

(別添)

(下線は昨年度実施要領より変更部分)

平成26年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領

I 趣旨

「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成15年厚生労働省告示第301号)に基づく施設に対する立入検査、事業者への指導及び消費者への注意喚起等の強化を図るものである。

なお、平成25年における食中毒発生状況は、平成24年と比べ、件数及び患者数とも減少しており、(1,100件→931件、26,699名→20,802名)、患者数50名以上の食中毒件数及び患者数も減少した(121件→99件、16,028名→11,624名)。また、平成25年の死亡者数は、有毒植物(キノコ)を喫食した1名であった(11名→1名)。しかしながら、有害微生物による食中毒件数は、依然として全体の食中毒件数の多くを占めていることから、細菌性食中毒の発生防止を中心に実施する。

II 実施期間

原則として、平成26年7月1日(火)から7月31日(木)までとするが、各都道府県、保健所設置市及び特別区(以下「都道府県等」という。)において、これ以外に期間を定めて本取締りを実施する場合は、その期間を実施期間とする。

III 実施方法

1. 施設に対する立入検査

次の(1)～(9)に掲げる施設につき、実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、施設基準、管理運営基準、製造基準、保存基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品等の製造、加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても指導を行う。収去して検査をする場合には、「3. 収去検査実施上の注意」に留意すること。

また、その他の施設であって前年度の取締りの結果、違反が多かった施設についても、違反事項の改善状況の確認も含め監視指導を行う。なお、少なくとも、過去の監視において問題のあった施設及び過去に食中毒の原因施設となった施設の検査を行う際には、検査の適正性を確保する観点から、検査対象施設に対して事前通告をすることなく立ち入るものとする。

(1) 大量調理施設

① 弁当屋、仕出し屋、旅館等

いずれの施設も大規模な食中毒が発生する可能性が高いことから、同施設に対し、

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添（最終改正：平成25年10月22日付け食安発1022第10号））、「腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について」（平成14年7月5日付け健感発第0705001号・食監発第0705003号）及び「大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について」（平成19年7月31日付け食安監発第0731002号）を参考に、監視指導を行う。

旅館については、品質の劣化しやすい生もの等を調理する機会が多いという特殊な事情を踏まえ監視指導を行う。

また、生食用魚介類加工品は、冷蔵保存下を出てから可能な限り速やかに（最大2時間を目安にする。）消費されるよう指導する。

② 学校、病院等

平成25年度の取締りの結果、依然として学校・病院・診療所において、設備及び食品の取扱いについて違反が多く発見されている。監視指導に当たっては、過去の監視において問題があった施設、過去に食中毒が発生した施設等を中心に監視指導を行う。

(2) 広域流通食品等を製造及び販売する施設

広域流通食品の製造及び販売等を行う施設については、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成19年1月31日付け食安発第0131002号）、「食品の衛生管理等の徹底について」（平成19年9月10日付け食安監発第0910001号）及び「食品等事業者に対する監視指導の強化について」（平成19年12月12日付け食安発第1212007号）を踏まえ、衛生管理の実施状況等について引き続き監視指導を行う。

監視指導結果について、別紙1の様式により報告する。

(3) 浅漬等の製造を行う施設

浅漬の製造を行う施設について、「漬物の衛生規範の改正等について」（平成25年12月13日付け食安監発1213第2号）により監視指導を徹底する。

また、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設について、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施する。

(4) 生食用食肉等を取扱う施設

生食用食肉の規格基準に基づき、生食用食肉を取り扱っている施設に対し、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成23年9月12日付け食安発0912第7号）に基づき監視指導を徹底する。

特に、「生食用食肉の監視指導について」（平成23年11月2日付け食安監発1102第1号）に基づき、特に夜間営業の飲食店について営業時間内の監視・指導を実施すること、また、悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を

講ずること。

牛肝臓については、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成24年6月25日付け食安発0625第1号）に基づき監視指導を徹底する。引き続き、生食用として牛肝臓を販売しないよう関係事業者に対する指導の徹底及び牛肝臓を生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うこと。

