

## 食品衛生課

食品衛生課は、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認及び承認施設の監視指導や、食品等検査機関の登録及び監督のほか、健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の表示に関する業務を行っています。また、輸出水産食品取扱施設の認定や衛生証明書の発行、関係自治体等と連携・協力し、食品の安全確保に関するリスクコミュニケーションを実施しています。

### 1. 食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認等について

#### (1) 概要

総合衛生管理製造過程とは、HACCPの考え方を取り入れ、食品の製造・加工過程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害要因を分析し、重点的に管理する必要のある工程を定め連続的に監視することにより製品の安全性を確保する衛生管理方法です。この衛生管理方法は、従来から食品製造時に用いられていた一般衛生管理を基礎とし、より高度に安全性を確保するために、平成7年の食品衛生法改正時に導入されました。対象食品は、乳、乳製品、食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、魚肉練り製品及び清涼飲料水です。

東海北陸厚生局では、事業者からの新規、変更、更新の申請内容の審査・承認及び承認施設への指導監督等を実施し、衛生管理の向上に努めています。

#### (一〇メモ) ~HACCP~

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : ハサップ) とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

この手法は国連の国連食糧農業機関と世界保健機関の合同機関であるコーデックス委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

(2) 実績

ア. 東海北陸厚生局及び全国における承認の状況 (令和2年3月31日現在)

食品の種類	施設数				品目数			
	東海北陸			全 国	東海北陸			全 国
	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和元年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和元年度
乳	18	16	10	109	25	22	14	156
乳製品	17	14	10	99	24	19	14	141
食肉製品	10	10	8	51	19	19	15	84
魚肉練り製品	3	2	1	8	3	2	1	9
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	4	4	2	4	5	5	2	4
清涼飲料水	18	14	10	66	28	25	18	107
合 計	70	60	41	337	104	92	64	501

イ. 総合衛生管理製造過程承認等の状況

		平成29年度		平成30年度		令和元年度	
		施設数	品目数	施設数	品目数	施設数	品目数
承認	新 規	1	1	0	0	1	1
	変 更	2	4	2	2	1	1
	更 新	22	34	12	13	16	27
その他	申請の取下げ	0	0	0	0	0	0
	承認の返上	3	4	10	13	18	29
	承認の失効	0	0	0	0	0	0
	承認の取消し	0	0	0	0	0	0

ウ. 立入検査の状況

(ア) 立入検査の実績

	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
件数 (品目数)	61 (91)	42 (62)	28 (44)

(イ) 立入検査における主な指摘事項 (令和元年度)

指摘項目	主な指摘内容
一般衛生管理	・ライン上部の配管に結露が認められた。
危害分析	・特定原材料の混入に関する危害分析等を実施していたが、一部の製品については実施されていなかった。

検 証	・ 温度計の校正に使用する標準温度計について、定期的な校正及び記録の保存が行われていなかった。
記 録	・ 殺菌記録表において、記録漏れや誤記入が散見されたが、確認者（検証者）が指摘せず、確認（検証）印を押印していた。
管理体制	・ HACCP プランの見直しを年 1 回行う規定になっているが、実施されていなかった。

## エ. HACCP 指導者養成研修の開催

（令和元年 9 月 9～11 日、令和 2 年 2 月 19～21 日）

東海北陸厚生局では、管内自治体の食品衛生監視員を対象に、HACCP による衛生管理を普及させるための指導の方法や各自治体の職員に対し指導的な立場となる人材の養成を目的に研修会を開催しています。

また、各自治体が主催する HACCP に関する講習会等に講師を派遣し、HACCP の普及推進に努めています。

## 2. 輸出食品に係る業務について

### (1) 概要

「農林水産業の輸出力強化戦略」（平成28年5月19日開催 農林水産業・地域の活力創造本部（本部長：内閣総理大臣）とりまとめ）に基づき輸出環境の整備を図るため、東海北陸厚生局では、厚生労働本省所管の輸出関連手続きとして、衛生証明書及び自由販売証明書を発行しています。また、現地査察も実施しています。

