

食安発 0621 第 1 号
平成 23 年 6 月 21 日

各
〔 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

平成 23 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

食品、添加物等に係る監視指導については、日頃から格別の御尽力をいただいているところでありますが、夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、例年のおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、別添の実施要領に基づき遺漏なく実施されるようお願いいたします。

実施計画の策定に当たっては、添付の「平成 22 年度夏期一斉取締りの結果概要」を参考とし、大量調理施設等に対する監視指導を行うとともに、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策、残留基準を超える農薬等を含む食品の流通防止等について監視指導をお願いいたします。

また、監視指導の結果、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、関係機関への速やかな情報提供に努められるようお願いいたします。

本通知は「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、一斉取締りの実施に当たって厚生労働省が示す方針であります。本実施要領は基本的事項であり、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施されるようお願いいたします。

なお、取りまとめ結果については、公表することとしていますので、御了承頂きますようお願いいたします。

(別添)

(下線は昨年度実施要領より変更部分)

平成 23 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)に基づき、食品の衛生的な取扱い及び添加物の適正な使用等について、食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るものである。

II 実施期間

原則として、平成 23 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。)において特に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

1. 施設に対する立入検査

次の(1)～(9)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。収去して検査をする場合には、「3. 収去検査実施上の注意」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、違反が多かった施設についても、違反事項の改善状況の確認も含め監視指導を行う。

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、検査の適正性を確保する観点から、検査対象施設に対して事前通告をすることなく立ち入るものとする。

(1) 大量調理施設

① 弁当屋、仕出し屋、旅館等

いずれの施設も大規模な食中毒が発生す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 20 年 6 月 18 日付け食安発第 0618005 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)を参考に、監視指導を行う。

なお、平成 22 年は、平成 21 年と比べ、患者数 50 名以上の食中毒事件数及び患者数は増加しており(81 件→110 件、9,566 名→18,826 名)、旅館、飲食

店及び仕出し屋においては、患者数 50 名以上の食中毒が引き続き多く発生していることから、監視指導を徹底する。

旅館については、品質の劣化しやすい生もの等を調理する機会が多いという特殊な事情を踏まえ監視指導を行う。

また、生食用魚介類加工品は、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。

② 学校、病院等

平成 22 年度の取締りの結果、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。

また、学校においては、「大量調理施設に対する監視指導の徹底について」（平成 23 年 4 月 28 日付け食安監発 0428 第 4 号）にて通知したところであるが、集団給食施設において調理、提供された給食を原因とする大規模な食中毒が発生していることから、調理器具の洗浄・消毒の徹底及び調理環境における交差汚染の防止等、大量調理施設衛生管理マニュアルの徹底について監視指導を行い、監視指導の結果、違反があった集団給食施設については関係省庁に情報提供するため、違反内容の詳細について別紙 1 の様式により報告する。

(2) 広域流通食品等を製造及び販売する施設

広域流通食品の製造及び販売等を行う施設については、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成 19 年 1 月 31 日付け食安発第 0131002 号）、「食品の衛生管理等の徹底について」（平成 19 年 9 月 10 日付け食安監発第 0910001 号）及び「食品等事業者に対する監視指導の強化について」（平成 19 年 12 月 12 日付け食安発第 1212007 号）を踏まえ、衛生管理の実施状況等について引き続き監視指導を行う。また、監視指導結果については、別紙 2 の様式により報告する。

(3) 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食品衛生法第 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、監視指導の対象として、生食用鮮魚介類等の成分規格、加工基準及び保存基準に基づき、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。指導に当たっては、「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）を参考に実施する。

魚介類については、規格基準に適合しない食品が流通することのないよう、残留動物用医薬品等の検査を実施する等により監視指導を行う。

(4) 卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設

卵及びその加工品については、「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 10 年 11 月 25 日付け生衛発第 1674 号）に基づく監視指導を徹底し、サルモネラ食中毒の発生防止等に努める。

(5) 乳を処理する施設

乳処理施設に対する立入検査の際には、過去の事故発生原因等を踏まえ、施設設備、衛生管理の実施状況、マニュアル及び記録の内容等について重点的に監視指導する。

(6) と畜場・食鳥処理場及び食肉処理施設

① と畜場等における衛生管理については、「と畜場法施行規則の一部を改正する省令の施行等について」（平成 9 年 1 月 28 日付け衛乳第 24 号）、「と畜場法施行規則の一部を改正する省令の施行等について」（平成 9 年 1 月 28 日付け衛乳第 25 号）及び「平成 21 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 21 年 4 月 7 日付け食安監発第 0407003 号）の結果に基づき監視指導を徹底する。

