

食品監視安全課
HACCP 企画推進室
輸入食品安全対策室
食中毒被害情報管理室

1. 改正食品衛生法に基づく対応

(1) 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うとともに、厚生労働大臣が、広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を開催し、必要な対策について協議を行う。

従前の経緯

- 平成30年6月に食品衛生法の一部を改正し、厚生労働大臣は広域連携協議会を設置することや、緊急を要する場合において、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を規定した。その後、平成30年11月に食品衛生法施行規則（省令）の一部を改正し、広域連携協議会を地方厚生局の管轄区域ごとに設置することを定め、平成31年2月には、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（告示）の一部を改正し、広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携体制の確保等を定めた。

今後の取組

- 平成31年4月に設置する広域連携協議会の設置規程及び運営要領（案）について3月上旬頃に厚生労働省から通知を行う予定としている。その後、当該運営要領（案）を参考に、各地方厚生局を中心として、協議会ごとに運営要領の検討を行い、4月中に開催する第1回広域連携協議会にて策定することとなる。

<第1回広域連携協議会 開催予定>

- 平成31年4月15日（月）：東北
- 平成31年4月16日（火）：関東信越
- 平成31年4月17日（水）：中国四国
- 平成31年4月18日（木）：東海北陸
- 平成31年4月22日（月）：北海道
- 平成31年4月24日（水）：九州
- 平成31年4月25日（木）：近畿

※ 各自治体が広域連携協議会に出席するために必要な旅費については、平成31年度において、普通交付税措置が講じられる予定。

都道府県等に対する要請

- 食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（告示）の改正にあたっては、都道府県等食品衛生監視指導計画の改正に間に合うよう、説明会やパブリックコメント等において事前に案をお示ししたが、計画において、食中毒等健康危害発生時における広域連携協議会の活用等を含めた広域的な食中毒事案発生時の国、都道府県等との連携確保に関する内容が反映されていない場合は、速やかに反映をお願いする。
- 従来より、複数の都道府県等が関係する事案の対処においては、協力して事案に対処している。広域連携協議会の設置を契機として、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、情報共有等の対応が行われるよう、相互に連携を図りながら協力することをお願いする。

広域的な食中毒事案への対策強化

【政省令等の施行スケジュール案】

	2018年 11月	2018年 12月	2019年 1月	2019年 2月	2019年 3月	2019年 4月
施行日政令・食品衛生法施行規則の改正（省令）	【11月26日】同時公布					4月1日施行 第1回広域連携協議会開催（運営要領を協議会毎に策定） 4月15日（月）：東北 4月16日（火）：関東信越 4月17日（水）：中国四国 4月18日（木）：東海北陸 4月22日（月）：北海道 4月24日（水）：九州 4月25日（木）：近畿
食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の改正（告示）	パブコメ			【2月8日】公布		
広域連携協議会の設置規程及び運営要領（審議官通知）	関係機関との調整	設置規程及び運営要領（ガイドライン）の策定			（地方厚生局）運営に関する必要事項を含んだ運営要領（案）の都道府県等との事前協議、第1回開催に向けた準備等	
食中毒処理要領、食中毒調査マニュアル、統計作成要領等の改正			関係機関との調整		【3月13日】食中毒部会開催 【3月下旬】各種要領、マニュアル改正	

【施行日政令】（※2018年11月26日済）

改正食品衛生法の附則第1条第2号に掲げる規定（広域的な食中毒事案への対策強化部分）の施行期日を、平成31年4月1日と定めたもの。

【食品衛生法施行規則の改正（省令）】（※2018年11月26日済）

広域連携協議会は、地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区をその構成員として設けることとしたもの。（規則第21条を新設）

【食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（注）の改正（告示）】（※2018年2月8日済）

国及び都道府県等の連携を法律の連携協力規定に基づいたものとし、さらに、広域的な食中毒事案発生時の連携に関する項目を新設する等の改正を行う。

（注）監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導計画の策定に当たり必要な基本的事項を示し、もって、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進するもの。これに基づき、厚生労働大臣が輸入食品監視指導計画、都道府県知事等が都道府県等食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、これらに従って監視指導を実施する。

【広域連携協議会の設置規程及び運営要領（審議官通知）】（※3月初旬に発出予定）

- ・設置規程：改正法の規定に基づき、厚生労働大臣が広域連携協議会を設けるに当たり、協議事項、構成員等の必要な規定を定めるもの。
- ・運営要領：厚生労働省から示すこととしている必要事項例をもとに、協議会毎に本運営要領を検討後、第1回協議会時にて定めるもの。

(2) HACCP に沿った衛生管理の制度化について

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

従前の経緯

- HACCP (※) に沿った衛生管理の制度化については、平成 28 年 3 月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、その枠組みについて検討を行い、同年 12 月に最終とりまとめを公表した。このとりまとめや平成 29 年 11 月にとりまとめた「食品衛生法改正懇談会報告書」などを踏まえ、改正の方針案についてパブリックコメントを実施した上で、食品衛生法等の一部を改正する法律が第 196 回通常国会で成立し、平成 30 年 6 月 13 日に公布された。これにより、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公布日から 2 年を超えない範囲において政令で定める日から求めることとなる（ただし、施行後一年間は経過措置期間とし、現行基準を適用する。）。

※ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

- 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。) の仕組みとした。

今後の取組

- 「食品衛生管理に関する技術検討会」において検討を進めてきた以下の政省令に規定する事項について、検討結果のとりまとめ案のパブリックコメントを実施するとともに、政省令の策定を進める (6 月頃を目途に公布予定)。
 - ・ 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる食品等事業者についての政令
 - ・ 「HACCP に沿った衛生管理基準 (施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置)」の厚生労働省令
- 食品等事業者が取扱う食品や業態に応じて一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を含む衛生管理計画を策定、実行し、記録することを求めることが可能となるよう、引き続き、衛生管理計画策定のための手引書が未整備な業種に対し、手引書の作成について関係業界へ働きかけるとともに、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」において確認した手引書について厚生労働省ホームページで公表する。
- 「平成 30 年度飲食店等食品事業者における HACCP 理解醸成事業」により、各業界の手引書の簡易版 (様式及び記入例を抜粋したもの) の印刷・配布を予定している。
- 食品衛生監視員については、厚生労働省では引き続き、指導者の養成等研修の充実等による資質の向上を図り、その体制強化に努めるとともに、厚生労働省が実施している食品衛生監視員向けの研修会と農林水産省が事業者向けに実施している研修会の教材の内容について整合性を図り、事業者と行政の視点の統一化に取り組むこととする。

- 平成 31 年度は、「HACCP 普及推進連絡協議会」、「HACCP チャレンジ事業」等を引き続き行うとともに、HACCP 制度化施行に向けた周知を支援するため、新たに「HACCP 導入支援事業」を実施する。

※平成 31 年度予算案の HACCP 関連事業の概要

HACCP 技術検討会経費、HACCP 研修等経費、連絡協議会経費及び全国説明会費、HACCP 普及推進経費、HACCP 導入支援事業委託費等

都道府県等に対する要請

- HACCP に沿った衛生管理の制度化に向けて、引き続き、HACCP 未導入施設について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 日付け 葉生食監発 0201 第 1 号）を通知したところであるが、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の手引書に基づき実施することをお願いする。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。
- と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）については、食肉処理工程が共通であること、検査員が常駐していることといった食肉処理業に特有の状況や、諸外国においても Codex HACCP が適用されていることから HACCP に基づく衛生管理を適用する。と畜場等における HACCP 導入の手引書については、関係団体と内容を調整しており、当省の食品衛生管理に関する技術検討会での検討後、ホームページに掲載予定である。指導にあたっては、これらの手引書も参考としていただきたい。
※ 3（1）及び（2）も参照。
- HACCP 普及のための人材育成として、厚生労働省では、都道府県等で HACCP を普及する食品衛生監視員の指導者を養成する研修を行っている。都道府県等においても、近隣自治体、地方厚生局との連携・協力を密にし、当該指導者を活用した研修会を実施し、HACCP 普及のための食品衛生監視員の育成をお願いする。
- 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方法等の普及とともに、地域における HACCP 導入支援や指導に努めるようお願いする。
- 「HACCP に沿った衛生管理」に関する政省令については、2019 年 6 月頃を目途に公布することを予定しており、それに伴い条例改正やその周知等必要な対応をお願いする。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

【制度の概要】

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者（案）】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】
- ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】

取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者（案）】

- ◆ 小規模事業者（*一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理可能な業種等（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

対EU・対米国等輸出対応（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。なお、今回の制度化において認証の取得は不要。

※ 生産者団体等が出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の形状変化を伴わない農産物の出荷調整及びCE・RC・農業倉庫における穀類の乾燥・調製・保管業務については、HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象としない方針。ただし、清潔で衛生的に食品を取り扱う必要があることから、生産者団体等による自主的な衛生管理を行うものとする。

【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS（食品安全マネジメント規格）や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

【参考】食品衛生管理に関する技術検討会において内容確認が終了した手引書のうち、対象となる小規模事業者の区分として示された従業員数（平成31年2月22日現在）

従業員数での規定	10人	50人	100人	小規模
業種数	1	8	2	6

- ※1 厚生労働省ホームページで公表している手引書^{※2}及び食品衛生管理に関する技術検討会において検討中の手引書^{※2}よりとりまとめ
- ※2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書
- ※3 対象事業者の規模を「小規模」と記載している6団体は厚生労働省が示す基準に準じるとの意向

食品製造業の従業員数実態調査

調査の目的

食品製造業においては、食品の品質管理を専任に行う従業員の有無が、「HACCPに基づく衛生管理」への対応可否の1つの指標となると想定されることから、食品製造業における総従事者数と品質管理担当者数の相関について一定の知見を得ることを目的とする。

調査対象

日本標準産業分類（平成25年改定）に基づく食料品製造業（E091-099）及び飲料製造業（E101-104）に属する全国の事業所から無作為に抽出した施設

調査実施期間

平成29年12月

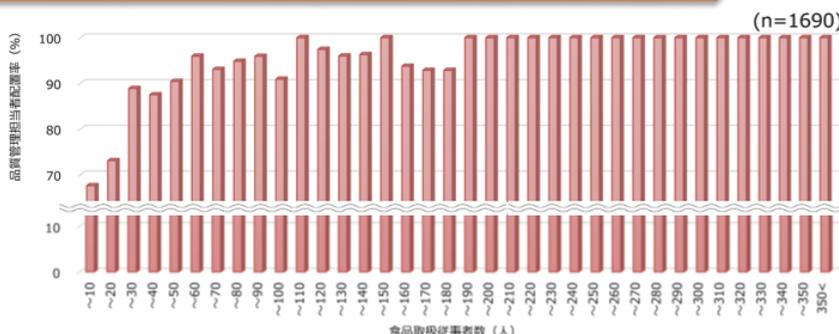
調査方法

調査対象の事業者に対し調査票を郵送し、回答をオンライン、FAX、メール又は郵送にて回収。

調査項目

- ① 業種（日本標準産業分類の小分類による）
- ② 従業員数（派遣職員、アルバイト、パートタイマーを含む。）※従業員数は、常勤換算とする（概算で可）。
- ③ 総食品取扱従事者数（食品の製造に直接携わる従業員数。派遣職員、アルバイト、パートタイマーを含む。）
- ④ ③のうち、品質管理を専任に行う従業員数
- ⑤ HACCPの導入状況

食品取扱従事者数に対する品質管理担当者の配置率



- 食品取扱従事者数10人以下の事業所で品質管理担当者の配置している事業所は7割弱であった。
- 食品取扱従事者数が30人から100人以下の事業所では9割弱であった。

施行規則で定める施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について**厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。**

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

②～③ 略

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）に基づき省令で規定する事項

① 共通事項

1. 食品衛生責任者等の設置
2. 衛生管理計画、手引書の作成及び実施
3. 衛生管理計画、手引書の検証及び見直し
4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
5. 記録の作成及び保存

※小規模な営業者及びその他の政令で定める営業について

その取り扱う食品の特性に応じ、危害要因分析、重要管理点の決定及び管理基準の決定、モニタリング、改善措置、検証に関する記録の作成及び保存について簡略化して実施することができる。

② 一般衛生管理事項

1. 施設の衛生管理
2. 食品取扱設備等の衛生管理
3. 使用水等の管理
4. そ族及び混入対策
5. 廃棄物および排水の取扱い
6. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
7. 検食の実施
8. 情報の提供
9. 回収・廃棄
10. 運搬
11. 販売

③ 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための事項

1. 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
2. 危害要因の分析
3. 重要管理点の決定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定

※小規模な営業者及びその他の政令で定める営業について

その取り扱う食品の特性に応じ、1. ～6. に定める事項を簡略化して実施することができる。

※小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあつては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

※食品衛生責任者の設置については、これまで条例に基づき設置されていたものを法令化。講習会ではEラーニングも活用し受講機会を確保

飲食店における衛生管理（衛生管理計画）

一般衛生管理に関する事項（例）		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項（管理運営基準等）	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック（例）		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの（冷蔵食品を冷たいまま提供）	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの（冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供）	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥、
加熱するもの（加熱した後、高温保管）	湯気、高温保管庫の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの（加熱後、冷却し、再加熱して提供）	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー

お店のメニューを記載してください

非加熱のもの（例）

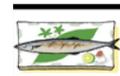


刺身



冷奴

加熱するもの（例）



焼き魚



焼き鳥



ハンバーグ



フライドチキン

加熱後冷却、又は再加熱するもの（例）



カレー



ポテトサラダ

豆腐製造における衛生管理（衛生管理計画）

記載例

一般衛生管理のポイント		重点管理のポイント	
①	原材料の受け入れ・保管	いつ	（ <u>原材料の受け入れ</u> ）・その他・
	どのように	外観、におい、包装状態、表示、期限など	
②	大豆の洗浄	いつ	（ <u>大豆洗浄時</u> ）
	どのように	土、ほこり等の付着がないように	
③	製品の冷却	いつ	（ <u>殺菌前</u> ・ <u>製造中</u> ・ <u>製造終了後</u> ）・その他・
	温度・時間の確認	どのように	チラー水で十分冷却すること。チラー水がない場合はよく換水し、冷却温度・時間を保つこと。
④	製造室の整理・整頓・清掃	いつ	（ <u>殺菌前</u> ・ <u>製造中</u> ・ <u>製造終了後</u> ）・その他・
	どのように	床・排水溝・壁・排気装置等の清掃。	
⑤	機械・器具の洗浄・消毒・殺菌	いつ	（ <u>始業前</u> ・ <u>製造中</u> ・ <u>製造終了後</u> ）・その他・
	どのように	磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の洗浄	
⑥	機械・器具の破損の確認	いつ	（ <u>始業前</u> ・ <u>製造中</u> ・ <u>製造終了後</u> ）・その他・
	どのように	磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の点検	
⑦	トイレの洗浄・消毒	いつ	（ <u>始業前</u> ）・その他・
	どのように	トイレの洗浄、消毒を行う	
⑧	従業員の健康管理等	いつ	（ <u>始業前</u> ）・その他・
	どのように	下痢、発熱、手指の傷等の有無	
⑨	衛生的な手洗いの実施	いつ	（ <u>製造室入室前</u> ）・（ <u>銭を触った後</u> ）・その他・
	どのように	手洗い用洗剤を使用し、1分以上流水で流す。	
	問題があった時	従業員が適切な時に、手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる。	

①	大豆の煮沸	いつ	（ <u>煮沸時</u> ）
	温度・時間	どのように	沸騰状態で2分以上または同等以上の煮沸。 (97° c ~ 106° c が目安)
②	加熱、殺菌	いつ	（ <u>製造中</u> ）
	温度・時間 (充填豆腐)	どのように	90° C、40分以上か同等以上の効力を持つ方法で
③	販売ケース、冷蔵庫、チラー水の温度確認	いつ	（ <u>販売中</u> ）
	どのように	温度計で10° C以下が望ましい	
	問題があった時	再加熱または廃棄。	
	問題があった時	再加熱または廃棄。	
	問題があった時	再冷却。冷却温度を下げ、時間延長。または廃棄。	

食品衛生責任者等の設置

項目	対応方針案
対象者	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 営業許可業種及び営業届出業種を営む者（食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合を含む。）は、施設又はその部門を単位として、食品を取り扱う者又はその関係者から「食品衛生責任者」を定めておくこと。
資格要件	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食品衛生責任者は、食品衛生監視員若しくは食品衛生管理者の要件を満たす者、栄養士、調理師、製菓衛生師、と畜場法に基づく衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、又は別に定める要件に適合する都道府県知事、指定都市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会（同等と認めた講習会を含む。）を受講した者であること。
実務講習会	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食品衛生責任者（営業許可業種に定める営業に係る者に限る。）は知事等が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
役割	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。 ▶ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理、食品の取扱い等衛生管理計画の策定及び実施について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。 ▶ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ▶ フグの処理を行う施設にあっては、フグの種類の鑑別に関する知識、有毒部位を除去する技術等を有する都道府県知事等が認める者が自ら又はその立会いの下でフグの処理を行うこと。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書（平成31年2月22日現在）

