

都道府県等からの要望等

目 次

<青森県>	1
○ 放射性物質の基準値を超える水産物に係るロットの考え方について	
<東京都>	2
○ 食品衛生法施行規則第68条1号にいう戸籍謄本について	
<静岡県>	3
○ 野生きのこに対する出荷制限の品目・区域の解除の方法等について	
<岐阜県>	4
○ 生食用食肉の規格基準について	
○ 国から都道府県等への事務移譲について	
○ 食品一般の製造、加工及び調理基準に飲用適の水の基準を設定する件について	
<福井県>	5
○ 寄生虫等を原因とする食中毒発生時の行政処分について	
<滋賀県>	6
○ 寄生虫を原因とする食中毒の対応について	
<杉並区>	7
○ 平成24年6月7日付け食安発0607第7号「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知の解釈と運用について	
<中央区>	9
○ カット野菜製造施設の許可制について	
○ 違反食品等を使用して製造した二次加工品の取扱いについて	
○ 清涼飲料水の規格基準の改正と「飲用適の水」の検査方法について	
○ 医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質について	
○ フローズンチルド食品の表示について	
<横浜市>	12
○ 生食用食肉の定義について	
○ 検査関連について	
○ 生食用野菜の消毒方法について	
<岡崎市>	14
○ シアン化合物含有豆類の取扱いについて	

【質疑・要望等事項】

放射性物質の基準値を超える水産物に係るロットの考え方について

【内容（具体的に）】

本県では、原子力災害対策本部の考え方に基づき、水産物（回遊性魚種）のモニタリング対象海域を「太平洋」と「津軽海峡」として放射性物質の検査を実施しています。これまでの検査の結果、マダラから検出される放射性セシウム値は、個体による差が見られるとの情報もあり、回収対象の範囲の判断に苦慮していることから、回遊性魚種等水産物のロットの考え方について御教示願います

【回答】

検査の実施にあたっては、魚種・漁獲日時・漁獲した海域などの検査の対象とする食品に関する情報を収集・確認することが必要となる。検査の結果基準値を超える放射性セシウムが検出された場合については、同一と判断される範囲を対象として回収する必要があると考えられるが、同一と判断される範囲については具体的な検査検体の情報に基づき判断するのが適当と考えるので、個別に相談されたい。

【質疑・要望等事項】

食品衛生法施行規則第68条第2項1号にいう戸籍謄本とは、被相続人の戸籍謄本を指すと解してよいか。

【回答】

相続による許可営業者の地位の承継の届出にあっては、相続人を確認する必要がある。

一般的に、被相続人の戸籍謄本により相続人となり得る者を確認することとなると認識している。

【質疑・要望等事項】

野生きのこに対する出荷制限の品目・区域の解除の方法等について教えてほしい。

【内容（具体的に）】

農畜水産物等の放射性物質検査については、平成 24 年 7 月 12 日の厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知に基づき実施しており、現在、平成 25 年度の検査計画の策定を行っているところです。その中で、昨秋に東日本の多くの自治体で、野生きのこから基準値を超える放射性セシウムが検出され、出荷制限が指示されたところです。出荷制限の解除にあたっては、平成 24 年 7 月 12 日に改正された「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づき国に申請をしていくこととなりますが、野生きのこの場合、一般的な農産物と違い種類、発生季節、発生場所等様々な特性があり、通知で示された解除の条件に該当しないケースがあるものと思われます。出荷制限の解除に向けた具体的な方法等についてご教示願います。

【回答】

「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」については、東京電力福島第一原子力発電所の事故後 2 年間が経過し、過去 2 年間の検査結果等を踏まえ、平成 25 年度に向け見直しを進めているところである。

なお、野生きのこについては、栽培管理などの対策を実施することが困難であり、現時点で科学的知見が得られていない品目であるが、今後、体系的な検査を実施し、種類ごとの特性や汚染傾向の知見が得られた上で、区域の特定や出荷管理が可能な場合には、解除の範囲等について当該自治体と協議してまいりたい。

