



食安発第1030001号
平成19年10月30日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び
食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成19年厚生労働省令第132号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成19年厚生労働省告示第350号）が本日公布され、これにより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。以下「乳等省令」という。）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。以下「告示」という。）の一部が下記のとおり改正されたので、その運用に遺憾のなきよう取り計らわれたい。また、当該改正の内容につき、関係者への周知方よろしく願います。

記

第1 改正の概要

1 乳等省令関係

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第18条第1項の規定に基づき、乳等省令別表の四の（二）の（1）の1に規定する、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及びクリーム（以下「牛乳等」という。）の販売用の容器包装中、合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び組合せ容器包装に用いることができる合成樹脂にポリエチレンテレフタレートを追加したこと。
- (2) 上記改正に伴い、乳等省令別表の四の（二）の（1）の1及び2に規定する容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準を別添のとおり改めたこと。

2 告示関係

- (1) 法第18条第1項の規定に基づき、ポリ乳酸を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装について、個別規格を設定したこと。
- (2) 法第18条第1項の規定に基づき、用途別規格として容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装に設定されている強度試験のうち、熱封かん強度試験について、

箱状の容器包装にあつては、新たに設けた内圧強度試験を代替試験法として用いることができるよう改正したこと。

第3 施行・適用期日

1 乳等省令関係

公布日から施行すること。

2 告示関係

公布日から適用すること。ただし、平成19年1月30日までに製造され、又は輸入されるポリ乳酸を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装については、なお従前の例によることができること。

第4 運用上の注意

1 乳等省令関係

今回、牛乳等の容器包装に用いることができる合成樹脂にポリエチレンテレフタレートを追加することとしたが、食品等事業者に対しては、開栓後の再密栓及び携行等における不適切な取扱いによる健康被害の発生を防止する観点から、消費者に対し当該製品の適切かつ衛生的な取扱いに関する情報提供を行うよう指導されたいこと。

2 告示関係

- (1) ポリ乳酸を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装とは、基ポリマー中の乳酸の含有率が50%以上のものをいうこと。
- (2) ポリ乳酸を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装について製造基準が設定されたが、D-乳酸含有率が6%を超えるポリ乳酸を使用した器具又は容器包装を取り扱う食品等事業者に対しては、当該製品が、100℃を超えての使用、66℃から100℃で30分以上の使用、40℃から66℃で2時間以上の使用がされないよう、当該製品を使用する者に対し適切な情報提供を行うよう指導されたいこと。
- (3) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の用途別規格に規定する箱状の容器包装には、カップ状、トレイ状等の容器包装を含むこと。

(別添)

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号）

（改正部分は下線のとおりである。）

別表

一～三（略）

四 乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

（一）（略）

（二）乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

（1）牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

1 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及びクリームの販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装（ポリエチレン、エチレン・1－アルケン共重合樹脂、ナイロン、ポリプロピレン又はポリエチレンテレフタレート（以下この号において「合成樹脂」という。）を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）、合成樹脂加工紙製容器包装（ポリエチレン加工紙、エチレン・1－アルケン共重合樹脂加工紙又はポリエチレンテレフタレート加工紙（以下この号において「合成樹脂加工紙」という。）を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）、金属缶（クリームの容器として使用するものに限る。以下この号において同じ。）又は組合せ容器包装（牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては合成樹脂及び合成樹脂加工紙を用いる容器包装、クリームにあつては合成樹脂、合成樹脂加工紙又は金属のうち二以上を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a （略）

b 合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工紙製容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A 次の試験法による試験（ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及びポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装にあつては、破裂強度及び突き刺し強度については、いずれかの試験法による試験）に適合するものであること。（以下略）

イ （略）

ロ 蒸発残留物

浸出用液として、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の容器包装にあつては四％酢酸を用いて作った試験溶液二〇〇m l から三〇〇m l （クリームの容器包装にあつては、n－ヘプタンを用いて作った試験溶液二〇〇m l から三〇〇m l をナス型フラスコに移し、減圧濃縮

して2mlから3mlとしたその濃縮液及びそのフラスコをn—ヘプタン約五mlずつで二回洗ったその洗液)を、あらかじめ一〇五度で乾燥した重量既知の白金製又は石英製の蒸発皿に採り、水浴上で蒸発乾固する。次に、これを一〇五度で二時間乾燥した後、デシケーター中で放冷する。冷後、ひよう量して蒸発残渣量を精密に量り、この残渣量(mg)をAとし次式により蒸発残留物の量を求めるとき、その量は一五ppm以下でなければならない。

$$\text{蒸発残留物(ppm)} = \frac{(A-B) \times 1,000}{\text{試験溶液の採取量(ml)} \times F}$$

B：試験溶液と同量の4%酢酸又はn—ヘプタンについて得た空試験時の残渣量(mg)

F：浸出用液として4%酢酸を用いた場合は1、n—ヘプタンを用いた場合は5（ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及びポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装にあつては、1）

ハ (略)

ニ アンチモン(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及び内容物に直接接触する部分にポリエチレンテレフタレートを使用したポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装に限る。)

(2)の1のdのD アンチモンを準用する。

ホ ゲルマニウム(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及び内容物に直接接触する部分にポリエチレンテレフタレートを使用したポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装に限る。)

(2)の1のdのE ゲルマニウムを準用する。

ヘ 破裂強度

(略)

ト 突き刺し強度(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及びポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装に限る。)

2のbのBのロ 突き刺し強度を準用する。

チ 封かん強度

(略)

リ ピンホール

(略)

B 内容物に直接接触する部分は、ポリエチレン、エチレン・1—アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートであること。

C 内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂には、添加剤を使用してはならない。ただし、内容物に直接接触する部分にポリエチレン又はエチレン・1—アルケン共重合樹脂を使用する場合であつて、次のいずれかに該当する場合には、その限度においては、この限りでない。

イ 内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂1kgに対しステアリン酸カルシウム（日本薬局方に規定するステアリン酸カルシウムに限る。）を二・五g以下又はグリセリン脂肪酸エステル（食品、添加物等の規格基準に規定するグリセリン脂肪酸エステルの成分規格に適合するものに限る。）を〇・三g以下使用する場合

ロ 内容物に直接接触する部分に二酸化チタン（食品、添加物等の規格基準に規定する二酸化チタンの成分規格に適合するものに限る。）を使用する場合

D 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン及びエチレン・1－アルケン共重合樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ～ニ （略）

E 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレンテレフタレートは、次の試験法による試験に適合するものであること。

カドミウム及び鉛

2のcのBのイ カドミウム及び鉛を準用する。

F 常温保存可能品の容器包装にあつては、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。

c及びd （略）

2 発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装、合成樹脂加工アルミニウム箔製容器包装、金属缶又は組合せ容器包装（合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔又は金属のうち二以上を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a （略）

b 合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔製容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A 前号bのAに規定する規格（アンチモン、ゲルマニウム、破裂強度及び突き刺し強度を除く。）及び次の試験法による試験に適合するものであること。（以下略）

イ～ロ （略）

B 次のいずれかの試験法による試験に適合するものであること。

イ 破裂強度

前号bのAのへ 破裂強度を準用する。

ロ 突き刺し強度

（略）

C （略）

D 内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン、エチレン・1－アルケン共重合樹脂及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂は、前号bのDに規定する規格に適合するものであること。（以下略）

E～G （略）

c (略)

d 組合せ容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A 次の試験法による試験に適合するものであること。

封かん強度

前号bのAのチ 封かん強度を準用する。

B (中略) この場合において、bのBのイ 破裂強度において準用するとされた

前号bのAのへ 破裂強度中試料は合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔を用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取ったものとし、その強度の最大値は四九〇・三kPa以上とし、bのBのロ 突き刺し強度中試料は合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔を用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取ったものとする。

C (略)

イ～ホ (略)

へ 破裂強度

前号bのAのへ 破裂強度（常温保存可能品に係る規格を除く。）を準用する。

(以下略)

(以下略)

(2) 調製粉乳の容器包装又はその原材料の規格及び製造方法の基準

1 調製粉乳の販売用の容器包装は、金属缶（開口部分の密閉のために合成樹脂を使用するものを含む。以下同じ。）、合成樹脂ラミネート容器包装（合成樹脂にアルミニウム箔を貼り合わせた容器包装又はこれにセロファン若しくは紙を貼り合わせた容器包装をいう。以下同じ。）又は組合せ容器包装（金属缶及び合成樹脂ラミネートを用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a～c (略)

d 内容物に直接接触する部分にポリエチレン、エチレン・1-アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装にあつては、次の試験法による試験に適合するものであること。（以下略）

A～E (略)

F 破裂強度（合成樹脂ラミネート容器包装及び組合せ容器包装に限る。）

(1)の1のbのAのへ 破裂強度を準用する。（以下略）

e～g (略)

h 封かん強度

封かん強度は、(1)の1のbのAのチ 封かん強度を準用する試験法による試験に適合するものであること。

(以下略)

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会

＜魚介類の有益性＞

魚介類（鯨類を含む。以下同じ。）は、良質なたんぱく質や、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるといわれているEPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。

＜魚介類の水銀＞

魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわらず、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます。

＜妊婦の方々へ＞

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。この胎児への影響は、例えば音を聞いた場合の反応が1/1,000秒以下のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。妊娠している方又は妊娠している可能性のある方（以下「妊婦」という。）は、次の事項に注意しつつ、魚介類を摂食するよう心がけてください。

わが国における食品を通じた平均の水銀摂取量は、食品安全委員会が公表した妊婦を対象とした耐容量の6割程度であって、一般に胎児への影響が懸念されるような状況ではありません。

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養等のバランスのよい食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦の方々に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要請するものではありません。また、本注意事項は胎児の保護を第一に、食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットを活かすこととの両立を期待します。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。
--

妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量（筋肉）の目安

摂食量（筋肉）の目安	魚介類
1 回約80gとして妊婦は2ヶ月に1回まで (1週間当たり10g程度)	バンドウイルカ
1 回約80gとして妊婦は2週間に1回まで (1週間当たり40g程度)	コビレゴンドウ
1 回約80gとして妊婦は週に1回まで (1週間当たり80g程度)	キンメダイ メカジキ クロマグロ メバチ (メバチマグロ) エッチュウバイガイ ツチクジラ マッコウクジラ
1 回約80gとして妊婦は週に2回まで (1週間当たり160g程度)	キダイ マカジキ ユメカサゴ ミナミマグロ ヨシキリザメ イシイルカ

(参考1) マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ（クロマグロの幼魚）、ツナ缶は通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食して下さい。

(参考2) 魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は次のとおりです。

寿司、刺身	一貫又は一切れ当たり	15g程度
刺身	一人前当たり	80g程度
切り身	一切れ当たり	80g程度

目安の表に掲げた魚介類のうち複数の種類を食べる場合には、次のことに御留意ください。

例えば、表に「週に1回と記載されている魚介類」のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にするよう工夫しましょう。また、表に「週に1回と記載されている魚介類」及び「週に2回と記載されている魚介類」を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減らしましょう（具体的な食べ方は、本注意事項に関するQ&Aの問9を御覧ください。）。

<子供や一般の方々へ>

今回の注意事項は胎児の健康を保護するためのものです。子供や一般の方々については、通常食べる魚介類によって、水銀による健康への悪影響が懸念されるような状況ではありません。健康的な食生活の維持にとって有益である魚介類をバランス良く摂取してください。

<正確な理解のお願い>

魚介類は一般に人の健康に有益であり、本日の妊婦への注意事項が魚介類の摂食の減少やいわゆる風評被害につながらないように正確に理解されることを期待します。

なお、今後とも科学技術の進歩にあわせて、本注意事項を見直すこととしています。

正確な御理解のために、本注意事項に関するQ&Aについても御参照をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて

【Q & A】（平成17年11月2日）

（目次）

【語句説明】

【文章中の記載について】

【注意事項の見直し】

問1 なぜ、今回、妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しを行ったのですか。

【注意事項の対象者】

問2 今回の注意事項の対象となるのはどのような人ですか。それ以外の人は問題がないのですか。

問3 授乳中の母親も、魚介類の摂食に注意すべきですか。

問4 小児も、魚介類の摂食に注意すべきですか。

【注意事項の概要】

問5 妊婦への注意事項の内容とはどのようなものですか。

問6 エビ、サケ、タラなどは米国の注意事項では摂食量の目安が示されていますが、なぜ、我が国では注意事項の対象とならなかったのでしょうか。

問7 水銀による影響を考えると、妊婦は魚介類を食べない方がよいのですか。

問8 妊婦は注意事項に記載されてある種類以外の魚介類について、安心して食べることができるのでしょうか。

問9 もし、妊婦が注意事項にある魚介類を食べ過ぎてしまった場合はどうすればよいのですか。また、食べ過ぎないようにするためにはどのようにすればよいのですか。

問10 今回の妊婦への注意事項はどのようにして作成されたのですか。

問11 なぜ今回マグロが注意事項にある魚介類に入ったのですか。

問12 マグロについては、どのような注意をしたらよいのですか。

問13 クジラは一般的に水銀濃度が高いのですか。

問14 加工食品で妊婦が気をつけるものはありますか。

【水銀の健康影響等】

問15 魚介類中になぜ水銀が含まれているのですか。

問16 なぜ、一部の魚介類は水銀の含有量が高いのですか。

問17 現在議論されている水銀の健康影響とはどのようなものですか。

問18 現在の水銀の規制はどのようになっているのですか。

問19 日本人の水銀摂取量はどの程度ですか。

問20 日本人が現在摂取している程度の水銀量は健康に影響があるのですか。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い致します。

問 2 1 妊娠に気づくのが遅れたのですがどうすればよいですか。また、妊婦は髪の水銀濃度を測定したほうが良いですか。

【今後の予定など】

問 2 2 今回、注意事項の発表に当たり、魚介類の摂食の減少や風評被害につながらないよう、どのような施策を講ずる予定ですか。

別添 参考：水産物の栄養面での特徴（平成 1 1 年度及び 1 4 年度漁業白書より抜粋）

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いいたします。

【語句説明】

1. EPA（エイコサペンタエン酸）、DHA（ドコサヘキサエン酸）

魚類、特にいわし、まぐろなど海産魚の脂質に多く含まれる脂肪酸の一種。血管障害を予防するほか、アレルギー反応を抑制する作用などがあるとされています。

（平成11年度漁業白書より抜粋 別添参照）

2. 耐容量（耐容摂取量）

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、加糖毒など）に設定されるものです。耐容週間摂取量は、食品の消費に伴い摂取される汚染物質に対して人が許容できる一週間当たりの摂取量となります。

（食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」より引用）

3. 暴露量

食品を通じたハザード（危害要因）の摂取量。ハザードとは、健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態。

（食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」を参考）

4. 一日摂取量調査（マーケットバスケット方式）

国民栄養調査による食品摂取量を参考に市場で流通している農産物等を購入し、通常行われている調理方法に準じて調理を行った後、化学分析を実施し、対象となる農薬の摂取量を調べることを言います。

【文書中の記載について】

・水銀

胎児の健康への影響が懸念されているのは「メチル水銀」ですが、消費者等に分かりやすく伝えるため、特段の必要がない場合には「メチル水銀」とせず、単に「水銀」と記載しています。

・魚介類

「魚介類」には、クジラ類（クジラ、イルカ）を含みます。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いいたします。
--

【注意事項の見直し】

問 1 なぜ、今回、妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しを行ったのですか。

答

- 1 平成15年6月、メチル水銀の毒性に関する資料、魚介類中の水銀濃度に関するデータ等に基づき、審議会において審議を行い、妊婦を対象に魚介類の摂食と水銀に関する注意事項を公表しました。
- 2 その後、国際専門会議（JECFA）において、発育途上の胎児を十分保護するため、暫定的耐容量（PTWI） $3.3\mu\text{g}/\text{kg}$ から $1.6\mu\text{g}/\text{kg}$ に引き下げられ、また、諸外国において、妊婦等への注意事項の発出あるいは改正が行われました。このようなことにかんがみ、今回、注意事項の見直しに当たって、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼しました。
- 3 厚生労働省としては、この食品健康影響評価結果に基づき、審議会における議論を踏まえ、今回、注意事項の見直しを行いました。

（参考）

$1\mu\text{g}$ は $1/100$ 万グラム（ $1\mu\text{g}=1/1,000,000\text{g}$ ）

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

【注意事項の対象者】

問2 今回の注意事項の対象となるのはどのような人ですか。それ以外の人は問題がないのですか。

答

- 1 食品安全委員会における食品健康影響評価において、特に水銀の悪影響を受けやすいと考えられる対象者（ハイリスクグループ）は胎児とされました。このため、今回の「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」（以下「注意事項」という。）は妊娠している方または妊娠している可能性のある方（以下「妊婦」という。）を対象としています。

なお、「妊娠している可能性のある方」とは、食品安全委員会のホームページでは次のとおり説明されています。

「妊娠可能な女性すべて」という意味ではなく、「妊娠したかな、と思われる女性」という意味と考えてください。妊娠がわかるのはふつう妊娠2ヶ月以降です。胎児に多くの栄養分を運ぶために胎盤組織に大量の血液が流れるようになるのは、胎盤が完成する妊娠4ヶ月以降ですから、妊娠に気がついてから食生活に気をつければ、メチル水銀は体外に排泄されていくので、心配する必要はありません。

- 2 食品健康影響評価では、「乳児及び小児については、現時点で得られている知見によれば、乳児では暴露量（語句説明参照）が低下し、小児は成人と同様にメチル水銀が排泄され、脳への作用も成人の場合と類似している。したがって、ハイリスクグループは胎児と考えることが妥当と判断された。」とされています。このため、乳児、小児や妊婦以外の成人は、注意事項の対象とする必要はないと判断しています。

- 3 魚介類は良質なたんぱく質を多く含み、EPA、DHA（語句説明参照）等の高度不飽和脂肪酸がその他の食品に比べ一般に多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等重要な食材です。今回の注意事項の見直しは、魚介類の摂食の減少につながらないよう正確な御理解をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくをお願いします。

問3 授乳中の母親も、魚介類の摂食に注意すべきですか。

答

- 1 食品健康影響評価では、母乳を介して乳児が摂取する水銀量は低いことが示されています。このため、授乳中の母親は今回の注意事項の見直しにおいても対象としていません。
- 2 魚介類は良質なたんぱく質を多く含み、EPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸がその他の食品に比べ一般に多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等重要な食材です。今回の注意事項の見直しが、魚介類の摂食の減少につながらないよう正確な御理解をお願いします。

問4 小児も、魚介類の摂食に注意すべきですか。

答

- 1 食品健康影響評価では、小児は成人と同様の水銀の排泄機能を有しており、脳への作用も成人と類似していること、「セイシェル小児発達研究」において、子供の神経系の発達にメチル水銀に関連する有害影響が証明されなかったこと等が示されています。これらから、小児は今回の注意事項の見直しにおいても対象としていません。
- 2 魚介類は良質なたんぱく質を多く含み、EPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸がその他の食品に比べ一般に多く含まれ、また、カルシウム等の微量栄養素の摂取源である等重要な食材です。今回の注意事項の見直しが、魚介類の摂食の減少につながらないよう正確な御理解をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い申し上げます。

【注意事項の概要】

問5 妊婦への注意事項の内容とはどのようなものですか。

答

- 1 魚介類は、健康な食生活を営む上で重要な食材です。多くの魚介類は、特定の地域に関わりなく、微量の水銀を含有していますが、一般に含有量が低く、健康に害を及ぼすものではありません。(問10参照)

しかし、一部の魚介類については、自然界の食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して、水銀濃度が高くなるものも見受けられます。

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。この胎児への影響は、例えば音を聴いた場合の反応が1/1,000秒以下のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。妊婦は、注意事項を正しく理解するように努めて下さい。

