ倉庫からの医療費の支払に関する相談をしたいとの要望が患者から寄せられていることから、都道府県等において、相談体制を点検する等により適切な対応をお願いする。
- 各都道府県等において、平成24年12月に改定された診断基準や従前からの基準に基づき油症患者の認定手続きを行っているところであるが、引き続き円滑な実施をお願いする。特に、新たな基準に基づく認定については、平成25年度の実態調査の対象者として確定する必要があることから、平成25年4月中旬までには、認定作業を完了するようお願いする。
また、全国油症治療研究班が患者に対する追跡調査を実施するに当たっては、引き続き、全国11箇所の都府県・市を中心に、患者を対象とする検診の実施をお願いする。
- 認定結果の通知の際には、カネミ倉庫から認定患者への医療費の支払い等に関するご案内も同封して頂けるようお願いする。
- 当面毎年実施する健康実態調査の実施にあたっては、患者の状況を把握している各都道府県の協力が必要不可欠であるため、調査の実施の協力をお願いする。なお、当該調査は、患者が居住する都道府県にお願いするものであるが、今般、新たに複数の都道府県において、認定申請が寄せられているところであり、現在患者が居住していない都道府県においても、患者の転居等による影響も含め、今後協力をお願いする可能性があることにご留意願いたい。
- 平成25年度に実施する健康実態調査においては、油症患者から油症患者受療券が利用できる医療機関についての要望を把握する予定としていることから、その結果を踏まえ、都道府県医師会等と連携し、関係医療機関等への協力要請をお願いする。
- 居住地の移転に関する油症患者の連絡を受けたときは、油症患者の同意を得た上で、連絡方法に関する油症患者の希望など、必要な情報を関係の都道府県等に提供するようお願いする。

4 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力

従前の経緯

- 「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(依頼)」(平成21年4月1日食安企発第0401001号食品安全部企画情報課長通知)等により、(公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請している。
- 平成21年8月、(財)ひかり協会が厚生労働省の推薦を受けて発行する「保健・医療・福祉・労働などの市町村の行政協力について」と題するパンフレットを改定して都道府県等に配布した。
- 昨年12月、「平成24年度森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」を開催した。
- 森永ひ素ミルク中毒被害者の高齢化を迎えるにあたり、今後、高齢者福祉の分野での取組が重要となってくることや更なる行政協力を推進していくため、平成25年2月27日付けで、「(財)ひかり協会の行う事業に対する行政協力について」(平成21年4月1日食安企発第0401001号食品安全部企画情報課長通知)、「(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21年4月14日食安企発第0414001号食品安全部企画情報課長、障発第0414001号障害保健福祉部障害福祉課長連名通知)を改正し、また、「(公財)ひかり協会による森永ひ素ミルク中毒被害者の介護サービスの利用等に関する相談への協力について(依頼)」(平成25年2月27日食安企発0227第3号食品安全部企画情報課長、老高発0227第1号老健局高齢者支援課長、老振発0227第1号同局振興課長、老老発0227第2号同局老人保健長連名通知)を新たに策定した。

今後の取組

- 引き続き、「三者会談確認書」に基づき、「森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会」等と協議しつつ、(公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請することとしている。

都道府県等に対する要請

- (公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力に

については、次に掲げる4点をお願いする。

- ① 窓口担当部局において、医療、保健、障害福祉、高齢福祉及び雇用対策等を担当する部局のほか、都道府県労働局、市町村、保健所等の関係行政機関との連絡調整を図るための会議を定期的を開催すること。
- ② (公財) ひかり協会が開催する関係者間の連絡調整を図るための会議(地域救済対策委員会等)に対する出席の要請を受けたときは、可能な限り対応すること。
- ③ 円滑な行政協力が行えるよう都道府県は、市町村に対し、当該市町村に居住する者(個人情報の取扱について問題がないものに限る。)に係る当該名簿の写しを交付すること。
- ④ 「森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」等を通じた厚生労働省から都道府県等への伝達の内容については、市町村等に対する周知を徹底すること。

5 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの取組

従前の経緯

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

今後の取組

- 今後とも、広報や広報資材の提供、意見交換会の開催等に積極的に取り組むこととしている。
- あわせて、「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」（平成18年11月食品安全委員会）も踏まえ、リスクコミュニケーションが一層効果的なものとなるよう、リスクコミュニケーションの手法の改善に努めることとしている。

都道府県等に対する要請

- 厚生労働省が開催する意見交換会に対する関係都道府県等の御協力に改めて御礼を申し上げます。各都道府県等においても、食品安全基本法や食品衛生法の規定の趣旨を踏まえ、地域住民に対する広報や意見交換会の開催などリスクコミュニケーションを一層推進するよう、願います。
 - 厚生労働省としても、引き続き、可能な限り広報資材の提供や講師やパネリストの派遣等を行うなど協力することとしている。
 - なお、平成25年度においても、関係府省と共同で、放射性物質対策に関する説明会を開催する見込みであることから、共催等を希望する都道府県等は、年度の早い時期にご相談いただきたい。

国際食品室

コーデックス委員会への対応

- コーデックス委員会は、昭和38年に国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）によって合同で設立された国際機関であり、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な取引を確保するため、国際貿易上重要な食品の安全及び品質の基準などを策定している。コーデックス委員会には、平成25年1月現在、185カ国及び1機関（EU）が加盟しており、総会、執行委員会、一般問題部会（10部会）、個別食品部会（11部会）、特別部会（1部会）と地域調整部会（6部会）が置かれている。
- コーデックス委員会によって策定される食品規格は、我が国における食品のリスク管理にも大きな影響を及ぼすため、厚生労働省としても、関係府省等の関係機関と連携しつつ、積極的に参画している。
- 日本は、食品の安全について横断的に議論する一般問題部会（残留農薬部会、食品汚染物質部会等）に継続的に参画し、日本の実態が反映されるように取り組んできた。特に、平成12年から平成19年まで「バイオテクノロジー応用食品特別部会」の議長国を務めて、遺伝子組換え植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン等の作成に貢献した。
- 平成22年5月、平成23年7月及び平成24年5月には、「食品中の微生物規格設定及び適用のための原則」を改訂する物理的作業部会の座長国をフィンランドと共同で務めた。この他、「食品残留動物用医薬品部会が適用するリスク分析の原則の改正」や「食品中の放射性核種のガイドライン値の見直し」などの議題に関連して設置された電子作業部会の共同座長国を努めており、コーデックス委員会における規格等の策定作業に積極的に貢献している。
- また、平成19年7月から平成23年6月まで、コーデックス委員会の運営方針等を議論する執行委員会のアジア地域代表を務めた。平成23年7月からは、アジア地域に特有の問題についての議論をコーディネートするアジア地域調整国に選出され、平成24年11月には東京で第18回アジア地域調整部会が開催された。
- 厚生労働省は、国内においては、農林水産省と共同で「コーデックス連絡協議会」を

開催し、コーデックス委員会の活動や我が国の取り組みについて、国内の消費者をはじめとする関係者に対して情報提供し、意見を聴取している。

- 今後も、食品の安全に関連するコーデックス文書に我が国の意見が十分に反映されるよう、コーデックス委員会に積極的に参画する。
- 厚生労働省のホームページを通じたコーデックス委員会の活動の情報提供を、より一層充実させる。なお、ホームページには主なコーデックス規格等の日本語訳を掲載している。
- 我が国における食品の安全に関する意見をコーデックス委員会において策定される食品規格に十分に反映させるに際し、都道府県等における食品の安全に関するデータや食中毒情報等が必要となる場合もあるため、その際には、都道府県等の御協力をお願いする。

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強化

従前の経緯

○ 我が国の供給熱量ベースでの総合食料自給率は、39%にとどまっており(農林水産省「平成23年度食料需給表」)、輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっている。

○ 具体的には、食品等の輸入の届出は、平成23年度には、10年前と比較して約1.3倍に相当する約210万件に達している。このうち、輸入食品等に係るモニタリング検査、検査命令等の輸入時検査を実施したものは、231,776件(重複を除く。)となっている。また、食品衛生法違反に該当するものと確認されたものは、1,257件(重複を除く。)となっている。

(注) 食品衛生法違反に該当するものと確認されたものの内訳を見ると、第11条違反(食品又は添加物の基準及び規格)が768件、第6条違反(販売を禁止される食品及び添加物)が354件、第10条違反(添加物等の販売等の制限)が79件、第18条違反(器具又は容器包装の基準及び規格)が82件、第62条違反(おもちゃ等についての準用規定)が18件、第9条違反が5件、となっている。

○ このような中で、全国32か所の検疫所においては、399人の食品衛生監視員を配置し、輸入食品等に係る輸入時検査を実施している。

昨年7月より富山県及び石川県で通関する食品等の監視指導体制の強化及び当該業務の効率化を図るため、新潟検疫所食品監視課小松空港分室を新設し、食品等輸入届出書の審査及び貨物の収去等の業務を実施している。

今後の取組

○ 平成25年度予算案では、輸入業者の指導を通じて違反食品を未然に防ぐため食品衛生監視員(399名)を維持している。

○ 平成25年度輸入食品監視指導計画については、パブリックコメント手続を実施するとともに、意見交換会を開催したところであり、それらの結果を踏まえ、本年3月中に公表することとしている。その中では、海外情報に基づく病原微生物の検査強化など引き続きモニタリング検査の強化を図ることとしている(平成25年度モニタリング計画数 93,700件)。

都道府県等に対する要請

- 厚生労働省としては、検疫所における食品等に係る輸入時検査を効果的に実施するためには、都道府県等における国内流通食品に係る監視指導と密接に連携することが重要であるものと認識している。具体的には、輸入食品等が食品衛生法違反に該当するものと国内流通段階で判明した場合には、その旨が都道府県等から厚生労働省へ報告されることを通じて検疫所における輸入食品等に係る輸入時検査に反映されることとなる。このため、引き続き、都道府県等と厚生労働省との間で必要な情報の共有に対する御配慮をお願いする。

