

(案)

平成24年度京都府食品衛生監視指導計画

目 次

趣 旨	1
基本的方向と重点的取組	1
実施体制	1
監視指導の実施方法	4
事件・事故発生時の対応	7
食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	8
情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施	9
人材の養成及び資質の向上	9

- (別添1) 年間標準監視指導回数
- (別添2) 食品群ごとの監視指導一覧
- (別添3) 食中毒予防重点監視指導事項
- (別添4) 食品等の検査計画
- (別添5) 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー
- (別添6) 食中毒事件対応のフロー

京 都 府

平成24年度京都府食品衛生監視指導計画

趣 旨

本計画は、食品衛生法第24条の規定により、国（厚生労働省）が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づき、各都道府県等が毎年度策定するものです。

食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆さんの健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的できめ細かな監視・指導を実施するため、「平成24年度京都府食品衛生監視指導計画」を次のとおり策定します。

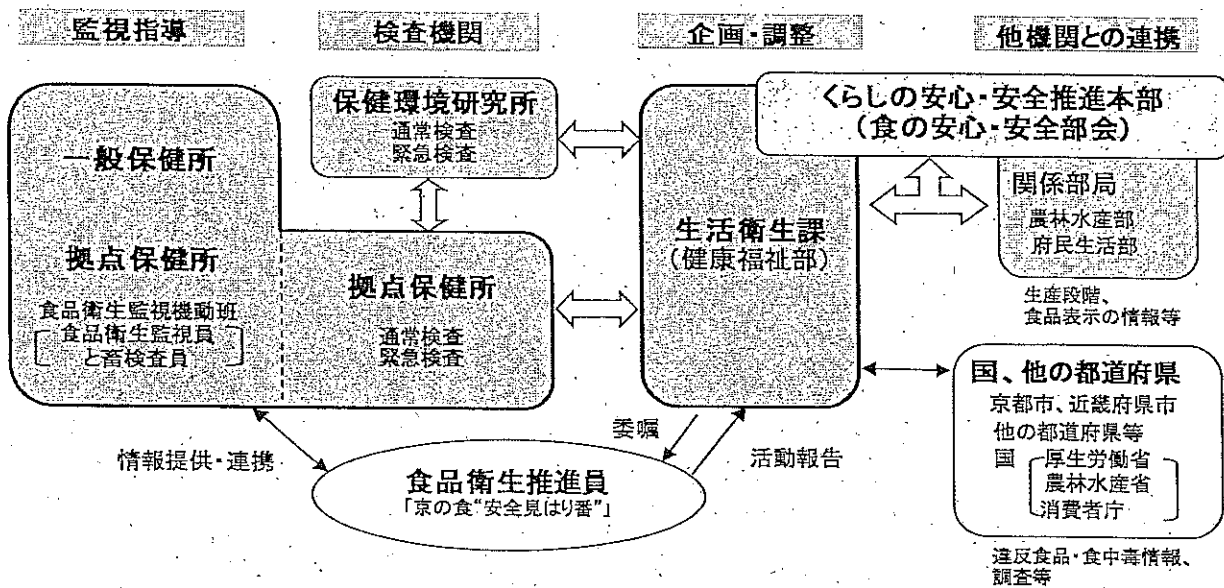
基本的方向と重点的取組

- ◆ 食の安心・安全を確保するため、府内産農産物、輸入食品など、府内に流通する食品の計画的かつ効率的な収去検査を実施し、監視体制を強化します。また、その結果を定期的にホームページ等により情報提供します。
特に、福島第一原子力発電所事故を受け、新たに検査機器を整備し、食品中の放射性物質検査を実施します。
- ◆ 昨年10月1日から新たに規格基準・表示基準が設定された生食用食肉について、飲食店等を中心に規格基準等の周知、遵守の徹底など監視指導を強化します。
- ◆ 信頼を損なうような食品の表示・品質などの偽装事件の発生に対して、信頼される食品や適正な表示を確保するための取組を推進するため、庁内関係部局と連携した「食品表示パトロールチーム」による監視指導を実施します。
- ◆ 営業許可申請時における監視指導を徹底するとともに、各保健所等が連携し「食品衛生監視機動班」による専門的な監視指導や、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」などと連携し、事業者にはHACCP手法を取り入れた衛生管理手法の導入を促し、衛生管理や法令遵守の自主衛生管理を推進します。

実施体制

1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項

- (1) 保健所や保健環境研究所における監視指導や試験検査体制の充実を図ります。
- (2) 庁内関係部局及び国や他の自治体などと連携し、広域化する食品の流通対策や緊急時対応の専門性の向上を図るとともに、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視指導を行います。



2 実施体制は、次のとおりです。

(1) 監視・指導の実施機関とその主な役割

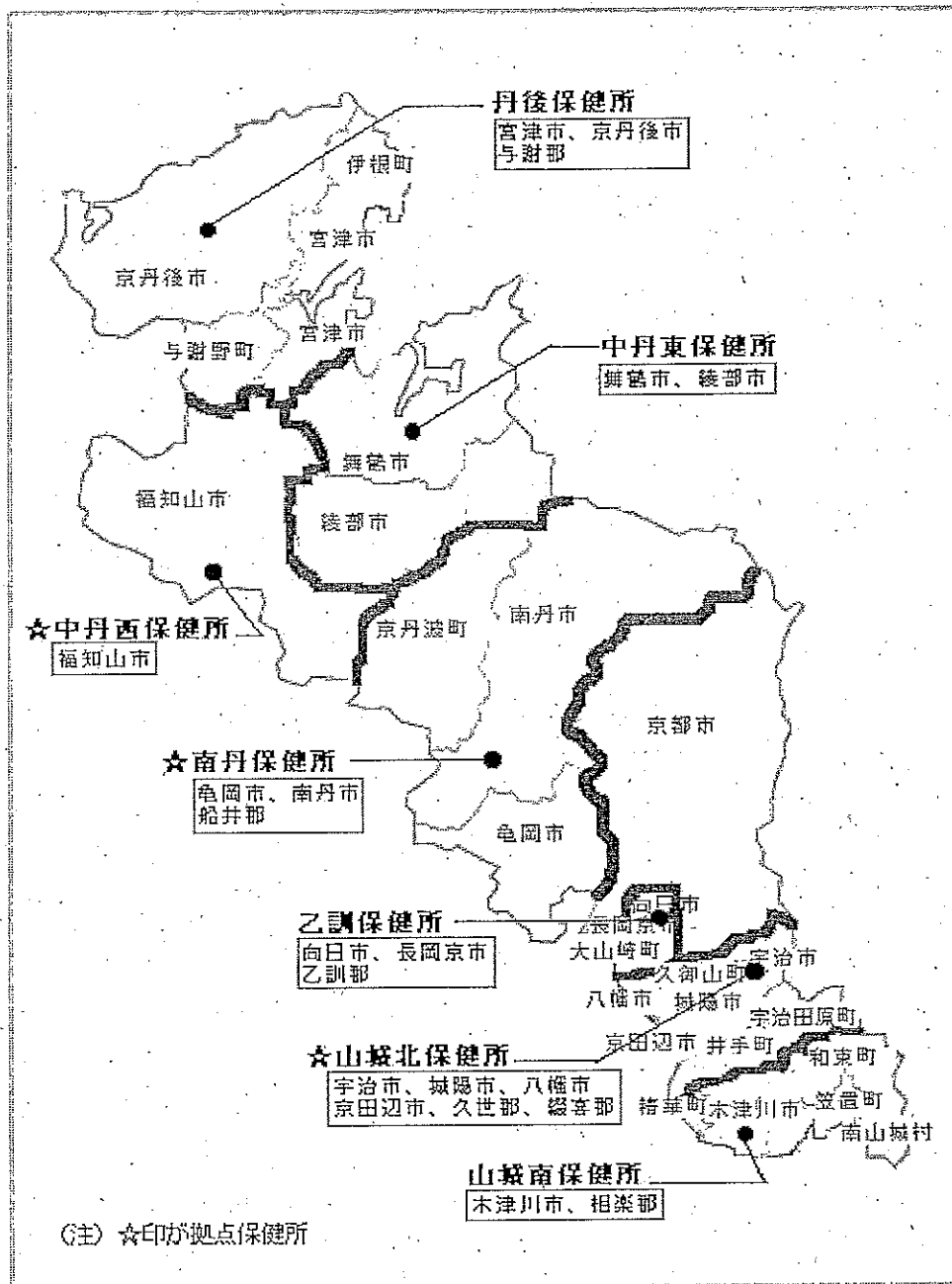
ア 健康福祉部生活衛生課

- ・京都府食品衛生監視指導計画及び京都府で実施する施策の策定並びにその公表
- ・府民の皆さんへの食品衛生に関する情報提供
- ・違反食品の発見、食中毒発生時などに、国、他の自治体及び庁内関係部局と連携