生食用の馬の肉又は肝臓については、引き続き、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号（最終改正：平成23年9月12日付け食安発第0912第7号））に基づき、監視指導を実施すること。

それ以外の食肉等については、「牛の肝臓の基準に関するQ&Aについて」（平成24年6月27日食安基発0627第3号）により生食を避けるよう消費者に呼びかけてきたが、現在審議が進められている、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会食肉等の生食に関する調査会において、豚肉及び豚内臓並びに野生鳥獣肉について生食をすべきではないとの意見で一致していることも踏まえ、「E型肝炎ウイルス感染事例について」（平成16年11月29日付け食安監発第1129001号）、「食肉を介するE型肝炎に関するQ&Aの改訂について」（平成18年11月16日付け食安監発第1116001号）、「豚レバーの提供に関する指導等について」（平成24年10月4日付け食安監発1004第1号）及び「豚レバーの提供に関する指導等について」（平成25年3月8日付け食安監発0308第3号）に基づき、関係事業者に対して必要な加熱を行うよう注意喚起及び監視指導を徹底する。

また、未加熱又は加熱不十分な牛の胃や腸の提供については、平成24年4月9日付け食安発0409第3号を踏まえて指導すること。

監視指導結果については、獣畜等の種類にかかわらず、別紙2の様式により報告する。

(5) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

飲食店、魚介類販売施設等の食品衛生法第52条に基づく許可を要する施設はもとより、許可を要しない魚介類の処理加工施設及び流通関係施設等についても、監視指導の対象として、生食用鮮魚介類等の成分規格、加工基準及び保存基準に基づき、腸炎ビブリオによる食中毒の対策を重点に監視指導を行う。指導に当たっては、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成13年6月7日付け食発第170号）を参考に実施する。

*Kudoa septempunctata*については、「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」（平成24年6月7日付け食安発0607第7号）に基づき監視指導を実施すること。また、食中毒が発生した場合及び生食用生鮮ヒラメの筋肉1グラムあたりのクドアの孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合は、原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の遡り調査を引き続き実施すること。

(6) 卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設

卵及びその加工品については、食鳥卵の成分規格、加工基準、保存基準及び使用基準に基づき、サルモネラ食中毒の発生防止等に努める。指導に当たっては、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成10年11月25日付け生衛発第1674号）を参考に実施する。

(7) 乳を処理する施設

乳処理施設に対する立入検査の際には、過去の事故発生原因等を踏まえ、施設設備、衛生管理の実施状況、マニュアル及び記録の内容等について重点的に監視指導する。

(8) と畜場・食鳥処理場及び食肉処理施設

① と畜場等における衛生管理については、「と畜場法施行規則の一部を改正する省令の施行等について」（平成9年1月28日付け衛乳第24号）、「と畜場法施行規則の一部を改正する省令の施行等について」（平成9年1月28日付け衛乳第25号）及び「平成25年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査等について」（平成25年7月19日付け食安監発0719第2号）別添3の平成24年度結果に基づき監視指導を徹底する。

② 枝肉の衛生管理を徹底する観点から、ア. 枝肉を取り扱う施設における内壁への枝肉の接触防止、イ. 食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底及び食肉の保存基準の遵守、ウ. 枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底等の衛生管理を中心に監視指導を行う。

③ 牛の脊柱の取り扱いについては、「食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成16年1月16日付け食安発第0116001号）、「と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令並びに食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成25年2月1日付け食安発0201第5号）及び「特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインの改正について」（平成25年6月3日付け食安基発0603第1号・食安監発0603第2号）に基づき監視指導を実施し、結果について別紙3の様式により報告する。

また、監視指導に当たり、食肉処理施設において、30ヶ月齢超若しくは月齢不明の牛の脊柱とこれが付着した肉を骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法により食肉処理が行われている場合には、直ちに中止するよう指示し、併せて当部監視安全課に連絡する。

④ 食鳥処理場においては、「食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理について」（平成18年3月24日付け食安監発第0324001号）を参考に、食鳥肉のカンピロバクター等の微生物による汚染防止等の衛生管理について監視指導を行うこと。

