

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

1 HACCPによる衛生管理の制度化について

従前の経緯

- 食品の衛生管理への HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）の導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会（国際連合食糧農業機関（FAO））及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。HACCPによる衛生管理は、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。このような状況を受け、平成28年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、HACCPの制度化の枠組みについて検討を行い、同年12月に本検討会の最終とりまとめを公表したところであり、概要については、以下のとおり。

【現状】

- ・食品衛生管理の国際標準である HACCP は先進国を中心に義務化されている。
- ・食中毒事件数は下げ止まりの傾向が見られており、今後の高齢化による食中毒リスクも懸念される。金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向にある。
- ・多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備によるものである。
- ・食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据え、我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要がある。

【趣旨】

- ・国内の食品の安全性の更なる向上には、HACCPによる衛生管理の定着を図る必要がある。
- ・HACCPによる衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理の全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するものである。
- ・フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・過大が明確化される。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。
- ・あわせて、施設設備の衛生管理について、一般衛生管理の着実な実施が不可欠である。
- ・食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進する必要がある。

【制度のあり方の方向性】

- ・基本的な考え方
一般衛生管理をより実行性のある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。
- ・対象事業者
フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象とする。
- ・衛生管理計画の作成
食品等事業者は、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理のための「衛生管理計

画」を作成する。

・ HACCP による衛生管理の基準

基準 A：コーデックス HACCP の 7 原則を要件とするもの。

基準 B：一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点など、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（注）が対象。

（注）一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者／提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種／一般衛生管理で管理が可能な業種等

（飲食業、販売業等）

・ 小規模事業者等への配慮

ガイドラインの作成をするとともに、導入のきめ細かな支援を行い、十分な準備期間を設定する等の配慮を行う。

○ HACCP の導入に当たっては、中小規模の事業者の取組が課題となることから、厚生労働省では、平成 27 年 3 月に出された「食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会」からの提言を踏まえ、中小規模の事業者への HACCP の普及のための具体的方策として、「HACCP 普及推進連絡協議会」、「HACCP チャレンジ事業」、「地域連携 HACCP 導入実証事業」及び食品衛生監視員を対象とした「HACCP 指導者養成研修会」等の取組を行っている。

○ 平成 28 年度の取組状況は、「HACCP 普及推進連絡協議会」については、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」中間とりまとめのパブリックコメント中に全国 7ヶ所で地域連絡協議会を開催し、意見交換を行った。また、平成 29 年 1 月に中央連絡協議会を開催し、最終とりまとめの説明とともに、各業種別の手引書の作成の進め方について、意見交換を行った。「HACCP チャレンジ事業」については、平成 27 年 11 月からウェブサイトでの HACCP の導入に取り組む事業者（318 件、平成 29 年 2 月 22 日現在）を紹介している。

「地域連携 HACCP 導入実証事業」については、平成 27 年度 6 道府県市の成果について厚生労働省 HP に掲載し、平成 28 年度は 10 県市で実施し、導入の過程で生じた課題や解決策、導入効果等を検討している。「HACCP 指導者養成研修会」については、今年度からは新たに HACCP プランの検証についてのカリキュラムを追加するなど、全国 6ヶ所で計 14 回実施し、都道府県等の食品衛生監視員に対して、現状の衛生管理を踏まえた HACCP の導入、中小事業者に対する効果的な指導方法などについて研修を実施している。

今後の取組

○ 制度改正の検討

最終とりまとめを踏まえ、平成 30 年の通常国会への改正法案提出に向けて、制度の詳細について検討を進める。

○ 基準 B の導入支援

業界団体が個別の食品又は業態ごとに事業者の実情を踏まえて策定する使いやすい手引書について、「食品衛生管理に関する技術検討会（仮称）」を通じて、調整及び技術的支援を行う。本検討会で確認された手引書については、厚生労働省から各都道府県等へ通知

することとしており、これらに基づき都道府県等が事業者指導を行うことにより統一的な運用に資することとしている。

○ 輸出食品及び輸入食品対策

食品の輸出入が増大する現状を踏まえ、食品の安全性の確保に関する輸出国及び輸出先国との連携、協力の強化を図り、制度の同等性の確認等の二国間協議等を通じて、生産、製造・加工、流通段階での相互の協力体制の確保を図っていくこととしている。

○ 食品衛生監視員の資質向上

厚生労働省では、引き続き、研修の充実等による食品衛生監視員の資質の向上を図り、その体制強化に努めるとともに、厚生労働省が実施している食品衛生監視員向けの HACCP 指導者養成研修会と農林水産省が事業者向けに実施している研修会の教材の内容に整合性を図り、事業者と行政の視点の統一化に取り組むこととする。

○ その他

(1) HACCP の制度化に向けて、食品衛生法の要許可 34 業種以外の業種も含め、対象事業者を把握するための仕組みを構築する。また、基準 B の範囲については、従業員数、対象となる食品の業態や業種の特性等を踏まえ、対象となる業種における実現可能性も十分配慮して、総合的に検討を進めることとする。

(2) 「HACCP チャレンジ事業」については、引き続き、HACCP による衛生管理（基準 A）の導入に自主的に取り組む食品事業者を応援する事業として運営し、HACCP の早期普及を図る。また、「地域連携 HACCP 導入実証事業」については、事業者の導入支援のあり方の検討に加え、食品衛生監視員自身の資質向上等にも活用できるよう、事業内容を拡張して引き続き実施することとしている。

※平成 29 年度予算案の HACCP 関連事業の概要

HACCP 技術検討会経費、HACCP 研修等経費、連絡協議会経費、HACCP 普及推進経費、HACCP 導入実証事業経費等

都道府県等に対する要請

○ HACCP に係る監視指導の実施

HACCP 制度化のため、引き続き、比較的規模が大きい HACCP 未導入施設について都道府県等食品衛生監視指導計画に規定するなど計画的な指導を行うようお願いする。なお、総合衛生管理製造過程承認施設、輸出認定施設、自治体の HACCP 認証施設及び FSSC、ISO 等民間認証取得施設など HACCP 導入済み施設については、速やかに、管理運営基準の HACCP 導入型基準適用施設として監視、指導を行うこと。

と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）については、食肉処理工程が共通であること、検査員が常駐していることといった特有の状況や、諸外国においてもコーデックス HACCP が適用されていることから基準 A を適用するべきとされており、特にこれらの施設に対しては、HACCP の早期導入を指導すること。指導にあたっては、輸出認定等において HACCP を導入している事例を参考とすること。

○ 営業許可制度の見直しへの協力

HACCP 制度化に合わせ、食品衛生法の営業許可対象業種以外の業種も含め、対象事業者を把握するための仕組みを構築することとしているため、その検討の際は、情報提供等協力をお願いします。

○ 人材の育成

HACCP 普及のための人材育成として、厚生労働省では、都道府県等で HACCP を普及する食品衛生監視員の指導者を養成する研修を行っている。研修修了者（指導者）の講師としての派遣や実地研修への協力事業者との調整等、研修内容の充実・強化に向けて引き続きご協力をお願いします。また、近隣自治体、地方厚生局との連携・協力を密にし、当該指導者を活用した研修会を実施し、HACCP 普及のための食品衛生監視員の育成方よろしく願います。

また、管内事業者に対する説明会や研修の開催等を通じて、地域における HACCP 普及推進の活性化及び業界内で中心となって HACCP の導入を進めることができる人材の育成に努めるよう願います。

○ HACCP の導入推進に関する事業への参加協力

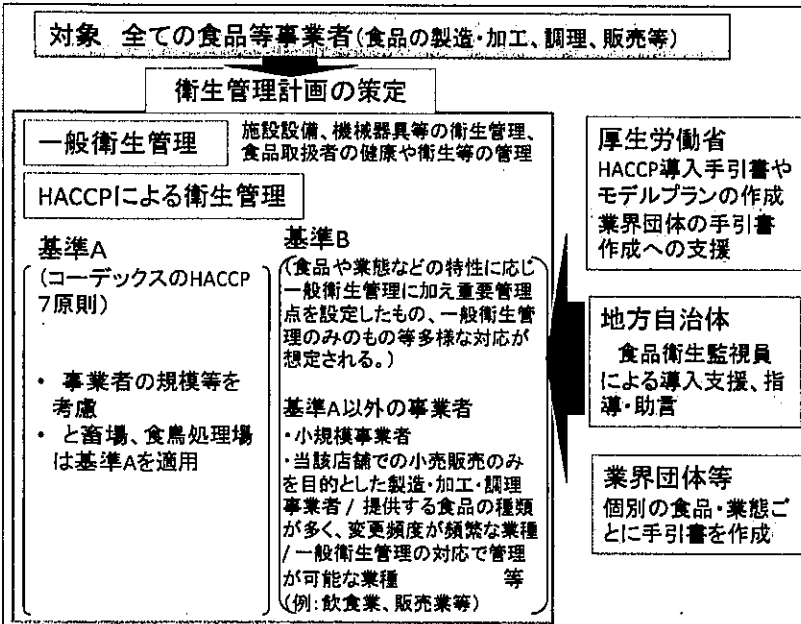
本年度に引き続き、平成 29 年度も地域連携 HACCP 導入実証事業を実施することとしており、積極的な参加をお願いします。

また、「HACCP チャレンジ事業」については、現在、313 事業者（平成 29 年 2 月 13 日現在）が参加しているところ。HACCP による衛生管理（基準 A）の導入を検討する管内事業者に対して、本事業への積極的な参加の奨励方、ご協力をお願いします。

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめの概要

- 食品衛生法等に基づく食品衛生管理の規制について、これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。
 - その際、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要。
- * こうした観点から、国内や諸外国の現状を踏まえつつ、我が国のHACCPによる衛生管理の制度のあり方について、業界団体からヒアリングを行いつつ、平成28年3月～12月に計9回の議論を行った。
- * 平成28年10月～11月に中間とりまとめについて、パブリックコメントを実施した。