イ 府内各保健所（乙訓、山城北、山城南、南丹、中丹西、中丹東、丹後）

- ・食品衛生法に基づく営業許可施設や集団給食施設などの監視・指導
- ・違反食品、苦情食品に係る調査
- ・食中毒（疑いを含む。）に係る調査
- ・衛生講習会、食品衛生に関する情報提供
- ・事業者の自主衛生管理を推進するための指導など
- ・と畜場及び食鳥処理場の監視・指導

特に、大規模化・高度化する広域流通食品製造・加工施設やそれに伴う食中毒・食品事件などに対応するため、拠点保健所を中心に各保健所などが連携して「食品衛生監視機動班」を編成し、専門的な監視指導を行います。また、保健所の食品衛生監視員は、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視・指導を行います。



(2) 国及び他の都道府県などとの連携の確保

- ア 広域事案が発生した場合の違反食品の発見・通報、食中毒調査などにおいて、厚生労働省、消費者庁及び他の自治体などと緊密に連携し、食品による危害発生の予防や拡大防止に努めます。
- イ 広域流通食品、輸入食品などの情報の相互提供など、迅速に対応できるよう連携を図ります。
- ウ 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP施設）の監視・指導について、国（近畿厚生局）と連携して取り組みます。
- エ 自治体間、関係機関とのネットワーク組織を通して、情報交換及び連携した取組を推進します。

【自治体間連携組織】

全国食品安全自治ネットワーク、全国食品衛生監視員協議会
近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議

(3) 庁内関係部局との連携の確保

「くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）」を中心に、次の事項について連携し、総合的な食品安全行政に取り組みます。

- ア 生産段階の食品安全確保対策について、農林水産部などと違反情報の相互提供、BSE、鳥インフルエンザ対策など、緊密な連絡・連携を図ります。
- イ 食品表示に係る監視・指導について、「食品表示パトロールチーム」による食品衛生法、JAS法、景品表示法など各法令に関する違反情報の共有、合同監視など、緊密な連絡・連携を図ります。
- ウ 上記の事項のほか、食品による危害防止のため、緊急時にも臨機応変かつ迅速な対応を図ります。

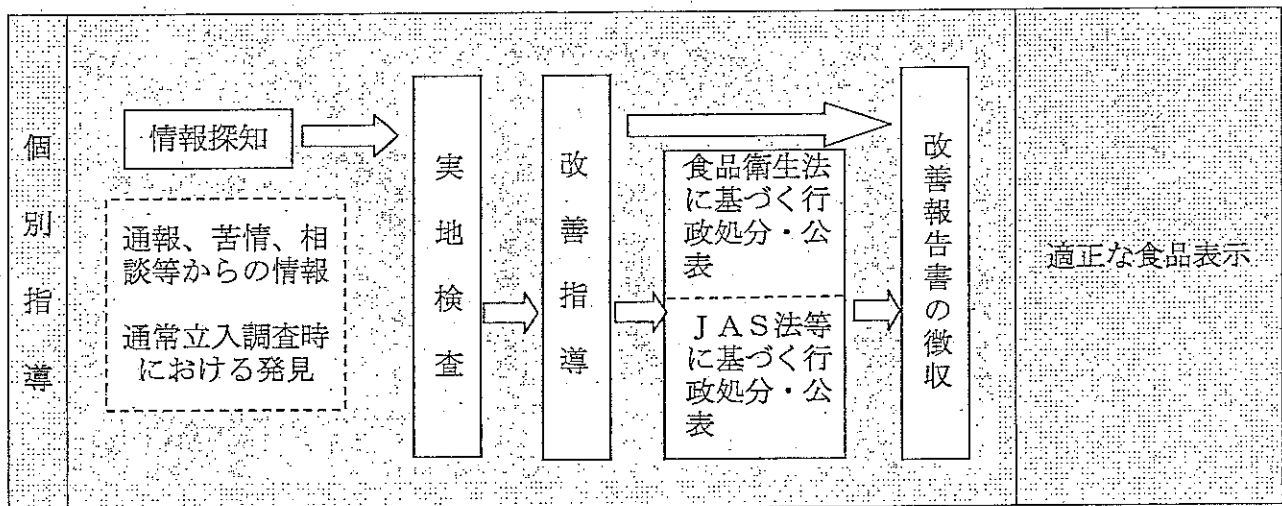
(4) 試験検査機関の実施体制

- ア 保健環境研究所等において、ポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査等、計画的かつ効率的な収去検査（通常検査）を実施するとともに、緊急の検査にも速やかに対応します。
- イ 拠点保健所（山城北、南丹、中丹西）において、食中毒原因菌等の緊急検査を行い、迅速な原因究明に努めます。
- ウ 「京都府食品検査等業務管理要領」に基づき、保健環境研究所に設けた信頼性確保部門と生活衛生課との連携による保健環境研究所及び拠点保健所の検査内容の定期的な内部点検により、保健環境研究所及び拠点保健所における食品衛生に関する検査等の信頼性を確保します。
- エ 試験検査の信頼性を確保するため、全国的に実施されている外部による精度管理を受けます。

監視指導の実施方法

1 食品の表示の偽装など消費者の信頼を裏切るような事件に対して、適正な表示を確保するための取組を行います。

	取 組 事 項	期待される効果
集 団 指 導	(1) 食品衛生法、JAS法、景品表示法に基づく適正表示の知識習得 → 各法令に基づく表示の主旨、内容等について、具体的に説明し、適正表示の知識を習得させる。 (2) 法令遵守に関する意識向上 → 法令や社会ルールを守ることは当然であるが、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという重要性を再認識させる。 (3) 消費者ニーズの認識 → 消費者の信頼を得ることは、食品関係事業者の重要な課題であることから、現在の衛生管理等の状況をチェックさせ、衛生管理、コンプライアンスの向上を図る取組を推進させる。	適正表示の理解 不適正表示の防止 事業者相互啓発



2 食品営業施設に対する監視指導については、具体的な取組事項を定め、生産・製造から販売まで、安全な食品が供給されるよう行程ごとに行うとともに、標準的な監視指導回数を定め、効果的な監視指導を行います。
 <別添1>

具体的な取組事項	主な業種
食品衛生監視機動班によるHACCP施設等監視指導 簡易検査キットを用いた検査をはじめとする食品等の検査を行うとともに、施設における衛生管理に関する書類についてもチェックし、検査データに基づく指導に加え、改善状況についても確認	HACCP施設 大規模食品製造業
給食施設、広域流通食品製造業者に係る監視指導 簡易検査キットを用いた検査実施や衛生管理に関する書類についてのチェック、簡易検査キットのデータに基づく指導に加え、改善状況について確認	広域流通食品業者 学校、社会福祉、病院給食施設
営業許可申請時に係る立入指導 新規申請及び更新申請時に施設に立ち入りし、衛生管理や施設基準等を個別に指導	食品事業者全般
食品表示・品質などの偽装に係る監視指導 苦情相談などから探知した表示・品質などの偽装については、関係部局と連携して立入調査を実施し、納品伝票や在庫、期限表示の設定方法等について検査	食品事業者全般

(共通的な取組事項)

- (1) 夏期、年末におけるスーパー等量販店及びレストラン等の監視指導
- (2) アレルギー、遺伝子組換え表示に係る監視指導
- (3) 製造・加工ライン、記録のチェックなど、HACCP手法を取り入れた指導を実施
- (4) 生産・製造・加工・調理・販売段階における衛生管理の徹底を指導
- (5) 施設の衛生管理・施設基準の徹底を指導
- (6) 食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置等、衛生管理体制の徹底を指導
- (7) 苦情、相談に係る立入指導
- (8) 「京の食“安全見はり番”」などと連携した立入指導
- (9) 食品群の区分ごとに食品の生産・製造から消費までの各段階に応じた指導を実施

