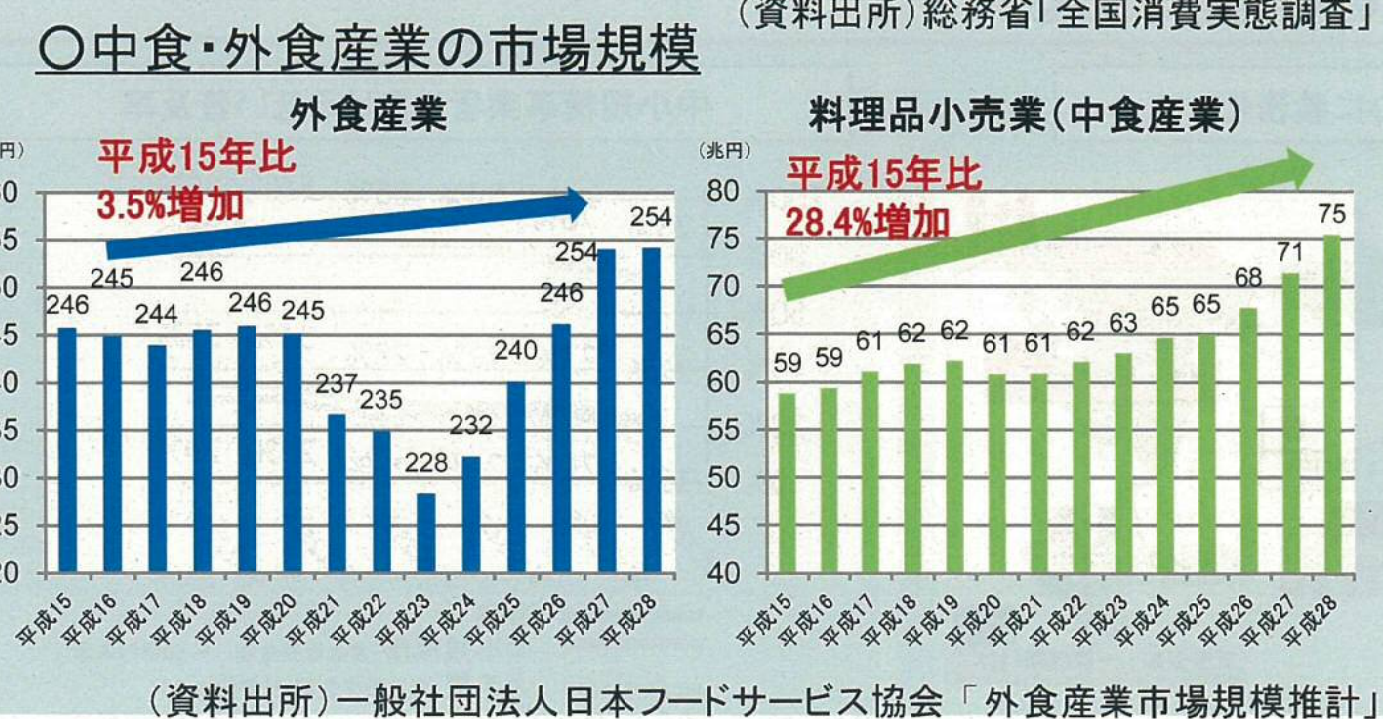
