

第3回 厚生科学審議会食品衛生監視部会

日時 令和7年3月26日(水)

13:00~

場所 AP新橋Fルーム

開催形式 ハイブリッド開催

温井食品監視安全課長補佐 定刻となりましたので、ただいまから「第3回厚生科学審議会食品衛生監視部会」を開催いたします。委員の皆様におかれましては、お忙しい中お集まりいただきまして誠にありがとうございます。はじめに、オンラインで出席される委員の皆様へのお願い事項について御説明いたします。ビデオカメラはオンにしてください。発言者以外は、マイクをミュートに設定いただきますようお願いいたします。御発言されたい場合は、リアクションの中の「挙手ボタン」を押していただき、御発言の御希望をお知らせください。指名がありましたら、ミュート設定を解除して御発言ください。御発言の冒頭で、お名前をお伝えいただけますと幸いです。御発言が終わりましたら、再びマイクをミュートに設定いただきますようお願いいたします。

続きまして、前回、昨年8月の本部会は持ち回り開催でしたので、この場をお借りしまして本部会の委員の交代及び事務局の異動について御報告をさせていただきます。

まず委員の交代ですが、お手元に参考資料1として本部会の委員名簿を配布しております。日本医師会の神村委員が御退任され、8月23日付けで日本医師会の藤原委員が御就任されております。次に事務局の異動ですが、2月27日付けで私、課長補佐の温井が着任しております。なお、藤原委員は少し遅れて入られると御連絡を頂いております。

続きまして、本日の会議は部会の定数16名に対しまして、現時点で13名の委員の方に御出席頂いておりますので、厚生科学審議会令第7条に定められております定足数に達していることを御報告申し上げます。

本日は、4点の報告事項がございます。本日の資料、議事次第の資料一覧に記載のとおり、資料が1-1から資料4までの6点、参考資料が1点となっております。資料の過不足等がございましたら、お知らせいただければと思いますが、よろしいでしょうか。

なお、冒頭のカメラ撮りにつきましては、ここまでとさせていただきたいと思っております。報道機関の皆様におかれましては、御協力をお願いいたします。

それでは、脇田部会長、よろしくをお願いいたします。

脇田部会長 改めまして、皆様、本日もお集まりいただきましてありがとうございます。これから、食品衛生監視部会の議事を進めてまいりたいと思っております。今日は、リモートで参加の先生方と、現地で参加していらっしゃる先生方がいらっしゃいます。私もリモートで参加しておりますので、リモートの先生方からの発言は挙手をしていただければ私のほうで分かるのですが、会場は私のほうでは分かりづらいので、事務局から教えていただければ、こちらから指名させていただきますのでよろしくお願い申し上げます。

では、議事次第を御覧ください。今日は議題が、その他を含めて4つ、主に3つありますので進めてまいります。

最初の議題は、「令和6年食中毒発生状況について」です。資料1、こちらを事務局から説明していただきます。よろしくお願い申し上げます。

飯塚食中毒被害情報管理室長 事務局です。資料1-1を御準備ください。令和6年食中毒発生状況の概要です。スライド2枚目をお願いいたします。令和6年は、食中毒の事件数と

して 1,037 件。患者数としては 14,229 人、亡くなられた方は 3 人という状況でした。新型コロナ前は事件数として、おおむね 1,000 件で推移しておりましたので、コロナ前と同水準になってきているという状況です。

スライド 4 をお願いします。患者数 500 人以上の食中毒事例が 1 件ありました。大分県で、湧き水を使用した食事によるノロウイルスの事例です。下段の亡くなられた事例は 2 件ありました。イヌサフランを誤食した事例と毒キノコを誤食した事例です。

スライド 7 をお願いします。病因物質別事件数の月別発生状況です。令和 6 年を御覧いただくと緑色の部分は寄生虫ですが、アニサキスやクドアなどですけれども、年間を通じて確認される状況となっております。1 月から 4 月の赤色の部分ですけれども、ノロウイルス食中毒の件数が増えているという状況です。

スライド 11 をお願いします。こちらは原因施設別事件数になります。令和 6 年は飲食店による事例が多くなっております。前年は 47.9%ということでしたが、少し増加している状況です。家庭による食中毒は、前年が 11.0%でしたので若干減っているという状況です。

