

## 中国産冷凍餃子を原因とする 薬物中毒事案について

— 行政及び事業者等の対応の検証と改善策 —

平成20年7月  
厚生労働省食品安全部

## ＜目 次＞

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| I. はじめに                               | ．．． 1 ページ  |
| II. 薬物中毒概要                            | ．．． 2 ページ  |
| III. 薬物中毒3事案（千葉市、兵庫県高砂市及び千葉縣市川市）の主な経緯 | ．．． 3 ページ  |
| IV. 薬物中毒事案における各事業者の対応                 | ．．． 9 ページ  |
| V. 薬物中毒事案における検証及び改善策                  | ．．． 13 ページ |
| VI. 関係自治体の対応状況報告                      | ．．． 21 ページ |
| VII. 厚生労働省の対応状況                       | ．．． 25 ページ |
| VIII. 総括                              | ．．． 27 ページ |
| 参考資料                                  | ．．． 28 ページ |

## I. はじめに

本年１月２９日、東京都から厚生労働省に対し、兵庫県及び千葉県（市川市）において、有機リン中毒の疑いがある事案が発生し、両県事案においては、患者すべてが発症直前に、ジェイティーフーズ(株)（東京都品川区）が中国から同一時期（平成１９年１１月）に輸入した同一製造者（河北省天洋食品）の冷凍餃子を喫食しており、警察の検査において患者の吐瀉物等から有機リン系薬物（メタミドホス）が検出されている旨の報告があった。

本事案を受け、厚生労働省としては、関係機関と連携し、被害の拡大防止、原因の究明及び再発の防止について、全力で取り組んできたところである。

今次事案については、有機リン系農薬の混入等の原因は未だ明らかとはなっていない状況であるが、今次事案により国民生活の根幹である食の安心・安全への信頼は大きく損なわれる事態となっており、原因究明を待つことなく、今後類似の事案が発生した場合に備えることは急務である。

また、今次事案についての関係行政機関、医療機関及び食品等事業者の対応状況を検証することにより、当該類似事案発生時における早期発見と健康被害の未然防止のための対策を講じることは可能であると考ええる。

このため、厚生労働省としては、当省が担う公衆衛生の観点から、今次事案の一連の経過において明らかになった点を客観的に検証し、その結果、浮き彫りとなった課題について、現段階において既に講じている対策とともに、今後の執りうるべき改善対策を提起することとしたものである。

厚生労働省医薬食品局食品安全部

## Ⅱ．薬物中毒事件概要

- 1月29日、東京都から厚生労働省に、次のとおり情報提供があった。
  - ・ 1月5日に兵庫県高砂市において1家族3名、1月22日に千葉縣市川市において1家族5名の有機リン中毒の疑いがある事案が発生。
  - ・ 両事案において発症直前に、ジェイティフーズ(株)(東京都品川区、以下「JTフーズ(株)」という。)が中国から輸入した冷凍餃子を喫食していた。
- 1月30日、厚生労働省及び関係自治体の調査の結果、昨年12月28日に千葉市においても、千葉縣市川市事案と同一製品による1家族2名の食中毒疑い事案が発生していたことが判明した。
- JTフーズ(株)の輸入実績を調査したところ、当該冷凍餃子は、11月上旬に輸入された同一製造者(天洋食品)のものであることが判明した。
- 関係自治体、警察等関係機関の調査の結果、当該餃子の残品、包材、吐瀉物から有機リン系農薬のメタミドホスが高濃度に検出されたとの報告を受けている。
- 1月30日、厚生労働省から報道機関及び都道府県等を通じて、国民に対し、問題の製品の喫食を絶対に行わないよう呼びかけるとともに、関係自治体及び検疫所を通じ、事業者に対して当該冷凍餃子の販売及び輸入自粛を要請。また、厚生労働省から駐日中国大使館を通じ、中国政府に対して原因究明を要請。
- 1月31日、厚生労働省から関係自治体を通じ、天洋食品から輸入された冷凍食品すべてを対象として18事業者に販売自粛、製品回収及び自主検査を要請。
- また、2月5日、日本生活協同組合連合会(日本生協連)より、自社製品から高濃度のジクロルボス(有機リン系農薬)が検出されたとの報告があった。当該製品は、千葉県の2事案と同一製品・同一製造者であるが、その製造年月日は異なっている。
- 3月31日までに受けた自治体からの報告の結果、保健所への相談等を行っている者は全国で5,915名であり、これらの者については、臨床診断や検査結果などから、現時点において有機リン中毒が否定されている。
- また、中国産冷凍餃子(すべて天洋食品製)を喫食して有機リンによる中毒と確定した患者は10名(千葉県7名、兵庫県3名)であり、すべて1月29日以前に報告のあったものである。

### Ⅲ. 薬物中毒3事案（千葉市、兵庫県高砂市及び千葉縣市川市）の主な経緯

#### 1. 千葉市中毒事案

【平成19年12月28日】

千葉市在住の母子2名が、夕食にちばコープ花見川店で購入した冷凍餃子「C O・O P手作り餃子（製造日：07年10月20日、賞味期限：1年）」を喫食したところ、一部の餃子に薬品のような苦い味がして吐き出し、気分が悪くなり、母親が18時半頃、千葉市立海浜病院内夜間救急初期診療部に救急搬送された。子供も21時過ぎに搬送され、治療後に当日帰宅したが、母親は低体温症状を呈していたため千葉市立青葉病院へ転送され、1日入院後に退院。青葉病院の医師は患者に対し、食中毒の可能性がかなり高いと説明したが、感染性胃腸炎の可能性も否定できなかったため、結果的に両病院から保健所への届出は行われなかった。

同日、ちばコープの担当者が訪問し、被害者家族から冷凍餃子の残品の提供を受けた。

【12月29日】

ちばコープから千葉市保健所へ本件の報告のため電話をしたが、閉庁のため繋がらず電子メール（計3通）にて概要を報告（メールは1月4日まで開封されず。）。

【平成20年1月2日】

ちばコープは、被害者から三角コーナーやゴミ箱から回収した吐瀉物等の追加検体3袋を受理し、コープネット事業連合に送付し、同連合が冷凍保管。当該検体について、被害者からちばコープに毒物の検査依頼があり、食中毒菌は検査しているが、毒物についての検査は困難である旨を伝達。

【1月4日】

10時頃、千葉市保健所は、ちばコープとの電話にて本件事案の概要の報告を受ける。これに対して千葉市保健所は、商品特定のための追加資料、コープネット事業連合が既に実施している病原微生物検査結果及び他に同様の苦情がないことの報告を求めるとともに、今後、同様の苦情が入った際の報告を指示した。

同時刻、被害者が千葉市保健所に冷凍餃子の残渣を持参し、症状の異常性から食中毒菌だけでなく毒物検査も要望。これに対して千葉市保健所は、下記の内容を被害者へ説明し、最終的に検査は実施せずに今後の経過待ちと判断。

- ・現在までに同様の苦情情報が入っていないこと。
- ・現在までに医師の届出がないこと。

- ・細菌性食中毒を疑った場合、残品の保存状況から病原微生物検査の結果が原因を特定する判断材料にならないこと。
- ・腐敗臭は感じたものの薬品臭が感じられなかったこと。
- ・販売者が既に残品の検査を実施しており、その結果について患者と千葉市保健所に連絡するよう指示していること。
- ・他の苦情が入った場合に検査する可能性があるので、残品を保管しておいてほしいこと。
- ・一つの袋で普通の味と苦い味が混在する場合、人為的に毒物が混入された可能性があるため、ピンホールや亀裂の有無を確認するとともに、警察にも相談して欲しいこと。

#### 【1月7日】

千葉市保健所は、ちばコープより、途中経過として「微生物検査結果すべて陰性。官能検査は調理品では問題ないが未調理品には異臭有り。薬品のような苦味については理化学検査を外部検査機関への依頼を検討中。」との報告をファックスにて受理。保健所からは、ちばコープに対し、同旨を被害者へ報告するよう指導。

#### 【1月21日】

ちばコープは千葉市保健所に対し、「現時点において同様の苦情はないが、輸入元のＪＴフーズ(株)が微生物検査実施中。また、外部検査機関に理化学検査（臭気検査）を依頼する予定。」（※1月16日にコープネット事業連合が既に外部検査機関に依頼しており、23日に「特定できず」との結果。）との状況を報告。保健所からは、ちばコープに被害者への検査結果の説明と保健所への報告を指導。

#### 【1月22日】

千葉市保健所から被害者に対し、「現時点で同様の苦情がなく、相談事案について原因特定には至らなかった。」旨を報告。また、残品の保管は必要ないこと及び外部検査機関での検査結果については、販売者から説明がある旨を伝える。

#### 【1月30日】

厚生労働省、東京都及び千葉県から千葉市に対し、12月28日に千葉市内で発生した有症苦情事案が兵庫県・千葉県で発生している有機リン中毒事案と同様の事案であると考えられる旨の情報提供がなされ、千葉市から千葉市保健所に事実関係を確認。

30日、千葉市は、兵庫県・千葉県と同様の食中毒疑い事例が発生している

旨を報道発表。(※厚生労働省から千葉市に一報が入るまでの間、千葉市保健所食品衛生課長から保健所長及び千葉市への報告は行われていなかった。)

