

食品監視安全課

HACCP 推進室

輸入食品安全対策室

食中毒被害情報管理室

輸出先国規制対策室

〈食品監視安全課・HACCP 推進室・輸入食品安全対策室・輸出先国規制対策室・
食中毒被害情報管理室〉

1 改正食品衛生法に基づく対応	3
2 輸出促進対策	19
3 食肉・食鳥肉等の安全確保対策	24
4 水産食品の安全確保対策	30
5 監視指導の適正な実施	34
6 食品の化学物質対応	37
7 食中毒対策等	42
8 輸入食品の安全確保対策	51

1. 改正食品衛生法に基づく対応

(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化について

原則として全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を求めることとした。

従前の経緯

- 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、令和2年6月1日の施行後、一年間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、製造・加工、調理、販売等を行う、原則として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 (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、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は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。

今後の取組

- 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、引き続き、衛生管理計画策定のための手引書が必要な業種について、関係業界に対し手引書の作成を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」の確認を経た手引書を、厚生労働省ホームページで公表する。(令和3年11月15日現在、114業種の手引書を公表済み。)
- 手引書の抜粋版(様式及び記入例の抜粋)の印刷・配布により、都道府県等による食品等事業者へのHACCPの指導を支援する。
- 食品衛生監視員については、厚生労働省では引き続き、研修等による資質の向上を図る。

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日付け 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。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3年3月26日付け薬生食監発0326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。

- 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、食肉及び食鳥肉処理工程が基本的に共通であること、施設の衛生管理に係る監視指導については、従来よりと畜検査員及び食鳥検査員が行っているといった特有の状況や、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、ホームページに掲載済みである。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の確実な実施のための人材育成として、都道府県等においても、近隣自治体等との連携・協力を密にし、地域におけるHACCPの確実な実施に向けた支援や指導に努めるようお願いする。
- 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方法等をきめ細やかに伝え、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に沿った衛生管理の制度化の全体像

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】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ 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】

- ◆ 小規模な営業者等

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。

※ 全ての食品等事業者

- 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（詳細は38頁）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。
- 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。

改正食品衛生法に伴う事業者の義務の要否（HACCP関係）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具・容器包装の製造及び食鳥処理の事業を除く。）の施設（公衆衛生上必要な措置について、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。

- 一 施設の内外の清潔保持、わ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。
- 二 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**、**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 営業者は、前項の規定により定められた基準に準じ、**厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。**

③（略）

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**を政令で定めらるもの、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。

④（略）

注1) ①は法律、②は政令、③は省令を指す。
注2) 本文は強調上一定色している。

（小規模な営業者等）

第34条の2 法第50条の2第1項第2号の政令で定める営業者は、次のとおりとする。

- 一 食品を製造し、又は加工する営業者であつて、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
- 二 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者であつて**厚生労働省令で定めるもの**

飲食店営業（兼用施設が連用される給食施設を含む）、喫茶店営業、パン製造業、そうざい製造業、調理機能付自動販売機 ※ 次項参照

- 三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 四 前二号に掲げる営業者のほか、食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み、小売販売する営業者その他の法第50条の2第1項第1号に規定する施設の内外の清潔保持、わずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理並びに同項第2号に規定するその取り扱う食品の特性に応じた取組により公衆衛生上必要な措置を講ずることが可能であると認められる営業者であつて**厚生労働省令で定めるもの**

・食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業者

←米屋、コージーの量り売り、青果店、青果卸売、魚介卸売業等

・小規模事業場（食品を取り扱う従業員が50人未満） ※ 次項参照

法第50条の2第2項の規定に基づき厚生労働省令において、**第35条の2第1～3号及び5号の営業者**については**必要に応じて衛生管理計画を策定（作成を必要としない）**

（公衆衛生に与える影響が少ない営業）

第35条の2 法第57条第1項に規定する公衆衛生に与える影響が少ない営業として政令で定めるものは、次のとおりとする。

- 一 食品又は添加物の輸入をする営業
- 二 食品又は添加物の貯蔵のみせし、又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵業を除く。）
- 三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗・変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれがないものの販売をする営業

⑤ ①及び②は、同一営業所において同時に営業者が定められた営業又は容器包装の製造・加工・包装の営業

- 五 器具又は容器包装の輸入せし、又は販売をする営業

- 食品の輸入業
 - 常温での貯蔵、運搬業
 - 常温での包装食品の販売業
 - 容器包装の輸入業等
- 等は、**政令で届出義務を、食品で衛生管理計画の策定をそれぞれ免除**

施行令34条の2の委任を受けて規定される小規模な営業者等

2年省令における規定

第66条の3 令第34条の2第2号の厚生労働省令で定める営業者は、次のとおりとする。

- 一 令第35条第1号に規定する飲食店営業をする飲食店営業を行う者（法第62条第3項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。）
- 二 令第35条第2号に規定する喫茶店営業を行う者
- 三 令第35条第3号に規定する菓子製造業のうち、パ・ン（比較的短期間に消費されるもの*）に限る。）を製造する営業を行う者 ※継続5日程度の消費期限のもの
- 四 令第35条第32号に規定するそうざい製造業を行う者
- 五 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業を行う者（第1号又は第2号に規定する営業を行う者を除く。）

第66条の4 令第34条の2第4号の厚生労働省令で定める営業者は次のとおりとする。

- 一 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業を行う者
- 二 前号に掲げる営業者のほか、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（以下この号において「小規模事業場」という。）を有する営業者。ただし、当該営業者が、食品の取扱いに従事する者の数が50人以上である事業場（以下この号において「大規模事業場」という。）を有するときは、法第50条の2第1項第2号に規定する取り扱う食品の特性に応じた取組に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、当該営業者が有する小規模事業場についてのみ適用し、当該営業者が有する大規模事業場については、適用しないものとする。

営業者が実施すること

- ① 「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、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

HACCPに沿った衛生管理に係る下位法令への主な委任事項

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っては、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）の内容をもとに省令を規定

一般的な衛生管理に関すること

1. 食品衛生責任者等の選任
2. 施設の衛生管理
3. 設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. ねずみ及び昆虫対策
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8. 検査の実施
9. 情報の提供
10. 回収・廃棄
11. 運搬
12. 販売
13. 教育訓練
14. その他

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に関すること

1. 危害要因の分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
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
7. 記録の作成
8. 小規模営業者等への弾力的運用

(2) 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）の事業者を含む、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、営業許可業種についても見直しを行い、都道府県が条例で定める営業施設の基準（参酌基準）を省令に規定した。

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に沿った衛生管理が制度化されたことに伴い、営業届出制度を創設し営業届出業種を営む事業者に対し、営業届を求めることとした。
- また、現行の営業許可業種については、現状の食品産業の実態を踏まえて見直しを行い、政令を改正した。また、営業施設の基準（参酌基準）を全国平準化の観点から、省令に規定した。
- 営業届出制度及び新たな営業許可規制は、令和3年6月1日から施行された。「食品衛生法第57条に基づく営業届出について」（令和3年2月10日付け薬生食監発0210第1号）のとおり、許可業者が届出営業を営む場合にも届出が必要となる。

今後の取組

- 都道府県等、食品事業者等からの疑義について、引き続き、適宜Q&Aの発出等を行うことにより、運用の平準化を図る。
- 「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

