



食安発第 1012001 号
平成 19 年 10 月 12 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

ノロウイルス食中毒対策について

平成 18 / 19 年シーズンにおいて、ノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生が大幅に増加したことに鑑み、平成 19 年 8 月 17 日及び 9 月 21 日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が開催されたところである。

本部会において、昨シーズンの発生状況等が分析、検討され、今シーズンに向けて別添のとおり「ノロウイルス食中毒対策（提言）」が取りまとめられた。

ついては、今後、貴地方公共団体において、本提言を踏まえ、関係者がノロウイルスによる食中毒の発生防止に努めるよう関係者を指導するとともに、食中毒調査の適切な実施等について特段の対応をお願いする。

ノロウイルス食中毒対策について（提言）

平成 19 年 10 月 12 日
薬事・食品衛生審議会
食品衛生分科会食中毒部会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を平成 19 年 8 月 17 日及び 9 月 21 日に開催し、平成 18 年／19 年シーズンのノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生状況を分析、評価するとともに、調理従事者等（食品の盛り付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者を含む。）を原因とするノロウイルス食中毒の発生防止対策等に関する本部会の意見を下記のとおりとりまとめた。

1 ノロウイルスの特徴

（1）病原体及び病原性

- ① ノロウイルスはカリシウイルス科に属するウイルスであり、Genogroup I（G I）と Genogroup II（G II）の 2 つの遺伝子群に分類され、さらにそれぞれ 15 と 18 あるいはそれ以上の遺伝子型（genotype）に分類される。
- ② 潜伏期間は、1～2 日であると考えられており、嘔気、嘔吐、下痢が主症状であるが、腹痛、頭痛、発熱、悪寒、筋痛、咽頭痛、倦怠感等を伴うこともある。特別な治療を必要とせず軽快するが、乳幼児や高齢者及びその他体力の弱っている者では下痢による脱水や嘔吐物による窒息に注意する必要がある。ウイルスは、症状が消失した後も一週間ほど（長いときには 1 ヶ月程度）患者の便中に排出されるため、2 次感染に注意が必要である。
- ③ 感染は現在の検出感度を下回る 10～100 個の極微量のウイルスを摂取することで成立するとされている。また、地方衛生研究所からの報告によると、平成 17 年以降の食中毒事例において、原因食品（推定を含む）中のウイルス RNA 量が定量された検体は 7 例（生かき 3 検体、しじみ醤油漬 2 検体、大根ナムル 1 検体、かやくご飯おかゆ 1 検体）あり、定量値は、38.8～13,000 コピー/g であった。

（2）疫学

① 平成 18 年ノロウイルス食中毒発生状況

- ・ 平成 18 年のノロウイルス食中毒は、事件数 499 件、患者数 27,616 名（平成 17 年と比較して、事件数が 225 件、患者数が 18,889 名増）であった。その内、患者数が 500 名以上の事例は、6 件（5,118 名）であり、都道府県等からの報告によると、発生原因については、すべての事例において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。

- ・ 月別発生状況は、10 月が 27 件（1,475 名）であったが、11 月から急増（124 件、6,220 名）し、12 月は 150 件（11,547 名）であった。
- ・ 原因食品は、食事等が 310 件（17,795 名）、複合調理食品が 77 件（5,547 名）、魚介類が 26 件（420 名）の順で多かった。
- ・ 原因施設は、飲食店が 288 件（10,905 名）、旅館が 92 件（5,436 名）、仕出屋が 55 件（8,356 名）の順で多かった。

② 感染症発生動向調査（週報）

- ・ ノロウイルスは、感染症発生動向調査の中で冬期の感染性胃腸炎関連ウイルスとして集計されており、昨年末は例年より 1 ヶ月程度早く 10 月中旬から流行が始まり、11 月、12 月の 2 ヶ月は過去 10 年間の報告数では最大の規模の患者発生が見られた。
- ・ 地域別の発生状況については、大まかな傾向として、九州及び中国地方の西日本から流行が始まり、近畿、中部、四国、そして関東、東北の東日本が遅れて流行が起こったように見られた。

③ 病原微生物検出情報（月報）

- ・ 病原微生物検出情報には、地方衛生研究所で検査されノロウイルスと確認されたものが集計されており、平成 18 年 10 月～平成 19 年 6 月 4 日までに地方衛生研究所から国立感染症研究所感染症情報センターに報告された食中毒又は感染症由来の 3,669 株のうち、93%（3,448 株）は GⅡに属するノロウイルスであった。
- ・ 検出されたノロウイルスの約 22%（788 株）が遺伝子型別された。型別された株のうち、GⅡ、遺伝子型 4（GⅡ/4）が 92%（727 株）を占め、流行したノロウイルスのほとんどが GⅡ/4 であったと考えられる。
- ・ 8 ヶ所の地方衛生研究所で検出された GⅡ/4 の構造蛋白領域の遺伝子解析から、GⅡ/4 は大きく 3 つのクラスターに分けられたこと、そのうち 2 つはヨーロッパ 2006 a 及びヨーロッパ 2006 b と呼ばれる新型タイプであったこと、いずれの地方衛生研究所でもヨーロッパ 2006 b タイプが主流で、このタイプはこれまでのシーズンにおいて我が国では検出されていないことが特徴としてあげられる。

（3）分子疫学的解析

- ① 平成 17 年 11 月～平成 18 年 12 月の間、散发及び集団発生があった 55 事例について、調理従事者等 2,376 名の糞便をリアルタイム PCR 法でスクリーニング検査し、449 名（19%）からノロウイルスが検出された（GⅠ：26 名（5.8%）、GⅡ：423 名（94.2%））。
- ② 調理従事者等の糞便中に検出された株は、GⅡ/4 が主流であったが、GⅡ/3 など他の株も検出され、同一人物で異なる株が検出される混合感染例も認められた。

- ③ ウイルス排泄量の平均値は糞便 1 グラムあたり G I が 2.79×10^7 コピー、G II が 3.81×10^8 コピーであり、G II /4 と他の G II 株とのウイルス排泄量の違いは認められなかった。また、調理従事者等からは症状の有無にかかわらず、同レベルの量のウイルスが検出された事例もあり、不顕性患者も発症者と同レベルのウイルス量を排出しうることが示唆された。

(4) 感染経路等

- ① ノロウイルスの感染者の糞便は 1 グラム当たり数億個ものウイルスを含み、一方、僅かに 10～100 個のウイルスで十分に感染が成立する。このことは、単純計算で、便 0.1 グラムで数百万人もの感染を起こし得る事になる。加えて、このウイルスは環境中で安定している。従って、調理従事者等がノロウイルスに感染すると、患者から排出されたウイルスから容易に食中毒が発生する可能性がある。
- ② ノロウイルスを不活化する方法としては、85℃・1 分間以上の加熱及び次亜塩素酸ナトリウムの使用が有効である。
- ③ こうした知見を踏まえ、以下のとおり食中毒の発生及び拡大防止策等を示す。

2 発生及び拡大防止対策

(1) 下水等環境汚染対策

- ① ノロウイルスについては、人の腸管内のみで増殖し排泄され、これらが下水処理で除去されなかった場合、河川から海に流れ込み、二枚貝に蓄積し汚染させる可能性がある。よって、二枚貝の汚染を防止するためには、糞便等に汚染された水を適切に下水処理することが効果的な手段の一つであると考えられる。このことから、かきなどの二枚貝を生産する海域においては、市町村等は、糞便等に汚染された水の適切な下水処理の普及がなされるよう努める。
- ② 二枚貝の生産地においては、定期的な検査の実施等により生産海域の環境衛生の監視に努める。

(2) 調理施設等の衛生対策

- ① 施設内のトイレについては、定時的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つ。
- ② 冷蔵庫の取っ手、調理施設内の排水溝及びトイレのドアノブについては、ノロウイルスによる汚染実態が明らかとなっていることから、調理施設の清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

(3) 調理従事者等の感染予防対策

- ① 調理従事者等は、トイレ及び風呂等における衛生的な生活環境の確保、流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努めるとともに、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように注意す

る。また、調理従事者等は体調に留意し、健康な状態を保つように努める。

- ② 調理施設においては、調理従事者等は飲食店等の利用者とは別の専用トイレを設けること望ましく、使用後は流水・石けんによる手洗い（1回では不十分な可能性があるので2回以上）が不可欠である。
- ③ トイレ後は使い捨てペーパータオルを使用して手を拭き、タオル等の共用はしない。
- ④ 施設管理者は調理従事者等を含め職員の健康状態の把握を組織的・継続的にを行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努める。

（４）調理時等における汚染防止対策

- ① 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する。感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、調理等への従事を控えるとともに、下痢又は嘔吐等の症状がなくなっても、ウイルスが一定期間排出される可能性を考慮し、食品に直接触れる調理作業を1ヶ月程度控えるなど適切な処置をとることが望ましい。
- ② 常に手洗い専用の設備を使用して、調理等の前及び調理中の流水・石けんによる手洗い（1回では不十分な可能性があるので2回以上）を徹底するとともに、使い捨て手袋を活用する。
- ③ 大量調理施設の調理従事者等については、発症した調理従事者等と一緒に喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について検便を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるべきである。

（５）拡大防止対策

- ① ノロウイルス感染者の嘔吐物及び糞便には、ノロウイルスが大量に含まれることから、調理施設及び関係施設（飲食店の客席、旅館及びホテルの宴会場、ロビー、通路など）において利用者等が嘔吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウムを用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行う。
- ② 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理され、顧客に提供されたものと同じ食品を喫食すべきでない。

（６）危機管理体制の整備

高齢者や乳幼児が利用する社会福祉施設、保育所等においては、平常時から施設長をトップとする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を考えておく。

（７）普及啓発及び衛生教育

- ① 国及び都道府県等はノロウイルスに関する正しい知識及び情報の提供を行うとともに、事業者に対する衛生教育を充実する。
- ② 事業者は、ノロウイルスに関する正しい知識を習得し、従業員への衛生教育に努

める。

3 食中毒・感染症調査の適切な実施

(1) 調査において留意すべき事項

- ① 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。
- ② 患者、喫食者及び調理従事者等の関係者、調理施設及び設備並びに食材等について、試験検査を実施し、他の原因の可能性も除外することなく、ノロウイルスの検出に努めるとともに、患者家族等関係者における発症状況、患者の行動状況等の疫学調査を実施し、感染原因の解明に努める。
- ③ 調査にあたっては、調査対象者に対し調査に関する正しい理解を求めるため、十分な説明を行うとともに、調査結果についても、風評被害防止の観点から正確な情報を公表する。

(2) 食中毒の判断根拠の明確化

- ① 病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源及び汚染経路については、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき調査を実施し、その結果、食中毒と判断する場合には、ノロウイルス感染者との濃厚接触、及びノロウイルス感染者の糞便又は嘔吐物による塵埃あるいは環境を介した感染でない根拠を明確にする必要がある。
- ② 調査の結果、調理従事者等の検便によりノロウイルスが検出された場合であっても、これが原因の食中毒と判断する場合には、a)喫食調査結果において患者の共通食事等が限定されていること、b)流行曲線が一峰性で時間的、空間的に集積性があること、c)他の患者の嘔吐物及び糞便に曝露された結果の感染であることが除外されること、d)患者と調理従事者等から検出されたウイルスの遺伝子型が同一であること（調理従事者等が被害者となって感染した場合には同一になるため注意が必要）等に加え、e)調理従事者等が患者に先んじて発症していること、f)調理従事者等が共通食を喫食していないこと等を確認する必要がある。
- ③ ただし、食中毒と人から人への感染の混在、複数の株のウイルスが混在する食材による感染の可能性もあることから、上記の条件が整わなくとも食中毒を否定することはできない。このため、最終的に食中毒と判断しない場合であっても、施設の消毒及び衛生管理の徹底等必要な措置を行政指導する。
- ④ 食中毒と判断され、食品衛生法に基づき営業禁止又は停止等の行政処分を行う際には、当該事業者に対し、推定される感染経路等原因究明結果を丁寧に説明するとともに、公益上、緊急に営業禁止又は停止等の行政処分を行う必要がある場合を除

き、行政手続法に基づき事業者に弁明の機会が設けられることを伝える。

4 発生状況の迅速な把握

(1) 国は、都道府県等からの感染性胃腸炎、ノロウイルス感染症及び食中毒疑い例の迅速な報告を徹底するとともに、発生状況に応じた対策を検討する。

(2) 都道府県等は、ノロウイルス感染症及び食中毒疑い例の発生の迅速な把握に努めると共に、保健所等による積極的な調査及び調査に必須である地方衛生研究所等による病原体検査を速やかに実施する体制を整備する。

また、患者等から分離されたウイルスに関する情報については、速やかに病原微生物検出情報として国立感染症研究所に報告する。

(3) 調理施設、社会福祉施設、保育所等においては、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査するサーベイランスを行うことが望ましい。

また、ノロウイルス感染症又は食中毒を疑う状況が発生した際は、速やかに保健所等へ報告する。

5 調査研究

ノロウイルスの高感度・迅速検出法及び不活化方法の開発、食品のノロウイルス汚染実態調査、調理従事者等の不顕性感染の実態調査、嘔吐物等による感染の疫学的分析等に関する調査研究を進める。

【関係情報】

1 厚生労働省

- ノロウイルスに関する Q&A
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf>
- ノロウイルスの検出法について
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/031105-1.html>
- 食中毒・食品監視関連情報
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>
- 高齢者介護施設における感染対策マニュアル
<http://www.mhlw.go.jp/topics/kaigo/osirase/tp0628-1/index.html>

2 国立感染症研究所感染症情報センター

- 感染症の話 ノロウイルス感染症

http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k04/k04_11/k04_11.html

- ノロウイルス感染症とその対応・予防（家庭等一般の方々へ）

<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-a.html>

- ノロウイルス感染症とその対応・予防（医療従事者・施設スタッフ用）

<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-b.html>

- ノロウイルスの感染経路

<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/0702keiro.html>

- 感染症発生動向調査週報（IDWR）

感染性胃腸炎 過去10年間との比較グラフ（週報）

<http://idsc.nih.go.jp/idwr/kanja/weeklygraph/04gastro.html>

- 病原微生物検出情報（IASR）

- ・ <速報>ノロウイルス感染集団発生 2006/07 シーズン

<http://idsc.nih.go.jp/iasr/noro.html>

- ・ 最新のウイルス検出状況・グラフ1（地研からの報告）

<http://idsc.nih.go.jp/iasr/prompt/graph-kj.html>

- ・ 最新のウイルス検出状況・集計表（地研からの報告）

<http://idsc.nih.go.jp/iasr/virus/virus-j.html>

3 国立医薬品食品衛生研究所

- 海外におけるノロウイルス関連情報

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/microbial/noroindex.html>

4 国立保健医療科学院

- 厚生労働科学研究成果データベース

<http://mhlw-grants.niph.go.jp/>

- ・ ウイルス性食中毒の予防に関する研究（平成16～18年度）

（主任研究者：武田直和 国立感染症研究所ウイルス第二部）



食安発第 0131002 号
平成 19 年 1 月 31 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

