

# (連 絡 事 項)

## 1. 輸入食品の安全確保対策について

### (1) 輸入時の水際段階の検査

#### 従前の経緯

- 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。
- 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、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24年度には、約218万件の輸入届出に対して、57,350件のモニタリング検査、82,448件の検査命令及び95,301件の指導検査等を実施し、そのうち、1,053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25年度上半期には、約111万件の輸入届出に対して29,396件のモニタリング検査、30,983件の検査命令及び48,859件の指導検査等を実施し、そのうち、562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

- 今後とも、厚生労働省としては、検疫所において輸入食品の過去の輸入実績、違反状況等を踏まえて毎年度策定する「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。  
具体的には、平成26年度には、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して検査項目等の見直しを行い、実施件数を約94,000件とするとともに、海外での食中毒や食品からの病原微生物の検出を踏まえて腸管出血性大腸菌などの病原微生物に係るモニタリング検査を引き続き強化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。

## （２）輸出国段階の衛生対策

### 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。
- 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24年度は、スペイン、インド、ベルギー、ドイツ、デンマーク、シンガポール、マレーシア、インドネシア、オーストラリア、ニュージーランド及びエクアドルについて現地調査を行い、関係制度及び管理体制、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、カナダ産牛肉、米国産牛肉、オランダ産牛肉、フランス産牛肉、タイ産ベビーコーン及びオーストラリア産二枚貝について、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。  
その他、8カ国、14品目について、輸出国政府からの検査命令の緩和要請に関し、二国間協議や書簡交換を行った。
- 平成25年度は、メキシコ、南アフリカ共和国及びオランダについて現地調査を行い、関係制度や管理体制、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、米国産牛肉及びアイル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。  
その他、10カ国、17品目について輸出国政府からの検査命令及びモニタリング検査強化等の緩和要請に関し、二国間協議又は書簡交換を行った。

## 今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の事後的な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や管理体制、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到我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26年度輸入食品監視指導計画案については、1月～2月の間にパブリックコメント手続を実施するとともに、1月23日に東京、1月24日に大阪で意見交換会を開催することとしている。

## 都道府県等に対する要請

- 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、厚生労働省ホームページ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こと。  
また、NESFDにおいて、輸入者ごとの輸入、検査状況の確認が可能であるので、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、直ちに厚生労働省及び関係の都道府県等に報告すること。
  - 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。

## 2. 食品の安全確保対策について

### (1) 食中毒発生時・予防対策

#### ア 感染症担当部局等や関連自治体との連携

##### 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、食品衛生担当部局、感染症担当部局及び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。また、広域に発生した食中毒事案は、関係自治体が連携して対応することを必要とする。
- 「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調査を実施するよう、都道府県等に要請している。
- 平成21年9月及び12月に腸管出血性大腸菌O157による広域散発食中毒事件が相次いで発生したことを受け、平成22年3月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科食中毒部会において、今後の発生及び拡大防止対策の意見が取りまとめられた。
- 平成22年、感染症サーベイランスにおいて、細菌性赤痢患者の増加に関する注意喚起が行われるとともに、同時期に赤痢菌による食中毒も発生したことから、広域散発に係る注意喚起を実施。
- 近年、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。

##### 都道府県等に対する要請

- 感染症担当部局等との連携を強化するため、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（腸管出血性大腸菌、細菌性赤痢、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、食品衛生担当部局と感染症担当部局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、A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。

○ また、関係自治体との連携を強化するため、次に掲げる2点をお願いする。

- ① 緊急事態が発生した場合に備え、近隣の自治体との協力の具体的内容をあらかじめ確認する等、危機管理体制について見直すこと。
- ② 食中毒事件の公表及び調査結果の取りまとめについては、食中毒処理要領等に基づき、推定を含む原因施設を所管している自治体を中心となって対応すること。その他の自治体は、原因施設を所管している自治体の求めに応じて情報提供を行うなど、必要な協力を行うこと。

## イ 浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157による食中毒対策

### 従前の経緯

- 平成24年8月、札幌市で浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生した。高齢者施設を中心に患者が発生したこともあり、多くの重傷者と8人の死亡者がでた。
- 薬事・食品衛生審議会の部会における審議結果を踏まえ、平成25年10月12日付けで「漬物の衛生規範」を改正した。
- 浅漬は加熱工程がなく、製品も発酵しておらず、塩分濃度やpHでの静菌効果がないことから、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要であり、原料の低温保管、飲用適の水での流水洗浄、消毒等について、関係事業者への周知、指導を自治体に依頼した。

- 事業者への周知徹底を図るため、厚生労働省でリーフレット等を作成し、ホームページに掲載している。
- 食品、添加物等の年末及び夏期一斉取締りにおいて浅漬等の製造を行う施設への立入調査を実施した。
- 食品、添加物等の年末及び夏期一斉取締りの結果を踏まえ、次亜塩素酸ナトリウム溶液等による一律の殺菌方法にかわる方法として、原料からの徹底した管理を図るため HACCPによる衛生管理の手法を「漬物の衛生規範」に追記し、通知した。

#### 今後の取組

- 厚生労働科学研究等により、HACCPによる衛生管理の参考となるデータの収集・提供を行うこととしている。

#### 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 同様の食中毒の発生の防止のため、浅漬の製造における衛生管理が徹底されるよう一定の規模の製造を行う企業から順次、計画的に指導すること。
  - ② また、加熱せずに喫食するカット野菜などを加工する施設についても、規模の大小にかかわらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえた指導を実施すること。
  - ③ 漬物等の製造を行う事業者を把握する制度を導入していない自治体は、事業者の把握に努め、適切な周知・指導を実施すること。

### ウ 食肉等による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

##### 【生食用食肉】

- 生食用食肉の安全性確保については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）により、都道府県等に対し、生食用食肉の衛生基準を示し、事業者における適切な衛生管理について指導するよう通知した。
- 平成23年4月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生を受け、緊急監視を実施し、都道府県等及び関係団体に対し、衛生基準通知の徹底、適合していない施設については生食用食肉の取扱いを中止、生食用の加工を行った施設等の店内掲示、また、業者間取引において生食用加工の文書確認について指導するよう通知した。
- 平成23年9月、食品衛生法第11条第1項に基づき、生食用食肉（牛肉）の規格基準を策定し（10月1日適用）、都道府県等及び関係団体に対し、規格基準の遵守について、生食用食肉を取り扱っているすべての営業施設を巡回し、周知・指導を徹底するよう通知した。馬肉については、引き続き衛生基準通知に基づき指導するよう通知した。
- 平成23年11月、生食用食肉の違法販売に関する報道等を受け、都道府県等に対し、改めて規格基準の遵守について監視・指導の徹底、特に夜間等の営業時間内の監視・指導の実施、悪質な事案等については告発等の厳正な措置を講じるよう通知し、平成23年度の年末一斉取締りにおいて全ての施設に対して実施した監視の結果を公表した。
- 平成24年11月、都道府県等に対し生食用食肉を取り扱う施設の営業施設基準の改正状況について調査を実施し、その結果を通知した。

