

# 令和 6 年度第 1 回 大分県食品安全推進県民会議

日 時 令和 6 年 8 月 2 1 日 (水) 1 4 : 0 0 ~  
場 所 大分県水産会館 大会議室



## 【 次 第 】

### 1 開 会

### 2 あいさつ

### 3 議 事

- (1) 大分県食の安全確保推進体制について
- (2) 令和 5 年度 of 取組について
  - ・ 大分県食品衛生監視指導結果
  - ・ 第 6 次大分県食品安全行動計画
- (3) 食品の回収事例について
- (4) 最近の食中毒事件について
- (5) 食品表示に関する取組について
- (6) 長期総合計画について
- (7) 次回の会議について

### 4 閉 会

## 大分県食品安全推進県民会議委員

第11期 (R5. 10. 1~R7. 9. 30)			
対象	団体・役職名	委員名	備考
消費者 代表 (2名)	大分県生活学校運動推進協議会 書記	ヒランマ 平島 ヒロミ 博美	
	生活協同組合コープおおいた組織支援本部 商品政策室	フジイ 藤井 ミホ 実歩	
生産・ 製造者 代表 (3名)	フーズテクニカルサービス 副代表	ヒロクラ 弘蔵 チカコ 周子	
	(有) 藍澤農園 (水耕みつば生産者) 代表	アイザワ 藍澤 シュウイチ 修一	
	三和酒類株式会社 取締役	タカシタ 高下 ヒデハル 秀春	
流通・ 販売者 代表 (3名)	(株) 大分県畜産公社 品質保証室 室長	モヤマ 本山 ヒデキ 秀樹	
	豊後高田市AFFネットワーク 会長	トウミヨウ 東名 ミチコ 美智子	
	(株) トキハインダストリー MD統括部生鮮グループマネージャー	オチ 越智 コウジ 幸治	
学識 経験者 (3名)	大分大学 教育学部 特任教授	モチツキ 望月 サトシ 聡	
	(公社) 大分県薬剤師会検査センター 所長	カジハラ 梶原 ヒロシ 浩	
	弁護士法人アゴラ所属弁護士	ヒメノ 姫野 アヤ 綾	

# 大分県食の安全確保推進体制

## 食品安全推進県民会議 (条例に基づきH17.10.1設置)

- 食の安全・安心確保に関する情報を共有し相互理解を深め、施策について意見を表明する

＜構成＞  
消費者、生産・製造者、流通・販売者の代表及び学識経験者等

## 食育推進会議

(大分県食育推進条例に基づきH28.4.1設置)

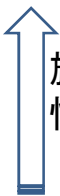
- 食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な実施を図る

＜構成＞  
家庭・消費、学校・保育所、地域・食文化、市町村・県、生産・流通、調査・研究・情報等各分野の関係者

施策の提言



施策の提示  
情報の公開



施策の提言



施策の提示  
情報の公開



## 食の安全確保・食育推進本部

(大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程に基づきH28.4.1設置)

### 食の安全確保・食育推進本部会議

- 食の安全・安心の確保のため及び食育の推進のための総合的な施策を推進する

＜構成＞

本部長 : 副知事  
副本部長 : 生活環境部長・農林水産部長  
本部員 : 総務部長・企画振興部長・福祉保健部長・商工観光労働部長・教育長・警察本部生活安全部長  
事務局 : 生活環境部

