

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	2
2 輸出促進対策	13
3 食肉・食鳥肉等の安全確保対策	18
4 水産食品の安全確保対策	24
5 監視指導の適正な実施	29
6 食品の化学物質対応	32
7 食中毒対策等	37
8 輸入食品の安全確保対策	47

## 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。
- 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、業界団体が作成し、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ホームページで公表するとともに(令和4年11月14日現在、116業種の手引書を公表済み。)、手引書の抜粋版(様式及び記入例を抜粋したもの)の印刷・配布等により、都道府県等による食品等事業者へのHACCPの助言・指導の支援を行ったほか、都道府県等の監視指導の平準化を目的とした監視票を作成した。

#### 今後の取組

- 引き続き、関係業界に対し、手引書が必要な業種の手引書の作成、既存の手引書の必要な改正について働きかけを行う。
- 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

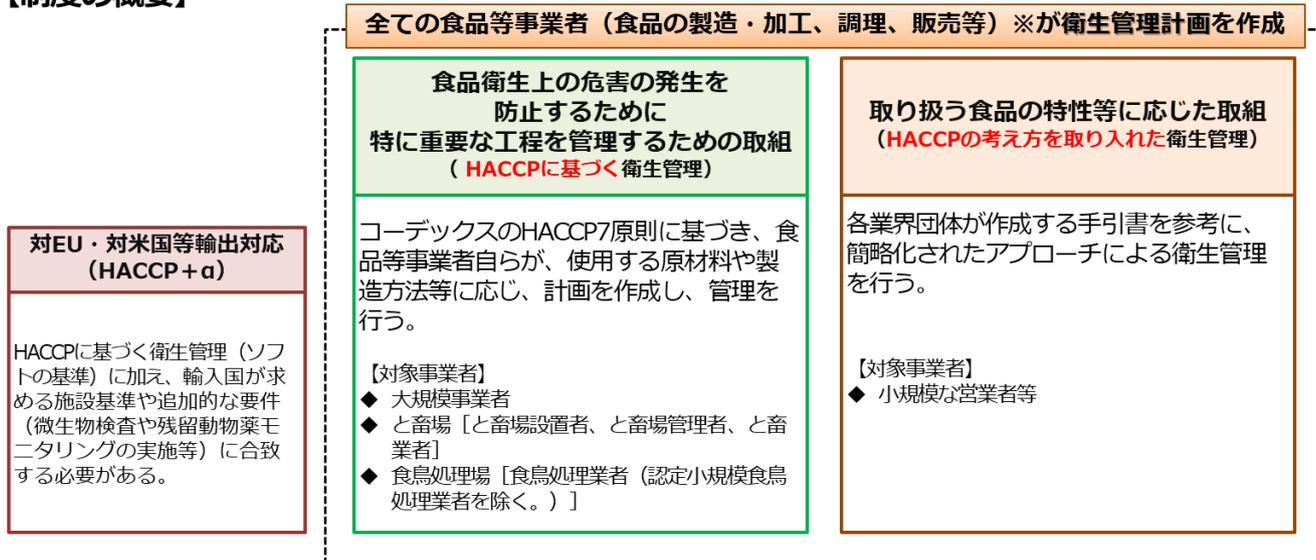
- HACCPに沿った衛生管理の実施、特に小規模事業者等に対するきめ細やかな助言・指導について、食品衛生監視指導指針に基づき、引き続き、都道府県等食品衛生監視指導計画に規定するなど、計画的な支援、指導を行うようお願いする。
- 「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について」(平成31年2月1日付け薬生食監発0201第1号)で通知しているとおり、地方自治体に

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、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。
- 管内事業者に対する説明会の開催等により、HACCPに沿った衛生管理の実施方法等の指導・助言をお願いする。また、近隣自治体等との連携・協力を密にし、合同で食品衛生監視員を対象とした研修会を実施する等、必要な人材育成についてもお願いする。

# 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とは

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業（詳細は3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。

## 小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、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（例：菓子<sup>①</sup>の製造販売、豆腐<sup>②</sup>の製造販売、食肉<sup>③</sup>の販売、魚介類<sup>④</sup>の販売等）
- 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等する営業者（そうざい<sup>⑤</sup>製造業、パン<sup>⑥</sup>製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- 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
- 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（例：八百屋<sup>⑦</sup>、米屋<sup>⑧</sup>、コーヒー<sup>⑨</sup>の量り売り等）
- 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、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

## 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

## 小規模営業者等が実施すること

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

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

## (2) 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設について

HACCPの制度化に伴い、営業許可業種（政令で定める業種）の営業や公衆衛生に与える影響が少ない一部の営業を除き、営業を営もうとする者に対して届出を求めることとした。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。
- 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、全国平準化の観点から、営業施設の基準（参酌基準）を省令に規定した。
- 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、許可営業者が届出営業を営む場合にも届出が必要となる。

