

全国健康関係主管課長会議資料

厚生労働省健康・生活衛生局
食品監視安全課

目次

1 改正食品衛生法に基づく対応について	
(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化	1
(2) 営業許可制度の見直し、営業許可制度の創設	3
(3) 食品等自主回収（リコール）報告制度	8
(4) 食品衛生申請等システム	10
2 食中毒発生時・予防対策	
(1) 食中毒発生状況	12
(2) 感染症担当部局等や関係自治体との連携	12
(3) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等を原因とする食中毒対策	13
(4) 寄生虫を原因とする食中毒対策	15
(5) ノロウイルスを原因とする食中毒対策	16
(6) 自然毒を原因とする食中毒対策	19
(7) 食中毒事案に伴う行政処分の手続き	19
(8) 食中毒等関連システムの活用	20
3 食品等の監視指導	
(1) 食品の収去検査に係る留意事項	23
(2) 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	23
(3) 食品衛生法違反に関する措置	24
4 食肉・食鳥肉の安全対策	
(1) 食肉衛生対策	26
(2) 牛海綿状脳症（BSE）対策	27
(3) 食鳥肉衛生対策	28
(4) 野生鳥獣肉の衛生管理対策	29
5 水産食品の安全対策	
(1) ふぐの衛生確保	31
(2) 貝毒対策	32
6 食品の化学物質対応	
(1) 食品中の放射性物質への対応	34
(2) 食品中のダイオキシン類の対策	36
(3) 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査	37
7 食品の輸出促進対策	38

8	輸入食品の安全確保対策	
	(1) 輸出国における衛生対策	43
	(2) 輸入時（水際）における衛生対策	43
	(3) 国内流通時における衛生対策	44
9	食品の安全確保に関するリスクコミュニケーション	45
10	食品ロス削減の推進	47

1 改正食品衛生法に基づく対応について

(1) HACCP に沿った衛生管理の制度化

従前の経緯

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）」が第 196 回通常国会で成立し、平成 30 年 6 月 13 日に公布され、令和 2 年 6 月 1 日の施行後 1 年の経過措置期間を経て、令和 3 年 6 月 1 日に完全施行された。これにより、製造・加工、調理、販売等を行う、原則として全ての食品等事業者を対象として、HACCP に沿った衛生管理を求めることとなった。

※ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

- HACCP に沿った衛生管理は、「HACCP に基づく衛生管理」 (Codex HACCP の 7 原則を要件とするもの) 又は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」 (弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等が対象。) の実施を求めるものとし、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる小規模事業者等や衛生管理基準について、政省令で規定した。

今後の取組

- 食品等事業者が一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理に関する衛生管理計画の策定、計画に基づく衛生管理の実行及び記録を実施できるよう、引き続き、衛生管理計画策定のための手引書が必要な業種について、関係業界に対し手引書の作成を働きかけるとともに、厚生労働省において設置している「食品衛生管理に関する技術検討会」の確認を経た手引書を、厚生労働省ホームページで公表する。(令和 4 年 11 月 14 日現在、116 業種の手引書を公表済み。)
- 引き続き、手引書の抜粋版 (様式及び記入例の抜粋) の印刷・配布等を必要に応じて行い、都道府県等による食品等事業者への HACCP の確実な実施を支援する。
- 食品衛生監視員については、引き続き、研修等による資質の向上を図る。

都道府県等に対する要請

- HACCP に沿った衛生管理の実施、特に小規模事業者等に対するきめ細やかな助言・指導について、食品衛生監視指導指針に基づき、引き続き、都道府県等食品衛生監視指導計画に規定するなど計画的な支援、指導を行うようお願いする。
- 「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導につい

て」（平成31年2月1日付け薬生食監発0201第1号）で通知しているとおり、地方自治体による監視指導の内容を平準化するため、HACCPに沿った衛生管理の監視指導の際には、業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書に基づき実施することをお願いする。また、当該手引書は、法令の適合性を判断するため、基準の運用、解釈を示し、事業者の衛生管理の取組及び都道府県知事等の監視指導を平準化するとともに適切な法令の運用を確保する目的で作成していることを御理解いただきたい。なお、監視指導においては、「食品衛生監視票について」（令和3年3月26日付け薬生食監発0326第5号）にて通知した新たな監視票を使用するようお願いする。

- 管内事業者に対する説明会の開催等により、HACCPに沿った衛生管理の実施方法等の助言・指導をお願いする。また、近隣自治体等との連携・協力を密にし、合同で研修会を実施する等、必要な人材育成をお願いする。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

※ 令和2年6月1日施行（1年間の経過措置を設け、令和3年6月1日完全施行）

【制度の概要】

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）※が衛生管理計画を作成

<p style="text-align: center;">対EU・対米国等輸出対応（HACCP+α）</p> <p>HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）</p> <p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大規模事業者 ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】 ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）</p> <p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 小規模な営業者等 </td> </tr> </table>	<p style="text-align: center;">食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）</p> <p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大規模事業者 ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】 ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】 	<p style="text-align: center;">取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）</p> <p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 小規模な営業者等
<p style="text-align: center;">食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）</p> <p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大規模事業者 ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】 ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】 	<p style="text-align: center;">取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）</p> <p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 小規模な営業者等 		

食品等事業者団体が作成した業種別手引書：116業種（令和4年11月14日時点）

※ 全ての食品等事業者とは

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。
- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。

小規模事業者等が実施すること

小規模事業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、「営業者はHACCPに沿った衛生管理の基準を実施している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。

（２） 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

従前の経緯

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律」が平成 30 年 6 月 13 日に公布された。これにより、営業許可業種以外の事業についても都道府県等が把握するため、営業届出制度を創設した。
- また、現行の営業許可業種については、現状の食品産業の実態を踏まえて見直しを行い、政令を改正した。また、営業施設の基準（参酌基準）を全国平準化の観点から、省令に規定した。
- 営業届出制度及び新たな営業許可規制は、令和 3 年 6 月 1 日に施行された。
- 生活衛生関係営業等の事業活動の継続に資する環境の整備を図るための旅館業法等の一部を改正する法律（令和 5 年法律第 52 号）に基づき、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条の許可を受けた者（以下「許可営業者」という。）の事業譲渡による営業者の地位の承継の規定等が令和 5 年 12 月 13 日に施行された。

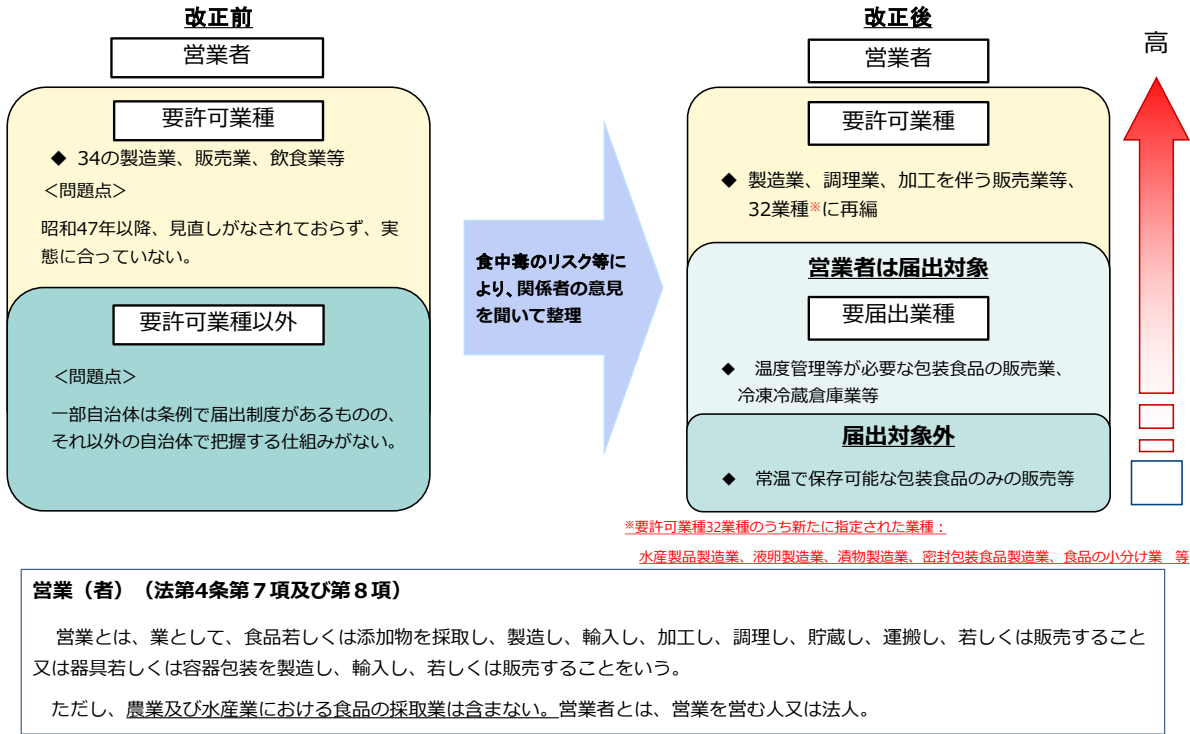
今後の取組

- 都道府県等、食品等事業者等からの疑義について、引き続き、適宜Q&Aの発出等を行うことにより、運用の平準化を行う。
- 「食品の営業規制の平準化に関する検討会」を開催し、自治体ごとの解釈及び運用等の違いにより著しく不都合が生じている案件については、関係者の意見を調整し、その結果を踏まえて厚生労働省から技術的助言を行うこと等により、制度の平準化を図る。

都道府県等に対する要請

- 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設に関し、特に新設された業種（漬物製造業、水産製品製造業、密封包装食品製造業等）の経過措置期間（令和6年5月末まで）等の周知、必要な指導等の対応をお願いします。なお、その際には、小規模事業者の事業の継続性等についても配慮し、きめ細やかな指導・対応をお願いします。
- 事業譲渡による地位の承継届出を受理した際には、可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認するようお願いする。
- 営業許可申請、営業届出について、食品衛生申請等システムの積極的な活用をお願いします。
- 野生鳥獣を解体する業を営む場合には、食肉処理業の許可を受けなければならないことから、野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用し製造・調理・販売する事業者に対し、ジビエが食肉処理業の許可を取得した施設において適切に解体が行われたものであるか確認するよう指導をお願いします。

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設



営業許可業種の見直しの考え方

- 食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、**許可業種を再編**
 - 漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業等を新たな許可業種として設定
 - 現行の許可業種のうち、リスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出の対象へ
(例：乳類販売業、氷雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部)
 - 原則、**一施設一許可**となるよう、
 - ・ 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大
 - 例①：菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要
 - 例②：清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要
 - ・ 許可業種に共通した施設基準（参酌基準）を規定
 - 例：許可業種が異なる食品であっても、必要な衛生要件の適用が可能
 - ・ 原材料や製造工程が共通する業種を統合
 - 例：みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」
- ➡ 事業者が行う事業の内容、主たる取扱品目、個別基準の適用の必要性等を踏まえ、適切な業種の営業許可を取得

法施行前から行われている営業に係る経過措置

令和3年6月1日より前に営んでいる営業の内容	経過措置の内容
【政令許可業種として新設】 ・あじの開きや明太子などの製造（改正後の水産製品製造業） ・液卵の製造（改正後の液卵製造業） ・漬物の製造（改正後の漬物製造業） ・食品を小分けする営業（改正後の食品の小分け業）	営業許可の取得に 3年間 の猶予期間を設ける