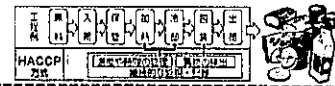
【具体的な枠組み】



【今後の課題】

- 現場での導入手順の理解、人材の育成
- 分かりやすい導入ツールの作成、きめ細かな支援
- HACCPの正確な知識の普及
- 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設定。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは原材料の入荷から出荷までに発生するかもしれない食中毒菌汚染や異物混入を防止する特に重要な工程を管理する食品の衛生管理の手法



今後のスケジュール

- 検討会の最終とりまとめに基づき、自治体及び関係団体のご意見を踏まえつつ、制度の詳細設計を進める予定。
- 平成30年通常国会への食品衛生法改正法案提出を目指す方針。

(参考) 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 構成員名簿

氏名	職名
五十君 静信	東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科教授
内堀 伸健	日本生活協同組合連合会・総合品質保証担当
川崎 一平	(一財) 食品産業センター技術環境部長
岸田 一男	(公社) 日本輸入食品安全推進協会理事 (株式会社 明治 執行役員)
桑崎 俊昭	(公社) 日本食品衛生協会専務理事
河野 康子	(一社) 全国消費者団体連絡会事務局長

氏名	職名
関根 吉家	(一社) 日本能率協会審査登録センターシステム審査部技術部長
土谷 美津子	イオン株式会社
中嶋 康博	東京大学大学院農学生命科学研究科教授
中村 重信	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長
山口 由紀子	相模女子大学人間社会学部社会マネジメント学科教授

2 ノロウイルス等による食中毒の予防

(1) 大量調理施設及び飲食店における予防対策

従前の経緯

- 例年、11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事案が多数発生しているが、特に本シーズンは、第49週（12月5日～12月11日）時点において、感染症発生動向調査における感染性胃腸炎患者の報告数が過去5年間で最も流行した平成24年のピーク時に迫る水準となったことから、「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の感染予防対策の啓発」を平成28年11月22日に加え、平成28年12月21日にも行うとともに、次に掲げる措置を講じている。
 - ① 平成28年11月に、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定して手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策を重点的に記載し、その内容を関係機関に周知した。
 - ② 平成28年7月に、国立医薬品食品衛生研究所において実施された「ノロウイルスの不活化条件に関する調査」の結果を踏まえ、塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤を使用する際の留意点等を追加し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改定して関係機関に周知した。
- ノロウイルス食中毒調査の検証等の一環として、国立感染症研究所及び国立医薬品食品衛生研究所の協力を得て、食中毒患者数が多い事案、食中毒の探知から処分までに日数を要している事案等を中心に関係都道府県等から食中毒調査についてヒアリングした結果を踏まえ、平成28年11月にノロウイルスに関する食中毒調査の留意事項を通知した。
- 平成29年1月に発生した学校給食を原因とする集団食中毒事案において、調理従事者等が当該施設で調理された給食を喫食していたことにより、食中毒の原因究明に支障を来した例があった。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる6点をお願いする。
 - ① ノロウイルスを原因とする胃腸炎に集団で感染した事案を探知したときは、食中毒か感染症かの判断を行う前に、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。
 - ② ノロウイルス食中毒が発生した際には、病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源、汚染経路等について、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき調査を実施し、その結果、食中毒と判断する場合には、ノロウイルス感染者との濃厚接触、ノロウイルス感染者の糞便若しくは嘔吐物による塵埃又は環境を介した感染等

でない根拠を明確にすること。

- ③ 平成 28 年 11 月 24 日付け生食監発 1124 第 1 号「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について」を参考にノロウイルス食中毒を調査すること。
- ④ 仕出し屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推定されていることから、「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）」、「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について以下の内容に留意し、引き続き監視指導を徹底するとともに、予防法の周知及び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。
 - ・ 食品取扱施設等において、不顕性感染を前提とした調理従事者の健康管理、適切な手洗い（方法・タイミング）、適切な手袋の交換、塩素系消毒剤等を用いた消毒の実施。
 - ・ 食品取扱施設等の従事者の作業着等について、衛生的な管理の実施。
- ⑤ 加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者その他の抵抗力が低い者に対し提供しないよう事業者に対し指導すること。
- ⑥ 「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添）（最終改正：平成 28 年 10 月 6 日付け生食発 1006 第 1 号）に基づき、食中毒の原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合を除き、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないよう指導すること。

（2）二枚貝のノロウイルス対策

従前の経緯

- ノロウイルス食中毒の発生拡大を防止するために、平成 19 年に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」が取りまとめられ、二枚貝については、生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視を行うことが重要とされた。この提言を踏まえ、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成 19 年 10 月 12 日付け食安発第 1012001 号）により、食中毒の発生防止に努めるよう都道府県等に要請した。
- 生食用かきを原因食品（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒については、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成 22 年 1 月 22 日食安監発 0122 第 1 号）を発出し、衛生主管部局と水産主管部局とが連携して、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底するよう、改めて都道府県等に要請した。また、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成 25 年 2 月 13 日付け食安監発 0213 第 1 号）において、①食中毒発生時には、採取海域までの遡り調査が迅速に実施できるよう、必要な情報の記録の作成・保存に努め

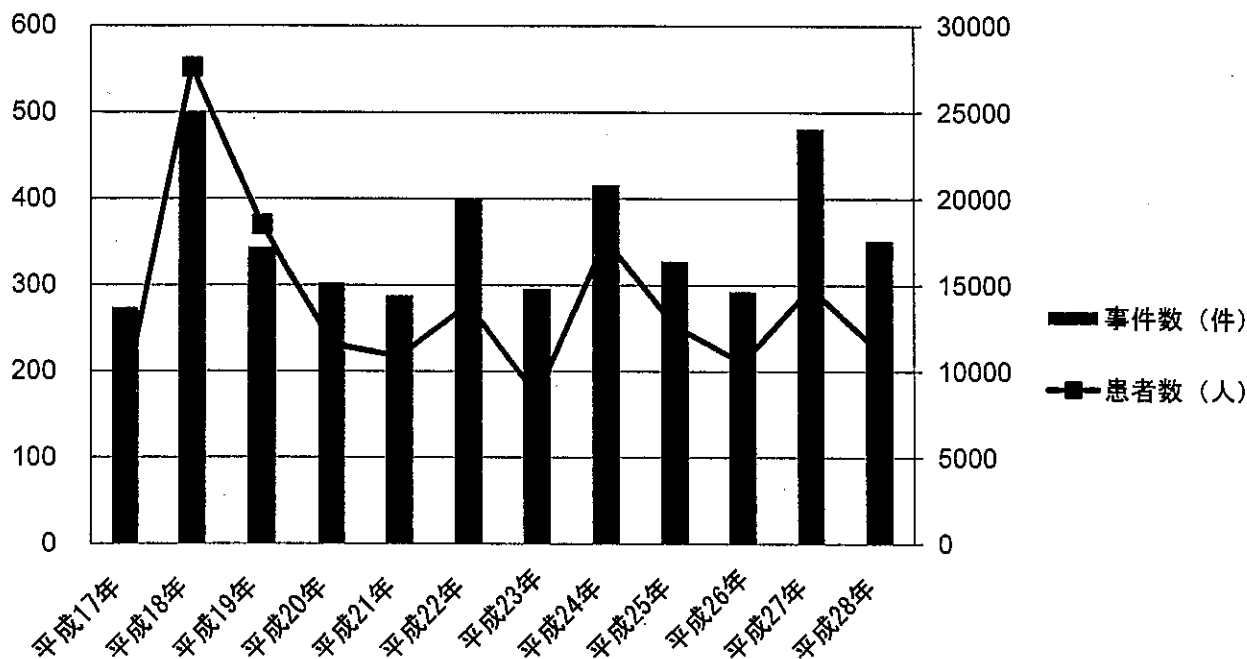
るよう事業者への指導を依頼、②食中毒調査支援システム (NESFD) に生食用かきを原因 (推定を含む。) とするノロウイルス食中毒の概要を掲載することで自治体間における情報共有が図れる体制とした。

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

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
 - ① 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・生活衛生局生活衛生・食品安全部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。
 - ② 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。

ノロウイルス食中毒年次推移



ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

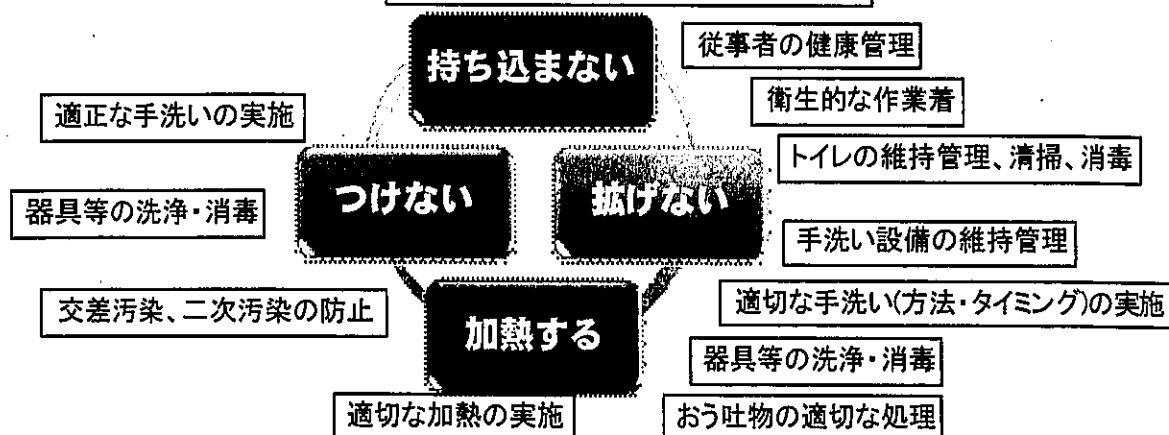
「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. につけない」

