

平成30年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領

I 目的

本実施要領は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第22条の規定に基づく「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）第三の六により、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。）が一斉取締りを行うに当たっての厚生労働省の方針を示し、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図るものである。

II 実施期間

実施期間は、原則として、平成30年12月3日（月）から12月28日（金）までとするが、都道府県等において、これ以外に期間を定めて年末一斉取締りを実施することもできる。

III 実施方法

食品衛生に関する監視又は指導（以下「監視指導」という。）については、都道府県等において、事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）の施設の状況、食品衛生上の危害の発生状況その他の地域の実情を勘案して定めた「都道府県等食品衛生監視指導計画」に基づき適切に実施しているところである。

年末一斉取締りにおいては、以下の項目について重点的に監視指導等を実施することとする。

1. 施設に対する立入検査及び収去検査

次の（2）から（4）まで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、調理、販売等における衛生的な取扱いについても指導を行うこと。特に飲食店等を営む事業者が行う客への注意喚起については、「2. 食中毒防止に係る事業者への情報提供及び事業者が行う必要があ

る消費者への注意喚起」を参照すること。また、食品等を収去して検査をする場合には、「IV立入検査及び収去検査の実施上の注意」に留意すること。

また、その他の施設であっても、前年度の取締りの結果、違反や指摘が多かった施設については、改善状況の確認も行うこと。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、厳格な検査を実施する観点から、原則として当該施設に事前通告をすることなく立ち入ること。

(1) 施設共通の留意事項

ア. 本年6月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）には、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理の制度化が含まれているところであり、この趣旨を踏まえ、施設に立入検査を実施する際には、事業者に対して衛生管理計画の作成及び記録の保存の実施を促すこと。

イ. 法第13条第1項の規定に基づく総合衛生管理製造過程承認施設、輸出認定施設及びHACCP導入を要件とした民間認証取得施設への立入りの際には、管理運営基準のHACCP導入型基準適用施設として監視指導を行うこととする。その際には、「と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPを用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について」（平成27年3月31日付け食安監発0331第1号）及び「HACCPを用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について」（平成27年3月31日付け食安監発0331第6号）で示した確認票も活用すること。

ウ. 一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備によるものであることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠であるとされているため、飲食店や小規模事業者に対しても、一般衛生管理の重要性を改めて指導すること。

(2) 食中毒の原因施設となる頻度が高い施設

ア. 大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）等

大量調理施設においては、例年、ノロウイルスによる食中毒が発生しており、1件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、大規模な食中毒となる可能性が高い。これらの約8割はノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染要因とされている。大量調理施設に対する指導に当たっては、「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）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号）別添、「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、「ノロウイルスに関するQ&A」(平成16年2月4日付け事務連絡)、「ノロウイルス食中毒対策について」(平成19年10月12日付け食安発第1012001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)等に基づき、

- ① 衛生管理者は、調理従事者等に対して、毎日作業開始前に、自らの健康状態の報告を求め、その結果を記録し、調理従事者等の健康状態を把握するとともに、下痢等の感染性疾患の症状が疑われる調理従事者等が調理等へ従事することを自粛させること。
- ② 調理等の前及び調理中並びにトイレの後の流水・石けんによる手洗い(1回では不十分な可能性があるので2回以上行うこと。)を励行し、手洗い方法の掲示等を行うこと。
- ③ 調理施設及びトイレの清掃・消毒すること。特に手指の触れる場所及び調理器具にあっては作業時間中でも必要に応じて洗浄・消毒すること。
- ④ トイレ使用時に外衣・履き物を交換すること。
- ⑤ 原材料・調理食品の温度管理を徹底すること。
- ⑥ 高齢者、若年者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設において、野菜及び果物を加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌すること。
等について監視指導を行うこと。

また、先般、そうざい店を原因施設とする腸管出血性大腸菌による食中毒事案が発生していることから、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、大量調理施設衛生管理マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう指導すること。

