

平成26年度全国厚生労働関係部局長会議(厚生分科会)  
説明資料

平成27年2月24日(火)  
厚生労働省医薬食品局食品安全部

# HACCPの普及推進について

# HACCP普及推進のための取組①

## 「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」①

HACCPの段階的な導入を図る観点から、コーデックスのHACCPガイドラインに基づくHACCPによる衛生管理を設定するため、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が条例で規定する場合の技術的助言として示している管理運営基準のガイドラインを改正し、食品衛生法第50条第2項に基づく従来の衛生管理と選択できることとすべきである。



### 対応①

#### ○「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の改正

平成26年5月、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置(基準)を条例で定める場合の技術的助言として、厚生労働省が示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を改正し、HACCPの原則に則した基準を設定。食品等事業者は、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できることとした。各自治体に対して、平成27年3月末までに条例改正を依頼。各自治体において改正手続きを進めるとともに、食品等事業者に対して適切な指導・助言を行い、HACCPの普及を推進するよう願います。

#### ○調査

- ・平成26年10月9日：都道府県等に対し、HACCPに関する条例改正の進捗状況について調査を実施(10月30日結果を周知)
- ・平成27年1月21日：HACCPに関する条例改正の進捗状況について調査を実施(結果集計中)
- ・平成26年12月8日：平成26年度HACCP導入状況調査の実施(実施期日：平成26年12月31日現在)

## HACCP普及推進のための取組②

「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」②

食肉及び食鳥肉の処理段階についても同様に、HACCP導入型基準を設定することについて、と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく関係規定の見直しについて、関係者の意見を聴きながら検討すべきである。



### 対応②

#### ○関係省令の改正

平成26年4月、と畜場及び食鳥処理場においても、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則を改正し、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できることとした。（平成26年厚生労働省令第59号：平成27年4月1日施行）

#### ○研修会の実施

- ・平成26年10月、平成27年1月：都道府県等のと畜検査員及び食鳥検査員を対象としたHACCPに関する研修会を実施。
- ・全国食肉衛生検査所協議会ブロック会議、業界団体主催の会議等でHACCP推進の必要性を説明。

## HACCP普及推進のための取組③

「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」③

HACCP導入型基準に基づく衛生管理を行う事業者に対する導入支援として、国において、具体的な例示を作成し、導入を強力に促進すべきである。



### 対応③

#### ○事業者がHACCPに取り組むための参考となるよう以下を作成

- ・8種類※の食品について具体的な例示(手引書)を作成

※ 清涼飲料水、乳・乳製品、食肉製品、水産加工品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、大量調理施設、と畜場・食肉処理、食鳥処理・食鳥肉処理

- ・HACCP導入のための動画を作成(魚肉ねり製品がモデル)
- ・HACCP導入のための手引書及び動画を厚生労働省ホームページに公表(誰でも閲覧、印刷等可能)

#### ○研修会の実施

- ・自治体の食品衛生監視員や事業者に対するHACCPに関する各種研修会等の実施
- ・8ブロックごとのHACCP研修会の開催
- ・リスクコミュニケーション(HACCPに関する説明会)を開催(平成27年2月24日東京、26日大阪)

# 「HACCP企画推進室」の設置について

## 目的

○ HACCP(ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point)は、原材料の受入れから最終製品の出荷までの全ての工程における潜在的な危害要因を予め分析(危害要因分析)した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程(重要管理点)を継続的に監視・記録する食品の工程管理手法であり、確実な安全管理が可能となるものとして、コーデックス委員会(※)が推奨する国際標準となっている。

(※)国際連合食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)により設置された国際的な政府間組織

○ 我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、HACCPによる工程管理の普及は必須となっている。また、輸入食品の安全対策として、対日輸出国に対してHACCPによる衛生管理を求めていくためにも国内におけるHACCPの普及・制度化が前提となっている。さらに、「日本再興戦略」(平成25年6月14日閣議決定)においても、日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するHACCPの普及を図ることが重要な課題とされている。

○ このような状況を踏まえ、関係省庁・関係機関と協力しつつ、我が国におけるHACCPによる工程管理を一層推進するため、HACCPの企画推進に関する組織を新設する。

