

# 全国健康関係主管課長会議資料

厚生労働省健康・生活衛生局  
食品監視安全課

# 目 次

<b>1 改正食品衛生法(H30)に基づく対応</b>	
(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化	1-1
(2) 営業許可制度の見直し、営業許可制度の創設	1-3
(3) 食品等自主回収(リコール)報告制度	1-6
(4) 食品衛生申請等システム	1-9
<b>2 食中毒発生時・予防対策</b>	
(1) 感染症担当部局等や関係自治体との連携	2-1
(2) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等を原因とする食中毒対策	2-2
(3) 寄生虫を原因とする食中毒対策	2-4
(4) ノロウイルスを原因とする食中毒対策	2-5
(5) 自然毒を原因とする食中毒対策	2-8
(6) 湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における食中毒予防	2-9
(7) 食中毒事案に伴う行政処分の手続き	2-9
(8) 食中毒等関連システムの活用	2-10
<b>3 紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する対応</b>	3-1
<b>4 食品等の監視指導</b>	
(1) 食品の収去検査に係る留意事項	4-1
(2) 都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保	4-2
(3) 食品衛生法違反に関する措置	4-2
<b>5 食肉・食鳥肉の安全対策</b>	
(1) 食肉衛生対策	5-1
(2) 牛海綿状脳症(BSE)対策	5-2
(3) 食鳥肉衛生対策	5-3
(4) 野生鳥獣肉の衛生管理対策	5-4
<b>6 水産食品の安全対策</b>	
(1) ふぐの衛生確保	6-1
(2) 貝毒対策	6-2
<b>7 食品の化学物質対応</b>	
(1) 食品中の放射性物質への対応	7-1
(2) 食品中のダイオキシン類の対策	7-3

(3) 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査	7-4
8 食品の輸出促進対策	8-1
9 輸入食品の安全確保対策	
(1) 輸出国における衛生対策	9-1
(2) 輸入時（水際）における衛生対策	9-1
(3) 国内流通時における衛生対策	9-2
10 食品の安全性確保に関するリスクコミュニケーション	10-1
11 食品ロス削減の推進	11-1
12 カネミ油症に関する施策の総合的な推進	12-1
13 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に関する行政協力	13-1

## 1 改正食品衛生法（H30）に基づく対応

### (1) HACCP に沿った衛生管理の制度化

#### 従前の経緯

- 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号。以下「改正食品衛生法」という。）が令和 2 年 6 月 1 日から施行され、1 年の経過措置期間を経て、令和 3 年 6 月 1 日に完全施行された。これにより、原則として製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCP に沿った衛生管理を求めることとなった。
- HACCP に沿った衛生管理は、「HACCP に基づく衛生管理」（Codex HACCP の 7 原則を要件とするもの）又は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」（弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等が対象。）の実施を求めるものとし、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる小規模事業者等や衛生管理基準について、政省令で規定した。
- 食品等事業者が一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理に関する衛生管理計画の策定、計画に基づく衛生管理の実行及び記録を実施できるよう、厚生労働省において設置している「食品衛生管理に関する技術検討会」の確認を経た手引書を、厚生労働省ホームページで公表している。（現在、117 業種の手引書を公表済み。）

#### 都道府県等に対する要請

- HACCP に沿った衛生管理の実施、特に小規模事業者等に対するきめ細やかな助言・指導について、食品衛生監視指導指針に基づき、引き続き、都道府県等食品衛生監視指導計画に規定するなど計画的な支援、指導を行うようお願いする。
- 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について」（平成 31 年 2 月 1 日付薬生食監発 0201 第 1 号）で通知しているとおり、地方自治体による監視指導の内容を平準化するため、HACCP に沿った衛生管理の監視指導の際には、業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書に基づき実施することをお願いする。その際、令和 5 年度厚生労働省委託事業で作成した、手引書の簡易版も監視指導に活用されたい。また、当該手引書は、法令の適合性を判断するため、

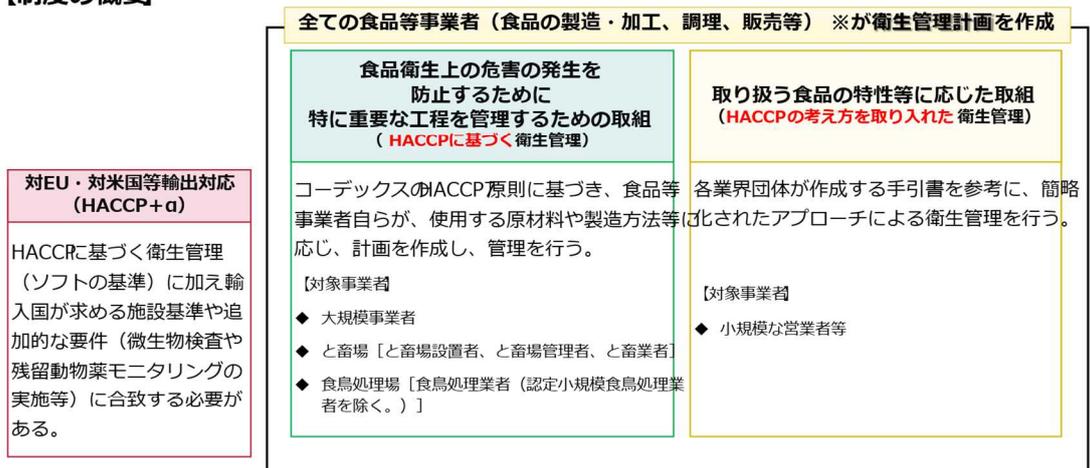
基準の運用、解釈を示し、事業者の衛生管理の取組及び都道府県知事等の監視指導を平準化するとともに適切な法令の運用を確保する目的で作成していることを御理解いただきたい。なお、監視指導においては、「食品衛生監視票について」（令和6年8月30日付厚生食監発 0830 第5号）にて通知した新たな監視票を使用するようお願いする。

- 管内事業者に対する説明会の開催等により、HACCP に沿った衛生管理の実施方法等の助言・指導をお願いする。また、近隣自治体等との連携・協力を密にし、合同で研修会を実施する等、必要な人材育成をお願いする。

## HACCP に沿った衛生管理の制度化

### 【制度の概要】

※ 令和2年6月1日施行（1年間の経過措置を設け、令和3年6月1日完全施行）



※ 全ての食品等事業者とは

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設も HACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。（機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者を除く）
- 農業及び水産業における食品の採取業は HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。

## 小規模事業者等が実施すること

小規模事業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、「営業者はHACCPに沿った衛生管理の基準を実施している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。

## (2) 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

### 従前の経緯

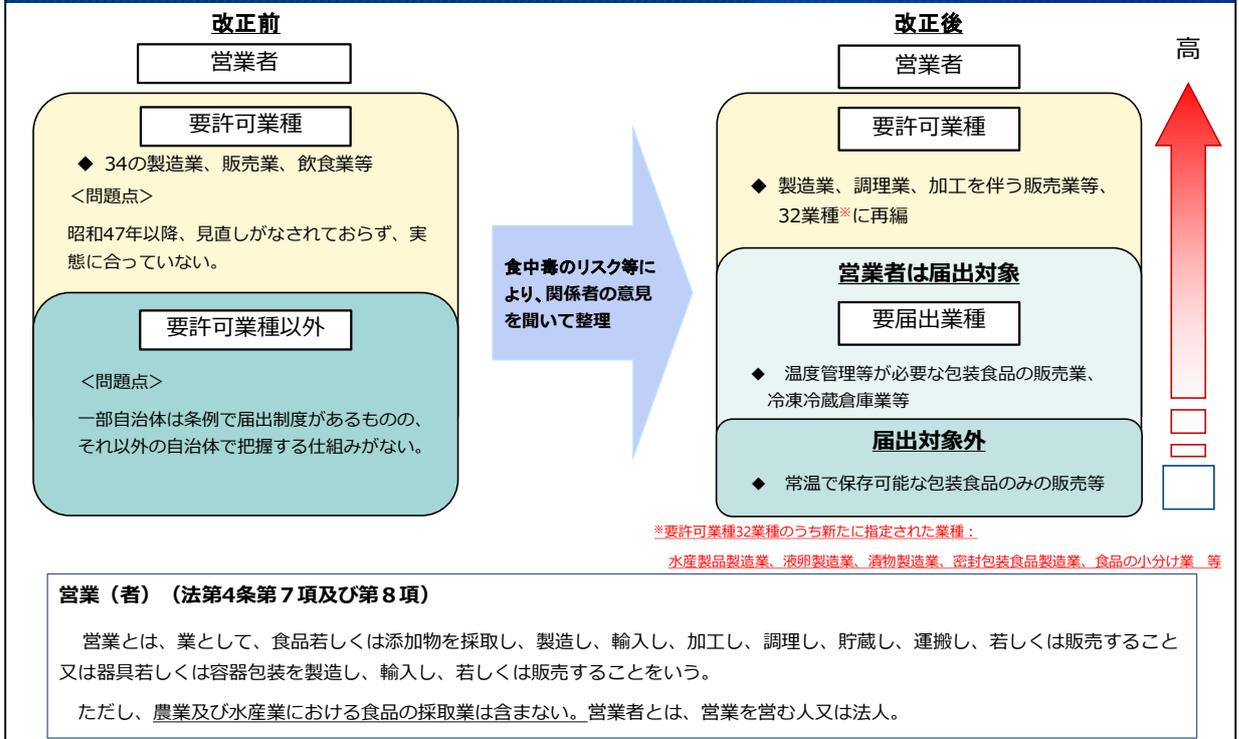
- 改正食品衛生法により、営業許可業種以外の事業についても都道府県等が把握するため、営業届出制度を創設した。
- また、営業施設の基準（参酌基準）を全国平準化の観点から、食品衛生法施行規則（省令）に規定した。
- 都道府県等、食品等事業者等からの疑義について、必要に応じQ&Aの発出等を行うことにより、運用の平準化を行っている。
- 「食品の営業規制の平準化に関する検討会」を開催し、自治体ごとの解釈及び運用等の違いにより著しく不都合が生じている案件については、関係者の意見を調整し、その結果を踏まえて厚生労働省から技術的助言を行うこと等により、制度の平準化を図っている。

- 従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の実態を踏まえ、公衆衛生に与える影響が著しい営業に関する基準の見直しを行い、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令が令和7年8月に公布され、令和8年4月1日から施行となる。

#### 都道府県等に対する要請

- 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設に関し、特に新設された業種（漬物製造業、水産製品製造業、密封包装食品製造業等）の営業許可の取得に係る幅広い周知、必要な指導等の対応をお願いする。なお、その際には、厚生労働省ホームページに掲載されている監視指導事例や斟酌事例を参考に、小規模事業者の事業の継続性等についても配慮し、きめ細やかな指導・対応をお願いする。
- 営業許可申請、営業届出について、食品衛生申請等システムの積極的な活用をお願いする。
- 野生鳥獣を解体する業を営む場合には、食肉処理業の許可を受けなければならないことから、野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用し製造・調理・販売する事業者に対し、ジビエが食肉処理業の許可を取得した施設において適切に解体が行われたものであるか確認するよう指導をお願いする。
- 従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の従業者や施設等の衛生管理については、飲食店営業として、一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を行うこととしているため、「従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関する運用上の留意事項について」（令和7年9月30日付健生食監発0930第5号・消食基第591号）を参考に指導をお願いする。

## 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設



## 営業許可業種の見直しの考え方

- 食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、**許可業種を再編**

- 漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業等を新たな許可業種として設定
- 現行の許可業種のうち、リスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出の対象へ  
(例：乳類販売業、氷雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部)

- 原則、**一施設一許可**となるよう、

- 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大
  - 例①：菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要
  - 例②：清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要
- 許可業種に共通した施設基準（参酌基準）を規定
  - 例：許可業種が異なる食品であっても、必要な衛生要件の適用が可能
- 原材料や製造工程が共通する業種を統合
  - 例：みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」

➡ 事業者が行う事業の内容、主たる取扱品目、個別基準の適用の必要性等を踏まえ、適切な業種の営業許可を取得

## 小規模・零細な事業者の事業継続への配慮のお願い

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」(令和元年12月27日付け生食発 1227第2号)  
『第1-2-工 家族経営等の小規模零細な事業者にとっては、新たな施設基準の設定により、構造設備の改良や更新が生じることで事業継続に支障を来すことも想定される。監視指導に当たっては、これらの事業者の事業継続に配慮されたいこと。』
- 経過措置期間終了までに営業許可を取得できるよう、対象となる事業者を把握し、必要に応じて業種ごと・団体ごとの説明会を開催するなど、きめ細やかなフォローを行われたいこと。
- 既存の施設の状況は事業者ごとに異なることから、画一的に判断するのではなく、事業者の話もよく聴取し、過大な負担とならないような方法を可能な限り工夫されたいこと。
- 各自治体における斟酌の事例等についてのアンケート結果を共有しているので、それらの事例も参考に柔軟な対応を行われたいこと。

