

## 食品衛生關係（參考資料）

## 1. 輸入食品の安全確保対策について

輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっている。このため、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施している。

### (1) 輸出国における衛生対策

#### 従前の経緯

- 輸出国における衛生対策の推進として、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び発生防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における安全管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図るほか、必要に応じ、担当官を派遣して輸出国の衛生対策の調査、我が国における食品衛生規制を周知するための説明会等を実施している。
- 令和4年度においては、タイ産おくら及びマンゴーの残留農薬の管理体制、オーストラリア産、カナダ産、スペイン産及び米国産牛肉の対日輸出プログラムの実施状況等について、現地調査等を実施した。  
また、牛海綿状脳症（BSE）に係る対策として、フィンランド産牛肉について、食品安全委員会による食品健康影響評価に基づき、フィンランド政府と協議を実施し、現地における管理状況等を勘案し、輸入を解禁した。

#### 今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の二国間協議及び現地調査を通じた輸出国段階の衛生対策の検証等により輸出国段階における衛生管理をより一層推進する。

### (2) 輸入時（水際）における衛生対策

#### 従前の経緯

- 輸入時の衛生対策としては、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づくモニタリング検査を実施するとともに、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の違反が確認された輸入食品等については、必要に応じて検査率を引き上げて検査し、さらに食品衛生法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度、輸入者に対して検査命令を実施している。  
(注) モニタリング検査の件数は、食品群ごとや検査項目ごとに統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査件数を基本として設定される。
- 令和4年度には、約240万件の輸入届出に対して、202,671件の検査（モニタリング検査51,148件（延べ100,947件）、検査命令63,608件、指導検査85,712件等の合計から重複を除いた数値）を実施し、そのうち、781件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。

## 今後の取組

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

## 都道府県等に対する要請

- 次に掲げる3点をお願いする。
  - ① 国内で流通する輸入食品については、「輸入食品監視指導計画」のほか、厚生労働省ホームページ等に掲載された輸入者に対する検査命令に関する通知、食品衛生法違反に該当する食品に関する情報等を参考としつつ、監視指導を効率的に実施すること。
  - ② 食品衛生法違反に該当する輸入食品を確認したときや、輸入食品を原因とする食中毒事案を確認したときは、輸入時の水際段階の検査や国内流通段階の監視指導が迅速に実施されるよう、直ちに厚生労働省食品監視安全課に対し、「国内における輸入食品等違反発見連絡票」による連絡を徹底するとともに、関係都道府県等に連絡すること。
  - ③ 輸入時の水際段階の検査、海外情報等を通じて食品衛生法違反に該当するものと確認された輸入食品のうち、通関手続を経て国内で流通するものについては、関係の都道府県等において回収等の措置を命令するなど、監視指導を適切に実施すること。

## 2. 食品の安全確保対策について

### (1) 改正食品衛生法に基づく対応について

#### ア HACCP に沿った衛生管理の制度化

##### 従前の経緯

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

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

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

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

##### 今後の取組

- 食品等事業者が一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理に関する衛生管理計画の策定、計画に基づく衛生管理の実行及び記録を実施できるよう、引き続き、衛生管理計画策定のための手引書が必要な業種について、関係業界に対し手引書の作成を働きかけるとともに、厚生労働省において設置している「食品衛生管理に関する技術検討会」の確認を経た手引書を、厚生労働省ホームページで公表する。(令和 4 年 11 月 14 日現在、116 業種の手引書を公表済み。)
- 引き続き、手引書の抜粋版(様式及び記入例の抜粋)の印刷・配布等を必要に応じて行い、都道府県等による食品等事業者への HACCP の確実な実施を支援する。
- 食品衛生監視員については、令和 5 年度も引き続き、研修等による資質の向上を図る。

