

全国厚生労働関係部局長会議
(厚生分科会) 資料

平成23年1月20日(木)

医薬食品局 食品安全部

(重点事項)

1. 食中毒対策について ----- 1

(医薬食品局の予算の概要)

1. 平成23年度食品安全部予算 (案) の概要 ----- 3

(連絡事項)

1. 輸入食品の安全確保対策について ----- 8
 (1) 輸入時の水際段階の検査 ----- 8
 (2) 輸出国段階の衛生対策 ----- 10
2. 食品の安全確保対策について ----- 12
 (1) 食中毒対策等 ----- 12
 (2) 食品衛生法の規定に基づく監視指導 ----- 18
 (3) 牛海綿状脳症 (BSE) 対策 ----- 21
 (4) 食肉等の対策 ----- 24
 (5) 輸出食品 ----- 26
3. 食品に関する規格基準の策定等について ----- 27
 (1) 食品中の残留農薬等の対策 ----- 27
 (2) 食品中の汚染物質等の対策 ----- 30
 (3) 食品添加物の対策 ----- 33
 (4) 器具・容器包装、おもちゃ等の対策 ----- 37
4. 健康食品の安全性確保について ----- 39

5. その他	4 1
(1) カネミ油症について	4 1
(2) 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力	4 2
(3) 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの取組	4 3
(4) コーデックス委員会への対応	4 4

(重 点 事 项)

1. 食中毒対策について(重大な食中毒事案への対応)

従前の経緯

○ 平成20年1月に発生した中国産冷凍餃子による薬物中毒事案において、行政対応が遅れたことへの改善として、情報の集約・一元化による重大な食中毒事案（重篤患者の発生、広域／大規模発生等）の早期発見と被害拡大防止対策の強化を図るため、次の措置を講じてきたところ。

①平成20年4月、食中毒速報対象病因物質の見直し（食品衛生法施行規則一部改正）

②同年4月、事業者から保健所等への食品等に係る健康被害等に関する報告制度の導入（「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）」一部改正）

（注）当該ガイドラインは、都道府県等が営業の施設の公衆衛生上講ずべき措置に関して条例で必要な基準を定める（食品衛生法第50条第2項）に当たっての技術的助言である。

③平成21年4月、食中毒被害情報管理室を設置

④昨年4月、食中毒被害情報管理室に集約される食中毒速報・詳報等の食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との即時情報共有を可能とするため、食中毒関連情報提供機能、緊急時対応支援機能及び研修機能を一元化した食中毒調査支援システム（NESFD：ネスフード）を新たに構築し、運用を開始

今後の取組

○ 今後とも、NESFDの活用等により、可能な限り発生初期の段階から、厚生労働省及び関係都道府県等の間で患者の発生状況等に関する情報を共有するとともに、必要に応じて厚生労働省が主体的に連絡調整、調査支援等を行うことにより、重大な食中毒事案の早期全容把握に努めることとしている。

○ 分子疫学的調査手法等に関する調査研究を推進することにより、食中毒調査の精度の向上と危機管理体制の整備を図ることとしている。

都道府県等に対する要請

○ 引き続き、次に掲げる4点をお願いする。

- ①保健所等においては、事業者に対し、食品等に係る健康被害に関する苦情を申し出た消費者が医療機関で診療を受けるように勧奨するとともに、消費者の苦情の集約及び解析のための体制を整備し、散発的に発生した2件以上の事案の共通性を探知したとき等には、速やかに保健所等に相談するよう、指導すること。
- ②保健所等においては、食品による健康被害情報の早期発見の観点から、通報を受ける可能性のある各地域の関係機関（医療機関、消費生活センター、地方農政局、警察等）との連携を図り、個々の事案について適切に対応すること。
- ③食中毒疑い調査の段階であっても、可能な限り初期の段階で、発生状況等について食中毒被害情報管理室に情報提供するよう努めること。
- ④NESFDの活用について、次の点をお願いしたいこと。
 - ・電子メール配信される食中毒速報、食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等の情報を確認することにより、全国的な食中毒発生動向に留意するよう管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員へ周知すること。
 - ・Web会議システム及びE-LEARNINGシステムを積極的に活用すること。
 - ・総合行政ネットワーク（LGWAN）への接続が未整備等の理由によりNESFDの利用ができない都道府県等にあつては、その早期整備に配慮すること。

（注）昨年12月末現在、NESFDの利用登録状況は、136自治体中、130自治体。

(食品安全部予算の概要)

1. 平成23年度食品安全部予算（案）の概要

	(12,703)
平成23年度予算案	10,830百万円
	(14,720)
平成22年度予算額	11,918百万円
	(△2,017)
差引増減額	△1,089百万円
	(86.3%)
対前年度比率	90.9%

※上段（ ）は他局計上分を含んだ数字である。

○ 主要事項（※他局計上分を含む）

1 輸入食品等の安全確保策の強化

10,243百万円（11,534百万円）

(1) 輸入食品の監視体制等の強化 2,001百万円

(要 旨)

総務省の行政評価において、検疫所における輸入食品のモニタリング計画に則した検査が十分に行われていない旨勧告されたことを踏まえ、より細やかな食品群毎の輸入量、違反率等の分析に基づき必要とされた検体数に対応できる体制整備を行う。

・モニタリング検査件数 85,018件 → 86,101件（1,083件増）

輸出国における食品安全対策の調査・評価を推進しつつ、現地査察の実施により多種多様な輸入食品に関する問題の早期解決を図る。また、問題事案発生の事後的な場合のみならず、事前に改善措置等を講ずることを含めた輸出国における対日輸出食品の生産・製造工程における衛生管理の実態調査、二国間協議等を行う。なお、このため、主要輸出国の在外公館への担当官の配置を推進する。

加えて、「業務・システム最適化計画」に基づく輸入食品監視支援システム（FAINS）の運用を行う。

また、本年5月、日中両国首脳の立ち会いのもと、両国大臣により締結された「日中食品安全推進イニシアチブ」に基づき、日中間で輸出入される食品の安全性向上のため、閣僚級定期協議、実務者レベル協議・調査を行うなど、食品安全分野における交流及び協力を一層推進する。

(2) BSE対策など食肉の安全確保対策の推進

742百万円

(要 旨)