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養等のバランスの良い食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要請するものではありません。また、本注意事項は、胎児の保護を第一に食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。注意事項の対象となった魚介類を偏って多量に食べることを避け、水銀摂取量を減らすことによって魚食のメリットを活かすこととの両立を期待します。

妊婦が、注意していただきたい魚介類と摂食量の目安については、次の頁の表をご覧ください。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

＜妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂取量（筋肉）の目安＞

摂食量（筋肉）の目安	魚介類
1 回約80gとして妊婦は2ヶ月に1回まで （1週間当たり10g程度）	バンドウイルカ
1 回約80gとして妊婦は2週間に1回まで （1週間当たり40g程度）	コビレゴンドウ
1 回約80gとして妊婦は週に1回まで （1週間当たり80g程度）	キンメダイ メカジキ クロマグロ メバチ（メバチマグロ） エッチュウバイガイ ツチクジラ マッコウクジラ
1 回約80gとして妊婦は週に2回まで （1週間当たり160g程度）	キダイ マカジキ ユメカサゴ ミナミマグロ ヨシキリザメ イシイルカ

参考1）マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ（クロマグロの幼魚）、ツナ缶は通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食してください。

参考2）魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は以下のとおりです。

寿司、刺身	一貫または一切れ当たり	15g 程度
刺身	一人前当たり	80g 程度
切り身	一切れ当たり	80g 程度

- 2 例えば、週に1回と注意事項に記載されている魚介類のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1に、また、注意事項に週に1回と記載されている魚介類及び週に2回と記載されている魚介類を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減らしましょう（具体的な食べ方については、問9を御覧ください。）。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

問6 エビ、サケ、タラなどは、米国の注意事項では、摂食量の目安が示されていますが、なぜ、我が国では注意事項の対象とならなかったのでしょうか。

答

- 1 我が国における注意事項の見直しの検討に当たっては、米国等諸外国の注意事項や調査結果も参考にしましたが、国内にお住まいの方々への注意事項のため、国内において流通している魚介類の調査結果（約400種、約9,700検体）を基礎としました。この検査結果によると、エビ、サケ、タラ等の水銀濃度は低く、特に注意を促す必要があるものではないと考えています。
- 2 エビ、サケ、タラを含め、今回の注意事項の対象としなかった水銀含有量が低い魚介類からの水銀摂取量は、一日摂取量調査結果における魚介類からの水銀摂取量のほぼ半量です。今回の注意事項の検討においては、これらの水銀含有量の低い魚介類からの水銀摂取量も考慮していますので、魚介類をバランス良く摂食されるようお願いします。

問7 水銀による影響を考えると、妊婦は魚介類を食べない方がよいのですか。

答

- 1 魚介類は一般にヒトの健康に有益です。例えば、平成11年度漁業白書（※）にも、「魚介類の脂質には、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果がある高度不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）が多く含まれることが知られるようになってきています。また、魚介類や海藻類が、カルシウムをはじめとする各種の微量栄養素の重要な摂取源になっていることがあらためて見直されている。」と記載されています。
- 2 妊婦にあつては、水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることを避け、水銀摂取量を減らすことによって、魚食のメリットを活かすこととの両立を期待します。

※ 漁業白書については、別添資料を参照願います

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い致します。

問 8 妊婦は注意事項に記載されている種類以外の魚介類について、安心して食べることができるのでしょうか。

答

- 1 約400種、約9,700検体の魚介類についての調査結果が報告されていますが、魚介類が含む水銀の量は低く、妊婦が食べても健康に影響を及ぼすようなレベルではありません。魚介類の調査結果は厚生労働省ホームページで御参照いただけます。(問10参照)
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/050812-1-05.pdf>)
- 2 魚介類は良質なたんぱく質を多く含み、EPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸がその他の食品に比べ一般に多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等重要な食材です。
- 3 妊婦は、注意事項にあるような魚介類の摂食について注意をする必要がありますが、魚介類の摂食の減少につながらないよう正確な御理解をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い致します。

問9 もし、妊婦が注意事項にある魚介類を食べ過ぎてしまった場合はどうすればよいのですか。また、食べ過ぎないようにするためにはどのようにすればよいのですか。

答

- 1 1回または1週間当たりの魚介類の摂食が、体内の水銀の濃度を大きく変えるものではありませんが、1回または1週間の食事で、注意事項にある魚介類を食べ過ぎた場合、次回または次週の食事でその量を減らすなどの工夫をしましょう。

例えば、1回 80gとして週に2回までの場合

例1) 1回 40gであれば週に4回まで

例2) 1回 160gであれば週に1回まで

- 2 注意事項にある魚介類について、食べ過ぎないようにするため、一週間に2種類または3種類を食べる場合には、食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にしましょう。

例えば、同じ週にクロマグロとメカジキを食べる場合

例1) クロマグロ 40gとメカジキ 40gをそれぞれ週に1回ずつ

例2) クロマグロ 20gとメカジキ 60gをそれぞれ週に1回ずつ

- 3 また、注意事項に週1回と記載されている魚介類及び週に2回と記載されている魚介類を同じ週に食べる場合には、食べる量をそれぞれ2分の1にしましょう。

例えば、同じ週にメカジキとミナミマグロを食べる場合

例) メカジキ 40gとミナミマグロ 80gを週に1回ずつ

(参考: 1週間の献立例)

		1週間の献立例	
		例1	例2
注意が必要	摂取量の目安として1週間に2回 (1週間に160g)までとされている魚介類(問5参照)	マカジキの刺身(一人前) ミナミマグロの刺身(一人前)	マカジキの刺身(一人前)
	摂取量の目安として1週間に1回 (1週間に80g)までとされている魚介類(問5参照)	なし	キンメダイの煮付け(半人前)
	摂取量の目安として2週間に1回 (1週間に40g)までとされている魚介類(問5参照)	なし	なし
	摂取量の目安として2ヶ月に1回 (1週間に10g)までとされている魚介類(問5参照)	なし	なし
注意が必要でないもの	上記以外の魚介類	サンマの塩焼き、アジのたたき、ツナサラダ	サバの塩焼き、イワシの甘露煮、イカの刺身

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い致します。

問 10 今回の妊婦への注意事項はどのようにして作成されたのですか。

答

今回の妊婦への注意事項は、食品安全委員会における耐容量（語句説明参照）の評価結果を踏まえ、審議会において、魚介類の水銀含有量等に基づき検討が行われたものです。その審議の主な概要については以下のとおりです。

1 水銀含有量が高い魚介類

厚生労働省、水産庁、地方自治体等において実施された約400種、約9,700検体の国内で流通する魚介類に含まれる水銀含有量の調査結果を解析した結果、総水銀の平均値が0.4ppmまたはメチル水銀の平均値が0.3ppmを超える魚介類とその水銀濃度の平均は次のとおりです。ただし、検体数が少ないもの、我が国と諸外国で水銀濃度の差が大きいものなどは除外しています。

魚介類		我が国のデータ				諸外国のデータ	
		総水銀濃度 (ppm)		メチル水銀濃度 (ppm)		総水銀濃度 (ppm)	
		検体数	平均値	検体数	平均値	検体数	平均値
魚類	キダイ	39	0.329	32	0.329	-	-
	キンメダイ	111	0.684	82	0.532	-	-
	クロマグロ	127	0.723	120	0.542	-	-
	クロムツ	92	0.355	90	0.309	-	-
	マカジキ	28	0.460	25	0.343	20	0.61
	ミナミマグロ	93	0.498	90	0.386	-	-
	メカジキ	44	0.969	42	0.674	625	0.941
	メバチ	90	0.733	84	0.549	-	-
	ユメカサゴ	96	0.413	96	0.321	-	-
	ヨシキリザメ	30	0.544	30	0.350	-	-
クジラ	イシイルカ	4	1.035	4	0.37	-	-
	コビレゴンドウ	4	7.1	4	1.488	-	-
	ツチクジラ	5	1.168	5	0.698	-	-
	バンドウイルカ	5	20.84	5	6.622	-	-
	マッコウクジラ	13	2.1	5	0.7	-	-
貝類	エッチュウバイガイ	17	0.464	10	0.485	-	-

注：魚介類については、各種類毎に50音順で記載

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い申し上げます。

- 2 注意事項の検討に当たり、対象となる魚介類以外の食品からの水銀摂取量について検討しました。厚生労働省が実施している一日摂取量調査の平均値（平成7年～16年）によると、水銀の摂取量（総水銀換算）は $8.42 \mu\text{g}/\text{t}/\text{日}$ であり、このうち魚介類から $6.72 \mu\text{g}/\text{t}/\text{日}$ 、その他の食品から $1.70 \mu\text{g}/\text{t}/\text{日}$ となっています。これら魚介類を、妊婦が摂食の際に注意を必要とするものとそうでないものに分ける必要がありますが、これらの関係を考慮し3つの仮定を設定しました。

仮定1：検討対象以外の魚介類からの水銀摂取はなしと仮定

検討対象以外の魚介類からの水銀摂取はないと仮定する。この場合の検討対象魚介類以外の食品からの水銀摂取量は、

$1.70 \mu\text{g}/\text{t}/\text{日} = (\text{平均水銀摂取量 } (8.42 \mu\text{g}) - \text{魚介類からの摂取量 } (6.72 \mu\text{g}))$ と仮定する。

仮定2：検討対象以外の魚介類からの水銀摂取量を一日摂取量調査における魚介類からの水銀摂取量の半量と仮定

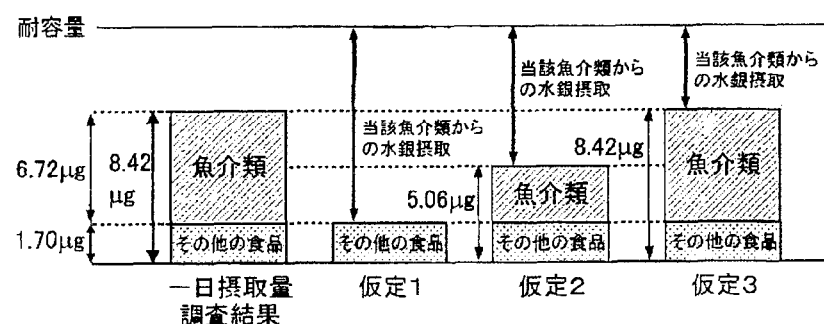
種々の魚介類を摂食することから、一日摂取量調査における魚介類からの水銀摂取量の半量を検討対象以外の魚介類からの摂取と仮定する。従って、その他の食品からの水銀の摂取量は、

$5.06 \mu\text{g}/\text{t}/\text{日} = 1.70 \mu\text{g} + 6.72 \mu\text{g} \div 2$ と仮定する。

仮定3：検討対象以外の魚介類からの水銀摂取を一日摂取量調査における魚介類からの摂取量と仮定

検討対象以外の魚介類から、一日摂取量調査における魚介類からの摂取量の全量を摂取するものと仮定する。したがって、その他の食品からの水銀の摂取量は、

$8.42 \mu\text{g}/\text{t}/\text{日}$ と仮定する。



本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い申し上げます。

- 3 食品安全委員会の食品健康影響評価結果の耐容量 ($2.0 \mu\text{g/kg}$ 体重/週) と、国民栄養調査結果に基づく妊婦の体重 (55.5kg) から妊婦の1週間当たりの耐容量を求め、2で求めた対象となる魚介類以外の食品からの水銀の摂取量を差し引いた範囲内で、1の魚介類を1週間あたりに摂食できる量を試算しました。

(魚介類)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
キダイ	301.2	229.7	158.2	301.2	229.7	158.2
キンメダイ	144.9	110.5	76.1	186.3	142.1	97.9
クロムツ	279.2	212.9	146.6	320.7	244.0	168.5
ユメカサゴ	240.0	183.0	126.1	308.7	235.5	162.2
エッチュウバイカイ	213.6	162.9	112.2	204.3	155.8	107.3

(カジキ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
マカジキ	215.4	164.3	113.2	288.9	220.3	151.8
メカジキ	102.3	78.0	53.7	147.0	112.1	77.2

(クジラ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
イシイルカ	95.7	73.0	50.3	267.8	204.3	140.7
コビレゴンドウ	14.0	10.6	7.3	66.6	50.8	35.0
ツチクジラ	84.8	64.7	44.6	142.0	108.3	74.6
バンドウイルカ	4.8	3.6	2.5	15.0	11.4	7.9
マッコウクジラ	47.2	36.0	24.8	141.6	108.0	74.4

(サメ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
ヨシキリザメ	182.2	138.9	95.7	283.1	215.0	148.7

(マグロ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
ミナミマグロ	199.0	151.8	104.5	256.7	195.8	134.9
クロマグロ	137.1	104.5	72.0	182.8	139.4	96.1
メバチ	135.2	103.1	71.0	180.5	137.7	94.8

(参考: その他のマグロ類)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
キハダ	553.6	422.2	290.8	559.9	427.0	294.1
クロマグロの幼魚(メ/マグロ)	627.2	478.4	329.5	535.7	408.5	281.4
ビンナガ	418.1	318.9	219.7	604.3	460.0	317.4
ツナ缶詰	869.3	663.0	456.7	909.2	693.4	477.6

(参考: マグロの名称)

標準和名	キハダ	ビンナガ	ミナミマグロ	メバチ	クロマグロ
別 名	キハダマグロ	ビンナガマグロ (またはピンチョウ)	インドマグロ	メバチマグロ (またはバチマグロ)	本マグロ

- 4 上記の摂取量の試算結果のうち、右欄のメチル水銀の仮定2を一つの目安とし、1回に摂食する量が一般に80g程度(切身一切れ、刺身一人前にほぼ相当)であることを踏まえ、試算結果に基づく試算の数値を超えることのないよう、妊婦の体重やその変動、魚介類ごとの水銀摂取量のばらつき等の不確実性に配慮して、1週間に3回程度食べた場合に耐容量を超えてしまう魚介類について、1週間当たりの魚介類ごとの摂食量の目安を注意事項として示しました。(問5参照)

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願い致します。

問 1 1 なぜ、今回マグロが注意事項にある魚介類に入ったのですか。

答

- 1 今回、マグロが対象となった理由としては、2つの要因があります。1つは、食品安全委員会の食品健康影響評価において、従来の耐容量 $3.4 \mu\text{g/kg}$ 体重/週が、 $2.0 \mu\text{g/kg}$ 体重/週に引き下げられたことです。
- 2 もう1つは、国民栄養調査の詳しい解析から、マグロを使った料理としては、寿司、鉄火丼等があり、一般の魚に比べ、一回に食べる量が平均値と比較してたくさん食べている人が多いことが明らかになったことや、マグロの刺身、寿司の1人前や鉄火丼の摂食量を見ると、60gから100g程度であることから、この2つを合わせ、今回注意事項の対象となったものです。

問 1 2 マグロについては、どのような注意をしたらよいのですか。

答

- 1 妊婦の方々には、マグロのうち、クロマグロ、ミナミマグロ、メバチについて、注意事項に示された摂食量を超えないよう注意をしていただきたいと考えています。
- 2 マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ、ツナ缶詰については、水銀含有量が低いことから、妊婦であっても通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食してください。
- 3 なお、子供や妊婦以外の成人の方々は、いずれのマグロについても通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食してください。

(参考) マグロの名称

標準和名	キハダ	ビンナガ	ミナミマグロ	メバチ	クロマグロ
別 名	キハダマグロ	ビンナガマグロ (またはビンチョウ)	インドマグロ	メバチマグロ (またはバチマグロ)	本マグロ

問 1 3 クジラは一般的に水銀濃度が高いのですか。

答

クジラの中でも一部のハクジラ類（イシイルカ、バンドウイルカ、ツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ）については、水銀濃度の高いものがあり、今回の注意事項の対象となっています。他方、ヒゲクジラ類（ミンククジラ等）の水銀濃度は高くありません。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いいたします。

問 1 4 加工食品で妊婦が気をつけるものはありますか。

答

加工食品は一般に、いろいろな食材から作られていますので、加工食品中の水銀濃度は、妊婦であっても特に注意するようなものではないと考えます。

【水銀の健康影響等】

問 1 5 魚介類中になぜ水銀が含まれているのですか。

答

- 1 水銀は無機水銀とメチル水銀等の有機水銀の2つに大別されます。無機水銀は、体温計、血圧計等にも、以前は、用いられたもので天然に存在する成分です。無機水銀は、一般にヒトの消化管からは吸収されにくいとされています。他方、有機水銀には種々のものがありますが、川や海の無機水銀が環境中の微生物によりメチル水銀に変化したものは食物連鎖を通じて魚介類に取り込まれます。このため、食品を通じた水銀の影響が懸念されるのはメチル水銀です。
- 2 無機水銀は、地殻からのガス噴出によるものが環境中の主要な発生源ですが、その他の人工的な汚染源としては、化石燃料の燃焼、硫化鉱の精錬、セメント製造、ごみ焼却などがあると報告されています。
- 3 多くの人が食品等さまざまなものを通じて、メチル水銀を摂取していますが、魚介類からの摂取が最も多いと報告されています。
- 4 なお、体内に取り込まれた水銀は代謝、排泄されます。その体内に取り込まれた量が半分にまで減少する期間は約2ヶ月です。

問 1 6 なぜ、一部の魚介類は水銀の含有量が高いのですか。

答

川や海の水銀は、環境中の微生物によりメチル水銀に変化し、食物連鎖を通じて魚介類に取り込まれます。このため、多くの魚介類にメチル水銀が含まれています。食物連鎖の上位にある、サメやカジキなどの大型魚や、一部のハクジラのほか、キンメダイのような深海魚等は、比較的多くのメチル水銀を含んでいます。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いいたします。

問 17 現在議論されている水銀の健康影響とはどのようなものですか

答

現在議論されているような低い水銀レベルで影響が懸念されるのは胎児であって、その影響は例えば音を聴いた場合の反応が1/1,000秒以下のレベルで遅れるようになるようなものです。なお、体内に取り込まれた水銀は代謝、排泄されます。その体内に取り込まれた量が半分にまで減少する期間は約2ヶ月です。

問 18 現在の水銀の規制はどのようになっているのですか。

答

昭和48年に、魚介類の水銀の暫定的規制値を総水銀 0.4ppm及びメチル水銀 0.3ppmと設定しています。ただし、マグロ類、内水面水域の河川産の魚介類（湖沼産を除く）及び深海性魚介類を除きます。

問 19 日本人の水銀摂取量はどの程度ですか。

答

毎年、厚生労働省では水銀の一日摂取量調査（マーケットバスケット方式）（語句説明参照）を実施しています。これは、平均的な食生活によって、国民がどのくらい水銀を摂取しているかを調査したもので、過去10年間の調査結果は以下のとおりです。この結果から、過去10年大きな変化はないものと考えられます。このうち、1995年（平成7年）～2004年（平成16年）の調査結果を見てみると、魚介類から79.8%（6.72μg/日）、それ以外の食品から20.2%（1.70μg/日）の水銀が摂取されています。

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
総水銀	9.1	9.8	9.8	6.7	9.7	6.8	7.0	8.8	8.1	8.5

（μg(ヒト・日)、厚生労働科学研究報告書による）

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

問 2 0 日本人が現在摂取している程度の水銀は健康に影響があるのですか。

答

摂取している水銀を全てメチル水銀と仮定した場合、平成 7 年～平成 1 6 年の 1 日摂取量調査における水銀の摂取量は食品安全委員会が設定した妊婦を対象としたメチル水銀の耐容量の 59% となります。

この食品安全委員会によるメチル水銀の耐容量は、懸念される胎児に与える影響を十分保護できる量であることから、平均的な食生活をしている限り、健康への影響について懸念されるようなレベルではないものと考えています。