（第3次政令第9条）

- 今回の改正で **新たに政令許可業種に指定される業種**（例：食品の小分け業）については、**第3次施行の時点で既に営業している者**に関しては、**営業許可の取得に3年間の猶予期間**を設ける。
- これまで条例で自治体独自の許可業種とされており、今回、政令許可業種に移行する営業についても、類型4として取り扱う（下回の例2参照）。



小規模・零細な営業者の事業継続への配慮のお願い

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」(令和元年12月27日付け生食発 1227第2号)

『第1-2-工 家族経営等の小規模零細な営業者にとっては、新たな施設基準の設定により、**構造設備の改良や更新が生じることで事業継続に支障を来す**ことも想定される。**監視指導に当たっては、これらの営業者の事業継続に配慮されたいこと。**』

- 経過措置期間終了までに営業許可を取得できるよう、対象となる営業者を把握し、必要に応じて業種ごと・団体ごとの説明会を開催するなど、きめ細やかなフォローを行われたいこと。
- 既存の施設の状況は営業者ごとに異なることから、画一的に判断するのではなく、営業者の話もよく聴取し、過大な負担とならないような方法を可能な限り工夫されたいこと。
- 各自治体における斟酌の事例等についてのアンケート結果を共有しているので、それらの事例も参考に柔軟な対応を行われたいこと。

生活衛生関係営業等の事業活動の継続に資する環境の整備を図るための旅館業法等の一部を改正する法律の概要

改正の概要

生活衛生関係営業等の事業活動の継続に資する環境の整備を図るため、旅館業の営業者が新型インフルエンザ等感染症等の症状を呈している宿泊者等に対して感染防止対策への協力を求めることができることとするほか、事業譲渡に係る手続の整備等の措置を講ずる。

改正の趣旨

1. 旅館業の施設における感染症のまん延防止対策、差別防止の更なる徹底等【旅館業法】

(1) 感染症のまん延防止の観点からの宿泊拒否事由の明確化等

- ① 特定感染症（※）が国内で発生している期間に限り、旅館業の営業者は、
 - ・ 特定感染症の症状を呈する宿泊者等に対し、特定感染症の感染防止に必要な協力や、特定感染症の患者に該当するかどうかの報告を求めることができることとする。
 - ・ その他の宿泊者に対し、特定感染症の感染防止に必要な協力を求めることができることとする。
- (※)特定感染症：感染症法における一類感染症・二類感染症・新型インフルエンザ等感染症・新感染症及び指定感染症のうち入院等の規定が適用されるもの。
- ② 宿泊拒否事由（伝染性の疾病にかかっていると明らかに認められるとき）を、「特定感染症の患者であるとき」と明確化する。
- ③ 宿泊しようとする者が営業者に対し、その実施に伴う負担が過重であって他の宿泊者に対する宿泊に関するサービスの提供を著しく阻害するおそれのある要求として厚生労働省令で定めるものを繰り返したときは、営業者は宿泊を拒むことができることとする。

(2) 差別防止の更なる徹底等

- ① 旅館業の営業者は、その施設における感染症のまん延防止対策の適切な実施や、高齢者、障害者等の特に配慮を要する宿泊者への適切な宿泊サービスの提供のため、その従業員に対して必要な研修の機会を与えるよう努めなければならないこととする。
- ② 営業者は、旅館業の公共性を踏まえ、かつ、宿泊しようとする者の状況等に配慮して、みだりに宿泊を拒むことがないようにするとともに、宿泊を拒む場合には、宿泊拒否事由のいずれかに該当するかどうかを客観的な事実に基づいて判断し、及び宿泊しようとする者からの求めに応じてその理由を丁寧に説明することができるようにするものとする。
- ③ 厚生労働大臣は、感染症に関する専門的な知識を有する者、旅館業の業務に関し専門的な知識及び経験を有する者並びに旅館業の施設の利用者の意見を聴いて、宿泊者に対する感染防止対策への協力の求め及び宿泊拒否事由等に関し、営業者が適切に対処するために必要な指針を定めるものとする。
- ④ 営業者は、当分の間、(1)②又は③のいずれかで宿泊を拒んだときは、その理由等を記録しておくものとする。等

2. 生活衛生関係営業等の事業譲渡による営業者の地位の承継【食品衛生法、理容師法、興行場法、旅館業法、公衆浴場法、クリーニング業法、美容師法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律】

- ① 事業譲渡について、事業を譲り受けた者は、新たに許可の取得等を行うことなく、営業者の地位を承継することとする。
- ② 都道府県知事等は、当分の間、①の規定により営業者の地位を承継した者の業務の状況について、**当該地位が承継された日から6ヶ月を経過するまでの間において、少なくとも1回調査しなければならないこととする。**等

施行期日

令和5年6月14日公布

令和5年12月13日施行

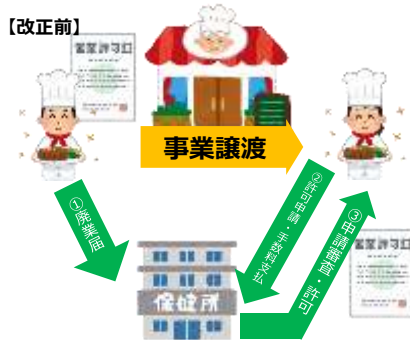
生活衛生関係営業等の事業譲渡による営業者の地位の承継

改正内容

規制改革実施計画（令和4年6月7日閣議決定）を踏まえ、新型コロナウイルス感染症の影響が長期に及ぶほか、昨今は原油価格・物価高騰が生じている中、生活衛生関係営業等（※）の営業者が必要に応じて円滑かつ簡便に事業譲渡を行えるよう、合併・分割・相続の場合と同様に、事業を譲り受けた者は、新たな許可の取得等を行うことなく、営業者の地位を承継することとする。

※ 生活衛生関係営業等：都道府県による指導監督等、公衆衛生上の見地から一定程度共通する手法で許可制・届出制の営業規制が行われている営業等。（食品衛生法・理容師法・興行場法・旅館業法・公衆浴場法・クリーニング業法・美容師法・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）

<例：飲食店営業の事業譲渡（食品衛生法）>



事業譲渡について、合併・分割・相続の場合と同様に、新たな許可の取得等を行うことなく、事業を譲り受けた者が営業者の地位を承継する。



(3) 食品等自主回収（リコール）報告制度

従前の経緯

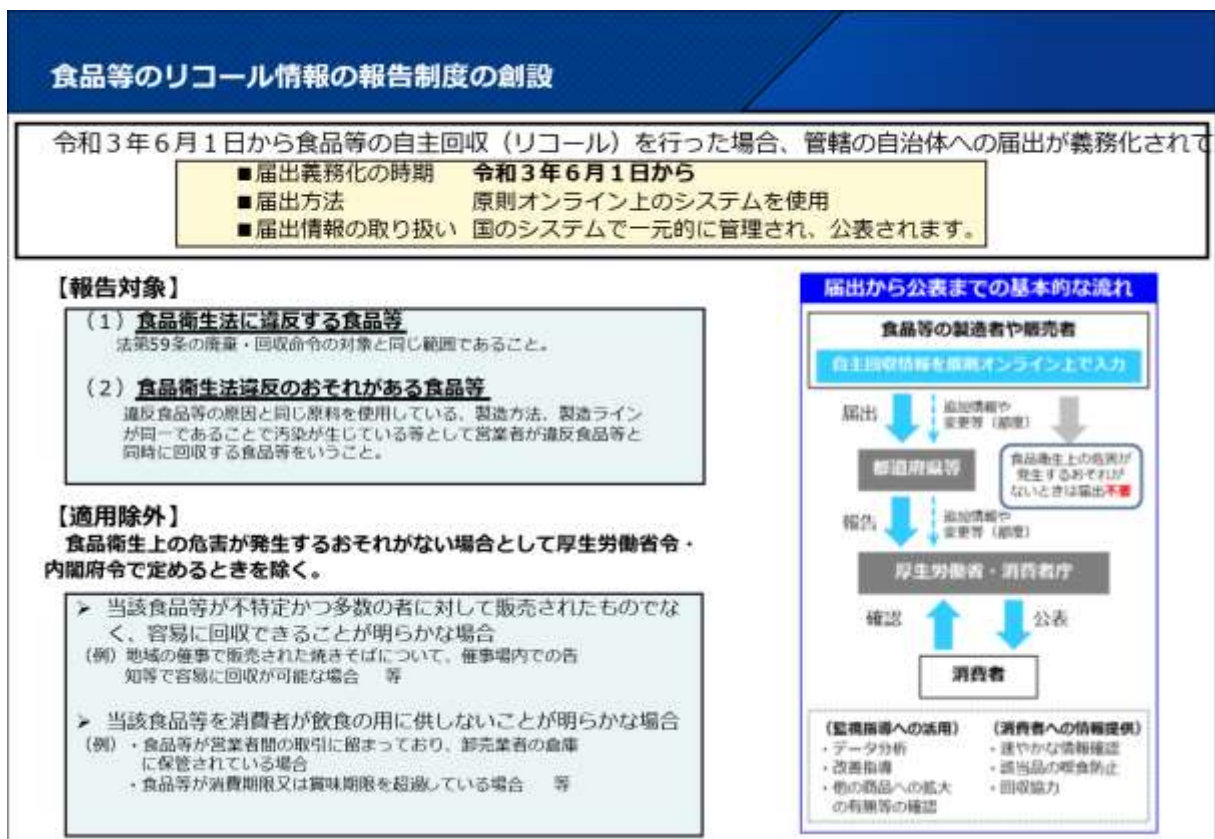
- 食品等のリコールが行われた場合に、その情報を行政が確実に把握する仕組みがなく、的確な監視指導や消費者への情報提供という観点からは必ずしも十分な仕組みでないこと、また、欧米において食品等のリコールに関する制度が整備されていることから、我が国においても、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、改正食品衛生法において、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を制度化した。
 - 令和元年12月27日に、食品衛生法第58条の規定に基づき、同法第58条第1項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合及び食品等の回収の届出事項等を定める命令を定め、令和3年6月1日に施行された。
 - また、HACCPによる衛生管理の制度化に伴い、各事業者において衛生管理計画を定めることとしており、その計画の中で、食品衛生上の問題があった食品等の回収、廃棄についてもあらかじめ手順等を定めておくことが必要となる。
- ※ 食品表示に消費者庁が所管する「食品表示法の一部を改正する法律」が成立、公布され、食品関連事業者等が食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品のリコールを行う場合、行政機関への届出の義務付けが規定された。