## 組織

○ 医薬食品局食品安全部監視安全課に、「HACCP企画推進室」を設置する。

○ 「HACCP企画推進室」は、室長のほか、食品安全部関係課の室員をもって構成し、我が国におけるHACCPの企画推進に関する具体的な取組を検討・実施する。

## 設置

○ 平成27年1月1日設置

# 食肉等の生食に関する対応について

## 生食用の牛肉及び牛肝臓の規制について

### 経緯

- 生食用の牛及び馬の食肉と肝臓については、平成10年に衛生基準目標(ガイドライン)を定め、都道府県を通じ、夏期一斉取締りなどの機会において指導を行うとともに、政府広報等を通じて食肉の生食を控えるよう周知を図ってきたが、平成23年4月に飲食チェーン店でのユッケによる食中毒事件が発生し、5人の死亡者と多数の重症者が出たことから、生食用食肉(牛肉)については、同年10月、食品衛生法に基づく強制力のある規格基準を策定。
- また、生の肝臓については、牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたことから、業界団体からの意見聴取を行いつつ、食中毒を防ぐ方法がないかという観点からも検討した上で、平成24年7月、生食用としての販売を禁止。
- その後、一部地域で豚レバーが生食用として提供されている事実があったことから、豚レバーは加熱して提供・喫食するよう関係事業者への指導、消費者への注意喚起を内容とする通知を発出し、行政指導を行っている。

※ 牛(肉・肝臓)や馬肉以外の食肉等の生食の取扱いについては、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において今後の検討課題とされているところ。

※ 牛の肝臓については、現在、放射線照射による殺菌に関する研究が進められており、新たな知見が得られれば、本部会において再度検討することとしている。

### (参考 腸管出血性大腸菌のリスク等)

- 腸管出血性大腸菌は、牛の腸管内に存在し、2～9個の菌の摂取で食中毒が発生。溶血性尿毒症症候群や脳症など重篤な疾患を併発し、死に至ることがある。
- 牛肝臓については、牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌を検出。  
⇒現時点ではリスクを低下させる手段なし。

- 生食用食肉(牛肉)は表面の加熱殺菌を義務付け。
- 牛肝臓は生食用としての提供を禁止。



# 豚の食肉等の生食禁止について（概要）

## 経緯

- 生食用食肉（牛肉）及び牛レバーに関する規格基準の策定後、今まで生食用として提供されていなかった食肉等（豚レバー等）が提供されるようになった実態がある。
- このため、現在、規制の対象となっていない食肉等について、科学的見地に加えて、消費者の認識や食肉等の関連事業者の取組等も踏まえつつ、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた規制のあり方等について検討するため、平成25年12月に幅広い関係者が参加する「食肉等の生食に関する調査会」を設置し、検討を行い（計4回開催）、平成26年6月に食肉の種別ごとに対応方針をとりまとめた。

## 基本的な考え方

### （1）公衆衛生上のリスクの大きさに応じた規制の必要性

- 食の選択は基本的には消費者による選択の自由が認められるべきものであり、公衆衛生上のリスクが高くないと考えられる場合には、食品等事業者による衛生水準の向上とともに、消費者による自主的なリスク回避が可能となるよう、リスクコミュニケーションを充実させることが望まれる。
- 一方で、自治体においては、食品衛生法に基づく規格基準がないものについては、事業者に対する監視指導の効果にも限界があるとの指摘もなされている。また、消費者にとっては飲食店で提供されるものは安全という認識もあり、牛レバーの提供が禁止となる直前に駆け込み需要が増えたとの指摘もあり、消費者が食肉等の生食によるリスクについて必ずしも正しく認識しているとは言えない状況にある。
- このため、飲食に起因する危害が生命そのものに関わる公衆衛生上のリスクが高いものについては、消費者によるリスク回避のみに食中毒の発生防止をゆだねることは適切ではなく、重大な事故を未然に防止するための対応を検討する必要がある。

### （2）公衆衛生上のリスクの大きさの考え方

公衆衛生上のリスクの大きさについて、① 危害要因の性質等（病原体が引き起こす症状の重篤性や二次感染の有無等）、② 流通量（飲食店等での提供実態）、③ リスク低減策の有無（様々な研究を踏まえた食中毒発生を低減する方法）の観点から対応方針を検討した。

## 対応方針

- 豚については、重篤な健康被害を起こしうるE型肝炎ウイルスが豚の血液やレバーから検出されていることや飲食店等において提供実態があること等を踏まえると、公衆衛生上のリスクが大きく、法的に生食用としての提供を禁止することが必要。

