

令和6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6年12月1日（日）から令和6年12月31日（火）まで

III 実施方法

- 1 「令和6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6年11月15日付け健生発1115第4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年末一斉取締りの実施について」（令和6年11月6日付け消食表第940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等

- 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（規格基準に沿って加工されたものを除く。）を生食用として販売しないこと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。

- 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。

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

例年ノロウイルスによる食中毒の約8割はノロウイルスに感染した調理従事者を介した食品の汚染が主な原因とされており、あらゆる食品が汚染される可能性がある。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ェルシュ菌による食中毒も発生している。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)、「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、手洗いの励行や加熱後の食品の衛生的な取扱いを主として監視指導を行う。

⑤冬期に食中毒の原因施設となる頻度が高い施設(飲食店営業施設(2(1)④を除く))

ノロウイルスによる飲食店営業施設における食中毒事件数は、冬期

において高い割合を占めている（令和５年１１月６日～令和６年２月のノロウイルスを病因物質とした食中毒は約６割であった）。ノロウイルスは食中毒１件あたりの患者数が多いため、大規模な食中毒になりやすく、調理従事者を介した食品の汚染が主な原因とされており、飲食店営業施設で提供されるあらゆる食品において汚染される可能性があることから、飲食店営業施設に立ち入りした際には調理従事者の体調確認及び手洗いの励行を主として、監視指導を行うこと。

⑥機能性表示食品及び特定保健用食品に係る健康被害情報の提供について

機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者（以下「届出者等」という。）については、健康被害に関する情報収集と情報提供に関する義務に係る衛生管理計画の作成が義務化されたことから、「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について（通知）」（令和６年８月２３日付け健生発０８２３第８号）及び「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供について」（令和６年８月２３日付け健生食監発０８２３第３号）を踏まえ、健康被害に関する情報収集と情報提供に関する義務について届出者等へ周知する。

（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ゲン、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、情報提供を行い、事業者が消費者への注意喚起を行うよう指導する。