今後の取組

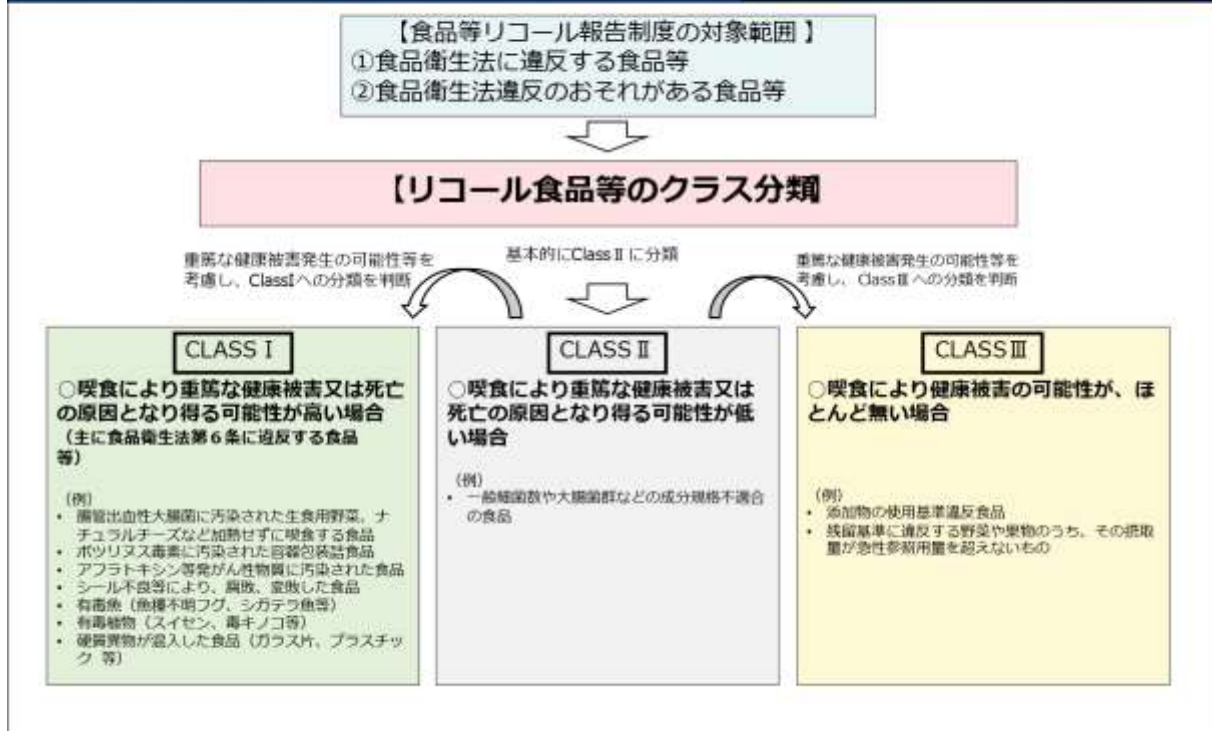
- 本制度の効果的な運用のため、食品衛生申請等システムにより、リコール情報を一覧化して厚生労働省のホームページで情報提供を図っている。なお、情報提供にあたっては、消費者庁と連携し、回収する食品等の危害の発生の程度を分類するなど分かりやすい情報発信に努める。

都道府県等に対する要請

- リコール情報の公表については、該当食品等の喫食を未然に防止し、国民の健康の保護を図る観点があることから、届出があったものについては迅速な対応をお願いするとともに、届出・報告の対象となる食品等の範囲についても、「「食品等自主回収（リコール）報告制度の創設に関するQ&A」について」（令和3年5月31日 事務連絡）の間1を参照し、適切な対応をお願いする。
 - 引き続き、食品等リコール情報の届出・報告については、食品衛生等申請システムの積極的な活用をよろしく願います。
- ※ 食品関係営業許可取締に関する事務に係る経費については、普通交付税措置が講じられていることから、引き続き、必要な予算・定員の確保に努めていただきますようお願いいたします。



食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類



(4) 食品衛生申請等システム

従前の経緯

- 行政手続については、「日本再興戦略2016」(平成28年6月2日閣議決定)により、事業者目線で規制改革、手続きの簡素化(「行政手続の電子化の徹底」、「同じ情報は一度だけの原則」、「書式・様式の統一化」)、IT化を一体的に進める新たな規制・制度改革手法の導入を行うこととされている。特に営業の許認可など事業者負担の重い分野については、行政手続コスト(事業者の作業時間)の20%以上の削減を目指すこととしている。
- 令和元年に施行された「情報通信技術の活用による行政手続等に係る関係者の利便性の向上並びに行政運営の簡素化及び効率化を図るための行政手続等における情報通信の技術の利用に関する法律等の一部を改正する法律」(令和元年法律第16号。以下「デジタル手続法」という。)において、地方公共団体の手続について電子情報処理組織等により行うことができるようにするための施策に関し、国は支援等に努めることとされており、また、デジタルファースト原則などデジタル3原則の下、地方公共団体の行政手続についてもオンライン化することが努力義務とされている。
- デジタル社会形成基本法(令和3年法律第35号)第37条第1項、情報通信技術を活用した行政の推進等に関する法律(平成14年法律第151号)第4条第1項及び官民データ活用推進基本法(平成28年法律第103号)第8条第1項の規定に基づき、デジタル社会の形

成に関する重点計画・情報システム整備計画・官民データ活用推進基本計画が定められ、「行政手続の簡素化・オンライン化やワンストップ・プッシュ型のサービスの実現などのデジタル化を推進すること、地方公共団体の職員の業務時間やコスト削減を図るための地方公共団体共同型の課題解決をデジタルの活用により実現すること等、地方公共団体におけるデジタル・ガバメントの実現に向けた取組を推進する。」等が示されている。なお、当該計画に伴い、「デジタル・ガバメント実行計画」（令和2年12月25日閣議決定）は廃止された。

- 令和3年6月から、食品衛生申請等システムについて全ての機能の運用を開始している。

今後の取組

- 令和6年度以降も、引き続き、機能改修や運用・保守を行うとともに、経費については国費において賄うよう予算要求していく。

都道府県等に対する要請

- 「デジタル手続法」の趣旨を踏まえ、食品衛生申請等システムの積極的な活用をお願いする。

食品衛生申請等システムの概要

概要

食品等事業者による営業許可等の申請手続の効率化、食品等自主回収情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続コスト等の軽減を図る。



2 食中毒発生時・予防対策

(1) 食中毒発生状況

- 令和5年における食中毒発生事例速報(令和6年2月1日現在)は、次のとおりである。
 - ① 合計では、患者数は11,798人(前年:6,856人)、事件数は1,020件(前年:962件)、死者数は4人(前年5人)となっている。
(注)患者数が500人を上回る事件は、2件であった(前年0件)。
 - ② 原因施設の判明した事例について、原因施設別に見ると、患者数は、多い順に、飲食店で6,522人(前年:3,106人)、製造所で1,169人(前年:12人)、仕出屋で1,123人(前年:1,323人)、となっている。また、事件数は、多い順に、飲食店で488件(前年:380件)、家庭で112件(前年:130件)、販売店で62件(前年:87件)となっている。
 - ③ 原因食品の判明した事例について、原因食品別に見ると、患者数は、多い順に、穀類及びその加工品で940人(前年:27人)、魚介類で694人(前年:745人)、複合調理食品で631人(前年:2,060人)となっている(「その他」を除く。以下同じ)。また、事件数は、多い順に、魚介類で318件(前年:384件)、野菜及びその加工品で44件(前年:35件)、肉類及びその加工品で33件(前年:29件)となっている。
 - ④ 病因物質の判明した事例について、病因物質別に見ると、患者数は、多い順に、ノロウイルスで5,502人(前年:2,175人)、カンピロバクター・ジェジュニ/コリで2,083人(前年:822人)、ウエルシュ菌で1,098人(前年:1,467人)となっている。また、事件数は、多い順に、アニサキスで432件(前年:566件)、カンピロバクター・ジェジュニ/コリで210件(前年:185件)、ノロウイルスで163件(前年:63件)となっている。

(2) 感染症担当部局等や関連自治体との連携

従前の経緯

- 平成30年6月、食品衛生法を改正し、国や都道府県等が広域的な食中毒事案への対策強化のため、広域連携協議会を設置することや、厚生労働大臣は、緊急を要する場合において、協議会を開催し、必要な対策について協議を行うよう努めること等を規定した。本制度は平成31年4月に施行された。
- 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、これまでも食品衛生担当部局、感染症担当部局及び水道担当部局等とが連携して対応しているところであり、「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染症の患者に対する医療に関する法律」(平成10年法律第114号)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。

- ノロウイルスについては、例年食中毒患者数の半数以上を占めることに加え、感染性胃腸炎の発生届出数は過去 10 年と比較して低く推移しているものの、依然集団発生等が報告されているため、Q&Aや通知の発出など、感染症担当部局と協力し注意喚起を行っている。

(注) 食品安全委員会は、平成 30 年 11 月、ノロウイルスに関する食品健康影響評価を実施した。

都道府県等に対する要請

- 国及び関係する都道府県等間、感染症担当部局等との連携を強化するため、次に掲げる 5 点をお願いする。
 - ① 都道府県等の食品衛生担当部局は、他の都道府県等の食品衛生担当部局との間において、特に食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえて関係する都道府県等の食品衛生担当部局との間においてはより緊密な連絡及び連携体制を確保する。さらに、都道府県等は食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、食品衛生担当部局と地方衛生研究所との連絡及び連携体制を確保すること。
 - ② 複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、関係機関は相互に連携を図りながら協力しなければならない。このため、広域連携協議会を設け、運営することにより、監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から整備し、また広域的な食中毒事案が発生し、必要があると認めるときは、広域連携協議会を開催し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議すること。
 - ③ 一般に食品を媒介とする病原体（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎、E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、菌株や解析データ等を国立感染症研究所へ迅速に送付すること。
 - ④ 感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものと推測されていることから、感染症担当部局等と連携し、手洗いの徹底、糞便・嘔吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めること。
 - ⑤ 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都道府県等が中心となって対応すること。その他の都道府県等は、原因施設を所管している都道府県等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。

(3) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等を原因とする食中毒対策

従前の経緯

【腸管出血性大腸菌食中毒】

- 腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査については、平成 30 年 6 月 29 日付け事務連絡において、事案の早期探知、関係部門間の連携及び情報の共有等を目的として新たに、疫学情報に感染症サーベイランスシステムにて付与された番号 (NESID ID) を付して管理するとともに反復配列多型解析法 (MLVA 法) による解析結果を一覧化して共有を行うこととするため、その取り扱いについて定めた。また併せて、国、都道府県等関係機関の連携・協力体制を確保するため、腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査情報の共有手順等について定めた。

【カンピロバクター食中毒】

- カンピロバクターによる食中毒患者は、加熱不十分な鶏肉メニューを喫食しているケースが多いことから、平成 29 年 3 月に「カンピロバクター食中毒対策の推進について」を通知し、鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等については、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うことについて指導を実施している他、平成 30 年 3 月に食中毒部会における議論を踏まえて事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性などを総合的に勘案し、必要に応じて告発することについて通知をしている。

都道府県等に対する要請

- 鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等に対し、飲食店業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導することについて、周知徹底いただきたいこと。
- 腸管出血性大腸菌による患者の MLVA 法による解析結果を一覧化して共有を行っていることから、各都道府県等においては管内で発生した患者の MLVA 型と同一でないか確認を行う等、平成 30 年 6 月 29 日付け事務連絡に従い、情報の取り扱い、調査情報の共有等を確実に行うこと。また、腸管出血性大腸菌の遺伝子検査手法について、反復配列多型解析法 (MLVA 法) に統一化してシステム解析を実施しているため未整備の地方衛生研究所においては体制整備をお願いしたい。また、すでに整備されている地方衛生研究所においては可能な範囲で速やかな結果の報告をお願いする。
- いわゆるレアハンバーグ等の、加熱不十分な状態で提供し加熱調理して食べさせることを想定している挽肉調理品等を客に提供している飲食店等を営む事業者に対しては、その製品の特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色に変化するまで十分に加熱する必要があることを周知徹底し、「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」(令和 5 年 11 月 16 日厚生食監発 1116 第 3 号) 等を踏まえ、飲食店における適切な加熱調理の実施に係る指導の徹底をお願いする。
- 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、牛の肝臓及び豚の食肉等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をお願いする。

- 令和4年の夏に生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉がレアステーキとして販売され、この食品を原因とする食中毒事件が発生し、死亡者が確認されている。生食用食肉（牛肉）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のほか「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和4年9月16日薬生食監発0916第1号）等を踏まえ、規格基準の遵守について、監視指導の徹底をお願いする。
- 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、警察等関係行政機関との連携や告発等、厳正な措置を講ずることをお願いする。
- 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、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。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）の肉等については、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。
このため、引き続き、食肉等の生食について、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。
- 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、注意喚起をお願いする。