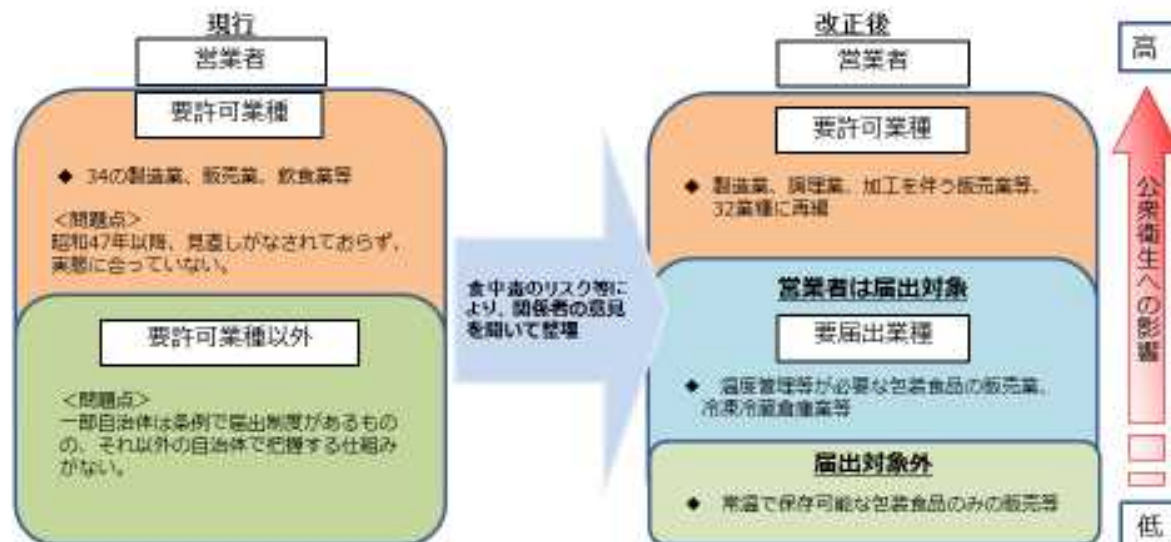
- 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設に関し、特に新たに許可対象となった業種については、その把握とともに、経過措置期間等の周知、必要な指導、助言等の対応をお願いする。
- 営業許可申請、営業届出について、食品衛生申請等システムの積極的な活用をよろしく願う。

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。



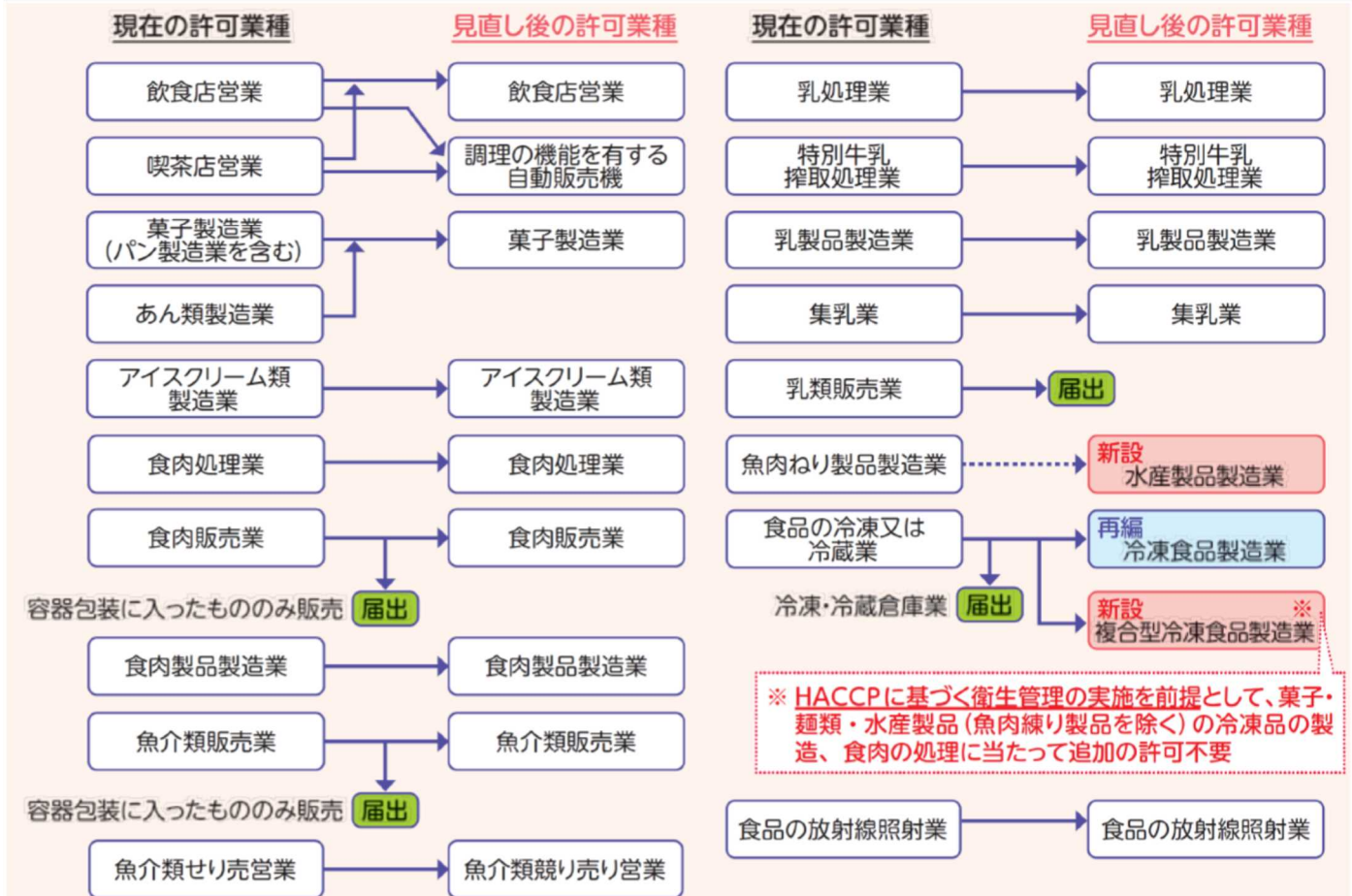
公衆衛生に与える影響が少ない営業

- 公衆衛生に与える影響が少ない(食品衛生上のリスクが低い)営業として規定されている以下の業を営む者については、営業の届出は不要です。
 - ① 食品又は添加物の輸入業
 - ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
 - ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
 - ④ 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業
 - ⑤ 器具容器包装の輸入又は販売業
- 上記のうち、①～③及び⑤の営業者については、法第50条の2第2項に基づく衛生管理計画及び手順書の作成も不要です。
- このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部と見なせる行為(出荷前の調製等)についても、営業届出及び衛生管理計画・手順書の作成は不要です。