#### 【牛の肝臓】

- 平成19年5月、都道府県等に対し牛の肝臓については生食用として提供することはなるべく控えるよう飲食店に対して周知徹底するよう通知した。
- 平成24年6月、食品衛生法第11条第1項に基づき、牛の肝臓の規格基準を策定（7月1日適用）、生食としての販売を禁止し、都道府県等及び関係団体に対し規格基準の遵守の周知・指導を徹底するよう通知した。

#### 【豚の肝臓】

- 平成24年10月、豚レバーを生食として提供している飲食店があると一部で報道された。豚レバーを加熱せず喫食すると、サルモネラ属菌及びカンピロバクター等の食中毒リス

クのみならず、劇症肝炎にもなり得るE型肝炎のリスクがあることから、都道府県等に対し豚レバーについて必要な加熱をして喫食するよう周知・指導の徹底するよう通知した。

#### 【結着肉等】

- 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」、「O157やO111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O111、O157による食中毒に対する注意喚起を実施した。
- 平成25年12月には、成形肉が原料に使用された特定加熱食肉製品の食品衛生法第11条違反事例や、飲食店において成形肉の加熱不十分が原因と推定される腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が確認されたことを受け、食肉製品の規格基準の遵守及び成形肉の取扱いについて、再度、周知徹底を自治体に依頼した。

#### 【カンピロバクター食中毒】

- カンピロバクターを原因とする食中毒については、主な要因は、生又は加熱不足の肉、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、平成21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) 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ゲジュニ／コリに関する食品健康影響評価を実施した。

#### 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。

- 牛のその他の内臓、鶏肉等の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後の取扱い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

○引き続き、次に掲げる8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。特に、成形肉や牛の肝臓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を摂取させないように、注意喚起すること。
- ③ 生食用食肉（牛肉）及び牛の肝臓については、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を踏まえ、規格基準の遵守について、監視・指導を徹底すること。
- ④ 特に夜間営業の飲食店について、営業時間内の監視・指導を実施すること。
- 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。
- ⑥ 生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設について、食品衛生法第51条に基づき、営業施設基準の改正を平成24年10月1日までにを行うよう通知しているところであるが未だ改正が行われていない自治体においては、対応をお願いする。
- ⑦ 引き続き、豚レバーを含め獣畜及び家きんの内臓については、必要な加熱をして喫食するよう指導をお願いする。
- ⑧ 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。

## エ 寄生虫を原因とする食中毒対策

### 従前の経緯

- 平成23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・乳肉水産食品合同部会において、これまでの知見について審議が行われ、ヒラメ及び馬肉の取扱いに関連すると考えられる事例については、ヒラメに寄生する*Kudoa septempunctat*（以下、「クドア」という。）及び馬に寄生する*Sarcosistis fayeri*（以下、「サルコシステイス」という。）の関与が強く示唆されるとの提言がなされた。
- これを受けて、平成23年6月に当該寄生虫を原因とする事例について、食中毒として扱うよう通知した。
- 平成24年12月に、近年の食中毒の発生状況に鑑みて、食品衛生法施行規則様式第14号食中毒事件票を改正し、「クドア」、「サルコシステイス」、「アニサキス」、「その他の寄生虫」を追加した。
- また、輸入時の対策として、食中毒の原因となったヒラメの養殖業者については、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令を実施している。

### 今後の取組

○ クドアについて、汎用可能な試験法を開発するとともに、失活方法、発症量等に関する研究を実施しているところであり、それらの成果を踏まえ、具体的な対策等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

- 引き続き次に掲げる2点をお願いする。

- ① 原因物質特定に係る調査、研究の重要性にも言及されているため、引き続き、平成23年7月12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」に基づき、当該事例が発生した際には、患者の発症状況、喫食量、生産段階までの調査結果について情報提供いただきたい。
- ② 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当該生産自治体あて、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監視安全課あて、速やかに報告いただきたい。

## オ 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、平成20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。
- 昨シーズン（2012年4月～2013年3月）は、1事案で患者数が2千人を超える食中毒が発生するなど、患者数、事件数とも、過去10年間で2番目に多い結果となったことを踏まえ、次に掲げる対応を行った。
  - ① 平成25年10月、「ノロウイルスによる食中毒の予防について」（平成25年10月4日付け食安監発1004第1号）を通知し、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の発生防止のため調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようお願いした。
  - ② 通常12月に実施する「食品・添加物等の年末一斉取締り」を11月に実施することとし、ノロウイルス食中毒の発生防止のため、大量調理施設及び給食施設を中心に監視指導を重点的に実施することとした。

## 都道府県等に対する要請

○引き続き、次に掲げる5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、汚染源及び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及びノロウイルス感染者の糞便又は嘔吐物による塵埃あるいは環境を介した感染等でない根拠を明確にすること。
- ③ 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察されていることから、「大量調理施設の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。
- ④ また、加熱が必要な食品を非加熱または加熱不十分な状態で若齢者、高齢者その他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。
- ⑤ 二枚貝等の生産自治体においては、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こと。

## カ ヒスタミンを原因とする食中毒

### 従前の経緯

- 近年、保育所や学校が関係する給食施設を原因施設とする大規模な食中毒が発生している。また、本年度は、健康被害の発生は報告されていないものの、ヒスタミンが高濃度で検出されたとして魚の缶詰や瓶詰製品の大規模な回収事案が複数発生したところ。

#### 都道府県等に対する要請

- ヒスタミンは特定の微生物の増殖により生成され、一度生成されると加熱等では分解しないことから、生産から販売までの一貫した温度管理が重要となる。このため、魚を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍し、加工時等においては常温での放置時間を最小限とするよう事業者に対し指導するとともに、鮮度が低下した魚については、使用・喫食しないよう事業者及び地域住民に対し周知願いたい。

また、生産段階の温度管理については、水産部局等とも連携の上、ヒスタミン食中毒発生の防止に努めるようお願いする。

## (2) 食品等の監視指導

### ア 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。
- 以前、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、お願いします。

### イ 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、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よう、お願いします。

- あわせて、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よう、お願いします。
  
- なお、食品等の収去に際しては、違反時に回収等の対象範囲が特定できるよう留意するとともに、ロットを代表するものを採取するよう考慮されたい。

### (3) 牛海綿状脳症（BSE）対策

#### 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月に1次答申、平成25年5月に2次答申が出された。
  
- 厚生労働省としては、1次答申に基づき平成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。また、2次答申に基づき平成25年6月に国産牛の検査対象月齢に係る関係省令を改正（検査対象48か月齢超）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、省令が施行される平成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。