（４） 寄生虫を原因とする食中毒対策

従前の経緯

- ヒラメに寄生する *Kudoa septempunctata*（以下「クドア」という。）を原因とする食中毒の発生防止については、生産段階における適切な衛生管理が重要であり、農林水産省及び水産庁によるクドアがヒラメに寄生することを防止する取り組みを行っているが、国産の天然ヒラメを中心に食中毒事例が報告されていることから、令和元年5月に、国産のヒラメについて、クドアを原因とする食中毒の発生状況に応じて、生産地において検査を実施するよう通知した。また、輸入食品については、食中毒の原因となったヒラメの養殖業者について、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。
- 令和元年12月に、加熱不十分な「クマ肉のロースト赤ワインソース（推定）」を喫食したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生した。これを受けて、野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部まで十分な加熱をした上で喫食すること等について、改めて関係事業者及び消費者への指導を行うよう通知した。
- アニサキスによる食中毒について、引き続き、ホームページ、リーフレット等を活用し、予防方法（新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。魚の内臓を生で提供しない。目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。冷凍する（-20℃で24時間以上）。加熱する（60℃で1分、70℃以上））について注意喚起を行っている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、食中毒の原因食品について特定（推定を含む。）した際には、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食品監視安全課あて、速やかに報告いただきたいこと。
- （再掲）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、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。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）の肉等については、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。
このため、引き続き、食肉等の生食について、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。

（５） ノロウイルスを原因とする食中毒

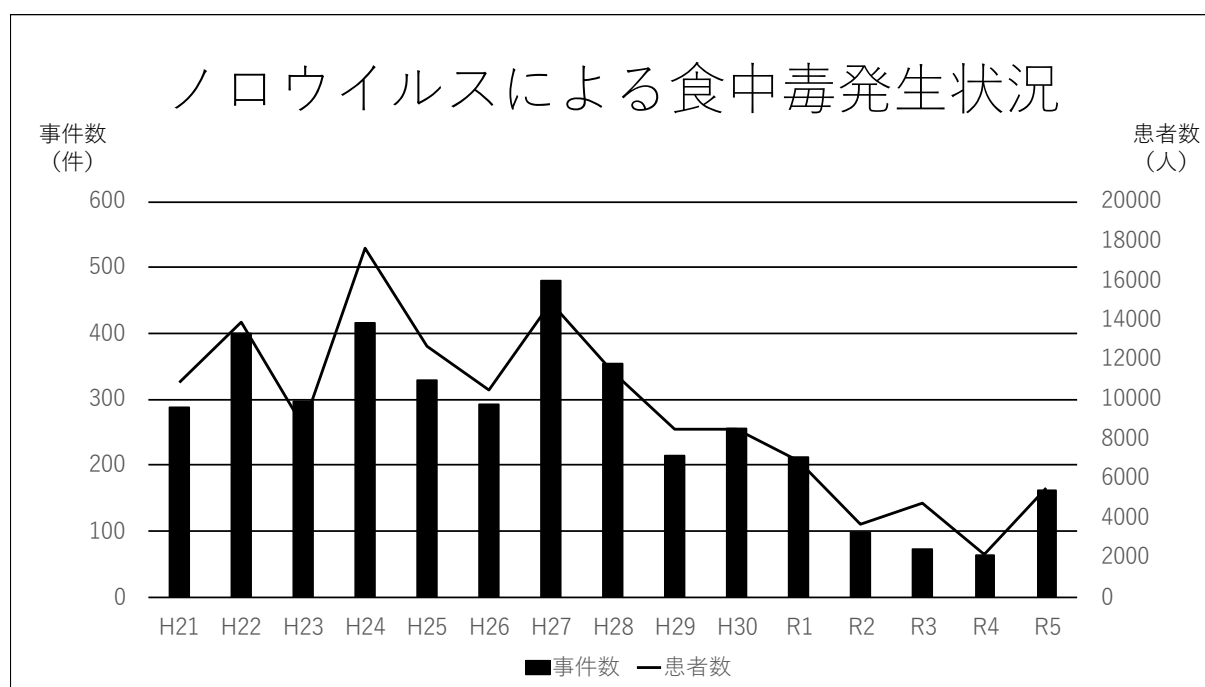
従前の経緯

- 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。ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要である。平成30年の食品衛生法改正により、事業者が遵守すべき基準として食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）に食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理を含む「一般的な衛生管理の取組」が規定された。
- また、平成30年の食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理を原則、全ての食品等事業者に求めることとなっており、その中で、「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、関係者等に周知徹底を図ることを営業者の実施すべきことの一つとして規定している。
- （再掲）ノロウイルスについては、例年食中毒患者数の多くを占めることに加え、感染性胃腸炎の発生届出数は過去10年と比較して低く推移しているものの、依然集団発生等が報告されているため、Q&Aや通知の発出等、感染症担当部局と協力し注意喚起を行っている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる6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、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、ノロウイルス感染者の糞便若しくは嘔吐物による塵埃又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、「業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書」、「大量調理施設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、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 二枚貝等の生産自治体においては、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（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。
- ⑤ 平成 28 年 11 月 24 日付け生食監発 1124 第 1 号「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について」を参考にノロウイルス食中毒を調査すること。
- ⑥ ノロウイルス食中毒の約 8 割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要であることを踏まえ、施設の責任者に対し、HACCP に沿った衛生管理を指導すること。なお、監視指導の際には、これらの記録等により適切に衛生管理が実施されていることを確認の上、指導・助言をお願いする。



ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. つけない」

- ・食品衛生法施行規則別表第17
- ・手引書
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ&A



(6) 自然毒を原因とする食中毒対策

従前の経緯

- 例年、特に春先から初夏にかけては有毒植物の誤食による食中毒が、夏の終わりから秋にかけては毒キノコの誤食による食中毒が多く発生しており、ホームページ、リーフレット等を活用し、食用と確実に判断できない植物やキノコについては、採取、譲渡、販売、喫食を行わないよう注意喚起を行っている。
- 有毒植物や毒キノコによる食中毒の患者の多くを高齢者が占めていることに鑑み、厚生労働省内の関係部局とも連携するとともに、農林水産省や林野庁等の関係省庁とも連携し、高齢者を主な対象とした注意喚起を行っている。また、都道府県等にも消費者への適切な情報提供、注意喚起等について要請している。
- ふぐによる食中毒について、釣り人が自分で釣ったふぐを自分で調理したことによる食中毒や、知人から譲り受けたふぐを食べたことによる食中毒事例が毎年発生しており、ホームページ、リーフレット等を活用し、素人調理をしないこと、肝臓等の有毒部位を喫食しないこと等について注意喚起を行っている。
- 量販店等におけるふぐの混入事例が毎年発生しており、関係事業者等に対し適切な取り扱いに関する指導の徹底、消費者等に対する注意喚起等の情報提供の推進に努めるよう、都道府県等に要請している。

都道府県等に対する要請

- 有毒植物や毒キノコによる食中毒に関する消費者等への注意喚起等を行うとともに、必要に応じ、農林部局等の関係部局とも連携し、事業者に対する監視及び指導に努めるようお願いする。
- 昨年、飲食店において、ふぐ処理者の資格を有する営業者が、一部の顧客に養殖トラフグの肝臓を提供したことによる食中毒が発生したことを踏まえ、改めてふぐを取り扱う施設及び消費者に対し、天然、養殖を問わず、一般にふぐの肝臓は有毒部位であり、決して提供又は喫食しないよう指導及び周知等をお願いする。

(7) 食中毒事案に伴う行政処分の手続き

従前の経緯

- 食品衛生法第 59 条及び第 61 条までの規定に基づく食品等事業者に対する処分は、事業者による被害拡大防止対策、再発防止対策が完了するために必要十分な期間・範囲とすることが重要である。

これらの不利益処分を行う際には、処分の名宛人である食品等事業者に対し、調査結果等を丁寧に説明するとともに、行政手続法（平成 5 年法律第 88 号）の規定に基づき、名宛人に対し、原則として、処分と同時に当該処分の理由を示す等、必要な手続を行わなければならない。

過去の食品衛生法に基づく処分の取消し訴訟においては、処分に当たって、「法第 6 条に違反した」と記載されているのみで、処分の原因となる基本的事実関係や、違反した条項が具体的に示されておらず、行政手続法が求める処分の理由が提示されていないとして、処分の違法性が指摘されている裁判例がある。

都道府県等に対する要請

- 食中毒事案等の発生に伴い不利益処分を行うに当たっては、食品等事業者に対する営業の禁停止等の命令書について、食品衛生法の条文のみを記載して通知している事案も散見されることから、不利益処分を行う場合は、行政手続法に基づき、処分の理由を適切に提示する等の必要な手続を行うようお願いする。
- 一般に、処分の理由の提示が求められているのは、処分庁の慎重な判断と合理性を担保し、その恣意を抑制するとともに、処分の理由を相手方に知らせて不服の申立ての便宜を与える趣旨であり、その提示を欠く場合には、当該処分自体が取消しを免れない。
また、理由の提示の程度は、これまでの判例法理から、いかなる事実関係に基づき、いかなる法規を適用して当該処分がなされたのかを、処分の相手方が了知し得るものでなけ

ればならないとされている。このことは、原因食品や原因施設が一応推定する程度の段階で不利益処分を行う場合であっても同様であり、当該処分の理由については、上記判例法理を踏まえて記載する必要がある、原則、単に抽象的に処分の根拠規定を示すだけでは理由の提示として十分ではないとされている。

食品衛生法第6条に違反したとして、営業者に対し、営業の禁停止処分を行う場合には、当該営業者や食品を食中毒の原因として判断又は推定した根拠である疫学的調査結果に基づき、同条に違反したとする食品、それが同条各号のいずれに該当するか、当該営業者の行為が同条の禁止する行為（販売、製造等）のいずれに該当するかを記載する等、具体的な事実関係や適用する法条の適用関係が明らかとなるよう記載することが必要である。

なお、事業者に処分内容を通知する際は、当該記載内容を丁寧に説明するとともに、営業の禁停止期間中に取り組むべき内容（施設の清掃、衛生教育等）を十分に理解させることも必要である。

（8）食中毒等関連システムの活用

従前の経緯

- 食中毒発生情報、夏期・年末報告及び食肉検査等情報については、食品保健総合情報処理システムを活用し、統計情報の取りまとめを行っている。
- 平成22年4月、厚生労働省に集約される食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との情報共有を可能にするため、食中毒調査支援システム（NESFD）の運用を開始した。
- 平成24年4月より、食品保健総合情報処理システムについては、NESFDと一元化した運用を開始している。
- 平成27年12月より、現行の食品保健総合情報処理システムとNESFDを統合し、新食品保健総合情報処理システムとして運用を開始した。
- 食品保健総合情報処理システムについて、令和3年3月にシステムを更改した。

都道府県等に対する要請

- 食中毒事件速報の報告は、原則として、食品保健総合情報処理システムにより行うようお願いする。特に、夜間・休日の食中毒事件速報については、迅速な事案把握のため、食品保健総合情報処理システムからの自動転送機能を活用していることから、当該システムによる報告をお願いする。
- 食中毒事件票については、引き続き、可能な限り、速やかに食品保健総合情報処理システムに入力するようお願いする。その際には、可能な限り、発生要因欄又は備考欄に詳細な感染の経路等を記入するようお願いする。