と畜場法に基づくBSE等の(21か月齢以上の牛、12か月齢以上のめん羊及び山羊)検査キットの整備に対する補助(補助率10/10)を引き続き行う。

また、牛用の不働化設備の整備に要する費用についても引き続き補助を行う。

さらに、米国及びカナダ産牛肉の対日輸出プログラムが確実に実施されていることを確認するため、定期的に日本向け輸出食肉処理施設等の査察を行う。

2 残留農薬、食品汚染物質、容器包装等の安全性の確保

1,119百万円(1,467百万円)

(1) 残留農薬等ポジティブリスト制度及び食品添加物の安全性確認の着実・計画的な推進

993百万円

(要 旨)

・残留農薬等ポジティブリスト制度の着実な推進 379百万円

食品に残留する農薬等の安全確認のため、ポジティブリスト制度への移行に伴い暫定的な残留基準を設定した758農薬等の基準値について、安全性評価を踏まえた見直しを計画的に行うとともに、加工食品の試験法の開発を進め、制度の着実な推進を図る。なお、計画については、実態を踏まえ、随時必要な見直しを行う。

・指定添加物等の安全性確認の実施等 613百万円

指定時期が古い指定添加物等について、遺伝子組換え動物を用いた毒性試験などバイオテクノロジーの進歩を活用しつつ、安全性の見直しを計画的に実施するとともに、国際的に安全性が確認され、かつ、汎用されている添加物の指定についても、国際的基準との整合性に配慮しつつ、必要な検討を行い、引き続き食品添加物等の安全性確保を推進する。

(2) 食品汚染物質の安全性検証の推進

51百万円

(要 旨)

食品中の汚染物質対策について、基準設定、低減方策などの安全性確保や国際基準等への対応を図る。

また、中国製加工食品中のメラミン混入など、食品中の汚染物質に関する事案が依然として発生していることから、これらの原因物質となりうる自然毒及び製造副生成物について、含有濃度実態調査や規格基準を設定するための試験検査を実施する。

(3) 食品用器具容器包装等の安全性確認の計画的な推進

75百万円

(要 旨)

食品用容器包装及び乳幼児用おもちゃ等については、多種多様な化学物質が使用されており、人体への有害性が懸念されているものもあることから、安全性確保のための調査・試験を行い、規格基準の見直しを行う。

また、食品用容器包装等に用いられる化学物質の規制については、既に欧米においてポジティブリスト制度が導入され、国際基準となりつつあることから、海外規制状況等の基礎データを収集し、溶出、毒性試験を実施するなど、国際整合化も勘案しつつ、規制の見直しに向けた調査検討を行う。

3 食品危害防止対策の推進

57百万円 (56百万円)

(要 旨)

中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案等を踏まえ、食中毒による健康被害の早期探知、迅速な分析・評価と情報共有による被害の拡大防止を図るため、都道府県等や研究所等の関係機関との連携を図るとともに、食中毒速報、食中毒発生動向、疫学調査など随時共有できる食中毒調査支援システムの運用を推進する。

4 健康食品の安全性の確保等の推進

58百万円（ 66百万円）

(1) 健康食品の安全性の確保等

45百万円

(要 旨)

いわゆる健康食品による健康被害を未然に防ぐため、食品成分について安全性試験や分析調査を行うとともに、発生時の迅速かつ適切な対応を図る。

また、ここ数年遺伝子組換え食品の製品開発の増加に伴い、申請件数が増加の一途をたどっており、今後も増える見込みであることから、審査体制の整備を図る必要がある。

(2) 食品安全に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

13百万円

(要 旨)

食品安全基本法、食品衛生法に基づき、また、食育を推進する観点から、厚生労働省が実施する食品安全に関する施策について、消費者の意識の高まりに対応するため、消費者の関心の高い輸入食品の海外情報を提供し消費者に身近で双方向型の意見交換会を開催するなど、消費者の目線に立ったリスクコミュニケーション（消費者等との双方向の意見交換）の実施を推進する。

- ・消費者等との意見交換会、現地視察型意見交換会等の開催
- ・リスクコミュニケーション手法等の評価等（懇談会の開催等）
- ・食の安全施策に関する普及啓発

5 新型インフルエンザ対策における検疫体制の強化

87百万円（ 111百万円）

(要 旨)

昨年発生した新型インフルエンザ（A/H1N1）への対応を踏まえて改正する「検疫に関するガイドライン」等に基づき、世界各地で発生している鳥インフルエンザ（H5N1）からの変異が危惧されている新型インフルエンザ

（H5N1）などに対応するため、検疫業務研修など検疫所における水際対策の充実強化を図る。

6 食品の安全の確保に資する研究等の推進

1, 140百万円 (1, 486百万円)

(要 旨)

輸入食品の安全性確保、BSEの人への影響、食品中の微生物・化学物質のリスク管理、食品添加物の安全性確保等の食品に関連する様々な問題に対し、科学的根拠に基づいた安全性に関する調査研究、先端技術を応用した検査技術の開発とともに、調査研究等を実施することにより、油症研究の充実を図るなど、食品の安全の確保に資する研究を推進する。

(連 絡 事 項)

1. 輸入食品の安全確保対策について

(1) 輸入時の水際段階の検査

従前の経緯

- 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。

- 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、モニタリング検査における違反の検出等に照らして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。

- 平成21年度には、約182万件の輸入届出の12.7%に相当する約23万件の検査(47,848件のモニタリング検査、110,308件の検査命令及び73,482件の指導検査等)を実施し、そのうち、1,559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。

- 平成22年度上半期には、約100万件の輸入届出の12.7%に相当する約12万8千件の検査(28,103件のモニタリング検査、62,498件の検査命令及び37,743件の指導検査等)を実施し、そのうち、736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

- 今後とも、厚生労働省としては、検疫所における人員の拡充や高度な検査機器の整備等を図ることとしている。具体的には、平成23年度には、検疫所に配置される食品衛生監視員を10名分増員して393名とするとともに、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して検査項目等の見直しを行い、実施件数を1,100件分引き上げて約86,100件とすることとしている。
- そのほか、輸入食品監視業務の効率化を図るため、輸入食品監視支援システム (FAINS) の機能性の向上を図るとともに、輸入者等の依頼を受けた登録検査機関の検査が適切に実施されるよう、地方厚生局を通じた登録検査機関に対する指導監督の徹底に努めることとしている。