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの 22業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ 小規模な一般飲食店（（公社）日本食品衛生協会） ➤ 生麺類の製造（全国製麺協同組合連合会） ➤ 納豆の製造（全国納豆協同組合連合会） ➤ 豆腐の製造（日本豆腐協会） ➤ 魚肉練り製品の製造（全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会） ➤ 冷蔵倉庫の管理（（一社）日本冷蔵倉庫協会）※ ➤ 食酢製造（全国食酢協会中央会）※ ➤ 蒟蒻原料製造（全国蒟蒻原料協同組合）※ ➤ 醤油製造（日本醤油協会／全国醤油工業協同組合連合会／一般財団法人日本醤油技術センター） ➤ パン製造（（一社）日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/（一社）日本パン工業会） ➤ スーパーマーケットにおける調理・加工・販売（（一社）全国スーパーマーケット協会） ➤ 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会） ➤ 菓子の製造（全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/（一社）日本洋菓子協会連合会/協同組合 全日本洋菓子工業会）※ ➤ ミネラルウォーター類製造（（一社）日本ミネラルウォーター協会／（一社）日本宅配水&サーバー協会） | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 食品添加物製造（（一社）日本食品添加物協会） ➤ 乾麺の製造（全国乾麺協同組合連合会） ➤ 漬物の製造（全日本漬物協同組合連合会） ➤ 米粉の製造（全国穀類工業協同組合） ➤ 清涼飲料水の製造（（一社）全国清涼飲料連合会） ➤ 冷凍食品製造（（一社）日本冷凍食品協会） ➤ いわゆる健康食品の製造（（公財）日本健康・栄養食品協会） ➤ 氷雪（食用水）の製造（日本冷凍事業協会）※ |
|--|--|

食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 16業種

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ とう精及び米穀の販売（日本米穀小売商業組合連合会）※ ➤ 煮豆の製造（全国調理食品工業協同組合）※ ➤ 水産物卸売業（（公財）食品等流通合理化促進機構）※ ➤ 認定小規模食鳥処理場（（一社）日本食鳥協会） ➤ 多店舗展開する外食事業者（（一社）日本フードサービス協会） ➤ 小規模なそうざい製造工場（（一社）日本惣菜協会） ➤ エキス・調味料の製造（日本エキス調味料協会） ➤ 食肉製品製造（（一社）日本食肉加工協会/日本ハム・ソーセージ工業協同組合）※ ➤ 旅館・ホテルにおける食品の調理（全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会） ➤ 醤油加工品（つゆ・たれ）（日本醤油協会／全国醤油工業協同組合連合会／一般財団法人日本醤油技術センター） | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 即席めん類の製造（（一社）日本即席食品工業協会）※ ➤ ほしもの製造（ひたちなか・東海・那珂ほしもの協議会）※ ➤ 精麦及び大麦粉の製造（全国精麦工業協同組合連合会）※ ➤ 寒天製造（長野県寒天水産加工業協同組合/岐阜県寒天水産工業組合）※ ➤ GPセンター及び液卵製造（（一社）日本卵業協会） ➤ 食品添加物（ガス）の製造（（一社）日本食品添加物協会） |
|--|--|

HACCP手引書作成に取り組んでいるもの

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ と畜場 ➤ 大規模食鶏処理場 ➤ 水産加工品（缶詰を除く）製造※ | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 魚介類販売業 ➤ ウスターソース類製造 ➤ 乳・乳製品の製造※ | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 酒類製造 ➤ 食肉販売 ➤ 野菜・果実小売 等 |
|--|---|---|

※ 平成30年の農林水産省補助事業（農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質管理体制強化対策事業）を利用してHACCP手引書作成に取り組んでいるもの

(3) 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設について

HACCP の制度化に伴い、営業許可業種（政令で定める業種）以外の事業者について、公衆衛生に与える影響が少ない営業を除き届出を求める。また、都道府県が条例で定める営業施設の基準（参酌基準）を省令に規定することとし、営業許可制度についても実態に沿った制度とする。

従前の経緯

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律」が平成 30 年 6 月 13 日に公布された。これにより、HACCP の制度化に伴い、営業許可業種以外の事業者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、省令に規定することとした。
- また、現行の営業許可業種については、昭和 47 年以降、現在に至るまで見直しが行われておらず、現状の食品産業の実態から一部乖離等を生じていることから、併せて営業許可業種の見直しを行うこととした。
- 施行は、改正法の公布日から 3 年を超えない範囲において政令で定める日となる。
- 平成 30 年 8 月から専門家や自治体関係者等を構成員とした「食品の営業規制に関する検討会」において、上記に関する政省令に規定する事項について検討を行い、本年 2 月にとりまとめ案の策定を行った。

今後の取組

- 「食品の営業規制に関する検討会」において検討を進めてきた政省令に規定する事項について、検討結果のとりまとめ案のパブリックコメントを実施するとともに、その結果を踏まえて政省令の策定を進める。

都道府県等に対する要請

- 営業許可制度、営業届出制度及び施設の基準（参酌基準）に関する政省令については、2019 年 6 月頃を目途に公布することを予定しており、それに伴い条例改正やその周知等必要な対応をお願いする。

※ 平成 31 年度は、各自治体において各自治体において営業届出制度創設及び営業許可制度見直しへの対応に係る業務量の増加が見込まれることから、職員増員に必要な経費として、標準団体^{*1}につき 1 名相当の給与費^{*2}について普通交付税措置が講じられる予定。

※1 標準団体の行政規模：人口 1,700 千人、保健所 9 ヶ所、衛生研究所 1 ヶ所と想定。

※2 職員 B 単価：平成 31 年度は 5,380 千円の予定。

「食品の営業規制に関する検討会」とりまとめ案の概要

1 はじめに

構成委員

氏名	職名	氏名	職名
五十君 静信	東京農業大学応用生物科学部農芸化学科 生物機能・制御化学分野応用微生物学教室教授	高橋 郁美	全国保健所長会副会長（新宿区保健所長）
大隅 和昭	（一社）日本惣菜協会 事務局長	富松 徹	（一財）食品産業センター技術環境部長
岡崎 博	（公社）仙台市食品衛生協会 専務理事	中村 重信	東京都福祉保健局健康安全全部食品監視課長
加藤 光夫	（株）フーズデザイン 代表取締役	中村 好一	自治医科大学地域医療学センター公衆衛生学部門 教授
河村 成彦	北海道保健福祉部食品衛生課長	山口 由紀子	相模女子大学人間社会学部社会マネジメント学科教授
高田 則子	福岡県保健医療介護部生活衛生課長	横田 明美	千葉大学大学院社会科学研究院准教授

開催経緯

	開催日時	主な内容		開催日時	主な内容
第1回	H30.8.1	営業許可制度の現状、今後の検討の進め方	第9回	H30.11.19	営業許可業種見直しの論点への意見・対応方針、届出対象業種
第2回	H30.9.6	営業許可の見直しの考え方、届出のあり方	第10回	H30.12.27	営業許可業種見直しの論点への意見・対応方針
第3回	H30.9.26	事業者団体ヒアリング、施設基準の考え方	第11回	H31.1.17	施設の個別基準、営業許可業種見直しの論点への意見・対応方針
第4回	H30.10.1	事業者団体ヒアリング	第12回	H31.1.30	施設の個別基準、許可申請事項、届出事項
第5回	H30.10.15	事業者団体ヒアリング、施設基準の考え方	第13回	H31.2.12	施設の個別基準、営業許可及び届出対象業種
第6回	H30.10.22	事業者団体ヒアリング	第14回	H31.2.22	施設の個別基準、営業許可及び届出対象業種
第7回	H30.11.5	事業者団体ヒアリング、施設基準の考え方	第15回	H31.2.28	とりまとめ（案）議論
第8回	H30.11.15	事業者団体ヒアリング、営業許可対象業種の見直しの考え方、施設基準の考え方			

【資料、議事録等の内容は以下のURLに掲載】

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_436610_00001.html

※事業者団体ヒアリング（事務局ヒアリングを含む。）は、47団体からのヒアリングを実施

1

2 改正法に伴う制度変更の概要と検討の方向性

改正後の食品衛生法（営業許可、営業届出部分抜粋）

<営業許可>

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

・営業許可対象業種の検討
（食品衛生法施行令）

・施設基準の検討
（食品衛生法施行規則）

<営業届出>

第57条 営業（第54条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。

・営業届出対象の検討
（食品衛生法施行令）

・届出事項の検討
（食品衛生法施行規則）

②（略）

<施行日>

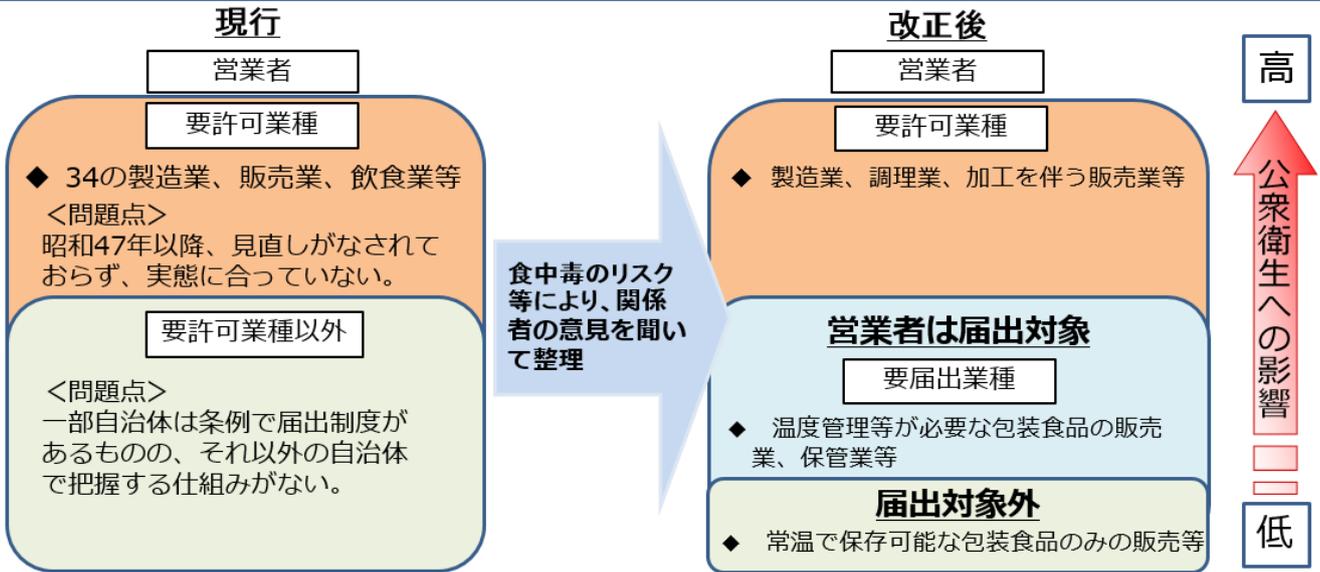
公布の日（平成30年6月13日）から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日

2

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



(参考) 現行の34許可業種(政令)

- | | | | | | |
|---------------|-------------|--------------|-------------------|-----------|---------------|
| ① 飲食店営業 | ⑦ 特別牛乳搾取処理業 | ⑬ 食肉製品製造業 | ⑲ 清涼飲料水製造業 | ⑲ 味噌製造業 | ⑳ めん類製造業 |
| ② 喫茶店営業 | ⑧ 乳製品製造業 | ⑭ 魚介類販売業 | ⑳ 乳酸菌飲料製造業 | ㉑ 醤油製造業 | ㉒ そうざい製造業 |
| ③ 菓子製造業 | ⑨ 集乳業 | ⑮ 魚介類せり売営業 | ㉑ 氷雪製造業 | ㉒ ソース類製造業 | ㉓ 缶詰又は瓶詰食品製造業 |
| ④ あん類製造業 | ⑩ 乳類販売業 | ⑯ 魚肉わり製品製造業 | ㉒ 氷雪販売業 | ㉓ 酒類製造業 | ㉔ 添加物製造業 |
| ⑤ アイスクリーム類製造業 | ⑪ 食肉処理業 | ⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業 | ㉓ 食用油脂製造業 | ㉔ 豆腐製造業 | |
| ⑥ 乳処理業 | ⑫ 食肉販売業 | ⑱ 食品の放射線照射業 | ㉔ マーガリンショートニング製造業 | ㉕ 納豆製造業 | |

3

4 現行制度の課題と新制度への意見

主な全般的課題及び構成員、参考人からの意見

<主な全般的課題>

- 要許可業種の範囲が食品の種類ごとに区分されており、一施設で複数の営業許可を要する場合がある。
- 施設基準について、各自治体で異なっており、広域事業者の負担が生じている。
- 政府の規制改革会議や、総務省行政評価局等からも下記の指摘がなされている。
 - 都道府県等によって、営業許可の要・不要の判断や移動販売業での取扱い可能な食品が異なる
 - イベント、祭礼で臨時的に食品の提供を行う際に、許可が不要とされる開催頻度が異なる
 - コンビニエンスストアでフライドポテトを揚げると、飲食店営業があっても菓子製造業が必要となる場合がある

<構成員、参考人からの主な意見>

- 都道府県等によって施設基準や判断が異なることから、都道府県等の判断基準の統一を図ってほしい。
 - 要許可業種の対象品目を関連加工品にまで拡大する場合、施設基準が従来のものより厳しくならないようにしてほしい。
 - 新たに規制を課す事業者や伝統的な食品を製造する事業者には、事業継続に支障がないような配慮をしてほしい。
- 従来は、ハード面で未然防止を重視してきたが、今後はHACCPの制度化により、自主管理を重視する必要がある。
- 複数の品目を製造する場合にあっても、一つの許可・届出で営業が可能とし、重複取得がないようにするべき。

5 営業許可業種の見直し及び施設の参酌基準の素案等

営業許可業種の見直し案(主な変更点)

現行の34許可業種(政令)		新設する業種
① 飲食店営業	⑱ 食品の放射線照射業	<ul style="list-style-type: none"> 漬物製造業* 水産食品製造・加工業* 液卵製造業 食品の小分け業 <p>*多くの自治体が既に条例で許可業種としている。</p>
② 喫茶店営業	⑲ 清涼飲料水製造業	統合し、1業種での対象食品を拡大する業種 <ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業(喫茶店営業を含む) 菓子製造業(あん類製造業を含む) みそ・醤油製造業(みそ加工品、醤油加工品を含む) 食用油脂製造業(マーガリン・ショートニング製造業を含む) 統合型そうざい製造業* 統合型冷凍食品製造業* <p>* HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、そうざい、めん類等、多品目への対応可</p>
③ 菓子製造業	⑳ 乳酸菌飲料製造業	再編する業種 <ul style="list-style-type: none"> 密封包装食品製造業(缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象とする)
④ あん類製造業	㉑ 氷雪製造業	許可から届出に移行する業種 <ul style="list-style-type: none"> 乳類販売業 氷雪販売業 冷凍冷蔵倉庫業
⑤ アイスクリーム製造業	㉒ 氷雪販売業	一部の業態が許可から届出に移行する業種 <ul style="list-style-type: none"> 食肉販売業(包装食品のみを販売する場合) 魚介類販売業(包装食品のみを販売する場合) コップ式自動販売機(屋内設置等、一定の要件を満たす場合)
⑥ 乳処理業	㉓ 食用油脂製造業	廃止する業種 <ul style="list-style-type: none"> 乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応) ソース類製造業(密封包装食品製造業又は届出の対象)
⑦ 特別牛乳搾取処理業	㉔ マーガリンショートニング製造業	
⑧ 乳製品製造業	㉕ みそ製造業	
⑨ 集乳業	㉖ 醤油製造業	
⑩ 乳類販売業	㉗ ソース類製造業	
⑪ 食肉処理業	㉘ 酒類製造業	
⑫ 食肉販売業	㉙ 豆腐製造業	
⑬ 食肉製品製造業	㉚ 納豆製造業	
⑭ 魚介類販売業	㉛ めん類製造業	
⑮ 魚介類せり売営業	㉜ そうざい製造業	
⑯ 食肉ねり製品製造業	㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業	
⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業	㉞ 添加物製造業	

5

基本的な考え方

(1) 基本的な考え方

- ①食中毒等のリスクが高いもの、②規格基準等が定められているもの、③過去の食品事故や食中毒の発生状況等を踏まえて衛生上の配慮を特に要するもの等、要許可業種はリスクに応じて検討。
- 現行制度では、一の施設で複数の営業許可取得を求めているため、①製造業、販売業の現状に応じた業種区分の新設・統合 ②原材料、製造方法、施設基準が類似の製造業の統合等食品産業の実態に応じた見直しを実施。
- 現状、飲食店営業の許可で大規模、一定期間流通するそうざいなどの製造が可能であるため、製造、調理の区分などの考え方を整理。
- 施設の参酌基準については、主要自治体の条例、厚生労働省のガイドライン等を参考に製造、販売、保管等のカテゴリーごとに共通基準、食品や業態ごとに個別基準を策定。
- 政省令への規定のほか、運用や解釈については通知等により対応。