乳肉水産食品部会の審議を経て、現在、規格基準を設定するために必要な手続きを進めているところ。

- 猪、鹿その他の野生鳥獣については生食のリスクは高いが、流通は限定的で公衆衛生全体に与える影響は潜在的であることを踏まえ、生食すべきでない旨を改めて指導・周知徹底する。なお、鶏や馬等については自治体における取組や現在行われている研究結果を踏まえ、今後具体的な対応策を検討することとしている。

# 野生鳥獣肉の衛生管理について

# 野生鳥獣肉の衛生管理について

- 鳥獣保護法の改正に伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加し、食用としての利活用が増加する見込みであり、食用に供される野生鳥獣肉の安全性の確保を推進していく必要がある※1。

※1 平成26年5月22日参議院環境委員会附帯決議

「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」

- 野生鳥獣肉の衛生管理について「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」※2において検討し、その結果を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定し、平成26年11月に全国の都道府県等に通知。

※2 病原体や衛生管理の専門家、地方自治体、消費者団体、日本ジビエ振興協議会、大日本猟友会など関係者10名を構成員とし、平成26年7～9月に計4回実施。

## 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)の項目

### 狩猟

- 狩猟しようとする野生鳥獣に関する異常の確認  
(家畜の生体検査に相当)
- 食用とすることが可能な狩猟方法
- 屋外で放血する場合の衛生管理
- 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理、内臓の異常の有無の確認
- 狩猟者自身の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

### 運搬

- 具体的な運搬方法
- 狩猟者と食肉処理業者の連絡体制
- 狩猟個体の相互汚染防止
- 食肉処理業者に伝達すべき記録の内容

### 処理

- 狩猟者における衛生管理についての確認
- 食肉処理場の施設設備等
- 食肉処理業者が、解体前に当該野生鳥獣の異常の有無を確認する方法  
(家畜の解体前検査に相当)
- 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法  
(家畜の解体後検査に相当)
- 工程毎の衛生管理

### 加工、調理、販売

- 仕入れ先
- 記録の保存
- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌
- 野生鳥獣である旨の情報提供

### 消費

- 十分な加熱調理
- 使用器具の殺菌

衛生管理の技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理

食品衛生法に基づき都道府県等が条例により定めた管理運営基準(ソフト)  
食品衛生法に基づく食肉処理業、飲食店営業、食肉販売業等の業許可と施設基準(ハード)

## 都道府県等に対して通知の運用に当たって留意していただきたい事項

### ○ 指針の活用

これまで野生鳥獣肉の衛生管理についてガイドライン等を策定していない都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドライン等を策定するか本指針を活用されたい。また、既にガイドライン等を策定している都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドライン等の改正について検討するようお願いする。

### ○ 十分な加熱の徹底

野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることについて、関係事業者に対する指導及び消費者への周知を徹底するようお願いする。

### ○ 関係事業者に対する研修の実施

食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱について研修を実施するようお願いする。

### ○ 監視指導を効果的に実施するための管理体制

本指針をもとに、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、監視指導を効果的に実施する仕組みとして、届出制度や資格制度を設けることなどを検討するようお願いする。

### ○ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する周知徹底

関係部局が連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図るよう配慮するようお願いする。

# 食品等への異物の混入防止について

# 食品への異物混入の防止のための対策について

今般、食品への異物混入事案が相次いでいることから、食品等事業者において異物混入対策が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、全国の自治体に対して、下記の事項について、監視指導の徹底を行うよう通知を発出した(1月9日)。

## 異物混入防止のための指導事項

### 1. 異物混入防止対策の徹底

食品等事業者における異物の混入防止のための取組が徹底されるよう、特に次の事項に留意し指導すること。

- (1) 食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (2) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- (3) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- (4) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

## 2. 衛生教育の徹底

食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施するよう指導すること。

## 3. 点検及び措置の徹底

食品等事業者において、食品等の製造又は加工にあたっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び製品への異物の混入防止のための必要な措置を講ずるよう指導すること。

## 4. 保健所等への報告の徹底

保健所の助言及び指導の下、迅速かつ効果的な原因究明を実施し、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

