

平成21年度食品、添加物等の夏期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、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について、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。

実施期間

原則として、平成21年7月1日(水)から7月31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。

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、表示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、「4. 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

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 20 年は、平成 19 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た(155 件 111 件、20,998 名 11,821 名)。しかし、旅館、飲食店及び仕出屋においては、患者数 50 名以上の食中毒が引き続き発生していることから、監視指導の徹底をお願いする。

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。

学校、病院等

平成 20 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ので、これらを中心に監視指導を行う。

なお、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。

(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、不適切な期限表示や衛生管理を行っていた事例が確認されていることから、「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、表示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、別添 2 の様式により報告されたい。

(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表示基準、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 日付け食安発第 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)及び「鶏卵の適正な期限表示の設定等について」(平成 16 年 1 月 30 日付け食安監発第 0130002 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) 食肉を処理又は販売する施設

生食用食肉等の衛生管理については、「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))、「と畜・食鳥検査等に関する実態調査について」(平成 20 年 4 月 8 日付け食安監発第 0408003 号)の結果、「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)、「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令について」(平成 13 年 10 月 4 日付け食発第 289 号)及び「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)に基づき、監視指導を徹底する。また、「豚レンサ球菌感染症に係ると畜業者等への注意喚起について」(平成 17 年 10 月 21 日付け健感発第 1021002 号、食安監発第 1021001 号)に基づき、と畜業者等に対する指導を行う。

と畜場等における衛生管理については、「と畜場等における衛生管理の徹底について」(平成 14 年 6 月 28 日付け食監発第 0628001 号)及び「平成 20 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 20 年 4 月 9 日付け食安監発第 0409003 号)の結果に基づき指導を徹底する。

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)にて通知し、当該通知により監視指導を実施しており、また、これについては「平成 18 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 18 年 11 月 17 日付け食安発第 1117001 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、参

考3) 本期間中も同調査を実施し、別添3の様式により報告されたい。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。

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。

(7) 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。

(8) 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。

(9) 「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。

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 20 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 19 年と比べ増加している(416 件 509 件、患者数 2,396 名 3,071 名)。また、本年入り、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

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. 食品等の表示に係る監視指導

販売施設を中心に、食品等の表示について点検し、表示基準違反の発見及び排除に努める。また、製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるため、表示基準や関係通知等（前記の内容を含む。）についての周知を含め、監視指導等を行う。

なお、監視指導に当たっては、「食品衛生法に基づく適正な表示の徹底について」（平成14年3月8日付け食企発第0308001号・食監発第0308001号）「表示行政の推進に関する相互の情報提供や協力体制の構築について」（平成15年8月29日付け薬食発第0829002号別紙）及び「通報に係る監視指導について」（平成19年7月13日付け食安発第0713005号）を踏まえ、関係部局への情報提供や連携を十分に確保する。

(1) 表示に係る監視指導実施上の注意

期限表示

広域流通食品等事業者については、科学的・合理的根拠なく、消費期限を超えた期限を表示する等、不適切な期限表示の有無について、「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添）に基づき作成された製品又は加工品に関する記録等及び製品の期限設定の一覧の作成を確認する。

食品添加物

添加物名の誤記等が見受けられることから、食品表示の信頼性を確保する意味からも適正表示の徹底を指導する。

アレルギー物質を含む食品

アレルギー物質を含有する食品の表示については、「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」(平成13年3月15日付け食発第79号)、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」(平成13年3月21日付け食企発第2号・食監発第46号)及び「加工食品のアレルギー表示制度の徹底について」(平成20年11月28日付け食安監発第1128002号)に基づき、製造業者等に対し、本表示制度の周知を含め、監視指導を行うことにより、当該制度を遵守させる。

なお、アレルギー物質を含有する食品に係る健康被害に関する苦情を受け付けたときは、上記通知に基づき製造業者に対して健康被害の発生状況、健康被害の原因と疑われる特定原材料等に関する調査を適切に行い、苦情者に対する説明を含め、調査結果に基づき必要な措置を講ずる。

また、「アレルギー物質のコンタミネーション防止対策等の徹底について」(平成15年11月18日付け食安基発第1118001号・食安監発第1118001号)に基づき、いわゆる「コンタミネーション」の防止対策の徹底等を指導する。

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品に関する表示を行うこととされている加工食品の製造業者に対し、遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知、監視指導を行うことにより、分別生産管理証明書の適正な保存を遵守させる。

保健機能食品(特定保健用食品及び栄養機能食品)等

平成17年2月に実施した「健康食品」に係る制度の見直し及び同年7月に実施した「日本人の食事摂取基準(2005年版)」の策定に伴う表示制度の改正については、関係通知に基づき見直し及び改正事項に係る周知の徹底を行う。

特に、栄養機能食品については、いわゆるダイエット食品がビタミン類等を栄養強化することによって、当該ビタミン類等とは関係のない機能(例えばダイエット効果)を強調しながら栄養機能食品である旨を標榜したり、他の機能を併せて表示するなどの事例が見受けられるので、表示の適正化を徹底するほか、特定保健用食品及びそれ以外の特別用途食品については、「特定保健用食品及びそれ以外の特別用途食品に係る適正な広告等の表示の指導について」(平成16年6月23日付け食安新発第0623001号)に基づき指導する。

また、栄養表示基準制度に基づく栄養表示がされている食品については、「栄養表示基準等の取扱いについて」(平成8年5月23日付け衛新第46号)及び「栄養表示基準の全面施行に伴う取扱いについて」(平成10年3月19

日付け衛食第 25 号) に基づき指導する。

「いわゆる健康食品」の健康保持増進効果等について虚偽誇大表示がなされている食品

「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)について」(平成 15 年 8 月 29 日付け薬食発第 0829007 号) 及び「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)に係る留意事項について」(平成 15 年 8 月 29 日付け食安基発第 0829001 号・食安監発第 0829005 号) に基づき、地方厚生局と十分連携の上、指導する。

4. 収去検査実施上の注意

- (1) 食品等の収去に際しては、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 3 月 31 日付け厚生労働省告示第 153 号により、器具・容器については、平成 20 年 7 月 31 日付け厚生労働省告示第 416 号によりそれぞれ規格の一部を改正しているので、施行期日に留意しながら可能な範囲で収去検査を行う。
- (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)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) 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。

- (8) 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、告発等の必要な措置を講じる。
3. 必要に応じ、食品衛生法（昭和22年法律第233号）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. 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、その概要を別添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。
6. 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、分離菌株については、国立感染症研究所細菌第一部に送付するようお願い

いする。

7. 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、別添 5 の記入要領を参照の上、別添 2、別添 3 及び別添 6 の様式により、平成 21 年 9 月末日までに、当部監視安全課長あて報告する。

なお、別添 2 については当部監視安全課食品安全係までメール（アドレスは別添 2 に記載）により、別添 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、別添 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（同システムを利用した報告については、必ず別添 7 の注意事項を確認してから行うこと）。

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。