② 枝肉の衛生管理を徹底する観点から、ア．枝肉を取り扱う施設における内壁への枝肉の接触防止、イ．食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底及び食肉の保存基準の遵守、ウ．枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底等の衛生管理を中心に監視指導を行う。

③ 牛のせき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）及び「牛せき柱の脱骨時の注意事項について」（平成 16 年 1 月 16 日付け食安基発第 0116002 号・食安監発第 0116001 号）に基づき、監視指導を実施しており、これについては「平成 22 年度食品、添加物等の夏期一斉取締まりの実施について」（平成 22 年 6 月 21 日付け食安発 0621 第 1 号）において調査を実施したところであるが（調査結果については参考 3）、本期間中も同調査を実施し、別紙 3 の様式により報告する。また、監視指導に当たり、食肉処理施設において、牛のせき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。

④ 食鳥処理場においては、「食鳥処理場における HACCP 方式による衛生管理について」（平成 18 年 3 月 24 日付け食安監発第 0324001 号）に基づき、食鳥肉のカンピロバクター等の微生物による汚染防止等の衛生管理について監視指導を行う。

⑤ 食肉については、規格基準に適合しない食品が流通することのないよう、残留動物用医薬品等の検査を実施する等により監視指導を行う。

(7) 生食用食肉を取り扱う施設

本年4月に発生した腸管出血性大腸菌食中毒事件において、飲食店で食肉を生食した小児等数名が死亡し、多くの重症者が確認されたことを受け、生食用食肉を取り扱っている飲食店、食肉処理施設及び食肉販売施設に対し、「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について」(平成23年5月5日付け食安発0505第1号)により緊急監視を実施したところである。

引き続き、生食用食肉を取り扱う施設に対し、「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13年5月24日付け食発第157号))、「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について」(平成13年4月27日付け食監発第78号)、「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」(平成19年5月14日付け食安監発第0514001号)、「生食用食肉を取り扱う飲食店における情報提供について」(平成23年5月10日付け食安発0510第1号)、及び「生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導の徹底について」(平成23年6月14日付け食安発0614第1号)に基づき、監視指導を実施し、結果については別紙4の様式により報告する。

(8) 食用油脂を製造する施設並びにエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設

製造に当たり、牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼養された牛のせき柱を原材料として使用しないよう監視指導を徹底する。

なお、グリセリン、脂肪酸及びこれらのエステル類等を上記の牛のせき柱を原材料として使用した油脂から製造する場合にあっては、高温かつ高圧の条件の下で加水分解等の処理を行う必要があることから、これらの監視指導を徹底する。

(9) 野菜・果物等を取り扱う店舗

残留農薬等のポジティブリスト制度を踏まえ、取り扱われている食品について幅広く検査を行い、食品衛生法に違反する食品が流通しないよう監視指導を行う。

(10) 「いわゆる健康食品」を製造、販売する施設

近年の国民の健康に対する関心の高まりを受けて、例えば、これまで一般的に食されてきていない物や海外の一部の地域で嗜好品として食されてきた物を抽出・濃縮して、カプセル状、錠剤等の形にして、痩身等の一定の効果を標榜して販売している業者が増加しているが、こうした食品が健康被害を起こした事例の報告が少なくない。

したがって、こうした製造業者及び販売業者に対して、「「錠剤、カプセル等食品の適正な製造に係る基本的な考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」について」(平成17年2月1日付け食安発第0201003号)の内容に留意の上、取り扱う食品の安全性が十分に

確保されているか確認するよう指導する。

2. 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者等への注意喚起について

特に、次の（１）～（５）については、事例の重大性や事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、事業者への指導及び消費者等への注意喚起を積極的に行うことにより、これらの食中毒防止に努める。

（１）腸管出血性大腸菌食中毒について

例年、腸管出血性大腸菌 O157 感染症（食中毒の疑いがある事例を含む。）の散发事例や生肉、生レバー等を喫食した可能性が指摘されている者が腸管出血性大腸菌 O157 に感染した食中毒事例などが報告されていることから、「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」（平成 16 年 5 月 25 日付け食安監発第 0525003 号及び平成 19 年 4 月 17 日付け食安監発第 0417001 号）、「腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（平成 17 年 7 月 20 日付け食安監発第 0720001 号）、「腸管出血性大腸菌感染症の予防対策について」（平成 19 年 8 月 8 日付け健感発第 0808001 号・食安監発第 0808004 号）等に基づき、非加熱又は加熱不十分な食肉等を若齢者、高齢者及び抵抗力が弱い者に摂食させないよう事業者に対し指導するとともに、消費者に対し注意喚起を行う。