輸入食品についても、異物混入防止を含めた輸入加工食品の安全性の確保対策について、輸入者に対する指導の徹底を行うよう、全国の検疫所に対して通知を発出した(1月16日)。

# エボラ出血熱への対応について



# エボラ出血熱に対する検疫体制

## 【検疫所等における取組】

- 出入国者には、エボラ出血熱の発生状況等について注意喚起を実施。
- 入国者には、空港において日頃から実施しているサーモグラフィーによる体温測定に加え、複数カ国語ポスターや検疫官の呼びかけ等によって流行国に滞在した場合にはその旨の自己申告を促し、問診、健康相談等を実施。
- 各航空会社に対して、流行国に21日以内に滞在した乗客は、空港到着後、検疫官に自己申告するようお願いする旨の機内アナウンスの協力を依頼。
- このほか、流行国への滞在歴等が把握できた在留邦人に対しては、企業・団体等を通じ、エボラ出血熱の予防などの必要な情報の提供や、帰国時における検疫所への自己申告のお願いなどを実施。
- ギニア、リベリア及びシエラレオネへの21日以内の滞在歴が把握された者については、1日2回健康状態を確認。可能な限り、過去21日の流行国の滞在歴を確認することができるよう、検疫体制の一層の強化を行い、各空港における検疫所と入国管理局の連携を強化（各海港においても検疫所と入国管理局の連携等を強化）。

