

## □ 中国産の乳及び乳製品等におけるメラミン混入事案

### 従前の経緯

- 昨年9月、中国産の乳及び乳製品におけるメラミンの混入が中国で確認されたことを受けて、中国政府に対して詳細な経緯等に関する調査及び情報提供を要請した。
- これを踏まえ、中国より輸入された乳及び乳製品を原材料とする加工食品については、検疫所を通じて輸入者に対し、それ以前の1年間に輸入されたものに関しては、メラミンに係る自主検査を指導するとともに、それ以降に輸入されるものに関しては、メラミンに係る検査命令を実施した。その結果、メラミンが検出された場合には、食品衛生法第10条の規定に違反するものとして、国内で流通するものに関しては、関係の事業者に対して回収等の措置を命令するよう関係の都道府県等に要請した。
- 昨年10月、飼料を経由して鶏卵よりメラミンが検出された事案を受けて、飼料等を経由して食品中に残留するメラミンが諸外国の規制値である2.5 ppmを超えて検出された場合には、関係の都道府県等を通じて関係の事業者に対し、自主回収を指導する取扱いとした。これを前提として、中国産の鶏卵及び鶏卵製品について、検疫所を通じて輸入者に対し、メラミンに係る自主検査を指導した。
- 昨年11月、特定の中国企業によって製造される添加物を含有する加工食品よりメラミンが検出された事案を受けて、当該添加物及びこれを含有する食品について、検疫所を通じて輸入者に対し、メラミンに係る検査命令を実施した。

### 今後の取組

- 今後とも、検疫所を通じて輸入者に対し、原材料の点検を指導するとともに、輸入時検査を適切に実施することとしている。

#### 都道府県等に対する要請

- メラミンが検出されて食品衛生法違反に該当するものと確認された食品については、引き続き、速やかに厚生労働省に報告するほか、関係の事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）や違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）を適切に実施するようお願いする。

## ハ 中国産冷凍いんげんにおける薬物混入事案

### 従前の経緯

- 昨年10月、中国産冷凍いんげんにおける薬物混入が国内で確認された旨の都道府県等の報告を受けて、厚生労働省においては、メディア等を通じて消費者に対し、注意を喚起するほか、当該冷凍いんげんの製造者に係る食品について、関係の都道府県等を通じて関係の事業者に対し、販売の自粛を指示するとともに、検疫所を通じて輸入手続を保留した。
- あわせて、中国政府に対して薬物混入経路等に関する調査を要請した。
- なお、現在でも、日中両国の捜査当局が捜査を継続している。

### 今後の取組

- 今後とも、捜査の進展を始めとする事態の推移に応じて必要な措置を講じることとしている。

## (5) 事故米穀の不正規流通問題を踏まえた対応

### 従前の経緯

- 昨年9月、三笠フーズ（株）等が農林水産省より非食用として購入した事故米穀を食用として第三者に転売した事案が判明した旨の農林水産省の情報提供を受けて、厚生労働省においては、関係の都道府県等に対し、次に掲げる措置を講じるよう要請した。
  - ① 三笠フーズ（株）等に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）
  - ② 保健所と地方農政事務所との共同調査等を通じて事故米穀の流通先と確認された事業者の名称等の公表
  - ③ 医療施設及び福祉施設に対する情報提供及び注意喚起
  
- その後、「事故米穀の不正規流通事案に関する対応策緊急取りまとめ」（平成20年9月22日事故米穀の不正規流通に関する対応検討チーム）を踏まえ、厚生労働省においては、関係の都道府県等に対し、次に掲げる措置を講じるよう要請した。
  - ① 事故米穀の回収状況の把握及び公表
  - ② 事故米穀の加工食品中の残留農薬等の分析結果の公表
  - ③ 事故米穀又はその加工品を食用として使用せず、又は販売しなかった事業者の名称等の公表
  
- 内閣府に設置された「事故米穀の不正規流通問題に関する有識者会議」の「調査報告書（第一次取りまとめ）」（平成20年11月25日）を踏まえ、昨年12月、輸入時検査で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用途が非食用に変更された場合において、その加工処理又は販売をする施設が食品を取り扱っているときは、関係機関の情報共有を図るため、輸入者から検疫所へ提出された食用外転用計画書の写しを厚生労働省から関係の都道府県等へ送付することとした。

### 都道府県等に対する要請

- 各都道府県等においては、食品衛生法違反に該当して食用外に転用された物が食品として流通しないよう、厚生労働省より送付される食用外転用計画書の写しを活用しつつ、必要に応じて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。