食品安全委員会の妊婦の耐容量 $2.0 \mu\text{g}/\text{kg}(\text{体重})/\text{週}$

$\rightarrow 100 \mu\text{g}/(\text{ト}(\text{体重}50\text{kg}) \cdot \text{週})$

1 日あたりに換算すると $100 \mu\text{g} \div 7 \text{ 日} = 14.3 \mu\text{g}/(\text{ト} \cdot \text{日})$

平均的な 1 日水銀摂取量 $8.4 \mu\text{g}/(\text{ト} \cdot \text{日}) \div 14.3 \mu\text{g} \times 100 = 59\%$

問 2 1 妊娠に気づくのが遅れたのですがどうすればよいですか。また、妊婦は髪の水銀濃度を測定したほうが良いですか。

答

- 1 メチル水銀は胎盤を経由して胎児に取り込まれますが、胎盤の形成は一般的に妊娠 4 ヶ月であること、体内に取り込まれた水銀は代謝、排泄され、その体内に取り込まれた量が半分にまで減少する期間は約 2 ヶ月であることなどから、妊娠に気づいた段階から水銀の摂取量をコントロールすることで一定の効果が期待されると考えています。
- 2 一般に体内の水銀濃度は髪の毛で測定しますが、妊婦であっても髪の水銀濃度等を測定することは必要ないと考えています。諸外国においても、妊婦に対して髪の水銀濃度の測定を勧めている国はありません。
- 3 なお、食品安全委員会の評価結果では、15 歳から 49 歳の女性の毛髪水銀濃度分布を見た場合、99.9% の人が 10ppm 以下であり、耐容量の算出の出発点となった 11ppm を下回っていることが示されています。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いいたします。

【今後の予定など】

問 2 2 今回、注意事項の発表に当たり、魚介類の摂食の減少や風評被害につながらないように、どのような施策を講ずる予定ですか。

答

- 1 注意事項の検討に当たり、全ての資料を公開し、検討の過程も公開してきたところです。
- 2 また、審議会においては、リスクコミュニケーションの専門家、ジャーナリスト、産婦人科の医師など種々の分野の専門家に参画していただきました。
- 3 さらに、注意事項（案）をQ & Aとともに公表し、1ヶ月間の意見募集を行ってきました。
- 4 これらに加え、妊婦を対象としたパンフレットを作成することを予定しています。
- 5 厚生労働省としては、本注意事項が妊婦はもちろん、全ての方々に正確に理解されるよう今後とも必要な調査研究に努めてまいります。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

【別 添】

参考：水産物の栄養面での特徴（平成11年度漁業白書より抜粋）

水産物に含まれる成分と機能

エイコサペンタエン酸（EPA）、ドコサヘキサエン酸（DHA）

魚類、特にいわし、まぐろなど海産魚の脂質に多く含まれる脂肪酸の一種です。血栓を防ぐとともに血中のLDL（悪玉）コレステロール値を低下させ、脳梗塞、心筋梗塞などの血管障害を予防するほか、アレルギー反応を抑制する作用などがあります。さらに、DHAは、脳神経系に高濃度で分布し、情報の伝達をスムーズにするほか、脳の発育や視力の向上に関与しています。

タウリン

たこ、いか、貝、えび、かに類などに多く含まれているアミノ酸の一種です。生活習慣病予防物質として注目されており、動物実験により高血圧の下降、血液中のコレステロールの低下など多くの生理作用が確認されています。

アスタキサンチン

さけ、いくら、たい、えびなどの赤橙色の色素です。ビタミンEを上回る抗酸化作用を持つことが明らかにされており、活性酸素^注の作用による諸疾患を抑制することなどが期待されています。

注：活性酸素：呼吸により体内に取り入れられた酸素がエネルギーを生み出す過程でつくられる他の分子と結合しやすい状態の酸素分子。殺菌、解毒等の作用を持つ一方、老化、発がん、腎障害、動脈硬化、白内障などの促進にかかわる。

（参考：水産物に含まれる成分と機能（平成14年度漁業白書より抜粋））

機能性成分	主な機能	多く含まれる主な魚介類
DHA (ドコサヘキサエン酸)	脳の神経組織の発達や機能維持、 抗アレルギー炎症等	マグロ、マダイ、ブリ、サバ、サケ、マイワシ
EPA (エイコサペンタエン酸)	血栓の予防・治療、血管収縮等の防止、 血中脂質の低下作用等	
タウリン	血圧の調整、コレステロールの排出、 肝機能改善、視力の維持等	イカ、タコ、アワビ、ホタテガイ、 クルマエビ、サケ
アスタキサンチン	活性酸素の作用による諸疾患の抑制	イクラ、タイ、エビ
食物繊維：アルギン酸	コレステロール低下、血圧低下作用等	海藻類（コンブ、ワカメ、モズク、ヒジキ等）
食物繊維：フコダイン	がん細胞の増殖を抑制する作用等	
カルシウム	骨形成、血圧や神経系の調整機能等	小魚
鉄分	赤血球（ヘモグロビン）の主成分、 全身組織の機能維持等	ブリ、ヒジキ、ハマグリ

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

おもちゃの規格基準等の改正に係る器具・容器包装部会報告書

1. 経緯・改正の趣旨

乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるおもちゃとして厚生労働大臣が指定するもの（以下「指定おもちゃ」）については、昭和47年の改正で現在の範囲となった。また、食品衛生法第62条に基づき、規格基準（昭和34年厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」）が設定されており、塩化ビニル樹脂塗料やポリ塩化ビニルを主体とする材料など一部の原材料についての規格や着色料の製造基準が設定されている。

指定おもちゃの範囲については、近年のおもちゃの多様化に合わせた見直しが必要であり、また、国際規格である国際標準化機構による規格（以下「ISO規格」とする。具体的にはISO8124-3を指す。）との整合化が求められているところである。このため、平成14～15年度厚生労働科学研究「国際標準化機構（ISO）における玩具の規格基準に関する調査研究」、平成16～18年度「食品用器具・容器包装及び乳幼児玩具の安全性確保に関する研究」において検討が進められてきた。一方、国内外においては、塗装に含まれる鉛が原因でおもちゃの回収事例が相次いでいるという状況がある。

これらを踏まえ、指定おもちゃの範囲を拡大するとともに、おもちゃの規格基準について、ISO規格との整合を図り見直しを行う。

2. 指定おもちゃの範囲の改正

指定おもちゃの範囲は、これまでの材質による限定を廃止するとともに、近年のおもちゃの多様化を踏まえ、新たに知育がん具及び指定おもちゃ（乳幼児が口に接触することを本質とするおもちゃを除く。）と組み合わせて遊ぶがん具（乗物がん具に対するレールなど）を新たに対象とすることが適当である。また、金属製のがん具アクセサリーについても、米国で鉛中毒による死亡事故が報告されていることを踏まえ、指定おもちゃの範囲に含めることが適当である。

（下線部は追加される指定おもちゃ）

	改正案概要	現行規制
指定おもちゃ	1 乳幼児が口に接触することをその本質とするおもちゃ 2 次に掲げるおもちゃ うつし絵、起き上がり、おめん、折り紙、がらがら、 <u>がん具アクセサリー、知育がん具（口に接触する可能性のないものを除く。）</u> 、つみき、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗物がん具、風船、ブロックがん具、ボール、ままごと用具、 <u>以上のおもちゃと組み合わせて遊ぶおもちゃ</u>	1 紙、木、竹、ゴム、革、セルロイド、合成樹脂、金属又は陶製のもので、乳幼児が口に接触することをその本質とするおもちゃ 2 ほおずき 3 うつし絵、折り紙、つみき 4 次に掲げるおもちゃであって、ゴム、合成樹脂又は金属製のもの 起き上がり、おめん、がらがら、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗物がん具（ぜんまい式及び電動式のものを除く。）、風船、ブロックがん具、ボール、ままごと用具

3. おもちゃの規格基準の改正

以下のとおり、規格基準を改正することが適当である。

ただし、今回、指定おもちゃの範囲を拡大することに伴い、新たに対象となるおもちゃは着色料に係る製造基準に適合しなければならなくなるが、特に繊維製のおもちゃについては、一部対応されていない部分もあるので、実施の際には、切り替えのために一定の期間を要することを考慮すべきと考えられる。

(1) 塗装の規格

塗料については、現行では塩化ビニル樹脂塗料のみ規格が設定されているところであるが、塩化ビニル樹脂塗料を含む全ての塗料を規格設定の対象とする。また、現行の塩化ビニル樹脂塗料の規格基準では、おもちゃに使用する原材料たる塗料として試験を行うことを規定しているが、おもちゃは、現在、大部分が輸入されている状況であり、実際の試験対象となるのはおもちゃそのものである。そこで、おもちゃに使用される原材料の塗料としてではなく、製品の塗装部分を試験対象とする。

重金属、ヒ素、カドミウムの溶出規格については、ISO規格に基づき規格を設定する。ただし、重金属の規格は、この試験で最も感度がよく実質的な試験対象である鉛の規格に置き換える。ISO規格では、その他に水銀、クロム、セレン、アンチモン、バリウムについても規格を設定しているが、輸入前のおもちゃの先行調査において、これらの5元素がISO規格を超えて検出された事例はなかったことから、今回は規格として設定しない。

(2) 基材の規格

ポリ塩化ビニルを主体とする材料及びポリエチレンを主体とする材料についても、塗装と同様に製品の基材を対象として試験を行うよう改正する。

(3) 金属製がん具アクセサリーの規格

乳幼児が飲み込む可能性のある大きさの金属製がん具アクセサリーについては、鉛の規格を設定する。この場合、乳幼児が飲み込む可能性のある大きさとは、図1の円筒に圧縮しない状態で置いたときに円筒中に収まるものとする。これは、ISO規格（ISO8124-1）及び日本玩具協会が定める自主基準において、誤飲のおそれがあるか否かを判断する試験として用いられているものである。

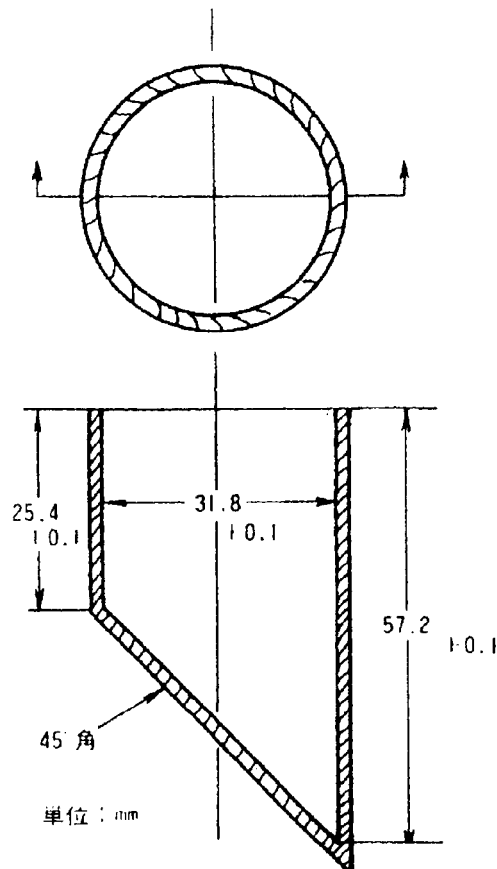


図1 乳幼児が飲み込む可能性があるため判断するための円筒

これらの改正の概要を表1に、具体的な規格基準の改正案（新旧対照表）を別紙に示す。

表1 おもちゃの規格基準の改正概要

	改正案概要	現行規制概要
個別規格 設定対象	① うつし絵 ② 折り紙 ③ ゴム製おしゃぶり 改④ <u>塗装</u> 塩化ビニル樹脂塗料による塗装 改⑤ <u>ポリ塩化ビニルを主体とする材料</u> <u>を用いて製造されたおもちゃの塗</u> <u>装されていない部分</u> 改⑥ <u>ポリエチレンを主体とする材料を</u> <u>用いて製造されたおもちゃの塗</u> <u>装されていない部分</u> 新⑦ <u>金属製がん具アクセサリ（乳幼</u> <u>児が飲み込む可能性のある大きさの</u> <u>ものに限る。）</u>	① うつし絵 ② 折り紙 ③ ゴム製おしゃぶり ④ 塩化ビニル樹脂塗料 ⑤ ポリ塩化ビニルを主体とする材料 （塩化ビニル樹脂塗料を除く。） ⑥ ポリエチレンを主体とする材料

規格	【溶出試験】 Pb : 90 mg/kg (改④、新⑦) Cd : 75 mg/kg (改④) As : 25 mg/kg (改④) (注)玩具の塗装及び金属 1kg 当たりからの金属等溶出量 の上限。 ①、②、③、改⑤及び改⑥の規格は変更なし。 改④の蒸発残留物、過マンガン酸カリウム消費量の規格 は塩ビ樹脂塗装以外のものについては設定しない。	【溶出試験】 重金属：鉛として $1\mu\text{g/ml}$ 以下 Cd : $0.5\mu\text{g/ml}$ 以下 (④、⑤) As : As_2O_3 として $0.1\mu\text{g/ml}$ 以下 (①、 ②、④、⑤、⑥) (注)試験溶液 1ml(塗料約 2mg に相当)中の溶出量の 上限。 参考：③についてはZnの溶出規格及びPb、Cdの材 質試験あり。
試験溶液の調製	改④(粉碎した試料)のPb、Cd、Asは 0.07mol/L 塩酸を用い 37°C で振とう 1 時 間、静置 1 時間 新⑦のPbは、 0.07mol/L 塩酸を用い 37°C で静置 2 時間 (注)①、②、③、改⑤及び改⑥の溶出条件は、変更なし。 改⑤及び改⑥の試験溶液の調製は②の方法を準用す る。	①、②、④、⑤、⑥の重金属、ヒ素及 び④、⑤のカドミウムは 40°C 水 30 分放置 ③の重金属は 40°C 4%酢酸 24 時間
試験	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発 光強度測定法 (改④、新⑦) (注)①、②、③、改⑤及び改⑥は変更なし。	重金属試験及びヒ素の溶出試験は比 色法 カドミウム及び亜鉛の溶出試験は原 子吸光光度法又は誘導結合プラズ マ発光強度測定法
備考		昭和 34 年厚生省告示第 370 号

また、参考として、ISO規格で定められている8元素の溶出限度値を以下に示す(表2)。

表2 玩具材料元素の溶出限度値

元素							
Sb	As	Ba	Cd	Cr	Pb	Hg	Se
60	25	1000	75	60	90	60	500

(mg/kg 玩具材料)

4. 今後の対応

今後、WTO 通報、パブリックコメントの募集等所定の手続きを行う。

なお、現在、おもちゃの規格基準について、厚生労働科学研究費補助金を用いた研究が行われており、それを踏まえた上で適宜見直しを行っていくことが適当と考えられる。

5. 審議経過

平成19年10月1日 厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会会長に、おもちゃの規格基準の改正につき諮問

平成19年10月4日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議

平成19年10月17日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議

6. 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会委員

井口 泰泉 大学共同利用機関法人自然科学研究機構岡崎バイオサイエンスセンター教授

河村 葉子 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長

神田 敏子 全国消費者団体連絡会事務局長

菅野 純 国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター毒性部長

品川 邦汎 岩手大学農学部教授

棚元 憲一 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長

土屋 利江 国立医薬品食品衛生研究所療品部長

◎ 西島 正弘 国立医薬品食品衛生研究所長

早川 和一 金沢大学大学院自然科学研究科教授

堀江 正一 埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長

望月 恵美子 山梨県衛生公害研究所生活科学部長

鰐淵 英機 大阪市立大学大学院医学研究科都市環境病理学教授

◎は部会長

ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装の規格の改正に係る器具・容器包装部会報告書

1. 経緯・改正の趣旨

現行のガラス製、陶磁器製又はホウロウ引き器具又は容器包装の規格は、昭和61年の改正時に、国際標準化機構(以下、「ISO」という。)の規格であるISO6486(陶磁器製食器等、1981年新設)、ISO7086(ガラス製中空容器、1982年新設)を参考に策定されたものである。

その後、1998年にISO4531(ホウロウ引き)の新設、1999年にISO6486(陶磁器及びガラス製食器等)の改正、2000年にISO7086(ガラス製中空容器)の改正が行われたため、平成16～17年度厚生労働科学研究「食品用器具・容器包装及び乳幼児用玩具の安全性確保に関する研究」において、ガラス製、陶磁器製及びホウロウ引き製品の鉛、カドミウムに関する溶出規格について、ISO規格を参考にした改正案がとりまとめられた。

さらに、本年1月に海外から輸入された不良品の土鍋を購入した消費者が煮炊きをしたところ、土鍋の内側に灰色の付着物が張り付き、鉛が検出されたため、自主回収されたとの報道があり、海外の有害な商品の輸入の阻止が喫緊の課題となっている。

こうした状況を踏まえ、今回、報告書の趣旨に沿ってガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装の鉛及びカドミウムの溶出規格の改正を行うこととした。

2. ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具・容器包装の規格の改正

食品衛生法に基づく現行の材質別規格では、ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具及び容器包装は、一つの材質規格として共通の規格値を定めているが、1998年制定のISO4531(ホウロウ引き)、1999年改正のISO6486(陶磁器及びガラス製食器等)、2000年改正のISO7086(ガラス製中空容器)を参考にし、ガラス、陶磁器、ホウロウ引きの材質毎に容量区分及び加熱調理用器具の規格を設け、下表のとおり規格を改正することが適当である。

なお、加熱調理用器具の規格の一つであるISO8391(陶磁器製調理器具、1986年制定)については、4%酢酸2時間煮沸の試験条件を課しているが、①煮沸条件(沸騰への到達時間、緩やかな沸騰状態等)を一定にすることが難しいこと、②満量の3分の2に相当する試験溶液しか入れないため、上縁部分からの溶出を反映できないこと、③諸外国で採用している国が見あたらないことから、採用しないこととする。また、4%酢酸で2時間煮沸しなくても4%酢酸、常温、24時間の溶出条件でも焼成が不十分な試料からはほぼ全量の鉛が溶出することが実験で確認されており、規格値の改定により今回の土鍋のような事例は防止できるものと思慮される。

さらに、ISO6486のカップ、マグの規格については、その設定の意図が明らかではないこと、ISO4531のホウロウ引き食器の飲み口(外表面の上から2cm)の規格については、その溶出限度値(1個当たり鉛2.0mg、カドミウム0.20mg)が内表面の溶出限度値に比べると極めて高く、別途規格を設ける必要性もないことからこれらの規格は採用しないこととする。

