

事例から学ぶ 食品衛生法



本日の内容

- 1 食品衛生法と関連法令
- 2 食品衛生法の歴史と
法改正の経過
- 3 2018年 法改正の概要
- 4 ケーススタディー と まとめ

本日の内容

- 1 食品衛生法と関連法令**
- 2 食品衛生法の歴史と
法改正の経過
- 3 2018年 法改正の概要
- 4 ケーススタディー と まとめ

食品にかかわる法令

食品衛生法

食品表示法

食品安全
基本法

と畜場法
食鳥検査法 *

JAS法 *

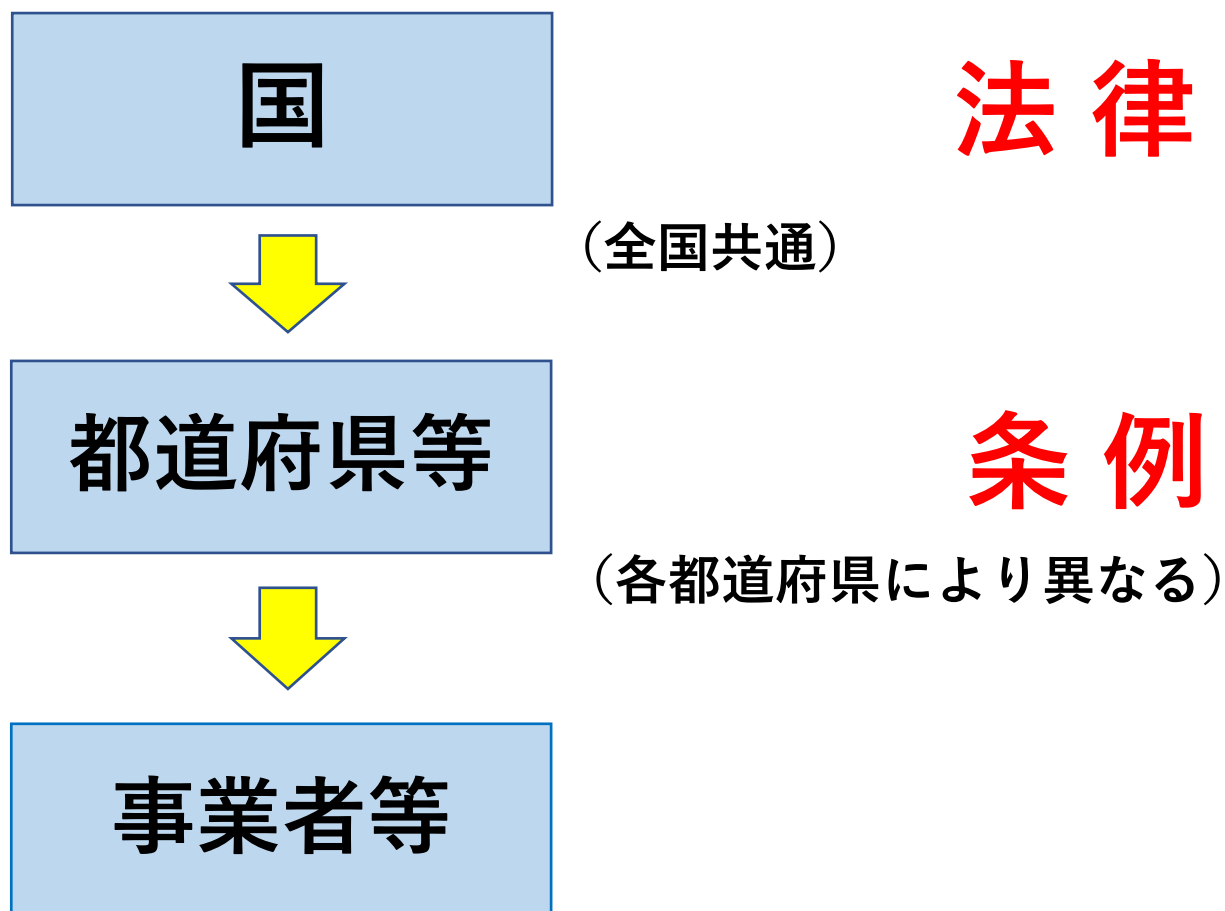
景品表示法 *

水道法

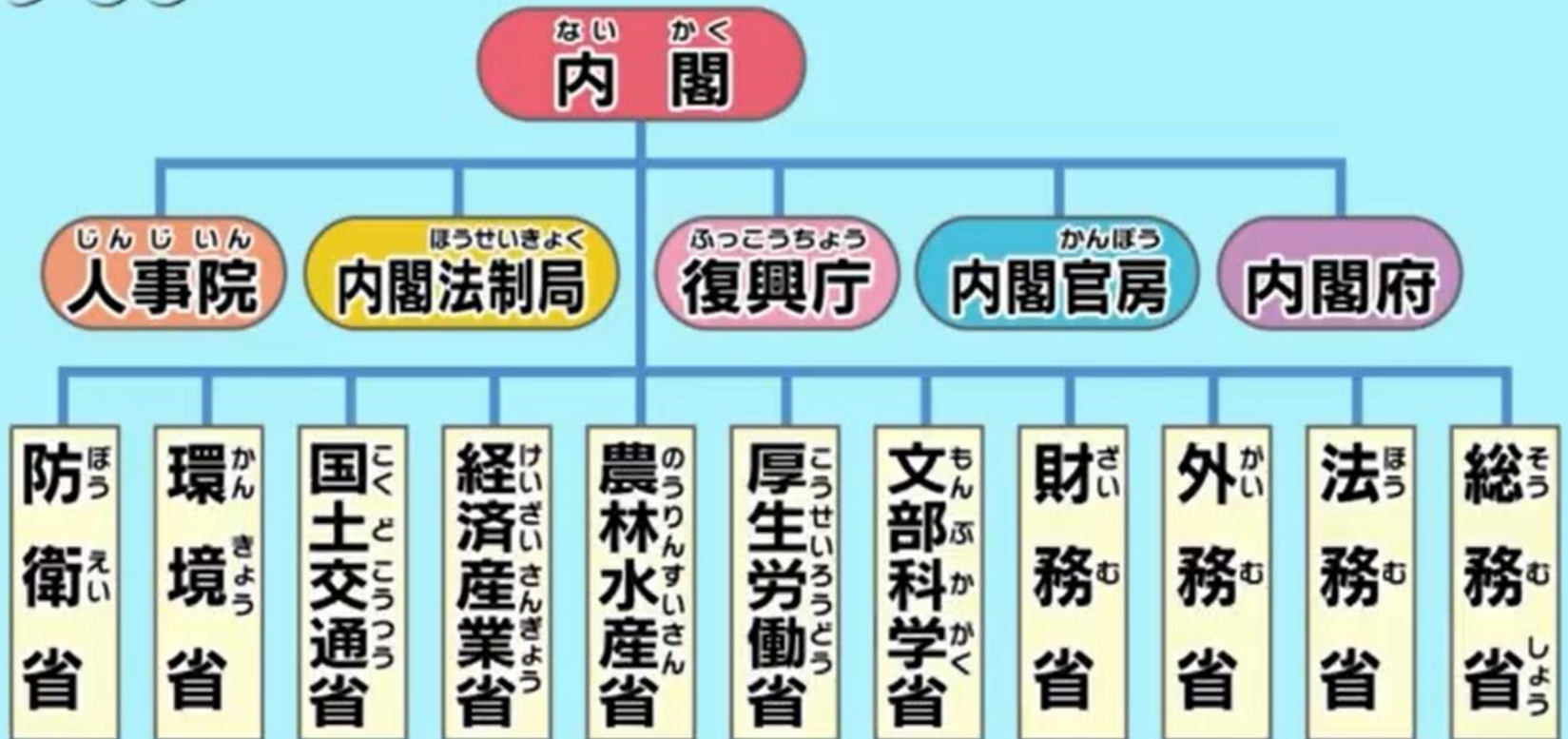
その他



法律施行の体系



国の行政機関（1府11省1庁）



e-Gov法令検索

<https://elaws.e-gov.go.jp/>

食品衛生法

- 目的（第1条）

飲食に起因する衛生上の危害を防止

- 定義（第4条）

食品とは、すべての飲食物をいう。（医薬品、医薬部外品を除く）

添加物 天然香料 器具 容器包装 食品衛生 営業 営業者

- 販売等が禁止される食品等（第6条）

- 食品・添加物の基準と規格（第13条）

- 総合衛生管理製造過程（旧第14条） → 2018(H30)廃止

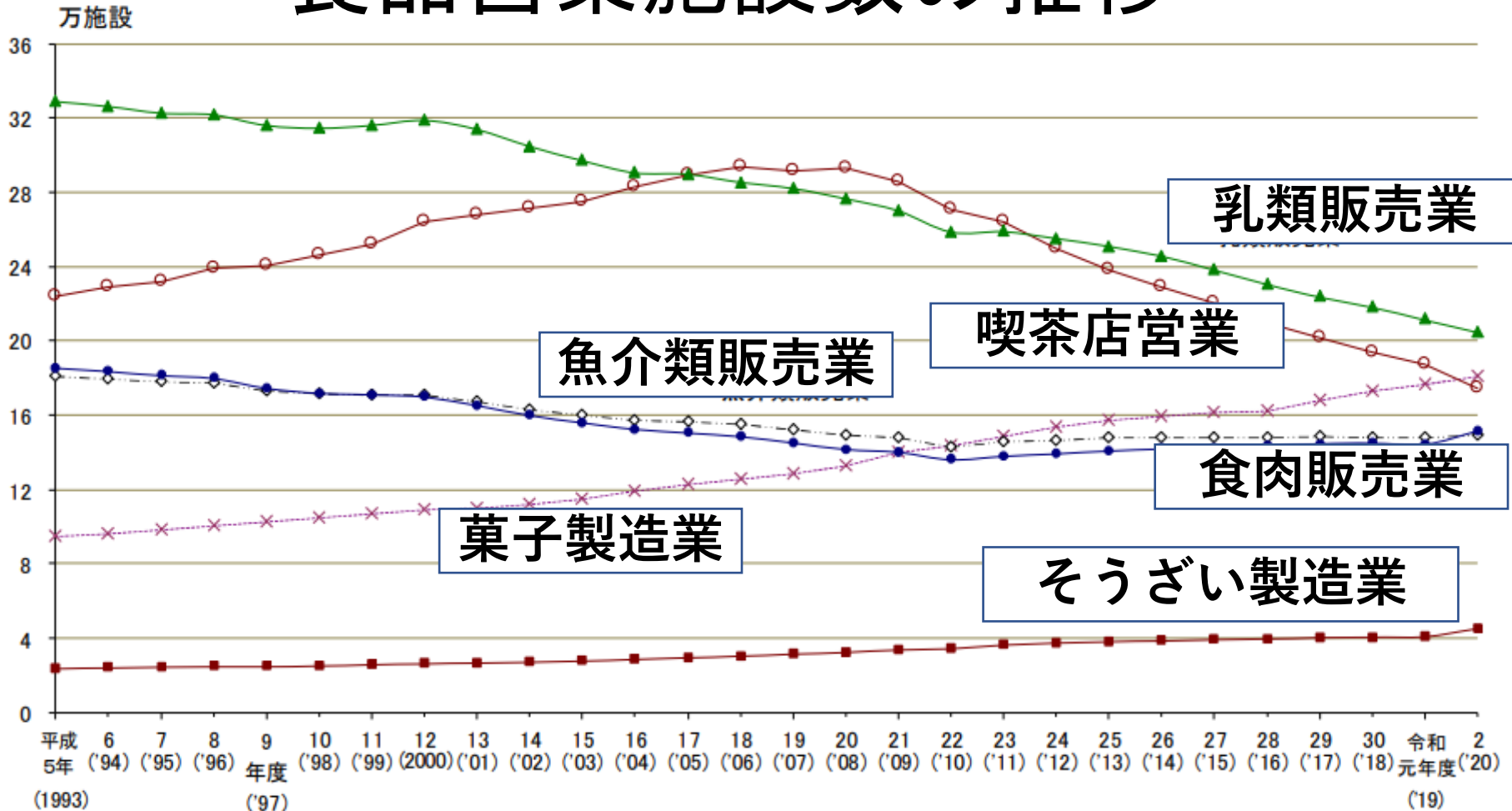
- 器具・容器包装の規格と基準（第18条）

- 報告の要求、臨検、検査、収去（第28条）

- 登録検査機関（第31条～47条）
- 一般衛生管理・重要工程管理のための取組の基準
（第51条）
→2018(H30)新設
- 営業施設の基準（第54条）
飲食店営業など 32業種 について規定されている
- 営業許可（第55条）
- 自主回収の届出（第58条）
→2018(H30)新設
- 営業許可の取消・営業の禁停止（第60条）
- 名称等の公表（第63条）
- 罰則（第81条～89条）

食品営業施設数の推移

各年(度)末現在



注：平成8年までは、暦年の数値である。

1) 平成22年度は、東日本大震災の影響により、宮城県のうち仙台市以外の市町村、福島県の相双保健福祉事務所管轄内の市町村が含まれていない。

知っておきたい法令用語（１）

- 食品衛生監視員
- 食品衛生管理者 食品衛生責任者
- 収去 規格 基準
- 食中毒 感染症
- 営業禁止 営業停止
- 回収命令 自主回収

知っておきたい法令用語（２）

- 期限表示
- アレルギー物質
- 食品 医薬品
- 健康食品
- 特定保健用食品（トクホ）
- 栄養機能食品 機能性表示食品



食品衛生監視員

(食品衛生法施行令 第9条)

- 医師、歯科医師、薬剤師 又は 獣医師
2.8 % 0.1 % 28.5 % 47.5 %
- 大学等で、医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
13.9 %
- 登録養成施設で所定の課程を終了した者
2.5 %
- 栄養士で2年以上の食品衛生行政経験者
4.7 %

食品衛生監視員 (第30条)

- 都道府県知事が任命する
- 食品衛生監視指導計画
- 食品衛生監視員に監視指導を行わせる

食品Gメン

第二十二号

氏名

所属庁 栃木県



昭和

年 四月

生

食品衛生監視員の証

平成二十四年 四月一日発行

(二年間有効)



食品衛生責任者

(施行規則 別表第17)

食品衛生管理者

(食品衛生法 第48条)

食品衛生推進員

(食品衛生法 第67条)

食品衛生責任者

(施行規則 別表第17)

- 営業者は、「食品衛生責任者」を定めなければならない。
(食品衛生管理者が必要な業種を除く)
- 調理師、製菓衛生師、栄養士、講習会受講者など
- 衛生管理を行い、営業者に意見を述べること

食品衛生管理者 (1)

(法第48条)

対象業種 (施行令第13条)

- ① 全粉乳 (容量1,400グラム以下である缶に収められるもの)
- ② 加糖粉乳
- ③ 調製粉乳
- ④ 食肉製品 (ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの)
- ⑤ 魚肉ハム
- ⑥ 魚肉ソーセージ
- ⑦ 放射線照射食品
- ⑧ 食用油脂 (脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの)
(旧マーガリン・ショートニング製造業を含む)
- ⑨ 添加物 (規格が定められたもの)

食品衛生管理者 (2)

- (1) 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- (2) 大学等において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の卒業した者
- (3) 養成施設において所定の課程を修了した者
- (4) 高等学校等卒業生、かつ食品衛生管理者を必要とする衛生管理業務経験 3年以上、かつ、都道府県知事登録の講習会を修了した者

食品衛生推進員

(法第67条)

- 事業者の自主的な活動を促進
- 社会的信望と熱意と識見を有する方
- 保健所に協力して、事業者等への相談や助言

規格と基準 (1)

規格

食品（添加物）の純度、成分など
公衆衛生上の最低限度の規範

基準

食品（添加物）の製造、加工、
使用、調理、保存の方法の標準
（最低限度の規範）

規格と基準 (2)

1 食品、添加物等の規格基準

2 乳及び乳製品の成分規格等
に関する省（乳等省令）

食品、添加物等の規格基準 (1)

第1 食品

- A 食品一般の成分規格
- B 食品一般の製造、加工及び調理基準
- C 食品一般の保存基準
- D 各条

清涼飲料水、粉末清涼飲料、氷雪、氷菓、食肉及び鯨肉、生食用食肉、食鳥卵、血液、血球及び血漿、食肉製品、魚肉ねり製品、いくら、すじこ及びたらこ、ゆでだこ、ゆでがに、生食用鮮魚介類、生食用かき、寒天、穀類、豆腐、即席めん類、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品

食品、添加物等の規格基準 (2)

第2 添加物

- A 通則
- B 一般試験法
- C 試薬、試液等
- D 成分規格・保存基準各条
- E 製造基準
- F 使用基準

乳等省令

成分規格

製造・保存
の基準

- (一) 乳等一般の**成分規格**及び**製造の方法の基準**
- (二) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳の**成分規格**並びに**製造及び保存の方法の基準**
- (三) 乳製品の**成分規格**並びに**製造及び保存の方法の基準**
- (四) 乳等を主原料とする食品の**成分規格**並びに**製造及び保存の方法の基準**
- (五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関する**その他の規格又は基準**

牛乳

アイスクリーム

ヨーグルト

食品安全基本法

2003（H15）年施行

- ① 食品の安全性確保の基本理念
→ 国民の健康保護が最も重要
- ② リスク分析の考え方を導入
- ③ 食品安全委員会を設置等を規定

食品表示法

2015(H27).4.1.施行

食品衛生法

【目的】

- 飲食に起因する衛生上の危害発生を防止

- 販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守（第19条） 等

- 食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定
- 規格基準に適合しない食品等の販売禁止
- 都道府県知事による営業の許可 等