大量調理施設等に対する監視指導結果について、別紙1の様式により報告すること。

イ. 生食用又は加熱不十分な鶏肉(内臓を含む。以下「鶏肉等」という。)を提供している施設

細菌性食中毒の発生件数のうち、生又は加熱不十分な鶏肉等を原因とするカンピロバクター食中毒が多数を占めている。食中毒予防のため、鶏肉等については、関係事業者に対して、生食用として販売しないこと及び生又は加熱不十分な状態で提供しないことについて指導を徹底すること。

監視指導結果については、別紙2-1の様式により報告すること。

ウ. 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

① カキを取り扱う施設

加熱加工用カキが生食用として流通販売されないよう、加工施設等の監視指導を行うこと。なお、生食用カキを原因食品（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒が発生した場合には、被害の拡大防止に当たり、迅速な原因究明が必要であることから、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成25年2月13日付け食安監発0213第1号）に基づき、採取海域、販売等の必要な情報の記録の作成・保存に努めるよう指導すること。

② フグを取り扱う施設

フグによる食中毒を未然に防止するため、フグを取り扱う施設については、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成29年3月24日付け生食監発0324第2号）により肝臓等のフグの有毒部位を提供しないよう監視指導を徹底すること。

③ その他魚介類を取り扱う施設

平成29年のアニサキスによる食中毒事件数は、カンピロバクター食中毒に次いで230件が報告されていることから、「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」（平成26年5月27日付け事務連絡）を参考に、刺身など魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう監視指導すること。特に、飲食店及び魚介類販売店においてサバ、アジ、サンマ及びカツオを原因とする食中毒事例が多数確認されていることから、上記対策を徹底するよう指導すること。なお、厚生労働省ホームページに掲載している事業者向けリーフレットについては、本年7月に正確な情報提供を行う観点から見直しを行ったことから、活用されたい。

アニサキスによる食中毒が発生した場合には、食中毒の原因と考えられる魚介類の取扱い状況（特に内臓除去までの時間、温度管理等）について、「アニサキスによる食中毒の原因調査について」（平成30年6月29日付け薬生食監発0629第13号）に基づき、調査を実施すること。

また、アニサキスによる食中毒の発生に対する行政処分を行うにあたっては、従業員教育等の再発防止措置に必要な期間とする、対象品目を鮮魚介類（冷凍品を除く。）に限定する等の合理的な処分内容とすること。

近年、生食用ひらめのクドア・セプテンpunkタータを原因とする食中毒事件数が年間20件程度発生しており、そのうち韓国産養殖ひらめを原因とする事例が多く報告されていることから、引き続き「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、関係事業者等に対し、クドアを原因とする食中毒の発生防止に努めるよう指導するとともに、韓国産養殖ひらめを中心に活又は生鮮ひらめのクドア・セプテンpunkタータに係る収去検査を積極的に実施すること。

(3) 継続的な実態把握及び監視指導が必要な施設

ア. 牛の食肉（内臓を除く。以下同じ。）を取り扱う施設

生食用食肉（牛の食肉であって、生食用として販売するものに限る。）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、生食用食肉の規格基準について監視指導を徹底すること。

イ. 牛の肝臓及び豚の食肉等（内臓を含む。以下同じ。）を取り扱う施設

「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）及び「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27年6月2日付け食安発0602第1号）に基づき、監視指導を徹底すること。引き続き、関係事業者に対し、生食用として牛の肝臓、豚の食肉等を販売しないよう監視指導を徹底すること。

ウ. いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品を取り扱う施設

いわゆるレアハンバーグ等の、加熱不十分な状態で食べさせることを想定している挽肉調理品を客に提供している飲食店等を営む事業者については、その製品の特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色の変化するまで、十分に加熱する必要があることを周知徹底し、「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日付け食安監発0915第1号）及び「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）に基づき、中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底すること。

エ. 生食用の馬の食肉及び肝臓を取り扱う施設

「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）及び「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例についての提言」（平成23年6月17日付け食安発0617第3号）に基づき、監視指導を徹底すること。

