

全国厚生労働関係部局長会議
(厚生分科会) 資料

平成26年1月21日(火)

医薬食品局 食品安全部

(重点事項)

1. HACCPの普及推進について-----	2
2. 食肉等の生食に関する対応について-----	4
3. 食品中の放射性物質への対応について-----	6
4. その他-----	8
(1) 地方分権改革について-----	8
(2) 成形肉に関する対応について-----	10

(医薬食品局食品安全部の予算の概要)

平成26年度食品安全部予算案の概要-----	12
------------------------	----

(連絡事項)

1. 輸入食品の安全確保対策について-----	16
(1) 輸入時の水際段階の検査-----	16
(2) 輸出国段階の衛生対策-----	17
2. 食品の安全確保対策について-----	19
(1) 食中毒発生時・予防対策-----	19
(2) 食品等の監視指導-----	29
(3) 牛海綿状脳症 (BSE) 対策-----	31
(4) 食肉・食鳥肉の安全対策-----	33
(5) 輸出食品-----	36
3. 食品に関する規格基準の策定等について-----	39
(1) 食品中の残留農薬等の対策-----	39
(2) 食品中の汚染物質等の対策-----	42
(3) 食品添加物の対策-----	44
(4) 器具・容器包装、おもちゃ等の対策-----	48
(5) 健康食品の安全性確保-----	50
(6) 遺伝子組換え食品等の安全性確保-----	53
4. その他-----	55
(1) カネミ油症対策-----	55
(2) 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力-----	57
(3) 食品の安全確保に関するリスクコミュニケーション-----	59
(4) コーデックス委員会への対応-----	60

(重 点 事 项)

1. HACCPの普及推進について

従前の経緯

- HACCPによる衛生管理に関しては、1993年（平成5年）にコーデックスの「食品衛生の一般原則」に「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」が初めて示され、これを受け、わが国においては1995年（平成7年）に食品衛生法を改正し、総合衛生管理製造課程承認制度を導入した。
- 国際的にはコーデックスにおいて、2003年（平成15年）に小規模や発展途上の企業におけるHACCPの導入を推進するため、HACCP適用に際して柔軟性を持って考えることが重要であることなどがガイドラインに明記された。HACCPに基づく衛生管理は、国際的な標準になっており、諸外国においてもHACCPの導入が広がっている。
- 厚生労働省においては、事業者等への技術支援のため、危害原因物質に関する情報やHACCPの標準モデルの策定等の厚生労働科学研究等の成果を情報提供するほか、技術的・専門的助言を行う自治体職員の研修、関係団体が実施する講習会等への講師派遣、地方厚生局及び自治体職員によるHACCP導入の前後における指導や助言、検証等を実施してきた。

また、食品の安全性に係るリスクコミュニケーションの一環として、HACCPに基づく衛生管理について、消費者を対象に施設見学を含めて実施している。
- 1998年（平成10年）には、厚生労働省と農林水産省の共管法として食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（以下「HACCP支援法」という。）が公布され、HACCPを導入する食品関係事業者への財政的な支援が開始された。2013年（平成25年）6月にHACCP支援法を改正し、HACCPの導入に必要な施設設備に加え、その前段階の衛生管理の基盤となる施設等の整備も支援の対象とすることで、HACCPの導入まで直ちに取り組むことが難しい中小規模の事業者が経営の実態に応じて取組を進められるようにした（10年間延長）。
- わが国の「日本再興戦略」の一環として、農林水産物や食品の輸出促進が閣議決定され、この中でも国際的な標準でもあるHACCPによる衛生管理が重要な課題となっている。
- わが国におけるHACCPの普及状況は、総合衛生管理製造過程承認は承認施設数の増加が伸び悩んでおり、農林水産省が実施した平成24年度食品製造業におけるHACCP手法の

導入状況調査によると、大規模層（食品販売金額50億円以上）では約8割の事業者が導入済みである一方、中小規模層（同1～50億円）では、27%であった。

- 厚生労働省では、食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進する施策等について検討するため、2013年（平成25年）9月に「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」を立ち上げ、学識経験者、消費者団体、業界団体（製造、流通）、自治体等を構成員として議論を進めてきた。

今後の取組

- コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準（HACCP導入型基準）を設定するため、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）を改正し、従来の基準と選択できることとする。（※食肉・食鳥肉についても同様に改正予定。）
また、食品等事業者がHACCPの導入に取り組みやすいよう具体的な管理の例示を作成する。
- これまでの研修資材等を活用し、都道府県等に対し改めてHACCP導入の意義や具体的な導入支援の方法等について研修等を実施し、適切な助言、指導等の導入支援を行う。
- 改めてHACCP導入による安全性の向上を周知し、HACCP導入施設名の公表等について検討する。