JAS法

【目的】

- 農林物資の品質の改善
- 品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する

- 製造業者が守るべき表示の基準の策定（第19条の13）
- 品質に関する表示の基準の遵守（第19条の13の2）

- 日本農林規格の制定
- 日本農林規格による格付け 等

健康増進法

【目的】

- 栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る

- 栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守（第31条、同条の2）

- 基本方針の策定
- 国民健康・栄養調査の実施
- 受動喫煙の防止
- 特別用途食品に係る許可 等

表示関係

表示関係以外

アレルギー物質の表示

2002(H14) ~

法令で表示を義務付け (特定原材料)

卵、乳、小麦、
えび、かに

そば、落花生 (ピーナッツ)
(くるみ)

7 (8) 品目

通知により表示を奨励

あわび、いか、いくら、オレンジ
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 ごま カシューナッツ
アーモンド

21(20) 品目

食品表示基準の一部改正案に関する意見募集について

1 意見募集の対象

- ・ 食品表示基準の一部改正案

2 意見募集の趣旨

消費者庁では、食品表示基準の一部改正案を作成いたしました。本案の概要は、以下のとおりです（本案の詳細は別添資料を御参照ください。）。

- ① アレルギー原因物質を含む食品である「くるみ」については、現在、表示を推奨する品目としているが、即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査の結果等から表示が必要との方針を得たため、アレルギー表示の対象品目である特定原材料として「くるみ」を追加することとする。
- ② 今後、厚生労働省による安全性審査を経て、エイコサペンタエン酸（EPA）及びドコサヘキサエン酸（DHA）を産生させるために遺伝子組換えが行われたなたねに由来する食品が国内に流通することが見込まれることから、遺伝子組換え表示制度における特定遺伝子組換え農産物としての表示の対象に当該なたねを追

食 品

医薬品

←いわゆる健康食品→

保健機能食品

一般
食品

その他の
健康
食品

機能性
表示
食品

届出制

栄養
機能
食品

自己認証制

特定
保健用
食品

個別許可制

医薬品
(医薬部外品
を含む)

特定保健用食品 (トクホ)



- ・ 生理学的機能などに影響を与える 保健機能成分 を含む食品

- ・ 消費者庁長官の許可 個別許可制

健康の維持や
増進に役立つ
機能

- ・ 認可された食品は特定保健用食品としての マーク と、特定の保健機能について表示できる

- ・ 「血糖・血圧・血中のコレステロールなどを正常に保つことを助ける」「おなかの調子を整える」「骨の健康に役立つ」など

2022.11.10.現在 許可件数 1062件

栄養機能食品

- ・ 特定の栄養素の補給を目的とした食品
- ・ 科学的根拠が充分にある栄養機能について表示できる
- ・ 一日の摂取目安量（上限・下限量）や摂取上の注意事項も表示
- ・ 国が決めた基準に沿っていれば、許可や届け等なくして、栄養機能を表示することができる

特定の栄養素を
一定の基準量
含む食品

機能性表示食品

- 2015（H27）年からの新制度
- 特定保健用食品と同様に保健機能を表示することができる食品
- 許可や個別の審査不要
- 科学的根拠や安全性などの情報を事業者の責任で「届け出」

健康の維持や
増進に役立つ
機能

2022.11.10.現在 届出件数 約6017件

群馬県産の食材も紹介

ググッと役立つ 食品表示ガイド (Web版)

食品表示を
わかりやすく解説!!

群馬県

事業者向け
食品表示の手引き (基調編)

【食品表示法対応版】

食品表示の基本 と 表示作成ガイド

群馬県食品・生活衛生課
(令和元年10月改訂)

大切です!

食品表示

食品表示法 食品表示基準手引編



食品の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保と一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択に重要な役割を担っている大切な情報源です。

このパンフレットでは、食品表示基準で定められている一般用・業務用の加工食品、生鮮食品、添加物に必要な表示事項について解説します。

本日の内容

- 1 食品衛生法と関連法令
- 2 食品衛生法の歴史と
改正の経過
- 3 2018年 法改正の概要
- 4 ケーススタディー と まとめ



食品衛生法の制定

1945(昭和20) . 8.15. 終戦

1947(昭和22). 5. 3. 日本国憲法 施行

1947(昭和22).12.24. 食品衛生法 制定公布

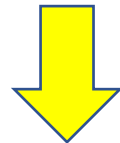
食品衛生法制定以前

- 明治 1 1 年

アニリン其他鉍属製ノ絵具染料ヲ以テ
飲食物ニ著色スルモノノ取締方

- 明治 3 3 年

飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律



警察が取締り業務を実施

主に有毒・有害な飲食物の排除

終戦直後の混乱期

1 メチルアルコール中毒多発

1945年：死者 403名，
重症（失明） 55名、軽症111名

1946年：死者 1,841名，
重症（失明） 120名，軽症492名

酒不足で危険を承知でメチルアルコールを飲んだ

2 有害人工甘味料による中毒多発

不純物の多い闇のサッカリン、ズルチンが出回り
中毒患者や死者が出た

1947年～1954年

(昭和20年代)

1951(S26).8. 輸出入食品検査開始 (駐在官配置)

1951(S26).12. 乳及び乳製品の成分規格等に関する
省令制定公布

乳等省令

1953(S28).8. 食品衛生法施行令制定公布

もはや戦後ではない・・・

- 1955.6. 調整粉乳によるヒ素中毒事件（死者130名）
（昭和30年） → 1957.6. 添加物規制強化
- 1966. 7. ズルチンによる食中毒事件（家族6名中死者1名）
（昭和41年） → 1968.7. 食品添加物から除外
- 1969.11. サイクラミン酸塩（チクロ）
（昭和44年） → 食品添加物から除外
1年間経過措置後、チクロ含有の缶詰食品等が大量に廃棄処分

2022.6.22.
下野新聞

ヒ素ミルク森永を提訴へ

大阪の女性「救済不十分」

5千万円請求

1955年に発生し、1万3千人超が被害を受けた「戦後最大の食品中毒」とされる森永ヒ素ミルク事件で、脳性まひになった大阪市の女性(68)が森永乳業(東京)に慰謝料など計5500万円の損害賠償を求め、大阪地裁に25日に提訴することが21日、分かった。

原告側によると、症状の悪化や、想定されていた疾病に悩む被害者は他にもいるとみられ、提訴の動きが広がれば、救済の拡大につながる可能性もある。被害者が高齢化する中、新たな被害の把握や補償見直しの契機にもなりそうだ。

原告側は、不法行為から20年間で損害賠償請求権が消滅すると定める民法の「除斥期間」や時効は「成立間」で130人が死亡した。

原告代理人の田中俊介氏は「他の被害者への補償も改められるよう一石を投じたい」と話した。森永乳業は取材に「コメントは差し控える」としている。事件では、森永乳業徳島工場(閉鎖)で製造された粉ミルクに工業用ヒ素が混入し、岡山、兵庫、広島など被害が拡大し、約1年間で130人が死亡した。

森永ヒ素ミルク事件の経過

- 1955年6～8月 西日本一帯の乳幼児に原因不明の発熱や嘔吐(おうと)などの症状が相次ぎ判明
- 8月 岡山県衛生部が森永乳業徳島工場製の粉ミルクによるヒ素中毒が原因と発表
- 12月 旧厚生省の有識者委員会が後遺症の恐れはほとんどないと発表
- 56年6月 岡山県で被害者団体が発足(その後、全国組織に)
- 69年10月 大阪大の教授が学会で患者の多くに重度の障害が認められると発表
- 73年4月 被害者団体が国と森永乳業に損害賠償を求め大阪地裁に提訴(その後、岡山地裁と高松地裁でも提訴)
- 11月 業務上過失致死傷罪で起訴された徳島工場の製造課長に徳島地裁が有罪判決(その後確定)
- 12月 森永乳業が責任を認めて救済を確約し被害者団体、国と合意
- 74年4月 救済団体「ひかり協会」が発足
- 5月 被害者団体が訴訟の取り下げを表明
- 2011年9月 徳島工場が閉鎖
- 21年3月 被害者の女性が森永乳業に賠償を求め調停を申し立て
- 12月 調停が不成立
- 22年5月25日 女性が森永乳業を提訴(予定)

メタノール入り密造酒飲んで42人死亡、97人入院 インド

2022年7月28日 19:25 発信地：アーメダバード/インド [インド, アジア・オセアニア]



【7月28日 AFP】インド西部グジャラート（[Gujarat](#)）州各地で今週、メタノール入り密造酒を飲んで少なくとも42人が死亡、97人が入院した。警察が28日、明らかにした。

警察がAFPに明らかにしたところによると、これまでにボタッド（[Botad](#)）県で31人が死亡、近くのアーメダバード（[Ahmedabad](#)）県で11人が死亡した。

食品添加物

「食品の製造の過程において食品の加工、保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」

保存料

甘味料

着色料

香料

など

指定添加物

4 7 2 種類

既存添加物

3 5 7 種類

天然香料

約 6 0 0 種類

一般飲食物添加物

約 1 0 0 種類

食品衛生法の変遷

1 戦後の混乱期

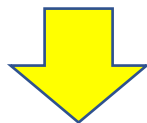
食品衛生法の制定から体制整備

2 高度成長期

インスタントから外食、中食へ

3 昭和から平成・令和へ

規制から自主衛生管理の時代へ



3 8回の改正を重ねて現在に至る

2003(H15)年 法改正

1996(H8)年～

腸管出血性
大腸菌
O157

2001年(H13)

BSE

食品表示
偽装

2002(H14)年

農薬混入

指定外
添加物

輸入
やせ薬

無登録
農薬

2018(H30)年 法改正

HACCP
制度化

営業許可
見直し

リコール
届出

法律と同様に運用されてきたもの

1 衛生規範

目安・目標

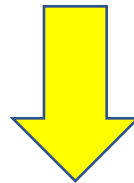
2 食品事業者が実施 すべき 管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)

衛生規範

目安・目標

- 1 弁当及びそうざい (1979(S54).6.)
- 2 漬物 (1981(S56).9.)
- 3 洋生菓子 (1983(S58).3.)
- 4 セントラルキッチン、カミサリーシステム (1987(S62).1.)
- 5 生めん類 (1991(H3).4.)

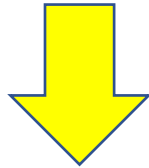
HACCPの制度化により



2021(R3).5. 廃止

自主衛生管理の象徴

1978(S53).11. 都内結構式場でコレラ発生
輸入冷凍ロブスター？ → 原因食品特定できず



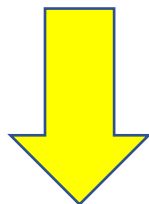
1979(S54).6. 弁当そうざいの衛生規範 制定



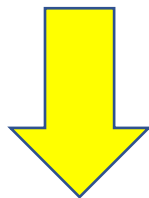
自主衛生管理の時代へ

臨検検査・収去（第28条）

必要な限度において、無償で**収去**させることができる



これまで衛生規範を根拠に**収去検査**



今後の行政対応に課題

食品の日付表示変更

事業者の責務

1995(H7).4.

「製造年月日」表示 から 「期限」 表示へ

消費期限

品質保持期限



賞味期限

2003 (H9) .7.~

捨てるな食品



え・菅野庸平

農水省の有識者会議「食品ロスの削減に向けた検討会」が昨年末まとめた報告は、食品ロス発生の原因について①必要以上に短い消費・賞味期限②欠品を避けるための過剰な生産や仕入れ③外見上の問題や包装の印字ミスなど品質に影響がない規格外品の発生④外食店での多すぎる注文から発生する食べ残し——などの問題点を指摘した。

また、業者に自社商品の廃棄量や発生原因、廃棄コストなどの実態やロス削減目標を公開するよう提案し

国内で年間約1900万トも発生している食品廃棄物を減らすため、農林水産省は09年度、ロス抑制の具体策やリサイクル促進へ向けたガイドライン作りに乗り出す。消費・賞味期限の見直しや生産・仕入れのミスマッチ解消などが検討課題だ。世界的に食料需給の逼迫が懸念される中、無駄を減らして食料輸入を抑制し、07年度で40%と低迷する食料自給率(カロリーベース)を引き上げる狙いもある。

農水省 指針策定へ

【工藤昭久】

賞味期限見直し 過剰発注防止

た。

農水省は09年度中に民間機関に委託し、食品メーカーや外食、卸・小売りなど業界別に食品ロスの発生量などの実態を調査。その結果を踏まえ、業界ごとに食品廃棄物の削減目標策定を求めたり、消費・賞味期限の適正な設定方法などを、業界に提案していく方針だ。

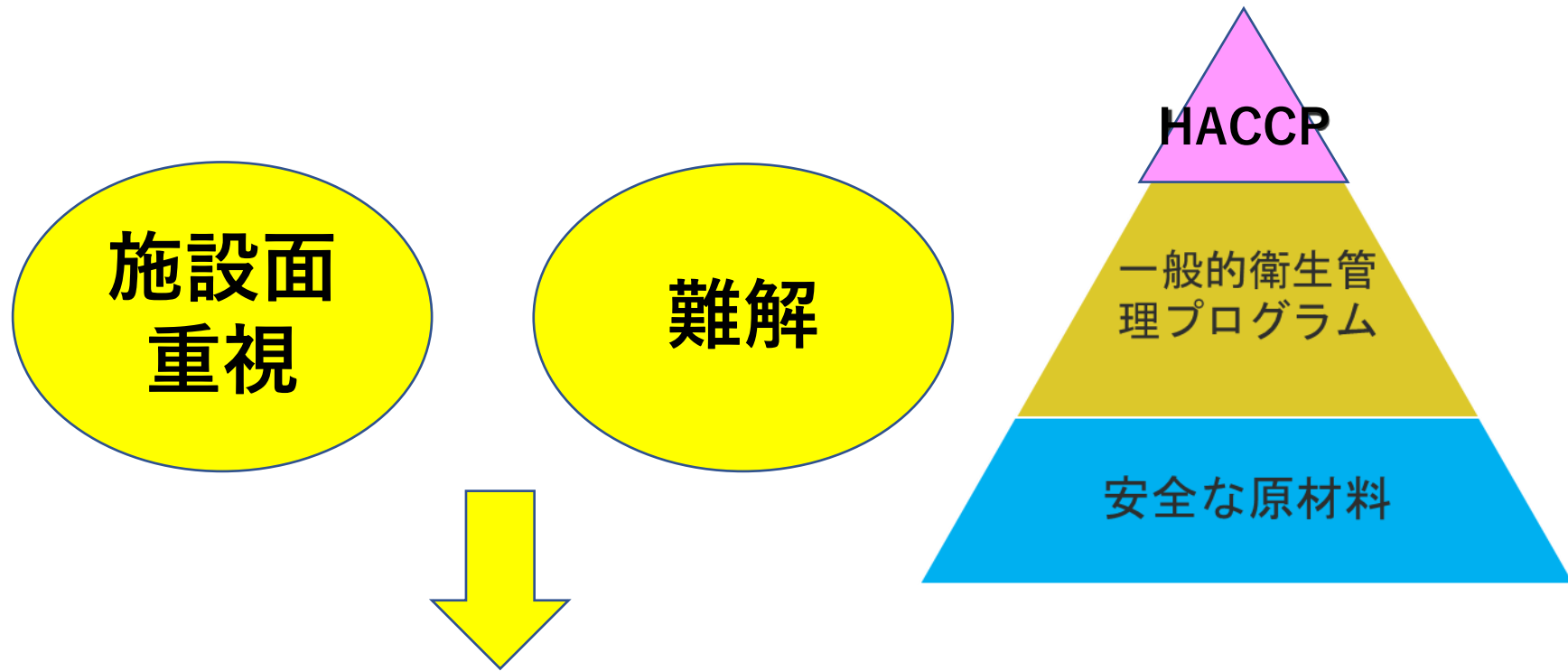
一方、リサイクルについては、食品廃棄物の適切な分別方法や処理を委託する際のポイントなどを具体的に示したマニュアル的な指針を策定する方向。09年度中に事業者配布し、食品関連業界のリサイクル率向上を促す考えだ。

農水省の試算では、食品関連業者や家庭から出た食品廃棄物は、05年度で約1900万ト。うち500万ト900万トが、まだ食べられる食品だったと推計され、日本が1年間に輸入する小麦や国内でのコメ生産に匹敵する量に上っている。

総合衛生管理製造過程承認制度

1995(H7).5. 食品衛生法改正

法律に 初めてHACCPを取り入れた制度



HACCP支援法（1998(H10)～2023.6.）

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法

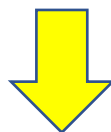
承認施設で大規模食中毒事件（1）

2000(H12)年 6 月

- ・ 原因食品 低脂肪加工乳 など
- ・ 患者数 14,780名
- ・ 原因 脱脂粉乳（北海道内の工場で製造）
 （黄色ブドウ球菌エンテロトキシンA型）

承認施設で大規模食中毒事件（2）

2002(H14).12.～ 乳等省令の一部改正
10～48℃を避ける等



2003(H15).5.～ 更新制度の導入



2021(R3).6. 制度の廃止

腸管出血性大腸菌 オー0157

1996(H8).5～8.