(2) 主な留意事項

- HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな施設基準は設けない。
- 条例化、運用に際しては次の点が重要である。
 - 一部の都道府県等では、参酌基準を参照して新たに定めた条例が現行条例よりも厳しい規定となる可能性がある。当分の間、基準を斟酌して運用する必要がある。
 - 新たに許可業種となる施設については、事業の継続に十分配慮し、弾力的に運用する必要がある。
 - 統合型そうざい製造業及び統合型冷凍食品製造業については、許可後、速やかに施設に立ち入りをして衛生管理基準への適合性を確認する必要がある。
- 単一許可業種で取扱いが可能な食品の範囲を拡大し、施設の営業形態に最も適切な許可を取得する「一施設一許可」となるように見直す。
- 該当し得る許可業種が複数存在する食品があることに留意して、制度を運用する必要がある。

6

共通基準素案①

ア 位置、場所、周囲の地面

施設は、設置された場所に応じて、じん埃、そ族昆虫、排水、廃棄物等周囲の環境からの汚染が防止可能な構造設備を有すること。

イ 建物の耐久性

建物は、取り扱う食品の安全性の確保に支障の無い耐久性を有すること。

ウ 規模、面積

施設は衛生的な作業の継続的な実施、必要な施設設備や機械器具の配置等目的、取扱量に応じた十分な広さを有すること。

エ 施設の構造、配置、区画

施設内の作業区分に応じて、食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装(以下「食品等」という。)の汚染の起こりうる工程を配置、空気の流れ、間仕切りその他適切な方法により区画すること。

ただし、食品等及び従業員の動線、時間等衛生管理により区画できる場合はこの限りでない。住居、その他の食品取扱い施設以外の施設と区画すること。

オ 食品取扱い区域の床、内壁、天井等

床、内壁、天井は、清掃、洗浄、消毒等が容易な材質、構造を有し、食品等の汚染源とならないものであること。

床、内壁の洗浄消毒に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性材料で排水がよい構造であり、内壁は、床面から汚染を受けやすい高さまで、不浸透性材料で腰張りをすること。

構造物、空調ダクト、配管からの水滴、結露が食品等を汚染しない構造であること。

カ 照明

食品の製造加工、調理、保管、施設設備や機械器具等の清掃、洗浄消毒、検査等の際に必要な照度を確保できる構造設備を有すること。

キ 換気、空調設備

適切な換気、空調、空気の流れの管理により、結露、カビ発生を防止する構造、設備を備えること。

ク 給水設備

食品等に使用する水は、水道水又は飲用に適する水とし、適切な温度、水圧の十分な量の流水を食品の製造加工、調理、施設設備、機械器具及び容器包装の洗浄のために必要な場所に供給する設備を設けること。水道水以外の水を使用する場合には、必要な消毒装置、浄水装置等を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

7

共通基準素案②

ケ 手洗い設備

従事者が必要な手洗いを行うため、適切な温度の水を供給する機能を有する流水受水槽式の設備を必要な数設けること。水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

コ 排水設備

排水設備は、次に掲げる構造等により、廃棄物、排水が食品、使用水、機械器具等の汚染源とならないよう施設外に流出、搬出できるものであること。

- ▶ 配管は十分な容量を有し、適切に配置、設備されていること。
- ▶ 水で洗浄する区画、通常の作業において排水や液性の廃棄物が床に流れる区画の床に十分な排水設備を設けること。
- ▶ 排水、廃棄物と食品等に使用する水の間で逆流や交差汚染などの衛生上の支障がないように配管されていること。

サ 冷蔵冷凍設備

食品の製造加工、調理、保管に必要な冷蔵又は冷凍を行う設備を設けること。

シ そ族・昆虫等の侵入防止設備

そ族昆虫の施設内への侵入の防止設備、侵入した場合の駆除のための設備を必要に応じ設けること。

ス 便所

便所は、次に掲げる要件を備えること。

- ① 従事者が使用するために必要な数、機能を有する設備を設けること(公衆便所、近隣の住居その他使用の確実性が確保できない便所ではないこと。)
- ② 便所(し尿浄化槽を含む。)は、作業場に影響のない位置及び構造とし、そ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。専用の流水受水槽式手洗い設備を備えること。

セ 原材料等保管場所

食品、添加物並びに器具及び容器包装を適切な温度、相互汚染の防止を図るなどその種類及び特性に応じて衛生的に保管することができる設備を取扱量に応じて設けること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等とは別に保管する設備又は場所を設けること。添加物を使用する場合には、専用の保管する設備又は場所を設けるとともに、計量器を備えること。

ソ その他の施設設備

- ① 製品梱包室 製品を包装する営業にあっては、衛生的に容器包装に入 れることができる室又は場所を設けること。
- ② 廃棄物容器及び保管設備 廃棄物容器及び廃棄物保管設備は、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。
- ③ 更衣場所 従業員の数に応じた清潔な更衣場所を作業場への出入りが容易な位置に設けること。
- ④ 洗浄設備 原材料、食品、機械器具、容器包装を洗浄するため、必要に応じて熱湯蒸気等を供給できる洗浄設備を設けること。洗浄槽又は洗浄設備は使用目的に応じた大きさ及び数を有すること。

8

共通基準素案③

タ 機械器具

- ① 製造加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること
- ② 食品に直接接触する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なものであること。
- ③ 固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置すること。組み立て式の機械器具、容器その他の設備は、分解、清掃しやすく、必要に応じて洗浄消毒が可能な構造であること取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備えること。
- ④ 食品を運搬、配達する容器は、専用に衛生的で、ふた等により汚染を防止することが可能なものであること。
- ⑤ 冷蔵、殺菌、加熱等の設備には、見やすい箇所に必要な温度計を備えること。また、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- ⑥ 作業場を清掃、洗浄消毒するための専用で十分な数の用具及びこれらの保管場所を有すること。従事者へ指示が理解しやすい内容の掲示を設置すること。

注①：飲食店営業にあつては、セ 原材料等保管場所、ソ その他の施設設備 ①製品梱包室及び④洗浄設備中の蒸気を供給できる洗浄設備、タ 機器器具中の圧力計、流量計その他の計量器に関する規定は適用しない。

注②：設備整備の際の考慮する事項(施設基準としない。)

換気、空調設備について、適切な換気、空調、空気の流れの管理により、結露、カビ発生、汚染区域から清浄区域への空気の流入等を防止する構造、設備を備えること。適切な温度及び湿度が維持できる設備を設けること。照明器具は破損した際に飛散して食品等の汚染源とならない材質、構造等を有すること。

チ その他

(冷凍食品の製造を行う場合の追加規定)

- ・ 原料保管室あつては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- ・ 製造室にあつては、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備等を備えること。
- ・ 冷凍室、保管室を設け、製品を-15℃以下とする性能を有する冷凍設備を設けること。

(密封包装食品の製造を行う場合の追加規定)

- ・ 原料保管室あつては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- ・ 製造室にあつては、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封又は密栓、殺菌、冷却に必要な設備等を備えること。

9

6 営業届出対象業種の検討

届出業種の案①

(1) 基本的な方針

- 営業許可業種以外の製造、販売等を行う業種を基本とし、公衆衛生に与える影響が少なく、届出不要な営業(衛生管理計画の作成を義務としない)、一次製品の加工・販売の取扱いを整理。
- 届出は行政が食品等事業者の状況を把握する手続であり、内容的な審査を要しない。届出後変更が生じた場合には変更の届出を求めることに加え、食品衛生申請等システムにより、定期的な変更確認をメールにより自動的に行う。

◆ 主な製造・加工業(営業許可の対象業種を除く)

	業種
1	海藻加工業
2	農産保存食料品製造業
3	食酢製造業
4	その他の調味料製造業
5	砂糖製造業
6	砂糖精製業
7	ぶどう糖・水あめ・異性化糖製造業
8	精米・精麦業
9	小麦粉製造業
10	その他の精穀・製粉業
11	でんぷん製造業
12	製茶業
13	コーヒー製造業
14	他に分類されない食料品製造業(菓子種製造業等)

◆ 主な販売業

	業種
15	乳類販売業
16	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
17	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)
18	冰雪販売業
19	野菜果物販売業 ※漬物やそうざい等を調理販売する場合、簡易な飲食店営業の許可が必要。
20	その他の食品販売業(常温での長期保存が可能な、容器包装に入れられた食品のみの販売を除く) ※消費期限表示の対象となる食品の販売(弁当等を含む)。
21	行商

10

届出業種の案②

◆ 自動販売機

	業種
22	コップ式自動販売機(屋内設置) ※屋根、柱及び壁を有する建築物内に設置され、自動調理機能、パグインボックスによる原料充填機能、食品と直接接触する部分の熱湯及び薬剤による自動洗浄乾燥機能を有する自動販売機に限る。
23	自動角氷製造機(※※)
24	水の量り売りを行う自動販売機(※※)

※※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格を満たす必要がある。原料は水のみ

◆ その他

	業種
28	卵選別包装業(GPセンター)
29	冷凍及び冷蔵倉庫

◆ 主な調理業

	業種
25	集団給食施設(営業者を除く) ※病院、学校等の給食施設には食品衛生法第57条(届出)の規定が準用される。 外部業者に委託した場合、飲食店営業許可の対象。
26	コーヒーマシン等飲料の自動調理機 ※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格に合致しない飲料調理機で、客自らが調理する場合。
27	露店、仮設店舗、臨時営業における飲食の提供のうち、 営業とみなされないもの
※	営業とは見なされない、イベント(地域の祭事、学園祭等)や子ども食堂等における飲食の提供 → 営業ではないため届出の規定は適用されないが、運用で届出を受け付けるように整理してはどうか。

◆ 器具・容器包装(食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会からの報告)

	業種	対象
1	器具の製造	ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された器具を製造する事業者
2	容器包装の製造	ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された容器包装を製造する事業者

11

届出不要な業種の案

業態	公衆衛生上のリスク	具体的な業種
1 容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業	食品自体の安定性が高く、食中毒のリスクが低い。	食料品店 駄菓子屋 酒屋 ※合わせて紙パック等の要冷蔵飲料、アイス・氷菓等の販売を行う場合は届出が必要。
2 食品そのものを直接取り扱わない(伝票のやり取りのみの)営業	—	輸入業 卸売業 器具・容器包装の販売業
3 顧客(荷主)との契約や約款により食品を取り扱う営業	衛生管理の責任は荷主側にあり、荷主が保管・運搬の部分も含めて計画を作成。	輸送業(宅配便等を含む) 常温倉庫(冷蔵・冷凍業を除く)
4 缶、瓶等の包装食品の自動販売機	—	—
5 農業において生産者団体が行う取組	清潔で衛生的に食品を取り扱う必要があることから、生産者団体等による自主的な衛生管理を行うものとする。	生産者団体等が出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の形状変化を伴わない農産物の出荷調製、及び、ントリーエレベーター・ライスセンター・農業倉庫における穀類の乾燥・調製・保管業務

12

7 営業許可申請事項及び届出事項

営業許可申請事項及び届出事項について

背景

○「日本再興戦略2016」(平成28年6月2日閣議決定)では、事業者の生産性向上を徹底的に後押しするため、事業者目線で規制改革、**行政手続きの簡素化**(「**行政手続きの電子化の徹底**」、「**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・制度改革手法を導入することとしている。

○上記のうち、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、**2020年までに行政手続コスト(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。

【参考】オープンデータ基本指針(平成29年5月30日 高度情報通信ネットワーク社会推進戦略本部・官民データ活用推進戦略会議決定):平成28年12月14日に公布・施行された「官民データ活用推進基本法」において、国、地方公共団体、事業者が保有する官民データの容易な利用等について規定された。本文書は、これまでの取組を踏まえ、オープンデータ・バイ・デザイン(注)の考えに基づき、**国、地方公共団体、事業者が公共データの公開及び活用に取り組む**上での基本方針をまとめたもの。

営業許可申請、届出に要求する項目

▶ 法令により要求する項目

- ・食品衛生に関する監視、指導(立入検査、問い合わせ)に必要な項目(施設の名称、所在地、電話番号、電子メールアドレス等)
- ・HACCPの取組内容(更新時にHACCPの取組を記載する。ただし、**そうざい製造業**については、**統合型、従来型**を区別するため、新規申請時においてもHACCPの取組を記載する。)
- ・食品安全管理担当者(食品衛生管理者、責任者)
- ・主として取り扱う食品等(食品等の分類は、日本標準商品分類を参照。)
- ・書類管理上必要な項目(申請年月日等) としてはどうか。

営業許可申請、届出に変更が生じた場合

- ▶ 申請等の項目うち、申請者、営業所の住所、許可の種類(追加含む)(新たに施設基準の確認が生じる場合)に変更が生じた場合は、新規の許可申請とし、それ以外の内容は届出としてはどうか。

【現状】

営業許可申請項目の見直し及び営業届出項目(案)

変更箇所:赤字アンダーライン

項目(新規申請の場合)	
省令に規定している項目	申請者の住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
	営業所所在地
	営業所の名称、屋号又は商号
	営業の種類
	営業設備の概要
	法第五十二条第二項各号のいずれかに該当することの有無及び該当するときは、その内容
	営業設備の構造を記載した図面
各自治体が申請時に要求している主な項目の抜粋	電子メールアドレス
	申請者及び営業所の電話・FAX
	申請(届出)者氏名のふりがな
	許可申請の区分(新規・継続)
	フグの有毒部位の処理がある場合、フグ処理施設届番号及び届出年月日(申請)
	営業を行う主な地域及び行事名等(臨時営業)
	営業車 登録番号 車検証
	営業所付近の見取図
	型式・機番(自動販売機)
	使用水の種類
	食品衛生管理者又は食品衛生責任者の資格又は受講した講習会
	生食肉取扱いの有無
	定休日、営業時間
	提供する食品
	製造工程図
	建築確認通知書
	定款(法人の場合)
検便の結果	
賃貸契約書	
滅菌装置の有無(使用水が水道水以外の場合)	

【変更案】

大項目	小項目	備考	届出
年 月 日	申請日	書類管理上必要な項目	○
申請者(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)	氏名(ふりがな)、住所、生年月日、電話番号、ファクシミリ番号、電子メールアドレス	申請者を特定する項目	○
営業所	名称、屋号又は商号、車両番号(移動営業の場合)、住所、電話番号、FAX番号、電子メールアドレス	営業所を特定する項目	○
営業	業種(製造、加工、調理、販売)	具体的に取得を希望する許可・届出業種を記載する。(○製造業、飲食店営業、○販売業など)	-
	許可の種類	更新時に保有している許可の種類を記載する。	-
主として取り扱う食品等	食品等の名称	営業許可の種類の判断に必要な項目。日本標準商品分類を参照し、製造商品等を記載。届出業種を判断するため、食肉販売業、魚介類販売業は、包装した商品のみを取扱うか否か、自動販売機は、設置場所(屋内、屋外)を記載。	○
食品衛生管理者	氏名、資格、受講した講習会	食品の安全管理上必要な項目(指定された食品を製造、加工する場合に限る)。食品衛生申請等システム(2019年度構築予定)で確認可能とする予定。	-
食品衛生責任者	氏名、資格、受講した講習会	食品の安全管理上必要な項目(食品衛生管理者が設置される場合を除く)。食品衛生申請等システム(2019年度構築予定)で確認可能とする予定。	○
営業設備の構造を記載した図面		-	-
営業設備の概要	個別基準のうち、備えている設備を記載	必要な設備を確認する項目	-
法第五十二条第二項各号のいずれかに該当することの有無及び該当するときは、その内容		-	-
HACCPの取組	HACCPに基づく衛生管理	更新時にHACCPの取組を記載する。ただし、 そうざい製造業 については、 統合型、従来型 を区別するため、新規申請時においてもHACCPの取組を記載する。	-
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	更新時にHACCPの取組を記載する。ただし、 そうざい製造業 については、 統合型、従来型 を区別するため、新規申請時においてもHACCPの取組を記載する。	-

(4) 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が食品の自主回収を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを構築する。

従前の経緯

- 食品等の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。
 - 施行は、改正法の公布日から3年を超えない範囲において政令で定める日となる。
 - また、HACCPによる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、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る。
- ※ 食品表示に消費者庁が所管する「食品表示法の一部を改正する法律(平成30年法律第97号)」が成立、公布され、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自主回収を行う場合、行政機関への届出を義務付けが規定された。