食品衛生法第50条第2項の基づく管理運営基準

その他関係通知

- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ&A

消化器症状を呈している食品取扱者は、
食品の取扱作業に従事させない



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

(2) 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 22 年 3 月、結着等の加工処理を行った食肉（いわゆる成形肉）の加熱処理が不十分であったため、腸管出血性大腸菌 0157 食中毒事件が広域に発生したことを受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において「腸管出血性大腸菌 0157 による広域散发食中毒対策について」を取りまとめた。これを踏まえ、各都道府県等に対し、食肉処理施設や飲食店等における衛生管理の徹底について要請した。
- 平成 24 年 6 月には「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」、「0157 や 0111 などによる食中毒に注意！～食中毒の発生しやすい季節です～」を政府広報等に掲載し、腸管出血性大腸菌 0157、0111 による食中毒に対する注意喚起を実施した。
- 平成 25 年、一連の表示偽装問題に関連し、成形肉と知らせずにステーキ（一枚肉を焼いた料理）として提供している飲食店があった。
また、いわゆるローストビーフ（特定加熱食肉製品）に、食品衛生法に基づく規格基準において用いてはならないとされている成形肉を使用していた事例も発生した。
- 平成 25 年 12 月に、食肉製品の規格基準の遵守及び成形肉の加熱の必要性等を、改めて周知徹底するよう要請した。
- 平成 28 年 8 月に千葉県及び東京都の老人ホームで提供された未加熱の野菜調理品（きゅうりのゆかり和え）を原因食品とする食中毒が発生し、両自治体で 10 名の死亡者が報告された。
両自治体における調査の結果、同流通経路の原材料を用い、同メニューを提供した 4 施設のうち、食中毒が発生した 2 施設では、原因食材（きゅうり）の消毒、殺菌の工程が認められなかった。
今般の事案を踏まえ、改めて都道府県等に対し、特に高齢者等に食事を提供する施設への指導にあたり、野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう通知した。
- 平成 28 年 11 月に、家庭調理用の冷凍メンチカツ製品を喫食したことによる腸管出血性大腸菌 0157 食中毒事例が広域に発生したことを受け、加熱調理を前提とする食品について、十分な加熱を行うこと及び未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材等への交差汚染防止対策をとることについて、周知徹底を自治体に依頼した。

【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) 内閣府食品安全委員会は、「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクターゲージュ

ニ／コリ」に関する食品健康影響評価を実施している。

- 平成 28 年 5 月には、屋外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉（鶏肉の寿司）によって 2 会場合計で患者数 875 名のカンピロバクターによる大規模食中毒が発生した。これを受けて、夏期一斉取締りを機に飲食店業者向け及び消費者リーフレットを作成し、改めて食中毒予防に努めた。
- 厚生労働科学研究「食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究」において、品質への影響が小さい急速冷凍による汚染低減効果は緩慢冷凍と同等であることが確認された。
また、温浴加熱（85℃、10 分間）による汚染低減は 10^{-1} 程度であることが確認された。さらに、表面焼烙及び冷凍を組合せた鶏刺し 25 検体は何れもカンピロバクター陰性であった。
- 平成 28 年度は、先進的に食鳥肉のカンピロバクター対策に取り組む都道府県等が中心となり、地域内の事業者等と連携してカンピロバクター低減策を実証する「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業」を 4 自治体（青森県、熊本県、宮崎県、鹿児島県）において行っており、食鳥処理場における過酢酸製剤、亜塩素酸水、酸性化亜塩素酸ナトリウム、微酸性次亜塩素酸水の殺菌剤の使用及び鶏肉の冷凍処理について実証試験しているところである。その結果、一部の殺菌剤についてはカンピロバクターの低減有効性を示唆するデータが得られているが、来年度においても本事業を継続して知見の集積を行う。

今後の取組

【カンピロバクター】

- カンピロバクター汚染低減に資する衛生管理手法に関し、厚生労働科学研究において、引き続き、科学的知見を集積することとしている。
- 平成 29 年度予算案についても、平成 28 年度に引き続き、殺菌剤の使用等について検証を行うべく「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業」を計上している。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる 4 点をお願いする。
 - ① 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。
 - ② 一般消費者に対して、食肉及び食鳥肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すととも

に、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉及び食鳥肉を摂取させないように、注意喚起すること。

- ③ 特定加熱食肉製品の製造基準に記載されている肉塊は、食肉（内臓を除く。）の単一の塊であって、成形肉は原料として用いることはできないため、規格基準の遵守について周知徹底すること。
- ④ 高齢者等に食事を提供する施設への指導にあたり、野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底すること。
- ⑤ 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。

3 輸出食品対策

従前の経緯

- 厚生労働省においては、食品の安全確保を担当する立場から、相手国との間で輸出のための衛生要件及び手続を取り決め、必要に応じて都道府県等の衛生部局に対し、施設の認定、衛生証明書の発行等の対応をお願いしている。
- 「日本再興戦略」（平成 25 年 6 月 14 日閣議決定）において、我が国の農林水産物・食品の輸出促進が政府全体の施策として掲げられ、さらに「日本再興戦略」改訂 2015（平成 27 年 6 月 24 日閣議決定）では、「2020 年の農林水産物・食品の輸出額 1 兆円目標を前倒しして実現することを目指す」とされている。
- また、昨年 5 月に「農林水産業・地域の活力創造本部」で取りまとめられた「農林水産業の輸出力強化戦略」において、輸出環境整備の観点からも取組を進めることとされたことを受け、輸出手続の簡素化・迅速化・利便性の向上の観点から昨年 6 月及び 7 月に関係要領を改正するとともに、本年度中を目処として NACCS（輸出入・港湾関連情報処理システム）により一元処理できる証明書の範囲の拡大等に向けた取組を進めている。
- 食肉・食鳥肉、水産食品の二国間協議の状況や輸出要件等は以下のとおり。

食肉・食鳥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*1	米国 (10)、カナダ (8)、香港 (10)、アラブ首長国連邦 (4) シンガポール (12)、マカオ (58)*2、タイ (56)、EU 等 (4) メキシコ (8)*3、ベトナム (59)、NZ (10)、フィリピン (7) カタール (3)、インドネシア (1)、ロシア等 (2)*3 バーレーン (2)、ミャンマー (43)、ブラジル (4)*3
協議中	中国、台湾、韓国、オーストラリア、マレーシア、ブルネイ トルコ、イスラエル、サウジアラビア、クウェート、レバノン アルゼンチン、チリ、ペルー、南アフリカ
豚肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み*1	香港 (100)、マカオ (登録不要)、台湾 (13)*3、シンガポール (4) ベトナム (34)
協議中	米国、EU、中国、韓国、タイ、フィリピン
食鳥肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み*1	香港 (72)、ベトナム (75)
協議中	米国、EU、ロシア、中国、マカオ、台湾、韓国、フィリピン、シンガポール マレーシア、インドネシア、モンゴル、パキスタン、バングラデシュ

下線は HACCP が要求されている又は要求が見込まれる国・地域

※ 1 厚生労働省が定める衛生証明書が必要な国・地域 ※ 2 月齢制限撤廃に向けて協議中 ※ 3 施設認定手続について協議中

輸出水産食品取扱施設の登録要件等

輸出先国	輸出要件	施設等認定名	施設等の登録要件	対象食品	施設数 (H29.2)
米国	施設認定	都道府県(衛生部局)	FDA-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)	71
EU	施設認定 衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	EU-HACCP	水産動物等を含む食品(加工品/未加工品)	49
中国	施設登録 衛生証明書の添付	厚生労働省 都道府県(衛生部局) 地方厚生局		食用の水産動物(活を除く)及び魚類(加工品/未加工品)	1470
ブラジル	施設登録 衛生証明書の添付 ラベル登録	登録検査機関	HACCP	生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調製品など	75
ベトナム	施設登録 衛生証明書の添付	都道府県(水産部局) 都道府県(衛生部局)		水産動物及びその加工品(加工品/未加工品)	497
韓国	施設登録 衛生証明書の添付	地方厚生局		冷凍食用鮮魚頭部/内臓	95
ロシア	施設登録 衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調製品など	425
ナイジェリア	施設登録 衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調製品など	95
ウクライナ	施設登録 衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調製品など	136
マレーシア	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)		エビ、カニ及びそれらの加工品(乾燥/調味したものを除く)	-
ニュージーランド	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	EU-HACCP	二枚貝並びにこれらの加工品(生貝/殻付きを除く)	-
シンガポール	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	条件/要領等により都道府県知事等が定める施設	食用フグ(除毒処理がされたもの)	-

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

今後の取組

- 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領等を作成し、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共有を行うなど、円滑な輸出に資する取組を推進してまいりたい。
 - (1) 食肉及び食鳥肉
 - 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、台湾、オーストラリア等17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、マカオについては月齢制限(30ヵ月齢未満)の撤廃に向け、引き続き協議を行っていくほか、ロシア、ブラジル及びメキシコについては、新規

の施設認定手続について協議を行うこととしている。

- また、豚肉については、輸出戦略において重点国とされている米国、EU、中国等の6か国・地域に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。
- 食鳥肉については、輸出戦略において重点国とされているシンガポール等の14か国・地域に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。

(2) 水産食品

- 水産庁等と連携して、インド、オーストラリア（サケ製品）、台湾（貝製品）等と衛生要件等について協議を行うこととしている。

都道府県等に対する要請

- 輸出関連業務については、都道府県等が地域の産業振興等の観点から各都道府県等の政策判断により実施するものであるものの、政府全体の施策として農林水産物・食品の輸出促進に取り組んでいるところであり、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いることから、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の実施について、特段のご配慮をお願いする。
- また、今後、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が増加すると考えられるため、協力いただくようお願いする。
- 衛生証明書の発行申請において電子メール又はNACCSを利用するなど、輸出手続の簡素化・迅速化・利便性の向上の観点から、引き続き協力いただくようお願いする。