- さらに、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4月に食品安全委員会に諮問し、平成25年10月に答申が出されたため、必要な手続きを行い、輸入を再開した。なお、輸入条件は米国、カナダ及びフランスと同様のものである。

※関係法令・通知の詳細については、厚生労働省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](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/index.html)

- 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を禁止している。

#### 今後の取組

- BSE検査費用の国庫補助（48か月齢以上）については、平成26年度も引き続き実施することとしている。
- 食品安全委員会では、輸入措置の月齢制限のさらなる引き上げについて審議中であり、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。
- 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することとしている。

#### 都道府県等に対する要請

- 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します。
- 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します。

## (4) 食肉・食鳥肉の安全対策

### ア 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。

#### 今後の取組

- と畜場における食肉の衛生管理について、CODEXのHACCPガイドラインに基づく基準を設定し、現行の基準とどちらかを選択できるように、と畜場法施行規則の改正手続きを進めているところ。

#### 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 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 と畜場の枝肉の微生物汚染実態調査において、これまでの調査により、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。

### イ 伝達性海綿状脳症対策（めん羊及び山羊の取扱い）

#### 従前の経緯

- めん羊及び山羊に係る食肉の処理については、平成16年2月、と畜場法施行規則の一部を改正し、平成17年10月より、次に掲げる措置を講じている。
  - ① 12か月齢以上のめん羊及び山羊に係る頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び胎盤並びにすべての月齢のめん羊及び山羊に係る扁桃、脾臓及び小・大腸（リンパ節を含む。）の除去及び焼却を義務化すること。
  - ② 都道府県等が実施するスクリーニング検査の対象となる疾病としてめん羊及び山羊

に係る伝達性海綿状脳症を追加すること。

#### 今後の取組

- 牛におけるBSE対策の見直しに続いて、めん羊及び山羊における一連の対策についても見直しを検討することとしている。

#### 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を実施するに当たっては、めん羊及び山羊に係る食肉を処理するに際して、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すること。

### ウ 食鳥肉衛生対策

#### 従前の経緯

- 食鳥処理場における食鳥の処理に際してのカンピロバクター等の微生物による食鳥肉等に対す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

- カンピロバクター食中毒の制御について、食鳥処理場での対策を中心にこれまで行われてきたが、現在、厚生労働科学研究において、農場から食鳥処理、消費までの一連の対策について検討しているところ。
- 食鳥処理場における食鳥肉の衛生管理について、CODEXのHACCPガイドラインに基づく基準を設定し、現行の基準とどちらかを選択できるように、食鳥検査法施行規則の改正手続きを進めているところ。
- 食鳥処理場における食鳥中抜きとたい等の微生物汚染実態調査において、食鳥中抜きとたいの一般細菌数、サルモネラ及びカンピロバクター等の調査の実施を予定している。

#### 都道府県等に対する要請

- 次に掲げる4点をお願いする。

- ① 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おり、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食鳥検査の実施や、恒常的に歳入が歳出を超えるような自治体にあつては食鳥検査手数料の見直しを進めるなど、必要に応じ、弾力的な対応に配慮すること。
- ② 鳥インフルエンザ対策の一環として、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、適切に対応されたい。
- ③ 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。また、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。
- ④ 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。

## (5) 輸出食品

### 従前の経緯

- 地域振興を図る観点から農林水産部局の主導で行われている食品の輸出については、厚生労働省においては農林水産省と連携しつつ、必要に応じて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ている。これに基づき、必要に応じて都道府県等の食品衛生担当部局において、施設の認定、衛生証明書の発行等の業務を実施している。
- その一方、輸出先国においても、頻繁に新たな食品安全規制の導入や改訂が行われていることから、円滑な輸出のための継続的な対応が必要となる
- さらに、「日本再興戦略－JAPAN is BACK－」（平成25年6月14日閣議決定）において、食品の輸出促進が政府全体の施策として掲げられており、我が国の農林水産物・食品の輸出のための体制整備が求められている。
- 厚生労働省においては、平成25年6月から、国内で製造され、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）」の発行を地方厚生局において開始したところである。
- 牛肉については、国内のBSE対策の見直しを踏まえ、香港、マカオと協議の上、輸出条件の一部変更（「BSE検査陰性」の削除）を行った。また、各輸出先国に対して、SRMの範囲や輸出可能品目に係る輸出条件の変更等についても個別に協議しているところ。EUについては、輸出条件について二国間で合意に至り、昨年3月にEU向け輸出牛肉の取扱いについて要綱を定めた。米国については、冷凍品の輸出解禁に伴い、衛生証明書様式及び要綱を改訂した。

その他の畜産品では、中国向け乳及び乳製品、マカオ向け豚肉、ベトナム向け食鳥肉については平成22年より都道府県等が発行した衛生証明書の添付が必要となったため、手続について通知した。なお香港向け殻付き食鳥卵については平成23年より都道府県等の衛生部局において施設登録を行い、動物検疫所において衛生証明書を発行している。

注) 中国向け乳及び乳製品については、現時点では輸出証明書の合意に至っていないため輸出不可。
- 水産食品については、EU、ニュージーランド（二枚貝に限る）、スイス及びノルウェーについては、都道府県等において施設の認定及び衛生証明書の発行、米国については施設の認定を行っている。中国については、従前、登録検査機関において実施してい

た施設登録及び衛生証明書の発行を変更し、本年1月より厚生労働省による施設登録、都道府県等又は地方厚生局による衛生証明書の発行に変更した。また、ベトナム及びマレーシア（エビ及びその加工品（乾燥又は調味されたものを除く）に限る）については、都道府県等において衛生証明書の発行を行っている。なお、ブラジル、ロシア、ウクライナ、ナイジェリア及び韓国（冷凍魚類頭及び冷凍魚類内臓に限る。）への輸出については、登録検査機関又は地方厚生局による施設登録及び衛生証明書の発行が必要である。

- 平成23年3月に発生した原子力発電所事故を受け、日本から輸出される食品等については、一部緩和されたものの、引き続き原産地証明書、放射性物質の検査結果等を要求される場合が多く、農林水産省、農林水産部局が中心となり対応しており、輸出再開に向け協議が継続されている。

詳細については、農林水産省HP ([http://www.maff.go.jp/j/export/e\\_shoumei/index.html](http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/index.html)) を確認願いたい。