スライド 15 をお願いします。原因食品別の事件数になります。その他の事例が多いのですが、その他というのは個別具体的な食品まで明確にならなかったものの、何月何日の食事という形で特定できたものが含まれます。その他の事例は前年が 36.7%ということで、令和 6 年は増加しております。これは飲食店による食中毒が増えてきた、その影響を受けている可能性が考えられます。魚介類は前年が 31.1%ということでしたので、令和 6 年は減少しております。

スライド 19 をお願いします。病因物質別事件数の推移です。多かった順としてはアニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターという状況でした。アニサキスに関しては、前年は 432 件でしたが、令和 6 年は 330 件となっております。ノロウイルスに関しては前年が 164 件でしたが、令和 6 年は 276 件ということです。

スライド 22 をお願いします。こちらは病因物質別事件数の発生状況ですけれども、前年と比較しますと、アニサキスは前年が 42.3%でしたので減少しています。一方で、ノロウイルスですけれども、前年が 16.0%でしたので、増加しているという状況です。

最後になりますが、スライド 32 をお願いします。令和 6 年に発生した主な食中毒について、厚生労働省としては、ここに挙げられている事例について対応していきたいと考えております。湧き水を原因とする食中毒への対応ですが、源泉での衛生的な管理ができなかったことによる事例紹介を通じて、一般衛生管理の徹底の普及啓発をしてまいりたいと思います。8 月に集中して発生しているということもありまして、自治体宛に通知する夏期一斉監視にも、使用水の管理について記載したいと考えております。

ノロウイルス食中毒への対応ですけれども、多くは従業員からの二次汚染という事例があるのですけれども、こちらについて周知の徹底は引き続き行ってまいりたいと思います。従業員は、普段から不顕性感染を想定した、丁寧な手洗いの徹底や使い捨て手袋の使用な

どの管理が必要だということで、普及啓発をしてまいりたいと思います。冬場の流行期前から従業員の検便検査にノロウイルスを加えることについて、年末一斉監視の通知に記載したいと考えております。

ウエルシュ菌の食中毒への対応ですが、特に高齢者施設や社会福祉施設などの大量調理施設に対して、調理後の温度管理や小分けの保存、速やかな喫食について普及啓発をしてまいりたいと思います。加熱不十分な食肉の提供による食中毒への対応ですが、脂肪注入等の加工肉や食鳥肉等の食肉の加熱の重要性等について、消費者や事業者に対して引き続き普及啓発を実施してまいりたいと思います。

また、令和5年に発生しました繁忙期の衛生管理不備による食中毒への対応として、参考資料の最後になりますけれども、厚生労働科学研究の研修の際に、自治体の職員が作成をしたキャパオーバー対策のリーフレットについて、厚生労働省のホームページに掲載するとともに、関係者に対する周知指導に御活用いただくという目的で、自治体へ周知をしております。事務局からの説明は以上です。

脇田部会長 御説明ありがとうございました。令和6年の食中毒の発生状況について、御報告を頂きました。事件数、患者数等月別の発生状況、それから原因物質の状況そのようなところ、最後に32ページで今後の対応について御説明を頂きました。湧き水、ノロウイルス、ウエルシュ菌への対応と加熱不十分な食肉提供による食中毒の対応。それから、42ページの所でキャパオーバーなど、そういったところでのリーフレットの御紹介もありました。

それでは、ただいまの御報告につきまして、委員の皆様から御質問、御意見等があればお願いしますが、いかがでしょうか。事件数、患者数等はコロナのとき、一時期下がりましたが、以前に戻ってきたというところですか。それから、病因物質に関しても主にはアニサキス、ノロウイルスというところが増減はありますが、主なところということでした。会場のほうもいかがでしょうか。

飯塚食中毒被害情報管理室長 部会長、加地委員が手を挙げられてます。

加地委員 加地です。細かいことで恐縮なのですが、スライドの3の令和5年度の食中毒事件数368件と患者数6,000というのと、このグラフの令和5年が合っていないような気がするのですが。