【1月31日】

千葉県警は、コープネット事業連合が被害者から提供を受けて保管していた吐瀉物からメタミドホスを検出した旨を公表。

【2月1日】

千葉県警は、日本生協連から提供を受けた患者宅に残っていた残品（未調理品）からメタミドホスを検出した旨を公表（※千葉県警は、3月31日、被害者方からちばコープを経由して外部検査機関に保管されていた未調理の餃子3個を科捜研で定量分析を実施した結果、メタミドホスを検出（餃子A皮：約1,490ppm、具：約410ppm、餃子B皮：約17,680ppm、具：約19,290ppm、餃子C皮：約10,340ppm、具：4,600ppm）した旨を公表。）。

## 2. 兵庫県高砂市中毒事案

【平成20年1月5日】

高砂市民病院の医師から兵庫県東播磨県民局加古川健康福祉事務所に対し、健康危機管理ホットラインを通じ食中毒を疑う患者を診察した旨の一報が入り調査開始。

加古川健康福祉事務所が医師に状況を確認したところ、患者は、同一家族3名で、1月5日の夕食にイトーヨーカドー加古川店で購入した冷凍餃子「中華d e ごちそうひとくち餃子（製造日：07年10月1日、賞味期限：1年3ヵ月）」を喫食直後に、2名（次男と父親）が相次いで嘔吐、下痢、めまい等の症状を呈し、その後、残り1名（母親）も発症。3名とも嘔吐、下痢、めまい、縮瞳等の症状を呈して入院していることが判明。加古川健康福祉事務所から検査材料の確保・保管について協力を要請。

【1月6日】

加古川健康福祉事務所は、高砂市民病院にて検体を確保し、医師、母親及び祖母から詳細を聴取。医師は、検査結果（血中コリンエステラーゼの低下）及び臨床症状から、通常の食中毒とは症状が異なる旨を加古川健康福祉事務所へ報告するとともに、有機リン中毒も疑い、加古川健康福祉事務所と相談の上、事件性もあると判断し警察へ連絡。

【1月7日】

兵庫県と兵庫県警で協議の結果、当該事案は、食中毒疑いと事件の両面から

連携して調査することとし、１月６日に兵庫県が確保した患者の検体（胃洗浄液、残り便、袋等）の検査は県警が行うことで調整。

兵庫県は患者便の病原微生物検査（ブドウ球菌、セレウス菌、ウエルシュ菌等）を実施（１月９日、結果はすべて陰性。）。

７日、兵庫県から輸入元のＪＴフーズ(株)を管轄する東京都に当該中毒事案を情報提供するとともに、同様の苦情事例がないか照会したところ、翌８日、東京都から「ＪＴフーズ(株)からは同様の苦情事例はなし」との返答あり（※この時点において、東京都から品川区保健センターに一般的な食中毒症状とは異なる旨の連絡はなされたが、兵庫県事案の情報をファックスした際、送信ミスにより、コリンエステラーゼ活性の低下及び縮腫症状に関する記載部分が品川区保健センターに伝達されず、結果的にＪＴフーズ(株)にも有機リン中毒に関する重要な情報が伝達されなかった。）。

【１月２９日】

兵庫県警から兵庫県に対し、「科学捜査研究所で実施していた毒物検査の結果、有機リン系農薬成分であるメタミドホスが、患者宅に残っていた冷凍餃子の袋から検出された。また、千葉県でもジェイティフーズ(株)の中国産冷凍餃子を食べた５名が中毒症状を呈した事例があり、メタミドホスが検出されている」旨の報告あり。

兵庫県から東京都に中国産冷凍餃子喫食によるメタミドホスを原因物質とする食中毒の疑いで調査を継続する旨を伝えるとともに、千葉県の事案についても照会。

東京都から本件有機リン中毒事案について厚生労働省に報告。

【１月３０日】

兵庫県警は、冷凍餃子のパッケージからメタミドホスを検出した旨を公表。

兵庫県は、兵庫県警からの報告を受け、高砂市の中毒事案を報道発表。

【１月３１日】

兵庫県警は、患者２名の胃洗浄液からメタミドホスを検出した旨を公表。

【２月１日】

兵庫県は、兵庫県警からの報告を受け、本件を食中毒と断定。

【４月２２日】

兵庫県警は、冷凍餃子の袋、トレイ及び胃洗浄液を科捜研で定量分析した結果、冷凍餃子の袋内側１／８に２．０８ｍｇ、トレイ底部１／２に０．３８４ｍｇ、Ａの胃洗浄液に５２．０ｐｐｍ、Ｂの胃洗浄液に１０３ｐｐｍのメタミドホスが残留していた旨を発表。

### 3. 千葉県市川市中毒事案

【平成20年1月22日】

千葉県市川市在住の家族5名が、午後8時頃、自宅にてコープ市川店で購入した冷凍餃子「CO・OP手作り餃子（製造日：07年10月20日、賞味期限：1年）」を喫食したところ、約30分後から5名とも嘔吐・腹痛等の食中毒症状を呈し、浦安市川市民病院に救急搬送。うち、5歳の女の子が重篤、翌23日に順天堂浦安病院に転院。

【1月23日】

浦安市川市民病院の医師から市川保健所に患者5名を食中毒疑いで治療中である旨を報告。「1名の重体患者は、血中コリンエステラーゼ低下、白血球数増加、縮瞳の症状があり、有機リン中毒も疑う必要がある。」旨の報告の一報が入り調査開始。さらに、事件性もあるとして医師から千葉県警にも通報。

市川保健所が患者の検体3検体（便2、吐物1）を確保して千葉県衛生研究所へ搬送し、病原微生物とノロウイルスの検査を実施（1月25日、結果はすべて陰性。）。

市川保健所から千葉県に本件事案の調査状況を報告。

【1月24日】

市川保健所から医療機関に対し確認したところ、「入院中の他の4名も血中コリンエステラーゼが低下しており、有機リン中毒の疑いが強い」旨の報告を受ける。

食中毒疑い及び事件の両面から千葉県と千葉県警が調査を進めていくことで合意。

【1月29日】

千葉県が東京都から本件有機リン中毒事案の照会を受け、市川保健所から千葉県警に対して患者が喫食した冷凍餃子の商品名等を照会し、兵庫県の事例と同一輸入者の商品であることを確認。当該情報を含め、千葉県から東京都及び兵庫県に報告。

東京都から本件事案について厚生労働省に報告。

【1月30日】

千葉県警は、被害者の吐物（吐き出した餃子）からメタミドホスを検出した旨を公表（※千葉県警は、3月13日、科捜研で被害者が吐き出した餃子の定量分析を実施した結果、メタミドホスを検出（皮：約3,580ppm、具：約3,160ppm）した旨を公表。）。

千葉県は、千葉県警からの報告を受け、市川市の中毒事案について公表。

#### IV. 薬物中毒事案における各事業者の対応

##### 1. 日本生協連（千葉県市川市及び千葉市事案の冷凍餃子販売元）の対応

###### （１）東北地方コープ薬品異臭苦情散見事例（健康被害発生前の無症苦情事案）

【平成１９年１０月～１１月】

コープ東北サンネット、みやぎ生協、コープあいづにおいて、いずれも「ＣＯ・ＯＰ手作り餃子（製造日：０７年６月３日、賞味期限：１年）」について薬品異臭苦情があり、販売元の日本生協連から１０月３１日に輸入元のＪＴフーズ(株)へ調査依頼。

【平成２０年１１月２０日】

日本生協連は、ＪＴフーズ(株)から「包装異臭成分からトルエン、キシレン、ベンゼンが検出されたが、工場出荷後の保管・流通段階での付着可能性あり」との報告を受ける。国内在庫を開封して官能検査を実施したが、異常は確認されず。

【平成２０年２月５日】

日本生協連での検査の結果、コープあいづの苦情品からはジクロロボス（皮１１０ppm、具０．４２ppm、全体１０ppm）を検出した旨を発表。

【平成２０年２月２０日】

みやぎ生協の回収品の袋包材を対象に農薬の検査を実施したところ、ジクロロボス１８０ppm、パラチオン１．６ppm、パラチオンメチル１．１ppm（いずれも包材１gあたりのμg）を検出した旨を発表。

###### （２）千葉市及び千葉県市川市中毒事案

【１２月２８日】

ちばコープ花見川店販売の冷凍餃子で患者２名の有症苦情発生。年末で千葉市保健所及びＪＴフーズ(株)とは連絡がとれず。千葉市保健所へはちばコープから２９日にメールを送付（１月４日まで開封されず。）。

２８日、ちばコープ担当者が被害者家族から残品の提供を受け、コープネット事業連合検査センターに送付（１２月３０日から病原微生物検査を開始し、翌年１月４日すべて陰性。）。

【平成２０年１月２日】

被害者から吐瀉物等の追加検体を受理し、コープネット事業連合において冷凍保管（１月２９日に千葉県警に提供。）。

【１月４日】

ちばコープから千葉市保健所へ連絡し、状況を報告。

日本生協連からＪＴフーズ(株)に緊急調査を要請。

【１月１６日】

ちばコープは、千葉市の被害者から残品の追加提供を受け、コープネット事業連合を通じて外部検査機関に臭気検査を依頼（２３日、何らかの異臭はあるものの物質は特定できずとの結果。）。