##### 都道府県等に対する要請

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

- 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について」（平成31年2月1日付け薬生食監発0201第1号）で通知しているとおり、地方自治体による監視指導の内容を平準化するため、HACCPに沿った衛生管理の監視指導の際には、業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書に基づき実施することをお願いする。また、当該手引書は、法令の適合性を判断するため、基準の運用、解釈を示し、事業者の衛生管理の取組及び都道府県知事等の監視指導を平準化するとともに適切な法令の運用を確保する目的で作成していることを御理解いただきたい。なお、監視指導においては、「食品衛生監視票について」（令和3年3月26日付け薬生食監発0326第5号）にて通知した新たな監視票を使用するようお願いする。
- 管内事業者に対する説明会の開催等により、HACCPに沿った衛生管理の実施方法等の助言・指導をお願いする。また、近隣自治体等との連携・協力を密にし、合同で研修会を実施する等、必要な人材育成をお願いする。

## イ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設について

### 従前の経緯

- 「食品衛生法等の一部を改正する法律」が平成30年6月13日に公布された。これにより、営業許可業種以外の事業についても都道府県等が把握するため、営業届出制度を創設した。
- また、現行の営業許可業種については、現状の食品産業の実態を踏まえて見直しを行い、政令を改正した。また、営業施設の基準（参酌基準）を全国平準化の観点から、省令に規定した。
- 営業届出制度及び新たな営業許可規制は、令和3年6月1日に施行された。

### 今後の取組

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

### 都道府県等に対する要請

- 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設に関し、特に新設された業種（漬物製造業、水産製品製造業、密封包装食品製造業等）の経過措置期間（令和6年5月末まで）等の周知、必要な指導等の対応をお願いする。なお、その際には、小規模事業者の事業の継続性等についても配慮し、きめ細やかな指導・対応をお願いする。

- 営業許可申請、営業届出について、食品衛生申請等システムの積極的な活用をよろしく願います。
- 野生鳥獣を解体する業を営む場合には、食肉処理業の許可を受けなければならないことから、野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用し製造・調理・販売する事業者に対し、ジビエが食肉処理業の許可を取得した施設において適切に解体が行われたものであるか確認するよう指導をお願いします。

## ウ 食品等自主回収（リコール）報告制度について

### 従前の経緯

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

### 今後の取組

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

### 都道府県等に対する要請

- リコール情報の公表については、該当食品等の喫食を未然に防止し、国民の健康の保護を図る観点があることから、届出があったものについては迅速な対応をお願いするとともに、届出・報告の対象となる食品等の範囲についても、「「食品等自主回収（リコール）報告制度の創設に関するQ&A」について」（令和3年5月31日 事務連絡）の問1を参照し、適切な対応をお願いします。

○ 引き続き、食品等リコール情報の届出・報告については、食品衛生等申請システムの積極的な活用をよろしく願います。

※ 食品関係営業許可取締に関する事務に係る経費については、普通交付税措置が講じられていることから、引き続き、必要な予算・定員の確保に努めていただきますようお願いいたします。

## (2) 食中毒発生時・予防対策

### ア 感染症担当部局等や関連自治体との連携

#### 従前の経緯

○ 平成 30 年 6 月、食品衛生法を改正し、国や都道府県等が広域的な食中毒事案への対策強化のため、広域連携協議会を設置することや、厚生労働大臣は、緊急を要する場合において、協議会を開催し、必要な対策について協議を行うよう努めること等を規定した。本制度は平成 31 年 4 月に施行された。

○ 食品や水を媒介とするノロウイルス、腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又は食中毒事案は、これまでも食品衛生担当部局、感染症担当部局及び水道担当部局等とが連携して対応しているところであり、「食中毒処理要領」等において、食中毒患者等が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（平成 10 年法律第 114 号）で規定される疾病に罹患しているものと疑われる場合には、食品衛生担当部局が感染症担当部局との間で情報を共有し調査を実施するよう、都道府県等に要請している。

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

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

#### 都道府県等に対する要請

○ 国及び関係する都道府県等間、感染症担当部局等との連携を強化するため、次に掲げる 5 点をお願いする。

① 都道府県等の食品衛生担当部局は、他の都道府県等の食品衛生担当部局との間において、特に食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえて関係する都道府県等の食品衛生担当部局との間においてはより緊密な連絡及び連携体制を確保する。さらに、都道府県等は食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、食品衛生担当部局と地方衛生研究所との連絡及び連携体制を確保すること。

