

参 考 資 料

<企画情報課>

◇ 食品中の放射性物質への対応の流れ	1
◇ 食品の基準値の設定について	2
◇ 食品中の放射性物質に関する検査計画	3
◇ モニタリング検査における放射性セシウムの推移と分布	4
◇ 原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限	7
◇ 食品の検査体制整備等への国の支援	9
◇ 食品中の放射性物質対策に関するリスクコミュニケーションの主な取組	10
◇ 各都道府県市カネミ油症担当部署一覧	11
◇ 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）	13
◇ 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）	14
◇ カネミ油症患者に対する総合的な支援策の体系	15
◇ カネミ油症患者に対する総合的な支援策	16
◇ カネミ油症患者に関する施策の今後のスケジュール（案）	18
◇ 平成24年度全国油症治療研究班組織図	19
◇ 全国油症治療研究班「油症診断基準」（2012年12月3日補遺）	20
◇ 「（財）ひかり協会の行う事業に対する協力について（依頼）」の一部改正について （平成25年2月27日食安企発0227第1号 厚生労働省食品安全部企画情報課長通知）	22
◇ 「（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）」の一部改正について （平成25年2月27日食安企発0227第2号・障障発0227第2号厚生労働省食品安全部企画情報課長、障害保健福祉部障害福祉課長連名通知）	29
◇ 「（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号厚生労働省食品安全部企画情報課長、老健局高齢者支援課長、老健局振興課長、老健局老人保健課長連名通知）	30
◇ リスクコミュニケーションの導入	31
◇ 食品の安全に関するリスクコミュニケーション	32
◇ 平成24年度リスクコミュニケーションに関する意見交換会等開催実績	33

<国際食品室>

◇ コーデックス委員会組織図	35
----------------	----

<検疫所業務管理室>

◇ 厚生労働省検疫所輸入食品監視窓口一覧	36
◇ 年次別の届出・検査・違反状況	37

<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	38
◇ 残留基準設定農薬等一覧	39
◇ 生食用食肉の規格基準設定について	50
◇ 牛肝臓の規格基準設定について	51
◇ 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25年1月現在)	52
◇ 既存添加物の安全性の見直し状況	53
◇ 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項	58
◇ 食品用器具及び容器包装への再生材料の使用について	60

<新開発食品保健対策室>

◇ 健康食品による健康被害事例への対応の流れ	87
◇ 健康食品の安全性確保に関する検討会報告書の概要	88
◇ 消費者委員会建議について	94
◇ 遺伝子組換え食品等の安全性審査の法的位置づけ	95
◇ 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	96

<監視安全課>

◇ 都道府県別食品衛生監視員数一覧	97
◇ 都道府県別食品営業施設数及び監視状況	98
◇ 業種別施設数及び監視状況	99
◇ 年次別食品関係営業施設に対する処分・告発件数	100
◇ 年次別食中毒発生状況	101
◇ 年次別原因施設別食中毒発生状況	102
◇ 年次別原因食品別食中毒発生状況	103
◇ 年次別病因物質別食中毒発生状況	104
◇ 「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)	105
◇ 「食中毒調査支援システム(NESFD)の運用開始について」 (平成22年4月13日食安発第2号)	106
◇ 食中毒調査支援システム(NESFD)の概要	108
◇ 「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)	114
◇ 「細菌性赤痢菌患者の広域散発発生について」 (平成22年11月10日事務連絡)	116
◇ 「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4月16日食安発0416第1号)	118
◇ 「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」 (平成24年6月7日食安発0607第7号)	120
◇ BSE対策の見直しについて	121
◇ 「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」 (平成25年2月1日食安発0201第5号)	129
◇ 「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」 (平成25年2月1日食安基発0201第3号、食安監発0201第1号)	133
◇ 輸入食品の監視体制等の概要	140
◇ 「平成24年度輸入食品監視指導計画監視結果中間報告」 (平成24年12月厚生労働省医薬食品局食品安全部)	142
◇ 平成25年度輸入食品監視指導計画(案)の概要	158

企画情報課

■ 食品中の放射性物質への対応の流れ

■ 食品中の放射性物質に関する基準値の設定

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



■ 食品中の放射性物質に関する検査

17都県を中心に地方自治体において、検査計画に基づく検査を開始(23年3月18日～)
検査実施状況：23年3月18日～24年3月31日 137,037件、うち暫定規制値超過 1,204件 (0.88%)
24年4月1日～25年2月28日 252,372件、うち基準値超過 2,178件 (0.86%)



■ 超過食品の回収、廃棄

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



■ 食品の出荷制限

【原子力災害対策本部】

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



■ 食品の出荷制限等の解除

【原子力災害対策本部】

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

■ 食品の基準値の設定について

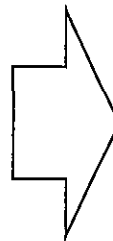
- 暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されていたが、
より一層、食品の安全と安心を確保する観点から、暫定規制値で許容していた年間線量5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに基づく基準値に引き下げた。

2

○放射性セシウムの暫定規制値※1 ○放射性セシウムの現行基準値※2

食品群	規制値
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	

※1 放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定



食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

(単位:ベクレル/kg)

※2 放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて基準値を設定

■ 食品中の放射性物質に関する検査計画（最終改正：平成24年7月12日）

国が都道府県に対象品目、検査頻度等を示し、放射性セシウムが
高く検出される可能性のある品目等を重点的に検査

検査計画を原子力災害対策本部において策定

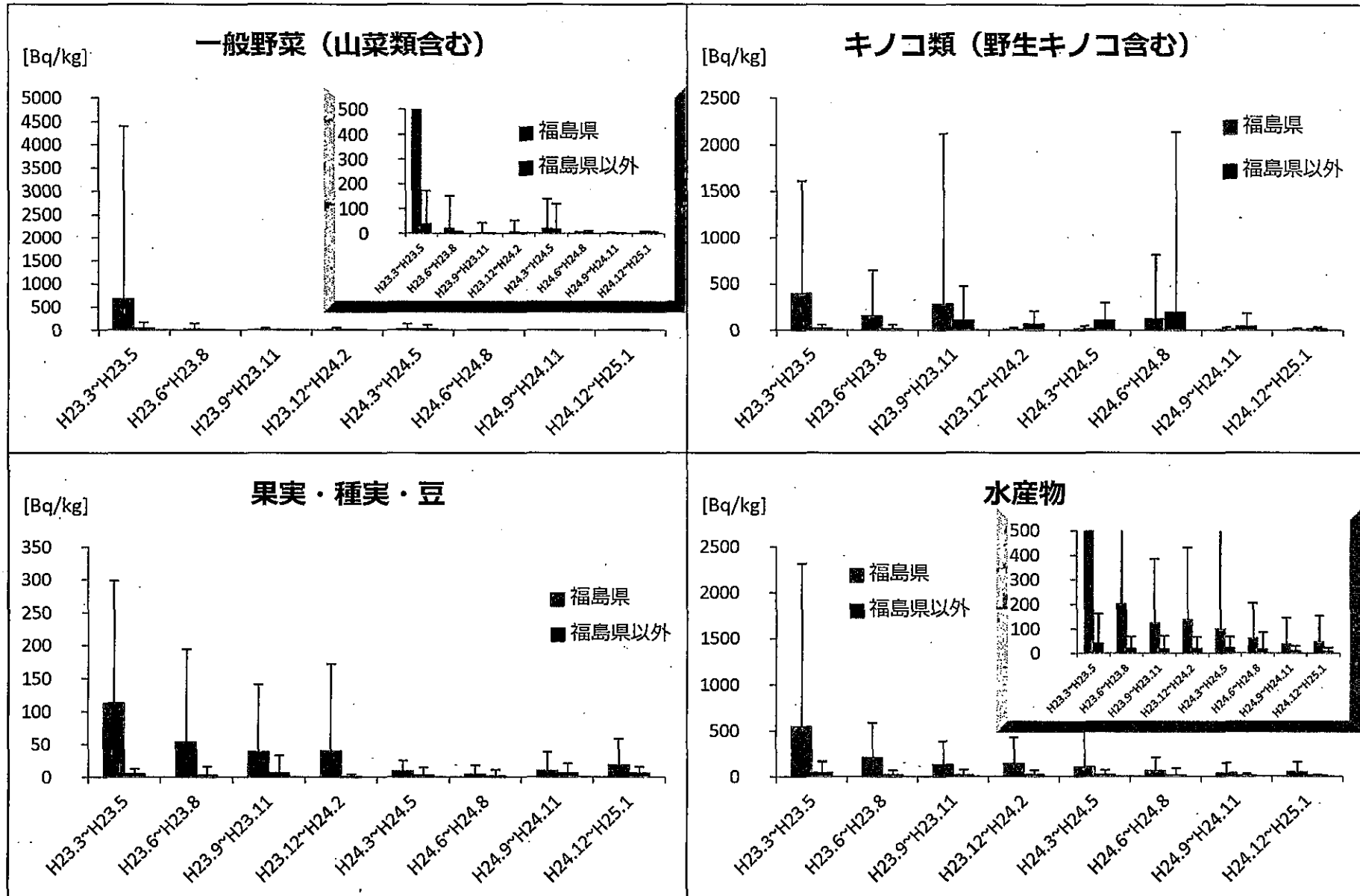
- 対象自治体(17都県)
過去の出荷指示の実績を踏まえ、2グループに分類
- 対象品目
 - ・放射性セシウムの検出レベルの高い食品
 - ・飼養管理の影響を大きく受ける食品
 - ・水産物
 - ・出荷制限の解除後の品目
 - ・市場流通品 等
- 対象区域・検査頻度
⇒検出レベル・品目の生産・出荷等の実態に応じて実施



各都道府県に対し、検査計画の策定、検査の実施を通知
(対象以外の自治体における検査の実施を含む)

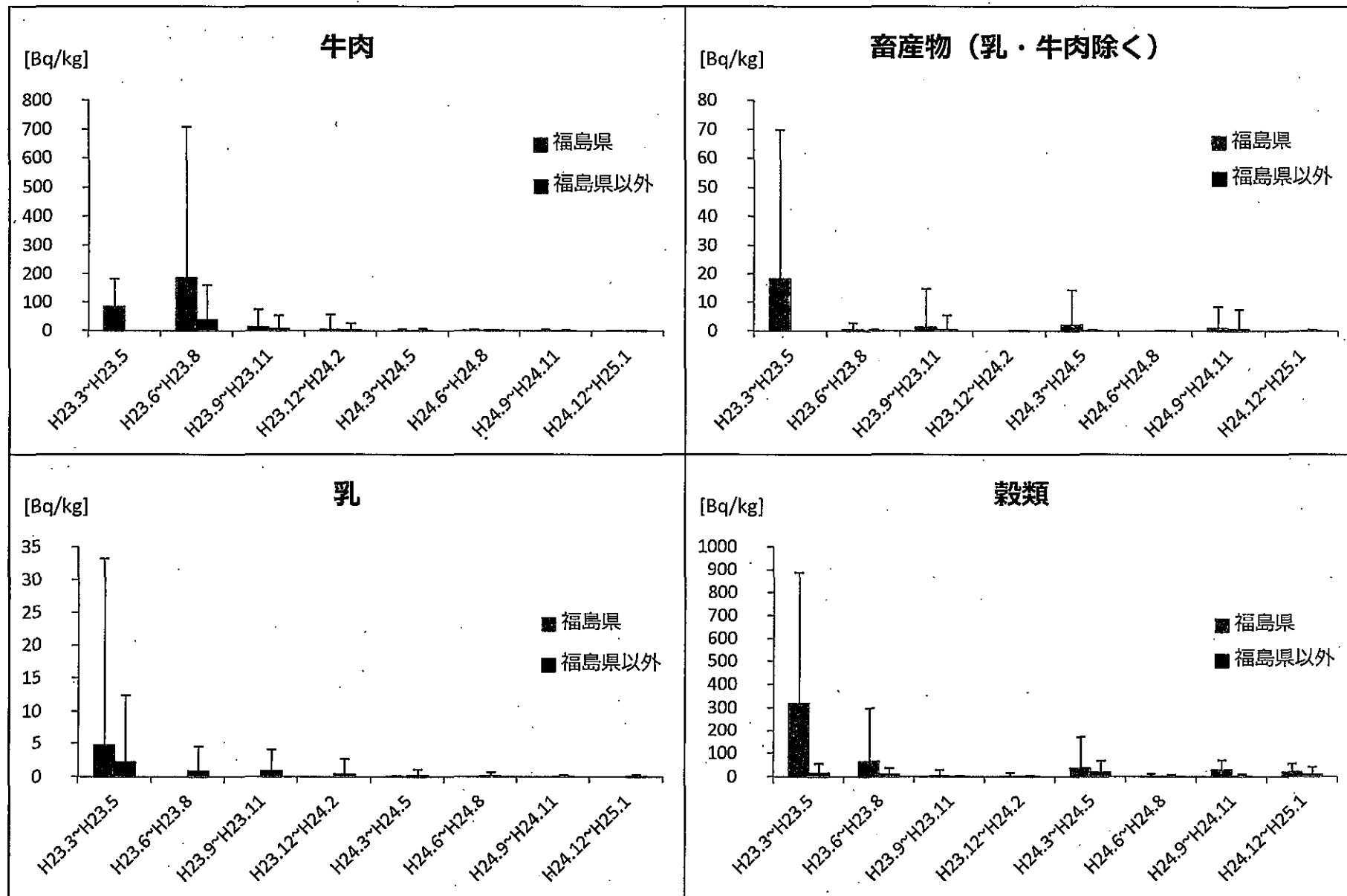
■ モニタリング検査における放射性セシウムの推移（１）

（平均値±標準偏差）



■ モニタリング検査における放射性セシウム の推移（2）

（平均値±標準偏差）



■ 食品分類別の放射性セシウム濃度の分布

○ 基準値100Bq/kgの食品

食品分類	内訳（上段：件数／下段：割合）		
	50 Bq/kg 未満	50～100 Bq/kg	100 Bq/kg 超過
一般野菜 (山菜含む)	13,168 98.0%	126 0.9%	144 1.1%
根菜	4,577 97.2%	77 1.6%	54 1.1%
キノコ類	3,223 83.8%	310 8.1%	315 8.2%
果実・種実	5,226 98.5%	65 1.2%	16 0.3%
豆類	4,642 98.0%	73 1.5%	21 0.4%
米	8,664 92.5%	619 6.6%	84 0.9%
穀類 (米除く)	4,852 98.0%	83 1.7%	14 0.3%
水産物 (海藻除く)	15,382 88.3%	1,068 6.1%	970 5.6%
海藻	108 100%	0 0%	0 0%
牛肉	147,875 99.983%	19 0.013%	6 0.004%
肉・卵 (牛肉・野生鳥獣肉除く)	1,661 99.7%	3 0.2%	2 0.1%
野生鳥獣肉	425 42.6%	224 22.4%	349 35.0%
乳製品	495 100%	0 0%	0 0%
総計	210,298 97.8%	2,667 1.2%	1,975 0.9%

○ 基準値50Bq/kgの食品

食品分類	内訳（上段：件数／下段：割合）	
	50 Bq/kg 以下	50 Bq/kg 超過
乳	3,459 100%	0 0%
乳児用食品	886 100%	0 0%
総計	4,345 100%	0 0%

○ 基準値10Bq/kgの食品

食品分類	内訳（上段：件数／下段：割合）	
	10 Bq/kg 以下	10 Bq/kg 超過
飲用茶	975 98.7%	13 1.3%
水	508 100%	0 0%
総計	1,483 99.1%	13 0.9%

注）それぞれ平成24年4月から平成25年1月末までの実績

■ 原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限

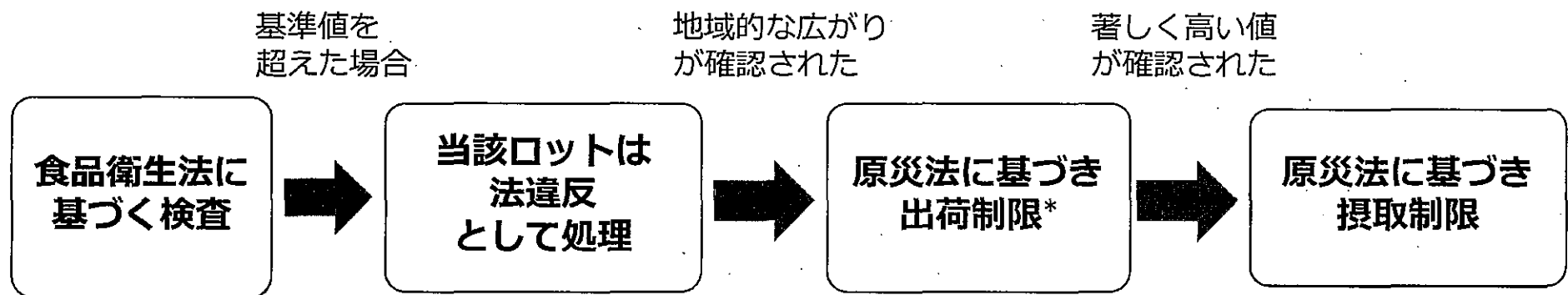
- 原子力災害対策特別措置法(原災法)に基づく指示
- 地域的な広がりが確認された場合に「**出荷制限**」
- 著しく高濃度の値が検出された場合は「**摂取制限**」

■ 出荷制限・摂取制限の品目・区域の設定条件

- 地域的な広がりが確認された場合に、地域・品目を指定して設定。
- 地域は、都道府県域を原則。ただし、自治体による管理が可能であれば、管理状況等を考慮し、市町村・地域ごとに細分して区域を設定。

■ 出荷制限・摂取制限の品目・区域の解除

- 当該自治体からの申請による。
- 解除対象の区域は、集荷実態等を踏まえ複数区域に分割が可能。
- 直近1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり、3か所以上、すべて基準値以下
など



■ 原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限の対象食品

(平成25年2月28日時点)

県名	出荷制限品目
福島県	(一部地域) 原乳、ホウレンソウ・カキナ等の非結球性葉菜類、キャベツ等の結球性葉菜類、ブロッコリー等のアブラナ科の花蕾類、カブ、原木シイタケ(露地・施設栽培)、原木ナメコ(露地栽培)、 <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u> 、 <u>タケノコ</u> 、 <u>わさび(畑において栽培されたものに限る。)</u> 、 <u>くさそてつ(こごみ)</u> 、 <u>たらのめ(野生のものに限る。)</u> 、 <u>ふきのとう(野生のものに限る。)</u> 、 <u>こしあぶら</u> 、 <u>ぜんまい</u> 、 <u>わらび</u> 、 <u>ウメ</u> 、 <u>ユズ</u> 、 <u>クリ</u> 、 <u>キウイフルーツ</u> 、 <u>小豆</u> 、 <u>大豆</u> 、 <u>米(平成23・24年産^{注1})</u> 、 <u>ヤマメ(養殖を除く。)</u> 、 <u>ウグイ</u> 、 <u>ウナギ</u> 、 <u>アユ(養殖を除く。)</u> 、 <u>イワナ(養殖を除く。)</u> 、 <u>コイ(養殖を除く。)</u> 、 <u>フナ(養殖を除く。)</u> 、 <u>イノシシ肉</u> 、 <u>クマ肉</u> (全域) 牛肉 ^{注1} 、カルガモの肉、キジの肉、ノウサギの肉、ヤマドリ肉、海産物(41種)
青森県	(一部地域) <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u>
岩手県	(一部地域) <u>原木クリタケ(露地栽培)</u> 、 <u>原木シイタケ(露地栽培)</u> 、 <u>原木ナメコ(露地栽培)</u> 、 <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u> 、 <u>タケノコ</u> 、 <u>こしあぶら</u> 、 <u>ぜんまい</u> 、 <u>せり(野生のものに限る。)</u> 、 <u>わらび(野生のものに限る。)</u> 、 <u>大豆^{注1}</u> 、 <u>ソバ^{注1}</u> 、 <u>クロダイ</u> 、 <u>スズキ</u> 、 <u>イワナ(養殖を除く。)</u> 、 <u>ウグイ</u> (全域) 牛肉 ^{注1} 、 <u>シカ肉</u> 、 <u>クマ肉</u> 、 <u>ヤマドリ肉</u>
宮城県	(一部地域) <u>原木シイタケ(露地栽培)</u> 、 <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u> 、 <u>タケノコ</u> 、 <u>くさそてつ(こごみ)</u> 、 <u>こしあぶら</u> 、 <u>ぜんまい</u> 、 <u>大豆</u> 、 <u>ソバ^{注1}</u> 、 <u>ヒガンフグ</u> 、 <u>ヒラメ</u> 、 <u>イワナ(養殖を除く。)</u> 、 <u>ヤマメ(養殖を除く。)</u> 、 <u>ウグイ</u> (全域) 牛肉 ^{注1} 、 <u>イノシシ肉</u> 、 <u>クマ肉</u> 、 <u>クロダイ</u> 、 <u>スズキ</u>
山形県	(全域) <u>クマ肉</u>
茨城県	(一部地域) <u>原木シイタケ(露地・施設栽培)</u> 、 <u>タケノコ</u> 、 <u>こしあぶら(野生のものに限る。)</u> 、 <u>茶</u> 、 <u>マダラ</u> 、 <u>ヒラメ</u> 、 <u>アメリカナマス(養殖を除く。)</u> 、 <u>ギンブナ(養殖を除く。)</u> 、 <u>ウナギ</u> (全域) <u>イノシシ肉^{注1}</u> 、 <u>イシガレイ</u> 、 <u>コモンカスベ</u> 、 <u>シロメバル</u> 、 <u>スズキ</u> 、 <u>ニベ</u>
栃木県	(一部地域) <u>原木シイタケ(露地・施設栽培)</u> 、 <u>原木クリタケ(露地栽培)</u> 、 <u>原木ナメコ(露地栽培)</u> 、 <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u> 、 <u>タケノコ</u> 、 <u>くさそてつ(こごみ)(野生のものに限る。)</u> 、 <u>こしあぶら(野生のものに限る。)</u> 、 <u>さんしょう(野生のものに限る。)</u> 、 <u>ぜんまい(野生のものに限る。)</u> 、 <u>たらのめ(野生のものに限る。)</u> 、 <u>わらび(野生のものに限る。)</u> 、 <u>クリ</u> 、 <u>茶</u> 、 <u>イワナ(養殖を除く。)</u> 、 <u>ヤマメ(養殖を除く。)</u> (全域) 牛肉 ^{注1} 、 <u>イノシシ肉^{注1}</u> 、 <u>シカ肉</u>
群馬県	(一部地域) <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u> 、 <u>イワナ(養殖を除く。)</u> 、 <u>ヤマメ(養殖を除く。)</u> 、 <u>茶</u> (全域) <u>イノシシ肉</u> 、 <u>クマ肉</u> 、 <u>シカ肉</u> 、 <u>ヤマドリ肉</u>
埼玉県	(一部地域) <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u>
千葉県	(一部地域) <u>原木シイタケ(露地・施設栽培)</u> 、 <u>タケノコ</u> 、 <u>茶</u> 、 <u>ギンブナ</u> (全域) <u>イノシシ肉^{注1}</u>
新潟県	(一部地域) <u>クマ肉</u>
山梨県	(一部地域) <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u>
長野県	(一部地域) <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u>
静岡県	(一部地域) <u>キノコ類(野生のものに限る。)</u>

注1) 福島県・岩手県・宮城県・栃木県の牛肉、茨城県・栃木県・千葉県のイノシシ肉、福島県の24年産米、岩手県産大豆及び岩手県・宮城県のソバに係る出荷制限については、知事の管理下のもとで出荷するものについて一部解除

注2) 太字については、平成24年4月以降、新たに出荷制限の指示又は指示対象範囲が拡大した品目を指す

■ 食品の検査体制整備等への国の支援

● 基本的な考え方

関係省庁が連携して、地方自治体でのモニタリング検査の実施を支援し、食の安全・安心の確保に努める。

■ 検疫所や国立試験研究機関において、引き続き、地方自治体の検査を支援(自治体がサンプリングした検体の検査を国の機関で実施)

■ 流通段階の食品の買上調査を実施し、必要に応じ自治体による検査強化を要請

■ 厚生労働省において、地方自治体による検査結果を集約し、基準値を超えなかったものも含め、迅速に公表

■ 地方自治体等の機器整備に対して、支援措置を実施

- (厚労省) 都道府県、保健所設置市、特別区の行う食品衛生法に基づく食品中の放射性物質検査に必要な検査機器導入に対する補助
- (農水省) 都道府県、市町村、農業者団体等の食品中の放射性物質検査に必要な検査機器導入に対する支援
- (消費者庁) 住民が消費する食品の放射性物質検査を行おうとする都道府県、市町村への機器貸与

■ 食品中の放射性物質対策に関するリスクコミュニケーションの主な取組

1. 広報の実施

○政府広報

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

○キャンペーン「食べものと放射性物質のはなし」

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

○厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」における情報提供

基準値の概要資料、Q & A、試験法や検査計画に関するガイドライン等を掲載。また、地方自治体からの検査結果をとりまとめ、基準値超過の有無に関わらず全てを公表。

○その他

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

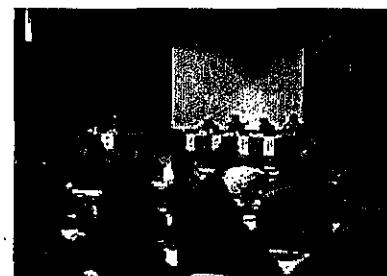
2. 説明会の開催

○消費者、生産者等との意見交換会

食品中の放射性物質の基準値等について、消費者、事業者、生産者等を対象に、関係省庁および地方自治体と連携しながら、全国各地で意見交換会を開催。（平成23年度：7箇所、平成24年度：平成25年2月28日時点で27箇所開催）

○講演会等への講師派遣

地方自治体及び団体が主催する講演会等にも積極的に担当者を派遣。



各都道府県市カネミ油症担当部署一覧

都道府県	担当部署課室	郵便番号	住所	電話番号	FAX
北海道	北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課	060-8588	北海道札幌市中央区北3条西6丁目	011-204-5261	011-232-1037
青森県	青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループ	030-8570	青森県青森市長島1丁目1-1	017-734-9214	017-734-8047
岩手県	岩手県環境生活部県民くらしの安全課	020-8570	岩手県盛岡市内丸10-1	019-629-5323	019-629-5279
宮城県	環境生活部食と暮らしの安全推進課	980-8570	宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号	022-211-2644	022-211-2698
秋田県	生活環境部生活衛生課	010-8570	秋田市山王4丁目1-1	018-860-1593	018-860-3856
山形県	環境エネルギー部危機管理・くらし安心局食品衛生課	990-8570	山形県山形市松波二丁目8番1号	023-630-2567	023-624-8058
福島県	保健福祉部食品生活衛生課	960-8670	福島市杉妻町2番16号	024-521-7245	024-521-7925
茨城県	保健福祉部生活衛生課食の安全対策室	310-8555	茨城県水戸市笠原町978-6	029-301-3424	029-301-0800
栃木県	保健福祉部生活衛生課食品衛生推進課食品衛生チーム	320-8501	栃木県宇都宮市壺田1-1-20	028-623-3109	028-623-3116
群馬県	健康福祉部食品衛生課食品衛生課	371-8570	群馬県前橋市大手町1-1-1	027-226-2442	027-243-3426
埼玉県	埼玉県保健医療部食品衛生課	330-9301	埼玉県さいたま市浦和区高砂3-15-1	048-830-3608	048-830-4807
千葉県	健康福祉部衛生指導課食品衛生推進課企画調整班	260-8667	千葉市中央区市場町1-1	043-223-2638	043-227-2713
東京都	福祉保健局健康安全部食品監視課食中毒調査係	163-8001	新宿区西新宿2-8-1 都庁第一本庁舎21階	03-5320-4405	03-5388-1431
神奈川県	保健福祉部生活衛生課食品衛生課	231-8588	神奈川県横浜市中区日本大通1	045-210-4943	045-210-8864
新潟県	福祉保健部生活衛生課	950-8570	新潟県新潟市中央区新光町4番地1	025-280-5205	025-284-6757
富山県	厚生部生活衛生課	930-8501	富山市新総曲輪1-7	076-444-3230	076-444-3497
石川県	石川県健康福祉部薬事衛生課	920-8580	石川県金沢市鞍月1-1	076-225-1443	076-225-1444
福井県	健康福祉部医薬食品・衛生課	910-8580	福井県福井市大手3丁目17-1	0776-20-0354	0776-20-0640
山梨県	山梨県福祉保健部衛生課業務課	400-8501	山梨県甲府市内丸の内1丁目6-1	055-223-1489	055-223-1492
長野県	健康福祉部食品・生活衛生課 食品衛生係	380-8570	長野市南長野橋下692-2	026-235-7155	026-232-7288
岐阜県	健康福祉部生活衛生課	500-8570	岐阜市鼓田南2-1-1	058-272-8280	058-278-2627
静岡県	健康福祉部衛生課	420-8601	静岡市葵区追手町9-6	054-221-2538	054-221-2342
愛知県	健康福祉部健康担当局生活衛生課	460-8501	名古屋市中区丸の内三丁目1番2号	052-954-6297	052-954-6921
三重県	三重県健康福祉部食品衛生課	514-8570	三重県津市広明町13番地	059-224-2343	059-224-2344
滋賀県	健康福祉部生活衛生課食の安全推進室	520-8577	滋賀県大津市京町四丁目1番1号	077-528-3643	077-528-4861
京都府	京都府健康福祉部生活衛生課	602-8570	京都市上京区下立売通新町西入敷ノ内町	075-414-4773	075-414-4780
大阪府	健康医療部食の安全推進課	540-8570	大阪府中央区大手前2丁目	06-6944-6703	06-6942-3910
兵庫県	健康福祉部生活消費局生活衛生課	650-8567	兵庫県神戸市中央区下山手通10-5-1	078-362-3257	078-362-3970
奈良県	くらし創造消費・生活安全課	630-8501	奈良市登大路町30	0742-27-8681	0742-22-0300
和歌山県	環境生活部県民局食品・生活衛生課	640-8585	和歌山市小松原通1-1	073-441-2630	073-432-1952
鳥取県	生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課	680-8570	鳥取県鳥取市東町1丁目220	0857-26-7284	0857-26-8171
島根県	健康福祉部薬事衛生課食品衛生グループ	690-0887	島根県松江市殿町128	0852-22-5264	0852-22-6041
岡山県	保健福祉部生活衛生課 食の安全推進班	700-8570	岡山市北区内山下2-4-6	086-226-7338	086-231-1434
広島県	健康福祉局食品生活衛生課	730-8511	広島県広島市中区基町10-52	082-513-3104	082-227-1057
山口県	環境生活部生活衛生課食の安心・安全推進班	753-8501	山口県山口市滝町1番1号	083-933-2974	083-933-3079
徳島県	徳島県危機管理課県民くらし安全局安全衛生課	770-8570	徳島市万代町1-1	088-621-2229	088-621-2848
香川県	健康福祉部生活衛生課	760-8570	香川県高松市番町4-1-10	087-832-3180	087-862-3606
愛媛県	保健福祉部健康衛生課業務衛生課	790-8570	愛媛県松山市一番町4丁目4-2	089-912-2395	089-912-2389
高知県	高知県健康政策部健康対策課	780-8570	高知県高知市丸の内1丁目2-20	088-823-9674	088-873-9941
福岡県	保健医療介護部保健衛生課食品衛生係	812-8577	福岡市博多区東公園7-7	092-643-3280	092-643-3282
佐賀県	健康福祉部生活衛生課	840-8570	佐賀県佐賀市城内一丁目1番59号	0952-25-7077	0952-25-7303
長崎県	県民生活部生活衛生課 食品乳肉衛生班	850-8570	長崎県長崎市江戸町2番13号	095-895-2364	095-824-4780
熊本県	健康福祉部健康危機管理課	862-8570	熊本県熊本市中央区水前寺6丁目18-1	096-333-2247	096-387-0167
大分県	大分県生活環境部食品衛生課	870-8501	大分県大分市大手町3丁目1番1号	097-506-3058	097-506-1743
宮崎県	福祉保健部衛生管理課	880-8501	宮崎市橘通り東2の10の1	0985-26-7077	0985-26-7347
鹿児島県	保健福祉部生活衛生課	890-8577	鹿児島市鴨池新町10番1号	099-286-2786	099-286-5562
沖縄県	環境生活部生活衛生課	900-8507	沖縄県那覇市泉峰1-2-2	098-866-2055	098-866-2723
指定都市					
札幌市	札幌市保健福祉局保健所食の安全推進課	060-0042	札幌市中央区大通西19丁目west19 3階	011-622-5174	011-622-5177
仙台市	健康福祉局保健衛生部生活衛生課	980-8671	仙台市青葉区国分町3-7-1	022-214-8205	022-214-8157
さいたま市	保健福祉局保健部食品衛生推進課	330-9588	さいたま市浦和区常盤6-4-4	048-829-1300	048-829-1967
千葉市	健康福祉局健康部生活衛生課	260-8722	千葉市中央区千葉港2-1	043-245-5215	043-245-5556
横濱市	健康福祉局健康安全部食品衛生課	231-0017	横濱市中区港町1-1	045-671-2461	045-641-6074
川崎市	健康福祉局健康安全室	210-8577	川崎市川崎区宮本町1番地	044-200-2445	044-200-3927
相模原市	健康福祉局保健所生活衛生課	252-5277	相模原市中央区中央2-11-15	042-769-9234	042-750-3066
新潟市	新潟市保健所食の安全推進課	950-0914	新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号	025-212-8223	025-246-5673
静岡市	静岡市保健衛生部	420-0846	静岡市葵区城東町24-1	054-249-3161	054-209-0541
浜松市	保健所生活衛生課	432-8550	浜松市中区鶴江二丁目11番2号	053-453-6114	053-459-3561
名古屋市	名古屋市保健福祉局健康部食品衛生課	460-8508	名古屋市中区三の丸3-1-1	052-972-2648	052-955-6225
京都市	京都市保健福祉局健康衛生推進室	604-8571	京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町489番地	075-222-3429	075-222-3416
大阪市	堺市保健福祉局健康部保健所食品衛生課	545-0051	大阪府堺市堺区南瓦町3-1	072-222-9925	072-222-1406
神戸市	保健福祉局健康部健康づくり支援課	650-8570	神戸市中央区加納町6-5-1	078-322-6517	078-322-6053
岡山市	保健福祉局保健管理課	700-8546	岡山市北区鹿田町1-1-1 岡山市保健福祉会館7階	086-803-1276	086-803-1756
広島市	広島市健康福祉局保健部食品衛生課	730-0043	広島市中区富士見町11-27	082-241-7434	082-241-2567
北九州市	保健福祉局保健医療部保健所生活衛生課	803-8501	北九州市小倉北区城内1-1	093-582-2435	093-582-4037
福岡市	保健福祉局生活衛生部食品衛生推進課	810-8620	福岡市中央区天神1-8-1	092-711-4277	092-733-5588
熊本市	健康福祉子ども局食品衛生課	862-0971	熊本市中央区大江5丁目1-1	096-371-5006	096-371-5172

