『三訂 食品の安全性[第3版]』 補遺

*第3刷発行に際して、第2刷より下記を訂正します

頁	行 数	修正前	修正後
6	上から3行目	ほぼ <u>39</u> %まで	ほぼ <u>38</u> %まで
29	表 3-1	別紙表に差し替え	
29	下から4行目	2018 (平成 30) 年	2023 (令和 5) 年
29- 30	下から1行目〜上から1行目	年間 20,000~40,000 人	年間約 20,000~40,000 人
30	表 3-2	別紙表に差し替え	_
31	上から5~6行目	201 <u>6</u> ~202 <u>0</u> (<u>平成 28~</u> 令和 <u>2</u>)年の 5 年間 (表 3-3) において,食中毒の原 因食品・食事の判明したものは件数の 8 <u>1~89</u> %,患者数では9 <u>2~</u> 98%であった。	
31	上から 10~28 行目	右文章に差し替え	4)病因物質別発生状況 過去 5 年間の病因物質別食中毒の発生状況を表 3-4 に示した。この 5 年間において病因物質の判明した件数の割合は 98~99%,そのうち細菌によるものは 31~46%,自然毒によるものは 5~10%であった。患者数では 98~99%の病因物質が判明しており、細菌によるものが 37~68%である。細菌性食中毒のうち、件数ではカンピロバクターが最も多く、患者数はカンピロバクターが最も多く、患者数はカンピロバクターのほかサルモネラ属菌、ウエルシュ菌、病原大腸菌が多く、腸炎ビブリオは減少している。 ノロウイルスによる食中毒の患者数は 2019~2023(令和元~5)年の 5年間で、10,000人以下となっており、減少傾向にある。ノロウイルス食中毒の原因食品は、かつては二枚貝、とくにカキであった。しかし、近年はノロウイルスに感染した調理人が感染源となっている例が多くなっている。寄生虫は 2019~2023(令和元~5)

頁	行 数	修正前	修正後
			年の事件数で33~61%,患者数で3.4~6.0%であり,クドアおよびアニサキスが多くを占めている。 5)原因施設別発生状況 原因施設別食中毒発生状況の過去5年間(表3-5)において,原因施設が判明した件数の割合は70~85%で,患者数は94~97%前後である。事件数の多い上位3施設は飲食店,家庭,販売店である。患者数は飲食店が最も多く,仕出し屋,製造所が2,3位を占めている。
32	表 3-3	別紙表に差し替え	_
33	表 3-4	別紙表に差し替え	_
34	表 3-5	別紙表に差し替え	_
41	上から8行目	主要部分を占める。	主要部分を占めていた。
45	上から 14 行目	発生件数では約 <u>30</u> %, 患者数は <u>55</u> %	発生件数では約 <u>15</u> %,患者数は <u>50</u> %
53	下から 4~5 行目	死亡例では <u>ドクツルタケによるもの</u> が約 50%である。	<u>過去 10 年</u> の死亡例は <u>ドクツルタケと</u> ニセクロハツによるものである。
56	上から 5~6 行目	202 <u>0</u> (令和 <u>2</u>) 年までの 5 年間の発生 件数と患者数は、全食中毒事例の 0.8 ~1.8%, 0.6~2.1%の割合である。	
58	下から 1~3 行目	_	202 <u>3</u> (令和 <u>5</u>) 年の寄生虫による食中毒は、アニサキスによるものが <u>432</u> 件,患者数 <u>441</u> 人、クドアによるものが <u>22</u> 件, <u>246</u> 人であった。
85	上から 1~4 行目	2018~2020 (平成 30~令和 2) 年の食中毒統計によれば、原因施設が判明したもののうち、家庭における発生は事件数が 163件、151件、166件でいずれも第 2位であった。患者数は 224名、314名、244名で第 7位、第 6位、第 7位、死者数はいずれも 3 名であった。	計によれば、原因施設が判明したもののうち、家庭における発生は事件数が1 <u>0</u> 6件、1 <u>30</u> 件、1 <u>12</u> 件でいずれも第2位であった。患者数は <u>156</u> 名、1 <u>83</u> 名、
105	上から7行目	202 <u>0</u> 年 <u>3</u> 月現在,日本を含む <u>181 か国</u> および欧州連合が締結している。	2023 年 11 月現在,日本を含む <u>184 か</u> 国および EU,パレスチナが締結し ている。
109	下から1段落目	右文章に差し替え	1956 (昭和 31) 年に熊本県水俣湾周辺