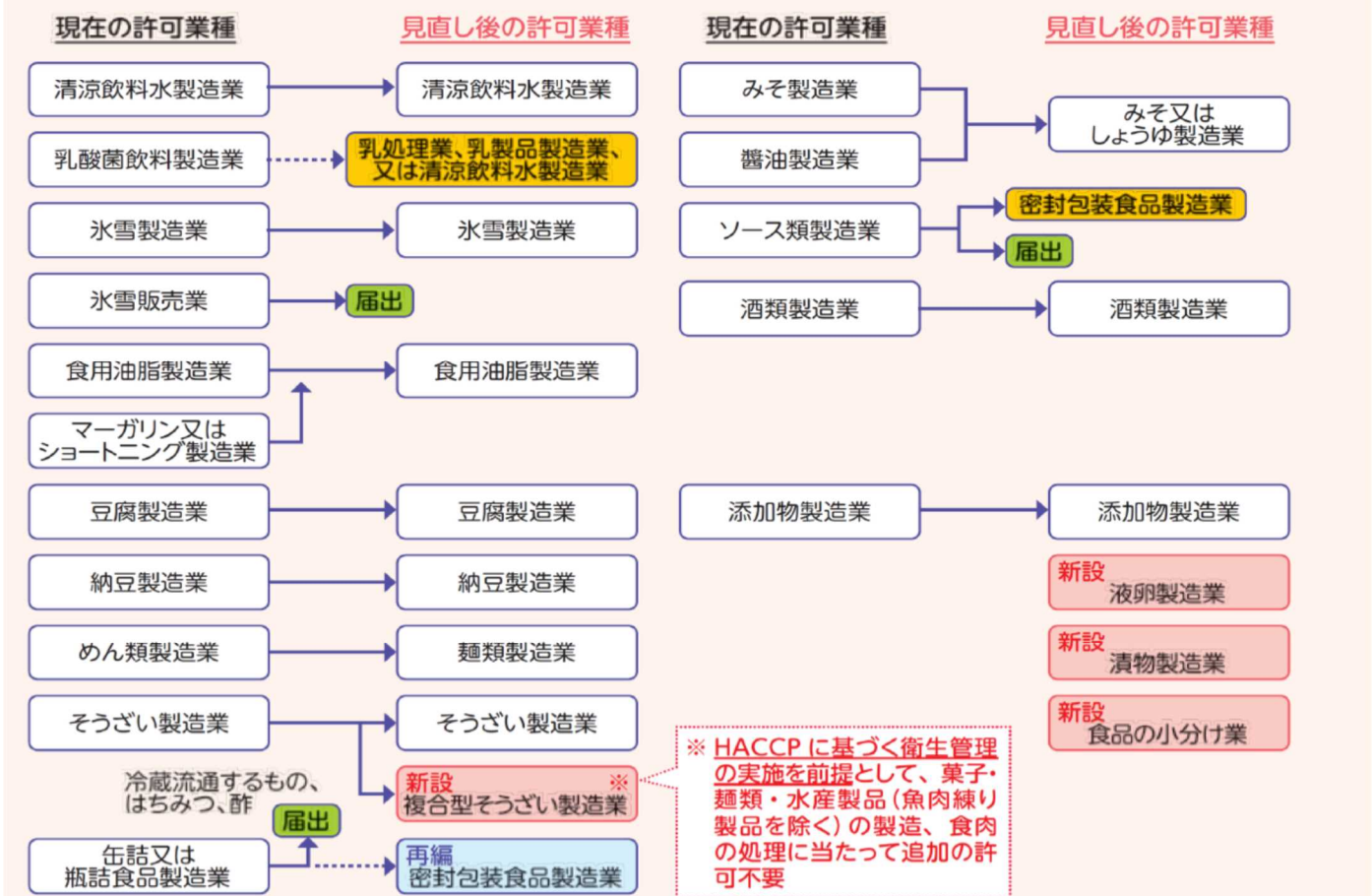
営業許可業種の見直しの考え方

- 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
 - 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」

営業許可業種の見直し①



営業許可業種の見直し②



法施行前から行われている営業に係る経過措置

令和3年6月1日より前に営んでいる営業の内容	経過措置の内容
【政令許可業種として新設】 ・あじの開きや明太子などの製造（改正後の水産製品製造業） ・液卵の製造（改正後の液卵製造業） ・漬物の製造（改正後の漬物製造業） ・食品を小分けする営業（改正後の食品の小分け業）	営業許可の取得に 3年間 の猶予期間を設ける

（第3次政令第9条）

- 今回の改正で新たに政令許可業種に指定される業種（例：食品の小分け業）については、**第3次施行の時点で既に営業している者に関しては、営業許可の取得に3年間の猶予期間**を設ける。
- これまで条例で自治体独自の許可業種とされており、今回、政令許可業種に移行する営業についても、**類型4**として取り扱う（下図の例2参照）。



営業許可の申請

● 申請する事項

- 申請者の情報
- 施設の所在地
- 営業の種類・形態・主として取り扱う食品等に関する情報
- 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名、資格の種類/受講した講習会
- 施設の構造及び設備を示す図面（水道水以外の水を使用する場合、水質検査の結果も必要）
- HACCPに沿った衛生管理の取組の別（HACCPに基づく衛生管理と考え方を取り入れた衛生管理のどちらを実施しているか）※

※複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業を営む者及び令和3年6月1日時点で既に営業を営んでいる者は、令和3年6月1日以降に営業許可を初めて申請する際にHACCPの取組の別を記載すること。それ以外の営業者については、次回更新時に記載することで可。

- 電子申請システムで許可の申請ができるようになります（詳しくは「4. 食品衛生申請等システム」で紹介）。従来どおり紙での申請も可能です。
- 施行は令和3年6月1日からです。

(3) 食品等リコール情報の報告制度

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、食品等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た。

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、食品等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。
 - 令和元年12月27日に、食品衛生法（昭和23年法律第233号）第58条の規定に基づき、食品衛生法第58条第1項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合及び食品等の回収の届出事項等を定める命令を定め、令和3年6月1日に施行された。
 - 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、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

- 本制度の効果的な運用を図るため、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・報告の対象となる食品等の範囲については、「「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。

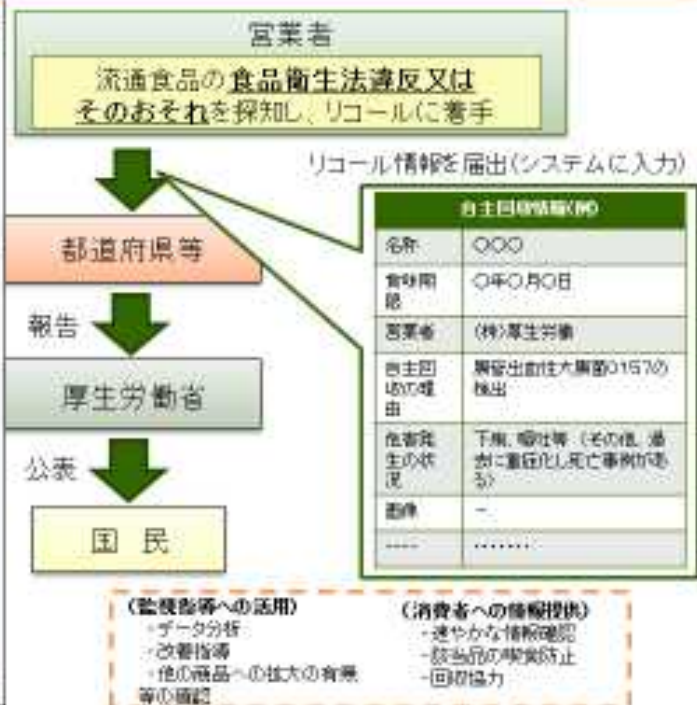
【報告対象】

- (1) **食品衛生法に違反する食品等**
法第58条の廃棄・回収命令の対象と同一範囲であること。
- (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一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、事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於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る場合
(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る場合
(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
・食品等が賞味期限又は賞味期間を超過している場合 等