これらの改正の概要を表に、具体的な規格の改正案(新旧対照表)を別紙に示す。

表 改正の概要

改正案	現行の規格																																			
ガラス製の器具又は容器包装 ①液体を満たしたときにその深さが 2.5cm 以上のもの <table><tr><th>容量</th><th>鉛</th><th>カドミウム</th></tr><tr><td>600ml 未満</td><td>1.5 μg/ml 以下</td><td>0.5 μg/ml 以下</td></tr><tr><td>600ml 以上</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3L 未満</td><td>0.75 μg/ml 以下</td><td>0.25 μg/ml 以下</td></tr><tr><td>3L 以上</td><td>0.5 μg/ml 以下</td><td>0.25 μg/ml 以下</td></tr></table> ただし、加熱調理用器具については、 <table><tr><td></td><td>0.5 μg/ml 以下</td><td>0.05 μg/ml 以下</td></tr></table> ②液体を満たせないもの又は液体を満たしたときにその深さ 2.5cm 未満のもの <table><tr><th>鉛</th><th>カドミウム</th></tr><tr><td>8 μg/cm² 以下</td><td>0.7 μg/cm² 以下</td></tr></table>	容量	鉛	カドミウム	600ml 未満	1.5 μg/ml 以下	0.5 μg/ml 以下	600ml 以上			3L 未満	0.75 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下	3L 以上	0.5 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下		0.5 μg/ml 以下	0.05 μg/ml 以下	鉛	カドミウム	8 μg/cm ² 以下	0.7 μg/cm ² 以下	ガラス製、陶磁器製、ホウロウ引きの器具又は容器包装 ①液体を満たしたときにその深さが 2.5cm 以上のもの <table><tr><th>容量</th><th>鉛</th><th>カドミウム</th></tr><tr><td>1. 1L 未満</td><td>5 μg/ml 以下</td><td>0.5 μg/ml 以下</td></tr><tr><td>1. 1L 以上</td><td>2.5 μg/ml 以下</td><td>0.25 μg/ml 以下</td></tr></table> ②液体を満たせないもの又は液体を満たしたときにその深さ 2.5cm 未満のもの <table><tr><th>鉛</th><th>カドミウム</th></tr><tr><td>17 μg/cm² 以下</td><td>1.7 μg/cm² 以下</td></tr></table>	容量	鉛	カドミウム	1. 1L 未満	5 μg/ml 以下	0.5 μg/ml 以下	1. 1L 以上	2.5 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下	鉛	カドミウム	17 μg/cm ² 以下	1.7 μg/cm ² 以下
容量	鉛	カドミウム																																		
600ml 未満	1.5 μg/ml 以下	0.5 μg/ml 以下																																		
600ml 以上																																				
3L 未満	0.75 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下																																		
3L 以上	0.5 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下																																		
	0.5 μg/ml 以下	0.05 μg/ml 以下																																		
鉛	カドミウム																																			
8 μg/cm ² 以下	0.7 μg/cm ² 以下																																			
容量	鉛	カドミウム																																		
1. 1L 未満	5 μg/ml 以下	0.5 μg/ml 以下																																		
1. 1L 以上	2.5 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下																																		
鉛	カドミウム																																			
17 μg/cm ² 以下	1.7 μg/cm ² 以下																																			
陶磁器製の器具又は容器包装 ①液体を満たしたときにその深さが 2.5cm 以上のもの <table><tr><th>容量</th><th>鉛</th><th>カドミウム</th></tr><tr><td>1.1L 未満</td><td>2 μg/ml 以下</td><td>0.5 μg/ml 以下</td></tr><tr><td>1.1L 以上</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3L 未満</td><td>1 μg/ml 以下</td><td>0.25 μg/ml 以下</td></tr><tr><td>3L 以上</td><td>0.5 μg/ml 以下</td><td>0.25 μg/ml 以下</td></tr></table> ただし、加熱調理用器具については、 <table><tr><td></td><td>0.5 μg/ml 以下</td><td>0.05 μg/ml 以下</td></tr></table> ②液体を満たせないもの又は液体を満たしたと	容量	鉛	カドミウム	1.1L 未満	2 μg/ml 以下	0.5 μg/ml 以下	1.1L 以上			3L 未満	1 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下	3L 以上	0.5 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下		0.5 μg/ml 以下	0.05 μg/ml 以下																		
容量	鉛	カドミウム																																		
1.1L 未満	2 μg/ml 以下	0.5 μg/ml 以下																																		
1.1L 以上																																				
3L 未満	1 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下																																		
3L 以上	0.5 μg/ml 以下	0.25 μg/ml 以下																																		
	0.5 μg/ml 以下	0.05 μg/ml 以下																																		

きにその深さ 2.5cm 未満のもの 鉛 カドミウム 8 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 0.7 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下	
ホウロウ引きの器具又は容器包装 ①液体を満たしたときにその深さが 2.5cm 以上のもの、ただし 3L 以上の器具を除く。 容量 鉛 カドミウム 3L 未満 0.8 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 以下 0.07 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 以下 ただし、加熱調理用器具については、 0.4 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 以下 0.07 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 以下 ②液体を満たせないもの又は液体を満たしたときにその深さ 2.5cm 未満のもの 鉛 カドミウム 8 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 0.7 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 ただし、加熱調理用器具については、 1 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 0.5 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 3L 以上の器具（試験片を試料とする） 1 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 0.5 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下	

3. 今後の予定

規格の改正後に食品安全委員会に食品安全基本法第24条第2項に基づく食品健康影響評価を依頼することとされている。

4. 審議経過等

平成19年10月1日 厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会会長にガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装の規格の改正につき諮問

平成19年10月17日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議

平成19年12月 6日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議

5. 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会委員

井口 泰泉 大学共同利用機関法人自然科学研究機構岡崎バイオサイエンスセンター教授

河村 葉子 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長

神田 敏子 全国消費者団体連絡会事務局長

菅野 純 国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター毒性部長

品川 邦汎 岩手大学農学部教授
棚元 憲一 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
土屋 利江 国立医薬品食品衛生研究所療品部長
◎西島 正弘 国立医薬品食品衛生研究所長
早川 和一 金沢大学大学院自然科学研究科教授
堀江 正一 埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長
望月 恵美子 山梨県衛生公害研究所生活科学部長
鰐淵 英機 大阪市立大学大学院医学研究科都市環境病理学教授
◎は部会長

**器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格及び
器具及び容器包装の製造基準の改正に係る
器具・容器包装部会報告書**

1. 経緯・改正の趣旨

WHOは食品への鉛の混入を極力抑えて鉛摂取量を低減するために公衆衛生対策を勧告したが、その中で食品と接触して使用される器具及び容器包装については鉛を使用しないこととしている。これを受けて、FAO/WHO合同食品規格委員会(以下「コーデックス委員会」という。)は、食品中の鉛汚染防止及び低減化について検討を行い、2004年に「食品中の鉛汚染防止及び低減化に関する行動規範」¹⁾を採択した。

この中に、食品加工施設内の食品又は飲料に触れる表面部分には食品グレードの金属を用いること、施設内の機器の修理の際に鉛入のハンダを用いないこと、食品グレードの装置が壊れたときに非食品グレードの装置で代替しないこと、鉛ハンダを用いた金属缶を使用しないことなどが記載されている。

こうした状況を踏まえ、平成17～18年度に実施した厚生労働科学研究「金属製器具・容器包装の安全性向上に関する研究」において、メッキ用スズ、器具又は容器包装の製造又は修理に使用される金属及びハンダの鉛の規格等について、改正案が取りまとめられ、今般、同報告書の趣旨に沿って必要な規格基準の改正を行うものである。

- 1) Codex, Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods, CAC/RCP 56 (2004)

2. 改正の概要

以下のとおり規格基準を改正することが適当である。

(1) 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格

メッキ用スズ

メッキ用スズについて、わが国では、その地金の規格として、JIS H 2108があり、特殊A(鉛0.003%以下)、特殊B(鉛0.02%以下)、第1種(鉛0.04%以下)、第2種(鉛0.05%以下)、第3種(鉛の含量規定なし)の5つのグレードが規定されているが、一般に食品用途には、第2種以上のグレードのものが使用される。また、海外では、ISO規格の0.05%及び0.01%以下、米国のASTMのグレードAの0.01%以下という規格がある。これらの規格はいずれも任意規格であるが、食品衛生法に基づく規格は強制規格であることから、メッキ用スズの規格は、鉛を0.1%を超えて含有してはならないとする

ことが適当である。

器具又は容器包装の製造又は修理用の金属

器具又は容器包装の製造又は修理用に主に使用される金属として、わが国では、JIS G4303 (ステンレス鋼棒)、JIS H 3100 (銅及び銅合金の板及び条)、JIS H4000 (アルミニウム合金の板及び条)、JIS H5202 (アルミ合金鋳物)及びJIS H2108 (スズ地金)等の規格がある。ステンレス鋼棒は、鉛を添加した快削棒が基本的に使用されていないこと、銅及び銅合金の板は、一般に、食品用途には鉛が0.1%以下のものが使用されること、アルミニウム合金は鉛を構成元素とすることが認められていないこと、アルミ合金鋳物は鉛の含有量は0.1%以下であること、スズ地金は一般に食品用途には第2種(鉛0.05%以下)以上のグレードのものが使用され、さらに、米国のピューター合金の規格0.05%以下が定められている。以上に鑑み、鉛を0.1%を超えて含有してはならないとすることが適当である。

ハンダ

ハンダについては、わが国では、JIS Z3282 (はんだー化学成分と性状)の規格で鉛フリーハンダの鉛分は0.1%以下と規定され、米国では鉛の含有量が0.2%を超えるハンダの食品接触面への使用が禁止されていることから、ハンダは、鉛を0.2%を超えて含有してはならないとすることが適当である。

缶詰用缶については、わが国では、すでに鉛含有ハンダは使用されていないことから、ただし書きを削除することが適当である。

器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格改正案 (対照表)

改正案	現行告示内容
2 <u>食品と接触する部分に使用する</u> メッキ用スズは、鉛を <u>0.1%を超えて</u> 含有してはならない。	2 メッキ用スズは、鉛を <u>5%以上</u> 含有してはならない。
3 鉛を <u>0.1%を超えて</u> 又はアンチモンを5%以上含む金属をもつて器具又は容器包装の <u>食品と接触する部分</u> を製造又は修理してはならない。	3 鉛を <u>10%以上</u> 又はアンチモンを5%以上含む金属をもつて器具及び容器包装を製造又は修理してはならない。
4 器具又は容器包装の <u>食品と接触する部分</u> の製造又は修理に用いるハンダは、鉛	4 器具若しくは容器包装の製造又は修理に用いるハンダは、鉛を <u>20%以上</u> 含有し

を <u>0.2%を超えて</u> 含有してはならない。	てはならない。 <u>ただし、缶詰用の缶の外部に用いるハンダについては、サニタリー缶にあつては鉛を 98%、サニタリー缶以外の缶にあつては鉛を 60%まで含有することは差し支えない。</u>
------------------------------	---

(2) 銅製又は銅合金製の器具及び容器包装に係る製造基準

高温で使用する銅板やたこ焼き器などでは、水分との接触時間が短く、銅表面が極度に高熱化してメッキが剥がれ易くなり、剥がれたスズが食品に混入する可能性があること、さびを有するものが製造に使用されることはないことから、ただし書きは、以下の表のとおり改正することが適当である。

器具及び容器包装の製造基準改正案（対照表）

改正案	現行告示内容
1 銅製又は銅合金製の器具及び容器包装は、その食品に接触する部分を全面スズメッキ又は銀メッキその他衛生上危害を生ずるおそれのない処置を施さなければならない。 <u>ただし、固有の光沢を有するもの、又は高温で使用するにより表面のメッキがはがれるおそれのあるものは、この限りでない。</u>	1 銅製又は銅合金製の器具及び容器包装は、その食品に接触する部分を全面スズメッキ又は銀メッキその他衛生上危害を生ずるおそれのない処置を施さなければならない。 <u>ただし、固有の光沢を有し、かつ、さびを有しないものは、この限りでない。</u>

(参考)

銅製または銅合金製の器具及び容器包装に係る製造基準については、基準制定当時、猛毒と考えられていた緑青による衛生上の危害を防止するために定められたものであるが、その後、昭和 56 年から 3 年間厚生省(当時)が行った「銅酸化物の生体におよぼす影響に関する研究」等で否定された。

しかし、銅製品についてはまれに吐き気、嘔吐、下痢等の食中毒が報告されており、その原因は、銅製品から溶出した大量の銅イオンと推定されていることから、メッキ処理の必要性については、現段階で未だ否定されていない。

ただし、スズメッキが食品に混入するおそれがあることから、高温で使用する製品であつて、メッキが容易に剥離する可能性が高い製品についてのみ、見直しを行った。

3. その他

規格基準の改正後に食品安全委員会に食品安全基本法第24条第2項に基

づく食品健康影響評価を依頼することとされている。

4. 審議経過等

平成19年10月1日 厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会会長に「器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」及び「器具及び容器包装の製造基準」の改正につき諮問

平成19年10月4日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議

平成19年10月17日 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会における審議

5. 薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会委員

井口 泰泉 大学共同利用機関法人自然科学研究機構岡崎バイオサイエンスセンター教授

河村 葉子 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長

神田 敏子 全国消費者団体連絡会事務局長

菅野 純 国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター毒性部長

品川 邦汎 岩手大学農学部教授

棚元 憲一 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長

土屋 利江 国立医薬品食品衛生研究所療品部長

◎西島 正弘 国立医薬品食品衛生研究所長

早川 和一 金沢大学大学院自然科学研究科教授

堀江 正一 埼玉県衛生研究所 水・食品担当部長

望月 恵美子 山梨県衛生公害研究所生活科学部長

鰐淵 英機 大阪市立大学大学院医学研究科都市環境病理学教授

◎は部会長

食品の表示に関する一元的な相談窓口の全国展開について

食品の表示制度については、食品衛生法や農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「ＪＡＳ法」という。）など複数の法律により規定されていることから、それぞれを担当する窓口への相談が必要であることなど、その利便性の問題等が指摘されていたところです。

このため、平成１４年１２月より、厚生労働省及び農林水産省の連携のもと、相互に担当者を派遣し、消費者や事業者に分かりやすい相談窓口として、食品の表示に関する一元的な相談窓口（ワン・ストップ・サービス）を月曜日及び水曜日（月曜：日本食品衛生協会（東京都渋谷区）、水曜：農林水産消費技術センター本部（埼玉県さいたま市））に開設し、相談を受け付けてきたところです。

また、更なる利便向上のため、一元的な相談窓口の全国展開を図ることとし、平成１６年５月から、４カ所を増設し、計６カ所にて表示相談の充実を図っております。

記

１．開設窓口

名 称	場所及び電話番号	開 催 日 開 始 日
社団法人 日本食品衛生協会 食品安全情報相談室	東京都渋谷区神宮前２－６－１ 食品衛生センター１階 ＴＥＬ：０３－３４０３－４１２７	毎週月曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 名古屋センター表示指導課	愛知県名古屋市中区三の丸１－２－２ 名古屋農林総合庁舎２号館 ＴＥＬ：０５２－２３２－２０２９	毎週火曜日 ５月１１日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 表示指導課	埼玉県さいたま市中央区新都心２－１ さいたま新都心合同庁舎検査棟 ＴＥＬ：０４８－６００－２３６６	毎週水曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 神戸センター表示指導課	兵庫県神戸市中央区小野浜町１－４ ＴＥＬ：０７８－３３１－７６６３	毎週木曜日 ５月１３日

名 称	場所及び電話番号	開 催 日
社団法人 福岡市食品衛生協会	福岡県福岡市博多区千代１－２－４ 福岡生活衛生食品会館４階 ＴＥＬ：０９２－６５１－５５０５	毎週木曜日 ５月１３日
社団法人 大阪食品衛生協会 消費安全情報相談室	大阪府大阪市中央区伏見町２－４－６ 大阪薬業クラブ５階 ＴＥＬ：０６－６２２７－６２２２	毎週金曜日 ５月１４日

２．受け付ける相談等の内容

（１）食品衛生法、ＪＡＳ法に基づく食品の表示に関する相談

＊相談内容が景品表示法に関係する場合には、相談窓口から公正取引委員会の担当部署に照会します。

（２）食品衛生法、ＪＡＳ法に基づく食品の表示に関する苦情及び違反に関する情報

３．相談方法

（１）原則としてお電話によるご相談となります（電話番号は、上記に記載のあるとおりです）。

（２）なお、ご来訪の上で直接ご相談される必要がある場合には、あらかじめお電話にてご予約下さい。

注：６カ所の相談窓口の共通事項として、①開催日は休日・祝日及び１２月２９日から１月３日までを除く。②開催時間は１０：００～１２：００及び１３：００～１６：００。

1. 平成20年度予算(案)の概要

平成19年12月
新開発食品保健対策室

(単位: 千円)

事 項	平成19年度 予 算 額	平成20年度 予 算 (案)	(20-19) 増 △ 減 額	備 考
(組織) 厚生労働本省	79,235	74,757	△ 4,478	
(項) 厚生労働本省	79,235	74,757	△ 4,478	
食品に起因する危害発生の防止に必要な経費	25,552	25,191	△ 361	
食品安全行政費	25,552	25,191	△ 361	
食品保健対策費	10,529	10,157	△ 372	
1. 食品保健情報化対策費	9,724	9,612	△ 112	
(1) 健康食品等関連情報管理費	2,875	2,823	△ 52	
(2) 誇大広告等表示制度普及啓発等監視指導費	6,849	6,789	△ 60	
2. 特別用途食品対策費	805	545	△ 260	検討会経費等→食品衛生分科会 経費へ
食品監視指導強化費	15,023	15,034	11	
食品安全管理高度化推進費	15,023	15,034	11	
遺伝子組換え技術応用食品衛生対策費(※)	15,023	15,034	11	
食品の規格基準等に必要な経費	53,683	49,566	△ 4,117	
食品・添加物等規格規準対策費	53,683	49,566	△ 4,117	
健康栄養食品規格規準設定推進費	53,683	49,566	△ 4,117	
1. 健康食品規格規準策定費	42,936	42,994	58	
(1) 健康食品安全対策推進費	42,402	42,453	51	健康被害事例検討会経費→食品 衛生分科会経費へ
(2) 保健機能食品規格基準設定費	534	541	7	
2. 栄養表示基準策定費	654	651	△ 3	
3. 健康食品制度に関する検討経費	10,093	5,921	△ 4,172	安全性確保検討会、特別用途食 品見直検討会経費等 ※「 <i>イ</i> 」-「 <i>ホ</i> 」-「 <i>ニ</i> 」経費等減
新開発食品保健対策室分 計	79,235	74,757	△ 4,478	94.3%
(関連予算)				
食品衛生分科会費(移行分)	0	831	831	企画情報課要求分
虚偽誇大広告等監視指導対策費(地方厚生局)	834	856	22	地方課要求分
総 計	80,069	76,444	△ 3,625	95.5%
厚生労働省分 健康食品対策関係内示額(※除く)	65,046	61,410	△ 3,636	94.4%

2. 特定保健用食品について

個別に国の許可(承認)を受けた上で、特定の目的で健康の保持・増進に役立つ旨を表示することができる食品。

(平成19年12月末現在 許可・承認品目755)

(製品例)