集団食中毒が多発

①岡山県（死者2名）

②広島県 愛知県 東京都

③大阪府堺市

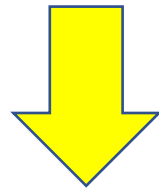


大阪府 堺市

1996(H8).7.～

かいわれ大根？

患者数 約 9 5 0 0 名 死者 3 名



と畜場法施行規則の大幅改正

- 1999(H11).4. **伝染病予防法 から 感染症予防法 へ**

- 赤痢, コレラは 2 類感染症に

- 腸管出血性大腸菌は 3 類感染症に (2006(H18))

- 1999(H11).12. **食品媒介感染症の概念の導入**

- 食中毒事件票改正

- 「伝染病（感染症）」と「食中毒」

- 食品媒介感染症 は 食品衛生の部門で扱う

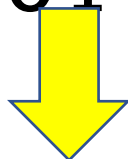
腸管出血性大腸菌 O157

2000(H12).9. 一口ステーキで食中毒

神奈川県ほか3県で発生

テンダリング (筋きり) タンブリング (味付け)

→ 肉の内部にO157が浸透した



テンダリング，タンブリング処理した場合は，中心部まで加熱処理が必要である旨の表示を義務付け (2000(H12).11.～)

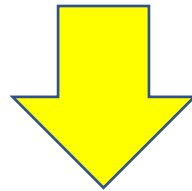
腸管出血性大腸菌 O157

2001(H13).1. 角切りステーキによる食中毒

滋賀、富山、奈良のチェーン店

テンダライズ処理

DNAパターン一致



腸管出血性大腸菌O157などによる食中毒の多発により

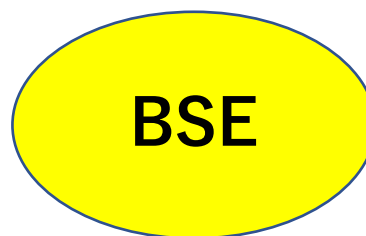
2003(H15)年の法改正へ

2003(H15)年 法改正に至る主な事件

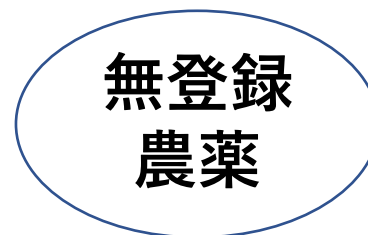
1996(H8)年～



2001年(H13)



2002(H14)年



BSE（牛海面状脳症）（1）

(Bovine Sponjiform Encepharopathy)

狂牛病

肉骨粉

- 1996(H8).3. 英国でBSE問題発生（プリオン病）
→ 日本にBSEは入ってこないという安全神話があった

• 2001(H13).9. 国内初 BSE発生確認

約1ヶ月間
牛と畜全面ストップ

BSE（牛海面状脳症）（2）

（Bovine Sponjiform Encepharopathy）

2001(H13.10.18.) 全頭検査開始

「特定危険部位」の除去

H17.8.～

検査対象 2 1 か月令超

→事実上 全頭検査 継続

H25.4.～

検査対象 3 0 か月令超

H25.7.～

検査対象 4 8 か月令超

2017(H29.4.) 健康牛のBSE検査が廃止

H21.1.までに国内で3 6頭のBSE感染牛が発見された
（死亡牛1 4頭を含む）

BSE（牛海面状脳症）（3）

（Bovine Sponjiform Encepharopathy）

2001(H13).9. 国内初 BSE発生確認

→国内と畜場で牛のと畜停止



全頭検査前の国産牛肉買い取り事業

（農林水産省）



牛肉産地偽装事件が相次いで発覚

→次第にBSEとは関係ない産地偽装へと波及

食品表示偽装事件

BSEと関係ない食品の不正表示事件が
連鎖的に発覚（2001(H13)～）



鶏肉の産地偽装 輸入品を国産と表示 など



社会的な不信感を増幅



（2003(H15).5.法改正）

食品衛生法の罰則強化

2003(H15)年 法改正に至る主な事件

1996(H8)年～

腸管出血性
大腸菌
O157

2001年(H13)

BSE

食品表示
偽装

2002(H14)年

農薬混入

指定外
添加物

輸入
やせ薬

無登録
農薬

中国産冷凍ほうれんそう (クロルピリホス)

残留農薬

- 2002(H14).3.

民間団体の検査で中国産の冷凍ほうれんそうから規格基準を超えるクロルピリホスを検出したとの報道。その後も各地で検出事例が相次ぐ。



輸入自粛



ポジティブリスト制へ (2003年法改正)

指定外食品添加物の使用問題 (肉まん)

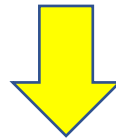
- 2002(H14)5.～6.
- 肉まんや台湾産飲茶から指定外食品添加物 **TBHQ**
(トリブチルヒドロキノン＝酸化防止剤) 検出
- 香料などの原材料に指定外添加物の使用が内部告発で明らかに
- 安全性に問題ではなく、あくまで違法行為であること及び消費者に対する信用の問題

個人輸入やせ薬問題 (健康食品)

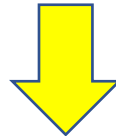
2002(H14).7.

ダイエット用健康食品による死亡事例の発生

→ ダイエット食品を個人輸入等の方法により購入、服用
肝障害など



多くのダイエット食品に甲状腺末などの
医薬品成分が含有されていることが判明



ダイエット用健康食品による
健康被害が全国的な問題に

特定の国から
輸入したもの

無登録農薬（ダイホルタン）

2002(H14).7.

無登録農薬を販売して農薬取締法及び毒物劇物
取締法違反で販売業者が逮捕（山形県）



無登録農薬（10種類）が44都道府県で販売、約4千戸の農家で購入されていた



出荷停止や、風評被害 など

2003（H15）年 法改正に至る主な事件

再掲

1996(H8)年～

腸管出血性
大腸菌
O157

2001年(H13)

BSE

食品表示
偽装

2002(H14)年

農薬混入

指定外
添加物

輸入
やせ薬

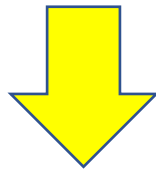
無登録
農薬

法の目的 改正

改正前

飲食に起因する衛生上の危害の発生防止

→ 公衆衛生の向上及び増進に寄与



食品の安全性を確保することにより
国民の健康の保護を図ることを明確した

改正後

2003（H15）.5. 食品衛生法 改正内容

<事業者の責務>

仕入元の名称等の**記録の作成・保存**に努める

遡り調査

2003（H15）.5. 食品衛生法 改正内容

- ①法の目的見直し
- ②事業者の責務
- ③農薬等へのポジティブリスト制導入
- ④安全性に問題のある既存添加物の使用禁止
- ⑤監視指導計画、輸入食品監視指導計画の策定
- ⑥食中毒事故への対応の強化
- ⑦罰則の強化
- ⑧指定検査機関制度、食品衛生管理者の養成施設及び講習会
→ 指定制から登録制へ
- ⑨更新制度の導入（総合衛生管理製造過程承認制度）

食品安全基本法の制定（１）

2003(H15).5.～

「リスク分析」の概念が導入された

食品安全委員会の設置

消費者の責務が明確に規定された

①国、地方公共団体の責務

②事業者の責務

③消費者の責務

・ 知識・理解の促進

・ 施策への意見表明

食品安全基本法の制定（２）

2003(H15).5.～

< 背景 >

国内で食の安全を脅かす事件が相次いだ

- ①ヒ素ミルク事件
- ②低脂肪乳による大規模食中毒事件
- ③BSE問題
- ④無許可食品添加物の使用
- ⑤産地の偽装表示
- ⑥残留農薬事案

基本理念

国民の健康の保護が最も重要

食品安全を守るしくみ（リスク分析）



2003(H15)年 法改正以降

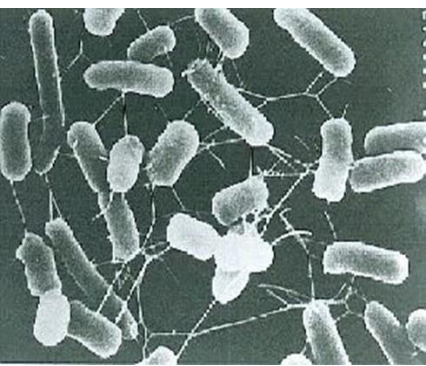


2018(H30)年 法改正へ

キーワード

ノロウイルス

腸管出血性大腸菌



2003(H15)年 法改正

1996(H8)年～

腸管出血性
大腸菌
O157

2001年(H13)

BSE

食品表示
偽装

2002(H14)年

農薬混入

指定外
添加物

輸入
やせ薬

無登録
農薬

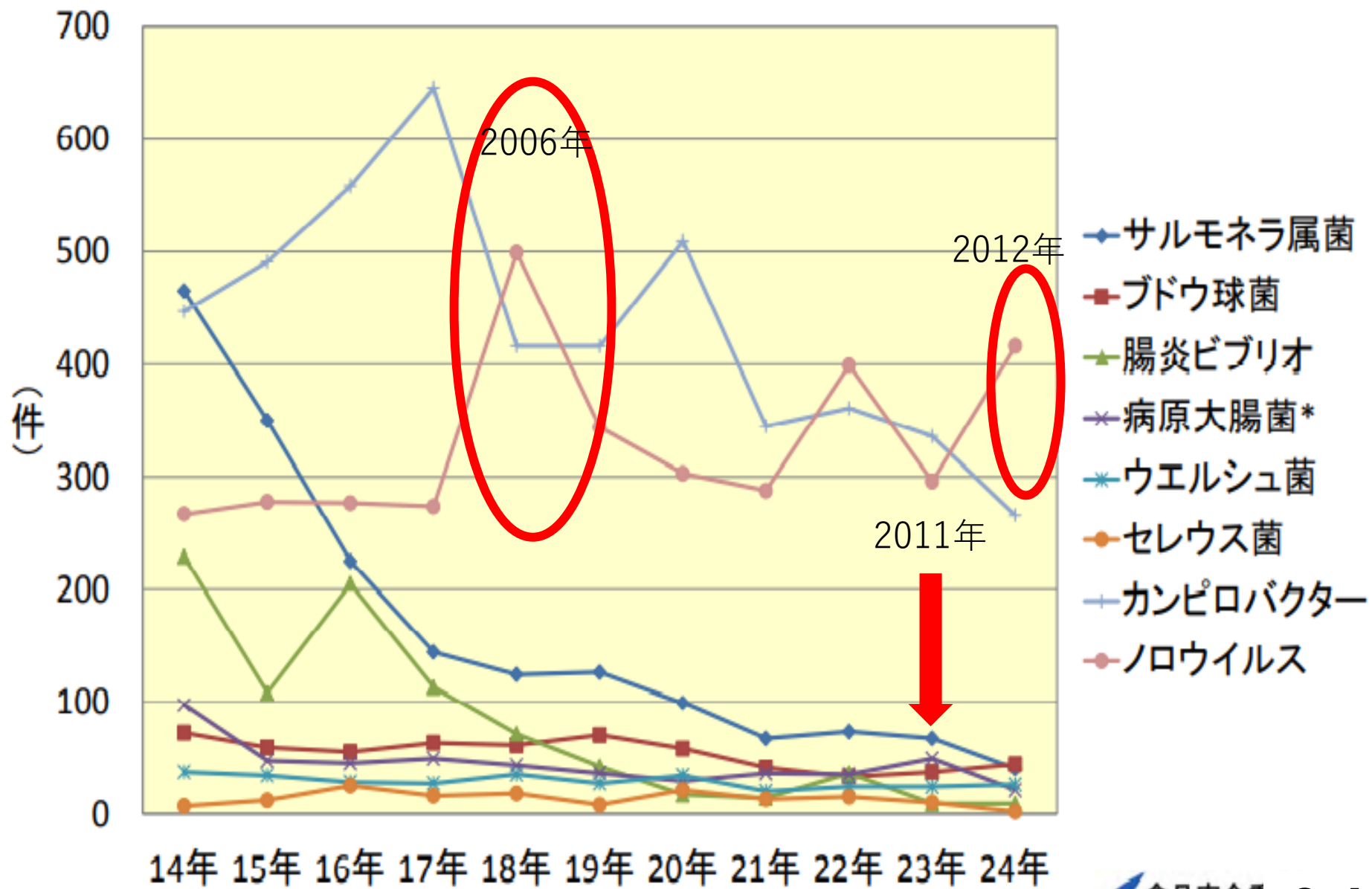
2018(H30)年 法改正

HACCP
制度化

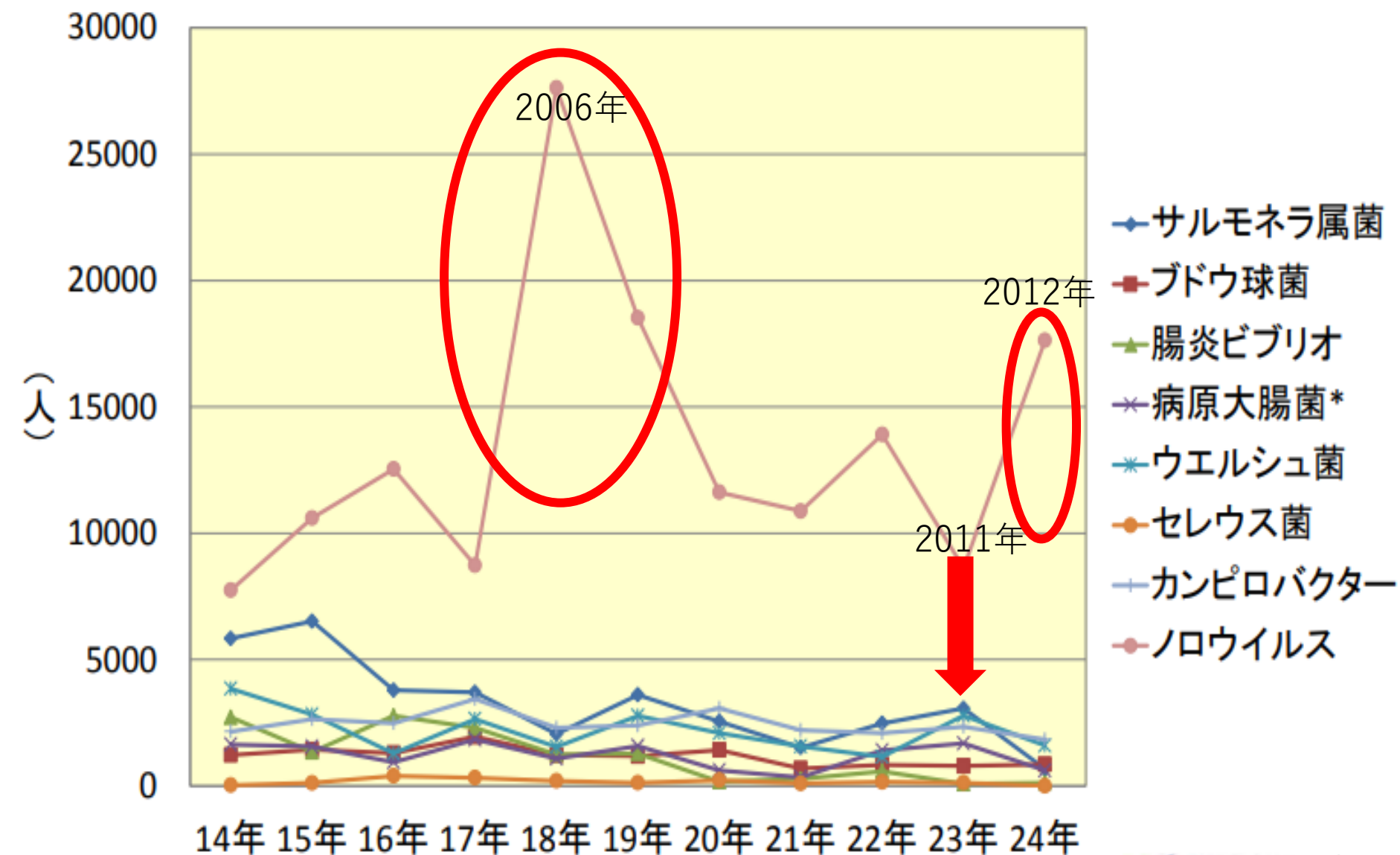
営業許可
見直し

リコール
届出

食中毒事件数の年次推移（平成14年～平成24年）



食中毒患者数の年次推移（平成14年～平成24年）



ノロウイルスに 天皇陛下が感染

宮内庁は5日、体調を崩して皇居・御所で療養中の天皇陛下が検査の結果、ノロウイルスによる急性腸炎と診断されたと発表した。症状は落ち着いているが、3、4日とも夕方には微熱があり、今後も療養が必要という。陛下はのどの痛みなどを訴え、3日から予定されていた葉山御用邸（神奈川県葉山町）での静養を取りやめていた。

2010(H22)年2月6日 毎日新聞

正月早々 もちつきで154人食中毒

東京都は18日、杉並区の「西荻まこと幼稚園」で開かれたもちつき会に参加した園児と家族ら計154人が食中毒を発症したと発表した。ほとんどの患者が回復しているが、6歳女児が13～17日の間、入院した。

患者が共通して食べたのはもちつきのもちだけで、一部の患者からノロウイルスが検出されたことなどから、都と杉並区杉並保健所はもちによる集団食中毒と断定した。

都によると、もちつき会は9日、幼稚園のホールで行われ、計338人が参加。10日から12日にかけて園児46人と家族103人、職員4人、近隣住民1人が嘔吐や下痢などの症状を訴えた。

園児や母親らがもちを手でちぎり、きな粉などで調味したといい、手洗いの不徹底などが原因とみられる。



2010(H22).1.27.報知新聞

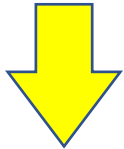
大量調理施設衛生管理マニュアル

1997(H9).3.～

加熱条件（中心温度）

1997(H9) . 3.

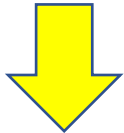
7 5℃ 1 分以上



2006(H18) .12.

ノロウイルス大流行

8 5℃ 1 分以上*



2012(H24).12.