脇田部会長 はい、確かに。

加地委員 上の表と、下のグラフの数が合ってるのかなというところはありますね。

脇田部会長 事務局、いかがですか、ここは。何か令和4年と令和5年が入れ替わってるのかな。それだけでもないですか、事件数が違う。

飯塚食中毒被害情報管理室長 すみません、確認をさせていただきたいと思います。

脇田部会長 私も事前に見たのですが、気付かませんでした。失礼しました。加地委員、御指摘ありがとうございました。事務局に確認をしていただき、報告させていただきます。そのほか、いかがでしょうか。

飯塚食中毒被害情報管理室長 戸部委員が手を挙げられています。

脇田部会長 分かりました。戸部委員、よろしくお願いします。

戸部委員 御説明ありがとうございました。戸部です。42 ページの最後の資料、これはいわゆる施設のキャパオーバーの場合に、非常に食品安全に係るところのリスクが上がりますということで、非常に分かりやすい資料だなと思ったのですが、例えば、この資料で、事業所に啓発したことによる効果などがとても期待できると思うのですが、最初のほうに説明がありました、この食中毒統計の中で、キャパオーバーによって発生した食中毒などが分かると、この 42 ページの資料の効果というのが分かると思うのですが、いかがでしょうか。

脇田部会長 ありがとうございます。そうですね、このような資料が活用されて、それがどのように効果があったか、非常に重要な御指摘だと思いますが、事務局のほうでレスポンスしていただけますか。

飯塚食中毒被害情報管理室長 実際に自治体の食中毒調査をするに当たり、これを使っただけだと調査がしやすいということで示しているものなので、実際、その効果については、その後明確に出てくればいいとは思っています。

脇田部会長 実際に、キャパオーバーによる食中毒事例が、どのくらいあるかということについての把握ができているのかということの御質問だと思うのですが、いかがでしょうか。

飯塚食中毒被害情報管理室長 リーフレットにもありますが、左下の部分です。実際に調査を行って、それが原因だと分かったものもあります。

森田食品監視安全課長 よろしいでしょうか。食品監視安全課長の森田です。食中毒調査の中では、個々の事例に対してどのようなところで起こったのかという結果の形で、個々の自治体から上がってきますが、それがキャパオーバーであったかという形で統計を取っているわけではありませんので、過去に対して何件くらいあったというところを見つけていく作業は、相当難しいと思っています。前向きに、何かしら調査することというのはやりやすいと思いますが、ちょっと後ろ向きにやるのはなかなか難しいと思います。以上です。

脇田部会長 ありがとうございます。この資料を活用されて、どのように効果があるかというところを、是非、検証が可能であればお願いをしたいという御意見だと思いますので、よろしくお願いいたします。そのほか、いかがでしょうか。

飯塚食中毒被害情報管理室長 部会長、すみません。先ほどの加地委員の御指摘の部分ですが、確認をしました。スライドの 3 枚目です。令和 4 年の事件数が 368 件、患者数は 6,262 人、死者数が 1 名。令和 5 年は事件数が 537 件、患者数が 1 万 1,319 人、死者数が 4 人という状況でした。

脇田部会長 そうでしたら、資料の訂正をお願いするということですね。

飯塚食中毒被害情報管理室長 はい、かしこまりました。

脇田部会長 よろしく申し上げます。加地先生、御指摘ありがとうございました。

そのほか、いかがでしょうか。大丈夫ですか。それでは、ありがとうございました。引き続き、食中毒の対応をよろしく願いいたします。

続きまして、議題2に参ります。「令和7年度輸入食品監視指導計画(案)」についてです。こちら、事務局から御説明をお願いいたします。

福島輸入食品安全対策室長 ありがとうございます。輸入食品安全対策室長の福島です。それでは、資料2-1と2-2を用いて御説明させていただきます。私ども厚生労働省では、輸入食品の安全性を確保するために、食品衛生法の第23条に基づいて、毎年度、次年度の4月からの監視指導計画、輸入食品の監視指導を、どのように行っていくかという計画案を作成することとなっております。資料2-2としてお付けしているのが、令和7年4月1日から令和8年3月31日までの間に適用する監視指導計画の案です。こちらの概要をお示ししたのが資料2-1となります。この監視指導計画(案)の作成に当たり、広く国民の皆様のお意見をお聞きするという事になっており、この計画(案)については、1月20日～2月18日までの間にパブリックコメントを実施いたしました。これに加え、2月3日と2月5日に東京と大阪で、それぞれ意見交換会も開催させていただいております。さらに、消費者団体の皆様のほうで設けていただいた勉強会等でも意見交換会を実施し、たくさんの御意見、コメントを頂いたところです。これらのリスコミやパブコメ等で頂いた御意見等も参考にしつつ、計画(案)を完成させ、今年度中に公表することとなっております。近日中に公表させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