今後の取組

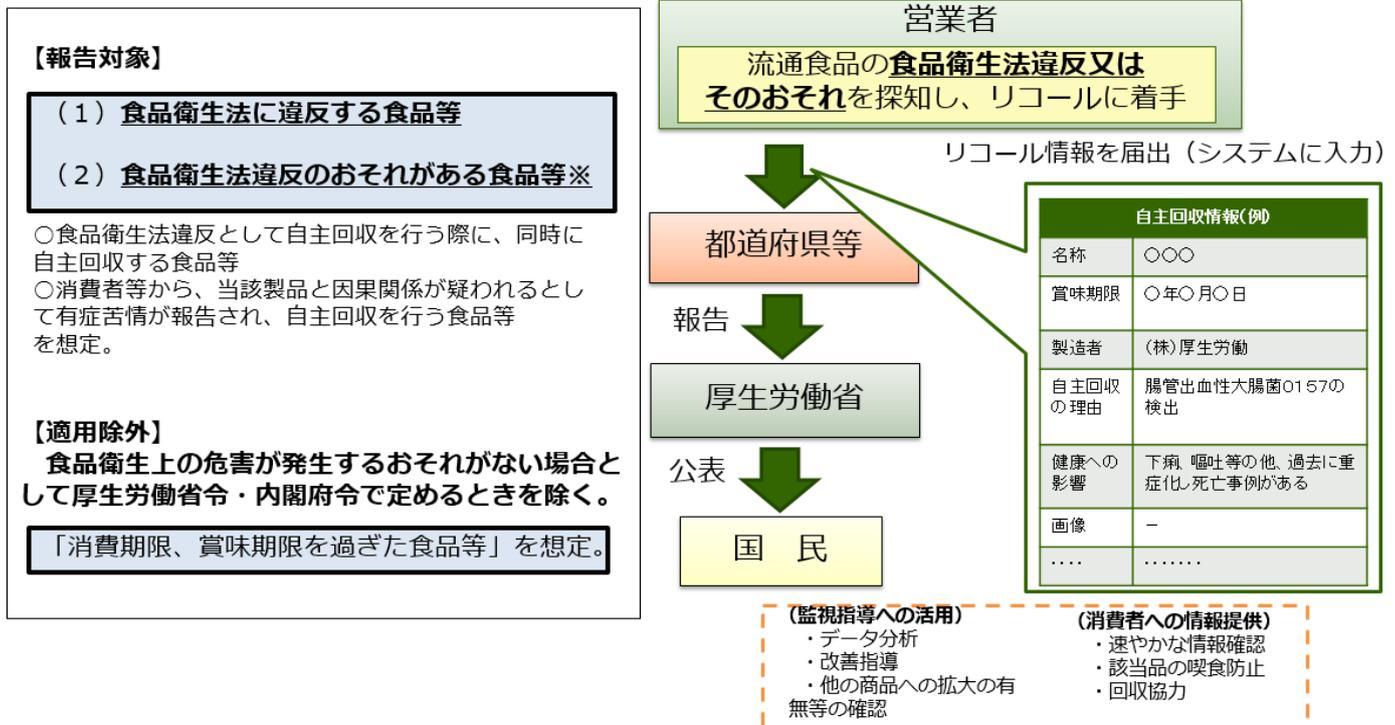
- 自主回収の報告内容について、本年6月頃を目途に厚生労働省令で定めることとしている。
- 本制度の効果的な運用を図るため、これらの手続きを電子化し、リコール情報を一覧化して厚生労働省のホームページで情報提供を図ることとしており、平成31年度中にシステムを開発し、2020年度から運用を開始する予定としている。なお、情報提供にあたっては、消費者庁と連携し、回収する食品等の危害の発生の程度を分類するなど分かりやすい情報発信に努める。

都道府県等に対する要請

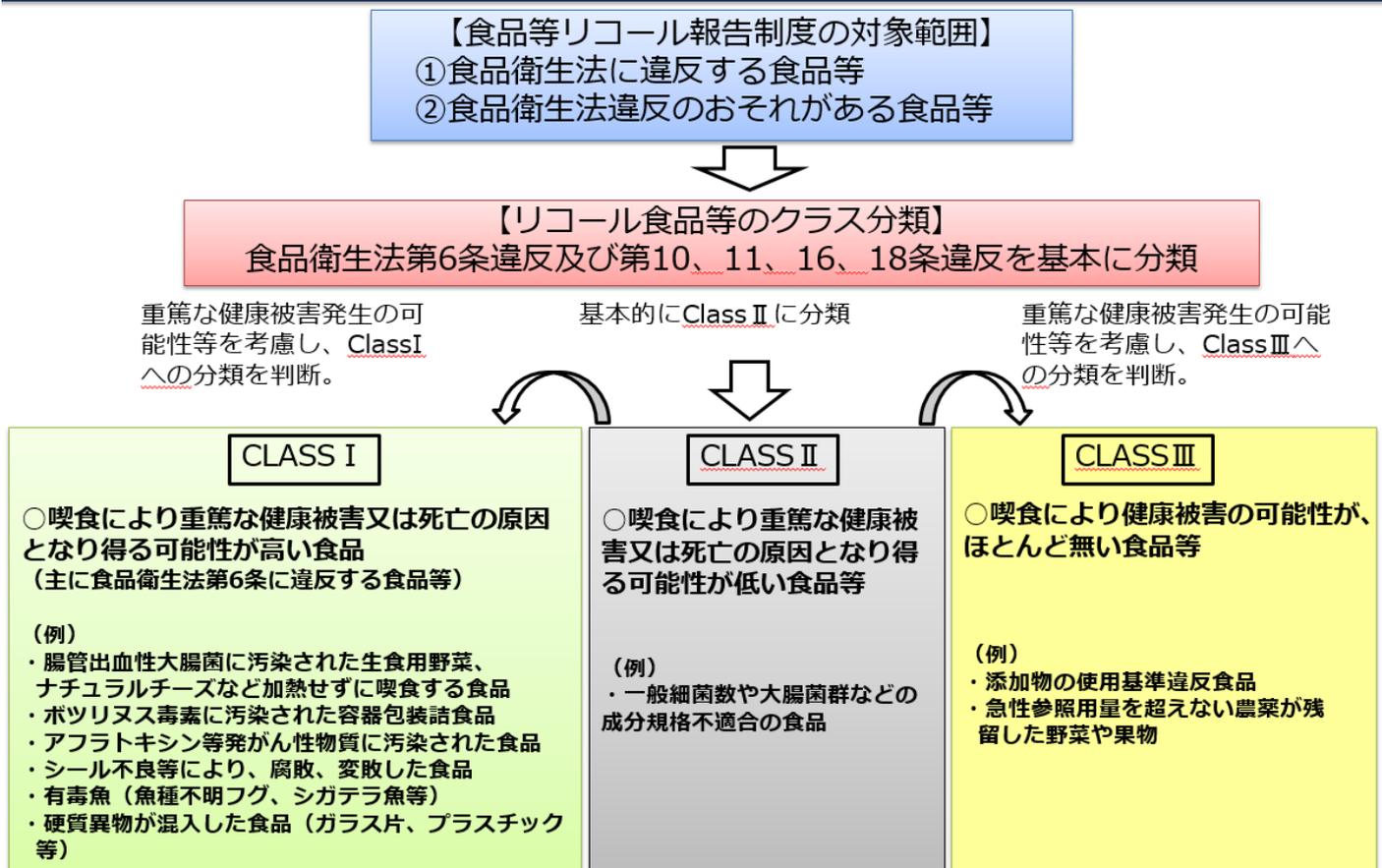
- 食品リコール情報の報告制度が施行されるまでの間は、各自治体の条例等で定める自主回収報告制度等において、食品衛生法に違反している食品や健康被害を生じるおそれのある食品等が適切に回収できるよう指導等をよろしく願います。
- また、本制度の効果的な運用を図るため、食品リコール情報を電子化し、一覧化して厚生労働省のHPで情報提供を図るシステムを開発することから、開発に関する情報提供の依頼等へのご協力をよろしく願います。

食品等のリコール情報の報告制度の創設

- 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、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。



食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類（案）



食品等のリコール情報に関する報告内容の省令規定項目（案）

1. 食品等事業者から都道府県等への報告事項

- ① 法第58条第1項の規定により、営業者が報告を行う場合には、回収に着手した後遅滞なく、次の事項を都道府県知事等に報告しなければならない。
- 一 回収を行う者の氏名(法人の場合はその名称)及び所在地、ただし、回収を行う者が、製造者と異なる場合は、製造者の氏名(法人の場合はその名称)及び所在地
 - 二 回収の対象となる食品等の商品名、一般名称及び回収の対象となる食品等を特定するために必要なその他の事項(容量、形態、消費期限、賞味期限、製造番号、画像等)
 - 三 食品衛生法違反または違反するおそれがあると判断した理由(自主回収の理由)
 - 四 回収に着手する時点において判明している、回収する食品等の出荷(販売)年月日、出荷(販売)先及び数量
 - 五 回収に着手した年月日
 - 六 回収方法(具体的な回収方法、問い合わせ先等)
 - 七 健康被害発生の有無

2. 追加的な報告事項(食品等事業者から都道府県等へ)

- ② 回収に着手した営業者は、次に掲げる場合は遅滞なく都道府県知事等にその旨を報告しなければならない。
- 一 前項各号に掲げる報告事項に変更及び更新が生じたとき
 - 二 都道府県等が、必要があると認めて回収の状況の報告を求めたとき
- ③ 営業者は、回収終了が確認できる場合には遅滞なく、回収が終了した旨を都道府県知事に報告しなければならない。

3. 都道府県等から国への報告事項(①の内容に加え、以下の項目)

- ④ 法第58条第2項の規定により、都道府県知事等は、営業者から第1項から第3項の報告を受けた場合には、次の事項を厚生労働大臣に報告しなければならない。
- 八 回収する食品等の危害の発生の程度
 - 九 ②の一の規定に基づく報告を受けた場合にあっては、その変更及び更新の内容
 - 十 ②の二の規定に基づく報告を求めた場合にあっては、その内容及び当該報告を求めた事由並びに営業者からの回答の内容

4. 報告方法(システムによる報告規定)

- ⑤ 第1項から第4項に掲げる報告は、電子情報処理組織(厚生労働省の使用に係る電子計算機と、届出をしようとする者の使用に係る入出力装置とを電気通信回線で接続した電子情報処理組織をいう。)により行うことができる。

【参考】

食品衛生法第58条

営業者が、次の各号のいずれかに該当する場合であつて、その採取し、製造し、輸入し、加工し、若しくは販売した食品若しくは添加物又はその製造し、輸入し、若しくは販売した器具若しくは容器包装を回収するとき（次条第一項又は第二項の規定による命令を受けて回収するとき、及び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。）は、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事に届け出なければならない。

一 第六条、第十条から第十二条まで、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項又は第二十条の規定に違反し、又は違反するおそれがある場合

二 第九条第一項又は第十七条第一項の規定による禁止に違反し、又は違反するおそれがある場合

② 都道府県知事は、前項の規定による届出があつたときは、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、当該届出に係る事項を厚生労働大臣又は内閣総理大臣に報告しなければならない。

(5) 自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等

国及び都道府県等における食品輸出関連事務の規定を創設し、それぞれの役割を明確する。

従前の経緯

- 食品の輸出入が増加している中で食品の安全性を確保するためには、諸外国との間で、食品衛生に関する情報を交換するなど、相互の協力が重要であるが、現行の規定では、食品衛生法第2条第3項において、国の責務として「国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずる」ことが規定されているのみで、具体的な相互協力に関する規定は置かれていない。
- また、輸出食品に関する事務については、食品の輸出促進という政府全体の施策もあり、都道府県等の施設の認定、監視指導、衛生証明書の発行等の事務が増加しているが、当該事務については、食品衛生法に具体的な規定がなく、都道府県等の衛生部局等から、事務の増加に伴う人員や予算の確保が難しいため、当該事務に関する規定を設けてほしい旨の要望がなされている。
- 都道府県等での人員や予算確保が困難な要因になっていることを踏まえ、平成30年6月に食品衛生法を改正し、輸出される食品の安全性に関する証明書の発行その他必要な措置を行うことができるよう関係規定を設けた。

今後の取組

- 本年6月までに公布予定の厚生労働省令に衛生証明書の発行申請手続（申請事項等）に関する規定を設けることとしている。
- ※ 具体的な衛生証明書発行手続や衛生要件は、国・地域ごとに異なっているため、手続等の詳細については、引き続き通知に定め、運用することとしている。

(6) 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・制度改革手法を導入することとしている。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、2020 年までに行政手続コスト（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。
- 行政手続に係る情報システムの整備については、「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」により地方公共団体と国の役割が規定されている。今般の「食品衛生申請等システム」は、これまで、各自治体が有していなかった申請、届出等の手続に係る機能を有する情報システムを整備するものである。

(参考)

「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」（平成十四年法律第百五十一号）

第九条

地方公共団体は、地方公共団体に係る申請、届出その他の手続における情報通信の技術の利用の推進を図るため、この法律の趣旨にのっとり、当該手続に係る情報システムの整備及び条例又は規則に基づく手続について必要な措置を講ずることその他の必要な施策の実施に努めなければならない。

- 2 国は、地方公共団体が実施する前項の施策を支援するため、情報の提供その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

今後の取組

- 本年度末から開発を行い、平成 31 年度中にシステムを開発し、2020 年度から運用を開始する予定としている。
- 具体的なシステムの開発作業スケジュールは、年度当初に要件確認を行い、夏頃をメドに詳細設計、初冬から結合テスト、総合テスト等を行うこととしている。

都道府県等に対する要請

- 本年度末から開発を行うことから、開発に関する情報提供の依頼等へのご協力をお願いするとともに、システムの利用に関するご理解をよろしく願います。
- 2020 年度からの運用にあたっては、都道府県等に費用負担を依頼する予定としているため、上記法律を踏まえ、ご理解の程よろしく願います。なお、費用負担に関する考え方は、改めてお示ししたい。

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。

○ 平成30,31年度国庫債務負担行為 食品衛生申請等システム開発経費 3.4億円計上

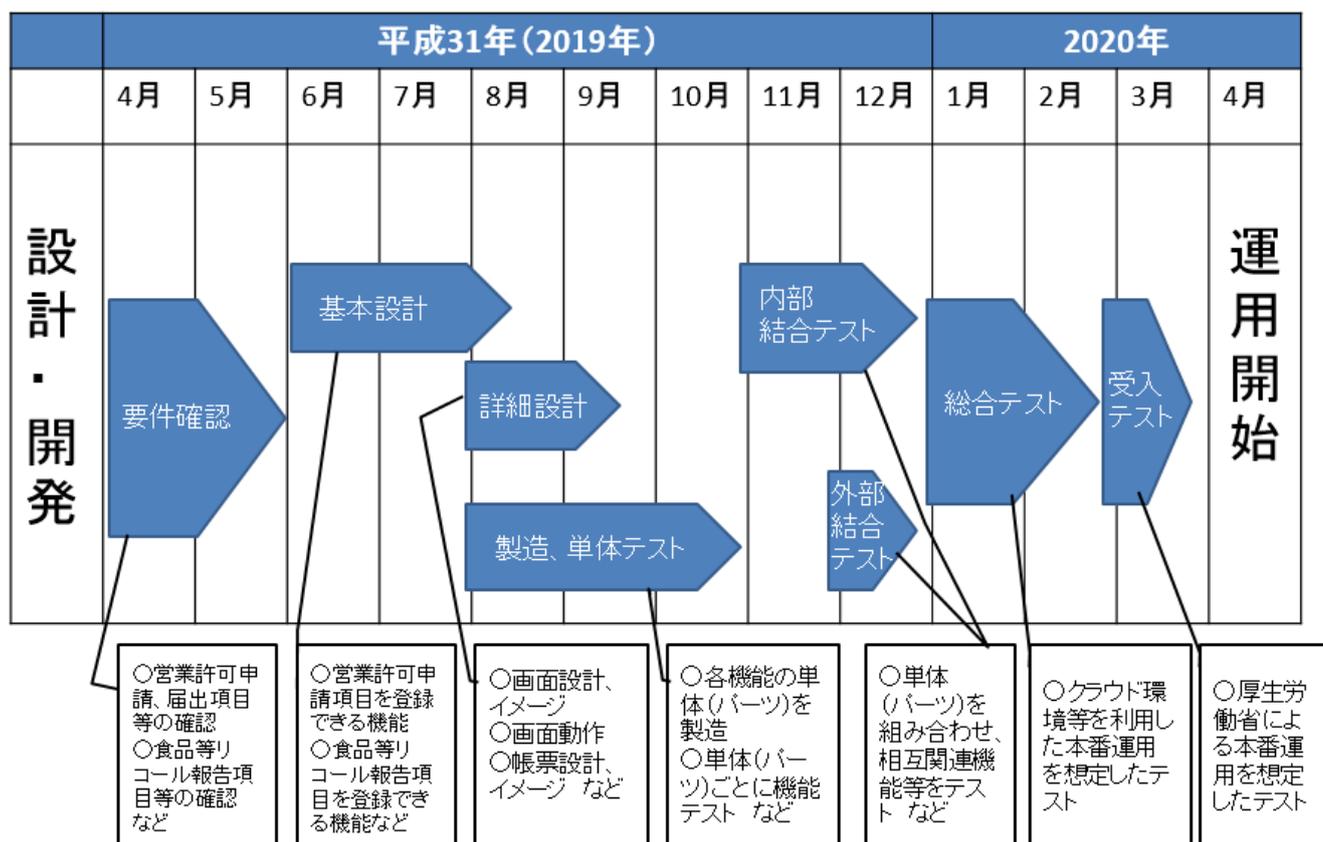
【食品衛生申請等システム】①～④の機能で構成

- ① 共通機能
次に記載する②～④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が発生した際に、食品等事業者が回収事案を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 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
- ④ 対米・対カナダ輸出牛肉衛生証明書発行業務機能
対米・対カナダ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

