

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承認施設の監視指導、食品等検査機関の登録及び監督、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づく輸出水産食品取扱施設の認定及び衛生証明書の発行、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・自治体との連絡調整、食品の安全確保に関するリスクコミュニケーションの実施など、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承認施設の監視指導等について

(1) 概要

総合衛生管理製造過程とは、HACCP を導入した承認制度であり、従来から食品製造時に用いられていた一般的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、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食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ていました。なお、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）により、すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の実施を求めることになったことから、当該制度については令和 2 年 6 月 1 日より廃止されることとなりました。ただし、当該制度は承認の有効期限の満了日（最長令和 5 年 5 月末）までは、なお、従前の例によることとなる経過措置がとられていました。

(一ロメモ) ~ 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要因をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、重点的に管理する工程を定め、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5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	
	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和4年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和4年度
乳	9	6	0	15	13	9	0	20
乳製品	6	4	0	7	9	7	0	9
食肉製品	1	0	0	5	1	0	0	7
魚肉練り製品	1	1	0	0	1	1	0	0
容器包装詰加圧 加熱殺菌食品	1	0	0	0	1	0	0	0
清涼飲料水	8	2	2	3	14	4	4	7
合 計	26	13	2	30	39	21	4	43

イ 年度別新規承認等の状況

		令和2年度		令和3年度		令和4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	0	0	0	0
	変更	1	1	0	0	0	0
	更新	0	0	0	0	0	0
その他	申請の取下げ	0	0	0	0	0	0
	承認の返上・失効	8	10	12	18	9	17
	承認の取消し	0	0	0	0	0	0

ウ 立入検査の実績

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
件数(品目数)	6(7)	1(1)	0(0)

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。）」に基づき、衛生証明書（各國が求める衛生条件を証明する文書）の発行、輸出施設の認定及び立入検査を実施しています。

ア 輸出水産食品に関する業務（輸出国別の概要）

（ア）韓国向け輸出水産食品

輸出新法に定められる要綱（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））に基づいて、韓国へ輸出する水産食品（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）を加工する施設の認定等手続きや、必要に応じ認定施設の立入検査を実施するほか、衛生証明書の発行を行っています。

（イ）中国向け輸出水産食品

輸出新法に定められる要綱（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））に基づいて、中国へ輸出する水産食品（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

輸出新法に定められる要綱（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））に基づいて、台湾へ貝類及びそれらの加工品（乾燥品、塩蔵品、燻製品等）を輸出する際の衛生証明書の発行を令和4年6月30日まで行っていました。なお、当該業務は令和4年7月1日に地方農政局へ移管されました。

（エ）ブラジル向け輸出水産食品

輸出新法に定められる要綱（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））に基づいて、ブラジルへ輸出する水産食品（食用の水産動物及びそれらの加工品）を加工する施設の認定等手続きや、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。

（オ）EU向け輸出水産食品

輸出新法に定められる要綱（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））に基づいて、EU諸国へ輸出する水産食品を加工等する施設の認定等手続や都

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。

(力) 米国向け輸出水産食品

輸出新法に定められる要綱（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））に基づいて、米国へ輸出する水産食品を加工等する施設の認定等手続や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。

イ 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綱（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））に基づいて、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4年12月時点で、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等、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、ロシア等、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について、それぞれ輸出牛肉に関する取扱い要綱が定められており、輸出の際には該当する輸出新法に定められる要綱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、輸出先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。

ウ 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

輸出新法に定められる要綱（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））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回以上立入検査、指導等を実施しています。

(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

輸出新法に定められる要綱（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））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回以上立入検査、指導等を実施しています。

(ウ) 輸出食肉製品（EU等、シンガポール及び台湾向け）

食肉製品製造施設における衛生管理及び施設設備が要綱（開始通知：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）の要件を満たしている場合は、当該施設を認定し、認定施設について、3年に1回以上立入検査、指導等を実施することとされました。なお、本要綱における認定要件は、各国向けの共通要件であるため、食肉製品を輸出するに当たって、必要に応じて輸出先国別に定めた輸出食肉製品の取扱要綱に基づく認定を受ける必要があります。

(2) 実績

ア 輸出水産食品

(ア) 衛生証明書の発行件数

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
韓国向け輸出水産食品	367	358	408
中国向け輸出水産食品	144	63	47
台湾向け輸出貝類	0	0	1
ブラジル向け輸出水産食品	0	0	15

(イ) 施設認定の件数

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
EU向け輸出水産食品施設	2	0	0
米国向け輸出水産食品施設	2	0	0
韓国向け輸出水産食品施設	4	2	0
中国向け輸出水産食品施設	10	0	3
ブラジル向け輸出水産食品施設	0	0	0

(ウ) 立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		令和2年度	令和3年度	令和4年度
EU向け輸出水産食品施設	4	4	8	8
米国向け輸出水産食品施設	8	8	5	6
韓国向け輸出水産食品施設	50	2	2	0
中国向け輸出水産食品施設	103*	1	42	5
ブラジル向け輸出水産食品施設	3	5	4	3

*令和5年6月30日現在の東海北陸厚生局が施設認定機関となる施設数を示します。

イ 輸出食肉
立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		令和2年度	令和3年度	令和4年度
食肉輸出認定施設 (米国向け等)	1	9	10	13

* 令和2年度及び令和3年度は、新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため立入を中止し、食肉衛生検査所による施設の点検結果を確認することにより実施した月があります。また、立入検査の件数には、年1回実施している食肉衛生検査所に対する立入検査件数も含みます。

ウ その他の輸出食品
(ア) 立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		令和2年度	令和3年度	令和4年度
EU向けゼラチン及び コラーゲン認定施設	2	2	2	2

(イ) 立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		令和2年度	令和3年度	令和4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	1	1

(ウ) 立入検査の件数

	施設数	立入検査件数		
		令和2年度	令和3年度	令和4年度
輸出食肉製品（シンガポール 及び台湾向け）	1	0	0	1

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（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3施設で、合計15機関・16施設となっています（令和5年3月現在）。

(一)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

ア 新規登録等の状況（件数）

		令和2年度	令和3年度	令和4年度
登 録	新規	0	1	0
	更新	3	0	0
業 務 規 程	新規認可	0	1	0
	変更認可	4	6	4
製品検査業務の休止または廃止	—	1	0	0

イ 立入検査の実績（件数）

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
件 数	18	15	18

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年度から令和4年度は書面開催に変更して実施しています。

4. 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）

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
自治体における監視指導	73	125	65
行政措置	0	0	0