

各 位

本メールは、公益財団法人食の安全・安心財団より、情報提供としてお送りしております。

■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_cm

s101_250530_001.pdf

(施行通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/assets/standards_cm_s101_250530_002.pdf

(試験法通知)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/assets/standards_cm_s101_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）

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>