### 食の安全確保推進幹事会

- 食の安全・安心に関する事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

＜構成＞ 幹事長:生活環境部審議監  
幹事:23の関係各課室長

連携

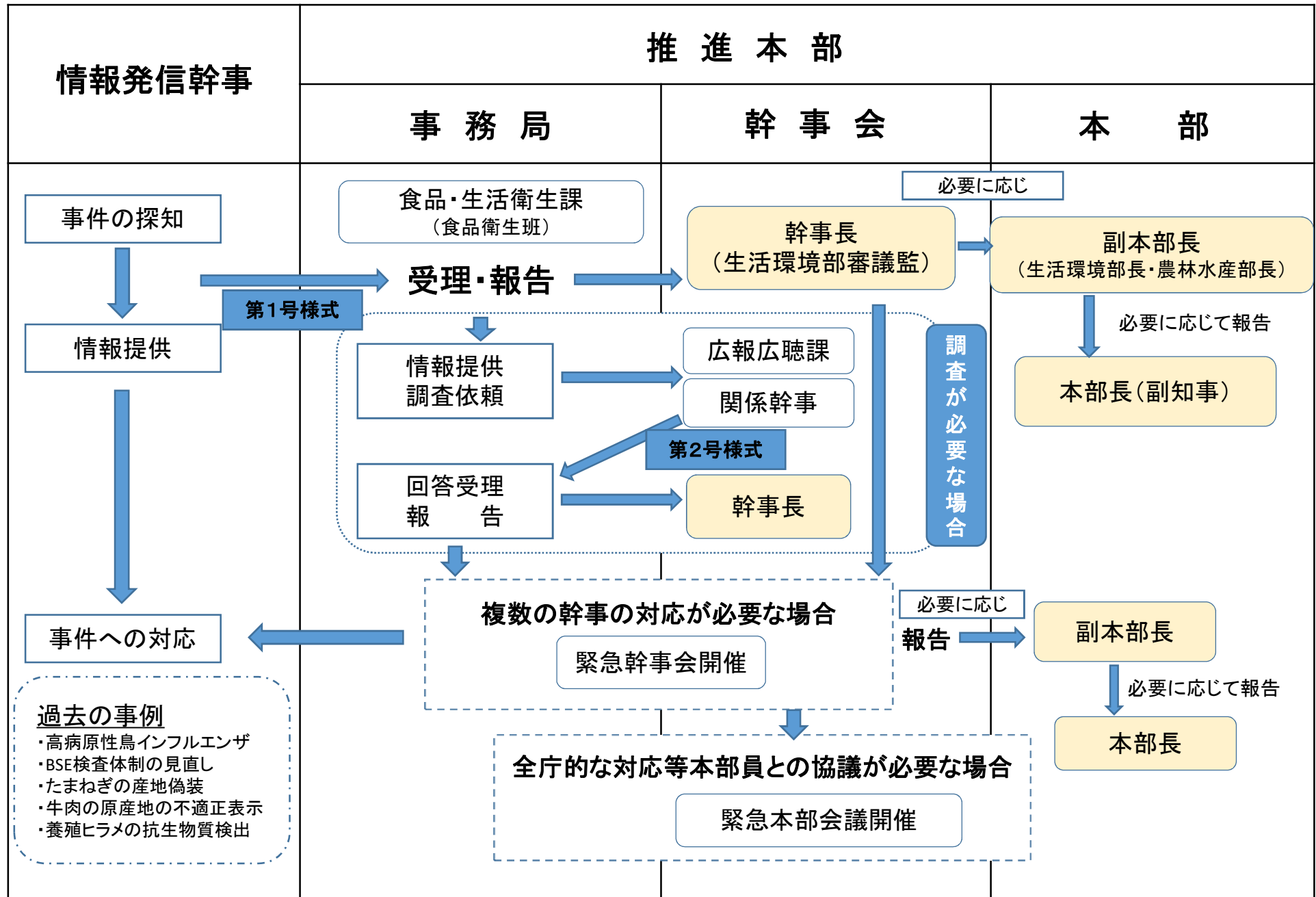


### 食育推進幹事会

- 食育の推進に関する基本的事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

＜構成＞ 幹事長:生活環境部審議監  
幹事:18の関係各課室長

# 食の安全・安心確保に関する緊急情報・事務処理要領フロー図



## 大分県食品安全推進県民会議

### 1 大分県食品安全推進県民会議とは、

平成15年9月22日に消費者、生産・製造者、流通・販売者が一体となって食品の安全確保を図るため、食品関係者が一堂に会する「県民会議」が設置された。

その後、県民会議は「大分県食の安全・安心推進条例（平成17年4月1日施行）」で規定され、知事の附属機関となった。

### 2 県民会議の内容

#### (1) 情報の共有と相互理解

食の安全性等に関する情報を共有するとともに、消費者、生産者等が各々の立場を相互理解し、正しい認識の醸成を図る機会とする。

#### (2) 意見の表明

① 情報の共有と相互理解及び主体的な取組によって得られた協議結果を推進本部に意見として表明する。

② 県が広く意見を求めるために公表または提示した食の安全・安心確保に関する施策及び結果について協議し、意見を集約して推進本部に表明する。

### 3 県民会議の委員

- ・消費者代表・・・2名
  - ・生産・製造者代表・・・3名
  - ・流通・販売者代表・・・3名
  - ・学識経験者・・・3名
- 計11名

### 4 県民会議委員の任期

委員の任期は、2年間

第11期は、令和5年10月1日～令和7年9月30日

### 5 県民会議の開催

年2回

現地視察

令和6年度食の安全・安心確保関連事業

施策目標	施策名	担当課室	関連する事業名	新規継続	当初予算額(千円)	
<b>【食品安全確保体制の整備】(体制づくりの取組)</b>						
危機管理体制の整備 県民の参画の促進	1 食品安全推進県民会議の運営	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安全・安心確保体制の運営)	A・継	625	
	2 食育推進会議の運営	食品・生活衛生課	次世代へつなぐ食育推進事業費 (食育推進会議の運営)	A・継	486	
<b>【安全・安心な農林水産物生産の推進】(生産段階の取組)</b>						
監視・指導の徹底	3 BSE検査と処理体制の整備	畜産振興課	BSE浄化緊急対策事業	B・継	3,584	
	4 BSE防止のための飼料の安全性の確保	畜産技術室	畜産振興対策事業費 (流通飼料対策推進事業費)	B・継	291	
	5 動物用医薬品の安全な販売と適正使用の徹底	畜産振興課	家畜衛生技術指導事業	B・継	432	
	6 水産用医薬品の適正使用の徹底	水産振興課	養殖衛生管理指導事業 (魚病診断と対策指導)	B・継	3,724	
	7 貝毒の発生監視調査の実施	漁業管理課	漁場環境保全推進事業 (貝毒発生監視調査)	B・継	1,636	
	8 簡易法を用いた貝毒監視体制の強化	漁業管理課				
	9 貝毒の毒化軽減手法の指導、普及	漁業管理課				
	10 県産養殖ヒラメの安全性の強化	水産振興課	安心・安全で環境に優しい養殖推進事業 (県産養殖ヒラメのクドア検査体制の徹底)	B・継	468	
	自主管理の推進	11 GAP認証の拡大	地域農業振興課	GAPを活かす産地育成事業	A・継	5,770
		12 農産物「安心おおいだ直売所」取組宣言の推進	地域農業振興課	直売所を拠点とした中山間地域農業推進事業 (安心おおいだ直売所の推進)	A・継	930
13 家畜衛生技術の普及		畜産振興課	家畜衛生技術指導事業	B・継	3,190	
14 鶏卵の衛生管理の徹底		畜産振興課	畜産経営阻害疾病特別対策事業	B・継	819	
<b>【信頼できる製造・加工・販売体制の確保】(製造・加工・販売段階の取組)</b>						
監視・指導の徹底	15 製造・販売・飲食等施設の監視・指導	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安全確保対策) 食品衛生監視指導推進事業	A・継 B・継	16,871	
	16 食品収去検査の実施	食品・生活衛生課	食品検査事業	B・継	21,306	
	17 BSE検査の実施	食品・生活衛生課	BSE検査事業	B・継	1,186	
	18 健康食品等の監視・指導	薬務室	無承認無許可医薬品等対策委託事業	B・継	30	
	19 狩猟者に対する衛生指導の徹底	森との共生推進室	ハンター確保・養成事業 (鳥獣被害総合対策事業)	A・継	3,586	
	20 学校給食に対する衛生指導の徹底	食品・生活衛生課 体育保健課	安全・安心学校給食対策事業	B・継	120	
	21 輸出畜産物の衛生確保対策の徹底	食品・生活衛生課	食品衛生監視指導推進事業	B・継	15,546	
自主管理の推進	22 HACCP導入後の検証の実施	食品・生活衛生課	HACCPフォローアップ事業	A・継	28,468	
<b>【危機管理に対応できる流通システムの構築】(流通段階の取組)</b>						
食品表示の適正化	23 適正な食品表示のための情報提供、指導	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食品の信頼性確保対策)	A・継	515	
	24 乾しいたけ適正表示の促進	林産振興室	乾しいたけ適正表示促進事業	B・継	1,144	
	25 食品適正表示推進者の育成	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食品の信頼性確保対策)	A・継	515	
トレーサビリティの徹底	26 牛トレーサビリティ制度の円滑な運用	畜産技術室	予算措置なし	—	—	
<b>【消費者との相互理解と食育の推進】(消費段階の取組)</b>						
情報提供の推進	27 消費者と食品取扱事業者の相互理解の推進	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安心確保対策)	A・継	220	
	28 食の安全・安心情報の提供	食品・生活衛生課	予算措置なし	—	—	
	29 安全・安心な魚のPR活動	水産振興課	安心・安全で環境に優しい養殖推進事業 (安心・安全な魚PR推進事業)	B・継	595	
食育の推進	30 おおいた食育人材バンクの活動運営	食品・生活衛生課	次世代へつなぐ食育推進事業費 (おおいた食育人材バンクの運営)	A・継	1,263	
	31 学校給食での地産地消の推進	体育保健課	予算措置なし	—	—	

## 令和5年度大分県食品衛生監視指導結果

平成13年、我国で初めてとなるBSEの確認をはじめ、無登録農薬の使用事件等が相次いで発生し、食品の安全性に対する消費者の不安、不信が高まったことを受け、平成15年5月、国民の健康保護を重視した、食品の安全性確保についての基本となる法律「食品安全基本法」が成立すると共に、食品衛生法の大改正が行われ、国及び各地方自治体は、食品衛生監視指導計画を策定することとなりました。

このため、大分県も平成16年度から毎年度、食品衛生に関する監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導にあたり必要な基本的事項を示す「大分県食品衛生監視指導計画」を策定しています。

令和5年度も、この計画に基づき、各保健所等で地域の特性を考慮して、監視指導を実施しました。

## 1 監視指導の実施状況

### (1) 営業施設の監視指導

食品等事業者への監視指導は、過去の食中毒の発生頻度、営業の内容、HACCPの衛生管理の内容などを考慮して、4段階（A～D）に分類し年間の監視回数を定めています。

ランク	対象施設	対象施設数	延監視件数	達成率
A (年2回以上)	・前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設	1	2	100%
B (年1回以上)	・「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設 ・前年度の有症状原因施設 ・と畜場・食鳥処理場（認定小規模） ・前年度、衛生規範・大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設	106	174	164%
C (3年に1回以上)	・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く） ※学校・病院等の給食施設を含む	14,809	4,861	98%
D (実情に応じて)	・上記以外の食品等関連施設	4,016	462	-

### (2) 違反状況及び措置

食品等事業者への監視において、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱い等について調査し、182件の違反・不備を発見しました。当該施設に対しては、指導注意票を交付する等、随時改善指導を行っています。



## 2 食品等の収去検査

### (1) 検査実施状況

県特産食品や県内広域に流通する食品、消費者の利用頻度が高く食中毒の原因となりやすい食品を中心に、量販店等から収去し、残留農薬や食中毒原因菌等の検査を実施しました。

#### 令和5年度検査実施結果

食品等	検体数	検査内容別検体数				
		残留農薬	医薬品 残留動物用	アレルギー 物質	食品添加物等	微生物
魚介類	86		20			66
冷凍食品	16					16
魚介類加工品	33				10	23
肉卵類及びその加工品	175		40		10	125
アイスクリーム類・氷菓	10					10
穀類及びその加工品	105					105
野菜類・果物及びその加工品	197	50		2	11	134
菓子類	76			28	8	40
清涼飲料水	8					8
その他の食品	21				11	10
調理器具・従業員の手指 (拭き取り検査)	712					712
合計	1439	50	60	30	50	1,249

### (2) 違反状況及び措置

収去検査の結果、食品衛生法に定める成分規格基準違反は6件、大分県食品衛生指導基準不適合が49件でした。成分規格基準違反のあった食品は、アイスクリーム類における大腸菌群陽性、加熱食肉製品（加熱後包装）におけるE. coli及びサルモネラ属菌陽性の事例です。これらの食品については、製造者等に対し施設の衛生管理や食品の取扱いについて指導を行い、改善を確認しています。

### 3 食中毒の発生状況

令和5年度中の県保健所管内で発生した食中毒は12件、患者数156名で、令和4年度の発生件数10件、患者数47名に比べて食中毒発生件数及び患者数が増加しています。

12件のうち半数が寄生虫、残り半数が細菌やウイルスによる食中毒でした。

なお、食中毒の発生原因となった施設については営業停止処分や衛生指導等を行うとともに、再発防止のため指導を行いました。

#### 令和5年度食中毒発生状況

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	別府市	4/22	3	3	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
2	国東市	5/20	50	25	0	ノロウイルス	弁当	飲食店（旅館）
3	佐伯市	5/30	3	1	0	アニサキス	イワシの酢漬け	家庭
4	中津市	7/6	16	9	0	黄色ブドウ球菌	給食 （三色そばろ丼）	介護福祉施設
5	杵築市	9/17	59	27	0	クドア・セプテンpunkタータ	ヒラメの刺身 （推定）	飲食店（旅館）
6	別府市	10/12	2	1	0	アニサキス	しめさばの寿司 （推定）	飲食店（寿司）
7	大分市	10/22	14	7	0	腸管出血性大腸菌 0157	飲食店提供料理 （推定）	飲食店（一般）
8	中津市	12/5	2	2	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
9	大分市	12/16	125	53	0	ノロウイルス	飲食店提供料理 （推定）	飲食店（一般）
10	杵築市	1/4	32	18	0	クドア・セプテンpunkタータ	ヒラメの刺身 （推定）	飲食店（旅館）
11	杵築市	1/17	15	6	0	クドア・セプテンpunkタータ	ヒラメの刺身 （推定）	飲食店（一般）
12	国東市	3/2	6	4	0	クドア・セプテンpunkタータ	ヒラメの刺身	飲食店（一般）
計			327	156	0			

#### 4 消費者への啓発及び情報提供

##### (1) 食中毒注意報の発令状況

夏期に多発する食中毒を未然に防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日には、食中毒注意報を発令しています。令和5年度は、6月1日から9月30日の4ヶ月間に18回発令しました。

また、感染性胃腸炎の流行時期に合わせ、ノロウイルス食中毒注意報も発令しました。発令時には、県民安全・安心メール等を利用し、消費者や食品関係業者への注意喚起を行いました。

##### (2) 食中毒予防の啓発

8月の食品衛生月間を中心に、街頭広報や出前講座等を通じて、消費者への啓発に努めています。

また、消費者団体や保育園等からの要望をうけて、保健所職員による食中毒予防や食品表示等の衛生講習会を例年実施しています。令和5年度は食品営業施設従事者や給食関係事業者を対象として開催し、実施回数は199回、参加者は計4,681名でした。