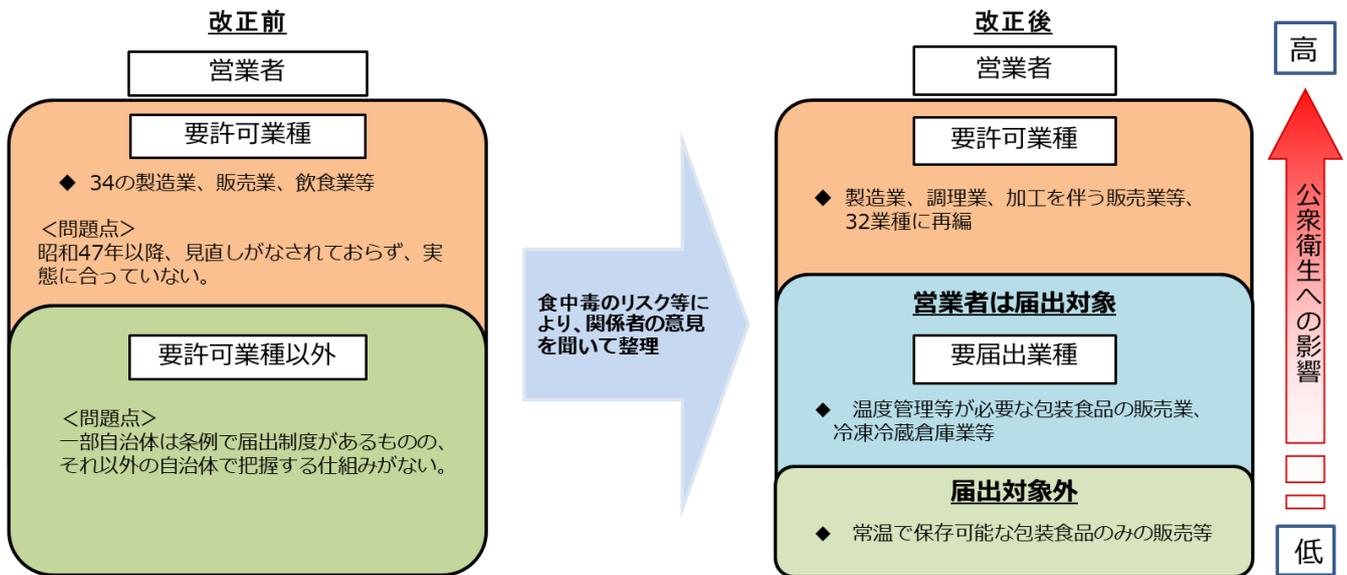
### 今後の取組

- 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、経過措置期間等の速やかな周知、必要な指導、助言等の対応をお願いする。なお、その際には、小規模事業者の事業の継続性等についても配慮し、きめ細やかな指導・対応をお願いする。
  - 営業許可申請、営業届出について、食品衛生申請等システムの積極的な活用をよろしく願う。
- ※ 食品関係営業許可取締の事務に係る経費については、普通交付税措置が講じられていることから、引き続き、必要な予算・定員の確保に努めるようお願いする。

# 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設



## 営業（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。

## 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、冰雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部）
  - 原則、**一施設一許可**となるよう、
    - 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大
      - 例①：菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要
      - 例②：清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要
    - 許可業種に共通した施設基準（参酌基準）を規定
      - 許可業種が異なる食品であっても、必要な衛生要件の適用が可能
    - 原材料や製造工程が共通する業種を統合
      - 例：みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」
- ➡ 事業者が行う事業の内容、主たる取扱品目、個別基準の適用の必要性等を踏まえ、適切な業種の営業許可を取得

# 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
<b>【政令許可業種として新設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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）</li> <li>・液卵の製造（改正後の液卵製造業）</li> <li>・漬物の製造（改正後の漬物製造業）</li> <li>・食品を小分けする営業（改正後の食品の小分け業）</li> </ul>	営業許可の取得に <b>3年間</b> 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）。



### (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かったこと、また、欧米においては既に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の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、同条第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。
- ※ 消費者庁が所管する食品表示についても、「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る規定が創設された。

#### 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、わ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日付け事務連絡）の問1を参照し、適切な対応をお願いするとともに、報告されたリコール情報の適切なクラス分類、各事案の公表や回収状況の確認等、速やかな対応をお願いする。
- 引き続き、食品等の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59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること。

### (2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

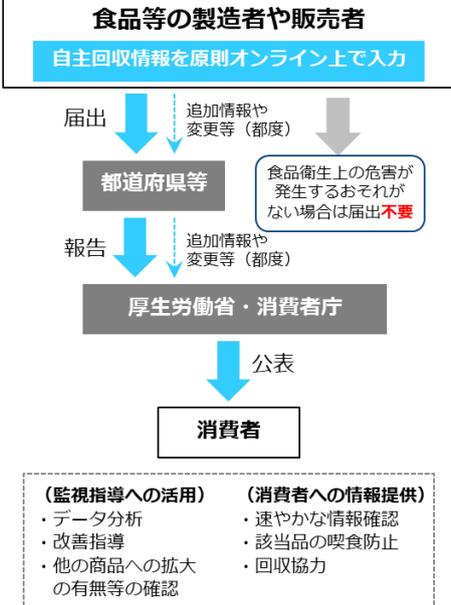
違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として事業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