広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について

今般、広域流通食品の製造・販売等を行う菓子製造業者において、不適切な衛生管理が継続的に行われていたという事案が判明した。

本事例については、これまでの関係自治体の立入調査の結果、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 19 条第 2 項違反に該当する事由（科学的・合理的根拠なく、消費期限を超えた期限を表示）のほか、食品の製造・加工工程において消費期限切れ等の原材料の使用、製造記録等の作成・保存等の不備及び細菌検査体制の不備等が認められた。

これらについては、法第 3 条において、食品等事業者の責務として「販売食品等の原材料の安全性の確保」や「必要な情報に関する記録の作成・保存」に努めなければならないと規定されているほか、法第 50 条第 2 項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（昭和 47 年 11 月 6 日付け環食第 516 号別記（1）。平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号最終改正。以下「管理運営基準に関するガイドライン」という。）においても、適切な原材料の使用及び記録の作成・保存等について所要の規定が整備されているものであり、同様の事例の再発防止の観点からは食品等事業者におけるこれらの遵守が必要と考えられる。

については、今後の広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者（以下「広域流通食品等事業者」という。）に対する監視及び指導にあたっては、自ら製造・販売等を行う食品の安全性の確保について自覚と責任感を持つよう改めて促すとともに、下記の事項に十分に留意し、同様の事例の再発防止に努められるよう特段の対応をお願いする。

記

1. 広域流通食品等事業者に対する指導

同様の事例の発生防止のためには、広域流通食品等事業者がその責務を果たすこと

が重要である。

については、当該事業者に対し、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成・保存、適正な表示の実施等を徹底し、食品等事業者の責務である法第 3 条等を遵守するよう改めて指導すること。具体的には次の（１）～（３）について指導すること。

（１）食品製造等における衛生管理

ア 法第 3 条第 1 項及び管理運営基準に関するガイドラインの第 2 の 6（２）を踏まえ、原材料として使用する食品は、在庫管理を徹底し、消費期限内のものとする等、適切なものを選択すること。

イ 従来より示している衛生管理の指針である衛生規範に従うこと。また、法第 50 条第 2 項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた条例に従い、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成する場合には、衛生規範等のガイドラインや科学的・合理的根拠を十分に踏まえること。さらに自主検査体制、事故発生時の回収等の措置、異物混入等の苦情があった場合の対応等についても整備すること。

（２）記録の作成・保存

法第 3 条第 2 項及び「食品衛生法第 3 条第 2 項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成 15 年 8 月 29 日付け食安発第 0829001 号別添。以下「記録の作成・保存に係るガイドライン」という。）を踏まえ、使用した原材料の期限表示に係る記録等、食品の製造・加工・保存等に係る記録を適正に作成し、自治体の食品衛生監視員が立ち入る際には、求めに応じて提示できるよう適切に保存すること。

（３）期限の表示

ア 既存の消費期限又は賞味期限の見直しの際には、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成 17 年 2 月 25 日付け食安基発第 0225001 号別添）及び「加工食品の表示に関する共通 Q & A（第 2 集：期限表示について）」を踏まえ、食品等の特性等に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能試験の結果等に基づき、科学的・合理的に行うこと。なお、流通の都合等により科学的・合理的根拠なく、消費期限及び賞味期限を超えた期限を表示しないよう留意すること。また、製品の期限設定の一覧とその根拠を作成し、製造又は加工する工場等に備え付けておくこと。

イ 食品期限表示の設定のためのガイドラインを踏まえ、消費期限及び賞味期限の設定根拠に関する資料等について、消費者等から求められたときには積極的に情報提供すること。

2. 広域流通食品等事業者に対する監視指導の強化

今般の事例を踏まえ、食品等事業者に対する監視指導においては、原材料の管理状況、当該広域流通食品等事業者が作成した管理運営要領や記録類の内容、指摘事項の改善状況等による重点的な確認が課題と考えている。

については、広域流通食品等事業者に対し、立入検査等の監視指導を行う際には、1.

に掲げる法第 50 条第 2 項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた条例の遵守状況、記録の作成・保存に係るガイドラインに基づく記録の作成・保存状況、消費期限の適正な表示についての実施状況を確認し、再発防止に努めること。具体的には次の（１）～（２）について、対応方をお願いします。

（１）重点監視指導事項

ア 食品製造等における衛生管理の確認

期限切れの原材料の使用等不適切な原材料の使用の有無、原材料の在庫管理等を含めた製造管理全般に関して、広域流通食品等事業者に対して、管理運営要領等について提示を求め、その内容を確認すること。

イ 記録の作成・保存の確認

食品の製造・加工・保存等に係る記録が、記録の作成・保存に係るガイドラインに基づき、使用する原材料の期限表示に係る記録等、適正に作成・保存されているか、広域流通食品等事業者に対し、提示を求め、その内容を確認すること。

ウ 消費期限の表示の確認

科学的・合理的根拠なく、消費期限を超えた期限の表示等、不適切な期限表示の有無について、記録の作成・保存に係るガイドラインに基づき作成された製品又は加工品に関する記録等を確認すること。また、製品の期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか確認すること。

（２）その他

法第 24 条に基づき都道府県知事等が定める「都道府県等食品衛生監視指導計画」について、今般の事例を踏まえ、重点的に監視指導を実施すべき項目や食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項等の見直し等について検討すること。

3. その他

法第 50 条第 2 項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた条例について特段の整備が必要な自治体にあつては、各管内の営業実態を考慮に入れた上で、管理運営基準に関するガイドラインを考慮し、関係条例の改正について検討されるようお願いします。



食安発第0713005号

平成19年7月13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

通報に係る監視指導について

先般発生した加工用食肉の偽装表示事案については、関係自治体の食品衛生部局において過去に通報を受けていたところであるが、その際の対応に関し、関係部局との連携が不十分であったこと、通報内容を踏まえた調査・確認が十分行われていなかったこと等の問題点が指摘されたところである。

また、その後の立入検査の結果、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第51条に基づく施設基準への違反（製造加工施設内に雨水を取り込み使用するための設備を設置）も判明した。

については、通報に係る監視指導にあたっては、多くが意図的な法令違反であり、きめ細かい対応が同様の問題の再発防止に資することを踏まえ、下記の事項に留意の上、適切な対応をお願いします。

記

- 1 食品衛生主管部局、保健所等に通報のあった情報については、食品衛生法上の問題の有無について十分に精査した上で、対応方針を決定すること。
- 2 通報のあった情報で、他法令に係ると考えられるものが含まれる場合には、幅広く関係機関に情報を伝達すること。
- 3 通報のあった情報が表示に係るものである場合には、立入検査に当たっては関係機関と同時に実施することが望ましいこと。同時の立入検査ができない場合にあっては、それぞれの検査結果等の情報を共有した上で、それぞれの機関において適切な対応をとること。

- 4 立入検査は、原則として事前通告を行わずに実施することとし、通報内容に即した施設、事務所等への立入、食品等の検査、記録・帳簿等の確認を行うこと。
- 5 関係事業者に対する事実関係の確認に当たっては、当該事業者に対して、必要に応じて、法第28条に基づき、文書により報告を徴収すること。
- 6 立入検査等の結果、法違反が確認された場合は、内容の公表、行政処分、告発を行うなど厳正に対処すること。



食安監発第0910001号
平成19年9月10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監視安全課長

食品の衛生管理の徹底等について

今般、アイスクリーム類及び菓子の製造業者において、衛生管理の不備（アイスクリーム類の成分規格及び製造基準違反、並びに菓子の自主検査による黄色ブドウ球菌の検出）及び不明確な賞味期限の設定（菓子の賞味期限の延長）等が行われていたという事案が判明しました。

本事例については、アイスクリーム類の自主検査において継続的に大腸菌群が検出されていたにもかかわらず、保健所への報告・相談を行わず、結果として流通品の回収、原因究明等の措置が適切に行われなかったところです。

また、菓子類に設定した賞味期限及びその延長に係る根拠情報が整理されていなかったことが判明しました。

ついては、食品等事業者に対し、自主的な衛生管理及び期限の設定に当たっては、下記の事項を徹底するよう指導するとともに、広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者に対しては、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成19年1月31日付け食安発第0131002号）の内容について改めて周知徹底を図るよう特段の対応をお願いします。

なお、下記の1の報告があった場合には、食品等事業者に対し、流通食品の把握及び回収、原因究明等の対応について指示を行うようお願いします。

記

1 食品等事業者による自主的な衛生管理について

自主検査等において、食品衛生法に適合しない事由が認められ、かつ当該食品が流通している場合には、速やかに保健所に報告すること。

2 食品の期限表示について

食品の消費期限及び賞味期限の設定の際には、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月25日付け食安基発第0225001号別添）及び「加工食品の表示に関する共通Q&A（第2集：期限表示について）」（平成15年9月5日付け食安基発第0905001号、食安監発第0905001号別添）を踏まえ、食品等の特性に応じ、科学的・合理的に行うとともに、消費者に誤解を生じさせぬよう、設定根拠を整理・保管し、情報提供及び説明が可能な状態を維持すること。



食安発第 1212007 号

平成 19 年 12 月 12 日

各 $\left[\begin{array}{l} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \\ \text{特別区長} \end{array} \right]$ 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品等事業者に対する監視指導の強化について

本年 1 月に広域流通食品等の製造・販売等を行う菓子製造業者による不適切な期限表示及び衛生管理が明らかになって以降、不適切な原材料使用及び期限表示等に係る諸問題が発生しているが、いずれも食品表示に関する通報等を契機とした立入検査において確認されたものであり、これらの意図的な法違反行為等の続発によって、国民の食に対する信頼が大きく揺らいでいる。

食品等事業者に対する監視指導については、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成 19 年 1 月 31 日付け食安発第 0131002 号）により重点監視指導事項を示すとともに、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 24 条に基づき都道府県知事等が定める「都道府県等食品衛生監視指導計画」の見直し等についてお願いしたところである。

今般、これまでの問題事例について、通常の監視において発見できなかった原因等について検証し、立入検査時の重要確認事項を整理したので、意図的な行為を含め法違反行為を発見する観点から、下記の事項等に留意して、「都道府県等食品衛生監視指導計画」を策定するとともに、監視指導を実施されるようお願いする。

なお、「食品衛生監視票について」（平成 16 年 4 月 1 日付け食安発第 0401001 号）別添の食品衛生監視票を別添のように改正したので、了知願いたい。

記

I 対象業種

広域流通食品等を取り扱う菓子製造業者のほか、問題事例が確認された業種、製品の特性、条例の制定状況等を踏まえ、その他の食品等事業者を対象とすること。

II 重点監視指導事項

- 1 科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無(法第19条第2項違反)
- 2 期限切れの原材料の使用等原材料の不適切な使用の有無(法第50条第3項違反(条例に定めのある都道府県等に限る。))

III 通常の立入検査

1 食品等事業者への通告

立入検査については、原則として、事前通告を行わずに実施することとし、製造・加工施設及び事務所等への立入、食品等の検査、記録・帳簿等の確認を行うこと。

2 法の適合性の確認

(1) 食品等事業者に対する質問

工場長、品質管理責任者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等への質問により事実関係を確認するとともに、確認内容が妥当かどうかについて作業員等複数の者への質問により検証すること。

(2) 関係記録・帳簿等の確認（各種事例における確認事項は参考を参照）

製造・加工施設及び事務所等において、次の記録・帳簿等について確認し、記録等の内容の適正性、矛盾点の有無等を確認すること。

- ① 原材料の管理記録（仕入年月日、仕入量、検品記録等）
- ② 製造管理記録（製造日、原材料の種類、ロット、製造量等）
- ③ 出荷記録（出荷年月日、出荷先、出荷量、ロット、検品記録等）
- ④ 返品記録（返品年月日、返品量、ロット等）
- ⑤ 廃棄記録（廃棄年月日、廃棄量、ロット等）
- ⑥ 製品の期限設定の一覧及びその根拠（保存試験結果等）
- ⑦ 自主検査結果（微生物検査、理化学検査、官能検査等）

(3) 製造・加工施設内における確認内容（各種事例における確認事項は参考を参照）

製造・加工施設内において、次の事項について確認し、矛盾点の有無等を確認すること。

- ① 原材料の保管・使用状況及び現物表示
- ② 製造・加工工程についての関係記録の作成状況
- ③ 製品の保管・出荷状況及び現物表示
- ④ 返品の保管・廃棄状況及び現物表示

(4) 法第 28 条第 1 項の規定に基づく報告徴収

上記 (1) から (3) までの確認に当たり、特に重要と考えられる事項及び確認が十分行えなかった事項等については、法第 28 条第 1 項の規定に基づき文書により、当該食品等事業者（法人にあっては、その代表権を有する者）から報告徴収すること。

なお、当該食品等事業者に対しては、法第 28 条第 1 項の規定による報告をせず、又は虚偽の報告をした場合、法第 75 条第 2 号の罰則の適用がある旨あらかじめ説明すること。

IV 通報等の情報に基づく立入検査

通報等に係る監視指導については、「通報に係る監視指導について」（平成 19 年 7 月 13 日付け食安発第 0713005 号）で示した留意事項のほか、次の事項を考慮し、立入検査を実施すること。

- 1 立入検査を行う食品衛生監視員を通常の上入検査よりも増員し、通報等の情報に基づき検査内容等を精査した上で、検査事項を分担するとともに、責任者は検査の進捗状況を把握すること。
- 2 立入検査の方法については、Ⅲと同様とするが、通報等の情報に直接関係する事項については、法第 28 条第 1 項の規定に基づき、必ず文書により報告徴収を行うこと。

(別添)

食品衛生監視票

許可番号 第 号

営業施設の名称及び所在地

営業者氏名

営業の種類又は取扱食品

監視項目	基準点数	採点①	採点②	採点③	採点④	採点⑤
A 施設の構造等	(12)					
1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か	3					
2 床、壁、天井は、清掃しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	3					
3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか	3					
4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか	3					
B 食品取扱設備・機械器具	(18)					
5 食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか	3					
6 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所の配置されているか	3					
7 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か	3					
8 機械器具を衛生的に保管する設備があるか	3					
9 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか	3					
10 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか	3					
C 給水及び汚物処理	(15)					
11 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか	5					
12 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか	5					
13 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか	5					

監視項目	基準点数	採点①	採点②	採点③	採点④	採点⑤
Ⅱ 管理運営	(40)					
14 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか	4(5)					
15 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置（駆除を含む）を講じているか	4(5)					
16 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあっては検食を保存しているか	5					
17 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか	5					
18 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか	5					
19 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか	4(5)					
20 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか	4(5)					
21 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか	5					
22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか	4(0)					
Ⅲ 食品取扱者	(15)					
23 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか	5					
24 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか(帽子、マスクをしているか)	5					
25 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか	5					

