

【省庁関係の食の安全・安心情報】2025年4月(法令通知関係)

省庁関係食の安全安心情報 2025年4月

1 令和6年食中毒発生状況

厚生労働省は3月26日、第3回厚生科学審議会食品衛生監視部会を開催し、令和6年食中毒発生状況等について報告しました(解説参照)。

(部会資料)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_53849.html

(令和6年食中毒発生状況)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

2 と畜場、食鳥処理場における HACCP の外部検証結果

厚生労働省は3月26日、と畜場、食鳥処理場における「HACCPに基づく衛生管理」の外部検証の概要をとりまとめ、食肉の衛生管理の細菌検査結果に基づく目安を示しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001463477.pdf>

3 「令和6年度食品、添加物等の年末一斉取締り」の実施結果の公表

厚生労働省は3月27日、「令和6年度食品、添加物等の年末一斉取締り」の実施結果をとりまとめ、食肉を取り扱う施設への生食用食肉の販売・提供の中止、大量調理施設の改善指導等の状況を公表しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001465200.pdf>

4 令和7年度輸入食品監視指導計画の公表

厚生労働省は3月27日、28日、令和7年度の輸入食品監視指導計画、検査命令通知、モニタリング計画を検疫所あて通知しました。

(輸入食品監視指導計画)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000200506_00003.html

(検査命令通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56304.html

(モニタリング検査実施通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000201772_00008.html

5 災害時の避難所における炊き出しに関する食品衛生法上の取扱い

厚生労働省は3月27日、規制改革推進会議からの求めにより、災害時の避難所で事業者がボランティアとして被災者に炊き出しで食事を提供する行為は、一般には営業とは判断されないと考えられる等詳細について示しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001465145.pdf>

6 令和6年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果

厚生労働省は3月31日、令和6年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果をとりまとめ、都道府県等にガイドライン遵守の指導を要請しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001468760.pdf>

7 「食品ロス削減の推進に関する基本的な指針」の閣議決定

政府は3月25日、「食品ロス削減の推進に関する基本的な指針」を閣議決定しました。食品ロスの新たな削減目標を60%減と設定し、「食べ残し持ち帰りガイドライン」、「期限表示設定のためのガイドライン」、「食品寄付ガイドライン」の周知などの具体的な施策を追加しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250325_01.pdf

8 食品表示基準の改正

消費者庁は3月28日、食品表示基準の一部を改正し、栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定の削除、栄養素等表示基準値等の改正、個別品目ごとの表示ルールの見直し等を行いました。

(内閣府令)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1012.pdf

(「表示基準について」)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1018.pdf

(「食品表示基準Q&A」)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1031.pdf

(「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/

9 カドミウム基準値を超えるコメの流通

農林水産省は4月4日、秋田県におけるカドミウム基準値(0.4ppm)を超える米の自主回収及び対応について公表しました。

(第1報)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/250404.html>

(第2報)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/250411.html>

(「米に含まれるカドミウム」に関するQ&A(消費者庁))

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/cadmium/faq

10 「食料・農業・農村基本計画」の閣議決定について

政府は4月11日、新たな「食料・農業・農村基本計画」を閣議決定しました。生産基盤の強化、食料自給率・食料自給力の向上を通じて食料安全保障の確保等を進めるとしています。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/250411.html>

(解説)令和6年の食中毒発生状況

令和6年に報告された食中毒は、事件数1,037件、患者数1万4,229人でした。前年と比較すると事件数は微増、患者数は20%増となり、1事件あたりの患者数の増加傾向となりました(以下、括弧内の数値は対前年)。特にノロウイルスによる食中毒が事件数276件(69%増)、患者数8,656人(57%増)報告され、大幅な増となりました。

原因施設が判明した845件の食中毒事件では、飲食店での発生が6割以上を占め、コロナ禍前のレベルとなりました。これらを病因別にみると、ノロウイルス食中毒が事件数201件(77%増)、患者数5,537人(67%増)で最も多く、次いでカンピロバクター食中毒が165件(9%増)、1,019人(42%減)でした。また、昨年はウェルシュ菌食中毒が22件(140%増)、855人(300%増)と大幅に増加し、加えて、2月に姫路市で恵方巻を原因とした患者数150人の事件や7月に横浜市で発生した土用のうなぎかば焼きを原因とした患者数162人の事件が発生により、黄色ブドウ球菌食中毒の患者数で前年の5倍となりました。

また、8月に大分県で発生した湧き水を飲用や飲食店の調理に使用して発生したノロウイルス食中毒事件は595人の患者が発生し、大規模食中毒事件となりました。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

■省庁関係食の安全安心情報 2025年5月(※文中 URL は5月27日現在)

1 アフガニスタン産ピスタチオナッツについて検査命令の実施

厚生労働省は4月18日、アフガニスタン産ピスタチオナッツ及びその加工品について、輸入届出ごとに全ロットを命令検査の対象とする旨、各検疫所長に通知しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57061.html

2 中国産ごまの種子について検査命令の実施

厚生労働省は5月9日、中国産ごまの種子について、ラトキシンを検出したため、輸入届出ごとに全ロットを命令検査の対象とする旨、各検疫所長に通知しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57637.html

3 フィリピン産そばについて検査命令の実施

厚生労働省は5月14日、フィリピン産そばについて、輸入届出ごとに全ロットを命令検査の対象とする旨、各検疫所長に通知しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57772.html

4 ノルウェー産牛肉の輸入条件の改正

厚生労働省は5月16日、ノルウェー産牛肉等の対日輸入条件について、月齢条件を撤廃し、危険部位の除去のみとすることを検疫所等に通知しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57771.html

