

# 食品衛生（監視）戦後史

笹井勉 HP：食の安全と公衆衛生主宰

<http://www.saturn.dti.ne.jp/~sasai/>

元墨田区食品衛生監視員

2018年1月更新

# 公衆衛生と食品衛生

日本国憲法第25条 (1946年11月3日公布)

「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は全ての生活部面において、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上に努めなければならない。

食品衛生法 (1947年12月24日制定)

2003年改正まで

目的 この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

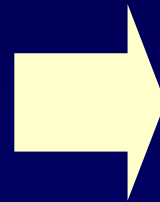
# 公衆衛生とは

社会の組織的な努力を通じて、健康を増進し、疾病を予防し、寿命を延長させる科学であり技術である。

ウインスロウ(C.E.A. Winslow; WHO)の定義(1949)

## 組織的な地域社会の努力

- ①環境衛生の改善
- ②感染症予防
- ③衛生教育
- ④医療看護サービスの組織化
- ⑤社会制度の発展



疾病予防  
生命の延長  
肉体的、精神的健康の増進

# 食品衛生法の制定

- ・ 1947年12月24日制定公布, 1948年1月1日施行
- ・ 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し, 公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的
- ・ 戦前は1900年(明治33年)に「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」が施行され, 取締り業務は警察官が行っていた
- ・ 1938年(昭和13年)厚生省が設置され, 同省の所管となったが, **食品衛生法が施行になるまで, 警察部署によって行われていた**

# 食品衛生戦後史 (1)

## 1945年から46年：化学物質による中毒多発

### ➤ メチルアルコール中毒多発（有毒飲食物等取締令）

- 45年：死者403名、重症（失明）55名、軽症111名
- 46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

### ➤ 有害名工甘味料が出回る

戦争により砂糖不足が生じ、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

### ・ 46年10月：公衆衛生監視員制度発足（東京都）

- 知識階級失業応急救済事業
- 資格：医師、薬剤師、獣医師が望ましい

# 食品衛生戦後史 (2)

- ・ 47年5月3日：日本国憲法施行
- ・ 47年9月：東京都**食品衛生監視員制度**実施
- ・ 48年1月：帝銀毒殺事件
  - 東京都豊島区の帝国銀行椎名町支店に「東京都衛生課医員」と称する男が、集団赤痢の予防薬と偽って16名に青酸化合物を飲ませ12名が死亡した。薬品が扱えるとして**池袋保健所の食品衛生監視員**も取り調べを受けた
- ・ 48年12月：「**輸入雑豆による中毒**」
  - 兵庫県で米の代替品として配給された**ビルマ産雑豆**により患者31名、うち死者4名。サルタニ豆に含まれていたシアンが原因、100g中に49.6～52.9mgの青酸を含有

# 食品衛生戦後史 (3)

- ・ 49年7月：東京都「ふぐ取扱業取締条例(49年4月)」による全国初のふぐ調理師試験
- ・ 50年5月：合成殺菌料として**ニトロフラゾン**指定
  - 省令で、一般食品からのホルムアルデヒド検出不可となった
- ・ 50年10月：**シラス干**による**食中毒**
  - 大阪府で患者272名、死者20名、**新しい菌**が検出された(1か月後、阪大の藤野教授が**腸炎ビブリオ**を分離)
- ・ 51年5月：**ボツリヌス菌**による**食中毒**
  - 北海道で自家製のニシンの「いずし」を食べた主婦3名が死亡、(喫食者24名患者14名)ボツリヌス菌による初めての食中毒事件となった

# 食品衛生戦後史 (4)

- ・ 51年6月:ヘキソーゲン中毒
  - 埼玉県立浦和第一女子高の調理実習でヘキソーゲン(チクロトリメチレン,トリニラミン:爆薬)を片栗粉と誤認使用,患者は22名,症状は顔面蒼白,痙攣,おう吐,意識消失,腹痛,下痢,長期にわたり9名が脊椎痛や腹痛の後遺症,死者はなし
- ・ 51年8月:食品検査のための**駐在官設置**
  - 厚生省食品衛生課の食品衛生監視員配置して**輸入食品検査**を開始,小樽(1),横浜(3),清水(1),名古屋(1),神戸(2),門司(1),国立衛生試験所(3),大阪分室(3),小倉分室(2)
- ・ 51年12月:いわゆる「**乳等省令**」公布
  - 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(第52号)



# 食品衛生戦後史(5)

- ・ 52年1月：輸入ビルマ米から多量の**黄変米**を発見
  - 黄変米事件：その後タイ、トルコ米などからも発見、一部が出回ったことから主婦連の「ボイコット運動」が起きた
- ・ 52年2月：食品衛生監視員資格拡大
  - 医師、薬剤師、獣医師に畜産学、水産学又は農芸化学に関する大学卒業者が加わる
- ・ 52年-53年：食品添加物の指定が続く
  - 食用紫色1号、過酸化窒素、繊維素グリコール酸ソーダ及びメチルナフトキノン、食用タール色素101号等8品目、テヒドロ酢酸等7品目、グアヤク脂等2品目
- ・ 52年7月：**第一期食品衛生自治指導員委嘱**（東京都）

# 食品衛生戦後史 (6)

- ・ 53年8月：法律改正(第6次)
  - 衛生上有害のおそれのある食品の輸入禁止
- ・ 53年8月：と畜場法(法律233号)制定公布
- ・ 53年8月：食品衛生法施行令制定(省令から)
  - 製品検査, 食品衛生監視員資格, 許可の指定業種
- ・ 53年10月：**ボツリヌスE型菌確認**
  - 秋田県で「鯉のいずし」による食中毒で初めて確認される
- ・ 53年10月6日：マツシュポテトによる**ソラニン**食中毒
  - 岡山県で発生, 患者164名ばれいしょの剥皮が不十分だった
- ・ 53年11月：千葉県で**サルモネラ・ナラシノ菌**食中毒
  - 八日市場で納豆による集団食中毒患者133名(死者3名)

# 食品衛生戦後史 (7)

- ・ 54年3月1日:ビキニ水爆実験でマグロ漁船被災
  - 3月16日, 築地で「第5福竜丸」より荷揚げした**マグロから強度の放射能検出, 乗組員が急性放射能病に**
  - ビキニ環礁付近で操業もしくは航海中の遠洋漁船は寄港地を指定して検査, 4月30日までに500隻420万貫検査し, 廃棄は22,900貫
- ・ 54年11月:政令(第1次)省令(第12次)改正
  - 没食子酸イソアミルエステル等3品目を新たに指定(省令)
  - ニトロフリルアクリル酸アミドの製品検査品目に指定(政令)
- ・ 54年12月:告示改正
  - 新たに**食肉製品の成分規格, 製造基準を定めた**

# 食品衛生戦後史 (8)

- ・ 55年3月：**雪印乳業の脱脂粉乳による食中毒事件**
  - 都内の小学校9校で雪印乳業八雲工場で製造された脱脂粉乳を給食用ミルクとして、喫食者7,638名、**患者1,579名の黄色ブドウ球菌による食中毒(都内で最も多い患者数)**
  - 停電で原料乳や半濃縮乳が高温で長時間保有されたことによりブドウ球菌が増殖したため。(2000年に同じく雪印の北海道の大樹工場で同様の事件が起きる)
- ・ 55年6月から8月：**森永ヒ素ミルク事件**
  - 岡山大学医学部の浜本教授が入院死亡した**乳児の枕元にあった調整粉乳(MF5516)**を法医学部に検査を依頼し微量のヒ素を検出したことが、本事件の発見の端緒となった、全国で130名死亡、患者は12,368名

# 食品衛生戦後史(9)

- ・ 56年5月：水俣病発生の公式確認
  - 水俣保健所の奇病発生の報告，53年末より散発的に発生し，当初伝染性の奇病として住民が隠蔽していた事件は，調査研究の進むにつれて，その究明が行われた
- ・ 56年7月23日：サバ缶詰で**ボツリヌスE型菌**食中毒
  - 山形県で3名が食中毒，3名とも死亡した
- ・ 57年6月：食品衛生法第9次改正（添加物規制強化）
  - 森永ヒ素ミルク事件を受けて，①食品添加物の定義の明確化②化学合成品の定義化③食品添加物公定書の作成④食品衛生管理者の設置⑤食品等の輸入の届出制⑥罰則規定の整備など

# 食品衛生戦後史 (10)

- ・ 57年7月: **全国食中毒事件録**創刊 (厚生省)
- ・ 57年7月: 政令 (第3次) 省令 (第17次) 改正
  - **食品衛生管理者設置業種**は全粉乳, 加糖粉乳, 化学的合成品たる食品添加物を指定
  - 食品衛生監視員の資格に歯科医師を追加
  - 表示基準を明確化
- ・ 58年5月: 防衛関係機関で集団食中毒発生
  - 横須賀市の防衛関係機関で1148名の集団食中毒, 原因食品は「キャベツ」, 症状は下痢程度で軽症、**病原大腸菌のある種のもの**と推定され「**横須賀株**」と名づけられた

# 食品衛生戦後史 (11)

- ・ 58年8月：日清食品「チキンラーメン」発売
- ・ 59年3月：不明給食熱ウイルスによる食中毒
  - 静岡県御殿場市小学校で患者362名、原因食品は学校給食のマカロニソースソテー（ソーセージ、豚ひき肉、マカロニ、玉ねぎ、キャベツ）でこのうちのソーセージが特に疑われた。ソーセージを生食した製造所の所員も発病していた。
- ・ 59年夏：好塩菌によるアジを主とした食中毒
  - 静岡県、伊豆七島、千葉県、神奈川県などでアジ等の魚類による好塩菌による食中毒が発生、伊豆半島だけで約490名の患者発生。
  - 55年に国立横浜病院で120名の患者、培地に食塩を加えると発育が良好になり好塩菌と呼ばれた。
- 64年に正式に腸炎ビブリオ (VP) と命名された

# 食品衛生戦後史 (12)

- ・ 59年10月：南方産**ふぐ**による**食中毒**
  - ベトナム沖で漁獲した**ふぐ**を船上で皮、頭、内臓を除去して尾ひれ付きの肉にして急速冷凍して持ち帰り、魚市場で販売。最初の患者5名は軽症で仕入先の北九州市場へ連絡し回収した。翌日回収漏れの**ふぐ**を食べた5名中4名が死亡した
- ・ 59年12月：食品、添加物等の規格基準の告示制定
  - 従前の食品、添加物、器具及び容器包装の規格及び基準及び食品衛生試験法を廃止し、一本の告示とし、第1食品、第2添加物、第3器具容器包装と分類、それぞれ品目ごとに規格基準及び試験法を定めた。
- ・ 60年3月：第一版食品添加物公定書発刊



# 食品衛生戦後史 (13)

- ・ 60年7月：乳等省令改正（第4次）
  - クロレラの有効成分を利用した発酵乳，乳酸菌飲料について防腐剤の使用を認めた
- ・ 60年10月：食品衛生指導員養成講習会始まる
- ・ 60年10月：愛媛県で**赤痢の大集団発生**
  - 12月までに伊予市などで患者保菌者が3,918名に
- ・ 61年9月：**はんぺんによる食中毒**
  - 9月22日島根県益田市で，はんぺんを喫食し，食中毒症状を呈した。これを発端に，各地ではんぺんで食中毒事件が発生した。原因食品は島根県で製造されたはんぺんで，患者数225名，死者8名**サルモネラ・エンテリティディス**を検出

# 食品衛生戦後史 (14)

- ・ 60年-61年：インスタント時代
  - インスタントラーメンに次いで、インスタントコーヒー、インスタントミルク、インスタントカレーなど発売される
- ・ 61年11月：「**サンマのいずし**」で12名死亡
  - 秋田県で原因物質は**ボツリヌスE型菌**，葬式で知人親戚16名で食べ12名が死亡
- ・ 62年7月：**コレラバナナ事件**
  - 7月17日台湾政府はパラコレラ発生を公表，雲南，台南，高雄等をパラコレラ緊急警戒地区に指定したが，7月25日高雄出港の船が台湾産のバナナを積載して横浜港に入港，急遽食品衛生調査会を開催し，台湾バナナの輸入禁止した

# 食品衛生戦後史 (15)

- ・ 62年1月：中性洗剤有害論起こる
- ・ 62年6月：**ボツリヌスE型菌**による大規模食中毒
  - 北海道天塩でニシンの「切り込み」で患者55名，死者1名，切り込みは，「いずし」同様血だしや熟成の工程がある生魚を原料とする保存食
- ・ 62年8月：**鯨ベーコン**による腸炎ビブリオ食中毒
  - 25日に品川区の家族3名が発病，31日まで患者発生が続き都内では77件，患者384名，原因食品は，江戸川区内の製造業者が製造した鯨ベーコンで1都11県患者数1,548名（死者1名）となった。
    - 都内で2番目に多い患者の事件

# 食品衛生戦後史(16)

## 63年5月:東京の**帝国ホテル**で**赤痢**事件

- 帝国ホテルの従業員が、神奈川県磯子保健所で赤痢と判定され、横浜の赤十字病院に隔離されて発覚した
- 全従業員の検便で多数の赤痢菌陽性者が発見され、患者は226名に、ホテル営業は休業した。宿泊者から患者発生なく、**従業員食堂の食品**が原因と推定された。食堂は食器具の洗浄消毒、殺菌が不十分、清掃、防虫防鼠が不徹底だった

## 63年8月:**缶ジュース**による**食中毒**

- 東海道線の乗客が車内販売の缶ジュースを飲んで、はき気などの食中毒症状を訴えた。関東、東北12県で96名の患者をだした。缶ジュースから300~500ppmの**スズ**が検出された
- この事件を機に開缶したものは酸化が進みスズが溶け出す恐れがあるので開缶後は容器を代えるよう指導が強化された

# 食品衛生戦後史 (17)

- ・ 64年3月:東京オリンピックに向けて食品衛生対策
  - 外国からのお客様用に優良店舗はランクAと認証
  - 女子選手村の食品衛生監視は女性の監視員が実施
- ・ 64年4月: **ふぐ毒**の化学構造解明, **テトロトキシン**と命名
- ・ 64年5月:アイスクリームの**定義乳脂肪3%**以上
- ・ 乳等省令(第7次)が改正されアイスクリームの成分規格を乳脂肪3%以上とし, 乳脂肪の重量百分率を表示することになった
- ・ 64年6月16日:新潟地震で死者26名

# 食品衛生戦後史 (18)

- ・ 64年6月：省令改正 (第28次)
  - 食中毒事件票で病原性好塩菌を腸炎ビブリオと改めた
- ・ 64年7月～9月：即席めんによる中毒事件
  - 大阪府, 京都府, 岐阜県, 長野県で集団発生患者数69名, 症状は, 下痢, おう吐, 腹痛, 倦怠感, 頭痛など, 原因は即席めんの油脂の酸敗だった
    - 後に, 油脂を含む (10%以上) 菓子について指導要綱が定められるAV3, POV30以上。AV5, POV50以上
- ・ 64年9月：高知県, 徳島県でイカの缶詰で食中毒
  - 原因は缶詰の密封不足で雑菌の混入
- ・ 64年10月：東海道新幹線開業, 東京オリンピック開催

# 食品衛生戦後史 (19)

- ・ 65年5月：阿賀野川水銀事件
  - 阿賀野川下流の住民がメチル水銀による中毒で患者26名、死者5名を出し、**第2の水俣病**として大きな問題になった
  - 有機水銀に汚染された魚（ニゴイ）を大量に摂取することにより発症した。工場廃液との見解だが、公害として対応した
- ・ 65年8月：岩手県で**乳牛の炭そ（炭疽）**事件
  - 4頭発生したが、3頭を所有者が解体し近隣に配布し家庭で調理して摂取したため、皮膚炭疽2名、腸炭疽9名が発病した。解体に従事した12名中8名が皮膚炭疽を発病
  - 現在は炭疽菌が生物兵器として使われる可能性あるとして注目されている。