PC その他						
26 「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号)に基づき、関係記録(原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品又は加工品に関する記録等)の作成及び保存を適切に行っているか						
27 製品の期限設定の一覧を備え付けているか						
監視年月日						
食品衛生監視員の氏名						

特記事項（食品衛生法違反が確認された場合等に記載。）:

保健所名

(注) 飲食店営業等、「22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか」の確認を必要としない場合には、括弧内の点数を使用すること。

(参考)

各種事例における確認事項例

確 認 事 項	事例 1	事例 2	事例 3	事例 4
1 関係記録・帳簿等の確認				
(1) 原材料の管理記録			○	○
(2) 製造管理記録	○	○	○	○
(3) 出荷記録	○	○		
(4) 返品記録		○		○
(5) 廃棄記録		○		○
(6) 製品の期限設定の一覧及びその根拠	○	○		○
(7) 自主検査結果			○	○
2 製造・加工施設内での確認内容				
(1) 原材料の保管・使用状況及び現物表示			○	○
(2) 製造・加工工程における関係記録の作成状況	○	○	○	○
(3) 製品の保管・出荷状況及び現物表示	○	○		
(4) 返品の保管・廃棄状況及び現物表示		○		○

事例 1：設定した期限を当初から逸脱して表示している事例

事例 2：返品されたものについて、再度、期限を表示している事例

事例 3：期限切れの原材料を使用している事例

事例 4：期限切れの製品を再利用している事例

平成 20 年 1 月 22 日
食安全部監視安全課
加地 監視安全課長
担当: 田中、畑中(内線 2455)

フグによる食中毒発生について(注意喚起)

本年 1 月、茨城県内において、有毒部位が除去されていない未処理のフグを小売店から購入し、自宅にて調理、喫食した消費者が死亡する食中毒が発生しました。

今回の原因とされるフグは、ショウサイフグまたはマフグの幼魚と推定されており、死亡された方はフグの有毒部位を食べたものと推察されています。

また、昨年 12 月にも広島県内において自分で釣ったフグ(魚種不明)を調理、喫食した方が死亡するなど、フグによる食中毒死亡事件が相次いで発生しています。

一般の方がフグを調理・喫食することは極めて危険であり、最悪の場合、死亡するおそれがあることから、絶対にしないで下さい。

(参考)

事例① 茨城県ホームページ

<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/renewal/data/doc/1200899675.pdf>

事例② 広島県ホームページ

<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/www/contents/1199682672257/files/200105syokutyudokuhassei.pdf>

(関連情報)

フグの取扱いに係る監視指導の強化について(平成 19 年 12 月 26 日付け食安監発 1226003 号)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/071226-1.html>

* 有毒部位が除去されていない未処理のフグを一般消費者に販売することは禁止されています。万が一、店頭で未処理のフグを見かけた場合は決して購入せず、最寄りの保健所等までお知らせ下さい。

* 報道機関におかれましては、消費者の方に対する注意喚起のご協力をお願い致します。



食安監発第1226003号
平成19年12月26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
食品安全部監視安全課長

フグの取扱いに係る監視指導の強化について

フグの衛生確保については、昭和58年12月2日付け環乳第59号により通知しているところですが、最近、食品衛生法や各自治体の条例に違反する、不適切なフグの取扱い事例が相次いで発生しています。

つきましては、フグの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、下記の事項に留意し、これまでの不適切事例を踏まえ、フグによる食中毒防止に特段の注意を払うよう関係事業者に対する監視指導方お願いします。

記

1. フグ取扱い施設に対する監視指導について

- (1) 都道府県知事等がフグの取扱いを認める者（以下「フグ処理有資格者」という。）が不在の時におけるフグの管理（納入、保管等）の方法を明確にするよう指導すること。
- (2) 「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）を踏まえ、フグの入荷量、処理量、販売量、廃棄量等について記録の作成・保存の周知徹底を図ること。
- (3) 施設への監視の際には、入荷品、仕掛品、在庫品、廃棄物、記録書類等により、有毒部位の的確な除去及び除去した有毒部位の確実な処分が行われていることを確認すること。
- (4) 法違反が疑われる通報を受けた場合にあっては、「通報に係る監視指導について」（平成19年7月13日付け食安発第0713005号）に基づき、事前通告を行わない立入検査の実施により対応すること。

2. フグの取扱いの規制に係る啓発活動について

- (1) 飲食店等の調理従事者に対して、講習会や関係団体等を通じた啓発活動等により、フグ処理有資格者以外の者がフグを取り扱うことのないよう周知徹底を図ること。
- (2) フグ処理資格者に対して、定期的な講習会の実施等により、資質の向上を図るよう努めること。

3. 処分等について

違反事例については、内容の公表、営業の禁止又は停止、フグを取り扱う者及び施設に対する認可の取消し等の処分を行うこと。有毒部位の販売等の悪質な違反事例については、告発による厳正な措置をとること。

(参考)

発生地域	発生時期	概要
鳥取県	9 月 20 日	○ 魚介類販売業者が、未処理のシロサバフグ (3 パック・計 45 匹) を誤って一般消費者 2 名に販売 ○ ふぐ処理師の不在時、現場担当者が気づかないまま、店頭に並べたことが原因
東京都	10 月 31 日	○ 都条例に基づき、市場内の専用処理施設に廃棄するべき有毒部位を、一般廃棄物集積所に投棄 ○ ふぐ調理師による従業員に対する指示、監督が不十分であったことが原因 ○ ふぐ調理師に対して、7 日間の免許停止処分
中野区	12 月 7 日	○ 飲食店が提供したフグ (魚種不明) の内臓を含むフグ料理を原因とする食中毒 (患者 1 名) ○ 飲食店は、ふぐ調理師がおらず、認証も未取得
宮崎県	12 月 11 日	○ 水産加工業者が養殖トラフグの肝臓を販売 (販売先: 大分県・大分市 4 業者、広島市 1 業者) ○ 施設のふぐ処理師は、違反の事実を看過
宮崎県	12 月 13 日	○ 同席したふぐ処理師が黙認のまま、シロサバフグの肝臓を含む料理をテレビ放送で紹介
東京都	12 月 20 日	○ 9 月から 11 月にかけて、仲卸業者が未処理のふぐ (約 59 キロ) をふぐ調理師のいない魚介類販売業者に販売 ○ 仲卸業者を 7 日間のフグ取り扱い停止処分、ふぐ調理師 2 名を 7 日間の免許停止



食安監発第1210001号

平成19年12月10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

食品安全部監視安全課長

低塩分塩辛の取り扱いについて

本年9月に発生した低塩分の「イカの塩辛」を原因食品とする広域食中毒について、当該食品を製造した施設を管轄する自治体が原因調査を実施した結果、当該製品は、伝統的な高塩分熟成塩辛とは異なり、塩分濃度が低く（4％前後）、腸炎ビブリオ等の食中毒菌の増殖抑制効果が期待できないことから、製造から消費に至るまでの一貫した低温管理が必要な製品であるにもかかわらず、原材料の衛生管理及び製造施設における低温管理が不適切であったことが主要因であると推定する調査結果の報告がありました（別紙参照）。

ついては、当該広域食中毒事例を踏まえ、各自治体におかれましては、同種の食品について、生食用鮮魚介類の規格基準を参考として下記の事項に留意し、製造、流通、販売等において、一貫した低温管理（10℃以下）がなされるよう関連食品等事業者への監視指導方よろしく願いいたします。

記

1. 食中毒菌による汚染防止

- ① 原材料（筋肉、内臓）は、飲用適の水で十分に洗浄すること
- ② 施設内における殺菌海水等の使用水の衛生管理を徹底すること
- ③ 細断機等の加工機械、製造ラインなどの洗浄・消毒を徹底すること

2. 食中毒菌の増殖防止

- ① 加工、仕込み、保管時においては、品温を10℃以下に保持すること
- ② 要冷蔵（10℃以下）である旨及び適切な期限表示を徹底すること
- ③ 卸先の小売店、調理施設等に対し、伝統的な塩辛と混同することのないよう、低塩分塩辛には10℃以下の低温管理が必要であることの周知徹底を図ること

(別紙)

宮城県内で製造された「イカ塩辛」を原因とする食中毒事件調査結果概要

【食中毒発生状況】

12自治体、死者数0名、患者数595名（10月29日現在 推定含む）

病因物質：腸炎ビブリオ（O3：K6）

【原因食品の特定】

各自治体及び関連保健所からの調査等により、患者に共通する食品が、原因施設で製造されたイカ塩辛のみであり、また、患者の便、保存食品（残品を含む）及び未開封のイカ塩辛から腸炎ビブリオ（O3：K6）が検出されたことによる。

【原因食品への腸炎ビブリオ汚染の可能性】

原因食品の汚染の可能性として次のことが考えられた。

- ① 原料のイカ耳及びイカ臍は、保健所の検査で腸炎ビブリオは検出されなかったが、原料由来の汚染の可能性は否定できなかった。特に、イカ臍は、洗浄、殺菌の工程がないことから、製品全体に汚染が広がる可能性があると考えられた。
- ② 原因施設内の切り身加工室では殺菌海水を使用していたが、海水の殺菌に関する記録がなく、適正な殺菌が行われていたかは確認できなかった。このため、殺菌不備な海水の使用による器具、機材等への交差汚染の可能性が考えられた。
- ③ 従業員からの二次汚染の可能性も否定できない状況であった。
- ④ カッター、プロペラ洗浄機、充填機、包装機などの機材は、製造終了後に部品毎に分解し、洗浄、消毒することとなっているが、器具機材の消毒に関する記録がなく、適正な消毒の実施について確認できなかった。

【腸炎ビブリオの増殖の可能性】

当該施設における製造工程において腸炎ビブリオが増殖する要因として次のことが考えられた。

- ① 外気温が高い夏期において、温度管理が行われていない製造施設において長時間（概ね30時間）作業が行われており、かつ、8月中旬から9月中旬までの間においては、充填・包装工程（約3時間）を行う室内の空調設備が故障していたこと
- ② 仕込みを行う冷蔵庫のパッキン損傷による温度管理の不備（12から18℃で5時間半）の記録があったこと

【考察】

今般の食中毒事件は、当該イカの塩辛の原料の受入から充填・包装のいずれかの過程において、腸炎ビブリオによる汚染があり、かつ、当該施設における製造工程の低温管理の不備が重なったこと、また、それら問題点が早期に改善されずに見過ごされたことにより、不適切な製品が広域に出荷・流通し、被害が拡大したものと考えられる。

さらに、当該品の塩分濃度は4%前後、仕込み期間は概ね1日から3日であり、調味腑などによるいわゆる和え物風のイカの塩辛であり、保存性の低い製品であった。このような製品については、製造から摂食まで、一貫して低温管理の徹底を行う必要があると考えられる。



食安監発第 1025001 号
平成 19 年 10 月 25 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監視安全課長

食品衛生法に違反する食品等の回収情報について

今般、食品衛生法に違反した食品等の回収事例を、国民に広く情報提供を行う観点から、別添のとおり厚生労働省ホームページ「食品安全情報」中に掲載することとしました。

つきましては、下記 1 の要件のいずれにも該当する事例について、当該公表資料又は情報を掲載しているホームページの URL を本ホームページに掲載するので、当課あて速やかに情報提供いただくようお願いします。

また、平成 15 年 4 月 2 日付け食企発第 0402001 号及び食監発第 0402001 号「アレルギー物質を含む食品の表示の徹底について」において、関係営業者に対するアレルギー物質に係る適切な食品表示の徹底の指導及び本件に係る食品衛生法違反事例の報告をお願いしているところですが、当該通知を廃止し、下記 2 のとおりとするので、特段の配慮方をお願いします。

なお、検疫所におけるモニタリング検査で違反となった食品等の回収情報については、関係都道府県等あて監視依頼通知を掲載することとしますのでご了解願います。

記

- 1 本ホームページ中、「更新情報」(1)への掲載対象について
 - (1) 都道府県等の食品衛生主管部(局)において、食品衛生法違反として公表を行った事例であること。(違反とした根拠は行政検査の結果、食品等事業者による検査の結果を問わない。)
 - (2) 食品衛生法第 54 条に基づく回収命令、食品等事業者による自主回収を問わず、食品等の回収が行われている事例であること。
- 2 アレルギー物質を含む食品について
 - (1) アレルギー物質を含む食品の表示については、引き続き、貴管下の食品等事業者に対して、使用原材料の点検及び確認を行い適切な食品表示を徹底するよう指導すること。

- (2) 本件に係る食品衛生法違反事例において、当該違反食品の出荷又は販売先が不特定又は多数である場合は、食品等事業者に対し、当該事例について社告、店頭告知等による周知を徹底するよう指導すること。
- (3) 都道府県等の食品衛生主管部（局）においては、2（2）の事例について公表（公表年月日、製造者又は販売者名、商品名、違反内容、措置等）に努めるとともに、当課あて速やかに情報提供を行うこと。報告された事例については、本ホームページの「更新情報」（2）に掲載する。

「食品衛生法に違反する食品等の回収情報」の概要

【目的】

食中毒の原因食品や食品衛生法違反となった広域流通食品等の回収情報を広く周知する。

【ホームページアドレス】

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

【ホームページの構成】

1. 更新情報

(1) 厚生労働省や都道府県等が公表した食品衛生法違反食品等の回収情報

食品衛生法に違反した食品等について、回収命令又は食品等事業者による自主回収が行われ、厚生労働省食品安全部及び都道府県等食品衛生主管部（局）が公表を行った事例を掲載する。（当該公表資料の PDF ファイル又は情報を掲載しているホームページ URL を添付。）

(2) アレルギー物質に係る回収情報

アレルギー物質を含む食品に係る食品衛生法違反事例の回収事例を掲載する（都道府県等における当該事例の公表媒体（情報を掲載しているホームページの URL、広報誌等を添付。）