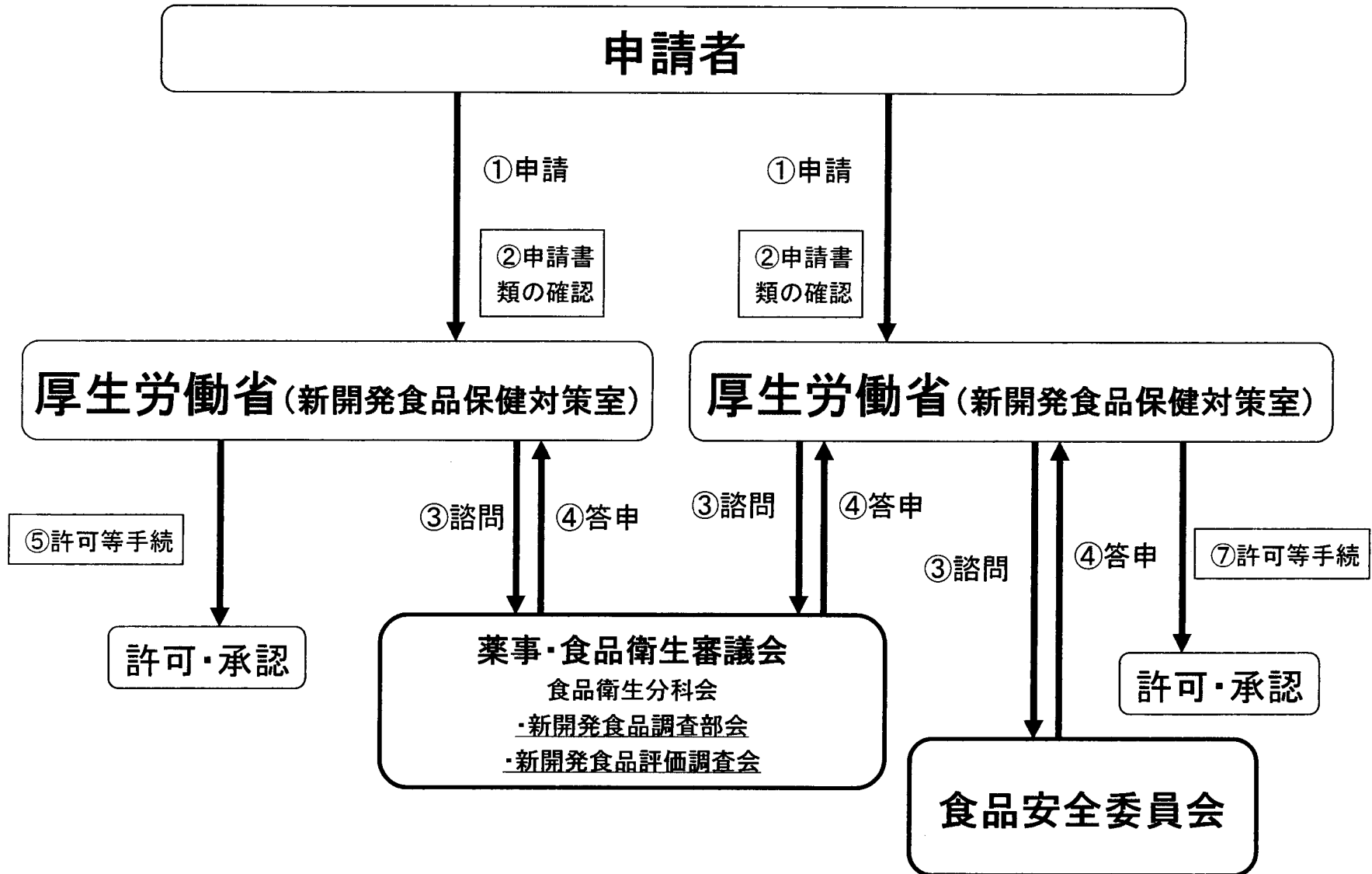
食品の種類	おみそ汁
効果成分	難消化性デキストリン(でんぷん由来の食物繊維)
許可表示	本製品は、食物繊維として難消化性デキストリンを含んでおり、糖の吸収を穏やかにするので、血糖値の気になる方に適しています。

※なお、表示に関して、過剰摂取や相互作用等に関して、一定の注意事項の記載義務あり。

＜特定保健用食品の許可のポイント＞

- ・ヒトでの有益な効果が明らかにされていること
- ・安全性に問題が認められないこと
(動物を用いた毒性試験、過剰摂取した場合の影響の確認等)
- ・過剰な塩分等、栄養学的にも問題となるようなものでないこと
- ・食品が消費されるまでの間、製品規格への適合性が確保されていること
- ・製品・原料の規格、製造方法、試験検査等の品質管理の方法が定められていること 等

特定保健用食品に関する審査手続フロー



3. 栄養機能食品について

国が決めた基準に沿っていれば、許可や届出等なくして、食品に含まれている栄養成分の栄養機能を表示することができる食品。

栄養機能を表示するための基準が定められている栄養成分は、現在のところ17種類（ビタミン12種類、ミネラル5種類）。

ビタミン：ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、葉酸

ミネラル：亜鉛、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム

栄養機能表示及び注意喚起表示の例

栄養成分	栄養機能表示	注意喚起表示
ビタミンA	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。 ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 妊娠3ヶ月以内又は妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください。
ビタミンC	ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
カルシウム	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。

（自己認証）栄養機能食品における主な食品形態と代表商品

（例）

ビスケット：カルケット（カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です。）

果汁飲料：ハウスピューアー鉄分果汁ドリンク（鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。）

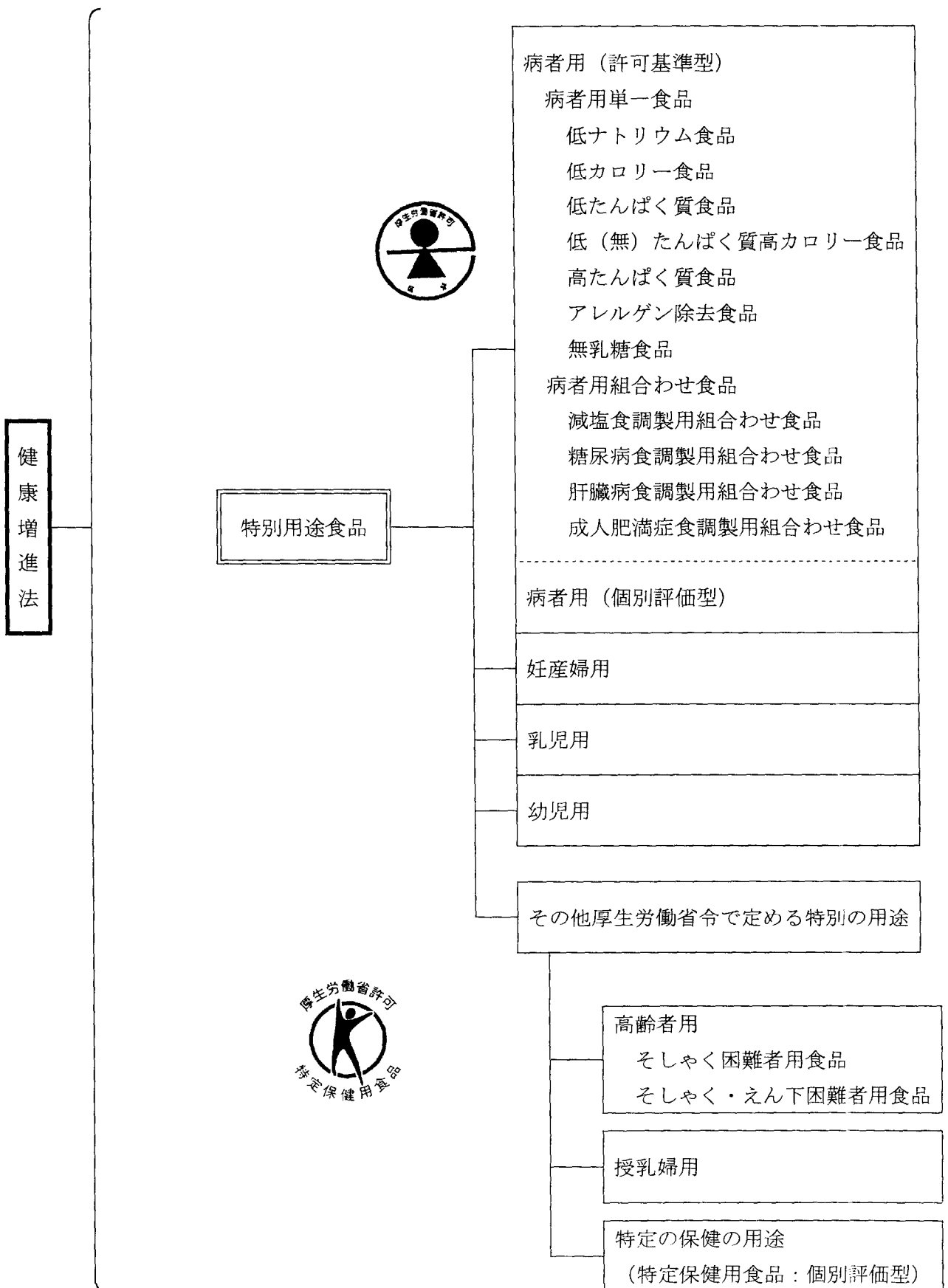
サプリメント：サプリマックス（ビタミンD、ビタミンB₁、ビタミンB₂など基準を満たしていれば栄養機能の表示可）
（マルチビタミン）

制度本来の趣旨に沿った利用形態とは違った以下のような例もある

ダイエット用食品：脂肪を吸着し余計な糖分カット糖分の脂肪化対応！

（主成分β-キトサン）（ビタミンB₁やビタミンB₆などを含有しており、栄養機能食品の基準を満たしている）

4. 特別用途食品制度について



〈 特 別 用 途 食 品 表 示 許 可 件 数 内 訳 〉

平成19年12月31日現在

食 品 群					表示許可件数	
特 別 用 途 食 品	病 者 用 食 品	許 可 基 準 型	単一食品	低ナトリウム食品	1 2 6 ^{*1}	
				低カロリー食品	3 9	
				低たんぱく質食品	1 5	
				低（無）たんぱく質高カロリー食品	4	
				高たんぱく質食品	7	
				アレルギー除去食品	3 0 ^{*2}	
				無乳糖食品	3	
			組合わせ食品	減塩食調製用組合わせ食品	0	
				糖尿病食調製用組合わせ食品	2 3 2	
				肝臓病食調製用組合わせ食品	0	
				成人肥満症食調製用組合わせ食品	5	
			個 別 評 価 型			6
			乳 児 用 食 品		乳児用調製粉乳	1 7
			妊 産 婦 用 食 品		妊産婦、授乳婦用粉乳	6 ^{*3}
			高 齢 者 用 食 品	そしゃく困難者用食品	1 4	
				そしゃく・えん下困難者用食品	1 1	
	小 計 （特定保健用食品を除く）				5 1 5	
特 定 保 健 用 食 品				7 5 5		
合 計					1 2 7 0	

*1 特別用途食品表示承認1件を含む。

*2 無乳糖食品でもあるもの、5件を含む。

*3 アレルギー除去食品でもあるもの、1件を含む。

特別用途食品制度のあり方に関する検討会開催要領

第1 趣旨

特別用途食品（特定保健用食品を除く。）に関する制度は、乳幼児、妊産婦、病者等の発育、健康の保持・回復等に適するという特別の用途の表示の許可について定めたものであり、健康増進法制定前の栄養改善法によって定められた枠組みが基本的に維持されたままとなっている。

近年、高齢化の進展や生活習慣病の患者の増大に伴う医療費の増大とともに、医学や栄養学の著しい進歩や栄養機能表示制度の定着など、特別用途食品制度を取り巻く状況は大きく変化している。こうした状況の変化を踏まえ、改めて制度に期待される役割、許可の区分や審査方法、情報提供のあり方など今後の特別用途食品制度のあり方に関して検討を行うものとする。

第2 検討課題

- 1 新しいニーズに対応した特別用途食品の役割
- 2 現状に対応した対象食品の見直し
- 3 対象者への適切な情報提供
- 4 審査体制のあり方
- 5 その他

第3 構成

- 1 検討会は、別紙に掲げる者をもって構成する。
- 2 検討会は、必要に応じて、構成員以外の者の意見を聴くことができる。

第4 座長

- 1 検討会に座長を置き、構成員の互選によって選任する。
- 2 座長は、検討会を統括する。
- 3 座長に事故があるときには、あらかじめその指名する者がその職務を代理する。

第5 運営

- 1 検討会は、厚生労働省医薬食品局食品安全部長が構成員の参集を求めて開催する。
- 2 検討会の運営については、次のとおりとする。
 - (1) 会議は、原則として公開で行う。
 - (2) 会議の資料は、会議終了後厚生労働省ホームページ等において公開する。
 - (3) 会議の議事録については、会議の終了後、構成員の了解を得た上で、厚生労働省ホームページ等において公開する。
- 3 座長は、上記によりがたい場合が生じた際には、検討会の了承を得て、その取扱いを決定するものとする。

第6 その他

検討会の庶務は、医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室が行う。

特別用途食品制度のあり方に関する検討会メンバー

氏 名	現 職
飯島 康典	(社)日本薬剤師会常務理事
犬伏 由利子	消費科学連合会副会長
井上 善文	川崎病院外科部長
内田 健夫	(社)日本医師会常任理事
橘川 俊明	(財)日本健康・栄養食品協会栄養食品部長
小池 泰	九州大学法学研究院准教授
田中 慶司	(財)結核予防会結核研究所顧問
◎田中 平三	甲子園大学副学長
中尾 俊之	東京医科大学腎臓内科教授
○中村 丁次	(社)日本栄養士会会長
浜野 弘昭	国際生命科学研究機構事務局長
藤谷 順子	国立国際医療センターリハビリテーション科医長
山田 和彦	(独)国立健康・栄養研究所食品保健機能プログラムリーダー

◎:座長 ○:座長代理

5. 栄養表示基準制度について

食品において、その栄養成分の量や熱量に関する表示がなされているものがあります。これらの表示は、栄養表示基準に定められた表示内容、表示方法に従って行うこととされています。

栄養表示基準について

【栄養成分が含まれていることについて表示をする場合】

ビスケット

栄養成分表示

1袋(75g)	当り
熱量	390kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	19.1g
炭水化物	49.1g
ナトリウム	311mg
カルシウム	20mg

- ・熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの順番に表示されます(これら5つは必須)。
- ＊炭水化物に代えて、糖質及び食物繊維で表示されることもあります。
- ・他の栄養成分(例:カルシウムやビタミンCなど)は、ナトリウムの次に表示されます。
- ・これらは、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位当たりで表示され、含有量は、一定値又は〇〇～〇〇gのような下限値及び上限値の幅で表示されます。

【栄養成分が含まれていることについて強調した表示をする場合】

低脂肪ヨーグルト

栄養成分表示

100g	当り
熱量	67kcal
たんぱく質	3.1g
脂質	0.5g
炭水化物	12.6g
ナトリウム	45mg
カルシウム	100mg

- ・栄養成分について単に量を表示するだけでなく、高〇〇、△△入り、低□□、××オフなどの表示をする場合もあります。
- ・表示できるパターンは、国民の栄養摂取の状況からみて、栄養成分の摂取が欠乏しているか過剰であるかにより、以下の2通りに大別され、それぞれ3通りの表示があります。
- ・それぞれ、定められた基準を満たす必要があります。

○その欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分(食物繊維、カルシウムなど)

→「補給ができる」旨の表示(以下の3通り)

①「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」など含む旨の表示

②「高」「多」「豊富」など量が高い旨の表示

③他の食品と比べて栄養成分等の量が強化されている旨の表示

→基準一覧表

○その過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分(糖類、ナトリウムなど)

→「適切な摂取ができる」旨の表示(以下の3通り)

①「無」「ゼロ」「ノン」など含まない旨の表示

②「低」「ひかえめ」「少」「ライト」など低い旨の表示

③他の食品と比べて栄養成分等の量が低減されている旨の表示

→基準一覧表

関係法令・通知

・栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第86号)

・栄養表示基準等の取扱いについて(平成8年5月23日衛新第46号)

・栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等について(平成11年4月26日衛新第13号)

国民の栄養摂取の状況からみて、その欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分については、食品において、「補給ができる」旨の表示をすることができます。

具体的には、食物繊維、カルシウム、ビタミンCなどがこの表示の対象とされており、「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」など含む旨の表示、「高」「多」「豊富」など量が高い旨の表示、他の食品と比べて栄養成分等の量が強化されている旨の表示の3種類があります。これらの表示をするには、含有量が基準値以上である必要があります。

●○補給ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧○●

栄養成分	〔第1欄〕			〔第2欄〕		
	高い旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上であること 〔高、多、豊富、リッチ〕			含む旨又は強化された旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上であること 〔源、供給、含有、入り、使用、添加〕		
	食品100g当たりの場合	一般に飲用に供する液状での食品100ml当たりの場合	100kcal当たり	食品100g当たりの場合	一般に飲用に供する液状での食品100ml当たりの場合	100kcal当たり
たんぱく質	15g	(7.5g)	7.5g	7.5g	(3.8g)	3.8g
食物繊維	6g	(3g)	3g	3g	(1.5g)	1.5g
亜鉛(Zn)	2.10mg	(1.05mg)	0.70mg	1.05mg	(0.53mg)	0.35mg
カルシウム(Ca)	210mg	(105mg)	70mg	105mg	(53mg)	35mg
鉄(Fe)	2.20mg	(1.13mg)	0.75mg	1.13mg	(0.56mg)	0.38mg
銅(Cu)	0.18mg	(0.09mg)	0.06mg	0.09mg	(0.05mg)	0.03mg
マグネシウム(Mg)	75mg	(38mg)	25mg	38mg	(19mg)	13mg
ナイアシン	3.3mg	(1.7mg)	1.1mg	1.7mg	(0.8mg)	0.6mg
パント酸	1.69mg	(0.83mg)	0.55mg	0.83mg	(0.41mg)	0.28mg
ビオチン	14μg	(6.8μg)	4.5μg	6.8μg	(3.4μg)	2.3μg
ビタミンA	135μg	(68μg)	45μg	68μg	(34μg)	23μg
ビタミンB1	0.30mg	(0.15mg)	0.10mg	0.15mg	(0.08mg)	0.05mg
ビタミンB2	0.33mg	(0.17mg)	0.11mg	0.17mg	(0.08mg)	0.06mg
ビタミンB6	0.30mg	(0.15mg)	0.10mg	0.15mg	(0.08mg)	0.05mg
ビタミンB12	0.60μg	(0.30μg)	0.20μg	0.30μg	(0.15μg)	0.10μg
ビタミンC	24mg	(12mg)	8mg	12mg	(6mg)	4mg
ビタミンD	1.50μg	(0.75μg)	0.50μg	0.75μg	(0.38μg)	0.25μg
ビタミンE	2.4mg	(1.2mg)	0.8mg	1.2mg	(0.6mg)	0.4mg
葉酸	60μg	(30μg)	20μg	30μg	(15μg)	10μg

国民の栄養摂取の状況からみて、その過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分については、食品において、「適切な摂取ができる」旨の表示をすることができます。

具体的には、熱量、糖類、ナトリウムなどがこの表示の対象とされており、「無」「ゼロ」「ノン」など含まない旨の表示、「低」「ひかえめ」「少」「ライト」など低い旨の表示、他の食品と比べて栄養成分等の量が低減されている旨の表示の3種類があります。これらの表示をするには、含有量が基準値以下である必要があります。

●○適切な摂取ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧○●

栄 養 成 分	〔第1欄〕		〔第2欄〕	
	含まない旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値に満たないこと 〔無、ゼロ、ノン、レス〕		低い旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以下であること。 〔低、ひかえめ、少、ライト、ダイエット、オフ〕 ～より低減された旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上減少していること	
	食品100g当たりの場合	一般に飲用に供する液状での食品100ml当たりの場合	食品100g当たりの場合	一般に飲用に供する液状での食品100ml当たりの場合
熱 量	5kcal	5kcal	40kcal	20kcal
脂 質	0.5g	0.5g	3g	1.5g
飽 和 脂 肪 酸	0.1g	0.1g	1.5g	0.75g
コレステロール	5mg	5mg	20mg	10mg
	かつ飽和脂肪酸の含有量(＊)		かつ飽和脂肪酸の含有量(＊)	
	1.5g	0.75g	1.5g	0.75g
	かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%(＊)		かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%(＊)	
	(＊)は、1食分の量を15g以下と表示するものであって、当該食品中の脂質の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く		(＊)は、1食分の量を15g以下と表示するものであって、当該食品中の脂質の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く	
糖 類	0.5g	0.5g	5g	2.5g
ナトリウム	5mg	5mg	120mg	120mg

注)ドレッシングタイプ調味料(いわゆるノンオイルドレッシング)について、脂質の含まない旨の表示については「0.5g」を当分の間「3g」とする。本表は、栄養表示基準別表第4及び第5を整理したものである。