頁	行 数	修正前	修正後
			に"水俣病"が、1965 (昭和 40) 年には 新潟県阿賀野川流域に"新潟水俣病" が発生し、両事件をあわせて 1975 (昭 和 50)年ごろまでに多数の認定患者と 死者が出た。2022 (令和 4) 年 11 月末 までの認定患者数は 3,000 名である。 主な症状としてはハンター・ラッセル 症候群と呼ばれる視野狭窄、歩行困 難、言語障害などがあげられる。
124	上から 1~2 行目	202 <u>0</u> (令和 <u>2</u>)年 3 月末で水道普及率 は <u>98.1</u> %に達している。	202 <u>1</u> (令和 <u>3</u>)年3月末で水道普及率は <u>98.2</u> %に達している。
129	上から 2~3 行目	20 <u>19</u> (令和元)年には <u>4,000,729</u> kL となり, 2 <u>2</u> 倍以上に増加した。日本の 1人当たりの消費量は年間約 <u>31.7</u> L となっている。	2023 (令和 5) 年には 4.996,690kL となり、28倍以上に増加した。日本の1人当たりの消費量は年間約 40.2Lとなっている。
130	表 8-3:「6 鉛」	<u>0.05</u> mg/L 以下	<u>0.01</u> mg/L以下
132	上から4行目	202 <u>0</u> (令和 <u>2</u>)年 3 月末現在,下水道 処理人口普及率 <u>79.7</u> %	202 <u>1</u> (令和 <u>3</u>)年 3 月末現在,下水道 処理人口普及率 <u>80.6</u> %
153	上から2段落目	主要食料の自給率の推移を表 9-3 に示した。わが国の食料需給について, 2020 (令和 2) 年度の統計 (概算)では主食用穀物自給率は 60%である。米は 97%自給であるが、小麦は 15%、豆類は 8%のみである。大部分を輸入に依存している飼料用を含めた穀物自給率は 28%である。鶏卵はほぼ自給されている。肉類や魚介類は輸入が増加傾向にある。食料自給率をエネルギーベース (供給熱量)でみると, 2020 (令和 2) 年度は 37%で低下傾向にあり、輸入食品なしでは私たちの食生活を考えることはできない状況となっている。	自給率は30%である。鶏卵はほぼ自給されている。肉類や魚介類は輸入が増加傾向にある。食料自給率をエネルギ
153	表 9-3	別紙表に差し替え	_
154	下から1行目	20 <u>19</u> (令和 <u>元</u>)年度は <u>254</u> 万件	20 <u>22</u> (令和 <u>4</u>)年度は <u>240</u> 万件
154	図 9-2	別紙図に差し替え	_
155	表 9-4	別紙表に差し替え	_

頁	行 数	修正前	修正後
155	上から 4~5 行目	20 <u>19</u> (令和 <u>元</u>) 年度の検査は届出件数 の <u>8.5</u> %	20 <u>22</u> (令和 <u>4</u>)年度の検査は届出件数 の <u>8.4</u> %
155	上から7行目	20 <u>19</u> (令和 <u>元</u>)年度は <u>763</u> 件	20 <u>22</u> (令和 <u>4</u>)年度は <u>781</u> 件
155	下から4行目	20 <u>17</u> ~20 <u>19</u> (<u>平成 29</u> ~令和 <u>元</u>)	2020~2022 (令和2~令和4)
156	表 9-5	別紙表に差し替え	_
157	表 9-6	別紙表に差し替え	_
157	上から 9~10 行目	·	第 13 条違反が最も多く <u>60.7</u> %, 次いで 6 条違反が 27.9%, 第 12 条違反が <u>5.9</u> %であり, これら 3 条で全体の <u>94.5</u> %を占める。
161	表 9-7	別紙表に差し替え	_
167- 168	下から 1 行目〜上から 3 行目	201 <u>8</u> 年度の「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」では、皮膚症状(8 <u>6.6</u> %)が最も多く、次いで、呼吸器症状(3 <u>8.0</u> %)、 <u>粘膜</u> 症状(28.1%)、消化器症状(27.1%)、ショック症状(10.8%)の順である。	20 <u>2</u> 1 年度の「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」では、皮膚症状(8 <u>5.2</u> %)が最も多く、次いで、呼吸器症状(3 <u>6.4</u> %)、 <u>消化器</u> 症状(<u>30.8</u> %)、 <u>粘膜症状(30.5</u> %)、ショック症状(10. <u>9</u> %)の順である。
170	下から 11 行目	鶏卵が最も多く,次いで牛乳, <u>小麦</u> で	鶏卵が最も多く,次いで牛乳, <u>木の実</u> 類で
171	図 9-5	別紙表に差し替え	_