- ② 複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、関係機関は相互に連携を図りながら協力しなければならない。このため、広域連携協議会を設け、運営することにより、監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から整備し、また広域的な食中毒事案が発生し、必要があると認めるときは、広域連携協議会を開催し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議すること。
- ③ 一般に食品を媒介とする病原体（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎、E型肝炎等）を検出したときは、食中毒の広域散発発生との関連性の有無を確認するため、菌株や解析データ等を国立感染症研究所へ迅速に送付すること。
- ④ 感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものと推測されていることから、感染症担当部局等と連携し、手洗いの徹底、糞便・嘔吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めること。
- ⑤ 食中毒事件の公表及び調査結果の取りまとめについては、食中毒処理要領等に基づき、推定を含む原因施設を所管している都道府県等が中心となって対応すること。その他の都道府県等は、原因施設を所管している都道府県等の求めに応じて情報提供を行うなど、必要な協力を行うこと。

## イ 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等を原因とする食中毒対策

### 従前の経緯

#### 【腸管出血性大腸菌食中毒】

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

#### 【カンピロバクター食中毒】

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



## 都道府県等に対する要請

- 鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等に対し、飲食店業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導することについて、周知徹底いただきたいこと。
- 腸管出血性大腸菌による患者の MLVA 法による解析結果を一覧化して共有を行っていることから、各都道府県等においては管内で発生した患者の MLVA 型と同一でないか確認を行う等、平成 30 年 6 月 29 日付け事務連絡に従い、情報の取り扱い、調査情報の共有等を確実にすること。また、腸管出血性大腸菌の遺伝子検査手法について、反復配列多型解析法（MLVA 法）に統一化してシステム解析を実施しているため未整備の地方衛生研究所においては体制整備をお願いしたい。また、すでに整備されている地方衛生研究所においては可能な範囲で速やかな結果の報告をお願いする。
- いわゆるレアハンバーグ等の、加熱不十分な状態で提供し加熱調理して食べさせることを想定している挽肉調理品等を客に提供している飲食店等を営む事業者に対しては、その製品の特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色が変化するまで十分に加熱する必要があることを周知徹底し、「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（令和 5 年 11 月 16 日健生食監発 1116 第 3 号）等を踏まえ、飲食店における適切な加熱調理の実施に係る指導の徹底をお願いする。
- 飲食店、大量調理施設等における食肉に関する衛生管理の徹底など、事業者に対する監視指導を適切に実施すること。特に、牛の肝臓及び豚の食肉等を提供する飲食店に対しては、中心部を 75℃ 1 分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理された旨や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導をお願いする。
- 令和 4 年の夏に生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと称される生の食肉がレアステーキとして販売され、この食品を原因とする食中毒事件が発生し、死亡者が確認されている。生食用食肉（牛肉）については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報のほか「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和 4 年 9 月 16 日薬生食監発 0916 第 1 号）等を踏まえ、規格基準の遵守について、監視指導の徹底をお願いする。
- 悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、その悪質性、広域性を総合的に勘案し、警察等関係行政機関との連携や告発等、厳正な措置を講ずることをお願いする。
- 動物の食肉や内臓については、食中毒を起こす細菌やウイルス等の危険性があるため、中心部まで十分に加熱調理して食べることが重要である。特に、シカやイノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣（ジビエ）の肉等については、生又は加熱不十分な状態で食用すると、E 型肝炎や腸管出血性大腸菌症による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られている。  
このため、引き続き、食肉等の生食について、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する適切な監視・指導をお願いする。

- 一般消費者に対して、食肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉を摂取させないように、注意喚起をお願いする。