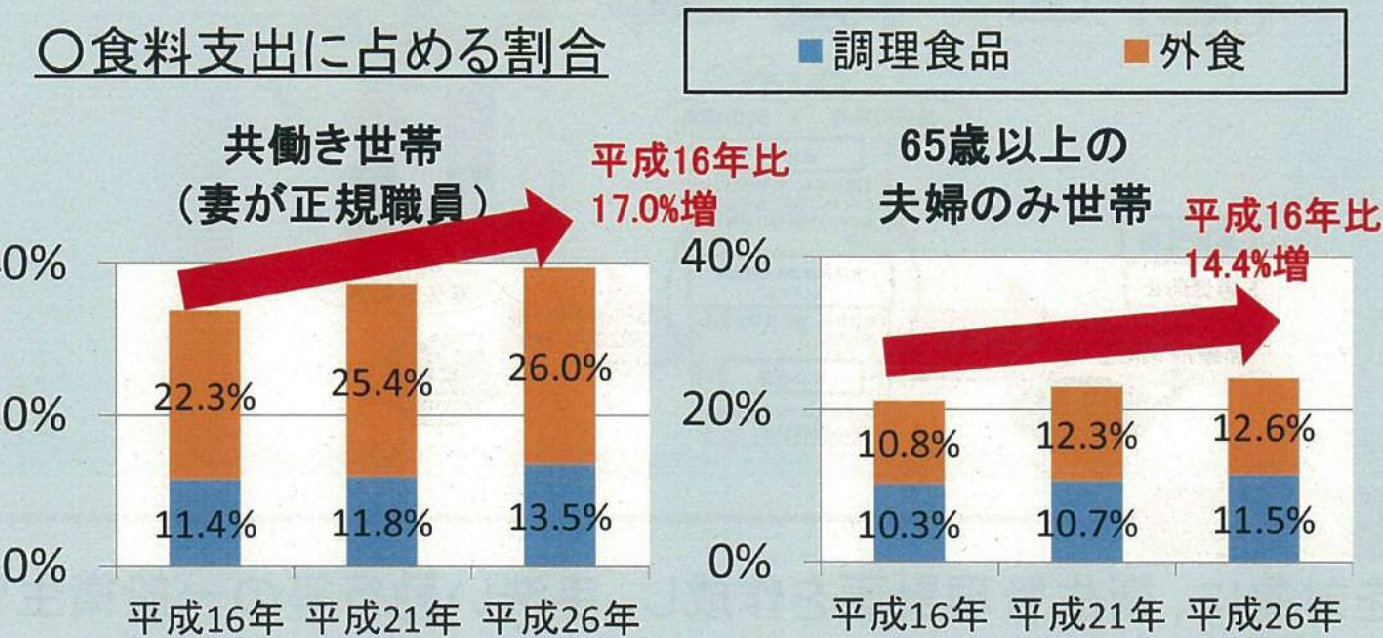