中核市					
函館市	市立函館保健所生活衛生課	040-0001	函館市五稜郭町23番1号	0138-32-1523	0138-32-1526
旭川市	旭川市保健所衛生検査課	070-8525	北海道旭川市7条通10丁目	0166-25-5324	0166-26-8201
青森市	青森市福祉部生活衛生課	030-0962	青森市佃2-19-13	017-765-5293	017-765-5283
盛岡市	盛岡市保健所生活衛生課	029-0884	岩手県盛岡市神明町3-29	019-603-8311	019-654-5665
秋田市	秋田市保健所衛生検査課	010-0976	秋田市八橋南1丁目8-3	018-883-1181	018-883-1344
郡山市	郡山市保健福祉部保健所生活衛生課	963-8024	福島県郡山市朝日2丁目15-1	024-924-2157	024-934-2860
いわき市	いわき市保健所生活衛生課	973-8408	福島県いわき市内郷高坂町四方木田191	0246-27-8593	0246-27-8600
宇都宮市	保健所生活衛生課	321-0974	宇都宮市竹林町972番地	028-626-1110	028-627-9244
前橋市	前橋市役所健康部衛生検査課	371-0014	群馬県前橋市朝日町3-36-17	027-220-5778	027-223-8835
高崎市	高崎市保健所生活衛生課	370-0829	高崎市高松町5-28	027-381-6116	027-381-6124
川越市	保健所食品・環境衛生課	350-1104	埼玉県川越市小ヶ谷817-1	049-227-5103	049-224-2261
船橋市	保健所	273-0011	船橋市湊町2-10-18	047-431-4191	047-433-7978
柏市	保健所	277-0004	千葉県柏市柏下65番地1ウエルネス柏内	04-7167-1259	04-7167-1732
横須賀市	横須賀市保健所生活衛生課	238-0046	横須賀市西邊見町1-38-11ウエルシティ市民プラザ3階	046-824-2191	046-824-2192
富山市	福祉保健部保健所生活衛生課	939-8588	富山市麓川459-1	076-428-1154	076-428-1157
金沢市	金沢市保健所衛生指導課	920-8533	金沢市西念3丁目4番25号	076-234-5112	076-220-2518
長野市	長野市保健所健康課	380-0928	長野市若里6丁目6番1号	026-226-9960	026-226-9982
岐阜市	岐阜市保健所食品衛生課	500-8309	岐阜市都通2丁目19番地	058-252-7194	058-252-0012
豊橋市	豊橋市健康福祉部保健所生活衛生課	441-8539	愛知県豊橋市中野町宇中原100番地	0532-39-9124	0532-38-0780
岡崎市	岡崎市保健所生活衛生課	444-8545	岡崎市若宮町2-1-1	0564-23-6068	0564-23-6621
豊田市	福祉保健部保健衛生課	471-8501	愛知県豊田市西町3-60	0565-34-6181	0565-31-6630
大津市	大津市健康福祉部保健所健康推進課	520-0047	滋賀県大津市浜大津4丁目1-1	077-528-2748	077-523-1110
東大阪市	東大阪市保健所健康づくり課	578-0941	東大阪市岩田町4丁目3番22の300号	072-960-3802	072-960-3809
高槻市	高槻市保健所保健衛生課	569-0052	大阪府高槻市城東町5番7号	072-661-9331	072-661-1800
豊中市	豊中市健康福祉部保健所衛生管理課	561-0881	大阪府豊中市中桜塚4-11-1豊中市保健所	06-6152-7320	06-6152-7328
姫路市	姫路市保健所衛生課	670-8530	姫路市坂田町3	079-289-1633	079-289-0210
尼崎市	尼崎市保健福祉局保健所生活衛生課	660-0052	兵庫県尼崎市保健福祉局保健所生活衛生課	06-4869-3018	06-4869-3049
西宮市	西宮市保健所食品衛生課	662-8555	兵庫県西宮市江上町3-26	0798-26-3668	0798-33-1174
奈良市	奈良市保健所生活衛生課	630-8122	奈良市三条本町13番1号	0742-93-8395	0742-34-2485
和歌山市	和歌山市保健所生活衛生課	640-8137	和歌山市吹上5丁目2番15号	073-433-2261	073-431-9980
倉敷市	生活衛生課食品衛生係	710-0802	岡山県倉敷市笹沖170番地	086-434-9826	086-434-9833
福山市	福山市保健所生活衛生課	720-0032	広島県福山市三吉町南2丁目11番22号	084-928-1165	084-928-1143
下関市	下関市立下関保健所生活衛生課	750-0006	山口県下関市南部町1番6号	083-231-1936	083-231-1159
高松市	高松市保健所生活衛生課	760-0074	香川県高松市桜町1-10-27	087-839-2865	087-839-2879
松山市	保健福祉部生活衛生課	790-0813	愛媛県松山市萱町6丁目30-5	089-911-1808	089-923-6627
高知市	高知市保健所健康づくり課	780-0850	高知市丸ノ内1-7-45	088-823-9436	088-823-8020
久留米市	久留米市健康福祉部衛生対策課	830-0022	福岡県久留米市城南町15番地5	0942-30-9726	0942-30-9833
長崎市	市民健康部生活衛生課	850-8685	長崎市桜町6番3号	095-829-1155	095-829-1230
大分市	福祉保健部大分市保健所衛生課	870-8506	大分県大分市荷揚町6番1号	097-536-2704	097-532-3490
宮崎市	宮崎市保健所保健衛生課	880-0879	宮崎市保健所保健衛生課	0985-29-5283	0985-61-1210
鹿児島市	鹿児島市保健所生活衛生課	890-8543	鹿児島市鶴池2丁目25番1-11号	099-258-2331	090-258-2392
保健所政令					
小樽市	小樽市保健所生活衛生課食品衛生グループ	047-0033	小樽市富岡1丁目5番12号	0134-22-3118	0134-22-1469
八王子市	八王子市保健所生活衛生課	192-0083	東京都八王子市旭町13番18号	042-645-5111	042-644-9100
町田市	いきいき健康部生活衛生課	194-0021	東京都町田市市中町2-13-3	042-722-7254	042-722-3249
藤沢市	保健所生活衛生課	251-0022	藤沢市鶴沼2131-1	0466-50-3594	0466-28-2121
四日市市	四日市市保健所衛生指導課	510-0085	三重県四日市市諏訪町2-2	059-352-0592	059-351-3304
呉市	呉市保健部保健所生活衛生課	737-0041	広島県呉市和庄1丁目2-13すこやかセンター呉3F	0823-25-3536	0823-24-6826
大牟田市	保健福祉部生活衛生課	836-8666	福岡県大牟田市有明町2丁目3番地	0944-41-2668	0944-41-2675
佐世保市	保健福祉部生活衛生課	857-0042	長門県佐世保市高砂町5-1佐世保市中央保健福祉センター	0956-25-9716	0956-23-8013
特別区					
千代田区	保健福祉部(千代田保健所)生活衛生課	102-0073	東京都千代田区九段北1丁目2番14号	03-5211-8196	03-5211-8193
中央区	中央区保健所福祉保健部生活衛生課	104-0044	東京都中央区明石町12-1	03-3546-5399	03-3546-9554
港区	みなと保健所生活衛生課食品安全推進担当	108-8315	東京都港区三田1-4-10	03-6400-0047	03-3455-4470
新宿区	新宿区役所健康部衛生課	160-0022	東京都新宿区新宿5-18-21	03-5273-3872	03-3209-1441
文京区	保健衛生部生活衛生課	112-8555	東京都文京区春日1丁目16番21号文京シビックセンター8階	03-5803-1228	03-5803-1386
台東区	保健所生活衛生課	110-0015	東京都台東区東上野4-22-8 食品衛生担当	03-3847-9466	03-3841-4325
墨田区	福祉保健部保健衛生担当生活衛生課	130-8640	東京都墨田区吾妻橋1-23-20	03-5608-6943	03-5608-6405
江東区	江東区保健所生活衛生課	135-0016	東京都江東区東陽2-1-1	03-3647-5812	03-3615-7171
品川区	保健所生活衛生課	140-8715	東京都品川区広町2-1-36	03-5742-9139	03-5742-9104
目黒区	健康推進部生活衛生課	153-8573	東京都目黒区上目黒2-19-15 目黒区総合庁舎3階	03-5722-9506	03-5722-9508
大田区	大田区保健所生活衛生課	143-0015	大田区大森西1-12-1	03-5764-0698	03-5764-0711
世田谷区	保健所生活保健課	154-8504	東京都世田谷区世田谷4-22-35	03-5432-2901	03-5432-3054
渋谷区	健康推進部生活衛生課食品衛生係	150-8010	東京都渋谷区宇田川町1番1号	03-3463-2253	03-5458-4943
中野区	環境部生活環境分野	164-0001	中野区中野2-17-4	03-3382-6664	03-3382-6667
杉並区	杉並保健所生活衛生課	167-0051	杉並区荻窪5丁目20番1号	03-3391-1991	03-3391-1926
豊島区	池袋保健所生活衛生課食品衛生担当係	170-0013	豊島区東池袋1-20-9池袋保健所	03-3987-4177	03-3981-5452
北区	北区保健所生活衛生課	114-0001	東京都北区東十条2-7-3	03-3919-0726	03-3919-5163
荒川区	健康部生活衛生課	118-8502	東京都荒川区荒川2丁目11番1号	03-3802-4240	03-3806-2976
板橋区	板橋区生きがい部(保健所)生活衛生課	173-0014	東京都板橋区大山東町32-15	03-3579-2336	03-3579-1337
練馬区	保健所生活衛生課	176-8501	東京都練馬区豊玉北6-12-1	03-5984-4675	03-5984-1211
足立区	足立区中央本町一丁目5番3号	120-0011	足立区立足立保健所生活衛生課	03-3880-5363	03-3880-6998
葛飾区	葛飾区役所保健所生活衛生課	125-0062	東京都葛飾区青戸4-15-14健康プラザかつしか	03-3602-1242	03-3602-1298
江戸川区	江戸川保健所生活衛生課食品衛生調整係	133-0052	東京都江戸川区東小岩3-23-3	03-3658-3177	03-3671-5798

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。

基本理念

*カネミ油症患者の適切な医療の確保。生活の質の維持向上。

*カネミ油症に関する専門的・学際的・総合的な研究の推進による診断、治療等の技術の向上。その成果の普及・活用・発展。

*カネミ油症患者等の人権が尊重され、差別されないように配慮。

*原因事業者に対する国の支援は、カネミ油症患者の生活の質の維持向上に資することを旨として行われるものとする。

国等の責務

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

基本指針

厚生労働大臣及び農林水産大臣は、カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進を図るため、基本的な指針を策定

基本的施策

原因事業者による医療費の支払その他被害の回復の支援

カネミ油症患者の健康状態の把握

診断基準の見直し及び調査・研究の促進等

カネミ油症患者に対する医療提供体制の確保

症状・治療等に関する情報の収集・提供、相談支援の推進

<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

カネミ油症の患者の方々の要望に沿って、総合的な支援策を実施

＜生活面での支援＞

- カネミ倉庫の事業拡大を支援し、一時金の残余の支払いを促進

・2万トン規模の倉庫を活用した場合で、
一人当たり年間5万円程度を支払い

- 健康実態調査を実施し、支援金を支給

健康実態調査を当面毎年実施し、健康調査支援金を
一人当たり19万円 支給

※ 一時金の支払いと健康調査支援金により、一人当たり年間で24万円程度支給

＜認定範囲の拡大＞

- 診断基準を見直し、認定患者を拡大

認定患者
の方々



油症研究の促進

＜医療面での支援＞

- 将来にわたる安定的な医療費の支給を確保

・最大限、カネミ倉庫の有効かつ安定的な活用を図る。
※政府備蓄米の保管料収入
平成23年度:約1億4500万円
平成24年度見込:約2億円

- 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
※H25.1.21現在、323箇所

- 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

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年度見込;約2億円。)

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、診断基準の見直しの検討を要請し、平成24年12月3日に改定。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。

今後のスケジュール(案)

○平成25年4月中旬
患者認定手続きの完了

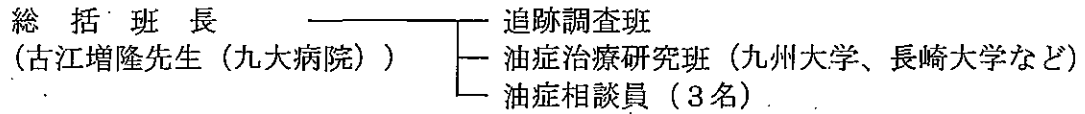
○平成25年4月末(予定)
健康実態調査の実施に係る委託費の請求期限

○平成25年5月～7月末(予定)
健康実態調査票の配布・回収

○平成25年9月末(予定)
健康調査支援金の支払

※健康実態調査票の集計後、患者から油症患者受療券の取扱の希望が出されている医療機関に対し、協力要請

平成24年度全国油症治療研究班組織図



○ 追跡調査班

追跡調査班	担当都府県市	検診実施病院	平成23年度 受診(人)
関東以北油症追跡調査班	東京、川崎、埼玉 さいたま、茨城、 横浜、神奈川、栃 木	学校法人北里研究所 北里 大学東病院・北里大学病院	11
千葉県油症追跡調査班	千葉	国保直営総合病院君津中央病院	7
愛知県油症追跡調査班	岐阜、静岡、愛知 三重	独立行政法人国立病院機構 名古屋医療センター	13
大阪府油症追跡調査班	滋賀、京都、大阪 兵庫、奈良、 和歌山	財団法人結核予防会大阪府 支部	28
島根県油症追跡調査班	島根、鳥取	鳥取大学医学部附属病院	3
広島県油症追跡調査班	広島、岡山	県立広島病院	58
山口県油症追跡調査班	山口	山口大学医学部附属病院	10
高知県油症追跡調査班	愛媛、高知、香川	高知県・高知市病院企業団 立高知医療センター 公益財団法人高知県総合保 健協会 財団法人愛媛県総合保健協 会	13
福岡県油症追跡調査班	福岡、大分、宮崎	福岡市中央区保健福祉センター 福岡県北筑後保健福祉環境事務所 久留米分庁舎 北九州市夜間・休日急患センター	212
長崎県油症追跡調査班	長崎、佐賀、熊本	五島市奈留保健センター 五島市国民健康保険玉之浦診療所 長崎県西彼保健所	201
鹿児島県油症追跡調査班	鹿児島、沖縄	鹿児島市中央保健センター	2
計(11班)	35都府県市		558

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、同法に基づく「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) 粘液囊炎
 - 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。

食安企発0227第1号
平成25年2月27日

各都道府県衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局
食品安全部企画情報課長

「(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について（依頼）」の一部改正について

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て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、本通知の一部を別添新旧対照表のとおり改正することとしましたので、御留意の上、(公財)ひかり協会の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。

平成21年改正時の前文との新旧対照表

別添

(新)	(旧)
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)	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)
各都道府県衛生主管部(局)長 殿	各都道府県衛生主管部(局)長 殿
厚生労働省医薬食品局食品安全部 企画情報課長	厚生労働省医薬食品局食品安全部 企画情報課長
(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)ひかり協会の行う事業に対する協力について(依頼)
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ていた障害福祉のみならず、<u>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。</u> 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。	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、<u>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、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。</u> 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。

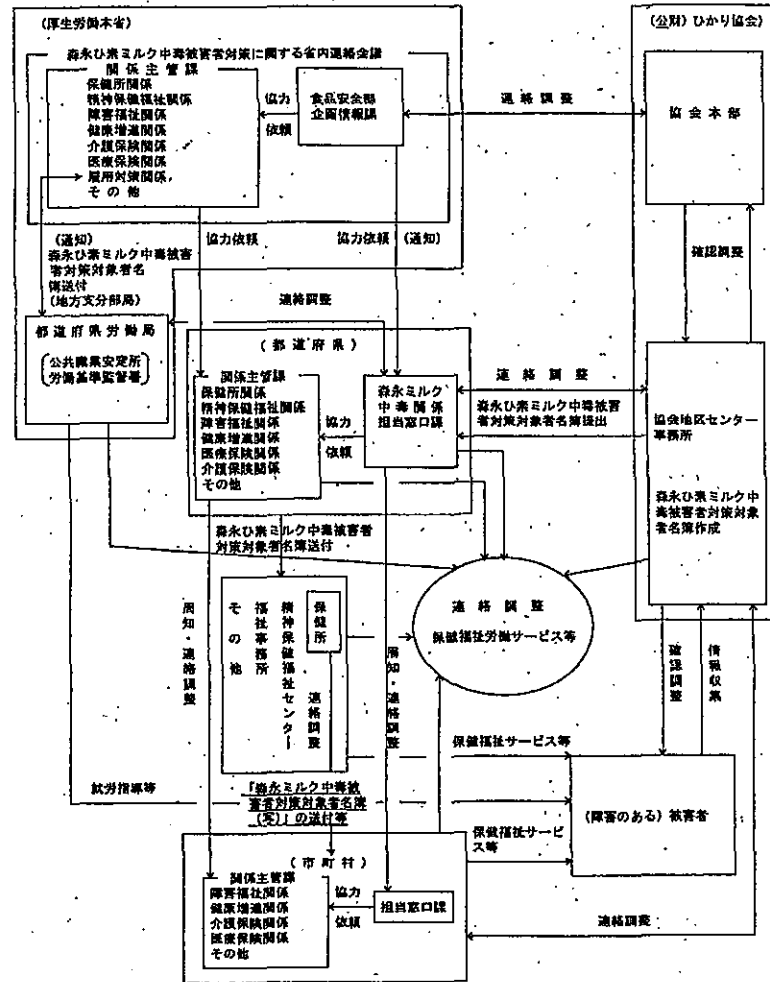
ひかり協会の行う事業に対する協力について（依頼）の新旧対照表

(新)	(旧)
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、個人情報の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（個人情報の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を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、協会から要望がある場合には市町村と十分な連絡調整を図れるよう配慮を願いたいこと。	記 1 (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等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、個人情報の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。 3 障害のある被害者の救済は、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、(財) ひかり協会及び関係行政機関と十分な連絡調整を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、市町村において(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、協会から要望がある場合には市町村と十分な連絡調整を図れるよう配慮を願いたいこと。

(新)

(参考1)

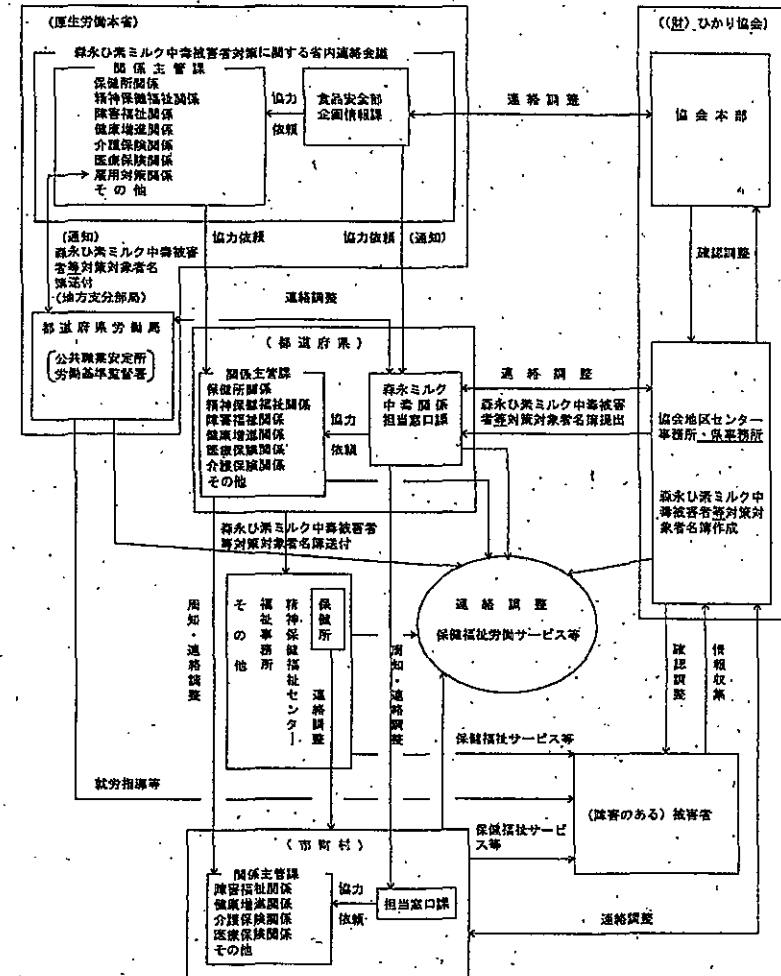
森永ひ素ミルク中毒被害者対策



(旧)

(参考1)

森永ひ素ミルク中毒被害者等対策



(新)	(旧)
(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2) (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、歯科衛生士による定期・随時の訪問指導等 ② デイケア、母親教室、健康教室等の紹介、参加 ③ 本人・親族と主治医、公共職業安定所、福祉事務所との連絡調整等 ④ 患者会、家族会等の紹介 2 福祉事務所に対する要望 ① 施設の紹介と施設入所支援、ケアホーム・グループホーム等の活用、心身障害児(者)施設地域療育事業への参加等 ② 本人・親族と主治医、公共職業安定所、保健所との連絡調整等 ③ 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 保健師による定期・随時の訪問指導等 ② 障害者自立支援法によるホームヘルプサービス・デイサービス・ショートステイ等利用促進 ③ 障害者自立支援法による訓練施設の通所など就労の支援 ④ 健康増進法に基づく保健事業に関する情報提供等 ⑤ 健康増進法に基づくがん検診に関する情報提供等 ⑥ 特定健康診査・特定保健指導に関する情報提供等 5 1から4の関係機関に対する共通要望 支援ネットワークづくり

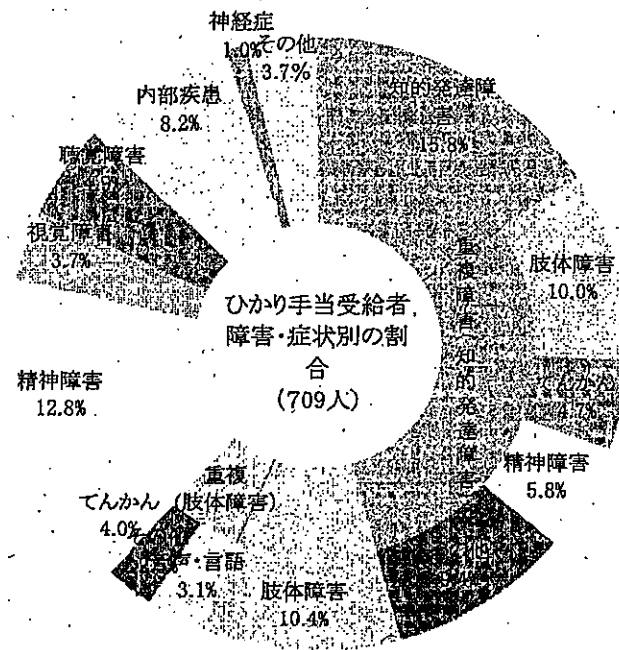
(新)

(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)

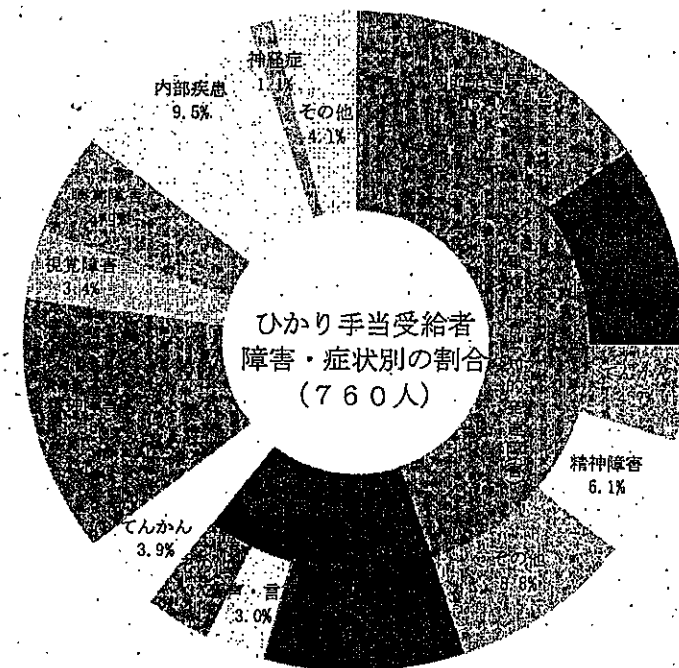
(旧)

(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、(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(2009年3月現在)



((財)ひかり協会調べ)

食安企発0227第2号
障障発0227第2号
平成25年2月27日

各都道府県
〔衛生主管部（局）長
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

「(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)」の一部改正について

(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。

今般、「(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19年1月22日食安企発第0122001号、障障発第0122001号)を、地方自治体の業務の体制を踏まえて、別添新旧対照表のとおり改正することといたしましたので、御留意の上、(公財)ひかり協会の事業への一層の御協力をお願いします。

平成21年改正時の通知との新旧対照表

別添

(新)	(旧)
食安企発第 0122001号 障 障 発 第 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)	食安企発第 0122001号 障 障 発 第 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)
各都道府県〔 衛生 主管 部 (局) 長 〕 殿 〔 障害保健福祉主管部 (局) 長 〕 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	各都道府県〔 衛生 主管 部 (局) 長 〕 殿 〔 障害保健福祉主管部 (局) 長 〕 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)	(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。	(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、「(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、(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、該当する保健所、福祉事務所等に相談するなど、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(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、保健所や福祉事務所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)	なお、「(財)ひかり協会の行う施設入所の取組に対する協力について (依頼)」(平成10年9月11日衛食第88号厚生省生活衛生局食品保健課長通知)は廃止いたします。 (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. 基準設定等に際しての国民・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。

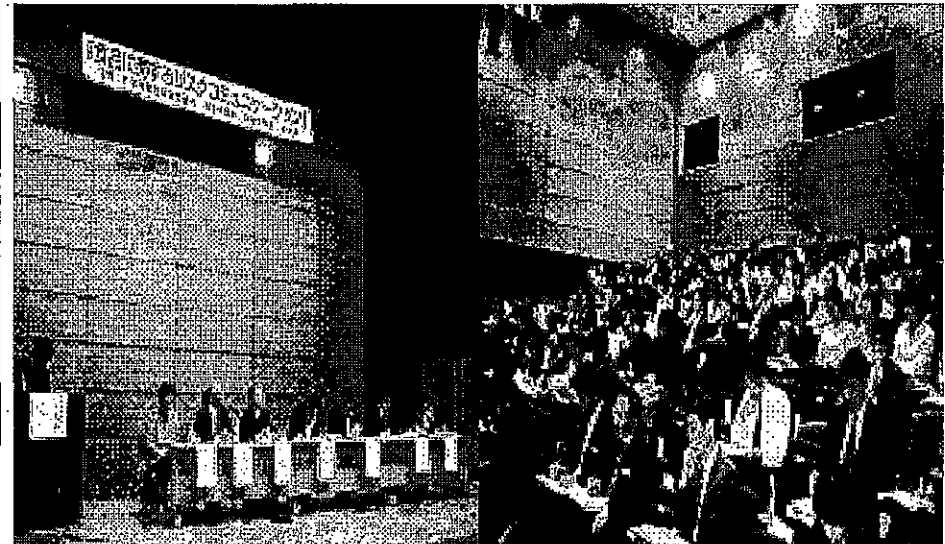
リスクコミュニケーションの取組

○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24年度 リスクコミュニケーションに関する意見交換会等開催実績

(厚生労働省が企画、または出席・参加したもの 2月15日現在)

			催事名	開催地	企画府省庁、自治体等	参加人数
1	4月	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	東京都千代田区	食品関係4府省	254名
2		24日	放射性物質の新基準値の施行に伴う説明会	群馬県沼田市	群馬県	77名
3		25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	神奈川県横浜市	食品関係4府省	206名
4	5月	8日	食の安全・安心に関する意見交換会「食品中の放射性物質」	滋賀県大津市	食品関係4府省 滋賀県	134名
5		10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	北海道札幌市	食品関係4府省 北海道札幌市、旭川市、函館市、小樽市	410名
6		11日	放射性物質の新基準値の施行に伴う説明会	群馬県高崎市	群馬県	139名
7		12日	食の安全推進のためのタウンミーティング～食品中の放射性物質対策に関する説明会～	静岡県静岡市	静岡県	93名
8		12日	食の安全・安心リスクコミュニケーション 「食品の放射性物質汚染による健康影響等を考えるシンポジウム」	岩手県盛岡市	岩手県	150名
9		17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	大阪府大阪市	食品関係4府省 大阪府、大阪市堺市、高槻市、東大阪市、豊中市	373名
10		19日	食の安全・安心リスクコミュニケーション 「放射性物質の食品への影響や健康への影響に関する意見交換会」	岩手県奥州市	岩手県	150名
11		20日	食の安全・安心リスクコミュニケーション 「食品の放射性物質汚染による健康影響等を考えるシンポジウム」	岩手県一関市	岩手県	200名
12		28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	香川県高松市	食品関係4府省 香川県	141名
13		11日	食品安全セミナー「食品に含まれる放射性物質の新基準と監視体制について」～新基準とどのようにつきあうか～	秋田県秋田市	秋田県	119名
14	6月	20日	食品安全地域フォーラムin那須塩原	栃木県那須塩原市	栃木県	261名
15	7月	3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	岡山県岡山市	食品関係4府省 岡山県	175名
16		4日	第9回とちぎ食品安全フォーラム	栃木県宇都宮市	栃木県	406名
17		11日	食品安全フォーラムinとやま～食品中の放射性物質対策に関する説明会	富山県富山市	食品関係4府省 富山県	275名
18		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ついての意見交換会	青森県青森市	食品関係4府省 青森県	228名
19		18日	食品の安全・安心リスクコミュニケーション みんなで考えよう！『国産食品と輸入食品のリスクを考える。正しく知ろう食品のリスク』	長崎県長崎市	長崎県	128名
20		19日	放射能問題に関する合同意見交換会	宮城県宮城市	宮城県	68名
21		24日	食品中の放射性物質対策に関する意見交換会	愛媛県松山市	食品関係4府省 愛媛県、松山市	153名
22		27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	茨城県つくば市	関東農政局	300名
23	8月	1日	さいたま市食の安全フォーラム～食品中の放射性物質対策に関する説明会	埼玉県さいたま市	食品関係4府省 さいたま市	124名
24		7日	夏休みジュニア食品衛生教室～安全な食品ができるまで～	広島県	厚生労働省 中国四国厚生局 広島県	35名
25		10日	食の安全に関するリスクコミュニケーション～牛乳ってどうやってできるの？牧場から工場まで～	石川県	厚生労働省 東海北陸厚生局 石川県	18名

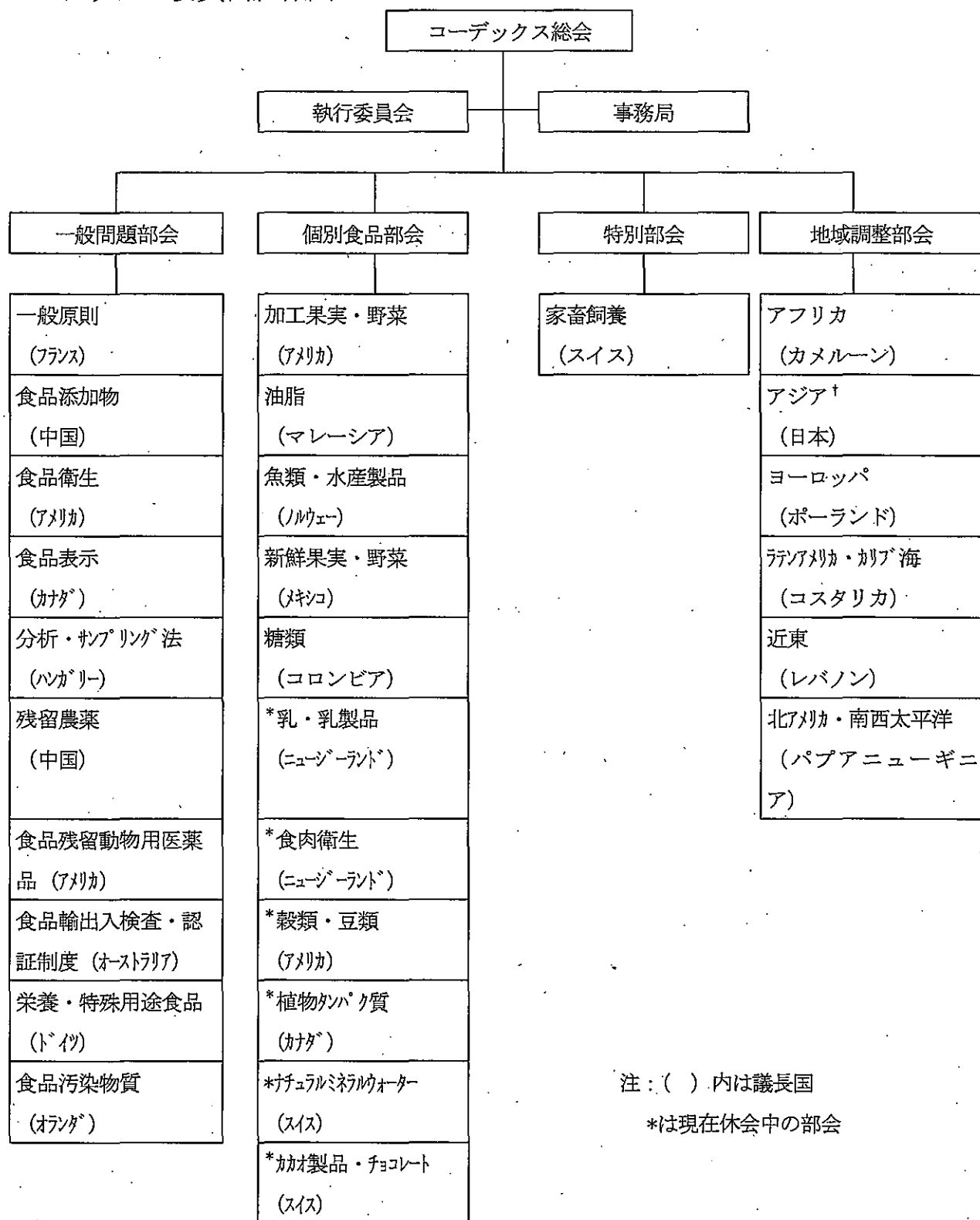
26	8 月	22日	食の安全・安心フォーラム～食品中の放射性物質対策に関する説明会	兵庫県 神戸市	食品関係4府省 兵庫県	102 名
27		23日	ふなばし食品安全フォーラム～食品中の放射性物質対策に関する説明会	千葉県 船橋市	食品関係4府省 船橋市	107 名
28		29日	食品中の放射性物質対策に関する説明会	愛知県 名古屋市	食品関係4府省 愛知県、 名古屋市、豊橋市、 岡崎市、豊田市	385 名
29	9 月	4日	食品に関するリスクコミュニケーション～食品中の放射性物質対策についての講演と意見交換会	宮城県 仙台市	食品関係4府省 仙台市	409 名
30		5日	食の安全フォーラム～食品中の放射性物質対策について	福島県 いわき市	食品関係4府省 いわき市	172 名
31		6日	食の安全フォーラム～食品中の放射性物質対策に関する説明会	徳島県 徳島市	食品関係4府省 徳島県	129 名
32		11日	食の安心・安全フォーラム～食品中の放射性物質対策について考える	京都府 京都市	食品関係4府省 京都府、京都市	225 名
33		26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	高知県 高知市	食品関係4府省 高知県、高知市	167 名
34	10 月	2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	熊本県 熊本市	食品関係4府省 熊本県	140 名
35		12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意見交換会	和歌山県 和歌山市	食品関係4府省 和歌山県	168 名
36		19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ついて学ぶ	奈良県 奈良市	食品関係4府省 奈良県、奈良市	88 名
37		22日	食品衛生シンポジウム	長野県 長野市	長野市	45 名
38		26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	三重県 三重市	食品関係4府省 三重県	154 名
39	11 月	7日	県産品元気UP!講習会	福島県 福島市	福島県	101 名
40		8日	食の安全を考えるシンポジウム	神奈川県 横浜市	横浜市	197 名
41		9日	食の安全・安心フォーラムin新潟 食品中の放射性物質対策について	新潟県 新潟市	食品関係4府省 新潟市	132 名
42		13日	食品の安全・安心シンポジウム～食品中の放射性物質対策	岐阜県 岐阜市	食品関係4府省 岐阜県	96 名
43	1 月	22日	牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	東京都 千代田区	厚生労働省 食品安全委員会 消費者庁	245 名
44		24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	厚生労働省 食品安全委員会 消費者庁	200 名
45		26日	食の安全・安心セミナーin流山	千葉県 流山市	食品関係4府省 流山市	68 名
46		31日	輸入食品、特に輸入牛肉の安全確保対策に関する意見交換会	宮城県 仙台市	厚生労働省 消費者庁	96 名
47	2 月	1日	食と放射能シンポジウム	福島県 福島市	食品関係4府省 福島県	198 名
48		2日	牛海綿状脳症(BSE)について考えるシンポジウム	岩手県 盛岡市	岩手県	130 名
49		4日	輸入食品、特に輸入牛肉の安全確保対策に関する意見交換会	神奈川県 横浜市	厚生労働省 消費者庁	116 名
50		5日	輸入食品、特に輸入牛肉の安全確保対策に関する意見交換会	福岡県 福岡市	厚生労働省 消費者庁	99 名
51		14日	国内における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会	北海道 札幌市	北海道	212 名
						8,798 名

