

厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)  
「行政機関や食品企業における食品防御の具体的な対策に関する研究」  
総合研究報告書(平成27-29年度)

食品への毒物等混入事件時における保健所や行政機関における  
円滑な事件処理に向けての検討

研究代表者 今村知明(奈良県立医科大学 健康政策医学講座 教授)  
研究分担者 高谷 幸(公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与)  
研究協力者 中村重信(東京都福祉保健局食品監視課 課長)  
研究協力者 田崎達明(関東学院大学 栄養学部 管理栄養学科 教授)

**研究要旨**

平成26年末に生じた冷凍食品農薬混入事件など、近年、意図的な混入事件が社会的な課題となっており、食品防御対策においてフードチェーンと保健所や行政機関との連携の重要性がさらに増している。本検討では、平成26・28年に発生した異物混入の事例を整理するとともに、保健所や行政機関における対応状況を取りまとめた。

行政機関における食品防御対策として、発生後の対応については、厚生労働省から示されている食中毒調査マニュアル、食中毒処理要領により各自治体での体制整備が進められている一方で、未然防止に係る対応については、事業者の自主的な取組に係る事項であるため、その推進に向けて、具体的な業種や取り扱う食品の種類等に応じた対策モデルを提示する必要がある。

**A. 研究目的**

本研究では、過去の毒物混入事件時における保健所や行政機関での対応を調査し、その経緯を明らかにすることで問題点の整理と事件処理のありかたについて検討を行うことを目的とする。

**B. 研究方法**

平成26・28年に発生した食品に対する異物混入事件における保健所や行政機関における対応状況を取りまとめるとともに、当該事例を踏まえた課題と自治体での対応の整理を行った。

**◆倫理面への配慮**

本研究において、特定の研究対象者は存在せず、倫理面への配慮は不要である。

**C. 研究成果**

平成26年に発生した食品工場での農薬混入事件、および平成28年に発生した調理・加工施設等における異物混入事件における自治体の

対応を体系的に把握し、課題と対応策を整理することで、わが国における食品防御対策を検討する上での基礎的資料とすることを目的とする。

**1. 平成26年末に発生した食品工場における農薬混入事件**

**1.1 概要**

平成26年12月29日、東京都内に本社を有する食品製造会社の子会社の群馬工場で製造した冷凍食品の一部から農薬マラチオンが検出されたため同工場の全製品を自主回収する旨発表が行われた。東京都は同年12月30日から、営業上の本社を所管する特別区(以下、「区」という。)及び製造工場を所管する群馬県と連携し、次の対応を行った。

**1.2 東京都における対応**

(1) 平成26年12月30日の対応

- 本社を所管する区が自主回収着手報告書(第一報)を受理。関連会社に寄せられて

- いた苦情情報 20 件とともに全国へ情報提供。
- 全都保健所で受理した当該製品による健康被害や異臭等について、食品監視課で集約・把握するため、都区市の連絡体制を整備。

(2) 平成 26 年 12 月 31 日の対応

- 食品監視課のホームページ（食品衛生の窓）で、本件の周知と注意喚起を実施。
- 製品の販売者が PB 製品の自主回収着手報告書を所管の区に提出。全国へ情報提供。

(3) 平成 27 年 1 月 2 日

- 大手スーパーが PB 製品の自主回収着手報告書を所管の区に提出。全国に情報提供。

(4) 平成 27 年 1 月 5 日

- 群馬県が東京都を含む有症事例の検査結果について公表。いずれも農薬を検出せず。  
※1 月 5 日までの有症事例は 5 件。残品の  
ある 3 件について検査を実施した。

(5) 平成 27 年 1 月 6 日～1 月 31 日

- 都内保健所に多数の相談・検査依頼あり。
- 苦情・相談件数は表 1 の通り。苦情相談が 365 件あり、食品の検査を 67 件について実施。

1. 3 事例を踏まえた課題と自治体での対応

平成 26 年末の食品工場における農薬混入事件を踏まえ、課題と対応等を次の通り整理した。

表 1 1 月 31 日までの苦情・相談・検査件数

(1)相談件数	(2) (1)のうち、有症事例の相談件数	(3)有症苦情件数	(4)食品の検査件数	(5)検査結果
365	237	86	67	マラチオン全て (-)

