

(別添)

平成27年度夏期の食品衛生強化月間実施要領

I 目的

平成27年度島根県食品衛生監視指導計画第3. 2. 2). (1)に基づき、食品の衛生的取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品関係業者等に対する監視指導の強化を図り、もって夏期における食中毒の発生防止と食品衛生の向上を図ることを目的とする。

II 実施時期

平成27年7月1日(水)から7月31日(金)までとする。

III 実施方法

1 施設に対する立入検査等

次に掲げる施設を重点対象とし、実施期間中、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、表示基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品の製造、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。

また、重点対象以外の施設について、製造基準等の規格基準が定められている食品は、当該基準について監視指導を行うとともに、食品の製造、保管に使用する器具等の洗浄、殺菌の状況についてもあわせて監視指導を行うこと。さらに製造、加工、流通、保管及び販売時における温度管理について、監視指導を行うこと。

なお、監視指導で施設に立ち入った際には、(1)及び(2)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食品衛生法施行条例及びと畜場法施行規則並びに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が改正され、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理の基準が設けられた。このことを踏まえ、HACCP普及のためのリーフレット、動画等を紹介するとともに、「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6月17日付け薬第118号)及び「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6月17日付け薬第119号)で示した自主点検票等を活用するなどによりHACCPを導入するための働きかけや助言を行うこと。
- ②食品への異物の混入については、「食品への異物の混入防止について」(平成27年1月13日付け薬第1577号)に基づき、衛生教育の適切な実施、異物混入の可能性についての点検及び必要な措置の実施等、食品等事業者における異物混入防止のための取組が徹底されるよう指導すること。また、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、食品衛生法施行条例の別表第1の第7の2により保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

(1) 重点対象施設

1) 弁当屋、仕出し屋及び旅館等の大量調理施設

- ・弁当屋、仕出し屋及び旅館での食中毒の発生は、大規模食中毒となる可能性があること、また有症者が広域に拡がる可能性があることに鑑み、これらの食中毒防止対策として、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年4月7日付け薬第312号(最終改正:平成25年10月2

9日付け薬第1500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11日付け薬第263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8月6日付け薬第785号)を踏まえ、監視指導すること。

- ・特に、旅館については、品質の劣化しやすい生もの等を大量に調理する機会が多いという特殊な事情も踏まえた監視指導を行うこととし、生食用魚介類加工品については、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とともに、調理従事者の健康管理等衛生管理に係る基本的事項の徹底を図ること。調理従事者の不顕性感染に起因する事例もみられることから、従事者に対しては、その家族において胃腸炎症状を発症している者がいれば、施設の責任者等に対し、報告するなどの体制を取るなど周知すること。
- ・ここ数年、県内においてカンピロバクターを病因物質とする食中毒が継続的に発生していることから、飲食店営業等における食肉及び卵・卵加工品等の取扱いについて指導すること。

2) 浅漬等の製造を行う施設

- ・浅漬製造施設については、「浅漬の衛生規範について」(昭和56年10月8日付け薬第315号)(最終改正:平成26年1月14日付け薬第1632号)に基づき監視指導を徹底すること。
- ・また、平成24年10月12日付け薬第1183号通知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こと。
- ・さらに、祭事等において出店する食品取扱者が取り扱う食品及びその提供方法等の把握に努め、衛生管理及び二次汚染の防止等について周知を行うとともに、加熱せず喫食する野菜等の販売を控えるよう指導すること。

3) 食肉等を取扱う施設

- ・生食用食肉の規格基準に基づき、食肉等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22日付け薬第1053号)や「生食用食肉の監視指導について」(平成23年11月18日付け薬第1292号)に基づき監視指導を徹底すること。また、悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、当課に情報提供するとともにその悪質性、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、厳正な処置を講ずること。
- ・牛肝臓については、「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24年6月26日付け薬第576号)に基づき監視指導を徹底すること。
- ・生食用として牛肝臓を提供しないよう関係事業者に対し徹底するとともに、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。
- ・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13日付け薬第140号通知を踏まえて指導すること。
- ・豚肉及び豚内臓については、生食用としての提供を禁止する規格基準が策定されたことから、「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4日付け薬第501号)に基づき、関係事業者に対して、生食用として豚の食肉等を販売しないこと及び豚の食肉等は中心部まで十分に加熱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指導を徹底すること。
- ・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1