(再掲)厚生省主催分 6,022 名

※食品関係4府省:厚生労働省、内閣府食品安全委員会、農林水産省、消費者庁

国際食品室

コーデックス委員会組織図



検疫所業務管理室

厚生労働省検疫所輸入食品監視窓口一覧

平成24年度

受理検疫所32検疫所 ●

うち、検査課を有する6検疫所 ◎

輸入食品・検疫検査センター ☆

食品衛生監視員 399名

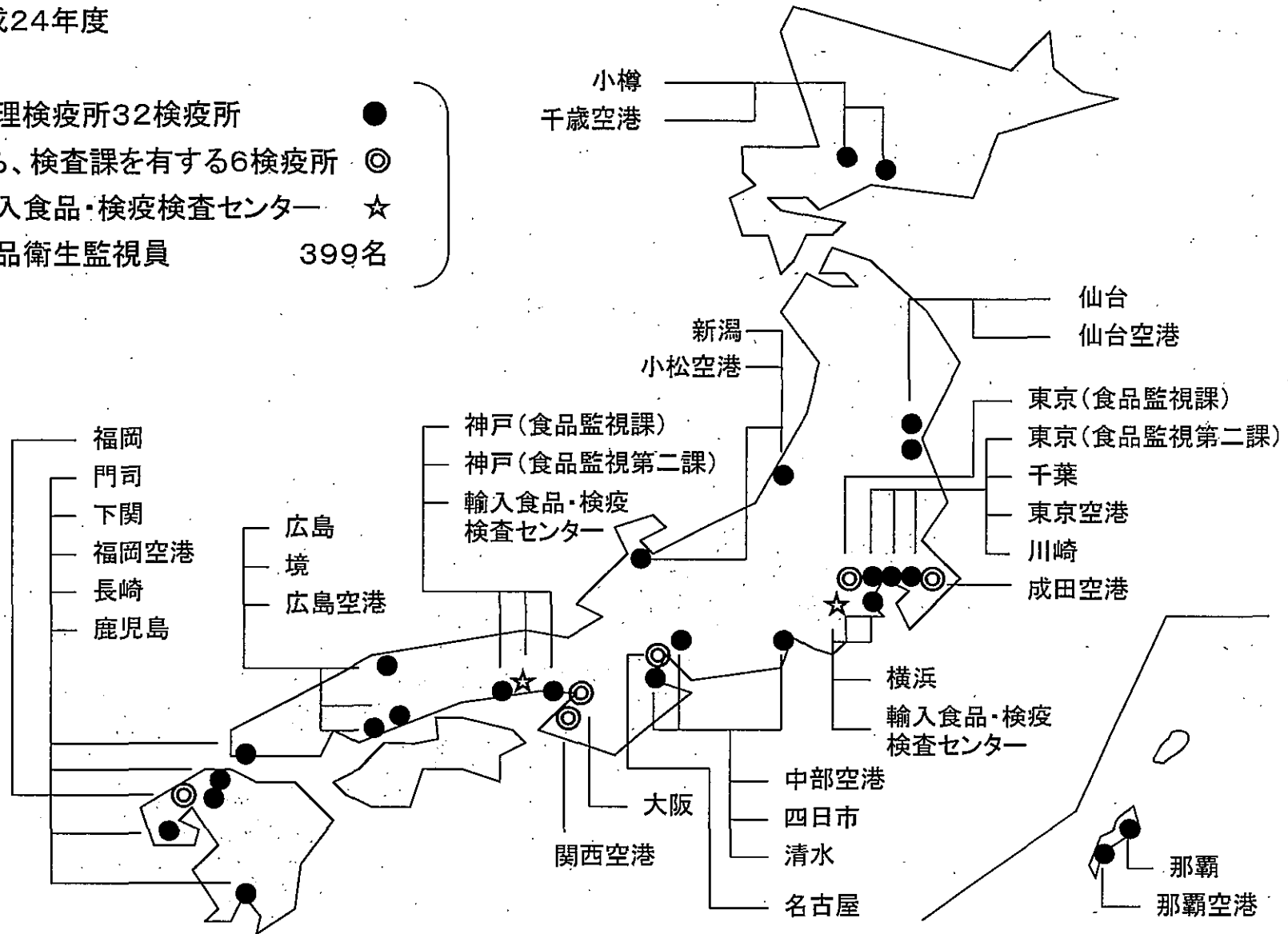


表1 年次・年度別の届出・検査・違反状況

区分 年(注5)	届出件数 件	対前年比 %	輸入重量 千トン	検査総数 (注1) 件	割合 (注2) %	検査内訳						違反件数 件	割合 (注2) %
						行政検査 件	割合 (注2) %	登録検査 機関検査 (注3, 4) 件	割合 (注2) %	輸出国の 検査機関 検査 件	割合 (注2) %		
昭和40年 (1965)	94,986		12,765			5,574	5.9					679	0.7
50 (1975)	246,507		20,775			21,461	8.7					1,634	0.7
56 (1981)	346,711	110.4	23,057	39,026	11.3	20,887	6.0	20,528	5.9			964	0.3
57 (1982)	319,617	92.2	21,484	34,447	10.8	17,012	5.3	20,215	6.3			569	0.2
58 (1983)	334,829	104.8	21,924	32,835	9.8	16,100	4.8	19,623	5.9	413	0.1	469	0.1
59 (1984)	364,227	108.8	22,465	36,062	9.9	16,762	4.6	22,263	6.1	853	0.2	444	0.1
60 (1985)	384,728	105.6	22,665	39,817	10.3	14,892	3.9	26,054	6.8	1,904	0.5	308	0.1
61 (1986)	477,016	124.0	22,284	57,553	12.1	20,451	4.3	37,434	7.8	4,127	0.9	558	0.1
62 (1987)	550,568	115.4	22,055	72,115	13.1	26,774	4.9	44,944	8.2	6,332	1.2	572	0.1
63 (1988)	655,806	119.1	21,924	99,659	15.2	24,306	3.7	58,663	8.9	23,905	3.6	1,000	0.2
平成元年 (1989)	682,182	104.0	21,866	123,294	18.1	23,613	3.5	70,033	10.3	38,974	5.7	956	0.1
2 (1990)	678,965	99.5	21,731	119,345	17.6	25,091	3.7	59,063	8.7	47,674	7.0	993	0.1
3 (1991)	720,950	106.2	23,704	120,701	16.7	30,102	4.2	67,063	9.3	38,411	5.3	968	0.1
4 (1992)	779,460	108.1	25,035	124,572	16.0	45,632	5.9	72,789	9.3	21,377	2.7	1,051	0.1
5 (1993)	848,319	108.8	25,462	124,578	14.7	43,960	5.2	72,396	8.5	19,242	2.3	798	0.1
6 (1994)	963,359	113.6	30,594	132,659	13.8	48,446	5.0	74,619	7.7	21,252	2.2	1,126	0.1
7 (1995)	1,052,030	109.2	28,268	141,128	13.4	60,787	5.8	74,634	7.1	19,760	1.9	948	0.1
8 (1996)	1,117,044	106.2	26,068	119,630	10.7	60,142	5.4	62,385 (17,777)	5.6	6,385	0.6	781	0.1
9 (1997)	1,182,816	105.9	28,906	98,774	8.4	41,922	3.5	55,675 (33,440)	4.7	6,395	0.5	775	0.1
10 (1998)	1,276,994	108.0	29,150	104,918	8.2	48,439	3.8	55,911 (34,677)	4.4	6,553	0.5	881	0.1
11 (1999)	1,404,110	110.0	28,928	108,515	7.7	49,289	3.5	62,276 (37,013)	4.4	4,111	0.3	948	0.1
12 (2000)	1,550,925	110.5	30,034	112,281	7.2	52,244	3.4	63,789 (37,484)	4.1	3,796	0.2	1,037	0.1
13 (2001)	1,607,011	103.6	32,508	109,733	6.8	45,353	2.8	66,620 (40,138)	4.1	4,861	0.3	992	0.1
14 (2002)	1,618,880	100.7	33,202	136,087	8.4	63,689	3.9	78,327 (47,333)	4.8	6,379	0.4	972	0.1
15 (2003)	1,683,176	104.0	34,162	170,872	10.2	70,233	4.2	107,257 (64,967)	6.4	5,957	0.4	1,430	0.1
16 (2004)	1,791,224	106.4	34,270	188,904	10.5	65,119	3.6	127,294 (81,839)	7.1	6,181	0.3	1,143	0.1
17 (2005)	1,864,412	104.1	33,782	189,362	10.2	66,147	3.5	125,083 (73,589)	6.7	7,919	0.4	935	0.1
18 (2006)	1,859,281	99.7	34,096	198,936	10.7	61,811	3.3	139,991 (87,779)	7.5	6,953	0.4	1,530	0.1
19 (2007)	1,797,086	96.7	32,261	198,542	11.0	58,299	3.2	144,846 (94,598)	8.1	5,818	0.3	1,150	0.1
20 (2008)	1,759,123	97.9	31,551	193,917	11.0	58,706	3.3	140,878 (95,490)	8.0	6,208	0.4	1,150	0.1
21 (2009)	1,821,269	103.5	30,605	231,638	12.7	56,518	3.1	184,726 (110,308)	10.1	5,925	0.3	1,559	0.1
22 (2010)	2,001,020	109.9	31,802	247,047	12.3	57,359	2.9	195,954 (118,721)	9.8	6,200	0.3	1,376	0.1
23 (2011)	2,096,127	104.8	33,407	231,776	11.1	58,941	2.8	180,023 (99,117)	8.6	5,546	0.3	1,257	0.1

注1 行政検査、登録検査機関検査、輸出国の検査機関検査の合計から重複を除いた数値

注3 ()内の数値については、登録検査機関検査のうちの検査命令の件数

注5 昭和40年～平成18年までは年次、平成19年以降は年度

注2 届出件数に対する割合

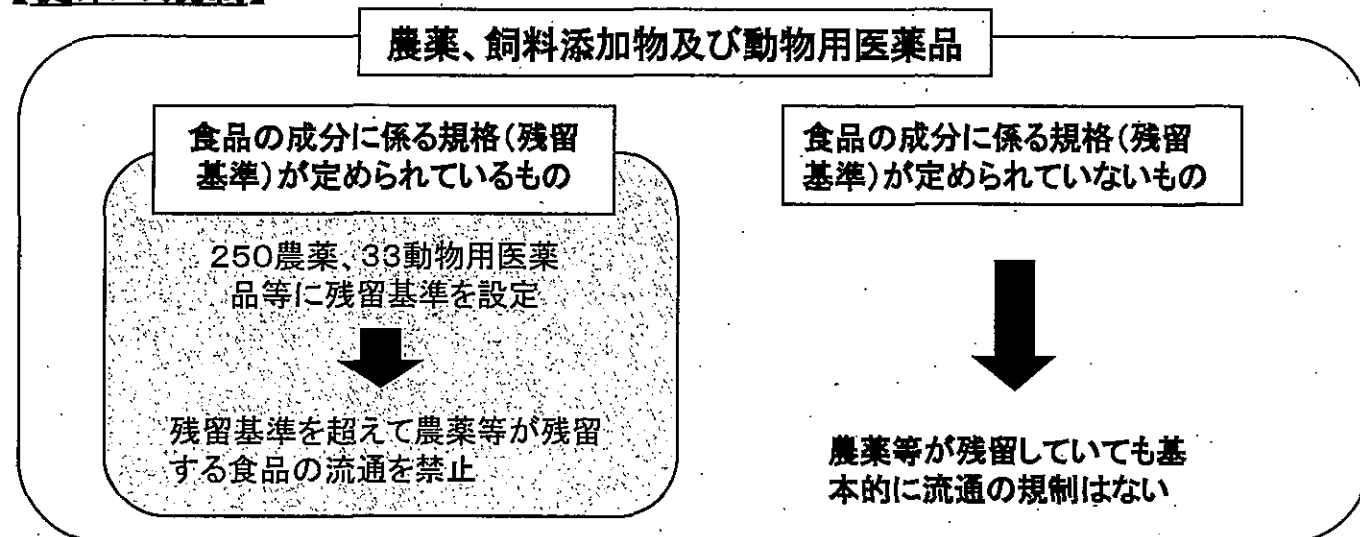
注4 地方衛生研究所検査分を含む

基準審査課

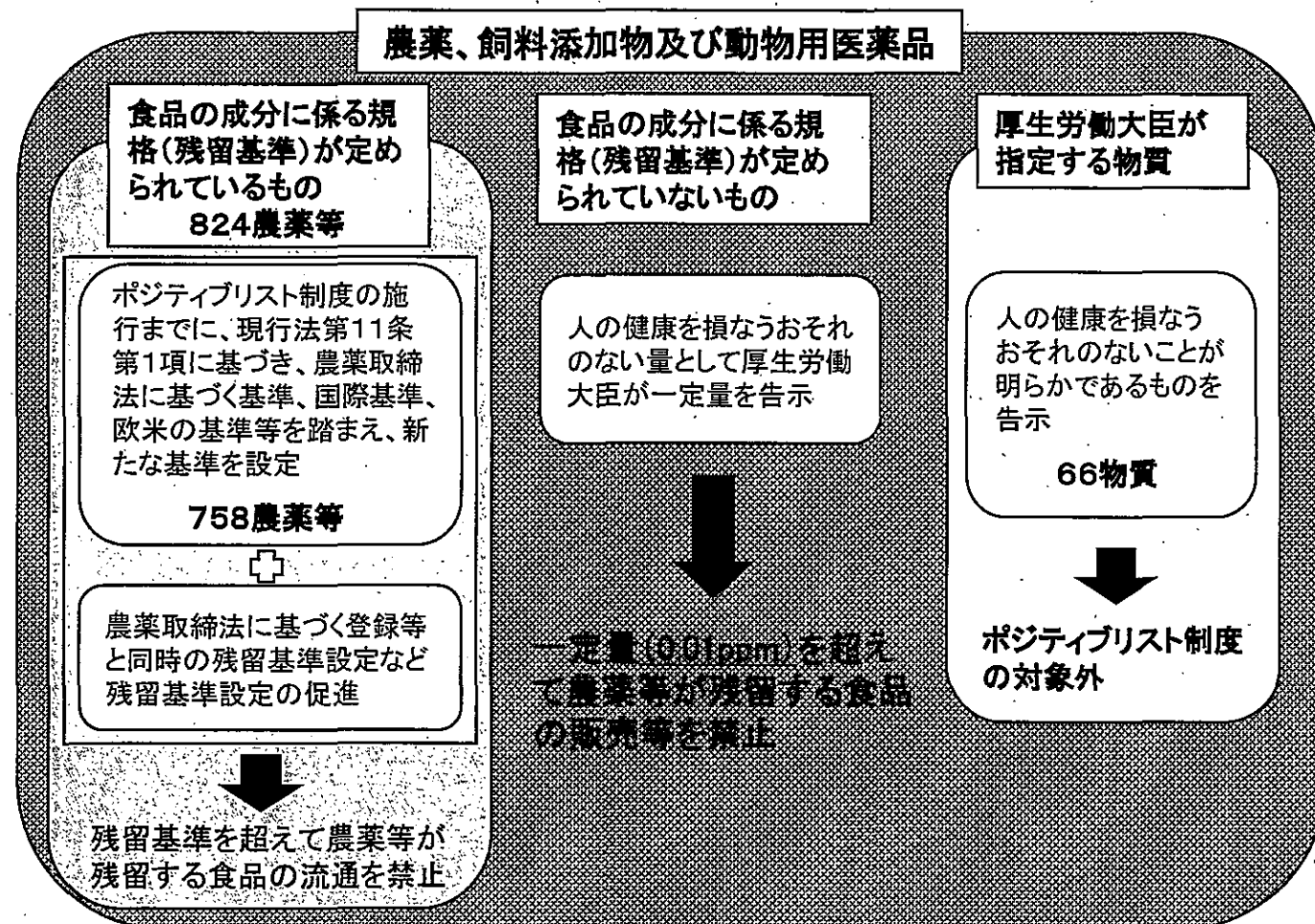
食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度

(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24年12月末現在。

残留基準値設定農薬等一覧

(平成24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
1	γ-BHC(リンデンをいう。)
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
3	1,1-ジクロロ-2,2-ビス(4-エチルフェニル)エタン
4	1,2-ジクロロプロパン
5	1,2-ジブromo-3-クロロプロパン
6	1,2-ジブromoエタン
7	1,3-ジクロロプロペン(D-D)
8	1-ナフタレン酢酸
9	2-(1-ナフチル)アセタミド
10	2,2-DPA
11	2,4,5-T
12	2,4-D
13	2,4-DB
14	2,6-ジイソプロピルナフタレン
15	2,6-ジフルオロ安息香酸
16	2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール
17	4-アミノピリジン
18	4-クロルフェノキシ酢酸
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
20	BHC
21	DBEDC
22	DCIP
23	DDT
24	EPN
25	EPTC
26	MCPA
27	MCPB
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
29	Sec-ブチルアミン
30	TCMTB
31	XMC
32	アイオキシニル
33	アクリナトリン
34	アクロミド
35	アザコナゾール
36	アザフェニジン
37	アザベロン

No.	名称
38	アザメチホス
39	アシフルオルフェン
40	アシベンゾラル-S-メチル
41	アジメスルフロン
42	アシュラム
43	アジンホスメチル
44	アスポキシシリン
45	アセキノシル
46	アセタミプリド
47	アセクロール
48	アセフェート
49	アゾキシストロビン
50	アゾシクロチン及びシヘキサチン
51	アトラジン
52	アニラジン
53	アニロホス
54	アバメクチン
55	アビラマイシン
56	アブラマイシン
57	アボバルシン
58	アミトラズ
59	アミトロール
60	アミノエトキシビニルグリシン
61	アミノピラリド
62	アメトリン
63	アモキシシリン
64	アラクロール
65	アラニカルブ
66	アラマイト
67	アリドクロール
68	アルジカルブ
69	アルドキシカルブ
70	アルドリン及びディルドリン(総和として。)
71	アルトレノゲスト
72	アレスリン
73	アンピシリン
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	イソキサテオン
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ニプロピル
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	イブロジオン
91	イブロバリカルブ
92	イブロベンホス
93	イベルメクチン
94	イマザキン
95	イマザピックアンモニウム塩
96	イマザピル
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	エトバベート

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	塩酸メセルペイト
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	オキサジクロメボン
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	オキシデメトンメチル
153	オキシフルオルフェン
154	オキシベンダゾール
155	オキシ銅
156	オキシソニック酸
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	キタサマイシン
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	キャブタン
193	キンクロラック
194	ギントゼン
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	ゲルホシネート
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	クロキントセツトメキシル
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パルギル
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	クロフェンセツト
215	クロフェンデジン
216	クロブロッブ
217	クロマゾン
218	クロマフェノジド
219	クロメブロッブ
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	クロルフェンゾン
233	クロルフェンビンホス
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	クロルマジノン
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	シクラニリド
270	シクロエート
271	ジクロキサシリン
272	シクロキジジム
273	ジクロシメット
274	ジクロスラム
275	シクロスルファミロン
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	ジチオピル
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	ジフェンソコート
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	ジフルフェンゾピル
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	脂肪酸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	ジメチルビンホス
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	ジメビベレート
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
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	チオメソ
406	チジアズロン
407	チフェンスルフロ
408	チフェンスルフロメチル
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	デクナゼン
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	テトラクロルビンホス
419	テトラコナゾール
420	テトラジホ
421	テニルクロール
422	テブコナゾール
423	テブテウロン
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
428	テフルベンズロン
429	デメソ-S-メチル
430	デメホス
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	トリアスルフロソ
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	トリフルスルフロソメチル
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ソ
462	トリブロムサラン
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	トリメトブリム
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	ナプロバミド

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	ニコスルフロソ
484	ニコチン
485	二臭化エチレン
486	ニタルソソ
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	ニフルステレン酸ナトリウム
493	ネオマイシン
494	ネクイネート
495	ノシヘブタイド
496	ノバルロン
497	ノボピオシン
498	ノルジェストメット
499	ノルフルラソソ
500	ノルフロキサシン
501	バージニアマイシン
502	バーバン
503	バクイノレート
504	バクイロブリム
505	バクロブトラゾール
506	バシトラシン
507	バミドチオン
508	パラコート
509	パラチオン
510	パラチオンメチル
511	バリダマイシン
512	バルネムリン
513	ハルフェンブロックス
514	パルベンダゾール
515	ハロキシホップ
516	ハロクソソ
517	ハロスルフロソメチル
518	ハロフジソソ
519	パロモマイシン
520	ピアラホス
521	ピオレスメトリソ
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	ビスピリバックナトリウム塩
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	ヒドロキシノ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	ピラクロストロビン
542	ピラクロホス
543	ピラゾキシフェン
544	ピラゾスルフロンエチル
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	ピリチオバックナトリウム塩
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	ピリミノバックメチル
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	ファミフール
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	フェノトリン
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	フェンクロルホス
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	フェンピロキシメート
593	フェンブコナゾール
594	フェンプロスタレン
595	フェンプロバトリン
596	フェンプロピモルフ
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	ブラザスルフロン
611	ブラジクアンテル
612	ブラチオカルブ
613	フラボフォスフォリポール

No.	名称
614	プラムプロップメチル
615	プラメトピル
616	プリフィニウム
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	フルジオキシニル
628	フルシトリネート
629	フルシラゾール
630	フルスルファミド
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	フルニキシン
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	フルプロバネート
640	フルペンダゾール
641	フルミオキサジン
642	フルミ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	ブレドニソロン
650	ブロクロラズ
651	プロシミドン
652	プロスルフロソ
653	プロチオホス
654	プロチゾラム
655	プロディファコウム
656	プロバキサホップ
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	プロピコナゾール
664	プロピザミド
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	フロムフェノホス
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	プロモプロピレート
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	ヘキサジノン
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	ペノキススラム
694	ヘプタクロル
695	ペブレート
696	ベルメトリン
697	ペンコナゾール
698	ペンシクロン
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	ベンスルフロメチル
703	ベンゾカイン

No.	名称
704	ベンゾピシクロン
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	ベントキサゾン
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	ホラムスルフロソ
724	ポリオキシソ
725	ポリミキシソB
726	ホルクロルフェニユロン
727	ホルベツト
728	ホルモチオン
729	ホレート
730	マデュラマイシン
731	マホブラジソ
732	マラチオン
733	マルボフロキサシソ
734	マレイン酸ヒドラジド
735	ミクロブタニル
736	ミルネブ
737	ミルベメクテソ
738	ミロキサシソ
739	ミロサマイシソ
740	メカルバム
741	メコブロッツ
742	メシリナム
743	メソスルフロソメチル
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	メタベンズチアズロン

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	メススルフロソメチル
761	メトレン
762	メミノストロピン
763	メトラクロール
764	メトリブジソ
765	メトロニダゾール
766	メパニピリム
767	メピコートクロリド
768	メピンホス
769	メフェナセツト
770	メフェンビルジェチル
771	メプロニル
772	メベンダゾール
773	メロキシカム
774	メンプトソ
775	モキシデクテソ
776	モネンシソ
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	ライドロマイシソ
782	ラクトバミソ
783	ラクトフェソ
784	ラサロシド
785	ラフォキサニド
786	リニユロン
787	リファキシミソ
788	リムスルフロソ
789	硫化カルボニル
790	リン化水素
791	リンコマイシソ
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	ロキサルゾン

No.	名称
797	ロニダゾール
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
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 ジグロルミド: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 クロロエトキシホス: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、69 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

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	オリサストロビン
3	フロニカミド
4	メコナゾール
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	フルセトスルフロム
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
24	レビメクテン
25	プロスルホカルブ
26	スピロテトラマト
27	ピリフルキナゾン
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	プロピリスルフロム
32	アセトアミノフェン
33	スピネトラム
34	モネパントル
35	ピリベンカルブ

生食用食肉の規格基準設定について

平成10年に通知による衛生基準を定め、都道府県等を通じ、指導を行ってきたが、衛生基準に代わる食品衛生法に基づく強制力のある規制の制定を策定し、平成23年10月1日から適用している。

○新たな規制のポイント

- ① 加工は、専用の設備を有した衛生的な場所で、専用の器具で行うこと。
- ② 牛肉表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱する方法又は同等以上の方法で加熱殺菌すること。
- ③ 成分規格の検証及び加熱処理に係る記録を残すこと。
- ④ 食品取扱者が食品衛生に関する知見を習得すること。

※ 食品衛生法第11条に基づく規制とし、この規制に従わない場合、営業停止等行政処分や刑事罰（2年以下の懲役又は200万円以下の罰金）の対象。

平成23年9月12日公布、10月1日施行



- 新たな規制の周知、食品取扱者の養成講習会の開催等を実施。

○規格基準設定までの経緯

平成23年

- | | |
|--------|--|
| 4月27日 | 富山県から、「焼肉酒家えびす砺波(となみ)店」を原因施設とする腸管出血性大腸菌食中毒発生との報告。 |
| 4月28日 | 福井県から、脳症になっていた男児が死亡したとの報告（食中毒との情報はなし）。 |
| 4月29日 | 富山県から、砺波(となみ)店で喫食し、重症であった6歳男児が死亡したとの報告。 |
| 5月 4日 | 富山県から、砺波店を利用した患者1名（40歳代女性）が死亡との報告。 |
| 5月 5日 | 富山県から、砺波店を利用した患者1名（70歳代女性）が死亡との連絡。 |
| 同日 | 「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について」を都道府県等に発出し、その中で、 <u>食品衛生法に基づく規制とすることも含め、検討を行うことに言及。</u> |
| 5月 6日 | 閣議後記者会見において、細川大臣より、 <u>強制力のある法律に基づく規制とすることも含めて検討していきたい旨を発言。</u> |
| 5月10日 | 閣議後記者会見において、細川大臣より、 <u>生食用食肉について食品衛生法に基づく規制として、10月1日から施行できるように手続きを進めていく旨を発言。</u> |
| 7月 6日 | 薬事・食品衛生審議会 食中毒・乳肉水産食品合同部会（規格基準（案）について了承） |
| 7月 8日 | 食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼 |
| 8月31日 | 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会（規格基準について了承） |
| 10月1日 | 規格基準の施行 |
| 10月22日 | 富山県から、砺波店を利用した患者1名（10歳代男性）が死亡したとの連絡。 |

- 平成23年4月に飲食チェーン店でのユッケによる食中毒事件が発生し、5人の死亡者と多数の重症者が発生。このため、このような事件が二度と生じることのないよう生食用牛肉の規格基準を策定し、平成23年10月に施行。
- 生食用牛肝臓については、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よう薬事・食品衛生審議会から要請。
- 平成23年12月、平成24年2月及び3月に開催された同審議会 乳肉水産食品部会で、業界団体からの意見聴取を行いつつ、食中毒を防ぐ方法がないかという観点からも検討。

審議結果

牛肝臓の生食のリスク

- 腸管出血性大腸菌は、牛の腸管内に存在し、2～9個の菌の摂取で食中毒が発生。溶血性尿毒症症候群や脳症など重篤な疾患を併発し、死に至ることがある。
- 牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌を検出。
- 農林水産省の調査報告(平成19年度、平成23年度)
 - ・ 農場でのO157の汚染実態調査では、農場の28%、牛個体の9%からO157を検出。
 - ・ 肝臓表面の消毒液によるO157洗浄では効果は見られなかった。
 - ・ 糞便のO157検査をしても肝臓の汚染を推定できない。
- 業界団体の調査報告(平成24年2月、3月)
 - ・ 胆管から菌を注入したところ、3日後には肝臓内部のほとんどの部位に汚染を確認。
 - ・ 胆嚢と肝臓を結ぶ胆嚢管を結紮しても、肝臓内部の汚染を防げなかった。

鮮度、保存状態、衛生管理等に関わらず、
腸管出血性大腸菌による食中毒が発生する可能性がある

牛肝臓の生食を原因とする食中毒

平成10～23年の生食用として提供された牛肝臓の生食による食中毒は128件(患者数852人)、うち、腸管出血性大腸菌による事例は22件(患者数79人)。

生食を可能にするための方法について、行政と関係業界がそれぞれ調査を実施。安全性を確保する手段を見出せなかったため、規制を行うこととされた。

○新たな規制のポイント(平成24年7月1日施行)

国民の健康保護の観点から、肝臓を安全に生食するための有効な対策が見いだされるまでの間、以下の趣旨の規格基準を設定する。

- ① 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。直接一般消費者に販売する場合は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。
- ② 直接一般消費者に販売することを目的に、牛肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合は、中心部を63℃で30分間以上加熱又はこれと同等以上の方法で加熱殺菌すること。

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46品目（ 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、13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きの簡素化・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、4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 (32 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

※ 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 (13 品目)

1, 2	ケイ酸塩類 (2 品目)	固結防止剤
3	乳酸カリウム	調味料、酸味料、 pH 調整剤
4	ポリビニルピロリドン	賦形剤、安定剤
5	β -apo-8'-カロテナール	着色剤
6	カルミン	着色剤
7	カンタキサンチン	着色剤
8	酸性リン酸アルミニウムナトリウム	膨張剤
9	酢酸カルシウム	保存料、安定剤、 pH 調整剤
10	酸化カルシウム	pH 調整剤、製造用剤
11	硫酸カリウム	食塩代替品
12	クエン酸三エチル	溶剤
13	イソプロパノール	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 (50 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-5H-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

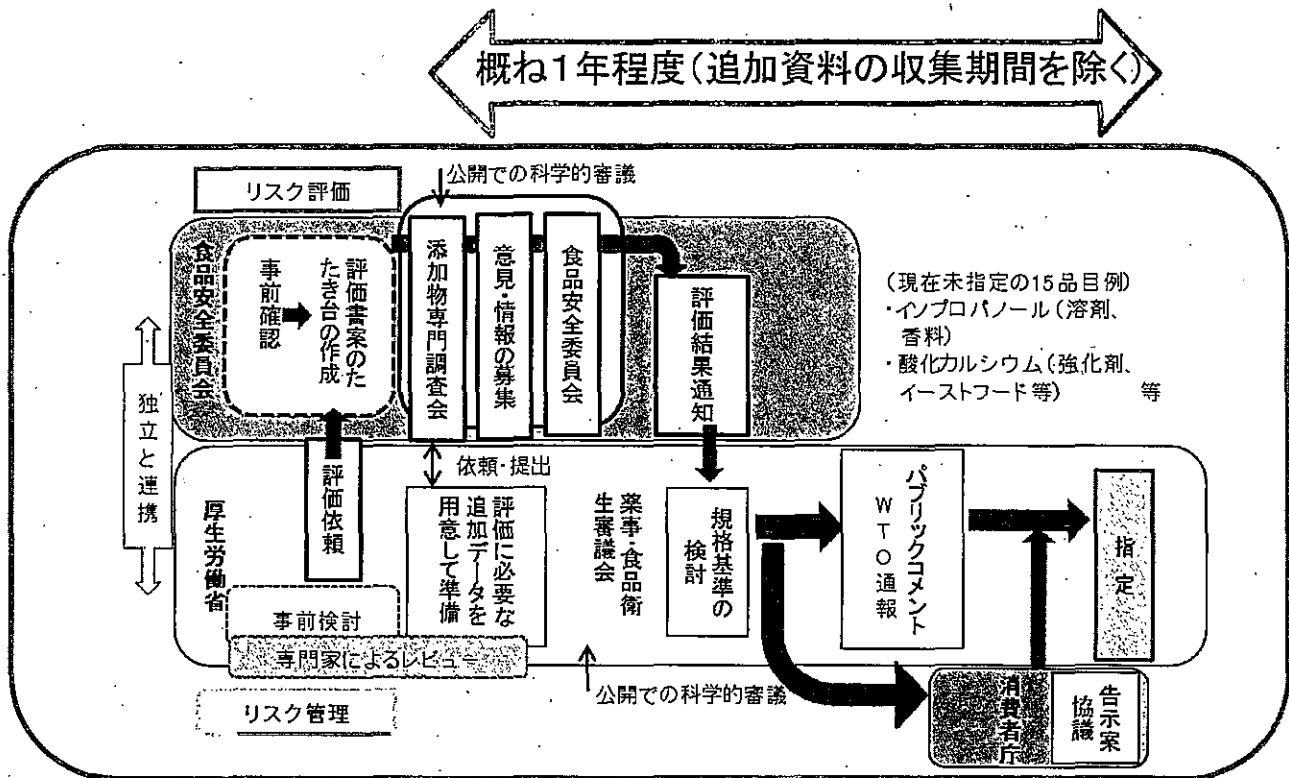
44	ピロール
45	イソキノリン
46	トリメチルアミン
47	2-エチル-6-メチルピラジン
48	(3-アミノ-3-カルボキシプロピル) ジメチルスルホニウム塩化物
49	<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール
50	<i>trans</i> -2-ペンテナール