## ウ 寄生虫を原因とする食中毒対策

### 従前の経緯

- ヒラメに寄生する *Kudoa septempunctata* (以下「クドア」という。) を原因とする食中毒の発生防止については、生産段階における適切な衛生管理が重要であり、農林水産省及び水産庁によるクドアがヒラメに寄生することを防止する取り組みを行っているが、国産の天然ヒラメを中心に食中毒事例が報告されていることから、令和元年5月に、国産のヒラメについて、クドアを原因とする食中毒の発生状況に応じて、生産地において検査を実施するよう通知した。また、輸入食品については、食中毒の原因となったヒラメの養殖業者について、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令を実施している。
- 令和元年12月に、加熱不十分な「クマ肉のロースト赤ワインソース(推定)」を喫食したことによる旋毛虫(トリヒナ)食中毒が発生した。これを受けて、野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部まで十分な加熱をした上で喫食すること等について、改めて関係事業者及び消費者への指導を行うよう通知した。
- アニサキスによる食中毒について、引き続き、ホームページ、リーフレット等を活用し、予防方法(新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。魚の内臓を生で提供しない。目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。冷凍する(-20℃で24時間以上)。加熱する(60℃で1分、70℃以上))について注意喚起を行っている。

### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、食中毒の原因食品について特定(推定を含む。)した際には、十分な生産地や流通調査を実施し、国産品であった場合については当該生産自治体あて、輸入食品であった場合については国内における輸入食品等違反発見連絡票にて食品監視安全課あて、速やかに報告いただきたいこと。
- (再掲) 動物の食肉や内臓については、食中毒を起こす細菌やウイルス等の危険性があるため、中心部まで十分に加熱調理して食べることが重要である。特に、シカやイノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣(ジビエ)の肉等については、生又は加熱不十分な状態で食用すると、E型肝炎や腸管出血性大腸菌症による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られている。  
このため、引き続き、食肉等の生食について、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する適切な監視・指導をお願いする。

## エ ノロウイルスを原因とする食中毒

### 従前の経緯

- 例年、12月から3月までの間を中心に、ノロウイルスを原因とする食中毒が多数発生している。ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要である。平成30年の食品衛生法改正により、事業者が遵守すべき基準として食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）に食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理を含む「一般的な衛生管理の取組」が規定された。
- また、平成30年の食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理を原則、全ての食品等事業者に求めることとなっており、その中で、「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、関係者等に周知徹底を図ることを事業者の実施すべきことの一つとして規定している。
- （再掲）ノロウイルスについては、例年食中毒患者数の多くを占めることに加え、感染性胃腸炎の発生届出数は過去10年と比較して低く推移しているものの、依然集団発生等が報告されているため、Q&Aや通知の発出等、感染症担当部局と協力し注意喚起を行っている。

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる6点をお願いする。
  - ① ノロウイルスを原因とする胃腸炎に集団で感染した事案を探知したときは、食中毒か感染症かの判断を行う前に、食品衛生担当部局と感染症担当部局においては発生当初から情報を共有するとともに、疫学的な調査マニュアルに基づいて科学的に共同調査を行うこと。
  - ② ノロウイルス食中毒が発生した際には、病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源、汚染経路等について、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき調査を実施し、その結果、食中毒と判断する場合には、ノロウイルス感染者との濃厚接触、ノロウイルス感染者の糞便若しくは嘔吐物による塵埃又は環境を介した感染等でない根拠を明確にすること。
  - ③ 仕出し屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するQ&A」等を参考に、食品等事業者や調理従事者の衛生管理等について監視指導を行うとともに、予防法の周知、発生防止対策等の衛生教育を充実すること。また、地域住民に対してはノロウイルスに関する正しい知識について情報提供すること。
  - ④ 二枚貝等の生産自治体においては、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成22年1月22日付け食安監発0122第1号）に基づき、食品衛生担当部局と水産担当部局とが連携して食中毒の発生防止に努めること。
  - ⑤ 平成28年11月24日付け生食監発1124第1号「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について」を参考にノロウイルス食中毒を調査すること。

- ⑥ ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要であることを踏まえ、施設の責任者に対し、HACCPに沿った衛生管理を指導すること。なお、監視指導の際には、これらの記録等により適切に衛生管理が実施されていることを確認の上、指導・助言をお願いする。

