

国産牛のBSE対策（と畜場）

すべての牛の特定部位を除去、焼却

21ヶ月齢以上の牛について検査を実施
（20ヶ月齢以下は自治体が自主的に検査）

平成17年8月1日～

なお、制度変更に伴い生じかねない消費者の不安な心理を払拭し、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、21ヶ月齢未満の牛について地方自治体が自主検査を行う場合は、経過措置（最長3年：平成20年7月まで）として引き続き国庫補助を行う。

と畜場におけるBSE検査結果

	検査頭数	BSE確認頭数
平成13年度	523,591	2
平成14年度	1,253,811	4
平成15年度	1,252,630	3
平成16年度	1,265,631	3
平成17年度	1,232,255	5
平成18年度	1,218,303	3
合計	6,746,221	20

※ 平成13年9月に千葉県で確認された1例目、死亡牛検査で確認された11例を含め、国内では32頭がBSEとして確認

米国産牛肉の日本向け輸出プログラムの概要

日本向け牛肉等の条件

- 特定危険部位（SRM）はあらゆる月齢から除去
- 20か月齢以下と証明される牛由来であること
- 処理から出荷まで他の牛肉等と識別されること。

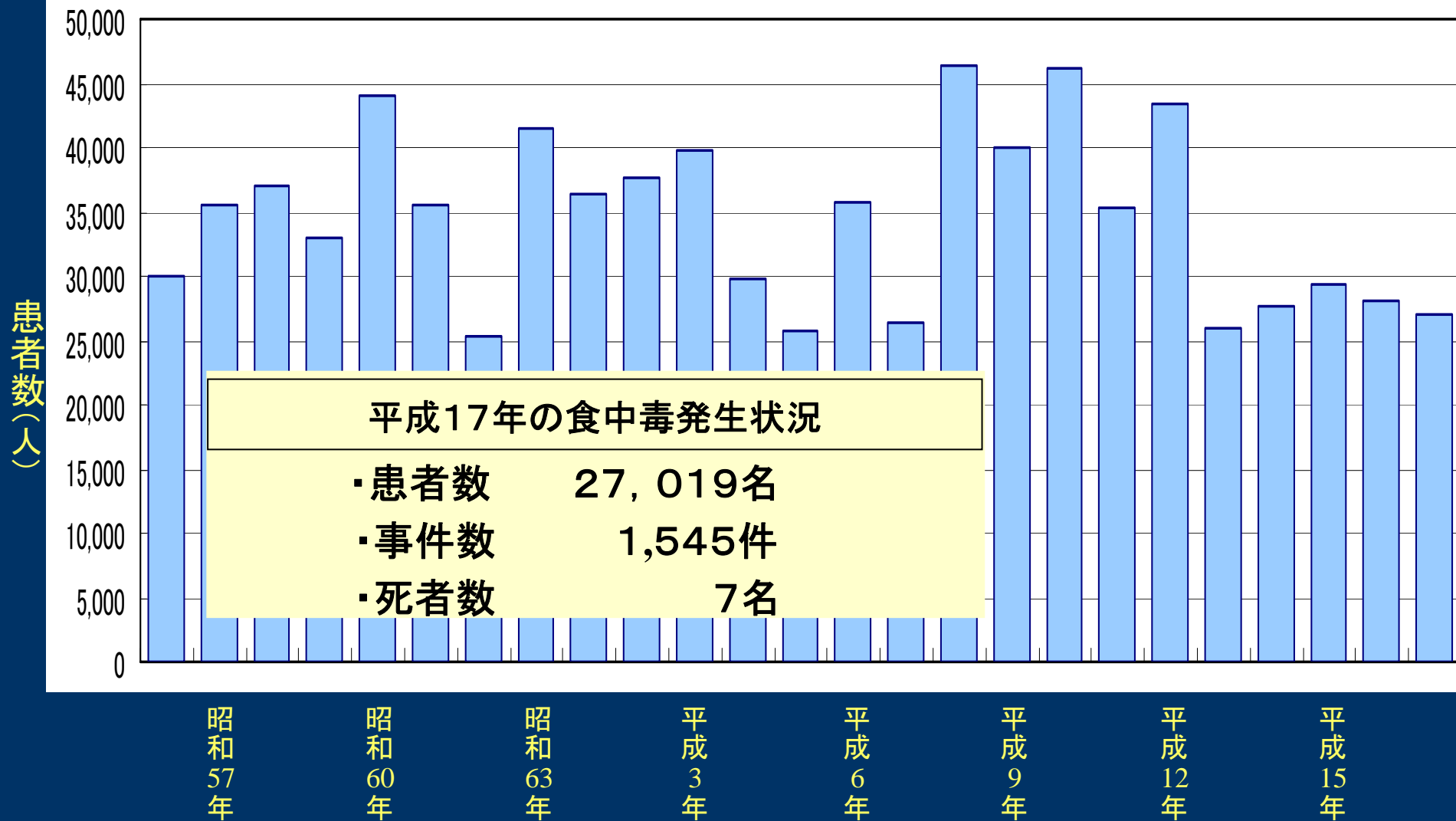
日本向けに輸出可能となる牛肉等

カット肉、内臓

※挽肉や肉加工製品は日本向け輸出プログラムの対象外

食中毒防止対策

食中毒発生状況



原因物質別食中毒発生状況（平成17年）

	事件数(件)	発生率(%)	患者数(人)	死者数(人)
細菌	1,065	68.9	16,678	1
カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	645	41.7	3,439	－
サルモネラ属菌	144	9.3	3,700	1
腸炎ビブリオ	113	7.3	2,301	－
その他	163	10.6	7,238	－
ウイルス※	275	17.8	8,728	－
化学物質	14	0.9	111	－
植物性自然毒	58	3.8	210	4
動物性自然毒	48	3.1	75	2
その他	8	0.5	8	－
不明	77	5.0	1,209	－
総数	1,545	100.0	27,019	7

※：ノロウイルスが274件であった。

食中毒防止対策

食品衛生監視の現状

○食品営業施設の監視指導（平成17年度）

・調査・監視指導施設数 3,854,122

・うち処分件数 5,117

○収去試験（平成17年度）

・総収去検体数 172,451

・うち不良検体数 1,277



企業等の取り組み

○食品衛生管理者等の設置

○コンプライアンス（法令遵守）

○従業員の衛生教育等の実施

○業界団体（社団法人日本食品衛生協会等）等を通じた情報収集、
食品衛生思想の普及啓発

○仕入れ先の名称等の記録保存

発生、被害拡大防止の取り組み

○夏季、年末食品一斉取締り（平成17年度）

・食品関係営業施設の立入検査、食品収去試験
立入検査 夏季752,214施設、年末477,135施設
収去試験 夏季57,984検体、年末32,220検体

○学校給食施設等の一斉点検

・学校給食施設16,581施設（2000年）、社会福祉給食施設31,943施設（2002年）の点検を実施

○食品の食中毒菌汚染実態調査（平成18年度）

・カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,588件の検査を実施

○食中毒の調査の要請

・必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

○都道府県等とのネットワーク

・食品保健総合情報処理システムの活用

消費者等への情報提供

・①食中毒速報、②食中毒関連情報、③食中毒発生状況、④国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所等のホームページ

リスクコミュニケーション

食品の安全に関するリスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 食品の安全確保の取組をまとめたホームページ「食品安全情報」による情報発信
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>
- 政府広報等による情報発信
- パブリック・コメントの実施、審議会の公開、情報公開など



ご静聴
ありがとう
ございました