

令和3年度広島県食品、添加物等の夏期一斉監視実施要領

第1 目的

食品の衛生的な取り扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品関係業者等に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るとともに、食品表示法による執行体制の下での食品等の表示の信頼性を確保する。

なお、令和2年における全国の食中毒の発生状況は、令和元年と比べ、事件数は減少したが患者数は増加した（全国事件数1,061件→887件、患者数13,018名→14,613名）。患者数50名以上の食中毒事件数は減少したが、患者数は増加した（全国事件数52件→36件、患者数5,449→10,080名）。また、令和2年の死亡者数は、植物性自然毒（毒キノコの喫食及び有毒植物の喫食）で2名（2件）、動物性自然毒（フグの喫食）で1名（1件）の合計3名であった（令和元年度と同数）。しかしながら、有害微生物による食中毒件数は、依然として全体の食中毒件数の多くを占めていることから、細菌性食中毒の発生防止を中心とした監視指導を徹底する。

第2 実施期間

令和3年7月1日（木）～8月13日（金）

第3 実施方法

1 施設に対する立入検査

次の(1)～(3)に掲げる施設につき、実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、条例で定める営業の施設の基準、食品衛生法第51条で定める公衆衛生上必要な措置の基準等並びに食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）に基づく製造基準、保存基準及び食品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、販売等における食品等の衛生的な取り扱いについても指導を行うこと。特に飲食店等事業者が行う必要がある消費者への注意喚起については、「2 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等への注意喚起について」を参照すること。また、食品等を収去して検査をする場合には、「第4 立入検査及び収去検査の実施上の注意」に留意すること。

また、前年度の取締りの結果、違反や指摘が多かった施設にあつては、改善状況の確認も含め監視指導を行うこと。少なくとも、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、厳格な検査の実施を確保する観点から、原則として当該施設に対して事前通告をすることなく立ち入ること。

なお、食品衛生法第51条第2項に基づき、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、本年6月1日に経過措置が終了したことから、原則全ての食品等事業者が、HACCP

に基づいた衛生管理もしくはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する必要がある。このことについて、施設に立入検査を実施する際には、HACCPに沿った衛生管理の導入を確認した上で、適切な指導・助言を行うこと。

(1) 食中毒の原因施設となる頻度が高い施設

ア 生又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む。以下同じ）を提供している施設

細菌性食中毒の発生件数のうち、生又は加熱不十分な食鳥肉等を原因とするカンピロバクター食中毒が引き続き多数を占めている。食中毒予防のため、食鳥肉等についても、関係事業者に対して、生食用として販売しないこと及び加熱不十分な状態で提供しないことについて指導を徹底すること。

イ 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）に基づき、食鳥処理業者、卸売業者に対して、鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨を「加熱用」、
「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載を行うことにより、確実に情報を伝達するよう指導すること。

ウ 大量調理施設

大量調理施設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号別添（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号））、
「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）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）を踏まえ、監視指導を行うこと。

特に、旅館においては、生もの等を大量に調理する機会が多いという事情も踏まえ監視指導を行うこととし、寿司、刺身等の魚介類調整品については、冷蔵保存下を出てから可能な限り速やかに（最大2時間を目安にする。）消費されるよう指導すること。

平成30年度の取締りの結果、依然として学校・病院・診療所において、設備及び食品の取扱いについて違反が多く発見されている。監視指導に当たっては、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が発生した施設等を中心に監視指導を行うこと。

また、平成28年8月に老人ホームにおいて、腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒事例が発生していることから、特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に対して食事を提供する施設への指導にあたり、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には殺菌を徹底するよう指導を行うこと。

エ 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

飲食店及び魚介類販売施設等の食品衛生法の規定に基づく許可もしくは届出を要する施設等の監視指導に当たっては、生食用鮮魚介類等の成分規格、加工基準、保存基準及び「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成13年6月7日付け食発第170号）に基づき、腸炎ビブリオによる食中毒の対策を重点に監視指導を行うこと。

フグ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）により肝臓等のフグの有毒部位を提供しないよう監視指導を徹底すること。