<別添2>

ア 農畜水産物

- ・と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準を指導

イ 加工食品など

- ・使用する添加物や異物混入の防止対策の徹底を指導
- ・低温保管などの温度管理の徹底を指導
- ・製造加工者による異物混入防止対策の徹底を指導

3 食中毒事故等の発生が多い時期等には、予防啓発や一斉取締を行います。<別添3>

(1) 食中毒予防推進強化期間(7月1日～9月30日)

- ア 食中毒注意報の発令等、食中毒予防の3原則「清潔・迅速・温度管理」など広く注意を呼びかけます。
- イ 給食施設や仕出し・弁当、旅館や製造施設などに予防啓発や一斉巡回による監視・指導を徹底し、さらに検査を活用した多面的な指導を強化します。

(2) 食品・添加物等の年末一斉取締り(12月1日～12月28日)

- ア 多種多様の食品が短期間に大量に出回るため、特に、製造施設へ立入指導を重点的に行い、衛生的な取扱いや、適正な表示が徹底されるよう指導を強化します。
- イ 冬季に多く発生するふぐやカキなどを原因とする食中毒予防の啓発を行います。

(3) その他

- ア 近年、年間を通して発生しているノロウイルス等食中毒予防の啓発、監視指導を強化します。
- イ 特定の違反事例の頻発時における監視指導を強化します。

4 食品等の検査については、食中毒菌、残留農薬、添加物など安全確認検査の年間の実施計画（通常検査）を定めます。

- (1) 府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止、排除を行うことにより、食品などの安心・安全確保を図ります。
- (2) 農薬などのポジティブリスト制度を踏まえ、農産物、肉類、卵類、乳類、魚介類、加工食品について食品群等ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、食品添加物、環境汚染物質など）ごとの年間検査予定数などの収去検査計画を「京都府食の安心・安全審議会」において専門家の意見を聴取しながら、実施計画を定めます。
＜別添4＞
- (3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、平成24年度は、次の食品などに重点をおいて、検査を実施します。
 - ア 府内に流通している食品中の放射性物質検査
 - イ 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒などの検査
 - ウ 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品などの検査
 - エ 府内産マガキのノロウイルス検査
 - オ 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査
 - カ 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）
 - キ 大豆、トウモロコシ等の遺伝子組換え食品検査
 - ク 生産段階における野菜、魚介類等の検査
 - ケ その他、食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査
- (4) と畜検査については、BSEなどの全頭検査の実施及び特定危険部位除去を徹底します。

事件・事故発生時の対応

1 違反発見時には、迅速に調査し、原因を究明します。

＜別添5＞

- (1) 施設基準、製造基準違反を発見した場合は、速やかに改善指導を行います。
- (2) 検査の結果、違反を発見した場合は、国、関係自治体等や農林水産部局などと連携し、廃棄、回収などの必要な措置を速やかに行い、必要に応じ行政処分などを行います。
- (3) 重大な違反事例や行政処分事例は、事業者名、対象食品名、措置内容などについて、随時公表します。

2 食中毒など健康危害が発生したときは、原因を究明し、再発防止対策を講じます。

＜別添6＞

- (1) 「京都府食中毒対策要綱」などに基づき、事故が発生した時には、迅速かつ的確に対応します。
- (2) 被害拡大防止のため、国、他の自治体等の関係機関への情報提供など、密接に連携して、迅速な原因究明調査を行い、消費者等に必要な情報提供を行います。

3 自主回収報告を指導します。

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に備え、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、保健所への報告等の手順を定めることを指導します。
- (2) 必要に応じて、自主回収情報を公表し、迅速な回収を促進します。また、アレルギー表示等危害発生のおそれがある場合、消費者庁等への連絡を行います。

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

1 食品等事業者による自主的な衛生管理が基本であるため重点的に推進します。

- (1) 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」による衛生管理基準の導入を促進します。
 - ア 食品関係事業者自主衛生管理手引書作成マニュアルにより指導
 - イ 食品衛生推進員を対象に講習会を開催し、条例の趣旨、衛生管理手法を周知
- (2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者などの責務の自覚を高め、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者による自主的な衛生管理を推進します。
 - ア 食品製造業においては、衛生管理マニュアルを導入し、自主点検の実施を指導
 - イ 記録の作成・保存を推進し、衛生管理の向上を推進
 - ウ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
 - エ 食品衛生講習会において、違反・苦情、食品の衛生的な取扱い、食中毒防止などを指導
 - オ 事業者からの情報提供の推進を指導
- (4) 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、食品衛生指導員による事業所の自主衛生管理を推進します。その具体的な活動は、次のとおりです。
 - ア 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」活動
食品衛生法に基づき委嘱した食品衛生推進員が活動します。
【主な活動】
 - ・食品に係る事件発生など緊急時における調査・情報収集の活動
 - ・平常時の巡回活動における簡易検査キットによる検査、食品表示の点検
 - ・食中毒予防推進強化期間や食品・添加物等の年末一斉取締り時の巡回指導

- ・ 食品関係業者からの各種手続き、衛生管理などに対する助言
- ・ 消費者からの食品に関する相談窓口
- ・ 衛生講習会などにおける講師活動

イ 食品衛生指導員活動

【主な活動】

- ・ 班を編制して、店舗を巡回し、フードスタンプ等の使用により衛生管理を注意喚起
- ・ 従事者一斉検便の実施(容器配付、受付等)

情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 生産から消費まで、情報の提供や意見の交換が行えるよう取り組みます。

- (1) ホームページ「食の安心・安全きょうと」により、食の安心・安全の正しい情報、自主回収情報、府が実施した取去検査の結果など、健康被害防止のための情報提供を行います。
- (2) 消費者、生産者、食品等事業者、行政機関などとの意見交換会を実施します。
また、近畿厚生局や近畿農政局など国の機関とも連携して、意見交換会の開催を充実します。
- (3) 計画の策定に当たっては、案の段階で、概要をできるだけわかりやすく公表し、意見交換会やホームページなどを通じ意見を募集し、その意見をもとに再度検討するなど、情報・意見の交換を図ります。
また、監視・指導の実施状況の公表は、年度ごとの実施状況の概要を、翌年度の6月末までに、ホームページなどにより公表します。

人材の養成及び資質の向上

1 多様化・広域化する食品に対応する食品衛生監視員等の資質の向上を図るとともに、自主衛生管理の促進のため、事業者の養成を行います。

- (1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の養成・資質の向上
国が実施する研修会などに積極的に職員を派遣します。
また、次のとおり監視、検査技術研修や法令内容などに係る研修を行います。
 - ・ 新任食品衛生監視員研修
 - ・ HACCP及び対米、対EU輸出水産食品に係る助言を行う食品衛生監視員養成研修
 - ・ 近畿・全国食品衛生監視員研修
 - ・ 食品検査新任研修、食品検査担当者研修、公定法等特別検査研修など
- (2) 食品衛生推進員などの養成・資質の向上
関係団体とも連携し、研修会などを開催します。

食品群ごとの監視指導一覧

<別添2>

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(採取等後の保管も含む。)	製造及び加工(とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進を指導	◆食肉製品の製造加工施設に対する製造加工に係る記録の作成及び保存の推進	◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査の実施	◆食肉処理加工施設に対する、微生物汚染の防止等衛生的な取扱いに関する指導	◆流通販売施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、と畜場及び食鳥処理場における収去検査(動物用医薬品等検査、VRE検査、食中毒菌検査)の実施	◆食肉処理加工施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導	◆飲食店等調理施設に対する、加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
	◆枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施	◆食品等事業者による動物用医薬品の残留に関する自主検査の推進を指導	◆飲食店等調理施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導
	◆適切なと畜検査及び食鳥検査の実施		◆府内流通品の収去検査(VRE検査)の実施
	◆生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導		
	◆認定小規模食鳥処理施設における、とたい等の衛生的な処理に関する指導		
乳及び乳製品	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、健康畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底に関する指導	◆製造又は加工過程における、微生物汚染の防止に関する指導	◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底に関する指導	◆製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導	◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
		◆製品の収去検査(成分規格検査)の実施	
		◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導	
	◆食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底に関する指導		
食鳥卵	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、鶏舎内の衛生管理の指導	◆食鳥卵選別包装施設(以下GPセンター)に対する、原料卵の抗生物質等の残留及びサルモネラ汚染に関する管理状況の確認に関する指導	◆流通販売施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、採卵後の適正保管の徹底に関する指導	◆GPセンターに対する、食鳥卵の衛生的な処理及び取扱いに関する指導	◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
		◆製品の収去検査(動物用医薬品等検査、サルモネラ検査)の実施	