計画(案)の内容について、基本的な方向性については例年同様の内容となっております。概要に簡単に記載させていただいておりますが、まず、3.輸入食品の現状等ということで、令和5年度の輸入食品の状況です。輸入届出の件数が約235万件、輸入重量として約3,000万tでした。これは令和4年度に比べますと若干減少しておりますが、令和6年4月～9月までの上半期の速報値では、令和5年度と比較して若干増加しておりますので、近年は、だんだん横ばい状態になってきていると言えらるかと考えております。

これらの輸入食品に対して、モニタリング検査や検査命令等の監視指導、輸出国における対策ということで、二国間協議や私どもの担当官による現地調査等に基づいて監視指導を行ってきたところです。

概要の2ページ、5.に記載の令和7年度の重点項目についてです。重点的に実施すべき事項として、2つ目の、モニタリング検査の計画的な実施です。このモニタリング検査と申しますのは、輸入される食品が食品衛生法に合致しているかどうか、幅広くトレンドを見るために実施している検査となります。こちらの実施件数は、前年度と同様の約10万件を実施する計画(案)にしております。ただし、対象品目や検査項目については、過去の違反事例や海外での健康被害の発生状況等を踏まえ調整を行い、効率的な監視が実施できるように努めてまいりたいと考えております。

輸入食品の制度やこの監視指導の状況については、引き続き事業者の皆様や消費者の皆様

様への丁寧なリスクコミュニケーション、それから検疫所で監視指導に当たる全国の食品衛生監視員の資質向上も併せ、輸入食品の安全性確保に引き続き邁進してまいりたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。報告は以上です。

脇田部会長 御説明ありがとうございました。令和7年度の輸入食品の監視指導計画(案)について御説明を頂きました。パブコメあるいは意見交換会を通して幅広く意見を頂いた上で策定をされたというところです。モニタリング検査についても、本年度に引き続き10万件程度を実施するということです。それでは、委員の先生方から何か御意見、御指摘等あればお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。私のほうから1点、確認なのですが、モニタリング検査は検疫所で実施をしているということなのですか、それともどこかで輸入業者が行っているのか教えていただけますか。

福島輸入食品安全対策室長 モニタリング検査については、これは厚生労働省がトレンドを見るために実施している検査ですので、検疫所の監視員が収去、すなわちサンプルを採取しまして検査を実施しております。

脇田部会長 ありがとうございます。私の聞き間違いかどうか分かりませんが、全体で235万件程度の輸入があるというところで、10万件というと、結構数が多いように思うのですが、この程度は通常、例年やっているということですか。

福島輸入食品安全対策室長 多い少ないはいろいろ御意見があるかもしれませんが、私どもとしましては効率的にトレンドを見るために実施している検査となります。このモニタリング検査以外にも違反の蓋然性が高い、リスクが高い食品については、例えば、検査命令という形で、輸入者自身の負担で検査を実施していただいて、検査結果が合格だったものだけが通関できるという検査もあります。そういった検査も合わせますと、年間で20万件以上の検査を実施しております。届出数約240万件に対して、8%ぐらいの割合で検査を実施しているということになります。

脇田部会長 ありがとうございます。かなり高い割合で実施されているのかなという印象です。

先生方、いかがでしょうか。何か御質問等があればお願いしたいと思います。輸入食品の安全を担保するために、この指導計画を策定して、来年度も実施していただくということですが、よろしいですか。どうもありがとうございました。

