

平成28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6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28年12月1日から12月28日までとするが、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一斉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（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（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。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、違反や指導事項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、次の（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（昭和28年厚生省令第44号）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（平成2年厚生省令第40号）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）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号）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。事業者の規模等を考慮した上でHACCPの普及推進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を導入するよう働き掛けること。
- 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。

（１）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）

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、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源と推察されていることから、「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）、「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）等に基づき、

- ① 調理従事者の健康状態の把握及び下痢等の感染性疾患の症状が疑われる調理従事者の調理等への従事の自粛
- 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ので2回以上行うこと。）の励行

③ 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淨・消毒

等について監視指導を行うこと。

本年8月に老人ホームにおいて腸管出血性大腸菌O157による死亡事例を伴う食中毒事案が発生した。「老人ホーム等における食中毒予防の徹底について」（平成28年9月16日付け生食監発0916第1号）により通知したとおり、当該事案は、未加熱の野菜調理品（きゅうりのゆかり和え）が原因食品であることから、特に高齢者等に食事を提供する施設への指導に当たり、野菜を加熱せずに提供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導を行うこと。また、大規模な食中毒の発生防止の観点から指導に当たっては、「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）にも留意すること。

大量調理施設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

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引き続き多く発生している。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別紙2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、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、有毒部位の販売等悪質な違反事例については、告発等、厳正な措置を講ずること。

(2) 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。）であって、生食用として販売するものに限る。）を取り扱う施設に対し、「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（内臓を含む。以下「食肉等」という。）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、豚の食肉等を販売しないことについて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0129第2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、野生鳥獣肉や内臓等（以下、「野生鳥獣肉等」という。）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、十分な加熱を行い、生食用として野生鳥獣肉等の提供は決して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及び挽肉調理品について

漬け込み、結着等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある

加工処理を行った食肉及び挽肉調理品を取り扱う飲食店等については、「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。

(2) の結果について別紙2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27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28年7月15日付け事務連絡）別添の平成27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のある消費者等への注意喚起について

次の(1)～(6)については、事業者及び消費者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

「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、本年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。さらには、上記事案等のほか、生食用野菜、浅漬及び団子等の菓子類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中心部まで十分な加熱を行うとともに、加熱しないで喫食する食品については、可能なものは殺菌等の処理、衛生的な取扱い及び汚染防止を行うこと等について、事業者への監視指導を徹底すること。なお、監視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、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食中毒事件数及び患者数は、平成26年と比べて増加した(事件数306件→318件、患者数1893名→2089名)。さらに本年5月には、イベント会場において加熱不足の食鳥肉を原因とした患者数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(最終改正:平成28年6月2日))等の必要な情報提供を行い、生食用又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。

(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_iryou/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5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源と推察されている。

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」及び「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

十分な状態で若齢者、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月頃に最大になる傾向がある。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、年末における感染源（患者排泄物、汚染食品等）及び感染経路対策が重要となる。については、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。

また、本年は例年に比べて感染症法に基づくE型肝炎に係る届出数が増加しており、感染症及び食中毒の調査における原因究明及び発生予防の観点から、E型肝炎による食中毒が発生した場合は、「E型肝炎発生届受理時の検体の確保等について」（平成28年8月16日付け健感発0816第3号、生食監発0816第2号）に基づき対応をすること。

(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>

(6) 魚介類の寄生虫による食中毒について

平成27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127件が報告されており、近年増加傾向がうかがわれる。「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。

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、特に試験法が示されていない場合は、「食品衛生検査指針」によって検査を行うこと。
4. 成分規格が定められた食品については、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、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、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。
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、速やかに当部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、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、別紙様式により、当部監視安全課長あて平成29年2月28日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行うこと。

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。また、外食時にも食肉については、十分に加熱されたものを選択するよう呼びかけること。

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O157による食中毒が発生しており、特に結着肉及び挽肉調理品等について中心部まで十分に加熱調理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

「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