水産食品 (魚介類、 水産加工品)	◆養殖業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底に関する指導	◆食品等事業者に対する、生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底に関する指導	◆流通販売施設に対する、水産加工品の保存温度及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導	◆ふぐ処理施設に対する、ふぐの衛生的な処理の徹底に関する指導	◆調理施設に対する、衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理の徹底に関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(環境汚染物質検査、貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査)の実施	◆水産加工品の収去検査(成分規格検査、食品添加物検査)の実施	◆販売施設及び調理施設に対する、生食用鮮魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆ふぐ処理施設及び未処理ふぐ販売施設に対する、ふぐの適正な処理及び販売に関する指導 ◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導 ◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施
野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物 及びキノコ 類を含む)	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(残留農薬検査)の実施	◆食品製造加工施設等に対する、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底に関する指導	◆府内産農産物の収去検査(残留農薬等検査)の実施
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、穀類の収穫時のかび毒対策の指導	◆遺伝子組換え表示対象原料を使用する食品製造加工施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認指導及び自主検査の推進を指導	◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤等検査)の実施
	◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導	◆原材料の収去検査(組換え遺伝子)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導	◆有毒植物等の市場からの排除の徹底に関する指導

食中毒予防重点監視指導事項

ノロウイルス等食中毒予防対策	<p>ノロウイルス食中毒は、従事者による二次汚染が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での従事者の健康状態の確認及びその記録の作成、保存の徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理及び記録の作成、保管の徹底に関する指導 ・ 手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導
サルモネラ食中毒予防対策	<p>サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥卵選別包装施設での鶏卵の衛生的な処理及び取扱い、原料卵の安全確保を含めた製造加工関係記録の作成、保存の徹底に関する指導及び確認 ・ 流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店、菓子製造施設等の調理製造施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
カンピロバクター食中毒予防対策	<p>カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉等が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理施設での食鳥と体等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 認定小規模食鳥処理施設での処理可能羽数の上限遵守の徹底及び食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導 ・ 食鳥肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での温度管理及び加熱調理など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 若齢者、高齢者の他抵抗力の弱い者への生肉の喫食に対する注意喚起
腸炎ビブリオ食中毒予防対策	<p>腸炎ビブリオ食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 魚介類加工施設、流通販売施設及び飲食店等調理施設での魚介類の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
腸管出血性大腸菌食中毒予防対策	<p>O157等腸管出血性大腸菌は、健康な家畜の腸管内容物に由来する場合は考えられることから次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉センターでの枝肉等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 食肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び微生物汚染の防止等衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設で温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 食品製造加工施設、飲食店等調理施設での生食用野菜・果実等の衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 食肉を提供する飲食店での加熱調理の徹底及び喫食者への加熱方法等の情報提供の徹底に関する指導 ・ 生食用食肉を提供する飲食店等における生食用食肉の規格基準の遵守に関する指導
ふぐ毒による食中毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導 ・ ふぐ処理施設及びふぐ販売施設でのふぐの適正な処理及び販売の徹底に関する指導
キノコ類による食中毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒キノコ類の採取禁止の徹底に関する周知徹底、指導

平成24年度 食品等の検査計画

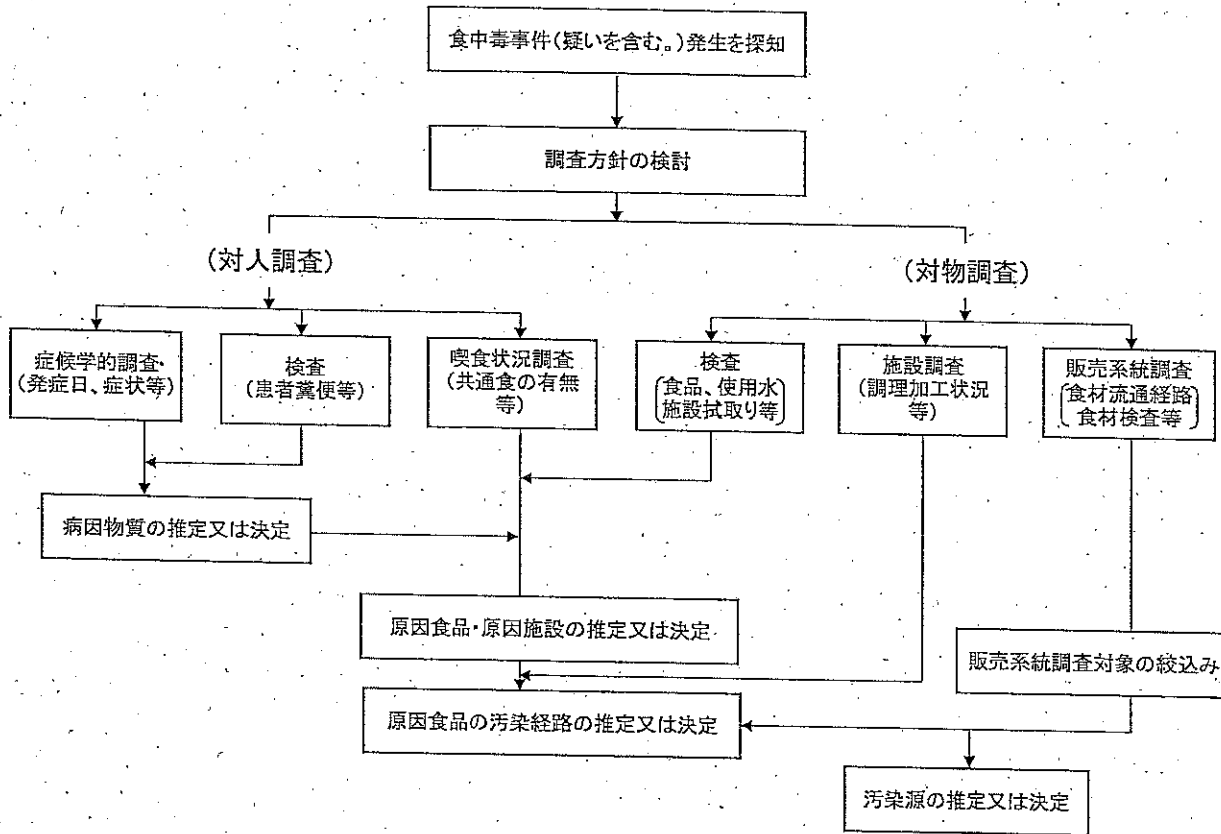
<別添4>

検査項目	産地別	食品等の種別	検査対象食品	収去場所	検査機関	検体数	件数	
放射性物質	国産 (流通品)	農畜水産物、加工食品等		穀物、野菜、果実、 水産物、乳製品、 加工食品、給食食材	市場、小売店、 製造所	※1	300 (0)	600 (0)
		肉類	牛肉	筋肉	食肉センター	※2		
残留農薬	国産 (府内産、流通品)	農産物		穀物、野菜	市場、JA、小売店	※1	100 (98)	24,000 (23,520)
	輸入	農産物		果実、給食食材	市場、小売店、 製造所	※1	23 (59)	3,670 (8,760)
加工食品等		加工食品	小売店					
動物用医薬品 (抗生物質等)	国産 (府内産)	肉類	牛肉	筋肉	食肉センター	※2	39 (54)	117 (162)
			鶏肉	筋肉	食鳥処理場	※2		
		卵類		鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2		
		魚介類		養殖魚	漁連、漁協	※1		
	輸入	肉類	鶏肉	筋肉	小売店	※1	9 (20)	15 (30)
			魚介類	エビ	小売店			
加工食品等		うなぎ蒲焼き	製造所、小売店					
環境汚染物質 (内分泌攪乱物質等)	国産 (府内産、流通品)	農産物		穀物、野菜	市場、JA、小売店	※1	0 (98)	0 (1,176)
	輸入	農産物		野菜、果実、給食食材	市場、小売店、 製造所	※1	0 (29)	0 (348)
微生物学的検査 (細菌検査等)	国産 (府内産)	卵類		鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2	115 (140)	322 (357)
		魚介類		マガキ	漁連、漁協			
		卵類		液卵	製造所			
		加工食品等		弁当、そうざい等	製造所、小売店、 学校給食			
	輸入	加工食品等		乳製品、食肉製品	小売店	※1	5 (30)	5 (30)
成分規格 (細菌数等)	国産 (府内産、流通品)	肉類	牛肉	生食用食肉	製造所、小売店	※1	33 (35)	88 (105)
			乳類	牛乳	製造所	※1・※2		
		加工食品等		魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2		
			トル食品(ヘビーフード)	小売店				
	輸入	加工食品等		冷凍食品	小売店	※1	10 (30)	20 (60)
食品添加物 (保存料等)	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2	52 (60)	56 (65)	
			食肉製品	製造所、小売店				
			ワイン	製造所				
			煮干し	製造所、小売店				
			清涼飲料水	製造所				
			そうざい、漬物	製造所、小売店				
	乾燥果実、甘納豆	製造所、小売店						
	輸入	加工食品等	加工食品	小売店	※2	17 (43)	65 (83)	
農産物			果実		※1			
組換え遺伝子	国産 (府内産、流通品)	新開発食品		大豆、トウモロシ使用 食品の原材料	製造所、小売店	※1	5 (8)	5 (11)
	輸入	新開発食品		大豆、トウモロシ、パパイ 使用食品の原材料	製造所、小売店	※1	13 (7)	18 (9)
その他 (麻痺性貝毒等)	国産 (府内産、流通品)	魚介類	マガキ	漁連、漁協	※1	19 (24)	19 (24)	
			イカキ	漁連、漁協				
			アサリ	漁連、漁協				
	輸入	その他	器具容器 包装	紙製容器使用食品	小売店	※2		
その他			健康食品	小売店	※1	10 (15)	140 (150)	