# 食品衛生戦後史 (20)

- ・ 65年9月：**海つぼによる中毒**
  - 沼津市, 富士市, 吉原市で市販された海つぼを原因とする麻痺的症候を呈する食中毒患者26名発生。症候は, 口喝, 視力減退, 瞳孔拡大, 口唇しびれ, 排尿困難など。内臓の抽出エキスから毒性が認められたが成分は不明
- ・ 65年11月：**メチル柿事件の発生**
  - 福島県下でメチルアルコール含有アルコールで, 柿の脱渋をしていたことが発見され, トラック4台分の柿を廃棄処分
- ・ 66年7月：**「ズルチン」による食中毒**
  - 島根県で, 自家製ボタモチに大量のズルチンを使用したため, 家族6名が食中毒となり, うち1名が死亡した
  - 68年にズルチンは食品添加物から除外される



# 食品衛生戦後史 (21)

- ・ 66年8月：**ユリア樹脂**の安全性問題
  - ユリア樹脂製の食器に熱いものを入れるとホルマリンが出ると主婦連が発表。11月に「合成樹脂性器具及び容器包装の試験法」の一部を改正し、新しい試験法を規定した
- ・ 66年11月：広島産「**かき**」による**食中毒**事件
  - 広島産「かき」による関東以西の11都府県におよぶ129件、1,596名の食中毒が発生したが、原因究明できなかった
  - 臨床所見で病原大腸菌やエンテロウイルスが疑われた
- ・ 67年8月：**生食用かきの成分規格、加工基準及び保存基準**を決めた
  - 生食用かきの届出、東京都では80年から

# 食品衛生戦後史 (22)

- ・ 66年12月：製菓衛生師法施行
- ・ 67年2月：いわゆる「豚コレラ事件」
  - 豚コレラ予防液の製造に使用していた豚の死体を化製場で処理しないで、違法に解体し、密売していた事件で品川警察署に摘発された
  - 京都府でも豚コレラ予防液の製造に使用した豚を、熊本県では狂犬病のワクチンに使用したヤギを食用として密売していた
- ・ 67年4月：公害病の究明
  - 富山県「イタイタイ病」三井金属神岡鉱業所の排水が原因、阿賀野川流域の水銀中毒は昭和電工鹿瀬工場の廃液が原因と発表された

# 食品衛生戦後史 (23)

- ・ 67年4月：東京都に美濃部革新知事誕生
- ・ 67年6月：**表示の徹底**
  - ハム・ソーセージに原料肉名の表示義務付け
  - フルーツ牛乳やコーヒー牛乳の「牛乳」の表示禁止
- ・ 67年10月：営業許可に食肉処理業を追加
  - 容器包装に入れられた食肉及び生かきの表示義務付け
- ・ 68年2月-3月：ダーク油事件, 油症事件前兆
  - 西日本で約49万羽のニワトリの大量死事件が発生
  - 家畜衛生試験場や福岡肥飼料検査所等の調査で, カネミ倉庫製造のダーク油を含む配合飼料が原因と判明 (その後, ダーク油より多量のPCBが検出される)

# 食品衛生戦後史 (24)

- ・ 68年6月：サツマアゲによる食中毒
  - 盛岡市周辺の3町村で4名死亡，他の町村を含めて患者251名、宮城県でも患者149名で合計患者400名，原因食品は塩釜市のかまぼこ店で製造したサツマアゲだったサルモネラ属菌を検出した
- ・ 68年7月：ズルチンを食品添加物から削除
- ・ 68年9月：水俣病はチツソ工場からのメチル水銀と政府の統一見解
  - 56年に水俣病が公式に確認されていたが，食品衛生調査会では，「主因をなすものはある種の有機水銀化合物である。」と答申し，原因を明らかにしていなかった

# 食品衛生戦後史 (25)

## ・ 68年10月:カネミ油症事件

- カネミ倉庫(株)製の「米ぬか油」に熱媒体PCB (ポリ塩化ビフェニル) が、脱臭工程のパイプのピンホール (小さな穴) から混入し、西日本一帯でこれを食べた者のうち1,000名を超す患者が発生して社会問題となった
  - 74年11月現在患者は1,283名, うち死者は28名であった  
この事件を契機に「製造者責任」がクローズアップされた
- 原因物質がPCBに含まれる, ダイオキシンの一種といわれているポリ塩化ジベンゾフラン (PCDF) と, コプラナーPCBだったことが判明した。

# 食品衛生戦後史 (26)

## <食品不信時代>

- 新聞の社会面に「うそつき食品」「まやかし表示」などの見出しが68年から69年にかけてにぎわした
- 栗の入っていない栗ようかん, ヤシ油入り純良バター, 馬肉入りコンビーフ, レモン汁の入っていないレモン果汁など
- ・ 69年7月: 政令改正 **食品衛生管理者設置業種拡大**
  - カネミ油症事件を契機に設置業種を拡大, 食用油脂製造業、マーガリン・ショートニング製造業, 魚肉ハム・魚肉ソーセージ製造業などを追加した
- ・ 69年7月: 告示改正 **冷凍食品の保存基準設定**
  - 冷凍食品の保存基準が設けられマイナス15℃以下で保管

# 食品衛生戦後史 (27)

- ・ 69年8月：**宮崎県でボツリヌス菌による食中毒**
  - 宮崎県で県庁職員がオードブルを食べ、**ボツリヌスB型菌**による食中毒にかかり、21名が発病し、3名が死亡した
  - ボツリヌスB型菌は、わが国最初のもので、西ドイツ製のキャビアが原因食品として疑われた
- ・ 69年11月：**サイクラミン酸塩 (チクロ) 食品添加物指定削除**
  - 1年間経過措置、チクロ含有の缶詰食品等の大量廃棄処分が行われた。
- ・ 70年6月：**岐阜県卵豆腐事件**
  - **サルモネラ属菌**に汚染された卵豆腐で食中毒発生、患者415名、死亡2名。原因はサルモネラに汚染された液卵を使用し卵豆腐を製造したため

# 食品衛生戦後史 (28)

## <食品安全のための規制強化>

- ・ 72年6月:法律改正(第12次)(営業責任の強化)
  - ① 安全性に疑念のある食品等の規制に関する改正  
(有害な物質等が含まれ,又は付着している疑いのある食品等の規制,新開発食品(石油たんぱく等)に対する規制)
  - ② 営業責任の強化に関する改正
  - ③ 食品の検査体制の強化(検査制度に関する改正)
  - ④ 指定検査機関制度の創設
  - ⑤ 表示制度の改善と広告の規制に関する改正



# 食品衛生戦後史 (29)

- ・ 73年3月：千葉ニッコー事件
  - 千葉県の千葉ニッコー(株)で、食用油脂の脱臭工程中、熱媒体「ジフェニール」が食用油に混入したことが判明した
  - ジフェニールが微量で食中毒患者は発生しなかった
- ・ 73年7月：魚介類の水銀の暫定基準の設定
  - メチル水銀の暫定摂取量限度，成名(体重50kg)に対して週に0.17mgまで
- ・ 73年12月：告示改正，サッカリン及びサッカリンナトリウムの使用基準改正
- ・ 74年8月：省令改正，AF2使用禁止(指定を削除)
  - 2-(2フリル)-3-(5-ニトロ-2-フリル)アクリル酸アミド=AF2は、ガン原性を有する物質に(食品衛生調査会)

# 食品衛生戦後史 (30)

- ・ 75年1月：歌舞伎俳優，坂東三津五郎ふぐ中毒死
- ・ 75年4月：輸入かんきつ類から指定外添加物を検出
  - 米国産のかんきつ類からOPP, TBZ検出，5千4百トンを廃棄した
- ・ 75年9月：駅弁による食中毒で死亡者（複合汚染）
  - 酒田駅で販売された幕の内弁当による食中毒（12都道府県で患者130名，死者3名）が発生。原因菌は，腸炎ビブリオ，黄色ブドウ球菌，セレウス菌の混合感染で，当時気温が高く，悪条件が重なり重症になった
- ・ 76年8月：東京都でボツリヌス食中毒
  - 都内の家庭でボツリヌスA型菌による食中毒，患者は女子2名で1名死亡，家族の死亡もあり原因究明は困難だった

# 食品衛生戦後史 (31)

- ・ 77年4月：省令改正 (第61次) OPP (オルトフェニルフェノール) を食品添加物として指定 (= 貿易障壁、外圧による規制緩和)
  - 対象食品は柑橘類に限り、残存量は10ppm以下
- ・ 77年6月：和歌山県有田市で集団コレラ
  - 有田市で患者9名、1名死亡、その後周辺市町村にも広がり最終的に99名となった
- ・ 78年3月：カネミ油症事件地裁民事判決
  - 77年10月のカネミ油症事件福岡地裁判決に引き続き、小倉支部の判決が出る
  - 両判決は、カネミ倉庫(株)鐘淵化学(株)に対し、総額67億6,200万円の支払いを命ずるものであった

# 食品衛生戦後史 (32)

- ・ 78年9月：ベビーフード照射事件
  - 愛知県豊橋市の食品会社が、74年からベビーフード用の粉末野菜（キャベツ、ハイサイ、ニンジンなど）に、ガンマ線を照射していたとして摘発された（放射線照射は、ジャガイモの発芽防止の目的以外では禁止）
- ・ 78年11月：結構式場でコレラ発生
  - 千葉県の男女がコレラと診断されたが、いずれも上野の池之端文化センターの結婚式に出席していた。調査の結果1都9県で患者・保菌者49名、原因食品は輸入冷凍ロブスターが疑われたが、感染経路は断定できなかった
  - 専用の解凍容器を使用するよう指導が加わった
- ・ 79年6月：弁当及びそう菜の衛生規範制定

# 食品衛生戦後史 (33)

- ・ 80年1月：**食品の自動販売機の衛生指導の通知**
  - 「食品の自動販売機の構造機能に関する指導事項」や「管理運営基準準則」「設備基準準則」を通知
- ・ 80年2月：告示改正、食品添加物の規格基準改正
  - 最終食品の完成前に**過酸化水素は分解、除去する**
- ・ 80年5月：**カンピロバクターによる集団食中毒**
  - 山口県の小・中学校において**学校給食を原因**とする食中毒で患者520名、カンピロバクターによるものと判明した
- ・ 80年7月：**麻痺性貝毒等の規制値の制定**
  - 79年、北海道旭川市で採取してきた「ムラサキイガイ」を食べ、全身麻痺症状を起こし、1名が死亡した事件を受けて、貝毒による食中毒を防止するために貝毒の規制値と検査法を定めた

# 食品衛生戦後史 (34)

- ・ 80年7月：うどんの付け汁による大規模食中毒
  - 久喜市の学校給食で3,610名の食中毒事件，原因食品は給食用うどんの付け汁と判明，ウエルシュ菌が検出された
- カンピロバクター，ウエルシュ菌が食中毒菌に入るのは82年
- ・ 80年10月：タイラギの貝柱による腸炎ビブリオ食中毒
  - 福岡県を中心に有明海産タイラギによる食中毒が発生。患者は950名で下痢，腹痛等の症状を呈した
  - 集荷業者が冷蔵保管を怠ったり菌が増殖が指摘された
- ・ 80年10月：イガイに残留するテイルドリンの暫定規制値を0.1ppmに設定した
- ・ 80年12月：生うどん，餃子の皮から基準を超えるPG
  - 東京都消費者センター調査

# 食品衛生戦後史 (35)

- ・ 81年5月：**エルシニアによる集団食中毒**
  - 岡山県で学校給食による集団食中毒が発生し、患者は641名に達し、原因菌は余り知られていない**エルシニア・エンテロコリチカ**であった
- ・ 81年5月：**健康食品 (クロレラ) に指導基準**
  - 76年, 77年にクロレラ錠剤を飲んでいて23名が光過敏症にかかった, 原因は葉緑素が分解した**フェオホルバイド**と判明, フェオホルバイドの総量が160mg以下と指導基準を定めた
- ・ 82年1月：**クマ肉によるトリヒナ症 (旋毛虫病) 発生**
  - 四日市市の旅館で**クマ肉の刺身**を食べた4名が, 発熱, 発疹, 筋肉痛, 顔面浮腫等の症状を起こし発病, 血液検査の結果**トリヒナ症**と確認された, クマ肉の残品を検査したところ**旋毛虫**が発見された

# 食品衛生戦後史 (36)

## <新しい食中毒病因物質の追加>

- ・ 82年3月:カンピロバクター等を食中毒原因菌に指定
  - セレウス, ウエルシュ菌, ナグビブリオ, カンピロバクター ジェジュニ/コリー, エルシニア・エンテロコリチカ, エロモナス・ヒドロフィラ, エロモナス・ソブリア, プレシオモナス・シゲロイテス, ビブリオ・フルビアリス
  - これらの細菌に起因した急性胃腸炎又は下痢症を食中毒として取扱うよう通知



# 食品衛生戦後史 (37)

- ・ 82年4月：オゴノリによる食中毒
  - 愛媛県の海岸で採取したオゴノリを食べた2名が下痢、腹痛、おう吐等の食中毒症状を呈し、うち1名がショック症状を起こし死亡
  - オゴノリが原因として疑われたが、原因物質は不明だった
- ・ 82年10月：スーパーで大規模食中毒
  - 札幌市内の大型スーパーの開店と同時に、飲料水およびこれに汚染された食品を原因に患者7,751名に達する食中毒事件が発生した
  - 患者便から病原大腸菌とカンピロバクターが検出された、上水と下水の配管の接続ミスだった

# 食品衛生戦後史 (38)

- ・ 84年6月：「からし蓮根」による食中毒
  - ボツリヌス菌A型の熊本県産の「からし蓮根」(真空包装)による食中毒は、全国13都県市で患者36名、うち11名が死亡。
  - 「西日本には、ボツリヌス菌は無縁」という油断と「真空包装」への過信により起きたものと推定される。ボツリヌス菌は北陸から東北・北海道などのいずしで多く発生していた
- ・ 85年6月：カンピロバクターによる大規模な食中毒
  - 埼玉県で学校給食を原因として3,010名の生徒児童が食中毒にかかった。(学校給食センター)
- ・ 85年6月：厚生省は「ロングライフミルク」(LL牛乳)等の常温流通を、「常温流通可能品」として厚生大臣が認定した牛乳等に限って認めた

# 食品衛生戦後史 (39)

- ・ 85年7月:ジエチレングリコール混入ワイン事件
  - 東京都において、ジエチレングリコールが混入したワインが発見された(横浜市では、同物質の添加されていた西ドイツ、オーストリア産等の高級輸入ワイン61,019本を焼却した)
- ・ 86年4月26日:チェルノブイリ原子力発電所の事故
  - 厚生省は4月30日より、ソ連等からの輸入食品に対し検査を強化した
  - 11月:放射能許容量の暫定基準を370ベクレル/kgに
- ・ 86年5月:ミネラルウォーター類規格基準一部改正
  - 清涼飲料水の成分規格、製造基準等の一部を改正し、輸入品の無殺菌のミネラルウォーターの販売が解禁された

# 食品衛生戦後史 (40)

- ・ 87年1月：**衛生規範の制定 (自主管理の徹底へ)**
  - セントラルキッチン/カミサリー・システムの衛生規範制定
- ・ 乳児ボツリヌス症予防対策について通知
  - 乳児にはハチミツを食べさせないように
- ・ 88年6月：**サルモネラによる大規模食中毒**
  - 6月末から7月にかけて、北海道の小中学校給食等で、冷やしラーメンの具 (**錦糸玉子**) が原因で、患者10,476名の食中毒。この頃から**サルモネラ属菌**、**インエッグの卵**が出回る
- ・ 88年7月：**食品添加物の表示基準，全面改正**
  - 使用した食品添加物は、原則としてすべて表示する。表示方法は「物質名」を基本とする。例：ソルビン酸 (保存料)