※検査については、東京都健康安全研究センター以外の実施分を含む

課題	対応等
(1) 各施設へ食品防御の体制整備を指導しているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品防御対策ガイドライン（平成 26 年度）に関する周知（任意）</li> </ul>
(2) 健康被害につながる恐れのある苦情等の情報が把握されているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成 26 年 10 月 14 日、厚労省により「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）」が改正され以下の事項を追加</li> </ul> <p><b>【追加項目】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 消費者等から、異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、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こと。 ⇒各都道府県等において、上記内容を管理運営基準へ追加（義務的項目：条例改正等）</li> <li>・ 都においては、独自の食品衛生自主管理認証制度におけるチェックリストの推奨項目として以下を追加</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 安全かつ適切な食品の提供に取り組む旨の企業理念や会社方針が明確で、従業員に認知されていること。</li> <li>② 食品防御の観点から、施設で衛生管理上の注意を要する区域（例：貯水槽、原料、薬品及び製品等の保管庫、製造室等）を明確にし、従業員に周知して適切な管理を行っていること。</li> <li>③ 異常があった場合の連絡体制ができていること。</li> <li>④ ④食品防御対策の責任者を決め、従業員教育を行っていること。また、内外とコミュニケーションを図っていること。</li> </ol>
<p>(3) 調査体制の確立</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 広域散発事例や大規模集団発生への調査体制が確立されているか。</li> <li>② 喫食調査、疫学的調査を効率的に行える体制が整備されているか。</li> <li>③ 関係機関（他自治体、警察等）との連携、情報共有する体制が確立されているか。</li> </ol>	<p>食中毒調査マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日付け厚労省通知）に基づく対応（各自治体でマニュアル化）</p>
<p>(4) 効果的な調査の実施（施設、食品等の特定）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 喫食者、製造・販売施設、流通状況等に対する調査事項は周知されているか。</li> <li>② 推定される原因物質（微生物、化学物質等）への検査体制は整備されているか。</li> <li>③ 汚染源、汚染経路等の推定・特定を速やかに行えるか。</li> </ol>	<p>(3)に同じ</p> <p>※検査体制：食中毒に係る微生物、農産物に係る農薬等の検査は可能。検査が困難な物質については、警察等との連携により対応</p>

<p>(5) 被害拡大防止対策</p> <p>① 原因食品（推定含む）の回収、販売中止等が速やかに行えるか。</p> <p>② 消費者への適切な情報提供が行えるか。</p>	<p>(3)に同じ。</p>
<p>(6) 再発防止対策</p> <p>① 原因施設等に対する具体的な改善指導が実施されているか。</p> <p>② 事業者や消費者に対して、広く再発防止に係る情報提供が行われているか。</p> <p>③ 再発防止策に関して他の自治体などの関係機関と情報共有が行われているか。</p>	
<p>(7) その他</p> <p>① 夜間・休日等の緊急連絡体制が整備されているか。</p> <p>② 調査や措置に関する職員への教育、訓練が行われているか。</p>	

## 2. 平成28年度に発生した調理・加工施設等における異物混入事件

### 2.1 概要

平成28年10月25日に愛知県内で発生した病院の入院病棟の患者朝食からの塩素臭、平成28年12月21日に東京都内で発生した保育園におけるさゆからの塩素臭等について、報道情報に基づき調査を行った。いずれも、塩素系の消毒用薬剤が混入したものであることが確認されたが、混入のプロセスや原因の特定には至っていない。

### 2.2 東京都における対応

#### (1) 平成28年度に発生した事件への対応

都内の保育園で発生した白湯への塩素系消毒薬剤の混入事例に対し、所管である特別区の保健所は保育園への調査を行うとともに、施設での食品防御に対する脆弱性を低減するため、以下のとおり対策を講じることとした。

- ・ 塩素系薬剤は、施錠できる保管場所1カ所で管理する。
- ・ 白湯を入れたポットの置き場所を保育室から外部の者が立ち入らない調乳室に置

く。

- ・ 麦茶など白湯以外の飲み物についても、ポットを保育室に置くのをやめ、調理室内に置き、コップに注いでからワゴンで保育室へ運ぶ。
- ・ 白湯や麦茶などの飲み物は、園児に提供する前に職員が試飲して異常の有無を確認する。

なお、本事例については、薬剤が故意に混入された疑いがあったことから警察での調査も行われていたが、原因等は判明していない。

### 3. (参考) 鳥取県庁における「フードディフェンス強化支援事業」の取組<sup>1</sup>

鳥取県では、食の安全等に関する経営リスクの低減による事業継続性を確保することを目的に、県内食料品製造業者等が県内の施設において、意図的な異物混入を防御する取組（フードディフェンス）を支援する施策が実施された。食品安全部局ではなく、鳥取県商工労働部商工政策課が担当部局となっている点も特徴であ

<sup>1</sup> <http://www.pref.tottori.lg.jp/227464.htm>

る。

なお当該事業は平成 25、26 年度の 2 か年において予算化され、約 30 件が採択された。助成対象は以下の通り。

表 2 鳥取県庁における「フードディフェンス強化支援事業」の助成対象<sup>2</sup>

対象事業	食品の製造工程等において、意図的な異物混入等を防御するための機器設備やシステムの導入 ○セキュリティカメラや照明装置の設置 ○IC タグによるセキュリティゲートの設置 ○異物探知装置の導入 ○開封防止のための封印や製造ロットを印字する機械の導入 ○フードディフェンス構築のための外部専門家によるコンサルティング等
対象者	県内の施設で食品加工生産を行う中小企業者等
補助上限	3,000 千円
補助率	2/3 以内
対象経費	設備購入、施設改修費、コンサルティング委託費など
補助期間	最長 12 ヶ月