食中毒事例における病因物質別事件数は、平成30年から3年連続でアニサキスが最も多く、令和2年には386件が報告されており、特に、飲食店及び魚介類販売店等においてサバ、アジ、サンマ及びカツオ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日付け事務連絡）を参考に、刺身等魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう監視指導すること。また、厚生労働省ホームページに、安全に喫食できる生鮮魚介類を提供する観点から作成された事業者向けリーフレットを掲載しているため、監視指導の際に、活用すること。

アニサキスによる食中毒の発生に対する行政処分を行うにあたっては、従業員教育等の再発防止措置に必要な期間とする、処分の対象品目を鮮魚介類（冷凍品を除く。）に限定する等の合理的な処分内容とすること。

生食用ヒラメのクドア・セプトンクタータ（以下「クドア」という。）を原因とする食中毒については、年間20件程度発生しているが、そのうち韓国産養殖ヒラメを原因とする事例や国産天然ヒラメを原因とする事例が多くを占めていることから、引き続き「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」（平成24年6月7日付け食安発0607第7号）及び「クドアに係る監視指導について」（令和元年5月30日付け薬生食監発0530第1号）に基づき、関係事業者に対し、クドアを原因とする食中毒の発生防止に努めるよう指導するとともに、発生状況に応じて、韓国産養殖ヒラメ及び国産天然ヒラメを中心に、活又は生鮮ヒラメのクドアに係る収去検査を積極的に実施すること。

（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

ア 食肉等を取り扱う施設

（ア） 牛の食肉について

生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。）を取り扱っている施設に対し、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成23年9月12日付け食安発0912第7号）に基づき、生食用食肉の規格基準について監視指導を徹底すること。

(イ) 牛の肝臓及び豚の食肉等（内臓を含む。）について

「食品，添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成24年6月25日付け食安発0625第1号）及び「食品，添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成27年6月2日付け食安発0602第1号）に基づき監視指導を徹底すること。引き続き，関係事業者に対して，生食用として牛の肝臓及び豚の食肉等を販売しないことについて指導を徹底すること。

(ウ) いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品の取り扱いがなされている施設について

いわゆるレアハンバーグ等の，加熱不十分な状態で食べさせることを想定している挽肉調理品を消費者に提供している飲食店営業者については，取り扱う製品の特性上，内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあることから，中心部の色に変化するまで，十分に加熱する必要がある旨周知徹底し，「飲食店における腸管出血性大腸菌0157食中毒対策について」（平成21年9月15日付け食安監発0915第1号）及び「腸管出血性大腸菌0157による広域散発食中毒対策について」（平成22年4月16日付け食安発0416第1号）に基づき，中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底すること。

(エ) 生食用の馬肉及び馬肝臓について

「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号（最終改正：平成13年5月2日付け食発第157号））及び「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例についての提言」（平成23年6月17日付け食安発0617第3号）に基づき，引き続き，監視指導を徹底すること。

(オ) 牛の内臓（肝臓を除く）等について

これまでの調査から，牛の胃，腸，横隔膜等の内臓から腸管出血性大腸菌の検出が認められていることから，関係事業者に対して，生食用として販売しないこと及び中心部まで十分に加熱をして喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うことについて指導を徹底すること。

(カ) 結着等の加工処理を行った食肉について

結着，テンダライズ処理，タンブリング処理，他の食肉の断片を結着させ成形する処理及び漬け込み等の加工処理を行った食肉や挽肉調理品を取り扱う飲食店営業者については，「飲食店における腸管出血性大腸菌0157食中毒対策について」（平成21年9月15日付け食安監発0915第1号），「腸管出血性大腸菌0157による広域散発食中毒対策について」（平成22年4月16日付け食安発0416第1号）及び「食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて」（平成25年12月25日付け食安基発1225第2号・食安監発1225第3号）に基づき，中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底すること。

(キ) 野生鳥獣肉等（内臓を含む。以下同じ）について

平成28年11月，狩猟者が飲食店に持ち込んだクマ肉を加熱不十分な状態で提供したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生した（「クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について」（平成28年12月23日付け生食監発1223第1号））。