# 食品衛生戦後史 (41)

## <腸管出血性O157事件発生>

- ・ 89年1月：輸入チーズからリステリア菌検出
  - フランス産やオランダ産から検出された
- ・ 89年3月：米国でチリ産ブドウに青酸化合物混入
- ・ 90年9月：O157による集団食中毒, 2名死亡
  - 埼玉県浦和市内の幼稚園で、園児らが井戸水を原因とする「感染性下痢症」の集団発生があり、10月に2名が死亡、患者195名、原因菌は、腸管出血性大腸菌O157と判明
  - これ以降都内でも集団感染があったことを発表(東京都衛生研究所:伊藤, 甲斐)

# 食品衛生戦後史 (42)

- ・ 90年10月：**テイラミス**による**サルモネラ属菌 (S.E)**食中毒
  - 広島市の菓子製造業で製造され土産物で売られていたため、患者は12都県で697名
- ・ 90年11月：**植物性自然毒シキミ**による食中毒
  - 神戸市の野外自然観察会で採取した木の実を用いてパンケーキを焼いて食べたところ13名がおう吐や痙攣などの症状呈した、シイの実と誤認した
- ・ 91年7月：**長野県でウエルシュ菌**による食中毒
  - 摂食者1,186名、患者575名、原因食品は惣菜製造業者が作った**チャーシュー**だった

# 食品衛生戦後史 (43)

- ・ 91年9月：千葉県で**セレウス菌**による食中毒。
  - 学校給食センターの給食を食べた8校の4,363名うち1,877名が発症
- ・ 92年4月：社員食堂で**ドクゼリ**による食中毒
  - 仙台市で社員がドクゼリをわさびと間違えて採取したものの持ち込みワサビ醤油として提供したため33名が、めまい・吐き気・意識障害の症状を呈した
- ・ 92年9月：ゆで蛤で**腸炎ビブリオ**食中毒
  - 静岡県の食堂でアジ刺身に使用したバットを介して汚染されたゆで蛤で摂食者559名、患者423名だった

# 食品衛生戦後史 (44)

## 公衆衛生から地域保健へ、 保健所は集約化

- ・ 94年6月：地域保健法公布（保健所法の全面改正）
  - これにより1994年，全国845か所あった保健所は2016年4月で480か所に統廃合されている
  - 健康相談などの保健業務は市町村へ
  - 食品衛生などの業務は集約化された保健所に集中された
  - 保健所の名前も「保健福祉事務所」「福祉保健所」「保健福祉センター」「健康福祉センター」等と表面的には保健所と名乗っていないところもある



# 食品衛生戦後史 (45)

## <規制緩和・自主管理・消費者の選択へ>

- ・ 95年4月：食品衛生法施行規則の等の一部改正
  - 食品の日付表示基準が、「製造年月日」表示から「期限」表示（消費期限，品質保持期限）へ転換された
- ・ 95年5月：食品衛生法大規模改正法が成立
  - 食品衛生推進員制度の創設
  - 営業許可期限の最低が2年から4年に引き上げ
  - HACCPの導入
  - 指定検査機関のGLPの導入

# 食品衛生戦後史 (46)

- ・ 95年6月：容器包装リサイクル法公布
  - リサイクル法を受けて、ハンバーグ店の包装がスチロールから紙になった
- ・ 95年7月：製造物責任法 (PL法) の施行
  - 規制緩和・自主管理・消費者の選択を求める体制へ移行

公衆衛生の課題は少なくなったと、94年の地域保健法制定により保健所を削減することになったが、直後に

## 公衆衛生・食品安全を脅かす事件が続発

- ・ 96年には英国のBSE事件と日本での腸管出血性大腸菌O157の大発生

# 食品衛生戦後史 (47)

- ・ 96年3月：**英国のBSE発生**で英国産牛肉，牛肉加工品その他牛由来の製品すべて輸入自粛を指示
  - BSEは80年代から発生していたが，人への感染が疑われたのが96年以来英国では，**VCJD (変異型クロイツフェルツヤコブ病)**の死者は176名(2013年7月現在)
  - 英国におけるVCJDの死亡者は00年に28名(前年の15名から)に増加し心配されたが，その後は減少して05年，06年，07年とも5名，08年2名，09年3名，10年3名，11年5名だった，12年に初めて0名となった。13年は5名と増えている。
  - プリオン病(クロイツフェルツヤコブ病=CJD, VCJD, クールー病パプアニューギニア名食い，スクレイピー=ひつじやぎ)

# 食品衛生戦後史 (48)

- ・ 96年5月～8月：集団給食で0157の集団食中毒
  - 5月の岡山県の邑久町(死亡2名)をはじめ、広島、愛知等で0157による集団食中毒が発生
  - 7月には、大阪府堺市の小学校給食で、有症状が6千名を超える集団食中毒が発生し、小学校6年生の女児が死亡した。
- この事件を受けて給食施設では検食を - 20℃で2週間以上保存することの通知が出された。中心温度75℃1分間以上にする大量調理施設衛生管理マニュアルの制定へ

# 食品衛生戦後史 (49)

## <マニュアルの作成の時代へ>

- ・ 97年3月: マニュアルの作成, 食中毒要領一部改正
  - 大量調理施設衛生管理マニュアル, 食中毒調査マニュアルの作成
  - 食中毒の処理要領の一部改正, ウイルス(SRSV=ノロウイルス)を食中毒原因物質に
- ・ 97年3月: 家庭での食中毒予防マニュアル「家庭できる食中毒予防の6つのポイント」の作成
- ・ 97年6月: オイスターソースよりボツリヌスA型菌を検出, 東京都内で販売されていたマレーシア産オイスターソースからボツリヌスA型菌が検出された

# 食品衛生戦後史 (50)

## <鳥インフルエンザの人への感染>

- ・ 97年:鳥インフルエンザ (H5N1) 初めて人への感染が香港で確認された
- ・ 感染者18名のうち6名死亡, 感染拡大防止のため**香港全域の鶏約150万羽を処分**
- ・ 2003年から2015年1月23日までに, 16か国から718例の検査にて確定診断された鳥インフルエンザ (H5N1) 感染者が公表され, 413例が死亡している
- ・ 2013年3月以降、**新たな鳥インフルエンザA(H7N9)** ウイルスのヒト感染患者1329名の報告があり, 感染患者のうち, 少なくとも492名の死者が報告されている

# 食品衛生戦後史 (51)

## <予想外の食材による食中毒>

- ・ 98年5月から6月:「いくら」でO157感染38名
  - 富山17名, 東京6名, 千葉6名, 神奈川8名, 大阪府1名(回転寿司のいくら)原因食品の製造は野付物産(別海町)
  - 細菌数が多いと回収されたものを再出荷していた
- ・ 99年3月から8月:乾燥イカ「バリバリいか」でサルモネラ属菌食中毒
  - サルモネラ・オラニエンブルグとサルモネラ・チェスターによって47都道府県で患者発生1,505名を超える(散發型の集中発生,いわゆるdiffuse outbreak)
  - 青森の魚介類加工場1施設で加工したものであった

# 食品衛生戦後史 (52)

## <サルモネラ・エンテリテイデイス (SE) の多発と卵の期限表示>

- ・ 99年11月：**たまごの賞味期限表示義務付け**
  - 80年代後半から、卵のSEによる食中毒が多発していたことから、99年11月1日から食品衛生法により、たまごのパック等へ**生食できる期間**の「賞味期限」が義務付けられた
  - サルモネラ属菌食中毒患者が90年代に1万名を超えるようになった。主な原因が、**インエッグ** (卵の中に入った) のサルモネラであることが解明され、(次PPの数式参照) 鮮度のよい一定期間は増殖が抑えられることから、その期間を賞味期限の参考とした、これ以降サルモネラの食中毒は減少している

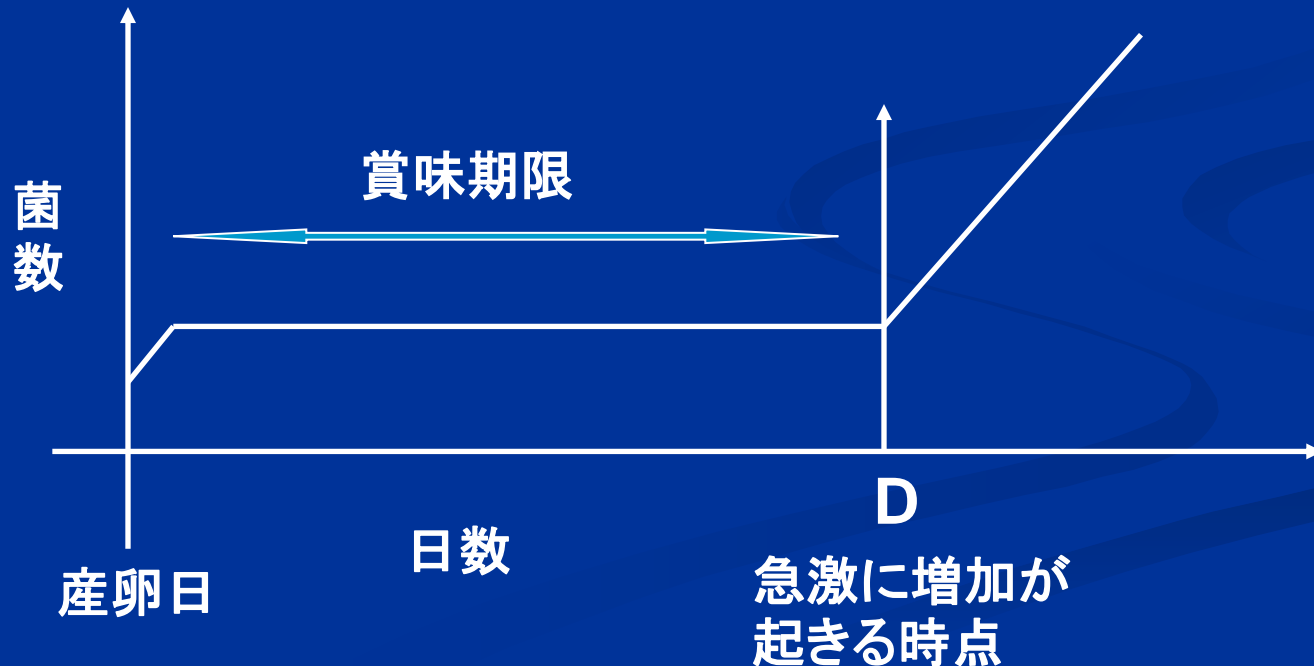


# 卵の賞味期限の考え方

## ハンフリー博士の数式

$$D = 86.939 - 4.109T + 0.048T^2$$

(D: 菌の急激増加がおこるまでの日数) (T: 温度)



# 食品衛生戦後史 (53)

- ・ **感染症予防法制定 (1999年4月施行)**
  - 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律といふ従来の「伝染病予防法」「性病予防法」「エイズ予防法」の3つを統合, 07年4月「結核予防法」を統合
- ・ 99年12月: 食中毒事件票の改正**食品媒介感染症の概念の導入 (food-borne disease)**
  - 同じ食品媒介でも, 保健所では「伝染病」と「食中毒」を別に対応していたが, (food-borne disease) ということによって食品衛生の部門で扱うようになった
- ・ **感染症予防法**で赤痢, コレラは2類感染症に, 2006年に腸管出血性大腸菌とともに3類感染症に

# 食品衛生戦後史 (54)

## <世紀の節目00年から02年に食品事故多発>

- ・ 00年6月：雪印乳業の低脂肪加工乳で黄色ブドウ球菌
  - 雪印乳業(株)大阪工場製造の低脂肪乳等を原因とする食中毒事件は14,780名と、近年例をみない大規模食中毒事件となった。
  - 低脂肪乳から黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンA型が検出された。
  - 低脂肪乳の原料は、大樹工場製造の脱脂粉乳だった。脱脂粉乳製造の際に停電が発生し、そこで作られた製品は、生菌数に係る基準に違反する脱脂粉乳だったが、それを原材料として使用していた。

# 食品衛生戦後史 (55)

## <一口・角切りステーキ(加工肉)でのO157食中毒>

- ・ 00年9月:「ひと口ステーキ」による腸管出血性大腸菌O157食中毒, 神奈川県ほか3県で発生
  - 同じ食肉処理施設で加工された肉を使用, **テンダリング(筋きり)**, **タンブリング(味付け)**の処理過程で肉の内部にO157が侵入して, 加熱不足で食中毒に
  - 00年11月厚生省通知「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」
- ・ 01年2月:「角切りステーキ」によるO157食中毒
  - 滋賀県, 富山県, 奈良県の同一チェーン店で同じ処理工場で「**テンダライズ**」等加工されていた肉を使用, 加熱不足, カナダ産原料肉からDNAパターン的一致したO157が検出された

# 食品衛生戦後史 (56)

- ・ 01年9月：日本でも初めて**牛海綿状脳症 (BSE)**の牛が発見される
  - 「BSE」(牛海綿状脳症, Bovine Spongiform Encephalopathy)は, 俗に「狂牛病」(mad cow disease)と呼ばれることもある
  - 日本にBSEは入ってこないという安全神話があったが, 異常牛の調査を行った結果1頭目のBSE感染牛が発見された
  - 患牛処分経過な適切な情報が提供されなかったことなど, 行政対応が批判され。

# 食品衛生戦後史 (57)

- 01年11月下旬から12月にかけて、生カキによるソクネ型赤痢菌によるdiffused outbreakが発生
  - 2002年1月30日までに30都府県で160名の赤痢患者。患者からの聞き取り調査の結果「生食用生カキ」が疑われ、生食用カキから0.2 cfu/g (MPN法)の赤痢菌汚染が確認された
  - 原因食材は韓国産輸入カキであった

# 食品衛生戦後史 (58)

- 02年2月～：**食肉偽装事件**
  - 国が実施したBSE対策でY食品(株)の偽装工作が発覚。輸入品を国産品と報告し国に買上げさせた
  - その後、多くの会社で偽装工作をしている事が発覚する
- 02年3月：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
  - 全国の検疫所で冷凍野菜18品目を生鮮野菜と同じ基準で検査し始めると、基準を超える残留農薬が多数出た

# 食品衛生戦後史 (59)

- 02年5月：**ウェルシュ菌**による大規模食中毒発生
  - 都内で開催された日本看護協会の総会で出された昼食「中華弁当(海老チリソースを推定)」が原因で下痢・腹痛等の症状を呈した
  - 患者数887名, 摂食者数2,341名
- 02年5月～6月：**指定外添加物**を利用した製品の自主回収が相次ぐ
  - ①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
  - ②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



# 食品衛生戦後史 (60)

- 02年7月～：**無登録農薬(10種類)を販売し農薬取締法及び毒物劇物取締法違反**
  - 山形県において国内で登録を受けていない農薬（いわゆる無登録農薬）を販売した業者が農薬取締法並びに毒物及び劇物取締法違反の容疑で逮捕された
  - その後の関係業者や他の販売業者、購入農家等への立入検査の結果、無登録農薬が44都道府県の約270の営業所において販売され、約4千戸の農家で購入されていたことが判明した

# 食品衛生戦後史(61)

- 02年8月:老人保健施設等でO157による食中毒で9名の死者発生
  - 宇都宮市の施設で入院・入所中の患者ら5名が血便・下痢・腹痛の症状を訴えた。139名が発症し、死者が8名「香味あえ」のみからO157株が検出され、患者由来株とPFGEパターンも一致した。
- 02年12月:イシガイダイのシガテラ毒素による食中毒で、製造物責任で処罰
  - イシガキダイ料理は、製造物責任法にいう加工に当たる、料亭経営者約1,200万円の支払いを命じた(東京地方裁判所判決)

# 食品衛生戦後史 (62)

## ・ 02年10月：アクリルアミドの対応

- 2002年4月にスウェーデン政府より、炭水化物を多く含むイモ等を焼く、又は揚げることにより食品中にもアクリルアミドが生成されると発表された
- (1)アクリルアミドについての情報を提供するとともに、十分な果実、野菜を含む様々な食品をバランスよく取り、揚げ物や脂肪食の過度な摂取を控える
- (2)炭水化物の多い食品を焼いたり、揚げたりする場合にはあまり長時間、高温で調理しないよう、厚生労働省ホームページ等を用いて、Q & Aなどわかりやすい内容で情報提供する。

