監視安全課

1　食品の監視指導等

（1）食品等事業者における衛生管理の徹底

従前の経緯

○　食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）及び食品安全基本法（平成15年法律第48号）により、食品等事業者が、消費者に食品等を供給する者として、食の安全性を確保する第一義的責任を有していることが明記された。

○　また、食品衛生法第50条第２項に基づき、営業施設の衛生管理上講ずべき措置に関する基準を都道府県等が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５日付け環食第516号、最終改正：平成26年10月14日食安発1014第１号）の別記（１）においても、食品等事業者による衛生管理や記録の作成・保存について所要の規定を整備し、関係条例の改正について都道府県等に要請した。

○　特に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）に基づき、食品等事業者における衛生管理を徹底し、食品等事業者の責務である食品衛生法第３条等を遵守するよう指導するとともに、重点監視指導事項として記録の作成・保存の確認を位置づけ、監視指導を強化するよう都道府県等に要請した。

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　食品衛生法第50条第２項に基づく営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた都道府県等の条例に従い、営業許可の有無に関わらず、食品取扱施設及び食品取扱者等の衛生管理について、改めて食品等事業者、関係団体、関係機関等への周知徹底及び監視指導の強化を行うこと。

　特に仕出屋等の大量調理施設については、食中毒が発生すると被害が大規模になることから、大量調理施設衛生管理マニュアルに従い、衛生管理の徹底及び監視の強化を行うこと。

②　広域流通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の内容、指摘事項の改善状況等を確

認し、自ら製造・販売等を行う食品の安全性の確保について広域流通食品等事業者が自覚と責任感を持つよう改めて促し、広域流通食品の安全性の確保に努めること。

（２）食品等への異物の混入防止について

従前の経緯

○　食品等への異物混入防止については、食品衛生法第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）」（平成16年２月27日付け食安発第0227012号別添）（以下「指針」という。）において、原材料及び製品への異物の混入防止のための措置を講ずること等を通知している。

○　平成25年12月、冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、保健所等が食品衛生上の苦情内容を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止策を速やかに講じる必要があることから、指針を改正（最終改正：平成26年10月14日付け食安発1014第１号）し、食品等事業者が消費者等からの食品等に関する苦情について、保健所等に速やかに報告する旨を規定した。

○　また、本年、食品への異物混入事案が相次いで発生したことを踏まえ、食品衛生関係法令等に基づき、食品等事業者において異物の混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、「食品への異物の混入防止について」（平成27年１月９日付け食安監発0109第１号）により食品等事業者に対する監視指導の徹底について通知した。

都道府県等に対する要請

○　引き続き、食品衛生関係法令等に基づき、食品等事業者において異物の混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、特に下記の事項に留意し、食品等事業者に対する監視指導の徹底をお願いする。

①　食品等事業者における異物の混入防止のための取組が徹底されるよう、指導すること。特に次の事項に留意すること。

ア．食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

イ．施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を

保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ウ．食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。

エ．洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

② 食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施するよう指導すること。

③ 食品等事業者において、食品等の製造又は加工にあたっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び製品への異物の混入防止のための必要な措置を講ずるよう指導すること。

④ 保健所の助言及び指導の下、迅速かつ効果的な原因究明を実施し、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

食品への異物混入の防止のための対策について

今般、食品への異物混入事案が相次いでいることから、食品等事業者において異物混入対策が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、全国の自治体に対して、下記の事項について通知し、監視指導の徹底を行うよう求めた（1月9日）。

異物混入防止のための指導事項

1．異物混入防止対策の徹底

食品等事業者における異物の混入防止のための取組が徹底されるよう、特に次の事項に留意し指導すること。

（1）食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

（2）施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

（3）食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。

（4）洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

2．衛生教育の徹底

食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施するよう指導すること。

3．点検及び措置の徹底

食品等事業者において、食品等の製造又は加工にあたっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び製品への異物の混入防止のための必要な措置を講ずるよう指導すること。

4．保健所等への報告の徹底

保健所の助言及び指導の下、迅速かつ効果的な原因究明を実施し、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

輸入食品についても、全国の検疫所に対して、異物混入防止を含めた輸入加工食品の安全性の確保対策について通知し、輸入者に対する指導の徹底を行うよう求めた（1月16日）。

（３）食中毒の発生防止対策

ア　ノロウイルスを原因とする食中毒対策

従前の経緯

○　例年、11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事案が多数発生している。平成18年12月には、「ノロウイルスに関するＱ＆Ａ」を改定し、平成19年９月には、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。

○　平成24年４月から平成25年３月までのシーズンには、１事案で患者数が２千人を超える食中毒が発生するなど、患者数、事件数とも、過去10年間で２番目に多い結果となったことを踏まえ、次に掲げる対応を行った。

①　平成25年10月、「ノロウイルスによる食中毒の予防について」（平成25年10月４日付け食安監発1004第１号）を通知し、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の発生防止のため調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようお願いした。

②　「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）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改定を行った。

○　昨年２月４日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開催し、自治体からの報告、今シーズンの発生状況等を踏まえ、ノロウイルス食中毒の発生防止対策について検討した。