表 3 - 1 年次別・患者規模別食中毒発生状況

年 次 (年)	総件数(患者数)	うち患者数1人の件数
1980 (昭和55)	1,001 (32,737)	107 (10.7%)
1985 (昭和60)	1,177 (44,102)	109 (9,3%)
1989 (平成元)	927 (36,479)	72 (7.8%)
1997 (平成 9)	1,960 (39,989)	836 (42.7%)
2003 (平成15)	1,585 (29,355)	627 (39.6%)
2008 (平成20)	1,369 (24,303)	314 (22.9%)
2011 (平成23)	1,062 (21,616)	161 (15.2%)
2014 (平成26)	976 (19,355)	189 (19.4%)
2019(令和元)	1,061 (13,018)	372 (35.1%)
2023 (令和5)	1,021 (11,803)	484 (47.4%)

(厚生労働省資料より *令和元年は、平成31年1~4月と令和元年5~12月の集計)

表 3 - 2 年次別発生状況 - 5 年平均 - [1954~2023(昭和29~令和 5)年]

年 次 (年)	事 件 数	患者数	死者数	1事件当たり の患者数
1954~1958(昭和29~33)	1,984.6	33,955.8	363.0	16.7
1959~1963 (昭和34~38)	2,172.4	41,404.8	221.0	19.1
1964~1968 (昭和39~43)	1,460.6	34,932.2	123.2	24.5
1969~1973(昭和44~48)	1,243.4	37,338,2	53.4	29.9
1974~1978(昭和49~53)	1,272.6	31,186.2	39.2	24.4
1979~1983 (昭和54~58)	1,059.0	33,096.8	16.6	31.6
1984~1988(昭和59~63)	937.4	35,909.8	10.6	39.2
1989~1993(平成元~5)	748.2	33,855.4	7.4	46.2
1994~1998(平成6~10)	1,543.2	38,911.0	7.8	30.9
1999~2003 (平成11~15)	2,060.6	32,273.4	7.8	15.8
2004~2008 (平成16~20)	1,472.0	30,400.0	5.8	20.9
2009~2013 (平成21~25)	1,079.0	23,067.6	4.6	21.4
2014~2018 (平成26~30)	1,132.2	19,214.2	5.6	17.1
2019~2023(令和元~5)	929.6	11,474.0	3.6	12.3

(厚生労働省資料より)

事件数 患者数 死者数 事件数 患者数 死者数 2023(令和5)年 021 11,803 813 11,491 2022(令和4)年 6,856 3,131 原因食品別食中毒発生状況 [2019~2023(令和元~5)年] 0.3 死者数 2 0 F 2021(令和3)年 事件数 患者数 535 10,572 1.039 717 11,080 事件数 患者数 死者数 事件数 患者数 死者数 ı 2020(令和2)年 887 14,613 716 14,285 5.1 ľ 2019(令和元)年 表3-3 8.728 1,061 13,018 1,168 909 12,495 r ı 数 街 魚肉練り製品 類 和 侧 侧 類 먠 肉類およびその加工品 卵類およびその加工品 乳類およびその加工品 穀類およびその加工品 数 原因食品・食事判明 华 华 食 먦 栅 黎 纖 뻢 何 貝ふそ 回 彻 N 噩 単 おみない 対 とり ない ない りょう ひょう ひょう ひょう ひまり 日 工 田 口 田 工 田 魚介類加工品 その他 魚介類 K 總