については，野生鳥獣肉等の取扱いに関して，引き続き，「E型肝炎ウイルス感染事例について」（平成16年11月29日付け食安監発第1129001号）及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成26年11月14日付け食安発1114第1号）に基づき，飲食店営業者及び販売者に対して，野生鳥獣等を調理又は販売する際には，法に基づき食肉処理業の営業許可を得た食肉処理施設において処理されたものを仕入れるとともに，関係事業者に対して，十分な加熱を行い，生食用として食肉の提供は決して行わないよう注意喚起及び指導を徹底すること。

イ 乳を処理する施設

乳処理施設に対する立入調査の際には，過去の事故発生原因等を踏まえ，施設設備，衛生管理の実施状況，マニュアル及び記録の内容等について重点的に監視指導を行うこと。

(3) と畜場及び食肉処理施設

ア 施設に立入検査を実施する際には，HACCPに沿った衛生管理の導入を確認した上で，適切な指導・助言を行うこと。また，「平成29年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査等について」（平成30年7月27日付け事務連絡）別添の平成29年度結果等を参考に監視指導を徹底すること。

イ 牛の脊柱の取り扱いについては，「食品，添加物等の規格基準の一部改正について」（平成16年1月16日付け食安発第0116001号），「と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令及び食品，添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成27年3月27日付け食安発0327第6号）及び「特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインの改正について」（平成29年2月13日付け生食基発0213第1号・生食監発0213第2号）に基づき監視指導を実施すること。

また，監視指導に当たり，食肉処理施設において，月齢が30ヶ月を超える又は月齢不明の牛の脊柱とこれが付着した肉を骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法により食肉処理が行われている場合には，直ちに中止するよう指示し，併せて食品生活衛生課に連絡すること。

2 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等への注意喚起について

次の（１）～（４）については、事業者及び消費者の認知不足の状況等を考慮して、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こと。

また、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こと。

（１）腸管出血性大腸菌食中毒について

「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成23年9月12日付け食安発0912第7号）に基づき、事業者に対し、生食用食肉の規格基準に適合する生食用食肉であっても、若齢者及び高齢者などの抵抗力の弱い者が生肉を食べないように事業者を指導するとともに、消費者に対して、抵抗力の弱い者は生肉を食べないように注意喚起を行うこと。なお、食中毒発生時には、腸管出血性大腸菌による広域散発感染症・食中毒について、事案の早期探知、関係部門間の連携、情報の共有等の詳細を定め、国、都道府県等関係機関の連携・協力体制を確保するとともに、各都道府県等で分離された菌株の分子疫学情報（反復配列多型解析法（MLVA法）を一覧化し確認できる仕組みを構築したことから、「腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について」（平成30年6月29日付け事務連絡）に基づき、調査を実施すること。

また、平成29年8月に埼玉県の総菜専門店加工販売されたポテトサラダ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、死亡者も出ていることから、加熱しないで喫食する食品については、衛生的な取り扱い及び汚染防止を行い、可能なものは殺菌等の処理等について、事業者への監視指導を徹底すること。

なお、指導及び情報提供に当たっては、「腸管出血性大腸菌Q&A」（平成19年8月8日付け健感発第0808001号及び食安監発第0808004号別添）も活用すること。

（２）カンピロバクター食中毒について

令和2年のカンピロバクターによる食中毒件数及び患者数は、令和元年と比べて減少した（全国事件数286件→182件、患者数1,937名→901名）。引き続き、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」（平成19年3月5日付け事務連絡（最終改正：平成28年6月2日））及び「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）に基づき必要な情報提供を行い、生食用又は加熱不十分な鶏肉を提供しないよう、より一層の監視指導を行うとともに、消費者に対しても鶏肉の喫食に当たって、十分に加熱することを注意喚起すること。