基準審査課

1 食品中の残留農薬等の対策

(1) ポジティブリスト制度の円滑な実施

従前の経緯

- 食品中に残留する農薬等（農薬、食品添加物及び動物用医薬品）に係る「ポジティブリスト制度」（農薬等が一定の量を超えて残留する食品の流通を原則として禁止する制度）は、食品衛生法の平成15年改正で平成18年5月29日より施行された。
- ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準値が設定された農薬等については、平成18年以降計画的に食品健康影響評価を内閣府食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、順次、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の見直しを進めている。

（注）昨年末現在、累計で485件の農薬等に係る食品健康影響評価を依頼。その結果を踏まえて残留基準を改正した農薬等は167件。そのほか、ポジティブリスト制度導入後に新規に残留基準を設定した農薬等（35件）も含めると、残留基準が設定された農薬等は合計で824件。
- 水質汚染を防止する措置が適切に講じられたにもかかわらず農薬が魚介類に残留する事例も見受けられることを踏まえ、平成19年度食の安心・安全確保推進研究事業において、魚介類に係る残留基準の設定法を開発した。これに基づき、魚介類に残留するおそれがある農薬について、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の設定を進めている。
- 国内における飼料自給率向上に向けた施策の展開に伴い、飼料として給与した稲わら等から畜産物に移行する可能性のある農薬については、国際機関等における評価手法を参考とし、薬事・食品衛生審議会の審議を経て畜産物への残留基準の設定を進めている。

- 残留基準が設定された農薬等については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に地方衛生研究所等の協力を得て分析法を開発している。

(注) 昨年末現在、694件の農薬等に係る分析法を開発済み。

- 食品衛生法に定められている農薬等の規格基準への適合性を判定する試験について、告示及び通知で具体的に定める試験法以外にも、同等以上の性能を有する試験法による実施を可能とするための妥当性評価ガイドラインの一部改正を平成22年12月に行った。

今後の取組

- 今後とも、ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準が設定された農薬等について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼するとともに、食品健康影響評価の終了したものについては、速やかに基準値設定を進める。
- あわせて、残留基準の設定された農薬等について、分析法の開発を推進するとともに、より迅速かつ効率的な検査技術の確立を目指す。その一環として、中国産冷凍餃子による薬物中毒事案を踏まえ、加工食品中の残留農薬等に係る分析法の開発に引き続き取り組み、順次分析法に関し情報の提供を行う。

都道府県等に対する要請

- ポジティブリスト制度については、引き続き、円滑な実施に向けた普及啓発活動や監視指導をお願いする。
- 各自治体の試験機関において、妥当性ガイドラインに沿ってそれぞれの試験機関で実施する試験法の妥当性の確認をお願いする。

(2) 残留農薬等の一日摂取量実態調査の実施

従前の経緯

○ 従来より、国民が日常の食事を通じてどの程度の残留農薬等を摂取しているかを把握するため、都道府県等の参画を得て、国民健康・栄養調査を基礎とするマーケット・バスケット調査方式による残留農薬等の一日摂取量実態調査を実施している。

○ 平成24年度は、15の都道府県等の参画を得た。

今後の取組

○ 平成25年度にも、残留農薬等の一日摂取量実態調査を実施することとしている。

都道府県等に対する要請

○ 残留農薬等の一日摂取量実態調査については、食品健康影響評価の基礎ともなる重要なものであるため、より多くの都道府県等の参画をお願いする。

2 食品中の汚染物質等の対策

(1) 清涼飲料水の規格基準の改正

従前の経緯

- 清涼飲料水の規格基準の改正については、コーデックス委員会におけるナチュラルミネラルウォーター及びボトルド／パッケージドウォーター規格の設定、水道法の水質基準の見直しの動向等を踏まえ、平成15年に化学物質48項目等について食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼したところ。
- 平成22年12月及び平成24年7月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において、
 - ① 規格基準の枠組みの見直しを行うこと（ミネラルウォーター類の規格基準について、殺菌・除菌の要否により区分し、化学物質等に係る原水基準を成分規格へ移行すること等）
 - ② 個別物質について基準値の設定又は見直しを行うこと（食品安全委員会の評価が終了した25項目及び評価を依頼していない性状関連14項目の設定等）等を決定した。

今後の取組

- 今後、規格基準の枠組み、性状関連項目の基準値の見直し等について、食品安全委員会の評価等を経た上で、規格基準改正の手続きを進めることとしている。

(2) 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

- 引き続き、魚介類をめぐる風評被害が生じないように配慮しつつ、妊婦等に対する周知徹底をお願いする。
- あわせて、地域によっては、水銀の濃度が高い魚介類を常時多食する習慣も見受けられるため、地域の実情に応じて多食者に対する適正な食生活に関する指導をお願いする。

3 生食用食肉等の対策

従前の経緯

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

今後の取組

- 牛の肝臓の規格基準策定の際のパブリックコメントで、牛の肝臓を安全に生で食べることができるよう求める意見が多かったこと等から、牛の肝臓を安全に生食できるようにするための取組の一環として、厚生労働省研究班で、放射線照射の有効性などを検証する研究を開始しており、厚生労働省としても、引き続き知見の収集や調査研究の実施など積極的に取り組んでいくこととしている。
- 牛のその他の内臓、鶏肉等の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後の取扱いについて検討することとしている。

都道府県等に対する要請

- 動物の肉などについては、食中毒を起こす細菌やウイルス等の危険性があるため生食は推奨しておらず、中心部まで十分に加熱調理して食べることが重要と考えており、引き続き、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する適切な監視・指導をお願いする。

4. 食品添加物の対策

(1) 食品添加物の指定

従前の経緯

- 平成14年7月、食品添加物の規制に関する国際的な整合性を図るため、次のいずれにも該当する添加物（「国際汎用添加物」）100品目（香料54品目、香料以外46品目）について、安全性評価及び暴露量評価を実施し、食品添加物として指定する方向で検討する方針が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会で了承された。
 - ① 国連食糧農業機関（FAO）/世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）が国際的な安全性評価を実施して一定の範囲内で安全性を確認したこと。
 - ② 食品に使用することが米国、EU諸国等で国際的に広く認められていること。
- これを踏まえ、必要な資料が収集された品目について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会の審議を経て食品添加物として指定している。

（注）平成24年12月末現在、香料については、54品目中、イソブタノール等50品目を指定済み。香料以外の添加物については、46品目中（ β -カロテンが対象より除外されたため、現在は45品目）、ポリソルベート類、加工デンプン等の32品目を指定済み。
- 事業者等の要請に基づく食品添加物の指定等については、「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成8年3月22日衛化第29号）及び「添加物に関する食品健康影響評価指針」（平成22年5月食品安全委員会）に沿って対応している。

（注）平成24年12月末現在、プロテイングルタミナーゼ、5-メチルテトラヒドロ葉酸カルシウム等7品目について、食品安全委員会に食品健康影響評価を諮問している。

今後の取組

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

(2) 既存添加物の安全性及び使用実態の確認

従前の経緯

- 食品添加物の指定については、食品衛生法の平成7年改正を経て、平成8年5月より、従来、化学的合成品に限定されていた指定の対象を天然品に拡大する（食品衛生法第10条）とともに、経過措置として既存添加物名簿に収載された添加物等を流通禁止の対象より除外した（食品衛生法平成7年改正附則第2条及び第3条）。その際の参議院厚生労働委員会及び衆議院厚生労働委員会の附帯決議（平成7年4月25日及び5月17日）は、既存の天然添加物について、速やかに安全性の見直しを行い、有害性が実証された場合には、使用禁止等の必要な措置を講じるよう、求めている。
- その後、食品衛生法の平成15年改正を経て、平成16年2月より、既存添加物名簿に収載された添加物について、次のいずれかに該当するときは、既存添加物名簿より削除することができることとされた（食品衛生法平成7年改正附則第2条の2及び第2条の3）。
 - ① 人の健康を損なうおそれがあると認めるとき。
 - ② 現に販売の用に供されていないと認められるとき。
- これらを踏まえ、既存添加物については、順次、安全性及び使用実態を確認し、必要に応じて既存添加物名簿より削除している。直近では、平成23年5月6日に使用実態が明らかでない既存添加物として55品目（スフィンゴ脂質及びタンニン（抽出物）は一部基原のみを削除、実質53品目）を既存添加物名簿から削除しており、平成24年12月末現在、既存添加物名簿に収載されている添加物は365品目である。

（注）平成8年4月に既存添加物名簿に収載された添加物489品目のうち、既存添加物名簿より削除された添加物は、平成24年末現在、124品目。具体的には、①人の健康を損なうおそれがあるものとして、平成16年7月に1品目を、②使用実態を欠くものとして、平成16年12月に38品目、平成19年9月に32品目、平成23年5月に実質53品目を既存添加物名簿から削除した。

- また、平成8年度厚生科学研究「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」において、既存添加物のうち139品目は安全性の確認が必要とされた。平成24年12月末現在、116品目について安全性の確認を終了している。

（注）既存添加物名簿から削除された品目を除き、10品目が安全性の確認が未実施であり、今後確認を行っていく予定。

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

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

今後の取組

- 既存添加物の成分規格の設定についても引き続き進めることとしている。

(3) 第9版食品添加物公定書の作成

従前の経緯

- 食品添加物公定書については、平成19年8月に第8版が策定され、平成21年7月に英語版を作成した。

現在、第9版食品添加物公定書の策定に向け検討会を立ち上げ、検討を進めているところである。

(注) 食品添加物公定書とは、食品衛生法第11条第1項の規定により基準又は規格が定められた添加物及び第19条第1項の規定により基準が定められた添加物につき、その当該基準及び規格を収載するものとして、食品衛生法第21条に定められたものである。