### (3) 食品等自主回収（リコール）報告制度

#### 従前の経緯

- 食品等の自主回収（リコール）が行われた場合に、その情報を行政が確実に把握する仕組みがなく、的確な監視指導や消費者への情報提供という観点からは必ずしも十分な仕組みでないこと、また、欧米において食品等のリコールに関する制度が整備されていることから、我が国においても、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、改正食品衛生法において、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を制度化した。
- また、HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い、各事業者において衛生管理計画を定めることとしており、その計画の中で、食品衛生上の問題があった食品等の回収、廃棄についてもあらかじめ手順等を定めておくことが必要となった。

※ 消費者庁が所管する食品表示法により、食品関連事業者等が食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品のリコールを行う場合、行政機関への届出が義務付けられている。

○ 本制度の効果的な運用のため、食品衛生申請等システムにより、リコール情報を一覧化して厚生労働省のホームページで情報提供を図っている。なお、情報提供にあたっては、消費者庁と連携し、回収する食品等の危害の発生の程度を分類するなど分かりやすい情報発信に努めている。

#### 都道府県等に対する要請

○ リコール情報の公表については、該当食品等の喫食を未然に防止し、国民の健康の保護を図る観点があることから、届出があったものについては迅速な対応をお願いするとともに、届出・報告の対象となる食品等の範囲についても、「食品等自主回収（リコール）報告制度の創設に関するQ&A」について（令和3年5月31日 事務連絡）の問1を参照し、適切な対応をお願いする。

○ 引き続き、食品等リコール情報の届出・報告については、食品衛生申請等システムの積極的な活用をよろしく願います。

※ 食品関係営業許可取締に関する事務に係る経費については、普通交付税措置が講じられていることから、引き続き、必要な予算・定員の確保に努めていただきます。

## 食品等のリコール情報の報告制度の創設

令和3年6月1日から食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体への届出が義務化されています！

- 届出義務化の時期 **令和3年6月1日から**
- 届出方法 原則オンライン上のシステムを使用
- 届出情報の取り扱い 国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

### 【報告対象】

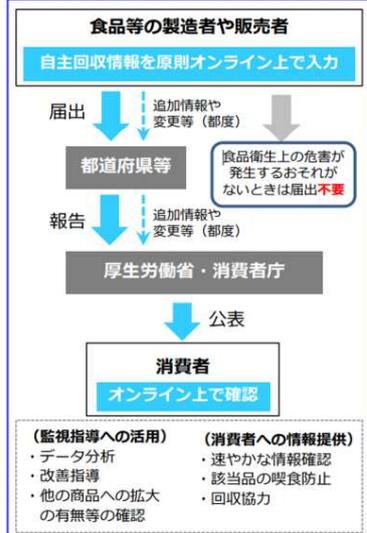
- (1) **食品衛生法に違反する食品等**  
法第59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること。
- (2) **食品衛生法違反のおそれがある食品等**  
違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

### 【適用除外】

食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除く。

- 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合  
(例) 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内での告知等で容易に回収が可能な場合 等
- 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合  
(例) ・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合  
・食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合 等

### 届出から公表までの基本的な流れ

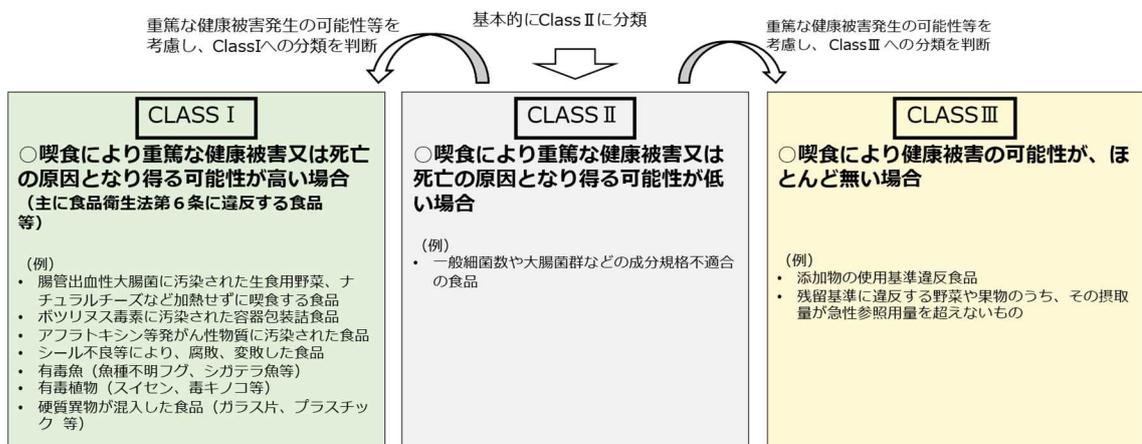


## 食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類

### 【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ①食品衛生法に違反する食品等
- ②食品衛生法違反のおそれがある食品等

### 【リコール食品等のクラス分類】



#### (4) 食品衛生申請等システム

##### 従前の経緯

- 行政手続については、「日本再興戦略 2016」（平成 28 年 6 月 2 日閣議決定）により、事業者目線で規制改革、手続きの簡素化（「行政手続の電子化の徹底」、「同じ情報は一度だけの原則」、「書式・様式の統一化」）、IT化を一体的に進める新たな規制・制度改革手法の導入を行うこととされている。特に営業の許認可など事業者負担の重い分野については、行政手続コスト（事業者の作業時間）の 20%以上の削減を目指すこととしている。
- 令和元年に施行された「情報通信技術の活用による行政手続等に係る関係者の利便性の向上並びに行政運営の簡素化及び効率化を図るための行政手続等における情報通信の技術の利用に関する法律等の一部を改正する法律」（令和元年法律第 16 号。以下「デジタル手続法」という。）において、地方公共団体の手続について電子情報処理組織等により行うことができるようにするための施策に関し、国は支援等に努めることとされており、また、デジタルファースト原則などデジタル 3 原則の下、地方公共団体の行政手続についてもオンライン化することが努力義務とされている。
- デジタル社会形成基本法（令和 3 年法律第 35 号）第 37 条第 1 項、情報通信技術を活用した行政の推進等に関する法律（平成 14 年法律第 151 号）第 4 条第 1 項及び官民データ活用推進基本法（平成 28 年法律第 103 号）第 8 条第 1 項の規定に基づき、デジタル社会の形成に関する重点計画・情報システム整備計画・官民データ活用推進基本計画が定められ、「行政手続の簡素化・オンライン化やワンストップ・プッシュ型のサービスの実現などのデジタル化を推進すること、地方公共団体の職員の業務時間やコスト削減を図るための地方公共団体共同型の課題解決をデジタルの活用により実現すること等、地方公共団体におけるデジタル・ガバメントの実現に向けた取組を推進する。」等が示されている。なお、当該計画に伴い、「デジタル・ガバメント実行計画」（令和 2 年 12 月 25 日閣議決定）は廃止された。

令和 3 年 6 月から、食品衛生申請等システムについて全ての機能の運用を開始している。

##### 今後の取組

- 本システムについては、令和 7 年度に、いわゆる「健康食品」の摂取に伴う健康被

害情報の厚生労働省への報告システムの構築及びガバメント・クラウドへの移行を実施中であり、令和8年度以降に法人ベース・レジストリとの連携を行う予定である。

### 都道府県等に対する要請

- デジタル手続法の趣旨を踏まえ、食品衛生申請等システムの積極的な活用をお願いする。

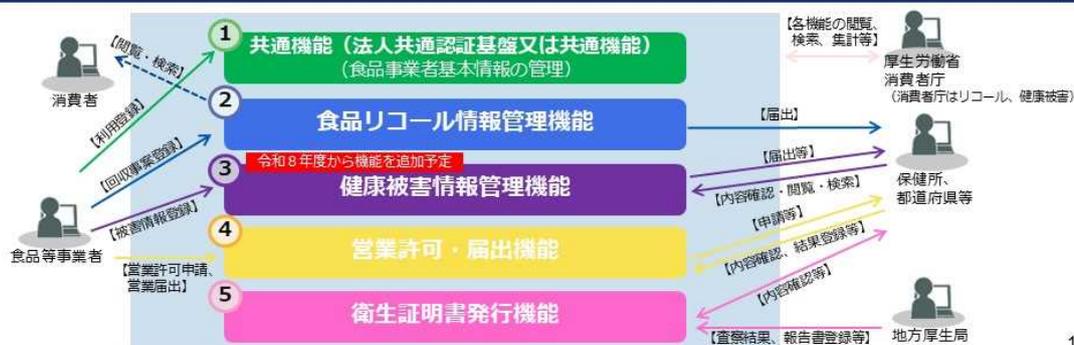
## 食品衛生申請等システムについて

### 概要

食品等事業者による営業許可等の申請手続の効率化、食品リコール情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続コスト等の軽減を図る。

#### 【食品衛生申請等システム】①～⑤の機能で構成

- ①共通機能  
次に記載する②～⑤に共通する情報（食品等事業者の情報など）を管理する機能
- ②食品リコール情報管理業務機能  
リコールに伴う回収事案について、食品等事業者がオンラインで都道府県等へ報告すると共に、国民に情報提供する機能
- ③健康被害情報管理機能【令和8年度から機能を追加予定】 ※詳細は「3 紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する対応」参照  
いわゆる「健康食品」（機能性表示食品等を含む。）に係る健康被害の情報提供及び行政機関での内容確認等をオンラインで処理する機能
- ④営業許可・届出業務機能  
営業許可申請及び営業届出（変更・更新（許可のみ）・廃業含む）をオンラインで処理する機能
- ⑤対米・対加輸出牛肉衛生証明書発行業務機能  
対米・対加に食肉を輸出する際に必要となる衛生証明書の発行管理を行う機能



## 2 食中毒発生時・予防対策

### (1) 感染症担当部局等や関連自治体との連携

#### 従前の経緯

- 改正食品衛生法により、国や都道府県等が広域的な食中毒事案への対策強化のため、広域連携協議会を設置することや、厚生労働大臣は、緊急を要する場合において、広域連携協議会を開催し、必要な対策について協議を行うよう努めること等とされた。
- 食品や水を媒介とするノロウイルス、腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又は食中毒事案は、これまでも食品衛生担当部局、感染症担当部局及び水道担当部局等とが連携して対応しているところであり、「食中毒処理要領」等において、食中毒患者等が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（平成10年法律第114号）で規定される疾病に罹患しているものと疑われる場合には、食品衛生担当部局が感染症担当部局との間で情報を共有し調査を実施するよう、都道府県等に要請している。
- ノロウイルスについては、例年食中毒患者数の半数以上を占めることに加え、感染性胃腸炎は依然集団発生等が報告されているため、Q&Aや通知の発出など、感染症担当部局と協力し注意喚起を行っている。

#### 都道府県等に対する要請

- 国及び関係する都道府県等間、感染症担当部局等との連携を強化するため、次に掲げる5点をお願いする。
  - ① 都道府県等の食品衛生担当部局は、食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえ、特に関係する他の都道府県等の食品衛生担当部局との間においては緊密な連絡及び連携体制を確保する。また、食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、地方衛生研究所との連絡及び連携体制を確保すること。
  - ② 複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等が行われるよう、関係機関は相互に連携を図りながら協力しなければならない。このため、定例的な広域連携協議会により、監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から整備すること。また、広域的な食中毒事

案が発生し、必要があると認めるときは、広域連携協議会を通じて、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有するとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議すること。

- ③ 一般的に食品を媒介とする病原体（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎、E型肝炎等）を検出したときは、食中毒の広域散発発生との関連性の有無を確認するため、菌株や解析データ等を国立感染症研究所へ迅速に送付すること。
- ④ 感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものと推測されていることから、感染症担当部局等と連携し、手洗いの徹底、糞便・嘔吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めること。
- ⑤ 食中毒事件の公表及び調査結果の取りまとめについては、食中毒処理要領等に基づき、推定を含む原因施設を所管している都道府県等が中心となって対応すること。その他の都道府県等は、原因施設を所管している都道府県等の求めに応じて情報提供を行うなど、必要な協力を行うこと。

## （２） 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等を原因とする食中毒対策

### 従前の経緯

#### 【腸管出血性大腸菌食中毒】

- 腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査については、平成 30 年 6 月 29 日付事務連絡において、事案の早期探知、関係部門間の連携及び情報の共有等を目的として新たに、疫学情報に感染症サーベイランスシステムにて付与された番号（NESID ID）を付して管理するとともに反復配列多型解析法（MLVA 法）による解析結果を一覧化して共有を行うこととするため、その取り扱いについて定めた。また併せて、国、都道府県等関係機関の連携・協力体制を確保するため、腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査情報の共有手順等について定めた。

#### 【カンピロバクター食中毒】

- カンピロバクターによる食中毒患者は、加熱不十分な鶏肉メニューを喫食しているケースが多いことから、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成 29 年 3 月 31 日付生食監発 0331 第 3 号、消食表第 193 号）を通知し、鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等にあつては、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うことについて指導を実施してい