(3) A型肝炎ウイルスによる食中毒について

A型肝炎ウイルスは、感染後の潜伏時間が2週間から6週間とされていること及び主要感染経路が経口感染となっていることから、感染要因（患者排泄物、汚染食品等）及び感染経路対策が重要である。また、食中毒や汚染実態の調査においては二枚貝の関与等が指摘されているため、引き続き、「A型肝炎ウイルスによる食中毒の予防について」（平成30年2月22日付け薬生食監発0222第2号）に基づき、加熱加工用の二枚貝の調理時の加熱不足や取扱い等について、消費者、事業者に対する指導等を行うとともに、食中毒の原因究明に当たっては当該通知内容に十分に留意すること。さらに、食品を取り扱う者の適切な手洗いや健康状態の把握等の衛生管理の徹底及び加熱が必要な食品の加熱の徹底等について事業者等に周知徹底するとともに、A型肝炎ワクチンの有効性について啓発を行うこと。

(4) E型肝炎ウイルスによる食中毒について

「食肉を介するE型肝炎に関するQ&Aの改訂について」（平成18年11月16日付け食安監発第1116001号）及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成26年11月14日付け食安発1114第1号）に基づき、野生鳥獣肉の食肉等について十分に加熱調理を行うとともに、消費者に対しても中心部まで十分に加熱したものを食べるよう注意喚起を行うよう関係事業者を指導すること。

3 食品等の表示に係る監視指導

販売施設を中心に、食品等の表示について点検し、食品表示法第4条第1項に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号。以下「食品表示基準」という。）（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5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こと。

また、道の駅や産地直売所を含めた製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるとともに、業務用加工食品の容器包装又は送り状等の表示事項の適正化を図るため、食品表示基準や関係通知等についての周知を含め、監視指導を行うこと。

さらに、食品表示基準附則第4条に規定する経過措置により従前の例による表示が認められる経過措置期間が令和2年3月31日に終了したため、全ての一般用加工食品及び一般用の添加物（令和2年3月31日までに製造等が行われたものを除く。）には食品表示基準による表示が必要となることに留意の上、食品関係事業者に対し、新基準への移行状況について確認すること。

特に、食品表示基準による表示に関しては、表示方法に大きな変更があったアレルギー、栄養成分に係る表示に重点を置いた監視指導を行うこと。

なお、監視指導に当たっては、関係機関への情報提供や連携を十分に確保し、必要に応じて消費者庁その他の関係行政機関と連携して食品等の表示に係る調査や立入検査を同時に実施すること。

(1) 表示に係る監視指導実施上の注意

ア アレルゲンを含む食品

「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号。以下「食品表示基準通知」という。）の「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」に基づき、食品関連事業者等に対し、原則として個別表示とすることなど、本表示制度の周知を含め、監視指導を行うことにより、当該制度を遵守させること。その際、製造業者及び加工業者による使用原材料の点検及び確認の徹底を指導するとともに、必要に応じて収去検査を実施すること。

なお、保健所に「アレルギー表示が不適切である」との有症苦情があった場合は、上記通知に基づきアレルギー患者、関係施設等の調査を適切に行い、苦情者に対する説明を含め、調査結果に基づき必要な措置を講ずること。

また、昨今、小麦アレルギー対策の一環として、米粉を使用したパン等の小麦アレルギー対応食品の流通が見られるが、そのような食品の一部で、製造工程における小麦の混入や表示欠落が原因と思われる事故情報が散見されることから、「アレルギー物質のコンタミネーション防止対策等の徹底について」（平成15年11月18日付け食安基発第1118001号・食安監発第1118001号）に基づき、いわゆる「コンタミネーション」の防止対策の徹底について周知、指導すること。なお、小麦グルテンを使用した米粉パンを製造している事業者に対しては、アレルギー表示が原則として個別表示になったことを踏まえ、「グルテン（小麦を含む）」と適切に表示するよう指導すること。

さらに、昨今、海外から米粉を使用した「グルテンフリー」と表示した加工食品が輸入されているが、欧米諸国における「グルテンフリー」表示と、我が国における「アレルギー表示」とは基準が異なることに鑑み、輸入者等の事業者に対し、原材料におけるアレルギーの混入状況を十分確認の上、適切なアレルギー表示を行うよう指導すること。

なお、対面販売や中食・外食産業に係る事業者によって販売される食品については、品書き、メニュー等を通じ、アレルギー疾患を有する者に対する情報提供などの自主的な取組を促すこと。