5 食品中の食用赤色3号の自主点検要請

消費者庁は4月21日、都道府県等に対して、錠剤、カプセル剤、粉末剤、ドリンク剤、ドリンク剤類似清涼飲料水等であって、かつ一日当たりの目安の摂取量を明示している食品の製造事業者等に対し、食用赤色3号の最大一日摂取量が、欧州食品安全機関(EFSA)及びFAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)が定める許容一日摂取量(0.1 mg/kg 体重/日)を上回る場合、報告するよう求めました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/cms_standard_s102_250421_01.pdf

6 食品、添加物等の規格基準の一部改正

消費者庁は4月23日、食品、添加物等の規格基準の一部を改正し、農薬アクリナトリン等の食品中の残留基準値を改正しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/notice/assets/standards cms208_250423_01.pdf

7 令和7年度第1回食品衛生基準審議会の開催

消費者庁が4月25日に開催した令和7年度第1回食品衛生基準審議会は、ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものについて、PFAS(PFOS及びPFO)の基準値を合算値として0.00005 mg/l (50ng/l)に設定することを了承しました。本基準は水道水質基準の改正の施行日(現在の案は令和8年4月1日)に施行予定です。

https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting_materials/review_meeting_001/042031.html

(解説)米国の食中毒事情

日本の食中毒統計は、食中毒患者を診察した医師の届出を起点とした保健所が実際に調査した患者数、死亡者数を食中毒事件ごとに報告し、年間の報告数をそのまま発生数としており、2025年のウイルスや細菌による食中毒の患者数1万4千人とされています。しかし、下痢や嘔吐など食中毒症状があっても、医師に診断され、かつ行政当局に報告されて統計に計上される患者数は限られています。食中毒の社会的な影響を把握し、公衆衛生政策の目標設定、予算や人員などの公的資源の対策への配分、経済影響の評価などの政策決定に役立てるためには、食中毒被害の全体像をとらえることが重要です。

米国の疾病管理予防センター(U.S. Centers for Disease Control and Prevention、以下「CDC」)は本年4月、ノロウイルスやカンピロバクターなど米国の主要な食中毒の原因となる7種類の病原体について、行政機関や医療機関が収集したデータなどをもとに全米での年間の発生総数の推計値を公表しました。その結果、2019年の米国内での食中毒の患者の推計値は、患者数990万人、入院者数5万3千人、死亡者数900人としています。

日本国内の食中毒患者については、米国のような推計値は公表されていませんが、厚生労働省が以前に食中毒の実発生数を推計した研究があり、国内の発生数は食中毒統計の数値の100倍以上となるとされています。したがって、日米両国とも人口1億人当たりで数百万人の患者が発生している可能性があると言えるようです。また、米国では死亡者数を900人と推計していますが、米国では日本と比較して、リステリア、腸管出血性大腸菌、サルモネラなど致死率が高い食中毒の発生が多い、医療環境が異なるなどの理由が考えられます。腸管出血性大腸菌のように米国で頻発していた食中毒が日本で突然大流行した例もあります。リステリア食中毒については、国内での検査や治療の体制を整備しておく必要があります。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

■省庁関係食の安全安心情報 2025年6月(※URLは2025年6月23日現在のもの)

1 食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施

厚生労働省は6月6日、都道府県等に対して「令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施するよう通知しました。重点的な対象施設は、大量調理施設、生食用又は加熱不十分な食肉関係施設や鶏肉卸販売の施設、魚介類関連施設のほか、最近の食中毒の発生状況を踏まえて、井戸水、湧き水等を飲用に使用する施設、いわゆる「健康食品」の製造等施設、さらに国際的イベントの開催を踏まえてこれらの関係施設としています。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001500298.pdf>

2 「畜水産食品の残留有害物質等モニタリング検査実施要領」等の通知

厚生労働省は6月2日、都道府県等に対して、令和7年度分の検査を「畜水産食品の残留有害物質等モニタリング検査実施要領」による実施等について通知しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001497685.pdf>

3 器具・容器包装の規格基準等の改正

消費者庁は5月30日、食品、添加物等の規格基準の一部改正を告示し、ポジティブリスト制度の導入、多様な種類の合成樹脂の使用要望等を踏まえて、試験法、材質別規格、用途別規格等を改正するとともに、試験法、留意事項、分析法の性能評価の手引き等を通知しました。本改正は、令和7年6月1日から施行、ただし、規格や試験法の変更に係る規定については令和8年の同日から施行、さらに令和9年の同日の前に販売、製造、輸入等されていたものについては、従前の例によることができるとされています。

(告示)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/assets/standards_cms101_250530_001.pdf

(施行通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/assets/standards_cms101_250530_002.pdf

(試験法通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/assets/standards_cms101_250530_004.pdf

4 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度 Q&A の追加

消費者庁、厚生労働省は5月23日、食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度 Q&A を公表しま

した(5月14日公表の追加分)。なお、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により導入されたポジティブリスト制度の経過措置が5月31日に満了しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new#Q&A

5 日本産水産物の中国向け輸出再開に必要な技術的要件について合意

農林水産省は5月28日、中国海関総署との間で、日本産水産物の輸出再開に必要な技術的要件について合意したことを公表しました。令和5年8月のALPS処理水の海洋放出に伴い、中国側が輸入停止しており、必要な手続を経て、輸出再開が見込まれるとしています。

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kisei/250530.html

(解説)細菌性食中毒の夏に向けて

夏の細菌性食中毒はコロナ禍が終息した令和5年5月以降、コロナ禍以前と同様に、5、6月から10月の間、多数の発生が報告されるようになりました。近年の主な細菌性食中毒は、生や加熱不十分の鶏肉によるカンピロバクター食中毒、加熱済みの煮物料理を常温放置、不十分な加熱で喫食すると発生するウェルシュ菌食中毒、調理従事者の手指の傷などから食品を汚染し、毒素で発症させる黄色ブドウ球菌食中毒、加熱不十分な牛ひき肉料理を原因とする腸管出血性大腸菌に代表される病原大腸菌食中毒などです。HACCPに沿った衛生管理では、一般衛生管理や重要管理工程においてこれらの食中毒に必要な対策をとることができるので、現場での実施の徹底が極めて重要です。