今後の取組

- 第9版食品添加物公定書の策定に関する検討については、引き続き検討会での作業を行い、平成24年度末を目途に報告書を取りまとめる予定であり、今後食品安全委員会に諮問を行った上で、規格改正等を行うこととしている。

(4) 食品添加物の一日摂取量実態調査の実施

従前の経緯

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

今後の取組

- 平成25年度にも、食品添加物の一日摂取量実態調査を実施することとしている。

都道府県等に対する要請

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

5 器具・容器包装、おもちゃ等の対策

従前の経緯

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

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

- 食品用の容器等に使用されるビスフェノール A については、近年、有害な影響がないものとされていた用量よりも極めて低い用量の暴露を受けた動物の胎児や産仔に対する影響を確認したとする動物実験の結果が国内外で報告されている。これを踏まえ、慎重を期するため、平成20年7月、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、現在同委員会において審議中である。あわせて、消費者に対しては、妊婦や乳幼児の保護者のための食生活や授乳に関するアドバイスを含め、正確な理解のための Q & A を適宜更新しながら、厚生労働省ホームページで公表している。

- 合成樹脂製の容器包装について、米国、EU、中国では既にポジティブリスト制度が導入され、韓国、タイでも制度化の検討が行われつつあることから、国際整合を踏まえた容器包装の規制のあり方について検討を行っている。

- 再生材料は流通・消費・回収等の履歴により、様々な化学物質等が付着・混入する可能性があり、これらの化学物質が再生材料を使用した器具及び容器包装に残存して食品中に移行する可能性についても留意する必要があることから、平成23年8月及び昨年3月、薬事・食品衛生審議会器具・容器装部会において、どのような規制を行うべきかについて議論を行った。その結果を受け、再生プラスチック及び再生紙の器具及び容器包装への使用について、関係事業者がどのような配慮をするべきかについて昨年4月にそれぞれガイドラインを通知した。また再生紙を材料とする器具及び容器包装のうち、水分又は油分で紙が浸される用途及び長時間の加熱を伴う用途については、再生紙の印刷インキ等に由来する化学物質が食品に移行する懸念があることから、近く用途制限を行う規格基準を設定する。

- 近年、ナノマテリアルの食品用器具及び容器包装への使用が見られ、今後、ナノマテリアル含有製品の利用が広がることが考えられる。しかし、ナノマテリアルについては

動物実験等のデータも少なく、人の健康への影響を予測するために必要十分なデータが得られていないことから、基礎的なデータの収集を行う。

今後の取組

- 器具・容器包装におけるフタル酸エステル類の規制の見直しについては、食品安全委員会における評価結果を踏まえて、必要な対応を行うこととしている。
また、当該結果を踏まえて、おもちゃに関する追加規制の必要性の有無等についても検討する。
- 合成樹脂製の器具・容器包装に係る規制のあり方については、引き続き、収集した基礎データ等を踏まえて、検討する。
- ナノマテリアルの利用された器具・容器包装について、収集したデータに基づき、規制の必要性も含め具体的な検討を開始する。

都道府県等に対する要請

- 食品用の容器等に使用されるビスフェノール A については、厚生労働省ホームページに掲載された Q & A 等も活用しつつ、消費者に対する正確な情報の提供をお願いする。
- 食品用器具及び容器包装への再生材料の使用に関しては、事業者に対するガイドラインの周知徹底をお願いする。

新開発食品保健対策室

1 健康食品の安全性確保

従前の経緯

- 平成20年7月、「健康食品」の安全性確保に関する検討会」の報告書が取りまとめられ、一般に飲食の用に供されなかったものなど、様々な食品が「健康食品」として流通する中で、消費者に供給される「健康食品」の安全性の向上を図るため、次に掲げる取組みが必要とされた。
 - ① 製造段階における具体的な方策（原材料の安全性の確保、製造工程管理（GMP）による安全性の確保及び実効性の担保を図るための具体的な仕組み）
 - ② 健康被害情報の収集・処理体制の強化
 - ③ 消費者に対する普及啓発
- 製造段階における具体的な方策としては、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」（平成17年2月1日付け食安発第021003号食品安全部長通知別添）により事業者による自主的な取組みを推進しているところであり、事業者団体により当該ガイドラインを踏まえたGMP認証が行われている。また、事業者団体により設立された健康食品認証制度協議会により、健康食品の安全性に関する第三者認証制度の運用が行われている。
- 健康被害情報の収集・処理体制の強化については、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対策要領（平成14年10月4日付け医薬発第1004001号医薬局長通知別添）に基づき「健康食品」を原因とする健康被害事案を把握したときは、厚生労働省に報告するよう、都道府県等や医療機関にお願いしている。
- 消費者に対する普及啓発については、パンフレット「健康食品の正しい利用法」を作成し、アドバイザースタッフ及び都道府県等へ配付した他、(独)国立健康・栄養研究所のホームページの「健康食品」の安全性・有効性情報の充実を図ったところである。
- 健康食品による健康被害事例について都道府県等を通じ消費者、事業者には注意喚起、情報提供を行った（平成24年2月のバターバー（西洋フキ）等）。また、アラキドン酸を含有する健康食品の安全性については、新開発食品評価調査会において審議を行い、該当製品の行政対応は必要ないとされた。

- 本年1月に、内閣府消費者委員会より、「健康食品」の表示等の在り方に関し建議が提出され、健康食品による健康被害情報の収集や医療機関への情報提供を行う必要性について指摘された。

今後の取組

- 厚生労働科学研究費補助金により平成24年度から開始した健康被害情報に関する因果関係の解析手法の確立等に関する研究について、継続することとしている。
- 健康食品の安全性確保については、引き続き消費者への普及啓発や製造段階における取組みの推進を含め必要な対応を行っていく。
- 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品（いわゆるエコナ関連製品）については現在、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼中であり、食品安全委員会における評価を受け適切に対応をしていく。
- 健康食品による健康被害事例について、引き続き都道府県等を通じ、消費者、事業者にも注意喚起、情報提供を行うこととしている。また、健康食品による健康被害が疑われる研究結果等が判明した場合は、新開発食品評価調査会等において審議を行うこととしている。
- このほか消費者委員会の建議も踏まえ、関係機関と連携しつつリスクコミュニケーションの取り組みを進めていく。

都道府県等に対する要請

- 「健康食品」担当部局においては、上述の「健康被害防止対策要領」に基づき、医薬品担当部局や消費生活センター等と連携しつつ、「健康食品」を原因とする健康被害事案を早期に把握して速やかに厚生労働省に報告をお願いする。
- 消費者委員会の建議も踏まえ、健康食品の安全性確保に関する消費者への普及啓発に努めていただくとともに、健康食品による健康被害事例について、消費者、事業者に対し注意喚起、情報提供をお願いする。

2 遺伝子組換え食品等の安全性確保

従前の経緯

○ 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して製造された食品及び添加物（以下、遺伝子組換え食品及び添加物という。）については、食品衛生法第11条第1項に基づく「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続き」（平成12年厚生省告示第233号）に従い、厚生労働大臣が定める安全性審査を経た旨を公表したものでなければ、我が国での流通は認められていない。

○ 遺伝子組換え食品等の安全性審査は、個別の品種・品目ごとに行われている（平成25年1月31日現在で安全性審査を経た旨公表しているのは食品212品種、添加物16品目）。

○ 平成23年11月以降、安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え添加物5品目（※）が輸入され、国内で販売されている事例が判明したため、安全性が確認されるまで輸入の差し止め等を行い、今後、同様の事例が発生しないよう、業界団体を通じて関係事業者に対して注意喚起を行った。

※ 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、リボフラビン（ビタミンB2）、キシラナーゼ、L-フェニルアラニン

○ その後、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-フェニルアラニンについては食品安全委員会にて安全性の確認がなされ、リボフラビン（ビタミンB2）については安全性審査の対象でないと判断されたため、これらの添加物と添加物を使用して製造された食品の輸入、販売などの自粛を解除した。

なお、キシラナーゼについては安全性評価に必要となる情報が確認できないため回収を実施した。

○ 遺伝子組換え食品等を製造する場合には、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の規定に基づく、組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準（平成12年厚生省告示第234号）に従い、適合確認を受ける必要があることとされている。

○ 平成24年3月1日に、組換えDNA技術応用添加物の国内製造に対応するため、厚

生労働省告示第 68 号により一部改正を行い、製造基準の具体的な事項を定めた。

これまで、組換えDNA技術応用添加物の国内製造について適合確認申請例はなかったが、同年3月に初の国内製造の製造基準適合確認が申請され、申請のあった製造所について7月に製造基準への適合を確認したところ。

今後の取組

- 今後も、国としては、申請された遺伝子組換え食品等について安全性審査及び製造基準の適合確認を行うこととしている。
- なお、安全性審査を適正に運用するため、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 新開発食品調査部会のもとに遺伝子組換え食品等調査会を設け、遺伝子組換え技術に該当する範囲等について、今後、検討を行う予定である。

都道府県等に対する要請

- 組換えDNA技術を用いた食品及び添加物については、安全性審査を経る必要があるので、事業者に対する周知徹底をお願いする。
- 国内の製造所について、組換えDNA技術応用食品及び添加物に係る適合確認がなされた場合、製造所を管轄する自治体に適合確認の申請書の写しを送付し、当該施設の監視を依頼するので、対応をお願いする。

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

(1) 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置

従前の経緯

- 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置については、厚生労働省が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、各都道府県知事等が毎年「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じているところ。
- また、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成21年7月7日付け食安監発0707第4号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係行政機関等との連携や告発等の手続きについて示している。
- 国内における収去検査や輸入時のモニタリング検査等において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日食安発第0529004号）により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。
 - ① 当該食品が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を迅速に実施すること。
 - ② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合は、関係都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。
 - ③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）を実施すること。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
 - ① 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要について、速やかに報告すること。
 - ② 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や