法第58条における共同命令への委任事項

改正法における自主回収届出における規定

第58条 事業者が、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1項又は第2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6条、第10条から第12条まで、第13条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項若しくは第3項又は第20条の規定に違反し、又は違反するおそれがある場合
- 二 第9条第1項又は第17条第1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。

- ※ 事業者が届出をせず、又は虚偽の届出をした場合、法第85条第3号により罰則(50万円以下の罰金)の対象
- ※ ここでいう都道府県知事には、法第76条に基づき保健所設置市及び特別区長が含まれる。

共同命令において
以下の内容を規定

食品衛生法第58条第1項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合等を定める命令
(令和元年内閣府令・厚生労働省令第11号)

- (1) 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として自主回収報告の対象外とするとき(共同命令第1条)
- (2) 事業者から都道府県知事に対する届出手続(共同命令第2条～第4条)
- (3) 都道府県知事から厚生労働大臣又は内閣総理大臣に対する報告手続(共同命令第5条)

報告対象から適用除外される場合(共同命令第1条関係)

(食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合)

第1条 食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第58条第1項に規定する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は、営業者が採取し、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製造し、輸入し、若しくは販売した器具若しくは容器包装(以下「食品等」という。)の回収に着手する時点において次の各号のいずれかに該当する場合とする。

- 一 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る場合
- 二 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る場合

○ 共同命令第1条各号の具体例は以下のとおり。

第1号 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る場合

- ・ 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
- ・ 部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当であって、館内放送等で容易に回収が可能な場合
- ・ 通信販売により会員のみで限定販売されている食品であって、顧客に対して個別に連絡することで容易に回収が可能な場合

第2号 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る場合

- ・ 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(注：期限として不当に長期の期間を表示した場合は除く。)

○ 上記各号に該当し、**届出対象とならない場合であっても、極めて毒性の強い食品(※)の回収情報については、消費者安全の観点から消費者に情報提供されることが望ましく、営業者においては任意の届出を行うとともに、営業者自ら消費者への情報提供に努めていただきたい。**

(※) 店頭に並ぶ前に回収された処理が不十分なブグ利シ、ニラと誤認されて販売されたもののただちに回収されたスイゼン等

○ 回収に先立ち取扱いに注意がある場合は、最寄りの保健所等に御相談いただきたい。

○ なお、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)の趣旨に鑑み、食品衛生上の危害の発生のおそれがない食品まで、むやみに自主回収し、無駄に廃棄することがないよう、回収の必要性や回収範囲について、十分検討していただきたい。

営業者の具体的な届出事項(共同命令第2条～第4条)

(食品等の回収の届出事項)

第2条 営業者は、食品等の回収について法第58条第1項の規定による届出をしようとするときは、回収に着手した後、遅滞なく、次に掲げる事項を届出なければならない。

- 一 営業者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地)
- 二 営業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地)
- 三 当該食品等の商品名及び一般消費者名称、当該食品等に関する表示の内容その他の当該食品等を特定するために必要な事項
- 四 当該食品等が法第58条第1項各号のいずれかに該当すると判断した理由
- 五 当該食品等の回収に着手した時点において判明している販売先、販売先ごとの販売日及び販売数量
- 六 当該食品等の回収に着手した年月日
- 七 当該食品等の回収の方法
- 八 当該食品等が飲食の用に供されたことに起因する食品衛生上の危害の発生の有無

(変更の届出)

第3条 営業者は、前条各号に掲げる事項に変更があったときは、遅滞なく、その旨を都道府県知事に届出なければならない。ただし、軽微な変更については、この限りではない。

(食品等の回収の終了の届出)

第4条 第2条の規定による届出をした営業者は、食品等の回収が終了したとき(当該営業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には、回収が終了したことを確認したとき)は、遅滞なく、その旨を都道府県知事に届出なければならない。

○ 共同命令第3条にいう「軽微な変更」とは、届出内容の記載ミス、タイプミス、変換ミス等であって、食品等の回収に関して支障を来さない程度の変更内容を指す。

○ 届出先となる都道府県知事は、本社ごとの主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事に限られず、例えば、自主回収を担当する品質管理部門が別の都道府県にある場合、当該部門を管轄する都道府県知事に対して届出して差し支えない。

○ 届出に当たっては、実際に回収に当たる担当者の氏名・連絡先や必要に応じて製造所の情報に関しても中告いただきたい。

○ 届出られた情報は、保健所等において危害度に応じてクラス分類され、国のオンラインシステムを通じて公表

○ 本制度の施行日(令和3年6月1日)に既に着手されている回収行為については、法第58条に基づく届出の対象とならない。ただし、令和3年6月1日以前に着手している自主回収であっても、食品衛生法違反となるような事例に関しては、オンラインシステムを通じて任意の届出を行うことが望ましい。

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】

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class I への分類を判断

基本的にClass IIに分類

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class III への分類を判断

CLASS I

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合
(主に食品衛生法第6条に違反する食品等)

(例)

- ・腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ボツリヌス毒素に汚染された容器包装食品
- ・アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- ・シール不良等により、漏洩、変質した食品
- ・有毒魚(魚種不明フグ、シガテラ魚等)
- ・有毒植物(スイセン、毒キノコ等)
- ・硬質異物が混入した食品(ガラス片、プラスチック等)

CLASS II

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合

(例)

- ・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

CLASS III

○喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- ・添加物の使用基準違反食品
- ・残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参考用量を超えないもの

(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、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 原則のもと、地方公共団体の行政手続についてもオンライン化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。

今後の取組

- 令和 3 年 6 月から全ての機能の運用を開始している。
- 令和 4 年度においても、必要な機能追加改修を行う予定としている。
- 令和 4 年度以降の運用・保守経費については、引き続き、国費において賄うよう予算要求していく。

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

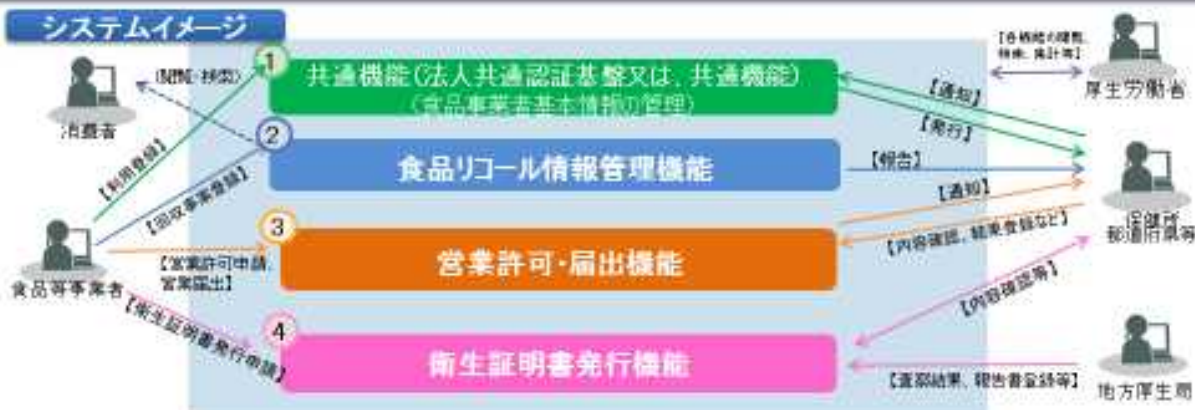
食品等事業者による営業許可等の申請手続の効率化、食品リコール情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続コスト等の軽減を図る。