(9) 食用油脂を製造する施設並びにエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設

製造に当たり、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部 B 食品一般の製造、加工及び調理基準 8に規定する特定牛の脊柱を原材料として使用しないよう監視指導を徹底する。

なお、グリセリン、脂肪酸及びこれらのエステル類等を上記の牛の脊柱を原材料として使用した油脂から製造する場合にあっては、高温かつ高压の条件の下で加水分解等の処理を行う必要があることから、これらの監視指導を徹底する。

(10) 野菜・果物等を取り扱う店舗

残留農薬等のポジティブリスト制度を踏まえ、取り扱われている食品について幅広く検査を行い、食品衛生法に違反する食品が流通しないよう監視指導を行う。

2. 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者等への注意喚起について

特に、次の(1)～(4)については、事例の重大性や事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、事業者への指導及び消費者等への注意喚起を積極的に行うことにより、これらの食中毒防止に努める。

(1) 腸管出血性大腸菌食中毒について

平成23年の飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を受けて、生食用食肉の規格基準が設定されたところであるが、本規格基準に適合する生食用食肉であっても、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないよう、また、食べさせないよう周知することとされていることから、引き続き、事業者に対する指導、消費者に対し注意喚起を行う。

また、結着等の加工処理を行った食肉については、「飲食店における腸管出血性大腸菌0157食中毒対策について」（平成21年9月15日食安監発0915第1号）、「腸管出血性大腸菌0157による広域散発食中毒対策について」（平成22年4月16日付け食安発0416第1号）及び「食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて」（平成25年12月25日付け食安基発1225第2号・食安監発1225第3号）に基づき、当該食品を提供する飲食店に対して監視指導を徹底する。

食肉等その他、団子などの菓子類や生食用野菜による食中毒の発生が認められていることから、加熱して喫食する食品については十分な加熱を行うこと、加熱しないで喫食する食品については、必要に応じて殺菌等の処理、衛生的な取扱い及び汚染防止を行うことなど事業者への監視指導を徹底する。

なお、指導及び情報提供に当たっては、「腸管出血性大腸菌Q&A」（平成19年8月8日付け健感発第0808001号及び食安監発第0808004号別添）も参考にすること。

(2) カンピロバクター食中毒について

平成25年のカンピロバクターによる食中毒件数は、平成24年と同程度であったが、患者数は減少した（件数266件→227件、患者数1,834名→1,551名）。しかしながら、食中毒件数は他の細菌性食中毒と比較して著しく多い状況である。

鶏肉等の肉類・肉類加工品によるカンピロバクター食中毒が引き続き多く発生していることから、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」（平成19年3月5日付け事務連絡）等により情報提供を行い、喫食に当たっては十分加熱すること、未加熱又は加熱不十分な食肉を若齢者、高齢者及び抵抗力が弱い者に提供しないよう事業者を指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行う。

（3）E型肝炎ウイルスについて

E型肝炎ウイルスによる健康被害については、「E型肝炎ウイルス感染事例について」（平成16年11月29日付け食監発第1129001号）、「食肉を介するE型肝炎に関するQ&Aの改訂について」（平成18年11月16日付け食安監発第1116001号）等を参考に、野生動物の肉や豚レバーなどを調理する際には、十分に加熱調理を行うよう事業者を指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行う。

（4）A型肝炎ウイルスについて

平成23年1月には、A型肝炎ウイルスに罹患した調理従事者による食中毒事件が発生している。また、「A型肝炎の発生動向及び注意喚起について」（平成26年3月14日付け事務連絡）のとおり、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）に基づく患者報告数が本年は例年より多く推移していることを踏まえ、管理運営基準に基づき、食品取扱者の入念な手洗いや健康状態の把握等の食品取扱者の衛生管理の徹底と普及啓発に努める。

3. 収去検査実施上の注意

- （1）食品等の収去に際しては、ロットを代表するものとなるよう考慮し、検査を行うための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのもとで収去する。
- （2）試験法が成分規格、通知等で示されている場合は、当該試験法による検査を行う。なお、特に試験法が定められていない場合は、「食品衛生検査指針」によって検査を行う。
- （3）成分規格のある食品については、成分規格不適合の食品の流通を防止する観点からも、収去検査を積極的に行う。
- （4）添加物が使用されている食品については、食品中の添加物の検査結果が表示と一致しない、又は指定外添加物の使用等の違反事例が報告されていることから、収去検査を積極的に行う。