② 未指定品目 (4 品目)

1	3-エチルピリジン
2	アンモニウムイソバレレート
3	2,3-ジエチルピラジン
4	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)



○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24年5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消除された品目数		124
	流通実態が無く消除された品目	123
	安全性に問題があるとされ消除された品目	1

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、微量の水銀を含っていますが、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（メバチマグロ） 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。

各

都道府県知事
政令市市長
特別区区长

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品用器具及び容器包装における再生プラスチック材料の使用に関する
指針（ガイドライン）について

近年、ポリエチレンテレフタレート製ボトル（以下、PETボトルとする）や発泡ポリスチレントレイ（以下、発泡PSトレイまたはPSPトレイとする）をはじめとしたプラスチックのリサイクル¹が推進されてきているところであるが、再生プラスチック材料を食品用器具・容器包装に利用するためには、食品衛生上の安全性を確保することが不可欠である。

食品用器具及び容器包装における再生プラスチック材料の使用については、原料となる使用済みプラスチックに混入する化学的な汚染物質が最終製品に残存して食品中に移行し、健康被害を引き起こすような製品が流通しないように、その安全性については十分に配慮がなされなければならない。

そのため、今般、別添の「食品用器具及び容器包装における再生プラスチック材料の使用に関する指針」（以下「再生プラスチック指針」という。）を作成するとともに、併せて食品用器具及び容器包装の製造業者及び輸入業者等が食品用器具及び容器包装に再生プラスチック材料を使用するにあたり、個別の安全性について照会する場合の手続きを定め、下記のとおり取り扱うこととしたので、貴管下関係業者に対し、周知徹底方よろしく御指導願いたい。

記

第1 運用

再生プラスチック指針については、平成24年4月27日から、ガイドラインとして運用すること。

¹本指針において、リサイクルとは、製品化されたものを再資源化し、新たな製品の原料として利用することを指す。

第2 個別の安全性について照会する場合の手続き

食品用器具及び容器包装の製造業者及び輸入業者等が食品用器具及び容器包装に再生プラスチック材料を使用するにあたり、個別の安全性について照会する場合には、再生プラスチック材料又は、再生プラスチック材料を使用した器具及び容器包装ごとに、以下の内容を含む書類を厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて提出すること。照会に対する回答の際には、必要に応じて食品安全委員会の意見を聴くことがあるが、その場合には食品健康影響評価に必要な毒性試験等のデータなど追加の資料を求めることがある。

(1) 原料管理、再生工程を含む一連の製造工程に関する情報（指針第1の4に関する情報）

- ・原料（特に使用済みプラスチック製品）の保管方法、汚染品、他材質との選別
- ・再生工程（汚染物質を除去する工程）、使用している機器
- ・成型加工工程

※汚染物質を低減させるべく実施している方策等、詳細に記載すること。

(2) 原料の情報（指針第2に関する資料）

- ・原料として使用する使用済みプラスチック製品のクラス、そのクラスの中でもさらに限定する場合は限定内容、材質、由来、使用量、使用割合等
- ・その他に使用する新規材料（新規樹脂、添加剤等）
（再生材料と新規材料を混合使用する場合、再生材料を新規材料（機能性バリア等）で食品に直接接触させない多層方式の場合）

(3-1) 生じうる汚染物質が、製造工程中に除去されることを証明するための試験結果（指針第3の1に関する資料）

- ・代理汚染試験結果（最終製品の用途、使用条件と溶出試験条件等を含む）
- ・代理汚染試験代替法
- ・その他、追加で実施した溶出試験等

(3-2) 製造品質管理に関する情報（指針第3の2に関する資料）

- ・衛生管理（工場内の衛生管理）、原料管理、工程管理等について、標準作業手順書による確認作業を実施している事項等
- ・最終製品等の品質を保証するために実施した試験結果

(4) 食品衛生法への適合（指針第4に関する資料）

- ・食品衛生法第18条に基づく規格基準に関する試験結果

(5) 最終製品に関する情報

- ・最終製品の仕様、用途（使用温度、使用食品の種類、食品と接触する時間（保存期間等）及び回数（繰り返し使用、単回使用等）
- ・食品メーカー、消費者への注意喚起事項と方法

（6）海外での使用状況

- ・欧米での申請、許可状況等

以上

**(別添) 食品用器具及び容器包装における再生プラスチック材料の使用に関する
指針(ガイドライン)**

第1 総則

1. 目的
2. 用語の定義
3. 適用範囲
4. 再生工程の分類と定義

第2 原料の範囲に関する留意点

第3 製造管理に関する留意点

1. 再生プラスチック材料を使用した製品からの汚染物質が食品に混入しないことの保証
2. 製造品質管理の保証

第4 食品衛生法への適合

第5 その他

(別添) 代理汚染物質を用いた確認試験(代理汚染試験)

第1 総則

1. 目的

本指針は、再生プラスチック材料を食品用器具及び容器包装用途として使用する際に、その安全性を確保するために必要な基本的要件を定め、もってその安全性の確保を図ることを目的とする。

2. 用語の定義

本指針で用いられる用語を以下のように定義する。

1 使用済みプラスチック製品

プラスチック製品（製品の製造工程から回収された端材等を含む。）であって、一度使用され又は使用されずに、収集又は廃棄されたもののうち、再資源化し、新たな製品の原料として利用することができるもの。ただし、使用されている物質が明らかであり品質保証及び管理が確実に実施できる未使用のプラスチック製品であって、当該プラスチック製品を製造した事業者が再利用するものは除く。

2 再生プラスチック材料

使用済みプラスチック製品を原料として製造したプラスチック材料。

3. 適用範囲

本指針においては、再生プラスチック材料を使用して食品用器具及び容器包装を製造する場合に適用する。

なお、リユース（リターナブルと同義）については、一度消費者の手に渡った製品を回収・洗浄の上、そのまま再使用することから安全性確保における留意点に大きな相違があり、本指針の対象外とする。

4. 再生工程の分類と定義

本指針においては、再生工程を2種類に分類し、以下のように定義する。

(1) 物理的再生法

使用済みプラスチック製品を材質別に分別収集する。それらに混入した異なる材質の製品、キャップやラベル、汚れのひどい製品、異物などを除去したのち、粉碎してフレークとする。水、温水、洗浄剤、アルカリ水などにより洗浄を繰り返し、その間に比重の差により異なる材質やゴミを取り除く、風乾時に軽い異物を吹き飛ばすなどの不純物除去を行う。主に物理的、機械的な処理による再生法であり、基ポリマーは再生工程中では変化しない。

また、主にポリエチレンテレフタレート製ボトル（以下、PETボトルという。）の再生処理では、さらに不純物を除去するために、上記工程に加えて高温・減圧下等で一定時間の処理を行う場合もある。

(2) 化学的再生法

使用済みプラスチック製品を加熱、化学反応等により原料物質（モノマー）等に分解し、得られた分解物を蒸留、結晶化などにより精製後、これを再び重合してポリマーにする方法。再生されたモノマーにバージンモノマーを加えて重合する場合もある。この再生工程はポリマーの分解及び再重合という化学的变化を含む再生法である。

第2 原料の範囲に関する留意点

原料は、食品用途の使用済みプラスチック製品を分別回収したものに限定すること。ただし、化学的再生法等により、再生プラスチック材料中の汚染物質が十分に低減されることが保証される場合はこの限りでない。

原料は、その品質により、以下の3つのクラスに分類できる。各クラスについて、その内容と食品用途の製品に再生する場合の留意点を示す。

クラス1：プラスチック製食品用器具及び容器包装の製造工場において、製品の製造工程から回収された端材等。

食品用途以外の製品の端材が混入しないように十分に留意すること。食品用途以外のプラスチックには、たとえば、食品用途では使用されない、安全性に懸念がある添加剤等が使用されている可能性がある。

クラス2：食品用途に使用された後、再商品化を目的として特定の材質の容器包装のみを分別して回収したもの。

例えば、容器包装リサイクル法等により回収された飲料用等のPETボトル、小売店の店頭等で回収される発泡ポリスチレントレイ（以下、PSPトレイとする）などがこれに該当する。また、PETボトル、ガラス瓶、金属缶等限られた2種類以上の材質の食品用途の製品が同時に回収されたものもこれに該当する。これらのプラスチック製品については、食品用途であることから、新規の材料による製品として市場に流通する際は、食品衛生法に基づく衛生管理がなされているが、商品が消費者に販売されてから、回収されるまでの期間中は衛生管理されていないことから、予期せぬ汚染物質が混入する可能性を否定することはできない。

クラス3：クラス1及び2以外の方法で回収されたもの。

食品用途の使用済みプラスチック製品であっても、食品用途以外の使用済みプラスチック製品や他の廃棄物と一緒に回収された後、そこから食品用途の使用済みプラスチック製品を分別した場合は、原料中に食品用途以外のプラスチック製品が混入する可能性が高く、また、回収の際に他の廃棄物から汚染を受ける可能性もある。さらに、一般消費者もこうした混合回収品に対しては、再商品化を目的とした資源としての認識が薄いことから、汚染物質が混入する可能性はより高いと言える。

どのクラスの原料を用いるかは、材質の特徴や処理方法を鑑みて選択すること。現状の物理的再生法においては、クラス1及び2の使用を原則とすること。ただし、選別や再生工程における技術の開発や高度化等により汚染物質の除去を保證することが可能となれば、クラス3も使用できる。一方、材質によって、原料は、汚れのないものに限定する、汚れ等の付着が見分けられやすい無着色原料に限定する等、クラス内でも対象を

更に限定する必要がある場合もある。

第3 製造管理に関する留意点

1. 再生プラスチック材料を使用した製品からの汚染物質が食品に混入しないことの保証

再生プラスチック材料を使用して製造された器具・容器包装を使用した際に、有害若しくは有毒な物質が食品などに移行して食品を汚染しないということが、再生プラスチック材料を使用する上での大前提である。

原料に由来する汚染物質が最終製品に残存し、さらにこれらの物質が食品に混入しないことを保証する方法として、代理汚染物質を用いた確認試験（以下、代理汚染試験）、希釈率等に基づく代理汚染試験の代替法が挙げられる。また、汚染物等を十分に除去したあとに、表面を機能性バリアで覆う等の技術的措置により安全性を高める方法もあげられる。

再生プラスチック材料を使用して製造された製品が再度再生されることを想定すると、再生の処理工程においては、可能な限り汚染物質を除去することが必要である。そのため、代理汚染試験、またはその代替法等により、最終製品からの汚染物質の溶出が十分に低くなることを証明しなければならない。また、機能性バリアの使用や、新規材料の配合等の方法を組み合わせることにより、汚染物質の影響を低減することができる。

なお、汚染物質が食品に混入しないことの科学的根拠を明らかにすることができれば、上記以外の方法で保証することも可能である。

汚染物質の除去については、溶出試験もしくは材質試験により確認すること。

溶出試験においては、最終製品の用途、使用条件（温度・時間）等を考慮して、溶出条件（温度、時間、浸出用液等）を設定すること。

材質試験においては、材質中に残存する汚染物質が全て溶出すると仮定して計算を行い、残存量の限度値を設定した上で実施すること。

これらの方法に加えて、再生プラスチック材料または最終製品について定期的に試験検査等を実施することによりその安全性を確認すること。

（1）代理汚染試験

再生プラスチック材料に残存する可能性のある汚染物質は、多岐にわたるため、それらの全てを予測することはできない。そこで、物理化学的性質を代表する種々の化学物質（代理汚染物質）で意図的に汚染させた原料を調製し、これを実際の再生工程²で処理して代理汚染物質の残存量または溶出量を求める。得られた残存量または溶出量から、汚染物質の食品への移行量が十分に低いことを証明する。詳細については、別添「代理汚染試験」を参考にすることができる。

²実際の再生工程そのものでなくとも、実工程と同様の性能であることが保証できる場合、モデルプラントでも可能である。

(2) 代理汚染試験の代替法

代理汚染試験は、実際の再生処理工程を使用するため、代理汚染物質による汚染が懸念される。そのため、実施を躊躇する事業者も多い。そこで、その代替法として、再生処理工程における汚染された原料の希釈率と実験室レベルでの汚染物質の洗浄効果（除去率）をもとに、汚染物質の溶出が十分に低いことを実証する方法があげられる。

再生処理工程における希釈率は、実際の処理工程に着色した原料を混入させて実測するのが望ましい。処理槽の容量やバッチ処理量等のパラメーターから計算で求める場合には、実際の工程では均一に分散しないことを考慮する必要がある。各洗浄工程の汚染物質の除去率は実験室レベルで試験して求める。なお、実際の工程では、洗浄水を繰り返して使用し、室温や水温が低いなど除去率が低くなる要因があることにも配慮する必要がある。得られた希釈率と除去率をもとに再生工程後の汚染物質の残存量を推定する。最終製品からの溶出量は、残存量と同程度の代理汚染物質を含有する試料を用いて溶出試験を行うか、全量が溶出すると仮定して残存量から計算により求める。（詳細については、別添「代理汚染試験」を参考にすることができる。）

(3) 機能性バリアの使用

多層の食品用器具・容器包装の食品に接触しない層に再生プラスチック材料を使用し、食品接触面には食品衛生法の規格基準に適合する新規樹脂を用いることなどにより、再生プラスチック材料と食品との間に十分効果的なバリア層が存在する場合は、食品への汚染物質の移行の可能性についての懸念は小さくなる。ただし、バリア層が効果的に機能することを示すために、意図的に汚染した樹脂を使用して溶出試験を実施すること。

○ 安全性の判断基準

再生プラスチック材料に残存する可能性のある汚染物質は多岐にわたり、それらの全てについて、個別の毒性試験に基づいた安全性評価を実施することは困難である。そこで、汚染物質の食品への溶出限度値の設定にあたっては、米国食品医薬品局（FDA）の間接食品添加物（器具・容器包装等から溶出する化学物質）の評価に用いられている毒性学的閾値の考え方をを用いる。毒性学的閾値とは、全ての化学物質³について、その値以下では明らかな健康危害はないとするヒトの暴露閾値の設定について述べた概念である。

1995年FDAは、無視しうるリスクを持つ間接食品添加物の構成成分を取扱う際の閾値を $1.5\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ と設定した。この $1.5\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ は、約500品目の発がん物質のデータベースから得られた毒性試験等の結果を解析し、発がんの生涯リスクが100万分の1を超えないことを目安として定められた数値である。その後、更なる発がん物質データベースの増加を踏まえた検討、非発がん物質データベースについての検討も実施されたが、いずれも $1.5\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ より高い値であり、 $1.5\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ という毒性学的閾値は適切な安全域を示すものと結論づけられている。米国FDAの再生プラスチック材料の評価において

³ アフラトキシン様化合物、アゾキシ化合物、ダイオキシン様化合物等の強い毒性をもつ物質を除く

もこの値が適用されており、1日あたりの食品摂取量を 3kg、全容器包装に係る再生プラスチック材料の割合（消費係数）を 5%（0.05）とする⁴と、以下の計算式により、溶出限度値は 10ppbとなる。

一日推定摂取量（EDI）、食事中濃度（DC）、消費係数（CF）及び容器から食品擬似溶媒への溶出量（M）の関係式は次の通りである：

$$DC = CF \cdot \langle M \rangle$$

$$EDI = DC \cdot 3\text{kg (食品/人/日)}$$

また、食品への移行が許容される溶出濃度（C）との関係式は、

$$\langle M \rangle = C$$

$$EDI = C \times 3\text{kg 食品} \times CF (0.05)$$

であり、 $C = 1.5 \mu\text{g} / (3\text{kg} \times 0.05) = 10 \mu\text{g/kg} (10\text{ppb})$ となる。

1.5 μg /人/日という値は、国連食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）における香料評価や我が国の残留農薬の一律基準設定の際にも準用されている。

また、ドイツにおいては、検出下限値に検出誤差等も加味した十分に低い値として、10ppb を許容限度値として採用している。

以上を踏まえて、我が国の再生プラスチック材料からの汚染物質の推奨溶出限度値は、10ppb とする。

⁴ 例えば全容器包装に係る PET ボトルの割合は約 10%であり、再生プラスチック材料の割合はその半分にも満たない（全容器包装に対し、5%未満）と想定される。

2. 製造品質管理の保証

1. で安全性があらかじめ確認された再生プラスチック材料またはそれを使用した製品と同等のものが常時製造されていることを保証するために、標準作業手順書（SOP）を作成し、常時適切な衛生管理及び品質管理を行うこと。作業手順を常に一定に保つべく管理することにより、実製品の品質が試験時の製品と同等であること、かつ実製品で恒常的に品質が維持されることが保証される。

例えば、下記に挙げるような項目について、作成した標準作業手順書に基づき、確認作業を日々実施すること。

（例）

（1）衛生環境の維持

- ・ 工場内の衛生管理
- ・ 従業員の健康管理、服装管理

（2）原料管理

- ・ 受入時の品質チェック基準の作成
- ・ 納入業者に対する管理指導
- ・ 原料の保管管理（温度、湿度、期間、衛生状態）

（3）工程管理

機器類の運転管理基準等、各事業者の工程に応じて、恒常的に品質が維持された製品を製造できるよう管理基準を作成すること。

（再生事業者の場合の例）

- ・ 機器類の運転管理基準（各機器の運転条件、真空ポンプ等のメンテナンス、異物除去装置の運転条件、その他）
- ・ 回収品受入時の品質チェック基準
- ・ 粉碎・フレーク化工程投入時の品質基準（投入量の管理・確認を含む）他、各段階の装置への投入時の品質基準
- ・ 異物除去装置、（色等による）分別装置の検出感度や検出数の基準
- ・ 洗浄方法と洗浄条件の基準
- ・ 洗浄タンクへの投入量基準
- ・ 洗浄タンクでの流水量、洗浄液温度、洗浄液水質、攪拌回転数等の管理基準
- ・ 洗浄液の交換方法、交換頻度とその基準
- ・ 脱水装置、乾燥装置の作動温度等とその管理基準

（4）最終製品の取扱い、保管、引渡

- ・ 出荷時の品質基準（仕様書）の作成
- ・ 異物等の検査

- ・ 検査頻度の設定、サンプル採取基準の作成
- ・ 保管場所の管理（温度、湿度、期間、衛生状態）
- ・ 不良品が発生した場合の対応マニュアル作成

（５）教育・訓練

- ・ 分別作業要員の技能教育及び訓練基準の作成
- ・ 作業要員技能教育及び訓練基準の作成

（６）その他

- ・ 文書、記録の管理、保管

第４ 食品衛生法への適合

再生プラスチック材料を使用した食品用器具・容器包装は、食品衛生法第 18 条に基づく規格基準に適合していなければならないことに加えて、同法第 16 条に定められた有毒な若しくは有害な物質が含まれ、若しくは、付着して人の健康を損なうおそれがある器具・容器包装であってはならないことに留意すること。

第５ その他

汚染物質により食品が汚染されないことを保証する上で、最終製品の使用対象食品や使用温度を規定することが必要な場合もある。最終製品の使用者である食品会社に対しては、使用条件等の情報提供・注意喚起等を徹底し、適切な使用の徹底に努めること。

指針に示された内容以外においても、必要に応じて、適宜自主的な対策を組み合わせることにより、自らの製品の安全性を保証すること。

代理汚染物質を用いた確認試験（代理汚染試験）

再生プラスチック材料に残存する可能性のある化学物質は多岐にわたり、予測できないものもありうることから、それらの全てについて移行の有無を確認することは現実的ではない。そこで、化学物質を物理化学的性質により分類して、各々を代表する化学物質を代理汚染物質として選定し、それらで意図的に汚染させた試料を調製し、これを実際の再生工程で処理して代理汚染物質の残存量または溶出量を求め、食品への移行量が十分に低いことを証明する。この試験を「代理汚染試験」と呼ぶ。以下に、米国 FDA で推奨されている手法を参考にした確認試験を示す。

1. 代理汚染物質の種類と濃度

(1) 代理汚染物質の選定

代理汚染物質としては、原料となる使用済みプラスチック製品の用途、消費、回収ルートを想定し、一般的な化学物質から、極性、揮発性等において幅広い性質を持つものを組み合わせて使用することを推奨する。材質によって使用可能な物質が異なるため注意が必要である。また、代理汚染物質どうしが反応しないように、その選定に注意する必要がある。また、実際のプラントを使用する場合には、毒性にも留意する必要がある。

以下に、例として FDA 法における代理汚染物質候補を示す。

- ・ 極性・揮発性物質：クロロホルム、クロロベンゼン、トリクロロエタン、ジエチルケトン
- ・ 非極性・揮発性物質：トルエン
- ・ 極性・不揮発性物質：ベンゾフェノン、サリチル酸メチル
- ・ 非極性・不揮発性物質：テトラコサン、ステアリン酸メチル、フェニルシクロヘキサシ、1-フェニルデカン
- ・ 重金属またはその代替物質：銅（II）2-エチルヘキサノエート

(2) 代理汚染物質の濃度

代理汚染物質の濃度は、実際に起こりうる最悪の汚染を想定した濃度に設定しなければならない。想定される最悪のシナリオは製品によって異なるので、それぞれの製品に応じた濃度設定を行うこと。

なお、代理汚染物質の濃度設定においては、最悪の汚染時の濃度だけでなく、代理汚染物質が見かけの収着平衡に達する濃度についても考慮して設定する必要がある。

PET ボトルにおいては、40℃、2 週間で十分平衡に達する濃度として、FDA 法の例（第 1 表）を参考にその濃度（配合比）を設定する。

第 1 表 代理汚染物質の組み合わせと各物質の最低濃度例（FDA 法）

代理汚染物質	濃度（配合比）
クロロホルム（極性・揮発性物質）	10v/v (volume per volume) %
トルエン（非極性・揮発性物質）	10v/v%
ベンゾフェノン（極性・不揮発性物質）	1 v/v%
テトラコサン（非極性・不揮発性物質）	1 w/w (weight per weight) %
銅（II）2-エチルヘキサノエート（重金属）	1 w/w%

溶媒	濃度（配合比）
2-プロパノール（銅（II）2-エチルヘキサノエートの溶媒）	10v/v%
ヘキサン又はヘプタン（混合物全体の溶媒）	68v/v%

2. 汚染方法及び再生処理

（1）汚染方法

調製した代理汚染物質の混合溶液を試料に充填、または試料全体を浸漬する。

使用済みプラスチック製品が暴露される可能性のある最高温度と時間に設定するが、PET ボトルの場合は FDA 法である 40℃、2 週間が妥当と考えられる（FDA は 25℃で 1 年間に相当するとみなしている）。ただし、汚染物質の収着平衡は温度依存性があるため、それ以外の暴露条件についても必要に応じて考慮する。

（2）再生処理

上記の代理汚染物質及び汚染方法に基づいて汚染させた試料について、実際の再生工程で再生処理を実施する。

3. 適合性の判断

(1) 溶出試験による判断

再生プラスチック材料または当該再生プラスチック材料を用いて作られた最終製品を用いて溶出試験を行う。溶出試験は、最終製品の用途（食品の種類、使用時間・温度）及び保管状況等を考慮して溶出条件（温度・時間）及び溶出溶媒を設定し、各代理汚染物質の溶出量を測定する。

再生工程の十分な洗浄効率を査定する判断基準としては、代理汚染物質ごとに推奨溶出限度値は 10ppb とする。

(2) 材質試験による判断

再生プラスチック材料中に残存した物質の含有量を測定し、それらが全て食品中に溶出すると仮定しても、その量が上記 10ppb 以下になる場合には、材質試験による判定も可能である。

以下に、厚さ 0.5mm、容器と食品の接触比 $1.55\text{g}/\text{cm}^2$ の場合の各材質の材質中の許容量を示す。また、その算出方法について、PET を例として示す。

第 2 表 材質中の許容量

(厚さ 0.5mm、容器と食品の接触比 $1.55\text{g}/\text{cm}^2$ の場合)

再生ポリマー	密度 (g/cm^3)	材質中の許容量
Polyethylene terephthalate	1.4	$220\text{ }\mu\text{g}/\text{kg}$
Polystyrene	1.05	$300\text{ }\mu\text{g}/\text{kg}$
Polyvinyl Chloride	1.58	$200\text{ }\mu\text{g}/\text{kg}$
Polyolefins	0.965	$320\text{ }\mu\text{g}/\text{kg}$

(参考) 許容量の算出方法 (PET の場合)

① 前提条件

- ・ 容器の厚さ : 0.5mm
- ・ 容器と食品の接触比 : $1.55\text{g}/\text{cm}^2$ (ボトルのような形状を想定)
- ・ PET の密度 : $1.4\text{g}/\text{cm}^3$

(このとき重量と面積の比は $70 \times 10^{-3}\text{g}/\text{cm}^2$ となる。)

② 食品 1g に対する 容器の重量

$$(70 \times 10^{-3}\text{g 容器}/\text{cm}^2) / (1.55\text{g 食品}/\text{cm}^2) = 0.045\text{g 容器}/\text{g 食品}$$

③ 再生容器 1g あたりの食品中汚染物質許容量

$$(1 \times 10^{-8}\text{g 汚染物質}/\text{g 食品}) / (0.045\text{g 容器}/\text{g 食品}) \\ = 2.2 \times 10^{-7}\text{g 汚染物質}/\text{g 容器} = 220\text{ }\mu\text{g}/\text{kg}$$

参考文献

- 1) U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration/Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) , Guidance for Industry: Use of Recycled Plastics in Food Packaging: Chemistry Considerations, Contains Nonbinding Recommendations August 2006
- 2) Commission Regulation (EC) No 282/2008 of 27 March 2008 on recycled plastic materials and articles intended to come into contact with foods and amending Regulation (EC) No 2023/2006
- 3) Guidelines on submission of a dossier for safety evaluation by the EFSA of a recycling process to produce recycled plastics intended to be used for manufacture of materials and articles in contact with food Adopted on 21/05/2008
- 4) 平成 13 年度 厚生労働省科学研究費補助金 生活安全総合研究事業「食品用器具・容器包装等の安全性確保に関する研究」総括・分担研究報告書 (主任研究者：河村葉子) (2002)
- 5) 平成 14 年度 厚生労働省科学研究費補助金 生活安全総合研究事業「食品用器具・容器包装等の安全性確保に関する研究」総括・分担研究報告書 (主任研究者：河村葉子) (2003)
- 6) 平成 15 年度 厚生労働省科学研究費補助金 生活安全総合研究事業「食品用器具・容器包装等の安全性確保に関する研究」総括・分担研究報告書 (主任研究者：河村葉子) (2004)
- 7) 佐多永行、渡辺一成、香山茂
真空溶融押出装置及び固相重合装置によるポリエチレンテレフタレート再生材中の揮発性物質の除去能力 日本食品化学学会誌, 17(2), 136-142 (2010)
- 8) 佐多永行、渡辺一成、香山茂
物理的再生法によるポリエチレンテレフタレート再生材中の揮発性物質の分析 日本食品化学学会誌, 17(2), 116-122 (2010)

食安発0427第7号
平成24年4月27日

各

都道府県知事
政令市市長
特別区区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品用器具及び容器包装における再生紙の使用に関する指針（ガイドライン）について

紙は、古くから再生により繰り返し使用されてきており、食品用途で使用される段ボール原紙、白板紙等についても、古紙原料が配合された再生紙が使用されている。再生紙を食品用器具・容器包装の原材料とし、食品と直接接触して利用するためには、食品衛生上の安全性を確保することが不可欠である。

再生紙の原料となる古紙は、食品に直接接触する用途以外の目的で使用されたものが大半を占めており、その流通・消費・回収等の過程で様々な化学物質等が付着及び混入するおそれがある。食品用器具及び容器包装における再生紙の使用については、原料となる古紙に混入する化学的な汚染物質が最終製品に残存して食品中に移行し、健康被害を引き起こすような製品が流通しないように、その安全性については十分に配慮がなされなければならない。

そのため、今般、別添の「食品用器具及び容器包装における再生紙の使用に関する指針」（以下「再生紙指針」という。）を作成し、下記のとおり取り扱うこととしたので、貴管下関係業者に対し、周知徹底方よろしく御指導願いたい。

記

運用

再生紙指針については、平成24年4月27日から、ガイドラインとして運用すること。

(別添)食品用器具及び容器包装における再生紙の使用に 関する指針(ガイドライン)

第1 総則

- 1 目的**
- 2 適用範囲**
- 3 再生工程の分類と定義**

第2 原材料とする古紙に関する留意点

第3 製造管理に関する留意点

- 1 古紙パルプの再生工程に関する留意点**
- 2 製造品質管理の保証**

第4 再生紙に残留するおそれがある古紙由来物質

第5 最終製品の用途に対する留意点

第6 その他

第1 総則

1 目的

本指針は、再生紙を食品用器具及び容器包装用途として使用する際に、その安全性を確保するために必要な基本的要件を定め、もってその安全性の確保を図ることを目的とする。

2 用語の定義

本指針で用いられる用語を以下のように定義する。

(1) 古紙

紙、紙製品、書籍等その全部又は一部が紙である物品であって、一度使用され、又は使用されずに収集されたもの又は廃棄されたもののうち、有用なものであって、紙の原材料として利用することができるもの(収集された後に輸入されたものも含む。)又はその可能性があるもの。ただし、紙製造業に属する事業を行う者(以下「紙製造事業者」という。)の工場又は事業場(以下「工場等」という。)における製紙工程で生じるもの及び紙製造事業者の工場等において加工等を行う場合(当該紙製造事業者が、製品を出荷する前に委託により、他の事業者加工を行わせる場合を含む。)に生じるものであって、商品として出荷されずに当該紙製造事業者により紙の原材料として利用されるものは除く。

(2) 再生紙

古紙をパルプ原料として全部又は一部配合した紙及び板紙。

(3) 離解

古紙に水分を加え解きほぐして、パルプを抽出する工程。

3 適用範囲

本指針は、再生紙を食品用器具または容器包装の食品と接触する部分に使用する場合に適用する。したがって、合成樹脂フィルムやアルミ箔等を介して食品に接触する場合は本指針の対象外とする。

板紙・段ボール等、複数の紙の層から成り立っているものの場合は、いずれかの層に古紙が使用されていれば対象とする。

第2 原材料とする古紙に関する留意点

再生紙の安全性を確保するためには、古紙回収業者及び紙製造業者において、原料となる古紙に安全性が懸念される物質を可能な限り混入させないこと。古紙として回収された紙・板紙には、製造時の添加剤、印刷インキや加工素材、使用時の接触物等が付着している。また、古紙回収の過程でも化学物質が付着、混入する可能性がある。

我が国では、古紙の回収及び流通過程において品質別の区分けを行い、異物の混入防止をはかるため、財団法人古紙再生促進センターにおいて「古紙の統計分類と主要銘柄」及び「古紙標準品質規格」が定められており、禁忌品や水分等の管理が行われている。古紙はそれぞれの分類に従って回収されることにより、古紙の品質がそろい、用途に応じた古紙が選択できるとともに、汚染された紙が混入する可能性を低く抑えることができている。

以下に参考として、「古紙標準品質規格」における禁忌品を示す。

(参考)

禁忌品はA類とB類に区分する。

A 類：以下の製紙原料とは無縁な異物、並びに混入によって重大な障害を生ずるもので次のものをいう。

- 1) 石、ガラス、金もの、土砂、木片等
- 2) プラスチック類
- 3) 樹脂含浸紙、硫酸紙、布類
- 4) ターポリン紙、ロウ紙、石こうボード等の建材
- 5) 昇華転写紙（捺染紙、アイロンプリント紙）、感熱性発泡紙、合成紙、不織布
- 6) 芳香紙、臭いのついた紙
- 7) 医療関係機関等において感染性廃棄物と接触した紙
- 8) その他工程或いは製品にいちじるしい障害を与えるもの

B 類：製紙原料に混入することは好ましくないもので、次のものをいう。

- 1) カーボン紙
- 2) ノーカーボン紙
- 3) ビニール及びポリエチレン等の樹脂コーティング紙、ラミネート紙
- 4) 粘着テープ（但し、段ボールの場合、禁忌品としない）
- 5) 感熱紙
- 6) その他製紙原料として不適当なもの

※古紙再生促進センター「古紙標準品質規格」（平成23年2月24日改定）抜粋

第3 製造管理に関する留意点

1 古紙パルプの再生工程に関する留意点

再生紙を製造する際には、原料古紙を衛生的に取扱うとともに、古紙に付着するインキや加工素材をはじめとする化学的・物理的・生物的汚染を十分に除去し、安全性の高い古紙パルプを製造すること。以下に再生紙の原料となる古紙の取扱い及び処理工程に関する留意事項を記載する。

(1) 古紙の購入・保管・取扱い

購入・受け入れ後の古紙は、適切な清潔さと衛生状態を維持できる定められた場所で保管し、その他の種類と混じらぬ様、識別・区分し、化学的・物理的・生物的汚染を防止すること。

(2) 古紙の処理工程

一般に古紙を抄き直して再生紙を生産するためには大量の水によって古紙を離解してパルプ繊維以外の物質を洗浄除去するが、さらに、食品用途に用いる紙については、古紙原料の種類及び製造する紙・板紙の品質に応じて、以下に示す工程等を適宜追加して異物及び汚染物質の除去を十分に行うこと。

【脱インキ】

離解工程で、アルカリ薬品と界面活性剤を添加することにより、インキを古紙パルプ繊維から効果的に剥離させ、その後、剥離されたインキを含むスラリーに、大量の空気を細かい泡の形で吹き込み、インキ粒子を捕捉し、水面まで浮上させて分離させる。

【漂白】

古紙パルプを酸化漂白（過酸化水素漂白等）処理や還元漂白（ヒドロサルファイト漂白、二酸化チオ尿素漂白等）処理して、白色度を高める。この処理により、古紙パルプ中の異物の一部も分解される。