0年9月25日付け薬第284号（最終改正：平成23年9月22日付け薬第1053号）に基づき、監視指導を徹底すること。

- ・上記以外の食肉等（野生鳥獣肉を含む）についても、腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルス、カンピロバクター等による食中毒のリスクが報告されていることから、関係事業者に対して、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指導を徹底すること。
- ・上記監視指導の結果について別紙2の様式により獣畜等の種類にかかわらず報告すること。

4) 学校、病院等の大量調理を行う集団給食施設

- ・平成26年度は県内でも学校給食をはじめとする集団給食施設で異物の混入事案が相次いで発生したことから、施設への立入による異物混入防止対策の点検、助言を実施すること。
- ・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に基づき、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こと。

5) 広域に流通する食品を製造、販売する施設

- ・広域に流通する食品を製造、販売する施設が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2月13日付け薬第1721号）、「食品の衛生管理等の徹底について」（平成19年9月21日付け薬第996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18日付け薬第1424号）に基づき、卸売り業者、販売店等へ食品を出荷する製造施設等における衛生管理の実施状況、表示等について指導すること。

なお、平成19年2月13日付け薬第1721号に基づく広域流通食品等事業者について、指導結果を別紙1により報告すること。

6) と畜場・食鳥処理場・食肉処理施設

- ・と畜場等における衛生管理については、平成27年4月1日に「と畜場法施行規則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の一部を改正する省令」（平成26年厚生労働省令第59号）が施行されたことを踏まえ、HACCPに基づく衛生管理の徹底及び導入の推進を図るよう普及・啓発を行い、「平成26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26年8月1日付け薬第781号）の平成25年度結果等を参考に、監視指導を徹底すること。
- ・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こと。
- ・牛の脊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21日付け薬第2672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31日付け薬第2044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の改正について」（平成27年3月31日付け薬第20

- 16号)の内容を留意の上、監視指導するとともに、結果について別紙3により報告すること。
- ・食肉処理施設において、月齢が30ヶ月を超える若しくは月齢不明の牛の脊柱とこれに付着した肉と骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法により処理が行われている場合は直ちに中止するよう指導するとともに、薬事衛生課まで報告すること。

(2) その他の対象施設

1) 魚介類及び魚介類加工品を製造、処理及び販売する施設

- ・麻痺性貝毒による食中毒の防止については、「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」(平成27年3月13日付け薬第1871号)及び「島根県貝毒対策指針」(平成19年11月21日付け水第717号)に基づき、監視指導しているところであるが、今般、他の自治体において麻痺性貝毒を原因とする食中毒が発生したことを受け、「麻痺性貝毒による食中毒の防止について」(平成27年6月1日付け薬第470号)を発出した。
については、違反品が流通販売されることがないように、引き続き上記指針等に基づく監視指導を行うこと。
- ・飲食店及び魚介類販売施設に限らず、食品衛生法第52条に基づく許可を要しない魚介類の処理加工施設及び産地、流通市場等についても対象として、「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18日付け薬第231号)に基づき、同通知の趣旨に沿って腸炎ビブリオによる食中毒対策を重点的に監視指導を行うこと。
- ・クドア・セプテンpunkタータ(kudoa seputempunctata)による食中毒については、消費者、関係業者等が正しい知識を得ることができるようCATV、回覧等を利用し積極的な普及・啓発に努めること。
また、ヒラメからクドア孢子が検出されたものについては「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」(平成24年6月14日付け薬第499号)により、引き続き遡り調査を実施するとともに、食中毒発生リスク低減を図るための指導を実施すること。