る他、平成 30 年 3 月の食中毒部会における議論を踏まえて事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性などを総合的に勘案し、必要に応じて告発することとしている。

#### 都道府県等に対する要請

- 腸管出血性大腸菌による患者の MLVA 法による解析結果を一覧化して共有を行っていることから、各都道府県等においては管内で発生した患者の MLVA 型と同一でないか確認を行う等、平成 30 年 6 月 29 日付事務連絡に従い、情報の取り扱い、調査情報の共有等を確実にすること。また、腸管出血性大腸菌の遺伝子検査手法について、反復配列多型解析法（MLVA 法）に統一化してシステム解析を実施しているため未整備の地方衛生研究所においては体制整備をお願いしたい。また、すでに整備されている地方衛生研究所においては可能な範囲で速やかな結果の報告をお願いする。
- いわゆるレアハンバーグ等の、加熱不十分な状態で提供し加熱調理して食べさせることを想定している挽肉調理品等を客に提供している飲食店等を営む事業者に対しては、その製品の特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色の変化するまで十分に加熱する必要があることを周知徹底し、「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（令和 5 年 11 月 16 日健生食監発 1116 第 3 号）等を踏まえ、飲食店における適切な加熱調理の実施に係る指導の徹底をお願いする。
- 飲食店、大量調理施設等における食肉に関する衛生管理の徹底など、事業者に対する監視指導を適切に実施すること。特に、牛の肝臓及び豚の食肉等を提供する飲食店に対しては、中心部を 75℃ 1 分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、飲食店において結着等の加工処理を行った食肉を客が自ら加熱調理する場合には、「食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて」（平成 25 年 12 月 25 日付食安基発 1225 第 2 号、食安監発 1225 第 3 号）に基づき、客に対し、加工処理された旨や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導をお願いする。
- 令和 4 年の夏に生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉がレアステーキとして販売され、この食品を原因とする食中毒事件が発生し、死亡者が確認されている。生食用食肉（牛肉）については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報のほか「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和 4 年 9 月 16 日薬生食監発 0916 第 1 号）等を踏まえ、

規格基準の遵守について、監視指導の徹底をお願いします。

- 飲食店業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう、食鳥処理業者、卸売業者に対し、指導並びに周知をお願いします。
- 悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、その悪質性、広域性を総合的に勘案し、警察等関係行政機関との連携や告発等、厳正な措置を講ずることをお願いします。
- 動物の食肉や内臓については、食中毒を起こす細菌やウイルス等の危険性があるため、中心部まで十分に加熱調理して食べることが重要である。特に、シカやイノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣（ジビエ）の肉等については、生又は加熱不十分な状態で食用すると、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られている。  
このため、引き続き、食肉等の生食について、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する適切な監視・指導をお願いします。
- 一般消費者に対して、食肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不十分な食肉を摂取させないよう、注意喚起をお願いします。

### **(3) 寄生虫を原因とする食中毒対策**

#### **従前の経緯**

- ヒラメに寄生する *Kudoa septempunctata*（以下「クドア」という。）を原因とする食中毒の発生防止については、生産段階における適切な衛生管理が重要であり、農林水産省及び水産庁にてクドアがヒラメに寄生することを防止する取組を行っているが、国産の天然ヒラメを中心に食中毒事例が報告されていることから、令和元年5月に、国産のヒラメについて、クドアを原因とする食中毒の発生状況に応じて、生産地において検査を実施するよう通知した。また、輸入食品については、食中毒の原因となったヒラメの養殖業者について、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令を実施している。
- 令和元年12月に、加熱不十分なクマ肉を喫食したことによる旋毛虫（トリヒナ）

食中毒が発生した。これを受けて、野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部まで十分な加熱をした上で喫食すること等について、改めて関係事業者及び消費者への指導を行うよう通知した。

- アニサキスによる食中毒について、引き続き、ホームページ、リーフレット等を活用し、予防方法（新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。魚の内臓を生で提供しない。目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。冷凍する（-20℃で24時間以上）。加熱する（60℃で1分、70℃以上））について注意喚起を行っている。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、食中毒の原因食品について特定（推定を含む。）した際には、十分な生産地調査や流通調査を実施し、国産品であった場合については当該生産自治体あて、輸入食品であった場合については国内における輸入食品等違反発見連絡票にて食品監視安全課あて、速やかに報告いただきたいこと。

### （４） ノロウイルスを原因とする食中毒対策

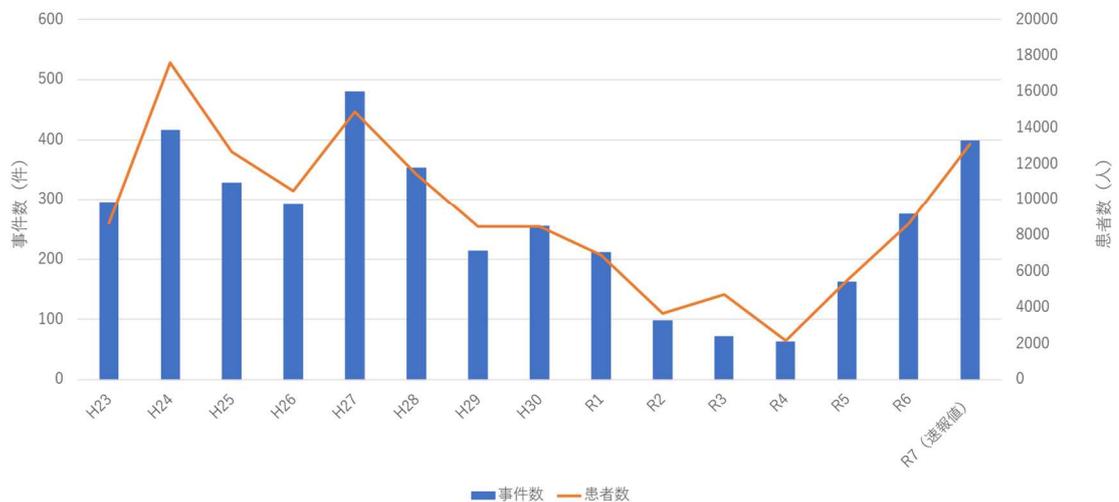
#### 従前の経緯

- 例年、12月から3月までの間を中心に、ノロウイルスを原因とする食中毒が多数発生している。ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、調理従事者の健康管理や食品取扱者の汚染防止が重要である。改正食品衛生法の施行により、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）に事業者が遵守すべき基準として食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理を含む「一般的な衛生管理の取組」が規定された。
- また、改正食品衛生法により、HACCPに沿った衛生管理を原則、全ての食品等事業者に求めることとなっており、その中で、「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、関係者等に周知徹底を図ることを営業者の実施すべきことの一つとして規定している。
- 冬期に流行するノロウイルスによる食中毒発生防止として、流行時期の前から食品等事業者に対して指導をお願いするため、令和7年10月16日付健生食監発1016第1号「ノロウイルスによる食中毒の予防について」を発出した。

## 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる 4 点をお願いする。
  - ① ノロウイルスを原因とする胃腸炎に集団で感染した事案を探知したときは、食中毒か感染症かの判断を行う前に、発生当初から食品衛生担当部局と感染症担当部局においては情報を共有するとともに、平成 28 年 11 月 24 日付生食監発 1124 第 1 号「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について」や疫学的な調査マニュアルに基づいて科学的に共同調査を行うこと。
  - ② ノロウイルス食中毒が発生した際には、病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源、汚染経路等について、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき調査を実施し、その結果、食中毒と判断する場合には、ノロウイルス感染者との濃厚接触、ノロウイルス感染者の糞便若しくは嘔吐物による塵埃又は環境を介した感染等でない根拠を明確にすること。
  - ③ 飲食店、事業場及び仕出屋におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関する Q & A」等を参考に、食品等事業者や調理従事者の衛生管理等について、記録等による適切な衛生管理の実施確認を含めた監視指導を行うとともに、予防法の周知、発生防止対策等の衛生教育を充実すること。また、地域住民に対してはノロウイルスに関する正しい知識について情報提供すること。
  - ④ 二枚貝等の生産自治体においては、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成 22 年 1 月 22 日付食安監発 0122 第 1 号）に基づき、食品衛生担当部局と水産担当部局とが連携して食中毒の発生防止に努めること。

# ノロウイルスによる食中毒発生状況



## ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

**ノロウイルス食中毒予防 4原則：**  
 「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. につけない」

- ・食品衛生法施行規則別表第17
- ・手引書
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ&A

消化器症状を呈している食品取扱い者は、  
食品の取扱作業に従事させない



**不顕性感染者を前提とした対策、  
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要**

## (5) 自然毒を原因とする食中毒対策

### 従前の経緯

- 例年、特に春先から初夏にかけては有毒植物の誤食による食中毒が、夏の終わりに秋にかけては毒キノコの誤食による食中毒が多く発生しており、ホームページ、リーフレット等を活用し、食用と確実に判断できない植物やキノコについては、採取、譲渡、販売、喫食を行わないよう注意喚起を行っている。
- 有毒植物や毒キノコによる食中毒の患者の多くを高齢者が占めていることに鑑み、厚生労働省内の関係部局や農林水産省や林野庁等の関係省庁とも連携し、高齢者を主な対象とした注意喚起を行っている。
- ふぐによる食中毒について、釣り人が自分で釣ったふぐを自分で調理したことによる食中毒事例や、知人から譲り受けたふぐを食べたことによる食中毒事例が毎年発生しており、ホームページ、リーフレット等を活用し、素人調理をしないこと、肝臓等の有毒部位を喫食しないこと等について注意喚起を行っている。
- 量販店等におけるふぐ稚魚の混入事例が毎年発生していることから、関係事業者等に対し適切な取り扱いに関する指導の徹底、消費者等に対する注意喚起等の情報提供の推進に努めるよう、都道府県等に要請している。

### 都道府県等に対する要請

- 有毒植物や毒キノコによる食中毒に関する消費者等への注意喚起等を行うとともに、必要に応じ、農林部局等の関係部局とも連携し、事業者に対する監視及び指導に努めるようお願いする。
- 昨年、飲食店において、ふぐ処理者の資格を有しない営業者が、一部の顧客にマフグの肝臓を提供したことによる食中毒が発生したことを踏まえ、改めてふぐを取り扱う施設及び消費者に対し、天然、養殖を問わず、一般にふぐの肝臓は有毒部位であり、決して提供又は喫食しないよう指導や周知等をお願いする。また、ふぐによる食中毒のほとんどが素人調理によるものであることから、引き続き、消費者に対する注意喚起に努めるようお願いする。

## (6) 湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における食中毒予防

### 従前の経緯

- 令和5年から令和7年にかけて、夏期に湧き水等が原因とされる食中毒事案が複数発生している。
- 「令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について」(令和7年6月6日付厚生発 0606 第1号)において、湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設について、重点的な監視指導が必要な施設としているところであるが、令和7年10月17日付厚生食監発 1017 第1号にて、当該施設における食中毒予防の徹底について引き続き要請している。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、上記通知を参考にし、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)別表第17、通知等に定められた殺菌装置の稼働確認や水質検査等の措置を確実に行うとともに、水質検査(飲用に適する水)についてはその頻度を上げて実施することを推奨する等、食品事業者等に対し、衛生管理の徹底を指導するようお願いする。

## (7) 食中毒事案に伴う行政処分の手続き

### 従前の経緯

- 食品衛生法第59条から第61条の規定に基づく食品等事業者に対する処分は、事業者による被害拡大防止対策、再発防止対策が完了するために必要十分な期間・範囲とすることが重要である。

これらの不利益処分を行う際には、処分の名宛人である食品等事業者に対し、調査結果等を丁寧に説明するとともに、行政手続法(平成5年法律第88号)の規定に基づき、名宛人に対し、原則として、処分と同時に当該処分の理由を示す等、必要な手続を行わなければならない。

過去の食品衛生法に基づく処分の取消し訴訟においては、処分に当たって、「法第6条に違反した」と記載されているのみで、処分の原因となる基本的事実関係や、違反した条項が具体的に示されておらず、行政手続法が求める処分の理由が提示されていないとして、処分の違法性が指摘されている裁判例がある。

## 都道府県等に対する要請

○ 食中毒事案等の発生に伴い不利益処分を行うに当たっては、食品等事業者に対する営業の禁停止等の命令書について、食品衛生法の条文のみを記載して通知している事案も散見されることから、不利益処分を行う場合は、行政手続法に基づき、処分の理由を適切に提示する等の必要な手続を行うようお願いする。

○ 一般に、処分の理由の提示が求められているのは、処分庁の慎重な判断と合理性を担保し、その恣意を抑制するとともに、処分の理由を相手方に知らせて不服の申立ての便宜を与える趣旨であり、その提示を欠く場合には、当該処分自体が取消しを免れない。