##### (3) ふぐ中毒防止対策

ふぐ取扱施設への監視を強化しています。令和5年度についても、ふぐ中毒防止のため、県内広報誌での注意喚起や、食品営業施設への立入調査を行い、発生防止に努めました。

No.	回収着手年月日	商品名	回収の理由	健康被害	クラス分類	回収の理由	備考
1	2023.4.4	こんにゃく	食品表示法違反	なし	クラスⅡ	誤って長い賞味期限を表示 誤 23.05.10 → 正 23.04.10	
2	2023.5.2	水餃子(解凍)	食品表示法違反	なし	クラスⅠ	特定原材料「えび・小麦・卵」表示の欠落 水餃子(解凍)のラベル貼付を行なうべきところ、誤ってあらびきポークステーキのラベルを貼付	
3	2023.6.23	鶏レバーハム	食品衛生法違反のおそれ	なし	クラスⅠ	成分規格違反(E.coli陽性、サルモネラ属菌検出)	回収命令 ※他自治体有症苦情契機
4	2023.7.15	イカメンチカツ	食品表示法違反	なし	クラスⅠ	特定原材料に準ずる項目「イカ」表示の欠落 イカメンチカツのラベル貼付を行なうべきところ、誤って牛肉コロッケのラベルを貼付	
5	2023.7.22	ロメスコソース	食品衛生法違反	なし	クラスⅡ	殺菌工程が不十分(容器包装詰低酸性食品の製造基準(通知))	
6	2023.9.23	和菓子	食品表示法違反	なし	クラスⅠ	アレルギー表示を含む全ての表示が欠落(ラベルの表示忘れ)	
7	2023.9.24	国産牛小間切れ	食品表示法違反	なし	クラスⅡ	加工日と消費期限の誤り (加工日) 誤 2023/9/29 → 正 2023/9/22 (消費期限) 誤 2023/10/2 → 正 2023/9/25	
8	2023.9.26	しらす干し	食品衛生法違反のおそれ	なし	クラスⅡ	温度管理不備による変敗疑い	
9	2023.10.19	べつたら漬け	食品衛生法違反のおそれ	なし	クラスⅢ	賞味期限切れで廃棄予定のものを誤って販売	
10	2023.10.29	国産若鶏ムネ肉	食品表示法違反	なし	クラスⅡ	消費期限の誤り (消費期限) 誤 2023/11/30 → 正 2023/10/30	
11	2023.11.21	地鶏めしの素	食品表示法違反	なし	クラスⅠ	特定原材料に準ずる項目「鶏肉」表示の欠落、使用していない牛肉の記載 地鶏めしの素のラベルを貼付すべき所、豊後牛めしの素のラベルを貼付	
12	2023.11.30	ナチュラルミネラルウォーター	食品衛生法違反	なし	クラスⅢ	ナチュラルミネラルウォーターの成分規格違反(臭素酸の検出)	回収命令 ※他自治体取去契機
13	2023.12.11	冷凍餃子	食品表示法違反のおそれ	なし	クラスⅡ	保存方法の欄に本来冷凍と記載すべきであったところ、要冷蔵(10℃以下)と記載してしまった	
14	2024.2.9	パニラアイス	食品衛生法違反	なし	クラスⅡ	ラクトアイスの成分規格違反(大腸菌群陽性)	回収命令 ※保健所取去契機
15	2024.3.20	アメリカ産牛バラ肉焼肉用	食品表示法違反	なし	クラスⅡ	期限表示を誤って、本来よりも長い日付を表示した。	
16	2024.3.25	みそ	食品衛生法違反のおそれ	なし	クラスⅡ		
17	2024.3.25	ドレッシング	食品衛生法違反のおそれ	なし	クラスⅡ	紅麹関係(小林製薬の紅麹原料を使用)	
18	2024.3.25	くるみゆべし	食品衛生法違反のおそれ	なし	クラスⅡ	カビの発生(封入したアルコール製剤の不良によるカビの発生)	
19	2024.4.10	干し芋	食品表示法違反のおそれ	なし	CLASSⅡ	期限表示を誤って、本来よりも長い日付を表示した。	
20	2024.5.16	そうざい類(豚の角煮等)	食品表示法違反	なし	CLASSⅠ	容器包装における一括表示の欠落	
21	2024.5.29	国産粗刺きさきとも(水煮)	食品衛生法違反のおそれ	なし	CLASSⅡ	製品から異臭がするとの問い合わせがあったため	
22	2024.5.20	ビール	食品衛生法違反のおそれ	なし	CLASSⅡ	通常より酸味が強く、乳酸菌による変敗の疑いがあるため	
23	2024.7.19	韓国産活ひらめ(養殖)	食品衛生法違反	なし	CLASSⅢ	検査で基準値を超えるオキシテトラサイクリンが検出されたため	回収命令 ※検査所モニタリング検査
24	2024.7.14	鶏レバーハム	食品衛生法違反	あり	CLASSⅠ	成分規格違反(E.coli陽性)	回収命令 ※他自治体有症苦情契機

## 紅麹を含むいわゆる健康食品を摂取し健康被害が疑われる方の報告件数について

ページ番号：2024040500 更新日：2024年7月25日更新

### 紅麹を含む健康食品を摂取し健康被害が疑われる方の報告件数について

県内での健康被害が疑われる方の報告件数についてお知らせします。

7月24日17時点の大分県内の報告件数（厚生労働省へ報告した件数）

通院	入院※1	死亡	未受診※2	計
17	2	0	1	20

※1 現在通院中の方でも、過去に入院歴があれば「入院」として計上しています。

※2 「未受診」とは医療機関を受診していないが、健康被害の疑われる方の件数になります。

- ・報告件数に調査中の数は含まれていません。
- ・当面の間、報告の都度、情報を更新していきます。

厚生労働省でも同様の集計をしており、全国の集計結果については[厚生労働省のホームページ](#)をご確認ください。

以下は注意喚起のためのお知らせです。

#### 健康被害の情報について

紅麹を含む特定のいわゆる「健康食品」を摂取したことによる健康被害事例が多数寄せられており、さらに死亡との因果関係が疑われる事例が5例報告されています。

当該品（紅麹コレステヘルプ、ナイシヘルプ+コレステロール、ナットウキナーゼさらさら粒GOLD）を購入し、保管している場合には絶対食べないようにしてください。

当該製品を摂取した方で健康被害がある方は医療機関を受診するとともに、[最寄りの保健所](#)にご連絡ください。

また、厚生労働省と消費者庁が合同で下記のコールセンターも設置していますのでご利用ください。

問い合わせ先		
小林製薬のコールセンター（いずれも午前9時～午後9時）		
小林製薬の通信販売	健康相談	0120-58-5090
	返品	
ネット販売や店舗	健康相談	0120-880-220
	返品	0120-27-5884
厚生労働省の相談窓口	03-3595-2798（午前9時～午後6時・平日のみ）	

[厚生労働省ホームページ](#)

[大阪市保健所ホームページ](#)

[小林製薬ホームページ](#)

#### このページに関するお問い合わせ先

[食品・生活衛生課](#)

〒870-8501 大分市大手町3-1-1  
大分県庁舎別館5F

# 紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応

## I 今回の事案を踏まえた当面の対応

### ① 食品衛生法上の措置の対象となる製品の特定

- 回収命令の対象となった3製品と同じ原材料を使用している製品について各企業に自主点検を依頼
- この3製品を除いて、食品衛生法第6条第2号に該当しないことが確認された

### ② 健康被害の原因の究明

- 令和6年5月末の状況は以下のとおり
  - 健康被害が多く報告されている製品の原料ロットに、プルベール酸のほか2つの化合物(C<sub>28</sub>H<sub>42</sub>O<sub>8</sub>、C<sub>23</sub>H<sub>34</sub>O<sub>7</sub>)が含まれる。また、2つの化合物はモノコリンKと基本骨格が類似
  - 工場内の青カビ (*Penicillium adametzioides*) が、培養段階で混入し、コメ培地を栄養源としてプルベール酸を産生したと推定
  - 青カビが紅麹菌との共培養により、モノコリンKを修飾して2つの化合物が生成されたと推定
  - プルベール酸については腎障害が確認されたが、2つの化合物については、引き続き、動物実験においてこれらの寄与度を確認することが必要

### ③ 今回の事案を受けた機能性表示食品制度の今後の在り方の検討

- 機能性表示食品として届け出られている約7,000件の製品について、医療従事者からの健康被害情報の有無等を届出者に回答するよう依頼
- 消費者庁に報告を要することとなる「健康被害の発生及び拡大のおそれがある」場合としては、短期間に特定の製品への症例の集積がみられる状況が考えられるが、今回の調査で得られた情報からは回収命令の対象製品に係る報告を除き、これに該当する場合と直ちに判断できるものはなかった
- 消費者庁では、「機能性表示食品を巡る検討会」を設置し、報告書を取りまとめ

### ④ その他の取組

- 日本腎臓学会を通じて得られた189症例の病像の把握に取り組み、以下の事実を公表
  - 摂取開始時期や摂取期間の長短にかかわらず、初診日は令和5年12月から令和6年3月に集中していること（大阪市が5月15日時点で解析した2050症例についても同様の傾向）
  - 患者の約8割は対象製品の摂取を中止することで症状が改善する傾向があること
  - 各種検査結果及び腎生検の結果から、近位尿管の障害が生じたことが推測されること

## II 今回の事案を踏まえた今後の対応

### 1. 健康被害の情報提供の義務化

- 事業者の責任において機能性関与成分によって健康維持・増進に資する特定の保健目的が期待できる旨を表示し、反復・継続して摂取されることが見込まれる機能性表示食品について、事業者（届出者）は、健康被害と疑われる情報を収集し、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限り。）を把握した場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに消費者庁長官及び都道府県知事等（※）に情報提供することを、食品表示法に基づく内閣府令である食品表示基準における届出者の遵守事項とする
- 提供期限については、重篤度等に対応した明確なルールを設ける（※）都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長
- 食品表示法に基づき、これらを遵守しない場合は機能性表示を行わないよう指示・命令する行政措置が可能
- 食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則においては、食品全般について、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限り。）を把握した営業者は都道府県知事等に情報提供しよう努めなければならないとされているが、機能性表示食品を製造・販売等する営業者（届出者）に対しては、都道府県知事等への情報提供を、食品衛生法施行規則において義務付ける
- 情報提供の義務化により、違反した場合は食品衛生法に基づいて営業の禁止・停止の行政措置が可能
- 都道府県知事等に提供された健康被害の事例については、引き続き、厚生労働省に集約し、医学・疫学的に分析・評価を行った上で、定期的に結果を公表

### 2. 機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置

#### (1) GMP(※1)の要件化

(※1) Good Manufacturing Practice (適正製造規範)

- 製造工程管理による製品の品質の確保を徹底する観点から、機能性表示を行うサプリメント(※2)についてはGMPに基づく製造管理を食品表示法に基づく内閣府令である食品表示基準における届出者の遵守事項とする

- 届出者が自主点検をするとともに、必要な体制を整備した上で消費者庁が食品表示法に基づく立入検査等を行う

(※2) 現行の機能性表示食品の届出等に関するガイドラインにおいては、サプリメント形状の加工食品とは、「本制度の運用上、天然由来の抽出物であって分画、精製、化学的反応等により本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は化学的合成品を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状である食品を指す」とされている

#### (2) その他信頼性の確保のための措置

- 新規の機能性関与成分に係る機能性表示の裏付けとなる安全性・機能性の課題について科学的知見を有する専門家の意見を聴く仕組みの導入等、消費者庁における届出時の確認をより慎重に行う手続（販売前提出期限の特例）を食品表示基準に明記
- 届出後の定期的な自己評価・公表など、届出後の遵守事項の遵守を要件化
- PRISMA2020の準拠について令和7年4月からの新規届出から導入
- 事後チェックのための買上げ事業の対象件数の拡充
- 特定保健用食品（トクホ）との違いや摂取上の注意事項の記載方法などの表示方法や表示位置などの方式の見直し

### 3. 情報提供のDX化、消費者教育の強化

### 4. 国と地方の役割分担

- ①複数の重篤例又は多数の健康被害が短期間に発生するなど緊急性の高い事案であって、
  - ②食品の流通形態などから広域にわたり健康被害が生じるおそれがあり、全国的な対応が求められるもの
- のうち、健康被害の発生機序が不明であり、その特定のために高度な調査が必要だと国が判断した事案については、都道府県等と連携しつつ、必要に応じて国が対応する