- 食品保健総合情報処理システムから配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳細、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認することにより、全国的な食中毒の発生動向を踏まえた監視指導に留意するよう、管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員への周知をお願いする。
- 食中毒詳細については、原則として食品保健総合情報処理システムを使用して提出するようお願いする。また、食中毒事件詳細の作成に当たっては、その有効活用の観点から、考察部分に次の検証事項を記載するよう努めていただきたい。
 - ア. 発生の探知において今後改善を要すると考えられる事項
 - イ. 原因究明調査において今後改善を要すると考えられる事項
 - ウ. 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられる事項
 - エ. 再発防止のために参考になると考えられる事項
- 食品保健総合情報処理システムの掲示板は、関係する自治体の情報交換に使用できることから、食中毒被害情報管理室に連絡の上、積極的に活用願いたい。また、食品保健総合情報処理システムの使用においては、情報セキュリティ管理の観点から、定期的パスワードの変更を行うようお願いする。
- 令和6年度初めに全国の自治体を対象とした食品保健総合情報処理システムの講習会を行う予定であるため、各自治体の積極的な参加をお願いする。

3 食品等の監視指導

(1) 食品の収去検査に係る留意事項

従前の経緯

- 食品の収去検査の実施に関しては、「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）において留意事項を示している。
また、違反者の名称等の公表に関しては、「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）を発出している。
- 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留に対する考え方について、「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」（令和 5 年 12 月 18 日付厚生食監発 1218 第 3 号）において留意事項を示した。

都道府県等に対する要請

- 未加工食品の収去にあっても、違反時に回収等の対象範囲が特定できるよう、出荷者・販売者、出荷日など収去検査の対象とする食品に関する情報を確認するとともに、ロットを代表するものを採取するよう考慮されたい。
- あわせて、農薬等に係る残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、食品衛生法第 59 条に基づき、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、引き続き適切に対応するようお願いする。
- 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留については、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）において、「含有してはならない」と規定されているが、通常その判断には、通知等で示された試験法により当該物質が定量限界以上で検出された場合に、当該物質を含有していると判断すること。

(2) 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。

今後の取組

- 現行の食品衛生検査施設（及び登録検査機関）における業務管理は、運用を開始した平成8年当時に国際基準であった ISO/IEC Guide25 を基本としているが、既に廃止されており、現在はそれに替わる文書として ISO/IEC17025(2017)が存在する。国際整合の観点等から、今後、現行の業務管理要領を改正する予定。

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、願います。

（3）食品衛生法違反に関する措置

従前の経緯

- 食品衛生法違反に該当する食品に対する措置については、国が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、各都道府県知事等が毎年度「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じている。
- また、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成21年7月7日付け食安監発0707第4号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係機関との連携や告発等の手続について示している。
- 国内における収去検査や輸入時のモニタリング検査等において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）及び「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）により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。
 - ① 当該食品が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第59条）を迅速に実施すること。
 - ② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合は、関係都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。

③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第 69 条）を実施すること。

- 抗生物質又は抗菌性物質の食品への残留に対する考え方について、基準値を超過することを確認した場合の対応を「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」（令和 5 年 12 月 18 日付け健生食監発 1218 第 3 号）において留意事項を示した。

都道府県等に対する要請

- 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 59 条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要について、速やかに報告すること。
- 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
- 違反者の名称等の公表（食品衛生法第 69 条）については、「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。
- 抗生物質又は抗菌性物質が検出又は基準を超えて残留する食品が発見され、当該食品を原材料にして製造加工が行われた食品があることが判明した場合、当該食品の配合割合、製造加工方法、その他の原材料への当該物質の使用の有無などを調べ、製造加工された食品において当該物質が定量限界以上で検出される可能性について確認すること。
- 食品衛生法違反の判断に際しては、当該食品全体を代表する検体を採取していることを確認した上で、対象となる範囲（ロット）を特定し、必要に応じて、当該食品を使用して製造加工された食品について検査又は試験を実施し、当該物質を含有しているか否かを確認すること。

4 食肉・食鳥肉の安全対策

(1) 食肉衛生対策

従前の経緯

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律」（令和3年6月1日完全施行）により、規模によらず、全てのと畜場において HACCP に基づく衛生管理の実施が義務付けられた。併せて、と畜業者等は、衛生管理計画及び手順書の効果について、と畜検査員による検査又は試験（外部検証）を受けることが求められることになった。なお、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和2年5月28日付け生食発 0528 第1号）により、外部検証の方法等を示している。
- と畜場において毎年度実施してきた牛、豚等の枝肉の一般細菌数及び大腸菌群等の微生物汚染実態調査については、外部検証において実施する枝肉の微生物試験に移行させることとした。
- と畜検査員を含む公衆衛生獣医師の確保等に関して、先行事例を収集するためのアンケート調査を実施し、その結果を令和3年3月に通知した。

今後の取組

- 食肉の衛生管理について、HACCP に沿った衛生管理の実施に係る手引書の普及、外部検証の実施に対する支援、厚生労働科学研究等を通じ、引き続き、と畜場及び食肉処理施設における HACCP の確実な実施に必要な技術的支援を行っていく。

都道府県等に対する要請

- と畜場における HACCP に基づく衛生管理の確実な実施について、衛生管理計画策定のための手引書等も活用し、きめ細やかな助言・指導を行うこと。
- 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、と畜検査員による外部検証を含めたと畜場に対する監視指導を適切に実施すること。その際、科学的根拠に基づいた対応や監視指導に関するやりとりの文書化等の適切な実施をお願いする。
- と畜検査員に対して食品衛生監視員を補職し、と畜場に併設する食品衛生法に基づく許可施設に対する食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- 外部検証において枝肉の微生物試験を定期的実施し、その結果を評価することにより、衛生管理が適切に実施されているかを検証し、衛生管理が適切でない傾向が認められた場合は、衛生管理計画及び手順書の実施状況の点検と改善を指導するなど、引き続き、と畜処理業者等への監視指導の徹底をお願いする。
- と畜検査員を含む公衆衛生獣医師の確保等に関し、令和3年3月に公表したアンケートの結果を踏まえて、と畜検査員の確保、と畜検査の効率的な実施の検討について引き続き

協力をお願いする。

- と畜検査において豚熱又はアフリカ豚熱を疑う事例があれば、速やかに畜産部局に通報を行う等、畜産部局への協力を引き続きよろしくお願いする。

(2) 牛海綿状脳症（BSE）対策

従前の経緯

- BSE 対策を開始して 20 年以上が経過しており、これまでの間、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、輸入条件といった対策全般について見直しを行ってきた。
- と畜場における BSE 検査については、平成 29 年 4 月 1 日より、健康と畜牛の BSE 検査を廃止した。
- BSE に係る牛肉の輸入措置については、令和 5 年 12 月末時点で、18 か国について輸入を再開した。引き続き、食品安全委員会による食品健康影響評価を踏まえた輸入措置の見直しを行う。
- 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手続を停止している。
※ BSE 対策の詳細については、厚生労働省健康・生活衛生局ホームページを参照。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/index.html

今後の取組

- 食品安全委員会において、SRM（特定危険部位）の範囲について審議中であり、答申を踏まえて、必要な管理措置を行う予定としている。
- 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を行い、その答申を踏まえ、輸入条件の協議等を行うこととしている。
- 牛海綿状脳症対策基本計画について、当該計画の期間はおおむね 5 年とされているが、前回の改正（平成 28 年 2 月 10 日）以降、BSE をめぐる情勢に大きな変化はないことから変更は行わず、今後も計画に示した BSE 対策を継続して行うこととしている。

都道府県等に対する要請

- SRM の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等の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する。

- 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。

(3) 食鳥肉衛生対策

従前の経緯

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律」（令和3年6月1日完全施行）により、規模によらず、全ての食鳥処理場において HACCP に沿った衛生管理の実施（大規模食鳥処理場については HACCP に基づく衛生管理）が義務付けられた。併せて、大規模食鳥処理場の食鳥処理業者は、衛生管理計画及び手順書の効果について、食鳥検査員による検査又は試験（外部検証）を受けることが求められることになった。なお、「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和2年5月28日付け生食発 0528 第1号）により、外部検証の方法等を示している。
- 食鳥肉のカンピロバクター対策として、平成30年と令和2年に、厚生労働科学研究や食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業の結果を取りまとめた事例集を公表した。

今後の取組

- 食鳥肉の衛生管理について、HACCP に沿った衛生管理の実施に係る手引書の普及、外部検証の実施に対する支援、厚生労働科学研究等を通じ、引き続き、食鳥処理場における HACCP の導入推進に必要な技術的支援を行っていく。
- 引き続き、厚生労働科学研究等の知見を整理し、大規模食鳥処理場における衛生管理計画作成やカンピロバクターの汚染低減対策の指導の際に参考となる情報の提供を行っていくとともに、生食用食鳥肉製造加工の高度衛生管理に関する研究を通じ、有効な製造加工方法に関する知見を収集していく。

都道府県等に対する要請

- HACCP に沿った衛生管理の確実な実施について、大規模食鳥処理場及び認定小規模食鳥処理場のそれぞれを対象とした HACCP 導入の手引書等を活用し、きめ細やかな助言・指導を行うこと。
- 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。大規模食鳥処理場においては、食鳥検査員による衛生管理計画の妥当性確認や微生物検査を含む外部検証を適切に実施すること。その際、科学的根拠に基づいた対応や監視指導に関するやりとりの文書化等の適切な実施をお願いする。
- HACCP の実施指導と並行して、実証事業の結果等を参考にカンピロバクターの汚染低減化対策についても指導すること。

- 食鳥検査員に対して食品衛生監視員を補職し、食鳥処理場に併設する食品衛生法に基づく許可施設に対する食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- 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た経緯があり、必要に応じ、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、恒常的に検査に係る手数料収入が経費を上回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、弾力的な対応に配慮すること。
- 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、適切に対応すること。
- 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。
- 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) 野生鳥獣肉の衛生管理対策

従前の経緯

- 食用に供される野生鳥獣肉（ジビエ）の安全性を確保するため、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号）を通知した。
- 厚生労働科学研究「野生鳥獣由来食肉の安全性確保とリスク管理のための研究」において、我が国の野生鳥獣肉処理施設における衛生的な処理について調査・検討を行い、多様な処理の実態が確認されるとともに、処理の工程ごとに注意を要する事項について報告がなされたことを踏まえ、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針にこれらの内容を反映させた。
- 野生鳥獣を解体する食肉処理車（いわゆるジビエカー）の小型化、低価格化、利便性向上の検討において、食肉処理業の施設設備に係る参酌基準に準拠した統一規格の車両となるよう技術的助言を行った。

今後の取組

- 厚生労働科学研究等を通じ、野生鳥獣中の E 型肝炎ウイルス、寄生虫等の保菌調査を実施し、適切な食肉処理方法に関する検証データ等の蓄積に努める。また、狩猟者や食肉処理業者にとってより理解しやすいものとなるよう、ガイドラインやカラーアトラスの内容を充実させていく。

都道府県等に対する要請

- 野生鳥獣は、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱いについて研修を実施すること。
- ガイドラインを基に、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、畜産部局及び環境部局と連携しながら、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に対する認定・登録制度、また、野生鳥獣肉や料理を提供している飲食店や販売店を把握する仕組みを構築するなど、ガイドラインに基づく監視指導をより一層効果的に機能させるための管理体制の整備について検討するほか、関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図ること。
- 今後も定期的に都道府県等の野生鳥獣肉の処理施設数などについてフォローアップの調査を行いたいと考えているので、引き続き、ご協力をお願いします。
- 平成 30 年に農林水産省が制定した「国産ジビエ認証制度」は、厚生労働省のガイドラインの遵守が要件とされており、当該ガイドラインの普及及び遵守率の向上に資するものであることから、内容について御了知いただくようお願いします。