## 2. 食品の安全確保対策について

### (1) 食品衛生法の規定に基づく監視指導

#### イ 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置

##### 従前の経緯

- 中国産の乳及び乳製品におけるメラミンの混入が中国で確認された昨年9月以前の1年間に中国より輸入された乳及び乳製品を原材料とする加工食品については、検疫所を通じて輸入者に対し、メラミンに係る自主検査を指導した。
- その結果、メラミンが検出された場合には、国内で流通するものに関しては、関係の事業者に対して回収等の措置を命令するよう関係の都道府県等に要請した。

##### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通する場合には、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を適切に運用するようお願いする。
- あわせて、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）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）を踏まえて適切に対応するようお願いする。

## ロ アレルギー物質を含有する食品の表示に関する監視指導

### 従前の経緯

- アレルギー物質を含有する食品の表示については、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成13年3月21日付け食企発第2号・食監発第46号）等で監視指導に関する留意事項を示している。
- しかしながら、近年、消費者の苦情を受け付けた保健所の対応に関する問題点が指摘された事案や、原材料表示で対応すべきであるにもかかわらず注意喚起表示で対応していた食品を摂取した者に健康被害を生じた事案も見受けられた。
- なお、厚生労働省においては、消費者に対して注意を喚起するため、都道府県等より報告された違反事案を厚生労働省ホームページで公表している。

### 都道府県等に対する要請

- 保健所等においては、アレルギー物質を含有する食品の表示に伴う健康被害に関する苦情を受け付けたときは、事業者に対して健康被害の状況、健康被害の原因と疑われる特定原材料の内容等に関する調査を実施するとともに、その結果を苦情者に説明するなど、適切な対応をお願いする。
- 都道府県等においては、アレルギー物質を含有する食品の表示に関する違反事案を確認したときは、事業者に対して販売等の自粛や社告等を通じた注意喚起を指導するほか、必要に応じて営業の禁停止を命令する（食品衛生法第55条）ようお願いする。あわせて、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）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）を踏まえて適切に対応するとともに、速やかに厚生労働省に報告するようお願いする。

## (2) 食中毒対策等

### イ ノロウイルスを原因とする食中毒

#### 従前の経緯

- 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事案が多数発生しているため、次に掲げる措置を講じている。
  - ① 平成18年12月、「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19年9月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が「ノロウイルス食中毒対策（提言）」を取りまとめたことを受けて、昨年6月、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改定してノロウイルス対策を追加し、その内容を関係機関に周知した。

#### 今後の取組

- 今後とも、ノロウイルスの検知法、不活化法等に関する調査研究を実施することとしている。

#### 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 ノロウイルスを原因とする胃腸炎については、食品を媒介とする感染のみならず食品を媒介としない感染も有り得るが、感染の経路に関する調査が十分ではない事案も見受けられる。このため、集団感染事案を探知したときは、食品衛生担当部局と感染症担当部局とが連携して感染の経路を特定するために必要な調査を適切に実施すること。
  - ② 平成19年、二枚貝をめぐる風評被害が指摘されたことも踏まえ、食中毒事案を公表するに当たっては、どのような感染の経路が想定されるか等を明らかにし、地域住民に対して正確な情報を提供すること。

## ロ カンピロバクターや腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒

### 従前の経緯

- カンピロバクターを原因とする食中毒事案については、主な要因は、生又は加熱不足の鶏肉、牛レバー等の摂取及び食肉から他の食品への二次汚染となっている。これを踏まえ、昨年2月、「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た。

（注）現在、食品安全委員会は、鶏肉を始めとする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリに関する食品健康影響評価を実施している。

- 腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事案については、主な要因は、飲食店における生又は加熱不足の牛肉又は牛レバーの摂取となっている。特に、平成19年5月及び9月、患者数が300名を超える大規模な事案が発生した。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事案の発生を防止するため、次に掲げる2点をお願いする。
  - ① 飲食店、大量調理施設等における食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。
  - ② 地域住民に対し、食肉の加熱調理に際しては、食肉の中心部まで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を摂取させないよう注意を喚起すること。