また、理由の提示の程度は、これまでの判例法理から、いかなる事実関係に基づき、いかなる法規を適用して当該処分がなされたのかを、処分の相手方が了知し得るものでなければならないとされている。このことは、原因食品や原因施設が一応推定する程度の段階で不利益処分を行う場合であっても同様であり、当該処分の理由については、上記判例法理を踏まえて記載する必要があり、原則、単に抽象的に処分の根拠規定を示すだけでは理由の提示として十分ではないとされている。

食品衛生法第6条に違反したとして、営業者に対し、営業の禁停止処分を行う場合には、当該営業者や食品を食中毒の原因として判断又は推定した根拠である疫学的調査結果に基づき、同条に違反したとする食品、それが同条各号のいずれに該当するか、当該営業者の行為が同条の禁止する行為（販売、製造等）のいずれに該当するかを記載する等、具体的な事実関係や適用する法条の適用関係が明らかとなるよう記載することが必要である。

なお、事業者に処分内容を通知する際は、当該記載内容を丁寧に説明するとともに、営業の禁停止期間中に取り組むべき内容（施設の清掃、衛生教育等）を十分に理解させることも必要である。

## （8）食中毒等関連システムの活用

### 従前の経緯

○ 食中毒発生情報、食肉検査等情報については、食品保健総合情報処理システムを活用し、統計情報の取りまとめを行っている。

○ 厚生労働省に集約される食中毒関連情報について、食品保健総合情報処理システムを活用し、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との情報共有を行っている。

## 都道府県等に対する要請

- 食中毒事件速報の報告は、原則として、食品保健総合情報処理システムにより行うようお願いする。特に、夜間・休日の食中毒事件速報については、迅速な事案把握のため、食品保健総合情報処理システムからの自動転送機能を活用していることから、当該システムによる報告をお願いする。
- 食中毒事件票については、引き続き、可能な限り、速やかに食品保健総合情報処理システムに入力するようお願いする。その際には、可能な限り、発生要因欄又は備考欄に詳細な感染の経路等を記入するようお願いする。
- 食品保健総合情報処理システムから配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認することにより、全国的な食中毒の発生動向を踏まえた監視指導に留意するよう、管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員への周知をお願いする。
- 食中毒詳報については、原則として食品保健総合情報処理システムを使用して提出するようお願いする。また、食中毒事件詳報の作成に当たっては、その有効活用の観点から、考察部分に次の検証事項を記載するよう努めていただきたい。
  - ア. 発生の探知において今後改善を要すると考えられる事項
  - イ. 原因究明調査において今後改善を要すると考えられる事項
  - ウ. 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられる事項
  - エ. 再発防止のために参考になると考えられる事項
- 食品保健総合情報処理システムの使用においては、情報セキュリティ管理の観点から、定期的にパスワードの変更を行うようお願いする。

### 3 紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する対応

#### 従前の経緯

- 「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」(令和6年5月31日紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合)を踏まえ、機能性表示食品及び特定保健用食品(以下「機能性表示食品等」という。)との関連が疑われる健康被害に関する情報提供をより実効的なものとするため、食品衛生法施行規則の改正を行った。
- 具体的には、食品全般に課されている営業者が健康被害と疑われる情報を把握したときの都道府県知事等への情報提供の努力義務を維持した上で、営業者のうち、機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者に対して、機能性表示食品等による健康被害に関する情報を収集するとともに、これらの食品に係る健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、速やかに、当該情報を都道府県知事等に提供することを義務付けた。
- 都道府県知事等から厚生労働省に報告された機能性表示食品等の健康被害情報については、専門家で構成する「厚生科学審議会食品衛生監視部会機能性表示食品等の健康被害情報への対応に関する小委員会」において、食品との関連性を総合的に評価し、食品衛生法上の措置の要否につき検討を行った上で、定期的に結果を公表している。

#### 今後の取組

- 「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」において示された「情報提供のDX化」への対応として、食品衛生申請等システムを改修し、令和8年4月より、当該システムを活用して健康被害情報を報告いただく予定としている。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供について」(令和6年8月23日付健生食監発0823第3号)で通知したとおり、各都道府県等においては、健康被害の情報提供を受けた場合には、必要な情報が記載されているかを確認の上、厚

生労働省への報告をお願いします。

- 令和8年4月以降、原則として、食品衛生申請等システムにより健康被害情報を報告するようお願いします。
- 管内事業者に対して、食品衛生申請等システムによる健康被害情報の提供に係る周知をお願いします。

## 4 食品等の監視指導

### (1) 食品の収去検査に係る留意事項

#### 従前の経緯

- 食品の収去検査の実施に関しては、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成 18 年 5 月 29 日付食安監発第 0529001 号）において留意事項を示している。  
また、違反者の名称等の公表に関しては、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付食安発第 0529004 号）を發出している。
- 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留に対する考え方について、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（令和 5 年 12 月 18 日付健生食監発 1218 第 3 号）において留意事項を示した。

#### 都道府県等に対する要請

- 未加工食品の収去にあっても、違反時に回収等の対象範囲が特定できるよう、出荷者・販売者、出荷日など収去検査の対象とする食品に関する情報を確認するとともに、ロットを代表するものを採取するよう考慮されたい。
- あわせて、農薬等に係る残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、食品衛生法第 59 条に基づき、農林水産担当部局と連携しつつ、事業者に対して回収等の措置を命令するとともに、違反者の名称等の公表についても、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付食安発第 0529004 号）を踏まえて、引き続き適切に対応するようお願いする。
- 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留については、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）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）において、「含有してはならない」と規定されているが、通常その判断には、通知等で示された試験法により当該物質が定量限界以上で検出された場合に、当該物質を含有していると判断すること。

## (2) 都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保

### 従前の経緯

- 都道府県等の食品衛生検査施設における検査等については、その結果が食品としての流通の可否を判断する基礎となるため、その信頼性を確保することが求められる。
- 以前、都道府県等の食品衛生検査施設が検査データの誤認や不適切な検査方法による検査の実施に起因して誤った検査成績書を発出したため、本来回収を必要としない食品が回収されるに至った事例も見受けられた。
- 現行の食品衛生検査施設（及び登録検査機関）における業務管理は、運用を開始した平成8年当時に国際基準であった ISO/IEC Guide25 を基本にしているが、既に廃止されており、現在はそれに替わる文書として ISO/IEC17025(2017)が存在する。なお、国際整合の観点等から、業務管理要領の改正に向けた検討を行っている。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成20年7月9日付食安監発第0709004号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるよう、願います。

## (3) 食品衛生法違反に関する措置

### 従前の経緯

- 食品衛生法違反に該当する食品に対する措置については、国が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、各都道府県知事等が毎年度「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じている。
- また、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結

果について」（平成 21 年 7 月 7 日付食安監発 0707 第 4 号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係機関との連携や告発等の手続について示している。

- 国内における収去検査や輸入時のモニタリング検査等において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）及び「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付食安発第 0529004 号）により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。
  - ① 当該食品が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 59 条）を迅速に実施すること。
  - ② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合は、関係都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。
  - ③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第 69 条）を実施すること。
- 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留に対する考え方について、基準値を超過することを確認した場合の対応を「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（令和 5 年 12 月 18 日付健生食監発 1218 第 3 号）において留意事項を示した。

#### 都道府県等に対する要請

- 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 59 条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要について、速やかに報告すること。
- 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察などの関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
- 違反者の名称等の公表（食品衛生法第 69 条）については、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付食安発第 0529004 号）を踏まえて適切に対応すること。

- 抗生物質又は抗菌性物質が検出又は基準を超えて残留する食品が発見され、当該食品を原材料にして製造加工が行われた食品があることが判明した場合、当該食品の配合割合、製造加工方法、その他の原材料への当該物質の使用の有無などを調べ、製造加工された食品において当該物質が定量限界以上で検出される可能性について確認すること。
  
- また、食品衛生法違反の判断に際しては、当該食品全体を代表する検体を採取していることを確認した上で、対象となる範囲（ロット）を特定し、必要に応じて、当該食品を使用して製造加工された食品について検査又は試験を実施し、当該物質を含有しているか否かを確認すること。

## 5 食肉・食鳥肉の安全対策

### (1) 食肉衛生対策

#### 従前の経緯

- 改正食品衛生法により、規模によらず、全てのと畜場において HACCP に基づく衛生管理の実施が義務付けられた。併せて、と畜業者等は、衛生管理計画及び手順書の効果について、と畜検査員による検査又は試験（外部検証）を受けることが求められることになった。なお、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和2年5月28日付生食発 0528 第1号）により、外部検証の方法等を示しており、現場検査や枝肉の微生物検査が実施されている。
- と畜検査員を含む公衆衛生獣医師の確保等に関して、各自治体における取組状況を収集するためのアンケート調査を実施し、その結果を令和3年3月及び令和6年3月に通知した。

#### 都道府県等に対する要請

- と畜場における HACCP に基づく衛生管理の確実な実施について、衛生管理計画策定のための手引書等も活用し、きめ細やかな助言・指導を行うこと。
- と畜場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、と畜検査員による外部検証を含めたと畜場に対する監視指導を適切に実施すること。その際、科学的根拠に基づいた対応や監視指導に関するやりとりの文書化等の適切な実施をお願いする。
- と畜検査員に対して食品衛生監視員を補職し、と畜場に併設する食品衛生法に基づく許可施設に対する食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- 外部検証において枝肉の微生物試験を定期的実施し、その結果を評価することにより、衛生管理が適切に実施されているかを検証し、衛生管理が適切でない傾向が認められた場合は、衛生管理計画及び手順書の実施状況の点検と改善を指導するなど、引き続き、と畜処理業者等への監視指導の徹底をお願いする。
- 令和7年度より厚生労働科学研究「人工知能技術を用いた画像診断による食肉検査

補助モデルの構築に関する研究」を開始しており、と畜場及び食鳥処理場での実証等について協力をお願いする。なお、令和3年3月及び令和6年3月に公表したアンケートの結果並びに令和6年9月10日付け事務連絡「と畜検査に係る取扱いについて」の内容を踏まえて、と畜検査員の確保、と畜検査の効率的な実施の検討について引き続き協力をお願いする。

- と畜検査において豚熱又はアフリカ豚熱を疑う事例があれば、速やかに畜産部局に通報を行う等、畜産部局への協力を引き続きよろしくをお願いする。

## (2) 牛海綿状脳症（BSE）対策

### 従前の経緯

- BSE 対策を開始して 20 年以上が経過しており、これまでの間、国内外のリスクが低下したことから、最新の科学的知見に基づき、国内の検査体制、輸入条件といった対策全般について見直しを行ってきた。
- と畜場における BSE 検査については、平成 29 年 4 月 1 日より、健康と畜牛の BSE 検査を廃止した。
- BSE に係る牛肉の輸入措置については、令和 6 年 12 月末時点で、18 か国について輸入を再開した。引き続き、食品安全委員会による食品健康影響評価を踏まえた輸入措置の見直しを行う。一方、輸入条件に適合する牛肉等を除き、引き続き、BSE 発生国からの牛肉等の輸入手続を停止している。
  - ※ BSE 対策の詳細については、厚生労働省健康・生活衛生局ホームページを参照。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/bs\\_e/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bs_e/index.html)
- 食品安全委員会において、平成 27 年 12 月に厚生労働省より諮問した「SRM（特定危険部位）の範囲を変更した場合のリスク」について審議中であり、答申を踏まえて、必要な管理措置を行う予定としている。
- 牛海綿状脳症対策基本計画について、当該計画の期間はおおむね 5 年とされているが、前回の改正（平成 28 年 2 月 10 日）以降、BSE をめぐる情勢に大きな変化はないことから変更は行わず、今後も計画に示した BSE 対策を継続して行うこととしている。

る。

- 引き続き、厚生労働科学研究等を通じ、非定型 BSE 等の最新の知見について、調査、研究していくこととしている。

#### 都道府県等に対する要請

- SRM 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を参考に、各食肉衛生検査所においては、と畜場における分別管理への監視指導をお願いする。
- 引き続き、SRM の除去及び焼却が確実に実施されるよう、農林水産担当部局と連携しつつ、と畜場に対する監視指導を適切に実施するようお願いする。

### (3) 食鳥肉衛生対策

#### 従前の経緯

- 改正食品衛生法により、規模によらず、全ての食鳥処理場において HACCP に沿った衛生管理の実施（大規模食鳥処理場については HACCP に基づく衛生管理）が義務付けられた。併せて、大規模食鳥処理場の食鳥処理業者は、衛生管理計画及び手順書の効果について、食鳥検査員による検査又は試験（外部検証）を受けることが求められることになった。なお、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和 2 年 5 月 28 日付生食発 0528 第 1 号）により、外部検証の方法等を示しており、現場検査や食鳥とたいの微生物検査が実施されている。
- 食鳥肉のカンピロバクター対策として、平成 30 年と令和 2 年に、厚生労働科学研究や食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業の結果を取りまとめた事例集を公表した。
- 引き続き、厚生労働科学研究において、食鳥肉における病原微生物の汚染実態の把握、効果的なリスク管理方法等に関する研究を継続していくとともに、関係省庁と連携して、消費者等に正しい情報を効果的に提供するための取組を検討していく。