健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。

- ③ 違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）については、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」を踏まえて適切に対応すること。

（２）食品等事業者における衛生管理の徹底

従前の経緯

- 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）及び食品安全基本法（平成15年法律第48号）により、食品等事業者が、消費者に食品等を供給する者として、食の安全性を確保する第一義的責任を有していることが明記された。
- また、食品衛生法第50条第2項に基づき、営業施設の衛生管理上講ずべき措置に関する基準を都道府県等が条例で定める場合の技術的助言として示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（昭和47年11月6日付け環食第516号、最終改正：平成24年4月25日食安発0425第3号）の別記（1）においても、食品等事業者による衛生管理や記録の作成・保存について所要の規定を整備し、関係条例の改正について都道府県等に要請した。
- 特に広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者（以下「広域流通食品等事業者」という。）については、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成19年1月31日付け食安発第0131002号）に基づき、食品等事業者における衛生管理を徹底し、食品等事業者の責務である食品衛生法第3条等を遵守するよう指導するとともに、重点監視指導事項として記録の作成・保存の確認を位置づけ、監視指導を強化するよう都道府県等に要請した。
- 平成24年には、浅漬による腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件や仕出し弁当による大規模なノロウイルス食中毒事件が発生しており、いずれも事業者において一般衛生管理が遵守されていない事件であった。

今後の取組

- より一層の衛生管理の徹底を図るため、HACCPシステムの導入を促進するガイド

ラインの作成等を検討している。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、次に掲げる２点をお願いする。

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

特に仕出屋等の大量調理施設については、食中毒が発生すると被害が大規模になることから、大量調理施設衛生管理マニュアルに従い、衛生管理の徹底、監視の強化をお願いする。

- ② 広域流通食品等事業者に対する監視指導においては、原材料の管理状況、当該広域流通食品等事業者が作成した管理運営要領や記録の内容、指摘事項の改善状況等を確認し、自ら製造・販売等を行う食品の安全性の確保について広域流通食品等事業者が自覚と責任感を持つよう改めて促し、広域流通食品の安全性の確保に努めること。

また、HACCPシステムの導入を促進し、より一層の安全性確保に努めるために、ガイドラインを通知した際には、これに基づき指導をお願いする。

2 食中毒発生時対策

○ 平成24年における食中毒発生事例速報（平成25年1月18日現在）は、次のとおりである。

① 合計では、事件数は1,028件（対前年比3.2%減）、患者数は25,056人（対前年比15.9%増）、死者数は11人（前年11人）となっている。

（注）患者数が500人を上回る事件は、2件であった（前年2件）。

② 原因施設別に見ると、事件数は、多い順に飲食店で569件（対前年比11.1%減）、家庭で114件（対前年比29.5%増）、旅館で63件（対前年比10.5%増）となっている。また、患者数は、多い順に飲食店で10,407人（対前年比3.6%増）、仕出屋で5,754人（対前年比92.0%増）、旅館で3,457人（対前年比69.2%増）となっている。

③ 原因食品別に見ると、事件数は、多い順に魚介類で143件（対前年比4.4%増）、複合調理食品で80件（対前年比9.6%増）、野菜及びその加工品で66件（対前年比34.7%増）となっている。また、患者数は、多い順に複合調理食品で2,457人（対前年比51.1%減）、魚介類で1,189人（対前年比15.8%減）、菓子類で873人（対前年比109%増）、肉類及びその加工品で522人（対前年比41.7%減）となっている。

④ 病因物質別に見ると、事件数は、多い順にノロウイルスで373件（対前年比26.0%増）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで254件（対前年比24.4%減）、植物性自然毒で65件（対前年比38.3%増）となっている。また、患者数は、多い順にノロウイルスで16,168人（対前年比87.6%増）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで1,784人（対前年比23.8%減）、ウエルシュ菌で1,597人（対前年比42.6%減）となっている。

（1） 重大な食中毒事件の早期発見と被害拡大防止

従前の経緯

○ 平成20年1月に発生した中国産冷凍餃子による薬物中毒事件において行政対応が遅れたことへの改善として、情報の集約・一元化による重大な食中毒事件（重篤患者の発生、広域／大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止対策の強化を図るため、次の措置を講じてきた。

① 平成20年4月、食中毒速報対象病因物質の見直し（食品衛生法施行規則一部改正）

② 同年4月、事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告制度の導

入（「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の一部改正）

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

③ 平成21年4月、食中毒被害情報管理室を設置。

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

○ 次に該当する食中毒事例については、都道府県等から厚生労働省へ食中毒事件速報の報告を求めている。

① 食品衛生法第58条第3項の規定に該当する食中毒事例

② 食品衛生法第63条の規定に基づき都道府県等が公表する食中毒事例

（注）②の公表事例の厚生労働省への報告については、「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及び「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日付け食安監発0826第1号）により依頼している。

○ 大規模広域食中毒事件等については、厚生労働省は、都道府県等に対し、食中毒の原因を調査してその結果を報告するよう求めることができる（食品衛生法第60条）ものとされている。

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

○ 平成24年12月に、近年の食中毒の発生状況に鑑みて、速報対象病因物質を「サルモネラ・エンテリティディス」から「サルモネラ属菌」に改正した（食品衛生法施行規則改正）。あわせて、食品衛生法施行規則様式第14号食中毒事件票を改正し、寄生虫食中毒を正確に把握するため、病因物質として「クドア」、「ザルコシスティス」、「アニサキス」、「その他の寄生虫」を追記した。

今後の取組

○ 今後とも、NESFDの活用等により、可能な限り発生初期の段階から、厚生労働省

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

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

都道府県等に対する要請

- 事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告制度について、引き続き、保健所等においては、食品等に係る健康被害に関する苦情を申し出た消費者が医療機関で診療を受けるよう、事業者に対して勧奨すること。また、消費者の苦情の集約及び解析のための体制を整備すること。
- 重大な食中毒事案（重篤患者の発生、広域・大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止を図るため、引き続き、次に掲げる7点をお願いする。
 - ① 保健所等においては、食品による健康被害情報の早期発見の観点から、通報を受ける可能性のある各地域の関係機関（医療機関、消費生活センター、地方農政局、警察、消防等）との連携を図り、個々の事案について適切に対応すること。
 - ② 食中毒疑い調査の段階であっても、可能な限り初期の段階で、患者の発生状況、食材の流通調査等について食中毒被害情報管理室に情報提供するよう努めること。
 - ③ NESFDから配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認することにより、全国的な食中毒発生動向に留意するよう管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員へ周知すること。
 - ④ NESFDを通じて他の都道府県等との情報共有が図られていることに鑑み、広域・大規模食中毒の早期発見に資すると考えられる情報（広域流通食品の関与の有無、原因食品と推定される原材料の遡り調査結果等）を積極的に記載すること。
 - ⑤ 腸管出血性大腸菌や赤痢菌等の少量の菌でも発症する可能性のある食中毒事例については、食材等から菌を検出することが困難な場合もあることから、迅速な流通経路の解明、十分な患者調査等の疫学調査の実施や解析を行うこと。
 - ⑥ 緊急事態が発生した場合に備え、近隣の自治体との協力の具体的内容をあらかじめ確認する等、危機管理体制について見直すこと。
 - ⑦ 食中毒事件の公表及び調査結果の取りまとめについては、食中毒処理要領等に基づき、推定を含む原因施設を所管している自治体を中心となって対応すること。その他の自治体は、原因施設を所管している自治体の求めに応じて情報提供を行うなど、必

要な協力を行うこと。

(2) 食品衛生担当部局と感染症担当部局等との連携

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

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

(3) 食中毒等関連システムの活用

従前の経緯

- 食中毒発生情報、夏期・年末報告及び食肉検査等情報については、食品保健総合情報処理システムを活用し、統計情報の取りまとめを行っている。
- 平成22年4月、厚生労働省に集約される食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との情報共有を可能にするため、新たに以下の機能を一元化したNESFDの運用を開始した。
 - ① 食中毒関連情報共有ナレッジシステム
食中毒速報、食中毒詳報、食中毒統計、食中毒事件録、感染症発生動向、病原菌株遺伝子情報等全国の食中毒発生状況に関する情報等の提供
 - ② 緊急時対応支援Web会議システム
食中毒対策担当者等がインターネット上においてリアルタイムで情報交換を行うWeb会議システムの提供
 - ③ E-LEARNING研修システム
食品衛生監視員等が食中毒疫学調査、その他食品衛生に係わる研修等をインターネット上において受講できる研修機能の提供
- 平成24年4月より食品保健総合情報処理システムについては、NESFDと一元化した運用を開始している。

都道府県等に対する要請

- 食品保健総合情報処理システムの食中毒事件票については、引き続き、可能な限り速やかに食品保健総合情報処理システムに入力すること。その際には、原因と疑われる食品の内容、感染の経路等を可能な限り詳細に備考欄に記入すること。
- NESFDについて、引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
 - ① 食中毒事件速報及び詳報については、電子データによる報告に努めること。
(注)食品衛生法施行令第37条の規定に基づく食中毒事件票及び食中毒事件詳報の提出については、従来通り文書による報告は必要である。
 - ② 食中毒事件詳報の作成にあたっては、データベース化により他の自治体と共有化が図られることに鑑み、その有効活用の観点から考察部分に次の検証事項を記載するよう努めること。

- ア. 発生の探知において今後改善を要すると考えられる事項
- イ. 原因究明調査において今後改善を要すると考えられる事項
- ウ. 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられる事項
- エ. 再発防止のために参考になると考えられる事項

