

(別添)

平成24年度 年末の食品衛生強化月間実施要領

薬事衛生課

I 目的

平成24年度島根県食品衛生監視指導計画に基づき、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、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を強化することにより、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。

II 実施期間

平成24年12月1日(土)から平成24年12月31日(月)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、当該期間中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積極的に努める。また、食品の製造並びに加工、運搬、保管等における衛生的取扱いについて指導を行うこと。

なお、例年、ノロウイルスによる食中毒が多発しており、原因施設については飲食店、旅館及び仕出し屋が多くを占めていることから、当該施設に対し、ノロウイルスの特性を踏まえた食中毒の防止策がなされるよう監視指導を行うこと。

【重点対象施設】

1) 弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等大量調理施設

- ・県内で発生したノロウイルスによる食中毒の発生原因を見ると、食品取扱い従事者や調理従事者等を介して食品を汚染したと推察される事例が多いことから、「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日付け厚生労働省事務連絡、平成19年3月7日最終改正)、「ノロウイルス食中毒対策について」(平成19年10月19日付け薬第1123号)を参考に、手洗いの励行、調理台や調理器具の十分な殺菌、調理従事者の健康管理について事業者に対し、十分に指導すること。
- ・大規模食中毒の発生を未然に防ぐため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「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)を参考に、監視指導を行うこと。
- ・旅館及びホテルについては、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た監視指導を行うこと。また、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)消費するよう指導すること。
- ・おせち料理などのそうざいを製造する施設については、過剰な製造や残品の使用などは厳に慎むよう指導すること。

2) 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24

日付け薬第1183号)により監視指導を徹底する。

- ・各保健所における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業者(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は厚生労働省通知の別紙2の様式により報告すること。
- ・また、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。監視指導の結果については、厚生労働省通知別紙3の様式により報告する。

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。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。
- ・生食用牛肝臓については、牛肝臓の規格基準に基づき、「食品の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13日付け薬第140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5日付け薬第1111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、厚生労働省通知の別紙4の様式により報告する。

4) 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)及び「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)を踏まえ、卸売り業者、販売店等へ食品を出荷する菓子製造施設、魚肉練り製品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は、指導結果を厚生労働省通知の別紙1により報告すること。

5) 魚介類、魚介類加工品を製造、処理、販売する施設

- ・フグについては、「フグを原因とする食中毒防止について」(平成16年9月27日付け薬第1338号)、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」(平成20年1月9日付け薬第1511号)及びその他通知を参考に、フグによる食中毒を防止するため、飲食店、魚介類販売店等におけるフグの適正な処理について監視指導すること。食品営業施設においてフグ中毒が発生した場合は、告発も念頭において調査すること。
- ・また、フグ処理施設及びフグ処理者の確認について、平成16年9月22日付け薬第1337号にて通知しているので、監視指導に併せ確認をお願いする。

- ・生食用カキについては、平成14年10月4日付け薬第395号「生食用カキの採取海域等表示の適正化について」に基づき、生食用カキにおける採取海域等の適正な表示及び加熱加工用カキが生食用として流通販売しないよう、販売施設等の監視指導すること。また、カキにおいて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、薬事衛生課あて連絡すること。

6) 食肉を提供又は処理又は販売する施設、食用油脂を製造する施設、ゼラチン又はエキスを製造する施設及びその他牛骨由来食品を取扱う施設

- ・平成23年は全国の統計において、カンピロバクターによる事件数が最も多く、島根県内でも2件食中毒が発生した。「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)等により食肉を提供する飲食店施設等への監視指導を徹底するとともに、消費者に対して注意喚起を行うこと。
- ・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7月2日付け薬第242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について」(平成24年7月24日付け薬第733号)の結果等に基づき指導を行うこと。
- ・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。
- ・猪肉に係る衛生管理ガイドラインの普及啓発を図り、平成19年9月12日付け薬第950号通知による点検票に基づき処理施設等の点検を実施すること。
- ・平成21年に飲食チェーン店において、結着等の加工処理を行った食肉の加熱調理が不十分であったために、腸管出血性大腸菌0157食中毒事件が広域に発生した。これらのことから、「食肉にあって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味液に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着され成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する」旨について、「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9日付け薬第397号)、「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18日付け薬第976号)に基づき指導を行うこと。
- ・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21日付け薬第2672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21日付け薬第2673号)に基づき、監視指導すること。なお、監視指導にあたり、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、直ちに中止を指示し、併せて薬事衛生課に連絡すること。
また、期間中にせき柱を取り扱う施設に対する監視指導を行った場合は、その概要を別紙3の様式により、薬事衛生課あて報告すること。