都道府県等に対する要請

- 食品製造におけるHACCPによる工程管理を普及させるため、技術的支援等を図り、食品の安全性の一層の向上、国際標準への準拠等、より実効性のある体制を確立するため、厚生労働省において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）の改正など、必要な規定等の改正を行った際には、条例の改正など必要な対応をお願いする。

2. 食肉等の生食に関する対応について

従前の経緯

- 生食用食肉については、平成10年に衛生基準を定め、都道府県等を通じ、適切な衛生管理を指導してきたところであるが、平成23年4月に富山県等の焼肉チェーン店において、食肉の生食が原因と推定される腸管出血性大腸菌食中毒事件が発生した。これを受けて、法律に基づく強制力のある規制として、食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準を策定し、平成23年10月1日から適用している。
- また、牛の肝臓については、過去の食中毒の発生事件数や食中毒菌汚染実態調査結果を踏まえると、生食用食肉よりも腸管出血性大腸菌のリスクが高いことから、その対応について検討することになった。平成23年秋に厚生労働省が実施した汚染実態調査において肝臓内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌が検出され、また、現時点において牛肝臓を安全に生食するための有効な予防対策について見出せないため、これらの新たな知見が得られるまでの間、国民の健康保護の観点から食品衛生法に基づく規格基準を策定し、牛の肝臓を生食用として提供することを禁止することとし、平成24年7月1日から適用している。

今後の取組

- 牛の肝臓の規格基準策定の際のパブリックコメントで、牛の肝臓を安全に生で食べることができるよう求める意見が多かったこと等から、牛の肝臓を安全に生食できるようにするための取組の一環として、厚生労働省研究班で、放射線照射の有効性などを検証する研究を開始しており、厚生労働省としても、引き続き知見の収集や調査研究の実施など積極的に取り組んでいくこととしている。
- 牛の肝臓の他の内臓、豚、鶏を含むその他の食肉等の生食については、平成25年8月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で検討を開始し、概ね3年を目途に食肉等の種類ごとに順次、検討を進めることとしている。検討に当たっては、当該部会の下に「食肉等の生食に関する調査会」を設置し、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた対応方策について検討することとしている。

都道府県等に対する要請

- 動物の食肉や内臓については、食中毒を起こす細菌やウイルス等の危険性があるため生食は推奨しておらず、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。それ

ぞれの食肉等に対する対応については検討中であるが、引き続き、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。

- 特に、シカやイノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣（ジビエ）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ため、消費者及び関係事業者に対する周知をお願いする。

3. 食品中の放射性物質への対応について

従前の経緯

- 食品中の放射性物質に関しては、平成 23 年 3 月に発生した東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故により、周辺環境に放射性物質が放出されたことを受け、原子力災害対策本部で協議の上、平成 23 年 3 月 17 日に原子力安全委員会により示されていた飲食物摂取制限に関する指標を食品衛生法上の暫定規制値として設定した。
- その後、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえて、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会において暫定規制値に代わる新たな基準値の検討が行われ、コーデックス委員会の指標が年間 1 ミリシーベルトを超えないように設定されていることや、多くの食品の放射性物質濃度が、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあることから、食品からの被ばく線量の上限を年間 5 ミリシーベルトから年間 1 ミリシーベルトに引き下げ、これをもとに放射性セシウムの基準値を設定し、平成 24 年 4 月 1 日に施行した。
- 平成 23 年の秋以降、随時、全国各地で実際に流通する食品を購入して（マーケットバスケット試料）、放射性セシウムを測定しており、平成 25 年 2 月から 3 月にかけて全国 15 地域で行った調査では、食品中の放射性セシウムから、人が 1 年に受ける追加線量は、年間上限（1 ミリシーベルト）の 100 分の 1 以下であり、極めて小さいことが確かめられた。
- 各地方自治体においては、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。
- 厚生労働省では、地方自治体での効果的・効率的な検査の実施を確保するため、機器整備に関する財政的な支援措置を行っている。また、地方自治体において検査が困難な場合には、検疫所や国立試験研究機関において検体を受け入れる仕組みを構築している。
- 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、地方自治体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きた。
- 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、農林水産省及び地方自治体と共催し、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。また、本年度は汚染水問題に対応して、Q & A や英語での情報提供の内容の充実を図ったところ。

今後の取組

- 今後も引き続き、地方自治体における機器整備に関する財政的な支援措置、検体の受入れを行うこととしている。
- また、これまでのモニタリング検査結果等を踏まえ、平成 25 年度中に平成 26 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。
- さらに、今後とも、マーケットバスケット調査等により食品の汚染状況や摂取状況を調査し、基準値について継続的に検証することとしている。
- 今後とも、現行の基準値の内容・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