#### D. 考察

食品防御対策において、発生後の対応については、食中毒の発生時対応と大きな差はなく、厚生労働省から示されている食中毒マニュアル・食中毒処理要領に基づき、既に各自治体での体制整備が進められている。なお、故意に混入された可能性がある場合には警察事案となることから、再発防止に向けた原因の究明に当たっては、警察との連携が今後の課題である。

一室、未然防止に係る対応については、事業者等の自主的な取組に係る事項であると考えられるため、今後、事業者の自主的な取組を進めるにあたっては、具体的な業種（製造、加工、調理・提供等）や取り扱う食品の種類、さらに国際大会など食品の提供するイベントの規模等に応じた対策モデルを提示し、具体的な対応

<sup>2</sup>

[http://db.pref.tottori.jp/yosan/27Yosan\\_Koukai.nsf/2de3960524de1d2a492574820032bf0b/09e5896685348d6349257dc600034ebf?OpenDocument](http://db.pref.tottori.jp/yosan/27Yosan_Koukai.nsf/2de3960524de1d2a492574820032bf0b/09e5896685348d6349257dc600034ebf?OpenDocument)

方法をわかりやすく提示していくことが必要であると考えられる。

#### E. 結論

平成 26 年に発生した食品工場における農薬混入事件、平成 28 年に発生した塩素系消毒薬物の混入事例について、保健所や行政機関における対応状況をとりまとめ、当該事例を踏まえた課題と自治体での対応の整理を行った。

#### F. 健康危険情報

なし

#### G. 研究発表

##### 1. 論文発表

Harumi Bando, Hiroaki Sugiura, Yasushi Ohkusa, Manabu Akahane, Tomomi Sano, Noriko Jojima, Nobuhiko Okabe & Tomoaki Imamura. Association between first airborne cedar pollen level peak and pollinosis symptom onset: a web-based survey. International Journal of Environmental Health Research. 2015;25(1):104-113.

今村知明、神奈川芳行. 食品防御（フードディフェンス）その現状と今求められている対策（第 17 回特別シンポジウム—フードディフェンスの取り組みと食品テロ跡の対応について—）. 食品衛生学雑誌. 2015; 56(2): J39-J43.

神奈川芳行、今村知明. 特集 食品の安全と安心をめぐる話題 フードディフェンス. 公衆衛生 2015 : 79(11) ; 762-766.

今村知明. 異物混入を考える — 本当に増えている？企業はどう対応すべき？. THE PAGE 2015; WEB.

今村知明、高谷幸、赤羽学、神奈川芳行、鬼武一夫、森川恵介、長谷川専、山口健太郎、池田佳代子. 食品防御の考え方と進め方～よくわかるフードディフェンス～. 今村知明 編著. 太平社. 東京. 2015; 1-243.

今村 知明. 【第 2 版】食品の安全とはなにか - 食品安全の基礎知識と食品防御 -. 今村知明 編著. 日本生活協働組合会連合会出版部 2015; 1-237.

神奈川芳行. 「食品防御 基本的な考え方と今後の課題」. 食品の包装 2016: 41 (2) ; 76-82. 包装食品技術協会.

今村知明編. 実践！フードディフェンス. 2016年7月22日. 講談社. 東京.

赤羽学、今村知明. 食品工場における食品防御（フードディフェンス）の考え方と業界動向 2 食品防御（フードディフェンス）の考え方と必要性. 日本防菌防黴学会誌. 2016;44(10):543-547.

## 2. 学会発表

神奈川芳行、赤羽学、今村知明、長谷川専、山口健太郎、鬼武一夫、高谷幸、山本茂貴. 食品製造施設や物流施設における食品防御対策上の課題について. 第74回日本公衆衛生学会総会. 長崎. 2015年11月.

神奈川芳行、赤羽学、長谷川専、山口健太郎、鬼武一夫、高谷幸、山本茂貴、今村知明、永田一穂. 外食産業等における食品防御対策の検討と今後の課題について. 第75回日本公衆衛生学会総会. 大阪. 2016年10月.

神奈川芳行、赤羽学、加藤礼識、山口健太郎、池田佳代子、穂山浩、高畑能久、永田一穂、今村知明. 外食産業等における食品防御対策ガイドライン（案）の作成と今後の課題について. 第76回日本公衆衛生学会総会. 鹿児島. 2017年10月.

## H. 知的財産権の出願・登録状況

### 1. 特許取得

なし

### 2. 実用新案登録

なし

### 3. その他

なし