

## 令和5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、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図り、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5年12月1日（金）から令和5年12月31日（日）まで

### III 実施方法

- 1 「令和5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5年11月6日生食発1106第4号）及び「令和5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5年11月6日消食表第659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

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理に関し、施設に立入検査を実施する際には、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に指導する。

次の（1）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、食品衛生法施行規則、施設基準、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、食品等の製造及び加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても指導する。

- （1）食中毒の発生防止に特に留意が必要となる施設

#### ①大量調理施設

大量調理施設においては、例年、ノロウイルスによる食中毒が発生しており、これらの約8割はノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染要因とされている。また、大量に調理され、急速冷却がなされず喫食するまで常温で保管された食品を原因とするウエルシュ菌による食中毒も発生している。大量調理施設における食中毒の発生は、1件当たりの患者数が多い大規模な食中毒となる可能性が高い。

このことから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知別添）等を踏まえ、監視指導を行う。

#### ②食肉等を取り扱う施設

食中毒予防のため、関係事業者に対して、食肉を生食用として販売しないこと（規格基準に沿って加工された食肉を除く。）及び飲食店においては、いわゆる生ハンバーグ等のように生又は加熱不十分な状態の挽肉調製品を消費者に提供しないことについて指導を徹底する。また、加熱用食肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう、事業者に対する監視指導を徹底する。

③鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）

「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成29年3月31日付け生食監発0331第3号・消食表第193号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長・消費者庁食品表示企画課長連盟通知）に基づき、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導する。

④魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

加熱加工用かきが生食用として流通販売されないよう、加工施設等の監視指導を行う。なお、生食用かきを原因食品（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒が発生した場合には、被害の拡大防止に当たり、迅速な原因究明が必要であることから、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成25年2月13日付け食安監発0213第1号）に基づき、採取海域、販売元等の必要な情報の記録の作成・保存に努めるよう指導する。

3 収去検査の実施上の注意

- (1) 食品等の収去に際しては、ロットを代表するものを収去するよう考慮し、検査を行うための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのもとで収去する。
- (2) 試験法が告示、通知等で示されている場合には、当該試験法による検査を行う。なお、特に試験法が示されていない場合には、「食品衛生検査指針」（公益社団法人日本食品衛生協会）によって検査を行う。
- (3) 違反発見時に、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、生産者や段ボール等に記載されたマーク、製造日、記号番号、生産農場番号、ロット番号等の必要な情報を記録する。
- (4) 収去品等について食品の表示を点検し、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）（食品表示法第6条第8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の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7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。

#### IV 処分等

立入検査及び収去検査等の結果、食品衛生法等に違反する事実が認められた場合には、遅滞なく処分を行うとともに、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への注意喚起

- 1 例年、冬季に多発するノロウイルス食中毒は、調理従事者を介した食品の汚染が原因とされることが多いことから、施設において手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理を徹底するよう注意喚起を行う。
- 2 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に掲載されている内容等を参考に、情報提供を行い、事業者が消費者への注意喚起を行うよう指導する。