【質疑・要望等事項】

- ①生食用食肉の規格基準について
- ②国から都道府県等への事務移譲について
- ③食品一般の製造、加工及び調理基準に飲用適の水の基準を設定する件について

【内容（具体的に）】

- ①生食用食肉の規制にかかる検討スケジュールをお示しいただきたい。
牛肉、肝臓について規制がもうけられたものの牛タン、センマイ、カクマクなどの牛の内臓が生食用メニューとして提供が続いている。業界の意識は低く、業界による自主規制は期待できない状況にあり、速やかな規制が必要であると考えている（鶏肉、豚肉等についても同様）。
- ②地方厚生局の総合衛生管理製造過程の承認等の事務について、都道府県等への事務移譲に係るスケジュールをお示しいただきたい。
- ③告示改正のスケジュールをお示しいただきたい。

【回答】

- ①牛のその他の内臓、鶏肉等の生食については、平成 24 年度に文献調査を実施したところであり、平成 25 年度以降に汚染実態や防止対策等について調査・整理した上で、今後の取扱いについて検討することとしている。
- ②現時点では未定（会議資料参照）。
- ③御質問の件については、平成 22 年 12 月及び平成 24 年 7 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において方針が決定された。本改正は「飲用適の水」に関する規定に加え、ミネラルウォーター類の成分規格の設定など、清涼飲料水の規格基準全体に対して非常に多岐にわたるものであるため、これまで食品健康影響評価の内容について食品安全委員会事務局と調整を行ってきたところであるが、近く、評価依頼を行う予定となった。食品安全委員会の評価結果を踏まえ、パブリックコメント、WTO 通報、食品衛生分科会での審議等の手続を経て、告示改正を行うこととなる。

なお、「飲用適の水」の規定内容については、食品製造に用いる水であることから、飲用を目的とする清涼飲料水の議論とは分け、現行の基準の内容を維持することとしている。

【質疑・要望等事項】

寄生虫等を原因とする食中毒発生時の行政処分について

【内容（具体的に）】

クドアを原因とする食中毒発生時の行政処分については、平成24年6月7日付け食安発 0607 第7号「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」により、"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、営業禁止および停止期間の設定は不要である。"との対応が示された。アニサキスなど、他の寄生虫等による食中毒においても当該食品を廃棄等することにより食中毒の拡大・再発防止が可能な事案が考えられるが、今後、クドアによる食中毒と同様の取扱いとする予定があるのか。特に予定がない場合、クドアによる食中毒のみ上記の取り扱いとなる理由をご教示いただきたい。

【回答】

法に基づく営業禁止および停止期間等の行政処分は、食中毒調査マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号）にも示すとおり、食中毒事故の拡大防止及び再発防止の観点からなされるものであり、当該観点から改善すべき内容がない場合には、処分は不要となる。

なお、アニサキスについては速やかな内臓除去等による適切な処理、鮮度保持及び目視確認等の対応の必要性もあることから、一律にクドアと同様に取り扱うことは適切ではないと思料する。

※クドアは目視確認不可。また、新鮮であるか否かは関係なし。

【質疑・要望等事項】

寄生虫を原因とする食中毒の対応について

【内容（具体的に）】

平成 24 年 6 月 7 日付け食安発第 0607 第 7 号「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」が発出されたところですが、アニサキス等の寄生虫による食中毒の場合にあっても、クドアと同様に当該品を廃棄等することにより食中毒の拡大防止を図れることが可能と思われますが、クドアだけが何故このような通知に至ったのかについて、ご教示願います。

【回答】

法に基づく営業禁止および停止期間等の行政処分は、食中毒調査マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号）にも示すとおり、食中毒事故の拡大防止及び再発防止の観点からなされるものであり、当該観点から改善すべき内容がない場合には、処分は不要となる。

なお、アニサキスについては速やかな内臓除去等による適切な処理、鮮度保持及び目視確認等の対応の必要性もあることから、一律にクドアと同様に取り扱うことは適切ではないと思料する。

※クドアは目視確認不可。また、新鮮であるか否かは関係なし。

【質疑・要望等事項】

平成 24 年 6 月 7 日付け食安発 0607 第 7 号「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知の解釈と運用について

【内容（具体的に）】

問（１）本通知は、地方自治法第 245 条の 4 第 1 項に基づく技術的な助言と解して宜しいか？

問（２）「クドアが検出された生食用生鮮ヒラメについて、筋肉 1 グラムあたりのクドアの孢子数が 1.0×10^6 を超えることが確認された場合、食品衛生法第 6 条違反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。」とあるが、この場合、食品衛生法第 63 条の公表の対象になるとともに、消費者安全法第 12 条第 1 項又は第 2 項に該当し、当該自治体から消費者庁への報告が必要になると解して宜しいか。