8 5℃～9 0℃ 9 0 秒以上*

ノロウイルス大規模食中毒

* ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合

生食用食肉の規制



2011(H23).4.～5. ユッケによる食中毒事件 死者5名

(O111及びO157)

→生食用食肉の処理基準は目標基準であった



2011(H23).9.～10 生食用食肉の規格基準・表示基準

①食肉の生食は食中毒のリスク

②高齢者等、抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき

2012(H24).7. 生食用牛生レバーの提供禁止

2015(H27).6. 生食用豚生レバーの提供禁止

食中毒:居酒屋で生レバーなど食べ、4人に症状 福岡

毎日新聞 2012年06月28日 12時15分(最終更新 06月28日 12時26分)

福岡市は28日、同市博多区の居酒屋で牛の生レバーなどを食べた同区在住の女性4人が、下痢や腹痛などの食中毒症状を訴えたと発表した。このうち2人の便からカンピロバクターが検出された。市は生レバーが原因の可能性もあるとみて調べている。

市によると、症状が出たのは30代1人と10代2人、10歳未満1人の女性4人。家族5人で6日夜、牛の生レバーや焼き鳥、唐揚げなどを食べ、4人が9日午前中から症状を訴えた。いずれも軽症という。同じ店で食事をした他の客も食中毒症状を訴えており、市は店内の生レバーなどを持ち帰って調べている。

牛の生レバーは食中毒の恐れがあるとして、厚生労働省が7月1日から食品衛生法に基づき提供の禁止を決めている。【木下武】

H24.6.28. 毎日新聞

牛レバ刺し:7月1日から提供禁止 正式決定

毎日新聞 2012年06月12日 16時56分(最終更新 06月12日 19時15分)

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会分科会は12日、食中毒の恐れがある生の牛レバー(肝臓)の提供を法規制すべきだとの結論で合意した。同省は、7月1日から焼き肉店などでの「レバ刺し」の提供を食品衛生法に基づき禁止する。

違反すれば行政指導の対象となり、2年以下の懲役または200万円以下の罰則もある。

厚労省は昨年4月に発生した焼き肉チェーン店の集団食中毒を受け、生の牛レバーへの規制も検討を始めた。牛の肝臓内部から重い食中毒を起こす腸管出血性大腸菌O157が見つかり、内閣府の食品安全委員会は今年4月、提供禁止は妥当との見解をまとめていた。(共同)

11年の食中毒死、9年ぶり10人超す O157など原因

2012/3/17 19:00 | 日本経済新聞 電子版

2011年の食中毒による死者は11人で、02年以来9年ぶりに10人を上
労働省の集計で分かった。ゼロだった09、10年から急増。O157などの
因で死亡した人は7人に上った。

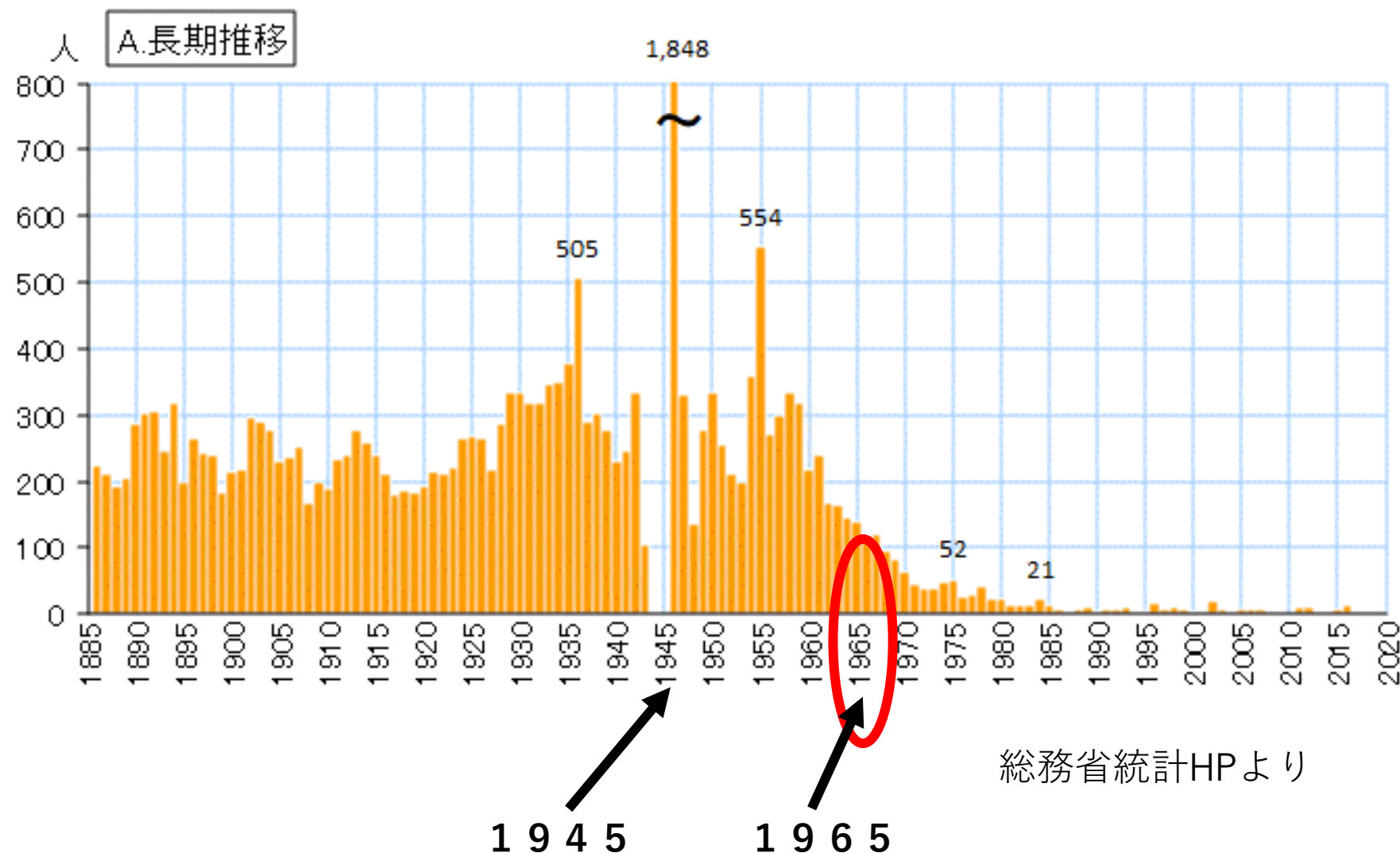
厚労省の担当者は「腸管出血性大腸菌による食中毒は重症化しやす
き彫りになった。対策を強化したい」としている。

厚労省は各地の保健所からの食中毒報告を、都道府県を通じて毎年
は、宇都宮市の高齢者施設と病院で集団食中毒(計9人死亡)があった
は4～7人で推移していた。

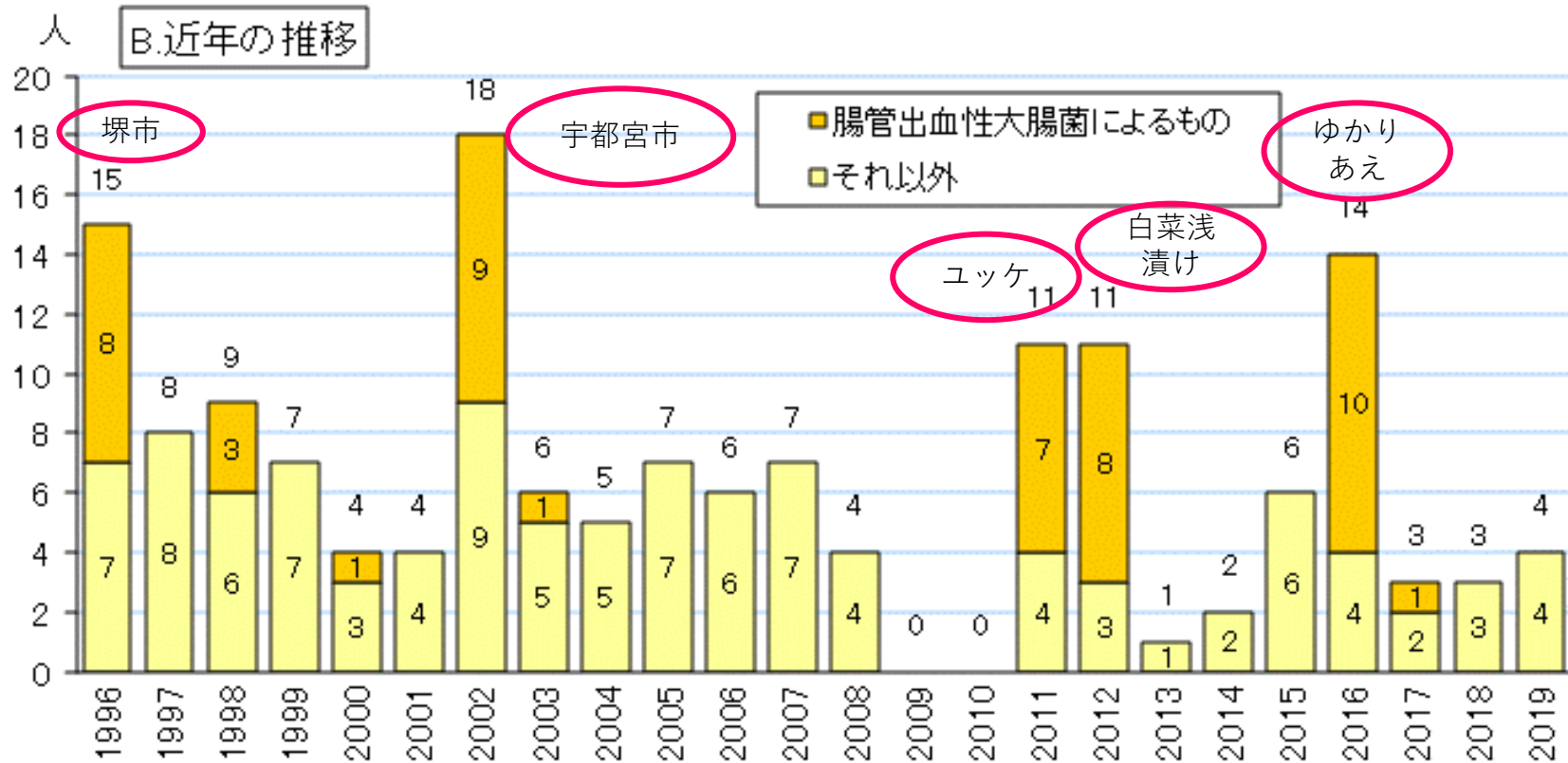
2012(H24).3.17. 日本経済新聞

11年は神奈川、富山、石川、福井の4県で4月に発生した焼き肉

食中毒による死者数の推移



食中毒による死者数の推移



(資料) 厚生労働省「食中毒統計」(長期推移は総務省統計局HP「日本の長期統計系列」)

腸管出血性大腸菌O157 (1)

- 2012(H24).8. 白菜浅漬けで食中毒
(死者 8 名 患者数169名)

漬物の衛生規範
が改定

- 2014(H26).7. 冷やしキュウリで食中毒
(患者数510名)
花火大会の屋台で販売

腸管出血性大腸菌O157 (2)

- 2016(H28).8. きゅうりのゆかり和えで食中毒

(死者10名)

大量調理施設衛生管理
マニュアルが改定

2017(H29).6.

→ 高齢者等への生野菜等の殺菌を明記

- 2016(H28).11. 冷凍メンチカツで食中毒

(そうざい半製品)

(患者数67名)

注) 「冷凍食品」と「冷凍した食品」

- 2017.7～9. 小規模散発事例が多発

後に同一遺伝子型と判明

→ 国が広域発生として把握できず

広域散発事例を把握できるよう 2018法改正 に反映

27歳女性 腸管出血性大腸菌に感染、HUS発症 千葉県内医療機関に入院

7/30(土) 17:00 配信 247



千葉日報



千葉県庁

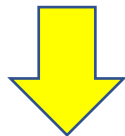
千葉県は28日、東京都に住む医療機関職員の女性（27）が腸管出血性大腸菌に感染し、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症したと発表した。県内の医療機関に入院し、現在は快方に向かっているという。

県疾病対策課によると、女性は10日に下痢の症状があり、13日に東京都内の医療機関を受診。腹痛や血便など症状が悪化し、翌14日に松戸市内の医療機関に入院した。検査の結果、23日に腸管出血性大腸菌感染症とHUS

と診断された。感染経路は不明という。

食品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)

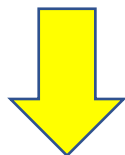
2004(H16).5. ガイドライン策定



2014(H26).5.

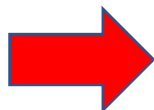
HACCP導入型基準

注) 原則、施設設備の変更まで求めるものでないことを明記



2018(H30).5.

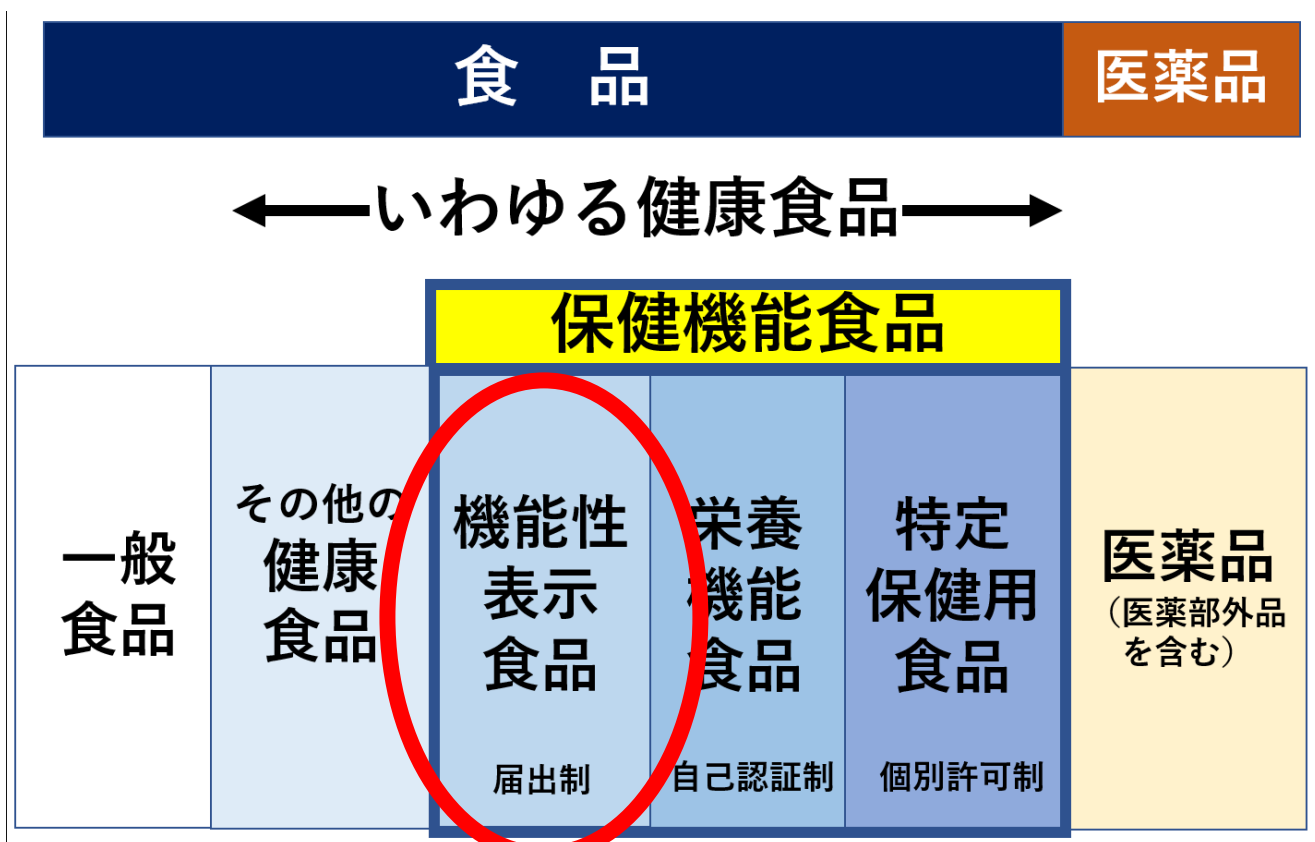
廃止



施行規則に移行

食品表示法の施行

2015(H27).4. 機能性表示食品制度の創設



本日の内容

- 1 食品衛生法と関連法令
- 2 食品衛生法の歴史と
法改正の経過
- 3 2018(H30)年 法改正の概要**
- 4 ケーススタディー と まとめ

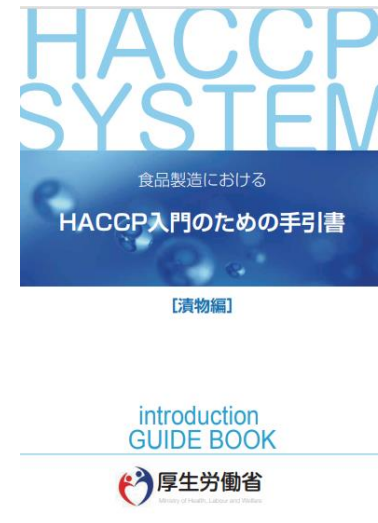
2018(H30)年 法改正の概要

- 1 広域的な食中毒事案への対応強化
- 2 HACCPに沿った衛生管理の制度化
- 3 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
- 4 国際総合的な食品容器、容器包装の衛生規制の整備
- 5 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- 6 食品リコール情報の報告制度の創設

