

令和４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

食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）第２２条の規定に基づく「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６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４年１２月１日（木）から令和４年１２月２８日（水）まで

III 実施方法

- 1 「令和４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４年１０月２５日生食発１０２５第１号）及び「令和４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４年１１月１日消表対第１３４４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、食品衛生法施行規則別表第１７、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）施設に立入検査を実施する際には、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理に関し、厚生労働省が内容を確認し

た手引書に基づき、適切に指導・助言を行うこととする。

- (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。

6 食物アレルギーに係る食品表示啓発について

飲食店等利用時における食物アレルギーの有無を確認するためのポスター及び聞き取り・指差しチェックリストを活用するよう普及啓発を図る。

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。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。

ふぐによる食中毒を未然に防止するため、ふぐを取り扱う施設については、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成29年3月24日付け生食監発0324第2号）により肝臓等のふぐの有毒部位を提供しないよう監視指導を徹底する。

(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.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 (<https://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。