食安新発第1227001号

平成19年12月27日

各〔都道府県
保健所設置市
特別区〕衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部

基準審査課新開発食品保健対策室長



生鮮食品の栄養成分の表示について

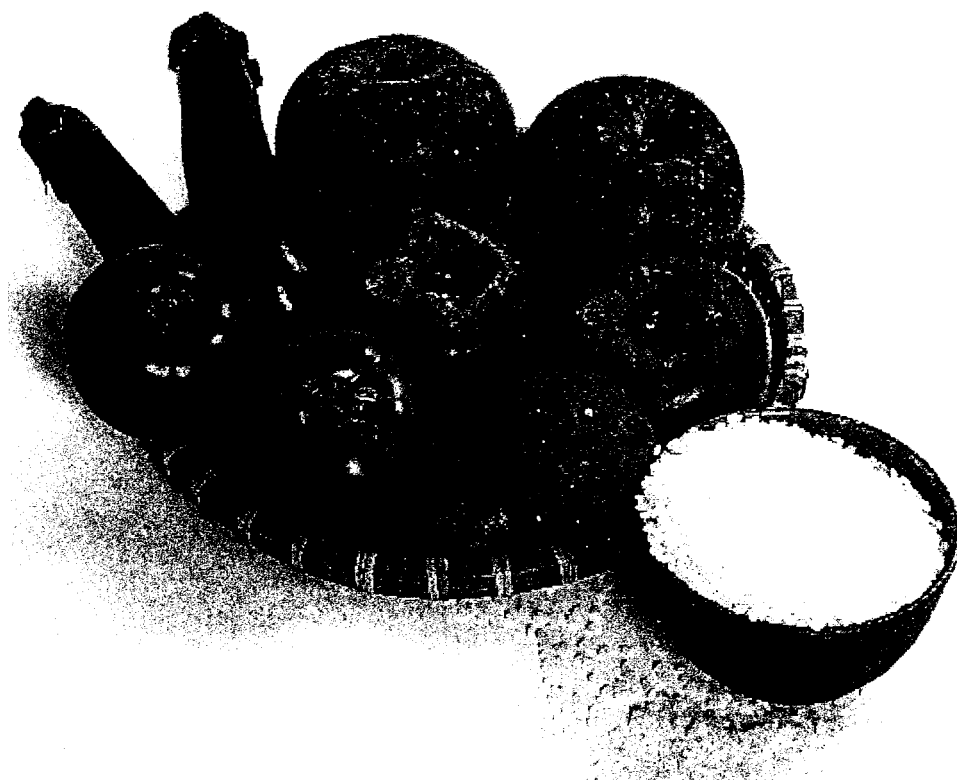
標記については、平成19年6月22日に閣議決定された「規制改革推進のための3か年計画」において、「生鮮食品の栄養成分の表示に向けた取組への支援」として、「生鮮食品の栄養成分の表示も可能である旨を、関係省庁が連携し、農業経営者などに広く周知する」「併せて、栄養成分の表示方法について、それを希望する消費者の理解を深め、それに取り組む農業経営者を支援するため、関係省庁が連携し、参考となる表示方法なども公表する」こととされているところである。

これを受け、今般、別添のとおり生鮮食品において栄養成分の表示を行う際の表示例や留意事項等をまとめたパンフレットを作成したので、貴管内関係者への周知方よろしくお願いする。なお、当該パンフレットの内容については、生鮮食品における栄養成分表示に関する従来の取扱いを変更するものではないことを申し添える。

なお、この件については、農林水産省においても各都道府県農業担当部局及び関係団体あて通知される予定である。

生産者のみなさまへ

生鮮食品の栄養成分の表示について



生鮮食品にも栄養成分の表示ができます！

近年、消費者の健康志向などを背景として、バランスのとれた食生活を送ることの重要性に注目が集まるとともに、特定の栄養成分の含有量に特徴のある新品種が育成・栽培され、流通しはじめていることなどに伴い、米、野菜、果実などの生鮮食品に含まれる栄養成分に対する関心が高まりつつあります。

このパンフレットは、生鮮食品に含まれる栄養成分の表示に関する理解を深めるため、このような新品種などを生産される生産者が、栄養成分を表示して生鮮食品を販売する際に気をつけていただきたいことなどを取りまとめたものです。

厚生労働省・農林水産省

1. 生鮮食品の栄養成分の表示について

○ 生鮮食品にも栄養成分の表示ができます

現在、食品の栄養成分の表示については、健康増進法に基づき「栄養表示基準」が定められています。生鮮食品は、鶏卵を除いてこの基準の対象となっておりませんが、「栄養表示基準」において基準が定められている栄養成分について、この基準に定められたルールに準じるなどにより適正な表示を行う場合には、生鮮食品に含まれる栄養成分の含有量などに関する表示を行うことが可能です。

▷「栄養表示基準」については、裏表紙のQ1及び「栄養表示基準に基づく栄養成分表示」
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/hyouziseido-5.html>)をご覧ください。

○ 「虚偽誇大表示」とならないよう注意しましょう

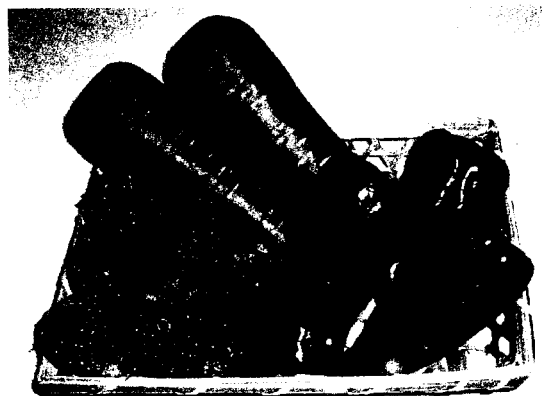
「栄養表示基準」にない成分についても表示は可能ですが、食品の成分の表示が実際の成分の含有量と著しく異なる場合には、健康増進法の「虚偽誇大表示」に該当するおそれがあるので注意が必要です。なお、生鮮食品の表示に関しては、健康増進法のほか、JAS法※1、景表法※2なども適用されます。

※1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 ※2 不当景品類及び不当表示防止法

▷「虚偽誇大表示」については、「健康食品」に係る虚偽・誇大広告等の禁止
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/hyouziseido-4.html>)をご覧ください。

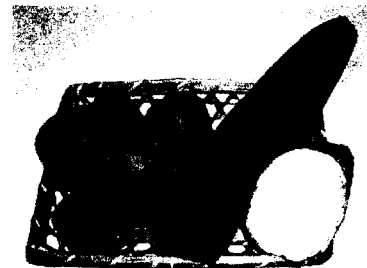
○ 栄養成分の含有量を安定的に確保することが重要です

作物生産に際しては、生鮮食品は栄養成分の含有量にばらつきが出やすいという特徴があるため、その品種の特性や栽培方法を正しく理解し、栄養成分の含有量を安定的に確保するための栽培管理を行うとともに、表示に当たっては、栄養成分の含有量を定期的に測定し、確認するなどの工夫が必要です。



2. 栄養成分の表示例

生産者が栄養成分を表示した生鮮食品を販売するときの具体的な表示例を示しますので、参考として下さい。



栄養成分表示として考えられる例

○ その生鮮食品の一般的な特徴について表示する例

- ① 「こまつなは鉄分を多く含む食品です。」
- ② ■■には、○○という成分が△△mg含まれています(「日本食品標準成分表」より)。

○ その生鮮食品の一般的な特徴でなく、当該品種特有のものとして表示する例

- ① ○○成分を□□mg含有(分析機関:◇◇分析センター)
- ② 一般的な品種より○○成分が△割多く含まれています(「日本食品標準成分表」と比較)。

※ こうした表示をするには、「栄養表示基準」に定められたルールに準じるなどにより、適正に行う必要があります。
詳しくは裏表紙のQ1をご参照下さい。

消費者に誤認を与える可能性のある表示

- ① 実際には成分が含まれていないにもかかわらず、○○が△△mg含まれている旨を表示
- ② 露地とハウスのデータが存在し、該当しないにもかかわらず、高い方のデータを記載
- ③ 実際には有意差が見られないにもかかわらず、従来品種より特定の成分が多い品種である旨を表示
- ④ 流通過程で著しく成分が減少することがあるにもかかわらず、収穫時の含有量を表示
- ⑤ 栽培時期や方法により成分含有量が確保できない場合があるにもかかわらず、一定の含有量を表示
- ⑥ その他、科学的・客観的根拠が不明確であるにもかかわらずデータを記載

なお、表示例はあくまでも参考事例ですので、実際に表示を行うに当たっては、お近くの保健所までお問い合わせ下さい。

～ 生鮮食品の栄養成分表示 Q&A ～

Q 1

栄養成分の含有量に特徴のある品種について、「栄養表示基準」に定められたルールに準じた表示を行うためには、どのような表示が必要となりますか？

Answer

「〇〇成分を□□mg含有」などの表示のほかに、その生鮮食品が販売される状態における可食部分の100g又は1食分、1包装その他の1単位あたりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分の含有量を、容器包装の見やすい場所又は当該食品に添付する文書に表示する必要があります(その他「栄養表示基準」に準じます)。

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	73kcal
たんぱく質	1.0g
脂質	1～3g
炭水化物	13.5g
ナトリウム	6mg
ビタミンC	34～124mg

Q 2

栄養成分の含有量にばらつきがある場合は、どのように表示することになりますか？

Answer

栄養成分の含有量及び熱量の表示については、一定値での記載か、下限値及び上限値の幅で記載されることになっています。従って、ばらつきが大きく、一定値で記載するだけの品質管理を行うことが困難な場合は、下限値と上限値による記載、例えば「ビタミンC 34～124mg」と記載できます。しかしながら、科学的な根拠もなく広範囲で幅を表示する場合は、適切な情報提供になるどころか、かえって誤認を与えてしまうおそれもあるため、表示を行う場合には、このような表示とならないよう品質管理に努め、根拠に基づいた適正な表示を行う必要があります。

Q 3

みかんのように元々ビタミンCを多く含んでいる食品について、強調表示をすることは可能ですか？

Answer

その食品本来の一般的な性質として当該栄養成分を多く含んでいるような場合には、強調表示を行うことは可能です。しかしながら、単に「高ビタミンCみかん」などと表示すると、そのみかんが他のみかんよりビタミンCが多いと誤認を与えるおそれがあります。従って、「みかんはビタミンCが豊富な食品です」というように、みかん全体が高ビタミンC食品であることを表した表示にする必要があります。

Q 4

生鮮食品の栄養成分の含有量を確保するための栽培方法は、どこに聞けばわかりますか？

Answer

栄養成分に関する特徴を持つ品種については、その品種を育成した試験研究機関などが品種特性が適切に現れるようにするための栽培管理方法などを取りまとめている場合がありますので、その品種の育成機関におたずね下さい。

(このパンフレットに関するお問い合わせ先)

- 健康増進法に基づく栄養成分表示、虚偽誇大表示の禁止などについて
厚生労働省 医薬食品局 食品安全部 基準審査課 新開発食品保健対策室 (代表:03-5253-1111)
- JAS法に基づく生鮮食品の表示について
農林水産省 消費・安全局 表示・規格課 (代表:03-3502-8111)
- 生産技術や支援策について
農林水産省 生産局 生産技術課 (代表:03-3502-8111)

※ このパンフレットは順次更新し、厚生労働省HP(<http://www.mhlw.go.jp/>)、農林水産省HP(<http://www.maff.go.jp/>)に掲載する予定です。

Ver. 1.1 (平成19年12月作成)

6. いわゆる健康食品による健康被害の防止について

いわゆる健康食品として中国から輸入されていたダイエット用製品による肝障害等の健康被害事例の発生についての平成14年の公表以降、同様の健康被害事例や医薬品成分を含有する製品の報告が数多く表面化し、社会問題となった。

こうした状況を踏まえ、平成14年10月、健康食品・無承認無許可医薬品による健康被害発生の未然防止のための体制整備及び健康被害発生時の被害拡大防止のための対応手順を定めた「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」を策定した。また、平成15年5月30日食品衛生法及び健康増進法の改正を行い、①錠剤、カプセル状等特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置、②健康の保持増進効果等の虚偽・誇大広告等の表示の禁止規定を整備し、健康被害の未然防止と健康被害発生時の被害拡大防止を図っている。

①健康食品・無承認無許可医薬品健康被害対応要領 平成14年10月4日策定

1. 基本的心得

健康被害発生の未然防止及び拡大防止のため、食品担当部局と 医薬品担当部局の密接な連携による迅速な対応

2. 健康被害発生時の対応

(1) 都道府県等

相談受付→聞き取りや成分分析等の調査
→厚生労働省への報告
→情報提供等被害拡大防止のための対応

(2) 厚生労働省

情報収集・評価
→健康被害の原因と疑われる食品名等の公表

②特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置(食品衛生法第7条)

平成15年8月29日施行

濃縮等した成分を錠剤化、カプセル化する等により、通常の食品の一般的な摂取方法とは著しく異なる方法により摂取される食品



一般に飲食に供されてきた食品と同様の食品であるが、その食品によるものと疑われる健康被害が発生



人の健康を損なうおそれがない旨の確証がない

健康被害の態様からみて一般に飲食に供されていなかった物を含む疑い

食品衛生上の危害の発生を防止するため必要

食品安全委員会、薬事・食品衛生審議会の意見

食品として販売することを禁止

「健康食品」の安全性確保に関する検討会開催要領

第1 趣旨

近年、国民の健康に対する関心の高まり等を背景に、様々な「健康食品」が販売されているが、国においてはこれまで、国民がそれぞれの食生活の状況に応じて適切に食品を選択できるよう、また国民に対し健康上の被害や安全性に関する不安を与えることのないよう、一定の規格基準、表示基準等を定める等の環境整備を行ってきたところである。

一方で、近年、一般に飲食に供されることがなかったものや特殊な形態のもの等、様々な食品が「健康食品」として流通するようになり、これに起因する健康被害の発生等が危惧されている。

このような現状を踏まえ、今般、検討会を開催して今後の「健康食品」における安全性確保のあり方を中心に検討することとする。

第2 検討課題

- 1 「健康食品」における安全性の確保について
- 2 その他

第3 構成

- 1 検討会は、別紙に掲げる者をもって構成する。
- 2 検討会は、必要に応じて、構成員以外の者の意見を聴くことができる。

第4 座長

- 1 検討会に座長を置き、構成員の互選によって選任する。
- 2 座長は、検討会を統括する。
- 3 座長に事故があるときには、あらかじめその指名する者がその職務を代理する。

第5 運営

- 1 検討会は、厚生労働省医薬食品局食品安全部長が構成員の参集を求めて開催する。
- 2 検討会の運営については、次のとおりとする。
 - (1) 会議は、原則として公開で行う。
 - (2) 会議の資料は、会議終了後厚生労働省ホームページ等において公開する。
 - (3) 会議の議事録については、会議の終了後、構成員の了解を得た上で、厚生労働省ホームページ等において公開する。
- 3 座長は、上記によりがたい場合が生じた際には、検討会の了承を得て、その取扱いを決定するものとする。

第6 その他

検討会の庶務は、医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室が行う。

「健康食品」の安全性確保に関する検討会メンバー

氏 名	現 職
飯島 康典	(社)日本薬剤師会常務理事
内田 健夫	(社)日本医師会常任理事
梅垣 敬三	独立行政法人国立健康・栄養研究所
◎大野 泰雄	国立医薬品食品衛生研究所副所長
大濱 宏文	日本健康食品規格協会理事長
鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会安全政策推進室長
金谷 和明	東京都福祉保健局健康安全室副参事(食品医薬品情報担当)
神田 敏子	全国消費者団体連絡会事務局長
宗林 さおり	独立行政法人国民生活センター商品テスト部調査役
○田中 平三	甲子園大学副学長
坪野 吉孝	東北大学大学院医学系研究科臨床疫学分野教授
寺本 民生	帝京大学医学部教授
永留 佳明	健康と食品懇話会 理事
林 裕造	(財)日本健康・栄養食品協会理事長
松永 和紀	科学ライター
松本 恒雄	一橋大学大学院法学研究科教授

◎:座長 ○:座長代理

7. 健康保持増進効果等に関する 虚偽誇大広告等の禁止

(健康増進法第32条の2、第32条の3関係)

平成15年8月29日施行

何人も、食品として販売に供する物について、
その健康の保持増進の効果等に関し、
〔①著しく事実に相違する
②著しく人を誤認させる〕
ような広告その他の表示をしてはならない。

違反

国民の健康の保持増進に重大な影響を与えるおそれがある場合、当該表示に
関し必要な措置をとるべき旨の (厚生労働大臣及び地方厚生局長)

正当な理由なく、勧告に係る措置をとらなかった場合、その者に対し当該勧告に
係る措置をとるべきことを (厚生労働大臣及び地方厚生局長)

命令に従わなかった場合、 を適用
(6月以下の懲役又は100万円以下の罰金)