食品表示基準の改正について、消費者委員会への諮問やパブリックコメントなど所定の手続を経て、可及的速やかに公布し、届出者の準備期間を確保するための周知期間を設けた上で円滑に施行（食品衛生法施行規則の改正も同時期に公布・施行）

## III 今回の事案を踏まえた更なる検討課題

- 健康被害の原因究明を進めつつ、科学的な必要性がある場合には、本件及び同一の事案の発生を防止するための食品衛生法上の規格基準の策定や衛生管理措置の徹底を検討する
- 特定保健用食品（トクホ）についても、IIの1及び2（1）と同様の措置を許可制度の運用上講ずることを速やかに検討する
- 機能性表示食品制度に対する信頼回復に向けた届出者による表示の適正化等の自主的な取組を促進する
- 食品業界の実態を踏まえつつ、サプリメントに関する規制の在り方、許可業種や営業許可施設の基準の在り方などについて、必要に応じて検討を進める ※平成30年の改正食品衛生法において施行後5年（令和7年6月）を目途とした検討規定が設けられている

## 【食中毒発生状況】

令和6年8月19日(月)

## 大分県 令和6年

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	杵築市	1/4	32	18	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(旅館)
2	杵築市	1/17	15	6	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(一般)
3	国東市	3/2	6	4	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(一般)
4	国東市	6/8	8	4	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(一般)
5	大分市	7/9	6※	3※	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(一般)
6	杵築市	7/24	11	7	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(一般)
7	大分市	8/6	33	17	0	黄色ブドウ球菌	給食(煮豆)	高齢者施設
8	由布市	8/6※	603※	537※	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(一般)
計			714※	596※	0			

※調査中

## 大分県 令和5年

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	2/25	13	8	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(一般)
2	九重町	3/1	8	8	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理	飲食店(旅館)
3	豊後大野市	3/27	4	2	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理	飲食店(一般)
4	別府市	4/22	3	3	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理	飲食店(一般)
5	国東市	5/20	50	25	0	ノロウイルス	弁当	飲食店(旅館)
6	佐伯市	5/30	3	1	0	アニサキス	イワシの酢漬け	家庭
7	中津市	7/6	16	9	0	黄色ブドウ球菌	給食 (三色そばろ丼)	介護福祉施設
8	杵築市	9/17	59	27	0	クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店(旅館)
9	別府市	10/12	2	1	0	アニサキス	しめさばの 寿司(推定)	飲食店(寿司)
10	大分市	10/22	14	7	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(一般)
11	中津市	12/5	2	2	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理	飲食店(一般)
12	大分市	12/16	125	53	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(一般)
計			299	146	0			

【大分県の食中毒発生状況】

令和 4年： 9（3）件、患者数392（318）人、死者数 0人  
令和 3年： 4（0）件、患者数 20（ 0）人、死者数 0人  
令和 2年： 5（0）件、患者数 72（ 0）人、死者数 0人  
令和 元年： 6（4）件、患者数126（102）人、死者数 0人  
平成30年： 21（6）件、患者数316（ 84）人、死者数 0人  
（ ）は大分市分再掲



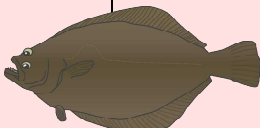

【全国の食中毒発生状況】

令和 5年： 1,021件、患者数11,803人、死者数 4人  
令和 4年： 962件、患者数 6,856人、死者数 5人  
令和 3年： 717件、患者数11,080人、死者数 2人  
令和 2年： 887件、患者数14,613人、死者数 3人  
令和 元年： 1,061件、患者数13,018人、死者数 4人  
平成30年： 1,330件、患者数17,282人、死者数 3人



# 大分県 ヒラメによる食中毒の防止対策ガイドライン 【概要版】

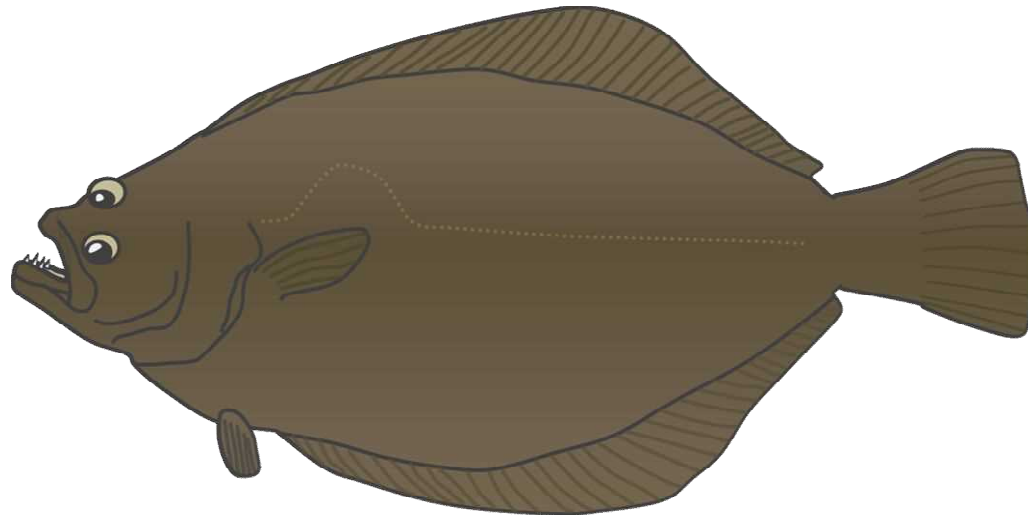
## 【養殖業者の対応】

ステージ	タイミング	項目	内容		ガイドライン	
種苗の導入 	導入前	1 陰性証明書の確認	①	公的機関及び検査機関が発行した種苗の池入れ1ヶ月以内の陰性証明書を求める	P6 別紙1 種苗導入時のナナホシクドア検査の概要	
			②	種苗業者の陰性証明書を池入れ前までに受け取る		
			③	県水産研究部と検査の日程調整		
	導入後 2週間以内	2 導入する全ての種苗のロットをクドア検査	④	指定された日に県水産研究部へ以下を持ち込む ・ロット毎の陰性証明書 ・ロット毎の検体30尾		P6 別紙1 種苗導入時のナナホシクドア検査の概要 P12 別記 ヒラメ種苗検査要領
				3 検査結果の共有	⑥	
	⑦	ナナホシクドア検査表に検査結果を記入				
	養殖 	養殖期間中 (随時)	4 生産管理	⑧	導入した種苗をロット毎に生産管理	P7 別紙2 検査ロットの取扱い P8 別紙様式1 ヒラメ種苗導入時・養殖期間中のナナホシクドア検査表
5 養殖期間中の検査			⑨	養殖期間中も検査に努める		
			⑩	検査を実施した場合は、ナナホシクドア検査表に結果を記入		
出荷 	出荷前	6 出荷ロットの検査	⑪	出荷ロット毎に出荷前4ヶ月以内に検査 (例) 出荷に6ヶ月掛かる時は、初回と出荷から4ヶ月を越える前の2回検査	P2 ③出荷段階での検査	
		7 検査結果の共有	⑫	検査結果をJF支店と共有		陰性 陽性 → 協議して出荷自粛等対応
	※ JF支店に検査を依頼した場合は裏面の※を参考					
	出荷後 	クドア食中毒の原因に疑われた ナナホシクドア	8 出荷自粛	⑬		該当ロットの出荷自粛
9 情報共有			⑭	出荷自粛の旨をJF支店に情報共有		
10 該当ロットのクドア検査			⑮	該当ロットを水産研究部に提出	ガイドラインを遵守 → 県が有償購入 遵守していない → 無償提供	
				11 検査結果の共有	⑯	検査結果をJF支店に報告

大分県 ヒラメによる食中毒の防止対策ガイドライン 【概要版】 【出荷前検査をJF支店が実施した時のJF支店の対応】

ステージ	タイミング	項目	内容	ガイドライン
出荷	出荷前	※ 検査結果の記入	⑰ ナナホシクドア検査表（出荷時）に結果を記入	P10 別紙様式2 出荷時のナナホシクドア検査表
		検査表の提出	⑱ 検査後、1ヶ月以内に検査表を振興局に提出	
		検査結果報告書の発行	⑲ 検査依頼者に該当ロットの検査結果報告書を発行	P2 ③出荷段階での検査

(P2/2)



いつもガイドラインを遵守して下さりまして、感謝申し上げます。  
 安心・安全な大分県産養殖ヒラメの生産に、引き続きご協力よろしくお祈いします！  
 ご不明な点等ございましたら、水産振興課 振興班の担当までご連絡ください。

<お問合せ先>

- 大分県農林水産部 水産振興課（振興班）
- 電話番号：097-506-3953
- 住所：〒870-8501 大分市大手町3丁目1番1号



## 旅館 黒嶽荘による食中毒事件について（第3報）

令和6年8月19日  
食品・生活衛生課

8月13日（火）に行政処分を行いました「旅館 黒嶽荘」の食中毒事件について、患者等の状況の続報をお知らせします。

### 記

#### 1 患者等の状況（8月19日（月） 9：00時点）

- (1) 摂食年月日：令和6年8月3日（土）～12日（月）
- (2) 摂食者数：238グループ603名
- (3) 患者数：537名
- (4) 患者内訳：県内282名、県外228名、調査中27名（大分県含む24都府県）
- (5) 入院有無：2名入院（2名とも退院済、2名とも県内）
- (6) 主な症状：嘔吐、下痢、発熱、腹痛
- (7) 年代：最少1歳、最高78歳

0-9歳	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	調査中	計
23	57	96	38	45	30	12	11	225	537

※現在、入院している患者は報告されていない。また、13日から営業を停止しており、ノロウイルスは概ね24～48時間の潜伏期間を経て発症することから、患者の大幅な増加はないと考えられる。

#### (8) 都府県

大分	福岡	東京	大阪	熊本	佐賀	千葉	山口	愛知	兵庫	広島	埼玉	愛媛
282	115	18	15	11	9	9	6	6	5	5	4	4
長崎	神奈川	島根	岡山	宮崎	茨城	京都	石川	静岡	鹿児島	沖縄	調査中	計
4	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1	27	537

#### 2 病因物質

ノロウイルスGⅡ（検査機関：大分県衛生環境研究センター）

#### 3 原因食品

旅館 黒嶽荘が提供した食事（推定）及び湧水（推定）

なお、湧水について、大分県衛生環境研究センターで検査したところノロウイルスは検出されなかったが、湧水のみを飲用して発症している方が10名確認されているので、湧水が汚染されている可能性は高いと考えられる。