2. 輸入食品の回収事例

検疫所におけるモニタリング検査で違反となった食品等の回収情報を掲載する。（関係都道府県等あての監視依頼の鑑の PDF ファイルを添付。）

3. 食品等の回収に関する情報（リンク集）

食品等の回収情報、食品衛生法に違反する食品等が掲載されているホームページ（国民生活センター及び都道府県等の食品衛生担当部局のホームページ）へのリンクを掲載する。

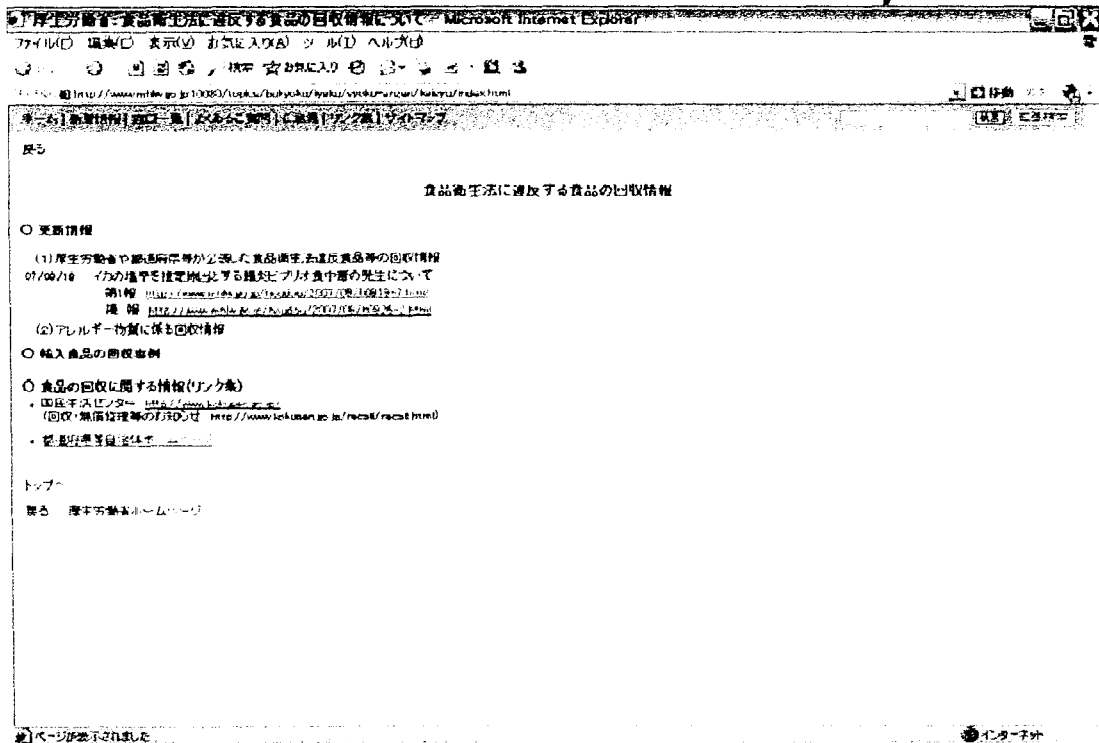
【その他】

掲載期間は、原則 1 ヶ月間とするが、各事例の回収状況を勘案し、掲載期間を短縮又は延長する場合がある。

食品安全情報ホームページ



食品衛生法に違反する食品の回収情報ホームページ



国産牛のBSE確認に伴う対策

平成13年

- ・ 9月10日 : 我が国において1頭目のBSE感染牛確認
- ・ 10月18日～ : と畜場においてと畜解体される牛の全頭検査

（その理由として、

- ① 牛の月齢を正確に確認することができなかった。
- ② 国内初のBSE感染牛が発見された直後で、検査をした肉としていない肉が流通すること自体への強い不安があった

（平成15年 7月：食品安全委員会設置）

平成16年

- ・ 2月 : 我が国のBSE対策について、食品安全委員会において中立的立場から科学的な評価・検証を開始

- ・ 9月 9日 : 我が国のBSE対策の評価・検証結果の中間とりまとめ公表

（これまでのBSE検査を科学的に検証。

「350万頭に及ぶ検査により20か月齢以下のBSE感染牛を確認することができなかったことは、今後の我が国のBSE対策を検討する上で十分考慮に入れるべき事実である」旨の記述。

- ・ 10月15日：全頭検査を含む国内対策の見直しについて、食品安全委員会に諮問

（BSE検査の検査対象を21か月齢以上とすること）

平成17年

- ・ 5月 6日 : 食品安全委員会から答申
- ・ 7月 1日 : 牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令の公布

（検査対象：零月以上→21月以上）

- ・ 8月 1日 : 改正省令の施行

（なお、制度改正に伴い生じかねない消費者の不安な心理を払拭し、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、21月齢未満の牛について地方自治体が自主検査を行う場合は、経過措置として最長3か年（平成20年7月まで）国庫補助を継続することとした。

※20か月齢以下の牛のと畜頭数は、全月齢のと畜頭数の約14%

牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査結果について(月報)

◎ BSE検査開始以降にBSEと診断された牛は21頭(平成13年9月に千葉県で確認された1例目及び死亡牛検査で確認された12例を含め、国内では34頭)。
その他のスクリーニング検査の結果は以下のとおり。

搬入日	症状を呈する牛 ※1			生後30ヶ月齢以上の牛			その他の牛			計			
	陰性	陽性	検査中	陰性	陽性	検査中	陰性	陽性	検査中	陰性	陽性	検査中	計
平成13年度 10月18日～3月31日	1,851	0	0	215,529	19 ^{※2}	0	306,152	40	0	523,532	59	0	523,591
平成14年度 4月1日～3月31日	2,970	3 ^{※3}	0	517,744	23 ^{※4}	0	733,053	18	0	1,253,767	44	0	1,253,811
平成15年度 4月1日～3月31日	6,264	2 ^{※5}	0	494,983	4	0	751,370	7 ^{※6}	0	1,252,617	13	0	1,252,630
平成16年度 4月1日～3月31日	8,307	3	0	472,718	12 ^{※7}	0	784,565	15	0	1,265,590	30	0	1,265,620
平成17年度 4月1日～3月31日	7,441	0	0	465,676	7 ^{※8}	0	759,126	2	0	1,232,243	9	0	1,232,252
平成18年度 4月1日～3月31日	6,603	1	0	473,535	7 ^{※7}	0	738,137	2	0	1,218,275	10	0	1,218,285
平成19年 4月1日～4月30日	425	0	0	39,801	0	0	61,743	0	0	101,969	0	0	101,969
5月1日～5月31日	422	0	0	36,772	0	0	59,050	0	0	96,244	0	0	96,244
6月1日～6月30日	383	0	0	35,053	0	0	57,201	0	0	92,637	0	0	92,637
7月1日～7月31日	566	0	0	40,809	0	0	64,221	1	0	105,596	1	0	105,597
8月1日～8月31日	696	0	0	37,397	0	0	60,474	1	0	98,567	1	0	98,568
9月1日～9月30日	615	0	0	36,731	0	0	57,971	0	0	95,317	0	0	95,317
10月1日～10月31日	667	0	0	43,976	0	0	65,645	0	0	110,288	0	0	110,288
11月1日～11月30日	543	0	0	47,804	0	0	73,442	0	0	121,789	0	0	121,789
12月1日～12月31日	497	0	0	43,292	1 ^{※9}	0	74,566	0	0	118,355	1	0	118,356
計	38,250	9	0	3,001,820	73	0	4,646,716	86	0	7,686,786	168	0	7,686,954

※1 生後24ヶ月以上の牛のうち、生体検査において運動障害、知覚障害、反射又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈する牛

※2 BSE陽性牛2頭を含む

※3 BSE陽性牛3頭

※4 BSE陽性牛1頭及びBSE確認検査の結果、陰性と判断するには至らなかった1頭を含む
「第12回牛海綿状脳症の検査に係る専門家会議の結果について」 <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/03/h0327-2.html>

※5 BSE陽性牛1頭を含む

※6 BSE確認検査の結果、非定型的なBSEと判断された1頭及びBSE陽性牛1頭を含む
「第13回牛海綿状脳症の検査に係る専門家会議の結果について」 <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/10/h1006-2.html>

※7 BSE陽性牛3頭を含む

※8 BSE陽性牛5頭を含む

※9 BSE陽性牛1頭

(注) 平成13年10月18日～平成19年12月31日までにBSEの疑いがあるためとさつ禁止措置を講じた件数

3件

◎ めん羊及び山羊の伝達性海綿状脳症(TSE)のスクリーニング検査結果

平成17年10月1日～平成19年12月31日までの検査頭数

9,752 頭(全て陰性)

米国産牛肉問題に関する経緯

H15年12月24日	米国においてBSE感染牛確認、米国産牛肉等の輸入禁止
H17年12月12日	一定の条件で管理された米国産牛肉・牛内臓の輸入再開決定 〔・牛肉は20ヶ月齢以下と証明される牛由来 ・特定危険部位（SRM）はあらゆる月齢から除去〕
H18年 1月20日	・農林水産省動物検疫所成田支所及び厚生労働省成田空港検疫所において、せき柱を含む米国産子牛肉を発見 ・当該ロットについては、全て積み戻し又は焼却処分を行いすべての米国産牛肉の輸入手続を停止
H18年 6月24日～ 7月23日	対日輸出認定施設35施設に対する現地調査
H18年 7月27日	対日輸出認定施設34施設について輸入手続の再開を決定 （8月15日に残り1施設について輸入手続の再開を決定）
H18年11月26～ 12月13日	対日輸出認定施設に対する現地調査 （8施設のうち2施設は米国抜き打ち査察への同行）
H19年 5月22日	OIE総会で米国のBSEステータス決定（管理されたリスク）
H19年 5月13～28日	対日輸出認定施設等の現地査察（28施設）
H19年 6月13日	対日輸出認定施設等の現地査察結果公表 対日輸出プログラムの遵守の検証期間の終了 全箱確認の終了
H19年 6月20日	米国側から輸入条件見直し協議の要請
H19年 6月27, 28日	米国産牛肉に関する日米間の技術的会合の開催
H19年 8月2, 3日	米国産牛肉に関する日米間の技術的会合の開催
H19年 9月8日	日米首脳会談の開催 〔米国側から、牛肉の輸入条件について、OIE基準に則し、月齢撤廃を求める旨要請。安倍総理からは、国民の食の安全を大前提に科学的知見に基づき対応し、引き続き両国の担当閣僚間で協議させていく旨応答。〕
H19年 10月16日	シュワブ米国通商代表と若林農林水産大臣との電話会談
H19年 10月22日	米国通商代表部大使と外務省、厚生労働省、農林水産省の3省の局長との意見交換 〔いずれも、米国から、OIE基準に則した見直し（月齢制限の撤廃等）の要請があり、我が方からは、先般開催された、日米の技術会合の結果を取りまとめることが緊要である旨等を発言。〕
H19年 11月16日	日米首脳会談の開催
H19年 12月6, 7日	日米次官級経済対話の開催
・対日輸出認定施設数は40施設（米側の検証期間終了後6増1減） ・平成18年7月27日から平成20年1月12日までの間の米国産牛肉等の輸入量は総計約4万9千トン。 （厚生労働省検疫所における食品衛生法に基づく輸入手続が完了したもの）	


[トップページに戻る](#)

	サイトマップ
	ヘルプ
	お問い合わせ

[意見募集中案件一覧](#) > [意見募集中案件詳細](#)

意見募集中案件詳細

案件番号		495070229	
意見募集中案件名		「平成20年度輸入食品監視指導計画（案）」に関する意見の募集について	
定めようとする命令等の題名		平成20年度輸入食品監視指導計画	
根拠法令条項		食品衛生法（昭和22年法律第233号）第23条第1項	
行政手続法に基づく手続であるか否か		任意の意見募集	
案の公示日		2008年1月18日	
意見・情報受付開始日		2008年1月18日	意見・情報受付締切日 2008年2月18日
関連ファイル	意見公募要領（提出先を含む）、命令等の案	意見公募要領 平成20年度輸入食品監視指導計画（案）	
	関連資料、その他	参照条文	
資料の入手方法		—	
所管府省・部局名等（問合せ先）		厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室	
備 考			

[検索できる情報について](#)
[当システムへのご意見・ご感想](#)
[個人情報の取扱いについて](#)
[リンクについて](#)

平成 20 年度輸入食品監視指導計画（案）

我が国に輸入される食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ（以下「食品等」という。）は、年間の輸入届出件数が約 186 万件、輸入重量が約 3,400 万トン（平成 18 年実績）であり、我が国の食料自給率は約 4 割（供給熱量ベースの総合食料自給率。農林水産省「平成 18 年度食料需給表」）となっている。

これら我が国に輸入される食品等（以下「輸入食品等」という。）の現状を踏まえ、平成 19 年度において、厚生労働省本省（以下「本省」という。）及び検疫所は、残留基準が設定されていない農薬、動物用医薬品又は飼料添加物（以下「農薬等」という。）が、人の健康を損なうおそれのない量として定められる量を超えて残留する食品の販売等が原則禁止されるいわゆるポジティブリスト制度（以下「ポジティブリスト制度」という。）の着実な施行のため、輸入時の検査項目の拡充を図るなど、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 28 条の規定に基づくモニタリング検査や法第 26 条の規定に基づく検査命令等の輸入時における監視指導を強化するとともに、輸出国における衛生対策の適正化を推進するため、残留農薬等に係る法第 11 条違反等の事例が多い輸出国を中心に衛生対策の推進を求めたほか、牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）等に係る輸出国の衛生管理についても現地調査を行った。

これら取組について、平成 19 年 11 月に公表した平成 19 年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）では、平成 19 年 4 月から 9 月までの速報値として、輸入届出件数は約 91 万件、輸入重量は約 1,200 万トン、検査件数は輸入届出件数の 11.0%に当たる約 10 万 1 千件であり、うち違反件数は 619 件であった。また、当該期間において、輸出国政府に対する衛生対策の要請を延べ 47 件行ったほか、5 月に米国産牛肉の対日輸出処理場 28 施設、9 月にカナダ産牛肉の対日輸出処理場 5 施設の現地調査を行った。

平成 20 年度においては、引き続きポジティブリスト制度の着実な施行のため、輸入時の検査項目の更なる拡充を図るとともに、輸出国に対し、生産段階における衛生対策の推進を要請し、必要に応じて、輸出国における残留農薬等管理の確認のため、現地調査を行うこととする。さらに、残留農薬等について検査命令の対象となっている食品については、当該輸出国における残留農薬等の管理の不徹底及び使用農薬等の変更等の可能性があり、検査命令の対象項目以外の農薬等が基準値を超えて残留する懸念があることから、輸出国における残留農薬等管理の検証を目的として、モニタリング検査を強化することとする。また、平成 19 年度の法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査結果等を勘案し、検査項目等の見直しを行うとともに、器具、容器包装及びおもちゃについて、継続的に輸入されたものにおける法第 18 条違反の事例が複数確認されたことから、これらに対するモニタリング検査等を強化するとともに、引き続き輸入者

に対して定期的な自主検査の実施を指導することとする。なお、BSEの問題に係る対日輸出牛肉の安全性確保については、現地調査結果、輸入時の検査結果等を踏まえ、重点的、効率的かつ効果的な検査体制を確保し、輸出国政府が管理する対日輸出プログラムの遵守状況を引き続き検証していくものとする。加えて、中国製品の海外における問題事例を端緒として輸入品の安全性について国民の不安が高まっている状況を踏まえ、平成19年7月に開催された輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議において、国民の安全・安心を確実なものとする観点から、政府及び輸入者等が講じるべき措置について改めて喚起されたことから、その徹底が図られるよう輸入者等に対する指導を継続していくこととする。

1 目的

本計画は、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進し、もって、輸入食品等の一層の安全性確保を図ることを目的とする。

2 本計画の適用期間

平成20年4月1日から平成21年3月31日までとする。

3 輸入食品等の監視指導の実施についての基本的考え方

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第4条において、食品の安全性の確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講ずることにより行われなければならないとされている。この観点から、輸入食品等の安全性確保については、輸出国における生産、製造、加工等（以下「生産等」という。）の段階から輸入後の国内流通までの各段階において、次の措置を講ずることとする。