検討の背景・趣旨

- 平成15年の食品衛生法改正から約15年が経過し、食品の安全を取りまく環境が変化。調理食品や外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの多様化や、輸入食品の増大など食のグローバル化が進展。
- ノロウイルス等による食中毒は依然として数多く、広域的な食中毒事案やいわゆる「健康食品」に起因する健康被害なども発生。
- 2020年には東京オリンピック・パラリンピック競技大会を控え、国際基準と統合的な食品衛生管理が求められる。
- これらの食品衛生をめぐる現状と課題を踏まえ、食品衛生法改正等に直ちにに取り組むことが必要。

外食や調理食品へのニーズの高まり



食中毒患者数の推移(約2万人で下げ止まり)



幼児や高齢者の食中毒への脆弱性(例:腸管出血性大腸菌)

- 下痢、嘔吐等の発症者の割合
成人:30~50%程度 若年層(14歳以下)や高齢者(65歳以上):約70%以上
- 重篤な合併症(HUS発症例)の発生割合
0~4歳:38%、5~9歳:25%、65歳:14%の順が多い。

(資料出所) 国立感染症研究所「病原微生物検出情報」

(広域散发食中毒事案)

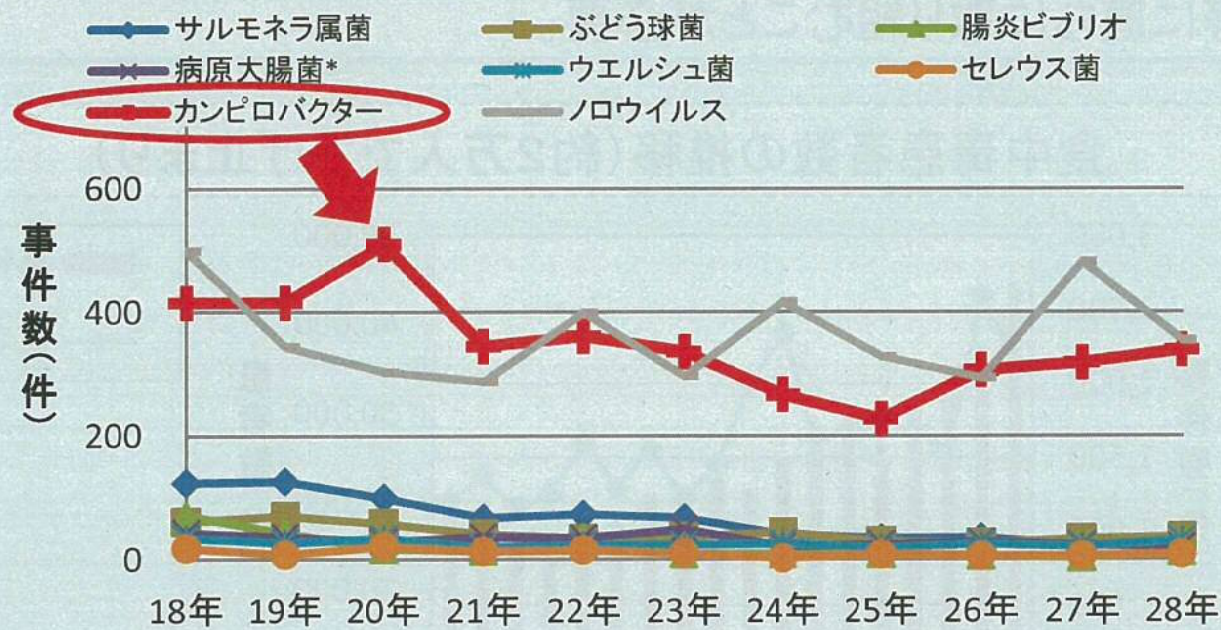
発生時期	品目	病因物質	患者数	患者発生自治体
平成28年10~11月	冷凍メンチカツ(そうざい半製品)	腸管出血性大腸菌O157	67名	12自治体(1都1府4県) 秋田県、千葉県、町田市、江戸川区、神奈川県、横浜市、川崎市、藤沢市、相模原市、横須賀市、尼崎市、広島市
平成29年1~2月	キザミのりを使用した食品	ノロウイルス	約2000名	4自治体(1都1府3県) 東京都、和歌山県、大阪府、久留米市
平成29年8月~9月	不明 ※調査中	腸管出血性大腸菌O157	34名 (うち3歳児1名が死亡)	4自治体(3県) 埼玉県、川崎市、前橋市、滋賀県