(2) 輸出国段階の衛生対策

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再発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衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図っており、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の衛生対策の調査等を実施している。
- 平成22年5月、東京で、「日中食品安全推進イニシアチブに関する日本国厚生労働省と中華人民共和国国家質量監督検疫総局との覚書」に署名するとともに、日中食品安全推進イニシアチブ第一回閣僚級会合を実施した。
- 同年6月、覚書に基づき、中国で、日中食品安全推進イニシアチブ第一回実務者レベル協議及び現地調査を実施した。
- 同年11月、日中韓三国保健大臣会合において、前回会合で署名した「日中韓三国食品安全の協力に関する覚書」に基づく三国間の協力の必要性を確認した。
- 平成21年度は、輸出国段階の衛生対策に関する計画的な情報収集等の調査を米国、カナダ、中国について実施し、輸出国の取組、生産者及び製造者の取組状況について確認を行った。
また、米国産農産食品、カナダ産牛肉、米国産牛肉、オーストラリア産食肉、タイ産マンゴー・マンゴスチン、タイ産鶏肉及びベトナム産水産食品について、対日輸出食品の管理状況の確認のため現地調査を実施した。
その他、6カ国7品目について、輸出国政府からの検査命令の緩和要請に関し、二国間協議を行った。
- 平成22年度は、輸出国段階の衛生対策に関する計画的な情報収集等の調査を韓国、タイ、イタリア、ベトナムについて実施している。
また、カナダ産牛肉及び米国産牛肉について、対日輸出食品の管理状況の確認のため現地調査を実施した。
その他、2カ国2品目について、輸出国政府からの検査命令の緩和要請に関し、二国間協議を行った。

今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の事後的な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を行うほか、問題発生の未然防止を図るため、主要な輸出国に対し、計画的に輸出国段階の衛生管理体制に関する調査及び評価を推進することとしている。
- 平成23年度輸入食品監視指導計画案については、1月～2月の間にパブリックコメント手続を実施するとともに、1月25日及び28日にそれぞれ大阪及び東京で意見交換会を開催することとしている。

都道府県等に対する要請

- 輸入食品の安全確保対策に関する厚生労働省と都道府県等との連携については、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。
また、WISHにおいて、輸入者毎の輸入、検査状況の確認が可能であるので、関係事業者の監視指導に活用すること。
 - 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、直ちに厚生労働省及び関係の都道府県等に報告すること。
 - 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) 食中毒対策等

イ 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ため、次に掲げる措置を講じている。
 - ・ 平成18年12月、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定して手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策を重点的に記載し、その内容を関係機関に周知した。
 - ・ 平成19年9月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が「ノロウイルス食中毒対策（提言）」を取りまとめたことを受けて、平成20年6月、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改定してノロウイルス対策を追加し、その内容を関係機関に周知した。

今後の取組

- 生食用かきの安全性確保のために、迅速・簡便かつ高感度な検査法の開発が望まれている。現在、生食用かきのノロウイルス検査法の改良について、調査研究を実施しているところであり、今後、検査法を改正することとしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる5点をお願いする。
- ① ノロウイルスを原因とする胃腸炎については、食品を媒介とする感染のみならず、食品を媒介しない感染も有り得るが、感染の経路に関する調査が十分でない事案も見受けられる。このため、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 例年、飲食店、旅館及び仕出し屋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、「大量調理施設の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、予防法の周知及び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。
- ③ また、加熱が必要な食品を非加熱または加熱不十分な状態で若齢者、高齢者及び抵抗力が低い者に対し提供しないよう事業者に対し指導すること。
- ④ 二枚貝等の生産自治体においては、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19年、二枚貝をめぐる風評被害が指摘されたことも踏まえ、食中毒を公表するに当たっては、どのような感染の経路が想定されるか等を明らかにし、地域住民に対して正確な情報を提供すること。

ロ 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒

従前の経緯

- 腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒の発生を防止するため、従来よりとちく場・食肉処理場の衛生基準の強化、大量調理施設等に対する監視指導の強化、事業者や消費者に対する注意喚起、結着等の加工処理を行った食肉への表示基準改正等の措置を講じている。
- しかしながら、平成 21 年 9 月、飲食チェーン店において、結着等の加工処理を行った食肉の加熱処理が不十分であったため、腸管出血性大腸菌 0157 食中毒事件（3 事件）が広域に発生した。
- このため、昨年 3 月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において取りまとめられた「腸管出血性大腸菌 0157 による広域散発食中毒対策について」を踏まえ、各都道府県等に対し、食肉処理施設や飲食店等における衛生管理の徹底について要請した。
- また、昨年 5 月には「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」、7 月には「夏は 0157 など細菌による食中毒にご注意！」を政府広報等に掲載し、腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒に対する注意喚起を実施した。
- カンピロバクターを原因とする食中毒については、主な要因は、生又は加熱不足の鶏肉、牛レバー等の摂取及び食肉から他の食品への二次汚染となっている。これを踏まえ、平成 21 年 2 月、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を策定して関係機関に周知した。
(注) 食品安全委員会は、鶏肉を始めとする畜産物中のカンピロバクタージェジュニ／コリ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

- 引き続き、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒の発生を防止するため、次に掲げる2点をお願いします。
- ① 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、結着等の加工処理を行った食肉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、加工処理や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導すること。
- ② 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、注意を喚起すること。

ハ 食品衛生担当部局と感染症担当部局等との連携

従前の経緯

- 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、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することを必要とする。
- このため、「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」（「感染症法」）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て調査を実施するよう、都道府県等に要請している。
- 平成21年9月及び12月に腸管出血性大腸菌O157による広域散発食中毒事件が相次いで発生したことを受け、昨年3月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、今後の発生及び拡大防止対策の意見が取りまとめられた。
(注) 事例1：16自治体、17店舗、患者数38名（溶血性尿毒症症候群発症1名）
事例2：7自治体、13店舗、患者数20名
事例3：6自治体、17店舗、患者数20名
- 昨年、感染症サーベイランスにおいて、A型肝炎及び細菌性赤痢患者の増加に関するアラートが出されるとともに、同時期にそれら病原体による食中毒も発生したことから、広域散発発生に係る注意喚起に関する通知等を発出。
(注) 感染症発生動向調査
A型肝炎（第27週報告）：第10～27週累積報告数230例
（劇症肝炎6例、うち死亡1例）
細菌性赤痢（第43週報告）：第39～43週累積報告数20例

