

令和3年度食品、添加物等の年末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3の6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、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため行うものである。

II 実施期間

原則として、令和3年12月1日（水）から12月28日（火）までとするが、都道府県等において、これ以外の期間に年末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

今年度の年末一斉取締りにおいては、新型コロナウイルス感染症拡大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、次の事項に留意の上、令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領も参考とし、大量調理施設等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について

(1) 共通の留意事項

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理等に係る法第51条の規定が、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

大量調理施設・飲食店等のノロウイルス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) 飲食店における持帰り・宅配の衛生管理

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。持帰り等のサービスを行っている飲食店の営業者に対しては、立入検査の際に、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ことについても指導すること。

(4) ジビエの調理・販売

ジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体等が行われたものを仕入れなければならない。このため、事業者に対し、適切な営業許可施設において解体等処理されたジビエであることを受入時に確認するよう指導するとともに、その記録の作成、保存の実施を促すこと。

(5) 生食用又は加熱不十分な食肉の提供

食中毒予防のため、関係事業者に対して、食肉は生食用として販売しないこと（規格基準に沿って加工された食肉を除く。）及び飲食店においては、いわゆるレアハンバーグ等のように生又は加熱不十分な状態で消費者に提供しないことについて指導を徹底すること。

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、別紙を参照の上、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、監視指導により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>
- 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 食中毒以外の原因 (細菌以外)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/03.html
- 厚生労働省 ノロウイルスに関するQ&A
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html
- 厚生労働省 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>
- 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-Shokuhinzenbu/0000113706.pdf>
- 政府広報オンライン 食中毒予防の原則と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 冬はノロウイルスにご注意
<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201811/3.html>
- 政府広報オンライン 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>