- (1) 法第27条の規定に基づく輸入届出等により、法第11条又は第18条の規定に基づく食品等の規格又は基準（以下「規格基準」という。）をはじめとする法への適合についての基本的な情報を確認すること。
- (2) 多種多様な輸入食品等の食品衛生上の状況について幅広く監視するため、法第28条の規定に基づくモニタリング検査を実施すること。
- (3) 食品衛生上の危害の発生防止のため、法違反の蓋然性の高い輸入食品等について、法第26条の規定に基づく検査命令を発動すること。
- (4) 特定の国若しくは地域又は特定の者により製造等がなされた輸入食品等について、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要があると認める場合には、法第8条又は第17条の規定に基づく包括的輸入禁止措置を講ずること。

- (5) 法違反を繰り返すなどの輸入者に対し、法違反の原因を改善させること等を目的として、法第 55 条第 2 項の規定に基づく輸入に係る営業の禁止又は停止を命ずること。
 - (6) 輸出国の生産等の段階における衛生対策の推進を図るため、我が国の食品衛生規制の在京大使館等及び輸入者への情報提供、二国間協議、現地調査、技術協力等を実施すること。
 - (7) 輸入者が食品等事業者の責務として、自主的に衛生管理を図るよう講習会の開催、輸入前指導等を通じてその取組を推進すること。
 - (8) 法違反が判明した際には、廃棄指導等の措置を講ずるとともに、違反事例の公表や輸入者への指導等、再発を防止するための措置を講ずること。
 - (9) 輸入後の国内流通段階においては、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）が監視指導を行うとともに、検疫所や都道府県等での違反発見時には、本省、検疫所、関係都道府県等が連携を図り、輸入者による回収等が迅速に行われるよう適切な措置を講ずること。
- 4 生産地の事情その他の事情からみて重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- (1) 法第 27 条の規定に基づく輸入届出による確認
検疫所は、法第 27 条の規定に基づく輸入届出がされた食品等について、法第 6 条各号、第 9 条又は第 16 条に該当する食品等でないこと、法第 8 条第 1 項又は第 17 条第 1 項の規定に基づき輸入が禁止された食品等でないこと、法第 10 条の規定に基づき定められた添加物であること及び規格基準に適合していることについて、輸入者による輸入届出のほか、必要に応じて輸出国政府の発行する証明書、輸入者からの報告徴収等により確認する。
 - (2) 法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査
検疫所が実施するモニタリング検査は、多種多様な輸入食品等の食品衛生上の状況について幅広く監視し、法違反が発見された場合には輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的とする。
 - ① モニタリング計画の策定
本省は、重点的、効率的かつ効果的なモニタリング検査を行うため、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、違反率並びに輸入件数及び輸入重量、違反内容の健康に及ぼす影響の程度等を勘案し、モニタリング検査の検査件数及び検査項目（以下「モニタリング計画」という。）を定める。また、ポジティブリスト制度を着実に施行するため、農薬等の海外における規制状況、使用状況、検出事例等を勘案したモニタリング計画とする。

平成 20 年度のモニタリング計画は、別表第 1 のとおりとする。

② モニタリング検査の計画的な実施

検疫所は、モニタリング計画の検査件数を実施するために、本省により割り当てられた検査件数について年間計画を立て、計画的に検査を実施する。

③ モニタリング検査の強化等

本省は、生産国等における食品等の回収や健康被害発生に関する情報を得た場合、モニタリング検査等により法違反が発見された場合、都道府県等の監視指導において法違反が発見された場合等にあつては、必要に応じて各検疫所に対して当該輸入食品等に対する検査の強化を指示する。

なお、本省は、残留農薬等に係る検査の強化については、輸出国における残留農薬等の管理体制を踏まえ、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能となるよう、当該輸入食品等及び検査項目に係るモニタリング検査の検査率を引き上げて一定期間継続して実施する。

(3) 法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査以外の検査

検疫所は、輸入届出の内容を踏まえ、初回輸入時の検査、輸送途中で事故が発生した場合の検査等、モニタリング計画に基づく検査以外にも必要に応じて輸入食品等の検査を実施する。

(4) 法第 26 条の規定に基づく検査命令

法違反の蓋然性が高いと見込まれる輸入食品等について、厚生労働大臣が食品衛生上の危害の発生防止を図るため必要があると認める場合に、輸入の都度、輸入者に対し検査を受けるべきことを命じて行わせる。

① 検査命令の発動

以下の場合等、法違反の蓋然性が高いと見込まれる輸入食品等について、検査命令を発動する。

- i 輸出国や我が国において健康被害が発生している又は健康被害の発生するおそれのある同一の輸出国又は同一の製造者若しくは加工者等からの同一の輸入食品等については直ちに検査命令の対象とする。
- ii 残留農薬等について、同一の輸出国又は同一の製造者若しくは加工者等からの同一の輸入食品等に対するモニタリング検査等の結果、複数回法違反が発見された場合には、輸出国における規制及び衛生管理体制の状況並びに当該輸入食品等の法遵守の履歴等を勘案した上で、当該輸入食品等の全部又は一部を検査命令の対象とする。

② 検査命令の解除

検査命令後、以下の場合等、法違反の食品等が我が国に輸出されるおそれがないと認められる場合にあっては、検査命令を解除し、通常の監

視体制とする。

- i 輸出国における原因究明、及びそれに対応した輸出国での新たな規制、農薬等の管理状況や検査体制の強化等の再発防止対策の確立がなされ、二国間協議、現地調査、輸入時検査等によりその有効性が確認された場合
- ii 残留農薬等に係る検査命令（ただし、不検出基準に係るものを除く。）対象食品等であって、2年間に渡り違反事例がなく、かつ、検査命令の実施件数が300件以上あるものについては、検査命令を一時的に解除し、その後、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能となるよう、当該輸入食品等及び検査項目に係るモニタリング検査の検査率を引き上げて一定期間継続して実施し、違反事例がない場合（ただし、当該モニタリング検査強化期間中に違反が発見された場合には、直ちに検査命令を発動する。）

(5) 法第8条又は第17条の規定に基づく包括的輸入禁止措置

特定の国若しくは地域又は特定の者により製造等がなされた輸入食品等について、当該輸入食品等の検査件数全体に対する法違反の件数の割合が概ね5%以上であること、生産地における食品衛生上の管理の状況等からみて引き続き法に違反する食品等が輸入されるおそれがある場合において、人の健康を損なうおそれの程度等を勘案して、当該輸入食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要があると認めるときは、厚生労働大臣は、薬事・食品衛生審議会の意見を聴き、輸入禁止措置を講ずる。

(6) 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応

本省は、輸入食品等の安全性確保のため、関係府省と連携しながら海外からの食品衛生上の問題について情報等を入手し、我が国への法違反の食品等の輸入の可能性がある場合にあっては、当該食品等の我が国への輸入状況を調査し、輸入実績がある場合には、関係する検疫所又は都道府県等にその流通・在庫状況の調査及び必要に応じ輸入者等に対する回収等を指示し、又は依頼するとともに、検疫所に検査の強化を指示する。

5 輸出国における衛生対策の推進

輸出国の生産等の段階において法違反の未然防止を図るため、以下の取組により輸出国における衛生対策の推進を図る。

(1) 我が国の食品衛生規制等の周知

本省は、厚生労働省のホームページ（以下「ホームページ」という。）において、検査命令の対象食品等及びモニタリング検査が強化された食品等の法違反事例等並びに本計画及びその監視指導の結果に関する英語による

情報の提供を行うとともに、我が国の食品衛生規制に関する独立行政法人日本貿易振興機構の英語版情報とのリンク等により、英語版情報の充実を図る。

また、在京大使館等や輸入者に対するこれらの情報の提供、独立行政法人国際協力機構が実施する食品衛生規制に関する研修会等を通じて、輸出国の政府担当者、輸出国の生産者、製造者、加工者等（以下「生産者等」という。）に対し、これらの情報の周知を図る。

(2) 二国間協議、現地調査等

本省は、輸入時に検査命令が実施されている輸入食品等のほか、法違反の蓋然性が高い輸入食品等については、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及びその結果に基づく再発防止対策の確立について二国間協議等を通じて要請し、輸出国の生産、製造加工段階の衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等、衛生対策の推進を図る。

また、カビ毒等の有毒な又は有害な物質の含有等による法第6条違反や、残留農薬等に係る法第11条違反等の事例が平成19年度に輸入された食品において発見された違反事例の大多数を占めることから、平成20年度においては、当該法違反の多い国を中心に積極的に衛生対策を求める。さらに、ポジティブリスト制度の円滑な実施や輸入牛肉等の衛生確保のため、輸出国における生産段階での衛生対策の検証が必要な場合には、専門家を当該輸入食品等の輸出国に派遣し、積極的に当該輸出国における衛生対策の確認を行う。

(3) 技術協力等

本省は、監視体制の強化、残留農薬等の試験検査技術の向上に資するよう、必要に応じて輸出国への技術協力等を行う。

6 輸入者への自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項

輸入者を含む食品等事業者の責務として、食品安全基本法第8条において、自らが食品の安全確保について一義的責任を有していることを認識し、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講じることとされている。また、法第3条第1項において、自らの責任において輸入食品等の安全性を確保するため、必要な知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等について努めなければならないこととされている。

これらを踏まえ、法違反の未然防止を図るため、検疫所は、輸入者に対し、以下の指導等を通じて、自主的な衛生管理の推進を図る。

(1) 輸入者に対する基本的な指導事項

法に基づく輸入手続、検査制度、規格基準、添付が義務付けられている

衛生証明書等の食品衛生上の規制や輸入者の責務等について周知を図る。また、輸入者の自主的な衛生管理を推進する観点から、輸入食品等の違反情報、輸出国の食品衛生に関する規制等を輸入者に対し適時適切に提供するとともに、輸入者自ら輸入食品等の安全性確保に努めるよう、講習会、輸入届出時等において指導を行う。

輸入者に対する基本的な指導事項は、別表第2のとおりとし、輸入者が取り扱う具体的な輸入食品等の輸出国、品目に応じ、更に必要な事項について指導を行うとともに、輸入する食品等が輸出国において違法に生産、製造加工されたものではないこと、原材料、添加物、製造方法、検査データ等が法に適合していることについての確認も徹底するよう指導する。

また、生産者等を通じて入手した正確かつ最新の情報に基づく適正な輸入届出を行うよう指導するとともに、特に継続的に輸入する場合にあっては、原材料や製造方法等に変更がないこと、届出時に提示する自主検査等の成績と届出貨物の同一性が確保されていることを十分確認するよう指導する。

さらに、規格基準の改正、検査強化、販売の禁止措置等がなされた場合にあっては、輸入者に対し情報提供する。

(2) 輸入前指導の実施

輸入者に対し、(1)の輸入者に対する基本的な指導事項を踏まえ、生産者等から必要な資料を入手するなどにより、事前に輸入する食品等の安全性や、薬事法（昭和35年法律第145号）により規制される医薬品成分の含有の有無等を確認するよう指導する。特に当該輸入者が、当該食品等を我が国に初めて輸入しようとする場合、同種の食品で違反事例のあるもの等については、事前に各検疫所に相談するよう、ホームページや講習会の実施を通じて周知する。

(3) 輸入前指導による法違反発見時の対応

輸入者による事前の安全性の確認の結果、輸入食品等が法に適合しないことが判明した場合には、輸入者に対し、法に適合するよう適切な対策を講じ、改善が図られるまで輸入を見合わせるよう指導する。

また、改善の結果、法に適合することが書類等で確認できたものについても、必要に応じて、サンプル品の輸入等により、当該食品等が規格基準等を満たしているか否かを検査等により確認するよう指導する。

(4) 自主検査の実施

初回輸入時においては、輸入食品等の成分規格や添加物等の使用状況に基づき、当該輸入食品等が法に適合していることの確認のために必要な検査項目について自主検査を行うよう指導する。継続的に輸入する場合にあっては、その輸入頻度等を踏まえ、(1)の輸入者に対する基本的な指導事項

を踏まえ、当該輸入食品等の成分規格、添加物等の使用状況を定期的に確認し、同種の食品の違反情報等も参考としながら、定期的に自主検査を行うよう指導する。

(5) 輸入食品等の記録の作成及び保存

輸入者に対し、輸入食品等の流通状況についての確認がいつでも行えるよう、当該食品等に関する輸入や販売状況の記録等の適正な作成及び保存に努めるとともに、法違反が発見された場合において、関係する検疫所又は都道府県等に当該情報を速やかに提供することが可能となるよう指導する。

(6) 適正表示

輸入者に対し、輸入食品等の適正な期限表示などの表示内容が国内の関係法令の基準に適合するよう管理するとともに、必要に応じて輸入者の所在地を管轄する都道府県等に事前に照会等するよう指導する。

(7) 輸入者、通関業者及び保税等倉庫業者の食品衛生に関する知識の向上

輸入者、通関業者及び保税等倉庫業者に対し、(1)～(6)の指導事項等についての説明会を開催するとともに、関係団体等が開催する講習会に輸入食品を担当する者を積極的に派遣させること等により、担当者の食品衛生に関する知識の習得に努め、輸入食品等の安全性確保が図られるよう指導する。

7 法違反が判明した場合の対応

(1) 輸入時の検査等で法違反が発見された場合

輸入届出のあった検疫所、本省又は関係都道府県等は、相互に連携を図り、輸入者に対する廃棄、積戻し又は迅速な回収の指示、輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

① 法違反が判明した食品等が通関前の場合

検疫所が輸入者に対し、廃棄、積戻し等の指示を行う。

② 法違反が判明した食品等が通関後の場合

輸入者の所在地を管轄する都道府県等が輸入者に対し、回収等の指示を行う。

このため、都道府県等による回収指示等が円滑に行われるよう、検疫所は、本省に法違反の輸入食品等に係る輸入時におけるロット構成、輸入者の名称、所在地その他の必要な情報（以下「法違反の輸入食品等に係る情報」という。）を速やかに報告するとともに、本省は、輸入者の所在地を管轄する都道府県等に対し、輸入者による回収等の措置が適切に講じられるよう通報する。

なお、通関後の食品等の全量が保税倉庫に保管されている場合には、

これらの対応に加え、検疫所が輸入者に対し、法違反の輸入食品等の廃棄、積戻し等の措置を講ずるよう暫定的に指導するとともに、当該輸入者の所在地を管轄する都道府県等の指示に従うよう指導する。

(2) 国内流通時の検査等で法違反が発見された場合

本省は、都道府県等の収去検査や販売者等の自主検査等により、国内流通時に輸入食品等の法違反が発見された旨の連絡を受けた場合は、検疫所に対して法違反の輸入食品等に係る情報の提供を行うとともに、当該情報に基づき輸入時における検査の強化等の必要な措置を講ずる。

