

被害状況（平成20年3月31日現在）

- ❖ 有機リン中毒の確定事例は3家族10名（千葉市2名、千葉県（市川市）5名、兵庫県3名）、その他の事例中には、有機リン中毒が疑われる症例の報告はなし

有機リン中毒 確定患者数	調査中の事例数	その他
10名	0名	5,915名

中毒事案のメタミドホスの検出状況

❖ 千葉市事案

千葉県警発表：未調理残品からメタミドホス検出

- ◆ 餃子A 皮：1,490ppm、具：410ppm
- ◆ 餃子B 皮：17,680ppm、具：19,290ppm
- ◆ 餃子C 皮：10,340ppm、具：4,600ppm

❖ 兵庫県高砂市事案

兵庫県警発表：袋、トレー、被害者の胃洗浄液からメタミドホス検出

- ◆ 袋の内側8分の1から2.08mg
- ◆ トレー底部2分の1から0.384mg
- ◆ 被害者2名の胃洗浄液からA男(51歳)：52ppm、B男(18歳)：103ppm

❖ 千葉県市川市事案

千葉県警発表：被害者の吐物（吐き出した餃子）からメタミドホス検出

- ◆ 皮：3,580ppm、具：3,160ppm

食品による薬物中毒事案の再発防止策 ①

食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ（平成20年2月22日）

❖ 情報の集約・一元化体制の強化

- ◆ 自治体に対し、**犯罪性の有無にかかわらず**、国へ報告するよう要請（平成20年2月1日通知、2月14日全国主管課長会議開催）
- ◆ 保健所における**24時間、365日体制の確保等**の要請（平成20年2月25日）
- ◆ 食中毒発生時の自治体から国への速報対象事件に、**重篤な有害事象が発生した場合、化学物質に起因する場合**を追加（平成20年4月22日施行）
- ◆ 関係府省に**食品危害情報総括官**を指名（平成20年2月29日）
- ◆ **食品保健総合情報処理システムの活用**（システムの基本設計を実施済み）
- ◆ 管理運営基準ガイドラインに**健康被害や法違反に関する情報の保健所への報告**を追加（平成20年4月22日）

食品による薬物中毒事案の再発防止策 ②

食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ（平成20年2月22日）

❖ 輸入加工食品に関する安全確保策の強化

- ◆ **二国間協議及び検証のための査察の実施体制の強化**（原因究明結果を踏まえ順次実施）
- ◆ 在中国日本大使館における**食品安全担当官の駐在**（平成20年3月）
- ◆ 検疫所の**食品衛生監視員の増員、検査機器整備等**による監視体制の強化
- ◆ **冷凍加工食品の輸入時検査の開始**（平成20年2月22日～12月31日現在、2,271検体について検査を実施し、違反なし）
- ◆ 輸入業者の輸出段階における**自主管理ガイドラインの策定**（平成20年6月5日公表、6月16日～27日に全国で説明会を開催）
- ◆ 輸入業者の自主管理、検疫所の監視強化に資する**加工食品の残留農薬検査法の検討開発**（工程表に基づき順次実施）

輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン) 概要①

❖ 第1 趣旨

本ガイドラインは、有毒、有害物質等の混入防止に加え、輸入食品監視指導計画で輸入者に対し求めている加工食品に関する基本的指導事項について、さらに具体化し、輸入加工食品の自主衛生管理の推進を図り、安全性の向上を図ることを目的とする。

❖ 第2 対象

海外の製造者と直接契約して対日輸出製品を製造し、輸入する輸入者のほか、加工食品の輸入者全般を対象とする。なお、海外の製造者と直接的な製造委託契約関係にない輸入者であっても、輸出業者等を通じて、本指針に示す事項を製造者に確認するよう努めることとする。

輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン) 概要②

❖ 第3 確認体制

輸入者は、必要な知識及び技術を有する責任者及び担当者を置いて本指針に示す事項の確認を行う。

❖ 第4 確認事項

輸入者は、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理の水準等を勘案して、輸入しようとする加工食品の製造者に対し、以下に示す事項について、文書による確認のほか、現地調査、駐在員の設置、試験検査の実施により確認を行う。

1 輸入開始前

- (1) 輸出国における法規制の遵守
- (2) 製造施設の施設設備の水準の国内基準との同等性
- (3) 製造施設の衛生管理の水準の国内基準との同等性、HACCP導入の推奨

輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン) 概要 ③

2 原材料の受け入れ段階

- (1) 納入ロット毎の規格基準への適合確認
- (2) 定期的な試験検査による確認
- (3) 異物混入が明らかな原材料の受け入れ停止
- (4) 輸出国行政機関又は国内検査機関での検査実施
- (5) 原材料毎の適切なロット管理

3 製品の製造・加工段階

- (1) 衛生管理体制の整備・有毒、有害物質の混入防止対策の徹底
- (2) 食品衛生に関する責任者の設置
- (3) 定期的試験検査による最終製品の規格基準への適合確認
- (4) 製品毎の適切なロット管理

4 製品の保管・運搬・流通段階

- (1) 製品の保管、運搬及び流通時の衛生確保・有毒、有害物質の混入防止対策の徹底
- (2) その他確認事項

輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン) 概要 ④

❖ 第5 回収・廃棄

1 回収手順の策定

輸入者は、輸入食品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合、消費者に対する健康被害の未然防止の観点から、問題製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、関係行政機関への報告等の手順を定めること。

