

平成29年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領

I 目的

本実施要領は、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の防止を図るものである。

II 実施期間

実施期間は、原則として、平成29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

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（以下「事業者」という。）の施設の状況、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。

年末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（2）から（4）まで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、食品等の製造及び加工、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。特に飲食店営業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。

また、その他の施設であっても、前年度の取締りの結果、違反や指摘が多かった

施設については、改善状況の確認も含め監視指導を行うこと。少なくとも、過去の監視指導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、原則として当該施設に事前通告をすることなく立ち入ること。

(1) 施設共通の留意事項

- ア. 事業者の規模等を考慮した上で、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 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、自社の製品の危害要因分析を行うよう促すこと。また、「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による衛生管理を導入するよう働きかけること。
- イ. 法第13条第1項の規定に基づく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りの際には、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。
- ウ. 平成28年12月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」(※)において、一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備によるものであることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠であるとされているため、飲食店や小規模事業者に対しても、一般衛生管理の重要性を改めて指導すること。

※「食品衛生管理の国際標準に関する検討会最終とりまとめ」(概要)

製造・加工、調理、販売等を行う全ての事業者を対象として、HACCPによる衛生管理を求める方向で、制度の詳細について検討を進めていくこととしている。具体的には、事業者は、一般衛生管理とHACCPによる衛生管理のための計画を策定することとし、HACCPによる衛生管理の部分については、コーデックスHACCPの7原則を要件とする基準A又はコーデックスHACCPの弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理を要件とする基準B(小規模事業者、一定の業種等を対象)への適合が求められることとなる。

(2) 食中毒の原因施設となる頻度が高い施設

- ア. 大量調理施設(弁当屋・仕出し屋、旅館、学校、病院等)等

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、1件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、大規模な食中毒となる可能性が高い。これらの多く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。大量調理施設に対する指導に当たっては、「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）」、「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、「ノロウイルスに関するQ&A」（平成16年2月4日付け事務連絡）、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日付け食安発第1012001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）等に基づき、

- ① 衛生管理者は、調理従事者等に対して、毎日作業開始前に、自らの健康状態の報告を求め、その結果を記録し、調理従事者等の健康状態を把握するとともに、下痢等の感染性疾患の症状が疑われる調理従事者等が調理等へ従事することを自粛させること。
- ② 調理等の前及び調理中並びにトイレの後の流水・石けんによる手洗い（1回では不十分な可能性があるため2回以上行うこと。）を励行し、手洗い方法の掲示等を行うこと。
- ③ 調理施設及びトイレの清掃・消毒すること。特に手指の触れる場所及び調理器具にあつては作業時間中でも必要に応じて洗浄・消毒すること。
- ④ トイレ使用時に外衣・履き物を交換すること。
- ⑤ 原材料・調理食品の温度管理を徹底すること。
- ⑥ 高齢者、若年者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設において、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）に、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌すること。
等について監視指導を行うこと。

また、先般、そうざい店を原因施設とする腸管出血性大腸菌による食中毒事案が発生していることから、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、大量調理施設衛生管理マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう指導すること。

大量調理施設等に対する監視指導結果について、別紙1の様式により報告すること。

イ. 生食用又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む。以下「食鳥肉等」という。）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等を原因とするカンピロバクター食中毒が多数を占めている。食中毒予防のため、食鳥肉等についても、関係事業者に対して、生食用として販売しないこと及び生又は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。

監視指導結果については、別紙2-1の様式により報告すること。

ウ. 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

① カキを取り扱う施設

加熱加工用カキ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、生食用カキを原因食品（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 フグを取り扱う施設

フグによる食中毒を未然に防止するため、フグ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）により肝臓等のフグ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

平成28年のアニサキスによる食中毒事件数は、カンピロバクター食中毒、ノロウイルス食中毒に続く124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、刺身など魚介類を販売・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監視指導すること。特に、飲食店及び魚介類販売店において、サバ、サンマを原因とする食中毒事例が多数確認されていることから、上記対策を徹底するよう指導すること。また、原因と考えられる魚介類の取扱状況（流通時間、温度、内臓除去までの時間等）の知見が十分でないことから、必要な対策を検討するに当たり、食中毒が発生した場合は、「アニサキスによる食中毒の原因調査について」（平成29年7月7日付け生食監発0707第1号）に基づき、詳細な調査・報告を行うこと。

(3) 重大事案等により、継続的な実態把握及び監視指導が必要な施設

ア. 食肉を取り扱う施設

① 牛の食肉について

生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下同じ。）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 牛の肝臓及び豚の食肉等（内臓を含む。以下同じ。）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、生食用として牛の肝臓及び豚の食肉等を販売しないよう監視指導を徹底すること。

イ. その他の食肉等を取り扱う施設

① 生食用の馬肉及び馬の肝臓について

「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）及び「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例についての提言」（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。

② 牛の内臓（牛の肝臓を除く。）等について

これまでの調査から、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、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。

③ 野生鳥獣肉等（内臓を含む。以下同じ。）について

平成28年11月、狩猟者が飲食店に持ち込んだクマ肉を加熱不十分な状態で提供したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生した（「クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について」（平成28年12月23日付け生食監発1223第1号）参照）。ついては、野生鳥獣肉等の取扱いに関して、引き続き、「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、飲食店及び販売施設に対し、野生鳥獣肉等を調理・販売する際には、法第52条に基づき食肉処理業の営業許可を得た食肉処理施設において処理されたものを仕入れるとともに、十分な加熱を行い、生食用としての提供は行わないよう注意喚起及び監視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、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、漬け込み等の加工処理を行った食肉や挽肉調理品を取り扱う飲食店営業等事業者については、「飲食店における腸管出血性大腸菌0157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0157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、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。