1. 都道府県別食品衛生監視員数一覧

各年度末日現在

	平成14年度		平成15年度		平成16年度		平成17年度		平成18年度	
	総数	内 専任数	総数	内 専任数	総数	内 専任数	総数	内 専任数	総数	内 専任数
全国	7,740	1,628	7,776	1,656	7,911	1,652	7,793	1,400	7,732	1,484
01北海道	379	28	369	28	372	28	364	28	350	42
02青森県	136	-	139	-	135	-	147	-	127	-
03岩手県	122	9	104	8	113	7	96	1	95	-
04宮城県	110	16	94	20	110	29	114	20	116	10
05秋田県	64	-	65	-	64	-	47	-	47	-
06山形県	39	4	85	28	84	31	45	19	46	17
07福島県	51	11	66	25	66	25	80	24	67	7
08茨城県	143	39	78	41	78	42	76	40	141	-
09栃木県	60	-	69	-	72	-	72	-	73	-
10群馬県	138	-	131	-	134	-	119	-	114	-
11埼玉県	295	56	238	43	228	42	233	43	218	43
12千葉県	250	34	234	32	249	24	182	27	171	23
13東京都	713	481	708	480	724	493	672	415	677	450
14神奈川県	236	60	197	55	202	55	189	58	172	49
15新潟県	100	-	100	5	100	1	98	1	103	9
16富山県	84	-	85	-	84	-	78	-	76	-
17石川県	56	6	54	-	61	-	63	-	55	-
18福井県	73	-	77	-	78	-	73	-	72	-
19山梨県	63	6	61	6	58	6	57	1	62	7
20長野県	106	5	110	6	105	6	108	6	114	9
21岐阜県	99	-	121	15	102	-	100	-	99	-
22静岡県	122	18	133	19	128	18	122	20	107	42
23愛知県	206	-	191	-	206	-	200	-	192	-
24三重県	101	4	65	18	65	17	95	18	110	-
25滋賀県	70	6	70	6	70	6	69	-	78	-
26京都府	69	-	86	-	94	-	210	-	178	-
27大阪府	255	91	250	87	213	72	173	65	174	62
28兵庫県	250	61	254	63	262	59	244	69	234	63
29奈良県	71	-	71	-	74	-	71	-	68	-
30和歌山県	40	-	44	-	47	-	41	-	41	-
31鳥取県	33	14	32	-	32	6	29	11	32	18
32島根県	47	3	46	-	45	-	49	-	53	-
33岡山県	59	21	62	21	62	21	60	21	61	21
34広島県	67	26	73	23	68	25	75	28	71	23
35山口県	69	14	79	20	72	17	70	16	61	21
36徳島県	90	2	88	-	90	-	87	-	80	-
37香川県	74	10	71	7	73	10	56	-	73	10
38愛媛県	77	-	75	-	75	-	89	-	70	-
39高知県	49	-	51	-	48	-	51	-	47	-
40福岡県	110	24	98	35	104	39	111	29	111	31
41佐賀県	51	1	44	1	64	1	65	-	64	-
42長崎県	115	2	116	2	121	2	58	-	106	2
43熊本県	109	-	106	-	107	-	80	-	93	-
44大分県	78	13	81	16	83	18	83	18	86	-
45宮崎県	137	-	136	-	135	-	133	-	132	-
46鹿児島県	204	-	200	10	201	10	192	-	196	-
47沖縄県	59	3	62	-	70	-	67	3	59	1
政令指定都市・別掲										
札幌市	81	72	80	71	82	80	76	25	84	84
仙台市	54	36	75	36	90	39	75	39	80	43
さいたま市	-	-	51	-	51	2	56	-	55	-
千葉市	39	20	38	18	37	18	35	16	34	17
横浜市	189	77	189	75	182	71	274	-	259	-
川崎市	61	33	50	24	59	33	63	22	60	19
静岡市	20	10	33	12	42	22	40	19	25	24
名古屋市	149	66	137	68	136	62	137	39	139	77
京都市	112	-	110	-	110	-	112	-	109	-
大阪市	217	12	222	12	221	9	219	11	199	12
堺市	26	12	25	15	24	9	23	21	23	22
神戸市	102	21	150	22	128	21	114	21	113	19
広島市	68	42	63	36	65	32	74	31	57	35
北九州市	41	16	41	16	40	16	40	22	40	23
福岡市	76	45	83	43	83	46	83	46	85	44
中核市・別掲										
旭川市	23	-	25	-	23	-	25	-	28	-
函館市	-	-	-	-	-	-	8	-	8	-
青森市	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-
秋田市	9	5	9	5	27	6	28	-	27	-
郡山市	9	-	12	-	24	-	11	-	10	-
いわき市	14	11	14	1	15	1	16	1	15	1
宇都宮市	26	-	27	-	28	-	25	-	27	10
川越市	-	-	13	-	17	-	13	-	13	-
船橋市	-	-	11	4	12	4	15	1	14	2
横須賀市	22	-	22	-	18	-	21	-	20	-
相模原市	-	-	23	-	24	-	24	-	28	-
新潟市	41	-	46	-	41	-	51	-	49	-
富山市	15	-	14	-	15	-	21	-	23	-
金沢市	27	-	26	-	25	-	25	5	26	5
長野市	9	-	9	-	10	-	12	-	12	-
岐阜市	33	15	9	-	31	17	31	19	30	18
浜松市	34	18	34	16	32	15	18	16	37	16
豊橋市	20	-	19	12	36	-	35	-	37	-
豊田市	19	-	20	-	20	-	27	-	26	-
岡崎市	-	-	14	-	13	-	16	-	18	-
高槻市	-	-	7	3	7	4	6	4	7	5
東大阪市	-	-	-	-	-	-	24	10	24	10
姫路市	26	-	24	-	22	-	27	-	21	2
奈良市	6	-	11	-	11	-	12	-	13	-
和歌山市	17	-	22	-	21	-	21	-	20	-
岡山市	38	-	39	-	40	-	40	-	40	-
倉敷市	10	8	10	10	13	-	13	-	11	-
福山市	21	8	30	-	36	-	37	-	37	-
下関市	-	-	-	-	-	-	13	-	9	-
高松市	21	-	20	-	22	-	20	-	23	-
松山市	12	-	11	-	11	-	11	-	12	-
高知市	16	-	15	-	19	-	15	-	19	-
長崎市	18	14	18	16	17	14	18	16	-	-

1. 都道府県別食品衛生監視員数一覧

各年度末日現在

熊本市	34	19	39	21	38	21	37	21	37	20
大分市	20	-	21	-	20	-	14	14	18	16
宮崎市	16	-	15	-	13	-	16	-	16	-
鹿児島市	20	-	31	-	32	-	33	-	33	-

2 都道府県別食品営業施設数及び監視状況

	営業施設総数					監視指標延べ施設数				
	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度
全国	4,181,809	4,162,105	4,095,255	4,085,883	4,097,060	4,088,772	3,948,517	3,906,227	3,854,122	3,731,782
01北海道	120,800	120,056	115,801	103,160	101,223	105,956	95,258	98,542	94,560	87,399
02青森県	46,609	46,137	47,144	46,914	37,886	48,733	36,044	37,699	29,120	27,561
03岩手県	54,897	52,193	51,082	50,140	49,724	51,186	54,107	59,444	53,153	52,534
04宮城県	47,961	45,917	45,136	44,703	44,871	62,261	57,018	52,787	51,685	45,561
05秋田県	45,065	43,681	42,760	42,182	41,382	16,319	17,364	15,754	13,909	13,521
06山形県	43,317	43,463	43,030	42,722	42,191	31,087	26,694	14,774	12,498	18,418
07福島県	56,659	56,249	55,535	55,090	54,879	32,533	33,336	36,316	36,339	32,271
08茨城県	115,169	108,399	107,342	108,364	105,975	40,557	36,652	43,917	32,888	35,614
09栃木県	55,539	56,201	55,416	51,162	51,324	17,876	16,563	19,828	20,708	20,220
10群馬県	62,311	61,173	60,738	60,970	60,235	25,421	24,881	39,171	32,641	30,067
11埼玉県	173,447	139,481	136,418	135,204	133,380	79,867	56,820	57,315	61,044	62,017
12千葉県	129,646	116,121	114,642	114,591	113,484	120,892	104,161	98,329	98,155	94,656
13東京都	471,042	503,301	497,715	497,038	497,870	700,784	771,307	774,464	767,754	703,205
14神奈川県	92,857	76,914	77,075	75,939	75,184	94,661	85,319	84,939	78,018	70,765
15新潟県	70,225	69,971	59,622	57,747	55,063	32,421	31,435	37,576	39,574	36,662
16富山県	35,070	34,907	34,768	30,097	27,694	27,464	28,522	25,419	24,979	26,501
17石川県	25,255	25,164	25,382	24,846	24,647	11,537	11,098	11,358	11,133	10,999
18福井県	31,296	29,923	31,024	30,826	30,024	16,429	14,996	18,509	19,543	19,212
19山梨県	31,366	30,600	31,090	31,470	30,552	35,584	25,031	15,797	16,573	16,711
20長野県	80,724	82,604	80,875	80,514	81,543	35,519	34,079	43,890	38,705	37,866
21岐阜県	52,063	51,656	51,536	48,781	48,834	38,070	35,197	35,841	34,722	33,535
22静岡県	102,430	91,942	90,061	83,747	82,756	106,907	88,019	68,646	84,822	80,125
23愛知県	129,260	118,045	117,875	116,272	115,580	127,373	112,119	105,789	115,459	103,573
24三重県	49,183	48,891	49,709	49,920	45,008	17,686	25,019	45,711	44,085	28,089
25滋賀県	36,867	36,849	37,418	38,157	39,025	17,480	21,093	21,584	19,249	19,434
26京都府	31,988	31,921	32,068	37,362	74,667	15,585	15,455	13,650	22,180	100,822
27大阪府	135,873	124,317	124,128	106,890	108,086	147,986	142,427	146,173	134,462	132,828
28兵庫県	96,633	95,518	92,578	89,988	89,248	90,455	85,870	111,792	89,393	82,017
29奈良県	31,618	30,935	31,110	31,032	31,446	19,856	16,789	17,185	19,150	14,744
30和歌山県	19,558	19,085	19,045	18,991	19,746	12,931	9,233	7,062	8,459	11,277
31鳥取県	17,839	17,567	17,457	17,004	16,876	14,949	13,644	12,103	14,996	9,356
32島根県	28,681	28,674	28,739	28,578	28,073	14,428	11,437	11,654	14,469	15,317
33岡山県	30,164	29,219	27,869	27,130	26,074	28,859	27,381	26,761	29,690	27,824
34広島県	48,381	46,088	38,501	45,264	45,199	46,846	41,003	26,941	36,379	34,665
35山口県	57,014	56,283	55,880	44,298	44,110	44,415	42,685	30,377	26,961	31,537
36徳島県	28,655	28,211	28,203	27,792	27,296	16,111	15,391	12,655	11,837	13,891
37香川県	23,449	23,417	23,717	21,707	21,340	21,572	18,009	16,814	16,128	17,666
38愛媛県	27,736	27,264	26,619	26,894	26,522	20,471	25,129	25,810	30,304	25,883
39高知県	21,620	21,394	21,273	21,165	21,250	19,358	16,615	8,721	7,059	4,921
40福岡県	79,476	78,405	73,765	74,333	74,432	57,961	56,145	42,759	42,476	41,135
41佐賀県	32,184	32,359	31,786	31,717	32,307	16,764	14,782	15,097	11,383	11,664
42長崎県	45,363	45,393	43,721	43,248	42,443	28,465	27,036	33,456	33,996	28,036
43熊本県	53,056	54,141	53,415	46,891	46,580	51,257	50,033	50,435	33,467	30,995
44大分県	33,453	33,945	31,984	32,387	31,926	23,855	21,541	21,228	24,360	19,202
45宮崎県	30,145	25,918	26,423	24,198	23,713	27,763	22,379	13,672	13,576	13,933
46鹿児島県	65,365	65,911	60,619	59,318	56,028	45,864	43,820	44,899	43,276	46,266
47沖縄県	51,979	55,804	57,454	58,800	58,935	17,566	13,654	16,284	15,234	12,676
札幌市	37,034	36,925	36,894	36,878	36,963	56,439	50,438	57,701	52,161	50,003
仙台市	30,202	29,914	29,598	29,609	29,876	80,703	82,023	105,389	116,015	115,652
さいたま市	-	23,208	23,316	26,212	26,719	-	26,273	20,541	33,496	29,417
千葉市	26,853	26,397	26,213	26,662	26,952	48,810	40,781	32,413	28,526	27,950
横浜市	76,986	76,858	63,218	65,886	68,471	125,668	115,940	33,758	36,610	39,155
川崎市	29,349	28,718	28,404	28,258	28,085	100,393	107,417	102,262	101,269	101,151
静岡市	16,194	25,791	25,896	25,582	25,834	15,066	22,914	24,442	24,850	26,144
名古屋市	84,010	84,203	83,553	84,756	83,146	128,023	126,456	126,491	120,682	122,462
京都市	56,059	42,480	41,925	42,550	42,389	120,733	110,918	96,150	89,622	88,430
大阪市	131,919	131,591	128,084	124,334	124,229	156,339	154,496	187,242	191,390	172,623
堺市	19,499	19,554	20,039	20,935	19,957	56,746	50,246	61,919	53,694	20,554
神戸市	43,663	44,028	44,617	44,099	44,272	74,120	70,616	55,068	51,653	52,721
広島市	33,620	37,098	35,855	36,363	36,165	44,408	40,675	36,845	35,335	50,000
北九州市	33,557	32,768	32,526	32,569	32,749	76,614	77,033	92,622	92,139	33,218
福岡市	45,701	45,524	45,981	45,998	45,749	4,015	3,275	5,495	2,751	90,350
旭川市	9,786	9,691	8,315	8,047	8,000	4,015	3,275	5,495	2,751	3,060
函館市	-	-	-	10,282	10,322	-	-	-	3,323	6,899
青森市	-	-	-	-	8,430	-	-	-	-	2,360
秋田市	9,575	8,096	8,875	8,779	8,782	6,831	4,700	4,869	3,965	3,513
郡山市	11,981	11,957	11,851	11,916	11,926	9,090	8,390	8,729	7,765	7,691
いわき市	13,365	13,299	13,189	13,518	13,044	10,731	10,672	9,847	8,952	8,421
宇都宮市	16,470	16,852	16,528	16,578	16,241	5,175	6,721	6,863	7,004	7,085
川越市	-	8,036	7,827	7,949	7,954	-	4,063	10,460	8,039	7,031
船橋市	-	11,711	11,755	11,608	11,771	-	9,579	10,607	13,396	7,133
横浜市長	10,763	10,773	10,680	10,371	10,283	10,876	7,785	6,595	5,372	5,044
相模原市長	-	14,631	14,591	15,849	16,236	-	6,762	7,721	7,382	9,091
新潟市長	17,386	16,873	21,621	20,780	20,604	28,843	19,499	15,174	17,049	9,954
富山市	13,343	13,153	13,166	16,447	16,512	9,386	7,622	10,332	10,082	9,874
金沢市長	14,659	14,081	14,262	14,101	14,411	9,384	8,352	11,263	11,622	12,830
長野市長	11,252	11,504	12,252	12,284	12,625	4,525	3,597	4,526	3,835	3,594
岐阜市長	14,891	14,740	14,664	14,868	14,475	22,320	20,498	20,390	15,678	13,585
浜松市長	15,950	15,362	15,700	22,568	21,946	25,527	16,286	16,635	16,727	16,381
豊橋市長	12,976	13,263	13,113	13,191	13,044	5,448	5,650	6,808	5,727	6,162
豊田市長	11,001	10,942	10,867	12,961	12,861	6,747	6,133	7,766	4,647	5,241
岡崎市長	-	10,321	10,101	10,538	10,505	-	2,150	2,073	2,780	3,173
高橋市長	-	7,417	7,388	7,424	7,453	-	2,421	1,678	1,815	2,292
東大阪市長	-	-	-	15,999	15,874	-	-	-	9,515	9,332
姫路市長	14,494	14,212	14,454	15,541	15,428	19,222	18,470	15,577	19,001	17,485
奈良市長	7,653	7,623	7,673	10,303	10,441	6,547	6,094	4,245	4,584	4,501
和歌山市長	10,484	10,297	9,936	10,075	10,179	5,157	5,138	4,515	3,729	4,147
岡山市	19,836	19,307	19,421	19,839	20,689	13,039	12,893	10,661	10,866	11,050
倉敷市長	13,324	12,688	12,592	10,761	12,134	6,224	6,077	6,313	4,880	4,577
福山市	13,557	13,823	13,977	15,028	15,065	7,587	9,165	9,844	9,524	9,832
下関市長	-	-	-	10,080	10,305	-	-	-	3,325	9,765
高松市長	11,783	11,882	12,014	13,372	13,193	8,183	6,761	8,295	8,806	10,211
松山市	11,754	11,543	12,101	12,289	12,162	10,010	9,063	5,002	4,019	4,370
高知市長	12,263	11,956	12,044	11,871	11,773	4,554	4,231	5,013	4,730	3,887
長崎市長	13,194	13,268	13,880	14,382	14,358	10,917	9,731	10,908	8,812	10,714
熊本市	16,333	16,853	16,887	16,630	16,488	21,007	17,508	17,339	15,839	12,547
大分市長	10,306	10,227	11,210	11,218	11,115	8,110	6,986	5,085	6,010	1,972

2 都道府県別食品営業施設数及び監視状況

	営業施設総数					監視指導延べ施設数				
	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度
宮崎市	11,965	12,200	12,241	13,617	13,838	12,191	8,733	5,296	5,712	5,357
鹿児島市	16,421	16,860	18,433	18,585	18,596	13,897	7,691	8,165	8,306	8,800

3 業種別施設数及び監視状況

	営業施設総数					監視指導延べ施設数				
	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成13年度	平成14年度	平成15年度	平成17年度	平成18年度
総数	4,181,809	4,162,105	4,095,255	4,085,883	4,097,060	4,296,253	4,088,772	3,870,319	3,854,122	3,731,782
許可を要する施設総数	2,677,561	2,657,717	2,637,897	2,641,865	2,672,437	2,729,796	2,613,055	2,487,477	2,426,182	2,391,197
飲食店営業	1,537,720	1,526,198	1,506,751	1,503,459	1,519,985	1,187,705	1,129,391	1,077,070	1,048,906	1,022,375
菓子(パンを含む。)製造業	111,780	114,556	119,221	122,460	127,497	131,381	127,760	127,671	136,352	134,728
乳処理業	748	711	688	689	678	5,932	4,622	4,377	3,970	3,525
特別牛乳さく取処理業	6	6	6	6	6	37	56	40	23	29
乳製品製造業	1,586	1,589	1,577	1,624	1,650	6,503	5,900	5,357	5,424	5,166
集乳業	178	169	162	158	152	363	347	319	290	291
魚介類販売業	162,838	159,674	157,233	156,709	156,669	583,619	580,021	546,388	527,303	525,809
魚介類せり売営業	1,406	1,376	1,349	1,361	1,334	20,169	21,163	19,334	17,404	16,806
魚肉ねり製品製造業	4,086	4,028	3,944	3,903	3,882	9,707	8,941	8,422	8,517	7,989
食品の冷凍又は冷蔵業	8,235	8,322	8,417	8,622	8,876	14,239	13,497	13,475	14,726	14,726
かん詰又はびん詰食品製造業	3,879	3,918	3,935	4,038	4,155	4,237	4,065	3,931	4,316	4,358
(小計)	1,832,462	1,820,547	1,803,283	1,803,029	1,824,884	1,963,892	1,895,763	1,806,384	1,767,231	1,735,802
喫茶店営業	271,536	275,202	282,853	289,088	297,184	118,606	126,372	122,755	113,963	126,261
あん類製造業	981	969	964	972	974	2,661	2,479	2,307	2,332	2,185
アイスクリーム類製造業	17,566	17,542	17,373	17,239	18,390	25,544	20,441	20,879	21,908	21,816
乳類販売業	304,720	296,997	290,471	289,644	288,508	231,057	220,622	208,312	195,478	190,222
食肉処理業	9,867	9,775	9,692	9,707	9,792	34,121	26,217	25,717	24,851	22,380
食肉販売業	159,919	155,791	152,317	150,397	149,765	237,637	212,612	193,597	193,967	187,519
食肉製品製造業	2,122	2,094	2,067	2,110	2,119	6,741	5,379	6,194	5,924	5,829
乳酸菌飲料製造業	372	363	351	345	339	2,172	1,835	1,631	1,518	1,392
食用油脂製造業	568	580	599	613	638	943	919	832	761	848
マーガリン又はショートニング製造業	55	55	53	52	54	184	262	154	135	132
みそ製造業	5,870	5,972	6,095	6,251	6,329	5,266	4,453	4,390	4,767	4,993
醤油製造業	2,203	2,154	2,107	2,080	2,032	2,888	2,489	2,413	2,407	2,509
ソース類製造業	1,791	1,874	1,914	2,020	2,139	2,412	2,254	2,332	2,556	2,694
酒類製造業	3,058	3,011	2,971	2,956	3,001	2,834	2,650	2,611	2,442	2,536
豆腐製造業	14,487	14,016	13,452	13,026	12,702	21,540	17,925	17,929	16,693	15,494
納豆製造業	682	677	677	670	671	1,072	792	785	738	785
めん類製造業	11,766	11,811	11,751	11,783	11,783	12,273	12,404	12,350	12,216	11,479
そうざい製造業	26,986	27,715	28,445	29,363	30,632	42,204	40,243	40,033	41,032	41,316
添加物製造業	1,975	2,007	1,991	2,013	2,043	2,246	4,147	3,775	2,458	2,421
(小計)	836,524	828,605	826,143	830,329	839,095	752,401	704,495	668,996	646,146	642,811
清涼飲料水製造業	3,501	3,663	3,792	3,936	4,046	7,633	7,025	6,862	7,448	7,332
食品の放射線照射業	1	1	1	1	7	2	1	4	6	2
(小計)	3,502	3,664	3,793	3,937	4,053	7,635	7,026	6,866	7,454	7,334
氷雪製造業	1,999	1,939	1,840	1,808	1,726	2,707	2,788	2,611	2,947	2,987
氷雪販売業	3,074	2,962	2,838	2,762	2,679	3,161	2,983	2,620	2,404	2,263
(小計)	5,073	4,901	4,678	4,570	4,405	5,868	5,771	5,231	5,351	5,250
許可を要しない施設総数	1,504,248	1,504,388	1,457,358	1,444,018	1,424,623	1,566,457	1,475,717	1,382,842	1,427,940	1,340,585
集団給食施設[学校]	18,852	18,725	18,631	18,642	18,335	24,391	21,367	20,569	22,823	21,148
集団給食施設[病院・診療所]	13,327	13,226	12,767	12,717	12,112	10,901	10,564	10,204	9,739	10,190
集団給食施設[事業場]	10,149	9,865	8,861	8,715	8,200	7,339	7,169	6,063	6,836	5,529
集団給食施設[その他]	41,639	42,494	43,460	45,019	45,396	42,766	41,100	41,362	43,504	41,924
(小計)	83,967	84,310	83,719	85,093	84,043	85,397	80,200	78,198	82,902	78,791
乳さく取業	31,333	29,866	27,096	24,349	23,250	1,025	1,155	2,039	1,174	1,100
食品製造業	66,096	69,032	70,595	73,564	74,812	56,982	59,570	57,018	57,321	57,642
野菜果物販売業	182,314	178,315	170,846	168,315	165,040	254,945	253,151	236,285	227,850	210,590
そうざい販売業	188,019	183,557	178,467	176,392	173,835	271,804	224,906	238,539	236,391	222,873
菓子(パンを含む。)販売業	322,243	310,161	296,533	292,545	289,640	234,067	224,194	206,837	197,941	187,654
食品販売業(上記以外)	462,667	484,370	467,709	464,324	455,646	515,436	484,298	502,020	469,604	433,353
添加物製造業(法第7条第1項によらないもの)	536	396	443	523	593	569	918	637	664	1,529
氷雪採取業	35	49	162	92	475	3	4	4	41	106
添加物販売業	86,945	85,093	83,611	82,082	81,084	67,153	66,196	63,302	67,602	63,741
(小計)	1,340,188	1,310,973	1,268,366	1,257,837	1,264,375	1,400,959	1,313,237	1,304,642	1,257,414	1,178,588
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業	80,093	79,239	78,177	76,739	76,205	79,076	81,125	76,161	86,450	83,206