それでは、次に進みたいと思います。3番目の議題です。「食品ロス削減の推進について」です。事務局から御説明をしていただきます。よろしくお願いいたします。

飯塚食中毒被害情報管理室長 事務局です。食品ロス削減の推進について、資料3を御準備ください。まだ食べられるにもかかわらず、廃棄される食品を減らすために、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年にできております。この法律に基づきまして、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針が2020年3月31日に閣議決定されております。これに基づきまして、関係府省庁や関係機関などにおいて、製造者からフードバンクへの寄付や賞味期限の年月表示化など、様々な取組が行われております。

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針においては、食品ロスを 2030 年度までに 2000 年度比で半減させることを目標としております。令和 5 年 12 月 22 日に開催された食品ロス削減推進会議において、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージが取りまとめられております。この施策パッケージに基づき、厚生労働省の食品監視安全課では、飲食店における食べ残しの持ち帰りを進めるに当たり、食品衛生の観点から留意事項を整理するとされておりました。

昨年 7 月から 12 月にかけて検討会を開催しまして、食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドラインを作成いたしました。食品衛生ガイドラインは、消費者庁で民事上の扱いを整理したガイドラインと統合しまして、消費者庁と連名で「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」と題して、こちらを昨年の 12 月 25 日に作成いたしました。

本ガイドラインは、飲食店等の事業者と顧客たる消費者が双方の理解と協力のもと、食べ残しの持ち帰りに関する、民事上のトラブルを回避するための留意事項と、衛生上の留意事項などを示しており、食品衛生上の観点から、持ち帰りに適する食品は事業者が判断することや、持ち帰る消費者に対して留意事項を説明すること、また、消費者は事業者の説明を理解し指示に従うこと、温度が高い所に放置をせずに、速やかに喫食することなどを示しております。

本ガイドラインで示す留意点を参考にしまして、食べ残しの持ち帰りの取組を行うことで、消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容を促していこうとするものです。希望する方が留意事項を十分に理解し、自己責任での持ち帰りをすることにより、食品ロス削減につなげることについて、関係省庁と連携して普及啓発を進めてまいりたいと考えております。説明は以上です。

脇田部会長 ありがとうございます。食品ロスを削減する目標というのがあると。2030 年度までに 2000 年度比で半減させるということです。そのために、食べ残しの持ち帰りを促進するというので、ガイドラインを策定していただいたということですね。その民事上の観点から、事業者の留意事項と消費者に求められる行動を記載していただき、持ち帰りを促進していこうということだと思います。SDGs に対しての取組の一環ということで、2021 年度は 523 万 t という非常に多くの食品ロスがあるということですから、それを少しでも減らしていこうということです。

それでは、委員の先生方から御意見を頂きたいと思っております。なかなか難しい案件ではあると思いますが、いかがでしょうか。戸部委員、よろしく申し上げます。

戸部委員 戸部です。御説明ありがとうございます。食べ残しの持ち帰りということで、事業者と消費者がともに、フードチェーンにおける食品安全の確保に協力していくということが必要なのだということで、このガイドラインはいいと思います。例えば、食中毒が発生したときの食中毒統計での扱い方のところは、施設別の事故の件数で、飲食店となっていますが、こういった持ち帰りというものが適切に行われているかどうかの統計と

しては、今までどおり飲食店で提供されたものと、持ち帰りのところと分けて分析する必要があると思うのですが、そういった今後の取組に関する評価では、この統計の分析は変わるのでしょうか。

脇田部会長 ありがとうございます。それでは、事務局からレスポンスしていただければと思います。

飯塚食中毒被害情報管理室長 御質問ありがとうございます。事務局です。実際、そういう事例が起こった場合につきましては、食べ残しの持ち帰りに絞って調査をするというわけではなく、これまで食べた物について調査を行って判断するということになります。調査の結果、調理時点などで明らかに事業者に非があれば、事業者が責任を問われることとなりますが、例えば、持ち帰り後、長時間常温に放置したなど、消費者側に原因があれば消費者側の非になるということで、調査の結果で決められることとなります。

戸部委員 ありがとうございます。そうすると、そういった原因の分析に必要な情報も必要ではないかと思えます。例えば、どのように持ち帰ったかなどという情報について、をどういう形で消費者から提供すればよいのだろうかと思うのですが、どうなのでしょう。