オ. 牛の内臓（肝臓を除く。以下同じ。）を取り扱う施設

これまでの調査から、牛の胃、腸、横隔膜等の内臓から腸管出血性大腸菌の検出が認められていることから、関係事業者に対し、牛の内臓について、生食用として販売しないこと及び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について監視指導を徹底すること。

カ. 結着等の加工処理を行った食肉を取り扱う施設

結着、テンダライズ処理、タンブリング処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理、漬け込み等の加工処理を行った食肉を取り扱う飲食店等を営む事業者については、「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日付け食安監発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、中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底すること。

キ．野生鳥獣肉等（内臓を含む。以下同じ。）を取り扱う施設

平成28年11月、狩猟者が飲食店に持ち込んだクマ肉を加熱不十分な状態で提供したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生した（「クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について」（平成28年12月23日付け生食監発1223第1号）参照）。については、野生鳥獣肉等の取扱いに関して、引き続き、「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）及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成26年11月14日付け食安発1114第1号）に基づき、飲食店及び販売施設に対し、野生鳥獣肉等を調理・販売する際には、法第52条に基づき食肉処理業の営業許可を得た食肉処理施設において処理されたものを仕入れるとともに、十分な加熱を行い、生食用としての提供は行わないよう注意喚起及び監視指導を徹底すること。

（3）の監視指導結果については、アからカまでの加熱不十分なもの又は生食用としての提供に関しては別紙2－1により、キの野生鳥獣肉等の仕入れ元に関しては別紙2－2の様式により報告すること。またウについては、別紙2－4の様式についても記載の上、報告すること。

（4）と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設

ア．HACCPによる衛生管理の導入について指導するとともに、「平成29年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査結果について」（平成30年7月27日付け事務連絡）別添の平成29年度結果の概要を参考に監視指導を徹底すること。

イ．牛の脊柱の取扱いについては、「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及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成27

年3月27日付け食安発0327第6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について」(平成29年2月13日付け生食基発0213第1号・生食監発0213第2号)に基づき、監視指導を実施し、その結果について別紙3の様式により報告すること。

また、監視指導に当たり、食肉処理施設において、月齢が30月を超える又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ことを発見した場合、直ちに中止するよう指示し、併せて当局食品監視安全課に連絡すること。

ウ. 飲食店等を営む事業者が鶏肉を販売する食鳥処理業者及び卸売業者等にあつては、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」(平成29年3月31日付け生食監発0331第3号)に基づき、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店等を営む事業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導すること。

監視指導結果については、別紙2-3の様式により報告すること。

2. 食中毒防止に係る事業者への情報提供及び事業者が行う必要がある消費者への注意喚起

次の(1)から(5)までについては、事業者、消費者等の認知状況の不足等を考慮して、講習会、ホームページ掲載及びリーフレットの配布等を通じて事業者への情報提供を行い、事業者が消費者等への注意喚起を行うよう指導すること。

併せて、食品衛生責任者が常に食品衛生に関する新しい知見を習得するため、積極的に実務講習会等を受講するよう指導するとともに、事業者に対して食品衛生上の危害の発生防止における食品衛生責任者の役割の重要性について啓発すること。

(1) 腸管出血性大腸菌食中毒

ア. 「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、事業者に対し、生食用食肉の規格基準に適合する生食用食肉であっても、若年者、高齢者等の抵抗力の弱い者が生肉を食べないように指導するとともに、消費者に対し、抵抗力の弱い者は生肉を食べないように注意喚起を行うこと。また、客が自ら加熱調理を行う場合は、飲食店等を営む事業者が客に対し、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための器具を確実に提供し、十分に加熱することを注意喚起するよう指導すること。なお、食中毒発生時には、腸管出血性大腸菌による広域散発感染症・食中毒について、事案の早期探知、関係部門間の連携、情報の共有等の詳細を定め、国、都道府県等関係機関の連携・協力体制を確保するとともに、各都道府県等で分離された菌株の分子疫学情報(反復配列多型解析法(MLVA法))を一覧化

し確認できる仕組みの構築を図ることとしていることから、「腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について」（平成30年6月29日付け事務連絡）に基づき、調査を実施すること。