# 食品衛生戦後史 (63)

- ・ 02年12月:乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品, 添加物等の規格基準の一部改正
  - ①脱脂粉乳の製造基準の設定 - 製造上必要不可欠な工程を除き、黄色ブドウ球菌が増殖し、かつ、エンテロキシンを産生する可能性のある温度帯(10℃を超え48℃以下)を避けること等。
  - ②乳等の殺菌基準の改正(Q熱の患者発生への対応)62℃30分から63℃30分間加熱に変更した

# 食品衛生戦後史 (64)

・ 03年1月：**パンによるノロウイルス食中毒**の続発

①東京都内の小学校給食でバターロールパンによるノロウイルス食中毒

菓子製造業者が納品した**バターロールパン**を使用して給食に提供した2校で喫食者1,249名中314名の患者発生があった  
製造工場に従事者の手指からの二次汚染が推測された

②北海道内の学校給食で**ミニきなこねじりパン**によるノロウイルス食中毒

学校給食16校で摂食対象者1438名, 患者661名  
パン工場**従業員1名**からノロウイルス検出した

# 食品衛生戦後史 (65)

- ・ 03年5月：食品基本法制定，食品衛生法の抜本改正
- ・ 03年5月：「食品衛生法等の一部を改正する法律」「健康増進法の一部を改正する法律」公布
  - 01年のBSEの発見や02年の次の食品事件の多発がきっかけ①中国産冷凍ほうれん草から農薬検出②食品表示(食肉、食鳥)の偽装③指定外添加物(肉まん等)使用④中国産やせ薬(健康食品)問題⑤無登録農薬(ダイホルタン等)問題

# 食品衛生戦後史 (66)

- ・ 03年5月：食品衛生法等の一部を改正する法律と健康増進法の一部を改正する法律の公布
  - ①法の目的規定見直し②国や都道府県の責務の明確化③事業者の責務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策定等⑥食中毒等飲食に起因する事故への対応の強化⑦罰則の強化，⑧指定検査機関制度の登録見直し，検査機関が指定制から登録制へ⑨総合衛生管理製造過程の承認への更新制度の導入⑩食品衛生管理者の養成施設及び講習会が指定制から登録制へなど

# 食品衛生戦後史 (67)

- ・ 03年7月：食品衛生法施行規則等の一部改正（省令第127号）
  - 期限表示（品質保持期限）を廃止し、賞味期限に統一する。消費期限、賞味期限の定義を定めJAS法との整合性を図った
- ・ 03年8月：健康食品アマメシバ（天芽芝）による健康障害発生（閉塞性細気管支炎により息切れ、湿性咳嗽等が発生）
  - 03年9月にアマメシバを大量長期に摂取させることが可能な粉末、錠剤等の形態の加工食品の販売禁止へ



# 食品衛生戦後史 (68)

- ・ 03年8月：**SRSVをノロウイルス**と命名
  - パリで開催された第12回国際ウイルス学会の分類委員会において、小型球形ウイルス(SRSV)をノロウイルス(noro virus=属)という新たな属名で呼ぶことが決定した
- ・ 03年8月：食品衛生週間から食品衛生月間に
- ・ 03年10月：養殖コイが**コイヘルペスウイルス病**(KHV) で大量に死亡(茨城県霞ヶ浦等)
  - 茨城県は感染の拡大を防止するため、霞ヶ浦の養殖コイを全量処分した

# 食品衛生戦後史 (69)

- ・ 03年12月：牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法「**牛トレーサビリティ法**」施行
- ・ 03年12月：米国で初めて**BSEの牛**が見つかる
  - 厚労省は米国からの牛肉の輸入を禁止, 厚労省は同国の牛を原料とした医薬品・化粧品について米国からの輸入自粛を指導。
  - 食材を同国からの輸入に依存している外食産業等への影響が発生した。

# 食品衛生戦後史 (70)

- ・ 04年1月：京都府の農事組合法人が6ヶ月前に採卵し冷蔵保管していた卵，約5万個を出荷
  - 卵を食べた27名が下痢等の症状を呈
  - 同組合は出荷に際し賞味期限・採卵日に虚偽の表示をした
- ・ 04年1月：山口県で毒性の強い高病原性鳥インフルエンザウイルス(H5N1)発生
  - 山口県の採卵養鶏場で昨年末から計約6,000羽のニワトリが死に，原因を調べた結果「高病原性鳥インフルエンザ」のウイルスを検出した，と発表した
  - 日本での発生は1925年以来で79年ぶり

# 食品衛生戦後史 (71)

- ・ 04年2月：大分県や京都府内の農場で**高病原性鳥インフルエンザ感染**確認
  - 多数の鶏死亡，拡大防止のため警察・自衛隊等が出動する。その後，野生のカラスへの鳥インフルエンザ感染が確認される（丹波町，園部町，大阪府で）
- ・ 3月9日：高病原性鳥インフルエンザに関する周知徹底について通知
  - 内閣府食品安全委員会事務局長や厚生労働省健康局長などの連名で都道府県知事や保健所設置市長，特別区長宛に

# 食品衛生戦後史 (72)

- ・ 04年2月：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) の通知
  - ガイドラインに基づき各自治体で管理運営基準を条例化することになった
- ・ 04年11月：スギヒラタケと原因不明の急性脳症
  - 9月以降, 新潟県, 山形県, 秋田県等の東北地方を中心にスギヒラタケを摂食して, 原因不明の急性の脳症患者が発生した患者は59名, うち17名が死亡した。(04年11月18日まで)

# 食品衛生戦後史 (73)

- ・ 04年11月：**E型肝炎ウイルス**の感染発生
  - 北海道の焼き肉店で今年8月、豚レバーなどを食べた6名がE型肝炎ウイルスに集団感染し、うち1名が劇症肝炎で死亡していたことが、厚生労働省などの調べで27日わかった
- ・ 厚生労働省は28日、各都道府県に対して、豚の生肉と加熱不十分な肉の摂取を避けることを飲食店や消費者などに周知徹底するよう要請した。

# 食品衛生戦後史 (74)

- ・ 04年12月～05年1月：**ノロウイルス感染性胃腸炎多発**、死亡者も
  - 老人養護施設等でノロウイルスによる感染性胃腸炎多発し、広島県福山市内の特別養護老人ホームで42名の入所者が下痢・嘔吐等を発症し、うち7名が死亡し、一部の検体からノロウイルスが検出された
  - 各地で、高齢者施設において下痢・嘔吐等の症状を呈する者の発生が頻発した。

# 食品衛生戦後史 (75)

- ・ 05年4月：個人情報保護法の施行
  - 国及び地方公共団体の責務等を明らかにするとともに、個人情報を取り扱う事業者の遵守すべき義務等を定めることにより、個人情報の有用性に配慮しつつ、個人の権利利益を保護することを目的とする
- ・ 05年6月：**食育基本法** (法律第63号) 公布
  - 目的は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進すること



# 食品衛生戦後史 (76)

- ・ 05年4月：個人情報保護法の施行
- ・ 05年6月：食育基本法（法律第63号）公布
  - 目的は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進すること
- ・ 05年6月下旬から12月下旬、**高病原性鳥インフルエンザ**の感染確認
  - 茨城県40例、埼玉県1例、分離されたウイルスはすべてH5N2亜型のA型インフルエンザウイルスであった

# 食品衛生戦後史 (77)

- ・ 06年3月: **食鳥処理場におけるHACCP方式**による衛生管理について通知
- ・ 06年5月: **残留農薬等のポジティブリスト**制度施行
  - 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度というのは、一定量以上の農薬等が残留する食品の販売等を禁止する制度
- ・ 06年11月: 国内で36年ぶりに相次いで2例の**狂犬病事例が発生**—京都と横浜の2例ともフィリピンに滞在中イヌに咬まれ、帰国後発症。

# 食品衛生戦後史 (78)

- ・ 06年12月：**ノロウイルス食中毒大流行**
  - ノロウイルス食中毒, 06年1年間で事件数499件, 患者数は2万7千616名となった。  
(05年の食中毒全体の患者は27,019名だった)
- ・ ノロウイルス**遺伝子の変異**
  - ノロウイルスの遺伝子型G II.4が変異し免疫がなかったことや, 不顕性感染が多かったことなどで, 集団給食施設や保健施設, 一般の飲食店などで事件が発生した。
  - この事件を受けて**08年に大量調理衛生管理マニュアルが改正**される
  - 2012年と2014年にも大きな遺伝子変異が起きた

# 食品衛生戦後史 (79)

## <07年：食品偽装事件の多発>

(07年：1年を表す漢字は“偽”だった)

- ・ 07年1月：不二家「賞味期限切れ牛乳使用」事件
- ・ 07年6月：ミートホープの偽装表示その他の不正事件
  - ・ 加ト吉などで販売, 生協のコロッケにも
- ・ 07年8月から10月：老舗の不正
  - ・ 8月白い恋人, 10月赤福, 10月船場吉兆→5月料理の使い回し判明, 倒産へ
- ・ 07年9月：イカの塩辛による腸炎ビブリオ食中毒全国で900名
- ・ 07年10月：鶏肉の産地偽装, 比内地鶏 (廃鶏だった), 名古屋コーチン

# 食品衛生戦後史 (80)

- ・ 08年1月：**中国産冷凍餃子農薬汚染事件**
  - メタミドホス中毒患者10名，国内では倉庫で保管中に農薬に汚染される事例も
- ・ 08年4月：米国産牛肉，BSE衛生証明書に記載のないものが1箱混載
- ・ 08年6月：**大量調理施設衛生管理マニュアルの改正**
  - ノロウイルス対策向けに，二枚貝等は85℃1分以上の加熱，手指は石けんでの二度洗い，消毒用アルコールの使用
- ・ 08年9月：非食用事故米穀の不正規流通
  - アクセス米など工業用米が食用に転売されていた

# 食品衛生戦後史 (81)

- ・ 08年9月：**中国で牛乳へのメラミン混入**
  - 蛋白質の含有量(N)を増やすためにメラミンを混入させた、メラミン混入の牛乳を使用した製品が日本にも輸入されていた
- ・ 08年10月：**中国製「冷凍いんげん」から高濃度の有機リン系農薬ジクロールボスを検出**
  - 東京都内で異味、異臭の苦情のあった冷凍いんげんを分析したところジクロールボスを6,900ppm検出した
- ・ 08年11月：**芋煮に洗淨剤混入の食中毒**
  - 横浜市内であった芋煮会で提供された芋煮を食べた62名が唇のしびれやおう吐の症状
  - 油専用の洗淨剤を食用油と間違えて使用した

# 食品衛生戦後史 (82)

- ・ 09年8月: 飲食チェーン店 (屋号: Pランチ, ステーキのD) の「**角切りステーキ**」による腸管出血性大腸菌 **O157**食中毒
  - Pランチは結着加工 (成型) された肉を使用 (16店舗, 患者38名)
  - ステーキのDはハンギングテンダーをカット後軟化剤調味液を加え真空包装した肉を使用 (11店舗、患者20名)
  - 肉の内部まで菌が侵入しており, 加熱不足が原因
  - 00年11月厚生省通知「**テンダリング, タンプ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」の再度の徹底を図った
- ・ 09年10月: 米国産牛肉732箱に, 米国農務省発行の衛生証明書に記載のないショートロイン (骨付き) が1箱混載

# 食品衛生戦後史 (83)

- ・ 09年9月：**消費者庁が発足** (内閣府の外局)
- ・ 09年10月：学校給食でちくわによる卵アレルギー
  - 神奈川県の小学校で学校給食を食べた児童が咽喉の痛みや腹痛を発症 (12校で13名) 原因食品は「ちくわのてり煮」ちくわ製造所で原材料規格書にない卵白を使用していた
- ・ 06年から09年：**原因不明 (謎の食中毒) 多発**
  - 主な症状, おう吐・下痢, 発症まで3時間から8時間, 平均4~5時間
  - 東京都の事例では, 患者が養殖の**ヒラメ**やメジマグロなどを食べている
  - その後の研究で, **ヒラメはグドア・センプトンククタータ**, **馬肉はザルコシステイス・フェアリー**という寄生虫が関与していることが判明した (2012年6月に厚生労働省通知)



# 食品衛生戦後史 (84)

- ・ 10年3月～：宮崎県で口蹄疫の流行
  - 7月4日の終息宣言までに牛, 豚, 水牛など28万8643頭を殺処分した。
- ・ 10年5月：カツオの刺身でカンピロバクター食中毒
  - 食育の授業で鶏をさばいた調理室で, 別の講師がカツオを刺身にして試食させた
  - 摂食者147名, 患者44名
- ・ 10年10月：ヒラメを原因とする病因物質不明の食中毒で113名
  - 銀行が懸賞品として配布したヒラメを食べた534名中113名がおう吐, 下痢の食中毒症状を呈した

# 食品衛生戦後史 (85)

- ・ 11年1月：米国食品医薬品局 (FDA) が食品安全強化法を成立 (FSMA, Food Safety Modernization Act)
  - これに伴い、現行適正製造規範 (cGMP) の改定が順次行われる。米国が輸入する食品について、実質的にHACCP実施が義務付けられたことになる
  - 日本では14年5月に「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)」が改正され、HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準が定められた

# 食品衛生戦後史(86)

- ・11年2月：**学校給食でサルモネラ属菌の食中毒**
  - 岩見沢市のセンター給食施設で1298名
    - ・原因食品は「**ブロッコリーサラダ**」, 和える際に使用した自動回転釜にサルモネラが付着が推測された
  - 群馬県吉岡町のセンター給食施設で219名
    - ・原因食品は「**モヤシのナムル**」, こちらも回転釜で和えていた。和える前の釜の消毒が不十分
- ・11年3月：**福島第1原発事故**
  - 食品の放射能汚染広がる
  - 食品中の放射性物質の暫定基準設定

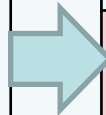
# 食品衛生戦後史 (87)

## ○放射性セシウムの暫定基準値

食品群	規制値 (ベクレル/kg)
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	
牛乳・乳製品	200
飲料水	200

## ○放射性セシウムの新基準値

食品群	規制値 (ベクレル/kg)
一般食品	100
乳幼児食品	50
牛乳	50
飲料水	10



2012年4月1日から新基準が施行された

# 食品衛生戦後史 (88)

## <ユツケ (生の牛肉) を食べて5名死亡>

- ・ 11年4月 - 5月: ユツケで腸管出血性大腸菌O111による食中毒
  - 焼肉チェーン店で5名死亡 (1名は10月に死亡) 生食用の生肉は流通しておらず, 加熱用を提供していた。  
O111とO157との混合感染
- ・ 11年9月: 生食用食肉の規格基準制定
  - パックに入れて表面から10mmまでを60°C2分加熱

# 食品衛生戦後史 (89)

- ・ 11年6月：生食用生鮮食品の原因物質不明事例の解明
  - ヒラメの食中毒は、粘液胞子虫：クドア・センプテンpunkタータが原因
  - 馬刺しの原因は、住肉胞子虫：ザルコシステイス・フェアリーと判明
- ・ 予防には加熱か冷凍処理が必要, ヒラメは, 冷凍は現実的でなく, 養殖環境の改善等が求められている
- ・ 11年の食中毒統計でセプテンpunkタータが原因の食中毒は33件, 473名となった。

# 食品衛生戦後史 (90)

- ・ 11年6月：**団子・柏餅によるO157食中毒発生**
  - 山形市内の菓子製造業で作った団子・柏餅でO157による食中毒が発生，患者287名，死者1名，汚染経路は特定されなかった
- ・ 11年5月 - 7月：**スプラウトによる腸管出血性大腸菌O104食中毒**
  - ドイツを中心にEUなどでO104による食中毒発生，患者4,075名，HUS発症者287名，死者50名、原因食品はスプラウト（発芽野菜）、種がエジプト産フェネグreekと推定された
  - 腸管凝集接着性大腸菌（EAaggEC）がVT産生に変異