問（３）「病因物質がクドアであることが判明した場合、・・・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。」とは、どういうことか具体的にご教示願いたい。

一切の不利益処分及び公表をしなくてよいケースもあり得ると解して良いか。その場合、法第 58 条第 3 項及び規則第 73 条第 2 項六に基づく報告事案に該当するか否か。また、食中毒と認定した場合、6 条違反に該当し、処分はしなくとも国等への報告の対象となると考えられるが、処分や文書での指導を行わないケースについては、法第 63 条の公表は必要ないと解釈して良いか、また、その場合、消費者安全法第 12 条第 1 項又は第 2 項に基づく消費者庁への報告はどのようなになるのか？

【背景と趣旨】

本通知後、クドアなどの食中毒事例について、自治体間で行政処分の適用に差が生じてきております。勿論、食品衛生法違反に対する行政処分には、目的裁量の余地は当然あるとは認識しております。しかし、アニサキスについても同様の取扱いが行われるなど、自治体間で処分があつたり無かつたりということが今後も益々も増大することが見込まれます。そうしますと自ずと営業者間に不公平感が生じ、行政に対する不信感が増大し、不服や異議申し立てを提起されることが増えるのではないかと懸念しております。行政処分（不利益処分）については、公正公平な行政運営ができるよう国が処分適用の目安を示すとともに自治体間のバランス調整機能を果たしていただきたい。多種多様な事例を類型化し、目的裁量の範囲を具体的に明示していただきたくお願いいたします。

【回答】

（１）貴見のとおり。

（２）貴見のとおり。

（３）一切の行政処分及び公表が不要と判断された事例は、法第58条第3項及び規則第73条第2項六に基づく報告事案には該当しない。

また、食中毒と認定し、6条違反に該当するが処分を行わない場合については、法第63条の公表は必須ではなく、消費者安全法第12条第1項又は第2項に基づく消費者庁への報告は不要である。

【質疑・要望等事項】

- ①カット野菜製造施設の許可制について
- ②違反食品等を使用して製造した二次加工品の取扱いについて
- ③清涼飲料水の規格基準の改正と「飲用適の水」の検査方法について
- ④医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質について
- ⑤フローズンチルド食品の表示について

【内容（具体的に）】

- ① 食品流通が多様化し、カット野菜の流通も増加している。このような中で、カット野菜を原因とする広域的な食中毒事件の発生が報告されている。しかし、カット野菜製造施設については、食品衛生法に基づく許可対象施設とはなっていないため、衛生状態に問題のある施設であっても、監視指導が行えない状況にある。このため、カット野菜等の製造施設についても許可対象施設とするよう検討されたい。
- ② 平成23年12月に「食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応」として「うまみ調味料」と「リボフラビン」の違反事例が報告されている。これらの違反事例では、「安全性が確認されるまでの間、輸入業者に対し輸入、販売を取りやめるよう指示しているが、これらの添加物を使用して製造された食品の販売、流通の取りやめ等については、食品安全委員会の評価結果を踏まえて判断する」こととされ、製品回収等の措置はとられていない。また、平成14年にも未指定のフェロシアン化カリウムを添加した塩を使用した食品の事例でも、製品回収等の措置はとられていない。一方で、ポジティブリスト違反等の原材料を使用したため、特に安全性に問題があるとは思えない加工食品が回収措置され廃棄されている。このように、無益な回収等を防ぐとともに行政の公正性・公平性を確保するため、食品衛生法違反ではあるが、安全性に対する情報が確認できれば、回収等を行わなくても良いという考え方については、整理検討されたい。
- ③ 平成22年12月14日及び平成24年7月27日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会の議事録によると、従来の「飲用適の水」については、食品一般の製造基準中に規定するとともに、ミネラルウォーター類やその他の清涼飲料水の成分規格の改正（案）が示されている。なお、「飲用適の水」の規定内容については現在の26項目をそのまま規定するとされている。今回の改正に合わせて、検査方法については告示から通知に改正する方針が示されているが、双方の検査方法についても整合性を図られたい。現在、専用水道については、水道法に基づく水質基準50項目を検査しているが、食品に使用される製造用水については、「飲用適の水」の基準26項目を検査している。今回の改