○ 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業が発生した際に、食品等事業者が回収事業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



2 輸出促進対策

(1) 食肉及び水産食品の衛生対策

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、厚生労働省では、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旨の情報を提供している。

【輸出促進法に基づく対応】

- 令和2年4月1日に農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律(令和元年度法律第57号)が施行され、関係政省令が公布された。これに伴い、輸出先国、対象品目ごとに、輸出証明書の発行、生産区域の指定又は加工施設等の認定手続が農林水産省のホームページに公示されている。
- 同法に基づき、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針が定められ、政府一体となって輸出先国・地域との規制に係る協議等を行う体制を整備するなど、輸出促進の取組を進めてきた結果、令和3年に食品及び農林水産物の輸出額が1兆円を突破したところであり、令和12年までに輸出額を5兆円とする目標の達成に向け、引き続き、実行計画に基づく進捗管理を行うことにより、輸出解禁協議や製造・加工施設の認定について迅速に対応している。
- 施設認定等について、輸出先国から我が国の食品衛生当局の対応が求められない場合は農林水産省が行うが、EU向け、中国向け水産食品や食肉関係については、引き続き、厚生労働省(都道府県等衛生部局)が行っていく。

○ 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。

今後の取組

○ 製造・加工施設の認定及び衛生証明書の発行については、令和4年度より一元的な輸出証明

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 (15)、カナダ (10)、香港 (14)、オーストラリア (10)、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 (19)、マカオ (74)、タイ (77)、EU等 (11)、メキシコ (7) ^{※2} 、ベトナム (68)、NZ (15)、フィリピン (13)、カタール (5)、インドネシア (2)、ロシア等 (4) ^{※2} 、バーレーン (5)、ミャンマー (52)、ブラジル (3)、台湾 (23) ^{※1} 、マレーシア (2)、サウジアラビア (0)
協議中	中国、韓国、ブルネイ、トルコ、イスラエル、クウェート、レバノン、チリ、ヘルー、南アフリカ、パラグアイ
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 (9)、ベトナム (37)、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 (79)、ベトナム (69)、シンガポール(1)、EU(0)、マカオ (17)
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

※1 月卸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



Ministry of Health, Labour and Welfare

(令和4年2月4日時点)

輸出水産食品取扱施設の認定要件等

※本表は、令和4年2月4日時点の状況を示しています。

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 (R4.2)
米国	承認済	都道府県(食肉部)、地方庁(食肉)、施設認定機関	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)	538(76)
EU圏	輸出承認・衛生証明書の交付	都道府県(食肉部)、地方庁(食肉)、食肉検査官	HACCP	水産動物等食品(加工品/未加工品)	95(46)
中国	承認済、衛生証明書の交付	都道府県(食肉部)、地方庁(食肉)	HACCP	魚介類の水産動物(加工品)及び魚類(加工品/未加工品)	1133
ブラジル	承認済、衛生証明書の交付、ラベル表示	地方庁(食肉)、施設認定機関	HACCP	生鮮・冷凍、冷蔵・干・燻製・調理品など	69
ベトナム	承認済 衛生証明書の交付	都道府県(水産部) 都道府県(食肉部)		水産動物及びその加工品(加工品/未加工品)	740
韓国	承認済、衛生証明書の交付	地方庁(食肉)		冷凍食品(生鮮/冷蔵)	111
ロシア	承認済、衛生証明書の交付	施設認定機関		生鮮・冷凍、冷蔵・干・燻製・調理品など	425
ナイジェリア	輸出承認・衛生証明書の交付	食肉検査官、施設認定機関		生鮮・冷凍、冷蔵・干・燻製・調理品など	174
ウクライナ	承認済、衛生証明書の交付	施設認定機関		生鮮・冷凍、冷蔵・干・燻製・調理品など	172
インドネシア	承認済、衛生証明書の交付	食肉検査官、施設認定機関		魚介類の水産動物(加工品)及び魚類(加工品/未加工品)	279
マレーシア	衛生証明書の交付	食肉検査官		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	衛生証明書の交付	都道府県(食肉部)、地方庁(食肉)、食肉検査官	HACCP	二枚貝及びこれらの加工品(生鮮/調味したものを除く)	-
シンガポール	衛生証明書の交付	都道府県(食肉部)〔(R4.2)〕 都道府県(水産部)〔(R4.2)〕	品別/等級等により都道府県長官等が定める規格	魚介類(加工品/未加工品) 及び(加工品/未加工品) 及び(加工品/未加工品)	-
台湾	衛生証明書の交付	都道府県(食肉部)、地方庁(食肉)		魚介類の水産動物及びその加工品(乾燥品、冷蔵品、調理品等)	-
インド	輸出承認・衛生証明書の交付	食肉検査官		水産動物(生鮮品(水産動物/水産))、凍結品、乾燥品、調味品、調味料	59
メキシコ	衛生証明書の交付	食肉検査官		水産動物(加工品)及び魚類(加工品/未加工品)	-
バーレーン	輸出承認・衛生証明書の交付	施設認定機関	HACCP	魚介類の水産動物及び加工品	0
サウジアラビア	承認済、衛生証明書の交付	施設認定機関	HACCP	魚介類の水産動物及び加工品	14 ¹⁾

書発給システムを導入することとしており、農林水産省と連携し、都道府県等にもご協力いただきながら、システムの円滑な導入に向けた準備を行っているところ。

【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綱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いく。
- (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 11 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、台湾については月齢制限（30 ヶ月齢未満）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、メキシコ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。
- (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 11 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
- 都道府県等衛生部局で実施しているベトナム及び台湾（貝類）向けの衛生証明書発行業務については、令和 4 年度中の農林水産省への業務移管に向けて協議を行っている。

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、ご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手続きについては、「農林水産物及び食品の輸出証明書の発行等に関する手続規程」（令和 2 年 4 月 1 日付け財務大臣・厚生労働大臣・農林水産大臣決定）の別紙 ZZ-04「政府間の取り決めによらない輸出国向け輸出食品の取扱要綱」に定めているが、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、事業者から求めがある場合に、厚生労働省で証明書を発行できることとした。都道府県におかれては、事業者の利便性の観点から、引き続き本要綱に準じて証明書を発行いただくようお願いする。

- 一元的な輸出証明書発給システムは、より利便性の高いシステムを目指し、稼働後も手数料電子納付や電子署名の実現等、次期開発に向けた検討を行うこととしており、その検討状況については、お知らせすることとしている。関係事業者の利便性の向上の観点から、今回システムに参画しない都県等におかれては、参画について前向きに検討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あるが、衛生部局以外の部局が主体となって対応している自治体もあると思われる。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ご対応いただき、必要に応じて当課までご相談いただくようお願いする。
- 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

