

(別添)

平成28年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領

I 趣旨

食品衛生法（以下「法」という。）第22条に基づく「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の六により、都道府県等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を防止するものである。

II 実施期間

原則として、平成28年7月1日（金）から7月29日（金）までとするが、各都道府県、保健所設置市及び特別区（以下「都道府県等」という。）において、これ以外に期間を定めて本取締りを実施する場合は、その期間を実施期間とする。

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、食品等事業者の施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生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しているところである。

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等を実施することとする。

1. 施設に対する立入検査

次の（1）～（3）に掲げる施設につき、実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、施設基準、管理運営基準、製造基準、保存基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品等の製造、加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても指導を行うこと。特に飲食店等事業者が行う必要がある客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等への注意喚起について」を参照し、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も、改善状況の確認も含め監視指導を行うこと。なお、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、厳格な検査の実施を確保する観点から、原則として対象施設に対して事前通告をすることなく立ち入ること。

なお、監視・指導で施設に立ち入った際には、（1）～（3）に掲げる施設を含め全ての施設に共通して、次の点に留意すること。

- ① 我が国における食品の衛生的な取扱いの更なる推進を図るため、「と畜場法施行規則」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則」並びに「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」を改正し、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）による衛生管理の基準を設けたところである。HACCP普及のためのリーフレット、動画等を紹介するとともに、食品事業者に対しては、食品製造におけるHACCP入門のための手引書等を参考に、自社の製品の危害分析を行うよう促し、その実施状況については、「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）で示した自主点検票等を活用するなどによりHACCPを導入するよう働きかけること。
- ② 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等の立入の際には、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、上記通知で示した確認票も活用すること。

（1）食中毒の原因施設となる頻度が高い施設

- ア. 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む。）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食鳥肉（内臓を含む。）を原因とするカンピロバクター食中毒が引き続き多数を占めている。食中毒予防のため、食鳥肉（内臓を含む。）についても、関係事業者に対して、生食用として販売しないこと及び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。結果について別紙1の様式により報告すること。

イ. 大量調理施設

① 弁当屋、仕出し屋、旅館等

これらの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、同施設に対し、「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（最終改正：平成25年10月22日付け食安発1022第10号））、「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、生もの等を大量に調理する機会が多いという事情も踏まえ監視指導を行うこととし、寿司、刺身等の魚介類調整品については、冷蔵保存下を出てから可能な限り速やかに（最大2時間を目安にする。）消費されるよう指導すること。

② 学校、病院等

平成27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ついて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があった施設、過去に食中毒が発生した施設等を中心に監視指導を行うこと。

ウ. 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

飲食店、魚介類販売施設等の法第52条に基づく許可を要する施設はもとより、許可を要しない魚介類の処理加工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。

平成27年のアニサキスによる食中毒事件数は、ノロウイルス食中毒、カンピロバクター食中毒に続く127件が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、引き続き消費者及び関係事業者に対して情報提供及び注意喚起を行うこと。

クドア・セプテンpunkタータ (*Kudoa septempunctata*) が寄生した生食用生鮮ヒラメについては、「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）に基づき、情報提供等を行うこと。

(2) 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. 浅漬等の製造等を行う施設

浅漬の製造を行う施設について、「漬物の衛生規範の改正等について」（平成25年12月13日付け食安監発1213第2号）により監視指導を徹底すること。結果については別紙2の様式により報告すること。

また、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設について、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施すること。

さらに、祭事等において出店する食品取扱い者が取扱う食品及びその提供方法等の把握に努め、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. 食肉等を取扱う施設

① 牛の食肉について

生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）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 牛肝臓及び豚肉（内臓を含む。）について

「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、関係事業者に対して、生食用として牛肝臓及び豚肉等を販売しないことについて指導を徹底すること。

ウ. その他の食肉等

① 生食用の馬肉及び馬肝臓について

「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（最終改正：平成28年1月29日付け生食監発第0129第2号）に基づき、引き続き、監視指導を徹底すること。

② 牛の内臓（牛肝臓を除く）等について

今までの調査から、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、関係事業者に対して、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指導を徹底すること。

③ 野生鳥獣肉について

「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、飲食店に対して、野生鳥獣の肉や内臓などを調理する際には、食肉処理場において処理されたものを仕入れるとともに、関係事業者に対して十分な加熱を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないよう注意喚起及び指導を徹底すること。

④ 結着等の加工処理を行った食肉について

結着等の加工処理を行った食肉を取り扱う飲食店については、「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日食安監発0915第1号）、「腸管出血性大腸菌O157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、監視指導を徹底すること。