#### 今後の取組

- 食肉の輸出については、口蹄疫の清浄国認定、無視できるBSEリスクの国認定を背景とし、農林水産省が中心となって、メキシコ、フィリピン、ニュージーランド等諸外国に対して輸出解禁要請が行われているところ。二国間協議の結果、相手国から食肉衛生要件が求められた場合には、輸出に係る手続きを定めた要領等を作成し、通知することとしている。
- 今後とも、輸出先国の法令等について情報収集を行い、輸出手続の実施体制の確保について、必要に応じて自治体等と連携して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、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。
- 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とともに、国会質疑等において、対EU輸出水産食品取扱施設として新たに認定を受ける場合、認定までに時間を要する事案が多く、当該施設の認定数が増加していないとの指摘がなされた。

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する。

なお、関係事業者を対象とした認定手続に関するマニュアルを、厚生労働省ホームページに掲載しており、今後も逐次、更新していく予定であるので活用願いたい。

- 食肉について、米国等、施設基準を輸出要件とする国向けに施設を新設又は改修する場合にあっては、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うえ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。

また、今後、輸出解禁要請を行っている国が我が国の現地調査を実施する機会が増加すると考えられるため、必要に応じて対応いただくようお願いする。

### 3. 食品に関する規格基準の策定等について

#### (1) 食品中の残留農薬等の対策

##### ア ポジティブリスト制度の円滑な実施

###### 従前の経緯

- 食品中に残留する農薬等（農薬、食品添加物及び動物用医薬品）に係る「ポジティブリスト制度」（農薬等が一定の量を超えて残留する食品の流通を原則として禁止する制度）は、食品衛生法の平成15年改正で平成18年5月29日より施行された。
- ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準値が設定された農薬等については、平成18年以降計画的に食品健康影響評価を内閣府食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、順次、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の見直しを進めている。

（注）昨年末現在、累計で552件の農薬等に係る食品健康影響評価を依頼。その結果を踏まえて残留基準を改正した農薬等は216件。そのほか、ポジティブリスト制度導入後に新規に残留基準を設定した農薬等（46件）も含めると、残留基準が設定された農薬等は合計で802件。
- 水質汚染を防止する措置が適切に講じられたにもかかわらず農薬が魚介類に残留する事例も見受けられることを踏まえ、平成19年度食の安心・安全確保推進研究事業において、魚介類に係る残留基準の設定法を開発した。これに基づき、魚介類に残留するおそれがある農薬について、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の設定を進めている。
- 国内における飼料自給率向上に向けた施策の展開に伴い、飼料として給与した稲わら等から畜産物に移行する可能性のある農薬については、国際機関等における評価手法を参考とし、薬事・食品衛生審議会の審議を経て畜産物への残留基準の設定を進めている。

- 残留基準が設定された農薬等については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に地方衛生研究所等の協力を得て分析法を開発している。  
(注) 昨年末現在、約700件の農薬等に係る分析法を開発済み。
- 食品衛生法に定められている農薬等の規格基準への適合性を判定する試験について、告示及び通知で具体的に定める試験法以外にも、同等以上の性能を有する試験法による実施を可能とするための妥当性評価ガイドラインの一部改正を平成22年12月に行った。
- 中国冷凍餃子による薬物中毒事案を踏まえた加工食品中の残留農薬等に係る分析法について、平成25年3月に情報提供を行った。

#### **今後の取組**

- 今後とも、ポジティブリスト制度導入時に暫定的に残留基準が設定された農薬等について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼するとともに、食品健康影響評価の終了したものについては、速やかに基準値設定を進める。
- あわせて、残留基準の設定された農薬等について、分析法の開発を推進するとともに、より迅速かつ効率的な検査技術の確立を目指す。

#### **都道府県等に対する要請**

- ポジティブリスト制度については、引き続き、円滑な実施に向けた普及啓発活動や監視指導をお願いします。
- 各自治体の試験機関において、妥当性ガイドラインに沿ってそれぞれの試験機関で実施する試験法の妥当性の確認をお願いします。

## イ 残留農薬等の一日摂取量実態調査の実施

### 従前の経緯

- 従来より、国民が日常の食事を通じてどの程度の残留農薬等を摂取しているかを把握するため、都道府県等の参画を得て、国民健康・栄養調査を基礎とするマーケット・バスケット調査方式による残留農薬等の一日摂取量実態調査を実施している。
- 平成25年度は、15の都道府県等の参画を得た。

### 今後の取組

- 平成26年度にも、残留農薬等の一日摂取量実態調査を実施することとしている。

### 都道府県等に対する要請

- 残留農薬等の一日摂取量実態調査については、食品健康影響評価の基礎ともなる重要なものであるため、より多くの都道府県等の参画をお願いする。

## (2) 食品中の汚染物質等の対策

### ア 清涼飲料水の規格基準の改正

#### 従前の経緯

- 清涼飲料水の規格基準の改正については、平成 22 年 12 月及び平成 24 年 7 月の薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会食品規格部会において、規格基準の枠組みの見直しを行うこと（ミネラルウォーター類の規格基準について殺菌・除菌の要否により区分し、化学物質等に係る原水基準を成分規格へ移行すること等）個別物質について基準値の設定又は見直しを行うこと（食品安全委員会の評価が終了した 25 項目及び評価を依頼していない性状関連 14 項目の設定等）等を決定した。
- 平成 25 年 4 月、食品安全委員会に清涼飲料水等の規格基準の枠組みの見直し及び個別物質についての基準値の設定又は見直しについて諮問した。
- 平成 25 年 5 月、薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会食品規格部会において、清涼飲料水の規格基準改正案が了承された。
- 食品規格部会の了承事項について、9 月 2 日から 10 月 1 日までパブリックコメントを募集し、10 月 9 日から 12 月 8 日まで WTO 通報を実施した。

#### 今後の取組

- 今後、薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会での審議を経て、規格基準改正の手続を進めることとしている。

## イ 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

### 現状等

- 魚介類中の水銀については、平成17年11月、「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」及びQ&Aを公表した（平成22年6月に対象魚介類としてクロムツを追加）。
- 我が国における食品を通じた水銀摂取量の平均は、食品安全委員会によって公表された妊婦を対象とする耐容量の6割程度であり、一般には、胎児に対する影響が懸念される状況にない。
- 妊婦等に対し、イルカ・クジラやマグロ類を含む魚介類の種類や量を示すことにより魚食のメリットを活かしつつ、水銀の濃度が高い魚介類を多量に偏食することを避けるよう、求めている。
- 平成22年5月、国立水俣病総合研究センターの調査結果を踏まえ、水銀含有量の高い魚介類を偏って食べることを避けて、バランスの良い食生活を心がけることが重要である旨の多食者に対する項目をQ&Aに追加した。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、魚介類をめぐる風評被害が生じないように配慮しつつ、妊婦等に対する周知徹底をお願いします。
- あわせて、地域によっては、水銀の濃度が高い魚介類を常時多食する習慣も見受けられるため、地域の実情に応じて多食者に対する適正な食生活に関する指導をお願いします。