- ③ E-LEARNINGシステムの新規コンテンツを今後も追加していくので、積極的に活用願いたいこと。
 - ④ 食中毒関連情報共有ナレッジシステムの掲示板は、食中毒被害情報管理室に申請の上で新たな掲示板の作成も可能であることから積極的に活用願いたいこと。
- 都道府県等が使用する端末（パソコン）のセキュリティーレベルの設定、あるいは総合行政ネットワーク（LGWAN）への未加入等の理由により、食品保健総合情報処理システム及びNESFDの利用ができない2自治体にあつては、その早期整備に配慮願いたい。

（注）平成25年1月末現在、食品保健総合情報処理システム及びNESFDの利用登録状況は、
139自治体中、137自治体。

3 食中毒予防対策

(1) 浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157による食中毒対策

従前の経緯

- 平成24年8月、札幌市で浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生した。高齢者施設を中心に患者が発生したこともあり、多くの重傷者と8人の死亡者がでた。
- 薬事・食品衛生審議会の部会における審議結果を踏まえ、昨年10月12日付けで「漬物の衛生規範」を改正した。
- 浅漬は加熱工程がなく、製品も発酵しておらず、塩分濃度やpHでの静菌効果がないことから、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要であり、原料の低温保管、飲用適の水での流水洗浄、消毒等について、関係事業者への周知・指導を自治体に依頼した。
- 事業者への周知徹底を図るため、厚生労働省でリーフレット等を作成し、ホームページに掲載している。
- 食品、添加物等の年末一斉取締りにおいて浅漬等の製造を行う施設への立入調査を実施した。

今後の取組

- 食品、添加物等の夏期一斉取締りにおいて浅漬等の製造を行う施設等の改善状況を確認することとしているので、引き続き指導をお願いする。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
 - ① 漬物等の製造を行う事業者を把握する制度を導入していない自治体は、事業者の把握に努め、適切な周知・指導を実施すること。
 - ② 同様の食中毒の発生の防止のため、一定の規模の製造を行う企業から順次、計画的に指導すること。
 - ③ また、加熱せずに喫食するカット野菜などを加工する施設についても、規模の大小

にかかわらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえた指導を実施すること。

(2) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒対策

従前の経緯

- 腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を防止するため、従来よりと畜場・食肉処理場の衛生基準の強化、大量調理施設等に対する監視指導の強化、事業者や消費者に対する注意喚起、結着等の加工処理を行った食肉への表示基準改正等の措置を講じている。
- 平成22年3月、結着等の加工処理を行った食肉の加熱処理が不十分であったため、腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が広域に発生したことを受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において「腸管出血性大腸菌O157による広域散发食中毒対策について」を取りまとめた。これを踏まえ、各都道府県等に対し、食肉処理施設や飲食店等における衛生管理の徹底について要請した。
- 平成24年6月には「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」、「O157やO111などによる食中毒に注意！～食中毒の発生しやすい季節です～」を政府広報等に掲載し、腸管出血性大腸菌O111、O157による食中毒に対する注意喚起を実施した。
- カンピロバクターを原因とする食中毒については、主な要因は、生又は加熱不足の肉、牛レバー等の摂取及び食肉から他の食品への二次汚染となっている。これを踏まえ、平成21年2月、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を策定して関係機関に周知した。
(注) 食品安全委員会は、鶏肉を始めとする畜産物中のカンピロバクタージェジュニ／コリに関する食品健康影響評価を実施した。
- 平成24年12月、腸管出血性大腸菌O26、O111及びO157の検査法について、検出率の向上のため、スクリーニングとして遺伝子検出法を行い、陽性であった場合に分離培養法を行うこととした。今後、感染症の発生状況、海外の状況等を踏まえ、更なる多血清の検査法に改正する予定である。

【生食用食肉】

- 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1

0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した。

- 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した。
- 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日適用）、都道府県等及び関係団体に対し、規格基準の遵守について、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通知した。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した。
- 平成23年11月、生食用食肉の違法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し、平成23年度の年末一斉取締りにおいて全ての施設に対して実施した監視の結果を公表した。
- 平成24年11月、都道府県等に対し生食用食肉を取り扱う施設の営業施設基準の改正状況について調査を実施し、その結果を通知した。

【牛の肝臓】

- 平成19年5月、都道府県等に対し牛の肝臓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した。
- 平成24年6月、食品衛生法第11条第1項に基づき、牛の肝臓の規格基準を策定（7月1日適用）、生食としての販売を禁止し、都道府県等及び関係団体に対し規格基準の遵守の周知・指導を徹底するよう通知した。

【豚の肝臓】

- 平成24年10月、豚レバーを生食として提供している飲食店があると一部で報道があった。豚レバーを加熱せず喫食すると、サルモネラ属菌及びカンピロバクター等の食中毒リスクのみならず、劇症肝炎にもなり得るE型肝炎のリスクがあることから、都道府県等に対し豚レバーについて必要な加熱をして喫食するよう周知・指導の徹底を通知

した。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、次に掲げる7点をお願いする。

- ① 飲食店、大量調理施設等における食肉に関する衛生管理の徹底など、事業者に対する監視指導を適切に実施すること。特に、結着等の加工処理を行った食肉や牛の肝臓を提供する飲食店に対しては、中心部を75℃1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導すること。
- ② 一般消費者に対して、食肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉を摂取させないように、注意喚起すること。
- ③ 生食用食肉（牛肉）及び牛の肝臓については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報を踏まえ、規格基準の遵守について、監視・指導を徹底すること。
- ④ 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。
- ⑤ 悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、その悪質性、広域性を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずること。
- 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日までに行うよう通知しているところであるが未だ改正が行われていない1自治体においては、対応をお願いする。
- ⑦ 引き続き、豚レバーを含め獣畜及び家きんの内臓については、必要な加熱をして喫食するよう指導をお願いする。

（3）寄生虫を原因とする食中毒対策

従前の経緯

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

- これを受けて、平成23年6月に当該寄生虫を原因とする事例について、食中毒として扱うよう通知するとともに、7月及び8月にそれぞれクドア及びザルコシスティスの暫定試験法を策定し通知した。
- 平成24年4月に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の審議結果と厚生労働科学研究の結果を踏まえ、以下の点について通知した。
 - ① ヒラメ筋肉1グラムあたりのクドア孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱うこと。
 - ② 原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。
 - ③ 病因物質がクドアと判明後においては、他に問題がない場合は、行政処分の継続は必要ないこと。
- これを受けて、輸入時の対策として、食中毒の原因となったヒラメの養殖業者については、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令を実施している。

今後の取組

- クドアについて、汎用可能な試験法を開発するとともに、失活方法、発症量等に関する研究を実施しているところであり、それらの成果を踏まえ、具体的な対策等について検討することとしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き次に掲げる5点をお願いします。
 - ① ヒラメ又は馬肉を生食しており、本食中毒事例の定型的な症状を呈しているとの報告がなされた場合において、既知の病原物質が不検出又は検出されていても症状が一致しない際には、暫定試験法による寄生虫の試験を実施し、陽性と判定された場合であって十分な疫学調査の結果、ヒラメ又は馬肉の生食が原因食品と判断、もしくは推定できる場合には、標記食中毒として取り扱うこと。
 - ② 原因物質特定に係る調査、研究の重要性にも言及されているため、引き続き、平成23年7月12日事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について」に基づき、当該事例が発生した際には、患者の発症状況、喫食量、生産段階までの調査結果について情報提供すること。
 - ③ 食中毒の原因食品として特定（推定を含む）できた際には、十分な生産地や流通調査を実施し、国産品であった場合については当該生産自治体あて、輸入食品であった

場合については国内における輸入食品等違反発見連絡票にて監視安全課あて、速やかに報告すること。

- ④ 馬肉については、有症事例の原因と示唆されているザルコシステイス属の寄生虫は冷凍で失活することが確認されていることから、食中毒を防止するために、流通段階で失活する条件の冷凍工程を入れることについて、関係事業者等に指導すること。
- ⑤ 食中毒事件発生時の営業の禁停止等の措置は被害拡大防止・再発防止のために執られることから、不必要な措置を執らないこと。

(4) ノロウイルスを原因とする食中毒対策

従前の経緯

- 例年、12月から3月までの間を中心に、ノロウイルスを原因とする食中毒事案が多数発生しているため、次に掲げる措置を講じている。
 - ① 平成18年12月、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定して手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策を重点的に記載し、その内容を関係機関に周知した。
 - ② 平成19年9月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が「ノロウイルス食中毒対策（提言）」を取りまとめたことを受けて、平成20年6月、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改定してノロウイルス対策を追加し、その内容を関係機関に周知した。
- 昨年11月には、感染性胃腸炎の患者が増加しているとの情報があったことから、リーフレットを作成し、食中毒予防について注意喚起を依頼する事務連絡を送付した。昨年12月におけるノロウイルス食中毒は、患者数が一千人を超える事件が2件発生するなど、過去5年間の同月比で最も多くの患者数となった。
- ノロウイルスの一般食品からの検査法について、厚生労働科学研究費において研究を行っている。先般、検査機関間でのコラボスタディによる評価が終了した検査法についてお知らせしたので、食中毒調査の際に参考とされたい。本検査法については、今後通知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４点をお願いする。

- ① ノロウイルスを原因とする胃腸炎に集団で感染した事案を探知したときは、食中毒か感染症かの判断を行う前に、食品衛生担当部局と感染症担当部局においては発生当初から情報を共有するとともに、疫学的なマニュアルに基づいて科学的に共同調査を行うこと。
- ② 仕出屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「大量調理施設の衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するＱ＆Ａ」等を参考に、食品等事業者や調理従事者の衛生管理について監視指導を行うとともに、予防法の周知及び発生防止対策等の衛生教育を充実すること。また、地域住民に対してはノロウイルスに関する正しい知識について情報提供すること。
- ③ また、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者その他抵抗力が低い者に対し提供しないよう事業者に対し指導すること。
- ④ 二枚貝等の生産自治体においては、平成２２年１月２２日付け食安監発０１２２第１号に基づき、食品衛生担当部局と水産担当部局とが連携して食中毒の発生防止に努めること。