○　昨年２月、消費者及び食品等事業者を対象にノロウイルス食中毒予防対策についての理解を深めるため、東京及び大阪においてノロウイルスに関するリスクコミニュケーションを実施した。

○　昨年11月、食品取扱者向けのノロウイルスの注意喚起リーフレットを更新しホームページに掲載すると共に、都道府県に対し周知し、ノロウイルスによる食中毒の発生予防に関する周知・指導の徹底をお願いした。

○　適切な手洗いを実施するためのビデオを作成し、業務の参考となるよう都道府県等に

配布した。

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　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、「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）」、「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について以下の内容に留意し、引き続き監視指導を徹底するとともに、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。

・食品取扱施設等において、不顕性感染者を前提とし、調理従事者の健康管理、適切な手洗い（方法・タイミング）の実施、適切な手袋の交換、塩素系消毒剤等を用いた消毒の実施。
・食品取扱施設等の従事者の作業着等について、衛生的な管理の実施。
・食品取扱施設等の調理従事者等が当該施設で調理された食品を喫食しない。

②　また、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者その他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。

イ　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対策

従前の経緯

【腸管出血性大腸菌】

○　平成22年３月、結着等の加工処理を行った食肉（いわゆる成形肉）の加熱処理が不十分であったため、腸管出血性大腸菌0157食中毒事件が広域に発生したことを受け、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「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」を取りまとめた。これを踏まえ、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。

○　平成24年６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」、「0157や0111などによる食中毒に注意！～食中毒の発生しやすい季節です～」を政府広報等に掲

載し、腸管出血性大腸菌0157、0111による食中毒に対する注意喚起を実施した。

○　平成25年、一連の表示偽装問題に関連し、成形肉と知らせずにステーキ（一枚肉を焼いた料理）として提供している飲食店があった。
　また、いわゆるローストビーフ（特定加熱食肉製品）に、食品衛生法に基づく規格基準において用いてはならないとされている成形肉を使用していた事例も発生した。

○　平成25年12月に、食肉製品の規格基準の遵守及び成形肉の加熱の必要性等について、再周知の徹底について要請した。

【カンピロバクター】

○　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。

今後の取組

○　カンピロバクター食中毒の制御について、引き続き厚生労働科学研究等に基づき、対策について検討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　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、成形肉や牛の肝臓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、注意喚起すること。

③　特定加熱食肉製品の製造基準に記載されている肉塊は、食肉（内臓を除く。）の単一の塊であって、成形肉は原料として用いることはできないため、規格基準の遵守について周知徹底すること。

④　成形肉を提供する飲食店に対して、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すること。

⑤　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、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずること。

（４）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、厚生労働省が示した「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、各都道府県知事等が毎年度「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。

○　また、食の安全に係る悪質な事案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。

○　国内における収去検査や輸入時のモニタリング検査等において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「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）により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。

①　当該食品が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第54条）を迅速に実施すること。

② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合は、関係都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。

③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）を実施すること。

都道府県等に対する要請

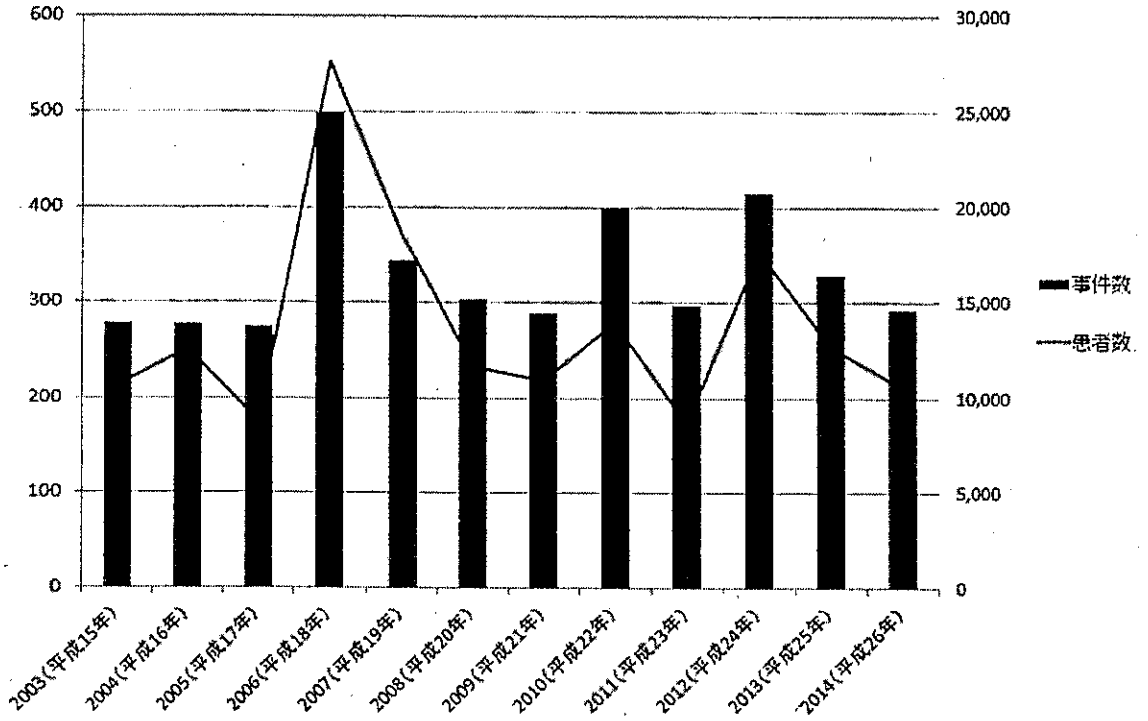
○ 引き続き、次に掲げる３点をお願いする。

① 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、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、速やかに報告すること。

