

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、輸出水産食品取扱施設の認定や衛生証明書の発行のほか、食品等検査機関の登録及び監督や、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、大規模食中毒が発生した際の国・自治体への連絡調整や、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するなど、地域の皆様の食の安全と安心を確保するための役割を担っています。

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。

なお、食品衛生法の一部改正（平成30年6月13日公布）により、すべての食品等事業者に一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求められることになったことにより、当該制度については令和2年6月1日から廃止されることとなりました。ただし、食品衛生法の一部を改正する法律の附則第3条の規定により経過措置が執られ、当該制度は承認の有効期限の満了日までは、なお、従前の例によることとなっています。

(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総合衛生管理製造過程承認の状況

(令和3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30年度	令和元年度	令和2年度	令和2年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和2年度
乳	16	10	9	70	22	14	13	103
乳製品	14	10	6	64	19	14	9	90
食肉製品	10	8	1	22	19	15	1	32
魚肉練り製品	2	1	1	3	2	1	1	3
容器包装詰加圧 加熱殺菌食品	4	2	1	2	5	2	1	2
清涼飲料水	14	10	8	41	25	18	14	68
合 計	60	41	26	202	92	64	39	298

イ. 年度別新規承認等の状況

		平成30年度		令和元年度		令和2年度	
		施設数	品目数	施設数	品目数	施設数	品目数
承認	新 規	0	0	1	1	0	0
	変 更	2	2	1	1	1	1
	更 新	12	13	16	27	0	0
その他	申請の取下げ	0	0	0	0	0	0
	承認の返上	10	13	18	29	8	10
	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30年度	令和元年度	令和2年度
件数(品目数)	42(62)	28(44)	6(7)

* 令和2年度は、承認施設の返上、新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため立入検査数は減少しています。

(イ) 立入検査における主な指摘事項（令和２年度）

指摘項目	主な指摘内容
衛生管理の方法	(不十分な衛生管理状況) ・井水の遊離残留塩素濃度管理について、管理基準を逸脱していたにも関わらず、改善措置が実施されていなかった。
製造又は加工の工程に関する文書	(文書との整合性が無い不適切な運用) ・金属検知の工程（一般衛生管理）で使用されていたテストピースの大きさが作業手順書や総括表と異なっていた。
検 証	(不適切な検証) ・重要管理点のモニタリング機器である温度計の校正時の誤差について、モニタリング結果に反映されていなかった。

エ. HACCP 指導者養成研修の開催

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において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。

なお、令和２年度は厚生労働本省主催により開催されたため、東海北陸厚生局での実施はありませんでした。

2. 輸出食品に係る業務について

(1) 概要

令和2年4月1日施行の「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年11月27日法律第57号。以下、「輸出新法」という。）」に基づいて（施行以前は輸出食品の安全性に係る関係法令がないため厚生労働省通知により対応）、厚生労働本省所管の輸出関連手続きとして、東海北陸厚生局では衛生証明書（各国が求める衛生条件を証明する文書）を発行しています。

また、輸出施設の認定や立入検査も実施しています。

(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30年度	令和元年度	令和2年度
韓国向け輸出水産食品	541	357	367
中国向け輸出水産食品	79	78	144
台湾向け輸出貝類	0	0	0
インド向け輸出水産食品	3	12	8
メキシコ向け輸出水産食品	0	0	0
ブラジル向け輸出水産食品	—	—	0

イ. 施設認定の件数

	平成30年度	令和元年度	令和2年度
EU向け輸出水産食品施設	—	—	2
米国向け輸出水産食品施設	—	—	2
韓国向け輸出水産食品施設	—	—	4
中国向け輸出水産食品施設	—	—	10
ブラジル向け輸出水産食品施設	—	—	0

ウ. 立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		平成30年度	令和元年度	令和2年度
EU向け輸出水産食品施設	4	0	2	4
米国向け輸出水産食品施設	8	7	7	8
韓国向け輸出水産食品施設	49	2	7	2
中国向け輸出水産食品施設	65*	5	2	1
ブラジル向け輸出水産食品施設	5	—	—	5

*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) 韓国向け輸出水産食品

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、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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））、水産食品を加工する施設の認定等手続きや、必要に応じ認定施設の衛生管理等について立入検査を実施するほか、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実施しています。

(イ) 中国向け輸出水産食品

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、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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））、水産食品を加工等する施設の認定等手続きや、必要に応じ認定施設の衛生管理等について立入検査を実施するほか、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) 台湾向け輸出貝類

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、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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））、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) インド向け輸出水産食品

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、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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））、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を行っています。

(オ) メキシコ向け輸出水産食品

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、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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) ブラジル向け輸出水産食品

ブラジルへ水産食品（食用の水産動物及びそれらの加工品）を輸出する場合、ブラジル政府の定める輸入要件を満たす必要があるため、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：ブラジル向け輸出水産食品の取扱いについて（平成21年6月22日付食安発0622005号））、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認定された施設に対して、1年に1回以上の立入検査、指導等を実施しています。