厚生労働省「食品衛生法改正懇談会取りまとめ(概要)」より

食中毒対策の強化

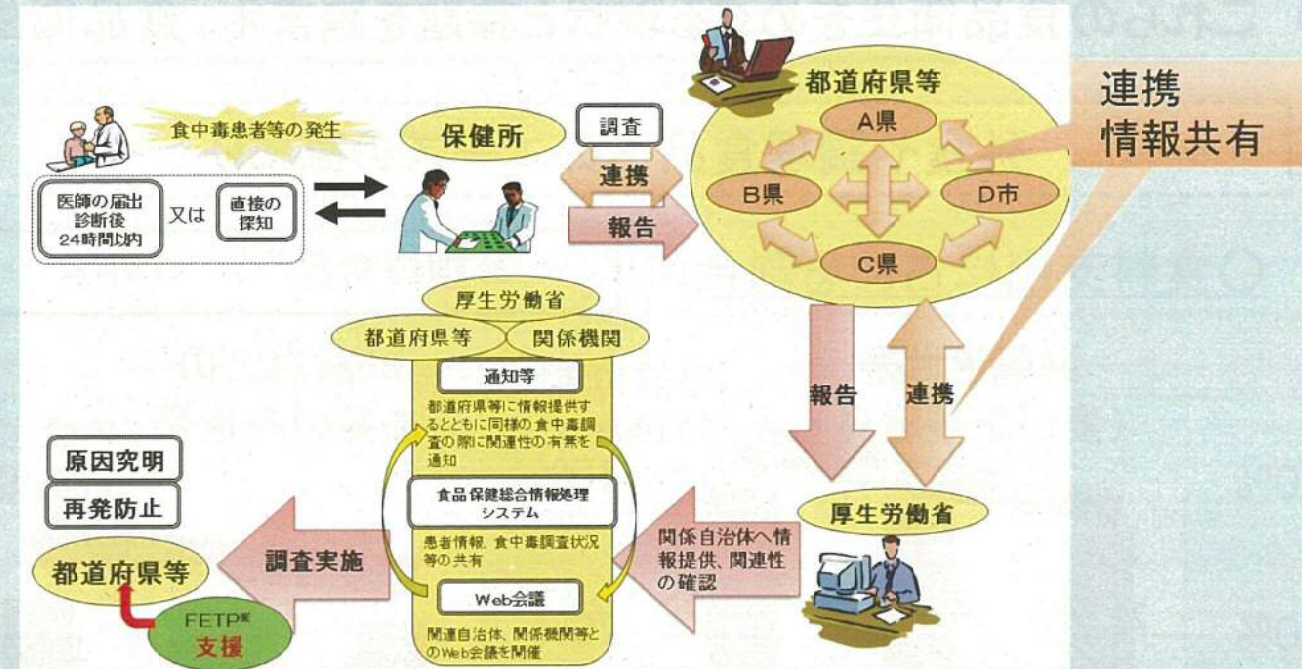
- フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上のため、食肉処理段階での対策の強化や、生産段階との連携強化等
- 広域的な食中毒事案に対応するため、厚生労働省、都道府県等の関係者間での連携や食中毒発生状況の情報共有等の体制を整備

発生件数が多いカンピロバクターについては、食肉処理段階での対策が重要



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

食中毒事案に対応する関係者間での連携・情報共有のイメージ



HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の制度化

- HACCPによる衛生管理を制度化(全ての食品等事業者を対象に、衛生管理計画を作成し、手洗い励行等の一般衛生管理に加え、事業者の規模等に応じたHACCPによる衛生管理の実施を求める)