イ 期限表示

科学的・合理的な根拠なく、消費期限を超えた期限を表示するなど、不適切な期限表示の有無について、「食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成15年8月29日付け食

安発第0829001号別添)に基づき作成された食品等に関する記録及び食品等の期限設定の一覧とその根拠の整備状況を確認すること。

また、「消費期限又は賞味期限の適切な取扱いについて(依頼)」(平成21年11月2日付け消食表第75号)の趣旨も踏まえ、必要に応じて食品関連事業者等に適切な指導をすること。

ウ 食品添加物

食品添加物の適正表示が確保されるよう、添加物名の誤記等の確認の徹底を指導すること。特に、添加物と表示すべき加工デンプンを添加物と表示しない事例を確認した場合には、適切な表示を行うよう食品関連事業者等に指導を行うなど、必要な対応を行うこと。また、食品表示基準通知「別添 添加物1-6」に示す添加物を使用した食品については、いわゆるばら売り等によって消費者に販売する場合であっても、これらを使用した旨の表示を行うよう販売業者を指導すること。

また、食品表示基準において原材料名と添加物を明確に区分して表示するなど、販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善を行ったため、このことを周知するとともに、食品表示基準通知に基づき指導すること。

エ 栄養成分表示

栄養成分表示については、食品表示基準において原則として全ての一般加工食品及び一般用の添加物に栄養成分表示が義務付けられたこと、栄養強調表示及び栄養機能食品に係るルールの改善を行ったことから、このことについて製造業者等に対し周知を行うとともに、食品表示基準通知に基づき指導すること。

また、推定により表示値が設定されている場合、定められた分析方法によって得られた値と一致しない可能性を示す「この表示値は、目安です。」等の表示が、栄養成分表示の近接した場所に適切に表示されていることを確認するとともに、食品関連事業者等が保管している根拠資料について、合理的な推定がなされていることの確認を行うなど、適正な栄養成分表示となるよう指導すること。

さらに、栄養強調表示については、分析結果の資料の確認や収去検査を行うなど、積極的な監視指導を実施すること。

オ 保健機能食品(機能性表示食品、特定保健用食品及び栄養機能食品)等

平成27年4月に創設された機能性表示食品制度については、製造業者又は販売業者に対し内容の周知を徹底し、制度の遵守を図るとともに、食品表示基準通知の「別添 機能性表示食品」に記載された事項が遵守されるよう監視指導を行うこと。特に、生鮮の機能性表示食品については、生産及び品質管理の体制に係る監視指導を行うとともに、保健機能食品ではない生鮮食品との誤認防止等の観点から、健康増進法及び景品表示法を所管する関係機関と連携し、ポップ等の陳列物による店頭広告の状況についても監視指導を行うこと。なお、新たに創設された制度であるため、食品表示基準附則第3条に規定する経過措

置は適用されないことに留意すること。

また、栄養機能食品については、いわゆるダイエット食品がビタミン類等を栄養強化することによって、当該ビタミン類等とは関係のない機能（例えばダイエット効果）を強調しながら栄養機能食品である旨を標榜したり、他の機能を併せて表示するなどの不適切な表示の事例が見受けられることから、表示の適正化を徹底すること。併せて、食品表示基準に基づき制度の遵守を図ること。

さらに、特定保健用食品及び特別用途食品の広告等の表示については、「特定保健用食品及びそれ以外の特別用途食品に係る適正な広告等の表示の指導について」（平成16年6月23日付け食安新発第0623001号）に基づき指導すること。また、「特定保健用食品に関する質疑応答集について」（平成29年3月17日付け消食表第148号）の「別添 表示の適正化について」において示された考え方も参考とすること。

なお、特定保健用食品に係る監視指導にあっては、関与成分等の適正表示を確保する観点から、「特定保健用食品の表示許可等について」（平成26年10月30日付け消食表第259号）の「別添1 特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領」に基づき、特定保健用食品を製造又は販売する事業者の品質管理体制の整備及びその記録管理に係る監視指導を徹底すること。また、特別用途食品に係る監視指導については、許可を受けた製品基準等の適正な表示を確保する観点から、「特別用途食品の表示許可等について」（平成28年3月31日付け消食表第221号）の「別添 特別用途食品表示許可基準並びに特別用途食品の取扱い及び指導要領」に基づき、特別用途食品を製造又は販売する事業者の品質管理体制の整備及び記録管理に係る監視指導を徹底すること。