#### 都道府県等に対する要請

- HACCP に沿った衛生管理の確実な実施について、大規模食鳥処理場及び認定小規模

食鳥処理場のそれぞれを対象とした HACCP 導入の手引書等を活用し、きめ細やかな助言・指導を行うこと。

- 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導を適切に実施すること。大規模食鳥処理場においては、食鳥検査員による衛生管理計画の妥当性確認や微生物検査を含む外部検証を適切に実施すること。その際、科学的根拠に基づいた対応や監視指導に関するやりとりの文書化等の適切な実施をお願いする。
- HACCP の実施指導と並行して、実証事業の結果等を参考にカンピロバクターの汚染低減化対策についても指導すること。
- 食鳥検査員に対して食品衛生監視員を補職し、食鳥処理場に併設する食品衛生法に基づく許可施設に対する食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- 食鳥業界団体からは、食鳥検査の弾力的運用や食鳥検査手数料の軽減について要望が出された経緯があり、必要に応じ、民間の獣医師の活用を含め、早朝等の時間外における食鳥検査の実施や、恒常的に検査に係る手数料収入が経費を上回るような自治体における食鳥検査手数料の見直しを進めるなど、弾力的な対応に配慮すること。
- 鳥インフルエンザ対策の一環として、食鳥検査を実施するに当たっては、鶏の出荷元が異状のない養鶏場である旨を確認するほか、鳥インフルエンザに感染した疑いがあると認められる鶏を対象とするスクリーニング検査を実施すること。なお、検査で陽性と判断された場合は、農林主管部局と連携し、適切に対応すること。
- 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して、農林主管部局と連携し、鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供すること。

#### **(4) 野生鳥獣肉の衛生管理対策**

##### **従前の経緯**

- 食用に供される野生鳥獣肉（ジビエ）の安全性を確保するため、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成 26 年 11 月 14 日付食安発 1114 第 1 号）を通知した。

- 厚生労働科学研究「野生鳥獣由来食肉の安全性確保とリスク管理のための研究」において、我が国の野生鳥獣肉処理施設における衛生的な処理について調査・検討を行い、多様な処理の実態が確認されるとともに、処理の工程ごとに注意を要する事項について報告がなされたことを踏まえ、令和5年6月26日にガイドラインの一部を改正し、これらの内容を反映させた。
- 引き続き、厚生労働科学研究等を通じ、適切な食肉処理方法に関する検証データ等を蓄積し、ガイドラインの内容を充実させていく。

#### 都道府県等に対する要請

- 野生鳥獣は、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、捕獲者や食肉処理業者に対して、捕獲した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱いについて研修を実施すること。
- ガイドラインを基に、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、畜産部局及び環境部局と連携しながら、捕獲者や野生鳥獣肉処理施設に対する認定・登録制度、また、野生鳥獣肉や料理を提供している飲食店や販売店を把握する仕組みを構築するなど、監視指導をより一層効果的に機能させるための管理体制の整備について検討するほか、関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図ること。
- 今後も定期的に都道府県等の野生鳥獣肉の処理施設数などについてフォローアップの調査を行いたいと考えているので、引き続き、ご協力をお願いします。
- 平成30年に農林水産省が制定した「国産ジビエ認証制度」は、厚生労働省のガイドラインの遵守が要件とされており、当該ガイドラインの普及及び遵守率の向上に資するものであることから、内容について御了知いただくようお願いします。

## 6 水産食品の安全対策

### (1) ふぐの衛生確保

#### 従前の経緯

- ふぐを原因とする食中毒事案の発生を防止するため、「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 12 月 2 日付環乳第 59 号)により、都道府県等に対し、ふぐの取扱いに関する統一的な基準(食用可能な種類や部位、処理方法等)を示している。
- 改正食品衛生法を受け、厚生労働省令において、ふぐの処理は、ふぐの種類の見別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者(ふぐ処理者)にさせるか、又はふぐ処理者の立会いの下に行わせなければならないこと及びふぐを処理する施設基準を規定した。
- また、都道府県等の間におけるふぐ処理者の資格の受入れや輸出促進の観点から、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与を明確化し、ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国的な平準化に資することを目的として、都道府県知事等がふぐ処理者を認定する際の認定基準(以下「認定基準」という。)を策定し、都道府県等に通知した(「ふぐ処理者の認定基準について」(令和元年 10 月 31 日付生食発 1031 第 6 号))。
- 加えて、都道府県等において認定基準を適切に運用いただけるよう、「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針(ガイドライン)について」(令和 2 年 5 月 1 日付生食発 0501 第 10 号)を通知した。

#### 都道府県等に対する要請

- ふぐ処理者の認定基準の見直し状況等については、令和 6 年 11 月 18 日時点の情報を厚生労働省ホームページで公表している。条例等の改正等によりホームページで掲載している内容に変更が生じた場合は当課(食品監視安全課)に連絡いただくようお願いする。
- ふぐ処理者の認定、都道府県等の間における資格の受入れ等について適切な運用をお願いする。

## (2) 貝毒対策

### 従前の経緯

- 下痢性貝毒及び麻痺性貝毒については、「麻痺性貝毒等により毒化した貝毒の取扱いについて」（平成 27 年 3 月 6 日付食安発 0306 第 1 号）において通知し、下痢性貝毒については、新たに機器分析法を導入し、規制値を設定した。また、食中毒の防止のために貝類の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には、関係者に対して適切な指導を行うとともに、監視及び検査体制を強化するなど、違反品が出荷されることのないよう、必要な対策を講ずるよう都道府県等に要請している。
- また、例年、麻痺性貝毒による貝類の毒化が確認されていなかった海域においても貝類の毒化が確認されていることから、「麻痺性貝毒に係る監視指導の強化について」（平成 31 年 4 月 10 日付薬生食監発 0410 第 1 号）を通知し、麻痺性貝毒による貝類の毒化が確認されていない海域についても、貝類の検査を実施し、規制値を超える麻痺性貝毒が検出される貝類が出荷されることのないよう、必要な対策を講ずるよう都道府県等に要請した。
- なお、生産段階の海域管理については、農林水産省より「二枚貝等の貝毒のリスク管理に関するガイドライン」等が発出されており、規制値を上回る毒量の貝毒が貝類等より検出された海域においては、採取及び出荷を自主的に規制する措置等が講じられている。

### 都道府県等に対する要請

- 貝類等の毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、貝類等の衛生管理のための監視指導を適切に実施するようお願いする。
- 近年においては、例年、麻痺性貝毒による毒化が確認されていなかった海域においても毒化が確認されていることから、食中毒を予防する観点から、麻痺性貝毒による毒化が確認されていない海域についても、規制値を超える麻痺性貝毒が検出される貝類が出荷されることのないよう、検査の実施をお願いする。
- 規制値を超える貝毒の毒化が認められた場合は、当該海域、貝の種類等を一般に周知すること等により、漁業者以外の者による採捕、摂食等による事故の発生防止を図るようお願いする。

## 7 食品中の化学物質対応

### (1) 食品中の放射性物質への対応

#### 従前の経緯

- 食品中の放射性物質に関しては、平成 23 年 3 月に発生した東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故により、周辺環境に放射性物質が放出されたことを受け、原子力災害対策本部と協議の上、平成 23 年 3 月 17 日に原子力安全委員会（当時）により示されていた「飲食物摂取制限に関する指標」を食品衛生法上の暫定規制値として設定した。
- その後、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会等において、食品安全委員会の食品健康影響評価や、コーデックス委員会の指標が年間線量 1 ミリシーベルトを超えないように設定されていること等を踏まえ、暫定規制値に代わる新たな規格基準の設定の検討を行い、食品から受ける線量の上限を年間 1 ミリシーベルトとなるように放射性セシウムの現行の基準値を設定し、平成 24 年 4 月 1 日より施行した。
- 地方自治体においては、国が定めた「食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）を踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査を実施し、基準値を超えた食品については回収・廃棄や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられている。
- また、国も食品の流通段階での買上調査（インターネットサイトで取引される野生のきのこ・山菜も調査対象に含む）を実施することにより、地方自治体のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて検査計画の策定・見直しについて助言を行っている。
- リスクコミュニケーションの取組としては、食品安全委員会、消費者庁、農林水産省及び地方自治体との共催により、全国各地で説明会を開催している。
- 令和 3 年度にガイドラインの見直しが行われ、きのこ・山菜類について県が定めた出荷・検査方針により、これらを適切に管理・検査する体制が整備された場合は、非破壊検査により基準値を下回ったものを出荷することができることとされた（現在はまつたけ、皮付きたけのこ、なめこ、ならたけ、むきたけ、くりたけ、こしあぶら、

しいたけ及びまいたけが対象)。

#### 都道府県等に対する要請

- 都道府県や市町村の広報誌等を活用し、食品衛生法の基準値の内容や考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性等について、住民や関係事業者に対する十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。
- ガイドラインを踏まえ、引き続き、効果的・効率的な検査の実施をお願いする。なお、基準値を超過した場合には、出荷制限及び摂取制限の区域を適切に設定するため、ガイドラインに基づき、周辺地域への拡がりを確認するための検査を確実に行うようお願いする。
- 放射性物質検査を実施した際は、速やかに厚生労働省まで報告を行うとともに、検査計画のガイドラインにおける検査対象自治体にあつては、四半期ごとに策定・公表している検査計画についても厚生労働省に提出するようお願いする。  
検査結果の報告については、報告後に修正や差し替えの依頼が多く寄せられることから、このようなことのないよう報告前の確認をお願いする。
- インターネットサイトで取引される野生のきのこ・山菜を含め、流通品に基準値超過が認められた際は、出品者や産地を所管する自治体において調査等を実施することとなるため、関係部局と連携しての対応をお願いする。

## 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（平成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（平成24年4月1日～）

### ■ 食品中の放射性物質に関する検査

平成24年4月1日～平成25年3月31日	278,275件、うち基準値超過	2,372件（0.85%）
平成25年4月1日～平成26年3月31日	335,860件、うち基準値超過	1,025件（0.31%）
平成26年4月1日～平成27年3月31日	314,216件、うち基準値超過	565件（0.18%）
平成27年4月1日～平成28年3月31日	340,311件、うち基準値超過	291件（0.09%）
平成28年4月1日～平成29年3月31日	322,563件、うち基準値超過	461件（0.14%）
平成29年4月1日～平成30年3月31日	306,623件、うち基準値超過	200件（0.07%）
平成30年4月1日～平成31年3月31日	299,424件、うち基準値超過	313件（0.10%）
平成31年4月1日～令和2年3月31日	284,931件、うち基準値超過	166件（0.06%）
令和2年4月1日～令和3年3月31日	54,412件、うち基準値超過	127件（0.23%）
令和3年4月1日～令和4年3月31日	41,361件、うち基準値超過	157件（0.38%）
令和4年4月1日～令和5年3月31日	36,309件、うち基準値超過	135件（0.37%）
令和5年4月1日～令和6年3月31日	43,618件、うち基準値超過	162件（0.37%）
令和6年4月1日～令和7年3月31日	45,897件、うち基準値超過	193件（0.42%）

### ■ 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（平成23年3月21日～）

【原子力災害対策本部】

### ■ 食品の出荷制限等の解除

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

【原子力災害対策本部】

## （2）食品中のダイオキシン類の対策

### 従前の経緯

- ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等に鑑みると、健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。
- 人体に取り込まれるダイオキシン類の9割以上は、食品に由来するものとされている。これを踏まえ、厚生労働省においては、ダイオキシン類による食品に対する汚染の実態を食品群別に把握し、標準的な食事を通じたダイオキシン類の推定一日摂取量を把握するため、毎年度、トータルダイエット方式による調査を実施している。  
(注) 食品中のダイオキシン対策については、厚生労働省ホームページで公表  
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/index.html>)
- 令和6年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、平均0.41 pg TEQ/kg bw/日（0.16～0.77 pg TEQ/kg bw/日）と推定され、ダイオキシン類

の耐容一日摂取量（TDI）4 pg TEQ/kg bw/日を下回った。

### （3）畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査

#### 従前の経緯

- 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査については、毎年度、実施要領を策定し、各自治体に対して、モニタリング検査を実施するよう依頼している。  
※食品中の有害化学物質等の検査結果調査及び畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査実施について（令和7年6月2日付健生食監発0602第3号通知）

#### 都道府県等に対する要請

- 令和8年度も、引き続き、モニタリング検査の実施を依頼する予定であり、各都道府県等におかれては、モニタリング検査の実施と結果の報告について協力をお願いする。
- 食品衛生法に基づく措置を講ずる場合は、農政部局等の関係部局と十分に連携し、原因の究明や生産者指導等の対策を図るようお願いする。併せて、その概要を当課に速やかに連絡するようお願いする。