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

## 届出から公表までの基本的な流れ



# 食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類

## 【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ① 食品衛生法に違反する食品等
- ② 食品衛生法違反のおそれがある食品等

## 【リコール食品等のクラス分類】

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

##### 今後の取組

- 令和 5 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 5 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

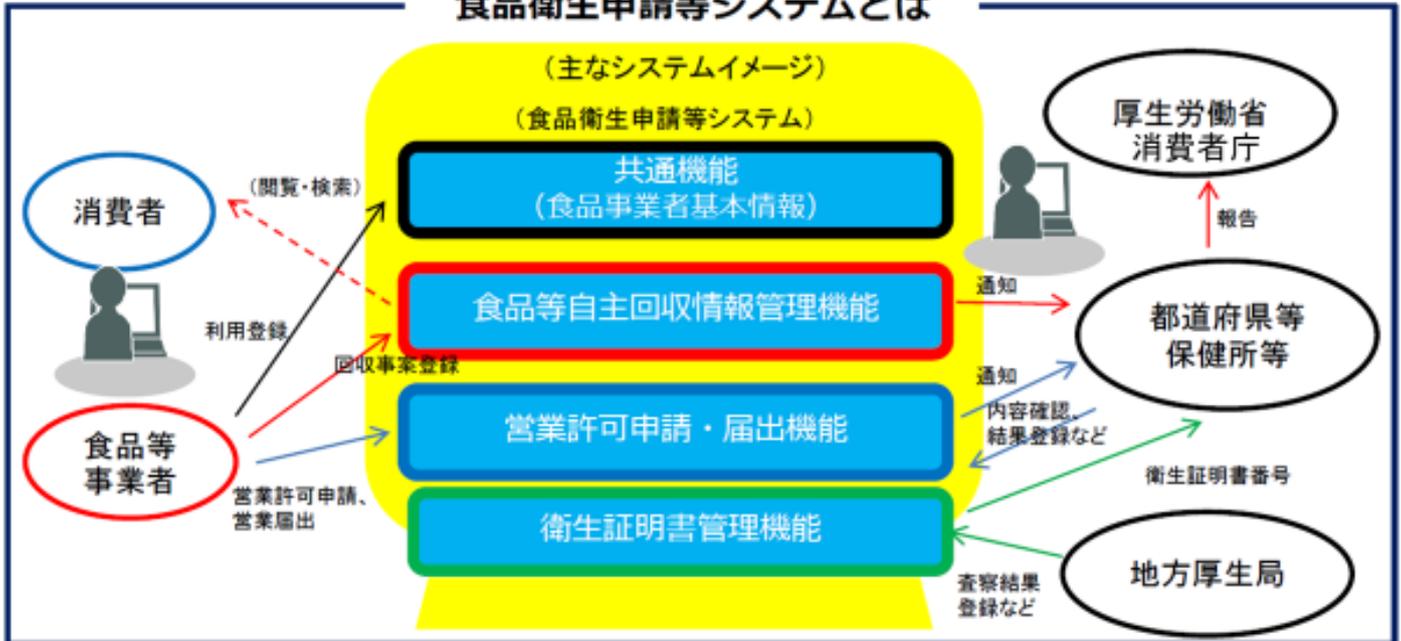
- 「デジタル手続法」の趣旨を踏まえ、食品衛生申請等システムの積極的な活用をお願いする。

# 食品衛生申請等システムの概要

## 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、食品等自主回収情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続コスト等の軽減を図る。

## 食品衛生申請等システムとは



## 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。また、令和4年10月には、改正輸出促進法が施行され、更なる輸出拡大に向け、輸出事業者に対する支援が拡充されるなど、輸出支援体制に関する施策が強化されている。
- 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。

## 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 (20)、マカオ (75)、タイ (78)、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 (7)、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 (26) *1、マレーシア (3)、サウジアラビア (1)
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、ペルー、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 (11)、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 (78)、ベトナム (70)、シンガポール(1)、EU(0)、マカオ (18)
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



Ministry of Health, Labour and Welfare

(令和5年1月10日時点)