# 食品衛生戦後史 (91)

- ・ 11年6月：**千切りキャベツ**による広域食中毒
  - 富山県, 石川県で**弁当**に使用した千切りキャベツで**腸管出血性大腸菌O26**の食中毒発生, 患者19名, 原因は特定されていないが, 原料のキャベツが汚染, 金沢市内の野菜加工業工場内での交差汚染, 従事者の保菌などが推定された
- ・ 11年8月：**レストランチェーン店**で**赤痢菌食中毒**
  - 東北4県のレストランチェーン店18店舗で付け合せの野菜の浅漬け(大根, キュウリ, ニンジン, 大葉)で**細菌性赤痢**による食中毒が発生
  - 患者数52名、第三者委員会による検討が行われた。非加熱生食製品の製造工程の改善, 作業員の手指からの汚染防止策の徹底, 工場内での交差汚染防止策の徹底など提言



# 食品衛生戦後史 (92)

- ・ 11年9月：生食用食肉の規格基準制定
  - 腸内細菌科菌群が陰性, 加工調理施設の特定
  - 肉塊の表面から深さ1cm以上の60°C2分以上の加熱
- ・ 11年10月：生食用食肉の表示基準制定
  - 危険表示をする等
  - 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
  - 子供, 高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

# 食品衛生戦後史 (93)

- ・ 11年6月：新しい寄生虫による食中毒判明
  - 「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」厚生労働省通知, ヒラメに寄生するクドアと馬肉の寄生するサルコシステイスを食中毒として対応することになった
- ・ 12年12月：食中毒病因物質に追加
  - 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令で, 食中毒事件票の病因物質の種別欄にクドア, サルコシステイス, アニサキス及びその他の寄生虫が追加された

# 食品衛生戦後史 (94)

- ・ 12年3月：あずきばっとうで**ボツリヌス食中毒**
  - 鳥取県の69歳の夫婦が呼吸困難，言語障害，一時心肺停止の症状を呈し，経過も重篤状態。家庭に残されていた食材を検査したところ，岩手県で製造された真空包装のあずきばっとう（ぜんざいの餅の代わりに平打ちのうどんが入った郷土料理）により**A型ボツリヌス菌**を検出した
- ・ 12年7月：**生レバーの提供禁止**
  - 12年7月から，食品衛生法に基づいて，牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止された
  - 腸管出血性大腸菌が牛の肝臓内部にも侵入していることが判明したため

# 食品衛生戦後史 (95)

- ・ 12年8月：**白菜の浅漬けによるO157食中毒**
  - 札幌市の業者が製造した白菜の浅漬け（白菜切り漬け＝白菜・ニンジン・キュウリ）による**O157食中毒**発生
  - 高齢者施設（11）、ホテル、飲食店、販売店など12施設で患者169名、死者8名、汚染経路は不明
  - **漬物の衛生規範が改定**（平成24年10月12日付け監視安全課長通知食安発1012第1号）された
- ・ 12年8月：米国で**メロンによるリステリア食中毒**
  - 米国で**生鮮カンタロープ（メロン）**によるリステリア菌食中毒発生、全米28州で患者146名、死者30名、包装施設で汚染されたと推測された

# 食品衛生戦後史 (96)

- ・ 12年9月：事業所給食でのO148による食中毒
  - 東京都，神奈川県，山梨県，長野県の13事業所の給食で下痢原性大腸菌O148による食中毒，患者数580名
  - カツ野菜業者から納品された生食用の長ネギ小口切りの原材料汚染と推測（人の糞便で汚染された食品？）長ネギは輸入されたものであった
- ・ 12年11月～12月：ノロウイルス食中毒大流行
  - 11月と12月だけで食中毒患者10,105名，176件となった，12年全体のノロウイルス患者数は17,632名
  - 2006年に続いて，ノロウイルス遺伝子GII.4が大きく変異した，2012（変異型）シドニーと名付けられた

# 食品衛生戦後史(97)

## <12年12月：ノロウイルス食中毒大流行>

① 12年12月10日に発生した広島市内の仕出し弁当業者の弁当によるノロウイルスによる食中毒は、喫食者約5200名、患者が2,035名となった

- 従業員7名と男子用トイレ、障害者用トイレからノロウイルスGⅡ検出。食品汚染だけでなく、洗浄作業にあたる名から器具類を汚染した可能性も考えられた

② 12年12月11日に発生した山梨県の仕出し弁当によるノロウイルス食中毒は、喫食者3,775名、患者1,442名となった

- 従業員24名と患者からノロウイルスGⅡ検出。配送係や洗浄係の従事者からもノロウイルスを検出しており、手指や器具を介して広がった可能性が示唆された

# 食品衛生戦後史(98)

- ・ 12年12月: **学校給食で食物アレルギーによる死亡事故**
  - 東京都の小学校で、食物アレルギー(乳アレルギー)を有する児童が学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより死亡。おかわりの際に**チーズが入ったチヂミ**を提供した
  - 事故検証委員会が設置され、アレルギー原因食材の連絡・確認の不徹底など指摘
- ・ 14年3月: **今後の学校給食における食物アレルギー対応について(通知)** 25文科ス第713号
  - 学校における食物アレルギー対応については、「ガイドライン」や「管理指導表」を活用しながら、関係者が共通認識を持って対応に当たることが重要であることについて、教育委員会内の共通理解のもとに、その推進を図ること

# 食品衛生戦後史 (99)

- ・ 13年6月：ホテルでの**食材偽装問題発覚**
  - 東京近郊の有名ホテルでブラックタイガーを車エビとの表記が発覚し、都内の有名ホテルや、10月には大阪の有名ホテルなどで表示とは異なる食材で提供していたことが次々と発覚した
- ・ 13年9月：ニシ貝による**ナグビブリオ食中毒**
  - 大分県のK市内で9月15日、16日に開催された敬老会において11地区で提供された仕出し弁当750食を、一部の人は自宅へ持ち帰り、計846名が摂食し、そのうち396名が下痢、腹痛などの食中毒様症状を呈した
  - 潜伏時間は6～48時間、平均26.6時間であった



# 食品衛生戦後史 (100)

- ・ 13年10月: ガイドラインおよび大量調理施設衛生管理マニュアルの改正

## <ガイドラインの改正>

- 12年12月の1千名を超えるノロウイルス食中毒事件を受けて、厚生労働省は「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) を改正した
- 「使い捨て手袋の交換」「手洗い, 健康管理の衛生教育」「おう吐物により汚染された可能性のある食品の廃棄」「施設でおう吐した場合の消毒」等を追記した

## <大量調理施設衛生管理マニュアルの改正>

- 「二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱温度を85℃~90℃で90秒以上」に改正した

# 食品衛生戦後史 (101)

## <フードディフェンス>

- ・ 13年12月29日: アクリフーズが生産した冷凍食品の一部から**農薬(マラチオン)**を検出したと公表
  - 12月29日の公表までに寄せられた情報は20件, 13都府県で発生, 9件からマラチオンを検出
  - 14年1月25日 群馬県警は, アクリフーズの契約社員を偽計業務妨害の疑いで逮捕
- 事件を契機に従来の食の安全(フードセフティー)に加え**フードディフェンス(食品防衛・食品テロ等)**のあり方について取り上げられるようになった

# 食品衛生戦後史 (102)

- ・ 14年1月：浜松市の学校給食で食パンによるノロウイルス食中毒
  - 摂食者8,027名, 患者は市内19校で1,271名
  - 不顕性感染者が1枚1枚検品する作業中に汚染したものと考えられた, 全員、衛生手袋を着用していたことから, 着用前の手洗い不足や交換時期が問題視された
- ・ 14年5月：キーマカレーによるウェルシュ菌食中毒
  - 京都府で弁当による食中毒、摂食者1,696名, 患者900名
- ・ 14年7月：鳥そぼろ(三食井弁当)による黄色ブドウ球菌食中毒
  - 長野県の菅平高原で行われているサッカー大会で配布された弁当による食中毒、摂食者2,518名, 患者741名

# 食品衛生戦後史 (103)

- ・ 14年5月：HACCP方式を取り入れた管理運営基準の導入
- ・ 厚生労働省は14年5月12日付通知で、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)を示した。
  - ①新たに「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」を加える②「異物」を「異物(名に悪影響をおよぼしうるガラス及び金属片等)とした③「モニタリング方式」を「確認方法」に改める④そ族又は昆虫対策生息状況を踏まえた対策を可とした
  - 運用上の注意としてHACCP導入型基準に係る監視指導については、原則として施設設備の変更までは求めるものでないことに留意されたいとした

# 食品衛生戦後史 (104)

- ・ 14年7月: 「冷やしキュウリ」による腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒—静岡県安倍川の花火大会の屋台で販売したものだった
- ・ 患者510名, 死者なし
- ・ 14年9月: イヌサフランによる食中毒で1名死亡
  - 静岡県で70代の男性が, ギョウジャニンニクと間違えて栽培を続けていたイヌサフランを煮物にして食べ, その後死亡した。
- ・ イヌサフラン = 特に球根 (鱗茎) や種子にアルカロイドのコルヒチン含有しており, 誤食するとおう吐, 下痢, 呼吸麻痺などの中毒症状が起きる。

# 食品衛生戦後史 (105)

## <ジビエのガイドライン>

- ・ 14年11月：野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)策定
- ・ 営業上使用するイノシシ及びシカのと殺又は解体を行う場合は、飲食店営業者等であっても、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受ける
- ・ やむを得ない場合に限り屋外での内臓摘出を可能とした。屋外での内臓摘出行為には食肉処理業の許可は不要等

# 食品衛生戦後史 (106)

- ・ 15年1-3月：ノロウイルスGII.17食中毒が流行
  - 2006年以ノロウイルスはGII.4の変異だったが、14年暮れから新しい遺伝子型GII.17が流行した
  - 特に15年1-3月はカキによる食中毒が多発、年間でも事件数で481件(14年は293件)、患者数は14,876名(14年10,506名)となった
- ・ 16年10月：大量調理施設衛生管マニュアルの改正
  - ノロウイルス対策、塩素系消毒剤やエタノールの中にはロウイルスに対して不活化効果を期待できるものがあること等の知見が得られたことを受けたもの

# 食品衛生戦後史 (107)

- ・ 15年2月：宮崎県でアオブダイによる食中毒で1名死亡
  - 70代女性がアオブダイの煮付けを食べ、肝臓に含まれる有毒物質パリトキシンによる食中毒で死亡
- ・ 15年4月：食品表示法 (平成25年法律第70号)の施行
  - 食品衛生法, JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として創設された
- ・ 15年4月：食品表示法第4条第1項の規定に基づく食品表示基準の施行



# 食品衛生戦後史 (108)

## <15年4月：食品表示法の施行>

- ・ 食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。
- ・ 基本理念(3条)○食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供)の尊重と消費者の自立の支援を基本○食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮
- ・ 施行日 2015年4月1日
- ・ 表示法は内閣府消費者庁の管轄となった

# 食品衛生戦後史 (109)

## <食品表示基準の策定>

— 現行 58 本の基準を1本に統合 —

- ・ 消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定する
- ・ 原則として、表示義務の対象範囲（食品，事業者等）については変更しない
- ・ 例外として、食品衛生法とJAS法の基準の統合に当たり、加工食品と生鮮食品の区分などを変更

# 食品衛生戦後史 (110)

## <15年4月：機能性表示食品制度の創設>

- ・ 定義
- ・ 疾病に罹患していない者（未成年，妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し，機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する**特定の保健の目的**（疾病リスクの低減に係るものを除く。）**が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品**
- ・ ただし，特別用途食品，栄養機能食品，アルコールを含有する飲料，ナトリウム・糖分等を過剰摂取させる食品は除く
- ・ 国民の健康増進より企業の販路拡大に寄与？

# 食品衛生戦後史 (111)

- ・ 15年6月：**イヌサフラン(推定)による食中毒で1名死亡**
  - 札幌市で男性が家庭菜園で採取したイヌサフランの球根を茹でて食べたところ、下痢、嘔吐及び多臓器不全等の症状を呈し、その後死亡した
- ・ 15年9月：**生のイヌサフラン(推定)による食中毒で1名死亡**
  - 山形市で女性が自宅の庭に生えていたイヌサフランの地上部をもぎ取り、そのままの状態を食べた後、下痢、嘔気、嘔吐の症状を呈し、その後死亡した
  - イヌサフランの葉を食用のギョウジャニンニクやギボウシと誤食する事例が起きている

# 食品衛生戦後史 (112)

- ・ 15年9月30日：**ノロウイルス (GII.17)**による食中毒の予防についての通知
  - 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知により、これまで検出例の少ない遺伝子型 (GII.17) のノロウイルスについて注意喚起した
- ・ 15年12月7日：**仕出し弁当でサルモネラ属菌による食中毒で患者1267名**
  - 愛知県大府市の配達弁当会社が提供した弁当で、近隣5市の幼稚園・保育園の園児ら摂食者3,926名、患者1,267名。弁当のマカロニソテーからサルモネラ属菌を検出、マカロニソテーの原材料は、マカロニ、タマネギ、シメジ、合いびきミンチだった

# 食品衛生戦後史 (113)

< 植物性自然毒による食中毒での死者多発 >

2016年は植物性自然毒で4名が死亡している

- ・ 14年9月5日 静岡県 イヌサフランで1名
- ・ 15年6月21日 札幌市 イヌサフラン(推定)1名
- ・ 15年9月22日 山形県 イヌサフランで1名
- ・ 16年4月21日 旭川市 イヌサフランで1名
- ・ 16年5月29日 北海道 スイセンで1名
- ・ 16年5月15日 宮城県 イヌサフランで1名
- ・ 16年4月23日 秋田県 トリカブトで1名

# 食品衛生戦後史(114)

- ・ 16年8月25日～27日: きゅうりのゆかり和えによる0157食中毒で死者10名
- ・ 同一系列の老人ホーム給食で千葉県で2施設5名死亡, 東京都でも5名死亡
  - 同じきゅうりのゆかり和えでも塩素消毒していた施設では発生なし
- ・ 17年6月: 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正
  - 高齢者, 若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で, 加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には, 殺菌を行うこと。が加わった

# 食品衛生戦後史 (115)

- ・ 16年11月10日 そうざい半製品冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌O157食中毒で67名
  - 食肉製品製造業者が神奈川の肉屋から委託されたメンチカツは、神奈川を中心に千葉, 東京で患者計62名
  - 同じく大手食肉製品製造業者からの委託されたジューシーメンチカツは兵庫, 秋田, 神奈川, 東京で計4名
  - 別に全国居酒屋チェーン店からの委託されたメンチカツで広島県で1名, 合計67名の患者
- ・ 発生要因はメンチカツがO157に汚染されており, 飲食店や家庭で冷凍食品と同様に取り扱いだったことで加熱不足によるものだった。



# 食品衛生戦後史(116)

- ・ 17年1月26日～：**キザミのりによるノロウイルス食中毒**
- ・ 4都府県で患者2054名，学校給食や事業所給食でトッピングに使用されたキザミのりが原因食品だった。
- ・ 焼きのりからキザミのりに加工する事業者の従事者がノロウイルスを発症しながら作業を継続し，作業の際にノロウイルスを汚染したものであった
- ・ 16年12月初旬に加工した際に汚染したが，汚染後80日を経過してもノロウイルスの感染力は維持されていた。

# キザミのりによるノロウイルス食中毒

- ・ 奈良県, G市の給食センター「磯和え」, 17年1月26日
  - 摂食者数:2,062名, 患者数:763名
- ・ 東京都T市学校給食共同調理場, 同2月17日親子丼
  - 摂食者数:3,078名、患者数:1,084名
- ・ 東京都K市学校給食, 同2月22日炊き込みご飯
  - 摂食者数:467名, 患者数:26人
- ・ 東京都K市学校給食, 同2月25日きんぴらご飯
  - 摂食者数645名, 患者数39人
- ・ 東京都H村学校給食共同調理場, 同2月28日給食
  - 摂食者数:19名, 患者数:2人
- ・ その他, 福岡県の事業所給食1月26日患者39名, 大阪府の弁当調整施設2月18日患者101名
- ・ すべて同一業者が12月に加工したキザミのりを使用している