5 水産食品の安全対策

(1) ふぐの衛生確保

従前の経緯

- ふぐを原因とする食中毒事案の発生を防止するため、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号）により、都道府県等に対し、ふぐの取扱いに関する統一的な基準（食用可能な種類や部位、処理方法等）を示している。
- 食品衛生法改正を受け、厚生労働省令において、ふぐの処理は、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者（ふぐ処理者）にふぐを処理させるか、又はふぐ処理者の立会いの下に行わせなければならないこと及びふぐを処理する施設基準を規定した。
- また、都道府県等の間におけるふぐ処理者の資格の受入れや輸出促進の観点から、ふぐ処理者の認定に係る制度への国の関与を明確化し、ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国的な平準化に資することを目的として、都道府県知事等がふぐ処理者を認定する際の認定基準（以下「認定基準」という。）を策定し、都道府県等に通知した（「ふぐ処理者の認定基準について」（令和元年10月31日付け生食発1031第6号））。
- 加えて、都道府県等において認定基準を適切に運用いただけるよう、「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）について」（令和2年5月1日付け生食発0501第10号）を通知した。

今後の取組

- 都道府県等におけるふぐ処理者の認定基準の見直し状況等については、令和5年9月30日時点の情報として調査結果を厚生労働省ホームページで公表しており、引き続き、見直し中の都道府県等への調査を予定している。
- また、実技試験に用いるふぐの入手先や管理方法等についても、各都道府県等における運用を情報共有したところであり、今後も認定試験の円滑な実施に有用と考えられる情報があれば適宜収集し、共有することとしている。

都道府県等に対する要請

- 未対応の場合は、都道府県等の間におけるふぐ処理者の資格の受入れが進むよう、認定基準通知等を踏まえ、条例等における必要な基準の見直しをお願いする。
- ふぐ処理者の認定、都道府県等の間における資格の受入れ等について適切な運用をお願いする。

(2) 貝毒対策

従前の経緯

- 下痢性貝毒及び麻痺性貝毒については、「麻痺性貝毒等により毒化した貝毒の取扱いについて」（平成 27 年 3 月 6 日付け食安発 0306 第 1 号）において通知し、下痢性貝毒については、新たに機器分析法を導入し、規制値を設定した。また、食中毒の防止のために貝類の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には、関係者に対して適切な指導を行うとともに、監視及び検査体制を強化するなど、違反品が出荷されることのないよう、必要な対策を講ずるように都道府県等に要請している。
- また、例年、麻痺性貝毒による貝類の毒化が確認されていなかった海域においても貝類の毒化が確認されていることから、「麻痺性貝毒に係る監視指導の強化について」（平成 31 年 4 月 10 日付け薬生食監発 0410 第 1 号）を通知し、麻痺性貝毒による貝類の毒化が確認されていない海域についても、貝類の検査を実施し、規制値を超える麻痺性貝毒が検出される貝類が出荷されることのないよう、必要な対策を講ずるように都道府県等に要請した。
- なお、生産段階の海域管理については、農林水産省より「二枚貝等の貝毒のリスク管理に関するガイドライン」等が発出されており、規制値を上回る毒量の貝毒が貝類等より検出された海域においては、採取及び出荷を自主的に規制する措置等が講じられている。
（注 1）貝毒の毒量に関する規制値は、下痢性貝毒にあつては 0.16mg0A 当量/kg、麻痺性貝毒にあつては 4 MU/g。
（注 2）下痢性貝毒の検査法については、平成 29 年度より、機器分析への完全移行を行った。

都道府県等に対する要請

- 貝類等の毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、貝類等の衛生管理のための監視指導を適切に実施するようお願いする。
- 近年においては、例年、麻痺性貝毒による毒化が確認されていなかった海域においても毒化が確認されていることから、食中毒を予防する観点から、麻痺性貝毒による毒化が確認されていない海域についても、規制値を超える麻痺性貝毒が検出される貝類が出荷されることのないよう、検査の実施をお願いする。
- 規制値を超える貝毒の毒化が認められた場合は、当該海域、貝の種類等を一般に周知す

ること等により、漁業者以外の者による採捕、摂食等による事故の発生防止を図るようお願いする。

6 食品中の化学物質対応

(1) 食品中の放射性物質への対応

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式会社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と協議の上、平成 23 年 3 月 17 日に原子力安全委員会（当時）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、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等において、食品安全委員会の食品健康影響評価や、コーデックス委員会の指標が年間線量 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等を踏まえ、暫定規制値に代わる新たな規格基準の設定の検討を行い、食品から受ける線量の上限を年間 1 ミリシーベルトとなるように放射性セシウムの現行の基準値を設定し、平成 24 年 4 月 1 日より施行した。
- 地方自治体においては、国が定めた「食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）を踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査を実施し、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。
- また、国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・見直しについて助言を行っている。
- なお、事故以降、年 2 回、全国 15 地域で実際に流通する食品を購入し、食品中の放射性セシウムを測定するマーケットバスケット調査を実施しており、この測定結果によれば、これらの食品を摂取することにより人が 1 年間に受ける線量は、基準値の設定根拠である年間上限線量 1 ミリシーベルト／年の 0.1% 程度であり、極めて小さいことが確認されている。
- 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の共催により、全国各地で説明会を開催しているほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの 1 つとして新聞、ラジオ、インターネット等の媒体で幅広く広報を実施してきた。
- 令和 3 年度にガイドラインの見直しが行われ、きのこ・山菜類について県が定めた出荷・検査方針により、これらを適切に管理・検査する体制が整備された場合は、非破壊検査により基準値を下回ったものを出荷することができることとされた（現在はまつたけ、皮付きたけのこ、なめこ、ならたけ及びむきたけが対象）。
- 一部の国・地域において輸入規制が続いていることから、引き続き、政府一体となって規制撤廃に向けて国内外に丁寧に説明する等、働きかけを行っている。

今後の取組

- 令和5年度のモニタリング検査の結果等を踏まえ、令和5年度末に、令和6年度に向けて原子力災害対策本部において食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドラインの見直しを行う予定である。
- 引き続き、食品衛生法の基準値の内容や考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性等について、国内外に丁寧に説明していく。
- 国が行う買上調査について、今後もインターネットサイトで取引される野生のきのこ・山菜も対象とし、実態を調査する予定。

都道府県等に対する要請

- 都道府県や市町村の広報誌等を活用し、食品衛生法の基準値の内容や考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性等について、住民や関係事業者に対する十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。
- ガイドラインを踏まえ、引き続き、効果的・効率的な検査の実施をお願いする。なお、基準値を超過した場合には、出荷制限及び摂取制限の区域を適切に設定するため、ガイドラインに基づき、周辺地域への拡がりを確認するための検査を確実に行うようお願いする。
- 放射性物質検査を実施した際は、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ける検査対象自治体にあつては、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。
検査結果の報告については、報告後に修正や差し替えの依頼が多く寄せられることから、このようなことのないよう報告前の確認をお願いする。
- インターネットサイトで取引される野生のきのこ・山菜を含め、流通品に基準値超過が認められた際は、出品者や産地を所管する自治体において調査等を実施することとなるため、関係部局と連携しての対応をお願いする。

食品中の放射性物質への対応の流れ

■ 食品中の放射性物質に関する基準値の設定

原子力安全委員会の示した指標値を暫定規制値として対応（平成23年3月17日～24年3月31日）
厚生労働省薬事・食品衛生審議会などでの議論を踏まえ、基準値を設定（平成24年4月1日～）

■ 食品中の放射性物質に関する検査

平成24年4月1日～平成25年3月31日	278,275件、うち基準値超過 2,372件 (0.85%)
平成25年4月1日～平成26年3月31日	335,860件、うち基準値超過 1,025件 (0.31%)
平成26年4月1日～平成27年3月31日	314,216件、うち基準値超過 565件 (0.18%)
平成27年4月1日～平成28年3月31日	340,311件、うち基準値超過 291件 (0.09%)
平成28年4月1日～平成29年3月31日	322,563件、うち基準値超過 461件 (0.14%)
平成29年4月1日～平成30年3月31日	306,623件、うち基準値超過 200件 (0.07%)
平成30年4月1日～平成31年3月31日	299,498件、うち基準値超過 313件 (0.10%)
平成31年4月1日～令和2年3月31日	284,931件、うち基準値超過 166件 (0.06%)
令和2年4月1日～令和3年3月31日	54,412件、うち基準値超過 127件 (0.23%)
令和3年4月1日～令和4年3月31日	41,361件、うち基準値超過 157件 (0.38%)
令和4年4月1日～令和5年3月31日	36,309件、うち基準値超過 135件 (0.37%)

■ 超過食品の回収、廃棄

食品衛生法に基づき、基準を超えた食品については、同一ロットの食品を回収、廃棄

■ 食品の出荷制限

原子力災害対策特別措置法に基づき、基準を超えた地点の広がり等を踏まえ、県域又は県内の一部の区域を単位として出荷制限等を指示（平成23年3月21日～）

■ 食品の出荷制限等の解除

直近の1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり、3か所以上、すべて基準値以下 など

(2) 食品中のダイオキシン類の対策

従前の経緯

- ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等に鑑みると、健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。
- 人体に取り込まれるダイオキシン類の9割以上は、食品に由来するものとされている。これを踏まえ、厚生労働省においては、ダイオキシン類による食品に対する汚染の実態を食品群別に把握し、標準的な食事を通じたダイオキシン類の推定一日摂取量を把握するため、毎年度、トータルダイエット方式による調査を実施している。
(注) 食品中のダイオキシン対策については、厚生労働省ホームページで公表
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/index.html>)
- 令和4年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、平均0.42 pg TEQ/kg bw/日 (0.13～0.96 pg TEQ/kg bw/日) と推定され、ダイオキシン類の耐容一日摂取量 (TDI) 4 pg TEQ/kg bw/日を下回った。

今後の取組

- 令和5年度におけるダイオキシン類の推定一日摂取量については、取りまとめ次第、公表する予定である。
- ダイオキシン類をはじめとした食品に由来する汚染物質の摂取を抑制するためには、偏りのないバランスのとれた食生活を送ることが重要であるため、今後とも、その旨を一般消費者に呼び掛けることとしている。

(3) 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査

従前の経緯

- 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査については、毎年度、実施要領を策定し、各自治体に対して、モニタリング検査を実施するよう依頼している。
※食品中の有害化学物質等の検査結果調査及び畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査実施について（令和5年5月19日付け薬生食基発0519第1号、薬生食監発0519第1号通知）

都道府県等に対する要請

- 令和6年度も、引き続き、モニタリング検査の実施を依頼する予定であり、各都道府県等におかれては、モニタリング検査の実施と結果の報告について協力をお願いする。
- 食品衛生法に基づく措置を講ずる場合は、農政部局等の関係部局と十分に連携し、原因の究明や生産者指導等の対策を図るようお願いする。併せて、その概要を当課（食品監視安全課）に速やかに連絡するようお願いする。