(キ) EU向け輸出水産食品

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、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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））、都道府県知事等及び地方厚生局が認定した施設に対して、6か月に1回以上の立入検査、指導等を実施しています。

(ク) 米国向け輸出水産食品

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、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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））、都道府県等及び地方厚生局が認定した施設に対して、必要に応じて立入検査、指導等を実施しています。

(3) 輸出食肉に関する業務

牛肉を米国へ輸出する場合は、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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3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、マレーシア及びサウジアラビアの24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輸出新法に定められる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、輸出先国の要綱または要領に基づき、月1回の定期的な立入検査を実施しています。その立入結果

について都道府県等へ通知し、施設を指導するとともに、立入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、香港、オーストラリア等への輸出食肉施設として認定されています。

○立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
食肉輸出認定施設 (米国向け等)	1	13	12	9

(4) その他の輸出食品に関する業務

ア. EU向けゼラチン及びコラーゲン

EU諸国へゼラチン及びコラーゲンを輸出する場合、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：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））、厚生労働本省が認定した施設に対して、1年に1回以上立入検査、指導等を実施しています。

○立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
EU向けゼラチン及びコラーゲン認定施設	2	—	2	2

イ. シンガポール向け輸出家きん肉、家きん肉製品及び家きん卵製品

シンガポールへ輸出家きん肉、家きん肉製品及び家きん卵製品を輸出する場合、輸出新法に定められる要領に基づいて（開始通知：対シンガポール輸出家きん肉、家きん肉製品及び家きん卵製品の取扱いについて（令和元年5月31日付け生食発0531第6号・元消安第495号））、厚生労働本省が認定した施設に対して、1年に1回以上立入検査、指導等を実施しています。

○立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
シンガポール向け輸出家きん肉、家きん肉製品、家きん卵製品認定施設	1	—	—	1

ウ. シンガポール向け及び台湾向け輸出食肉製品

令和2年4月1日から輸出新法の施行に伴い、シンガポール向け又は台湾向け輸出食肉製品の認定を取得する前提となる輸出食肉製品について、施設の構造設備、衛生管理等の要件に適合する厚生労働省の認定が必要となるため、認定に関する業務及び3年に1回以上立入検査、指導等を実施することとなった。

(開始通知：対シンガポール輸出食肉製品の取扱いについて(令和元年5月31日付け生食発 0531 第5号・元消安第 511 号))、対台湾輸出食肉製品の取扱要綱(輸出新法(令和2年4月1日)による新規運用開始)

○立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		平成 30 年度	令和元年度	令和2年度
シンガポール向け及び台湾向け輸出食肉製品	1	—	—	0

*令和3年度以降に立入検査実施を予定しています。

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11機関(うち1機関は2施設)、本部を他局に持つ登録検査機関の施設が4施設で、合計16機関・施設となっています(令和3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輸入事業者が食品衛生法に基づく登録検査機関に依頼して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. 新規登録等の状況（件数）

		平成30年度	令和元年度	令和2年度
登 録	新 規	0	0	0
	更 新	11	2	3
業 務 規 程	新規認可	0	0	0
	変更認可	5	5	4
製品検査業務の休止または廃止		0	0	1

イ. 立入検査の状況

(ア) 立入検査の実績（件数）

	平成30年度	令和元年度	令和2年度
件 数	17	17	18

* 立入検査は1機関・施設に年2回実施している場合があります。

(イ) 立入検査における主な指摘事項（令和2年度）

指摘項目	主な指摘内容
機械器具の管理	(不十分な管理基準設定) ・微生物試験に使用するふ卵器の温度管理（日常点検）について、試験法で定める培養温度でなく、誤った設定温度としていた。
試薬等の管理	(不適切な使用期限設定) ・希釈液の使用期限が、試薬原液の使用期限を越えて記載されていた。
製品検査の操作等の管理	(旧様式の誤使用) ・製品検査実施標準作業書の改訂後も旧ワークシートが使用されていた。

ウ. 登録検査機関業務管理担当者研修会の開催

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。

なお、令和2年度は書面開催に変更して実施しています。

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 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
食中毒速報等収集件数	56	48	31

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営業者の指導を実施しています。

(2) 実績（件数）

	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
自治体等からの相談及び指導	2	0	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	97	101	73
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います。(令和2年度は開催中止)

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30年度	<ul style="list-style-type: none"> 豊橋市 HACCP 講習会 (7月9日:豊橋市) 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) <ul style="list-style-type: none"> 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 食品安全セミナー (10月30日:東海農政局) HACCPの普及に向けた説明会 (3月20日:東海農政局)
令和元年度	<ul style="list-style-type: none"> 精米 HACCP に関する研修会 (10月16日:津市) 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) 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)

*令和2年度の実績はありません。

(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。