# 食品衛生戦後史(117)

- ・ 17年2月19日:東京都内でハチミツによる**乳児ボツリヌス症**で1名死亡
  - 経口的に摂取されたボツリヌス菌の芽胞が乳児の腸管内で発芽・増殖し、その際に産生される毒素により発症します。
- ・ 17年5月11日:北海道富良野保健所管内で**イヌサフラン**で1名死亡
  - 80代女性と70代男女の計3名が有毒のイヌサフランを、ギョウジャニンニクと誤って食べて食中毒になり、このうち80代女性が13日に死亡した。

# 食品衛生戦後史 (118)

- ・ 17年8月7日～8日：同じ系列の総菜店で熊谷市の籠原店と熊谷店，前橋市の店舗で加工販売されたポテトサラダ等を食べた14人が下痢や腹痛など訴えた
  - このうち10人から腸管出血性大腸菌O157が検出され，埼玉県はポテトサラダが原因の食中毒と断定した
- ・ 17年8月13日：前橋市保健所は前橋市の系列店で新たに感染者2人が確認され，うち東京都の女児(3)が死亡したと発表した
  - 同店での感染者は11人，両県での感染者は計22人となった
  - 2人が共通して食べたのは，エビの炒め物▽タケノコの炒め物▽きんぴら▽天ぷら - - の4品でポテトサラダは食べていなかった

# 食品衛生戦後史 (119)

- ・ 17年11月17日:厚生労働省は7~9月のO157発症例のうち,少なくとも15都県の91人が同一の遺伝子型の菌に感染していたとする調査結果をまとめた。
  - 総菜店の食中毒が起きる前に最初の感染のピークがあり,7月下旬~8月上旬に11都県で50人の発症報告があった。しかし,食中毒事例でなく,散發的な発生だったため,国が広域発生として把握できず,総菜店の食中毒が起きるまで注意喚起や全国調査ができなかった。
  - こうした広域発生を早期に把握し,感染拡大や食中毒を防げるよう,今後,地方ブロックごとに連携協議会を設置し,情報の管理手法や検査方法を統一するなど,国や自治体間の情報共有の迅速化を進める対応策もまとめた

# 食品衛生戦後史 (120)

## キザミのり関連処分の取り消し判決

- ・ 17年10月27日：和歌山地裁，今年1月に発生したG市とH町のノロウイルスの集団食中毒で，県から営業停止処分を受けた給食調理委託業者「SH社」(東京都)が，処分の取り消しを求めた訴訟の判決が27日，地裁であった
- ・ 中山誠一裁判長は「処分を命じた県の書面は記載が不十分で，手続きに違法性が認められる」として，処分取り消しを命じた
- ・ 県は「主張が認められず残念，被害の拡大防止を優先した処分が違法となるなら，原因が特定されるまで営業停止処分を行えず，県民の生命と健康を守れなくなる」とコメント

# 食品衛生戦後史 (121)

## キザミのり関連処分を取り消し和解

- ・ 18年1月24日：和歌山県とSH社は1月24日、両者が和解したと発表した
  - 和歌山県とSH社によると、県が処分を取り消す一方、同社は県に損害賠償や損失補償を求めないとして、2018年1月16日に両者の和解が成立、1月19日付で県が大阪高裁への控訴を取り下げた
- ・ 18年1月16日：食品衛生規制の見直しに関する骨子案示される

# 食品衛生規制の見直しに関する骨子案 (食品衛生法改正等の骨子案)

- ① 広域的な食中毒事案への対策強化
- ② HACCP(ハサツプ)による衛生管理の制度化
- ③ 特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集
- ④ 国際整合的な食品様器具・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
- ⑦ 輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化



# 食品衛生戦後史のまとめ1

(食品衛生法制定から体制の整備まで)

- ・ 1947年12月24日：食品衛生法制定公布
  - 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、**公衆衛生の向上及び増進に寄与**することを目的
  - 「**食品の総合的な取り締まり指導の法整備**」
- ・ 46年10月：**公衆衛生監視員制度**発足(東京都)
- ・ 47年9月：東京都**食品衛生監視員制度**実施
- ・ 57年6月：食品衛生法第9次改正
  - 森永ヒ素ミルク事件を受けて、①**食品添加物の定義の明確化**②**化学合成品の定義化**③**食品添加物公定書の作成**④**食品衛生管理者の設置**⑤**食品等の輸入の届出制**など、7月、**全国食中毒事件録**創刊(厚生省)

# 食品衛生戦後史のまとめ2

(食品公害発生、食品不信から規制強化まで)

- ・ 55年6月から8月：**森永ヒ素ミルク事件**
- ・ 56年5月：**水俣病発生**の公式確認
- ・ 68年10月：**カネミ油症事件**
  - カネミ倉庫(株)製の「米ぬか油」に熱媒体PCB (ポリ塩化ビフェニル) で1,000名を超える患者が発生。
- ・ **68年 - 69年頃：食品不信時代**
  - 新聞の社会面に「うそつき食品」「まやかし表示」などの見出しが68年から69年にかけてにぎわした。
- ・ 72年6月：食品衛生法の一部改正 (営業責任の強化)  
**「疑わしきは罰する」**
- ・ **74年9月：AF2使用禁止** (添加物の指定を削除)

# 食品衛生戦後史のまとめ3

(規制強化からマニュアルによる自主管理へ)

- ・ 77年4月: OPP (オルトフェニルフェノール) を食品添加物として指定 (= 貿易障壁)
  - 対象食品は柑橘類に限り、残存量は10ppm以下
- ・ 94年6月: 地域保健法公布 (保健所法の全面改正)
  - 公衆衛生から地域保健へ、保健所は集約化に
- ・ 95年4月: 食品衛生法施行規則の等の一部改正
  - 食品の日付表示基準が、「製造年月日」表示から「期限」表示 (消費期限、品質保持期限) へ転換。「自主管理の徹底」
- ・ 97年3月: マニュアルの作成、食中毒要領一部改正
  - 大量調理施設衛生管理マニュアル (腸管出血性大腸菌O157対策)

# 食品衛生戦後史のまとめ4

(感染症法の制定とリスクコミュニケーション)

- ・ 99年12月：食中毒事件票の改正
  - 食品媒介感染症の概念の導入感染症予防法(99年4月) 赤痢、コレラは2類感染症に
- ・ 99年12月：食中毒事件票の改正
  - 食品媒介感染症として赤痢、コレラ等も食中毒として対応するノロウイルスも食中毒に(97年3月から)
- ・ 01年9月：日本でも初めて牛海綿状脳症(BSE)、いわゆる狂牛病の牛が発見される
- ・ 2003年5月：食品基本法制定、食品衛生法の改正
  - 「国、自治体、事業者の責務規定とリスクコミュニケーションの導入」国民の健康の保護を図ることを目的とする

# 食品衛生戦後史のまとめ5

## (ノロウイルス対策とコンプライアンス)

- ・ 06年 - 07年: **ノロウイルスGII/4**が大ブレイク
  - 単一病因物質による食中毒患者数が年間2万7千名を超える
- ・ 08年6月: **大量調理施設衛生管理マニュアル改正**
  - ノロウイルス対策を重点に
- ・ 07年1月: 不二家の賞味期限切れ使用の事件後、食品関係事業者の不正が続出
  - 食品関係事業者が**コンプライアンスに徹する**ことが求められている

# 食品衛生戦後史のまとめ6

(生食用食肉・生レバーの規制強化)

- ・ 11年4月 - 5月: ユツケの腸管出血性大腸菌O111とO157による食中毒事件で5名死亡
  - ・ 生食用食肉の処理基準は基準目標だった
- ・ 11年9月: 生食用食肉の規格基準制定
  - ・ 基準目標から基準へ
- ・ 11年10月: 生食用食肉の表示基準制定
- ・ 12年7月: 牛の生レバーの提供禁止

# 食品衛生戦後史のまとめ7

(国際基準に対応する衛生管理へ)

- ・ 11年1月: **米国食品医薬品局 (FDA) が食品安全強化法を成立 (FSMA、Food Safety Modernization Act)**
  - これに伴い、現行適正製造規範 (cGMP) の改定が順次行われる。米国が輸入する食品について、実質的にHACCP実施が義務付けられたことになる。
- ・ 14年5月12日: **HACCP方式を取り入れた管理運営基準の導入。**
  - 厚生労働省は14年5月12日付通知で、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**) で従来型に加え、HACCPを取り入れた衛生管理を示した。

# 食品衛生戦後史のまとめ8

(食品表示の一元化)

## <15年4月：食品表示法の施行>

- ・ 食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択 の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して 食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。
- ・ 施行日 2015年4月1日
- ・ 表示法は内閣府消費者庁の管轄となった



# 食中毒の変遷

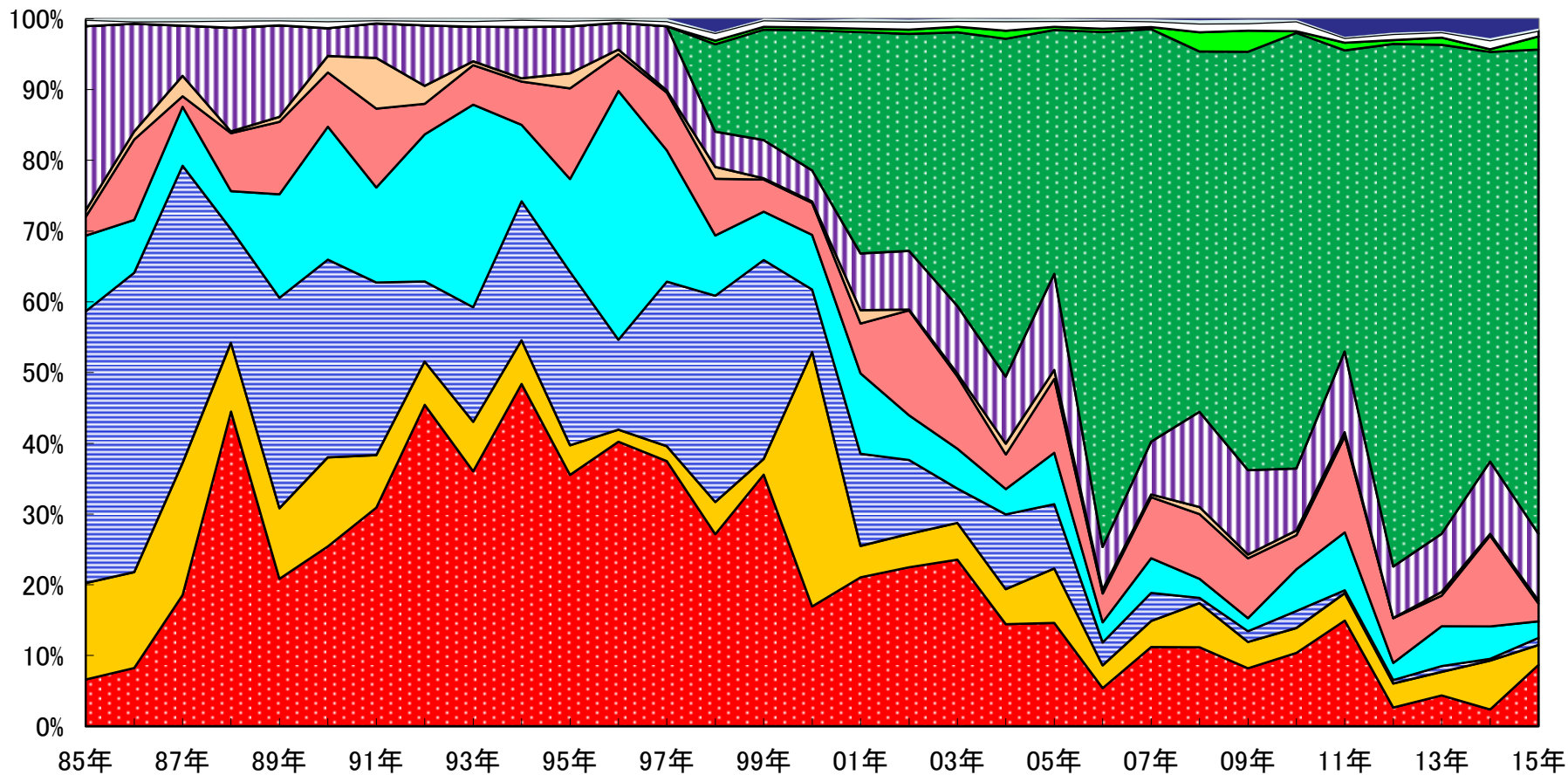
大量感染菌から少量感染  
病因物資へ

# 食中毒年間患者1万名を超えた病因物質

年	患者数	病因物質	年	患者数	病因物質	年	患者数	病因物質
55	12,913	化学物質ヒ素	88	14,507	サルモネラ	04	12,537	ノロウイルス
61	17,834	その他の細菌	91	10,234	サルモネラ	06	27,616	ノロウイルス
62	10,067	腸炎ビブリオ	92	11,431	サルモネラ	07	18,520	ノロウイルス
63	12,968	腸炎ビブリオ	94	14,410	サルモネラ	08	11,618	ノロウイルス
64	14,263	腸炎ビブリオ	96	16,574	サルモネラ	09	10,874	ノロウイルス
69	11,235	腸炎ビブリオ	96	14,488	病原性大腸菌	10	13,904	ノロウイルス
72	10,011	腸炎ビブリオ	97	10,926	サルモネラ	12	17,632	ノロウイルス
75	15,958	腸炎ビブリオ	98	11,471	サルモネラ	13	12,672	ノロウイルス
79	11,213	腸炎ビブリオ	98	12,218	腸炎ビブリオ	14	10,506	ノロウイルス
83	11,235	腸炎ビブリオ	99	11,888	サルモネラ	15	14,876	ノロウイルス
85	14,006	腸炎ビブリオ	00	14,722	ブドウ球菌	16	11,397	ノロウイルス
86	12,138	腸炎ビブリオ	03	10,667	ノロウイルス			

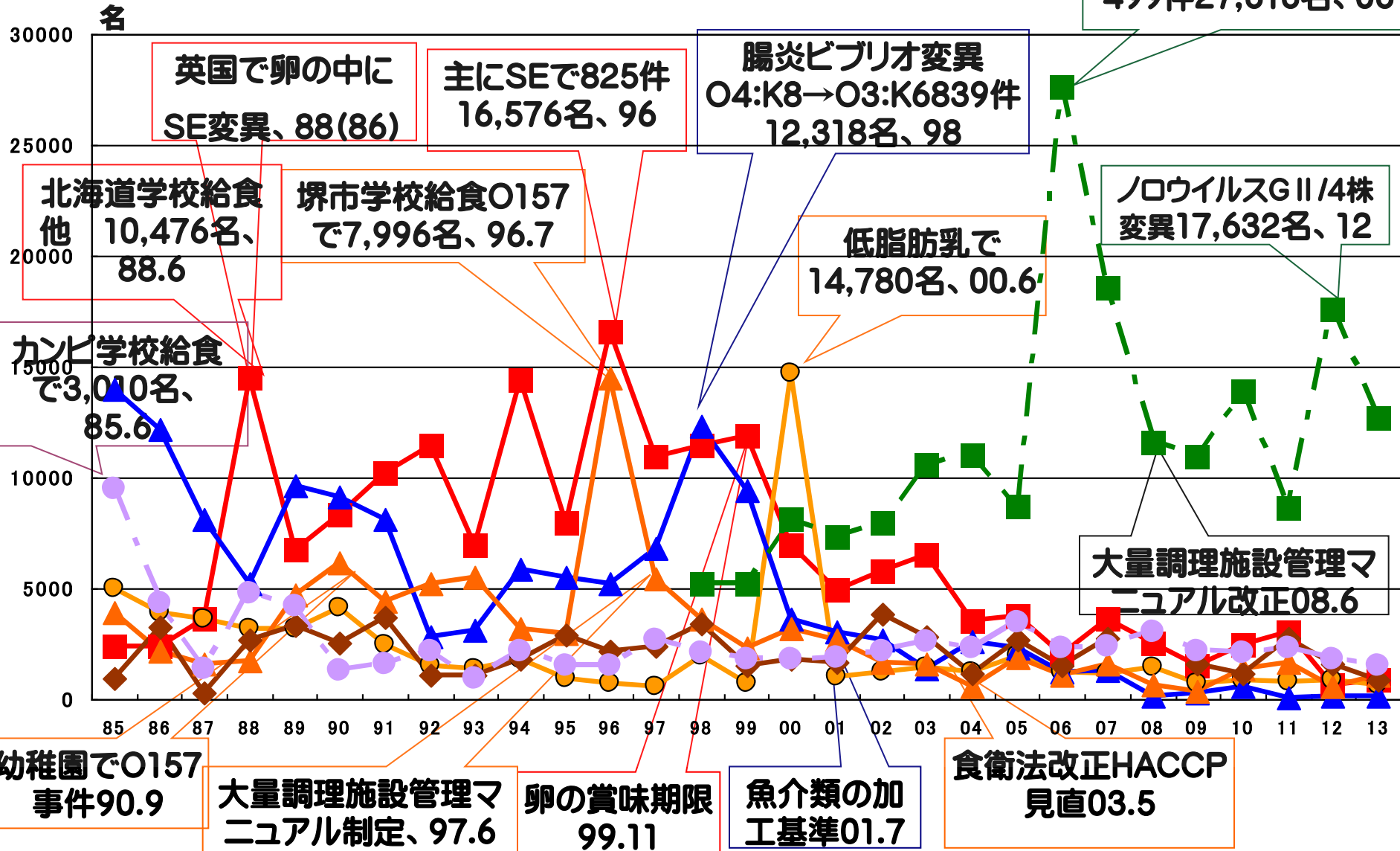
# 食中毒主な病因物質別発生状況の推移 (患者数)