## 【検疫所と都道府県等との連携】

- 健康監視対象者に発熱等の症状が出た場合により迅速に対応するため、健康監視対象者に関する情報を事前に検疫所から都道府県等へ提供しており、連携のもとに対応。

# 食品安全部の組織再編について

# 健康寿命の延伸を推進するための組織改革について ～持続可能な社会保障制度の確立のための改革～

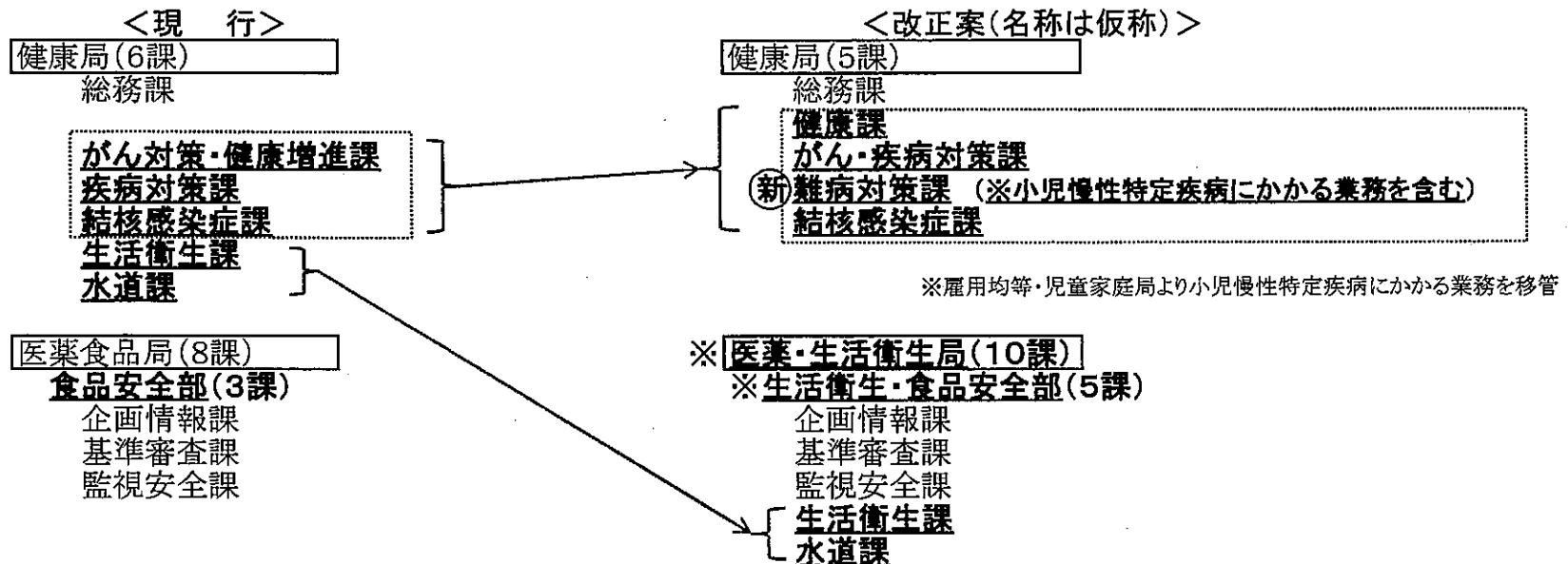
平成27年1月14日  
厚生労働省

平成27年1月14日  
概算閣議終了後公表

高齢化の進展等を踏まえ、「日本再興戦略」において、「国民の健康寿命の延伸」が政策目標に掲げられるとともに、昨年成立した「持続可能な社会保障制度の確立を図るための改革の推進に関する法律」（いわゆるプログラム法）においても、『健康の維持増進、疾病の予防及び早期発見等を積極的に促進する』ことが強く要請されている。

このため、健康局を再編し、特定健診・特定保健指導、がん検診等の健診の見直し・推進、生活習慣病の早期治療等による重症化予防等を通じて、健康寿命の延伸を図り、もって国民の生活の質の向上と持続可能な社会保障制度の確立を推進する。

- ①健康局の「がん対策・健康増進課」・「疾病対策課」・「結核感染症課」の3課を、「健康課（仮称）」・「がん・疾病対策課（仮称）」・「難病対策課（仮称）」・「結核感染症課（仮称）」の4課に再編成する。
- ②健康局の「生活衛生課」・「水道課」を、医薬食品局食品安全部へ移管し、局名を「医薬・生活衛生局（仮称）」、部名を「生活衛生・食品安全部（仮称）」とする。



食品安全部 各担当者連絡窓口一覧

| 施策事項             | 資料<br>詳細版<br>ページ | 所管課室                | 担当係     | 担当者              | 内線   |
|------------------|------------------|---------------------|---------|------------------|------|
| HACCPの普及推進について   | 2                | 監視安全課<br>HACCP企画推進室 | 指導普及係   | 室長補佐<br>仲庭 裕司    | 2477 |
|                  |                  |                     |         | 指導普及係長<br>奥藤 加奈子 | 2478 |
| 食肉等の生食に関する対応について | 4                | 基準審査課               | 乳肉水産基準係 | 食品規格専門官<br>仲川 玲  | 2488 |
|                  |                  | 監視安全課               | 乳肉安全係   | BSE対策専門官<br>小西 豊 | 2455 |
| 野生鳥獣肉の衛生管理について   | 7                | 監視安全課               | 乳肉安全係   | BSE対策専門官<br>小西 豊 | 2455 |
|                  |                  |                     |         | 乳肉安全係長<br>石亀 貴士  | 2476 |
| 食品等への異物の混入防止について | 9                | 監視安全課               | 食品安全係   | 課長補佐<br>仲庭 裕司    | 2477 |
|                  |                  |                     |         | 食品安全係長<br>奥藤 加奈子 | 2478 |
| エボラ出血熱への対応について   | 11               | 検疫所業務管理室            | 検疫業務係   | 室長補佐<br>松本 泰治    | 2463 |
|                  |                  |                     |         | 検疫業務係長<br>大塚 憲孝  | 2468 |

| 施策事項               | 資料<br>詳細版<br>ページ | 所管課室                | 担当係    | 担当者              | 内線   |
|--------------------|------------------|---------------------|--------|------------------|------|
| 食品安全部の組織再編について     | 13               | 企画情報課               | 総務係    | 課長補佐<br>大重 修一    | 2443 |
|                    |                  |                     |        | 総務係長<br>齋藤 基輝    | 2450 |
| 平成27年度食品安全関係予算案の概要 | 15               | 企画情報課               | 経理係    | 課長補佐<br>大重 修一    | 2443 |
|                    |                  |                     |        | 経理係長<br>加藤 幸介    | 2404 |
| 輸出国における衛生対策        | 20               | 監視安全課<br>輸入食品安全対策室  | 監視調整係  | 室長補佐<br>今川 正紀    | 2474 |
|                    |                  |                     |        | 監視調整係長<br>吉原 尚喜  | 2498 |
| 輸入時(水際)における衛生対策    | 21               | 監視安全課<br>輸入食品安全対策室  | 監視調整係  | 室長補佐<br>今川 正紀    | 2474 |
|                    |                  |                     |        | 監視調整係長<br>吉原 尚喜  | 2498 |
| 食中毒発生時・予防対策        | 23               | 監視安全課<br>食中毒被害情報管理室 | 食中毒対策係 | 室長補佐<br>梶原 則夫    | 4239 |
|                    |                  | 監視安全課               | 食品安全係  | 食品安全係長<br>奥藤 加奈子 | 2478 |
| 食品等の監視指導           | 29               | 監視安全課               | 化学物質係  | 化学物質係長<br>西城 信   | 4242 |
| 牛海綿状脳症(BSE)対策      | 31               | 監視安全課               | 乳肉安全係  | BSE対策専門官<br>小西 豊 | 2455 |
|                    |                  |                     |        | 乳肉安全係長<br>石亀 貴士  | 2476 |

