

令和4年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領

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に基づき、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

実施期間は、原則として、令和4年7月1日（金）から7月29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夏期一斉取締りを実施することもできる。

III 実施方法

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「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実施すること。

1 施設に対する立入検査及び収去検査

次の（2）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。

（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）に沿った衛生管理に関し、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・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

ア 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設

食中毒予防のため、関係事業者に対して、食肉を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、いわゆる生ハンバーグ等のように生又は加熱不十分な状態の挽肉調整品を消費者に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及び1-2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号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長・消費者庁食品表示企画課長連名通知）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・提供する際には十分な加熱が

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の様式により報告すること。

ウ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設

野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用し製造・調理・販売する場合、食肉処理業の許可を取得した施設において解体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、許可施設において解体された野生鳥獣の肉であることを受入時に確認することに加え、その記録の作成、保存の実施を指導すること。監視指導結果については、別紙3の様式により報告すること。

エ 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号厚生省生活衛生局長通知別添）、「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号厚生労働省健康局結核感染症課長・医薬局食品保健部監視安全課長連名通知）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号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」（令和2年8月5日付け厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡別添）等を踏まえ、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。

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。

監視指導結果については、別紙4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消費者への注意喚起

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

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 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号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)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号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)を踏まえて実施すること。

- 5 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号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)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号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知)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日付け食安監発第0529005号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)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5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4年9月30日（金）までに報告すること（メールアドレス：kanshianzen@mhlw.go.jp）。

なお、新型コロナウイルス感染症対応等により、期日までの報告が困難である場合には、適宜相談すること。

【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 ジビエの流通に関する注意喚起について
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000490207.pdf>
- 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 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>
- 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>