## 8 食品の輸出促進対策

### 従前の経緯

- 食品の輸出については、輸出先国の衛生要件を満たす必要があることから、厚生労働省においては、食品の安全確保を担当する立場として、輸出先国との間で協議を行うなど、輸出先国の食品衛生規制等に関する情報を得るとともに、衛生要件及び手続を取り決め、必要に応じ、都道府県等の衛生部局、地方厚生局等において輸出食品の製造・加工施設の認定、衛生証明書の発行等を行っている。
- 農林水産物及び食品の更なる輸出拡大に向け、令和2年4月1日に施行された「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」（令和元年法第57号）に基づき、輸出促進を担う政府全体の指令組織として、農林水産省に「農林水産物・食品輸出本部」を設置。農林水産物・食品の輸出額を令和12年までに5兆円とする目標の達成に向け、同本部において農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針を定め、実行計画の作成や進捗管理を行うことにより、輸出解禁協議や製造・加工施設の認定の迅速化等について対応している。
- 農林水産物・食品輸出本部が策定する実行計画に基づき、関係国と食肉等の輸出解禁に係る協議を行っており、令和7年9月にクウェートへの牛肉の輸出が解禁された。また、すでに牛肉が輸出可能なブラジル、メキシコ等については新規認定施設の追加及び施設認定権限の委譲について協議を行っている。

## 食肉輸出に関する二国間協議の状況

牛肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み	米国 (17)、カナダ (11)、香港 (15)、オーストラリア (11)、アルゼンチン (4)、ウルグアイ (3)、アラブ首長国連邦 (5)、シンガポール (21)、マカオ (79)、タイ (85)、EU等 (14)、メキシコ (11)*、ベトナム (71)、NZ (17)、フィリピン (17)、カタール (9)、インドネシア (3)、ロシア等 (4)*、バーレーン (6)、ミャンマー (54)、ブラジル (3)、台湾 (30)、マレーシア (3)、サウジアラビア (3)、クウェート (4)
協議中	中国、韓国、ブルネイ、トルコ、イスラエル、レバノン、チリ、ヘルー、南アフリカ、パラグアイ、ウクライナ
豚肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み	香港 (113)、マカオ (登録不要)、シンガポール (12)、ベトナム (38)、タイ (5)
協議中	米国、EU、中国、韓国、フィリピン、メキシコ、台湾
食鳥肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み	香港 (74)、ベトナム (68)、シンガポール (2)、EU (0)、マカオ (25)
協議中	米国、ロシア、中国、台湾、韓国、フィリピン、マレーシア、モンゴル、パキスタン、インドネシア、バングラデシュ

※ 新規施設認定手続について協議中 (令和8年1月7日時点)



Ministry of Health, Labour and Welfare

### 《輸出水産食品取扱施設の認定要件等》

輸出先国	輸出要件	施設等認定者	施設等の認定要件	対象食品	施設数 (R8.1.7)
米国	施設認定	都道府県(衛生部局)、地方厚生局、登録認定機関	HACCP	魚介類を原料とすることが特徴である食品 (加工品/未加工品)	619 (71)
EU等	施設認定、衛生証明書・原発関連証明書(一部の産地・品目)の添付	都道府県(衛生部局)、地方厚生局、農林水産省	HACCP	水産動物等を含む食品 (加工品/未加工品)	141 (48)
中国	施設認定、衛生証明書・原発関連証明書の添付	都道府県(衛生部局)、地方厚生局	HACCP	食用の水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	965
ブラジル	施設認定、衛生証明書の添付、ラベル登録	地方厚生局	HACCP	生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	60
ベトナム	施設認定	都道府県(水産部局)		水産動物及びその加工品 (加工品/未加工品)	909
	衛生証明書の添付	農林水産省			
韓国	施設認定、衛生証明書・原発関連証明書の添付	地方厚生局		冷凍食用鮮魚頭部/内臓	114
ロシア	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	425
ナイジェリア	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	178
ウクライナ	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	171
インドネシア	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省		食用・飼料用の水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	500
マレーシア	衛生証明書の添付	農林水産省		エビ、カニ及びそれらの加工品 (乾燥/調味したものを除く)	—
インド	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省		水産食品 (生鮮品 (冷蔵及び冷凍)、燻製品、乾燥品、缶詰等)	197

輸出先国	輸出要件	施設等認定者	施設等の認定要件	対象食品	施設数 (R8.1.7)
ニュージーランド	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)、 地方厚生局、農林水産省	HACCP	二枚貝及びこれらの加工品（生鮮/殻付きを除く）	—
	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省	HACCP	食用水産動物（生きている水産動物を除く）及びそれらの加工品	127
シンガポール	施設認定、衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)(ふぐ)	条例/要綱等により都道府県知事等が認める者及び施設	食用ふぐの筋肉並びに養殖された食用ふぐの皮（ヒレを含む）及び精巢	30
	衛生証明書の添付	都道府県(水産部局)(かき)		かき（生きたかきに限る）	—
台湾	衛生証明書・原発関連証明書の添付	農林水産省		食用の貝類及びそれらの加工品（乾燥品、塩蔵品、燻製品等）	—
メキシコ	衛生証明書の添付	農林水産省		水産動物（活を除く）及び藻類（加工品/未加工品）	—
ペルー	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用の水産物及び加工品	19
サウジアラビア	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用の水産物及び加工品	185
オーストラリア	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用及び飼料用の魚類（サケ科(非加熱)及びアユは輸出不可)	91
	衛生証明書の添付	農林水産省	HACCP	かき（密閉され、加熱処理により滅菌されたもの及び常温保存が可能なものを除く）	—
イスラエル	衛生証明書の添付	農林水産省	HACCP	水産動物及びそれらの加工品	—
カタール	衛生証明書の添付	農林水産省		水産動物及びそれらの加工品	—
ヨルダン	衛生証明書の添付	農林水産省		水産動物及びそれらの加工品	—

※米国、EU等の施設数の括弧内は厚労省認定施設数

### 都道府県等に対する要請

- 輸出関連業務については、国と都道府県等が協力して対応していくことが重要と考えており、引き続き、関係制度の周知、取扱施設の認定、衛生証明書の発行など、食品の輸出に関する各種手続について、特段のご配慮をお願いする。
- また、輸出解禁要請を行っている国・地域からの要請及び既に解禁されている国・地域の輸出要件等の変更により、当局が国内での加工施設等の現地調査を実施する場合にあっては、引き続き、現地調査への同行等ご協力いただくようお願いする。

### ア 食肉等

- 米国等の施設基準を要件とする国・地域向けの輸出認定取得を念頭に、施設の新設又は改修を進めていると畜場については、事業者・農林水産省・自治体・地方厚生局と5者協議を進めることにより、引き続き、輸出食肉取扱施設の迅速な新規認定に努めることとしていることから、衛生部局におかれても、施設の整備段階から積極的に関与していただくようお願いする。

- 輸出認定と畜場に併設されていない食肉処理施設で処理された製品の輸出について、事業者からの事前相談、衛生証明書の発行、認定施設への定期的な監視等について保健所等の対応が必要となることから、引き続き、協力方お願いする。

## イ 水産食品

- EU及び米国向け輸出水産食品の認定施設の監視等の業務や都道府県等の衛生部局を経由した認定申請関係書類の提出、衛生証明書発行（EUのみ）について、引き続き、協力方お願いする。

## ウ その他

- 農林水産省では、国産畜水産物の輸出拡大を図るため、①輸出先国の求める規制に対応するための加工施設等の施設整備に対する支援、②国際認証等の新規取得の取組に対する支援、③対米・対EU等輸出牛肉等認定施設、対EU等輸出水産食品認定施設等において実施されている残留物質モニタリング検査及び微生物検査に係る費用に対する支援、④施設の認定や衛生証明書の発行を行う都道府県、民間検査機関等の体制強化の支援等を実施している。①～③の支援について管内の輸出認定施設に対して周知をお願いするほか、④のとおり都道府県等の体制強化についても支援の対象となっていることから積極的にご活用いただくようお願いする。
- 事業者負担の軽減、円滑な輸出手続は更なる輸出拡大に資するものであることから、一元的な輸出証明書発給システムへの既に参画している都道府県等においては、衛生証明書の発行業務に当該システムを積極的に活用いただくようお願いする。
- 輸出を希望する施設について、早期に現状や希望等を把握し、農林水産省と連携しつつ、円滑に支援につなげられるよう、相談の初期段階から情報把握を行うこととしている。ついては、関係事業者から新たに輸出希望の相談等があった場合には、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第17条第1項及び第2項に基づく適合施設認定の迅速化について（依頼）」（令和3年7月29日付事務連絡）に基づき、食品監視安全課宛て情報提供をお願いする。
- 対米等向け輸出食肉の指名検査員や対EU・対米向け輸出水産食品の指名食品衛生監視員に対して、各要綱に基づく検査等の業務の実施に必要な知識等の習得、その維持向上に向けて引き続き研修を行っていくこととしているため、積極的な受講をお願い

いする。

## 9 輸入食品の安全確保対策

輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が高い重要な課題となっている。

このため、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施している。

### 従前の経緯

#### (1) 輸出国における衛生対策

- 輸出国における衛生対策の推進として、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び発生防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における安全管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図るほか、必要に応じ、担当官を派遣して輸出国の衛生対策の調査、我が国における食品衛生規制を周知するための説明会等を実施している。
- 令和6年度においては、米国産アーモンドのアフラトキシンについては、現地における対日輸出プログラムの遵守が確認できたことから、一部の包装者に対する検査命令を免除とするよう合意した。  
牛海綿状脳症（BSE）に係る対策として、牛肉等の対日輸出プログラムの遵守状況や、牛肉加工品の対日輸出認定予定施設における分別管理の状況について、現地調査により確認した。

#### (2) 輸入時（水際）における衛生対策

- 輸入時の衛生対策としては、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づくモニタリング検査を実施するとともに、食品衛生法の違反が確認された輸入食品等については、必要に応じて検査率を引き上げて検査し、さらに食品衛生法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度、輸入者に対して検査命令を実施している。  
(注) モニタリング検査の件数は、食品群ごとや検査項目ごとに統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査件数を基本として設定される。
- 令和6年度には、約247万件の輸入届出に対して、206,227件の検査（モニタリング検査48,050件（延べ100,982件）、検査命令70,034件、指導検査87,810件等

の合計から重複を除いた数値)を実施し、そのうち、731件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。

### (3) 国内流通時における衛生対策

- 輸入食品に対する国内流通時の衛生対策としては、都道府県等において、監視指導計画に基づき、管内に流通する輸入食品の検査や輸入事業者に対する指導等を行っていただいている。令和6年度は16件の違反が確認され、廃棄等の措置を講ずるとともに、厚生労働省に通報していただき、厚生労働省においては輸入時監視の強化等を図った。

#### 都道府県等に対する要請

- 次に掲げる3点をお願いする。
  - ① 国内で流通する輸入食品については、「輸入食品監視指導計画」のほか、輸入者に対する検査命令に関する通知、食品衛生法違反に該当する食品に関する情報等を参考としつつ、監視指導を効率的に実施すること。
  - ② 食品衛生法違反に該当する輸入食品を確認したときや、輸入食品を原因とする食中毒事案を確認したときは、輸入時の水際段階の検査や国内流通段階の監視指導が迅速に実施されるよう、直ちに厚生労働省食品監視安全課に対し、「国内における輸入食品等違反発見連絡票」による連絡を徹底するとともに、関係都道府県等に連絡すること。
  - ③ 輸入時の水際段階の検査、海外情報等を通じて食品衛生法違反に該当するものと確認された輸入食品のうち、通関手続を経て国内で流通するものについては、関係の都道府県等において回収等の措置を命令するなど、監視指導を適切に実施すること。

## 10 食品の安全性確保に関するリスクコミュニケーション

### 従前の経緯

- 厚生労働省においては、関係府省庁と連携し、また、関係都道府県等の協力を得て、食品の安全性に関するリスクコミュニケーションを推進している(食品安全基本法第13条、食品衛生法第70条、第71条)。

※ リスクコミュニケーションとは、リスク分析の手法の重要な一要素としての関係者相互間の情報及び意見の交換をいう。

- 具体的には、食品中の放射性物質対策、輸入食品の安全性確保等に関する意見交換会の開催を始め、ウェブサイトの充実、SNSによる情報発信、パンフレット等の作成、消費者団体や事業者団体との交流等に取り組んでいる。

《令和7年度の主な実績》

- ・意見交換会等の開催(食品中の放射性物質、輸入食品)
- ・SNS(X(旧Twitter)「厚生労働省食品安全情報@Shokuhin\_ANZEN」)等による情報発信：食中毒予防、意見交換会等の開催案内等
- ・Webマガジン「厚生労働」への食中毒予防に関する記事掲載

