

令和3年度食品、添加物等の夏期一斉取締りについて

I 目的

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。）が実施する夏期一斉取締りについては、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図るものとする。

II 実施期間

原則として、令和3年7月1日（木）から9月30日（木）までの期間、都道府県等において、期間を定めて夏期一斉取締りを実施することができる。

III 実施に当たっての留意事項

今年度の夏期一斉取締りにおいては、新型コロナウイルス感染症拡大防止とそれに伴う保健所における業務負担の大幅増加に鑑み、次の事項に留意のうえ、令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領も参考とし、特に夏期に多発する腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に実施すること。

1 施設に対する立入検査及び収去検査

(1) 共通の留意事項

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）に基づき、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理等が本年6月1日に完全施行したことを踏まえ、施設に立入検査を実施する際には、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に指導及び助言を行うこと。なお、指導・助言に当たっては、個々の食品等事業者の規模や状況等に応じたきめ細やかな対応を行うこと。

(2) 食中毒の原因施設となる頻度が高い施設

腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度が高い施設については「都道府県等食品衛生監視指導計画」に基づき適切に立入検査及び収去検査を行うこと。

(3) 飲食店における持ち帰り・宅配の衛生管理について

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）等のサービスを開始する事例が増えていることから、飲食店に立入検査を行った際に、持ち帰り等を行っている場合には、営業者に対して、一般衛生管理の徹底や宅配等に適したメニューの選択を行うことに加え、消費者に対して速やかに喫食する旨の注意喚起を行うよう指導すること。

2 食中毒防止に係る事業者への情報提供及び消費者への注意喚起について

事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、別紙を参照とし、ホームページ等を通じて事業者への情報提供及び消費者への注意喚起を行うこと。

VI 結果の報告

監視指導の結果については、報告不要とする。

なお、監視指導の結果、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるとともに、関係機関に対して速やかに情報提供するようお願いします。

【参考】厚生労働省等のホームページ

- 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>
- 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 食品安全情報Twitter
https://twitter.com/Shokuhin_ANZEN
- 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 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>
- 厚生労働省 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>
- 厚生労働省 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>
- 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/yuudoku/index.html
- 厚生労働省 新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641034.pdf>
- 厚生労働省 ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161461.html>
- 厚生労働省 これからママになるあなたへ
<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/ninpu.pdf>
- 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>
- 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>
- 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>