【１月２５日】

日本生協連は千葉県警の訪問を受け、市川市における薬物中毒疑いの捜査で「ＣＯ・ＯＰ手作り餃子（製造日：０７年１０月２０日）と同一ロットを県警に提供。事情聴取と合わせて昨年１２月２８日の千葉市における有症苦情事例を報告。

【１月２９日】

千葉県警が日本生協連を再訪問し、市川市中毒事案について科捜研で検査した結果、有機リン系殺虫剤（メタミドホス）が検出されたこと、包材を確認したところ針穴等不自然な点は見つかっていないこと、当該農薬が国内では通常流通していない殺虫剤である可能性が高いこと等の情報提供がなされた。

その際、千葉県警へコープ東北サンネット、みやぎ生協、コープあいつの件についても報告するとともに、１月２日に千葉市事案の被害者から提供がありコープネット事業連合で保管していた吐瀉物３袋を提供。

一連の情報を受け、日本生協連に緊急対策本部を設置。

【１月３０日】

日本生協連は、日本たばこ産業(株)と共同記者会見を実施。

## ２．ＪＴフーズ(株)（３中毒事案の天洋食品製冷凍餃子輸入元）の対応

### （１）東北地方コープ薬品異臭苦情散見事案（健康被害発生前の無症苦情事案）

【平成１９年１０月３１日～１２月１０日】

日本生協連から調査依頼を受けた薬品異臭苦情調査について、日本たばこ産業(株)品質管理部担当者及び天洋食品の品質管理を委託されている双日食料の担当者が共同で天洋食品の現地調査（６月３日の製造記録や在庫品のチェック）を行い、また東洋制袋工場（蘇州）においても調査したが、原因を究明できず。

また、外部検査機関の検査でコープ東北サンネット・コープあいつの回収商品から、トルエン、キシレン、ベンゼンが検出されたが、「原因究明には至らず、推測だが、最終的に包装異臭成分は、工場出荷後の保管・流通段階で、一部の製品に付着した可能性が高い」として調査を終了し、１２月１０日に日本生協連へ最終報告。

## (2) 大阪府枚方市薬品異臭苦情事案（健康被害発生前の無症苦情事案）

【平成19年12月27日】

大阪府枚方市内のスーパー販売の「中華d e ごちそうひとくち餃子（製造日：07年10月1日、賞味期限：1年3ヵ月）」で「パッケージの表面がベタ付いて異臭がする。」との苦情あり。

【平成20年1月7日】

日本たばこ産業(株)品質管理部でパッケージ外側のベタ付きと異臭を確認。パッケージ内側及び製品には異常は認められなかったため、工場あるいは流通段階での事故と推測し、天洋食品の品質管理を委託している双日食料(株)に調査を依頼。

【1月9日】

双日食料(株)から外部検査機関に成分の分析を依頼。翌10日、天洋食品が工場の生産記録、保管サンプル等を確認したが異常を確認できず。

【1月22日】

双日食料(株)は、外部検査機関から「赤外線吸収スペクトル分析を行った結果、多量のリンを含む物質であることが判明したが、物質の特定には至らず。」との検査結果を受け、同日、日本たばこ産業(株)品質管理部に「工場出荷以降の流通段階での何らかの取扱い異常が原因と推測される。」旨を報告。

【1月30日】

J Tフーズ(株)担当者が問屋の旭食品にのみ調査結果を報告。

【2月3日】

当該品は兵庫県高砂市の事案と同一ロットのものであったため、警察が押収し、その後、警察において未開封品からメタミドホスを検出。

## (3) 千葉市、兵庫県高砂市及び千葉縣市川市中毒事案

【平成20年1月4日】

日本生協連からメールにて、J Tフーズ(株)が天洋食品から輸入した「C O・O P手作り餃子（製造日：07年10月20日）」が原因と推定される千葉市の有症苦情発生に係る情報が日本たばこ産業(株)品質管理部に一報として入る。同日、日本生協連から品質管理部に外部の検査機関でエンテロトキシンを含め病原微生物検査を実施するよう依頼を受け、1月7日、双日食料(株)に依頼し、1月11日、天洋食品から空輸された工場保管品を外部検査機関で検査を開始。

【1月7日】

品川区保健センターからＪＴフーズ(株)に1月5日に兵庫県高砂市で「中華d e ごちそうひとくち餃子(製造日:07年10月1日)」に係る中毒事案が発生したこと及び同商品で類似事案の発生の有無等について問い合わせあり。ＪＴフーズ(株)はこの時点で、千葉市の事案と兵庫県の事案は、製品、ロットが異なっていたため、同様の苦情事例とは認識できず。

【1月4日～28日】

千葉市及び兵庫県高砂市の有症苦情について、天洋食品から取り寄せた検体、苦情品等を外部検査機関にて病原微生物検査、エンテロトキシン、付着物等の検査を実施。いずれも問題を発見できず。

※ＪＴフーズ(株)の製品苦情は、親会社の日本たばこ産業(株)品質管理部が集約して対応処理を実施。また、天洋食品の主な品質管理は双日食料(株)に委託。

【1月29日】

千葉県警がＪＴフーズ(株)を訪問し、1月22日に千葉縣市川市で「ＣＯ・ＯＰ手作り餃子(製造日:07年10月20日)」に係る中毒事件が発生し、事件性、食中毒の両方の可能性から捜査中として、同商品の製造数量、工場名、流通状況、クレーム発生の有無等についてヒアリングあり。

その後、品川区保健センターから緊急情報提供と当該製品確保の要請があり、各方面からの情報により3件の有機リン中毒事案すべてが、天洋食品からＪＴフーズ(株)が輸入した冷凍餃子が原因である可能性があることが判明。

【1月30日】

日本たばこ産業(株)は、日本生協連と共同記者会見を実施。

## V. 薬物中毒事案における検証及び改善策

### 1. 行政対応における検証及び改善策

#### 【主なポイント】

- 食品衛生法第58条に基づく報告の遵守
- 保健所の閉庁時における住民・食品等事業者からの連絡体制
- 情報の集約・危機問題の察知
- 化学物質に起因する薬物中毒等、異常事態への対応能力
- 食中毒及び事件疑いの両観点から調査を行う場合の衛生部局と警察との連携

#### 【これまでに講じた施策等】

- 保健所における24時間・365日の対応体制の確保、食品衛生法第58条に規定する食中毒に係る報告の遵守の徹底等、健康危機情報を迅速に把握できる体制の確保に遺漏なきよう都道府県等に要請（本年2月）
- 食品衛生法施行規則第73条及び別表第17を改正し、現行の速報対象である「輸入食品に起因する場合」等に加え、「重篤な患者が発生した場合」及び「化学物質に起因する場合」を追加（本年4月）

※食品衛生法第58条（抄）

- ①医師による最寄りの保健所長への届出
- ②保健所長による速やかな都道府県等知事等への報告
- ③都道府県等知事等による速やかな厚生労働大臣への報告

※食品衛生法施行規則第73条第2項第2号

中毒が輸入食品等に起因又は疑われるときは速やかな厚生労働大臣への報告

#### （1）千葉市中毒事案について

- ① **検証**：本件事案の発生が年末であったために、有症苦情の一報を受けたちばコープから保健所への連絡がとれず、初動対応への遅れが生じたこと。

**改善策**：保健所を中心とした休祝日を含めた連絡体制・危機管理体制の強化を図る必要がある。

- ② **検証**：被害者が、薬品臭がすることや喫食後直ちに嘔吐等の症状を発現し、医療機関に救急搬送されるといった異常性から、自ら保健所に餃子現品を持参し、行政における食中毒のみならず毒物の検査の実施も強く求めたのに対し、千葉市保健所は、医師からの届出がないこと、他に同様の有症苦情がな

いこと等を理由に、検査及び原因究明を事業者に委ねて報告待ちに留めることとし、千葉市へも報告を行わず、結果的に事態が放置されるに至ったこと（今回の複数の薬物中毒事案の情報が集約できなかったことのひとつの要因であるとする。）。

**改善策：**食中毒処理要領の遵守（要旨抜粋：薬品または毒物及び劇物による中毒が疑われる場合は薬務部門へ連絡。情報が不十分な場合でも、それが完全に把握できるまで待つことなく、一応の情報として都道府県等の衛生主管部局に報告しておくことが重要。）。

また、保健所における有症苦情における被害者対応の在り方（薬品臭、急性中毒症状など異常性を認知する能力、苦情対応の形骸化）の見直しを図る必要がある。

- ③ **検証：**当該有症苦情の対応において、千葉市保健所は、被害者からの薬品異臭や喫食後の異常性の訴えに対し、病原微生物中毒のみを念頭に置き、農薬等の薬物中毒を想定するには至らなかった。

**改善策：**保健所における有症苦情に対する被害者対応の在り方（薬品臭、急性中毒症状など異常性を認知する能力、苦情対応の形骸化）の見直しを図る必要がある。

- ④ **検証：**救急搬送による有症苦情であったこと及び被害者からの異常性の訴えを考慮すれば、医師は臨床症状から何を疑ったのか、もし食中毒の可能性も考えたのであれば何故、届出を行わなかったのか等につき担当医師に直接聴取等すべきであったと考えられるが、千葉市保健所から医療機関に対して問い合わせが行われなかったこと。