平成 21 年、結着等の加工処理を行った食肉が原因食品とされる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が広域に発生し、本年 4 月には食肉の生食が原因と推定される大規模な腸管出血性大腸菌食中毒が発生したことから、「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 による広域散发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「生食用食肉を取り扱う飲食店における情報提供について」（平成 23 年 5 月 10 日付け食安発 0510 第 1 号）に基づき、当該食品を提供する飲食店に対して監視指導を徹底する。

また、これまでの食中毒調査、一斉取締り及び厚生労働省において経年的に行っている食品の食中毒菌汚染実態調査の結果によると、牛結着肉、生レバー、漬物等で腸管出血性大腸菌が検出されていることから、加熱後摂取食品については十分な加熱を行うこと、非加熱摂取食品については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。

（２）カンピロバクター食中毒について

平成 22 年のカンピロバクターによる食中毒事件数及び患者数は、平成 21 年と比べほぼ横ばいであり（345 件→361 件、患者数 2,206 名→2,092 名）、鶏肉関連食品及び牛レバー等牛肉関連食品の喫食によるカンピロバクター食中毒が引き続き多く発生していることから、「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）等により情報提供を行い、未加熱又は加熱不十分な食肉を若齢者、高齢者及び抵抗力が弱い者に提供しないよう事業者を指導

するとともに、消費者に対して注意喚起を行う。

(3) E型肝炎ウイルスについて

E型肝炎ウイルスによる健康被害については、「E型肝炎ウイルス感染事例について」（平成16年11月29日付け食監発第1129001号）、「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）等を参考に、野生動物の肉や豚レバーなどを調理する際には、十分に加熱調理を行うよう、事業者を指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行う。

(4) A型肝炎ウイルスについて

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）に基づき医療機関から保健所に報告されているA型肝炎の感染症患者は、平成19年以降、年間150例前後で推移してきたが、平成22年においては、345例と例年と比較し多く発生した。また、平成23年においては第21週までの累積患者数はすでに122例であり、1月には食中毒事件も発生している。

A型肝炎ウイルスによる健康被害については、「中国産ウチムラサキ（オオアサリ）に係る表示指導について」（平成14年4月16日付け食監発第0416005号）等を参考に、加熱温度や加熱時間等に関する営業者等への周知徹底並びに医療機関等関係機関への情報提供及び注意喚起を行う。

(5) ビブリオ・バルニフィカスについて

ビブリオ・バルニフィカスによる健康被害については、「ビブリオ・バルニフィカスについて」（平成8年8月15日付け事務連絡）、「ビブリオ・バルニフィカスによる健康被害の防止について」（平成13年7月16日付け健感発第38号・食監発第136号）及び「ビブリオ・バルニフィカスに関するQ&Aについて」（平成18年5月31日付け事務連絡）を参考に、引き続き医療機関等関係機関への情報提供及び注意喚起を行う。

3. 収去検査実施上の注意

(1) 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。

(2) 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。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。

(3) 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。

- (4) 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。
- (5) おもちゃについては、平成 20 年厚生労働省告示第 153 号により、器具・容器については、平成 20 年厚生労働省告示第 416 号によりそれぞれ規格の一部を改正しているので、適用期日に留意しながら可能な範囲で収去検査を行う。
- ※ なお、おもちゃについては、平成 22 年厚生労働省告示第 336 号により一部改正しており公布日から施行されているが、平成 23 年 9 月 5 日までに製造され、又は輸入されたものについては、なお、従前の例によることとされているため、指導の際に参考にされたい。
- (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。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。
- (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。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。

IV 処分等について

- (1) 立入検査、収去検査等の結果、食品衛生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。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。
- (2) 無許可営業等悪質な事例については、「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）を参考に、告発等の必要な措置を講じる。
- (3) 必要に応じ、食品衛生法第 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。

(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。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。

(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。

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。

(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で通報する。

(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。

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（様式適宜）。

V 結果の報告

結果については、別紙6の記入要領を参照の上、別紙1から4及び別紙7の様式により、平成23年9月末日までに、当部監視安全課長あて報告する。

なお、別紙1、別紙2及び別紙4については当部監視安全課食品安全係までメール（アドレスは別添様式に記載）により、別紙3については当部監視安全課乳肉安全係までファクシミリにより報告することとし、別紙7の報告に当たっては、原則として、食品保健総合情報処理システムを使用する（同システムを利用した報告については、必ず別紙8の注意事項を確認してから行うこと）。

VI 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の「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>)に掲載している内容を参考に食品衛生に関する情報提供を積極的に行う。特に、食肉及び加熱が必要な食品の十分な加熱や手指の洗浄について、積極的に注意喚起や啓発を行うこと。