#### 4 施設の状況

営業自粛中（行政処分に伴う営業停止命令は8月13日～15日）

#### 5 その他

当該施設を利用し、体調不良がある場合は最寄りの保健所にご連絡ください。

【問い合わせ先】  
食品・生活衛生課 食品衛生班 若松、白石  
電話 097-506-3050/3051  
E-mail a13910@pref.oita.lg.jp

## 食品表示合同立入調査実施要領

### 1 目的

県内の食品取扱施設における食品表示の適正化を図ることを目的に、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（以下「米トレーサビリティ法」という。）等を所管する大分県食品偽装表示対策チーム構成機関が食品表示合同立入調査を実施する。

### 2 調査実施機関

調査実施機関は、県保健所（保健部含む）、大分市保健所、振興局及び県民生活・男女共同参画課等とする。

なお、立入調査の日程等の調整は、県保健所（保健部含む）及び大分市保健所の衛生課が行う。

### 3 調査期日

原則として、6月・8月・10月・12月に実施する。

### 4 実施計画の提出

県保健所（保健部含む）及び大分市保健所の衛生課は、管内の調査実施機関と協議し、立入調査の実施計画（日程、施設等）についてとりまとめ、別記様式1により食の安全確保・食育推進本部食の安全確保推進幹事長（事務局：食品・生活衛生課）あて提出する。

### 5 調査方法

#### 1) 調査対象施設

調査実施機関が協議し、各関係法令に基づいて立入調査店舗等を選出する。

#### 2) 調査内容

各調査実施機関が所管する法令等に基づき、以下の項目を含めそれぞれ食品の表示を調査する。

#### 3) 不適正表示等に対する指導

調査において不適正な表示等が判明した場合、ただちに現場で改善指導を行う。

なお、悪質な違反が疑われる事例等が発見された場合は、各法を所管する担当課室との連携の下、別途調査を実施し改善指導等の対応を行う。

**食品合同立入調査結果について(過去5カ年)**

	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
立入施設数	643	687	691	766	796
検査食品数 (A)	26,178	15,515	12,406	12,114	14,843
不適正食品数 (B)	1227	864	759	713	661
不適正割合 (B/A)	4.7%	5.6%	6.1%	5.9%	4.5%

食品表示法（牛トレサ法）等に基づく措置（農林水産省）  
（令和4年度～6年度（令和6年7月末））

【令和6年度】

（食品表示法7件、牛トレサ法2件）

令和6年4月5日 株式会社ストロングハート（関東農政局長名指示）

令和6年4月12日 昭産商事株式会社（農林水産大臣名指示）

○令和6年4月19日 株式会社オカムラ食品工業（農林水産大臣名指示）

令和6年4月23日 有限会社福乃屋（農林水産大臣名勸告）

令和6年6月11日 株式会社ロピア（農林水産大臣名指示）

令和6年6月25日 株式会社神戸畜産（農林水産大臣名勸告）

令和6年6月28日 株式会社サニーマート（中国四国農政局長名指示）

令和6年7月17日 株式会社ヤマナカ（東海農政局長名指示）

令和6年7月30日 株式会社若宮水産（九州農政局長名指示）

【令和5年度】

（食品表示法14件、牛トレサ法5件）

令和5年5月26日 (株)エコーブ京都中央（農林水産大臣名勸告）

令和5年7月21日 (株)一真（農林水産大臣名勸告）

令和5年9月8日 (有)ホリショウ（農林水産大臣名勸告）

令和5年9月29日 (株)フィールディン（焼肉牛兵衛）（農林水産大臣名勸告）

令和5年10月6日 富士水産(株)（中国四国農政局長名指示）

令和5年10月13日 千田みずほ(株)（農林水産大臣名指示）

令和5年11月7日 (株)ハートフレンド（フレスコ）（近畿農政局長名指示）

○令和5年11月14日 (株)ヒムカ食品（九州農政局長名指示）

○令和5年11月14日 タツミ商事(株)（九州農政局長名指示）

令和5年11月28日 三重県漁業協同組合連合会（農林水産大臣名指示）

令和5年12月12日 (株)トライアルカンパニー（農林水産大臣名指示）

令和5年12月19日 イオン東北(株)（東北農政局長名指示）

令和5年12月26日 (株)平和堂（農林水産大臣名指示）

○令和6年2月6日 (株)鞠智（九州農政局長名指示）

令和6年2月9日 (株)丸心（農林水産大臣名指示）

令和6年2月16日 (株)イズミ（農林水産大臣名指示）

令和6年2月27日 (株)肉の極（農林水産大臣名勸告）

令和6年3月26日 マルハニチロ(株)（農林水産大臣名指示）

令和6年3月26日 イオン九州(株)（農林水産大臣名指示）

【令和4年度】

（食品表示法11件、牛トレサ法1件、農産物検査法1件）

令和4年4月27日 中島信隆（屋号：いもや和真）（東海農政局長名指示）

令和4年7月15日 築地魚市場(株)（農林水産大臣名指示）

○令和4年8月9日 (株)海星（農林水産大臣名指示）

令和4年8月26日 (株)ニッコー（近畿農政局長名指示）

○令和4年11月29日 (株)POWER EAST CONNECTION（九州農政局長名指示）

○令和4年12月13日 (株)熊水（九州農政局長名指示）

令和5年1月20日 (株)ベジプロ（農林水産大臣名指示）

令和5年1月24日 (一財)日本穀物検定協会（農林水産大臣名改善命令及び業務停止（3か月）命令）

令和5年2月17日 (株)西友（農林水産省大臣指示）

令和5年3月7日 (株)小松商店（九州農政局長名指示）

令和5年3月10日 (株)Meat Factory（農林水産大臣名勸告）

○令和5年3月27日 中野京子（屋号：フーズワンジャパン）（農林水産大臣名指示）

令和5年3月28日 ベストプラネット(株)（農林水産大臣名指示）

※下線付きは牛トレサ法の勸告

※波線付きは農産物検査法の命令

※○ …… 「ふるさと納税返礼品」の取り扱いあり

※○ …… あさり事案

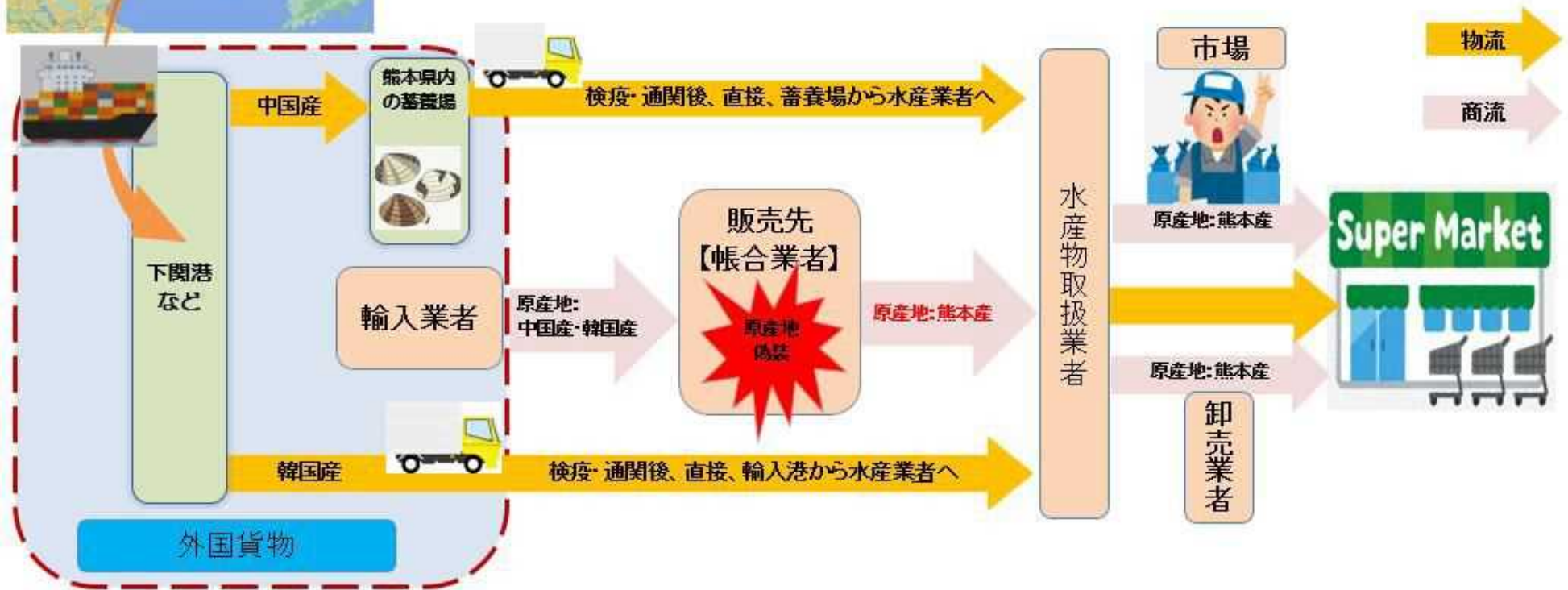
※■ …… 九州管内に本社がある事業者

## あさりの原産地偽装のイメージ図



### 【あさり偽装の方法】

- 1 輸入業者などが、あさり販売業者(帳合業者)を設立。輸入業者は、帳合業者に「輸入あさり」として販売し、帳合業者が「熊本産」として販売(イメージ図)。
- 2 輸入後、短期間しか蓄養していないあさりを、輸出国より国内で長期間蓄養したとし、「熊本産」として販売



