

(別添)

(下線部は昨年度実施要領より変更部分)

平成28年度夏期の食品衛生強化月間実施要領

I 目的

平成28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28年7月1日(金)から7月29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。特に飲食店等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」を参照し、収去して検査をする場合には、「4 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、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、食品事業者に対しては、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し、その実施状況については、「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の際には、食品衛生法施行条例に規定される HACCP 導入型基準の適

合状況を確認するとともに、必要に応じて同条例に基づく届出を指導すること。その際には、上記通知で示した確認票も活用すること。

(1) 重点対象施設

1) 生食用若しくは加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む。）を提供している施設

細菌性食中毒の発生件数のうち、生又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む。）を原因とするカンピロバクター食中毒が引き続き多数を占めている。食中毒予防のため、食鳥肉（内臓を含む。）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。結果について別紙1の様式により報告すること。

2) 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広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29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、寿司、刺身等の魚介類調整品については、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こと。

3) 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。結果については別紙2の様式により報告すること。
- ・ 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。

4) 食肉等を取扱う施設

- ・ 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。

- ・牛肝臓及び豚肉（内臓を含む。）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）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4日付け薬第501号）に基づき監視指導を徹底すること。引き続き、関係事業者に対して、生食用として牛肝臓及び豚肉等を販売しないことについて指導を徹底すること。
- ・牛の内臓（牛肝臓を除く）等については、今までの調査から、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。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。
- ・生食用の馬肉又は馬肝臓については、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28年3月15日付け薬第2104号）、以下、「生食用食肉等通知」という。）に基づき、監視指導を徹底すること。
- ・野生鳥獣肉については、「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）及び「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドラインについて」（平成28年3月31日付け薬第2276号）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るとともに、関係事業者に対して十分な加熱を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないよう注意喚起及び指導を徹底すること。
- ・結着等の加工処理を行った食肉を取り扱う飲食店については、「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18日付け薬第976号）、「腸管出血性大腸菌 0157 による広域散发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、監視指導を徹底すること。
- ・上記監視指導の結果について別紙1の様式により報告すること。

5) 学校、病院等の大量調理を行う集団給食施設

- ・平成27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食中毒や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食中毒防止対策及び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。

6) と畜場・食鳥処理場・食肉処理施設

- ・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・啓発を行うこと

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等について」（平成27年8月5日付け薬第904号）の平成26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2016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。

7) 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。
- ・平成27年に県内でアニサキスによる食中毒が3件発生したことから、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。
- ・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、クドア・セプテンpunkタータが寄生した生食用生鮮ヒラメについては「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、情報提供等を行うこと。

(2) 平成28年度全国高等学校総合体育大会（7月28日開会）に係る立入検査

本大会では、県内においても多数の参加者、競技役員等の宿泊や飲食が見込まれており、高温多湿な時期に短期間かつ集中的な食事の提供が行われることから、これらによる食中毒の発生が懸念される。

「平成28年度全国高等学校総合体育大会に係る食品衛生対策について」(平成28年2月9日付け薬第1908号)及び「平成28年度全国高等学校総合体育大会に係る「配宿宿舎計画書」及び「弁当調達計画書」について」(平成28年4月13日付け薬第133号)に基づき、関係施設の計画的な監視指導を行うこと。

また、各市町実行委員会とも連携し、大会中に不適切な食品の販売等が行われないよう関係事業者への指導、助言等を行うこと。

- 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がある消費者等への注意喚起次の(1)～(3)については、事業者及び消費者の認知不足の状況等を考慮して、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るため、積極的に実務講習会等を受講するよう指導するとともに、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。

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。平成27年には、県内で初めて腸管出血性大腸菌による集団食中毒が発生した。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)(最終改正：平成28年6月24日付け事務連絡)等の必要な情報提供を行い、生食用若しく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。

(3) E型肝炎ウイルスについて

「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24日付け薬第1345号)及び「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドラインについて」(平成28年3月31日付け薬第2276号)に基づき、野生鳥獣の食肉等について十分に加熱調理を行うよう、関係事業者を指導するとともに、客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、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)(食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令(平成27年内閣府令第11号)第5条第1項に定める事項に係るものに限る。)及び食品衛生法第20条に規定する虚偽の又は誇大な表示又は広告の禁止の違反の発見及び排除に努めること。