【ディスパーザー処理】

古紙パルプを脱水し高温に加熱した後、すりつぶし、塵を分散させる。この処理により、未離解繊維や結束繊維も解繊され、同時に加熱により一部の異物は分解される。

2 製造品質管理の保証

再生紙の製造業者及び再生紙を器具・容器包装に加工する事業者は、継続的に安全性の確保された製品が製造されるように、管理項目毎に標準作業手順書（SOP）等を作成し、組織的・継続的に製品の品質を管理すること。

例えば、再生紙の製造業者は、下記に挙げるような管理項目について、標準作業手順書等に基づき確認作業を日々実施することが望ましい。

（管理項目の例）

（1）衛生環境の維持

- ・工場内の衛生管理
- ・従業員の健康管理、服装管理

（2）原料とする古紙の管理

- ・受入時の品質検査基準
- ・納入業者に対する管理指導等
- ・原料とする古紙の保管管理

（3）工程管理

- ・機器類の運転管理基準
- ・添加する薬剤の組成管理基準
- ・工程水の衛生管理

（4）最終製品の取扱い、保管、引渡

- ・出荷時の品質基準（検査方法含む）
- ・保管場所の管理
- ・不良品が発生した場合の対応

（5）教育・訓練

- ・作業要員技能教育・訓練基準

（6）その他

- ・文書、記録の管理・保存

第4 再生紙に残留するおそれがある古紙由来物質

古紙には、紙の製造に用いられた添加剤、印刷インキ、二次加工などに由来する物質のほか、その流通・消費・回収履歴により様々な異物や化学物質が付着・混入する可能性がある。古紙パルプが配合された紙・板紙及びそれらを用いた食品用紙製器具・容器包装に残存する可能性のある化学物質のうち、有害性等で問題となる物質についての調査結果が報告されている（平成17年度及び18年度厚生労働科学研究 食品用器具・容器包装及び乳幼児用玩具の安全性確保に関する研究）。ダイオキシン、PCB、ビスフェノールA、ベンゾフェノン、ミヒラズケトン、4,4'-ビス（ジエチルアミノ）ベンゾフェノン、ジイソプロピルナフタレン、ペンタクロロフェノール、鉛・カドミウム等の有害金属類、芳香族第一級アミン及びアゾ化合物、フタル酸エステル類、フェノール、ホルムアルデヒド、多環芳香族炭化水素類、蛍光物質、溶剤類、着色料、クロロホルム可溶分、抗菌物質等に関する実態調査及び文献調査の結果、日本国内に流通する再生紙及びそれらを使用した器具・容器包装については、各化学物質の残留量や溶出量は、いずれも安全性に問題のないレベルであると判断された。ただし、鉛については、4%酢酸を用いた溶出試験で、値は低いものの、古紙における検出率が高いという結果が得られた（26検体中11検体）ことから特に注意が必要である。

再生紙に残留する可能性のある古紙由来物質の種類および残留量については、使用する古紙原料及び再生工程によって異なる。そのため、再生紙製造事業者においては、再生紙やそれを用いた器具・容器包装に残存する化学物質の種類や残留量に十分に留意すること。

なお、再生紙を用いて製造された器具・容器包装についても、食品衛生法第18条に基づく規格基準及び各種関連通知に適合していなければならない。さらに、同法第16条に定められた有害な若しくは有毒な物質が含まれ、若しくは付着して人の健康を損なうおそれがあることにも留意すること。

第5 最終製品の用途に対する留意点

紙はその特性から、水分や油分が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・板紙中の残存化学物質は食品中に移行しやすくなる。それと同時に、紙・板紙を使用する器具・容器包装としての品質機能も著しく損なわれることがある。よって、紙・板紙中の水分又は油分が著しく増加する用途（ティーバッグ、コーヒーフィルター、油こし等）や電子レンジ・オーブン等の加熱を伴う用途（高温に加熱して喫食する調理済み食品の容器、ケーキの焼き型等）に再生紙の使用は避けること。

参考：海外の基準

BfR（ドイツ連邦リスク評価研究所）の推奨基準においては、ティーバッグ、コーヒーフィルター等の熱湯に接触する用途に再生紙の使用は認められておらず、オーブン等高温使用の場合にも、220℃に耐え得ることかつ再生紙でないことが要求されている。

また、欧州評議会の推奨基準においては、「古紙原料の3グループ（化学物質による汚染の懸念のレベルにより分類）」と「使用対象食品の3タイプ（水性または脂肪性食品、乾燥した非油性食品、消費前に殻を取る・あるいは皮を剥く・あるいは水洗いする食品）」を規定し、その組み合わせにより、必要な処理工程や、最終製品の追加要件が示されている。タイプ1の水性・脂肪性食品¹に使用する場合については、原料となる古紙は、グループ1（食品用途として規定された化学物質のみを使用して製造された紙・板紙）及びグループ2（未印刷もしくはわずかに印刷されたもの、あるいは淡色の紙・板紙）に限定した上で、グループ別に処理技術を規定している。さらに、グループ2を使用した場合には、最終製品の追加要件として、ミヒラズケトン、4,4'-ビス（ジエチルアミノ）ベンゾフェノン、芳香族第一級アミン及びアゾ化合物、蛍光増白剤が検出されないこと（試験の実施による確認）等が求められている。一方、タイプ3（消費前に殻を取る・あるいは皮を剥く・あるいは水洗いする食品）については、グループ1、2のほか、グループ3（家庭、産業界等から回収された紙・板紙製品）も使用することが認められている。

¹欧州評議会推奨基準における水性・脂肪性食品の定義

水性食品は、液体から水分含有量の高い固体にまで及ぶ。液体食品の例としては、飲料水が該当し、高含水率の食品の例としては、鮮魚、貝、肉、チーズ等が該当する。

脂肪性食品は、脂肪分だけの食品の他、水分を含むもの、表面に脂肪分のある固形食品にまで及ぶ。前者の例としては、動物性・植物性脂肪が該当し、後者の例としては、ペストリー製品（パイ・タルト・パン等）、ピザ、ハンバーガー、チーズ、チョコレート等が該当する。

（冷凍食品は、食品が紙および板紙に接触して解凍されなければこれに該当しない。）

第6 その他

再生紙を使用した食品用器具・容器包装の安全性確保のためには、古紙回収業者、紙製造事業者、紙加工事業者等、回収源から回収工程、再生工程、加工工程に至る各段階において、適切な管理を実施すること。たとえば再生紙の製造業者は、自ら製造した再生紙が食品に接触する用途に使用可能か等十分な情報を顧客に提供すること。また、紙製造事業者及び加工事業者は、最終使用者としての食品事業者や消費者へ使用条件等の情報提供や注意喚起を徹底し、誤用・濫用の防止に努めること。

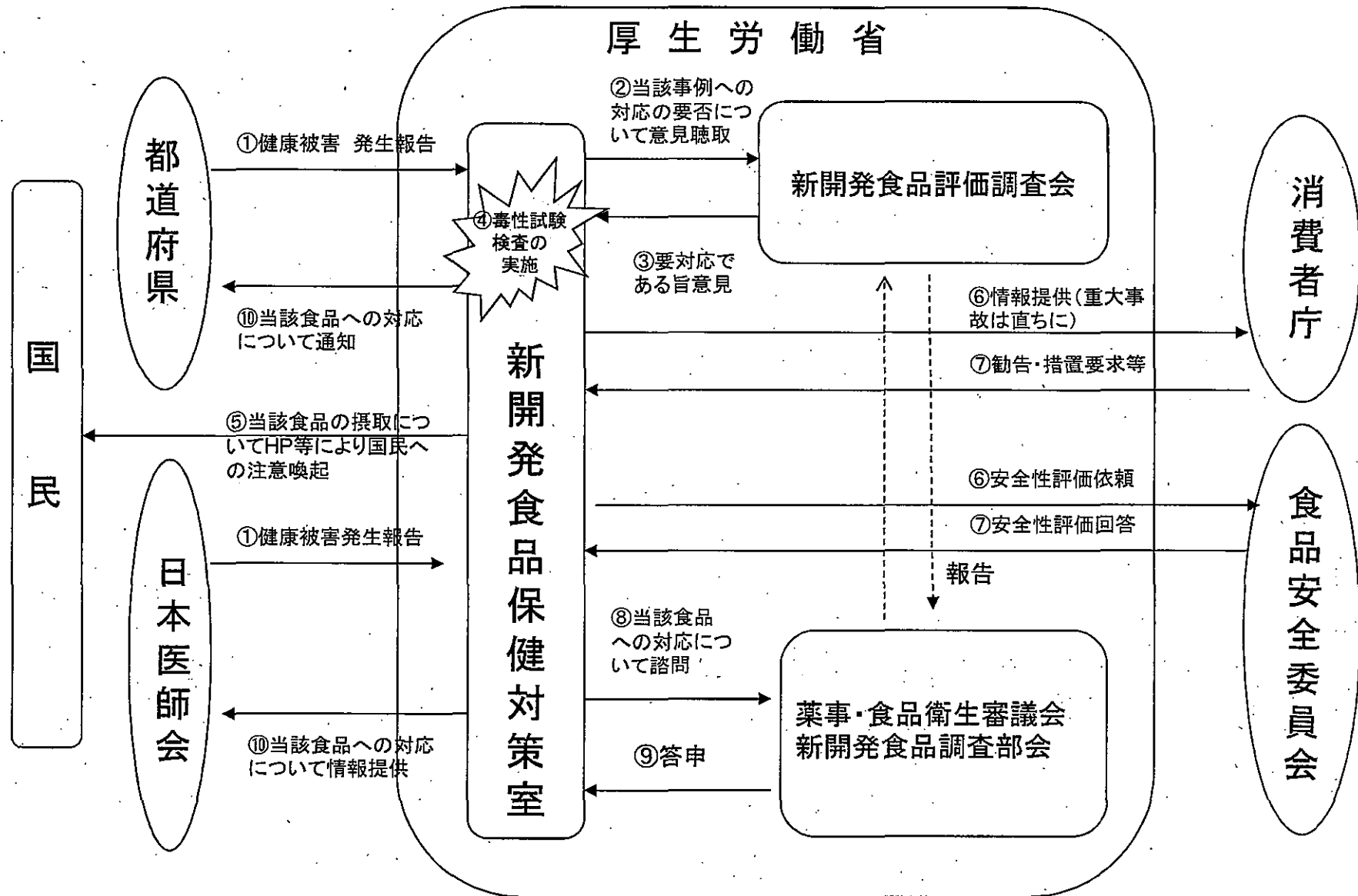
本指針は、再生紙を食品に直接接触する用途として使用する際に、安全性を確保するためにはどのような配慮をするべきかを示した指針であり、条件を満たせば安全性が保証されるというものではない。再生紙の食品用途への利用については、原料となる古紙の品質から最終製品の用途まで総合的に考慮した上で、製品の安全性を確保する必要があり、各事業者は、本指針に示した留意事項を念頭におきつつ、責任をもって自らの製品の安全性を保証すること。

参考文献

- 1) 平成 13-15 年度 厚生労働省科学研究費補助金 生活安全総合研究事業
食品用器具・容器包装等の安全性確保に関する研究（主任研究者：河村葉子）
- 2) 平成 16-18 年度 厚生労働省科学研究費補助金 食品の安全性高度化推進研究事業
食品用器具・容器包装及び乳幼児用玩具の安全性確保に関する研究
- 3) Council of Europe（欧州評議会）
PAPER AND BOARD MATERIALS AND ARTICLES INTENDED TO COME INTO CONTACT
WITH FOODSTUFFS Version 4 - 12.02.2009
- 4) BfR（ドイツ連邦リスク評価研究所）
XXXVI. Paper and board for food contact
XXXVI/1. Cooking Papers, Hot Filter Papers and Filter Layers
XXXVI/2. Paper and Paperboard for Baking Purposes
- 5) 日本製紙連合会
食品に接触することを意図した紙・板紙の自主基準 2007 年 5 月 21 日
- 6) 財団法人 古紙再生促進センター
日本の紙リサイクル 平成 22 年 9 月
古紙の統計分類と主要銘柄 平成 22 年 4 月 22 日改定
古紙標準品質規格 平成 23 年 2 月 24 日改定
- 7) 全国製紙原料商工組合連合会
古紙品質管理 手順書（概要版） 平成 20 年 11 月

新開発食品保健対策室

健康食品による健康被害事例への対応の流れ



「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かったものや、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

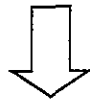
- (1) 製造事業者による適切な摂取目安量や注意喚起表示
- (2) アドバイザリースタッフの養成課程や活動のあり方について一定の水準を確保

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

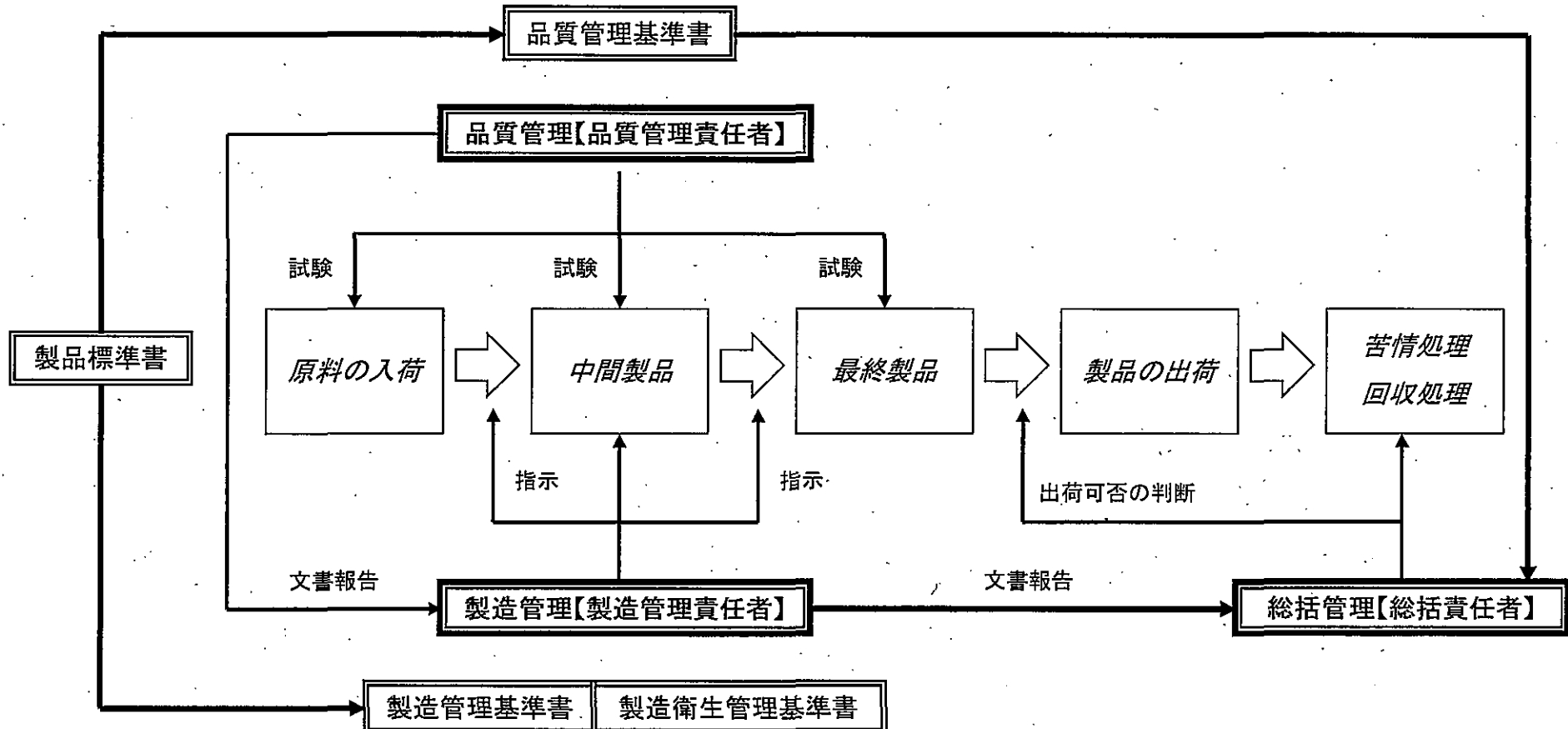
「健康食品」の製造に使用される基原原料について、文献検索で安全性、毒性情報等を収集する。



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のとなっ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

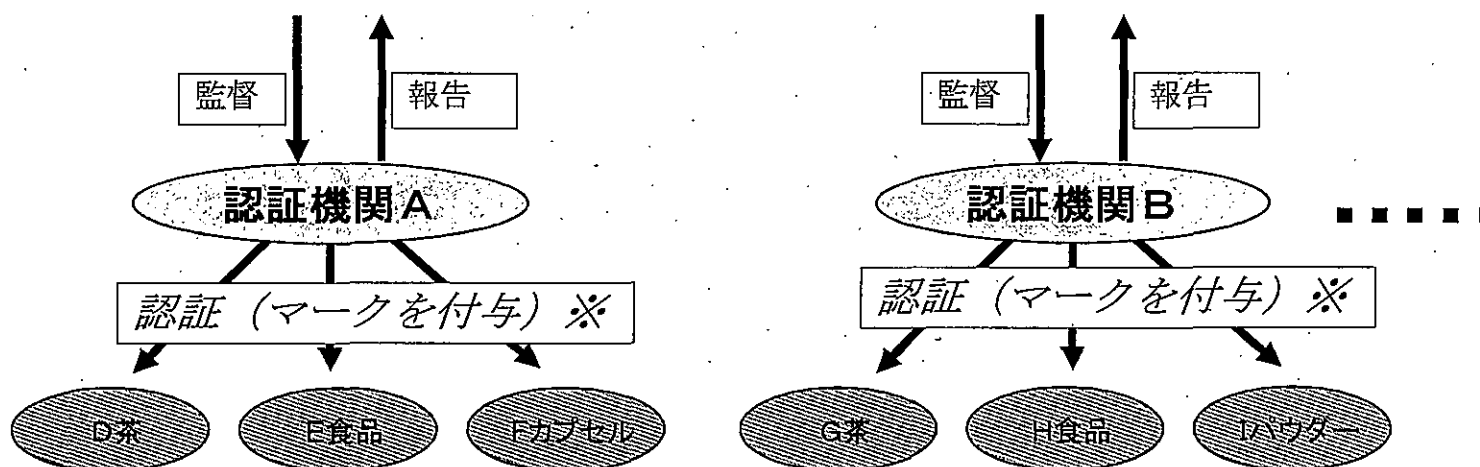
また、認証の基準や表示はできるだけ統一されたものであることが望ましい。

認証協議会

- * 学識経験者、消費者、製造事業者、認証機関等で構成
- * 「認証機関の認証基準」や「認証機関の行う認証業務の規格基準」の策定、厚生労働省指針に沿った認証が行われるよう認証機関への監督指導等を担う

厚生労働省

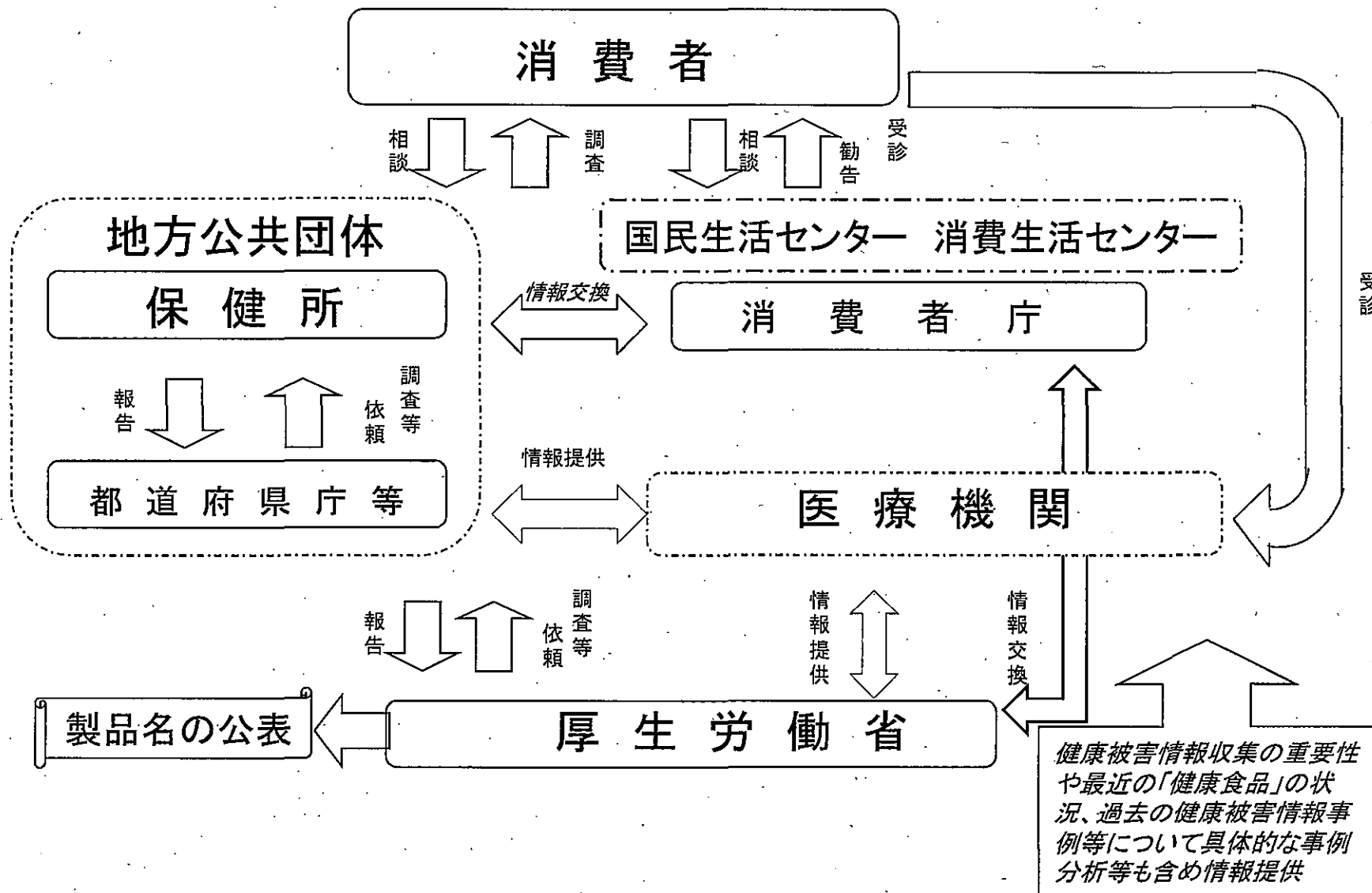
関係者に対する周知、情報交換等を通じて認証協議会の活動を支援



※原材料の安全性、GMPによる安全性

健康食品による被害情報の収集及び処理体制の強化

「健康食品」に起因する健康被害情報の収集は、被害の拡大防止や再発防止のために有効であり、より積極的な情報収集に努めるべき



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。

消費者委員会建議について

建議理由

- ・「健康食品」は、多くの消費者にとって非常に身近な食品として定着してきている
- ・消費者自身が、健康食品の利用により疾病が予防されるなどの過大な期待に惑わされることなく、様々な食品の特性を理解し、正しい情報に基づき、適切に健康食品の利用の要否や適否を判断できる環境整備が必要との観点

建議概要

- ①健康食品の表示・広告の適正化に向けた取組の強化（消費者庁、厚生労働省）
- ②健康食品の安全性に関する取組の推進（厚生労働省、消費者庁）
- ③健康食品の機能性の表示に関する検討（消費者庁）
- ④健康食品の特性等に関する消費者理解の促進（消費者庁、厚生労働省）

建議の詳細

②健康食品の安全性に関する取組の推進

- ・健康食品の摂取と健康被害の発生との因果関係が速やかに特定できるよう、被害情報の収集・解析手法の研究を行うこと。
- ・健康被害防止の必要性がある場合は、流通規制等所要の措置を講ずること。
- ・医師、薬剤師等に対し健康食品に関する情報提供を行うこと。
- ・錠剤等食品の製造業者に対し、GMP等ガイドラインの活用を促すとともに、それらの製
品を選択できるよう消費者に啓発を行うこと。

④健康食品の特性等に関する消費者理解の促進

- ・健康食品の特性、適切な利用法について、消費者に積極的な啓発を行うこと。

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ない

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

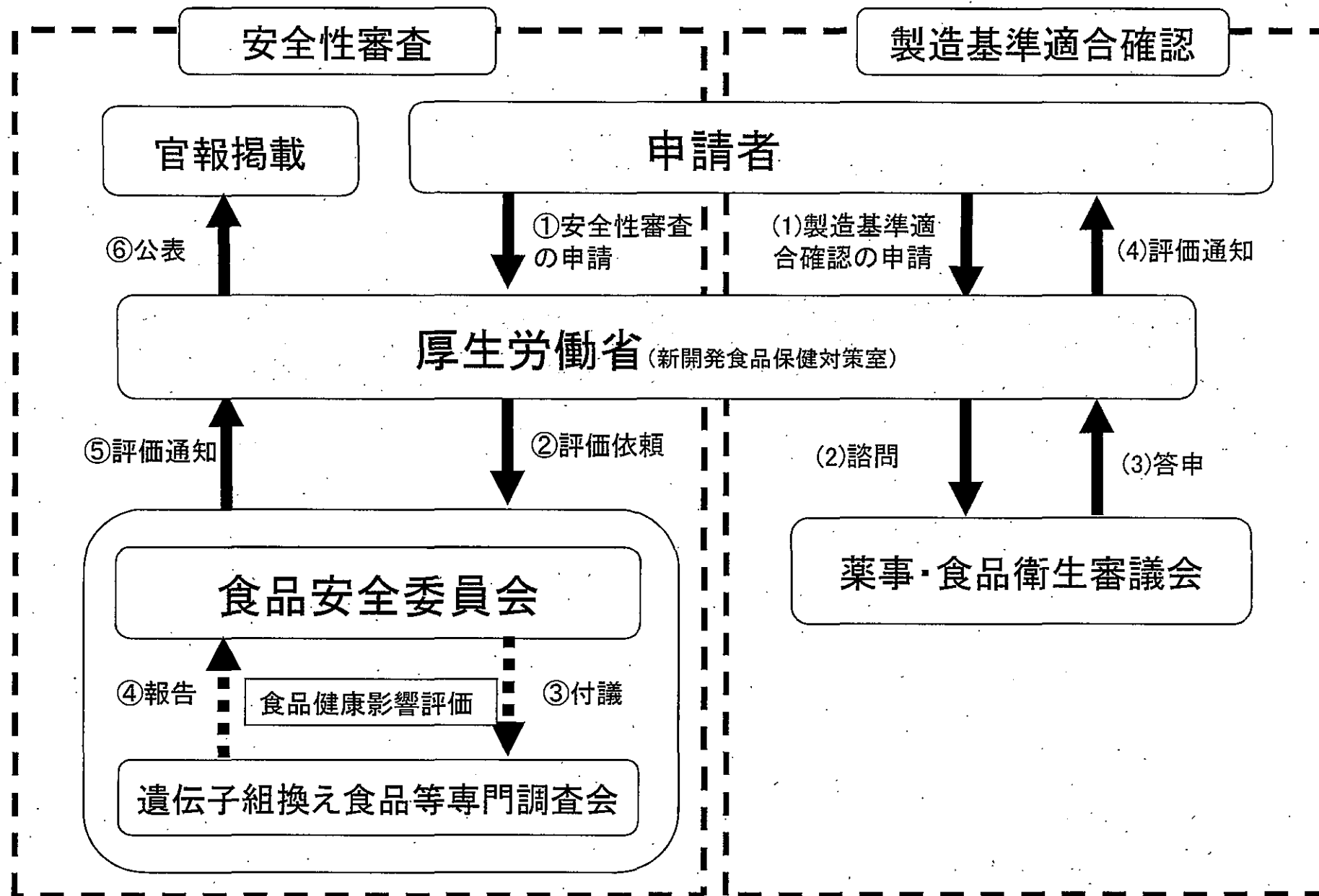
告示 製造基準

※ 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



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. 都道府県別食品衛生監視員数一覧

各年度末日現在

	平成18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		
	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	7,732	1,484	7,779	1,400	7,729	1,290	7,820	1,343	7,810	1,308	8,044	1,347	
01北海道	350	42	308	40	305	28	311	39	431	72	415	60	
02青森県	127	-	123	-	111	-	113	-	125	6	119	5	
03岩手県	95	-	92	-	92	-	88	7	94	6	97	10	
04宮城県	116	10	120	28	119	7	128	9	74	39	183	46	
05秋田県	47	-	48	-	47	-	46	-	65	3	71	-	
06山形県	46	17	80	19	79	20	77	3	80	3	80	10	
07福島県	67	7	69	8	69	26	71	16	66	8	102	17	
08茨城県	141	-	138	-	84	-	79	-	84	-	91	-	
09栃木県	73	-	85	3	70	-	70	-	95	-	98	2	
10群馬県	114	-	126	-	135	-	128	-	158	-	143	8	
11埼玉県	218	43	222	44	226	43	226	44	285	53	283	44	
12千葉県	171	23	225	27	213	31	222	33	276	54	279	60	
13東京都	677	450	662	426	714	473	701	492	697	480	712	491	
14神奈川県	172	49	174	44	196	81	209	80	641	80	662	89	
15新潟県	103	9	102	19	107	-	91	-	153	11	156	18	
16富山県	76	-	75	-	74	-	80	-	98	-	102	-	
17石川県	55	-	64	18	60	5	53	-	88	-	81	-	
18福井県	72	-	72	-	74	-	75	-	75	-	71	-	
19山梨県	62	7	59	-	47	-	55	-	50	2	58	7	
20長野県	114	9	121	9	125	8	120	8	138	8	250	6	
21岐阜県	99	-	95	-	93	-	90	-	119	17	119	18	
22静岡県	107	42	129	21	119	14	129	17	185	41	198	43	
23愛知県	192	-	191	-	187	-	183	12	447	65	439	61	
24三重県	110	-	109	-	106	3	90	4	104	3	111	-	
25滋賀県	78	-	80	-	81	-	69	-	87	-	87	-	
26京都府	178	-	100	-	102	-	100	-	259	-	260	-	
27大阪府	174	62	172	61	-	-	156	55	416	99	422	88	
28兵庫県	234	63	222	59	271	59	198	34	384	58	382	43	
29奈良県	68	-	69	-	67	-	60	-	80	-	73	-	
30和歌山県	41	-	41	-	44	-	45	-	62	-	63	-	
31鳥取県	32	18	39	16	31	6	44	-	44	-	72	10	
32島根県	53	-	54	3	51	-	46	-	51	-	56	-	
33岡山県	61	21	61	21	60	18	60	2	114	2	115	2	
34広島県	71	23	84	25	84	24	72	6	177	17	164	22	
35山口県	61	21	61	21	61	24	62	23	74	19	85	32	
36徳島県	80	-	82	-	76	-	77	-	75	-	77	-	
37香川県	73	10	72	11	148	22	61	7	86	4	88	4	
38愛媛県	70	-	81	-	78	-	77	-	90	-	85	-	
39高知県	47	-	45	-	49	-	50	-	68	-	65	-	
40福岡県	111	31	107	35	107	26	108	22	252	103	239	87	
41佐賀県	64	-	63	4	59	2	62	-	59	-	59	-	
42長崎県	106	2	116	-	121	-	123	4	153	11	108	5	
43熊本県	93	-	95	1	75	3	86	2	120	26	99	46	
44大分県	86	-	80	-	88	-	90	-	109	-	110	-	
45宮崎県	132	-	130	-	126	-	129	-	148	-	151	-	
46鹿児島県	196	-	181	-	190	-	190	-	228	13	225	13	
47沖縄県	59	1	54	1	52	-	58	-	48	5	39	-	
政令指定都市・別掲	札幌市	84	84	79	37	78	32	79	33	79	32	78	33
	仙台市	80	43	79	36	72	37	73	43	74	39	72	39
	さいたま市	55	-	48	-	43	-	41	-	41	-	39	-
	千葉市	34	17	49	18	36	19	33	18	30	17	34	19
	横浜市	258	-	258	-	268	-	281	-	298	-	315	-
	川崎市	60	19	72	13	68	15	67	8	76	7	79	7
	相模原市	28	-	32	-	29	-	36	-	32	-	29	-
	新潟市	49	-	48	2	37	14	45	7	44	11	45	18
	静岡市	25	24	25	20	24	9	27	10	27	10	31	11
	浜松市	37	16	39	12	40	13	36	14	36	13	41	12
	名古屋市	139	77	138	77	144	44	176	40	176	40	176	40
	京都市	109	-	110	-	158	-	173	-	157	-	157	-
	大阪市	199	12	224	11	197	11	191	11	190	11	192	10
	堺市	23	22	22	22	21	20	23	23	23	23	23	11
	神戸市	113	19	100	18	118	-	114	-	118	-	109	-
	岡山市	40	-	39	-	28	-	40	-	40	-	39	-
	広島市	57	35	66	24	62	-	69	-	64	-	66	-
	北九州市	40	23	42	24	42	25	42	27	43	29	43	28
	福岡市	85	44	82	43	83	42	88	44	89	50	78	31
	中核市・別掲	旭川市	28	-	26	-	26	-	27	-	26	-	27
函館市		8	-	8	-	9	-	8	-	15	-	15	-
青森市		10	-	10	-	9	-	9	6	10	6	7	5
盛岡市		-	-	-	-	8	-	9	-	11	-	12	-
秋田市		27	-	26	-	27	-	27	-	28	-	27	-
郡山市		10	-	8	6	8	6	7	-	8	-	10	-
いわき市		15	1	14	1	13	-	13	-	14	-	14	-
宇都宮市		27	10	31	1	30	-	28	-	31	-	31	2
前橋市		-	-	-	-	-	-	17	-	20	-	13	-
高崎市		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	8
川越市		13	-	13	-	16	-	14	8	16	9	17	-
船橋市		14	2	18	2	19	-	18	-	19	-	18	-
柏市		-	-	-	-	12	4	10	6	10	3	11	2
横浜須賀町		20	-	19	-	15	-	20	-	24	-	24	-
富山市		23	-	22	-	16	-	17	-	17	-	17	-
金沢市		26	5	26	4	28	1	27	6	30	-	28	-
長野市		12	-	14	-	14	-	14	-	14	-	13	-
岐阜市		30	18	30	17	30	17	31	18	28	17	29	18
豊橋市		37	-	35	-	38	-	37	-	42	-	39	-
豊田市		26	-	25	-	24	-	25	6	23	6	21	7
岡崎市		18	-	16	-	16	-	15	-	18	-	20	-
大津市		-	-	-	-	-	-	14	-	17	-	17	-
高槻市		7	5	7	5	11	-	14	-	20	-	20	-
東大阪市		24	10	24	10	23	9	23	10	22	9	20	9
姫路市		21	2	22	1	16	2	11	8	12	10	12	9
西宮市		-	-	-	-	19	9	23	-	26	-	26	-
尼崎市		-	-	-	-	-	-	15	15	12	12	12	12
奈良市		13	-	10	-	15	-	14	-	17	-	14	-
和歌山市		20	-	21	-	20	-	21	-	19	-	18	-
倉敷市		11	-	11	-	15	-	12	-	13	-	14	-
福山市		37	-	27	-	25	-	23	-	27	-	27	-
下関市		9	-	12	-	11	-	10	-	13	9	12	8
高松市	23	-	25	-	24	-	22	-	24	-	24	-	
松山市	12	-	12	-	12	-	13	-	11	-	10	-	
高知市	19	-	18	-	18	-	20	-	20	-	17	-	
久留米市	-	-	-	-	9	7	12	7	13	7	12	7	
長崎市	-	-	18	15	19	-	18	-	18	-	19	-	
熊本市	37	20	38	18	36	23	24	23	39	24	47	46	
大分市	18	16	18	-	19	-	20	-	18	-	17	-	
宮崎市	16	-	15	-	25	8	21	-	21	-	19	-	
鹿児島市	33	-	34	-	33	-	21	-	32	-	32	13	