(1) 食肉等

- 近年、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増えており、農政部局が主体となって対応している自治体が多いと伺っているが、後に衛生部局が監視指導する上で問題とならないよう、衛生部局におかれても計画の段階から積極的に対応いただくようお願いする。認定要件等に疑義が生じた場合は、管轄の地方厚生局にご相談ありたい。
- 昨年、登録外の施設で処理された食肉について衛生証明書の発行申請が行われ、衛生証明書が発行された事例があった。証明書発行後に、管轄自治体はその事実を把握したにもかかわらず、当課への連絡がなく、動物検疫所からの情報提供で判明した。こうした事例については相手国に対し事実関係、対応策等を説明する必要があることから、ただちに当課へ報告いただくようお願いする。

(2) 水産食品

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

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

- 都道府県等において施設の認定を行っている施設については、引き続き、関係通知に基づき監視指導いただくよう協力をお願いします。特に中国向け水産食品については、昨年 5 月に実施された中国政府による査察における指摘を踏まえ、本年 1 月に要領を改正したところ。衛生証明書を発行する都道府県等におかれては、衛生証明書発行実績等を考慮し、必要に応じて登録施設が中国の衛生要件に適合していることを確認いただくとともに、衛生証明書を発行しない都道府県等においても、登録施設の監視結果等について、地方厚生局との情報の共有をお願いします。
- 都道府県等において施設の登録を行っていない施設については、今後、施設の登録状況をお知らせするので、監視指導の際に問題が発見された場合には、当課まで情報の共有をお願いします。

4 関係法令の改正等

(1) 地方分権改革について

従前の経緯

○ 地方分権改革については、4次にわたる地方分権一括法等により、地方分権改革推進委員会の勧告事項の検討や地方公共団体への事務・権限の移譲や義務づけ・枠付けの見直し等が進められ、平成27年12月22日には、「平成27年の地方からの提案等に関する対応方針」において、下記の事項について閣議決定された。

① 総合衛生管理製造過程の承認等（承認の更新を含む。以下同じ。）については、国と都道府県等との連携強化を図るため、食品等事業者から国に対し承認等の申請があった際、都道府県等に情報提供を行うとともに、都道府県等が希望する場合には、都道府県等の行う営業許可等に係る監視指導に併せて国の承認等に係る立入調査を実施する。あわせて、都道府県等が進めている条例に基づく HACCP（危害分析・重要管理点方式）の管理運営基準に係る食品等事業者への指導の円滑な実施を図るため、HACCP の指導に係るチェックリストの作成、都道府県等の食品衛生監視員への講習会の実施等の支援を、平成27年度から継続的に行っている。

② 食鳥検査の指定検査機関について、以下に掲げる事務・権限については、都道府県、保健所設置市及び特別区に移譲する。

- ・ 指定検査機関の指定（21条1項）
- ・ 指定検査機関の指定の公示等（23条）
- ・ 指定検査機関の食鳥検査の実施に係る報告徴収（25条3項）
- ・ 指定検査機関の役員等の選任及び解任の認可等（26条）
- ・ 指定検査機関の業務規程の認可等（28条）
- ・ 指定検査機関の事業計画の認可等（29条）
- ・ 指定検査機関に対する監督命令（31条1項）
- ・ 指定検査機関の業務の休廃止の許可等（32条）
- ・ 指定検査機関の指定の取消し等（33条）
- ・ 指定検査機関の食鳥検査の業務又は経理の状況に係る報告徴収（37条2項）
- ・ 指定検査機関に対する立入検査（38条2項）
- ・ 指定検査機関に対する立入検査（38条2項）

今後の取組

○ 食鳥検査の指定検査機関の指定・監督権限の移譲に関しては、「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律」が昨年5月13日に成立し、5月20日に公布された。

都道府県等に対する要請

- 食鳥検査の指定検査機関の指定・監督権限の移譲について、本年4月の施行に向けた対応をお願いします。

5 監視指導の適正な実施

(1) 食品の収去検査に係る留意事項

従前の経緯

- 食品の収去検査の実施に関しては、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安監発第 0529001 号）において留意事項を示している。

また、違反者の名称等の公表に関しては、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 0529004 号）を発出している。

都道府県等に対する要請

- 未加工食品の収去にあっても、違反時に回収等の対象範囲が特定できるよう、出荷者・販売者、出荷日など収去検査の対象とする食品に関する情報を確認するとともに、ロットを代表するものを採取するよう考慮されたい。
- あわせて、農薬等に係る残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、食品衛生法第 54 条に基づき、農林水産担当部局と連携しつつ、事業者に対して回収等の措置を命令するとともに、違反者の名称等の公表についても、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 0529004 号）を踏まえて、引き続き適切に対応するよう、願います。

(2) 食品衛生検査施設等における検査等の信頼性確保

従前の経緯

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

都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成 20 年 7 月 9 日付食安監発第 0709004 号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるよう、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いたします。
 - ・ 当該機関の検査員に製品検査の業務の管理に関する基準と同等以上の基準で当該試験を実施させること。（「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成 21 年内閣府・厚生労働省令第 7 号））
 - ・ 当該機関に対し、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて実施状況の確認等を行うこと。（「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号））
- (注) いずれの登録検査機関でどのような検査を実施することが可能であるかについては、厚生労働省ホームページに掲載された登録検査機関の一覧で参照することが可能である。
- (<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/kikan/index.html>)

(3) 食品衛生法違反に関する措置

従前の経緯

- 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置については、厚生労働省が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき、各都道府県知事等が毎年度「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じている。
- また、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 0707 第 4 号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係機関との連携や告発等の手続について示している。
- 国内における収去検査や輸入時のモニタリング検査等において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 0529004 号）により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。

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

都道府県等に対する要請

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

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

(1) 食肉衛生対策

従前の経緯

- 毎年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査において、牛、豚等の枝肉の一般細菌数及び大腸菌群等の調査を実施している。
- また、と畜検査員等の技術の向上を図ることを目的として、毎年度食肉衛生技術研修会・衛生発表会を開催している。

都道府県等に対する要請

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

- 鳥インフルエンザ対策の一環として、平成16年より、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している。
- 平成27年9月より、迅速な防疫体制を講じる観点より、鳥インフルエンザ・スクリーニング検査陽性の個体については、家畜保健衛生所において確認検査を実施することとなった。
- また、食鳥検査員等の技術の向上を図ることを目的として、毎年度食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会を開催している。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる6点をお願いする。
 - ① 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導の適切に実施すること。
 - ② 食鳥検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
 - ③ 食鳥業界団体からは、食鳥検査の弾力的運用や食鳥検査手数料の軽減について要望が出されている。食鳥検査の弾力的運用については、必要に応じ、民間の獣医師の活用を含め検討し、早朝等の時間外における食鳥検査の実施等に配慮すること。食鳥検査手数料の軽減については、検査に係る手数料収入が経費を恒常的に上回るような自治体によっては手数料の見直しを検討すること。
 - ④ 鳥インフルエンザ対策の一環として、従前の経緯に示すとおり、食鳥検査を実施するに当たっては、鶏の出荷元が異状のない養鶏場である旨を確認するほか、鳥インフルエンザに感染した疑いがあると認められる鶏を対象とするスクリーニング検査を実施すること。なお、検査で陽性と判断された場合は、農林主管部局と連携し、適切に対応すること。
 - ⑤ 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して、農林主管部局と連携し、鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供すること。
 - ⑥ 食鳥検査員が常駐しない認定小規模食鳥処理場においては、虚偽の処理羽数を報告した事例も見受けられたことを踏まえ、処理羽数、処理形態、食鳥処理衛生管理者の配置状況等に関する監視指導を厳正に実施すること。

(3) 伝達性海綿状脳症対策

ア 牛の取扱い

従前の経緯

- BSE対策を開始して10年以上が経過し、国内外のリスクが低下したことから、最新の科学的知見に基づき、国内の検査体制、輸入条件（米国、カナダ、オランダ及びフランス）といった対策全般について、科学的知見に基づく見直しを行うこととし、平成23年12月に食品安全委員会に諮問し、平成24年10月及び平成25年5月に答申が出された。
- 平成25年2月に国産牛の検査対象月齢及びSRMの見直し並びに輸入牛肉（米国、カナダ、オランダ及びフランス）の輸入条件の見直しの実施について、関係省令等を改正するとともに、通知を発出した。これに伴い、これまで全都道府県等が行ってきた全頭検査は、省令が施行された平成25年7月に全国一斉に見直された。

① 平成 25 年 2 月改正概要

(国内)

- ・ BSE 検査の対象月齢を 20 か月齢超から 30 か月齢超に引き上げる。
- ・ SRM である全月齢の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び回腸遠位部から、30 か月齢以下の頭部（扁桃を除く。）及び脊髄を除外する。
- ・ BSE 検査の対象となる牛の分別管理についての規定を追加する。等

(輸入)

- ・ 米国、カナダ及びフランスから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を 30 か月齢以下とし、SRM を扁桃及び回腸遠位部とする。
- ・ オランダから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を 12 か月齢以下とし、SRM を扁桃及び回腸遠位部とする。

② 平成 25 年 6 月改正概要

- ・ BSE 検査の対象月齢を 30 か月齢超から 48 か月齢超に引き上げる。

- 現在のリスク管理措置の根拠の一つである平成 25 年 5 月の食品安全委員会のリスク評価結果では、「2009～2015 年には摘発頭数は 0 となり、以降、日本の BSE 発生が極めて低くなる」旨、「当面の間の検証後に発生状況に関するデータを踏まえて検査対象月齢の引き上げの検討が適当である」旨記述されている。

実際、BSE 感染牛は発見されておらず、国内の BSE リスクは平成 23 年の諮問時及び平成 25 年の答申時に比較してさらに低下していると考えられることから、平成 27 年 12 月に 以下 2 点について食品安全委員会に諮問した。