## あさりの蓄養状況

撒き



揚げ





## あさりの原産地偽装事案

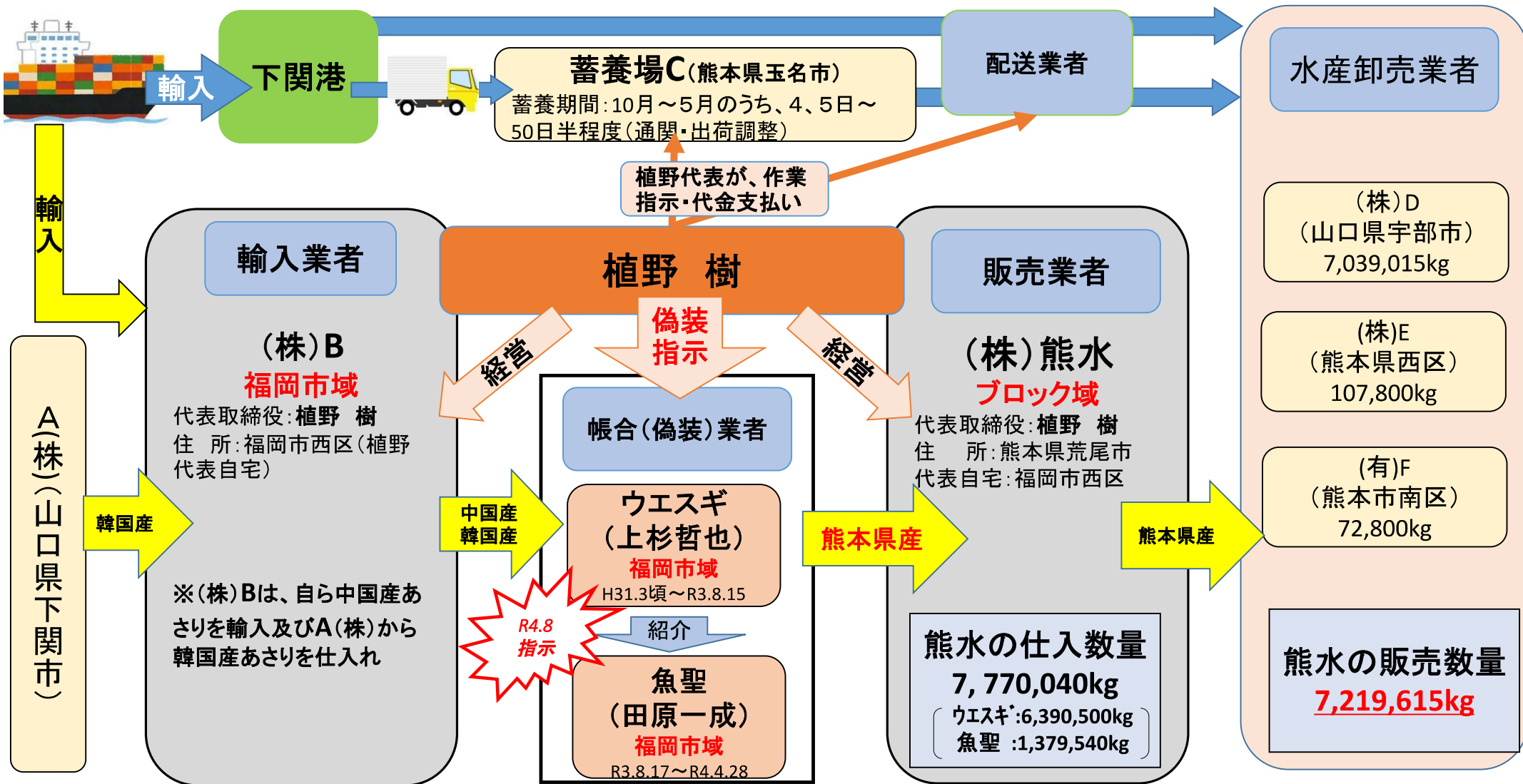
(参考) あさり事業者指示・公表事案一覧

区分	指示日	業者名(屋号)	本社	概要	期間数量		警察と関わり
					期間	トン数	
国	R3.12.8	(株)五橋水産	熊本県	中国産又は福岡県産を熊本県産と表示	H31/1/2~2/10	630	R5.2.1逮捕
	R4.3.9	(同)リュウセイ	熊本県	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R2/6/18~R3/5/3	926	
	R4.8.9	(株)海星	山口県	韓国産を熊本と表示	R3/9/1~11/14	311	R4.11.15逮捕
	R4.12.13	(株)熊水	熊本県	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R2/4/16~R3/12/25	7,220	R5.2.6逮捕
	R5.3.27	中野京子(フーズワンジャパン)	山口県	中国産を熊本と表示	R4/11/29~R5/3/9	1,620	
地方自治体	R1.12.27	天三水産(株)	佐賀県	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R1/10/1~10/31	642	R5.2.1逮捕
		(株)カナメ水産	佐賀県	中国産又は韓国産を熊本産と表示	五橋、天三と共謀し、357トン販売		
	R3.12.16	有明海産	熊本市	中国産を熊本産と表示	R3/2/17~3/5	25	
	R4.3.9	コン・ブリオ(株)	熊本県	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R2/4/6~R3/3/6	52	
	R4.4.25	江上商店	熊本市	中国産を熊本産と表示	R3/12/8~R4/1/31	163	
	R4.7.22	中島 通勝	熊本県	中国産を熊本産と表示	R3/2/1~R4/1/22	2	
	R4.7.22	益田 三郎	熊本県	中国産を天草産と表示	R3/1/13~R4/1/22	2	
	R4.7.22	益田 雪子	熊本県	中国産を天草産と表示	R3/1/13~R4/1/22	3	
	R4.7.25	山崎 好成	熊本県	中国産を上天草産と表示	R3/1/4~R4/1/22	3	
	R4.8.9	ウエスギ	福岡市	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R2/4/16~R3/8/14	5,025	
	R4.8.9	魚聖	福岡市	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R3/8/17~12/25	1,225	
	R4.10.26	六花社	三重県	中国産、韓国産、熊本県産、愛知県産を三重県産と表示	R3/1/1~R4/4/30	105	
	R4.10.26	(株)イソザキ	三重県	中国産、韓国産、愛知県産を熊本県産と表示	R3/9/8~R4/2/5	16	
	R4.10.27	濱口商店	三重県	愛知県産を熊本県産と表示	R3/9/1~9/30	3	
	R4.12.20	東亜交易(株)	広島市	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R3/4/1~12/29	1,355	
	R5.1.12	マルタケ水産	熊本市	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R3/5/2~R4/1/30	391	
	R5.3.14	山栄(株)	熊本県	名称及び原産地を表示せず	R3/10/1~12/25	59	
	R5.3.14	(有)ヤスダ水産	熊本県	国産品又は輸入品の別の根拠なく「熊本産」と表示	R3/10/1~12/25	30	
		天草フーズ	熊本県	中国産又は韓国産を熊本産と表示	R3/7	357	R5.4.6逮捕
		グローバルスカイ	熊本県				

# 株式会社熊水によるあさりの原産地偽装事案

検証期間: 令和2年4月16日～令和3年12月25日

物流  
商流



[ホーム](#) > [報道発表・新着情報](#) > [株式会社ヒムカ食品における生鮮鶏肉の不適正表示に対する措置について](#)

プレスリリース

## 株式会社ヒムカ食品における生鮮鶏肉の不適正表示に対する措置について

ポスト

印刷

令和5年11月14日  
九州農政局

農林水産省九州農政局は、株式会社ヒムカ食品（熊本県球磨郡錦町大字西622番地4。法人番号7350001013942。以下「ヒムカ食品」という。）が、生鮮鶏肉の原産地について、「ブラジル産」又は「タイ産」の鶏肉を原料に使用していたにもかかわらず、「宮崎県産」と事実と異なる表示をし、販売したことを確認しました。

このため、本日、ヒムカ食品に対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

### 1.経過

農林水産省九州農政局が、令和5年5月9日から11月8日までの間、ヒムカ食品及びヒムカ食品宮崎工場（宮崎県都城市山之口町山之口3351番地10）に対し、食品表示法(平成25年法律第70号)第8条第2項の規定に基づく立入検査等を行いました。

この結果、農林水産省九州農政局は、ヒムカ食品が、生鮮鶏肉（商品名「宮崎県産若鶏もも3.3kg！カット済」）の原産地について、「ブラジル産」又は「タイ産」の鶏肉を原料に使用していたにもかかわらず、商品の外箱に「宮崎県産」と事実と異なる表示をし、少なくとも令和4年10月1日から令和5年4月30日までの間に、144,120.9kgをふるさと納税返礼品取扱業者2社に販売したことを確認しました。

### 2.措置

ヒムカ食品が行った上記1の行為は、食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第18条第1項の表の「原産地」の項の規定に違反するものです(別紙参照)。

このため、農林水産省九州農政局は、ヒムカ食品に対し、食品表示法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行いました。

### 指示の内容

- (1)販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については、速やかに食品表示基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。
- (2)販売していた食品について、食品表示基準に定められた遵守事項が遵守されていなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に対する認識が著しく欠如していたと考えざるを得ないことから、これらを含めた原因の究明・分析を徹底すること。
- (3)(2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後、販売する食品について、食品表示基準に違反する不適正な表示を行わないこと。
- (4)全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。
- (5)(1)から(4)までにに基づき講じた措置について報告書にとりまとめ、令和5年12月14日までに農林水産省九州農政局長宛てに提出すること。

食品表示法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関(消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省)で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

### 添付資料

別紙 食品表示法(抜粋)、食品表示基準(抜粋)(PDF:129KB)

参考 株式会社ヒムカ食品の概要(PDF:74KB)

## お問合せ先

### 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課

担当者：森、高田、菅田

代表：096-211-9111（内線4270 4243 4244）

ダイヤルイン：096-300-6146 096-300-6137

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。  
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



公式SNS



[関連リンク集](#)

[農林水産省  
トップページへ](#)

## 九州農政局

住所：〒860-8527 熊本市西区春日2丁目10番1号

電話：096-211-9111（代表）

法人番号：5000012080001

[ご意見・お問い合わせ](#)

[アクセス・地図](#)

[サイトマップ](#) [プライバシーポリシー](#) [リンクについて・著作権](#) [免責事項](#)

Copyright : Kyusyu Regional Agricultural Administration Office

[ホーム](#) > [報道発表・新着情報](#) > [タツミ商事株式会社における生鮮牛肉の不適正表示に対する措置について](#)

プレスリリース

## タツミ商事株式会社における生鮮牛肉の不適正表示に対する措置について

ポスト

印刷

令和5年11月14日  
九州農政局

農林水産省九州農政局は、タツミ商事株式会社(福岡県久留米市東合川二丁目7番8号。法人番号9290001049140。以下「タツミ商事」という。)が、生鮮牛肉について、「佐賀県産」又は「長崎県産」以外の国産和牛を原料に使用していたにもかかわらず、それぞれ「佐賀産和牛」又は「ながさき和牛」と事実と異なる表示をし、また、原産地を表示せず、販売したことを確認しました。このため、本日、タツミ商事に対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

### 1.経過

農林水産省九州農政局が、令和5年7月6日から11月2日までの間、タツミ商事に対し、食品表示法(平成25年法律第70号)第8条第2項の規定に基づく立入検査等を行いました。