2 廃棄措置

輸入者は、回収製品について廃棄等の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。なお、回収製品は通常製品と明確に区別して保管し、関係行政機関の指示に従い適切に廃棄等の措置を講ずること。

3 公表

輸入者は、回収等の際して、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮すること。

輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン) 概要 ⑤

❖ 第6 その他

1 わが国の食品衛生規制の周知等

輸入者は、製造者に対し、わが国の食品衛生規制の周知を図るとともに、国内外における同様食品の違反事例等を随時情報提供し、必要に応じて改善を図ること。

また、必要に応じて現地施設に技術者等を派遣し衛生指導等を行い、技術、知識、意識レベルの共有化を図ること。

2 適正表示

輸入者は、自らが輸入する食品の表示内容が日本国内の関係法令の基準に適合するよう管理するとともに、必要に応じて関係行政機関等に事前に照会等し、確認を行うこと。

輸入加工食品の自主管理に関する指針 (ガイドライン) 概要 ⑥

3 記録の作成及び保存

輸入者は、自らが輸入した食品の流通状況についての確認が常に行えるよう、当該食品に関する輸入時の記録、販売時の記録等の適正な作成及び保存に努めること。

4 試験検査

輸入者は、試験検査の実施及びその結果の取扱いに当たっては、正確さ及び精度等において信頼性が確保されていることを確認すること。

<参考> 厚生労働省ホームページ

「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html>

(※参考法令等へのリンク、英語版も併せて掲載)

乳・乳製品等へのメラミン混入事案

メラミン混入事案への対応 ①

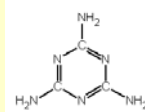
❖ 平成20年9月12日

中国においてメラミンが混入した乳児用調製粉乳により健康被害（腎臓結石）が発生している旨の報道を入手し、乳・乳製品の輸入手続を保留（事実上の輸入停止）。中国でメラミンが検出された22社の乳・乳製品については、わが国への輸入実績はなし。

❖ 平成20年9月19日

中国においてメラミンを牛乳から検出。

生乳に増量目的で水を加えたか否かチェックする際、窒素含量を測定するため、窒素含量の多いメラミンを意図的に添加してタンパク含量を偽装。



メラミン混入事案への対応 ②

❖ 平成20年9月20日

乳・乳製品、これを含む加工食品について、メラミンが検出された場合は、食品衛生法第10条違反とする。

- 原材料に使用された乳・乳製品にメラミン混入がないか点検
- 輸入時検査を実施

第10条 人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物（天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるものを除く。）並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

❖ 平成20年9月22日

中国から既に輸入された乳・乳製品、これらを含む加工食品についても自主検査を実施するよう輸入者に指示。

メラミン混入事案への対応 ③

❖ 平成20年9月26日

丸大食品（株）が自主回収中の加工食品について、その一部からメラミンが検出されたため、中国から輸入される乳・乳製品、これらを含む加工食品について検査命令を実施。

❖ 平成20年12月末現在

- 既に輸入された食品（登録検査機関協会等調べ）
検査実施件数：2,661件、結果判明件数：2,354件
- 輸入時検査（厚生労働省調べ）
検査実施件数：2,288件、結果判明件数：1,949件

<参考> 厚生労働省ホームページ

「中国における牛乳へのメラミン混入事案について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/china-milk/index.html>

メラミン混入事案への対応 ④

❖ 中国産鶏卵及び鶏卵製品

中国産鶏卵加工品（乾燥鶏卵）からのメラミン検出を受け、平成20年10月16日より中国産鶏卵及び鶏卵製品について自主検査の実施を指導。

※ 飼料等から食品中への間接的なメラミン残留が確認された場合であって、メラミンが2.5mg/kgを超えて検出された場合には、輸入者に対して自主的な回収を指示（ただし、乳児用に使用される食品についてはメラミンが検出されてはならない）。

❖ 中国産添加物

中国産炭酸水素アンモニウムを含む食品からのメラミン検出を受け、平成20年11月7日より当該製造者が製造した炭酸水素アンモニウム及びこれを含む食品について検査命令を実施。

※ 成分規格が窒素含有量に関連する中国産添加物（コンドロイチン硫酸ナトリウム、炭酸アンモニウム、炭酸水素アンモニウム、パントテン酸カルシウム、パントテン酸ナトリウム、ポリビニルピロリドン）については、モニタリング検査を強化。

メラミンの毒性（食品安全委員会HPより抜粋）

❖ 米国食品医薬品庁（FDA）

「メラミン及びその類似化合物の暫定リスク／安全性評価」
（2008年10月）

- 耐容量一日摂取量（TDI）：0.63 mg/kg 体重/日
- メラミン及びシアヌル酸等の複合影響に関する不確実性を考慮した参照値：0.063 mg/kg 体重/日（TDI/10）

❖ 欧州食品安全機関（EFSA）

「中国における乳幼児用調整粉乳及び他の乳製品中にメラミンによる公衆衛生リスクに関する声明」（2008年9月）

- 耐用一日摂取量（TDI）：0.5 mg/kg 体重/日

※ 耐用一日摂取量（TDI）：耐容摂取量は、意図的に使用されていないにもかかわらず、食品中に存在したり、食品を汚染する物質（重金属、かび毒など）に設定される。耐容一日摂取量は、食品の消費に伴い摂取される汚染物質に対して、人が一生にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である。