また、「特別用途食品に関する質疑応答集」（令和元年6月7日付け消食表第90号）の「表示の適正化について」において示された考え方も参考とすること。

カ 健康食品の健康保持増進効果等について虚偽誇大表示がなされている食品

機能性表示食品制度の創設と関連し、保健機能食品以外の食品について保健機能食品と紛らわしい名称等の表示や広告を行わないよう、食品表示の関係団体に対し、「保健機能食品以外の食品における表示の適正化について（協力要請）」（平成27年3月31日付け消表対第446号）により、要請が行われたところであり、当該通知の内容に留意し、表示や広告について監視指導を行うこと。

また、「「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）について」の一部改定について」（平成28年3月31日付け消費対第512号）及び「「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）に係る留意事項」の一部改正について」（平成28年4月7日付け消表対第545号）に基づき、地方厚生局と十分連携の上、指導すること。

さらに、「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」（平成28年6月30日消費者庁公表）において示された考え方により、指導すること。

なお、食品衛生法第8条第1項に規定する食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを原材料に含む健康食品については、「食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第8条の施行に伴う関係法令等の整備について」（令和2年3月27日付け生食発0327第3号）に基づき運用を行うこと。

キ 遺伝子組換え食品

食品表示基準通知に基づき遺伝子組換え食品に関する表示を行うこととされている加工食品の製造業者等に対し、遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知、監視指導を行うとともに、分別生産流通管理を実施している製造業者等に対しては、その証明書の適正な管理を遵守させること。

ク 魚介類及びその加工品

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう監視指導を行うとともに、魚介類及びその加工品については、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成13年6月7日付け食発第170号）に基づく表示事項に留意すること。

ケ 卵及びその加工品

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう監視指導を行うとともに、卵及びその加工品については、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成10年11月25日付け生衛発第1674号）及び「鶏卵の適正な期限表示の設定等について」（平成16年1月30日付け食安監発第0130002号）に基づく表示事項に留意すること。

コ 生食用食肉

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう、生食用食肉を取り扱っている施設に対し、監視指導を徹底すること。

また、生食用食肉を容器包装に入れたまま客に販売し、客が客席で自ら容器包装を開封し調味液等と混ぜ合わせて喫食している件について、当該方式により生食用食肉を販売している施設に対し、店舗内の販売であっても容器包装されている食品を販売する場合には食品表示基準が遵守されるよう監視指導を行うこと。

さらに、生食用食肉（馬の肝臓又は肉）については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号（最終改正：平成23年9月12日付け食安発第0912第7号）、生食用食肉（牛肉（内臓を除く。））については、食品表示基準に基づく表示事項に留意すること。

なお、鶏肉を扱う食鳥処理業者、卸売業者及び飲食店においては、加熱調理

に係る表示に留意すべきであることを鑑み、カンピロバクター食中毒の予防対策について、「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）に基づく監視指導を徹底すること。

サ 漬物

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう監視指導を行うとともに、「漬物に係る食品表示について」（平成24年10月12日付け消食表第429号）に留意すること。

シ 邦文による表示

平成21年に、邦文の表示がない輸入食品について、誤った使用により健康被害が生じた事例が発生しており、また、邦文の表示のない輸入食品の販売が確認されていることから、食品表示法に基づく表示が必要な食品であるにもかかわらず邦文の表示のない事例を確認した場合には、邦文表示を行うよう食品関連事業者に指導・助言を行うなど、不適切な表示とならないよう、必要な対応を行うこと。