- サルモネラ
- 黄色ブドウ球菌
- 腸炎ビブリオ
- 病原性大腸菌
- ウエルシュ菌
- セレウス菌
- カンピロバクター
- ウイルス(ノロ他)
- 化学物質
- 植物性自然毒
- 動物性自然毒
- その他(寄生虫)



# 病因別患者数の推移と事件及び対策

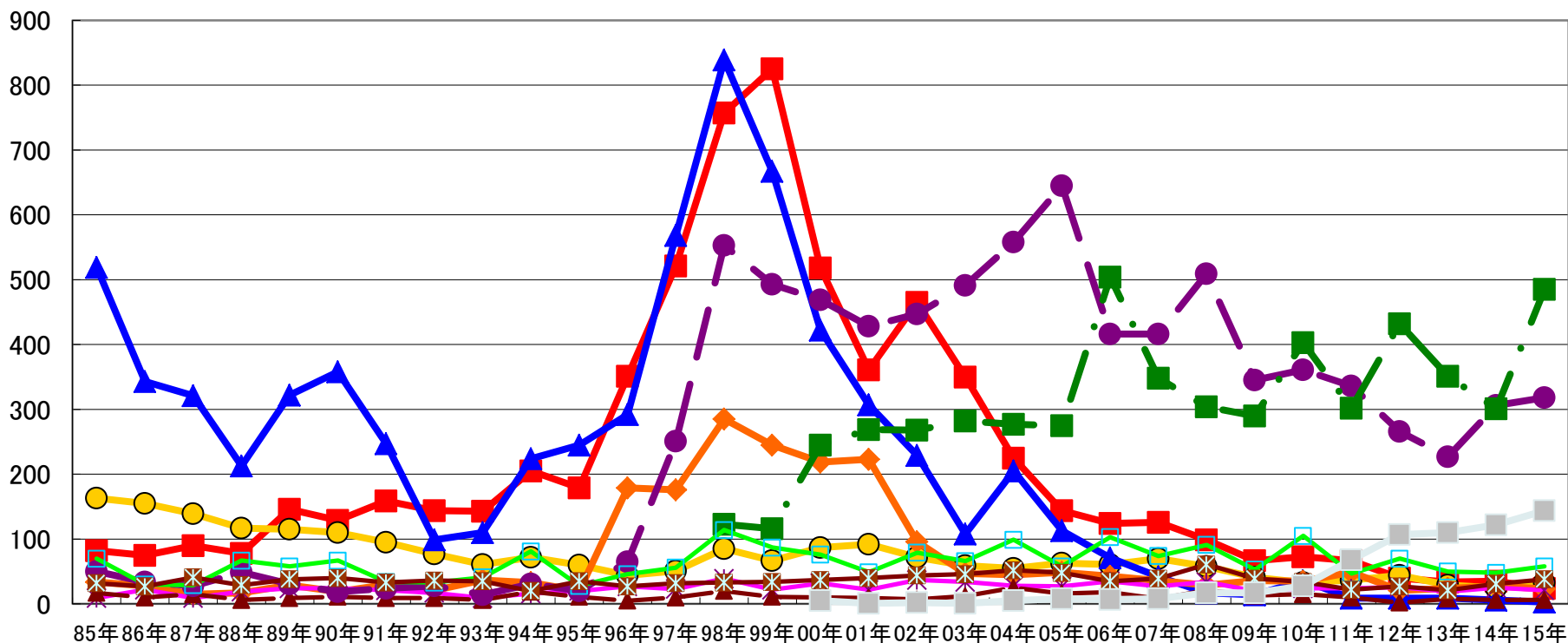
ノロウイルスGII/4株変異  
499件27,616名、06



# 食中毒主な病因物質別事件数の推移(全国)

## 食中毒主な病因別発生件数の推移

- サルモネラ
- 黄色ブドウ球菌
- ▲ 腸炎ビブリオ
- ◆ 病原性大腸菌
- ✱ ウエルシュ菌
- ▲ セレウス菌
- カンピロバクター
- ウイルス(ノロ他)
- 植物性自然毒
- ✱ 動物性自然毒
- その他(寄生虫)



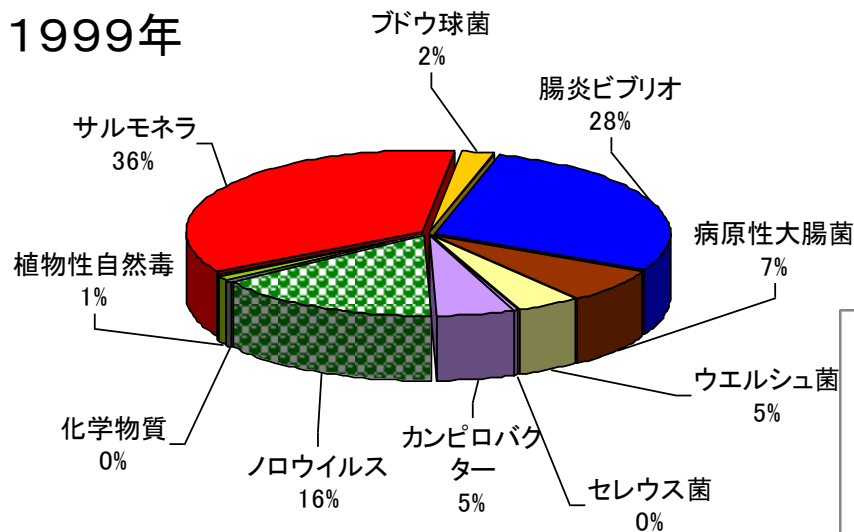
# 全国の食中毒発生状況(2016年)

病因物質	事件数	患者数	死者数
サルモネラ	31	704	
ブドウ球菌	36	698	
腸炎ビブリオ	12	240	
腸管出血性大腸菌	15	253	10
その他の病原大腸菌	6	569	
ウエルシュ菌	31	1411	
セレウス菌	9	125	
カンピロバクター	339	3272	
その他の細菌	1	140	
ノロウイルス	354	11397	
その他のウイルス	2	29	
寄生虫(クドア)	22	259	
寄生虫(アニサキス)	124	126	
化学物質	17	297	
植物性自然毒	77	299	4
動物性自然毒	32	73	
その他・不明	30	338	

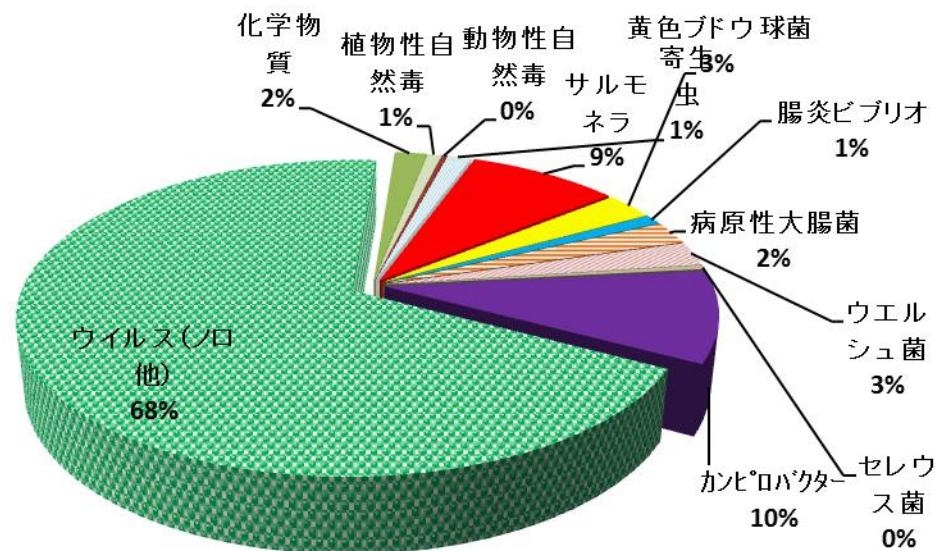
# 最も患者数の多い食中毒はノロウイルス

## 1999年と2015年患者数

1999年



2010年



2015年

# 食品安全基本法の制定と 食品衛生法の大幅改正

食品衛生法の目的が初めて改正  
された

2018年に2003年以来の大幅改  
正が予定されている



# 2003年の 食品安全基本法の制定と 食品衛生法の大幅改正 (目的の改正)

**公衆衛生**を目的から削除の提案があったが文言だけは残った。厚生労働省は**保健衛生**に統一したかった。何故か、保健所食品衛生等の対応が公衆衛生ということで事業者対応が主で、国民消費者に向いていないと批判された。新しく目的に**国民の健康保護**という文言が挿入された。

# 03年の法改正の きっかけとなった事件

- 01年：BSE牛問題（情報隠し、対応遅れ）
- 02年：中国産冷凍ほうれん草問題（クロルピリフオス）
- 02年：食品表示（食肉、食鳥）の偽装問題
- 02年：指定外添加物（肉まん等）使用問題
- 02年：中国産やせ薬（健康食品）問題
- 02年：無登録農薬（ダイホルタン等）問題
- ◆ これらの事件で、行政の対応の遅れと食品業界の不正体質（法を守らない）として批判された

# 政府全体の食の安全への取組み

## 食品安全基本法

(2003年5月制定、7月施行)

基本理念、関係者の責務・役割、施策の策定に関する基本方針

リスク評価

(食品健康影響評価)

リスク管理

食品安全委員会の設置

(2003年7月1日設立)

諮問

勧告等

厚生労働省、農林水産省等

リスクコミュニケーション

## 厚生労働省関係の法改正

### 食品衛生法等の一部を改正する法

(2003年5月30日施行)

- 目的の見直し、国・地方公共団体及び食品等事業者の責務の明確化
- 農薬等の残留規制の強化(ポジティブリスト制の導)
- 特殊な方法で摂取する食品等の暫定的な流通禁止措置
- 監視指導計画の策定等による監視・検査体制の強化
- 総合衛生管理製造過程(ハサップ)承認への更新制導入
- 大規模・広域な食中毒の発生時等の厚生労働大臣による調査の要請等
- 厚生労働・農林水産大臣間の規制の連携・協力(と畜場法、食鳥処理法)

### 健康増進法の一部を改正する法律

- 健康の保持増進の効果についての虚偽又は誇大な広告等の表示の禁止

### 【農林水産省関係の法律】

- 農林水産省設置法の一部を改正する法律
- 食品の安全性の確保のための農林水産省関係法律の整備に関する法律(肥料取締法、薬事法、農薬取締法、家畜伝染病予防法)
- 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律の一部を改正する法律
- 牛の個体識別のための情報管理及び伝達に関する特別措置法
- 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法の一部を改正する法律

# 食品安全基本法の概要①

## 目的(第1条)

食品の安全性を確保し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進

## 基本理念(第3～5条)

- ①国民の健康の保護が最も重要であるという基本認識の下に、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられていること
- ②食品供給工程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が適切に講じられていること。
- ③国際的動向及び国民の意見に配慮しつつ科学的知見に基づき、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられていること。

## 関係者の責務・役割(第6～9条)

### ○国の責務

基本理念にのっとり、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定・実施する。

### ○地方公共団体の責務

基本理念にのっとり、国との適切な役割分担を踏まえ、施策を策定・実施する。

### ○食品関連事業者の責務

- 基本理念にのっとり、
- ・食品の安全性確保について一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に講じる
  - ・正確かつ適切な情報の提供に努める。
  - ・国などが実施する施策に協力する。

### ○消費者の役割

食品の安全性確保に関し知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するよう努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たす。

# 食品安全基本法の概要②

## 施策の策定に係る基本的な方針(第11条~20条)

### ①「食品健康影響評価」の実施(リスク評価)

- ・施策の策定に当っては、原則として食品健康影響評価を実施
- ・緊急を要する場合は、施策を暫定的に策定、その後遅滞なく食品健康影響評価を実施
- ・評価は、その時点の水準の科学的知見に基づいて、客観的かつ中立公正に実施