**改善策：**本件事案の場合、診察医は食中毒を強く疑っていたため、その後の会見で「今思えば、届出をすべきであった。」との発言を行っていることから保健所からの問い合わせがなされていれば、医師からの届出がなされた可能性が高かったと考えられる。

この点において、有症苦情の場合、医師からの届出がなくとも保健所と医療機関との情報交換は積極的に行われるべきである。

また、患者を診察した医師からの届出は、行政の食中毒への対応の端緒となることから極めて重要となるが、届出がなくとも、保健所から診察医への聴取やその他の状況判断から、保健所の判断として食中毒疑いで行政対応が執れる体制づくりも必要である。

- ⑤ 検証：保健所長及び千葉市への報告がなされなかったこと。（このため、輸入者を管轄する品川区には報告が入らず、１月５日に兵庫県で有機リン中毒事例が発生した時点で天洋食品の冷凍餃子に問題があることの接点が見出されなかった。）

改善策：都道府県等における連絡体制・危機管理体制の強化を図る必要がある。

- ⑥ 検証：輸入食品が原因と疑われる健康被害であったにもかかわらず、厚生労働省への報告がなされなかったこと（兵庫県からも厚生労働省には報告がなされなかったが、もし千葉市及び兵庫県からの報告がなされていれば、天洋食品の冷凍餃子に問題があることが早期に見出され、３件目の千葉県の健康被害事例は防止できた可能性は高い。）。

改善策：食品衛生法第５８条に基づく報告の遵守の徹底。

※２月１８日衆議院予算委員会において舛添厚生労働大臣は、千葉市保健所が報告を行わなかったことについて、「結果としてみれば食衛法第５８条第２項に反する行為であったと考えざるを得ない。」旨を発言している。

## （２）兵庫県及び千葉県の中毒事案について

- ① 検証：兵庫県高砂市及び千葉縣市川市のいずれの事案においても医師が有機リン中毒として食中毒疑いの届出を行い、中国産冷凍餃子（輸入食品）が原因と疑われる健康被害であったにもかかわらず、両県から厚生労働省への報告がなされなかったこと（厚生労働省において、千葉市、兵庫県及び千葉県の３件の有機リン中毒事案が、いずれもＪＴフーズ(株)が輸入した冷凍餃子であるとの共通情報を集約できたのは、１月２９日に東京都から兵庫県高砂市及び千葉縣市川市の有機リン中毒事案の報告がなされ、翌３０日に厚生労働省から警察庁にメタミドホス検出の件を照会した時点であり、千葉市の事例が発生してからおよそ１ヶ月経過がしていた。）。

改善策：食品衛生法第５８条に基づく報告の遵守の徹底。

- ② 検証：兵庫県高砂市及び千葉縣市川市の事案は、医師が有機リン中毒であるとの診断をしているのに対し、両県衛生部局とも病原微生物及びノロウイルス検査を実施するのみで有機リン系農薬の検査実施に至らなかったこと。

改善策：現在の食中毒調査は、その原因として主に病原微生物を念頭におい

ていることから、確認すべき患者の症状や検査内容もそれに焦点を当てたものとなっている。薬物の混入も視野に入れるとなれば、農薬等に起因する神経症状の確認や検査内容の追加を検討すべきである。

また、入手可能な検体量がわずかな場合にあっては、医師からの情報等を踏まえ、優先すべき検査実施項目を慎重かつ迅速に判断する必要がある。

- ③ **検証**：1月7日に兵庫県から東京都にＪＴフーズ(株)に同様の苦情事例の有無について照会があった際、東京都から品川区保健センターへのファックス送信ミスにより、有機リン中毒の臨床症状記載部分が伝達されなかったこと（この点において、事業者事態の重要性が伝わらなかった可能性がある。）。
- 改善策**：基本的なことではあるが、重要情報の伝達については、伝達先の担当者名が常に明確になっていること及び伝達先に情報が正確に伝わっていることのダブルチェックが重要である。

### （３）兵庫県及び千葉県における県警との連携について

- ① **検証**：兵庫県で発生した健康被害においては、有機リン中毒との診断から食中毒疑いと事件性の両面から兵庫県衛生部局と兵庫県警が連携して原因究明にあたることとしたが、兵庫県警が胃洗浄液や袋の残品をすべて押収し、その後、兵庫県警から兵庫県衛生部局にメタミドホス検出情報が伝えられた1月29日までの間、衛生部局においては、1月8日にＪＴフーズ(株)への同様苦情事例の照会が行われた以外、有機リン中毒に対する特段の対応がなされていなかったこと。

※食衛法第28条第3項において、「臨検検査の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない」との規定があるが、これは、犯罪捜査が食中毒調査より優先されるとの趣旨ではない。

**改善策**：食中毒及び事件の両面の疑いから健康被害の原因調査を行う場合、衛生部局においては、公衆衛生の観点から情報共有と原因究明を如何に迅速に行うべきかを考え、警察との連携を図る必要がある。

例えば、検体を証拠物件としてすべて押収している場合であっても、農薬等の検査をルーチンで実施している地方衛生研究所等であれば、如何に迅速に結果を出すことが可能であるかを警察に情報提供し、必要に応じて警察から地方衛生研究所等への鑑定依頼を受託するなどの連携を図ることも検討す

べきである。

## 2. 事業者対応における検証及び改善策

### 【主なポイント】

- 苦情情報の集約・危機問題の察知（問題把握の強化）
- 苦情等の情報の行政への迅速な報告
- 生産段階に遡った安全対策及び危機管理体制の強化

### 【これまでに講じた施策等】

- 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関するガイドライン」を改正し、消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する食品危害情報について、食品等事業者が保健所等へ速やかに報告する旨を追加（本年４月）
- 輸入加工食品について、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を策定・公表（本年６月）

### （１）日本生協連、ＪＴフーズ(株)及び日本たばこ産業(株)の異臭苦情等への対応について（被害発生の予兆）

- ① **検証**：平成１９年１０月から１２月の間にコープ東北サンネット、みやぎ生協、コープあいづにおいて中国産冷凍餃子の薬品臭等の異臭苦情が散見されており、そのすべてが天洋食品が製造し、ＪＴフーズ(株)が輸入した「ＣＯ・ＯＰ手作り餃子（製造日：０７年６月３日）」であった。これらの苦情は、すべて販売者の日本生協連を通じて日本たばこ産業(株)品質管理部に集約されていたが、その共通点から天洋食品の製品に問題ありと認識できなかったこと（この時点において、有症苦情ではないものの、同一製品（商品名、製造者、製造日）で同様の苦情が短期間に３件も発生するという異常性（ルール・オブ・スリーの概念）を探知し、当該商品の販売を一旦保留し、徹底した原因究明を実施していれば、その後の健康被害発生を未然防止できた可能性は高いと考えられる。）。

さらに、平成１９年１２月には、千葉県千葉市において、天洋食品が製造した「ＣＯ・ＯＰ手作り餃子（製造日：０７年１０月２０日）」を喫食したことによる有症苦情事例が発生したが、日本生協連、ＪＴフーズ(株)及び日本たばこ産業(株)のいずれの事業者も、東北地方における異臭苦情及び千葉市の健康被害事例において、同一の食品が原因となっていることの問題性を

認知できなかったこと。

**改善策**：広域に流通する食品を取扱う事業者は、症状の有無に限らず、広域における苦情を集約し、散見事例の共通性を抽出、解析できるような仕組みを構築し、苦情情報の集約・解析能力を高めておくことが必要である。

また、海外に生産を委託している輸入食品に関する原因究明においては、実際の生産現場における状況を把握することが重要であり、現地駐在員を設置し、生産現場の抜き打ち査察を行う等、事業者自らが輸出国における危機管理体制を強化し、問題発生未然防止に努める必要がある。

- ② **検証**：大阪府枚方市のパッケージの外装がベタ付き異臭がするとの苦情については、１月２２日に、品質管理委託先の双日食料（株）から「外部検査機関で赤外線吸収スペクトル分析を行った結果、多量のリンを含む物質であることが判明したが、物質の特定には至らず。」との報告がなされていた。

①の事案や兵庫県高砂市における中毒事案の発生を鑑みれば、他の苦情事例の検証や行政機関への問い合わせなどの更なる調査や分析を実施し、原因を追求するとの考えに至らず、個別の事案のみを注視し、原因の特定が困難との結果の場合には「包装異臭成分は、工場出荷後の保管流通段階での付着可能性あり」として調査を終了する等、個別の苦情処理の調査が形骸化していたこと。

さらに、①の点を含め異臭等の苦情事例については、有症苦情ではなかったため、いずれの事業者も保健所等への報告が行われていなかったこと。

**改善策**：苦情等の情報を精査し、行政への迅速な報告体制を整備する必要がある。

- ③ **検証**：兵庫県の事案を受けて、１月７日に品川区保健センターからＪＴフーズ（株）に対して他の同様の苦情事例の照会があった際に、千葉市の事例を類似の事例として認知できず、同日、ＪＴフーズ（株）から品川区保健センターに「当該ロットで同様の苦情事例はなし」との返答がなされたこと（千葉市及び兵庫県高砂市における中毒事案発生後、両事案がいずれも天洋食品が製造した冷凍餃子であったことを唯一認知できたのは、ＪＴフーズ（株）、日本たばこ産業（株）品質管理部及びＪＴフーズ（株）から品質管理の委託を受けていた双日食料（株）である。これら事業者の苦情処理に対する危機管理体制の不備、すなわち、昨年来の異臭苦情及び千葉市の健康被害事例において、同一の食品が原因となっている可能性を認知し、管轄する保健所等へ通報でき