## 輸出水産食品取扱施設の認定要件等

輸出先国	輸出要件	施設等認定者	施設等の認定要件	対象食品	施設数 (R5.1.10)
米国	施設認定	都道府県(衛生部局)・地方厚生局・登録認定機関	HACCP	魚介類を原料とすることが特徴である食品 (加工品/未加工品)	566(76)
EU等	施設認定・衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局・農林水産省	HACCP	水産動物等を含む食品 (加工品/未加工品)	104(46)
中国	施設認定・衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局		食用の水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	1133
ブラジル	施設認定・衛生証明書の添付・ラベル登録	地方厚生局	HACCP	生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	50
ベトナム	施設認定	都道府県(水産部局)		水産動物及びその加工品 (加工品/未加工品)	781
	衛生証明書の添付	農林水産省			
韓国	施設認定・衛生証明書の添付	地方厚生局		冷凍食用鮮魚頭部/内臓	111
ロシア	施設認定・衛生証明書の添付	登録認定機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	425
ナイジェリア	施設認定・衛生証明書の添付	農林水産省		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	178
ウクライナ	施設認定・衛生証明書の添付	登録認定機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	174
インドネシア	施設認定・衛生証明書の添付	農林水産省		食用の水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	321
マレーシア	衛生証明書の添付	農林水産省		エビ、カニ及びそれらの加工品 (乾燥/調味したものを除く)	—
ニュージーランド	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局・農林水産省	HACCP	二枚貝及びこれらの加工品 (生鮮/殻付きを除く)	—
	施設認定・衛生証明書の添付	農林水産省	HACCP	食用水産動物 (生きている水産動物を除く) 及びそれらの加工品	—
シンガポール	施設認定・衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)(ふく)	条例/要綱等により都道府県知事等が認める者及び施設	食用ふくの筋肉並びに養殖された食用ふくの皮 (ヒレを含む。) 及び精巢	18
	衛生証明書の添付	都道府県(水産部局)(かき)		かき (生きたかきに限る)	
台湾	衛生証明書の添付	農林水産省		食用の貝類及びそれらの加工品 (乾燥品、塩蔵品、燻製品等)	—
インド	施設認定・衛生証明書の添付	農林水産省		水産食品 (生鮮品 (冷蔵及び冷凍)、燻製品、乾燥品、缶詰等)	64
メキシコ	衛生証明書の添付	農林水産省		水産動物 (活を除く) 及び藻類 (加工品/未加工品)	—
ペルー	施設認定・衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用の水産物及び加工品	1
サウジアラビア	施設認定・衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用の水産物及び加工品	153

## 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を定めた要綱等を定めることとしている。

○ 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

○ 中国や韓国等に向けた食肉の輸出解禁については、農林水産物・食品輸出本部が策定する実行計画に基づき、引き続き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。

○ また、同計画に基づき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）の撤廃に向けた協議を行っており、令和4年10月に台湾当局及び専門家による現地調査を受け入れたところ。台湾の諮問委員会における審査等が円滑に進むよう、引き続き対応していく。メキシコについては、令和5年1～2月に現地調査を受け入れ、新規認定施設の追加及び施設認定システムの変更について協議を行っている。

○ 加えて、香港、台湾及びシンガポールについては、輸出認定と畜場に併設されていない食肉処理施設で加工された製品の輸出が可能となるよう、輸出先国との協議を行っている。

#### (2) 食鳥肉及び食鳥卵

○ 食鳥肉及び食鳥卵については、実行計画に基づき中国やロシア等に対して輸出解禁を要請しており、引き続き、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。

## 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場合において、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。

○ 一元的な輸出証明書発給システムについては、令和4年4月1日から運用を開始した。引き続き、当該システムへの参画について検討をお願いするとともに、既に参画いただいている都道府県等においては、当該システムの積極的な活用をお願いする。また、事業者及び証明書発行機関の利便性向上のための改修を進めており、令和5年度においては、発行した証明書を証明書発行機関が閲覧可能となる機能等の追加が実装される見込み。令和6年度以降の手数料納付や電子署名の実現等に向けた開発の準備を進めている。

### (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（食品監視安全課）までご相談いただくようお願いする。
- 輸出認定と畜場に併設されていない食肉処理施設で加工された製品の輸出については、輸出先国政府からと畜場に併設する食肉処理施設と同様の公的管理（立ち入り検査、衛生証明書発行など）を求められることが想定されることから、新たに保健所の対応が必要となる見込みである。厚労省における検討状況については、関係都道府県等向けの説明会を行うなど、随時周知を図っていく予定であるが、衛生部局におかれては積極的に説明会に参加するなどの対応をお願いする。

### (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、施設等に対して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。
- その他、衛生証明書の発行、取扱施設の認定及び認定施設への定期的な監視等の業務について、今後も引き続き、協力方お願いする。

### (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（食品監視安全課）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、必要に応じて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、対応方お願いする。
- 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の加工施設等の施設整備に対する支援、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。
- 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(食品監視安全課)宛て情報提供をお願いします。

- 輸出食品に関する自治体職員向け研修として、食肉の対米輸出や水産食品の輸出に関する研修の開催が今後も予定されていることから、関係自治体においては、引き続き、本機会を積極的に活用いただくようお願いします。

### 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、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」(令和2年5月28日付け生食発0528第1号。以下「外部検証通知」という。)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、厚生労働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4年3月に通知したが、これを参考に各自治体で実施した取組等について令和5年度中に調査を予定しているので、ご協力をお願いします。

##### 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の適切な実施をお願いします。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します。
- 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します。
- 他に、引き続き、次に掲げる4点をお願いします。

- ① と畜検査員に対して食品衛生監視員を補職し、と畜場に併設する食品衛生法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 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をお願いする。

## （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の適切な実施をお願いします。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します。
- 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をお願いします。
- 他に、引き続き、次に掲げる3点をお願いします。
  - ① 食鳥検査員に対して食品衛生監視員を補職し、食鳥処理場に併設する食品衛生法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、「食鳥処理場への鶏の計画的な出荷について」(平成30年3月26日付け薬生食監発0326第1号医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知)に基づき、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、特段の配慮をお願いします。