こうした食中毒を減らし、食品の安全性を向上するために厚生労働省は毎年、全国一斉に「食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施しており、昨年は立ち入りを行った大量調理施設の半数が改善指導を受けたほか、飲食店や販売店約千5百施設で、食肉の中心部までの十分な加熱、未加熱の食肉を取り扱う器具の使い分け、未加熱、加熱不十分な肉を用いた料理の提供中止などが指導されました。

厚生労働省と(公社)日本食品衛生協会では、「飲食店従事者の不正解率なんと40%、新鮮ならば安全は間違い、生や生焼けの鶏肉は提供しない!!、ココ大事復唱して!!」と食品衛生テストで零点をとった調理人のイラストが入った啓蒙チラシを作成しました。これは、令和4年の東京都の食肉の生食等に関する実態調査の正誤問題で、「カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。」の飲食店従事者の正答率が6割にとどまったことを参考として作成したものです。8月には全国食品衛生月間が予定されています。暑い夏を無事に乗り切りましょう。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

■省庁関係食の安全安心情報 2025年7月(※URLは2025年7月25日現在のもの)

1 水道水におけるPFAS(PFOS及びPFOA)の基準設定

環境省は6月30日、水道法に基づく水質基準を改正し、PFOS及びPFOAの和として0.00005mg/l以下とする基準を設定しました(令和8年4月施行)。(解説参照)

「水質基準に関する省令の一部を改正する省令」

<https://www.env.go.jp/content/000324630.pdf>

「水道法施行規則の一部を改正する省令」

<https://www.env.go.jp/content/000323150.pdf>

(施行通知)

<https://www.env.go.jp/content/000325798.pdf>

2 ミネラルウォーター類のPFAS(PFOS及びPFOA)の基準の設定

消費者庁は6月30日、食品、添加物等の規格基準を改正し、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」等に水質基準と同じ基準を設定し、施行しました(令和8年3月31日までに製造、輸入された清涼飲料水には経過措置あり)。(解説参照)

(告示)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/pfas/assets/standards/cms105_250630_001.pdf

(施行通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/pfas/assets/standards/cms105_250630_002.pdf

(課長通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/pfas/assets/standards/cms105_250630_003.pdf

(Q&A)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/pfas/qa/#q01

3 従業者が常駐せず、全自動調理器により調理された食品を販売する飲食店の施設基準の見直し

厚生労働省は7月2日、従業者が常駐せず、全自動調理機を用いて行う飲食店営業について、食品衛生法施行規則の関係規定を整備し、令和8年4月1日に施行することとしました。

https://laws.e-gov.go.jp/law/323M40000100023/20260401_507M60000100072?tab=compare

4 食品表示に関する消費者意向調査報告書の公表

消費者庁は6月20日、令和6年度食品表示に関する消費者意向調査報告書を公表しました。57.7%が食品表示から必要な情報が得られていると答えた一方、不足しているとされた表示項目は原産地、添加物、アレルギー表示などでした。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2024/assets/food_labe

[ling_cms201_250620_01.pdf](#)

5 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査報告書の公表

消費者庁は6月26日、令和6年度の外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査報告書を公表しました。「食物アレルギーに関する対応は必要だと思う」と回答した事業者は83.5%と大半を占めました。「現在、食物アレルギーに関する対応を行っている」と回答した事業者は51.8%、このうち、最も行われている対応は「お客様からの問合せに対する口頭での回答」(89.6%)、次いで「食物アレルギーについての社内教育」(55.4%)、以下「店舗側からの口頭によるお客様確認」(51.8%)、「メニュー表への表記」(43.8%)、「ホームページ上での周知」(41.8%)、「アレルギーチェックシート等の専用用紙を用いたお客様確認」(23.5%)でした。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2024/assets/food_labeling_cms204_250626_03.pdf

6 2023(令和5)年度食品ロス量推計値の公表

消費者庁、農林水産省、環境省は6月27日、2023(令和5)年度の食品ロス量推計値が464万トン(前年度472万トン)、このうち、食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は231万トン(同236万トン)となったことを公表しました。

(消費者庁)

https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_education_cms201_250627_10.pdf

(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/250627.html>

(環境省)

https://www.env.go.jp/press/press_00002.html

7 日中動物衛生検疫協定の発効

農林水産省は7月11日、日中動物衛生検疫協定が発効したと発表しました。同省は日本産牛肉の早期輸出再開に向け、中国政府と協議を推進していくとしています。

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/250711.html>

8 米国FDAがクチナシ青色素を食品添加物(着色料)として承認

米国FDAは7月14日、クチナシ青色素を食用色素として承認しました。FDAはこの2か月で4件目の天然色素の使用許可であり、石油由来の合成着色料を排除する方針に沿ったものとしています。なお、本申請は日本の農林水産省の支援を受けたクチナシ青色素申請懇話会が行ったものです。

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-approves-gardenia-genipin-blue-color-additive-while-encouraging-faster-phase-out-fdc-red-no-3>

(解説)「水道水、ミネラルウォーター等の PFAS 基準設定」

PFAS(通称ピーファス、ペル又はポリ・フルオロアルキル化合物)は主に炭素とフッ素からなる化学物質で1万種類以上の物質があり、水や油をはじく、熱に強い、薬品に強い、光を吸収しないなどの特性があるため、界面活性剤、泡消火薬剤、フッ素ポリマー加工助剤など幅広い用途で使用されています。今回基準が設定された PFOS、PFOA は難分解性、高蓄積性があるため、法的に製造・輸入が禁止されましたが、主に過去に環境中に排出されたものが水道水、水源地、河川水、化学工場周辺の水路など環境のほか、住民の血液からも検出され、報道されています。