(5) 違反発見時に、同一食品の検査強化等の措置をとることができるよう、収去時に食品の生産地、生産者や段ボール箱等に記載されたマーク、製造日、記号番号（特に青果物では生産農場番号）、ロット番号等の必要な情報を記録する。また、食品に残留する農薬等の監視指導にあたっては、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成18年5月29日付け食安監発第0529001号）及び「農産食品の検査に当たっての生産者等の情報確認の徹底について」（平成19年2月5日付け食安監発第0205002号）を踏まえて実施する。

(6) 加工食品を検査し違反が疑われる場合には、原因を確認し、原材料の残留基準値、配合割合及び製造加工方法等を考慮の上、規格基準への適合性を判断する。原因が不明である場合は、物理的に分離可能な原材料毎に個別に検査を実施する。

IV 処分等について

1. 立入検査、収去検査等の結果、食品衛生法等に違反する事実が認められた場合は遅滞なく厳正な処分を行うとともに、その他必要な措置を講じる。また、違反業者等の改善措置状況の確認及び記録を適切に行う。

2. 無許可営業等悪質な事例については、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成21年7月7日付け食安監発第0707第4号）を参考に、告発等の必要な措置を講じる。

3. 必要に応じ、食品衛生法第63条の規定に基づき、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日付け食安監発第0529004号）も踏まえ、違反業者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努める。

4. 違反食品の製造所所在地が他の都道府県等にある場合（輸入食品等の違反を発見し、輸入者が他の都道府県等に所在する場合も含む。）には、直ちに当該都道府県等へその調査結果及び措置について通報し、その事後措置等についても相互の連絡を密にして対応する。また、違反食品と同一の食品が他の都道府県等において販売されている事実が判明した場合も同様の措置をとる。

5. 検査により、国産魚介類及び国産食肉から未承認動物用医薬品又は未指定飼料添加物が検出された場合、並びに、国産農作物から無登録農薬が検出された場合は、速やかに当部監視安全課化学物質係まで連絡する。

なお、農政部局に対しても、国産魚介類、国産食肉及び国産農作物に係る違反事例について速やかに情報提供を行う。

6. 輸入食品等（国内で製造又は加工されたものを除く。）の違反を発見した場合には、検疫所において同一食品の検査強化等必要な措置をとる必要があることから、その概要を別紙4の様式に記入の上、速やかに当部監視安全課までファクシミリで通報する。
7. 食品より腸管出血性大腸菌が検出された場合には、その概要を記入の上（様式適宜）、遅滞なく当部監視安全課食品安全係までファクシミリで通報するとともに、汚染源、汚染経路を特定するため、当該食品の遡り調査を徹底して行う。また、分離菌株の送付先や送付方法等については、通報があった際に別途調整することとする。
8. 総合衛生管理製造過程承認施設において違反等の事例があった場合には、速やかに当該施設の所在する区域を管轄する地方厚生局の食品衛生課に連絡する（様式適宜）。

V 結果の報告

結果については、別紙5の記入要領を参照の上、別紙1～3及び6の様式により、当部監視安全課長あて平成26年9月30日（火）までに報告すること。

なお、報告は、当部監視安全課（メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp）までメールにより連絡すること。

VI 消費者に対する啓発

消費者等に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、厚生労働省ホームページ等に掲載している以下の内容等を参考に、食品衛生に関する情報提供を積極的に行う。特に、食肉及び加熱が必要な食品の十分な加熱や手指の洗浄について、積極的に注意喚起や啓発を行うこと。

○厚生労働省「食品安全情報 ～食品の安全性の確保を通じた国民の健康の保護のために～」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

○政府広報 突出し広告食中毒予防

「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意ください！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1157.html>

○政府広報オンライン 特集「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」

http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

○政府広報オンライン お役立ち情報（最終更新平成24年6月28日）

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

○厚生労働省 食中毒予防パンフレット

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>

○食品安全委員会 食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>