システムイメージ



食品衛生申請等システムについて(開発スケジュール)



食品衛生申請等システムについて(主な質問)

項目	質問等	回答
データ連携	自治体の既存システムとのデータ連携について、連携可能な情報の種類、連携のタイミング、方法について教えてほしい。	自治体の既存システムのデータと当該システムは、CSVでデータのやりとりができるよう仕様書に記載している。また、営業許可申請、届出情報等の項目について、検索、集計ができるよう仕様書に記載していることから、必要な情報を随時検索集計し、出力することができる。
検索・衛生行政報告例	衛生行政報告例などの統計資料をシステムで作成できるようにしてほしい。	営業許可申請、届出情報等の項目について、検索、集計ができるよう仕様書に記載している。衛生行政報告例等の統計資料作成については、今後の基本設計等のプロセスで検討したい。
監視指導データ	許可・届出の一部情報だけではなく、監視記録や収去情報等、各自治体が管理している食品衛生関連の機能を網羅するシステムを構築し、既存システムを使用しなくても良くなってほしい。	今回開発する「食品衛生申請等システム」は、これまで、各自治体が有していなかった申請、届出等の手続に係る機能を有する情報システムを整備するものである。また、監視記録については、食品衛生監視票の内容を登録できるよう仕様書に記載している。
食品衛生管理者	自治体のシステム内において、施設情報と食品衛生責任者情報をひもづけし管理している。食品衛生責任者情報が管理ができる機能を付与してほしい。	食品衛生責任者の氏名、資格、受講した講習会について登録し、検索確認ができるよう仕様書に記載している。
一括変更	複数施設の営業許可を取得している法人が、代表者名等変更が生じた場合、一括で全許可の変更処理は可能か。	一括変更ができるよう仕様書に記載している。
オープンデータ	食品衛生申請等システムに登録されている事業者情報について、一般消費者が閲覧できるようオープンデータ化する予定はあるか。	営業許可・届出等の情報について、事業者からの申請時にオープンデータ化に合意する旨の確認項目を設け、また、内閣官房IT総合戦略室と協働で取り組んでいるオープンデータ化に関する推奨データセットとの整合も図る予定としている。なお、公開手続については、各自治体の状況を踏まえ、検討したい。

食品衛生申請等システムについて(主な質問)

項目	質問等	回答
システム導入	本システムに「参加しない」又は「営業許可・届出システム以外の機能(自主回収情報・衛生証明書発行機能)のみ参加」という選択ができる仕様としてほしい。	機能ごとに選択することはできない。
利用端末環境	自治体側の端末についてハード、ソフト上の制約があるか。現在の通常業務でLGWANを利用できる程度のものであれば、今後も含め支障ないか。また、自治体側の利用者数の制限はあるか。	今回のシステムはLGWAN回線が利用できる端末に接続を仕様書に記載している。また、1保健所あたり5名程度の利用を想定し、仕様書に記載している。
代理登録	申請者がID、PWを持たず、保健所が代行して入力を行う場合、保健所が申請者のID、PWを取得して入力するのか。	事業者が食品衛生申請等システムを使用しない場合の保健所における代理申請は、これまで同様に紙ベースでの手続きとなり、申請情報を窓口職員が入力することとなる。そのため、申請者のID、PWは必要ない。
運用費負担	現在開発中の食品システムの自治体負担額はいくら程度を見込んでいるか。	食品衛生申請等システムの運用費に関する自治体負担額については、2020年度予算要求の際に関係省庁と協議することとしている。
営業許可等の区分	営業許可、届出が施行された後、数年間は、現行許可の内容と今後の新許可区分、届出の内容が混在することになるが、システムによる関連付けは可能か。	各自治体が保有する営業許可申請等の情報は、各自治体において申請項目、データ様式等が異なるため、一律に食品衛生申請等システムで取り扱うことは困難である。そのため、当該システムで取扱う営業許可申請等の情報は、新許可区分、届出から使用する方針。
HACCPの取組	衛生管理計画作成の有無だけでは情報不足であり、またHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する対象事業者であるかの判別がつくように入力項目を追加するべきではないか。	HACCPの取り組みが確認できるよう仕様書に記載している。

2 輸出促進対策

従前の経緯

- 食品の輸出については、「未来投資戦略2018」（平成30年6月15日閣議決定）において、「2019年の農林水産物・食品の輸出額1兆円を達成する」とされているなど、政府として拡大に取り組んでいる。
- 輸出食品については、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から、輸出先国との間で協議を行うなどして、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い、我が国から輸出される食品が輸出先国の食品衛生規制を満たすという情報を提供している。
- 食肉・食鳥肉、水産食品の二国間協議の状況や輸出要件等は以下のとおり。

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	<p>米国(10)、カナダ(8)、香港(10)、オーストラリア(8)、アルゼンチン(3)、アラブ首長国連邦(4)、シンガポール(13)、マカオ(66)^{※1}、タイ(70)、EU等(4) メキシコ(8)^{※2}、ベトナム(65)、NZ(10)、フィリピン(10) カタール(4)、インドネシア(2)、ロシア等(4)^{※2} バーレーン(4)、ミャンマー(51)、ブラジル(4)、台湾(29)^{※1※2}、マレーシア(2)</p>
協議中	<p>中国、韓国、ブルネイ、トルコ、イスラエル、サウジアラビア、クウェート、レバノン、チリ、ペルー、南アフリカ、ウルグアイ、パラグアイ</p>
豚肉	国／地域（認定施設数）
解禁済み	<p>香港(109)、マカオ(登録不要)、台湾(11)^{※2}、シンガポール(5) ベトナム(35)</p>
協議中	<p>米国、EU、中国、韓国、タイ、フィリピン</p>
食鳥肉	国／地域（認定施設数）
解禁済み	<p>香港(76)、ベトナム(76)</p>
協議中	<p>米国、EU、ロシア、中国、台湾、韓国、マカオ、フィリピン、シンガポール 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</p>

※1 月齢制限緩和に向けて協議中
 ※2 新規施設認定手続について協議中

下線はHACCPが条件となっている（又は要求が見込まれる）国/地域

（平成31年2月25日現在）



輸出水産食品取扱施設の登録要件等

輸出先国	輸出要件	施設等認定者	施設等の登録要件	対象食品	施設数 (H31.2)
米国	施設認定	都道府県(衛生部局)	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)	73
EU	施設認定・衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	HACCP	水産動物等を含む食品 (加工品/未加工品)	60
中国	施設登録	厚生労働省		食用の水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	1575
	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局			
ブラジル	施設登録・衛生証明書の添付 ・ラベル登録	登録検査機関	HACCP	生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	83
ベトナム	施設登録	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)	651
	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)			
韓国	施設登録・衛生証明書の添付	地方厚生局		冷凍食用鮮魚頭部/内臓	103
ロシア	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	425
ナイジェリア	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	150
ウクライナ	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	160
インドネシア	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		食用の水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	156
マレーシア	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)		エビ、カニ及びそれらの加工品 (乾燥/調味したものを除く)	-
ニュージーランド	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	HACCP	二枚貝及びこれらの加工品 (生鮮/殻付きを除く)	-
シンガポール	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	条例/要綱等により都道府県知事等が認める施設	食用フグ (除毒処理がされたもの)	-
台湾	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局		食用の貝類及びそれらの加工品 (乾燥品、塩蔵品、燻製品等)	-
インド	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局		水産食品 (生鮮品 (冷蔵及び冷凍)、燻製品、乾燥品、缶詰等)	22
メキシコ	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局		水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	-

- また、近年、輸出された食品が、我が国において製造され、国内で問題なく流通している食品であることを証明するいわゆる「自由販売証明書 (Certificate of free sale)」の提示を求められる事例が増加してきたことを受け、我が国からの食品の輸出が円滑に行われるよう、平成25年6月より地方厚生局において同証明書の発行を行っている。

今後の取組

【輸出要件の協議】

- 二国間協議の結果、相手国から食品衛生に係る管理や証明を求められた場合には、その要求内容を踏まえて、輸出条件や施設の認定、衛生証明書の発行等に係る手続きを定めた要領等を通知することとしている。
- また、引き続き、輸出手続の簡素化・迅速化等の輸出環境の整備に努めるとともに、輸出先国の衛生規制について情報提供を行うなど、円滑な輸出に資する取組を推進してまいりたい。

(1) 食肉

- 輸出戦略において重要品目に位置付けられている牛肉については、中国等13か国・地域に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。
- 既に牛肉が輸出可能な国のうち、台湾及びマカオについては月齢制限（30ヵ月齢未満）の撤廃を要請しており、引き続き、撤廃に向け協議を行っていくほか、台湾及びロシア等については、新規の施設認定手続について協議を行うこととしている。
- また、豚肉については、輸出戦略において有望市場とされている米国、EU等の6か国・地域に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。

(2) 食鳥肉及び食鳥卵

- 食鳥肉については、輸出戦略において有望市場とされている中国、マレーシア等の14か国・地域に対し、食鳥卵については、同じく有望市場とされている中国及びロシア等に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。

(3) 水産食品

- 水産庁等と連携して、台湾（貝類除く水産食品）、ペルー、モンゴル、オーストラリア（サケ製品）等と衛生要件等について協議を行うこととしている。

都道府県等に対する要請

- 輸出関連業務については、食品の輸出が地域の産業振興等に資するものであることから、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・地域及び既に解禁されている国・地域の当局が

国内で現地調査を実施する機会、輸出貨物に問題が生じた場合において輸出者や加工施設等の調査を実施する機会等が増加しているが、引き続き、協力いただくようお願いする。

- 政府間の取決めによらない証明書の発行については、「「農林水産業の輸出力強化戦略」に基づく対応について」（平成28年6月3日生食発0603第1号）により依頼しているが、政府間協議に基づく証明書様式等の取決めがない場合であっても、事業者からの求めに応じ、必要な確認を行った上で証明書の発行いただくようお願いする。
- 衛生証明書の発行申請において電子メール又はNACCS（輸出入・港湾関連情報処理システム）を利用するなど、輸出手続の簡素化・迅速化・利便性の向上の観点から、引き続き協力いただくようお願いする。

（1）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が進められていると畜場が多いが、農政部局が主体となって対応している自治体が多いと伺っている。後に衛生部局が監視指導する上で問題とならないよう、衛生部局におかれても計画の段階から積極的に対応いただくようお願いする。
- 近年、牛肉及び豚肉の輸出先国からは、米国以外でもHACCPや公的機関による日々の検証を含む高度な衛生管理を求められている。このため、今後解禁する国については、基本的に豚肉、牛肉ともに、牛肉の対米基準並の輸出要綱を定めることになることから、今後も牛肉及び豚肉の輸出を希望する施設を所管する自治体におかれては、要綱に基づいた衛生指導をお願いする。
- 昨年、衛生証明書の署名者リストに登録されていない者、及び登録した署名字体とは異なる字体で署名を行い、現地で貨物が差し止められる事例があった。署名者リストに変更があった場合は、速やかに当課に連絡頂き、輸出先国への変更手続きが完了するまでの間、既存の他の登録署名者で衛生証明書を発行頂くようお願いする。また、衛生証明書への署名にあたっては、登録した際の字体で署名を行うよう合わせてお願いする。

（2）水産食品

- 近年、主要水産県等の関係団体より、EU向け水産食品の輸出促進を図るため、水産食品製造等施設の認定手続の迅速化、指導事項の明確化について強い要望がある。また、日本再興戦略において、EUへ水産食品を輸出する際に必要となる厚生労働省が行う製

造施設のHACCP認証手続の更なる迅速化が求められている。

各自治体においては、平成23年3月2日付け事務連絡「対米、対EU及び対ニュージーランド輸出水産食品に係る施設認定等について」に従い、関係者間で情報共有を行うとともに、施設等に対し迅速な認定に向けた適切な指導・助言を行うよう対応方をお願いする。

- 都道府県等において施設の認定を行っている施設については、引き続き、関係通知に基づき監視指導いただくよう協力をお願いする。EU向け水産食品については、平成30年3月に実施されたEU衛生当局による査察において、改善措置が必要な事項について措置が完了していない事例が認められたことを受け、公的管理の実効性の確保等の観点から昨年10月に要領を改正したので、対応をお願いする。
- 都道府県等において施設の登録を行っていない施設については、随時、施設の登録状況をお知らせするので、監視指導の際に問題が発見された場合には、当課まで情報の共有をお願いする。

(3) その他

- 米国や韓国など日本から食品を輸入している国が、輸入食品について自国の規制を満たしているかを確認するため、それらの食品を製造等する施設について査察を実施する機会が増加している。査察について当課に事前に情報提供があった場合には、施設を管轄する都道府県等に情報提供するため、必要に応じ、施設と調整いただき、調査への同行、施設への助言等について、対応をお願いする。
- 農林水産省では、国産畜産物の輸出拡大を図るため、加工処理施設などの施設整備に関する支援対策事業の他、対米・対EU等輸出牛肉認定施設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の補助事業等を行っている。

3 食肉・食鳥肉等の安全確保対策 ※HACCP は 1 (2)、カンピロバクター対策は 7 (4) 参照

(1) 食肉衛生対策

従前の経緯

- 毎年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査において、牛、豚等の枝肉の一般細菌数及び大腸菌群等の調査を実施している。
- 改正食品衛生法により、と畜業者、食鳥処理業者についても、一般衛生管理に加え、HACCP による衛生管理の実施をすることとされ、と畜場や大規模食鳥処理場については、諸外国と同様にコーデックスガイドラインに基づく HACCP を適用することとされた。
- と畜検査員等の技術の向上を図ることを目的として、毎年度食肉衛生技術研修会・衛生発表会を開催している。

今後の取組

- 厚生労働省は、食肉の衛生管理について、と畜場における HACCP の導入推進に必要な技術的支援を行っていく。
- と畜場における HACCP 導入の手引書について関係団体と内容を調整中。当該手引書には、危害要因分析や一般衛生管理等の例示が示される予定であり、当省の食品衛生管理に関する技術検討会での検討後、ホームページに掲載予定。
- 具体的には、厚生労働科学研究や諸外国の HACCP コントロールの事例をもとに、現在関係団体が作成中のと畜場への HACCP 導入の手引書について技術的な支援を行い、と畜・食肉処理における危害要因分析や衛生管理に関する具体的な科学的知見について、都道府県等に対し、研修会等を通じた情報提供を行っていく。
- 厚生労働科学研究において、と畜場（牛・豚）における HACCP による管理状況の検証を目的とした HACCP 妥当性検証プロトコルを検討中。当該研究の結果を踏まえ、自治体が活用できる検証手法を提示予定。検証の際の検体の採取方法については、データの信頼性、客観性の確保、国際的な動向も踏まえ、従前の拭き取り法ではなく、枝肉から筋肉等を検体として切り取る切除法を採用する方向で検討中。

都道府県等に対する要請

- HACCP 導入推進に当たっては、規模の大きい未導入のと畜場（関係の食肉処理施設を含む）を優先し、HACCP の早期導入を指導すること。なお、指導にあたっては、すでに HACCP が義務化されている国や輸出認定等において HACCP を導入している事例を参考とすること。小規模のと畜場にあつては、HACCP 導入の手引書等を引き続き活用いただき、きめ細かく指導を行うことを願います。

○ HACCP の制度化後は、食肉衛生検査所において、と畜場が作成した衛生管理計画の妥当性確認や微生物検査を含む検証などが必要になるが、これらについては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などの適切な実施をお願いします。

○ 平成 30 年 9 月以降、岐阜県等において、豚コレラの患畜が確認されているため、と畜検査において本疾病の所見を疑った場合には、家畜伝染病予防法に基づき、遅滞なく、畜産部局に通報を行う等、畜産部局への協力をお願いします。また、必要に応じ、関係者へ豚コレラが人獣共通感染症でない旨の説明をお願いします。なお、農林水産省において、豚コレラに係る風評被害防止ポスターを作成している。

(豚コレラの風評被害ポスター)