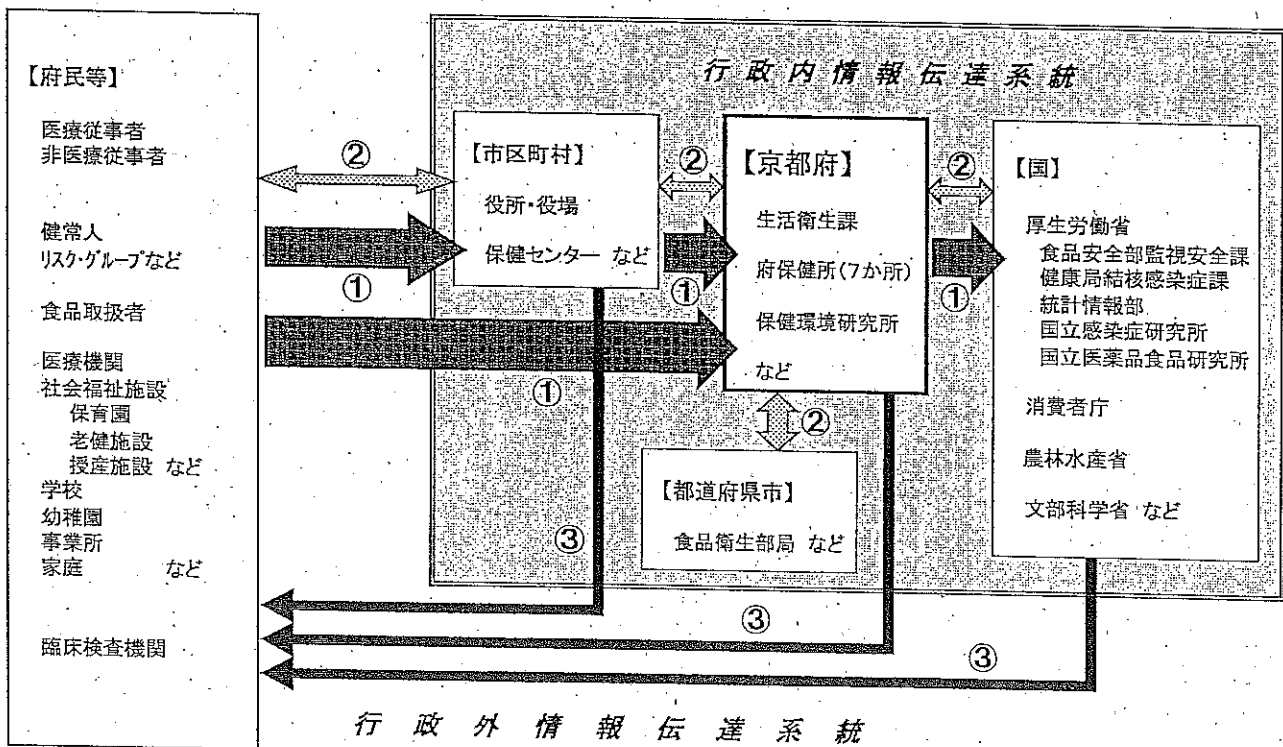
合計	国産 (府内産、流通品)	663 (517)	25,207 (25,280)
	輸入	87 (233)	3,933 (9,470)

* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:拠点保健所
 検体数、件数欄の()は23年度計画数

1 食中毒調査の流れ



2 情報伝達系統



※ 情報の流れ
 ① 府民等からの情報提供・報告
 ② 情報交換や情報確認
 ③ 府民等への情報提供

○平成24年度京都府食品衛生監視指導計画（案）
に対する意見要旨とこれに対する府の考え方

項 目	意見の要旨	府の考え方
実施体制	<p>衛生部局、農林水産部局、消費生活行政部局、教育行政部局などの連携体制をつくり、総合的な食の安心安全行政が推進されるよう要望する。特に「くらしの安心・安全推進本部」の機能整備、役割発揮に期待する。</p>	<p>23年度においても、放射性物質の検査や食肉の生食による食中毒事件など、食の安心・安全を脅かす事案については、関係部局で情報交換を行うとともに連携した対応を行ってきたところですが、引き続き総合的な食の安心・安全施策の推進に連携して取り組むこととします。</p>
	<p>くらしの安心・安全推進本部(食の安心・安全部会)が設置され、関係部局が連携を密にして、総合的な取組を進められていることに対し、心強く思う。</p>	
	<p>京都府の食の安心・安全に関わる施策と体制が、よく整理され、見えるようになってきたと評価する。</p>	
	<p>京都府、京都市の「二重行政」がしばしば問題にされる。食の安心安全行政を有効に機能させるためにも、食品安全検査の役割分担をはじめ、京都市との連携について、十分に調整されたい。</p>	<p>京都市との連携については、大変重要であると考えています。検査機関である府保健環境研究所と市衛生環境研究所の連携のあり方について、府市協同パネルを設置して検討したところであり、当面、検査機器の共同利用や技術交流などについて連携していくこととしています。引き続き京都市と連携しながら食品衛生行政の推進に取り組むこととします。</p>
実施方法	<p>放射性物質に係る食の安心・安全の課題は、消費者の関心が高い。「検査機器を整備し、食品中の放射性物質検査を実施すること」は重要である。 また、対象品目の選定の考え方、その検査結果について、その数値の意味するところの消費者理解が進むよう、より一層の工夫が必要である。</p>	<p>食品の放射性物質検査については、24年度の重点事項の一つとして取り組むこととしています。計画的に放射性物質検査を実施し、その結果については府民の方に分かりやすく公表する工夫をしていきます。</p>
	<p>食品の放射性物質汚染問題について、消費者の不安はまだまだ解消されておらず、マスコミ等の報道によって右往左往している状況が続いているので、4月から新しい基準値の考え方を分かりやすく、消費者に伝えていくとともに、確実な検査を行っていただき、「不安」を少しでも解消するために全力をあげて欲しい。</p>	
	<p>「生食用食肉」に関する監視指導が重要である。</p>	<p>24年度から、届出制度を導入するなど、重点事項の一つとして取り組むこととしています。</p>

項 目	意 見 の 要 旨	府 の 考 え 方
(実施方法)	<p>「道の駅」などで販売されている農水産加工品・そうざい・弁当等については、衛生管理と併せて表示についても丁寧な指導をお願いします。</p>	<p>農林水産部局と連携し、「食品表示パトロールチーム」による監視指導を引き続き行います。</p>
	<p>22年度の監視指導計画の実施結果では、食鳥検査において「食品として不適」として廃棄された食鳥数がこれまでの状況より高い数値となっているので、引き続き注視して欲しい。</p>	<p>食鳥検査施設における検査結果に注意し、食鳥肉の安全に影響を及ぼす事案が生じていないか引き続き確認していきます。</p>
<p>情報及び意見の交換の実施</p>	<p>食の安全をめぐっての「リスクコミュニケーション」の必要性がますます強まっているので、消費者向けの分かりやすい教育啓発、情報提供を系統的に推進して欲しい。</p>	<p>引き続き関係各課と連携し、リスクコミュニケーションの充実の方策について検討・協議を行っていきます。</p>