### (3) 食品添加物の対策

#### ア 食品添加物の指定

##### 従前の経緯

- 平成14年7月、食品添加物の規制に関する国際的な整合性を図るため、次のいずれにも該当する添加物（「国際汎用添加物」）100品目（香料54品目、香料以外46品目）について、安全性評価及び暴露量評価を実施し、食品添加物として指定する方向で検討する方針が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会です承された。
  - ① 国連食糧農業機関（FAO）/世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）が国際的な安全性評価を実施して一定の範囲内で安全性を確認したこと。
  - ② 食品に使用することが米国、EU諸国等で国際的に広く認められていること。
  
- これを踏まえ、必要な資料が収集された品目について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会の審議を経て食品添加物として指定している。

（注）平成25年12月末現在、香料については、54品目中、イソブタノール等51品目を指定済み。香料以外の添加物については、46品目中（β-カロテンが対象より除外されたため、現在は45品目）、ポリソルベート類、加工デンプン等の38品目を指定済み。
  
- 事業者等の要請に基づく食品添加物の指定等については、「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成8年3月22日衛化第29号）及び「添加物に関する食品健康影響評価指針」（平成22年5月食品安全委員会）に沿って対応している。

（注）平成25年12月末現在、プロテイングルタミンナーゼ、5-メチルテトラヒドロ葉酸カルシウム等8品目について、食品安全委員会に食品健康影響評価を諮問している。

##### 今後の取組

- 今後とも、食品安全委員会の食品健康影響評価の結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の審議を通じて食品添加物の指定を検討することとしている。

## イ 既存添加物の安全性及び使用実態の確認

### 従前の経緯

- 食品添加物の指定については、食品衛生法の平成7年改正を経て、平成8年5月より、従来、化学的合成品に限定されていた指定の対象を天然品に拡大する（食品衛生法第10条）とともに、経過措置として既存添加物名簿に記載された添加物等を流通禁止の対象より除外した（食品衛生法平成7年改正附則第2条及び第3条）。その際の参議院厚生労働委員会及び衆議院厚生労働委員会の附帯決議（平成7年4月25日及び5月17日）は、既存の天然添加物について、速やかに安全性の見直しを行い、有害性が実証された場合には、使用禁止等の必要な措置を講じるよう、求めている。
- その後、食品衛生法の平成15年改正を経て、平成16年2月より、既存添加物名簿に記載された添加物について、次のいずれかに該当するときは、既存添加物名簿より削除することができることとされた（食品衛生法平成7年改正附則第2条の2及び第2条の3）。
  - ① 人の健康を損なうおそれがあると認めるとき
  - ② 現に販売の用に供されていないと認められるとき
- これらを踏まえ、既存添加物については、順次、安全性及び使用実態を確認し、必要に応じて既存添加物名簿より削除している。直近では、平成23年5月6日に使用実態が明らかでない既存添加物として55品目（スフィンゴ脂質及びタンニン（抽出物）は一部基原のみを削除、実質53品目）を既存添加物名簿から削除しており、平成25年12月末現在、既存添加物名簿に記載されている添加物は365品目である。  
(注) 平成8年4月に既存添加物名簿に記載された添加物489品目のうち、既存添加物名簿より削除された添加物は、平成25年12月末現在、124品目。具体的には、①人の健康を損なうおそれがあるものとして、平成16年10月に1品目を、②使用実態を欠くものとして、平成17年2月に38品目、平成19年9月に32品目、平成23年5月に実質53品目を既存添加物名簿から削除した。
- また、平成8年度厚生科学研究「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」において、既存添加物のうち139品目は安全性の確認が必要とされた。平成25年12月末現在、124品目について安全性の確認を終了している。  
(注) 既存添加物名簿から削除された品目を除き、10品目が安全性の確認が未実施であり、今後確認を行っていく予定。

- あわせて、安全性及び品質を確保するため、既存添加物についても、成分規格を設定する作業を進めている。

(注) 既存添加物については、平成11年4月に公示された第7版食品添加物公定書で60品目に係る60の成分規格を、平成19年8月に公示された第8版食品添加物公定書で61品目に係る63の成分規格を収載。現在、第9版食品添加物公定書の作成に向け、作業を進めているところ(後述)。

#### 今後の取組

- 既存添加物の安全性の確認や成分規格の設定を引き続き進めることとしている。

### ウ 第9版食品添加物公定書の作成

#### 従前の経緯

- 第9版食品添加物公定書については、平成22年度に検討会を立ち上げ、平成25年3月末に原案を取りまとめたところである。

(注) 食品添加物公定書とは、食品衛生法第11条第1項の規定により基準又は規格が定められた添加物及び第19条第1項の規定により基準が定められた添加物につき、当該基準及び規格を収載するものとして、食品衛生法第21条に定められたものである。

#### 今後の取組

- 今後食品安全委員会に諮問を行った上で、規格改正等を行うこととしている。

## エ 食品添加物の一日摂取量実態調査の実施

### 従前の経緯

- 従来より、都道府県等の参画を得て、国民健康・栄養調査を基礎とするマーケット・バスケット調査方式による食品添加物の一日摂取量実態調査を実施している。
- これまでの結果では、食品添加物の摂取量については、食品添加物の安全性の確保を通じた国民の健康の保護という観点に照らし、問題がないものと認められる。

### 今後の取組

- 平成26年度も、食品添加物の一日摂取量実態調査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、食品添加物の一日摂取量実態調査に対する都道府県等の参画をお願いする。

#### (4) 器具・容器包装、おもちゃ等の対策

##### 従前の経緯

- フタル酸エステル類のおもちゃに対する使用規制については、平成22年9月、規制対象となるフタル酸エステル類の種類を拡大するなど、規格基準を強化した。  
器具・容器包装におけるフタル酸エステルの規制の見直しについては、平成21年12月に食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、現在同委員会において審議中である。
- 食品用の容器等に使用されるビスフェノール A については、近年、有害な影響がないものとされていた用量よりも極めて低い用量の暴露を受けた動物の胎児や産仔に対する影響を確認したとする動物実験の結果が国内外で報告されている。これを踏まえ、慎重を期するため、平成20年7月、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、現在同委員会において審議中である。あわせて、消費者に対しては、妊婦や乳幼児の保護者のための食生活や授乳に関するアドバイスを含め、正確な理解のための Q & A を適宜更新しながら、厚生労働省ホームページで公表している。
- 合成樹脂製の容器包装について、米国、EU、中国では既にポジティブリスト制度が導入され、韓国、タイでも制度化の検討が行われつつあることから、国際整合を踏まえた容器包装の規制のあり方について検討を行っている。
- 再生材料は流通・消費・回収等の履歴により、様々な化学物質等が付着・混入する可能性があり、これらの化学物質が再生材料を使用した器具及び容器包装に残存して食品中に移行する可能性についても留意する必要があることから、平成23年8月及び平成24年3月、薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会において、どのような規制を行うべきかについて議論を行った。その結果を受け、再生プラスチック及び再生紙の器具及び容器包装への使用について、関係事業者がどのような配慮をするべきかについて平成24年4月にそれぞれガイドラインを通知した。また再生紙を材料とする器具及び容器包装のうち、水分又は油分で紙が浸される用途及び長時間の加熱を伴う用途については、再生紙の印刷インキ等に由来する化学物質が食品に移行する懸念があることから、昨年3月に規格基準を設定した。
- 近年、ナノマテリアルの食品用器具及び容器包装への使用が見られ、今後、ナノマテリアル含有製品の利用が広がることが考えられる。しかし、ナノマテリアルについては