なかったことは、３件目の千葉県市川市における重体事例発生を防止できなかったことの最も重要な要因であると考えられる。)

**改善策**：苦情情報の集約と解析能力の向上及び輸入食品の生産段階にまで遡った安全対策及び危機管理体制を強化する必要がある。

### ３．医療機関対応における検証及び改善策

#### 【主なポイント】

- 食品衛生法第５８条に基づく届出
- 臨床症状のみによる食中毒か否かの判断
- 有機リン中毒を含め、薬物中毒の多様性に対する臨床経験

#### 【これまでに講じた施策等】

- 食品衛生法第５８条に規定する食中毒に係る報告の遵守を徹底するよう、(社)日本医師会及び都道府県等を通じて医療機関に要請（本年２月）。

#### （１）千葉市の事案について

**検証**：行政による食中毒への対応は、患者を診察した医師からの届出を端緒とすることから極めて重要であるが、本件事案では医療機関から届出がなかったこと（但し、特に冬期の感冒等の流行時期においては、臨床症状のみからは食中毒と感染症との鑑別は困難であり、また、すべての事案を報告することに対して医療機関の自制が働いている場合もあると考えられる。)

**改善策**：医師からの早期の届出を徹底するよう、(社)日本医師会及び都道府県衛生部局を通じて食品衛生法第５８条の徹底遵守を要請。

#### （２）多様な薬物中毒への対応について

**検証**：本件事案に関連し、メタミドホス以外にもジクロロボス、パラチオン等、多種の農薬が中国産冷凍餃子から検出されており、今後、農薬等の多様な化学物質による急性中毒の発生を想定し、臨床にあたる医師への適切な情報提供を行っていく必要があること。

**対応策**：中毒情報センターの情報を含め、内閣府食品安全委員会や国立医薬品食品衛生研究所が収集している海外における中毒の発生状況及びその原因物質・臨床症状などの情報を、医療機関が活用できるよう整理し提供することが有効であるとする。

#### 4. 食中毒の初動対応等における検証及び改善策

##### 【主なポイント】

- 病原微生物及びウイルスを対象とした食中毒の初動検査体制
- 行政機関と医療機関の連携強化
- 有症苦情時における臨床症状等からの化学物質の特定
- 加工食品の農薬の検査体制の整備

##### 【これまでに講じた施策等】

- 加工食品中に残留する有機リン系農薬の試験法策定（本年３月）
- 食品衛生法施行規則第７３条及び別表第１７を改正し、現行の速報の対象に「化学物質に起因する場合」を追加（本年４月）

#### （１）食中毒の初動検査

**検証：**食中毒調査においては、原因の大半が病原微生物であることから、患者の症状や検査内容もそれに重点をおく傾向がある。このため、食品等事業者、行政いずれにおいても、食中毒の初動検査は、病原微生物及びウイルスの検査を実施することが通例となっている場合があること。

**改善策：**本件事案のように喫食直後に発症していることや薬品臭等がある有症苦情においては、農薬などの化学物質をも想定して原因究明にあたるべきである。

#### （２）医師等からの情報の活用

**検証：**兵庫県高砂市及び千葉県市川市の事案を担当した医師はいずれも有機リン中毒との診断をしているにもかかわらず、事業者及び衛生部局のいずれも有機リン系農薬の検査を実施するに至らなかったこと（試験法等の問題については、検査機関や厚生労働省へ照会することにより、検査実施の可能性を模索することは可能であったはずであり、検査を実施せず本件事案の原因を早期発見できなかったことは、重要な点の一つである。）。

**改善策：**化学物質の分析は困難な面もあるが、本件事案のように、医師の所見、臨床症状等から有機リン中毒などの農薬や他の化学物質による急性毒性を疑った初動検査を実施することは可能であり、有症苦情が発生した場合における行政機関と医療機関の連携強化が必要である。

### (3) 加工食品の農薬の検査体制について

検証：試験法の整備の問題もあるが、検疫所や自治体における行政検査、あるいは、食品等事業者における自主管理においては、乾燥品やブラunchングなど簡易な加工品を除き、餃子のような多様な食材の混在する加工食品の農薬等の検査は実施されていないこと。

改善策：加工食品に対する農薬等の検査体制を順次整備・拡大することにより、安全性の確保に努める必要がある。

## VI. 関係自治体の対応状況報告

### 1. 千葉市

#### (1) 保健所における問題点

##### ① 課題：情報受信体制の整備

- ・保健所閉庁時における電話による連絡方法がないこと。
- ・保健所閉庁時に受診したメールを放置したこと。

**改善策：**電話の転送システムにより保健所守衛室で24時間電話を受けられる体制を整備。なお、メールの取扱いについては、電話等を補完するものとして、現行の取扱いどおりとする。

##### ② 課題：有害苦情者への適切な対応

- ・保健所窓口における有症苦情に対する対応が不十分であったこと。
- ・保健所窓口において、食品の検査依頼を断ったこと。

##### **改善策：**食中毒処理要領の改正

- ・有症苦情の単発事例であっても、食中毒疑いの届出があったものに準じた扱いとする。
- ・有症苦情の単発事例であっても、検査依頼品を預かり、必要に応じて検査を実施する。

##### ③ 課題：所内における報告・連絡・相談の徹底

- ・本事案について、保健所長への報告がなされなかったこと。

##### **改善策：**食中毒処理要領の改正

- ・有症苦情の単発事例であっても、必要に応じて保健所長へ報告・相談をする。

##### ④ 課題：有症苦情者等に対するアフターケアの実施

- ・有症苦情者や家族の健康相談を実施しなかったこと。

##### **改善策：**食中毒処理要領の改正

- ・健康被害者等の健康不安を解消するため、保健師による訪問を行う。

#### (2) 健康部における問題点

##### ① 課題：国、県等との情報の共有化

- ・国、県との情報共有について不徹底であったこと。

##### **改善策：**食中毒処理要領の改正

- ・千葉県健康危機管理事案情報共有システム、首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会等の既存の情報共有システム等を利用し、情報収集に努める。

**② 課題**：庁内関係課との連携

- ・庁内関係課との連携が不十分であったこと。

**改善策**：食中毒健康危機対策班活動要領の改正

- ・関係課からの情報収集、情報交換、連絡を円滑に行う。

**(3) 病院における問題点**

**課題**：医療機関に対する指導

- ・食中毒疑いの届出を病院が行わなかったこと。

**改善策**：健康部長から本事案に関係した両市立病院に対し、法令遵守を指導するとともに、保健所長から医療機関に対し、文書で届出の徹底を指導した。

**2. 兵庫県**

**(1) 行政対応改善点**

**① 体制の再確認**

24時間365日対応体制、「食品への毒劇物混入を疑う事例での初期対応マニュアル」による初期対応等従来から体制を整備しており、今回はそのとおりに対応できたと考えているが、改めて体制を確認し、各健康福祉事務所へ再徹底させた。

**② 第一報の県担当課への迅速な報告**

今回、健康福祉事務所（保健所）の1/5（土）夜の探知から、県担当課への報告が1/7（月）朝（メールでは1/6（日）に報告があったが）の段階となったことから、健康福祉事務所（保健所）から県担当課への第一報の迅速な報告を徹底させた。

**③ 医療機関に対する周知**

食品への薬物混入が原因と疑われる患者を診察した際には、速やかに最寄りの保健所へ届出をするよう、医師会を通じて医療機関への周知を図った。

## **(2) 当面の対応**

### **① 輸入食品に対する検査の充実**

年間200検体実施している食品中の残留農薬検査において、中国産の比率を高める。(生鮮・冷凍野菜だけでなく、調理冷凍食品等の加工食品も対象とする。)

※200検体のうち、輸入食品：H19年度75検体→H20年度100検体(全て中国産)

### **② 食品中の残留農薬の検査可能成分数の拡大**

多成分一斉分析法の改良・開発により、一斉分析が可能な成分数を拡大する。

※H19年度500成分→H20年度515成分

### **③ 量販店等における自主衛生管理の促進**

今回の事例を教訓とした量販店における商品点検の強化や異常発見時の対応等のマニュアル化の促進等を図る。

## **3. 千葉県**

### **(1) 健康危機事案発生情報の共有**

食中毒、感染症、医薬品等に関する千葉県の健康危機事案発生情報共有システムに千葉市が参加したことにより、全県下の健康危機事案発生事案を一元的に把握できるようにした(メーリングリスト形式により発生速報と完結情報を共有化するもので、県庁各課、千葉県の管轄する各保健所、衛生研究所、千葉市、船橋市、柏市において情報を共有化する。)

### **(2) 千葉県警環境犯罪課との連絡窓口を設置**

千葉県警環境犯罪課との連絡窓口を設置して、食に関する苦情や相談など情報を初期段階から有し、情報の収集や分析をいち早く行えるようにした。

### **(3) 苦情処理情報等の共有化**

千葉県の管轄する各保健所に届出のあった食品等に関する苦情や相談等を、Webシステムを利用した情報の一元化を図るとともに、千葉市、船橋市、柏市からも同様の情報を収集し、LGWANを利用して情報を共有し、県内における類似の情報を迅速に把握できるようにした。