② 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。

③ 違反者の名称等の公表（食品衛生法第63条）については、「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」を踏まえて適切に対応すること。

ノロウイルス食中毒年次推移



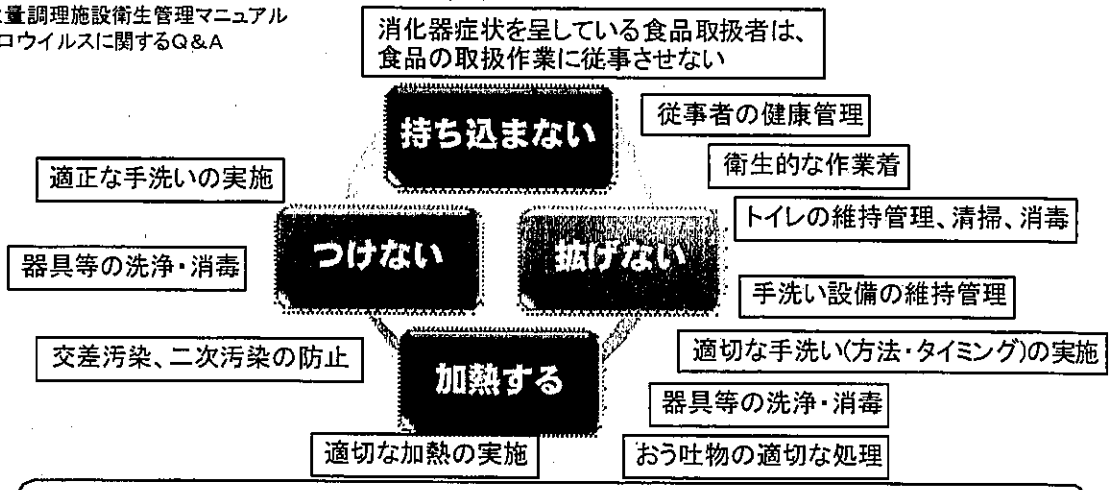
ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防　４原則：

「１．持ち込まない」、「２．拡げない」、「３．加熱する」、「４．つけない」

食品衛生法第50条第2項の基づく管理運営基準
その他関係通知
・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
・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



不顕性感染者を前提とした対策、
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要

2　食肉・食鳥肉等の安全確保対策

（1）食肉衛生対策

従前の経緯

○　毎年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査において、牛、豚等の枝肉の一般細菌数及び大腸菌群等の調査を実施している。

○　と畜場法施行規則を平成26年４月に改正し、と畜場の衛生管理について、従来の衛生管理に加え、CODEXのHACCPガイドラインに基づく衛生管理のいずれかにより実施できることとした。

○　事業者がHACCPの導入に取り組みやすいよう手引き書を作成した。

今後の取組

○　食肉の衛生管理について、HACCPに基づく衛生管理がと畜場において導入されるよう推進しており。今後も必要な研修等を行う。

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　と畜場においては、と畜検査員が常駐し、他の食品事業者に比べてと畜検査員によるきめ細かな対応が期待できるため、と畜場事業者がHACCPの導入に取り組めるよう、支援すること。

②　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、と畜場に対する監視指導の適切な実施をすること。なお、違反となるのは、従来の衛生管理及びHACCPに基づく衛生管理どちらも満たさない場合のみであることに留意すること。

③　と畜検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。

④　毎年度実施していると畜・食鳥検査に関する実態調査において調査することとして

いることから、HACCPを導入している施設数等について把握すること。

⑤　と畜場の枝肉の微生物汚染実態調査において、これまでの調査により、十分な衛生管理がなされていないと考えられると畜場を管轄する自治体については、枝肉の微生物汚染防止は衛生的な食肉を供給するために重要であることから、と畜処理業者等への監視指導を徹底すること。

⑥　と畜場の開場時間や開場日について柔軟に対応できるよう配慮すること。

（２）食鳥肉衛生対策

従前の経緯

○　食鳥処理場における食鳥の処理に際してのカンピロバクター等の微生物による食鳥肉等に対する汚染を防止するため、平成18年３月、HACCPに基づく衛生管理の例示の一つとしてHACCPモデルを示した。

○　食鳥処理場における食鳥肉の衛生管理について、食鳥検査法施行規則第４条を改正し、平成27年４月から従来の衛生管理に加え、CODEXのHACCPガイドラインに基づく衛生管理のいずれかにより実施できることとした。