7) 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、厚生省令第90号、厚生省告示第259号)に基づきサルモネラ食中毒の発生防止を重点に監視指導すること。

8) 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、「無登録農薬の流通に係る監視強化について」（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。

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、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。よつて、「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すること。
- ・「いわゆる健康食品」による健康被害があつた場合は、「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

例年冬期にウイルス性食中毒（特にノロウイルス）が多発していることから、ウイルス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に行うこととする。特に、次の（1）～（4）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。

1) 腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

- ・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、また、食べさせないよう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 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「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11日付け薬第334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行うこと。
- ・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

- ・島根県においては、昨年度1月～3月にかけてノロウイルスによる食中毒が続発しており、これらの原因の多くは調理従事者等が汚染源と推定されている。
- ・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年は全国の統計において、カンピロバクターによる事件数が最も多く、島根県内でも2件食中毒が発生した。全国において、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及び高齢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こと。

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こと。

3. 食品等の表示及び保存状況等に係る監視指導

(1) 留意事項

- ・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、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、表示基準等について周知、指導を効果的に実施すること。また、輸入食品等において日本語の表示がない事例を確認した場合には、日本語表示をつけるよう食品等事業者に指導を行うとともに、IV. 4. により遅滞なく当課まで報告すること。

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、「食品衛生法に基づく表示について」（平成15年9月5日付け薬第1903号）及び「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年3月4日付け薬第2252号）を参考に、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。さらに、「消費期限又は賞味期限の適切な取り扱いについて」（平成21年11月9日付け薬第1155号）の趣旨を踏まえ、必要に応じ食品等事業者に適切なアドバイスを実施すること。

2) 食品添加物の表示

- ・食品添加物の表示については、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監視指導すること。

3) アレルギー物質を含む食品

- ・アレルギー成分を含む食品に係る表示については、平成14年4月1日から施行されているところであるが、当該表示の違反事例が続発していることから、「アレルギー物質を含む食品の表示の徹底について」（平成15年4月8日付け薬第120号）、「加工食品のアレルギー表示制度の徹底について」（平成22年12月13日付け薬第1299号）により、食品製造施設の監視の際、使用原材料の点検及び確認を行い、適正表示の徹底を指導すること。
- ・なお、「アレルギー表示が不適切である」との有症苦情があった場合は、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。

4) 遺伝子組換え食品

- ・遺伝子組換え食品の表示については、平成13年4月1日から施行されていることから、食品製造施設の監視の際、遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知、指導監督を行い、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。

5) 生食用食肉

- ・「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令について」（平成23年10月5日付け薬第1108号）に基づき、表示基準を遵守されるよう、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。
- ・また、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、表示に係る監視指導を実施する。

6) 漬物

- ・「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）に基づき、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。

4. 収去試験

(1) 重点対象食品

- ・生食用魚介類及び魚介類加工品、生食用食肉及び食肉製品、そうざい、地域の特産品であって特に年末年始に広域に流通するもの。
- ・輸入食品についても同様に対象とすること。

(2) 収去試験実施上の留意事項

- 1) 食品等の収去到際は、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等の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）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、食品衛生検査施設で作成された標準作業書に従い実施すること。
- 7) 検体数及び検査項目については、平成23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. 立入検査及び収去試験等の結果、法令に違反する事実等が認められた場合には遅滞なく法に基づく

厳正な処分を行うとともに、その他必要な措置を講じること。

2. 無許可営業については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、「平成24年度食品、添加物等の年末一斉取り締まりについて」（食安発1116第2号）の別紙6の様式に記入の上、当課までファクシミリ（FAX0852-22-6041）で通報すること。

V 結果の報告

結果については、下記1. 及び2. により当課あて報告すること。

1. 「平成24年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」（食安発1116第2号）の報告別紙7の記入要領を参照の上、別紙2及び別紙4については1月9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1月末日までに報告すること。なお、食品等の表示に係る監視指導結果等については、次項2. により報告すること。
2. 「平成24年度食品衛生法等に基づく食品等の表示に係る年末一斉取締りの実施について」（消食表第473号）の報告別紙2の記入要領を参照の上、別紙3の様式により平成25年1月末日までに報告すること。

VI 消費者に対する啓発

消費者に対する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「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/）及び消費者庁ホームページ（<http://www.caa.go.jp>）に掲載され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こと。