<http://www.jmi.or.jp/whatsnew/article.php?id=445>

○ 他に、引き続き、次に掲げる 4 点をお願いします。

- ① と畜場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、と畜場に対する監視指導を適切に実施すること。
- ② と畜検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- ③ と畜場の枝肉の微生物汚染実態調査において、十分な衛生管理がなされていないと考えられると畜場を管轄する自治体については、枝肉の微生物汚染防止は衛生的な食肉を供給するために重要であることから、と畜処理業者等への監視指導の徹底をお願いします。
- ④ と畜場の開場時間や開場日について柔軟に対応できるよう配慮すること。

(2) 食鳥肉衛生対策

従前の経緯

○ 改正食品衛生法により、と畜業者、食鳥処理業者についても、一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理を実施することとされ、と畜場や大規模食鳥処理場については、諸外国と同様にコーデックスガイドラインに基づくHACCPを適用することとされた。

○ 食鳥検査員等の技術の向上を図ることを目的として、毎年度食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会を開催している。

○ 平成 28 年度から、先進的に食鳥肉のカンピロバクター対策に取り組む都道府県等が中心となり、地域内の事業者等と連携してカンピロバクター低減策を実証する「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業」を行っており、食鳥処理場における過酢酸製剤、亜塩素酸水等の殺菌剤の使用及び焼烙等の汚染低減策の有効性について実証試験してきた。

今後の取組

- 厚生労働省は、食鳥肉の衛生管理について、食鳥処理場における HACCP の導入推進に必要な技術的支援を行っていく。
- 成鶏を処理する大規模食鳥処理場における HACCP 導入の手引書について関係団体と内容を調整中。当該手引書には、危害要因分析や一般衛生管理等の例示が示される予定であり、当省の食品衛生管理に関する技術検討会での検討後、ホームページに掲載予定。
- 具体的には、厚生労働科学研究や実証事業、諸外国の HACCP コントロールの事例をもとに、現在関係団体が作成中の大規模食鳥処理場への HACCP 導入の手引書について技術的な支援を行い、食鳥処理における危害要因分析や衛生管理に関する具体的な科学的知見について、都道府県等に対し、研修会等を通じた情報提供を行っていく。
- 厚生労働科学研究、実証事業の知見を整理し、大規模食鳥処理場における衛生管理計画作成やカンピロバクターの汚染低減対策指導の際の参考となる情報の提供を予定。
- 厚生労働科学研究において、大規模食鳥処理場における HACCP による管理状況の検証を目的とした HACCP 妥当性検証プロトコルを検討中。当該研究の結果を踏まえ、自治体が活用できる検証手法を提示予定。検証の際の検体の採取方法については、国際的な動向も踏まえ、従前の拭き取り法ではなく、食鳥中抜とたい等から筋肉等を検体として切り取る切除法を採用する方向で検討中。

都道府県等に対する要請

- HACCP 導入推進に当たっては、未導入の大規模食鳥処理場（関係の食肉処理施設を含む）を優先し、HACCP の早期導入を指導することを願います。なお、指導にあたっては、民間認証等において HACCP を導入している事例を参考とすることを願います。
- HACCP の制度化後は、食肉衛生検査所において、食鳥処理場が作成した衛生管理計画の妥当性確認や微生物検査を含む検証などが必要になるが、これらについては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などの適切な実施をお願いする。
- 引き続き、次に掲げる 4 点を願います。
 - ① 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の適切に実施すること。
 - ② 食鳥検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生法上の監視指導も併せて行うこと。
 - ③ 食鳥業界団体からは、食鳥検査の実施時間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ている。食鳥検査の実施時間の弾力的運用については、必要に応じ、

民間の獣医師の活用を含め検討し、早朝等の時間外における食鳥検査の実施等に配慮すること。食鳥検査手数料の軽減については、検査に係る手数料収入が経費を恒常的に上回るような自治体にあつては手数料の見直しを検討すること。

④ 鳥インフルエンザ対策の一環として、従前の経緯に示すとおり、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。

○ 特に、主として成鶏を処理する大規模食鳥処理場においては、農林水産省からの要請を踏まえ、平成 30 年 3 月 26 日薬生食監発 0326 第 1 号「食鳥処理場への鶏の計画的な出荷について」（医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）を踏まえ、積み上げられた生体輸送容器上段の鶏の排泄物が下段の鶏を著しく汚染させるなどの保管時の問題が確認された場合は、食鳥処理業者に対して、養鶏業者との調整状況を確認する等、の配慮をお願いする。

(3) B S E 対策

従前の経緯

○ B S E 対策を開始して 10 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（米国、カナダ、オランダ及びフランス）といった対策全般について見直しを行ってきた。

○ 平成 27 年 12 月に以下 2 点について食品安全委員会に諮問した。

・ と畜場における B S E 検査

食用にと畜される健康牛に実施される現行の B S E 検査を廃止した場合のリスクの評価。なお、生体検査において神経症状が疑われる等の 24 か月齢以上の牛に対しては、引き続き B S E 検査を実施。

・ S R M の範囲

と畜場等で除去対象としている S R M について、現行の範囲から 30 か月齢超の脊柱、全月齢の扁桃及び回腸遠位部を除外した場合のリスクの評価。

○ 以上のうち、と畜場における B S E 検査については、平成 28 年 8 月、内閣府食品安全委員会より、「B S E 検査の検査対象月齢について、現在と畜場において実施されている、食用にと畜される 48 か月齢超の健康牛の B S E 検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。（後略）」とする評価結果の通知があり、これを踏まえ、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）を改正し、平成 29 年 4 月 1 日より健康と畜牛の B S E 検査を廃止した。

○ 国境措置の見直しについては、食品安全委員会からの答申を踏まえ、平成 25 年 2 月の米

国、カナダ、オランダ及びフランスに続き、平成 25 年 12 月にアイルランド、平成 26 年 8 月にポーランド、平成 27 年 12 月にブラジル、平成 28 年 2 月にノルウェー、デンマーク及びスウェーデン、平成 28 年 5 月にイタリア、平成 28 年 7 月にスイス及びリヒテンシュタイン、平成 29 年 9 月にオーストリア産、平成 31 年 1 月に英国産牛肉等の輸入を再開した。

また、現在月齢条件を 30 か月齢以下等としている国の牛肉については、平成 29 年 4 月、食品安全委員会において、輸入条件の月齢をさらに引き上げた場合の科学的な審議を新たな知見等を踏まえて進めることとされた。現在、更なる月齢の引き上げについて要望がある国のうち、米国、カナダ及びアイルランドについては、食品安全委員会からの答申を受け、現地調査の実施、対日輸出プログラムの協議等、輸出国側と必要な手続を進めている。

- 上記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きを停止している。

※BSE 対策の詳細については、厚生労働省医薬・生活衛生局ホームページを参照。

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

今後の取組

- 平成 27 年 12 月に、食品安全委員会に対し、SRM の範囲の改正について諮問を行っており、今後の食品安全委員会での審議、答申を踏まえて、必要な管理措置を行う予定としている。
- 輸入禁止措置を講じている BSE 発生国からの牛肉等のうち、輸出国政府から食品安全委員会の評価に必要な資料が提出された国については、現地調査などの事前調整が終わり次第、食品安全委員会に諮問し、答申を踏まえ、輸入条件の協議等を行うこととしている。また、現在月齢条件を 30 か月齢以下等としている国の牛肉については、現在、厚生労働省において、各国の最新のデータを収集しているところ（米国、カナダ及びアイルランドを除く）。

都道府県等に対する要請

- 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。
- 各自治体において行われた BSE スクリーニング検査の結果については、引き続き月毎の厚生労働省への報告をお願いする。

(4) 野生鳥獣肉の衛生管理対策

従前の経緯

- 平成 26 年 5 月 30 日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。
- 専門家や関係事業者等による検討結果を踏まえ、「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 日付け食安発 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に関する研究」において、野生鳥獣中の E 型肝炎ウイルス、寄生虫等の保菌調査の実施、衛生的な処理解体工程の改善に資するデータの蓄積を行っている。
- 野生鳥獣の移動式解体処理車の開発及び普及が進められようとしていることを踏まえ、平成 30 年 3 月に「「自動車野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」の策定及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の一部改正について」（平成 30 年 3 月 29 日付け生食発 0329 第 5 号）を通知した。

今後の取組

- リスク評価に資する適切な食肉処理方法に関する検証データ等の蓄積に努める。また、狩猟者や食肉処理業者にとってより使いやすいものとなるよう、カラーアトラス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 日付け食安発 1114 第 1 号）の運用に当たって、次に掲げる 5 点をお願いする。
 - ① 野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須である。そのことについて、改めて関係事業者への指導及び消費者への周知を徹底すること。
 - ② 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、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟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。

- ③ 昨年度までに行った野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果、項目によっては、ガイドラインの遵守状況が十分ではないことが確認されているため、引き続き、ガイドラインの各項目の内容が実施されるよう関係事業者の指導を徹底すること。
 - ④ 本指針を基に、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、狩猟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、本指針に基づく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こと。
 - ⑤ 農政部局及び環境部局と連携して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。
- 今後も定期的にガイドラインの策定及び改正の状況、研修の実施状況、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、引き続き御協力をお願いします。
 - 平成 29 年 3 月 7 日に官房長官を議長、農林水産大臣を副議長とする「ジビエ利用拡大に関する関係省庁会議」が設置され、ジビエの需要・流通・供給に携わる有識者から課題、提言等のヒアリングが行われた。その対応方針については、第 21 回農林水産業・地域の活力創造本部における「ジビエ利用拡大に関する対応方針」で示されているところであるので、ご了知の上、関係事業者に対するガイドラインの周知指導の徹底をお願いします。
※「ジビエ利用拡大に関する対応方針」については、第 21 回農林水産業・地域の活力創造本部のホームページを参照。
<https://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/dai21/gijisidai.html>
 - 平成 30 年 5 月には、農林水産省が「国産ジビエ認証制度」を制定した。本認証制度は、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する。

4 水産食品の安全確保対策 ※ノロウイルス対策は7（3）参照

（1）フグの衛生管理

従前の経緯

- フグを原因とする食中毒事案の発生を防止するため、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号）により、都道府県等に対し、フグの取扱いに関する統一的な基準（食用可能な種類や部位、処理方法等）を示している。
- フグの取扱いに関する規制を適切に実施し、フグによる食中毒の発生を未然に防止するために、都道府県等を通じて関係業者に対する監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については、告発を含め厳正な措置をとるよう都道府県等に要請している（平成19年12月26日付け食安監発第1226003号、平成21年1月29日付け食安監発第0129003号）。
- また、フグを自家調理し喫食することによる、食中毒事例及び食中毒死亡事例が発生していることから、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対して注意喚起を行っている。
- フグの肝臓については、食品衛生法により販売等は禁止されている。平成28年1月に佐賀県よりトラフグ肝臓の可食化についての提案が出されたことから、同年4月に食品安全委員会へ諮問を行った。審議の結果、平成29年3月に提案された方法により処理等されたトラフグの肝臓については、食品としての安全性が確保されるとは確認できない旨の評価書が答申された。
- 各自治体の条例等に基づき、ある自治体でフグ処理を行う者の認定を受けた者が、他の自治体で営業する場合には、改めて試験等を受ける必要がある場合があることから、フグの業界団体から、フグ取扱資格制度の全国統一をしてほしいとの要望がある。また、輸出解禁にあたっての二国間協議において、国の関与について理解が得られない場合もある。

今後の取組

- フグ処理を行う者や施設については、昨年6月に公布された改正食品衛生法を受け、フグの種類や部位の鑑別に関する知識、有毒部位を除去する技術等を有する者等が処理を行う旨を厚生労働省令に規定することについて検討を行っている。
- また、フグ処理を行う者を認める際の評価基準については、本年4月に検討会を設置し、各自治体の対応状況や関係事業者団体からのヒアリングを行った上で、本年6月を目途に取りまとめることとしている。
- これらの取組により、各自治体がフグ処理を行う者を認める際の内容の平準化とともに、フグの輸出先国・地域に対して国の関与に係る説明が容易になり、輸出に資することが期

待される。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、次のことを願います。

- ① 近年、フグの喫食を原因とする食中毒事案のほとんどが家庭で発生しており、フグの危害に関する知識の不足等が考えられることから、一般消費者によるフグの調理が極めて危険であることについて、改めて普及啓発を図るほか、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、釣り人に対する注意喚起にも努めることを願います。
- ② 自治体が定めた条例又は要綱に違反したことでフグ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、フグ処理者の登録の抹消や、定期的な講習会の開催、処理者の資格を更新制とする等、適切な措置をとることができるよう条例又は要綱の整備を願います。
- ③ フグ取扱施設ではない施設において食中毒が発生していることから、監視時には、フグの取扱いの有無を確認し、保健所への施設届出を徹底するよう指導することを願います。
- ④ 近年、フグの漁獲海域が北上している、交雑フグの漁獲量が増加しているといった情報が寄せられていたことから、平成 30 年 10 月にフグの漁獲量が増加傾向にある道府県に調査を行った。その結果、交雑フグについて特段の状況変化は確認されなかったが、引き続き、種類不明のフグが食用に供されることのないよう関係事業者に対して指導することを願います。

(参考) 食品健康影響評価の概要

- ・ 毒化機構に関する未解明な点が多く、その危害要因及び制御すべき点を特定することができない。
- ・ 今回提案された事業者の管理下で陸上養殖されたトラフグの肝臓の一部を分析機器で測定したデータはなく、安全性を確保に十分な方法であるか判断できない。
- ・ 検査対象はテトロドトキシンのみと提案されたが、麻痺性貝毒等の肝臓への蓄積の可能性も否定できない。
- ・ 現状のフグの管理体制を変更する場合は、データを十分に蓄積し、人への健康影響について検討を行う必要がある。

(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 日付け食安発 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・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、各都道府県等に要請している。
- 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。
（注 1）貝毒の毒量に関する規制値は、下痢性貝毒にあつては 0.16mg0A 当量/kg、麻痺性貝毒にあつては 4 MU/g。
（注 2）下痢性貝毒の検査法については、平成 29 年度より、機器分析への完全移行を行った。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、貝類等の毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、貝類等の衛生管理のための監視指導を適切に実施することを願います。
- 平成 30 年には、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、複数の食中毒事例が発生したことから、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、検査を実施することを願います。
- 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ことを願います。

(3) 寄生虫対策

従前の経緯

< 1 > クドアについて

- 平成 24 年 4 月に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の審議結果と厚生労働科学研究の結果を踏まえ、以下の点について通知した。

- ① 生食用生鮮ヒラメ筋肉1グラム当たりのクドア孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱うこと。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 病因物質がクドアと判明した場合において、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。

○ クドア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、農林水産庁及び水産庁によるクドアがヒラメに寄生することを防止する取組の結果、近年、食中毒数は低下している。

<2> アニサキスについて

○ 平成24年12月に、近年の食中毒の発生状況に鑑み、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）様式第14号食中毒事件票を改正し、「アニサキス」を追加した。その後、平成26年は79件、平成27年は127件、平成28年は124件、平成29年は230件と多くの食中毒事例が報告されている。

○ 平成26年に、厚生労働省ホームページに「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」を掲載し、都道府県等を通じて、事業者及び関係事業者に対して情報提供及び注意喚起を依頼している（平成30年7月に事業者向けリーフレットの内容を更新）。

○ アニサキスによる食中毒に関する必要な対策を検討するにあたり、原因と考えられる魚介類の取扱状況（流通時間・温度、内臓除去までの時間等）の知見が十分でないことから、平成29年7月に、食中毒発生時の詳細な調査・報告を依頼した。その結果、内臓除去までの時間、温度管理等の更なる情報収集が必要であることが判明したことから、平成30年度についても、引き続き、これに係る調査・報告を依頼している。

今後の取組

<1> クドアについて

○ クドアによる食中毒の発生防止については、生産段階における管理が重要であると考えられることから、関係省庁に対し生産段階における管理の徹底を引き続き依頼するとともに、輸出国に対し、食中毒の原因となったヒラメに寄生するクドアの原因究明及び再発防止対策等の衛生対策の推進を引き続き要請する。

<2> アニサキスについて

○ 昨年春、カツオの生食を原因とするアニサキス食中毒の報告事例数が、例年と比較して大幅に増加したことを受け、その要因及び予防策に係る調査研究を厚生労働科学研究費補助金により実施している。

（研究内容）

- ① カツオの漁獲海域、時期、生育環境、漁獲後の取扱い等について、漁業関係者、専門家等からヒアリング
- ② 漁獲後のカツオについて、内臓除去のタイミング、調理時に留意すべき事項を含めた衛生管理の実態について、流通関係者等からのヒアリング
- ③ 漁獲直後、陸揚げ時、流通時、調理・販売等の各段階におけるカツオのアニサキスの存在状況（寄生種、寄生率、寄生部位等）の実態調査