### (2) 輸出水産食品に関する業務

#### ア. 衛生証明書の発行件数

	平成29年度	平成30年度	令和元年度
対韓国輸出水産食品	525	541	357
対中国輸出水産食品	9	79	78
対台湾輸出貝類	—	0	0
対インド輸出水産食品	—	3	12
対メキシコ輸出水産食品	—	0	0

#### イ. 現地査察の件数

	施設数	現地査察件数		
		平成29年度	平成30年度	令和元年度
対EU輸出水産食品施設	2	0	0	2
対米輸出水産食品施設	8	7	7	7
対韓国輸出水産食品施設	47	2	2	7
対中国輸出水産食品施設	63*	-	5	2

※ 管内総施設数のうち、東海北陸厚生局において証明書を発行する施設数を示す。

#### (ア) 対韓国輸出水産食品

韓国へ水産食品（フグ類を除く冷凍食用鮮魚類頭部及びフグ類を除く冷凍食用鮮魚介類内臓）を輸出する場合、韓国政府の定める輸入要件を満たす必要があるため、「韓国向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成23年6月7日付食安発0607第1号）に定められる要領に基づいて、水産食品を加工する施設の登録等手続きや、水産食品を輸出する際に必要となる衛生証明書の発行及び登録された施設に対して、必要に応じ監視等を実施しています。

(イ) 対中国輸出水産食品

中国へ水産食品（食用の水産動物（活水産動物を除く。）及び藻類並びにそれらの加工品）を輸出する場合、中国政府から施設の事前登録及び輸出国の食品衛生上の権限を有する行政機関が発行する衛生証明書の添付が求められるため、「中国向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成25年10月17日付食安発1017第1号）に定められる要領に基づいて、必要に応じ登録施設の衛生管理等について現地確認を実施するほか、都道府県等衛生部局及び地方厚生局にて衛生証明書の発行を行っています。

(ウ) 対台湾輸出貝類

台湾へ貝類及びそれらの加工品（乾燥品、塩蔵品、燻製品等）を輸出する場合、台湾政府の定める輸入要件を満たす必要があるため、「台湾向け輸出貝類の取扱いについて」（平成29年12月22日付生食発1222第11号）に定められる要領に基づいて、貝類を輸出する際その都度必要となる衛生証明書の発行を行っています。

(エ) 対インド輸出水産食品

インドへ水産食品（生鮮品（冷蔵及び冷凍）、燻製品、乾燥品、缶詰等を含み、冷凍養殖水産物の一部を含まない。）を輸出する場合、インド政府の定める輸入要件を満たす必要があるため、「インド向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成30年6月22日付生食発0622第8号）に定められる要領に基づいて、水産食品を輸出する際に必要となる衛生証明書の発行を行っています。

(オ) 対メキシコ輸出水産食品

メキシコへ水産食品（水産動物（活水産動物を除く。）及び藻類並びにそれらの加工品（乾燥品、塩蔵品、燻製品等））を輸出する場合、メキシコ政府の定める輸入要件を満たす必要があるため、「メキシコ向け輸出水産食品の取扱いについて」（平成30年8月31日付生食発0831第1号）に定められる要領に基づいて、水産食品を輸出する際に必要となる衛生証明書の発行を行っています。

(カ) 対EU輸出水産食品

EU諸国へ水産食品を輸出する場合、それらの国の輸入要件を満たす必要があるため、「対EU輸出水産食品の取扱いについて」（平成21年6月4日付食安発第0603001号）に定められる要領に基づいて、都道府県知事等が認定した施設に対して、6か月に1回以上現地査察、指導等を実施しています。

#### (キ) 対米輸出水産食品

米国へ水産食品を輸出する場合、米国の輸入要件が満たされていることを保証しなければならないため、「対米輸出水産食品の取扱いについて」（平成20年6月16日付食安発第0616003号）に定められる要領に基づいて、都道府県等衛生主管部（局）長が認定した施設に対して、必要に応じて現地査察、指導等を実施しています。

