

食品衛生監視の現状

食品営業施設の監視指導(平成16年度)

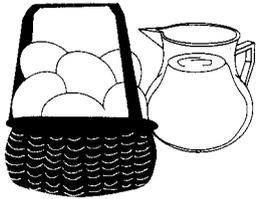
- ・調査・監視指導施設数 3,906,227
- ・うち処分件数 5,495

収去試験(平成15年度)

- ・総収去検体数 175,972
- ・うち不良検体数 1,425

企業等の取組

- 食品営業施設の監視指導
- コンプライアンス(法令遵守)
- 従業員の衛生教育等の実施
- 業界団体(社団法人日本食品衛生協会等)等を通じた情報収集、食品衛生思想の普及啓発
- 仕入れ先の名称等の記録保存



発生、被害拡大防止の取組

夏季、年末食品一斉取締り(夏季2005年、年末2004年)

食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験
立入検査 夏季 752,214施設、年末 496,135施設
収去試験 夏季 57,984検体、年末 34,800検体

学校給食施設等の一斉点検

学校給食施設 16,581施設(2000年)、社会福祉給食施設 31,943施設(2002年)の点検を実施

食品の食中毒菌汚染実態調査(2005年度)

カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,812件の検査を実施

食中毒の調査の要請

必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

都道府県等とのネットワーク

食品保健総合情報処理システムの活用

消費者等への情報提供

- ①食中毒速報
- ②食中毒関連情報
- ③食中毒発生状況
- ④国立感染症研究所(<http://www.nih.go.jp/niid/index.html>)、国立医薬品食品衛生研究所(<http://www.nih.go.jp/hse/food-info/index.html>)等のホームページ

総合衛生管理製造過程承認制度

HACCP方式

原材料

↓ 受入検査・記録

調合

↓ 調合比率の確認・記録

充填

↓ 温度、充填量の確認・記録

密封

↓ 密封性の確認・記録

熱処理 重要管理点(CCP)

↓ 殺菌温度/時間を連続的に監視

冷却

↓ 水質、水温の確認・記録

包装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

出荷

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。総合衛生管理製造過程は、HACCPの概念を取り入れた商品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により事業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。

総合衛生管理製造過程の承認状況(平成18年9月末)

乳	160施設(236件)
乳製品	180施設(261件)
食肉製品	79施設(137件)
魚肉練り製品	25施設(34件)
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	34施設(39件)
清涼飲料水	99施設(146件)

その他

- 集団給食施設等には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を定め、衛生管理の向上を指導
- HACCP導入促進のため金融・税制面での優遇
- 安全確保のため平成16年2月より更新制(3年)導入

●牛海綿状脳症 (BSE) 対策

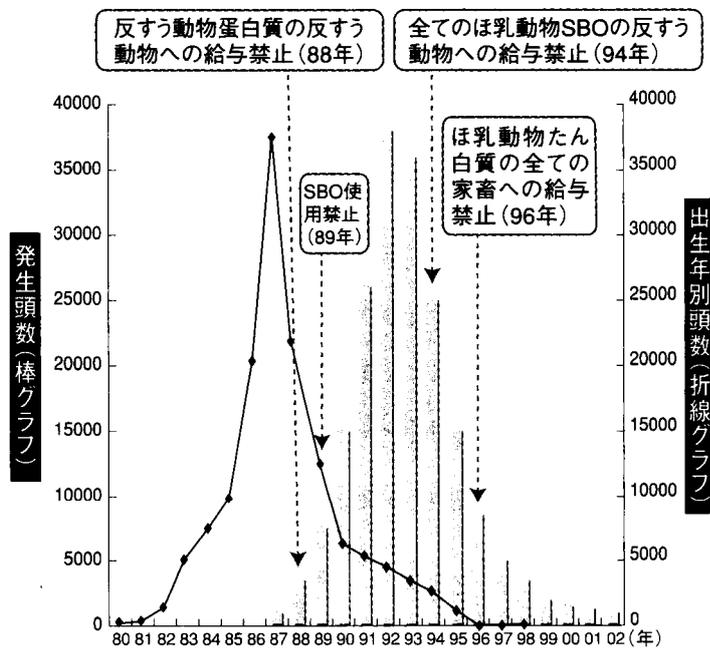
- 牛海綿状脳症 (Bovine Spongiform Encephalopathy:BSE) とは、牛以外のヒトを含めた他の動物にも見られる伝達性海綿状脳症 (Transmissible Spongiform Encephalopathy :TSE) という未だ十分に解明されていない病気の一つで、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。
- プリオンという細胞タンパク質が異常化したものが原因と考えられる。