2) 卵及びその加工品を製造、調理、販売する施設

- ・卵及びその加工施設については、「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12月17日付け薬第347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2月4日付け薬第2776号)に基づき、監視指導を行うこと。

3) 牛乳、乳製品の製造及び販売施設

- ・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を行うこと。
- ・乳等による食中毒発生を防止するため、乳処理施設に対し「乳及び乳製品の衛生確保について」(平成13年5月31日付け薬第210号)に基づいた監視指導を行うこと。
- ・脱脂粉乳については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」(平成15年1月7日付け薬第529号)に基づき監視指導するとともに、全粉乳、調製粉乳等についても監視指導を行うこと。

4) 野菜・果物等を販売する店舗

- ・無登録農薬の流通に係る監視強化については、平成14年9月6日付け薬第355号で通知しているが、無登録農薬を使用した農産物等が流通している旨の情報があつた場合は、速やかに流通

状況調査等を実施すること。なお、検査により無登録農薬が検出された場合は、薬事衛生課まで通報すること。

5) 「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、これまで一般的に食され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とともに、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。よって、「いわゆる健康食品」の製造業者、販売業者に対して、取扱う食品の安全性が十分確保されているか確認するよう監視指導を行うこと。
- ・「いわゆる健康食品」による健康被害があった場合は、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対策要領」（平成14年10月4日、医薬発第1004001号）に基づき、調査の上、同要領別紙「健康食品等に関する健康被害受付処理票」を作成し、薬事衛生課まで報告すること。

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

例年夏期に細菌性食中毒が多発していることから、細菌性食中毒について事業者への指導や消費者への注意喚起を積極的行うこととする。特に、次の(1)～(7)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重点的に行うことにより、これらの食中毒防止を図ること。

あわせて、事業者に対し、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とともに、「食品衛生責任者講習会受講の徹底について」（平成27年1月8日付け薬第1552号）に基づき、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べく、積極的に実務講習会等を受講するよう指導すること。

(1) 腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

平成23年の飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を受けて、生食用食肉の規格基準が設定されたところであるが、本規格基準に適合する生食用食肉であっても、引き続き、「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23年9月22日付け薬第1053号）に基づき、若年者、高齢者などの抵抗力の弱い者に生肉を食べさせないよう事業者を指導するとともに、消費者に対して、抵抗力の弱い者は生肉を食べないよう注意喚起を行うこと。

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0157食中毒対策」（平成21年9月18日付け薬第976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22日付け薬第177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26年1月14日付け薬第1635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こと。

食肉等の他、団子などの菓子類、生食用野菜及び浅漬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、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こと。

なお、指導に当たっては、「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号及び食安監発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

鶏肉等の肉類・肉類加工品を原因食品とするカンピロバクター食中毒が依然として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Q&Aについて」（平成19年3月5日付け事務連絡 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課）等の情報提供を行い、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飲食店営業など食肉取扱い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こと。

(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12月1日付け薬第1738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24日付け薬第1345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5日付け薬第1111号）等により、野生動物の肉や豚レバーなどの豚由来の食品については十分に加熱調理を行うよう注意喚起を行う旨お願いしてきた。昨年、野生鳥獣肉の取扱いについて「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）が示された。また本県では、平成18年9月に「猪肉の処理に係る衛生管理ガイドライン」を策定している。これらのガイドラインに基づき、飲食店に対して、野生鳥獣の肉や内臓などを調理する際には、食肉処理場において処理されたものを仕入れ、十分に加熱調理を行うよう指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行うこと。

(4) ビブリオ・バルニフィカスについて

肝臓病や糖尿病の患者、アルコール中毒などのハイリスクの人が、この菌に汚染された魚介類の摂取や皮膚の創傷から感染した事例が報告されているので、「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6月6日付け事務連絡）を参考に、生鮮魚介類を生食後、あるいは海水浴後に体調不良となったなどの問い合わせがあった場合は、医療機関を受診するよう指導すること。

