

令和 6 年度船橋市食品衛生法等に基づく夏期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を防止を図り、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 6 年 7 月 1 日（月）から令和 6 年 7 月 31 日（水）まで

III 実施方法

- 1 「令和 6 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について」（令和 6 年 6 月 12 日付け健生発 0612 第 6 号）及び「令和 6 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」（令和 6 年 6 月 7 日付け消食表第 473 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）、（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、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）食中毒の原因施設となる頻度が高い施設

- ①生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設

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。

- ②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名通知）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。

③魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設

近年のアニサキスによる食中毒事件数は、病因物質毎の発生件数において高い割合を占めており（令和5年は、432件で全体の約4割）、特に、飲食店及び魚介類販売施設において、サバ、アジ及びイワシ等を原因とする食中毒事例が多数確認されている。このことから、「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」（平成26年5月27日付け医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡）を参考に、刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう監視指導を行う。

④大量調理施設

大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）において食中毒が発生した場合には、大規模な食中毒となる可能性が高いことから、「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）、「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5日付け健感発第0705001号・食監発第0705003号厚生労働省健康局結核感染症課長・医薬局食品保健部監視安全課長連名通知）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7月31日付け食安監発第0731002号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」（令和2年8月5日付け厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡別添）等を踏まえ、監視指導を行う。特に、寿司、刺身、加熱せずに提供する野菜及び果物等を提供する機会が多い施設においては、可能な限り速やかに（最大2時間以内を目途として）消費されるよう指導する。

⑤他の都道府県にまたがって広域的に流通する弁当の製造（調理を含む。以下この項目において同じ。）施設

昨年度に発生した弁当製造施設を原因とする黄色ブドウ球菌及びセレウス菌による食中毒事例を踏まえ、他の都道府県にまたがって広域的に流通する弁当の製造施設について、HACCPに沿った衛生管理の状況を確認するとともに、特に米飯の温度管理記録について監視指導を行う。なお、弁当の製造の一部を他の施設に委託している場合は、必要に応じ委託先を管轄する保健所と衛生管理状況について情報共有する

など、連携する。

(2) 過去の監視において問題のあった施設及び食中毒の原因となった施設

3 収去検査の実施上の注意

(1) 食品等の収去到際しては、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消費者への注意喚起

1 食中毒に対する注意を広く呼びかけるため、船橋市食中毒警報等発令要領に基づき、食中毒警報を発令する。

2 食品衛生責任者が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、事業者に対して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。

3 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、情報提供を積極的に行う。