○　事業者がHACCPによる衛生管理の導入に取り組みやすいよう具体的な手引き書を作成した。

今後の取組

○　食鳥肉の衛生管理について、CODEXのHACCPガイドラインに基づく衛生管理が食鳥処理場において導入されるよう推進しており、今後も必要な研修等を行う。

○　カンピロバクター食中毒の制御について、引き続き厚生労働科学研究等に基づき、対策について検討する。

○　食鳥処理場における食鳥中抜きとたい等の微生物汚染実態調査において、食鳥中抜きとたいの一般細菌数、サルモネラ及びカンピロバクター等の調査の実施を予定している。

都道府県等に対する要請

○　引き続き、次に掲げる８点をお願いする。

①　食鳥処理場においては、食鳥検査員が常駐し、他の食品事業者に比べて食鳥検査員によるきめ細かな対応が期待できるため、食鳥処理場事業者がHACCPの導入に取り組めるよう、支援すること。

②　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の適切な実施すること。なお、違反となるのは、従来の衛生管理及びHACCPに基づく衛生管理どちらも満たさない場合のみであることに留意すること。

③　食鳥検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。

④　毎年度実施していると畜・食鳥検査に関する実態調査において調査することとしていることから、HACCPを導入している施設数等について把握すること。

⑤　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ており、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、必要に応じ、弾力的な対応への配慮すること。

⑥　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。

⑦　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。

⑧　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。

○　また、食鳥処理場における食鳥中抜きとたい等の微生物汚染実態調査において、食鳥

中抜きとたいの一般細菌数、サルモネラ及びカンピロバクター等の調査の実施を予定しているので、御協力をお願いする。

（３）野生鳥獣肉の衛生管理対策

従前の経緯

○　近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、昨年５月、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」が改正されたが、これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれている。

○　また、平成26年５月30日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。

○　これらを踏まえ、厚生労働省に設置した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」において、野生鳥獣の食利用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえて関係事業者や関係団体による衛生管理のための取組、行政機関による監視指導等の参考となる具体的な処理方法案の作成など、衛生管理の徹底等による安全性確保のための取組について検討を行い、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会報告書」を取りまとめた。

○　同報告書を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（以下「本指針」という。）を策定し、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成26年11月14日付け食安発1114第１号）で通知した。

今後の取組

○　厚生労働省においては、適切な食肉処理方法に関する検証データ等の蓄積に努め、必要に応じてガイドラインの見直しを検討していく。また、狩猟者や食肉処理業者にとってより使いやすいものとなるよう、カラーアトラスの内容を充実させていく。

都道府県等に対する要請

○　「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成26年11月14日付け食安発1114第１号）の運用に当たって、次に掲げる５点をお願いする。

①　これまで野生鳥獣肉の衛生管理についてガイドライン等を策定していない都道府県等にあっては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドライン等を策定するか本指針を活用すること。また、既にガイドライン等を策定している都道府県等にあっては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドライン等の改正について検討すること。

②　野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることについて、関係事業者に対する指導及び消費者への周知を徹底すること。

③　食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱について研修を実施すること。

④　本指針をもとに、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に対する認定・登録制度、また、野生鳥獣肉や料理を提供している飲食店や販売店を把握する仕組みを構築するなど、本指針に基づく監視指導をより一層効果的に機能させるための管理体制の整備について検討すること。

⑤　農政部局及び環境部局と連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図ること。

○　また、ガイドラインの策定及び改正の状況、研修の実施状況、野生鳥獣肉の処理施設数などフォローアップの調査を行いたいと考えているので、御協力をお願いする。

野生鳥獣肉の衛生管理について

○ 鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進していく必要がある※1。

※1 平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議
「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」

○ 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」※2において検討し、その結果を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定し、平成26年11月に全国の都道府県等に通知。

※2 病原体や衛生管理の専門家、地方自治体、消費者団体、日本ジビエ振興協議会、大日本猟友会など関係者10名を構成員とし、平成26年7～9月に計4回実施。

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の項目

狩猟
- ○ 狩猟しようとする野生鳥獣に関する異常の確認（家畜の生体検査に相当）
- ○ 食用とすることが可能な狩猟方法
- ○ 屋外で放血する場合の衛生管理
- ○ 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理、内臓の異常の有無の確認
- ○ 狩猟者自身の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

運搬
- ○ 具体的な運搬方法
- ○ 狩猟者と食肉処理業者の連絡体制
- ○ 狩猟個体の相互汚染防止
- ○ 食肉処理業者に伝達すべき記録の内容

処理
- ○ 狩猟者における衛生管理についての確認
- ○ 食肉処理場の施設設備等
- ○ 食肉処理業者が、解体前に当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法（家畜の解体前検査に相当）
- ○ 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法（家畜の解体後検査に相当）
- ○ 工程毎の衛生管理

加工、調理、販売
- ○ 仕入れ先
- ○ 記録の保存
- ○ 十分な加熱調理
- ○ 使用器具の殺菌
- ○ 野生鳥獣である旨の情報提供

消費
- ○ 十分な加熱調理
- ○ 使用器具の殺菌

衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準（ソフト）
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の業許可と施設基準（ハード）

■ 都道府県等に対して通知の運用に当たって留意していただきたい事項

○ 指針の活用

これまで野生鳥獣肉の衛生管理についてガイドライン等を策定していない都道府県等にあっては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドライン等を策定するか本指針を活用されたい。また、既にガイドライン等を策定している都道府県等にあっては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドライン等の改正について検討するようお願いする。