- 発生国からの輸入禁止(二国間で輸入の合意が得られた場合を除く)
- 食用牛、死亡牛のBSE検査の実施

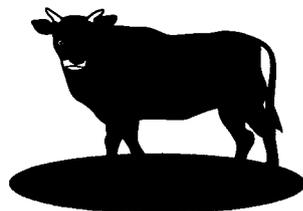
(注) 平成17年8月に、と畜場におけるBSE検査の対象を、全ての牛から21か月齢以上の牛に限定するに当たって、生じかねない消費者の不安感を払拭するとともに、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、経過措置として、自主的に行われる20か月齢以下の牛の検査についても国庫補助を継続(最長3年間)しているところ。

- 特定部位(頭部、せき髄、回腸遠位部)の除去及び焼却と特定牛(発生国の牛等)のせき柱を原材料とした食品等の販売禁止

英国



※2003年、動物性加工たん白質(乳、乳製品等を除く)の全ての家畜への給与禁止
平成16年3月26日第7回プリオン専門調査会(食品安全委員会)資料より



国	発生頭数	死亡者数
英国	184,431	162* (うち156名死亡)
フランス	976	20 (うち17名死亡)
アイルランド	1,579	4 (うち1例英国滞在歴あり)
イタリア	134	1
オランダ	80	2
日本	29	1 (英国滞在歴あり)
カナダ	10	1 (英国滞在歴あり)
米国	2	2 (在米英国人)
ポルトガル	996	1
スペイン	654	1
スイス	462	0
ドイツ	395	0

※英国の変異型CJD患者数は、中国(香港)例を含む
BSE罹患牛頭数:国際獣医事務局ホームページより抜粋
(2006年9月29日)
(日本、米国は2006年10月19日)
変異型CJD患者数:UKCJDSU(英国保健省報告)より
(2006年9月7日)

● 遺伝子組換え食品の安全確保

遺伝子組換えとは

ある生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込むことを遺伝子組換えという。

食品の生産を量産的、質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用。

安全性審査の義務化について

平成13年4月1日より、安全性未審査の遺伝子組換え食品について、輸入販売等を禁止。

(平成15年7月1日から、安全性の評価は、食品安全委員会で行われている。)

現在、7作物について安全性を確認。

(大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい、アルファルファ)

表示の義務化について

組換えDNA技術応用食品及びこれを原料とする加工食品が義務表示の対象。

モニタリング検査の実施

安全が確認されていない遺伝子組換え食品が市場に出回らないよう、輸入時にモニタリング検査を実施。

(平成13年4月1日から平成18年2月28日まで7,837件を調査。陽性件数3件、陰性件数7,834件)

安全性に関する調査研究

遺伝子組換え食品の安全性に関連する種々の研究を実施(遺伝子の安定性、検知法の開発など)

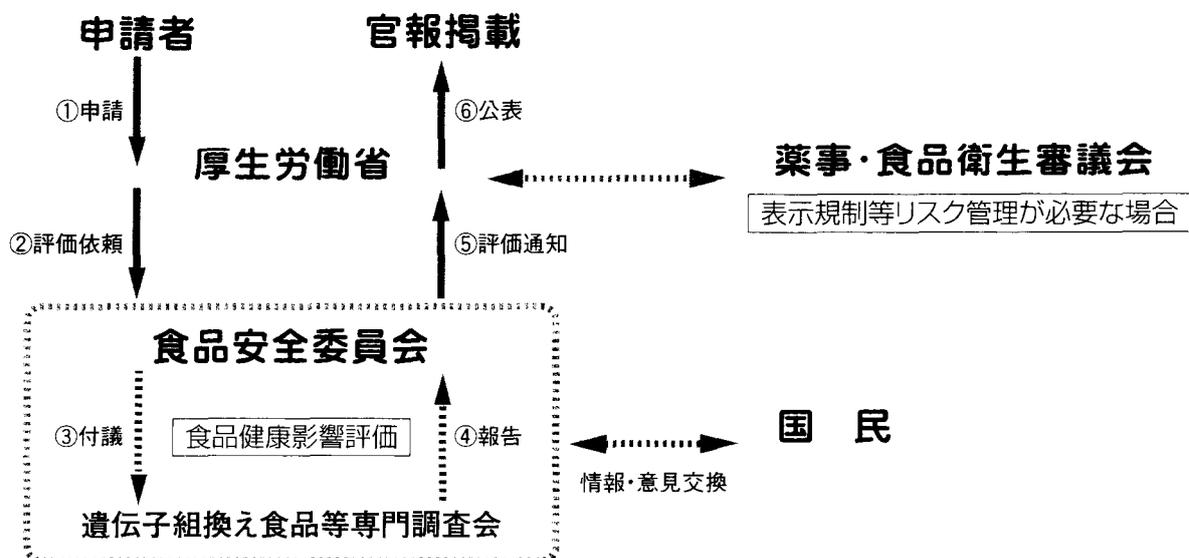
コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会