## オ 自然毒を原因とする食中毒対策

### 従前の経緯

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

### 都道府県等に対する要請

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

## (3) 食品等の監視指導

### 都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保

#### 従前の経緯

- 都道府県等の食品衛生検査施設における検査等については、その結果が食品としての流通の可否を判断する基礎となるため、その信頼性を確保することが求められる。
- 以前、都道府県等の食品衛生検査施設が検査データの誤認や不適切な検査方法による検査の実施に起因して誤った検査成績書を発出したため、本来回収を必要としない食品が回収されるに至った事例も見受けられた。

#### 今後の取組

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

#### 都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成20年7月9日付け食安監発第0709004号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるよう、お願いする。

### （４）食肉・食鳥肉の安全対策

#### ア 食肉衛生対策

#### 従前の経緯

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

## 今後の取組

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

## 都道府県等に対する要請

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

## イ 牛海綿状脳症（BSE）対策

### 従前の経緯

- BSE 対策を開始して 20 年以上が経過しており、これまでの間、国内外のリスクが低下したことから、最新の科学的知見に基づき、国内の検査体制、輸入条件といった対策全般について見直しを行ってきた。
- と畜場における BSE 検査については、平成 29 年 4 月 1 日より、健康と畜牛の BSE 検査を廃止した。
- BSE に係る牛肉の輸入措置については、令和 5 年 12 月末時点で、18 か国について輸入を再開した。引き続き、食品安全委員会による食品健康影響評価を踏まえた輸入措置の見直しを行う。

- 上記輸入条件に適合する牛肉等を除き、引き続き、BSE 発生国からの牛肉等の輸入手続を停止している。
- ※ BSE 対策の詳細については、厚生労働省健康・生活衛生局ホームページを参照。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/bse/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/index.html)

#### 今後の取組

- 食品安全委員会において、SRM（特定危険部位）の範囲について審議中であり、答申を踏まえて、必要な管理措置を行う予定としている。
- 輸入禁止措置を講じている BSE 発生国からの牛肉等のうち、輸出国政府から食品安全委員会の評価に必要な資料が提出された国については、現地調査などの事前調整が終わり次第、食品安全委員会に諮問を行い、その答申を踏まえ、輸入条件の協議等を行うこととしている。
- 牛海綿状脳症対策基本計画について、当該計画の期間はおおむね 5 年とされているが、前回の改正（平成 28 年 2 月 10 日）以降、BSE をめぐる情勢に大きな変化はないことから変更は行わず、今後も計画に示した BSE 対策を継続して行うこととしている。

#### 都道府県等に対する要請

- SRM の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインを参考に、各食肉衛生検査所においては、と畜場における分別管理への監視指導をお願いする。
- 引き続き、SRM の除去及び焼却が確実に実施されるよう、農林水産担当部局と連携しつつ、と畜場に対する監視指導を適切に実施するようお願いする。

### ウ 食鳥肉衛生対策

#### 従前の経緯

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

#### 今後の取組

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

#### 都道府県等に対する要請

- HACCP に沿った衛生管理の確実な実施について、大規模食鳥処理場及び認定小規模食鳥処理場のそれぞれを対象とした HACCP 導入の手引書等を活用し、きめ細やかな助言・指導を行うこと。
- 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導を適切に実施すること。大規模食鳥処理場においては、食鳥検査員による衛生管理計画の妥当性確認や微生物検査を含む外部検証を適切に実施すること。その際、科学的根拠に基づいた対応や監視指導に関するやりとりの文書化等の適切な実施をお願いする。
- HACCP の実施指導と並行して、実証事業の結果等を参考にカンピロバクターの汚染低減化対策についても指導すること。
- 食鳥検査員に対して食品衛生監視員を補職し、食鳥処理場に併設する食品衛生法に基づく許可施設に対する食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- 食鳥業界団体からは、食鳥検査の弾力的運用や食鳥検査手数料の軽減について要望が出された経緯があり、必要に応じ、民間の獣医師の活用を含め、早朝等の時間外における食鳥検査の実施や、恒常的に検査に係る手数料収入が経費を上回るような自治体にあっては食鳥検査手数料の見直しを進めるなど、弾力的な対応に配慮すること。
- 鳥インフルエンザ対策の一環として、食鳥検査を実施するに当たっては、鶏の出荷元が異状のない養鶏場である旨を確認するほか、鳥インフルエンザに感染した疑いがあると認められる鶏を対象とするスクリーニング検査を実施すること。なお、検査で陽性と判断された場合は、農林主管部局と連携し、適切に対応すること。
- 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して、農林主管部局と連携し、鳥インフルエンザ対策に関する正確な情報を提供すること。
- 食鳥検査員が常駐しない認定小規模食鳥処理場においては、虚偽の処理羽数を報告した事例も見受けられたことを踏まえ、処理羽数、処理形態、食鳥処理衛生管理者の配置状況等に関する監視指導を厳正に実施すること。