#### **4. 品川区及び東京都**

##### **(1) 品川区における事業者等からの情報受理方法について**

本事案発生以前から、勤務時間外の事業者・消費者等からの健康被害発生などの食品衛生に係る相談等を、東京都及び特別区においては、東京都保健医療情報センターを通じて受理・対応している。また、当区では、区の夜間受付において受理している。

なお、本事案を踏まえ、ＪＴフーズ(株)からの情報は、平成２０年３月３日から保健センターとの間に連絡網を設定し、休日・夜間に関わらず直接電話等で行っている。

##### **(2) 東京都における情報伝達について**

FAXの送信ミス防止のため、相手先に確実に情報が伝わっていることの確認を徹底し、FAX送信日時、電話連絡日時、対応者等の記録を残すように努めている。

## **VII. 厚生労働省の対応状況**

### **1. 被害拡大防止**

【1月30日】

報道機関を通じて、国民へ問題の製品の喫食を絶対に行わないよう呼びかける。

【1月31日】

天洋食品から輸入された冷凍食品すべてを対象として18事業者に販売自粛、製品回収及び自主検査を要請。

当該製造者からのすべての製品の輸入自粛を指導。

日本医師会への適切な診断及び治療等の要請。

【2月1日以降】

電話相談窓口の設置及びホームページへのQ & A掲載による国民への周知等。

### **2. 原因究明**

【1月30日】

本件事案の原因の究明に向け、流通状況等の調査について関係自治体へ指示。

中国国家質量検疫検験総局に調査依頼。

【2月4日～7日】

中国政府との協議及び天洋食品の査察のため政府調査団として専門官を派遣。

### **3. 再発防止**

【2月1日】

輸入食品に起因すると疑われる事例を探知した場合、速やかに国へ報告するよう自治体へ通知。

内閣府及び農林水産省との連名により、関係団体に対し、輸入食品について、輸出国の製造・加工・流通段階における有毒有害物質の混入の防止対策の幅広い確認を要請。

【2月12日】

本件事案の原因となった農薬メタミドホスについて、ポジティブリスト制度導入時に設定した残留農薬基準の見直しに向け、内閣府食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼。

【2月18日】

本件事案の概要、対応状況、今後の再発防止策の検討状況等について、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会に報告。

【2月22日】

検疫所において輸入加工食品の残留農薬検査を開始。

【2月25日】

保健所における24時間、365日の対応体制の確保等を図り、食中毒に係る報告の遵守を徹底するよう、各自治体に要請。

【3月5日】

食中毒発生時の都道府県知事等から厚生労働大臣への速報対象の拡大（省令改正）及び管理運営基準のガイドラインの改正（食品危害情報の事業者から保健所への報告）に向け、パブリックコメント手続を開始。

【3月6日】

在中国日本大使館に食品安全担当官を派遣。

【3月7日】

「加工食品中に残留する有機リン系農薬の試験法」を策定。

【3月21日】

「輸入加工食品の自主管理に関するガイドラインの策定に係る検討会」を開催。

【3月31日】

「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」パブリックコメント手続を開始。

【4月22日】

食品衛生法施行規則第73条及び別表第17を改正し、現行の速報対象である「輸入食品に起因する場合」等に加え、「重篤な患者が発生した場合」及び「化学物質に起因する場合」を追加。

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関するガイドライン」を改正し、消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する食品危害情報について、食品等事業者が保健所等へ速やかに報告する旨を追記。

【6月5日】

輸入加工食品について、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を策定・公表。

## VIII. 総括

今次輸入食品に係る薬物中毒事案により、国民の食の安心・安全への信頼は大きく損なわれている。このような事案の再発を防止し、万全の体制を整えることが極めて重要であるとして、平成20年2月22日に開催された「食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ」により、原因究明を待たずとも政府が一丸となって実施すべき再発防止対策が取りまとめられたところである。

その再発防止対策としては、①情報の集約・一元化体制の強化（現場の窓口機関から本省等への報告ルールの見直し、情報共有システムの改善、事業者が把握した情報の行政への報告ルールの確立）、②緊急時の速報体制の強化（関係府省における初動情報の集約と対外提供の体制の明確化）、③輸入加工食品の安全確保策の強化（国民の食の安全・安心を守るための輸入食品の検査体制の充実等を実施）の3点が大きな柱として掲げられた。

本申合せにおいて取りまとめられた施策を踏まえ、厚生労働省としては、関係機関とともに、当該検証における個別の改善策を速やかに講ずることにより、国民の信頼を早期に回復することに尽力しなければならない。

また、今後の原因究明や新たな事態の発生の状況に応じ、随時再発防止対策の見直しを検討する体制を整えておかなければならないと考える。

**(参考資料１) 平成２０年２月２２日「食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合申合せ」と当該検証における改善策との関連対照表**

| 食品による薬物中毒事案の再発防止策について<br>(厚労省関連抜粋)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 当該検証における改善策                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>１．情報の集約・一元化体制の強化</b><br/> <b>(１) 現場の窓口機関から本省等の報告ルールの見直し</b><br/> — 現場からの情報を迅速かつ着実に本省に伝達するために以下の措置を実施</p> <p><b>① 食中毒事案に係る既存の情報伝達システムの徹底 (厚労省)</b><br/> &lt;今後講ずるもの&gt; 法令、ガイドライン等で定められている保健所における２４時間、３６５日の対応体制の確保等を図るよう都道府県等に要請するとともに、食品衛生法第５８条に規定する食中毒に係る報告の遵守を徹底する。(平成１９年度中)</p> <p><b>② 食品衛生法に基づく都道府県知事等から厚生労働大臣への届出・速報対象の拡大 (厚労省)</b><br/> &lt;今後講ずるもの&gt; 食品衛生法施行規則(第７３条)を改正し、現行の速報対象である「輸入食品に起因する場合」等に加え、「重篤な有害事象が発生した場合」「化学物質に起因する場合」を追加する。(平成１９年度中に改正案を作成し、意見公募手続を開始)</p> <p><b>(２) 情報共有システムの改善</b><br/> — 政府全体での初動情報等の共有、現場レベルも含めた情報共有のための体制整備を実施</p> <p><b>① 新たな体制の構築 (関係府省)</b><br/> &lt;今後講ずるもの&gt; 情報の一元化・集約体制を推進するため、関係府省において責任者として「食品危害情報総括官(仮称)」を指名し、これら食品危害情報総括官(仮称)による連絡会議を定期的に開催し、平時でも情報の共有等を図る。(平成１９年度中)</p> <p><b>③ 情報共有システムの改善 (厚労省)</b><br/> &lt;今後講ずるもの&gt; ネットワークを使用し、厚生労働省、関係自治体等をオンラインで結んでいる「食品保健総合情報処理システム」を活用し、食中毒情報等の共有及び情報交換の迅速化を図る。(システムの改善について、平成１９年度中に対応)</p> <p><b>④ 情報共有システムの集約 (関係府省)</b><br/> &lt;今後講ずるもの&gt; 各府省が有するネットワーク間の食品安全に関する情報の集約</p> | <p>V. １(１)①: 保健所を中心とした休祝日を含めた危機管理・連絡体制の強化<br/> V. １(１)②: 食中毒処理要領の遵守<br/> V. １(１)⑤: 都道府県等における危機管理・連絡体制の強化<br/> V. １(１)④、⑥、(２)①及び<br/> V. ３(１): 食品衛生法第５８条に基づく規定の遵守<br/> V. １(２)③: 情報伝達のダブルチェック<br/> V. １(１)③: 保健所における有症苦情に対する被害者対応の在り方の見直し<br/> V. １(１)④、⑥、(２)①及び<br/> V. ３(１): 食品衛生法第５８条に基づく規定の遵守<br/> V. １(２)②、V. ４(１)及び<br/> (２): 化学物質に起因する食中毒対応<br/> V. １(１)⑤、⑥及び(２)①、③: 都道府県等における連絡体制の強化</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>化を検討する。(平成20年前半)</p> <p><b>(3) 事業者が把握した情報の行政への報告ルールの確立</b></p> <p>― 事業者による問題把握の強化</p> <p><b><u>苦情等の情報を行政への報告ルールの確立(厚労省)</u></b></p> <p>＜今後講ずるもの＞ 苦情等の情報の行政機関への報告についてのルールを作成する。具体的には、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関するガイドライン」において、消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する食品危害情報について、食品等事業者が保健所等へ速やかに報告する旨を追記する。(平成19年度中に改正案を作成し、意見公募手続を開始)</p> <p><b>2. 緊急時の速報体制の強化</b></p> <p>― 関係府省における初動情報の集約と対外提供の体制の明確化</p> <p><b><u>① 新たな体制の構築(関係府省)</u></b></p> <p>＜今後講ずるもの＞ 食品による危害に関し、緊急の対応が必要と思われる事態が発生した際に、担当大臣(国民生活)の下に食品危害情報総括官(仮称)を招集し、情報の収集・分析を行うとともに、内閣官房長官及び食品安全担当大臣等と協議の上緊急の対応を講ずる。(平成19年度中)</p> <p><b><u>② 緊急対応時の訓練の実施(関係府省)</u></b></p> <p>＜今後講ずるもの＞ 緊急時対応のマニュアル作成及びこれに基づく訓練の実施に向けた検討を進める。(平成19年度中)</p> <p><b>3. 輸入加工食品の安全確保策の強化</b></p> <p>― 国民の食の安全・安心を守るための輸入食品の検査体制の充実等を実施</p> <p><b><u>① 輸出国政府への対応(厚労省)</u></b></p> <p>＜今後講ずるもの＞ 輸出国政府・事業者に対し、輸入食品の安全性の管理の強化及び管理状況の確認要請をする。具体的には、二国間協議及び検証のための査察体制を強化する。(原因究明の結果を踏まえ、順次実施)</p> <p><b><u>② 在中国日本大使館における食品安全担当官駐在(厚労省・外務省)</u></b></p> <p>＜今後講ずるもの＞ 速やかに食品安全担当官を在中国日本大使館に駐在させる。(平成20年3月より実施)</p> <p><b><u>③ 輸入食品の監視体制等の強化(厚労省)</u></b></p> <p>＜今後講ずるもの＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検疫所に配置されている食品衛生監視員を増員し、検査機器の整備等を通じ、輸入食品の監視体制を強化する。</li> <li>・ 加工食品についての残留農薬検査の対象の拡大を、以下のとおり行う(技術的観点等から可能となったものを順次実施)。</li> </ul> <p>→ 冷凍加工食品に関し、一定のレベルの検査技術が確立している残留農薬について、</p> <p>イ 問題となった製造業者の冷凍加工食品については、輸入の都度、残留農薬の検査を求める</p> <p>ロ その他の製造業者の冷凍加工食品について、検疫所においてモニタリング検査を実施する(平成20年2月22日より、問題となった有機リン系農薬のモニタリング検査を開始)</p> <p>ハ 改めて全ての輸入者に原材料及び製造・加工工程の管理の確認を求める</p> <p><b><u>④ 輸入業者自身による、輸出段階での管理強化(厚労省)</u></b></p> <p>＜今後講ずるもの＞ 厚生労働省がガイドラインを策定し、輸入業者への指導を行う</p> | <p>V. 2 (1) ①～③: 事業者の苦情<br/>処理対応・危機管理体制の強化</p> <p>V. 4 (3): 加工食品の農薬の検査体制の整備</p> <p>V. 2 (1) ①: 生産段階にまで遡った安全対策及び危機管理体制強化</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                            |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <p>とともに、その他事業者に対し自主管理の推進を要請する。(平成１９年度中にガイドライン案を作成し、意見公募手続を開始)</p>                                                                                                                                                          | <p>V. ４（３）：加工食品の農薬の検査体制の整備</p> |
| <p><b>⑤ 加工食品の残留農薬に係る試験法検討・開発（厚労省）</b></p> <p>＜今後講ずるもの＞ ガイドラインに基づく輸入業者の自主管理及び検疫所における監視強化に資するよう国立医薬品食品衛生研究所において加工食品の残留農薬に係る試験法について検討・開発する。(平成２０年２月中に試験法に係る検討会を設置し、検討を開始。平成１９年度中に試験法開発に係る工程表を作成し、これに基づき、効率的に開発に取り組み、順次公表)</p> | <p>V. ４（３）：加工食品の農薬の検査体制の整備</p> |