※食品に係る生物学的・化学的・物理的な要因又は状態が食品が摂取されることにより人の健康に影響を及ぼす影響を評価すること

### ②国民の食生活の状況等を考慮するとともに、食品健康影響評価結果に基づいた施策(リスク管理)

### ③情報の提供、意見を述べる機会の付与その他の関係者相互間の情報及び意見の交換の促進(リスクコミュニケーション)

### ①緊急の事態への対処・発生の防止に関する

する体制の整備など

### ②関係行政機関の相互の緊密な連携の下での施策の策定

### ③試験研究の体制の整備、研究開発の推進、研究者の養成

### ④内外の情報の収集、整理、活用等

### ⑤表示制度の適切な運用の確保等

### ⑥教育・学習の振興及び公報活動の充実

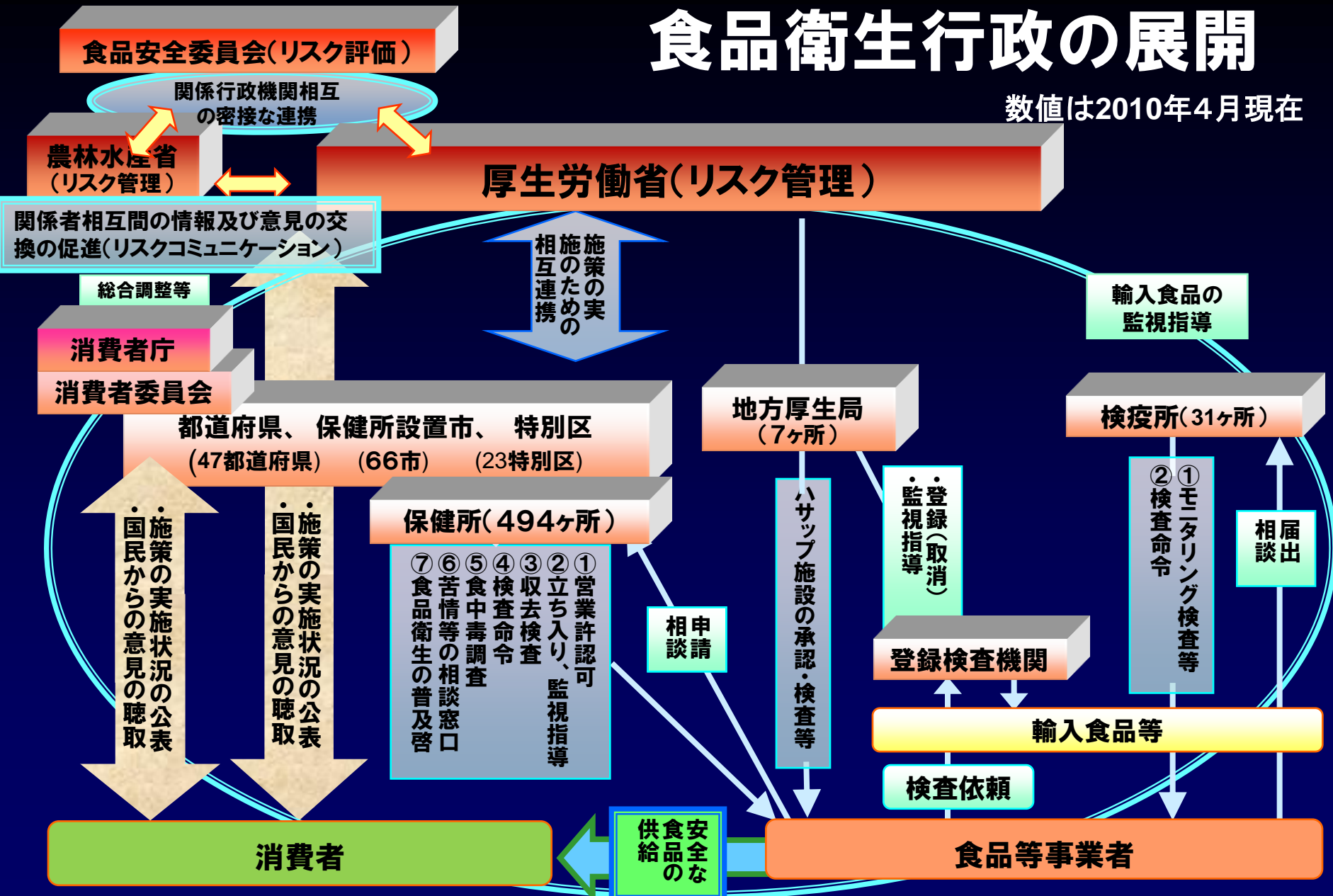
### ⑦環境に与える影響に配慮した施策の策定

## 措置の実施に関する基本的事項(第21条)

- 政府は、上記により講じられる措置の実施に関する基本的事項を策定
- 内閣総理大臣は食品安全委員会の意見を聴いて、基本的事項の案を作成
- ＊食品健康影響評価の実施、緊急事態等への対処に関する事項等

# 食品衛生行政の展開

数値は2010年4月現在



# 食品衛生法等及び健康増進法の一部改正

## 目的

BSE問題や偽装表示問題等を契機とする食品の安全に対する国民の不安や不信の高まり  
→ 食品の安全の確保のための施策の充実を通じ、**国民の健康の保護**を図る

## 3つの視点に基づく見直し

①国民の健康の保護のための予防的観点に立ったより積極的な対応、②事業者による自主管理の促進、③農畜水産物の生産段階の規制との連携

## 見直しの全体像

目的規定の見直し、国・地方公共団体及び食品等事業者の責務の明確化、国民等からの意見聴取(リスクコミュニケーション)

### 規格・基準の見直し

- 農薬等の残留規制の強化(ポジティブリスト制の導入)
- 安全性に問題がある即存添加物の使用禁止
- 特殊な方法により摂取する食品等の暫定的な流通禁止措置

### 健康増進法

- 健康の保持増進の効果等についての虚偽又は誇大な広告等の表示の禁止

### 監視・検査体制の強化

- 監視・検査体制の整備
  - 命令検査の対象食品等の政令指定の廃止
  - 監視指導及び輸入食品監視指導計画の策定・公表
  - 都道府県等食品衛生監視指導計画の策定・公表
  - 輸入業者に対する営業禁停止処分規定の創設
  - 指定検査機関制度の登録制度への見直し
  - 民間検査機関を活用したモニタリング検査等に係る試験事務の実施
- 事業者による食品の安全性確保への取組みの推進
  - 総合衛生管理製造過程承認への更新制導入
  - 食品衛生管理者の責務の追加等

関連として、

「と畜場法」及び「食鳥処理の基準の規制及び食鳥検査に関する法律」についても所要の見直しを行った。

### 食中毒等飲食に起因する事故への対応の強化

- 大規模・広域な食中毒の発生時等の厚生労働大臣による調査の要請等
- 保健所長による調査及び報告

### 罰則強化

- 表示義務違反等、法名に対する罰金の額の引き上げ

等

# 食品衛生法の目的の改正

2003年8月29日施行

改正前

この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、**公衆衛生の向上及び増進**に寄与することを目的とする。



「**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記**」

改正後

この法律は、**食品の安全性の確保**のために**公衆衛生の見地から**必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって**国民の健康の保護**を図ることを目的とする。



# 国及び都道府県等の責務

## 国の責務

## 地方公共団体の責務

- 教育活動等を通じた正しい知識の普及
  - 情報の収集・整理・分析・提供
  - 研究の推進
  - 検査能力の向上
  - 名材の養成・資質の向上
- 総合的・迅速な施策の実施のための地方自治体との  
相互連携
- 情報収集等・研究・輸入食品等の検査に係る体制整備
  - 国際的な連携の確保
  - 地方自治体に対する技術的援助

# 食品等事業者の責務

## 1. 通常時の措置

- ・知識及び技術の習得
- ・原材料の安全性の確保
- ・自主検査の実施

等に努める。

## 2. 記録の作成・保存

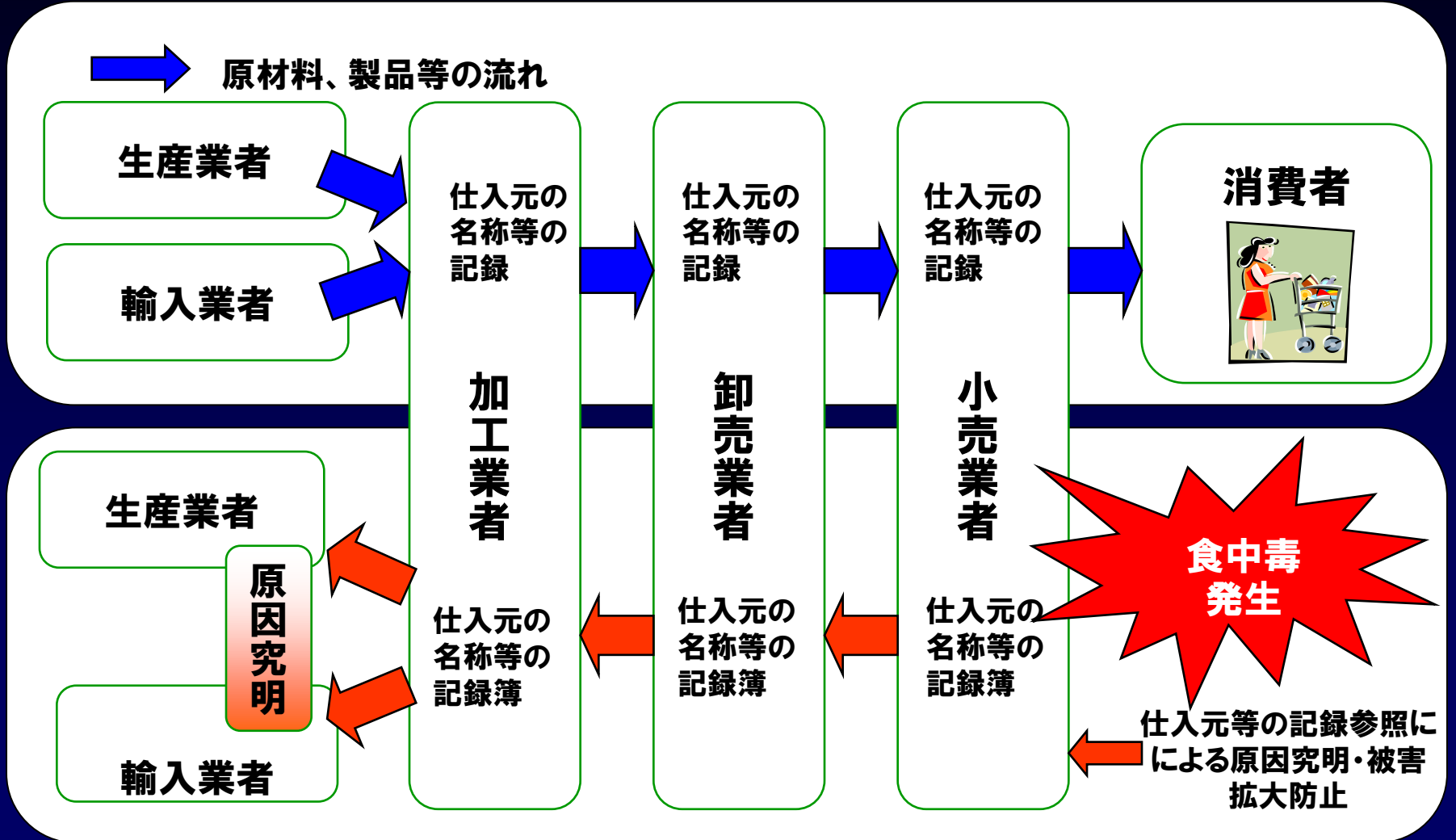
必要な限度において、仕入元の名称等の記録の作成・保存に努める。 →

食中毒発生時の原因究明・被害拡大防止に活用

## 3. 危害発生時の措置

- ・2の記録の国・自治体への提供
- ・廃棄等の措置を迅速に講ずるよう努めなければならない。

# 食品等事業者の記録保存の努力義務



# リスクコミュニケーションについて

BSE 問題に関する調査検討委員会報告（02年4月2日BSE問題に関する調査検討委員会報告）

➡ 消費者とのリスクコミュニケーションを重視

今後の食品安全行政のあり方について（02年6月11日食品安全行政題に関する関係閣僚会議）

➡ リスクコミュニケーション

・食品の安全性に関する情報の公開 ・消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保

## 食品衛生法等の一部を改正する法律

1. 基準制定等に際して国民・住民からの意見聴取  
厚生労働大臣は規格・基準の策定等において、  
都道府県知事等は監視指導計画の策定等において、  
必要な事項を公表し、広く国民又は住民の意見を求めなければならない。
2. 国民・住民からの定期的な意見聴取  
厚生労働大臣及び都道府県知事等は、  
食品衛生に関する施策の実施状況を公表し、  
当該施策について広く国民又は住民の意見を求めなければならない。

# 監視指導指針及び監視指導計画について

## 食品衛生監視指導指針（国が作成）

- ア 国、都道府県等の監視指導に関する役割などの基本的な方向
- イ 違反状況、危険情報等を踏まえた重点的に監視指導すべき項目などの監視指導の基本的事項
- ウ 検査設備などの監視指導の実施体制に関する基本的事項
- エ その他、結果公表、調査研究等監視指導の実施に関する重要事項

### 輸入食品監視指導計画 （国が作成）

- ア 輸出国の食品衛生規制、食品衛生上の問題の発生状況、過去の違反状況等を踏まえて策定する重点的に監視指導すべき項目
- イ 講習会の開催等による輸入業者等に対する自主衛生管理の推進
- ウ その他、監視指導結果の公表など監視指導の実施のために必要な事項

策定・変更に関しては、国民又は住民からの意見を聴取

### 都道府県等食品衛生監視指導計画 （自治体が作成）

- ア その地域の食品の生産・流通・加工の状況、食品衛生上の問題の発生状況を踏まえて策定する重点的に監視指導すべき項目
- イ 講習会の開催等により、営業者等に対するHACCPの概念の普及啓発、大量調理マニュアルに基づいた自主衛生管理の推進
- ウ 食中毒事件が発生した場合の隣接自治体との連絡調整及び国立試験検査機関における検査に必要な連絡調整に係る事項
- エ その他、監視指導結果の公表など監視指導の実施のために必要な事項

計画の実施の状況の公表

# 総合衛生管理製造過程 (HACCP)の更新制の導入

従来方式

最終製品

細菌検査  
化学分析  
官能検査  
異物検査

HACCP方式

原材料

調合

充填

包装

熱処理

冷却

箱詰

出荷

受け入れ検査  
OK

調合比率OK

温度・充填量  
OK

密封性OK

温度分布・製品  
温度／時間OK

水質・水温OK

衝撃・温度OK

総合衛生管理製造過程とは、高度な衛生管理であるハサップの概念を取り入れた衛生管理であり、営業者による食品の安全確保に向けた自主管理を促す仕組み。

しかしながら、近年総合衛生管理製造過程承認施設において、重大な食中毒事件等を引き起こした事例が発生

食品衛生法の改正内容

- ① 厚生労働大臣による総合衛生管理製造過程の承認に更新制を導入  
2004年2月施行
- ② 総合衛生管理製造過程承認施設について、食品衛生管理者の設置を義務化  
2003年8月施行

# 食品衛生管理者の責務の追加

## 食品衛生管理者

○食品衛生管理者は、営業者による法令遵守及び食品衛生上の危害の発生の防止のため、当該施設における食品衛生に関する事項について、必要な注意をする。

食品衛生管理者は、営業者に対して必要な意見を述べなければならない。  
営業者は、食品衛生管理者の意見を尊重しなければならない。

○食品衛生管理者の養成施設・講習会について、指定制度から登録制度に改める。  
公布後9ヶ月以内施行

## 営業者

○総合衛生管理製造過程施設について、食品衛生管理者の設置も義務化する。

食品の安全性の確保のため、事業者による自主管理を促進

# 罰則の強化

2003年8月29日施行

## 食品衛生法罰則(改正)

### 【改正前】

- ① 3年以下の懲役、300万円以下の罰金  
・有害食品の販売等禁止、指定外添加物の使用
- ② 1年以下の懲役、100万円以下の罰金  
・規格基準違反食品の販売等禁止
- ③ 6ヶ月以下の懲役、30万円以下の罰金  
・表示基準違反食品の販売禁止等  
・廃棄命令等違反、営業禁停止命令違反  
・施設基準違反、施設改善命令違反  
・医師の食中毒届出義務違反
- ④ 30万円以下の罰金  
・臨検検査拒否、虚偽報告違反

### 【改正後】

- ① 3年以下の懲役、300万円以下の罰金  
法名1億円以下の罰金  
・有害食品の販売等禁止、指定外添加物の使用  
・廃棄命令等違反、営業禁停止命令違反
- ② 2年以下の懲役、200万円以下の罰金  
法名1億円以下の罰金(規格基準違反、表示基準違反等に限る)  
・規格基準違反食品の販売等禁止  
・表示基準違反食品の販売等禁止
- ③ 1年以下の懲役、100万円以下の罰金  
・施設基準違反、施設改善命令違反  
・医師の食中毒届出義務違反
- ④ 50万円以下の罰金  
・臨検検査拒否、虚偽報告等

## 健康増進法罰則(改正)

- ① 健康保持増進効果等に関する虚偽・誇大表示を行った者が厚生労働大臣の是正命令に従わなかった時 6ヶ月以下の懲役、100万円以下の罰金
- ② 登録試験機関に関する罰則(例:職員等の秘密保持義務違反 1年以下の懲役、100万円以下の罰金)



# 資料等

- 元新宿保健所・食品衛生監視員 名越寛子氏のスライドの原図

## <参考引用資料等>

- 早わかり食品衛生法<食品衛生法逐条解説>  
厚生省環境衛生局食品衛生課法令研究会編  
社団法人日本食品衛生協会 発行
- 21世紀に向けた 食品保健対策の推進  
食品衛生法施行50周年
- 食品衛生でたどる―戦後50年―  
社団法人 東京都食品衛生協会
- 食中毒統計  
厚生労働省医薬品食品保健部監視安全課 編集・発行
- 食品衛生の窓  
東京都福祉保健局健康安全室 HP
- 月刊HACCP2013年7月号「過去の食中毒・食品事故の発生に関する資料」