## ハ 食品保健総合情報処理システムの活用

### 従前の経緯

- 食品保健総合情報処理システムにおいては、食中毒事案の「散発的集団発生 (diffuse outbreak)」の早期探知を通じて食中毒事案の発生の防止や食中毒被害の拡大の防止に資するよう、食中毒発生速報、食中毒事件票等の食中毒被害情報が各都道府県等より報告され、かつ、すべての都道府県等に提供されている。
- 昨年1月に発生した中国産冷凍餃子による薬物中毒事案を踏まえ、昨年9月、化学物質を原因とする食中毒事案、患者がけいれん、麻痺等の症状を呈した食中毒事案等の特異な食中毒事案に関する強調表示を導入するなど、食品保健総合情報処理システムを改修した。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、食品保健総合情報処理システムが十分に活用されるよう、次に掲げる3点をお願いします。
  - ① 食中毒事案を探知したときは、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。
  - ② 特に、食中毒事案が速報の対象と判明した場合には、直ちに、電話、ファクシミリ等で厚生労働省に連絡するとともに、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、原因と疑われる食品の内容、感染の経路等を可能な限り詳細に備考欄に記入すること。
  - ③ 食品保健総合情報処理システムを定期的に見るにより、全国における食中毒事案の発生状況を早期に把握すること。

## 二 食品衛生担当部局と感染症担当部局等との連携

### 従前の経緯

- ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、井戸水等を原因とする食中毒事案は、食品衛生担当部局と感染症担当部局、水道担当部局等とが連携して対応することを必要とする。
- このため、「食中毒処理要領」（昭和39年7月13日付け環発第214号）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。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、井戸水等を原因とする食中毒事案に適切に対応するため、次に掲げる2点をお願いする。
  - ① 食品衛生担当部局においては、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部局より入手し、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（赤痢、コレラ、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、食中毒事案として対応する必要があるかどうかを十分に検討すること。
  - ② 一般に食品を媒介とする病原体（赤痢、コレラ等）を検出したときは、食中毒事案の散発的集団発生との関連性の有無を確認するため、菌株を国立感染症研究所に送付すること。

## ホ 農薬等に係るポジティブリスト制度に関する監視指導

### 従前の経緯

- 農薬等に係るポジティブリスト制度については、「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）で監視指導に関する留意事項を示している。

### 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 残留基準違反に該当する食品が国内で流通しないよう、事業者に対する監視指導を適切に実施すること。
  - ② 残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、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（食品衛生法第54条）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）を踏まえて適切に対応すること。

## へ 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

### 従前の経緯

- 都道府県等の食品衛生検査施設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。
- 近年、都道府県等の食品衛生検査施設が検査データの誤認や公定法に適合しない検査の実施に起因して誤った検査成績書を発出したため、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。

### 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日付け食安監発第0709004号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるようお願いする。

### (3) 牛海綿状脳症（BSE）対策

#### イ 国内対策

##### a BSE検査

###### 従前の経緯

- BSE検査については、平成13年9月における国内初のBSE感染牛の確認を受けて、同年10月より、全頭検査を開始したが、平成17年5月における食品安全委員会の答申を踏まえ、同年8月より、対象を21か月齢以上の牛に限定した。
- その際、消費者の不安を払拭し、現場の混乱を回避するため、都道府県等が自主的に実施する20か月齢以下の牛を対象とするBSE検査についても、3年間の経過措置として国庫補助を継続し、平成20年7月末をもって終了した。

###### 今後の取組

- 平成21年度にも、都道府県等が実施する21か月齢以上の牛を対象とするBSE検査に対する国庫補助を継続することとしている。

##### b 「特定危険部位（SRM）」の管理

###### 従前の経緯

- SRMの除去及び焼却（牛海綿状脳症対策特別措置法第7条第2項及び第3項並びにと畜場法施行規則第3条及び第7条）については、「食肉処理における特定部位管理要領（平成13年10月17日付け食発第308号）」を示している。

###### 都道府県等に対する要請

- 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。

## ○ ピッシングの中止

### 従前の経緯

- ピッシングとは、牛をとさつする際にワイヤーで脳及びせき髄を破壊する方法をいう。これについては、血液循環を媒介として枝肉を汚染する可能性が指摘されている。また、「我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策に係る食品健康影響評価」（平成17年5月6日内閣府食品安全委員会）において、「食肉のBSEリスクをさらに低減させるため、ピッシングの中止に向けて、具体的な目標を設定し、できる限り速やかに進める必要がある。」ものとされた。
- 厚生労働省においては、平成13年10月以降、食肉の安全性の確保と従事者の安全確保との両立に配慮しつつ、ピッシングの中止に向けた取組を推進している。その一環として、平成17年4月、ピッシングを実施していないと畜場に関する事例集を作成して都道府県等に配布するとともに、都道府県等を通じてと畜場に対し、今後3年間の対応方針の策定を要請した。
- 都道府県等の報告によると、昨年10月末現在、ピッシングを中止していないと畜場は、6箇所となっているが、これらのと畜場も、本年3月末までにピッシングを中止する見込みとなっている。
- これを踏まえ、今後、と畜場法施行規則を改正し、ピッシングを禁止することとしている。