**(参考資料 2) これまでの被害状況 (3 月 3 1 日 1 5 時現在)**

有機リン中毒の被害状況については、確定した事例は 3 家族 1 0 名 (千葉県 2 名、千葉県 (市川市) 5 名、兵庫県 3 名) であり、その他の健康被害が疑われる事例等の中には、有機リン中毒が疑われる症例の報告はない。

被害状況は、現在以下のとおりである。

| 有機リン中毒が確定した患者数 | 有機リン中毒が疑われ、現在調査を行っている事例数 | 有機リン中毒が否定された事例数 |
|----------------|--------------------------|-----------------|
| 1 0 名          | 0 名                      | 5, 9 1 5 名      |

**(参考資料 3) 中毒者の状況、名簿、年齢、職業、性別、症状、診察状況及び化学検査の結果 (化学検査リスト、機器による分析図録及び検査測定方法を含む。)**

- ① 2 0 0 7 年 1 2 月 2 8 日に確認された千葉県事例について (2 月 2 8 日現在)
- ・ 患者 : A (女、3 6 歳)、B (女、3 歳) の 1 家族 2 名
  - ・ 症状 : A → 1 8 時 2 0 分頃にめまい、1 9 時頃に嘔吐、下痢、悪寒、低体温症 (3 4. 5℃)  
B → 嘔吐、悪寒
  - ・ 受診状況 : 2 名とも千葉市内の病院を受診 (A はその後別の千葉市内の病院に転送)。A の転送先の医師は 2 0 0 7 年 1 月 4 日「食中毒の疑い」と診断。
- ② 2 0 0 8 年 1 月 5 日に確認された兵庫県事例について (2 月 2 8 日現在)
- ・ 患者 : A (男、5 1 歳)、B (男、1 8 歳)、C (女、4 7 歳) の 1 家族 3 名
  - ・ 職業 : 植木屋
  - ・ 症状 : A → 1 9 時頃、B より 1 0 分遅れて嘔吐、下痢、多汗、足の引きつり  
B → 食事中に嘔吐、めまい、眼振、頬の震え、多汗、下痢  
C → A、B より約 1 時間半遅れて下痢、嘔吐、腹痛
  - ・ 受診状況 : 3 名とも兵庫県内の病院を受診。3 名とも血中コリンエステラーゼ活性の低下及び縮瞳を確認。

- ・ 化学検査結果（コリンエステラーゼ活性）：A及びB→8～9、C→47  
※健常人の下限值は130（IU/L）
- ・ 退院：Bは1月15日、Cは1月17日、Aは1月25日に退院。

③ 2008年1月22日に確認された千葉県事例について（2月28日現在）

- ・ 患者：A（女、47歳）、B（女、18歳）、C（男、10歳）、D（男、7歳）、E（女、5歳）の1家族5名
- ・ 症状：A→22時半頃に吐気、嘔吐、悪寒、下痢、冷や汗、めまい  
B→21時過ぎに下痢、嘔吐、悪寒（前日、胃痛あり）  
C→21時頃に下痢、嘔吐、悪寒  
D→21時頃に吐気、嘔吐、下痢  
E→20時半頃に腹痛、吐気、嘔吐、翌23日意識無し、人工呼吸器装着、縮瞳、コリンエステラーゼ活性低下、対光反射無し、手足の震せん
- ・ 受診状況：5名とも千葉県内の病院を受診。診断した医師より有機リン中毒の可能性について示唆。5名とも血中コリンエステラーゼ活性低下、BCDは徐脈と縮瞳、ABは幻覚。
- ・ 退院：重症A～Dは2月15日、重篤Eは翌16日に退院。

（参考資料4）これまでの天洋食品製造の食品の回収状況（3月31日現在）

輸入者：18社 品目数：68品目

- ①冷凍餃子：平成19年1月1日～平成20年1月30日の輸入重量1,307トンのうち、回収量79トン
- ②食品全体：平成19年1月1日～平成20年1月30日の輸入重量3,710トンのうち、回収量612トン

（参考資料5）消費者行政推進会議（第3回）概要抜粋（4月4日開催）

ある委員からの発言：

昨今の餃子事件にうまく対応できなかった原因について、全国の消費者センターと保健所がなぜネットワークがあるにもかかわらず連携できなかったかという点、「アンテナがさびついていた」ことに尽きる。その理由は2点あるとのこと。

- ① 予算、人員がなく、疲弊していること
- ② 職員のマインドがさびついていること

また、悪例として、厚生労働省が2月22日に出した「今後の再発防止対策」の

中にもある「W I S H」の機能がなぜ動かないのか。他の自治体もシステムに入っているのになぜ動かないのか。そのことこそが「さびついている」いい例だ。

福田総理からの発言：

特に先の委員の発言にあるきちんとした機能があるのにそれが動かなかったという現実は最も問題視すべきことである。

**(参考資料 6) 食品衛生法施行規則改正 (4 月 22 日施行)**

第七十三条 (略)

2 法第五十八条第三項の厚生労働省令で定めるときは、次のとおりとする。

一 当該中毒により死者又は重篤な患者が発生したとき

二～六 (略)

別表第十七(第七十三条関係)

一～九 (略)

十 化学物質 (元素及び化合物をいう。)

※傍線の部分は改正部分

**(参考資料 7) 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)  
改正 (4 月 22 日通知)**

第 2 食品取扱施設等における衛生管理

1 3 情報の提供

(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。

(2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害 (医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの) 及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告すること。

※傍線の部分は改正部分

## **（参考資料 8）輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）の概要**

### **第 1 趣旨**

食品による薬物中毒事案の発生を受け、有毒、有害物質の混入防止に加え、輸入食品監視指導計画に定める輸入者に対する基本的指導事項をさらに具体化し、輸入加工食品の自主衛生管理の推進を図るもの。

### **第 2 対象**

海外の製造者と直接契約して対日輸出製品を製造し、輸入する輸入者のほか、加工食品の輸入者全般を対象。海外の製造者と直接的な製造委託契約関係にない輸入者も、輸出国側の輸出業者等を通じて、本指針に示す事項を確認するよう努める。

### **第 3 確認体制**

輸入者は、必要な知識、技術を有する責任者及び担当者を置き、本指針に示す事項の確認を行う。

### **第 4 確認事項**

輸入者は、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理水準等を勘案して、契約時、対日輸出品製造時、契約更新時、問題発生時において、文書による確認のほか、現地調査、駐在員の設置、試験検査等により必要な確認を行う。