※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。

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

	平成18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18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
全国	4,097,060	4,022,674	3,970,927	3,933,587	3,844,943	3,866,100	3,731,782	3,626,939	3,527,248	3,393,795	3,253,081	3,260,849
01北海道	101,223	97,453	93,338	91,163	144,140	142,087	87,399	80,993	75,115	65,376	131,348	134,851
02青森県	37,885	37,737	37,425	37,077	44,577	45,065	27,561	21,800	21,141	23,531	23,392	23,945
03岩手県	49,724	48,852	37,924	37,128	45,671	44,638	52,534	46,107	32,544	29,510	34,814	34,633
04宮城県	44,871	43,798	42,255	40,930	29,545	69,181	45,561	43,428	40,295	34,065	126,926	153,727
05秋田県	41,382	41,200	40,524	40,113	47,730	46,812	13,521	14,134	15,130	15,368	19,310	19,232
06山形県	42,191	42,007	41,215	40,852	40,452	40,248	18,418	18,910	17,336	17,021	17,350	17,512
07福島県	54,879	54,715	53,847	53,377	68,051	72,715	32,271	34,984	33,105	30,152	34,705	29,053
08茨城県	105,975	102,936	94,494	91,755	88,737	86,930	35,614	35,635	29,758	27,555	28,741	27,644
09栃木県	51,324	49,303	44,698	47,568	61,847	62,249	20,220	22,017	19,203	21,901	29,338	27,626
10群馬県	60,235	60,189	59,132	48,264	55,880	55,084	30,067	29,098	24,903	21,518	24,410	23,309
11埼玉県	133,380	132,959	131,404	129,195	160,722	158,921	62,017	66,850	76,250	73,590	118,051	94,717
12千葉県	113,484	111,659	103,206	102,528	145,827	145,072	94,656	81,938	78,368	79,792	116,835	118,606
13東京都	497,870	505,668	505,013	503,972	497,134	496,921	703,205	751,916	733,729	722,615	664,717	676,836
14神奈川県	75,184	71,358	72,671	73,370	195,051	195,115	70,765	68,891	68,154	69,328	213,751	207,912
15新潟県	55,063	51,763	49,658	48,373	67,225	65,033	36,662	34,254	36,898	32,630	50,533	52,473
16富山県	27,694	27,640	25,713	25,532	41,493	39,140	26,501	23,763	21,954	23,632	28,474	45,315
17石川県	24,647	24,430	24,711	24,536	38,408	38,571	10,999	14,664	9,953	11,128	22,901	23,912
18福井県	30,024	29,297	29,362	29,124	28,697	27,380	19,212	20,784	18,960	18,273	14,118	13,518
19山梨県	30,552	29,179	28,784	28,983	28,803	28,409	16,711	18,747	16,680	16,397	13,414	13,053
20長野県	81,543	81,029	80,449	79,574	90,256	90,340	37,886	35,628	34,063	33,620	40,654	36,538
21岐阜県	48,834	48,810	48,456	48,028	61,180	60,882	33,535	30,169	30,096	30,752	42,148	39,272
22静岡県	22,758	22,934	21,345	21,190	121,873	126,784	80,125	79,160	76,828	77,615	99,358	99,148
23愛知県	115,590	114,989	115,972	115,357	228,724	228,132	103,573	100,653	96,605	93,729	207,308	201,839
24三重県	45,008	45,548	45,106	45,488	45,084	44,218	28,089	22,050	19,542	20,190	19,392	18,041
25滋賀県	39,025	39,543	39,847	39,201	40,389	40,537	19,434	16,134	19,258	13,609	17,912	18,260
26京都府	74,667	72,568	72,746	70,463	71,125	70,610	100,822	14,551	13,372	13,227	95,788	96,457
27大阪府	108,086	108,267	106,451	104,281	265,104	266,408	132,828	132,424	132,394	134,504	295,897	300,312
28兵庫県	89,248	88,746	78,711	64,864	141,208	140,415	82,017	78,209	67,024	58,702	127,624	106,252
29奈良県	31,446	31,445	30,993	30,348	40,375	40,795	14,744	16,159	17,626	17,688	22,223	22,595
30和歌山県	91,446	19,690	18,933	18,516	28,184	28,120	11,277	10,077	9,844	8,480	11,150	10,852
31鳥取県	16,876	16,901	14,898	14,577	13,985	14,024	9,356	10,170	8,307	9,332	6,915	8,286
32島根県	28,073	27,574	27,161	26,724	26,570	24,667	15,317	10,329	10,898	10,150	10,661	10,858
33岡山県	26,074	25,736	25,047	24,416	54,739	55,028	27,824	26,671	23,679	19,392	34,234	34,208
34広島県	45,199	44,239	42,694	41,602	88,819	89,033	34,665	30,312	29,355	28,030	78,030	80,522
35山口県	44,110	43,594	42,956	43,001	50,989	50,718	31,537	35,945	30,288	30,049	38,178	34,143
36徳島県	27,296	27,255	27,286	27,069	27,069	26,760	13,891	12,602	14,388	14,756	13,603	15,417
37香川県	21,340	21,041	21,093	20,842	33,587	32,700	17,666	17,508	16,356	17,834	25,785	26,128
38愛媛県	26,522	26,004	25,551	25,438	37,756	37,756	25,883	25,168	22,977	24,476	30,249	29,982
39高知県	21,250	20,864	20,525	20,447	32,014	31,818	4,921	5,683	3,287	4,232	7,674	9,446
40福岡県	74,432	74,360	65,153	54,592	151,914	151,293	41,135	34,912	33,670	25,372	133,579	135,673
41佐賀県	32,307	31,917	31,712	31,805	31,619	32,001	11,664	13,418	12,867	10,923	9,128	9,741
42長崎県	42,443	41,770	41,751	41,832	55,614	53,994	28,036	27,488	29,481	25,523	33,787	34,384
43熊本県	46,580	46,040	47,296	46,124	61,971	61,623	30,985	26,488	28,030	25,083	35,410	50,417
44大分県	31,926	30,973	30,201	30,541	42,097	41,037	19,202	21,572	20,437	17,549	23,217	19,225
45宮崎県	23,713	22,806	22,324	22,047	35,687	35,888	13,933	13,587	13,003	9,647	14,780	15,465
46鹿児島県	56,028	54,531	52,374	52,302	70,581	70,736	46,266	45,553	41,840	42,556	51,351	47,497
47沖縄県	58,935	58,411	58,686	58,388	60,460	61,331	12,676	15,248	14,713	9,845	13,208	10,017
政令指定都市・別掲	36,963	36,636	35,676	35,543	35,473	35,337	50,003	47,786	49,494	51,302	56,833	57,880
旭川市	29,876	30,152	29,782	29,753	29,545	29,545	115,652	117,844	123,204	119,546	126,926	126,738
仙台市	26,719	26,823	26,812	26,507	26,107	25,680	29,417	22,576	24,213	25,919	27,984	24,874
千葉市	26,952	26,731	26,567	26,402	26,107	25,861	27,950	24,878	25,461	25,692	25,354	25,251
横浜市	68,471	70,568	71,518	72,130	72,139	72,587	39,155	37,287	36,720	41,168	38,190	39,382
川崎市	28,085	27,957	27,397	27,136	27,203	27,243	101,151	88,840	94,477	90,159	89,318	87,140
相模原市	16,236	16,137	15,939	16,103	16,309	16,258	9,091	8,319	8,198	8,573	9,267	8,022
新潟市	20,604	21,108	20,780	20,982	20,182	19,767	9,954	14,964	12,530	11,959	12,950	12,336
静岡市	25,834	25,629	25,620	25,624	25,615	25,451	26,144	23,012	21,555	20,027	20,199	21,539
浜松市	21,946	21,580	21,480	21,399	21,569	21,490	16,381	28,372	32,192	27,946	21,258	23,447
名古屋市	83,146	81,523	81,697	80,930	78,954	78,953	122,462	117,635	110,940	106,353	103,880	96,531
京都市	42,389	42,008	40,478	40,012	39,677	39,274	88,430	88,391	90,365	87,994	83,820	84,347
大阪市	124,229	123,567	122,501	120,769	120,533	121,647	172,623	179,117	153,275	138,810	133,616	145,868
堺市	19,557	20,812	19,651	19,340	19,316	19,637	20,554	20,437	20,616	19,019	18,019	15,459
神戸市	44,272	44,119	43,660	42,815	42,217	42,285	52,721	52,839	55,300	52,226	44,058	31,843
岡山市	20,689	20,584	20,274	19,863	19,772	19,718	11,050	9,226	10,813	11,100	9,452	10,265
広島市	36,165	35,345	35,255	34,654	34,007	33,750	50,000	45,760	44,719	50,723	42,549	44,464
北九州市	32,749	32,567	32,101	31,169	31,461	31,504	33,218	31,537	35,183	28,721	26,493	30,762
福岡市	45,748	45,340	46,053	46,296	46,789	47,181	90,350	89,511	78,727	69,406	70,675	69,871
中核市・別掲	8,000	8,083	8,022	7,886	8,152	8,144	3,060	2,936	3,647	4,177	3,589	2,939
函館市	10,322	10,161	9,989	9,781	9,698	9,625	6,699	6,643	6,435	5,458	5,641	6,125
青森市	8,430	8,549	8,560	8,502	8,669	8,842	2,360	5,166	4,448	5,275	4,476	5,301
盛岡市	-	-	9,728	9,721	9,609	9,550	-	-	16,809	16,244	5,778	7,950
秋田市	8,782	8,654	8,775	8,736	8,479	8,334	3,513	3,568	4,216	4,307	3,494	3,359
山形市	11,926	11,876	10,809	10,261	9,697	9,124	7,691	7,156	6,028	5,567	5,017	5,348
いわき市	13,044	11,007	12,489	12,236	12,303	11,890	8,421	7,942	5,872	6,016	5,800	5,604
宇都宮市	16,241	16,179	16,040	15,773	15,154	14,698	7,085	7,104	7,066	7,038	7,014	7,047
前橋市	-	-	-	10,016	8,313	7,886	-	-	-	2,120	3,087	3,115
高崎市	-	-	-	-	-	10,314	-	-	-	-	-	3,000
川崎市	7,954	8,074	8,031	7,998	7,949	7,924	7,031	6,629	8,638	6,912	9,407	7,072
船橋市	11,771	11,681	11,699	11,510	11,440	11,444	7,133	5,775	6,395	6,617	11,350	10,976
柏市	-	-	8,423	8,386	8,316	8,281	-	-	3,210	3,587	3,262	3,264
須賀川市	10,283	10,298	10,105	10,078	7,411	7,351	5,044	5,194	5,655	5,704	6,015	4,963
富山市	16,512	16,720	16,576	16,544	16,313	16,200	9,874	9,899	9,617	3,580	3,725	9,963
金沢市	14,411	14,032	14,306	14,303	13,999	14,140	12,830	13,619	14,034	13,506	12,303	12,807
長野市	12,625	12,295	12,051	12,182	12,034	11,973	3,584	4,441	4,998	3,381	4,223	3,577

3. 業種別施設数及び監視状況

各年度末日現在

	平成18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18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
総 数	4,097,060	4,022,674	3,970,927	3,933,587	3,844,943	3,866,100	3,731,782	3,626,939	3,527,248	3,393,795	3,253,081	3,260,849
許可を要する施設総数	2,672,437	2,611,022	2,581,898	2,562,903	2,501,960	2,513,015	2,391,197	2,316,183	2,247,650	2,171,875	2,086,201	2,095,611
飲 食 店 営 業	1,519,985	1,479,218	1,457,371	1,446,479	1,419,489	1,424,504	1,022,375	980,655	942,734	911,586	874,532	885,345
菓子(パンを含む。)製造業	127,497	128,178	132,451	140,133	143,221	148,686	134,728	136,147	134,846	136,304	131,146	126,604
乳 処 理 業	678	665	705	637	613	610	3,525	3,451	3,253	2,784	2,659	2,570
特別牛乳さく取処理業	6	5	5	5	5	5	29	33	26	19	14	25
乳 製 品 製 造 業	1,650	1,672	1,718	1,735	1,737	1,792	5,166	5,094	4,880	4,372	4,035	4,045
集 乳 業	152	145	132	121	108	114	291	422	246	226	170	286
魚 介 類 販 売 業	156,669	152,308	149,089	147,714	142,939	145,509	525,809	507,449	507,260	502,438	477,535	476,942
魚 介 類 せ り 売 営 業	1,334	1,312	1,300	1,294	1,258	1,268	16,806	17,245	16,449	15,715	15,382	13,776
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業	3,882	3,770	3,681	3,611	3,474	3,515	7,989	7,862	7,147	6,712	6,333	6,006
食品の冷凍又は冷蔵業	8,876	9,018	9,182	9,416	9,352	9,754	14,726	15,061	14,602	14,178	13,383	13,535
かん詰又はびん詰食品製造業	4,155	4,196	4,294	4,453	4,563	4,733	4,358	4,424	4,203	4,276	4,147	4,123
(小計)	1,824,884	1,780,487	1,759,928	1,755,598	1,726,759	1,740,490	1,735,802	1,677,843	1,635,646	1,598,610	1,529,336	1,533,257
喫 茶 店 営 業	297,184	291,587	292,889	285,757	270,933	263,925	126,261	114,222	114,244	95,991	93,593	89,681
あ ん 類 製 造 業	974	994	963	961	945	951	2,185	2,242	2,254	2,355	2,133	1,912
アイスクリーム類製造業	18,390	18,653	17,793	17,444	16,626	16,382	21,816	21,265	19,654	18,407	17,382	15,928
乳 類 販 売 業	288,508	282,056	276,516	270,016	258,603	258,802	190,222	188,923	182,915	167,558	161,943	155,914
食 肉 処 理 業	9,782	9,765	9,544	9,579	9,522	9,634	22,380	27,074	24,079	24,679	23,869	28,518
食 肉 販 売 業	149,765	144,981	141,571	140,065	135,973	137,814	187,519	180,786	170,763	168,999	166,464	181,994
食 肉 製 品 製 造 業	2,119	2,112	2,144	2,165	2,161	2,218	5,829	5,896	5,149	4,988	5,206	5,176
乳酸菌飲料製造業	339	319	313	298	291	296	1,392	1,311	1,283	1,114	1,024	1,054
食用油脂製造業	638	654	684	704	733	764	848	837	778	808	816	815
マーガリン又はショートニング製造業	54	57	54	52	52	51	132	131	135	129	107	103
み そ 製 造 業	6,329	6,401	6,468	6,597	6,442	6,656	4,993	4,761	4,680	4,552	4,567	4,139
醬 油 製 造 業	2,032	1,987	1,955	1,934	1,864	1,868	2,509	2,351	2,222	2,183	2,060	1,909
ソ ー ス 類 製 造 業	2,139	2,179	2,290	2,372	2,454	2,588	2,694	2,810	2,601	2,692	2,724	2,692
酒 類 製 造 業	3,001	2,964	2,927	2,879	2,814	2,863	2,536	2,401	2,369	2,293	2,072	1,980
豆 腐 製 造 業	12,702	11,839	11,184	10,681	9,881	9,548	15,494	14,569	13,490	12,804	11,523	9,985
納 豆 製 造 業	671	662	642	641	591	600	785	743	737	617	562	496
め ん 類 製 造 業	11,783	11,754	11,673	11,694	11,579	11,727	11,479	11,527	10,988	10,941	10,183	9,337
そうざい製造業	30,632	31,228	32,220	33,506	34,054	36,081	41,316	41,437	39,891	39,741	39,190	38,833
添加物製造業	2,043	2,070	2,080	2,084	2,074	2,086	2,421	2,169	2,024	2,050	1,892	2,229
(小計)	839,095	822,262	813,910	799,429	767,592	764,854	642,811	625,455	600,256	562,901	547,310	552,695
清涼飲料水製造業	4,046	4,081	3,977	4,045	4,051	4,160	7,332	7,235	6,740	6,481	6,060	6,073
食品の放射線照射業	7	10	81	1	1	1	2	2	164	1	1	2
(小計)	4,053	4,091	4,058	4,046	4,052	4,161	7,334	7,237	6,904	6,482	6,061	6,075
氷 雪 製 造 業	1,726	1,675	1,618	1,556	1,422	1,421	2,987	2,868	2,834	1,999	1,805	1,932
氷 雪 販 売 業	2,679	2,507	2,384	2,274	2,135	2,089	2,263	2,780	2,010	1,883	1,689	1,652
(小計)	4,405	4,182	4,002	3,830	3,557		5,250	5,648	4,844	3,882	3,494	3,584
許可を要しない施設総数	1,424,623	1,411,652	1,389,029	1,370,684	1,342,983	1,353,085	1,340,585	1,310,756	1,279,598	1,221,920	1,166,880	1,165,238
集団給食施設[学校]	18,335	17,820	17,381	17,281	16,616	16,498	21,148	20,077	18,330	17,333	16,443	15,020
集団給食施設[病院・診療所]	12,112	11,629	11,567	11,563	11,264	11,266	10,190	9,489	8,900	7,918	7,373	7,241
集団給食施設[事業場]	8,200	7,985	7,716	7,656	7,307	7,105	5,529	5,562	5,457	4,495	3,809	3,545
集団給食施設[その他]	45,396	52,100	53,247	53,968	54,947	57,222	41,924	54,059	52,540	46,999	45,458	42,411
(小計)	84,043	89,534	89,911	90,468	90,134	92,091	78,791	89,187	85,227	76,745	73,083	68,217
乳 さ く 取 業	23,250	21,008	17,927	16,848	14,747	15,757	1,100	1,558	651	510	480	386
食 品 製 造 業	74,812	75,294	78,681	82,635	84,368	85,704	57,642	55,901	55,962	52,952	45,301	46,738
野 菜 果 物 販 売 業	165,040	162,491	158,665	153,903	150,652	150,823	210,590	205,852	191,007	185,017	192,724	191,219
そうざい販売業	173,835	170,322	167,413	166,239	162,854	163,446	222,873	220,495	218,231	203,483	188,739	187,822
菓子(パンを含む。)販売業	289,640	284,254	277,106	269,695	263,435	263,879	187,654	182,155	184,098	175,651	166,765	164,293
食品販売業(上記以外)	455,646	451,135	436,882	430,451	417,550	419,638	433,353	412,051	404,764	395,347	373,023	380,007
添加物製造業(法第11条第1項によらないもの)	593	445	1,515	443	3,352	3,363	1,529	714	705	344	1,614	601
添 加 物 販 売 業	81,084	80,356	77,377	75,741	72,893	73,216	63,741	62,079	59,716	55,758	51,792	52,962
氷 雪 採 取 業	475	389	59	34	1,126	1,024	106	12	10	4	424	163
(小計)	1,264,375	1,245,694	1,215,625	1,195,989	1,170,977	1,176,850	1,178,588	1,140,817	1,115,144	1,069,086	1,020,862	1,024,191
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業	76,205	76,424	83,493	84,227	81,872	84,144	83,206	80,752	79,227	76,109	72,935	72,830

※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。

4. 年次別食品関係営業施設に対する処分・告発件数

各年度末日現在

年次	総 数									許 可 を 要 す る 営 業									許 可 を 要 し な い 営 業						
	処 分							告 発		処 分							告 発		処 分					告 発	
	計	許可 取消	禁止	停止	改善	廃棄	その他	無許可	その他	計	許可 取消	禁止	停止	改善	廃棄	その他	無許可	その他	計	禁止	停止	廃棄	その他		
54	34,733	4	398	908	308	831	32,284	10	8	26,762	4	185	773	308	279	25,213	10	8	7,971	213	135	552	7,071	0	
55	28,098	1	266	852	288	715	25,976	9	7	21,115	1	92	736	288	148	19,850	9	6	6,883	174	116	567	6,126	1	
56	24,691	4	238	865	281	652	22,651	14	14	18,299	4	121	743	281	210	16,940	14	13	6,392	117	122	442	5,711	3	
57	24,277	1	148	929	217	346	22,636	19	13	18,672	1	101	740	217	150	17,463	19	10	5,605	47	189	196	5,173	3	
58	21,634	0	166	1,085	147	284	19,952	19	30	16,823	0	98	908	147	158	15,512	19	21	4,811	68	177	126	4,440	9	
59	21,733	0	175	947	753	246	19,612	60	42	16,513	0	95	789	753	106	14,770	60	42	5,220	80	158	140	4,842	0	
60	19,389	0	204	963	151	224	17,847	10	13	14,882	0	133	819	151	67	13,712	10	2	4,507	71	144	157	4,135	11	
61	17,714	4	183	748	114	195	16,470	10	0	14,015	4	122	633	114	91	13,051	10	0	3,699	61	115	104	3,419	0	
62	14,036	3	166	718	114	155	12,880	6	1	10,591	3	105	638	114	79	9,652	6	1	3,445	61	80	76	3,228	0	
63	12,542	0	197	564	86	109	11,586	5	3	9,564	0	142	482	86	50	8,804	5	2	2,978	55	82	59	2,782	1	
元	11,767	0	191	637	78	114	10,747	3	16	8,974	0	119	573	78	54	8,150	3	15	2,793	72	64	60	2,597	1	
2	10,274	0	159	631	89	96	9,299	0	12	8,021	0	100	570	89	33	7,229	0	12	2,253	59	61	63	2,070	0	
3	10,574	0	161	618	70	80	9,645	3	6	8,189	0	113	552	70	30	7,424	3	6	2,385	48	66	50	2,221	0	
4	10,136	0	129	417	54	62	9,474	3	3	7,937	0	74	373	54	45	7,391	3	3	2,199	55	44	17	2,083	0	
5	7,539	0	126	376	54	51	6,932	4	3	5,820	0	57	338	54	33	5,338	4	3	1,719	69	38	18	1,594	0	
6	6,771	0	170	485	83	68	5,965	0	0	5,399	0	122	447	83	46	4,701	0	0	1,372	48	38	22	1,264	0	
7	7,309	0	102	423	71	55	6,658	16	1	5,824	0	86	374	71	36	5,257	16	1	1,485	16	49	19	1,401	0	
8	10,844	0	132	623	60	41	9,988	0	34	9,132	0	115	569	60	34	8,354	0	34	1,712	17	54	7	1,634	0	
9	5,969	0	153	608	114	51	5,043	3	2	4,870	0	113	576	114	25	4,042	3	2	1,099	40	32	26	1,001	0	
10	5,683	0	160	701	74	60	4,688	1	0	4,768	0	143	660	74	35	3,856	1	0	915	17	41	25	832	0	
11	5,041	0	155	727	31	35	4,093	2	2	4,159	0	124	668	31	22	3,314	2	2	882	31	59	13	779	0	
12	6,313	0	163	630	31	47	5,442	0	3	5,299	0	136	591	31	35	4,506	0	3	1,014	27	39	12	936	0	
13	5,833	0	154	544	100	51	4,984	3	0	4,937	0	136	512	100	30	4,159	3	0	896	18	32	21	825	0	
14	6,211	0	191	564	26	56	5,374	0	3	5,164	0	159	534	26	33	4,412	0	3	1,047	32	30	23	962	0	
15	5,297	6	139	527	13	59	4,553	1	1	4,332	6	111	491	13	41	3,670	1	0	965	28	36	18	883	1	
16	5,495	0	162	588	17	68	4,660	0	0	4,260	0	148	547	17	37	3,511	2	0	1,235	14	41	31	1,149	0	
17	5,117	0	153	613	94	60	4,197	1	0	4,029	0	141	583	94	26	3,185	1	0	1,088	12	30	34	1,012	0	
18	4,453	0	167	725	19	64	3,478	2	0	3,535	0	153	692	19	22	2,649	2	0	918	14	33	42	829	0	
19	4,997	0	184	685	49	43	4,036	0	3	3,978	0	172	653	49	20	3,084	0	3	1,019	12	32	23	952	0	
20	6,400	0	190	624	56	52	5,478	1	1	5,464	0	177	601	56	22	4,608	1	1	936	13	23	30	870	0	
21	4,348	0	239	733	67	53	3,256	4	1	3,587	0	179	719	67	25	2,597	4	1	761	60	14	28	659	0	
22	3,796	0	147	586	54	36	2,973	1	2	3,046	0	135	566	54	19	2,272	1	2	750	12	20	17	701	0	
23	5,169	0	184	706	55	40	4,184	1	1	4,416	0	165	689	55	19	3,488	1	1	753	19	17	21	696	0	

※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内の市町村が含まれていない。

衛生行政報告例より抜粋

※平成8年以前においては、各年1月から12月までの実績値、平成9年度以降については各年4月から翌年3月までの実績値。

5. 年次別食中毒発生状況

(昭和61年～平成24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	17.0	0.0
	161 (15.2%)	161 (0.7%)	0 (0.0%)			
24(速報)	1,028	25,056	11	24.4	19.7	0.0
	164 (16.0%)	164 (0.7%)	0 (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

年次	9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年		18年		19年		20年		21年		22年		23年		24年(速報)	
施設別	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	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	1,491	100	1,289	100	1,369	100	1,048	100	1,254	100	1,062	100	1,028	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	159	10.7	128	9.9	151	11.0	95	9.1	155	12.4	88	8.3	114	11.1
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	47	3.2	39	3.0	48	3.5	43	4.1	37	3.0	35	3.3	43	4.2
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	30	2.0	20	1.6	21	1.5	15	1.4	22	1.8	15	1.4	18	1.8
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	15	1.0	9	0.7	2	0.1	8	0.8	6	0.5	2	0.2	3	0.3
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	144	9.7	103	8.0	78	5.7	84	8.0	78	6.2	57	5.4	63	6.1
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	612	41.0	582	45.2	634	46.3	562	53.6	662	52.8	640	60.3	569	55.4
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	10	0.7	14	1.1	12	0.9	10	1.0	16	1.3	16	1.5	14	1.4
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	10	0.7	18	1.4	12	0.9	9	0.9	9	0.7	6	0.6	10	1.0
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	79	5.3	69	5.4	62	4.5	25	2.4	54	4.3	45	4.2	39	3.8
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	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	0	0.0	1	0.1	4	0.3	0	0.0	4	0.3	0	0.0	1	0.1
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	27	1.8	20	1.6	17	1.2	13	1.2	22	1.8	16	1.5	21	2.0
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	358	24.0	286	22.2	328	24.0	184	17.6	189	15.1	142	13.4	133	12.9

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		18年		19年		20年		21年		22年		23年		24年(速報)	
		事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	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	1,491	100	1,289	100	1,369	100	1,048	100	1,254	100	1,062	100	1,028	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	80	5.4	68	5.3	106	7.7	94	9.0	128	10.2	137	12.9	143	13.9
	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	46	3.1	28	1.9	12	0.9	35	2.6	41	3.9	83	5.0	50	4.7	48	4.7
	フグ	28	1.4	27	0.9	19	0.7	29	1.3	31	1.6	37	2.0	36	2.4	44	2.6	40	2.6	26	1.7	29	2.2	40	2.9	24	2.3	27	2.2	17	1.6	15	1.5
	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	26	1.7	27	2.1	31	2.3	29	2.8	38	3.0	70	6.6	80	7.8
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	8	0.5	22	1.7	15	1.1	9	0.9	8	0.6	7	0.7	11	1.1
	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	0	0.0	0	0.0	2	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0	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	8	0.5	22	1.7	13	0.9	8	0.8	8	0.6	7	0.7	11	1.1
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	71	4.8	83	6.4	96	7.0	91	8.7	80	6.4	76	7.2	53	5.2
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	7	0.5	8	0.6	10	0.7	10	1.0	7	0.6	5	0.5	7	0.7
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	1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0	0	0.0
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	26	1.7	22	1.7	23	1.7	12	1.1	13	1.0	13	1.2	13	1.3
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	97	6.5	78	6.1	87	6.4	54	5.2	104	8.3	49	4.6	66	6.4
	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	33	2.2	1	0.1	1	0.1	2	0.2	0	0.0	1	0.1	2	0.2
	きのこ類	46	2.3	102	3.4	71	2.7	64	2.8	38	1.9	60	3.2	50	3.2	81	4.9	44	2.8	44	3.0	60	4.7	64	4.7	40	3.8	91	7.3	37	3.5	53	5.2
	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	20	1.3	17	1.3	22	1.6	12	1.1	13	1.0	11	1.0	11	1.1
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	11	0.7	12	0.9	9	0.7	7	0.7	9	0.7	5	0.5	9	0.9
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	141	9.5	95	7.4	103	7.5	59	5.6	79	6.3	73	6.9	80	7.8
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	582	39.0	547	42.4	531	38.8	469	44.8	560	44.7	486	45.8	456	44.4
不明		1,157	59.0	1,804	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	467	31.3	353	27.4	389	28.4	243	23.2	265	21.1	211	19.9	190	18.5

8. 年次別病因物質別食中毒発生状況

年次	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年(速報)
食品別	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	事件数	構成割合(%)	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	1,655	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
サルモネラ	521	26.6	757	25.1	805	30.6	518	23.1	361	18.7	485	25.1	350	22.1	225	13.5
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
ボツリヌス菌	2	0.1	1	0.0	3	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
腸炎ビブリオ	568	29.0	839	27.9	641	24.4	422	18.8	307	15.8	229	12.4	108	6.8	205	12.3
病原大腸菌	178	9.0	285	9.5	244	9.3	219	9.7	223	11.6	97	5.2	47	3.0	45	2.7
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
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
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
セレウス菌	10	0.5	20	0.7	11	0.4	10	0.4	9	0.5	7	0.4	12	0.8	25	1.5
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
カンピロバクター・ジェジュニ/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
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
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
赤痢菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.0	3	0.2	2	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
パラチフス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	16	0.8	39	1.3	17	0.6	18	0.8	18	0.9	9	0.5	8	0.4	9	0.5
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
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
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
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
植物性自然毒	56	2.9	114	3.8	83	3.2	76	3.4	40	2.5	79	4.3	66	4.2	99	5.9
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
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
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

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。

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つて、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にあわせて、厚生労働大臣に対しても報告されたい。
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。

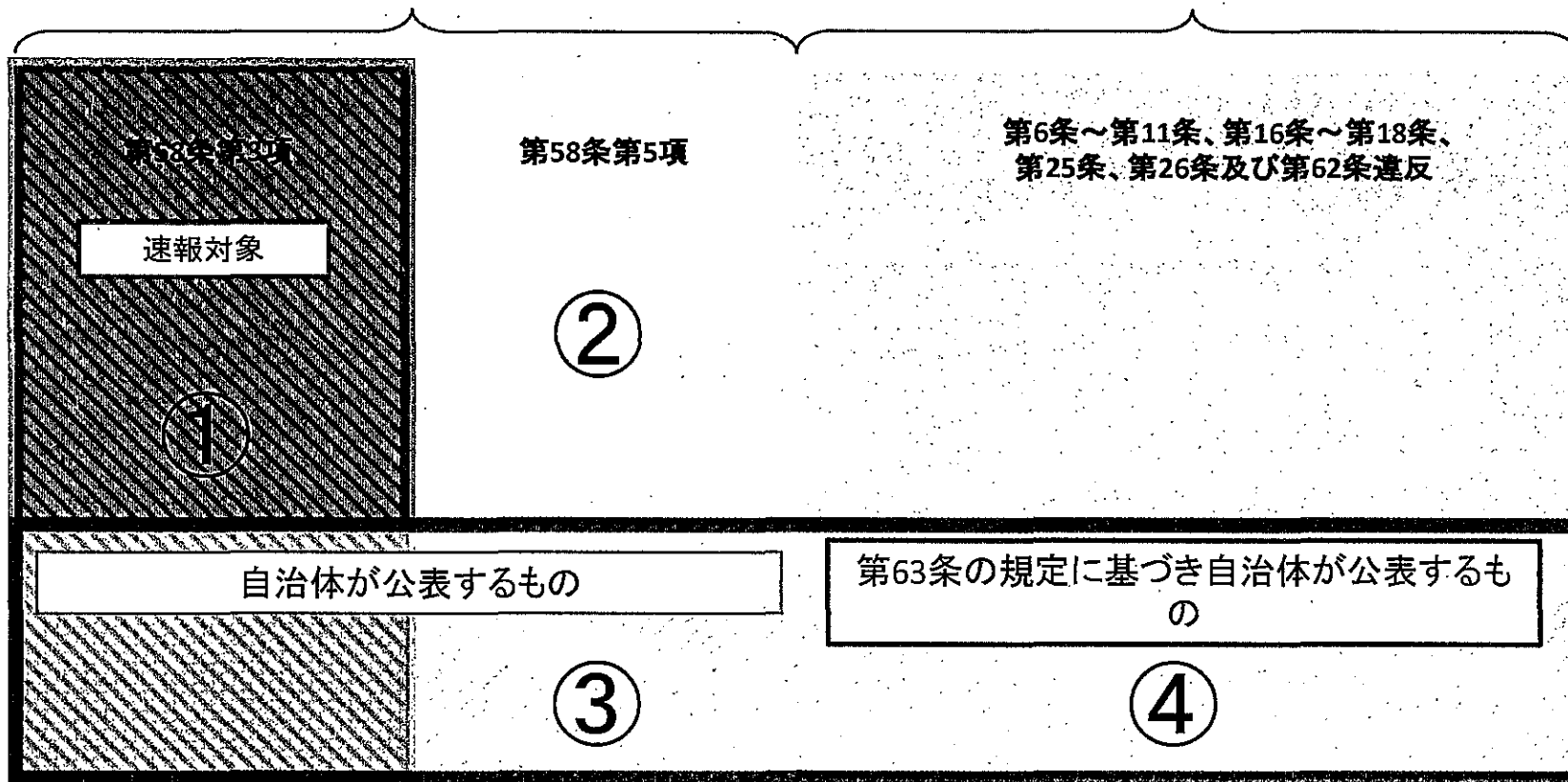
4 （略）

- 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。

食品衛生法における消費者事故等の消費者庁への通知

食中毒

規格基準違反



- 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

- 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

食安発 0413 第 2 号
平成 22 年 4 月 13 日

各

都道府県知事 保健所設置市市長 特別区区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食中毒調査支援システム（NESFD）の運用開始について