イ．生食用野菜及び浅漬による食中毒が発生していることを踏まえ、加熱しないで喫食する食品については、衛生的な取扱い及び汚染防止を行い、可能なものは殺菌処理を行うよう、事業者への監視指導を徹底すること。食中毒の原因食品について原材料に至る遡り調査が必要な場合には、農林水産部局と連携して対応し、調査結果に応じて必要な指導を行うこと。

ウ．平成28年10月から11月にかけて、冷凍メンチカツを原因とする食中毒が発生し、当該製品の中心部までの加熱不足が原因の1つとして考えられている。加熱調理を前提とした食品を製造・販売する事業者においては、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示を行うなど、適切な手段によって、調理方法や使用方法、安全な喫食方法等を分かりやすい表現で消費者に情報提供するよう指導すること。

なお、監視指導に当たっては、「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・食安監発第0808004号）別添も活用すること。

(2) カンピロバクター食中毒

平成29年のカンピロバクター食中毒事件数及び患者数は、平成28年と比べて減少したものの、依然として高い値で推移している（事件数339件→320件、患者数3,272名→2,315名）。引き続き、「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）の内容等について必要な情報提供を行い、生食用又は加熱不十分な鶏肉等を提供しないよう、より一層の監視指導を行うとともに、客に対しても鶏肉等の喫食に当たって、十分に加熱するよう注意喚起すること。

(参考) 厚生労働省ホームページ

○カンピロバクター食中毒予防について（リーフレット等）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/saikin.html

(3) ノロウイルス食中毒

ノロウイルス食中毒の患者数は、食中毒患者数全体の5割以上を占めており、食中毒対策において重要な課題となっている。ノロウイルス食中毒の原因の多くは調理従事者等が汚染要因とされている。

ノロウイルス食中毒発生防止のため、引き続き、「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）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するQ&A」、「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考に、事業者や調理従事者の衛生管理等について監視指導を行うとともに、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」を活用し、適切な手洗いの実施について周知徹底すること。また、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若年者、高齢者等の抵抗力が弱い者に提供しないよう事業者に対し、指導すること。

（参考）動画

○ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

（４）A型肝炎ウイルス食中毒

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A型肝炎ウイルスの患者報告数は、例年、1月から3月頃に最大となる傾向がある。A型肝炎ウイルスは、感染後の潜伏期間が2週間から6週間とされていること及び経口感染が主要感染経路となっていることから、年末における感染要因（患者排泄物、汚染食品等）及び感染経路対策は重要である。食中毒や汚染実態の調査においては二枚貝の関与等が指摘されているため、引き続き、「A型肝炎ウイルスによる食中毒の予防について」（平成30年2月22日付け薬生食監発0222第2号）に基づき、加熱加工用の二枚貝の調理時の加熱不足や取扱い等、特に冷凍や殻付きの二枚貝については可食部の加熱が不十分となりやすいので留意する必要があることについて、消費者、事業者に対する指導等を行うこと。また、食中毒の原因究明に当たっては当該通知内容に十分に留意すること。さらに、食品取扱者の適切な手洗いや健康状態の把握等の衛生管理の徹底及び加熱が必要な食品の加熱の徹底等について事業者等に周知徹底するとともに、A型肝炎ワクチンの有効性の啓発を行うこと。

（５）E型肝炎ウイルス食中毒

「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）及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」に基づき、野生鳥獣肉等について十分に加熱調理を行うとともに、客に対しても中心部まで十分に加熱したものを食べるよう注意喚起を行うよう関係事業者に指導すること。