(厚生労働省資料より)

238 5,530 事件数 患者数 8 8 188 31002 21 8 22 8 1 22 86 2000 38 死者数 1 1 **令和4**)年 患者数 6,856 6,754 3,545 698 231 - 82226 155 6 件数 522 538 53 53 188 1 1 1 1. 2 死者数 1 1 6 [2019-2023(令和元-世 患者数 2,258 188886 1 88 1 92 件数 1 2 1 1 1 1 番 1 年 2020(令和2) 14,613 患者数 284 33 3,701 病因物質別食中毒発生状況 861 1 8 4 2 8 0 é 件数 5 58 1 82 死者数 年 2019(令档形) 13,018 12,742 4,739 476 393 患者数 283233 1 18 88 잃얼없 88 9 1 23 23 88 1 事件数 8 210 187 210 2823 286 4 (土) 歯歯歯と スス虫 数 廣麗麗麗麗 数毒毒 1 明数 恶 表3 ニア・エンテロコリ 出 2 距 X X X 11 罪 11 船 6 un-un £ ピロバクター・ジ 倔 6 * 6 鈲 D 生生 6 自事 4 * 和 和 П 6 苍苍 米膿腸そりセエ シール カース・グース・ストーン エージーン ID 0 6 2 322 クサアそ 總福豐 图 ウイルス 捆 毌 栅 衙 化学物 6 終 # 雒 幸 佃 辰 從

(厚生労働省資料より)

2023(令和5)年 事件数 患者数 死者数 事件数 患者数 8 99 69 67 19 26 8228 2022(令和4)年 211 622 23 27 27 21 8 五 2 2 2 3 3 3 380 289 原因施設別食中毒発生状況 [2019~2023(令和元~5)年] 患者数 死者数 2021(令和3)年 949 3.010 542 2.127荡 8 8 3383 38 事件数 患者数 死者数 2020(令和2)年 14,613 14,171 331 508 6,955 56 28 375 事件数 患者数 死者数 2019(哈和元)年 13,018 1.719 7,288 57 79 18 228 190 33 280 2 ね小中や雑字学の ななな 関 1 数 雷 数 級 温 3 表 排后 单独調理場 華和 郭 調理 临 6 押 ** 10 弘 保老 # 14 部 給食施設 4和 初 4和 初 網 頃の 頃の 摇 館 黎 總 纑 船中 梭 態 臨店店所屋屋所他 因庭 哪 継 掛 孙 極極 偃 雏

(厚生労働省資料より)

表9-3 食料の自給率

(単位:%)

	44	昭和40年度	50	60	平 成 7	17	27	令和 5 (概算)
	米	95	110	107	104	95	98	99
	小 麦	28	4	14	7	14	15	17
主	豆 類	25	9	8	5	7	9	8
主要品目の品目別自給率	うち大豆	11	4	5	2	5	7	7
盲	野 菜	100	99	95	85	79	80	80
9	果 実	90	84	77	49	41	41	38
目	肉類(鯨肉を除く)	90	77	81	57	54	54	53
別	うち牛肉	95	81	72	39	43	40	40
自給	鶏卵	100	97	98	96	94	96	96
率	牛乳・乳製品	86	81	85	72	68	62	63
	魚 介 類	100	99	93	57	50	55	52
	砂 糖 類	31	15	33	31	34	33	25
穀物(食用-	+飼料用)自給率	62	40	31	30	28	29	30
主食用	穀物自給率	80	69	69	65	61	61	63
供給熱	热量自給率	73	54	53	43	40	39	38

- (注) 1. 米については、国内生産と国産米在庫の取崩しで国内需要に対応している実態を踏まえ、平成10年度から国内生産量に国産米在庫取崩し量を加えた数量を用いて算出している。
 - 2. 品目別自給率,穀物自給率及び主食用穀物自給率の算出は次式による。 自給率=国内生産量/国内消費仕向量×100(重量ベース)
 - 3. 供給熱量自給率の算出は次式による。ただし、畜産物については、飼料 自給率を考慮して算出している。