動物実験等のデータも少なく、人の健康への影響を予測するために必要十分なデータが得られていないことから、ナノマテリアルに係る国内外の取組や検討状況などの基礎的なデータの収集を行う。

- 乳等省令については、平成25年3月に牛乳等の販売用の容器包装中、合成樹脂加工紙製容器包装に用いることができる合成樹脂としてナイロン及びポリプロピレンを追加した。

#### 今後の取組

- 器具・容器包装におけるフタル酸エステル類の規制の見直しについては、食品安全委員会における評価結果を踏まえて、必要な対応を行うこととしている。  
また、当該結果を踏まえて、おもちゃに関する追加規制の必要性の有無等についても検討する。
- 合成樹脂製の器具・容器包装に係る規制のあり方については、引き続き、収集した基礎データ等を踏まえて、検討する。
- ナノマテリアルの利用された器具・容器包装については、比較的多用されているナノ銀やナノ白金などのナノ金属を含有する容器包装等からの食品移行量などを調査し、規制の必要性などの検討を開始する。

#### 都道府県等に対する要請

- 食品用の容器等に使用されるビスフェノール A については、厚生労働省ホームページに掲載された Q & A 等も活用しつつ、消費者に対する正確な情報の提供をお願いする。
- 食品用器具及び容器包装への再生材料の使用に関しては、事業者に対するガイドラインの周知徹底をお願いする。

## (5) 健康食品の安全性確保

### 従前の経緯

- 平成20年7月、「健康食品」の安全性確保に関する検討会」の報告書が取りまとめられ、一般に飲食の用に供されなかったものなど、様々な食品が「健康食品」として流通する中で、消費者に供給される「健康食品」の安全性の向上を図るため、次に掲げる取組が必要とされた。
  - ① 製造段階における具体的な方策（原材料の安全性の確保、製造工程管理（GMPによる安全性の確保及び実効性の担保を図るための具体的な仕組み））
  - ② 健康被害情報の収集・処理体制の強化
  - ③ 消費者に対する普及啓発
  
- 製造段階における具体的な方策としては、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」（平成17年2月1日付け食安発第021003号食品安全部長通知別添）により事業者による自主的な取組を推進しているところであり、事業者団体により当該ガイドラインを踏まえたGMP認証が行われている。また、事業者団体により設立された健康食品認証制度協議会により、健康食品の安全性に関する第三者認証制度の運用が行われている。
  
- 健康被害情報の収集・処理体制の強化については、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対策要領（平成14年10月4日付け医薬発第1004001号医薬局長通知別添）に基づき「健康食品」を原因とする健康被害事案を把握したときは、厚生労働省に報告するよう、都道府県等をお願いしている。

また、加えて管内の健康食品の製造業者等の実態把握に努めるとともに、当該業者に対して、健康被害の発生に関する情報を入手した際には管轄の保健所へ情報提供するよう要請すること及び健康食品等による健康被害と疑われる情報が保健所に提供されるよう、医療機関等関係機関との連携についてお願いしている。
  
- 消費者に対する普及啓発については、パンフレット「健康食品の正しい利用法」、「健康食品による健康被害の未然防止と拡大防止に向けて」を改訂し、関係業界機関及び都道府県等へ配布した。

- 健康食品による健康被害事例について都道府県等を通じ消費者、事業者等関係団体に注意喚起、情報提供を行った（「平成25年10月9日及び同年12月25日付け健康食品（Oxy Elite Pro）に関する注意喚起について」等）。

また、健康被害の重篤度、国民の健康被害発生の可能性を考慮し報道発表による注意喚起、情報提供も行うこととしている。

- 平成25年1月に、内閣府消費者委員会より、「健康食品」の表示等の在り方に関し建議が提出され、健康食品による健康被害情報の収集や医療機関への情報提供を行う必要性について指摘された。

指摘事項を踏まえ、同年8月に当部関連の事項としては、以下の内容で回答した。

- ・平成24年から3年計画で厚生労働科学研究費補助金により、健康被害情報の収集・統合・解析法の強化に関する研究を実施中。
- ・平成25年4月にパンフレットを改訂し、日本医師会、日本薬剤師会を通じて再配布。
- ・適正製造規範（GMP）の普及のため、第三者認証制度の体制を整備し、公募を開始。
- ・消費者の的確な製品選択が可能となるためリーフレットの作成、配布など普及啓発を継続。

- 「食品の新たな機能性表示制度」に関する対応について

規制改革実施計画（平成25年6月14日閣議決定）及び日本再興戦略（平成25年6月14日閣議決定）において、いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、平成25年度中に検討を開始し、平成26年度中に結論を得た上で実施することとしている。

平成25年12月、消費者庁において「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」が開催され、その後、毎月1回程度の開催を予定し、本年夏頃をメドに報告書を取りまとめる予定とされている。

引き続き、上記検討会を通じ安全性の確保が可能となるよう消費者庁等に協力していくこととしている。

#### 今後の取組

- 厚生労働科学研究費補助金により、平成24年度から開始した健康被害情報に関する因果関係の解析手法の確立等に関する研究について、継続することとしている。
- 健康食品の安全性確保については、引き続き消費者への普及啓発を含め必要な対応を

行っていく。

- 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品（いわゆるエコナ関連製品）については、現在、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼中であり、食品安全委員会における評価を踏まえ適切に対応していく。
- 健康食品による健康被害事例について、引き続き都道府県等を通じ、消費者、事業者に対し積極的に注意喚起、情報提供を行うこととしている。また、健康被害の重篤度、国民の健康被害発生の可能性を考慮し報道発表による注意喚起、情報提供も行うこととしている。その他、健康食品による健康被害が疑われる事例、研究結果が判明した場合は、新開発食品評価調査会等において審議を行うこととしている。
- このほか消費者委員会の建議も踏まえ、関係機関と連携しつつリスクコミュニケーションの取組を進めていく。

