

令和6年度広島県食品、添加物等の年末一斉監視実施要領

第1 目的

年未年始は、多種類の食品が広域的かつ大量に流通し、食品の製造、加工、調理、運搬、保存等における取扱いが粗雑かつ不衛生になりやすいため、本県特産品の生かき等をはじめ、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施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及び食品衛生の向上を図るものとする。

第2 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

第3 実施方法

1 施設に対する立入検査及び収去検査

次の(2)に掲げる施設については、第2の実施期間中、特に積極的に立入検査を実施すること。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。

(1) 共通の留意事項

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、適切な指導・助言を行うこと。なお、指導・助言に当たっては、個々の食品等事業者の規模や状況等に応じたきめ細やかな対応を行うこと。

(2) 食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

① 年間を通して食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等

ア 生食用また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（規格基準に従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整品を消費者に提供しないことについて指導を徹底すること。

監視指導結果については、別紙1の様式により報告すること。

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こと。指導に当たっては、厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」等を活用すること。

監視指導結果については、別紙2の様式により報告すること。

ウ 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、魚介類販売施設、水産製品製造施設等の法第55条の規定に基づく許可を要する施設を監視指導の対象とすること。

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」（令和5年12月6日付け厚生食監発1206第1号）に基づき、肝臓等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。

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を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施するよう監視指導を行うこと。

なお、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当たっては、従業員教育等の再発防止措置に必要な期間とする、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。

エ 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エ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こと。

監視指導結果については、別紙3の様式により報告すること。

② 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（大量調理施設を除く）

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～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件当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。

③ その他、近年の食中毒の発生状況等を踏まえて監視が必要となる施設等

ア 機能性表示食品及び特定保健用食品（以下「機能性表示食品等」という。）に係る健康被害情報の提供について

機能性表示食品等は、反復・継続して摂取されることが見込まれ、健康被害が発生した場合に被害拡大のおそれが高いことから、摂取による健康被害の発生の未然の防止及び拡大の防止を図る必要がある。

このため、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（令和6年厚生労働省令第115号）により、営業者のうち、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（以下これらをまとめて「届出者等」という。）は、機能性表示食品等に係る健康被害の情報を収集するとともに、これらの食品に係る健康被害の発生及び拡大の恐れがある旨の情報を得た場合には、速やかに、当該情報を都道府県知事等に提供することが義務化されたところ。

届出者等については、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こと。

イ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設

野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用・製造・調理・販売する場合、食肉処理業の許可を取得した施設において解体が行われたものを仕入れなければならない。このため、事業者に対し、許可施設において解体された野生鳥獣の肉であることを受け入れ時に確認することに加え、その記録の作成、保存の実施を指導すること。

監視指導結果については、別紙4の様式により報告すること。

ウ かきを取り扱う施設

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こと。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こと。

また、「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和53年9月29日制定）、「輸入かきの取扱いに関する指導指針」（平成14年10月4日制定）及び「令和6年度広島かき重点指導方針」に基づき監視指導を行うとともに、生食用かきにおける採取海域表示等の適正な表示についても監視指導を行うこと。

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への注意喚起

次の(1)から(5)までについては、事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、ホームページ掲載、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、事業者が消費者への注意喚起を行うよう指導すること。

併せて、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こと。

(1) 腸管出血性大腸菌食中毒

「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和4年9月16日付け薬生食監発0916第1号）に基づき、生食用食肉取扱施設（届出施設）において生食用食肉の加工基準又は調理基準に基づき適切に取り扱われるよう指導すること。「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、若齢者及び高齢者等の抵抗力の弱い者が生肉を食べないように指導するとともに、消費者に対し、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。また、「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒について」(令和5年11月16日付け厚生食監発1116第3号)の内容を踏まえ、消費者が自ら食肉等の加熱調理を行う場合は、飲食店を営む事業者が消費者に対し、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための器具を確実に提供し、十分に加熱することを注意喚起するよう指導すること。

さらに、生食用野菜等加熱しないで喫食される食品による食中毒の発生を踏まえ、これらの食品については、衛生的な取扱い及び汚染防止を行い、可能なものは殺菌処理を行うよう、事業者への監視指導を徹底すること。

監視指導に当たっては、「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・食安監発第0808004号別添)も活用すること。

(参考) 腸管出血性大腸菌 Q&A

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>

(2) カンピロバクター食中毒

「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日付け医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡)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、十分に加熱するよう注意喚起すること。なお、監視指導及び消費者への注意喚起に当たっては、厚生労働省ホームページのリーフレット等も活用すること。

(参考) 厚生労働省ホームページ

・「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/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html

・「生のひき肉を使った製品による食中毒に関する注意喚起」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000151354.html>

・「飲食店・消費者向けリーフレット」

<https://www.mhlw.go.jp/content/001105700.pdf> (飲食店向け)

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000130235.pdf>
(消費者向け)

(3) ノロウイルス食中毒

例年、冬季に多発するノロウイルス食中毒は、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こと。

(参考) 食中毒の原因(細菌以外)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html

(4) アニサキス食中毒

飲食店及び魚介類販売施設において、アニサキスによる食中毒事例が多数確認されていることから、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注意喚起を行うこと。