#### (5) 水産食品の安全対策



## ふぐの衛生確保について

### 従前の経緯

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

### 今後の取組

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

### 都道府県等に対する要請

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

## （6）食品中の放射性物質への対応

## 従前の経緯

- 食品中の放射性物質に関しては、平成 23 年 3 月に発生した東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故により、周辺環境に放射性物質が放出されたことを受け、原子力災害対策本部と協議の上、平成 23 年 3 月 17 日に原子力安全委員会（当時）により示されていた「飲食物摂取制限に関する指標」を食品衛生法上の暫定規制値として設定した。
- その後、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会等において、食品安全委員会の食品健康影響評価や、コーデックス委員会の指標が年間線量 1 ミリシーベルトを超えないように設定されていること等を踏まえ、暫定規制値に代わる新たな規格基準の設定の検討を行い、食品から受ける線量の上限を年間 1 ミリシーベルトとなるように放射性セシウムの現行の基準値を設定し、平成 24 年 4 月 1 日より施行した。
- 地方自治体においては、国が定めた「食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）を踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査を実施し、基準値を超えた食品については回収・廃棄や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられている。
- また、国も食品の流通段階での買上調査を実施することにより、地方自治体のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて検査計画の策定・見直しについて助言を行っている。
- なお、事故以降、年 2 回、全国 15 地域で実際に流通する食品を購入し、食品中の放射性セシウムを測定するマーケットバスケット調査を実施しており、この測定結果によれば、これらの食品を摂取することにより人が 1 年間に受ける線量は、基準値の設定根拠である年間上限線量 1 ミリシーベルト／年の 0.1% 程度であり、極めて小さいことが確認されている。
- リスクコミュニケーションの取組としては、食品安全委員会、消費者庁、農林水産省及び地方自治体との共催により、全国各地で説明会を開催しているほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの 1 つとして新聞、ラジオ、インターネット等の媒体で幅広く広報を実施してきた。
- 令和 3 年度にガイドラインの見直しを行い、きのこ・山菜類について県が定めた出荷・検査方針により、これらを適切に管理・検査する体制が整備された場合は、非破壊検査により基準値を下回ったものを出荷することができることとした（現在はまつたけ、皮付きたけのこ、なめこ、ならたけ及びむきたけが対象）。
- 一部の国・地域において輸入規制が続いていることから、引き続き、政府一体となって規制撤廃に向けて国内外に丁寧に説明する等、働きかけを行っている。

## 今後の取組

- 令和 5 年度のモニタリング検査の結果等を踏まえ、令和 5 年度末に、令和 6 年度に向け

て食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドラインの見直しを行う予定である。

- 今後もマーケットバスケット調査等を継続して実施し、食品の安全性の検証に努めていく。
- 引き続き、食品衛生法の基準値の内容や考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性等について、国内外に丁寧に説明していく。
- 国が行う買上調査について、今後もオークションサイトやフリマサイトで取引される野生のきのこ・山菜も対象とし、実態を調査する予定。