自給率=国産供給熱量/国内総供給熱量×100 (熱量ベース)

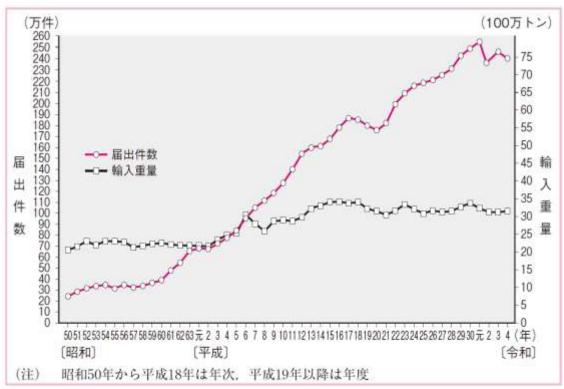


図9-2 年次別輸入・届出数量の推移

[厚生労働省 令和4年度輸入食品監視統計(年別輸入・届出数量の推移)]

表9-4 輸入食品などの年次別の届出・検査・違反状況

年度 区分	届出件数 (件)	対前年比(%)	輸入重量 (千トン)	検査総数 ¹⁾ (件)	割合2) (%)	違反件数 (件)	割合21 (%)
2016(平成28)	2,338,765	103.7	32,302	195,580	8.4	773	0.03
2017(平成29)	2,430,070	103.9	33,749	200,233	8.2	821	0.03
2018(平成30)	2,482,623	102.2	34,173	206,594	8.3	780	0.03
2019(令和元)	2,544,674	102.5	33,273	217,216	8.5	763	0.03
2020(令和2)	2,352,082	92.4	31.064	200,876	8.5	691	0.03
2021(令和3)	2,455,182	104.4	31,627	204,240	8.3	809	0.03
2022(令和4)	2,400,309	97.8	31,919	202,671	8.4	781	0.03

- 1) 行政検査, 指定検査機関検査, 外国公的検査の合計から重複を除いた数値
- 2) 届出件数に対する割合

(厚生労働省 平成28~令和4年度輸入食品監視統計)

表9-5 主な食品衛生法違反事例

	2020(会和2)年度		2021(全和3) 年度	13) 年度	2022(会和 4) 年度	14) 年度	
違反条文	違反件数		違反件数	聖	違反件数	劃。	主な違反内容
終 8	200	27.4%	2111	24.6%	258	31,3%	アーモンド, 乾燥いちじく, 乾燥なつめやし, くるみ, ケツメイシ, 香辛料, ごまの種子, チアシード, とうもろこし, ハトムギ, ピスタチオナッツ, ブラジルナッツ, もろこし, 落花生, ひまわりの種子等のアフラトキシンの付着, 亜麻の種子, 杏の種子, キャッサバ等からのシアン化合物の検出, 有毒魚類の混入, 生食用まぐろからのサルモネラ属菌の検出, ブランデー等からのメタノールの検出, 米, 小麦, 大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗 (異臭・かびの発生)
第10条	-	0.1%	2	9.6%	2	0.2%	衛生証明書の不添付
第12条	25	7.1%	ig.	6.4%	41	5.0%	指定外添加物(TBHQ, アシッドブルー3, アスパラギン酸-1-デカルボキシラーゼ, アゾルビン, アルミノケイ酸ナトリウム, 一酸化炭素, 塩化メチレン, キノリンイエロー, サイクラミン酸, バテントブルーV, ヨウ素化塩, アズールブルーVX, アミド化ペクチン, カルミン, ホウ酸, 塩素酸カルシウム, ケイ酸アルミニウムカリウム, 酸化鉄(赤色), 酸化鉄(黒色), 酸化鉄(黄色), ジクロロメタン, 二炭酸ジメチル, ブリリアントブラックBN, プロビコナゾール, ヨウ素化塩)の使用
第13条	451	61.9%	536	62.5%	476	57.7%	農産物及びその加工品の成分規格違反(農薬の疫留基準超過), 畜水産物及びその加工品の成分規格違反(動物用医薬品の残留 基準超過、農薬の残留基準超過等)、その他加工食品の成分規格 違反(大腸菌群陽性等)、添加物の使用基準違反(安息香酸、ソ ルビン酸、二酸化硫黄、ポリソルベート等)、添加物の成分規格 違反、放射性物質の基準超過、安全性未審查遺伝子組換え食品の 検出
第18条	24	3.3%	20	5.8%	46	5.6%	材質別規格違反
第62条	-	0.1%	0	%0.0	2	0.2%	おもちゃの規格違反