7 食品の輸出促進対策

従前の経緯

- 食品の輸出については、輸出先国の衛生要件を満たす必要があることから、厚生労働省では、食品の安全確保を担当する立場から、輸出先国との間で協議を行うなどして、輸出先国の食品衛生規制等に関する情報を得るとともに、衛生要件及び手続を取り決め、必要に応じ、都道府県等の衛生部局、地方厚生局等において輸出食品の製造・加工施設の認定、衛生証明書の発行等を行い、我が国から輸出される食品が輸出先国の食品衛生規制を満たす旨の情報を提供している。
- 農林水産物及び食品の更なる輸出拡大に向け、農林水産物・食品輸出本部の設置、国等が講ずる輸出を円滑化するための措置（輸出証明書の発行、生産区域の指定、加工施設の認定等）等が定められた「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」（令和元年法第57号）が令和2年4月1日から施行された。農林水産物・食品の輸出額を令和7年までに2兆円、令和12年までに5兆円とする政府目標の達成に向け、同法に基づき農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針が定められ、実行計画の作成や進捗管理を行うことにより、輸出解禁協議や製造・加工施設の認定について迅速に対応している。

食肉輸出に関する二国間協議の状況

牛肉	国／地域（認定施設数）
解禁済み	米国（16）、カナダ（10）、香港（14）、オーストラリア（10）、アルゼンチン（4）、ウルグアイ（3）、アラブ首長国連邦（5）、シンガポール（20）、マカオ（77）、タイ（80）、EU等（11）、メキシコ（7） ^{※2} 、ベトナム（69）、NZ（15）、フィリピン（14）、カタール（8）、インドネシア（2）、ロシア等（4） ^{※2} 、バーレーン（6）、ミャンマー（53）、ブラジル（3） ^{※2} 、台湾（28） ^{※1} 、マレーシア（2）、サウジアラビア（3）
協議中	中国、韓国、ブルネイ、トルコ、イスラエル、クウェート、レバノン、チリ、ペルー、南アフリカ、パラグアイ
豚肉	国／地域（認定施設数）
解禁済み	香港（112）、マカオ（登録不要）、シンガポール（12）、ベトナム（38）、タイ（5）
協議中	米国、EU等、中国、韓国、フィリピン、メキシコ、台湾
食鳥肉	国／地域（認定施設数）
解禁済み	香港（78）、ベトナム（70）、シンガポール（1）、EU等（0）、マカオ（22）
協議中	米国、ロシア、中国、台湾、韓国、フィリピン、マレーシア、モンゴル、パキスタン、インドネシア、バングラデシュ

※1 月齢制限緩和に向けて協議中
 ※2 新規施設認定手続について協議中

（令和6年1月4日時点）



Ministry of Health, Labour and Welfare

《輸出水産食品取扱施設の認定要件等》

輸出先国	輸出要件	施設等認定者	施設等の認定要件	対象食品	施設数 (R5.1.4)
米国	施設認定	都道府県(衛生部局)、地方厚生局、登録認定機関	HACCP	魚介類を原料とすることが特徴である食品(加工品/未加工品)	578 (75)
EU等	施設認定、衛生証明書	都道府県(衛生部局)、地方厚生局、農林水産省	HACCP	水産動物等を含む食品(加工品/未加工品)	118 (47)
中国	施設認定、衛生証明書・原発関連証明書の添付	都道府県(衛生部局)、地方厚生局		食用の水産動物(活を除く)及び藻類(加工品/未加工品)	959
ブラジル	施設認定、衛生証明書の添付、ラベル登録	地方厚生局	HACCP	生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	48
ベトナム	施設認定	都道府県(水産部局)		水産動物及びその加工品(加工品/未加工品)	839
	衛生証明書の添付	農林水産省			
韓国	施設認定、衛生証明書・原発関連証明書の添付	地方厚生局		冷凍食用鮮魚頭部/内臓	112
ロシア	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	425
ナイジェリア	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	180
ウクライナ	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関		生鮮・冷凍、塩蔵・干・燻製・調整品など	174
インドネシア	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省		食用の水産動物(活を除く)及び藻類(加工品/未加工品)	388
マレーシア	衛生証明書の添付	農林水産省		エビ、カニ及びそれらの加工品(乾燥/調味したものを除く)	—

輸出先国	輸出要件	施設等認定者	施設等の認定要件	対象食品	施設数 (R5.1.1)
ニュージーランド	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)、地方厚生局、農林水産省	HACCP	二枚貝及びこれらの加工品(生鮮/殻付きを除く)	—
	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省	HACCP	食用水産動物(生きている水産動物を除く)及びそれらの加工品	95
シンガポール	施設認定、衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)(ふく)	条例/要綱等により都道府県知事等が認める者及び施設	食用ふくの筋肉並びに養殖された食用ふくの皮(ヒレを含む)及び精果	22
	衛生証明書の添付	都道府県(水産部局)(かき)		かき(生きたかきに限る)	—
台湾	衛生証明書・原発関連証明書の添付	農林水産省		食用の貝類及びそれらの加工品(乾燥品、塩蔵品、燻製品等)	—
インド	施設認定、衛生証明書の添付	農林水産省		水産食品(生鮮品(冷蔵及び冷凍)、燻製品、乾燥品、缶詰等)	105
メキシコ	衛生証明書の添付	農林水産省		水産動物(活を除く)及び藻類(加工品/未加工品)	—
ヘルー	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用の水産物及び加工品	12
サウジアラビア	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用の水産物及び加工品	172
オーストラリア	施設認定、衛生証明書の添付	登録認定機関	HACCP	食用及び飼料用の魚類(サケ科(非加熱)及びアユは輸出不可)	52
	衛生証明書の添付	農林水産省	HACCP	かき(密閉され、加熱処理により滅菌されたもの及び常温保存が可能なものを除く)	—

※米国、EU等の施設数の括弧内は厚労省認定施設数

今後の取組

ア 食肉等

- 施設の整備段階から、事業者・農林水産省・自治体・地方厚生局と5者協議を進め、引き続き、迅速な輸出食肉取扱施設の新規認定に努める。
- 農林水産物・食品輸出本部が策定する実行計画に基づき、既に牛肉が輸出可能な国・地域のうち、台湾については月齢制限（30 か月齢未満）の撤廃を要請しており、引き続き、撤廃に向けた協議を進めていくほか、ブラジル、メキシコ等については新規認定施設の追加及び施設認定権限の委譲について協議を行っている。

イ 水産食品

- 中国向けの輸出について、これまで認定施設リストの掲載・更新、中国政府が求める衛生要件への適合、新たに導入された認定施設の情報登録等について、中国側の要請にも応えながら、積極的に働きかけを行ってきたところである。一方、令和5年8月24日付けで、中国海関総署が、原産地が日本である水産物の輸入を全面的に一時停止したことから、中国向け輸出水産食品の衛生証明書の発行を停止している状況であるが、円滑な輸出再開に向け、認定要件の適合性を維持するため、引き続き、取扱要綱に基づく認定施設に対する定期的な査察や認定施設の情報登録等対応を続けていく。
- 輸出先国の規則等の変更に伴って国内の輸出手続の変更等対応が必要となる事案については、引き続き、情報収集を行い、必要に応じて農林水産省とも連携の上、事業者、都道府県等に対して必要な情報を提供していく。

ウ その他

- 厚生労働省及び都道府県等が行う衛生証明書発行業務について、令和4年度から農林水産省において一元的な輸出証明書発給システムの運用が開始されている。これまで当該システムの機能改善が行われ、利便性の向上が図られてきたところであるが、引き続き、各都道府県等からの要望等を踏まえ、農林水産省に対し機能改善に係る働きかけを行うとともに、当該システムへの都道府県等の参画及び活用を推進していく。
- 対米等向け輸出食肉の指名検査員や対EU・対米向け輸出水産食品の指名食品衛生監視員に対して、各要綱に基づく検査等の業務の実施に必要な知識等を習得させ、その維持向上を図るため、引き続き、研修を行っていく。

都道府県等に対する要請

- 輸出関連業務については、国と都道府県等が協力して対応していくことが重要と考えており、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。
- また、輸出解禁要請を行っている国・地域及び既に解禁されている国・地域の輸出要件

等の変更により、当局が国内での加工施設等の現地調査を実施する場合にあっては、引き続き、現地調査への同行等ご協力いただくようお願いする。

ア 食肉等

- 米国等の施設基準を要件とする国・地域向けの輸出認定取得を念頭に、施設の新設又は改修を進めていると畜場については、施設整備完了後に追加的な改修が必要とならないよう、衛生部局におかれても、計画の段階から積極的に関与していただくようお願いする。
- 令和6年5月には、米国農務省食品安全検査局（FSIS）が査察を実施するとの連絡を受けているところ。特に、米国向け輸出食肉取扱施設を所管する都道府県等におかれては、査察の受入れについて、協力をお願いする。
- 輸出認定と畜場に併設されていない食肉処理施設で処理された製品の輸出については、令和5年6月に取扱要綱を改正し、と畜場に併設する食肉処理施設と同様の公的管理（立ち入り検査、衛生証明書の発行等）を定めたところである。事業者からの事前相談、衛生証明書の発行、認定施設への定期的な監視等について保健所の対応が必要となることから、協力をお願いする。

イ 水産食品

- 水産食品製造等施設の認定手続の迅速化の観点から、令和2年4月から、EU及び米国向け輸出水産食品の認定業務を地方厚生局でも行うこととしたが、都道府県等の衛生部局を経由した認定申請関係書類の提出、衛生証明書発行（EUのみ）、認定施設の監視等の業務について、引き続き、協力方をお願いする。また、取扱要綱に基づき、中国向け輸出水産食品認定施設への定期的な査察についても、引き続き、協力方をお願いする。
- 農林水産省において、ベトナム向け輸出水産食品の衛生証明書の発行申請に必要な食品衛生監視票が未取得の認定施設に対し令和7年3月31日まで代替措置がとられることとなった。管内の認定施設から食品衛生監視票の発行依頼があった場合には、「ベトナム向け輸出水産食品の衛生証明書の発行手続に係る食品衛生監視票等の発行について（協力依頼）」（令和5年8月31日付け事務連絡）に基づき、食品衛生監視票の発行をお願いする。

ウ その他

- 農林水産省では、国産畜水産物の輸出拡大を図るため、①輸出先国の求める規制に対応するための加工施設等の施設整備に対する支援、②対米・対EU等輸出牛肉等認定施設、対EU等輸出水産食品認定施設等において実施されている残留物質モニタリング検査及び微生物検査に係る費用に対する支援、③施設の認定や衛生証明書の発行を行う都道府県、民間検査機関等の体制強化の支援等を実施している。①及び②の支援について管内の輸出認定施設に対して周知をお願いするほか、③のとおり都道府県等の体制強化についても支援の対象となっていることから積極的にご活用いただくようお願いする。
- 事業者負担の軽減、円滑な輸出手続は更なる輸出拡大に資するものであることから、一元的な輸出証明書発給システムへの参画について検討をお願いするとともに、既に参画し

ている都道府県等においては衛生証明書の発行業務に当該システムを積極的に活用いただくようお願いする。

- 輸出を希望する施設について、早期に現状や希望等を把握し、農林水産省と連携しつつ、円滑に支援につなげられるよう、相談の初期段階から情報把握を行うこととしている。ついでには、関係事業者から新たに輸出希望の相談等があった場合には、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 17 条第 1 項及び第 2 項に基づく適合施設認定の迅速化について（依頼）」（令和 3 年 7 月 29 日付け事務連絡）に基づき、食品監視安全課宛て情報提供をお願いする。

8 輸入食品の安全確保対策について

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。

(1) 輸出国における衛生対策

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安全管理の実施、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。
- 令和4年度においては、タイ産おくら及びマンゴーの残留農薬に係る検査命令の免除を停止等された輸出者について、二国間協議及び現地調査により再発防止対策がとられることが確認できたことから、当該停止等を解除した。
牛海綿状脳症（BSE）に係る対策として、フィンランド産牛肉について、食品安全委員会による食品健康影響評価、二国間協議及び現地における管理状況等を踏まえ、輸入を解禁した。また、カナダ産牛肉について、対日輸出における分別管理が徹底されていることを確認したことから、加工品の輸入を解禁した。