2 HACCPに沿った 衛生管理の制度化

① HACCPに基づく衛生管理

→コーデックスの7原則に基づく衛生管理



② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

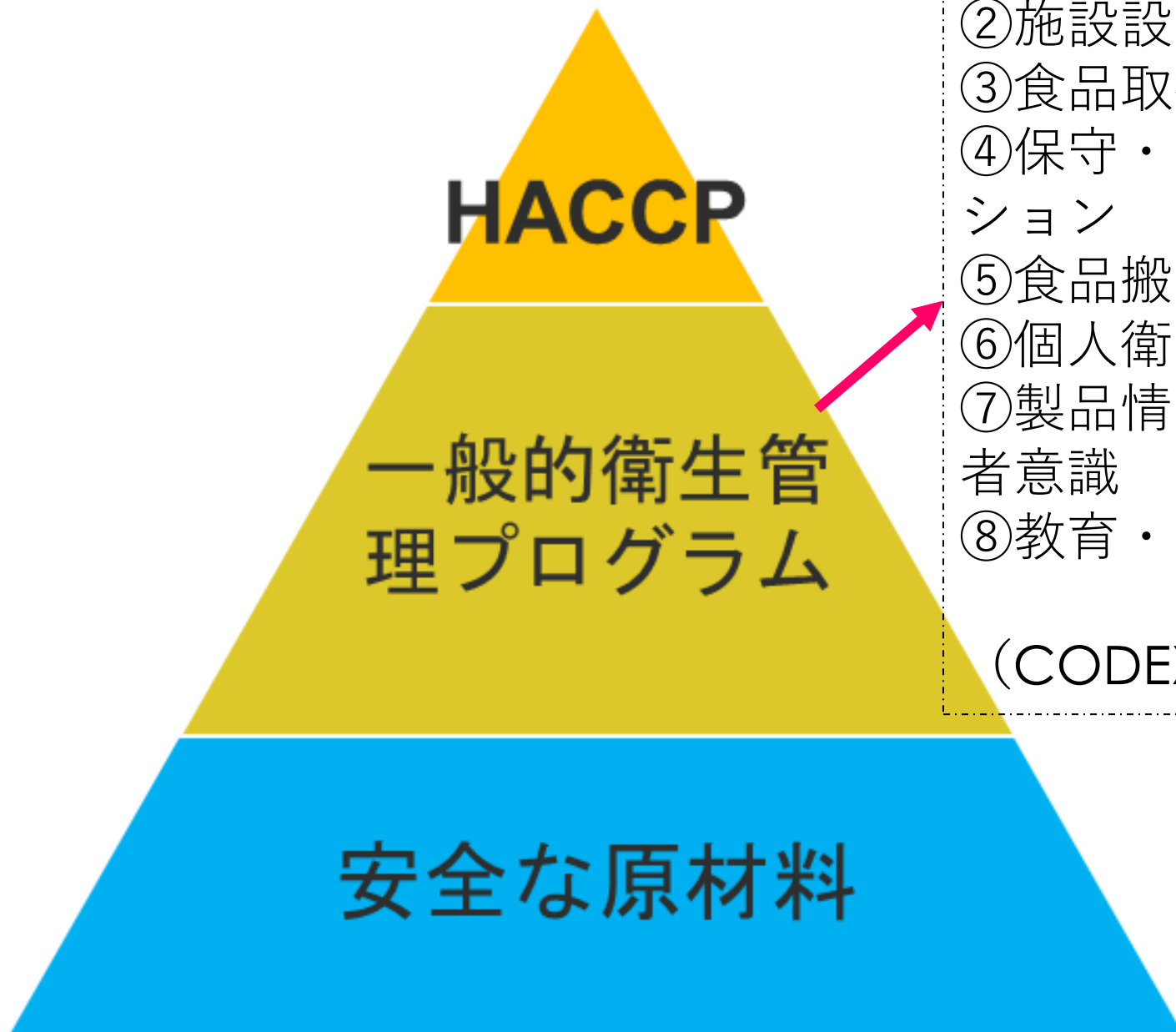
→手引書を参考に簡略化されたアプローチで衛生管理

すべての事業者が「衛生管理計画」を作成する必要がある

① HACCPに基づく衛生管理

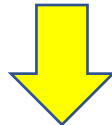
HACCP導入のための7原則12手順

手順1	HACCPチームの編成	危害分析の準備
手順2	製品仕様書の作成	
手順3	意図する用途及び対象となる消費者の確認	
手順4	フローダイアグラムの作成	
手順5	フローダイアグラムの現場確認	
手順6 (原則1)	危害要因分析	HACCPプランの作成
手順7 (原則2)	重要管理点(CCP)の決定	
手順8 (原則3)	許容限界(CL)の設定	
手順9 (原則4)	モニタリング方法の設定	
手順10 (原則5)	是正措置の設定	
手順11 (原則6)	検証方法の設定	
手順12 (原則7)	記録と保存方法の設定	



② HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

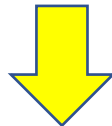
1) 衛生管理計画書*の作成
(手引書を参考に)



2) 計画書に基づく実施



3) 確認と記録



4) 振り返りと見直し

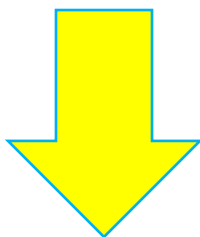
PDCA

各種手引書（厚労省HP掲載）

2022年6月30日現在

- ・ 飲食店
 - ・ 食品添加物製造
 - ・ 機械製乾麺・手延べ干しめん
 - ・ 納豆製造
 - ・ 漬物製造
 - ・ 豆腐類製造
 - ・ 米粉等製造
 - ・ 魚肉ねり製品製造
 - ・ 生めん製造
 - ・ スーパーマーケット
 - ・ しょうゆ製造
 - ・ 清涼飲料水
 - ・ パン類製造
 - ・ 容器詰加熱殺菌食品（低温殺菌）
 - ・ 冷蔵倉庫業
 - ・ 菓子製造
 - ・ 食酢製造
 - ・ 蒟蒻製造
 - ・ 氷雪製造
 - ・ 干し芋
- その他100種以上

**営業許可の判断基準(要件)に
衛生管理計画は含まない**



立入検査や 営業許可の更新等の際に
衛生管理計画の作成や実施がなされて
いるか監視指導する

認証取得の必要
はありません

HACCP継続のポイント

★ 完璧なHACCPプランを目指さない（初期）

★ PDCAサイクル で改訂を重ねていく
→ **実効性の向上**

★ 記録することに大きなハードル

★ 従事者教育がカギを握る



営業許可制度の見直し

営業許可業種の見直し①

現在の許可業種

見直し後の許可業種

飲食店営業

飲食店営業

喫茶店営業

調理の機能を有する
自動販売機

菓子製造業

(パン製造業を含む)

菓子製造業

あん類製造業

アイスクリーム類
製造業

アイスクリーム類
製造業

乳処理業

乳処理業

特別牛乳
搾取処理業

特別牛乳
搾取処理業

乳製品製造業

乳製品製造業

集乳業

集乳業

乳類販売業

届出

営業許可業種の見直し②

現在の許可業種

見直し後の許可業種

食肉処理業

食肉処理業

食肉販売業

食肉販売業

容器包装に入った
もののみ販売

届出

食肉製品製造業

食肉製品製造業

魚介類販売業

魚介類販売業

容器包装に入った
もののみ販売

届出

魚介類せり売営業

魚介類競り売り営業

魚肉ねり製品製造業

新設
水産製品製造業

食品の冷凍又は
冷蔵業

冷凍・冷蔵倉庫業

届出

再編
冷凍食品製造業

新設
複合型冷凍食品製造業

※ HACCPに基づく衛生
管理の実施を前提として、
菓子・麺類・水産製品（魚
肉練り製品を除く）の冷
凍品の製造、食肉の処
理に当たって追加の許
可不要

食品の放射線照射業

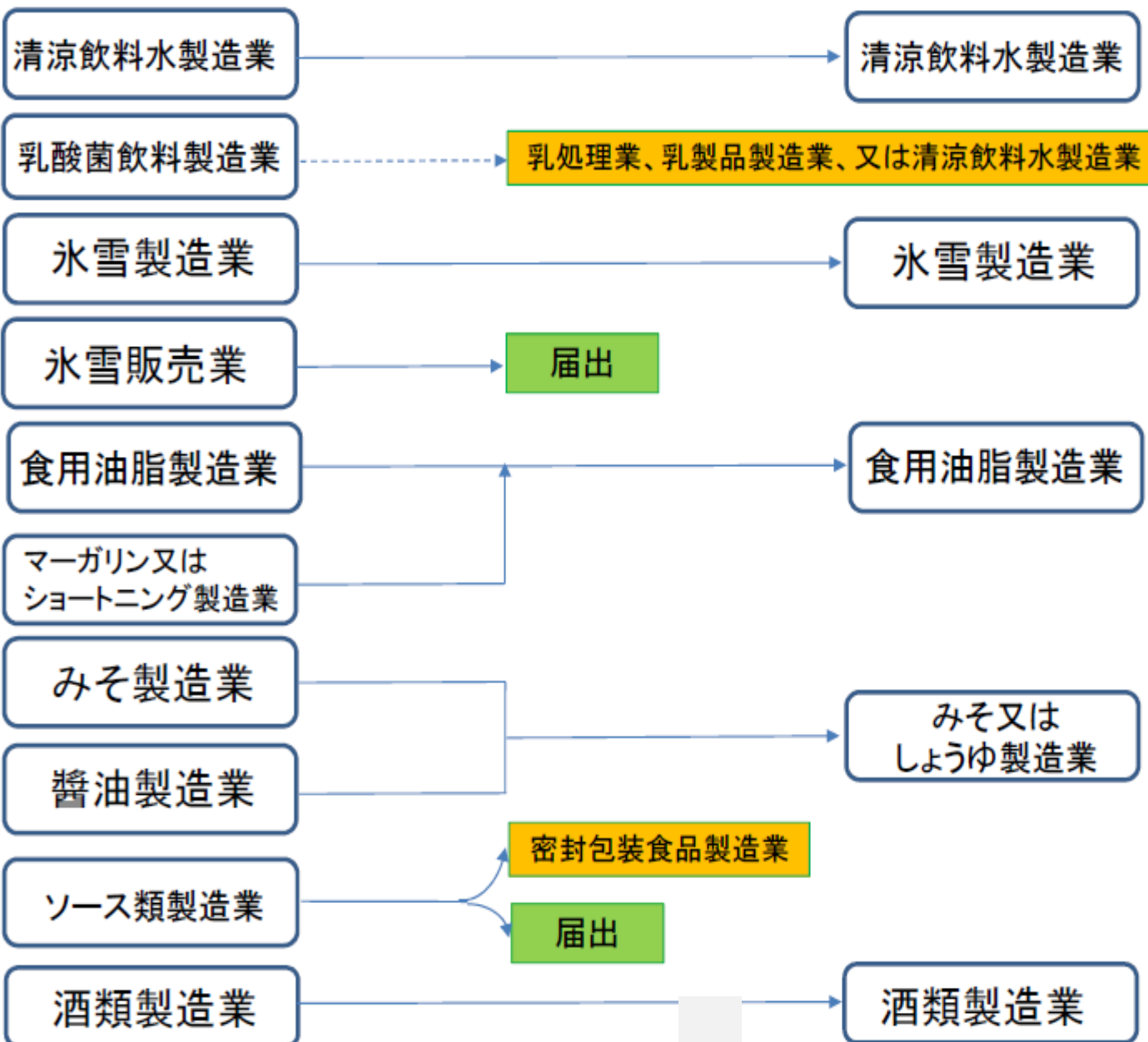
食品の放射線照射業

1 1 1

営業許可業種の見直し③

現在の許可業種

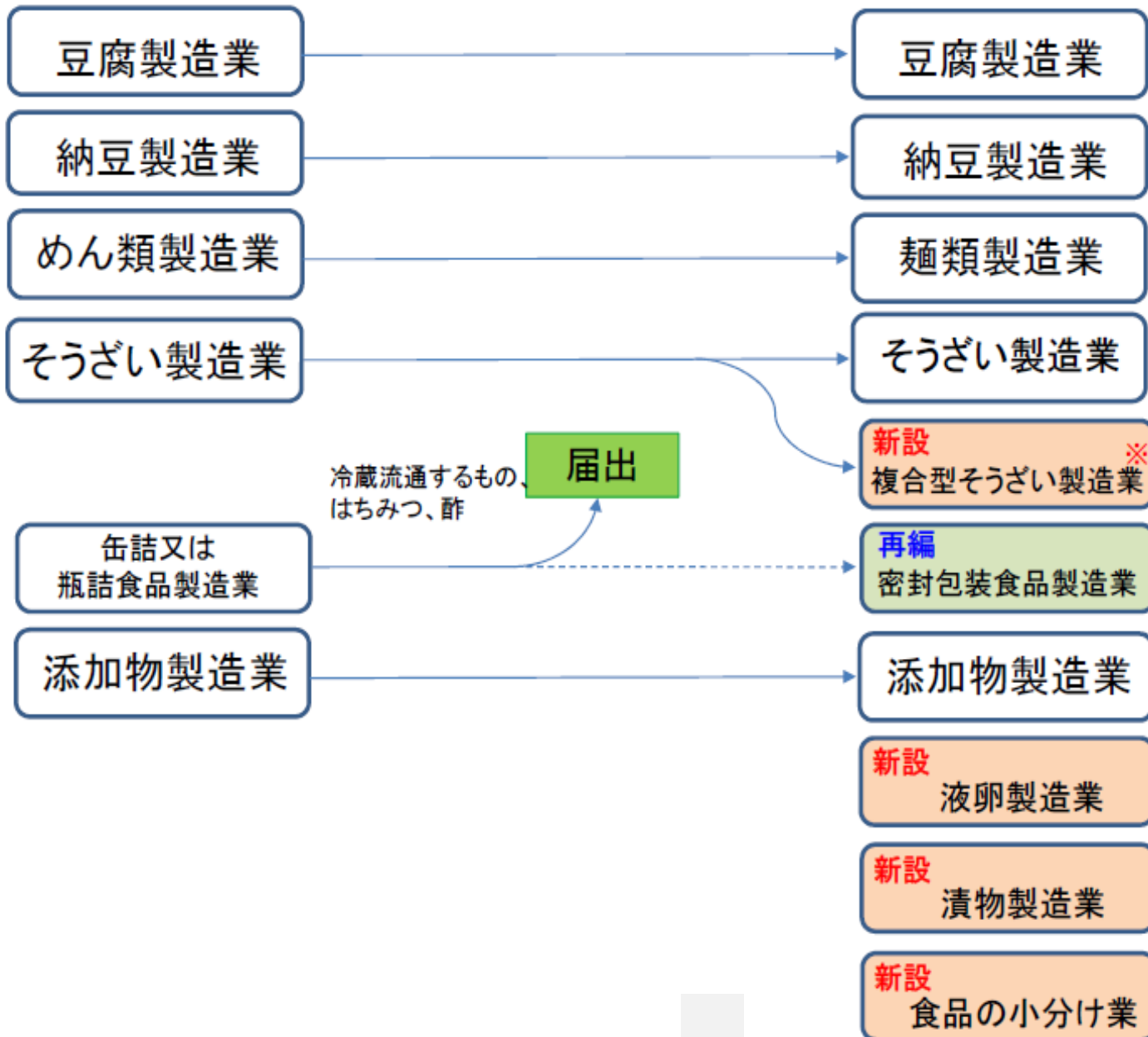
見直し後の許可業種



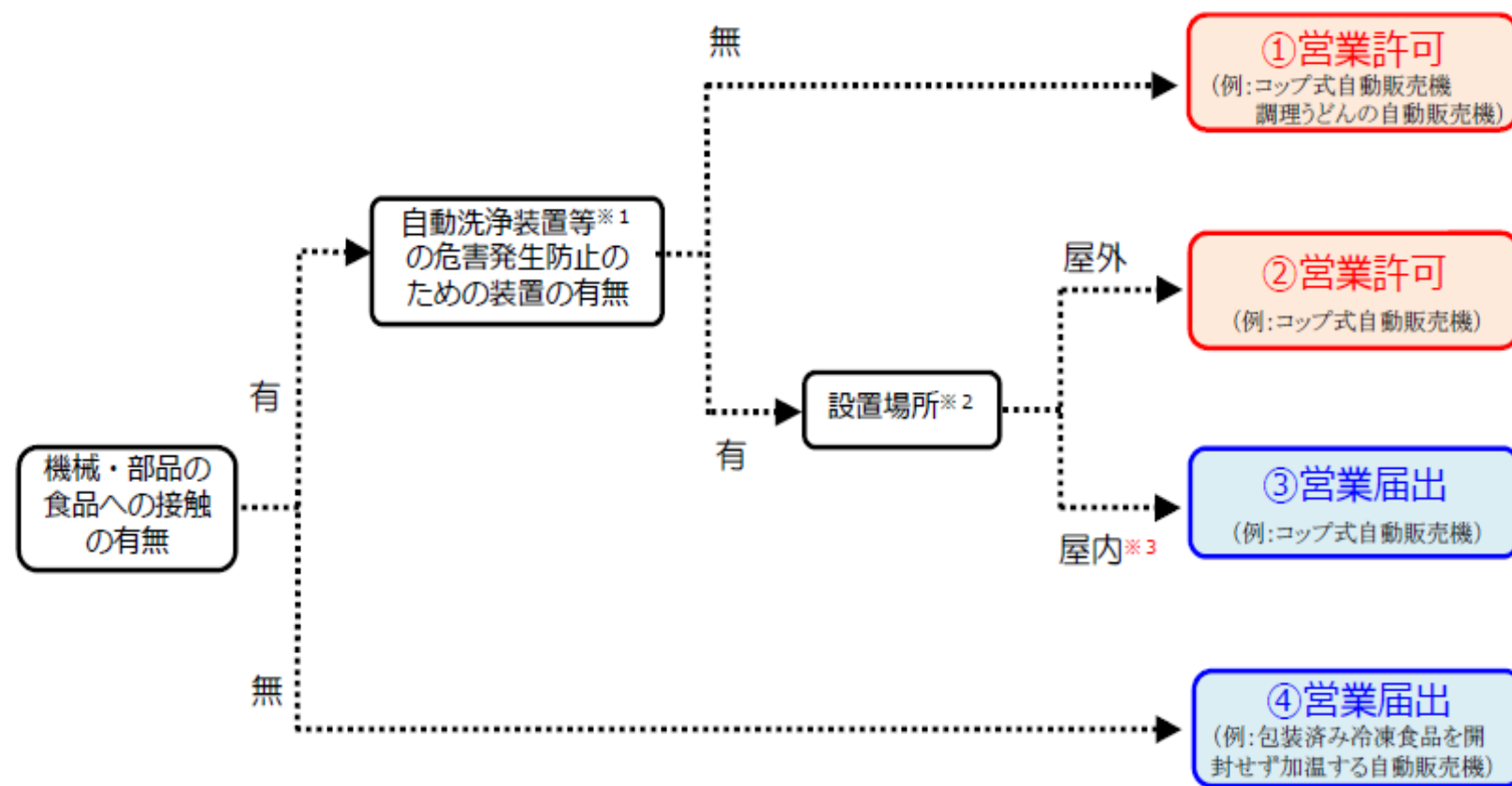
営業許可業種の見直し④

現在の許可業種

見直し後の許可業種



※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要



※1 危害発生の防止のために必要な装置の委細は、機種の種類と併せて追って通知する。

※2 施行令第35条第2号では、屋内外の別に関して規定していない。しかし、自動洗浄装置等の高機能な装置が適切に稼働するに販売機本体が屋内に設置されていることが前提条件である。このため、仮に高機能な装置を有する機種であっても、屋外にあれば、必要な機能を発揮する状況にないことから②に属することとなり、営業許可の対象となる。

※3 「屋内」とは、「屋根、柱及び壁を有する建築物内」とする。

一施設一許可を原則

(R1.12.27.生食発1227第2号)

【例】

旧法（旧政令）に基づく申請

- ・ 飲食店営業
- ・ 魚肉練り製品製造業
- ・ みそ製造業
- ・ 喫茶店営業（調理機能付き自動販売機を用いて営業するため、喫茶店営業の申請をした場合）
- ・ 菓子製造業（菓子の小分けを行うため菓子製造業の申請をした場合）



新法（新政令）に基づく申請

- ・ 飲食店営業
- ・ 水産製品製造業
- ・ みそ又はしょうゆ製造業
- ・ 調理の機能を有する自動販売機
- ・ 食品の小分け業

食品リコール情報の報告制度

リコール情報（新規届出）

食品衛生申請等システム

The Food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls.