（参考）厚生労働省ホームページ

○ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べましょう

IV 立入検査及び収去検査の実施上の注意

1. 夜間営業の飲食店等に対しては、営業時間内に監視指導を実施すること。
2. 食品等の収去に際しては、ロットを代表するものを収去するよう考慮し、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こと。
3. 試験法が告示、通知等で示されている場合には、当該試験法による検査を行うこと。なお、特に試験法が示されていない場合には、「食品衛生検査指針」（公益社団法人日本食品衛生協会）によって検査を行うこと。
4. 成分規格不適合の食品等の流通を防止する観点から、収去検査を積極的に行うこと。
5. 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こと。
6. 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こと。また、食品に残留する農薬等の監視指導に当たっては、「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こと。
7. 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、農薬等の残留基準値、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こと。原因が不明である場合は、物理的に分離可能な原材料ごとに個別に検査を実施すること。

V 処分等

1. 立入検査、収去検査等の結果、法等に違反する事実が認められた場合には、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ずること。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こと。

2. 悪質な事案や健康被害をもたらす事案については、「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5号)を参考とし、その悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、警察その他の関係行政機関等との連携や告発等の厳正な措置を講ずること。特に、平成29年に発生したカンピロバクター食中毒事例について、都道府県等の報告に基づき集計したところ、飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、仕入品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことが判明しているため、「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」(平成30年3月29日付け薬生食監発0329第5号)に基づき、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性を検討すること。
3. 「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日付け食安発第0529004号)を踏まえ、必要に応じて違反事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こと。
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を含む。)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こと。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にも同様の措置をとること。
5. 収去検査により、国産魚介類及び国産食肉から未承認動物用医薬品、未指定飼料添加物若しくは無登録農薬が検出された場合又は国産農作物から無登録農薬が検出された場合には、速やかに当局食品監視安全課まで連絡すること。
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こと。
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、速やかに当局食品監視安全課までファクシミリで連絡すること。
7. 食品から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、速やかに当局食品監視安全課までファクシミリで連絡する(様式は任意。)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こと。また、

分離菌株の送付先や送付方法等については、連絡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こと（様式は任意。）。

VI 結果の報告

監視指導の結果については、各種別紙様式により、当局食品監視安全課長宛て平成31年2月28日（木）までに報告すること。

なお、報告は、別紙6は食品保健総合情報処理システムにより、別紙1から3まではメール（メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp）により連絡すること。

VII 消費者に対する啓発

消費者に対し、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内容を参考に、食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供を積極的に行うこと。

特に、手指の洗浄の重要性のほか、食肉については、生で喫食せず中心部まで十分に加熱して喫食すること及び調理に使用するトング、箸等が他の食材を汚染することがないように啓発を行うこと。さらに、食肉以外の加熱が必要な食品についても十分に加熱して喫食するよう啓発を行うこと。

また、家庭において冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌0157による食中毒が発生しており、特に結着肉、挽肉調理品等について中心部まで十分に加熱するとともに、未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染の防止に留意するよう啓発を行うこと。

自分で釣ったフグや知人から譲り受けたフグを自家調理し、喫食したことによる食中毒が毎年発生していることから、フグ処理有資格者以外の方がフグを調理し喫食することがないように啓発を行うこと。

なお、乳児ボツリヌス症、腸管出血性大腸菌、妊婦のリステリア症等の予防については、特に注意喚起が必要な対象者に対して、各種媒体等の活用や、関係団体、関係部局と連携するなど効果的な啓発を行うこと。

健康食品については、過剰摂取や医薬品との併用などによる予期しない健康被害が発生する可能性があることから、治療中の方は、利用に際して医師、薬剤師等の専門家に相談することなど、その正しい利用方法について啓発を行うこと。

（参考）厚生労働省ホームページ等

- 厚生労働省 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
(食中毒、HACCP、輸入食品、食品添加物、残留農薬等)
<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.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」
https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/
- 政府広報オンライン お役立ち情報
「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」
<https://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
<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>
- 厚生労働省 食中毒予防パンフレット
<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>
- お肉はよく焼いて食べよう
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>
- 厚生労働省 カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>
- 食品安全委員会 食中毒予防のポイント
<https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>
- 厚生労働省 食品安全情報Twitter
https://twitter.com/Shokuhin_ANZEN
- 厚生労働省 健康食品の正しい利用法パンフレット
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000113706.pdf>
- アニサキスによる食中毒を予防しましょう
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>