(3) 再発防止のための輸入者への指導等

検疫所は、法違反のあった輸入者に対し、法違反の再発を防止するため、以下について指導する。

① 違反原因の調査及び報告

当該食品等の違反原因の調査を行い、結果が判明次第、検疫所に報告すること。法違反が発覚して3ヵ月を経過しても違反原因が判明しない場合にあっては、検疫所に調査の進捗状況を報告する。

② 輸入再開時の改善結果報告

同一製品を再度輸入する場合にあっては、①の原因の調査を行い、改善が図られたことを確認し、必要に応じ、輸入者自らによる現地での調査、法違反となった項目の輸出国における検査、サンプル品の検査等により検証するとともに、改善結果について検疫所に報告する。

(4) 法第55条の規定に基づく輸入者の営業の禁停止処分

本省は、食品の安全性の確保の観点から、法違反を繰り返す輸入者又は法違反により健康被害を発生させた若しくは発生させるおそれを生じさせた食品等の輸入者などに対し、法違反の原因を改善させ、法違反の再発を防止させ、その他衛生上の必要な措置を講じさせることを目的として、法第55条第2項に基づく輸入者の営業の禁止又は停止（以下「輸入者の営業の禁停止処分」という。）を命ずる。

また、本省は、食品衛生法第55条第2項に基づく輸入者の営業の禁止及び停止処分の取扱い指針（ガイドライン）に基づき、概ね違反率が5%を超え、輸入者の営業の禁停止処分の検討対象となった輸入者に対しては、法違反を繰り返すことのないよう指導を行う。検疫所は、違反内容等に応じて当該輸入者が輸入する食品についてモニタリング検査を強化し、当該輸入者が講じた再発防止措置の検証を行う。

(5) 悪質な事例等の告発

検疫所は、虚偽の輸入届出や法違反又はその蓋然性の高い食品等の不正輸入など、法違反の態様が悪質な事例等については、告発を行うとともに、当該告発内容について、適時公表を行う。

(6) 違反事例の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第 63 条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した輸入者（原則として、当該違反により書面による行政指導の対象となる輸入者を含むが、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた輸入者は除く。）の名称・所在地、対象輸入食品等の違反情報について、ホームページに 1～2 週間ごとを目安に更新した情報を掲載し、公表する。なお、違反者の名称等の公表に併せ、改善措置の内容、違反原因等についても、判明次第公表する。

8 国民等への情報提供

本省は、ホームページ等により輸入食品等の安全性確保に関する情報を広く国民等へ提供する。

(1) モニタリング計画等に関する情報の提供

検疫所は、輸入者、通関業者及び保税倉庫業者に対し、本計画に基づく監視指導を円滑に実施できるよう、モニタリング計画、検査命令の発動、検査の強化等に関する通知等の周知を図る。

また、本省は、モニタリング計画、検査命令の発動、検査の強化等に関する情報について公表する。

(2) 本計画に基づく監視結果の公表

本省は、モニタリング検査、検査命令等の輸入食品等に係る検査の実施状況及びその結果の概要、輸入者に対する監視指導及びその結果の概要、輸出国における衛生対策の実施状況及びその結果の概要等の本計画に基づく監視指導の実施状況について、翌年度の 6 月を目途に公表する。また、4 月から 9 月までの年度途中の状況についても 11 月を目処に公表する。

(3) 食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組

本省は、食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組を通じ、計画の内容、輸入食品等の監視指導の状況等についての情報交換を行う。

(4) その他

検疫所は、一般消費者等を対象とした見学の受入等、輸入食品等の監視指導の現状について、監視指導等業務に支障のない範囲内で広く国民の理解を得るよう努める。

9 その他監視指導の実施のために必要な事項

(1) 食品衛生に関する人材の養成、資質の向上

本省は、検疫所で監視指導や試験検査に従事する食品衛生監視員に対し、食品衛生に関する知識及び技術の習得等に係る研修を実施する。

(2) 検疫所が実施する食品等の試験検査等に係る点検

本省及び検疫所は、モニタリング検査等が適正に実施されるよう、試験検査等の業務管理に係る点検及び指導を計画的に実施する。

別表第1

食品群	検査項目※2	項目別件数※1	延検査件数※1
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食鳥肉等	抗菌性物質等	2,800	5,150
	残留農薬	1,700	
	成分規格等	650	
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉製品、アイスクリーム、冷凍食品（肉類）等	抗菌性物質等	1,100	4,600
	添加物	1,100	
	成分規格等	2,400	
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類（エビ、カニ）等	抗菌性物質等	3,350	5,350
	残留農薬	850	
	添加物	250	
	成分規格等	900	
水産加工食品 魚類加工品（切り身、乾燥、すり身等）、冷凍食品（水産動物類、魚類）、魚介類卵加工品等	抗菌性物質等	4,150	12,500
	残留農薬	400	
	添加物	1,950	
	成分規格等	6,000	
農産食品 野菜、果実、麦類、とうもろこし、豆類、落花生、ナッツ類、種実類等	抗菌性物質等	750	24,100
	残留農薬	18,350	
	添加物	600	
	成分規格等	950	
	カビ毒	2,200	
	遺伝子組換え食品	1,250	
農産加工食品 冷凍食品（野菜加工品）、野菜加工品、果実加工品、香辛料、即席めん類等	残留農薬	5,000	14,050
	添加物	4,200	
	成分規格等	2,100	
	カビ毒	2,250	
	遺伝子組換え食品	200	
	放射線照射	300	
その他の食料品 健康食品、スープ類、調味料、菓子類、食用油脂、冷凍食品等	抗菌性物質等	300	4,900
	残留農薬	250	
	添加物	3,100	
	成分規格等	650	
	カビ毒	600	
飲料 ミネラルウォーター類、清涼飲料水、アルコール飲料等	残留農薬	300	2,400
	添加物	900	
	成分規格等	900	
	カビ毒	300	
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	1,800	1,800
検査強化食品分	抗菌性物質等、残留農薬、添加物、成分規格等、カビ毒、遺伝子組換え食品、放射線照射	5,000	5,000
総 計（延数）※1			79,850

※1：検査件数は、抗菌性物質、残留農薬等の検査項目別の延検査件数の概数を示したものである。

※2：検査項目の例

- ・抗菌性物質等：抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等
- ・残留農薬：有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系等
- ・添加物：ソルビン酸、安息香酸、二酸化イオウ、着色料、ポリソルベート、サイクラミン酸、TBHQ、防ばい剤等
- ・成分規格等：成分規格で定められている項目（細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ等）、病原微生物（腸管出血性大腸菌、O157、リステリア菌等）
- ・カビ毒：アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン等
- ・遺伝子組換え食品：安全性未審査遺伝子組換え食品等
- ・放射線照射：放射線照射の有無

別表第2

	輸入時における危害要因等 (代表的な事例)	事前の確認事項	定期的確認事項 (初回輸入時を含む)	輸送及び保管時の確認事項
食品等一般 (共通事項)	・有害、有毒物質の含有 ・腐敗、変敗及び不潔・異物の混入	・有害、有毒物質等の混入防止対策	・定期的な試験検査による有害、有毒物質等の確認	・事故・不適切な温度管理等による腐敗、変敗がないこと ・塩蔵等の食品等を長期間屋外に保管することがないこと
	・病原微生物による汚染	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・指定外添加物の使用 ・添加物の対象外使用、過量使用等使用基準不適合	・原材料に使用されている添加物を含め、指定外添加物が使用されていないこと ・使用基準に適合しない添加物が使用されていないこと、また、使用量等が適量であること	・定期的な試験検査による指定外添加物が含有していないこと、添加物の使用基準等の適合の確認	
	・規格基準不適合 (清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等)	・成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していること ・放射線照射による殺菌等が行われていないこと (ばれいしょの芽止めを除く。) ・製造工程、製品に使用されている原材料及び添加物の正確な名称・割合等の生産・製造者への確認 ・必要に応じ、最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・製造工程、原材料等に変更がないこと ・定期的な試験検査による成分規格等の適合の確認 ・最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・保存基準の遵守 ・事故の有無
農産物及びその加工品	・アフラトキシン、パツリン等のカビ毒 (穀類、豆類、香辛料、りんごジュース等)	・収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策	・定期的な試験検査によるカビ毒の確認	・カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理
	・シアン配糖体等の自然毒	・自然毒の有無の確認 ・製造・加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること ・有害、有毒植物の混入防止対策	・定期的な試験検査による自然毒の確認	
	・放射能汚染 (きのこ、ハーブ等)	・採取地域が放射能汚染地域でないこと	・定期的な試験検査による放射能濃度の確認	
	・腸管出血性大腸菌 O157等の病原微生物 (生食用野菜)	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理

	・残留農薬	・農薬の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること	・収穫前、収穫後における農薬の適正な用法、用量の遵守 ・定期的な試験検査による残留農薬の確認	・収穫後における農薬の使用の有無
	・安全性未審査の遺伝子組換え食品 (とうもろこし、パパイヤ等)	・遺伝子組換え食品の承認の有無 ・安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策	・定期的な試験検査による安全性未審査の遺伝子組換え食品が混入していないことの確認	・適正な管理
	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (生鮮野菜)	・着色料、漂白剤等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと	・定期的な試験検査による添加物の確認	
畜産物及びその加工品	・腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌等の病原微生物 (食肉、ナチュラルチーズ等)	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・放射能汚染 (トナカイ肉、ビーフエキス等)	・生産地域が放射能汚染地域でないこと	・定期的な試験検査による放射能濃度の確認	
	・衛生証明書の不備 (食肉、食肉製品)	・生産国及び輸出国政府機関が発行する衛生証明書の記載事項		・衛生証明書の確認
	・牛海綿状脳症 (牛肉及び牛由来製品)	・生産地域が輸入禁止対象国・地域でないこと ・特定危険部位を含まないこと ・輸入禁止対象国・地域由来の牛肉等の混入・使用がないこと		
	・牛海綿状脳症 (めん羊肉、山羊肉等)	・生産地域が牛海綿状脳症発生国でないこと ・特定危険部位をふくまないこと		
	・残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物	・農薬、動物用医薬品、飼料添加物の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること	・動物用医薬品、飼料添加物の適正な用法、用量、休薬期間等の遵守 ・定期的な試験検査による残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認	
	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 (食肉)	・着色料等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと	・定期的な試験検査による添加物の確認	

水産物及びその加工品	腸炎ビブリオ等の病原微生物（切り身、むき身の生食用鮮魚介類等）	- 加工場で使用される洗浄水等の病原微生物による汚染防止対策 - 加工基準の遵守	定期的な試験検査による病原微生物の確認	- 保存基準の遵守 - 微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準不適合	我が国と同等の加工基準であることが確認された国であること	定期的な試験検査による成分規格の適合の確認	保存基準の遵守
	下痢性・麻痺性貝毒（貝類）	貝毒の監視が適切に行われている海域から採取された貝類であること	定期的な試験検査による貝毒の確認	
	有毒フグの混入	- 輸入が認められている魚種であること - 魚種鑑別による異種フグの混入防止対策		- 輸出国政府機関が発行する証明書の確認 - 魚種鑑別による異種フグの混入がないことの確認
	シガテラ毒魚等の有毒魚の混入（南方産ハタ、ブダイ、カマス等）	- 漁獲海域の確認 - 魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策		魚種鑑別による有毒魚の混入がないことの確認
	残留動物用医薬品、残留飼料添加物	- 動物用医薬品の使用状況 - 加工品の原材料は、残留基準に適合していること	- 動物用医薬品、飼料添加物の適切な用法、用量、休薬期間等の遵守 - 定期的な試験検査による残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認	
	品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用（鮮魚介類等）	着色料、一酸化炭素等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと	定期的な試験検査による添加物の確認	鮮紅色等の有無の確認
いわゆる健康食品	医薬品成分の含有	- 薬事法上の医薬品成分を含まないこと - 輸出国における食経験等	試験検査による医薬品成分を含まないことの確認	
添加物及びその製剤	- 指定外添加物の使用 - 規格基準不適合	- 添加物の正確な名称、基原物質、抽出溶媒の種類 - 添加物製剤の場合、それぞれの正確な名称と割合 - 指定外添加物が使用されていないこと - 成分規格、製造基準等の規格基準に適合していること	定期的な試験検査による成分規格の確認	保存基準の遵守
器具及び容器包装、おもちゃ	規格基準不適合	- 材質、形状、色柄、対象年齢、用途の確認 - 原材料の一般規格、材質別規格、用途別規格、製造基準等の規格基準に適合していること	定期的な試験検査による原材料一般の規格、材質別規格等の確認	

(別添)

平成 19 年度
輸入食品監視指導計画監視結果
中間報告

平成 19 年 11 月
厚生労働省医薬食品局食品安全部

平成19年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）

1. はじめに

我が国に輸入される食品等（以下「輸入食品等」という。）の安全性を確保するために国が行う監視指導については、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第23条第1項の規定により、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、パブリックコメントの募集及びリスクコミュニケーションを実施し、平成19年度輸入食品監視指導計画（以下「計画」という。）を策定し、同条第3項の規定により官庁報告として官報に公表した上で、計画に基づいて行っているところです。

厚生労働省は、計画に基づいて実施した輸入食品等に係る監視指導の実施状況の概要について、翌年度の6月を目途に公表するほか、年度途中の状況についてもおおむね年度の半ばに公表することとしており、今般、平成19年4月から9月にかけての計画に基づく監視結果の中間報告を取りまとめたので公表します。

参 考：「輸入食品監視業務ホームページ」

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

問合せ先：医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室



2. 平成19年度輸入食品監視指導計画の概要

① 輸入食品監視指導計画とは

輸入食品等について国が行う監視指導の実施に関する計画（法第23条）をいう。

【目的】国が、輸入時の検査や輸入者の監視指導等を重点的、効果的かつ効率的に実施することを推進し、輸入食品等の一層の安全性確保を図る。

② 輸入食品等の監視指導の基本的な考え方

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第4条（食品の安全性確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることにより行わなければならない）の観点から、輸出国、輸入時、国内流通時の3段階での衛生対策確保を図るべく計画を策定し、監視指導を実施する。

③ 重点的に監視指導を実施すべき項目

- 輸入届出時における法違反の有無の確認
- モニタリング検査^{※1}（平成19年度計画：124食品群、約7万9千件）
- 検査命令^{※2}（平成19年9月30日現在：全ての国の15品目及び30カ国・1地域の186品目）
- 包括的輸入禁止規定^{※3}
- 海外情報等に基づく緊急対応

④ 輸出国における衛生対策の推進

- 輸出国政府に対する衛生管理対策の確立の要請
- 現地調査や二国間協議を通じた、農薬等の管理・監視体制の強化、輸出前検査の推進

⑤ 輸入者に対する自主的な衛生管理の実施に関する指導

- 輸入前指導（いわゆる輸入相談）
- 初回輸入時及び定期的自主検査の指導
- 記録の保存に係る指導
- 輸入者等への食品衛生に関する知識の普及啓発

※1：食品の種類毎に輸入量、違反率等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査

※2：違反の蓋然性が高いものについて輸入の都度、検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査

※3：危害の発生防止の観点から必要と認められる場合、検査を要せず販売、輸入を禁止できる規定

3. 平成 19 年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）

表 1 届出・検査・違反状況（平成 19 年 4 月～9 月：速報値）

届出件数	輸入重量	検査件数※1	割合※2	違反件数	割合※2
件	千トン	件	%	件	%
914,373	12,226	100,948	11.0	619	0.07
(前年度実績) 923,968	12,416	94,920	10.2	629	0.07