本年6月30日に環境省が水道法に基づく水質基準に暫定値と同じ PFOS と PFOA の和として 0.00005mg/l(50ng/l) 以下とする基準を設定しました(令和8年4月施行)。

また、消費者庁は同日付で食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準の一部を改正して、「殺菌又は除菌を行ったミネラルウォーター類」に水道水と同じ基準を設定したほか、「殺菌又は除菌を行わないミネラルウォーター類」の泉源の原水、ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水の原料水にも適用する基準改正などを行いました。

なお、食品の洗浄や冷却など、食品の製造、加工、調理等の目的に使用される食品製造用の水については、現時点で基準を設定せず、事業者が自主的に PFOS、PFOA の濃度を管理し、基準値を参考に可能な範囲で低減措置等の対応を求めています。

(お知らせ)

公益財団法人食の安全・安心財団では、本件に関する食品事業者の理解を深めるため、来る8月20日、ビジョンセンター浜松町グランデにおいて、食品事業者を対象に食品安全委員会の専門家、省庁の担当者を招いて、「水道水、ミネラルウォーター等の PFAS 規制に関するセミナー」を開催しますので、ご参加いただくようお願いします。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

■省庁関係食の安全安心情報 2025年8月(※URLは2025年8月29日現在のもの)

1 と畜検査対象疾病にランピースキン病を指定

厚生労働省は7月28日、と畜場法施行規則の一部を改正する省令の施行し、ランピースキン病をと畜検査の対象疾病に指定しました。なお、本病を疑う牛が農場等において認められた場合には、家畜保健衛生所等において全て本病の遺伝子検査が実施され、陰性が確認されない限り、と畜場への出荷等の流通はされません。

(改正省令新旧)

<https://laws.e-gov.go.jp/law/328M50000100044?tab=compare>

(施行通知)

<https://www.mhlw.go.jp/content/001524834.pdf>

(事務連絡)

<https://www.mhlw.go.jp/content/001524833.pdf>

2 「高度な機能」の条件を満たす自動販売機の機種のリストの更新

厚生労働省は8月4日、都道府県等に対し、営業届出の対象となる「高度な機能」の条件を満たす自動販売機の機種のリストの更新について通知しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001530929.pdf>

3 第35回食品衛生管理に関する技術検討会の開催

厚生労働省は8月6日、食品衛生管理に関する技術検討会を開催し、ソフトクリーム衛生協会・日本ソフトクリーム協議会が策定した衛生管理計画手引書案の確認を行いました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_436610.html

4 中国産だいこんを検査命令の対象に指定

厚生労働省は8月12日、中国産だいこん類の根の残留農薬チアメトキサムについて、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令(輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ)を実施することとし、各検疫所長あて通知しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_61291.html

5 ベトナム産リュウガンを検査命令の対象に指定

厚生労働省は8月15日、ベトナム産リュウガンの残留農薬トリシクラゾールについて、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令(輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ)を実施することとし、各検疫所長あて通知しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_61680.html

6 2025年1-6月(上半期)の農林水産物・食品の輸出実績

農林水産省は8月4日、2025年上半期の農林水産物・食品の輸出額は、8,097億円となり、2024年同期比で15.5%の増加、1,086億円の増加となったことを公表しました。輸出先は、1位米

国、2位香港、3位中国でした。

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/250804.html

(解説)「5年目を迎えた HACCP 制度」

平成30年の食品衛生法改正で制度化された「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」は令和2年に施行され、今年で5年目となりました。食中毒リスク低減、グローバル化などを背景に国際標準である HACCP による衛生管理に取り組むもので、原則、すべての食品事業者が、一般衛生管理と重要工程管理から構成される衛生管理計画を作成し、順守することを求めています。また、飲食業者、小規模事業者などについては、業界団体が作成し、厚生労働省が確認した「業種別手引書」による対応が可能であり、人手が限られ、専門知識が不足していても実施できる仕組みです。

厚生労働省が令和3年から4年の間に行った調査では、有効回答の中では7割以降の事業者が「全部又は一部実施している」としましたが、従業員数4人以下の事業者で「導入できていない」との回答がもっとも多くみられました。9割以上の事業者が「業種別手引書が役に立った」と回答しました。

零細な飲食業者への HACCP の導入、定着は食中毒事件の防止の観点からも大きな課題です。飲食業は経済上、規制上の参入のハードルが他の食品製造加工業よりも低いため、産業分類上もっとも開業率、廃業率が高い業種です。常に多くの新規事業者が存在するため、事業者への教育、店舗の衛生管理を担う人材養成が大きな課題と考えられます。

日本と類似の制度をもつ EU では、導入から10年経過後の検証結果に基づき、一般衛生管理、弾力的な運用などのガイダンス制定、アレルギー管理とフードセーフティカルチャーを HACCP の追加要件にするとともに、関連した国際規格の改正も働きかけました。

わが国では新制度の制定から5年経過後に検証が行われる仕組みとなっており、現在、厚生労働省では令和3年から5年の間に行った施行状況調査のフォローアップ調査を行っており、その後検証作業を進めることが見込まれます。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

資料 3

【省庁関係の食の安全・安心情報】2025年9～2月(法令通知関係)

省庁関係食の安全安心情報 2025年9月(※URLは2025年9月25日現在のもの)

1 令和6年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果、輸入食品監視統計の公表

厚生労働省は8月28日、令和6年度の輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計を公表しました(詳細は解説を参照)。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001549911.pdf>

(輸入食品監視統計)

<https://www.mhlw.go.jp/content/001548392.pdf>

(図表)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html

2 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布(従業者が常駐しない全自動調理機による食品を販売する営業)