- ・ と畜場における BSE 検査

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

- ・ SRM の範囲

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

- 平成 28 年 8 月、食品安全委員会より、「BSE 検査の検査対象月齢について、現在と畜場において実施されている、食用にと畜される 48 か月齢超の健康牛の BSE 検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。（中略）また、引き続き、全てのと畜される牛に対すると畜前の生体検査が適切に行われなければならない。24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において、運動障害、知覚障害、反射異常又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するものを対象とする BSE 検査が行われる必要がある。」とする評価結果の通知があった。

- 当該評価結果を踏まえて、本年 2 月に国産牛の検査対象月齢に係る関係省令等を改正し、4 月 1 日より健康と畜牛の BSE 検査が廃止される。

- アイルランドから輸入される牛肉等については平成 25 年 12 月に、ポーランドから輸入される牛肉等については平成 26 年 8 月に、米国産牛肉の牛肉由来加工食品については平成 27 年 1 月に、ブラジルから輸入される牛肉等については平成 27 年 12 月に、ノルウェー、デンマーク及びスウェーデンから輸入される牛肉等については平成 28 年 2 月に、イタリアから輸入される牛肉等については平成 28 年 5 月に、スイス及びリヒテンシュタインから輸入される牛肉等については平成 28 年 7 月に輸入を再開した。また、平成 27 年 3 月には、BSE 発生国等から輸入される牛由来ゼラチン及びコラーゲンの取扱いについて見直した。オーストリアから輸入される牛肉等については平成 29 年 1 月に食品安全委員会より答申が出されており、輸入再開に向け、輸入条件の協議を行っている。
- 上記輸入条件に適合する牛肉等を除き、引き続き、BSE 発生国からの牛肉等の輸入手続を停止している。

(注) BSE 対策の詳細については、厚生労働省生活衛生・食品安全部ホームページを参照。

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

今後の取組

- 食品安全委員会に SRM の範囲の見直しを諮問しており、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 BSE 発生国からの牛肉等のうち、輸出国政府から食品安全委員会の評価に必要な資料が提出された国については、現地調査などの事前調整が終わり次第、食品安全委員会に諮問し、答申を踏まえ、輸入条件の協議等を行うこととしている。また、輸入措置の月齢制限のさらなる引き上げについては諮問中であり、答申を踏まえて必要な改正の手続を進めることとしている。

都道府県等に対する要請

- 本年 4 月に予定されている健康牛の BSE 検査の廃止にあたり、平成 25 年 7 月に健康牛の BSE 検査の対象月齢を 48 か月齢超に引き上げたときと同様に全都道府県等において一斉に見直しが行われるようお願いする。
- SRM の管理及び BSE 検査に係る分別管理ガイドラインを参考に、各食肉衛生検査所においては、と畜場における分別管理への監視指導をお願いする。
- 引き続き、SRM の除去及び焼却が確実に実施されるよう、農林水産担当部局と連携しつつ、と畜場に対する監視指導を適切に実施するようお願いする。
- BSE 対策の見直し等について、消費者、事業者等への適切な情報提供やリスクコミュニケーションの実施をお願いする。

イ めん羊及び山羊の取扱い

従前の経緯

- めん羊及び山羊についても TSE 対策の開始から 10 年が経過したことから、平成 27 年 6 月に以下 2 点について食品安全委員会に諮問した。
 - ① 国内措置
 - ・現行の 12 か月齢超の全てを対象とするスクリーニング検査を廃止。なお、生体検査において何らかの臨床症状を呈するめん羊・山羊については、引き続き検査を実施。
 - ・SRM の範囲について、「12 か月齢超の頭部（扁桃を含み、舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びに全月齢の脾臓及び回腸」とする。
 - ② 国境措置
 - 牛肉等について食品安全委員会のリスク評価を受けた国からのめん羊及び山羊の肉及び内臓等について、「輸入禁止」を解除（「12 か月齢超の頭部（扁桃を含み、舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びに全月齢の脾臓及び回腸」の除去を含む。）。
- 平成 28 年 1 月、食品安全委員会より、「国内措置及び国境措置ともに、現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。」とする評価結果の通知があり、評価結果を踏まえて、同年 6 月にと畜場法施行規則及び伝達性海綿状脳症検査実施要領を改正し、12 ヶ月齢超の TSE スクリーニング検査の廃止及び SRM の範囲について管理措置を見直した。
- 国境措置については、食品安全委員会の答申を踏まえ、輸入再開に向け、各国と輸入条件の協議等を行っている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、と畜場に対する監視指導の実施に当たっては、めん羊及び山羊に係る食肉の処理に際して、除去及び焼却の対象となる部位による枝肉及び食用に供される内臓に対する汚染を防止するよう徹底されたい。

(4) 野生鳥獣肉の衛生管理対策

従前の経緯

- 平成 26 年 5 月 30 日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。

- 専門家や関係事業者等による検討結果を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号）を通知した。
- 厚生労働科学研究「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」において、野生鳥獣中の E 型肝炎ウイルス、寄生虫等の保菌調査の実施、衛生的な処理解体工程の改善に資するデータの蓄積を行っている。
- 平成 28 年 12 月 2 日に「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」が改正され、捕獲した鳥獣の食品としての利用等の推進にあたり、国及び都道府県等は、食品等としての安全性に関する情報収集等に努めなければならないことが規定された。
- 平成 28 年 12 月に飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を喫食したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生した。これを受けて、改めて関係事業者及び消費者に対し、野生鳥獣肉を喫食する際には十分な加熱等行う必要がある旨の注意喚起を依頼した。

今後の取組

- 厚生労働省においては、リスク評価に資する適切な食肉処理方法に関する検証データ等の蓄積に努める。また、狩猟者や食肉処理業者にとってより使いやすいものとなるよう、カラーアトラスの内容を充実させていく。

都道府県等に対する要請

- 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号）の運用に当たって、次に掲げる 4 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 本指針を基に、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に対する認定・登録制度、また、野生鳥獣肉や料理を提供している飲食店や販売店を把握する仕組みを構築するなど、本指針に基づく監視指導をより一層効果的に機能させるための管理体制の整備について検討すること。

- ④ 農政部局及び環境部局と連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図ること。
- また、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フォローアップの調査を行いたいと考えているので御協力をお願いします。

7 水産食品の安全確保対策 ※ノロウイルス対策は2(1)参照

(1) フグの衛生管理

従前の経緯

- フグを原因とする食中毒事案の発生を防止するため、「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日付け環乳第59号)により、都道府県等に対し、フグの取扱いに関する統一的な基準(食用可能な種類や部位、処理方法等)を示している。
- フグの取扱いに関する規制を適切に実施し、フグによる食中毒の発生を未然に防止するために、都道府県等を通じて関係業者に対する監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については、告発を含め厳正な措置をとるよう都道府県等に要請している(平成19年12月26日付け食安監発第1226003号、平成21年1月29日付け食安監発第0129003号)。
- また、フグを自家調理し喫食することによる、食中毒事例及び食中毒死亡事例が発生していることから、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対して注意喚起を行っている。
- フグの肝臓については、食品衛生法により販売等は禁止されている。平成28年1月に佐賀県よりトラフグ肝臓の可食化についての提案が出されたことから、同年4月に食品安全委員会へ諮問を行った。審議の結果、同年12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案が取りまとめられた。現在、食品安全委員会において、パブコメを実施しており、今後、厚生労働省に答申がなされる予定である。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次のことを願います。
 - ① 近年、フグの喫食を原因とする食中毒事案のほとんどが家庭で発生しており、フグの危害に関する知識の不足等が考えられることから、一般消費者によるフグの調理が極めて危険であることについて、改めて普及啓発を図るほか、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、釣り人に対する注意喚起にも努めること。
 - ② 自治体が定めた条例又は要綱に違反したことでフグ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、フグ処理者の登録の抹消や、定期的な講習会の開催、処理者の資格を更新制とする等、適切な措置をとることができるよう条例又は要綱の整備を行うこと。
 - ③ フグ取扱施設ではない施設において食中毒が発生していることから、監視時には、フグの取扱いの有無を確認し、保健所への施設届出を徹底するよう指導すること。

- ④ フグを取り扱う者に対しては、改めて可食とされているフグの種類 及び部位以外について周知すること。また、これらの販売等を希望する事業者から相談があった場合には、経緯及び本評価の概要を含め、十分な説明を行うこと。

(参考) 食品健康影響評価の概要

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

(2) 貝毒対策

従前の経緯

- 下痢性貝毒及び麻痺性貝毒については、「麻痺性貝毒等により毒化した貝毒の取扱いについて」（平成 27 年 3 月 6 日付け食安発 0306 第 1 号）において通知し、下痢性貝毒については、新たに機器分析法を導入・規制値を設定した。また、食中毒の防止のために貝毒の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には、関係者に対して適切な指導を行うとともに、監視及び検査体制を強化するなど違反品が出荷されることのないよう必要な対策を講ずるよう、各都道府県等に要請している。
- なお、生産段階の海域管理については、農林水産省より「二枚貝等の貝毒のリスク管理に関するガイドライン」等が発出されており、規制値を上回る毒量の貝毒が貝類等より検出された海域においては、採取及び出荷を自主的に規制する措置等が講じられている。
- (注 1) 貝毒の毒量に関する規制値は、下痢性貝毒にあつては 0.16mgOA 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、機器分析法に必要な標準品の供給が不安定であるため、現在はマウス法との併用を認めていたが、平成 29 年度より、機器分析への完全移行を行う予定。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、貝類等の毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、貝類等の衛生管理のための監視指導を適切に実施すること。

(3) 寄生虫対策

従前の経緯

(クドアについて)

- 平成 24 年 4 月に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の審議結果と厚生労働科学研究の結果を踏まえ、以下の点について通知した。
 - (1) 生食用生鮮ヒラメ筋肉 1 グラム当たりのクドア孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第 6 条に違反するものとして取り扱うこと。その際には、原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。
 - (2) 病因物質がクドアと判明した場合において、他に改善すべき内容がない場合には、営業禁止及び停止の期間の設定は不要であること。
- クドアを原因とする食中毒の発生防止については、生産段階における適切な衛生管理が重要であり、農林水産庁及び水産庁によるクドアがヒラメに寄生することを防止する取組の結果、近年、食中毒数は低下している。
- なお、クドア食中毒様の症状を示す原因不明食中毒について、原因微生物の推定等について研究を行っている。