食中毒事件の調査については、「食中毒処理要領」（昭和 39 年 7 月 13 日付け環発第 214 号）等に基づき、食中毒事件の早期探知、迅速な原因究明及び被害拡大防止に御尽力頂いているところですが、今般、これら食中毒事件の調査に係る対応を支援するため、関係機関である厚生労働省、地方厚生局及び国立研究機関並びに都道府県、保健所設置市及び特別区（以下「都道府県等」という。）の本庁、保健所及び地方衛生研究所の間で即時情報共有を行うための下記の機能を一元化した食中毒調査支援システム（NESFD：National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease）を構築し、本年 4 月 26 日から運用を開始することとしました。

ついては、当該システムの運用規程及び利用規約について、別添 1 及び 2 のとおり定めるので、これらに基づく当該システムの有効的な活用及び円滑な運用をお願いします。

また、当該システムの利用申請方法、アクセス方法、操作手順等については、別途連絡します。

なお、下記 1 の食中毒関連情報共有機能は、行政事務の効率化とセキュリティ保護の観点から、総合行政ネットワーク（LGWAN）接続を利用するため、当該ネットワークが未整備である都道府県等にあつては、その整備に特段の配慮をお願いします。

記

1. 食中毒関連情報共有機能

厚生労働省に集約される全国の食中毒発生状況に関する情報（食中毒事件速報、食中毒事件詳細報告、食中毒統計、食中毒事件録、感染症発生動向、病原菌株遺伝子解析情報等。）及びその他関連情報を共有する機能。

2. 緊急時対応支援機能

健康危機管理対応として、厚生労働省及び都道府県等の食中毒対策担当者等が、平時あるいは広域食中毒事件発生等の緊急時に、インターネット上において即時情報交換会議を行う機能。

3. 研修機能

都道府県等の食品衛生監視員等が、食中毒に係る疫学調査手法のほか、食品衛生、感染症対策等の公衆衛生に関する研修内容をインターネット上において受講できる研修機能。

※ 別添省略

食中毒調査支援システム(NESFD)概要

National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease

食品保健総合情報処理システム
(WISH)

食中毒調査支援システム

感染症サーベイランスシステム
(NESID)

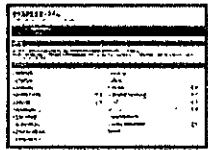
食中毒統計情報

患者発生情報・病原微生物検出情報

食中毒調査支援ポータルサイト（行政機関向け情報）

●食中毒関連情報提供機能 (NESFDナレッジシステム)

- ①食中毒発生速報等関連情報
 - ・食中毒速報、食中毒速報マップ、食中毒詳報
 - ・一般国民、関係府省からの食品危害情報重要事案
 - ・食中毒統計、食中毒事件録
- ②食中毒発生動向注意喚起情報
 - ・感染症発生動向(腸管出血性大腸菌等)
 - ・分子疫学情報(PulseNet, V-NusNet)
 - ・広域食中毒関連情報
- ③食中毒関連メディア情報(国内、国外)
- ④リスクコミュニケーションツールの提供



●緊急時対応支援機能 (Web会議システム)

- ①食中毒関連緊急情報の掲載
- ②緊急連絡網の掲載
- ③緊急時対応Web会議システム
(厚生労働省と関係都道府県等との緊急時における情報の共有)



●研修機能 (e-learningシステム)

全国の食品衛生監視員を対象としたインターネットを介してのe-learningの開催
食中毒調査のための実地疫学、その他食品衛生に関する電子研修教材の提供



●コミュニケーション機能(Web会議、掲示板、電子メール)

インターネットを介してのWeb会議システム、電子メール、掲示板等を活用することによる
双方向の情報共有



厚労省統合NW
霞ヶ関WAN/LGWN



国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所
国立保健医療科学院、地方厚生局

都道府県等、保健所、地方衛生研究所

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、集団発生の変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〕 衛生主管部（局）御中
〔特 別 区〕

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。

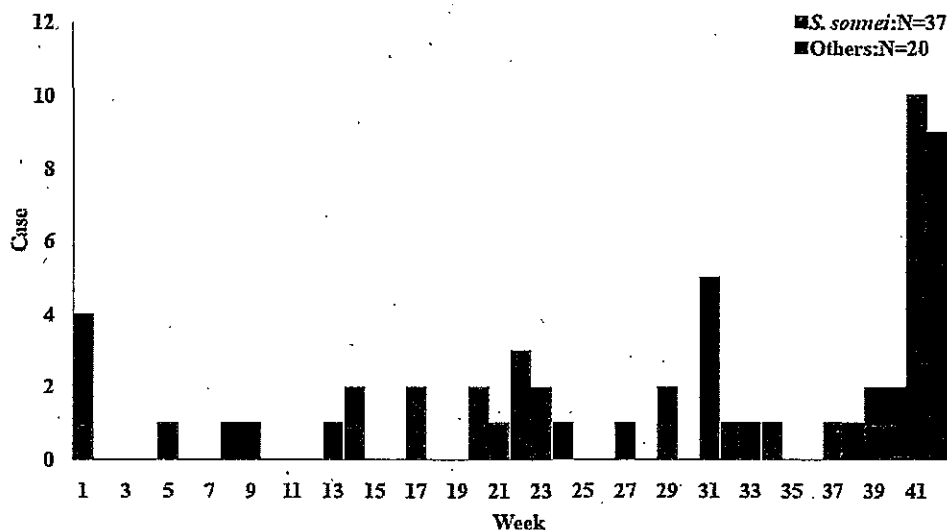
つきましては、感染症及び食中毒に係る調査等に当たっては、原因究明及び今後の発生予防の観点から、従来どおり下記の対応をお願い致します。

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廻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

広域散発食中毒については、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。

- ① 「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。
- ② 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。
- ③ 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発食中毒においては、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。
- ④ 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。

- ① 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。
- ② 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。

食安発 0607 第 7 号
平成 24 年 6 月 7 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

クドアを原因とする食中毒の発生防止について

Kudoa septempunctata（以下「クドア」という。）を病因物質とする食中毒への対応については、平成 23 年 6 月 17 日付け食安発 0617 第 3 号「生食用生鮮食品による原因物質不明有症事例への対応について」等をもって通知したところです。

その後明らかとなった厚生労働科学研究結果や、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会審議結果及び食中毒事件の対応状況を踏まえ、さらに、下記のとおり取り扱うこととしたので対応に遺漏無きようお願いします。

なお、あわせて関係事業者等に対し、クドアを原因とする食中毒の発生防止に努めるよう指導、情報提供等特段の対応をお願いします。

記

1. クドアが検出された生食用生鮮ヒラメについて

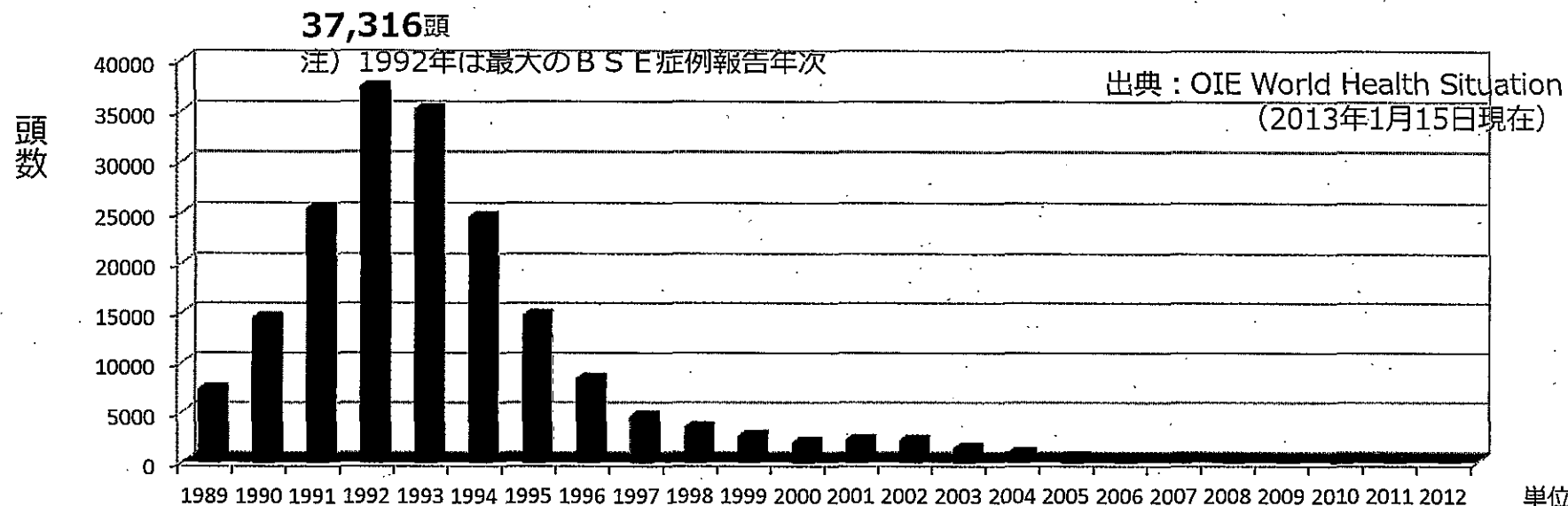
平成 23 年 7 月 11 日付け食安監発 0711 第 1 号「*Kudoa septempunctata* の検査法について（暫定版）」により検査を実施し、筋肉 1 グラムあたりのクドアの孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第 6 条に違反するものとして取り扱うこと。

その際には、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。

2. 食中毒発生時の行政処分について

病因物質がクドアであることが判明した場合は、当該ヒラメを廃棄等することにより食中毒の拡大・再発防止が可能であるため、他に改善すべき内容がない場合には、営業禁止及び停止の期間の設定は不要であること。

■ 世界のBSE発生件数の推移



	1992	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	累計
全体	37,316	2,215	2,179	1,389	878	561	329	179	125	70	45	29	12	190,634
欧州全体 (英国除く)	36	1,010	1,032	772	529	327	199	106	83	56	33	21	9	5,954
(フランス)	(0)	(274)	(239)	(137)	(54)	(31)	(8)	(9)	(8)	(10)	(5)	(3)	(1)	(1,021)
(オランダ)	(0)	(20)	(24)	(19)	(6)	(3)	(2)	(2)	(1)	(0)	(2)	(1)	(0)	(88)
(デンマーク)	(2)	(6)	(3)	(2)	(1)	(1)	(0)	(0)	(0)	(1)	(0)	(0)	(0)	(16)
英国	37,280	1,202	1,144	611	343	225	114	67	37	12	11	7	1	184,619
アメリカ	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	3
カナダ	0	0	0	2(注1)	1	1	5	3	4	1	1	1	0	20(注2)
日本	0	3	2	4	5	7	10	3	1	1	0	0	0	36
イスラエル	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
ブラジル	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

(注1) うち1頭はアメリカで確認されたもの。

(注2) カナダの累計数は、輸入牛による発生1頭、米国での最初の確認事例(2003年12月)1頭を含む。

■ BSE対策の経緯

	国 内			輸 入	
	検査対象	SRM除去	その他の動き	米国・カナダ	ヨーロッパ
H 8. 3 H12. 12					英国産:禁止 EU産:禁止
H13. 9 H13. 10	国内で1頭目のBSE感染牛確認				
H14. 6 H15. 5 H15. 12 H16. 2	全頭検査	・肉骨粉飼料完全禁止 ・牛海綿状脳症対策特別措置法の公布 ・せき柱も使用禁止		カナダ産:禁止 米国産:禁止	
H17. 8 H17. 12 H21. 4 H21. 5	21か月齢以上		・ピッシング禁止 ・OIE総会で「管理されたリスクの国」と認定	20か月齢以下 輸入再開 ※H18.1~7 混載事例発生のため米国産の輸入手続停止	
H25. 2		30か月齢超のせき柱使用禁止		30か月齢以下	フランス(30か月齢以下)、オランダ(12か月齢以下)輸入再開
H25. 4	30か月齢超				

BSE対策の見直しについて

BSE対策を開始してから、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月に、厚生労働省から食品安全委員会に評価を依頼し、平成24年10月に一次答申(BSE検査対象月齢の30か月齢への引き上げ等)が出され、本年2月1日、関係省令、告示、通知を改正した。

(参考) 食品安全委員会への諮問、一次答申等の概要

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. 輸入措置(米国、カナダ、フランス、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. 国際的な基準を踏まえ、さらに月齢の規制閾値(30か月齢)を引き上げた場合のリスクを評価。

⇒ 上記1. 及び2. について、
「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」との評価結果(一次答申)。

⇒ 上記3. については、現在、二次答申に向けて審議中。

輸入措置の見直し内容

従前(1/31まで)

食安委の一次答申
(24年10月)

食安委の二次答申
(未定)

<月齢制限>

<アメリカ、カナダ>
20か月齢以下

フランス、オランダは
不可

<アメリカ、カナダ、フランス>
30か月齢以下

<オランダ>
12か月齢以下

(2月1日公布・施行)

月齢のさらなる引き上
げは引き続き検討

<特定危険部位(SRM)の範囲>

全月齢の頭部、
せき髄、せき柱、
回腸

・全月齢の回腸、扁桃

(2月1日公布・施行)

輸
入
措
置

国内措置の見直し内容

従前(3/31まで)

食安委の一次答申
(24年10月)

食安委の二次答申
(未定)

＜BSE検査対象＞※検査をすれば食べることは可能

20か月齢超

30か月齢超

30か月＋ α

2月1日公布、4月1日施行

＜特定危険部位(SRM)の除去の対象＞

※特定危険部位にはBSEの原因となる異常プリオンたん白質がたまりやすい

全月齢の頭部、
せき髄、せき柱、回腸

・30か月齢超の頭部
(扁桃除く)、せき髄、
せき柱
・全月齢の回腸、扁桃

2月1日公布、4月1日施行
(せき柱は、2月1日公布・施行)

国産牛の検査費用の補助(21か月齢以上)については、本年4月の段階では継続することとし、食品安全委員会の2次答申の際に見直す。

※ 5月下旬の OIE総会において「無視できるリスク」の国に承認される見込み

国内措置

■ 各国のBSE検査体制

	日 本		米 国	カナダ	E U	O I E 基準
	現行	改正後 (4/1以降)				
食肉検査	20ヶ月齢超 これまで1340万頭程度実施 (平成24年9月末現在)	30ヶ月齢超	-	-	72ヶ月齢超(注3) ※ブルガリア、ルーマニアについては、30ヶ月齢を超える健康牛の検査を実施	- (注4)
発生状況調査 (注1) (高リスク牛 (注2))	24ヶ月齢以上の死亡牛等 これまで89万頭程度実施 (平成24年9月末現在)	24ヶ月齢以上の死亡牛等	30ヶ月齢以上の高リスク牛の一部	30ヶ月齢超の高リスク牛の一部	48ヶ月齢超の高リスク牛 ※24ヶ月齢を超える牛の検査を実施している国あり	30ヶ月齢以上の高リスク牛の一部

(注1) B S E の発生状況やその推移などを継続的に調査・監視すること

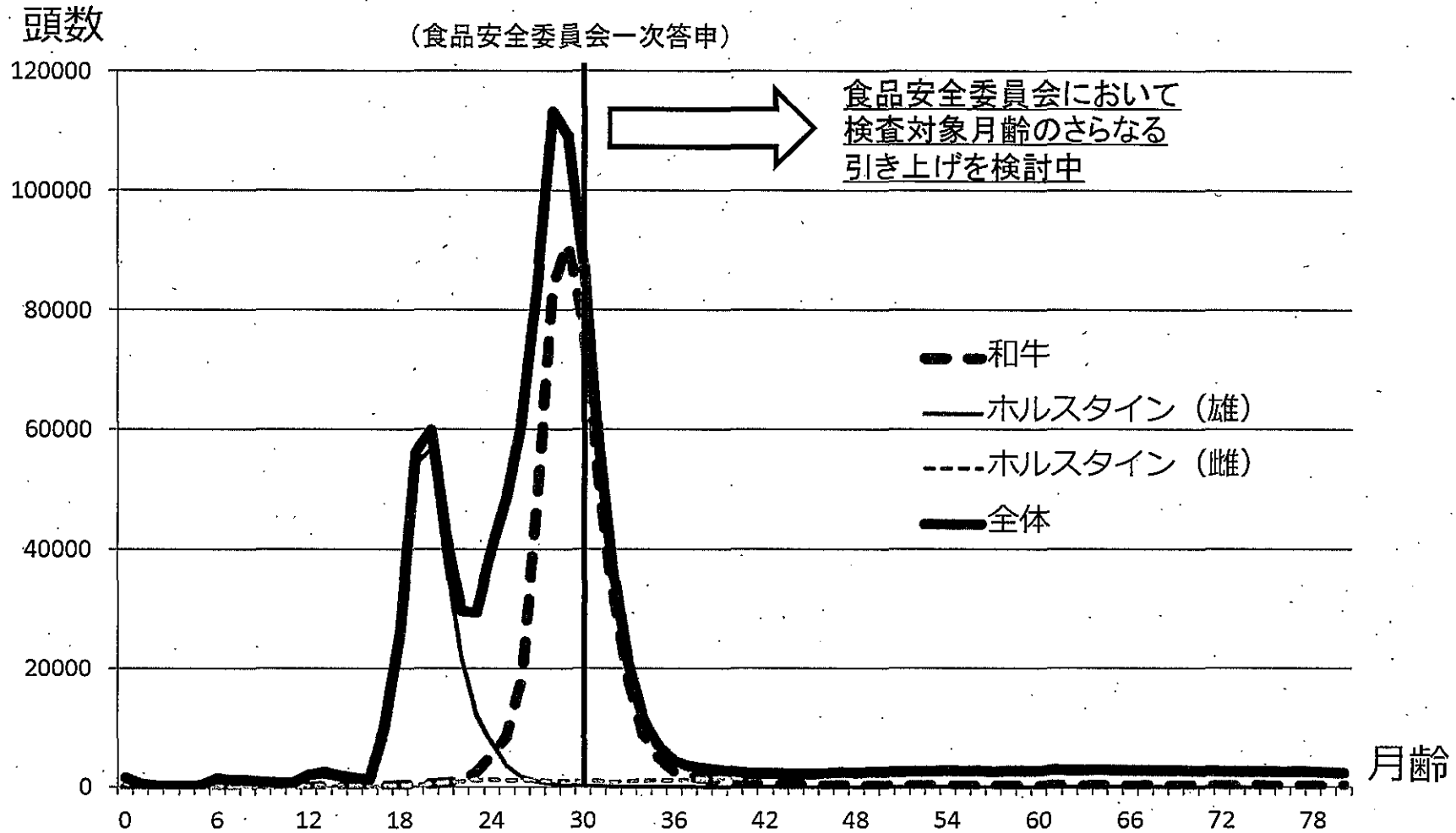
(注2) 中枢神経症状牛、死亡牛、歩行困難牛などのこと

(注3) 欧州委員会は、本年2月下旬～3月上旬以降、加盟国（ブルガリア及びルーマニアを除く）の判断により健康牛の B S E 検査を廃止することが可能としている。

(注4) O I E 基準では、B S E スクリーニング検査の実施を求めている。

月齢別と畜頭数（平成23年度）

（食品安全委員会一次答申）



（備考）一次答申による牛の検査対象割合の変化

20か月齢以下: 14.4% → 30か月齢以下: 61.5%
20か月齢超: 85.6% → 30か月齢超: 38.5%

全頭検査の見直しについて

- 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、
 - 「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。
 - 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。
- 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。

食安発0201第5号

平成25年2月1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

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

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。以下「改正省令」という。）並びに食品、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）が本日公布され、これによりと畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）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）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、その運用に遺漏なきよう取り計らわれたい。

なお、と畜場における牛海綿状脳症（BSE）検査費用の補助（21か月齢以上）については、改正省令が施行される本年4月の段階では継続するが、今後予定されているBSE検査の対象月齢の引上げに係る食品安全委員会の2次答申の際に見直すこととしているので、御了知ありたい。

記

第1 改正の概要

BSE症対策を開始して10年以上が経過し、国内外のリスクが大きく低下してきた。こうした状況を踏まえ、食品安全委員会の評価に基づき、と畜場

における牛の特定部位（頭部（舌及び¹⁵頬肉を除く。）、脊髄及び回腸遠位部）の取扱い及びBSE検査の対象月齢並びに牛の脊柱の取扱いについて改正するものである。

第2 改正の内容

1 と畜場法施行規則関係

- (1) 別表第一に掲げる部分から、月齢が30月以下の牛（出生の年月日から起算して30月を経過した日までのものをいう。以下同じ。）の頭部（扁桃を除く。）及び脊髄を除外したこと。（第3条、第7条関係）
- (2) BSE検査の対象となる牛等の分別管理についての規定を追加したこと。（第3条第1項第10号関係）
- (3) 月齢が30月以下の牛の頭部（舌及び¹⁵頬肉を除く。）及び脊髄並びにこれらを含むものを食用に供する場合の区分や汚染防止の規定を追加したこと。（第3条第1項第11号、第7条第1項第5号へ及び第7条第1項第15号関係）
- (4) 別表第一に掲げる部分と区分されていないその他の部分についても、焼却することとしたこと。（第3条第1項第18号イ関係）
- (5) 別表第一に掲げる部分と区分されていないその他の部分による枝肉等の汚染を防止することとしたこと。（第7条第1項第17号関係）
- (6) と畜検査の検査申請書に、月齢、出生の年月日及び個体識別番号（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号）第2条第1項に規定するものをいう。）を記載することとしたこと。（第15条第1項第3号関係）

2 厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則関係

- (1) BSE検査の対象となる月齢を、30月（出生の年月日から起算して30月を経過した日を除く。）としたこと。（第1条関係）
- (2) 特定部位から、月齢が30月以下の牛の頭部（扁桃を除く。）及び脊髄を除外したこと。（第2条関係）

3 食品、添加物等の規格基準関係

食品を製造、加工又は調理する場合は、BSEの発生国又は発生地域において飼養された牛（以下「特定牛」という。）の脊柱を原材料として使用してはならないとしていたが、以下のような改正を行ったこと。

- (1) 特定牛の定義から、食品健康影響評価を踏まえ、食肉の加工に係る

安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された月齢が30月以下の牛を除いたこと。

- (2) 除去しなければならない脊柱の定義から、頸椎横突起、頸椎棘突起、胸椎棘突起、腰椎棘突起及び正中仙骨稜を除いたこと。
- (3) 脊柱の定義に背根神経節が含まれることを改めて明示したこと。

第3 施行及び適用期日

- 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関係
平成25年4月1日から施行されるものであること。
- 2 食品、添加物等の規格基準関係
公布日から適用されるものであること。

第4 運用上の注意

- 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関係
 - (1) と畜場における分別管理等については、別途通知するガイドラインによること。
 - (2) 分別管理の実施主体となると畜場の設置者、管理者及びと畜業者並びにこれに協力する荷受業者、内臓業者、仲卸し業者等関係者に対し、改正内容及び今後必要となる分別管理について、周知徹底を行うこと。
- 2 食品、添加物等の規格基準関係
 - (1) 牛海綿状脳症の発生国又は発生地域に該当する国又は地域は、国又は地域内におけるBSEの発生を国際獣疫事務局（OIE）へ報告した国又は地域であること。
(参考 本年2月1日時点では以下のとおり)
アイルランド、アメリカ合衆国、イスラエル国、イタリア共和国、英国、オーストリア共和国、オランダ王国、カナダ、ギリシャ共和国、スイス連邦、スウェーデン王国、スペイン、スロバキア共和国、スロベニア共和国、チェコ共和国、デンマーク王国、ドイツ連邦共和国、日本、フィンランド共和国、ブラジル連邦共和国、フランス共和国、ベルギー王国、ポーランド共和国、ポルトガル共和国、リヒテンシュタイン公国、ルクセンブルク大公国
 - (2) 食品安全基本法第11条第1項に規定する食品健康影響評価の結果を

踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域は我が国のほか以下のとおりであり、今後、変更が生じた場合は、別途示すこととすること。

アメリカ合衆国、オランダ王国、カナダ、フランス共和国

- (3) 本改正により食品、添加物の規格基準における特定牛及び脊柱の定義が変更されることから、食品、添加物等の規格基準 第2 添加物の部 E 製造基準 4 及び第3 器具及び容器包装の部 F 器具及び容器包装の製造基準 4 に規定されている内容についても同様の取扱いとなること。
- (4) 食用に供する脊柱の分別管理等については、別途通知するガイドラインによること。
- (5) 分別管理の実施主体となる食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業等関係者に対し、改正内容及び今後必要となる分別管理について、周知徹底を行うこと。

第5 その他

関係通知を以下のとおり改正する。

- (1) 「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行について」(平成13年2月15日付け食発第41号)
第3を削除する。
- (2) 「と畜場法施行規則の一部を改正する省令の施行について」(平成13年10月17日付け食発第308号)
第2の1及び別紙を削除し、第2の2を第2とする。

食安基発 0201 第 3 号
食安監発 0201 第 1 号
平成 25 年 2 月 1 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

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

と畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）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（平成 14 年厚生労働省令第 89 号）の一部が、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 2 月 1 日厚生労働省令第 8 号）により、また、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部が、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 25 年 2 月 1 日厚生労働省告示第 14 号）により、本日改正され、その内容については食安発 0201 第 5 号をもって食品安全部長から各都道府県知事等あて通知されたところである。

今般の改正により、牛海綿状脳症（BSE）検査対象月齢が 30 月超に引き上げられ、食品等の安全性確保において食用に供することができない特定危険部位（SRM）から、月齢が 30 月以下の牛の頭部（扁桃を除く。）、脊髓及び脊柱が除外されたことから、とさつ解体における BSE 検査対象牛及びそのとたい、頭部、枝肉、内臓等の分別管理が必要となるとともに、SRM から除外された部位及びこれらの部位を含む枝肉、内臓等を食用に供する場合には、とさつ、解体、分割、細切、保管、販売等の各段階での分別管理を行うことが必要となった。については、別添に留意の上、その運用に遺漏のないようにされたい。

なお、平成 16 年 1 月 16 日付け食安基発第 0116002 号、食安監発第 0116001 号「牛せき柱の脱骨時の注意事項について」は本通知をもって廃止する。

別添

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

1 基本事項

(1) 月齢の定義

月齢は、出生の年月日を起算日として、翌月より起算日に相当する日をもって1を加えることとする。ただし、相当する日がないときは、その月の末日をもって加算する。

出生の年月日は、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号。以下「牛トレサ法」という。）に基づく牛個体識別台帳に記載されている出生の年月日とする。

注）月齢が30月以下の牛とは、出生の年月日を起算日として30月目の起算日に相当する日までの牛をいい、その翌日以降の牛は月齢が30月を超える牛となる。例えば、出生の年月日が平成23年1月15日の牛の場合、平成25年7月15日までは月齢が30月以下の牛で、平成25年7月16日以降は月齢が30月を超える牛となる。

上記の方法で月齢が確認できない牛については、月齢が30月を超える牛として取り扱うこと。

(2) 特定危険部位（以下「SRM」という。）

ア と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）別表第1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（平成14年厚生労働省令第89号）第2条に定める特定部位

イ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1のBの8に定める脊柱（図1、図2）

2 と畜場における分別管理

1 (1) に基づき月齢の確認を行い、①月齢が30月以下の牛、②月齢が30月超の牛に分別して、とさつ、解体を行うこと。月齢が確認できないとたい、頭部、枝肉、内臓等については、30月超として取り扱うこと。

(1) 月齢による分別管理

ア 予め曜日等を定めて、①30月以下、②30月超に分別し、牛のとさつ、解体を行うこと。

イ 同一日に①30月以下の牛、②30月超の牛のとさつ、解体を行う場合、先にとさつ、解体する牛群の最後及び後にとさつ、解体する牛群の最初となる個体をタグ等により識別可能とすること。この場合、とさつ、解体の順番を①の次に②とすることが望ましいが、これにより難しい場合は、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

ウ ①30月以下の牛と②30月超の牛をとさつ、解体の順番で分別しない場合は、タグ等により①と②を識別可能とすること。この場合、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

(2) 牛海綿状脳症検査の分別管理

ア 牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）検査の対象ではない牛（以下「検査対象外牛」という。）の頭部、内臓等を、同一日にとさつ、解体さ

れた検査対象牛の検査結果判明前に出荷する場合には、検査対象牛及び検査対象外牛双方の頭部、内臓等にタグ等を付け、識別可能とすること。また、BSE検査中の内臓は、専用の容器に保管し、タグ等により容易に識別可能とすること。

イ BSE検査中の枝肉は、専用の区画を設けて保管することが望ましいが、これにより難しい場合は、タグ等により容易に識別可能とすること。

この場合、枝肉同士が接触しないように保管することが望ましいこと。

ウ 枝肉の出荷に当たっては、牛トレサ法第14条に基づき、個体識別番号の表示等を行うこと。

エ BSE検査が陽性であった場合には、個体管理されていない頭部、枝肉、内臓等を一括して焼却すること。

(3) 特定部位の除去に係る分別管理

ア (1) ウの方法でとさつ、解体を行う場合は、1(1)に基づく月齢が確認できるもの(検査申請書を含む。)により予め月齢確認を行い、月齢が30月以下の牛については、生体段階では頭部及び背中にスプレー等で、とさつ、解体段階では剥皮後のとたい、頭部、枝肉、内臓等にタグ等で、識別可能とすること。

イ 月齢が30月以下の牛の頭部(舌及び頬肉を除く。)を使用する場合は、次によること。

(ア) 月齢が30月以下の牛の頭部の処理は、作業場所により分別して行うことが望ましいこと。これにより難しい場合は、時間などにより分別した上で、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

(イ) 月齢が30月を超える牛の頭部から、舌及び頬肉以外の部位を除去していないことについて、処理後に、と畜検査員の確認を受けること。

(4) 特定部位の処理については、以下によること。

ア 特定部位の取扱い

特定部位は、周囲を汚染しないように除去し、専用の容器に保管するとともに、と畜検査員の確認を受けて、確実に焼却すること。

イ 脊髓の処理

(ア) 背割りの際、椎孔にある脊髓が損傷された結果、枝肉を汚染するおそれがあること及び椎骨に付着した脊髓が食肉処理工程において、可食部分を汚染するおそれがあることから、背割りの段階で脊髓片の飛散を防ぐとともに、背割り後の枝肉から脊髓を確実に除去すること。

(イ) 背割りに当たっては、脊髓片が飛散しないよう、鋸の歯を洗浄しながら切断し、洗浄水からスクリーンにより脊髓片を回収し、特定部位と同様に保管、焼却すること。また、脊髓鋸は一頭ごとに十分に洗浄消毒を行うこと。

(ウ) 背割り後、脊柱中の脊髓を金属製器具を用いて入念に除去し、高圧水により十分に洗浄すること。また、枝肉の検査の際に、枝肉に

脊髄が付着していないことについて、と畜検査員の確認を受けること。

(エ) 脊髄は軟組織で柔軟性があるため、脊髄の損傷を少なくするため、背割りを正中線から若干ずらした位置で行うことにより、片側の椎骨に脊髄を付着させることが望ましいこと。

(オ) 背割りを行う際は、ゴーグルなどの眼の保護及びマスクを使用すること。

(カ) 洗浄前の枝肉、機械等の汚染の低減のため、背割り前に、脊髄除去を行うことが望ましいこと。

ウ 頭部の処理

口腔内の組織のうち、舌のみを除去した後の頭部には、扁桃が含まれているため、月齢が30月以下の牛の頭部であっても特定部位として取り扱うこと。

エ BSE陽性確認時の対応

特定部位に接触した施設設備、機械器具の消毒は異常プリオンたん白質を不活化する方法で行うこと。また、他の施設設備及び機械器具については入念に洗浄すること。

オ 特定部位の焼却条件

800℃以上で、完全に焼却すること。

(5) 関係者の協力

分別管理は、と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づき、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者が行うこととし、荷受業者、内臓業者、仲卸し業者等関係者はこれに協力すること。

(6) 標準作業書の作成

と畜場の設置者又は管理者は、と畜場法施行規則第3条第24号イに基づき、分別管理を適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。作成に当たっては、と畜検査員の助言を受けること。作成した最新の標準作業書を食肉衛生検査所等に提出すること。

3. 食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業等における分別管理

月齢が30月以下の牛に由来する脊柱を使用する場合（脊柱を含む部分肉を食用に供する場合など、脊柱を食品等の原材料として使用する場合をいう。以下同じ。）には、工程、タグ等により脊柱を月齢によって分別して管理すること。月齢が30月以下の牛に由来する脊柱であることが確認できない場合又は分別管理を行わない場合は、月齢が30月を超える牛に由来する脊柱として取り扱うこと。

(1) 月齢が30月以下の牛に由来する脊柱の処理は、作業場所により分別して行うことが望ましいこと。これにより難しい場合は、時間などにより分別した上で、必要に応じ、交差汚染を防止できるような管理を行うこと。

(2) 脊柱を除去する際に、個体識別番号により1(1)に基づき月齢を確認すること。脊柱等（脊柱を細切、粉碎、乾燥したもの等、脊柱を簡易に加工したものを含む。以下同じ。）を出荷する際には、月齢が30月以下の牛

に由来することが確認できる荷送状等（個体識別番号又は輸入牛であることが確認できるものに限る。以下「荷送状等」という。）を脊柱等に添付して出荷することとし、業者間で取引する場合についても、同様の荷送状の添付を行うこと。

脊柱を含む部分肉を出荷する際には、牛トレサ法第15条に基づき、個体識別番号の表示等を行うこと。

- (3) 月齢が30月以下の牛に由来する脊柱等を仕入れる場合は、荷送状等により月齢を確認すること。
- (4) 出荷及び仕入れに関する記録（出荷及び仕入れの年月日、出荷先及び仕入れの名称及び所在地、個体識別番号等）については、出荷及び仕入れの日から3年間保存すること。
- (5) 荷送状等が添付されていないなど、月齢が30月以下の牛に由来することが確認できない脊柱等については、一般消費者に販売しないこと。
- (6) 輸入牛の脊柱を使用する場合は、衛生証明書及び伝票に基づき、輸入牛であることを確認すること。輸入牛であることが確認できた場合には、月齢が30月以下の国産牛と同様に取り扱うこと。
- (7) SRMの処理については、以下によること。
 - ア 脊柱を電動ノコギリで除去（脱骨）する場合には、背根神経節を破壊しないように注意すること（図3）。
 - イ 仙骨部分の背根神経節は仙骨腹側面の脂肪層に位置するため、仙骨腹側面に付着する脂肪層をナイフ等を用いて削り取る等の処置は行わないこと（図4、図5）。
 - ウ 牛の脊柱とこれが付着した肉を、骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法による食肉処理は行わないこと。
 - エ 脊柱の処分については、廃棄物処理法（昭和45年法律第137号）に基づき、「廃棄物となった牛のせき柱の取扱いについて」（平成16年3月31日付環廃対発04331007・環廃産発040331007 環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部廃棄物対策課長、同産業廃棄物課長連名通知）により適切に行うこと。