厚生労働省は7月2日、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布し、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業に対応するため、規則別表19及び20の施設基準の一部の改正し、施設全体の衛生状況を確認するためのカメラ等監視設備等が規定されました。

https://laws.e-gov.go.jp/law/323M40000100023/20260401_507M60000100072?tab=compare

(施行通知(8月29日付))

<https://www.mhlw.go.jp/content/001552524.pdf>

3 と畜・食鳥検査等に関する実態調査結果の公表

厚生労働省は8月29日、令和6年度のと畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果を都道府県等に通知しました。令和6年度のと畜頭数は牛1,123,061頭、豚16,171,179頭、食鳥処理羽数は846,362,616羽(大規模830,262,256羽、認定小規模16,100,360羽)でした。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001557514.pdf>

4 毒キノコによる食中毒の注意喚起

厚生労働省は9月1日、都道府県等に対して、食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、譲渡、販売、喫食を行わないよう、改めて消費者、関係事業者に注意喚起、情報提供を行うよう通知しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001552533.pdf>

(自然毒のリスクプロファイル)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

(解説)「輸入食品の安全性の確保について」

農林水産省の「令和5年度食料需給表」では供給熱量ベースの自給率は37%で食料の6割以上を海外に依存しており、輸入食品の安全性の確保は国民の食生活を守るうえで重要な課題です。

食品衛生法では、食品、添加物などを営業目的で輸入する事業者に対して、輸入のつど、検疫所を通じて厚生労働大臣に届出を行うことを義務づけています。令和6年度には247万件、3,191万トンの輸入届出が行われ、過去30年間で輸入件数は2倍となり、輸入重量は1割ほど増加しました。主な対日輸出国は、重量ベースでは米国、中国、カナダ、豪州と中国以外は穀類の輸入先が上位です。一方、届出件数ベースでは中国が最も多く、次いでフランス、米国の順で、加工食品の輸入先が上位です。

輸入食品の水際での安全対策は検疫所と検査センターに配置された422名の食品衛生監視員が担っており、輸入届出の食品の原材料、使用添加物、製造加工方法、生産地や製造加工所などの情報をひとつひとつ審査し、命令検査、モニタリング検査などの対象を決定するほか、初回輸入品の検査や定期検査を実施するよう輸入業者に指導しています。

令和6年度については、20万6千件の届出について検査を実施し、このうち731件を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を行いました。法違反は、食品や添加物の規格基準違反が最も多く、次いで腐敗変敗、有毒物質や病原微生物の汚染などで、残留農薬基準違反では中国産野菜、ガーナ産カカオ豆、アフラトキシン(カビ毒)汚染では米国産アーモンドや中国産落花生などでみられました。

輸入食品の課題である輸出国の生産段階からのフードチェーンを通じた食品の安全確保とその「見える化」については輸入業者によって格差が大きく、行政と輸入業者が連携して取組みを進める必要があると考えます。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

省庁関係食の安全安心情報 2025 年 10 月(※URL は 2025 年 10 月 30 日現在のもの)

1 「従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業」に関する運用上の留意事項の発出(通知)

厚生労働省、消費者庁は9月30日、都道府県等に対して、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の施設基準(本年7月の食品衛生法施行規則改正)に関する衛生管理計画策定の際の留意事項について通知しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001580676.pdf>

2 ノロウイルスによる食中毒の予防について

厚生労働省は10月16日、都道府県に対してノロウイルス食中毒の流行期を前に食品事業者への指導の実施、食中毒発生時の厚生労働省への速報等について通知しました。あわせて、「ノロウイルス食中毒予防強化期間」における啓発活動について、地域の食品衛生協会との連携を依頼しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001583872.pdf>

3 令和6年度特別用途食品、特定保健用食品、機能性表示食品の成分に関する検証事業の結果の公表

消費者庁は10月14日、標記の結果を公表しました。調査対象100検体のうち、機能性表示食品1検体について、申請等資料に記載された含有量を下回り、事業者は商品の販売を中止し、届出を撤回しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/report_01/assets/food_labeling_cms203_251014_01.pdf

(解説)ノロウイルス食中毒の予防に向けて

ノロウイルス食中毒は冬期を中心に飲食店、給食施設、仕出し屋、旅館などで発生し、患者数が100名を超える集団食中毒事件も少なくありません。令和6年の食中毒発生件数の約3割、患者数の約6割を占め、過去3年連続で増加し、本年1月から8月までの患者数は1万人を超え、昨年1年間の患者数8千6百人を上回っています。ノロウイルスは非常に感染力が強く、10個から数十個の経口摂取で感染が成立すると考えられています。感染者の便1グラム当たり最大100億個のウイルスが排出されるため、目に見えない量の感染者の便でも他の人への感染リスクがあります。

ノロウイルス食中毒の80%が食品取扱者からのウイルス汚染が原因とされています。これは冬期に家庭、保育所、学校、高齢者施設などで感染者の便に含まれるノロウイルスが感染を広げ、地域での散発発生、さらに流行を引き起こし、感染リスクが高まっているためです。食品取扱者の健康チェック、手洗い、手袋使用、便や吐物の処理などリスク軽減措置を重層的にかつ精密に再

現性高く実施することが重要です。ノロウイルス食中毒の予防には、食品取扱者からの食品汚染を防ぐため、健康チェック、手洗いや手袋の使用、便や吐物の処理などの対策を重層的に、高い再現性で継続することが極めて重要です。