ス 乳児用規格適用食品

食品表示基準通知に基づき、食品表示基準が遵守されるよう監視指導を行うこと。

第4 立入検査及び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となるよう考慮し、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こと。
- 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こと。なお、特に試験法が定められていない場合には、「食品衛生検査指針」によって検査を行うこと。
- 3 成分規格不適合の食品の流通を防止する観点からも、収去検査を積極的に行うこと。
- 4 添加物が使用されている食品については、過去に食品中の添加物の検査結果が表示の不一致及び指定外添加物の使用等の違反事例が報告されていることから、収去検査を積極的に行うこと。
- 5 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、生産者や段ボール箱等に記載されたマーク、製造日、記号番号（特に青果物では生産農場番号）、ロット番号等の必要な情報を記録すること。また、食品に残留する農薬等の監視指導にあたっては、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成18年5月29日付け食安監発第0529001号）及び「農産食品の検査に当たっての生産者等の情報確認の徹底について」（平成19年2月5日付け食安監発第0205002号）を踏まえて行うこと。
- 6 加工食品を検査し違反が疑われる場合には、原因を確認し、原材料の残留基準値、

配合割合及び製造加工方法等を考慮の上、規格基準への適合性を判断すること。原因が不明である場合には、物理的に分離可能な原材料毎に個別に検査を行うこと。

第5 処分等について

- 1 立入検査、収去検査等の結果、法等に違反する事実等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じること。その際、極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については書面にて改善指導を行い、具体的な違反内容や指導内容等の立入検査結果の記録を適切に行うこと。さらに、違反業者等の改善措置状況の確認及び記録を適切に行うこと。

また、食品表示については、食品種類別の検査品目数を記録し、可能な範囲でその違反率の検証を行うこと。

- 2 立入検査の結果、事実関係の確認が必要な場合には、当該事業者に対して、必要に応じて、食品表示法第8条又は食品衛生法第28条の規定に基づき、文書により報告を徴収すること。

また、当該報告について虚偽の報告がなされたことが判明した場合は、食品表示法第8条又は食品衛生法第28条違反として厳正に対処すること。

- 3 悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講ずること。対応に当たっては、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」

(平成21年7月7日付け食安監発第0707第4号)を参考とすること。特に、平成29年に全国の飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、仕入品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を消費者に提供していたことが判明しているため、「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」(平成30年3月29日付け薬生食監発0329第5号)に基づき、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性を検討すること。

- 4 違反食品の製造所所在地が他の保健所等の管轄内(あるいは県外等)にある場合(輸入食品等の違反を発見し、輸入者が他の保健所等の管轄内(あるいは県外等)にある場合も含む。)又は違反食品と同一食品が他の管轄内において販売されている事実が判明した場合には、直ちに当該保健所等へその事実及び措置について通報する必要があることから、食品生活衛生課までファクシミリ等で速報すること(輸入食品については、別紙4の様式による。)

- 5 収去検査により、国産魚介類及び国産食肉から未承認動物用医薬品、未指定飼料添加物若しくは無登録農薬が検出された場合又は国産農作物から無登録農薬が検出された場合には、速やかに厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課化学物質係及び農政部局に対して連絡する必要があることから、食品生活衛生課まで

ファクシミリ等で速報すること（様式不問）。

- 6 輸入食品等（国内で製造又は加工されたものを除く。）の違反を発見した場合には、検疫所において同一食品の検査強化等必要な措置をとる必要があることから、その概要を別紙4の様式に記入の上、食品生活衛生課までファクシミリ等で速報すること。
- 7 食品から腸管出血性大腸菌が検出された場合には、その概要を記入の上（様式不問）、遅滞なく食品生活衛生課までファクシミリ等で速報するとともに、汚染源、汚染経路を特定するため、当該食品の遡り調査を徹底して行うこと。また、分離菌株の送付先や送付方法等については、別途調整することとする。
- 8 景品表示法等の他法令に違反する表示を発見した場合は、直ちに関係行政機関に対し情報提供を行うとともに、情報提供を行った内容、日時等について適切に記録すること。
- 9 一般消費者等から提供を受けた疑義情報については、その事実確認等を行った上で、現地確認を迅速に行うとともに、他の都道府県等や関係行政機関へ回付すべき情報についても、迅速に回付する。さらにこれらの対応について、記録を適切に行うこと。
- 10 アレルゲンを含む食品の表示に関する違反を発見した場合には、「アレルギー物質を含む食品の表示の徹底について」（平成21年9月4日付け消食表第3号）に基づき、速やかに消費者庁表示対策課食品表示対策室まで情報提供を行うこと。また、食品表示基準又は食品衛生法第20条に違反する食品などに関する事案であって消費者安全法第12条1項又は第2項の規定に該当する場合には、「食品衛生法第19条及び第20条に違反する事例の報告について」（平成21年11月2日付け事務連絡）に基づき、消費者庁消費者安全課へ通知を行うこと。
- 11 健康増進法のみ違反食品等の事例があった場合には、保健課（厚生保健課）で指導等を行うこと。