4 都道府県等による検証

(1) と畜場

と畜場の設置者又は管理者が標準作業書を作成する際には、適切な助言を行うこと。作成された最新の標準作業書の提出を受けるとともに、その標準作業書に沿った分別管理が実施されていることを確認すること。

(2) 食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業者等

食肉処理業等の監視指導を行う際には、分別管理が適切に行われていること及び脊柱が適切に除去されていることを確認すること。

(参考)

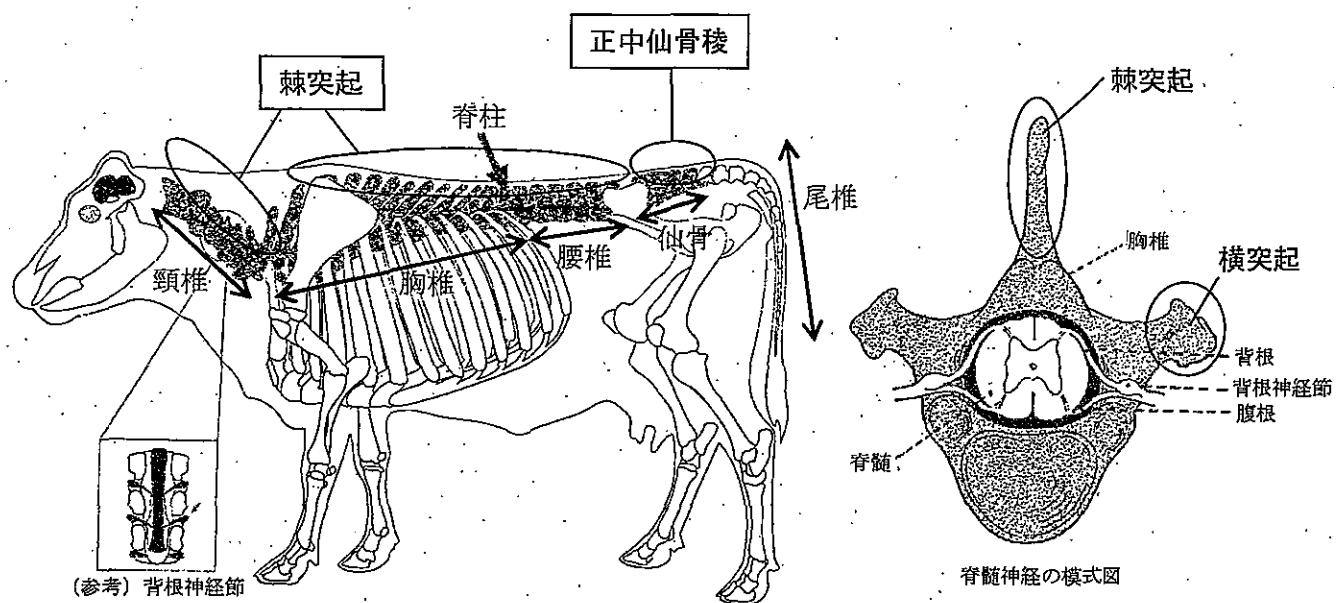


図1. 脊柱(背面)

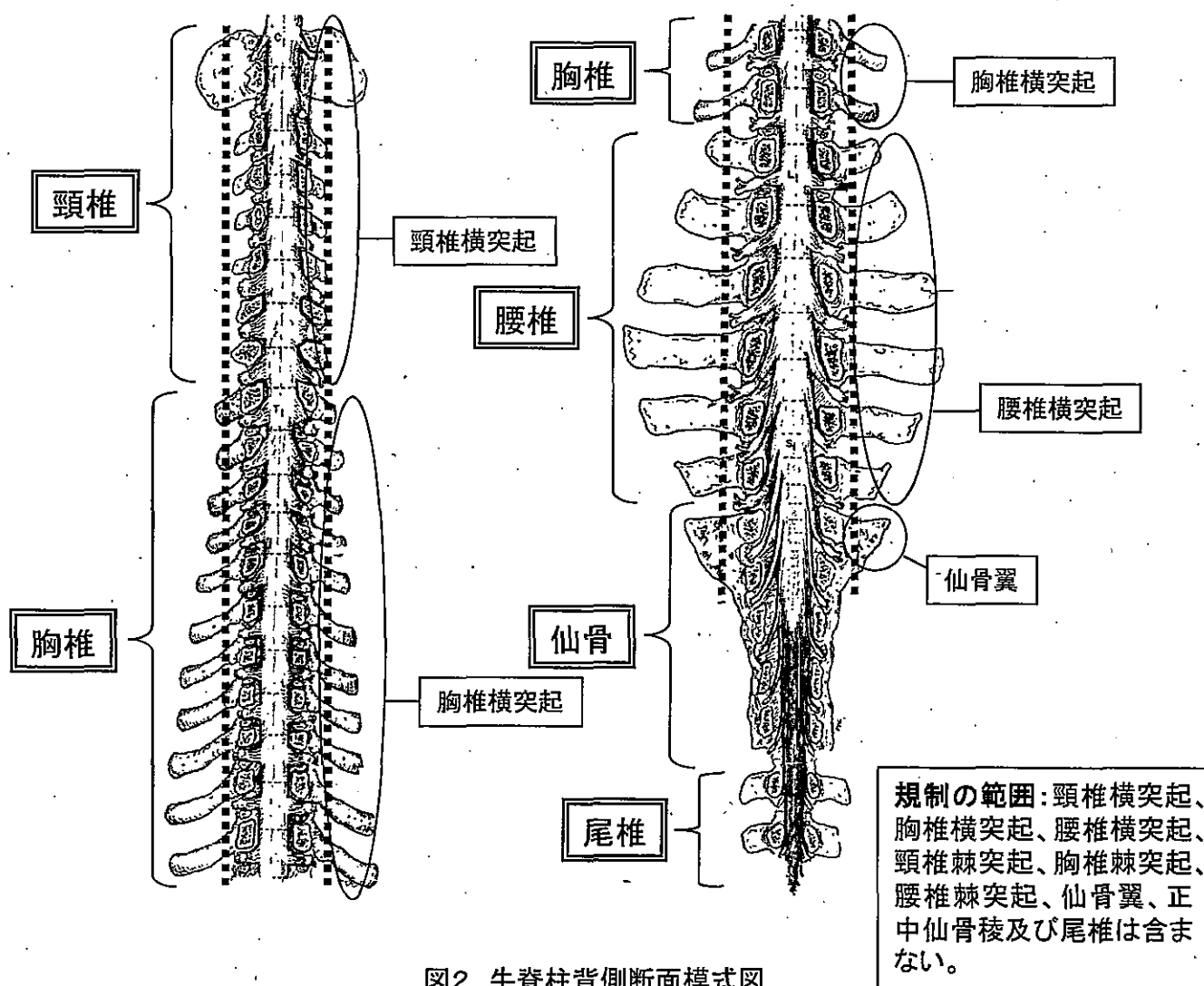


図2. 牛脊柱背側断面模式図

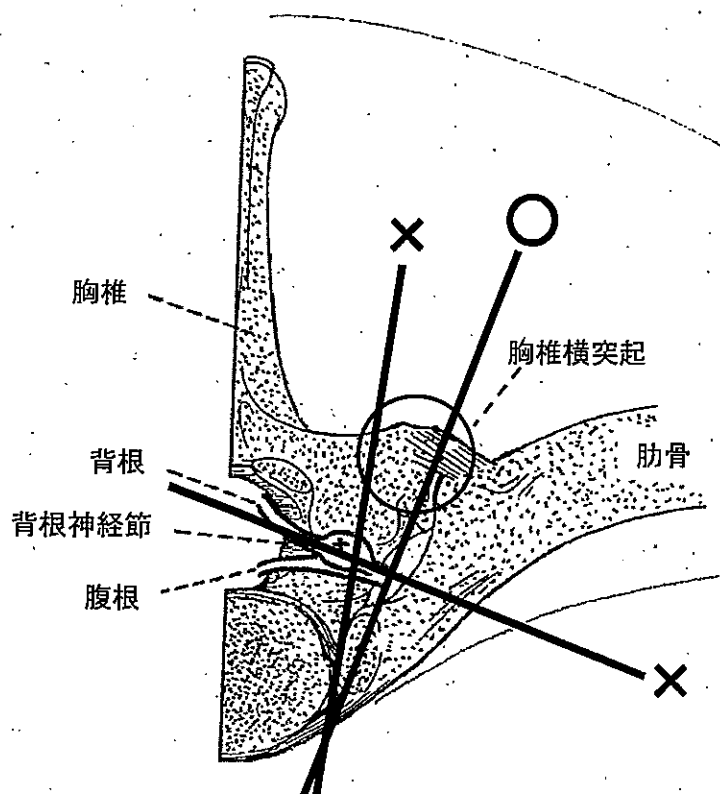


図3. 胸椎と肋骨連結部位の模式図

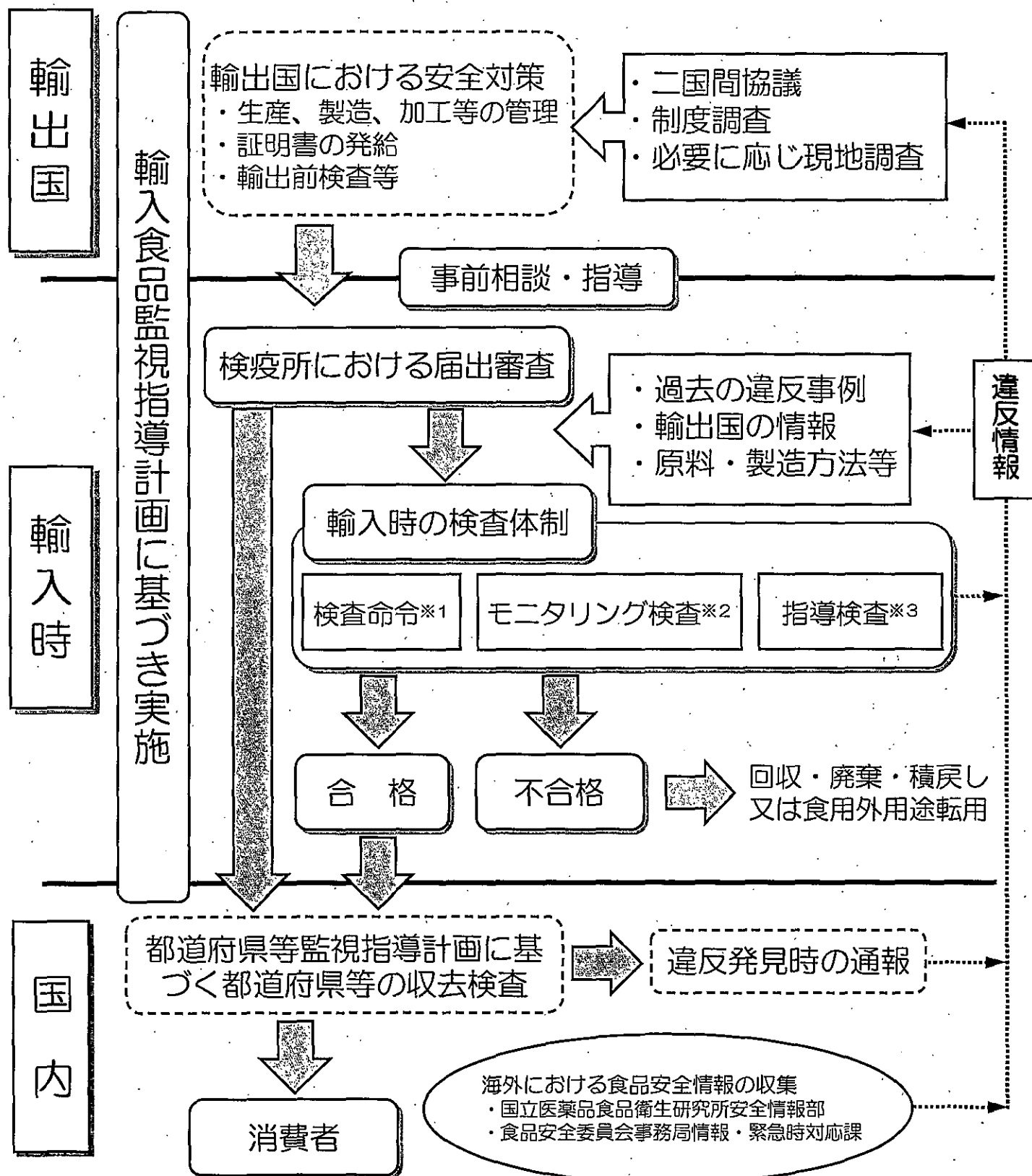


図4. 仙骨(腹側面)



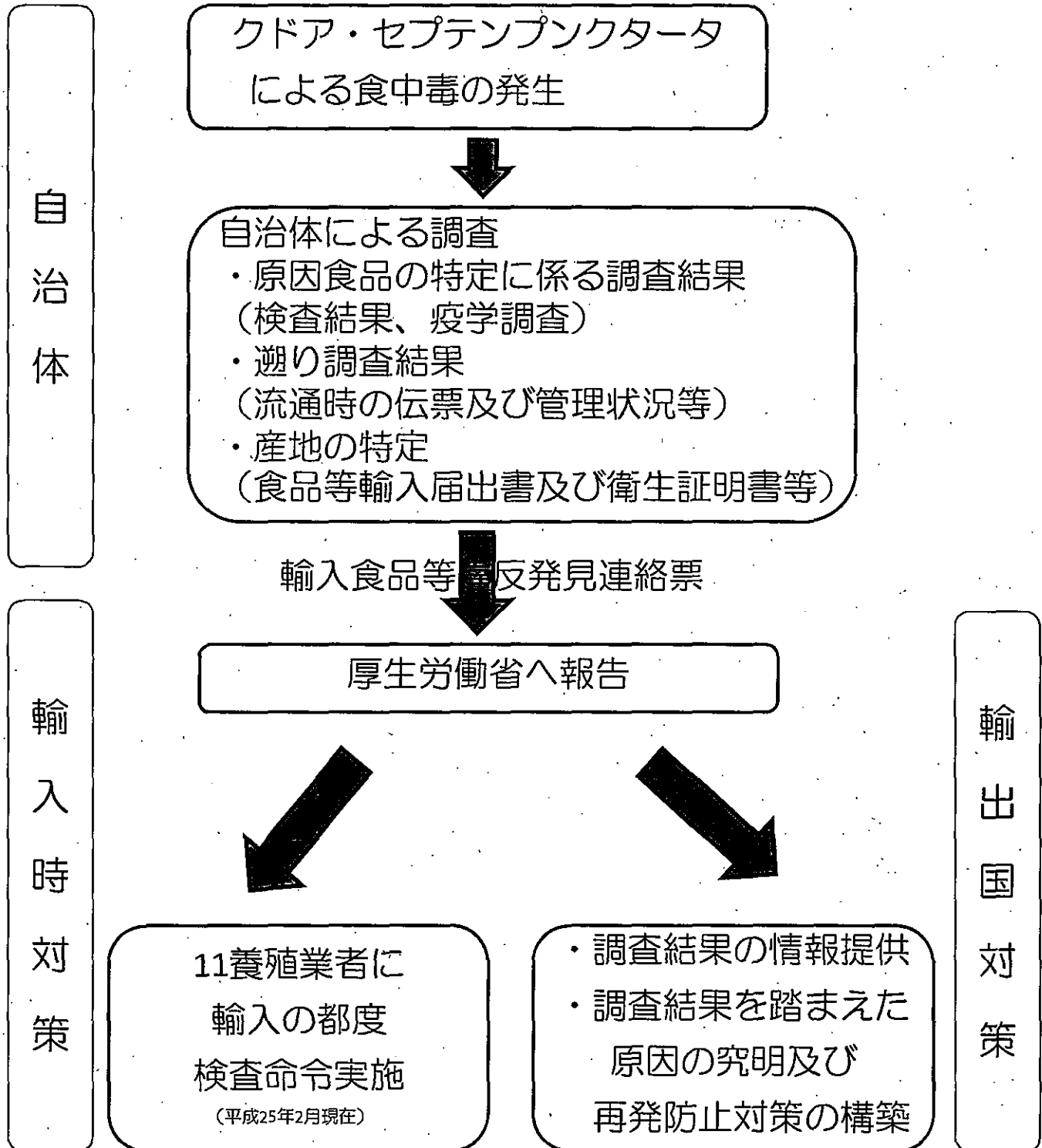
図5. 仙骨部の背根神経節

輸入食品の監視体制等の概要



- ※1：違反の蓋然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、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査
- ※2：食品の種類毎に輸入量、違反率、危害度等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査
- ※3：輸入者の自主的衛生管理の一環として、初回輸入時等に、当該輸入食品等が法に適合していることを確認するために行う検査指導

輸入ヒラメによる食中毒発生事例の対応について



※検査命令後の輸入実績は0件である。

(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, 2496, 2498)

平成 24 年度 輸入食品監視指導計画監視結果

中間報告

平成 24 年 12 月
厚生労働省医薬食品局食品安全部

平成24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24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24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24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24年度計画：168食品群、約8万9千9百件）
- 検査命令^{※2}（平成24年9月30日現在：全輸出国の17品目及び23カ国・1地域の76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、農業等の管理、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24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24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1,107,698件【1,039,214件】であり、届出重量は12,276千トン【13,175千トン】であった。

これに対し、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）【119,075件（検査命令52,811件、モニタリング検査28,367件、自主検査37,897件）】について検査を実施し、このうち492件【619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340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103件、添加物等の販売等の制限に係る法第10条違反の41件、器具又は容器包装の規格に係る法第18条違反の25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7件、食肉の衛生証明書の不添付に係る法第9条違反の1件となっている。

平成24年度のモニタリング検査実施状況（表3）をみると、延べ89,959件の計画に対し、延べ53,904件（実施率：約60%）を実施し、このうち延べ94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24年9月30日現在で、全輸出国対象の17品目及び23カ国・1地域の76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66,600件の検査命令を実施し、このうち延べ120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24年度においては、イタリアにおいて英国産ソルビトールを摂取したことによる死亡事例、オーストラリアにおいて牛肉から腸管出血性大腸菌O157が検出された事例、米国及び台湾において韓国産二枚貝を原因とするノロウイルス食中毒の発生事例等についてモニタリング検査、自主検査の措置を講じ、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24年4月～9月:速報値)

届出件数 (件) ^{※1}	輸入重量 (千トン) ^{※1}	検査件数 ^{※2} (件)	割合 ^{※3} (%)	違反件数 (件)	割合 ^{※3} (%)
1,107,698	12,276	117,456 (44,962) ^{※4}	10.6	492	0.04
(前年度実績) 1,039,214	13,175	119,075	11.5	619	0.06

※1 計画輸入貨物(初回届出時を除く)は計上せず

※2 行政検査、登録検査機関検査、輸出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24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)	103	19.9	とうもろこし、落花生、ハトムギ、ピスタチオナッツ、アーモンド等のアフラトキシンの付着、内臓除去が不十分なフグの混入、下痢性貝毒の検出、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、米、小麦、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、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)	1	0.2	衛生証明書の不添付
第10条 (添加物等の販売 等の制限)	41	7.9	TBHQ、アゾルビン、メタケイ酸ナトリウム、キノリンイエロー、パテントブルーV、パラオキシ安息香酸メチル、サイクラミン酸、重酒石酸コリン、ホウ酸、β-アポー-8'-カロテナール、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)	340	65.8	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(大腸菌群陽性等)、添加物の使用基準違反(ソルビン酸、安息香酸ナトリウム、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)	25	4.8	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)	7	1.4	おもちゃ又はその原材料の規格違反
合 計	517(延数) ^{※1} 492(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24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	2,178	1,096	0
	残留農薬	1,879	1,019	0
	成分規格等	790	416	0
	放射線照射	29	22	0
	SRM除去	3,000	2,818	0
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	2,123	1,269	0
	残留農薬	1,074	832	0
	添加物	1,366	995	0
	成分規格等	2,931	1,561	2
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類(エビ、カニ) 等	抗菌性物質等	2,692	1,628	7
	残留農薬	2,663	1,591	2
	添加物	177	89	0
	成分規格等	780	804	1
	放射線照射	29	13	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	3,817	2,577	4
	残留農薬	3,192	2,483	0
	添加物	1,603	1,286	0
	成分規格等	4,658	3,526	17
	放射線照射	5	5	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	1,289	0
	残留農薬	12,546	7,434	32
	添加物	1,074	600	1
	成分規格等	1,570	998	1
	カビ毒	2,388	1,505	1
	遺伝子組換え食品	354	171	0
	放射線照射	119	64	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	268	0
	残留農薬	9,557	5,560	10
	添加物	4,101	2,869	2
	成分規格等	2,413	1,502	6
	カビ毒	2,923	1,487	1
	遺伝子組換え食品	128	36	0
	放射線照射	424	220	0
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	715	545	2
	添加物	3,523	1,899	2
	成分規格等	926	411	1
	カビ毒	895	541	0
	放射線照射	-	2	0
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	358	279	0
	添加物	1,015	668	1
	成分規格等	776	513	0
	カビ毒	118	71	0
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	2,241	942	1
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		89,959	53,904 実施率約60%	94

※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
- ・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、腸炎ビブリオ、放射性物質等)、病原微生物(腸管出血性大腸菌O26、O103、O104、O111及びO157、リステリア菌等)、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(平成24年4月～9月^{※2})

対象国・地域	対象食品	検査項目
中国	ブロッコリー	アセトクロール、ハロキシホップ
	ウニ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※3}
	ウーロン茶	トリアゾホス
	ウシガエル	エンロフロキサシン
	えだまめ	ハロキシホップ
	きくらげ	クロルフェナピル
	こまつな	インドキサカルブ
	山椒の果実	アフラトキシン
	しいたけ	アセトクロール
	スッポン	エンロフロキサシン
	にんじん	アセフェート
	ばれいしょ	ハロキシホップ
	ピーマン	ピリメタニル
	未成熟いんげん	シロマジン
	未成熟えんどう	クロルピリホス
	緑茶	トリアゾホス
	レイシ(ライチ)	パクロブトラゾール
	わさび	ピリメタニル
タイ	未成熟えんどう	ジフェノコナゾール、シベルメトリン、テトラコナゾール、フルシラゾール
	オオバコエンドロ	シベルメトリン、ブプロフェジン
	PUK WHAN(アマメシバ)	EPN、アメトリン
	赤とうがらし	シベルメトリン
	タガヤサン	ブプロフェジン
	ナンキョウ	クロルピリホス
	ハイゴショウ	ハロキシホップ
	ミズオジギソウ	トリアゾホス
韓国	アカガイ(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※4}
	鰻	エンロフロキサシン
	食品	ジクロルボス
	タイラギ貝(生食用)	腸炎ビブリオ ^{※4}
台湾	ウシガエル	フルメキン、クロラムフェニコール
	にらの花	プロフェノホス
	養殖鰻	フラソリドン
イタリア	パセリ	ジフェノコナゾール
	葉タマネギ	クロルピリホス
	ラディッシュ	ボスカリド

対象国・地域	対象食品	検査項目
フィリピン	ウニ(生食用)	腸炎ビブリオ※4
	パイナップル	フェニトロチオン
	ゆでだこ	腸炎ビブリオ※5
米国	セロリ	フェンアミドン
	大豆	チアマトキサム
	ブルーベリー	マラチオン
ベトナム	テラピア(イズミダイ)	エンロフロキサシン
	ほうれんそう	インドキサカルブ
	未成熟えんどう	アセフェート
インド	ターメリック	アフラトキシン
	マンゴー	クロルピリホス
オーストラリア	花粉	テトラサイクリン系抗生物質
	牛肉	腸管出血性大腸菌
スペイン	野いちご	ブピリメート
	非加熱食肉製品	リステリア菌
フランス	チコリ	メタラキシル及びメフェノキサム
	食品※6	放射性物質
カメルーン	カカオ豆	クロルピリホス、シベルメトリン
インドネシア	未成熟えんどう	ジフェノコナゾール
ウガンダ	ごまの種子	ベンダイオカルブ
エチオピア	コーヒー豆	γ-BHC
グアテマラ	ごまの種子	イミダクロプリド
コロンビア	PITAHAYA(ドラゴンフルーツ)	テブコナゾール
ドイツ	西洋わさび	ジフェノコナゾール
トルコ	ヘーゼルナッツ	アフラトキシン
ナイジェリア	ごまの種子	アフラトキシン
ボリビア	ごまの種子	ハロキシホップ
メキシコ	コーヒー豆	2,4-D

※1 平成24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24年4月～10月)

※4 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24年6月～10月)

※5 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24年6月～10月)

※6 平成24年3月29日付け食安輸発0329第1号、食安検発0329第1号「旧ソ連原子力発電所事故に係る輸入食品の監視指導について」に示す食品。

表5 検査命令へ移行した品目(平成24年4月~9月)

対象国・地域	対象食品	検査項目
中国	えだまめ	ジフェノコナゾール
	花椒	アフラトキシン
	食品(製造者限定)	サイクラミン酸
	生食用ウニ(製造者限定)	腸炎ビブリオ
	二枚貝(あさり、あげまきがいがい及びはまぐりに限る。)	プロモトリン
インド	ひよこ豆	グリホサート
	養殖えび	エトキシキン
ベトナム	食品(製造者限定)	サイクラミン酸
	養殖えび	エトキシキン
イタリア	非加熱食肉製品(製造者限定)	リステリア菌
ガーナ	カカオ豆	イミダクロプリド
韓国	養殖ひらめ(養殖業者限定)	<i>Kudoa septempunctata</i>
スペイン	非加熱食肉製品(製造者限定)	リステリア菌
タイ	カミメボウキ	EPN
フランス	ナチュラルチーズ(製造者限定)	腸管出血性大腸菌 O103
米国	ブルーベリー	メトキシフェノジド

表6 主な検査命令対象品目及び検査実績(平成24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	5,289	35
	筋子	亜硝酸根	268	0
	シアン含有豆類、キャッサバ	シアン化合物	246	4
	フグ	魚種鑑別	1	0
中国 (28品目)	鶏肉、豚肉、鰻、えび、スッポン等	フラゾリドン、クレブテロール、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等	18,657	3
	野菜、ナッツ、魚介類等 (にんじん、ねぎ、ほうれんそう、落花生、二枚貝等)	アルジカルブスルホキシド、トリアジメノール、プロメトリン、ディルドリン(アルドリンを含む。)、エンドリン等	10,804	10
	二枚貝	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	3,572	1
	全ての加工食品	サイクラミン酸	479	0
	花椒、ホワイtpペッパー	アフラトキシン	25	1
韓国 (11品目)	二枚貝	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	256	0
	鰻	オキシロニック酸、オフロキサシン	28	1
	青とうがらし、しじみ	シメコナゾール、エンドスルファン	6	0
タイ (9品目)	おくら、マンゴー、グリーンアスパラガス、ナンキョウ、コブミカンの葉、バナナ等	EPN、クロルピリホス、プロフェノホス、プロピコナゾール、シペルメトリン等	713	2
インド (6品目)	養殖えび	フラゾリドン、エトキシキン	683	15
	クミンの種子、ひよこ豆、とうがらし、紅茶等	プロフェノホス、グリホサート、トリアゾホス、ヘキサコナゾール等	67	3
	ケツメイシ	アフラトキシン	39	0
台湾 (6品目)	養殖鰻、にんじん	フェニトロチオン、メタミドホス、アセフエート	579	0
	養殖鰻	フラゾリドン	230	0
	全ての加工食品	サイクラミン酸	37	0
その他(19カ国、総39品目)			24,031	43
合 計			66,600	120

表7 海外情報に基づき監視強化を行った主な事例(平成24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
4月	英国	Mistral Laboratory Chemicals 社が製造した添加物及びそれを含む英国産食品	イタリアにおいて、ソルビトールを摂取した後に死亡した事例に、英国の Mistral Laboratory Chemicals 社の関与が示唆されたとの情報を受け、同社の製造した添加物及びそれを含む英国産食品の輸入届出がなされた場合には、貨物を保留の上、厚生労働本省まで連絡する措置を講じた。
4月	中国	ゼラチン及びゼラチンを含む食品 (クロムを含有するおそれ)	中国において、工業用ゼラチンが医薬品のカプセルに用いられ、回収されているとの情報を受け、中国政府が関係製品として示したものについて輸入届出された場合には輸入を見合わせるよう指導する措置を講じた。
6月	オーストラリア	牛肉(内臓を含む。) (腸管出血性大腸菌 0157 汚染のおそれ)	オーストラリアにおいて牛肉から腸管出血性大腸菌 0157 が検出されたとの情報を受け、該当する施設において特定の処理日よりも以前に処理されたものについては、自主検査を指導し、それ以降に処理されたものはモニタリング検査を強化する措置を講じた。
6月	韓国	二枚貝 (ノロウイルス汚染のおそれ)	米国及び台湾において韓国産二枚貝を原因とするノロウイルス食中毒が発生し、米国において輸入停止及び回収等の措置を講じているとの情報を受け、該当する海域の二枚貝については、輸入を見合わせるよう指導するとともに、その他の海域の二枚貝については、自主検査等を行う措置を講じた。
7月	イタリア	菓子 (異物混入のおそれ)	イタリア国内においてスナック菓子が異物混入のため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、積み戻し等を行う措置を講じた。
7月	韓国	ガラクトオリゴ糖 (サルモネラ・オラニエンブルグ汚染のおそれ)	ロシアにおいて韓国産ガラクトオリゴ糖を原因とするサルモネラの食中毒が発生したとの情報を受け、回収対象製品の輸入届出がなされた場合には、輸入を見合わせるよう指導する措置を講じた。
7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 (腸管出血性大腸菌 0103 汚染のおそれ)	フランスにおいて、山羊乳チーズが腸管出血性大腸菌 0103 に汚染されているとの情報を受け、対象製造者について検査命令対象とする措置を講じた。
8月	ドイツ	パッションフルーツパウダー (塩化ベンザルコニウム混入のおそれ)	ドイツにおいて、パッションフルーツパウダーから塩化ベンザルコニウムを検出し、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、積み戻し等を行う措置を講じた。

強化月	対象国	対象食品及び内容	経緯及び対応状況
9月	チェコ	酒精飲料 (メタノール混入のおそれ)	チェコにおいて、メタノール中毒が発生し、アルコール度数 20%以上の飲料が販売を禁止されているとの情報を受け、アルコール度数が 20%を超える酒精飲料については、輸入の都度、メタノールの自主検査を指導する措置を講じた。
9月	米国	ローストピーナッツ、ピーナッツバター、ピーナッツペースト、アーモンドバター、カシューバター、タヒニ（練りごま） (サルモネラ汚染のおそれ)	米国において、サルモネラ食中毒が発生したとの情報を受け、回収対象製品が輸入届出された場合には、積み戻し等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)
アセフェート	農薬(有機リン系殺虫剤)
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)
アメトリン	農薬(トリアジン系除草剤)
アルジカルブスルホキシド	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)
塩化ベンザルコニウム	界面活性剤(逆性石鹼などに使用される)
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)
オキシソニック酸	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)
クレンブテロール	動物用医薬品(繁殖用剤)
クロム	金属元素の一種
クロラムフェニコール	動物用医薬品(クロラムフェニコール系抗生物質)
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)

用語	説明
計画輸入	特定の食品等を繰返し輸入する場合、初回輸入時に輸入計画を提出し審査の結果問題がなければ、一定期間は次回からの輸入の都度の届出が省略できる制度。
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)
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)
ジクロルボス	農薬(有機リン系殺虫剤)
ジフェノコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
シベルメトリン	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)
重酒石酸コリン	指定外添加物
シロマジン	農薬(ヘテロサイクリック系殺虫剤)
スルファメトキサゾール	合成抗菌剤(サルファ剤)
ソルビトール	添加物(甘味料)
ソルビン酸	添加物(保存料)
チアメトキサム	農薬(ネオニコチノイド系殺虫剤)
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される)
テトラコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)
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
テブコナゾール	農薬(トリアゾール系殺菌剤)

用語	説明
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)
ノロウイルス	病原微生物(手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛などを起こすウイルス)
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
パラオキシ安息香酸メチル	指定外添加物
ハロキシホップ	農薬(有機塩素系除草剤)
ヒマワリレシチン	指定外添加物
ピリメタニル	農薬(ピリミジン系殺菌剤)
フェニトロチオン	農薬(有機リン系殺虫剤)
フェンアミドン	農薬(イミダゾリン系殺菌剤)
ブピリメート	農薬(殺菌剤)
ブプロフェジン	農薬(ヘテロサイクリック系殺菌剤)
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
フルシラゾール	農薬(ヘテロサイクリック系殺菌剤)
フルメキン	動物用医薬品(キノロン系合成抗菌剤)
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)
プロメトリン	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)
ベンダイオカルブ	農薬(カーバメート系殺虫剤)
ホウ酸	指定外添加物
ボスカリド	農薬(ヘテロサイクリック系殺菌剤)
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)
マラチオン	農薬(有機リン系殺虫剤)

用語	説明
メタケイ酸ナトリウム	指定外添加物
メタノール	有機溶媒などとして用いられるアルコールの一種
メタミドホス	農薬(有機リン系殺虫剤)
メトラキシル及びメフェノキサム	農薬(アニリド系殺菌剤)
メトキシフェノジド	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
β -アポ-8'-カロテナール	指定外添加物
γ -BHC	農薬(有機塩素系殺虫剤)、 γ -BHC99%以上のものをリンデンと呼ぶ

平成 25 年度輸入食品監視指導計画（案）の概要

平成 25 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 24 年度計画に基づく施策の実施状況の概要及び平成 25 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。
なお、輸出国の政府担当者や食品等事業者に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。
- 海外での食中毒や食品からの病原微生物の検出に関する情報が増加し、関係食品の輸入実績も確認されることから、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強化する。
- ポジティブリスト制度を着実に施行するとともに、過去の検査実績を踏まえた検査の見直しを行う。
- BSEについては、月齢制限の見直し等が行われたことを踏まえ、輸出国政府との協議、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 25 年 4 月 1 日から平成 26 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。

- ・ 輸出国の生産等の段階における安全対策を推進するため、我が国の食品安全規制に関する情報を在京大使館、輸入者、輸出国の政府担当者及び輸出国の生産者、製造者、加工者等へ提供し、本省のホームページに掲載する。

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。

- ・ 検査命令の解除要件に際しては、検査命令通知日以降に違反事例がない場合は検査命令通知日から2年間新たな違反事例がないものとする。

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。

- ・ 輸出国における説明会の開催等を通じて、輸出国の政府担当者及び生産者等に対し、これらの情報の周知を図る。

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。