HACCPによる衛生管理の考え方

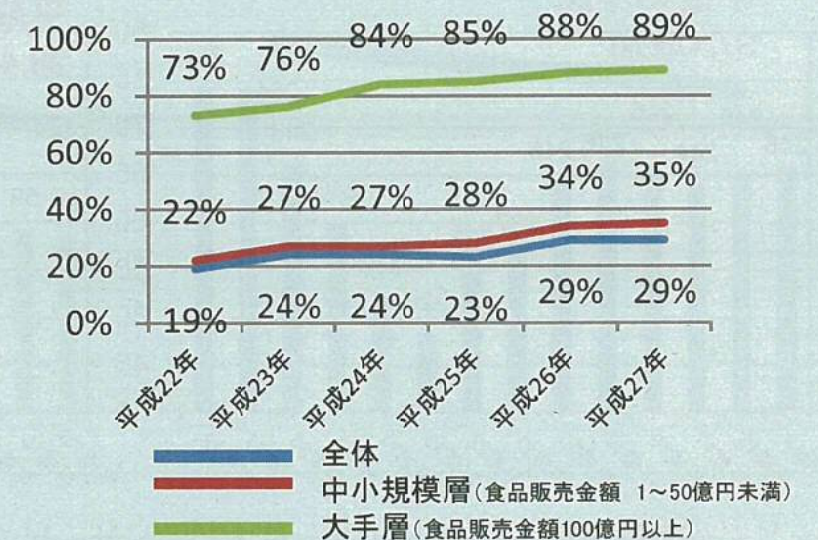


事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

先進国を中心に義務化



中小規模事業者における低い普及率



(資料出所)農林水産省「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」

食品用器具及び容器包装規制の見直し

○ 認められた物質以外は原則使用禁止とするポジティブリスト制度導入に向け、対象材質・物質の範囲、事業者間で伝達すべき情報やその伝達方法、適正な製造管理等について具体化

諸外国のポジティブリスト制度導入の動き



現行の規制と見直しの方向性

現行の規制

- 原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定めたネガティブリスト制度。
- 海外で使用が禁止されている物質であっても、規格基準を定めない限り、直ちに規制はできない。

見直しの方向性

- 原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定めたポジティブリスト制度。
- 安全が担保されたもののみ使用できる。

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

○ 現在政令で定める34営業許可業種について、食中毒リスクや営業の実態に応じて、許可対象業種を見直すとともに、営業届出制度を創設

現行の34許可業種(政令)

- | | | |
|---------------|--------------------|----------------|
| ① 飲食店営業 | ①⑦ 食品の冷凍又は冷蔵業 | ③② そうざい製造業 |
| ② 喫茶店営業 | ①⑧ 食品の放射線照射業 | ③③ 缶詰又は瓶詰食品製造業 |
| ③ 菓子製造業 | ①⑨ 清涼飲料水製造業 | ③④ 添加物製造業 |
| ④ あん類製造業 | ②⑩ 乳酸菌飲料製造業 | |
| ⑤ アイスクリーム類製造業 | ②⑪ 冰雪製造業 | |
| ⑥ 乳処理業 | ②⑫ 冰雪販売業 | |
| ⑦ 特別牛乳搾取処理業 | ②⑬ 食用油脂製造業 | |
| ⑧ 乳製品製造業 | ②⑭ マーガリンショートニング製造業 | |
| ⑨ 集乳業 | ②⑮ みそ製造業 | |
| ⑩ 乳類販売業 | ②⑯ 醤油製造業 | |
| ⑪ 食肉処理業 | ②⑰ ソース類製造業 | |
| ⑫ 食肉販売業 | ②⑱ 酒類製造業 | |
| ⑬ 食肉製品製造業 | ②⑲ 豆腐製造業 | |
| ⑭ 魚介類販売業 | ②⑳ 納豆製造業 | |
| ⑮ 魚介類せり売営業 | ②㉑ めん類製造業 | |
| ⑯ 魚肉ねり製品製造業 | | |

見直しのイメージ

改正前の制度



改正後の制度



販売業は、取扱う食品や業態により届出に区分。

届出

届出
又は
許可

食品リコール情報の把握・提供

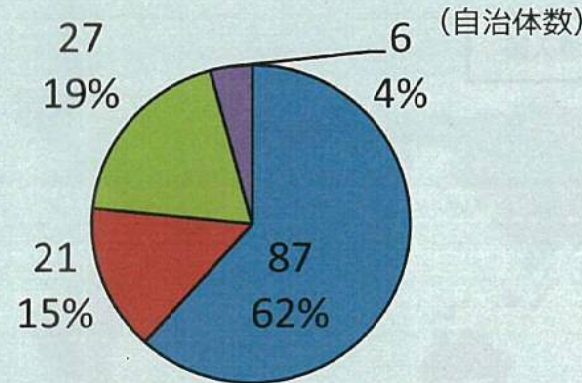
○ 食品等事業者が自主回収情報を行政に報告し、行政が国民に提供する仕組みを構築

危害性のある異物混入等による回収告知件数が増加傾向
(2011年:554件⇒2016年:839件)