4 年次別食品関係営業施設に対する処分・告発件数

年次	総 数										許 可 を 要 す る 営 業										許 可 を 要 し な い 営 業					
	処 分							告 発		処 分							告 発		処 分					告 発		
	計	許可 取消	禁止	停止	改善	廃棄	その他	無許可	その他	計	許可 取消	禁止	停止	改善	廃棄	その他	無許可	その他	計	禁止	停止	廃棄	その他			
52	51,218	2	621	957	591	1,042	48,005	35	10	38,982	2	222	800	591	408	36,959	35	7	12,236	399	157	634	11,046	3		
53	47,073	3	502	863	618	731	44,356	8	7	37,748	3	151	768	618	298	35,910	8	6	9,325	351	95	433	8,446	1		
54	34,733	4	398	908	308	831	32,284	10	8	26,762	4	185	773	308	279	25,213	10	8	7,971	213	135	552	7,071	0		
55	28,098	1	266	852	288	715	25,976	9	7	21,115	1	92	736	288	148	19,850	9	6	6,983	174	116	567	6,126	1		
56	24,691	4	238	865	281	652	22,651	14	14	18,299	4	121	743	281	210	16,940	14	13	6,392	117	122	442	5,711	1		
57	24,277	1	148	929	217	346	22,636	19	13	18,672	1	101	740	217	150	17,463	19	10	5,605	47	189	196	5,173	3		
58	21,634	0	166	1,085	147	284	19,952	19	30	16,823	0	98	908	147	158	15,512	19	21	4,811	68	177	126	4,440	9		
59	21,733	0	175	947	753	246	19,612	60	42	16,513	0	95	789	753	106	14,770	60	42	5,220	80	158	140	4,842	0		
60	19,389	0	204	963	151	224	17,847	10	13	14,882	0	133	819	151	67	13,712	10	2	4,507	71	144	157	4,135	11		
61	17,714	4	183	748	114	195	16,470	10	0	14,015	4	122	633	114	91	13,051	10	0	3,699	61	115	104	3,419	0		
62	14,036	3	166	718	114	155	12,880	6	1	10,591	3	105	638	114	79	9,652	6	1	3,445	61	80	76	3,228	0		
63	12,542	0	197	564	86	109	11,586	5	3	9,564	0	142	482	86	50	8,804	5	2	2,978	55	82	59	2,782	1		
元	11,767	0	191	637	78	114	10,747	3	16	8,974	0	119	573	78	54	8,150	3	15	2,793	72	64	60	2,597	1		
2	10,274	0	159	631	89	96	9,299	0	12	8,021	0	100	570	89	33	7,229	0	12	2,253	59	61	63	2,070	0		
3	10,574	0	161	618	70	80	9,645	3	6	8,189	0	113	552	70	30	7,424	3	6	2,385	48	66	50	2,221	0		
4	10,136	0	129	417	54	62	9,474	3	3	7,937	0	74	373	54	45	7,391	3	3	2,199	55	44	17	2,083	0		
5	7,539	0	126	376	54	51	6,932	4	3	5,820	0	57	338	54	33	5,338	4	3	1,719	69	38	18	1,594	0		
6	6,771	0	170	485	83	68	5,965	0	0	5,399	0	122	447	83	46	4,701	0	0	1,372	48	38	22	1,264	0		
7	7,309	0	102	423	71	55	6,658	16	1	5,824	0	86	374	71	36	5,257	16	1	1,485	16	49	19	1,401	0		
8	10,762	0	132	623	60	41	9,906	34	112	9,132	0	115	569	60	34	8,354	34	0	1,630	17	54	7	1,552	112		
9	5,969	0	153	608	114	51	5,043	3	2	4,870	0	113	576	114	25	4,042	3	2	1,099	40	32	26	1,001	0		
10	5,683	0	160	701	74	60	4,688	1	0	4,768	0	143	660	74	35	3,856	1	0	915	17	41	25	832	0		
11	5,041	0	155	727	31	35	4,093	2	2	4,159	0	124	668	31	22	3,314	2	2	882	31	59	13	779	0		
12	6,313	0	163	630	31	47	5,442	0	3	5,299	0	136	591	31	35	4,506	0	3	1,014	27	39	12	936	0		
13	5,833	0	154	544	100	51	4,984	3	0	4,937	0	136	512	100	30	4,159	3	0	896	18	32	21	825	0		
14	6,211	0	191	564	26	56	5,374	0	3	5,164	0	159	534	26	33	4,412	0	3	1,047	32	30	23	962	0		
15	5,297	6	139	527	13	59	4,553	1	1	4,332	6	111	491	13	41	3,670	1	0	965	28	36	18	883	1		
16	5,495	0	162	588	17	68	4,660	0	0	4,260	0	148	547	17	37	3,511	2	0	1,235	14	41	31	1,149	0		
17	5,117	0	153	613	94	60	4,197	1	0	4,029	0	141	583	94	26	3,185	1	0	1,088	12	30	34	1,012	0		
18	4,453	0	167	725	19	64	3,478	2	0	3,535	0	153	692	19	22	2,649	2	0	918	14	33	42	829	0		

* 衛生行政報告例より抜粋

* 平成8年以前においては各年1月から12月までの実績値、平成9年度以降については各年4月から翌年3月までの実績値

5. 年次別食中毒発生状況

(平成元年から平成18年)

年次	事件数	患者数	死者数	1事件当たりの 患者数	り患率 (人口10万対)	死亡率 (人口10万対)
平成元年 ('89)	927	36,479	10	39.4	29.6	0.0
2 ('90)	926	37,561	5	40.6	30.4	0.0
3 ('91)	782	39,745	6	50.8	32.0	0.0
4 ('92)	557	29,790	6	53.5	23.9	0.0
5 ('93)	550	25,702	10	46.7	20.6	0.0
6 ('94)	830	35,735	2	43.1	28.6	0.0
7 ('95)	699	26,325	5	37.7	21.2	0.0
8 ('96)	1,217	46,327	15	38.1	36.8	0.0
9 ('97)	1,960	39,989	8	20.4	31.7	0.0
10 ('98)	3,010	46,179	9	15.3	36.5	0.0
	1,612 (53.6%)	1,612 (3.5%)	1 (11.1%)			
11 ('99)	2,697	35,214	7	13.1	27.8	0.0
	1,416 (52.6%)	1,416 (3.5%)	3 (42.9%)			
12 ('2000)	2,247	43,307	4	19.3	34.2	0.0
	1,007 (44.8%)	1,007(2.3%)	0 (0.0%)			
13 ('01)	1,928	25,862	4	13.4	20.3	0.0
	882 (45.7%)	882 (3.4%)	1 (25.0%)			
14 ('02)	1,850	27,629	18	14.9	21.7	0.0
	861 (46.5%)	861 (3.1%)	4 (22.2%)			
15 ('03)	1,585	29,355	6	18.5	23.0	0.0
	627(39.6%)	627(2.1%)	2(33.3%)			
16 ('04)	1,666	28,175	5	16.9	22.1	0.0
	678(40.7%)	678 (2.4%)	2 (40.0%)			
17 ('05)	1545	27019	7	17.5	21.1	0.0
	* 587 (38.0%)	587 (2.2%)	2			
18 ('06)	1,491	39,026	6	26.2	30.5	0.0
	* 359 (24.1%)	359 (0.9%)	5			

※ 平成10年以降は、下段に患者一人の事例について記載。かっこ内は全体に対する一人の事例の割合。

6. 原因施設別食中毒発生状況

年次 施設別	8年		9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年		18年	
	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)	事件 数	発生率 (%)
総 数	1,217	100	1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100	1,491	100
家 庭	183	15.0	426	21.7	580	19.3	384	14.6	311	13.8	206	10.7	183	9.9	144	9.1	212	12.7	134	8.7	159	10.7
事 業 場	59	4.8	62	3.2	80	2.7	64	2.4	62	2.8	45	2.3	54	2.9	56	3.5	64	3.8	50	3.2	47	3.2
学 校	43	3.5	33	1.7	26	0.9	21	0.8	30	1.3	28	1.5	27	1.5	33	2.1	19	1.1	32	2.1	30	2.0
病 院	15	1.2	21	1.1	11	0.4	22	0.8	17	0.8	14	0.7	17	0.9	9	0.6	11	0.7	11	0.7	15	1.0
旅 館	104	8.5	146	7.4	169	5.6	113	4.3	105	4.7	109	5.7	97	5.2	88	5.6	108	6.5	83	5.4	144	9.7
飲 食 店	357	29.3	413	21.1	502	16.7	439	16.7	497	22.1	468	24.3	468	25.3	485	30.6	462	27.7	534	34.6	612	41.0
販 売 店	14	1.2	7	0.4	28	0.9	24	0.9	12	0.5	5	0.3	7	0.4	6	0.4	14	0.8	12	0.8	10	0.7
製 造 所	20	1.6	12	0.6	25	0.8	17	0.6	18	0.8	23	1.2	11	0.6	14	0.9	14	0.8	7	0.5	10	0.7
仕 出 し 屋	74	6.1	81	4.1	101	3.4	95	3.6	57	2.5	59	3.1	50	2.7	49	3.1	48	2.9	56	3.6	79	5.3
行 商	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
採 取 場 所	2	0.2	1	0.1	4	0.1	2	0.1	2	0.1	8	0.4	4	0.2	1	0.1	2	0.1	-	-	-	-
そ の 他	16	1.3	33	1.7	26	0.9	30	1.1	35	1.6	24	1.2	22	1.2	19	1.2	20	1.2	22	1.4	27	1.8
不 明	330	27.1	725	37.0	1,458	48.4	1,420	54.0	1,101	49.0	939	48.7	910	49.2	681	43.0	692	41.5	604	39.1	358	24.0

7. 原因食品別食中毒発生状況

食品別	年数	8年		9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年		18年	
		事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)
総 数		1,217	100	1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100	1,491	100
魚介類	総 数	144	11.8	174	8.9	251	8.3	212	8.1	189	8.4	189	9.8	174	9.4	139	8.8	147	8.8	114	7.4	80	5.4
	貝 類	43	3.5	52	2.7	88	2.9	84	3.2	108	4.8	113	5.9	92	5.0	73	4.6	69	4.1	48	3.1	28	1.9
	フ グ	21	1.7	28	1.4	27	0.9	19	0.7	29	1.3	31	1.6	37	2.0	38	2.4	44	2.6	40	2.6	26	1.7
	そ の 他	80	6.6	94	4.8	136	4.5	109	4.1	52	2.3	45	2.3	45	2.4	28	1.8	34	2.0	26	1.7	26	1.7
魚介類加工品	総 数	8	0.7	9	0.5	10	0.3	21	0.8	15	0.7	11	0.6	10	0.5	7	0.4	9	0.5	15	1.0	8	0.5
	魚 肉 ね り 製 品	0	0.0	0	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	0	0.0	1	0.1	-	-	1	-	-	-	-	-
	そ の 他	8	0.7	9	0.5	9	0.3	20	0.8	14	0.6	11	0.6	9	0.5	7	0.4	8	0.5	15	1.0	8	0.5
肉類及びその加工品		23	1.9	30	1.5	32	1.1	36	1.4	45	2.0	56	2.9	55	3.0	70	4.4	52	3.1	95	6.1	71	4.8
卵類及びその加工品		35	2.9	37	1.9	46	1.5	37	1.4	42	1.9	35	1.8	22	1.2	22	1.4	13	0.8	14	0.9	7	0.5
乳類及びその加工品		2	0.2	2	0.1	4	0.1	4	0.2	4	0.2	3	0.2	-	-	3	0.2	1	0.1	1	0.1	1	0.1
穀類及びその加工品		18	1.5	18	0.9	32	1.1	18	0.7	25	1.1	23	1.2	27	1.5	18	1.1	28	1.7	17	1.1	26	1.7
野菜類及びその加工品	総 数	59	4.8	78	4.0	128	4.3	93	3.5	90	4.0	58	3.0	87	4.7	69	4.4	100	6.0	63	4.1	97	6.5
	豆 類	1	0.1	1	0.1	0	0.0	1	0.0	4	0.2	0	0.0	3	0.2	1	0.1	-	-	-	-	33	2.2
	き の こ 類	35	2.9	46	2.3	102	3.4	71	2.7	64	2.8	36	1.9	60	3.2	50	3.2	81	4.9	44	2.8	44	3.0
	そ の 他	23	1.9	31	1.6	26	0.9	21	0.8	22	1.0	22	1.1	24	1.3	18	1.1	19	1.1	19	1.2	20	1.3
菓 子 類		16	1.3	16	0.8	21	0.7	14	0.5	19	0.8	14	0.7	11	0.6	19	1.2	13	0.8	8	0.5	11	0.7
複 合 調 理 食 品		83	6.8	101	5.2	147	4.9	103	3.9	86	3.8	82	4.3	85	4.6	73	4.6	90	5.4	83	5.4	141	9.5
そ の 他		506	41.6	338	17.2	435	14.5	452	17.2	464	20.6	363	18.8	388	21.0	408	25.7	422	25.3	464	30.0	582	39.0
不 明		323	26.5	1,157	59.0	1,904	63.3	1,641	62.4	1,268	56.4	1,094	56.7	991	53.6	757	47.8	791	47.5	671	43.4	467	31.3

8. 原因物質別食中毒発生状況

年次	8年		9年		10年		11年		12年		13年		14年		15年		16年		17年		18年	
食品別	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)
総 数	1,217	100	1,960	100	3,010	100	2,631	100	2,247	100	1,928	100	1,850	100	1,585	100	1,666	100	1,545	100	1,491	100
細 菌 (総 数)	969	79.6	1,630	83.2	2,620	87.0	2,299	87.4	1,783	79.4	1,469	76.2	1,377	74.4	1,110	70.0	1,152	69.1	1,065	68.9	774	51.9
サルモネラ	350	28.8	521	26.6	757	25.1	805	30.6	518	23.1	361	18.7	465	25.1	350	22.1	225	13.5	144	9.3	124	8.3
ブドウ球菌	44	3.6	51	2.6	85	2.8	67	2.5	87	3.9	92	4.8	72	3.9	59	3.7	55	3.3	63	4.1	61	4.1
ボツリヌス菌	1	0.1	2	0.1	1	0.0	3	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0	0.1
腸炎ビブリオ	292	24.0	568	29.0	839	27.9	641	24.4	422	18.8	307	15.9	229	12.4	108	6.8	205	12.3	113	7.3	71	4.8
病原大腸菌	179	14.7	176	9.0	285	9.5	244	9.3	219	9.7	223	11.6	97	5.2	47	3.0	45	2.7	49	3.2	24	1.6
腸管出血性大腸菌	-	-	-	-	16	0.5	7	0.3	16	0.7	24	1.2	13	0.7	12	0.8	18	1.1	24	1.6	19	1.3
その他の病原大腸菌	-	-	-	-	269	8.9	237	9.0	203	9.0	199	10.3	84	4.5	35	2.2	27	1.6	25	1.6	35	2.3
ウエルシュ菌	27	2.2	23	1.2	39	1.3	21	0.8	32	1.4	22	1.1	37	2.0	34	2.1	28	1.7	27	1.7	18	1.2
セレウス菌	5	0.4	10	0.5	20	0.7	11	0.4	10	0.4	9	0.5	7	0.4	12	0.8	25	1.5	16	1.0	-	-
エルシニア・エンテロコリチカ	-	-	3	0.2	1	0.0	3	0.1	1	0.0	4	0.2	8	0.4	-	-	-	-	-	-	416.0	27.9
カンピロバクター・シエラ/コリ	65	5.3	257	13.1	553	18.4	484	18.4	469	20.9	428	22.2	447	24.2	491	31.0	558	33.5	645	41.7	-	-
ナグビブリオ	3	0.2	3	0.2	1	0.0	3	0.1	5	0.2	1	0.1	2	0.1	2	0.1	-	-	-	-	-	-
コレラ菌	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0.0	1	0.1	2	0.1	-	-	-	-	-	-	1.0	0.1
赤痢菌	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0.0	3	0.2	2	0.1	1	0.1	1	0.1	-	-	-	-
チフス菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
パラチフスA菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.0	0.3
その他細菌	3	0.2	16	0.8	39	1.3	17	0.6	18	0.8	18	0.9	9	0.5	6	0.4	9	0.5	8	0.5	504	33.8
小型球形ウイルス	-	-	-	-	123	4.1	107	4.1	245	10.9	269	14.0	268	14.5	278	17.5	277	16.6	274	17.7	499	33.5
その他のウイルス	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0.1	1	0.1	1	0.1	4	0.3	-	-	1	-	5	0.3
化 学 物 質	4	0.3	5	0.3	14	0.5	7	0.3	7	0.3	8	0.4	9	0.5	8	0.5	12	0.7	14	0.9	15	1.0
自 然 毒 (総 数)	73	6.0	88	4.5	147	4.9	118	4.5	113	5.0	89	4.6	123	6.6	112	7.1	151	9.1	106	6.9	138	9.3
植物性自然毒	46	3.8	56	2.9	114	3.8	83	3.2	76	3.4	49	2.5	79	4.3	66	4.2	99	5.9	58	3.8	103	6.9
動物性自然毒	27	2.2	32	1.6	33	1.1	35	1.3	37	1.6	40	2.1	44	2.4	46	2.9	52	3.1	48	3.1	35	2.3
そ の 他	-	-	-	-	1	0.0	2	0.1	5	0.2	1	0.1	2	0.1	1	0.1	5	0.3	8	0.5	7	0.5
不 明	171	14.1	237	12.1	105	3.5	98	3.7	92	4.1	91	4.7	70	3.8	72	4.5	69	4.1	77	5.0	53	3.6