### 都道府県等に対する要請

- 今後、ピッシングが禁止されることを踏まえ、と畜場に対する監視指導や関係者に対する周知を適切に実施するようお願いする。

**[参考] 我が国による国際獣疫事務局（O I E）に対するB S Eステータスの認定の申請**

- 昨年12月、農林水産省は、厚生労働省の協力を得て、我が国に係るB S Eステータスの認定をO I Eに申請した。
- 我が国に係るB S Eステータスは、O I Eの専門家による審査を経て、本年5月に開催される予定のO I E総会で決定される見込みとなっている。

## □ 輸入対策

### 従前の経緯

- BSE発生国等の牛肉（牛由来の原材料を使用する食品等を含む。）については、我が国の牛肉と同等の安全性が確認された場合（米国及びカナダ）を除き、輸入を禁止している。また、BSEの発生のリスクが低いものとされていたにもかかわらずBSEが発生した国も見受けられることを踏まえ、検疫所を通じて輸入者に対し、すべての国の牛に係るSRMの輸入を自粛するよう指導している。
- 米国の牛肉については、検疫所における輸入時検査や米国の対日輸出認定施設に対する現地査察を通じ、米国における対日輸出プログラムの遵守状況を検証するとともに、その結果を公表している。また、昨年4月、米国農務省によって発行された衛生証明書に記載されない1箱（せき柱を含むショートロイン）の混載が国内で確認されたことを踏まえ、検疫所及び都道府県等を通じて輸入者に対し、米国産牛肉の対日輸出条件に違反する貨物を発見したときは、その旨を検疫所又は都道府県等に報告する（食品衛生法第28条）よう求めている。  
（注）米国産牛肉の対日輸出認定施設は、現在、41箇所となっている。
- 平成19年5月、国際獣疫事務局（OIE）が米国を「管理されたリスク国」と評価したことを受けて、同年6月、米国は、我が国に対し、OIE基準に準拠した米国産牛肉の対日輸出条件の見直し（月齢制限の撤廃等）を要請した。このため、同年6月及び8月、専門的・科学的見地で米国産牛肉の対日輸出条件の見直しを検討するための日米の実務担当者による技術的会合を開催した。

### 今後の取組

- 現在、日米技術会合の報告書について、米国より提供されたデータに対する評価も含め、日米共同で取りまとめ作業を進めている。
- いずれにせよ、厚生労働省としては、食品の安全性及び消費者の信頼の確保を大前提に、科学的知見に基づき、農林水産省と連携しつつ、適切に対応することとしている。



都道府県等に対する要請

- 引き続き、米国産牛肉の対日輸出条件に違反する貨物が国内で確認された場合には、輸入者に対する指導や厚生労働省に対する連絡を適切に実施するようお願いする。

#### (4) 食肉等の対策

##### イ 食肉対策

###### 従前の経緯

- 食肉の処理に際しての高度な衛生管理に資するよう、食肉処理時の微生物学的危害に関する国内外の文献を調査し、HACCPモデルの構築に必要な基礎データを収集して、データベース化を進めている。

###### 今後の取組

- と畜場における食肉の処理については、病原微生物による危害をコントロールする方法を確立し、標準的なHACCPモデルを示すこととしている。

## □ 食鳥肉対策

### 従前の経緯

- 食鳥処理場における食鳥の処理については、カンピロバクター等の微生物による汚染を防止するため、平成18年3月、標準的なHACCPモデルを示した。

### 今後の取組

- 今後とも、鳥インフルエンザ対策の一環として、都道府県等に対し、食鳥処理場で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よう要請することとしている。  
(注) 昨年12月、関係の都道府県等に簡易検査キットを配布した。
- あわせて、厚生労働省ホームページ等を通じて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としている。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
  - ① 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導を適切に実施すること。特に、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、従前、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。
  - ② 食鳥検査を適切に実施すること。その際には、必要に応じた民間の獣医師の活用を含め、早朝等の時間外における弾力的な対応に配慮すること。
  - ③ 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して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。