- 都道府県や市町村の広報誌などを活用し、現行の基準値の内容・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。
- また、引き続き効果的・効率的な検査が実施されるよう、機器整備の検討や検査計画の策定を進めていただきたい。
- なお、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。

4. その他

(1) 地方分権改革について

従前の経緯

- 地方分権改革に関しては、平成 21 年の「出先機関改革に係る工程表（平成 21 年 3 月 24 日地方分権改革推進本部決定）」及び平成 22 年の「地域主権戦略大綱（平成 22 年 6 月 22 日閣議決定）」を踏まえ検討が進められてきた。

- 今般、12 月 20 日に地方分権改革推進本部において「事務・権限の移譲等に関する見直し方針について」が決定（その後閣議決定）され、現在、国の機関が行っている約 40 の事務権限について、都道府県等に移譲することとされている。これに関しては、今年の通常国会に地方分権一括法として提出することとしている。

(参考)

- ・地方分権改革推進本部（21.3.24）「出先機関改革に係る工程表」を決定。
- ・「地域主権戦略大綱」（22.6.22）を閣議決定。これを受け、各省において移譲項目を整理。
- ・地方分権改革推進本部（25.9.13）「当面の方針」を決定。
- ・地方分権改革推進本部（25.12.20）「見直し方針」を決定。その後閣議決定。
- ・「見直し方針」に沿って、地方分権一括法案を通常国会に提出予定。

今後の取組

- 「見直し方針」の中で、国が行っている養成施設、講習会の登録について、都道府県への移譲が行われる予定であるが、食品安全行政の分野では、食品衛生監視員や食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師の養成施設や講習会の登録権限を国から都道府県に移譲することとされており、この一括法に盛り込むこととなる。

- また、総合衛生管理製造過程（HACCP）の承認や食鳥処理場の検査機関の指定については、移譲に当たって慎重な対応を求める意見をいただいたことを踏まえ、引き続き、調整をさせていただくことを考えている。

- 今回の一括法の施行は、平成 27 年 4 月を予定している。移譲に当たっては説明会を開催するなど、円滑に業務等の移管ができるよう対応を行っていく。

(参考)「事務・権限の移譲等に関する見直し方針について」(25.12.20.閣議決定)(抄)

1. 今回、国から都道府県に移譲することとされたもの

○ 養成施設、講習会の登録等

- ・ 食品衛生監視員の養成施設の登録(食品衛生法施行令第9条第1項第1号等)
- ・ 食品衛生管理者の養成施設・講習会の登録(食品衛生法第48条第6項第3号及び第4号等)
- ・ 食鳥処理衛生管理者の養成施設・講習会の登録(食鳥処理法第12条第5項第3号及び第4号等)
- ・ 製菓衛生師の養成施設の指定(製菓衛生師法第5条第1号等)

⇒ 今年、通常国会に提出する地方分権一括法(27年4月施行を予定)に盛り込む予定。

※ 医療関係資格(保健師、助産師、看護師等)、衛生関係資格(理容師、美容師、調理師等)、福祉関係資格(保育士、社会福祉士、介護福祉士等)の養成施設に係る指定権限も同様に移譲。

2. 国から都道府県、保健所設置市及び特別区への移譲について、検討を進めるとされたもの

- 総合衛生管理製造過程(HACCP)の承認(食品衛生法第13条等)
- 食鳥処理場の検査機関の指定(食鳥処理法第21条等)

⇒ 引き続き、必要な調整を行う。

(2) 成形肉に関する対応について

従前の経緯

- 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O157食中毒事件が広域に広まったことを受け、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O157による広域散発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7月に山口県、福岡県の同一系列ファミリーレストラン2店舗で発生したO157による食中毒について、同年12月に成形肉を使用したステーキが原因だったと判明した（患者6名のうち4名が入院し、一週間程度で全員が回復）。

都道府県等に対する要請

- 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について、平成25年12月25日付けで再周知を徹底する通知を発出したので、引き続き、以下2点について関係事業者に対する周知等をお願いする。
- 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。）の単一の肉塊であって、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。
- 成形肉を提供する飲食店に対して、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。

(食品安全部の予算の概要)

平成26年度 食品安全関係予算案の概要

	(11,476)
平成26年度予算案	10,521百万円
	(12,588)
平成25年度予算額	11,349百万円
	(▲1,112)
差引増減額	▲827百万円
	(91.2%)
対前年度比率	92.7%