遺伝子組換え食品の安全性に対する問題に取り組むため、平成12年から15年にかけて日本が議長国となり、「コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会」を開催。遺伝子組換え植物・微生物の安全性評価ガイドライン等を策定し閉会した。しかしながら、遺伝子組換え食品に関する課題はまだ多くあることから、平成17年から21年にかけて同部会を再び日本で開催することとなった。



平成17年9月に開催された同部会の第5回会合
(千葉市:幕張メッセ)

遺伝子組換え食品の安全性審査の受付フロー



● 器具・容器包装、おもちゃ等の安全確保

規格、基準の策定等

- 器具・容器包装
 - 器具……飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物
 - 容器包装……食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの

(個別規格の設定)

- ・合成樹脂製の器具又は容器包装
- ・ガラス製、陶磁器製及びホウロウ引きの器具又は容器包装
- ・ゴム製の器具又は容器包装
- ・金属缶

(一般規格等の設定)

油脂又は脂肪性食品用の器具・容器包装にフタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHP)を用いた塩化ビニル(PVC)の使用を禁止

- おもちゃ……乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣の指定するもの

- ①紙、木、竹、ゴム、革、セルロイド、合成樹脂、金属又は陶製のもので、乳幼児が口にすることをその本質とするおもちゃ
- ②ほおずき
- ③うつし絵、折り紙、つみき
- ④次に挙げるおもちゃであって、ゴム、合成樹脂又は金属製のもの

起き上がり、おめん、がらがら、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗り物がん具、風船、ブロックがん具、ボール、まごとも用具
フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHP)、フタル酸ジイソノニル(DINP)を用いた塩化ビニル(PVC)の使用を禁止

- 洗剤……野菜若しくは果実又は飲食器の洗浄の用に供されるもの

食品衛生の観点から、ヒ素、重金属、メタノール等の試験法、漂白剤・着色料等の規格及び使用基準を設定

調査研究の推進

器具・容器包装に使用される物質の調査研究

● 表示制度を通じた食品の安全確保

食品表示に関する制度は、食品の安全性確保や消費者の商品選択に資する情報を提供することを目的として定められています。しかし、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)をはじめ複数の法律による制度が存在し、消費者、事業者双方にとってわかりにくい制度であると指摘されていました。これらのことから、厚生労働省と農林水産省の連携の下、「食品の表示に関する共同議会」を開催して、わかりやすい食品表示を目指して検討を行っています。

食品の表示に関する共同会議

食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目や表示方法等について検討を行う「食品の表示に関する共同会議」を設置

(平成14年12月)

「賞味期限」と「品質保持期限」の用語を「賞味期限」に統一
(平成15年7月)

相談窓口の一元化

食品衛生法とJAS法のどちらの質問にも回答できるような一元的な相談

- ・社団法人日本食品衛生協会
- ・独立行政法人農林水産消費技術センター

アレルギー物質を含む食品の表示

過去に一定の頻度で重篤な健康被害を引き起こした原材料等を指定し、当該原材料が含まれている旨の表示の義務付けや表示の奨励を実施

表示が義務付けられている原材料	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が奨励されている原材料	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示制度の普及に向けた取組