- そのほか、都道府県等が開催する意見交換会に対しても、可能な限り講師やパネリストの派遣等を行うなどの協力をしている。

《令和8年度の主な予定》

- ・意見交換会の開催
- ・SNS等による情報発信
- ・ウェブサイトの充実
- ・パンフレット、リーフレット等の広報資材の作成

### 都道府県等に対する要請

- 各都道府県等においても、食品安全基本法や食品衛生法の規定の趣旨を踏まえ、地域住民に対する広報や意見交換会の開催などリスクコミュニケーションを一層推進するよう、お願いする。

なお、厚生労働省としても、引き続き、可能な限り広報資材の提供や講師・パネリストの派遣等を行うなど協力していくこととしている。

- パンフレット等を作成した際には、厚生労働省ウェブサイトに掲載するとともに、メールで送付しているため、関係事業者、消費者等への周知にご活用いただきたい。

### 令和7年度 リスクコミュニケーション等実績一覧

#### ●意見交換会等

令和8年1月末現在

開催日	テーマ	対象者	主催等	開催地
9月 26, 27, 28日	GOOD LIFE フェア2025	小学生、保護者	主催：企業 出展：食品関係5府省庁	東京都
11月 29, 30日	みらいのたからばこ2025 in大阪	小学生、保護者	主催：企業 出展：食品関係5府省庁	大阪府
1月 28日	食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」	一般消費者	厚生労働省	東京都
2月 9日(予定)	食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」	一般消費者	厚生労働省	大阪府
9日(予定)	食品安全に関する意見交換会(放射性物質、食品添加物及び農薬等)	一般消費者	主催：食品関係4府省	宮城県 (オンライン配信も併用)
19日(予定)	食品安全に関する意見交換会(放射性物質、食品添加物及び農薬等)	一般消費者	主催：食品関係4府省	福岡県 (オンライン配信も併用)
25日(予定)	食品安全に関する意見交換会(放射性物質、食品添加物及び農薬等)	一般消費者	主催：食品関係4府省	大阪府 (オンライン配信も併用)
3月 12日(予定)	食品安全に関する意見交換会(放射性物質、食品添加物及び農薬等)	一般消費者	主催：食品関係4府省	東京都 (オンライン配信も併用)

#### ●啓発資材の作成

○食品の安全確保に向けた取り組み 日本語版/英語版  
(パンフレット)



○知りたい輸入食品～輸入食品の安全性確保～ 日本語版/英語版  
(パンフレット)



○輸入食品の安全を守っているよ!  
(クリアファイル)



## 1 1 食品ロス削減の推進

### 従前の経緯

- 食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とし、令和元年10月1日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号）が施行された。
- 当該法律に基づき、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月閣議決定。以下「基本方針」という。）が策定され、関係各機関等において様々な取組が行われている。この基本方針に基づき、当課は、過剰な回収につながらないよう食品衛生法における自主回収報告制度の対象となる食品等の範囲を示し制度の周知を図ってきた。
- また、基本方針においては、食品ロスを2030年度までに2000年度比で半減させることを目標としているところ、令和5年12月22日に開催された食品ロス削減推進会議において、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージがとりまとめられた。なお、食品ロス削減目標については、2022年度の食品ロス量を鑑みて、家庭系については、「第五次循環型社会形成推進基本計画」（令和6年8月閣議決定）において、2000年度比で2030年度までに食品ロス量半減を目標とし、事業系については、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和7年3月公表）において、2030年度目標を8年前倒しで達成したことから、60%減を新たな目標として設定している。
- 当該施策パッケージに基づき、消費者庁及び厚生労働省の連名で、令和6年12月25日に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」を策定し、都道府県等の衛生主管部局、関係団体等に通知した。また、令和7年3月25日に閣議決定された「第2次食品ロスの削減の推進に関する基本方針」において、今後は更なる削減の取組が進むよう具体的な施策が追加され、消費者庁及び厚生労働省は当該ガイドラインの周知を行っている。

### 都道府県等に対する要請

- 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき消費者及び事業者が取組を推進できるよう、相談や必要な指導等の対応を積極的にお願ひする。

## 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 【第2次基本方針：令和7年3月25日閣議決定】

第1次基本方針において、食品ロスの削減の目標は、家庭系食品ロスと事業系食品ロス共に、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させることと設定。直近2022年度の食品ロス量は家庭系・事業系ともに236万トンであり、家庭系についてはあと20万トンの削減が必要。事業系については2030年度目標を8年前倒しで達成したことから、新たな目標として60%減と設定。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響が残っている可能性や、経済成長・インパウンドの拡大など様々な状況から、更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加

### 《食品ロスの削減の目標》

2000年度比で2030年度までに

①家庭系食品ロスは、50%減**早期達成** ←あと20万トン削減

**事業系食品ロスは、60%減【新規】**

②食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%【継続】

※2024年度は74.9%



### 食品ロスの削減の推進に関する基本的施策

※(3)表形、(5)情報の収集及び提供(継続)

(1) 教育及び学習の振興、普及啓発等	(2) 食品関連事業者の取組に対する支援	(4) 実態調査及び調査・研究の推進
<p>【新規】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロス削減、食品廃棄物削減及び食品アクセス確保の三つの施策を「食の環(わ)」プロジェクトとして一体的に発信。</li> <li>「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りの周知。</li> <li>脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動「デコ活」の推進及びmottECOの普及促進。</li> <li>地方公共団体での食品ロス削減の取組状況の公表などを通じた、地域での取組の底上げ・横展開。</li> <li>地域等において食品ロスの削減を担う人材となる <b>食品ロス削減推進サポーター</b>の育成。</li> <li>未就学児を対象に食育等の取組を進めるため、保育所、幼稚園等において<b>栄養士・管理栄養士や栄養教諭を配置</b>。</li> <li>国際的な組織との連携を通じた先駆的取組の共有により、<b>国際展開を推進</b>。</li> </ul>	<p>【新規】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「食品廃棄物の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」において、納品期限の見直しや賞味期限の安全係数の見直し及び大括り表示への見直しについて周知・徹底し、<b>高価格の見直しを推進</b>。</li> <li>食べ残し持ち帰りに関する留意事項について「<b>食べ残し持ち帰り促進ガイドライン</b>」に基づき周知。</li> <li><b>mottECO導入事例の知見・ノウハウの周知</b>。</li> <li>「<b>食品期限表示の設定のためのガイドライン</b>」の改正内容の周知及び取組の促進。</li> <li>企業における発生抑制等の具体的な取組内容が公表される仕組みの検討。</li> </ul> <p>【拡充】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ICT、AI等の新技術の活用といったDXの推進による食品ロス削減及び食品廃棄物の取組の促進。</li> </ul>	<p>【新規】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>事業者の災害時用備蓄食料の廃棄の実態把握</b>と有効活用の検討。</li> <li>家庭系食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策の整理、地域の関係主体向け手引きの取りまとめ。</li> </ul> <p>【拡充】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロス発生量及びその経済損失・環境負荷(温室効果ガス排出量)の推計の継続的な実施。</li> </ul>
		<p>(6) 未利用食品等を提供するための活動(食品廃棄)の支援等</p> <p>【新規】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品廃棄活動の社会的信頼の向上と活動定着のための「<b>食品高附ガイドライン</b>」の普及啓発。</li> <li>一定の管理責任を果たすことができるフードバンク活動団体等を特定するための仕組みを構築。</li> <li>社会全体のコンセンサスの醸成等を踏まえ、食品高附に伴って生ずる民事責任の在り方について、最終受益者の被害救済にも配慮した法的措置を講ずることを目指す。</li> <li>食品高附を行う事業者の取組を促進するため、<b>税制上の取扱いの周知や企業版ふるさと納税</b>を活用した食品高附の優良事例を発信。</li> <li><b>フードバンク団体</b>等を介した食品高附を促進するための<b>支援の強化</b>。</li> </ul>

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/promote/assets/consumer\\_education\\_cms\\_201\\_250409\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms_201_250409_02.pdf)

## 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～ (概要)

### 1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するには、レストラン・ホテル等の外食産業における食品ロスの主たる原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰りを促進することが有効な方策。しかしながら、**食べ残し持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭**である上、持ち帰りに伴う**法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者が相当数いる**ことが課題。
- そこで、法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、**事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項及び消費者に求められる行動について整理し、2024年12月にガイドラインを策定**(消費者庁・厚生労働省)。

### 2. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要**であるが、食べ残してしまったものを持ち帰りも1つの有効な方法。その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等を行うとともに、消費者も自己責任の下に持ち帰りを行うことで、事業者及び消費者双方の協力と理解のもと、本ガイドラインを参考に持ち帰りの取組を促進し、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待**。※一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者における持ち帰りを対象。

### 3. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

#### 【民事の観点】

○顧客が食べ残したものを**持ち帰るには飲食店との合意が必要**。

- (合意内容として) 飲食店による衛生面に関する**一定の注意事項(右のひな形)**を説明することなどは、**法的リスクの低減**につながる。
- 合意内容の明確化等の点で利用規約の整備も有効。

#### 【食品衛生の観点】

持ち帰りに適する食品は**十分に加熱**されていること等をもとに事業者が判断すること、**清潔な容器等を提供**することなど。

### 4. 消費者に求められる行動

- 食中毒リスク等について理解の上、**持ち帰る際やその後の食品管理の責任は基本的に消費者にある**ことを十分に認識し、**飲食店等からの説明事項を適切に遵守**。具体的には食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなど。
- 事業者の取組に対する積極的な評価**。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/promote/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_250610\\_05.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250610_05.pdf)

参考チラシ

**まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう!**

**お持ち帰りの際の注意点**

- お客様の責任でお持ち帰りください。容器への持ち替えはご自身でお願いします。
- ※匂いや味に異変を感じた場合は召し上げらないでください。
- ※アレルギーのある方には認識しないでください。
- 帰宅後できるだけ速やかに召し上げてください。
- 生もの、傷みやすいもののお持ち帰りはお控えください。
- ※スーパーのレジ袋は食品保持には適しません。
- 暑い時期や長時間の持ち運びはご注意ください。
- 単に温めるだけでなく、十分に再加熱してから召し上げてください。

CAAには「mottECO(モチエコ)」です。事業者には「飲食店での食べ残しを持ち帰る際の注意点」を「mottECO」で提供しています。消費者には「持ち帰る際の注意点」を「mottECO」で提供しています。

食品ロス削減を推進するmottECO

食品ロス削減を推進するmottECO

## 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン(概要版)

### 1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提。
- 消費者及び事業者に対し食品衛生上の一定の配慮事項を示すもの。
- 食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につなげる。

対象 客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等)

※テイクアウト用の食事を提供する施設/学校、病院等の集団給食施設は対象外



### 2 ガイドラインの使い方

- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。
- 事業者は、本ガイドラインを参考に消費者に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項等を伝達。
- 持ち帰りに適する食品は事業者が判断、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。



#### 【消費者への留意事項】

- 温度が高いところに放置しない、速やかに喫食する。
- 一度手を付けた食品の食べ残しは、その本人が喫食。
- 食物アレルギーがある者へ譲渡しない。
- 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない。

#### 【事業者への留意事項】

- 持ち帰りに適する食品の判断は十分に加熱されていること等により検討。
- 生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討。
- 清潔な容器と移し替え用の清潔な器具を消費者に提供。
- 留意事項はチラシ等で消費者へ伝達。

#### 【消費者及び事業者への共通留意事項】

- 消費者及び事業者は保健所の行う調査に対して協力する。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001363933.pdf>

## 1 2 カネミ油症に関する施策の総合的な推進

### 従前の経緯

- カネミ油症事件とは、昭和 43 年に西日本を中心に発生した米ぬか油を原因とする食中毒事件である。
- 原因企業であるカネミ倉庫が患者に医療費等の支払を行うとともに、政府においては、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、油症治療研究班による研究・検診・相談事業の推進や政府所有米の保管委託によるカネミ倉庫の経営支援を行ってきた。
- 平成 24 年には、超党派議員連盟において、健康実態調査の実施と健康調査支援金の支給、診断基準の見直しによるカネミ油症患者の認定範囲の拡大、政府所有米の保管委託の拡大による将来にわたる安定的な医療費の支給の確保及び一時金の残余等の支払い等といった新たな総合的な支援策を講じるべきとの意見がまとまり、これらの支援策の継続的な実施を担保するための議員立法「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」（以下「法」という。）が平成 24 年 8 月 29 日に可決成立し、同年 9 月 5 日に公布・施行された。
- 法に基づき「カネミ油症患者に関する施策の推進に関する基本的な指針」（以下「指針」という。）が平成 24 年 11 月 30 日に告示され、この指針に基づき、平成 25 年 6 月 21 日に国（厚生労働省、農林水産省）、カネミ倉庫、患者団体で構成された三者協議が開催されている。
- 「平成 25 年度カネミ油症健康実態調査事業の実施について」（平成 25 年 5 月 15 日付食品安全部長通知）に基づき健康実態調査を開始し、その後、毎年度調査を実施している。
- 法附則第 2 条の規定に基づく対応として、平成 28 年 4 月に指針を改正し、従前の施策に加えて、
  - ① カネミ油症患者が自らの検診の結果を継続的に把握すること及び健康実態調査や検診の後に、希望するカネミ油症患者が健康相談をすることができる体制の充実
  - ② 漢方薬を用いた臨床研究を含めた更なる調査及び研究の推進
  - ③ 油症患者受療券の制度の対象となる医療機関数の更なる拡大