飯塚食中毒被害情報管理室長 事務局です。こちらのガイドラインについては、そういった事業者と消費者にも保健所の調査に協力してほしいということも記載しております。実際、消費者としては調査に協力していくということになるかと思えます。

脇田部会長 ありがとうございます。調査は保健所が中心になって入って、聞き取り調査をするということだと思えますが、保健所にも、こういった活動があるということも当然、周知をしていただくということだと思えますので、調査の1つとして、こういった可能性もあるということも認識するということも重要なことと思えました。

そのほか、いかがでしょうか。大丈夫ですか。食べ残しを減らす、食品ロスを減らすという目標は非常に重要だと思えますが、一方で、食べ残しを持ち帰って、その際に、今言われたような食中毒の事例が起こらないような取組ということも、重要な取組となりますので、このガイドラインの周知をしていただくことが重要なことと思えました。

特に更なる御意見がなければ、次に行きたいと思えます。それでは、議題の最後、「その他」です。事務局から何かございますか。

温井食品監視安全課長補佐 事務局です。ありがとうございます。事務局から資料4について1点ございます。都道府県から収集する機能性表示食品等の健康被害情報については、生鮮食品である機能性表示食品等の健康被害情報についても収集の対象としているところです。これらの健康被害情報について、「機能性表示食品等の健康被害情報への対応に関する小委員会」でも取り扱えるよう改正するものです。説明は以上です。

脇田部会長 ありがとうございます。そうですね、「生鮮食品を除く」がなくなって、生鮮食品も含まれるということになるという御説明ですね。機能性表示食品の中には生鮮食品もあるということも伺ったところですので、それも含めて検討するということの変更

ですね。この小委員会については、先般、紅麹の問題があって、その後、小委員会が設置されたという経緯がありまして、そこの中での取扱いについての改正ということですが、特段問題はないと思いますが、何か御意見、御質問等がありますか。

飯塚食中毒被害情報管理室長 大丈夫です。

脇田部会長 ありがとうございます。それでは、そのように進めていただければと思います。準備した議題は以上ですが、全体を通して委員の皆様、あるいは事務局から何かありますでしょうか。藤田委員、お願いします。

藤田委員 全国保健所長会から、久留米所保健所の藤田と申します。全体の内容に関することとは少し違うのですが、今、非常にノロウイルスの集団感染が増えておりまして、保健所のほうでいろいろな所に調査に伺うのですが、消毒で、患者さんが発生した後の対応をするときに、アルコールの pH を変えた製剤を使っている所が非常に多いと感じております。厚生労働省でそういった物を使うときは、清潔なものを使うときの消毒にはいいのですが、患者さんの吐瀉物などには効果が薄いということを提示してあります。ですが、なかなかそのページに行き着かないので、できればノロウイルスなどの感染症食中毒の紹介をしているページで、もう少し分かりやすい所に、過去の調査の結果等を載せていただくと、誤解が解けていいのではないかと思います。せっかくの機会ですので発言させていただきました。以上です。

脇田部会長 藤田委員、ありがとうございます。昨今、ノロウイルスの集団感染も報告されているところで、そこで消毒に関して適切なものが使用されていない事例があるということですね。事務局、いかがですか。

飯塚食中毒被害情報管理室長 御指摘ありがとうございます。こちらのホームページにつきまして、工夫をさせていただきたいと思っております。ありがとうございました。

脇田部会長 そうですね。ノロウイルスは感染性が非常に高いので、アルコールも効果が限定的というところだと思います。よろしく願いいたします。御指摘ありがとうございました。

そのほか、いかがでしょうか。何か委員の先生方から全体を通してあれば、よろしいでしょうか。それでは、特に御発言がなければ、議事は以上とさせていただきます。最後に、次回の日程等について事務局から説明していただけますか。

温井食品監視安全課長補佐 事務局です。次回の日程等につきましては、調整の上、追ってお知らせいたします。以上です。

脇田部会長 ありがとうございました。それでは、今日は比較的短い時間で終了しますが、御参加いただきまして本当にありがとうございました。それでは、食品衛生監視部会はこれで議事を終了したいと思います。どうもありがとうございました。