- 水産食品製造等施設の認定手続の迅速化の観点から、令和2年4月より、EU及び米国向け輸出水産食品の認定業務を地方厚生局でも行うこととしたが、都道府県等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）、取扱施設の監視等の業務については、引き続き、協力方お願いする。
また、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お願いする。
- 衛生証明書の発行については、「輸出水産食品の衛生証明書発行業務について」（令和元年7月31日付け薬生食監発0731第3号）に基づき、輸出手続きの簡素化、迅速化及び利便性向上の観点から、電子メール申請の受付、生鮮品の輸出における申請日当日の発行、官公庁の休業日の証明書発行対応等について特段のご理解及びご協力いただくようお願いする。
- 昨年、中国政府の要請に基づく中国向けの水産食品の認定施設に対する衛生要件の点検について御協力いただいたところ。今後も引き続き、認定施設への定期的な監視等をお願いする。

(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ことがある。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、国産畜水産物の輸出拡大を図るため、輸出先国の求める規制に対応するため加工施設などの施設整備に関する支援、対米・対EU等輸出牛肉認定施設及び対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の支援、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などの事業を実施しているので、適宜活用いただくようお願いする。また、令和2年度から地方交付

税措置において道府県職員の2名増員等の措置が継続されており、これも活用し、積極的に定員要求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、スムーズな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。については、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日付け事務連絡）に基づき、当課宛て情報提供をお願いする。

3 食肉・食鳥肉等の安全確保対策 ※HACCPは1(1)、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

- HACCPの制度化に際し、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ることになった。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、と畜検査員により検査又は試験(外部検証)を受けることが求められることとなり(令和3年6月完全施行)、外部検証に関する技術的助言として、令和2年5月28日付け生食発0528第1号「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」(以下、外部検証通知)を発出した。外部検証通知においては、と畜場(牛・豚)におけるHACCPによる管理状況の点検方法、管理状況の検証を目的とした枝肉の微生物試験法等を示している。
- 関係団体が作成したと畜場におけるHACCPに基づく衛生管理のための手引書について、当省ホームページに掲載を行った。

今後の取組

- 厚生労働省は、食肉の衛生管理について、HACCPに沿った衛生管理の実施に係る手引書の普及及び外部検証の実施に対する支援、厚生労働科学研究等を通じ、引き続きと畜場及び食肉処理施設におけるHACCPの確実な実施に必要な技術的支援を行っていく。
- 各自治体による微生物検査の結果を集約・解析し、国内の各施設におけるHACCPに基づく衛生管理の実施の参考とするための管理目標値を示し、定期的に当該目標値を更新する。
- と畜検査員を含む公衆衛生獣医師の確保等に関して、先行事例を収集するためのアンケート調査を実施した、この結果をとりまとめ、令和3年度内に通知を予定している。

都道府県等に対する要請

- 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。その際には科学的根拠に基づいた助言、指導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。
- 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。
- 他に、引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
 - ① と畜検査員に対し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

設に対する監視指導も併せて行うこと。

- ② アンケート調査結果を踏まえ、各自治体において、と畜検査員の確保、と畜検査の効率的な実施等について、引き続きよろしく願います。
- ③ 平成30年9月以降発生が続いている豚熱（CSF）、韓国等近隣諸国で発生が確認されているアフリカ豚熱について、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引き続き願います。
- 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

- HACCPの制度化に関し、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）が義務付けられることになった。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となり（令和3年6月完全施行）、外部検証に関する技術的助言通知として、令和2年5月28日付け生食発0528第1号「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」（以下、外部検証通知）を発出した。外部検証通知においては、食鳥処理場におけるHACCPによる管理状況の点検方法、管理状況の検証を目的とした食鳥肉の微生物試験法等を示している。
- 関係団体が作成した成鶏を処理する大規模食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理のための手引書及び認定小規模食鳥処理向けのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書について、当省ホームページに掲載を行った。
- 食鳥肉のカンピロバクター対策として、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。

今後の取組

- 厚生労働省は、食鳥肉の衛生管理について、HACCPに沿った衛生管理の実施に係る手引書の普及及び外部検証の実施に対する支援、厚生労働科学研究等を通じ、引き続き食鳥処理場におけるHACCPの確実な実施に必要な技術的支援を行っていく。
- 各自治体による大規模食鳥処理場を対象とした微生物検査（衛生指標菌及びカンピロバクターの定量試験）の結果を集約・解析し、国内の各施設におけるHACCPに基づく衛生管理の実施の参考とするための管理目標値を示し、定期的に当該目標値を更新する。

- 引き続き、厚生労働科学研究等の知見を整理し、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行っていくとともに、生食用食鳥肉の製造加工ガイドライン作成の検討のため、生食用食鳥肉製造加工の高度衛生管理に関する研究において有効な製造加工方法に関する知見を収集していく。

都道府県等に対する要請

- 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。食鳥検査員等による食鳥処理場が作成した衛生管理計画の妥当性確認や大規模食鳥処理場に対する微生物検査を含む検証等（外部検証）の実施について、外部検証通知やHACCP導入の手引書等を参考に科学的根拠に基づいた助言、指導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。
- 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
- ほかに、引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
 - ① 食鳥検査員に対し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上の許可施設に対し、食品衛生法上の監視指導も併せて行うこと。
 - ② 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、畜産部局と連携し、適切に対応すること。
 - ③ 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) BSE対策

従前の経緯

- BSE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。

- B S Eに係る牛肉の輸入措置については、令和4年2月末時点で16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。
- 上記を除き、引き続き、B S E発生国からの牛肉等の輸入手続きを停止している。

※B S E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。

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

- 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、B S E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B S E対策を継続して行っていくこととした。

今後の取組

- 食品安全委員会において、特定危険部位（S R M）の範囲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。
- 輸入禁止措置を講じているB S E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。

都道府県等に対する要請

- S R M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、各食肉衛生検査所等においては、と畜場におけるとさつ前の牛の月齢の確認等、分別管理の確実な実施についての監視指導をお願いします。
- 引き続き、S R Mの除去及び焼却が確実に実施されるよう、畜産部局と連携しつつ、と畜場に対する監視指導を適切に実施するようお願いします。
- 各自治体において行われたB S E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します。

（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。
- 関係団体が同ガイドラインを踏まえて作成した、小規模ジビエ処理施設向けのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書について、当省ホームページに掲載を行った。
- 厚生労働科学研究「野生鳥獣由来食肉の食中毒発生防止と衛生管理ガイドラインの改良に資する研究」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。
- 「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」（令和3年4月1日付け2消安第6357号・2農振第3720号農林水産省消費・安全局長・農村振興局長通知）が施行されたことに伴い、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針を改正し、適切に処理を行えば、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体の食肉としての出荷を可能とすることとした（令和3年4月1日付け生食発0401第16号）。
- 「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律」が令和3年6月に改正され、国及び地方公共団体は、捕獲等鳥獣の有効利用における安全性を確保するため、捕獲等をした対象鳥獣の食品としての加工、流通及び販売における衛生管理の高度化の促進に努めなければならないこととされた。