○ 十分な加熱の徹底

野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることについて、関係事業者に対する指導及び消費者への周知を徹底するようお願いする。

○ 関係事業者に対する研修の実施

食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱について研修を実施するようお願いする。

○ 監視指導を効果的に実施するための管理体制

本指針をもとに、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、監視指導を効果的に実施する仕組みとして、届出制度や資格制度を設けることなどを検討するようお願いする。

○ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する周知徹底

関係部局が連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図るよう配慮するようお願いする。

3　伝達性海綿状脳症対策

（1）牛の取扱い

従前の経緯

○　ＢＳＥ対策を開始して10年以上が経過し、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（米国、カナダ、オランダ及びフランス）といった対策全般について、科学的知見に基づく見直しを行うこととし、平成23年12月に食品安全委員会に諮問し、平成24年10月に１次答申、平成25年５月に２次答申が出された。

○　厚生労働省としては、１次答申に基づき平成25年２月に国産牛の検査対象月齢及びＳＲＭの見直し並びに輸入牛肉（米国、カナダ、オランダ及びフランス）の輸入条件の見直しの実施について、関係省令等を改正するとともに、通知を発出した。また、２次答申に基づき平成25年６月に国産牛の検査対象月齢に係る関係省令を改正（検査対象48か月齢超）した。これに伴い、これまで全都道府県等が行ってきた全頭検査は、省令が施行される平成25年７月に全国一斉に見直された。

①　平成25年２月改正概要

（国内）

・ＢＳＥ検査の対象月齢を20か月齢超から30か月齢超に引き上げる。

・ＳＲＭである全月齢の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び回腸遠位部から、30か月齢以下の頭部（扁桃を除く。）及び脊髄を除外する。

・ＢＳＥ検査の対象となる牛の分別管理についての規定を追加する。等

（輸入）

・米国、カナダ及びフランスから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を30か月齢以下とし、ＳＲＭを扁桃及び回腸遠位部とする。

・オランダから輸入される牛肉及び内臓の月齢条件を12か月齢以下とし、ＳＲＭを扁桃及び回腸遠位部とする。

②　平成25年６月改正概要

・ＢＳＥ検査の対象月齢を30か月齢超から48か月齢超に引き上げる。

○　また、アイルランドから輸入される牛肉等については平成25年12月に、ポーランドから輸入される牛肉等については平成26年８月に輸入を再開した。また、平成27年１月には、米国産牛肉の牛肉由来加工食品についても輸入条件の範囲内で輸入を再開している。

※関係法令・通知の詳細については、厚生労働省食品安全部ホームページを参照。

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/bse/index.html

○　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きを停止しており、本年１月にはノルウェーにおいてＢＳＥ発生が確認されたことから、輸入手続きを停止した。

今後の取組

○　ＢＳＥ検査費用の国庫補助（48か月齢以上）については、平成27年度も引き続き実施する。

○　ＢＳＥ発生国の牛由来ゼラチン／コラーゲン等について、平成26年10月の食品安全委員会の答申を踏まえ、一定の条件下で輸入再開する。

○　食品安全委員会では、輸入措置の月齢制限のさらなる引き上げについて審議中であり、答申を踏まえて必要な改正の手続を進める。

○　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する。

都道府県等に対する要請

○　ＳＲＭの管理及びＢＳＥ検査に係る分別管理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。

○　ＢＳＥ対策の見直し等について、消費者、事業者等への適切な情報提供やリスクコミュニケーションの実施をお願いする。

（２）めん羊及び山羊の取扱い

従前の経緯

○　めん羊及び山羊に係る食肉の処理については、平成16年２月、と畜場法施行規則の一部を改正し、平成17年10月より、次に掲げる措置を講じている。

①　12か月齢以上のめん羊及び山羊に係る頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び胎盤並びにすべての月齢のめん羊及び山羊に係る扁桃、脾臓及び小・大腸（リンパ節を含む。）の除去及び焼却を義務化すること。

①　都道府県等が実施するスクリーニング検査の対象となる疾病としてめん羊及び山羊に係る伝達性海綿状脳症を追加すること。

今後の取組

○　牛におけるＢＳＥ対策の見直しに続いて、めん羊及び山羊における一連の対策についても見直しを検討する。

都道府県等に対する要請

○　引き続き、と畜場に対する監視指導を実施するに当たっては、めん羊及び山羊に係る食肉を処理するに際して、除去及び焼却の対象となる部位による枝肉及び食用に供される内臓に対する汚染を防止するよう徹底されたい。

4　水産食品の安全確保対策

（1）フグの衛生管理

従前の経緯

○　フグ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日環乳第59号）により、都道府県等に対し、フグの取扱いに関する基準（食用可能な種類や部位、処理方法等）を示している。

○　フグの取扱いに関する規制を適切に実施し、フグによる食中毒の発生を未然に防止するために、都道府県等を通じてフグの適切な取扱いについて関係営業者に対する監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については告発を含め厳正な措置をとるよう都道府県等に要請している（平成19年12月26日食安監発第1226003号、平成21年１月29日食安監発第0129003号）。