ノロウイルス検査は最近、広く普及し、価格も下がっており、地域の感染性胃腸炎の流行状況や施設内のノロウイルス感染の発生状況に応じて、調理従事者の一部又は全部を対象としたスクリーニング検便を実施することが可能となってきています。手洗いについては、正しい方法を再現性良く継続するには、食品取扱者の手洗い方法のチェックや教育訓練を粘り強く継続することが重要です。加熱せずに摂取する食品や加熱調理済み食品を取り扱う工程でのニトリル手袋など耐水性のある使い捨て手袋の活用は有効な予防対策です。選択や導入にあたっては安全性、耐久度、作業性、経済性を考慮するほか、装着や交換などの使用上のルールを定め、教育訓練を行う必要があります。

加えて、食品取扱者は日常生活においても、事業所内と同様の手洗いや二枚貝の衛生的に取り扱い、便や吐物の処理の消毒や環境汚染防止の徹底し、感染リスクを低減することが重要です。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

省庁関係食の安全安心情報 2025 年 11 月(※URL は 2025 年 12 月 1 日現在のもの)

1 湧き水又は井戸水等を飲用に使用する施設における 食中毒予防の徹底

厚生労働省は 10 月 17 日、都道府県等に対して、湧き水や井戸水等を飲用に使用する施設での食中毒を予防するため、飲用井戸の清潔保持、殺菌装置の点検・記録、周辺管理、水質検査等衛生管理の徹底の指導を実施するよう通知しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001580636.pdf>

2 令和7年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施

厚生労働省は 11 月 18 日、都道府県等に対して、食品衛生法に定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、飲食店、集団給食施設、魚介類関連施設等への 12 月に年末一斉取締りを実施するよう通知しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001596695.pdf>

3 感染症発生動向調査感染症週報

10 月 27 日から 11 月 2 日の間、感染性胃腸炎の定点当たり報告数は 2 週連続で増加し、過去 5 年の平均よりもかなり多く、上位は岐阜県(8.30)、大分県(7.14)、宮崎県(7.13)(翌週の速報では岐阜県(6.19)、石川県(6.04)、群馬県(5.52))でした。

<https://id-info.jihns.go.jp/surveillance/idwr/jp/idwr/2025/idwr2025-44.pdf>

4 ミネラルウォーター中の PFAS 試験法の設定

消費者庁は 11 月 14 日、ミネラルウォーター類中のペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びペルフルオロオクタン酸(PFOA)の試験法を定めました(ミネラルウォーター類の PFAS に関する成分規格については本年 6 月 30 日に設定。)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/pfas/assets/standards/cms105_251114_01.pdf

5 「器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関する Q&A」の改正

消費者庁は 10 月 29 日、「器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関する Q&A」うち、ポジティブリストの対象、添加剤、食品への溶出量のシミュレーションの条件等に関する問いについて一部を改正し、都道府県等に通知しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/standards/cms101_251029_01.pdf

(解説)食料の対日輸出国としての米国と中国

日本の農林水産物・食品の貿易は、円安などにより輸入・輸出とも金額が増えているが、輸入の伸びが大きいため赤字が拡大している。令和 5 年度は輸入 12.7 兆円、輸出 1.3 兆円で、輸入は輸出の約 10 倍、貿易赤字は 11.4 兆円に及んでいます。輸入超過には、食肉・油脂の消費増加

など食生活の欧米化と、多様化する需要に気候や国土の制約、人手不足も重なり、国内生産が対応できないことが大きな要因です。食料輸入は米中の2か国で全体の約3割を占め、米国はトウモロコシ・大豆・肉類・小麦、中国は冷凍野菜や鶏肉加工品などが主要品目となっています。

日本政策金融公庫の調査では、消費者の66%が食品購入時に国産かどうかを気にしており、輸入食品の安全性への懸念が背景にあります。しかし過去10年の食品衛生法違反率を見ると、中国産食品の違反率は0.019~0.024%で、全輸入食品平均(0.030%~0.038%)より低く、安全性が劣るとは言えません。さらに家族構成の少人数化などによる簡便化へのニーズの高まりから、冷凍食品やレトルト食品、半調理品の需要が拡大しており、外食産業でも省力化・自動化の流れが強く、これらの加工食品には輸入原料が欠かせません。

日本の食生活は米国・中国を中心とした輸入に大きく依存し、その一方で国産品への期待や国内農林水産業の持続性確保も課題です。国産と輸入、さらには米国産と中国産を目的に応じて賢く使い分け、それぞれの特性に応じて活用したいものです。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

省庁関係食の安全安心情報 2025 年 12 月(※URL は 2025 年 12 月 26 日現在のもの)

1 台湾が日本産食品の輸入規制措置の撤廃を公表(東日本大震災関連)

農林水産省は 11 月 21 日、台湾当局が日本産食品に対する輸入規制を撤廃することを公表しました。台湾輸入時、放射性物質検査報告書及び産地証明書が不要となります。

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kisei/251121.html

2 スペインからの豚肉等の輸入一時停止措置

農林水産省は 11 月 29 日、スペインの野生イノシシでのアフリカ豚熱の発生を受け、11 月 28 日以降のスペインから輸入される豚肉等について、家畜衛生上の措置として輸入一時停止措置を講じました。

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/251129.html>

3 感染症発生動向調査

厚生労働省／国立健康危機管理研究機構国立感染症研究所は、第 48 週(11 月 24 日から 30 日)の感染性胃腸炎の定点当たり報告数は減少したとし、上位は岐阜県(8.07)、大分県(7.86)、石川県(7.11)、また、第 49 週の速報値の上位は岐阜県(8.15)、大分県(7.53)、群馬県(7.28)、宮崎県(7.27)としました。

<https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/idwr/index.html>

4 食品中の放射性物質の摂取量調査結果の公表

消費者庁は 12 月 17 日、令和 7 年 2～3 月調査分の食品に含まれる放射性物質の摂取量調査結果を公表しました。食品中の放射性セシウムからの放射線量は年間上限線量 1 ミリシーベルトの 0.1%程度でした。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/044467/>