都道府県等に対する要請

< 2 > クドアについて

○ 引き続き次に掲げる 2 点をお願いします。

- ① 平成 27 年 7 月 2 日事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について(協力依頼)」に基づき、生食用生鮮ヒラメを原因としたクドアによる食中毒及びヒラメ以外の生食用生鮮魚類が関与していることが否定できない病因物質不明の有症事例が発生した際には、喫食者の症状別発症状況、喫食状況、生産段階までの遡り調査等について情報提供すること。
- ② 生食用生鮮ヒラメを原因としたクドアによる食中毒の原因食品として特定(推定を含む。)できた際には、十分な生産地や流通調査を実施し、国産品であった場合については生産自治体宛て、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厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課宛て、速やかに報告すること。

< 2 > アニサキスについて

○ 「平成 30 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」(平成 30 年 11 月 19 日付け生食発第 3 号)でも依頼しているが、引き続き、以下の対応をお願いします。

- ① 飲食店及び魚介類販売店においてサバ、アジ、サンマ及びカツオを原因とする食中毒事例が多数確認されていることから、刺身など魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう指導すること。
- ② なお、アニサキスによる食中毒の発生に対する行政処分を行うにあたっては、従業員教育等の再発防止措置に必要な期間とする、対象品目を鮮魚介類(冷凍品を除く。)に限定する等の合理的な処分内容とすること。

5 監視指導の適正な実施

(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 日付け食安監発第 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 日付け食安発第 0529004 号）を発出している。

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 54 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 日付け食安発第 0529004 号）を踏まえて、引き続き適切に対応するよう、願います。

(2) 食品衛生検査施設等における検査等の信頼性確保

従前の経緯

- 都道府県等の食品衛生検査施設及び登録検査機関における検査等については、その結果が食品としての流通の可否を判断する基礎となるため、その信頼性を確保することが求められる。
- しかしながら、過去に、都道府県等の食品衛生検査施設が検査データの誤認や不適切な検査方法による検査を行い、誤った試験成績証明書を発出したことで、本来回収を必要としない食品が回収されるに至った事例も見受けられたため、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成 20 年 7 月 9 日付け食安監発第 0709004 号）により都道府県等に留意事項を示した。
- 登録検査機関においても、不適切な試験成績証明書が発行される事例があったため、「登録検査機関における業務上の留意事項について」（平成 20 年 9 月 24 日食安監発第 0924003 号）や「登録検査機関における検査の信頼性確保について」（平成 26 年 4 月 30 日食安監発 0430 第 1 号）により、留意事項、代表的な不適切な事例の原因及び再発防止策を示すとともに、その旨を都道府県等に連絡した。

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、お願いする。あわせて、必要に応じ、厚生労働本省及び地方厚生局の担当者が都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の適否を実地に調査することとしているため、御協力をお願いする。
- また、収去に係る食品に関する試験を登録検査機関に委託する場合は、次の事項に留意するようお願いする。
 - ・ 当該機関の検査員に製品検査の業務の管理に関する基準と同等以上の基準で当該試験を実施させること。（「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成 21 年内閣府・厚生労働省令第 7 号））
 - ・ 当該機関に対し、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて実施状況の確認等を行うこと。（「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号））

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

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

(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関する措置については、厚生労働省が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成 15 年厚生労働省告示第 301 号)に基づき、各都道府県知事等が毎年度「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 日付け食安監発 0707 第 4 号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係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」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

日付け食安発第 0529004 号) により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。

- ① 当該食品が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 54 条）を迅速に実施すること。
- ② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合は、関係都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。
- ③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第 63 条）を実施すること。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる 3 点をお願いする。
- ① 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 54 条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要について、速やかに報告すること。
 - ② 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
 - ③ 違反者の名称等の公表（食品衛生法第 63 条）については、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」を踏まえて適切に対応すること。

6 食品の化学物質対応

(1) 食品中の放射性物質への対応

従前の経緯

- 都道府県等においては、国が定めたガイドラインを踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査が実施され、基準値を超えた食品については回収・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、国自らも食品の流通段階での買上調査を実施することにより、都道府県等のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて検査計画の策定・見直しに関し助言を行っている。
- なお、平成30年2月から3月に、全国15地域で、実際に流通する食品を購入し、食品中の放射性セシウムを測定するマーケットバスケット調査を実施しており、この測定結果によれば、これらの食品を摂取した人が1年間に受ける線量は、基準値の設定根拠である年間上限線量1ミリシーベルト／年の1%以下であり、極めて小さいことが確認されている。
- 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、農林水産省及び自治体と共催し、全国各地で説明会を開催したほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く広報を実施してきた。

今後の取組

- これまでの検査結果等を踏まえ、平成30年度中に平成31年度に向けた食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン見直しを行う予定である。
- さらに、今後もマーケットバスケット調査等を行い、食品の安全性の検証に努めていく。
- 今後とも、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、国内外に丁寧に説明していく。

都道府県等に対する要請

- 放射性物質検査を実施した際には、速やかに厚生労働省まで報告を行うとともに、検査計画のガイドラインにおいて検査対象自治体とされている17都県にあっては、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。

- 検査結果の報告に当たっては、検査値の表記、試料採取日、結果判明日等に誤りがないか、確認を徹底するようお願いする。
- 引き続き国が定めたガイドラインを踏まえ、効果的・効率的な検査実施をお願いする。
- また、都道府県や市町村の広報紙などを活用し、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、住民や関係事業者への十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。

(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>)
- 平成29年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の推定一日摂取量は、0.65 pg TEQ/kg bw/日 (0.21~1.77 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。

今後の取組

- 平成30年度におけるダイオキシン類の推定一日摂取量については、取りまとめ次第、公表する予定である。
- ダイオキシン類をはじめとした食品に由来する汚染物質の摂取を抑制するためには、偏りのないバランスのとれた食生活を送ることが重要であるため、今後とも、その旨を一般消費者に呼び掛けることとしている。

(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。
- しかしながら、当該実施要領では、都道府県等の食品衛生監視指導計画に基づき年間計画を策定することとするなど、検査計画の策定に関して自治体の裁量に委ねている部分が多い。

今後の取組

- 現在、当該モニタリング検査の検査計画策定に関するガイドラインを策定しているところであり、来年度初めに、都道府県等に参考としていただくための通知を発出する予定である。

(ガイドライン案の概要)

- ① 対象食品：食肉、鶏卵、乳、はちみつ及び養殖魚介類等を含む畜水産食品
- ② 対象物質：動物用医薬品、飼料添加物、農薬及び汚染物質
(各食品において検査対象とすべき物質を例示)
- ③ 検査実施件数：全生産量に対し一定の頻度で検査を実施
＜検査件数の目安＞
 - 牛：と殺頭数の0.4%、豚：同0.05%、羊・山羊：同0.05%
 - 家禽：200t当たり1件、養殖魚介類：100t当たり1件
 - 乳：15000t当たり1件、卵：1000t当たり1件、はちみつ：300t当たり10件
- ④ 対象ロットから採取する試料数
- ⑤ 試料採取方法／採取量

(4) 一般消費者に対する注意喚起について

- 収去検査等において、市場に流通している食品から残留基準値を超える農薬等が検出され、人の健康への影響について一般消費者に対し注意喚起等する場合であって、当該農薬等に許容一日摂取量（ADI）だけでなく、急性参照用量（ARfD）が設定されている場合には、許容一日摂取量と急性参照用量のそれぞれに基づいて、当該違反食品による人の健康への影響を評価し、一般消費者向けに情報提供するようお願いする。

■ 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、関係省庁と連携し、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

対策の概要資料、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取りまとめ、基準値超過の有無に関わらず全てを公表。対策の概要や検査結果については英文での情報発信を実施。

○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、関係省庁及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～平成27年度：54箇所 平成28年度：9箇所 平成29,30年度：7箇所)

○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担当者を派遣。



■ 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

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～)

平成23年 3月18日～平成24年 3月31日	137,037件、うち暫定規制値超過 1,204件 (0.88%)
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%)

■ 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

【原子力災害対策本部】

■ 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～）

■ 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】

7. 食中毒対策等

(1) 食中毒発生状況

- 平成 30 年における食中毒発生事例速報（平成 31 年 3 月 1 日現在）は、次のとおりである。
 - ① 合計では、患者数は 17,282 人（対前年比 5.0%増）、事件数は 1,330 件（対前年比 31.2%増）、死者数は 3 人（前年 3 人）となっている。
（注）患者数が 500 人を上回る事件は、2 件であった（前年 2 件）。
 - ② 原因施設の判明した事例について、原因施設別に見ると、患者数は、多い順に飲食店で 8,580 人（対前年比 7.2%増）、仕出屋で 2,682 人（対前年比 67.1%増）、事業所で 1,959 人（対前年比 214.4%増）となっている。また、事件数は、多い順に飲食店で 722 件（対前年比 20.7%増）、家庭で 163 件（対前年比 63.0%増）、販売店で 106 件（対前年比 120.8%増）となっている。
 - ③ 原因食品の判明した事例について、原因食品別に見ると、患者数は、多い順に複合調理食品で 2,124 人（対前年比 37.4%増）、魚介類で 1,209 人（対前年比 157.7%増）、肉類及びその加工品で 451 人（対前年比 29.3%減）となっている（「その他」を除く。以下この項について同じ）。また、事件数は、多い順に魚介類で 414 件（対前年比 111.7%増）、複合調理食品で 77 件（対前年比 51.0%増）、肉類及びその加工品で 65 件（対前年比 6.6%増）となっている。
 - ④ 病因物質の判明した事例について、病因物質別に見ると、患者数は、多い順にノロウイルスで 8,475 人（対前年比 0.2%減）、ウエルシュ菌で 2,319 人（対前年比 90.1%増）カンピロバクター・ジェジュニ／コリで 1,995 人（対前年比 13.8%減）となっている。また、事件数は、多い順にアニサキスで 468 件（対前年比 103.5%増）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで 319 件（対前年比 0.3%減）、ノロウイルスで 256 件（対前年比 19.6%増）となっている。また、（参考：アニサキスによる食中毒は、事件数は多いものの患者数は 478 人で患者数全体の 2.8%程度）。

(2) 食中毒発生時の感染症担当部局等との連携

従前の経緯

- 食品や水を媒介とするノロウイルス、腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又は食中毒事案は、食品衛生担当部局、感染症担当部局及び水道担当部局等とが連携して調査や被害拡大防止等の対応をとることが必要である。また、広域に発生した食中毒事案についても、関係自治体が連携して調査や被害拡大防止等の対応をとることが必要である。
- 「食中毒処理要領」等において、食中毒患者等が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（「感染症法」）で規定される疾病に罹患しているものと疑われ

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。

都道府県等に対する要請

- 食品による健康被害情報の早期発見の観点から、通報を受ける可能性のある各地域の関係機関（医療機関、消費生活センター、地方農政局、警察、消防等）との連携を図るために必要な体制を整備することをお願いする。
- 一般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をお願いする。
- 食品衛生法第58条第3項に基づく速報対象はもちろんのこと、速報対象以外の事案を探知した場合についても、可能な限り初期の調査段階で、患者の発生状況、食材の流通調査等について食中毒被害情報管理室に情報提供するよう努めることをお願いする。

（3）ノロウイルスを原因とする食中毒対策

従前の経緯

【全般】

- 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ため、次に掲げる措置を講じている。
 - ① 平成29年12月に、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定して手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策を重点的に記載し、その内容を関係機関に周知した。
 - ② 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り扱い者の汚染防止が重要であることを踏まえ、平成29年6月16日に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改訂して関係機関に周知した。
 - ③ ②に加え、「加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること」とし、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改訂して関係機関に周知した。
- ノロウイルスについては、依然として食中毒患者数の約半数を占めることから、毎年流行シーズンとなる11月頃にノロウイルスによる食中毒の予防に関する注意喚起を行って

いる。また、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があることを踏まえ、感染症担当部局と協力し注意喚起を行っている。

【二枚貝】

- ノロウイルス食中毒の発生拡大を防止するために、平成19年に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」が取りまとめられ、二枚貝については、生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視を行うことが重要とされた。この提言を踏まえ、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日付け食安発第1012001号）により、食中毒の発生防止に努めるよう都道府県等に要請した。

- 生食用かきを原因食品（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒については、「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日食安監発0122第1号）を発出し、衛生主管部局と水産主管部局とが連携して、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底するよう、改めて都道府県等に要請した。また、「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25年2月13日付け食安監発0213第1号）において、①食中毒発生時には、採取海域までの遡り調査が迅速に実施できるよう、必要な情報の記録の作成・保存に努めるよう事業者への指導を依頼、②食中毒調査支援システム（NESFD）に生食用かきを原因（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒の概要を掲載することで自治体間における情報共有が図れる体制とした。

- 生食用かきを原因とする食中毒事案が発生した場合には、関係都道府県等相互間で連携しつつ、かきを採取した海域に関する追跡調査を実施し、当該海域における生食用としてのかきの出荷の自粛を指導する等の措置を講じている。

都道府県等に対する要請

【食中毒予防対策】

- 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、以下の対応をお願いする。
 - ① 加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者その他抵抗力が低い者に対し提供しないよう事業者に対し指導すること。
 - ② 仕出し屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要であることを踏まえ、施設の責任者に対し、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めるよう指導すること。
 - ③ 大量調理施設衛生管理マニュアルの他「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

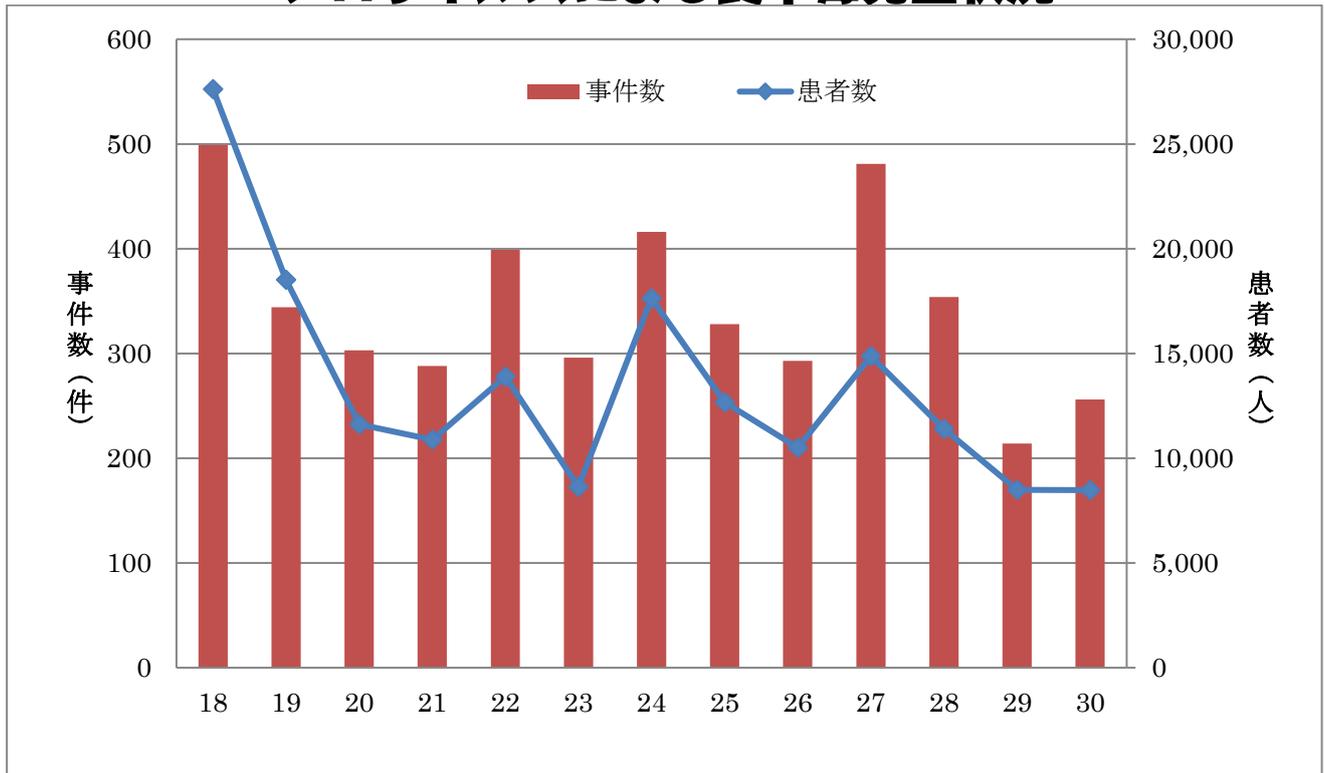
スに関する正しい知識について情報提供すること。

- かき等の二枚貝を採取する海域の衛生管理のため、衛生主管部局と水産主管部局との連携を図り、生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底し、食中毒の発生防止に努めることを願います。
- 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 日付け食安監発 0122 第 1 号）に基づき、食品衛生担当部局と水産担当部局とが連携して食中毒の発生防止に努めることを願います。