この結果、農林水産省九州農政局は、タツミ商事が、生鮮牛肉について、以下の行為を行っていたことを確認しました。

- (1)生鮮牛肉(商品名「佐賀産和牛切り落とし」)について、「佐賀県産」ではない国産和牛を原料に使用していたにもかかわらず、容器包装に「佐賀産和牛」と事実と異なる表示をし、また、原産地を表示せず、少なくとも令和4年4月1日から12月31日までの間に、20,858kgをふるさと納税返礼品取扱業者に販売したこと。
- (2)生鮮牛肉(商品名「ながさき和牛切り落とし」)について、「長崎県産」ではない国産和牛を原料に使用していたにもかかわらず、容器包装に「ながさき和牛」と事実と異なる表示をし、また、原産地を表示せず、少なくとも令和4年4月1日から12月31日までの間に、15,603kgをふるさと納税返礼品取扱業者に販売したこと。

### 2.措置

タツミ商事が行った上記1の(1)及び(2)の行為は、食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第18条第1項の表の「原産地」の項及び第23条第1項第9号の規定にそれぞれ違反するものです(別紙参照)。

このため、農林水産省九州農政局は、タツミ商事に対し、食品表示法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行いました。

### 指示の内容

- (1)販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については、速やかに食品表示基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。
- (2)販売していた食品について、食品表示基準に定められた表示事項を表示せず、また、遵守事項が遵守されていなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に対する認識の欠如並びに食品表示制度についての内容確認及び管理体制の不備があると考えられることから、これらを含めた原因の究明・分析を徹底すること。
- (3)(2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後、販売する食品について、食品表示基準に違反する不適正な表示を行わないこと。
- (4)全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。
- (5)(1)から(4)までにに基づき講じた措置について報告書にとりまとめ、令和5年12月14日までに農林水産省九州農政局長宛てに提出すること。

食品表示法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関(消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省)で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

## 添付資料

別紙 食品表示法（抜粋）、食品表示基準（抜粋）(PDF：132KB)  
参考 タツミ商事株式会社の概要(PDF：74KB)

### お問合せ先

#### 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課

担当者：森、高田、菅田

代表：096-211-9111（内線4270 4243 4244）

ダイヤルイン：096-300-6146 096-300-6137

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。  
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



公式SNS



関連リンク集

農林水産省  
トップページへ

## 九州農政局

住所：〒860-8527 熊本市西区春日2丁目10番1号

電話：096-211-9111（代表）

法人番号：5000012080001

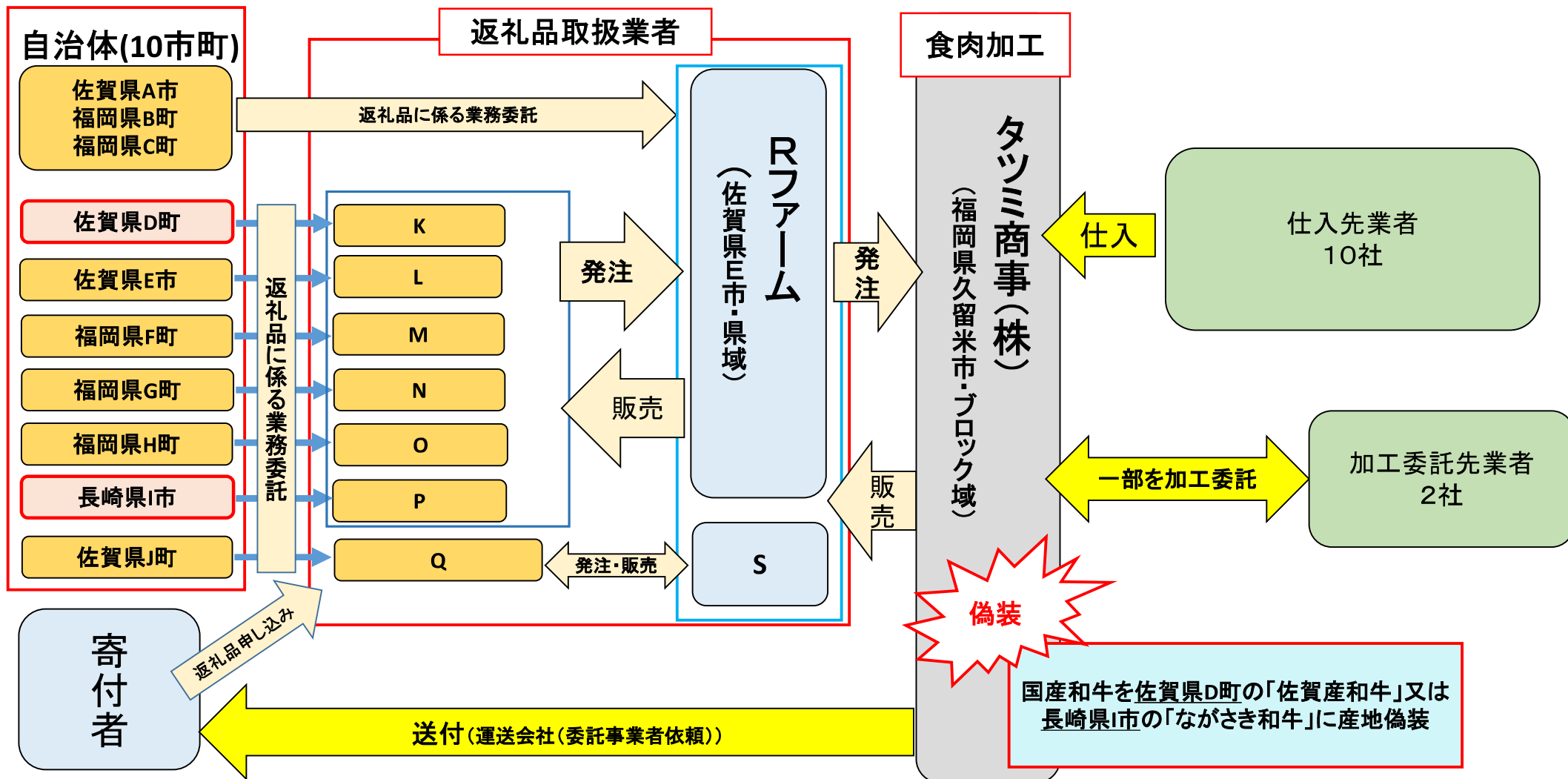
ご意見・お問い合わせ

アクセス・地図

[サイトマップ](#) [プライバシーポリシー](#) [リンクについて・著作権](#) [免責事項](#)

Copyright : Kyusyu Regional Agricultural Administration Office

タツミ商事(株)における牛肉(ふるさと納税返礼品)の原産地偽装事案



(3) 食の安全・安心の確保と未来へつなぐ食育の推進

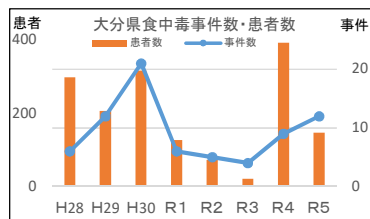


10年後の目指す姿

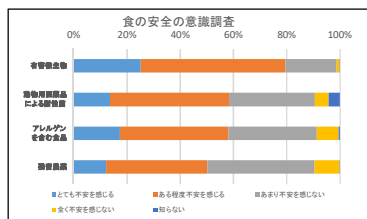
- ◆食品取扱事業者のHACCP※1による衛生管理、農林水産物の生産工程の見える化などにより、県民が安全な食品を安心して購入・消費できている。
- ◆県民一人ひとりが食品衛生や食品表示に関する正しい知識と食を選択する力を習得し、生涯にわたって健康で豊かな生活を実現している。
- ◆地域の多様な食文化や食に関する知識、経験が次世代に継承されるとともに、自然の恩恵と食に関わる人々への感謝の念が広く県民に醸成されている。

現状と課題

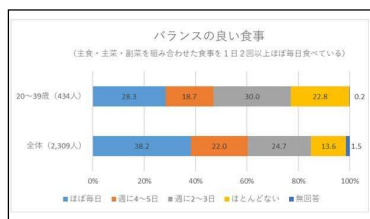
- 改正食品衛生法（令和3年6月施行）により、全ての食品取扱事業者にHACCPによる衛生管理が義務づけられました。しかしながら、食中毒による健康被害は依然として発生しており、生産から消費に至るまでのフードチェーンの各段階での対策が必要です。
- 食品の産地偽装、アレルギー表示の欠落、農薬・動物用医薬品の不適正使用事例なども発生しています。事業者の意識向上や監視指導の強化が必要です。
- 少子高齢化が進み世帯構造が変化中、食に関する価値観や暮らしのあり方が多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面が増えています。県民一人ひとりが食を選択する力を身につける必要があります。
- 古くから各地で育まれてきた伝統的な食文化が失われることが危惧されています。家庭や地域、学校において食文化の保護・継承の機会を増やす必要があります。



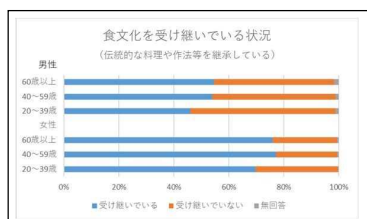
出典：令和5年大分県食中毒事件録



出典：食品安全委員会 食品の安全性に関する意識調査(R4)



出典：農林水産省 食育に関する意識調査(令和5年度)



出典：農林水産省 食育に関する意識調査(令和5年度)

主な取組

①食の安全・安心確保の推進

<安全な食品の製造・販売体制の確保>

- ・新規事業者へのHACCPの導入支援、導入済施設へのフォローアップの実施
- ・食品取扱施設への監視指導・啓発など、食中毒防止対策の推進
- ・流通する食品の行政検査による食の安全の担保
- ・農産物の生産工程管理やトレーサビリティシステムの普及・拡大など自主管理の推進
- ・有機栽培や化学肥料・農薬の使用量を減らす栽培などの推進



HACCPによる食品製造の衛生管理

<消費者に向けた適切な情報提供の推進>

- ・消費者への食品衛生・食品表示に関する正しい情報の提供、リスクコミュニケーション※2の実施
- ・食品表示の適正化の推進と偽装表示対策チーム等による監視指導の強化
- ・ピクトグラムを活用したわかりやすい食材情報の提供など、食物アレルギー事故防止対策の推進



食物アレルギー対応セミナー

②食を選択する力を養う食育の推進

- ・おおいた食育人材バンクを活用した地域の多様な食育の実施
- ・家庭・学校・地域の連携による「おおいた食（ごはん）の日」を活用した県民運動の推進
- ・若い世代に向けた調理実習の実施など、地域の食材を活用した「日本型食生活」の推進