平成24年度食品等の収去検査計画（案）

1 目的

食品衛生法第24条に基づき策定した、平成24年度京都府食品衛生監視指導計画に基づき、府内で生産、製造又は販売される食品等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品又は不良食品の流通・販売を防止し排除することにより、府民の食の安心・安全の確保を図ります。

2 検査の方針

(1) 検体数

食の安心・安全行動計画で定める府内流通食品750検体を確保し検査します。

また、流通状況や過去の違反実態等を考慮し、残留農薬、動物用医薬品、微生物、食品添加物等については、検体数の見直しを図ります。

(2) 新たな検査項目

- ・流通食品の放射性物質検査（年間300検体）
- ・生食用食肉の成分規格検査（年間5検体）
- ・パパイアの組換え遺伝子検査（年間3検体）
- ・輸入果実類の防かび剤フルジオキソニル検査（年間12検体）

3 検査項目及び検体数

添付資料1のとおり

4 検査結果の公表

検査結果は定期的にホームページ等により公表します。

なお、食品衛生法違反の食品等が発見された場合は速やかに対応します。

(参考) 食の安心安全審議会委員から寄せられた意見とそれに対する考え方

添付資料2のとおり

平成24年度食品等の収去検査計画(案)

添付資料 1

検査項目	24年度計画(案)					実施機関
	参照	検体	検体数 ()は輸入品を再掲	件数		
(1)放射性物質						
放射性セシウム	ア	ケ	府内流通食品 (米、白菜、牛乳、アジ、ジュース、ベビー フード、調製粉乳等)	200	400	保健環境研究所理化学課
	ア	ケ	牛肉	100	200	中丹西保健所(食肉検査担当)
合計				300	800	
(2)残留農薬						
残留農薬	イ	ク	茶	8	1,920	保健環境研究所理化学課
	イ	ク	賀茂なす	8	1,920	
	イ	ク	万願寺・伏見とうがらし	8	1,920	
	イ	ク	京たんご梨	4	960	
	イ	ク	紫ずきん	8	1,920	
	イ	ク	玄米	8	1,920	
	イ	ク	聖護院大根の根	8	1,920	
	イ	ク	九条ねぎ	8	1,920	
	イ	ク	えびいも	8	1,920	
	イ	ク	聖護院かぶの根	8	1,920	
	イ	ク	壬生菜	4	960	
	イ	ク	みず菜	12	2,880	
	イ	ク	ほうれんそう	4	960	
	イ	ク	しゅんぎく	4	960	
	ウ	ケ	冷凍加工食品	10 (10)	550	
	ウ	オ	小麦粉(学校給食)	1 (1)	240	
	ウ		果実類 (レモン、オレンジ、グレープフルーツ等)	12 (12)	2,880	
合計				123 (23)	27,670	
(2)動物用医薬品						
抗生物質、抗菌性物質	ウ		鶏肉(筋肉)	3 (3)	3	保健環境研究所理化学課
	イ	ク	養殖魚	4	12	
	ウ		うなぎ蒲焼き	3 (3)	3	
	ウ		エビ	3 (3)	9	中丹西保健所(食肉検査担当)
	イ	ク	牛肉(筋肉)	14	42	
	イ	ク	鶏肉(筋肉)	16	48	
	イ	ク	鶏卵	5	15	
合計				48 (9)	132	
(3)微生物学的検査						
サルモネラ等	イ	ク	卵 (on egg & in egg)	5	10	中丹西保健所(食肉検査担当)
	イ		液卵	2	4	山城北保健所
ノロウイルス	イ	エ	マガキ	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)
リステリア菌	ウ		生ハム、ナチュラルチーズ	5 (5)	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課
細菌数等		オ	そうざい、弁当等	100	300	山城北保健所(40)、南丹保健所(20)、中丹西保健所(40)
合計				120 (5)	327	
(4)成分規格						
腸内細菌科菌群、細菌数等	ウ	ケ	生食用食肉	5	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課
	ウ		冷凍食品	10 (10)	20	中丹西保健所(試験検査担当)
	オ		レトルト食品(ベビーフード含む)	15	30	
無脂乳固形分、細菌数等		ケ	魚肉練り製品	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
		ケ	牛乳	3	18	
合計				43 (10)	108	保健環境研究所理化学課細菌・ウイルス課
(5)食品添加物						
保存料(ソルビン酸)		ケ	魚肉練り製品	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
		ケ	食肉製品	5	5	
		ケ	そうざい・漬物	10	10	
甘味料(アセスルファムK)		ケ	清涼飲料水	5	5	
漂白剤(亜硫酸塩類)		ケ	乾燥果実・甘納豆等	10	10	
発色剤		ケ	食肉製品	5	5	
酸化防止剤(亜硫酸塩)		ケ	ワイン	8	8	
酸化防止剤(BHA、BHT)		ケ	煮干し	4	8	
酸化防止剤(TBHQ)	ウ	ケ	植物性油脂	5 (5)	5	保健環境研究所理化学課
防かび剤 (イマザリル、チアベンダゾール、OPP、DP、 フルジオキシニル)	ウ	ケ	果実類 (レモン、オレンジ、グレープフルーツ等)	12 (12)	60	
合計				69 (17)	121	
(6)組換え遺伝子						
組換え遺伝子	イ	ウ	大豆	10 (5)	10	保健環境研究所理化学課
	ウ	キ	トウモロコシ	5 (5)	10	
	ウ	キ	パパイヤ	3 (3)	3	
合計				18 (13)	23	
(7)その他						
麻痺性貝毒	イ	ク	アサリ	2	2	保健環境研究所理化学課
	イ	ク	マガキ	8	8	
	イ	ク	イワガキ	4	4	
蛍光物質		ケ	紙製容器	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
医薬品成分	ウ	カ	健康食品	10 (10)	140	保健環境研究所理化学課
合計				29 (10)	159	
総計				750 (87)	29,140	

参照

ア: 府内に流通する食品の放射性物質検査

イ: 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒等の検査

ウ: 輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

エ: 府内産二枚貝のノロウイルス検査

オ: 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査

カ: 健康食品中の医薬品成分の検査(試買検査)