4 水産食品対策

(1) フグの衛生管理

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次のことを願います。
 - ① フグを原因とする食中毒事案の大半が家庭で発生していることや、九州や四国におけるドクサバフグの水揚げが報告されていることを踏まえ、素人によるフグの調理が極めて危険であることについて、一層の普及啓発を図るほか、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、釣り人に対する注意喚起に努めること。
 - ② 自治体が定めた要綱に違反したことでフグ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、事業者のふぐ取扱い講習の再受講やふぐ取扱い資格の取り消しなど、適切な措置をとることができるよう条例又は要綱の整備を行うこと。

(2) 生かきの衛生管理

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
 - ① 生かき等を原因とする食中毒事案が発生した場合におけるかきを採取した海域に関する追跡調査の実施を徹底すること。あわせて、かきを採取した海域を特定し、又は推定するに至ったときは、速やかに当該海域を管轄する都道府県等及び厚生労働省に連絡すること。
 - ② かきを採取する海域の衛生管理のため、衛生主管部局と水産主管部局との連携を図り、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底し、食中毒の発生防止に努めること。

(3) 貝毒対策

従前の経緯

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

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

- 平成24年2月の時点で、大分県佐伯市蒲江南部のムラサキガイ、熊本県天草市新和町宮地浦湾のカキ及び岩手県大船渡湾西部のムラサキガイが出荷自主規制措置の対象となっている。
- 貝類等のほか、貝類を捕食する生物（トゲクリガニ等）についても、麻痺性貝毒に毒化するとの報告があったことから、二枚貝等の麻痺性貝毒による毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、水産主管部局とも連携し、ヒトの食用に供する二枚貝等の捕食生物について、麻痺性貝毒に係る毒化実態の調査を積極的に実施するよう要請している（平成16年4月13日食安監発第0413003号）。

都道府県等に対する要請

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

5 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直し

従前の経緯

- BSE対策を開始して10年以上が経過し、国内外のリスクが低下したことから、平成23年12月19日に、厚生労働省から食品安全委員会に対し、BSE対策の見直しについて次の評価を依頼した。

食品安全委員会への食品健康影響評価の諮問の趣旨

1 国内措置

(1) 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。

(2) 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。

2 国境措置（米国、カナダ、フランス及びオランダ）

(1) 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。

(2) 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。

3 上記1及び2を終えた後、国際的な基準を踏まえ、さらに月齢の規制閾値（上記1（1）及び2（1））を引き上げた場合のリスクを評価。

- これを受け、昨年10月22日に食品安全委員会より、諮問の1及び2について、以下のとおり評価された。

【国内措置】

- ・ 検査対象月齢：規制閾値が「20か月齢」と「30か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。
- ・ SRM（特定危険部位）の範囲：頭部（扁桃を除く。）、せき髄及びせき柱について、SRMの範囲が「全月齢」の場合と「30か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

【輸入措置】

- ・ 月齢制限：規制閾値が「20か月齢」（フランス及びオランダは「輸入禁止」）の場合と「30か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。
- ・ SRMの範囲：頭部（扁桃を除く。）、せき髄及びせき柱について、SRMの範囲が「全月齢」（フランス及びオランダは「輸入禁止」）の場合と「30か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

○ 厚生労働省としては、この答申に基づき、BSE対策の見直しについて、薬事・食品衛生審議会での報告、現地調査、一般への説明会等必要な手続きを行い、2月1日、国産牛の検査対象月齢及びSRMの見直し並びに輸入牛肉（アメリカ、カナダ、フランス及びオランダ）の輸入条件の見直しの実施について、以下のとおり、関係省令及び告示を改正するとともに、通知を発出した。

1 関係省令及び告示の一部改正

（1）と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置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8号）

（概要）

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

（2）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14号）

（概要）

- ・ 安全性を確認した国で飼養された、30か月齢以下の牛由来の脊柱の食品等への使用を認める。等

2 関係通知

（1）国内措置

①と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令並びに食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（食安発0201第5号）

②特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインについて（食安基発0201第3号、食安監発0201第1号）

（概要）

- ・ 改正概要、関係者への周知等の運用上の注意を通知する。

- ・ B S E 検査対象牛と対象外の牛のとたい、頭部、枝肉、内臓等の分別管理、及び S R M から除外された部位を食用に供する場合の分別管理に関するガイドラインを定める。等

(2) 輸入措置

- ①米国から輸入される牛肉等の取扱いについて（食安監発0201第3号）
- ②カナダから輸入される牛肉等の取扱いについて（食安監発0201第4号）
- ③フランスから輸入される牛肉等の取扱いについて（食安監発0201第5号）
- ④オランダから輸入される牛肉等の取扱いについて（食安監発0201第6号）
- ⑤牛海綿状脳症（B S E）対策に関する見直しについて（食安監発0201第2号）

（概要）

- ・ 米国、カナダ及びフランスから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を30か月齢以下とし、S R M を扁桃及び回腸遠位部とする。
- ・ オランダから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を12か月齢以下とし、S R M を扁桃及び回腸遠位部とする。
- ・ 上記輸入条件に適合する牛肉等を除き、引き続きB S E 発生国等からの牛肉等の輸入を禁止する。等

※各法令・通知の詳細については、厚生労働省食品安全部ホームページを参照。

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

（参考）答申後の経緯

- ・ 平成24年11月6日 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合同会議において、見直しの方針を報告
- ・ 同年11月20日～12月19日 国内措置及び輸入措置について、パブリックコメントを実施
- ・ 同年12月16日～22日 現地調査（米国・カナダ）
- ・ 平成25年1月9日～17日 現地調査（オランダ・フランス）
- ・ 同年1月22日、24日 一般への説明会（東京・大阪）
- ・ 同年1月28日 薬事・食品衛生分科会・伝達性海綿状脳症対策部会合同会議において、見直し内容等を報告

- 国際獣疫事務局（O I E）において、本年2月4日から8日までにかけて開催された専門家(科学委員会)の審議の結果、我が国が「無視できるB S E リスク」の要件を満たしている旨の評価案がまとめられたことについて、農林水産省は2月21日付けで公表した。今後、加盟各国からのコメント受付期間を経た後、5月末に行われるO I E 総会で我が国のステータスが決定される見通しである。

今後の取組

- 食品安全委員会では、国内措置の検査対象月齢等について、更なる月齢の引上げについて審議中であり、審議結果の内容が明らかになった段階で速やかに関係省令の改正手

続を進めることとしている。

- BSE検査費用の国庫補助（21か月齢以上）については、本年4月の30か月齢超への検査対象月齢の見直し段階では継続することとし、現在、食品安全委員会において検討が進められている2次答申の際に補助対象月齢を見直すこととしている。

都道府県等に対する要請

- 次に掲げる2点をお願いする。

1 1次答申に基づく対策の見直し関係

- 本年4月1日に、「と畜場法施行規則」及び「厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則」の改正が施行されるため、ガイドライン通知を参考に、各食肉衛生検査所においては、と畜場における分別管理への監視、指導をお願いする。
- 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。
- 脊柱については、食品、添加物等の規格基準の一部を本年2月1日に改正・適用したため（安全性を確認した国で飼養された、30か月齢以下の牛由来の脊柱の食品等への使用を認める等）、ガイドライン通知を参考に、食用に供する脊柱の分別管理の実施主体となる食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業者等に対する監視、指導をお願いする。
- 輸入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、輸入者等関係事業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、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（当該要領については、4月1日の施行に合わせて改正予定）。
- 引き続き、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、10年以上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。

2 全頭検査の見直し関係

- 科学的な見地から安全との判断が出されているにもかかわらず、公費により全頭検査を継続することは、

- ①「検査をしていない牛肉は危険である」という誤ったメッセージにつながるおそれがある。
- ②一部の自治体が全頭検査を継続した場合、市場に、検査実施と検査未実施の牛肉が混在することとなり混乱をまねくおそれがある。
- ついては、こうした混乱を防ぐため、食品安全委員会の2次答申を受けた検査対象月齢の見直しが行われるまでには、全自治体で全頭検査を見直すことが必要と考えているので、準備を進めていただくようお願いする。
- また、全頭検査見直しにあたっては、OIEによる「無視できるBSEリスク」の国のステータス評価も踏まえて、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、自治体内部部局、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。
- 自治体が主催して説明会が開催できるよう、昨年10月30日及び本年1月21日に自治体あて説明会を開催するとともに、東京、大阪、仙台、横浜及び福岡において厚生労働省が実施したリスクコミュニケーションのパワーポイント等について、食中毒調査支援システム（NESFD）を通じて提供しているところである。
- なお、これまで岩手県及び北海道からの講師派遣の要望に対して、担当者の派遣を行っており、今後とも見直しに際しての自治体主催のリスクコミュニケーションへの担当官の派遣等の支援を考えているので、ご相談いただきたい。

6. 食肉・食鳥肉の安全対策

(1) 食肉衛生対策

従前の経緯

- と畜場法の規定に基づき、都道府県等は、と畜検査を実施している。
- 毎年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査において、牛、豚等の枝肉の一般細菌数及び大腸菌群等の調査を実施している。
- と畜場における食肉の処理に際しての高度な衛生管理に資するよう、食肉処理時の微生物学的危害に関する国内外の文献を調査し、HACCPモデルの構築に必要な基礎データを収集して、データベース化を進めている。