5 国産米中のカドミウム・無機ヒ素含有実態調査の結果の公表

農林水産省は 12 月 19 日、令和 4 年から 6 年産の国産米中のカドミウム・無機ヒ素含有実態調査の結果を公表しました。前回の調査結果よりもカドミウム及び無機ヒ素の濃度が全体として低くなっていることが確認されました。

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/251219.html>

6 令和6年「国民健康・栄養調査」の結果の公表

厚生労働省は12月2日、令和6年度「国民健康・栄養調査」の結果を公表しました。栄養・食生活に関する状況では、食塩摂取量の平均値は9.6gでこの12年間で最も低いものの、目標値(7g)よりは依然高い状況でした。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_66279.html

7 外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施

農林水産省、環境省、消費者庁は11月27日、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携し、12月から1月まで、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施すると発表しました。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/251127.html>

(解説)米国のリステリア集団食中毒

米国で発生したリステリア食中毒は、昨年8月の初発から1年以上経過した現在も同一の遺伝子型のリステリア菌による患者の発生が継続しています。10月末には18州で4歳から92歳(中央値72歳)の患者27人、うち入院者25人、死亡者6人、流産による胎児の死亡1人となっています。本年6月に一部の患者の共通食のチルドのパスタ惣菜からリステリア菌を検出し、関連したパスタ惣菜はリコールされました。9月には同じ惣菜業者の別のチルドのパスタ惣菜からリステリア菌を検出し、同一製造者のパスタ(チルド品)を原料として使用したパスタ惣菜の大規模リコールとなっています。

国内では、リステリア菌による食中毒事例の報告はありませんが、欧米ではリステリア菌による食中毒は妊婦、高齢者などのハイリスクグループで重症化率、死亡率が高いことで注目されています。リステリア菌は加熱により死滅しますが、4℃以下の低温でも増殖できる点が大きな特徴で、欧米ではナチュラルチーズ、生ハム、スモークサーモン、サラダなどの冷蔵で比較的長期間流通する食品が食中毒の原因になっています。

国内で販売されている惣菜の消費期限は販売当日や翌日なのでリスクは低いと考えられますが、長期間冷蔵された原材料を使用するなどリスクが高まる場合には注意を要します。また、消費期限の延長に伴って今後、米国のような数日間にわたって冷蔵で原料や製品が流通する惣菜が増えることも懸念されます。こうした製品の設計にはリステリア菌対策に十分留意する必要がありますでしょう。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)

省庁関係食の安全安心情報 2026年1月(※URLは2026年2月1日現在のもの)

1 ノロウイルスによる食中毒事例の報告について

厚生労働省は1月15日、都道府県等に対して昨年10月16日から12月31日の間に報告されたノロウイルスによる食中毒の原因と対策をとりまとめて通知しました。調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定した手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便実施等の指導を求めています。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001633182.pdf>

2 感染症発生動向調査

厚生労働省／国立健康危機管理研究機構国立感染症研究所によると、第51週(12月15日から21日)の感染性胃腸炎の定点当たり報告数は3週連続で増加し、都道府県別の上位3位は富山県(11.17)、群馬県(10.60)、岐阜県(9.78)でした。

<https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/idwr/index.html>

3 令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果の公表

厚生労働省は12月25日、令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について公表し、都道府県等に通知しました。同一斉取締りでは立ち入りを行った食肉取扱施設4万3千施設のうち、生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数は1,692施設、また1万余りの大量調理施設に立ち入りを行いました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001622627.pdf>

4 令和7年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表

厚生労働省は12月22日、令和7年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果の中間報告(上半期分)を公表しました。4月から9月の輸入件数は127万件、重量は1100万トン、検査件数10万8千件、違反件数359件で昨年度と概ね同様でした。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_67133.html

5 器具・容器包装へのポリエチレン、ポリプロピレンの物理的再生利用が可能に

消費者庁は12月26日、「食品、添加物等の規格基準別表第1第1表に規定する基材を構成するモノマー等について」(通知)を一部改正し、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度において、ポリエチレン及びポリプロピレンの物理的再生処理使用を可能としました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/notice/assets/standards_cms101_251226_03.pdf

6 食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正に係る消費者委員会への諮問

消費者庁は1月13日、食品表示法に基づき、アレルギー表示の対象となる特定原材料にカシューナッツを追加する等食品表示基準の一部改正について消費者委員会へ諮問しました。

※食物アレルギーについては解説参照

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/044743/>

7 食品安全に関する意見交換会(放射性物質、食品添加物及び農薬等)の開催及び参加者の募集

消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省は1月15日、食品安全に関する意見交換会(放射性物質、食品添加物及び農薬等)を対面及びオンラインにより、2月9日に宮城県、2月19日に福岡県、2月25日に大阪府、3月12日(木)に東京都において開催することを公表し、参加者の募集を開始しました。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/044794/>

(解説)食物アレルギー

食物を摂取した際、食物に含まれるたんぱく質(アレルゲン)を身体が異物として認識、過剰に防御して、不利益な症状を起こすことを食物アレルギーといい、皮膚粘膜症状、呼吸器症状、消化器症状など様々な症状が誘発され、全身性の重篤な過敏反応(アナフィラキシー)を起こすこともあります。

食物アレルギー研究会のまとめによると、わが国におけるIgE依存性の食物アレルギー有症率は乳児が7.6%-10%、2歳児が6.7%、3歳児が約5%、保育所児が4.0%、学童以降が6.3%とされ、全年齢を通して1-2%程度としています。また、主要な原因は乳児期には鶏卵、牛乳、小麦、成長するにつれて牛乳や鶏卵は減少し、魚卵、果物、ナッツ類、甲殻類、小麦などが増加します。