(厚生労働省 令和2~4年度輸入食品監視統計)

表 9 - 6 年次別食品衛生法主要違反条文別の件数 (延数)

年度	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2018~2022(令和30~令和4		令和4)年
条文	(平成30)	(令和元)	(令和2)	(令和3)	(令和4)	総数	年平均	(%)
第6条	229	224	200	211	258	1,122	224.4	27.9
第10条	4	1	1	5	2	13	2.6	0.3
第12条	32	59	52	55	41	239	47.8	5.9
第13条	505	473	451	536	476	2,441	488.2	60.7
第18条	42	40	24	50	46	202	40.4	5.0
第62条	1	3	1	0	2	7	1.4	0.2
合 計	813	.800	729	857	825	4,024	804.8	100.0

(厚生労働省 平成30~令和4年度 輸入食品監視統計)

表9-7 日本で食品として安全性審査の手続きを経た遺伝子組換え食品の一覧

品目	特徴	品種数
ジャガイモ(12品種)	害虫抵抗性 害虫抵抗性・ウイルス抵抗性 アクリルアミド産生低減・打撲黒斑低減 疫病抵抗性・アクリルアミド産生低減・打撲黒斑低減	2 6 1 3
大豆(29品種)	害虫抵抗性 除草剤耐性 害虫抵抗性・除草剤耐性 高オレイン酸形質 高オレイン酸・除草剤耐性 低飽和脂肪酸・高オレイン酸・除草剤耐性 ステアリドン酸産生 ステアリドン酸産生・除草剤耐性	2 12 3 2 4 4 1 1
テンサイ (3品種)	除草剤耐性	3
トウモロコシ(211品種)	害虫抵抗性 除草剤耐性 害虫抵抗性・除草剤耐性 乾燥耐性・害虫抵抗性 乾燥耐性・除草剤耐性 乾燥耐性・害虫抵抗性・除草剤耐性 高リシン形質・害虫抵抗性 取量増大の可能性の向上 組織特異的除草剤耐性 組織特異的除草剤耐性 組織特異的除草剤耐性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性 耐熱性α-アミラーゼ産生・害虫抵抗性除草剤耐性	16 12 162 1 1 1 3 1 1 1 2 1 1 1 1 1 5
ナタネ(24品種)	除草剤耐性 除草剤耐性・稔性回復性 除草剤耐性・雄性不稔性 DHA産生・EPA産生・除草剤耐性	17 3 3 1
ワタ (48品種)	害虫抵抗性 除草剤耐性 害虫抵抗性・除草剤耐性	8 13 27
アルファルファ(5 品種)	除草剤耐性 低リグニン 除草剤耐性・低リグニン	3 1 1
パパイヤ (1品種)	ウイルス抵抗性	1
カラシナ (1品目)	除草剤耐性・稔性回復性	1

(2024年3月18日現在 厚生労働省)

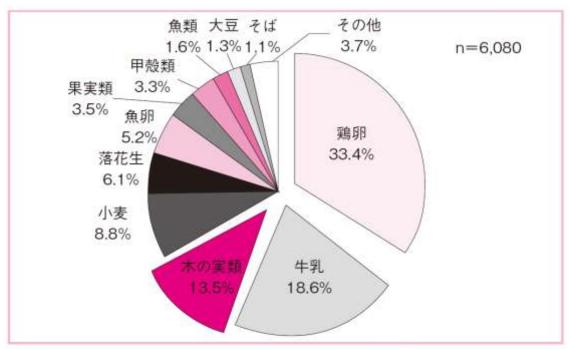


図9-5 全年齢における原因食物

(令和3年度即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査)