(2) イ. 及びウ. の結果について別紙1の様式により報告すること。

(3) と畜場・食鳥処理場及び食肉処理施設

ア. HACCPに基づく衛生管理の導入について指導するとともに、「平成26年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査等について」(平成27年7月30日付け食安監発第0730第1号)別添3の平成26年度結果等を参考に監視指導を徹底すること。

イ. 牛の脊柱の取り扱いについては、「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の改正について」(平成27年3月27日付け食安基発0327第4号・食安監発0327第1号)に基づき監視指導を実施し、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ヶ月を超えるもしく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場合には、直ちに中止するよう指示し、併せて当部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等への注意喚起について

次の(1)～(3)については、事業者及び消費者の認知不足の状況等を考慮して、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、事業者が消費者等への注意喚起を行うよう指導すること。

あわせて、食品衛生責任者が常に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、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について

平成23年の飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を受けて、生食用食肉の規格基準を設定した。本規格基準に適合する生食用食肉であっても、引き続き、「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、若年者、高齢者などの抵抗力の弱い者に生肉を食べさせないよう事業者を指導するとともに、消費者に対して、抵抗力の弱い者は生肉を食べないよう注意喚起を行うこと。

食肉等の他、団子などの菓子類、生食用野菜及び浅漬による食中毒が発生している。加熱して喫食する食品については十分な加熱を行うと共に、加熱しないで喫食する食品については、必要に応じて殺菌等の処理、衛生的な取扱い及び汚染防止

を行うことなど事業者への監視指導を徹底すること。なお、指導及び情報提供に当たっては、「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号及び食安監発第0808004号別添)も活用すること。

(2) カンピロバクター食中毒について

平成27年のカンピロバクターによる食中毒件数及び患者数は、平成26年と比べて増加した(件数306件→318件、患者数1,893名→2,089名)。さらに、今年5月には、イベント会場において提供された加熱不足の食鳥肉を原因として患者数500名を超える大規模食中毒が発生したところである。

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(最終改正:平成28年6月2日))等の必要な情報提供を行い、生食用もしくは加熱不十分な食鳥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、客に対しても食鳥肉の喫食に当たって、十分に加熱することを注意喚起すること。

(3) E型肝炎ウイルスによる食中毒について

「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、野生鳥獣肉の食肉等について十分に加熱調理を行うよう、関係事業者を指導するとともに、客に対して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、営業時間内の監視・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となるよう考慮し、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) 試験法が成分規格、通知等で示されている場合は、当該試験法による検査を行うこと。なお、特に試験法が定められていない場合は、「食品衛生検査指針」によって検査を行うこと。
- (4) 成分規格のある食品については、成分規格不適合の食品の流通を防止する観点からも、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、食品中の添加物の検査結果が表示と一致しない、又は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等の監視指導にあたっては、「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、原因を確認し、原材料の残留基準値、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毎に個別に検査を実施すること。

V 処分等について

1. 立入検査、収去検査等の結果、法等に違反する事実が認められた場合は遅滞なく厳正な処分を行うとともに、その他必要な措置を講じること。また、違反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犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずること。対応にあたっては、「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）を参考に、必要な措置を講じること。
3. 必要に応じ、法第63条の規定に基づき、「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0529004号）も踏まえ、違反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. 違反食品の製造所所在地が他の都道府県等にある場合（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も含む。）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も同様の措置をとること。
5. 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又は未指定飼料添加物が検出された場合、並びに、国産農作物から無登録農薬が検出された場合は、

速やかに当部監視安全課化学物質係まで連絡すること。

なお、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、速やかに当部監視安全課までファクシミリ（FAX03-3503-7964）で通報すること。
7. 食品より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（様式適宜）、遅滞なく当部監視安全課食品安全係までファクシミリで通報するとともに、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、通報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（様式適宜）。

VI 結果の報告

結果については、別紙4の記入要領を参照の上、別紙様式により、当部監視安全課長あて平成28年9月30日（金）までに報告すること。

なお、報告は、当部監視安全課宛てに、別紙6は食品保健総合情報処理システムにより、別紙1、2及び3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

消費者等に対し、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以下の内容等を参考に、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や箸等が他の食材を汚染することがないように注意喚起や啓発を行うこと。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に注意喚起や啓発を行うこと。

また、有毒植物や有毒魚の誤食による食中毒も増加していることから、食用と確実に判断できないものについては、喫食しないよう注意喚起すること。

- 厚生労働省「食品安全情報 ～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～」
<http://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」
http://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」
<http://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
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>
- 厚生労働省 食中毒予防パンフレット
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>
- お肉はよく焼いて食べよう
<http://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
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/yuudoku/index.html
- 厚生労働省 ノロウイルスに関するQ&A
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchukanren/yobou/040204-1.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）
<http://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
<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>