※1 モニタリング検査、検査命令、指導検査等の合計から重複を除いた数値

※2 届出件数に対する割合

表 2 主な違反事例（平成 19 年 4 月～9 月：速報値）

違反条文	違反件数	構成比	主な違反内容
第 6 条 (販売を禁止される食品及び添加物)	118	18.5	とうもろこし、ハトムギ、落花生、アーモンド、ごま等のアフラトキシンの付着、キャッサバ等のシアン化合物の混入、食肉製品のリステリア菌による汚染、有毒魚の混入、下痢性・麻痺性貝毒の検出、キャッサバ等によるシアン化合物の含有、米の輸送時中の事故による腐敗・変敗・カビの発生
第 9 条 (病肉等の販売等の制限)	1	0.2	衛生証明書の不添付
第 10 条 (添加物等の販売等の制限)	31	4.9	サイクラミン酸、TBHQ、ポリソルベート、パテントブルーV、アゾルビン等の指定外添加物を使用した加工食品
第 11 条 (食品又は添加物の基準及び規格)	479	75.2	野菜及び乾燥野菜の成分規格違反（農薬の残留基準違反）、水産物及びその加工品の成分規格違反（抗菌性物質の含有、農薬等の残留基準違反）、冷凍食品の成分規格違反（一般生菌数、大腸菌、大腸菌群）、添加物の使用基準違反（ソルビン酸、安息香酸等）、添加物の過量残存（二酸化硫黄等）
第 18 条 (器具又は容器包装の基準及び規格)	8	1.3	器具・容器包装の規格基準違反 原材料の材質別規格違反
計	637（延数） 619（違反届出件数）		

表3 モニタリング検査実施状況（平成19年4月～9月：速報値）

品 名	検査項目	年度計画件数※	実施件数	違反件数
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、 その他食鳥肉等	抗生物質等	2,850	1,379	0
	残留農薬	1,700	1,207	0
	添加物	-	117	0
	成分規格等	650	352	0
	S R M除去確認	-	2,367	0
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉 製品、アイスクリーム、 冷凍食品（肉類）等	抗生物質等	1,050	573	2
	残留農薬	-	11	0
	添加物	1,150	1,029	0
	成分規格等	2,250	1,039	3
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類（エ ビ、カニ）等	抗生物質等	3,150	1,235	1
	残留農薬	750	948	8
	添加物	300	141	0
	成分規格等	900	476	0
水産加工食品 魚類加工品（切り身、乾 燥、すり身等）、冷凍食品 （水産動物類、魚類）、魚 介類卵加工品等	抗生物質等	4,100	2,342	3
	残留農薬	250	1,067	0
	添加物	2,450	1,951	1
	成分規格等	6,000	3,273	35
農産食品 野菜、果実、麦類、とう もろこし、豆類、落花生、 ナッツ類、種実類等	抗生物質等	700	270	0
	残留農薬	18,200	7,830	21
	添加物	600	374	2
	成分規格等	850	595	0
	カビ毒	2,200	1,296	0
	遺伝子組換え食品	1,550	596	0
農産加工食品 冷凍食品（野菜加工品）、 野菜加工品、果実加工品、 香辛料、即席めん類等	抗生物質等	-	7	0
	残留農薬	5,000	2,052	12
	添加物	4,400	2,607	4
	成分規格等	2,200	1,351	11
	カビ毒	2,250	966	0
	遺伝子組換え食品	200	76	2
その他の食料品 健康食品、スープ類、調 味料、菓子類、食用油脂、 冷凍食品等	抗生物質等	300	1	0
	残留農薬	250	20	0
	添加物	3,050	1,507	1
	成分規格等	700	576	5
	カビ毒	600	176	1
	遺伝子組換え食品	-	4	0
飲料 ミネラルウォーター類、 清涼飲料水、アルコール 飲料等	残留農薬	300	99	0
	添加物	900	649	0
	成分規格等	900	436	2
	カビ毒	300	55	0
添加物、器具及び容器 包装、おもちゃ	成分規格等	1,300	542	0
総 計（延数）	年度計画件数総計に は、検査強化分とし て5,000件を計上	79,300	41,592 年度計画に対する 実施率約52%	114

※ 抗生物質、農薬等の検査項目別の計画件数の概算を示したもの

表 4 モニタリング検査を強化した※¹ 品目（平成 19 年 4 月～9 月※²）

対象国・地域	対象食品	検査項目
中国	にんじん	メタミドホス トリアジメノール
	きくらげ	フェンプロパトリン
	にんにくの茎	イマザリル
	からしな、アスパラガス	プロファム
	ひらめ、ローヤルゼリー	フラゾリドン
	ケール	アトラジン
	チンゲンサイ	ファモキサドン
	しょうが※ ³	アルジカルブ アルジカルブスルホキシド アルドキシカルブ
	こまつな	ルフェヌロン
	あさり加工品	クロラムフェニコール
	柿の葉	カルベンダジム チオファネート チオファネートメチル ベノミル
	カワハギ乾製品	フグの混入
	植物性タンパク等※ ³	メラミン
	グリセリン※ ³	ジエチレングリコール
	加工食品※ ³	ズルチン
タイ	バナナ	シペルメトリン
	レモンガラス	E P N
	養殖スッポン	マラカイトグリーン
インドネシア	ほうれんそう	シフルトリン
	青とうがらし	ジフェノコナゾール
ニュージーランド	西洋ねぎ（リーキ）	アラクロール
	赤とうがらし	ルフェヌロン
ブラジル	大豆	ピリミホスメチル
	小麦	メタミドホス
インド	クミンシード	イプロベンホス プロフェノホス
エチオピア	コーヒー豆	アトラジン
オーストラリア	そば	クロルピリホス ジメトエート
コロンビア	コーヒー豆	クロルピリホス
台湾	米	メタミドホス
トルコ	ごまの種子	カルバリル
フィリピン	おくら	テブフェノジド メタミドホス
フランス	レッドカラント	フルシラゾール
ベトナム	米	アセタミプリド
香港	きくらげ	フェンプロパトリン
メキシコ	チェリモヤ	モノクロトホス

※¹ 通常、違反発見後の検査強化として、全届出件数の 30%を対象に検査を実施

※² 表 5 に含まれる品目を除く

※³ 海外情報に基づき、新たにモニタリング検査を実施した事例（平成 19 年 4 月～9 月）

表 5 検査命令へ移行した品目（平成 19 年 4 月～9 月）

対象国・地域	対象食品	検査項目
中国	ピーマン	ピリメタニル
	さば加工品	マラカイトグリーン
	未成熟いんげん	フェンプロパトリン
	えだまめ	プロファム
	にんにくの茎	ピリメタニル
	はちみつ	クロラムフェニコール
タイ	おくら	ジノテフラン E P N
韓国	しじみ、あげまきがい	エンドスルファン
インド	マンゴー	クロルピリホス
米国	非加熱食肉製品	リステリア菌

表 6 主な検査命令対象品目及び検査実績（平成 19 年 4 月～9 月：速報値）

対象国・地域	主な対象食品	主な検査項目	検査件数	違反件数
全輸出国 (15 品目)	落花生、チリペッパー、 ナッツ類、ハトムギ、 乾燥いちじく等	アフラトキシン	4,414	20
	すじこ	亜硝酸根等	312	3
	フグ	魚種鑑別	2	0
	シアン化合物含有豆類、 キャッサバ	シアン化合物	248	6
中 国 (46 品目)	えび、鰻、さば、しじみ、 ローヤルゼリー等	テトラサイクリン系抗生物質 マラカイトグリーン エンロフロキサシン等	7,812	24
	まつたけ、ねぎ、しいた け、大粒落花生、未成熟 えんどう等	アセトクロール テブフェノジド フェンプロパトリン等	14,312	42
	二枚貝	麻痺性貝毒等	1,798	24
	そば	アフラトキシン	404	0
	鰻加工品等	大腸菌群等	1,160	3
	全ての加工食品	サイクラミン酸	1,668	1
タ イ (24 品目)	えび	オキシリニック酸	1,790	0
	おくら、マンゴー、アカ シア、ミズオジギソウ等	クロルピリホス ジノテフラン E P N 等	446	1
	バジルシード	アフラトキシン	4	1
韓 国 (20 品目)	パプリカ、とうがらし、 しじみ等	クロルピリホス エトプロホス エンドスルファン等	102	1
	二枚貝等	麻痺性貝毒	2,159	2
	生食用アカガイ	腸炎ビブリオ	13	0
台 湾 (16 品目)	鰻、ローヤルゼリー、 スッポン等	フラルタドン フラゾリドン クロラムフェニコール等	2,808	2
	ウーロン茶、マンゴー、 ニラ、タロイモ等	ブロモプロピレート シペルメトリン クロルピリホス等	296	8
	全ての加工食品	サイクラミン酸	41	0
米 国 (12 品目)	とうもろこし、パセリ、 アーティチョーク、 ほうれんそう等	ピリミホスメチル クロルピリホス フェンバレレート等	195	1
	とうもろこし、アーモン ド、りんごジュース	アフラトキシン パツリン	1,997	38
ベトナム (5 品目)	えび、いか等	クロラムフェニコール フラゾリドン等	5,741	56
	ほうれんそう	インドキサカルブ	91	0
	ごま	アフラトキシン	21	1
	全ての加工食品	サイクラミン酸	51	0
その他（25 カ国、46 品目）			4,852	58
総 計			52,737	292

表 7 海外情報に基づき監視強化を行った主な事例（平成 19 年 4 月～9 月）

強化月	対象国	対象食品及び内容	経緯及び対応状況
5 月	中国	植物性タンパク等 （メラミン含有のおそれ）	米国において中国産小麦グルテンや米濃縮タンパクを原料としたペットフードによる犬や猫の死亡事故が発生し、当該原料からメラミンが検出されたとの情報に基づき、中国産植物性タンパク等について、輸入の都度、貨物を保留してメラミン関連化合物の検査を実施した。
5 月	中国	グリセリン （ジエチレングリコール混入のおそれ）	パナマにおいて中国産グリセリンを原料とした医薬品による死亡事故が発生し、当該原料にジエチレングリコールの混入が確認されたとの情報に基づき、中国産グリセリンについて、輸入の都度、成分規格に係る自主検査を、グリセリンを使用した中国産食品について、ジエチレングリコールの自主検査を指導する措置を講じた。
5 月	中国	アンコウ （フグ混入のおそれ）	米国において中国産アンコウと表示され販売された魚による食中毒事件が発生し、偽表示されたフグが原因とされるとの情報に基づき、中国産アンコウが輸入届出された場合は、魚種鑑別を徹底するよう指導する措置を講じた。
5 月	カナダ 米国	コショウ ごまペースト （サルモネラ属菌による汚染のおそれ）	カナダ国内における製品回収情報に基づき、当該製品が輸入届出された場合は、積み戻しを行う措置を講じた。
8 月	スイス	グァーガム （ダイオキシン類による汚染のおそれ）	スイス国内における製品回収情報に基づき、当該製品が輸入届出された場合は、積み戻しを行う措置を講じた。
8 月	中国	飴菓子 （ホルムアルデヒド使用のおそれ）	インドネシアにおいて中国産飴菓子等からホルムアルデヒドが検出されたとの情報に基づき、中国産飴菓子について自主検査を指導する措置を講じた。
8 月	米国	シーフードディップ （リステリア菌による汚染のおそれ）	米国内における製品回収情報に基づき、当該製品が輸入届出された場合は、積み戻しを行う措置を講じた。
8 月	カナダ	サラミ （サルモネラ属菌による汚染のおそれ）	カナダ国内における製品回収情報に基づき、当該製品が輸入届出された場合は、積み戻しを行う措置を講じた。
9 月	タイ	ベビーコーン （赤痢菌による汚染のおそれ）	デンマーク及びオーストラリアにおいてタイ産ベビーコーンを原因とする食中毒事件が発生したとの情報に基づき、該当品があった場合には、その販売、使用を中止等するよう指導する措置を講じた。

(参 考) 中間報告中の主な用語説明

用 語	説 明
亜硝酸ナトリウム	添加物（発色剤）、亜硝酸根としての最大残存量が規定されている
アセトクロール	農薬（アニリド系除草剤）
アゾルビン	指定外添加物（着色料）
アトラジン	農薬（トリアジン系除草剤）
アフマトキシ	カビ毒（アスペルギルス属等の真菌により産生される）
アラクロール	農薬（酸アミド系除草剤）
アルジカルブ、アルジカルブス ルホキシド、アルドキシカルブ	農薬（カーバメート系殺虫剤）
安息香酸	添加物（保存料）
遺伝子組換え	細菌などの遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術
イプロベンホス	農薬（有機リン系殺菌剤）
インドキサカルブ	農薬（オキサジアゾン系殺虫剤）
エトプロホス	農薬（有機リン系殺虫剤）
エンドスルファン	農薬（有機塩素系殺虫剤）
エンロフロキサシン	動物用医薬品（ニューキノロン系合成抗菌剤）
オキシリニック酸	動物用医薬品（キノロン系合成抗菌剤）
カルベンダジム、チオファネート、 チオファネートメチル、ベノミル	農薬（ベンズイミダゾール系殺菌剤）
グリセリン	添加物（甘味料）、添加物の溶剤としても使用される
クロラムフェニコール	動物用医薬品（クロラムフェニコール系抗生物質）
クロルピリホス	農薬（有機リン系殺虫剤）
下痢性貝毒	貝毒（主に有害プランクトンの産生した毒を二枚貝が蓄積したもの。貝が毒化することにより下痢性中毒が引き起こされる）
サイクラミン酸	指定外添加物（甘味料）
シアン化合物	一部豆類などの植物に含まれるシアン配糖体などのシアン関連化合物
ジエチレングリコール	工業用の不凍液原料や溶剤として使用される化学物資
ジフェノコナゾール	農薬（含窒素系殺菌剤）
シフルトリン	農薬（ピレスロイド系殺虫剤）
シペルメトリン	農薬（ピレスロイド系殺虫剤）
ジメトエート	農薬（有機リン系殺虫剤）
ズルチン	指定外添加物（甘味料）
ソルビン酸	添加物（保存料）
腸炎ビブリオ	病原微生物（海水中の常在菌でビブリオ属の一種、主に魚介類を汚染し、急性胃腸炎の原因となる菌）
テトラサイクリン系抗生物質	抗生物質（主にオキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリンをいう）
テブフェノジド	農薬（ベンゾイルヒドラジド系殺虫剤）
トリアジメノール	農薬（含窒素系殺菌剤）