(5) サルモネラ食中毒について

平成22年にウズラ卵の生食を推定原因とする食中毒事件が2事例発生した。ウズラ卵の取扱い及び管理方法等に関して、監視指導するとともに、正しい取扱いについて啓発すること。

(6) A型肝炎ウイルスについて

平成23年1月には、A型肝炎ウイルスに罹患した調理従事者による食中毒事件も発生しているところである。また、「A型肝炎の発生動向及び注意喚起について」（平成26年3月14日付け事務連絡）のとおり、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）に基づく患者報告数が本年は例年より多く推移していることを踏まえ、食品取扱者の入念な手洗いや健康状態の把握等の食品取扱者の衛生管理の徹底と普及啓発に努めること。

(7) ウェルシュ菌について

平成26年にウェルシュ菌を原因とする食中毒事件が2事例発生した。飲食店施設等に対して、迅速性を意識した食品の取扱いや、保存温度の適切な管理、十分な加熱調理等について指導を行うとともに、消費者に対して注意喚起を行うこと。

3 食品等の表示に係る監視

販売店を中心に、食品等の表示、保存状況等について点検し、食品表示法第4条第1項の規定により定められた食品表示基準又は保存基準に違反する食品等、腐敗又は変敗した食品等、不潔な食品等の発見及び排除に努めること。

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、食品表示基準等について周知、指導を効果的に実施すること。

なお、食品表示基準附則第3条に規定される経過措置により、期間中は新基準及び旧基準が併存することとなるが、同一容器に新基準に基づく表示と旧基準に基づく表示が混在することは、原則認められないことに留意の上、食品関連事業者等に対し、適宜新基準への移行を促すこと。

さらに、監視指導にあたっては、関係部局への情報提供や連携を十分に確保し、必要に応じて関係行政機関と連携して食品等の表示に係る調査や立入調査を同時に実施すること。

(1) 期限表示

消費期限を超えた期限を表示する等、食品等事業者による不適切な期限表示事例が確認されていることから、「消費期限又は賞味期限の適切な取扱いについて」（平成21年11月9日付け薬第1155号）の趣旨も踏まえ、科学的合理的な期限表示の設定等がなされるよう適正表示の徹底を指導すること。

また「食品衛生法第1条の3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日付け薬第1874号）に基づき作成された製品又は加工品に関する記録等を確認するとともに、製品の期限設定の一覧表を作成するよう指導すること。

(2) 食品添加物の表示

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こと。

また、「食品衛生法に基づく添加物の表示等について」（平成22年11月2日付け薬第1129号）に基づき、防かび剤又は防ばい剤を使用した食品については、いわゆるばら売り等によって消費者に販売する場合であっても、これらを使用した旨の表示を行うよう販売業者を指導すること。

さらに、食品表示基準において添加物と添加物以外の原材料を明確に区分して表示するなど、販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善が行われたため、このことを周知するとともに、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号。以下、「食品表示基準通知」という。）に基づき指導すること。

(3) アレルゲンを含む食品

食品表示基準通知の「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」に基づき、食品関連事業者等に対し、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こと。その際、製造業者及び加工業者による使用原材料の点検及び確認並びに適正表示の徹底を指導すること。

なお、アレルゲンを含む食品に係る健康被害に関する苦情を受け付けたときは、上記通知に基づきアレルギー患者、関係施設等の調査を適切に行い、必要な措置を講ずること。

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12月15日付け薬第2475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こと。なお、小麦グルテンを使用した米粉パンを製造している事業者に対しては、アレルギー表示が原則として個別表記になったことを踏まえ、「グルテン（小麦を含む）」と適切に表示するよ

う指導すること。

さらに、対面販売や中食・外食産業に係る事業者によって販売される食品については、品書き、メニュー等を通じ、アレルギー疾患を有する者に対する情報提供などの自主的な取組を促すこと。また、食品表示基準において原則として個別表記とするなど、アレルギー表示に係るルールの改善を行ったため、このことを周知するとともに、食品表示基準通知に基づき指導すること。