#### (3) 自由販売証明書に関する業務

日本国内で製造や流通している食品を諸外国に輸出する場合、輸出相手先国の通関関係機関等から、輸出された食品が日本国内において問題なく流通していることを証明する、いわゆる「自由販売証明書（Certificate of free sale）」の提出を求められることがあるため、「自由販売証明書の発行について」（平成25年6月17日付食安発0617第1号）に定められる要領に基づいて証明書の発行を行っています。

##### ○証明書の発行件数

	平成29年度	平成30年度	令和元年度
自由販売証明書	115	114	150

#### (4) 輸出食肉に関する業務

牛肉を米国へ輸出する場合は、「対米食肉輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」（平成2年5月24日付衛乳第35号）により米国政府が規定する施設の構造設備、衛生管理及び検査等の要件に適合すること並びにこれらの適正な実施が米国政府の査察により確認されることが必要です。また米国と同様に、令和2年3月現在で、カナダ、香港、アルゼンチン、ウルグアイ、オーストラリア、台湾、アラブ首長国連邦、マカオ、タイ、EU、メキシコ、シンガポール、ベトナム、ニュージーランド、フィリピン、カタール、インドネシア、ロシア、バーレーン、ミャンマー、ブラジル及びマレーシアの23の国等について、それぞれ輸出牛肉に関する取扱い要綱または要領が定められており、輸出の際には該当する要綱または要領に基づく施設認定及び取扱いが必要になります。

東海北陸厚生局では、食肉輸出施設の認定準備作業として申請者及び都道府県等との事前相談、認定に関する厚生労働本省との連絡調整、輸入国担当者の査察の同行等を実施しています。さらに、施設が認定された場合には、輸出国の要綱または要領に基づき、月1回の定期的な査察を実施しています。その査察結果について都道府県等へ通知し、施設を指導するとともに、査察結果及び改善措置については、厚生労働本省へ報告しています。

東海北陸厚生局管内では1施設（岐阜県）が米国、カナダ、EU、オーストラリア、香港等への輸出食肉施設として認定されています。

○現地査察の件数

	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
現地査察件数	13	13	12

(5) その他の輸出食品に関する業務

EU諸国へゼラチン及びコラーゲンを輸出する場合、それらの国の輸入要件を満たす必要があるため、「対EU輸出ゼラチン及びコラーゲンの取扱いについて」(令和元年5月13日付生食発0513第1号)に定められる要領に基づいて、厚生労働本省が認定した施設に対して、1年に1回以上現地査察、指導等を実施しています。

○現地査察の件数

	施設数	現地査察件数		
		平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
現地査察件数	2	-	-	2

### 3. 食品衛生法に基づく登録検査機関の登録及び監督について

#### (1) 概要

食品衛生法の規定により、食品衛生に係る検査を実施する検査機関が厚生労働大臣の登録を受けるためには、登録の基準（食品衛生法第33条第1項）に適合するとともに、製品検査の業務管理の基準（食品衛生法施行規則第40条）に規定される方法で製品検査を実施しなければなりません。

東海北陸厚生局では、検査機関の登録、立入検査、指導監督、業務規程認可、適合命令等の業務を実施しています。管内の登録検査機関は、管内を本部とする登録検査機関が12機関、本部を他局に持つ登録検査機関の施設が5施設で、合計17機関・施設となっています（令和2年3月現在）。

#### （一〇メモ）～製品検査～

厚生労働大臣や都道府県知事が食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要があると認めるとき、それらの命令によって実施される検査等をいいます。

例えば、食品を輸入しようとする場合に食品衛生法違反の可能性が高いと判断されるものについて、厚生労働大臣の命令により事業者が実施する検査があります。

#### (2) 実績

登録検査機関の登録の状況等は以下のとおりです。

##### ア. 登録等の状況

		平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
登 録	新 規	0	0	0
	更 新	1	11	2
業 務 規 程	新規認可	0	0	0
	変更認可	3	5	5
製品検査業務の休止または廃止		0	0	0