都道府県等に対する要請

- 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食中毒に適切に対応するため、次に掲げる2点をお願いする。
 - ① 食品衛生担当部局においては、感染症法の規定に基づいて把握された情報を感染症担当部局より入手し、食品が感染の経路と推定される事案や、一般に食品を媒介とする病原体（細菌性赤痢、コレラ、A型肝炎、E型肝炎等）によるものと疑われる事案について、食中毒として対応する必要があるかどうかを十分に検討するとともに、食品衛生担当部局と感染症担当部局の連携による共同調査体制を整備するなど、食中毒調査に係る初動対応の迅速化を図ること。
 - ② 一般に食品を媒介とする病原体（サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、細菌性赤痢、A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、菌株等を国立感染症研究所へ迅速に送付すること。

(2) 食品衛生法の規定に基づく監視指導

イ 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。

※地方衛生研究所や保健所などのこと

- 近年、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。

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、お願いします。

ロ 農薬等に係るポジティブリスト制度に関する監視指導

従前の経緯

- 農薬等に係るポジティブリスト制度については、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成18年5月29日付け食安監発第0529001号）で監視指導に関する留意事項を示している。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、残留基準違反に該当する食品が国内で流通しないよう、事業者に対する監視指導を適切に実施するよう、願います。
- あわせて、残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、農林水産担当部局と連携しつつ、事業者に対して回収等の措置を命令する（食品衛生法第54条）とともに、違反者の名称等の公表についても、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日付け食安発第0529004号）を踏まえて適切に対応するよう、願います。
- なお、食品等の収去に際しては、違反時に回収等の対象範囲が特定できるよう留意するとともに、ロットを代表するものを採取するよう考慮されたい。

ハ 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置

従前の経緯

- 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置については、厚生労働大臣が統一的な考え方を示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、各都道府県知事等が毎年「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じているところ。
- また、食の安全に係る悪質な事犯や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成21年7月7日付け食安監発0707第4号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係行政機関等との連携や告発等の手続きについて示している。
- 輸入食品については、輸入時のモニタリング検査において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合には、事業者に対して回収等の監視指導を行うよう、従来より関係都道府県等に要請している。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる2点をお願いする。
- ① 今後とも、食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通する場合には、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要については、速やかに報告すること。
- ② あわせて、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）についても、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日付け食安発第0529004号）を踏まえて適切に対応すること。

(3) 牛海綿状脳症（BSE）対策

イ 国内対策

a BSE検査

従前の経緯

- BSE検査については、平成13年9月における国内初のBSE感染牛の確認を受けて、同年10月より、全頭検査を開始したが、平成17年5月における食品安全委員会の答申を踏まえ、同年8月より、対象を21ヶ月齢以上の牛に限定した。
- その際、消費者の不安を払拭し、現場の混乱を回避するため、都道府県等が自主的に実施する20ヶ月齢以下の牛を対象とするBSE検査についても、3年間の経過措置として国庫補助を継続し、平成20年7月末をもって終了した。

今後の取組

- 平成23年度も、都道府県等が実施する21か月齢以上の牛を対象とするBSE検査に対する国庫補助を継続することとしている。

b 「特定危険部位（SRM）」の管理

従前の経緯

- SRMの除去及び焼却（牛海綿状脳症対策特別措置法第7条第2項及び第3項並びにと畜場法施行規則第3条及び第7条）については、「食肉処理における特定部位管理要領（平成13年10月17日付け食発第308号）」を示している。

都道府県等に対する要請

- 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。

ロ 輸入対策

従前の経緯

- BSE発生国等の牛肉（牛由来の原材料を使用する食品等を含む。）については、我が国の牛肉と同等の安全性が確認された場合（米国及びカナダ）を除き、輸入を禁止している。また、BSEの発生のリスクが低いものとされていたにもかかわらずBSEが発生した国も見受けられることを踏まえ、検疫所を通じて輸入者に対し、すべての国の牛に係るSRMの輸入を自粛するよう、指導している。
- 米国の牛肉については、検疫所における輸入時検査や米国の対日輸出認定施設に対する現地査察を通じ、米国における対日輸出プログラムの遵守状況を検証するとともに、その結果を公表している。また、平成20年4月、米国農務省によって発行された衛生証明書に記載されない1箱（せき柱を含むショートロイン）の混載が国内の加工施設で確認されたことを踏まえ、検疫所及び都道府県等を通じて輸入者に対し、米国産牛肉の対日輸出条件に違反する貨物を発見したときは、その旨を検疫所又は都道府県等に報告する（食品衛生法第28条）よう、求めている。

（注）米国産牛肉の対日輸出認定施設は、51箇所となっている（平成22年12月時点）。

- 平成19年5月、国際獣疫事務局（OIE）が米国を「管理されたリスク国」と評価したことを受けて、同年6月、米国は、我が国に対し、OIE基準に準拠した米国産牛肉の対日輸出条件の見直し（月齢制限の撤廃等）を要請した。このため、同年6月及び8月、専門的・科学的見地で米国産牛肉の対日輸出条件の見直しを検討するための日米の実務担当者による技術的会合を開催した。その後、平成22年4月の農林水産大臣と米国農務長官との会談を踏まえ、同年9月に技術的会合を開催した。

今後の取組

- 日米技術的会合において、米国側に具体的なデータなどの情報提供を求めるとともに、今後も協議を継続していくこととしている。
- いずれにせよ、厚生労働省としては、食品の安全性及び消費者の信頼の確保を大前提に、科学的知見に基づき、農林水産省と連携しつつ、適切に対応することとしている。

都道府県等へ対する要請

- 米国産牛肉の対日輸出条件に違反する貨物が国内で確認された場合には、輸入者等関係事業者に対する指導や厚生労働省に対する連絡を適切に実施するよう、お願いする。

(4) 食肉等の対策

イ 食肉対策

従前の経緯

- 食肉の処理に際しての高度な衛生管理に資するよう、食肉処理時の微生物学的危害に関する国内外の文献を調査し、HACCPモデルの構築に必要な基礎データを収集して、データベース化を進めている。