### (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5年2月末時点で17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](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、令和4年度においても変更は行わず、今後も当該計画に示した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、その答申を踏まえ、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する。
- 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する。
- 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。
- 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）が発出されたことに伴い、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。
- ジビエの生食や加熱不十分な調理による料理を提供する飲食店等が確認されていることから「野生鳥獣肉（ジビエ）に関するQ&A」を更新し、ジビエの生食、衛生的な取扱い及び営業許可に関する問を追加した。

#### 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4点をお願いする。

- ① ジビエは食肉処理業の許可施設で解体したものを仕入れ、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、リーフレット「そのジビエ流通させて大丈夫？」を配布する等、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 野生鳥獣は、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、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 ガイドラインを基に、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、畜産部局及び環境部局と連携しながら、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、ガイドライン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。
- 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、ご協力をお願いする。
- 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する。
- ※「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。
- 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）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）。
- 昨年 4 月及び本年 1 月にも、未処理のふぐを一般消費者に販売した事例が報告されており、魚介類販売業をはじめとする関係事業者等に対する指導の徹底を要請したところ（令和 4 年 4 月 14 日付け事務連絡及び令和 5 年 1 月 20 日付け事務連絡）。
- また、ふぐを自家調理して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旨を定めるとともに、ふぐを処理する施設の施設基準を規定した（令和元年厚生労働省令第 68 号）。
- 都道府県等の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、都道府県等の中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

- 令和4年8月より、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の中のふぐ処理者の受入状況について調査結果を公表している。引き続き、調査を実施し、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

- 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。
- 関係事業者等に対するふぐの適切な取扱いに関する指導・監督に加え、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。
- 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。
- 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、関係事業者に対する指導をお願いする。

## (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し、規制値を設定した。また、食中毒の防止のために貝類の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には、関係者に対して適切な指導を行うとともに、監視及び検査体制を強化するなど、違反品が出荷されることのないよう、必要な対策を講ずるよう都道府県等に要請している。

- また、例年、麻痺性貝毒による貝類の毒化が確認されていなかった海域においても貝類の毒化が確認されていることから、「麻痺性貝毒に係る監視指導の強化について」（平成 31 年 4 月 10 日付け薬生食監発 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 0.16mgOA 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

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

### （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  $1.0 \times 10^6$  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、農林水産省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

- 近年の食中毒の発生状況に鑑み、平成24年12月に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、その調査結果を踏まえ、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、都道府県等に対し、事業者及び関係事業者に対する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

- 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。
- クドアによる食中毒の原因食品として生食用生鮮ヒラメを特定(推定を含む。)した際には、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に速やかに報告すること。

#### <2> アニサキスについて

- 「令和4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4年10月25日付け生食発1025第1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を徹底し、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、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 号及び令和 4 年 6 月 9 日事務連絡）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」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、御協力をお願いします。
- 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対する措置については、国が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき、各都道府県知事等が毎年度「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じている。
- また、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 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」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）及び「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 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

- 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 59 条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要について、速やかに報告すること。
- 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
- 違反者の名称等の公表（食品衛生法第 69 条）については、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 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」という。）を踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査が実施され、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、国において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・見直しに関して助言を行っている。
- 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3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、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、非破壊検査によって基準値を下回ったものを出荷することができることとした（令和5年2月末現在では、まつたけ及び皮付きたけのこが対象）。
- 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4年度のモニタリング検査結果等を踏まえ、令和4年度末に、令和5年度に向けたガイドラインの見直しを行う予定。
- 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。

- 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

- 食品中の放射性物質の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事前に確認をお願いする。
- 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場合は、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対応するようお願いする（野生であることの確認を含む）。また、令和 4 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ないか、事前に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。

# 食品中の放射性物質への対応の流れ

## ■ 食品中の放射性物質に関する基準値の設定

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

## ■ 食品中の放射性物質に関する検査

平成24年4月1日～平成25年3月31日	278,275件、うち基準値超過 2,372件 (0.85%)
平成25年4月1日～平成26年3月31日	335,860件、うち基準値超過 1,025件 (0.31%)
平成26年4月1日～平成27年3月31日	314,216件、うち基準値超過 565件 (0.18%)
平成27年4月1日～平成28年3月31日	340,311件、うち基準値超過 291件 (0.09%)
平成28年4月1日～平成29年3月31日	322,563件、うち基準値超過 461件 (0.14%)
平成29年4月1日～平成30年3月31日	306,623件、うち基準値超過 200件 (0.07%)
平成30年4月1日～平成31年3月31日	299,498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%)
令和3年4月1日～令和4年3月31日	41,361件、うち基準値超過 157件 (0.38%)

## ■ 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

## （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3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 0.44 pg TEQ/kg bw/日 (0.15～1.19 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4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。  
※食品中の有害化学物質等の検査結果調査及び畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査実施について（令和4年5月2日付け薬生食基発0502第1号、薬生食監発0502第1号通知）