品目名	2016年	品目名	2016年
菓子	219	動植物油脂	15
弁当・惣菜	131	酒類	11
水産食料品	90	スープ	8
その他	61	レトルト食品	7
肉製品	54	精穀・製粉	6
清涼飲料 (茶・コーヒー飲料を含む)	42	みそ	5
野菜・果実缶詰・農産保存食料品	38	醤油・食用アミノ酸	4
パン	26	ソース	4
乳製品	21	カレー・シチュー	4
めん類	21	めんつゆ	3
野菜漬物(缶詰、つぼ詰めを除く)	20	茶・コーヒー(飲料は除く)	3
冷凍調理食品	18	マヨネーズ・ドレッシング	2
その他調味料	15	糖類	—
		酒類	11
		合計	839

(資料出所)食品事故情報告知ネットHP

自治体による自主回収報告制度



- 条例等で規定している (都道府県の条例に準ずる場合を含む)
- 条例以外の要綱等で規定している
- していない
- その他 (事業者から申し出による報告書提出要求等)

※144自治体に調査
※140自治体から回答あり
※厚生労働省食品監視安全課調べ

法令による欧米の食品リコール制度

米国

- FDAには強制リコール権限があるが、事業者による自主回収が原則とされている。
- 食品安全強化法(FSMA)に基づき、食品製造施設は自主回収時のFDAへの通知を含むリコール計画書の作成が義務付けられている。

EU

- EU各国食品衛生当局にリコール権限があるが、自主回収が原則とされている。
- 欧州委員会規則(EC)NO178/2002により、自主回収や事業者による管轄当局への報告・通報が規定されている。
- また、早期警告システム(RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed)により、リコール情報を公表している。

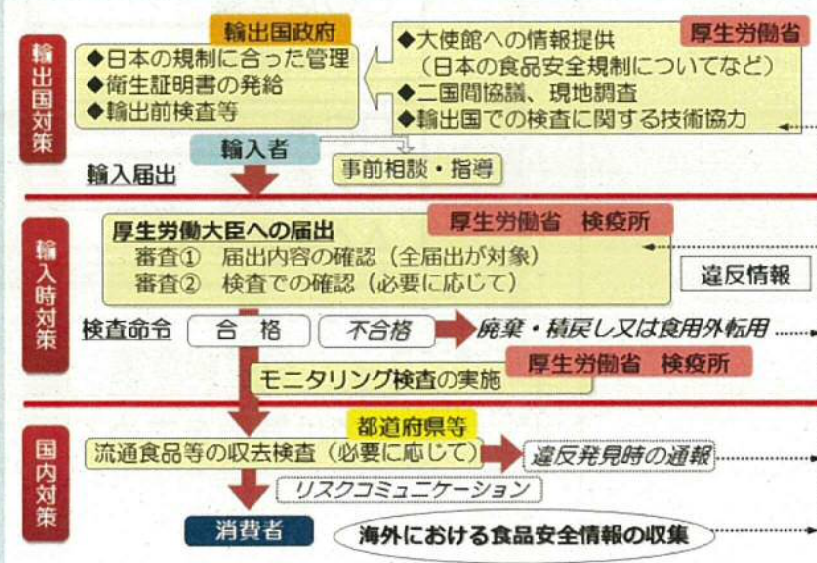
輸入食品の安全性確保・食品輸出事務の法定化

- 輸入食品のため、輸出国段階の対策強化として、HACCPによる衛生管理や乳製品・水産食品等の衛生証明書の添付の輸入要件化
- 食品の輸出のため、自治体の食品輸出関連事務の根拠規定など、法的な規定の創設

輸入食品の安全性確保

一部の食品(※)については、輸出国政府による検査や管理が適切に行われた旨が記載された衛生証明書が添付され、輸入届け出の審査時に確認している。

※肉、臓器:食品衛生法第9条に規定。
ふぐ、生食用かき:通知により運用



食品の輸出に係る仕組みの概要