営業許可・届出

[営業許可の申請](#)
[営業の届出](#)
[地位承継届の届出](#)

食品リコール

[リコール情報の届出](#)
[リコール情報の検索](#)

マイアカウント管理

[プロフィール変更](#)
[パスワード変更](#)

メニュー

「食品衛生申請等システム」に開始に伴い、オンラインで申請・届出ができるようになります

2021年6月1日から「食品衛生申請等システム」の本格運用が始まりました。
今まで営業所を所管する保健所の窓口で手続きをする必要のあった営業許可等の申請・届出が、オンラインにて手続きできるようになります。
手続きの効率化が図れますので、ぜひご利用いただけるようお願いします。（※）

※ これまでの手続きと同様に、紙による窓口への申請・届出も引き続き行うことは可能です。

申請・届出の記載や申請内容に関するお問い合わせは、営業所を所管する保健所へお問合せください。
システムの利用方法や操作方法に関するお問い合わせについては、食品衛生申請等システムのヘルプデスクへお問合せください。
※同様のお問合せも多く発生しておりますので、お問合せの前に「マニュアル」や「よくあるご質問(FAQ)」もご確認いただけるようお願いいたします。

お知らせ

1~8件目/8件中		
掲載開始日	タイトル	
表示 2021-07-13	【7/16 18:00~】臨時メンテナンスによるシステム停止のお知らせ	
表示 2021-07-09	2021/7/9 のシステムメンテナンスで追加になった機能	
表示 2021-07-01	オープンデータ閲覧の集計日の誤記について	
表示 2021-05-19	食品等事業者の皆様へ（令和3年6月1日から営業許可のオンライン手続きを開始します。）	

食品等の特定情報

下記は記入したものを参考に、食品を特定する情報を入力してください。

【食品名】

- ・食品名、内装品、内容物と食品を特定するための情報を入力してください。
- ・内容物により食品の形状や包装形態は、量や形状を記入してください。

【例】

食品名：冷凍お肉とごはん
 内容物：お肉 200g ごはん
 包装：食品袋

【お肉・ごはん】 食品名：お肉・ごはん
 ・お肉食品を特定するお肉・ごはん、食品名、お肉・ごはんを記入してください。

【例】お肉・ごはん：お肉 200g ごはん 200g

【お肉・ごはん】 食品名：お肉・ごはん
 ・お肉食品を特定するお肉・ごはん、食品名を記入してください。

【例】お肉・ごはん：お肉 200g ごはん

1 1 8

食品安全規格の動向



世界食品安全会議 2018

日本で初めて開催!

2018年3月5日～8日
東京 日本

ASIAGAP



CANADAGAP

FSSC 22000

Global Aquaculture Alliance

GLOBALG.A.P.



jfsm

primus GFS

SQF INSTITUTE

tcgffoodsafety.com

3月5日～8日
エッコー東京 台場

GFSI承認スキームの活用が 世界的に広がる

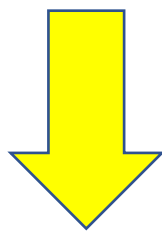
GFSI

食品等事業者を会員とする
世界的な業界団体

欧米等の大手小売事業者や大手製造事業者が中心

目的

- 商品の安全性や信頼性を確保するため
- 取引先の監査を肩代わりするものとして活用



中立な第三者による認証・適合性確認が必要となった
(食品安全の世界的な規制の必要性を共有)

G F S I 承認スキーム (規格)

- JFS
- ASIAGAP
- FSSC 22000
- SQF

IFS International Featured Standards

- Global Red Meat Standard
- BRC GLOBAL STANDARD
- CanadaGAP
- GLOBALG.A.P.
- Global Aquaculture Alliance Seafood
- PrimusGFS Standard
- CHINA HACCP(※)
- USDA AMS GAP+(※)
- CANADIAN GRAIN COMMISSION'S CGC HACCP AND CIPRS+HACCP(※)

(※)は、政府認証規格技術的等価承認

GFSI の設立

(Global Food Safety Initiatives)

- 2000 (H12) 年 5 月
- 世界的に事業展開する食品事業者団体
(TCGF) の下部組織として発足

The Consumer Goods Forum (TCGF)

世界約 70 か国 400 社
製造メーカー、小売り業者等の国際組織
日本から 80 社参加
(味の素 イオン キリン など)

ミラノ万博 (2015年)

- テーマ : 「食料の安全や食文化」
- 和食に使用する日本製の鰹節
→発がん性物質が含まれるとして輸入禁止
- 政府間交渉で特例として万博期間中だけ許可
- G F S I が認めるグローバルスタンダードの認証
を保有していない

当時の国際食品認証の状況

○ 水産工場の認証取得状況（国内）

中国、ベトナムに比べ 1 / 10 以下

○ 欧米諸国から要望

「オリ・パラ選手村では、国際的な食品安全規格を有してものを使用して欲しい」

日本の国家戦略

○ 2020(R2).4.

農林水産物・食品輸出本部設置（農水省）

○ 戦略 8 品目：

**水産物、加工食品、米、米加工食品、
青果物、牛肉、茶など**

○ 農林水産物 輸出目標額

2025年 2 兆円

2030年 5 兆円



牛肉・日本酒など好調 農林水産物や食品の輸出額 初の1兆円超

2021年12月16日 17時16分

ことしの農林水産物や食品の輸出額の合計は、政府が長年目標としてきた年間1兆円を初めて超えることになりました。

アメリカや中国で外食需要が回復したことなどが主な要因です。

農産物など輸出額目標2兆円 前倒しで達成 へ取り組み強化 政府

2022年10月5日 18時21分

株価・為替

円安のメリットを生かした農林水産物や食品の輸出拡大にむけた政府の関係閣僚会議が開かれ、2025年の輸出額の目標2兆円を前倒しで達成できるよう取り組みを強化する方針を確認しました。

総理大臣官邸で開かれた会議には、松野官房長官や野村農林水産大臣など関係閣僚が出席しました。

農林水産省によりますと、ことし1月から8月までの農林水産物や食品の輸出額は、円安や欧米を中心とした外食需要の回復を背景に8826億円に上り、去年の同じ時期と比べて14%余り増えています。

輸出事業者向け補助事業等の検索方法

① 下記URLをクリックします。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/yosan_setsume.html

② 上記ホームページ上の「1. 概要」に添付されているExcelファイルを開きます。

③ご関心の支援内容をソート(並び替え)します。事業ごとに動画・資料を掲載していますので、ピンク部分の資料番号のページを確認いただき、何かございましたら事業担当課までご連絡ください。

例:「輸出販路開拓に向けて商社・海外バイヤーとマッチングしたい」をソート

農林水産省

会見・報道・広報	政策情報	統計情報	申請・お問い合わせ	農林水産省について
----------	------	------	-----------	-----------

ホーム > 輸出・国際 > 支援事業 > 輸出事業者に対する輸出予算の説明会

輸出事業者に対する輸出予算の説明会

農林水産物・食品輸出プロジェクト(GFP)会員をはじめ輸出に取り組む事業者向けに、農林水産省「輸出事業者に対する輸出予算の説明会」の動画を令和4年2月4日よりオンラインにて配信いたします。
施設整備や規制対応に係る支援・海外プロモーション支援・輸出販路開拓に向けた支援など、商標の輸出ビジネス拡大に活用いただける補助事業等を農林水産省担当者よりわかりやすく紹介させていただきます。

1.概要

令和3年度補正予算及び令和4年度当初予算における輸出のための補助事業等について説明動画と資料を令和4年2月4日に公開しました。
この説明会では、現在公募中又は今後公募が予定されている補助事業等をご紹介します。
また、ご紹介する事業と各事業が対応する支援ニーズや対象品目について、以下のとおり輸出予算逆引き表を作成しましたのでご確認ください。

輸出予算逆引き表(EXCEL:40KB)

クリック

事業名	輸出・物流費	資金調達・人材育成	海外での販路	その他	輸出・物流費	資金調達・人材育成	海外での販路	その他	輸出・物流費	資金調達・人材育成	海外での販路	その他	輸出・物流費	資金調達・人材育成	海外での販路	その他	輸出・物流費	資金調達・人材育成	海外での販路	その他
マーケティング輸出ビジネス拡大支援事業(うち、JETRO)	○																			
マーケティング輸出ビジネス拡大支援事業(1) 販路開拓支援(うち、JETRO)	○																			
マーケティング輸出ビジネス拡大支援事業(2) 販路開拓支援(うち、JETRO)	○																			

2022.5. 農水省資料より

 [逆引き事典から探す](#) [組織別から探す](#) [キーワードから探す](#) Google 提供

検索

[会見・報道・広報](#)[政策情報](#)[統計情報](#)[申請・お問い合わせ](#)[農林水産省について](#)[ホーム](#) > [食料産業](#) > [食品企業の安全・信頼対策、標準化](#) > [日本発食品安全管理規格・認証スキームについて](#)

民間の食品安全管理規格・認証スキームについて

食品の民間取引において、安全管理の適正化・標準化が求められるようになりつつあり、取引相手の選定において、経験ではなく、科学的アプローチによる食品安全管理の実施及びそれに係る認証の取得が取引条件となるケースが増えてきています。

GFSIに承認された民間規格の活用が進む中、日本では、一般財団法人食品安全マネジメント協会が食品関係企業と協力し、国際的に通用し、日本の事業者にも使いやすい規格として、日本発の食品安全管理規格(JFS)の運用を行っています。

農林水産省としても、日本の食品産業全体の食品安全レベルの向上、監査の効率化・監査コストの最適化及び食品の輸出力強化を目的に、民間の食品安全管理の活用等を支援しているところです。

1.The Global Food Safety Initiative(GFSI)とは

世界的に展開する食品企業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理の承認等を行う民間団体です。

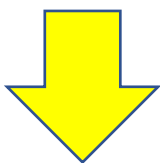
2.GFSIに承認された規格

JFSM の設立

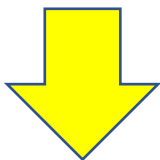
(日本食品安全マネジメント協会)

Japan Food Safety Management Association

- 2016 (H26) 年 1 月
- 大手食品事業者 18 社 有識者 2 名



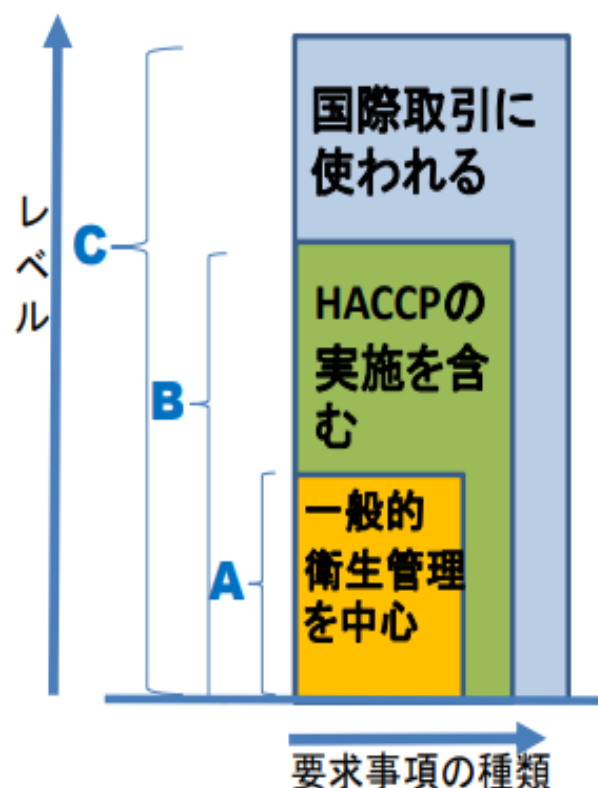
日本発 独自の認証スキーム発行



2018(H30).10. GFSI承認 (JFS-C)

JFS規格・認証スキームの全体像

[連続性のある規格
=要求事項]



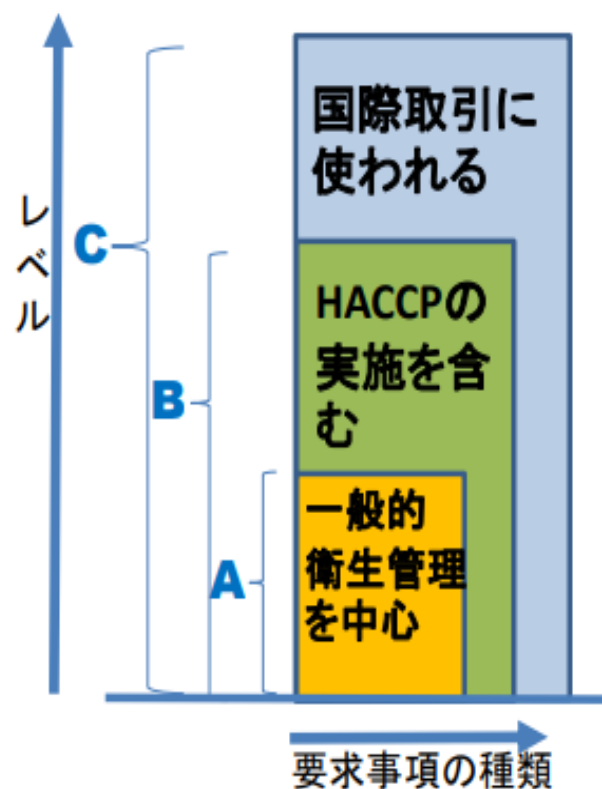
[2つの仕組み]

JFS-Cスキーム
(国際的に通用させるべく、
ISO等の認証の仕組みを活用)

JFS-A,Bスキーム
(国内で独自に確認する仕組み
を構築)