今後の取組

- と畜場における食肉の処理については、病原微生物による危害をコントロールする方法を確立し、標準的なHACCPモデルを示すこととしている。

ロ 食鳥肉対策

従前の経緯

- 食鳥処理場における食鳥の処理については、カンピロバクター等の微生物による汚染を防止するため、平成18年3月、標準的なHACCPモデルを示した。

今後の取組

- 引き続き、鳥インフルエンザ対策の一環として、都道府県等に対し、食鳥処理場で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よう、要請することとしている。

(注) 昨年11月、関係の都道府県等に簡易検査キットを配布した。

- あわせて、厚生労働省ホームページ等を通じて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としている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる 3 点をお願いする。
 - ・ 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。特に、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、従前、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。
 - ・ 食鳥検査を適切に実施すること。その際には、必要に応じた民間の獣医師の活用を含め、早朝等の時間外における弾力的な対応に配慮すること。
 - ・ 食鳥処理場、養鶏事業者等の関係者に対して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。

(5) 輸出食品について

従前の経緯

- 地域振興を図る観点から農林水産部局の主導で行われている食品の輸出については、厚生労働省においては農林水産省と連携しつつ、相手国との間で輸出のための衛生要件及び手続を取り決めている。これに基づき、必要に応じて都道府県の食品衛生担当部局においては、施設の認定、衛生証明書の発給等の業務を実施している。
- その一方、輸出先国においても、頻繁に新たな食品安全規制の導入や改訂が行われていることから、今後も円滑な輸出のための適切な対応が必要となる。
- 牛肉については、平成13年9月、BSEが我が国で発生して以降、輸出が停止されていたものの、農林水産省と連携しつつ、輸出再開のための各国との交渉を行っているところ。昨年までに、米国、カナダ、香港、アラブ首長国連邦、シンガポール、マカオ及びタイ向けの牛肉輸出が再開された。
その他の畜産品では、中国向け乳及び乳製品、マカオ向け豚肉、ベトナム向け食鳥肉については、昨年より、衛生証明書の添付が必要となった。
注) 昨年末時点で、下線の国は口蹄疫問題で輸出不可。
- 水産食品については、EU、米国、中国、ブラジル、ロシア、ウクライナ、ナイジェリア、ニュージーランド（二枚貝に限る）及びベトナムへの輸出については、施設の認定又は登録が必要である。また、米国以外については、輸出の都度、衛生証明書の発給を受けなければならないものとされている。

今後の取組

- 今後とも、輸出先国の法令等について情報収集を行い、輸出手続の実施体制の確保について、必要に応じて自治体等と連携して対応することとしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、関係制度の周知、取扱施設の認定、衛生証明書の発給など、食品の輸出に関する関係手続について、特段のご配慮をお願いする。

3. 食品に関する規格基準の策定等について

(1) 食品中の残留農薬等の対策

イ ポジティブリスト制度の円滑な実施

従前の経緯

- 食品中に残留する農薬等（農薬、飼料添加物及び動物用医薬品）に係る「ポジティブリスト制度」（農薬等が一定の量を超えて残留する食品の流通を原則として禁止する制度）は、食品衛生法の平成15年改正で平成18年5月29日より施行された。
- 残留基準がポジティブリスト制度導入時に新たに設定された農薬等については、平成18年度以降計画的に食品健康影響評価を内閣府食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、順次、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の見直しを進めている。
(注) 昨年末現在、累計で351件の農薬等に係る食品健康影響評価の依頼を完了。その結果を踏まえて残留基準を改正した農薬等は115件。
そのほか、ポジティブリスト制度導入後に新規に残留基準を設定した農薬等（31件）も含めると、残留基準が設定された農薬等は、合計で824件。
- 水質汚染を防止する措置が適切に講じられたにもかかわらず農薬が魚介類に残留する事例も見受けられることを踏まえ、平成19年度食の安心・安全確保推進研究事業において、魚介類に係る残留基準の設定法を開発した。これに基づき、魚介類に残留するおそれがある農薬について、薬事・食品衛生審議会の審議を経て残留基準の設定を進めている。
- 国内における飼料自給率向上に向けた施策の展開に伴い、飼料として給与した稲わら等から畜産物に移行する可能性のある農薬について、国際機関等における評価手法を参考とし、薬事・食品衛生審議会の審議を経て畜産物への残留基準の設定を進めている。
- 残留基準が設定された農薬等については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に地方衛生研究所等の協力を得て分析法を開発している。
(注) 昨年末現在、699件の農薬等に係る分析法を開発済み。
- 食品衛生法に定められている規格基準への適合性について、告示試験法についても同等以上の性能を有する試験法による試験を可能とし、妥当性評価ガイドラインの一部改正を行った。

今後の取組

- 今後とも、残留基準がポジティブリスト制度導入時に暫定的に設定された農薬等について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼することとしている。
- あわせて、残留基準の設定された農薬等について、分析法の開発を推進するとともに、より迅速かつ効率的な検査技術の確立を目指すこととしている。その一環として、中国産冷凍餃子による薬物中毒事案も踏まえ、加工食品中の残留農薬等に係る分析法の開発に引き続き取り組むこととしている。

都道府県等に対する要請

- ポジティブリスト制度については、引き続き、円滑な実施に向けた普及啓発や監視指導をお願いします。

ロ 残留農薬等の一日摂取量実態調査の実施

従前の経緯

- 従来より、国民が日常の食事を通じてどの程度の残留農薬等を摂取しているかを把握するため、都道府県等の参画を得て、国民健康・栄養調査を基礎とするマーケット・バスケット調査方式による残留農薬等の一日摂取量実態調査を実施している。
- 平成22年度には、20箇所の都道府県等の参画を得た。

今後の取組

- 平成23年度にも、残留農薬等の一日摂取量実態調査を実施することとしている。

都道府県等に対する要請

- 残留農薬等の一日摂取量実態調査については、食品健康影響評価の基礎ともなる重要なものであるため、より多くの都道府県等の参画をお願いする。

(2) 食品中の汚染物質等の対策

イ 食品中のアフラトキシンに関する規制

従前の経緯

- 食品中の総アフラトキシン（アフラトキシンB₁、B₂、G₁及びG₂の総和）については、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえ、昨年5月の薬事・食品衛生審議会品衛生分科会食品規格部会での審議を経て、同年10月の薬事・食品衛生審議会食品生分科会において、食品中のアフラトキシンの規制については、食品衛生法第6条第号に基づく現行規制の枠組みを維持し、アフラトキシンB₁を指標とした規制から総アフラトキシンを指標とした規制（規制値は10 μg/kg）に移行することを決定した。
- 本件については、パブリックコメントの募集（昨年8月9日～9月8日）及びWTO通報（昨年11月9日～本年1月8日）を行った。