#### **都道府県等に対する要請**

- 令和5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、各都道府県等においては、モニタリング検査の実施と結果の報告について協力をお願いする。
- 食品衛生法に基づく措置を講ずる場合は、農政部局等の関係部局と十分に連携し、原因の究明や生産者指導等の対策を図るようお願いする。併せて、その概要を当課（食品監視安全課）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を行う場合であって、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

#### ○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、パンフレット・リーフレット等を掲載。  
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かかわらず全てを公表。  
英語のウェブページも作成し、対策の概要や検査結果等について情報発信を実施。

#### ○Twitterを活用した情報提供

厚生労働省食品安全情報Twitterで、毎週発表される食品中の放射性物質の検査結果の他、出荷制限の設定・解除に関する情報やその他関連する最新情報を提供。

#### ○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・配布

### 2. 説明会の開催

#### ○消費者、生産者等との意見交換会

関係省庁及び地方自治体と連携しながら、食品中の放射性物質対策等について、消費者、事業者、生産者等を対象に、全国各地で意見交換会を開催。  
(平成23年度～令和4年度で102回実施、令和2年度以降はオンライン等で開催)



## 7. 食中毒対策等

### (1) 食中毒発生状況

- 令和4年における食中毒発生事例速報（令和5年3月6日現在）は、次のとおりである。
  - ① 合計では、患者数は6,852人（対前年比38.2%減）、事件数は961件（対前年比34.0%増）、死者数は5人（前年2人）となっている。  
（注）患者数が500人を上回る事件は、0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3,102人（対前年比17.2%増）、仕出屋で1,323人（対前年比56.0%減）、事業場で949人（対前年比20.2%減）となっている。また、事件数は、多い順に、飲食店で379件（対前年比33.9%増）、家庭で130件（対前年比22.6%増）、販売店で87件（対前年比117.5%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2,060人（対前年比98.3%増）、魚介類で745人（対前年比122.4%増）、肉類及びその加工品で227人（対前年比43.7%増）となっている（「その他」を除く。以下同じ）。また、事件数は、多い順に、魚介類で384件（対前年比72.2%増）、複合調理食品で50件（対前年比22.0%増）、野菜及びその加工品で35件（対前年比20.7%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2,175人（対前年比54.0%減）、ウエルシュ菌で1,467人（対前年比23.4%減）カンピロバクター・ジェジュニ／コリで818人（対前年比7.1%増）となっている。また、事件数は、多い順に、アニサキスで566件（対前年比64.5%増）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで184件（対前年比19.5%増）、ノロウイルスで63件（対前年比12.5%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によ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、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て調査を実施するよう、都道府県等に要請している。
- 平成30年の食品衛生法改正により、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（食品衛生法第 21 条の 3 第 1 項）。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ようお願いする。
- 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に確実かつ迅速に送付するようお願いする。
- 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お願いする。
- 広域的な食中毒事案の発生等に際して、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扱者による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、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営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て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するとともに、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ることができる体制とした。
- 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】

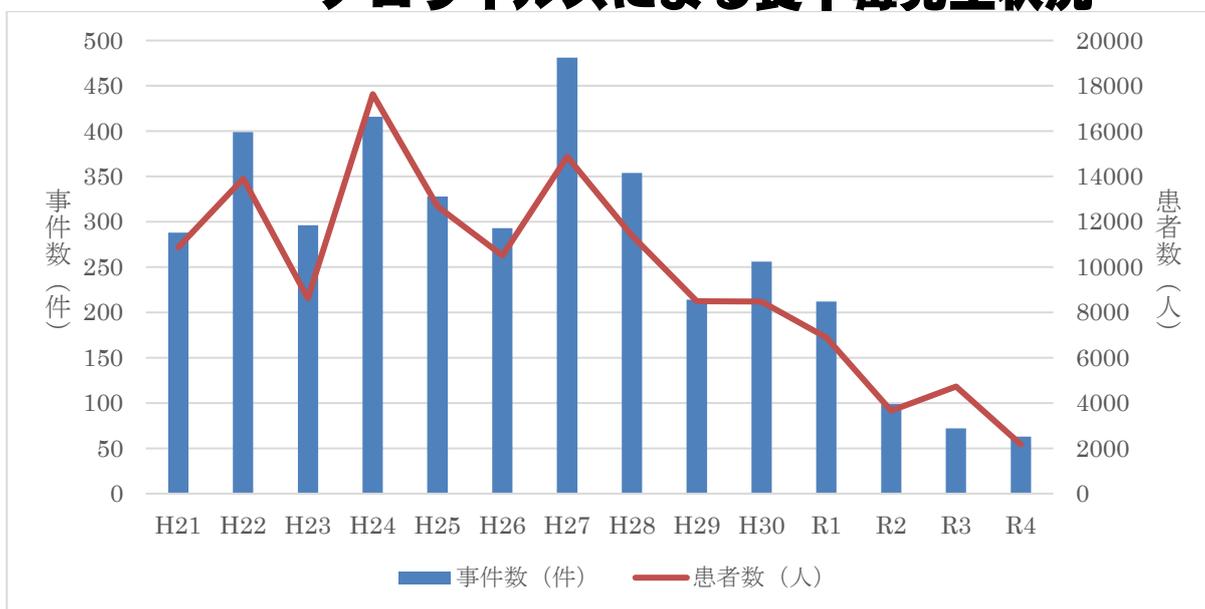
- 例年、仕出し屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒事件の報告が、他施設と比較して多い傾向にある。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、調理従事者の健康管理や食品取扱者による汚染防止が重要であることを踏まえ、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めるよう、施設の責任者への指導をお願いする。
- 業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した HACCP に沿った衛生管理の手引書や、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関す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