#### **1 輸出国政府による監督等**

- (1) 輸出国における法規制の遵守状況。
- (2) 製造施設の施設設備水準の国内基準との同等性。
- (3) 製造施設の衛生管理水準の国内基準との同等性。H A C C P の導入を推奨。

#### **2 原材料の受け入れ段階**

- (1) 納入ロット毎の規格基準への適合確認。
- (2) 定期的な試験検査等による確認。
- (3) 異物等混入が明らかな原材料の受け入れ不可。
- (4) 輸入者による輸出国行政機関又は国内検査機関での検査実施。
- (5) 原材料毎の適切なロット管理。

#### **3 製品の製造・加工段階**

- (1) 衛生管理体制の整備。有毒、有害物質の混入防止対策の徹底。
- (2) 食品衛生に関する責任者の設置。
- (3) 定期的試験検査等による最終製品の規格基準への適合確認。輸入者による輸出国公的検査機関又は国内検査の実施。

(4) 製品毎の適切なロット管理。

#### 4 製品の保管・輸送・流通段階

- (1) 製品の保管、輸送及び流通時の衛生確保。有毒、有害物質の混入防止対策の徹底。
- (2) その他確認事項。

### 第5 回収・廃棄

#### 1 回収手順の策定

輸入者は、輸入食品による衛生上の問題が発生した場合に、迅速・適切に回収が行えるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、関係行政機関への報告等の手順を定めること。

#### 2 廃棄措置

輸入者は、回収製品について廃棄等の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。なお、回収製品は通常製品と明確に区別して保管し、関係行政機関の指示に従い適切に廃棄等の措置を講ずること。

#### 3 公表

輸入者は、回収等に際して、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮すること。

### 第6 その他

#### 1 わが国の食品衛生規制の教育等

輸入者は、製造者に対し、わが国の食品衛生規制の教育・指導、国内外における同様の食品の違反事例等を随時情報提供し、必要に応じ改善を図ること。また、必要に応じ現地施設に技術者等を派遣し、技術、知識、意識レベルの共有化を図ること。

#### 2 適正表示

輸入者は、輸入食品の表示内容が関係法令の基準に適合するよう管理するとともに、必要に応じ関係行政機関等に照会すること。

#### 3 記録の作成及び保存

輸入者は、輸入食品の流通状況の確認が常に行えるよう、輸入時、販売時の記録等の適正な作成及び保存に努めること。

#### 4 試験検査

輸入者は、試験検査の実施及び検査結果の取扱いにあたり、信頼性が確保されていることを確認すること。

(参考資料9) 天洋食品が製造した冷凍餃子への各自治体・事業者の主な対応経緯

| 千葉市                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 千葉県                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 兵庫県                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | JTフーズ(株)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 日本生協連                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【H19/12/28】<br/>医療機関から保健所への届出なし。</p> <p>【H20/1/4】<br/>ちばコープ及び被害者から事情聴取。以下の理由により検査は実施せず、被害者に検体保管を依頼し経過待ちとした。<br/>①同様の苦情なし。<br/>②医師の届出なし。<br/>③残品の状況から検査判定が困難。<br/>④腐敗臭はあるが薬品臭は感じれない。<br/>⑤既にコープが検査を実施している。</p> <p>【H20/1/21～22】<br/>ちばコープからの報告を受け、保健所から被害者に「同様の苦情がなく、相談事案の原因特定には至らず。結果は事業者から報告。」と説明。</p> <p>【H20/1/30】<br/>厚労省、東京都及び千葉県から千葉市事案が兵庫県・千葉県事案と同じ事案である旨の情報提供を受け、公表。<br/>(厚労省から千葉市への一報が入るまでの間、保健所担当者から保健所長及び千葉市への報告なし。)</p> <p>【H20/1/31～2/1】<br/>千葉県警は、コープネット事業連合が被害者から提供を受けて保管していた吐瀉物等及び日本生協連から提供を受けた患者宅に残っていた未調理品残品からメタミドホス検出を公表。</p> | <p>【H20/1/22】 (3件目)<br/>コープ市川販売の「CO・OP手作り餃子(製造日:07/10/20)」による患者5名(1名重体)の有機リン中毒発生との医師から届出あり、医師は県警にも連絡。</p> <p>【H20/1/23】<br/>衛生研究所で患者便及び吐物の病原微生物、ノロウイルス検査を実施。→1/25陰性。</p> <p>【H20/1/24】<br/>食中毒と事件の両面から県警と情報共有して調査継続。</p> <p>【H20/1/29】<br/>千葉県が東京都から本件有機リン中毒事案の照会を受け、市川保健所から千葉県警に対して患者が喫食した冷凍餃子の商品名等を照会し、兵庫県の事例と同一輸入者の商品であることを確認。当該情報を含め、千葉県から東京都及び兵庫県に報告。</p> <p>【H20/1/30】<br/>千葉県警は、被害者の吐き出した餃子からメタミドホスが検出された旨を公表。<br/>千葉県警からの報告を受け、市川市の中毒事案について公表。</p> | <p>【H20/1/5】 (2件目)<br/>高砂市でイトーヨーカドー加古川店販売の「中華deごちそうひとくち餃子(製造日:07/10/1)」による患者3名の有機リン中毒発生との医師から届出あり。</p> <p>【H20/1/6】<br/>保健所検体確保。医師は事件性もあるとして県警にも連絡。</p> <p>【H20/1/7】<br/>食中毒と事件の両面から衛生部局と県警が連携して調査開始。<br/>1/6に確保した患者の検体検査は県警が行うことで調整。<br/>衛生部局は患者便の病原微生物検査を実施。→1/9陰性。<br/>兵庫県から東京都に同様の苦情事例を照会。→1/8東京都から「JTフーズからは同様の苦情事例なし」との報告受理。</p> <p>【H20/1/29】<br/>兵庫県警から患者宅の袋からメタミドホスを検出。千葉県でもJTフーズの冷凍餃子で中毒事例がありメタミドホスが検出との報告受理。→同日東京都へ連絡</p> <p>【H20/1/30】<br/>兵庫県警は冷凍餃子のパッケージからメタミドホスを検出した旨を公表。<br/>兵庫県警からの報告を受け、高砂市の中毒事案について公表。</p> <p>【H20/1/31】<br/>兵庫県警は、患者2名の胃洗浄液からメタミドホス検出した旨を公表。</p> | <p>【H19/12/10】<br/>コープあいづの回収商品から、トルエン、キシレン、ベンゼンが検出されたが、包装異臭成分は、工場出荷後の保管・流通段階での付着可能性ありとして調査終了し生協へ報告。</p> <p>【H19/12/27】<br/>大阪府枚方市内のスーパーで「中華deごちそうひとくち餃子(製造日:07/10/1)」のパッケージの外装のベタ付きと異臭苦情あり。H20/1/22に外部検査で多量のリンを含む物質と判明するが特定できず。→当該ロットは兵庫と同一。警察が2/7未開封品でメタミドホス検出。</p> <p>【H19/1/7】<br/>品川区保健センターから兵庫県と同様の苦情事例等の問い合わせあり。千葉市と兵庫県の事例は、製品、ロットが異なるため同様苦情として認識できず。</p> <p>【H20/1/4～1/28】<br/>天洋食品から取り寄せた検体、苦情品等を外部検査機関にて病原微生物検査、エンテロトキシン、付着物等の検査を実施。いずれも問題を発見できず。</p> <p>【H20/1/29】<br/>品川区保健センターから3件の中毒事件がすべて天洋食品からJTフーズが輸入した冷凍餃子が原因であることが判明。</p> <p>【H20/1/30】<br/>JT、生協協同記者会見</p> | <p>【H19/10～12】<br/>コープ東北サンネット、みやぎ生協、コープあいづにおいて「CO・OP手作り餃子(製造日:07/6/3)」の薬品臭苦情あり。日本生協連からJTフーズへ調査依頼。→当該ロットからは生協連が2/5及び2/20ジクロロボス等検出。</p> <p>【H19/12/28】 (1件目)<br/>ちばコープ花見川店販売の「CO・OP手作り餃子(製造日:07/10/20)」による患者2名の有症苦情発生。閉庁で保健所との連絡とれず。メールのみ送信。JTフーズとも連絡とれず。12/30から微生物検査開始→1/4陰性。</p> <p>【H20/1/2】<br/>被害者からの吐瀉物等をコープネットで保管→1/31警察がメタミドホス検出。</p> <p>【H20/1/4】<br/>保健所、JTフーズへ連絡し、状況報告。</p> <p>【H20/1/16】<br/>被害者から残品の追加を受け外部機関で臭気検査を実施→1/23結果特定できず。</p> <p>【H20/1/25】<br/>千葉県警が来館。薬物中毒疑いの捜査で「CO・OP手作り餃子(製造日:07/10/20)」と同一ロットを提供。事情聴取と合わせて12/28の千葉市の健康被害事例を報告。</p> <p>【H20/1/29】<br/>千葉県警から有機リン系殺虫剤の検出の情報提供を受ける。その際、県警にみやぎ、あいづ等の異臭苦情を報告。</p> <p>【H20/1/30】<br/>JT、生協協同記者会見</p> |

※厚生労働省は、H20/1/29に東京都から第一報を受理。1/30に報道発表ならびに記者会見を実施。