また、道の駅や産地直売所を含めた製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるとともに、業務用加工食品の容器包装又は送り状等の表示事項の適正化を図るため、食品表示基準や関係通知等について周知、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、「島根県食品表示立入検査・指導等指針の策定について」(平成27年9月24日付け薬第1144号。以下、「県指針通知」という。)に留意の上、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原材料と添加物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、昨今、海外から米粉を使用した「グルテンフリー」と表示した加工食品が輸入されているが、欧米諸国における「グルテンフリー」表示と、我が国における「アレルギー表示」とは基準が異なることに鑑み、輸入者等の事業者に対し、原材料におけるアレルゲンの混入状況を十分確認の上、適切なアレルギー表示を行うよう指導すること。

なお、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、当該方式により生食用食肉を販売している施設に対し、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監視指導を徹底すること。

なお、生食用食肉については、生食用食肉等通知に基づく表示事項に留意すること。

(5) 気密性のある容器包装詰め^の要冷蔵食品

食品表示基準通知に基づき、気密性のある容器包装詰め^の要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、分別生産流通管理を実施している製造業者等に対しては、その証明書の適正な管理を遵守させること。

(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。特に、生鮮の機能性表示食品については、生産及び品質管理の体制に係る監視指導を行うこととともに、一般の生鮮食品との誤認防止等の観点から、健康増進法及び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）と連携し、ポップ等の陳列物による店頭広告の状況についても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。なお、特定保健用食品に係る監視指導にあつては、「特定保健用食品に関する質疑応答集について」（平成 28 年 1 月 20 日付け健第 1514 号の 2）の別添の「表示の適正化について」において示された考え方も参考とすること。

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。この内容のほか、「食品として販売に供するもの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」の一部改正につい

て」(平成28年4月20日付け薬第150号)等に基づき、健康増進法や景品表示法を所管する部署及び地方厚生局と十分連携の上、表示や広告について監視指導を行うこと。

(9) 魚介類及びその加工品

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(1)の7)の関連通知に基づく表示事項に留意すること。

(10) 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、「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)に基づく表示事項に留意すること。

(11) 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。

(12) 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へ指導を行う等、不適切な表示とならないよう、必要な対応を行うこと。

(13) 乳児用規格適用食品

食品表示基準通知に基づき、表示について指導すること。

4 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、営業時間内の監視・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、製造者又は販売者等の立会いのもとで行うこと。

(3) 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。

(4) 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。

- (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。
- (6) 違反発生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。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6月5日付け薬第465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15日付け薬第1735号）を踏まえて実施すること。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 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。
- (10) 検体数及び検査項目については、各保健所毎の平成28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 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。対応にあたっては、「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5の様式に記入のうえ、当課までファクシミリ（FAX0852-22-6041）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クシミリ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 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、速やかに薬事衛生課に連絡すること（様式適宜）。
- 7 立入検査、収去検査等の結果、食品表示法に違反する事実が認められた場合は、県指針通知に基づき、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こと。また、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。なお、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。
- 8 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。
- 9 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。
- 10 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、「アレルギー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28年8月31日（水）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28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28年6月17日付け生食発0617第1号）の別紙4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28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りの実施について」(平成28年6月13日付け消表対第886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こと。特に、手指の洗浄の重要性のほか、食肉については、生で喫食せず中心部まで十分に加熱して喫食すること及び調理に使用するトングや箸等が他の食材を汚染することがないように注意喚起や啓発を行うこと。さらに、食肉以外の加熱が必要な食品についても十分に加熱して喫食するよう注意喚起や啓発を行うこと。

また、有毒植物や有毒魚の誤食による食中毒も増加していることから、食用と確実に判断できないものについては、喫食しないよう注意喚起すること。

- 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
「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>
- お肉はよく焼いて食べよう
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>
- 厚生労働省 有毒植物による食中毒に注意しましょう
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html
- 厚生労働省 ノロウイルスに関するQ&A
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html
- 厚生労働省 カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.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>