JFS 認証適合施設数

2022(R4).11.19.現在



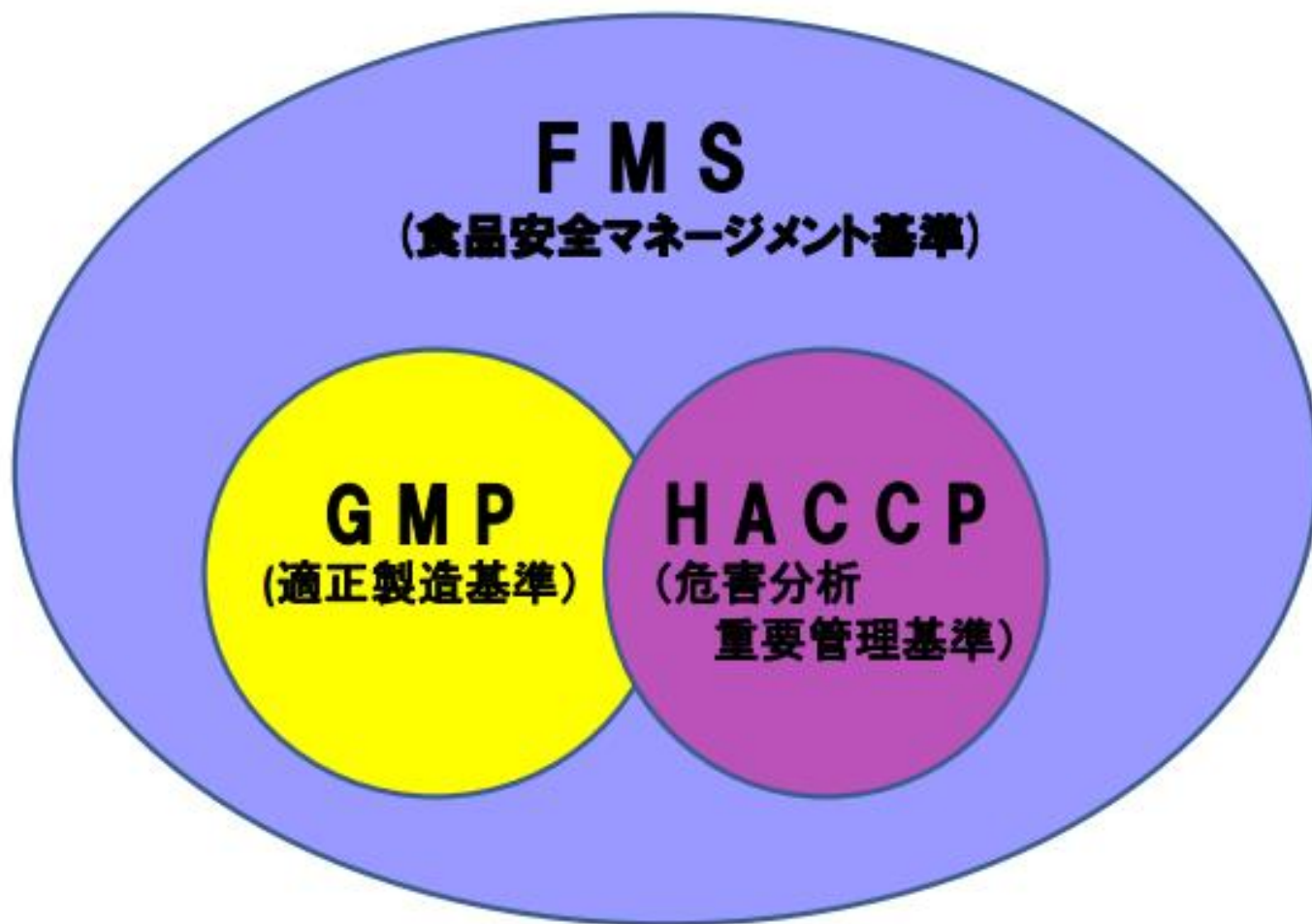
JFS	C	1	0	4
-----	---	---	---	---

JFS	B	2	0	3	0
-----	---	---	---	---	---

JFS	A	3	2
-----	---	---	---

* 導入にあたっては費用対効果を十分検討を

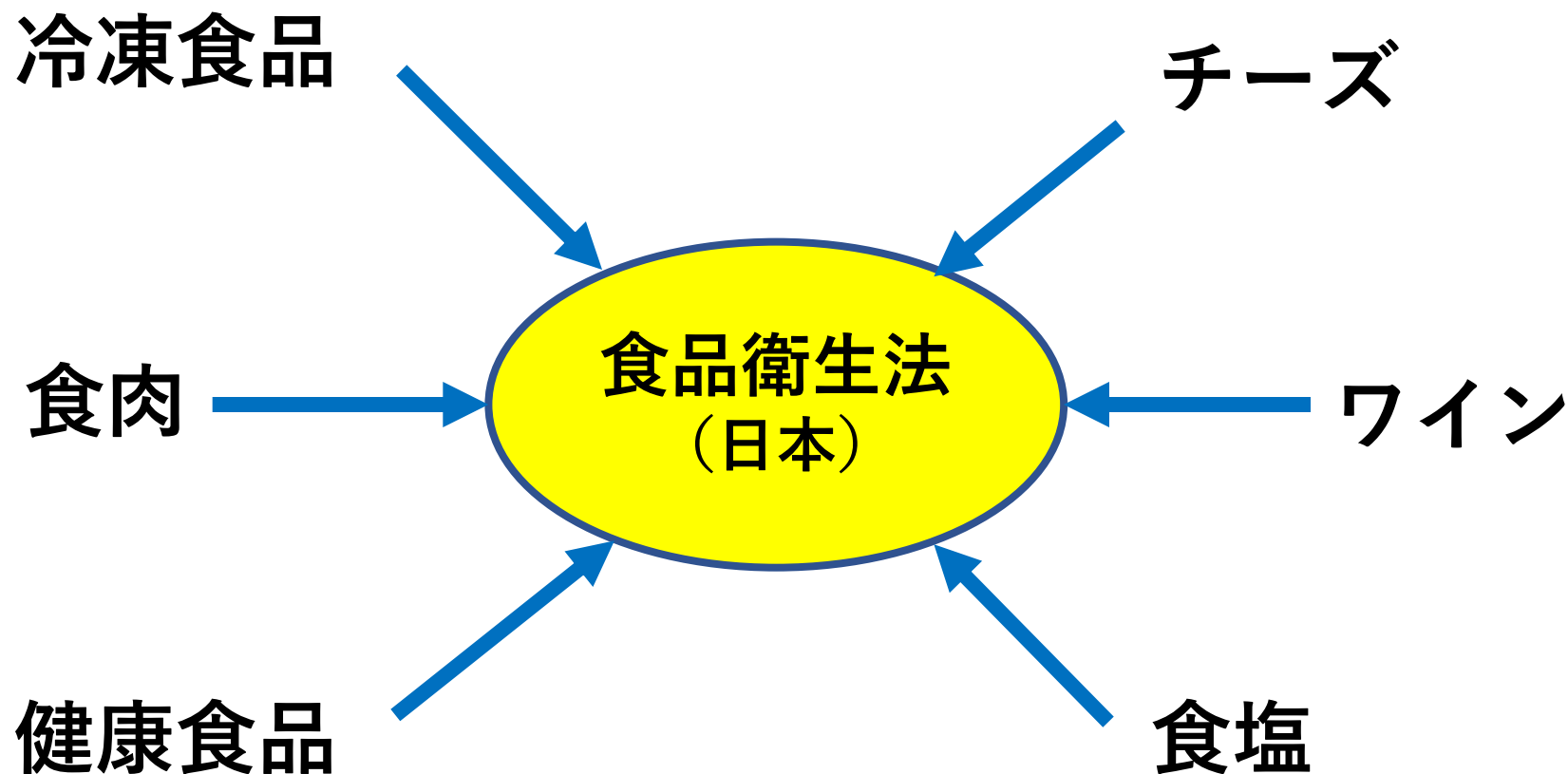
GFSI規格要求事項(3要素)



FSMは、GMPとHACCPを適切かつ有効に実施するための仕組みに関する要求

食品の輸入・輸出と食品衛生法

食品の輸入と食品衛生法



違反事例

- ・ **ワイン** **使用基準不適合（二酸化硫黄）**
- ・ **食塩** **指定外添加物検出（ヨウ素使用）**
(Pink Salt)
- ・ **健康食品** **指定外添加物検出（サイクラミン酸）**

各検疫所長 殿

医薬・生活衛生局食品監視安全課
輸入食品安全対策室長
(公印省略)

食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について
(中国産食品のサイクラミン酸に係る検査命令対象製造者の追加)

標記については、令和4年3月30日付け薬生食輸発0330第1号(最終改正：令和4年7月26日付け薬生食輸発0726第1号)により通知したところである。

今般、輸入時の自主検査において、下記施設の製造した食品からサイクラミン酸が検出されたことから、同通知の別表12を別紙のとおりとするので、御了知の上、関係事業者等への周知方よろしく願います。

記

GUANGXI MANKEDUN FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.

食品の輸出と食品衛生法

日本産カップ麺がまた不合格 残留農薬の基準値超えて／台湾

2022年11月16日(水)17:17

ツイート

いいね! 0

フォーカス台湾
NEWS CHANNEL



かやくから基準値を超える残留農薬が検出された
日本産カップ麺＝食品薬物管理署提供

(台北中央社) 日本から輸入したカップ麺から基準値を超える残留農薬が検出され、台湾の水際検査で不合格となった。衛生福利部(保健省) 食品薬物管理署が15日、水際検査での不合格食品の最新のリストを公表した。日本の肉入りインスタントラーメンが水際検査で不合格になったことが公表されるのは今月に入って2度目。

不合格が新たに公表されたのは「ヤマダイ ニュータッチ 凄麺 新潟背脂醤油ラーメン」。かやくからエチレンオキシド 0.145mg/kgが検出された。輸入された 74.4キロが全て積み戻しまたは廃棄される。

食品の輸出と食品衛生法

食品安全マネジメント規格
FSSC/SQF/BRCなど

食肉・水産食品

輸出認定要綱
(USA/EUなど)

食品衛生法
(日本)



吉川被告「政治献金と認識」

鶏卵汚職 便宜供与を否定



吉川貴盛被告

鶏卵業者から農水相在任中に現金500万円の賄賂を受け取ったとして、収賄罪で在宅起訴された元衆院

議員の吉川貴盛被告(71)の公判は20日、東京地裁(向井香津子裁判長)で被告人質問が始まった。吉川被告は「政治献金の趣旨だと考えていた」と賄賂性を否定。養鶏業界への便宜供与は「一切ない」とし、あらためて無罪を主張した。

吉川被告は大臣就任前の2015年8月ごろから年2回程度、鶏卵生産大手「アキタフーズ」(広島県福山市)グループの秋田善祖元代表(88)に贈賄罪などで有罪確定から現金の提供を受けていたと説明。大臣在任中に受けた分も「政治活

動を助けてあげよう」と純粋な気持ちからだ」とした。

在任中の現金受領のとりは「覚えていないしつづ」「秋田さんがした」と言うのであれはしない」と述べた。検察側はこれまでの

で、吉川被告が大臣就後の18年11月、家畜をな環境で飼育する「アルウェルフェア」の国準案へ反対するよう秋代表から陳情を受け、10万円を受け取った。摘。政府は19年1月に機関に反対意見を提出

ケージ飼い



5つの自由

アニマルウェルフェアを目指すときの
世界共通の考え方

- (1) 飢え、渇き及び栄養不良
 - (2) 恐怖及び苦悩
 - (3) 物理的及び熱の不快
 - (4) 苦痛、傷害及び疾病
 - (5) 通常の行動様式を発現する自由
- } からの自由

すべての鶏卵に飼育方法の表示義務(EU2004年より)

飼育方法—国—農家番号

0:オーガニック(BIO) 1:放し飼い 2:平飼い 3: ケージ



ケージフリー卵宣言

2025年までに

ヒルトン ネスレ ユニリーバ マクドナルド
スターバックス コストコ、ウォルマートなども



逆引き事典から探す

組織別から探す

キーワードから探す

Google 提供

検索

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

[ホーム](#) > [畜産](#) > [アニマルウェルフェアについて](#)

アニマルウェルフェアについて

我が国も加盟しており、世界の動物衛生の向上を目的とする政府間機関である国際獣疫事務局（OIE）の勧告において、「アニマルウェルフェアとは、動物の生活とその死に関わる環境と関連する動物の身体的・心的状態」と定義されています。アニマルウェルフェアについては、家畜を快適な環境下で飼養することにより、家畜のストレスや疾病を減らすことが重要であり、結果として、生産性の向上や安全な畜産物の生産にもつながることから、農林水産省としては、アニマルウェルフェアの考え方を踏まえた家畜の飼養管理の普及に努めています。

[アニマルウェルフェアに関する新たな指針（案）についての意見・情報の募集（パブリックコメント）について](#)



国内初のアニマルウェルフェア認証制度

アニマルウェルフェア畜産認証

私たちの食卓に支える家畜たちがどこでどのように暮らしているか、ご存じですか？

現在、日本の多くの農場では、生産性を重視するあまり、
家畜に多くのストレスがかかる飼育方法・環境が一般的になっています。



YAMANASHI CHANNEL

「おいしい未来へ やまなし」サステイナブルな未来～家畜に...



後で見る



共有



おいしい未来へ
やまなし



「おいしい未来へ やまなし」
サステイナブルな未来

～家畜にやさしい畜産・アニマルウェルフェア～

見る YouTube

山梨チャンネル

学校給食と食品衛生法



給食施設

学校給食施設	その他の給食施設
文部科学省	厚生労働省
小中学校 幼稚園 私立学校	社員食堂 病院 老健施設

都道府県規模別共同調理場設置状況（公立）

平成30年5月1日現在

都道府県名		児 童 生 徒 数													計
		500人	501人	1,001人	1,501人	2,001人	2,501人	3,001人	4,001人	5,001人	7,001人	10,001人	20,001人		
		以下	1,000人	1,500人	2,000人	2,500人	3,000人	4,000人	5,000人	7,000人	10,000人	20,000人	以上		
1	北海道	108	36	14	5	7	5	3	3	4	3	1	-	189	
2	青森県	14	11	4	1	2	-	4	1	2	2	1	-	42	
3	岩手県	20	15	9	7	4	5	-	2	-	-	-	-	62	
4	宮城県	6	13	5	3	4	4	1	-	2	6	4	-	48	
5	秋田県	21	25	5	2	-	2	2	-	-	-	-	-	57	
6	山形県	4	8	3	1	2	-	-	2	-	1	1	-	22	
7	福島県	37	13	6	3	4	6	4	2	-	1	-	-	76	
43	熊本県	29	9	4	2	1	2	4	1	-	-	-	-	52	
44	大分県	16	9	3	3	2	2	-	2	4	-	-	-	41	
45	宮崎県	12	20	5	1	3	2	2	-	1	-	1	-	47	
46	鹿児島県	22	25	7	6	5	2	2	-	1	1	1	-	72	
47	沖縄県	19	8	15	6	4	1	5	5	6	2	-	-	71	
計		816	475	248	161	131	101	115	96	116	61	26	-	2,346	
百分率		34.8	20.2	10.6	6.9	5.6	4.3	4.9	4.1	4.9	2.6	1.1	-	100.0	

8.6%

17.6%

学校給食の特徴

- ・ 規模 超大規模 から 小規模まで
 (単独調理、共同調理 など)
- ・ 対象者 特定の年齢層 (主に小・中学生)
 (利用者がほぼ同一)
- ・ 管理体制 H17～栄養教諭制度

食中毒事例（1）

発生日：平成 19 年 1 月 28 日（日）

有症者数：779 名（他、教職員 71 名 保護者等 14 名）

二次感染者：約 230 名

病因物質：ノロウイルス（GⅡ）

原因食品：不明（1 月 26 日（金）献立の「かみかみ和え」と推定）

発生原因：調理従事者が発症後、適切な危機管理対策を講じなかったことにより、調理従事者の手指を介して調理器具、給食が汚染された。（推定）

食中毒事例 (2)

発生日：平成 16 年 9 月 7 日（火）

有症者数：155 名

病因物質：サルモネラ O18 群

原因食品：バーガー用パン（9 月 6 日の給食）

発生原因：パン委託加工業者の従業員がサルモネラに汚染された素手で、
焼きあがったパンに切れ目を入れる二次加工を行ったためにパンが汚染された。（推定）

食中毒事例 (3)

発 生 日：平成8年9月20日（火）

有症者数：208名（菌検出者数）

病因物質：腸管出血性病原大腸菌O157

原因食品：サラダ、シーフードソース

発生原因：調理過程において加熱後の食品を入れたザルを床に直接置いたこと等により食品に付着した腸管出血性大腸菌O157 がシンクの共用により拡散され、さらに食品の加熱不足及び室温放置等により食品中で増殖した。

食中毒事例（4）

発 生 日：平成 16 年 6 月 28 日（月）（旧 D 村）

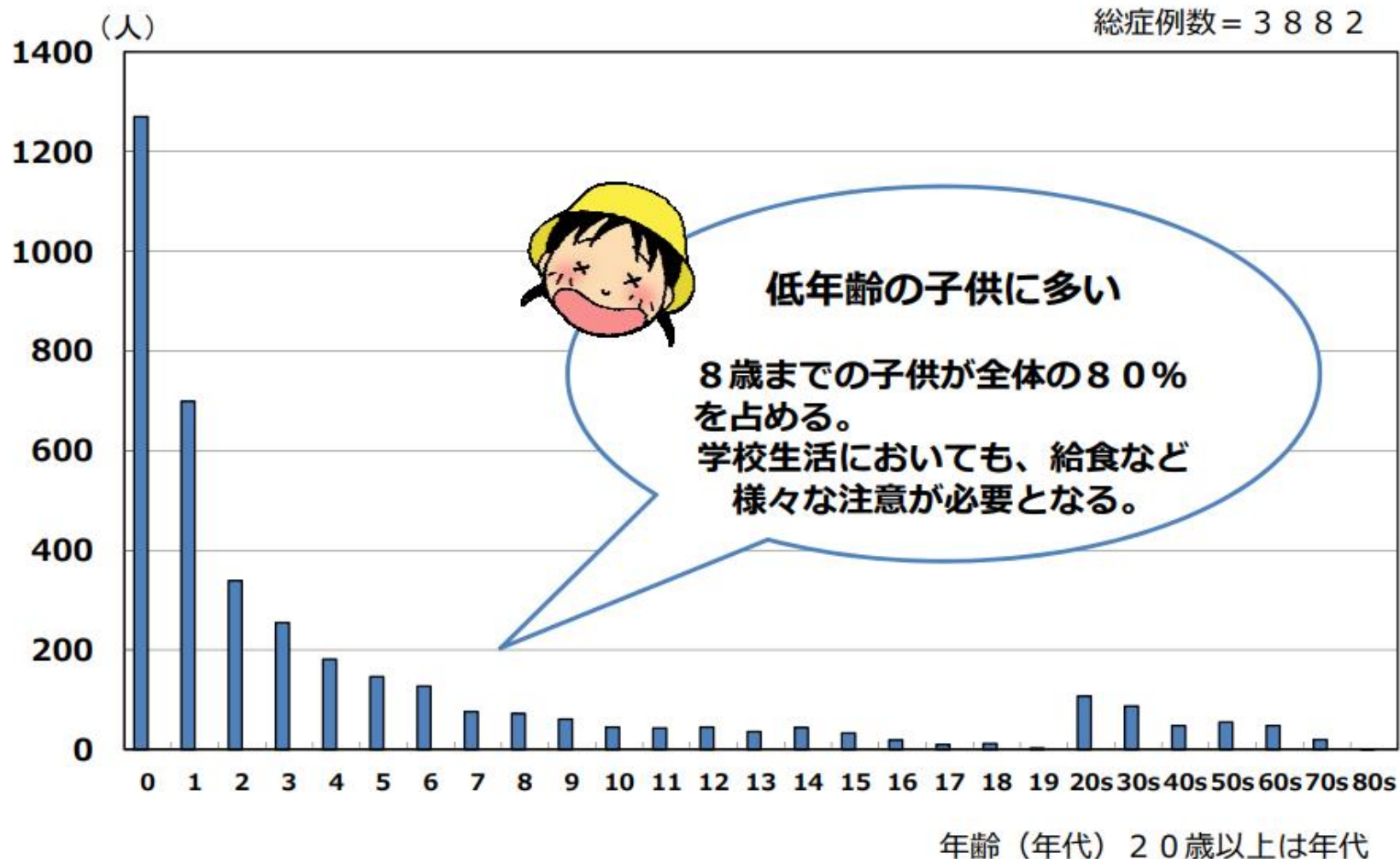
平成 16 年 6 月 28 日（火）（旧 F 村）

有症者数：108 名（教職員 0 名）

原因食品：中華麺（6 月 28 日、29 日の給食）

発生原因：麺を長時間常温放置し、冷蔵庫に一度に多量に入れたため庫内温度が十分に下がらず、さらに蒸熱殺菌庫の温度設定が、県の指導より 10℃低かったため、部位により十分に加熱殺菌がされなかった。

