# 食肉科研/行政情報等発信サービス

## No.135 2018/9/12

### 1 製造物責任 (PL) 法の逐条解説公表

9月7日、消費者庁は標記逐条開設を公表した。本逐条解説は、原則として改正後民 法及び改正後製造物責任法に基づいて記載し、民法改正法及び民法改正整備法の施行 日は、一部の規定を除き、平成32年(2020年)4月1日。

逐条解説(平成30年9月)の構成は、凡例、第1条から第6条、附則及び民法改正整 備法の経過措置等から成っている

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_safety/other/product\_liabil
ity\_act\_annotations/

### 2 岐阜県における豚コレラの患畜の確認に伴う対応について

9月9日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

今般、岐阜県において、豚コレラの患畜が確認されたことを受け、農林水産省から 平成30年9月9日より、輸出の可否が確認できるまでの間、輸出検疫証明書の発行を停 止する旨、連絡がありました。

ついては、各都道府県等においては、輸出される豚及びイノシシの肉(これらの製品を含む。)について、別途通知するまでの間、衛生証明書の発行を見合わせるようお願いする。

https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000351513.pdf

#### 3 腸管出血性大腸菌O121による食中毒患者の発生について

9月10日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

今般、長野県において「モスバーガーアリオ上田店」で提供された食事を原因とする腸管出血性大腸菌O121による食中毒が発生した旨公表した(別添)。ついては、下記のとおり対応をよろしくお願いする。

記

・腸管出血性大腸菌による感染症法に基づくO121届出情報を入手した場合及びや 食品による健康被害の苦情等の相談があった場合は、長野県の情報を参考に同系列 店の利用や喫食状況等を確認するとともに、必要に応じて食中毒調査を実施するこ と。また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡すること。 ・腸管出血性大腸菌O121による食中毒調査を実施する場合は、関連性を確認する 観点から、患者由来菌株を迅速に収集し、国立感染症研究所へ送付すること。 (参考)

患者は8月20日に、モスバーガーアリオ上田店が提供した食事を喫食した4グループ8名中の4グループ4名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便から腸管出血性大腸菌O121が検出された。

https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000351787.pdf

#### 4 食品表示基準の弾力的運用を踏まえた周知チラシについて

9月10日、消費者庁は表示対策課名をもって各都道府県等食品表示主管部(局)宛標記事務連絡を出した。これは、被災地に食品を円滑に流通させつつ、アレルギー疾患をお持の方の健康被害を防止するため、3省連名通知の趣旨を避難所の管理者に徹底する必要があり、別添のチラシを作成したので、本チラシを管内全避難所の管理者への周知に御活用くださいというもので、チラシの主な内容は次の通り。

このたび、平成30年北海道胆振東部地震の被害を受けられた地域(9月6日時点179市町村)に限り、被災地への食品の円滑な供給を図るため、食品の表示ルールの弾力的な運用をしています。

- ・このため、表示事項の記載のない食品が流通する場合があります。アレルギーや消費期限については、従来どおり表示されます。
- ・表示のない食品を提供する場合は、次のことに十分気をつけてください。
  - ○アレルゲンを含むかどうか不明な場合は、アレルギー疾患を有する被災者の方に 渡さないでください。
  - ○期限表示が不明な場合は、長期保存をさけ、早めに食べるようにしてください。 開封後の食品は、食べ残しを保管せず、適切な喫食方法で、速やかに消費してく ださい。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/information/pdf/food\_labeling\_information\_180910\_0001.pdf