今後の取組

- 現在、総アフラトキシンを指標とした分析法の整備を進めているところであり、この分析法と併せて、本年3月を目途として総アフラトキシン規制に移行する旨を通知し本年10月より施行することとしている。

都道府県等に対する要請

- 今後通知する総アフラトキシンを指標とした分析法に基づき、引き続き、適切な監指導をお願いする。

□ 清涼飲料水の規格基準の改正

従前の経緯

- 清涼飲料水の規格基準の改正については、昨年12月の薬事・食品衛生審議会食品生分科会食品規格部会において、規格基準の枠組みの見直しを行うこと（ミネラルウォーター類の規格基準について殺菌・除菌の可否により区分し、化学物質等に係る原水基準を成分規格へ移行すると等）個別物質について基準値の設定又は見直しを行うこと（食品安全委員会の評価が終了した健康関連23項目及び評価を依頼していない性状関連10項目の設定等）等を決定した。

今後の取組

- 今後、規格基準の枠組み、性状関連項目の基準値の見直し等について、食品安全委員会の評価等を経た上で、規格基準改正の手続きを進めることとしている。

ハ 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

現状等

- 魚介類中の水銀については、平成17年11月、「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」及びQ&Aを公表した（昨年6月に対象魚介類としてクロムツを追加）。
- 我が国における食品を通じた水銀摂取量の平均は、食品安全委員会によって公表された妊婦を対象とする耐容量の6割程度であり、一般には、胎児に対する影響が懸念される状況にない。
- 妊婦等に対し、イルカ・クジラやマグロ類を含む魚介類の種類や量を示すことにより魚食のメリットを活かしつつ、水銀の濃度が高い魚介類を多量に偏食することを避けるよう、求めている。
- 昨年5月に公表された国立水俣病総合研究センターの調査結果を踏まえ、水銀含有量の高い魚介類を偏って食べることを避けて、バランスの良い食生活を心がけることが重要である旨の多食者に対する項目をQ&Aに追加した。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、魚介類をめぐる風評被害が生じないように配慮しつつ、妊婦等に対する知徹底をお願いする。
- あわせて、地域によっては、水銀の濃度が高い魚介類を常時多食する習慣も見受けられるため、地域の実情に応じて多食者に対する適正な食生活に関する指導をお願いする。

(3) 食品添加物の対策

イ 食品添加物の指定

従前の経緯

○ 平成14年7月、食品添加物の規制に関する国際的な整合性を図るため、次のいずれにも該当する添加物（「国際汎用添加物」）100品目（香料54品目、香料以外46目）について、安全性評価及び暴露量評価を実施し、食品添加物として指定する方向で検討する方針が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会で了承された。

- ① 国連食糧農業機関（FAO）/世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）が国際的な安全性評価を実施して一定の範囲内で安全性を確認したこと。
- ② 食品に使用することが米国、EU諸国等で国際的に広く認められていること。

○ これを踏まえ、必要な資料が収集された品目について、順次、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、その結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会の審議を経て食品添加物として指定している。

（注）香料については、昨年末現在、54品目中、イソブタノール等34品目を指定済み。香料以外の添加物については、昨年末現在、46品目中、ポリソルベート類、加工デンプン等の30品目を指定済み。

○ 事業者等の要請に基づく食品添加物の指定等については、「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成8年3月22日衛化第29号）に沿って対応している。

（注）昨年末現在、プロテイングルタミンナーゼ、5-メチルテトラヒドロ葉酸カルシウム等16目について、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼している。

今後の取組

○ 今後とも、食品安全委員会の食品健康影響評価の結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の審議を通じて食品添加物の指定を検討することとしている。

□ 既存添加物の安全性及び使用実態の確認

従前の経緯

- 食品添加物の指定については、食品衛生法の平成7年改正を経て、平成8年5月より、従来、化学的合成品に限定されていた指定の対象を天然品に拡大する（食品衛生法第10条）とともに、経過措置として既存添加物名簿に記載された添加物等を流通禁止の対象より除外した（食品衛生法平成7年改正附則第2条及び第3条）。その際の参議院厚生労働委員会及び衆議院厚生労働委員会の附帯決議（平成7年4月25日及び5月17日）は、既存の天然添加物について、速やかに安全性の見直しを行い、有害性が実証された場合には、使用禁止等の必要な措置を講じるよう、求めている。
- その後、食品衛生法の平成15年改正を経て、平成16年2月より、既存添加物名簿に記載された添加物について、次のいずれかに該当するときは、既存添加物名簿より削除することができることとされた（食品衛生法平成7年改正附則第2条の2及び第2条の3）。
 - ① 人の健康を損なうおそれがあると認めるとき
 - ② 現に販売の用に供されていないと認められるとき
- これらを踏まえ、既存添加物については、順次、安全性及び使用実態を確認し、必要に応じて既存添加物名簿より削除している。現在、3回目の削除を行うべく、使用実態が明らかでない80品目の既存添加物について削除予定添加物名簿として公示し、6か月間の訂正申し出期間（法定）が昨年11月17日に終了したところ。

（注）平成8年4月に既存添加物名簿に記載された添加物は489品目。これらのうち、平成8年度厚生科学研究「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」において、改めて安全性の確認が必要とされたものは139品目。そのうち、昨年末現在、110品目について安全性の確認を終了。

既存添加物名簿より削除された添加物は、昨年末現在、71品目。具体的には、平成16年2月に使用実態を欠くものとして既存添加物名簿より削除された添加物38品目、同年7月に安全性を欠くものとして既存添加物名簿より削除された添加物1品目、平成19年9月に使用実態を欠くものとして既存添加物名簿より削除された添加物32品目。
- あわせて、安全性及び品質を確保するため、成分規格を設定する作業を進めている。

（注）既存添加物については、平成11年4月に公示された第7版食品添加物公定書で60品目に係る60件の成分規格を、平成19年8月に公示された第8版食品添加物公定書で61品目に係る63件の成分規格を収載。