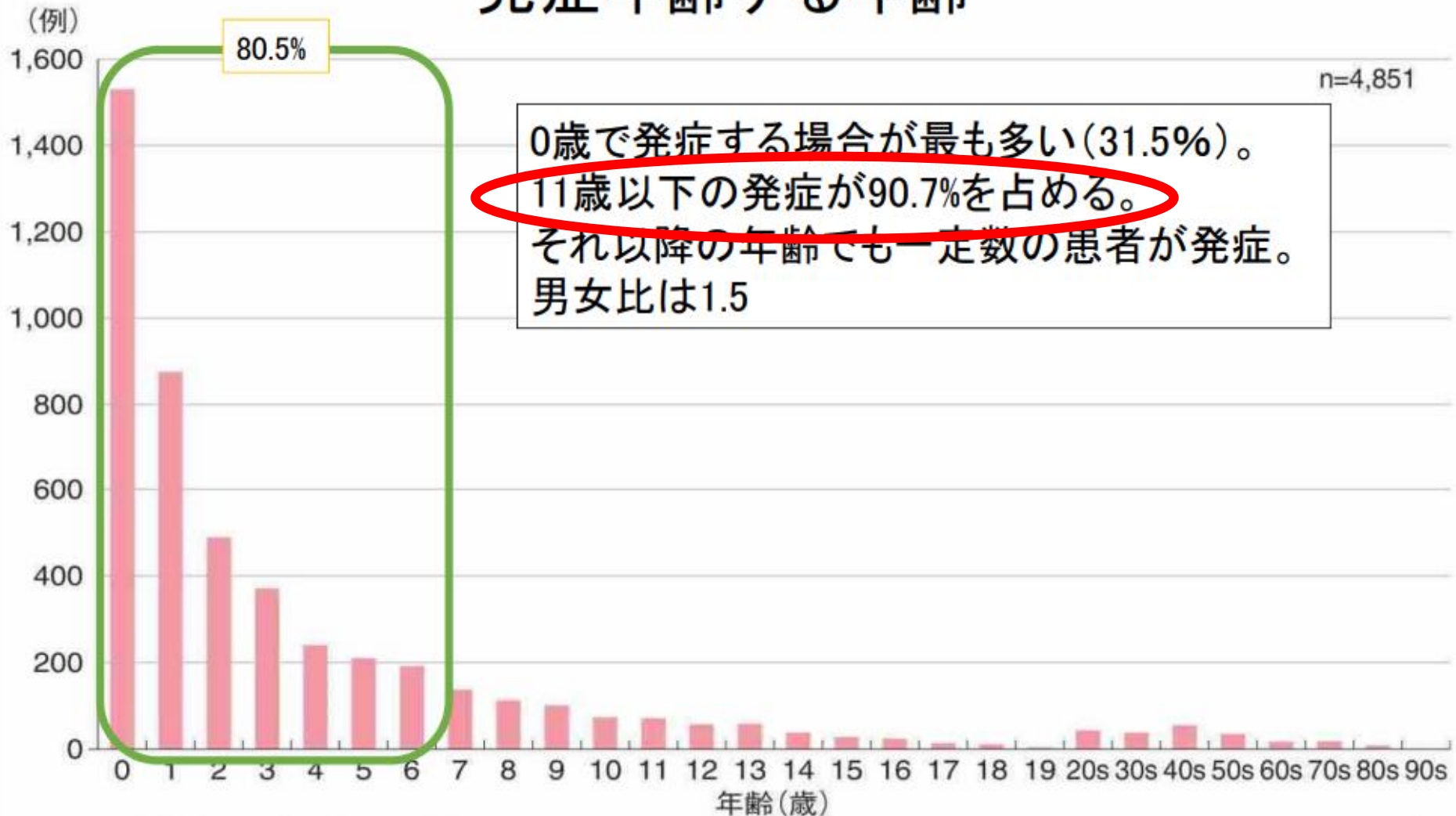
即時型食物アレルギーの年齢分布



日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会「食物アレルギー診療ガイドライン2012」より一部改変し、引用

文部科学省・(公財)日本学校保健会

発症年齢する年齢



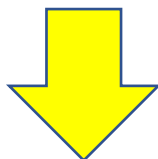
20歳以上は10歳区切りで表示

(今井孝成, 他. アレルギー. 2020 ; 69 : 701-5より転載)

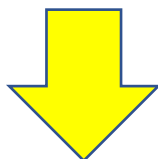
食物アレルギー対策 (1)

① 学校のアレルギー疾患に対する取り組み
ガイドライン (H20年(公財)日本学校保健会)

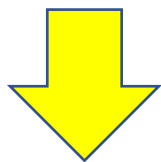
文科省監修



② 教育委員会等はガイドラインを参考に
学校や調理場等における食物アレルギー
対応の方針を定める



食物アレルギー対策 (2)



③ 調理施設は、ガイドライン及び教育委員会等が定める方針を踏まえて、学校内や調理場における対応マニュアル等を整備する

原因食物の「完全除去対応」が原則

**現場
まかせ**

アレルギー物質の表示

法令で表示を義務付け (特定原材料)

卵、乳、小麦、
えび、かに

そば、落花生 (ピーナッツ)

(くるみ)

7 (8) 品目

通知により表示を奨励

あわび、いか、いくら、オレンジ
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 ごま カシューナッツ
アーモンド

21(20) 品目

学校給食施設の現状と課題 (1)

今後の学校給食における 食物アレルギー対応について

H26.3. 調査研究協力者会議 最終報告

学校給食施設の現状と課題 (2)

- ・ 文科省において指針を作成すべき
- ・ 調理場の整備や人員を配置しないまま対応しているケースがある

学校給食施設の現状と課題 (3)

- ・ 調理施設の整備状況は ばらつき が多い

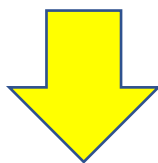
アレルギー対応を行っている調理場の整備状況

専用調理室	8.5 %
専用調理コーナー	15.9 %
必要時にスペース確保	54.1 %
特別な配慮なし	14.6 %

学校給食施設の現状と課題 (4)

- ・食物アレルギー対応が困難な理由

曖昧な対応方針	18.3 %
曖昧な責任の所在	18.1 %



- ・疑問のある対応も多い
- ・情報共有やチェック機能に課題がある

栄養教諭

2005(H17)～

栄養教諭制度

栄養教諭は、児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる職として、平成17(2005)年度に創設されました。栄養教諭が中核となり、学校給食を生きた教材として有効に活用することなどによって、学校における食育を充実していくことが期待されています。



学校給食衛生管理基準に基づく

栄養教諭の職務

栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体のものとして行います。またその際、教職員間及び家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすことが求められています。



食に関する指導

①教科等の指導

教科等における食に関する指導

②給食の時間の指導

給食の時間における食に関する指導

③個別的な相談指導

食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な指導

学校給食の管理

①栄養管理(献立作成)

学校給食実施基準に基づく適切な栄養管理

②衛生管理

学校給食衛生管理基準に基づく危機管理、検食、保存食、調理指導、調理・配食等

一体として推進

学校給食の衛生管理基準

HACCPの考え方に基づき

単独調理場、共同調理場、受配校の施設 及び
設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等
について実態把握に努め、

学校給食の衛生管理基準

衛生管理上の問題がある場合には、
学校医 又は 学校薬剤師
の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

学校医

学校保健安全法（施行規則）

- 1) 学校保健計画および学校安全計画の立案に参加すること
- 2) 学校の環境衛生に関する必要な指導と助言
- 3) 健康相談
- 4) 保健指導
- 5) 定期健康診断および臨時健康診断
- 6) その事後措置に基づく疾病予防の処置等
- 7) 感染症および食中毒に関する指導・助言および予防処置
- 8) 校長の求めにより救急処置に従事すること
- 9) 区市町村教育委員会および学校の設置者の求めによる就学時の健康診断、職員の健康診断に従事すること
- 10) その他、学校健康管理に関する指導（健康教育を含む）に従事すること

学校薬剤師

- 学校薬事衛生

(薬品類の使用・保管 など)

- 学校環境衛生

(飲料水・プール・換気・採光・照明 ・衛生害虫など)

- 健康相談 保健指導

学校給食衛生管理基準に 今後必要なこと

- ① 責任体制の明確化
- ② 実効性のあるHACCPの導入
- ③ 大規模化する施設対策
- ④ 実効性あるアレルギー対策

本日の内容

- 1 食品衛生法と関連法令
- 2 食品衛生法の歴史と
改正の経過
- 3 2018年 法改正の概要
- 4 ケーススタディー と まとめ

食品安全委員会に関する記述です。
正しいものを1つ選べ。

- ① 農林水産省に設置されている。
- ② 食品衛生法に基づいて設置されている。
- ③ 食品に含まれている有害物質のリスク管理を行う。
- ④ 食品添加物の一日摂取許容量（ADI）を設定する。
- ⑤ リスクコミュニケーションには参加しない。

食品安全基本法の制定（１）

2003(H15).5.～

「リスク分析」の概念が導入された

食品安全委員会の設置

消費者の責務が

- ①国、地方公共団体
- ②事業者の責務
- ③消費者の責務

・知識・理解



食品安全を守るしくみ（リスク分析）



2018(H30)年法改正で制度化されたHACCPで正しいものを1つ選べ。

- ① 事業者は何らかの認証を取得する必要がある。
- ② HACCPに対応するには、最新の施設・設備が必要である。
- ③ HACCPチームのメンバーは、HACCPに関する国家資格が必要になった。
- ④ 総合衛生管理製造過程の承認制度と各種衛生規範は廃止された。
- ⑤ 小規模な食品事業者は、手引書に記載されたとおりに記録するだけでよい。

惣菜店が原因のO-157食中毒

2017(H29).8.

事例概要

- 埼玉県、群馬県と同じ系列の惣菜店で購入したポテトサラダを食べ、腸管出血性大腸菌（O-157）に感染した事件。
- その後、ポテトサラダを食べておらず、コールスローサラダ、マリネなどの惣菜を購入者にも感染者がいた事が判明。
- 保健所は惣菜店が原因の食中毒と断定した。
- 9人全員が11日に惣菜を購入。店内では tong が使われていた。

きざみ海苔による給食の集団食中毒

事例概要

●2017（平成29）年2月、立川市立小学校7校において、ノロウイルスによる集団食中毒が発生した。

（児童1,019名、教職員79名の、計1,098名が感染）

●原因食材は、「キザミのり」で、仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の**未開封製品**15検体のうち、4検体からノロウイルスが検出された。

●当該「キザミのり」及び患者7名の糞便並びに1名の吐物から検出したノロウイルスの**遺伝子配列検査を実施したところ、一致した。**

●キザミのり加工所のふき取り検査の結果、8検体（トイレ周辺、裁断機）からノロウイルスを検出し、**遺伝子型が一致した**

廃棄物処理法違反事例

事例概要

●2016年、カレーチェーン店の廃棄カツが横流しされた事件。

●廃棄物の処理を肩代わりさせられたなどとして、8月30日、委託先の産業廃棄物処理業者に約2000万円の損害賠償を求めて名古屋地裁に提訴した。

●産廃処理業者は廃棄処分を請け負った冷凍ビーフカツ約6万3000枚を処分したと虚偽報告し、委託料約28万円を詐取したとする詐欺罪などで起訴され、名古屋地裁で懲役3年、執行猶予4年、罰金100万円の有罪判決を受けた（その後確定）。

アイスから大腸菌 保健所が回収命令 前橋

2012.6.23 02:04

前橋市保健所は22日、「梅田のバナナ」(同市元総社町)と「ラムール」(同市北代田町)が製造したアイスクリームなどから大腸菌群が検出されたとして、2社に商品の回収や廃棄を命じた。

対象商品は梅田のバナナのアイスクリーム「バナナアイス」と、ラムールのアイスマイルク「ヨーグルト味」。両商品とも店舗で紙容器に小分けして販売しており、バナナアイスは18～20日までに8個が完売し、ヨーグルト味は12～21日の間に2個販売された。

同保健所では食品衛生法に基づき、バナナアイスについては商品の回収、ヨーグルト味は回収と残りの1・5リットルを廃棄処分するよう命じた。

今のところ健康被害は報告されていないという。

牛肉の低温調理

安全に美味しく
食べ物を調理しよう♪

食品安全委員会HPより



145

豚肉の低温調理

安全に美味しく
食べ物を調理しよう♪

再生 (k)

0:04 / 4:42

HACCP制度化 本当の意味するところは・・・

- 事業者責任の強化（明確化）
- 監視指導方法の見直し

監視指導も変わります

- ハード面からソフト面重視
- 記録重視
- 実効性の重視
→ 根拠ある「衛生管理計画」

保健所（食品衛生監視員）の お墨付きがほしい・・・

衛生管理計画は

PDCAサイクルで

定期的に

バージョンアップ
が必要



法令遵守の意味が変わる

○ 食品衛生法の目的

→ 規制や措置によって食品による健康被害を防ぐ
法令による一律規制では困難に

○ 個別リスク管理の時代へ

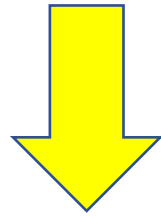
→ リスクは（同じ製品でも）事業者や工程ごとに異なる
（自分で考えて対策を実施する必要がある）



より事業者の責務が問われる時代になった

食品衛生監視票も 変わります

旧：主に一般衛生管理



新：衛生管理計画 手順書 記録 検証 など

R3.3～

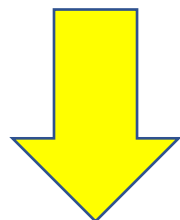
HACCPに沿った衛生管理の内容を反映

消費者の役割も重要に・・・

- 健康食品ブーム
- 食品にゼロリスクはありえない
- メディアテラシー
- 食育の重要性
 - これまでは健康増進法で細々と対応してきた
 - 食育基本法（２００５年）
 - 農水省も本腰に

SDG s と食品関係法令

- 自主回収の多発
- 食品ロス削減



消費者庁通知(R3.2.26.)

→過剰な回収（食品ロス）防止へ

監視指導の平準化

- 施設基準

- 厚生省令で統一的な基準が示された

- 監視指導

- 根拠ある指導の徹底（厚労省通知）

- HACCPに沿った衛生管理

- 手引書の活用

罰 則（一部抜粋）

① 3年以下の懲役又は300万円以下の罰金

行政処分違反、販売を禁止された食品等の販売 ほか

② 2年以下の懲役又は200万円以下の罰金

無許可営業、規格基準・表示基準違反 ほか

③ 1年以下の懲役又は100万円以下の罰金

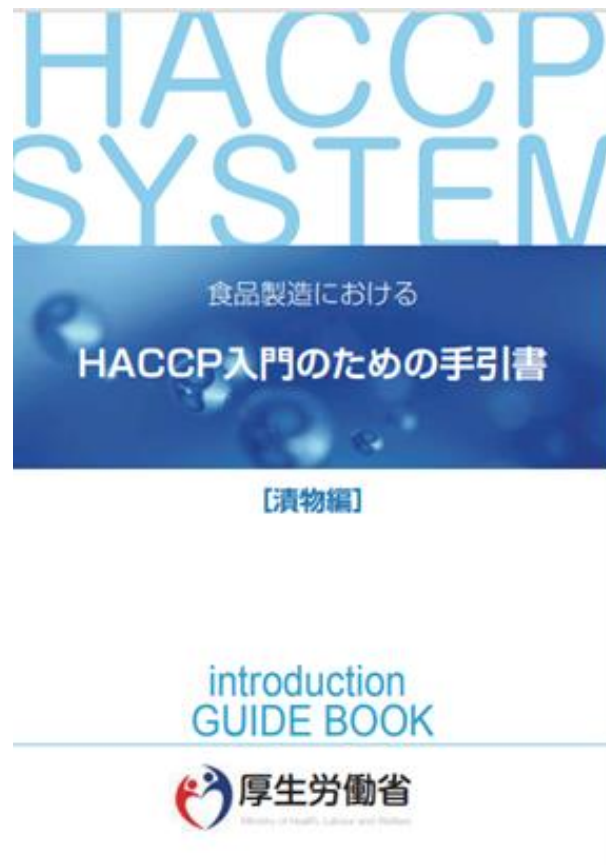
施設基準違反 ほか

④ 50万円以下の罰金

臨検検査、収去の拒否 ほか

食品衛生法 の 今後

HACCP の定着



実効性の追求

- PDCAサイクルの実施
- 従業員教育

ご清聴
ありがとうございました