用 語	説 明
二酸化硫黄	添加物（酸化防止剤）
パツリン	カビ毒（ペニシリウム属やアスペルギルス属等の真菌により産生される）
パテントブルー V	指定外添加物（着色料）
ピリミホスメチル	農薬（有機リン系殺虫剤）
ピリメタニル	農薬（アニリノピリミジン系殺菌剤）
フェンプロパトリン	農薬（ピレスロイド系殺虫剤）
フラゾリドン	動物用医薬品（ニトロフラン系合成抗菌剤）、代謝物は A O Z
フラルタドン	動物用医薬品（ニトロフラン系合成抗菌剤）、代謝物は A M O Z
プロファム	農薬（カーバメート系除草剤）
プロフェノホス	農薬（有機リン系殺虫剤）
プロモプロピレート	農薬（有機塩素系殺虫剤）
フルシラゾール	農薬（含窒素系殺菌剤）
ポリソルベート	指定外添加物（乳化剤）
麻痺性貝毒	貝毒（主に有害プランクトンの産生した毒を二枚貝が蓄積したもの。貝が毒化することにより麻痺性中毒が引き起こされる）
マラカイトグリーン	動物用医薬品（トリフェニルメタン系合成抗菌剤）
メタミドホス	農薬（有機リン系殺虫剤）
メラミン	メラミン樹脂の主原料となる化学物質
モノクロトホス	農薬（有機リン系殺虫剤）
リステリア・モノサイトゲネス	病原微生物（自然環境中の常在菌で、主に乳製品を汚染し、リステリア症を引き起こす）
ルフェヌロン	農薬（ベンゾイルウレア系殺虫剤）
E P N	農薬（有機リン系殺虫剤）
S R M	B S E（牛海綿状脳症）の原因と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積する牛体内の部位（頭部（舌、頬肉を除く。）、せき髄、せき柱、回腸（盲腸との接続部分から 2 メートルまでの部位））
T B H Q	指定外添加物（酸化防止剤）

ポジティブリスト制度に基づく違反状況（平成 19 年 4 月～9 月）

違反分類	基準	違反件数
残留農薬	新基準	60
	一律基準	95
	不検出基準	4
	従来基準	10
	合 計	169
残留動物用医薬品	新基準	0
	一律基準	0
	不検出基準	117
	従来基準	8
	合 計	125

ポジティブリスト制度施行前後における 1 ヶ月の平均違反件数

違反分類	平成 17 年度 1 ヶ月平均 違反件数 (H17. 4～H18. 3)	平成 18 年度 1 ヶ月平均 違反件数 (H18. 6～H19. 3)	平成 19 年度 1 ヶ月平均 違反件数 (H19. 4～H19. 9)
残留農薬	4. 8	44. 7	28. 2
	—	(前年比) 9. 4 倍	(前年比) 0. 63 倍
残留農薬動物用医薬品	4. 5	23. 2	20. 8
	—	(前年比) 5. 2 倍	(前年比) 0. 90 倍
合 計	9. 3	67. 9	49. 0
	—	(前年比) 7. 3 倍	(前年比) 0. 72 倍

ポジティブリスト制度施行後における国内流通品の違反事例 ①

(自治体検査分:平成18年5月29日～18年12月31日)

国産・輸入	食品分類	食 品	基準値超過事例		
			検出項目名	超過検体数	検出値(ppm)
国産品	農産食品	キャベツ	ホスチアゼート	1	0.12
		きょうな	フェリムゾン	1	0.02
			フルバリネート	1	0.2
		チンゲンサイ	ルフェヌロン	1	0.05
			プロチオホス	1	0.48
		しゅんぎく	インドキサカルブ	1	0.4
			カルペンタジム	2	7.8、18.0
			フェニトロチオン	1	0.7
		レタス	ホサロン	1	1.1
		その他のきく科野菜(すいぜんじな)	シアノホス	1	0.10
		その他のきく科野菜(食用ぎく)	フェンバレレート	1	5.61
		ねぎ(リーキを含む)	シラフルオフェン	1	3
			EPN	2	1.5、1.8
			イプロベンホス	1	0.052
		ピーマン	EPN	1	0.5
		その他のなす科野菜(シシトウ)	EPN	1	4.45
		かぼちゃ(スカッシュを含む)	ヘプタクロル	4	0.05～0.07
			EPN	2	0.12、0.19
			イソキサチオン	1	2.3
			アセフェート	1	10
			メタミドホス	1	0.71
		ほうれんそう	ピリダベン	1	0.45
			アセフェート	1	5.6
			メタミドホス	1	1.2
			ルフェヌロン	1	0.03
		合 計			31

ポジティブリスト制度施行後における国内流通品の違反事例 ②

(自治体検査分:平成18年5月29日～18年12月31日)

国産・輸入	食品分類	食 品	基準値超過事例		
			検出項目名	超過検体数	検出値(ppm)
国産品	畜水産食品	豚の筋肉	スルファメトキサゾール	1	0.21
		豚の脂肪	イベルメクチン	1	0.029
		豚の腎臓	オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及び テトラサイクリン	1	1.76
			オキシテトラサイクリン	1	1.58
		魚介類(貝類)	チオベンカルブ	12	0.02～0.42
			クミルロン	11	0.06、0.07
		はちみつ	クロルテトラサイクリン	1	0.51
		合 計			28

国産・輸入	食品分類	食 品	基準値超過事例		
			検出項目名	超過検体数	検出値(ppm)
輸入品	農産食品	かぼちゃ(スカッシュを含む)	クロルピリホス	1	0.092
		しょうが	BHC	4	0.02～0.13
		未成熟えんどう	フルシラゾール	1	0.07
		レモン	フルシラゾール	3	0.02～0.04
		合 計			9

食品による薬物中毒事案の発生について

平成20年2月14日
厚生労働省

事案の概要

- 1 1月29日、東京都より、次のとおり情報提供があった。
 - ・ 1月5日に兵庫県において1家族3名、1月22日に千葉県において1家族5名の有機リン中毒の疑いがある事案が発生した。
 - ・ 両事案において発症直前に、ジェイティフーズ株式会社（東京都品川区：以下「JTフーズ」という。）が中国から輸入した冷凍ギョウザを摂食していた。

【参考：関係自治体の対応】

（兵庫県の事案）

- 1月4日：兵庫県高砂市において、被害発生（3人）。
- 1月5日：兵庫県が医師から食中毒の疑いのある患者についての情報を受理。
- 1月7日：兵庫県が東京都に対し、当該食品に係る類似の苦情例等について照会。また、兵庫県警と本事案について調査を実施。
- 1月29日：兵庫県が兵庫県警から当該食品の包装よりメタミドホスが検出された旨の報告を受け、東京都にこの旨を情報提供。
- 1月30日：兵庫県が本事案について公表。

（千葉県の事案）

- 1月22日：千葉縣市川市において、被害発生（5人）。
- 1月23日：千葉県が医師から食中毒の疑いのある患者についての情報を受理。
千葉県は医師から通報を受けた千葉県警と連携して調査を実施。
- 1月29日：千葉県が東京都より本件についての照会を受け、東京都に情報提供。
- 1月30日：千葉県が千葉県警から患者の吐物よりメタミドホスが検出された旨の報告を受け、本事案を食中毒と判断し公表。

（千葉市の事案）

- 12月28日：千葉市において、被害発生（2人）。
- 1月4日：千葉市が患者本人からの通報を受け調査を実施。
- 1月30日：千葉市が厚生労働省及び千葉県から千葉市事案が兵庫県・千葉県事案と同じ事案である旨の情報を受け、本事案について公表。

- 2 JTフーズの輸入実績を調査したところ、当該冷凍ギョウザは同一時期に輸入された同一製造者（天洋食品工場）のものであることが判明した。

- 3 関係自治体、警察等関係機関の調査の結果、包材及び嘔吐物中のギョウザから有機リン系農薬のメタミドホスが検出されたとの報告を受けている。
- 4 また、2月5日、生協より、自社製品からジクロロボス（有機リン系農薬）が検出されたとの報告があった。当該製品は、現在回収されている製品と同一製品・同一製造者であるが、その製造年月日は、薬物中毒を発生させたものとは異なっている。
- 5 なお、自治体の調査の結果、2月11日15時現在、保健所への相談等を行っている者は全国で5100名であり、これらの者については、臨床診断や検査結果などから、現時点において有機リン中毒が否定されている。
また、中国産冷凍ギョウザを食べて有機リンによる中毒と確定した患者は10名（千葉県7名、兵庫県3名）であり、全て1月29日以前に報告のあったものである。

厚生労働省の対応

（これまでの対応）

- 1 本件を受け、厚生労働省としては、次の対応をとったところ。
 - （1）1月30日、ＪＴフーズが輸入した冷凍ギョウザの摂取を避けるよう消費者へ周知するとともに、各都道府県等、農林水産省及び食品安全委員会等へ情報提供。
 - （2）同日、関係自治体に対し、当該食品の流通状況等について調査を依頼。また、在京中国大使館を経由して中国国家質量監督検験検疫総局に調査を依頼。
 - （3）1月31日、安全性が確認されるまでの間、天洋食品工場のすべての製品の販売を中止するよう、事業者に対し、関係自治体を通じて要請するとともに、それらの製品の情報等を厚生労働省ホームページに掲載。
 - （4）同日、天洋食品工場からの全ての製品の輸入自粛を指導するよう、検疫所に対して通知。
 - （5）同日、「食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合（以

下「関係閣僚会合」という。)申合わせ」を受けて、

- ・ 2月1日より厚生労働省及び自治体において相談窓口を設置
- ・ 本事案に係るQ & Aを作成し、ホームページに掲載
- ・ 財団法人日本医師会に対し、食品による有機リン中毒の疑いのある患者を診断等した場合の保健所への速やかな通報について協力依頼。

(6) 2月1日、各自治体に対し、輸入食品に起因すると疑われる事例を探知した場合には、犯罪性の有無にかかわらず、速やかに国への報告を行うよう通知。

(7) 同日、内閣府及び農林水産省と連名で、関係団体に対し、食品の安全確保について事業者が一義的責任を有していることを踏まえ、輸入する食品について、輸出国の製造、加工及び流通段階における有毒有害物質の混入の防止対策について、幅広く確認することにより同様の事案の発生を予防するよう、会員への周知を要請。

(8) 2月5日、ジクロロボスが検出されたとの生協の発表を受け、当面の措置として、自治体に対し、健康被害事例の調査等について、本件を踏まえて対応するよう通知。

(なお、ジクロロボスが検出された食品は、現在、販売中止の措置等の対象となっている食品に含まれるため、新たな被害拡大防止の措置の必要はないと考えている。))。

(今後の対応)

2 引き続き、次の対応を行う。

(1) 被害拡大の防止

- ・ 消費者・関係機関に対し、事案の概要、製造者名等の情報を、引き続き積極的に情報提供。

(2) 原因の究明

- ・ 当該薬物の混入経路の原因究明等を進める。

(3) 再発防止策の検討

- ・ 今回の事案について詳細に点検を行い、同様の事案の再発防止策を検討

※ 2月8日に開催された関係閣僚会合において、食中毒発生時の国への速報対象の拡大、輸出国における安全管理の強化、加工食品の残留農薬検査法の研究等、対応の方向性を報告したところ。

地方自治体からの質疑・要望等

目 次

＜宮城県＞	1
○ 对中国輸出水産食品の衛生証明書の印章数について	
＜大阪府＞	2
○ カネミ油症患者実態調査について	
○ 食品に同封される「アルコール蒸散財」の取り扱いについて	
＜福岡市＞	3
○ 「生活安心プロジェクト：緊急に高ずる具体的な施策」について	
＜富山市＞	4
○ ノロウイルス食中毒対策について	
＜大田区＞	5
○ 食品等の輸出に係る衛生証明事務の法制化	

【質疑・要望等事項】

対中国輸出水産食品の衛生証明書の印章数について

【内容（具体的に）】

本県では全国食品衛生主管課長連絡協議会を通じて平成20年度も対中国輸出水産食品の衛生証明書の発行に際して自治体あたりが登録できる印章数を複数とすることを要望しているが、この件について、今後の方針等について御意見を伺いたい。

提案理由

当県では、証明書の発行件数が平成17年度149件、平成18年度192件、平成19年12月末現在で182件と明らかに増加傾向がみられ、対中国輸出水産食品の衛生証明書の発行事務に多大な労力を強いられていることから、窓口保健所で証明書の発行ができれば、経費や労力の削減が図られ、効率的事務処理が可能になるため。

【質疑・要望等事項】

カネミ油症患者健康実態調査について

【内容（具体的に）】

各自治体が健康実態調査事業を受託し、健康実態調査について、文書で、目的、国・府県の役割分担、実施時期、実施方法、府県への委託内容等を早急に明確に示していただきたい。

【質疑・要望等事項】

食品に同封される「アルコール蒸散剤」の取り扱いについて

【内容（具体的に）】

「食品の保存効果を期待して使用しているアルコール蒸散剤は、食品添加物としての扱いとなる。使用した食品添加物は食品衛生法第 19 条に基づき、原則として表示をする必要がある。しかし、「アルコール蒸散剤」の種類によってはエタノールを表面殺菌のため食品に噴霧するケースと一般的に同様と理解されるので、加工助剤扱いとなり表示は免除される。」との回答をいただいたが、業界・自治体に対し何らかの通知をしていただきたい。

【質疑・要望等事項】

「生活安心プロジェクト：緊急に講ずる具体的な施策」について

【内容（具体的に）】

国が平成19年12月に打ち出した「生活安心プロジェクト：緊急に講ずる具体的な施策」に関して、

- 1 平成19年度中の施策として、「賞味期限など食品の期限表示の意味について消費者が正確に理解できるよう、関係省が連携し、消費者の視点に立った分かりやすいパンフレットを早急に作成し、情報提供活動を強化する。」となっているが、現時点での進捗状況等について説明をお願いしたい。
- 2 平成20年度の施策として、「不適切な食品表示に関する監視を強化するため、関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、『食品表示監視協議会（仮称）』を設置すること。」とされているが、想定される本協議会の目的、任務及び委員構成等について説明をお願いしたい。

【質疑・要望等事項】

ノロウイルス食中毒対策について

【内容（具体的に）】

平成１９年１０月に「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」が取りまとめられているが、より詳細なマニュアル等の作成等はないのかどうか。

【質疑・要望等事項】

食品等の輸出に係る衛生証明事務の法制化

【内容（具体的に）】

食品等の輸出に係る施設の認定、衛生証明事務は、国と国との取り決めにより、全国的に統一して行う必要がある。また、認定にあたっては施設及び管理の基準など規制的な内容が多いにもかかわらず、法律に規程がなく事務の位置づけが不明確である。今後も、食肉、水産食品等の輸出が拡大することから、早急に法制化し、事務の位置づけを明確にする。

また、自治事務として行くと、全国的に統一した事務として運用することが困難である、手数料に差が生じる、一部の自治体に事務が集中するなどの問題があるため、国の事務とするよう要望する。