【食中毒発生時の対策】

- 以下の点について、対応を願います。
- ノロウイルスを原因とする胃腸炎に集団で感染した事案を探知したときは、食中毒か感染症かの判断を行う前に、食品衛生担当部局と感染症担当部局においては発生当初から情報を共有するとともに、疫学的な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を願います。
- 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」「食中毒調査マニュアル」及び関係通知等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を願います。
- 生食用かき等の二枚貝を原因とする食中毒事案が発生した場合には、採取した海域に関する追跡調査の実施を徹底し、採取海域を特定又は推定するに至ったときは、速やかに当該海域を管轄する都道府県等へ連絡するとともに、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課に報告すること。また、連絡を受けた自治体においても、水産担当部局と連携して当該海域における生食用かきの出荷の自粛を指導する等の措置を速やかに講じることを願います。

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

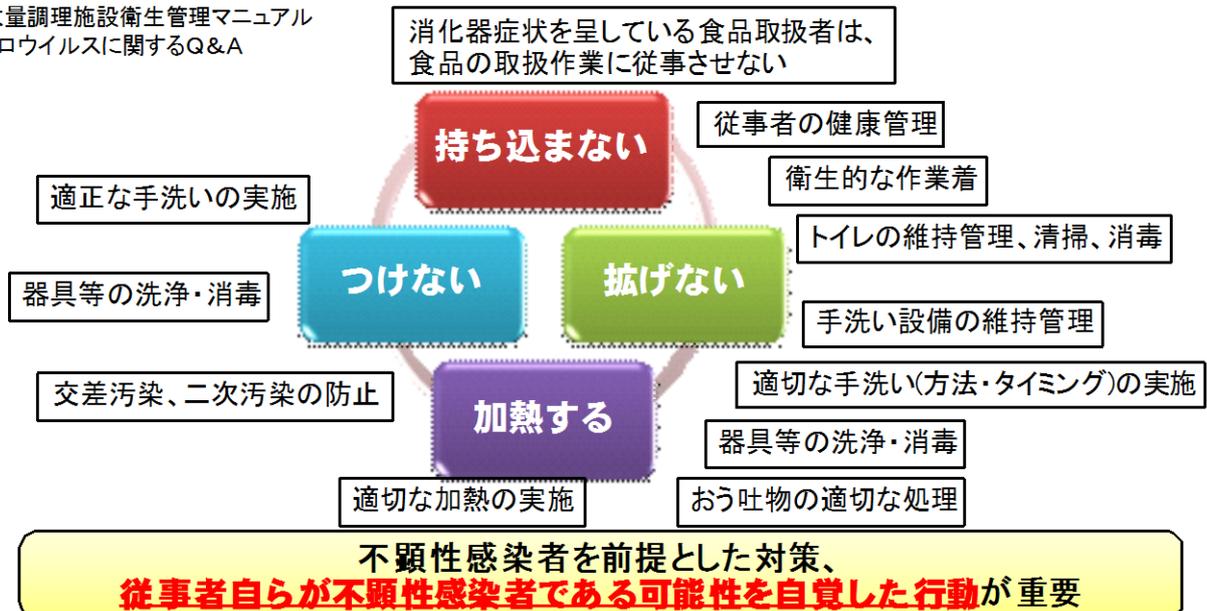
基本は感染症対策

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」

食品衛生法第50条第2項の基づく管理運営基準
その他関係通知

- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
- ・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



(4) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒対策

従前の経緯

【腸管出血性大腸菌】

- 平成 28 年に老人ホームで発生した野菜調理品を原因とした食中毒事案を踏まえ、野菜及び果物を高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うよう、平成 29 年 6 月 16 日に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改訂して関係機関に周知した。
- 腸管出血性大腸菌の遺伝子検査手法については、反復配列多型解析法（MLVA 法）に統一化した。また、腸管出血性大腸菌の事案の早期探知及び関係部門間の情報共有を目的とした共通 ID による疫学情報の管理、反復配列多型解析法（MLVA 法）による結果の取扱い、及び広域的な感染症・食中毒に関する調査情報の共有手順等について、平成 30 年 6 月 29 日付け事務連絡「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」において定めた。

【カンピロバクター】

- カンピロバクターを原因とする食中毒について、主な要因は生又は加熱不足の食鳥肉及び食鳥肉から他の食品への二次汚染等となっている。これを踏まえ、平成 19 年 3 月に、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を策定して関係機関に周知し、平成 28 年 6 月に知見の進展等に対応して更新を行った。
（注）平成 30 年 5 月に内閣府食品安全委員会が「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ 鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli* ～」を公表した。
- 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、平成 29 年 3 月に「カンピロバクター食中毒対策の推進について」を通知し、鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等にあっては、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。また、平成 30 年 3 月に「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」を通知し、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性について対応を行っている。

今後の取組

- 牛のその他の内臓、鶏肉等の生食については、公衆衛生上のリスクの大きさを踏まえ、今後の取扱いについて検討することとしている。

都道府県等に対する要請

【食中毒予防対策】

- 鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等に対し、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指導することについて、周知徹底をお願いします。
- いわゆるレアハンバーグ等の、加熱不十分な状態で食べさせることを想定している挽肉調理品を客に提供している飲食店等を営む事業者については、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、中心部の色に変化するまで、十分に加熱する必要があることを周知徹底し、中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底することをお願いします。
- 飲食店、大量調理施設等における食肉及び食鳥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、成形肉を提供する飲食店に対しては、中心部を 75℃ 1 分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理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することをお願いします。
- 生食用食肉（牛肉）については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報を踏まえ、規格基準の遵守について、監視・指導の徹底をお願いします。
- 特に夜間営業の飲食店について、営業時間内の監視・指導の実施をお願いします。
- 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）に統一化してシステム解析を実施している。地方衛生研究所においては、引き続き、体制整備に向けた検討をお願いします。
- 一般消費者に対して、食肉及び食鳥肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉及び食鳥肉を摂取させないよう、注意喚起をお願いします。

【食中毒発生時の対策】

- 腸管出血性大腸菌の事案の早期探知及び関係部門間の情報共有のため、引き続き、平成 30 年 6 月 29 日付け事務連絡「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」に基づく国立感染症研究所への MLVA 検査結果や菌株の送付、並びに食品保健総合情報処理システムに掲載している MLVA リストの確認等の対応をお願いします。
- 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、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずることをお願いします。

(5) 死者が発生している重篤な食中毒について

従前の経緯

- 毎年、食用の野草と間違えて有毒植物を喫食したことによる食中毒や毒キノコの誤食による食中毒が発生している。平成 30 年には、誤って有毒植物であるイヌサフランを採取し喫食したことによる食中毒事件が 2 件発生し合計 2 名の死亡者がでていた。また、ニセクロハツの誤食による事件が 1 件発生し、1 名の死者が発生した。こうした状況を踏まえ、厚生労働省において、有毒植物や毒キノコによる食中毒予防のリーフレットを作成し、ホームページを通じて広く国民に対する注意喚起を行うとともに、都道府県等に対し消費者及び関係事業者に対しても情報提供及び注意喚起を依頼している。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、食用の野草と確実に判断できない植物については、採取、販売、喫食しないよう、消費者及び食品関係事業者に対して情報提供及び注意喚起を適切に実施するようお願いする。同様に、秋にはキノコに関しても毒キノコが誤って採取、販売、喫食されることが多いことから、消費者及び都道府県等に対する情報提供及び注意喚起をお願いする。

(6) 食中毒事案に伴う行政処分の手続

従前の経緯

食品衛生法第 54 条及び第 56 条まで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・範囲をと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の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理由の提示がな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

- 食中毒事案等に伴い、不利益処分を行うに当たって食品等事業者へ通知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、以下を踏まえ処分の理由を適切に提示する等の必要な手続を行うこと。

- 一般に、処分に理由の提示が求められているのは、処分庁の判断の慎重と合理性を担保して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、当該処分自体の取消しを免れない。

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、処分の相手方において、その提示内容自体から了知し得るものでなければならないこととされている。このことは、原因食品や原因施設が一応推定しかできない等の場合において不利益処分を行うときも同様であり、当該処分の理由について、上記判例法理を踏まえ、記載する必要がある、単に抽象的に処分の根拠規定を示すだけでは、例外的な場合を除いては、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、食品を食中毒の原因として判断、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が禁止する行為（販売、製造等）のいずれに該当するかを記載する等、具体的事実と適用する法条の適用関係が明らかに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には、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が必要であることを念のため申し添える。

（7）食中毒等関連システムの活用

従前の経緯

- 食中毒発生情報、夏期・年末報告及び食肉検査等情報については、食品保健総合情報処理システムを活用し、統計情報の取りまとめを行っている。
- 平成22年4月、厚生労働省に集約される食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との情報共有を可能にするため、NESFDの運用を開始した。
- 平成24年4月より食品保健総合情報処理システムについては、NESFDと一元化した運用を開始している。
- 平成27年12月より現行の食品保健総合情報処理システムとNESFDを統合し、新食品保健総合情報処理システムとして運用を開始した。

今後の取組

- 食品保健総合情報処理システムにおいては、平成32年度まで現行のシステムを運用し、平成33年度より次期システムへ更改することを検討している。

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こと。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こと。その際には、可能な限り詳細な感染の経路等を、発生要因欄又は備考欄に記入することをお願いする。
- NESFD から配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認することにより、全国的な食中毒発生動向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周知することをお願いする。
- 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こと。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
- 食中毒関連情報共有ナレッジシステムの掲示板は、関係する自治体の情報交換に使用できることから、食中毒被害情報管理室に連絡の上、積極的に活用願いたい。また、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こと。

8 輸入食品の安全確保対策

輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっている。このため、年度ごとに「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。

平成30年6月、食品衛生法等の一部を改正する法律案が公布され、今後、食肉、食鳥肉等といった日本国内で「HACCPに基づく衛生管理」が求められる食品にあつては、輸出国においてHACCPに基づく衛生管理が行われていることを輸入要件とするほか、生産段階での安全対策を確認することが重要な乳製品や水産食品の衛生証明書の添付も輸入要件とし、輸入食品の安全性の確保を図ることとしている。

(1) 輸出国における衛生対策

従前の経緯

- 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。
- 日中間については、「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づき、日中両国で輸出入される食品等の安全分野における交流及び協力の促進を目的とした行動計画を閣僚級で策定するとともに、実務者レベル協議及び現地調査を実施している。
- 平成29年度は、台湾、ニュージーランド及びベルギーについて現地での制度調査を行い、関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。
また、中国産二枚貝及びウーロン茶、韓国産まくわうり並びに英国産、オーストラリア産、カナダ産及び米国産牛肉について、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。
その他、海外での問題発生情報等に基づく緊急対応等のため、二国間協議又は書簡交換を行った。
- 平成30年度は、2月末時点で、オランダ、トルコ及び南アフリカにおいて制度調査を行い、関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について確認した。
また、フィリピン産バナナ並びにイタリア産、英国産、カナダ産及び米国産産牛肉に

ついて、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。

日中間については、昨年 11 月に東京において「日中食品安全推進イニシアチブ第三回閣僚級会議」を開催し、2011 年度以降の両国の取組みを確認するとともに、両国で輸出入される食品等の安全分野における交流及び協力を促進させていくことを確認した。

今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の二国間協議及び現地調査を通じた輸出国段階の衛生対策の検証を行うほか、問題発生 of 未然防止を図るため、主要な輸出国に対し、計画的に現地調査を行い、輸出国における関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行うとともに、輸出国の政府担当者や食品等事業者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。
- 2019 年度輸入食品監視指導計画案については、1 月～2 月にパブリックコメント手続を行い、2 月 13 日に東京、2 月 18 日に大阪で意見交換会を開催した。3 月下旬に告示予定である。
- 平成 30 年の食品衛生法改正により、食肉、食鳥肉等、輸出国において食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための措置（HACCP に基づく衛生管理）が講じられていることが必要な食品については、当該措置が講じられていることを輸出国の政府機関が確認した施設等において製造等されたものでなければ、輸入できなくなるよう調整を進めている。
- また、乳、乳製品や生食用カキやフグなど、特に生産段階での衛生管理が重要な食品については、食品衛生上の管理状況等に関する輸出国政府の証明書の添付を輸入要件とするよう調整を進めている。

(2) 輸入時（水際）における衛生対策

従前の経緯

- 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、モニタリング検査における違反の検出等に照らして違反の可能性が高い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。

- 平成 29 年度には、約 243 万件の輸入届出に対して、200,233 件（モニタリング検査 54,088 件（延べ 99,455 件）、検査命令 59,477 件、指導検査等 90,466 件の合計から重複を除いた数値）を実施し、そのうち、821 件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。
- 平成 30 年度上半期には、約 123 万件の輸入届出に対して 103,262 件（モニタリング検査 30,496 件、検査命令 28,842 件、指導検査等 45,769 件の合計から重複を除いた値）を実施し、そのうち、385 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。
- 輸入時のモニタリング検査において、フィリピン産バナナからフィプロニルが複数回検出されたことから、検査命令を実施するよう措置を講じるとともに、フィリピンにおいて現地調査を実施し、フィリピン政府に対して原因の究明及び再発防止措置の構築を求めた。
- 国内において食中毒が発生した事例のうち、中国産食用ウニが原因と疑われる腸炎ビブリオ食中毒事例については、関連が疑われる製造者からの中国産食用ウニに対して、自主検査を実施するよう措置を講じ、韓国産養殖ひらめを原因とする *kudoa septempunctata* 食中毒事例については、原因となった養殖場のひらめに対して、検査命令を実施するよう措置を講じた。

今後の取組

- 引き続き、検疫所において、「輸入食品監視指導計画」に基づきモニタリング検査を実施する。

また、厚生労働省において、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して、2019年度の「輸入食品監視指導計画」を策定する。具体的には、これまでの対策を継続して実施するとともに、輸入者が初めて輸入する食品等を中心に食品等輸入届出書の内容と実際の貨物との同一性の確認を引き続き実施する。また、モニタリング検査にて法違反が判明した際に速やかな流通状況調査、回収措置等が行えるよう、引き続き、輸入者に対して販売計画の提出を指導する。さらに、我が国の HACCP 制度化を見据え、輸出国における HACCP の導入状況を調査する。

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

また、輸入者に対する輸入前指導の一層の推進を図ることとしている。

(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。昨年度は3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、輸入時監視の強化を図った。

- また、平成30年においては、国内において食中毒が発生した、中国産食用ウニが原因と疑われる腸炎ビブリオ食中毒事例や、韓国産養殖ひらめを原因とする *kudoa septempunctata* 食中毒事例について、輸入時監視の強化を図った。

- 今後とも、都道府県等との連携を密にし、輸入食品の安全性確保を図っていきたい。

都道府県等に対する要請

- 次に掲げる 3 点をお願いします。
- 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、厚生労働省ホームページ及び食中毒調査支援システム（NESFD）に掲載された輸入者に対する検査命令に関する通知、食品衛生法違反に該当する食品に関する情報等を参考としつつ、監視指導を効率的に実施すること。
- 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、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。

9 関係法令等

(1) 申請手続の見直しについて

従前の経緯

- 平成 29 年 3 月 28 日付けで総務大臣から厚生労働大臣に対し、「申請手続等の見直しに関する調査―戸籍謄本等の提出が必要とされる手続を中心として―の結果」に関する報告がなされ、食品衛生法における手続についても、相続時に提出する戸籍謄本等の返却の推進に係る措置を講じることが求められた。
- 具体的には、食品衛生法第 53 条第 2 項の規定による許可営業者の地位の承継の届出において、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 68 条第 2 項により届出書に添付することとされている戸籍謄本及び相続人が 2 人以上ある場合において、その全員の同意により許可営業者の地位を承継すべき相続人として選定された者が添付するその全員の同意書（以下「戸籍謄本等」という。）について、届出者の負担軽減を図る観点から、提出された戸籍謄本等の原本の返却を促進するため、地方公共団体に技術的助言を行うことが求められた。
- 平成 30 年 2 月 28 日に開催された平成 29 年度全国生活衛生・食品安全関係主管課長会議において、許可営業者の地位の承継の届出については、届出者の要望があれば、提出された戸籍謄本等の原本の返却を行うことが可能であることを御了知の上、貴管内営業者に対する周知等適切な対応をお願いするよう周知を行った。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、営業者に対する周知をお願いする。

(2) 営業許可・届出情報のオープンデータ化について

従前の経緯

- 国、地方公共団体、事業者が保有する官民データの容易な利用等について、「官民データ活用推進基本法」により規定されている。当該法律を踏まえ、オープンデータに関し、オープンデータ・バイ・デザインの考えに基づき、国、地方公共団体、事業者が公共データの公開及び活用に取り組む基本方針が示されている。

都道府県等に対する要請

- 現在、内閣官房 IT 総合戦略室と厚生労働省は協働して食品等営業許可・届出情報のオープンデータ化に取り組んでおり、平成 30 年 12 月 10 日付けでアンケート形式により、推奨データセット（オープンデータに取り組み始める地方公共団体の参考となるよう公開することが推奨されるデータの一覧）について意見照会を行ったところである。いただいた意見を精査の上、本年度中に推奨データセットを公開する予定であるため、各都道府県等においては営業許可・届出情報のオープン化について、ご検討をよろしく願います。