

令和5年度食品、添加物等の年末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条第1項の規定に基づき定められた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。）が実施する年末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ことを目的として実施するものとする。

II 実施期間

実施期間は、原則として、令和5年12月1日（金）から12月28日（木）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

今年度の年末一斉取締りにおいては、以下の項目に重点を置いて「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

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、助言・指導に当たっては、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）食中毒の発生防止に特に留意が必要となる施設

ア 大量調理施設

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、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。また、大量に調理され、急速冷却がなされず喫食するまで常温で保管された食品を原因とするウェルシュ菌による食中毒も発生している。大量調理施設における食中毒の発生は、1件当たりの患者数が多い大規模な食中毒となる可能性が高い。

大量調理施設に対する監視指導は、「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）、「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。

監視指導結果については、別紙1の様式により報告すること。

イ 食肉等を取り扱う施設

以下の点に留意し、監視指導を徹底すること。

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）及び「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和4年9月16日付け薬生食監発0916第1号）に基づき、生食用食肉の規格基準の遵守について監視指導を徹底すること。

② 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。

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。

③ 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、関係事業者に対し、生食用として牛の肝臓及び豚の食肉を販売しないよう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。

④ 内臓（生食用の馬肝臓を除く。以下同じ。）

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など、内臓の生食は食中毒の危険性が高いことから、飲食店営業者及び販売者に対し、内臓を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。

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。

⑤ 挽肉調整品及び結着等の加工処理を行った食肉

いわゆるレアハンバーグ等の、加熱不十分な状態で挽肉調整品を消費者に提供している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O157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）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。

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を取り扱う飲食店営業者についても、同様に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。

ウ 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3の様式により報告すること。

エ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設

野生鳥獣肉（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適切に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4の様式により報告すること。

オ 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

① かきを取り扱う施設

加熱加工用かき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、生食用かきを原因食品（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、販売元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 ふぐを取り扱う施設

ふぐによる食中毒を未然に防止するため、ふぐ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）により肝臓等のふぐ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

アニサキスによる食中毒事件数は、近年最も多く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、刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施するよう監視指導すること。なお、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。

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当たっては、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。

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（４）までについては、事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、ホームページ掲載、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

「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、飲食店において客が自ら加熱調理を行う場合は、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。

さらに、生食用野菜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。

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。

（参考）腸管出血性大腸菌Q&A

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>

（２）カンピロバクター食中毒

「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日付け医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡）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（Q&A）」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

（３）ノロウイルス食中毒

例年、冬季に多発するノロウイルス食中毒は、調理従事者を介した食品の汚染が原因とされることが多いことから、施設において手洗いや就業前の健康状態の確認

といった、調理従事者の衛生管理を徹底するよう注意喚起を行うこと。

(参考) 食中毒の原因 (細菌以外)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html

(4) アニサキス食中毒

飲食店及び魚介類販売施設において、アニサキスによる食中毒事例が多数確認されていることから、刺身等の魚介類を販売・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注意喚起を行うこと。

(参考) アニサキスによる食中毒を予防しましょう (厚生労働省ホームページ)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

(5) ウエルシュ菌食中毒

ウエルシュ菌食中毒の原因食品としては、カレー、シチュー及びパーティー・旅館等での複合調理食品によるものが多く、特に大量調理食品で多く見られ、原因施設としては、飲食店、仕出屋、旅館等の大量調理施設が挙げられる。ウエルシュ菌は自然界の常在菌であるため、食品への汚染を根絶することは不可能であるが、発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌 (温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化) と増殖阻止 (調理後の速やかな喫食、小分けと適切な温度での保存) が感染防止のための最も有効な手段となることから、事業者に対し、食品の適切な取扱い等について注意喚起を行うこと。

3 消費者に対する注意喚起及び啓発

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、別添を参考に、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。

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、営業時間を考慮し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、速やかに健康・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、速やかに健康・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、速やかに健康・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、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。

VI 結果の報告

監視指導の結果については、別紙1から4までの様式により、健康・生活衛生局食品監視安全課長宛て令和6年2月29日(木)までに報告すること(メールアドレス:kanshianzen@mhlw.go.jp)。

なお、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 家庭での食中毒予防
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01_00008.html
- 厚生労働省 食中毒の原因(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 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 腸管出血性大腸菌0157等による食中毒
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html
- 厚生労働省 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_iryoku/shokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free3
- 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)の衛生管理
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01_00021.html
- 厚生労働省 ジビエの流通に関する注意喚起について(リーフレット)
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000957113.pdf>
- 厚生労働省 安全なフグを提供しましょう
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.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>
- 政府広報オンライン 暮らしに役立つ情報「ノロウイルスに要注意!感染経路と予防方法は?」
<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201811/3.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 暮らしに役立つ情報「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 暮らしに役立つ情報「食中毒にご注意ください！肉や魚介類を安全に食べるためのポイント」

<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>