※ 上段（ ）は他局、他省庁計上分を含んだ数字である。

※ 平成26年度予算案の減額要因は、システム統合経費（約12億円（25年度限りの経費））を減額したことが大きな要因である。

○主要事項（※他局、他省庁計上分含む）

1 輸入食品の安全確保対策などの推進 9,171百万円（9,941百万円）

・輸入食品の監視体制などの強化

1,600百万円

輸入食品が増加する中で、検疫所のモニタリング検査について、食品群ごとの輸入量、違反率等に基づき必要な検体数を適切に処理できるよう、精度管理の向上、民間の検査機関の活用など検査体制の充実を図る。

また、輸入食品の問題事案の発生防止及びその早期解決を図るため、輸出国の食品安全対策の実施状況について、計画的に調査・評価を行うとともに、対日輸出食品の衛生管理の実態調査、二国間協議など輸入食品の安全対策を推進する。

2 食品安全分野における輸出促進対策の推進（一部新規）

27百万円（ 8百万円）

食品の輸出促進に向けて、輸出先国が求める衛生管理基準に対応するとともに、国内の食品関係事業者の衛生水準の向上を図るため、食品関係事業者へのHACCP

(※) の導入を支援する指定普及機関の創設など HACCP の普及を図る。

(※) HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : 微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理のシステム。

3 残留農薬などの安全確保対策の推進 863百万円 (924百万円)

(1) 残留農薬などの基準設定手続の迅速化

707百万円

ポジティブリスト制度(※1)の導入の際に設定した農薬などの暫定基準について、迅速に見直しを行うとともに、食品添加物について、国際汎用添加物(※2)等の迅速な指定や安全性確保の取組を更に強化する。

※1 ポジティブリスト制度：食品中に残留する農薬などについて、残留基準を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止するもの。

※2 国際汎用添加物：国際的に安全性が確認され、欧米で広く使用が認められており、国が主体的に指定に向けた検討を進めるとされた45品目(平成25年12月時点で37品目は指定済み)。

(2) 健康食品の安全確保対策の推進 25百万円

いわゆる健康食品による健康被害を未然に防ぐため、食品成分について安全性試験や分析調査を行うとともに、被害発生時の迅速かつ適切な対応を図る。

(3) 食品用容器包装などの安全確保対策の推進 80百万円

食品用容器包装などに用いられる化学物質の規制について、容器包装から食品への溶出試験の実施等により具体的なデータの蓄積を行い、欧米等で導入されているポジティブリスト化に向けた制度の検討を進める。

また、近年、利用が拡大し、食品用途にも応用されつつあるナノマテリアル(※)について、溶出試験の実施等により具体的なデータの蓄積を行い、リスク管理手法の検討を進める。

(※)ナノマテリアル:大きさが100ナノメートル以下の小さな物質(ナノとは1ミリの100万分の1)。

(4) 食品汚染物質に係る安全確保対策の推進 51百万円

食品中の汚染物質対策について、重金属、かび毒などの汚染実態や摂取量の調査などを行い、基準の設定や見直しなどの安全性確保の取組を進める。

4 食中毒対策の推進 48百万円 (67百万円)

近年の大規模・広域化した食中毒事件の被害拡大防止のため、菌株収集等による原因究明調査を行うとともに、自治体等による疫学調査が迅速に行われるよう担当

官を現地に派遣するなど、食中毒対策を推進する。

5 食品に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

9百万円 (9百万円)

食品安全に対する消費者の意識の高まりなどに対応するため、食品安全基本法や食品衛生法に基づき、消費者等への積極的な情報提供や双方向の意見交換を行う。

6 食品の安全の確保に資する研究の推進

706百万円 (882百万円)

食中毒の予防や食品中の化学物質への基準設定等の課題について、科学的根拠に基づく調査研究を進める。

7 カネミ油症患者に対する支援策の実施(一部再掲)

636百万円 (626百万円)

カネミ油症患者に対する総合的な支援策の一環として、ダイオキシン類の直接の経口摂取による健康被害という特殊性を踏まえ、油症患者の健康実態調査を実施し、健康調査支援金(一人当たり19万円)を支給するとともに、研究・検診・相談事業を推進する。

8 食品中の放射性物質対策の推進(復興庁計上)

226百万円 (333百万円)

食品中の放射性物質の安全対策を推進するため、食品の汚染状況や摂取状況を調査し、基準値を継続的に検証するとともに、流通段階で買上調査を実施するなどの取組を行い、放射性物質による国民の食品に対する不安を解消する。

また、各自治体が食品中の放射性物質の検査を円滑に実施できるよう、検査機器の整備に対する補助を行うほか、食品中の放射性物質に関する調査研究を進める。