○　また、一般消費者がフグを自家調理し喫食することによる、食中毒事例及び食中毒死亡事例が発生していることから、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対し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、次のことをお願いする。

①　近年、フグの喫食を原因とする食中毒事案のほとんどが家庭で発生しており、、フグの危害に関する知識の不足等が考えられることから、素人によるフグの調理が極めて危険であることについて、改めて普及啓発を図るほか、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、釣り人に対する注意喚起にも努めること。

②　自治体が定めた要綱に違反したことでフグ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、事業者のふぐ取扱い講習の再受講やふぐ取扱い資格の取り消しなど、適切な措置をとることができるよう条例又は要綱の整備を行うこと。

③　近年、フグの稚魚が他の魚種に混じり販売される等の事案が散見されることから、消費者がフグを誤って喫食することがないよう、フグの混入を防止するよう関係事業者に対し指導を徹底すること。

（2）生かきの衛生管理

従前の経緯

○　生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒の発生拡大を防止するために、平成19年に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」が取りまとめられたことから、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日食安発第1012001号）により、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視を行い、食中毒の発生防止に努めるよう都道府県等に要請した。

○　貝類を原因とするノロウイルス食中毒事案は、平成18年から減少傾向にあったが、平成20年に増加に転じ、生食用かきを原因食品（推定を含む）とするノロウイルス食中毒も増加傾向を示したことから、「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日食安監発0122第１号）に基づき、衛生主管部局と水産主管部局とが連携して、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底するよう、改めて都道府県等に要請した。また昨年、「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25年２月13日付け食安監発0213第１号）を通知し、食中毒調査支援システム（NESFD）に生食用かきを原因（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒の概要を掲載することとし、自治体間における情報共有が図れる体制とした。

○　生かきを原因とする食中毒事案が発生した場合には、関係の都道府県等相互間で連携しつつ、かきを採取した海域に関する追跡調査を実施し、当該海域における生食用としてのかきの出荷の自粛を指導する等の措置を講じている。

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　生かき等を原因とする食中毒事案が発生した場合におけるかきを採取した海域に関する追跡調査の実施を徹底すること。あわせて、かきを採取した海域を特定し、又は推定するに至ったときは、速やかに当該海域を管轄する都道府県等へ連絡するとともに、「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25年２月13日付け食安監発0213第１号）に基づき、厚生労働省に報告すること。

②　かきを採取する海域の衛生管理のため、衛生主管部局と水産主管部局との連携を図り、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底し、食中毒の発生防止に努めること。

（３）貝毒対策

従前の経緯

○　下痢性貝毒及び麻痺性貝毒については、水産庁より、都道府県に対し、貝類等を採取する海域で調査点を設定し、貝類等における貝毒の蓄積のおそれがある期間中、少なくとも週１回、貝類等の中腸腺に含有される貝毒の毒量を検査するよう要請しており、規制値を上回る毒量の貝毒が貝類等より検出された海域においては、採取及び出荷を自主的に規制する措置が講じられている。

（注１）貝毒の毒量に関する規制値は、下痢性貝毒にあっては０．０５MU/g、麻痺性貝毒にあっては４MU/g。

（注２）下痢性貝毒については、今年度内に機器分析法及び対応した規制値（0.16mgOA当量/kg）の導入を予定。

都道府県等に対する要請

○　引き続き、貝類等の毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、貝類等の衛生管理のための監視指導を適切に実施するようお願いする。

（４）寄生虫対策

従前の経緯

○　平成23年４月に開催された薬事･食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会において、これまでの知見について審議が行われ、ヒラメの取扱いに関連すると考えられる事例については、ヒラメに寄生する*Kudoa septempunctata*（以下、「クドア」という。）の関与が強く示唆されるとの提言がなされた。

○　これを受けて、平成23年６月に当該寄生虫を原因とする事例について、食中毒として扱うよう通知した。

○　平成24年４月に開催された薬事･食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の審議結果と厚生労働科学研究の結果を踏まえ、以下の点について通知した。

①　ヒラメ筋肉１グラムあたりのクドア胞子数が1.0×10^{6}個を超えることが確認された

場合、食品衛生法第６条に違反するものとして取り扱うこと。

② 原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。

③ 病因物質がクドアと判明後においては、他に問題がない場合は、行政処分の継続は必要ないこと。

○ 平成24年12月に、近年の食中毒の発生状況に鑑みて、食品衛生法施行規則様式第14号食中毒事件票を改正し、「クドア」、「サルコシスティス」、「アニサキス」及び「その他の寄生虫」を追加した。

今後の取組

○ クドアによる食中毒の発生防止については、生産段階における管理が重要であると考えられることから、関係省庁に対し生産段階における管理の徹底を引き続き依頼するとともに、輸出国に対し、食中毒の原因となったヒラメに寄生するクドアの原因究明及び再発防止対策等について、引き続き衛生対策の推進を要請する。

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 原因物質特定に係る調査、研究の重要性にも言及されているため、引き続き、平成23年７月12日事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について」に基づき、当該事例が発生した際には、患者の発症状況、喫食量、生産段階までの調査結果について情報提供すること。

② 食中毒の原因食品として特定（推定を含む）できた際には、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監視安全課あて、速やかに報告すること。