第6 消費者に対する啓発

消費者等に対し、食品表示及び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、消費者庁ホームページ及び厚生労働省ホームページ等に掲載している以下の内容等を参考に、食品の表示に関する制度等の情報提供、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こと。

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トングや箸等が他の食材を汚染することがないように注意喚起や啓発を行うこと。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注意喚起や啓発を行うこと。

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こと。

自分で釣ったフグや知人から譲り受けたフグを自家調理し、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、フグ処理有資格者以外の方がフグを調理し喫食することがないように啓発を行うこと。

貝毒については、「麻痺性貝毒に係る監視指導の強化について」（平成 31 年 4 月 10 日付け薬生食監発 0410 第 1 号）に基づき、検査において規制値を超える貝毒の毒化が認められた場合は、当該海域、貝の種類等を一般に周知する等により漁業者以外の者による採捕、摂食等による事故の発生の防止を図るよう対応すること。

また、有毒植物については、誤食による食中毒が多発していることから、「有毒植物による食中毒防止の徹底について」（令和 3 年 4 月 20 日付け薬生食監発 0420 第 3 号）に基づき、継続的に注意喚起を行うこと。毒きのこ、有毒魚についても食用と確実に判断できないものについては、喫食しないよう、啓発を行うこと。

なお、乳児ボツリヌス症、腸管出血性大腸菌、妊婦のリステリア症等の予防については、特に注意喚起が必要な対象者に対して、各種媒体等の活用や、関係団体、関係部局と連携するなど効果的な啓発に努めること。

健康食品については、過剰摂取や医薬品との併用などによる予期しない健康被害が発生する可能性があることから、治療中の方は、利用に際して医師、薬剤師等の専門家に相談することなど、その正しい利用方法について啓発を行うこと。

第 7 事業者に対する啓発

食品表示基準附則第 4 条及び第 5 条に規定する経過措置期間の経過後は、新たな基準に基づく表示が行われていない場合、食品表示基準違反となることから、消費者庁ホームページに掲載している製造所固有記号の使用に係るルールの改善及び表示レイアウトの改善等の内容についても、十分な啓発を行うこと。

また、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対しては、「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」（令和 2 年 5 月 8 日付け薬生食監発 0508 第 2 号）を踏まえて指導すること。

- 厚生労働省 食品の安全性の確保を通じた国民の健康の保護のために
(食中毒, HACCP, 輸入食品, 食品添加物, 残留農薬等)
<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/index.html>
- 厚生労働省 食品安全関係のパンフレット
<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/pamph.html>
- 厚生労働省 食品安全情報 Twitter
https://twitter.com/Shokuhin_ANZEN
- 厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント
<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>
- 厚生労働省 お肉はよく焼いて食べよう
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>
- 厚生労働省 カンピロバクター食中毒予防について (Q & A)
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>
- 厚生労働省 ジビエ (野生鳥獣の肉) はよく加熱して食べましょう
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>
- 厚生労働省 アニサキスによる食中毒を予防しましょう
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>
- 厚生労働省 有毒植物による食中毒に注意しましょう
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin_yuudoku/index.html
- 厚生労働省 新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641034.pdf>
- 厚生労働省 ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161461.html>
- 厚生労働省 これからママになるあなたへ
<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/ninpu.pdf>
- 厚生労働省 健康食品の正しい利用法パンフレット
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000113706.pdf>
- 政府広報オンライン 特集「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」
https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/
- 政府広報オンライン お役立ち情報
「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」
<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>
- 食品安全委員会 食中毒予防のポイント
<https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>
- 消費者庁ホームページ
<https://www.caa.go.jp/>