(4) 生食用食肉

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう、生食用食肉（牛肉）を取り扱っている施設に対し、監視指導を徹底すること。

また、生食用食肉（牛肉）を容器包装に入れたまま客に販売し、客が客席で自ら容器包装を開封し調味液等と混ぜ合わせて喫食している件について、店舗内の販売であっても容器包装されている食品を販売する場合には表示基準を遵守されるよう、当該方式により生食用食肉（牛肉）を販売している施設に対し、監視指導を徹底すること。

(5) 気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品

食品表示基準通知に基づき、気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品については、要冷蔵食品であることが消費者等に明確にわかるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字をわかりやすい大きさ（概ね20ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示するよう、食品等事業者に対して指導を徹底すること。

(6) 遺伝子組換え食品

食品表示基準通知に基づき、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等に対し、遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知、監視指導を行い、分別生産管理証明書の適正な保存や適正表示の徹底を指導すること。

(7) 保健機能食品（機能性表示食品、特定保健用食品及び栄養機能食品）等

平成27年4月に創設された機能性表示食品制度については、製造業者等に対する内容の周知を徹底し、制度の遵守を図るとともに、食品表示基準通知の「別添 機能性表示食品」に記載された事項が遵守されるよう監視指導を行うこと。なお、新たに創設された制度であるため、食品表示基準附則第3条に規定する経過措置は適用されないことに留意すること。

栄養機能食品及び特定保健用食品についても、食品表示基準に基づく適正表示の徹底及び制度の遵守を図ること。

栄養表示については、食品表示基準において原則として全ての一般用加工食品及び一般用の添加物に表示が義務付けられたこと、栄養強調表示及び栄養機能食品に係るルールの改善が行われたことから、このことについて製造業者等に対し周知を行うとともに、食品表示基準通知に基づき指導すること。

(8) 「いわゆる健康食品」

機能性表示食品制度の創設と関連し、保健機能食品以外の食品について保健機能食品と紛らわしい名称等の表示や広告を行わないよう、食品表示の関係団体に対し、「保健機能食品以外の食品における表示の適正化について（協力要請）」（平成27年3月31日付け消表対第446号）により、要請が行われたところである。上記通知の内容や、健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の

禁止に係る厚生労働省のガイドライン、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進上の留意事項について」（平成25年12月24日消費者庁公表）において示された考え方等により、健康増進法や景品表示法を所管する部署（健康推進課、環境生活総務課消費とくらしの安全室、各保健所健康増進課等）及び行政機関（地方厚生局等）と十分連携の上、表示や広告について監視指導を行うこと。

（9）漬物

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう、漬物製造施設等に対し、監視指導を徹底するとともに、「漬物に係る食品表示について」（平成24年10月24日付け薬第1190号）に留意すること。

（10）邦文による表示

邦文の表示のない輸入食品の販売が確認されていることから、食品表示法に基づく表示が必要な食品であるにも関わらず邦文の表示のない事例を確認した場合には、邦文表示を行うよう食品等事業者に指導を行う等、不適切な表示とならないよう、必要な対応を行うこと。

（11）乳児用食品

食品表示基準通知に基づき、表示について指導すること。

（12）魚介類又は卵及びその加工品

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう監視指導を行うとともに、上記1の（2）の1）又は2）の関連通知に基づく表示事項に留意すること。

4 収去検査

収去検査の実施にあたっては以下の点に留意すること。

- （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、製造者又は販売者等の立会いのもとで行うこと。
- （2）試験法が成分規格等に定められている場合及び通知等で示されている場合は、当該試験法によること。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ること。
- （3）成分規格のある食品については、成分規格不適の食品の流通を防止する観点からも、収去試験を積極的に行うこと。
- （4）添加物が使用されている食品については、食品中の添加物の表示と検査結果不一致、指定外添加物の使用による違反事例が報告されているので、収去検査を積極的に行うこと。
- （5）違反発生時に同一食品の検査強化等の措置をとる必要があるから、収去時に食品の生産地、生産者及び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）、ロット等の必要な情報を記録すること。