5　食品中の放射性物質への対応

従前の経緯

○　各地方自治体においては、国が定めたガイドラインを踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査が実施され、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、国自ら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・見直しに関し助言を行ってきた。

○　なお、厚生労働省では、地方自治体での検査の実施を確保するため、機器整備に関する財政的な支援措置、検査が困難な場合の検体の受け入れを行ってきたが、これらの支援への要望や実績などを踏まえ、平成26年度をもって終了することとしている。

○　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共催し、全国各地で説明会を開催したほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く広報を実施してきた。

今後の取組

○　これまでのモニタリング検査結果等を踏まえ、平成26年度中に平成27年度に向け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見直しを行う予定である。

○　今後とも、食品衛生法の基準値の内容・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などについて、国内外に丁寧に説明していく。

都道府県等に対する要請

○　放射性物質検査を実施した際には、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いて対象自治体とされている17都県にあっては、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。

○　引き続き国が定めたガイドラインを踏まえ、効果的・効率的な検査の実施をお願いす

る。

○　また、都道府県や市町村の広報紙などを活用し、食品衛生法の基準値の内容・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などについて、住民や関係事業者への十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。

■ 食品中の放射性物質への対応の流れ

■食品中の放射性物質に関する基準値の設定

原子力安全委員会の示した指標値を暫定規制値として対応（平成23年3月17日～24年3月31日）
厚生労働省薬事・食品衛生審議会などでの議論を踏まえ、基準値を設定（平成24年4月1日～）

■食品中の放射性物質に関する検査

17都県を中心に地方自治体において、検査計画に基づく検査を開始(23年3月18日～)

平成23年3月18日～平成24年	3月31日	137,037件、	うち暫定規制値超過1,204件（0.88%）
平成24年4月1日～平成25年	3月31日	278,275件、	うち基準値超過2,372件（0.85%）
平成25年4月1日～平成26年	3月31日	335,874件、	うち基準値超過1,025件（0.31%）
平成26年4月1日～平成27年	1月31日	268,257件、	うち基準値超過456件（0.17%）

■超過食品の回収、廃棄

食品衛生法に基づき、基準を超えた食品については、同一ロットの食品を回収、廃棄

【原子力災害対策本部】

■食品の出荷制限

原子力災害対策特別措置法に基づき、基準を超えた地点の広がり等を踏まえ、県域又は県内の一部の区域を単位として出荷制限等を指示（平成23年3月21日～）

【原子力災害対策本部】

■食品の出荷制限等の解除

直近の1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり、3か所以上、すべて基準値以下　など

■ 食品中の放射性物質対策に関するリスクコミュニケーションの主な取組

1．広報の実施

○政府広報

平成24年度の政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く基準値や検査体制等について、関係省庁と連携し、広報を実施。

○キャンペーン「食べものと放射性物質のはなし」

平成24年9月～12月まで、関係省庁（消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省）と連携し、スーパーマーケットの食品売り場や公共施設等において、ポスターの掲示や、リーフレットの配布を実施。

○厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」における情報提供

対策の概要資料、Q＆A、試験法や検査計画に関するガイドライン等を掲載。また、地方自治体からの検査結果を取りまとめ、基準値超過の有無に関わらず全てを公表。
対策の概要や検査結果については英文での情報発信を実施。

○その他

・リーフレット：基準値の概要について、一般消費者向けのリーフレットを作成。
・ラジオ：内閣府被災者生活支援チームによる福島県内のラジオ放送で基準値について説明。
・地方自治体の広報誌等による広報：都道府県や市町村の広報誌等への広報・周知を要請。

2．説明会の開催

○ 消費者、生産者等との意見交換会

食品中の放射性物質の基準値等について、消費者、事業者、生産者等を対象に、関係省庁及び地方自治体と連携しながら、全国各地で意見交換会を開催。
(平成23年度：7箇所　平成24年度：27箇所　平成25年度：8箇所　平成26年度：6箇所)

○講演会等への講師派遣

地方自治体及び団体が主催する講演会等にも担当者を派遣。

6　食品の化学物質対策

（1）農薬等に係る監視指導

従前の経緯

○　農薬等に係る監視指導に関しては、「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）において監視指導に係る留意事項を示している。

都道府県等に対する要請

○　農薬等に係る残留基準に違反する食品が国内で流通しないよう、引き続き、事業者に対する監視指導を適切に実施するよう、お願いする。

○　あわせて、農薬等に係る残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、食品衛生法第54条に基づき、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、お願いする。

○　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。

（2）食品衛生検査施設等における検査等の信頼性確保

従前の経緯

○　都道府県等の食品衛生検査施設及び登録検査機関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。

○　しかしながら、過去に、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を行い、誤った試験成績証明書を発出したことで、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ため、「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）により

都道府県等に留意事項を示した。

○　登録検査機関においても、不適切な試験成績証明書が発行される事例があったため、「登録検査機関における業務上の留意事項について」（平成20年９月24日食安監発第0924003号）や「登録検査機関における検査の信頼性確保について」（平成26年４月30日食安監発0430第１号）により、留意事項、代表的な不適切な事例の原因及び再発防止策を示すとともに、その旨を都道府県等に連絡した。