- ④ 相談支援員の設置を進めるとともに、相談員制度における相談員と相談支援員との相互の連携及び相談支援員に対する研修等の実施を通じて、相談に関するネットワークを構築し、カネミ油症患者等に対する相談体制の充実を図ること  
の4つの新たな支援措置を追加し、施策の総合的な推進を図っている。
- 特に相談体制の充実にあたっては、都道府県に設置する相談支援員向けの業務マニュアルを油症治療研究班と連携して作成し、平成28年4月から国の委託事業として、都道府県等に相談支援員を設置している。現在のところ、広島県、高知県、福岡県、長崎県（各1名、計4名）及び九州大学（3名）に設置している。

## カネミ油症に関する施策の総合的な推進について

### 1. 概要

昭和43年10月、西日本を中心に広域にわたって、ライスオイル（米ぬか油）による食中毒が発生。

<令和6年12月末現在までの累計認定患者数>

2,380人（うち同居家族認定350人、うち生存患者数 約1,400人）

※ 事件発生直後、厚生省は九州大学を中心とした油症研究班に診断基準の策定を依頼（これを参考に各自治体が患者を認定）。

#### 事件の原因

・カネミ倉庫社製ライスオイル（米ぬか油）中に、脱臭工程の熱媒体として用いられた  
鐘淵化学工業（現カネカ）社製カネクロール（PCB、PCDF等）が混入したこと。

#### 患者の症状

・吹出物、色素沈着、目やになどの皮膚症状  
・全身倦怠感、しびれ感、食欲不振等の症状等

### 2. 三者協議

平成24年8月に成立した「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づく基本指針（告示）に基づき、国（厚生労働省、農林水産省）、カネミ倉庫株式会社、カネミ油症患者による三者協議を定期的に行い、カネミ油症患者に関する施策の推進のために必要な事項について協議を実施。

### 3. 施策の総合的な推進

国及び関係地方公共団体は「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づき、カネミ油症患者に関する施策を策定し、実施している。

### 都道府県等に対する要請

- 例年開催しているカネミ油症行政担当者会議において、各都道府県等にご対応いただきたい事項をお伝えしているが、改めて以下に掲げるカネミ油症患者の支援等に関して、引き続きご協力をいただくよう、重ねてお願いする。

### (健康実態調査の実施)

- 健康実態調査の実施については、患者の状況を把握している各都道府県の協力が必要不可欠である。特に、患者団体からは予算成立後速やかに調査を実施し、健康調査支援金もできるだけ速やかに（遅くとも9月末までに）支払っていただくよう要請があるため、令和8年度以降も協力をお願いする。

なお、健康調査支援金の支給対象者が生活保護受給者の場合は、「カネミ油症患者に対する健康調査支援金等の生活保護制度上の取り扱いについて」（平成25年6月28日付厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課長、社会・援護局保護課長通知）を参照していただきたい。

また、同居家族認定の周知のため、令和8年度健康実態調査の送付の際に、周知や申請手続の案内のための書類を同封するようお願いする。

- 第14回三者協議での合意に基づき、油症患者に対する施策の一層の推進のため、国、都道府県等、全国油症治療研究班及びカネミ倉庫株式会社の各主体間で油症患者健康実態調査の対象者等の情報をオンラインで連携できるシステムについて、令和3年7月から本格運用を開始した。

なお、データ登録及び情報連携の可否についての意向を確認するため、令和8年度健康実態調査の送付の際にも、令和7年度までに回答のなかった方を対象に、同意書を同封するようお願いする。

### (受療券利用可能医療機関の拡大)

- 油症患者受療券利用可能医療機関の拡大について、指針において「油症患者受療券の制度の対象となる医療機関数の更なる拡大を図る」とこととされていること及び三者協議での患者団体の要望を踏まえ、令和7年度においても、患者から希望のあったすべての医療機関への要請を行っている。具体的には、対象医療機関が所在する都府県及び医師会等に対して協力依頼を発出しているため、都府県医師会等と連携し、対象医療機関等への協力要請をお願いする。

### (カネミ油症検診の実施)

- 毎年度実施している油症検診の実施に際しては、油症患者の希望等を考慮することとし、検診希望日程の調整に際しては、複数の候補日程や場所を提示する、公共交通機関で行くことができる範囲の場所にするなど、日程面、交通面等の利便性を高めるよう、特段の配慮をお願いする。特に、以下の点について三者協議において患者団体から要望があるため、引き続き検診体制の整備をお願いする。

- ① 平日だけでなく、休日にも受診できるよう検診日程を調整すること

- ② 歯科検診は毎年度受診できるよう、診療科目を調整すること
  - ③ 事前に予約を行わなかった場合にも対応できるよう人数枠を柔軟に設定した上で、当日の飛び込みの受診希望にも対応すること
  - ④ 検診結果についてはわかりやすい通知を心がけること
- 加えて、認定されていない者が検診を受診した際には、懇切丁寧に対応してほしいとの声もあるので、配慮をお願いします。
- また、健康実態調査票の送付の際に油症検診の案内を同封するなど検診の周知について協力をお願いします。

- 指針に定める、カネミ油症患者が自らの検診の結果を継続的に把握することができる体制の充実として、いわゆる「検診手帳」を令和2年3月に発行したので、引き続き配布等について協力をお願いします。

#### (認定)

- 法に基づく支援措置を確実に実施する必要があるため、令和7年度末現在の認定患者数等の情報について今後調査をお願いしますので、必要に応じて、管下市区町村が保有する住民基本台帳情報との突合を行うなどにより、正確な情報の把握及び報告について協力をお願いします。
- また、各都道府県等における円滑な油症患者の認定手続き及び認定時の国への状況報告を引き続きお願いします。認定結果の通知の際には、カネミ倉庫から認定患者への医療費の支払い等に関するご案内も同封して頂けるよう引き続きお願いします。
- 加えて、患者から、居住地の移転や死亡に関する連絡を受けたときは、システムによる情報連携の同意を得ている患者の場合、システム上の当該情報を更新するようお願いする。なお、情報連携の同意をしていない患者の場合は、従来どおり、患者の同意を得た上で、連絡方法に関する油症患者の希望など、必要な情報を関係自治体やカネミ倉庫等に提供するようお願いする。

#### (カネミ油症に関する情報提供及び相談支援の推進)

- 患者からは、カネミ倉庫からの医療費の支払や健康、生活面に関する相談をしたいたの要望があり、平成28年度健康実態調査等事業から、相談支援に関する項目を加えたところである。これを踏まえ、各都道府県においては、この事業を活用して相談支援員の設置を進め、従来の相談窓口や油症治療研究班に設置されている油症相談員との連携を図り、適切な相談対応をお願いします。
- また、カネミ油症に関する正しい知識の普及を図るため、カネミ油症に関する理解が深まるよう、国において設置しているカネミ油症に関するホームページや各都道府県等の広報誌、ホームページ等を通じて周知するようお願いする。認定患者数

の多い自治体におかれては、平成 25 年度の油症治療研究班において作成した医療従事者向けの啓発パンフレットの再配布の検討をお願いする。

(その他)

- 上記のほか、法及び指針に基づき、関係地方公共団体においては引き続き積極的に国が実施するカネミ油症患者に関する施策の実施に協力するとともに、地域の特性に応じたカネミ油症患者に関する施策の策定・実施等に努めるようお願いする。

## 都道府県等へのお願い

### ○健康実態調査の実施

- ・認定患者に対する調査票の送付や要介護者等への記入の介助
- ・健康調査支援金の迅速な支払い（遅くとも9月末まで）
- ・油症相談支援員の設置の積極的な活用

### ○受療券利用可能医療機関の拡大

- ・患者からの要望がある医療機関に対して、市町村、地域の関係団体（県医師会等）と連携の上、協力要請

### ○カネミ油症検診の実施

- ・油症治療研究班と連携して、必要な検診体制の整備、検診日や場所など、日程面、交通面等の利便性を高めるように工夫

### ○認定について

- ・広報誌やホームページを活用した周知
- ・油症治療研究班による油症患者診定委員会との連携を図り、計画的な認定の実施

### ○カネミ油症に関する情報提供及び相談支援の推進

- ・患者からの医療費の支払や健康、生活面に関する相談対応
- ・広報誌やホームページ等を通じたカネミ油症に関する正しい知識の普及



### 13 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に関する行政協力

#### 従前の経緯

- 森永ひ素ミルク中毒事件とは、昭和 30 年に西日本を中心に乳幼児の間に発生した食中毒事件である（被害者総数 令和 7 年 11 月 30 日現在 13,464 名）。
- 昭和 48 年、被害者及びその親等は「森永ミルク中毒のこどもを守る会」（以下「守る会」という。）を組織し、国・森永乳業（原因企業）に対して民事訴訟を提起した。
- 昭和 48 年 9 月、訴訟とは別に、厚生大臣が「守る会」、「森永乳業」及び「国」の三者による話し合い（以下「三者会談」という。）を提唱し、第 5 回の三者会談（昭和 48 年 12 月 23 日）において、三者間で合意が成立した（三者会談確認書）。三者会談確認書（以下「確認書」という。）の内容は、以下のとおり。
  - ・ 森永は、今後、被害者救済のために一切の義務を負担
  - ・ 森永は被害者対策について、救済対策委員会の判断に従う
  - ・ 森永は救済対策委員会が必要とする費用の一切を負担
  - ・ 厚生省は被害者対策について積極的に援助し、行政上の措置を依頼された時は協力
  - ・ 厚生省、守る会、森永は、問題が全面的に解決するまで三者会談を継続
- 以後は、確認書に沿って対策が講じられることとなった。なお、民事訴訟は守る会の取り下げにより 昭和 49 年 5 月に終結した。
- 確認書の内容に基づき、「三者会談」の中に救済対策推進委員会を設置・開催（年 4 回）し、救済事業を円滑に推進するため協議を実施している。なお、三者会談自体は毎年度 8 月（年 1 回）に開催している。
- また、被害者の救済を図るため、三者会談での合意に沿って、昭和 49 年 4 月 25 日に財団法人ひかり協会（以下「ひかり協会」という。）が設立され、被害者救済にかかる各種事業を実施している。

## 都道府県等に対する要請

- 本年1月下旬から2月上旬に動画とオンラインを活用した「森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」を開催し、(公財)ひかり協会が行う森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を要請した。特に、次に掲げる6点に係る協力をお願いする。
- ① 窓口担当部局において、**保健医療、障害福祉、高齢福祉等**を担当する部局のほか、**都道府県労働局、市町村、保健所等の関係行政機関との連絡調整を図るための会議**を定期的に開催すること。
  - ② (公財)ひかり協会が開催する**関係者間の連絡調整を図るための会議**(地域救済対策委員会等)に対する出席の要請を受けたときは、可能な限り対応すること。
  - ③ 「森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」等を通じた**厚生労働省から都道府県等への伝達の内容**については、関係部局及び管下市町村等に対する周知を徹底すること。
  - ④ 市町村に対し、**森永ひ素ミルク中毒被害者対策対象者名簿の写し**を、個人情報の取扱いに留意しつつ交付すること。
  - ⑤ 令和2年8月までに、すべての被害者が65歳に達したことから、**平成31年1月10日付事務連絡「(公財)ひかり協会による障害のある森永ひ素ミルク中毒被害者への適切なサービス提供に向けた取組に対する協力について(依頼)」**に基づき、市町村において、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。以下「障害者総合支援法」という。)に基づく介護給付費等を支給する場合の基準を設けている場合であっても、当該基準によって一律に判断するのではなく、障害保健福祉部局と介護保険部局とが連携し、介護保険サービスの支給量・内容では十分なサービスが受けられない場合には、障害者総合支援法に基づく介護給付費等を支給するなど、適切な運用に努めることとし、障害のある被害者への支援の必要性や本人の意向を踏まえて、個々の実態に即した支給決定がなされるよう、市町村等の関係行政機関と緊密な連絡調整を図るとともに、管内市町村あて周知徹底いただくこと。
  - ⑥ 被害者の高齢化に伴い、介護サービスの利用等のさらなる増加が想定されていることから、**令和6年6月21日付事務連絡「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対応について(依頼)」**に基づき、ひかり協会から窓口課に対し、被害者の生活の状況や利用する介護サービスの調整にあたっての意向等について情報提供があった場合には、被害者が居住する市町村の介護保険主管部局への情報共有(救済事業に係る情報共有を含む。)と、介護保険主管部局に対し、被害者が利用する地域包括支援センターや居宅介護支援事業所等への情報共有(救済事業に係る情報共有を含む。)を適切に実施するとともに、(公財)ひかり協会と十分な連携を図るよう依頼すること。