##### 【食中毒発生時の対策】

- 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ようお願いする。

- 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ようお願いする。
- 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、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、当課（食品監視安全課）に報告するようお願いする。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、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ようお願いする。

## ノロウイルスによる食中毒発生状況

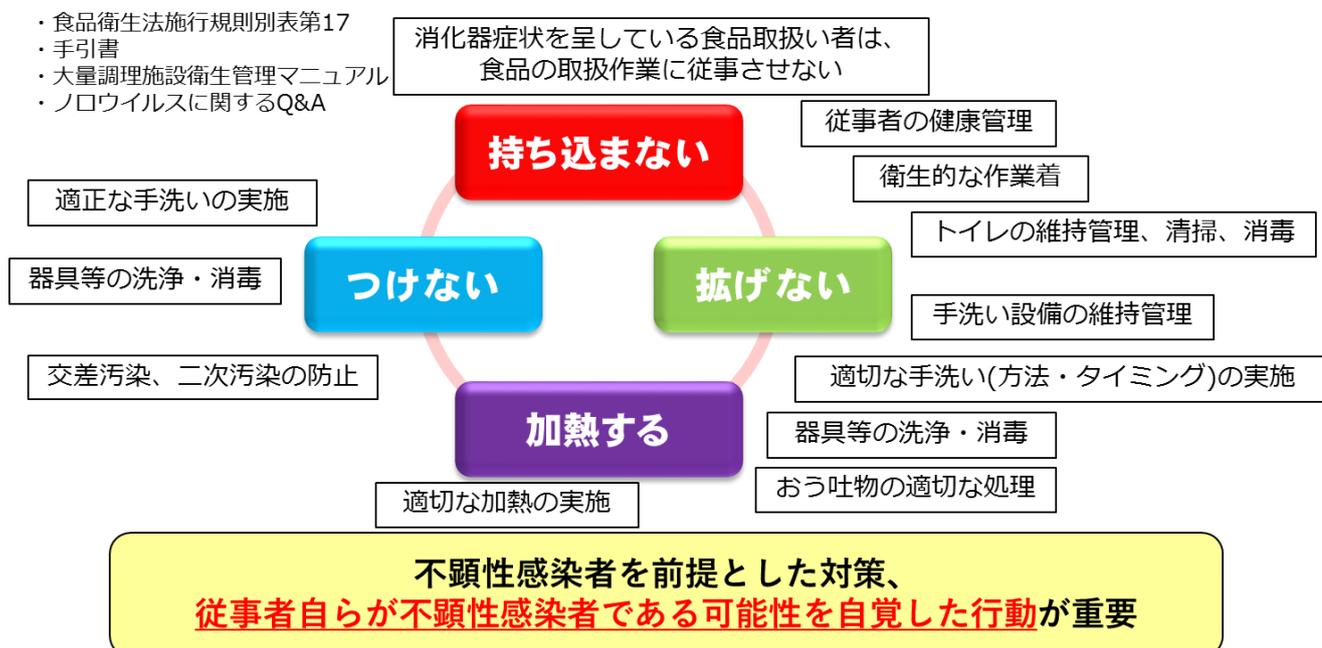


# ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

## ノロウイルス食中毒予防 4原則：

「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. 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



## (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、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、高齢者、若齢者又は抵抗力の弱い者を対象に食事を提供する施設において、野菜又は果物を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」により定めた。

#### 【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や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・周知し、知見の進展等に対応して平成 28 年 6 月に更新を行った。

（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、生又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、飲食店業者への販売の際に、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行うよう指導を実施している。また、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、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」を通知している。

#### 今後の取組

- 牛の内臓、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を進めることとしている。
- 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よく加熱して喫食すること等について情報提供等を行っていく予定である。

#### 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、飲食店業者への販売の際に、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行うよう指導することについて、周知徹底をお願いする。
- いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な状態で食べさせることを想定して挽肉調理品を客に提供している飲食店等については、その製品の特性上、食中毒の原因となる菌等が内部にまで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、監視指導を徹底するようお願いする。
- 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ようお願いする。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をお願いする。
- 令和 4 年の夏に、生食用食肉を取り扱うことができない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉がレアステーキとして販売され、この食品を原因とする食中毒事件が発生し、死亡者が確認された。生食用食肉（牛肉）については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報のほか、「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和 4 年 9 月 16 日薬生食監発 0916 第 1 号）等を踏まえ、規格基準の遵守について、監視指導の徹底をお願いする。

- 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する。
- 動物の食肉や内臓については、食中毒を起こす病原微生物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、食用ともなる野生鳥獣（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、十分に火を通すとともに、特に高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者には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法）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、「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」（平成30年6月29日付け事務連絡）に基づく国立感染症研究所へのMLVA検査の結果や菌株の送付、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、警察等の関係行政機関との連携や告発等、厳正な措置を講ずるようお願いする。