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、お願いする。あわせて、必要に応じ、厚生労働本省及び地方厚生局の担当者が都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の適否を実地に調査することとしているため、御協力をお願いする。

○　また、収去に係る食品に関する試験を登録検査機関に委託する場合は、次の事項に留意するようお願いする。

・　当該機関の検査員に製品検査の業務の管理に関する基準と同等以上の基準で当該試験を実施させること。（「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成21年内閣府・厚生労働省令第７号））

・　当該機関に対し、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて実施状況の確認等を行うこと。（「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））

（注）いずれの登録検査機関でどのような検査を実施することが可能であるかについては、厚生労働省ホームページに掲載された登録検査機関の一覧で参照することが可能である。
（http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/kikan/index.html）

（３）食品中のダイオキシン類の対策

従前の経緯

○　ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等にかんがみると、

健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。

○　人体に取り込まれるダイオキシン類の９割以上は、食品に由来するものとされている。これを踏まえ、厚生労働省においては、ダイオキシン類による食品に対する汚染の実態を食品群別に把握し、標準的な食事を通じたダイオキシン類の推定一日摂取量を把握するため、毎年度、トータルダイエット方式による調査を実施している。

（注）食品中のダイオキシン対策については、厚生労働省ホームページで公表
(http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/index.html)

○　平成25年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の推定一日摂取量は、0.58 pg TEQ/kg bw/日（0.18～0.97 pg TEQ/kg bw/日）と推定され、ダイオキシン類の耐容一日摂取量（ＴＤＩ）4 pg TEQ/kg bw/日を下回った。

今後の取組

○　平成26年度におけるダイオキシン類の推定一日摂取量については、取りまとめ次第、公表する予定である。

○　ダイオキシン類をはじめとした食品に由来する汚染物質の摂取を抑制するためには、偏りのないバランスのとれた食生活を送ることが重要であるため、今後とも、その旨を一般消費者に呼び掛けることとしている。

7　その他

（1）地方分権改革について

従前の経緯

○　地方分権改革については、４次にわたる地方分権一括法等により、地方分権改革推進委員会の勧告事項について検討が行われ、地方公共団体への事務・権限の移譲や義務づけ・枠付けの見直し等が進められ、本年１月30日には、「平成26年の地方からの提案等に関する対応方針」が閣議決定された。

今後の取組

○　平成27年４月の一括法に合わせた政令・省令の改正（養成施設・講習会関係）
　一括法により食品衛生監視員や食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師の養成施設や講習会の登録権限が移譲されることから、関係の政令・省令を改正予定である。

○　「平成26年の地方からの提案等に関する対応方針」（平成27年１月30日閣議決定）（抜粋）に基づき、下記の国から地方公共団体への事務・権限の移譲等について検討を進める。

①　総合衛生管理製造過程の承認等については、地方分権の観点及び食品の安全性の確保を図る観点から、現在、地方厚生局が行っている承認等を含め、制度の在り方について検討し、平成27年中に結論を得る。

②　食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する指定検査機関の指定及び監督については、都道府県、保健所設置市及び特別区に移譲する方向で検討を進め、平成27年中に結論を得る。

都道府県等に対する要請

○　食品衛生監視員や食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師の養成施設や講習会の登録権限が移譲されることについてご理解いただくとともに、平成27年４月の一括法の施行に向けたご対応にご協力いただきたい。

○　飲食店営業等の施設基準の策定（51条）については、保健所設置市及び特別区から地域の実情を踏まえて都道府県の基準の見直しに関する要請があった場合には、都道府県

と保健所設置市及び特別区において、公衆衛生上の観点から見直しを検討するために、円滑な協議を実施されたい。

○　食品衛生検査施設の設備に関する基準（施行規則36条１項２号）については、従うべき基準として備える必要がある機械及び器具の例示をしているものであって、これらの機械等の機能と同等以上の機能を有するものを地域の実情に応じて備えることができるため、各食品衛生検査施設等に周知をお願いする。

（２）自動車による食品の移動販売に関する取扱

従前の経緯

○　自動車による食品の移動販売に関する取扱いについては、「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領」（昭和42年３月３日付け環乳第5016号）により必要な取扱い指針を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止に努め、食品衛生の維持、向上をはかるようお願いしてきた。

○　昨年６月24日に閣議決定された「規制改革実施計画」を踏まえ、当該取扱要領に定める移動販売車による営業について、統一的な運用を図る観点から「「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領」に係る運用について」（平成26年12月26日付け食安監発1226第４号）を通知し、適切な運用が図られるようお願いしてきた。

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　移動販売車による営業について、貯水槽の容積を設定する場合は、巡回地点数、従事者数その他営業の規模に応じて適切に設定すること。なお、あらかじめ包装されたもののみを販売する場合であって、かつ従事者が２名程度である場合には、貯水槽の容積は18ℓ程度で足りると考えられる。

②　移動販売車による営業に係る営業許可申請について、許可申請書の様式例を示したので、全国的な標準化及び手続きの簡素化を図り、事業者の負担を軽減するためにも、今般示した許可申請書様式による申請についても申請を受け入れていただくよう御配慮をお願いすること。