正に伴う通知で検査方法が整合されても、大腸菌と大腸菌群、有機物等、有機りんなど検査項目が異なるものがそのまま残ってしまうこととなる。両基準の検査項目及びその名称等についても整合性を図られたい。食品工場等では、双方の検査をしなければならず対応に苦慮しているため対応をお願いしたい。

- ④ 医薬品用等に製造された化学物質を健康食品用の原材料として輸入する業者が出現している。平成23年6月23日付の「「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）」の食品衛生法上の取扱いの改正について」の一部改正について」によると、「3. その他（化学物質等）」のうち、「ア 指定添加物」「イ 既存添加物」の例示が示されているが、これらの化学物質名はいわゆる「食薬区分」に基づく名称であり、食品衛生法に基づく指定添加物、既存添加物の名称とは一致していない。このため、どの添加物が該当するか判断できず苦慮しているので、どの添加物が該当するかについて、判断できる通知とされたい。参考に食薬区分と食品衛生法の名称等の比較一覧表を添付する。
- ⑤ いわゆるフローズンチルド食品等（流通時は冷凍で解凍販売する食品）の流通が進んでいることから、当該食品に対する表示方法等について再度わかりやすく通知されたい。当該食品の表示については、製造者と温度帯を変更した販売者の表示について、明確な通知がないことから各自治体での指導が異なっており統一が図られていない。本区管内には、冷凍食品関連の企業や関係団体等があるほか、魚介加工品の輸入業者が多数あり質問が多いことから回答に苦慮している。

【回答】

- ① カット野菜製造施設のような食品衛生法に基づく許可営業以外の施設であっても、監視指導は可能である。
現在、当該営業を要許可営業とすることは考えていないが、現行制度（管理運営基準、関係通知等）において対応困難な問題点があれば御教示いただきたい。
なお、都道府県は、条例で必要な基準を定めることができることから、必要があれば適切に対応をお願いしたい。
- ② 食品衛生法違反の食品が発見された場合、食品衛生法第11条等の規定に基づき、当該食品について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる必要があると考えられる。
なお、ご指摘の事例については、いずれも国外で広く使用されてきた中で安全性に問題はなかったこと、また、その後、国内においても当該添加物の安全性が確認されると見込まれたことから回収等の措置は不要と判断したものである。
- ③ 平成22年12月及び平成24年7月の薬事・食品衛生審議会食品衛生

分科会食品規格部会において、「飲用適の水」の規定内容については、食品製造に用いる水であることから、飲用を目的とする清涼飲料水の議論とは分け、食品一般の製造基準に現行と同様の内容を規定する方針とされたところである。

「飲用適の水」の試験法については現在検討中であるが、成分規格への適合性を確認するための試験法については、「水道基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法」（平成 15 年厚生労働省告示第 261 号）等を準用するとともに、同等以上の性能を有する試験法を用いても差し支えないとする方向で考えている。「飲用適の水」の基準と水道法における水質基準の整合については、ご指摘も踏まえ、さらに検討を行ってまいりたい。

なお、清涼飲料水の規格基準で規定している「飲用適の水」とは、①水道法に規定する水道事業の用に供する水道、専用水道若しくは簡易専用水道により供給される水又は② 26 項目の基準に適合する水を言うことから、専用水道から供給される水など①に該当する水は 26 項目の検査を追加して実施する必要はないことを申し添える。

- ④ 医薬品用等に製造された化学物質を健康食品用の原材料として輸入する業者に対しては、いわゆる「食薬区分」や「医薬品的効能効果を標榜しない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）の食品衛生法上の取扱いの改正について」により、ご指導等をお願いしているところである。当該通知については、指定添加物と既存添加物で同じ名称が記載されているなど、いわゆる食薬区分に基づく名称であるため、参考として添付いただいた比較一覧表も参考にしながら、いわゆる食薬区分に基づく名称のものが食品衛生法上のどの添加物に該当するのかが分かるような方策を考えていきたい。
- ⑤ お尋ねのフローズンチルド食品等の表示方法については、現在、個別に各自治体の現状を聞きながら実態の把握に努めているところであるが、引き続き実態を把握して問題点の整理を行い、厚生労働省や自治体に相談の上、消費者庁としての考え方を通知等で示してまいりたい。
- （消費者庁食品表示課）