### （5）自然毒を原因とする食中毒対策

#### 従前の経緯

- 例年、特に春先から初夏にかけては有毒植物の誤食による食中毒が、夏の終わりから秋にかけては毒キノコの誤食による食中毒が多く発生しており、ホームページ、リーフレット等を活用し、食用と確実に判断できない植物やキノコについては、採取、譲渡、販売、喫食を行わないよう注意喚起を行っている。
- 有毒植物や毒キノコによる食中毒の患者の多くを高齢者が占めていることに鑑み、厚生労働省内の関係部局と連携するとともに、農林水産省や林野庁等の関係省庁とも連携し、高齢者を主な対象とした注意喚起を行っている。また、都道府県等にも消費者への適切な情報提供や注意喚起等を要請している。
- ふぐによる食中毒について、釣り人が釣ったふぐを自分で調理したことによる食中毒や、知人から譲り受けたふぐを食べたことによる食中毒の事例が毎年発生しており、水産庁とも

連携し、ホームページ、リーフレット等を活用して、素人調理をしないこと、肝臓等の有毒部位を喫食しないこと等について注意喚起を行っている。

- 量販店等におけるふぐの混入事例が毎年発生しており、都道府県等に対し、適切な取扱いに関する関係事業者等への指導の徹底、消費者等に対する注意喚起等の情報提供の推進に努めるよう要請している。

#### 都道府県等に対する要請

- 有毒植物や毒キノコによる食中毒に関する消費者等への注意喚起等を行うとともに、必要に応じ、農林部局等の関係部局とも連携し、事業者に対する監視指導に努めるようお願いする。
- 引き続き、ふぐの適切な取扱いに関する関係事業者等への指導・監督、消費者等に対する注意喚起等の情報提供の推進に努めるようお願いする。

### (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・範囲とすることが重要である。

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

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

#### 都道府県等に対する要請

- 食中毒事案等の発生に伴い不利益処分を行うに当たっては、食品等事業者に対する営業の禁止等命令書について、食品衛生法の条文のみを記載して通知している事案も散見されることから、不利益処分を行う場合は、行政手続法に基づき、処分の理由を適切に提示する等の必要な手続を行うようお願いする。
- 一般に、処分の理由の提示が求められているのは、処分庁の慎重な判断と合理性を担保し、その恣意を抑制するとともに、処分の理由を相手方に知らせて不服の申立ての便宜を与える趣旨であり、その提示を欠く場合には、当該処分自体が取消しを免れない。  
また、理由の提示の程度は、これまでの判例法理から、いかなる事実関係に基づき、いかなる法規を適用して当該処分がなされたのかを、処分の相手方が了知し得るものでなければならないとされている。このことは、原因食品や原因施設が一応推定する程度の段階で不利益処分を行う

場合であっても同様であり、当該処分の理由については、上記判例法理を踏まえて記載する必要があり、原則、単に抽象的に処分の根拠規定を示すだけでは理由の提示として十分ではないとされている。

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

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

## （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ようお願いする。特に、夜間・休日の食中毒事件速報については、迅速な事案把握のため、食品保健総合情報処理システムからの自動転送機能を活用していることから、当該システムによる報告をお願いする。
- 食中毒事件票については、引き続き、可能な限り、速やかに食品保健総合情報処理システムに入力するようお願いする。その際には、可能な限り、発生要因欄又は備考欄に詳細な感染の経路等を記入するようお願いする。
- 食品保健総合情報処理システムから配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認すること

により、全国的な食中毒の発生動向を踏まえた監視指導に留意するよう、管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員への周知をお願いします。

- 食中毒詳報については、原則として食品保健総合情報処理システムを使用して提出するようお願いします。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ようお願いします。

## 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。
- 令和3年度においては、二国間協議の結果、フィリピン産パパイヤについて、未承認遺伝子組換え作物の混入防止を含む対日輸出の管理状況を踏まえ、検査強化対象品目を限定する見直しを行った。  
また、牛海綿状脳症（BSE）の関係で、デンマーク産牛肉について、食品安全委員会による食品健康影響評価に基づき、デンマーク政府と協議を実施し、輸入時に係る月齢制限を撤廃した。また、スイス産牛肉加工品について、スイス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。

#### 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3年度には、約246万件の輸入届出に対して、204,240件（モニタリング検査49,493件（延べ101,365件）、検査命令66,018件、指導検査等87,764件の合計から重複を除いた数）の検査を実施し、そのうち、809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、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3年度は6件の違反が確認され、廃棄等の措置を講ずるとともに、厚生労働省に通報していただき、厚生労働省においては輸入時監視の強化等を図った。
- 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きたい。

#### 都道府県等に対する要請

- 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ようお願いする。
- 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、当課（食品監視安全課）に対し、直ちに「国内における輸入食品等違反連絡票」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ようお願いする。
- 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、関係都道府県等において回収等の措置を命令する等、監視指導を適切に実施するようお願いする。