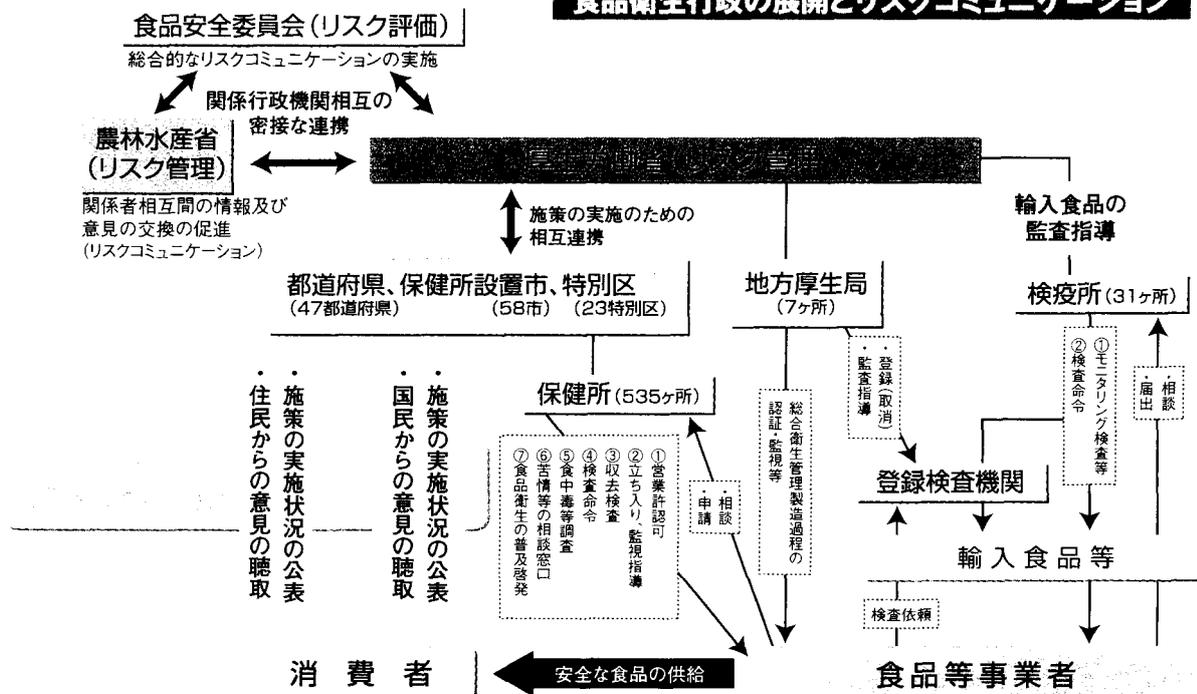
厚生労働省、農林水産省、公正取引委員会等と協力し、食品表示の各制度について一覧できるパンフレットを作成

●リスクコミュニケーション

厚生労働省は、リスク管理機関として、リスク評価機関である食品安全委員会等の関係府省や地方公共団体等と連携しつつ、食品の安全性を確保するための様々な施策を講じています。

厚生労働省では、食品安全委員会及び農林水産省と連携して、平成15年7月以降、「食品に関するリスクコミュニケーション」という意見交換会を、BSE対策、輸入食品の安全確保対策、残留農薬等のポジティブリスト制度、健康食品などをテーマとして、全国各地で開催するとともに、食品安全部のホームページである「食品安全情報」において積極的な情報発信を行っています。また、規制の設定又は改廃に関わる意見提出手続（パブリックコメント）や審議会の公開、情報公開など既存の取組も着実に実施し、厚生労働省の意志決定に、食品の生産から消費に至る様々な関係者の情報や意見を取り込むようにしています。

食品衛生行政の展開とリスクコミュニケーション



※都道府県、保健所設置市、特別区、保健所、地方厚生局、検査所の数は平成18年4月1日時点

リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 食品の安全確保の取組をまとめたホームページ「食品安全情報」による情報発信
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuanzen/index.html>
- 政府広報等による情報発信
- 既存の取組の着実な実施
規制の設定又は改廃に係る意見提出手続（いわゆるパブリック・コメント）や審議会の公開、情報公開など
- リスクコミュニケーションの在り方に関する研究会



発行:厚生労働省医薬食品局食品安全部

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2 TEL 03-5253-1111(代)

厚生労働省のホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>
食品安全情報 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>