今後の取組

- 厚生労働科学研究等を通じ、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、ガイドラインの改良やカラーアトラスの内容を充実させていく。
- 野生鳥獣を解体する食肉処理車（いわゆるジビエカー）について、農林水産省が統一規格の車両の設計・開発を検討しており、厚生労働省は、食肉処理業の施設設備に係る参酌基準に準拠した車両となるよう技術的助言を行っていく。

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、畜産部局及び環境部局と連携しながら、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。
- 同ガイドラインに示す各項目及びHACCPに沿った衛生管理の確実な実施のため、小規模ジビエ処理施設向けのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を活用し、きめ細やかな助言・指導を行うこと。
 - 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、引き続きご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。
 - 「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律」の改正内容について、御了知いただくようお願いする。
※改正内容については、農林水産省のホームページを参照。
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/hourei/index.html>
 - 統一規格のジビエカーの検討過程において、既にジビエカーが導入されている自治体や導入予定の自治体に情報提供等をお願いする場合がありますので、その際にはご協力をお願いします。

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）ふぐの衛生管理

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 日付け環乳第 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。
- ふぐの取扱いに関する規制を適切に実施し、ふぐ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、ふぐ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、ふぐの自家調理は危険なので決して行わないよう消費者に対して注意喚起を行っている（令和元年 12 月に釣り人向けリーフレットを作成）。
- ふぐの肝臓については、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ている。
- 食品衛生法改正を受け、厚生労働省令に、ふぐの処理は、ふぐの種類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にふぐを処理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（令和元年 11 月 7 日付け厚生労働省令第 68 号）。
- 都道府県等間におけるふぐ処理者の資格の受入れ及び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、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（令和元年 10 月 31 日付け生食発 1031 第 6 号）。
- 都道府県等において厚生労働省令及び認定基準を踏まえた関係条例等の見直しがなされるよう、「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 日付け生食発 0501 第 10 号）を通知した。
- 厚生労働省が策定した認定基準を踏まえ、都道府県知事等がふぐの処理を行う者を認定することにより、ふぐ処理者の認定内容が平準化し都道府県等間のふぐ処理者の資格の受入れが進むとともに、ふぐの輸出先国・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。

今後の取組

- 本年1月、都道府県等におけるふぐ処理者の認定基準の見直し状況及び都道府県等間のふぐ処理者の受入状況について調査を実施したところ。今後、調査結果の概要を公表する予定としている。

都道府県等に対する要請

- ① ふぐ処理者の認定要件を見直し中の都道府県等におかれては、認定基準及びガイドラインを踏まえて、関係条例等における必要な規定の見直しをお願いする。

昨年度もふぐ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、ふぐの危害に関する知識の不足等が考えられることから、消費者によるふぐ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、水産部局と連携し、釣り人に対する注意喚起にも努めていただくようお願いする。

- ② 自治体が定めた条例等に違反したことでふぐ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、ふぐ処理者の認定の取消や、定期的な講習会を開催するなど、適切な措置をとることができるよう条例等の整備をお願いする。
- ③ ふぐの漁獲海域が北上している、雑種ふぐ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月にふぐ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、雑種ふぐ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、種類不明のふぐ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、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日付け薬生食監発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。

(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、次のことを願います。

- 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。
- 近年、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ている。

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。一方、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、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（令和元年5月30日付け薬生食監発0530
第1号）。

< 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、平成30年は469件と多くの食中毒事例が報告されている。
- 平成30年においては、春に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、調査結果を踏まえ、アニサキス食中毒に関するQ&Aを更新した。
- 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）。

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点をお願いする。

- クドアによる食中毒の発生防止については、まず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。
- 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31年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」（令和元年11月25日付け生食発1125第2号）でも依頼しているが、引き続き、以下の対応をお願いする。
 - ① 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し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施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、被害拡大防止対策及び再発防止対策が完了するために従業員教育等に必要期間とする、対象品目を鮮魚介類（冷凍品を除く。）に限定するなど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 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。

今後の取組

- 「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」について、国際整合のための改訂を予定している。

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。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 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。

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 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。
- 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 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 日付け食安発第 0529004 号）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「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）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、事故以降、年2回、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することにより人が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0.1%程度であり、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。
- 令和2年度、オークションサイトやフリマサイトで取引された野生の山菜・きのこについて、基準値を超過するものが複数認められたことを踏まえ、産地自治体において調査等が行われ、生産地域の広がりがあると認められた自治体に対し、出荷制限が指示された。また、厚生労働省のホームページにおいて注意喚起を行った。
- 令和2年度にガイドラインの見直しを行い、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のみを出荷することができることとした（令和4年2月末現在はまつたけのみ対象）。
- 一部の国・地域において輸入規制が続いていることから、引き続き、政府一体となって規制撤廃に向けて国内外に丁寧に説明する等、働きかけを行なっている。

今後の取組

- 令和3年度のモニタリング検査結果等を踏まえ、令和3年度末に令和4年度に向けたガイドライン見直しを行う予定。
- 今後もマーケットバスケット調査等を継続して実施し、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。

- 今後も国が行う買上調査について、オークションサイトやフリマサイトで取引される野生の山菜・きのこも対象とし、実態を調査する予定。

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、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確認をお願いする。
- オークションサイトやフリマサイトで取引される野生の山菜・きのこを含め、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（野生であることの確認を含む）をお願いする。また、令和3年度、シーズンオフを理由に調査ができなかった自治体においては、関係部局と連携して来シーズンの調査をお願いする。
- 厚生労働省に提出された検査結果については、速報性を重視するため、原則、厚生労働省に提出された報告値をそのまま公表することとしている。そのため、検査値の表記、試料採取日、結果判明日等に誤りが無いか、確認を徹底するようお願いする。
- 引き続きガイドラインを踏まえ、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に、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こなうようお願いする。
- 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分かりやすい広報・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>)

- 令和2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 0.40 pg TEQ/kg bw/日 (0.11~0.91 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

- 令和3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。
- 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、都道府県等に参考として通知を発出した。(令和3年4月28日付け薬生食基発0428第1号、薬生食監発0428第2号)

都道府県等に対する要請

- 令和4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。
- また、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。

(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）
厚生労働省菜事・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	299,498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%)

■ 超過食品の回収、廃棄

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

■ 食品の出荷制限

【原子力災害対策本部】

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

■ 食品の出荷制限等の解除

【原子力災害対策本部】

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

7. 食中毒対策等

(1) 食中毒発生状況

○ 令和3年における食中毒発生事例速報（令和4年2月15日現在）は、次のとおりである。

① 合計では、患者数は11,080人（対前年比24.2%減）、事件数は717件（対前年比19.2%減）、死者数は2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3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、多い順に仕出屋で3,010人（対前年比30.2%減）、飲食店で2,646人（対前年比62.0%減）、製造所で2,127人（対前年比237.1%増）となっている。また、事件数は、多い順に飲食店で283件（対前年比24.5%減）、家庭で106件（対前年比36.2%減）、販売店で40件（対前年比18.4%減）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、多い順に乳類及びその加工品で1,896人（前年0人）、複合調理食品で1,039人（対前年比76.4%減）、魚介類で335人（対前年比52.9%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223件（対前年比25.4%減）、複合調理食品で41件（対前年比8.9%減）、肉類及びその加工品で31件（対前年比10.7%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4,733人（対前年比29.3%増）、ウエルシュ菌で1,916人（対前年比48.8%増）カンピロバクター・ジェジュニ／コリで764人（対前年比15.2%減）となっている。また、事件数は、多い順にアニサキスで344件（対前年比10.9%減）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで154件（対前年比15.4%減）、ノロウイルスで72件（対前年比27.3%減）となっている。