平成26年に制定されたアレルギー疾患対策基本法に基づく「アレルギー疾患対策基本指針」では、国はアレルギー疾患を有する者の食品の安全の確保のため、食品表示等について①科学的な知見の集積、②原因物質の定期的調査による表示の充実、③外食・中食における表示について実行可能性にも配慮しながら、適切な情報提供に関する取組を積極的に推進するなどを定めています。

食品表示法では食物アレルギーの重篤度、症例数を考慮して、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の8品目を特定原材料に指定し、特定原材料を含む加工食品、添加物などに表示を義務付けています(現在カシューナッツの追加を検討中)。また、過去に一定の頻度で健康被害がみられた特定原材料に準ずるアレルゲンとして20品目の表示が推奨されています。

製品に含まれる個々の特定原材料の総たんぱく質量が数ppmレベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いとされ、数ppm以上含まれていれば表示が必要になります。このため、事業者は製品に含まれるすべての原材料、添加物を把握し、製造工程では特定原材料等の他の製品への混入を防止する必要があります。

飲食店などの業態に食物アレルギー表示を義務付けていませんが、自主的に食物アレルギー情報の提供を取り組む事業者のために「外食・中食におけるアレルゲン情報の提供に向けた手引き」を作成しています。消費者庁の「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査」では、「食物アレルギーに関する対応は必要だと思う」と回答した事業者は8割を超え、「現在、食物アレルギーに関する対応を行っている」と回答した事業者は5割、このうち、9

割近くが「お客様からの問合せに対する口頭での回答」としましたが、「メニュー表への表記」、「ホームページ上での周知」、「アレルギーチェックシート等の専用用紙を用いたお客様確認」の取組みは半数以下でした。

食物アレルギーのある人や不安がある人が安心して外食などを楽しむには、さらなる食物アレルギー情報提供の取組みの推進が望まれます。

（食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司）

省庁関係食の安全安心情報 2026年2月(※URLは2026年2月24日現在のもの)

1 営業許可申請の標準的様式等の一部改正

厚生労働省は1月27日、「従業員が常駐せず全自動調理器を用いて行う飲食業」に関する食品衛生法施行規則の改正省令の本年4月の施行に向け、営業許可申請の標準的な様式等を改正、Q&Aを公表して都道府県等に通知しました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001643460.pdf>

(参考)従業員が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関するQ&A

<https://www.mhlw.go.jp/content/001643459.pdf>

2 感染症発生動向調査

厚生労働省／国立健康危機管理研究機構国立感染症研究所は、2026年5週(1月26日～2月1日)の感染症週報で感染性胃腸炎について「定点当たり報告数は第2週以降増加が続いており、過去5年間の同時期の平均と比較してやや多い。都道府県別の上位3位は群馬県(17.12)、東京都(14.91)、大分県(14.47)である。」としています。また、第6週(2月2日～2月8日)の速報値の上位は大分県(16.58)、東京都(14.34)、島根県(13.82)です。(解説参照)

<https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/idwr/index.html>

3 輸入食品に対する検査情報の更新

(検査命令実施通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56307.html

(モニタリング検査実施通知)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56306.html

4 健康食品の適正な使用を促す情報の発信

消費者庁は1月23日、いわゆる「健康食品」に関する啓発事業として、ソーシャルメディアへの情報発信等を行うと公表しました。

https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms203_260122_01.pdf

5 器具及び容器包装の規格基準改正の経過措置期間の延長等

消費者庁は2月13日、昨年5月に改正した器具・容器包装の規格基準(ポジティブリスト制度の導入に伴う用途別規格の一部削除等)について経過措置を2年から5年に延長する等告示、通知を改正しました。

(告示)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/notice/assets/standards_cms101_260213_01.pdf

(施行通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/notice/assets/standards_cms101_260213_02.pdf

6 「2025 年の農林水産物・食品の輸出実績」を取りまとめ

農林水産省は 2 月 3 日、2025 年の農林水産物・食品の輸出額は、1 兆 7,005 億円となり、前年比で 12.8%の増加となったことを公表しました(輸出先:1 位米国、2 位香港、3 位台湾)。

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/260203.html

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/attach/pdf/260203-1.pdf

(解説)「感染症週報と食中毒対策」

食中毒の原因となる細菌やウイルスの中には、腸管出血性大腸菌、赤痢菌、チフス菌、ノロウイルスのような感染力が強く、感染した調理従事者が食品を介して感染を広げるため、感染症としての対策が重要なものがあります。これらの感染症の患者は結核、インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症などと同様、「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」により、診断した医師に届出義務があります。国立健康危機管理機構国立感染症研究所ではこれらの感染症患者の情報を集計、分析して全国の発生状況を毎週、感染症週報として公表しています。

毎週公表される感染症週報を見ると、食中毒関連の細菌やウイルスである腸管出血性大腸菌、腸チフス、E 型肝炎、A 型肝炎などが年間を通じて発生しています。推定原因は行政が調査を行った結果ではないものの、具体的な食品名があげられているものもあります。

また、毎年秋から冬を中心に増加する感染性胃腸炎はノロウイルスによるものが多く、小児科医療機関 2,000 か所から発生状況が報告されています。感染性胃腸炎が増加すると、有症状、無症状の感染者が食品取扱者にも増加するため、ノロウイルス食中毒の発生リスクの高い時期、地域の判断の目安となります。昨年3月、4月には過去5年と比較して最も多い状況でしたが、昨年10月以降は少し落ち着きました。しかし、年初から急増して1月末から2月上旬には過去5年では最も多い水準となっています。

ノロウイルスは非常に感染力が強く、目に見えない量の感染者のふん便で他の人へ感染するリスクがあります。厚生労働省では、昨年 10 月から 12 月の間に報告されたノロウイルスによる食中毒の原因の多くが調理従事者を介していると考えられるため、調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定して、手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便実施等について食品事業者にご注意喚起しています。

(食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司)