今後の取組

- と畜場における食肉の処理について、病原微生物による危害をコントロールする方法を確立し、標準的なHACCPモデルを示すこととしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
 - ① と畜検査を適切に実施すること。
 - ② と畜場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、と畜場に対する監視指導を適切に実施すること。
 - ③ と畜場の枝肉の微生物汚染実態調査において、これまでの調査により、十分な衛生管理がなされていないと考えられると畜場を管轄する自治体については、枝肉の微生物汚染防止は衛生的な食肉を供給するために重要であることから、と畜処理業者等への監視指導の徹底をお願いする。

(2) 伝達性海綿状脳症対策（めん羊及び山羊の取扱い）

従前の経緯

- めん羊及び山羊に係る食肉の処理については、平成16年2月、と畜場法施行規則の一部を改正し、平成17年10月より、次に掲げる措置を講じている。
 - ① 12か月齢以上のめん羊及び山羊に係る頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び胎盤並びにすべての月齢のめん羊及び山羊に係る扁桃、脾臓及び小・大腸（リンパ節を含む。）の除去及び焼却を義務化すること。
 - ② 都道府県等が実施するスクリーニング検査の対象となる疾病としてめん羊及び山羊に係る伝達性海綿状脳症を追加すること。

都道府県等に対する要請

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

(3) 食鳥肉衛生対策

従前の経緯

- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の規定に基づき、都道府県等は、食鳥検査を実施している。
- 食鳥処理場における食鳥の処理に際してのカンピロバクター等の微生物による食鳥肉等に対する汚染を防止するため、平成18年3月、標準的なHACCPモデルを示した。

今後の取組

- 今後とも、厚生労働省ホームページ等を通じて鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供することとしている。
- カンピロバクター食中毒の制御について、食鳥処理場での対策を中心にこれまで行わ

れてきたが、現在、厚生労働科学研究において、農場から食鳥処理、消費までの一連の対策について検討しているところ。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
 - ① 食鳥検査を適切に実施すること。この場合においては、必要に応じた民間の獣医師の活用を含め、早朝等の時間外における弾力的な対応に配慮すること。
 - ② 鳥インフルエンザ対策の一環として、食鳥検査を実施するに当たっては、鶏の出荷元が異状のない養鶏場である旨を確認するほか、鳥インフルエンザに感染した疑いがあると認められる鶏を対象とするスクリーニング検査を実施すること。なお、検査で陽性と判断された場合は、農林主管部局と連携し、適切に対応されたい。
 - ③ 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導を適切に実施すること。この場合においては、HACCP方式による高度な衛生管理の導入を促進すること。また、食鳥検査員が常駐しない認定小規模食鳥処理場においては、虚偽の処理羽数を報告した事例も見受けられたことを踏まえ、処理羽数、処理形態、食鳥処理衛生管理者の配置状況等に関する監視指導を厳正に実施すること。
 - ④ 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して、農林主管部局と連携し、鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供すること。

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

従前の経緯

- 農薬等に係るポジティブリスト制度に関する監視指導については、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成18年5月29日食安監発第0529001号）により、留意事項を示している。
- その後、平成19年2月、農産食品の収去検査を行ったところ残留基準を超える農薬を検出したものの、当該食品の生産者を特定するに至らなかったため、残留基準違反の原因究明及び再発防止に支障を生じたほか、当該食品と同一の農協支部が当該食品と同一の日に出荷したすべての食品を自主回収の対象とせざるをえない事案が発生した。これを踏まえ、「農産食品の検査に当たっての生産者等の情報確認の徹底について」（平成19年2月5日食安監発第0205002号）により、留意事項を示した。

都道府県等に対する要請

- 次に掲げる事項に留意し、残留基準違反に該当する食品が国内で流通しないよう、引き続き、事業者に対する適切な監視指導をお願いする。
 - ① 収去検査に際して食品衛生法の規定に基づく措置の対象を特定することが困難となった事案としては、
 - ・ 収去に係る検体の生産者、製造者、加工者等に関する情報が収去時に十分に確認されなかった場合
 - ・ 収去に係る検体が単一の包装であってロット等を代表するように採取された包装ではなかった場合等が挙げられる。これを踏まえ、収去検査に当たっては、違反を発見した場合に速やかに適切な措置をとることができるよう、事前に十分な計画を策定し、対象食品に関する情報の確認及びロットを代表する検体の採取に努めること。
 - ② 残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、関係自治体及び関係部局と連携しつつ、事業者に対して回収等の措置を命令する（食品衛生法第54条）とともに、違反者の名称等の公表については、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日食安発第0529004号）を踏まえて適切に対応すること。あわせて、残留基準違反の原因究明及び再発防止を図り、再発防止の一環として関係部局に対して農薬等の使用に係る生産者への指導の要請なども行うこと。

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

従前の経緯

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

（注）例えば、次に掲げる事案が挙げられる。

- ① 清涼飲料水よりパラオキシ安息香酸メチルを検出したことを理由に回収等の措置を命令したが、後日、検査データを読み取る際に安息香酸をパラオキシ安息香酸メチルと誤認したものと判明した事案。
- ② 中国産はるさめ等より過酸化ベンゾイルを検出した旨を公表したが、後日、公定法に適合しない検査法で検査を実施したためにその過程で混入した異物を過酸化ベンゾイルと誤認したものと判明した事案。
- ③ 生食用かきより基準値を超える数の細菌を検出した旨を関係の都道府県等に報告したが、後日、公定法で24時間と規定される細菌培養時間を誤って48時間と設定して検査を実施したものと判明した事案。

- また、登録検査機関においても、不適切な試験成績証明書を発行したことで、本来必要な措置が講じられなかった事例があったため、「登録検査機関における業務上の留意事項について」（平成20年9月24日食安監発第0924003号）により、留意事項を示すとともに、その旨を都道府県等に連絡した。

（注）例えば、次に掲げる事案が挙げられる。

- ① おもちゃ等の輸入者による自主的な衛生管理のための試験の依頼を受けた登録検査機関の担当者において、当該試験を実施していない、又は終了していないにもかかわらず、試験成績証明書を発行したため、当該輸入者において当該証明書を輸入の届出に添付して検疫所に提出したが、後日、その一部が食品衛生法違反に該当するものと確認されたため、関係の都道府県等において、回収等の措置を指示した事案
- ② 農薬に係る検査を輸入者の依頼により実施していた登録検査機関に対して、厚生局が立入調査を実施したところ、不適切な検査実施状況が確認されたため当該検査の中止を指導した。そ

の後、厚生局の指示により、検査済みの検体について他の登録検査機関で再検査を実施した結果、当初食品衛生法に適合すると判断されていた検体の一部が、食品衛生法に適合しないと確認されたため、輸入者を管轄する関係自治体を通じて輸入者に対し、回収等の措置を指示した事案。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成20年7月9日付食安監発第0709004号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるよう、願います。あわせて、必要に応じ、厚生労働本省及び地方厚生局の担当者が都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の適否を実地に調査することとしているため、御協力をお願いします。

○ また、収去に係る食品に関する試験を登録検査機関に委託する場合は、次の事項に留意するよう願います。

- ・ 当該機関の検査員に製品検査の業務の管理に関する基準と同等以上の基準で当該試験を実施させること。（「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成21年内閣府・厚生労働省令第7号））
- ・ 当該機関に対し、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて実施状況の確認等を行うこと。（「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号））

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

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

9 食品中のダイオキシン類の対策

従前の経緯

○ ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等にかんがみると、健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。

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

(注) 食品中のダイオキシン対策については、厚生労働省ホームページで公表

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

○ 平成23年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の推定一日摂取量は、 0.68 ± 0.27 pgTEQ/kgbw/日 (0.37~1.54 pgTEQ/kgbw/日) と推定され、ダイオキシン類の耐容一日摂取量(TDI) 4 pgTEQ/kgbw/日を下回った。

今後の取組

○ 平成24年度におけるダイオキシン類の推定一日摂取量については、取りまとめ次第、公表する予定である。

○ ダイオキシン類をはじめとした食品に由来する汚染物質の摂取を抑制するためには、偏りのないバランスのとれた食生活を送ることが重要であるため、今後とも、その旨を一般消費者に呼び掛けることとしている。

10 輸出食品

従前の経緯

○ 地域振興を図る観点から農林水産部局の主導で行われている食品の輸出については、厚生労働省においては農林水産省と連携しつつ、相手国との間で輸出のための衛生要件及び手続を取り決めている。これに基づき、必要に応じて都道府県等の食品衛生担当部局においては、施設の認定、衛生証明書の発給等の業務を実施している。

○ その一方、輸出先国においても、頻繁に新たな食品安全規制の導入や改正が行われていることから、今後も円滑な輸出のための適切な対応が必要となる。

○ 牛肉については、平成13年9月、BSEが我が国で発生して以降、輸出が停止されていたものの、農林水産省と連携しつつ、輸出再開のための各国との交渉を行っているところ。現在、米国、カナダ、香港、アラブ首長国連邦、シンガポール、マカオ及びタイ向けの牛肉輸出が再開された。

その他の畜産品では、中国向け乳及び乳製品、マカオ向け豚肉、ベトナム向け食鳥肉については、平成22年より、香港向けの殻付き食鳥卵については、平成23年より、衛生証明書の添付が必要となった。

注) 昨年末時点で、下線の国は家畜衛生条件の問題で輸出不可。

○ 水産食品については、EU、ニュージーランド（二枚貝に限る）、スイス及びノルウェーについては、都道府県等において施設の認定及び衛生証明書の発行、米国については施設の認定、ベトナム及びマレーシア（エビ及びその加工品（乾燥又は調味されたものを除く）に限る）については衛生証明書の発行が必要である。なお、中国、ブラジル、ロシア、ウクライナ、ナイジェリア及び韓国（冷凍魚介頭及び冷凍魚類内臓に限る。）への輸出については、登録検査機関又は地方厚生局による施設の登録及び衛生証明書の発行が必要である。