キ: 大豆、トウモロコシ、パパイヤの組換え遺伝子検査

ク: 生産段階における野菜、魚介類等の検査

ケ: その他、現在の食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査

65

66

ご意見	意見に対する考え方
<p>1 24年度重点的に実施すべき事項</p>	
<p>放射性物質検査の強化(同意見 計2件)</p> <p>・既に、府内産・流通品の検査が実施されているが、本年4月から新たな基準値の設定が行われることから食への安全・安心の信頼を得るためにも一層の強化が必要。 ・府内流通品についての検査実績は、43件のうち野菜18件(北海道、青森、茨城、群馬、千葉)、果実1件(青森)となっていますが、強化をお願いします。 ・実施に当たっては、京都市とも連携し効率的な実施と公表を検討下さい。</p>	<p>新たに導入した放射性物質検査機器(2台)により、検査を強化し計画的に実施します。</p> <p>府内に流通する、子どもが口にする食品を中心に農畜水産物や加工食品などを幅広く採取し、年間300検体を検査します。京都市とも連絡会議を開催し、情報交換し、市のホームページもアクセスできるよう改善しています。また、府内産農林水産物についても、米、野菜、茶、生乳、水産物等400検体の検査を計画しています。</p>
<p>23年度検査計画の踏襲</p> <p>・基本的には、23年度踏襲で良い。23年度において輸入食品や学校給食など一定の配慮がされているので、これを継続することが必要。</p>	<p>放射性物質検査を重点的に行いながら府食の安心安全行動計画で定めた検体数(750検体)を確保して、各種検査を継続していきます。</p>
<p>2-1 新たに検査実施が必要な食品群</p>	
<p>農産物直売所で売られている加工食品</p> <p>・最初はお漬物ぐらいだったが、現在はご飯類やおそうざい等品数も増え利用者も多いので、安全の確認をして欲しい。</p>	<p>直売所で販売される、そうざいの微生物学的検査を実施しています。 24年度も引き続き、検査を継続していきます。</p>
<p>2-2 検査検体数割合の見直しが必要な食品群</p>	
<p>23年度検体数の踏襲</p> <p>・検体数は750検体で、23年度計画の考え方を基本に踏襲すれば良い。</p>	<p>24年度においても、750検体を確保し検査していきます。</p>
<p>3 新たに検査実施が必要な検査項目</p>	
<p>緊急検査及び夏期・年末集中検査</p> <p>・緊急的・突発的に食の安心・安全を脅かすような事態(例えば、社会を賑わすような食中毒、放射線事故など)が発生した場合は、臨機応変かつ弾力的に「緊急検査及び夏期・年末集中検査」として、検査を行うなど弾力的な対応が必要。</p>	<p>食中毒疑い事例や突発的な事例については引き続き緊急検査として対応していきます。また、夏期及び年末一斉取り締まり期間に応じて、集中的な監視指導と組み合わせた検査対応を行っていきます。</p>
<p>4 その他</p>	
<p>検査結果が確定するまでに違反が疑われる事案が発生した場合は、その時点で関係機関へ連絡を行い、出荷自粛や自主回収体制を取りやすくすることによって、消費者・生産者どちらにも被害が小さくてすむのではないか。</p>	<p>引き続き、疑わしい事案等発生した場合は、関係機関への連絡等の対応を行っていきます。</p>
<p>福井の原発が近くにあるので今回の原発事故で目に見えない放射線に不安を持った人は多いと思う。その不安を減少させ、京都の人たちが長い年月大切に守り続けてこられた京野菜を守るためにも原発から一定の距離の農作物の放射線量を測定(毎年)しておき、もしもの時は平常時と比較し、正しい情報を早く府民に伝える事ができたら、府民の安心感が増し、行政に対する信頼も増すのではないか。行政と府民が信頼を持てれば、力をあわせ早い復興へと向かう事ができると思う。そのためにも平常時からのそなえ、地道な努力が大切である。</p>	<p>福島第一原発事故以前から、関係部局が高浜原発に係る環境放射線について、大気、降下物、農産物等のモニタリング検査を行っており、農畜産物は舞鶴市、綾部市の農家から採取し検査が行われています。 これらの結果は、すべて京都府ホームページで公表しています。</p>

<p>一般的に食品は、生産者、加工・処理（施設）業者、流通業者、販売業者（店舗）を経て消費者（生活者）の口に入ることになりますので、それぞれの業界・団体に対して検査結果を公表及びその指導監督を通じて、広く事故の未然防止と食の安全安心に対する啓蒙を強化する必要があると思います。</p>	<p>各業界団体に対して必要に応じて検査結果を通知するとともに、監視指導や業者を対象とする講習会では検査結果を活用しながら啓発しています。また、生産者に対する食の安心・安全の指導は、市町村や生産者団体と連携して、広域振興局等（農業改良普及センターを含む）が計画的に取り組んでいます。</p>
<p>検査検体の集め方及びホームページ以外にどんな公表をしているのか知りたい。</p>	<p>流通食品の検査用検体は、保健所に所属する食品衛生監視員が市場、JA、漁協、漁連、スーパー等の小売店、製造所等から検体を集めています。また、ホームページだけでなく、保健所では啓発資料を配付したり、監視指導や講習会等を通じて啓発しています。また、検査結果は、すべてホームページに掲載し、主要な作物の収穫期など節目にはマスコミに情報提供しています。また、府が主催するリスクコミュニケーションや研修会での情報提供、府民から要望による出前語らいでのていねいな説明に努めています。</p>
<p>食の安心・安全情報のホームページでの公表について改善が必要。現状、京都府のトップページから以下の順に進むことになるが、はじめての人は情報にたどりつくのは容易ではないと思います。 トップページに食の安心・安全のメニューボタンを作成し操作性の向上をお願いします。 →暮らし・環境 →食生活・消費生活 →食の安心・安全きょうと →緊急情報（福島原子力発電所事故関連）食品の安全性の確保について</p>	<p>京都府のトップページに、「緊急情報（福島原子力発電所事故関連）食品の安全性の確保について」のメニューボタンが作成されておりますのでご活用ください。今後も関係部局と連携したホームページの作成に努力していきます。</p>
<p>食の安心・安全情報メール配信システムの構築 防災・防犯情報メール配信システムが運用されていますが、食品の安全に関する情報もスピードを要する情報であり検討をお願いします。</p>	<p>早急に提供が必要な情報については、報道対応やホームページや食の安心・安全メールマガジンなどを活用しながら状況に応じ対応しています。さらに迅速な情報提供について努めてまいります。</p>
<p>万が一、放射線事故が発生した場合どうするのか、審議会の域を超えることも知れませんが、食の安心安全の面から対応の仕方についていろんな事例をシュミレーションしながら検討を始める必要があるのではないかと。</p>	<p>原子力防災対策については、緊急時は関係部局による測定監視体制が強化されます。食の安心安全の面からも、危機管理として全庁的対応していきます。</p>

食安発0315第1号

平成24年3月15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

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令(平成24年厚生労働省令第31号)、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件(平成24年厚生労働省告示第129号。以下「乳等告示」という。)及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成24年厚生労働省告示第130号)が本日公布され、これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。)及び食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。)の一部が改正されたところであるが、その改正の概要等は下記のとおりであるので、当該改正の概要等につき、関係者への周知徹底を図るとともに、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

記

第1 改正の概要

平成23年3月の東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故を受けて、厚生労働省は食品の安全性を確保する観点から、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定し、これを上回る放射性物質が検出された食品については、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第6条第2号に該当するものとして取り扱ってきた。

暫定規制値に適合している食品については、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されているが、厚生労働省としては、より一層、食品の安全

と安心を確保するため、食品から許容することのできる放射性セシウムの線量を、現在の年間5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに引き下げることが基本として、薬事・食品衛生審議会において新たな基準値設定のための検討を進めてきた。平成24年2月24日に行われた同審議会食品衛生分科会において、食品中の放射性物質に係る基準値案が了承されたことを受け、法第11条第1項に基づき、乳等省令及び告示の一部の改正等を行い、食品中の放射性物質の規格基準を設定するものである。

第2 改正等の内容

- 1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令
別表の二の(一)の(1)の乳等(乳等省令第1条に規定する乳等をいう。)に含有してはならない物質として、厚生労働大臣が定める放射性物質を加えたこと。
- 2 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件
次の各号に掲げる乳等の区分に応じ、含有してはならない放射性物質として、それぞれ当該各号に定める濃度を超えるセシウム(放射性物質のうち、セシウム134及びセシウム137をいう。以下同じ。)を以下のとおり、規定したこと。
 - (1) 乳等省令第2条第1項に規定する乳(以下「乳」という。)及び同条第40項に規定する乳飲料(以下「乳飲料」という。)の濃度は、50Bq/kg。
 - (2) 乳児の飲食に供することを目的として販売するものであって、乳等省令第2条第12項に規定する乳製品(以下「乳製品」という。)(乳飲料を除く。))並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品の濃度は、50Bq/kg。
 - (3) 前2号に掲げる食品以外の乳製品並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品の濃度は、100Bq/kg。
- 3 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件
 - (1) 第1食品の部A食品一般の成分規格の項の1の食品に含有してはならない物質として放射性物質を加えたこと。
 - (2) 食品に含有されるセシウムは、次の表の第1欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第2欄に定める濃度を超えるものであってはならないとしたこと。

第1欄	第2欄
ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水をいう。)	10Bq/kg
原料に茶を含む清涼飲料水	10Bq/kg
飲用に供する茶	10Bq/kg
乳児の飲食に供することを目的として販売する食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定する乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下この表において「乳等」とい	50Bq/kg

う。)であって、乳児の飲食に供することを目的として販売するものを除く。)	
上記以外の食品（乳等を除く。）	100Bq/kg

なお、第2欄に定める濃度の測定については、以下の状態で行わなければならないとしたこと。

- ① 製造し、又は加工した食品については、原材料だけでなく、製造し、又は加工された状態
- ② 飲用に供する茶にあつては、飲用に供する状態
- ③ 食用植物油品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1672号）第2条に規定する食用サフラワー油、食用綿実油、食用こめ油及び食用なたね油にあつては、油脂の状態
- ④ 原材料を乾燥し、通常水戻しをして摂取する食品のうち、加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第513号）別表2に規定する乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等にあつては、水戻しをして食用に供する状態