(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 25 年は 89 件、平成 26 年は 79 件とノロウイルス、カンピロバクターに次いで、多くの食中毒事件が発生してしている。
- また、平成 26 年には、消費者及び事業者向けのリーフレットを作成し、「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」（平成 26 年 5 月 26 日付け事務連絡）において都道府県等に連絡した。

今後の取組

(クドアについて)

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

都道府県等に対する要請

(クドアについて)

○ 引き続き次に掲げる2点をお願いします。

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

(アニサキスについて)

○ アニサキスによる食中毒の発生防止については、調理加工時の十分な冷凍、加熱、目視確認等が有用であることから、リーフレット等を活用して、事業者を指導すること。

8 食品の化学物質対応

(1) 食品中の放射性物質への対応

従前の経緯

- 都道府県等においては、国が定めたガイドラインを踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査が実施され、基準値を超えた食品については回収・廃棄や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられている。
- また、国自らも食品の流通段階での買上調査を実施することにより、都道府県等のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて検査計画の策定・見直しに関し助言を行っている。
- リスクコミュニケーションの取組としては、食品安全委員会、消費者庁、農林水産省及び自治体と共催し、全国各地で説明会を開催したほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く広報を実施してきた。

今後の取組

- 食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドラインについては、関係府省と連携の上リスクコミュニケーション等を活用し、新たな検査体制の方向性について検討を進めている。当該検討結果を踏まえ、平成 28 年度中に平成 29 年度に向けた食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン見直しを行う予定である。
- 今後とも、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、国内外に丁寧に説明していく。

都道府県等に対する要請

- 放射性物質検査を実施した際には、速やかに厚生労働省まで報告を行うとともに、検査計画のガイドラインにおいて検査対象自治体とされている 17 都県にあっては、四半期ごとに策定・公表している検査計画についても厚生労働省に提出するようお願いする。
- 引き続き国が定めたガイドラインを踏まえ、効果的・効率的な検査実施をお願いする。
- また、都道府県や市町村の広報紙などを活用し、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、住民や関係事業者への十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。

(2) 食品中のダイオキシン類の対策

従前の経緯

- ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等に鑑みると、健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。
- 人体に取り込まれるダイオキシン類の9割以上は、食品に由来するものとされている。これを踏まえ、厚生労働省においては、ダイオキシン類による食品に対する汚染の実態を食品群別に把握し、標準的な食事を通じたダイオキシン類の推定一日摂取量を把握するため、毎年度、トータルダイエット方式による調査を実施している。
(注) 食品中のダイオキシン対策については、厚生労働省ホームページで公表
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/index.html>)
- 平成27年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の推定一日摂取量は、0.64 pg TEQ/kg bw/日 (0.23~1.67 pg TEQ/kg bw/日) と推定され、ダイオキシン類の耐容一日摂取量 (TDI) 4 pg TEQ/kg bw/日を下回った。

今後の取組

- 平成28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。

9 食中毒発生時対策

○ 平成 28 年における食中毒発生事例速報（平成 29 年 2 月 6 日現在）は、次のとおりである。

① 合計では、事件数は 1,134 件（対前年比 5.7%減）、患者数は 19,925 人（対前年比 12.3%減）、死者数は 14 人（前年 6 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 1 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、事件数は、多い順に飲食店で 714 件（対前年比 3.8%減）、家庭で 119 件（対前年比 1.7%減）、事業場で 51 件（対前年比 21.4%増）となっている。また、患者数は、多い順に飲食店で 11,167 人（対前年比 12.3%減）、旅館で 2,526 人（対前年比 25.3%増）、事業場で 1,998 人（対前年比 64.2%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、事件数は、多い順に魚介類で 173 件（対前年比 17.2%減）、複合調理食品で 87 件（対前年比 26.1%増）、肉類及びその加工品で 78 件（対前年比 21.9%増）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、患者数は、多い順に複合調理食品で 2,561 人（対前年比 37.9%増）、魚介類で 1,124 人（対前年比 31.1%減）、肉類及びその加工品で 995 人（対前年比 73.3%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、事件数は、多い順にノロウイルスで 352 件（対前年比 26.8%減）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで 336 件（対前年比 5.7%増）、アニサキスで 122 件（対前年比 3.9%減）となっている。また、患者数は、多い順にノロウイルスで 11,159 人（対前年比 25.0%減）、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで 3,255 人（対前年比 55.8%増）となっている。

（1）重大な食中毒事件の早期発見と被害拡大防止

従前の経緯

○ 平成 20 年 1 月に発生した中国産冷凍餃子による薬物中毒事件において行政対応が遅れたことへの改善として、情報の集約・一元化による重大な食中毒事件（重篤患者の発生、広域／大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止対策の強化を図るため、平成 20 年 4 月に事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告制度の導入（「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）」の一部改正）し、平成 21 年 4 月に食中毒被害情報管理室を設置。平成 22 年 4 月には都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等と即時情報共有を可能とするため、食中毒調査支援システム（NESFD：ネスフド）の新規運用を開始。

○ 平成 26 年は、福島県で製造された馬刺しを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒事案や、静岡市内の花火大会の露店で販売された冷やしキュウリを原因とする腸管出血性大腸菌

食中毒事案等、広域又は大規模食中毒発生時に、明確な汚染原因の特定に至らない事案があった。

- 平成 27 年 12 月に、食中毒発生の探知から厚生労働省への報告に時間を要した事例があったことを踏まえ、報告が必要な事案を探知した場合には、直ちに厚生労働大臣に報告を行うなど適切に対応を行うよう自治体に通知した（平成 27 年 12 月 15 日生食監発 1215 第 5 号）。

（再掲）

- 平成 28 年 8 月に千葉県及び東京都の老人ホームで提供された未加熱の野菜調理品（きゅうりのゆかり和え）を原因食品とする食中毒が発生し、両自治体で 10 名の死亡者が発生した。

一般の事案を踏まえ、改めて都道府県等に対し、特に高齢者等に食事を提供する施設への指導にあたり、野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう通知し注意喚起を行った。

（再掲）

- 平成 28 年 11 月には、家庭調理用の冷凍メンチカツ製品を喫食したことによる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事例が広域に発生したことを受け、事業者に対しては適切な表示を、消費者に対しては十分な加熱や交差汚染防止について注意喚起を行うよう、再度、周知徹底を自治体に依頼した。

今後の取組

- 今後も、NESFD の活用等により、可能な限り発生初期の段階から、厚生労働省及び関係都道府県等の間で患者の発生状況等に関する情報を共有するとともに、必要に応じて厚生労働省が連絡調整、調査支援等を行うことにより、重大な食中毒事案の早期全容把握に努めることとしている。
- 迅速な食中毒調査に資する分析手法等に関する調査研究を推進することにより、食中毒調査の精度の向上と危機管理体制の整備を図ることとしている。
具体的には、腸管出血性大腸菌のスクリーニング法（IS-P 法）で O111, O103, O121, O145 が高解像度解析法（MLVA）で判別できる様、試験法の開発を進めるとともに、詳報等により過去の食中毒事例を検証し、食中毒調査の精度向上が図れるよう研究する。
- 複数の自治体にまたがる重大な食品による健康危害が発生する可能性が有る等の事例が発生した場合、積極的に職員等を派遣し事態の収拾に向け、必要な技術的助言等を行うこととしている。

都道府県等に対する要請

- 事業者から保健所等へ食品等に係る健康被害等に関する報告を受けた場合、引き続き、保健所等においては、消費者の苦情の集約及び解析を行い、必要に応じて調査を実施する

こと。また、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。

事業者に対しては、食品等に係る健康被害に関する苦情を申し出た消費者が医療機関で診療を受けるよう勧奨するよう指導すること。また、食品等に係る苦情について、集約・解析の結果、適法性が判断できない事案を確認した場合、又は複数の同様の事案を確認した場合は、保健所等へ相談するよう指導すること。

- 重大な食中毒事案（重篤患者の発生、広域・大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止、再発防止を図るため、引き続き、次に掲げる5点をお願いする。
 - ① 緊急事態が発生した場合に、十分な調査が早期に行われるよう、あらかじめ近隣の自治体へ必要に応じて要請する応援の具体的内容を確認する等、危機管理体制について点検や見直しを行うこと。
 - ② 腸管出血性大腸菌や赤痢菌等の少量の菌でも発症する可能性のある食中毒事例については、食材等から菌を検出することが困難な場合もあることから、迅速な流通経路の解明、十分な患者調査等の疫学調査の実施や解析を行うこと。また、必要に応じて国立医薬品食品衛生研究所及び国立感染症研究所に精密検査を依頼すること。
 - ③ 食品衛生法第58条第3項に基づく速報対象はもちろんのこと、速報対象以外についても、報告が必要な事案を探知した場合には、食中毒疑い調査の段階であっても、可能な限り初期の段階で、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。
 - ④ NESFD から配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認することにより、全国的な食中毒発生動向を踏まえた監視指導に留意するよう、管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員へ周知すること。
 - ⑤ 複数の自治体にまたがる重大な食品による健康危害が発生する可能性が有る等の事例が発生し場合には、情報共有等のため厚生労働省職員等を派遣するので、職員の受け入れ方をお願いする。

（2）食品衛生担当と感染症担当等との連携

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、感染症担当及び水道担当等とが連携して対応することが必要である。
- このため、「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」（以下「感染症法」という。）で規定される疾病に罹

患していると疑われる場合には、食品衛生担当が感染症担当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。