#### 都道府県等に対する要請

- 都道府県や市町村の広報誌等を活用し、食品衛生法の基準値の内容や考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性等について、住民や関係事業者に対する十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。
- ガイドラインを踏まえ、引き続き、効果的・効率的な検査の実施をお願いする。なお、基準値を超過した場合には、出荷制限及び摂取制限の区域を適切に設定するため、ガイドラインに基づき、周辺地域への拡がりを確認するための検査を確実に行うようお願いする。
- 放射性物質検査を実施した際は、速やかに厚生労働省まで報告を行うとともに、検査計画のガイドラインにおける検査対象自治体にあつては、四半期ごとに策定・公表している検査計画についても厚生労働省に提出するようお願いする。  
検査結果の報告については、報告後に修正や差し替えの依頼が多く寄せられることから、このようなことのないよう報告前の確認をお願いする。
- オークションサイトやフリマサイトで取引される野生のきのこ・山菜を含め、流通品に基準値超過が認められた際は、出品者や産地を所管する自治体において調査等を実施することとなるため、関係部局と連携しての対応をお願いする。

## (7) 食品の輸出促進対策

### 食肉及び水産の衛生対策について

#### 従前の経緯

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

#### 今後の取組

##### ア 食肉等

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

##### イ 水産食品

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

県等に対して必要な情報を提供していく。

## ウ その他

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

## 都道府県等に対する要請

### ア 食肉等

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

### イ 水産食品

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

## ウ その他

- 農林水産省では、国産畜水産物の輸出拡大を図るため、①輸出先国の求める規制に対応するための加工施設等の施設整備に対する支援、②対米・対EU等輸出牛肉等認定施設、対EU等輸出水産食品認定施設等において実施されている残留物質モニタリング検査及び微生物検査に係る費用に対する支援、③施設の認定や衛生証明書の発行を行う都道府県、民間検査機関等の体制強化の支援等を実施している。①及び②の支援について管内の輸出認定施設に対して周知をお願いするほか、③のとおり都道府県等の体制強化についても支援の対象となっていることから積極的にご活用いただくようお願いする。
- 事業者負担の軽減、円滑な輸出手続は更なる輸出拡大に資するものであることから、一元的な輸出証明書発給システムへの参画について検討をお願いするとともに、既に参画している都道府県等においては衛生証明書の発行業務に当該システムを積極的に活用いただくようお願いする。
- 輸出を希望する施設について、早期に現状や希望等を把握し、農林水産省と連携しつつ、円滑に支援につなげられるよう、相談の初期段階から情報把握を行うこととしている。ついでには、関係事業者から新たに輸出希望の相談等があった場合には、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第17条第1項及び第2項に基づく適合施設認定の迅速化について(依頼)」(令和3年7月29日付け事務連絡)に基づき、食品監視安全課宛て情報提供をお願いする。

### (8) 食品の安全確保に関するリスクコミュニケーション

#### 従前の経緯

- 厚生労働省においては、関係府省庁と連携しつつ、また、関係都道府県等の協力を得つつ、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを推進している(食品安全基本法第13条、食品衛生法第70条、第71条)。
  - ※ リスクコミュニケーションとは、リスク分析の手法の重要な一要素としての関係者相互間の情報及び意見の交換をいう。
- 具体的には、食品中の放射性物質対策、輸入食品の安全性確保等に関する意見交換会の開催を始め、ウェブサイトの充実、SNSによる情報発信、パンフレット等の作成、消費者団体や事業者団体との交流等に取り組んでいる。
  - ※ パンフレット等を作成した際には、厚生労働省ウェブサイトに掲載するとともに、メールで送付しているため、関係事業者、消費者等への周知にご活用いただきたい。

《令和5年度の主な実績》

  - ・意見交換会等の開催(食品中の放射性物質、輸入食品)
  - ・SNS(X(旧Twitter)「厚生労働省食品安全情報@Shokuhin\_ANZEN」)等による情報発信:食中毒予防、意見交換会等の開催案内等
  - ・リーフレット「【飲食店向け】鶏肉は十分に加熱して提供しましょう」の作成
- そのほか、都道府県等が開催する意見交換会に対しても、可能な限り講師やパネリストの派遣等を行うなどの協力をしている。

### 今後の取組

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

### 都道府県等に対する要請

- 各都道府県等においても、食品安全基本法や食品衛生法の規定の趣旨を踏まえ、地域住民に対する広報や意見交換会の開催などリスクコミュニケーションを一層推進するよう、願います。
  - なお、厚生労働省としても、引き続き、可能な限り広報資材の提供や講師・パネリストの派遣等を行うなど協力していくこととしている。