【質疑・要望等事項】

- ①生食用食肉の定義について
- ②検査関連について
- ③生食用野菜の消毒方法について

【内容（具体的に）】

①生食用食肉の定義は、「牛の食肉であって生食用として販売するもの」とされ、その具体的範囲については Q & A において「いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、及び牛タタキが含まれます。」とされています。一方で「ステーキについては、レアステーキを含め本規格基準の対象とならない」とされているため、「レアステーキユッケ風」「たたき風レアステーキ」と称するメニューを提供する飲食店があらわれている事が新聞報道等でも取り上げられています。生食用食肉の基準が整備されたものの市中の実態は、食中毒事例の原因となった食品と同様のメニューが、規格基準の適用を受けることなく提供されており、周辺の整理がされていない一面が見受けられます。食品分類の境を明らかにするため、次の点について、Q&A 等でお示しいただけるように要望いたします。

（１）生食用食肉として例示の食品（ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、及び牛タタキ）について、そのメニューの定義（範囲）

（２）「ステーキについては、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を原因とする食中毒事例が報告されていない」ため規格基準の対象外とされているが、ここでいうステーキ（レアステーキ含む）について、その定義（範囲）

②農薬の検査においては試験検査法の妥当性評価方法についての指針が示されているが、細菌・微生物検査における妥当性評価手法についても指針等を示していただきたい。また、これを踏まえて細菌検査に係る成分規格の見直し、整理を行っていただきたい。

③ 「大量調理施設の衛生管理マニュアル」には、生食用野菜の消毒方法について、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌することが規定されている。しかし、該当マニュアルに例示されている方法以外の方法（オゾン水、貝殻焼成カルシウム）での殺菌を実施している施設も見受けられる。昨年の漬物による食中毒を受けて、野菜の有効な消毒方法及びモニタリング方法について、現在、国で研究を進めている事があれば示していただきたい。また、殺菌方法に関する規定の変更等予定があれば示していただきたい。

【回答】

① 定義を明確にお示しすることは困難であり、提供方法、加工方法等を踏まえ、総合的に判断する必要があると考えています。

牛タタキについては、平成10年の衛生基準の対象としてきましたが、規格基準の施行後に牛タタキをレアステーキ等と称して販売する事例もあ

ることから、引き続き、規格基準の主旨、内容等について関係者への周知をお願いします。

- ② 食品中の微生物検査においては、厚生労働科学研究により標準試験法及び妥当性評価手法の検討を行っているところであり、検討が終了したものからお示ししていく予定です。
- ③ 本年2月1日付けで亜塩素酸水が一定の効果がある野菜の殺菌剤として指定されたことから大量調理施設の衛生管理マニュアル等に追加したところである。殺菌については、現在のところ国で特段の研究は行っておらず、また殺菌方法に関する規定を変更する予定はない。当該マニュアルに例示されている方法以外の殺菌については、使用している事業者の責任において殺菌効果の根拠を確認して使用するよう指導されたい。

【質疑・要望等事項】

シアン化合物含有豆類の取扱いについて

【内容（具体的に）】

シアン化合物含有豆類の取扱いについては、厚生省環境衛生局長通知（昭和 37 年 5 月 26 日付環発第 175 号及び昭和 38 年 10 月 7 日付環発第 435 号）に基づき事務が行われており、本市においては、購入報告書及び販売報告書提出に伴い、その都度、シアン豆購入業者に立入り、報告書、麻袋のえふとの照合等現場確認を実施しているところです。本市におけるシアン豆購入業者は、原料豆の在庫管理が比較的徹底できており、食品衛生監視員が毎回確認しなくとも信頼のおける管理体制が構築できているものと認められます。ついては、シアン豆販売業者及び購入業者による自主管理による対策が講じられると認められる場合には、購入報告書及び販売報告書提出に伴う照合・現場確認等の事務は、所轄保健所長の裁量の範疇において弾力的に運用したいと考えるが御見解を伺いたい。

【回答】

「シアン化合物含有豆類の取り扱いについて」（昭和 37 年 5 月 26 日付け環発第 175 号）及び「シアン化合物含有豆類の取り扱い要領の一部改正について」（昭和 38 年 10 月 7 日付け環発第 435 号）については、「地方分権の推進を図るための関係法律の整備等に関する法律等の施行について」（平成 12 年 3 月 30 日付け生衛発第 569 号）により、地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 245 条の 4 の規定に基づく技術的な助言又は勧告として解釈することとしている。

地方自治体において、食品の安全性確保の観点から実質的に上記通知の内容について確保されると判断される場合には、ご指摘のような対応を行う事は可能と考える。