#### 都道府県等に対する要請

- 「健康食品」担当部局においては、上述の「健康被害防止対策要領」に基づき、医薬品担当部局等と連携しつつ、「健康食品」を原因とする健康被害事案を早期に把握して迅速に厚生労働省に報告するよう、引き続きお願いする。現在、厚生労働科学研究費補助金により、平成24年度から開始した健康被害情報に関する因果関係の解析手法の確立等に関する研究を実施し、研究途中の成果を踏まえ、一部の自治体に試行の協力をお願いしており、お礼を申し上げるとともに引き続き協力をお願いする。加えて各種の機会を通じて管内の健康食品の製造業者等の実態把握に努めるとともに、当該業者に対して、健康被害の発生に関する情報を入手した際には管轄の保健所へ情報提供するよう要請すること及び健康食品等による健康被害と疑われる情報が保健所に提供されるよう、医療機関等関係機関との連携についてよろしくお願いする。

特に、上述の「平成25年10月9日及び12月25日付け健康食品（Oxy Elite Pro）に関する注意喚起について」に関連する健康被害事例が複数件報告されていることから関係機関との連携をよろしくお願いする。

また、健康食品の安全性確保に関する消費者への普及啓発に努めていただくとともに、健康食品による健康被害事例について、消費者、事業者に対し注意喚起、情報提供を引き続きお願いする。

## (6) 遺伝子組換え食品等の安全性確保

### 従前の経緯

- 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して製造された食品及び添加物（以下、「遺伝子組換え食品及び添加物」という。）については、食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続き」（平成 12 年厚生省告示第 233 号）に従い、厚生労働大臣が定める安全性審査を経た旨を公表したものでなければ、我が国での流通は認められていない。
- 遺伝子組換え食品等の安全性審査は、個別の品種・品目ごとに行われている（平成 25 年 12 月 18 日現在で安全性審査を経た旨公表しているのは食品 287 品種、添加物 16 品目）。
- 組換えDNA技術を用いた食品や添加物については、食品衛生法に基づき国による安全性審査を経る必要があるが、平成 23 年 11 月以降、安全性審査を経ていない添加物が市場に流通していた事例が数件みられた。諸外国と日本で評価や審査のあり方が異なっていることが一つの要因となっていたこと等から、同様の事例が起こらないよう、事業者等に対する周知徹底に努めてきたところである。また、この 10 年間の安全性審査で蓄積してきた知見を踏まえ、国による安全性審査のあり方について、整理・明確化を進めている。
- 遺伝子組換え食品等を製造する場合には、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の規定に基づく、組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準（平成 12 年厚生省告示第 234 号）に従い、適合確認を受ける必要があることとされている。
- 平成 24 年 3 月 1 日に、組換えDNA技術応用添加物の国内製造に対応するため、厚生労働省告示第 68 号により一部改正を行い、製造基準の具体的な事項を定めた。  
これまで、組換えDNA技術応用添加物の国内製造について適合確認申請例はなかったが、同年 3 月に初の国内製造の製造基準適合確認が申請され、申請のあった製造所について 7 月に製造基準への適合を確認したところ。

### 今後の取組

- 今後も、国としては、申請された遺伝子組換え食品等について安全性審査及び製造基

準の適合確認を行うこととしている。

#### 都道府県等に対する要請

- 組換え DNA 技術を用いた食品及び添加物については、安全性審査を経る必要がある  
ので、事業者に対する周知徹底をお願いします。
  
- 国内の製造所について、組換えDNA技術応用食品及び添加物に係る適合確認がなさ  
れた場合、製造所を管轄する自治体に適合確認の申請書の写しを送付し、当該施設の監  
視を依頼するので、対応をお願いします。

## 4. その他

### (1) カネミ油症対策について

#### 従前の経緯

- 原因企業であるカネミ倉庫が患者に医療費等の支払を行うとともに、政府としては、昭和60年の三大臣（法務大臣、厚生大臣、農林水産大臣）による確認事項に基づき、油症治療研究班による研究・検診・相談事業の推進や政府所有米の保管委託によるカネミ倉庫の経営支援を行ってきた。
- 平成20年度に、油症患者を対象として健康実態調査を実施し、現在の健康状態、病歴、治療歴、家族等に関して回答いただいたところである。
- 健康実態調査の調査結果については、油症研究の加速的推進に資するための解析を行うため、平成21年度に「油症患者健康実態調査の解析に関する懇談会」を設置し、平成22年3月、同懇談会により健康実態調査結果の報告書が取りまとめられたところである。
- 平成24年には、超党派の議員連盟等において、健康実態調査の実施と健康調査支援金の支給、診断基準の見直しによるカネミ油症患者の認定範囲の拡大や、政府所有米の保管委託の拡大による将来にわたる安定的な医療費の支給の確保及び一時金の残余等の支払い等といった新たな総合的な支援策を講じるべきとの意見がまとまり、これらの支援策の継続的な実施を担保するための議員立法「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」が平成24年8月29日に可決成立し、同年9月5日に公布・施行された。
- 「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づき策定することとなっている「カネミ油症患者に関する施策の推進に関する基本的な指針」については、平成24年11月30日に施行された。
- 「平成25年度カネミ油症健康実態調査事業の実施について」（平成25年5月15日付食品安全部長通知）に基づき、健康実態調査を開始した。
- 「カネミ油症患者に関する施策の推進に関する基本的な指針」に基づき、平成25年6月21日に国（厚生労働省、農林水産省）、カネミ倉庫、患者団体で構成された第1回三者協議が開催された。

## 今後の取組

- 引き続き、国（厚生労働省、農林水産省及び関係省庁）は、「カネミ油症患者に関する施策の総合的な推進に関する法律」に基づく施策を実施していく。

### ※これまでの進捗状況

#### ①健康実態調査の実施

平成25年度の調査協力者：1,406名

#### ②油症患者の認定範囲の拡大

平成24年12月3日に診断基準を改定。平成25年12月末までの認定患者数は2,246人（うち同居家族認定は264人）

#### ③三者協議の実施

平成25年6月21日及び平成26年1月15日に、国（厚生労働省、農林水産省）、カネミ倉庫株式会社、カネミ油症患者による三者で、カネミ油症患者に関する施策の推進のために必要な事項について協議を実施。