今後の取組

- 昨年11月17日までに提出された訂正申出書を踏まえ、消除対象添加物を選定し、平成23年5月18日までに既存添加物名簿より消除する予定である。
- 既存添加物の成分規格の設定についても引き続き進めることとしている。

ハ 第9版食品添加物公定書の作成

従前の経緯

- 食品添加物公定書については、平成19年8月に第8版が策定され、平成21年7月に英語版を作成した。

現在、第9版食品添加物公定書の策定に向け検討会を立ち上げ、検討を進めているところである。

(注) 食品添加物公定書とは、食品衛生法第11条第1項の規定により基準又は規格が定められた添加物及び第19条第1項の規定により基準が定められた添加物につき、その当該基準及び規格を収載するものとして、食品衛生法第21条に定められたものである。

今後の取組

- 第9版食品添加物公定書の策定に関する検討については、平成23年度末までに検討会での作業を終了し、報告書を取りまとめる予定である。

二 食品添加物の一日摂取量実態調査の実施

従前の経緯

- 従来より、都道府県等の参画を得て、国民健康・栄養調査を基礎とするマーケット・バスケット調査方式による食品添加物の一日摂取量実態調査を実施している。
- その結果によると、食品添加物の摂取量については、食品添加物の安全性の確保を通じた国民の健康の保護という観点に照らし、問題がないものと認められる。

今後の取組

- 平成23年度にも、食品添加物の一日摂取量実態調査を実施することとしている。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、食品添加物の一日摂取量実態調査に対する都道府県等の参画をお願いする。

(4) 器具・容器包装、おもちゃ等の対策

従前の経緯

- フタル酸エステル類のおもちゃに対する使用規制については、昨年9月、規制対象となるフタル酸エステル類の種類を拡大するなど、規格基準を強化した。さらに昨年11月にはQ&Aを発出した。
また、器具・容器包装におけるフタル酸エステルの規制の見直しについては、平成21年12月に食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼した。
- 食品用の容器等に使用されるビスフェノールAについては、近年、有害な影響がないものとされていた用量よりも極めて低い用量の暴露を受けた動物の胎児や産仔に対する影響を確認したとする動物実験の結果が国内外で報告されている。これを踏まえ、慎重を期するため、平成20年7月、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、現在同委員会において審議中である。あわせて、消費者に対しては、妊婦や乳幼児の保護者のための食生活や授乳に関するアドバイスを含め、正確な理解のためのQ&Aを適宜更新しながら、厚生労働省ホームページで公表している。
- 合成樹脂製の容器包装について、米国、EU、中国では既にポジティブリスト制度が導入され、韓国、タイでも制度化の検討が行われつつあることから、国際整合を踏まえた容器包装の規制のあり方について検討を実施するとともに、化学物質の使用実態や毒性データ等検討のための基礎的な情報の収集を実施している。
- 食品用の容器等における再生材料の使用に関する調査・検討を実施している。

今後の取組

- 器具・容器包装におけるフタル酸エステル類の規制の見直しについては食品安全委員会における評価結果を踏まえて、必要な対応を行うこととしている。
また、当該結果を踏まえて、おもちゃに関する追加規制の必要性の有無についても検討を実施する。
- 合成樹脂製の器具・容器包装に係る規制のあり方については、引き続き収集した基礎データ等を踏まえて、検討を実施する。
- 食品用の容器等における再生材料の使用に関しては、引き続き、調査・討に取り組む。
検討結果を踏まえて、ガイドラインの策定、規格基準の見し等に着手する。

都道府県等に対する要請

- おもちゃにおけるフタル酸エステルに係る規格基準の強化等については、消費者に対する広報や事業者に対する周知徹底をお願いします。
- 食品用の容器等に使用されるビスフェノール A については、厚生労働省ホームページに掲載された Q&A 等も活用しつつ、消費者に対する正確な情報の提供をお願いします。

4. 健康食品の安全性確保について

従前の経緯

- 平成 20 年 7 月、「健康食品」の安全性確保に関する検討会の報告書が取りまとめられ、一般に飲食の用に供されなかったものなど、様々な食品が「健康食品」として流通する中で、消費者に供給される「健康食品」の安全性の向上を図るため、次に掲げる取組みが必要とされた。
 - ① 製造段階における具体的な方策（原材料の安全性の確保及び製造工程管理（GMP）による安全性の確保）
 - ② 健康被害情報の収集・処理体制の強化
 - ③ 消費者に対する普及啓発

- 製造工程管理（GMP）による安全性の確保については、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的な考え方について」（平成 17 年 2 月 1 日付け食安発第 0210003 号食品安全部長通知別添）に沿って、事業者団体によって自主的に運営される認証機関が、事業者に対する食品単位の認証を実施している。また、健康被害情報の収集・処理体制の強化については、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対策要領」（平成 14 年 10 月 4 日付け医薬発第 1004001 号医薬局長通知別添）に基づき、「健康食品」を原因とする健康被害事案を把握したときは、厚生労働省に報告するよう、都道府県等や医療機関にお願いしている。

- 「健康食品」の原材料の安全性確保については、「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」（平成 17 年 2 月 1 日付け食安発第 0201003 号食品安全部長通知別添）を示し、事業者による自主的な取組みを促している。

- 健康食品の安全性の確保については、平成 21 年 9 月、学識経験者、健康食品関係事業者、消費者代表等を中心として健康食品認証制度協議会が設立され、昨年 6 月に認証機関の認定が行われ、認証機関による製品毎の第三者認証制度の運用が開始されたところ。

今後の取組

- 健康食品の安全性確保については、消費者への普及啓発を含め必要な対応を行っている。
- 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品（いわゆるエコナ関連製品）については、現在、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼中であり、食品安全委員会における評価を受け適切な対応をしていく。

都道府県等に対する要請

- 「健康食品」担当部局においては、上述の「健康被害防止対策要領」に基づき、医薬品担当部局等と連携しつつ、「健康食品」を原因とする健康被害事案を早期に把握して迅速に厚生労働省に報告するよう、引き続きお願いする。
また、原材料の安全性確保についても、引き続き上述の「自主点検ガイドライン」を活用し、事業者への指導方お願いする。