(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。

- 食品衛生法第 21 条の 3 第 1 項の規定により、厚生労働大臣は、監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成される広域連携協議会を設けることができることとされた。本規定に基づき、平成 31 年 4 月 1 日に、地方厚生局の管轄区域ごとに、管轄区域内の当該地方厚生局、都道府県、保健所を設置する市及び特別区を構成員とする広域連携協議会を設置した。

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、食中毒の広域散发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 63 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。
- 広域的な食中毒事案発生時等に際して、その被害拡大防止のために広域連携協議会を開催した場合には、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報共有等の協力をお願いする。

（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。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。平成 30 年の食品衛生法改正により、事業者が遵守すべき基準として食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）に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、平成 30 年の食品衛生法の改正により、HACCP に沿った衛生管理を原則、全ての食品等事業者を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事業者の実施すべきことの一つとして規定している。
- ノロウイルスについては、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 日付け食安監発 0122 第 1 号）を发出し、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】

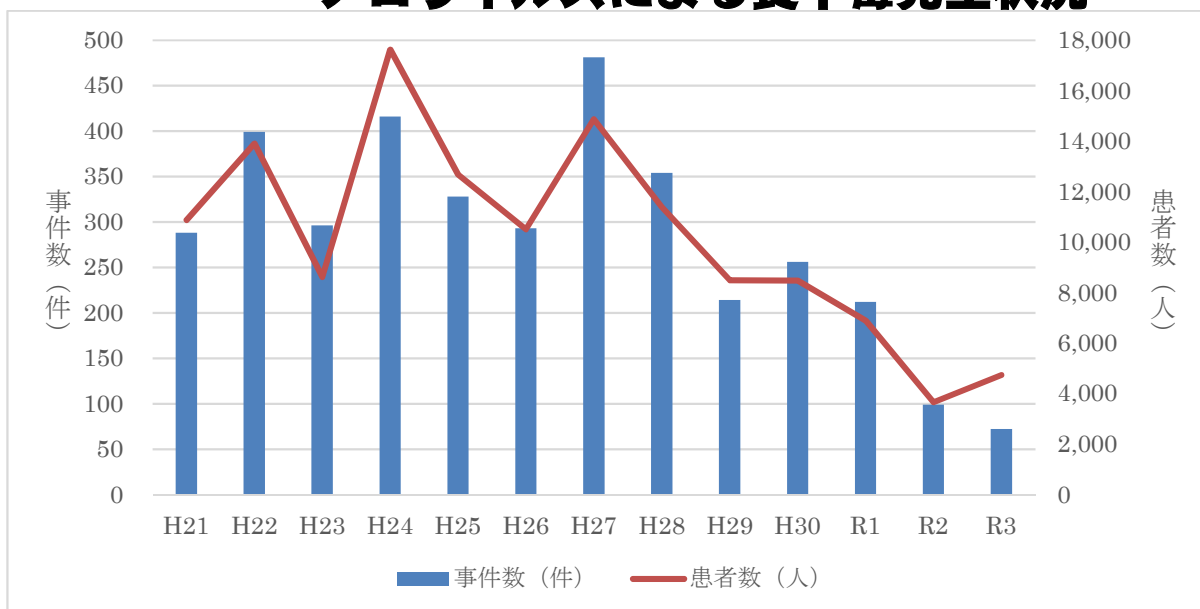
- 例年、仕出し屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒事件の報告が、他施設と比較して多い傾向にある。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要であることを踏まえ、施設の責任者に対し、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めるよう指導すること。
- 「業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するQ&A」等を参考に、食品等事業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。
- 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、対応をお願いします。

- 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



※ 令和3年のグラフは速報値

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. 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

従事者の健康管理

持ち込まない

衛生的な作業着

適正な手洗いの実施

トイレの維持管理、清掃、消毒

器具等の洗浄・消毒

つけない

拡げない

手洗い設備の維持管理

交差汚染、二次汚染の防止

適切な手洗い(方法・タイミング)の実施

加熱する

器具等の洗浄・消毒

適切な加熱の実施

おう吐物の適切な処理

**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**

(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、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）令和 3 年 6 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 ～」。を改訂した。

- 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、卸売業者等に対しては、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、引き続き注意喚起を行っていくとともに、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。
- TVやSNS等において、飲食店等におけるレアハンバーグの提供等が放映されていることについては、消費者等が誤認する恐れがあることから、個別にメディア対応を行なっている。引き続き、生食のリスクや食肉は良く加熱して喫食する等の情報提供等を行っていく予定。

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。

- 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型肝炎や腸管出血性大腸菌症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・指導をお願いする。また、地元のメディア等で報道等されている場合には、当該メディア等にそのリスクについて適切に報道するよう注意喚起をお願いする。
- 一般消費者に対しては、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に、注意喚起をお願いする。
- 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する。

【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する。
- 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する。

（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。令和3年には、有毒植物であるイヌサフランを喫食したことによる食中毒事件が1件発生し1名の死亡者がでていた。また、サルモネラ属菌による事件が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、毒キノコ及びフグによる食中毒予防のリーフレット等を作成し、ホームページやツイッター等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、自分で釣ったフグや譲ったフグが原因の重傷事例や死亡事例が多いことから、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 59 条及び第 61 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、記載する必要があり、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、事業者へ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、NE S F D 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、NE S F D 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 NE S F D 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。
- 食品保健総合情報処理システムについて、令和 3 年 3 月にシステムを更改した。

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願う。
- 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願う。
- 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
- 食品保健総合情報処理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。

(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管理対策の推進として、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衛生管理の実施、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。
- 牛海綿状脳症（BSE）に係る対策について、令和2年度においては、アイルランド産牛挽肉について、アイルランド政府と協議を実施し、現地における管理状況等を勘案し、輸入を解禁した。また、フランス産牛肉について、食品安全委員会による食品健康影響評価に基づき、フランス政府と協議を実施し、現地調査にて対日輸出プログラムが遵守されていることが確認されたことから、輸入時に係る月齢制限を撤廃した。さらに、イタリア産めん羊及び山羊肉について、食品安全委員会による食品健康影響評価に基づき、イタリア政府と協議を実施し、輸入を解禁した。
- 改正食品衛生法の完全施行に向け、HACCPに基づく衛生管理が必要となった獣畜及び家きんの肉及び臓器の輸出国に対し、管理状況等の確認のため、二国間協議を実施した。

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等により輸出国段階における衛生管理をより一層推進する。

(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、食品衛生法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2年度には、約235万件の輸入届出に対して、200,876件（モニタリング検査48,048件（延べ102,070件）、検査命令68,941件、指導検査等86,507件の合計から重複を除いた数値）を実施し、そのうち、691件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。

今後の取組

- 引き続き、「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とともに、検査結果等に応じて検査の強化を行う。

また、食品衛生法違反を未然に防止するため、輸入者に対し、輸入食品等の安全性確保に努めるよう指導を行うほか、輸入前指導を一層推進し、自主的な衛生管理の推進を図る。

(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だいている。令和2年度は4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。
- 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、厚生労働省ホームページ等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。