今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の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等により輸出国段階における衛生管理をより一層推進する。

(2) 輸入時（水際）における衛生対策

従前の経緯

- 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、食品衛生法の違反が確認された輸入食品等については、必要に応じて検査率を引き上げて検査し、さらに食品衛生法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。
- 令和4年度には、約240万件の輸入届出に対して、202,671件の検査（モニタリング検査51,148件（延べ100,947件）、検査命令63,608件、指導検査85,712件等の合計から重複を除いた数値）を実施し、そのうち、781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

- 引き続き、「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とともに、検査結果等に応じて検査の強化を行う。
また、食品衛生法違反を未然に防止するため、輸入者に対し、輸入食品等の安全性確保に努めるよう指導を行うほか、輸入前指導を一層推進し、自主的な衛生管理の推進を図る。

(3) 国内流通時における衛生対策

- 輸入食品に対する国内流通時の衛生対策としては、都道府県等において、監視指導計画に基づき、管内に流通する輸入食品の検査や輸入事業者に対する指導等を行っていただいている。令和4年度は14件の違反が確認され、廃棄等の措置を講ずるとともに、厚生労働省に通報していただき、厚生労働省においては輸入時監視の強化等を図った。
- 今後とも、都道府県等との連携を密にし、輸入食品の安全性確保を図る。

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等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。
 - 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、直ちに厚生労働省食品監視安全課に対し、「国内における輸入食品等違反発見連絡票」による連絡を徹底するとともに、関係都道府県等に連絡すること。
 - 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。

9 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、また、関係都道府県等の協力を得つつ、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70条、第71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、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、ウェブサイトの充実、SNSによる情報発信、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、厚生労働省ウェブサイトに掲載するとともに、メールで送付しているので、関係事業者、消費者等への周知にご活用いただきたい。
- 《令和5年度の主な実績》
 - ・意見交換会等の開催（食品中の放射性物質、輸入食品）
 - ・SNS（X（旧Twitter）「厚生労働省食品安全情報@Shokuhin_ANZEN」）等による情報発信：食中毒予防、意見交換会等の開催案内等
 - ・リーフレット「【飲食店向け】鶏肉は十分に加熱して提供しましょう」の作成
- 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の協力をしている。

今後の取組

- 今後とも、意見交換会の開催、広報や広報資材の提供等に積極的に取り組むこととしている。
 - 《令和6年度の主な予定》
 - ・意見交換会の開催
 - ・SNS等による情報発信
 - ・ウェブサイトの充実
 - ・パンフレット、リーフレット等の広報資材の作成

都道府県等に対する要請

- 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。
 - なお、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していくこととしている。

令和5年度 リスクコミュニケーション等実績一覧

●意見交換会等

令和6年1月末現在

開催日	テーマ	対象者	主催等	開催地
8月 5, 6日	みやぎ元気まつり2023	小学生、保護者	主催: 企業 出展: 食品関係4府省庁	宮城県
9月 1, 2, 3日	GOOD LIFE フェア2023	小学生、保護者	主催: 企業 出展: 食品関係4府省庁	東京都
10月 28, 29日	咲洲こどもEXPO	小学生、保護者	主催: 企業 出展: 食品関係4府省庁	大阪府
11月	6日	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」	主催: 食品関係4府省 共催: 経済産業省、後援: 大阪府	大阪府 (オンライン配信も併用)
	15日	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」	主催: 食品関係4府省 共催: 経済産業省、後援: 東京都	東京都 (オンライン配信も併用)
12月	8日	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」	主催: 食品関係4府省庁 共催: 大学・経済産業省	滋賀県 (オンライン配信も併用)
	21日	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」	主催: 食品関係4府省庁 共催: 大学・経済産業省	東京都 (オンライン配信も併用)
	22日	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」	主催: 食品関係4府省庁、大学 共催: 経済産業省	石川県
1月	23日	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」	主催: 食品関係4府省庁 共催: 大学・経済産業省	福島県 (オンライン配信も併用)
	26日	食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」	厚生労働省	大阪府
	30日	食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」	厚生労働省	東京都
3月 4日 (予定)	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」	大学生		福岡県 (オンライン配信も併用)

●啓発資材の作成

○食品の安全確保に向けた取り組み 日本語版/英語版 (パンフレット)



○食肉等による食中毒予防 (クリアファイル)



○【飲食店向け】鶏肉は十分に加熱して提供しましょう (リーフレット)



10 食品ロス削減の推進

従前の経緯

- 食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とし、令和元年10月1日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行された。
- 当該法律に基づき、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月閣議決定。以下「基本方針」という。）が策定され、関係各機関等において様々な取組が行われている。この基本方針において、当課が行う内容としては、過剰な回収につながらないよう食品衛生法における自主回収報告制度の対象となる食品等の範囲を示し制度の周知を図ることとされた。
- また、基本方針においては、食品ロスを2030年度までに2000年度比で半減させることを目標としているところ、令和5年12月22日に開催された食品ロス削減推進会議において、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージがとりまとめられた。
- 当該施策パッケージでは、外出時の食べ残しの持ち帰りの促進において、食べ残しの持ち帰りの活動について、消費者の自己責任を前提としつつ、食品衛生に関するガイドラインを国が作成することとされた。

今後の取組

- 食品衛生に関するガイドラインについては、令和6年度中に、飲食店やビュッフェなど、食事提供形態に応じて検討し、作成する予定である。

食品ロス削減の推進について

外食時のおいしく「食べきりガイド」
(消費者庁・農林水産省・環境省) ※抜粋

飲食店の方へ

- おいしく食べきっていただくよう、料理を出すタイミングや、器類に応じた工夫をしましょう。
- お客様が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食事量やメニューを相談しましょう。

★宴会等において、お客様が食べきったらサービス券を配布するなど、食べきることインセンティブを持たせることもできます。
【例】 居酒屋「おにぎりに食べきりつなぐ」キャンペーン
飲食店と協力した職場の中で、「食べきる」ご特典を受けられる「食べきり割」の取組や無料アプリでポイントを貯めると来店プレゼントがもらえる取組を実施。

飲食店の方へ

対応できる範囲で

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- 清潔な器類に、清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、早く冷えるように強い容器に小分けしましょう。
- 夏の季節など外気温が高いときは、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- その他、料理の盛り込みについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

飲食店様向け注意チラシ
「お客様に安全にお持ち帰り頂くために」
(環境省)

● 飲食店の皆様へ ●

お客様が食べ残してしまった料理はお客様がおうちで安全においしく召し上がっていただくために、食べ残りのお持ち帰りもお客様の自己責任でお持ち帰りいただくことが重要です。

お守りいただきたいこと

- 持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクや取扱方法、衛生上の注意事項を説明しましょう
- 持ち帰りには中心部まで十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、ご要望があっても応じないようにしましょう
- 清潔な器類に、清潔な箸などを使って入れましょう
- 水分はできるだけ切り、早く冷えるように強い容器に小分けしましょう
- 夏の季節など外気温が高い場合やお客様の持ち帰り時間が長い場合は、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう
- その他、料理の盛り込みについて、注意書きを添えるなど食中毒等の予防をするための工夫をしましょう
- 持ち帰った食品は速やかに食べていただくようにお客様にお知らせしましょう

日本で食べられるに消費されている食品は年間約600万トンこれは、世界全体の食料総量の約1.5倍です。食べ残しを減らして、みんなで「食糧のサイクル」回していきたいです。

「モッテコ」
飲食店で食べ残った料理も「お客様の自己責任で」持ち帰る行為の愛称です

食品の消費に協力
お持ち帰りください

環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省
国土交通省 経済産業省
国土交通省 国土院 国土院
国土院 国土院

食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ概要

(第8回食品ロス削減推進会議資料より一部抜粋)

● 施策パッケージの主な内容とその後の施策の展開方向				
主な施策項目	2023年度	2024年度	2025～2029年度	
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 (2020年3月31日閣議決定)		※基本的な方針見直し (閣議決定)		
食品ロス削減の推進	食品の形態表示の在り方	形態表示の設定種類や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品形態表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べられる食品」の取扱いについて具体的に検討	新たな形態表示ガイドラインを踏まえた施策の展開	
	食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を定めた食品提供を促進するための措置の具体化	一定の責任を負うことができる食品提供関係者(消費者、フードバンク等)を特定するためのガイドライン(食品提供ガイドライン)の取扱いによる付随(関連モデル事業の実施) (食、農、水、海、林、漁、畜、食、食品提供関係者が加入し、互いの関係の社員に提供するモデル事業の実施) (食、農、水、海、林、漁、畜、食、食品提供関係者に対する取扱いや連携事例の紹介、発信) (食、農、水、海、林、漁、畜、食)	一定の責任を負うことができる食品提供関係者による食品提供活動の促進による食品提供への法的責任の負い、その上で、食品提供関係者、社会福祉協議会などの関係機関等との連携による食品提供の促進、社会全体の関心向上を促進する施策、食品提供の促進を目的とした取組の推進	
	フードバンク団体等を中心とした食品提供の活性化支援 (取組事例)	先進的なフードバンクへの補助金等支援 (食)、地方自治体や食品事業者、フードバンク、協賛に関する関係者等が連携して、食物困窮者や経済的に困難している者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援 (食、農、水、海、林、漁、畜、食)、食品の提供提供に関わる多様な主体のデータ連携に関するモデル事業の実施 (食)、重点的支援体制整備事業を推進したフードバンク活性化、地方自治体等の連携促進 (食)、食料の提供等を行うことのできる支援 (食)	福利食品の整理、流通体制の構築化、地域連携のニーズとの連携の取組の推進	
外食	消費者の自己責任を前提としつつ協力を飲食店等が担い、食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン(食べ残し持ち帰りガイドライン)の策定(関連モデル事業の実施) (食、農、水、海、林、漁、畜、食)	食べ残し持ち帰りガイドラインを踏まえた食べ残し持ち帰りの意識変化の推進		
食品事業者の排出削減の促進	企業の実績報告の具体的な取組の公表	食品業界・消費者・行政が連携した「食品業界の食品ロス削減に向けた取組の取組進捗」の公表、取組報告(納品削減、賞味期限の安全係数・大減り表示等)の見直し等による取組の促進 (食)	事業系食品ロス削減計画の更なる強化	
	1/3ルール等取組促進	食品のリユース促進		
	食品ロス状況把握と削減促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの削減の削減に関する手引きの作成 (食)	家庭系食品ロス削減計画の更なる強化、ライフスタイルの定着促進	
	関係者「デコ活」によるライフスタイル定着促進	デコ活の推進、新しい食文化を暮らし製品・サービス実証支援、デコ活アクション呼び掛け (食)		
	形態表示の正しい理解の促進	賞味期限の愛称「おいしいめやす」の活用 (食)	形態表示の理解促進	
	経済損失と環境負荷削減	算出標準化	食品ロス量と併せて経済損失と環境負荷算出量の試算値を公表 (食、農、水、海、林、漁、畜、食)	
	地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域連携モデル構築(食)、食品産業ゼロエミッション (食)	サーキュラーエコノミー推進化、食品産業ゼロエミッション	
その他	学校、保育所、認定こども園、幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭の充実とした指導の実施、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ、保育所・認定こども園、幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援 (食)		
	国土型イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博博覧会手続検討、資料開発 (食)	2025大阪・関西万博、農産物産地での取組	
	ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決、サブライフェーション効率化のための調査・実践・開発 (食)		