

令和元年度食品、添加物等の夏期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、令和元年7月1日（月）から7月31日（水）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夏期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指導については、都道府県等において、法第3条の食品等事業者（以下「事業者」という。）の施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生の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されているところである。

今年度の夏期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いては、IIの実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、条例で定める施設基準及び管理運営基準、並びに食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に基づく製造基準及び保存基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、製造、加工、調理、販売等における食品等の衛生的な取扱いについても指導を行うこと。特に飲食店を営む事業者が行う消費者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について」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、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) 共通の留意事項

ア. 昨年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、施設設備及び機械器具等の衛生管理、食品を取り扱う者の健康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考えられるため、飲食店を営む事業者及び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. 生食用又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む。以下同じ。）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1-1の様式により報告すること。

イ. 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）

「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・消食表第193号）に基づき、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・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1-2の様式により報告すること。

ウ. 大量調理施設

大量調理施設において食中毒が発生した場合には、大規模な食中毒となる可能性が高いことから、「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）、「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）を踏まえ、監視指導を行うこと。

特に、旅館においては、生ものを大量に調理する機会が多いことを踏まえ、寿司、刺身等の魚介類調整品について、冷蔵保存下を出てから可能な限り速やかに（最大2時間以内を目途として）消費されるよう指導すること。

平成30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関する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のあった施設及び過去に食中毒が発生した施設を中心に監視指導を行うこと。

また、平成28年8月に老人ホームにおいて、腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒事例が発生したことを踏まえ、特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に対して食事を提供する施設に対して、野菜及び果実を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には殺菌を徹底するよう指導を行うこと。

エ. 魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設

飲食店及び魚介類販売施設等の法第52条の規定に基づく許可を要する施設はもとより、同条の許可を要しない魚介類を処理し、又は加工する施設及び流通関係施設等についても、監視指導の対象とすること。監視指導に当たっては、生食用鮮魚介類等の成分規格、加工基準、保存基準及び「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）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こと。

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。

平成30年の食中毒事例における病因物質別事件数はアニサキスが最も多く468件が報告されており、特に、飲食店及び魚介類販売店等においてサバ、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。このことから、「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、刺身等魚介類を販売・提供する事業者に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底し、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。また、厚生労働省ホームページに、安全に喫食できる生鮮魚介類を提供する観点から作成した事業者向けリーフレットを掲載しているため、監視指導の際に、活用されたい。

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、処分の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。

生食用ヒラメのクドア・セプテンpunkタータ（以下「クドア」という。）を原因とする食中毒については、年間20件程度発生しているが、そのうち韓国産養殖ヒラメを原因とする事例や国産天然ヒラメを原因とする事例が多くを占めていることから、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）及び「クドアに係る監視指導について」（令和元年5月30日付け薬生食監発0530第1号）に基づき、関係事業者に対し、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、発生状況に応じて、韓国産養殖ヒラメ及び国産天然ヒラメを中心に、活又は生鮮ヒラメのクドア・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）重大事案等により、継続的な実態把握、指導が必要な施設

ア．浅漬の製造等を行う施設

① 浅漬の製造を行う施設

浅漬の製造を行う施設について、「漬物の衛生規範」（昭和56年9月24日付け環食第214号別紙）により監視指導を徹底すること。監視指導結果については、別紙2の様式により報告すること。

② 祭事等で加熱せず喫食する野菜等を販売する施設

祭事等において出店する食品取扱者が取り扱う食品及びその提供方法等の把握に努め、適切な衛生管理及び二次汚染の防止等について周知を行うとともに、加熱せず喫食する野菜等の販売を控えるよう指導すること。

イ．食肉等を取り扱う施設

① 牛の食肉（内臓を除く。以下同じ。）

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。

② 牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）

「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、豚の食肉を販売しないよう監視指導を徹底すること。

③ いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品の取り扱いがなされている施設

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消費者に提供している飲食店営業者については、取り扱う製品の特性上、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ことから、中心部の色に変化するまで、十分に加熱する必要がある旨周知徹底し、「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。

④ 生食用の馬肉及び馬肝臓

「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への対応について」（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。

⑤ 牛の内臓（肝臓を除く。以下同じ。）

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、飲食店営業者及び販売者に対し、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。

⑥ 結着等の加工処理を行った食肉

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及び漬け込み等の加工処理を行った食肉や挽肉調理品を取り扱う飲食店営業者については、「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。

⑦ 野生鳥獣肉（内臓を含む。以下同じ。）

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）。ついては、野生鳥獣肉の取扱いに関して、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、飲食店営業者及び販売者

に対し、野生鳥獣肉を調理又は販売する際には、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。

上記の監視指導結果については、①から⑥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1-1の様式により、⑦の野生鳥獣肉の仕入れ元に関しては別紙1-3の様式により報告すること。また③については、別紙1-4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に沿った衛生管理を導入していない施設について、導入を指導するとともに、「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、併せて医薬・生活衛生局食品監視安全課に連絡すること。

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について

次の(1)から(4)までについては、事業者、消費者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、若齢者及び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、消費者が自ら加熱調理を行う場合は、飲食店を営む事業者が消費者に対し、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を構築したことから、「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等加熱しないで喫食される食品による食中毒の発生を踏まえ、これらの食品については、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月にかけて発生した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、使用方法及び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30年のカンピロバクター食中毒患者数は、平成29年と比べて減少したものの、事件数は依然として高い値で推移している（事件数320件→319件、患者数2,315名→1,995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）及び「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・消食表第193号）に基づき必要な情報提供を行い、生食用又は加熱不十分な鶏肉を提供しないよう、より一

層の監視指導を行うとともに、消費者に対しても鶏肉の喫食に当たって、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_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html

(3) A型肝炎ウイルス食中毒

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、感染要因（患者排泄物、汚染食品等）及び感染経路対策が重要である。また、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について、消費者、事業者に対する指導等を行うとともに、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、食品を取り扱う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について啓発を行うこと。

(4) 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」（平成26年11月14日付け食安発1114第1号）に基づき、野生鳥獣肉について十分に加熱調理を行うとともに、消費者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」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>

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、過去に食品中の添加物の検査結果が表示の不一致及び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、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）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、原因を調査し、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. 立入検査及び収去検査等の結果、法に違反する事実が認められた場合には、遅滞なく処分を行うとともに、必要な措置を講ずること。また、違反事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4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消費者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0529005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. 違反食品の製造所が他の都道府県等に所在する場合（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、速やかに医薬・生活衛生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、速やかに医薬・生活衛生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、速やかに医薬・生活衛生局食品監視安全課まで連絡する（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、医薬・生活衛生局食品監視安全

課長宛て令和元年9月30日（月）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。

自分が釣ったフグや知人から譲り受けたフグを処理し、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。

貝毒については、「麻痺性貝毒に係る監視指導の強化について」（平成31年4月10日付け薬生食監発0410第1号）に基づき、検査において規制値を超える貝類の毒化が認められた場合は、当該海域、貝の種類等を一般に周知する等により漁業者以外の者による採捕、摂食等による事故の発生の防止を図るよう対応すること。

また、有毒植物については、誤食による食中毒が多発していることから、「有毒植物による食中毒防止の徹底について」（平成31年4月25日付け薬生食監発0425第3号）に基づき、継続的に注意喚起を行うこと。毒きのこ、有毒魚についても食用と確実に判断できないものについては、喫食しないよう、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

○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 食品安全関係のパンフレット
<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>
- 厚生労働省 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 有毒植物による食中毒に注意しましょう
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yudoku/index.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-Shokuhinanzenbu/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>