（3）の監視結果については、アの①及び②並びにイの①から④までの生食用としての提供に関しては別紙2-1により、イの③の野生鳥獣肉の仕入れ元に関しては別紙2-2の様式により報告すること。

（4）と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設

ア. HACCPによる衛生管理の導入について指導するとともに、「平成28年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査結果について」（平成29年7月10日付け事務連絡）別添の平成28年度結果の概要を参考に監視指導を徹底すること。

イ. 牛の脊柱の取扱いについては、「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について」（平成29年2月13日付け生食基発0213第1号・生食監発0213第2号）に基づき、監視指導を実施し、その結果について別紙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月を超える又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ことを発見した場合、直ちに中止するよう指示し、併せて当局食品監視安全課に連絡すること。

ウ. 鶏肉を飲食店営業等事業者に販売する食鳥処理業者及び卸売業者等にあつては、「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）に基づき、食鳥処理業者及び卸売業者等に対して、飲食店営業等事業者が鶏肉を客に調理・提供する際には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2-3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）から（５）までについては、事業者及び消費者等の認知状況の不足等を考慮して、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について

ア. 「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、若年者、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、消費者等に対し、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、客が自ら加熱調理を行う場合は、飲食店業者が客に対し、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。

イ. 生食用野菜及び浅漬による食中毒が発生していることを踏まえ、加熱しないで喫食する食品については、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等について、事業者への監視指導を徹底すること。

ウ. 平成28年10月から11月にかけて、冷凍メンチカツを原因とする食中毒が発生し、当該製品の中心部までの加熱不足が原因の1つとして考えられている。加熱調理を前提とした食品を製造・販売する事業者においては、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示を行うなど、適切な手段によって、調理方法や使用方法等、安全な喫食方法を分かりやすい表現で消費者等に情報提供するよう指導すること。

なお、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。

（２）カンピロバクター食中毒について

平成28年のカンピロバクター食中毒事件数及び患者数は、平成27年と比べて増加した（事件数318件→339件、患者数2,089名→3,272名）。さらに、平成28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800名を超える大規模食中毒が発生した。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）の内容等について必要な情報提供を行い、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等を提供しないよう、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等の喫食に当たって、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（リーフレット等）」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html

(3) ノロウイルス食中毒について

ノロウイルス食中毒の患者数は、食中毒患者数全体の6割以上を占めており、食中毒対策において重要な課題となっている。ノロウイルス食中毒の原因の多くは調理従事者等が汚染要因とされている。

ノロウイルス食中毒発生防止のため、引き続き、「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）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するQ&A」、「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考に、事業者や調理従事者の衛生管理等について監視指導を行うとともに、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」を活用し、適切な手洗いの実施について周知徹底すること。また、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若年者、高齢者等の抵抗力が弱い者に提供しないよう事業者に対し、指導すること。

(参考) 厚生労働省ホームページ：

「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」

<http://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

(4) A型肝炎ウイルスによる食中毒について

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）に基づくA型肝炎ウイルスの患者報告数は、例年、1月から3月頃に最大となる傾向がある。A型肝炎ウイルスは、感染後の潜伏期間が2週間から6週間とされていること及び経口感染が主要感染経路となっていることから、年末における感染要因（患者排泄物、汚染食品等）及び感染経路対策は重要である。ついては、食品取扱者の適切な手洗いや健康状態の把握等の衛生管理の徹底及び加熱が必要な食品の加熱の徹底等について事業者等に周知徹底するとともに、A型肝炎ワクチンの有効性の啓発を行うこと。

(5) 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」に基づき、野生鳥獣肉等について十分に加熱調理を行うとともに、客に

対しても中心部まで十分に加熱したものを食べるよう注意喚起を行うよう関係事業者に指導すること。

(参考) 厚生労働省ホームページ

「ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べましょう」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>

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」によって検査を行うこと。
4. 成分規格不適合の食品等の流通を防止する観点から、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）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、原材料に係る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、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には、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案については、その悪質性、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。その際は、「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）を参考とすること。
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、速やかに当局食品監視安全課化学物質係まで連絡すること。
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4の様式に記入の上、速やかに当局食品監視安全課までファクシミリで通報すること（FAX：03-3503-7964）。
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、速やかに当局食品監視安全課食品安全係までファクシミリで連絡する（様式適宜）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

監視指導の結果については、別紙5の記入要領を参照の上、各種別紙様式により、当局食品監視安全課長あて平成30年2月28日までに報告すること。

なお、報告は、当局食品監視安全課宛てに、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、厚生労働省ホームページ等に掲載している内容を参考に、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。

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 tong 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注意喚起や啓発を行うこと。

また、家庭において冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌0157による食中毒が発生しており、特に結着肉、挽肉調理品等について中心部まで十分に加熱するとともに、未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染の防止に留意するよう注意喚起すること。

自分で釣ったフグや知人から譲り受けたフグを自家調理し、喫食したことによる食中毒が毎年発生していることから、一般の方がフグを調理し喫食することがないように、注意喚起や啓発を行うこと。

なお、乳児ボツリヌス症、腸管出血性大腸菌、妊婦のリステリア症等の予防については、特に注意喚起が必要な対象者に対して、各種媒体等の活用や、関係団体、関係部局と連携するなど効果的な啓発に努めること。

（参考）厚生労働省ホームページ

「食品～食品の安全性確保を通じた国民の健康のために～」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html