- 昨年、野菜調理品（きゅうりのゆかり和え）や冷凍メンチカツを原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒事案など患者発生施設や流通ルートが複数の自治体にまたがる広域散発食中毒事例が発生しており、被害拡大防止のための迅速な公表等のため、自治体間の連携及びコミュニケーションが重要となっている。
- 本シーズンは、第49週（12月5日～12月11日）時点において、感染症発生動向調査における感染性胃腸炎患者の報告数が過去5年間で最も流行した平成24年のピーク時に迫る水準となったことから、「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの感染予防対策の啓発」を平成28年11月22日に加え、平成28年12月21日にも行った。

都道府県等に対する要請

- 感染症担当等との連携を強化するため、次に掲げる3点をお願いする。
 - ① 食品衛生担当においては、感染症法の規定に基づいて把握された情報を感染症担当より入手し、食品が感染の経路と推定される事案や、一般に食品を媒介とする病原体（サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎、E型肝炎等）によるものと疑われる事案について、食中毒として対応する必要があるかどうかを十分に検討するとともに、食品衛生担当と感染症担当の連携による共同調査体制を整備するなど、食中毒調査に係る初動対応の迅速化を図ること。
 - ② 一般に食品を媒介とする病原体（サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎、E型肝炎等）を検出したときは、食中毒の広域散発発生との関連性の有無を確認するため、菌株等を国立感染症研究所へ迅速に送付すること。
 - ③ 上記の通り、本シーズンの感染性胃腸炎の流行状況を踏まえ、感染症担当部局等となお一層連携し対応すること。

(3) 食中毒等関連システムの活用

従前の経緯

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

を開始している。

- 平成 27 年 12 月より現行の食品保健総合情報処理システムと NESFD を統合し、新食品保健総合情報処理システムとして運用を開始した。

都道府県等に対する要請

- 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。
- NESFD について、引き続き、次に掲げる 5 点をお願いする。
 - ① 食中毒事件速報及び詳細については、電子データにより報告すること。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 NESFD からの自動転送機能を活用していることから、NESFD による報告を行うこと。
(注) 食品衛生法施行令第 37 条の規定に基づく食中毒事件票及び食中毒事件詳細の提出については、従来通り文書による報告が必要である。
 - ② 食中毒事件詳細の作成に当たっては、データベース化により他の自治体と共有化が図られることに鑑み、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ること。
 - 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
 - ③ e-learning システムの新規コンテンツを今後も追加していくので、積極的に活用願いたいこと。
 - ④ 食中毒関連情報共有ナレッジシステムの掲示板は、食中毒被害情報管理室に申請の上で、新たな掲示板の作成が可能であり、関係する自治体等のみで使用することもできることから積極的に活用願いたいこと。
 - ⑤ 平成 28 年度厚生労働省情報セキュリティ監査の結果、食品保健総合情報処理システムにおけるパスワードについて、定期的な変更がなされていないことを指摘されたことから、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。

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

(1) 輸出国における衛生対策

従前の経緯

- 輸出国における衛生対策の推進として、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び発生防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における安全管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図るほか、必要に応じ、担当官を派遣して輸出国の衛生対策の調査、我が国における食品衛生規制を周知するための説明会等を実施している。
- 日中間については、「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づき、日中両国で輸出入される食品等の安全分野における交流及び協力の促進を目的とした行動計画を策定するとともに、実務者レベル協議及び現地調査を実施している。
- 平成27年度は、インドネシア、ドイツ、フランス及びベトナムについて現地調査を行い、関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。
また、オーストラリア産二枚貝及びフィリピン産マンゴー並びにイタリア産、オーストラリア産、オーストリア産、カナダ産、スイス産、スウェーデン産、デンマーク産、ノルウェー産、ブラジル産、米国産及びリヒテンシュタイン産牛肉について、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。
その他、海外での問題発生情報等に基づく緊急対応等のため、二国間協議又は書簡交換を行った。
- 平成28年度は、1月末時点で、シンガポールについて現地調査を行い、関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。
また韓国産ひらめ、スウェーデン産牛肉、米国産牛肉及びポーランド産牛肉について、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。
- なお、輸出国における衛生対策推進の一環として、輸出国の要請等も踏まえ、JICA（独立行政法人国際協力機構）の枠組みを利用し、分析技術に係る専門家の派遣や輸出国担当者に対する本邦研修等の技術協力を実施しており、これまでにタイ、マレーシア、チリ、中国、ベトナム、エチオピア、パラグアイ、インドネシア等に対して実施している。

今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の二国間協議及び現地調査を通じた輸出国段階の衛生対策の検証を行うほか、問題発生 of 未然防止を図るため、主要な輸出国に対し、計画的に

現地調査を行い、輸出国における関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行うとともに、輸出国の政府担当者や食品等事業者に我が国の食品衛生規制を周知するための説明会を開催し、海外の生産現場における衛生管理をより一層推進する。

- 平成 29 年度輸入食品監視指導計画案については、1 月 24 日～2 月 22 日のパブリックコメント手続を実施するとともに、1 月 24 日に東京、1 月 30 日に大阪で意見交換会を開催した。これらの結果を踏まえ、3 月末に官報掲載及び通知発出を予定している。
- 輸出国に対する技術協力については、引き続き JICA の枠組み等を利用して、専門家の派遣や研修等を実施していく。

都道府県等に対する要請

- 輸出国に対する技術協力について要請があった場合には、都道府県等におかれても、可能な範囲で、研修や施設見学等にご協力願いたい。

(2) 輸入時（水際）・国内流通段階における衛生対策

従前の経緯

- 輸入時の衛生対策としては、輸入食品の輸入実績、違反状況を踏まえて、毎年度策定している「輸入食品監視指導計画」に基づき、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づくモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査における違反の検出等に照らして違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度、輸入者に対して検査命令を実施している。

(注) モニタリング検査の件数は、食品群ごとや検査項目ごとに統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査件数を基本として設定される。

- 平成 27 年度には、約 226 万件的輸入届出に対して、195,667 件(モニタリング検査 52,211 件(延べ 97,187 件)、検査命令 58,874 件、指導検査等 93,272 件の合計から重複を除いた数値)を実施し、そのうち、858 件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。
- 平成 28 年度上半期には、約 116 万件的輸入届出に対して、98,172 件(モニタリング検査 29,387 件、検査命令 27,641 件、指導検査等 45,285 件の合計から重複を除いた数値)を実施し、そのうち、358 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

- 厚生労働省において、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して、平成 29 年度の「輸入食品監視指導計画」を策定し、検疫所において、「輸入食品監視指導計画」に基づき監

視指導を実施する。

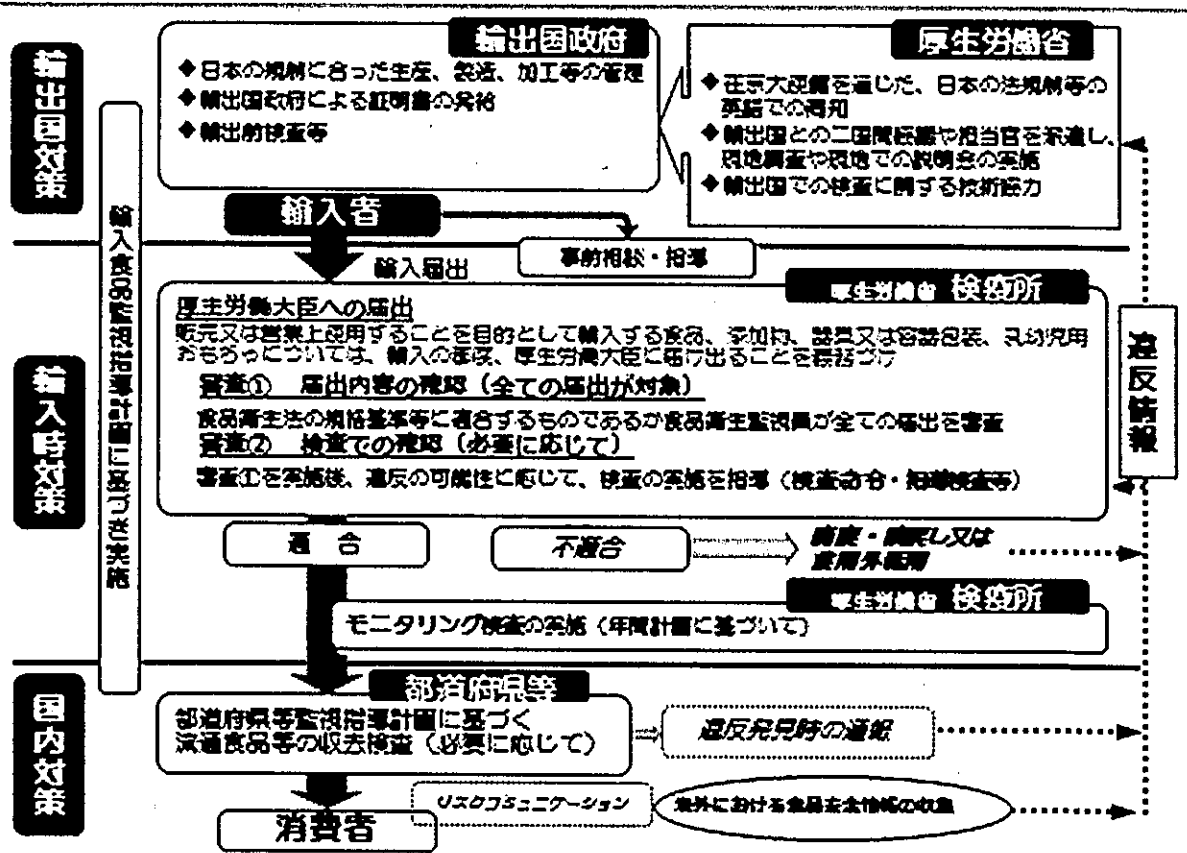
具体的には、これまでの対策を継続して実施するとともに、モニタリング検査において従来よりも検査結果が判明する期間を短縮できる試験法の導入をはじめ検査機器の整備等を実施することで検査体制に充実を図る。また、モニタリング検査にて法違反が判明した際に速やかな流通状況調査、回収措置等が行えるよう、輸入者に対して販売計画の提出を指導する。さらに、我が国の HACCP 制度化を見据え、輸出国における HACCP の導入状況を調査することとしている。

