

写

食安発 1 1 1 6 第 2 号
平成 2 4 年 1 1 月 1 6 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 2 4 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について

食品衛生法第 2 2 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 1 5 年厚生労働省告示第 3 0 1 号) 第 3 の六により、食品流通量が増加する年末における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品の衛生確保を図るため、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。

実施に当たっては、これまでの年末一斉取締りの結果を参考とし、冬期に食中毒患者が増加するノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生防止のため、大量調理施設や浅漬製造施設等に対する監視指導を重点的に行うとともに、カンピロバクター等による食中毒の発生防止のため対策等について監視指導をお願いいたします。

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。

また、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、予めご了承願います。

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

担 当：鶴身、前川

電 話：代表 0 3 - 5 2 5 3 - 1 1 1 1

(内線 2 4 7 8、2 4 9 1)

直 通：0 3 - 3 5 9 5 - 2 3 3 7

F A X：0 3 - 3 5 0 3 - 7 9 6 4

(別添)

(下線部は昨年度年末一斉取締り実施要領より変更部分)

平成24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）により、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、年末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24年12月3日（月）から12月28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

1. 施設に対する立入検査

次の（1）～（10）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、違反や指導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。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、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ものとする。

また、通報に係る立入検査を行う場合は、「通報に係る監視指導について」（平成19年7月13日付け食安監発第0713005号）に基づき対応する。

（1）大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）

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（最終改正：平成24年5月18日付け食安発0518第1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。

例年、飲食店、旅館及び仕出し屋におけるノロウイルスの食中毒が多発している。これらの原因の多くはノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「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」(平成16年2月4日付け事務連絡「ノロウイルス食中毒予防に関するQ&Aについて」別添)、「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)等に基づき、

- ①調理等の前及び調理中、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)の励行、
 - ②調理施設及びトイレの清掃・消毒、
 - ③特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒、
 - ④調理従事者等を含め職員の健康状態の把握及び感染性疾患による症状と診断された調理従事者等の調理等への従事の自粛
- 等について監視指導を行う。

(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)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。監視指導の結果については、別紙1の様式により報告する。

(3) 浅漬等の製造を行う施設

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24年10月12日付け食安監発1012第1号)により監視指導を徹底する。

平成24年8月29日付け食安発0829第2号に基づく立入り調査の結果を踏まえ、改善状況の確認を行うとともに、一定の規模の製造を行う企業(1日の最大製造量が概ね100kg以上)から順次、遵守するよう計画的に指導すること。また、必要に応じて、収去検査を実施すること。監視指導の結果について、別紙2の様式により報告する。

また、平成24年10月12日付け食安監発1012第1号に基づき、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。監視指導の結果については、別紙3の様式により報告する。

(4) 生食用食肉を取扱う施設

生食用食肉の規格基準に基づき、生食用食肉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)により監視指導を徹底する。

特に、「生食用食肉の監視指導について」（平成23年11月2日付け食安監発1102第1号）に基づき、特に夜間営業の飲食店について営業時間内の監視・指導を実施すること、また、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。

生食用牛肝臓については、牛肝臓の規格基準に基づき、「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24年6月25日付け食安発0625第1号）により監視指導を徹底するとともに、未加熱又は加熱不十分な牛の胃や腸の提供については、平成24年4月9日付け食安発0409第3号を踏まえて指導すること。

生食用の馬の肉又は肝臓については、引き続き、「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23年9月12日付け食安発第0912第7号）に基づき、監視指導を実施すること。

また、「豚レバーの提供に関する指導等について」（平成24年10月4日付け食安監発1004第1号）を受けて指導を行った場合には、獣畜の種類に関わらず、別紙4の様式により報告する。

(5) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

①フグ取扱い施設

営業施設が関係するフグによる食中毒防止については、「フグを原因とする食中毒防止について」（平成16年9月17日付け食安監発第0917004号）及び「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成19年12月26日付け食安監発第1226003号及び平成21年1月29日付け食安監発第0129003号）にて通知しているところであり、フグによる食中毒を未然に防止するため、販売店や飲食店等におけるフグの適切な取扱いについて、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号）に基づき監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については、告発を含め、厳正なる措置をとる。

②カキ取扱い施設

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。

なお、カキを原因食品とするノロウイルスによる食中毒が発生した場合、原因となったカキの採取海域を特定し、加熱加工用へ転用させるなど、迅速な原因究明や拡大防止措置を実施するとともに、当部監視安全課水産安全係に連絡する。

③その他

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。

(6) 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、食鳥卵の成分規格、加工基準、保存基準及び使用基準に基づき、サルモネラ食中毒の発生防止等に努める。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10年11月25日付け生衛発第1674号）を参考に実施する。

(7) 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。

(8) 食肉を処理又は販売する施設並びにと畜場及び食鳥処理場

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25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24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24年7月23日付け食安監発0723第1号）後半の平成23年度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、結果について別紙5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。

(9) 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。

(10) 野菜・果物等を取り扱う施設

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。

(11) 「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わ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われてきた物を抽出・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への注意喚起について

特に、次の（１）～（６）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

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、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないように、また、食べさせないように周知することとされていることから、引き続き、事業者に対する指導、消費者に対し注意喚起を行う。

また、結着等の加工処理を行った食肉については、「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。

食肉等の他、生食用野菜による食中毒の発生が認められていることから、加熱し

て喫食する食品については十分な加熱を行うこと、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。

(2) ノロウイルス食中毒について

ノロウイルスによる食中毒は、平成23年に事件数296件、患者数8,619人となり、患者数は、全体の中で最も多くなっている。これらの原因の多くは調理従事者等が汚染源と推察されており、食中毒発生防止のため、「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、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者及び抵抗力が弱い者に提供しないよう事業者に対し指導する。

(3) カンピロバクター食中毒について

平成23年のカンピロバクター食中毒は336件、患者数2,341名であり、事件数は全体の中で最も多かった。鶏肉等の肉類・肉類加工品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、喫食に当たっては十分加熱すること、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、消費者に対し注意喚起を行う。

(4) 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)、「豚レバーの提供に関する指導等について」(平成24年10月4日付け食安監発1004第1号)等を参考に、野生動物や豚の肉や内臓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、消費者に対し注意喚起を行う。

(5) 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、事件数346件(うち死亡例1件)に上っており、食中毒事件も1件発生した。

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。

(6) 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、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) 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。
- (6) 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等を考慮の上、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

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、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。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。
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6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。
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。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7の記入要領を参照の上、別紙1～6及び別紙8の様式により、当部監視安全課長あて報告する。別紙2及び別紙4については平成25年1月16日（水）までに、別紙1、別紙3、別紙5及び別紙8については平成25年2月末日までに報告すること。

なお、別紙1～4については当部監視安全課食品安全係まで、別紙5については当部監視安全課乳肉安全係までメール（アドレスは別紙様式に記載）により連絡することとし、別紙8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9の注意事項を確認してから行うこと）。

VI 消費者に対する注意喚起及び啓発

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～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/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/)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。