- (6) 収去及び検査にあたっては、各保健所等で作成された標準作業書に従い実施すること。
- (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、速やかに薬事衛生課まで報告すること。
- (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毎に個別に検査を実施すること。
- (9) 検体数及び検査項目については、各保健所毎の平成27年度食品衛生監視指導計画に従い計画的に実施すること。

IV 処分等

- 1 立入検査及び収去検査等の結果、法令に違反する事実等が認められた場合は時期を逸することなく厳正な処分、その他必要な措置を講じること。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 無許可営業等悪質な事例については、「消費者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13日付け薬第655号）を参考に、告発等の必要な措置を講じること。
- 3 違反食品を発見した場合及び違反食品の通知を受けた場合には、「違反食品等事務処理要領」により事務処理を円滑かつ迅速に行うこと。
- 4 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は、遅滞なくその概要を別紙4の様式に記入のうえ、当課までファクシミリで通報すること。
- 5 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）、薬事衛生課までファックスで報告するとともに、汚染源、汚染経路を特定するため、当該食品の遡り調査を行うこと。
- 6 立入検査の結果、事実関係の確認が必要な場合には、当該事業者に対して、必要に応じて、食品表示法第8条又は食品衛生法第28条の規定により、文書により報告を徴取すること。また、当該報告について虚偽の報告がなされたことが判明した場合は、食品表示法第8条又は食品衛生法第28条違反として厳正に対処すること。
- 7 景品表示法等の他法令に違反する表示を発見した場合は、直ちに関係行政機関に対し情報提供を行うとともに、情報提供を行った内容、日時等について適切に記録すること。
- 8 一般消費者等から提供を受けた疑義情報については、その事実確認等を行った上で、現地確認を迅速に行うとともに、他の都道府県等や関係行政機関へ回付すべき情報についても、迅速に回付する。さ

らに、これらの対応について、記録を適切に行うこと。

- 9 アレルゲンを含む食品の表示に関する違反を発見した場合には、「アレルギ―物質を含む食品の表示の徹底について」（平成21年9月9日付け薬第912号）に基づき、速やかに薬事衛生課まで報告すること。また、食品表示基準又は食品衛生法第20条に違反する食品などに関する事案であって消費者安全法第12条第1項又は第2項の規定に該当する場合には、「食品衛生法第19条及び第20条に違反する事例の報告について」（平成21年11月10日付け薬第1184号）に基づき、直ちに薬事衛生課まで報告すること。

V 事業者に対する啓発

食品表示基準附則第4条及び第5条に規定される経過措置期間の経過後は、新たな基準に基づく表示が行われていない場合、食品表示基準違反となることから、消費者庁ホームページ（<http://www.caa.go.jp>）に掲載している製造所固有記号の使用に係るルールの改善及び表示レイアウトの改善等の内容についても、十分な啓発を行うこと。

VI 結果の報告

結果については、平成27年8月31日（月）までに、次の1及び2により健康福祉部薬事衛生課長あて報告すること。

- 1 「平成27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27年6月3日付け食安発0603第1号）の別紙5の記入要領を参考に別紙1、別紙2、別紙3及び別紙6の様式により報告すること。
- 2 「平成27年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締まりについて」（平成27年6月18日付け消表対第807号）の別添2の記入要領を参照の上、別添3の様式により報告すること。

VII 消費者に対する啓発

消費者等に対し、食品衛生及び食品表示に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、厚生労働省及び消費者庁ホームページ等に掲載している以下の内容等を参考に、食品衛生及び食品表示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。

○厚生労働省「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>

○政府広報 突出し広告食中毒予防

「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意ください！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1157.html>

○政府広報オンライン 特集「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」

http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

○政府広報オンライン お役立ち情報（最終更新平成24年6月28日）

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

○厚生労働省 食中毒予防パンフレット

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>

○食品安全委員会 食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

○消費者庁ホームページ

<http://www.caa.go.jp>