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

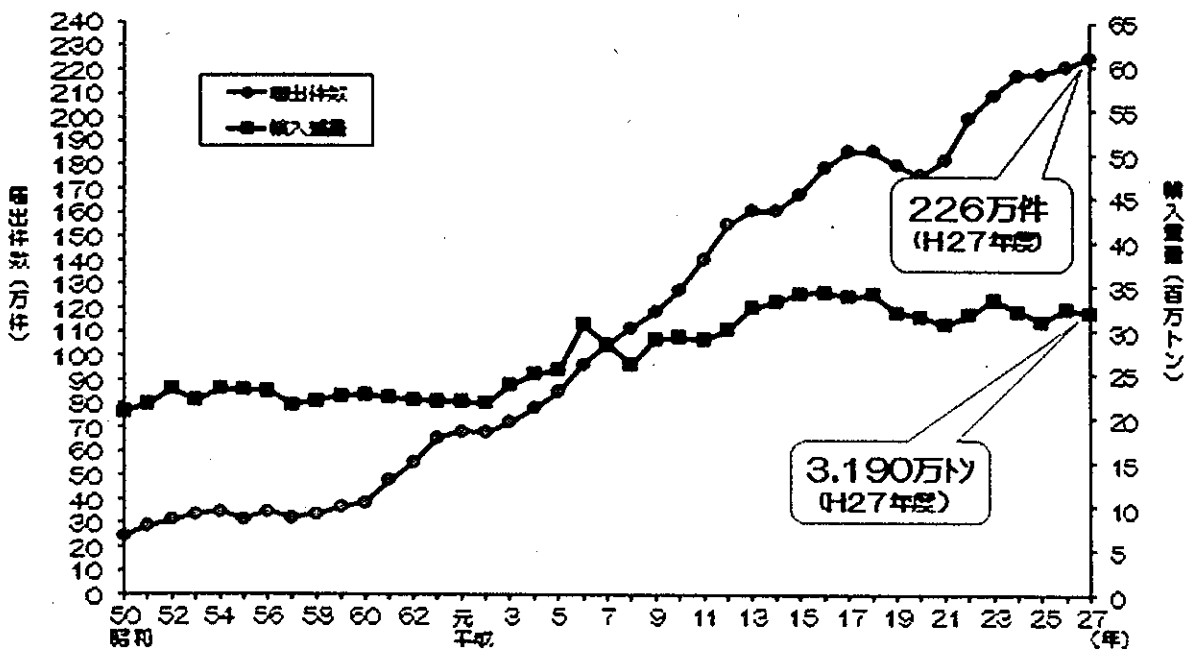
都道府県等に対する要請

- 国内流通段階においては、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、検査命令の対象食品、輸入時及び国内流通時に確認された食品衛生法違反食品に関する情報等を厚生労働省ホームページに掲載しているため、これらを参考としつつ、監視指導を効率的に実施すること。
また、食中毒調査支援システム (NESFD) において、輸入者ごとの輸入状況、検査状況の確認が可能であるため、関係事業者の監視指導に活用すること。
 - ② 食品衛生法違反に該当する輸入食品を確認したときや、輸入食品を原因とする食中毒事案を確認したときは、輸入時の水際段階の検査や国内流通段階の監視指導が迅速に実施されるよう、直ちに厚生労働省、関係都道府県等に連絡すること。
 - ③ 輸入時の水際段階の検査、海外情報等を通じて食品衛生法違反に該当するものと確認された輸入食品のうち、通関手続を経て国内で流通するものについては、関係の都道府県等において回収等の措置を命令するなど、監視指導を適切に実施すること。

監視体制の概要

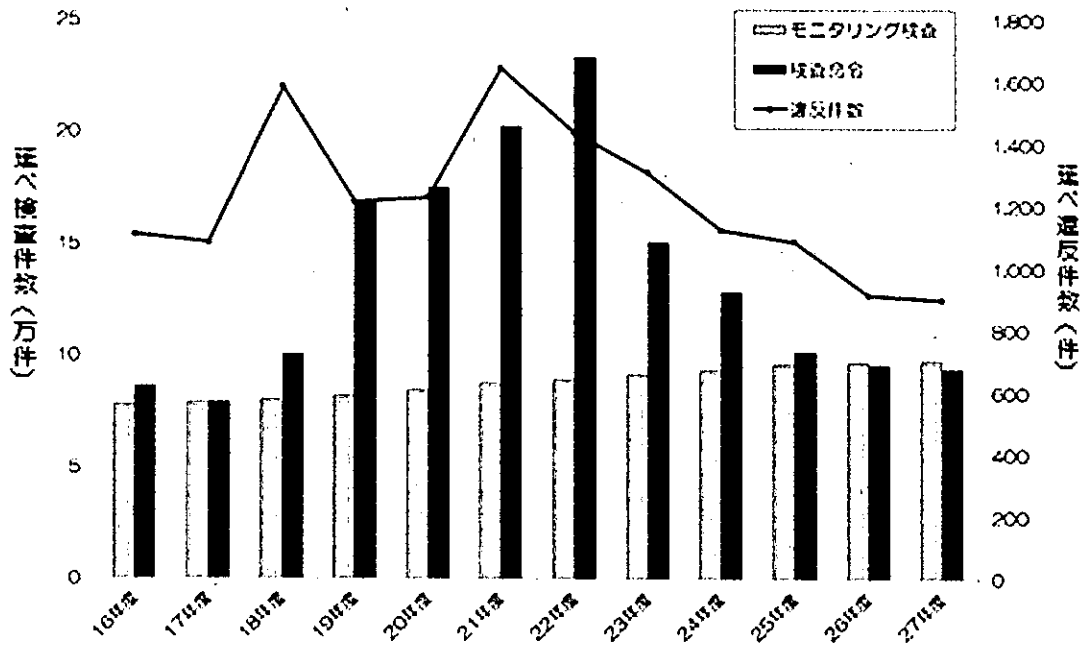


食品等の輸入届出件数・重量推移



*昭和50年の6平成18年度に改定、平成19年度以降年度

輸入時の検査・違反件数の推移



*1件の輸出に対して複数の検査項目を実施している場合があるため検査総数での発表とした

平成29年度輸入食品監視指導計画（案）について①

輸入時の監視指導のポイント

- ① 輸入届出による輸入食品等の食品衛生法への適合性確認
- ② モニタリング検査体制の強化
 - ・ 冷凍加工食品等の成分規格に係る検査を重点的に実施
 - ・ 病原微生物に係る検査を重点的に実施
 - ・ 肥育ホルモン剤等に係る検査体制の整備を図る
 - ・ ポジティブリスト制度による残留農薬等の検査を重点的に実施
 - ・ 従来よりも検査結果の判明を短縮できる試験法の導入を検討
 - ・ モニタリング検査実施時の販売計画提出の指導
- ③ モニタリング検査以外の行政検査の実施
- ④ 検査命令の実施
- ⑤ 包括的輸入禁止措置の検討
- ⑥ 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応

平成29年度輸入食品監視指導計画（案）について②

モニタリング検査計画数 約97,500件（前年比1,500件増）

検査項目	29年度計画件数（案）
残留農薬	26,500
成分規格（大腸菌群等）	14,670
添加物	13,570
抗菌性物質等	12,800
病原微生物（サルモネラ等）	12,650
カビ毒（アフラトキシン等）	5,970
遺伝子組換え	700
放射線照射	640
検査強化品目（SRM除去確認含む）	10,000
合計	97,500

モニタリング検査の件数は、

- ① 統計学的手法に基づき、特定の食品群に1%以上の違反食品が含まれている場合、一定の信頼度（95%）で、1件以上の違反を発見することができる検査件数（299件）を基本としつつ、
- ② さらに、輸入件数、輸入量、過去の違反率、違反内容の改善状況を踏まえ、171の食品群ごと、残留農薬等の検査項目ごとに、設定している。

平成29年度輸入食品監視指導計画（案）について③

輸出国における安全対策の推進

- ① 我が国の食品衛生規制の周知
- ② 二国間協議、現地調査等の実施
 - ・ 経済連携協定締結国の食品衛生に係る情報収集
 - ・ BSEの問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保
 - ・ 輸出国におけるHACCP導入状況の調査
- ③ 輸出国における監視体制の強化に資する技術協力等の実施
- ④ HACCPによる衛生管理の推進等
 - ・ HACCPによる衛生管理について、導入状況を確認するとともに、普及を図り、輸出国における安全対策を推進

平成29年度輸入食品監視指導計画（案）について④

1. 厚生労働省のホームページにおける情報提供

- 輸入手続、監視指導計画及び結果、統計情報、命令検査やモニタリング検査の実施通知、監視指導に関する通知等、違反事例、輸出国対策、FAQ等を掲載し、随時更新。また、検疫所相談窓口、登録検査機関、外国公的検査機関などの一覧も掲載。

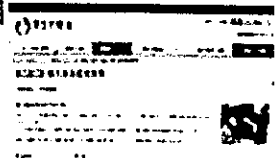
日本語 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/nyunyu_kanshi/index.html

英語 <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/>

- 食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品等の各種対策の概要、通知Q&Aなどを掲載。

日本語 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html

英語 <http://www.mhlw.go.jp/english/policy/health-medical/food/index.html>



2. 意見交換会、説明会等

- 消費者、事業者等との意見交換会
毎年、消費者、食品関係事業者、関係団体、行政担当官等を対象に、意見交換会を開催。
- パブリックコメントの実施
毎年、輸入食品監視指導計画（案）について、広く国民の皆様の意見・情報を募集。
- 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。

3. パンフレット等の作成

食品安全の取組に関するパンフレット、ポスターや動画を作成（日・英）