| 施策事項          | 資料<br>詳細版<br>ページ | 所管課室                | 担当係   | 担当者                | 内線   |
|---------------|------------------|---------------------|-------|--------------------|------|
| 食肉・食鳥肉の安全対策   | 33               | 監視安全課               | 乳肉安全係 | 乳肉安全係長<br>石亀 貴士    | 2476 |
| 食品中の放射性物質への対応 | 36               | 基準審査課<br>(規格基準について) | 規格基準係 | 課長補佐<br>永田 翔       | 2484 |
|               |                  |                     |       | 衛生専門官<br>飯塚 渉      | 4280 |
|               |                  |                     |       | 放射性物質専門職<br>小山内 暢  | 4281 |
|               |                  | 健康影響対策専門官<br>塩川 智規  | 4241  |                    |      |
|               |                  | 監視安全課<br>(検査体制について) | 化学物質係 | 化学物質係長<br>西城 信     | 4242 |
| 輸出食品対策        | 38               | 監視安全課<br>HACCP企画推進室 |       | 輸出食品安全対策官<br>松井 保喜 | 4244 |
| 食品中の残留農薬等の対策  | 41               | 基準審査課               | 残留農薬係 | 課長補佐<br>大田 光恵      | 4273 |
|               |                  |                     |       | 基準策定専門官<br>松倉 裕二   | 2486 |
|               |                  |                     |       | 残留農薬専門官<br>小川 麻子   | 2921 |
| 食品中の汚染物質等の対策  | 44               | 基準審査課               | 規格基準係 | 課長補佐<br>永田 翔       | 2484 |
|               |                  |                     |       | 衛生専門官<br>飯塚 渉      | 4280 |

| 施策事項                         | 資料<br>詳細版<br>ページ | 所管課室                | 担当係               | 担当者                     | 内線   |
|------------------------------|------------------|---------------------|-------------------|-------------------------|------|
| 食品添加物の対策                     | 46               | 基準審査課               | 添加物係              | 課長補佐<br>竹内 大輔           | 4282 |
|                              |                  |                     |                   | 国際汎用添加物専門官<br>山本 秀行     | 4282 |
|                              |                  |                     |                   | 主査<br>黒岩 健二             | 2453 |
| 器具・容器包装、おもちゃ等の<br>対策         | 50               | 基準審査課               | 容器包装基準係           | 容器包装基準専門官<br>佐藤 輝雄      | 4283 |
| 健康食品の安全性確保                   | 52               | 基準審査課<br>新開発食品保健対策室 |                   | 健康食品安全対策専門官<br>岡崎 隆之    | 2479 |
| 遺伝子組換え食品等の安全性<br>確保          | 55               | 基準審査課<br>新開発食品保健対策室 |                   | 衛生専門官<br>浦上 憲治          | 2456 |
| カネミ油症対策                      | 57               | 企画情報課               | 指導係               | 課長補佐<br>岩崎 容子           | 2448 |
| 森永ひ素ミルク中毒被害者救済<br>事業に対する行政協力 | 60               |                     |                   | 指導係長<br>萩森 洋介           | 2492 |
| 食品の安全性確保に関するリス<br>クコミュニケーション | 62               | 企画情報課               | リスクコミュニ<br>ケーション係 | 課長補佐<br>岩崎 容子           | 2448 |
|                              |                  |                     |                   | リスクコミュニケーション係長<br>後藤 彩子 | 2493 |
| コーデックス委員会への対応                | 63               | 企画情報課<br>国際食品室      |                   | 主査<br>鈴木 雅晶             | 2446 |