5. その他

(1) カネミ油症について

従前の経緯

- カネミ油症については、平成20年度に、油症患者を対象として健康実態調査を実施し、現在の健康状態、病歴、治療歴、家族等に関して回答いただいたところである。
- 健康実態調査の調査結果については、油症研究の加速的推進に資するための解析を行うため、平成21年度に「油症患者健康実態調査の解析に関する懇談会」を設置し、平成22年3月、同懇談会により健康実態調査結果の報告書が取りまとめられたところである。

今後の取組

- 健康実態調査については、全国油症治療研究班に調査結果を提供したところであり、今後、同研究班においてさらなる分析を行うとともに、引き続き、患者に対する検診等、油症の診断及び治療に関する研究を実施することとしている。
- なお、新たに得られた科学的・医学的知見については、国内外に対する広報及び認定患者のかかりつけの先生等に対する周知を図ることとしている。

都道府県等に対する要請

- 全国油症治療研究班が患者に対する追跡調査を実施するに当たっては、引き続き、全国11箇所の都府縣市を中心に、患者を対象とする検診の実施をお願いする。
- 居住地の移転に関する認定患者の連絡を受けたときは、認定患者の同意を得た上で、連絡方法に関する認定患者の希望など、必要な情報を関係の都道府県に提供するよう、お願いする。

(2) 森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力

従前の取組

- 「三者会談確認書」（昭和48年12月23日）に基づき、「（財）ひかり協会の行う事業に対する協力について（依頼）」（平成21年4月1日食安企発第0401001号食品安全部企画情報課長通知）等により、（財）ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請している。
- 平成21年8月、（財）ひかり協会が厚生労働省の推薦を受けて発行する「保健・医療・福祉・労働などの市町村の行政協力について」と題するパンフレットを改定して都道府県等に配布した。
- 昨年11月、「平成22年度森永ミルク中毒事件関係都道府県市担当係長会議」を開催した。

今後の取組

- 引き続き、「三者会談確認書」に基づき、「森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会」等と協議しつつ、（財）ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力を都道府県等に要請することとしている。その際には、必要に応じて関係通知を改正する等の措置を講じることとしている。

都道府県等に対する要請

- （財）ひかり協会が実施する森永ひ素ミルク中毒被害者救済事業に対する行政協力については、引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
 - ① 窓口担当部局において、保健医療、障害福祉等を担当する部局のほか、都道府県労働局、市町村、保健所等の関係行政機関との連絡調整を図るための会議を定期的で開催すること。
 - ② （財）ひかり協会が開催する関係者間の連絡調整を図るための会議（地域救済対策委員会等）に対する出席の要請を受けたときは、可能な限り対応すること。
 - ③ 「森永ミルク中毒事件関係都道府県市担当係長会議」等を通じた厚生労働省から都道府県等への伝達の内容については、市町村等に対する周知を徹底すること。

(3) 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの取組

従前の経緯

- 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（食品安全基本法第13条、食品衛生法第64条及び第65条等参照）。
- 厚生労働省においては、関係府省と連携しつつ、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。
- 具体的には、カドミウム、健康食品、輸入食品等に関する意見交換会の開催を始め、ホームページの充実、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。
- 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通じて協力している。

今後の取組

- 今後とも、意見交換会の開催等に積極的に取り組むこととしている。
- あわせて、「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」（平成18年11月食品安全委員会）も踏まえ、リスクコミュニケーションが一層効果的なものとなるよう、リスクコミュニケーションの手法の改善に努めることとしている。

都道府県等に対する要請

- 厚生労働省が開催する意見交換会に対する関係都道府県等の多大な協力に改めて御礼を申し上げる。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。（厚生労働省としても、引き続き、可能な限り講師やパネリストの派遣等を通じて協力することとしている。）

(4) コーデックス委員会への対応

従前の経緯

- コーデックス委員会は、昭和38（1963）年に国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）によって合同で設立された国際機関であり、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な取引を確保するため、国際貿易上重要な食品の安全及び品質の基準などを策定している。コーデックス委員会には、平成22（2010）年1月現在、182カ国及び1機関（EC）が加盟している。現在コーデックス委員会には、総会、執行委員会、一般問題部会（10部会）、個別食品部会（11部会）、特別部会（2部会）と地域調整部会（6部会）が置かれている。
- コーデックス委員会によって策定される食品規格は、我が国における食品のリスク管理にも大きな影響を及ぼすため、厚生労働省としても、関係府省を始めとする関係機関と連携しつつ、主体的に参画している。
- 日本は、食品の安全について横断的に議論する一般問題部会（残留農薬部会、食品汚染物質部会等）に継続的に参画し、日本の実態が反映されるように取り組んできた。特に、2000年から2007年まで「バイオテクノロジー応用食品特別部会」の議長国を務めて、遺伝子組換え植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン等の作成に貢献した。
- 平成22（2010）年5月には、「食品中の微生物規格設定及び適用のための原則」を改訂する作業部会の座長国をフィンランドと共同で務めた。平成23（2011）年第2四半期には再度同作業部会の開催を予定している。この作業部会で作成された案は第43回食品衛生部会（平成23（2011）年12月）で検討される予定である。
- 日本は、平成21（2009）年7月から、コーデックス委員会の運営方針等を議論する執行委員会のアジア地域代表となっている（平成23（2011）年6月まで）。また、平成22（2010）年11月に開催された第17回コーデックスアジア地域調整部会において、アジア地域調整国として日本がノミネートされ、平成23（2011）年7月の第34回総会に諮られる予定である。

- 厚生労働省は、農林水産省と共同で、「コーデックス連絡協議会」を開催し、コーデックス委員会の活動や我が国の取り組みについて、国内の消費者をはじめとする関係者に対して情報提供し、意見を聴取している。

今後の取組

- 食品の安全に関連するコーデックス文書に我が国の意見が十分に反映されるよう、今後ともコーデックス委員会に主体的に参画する。
- 厚生労働省のホームページを通じたコーデックス委員会の活動の情報提供を、より一層充実させる。

都道府県等に対する要請

- 我が国における食品の安全に関する意見をコーデックス委員会において策定される食品規格に十分に反映させるに際し、都道府県等における食品の安全に関するデータや食中毒情報等が必要となる場合もあるため、その際には、都道府県等の御協力をお願いする。

コーデックス委員会組織図