○ 一昨年に発生した原子力発電所事故を受け、日本から輸出される食品等については、一部緩和されたものの、引き続き原産地証明書、放射性物質の検査結果等を要求される場合が多く、農林水産省、農林水産部局が中心となり対応しており、輸出再開に向け協議が継続されている。

。 詳細については、農林水産省ホームページ

(http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/shoumei.html)を確認願いたい。

今後の取組

- 平成25年度から、輸出しようとする食品が我が国国内において流通していることを証明する、いわゆる自由販売証明書と呼ばれる証明書の発行を各地方厚生局で行うことを予定しており、現在諸手続等について検討している。
- 中国に水産物を輸出する際には、登録機関の発行する衛生証明書の添付が必要であるが、衛生証明書の発行を希望する自治体においても、当該証明書の発行が可能となるよう中国側に働きかけている。
- 輸出牛肉については、今般のBSE対策の見直しに伴い、関係各国に対し見直しの概要の説明及び衛生証明書様式の変更等申し入れを行っているところである。相手国との協議が終了次第、要領をの改正することとしている。
- 今後とも、輸出先国の法令等について情報収集を行い、輸出手続の実施体制の確保について、必要に応じて自治体等と連携して対応することとしている。
- なお、現在、輸出水産食品の取り扱い要領全般について、手続きの迅速化等が可能となるよう見直しを行っているところである。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、関係制度の周知、取扱施設の認定、衛生証明書の発給など、食品の輸出に関する関係手続について、特段のご配慮を願います。
- いわゆる自由販売証明書については、輸出される個々の食品の安全性を証明するものではないが、輸出国の法規に従い製造された食品であることを証明するものであり、当該証明書の発行に際して必要に応じ各自治体に確認することも想定されることから、その際には協力いただくようお願いする。
- 主要水産県等の関係団体よりEU向け水産食品の輸出促進を図るため、水産食品製造等施設の認定手続の迅速化、指導事項の明確化について強い要望があり、施設等に対する適切な指導、関係者間の情報共有等が必要となっている。
各自治体においては、平成23年3月2日付け事務連絡「対米、対EU及び対ニュージーランド輸出水産食品に係る施設認定等について」に従い、関係者間で情報共有を行うとともに、施設等に対し認定に向けた適切な指導・助言を行うよう対応方願います。
また、今後「対EU輸出水産食品の取扱要領」について、関係事業者の理解の一助となることを目的とし、写真等を活用した認定手続に関するマニュアルを作成予定であるので活用願いたい。

1 1 食品衛生監視員等の資質の向上

従前の経緯

- 食品衛生法の規定に基づく監視指導を適切に実施するためには、食品衛生監視員に対し、規制の見直しの動向、食中毒事件に係る科学的知見、食中毒事件発生時の原因究明の手法等に関する最新かつ高度の知識を習得させることにより、食品衛生監視員の資質向上を図ることが重要である。このため、厚生労働省においては、毎年度、都道府県等の食品衛生監視員を対象とする「食品安全行政講習会」及び「全国食品衛生監視員研修会」を開催している。なお、「全国食品衛生監視員研修会」については本年10月24日、25日に開催予定である。
- また、と畜検査員及び食鳥検査員は、食肉及び食鳥の処理及び検査に関する最新かつ高度の知識を必要とする。このため、厚生労働省においては、毎年度、都道府県等のと畜検査員及び食鳥検査員を対象とする「食肉衛生技術研修会」及び「食鳥肉衛生技術研修会」を開催している。
- そのほか、国立保健医療科学院においては、毎年度、都道府県等の食品衛生監視員等を対象とする研修として、「食品監視指導研修」、「食品衛生危機管理研修」及び「食肉衛生検査研修」を開催している。なお、「食品衛生危機管理研修」については、主要部分のみの受講（一週間程度）も可能である。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品安全行政講習会」等に対する食品衛生監視員等の参加に十分に配慮するなど、食品衛生監視員等の資質向上を図るための取組を計画的に推進するようお願いする。

12 地方分権関係

(1) 義務付け・枠付けの見直し

従前の経緯

(第1次・第2次見直し)

- 平成22年6月に地域主権戦略大綱が閣議決定され、地域主権について、基本的な考え方及び今後の方針が定められた。大綱を踏まえ、見直すべきとされた義務付け・枠付けについては地域主権推進一括法(第1次・第2次)で対応。その他関連の厚生労働省関係の政省令改正については、平成23年12月21日に公布した。食品安全部関係の項目は以下のとおり。

- ・食品衛生法第29条に基づく都道府県等の食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準について都道府県等の条例に委任(食品衛生法施行令第8条、食品衛生法施行規則第36条関係)。

(第3次見直し)

- また、平成23年11月29日には「義務付け・枠付けの更なる見直しについて」が閣議決定された。これを踏まえ、平成24年通常国会に地域主権推進一括法案(第3次)が提出され、現在審議中である。食品安全部関係の項目は以下のとおり。

- ・国及び都道府県等が行う食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針の策定又は変更の際の厚生労働大臣及び内閣総理大臣から都道府県等への通知義務の新設(食品衛生法第22条関係)。
- ・都道府県知事が指定検査機関に食鳥検査の全部又は一部を行わせることとした(若しくは行わせないこととした)際の国への報告義務の廃止(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第24条第1項、第34条第2項関係)。

※今後は指定検査機関の業務規程の変更等で把握。

今後の取組

- 第2次見直しで取り上げられた、食品衛生法第29条に基づく都道府県等の食品衛生検査施設の設備に関する基準については、基準として条例に明記しておく必要はあるが、従来より委託検査を行うことが可能な場合には、設備を備えなくてよいとする旨を示しており、省令改正についても検討中である。

都道府県等に対する要請

- 大綱を踏まえ、食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準について、都道府県等の条例で定めるものとするよう平成23年12月21日付けで食品衛生法施行令及び食品衛生法施行規則の改正を行った。本改正は、平成24年4月1日から施行されているが、施行日から1年間は経過措置が設けられており、都道府県等においては、その間に、条例を制定するようお願いする。

(2) 出先機関の抜本改革

従前の経緯

- 第10回地域主権戦略会議（平成22年12月27日）において、「アクション・プラン～出先機関の原則廃止に向けて」が決定された。各府省で各出先機関の事務について地方への移譲の可否について自己仕分けを行い、提示している。食品安全部関係で地方厚生局から地方自治体への移譲を可能と示している事務は以下のとおり。
 - ・ 総合衛生管理製造過程の承認等（海外施設の承認等及び製造基準の例外承認等を除く。）（食品衛生法関係）
 - ・ 指定検査機関の指定等（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律関係）
 - ・ 各種養成施設・講習会関係（食品衛生管理者、食品衛生監視員、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師）

今後の取組

- 上記決定を受けた議論の進め方については未定。

1.3 輸入食品の安全確保対策

(1) 厚生労働省と都道府県等との連携

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

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

(2) 輸入時の水際段階の対策

従前の経緯

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

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

- 平成 23 年度には、約 210 万件の輸入届出に対して 49,799 件のモニタリング検査、99,117 件の検査命令及び 101,675 件の指導検査等を実施し、そのうち、1,257 件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。
- 平成 24 年度上半期には、約 111 万件の輸入届出に対して 30,895 件のモニタリング検査、44,962 件の検査命令及び 48,702 件の指導検査等を実施し、そのうち、492 件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。

今後の取組

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

具体的には、平成 25 年度には、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して検査項目等の見直しを行い、実施件数を約 3,800 件分引き上げて 93,700 件とし、海外での食中毒や食品からの病原微生物の検出を踏まえ腸管出血性大腸菌などの病原微生物に係るモニタリング検査を強化することとしている。

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

(3) 輸出国段階の対策

従前の経緯

- 輸出国における安全対策の推進として、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における安全管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図っており、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の安全対策の調査等を実施している。
- 日中間については、平成 22 年 5 月、日中両国担当大臣により署名が行われた「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づき、日中間における食品の安全性向上のため、閣僚級会議を開催し、日中両国で輸出入される食品等の安全分野における交流及び協力の促進を目的とした行動計画を策定するとともに、実務者レベル協議及び現地調査を実施している。
- 平成 23 年度は、台湾、韓国、フィリピン及びベトナムについて現地調査を行い、関係制度及び管理体制、生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。
また、カナダ産牛肉及び米国産牛肉について、対日輸出プログラムの実施状況の検証のため、現地調査を実施した。
その他、7 カ国 18 品目について、輸出国政府からの検査命令及びモニタリング検査強化等の緩和要請に関し、二国間協議又は書簡交換を行った。
- 平成 24 年度は、スペイン、インド、ベルギー、ドイツ、デンマーク、シンガポール及びマレーシアについて現地調査を行い、関係制度及び管理体制、生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。
また、カナダ産牛肉、米国産牛肉、フランス産牛肉、オランダ産牛肉及びタイ産ベビーコーンについて、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。
その他、8 カ国、14 品目について、輸出国政府からの検査命令の緩和要請に関し、二国間協議又は書簡交換を行った。

今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の事後的な二国間協議及び現地調査を通じた輸出国段階の衛生対策の検証を行うほか、問題発生 of 未然防止を図るため、主要な輸出国に対し、計画的に現地調査を行い、輸出国における関係制度及び管理体制、生産者及び製造者の取組状況について調査を行うとともに、輸出国の政府担当者や食品等事業者 to 我が

国の食品衛生規制を周知するための説明会を開催し、海外の生産現場における衛生管理をより一層推進する。

- 平成 25 年度輸入食品監視指導計画案については、1 月～2 月の間にパブリックコメント手続を実施するとともに、1 月 31 日、2 月 4 日及び 2 月 5 日に仙台、横浜及び福岡で意見交換会を開催した。