乾燥きのこ類は、日本標準商品分類（以下「商品分類」という。）に示された乾燥きのこ類のうち、しいたけ、きくらげなどが該当する。乾燥野菜は、商品分類に示された乾燥野菜のうち、フレーク及びパウダーを除くものとし、かんぴょう、割り干しだいこん、切り干しだいこん、ぜんまい、わらび、いもがらなどが該当する。乾燥させた海藻類は、商品分類に示された加工海藻類のうち、こんぶ、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天などが該当する。乾燥させた魚介類は、商品分類に示された素干魚介類のうち、本干みがきにしん、棒たら、さめひれなど、煮干魚介類のうち、干あわび、干なまこなどが該当する。

第3 施行・適用期日

1 乳等省令

平成24年4月1日から施行すること。

2 告示関係

平成24年4月1日から適用すること。

ただし、乳等告示の本文の規定にかかわらず、平成24年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入された乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品のうち、乳及び乳製品に係る放射性物質にあつては200Bq/kgを超える濃度のセシウムを、乳及び乳製品を主要原料とする食品に係る放射性物質にあつては500Bq/kgを超える濃度のセシウムを含有してはならないこと。

また、規格基準告示の第1食品の部A食品一般の成分規格の項の規定にかかわらず、平成24年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入された食品のうち、清涼飲料水（果実飲料品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1683号）第2条に規定する果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1634号）第2条に規定するにん

じんジュース及びにんじんミックスジュース並びにトマト加工品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1632号）第2条に規定するトマトジュース、トマトミックスジュース及びトマト果汁飲料を除く。以下同じ。）及び酒税法（昭和28年法律第6号）第2条第1項に規定する酒類（以下「酒類」という。）にあつては200Bq/kg、同日までに製造され、加工され、又は輸入された食品（清涼飲料水、酒類、米、牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用に供される部分（筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓を除く。以下「食用部分」という。）並びに大豆並びに米、牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分並びに大豆を原材料として製造され、加工され、又は輸入された食品を除く。）にあつては500Bq/kg、米並びに牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分にあつては500Bq/kg（平成24年9月30日までの間に限る。）、米並びに牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分を原材料として平成24年9月30日までに製造され、加工され、又は輸入された食品にあつては500Bq/kg、大豆にあつては500Bq/kg（平成24年12月31日までの間に限る。）、大豆を原材料として平成24年12月31日までに製造され、加工され、又は輸入された食品にあつては500Bq/kgを超える濃度のセシウムを含有するものであつてはならないものとしたこと。

第4 その他の留意事項

1 規格基準告示の第1欄に定める茶の範囲

チャノキの茶葉とすること。ただし、発酵工程を経た茶葉は除くものとしたこと。

2 「乳児用食品」の範囲

(1) 法に基づく規格基準において規定された「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢については、児童福祉法等に準じて「1歳未満」をその対象とすること。

(2) 一般消費者がその表示内容等により乳児（1歳未満）向けの食品であると認識する可能性が高いものとする。

(3) 消費者庁において、法に基づく乳児用食品の表示に関する基準が設定される予定であること。

3 食品取扱施設で使用する水は、水道水中の放射性物質に係る管理目標値の設定がされることを踏まえ、適切に管理されたいこと。

4 試験法関係

食品中の放射性物質の試験法については、別途通知することとしていること。

第5 消費者等への情報提供

食品中の放射性物質については、厚生労働省ホームページにおいてQ&Aを掲載し、消費者等に対して情報提供を行う予定であるので、貴職においても情報提供に際し活用されたいこと。

■ 食品の新たな基準値の設定について

1. 見直しの考え方

- 現在の暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されているが、より一層、食品の安全と安心を確保する観点から、現在の暫定規制値で許容している年間線量5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに基づく基準値に引き下げる。
- 年間1ミリシーベルトとするのは、
 - ① 食品の国際規格を作成しているコーデックス委員会の現在の指標で、年間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
 - ② モニタリング検査の結果で、多くの食品からの検出濃度は、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあること
- 特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」、「乳児用食品」、「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし、全体で4区分とする。

73

2. 基準値の見直しの内容（新基準値は平成24年4月施行予定。一部品目については経過措置を適用。）

○放射性セシウムの暫定規制値※1

食品群	規制値
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	

※1 放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定

○放射性セシウムの新基準値※2

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

(単位:ベクレル/kg)

※2 放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて基準値を設定



従来の暫定規制値に代えて近く食品衛生法に基づく基準値を定める旨の連絡。
なお、新たな基準値（案）は参考資料のとおり

事 務 連 絡

平成 24 年 2 月 24 日

各

都 道 府 県
保 健 所 設 置 市
特 別 区

 御中

厚生労働省医薬食品局食品安全部

食品中の放射性物質の規格基準の設定について

標記については、平成 23 年 12 月 22 日付け事務連絡により、薬事・食品衛生審議会の放射性物質対策部会で、食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく食品中の放射性物質に係る基準値案が取りまとめられたことについてお知らせしたところです。

本日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会と放射性物質対策部会の合同会議が開催され、薬事・食品衛生審議会会長から厚生労働大臣あての答申がありました。

答申内容は、食品中の放射性物質については、原案どおり成分規格を設定することが適当であり、新たな基準値のもとにおいても、引き続き各地方自治体で円滑に検査が行われるよう、国としても検査体制の整備等の支援に最大限努めるとともに、幅広く国民に対して、新たな基準値に関する理解を深める取組を進め、食品の安全・安心を確保することとされたところであります。

厚生労働省では、新たな基準値のもとで円滑に検査が実施できるよう、引き続き、機器整備に関する財政的な支援措置を実施するなど、各地方自治体に対する検査の支援を推進するとともに、説明会の更なる開催、政府公報等によるリスクコミュニケーションを進めることとしています。

については、新たな基準値の施行に先立ち、各都道府県や市町村の広報紙などを活用し、その内容や考え方等について、関係部局とも連携しつつ、貴管下関係業者及び住民の皆様への十分な周知をお願いします。

なお、小中学生などについては、給食も含めた朝昼夕の3食分の摂取量を考慮して基準値を計算しているため、給食に使用される食品が基準値に適合していれば、安全性は十分に確保されていると考えておりますので、教育委員会と十分に連携して周知いただくようお願いいたします。

(参考)

平成24年2月24日「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会資料」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000023nbs.html>

薬食審第0224002号
平成24年2月24日

厚生労働大臣
小宮山洋子 殿

薬事・食品衛生審議会
会長 望月 正隆

答 申 書

平成23年10月28日付け厚生労働省発食安1028第1号をもって
諮問された食品中の放射性物質の規格基準の設定については、下記のとおり
答申する。

記

食品中の放射性物質については、別紙のとおり成分規格を設定することが
適当である。

なお、新たな基準値のもとにおいても、引き続き各地方自治体で円滑に検
査が行われるよう、国としても検査体制の整備等の支援に最大限努めるとと
もに、幅広く国民に対して、新たな基準値に関する理解を深める取組を進め、
食品の安全・安心を確保すること。

① 食品、添加物等の規格基準

放射性セシウム（セシウム 134 及びセシウム 137 の総和）は、次の表の第 2 欄に掲げる食品を含む同表の第 1 欄の区分に応じ、それぞれ同表の第 3 欄に定める濃度を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。

第1欄	第2欄	第3欄
飲料水	ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水)	10Bq/kg
	飲用茶※1	
乳児用食品	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品	50Bq/kg
一般食品	上記以外の食品 ※2	100Bq/kg

※1 飲用茶については、原材料から浸出した状態に基準値を適用。

※2 乾しいたけ、乾燥わかめなど原材料を乾燥し、通常水戻しをして摂取する乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜等については、飲食に供する状態で基準値を適用。また、食用こめ油の原材料となる米ぬか及び食用植物油の原材料となる種子については、原材料から抽出した油脂に基準値を適用。

② 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令

放射性セシウム（セシウム 134 及びセシウム 137 の総和）は、次の表の第 2 欄に掲げる食品を含む同表の第 1 欄の区分に応じ、それぞれ同表の第 3 欄に定める濃度を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。併せて①の改正に伴う所要の改正を行う。

第1欄	第2欄	第3欄
牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)第 2 条第 1 項に規定する乳及び同条第 40 項に規定する乳飲料	50Bq/kg