##### イ. 立入検査の状況

##### （ア）立入検査の実績

	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
件 数	17	17	17

(イ) 立入検査における主な指摘事項（令和元年度）

指摘項目	主な指摘内容
機械器具の管理	・ 検体搬送時に用いる自記温度記録計について、使用記録や点検記録等の保守管理がなされていなかった。
試験品の取扱の管理	・ 輸入食品検査の検体採取について、標準作業書に定められていなかった。
製品検査結果通知書	・ 検査成績書管理規定において、製品検査結果通知書の発行についての記載はされていたが様式が規定されていなかった。

ウ. 登録検査機関業務管理担当者研修会の開催（令和元年6月19日）

前年度の立入検査で確認された指摘事項について、管内の登録検査機関の担当者にフィードバックし、信頼性確保の自主的な改善を促しています。

## 4. 食中毒に係る調整業務について

(1) 概要

食中毒が発生した場合には、都道府県等の保健所が拠点となって調査を行い再発防止に努めています。このうち、大規模かつ広域に発生する食中毒で緊急を要する場合は、被害の拡大防止等を図るため自治体間の協力に加えて、厚生労働本省が連絡調整を行うとともに、必要に応じて国、都道府県等その他関係機関により構成される広域連携協議会を開催し、食中毒の原因調査及びその結果に関する情報を共有し、被害の拡大防止等を図るために必要な対策について協議を行うこととされています。また、東海北陸厚生局では、管内の自治体から食中毒の速報を受け、厚生労働本省からの指示により自治体と協力して現場調査の立ち会い等を行っています。

(2) 実績

	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
食中毒速報等収集	69	56	48

## 5. 健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の規制の監視指導について

### (1) 概要

「健康増進法」において食品の広告等が健康保持増進効果について、著しく事実と異なる表示または著しく人を誤認させるような表示を行ってはならないと規定されています。

東海北陸厚生局では、都道府県等と連携して事業者の指導を実施しています。

### (2) 実績

	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
自治体等からの相談及び指導	5	2	0
事業者からの相談及び指導	0	0	0
自治体における監視指導	77	97	101
行政措置	0	0	0

### (3) 健康増進法及び景品表示法に基づく虚偽誇大広告等の監視指導実務研修会

地方公共団体における健康増進法に係る事務の平準化及び執行力の向上を図ることを目的として、消費者庁に協力して実務研修会を開催しており、令和元年度においては、7月24日に開催しました。

## 6. 食品に関するリスクコミュニケーションの企画運営について

### (1) 概要

食品の安全性確保に係る施策の推進にあたって、国民や住民の意見を反映し情報及び意見交換の促進を図るため、東海北陸厚生局では、厚生労働本省、内閣府食品安全委員会、農林水産省、自治体等と連携をとりつつ、意見交換会等を企画運営して食品に関するリスクコミュニケーションを実施しています。

### (2) 実績

年度	開催実績
平成 29 年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豊橋市 HACCP 講習会（7月3日：豊橋市）</li> <li>・現地見学型リスクコミュニケーション（8月2・18日：愛知県） 8月 2日：スギ製菓株式会社本社 8月18日：株式会社明治 愛知工場</li> <li>・名古屋市リスクコミュニケーション（12月2日：名古屋市） 家庭でできる HACCP について</li> <li>・HACCP の普及に向けた説明会（3月7日：東海農政局）</li> </ul>
平成 30 年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豊橋市 HACCP 講習会（7月9日：豊橋市）</li> <li>・現地見学型リスクコミュニケーション（8月8・27日：愛知県・豊田市） 8月 8日：キューピー株式会社 拳母工場 8月27日：株式会社瑞逢社</li> <li>・食品安全セミナー（10月30日：東海農政局）</li> <li>・HACCP の普及に向けた説明会（3月20日：東海農政局）</li> </ul>
令和元年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・精米 HACCP に関する研修会（10月16日：津市）</li> <li>・石川県 食の安全・安心の確保に関する講演会（11月5日：金沢市）</li> <li>・HACCP に沿った衛生管理の制度化と GAP の重要性についての説明会（2月26日：東海農政局）</li> </ul>

#### （一〇メモ）～リスクコミュニケーション～

リスクコミュニケーションとは、消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間で、リスクに関する情報や意見をお互いに交換することです。

関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント）等があります。