

## 令和元年度船橋市食品衛生法等に基づく年末一斉監視指導実施要領

### I 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)第3の六に基づき、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用等について、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、年末における食中毒の発生防止、食品衛生の向上及び食品等の表示の信頼性を確保することを目的とする。

### II 実施期間

令和元年12月2日(月)から令和元年12月27日(金)まで

### III 実施方法

- 1 「令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」(令和元年11月25日生食発1125第2号)及び「令和元年度食品衛生法等の規定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」(令和元年11月14日消表対第925号)に基づき実施する。

- 2 施設等に対する立入検査について

次の(1)、(2)に掲げる施設等につき、実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、施設基準、「船橋市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」、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、加工、調理、販売等における衛生的な取扱いについても指導を行う。

また、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ものとする。

- (1) 食中毒の原因施設となる頻度が高い施設

- ① 弁当屋、仕出屋、給食施設等の大量調理施設
- ② 生食用又は加熱不十分な鶏肉等(内臓を含む。)を提供している施設
- ③ 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

- (2) 重大事案等により、継続的な実態把握、指導が必要な施設

- ① 過去に食中毒の原因となった施設
- ② 食肉等を取扱う施設

- 3 監視指導の際の留意点について

- (1) 令和2年6月1日に施行される食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)には、HACCPに沿った衛生管理の制度化が

含まれているところであり、この趣旨を踏まえ、施設に立入検査を実施する際には、制度の周知を行うとともに、事業者に対して衛生管理計画の作成、必要に応じた手順書の作成及び記録の保存の実施を促すこととする。

- (2) 一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備によるものであることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠であるとされているため、飲食店を含む全ての食品等事業者に対しても、一般衛生管理の重要性を改めて指導することとする。

#### 4 食中毒防止に係る注意喚起について

次の(1)～(5)による食中毒については、事例の重大性や消費者の認知状況等を考慮して、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。

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。

- (1) 腸管出血性大腸菌
- (2) カンピロバクター
- (3) ノロウイルス
- (4) A型肝炎ウイルス
- (5) E型肝炎ウイルス

#### 5 食品の表示に係る監視指導について

販売施設を中心に、食品等の表示について点検し、食品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とともに、食品表示基準や関係通知等についての周知を含め、監視指導等を行う。

### IV 処分等

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には、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ずる。また、違反事業者等の改善措置状況の確認及び記録を適切に行う。

## V 食品等事業者、消費者に対する注意喚起及び啓発

- 1 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に掲載されている以下の内容等を参考に、食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供を積極的に行う。

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 tong、箸等が他の食材を汚染することがないように啓発を行うこと。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啓発を行う。

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、挽肉調理品等について中心部まで十分に加熱するとともに、未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染の防止に留意するよう啓発を行う。

自分が釣ったふぐや知人から譲り受けたふぐを処理し、調理し、喫食したことによる食中毒が毎年発生していることから、ふぐ処理有資格者以外の方がふぐを調理し喫食することがないように啓発を行う。

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

- 2 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、消費者庁ホームページ (<http://www.caa.go.jp>) に掲載している内容を参考に、情報提供を積極的に行う。