バランスの良い食事の学習 (津久見高校)

③魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用

- ・地域の郷土料理や伝統料理等の食文化の継承
- ・農林漁業体験を通じた地域の農林水産業への理解の促進
- ・学校給食等を活用した地産地消の促進
- ・豊かな食材を活用したガストロノミーツーリズム※3の推進

目標指標

指標名	基準値	目標値					
		R5年度	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度
飲食店等を原因とする食中毒発生件数(件以下)	6	0	0	0	0	0	0
月に1回以上食育に取り組む小・中学校の割合(%)	98.1	100	100	100	100	100	100

※2 リスクに関する正確な情報を行政、専門家、企業、市民などの関係者間で共有し、相互に意思疎通を図ること。関係者間で信頼関係を構築することで、リスクの回避や除去あるいは低減につながる。

※3 その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的とした観光

※1 HACCP（ハサップ）とは、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において、それらの危害要因を除去又は低減させ、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法



## 令和5年度大分県食品安全推進県民会議 実施状況

	日時	議題
第1回	令和5年8月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○令和4年度大分県食品衛生監視指導結果について</li> <li>○第5次大分県食品安全行動計画の実施状況について</li> <li>○第6次大分県食品安全行動計画の策定について</li> </ul>
第2回	令和5年12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品衛生法改正に伴う新規許可業種への対応状況について</li> <li>○食品表示に関する取組について</li> <li>○最近の食中毒事件について</li> <li>○現地視察について</li> </ul>

	日時	場所
視察研修	令和6年2月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宇佐ジビエファクトリー</li> <li>・農林水産研究指導センター水産研究部北部水産グループ</li> </ul>

## 令和6年度大分県食品安全推進県民会議 実施計画

	日時	議題
第1回	令和6年8月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○令和5年度の取組について</li> <li>○食品の回収事例、食中毒事件について</li> <li>○食品表示に関する取組について</li> <li>○長期総合計画について</li> </ul>
第2回	令和6年12月 (予定)	検討中

	日時	場所
視察研修	令和7年2月 (予定)	検討中

令和5年度第1回「大分県食品安全推進県民会議」ご意見等

R5.8.23開催

(1) 第5次大分県食品安全行動計画取組状況について

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況	関係課
計画の取組状況で達成度が著しく高いものがありますが、その要因分析も必要なのではないでしょうか。また、計画は随時適切な見直しを行うとありますので、5年間の計画であることを考えると、中間評価をしてもよいのではないのでしょうか。	特定家畜伝染病が多くなっており、伝染病防止のために畜産農家に巡回指導することが増えたため、達成度が高くなりました。指標は特定家畜伝染病が多くなる前のものであったため、現状に即した目標となるよう見直していく予定です。また、必要に応じ適切な時期で計画の見直しを行っていきます。	食品・生活衛生課 畜産振興課
大分県のイノシシの捕獲頭数が多いのは、大分県のイノシシの生息数がそもそも多いのか、それとも有害鳥獣捕獲が必要な状況であるのか、わかりましたら教えてください。	令和4年度のイノシシの捕獲頭数については、猟友会等関係者のご協力により増加しました。捕獲頭数は、年によって波があり捕獲頭数の増加について明確な理由はわかっておりません。県の鳥獣被害対策としては、捕獲と合わせて防護柵での予防にも取り組んでおり、捕獲と予防を行うことで鳥獣被害対策をすすめています。	森との共生推進室

(2) 第6次大分県食品安全行動計画策定について

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況	関係課
自主管理の推進について、PDCAサイクルを回すことが重要かと考えます。特に、自主管理を進めるにあたり内部で検証できる人の育成と、全体のPDCAがきちんと機能しているかを監視できる人の育成が大事かと思いますが、そういった取組についてどう考えるか教えてください。	レベル別や業種別に分け、企業のHACCPに関係する人を育てることが重要と考えます。また、ご意見を参考に、HACCPに関する研修でPDCAサイクルをテーマとして取り入れることも考えていきます。	食品・生活衛生課
肉の生食の危険性を認識していない人が狩猟者や飲食店の営業者でも少なからずいますので、衛生管理に加えて、肉の生食の危険性について啓発をお願いします。	狩猟者への講習会や飲食店等の営業者の講習会を利用し、肉の生食の危険性について啓発をしていきます。	食品・生活衛生課
食品表示について、消費者に伝わるように事業者も一生懸命作っているのに、消費者にも表示の大切さを教えてほしい。	講習会等を通じて、消費者に対しても食品表示について啓発を行っていきます。	食品・生活衛生課

**(3)その他**

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況	関係課
<p>寄生虫のクダアの食中毒原因施設として飲食店がありますが、飲食店では対策をとるのも難しく、食中毒の行政処分をかけることには疑問があります。</p> <p>また、クダアの食中毒が続けて起きていますが、大分県の養殖ヒラメの風評被害につながらないか危惧します。</p> <p>ここ2年、大分市でもクダア食中毒が発生しています。大分市保健所は大分市が保健所を設置している関係で、県の管轄ではありませんが、遡り調査は出来ているのでしょうか。</p>	<p>食中毒事件として事件数に計上していますが、飲食店に対して営業停止処分は行っていません。大分県の養殖ヒラメの安全性を確かめるため、クダア食中毒発生時は可能な限りの遡り調査を実施しており、大分市内で発生した場合は、大分市保健所と連携し、遡り調査を実施しています。</p> <p>また、クダア対策はヒラメによる食中毒の防止対策ガイドラインに基づき、ヒラメの養殖施設において、①種苗導入時②養殖中③出荷時にクダアの検査を実施し、大分県の養殖ヒラメの安全性を担保しています。</p>	<p>食品・生活衛生課 水産振興課</p>
<p>自主回収の資料がありますが、HPで公開されるのでしょうか。</p>	<p>自主回収情報の公開は国のシステムで行われており、商品名、商品の写真、会社名、連絡先等が公表されています。自主回収が終了すると、公表も終了となります。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>食品等の収去検査の違反状況及び措置で、改善を確認したとありますが、細菌類の違反のあったものについては再検査をしているのでしょうか。</p>	<p>今回報告のアイスクリーム類の成分規格基準違反3件は全て、道の駅等のいわゆるソフトクリームであり、機器の清掃不足が問題であることから機器の清掃を指導しています。</p> <p>なお、細菌類の違反があった際は施設に立ち入り問題点を改善し、再検査を指導しています。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>大分県の食中毒発生状況を見ると、黄色ブドウ球菌等の一昔前に件数が多かった食中毒が発生しています。発生要因と対策を教えてください。</p> <p>また、カンピロバクター食中毒が発生していますが、鶏のたたきを食べても大丈夫と勘違いしている方がいると思われる。カンピロバクター食中毒は、ギランバレー症候群になることもあります。その対策について教えてください。</p>	<p>今年発生した黄色ブドウ球菌食中毒ですが、保健所の調査の結果、原因食品は三色そばろ井でした。三色そばろ井の鳥そばろを冷ます際に、室温で放置していることが判明しましたので、衛生講習会を開催し、食品の適切な温度管理を指導しています。</p> <p>また、カンピロバクター食中毒対策についても、保健所の行う監視指導や講習会の中で、リーフレット等を用いて啓発を行っています。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>

令和5年度第2回「大分県食品安全推進県民会議」ご意見等

R5.12.15開催

(1) 食品衛生法改正に伴う新規許可業種への対応状況について

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況	関係課
資料内で水産製品製造業が業種の新設となっていますが、考え方としては拡大・追加ということでしょうか。	魚肉練り製品製造業という練り物を作る許可がありました。その事業者が今後水産製品製造業の許可となります。その許可にこれまで許可不要であった干物等が含まれる形となります。	食品・生活衛生課
指導基準策定とは大分県独自の基準でしょうか。他県の基準値は参考にされないのでしょうか。	食品衛生法で基準が定められていないそうざい等の食品に対し、衛生的に食品が製造されているかの基準を大分県独自に設けているものです。他自治体でも指導基準が策定されており、自治体毎に若干の差異はあるものの、概ね同様の食品群に対し基準を設けています。ヒスタミンについては基準を設けている自治体はあまりありませんが、九州内では福岡市が設定しています。	食品・生活衛生課
零細な営業者から、検査等を行いたいと費用が負担となっていると相談を受けることがあります。支援を検討ください。	今回の食品衛生法改正で許可の見直しに伴い新規許可業種が追加され、干物業者等について営業許可が必要となったことは把握しています。検査等への直接的な支援ではありませんが、例えば法改正による新規営業許可取得のための施設整備に対し、中小企業・小規模事業者のための大分県制度資金による融資制度等がありますので、そういった制度を活用ください。	漁業管理課
ヒスタミンの基準とは別に、細菌の基準を作成する予定はありませんか。また、食品衛生法の容器の基準を満たしていないようなハーバリウムであったり、100円均一で売られている外観がかわいらしいが密閉できないような容器をジャム等の容器に利用したいとの相談を受けることが増えています。食品の容器についても、周知をお願いします。	指導基準にはそうざい等で微生物の基準もあります。干物は焼いて食べるものですので、細菌の基準は今のところ検討していません。食品で使われる容器についても、扱う食品に応じたものを選択するよう事業者からの相談の際に周知していきます。	食品・生活衛生課

(2) その他

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況	関係課
食品衛生法改正にともなう「国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」に関する質問です。ポジティブリスト制度導入について2025年6月1日より完全施行されますが、周知はどの程度まで進んでいますか。	食品衛生講習会の中で法改正について周知しながら、当該リストに関する情報提供を行っています。また、11月30日付で国からポジティブリスト制度導入についての通知が発出されています。こちらを各保健所に周知の上、事業者の皆様からの相談に対応出来る体制を整備してまいります。	食品・生活衛生課
2020年6月1日より前に国内で販売実績がある食品用器具・容器包装と同様のもので経過措置期間中に製造/輸入された器具・容器包装についてのこと。食品製造事業者が経過措置期間もしくはそれ以降に購入/使用を始めたものは、2025年6月1日(完全施行日)以降もPL収載問わず(適合とみなし)使用し続けることができるという認識ですが間違いはないでしょうか。法律の解釈が難しいが、上記のようなご相談をする窓口(担当部署)はどこでしょうか。	貴見のとおりです。また、相談窓口は保健所になります。なお、ポジティブリストへの新規収載等の意見提出については、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課が窓口となります。	食品・生活衛生課