

【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_iryoku/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)

以上、誠に恐縮ですが、関係する部門にも情報の転送をお願いいたします。

[本メールにお心当たりがない場合、配信停止または配信先変更の場合は、お手数ですが本メールにその旨ご連絡ください]

■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_standards102_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）

以上、誠に恐縮ですが、関係する部門にも情報の転送をお願いいたします。

[本メールにお心当たりがない場合、配信停止または配信先変更の場合は、お手数ですが本メールにその旨ご連絡ください]

公益財団法人 食の安全・安心財団

〒105-0013 東京都港区浜松町 1-29-6

浜松町セントラルビル 10F

TEL 03-5403-1064 FAX 03-5403-1280

URL <http://www.anan-zaidan.or.jp>
