

(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 23 年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領

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、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。

実施期間

原則として、平成 23 年 12 月 1 日(木)から 12 月 28 日(水)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。

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、原則として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。

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減少しているが、仕出し屋、旅館、飲食店においては、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。

また、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、トイレの後、調理等の前及び調理中の流水・石けんによる手洗い(1 回では不十分な可能性がある)ので 2 回以上)の励行、調理施設及びトイレの清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒、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。

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)及び「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)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) 生食用食肉を取扱う施設

本年 4 月に富山県等で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事件を踏まえ、生食用食肉(牛肉)の規格基準が策定されたところである。生食用食肉の取扱いについては「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、規格基準が遵守されるよう、生食用食肉を取り扱っている施設に対し、監視指導を徹底する。

なお、今般、一部の報道において、客の求めに応じて、規格基準に適合しない生食用食肉を提供している店舗があるとされていることから、「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、本規格基準の遵守について、改めて、関係事業者への監視・指導を徹底すること、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、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、について対応する。

(4) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

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。

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。

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。

(5) 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。

(6) 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。

(7) 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

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 22 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 22 年 7 月 9 日付け食安監発 0709 第 4 号)の結果に基づき監視指導を徹底する。

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。

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、監視指導を実施しており、また、これについては「平成 22 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」(平成 22 年 11 月 24 日付け食安発 1124 第 2 号)において調査を実施しているところであるが(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乳肉安全係に連絡する。

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。

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。

(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

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

平成 22 年の腸管出血性大腸菌食中毒は事件数 27 件、患者数 358 人であった。

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。)の散発事例や生肉、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提供しないよう事業者に対し指導する。

また、これまでの食中毒調査、一斉取締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。

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 日付け食安監発 0915 第 1 号)及び「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 号第 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。

(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 22 年に事件数 399 件、患者数 13,904 人となり、平成 21 年と比較して、事件数が 111 件、患者数が 3,030 人の増となり事件数、患者数ともに全体の中で最も多くなっている。前述 1 (1) のとおり、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 22 年のカンピロバクター食中毒は361 件、患者数 2,092 名であった。原因食品については、引き続き鶏肉及び牛レバー等が非加熱又は加熱不十分な状態で喫食されたことによるカンピロバクター食中毒が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、非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)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) 食品等の収去到際しては、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) おもちゃについては平成 22 年 9 月 6 日付け厚生労働省告示第 336 号により規格の一部を改正しているが、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、改正後の規格に適合しない指定おもちゃが発見された場合は、当該おもちゃの国内製造年月日又輸入年月日を確認の上、対応する。
- (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
- (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。

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 6 3 条の規定に基づき、「食品衛生法第 6 3 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。
- 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 4 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(FAX 03-3503-7964)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）。

結果の報告

結果については、別紙 5 の記入要領を参照の上、別紙 1、別紙 2、別紙 3 及び別紙 6 の様式により、平成 24 年 2 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 及び 2 については当部監視安全課食品安全係までメール（アドレスは別紙様式に記載）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（FAX 03-3503-7964）により報告することとし、別紙 6 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こととするが、食品等の表示に係る監視指導結果等については記入しないこと。（同システムを利用した報告については、必ず別紙 7 の注意事項を確認してから行うこと）。

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。