## 都道府県等に対する要請

- 当面毎年実施する健康実態調査の実施については、患者の状況を把握している各都道府県の協力が必要不可欠であり、また、患者から予算成立後速やかに調査を実施するよう要請があり、平成26年度以降も協力をお願いする。
- 平成25年度に実施する健康実態調査においては、油症患者から油症患者受療券が利用できる医療機関についての要望を現在とりまとめているところであるが、その結果を踏まえ、都道府県医師会等と連携し、関係医療機関等への協力要請をお願いする。
- 患者から、居住地の移転に関する連絡を受けたときは、油症患者の同意を得た上で、連絡方法に関する油症患者の希望など、必要な情報を関係の都道府県等に提供するようお願いする。
- 各都道府県等における円滑な油症患者の認定手続き及び認定時の国への状況報告を引き続きお願いする。認定結果の通知の際には、カネミ倉庫から認定患者への医療費の支払い等に関するご案内も同封して頂けるよう引き続き、お願いする。
- 法に基づく支援が円滑に実施できるよう、特にカネミ倉庫からの医療費の支払に関する相談をしたいとの要望が患者から寄せられていることから、引き続き都道府県等において、相談体制を点検する等により適切な対応をお願いする。

## (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

### 従前の経緯

- 「三者会談確認書」(昭和48年12月23日)に基づき、「(財)ひかり協会の行う事業に対する協力について(依頼)」(平成25年2月27日食安企発第0027第1号食品安全部企画情報課長通知)等により、「(公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請している。
- 平成25年4月、「(公財)ひかり協会が厚生労働省の推薦を受けて発行する「保健・医療・福祉・労働などの市町村の行政協力について」と題するパンフレットを改定して都道府県等に配布した。

### 今後の取組

- 引き続き、「三者会談確認書」に基づき、「森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会」等と協議しつつ、「(公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請することとし、必要に応じて関係通知を改正する等の措置を講じることとしている。
- 「平成25年度森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」を開催する。

### 都道府県等に対する要請

- (公財)ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力については、引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
  - ① 窓口担当部局において、保健医療、障害福祉、高齢福祉等を担当する部局のほか、都道府県労働局、市町村、保健所等の関係行政機関との連絡調整を図るための会議を定期的を開催すること。
  - ② (公財)ひかり協会が開催する関係者間の連絡調整を図るための会議(地域救済対策委員会等)に対する出席の要請を受けたときは、可能な限り対応すること。
  - ③ 「森永ミルク中毒事件全国担当係長会議」等を通じた厚生労働省から都道府県等へ

の伝達の内容については、市町村等に対する周知を徹底すること。

- ④ 市町村に対し、森永ひ素ミルク中毒被害者対策対象者名簿の写しを、個人情報の取り扱いに留意し、交付すること。

### (3) 食品の安全確保に関するリスクコミュニケーション

#### 従前の経緯

- 厚生労働省においては、関係府省庁と連携しつつ、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを推進している（食品安全基本法第13条、食品衛生法第64条、第65条）。  
※ リスクコミュニケーションとは、リスク分析の手法の重要な一要素としての関係者相互間の情報及び意見の交換をいう。
- 具体的には、BSE対策の見直し、食品中の放射性物質対策、輸入食品の安全性確保等に関する意見交換会の開催を始め、ホームページの充実、パンフレット等の作成、消費者団体や事業者団体との交流等に取り組んでいる。  
※ パンフレット等を作成した際には、厚生労働省ホームページに掲載するとともに、メールで送付しているため、関係事業者、消費者等への周知にご活用いただきたい。
- そのほか、都道府県等が開催する意見交換会に対しても、可能な限り講師やパネリストの派遣等を行うなど協力している。

#### 今後の取組

- 今後とも、広報や広報資材の提供、意見交換会の開催等に積極的に取り組むこととしている。
- あわせて、「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」（平成18年11月食品安全委員会）も踏まえ、リスクコミュニケーションが一層効果的なものとなるよう、リスクコミュニケーションの手法の改善に努めることとしている。

#### 都道府県等に対する要請

- 厚生労働省が開催する意見交換会に対する関係都道府県等の御協力に改めて御礼を申し上げます。各都道府県等においても、食品安全基本法や食品衛生法の規定の趣旨を踏まえ、地域住民に対する広報や意見交換会の開催などリスクコミュニケーションを一層推進するよう、願います。  
厚生労働省としても、引き続き、可能な限り広報資材の提供や講師・パネリストの派遣等を行うなど協力することとしている。

#### (4) コーデックス委員会への対応

- コーデックス委員会は、昭和38年に国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）によって合同で設立された国際機関であり、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な取引を確保するため、国際貿易上重要な食品の安全及び品質の基準などを策定している。コーデックス委員会には、平成25年12月現在、185カ国及び1機関（EU）が加盟しており、総会、執行委員会、一般問題部会（10部会）、個別食品部会（12部会）と地域調整部会（6部会）が置かれている。
- コーデックス委員会によって策定される食品規格は、我が国における食品のリスク管理にも大きな影響を及ぼすため、厚生労働省としても、関係府省等の関係機関と連携しつつ、積極的に参画している。
- 日本は、食品の安全について横断的に議論する一般問題部会（残留農薬部会、食品汚染物質部会等）に継続的に参画し、日本の実態が反映されるように取り組んできた。特に、平成12年から平成19年まで「バイオテクノロジー応用食品特別部会」の議長国を務めて、遺伝子組換え植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン等の作成に貢献した。
- 平成22年5月、平成23年7月及び平成24年5月には、「食品中の微生物規格設定及び適用のための原則」を改訂する物理的作業部会の座長国をフィンランドと共同で務めた。また、「食品媒介寄生虫の管理を行うための食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」を作成する作業部会の座長をカナダと共同で務めることとなり、平成26年第2四半期には東京で物理的作業部会を開催する予定となっているなど、コーデックス委員会における規格等の策定作業に積極的に貢献している。
- また、平成19年7月から平成23年6月まで、コーデックス委員会の運営方針等を議論する執行委員会のアジア地域代表を務めた。平成23年7月からは、アジア地域に特有の問題についての議論をコーディネートするアジア地域調整国に選出され、平成24年11月には東京で第18回アジア地域調整部会が開催された。平成26年11月には同様に東京で第19回アジア地域調整部会の開催が予定されている。
- 厚生労働省は、国内においては、農林水産省と共同で「コーデックス連絡協議会」を開催し、コーデックス委員会の活動や我が国の取り組みについて、国内の消費者をはじめとする関係者に対して情報提供し、意見を聴取している。

- 今後も、食品の安全に関連するコーデックス文書に我が国の意見が十分に反映されるよう、コーデックス委員会に積極的に参画する。
- また、厚生労働省のホームページを通じたコーデックス委員会の活動の情報提供を、より一層充実させる予定である。ホームページには主なコーデックス規格等の日本語訳を掲載しているため、必要に応じて参照頂きたい。
- 我が国における食品の安全に関する意見をコーデックス委員会において策定される食品規格に十分に反映させるに際し、都道府県等における食品の安全に関するデータや食中毒情報等が必要となる場合もあるため、その際には、都道府県等の御協力をお願いする。

コーデックス委員会組織図



注：( ) 内は議長国

\*は現在休会中の部会

†2011年7月より日本はアジア地域調整国