(参考) 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>

(5) ウエルシュ菌食中毒

ウエルシュ菌食中毒の原因食品としては、カレー、シチュー及びパーティー・旅館等での複合調理食品によるものが多く、特に大量調理食品で多く見られ、原因施設としては、飲食店、仕出屋、旅館等の大量調理施設で多く見られる。

ウエルシュ菌は自然界の常在菌であるため、食品への汚染を根絶することは不可能であるが、発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌(温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化)と増殖阻止(調理後の速やかな喫食、小分けと適切な温度での保存)が感染防止のための最も有効な手段となることから、事業者に対し、食品の適切な取扱い等について注意喚起を行うこと。

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、食品表示基準第41条第2項に規定されるように、食品表示基準に基づく表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存することに努めるよう促すこと。

なお、監視指導に当たっては、関係部局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。特に、食中毒等の健康被害事案に関連し、原産地表示等の食品表示法の規定に係る遡及確認等が生じた場合には、被害拡大及び再発防止の観点から、速やかに関係部局及び関係機関と連携して調査等を実施すること。

(1) 表示に係る監視指導実施上の注意

ア アレルギーを含む食品

「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号(最終改正:令和6年8月30日付け消食表第770号)。以下「食品表示基準通知」という。)の「別添 アレルギーを含む食品に関する表示」に沿って、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。あわせて、特定原材料に準ずるアレルギーについても可能な限り表示するよう指導すること。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、アレルギー一患者、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を踏まえた必要

な措置を講ずること。

また、自主回収届出において、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、食品表示基準通知に沿って、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及び指導すること。

さらに、海外から輸入される米粉を使用した「グルテンフリー」と表示した加工食品について、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ゲン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、対面販売や外食・中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。

また、外食・中食における食物アレルギーについて、より広く事業者等に知ってもらい、事業者には対応可能な範囲で取組を行ってもらうため、「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る動画教材の活用について（協力依頼）」（令和6年3月28日付け消食表第108号、5新食第2867号 消費者庁食品表示企画課長、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課長）のとおり、事業者等へ可能な限り、より一層周知啓発に取り組むこと。

（参考）外食・中食に係る啓発資材一式

①動画

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/

②動画に係るリーフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_01.pdf

③パンフレット（外食・中食事業者向け）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_04.pdf

④パンフレット（消費者向け）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_02.pdf

⑤パンフレットに係るリーフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_02.pdf

⑥パンフレットに係るポスター

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_01.pdf

⑦訪日外国人等に向けた飲食店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

https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/#food_attention

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項の規定に基づく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）に沿って作成された食品等に関する記録等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、食品関連事業者等に適切な指導を実施すること。

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を徹底させ、食品表示基準通知に沿って指導すること。また、食品表示基準通知の「別添 添加物1-6 容器包装に入れないで販売される食品のうち、添加物の表示を要する添加物一覧」に掲げる添加物を使用した食品にあっては、容器包装に入れないで消費者に販売される場合であっても、当該添加物を使用した旨の表示をするよう販売業者を指導すること。

エ 栄養成分表示

栄養成分表示については、食品表示基準通知に沿って指導すること。

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（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品）等

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、食品表示基準に規定された表示事項等について確認するとともに、機能性表示食品の届出等に関するマニュアル（令和6年8月30日付け消食表第775号）に記載された表示に関する事項を参考に監視指導を行うこと。特に、生鮮食品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部局と連携し、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。

栄養機能食品については、ビタミン類等の栄養機能食品である旨を標ぼうしながら、当該ビタミン類等とは関係のない機能を強調したり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。あわせて、食品表示基準に基づく制度が遵守されるよう監視指導を行うこと。

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）に沿って指導すること。また、「特定保健用食品に関する質疑応答集について」（平成28年1月8日付け消食表第5号（最終改正：令和6年8月30日付け消食表第761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。

特定保健用食品に係る監視指導については、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（最終改正：令和6年8月23日付け消食表第741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」に沿って、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。

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」（令和元年9月9日付け消食表第296号（最終改正：令和6年4月1日付け消食表220号））の「別添1 特別用途の食品表示許可基準」及び「別添3 特別用途食品の取扱い及び指導要領」に沿って、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について」（平成31年3月26日付け消食表第105号（最終改正：令和6年4月1日付け消食表第229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等がなされている食品

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、広告等の表示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」（平成15年8月29日付け薬食発第0829007号厚生労働省医薬食品局長通知（最終改正：令和2年4月1日付け消表対第431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」（平成15年8月29日付け食安基発第0829001号及び食安監発第0829005号（最終改正：令和2年4月1日付け消表対第433号））に沿って、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、令和4年12月5日一部改定）において示された考え方により、指導すること。

キ 指定成分等含有食品

次の事項等を踏まえ、食品表示基準が遵守されるよう、食品表示基準通知に沿って監視指導を行うとともに、広告表示における製品の安全性に関する情報提供の実施状況についても監視指導を実施すること。

- ・ 「指定成分等含有食品である旨」の表示と「指定成分等について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る旨」の表示は、消費者の誤認を防ぐ必要があるため、近接して表示すること。
- ・ 国や公的機関の承認を受けたと誤認させる「厚生労働大臣認定」、「消費者庁承認」、「厚生労働省推薦」等のような表現を表示することは、食品表示基準第9条の表示禁止事項等に該当し得ること。
- ・ 指定成分等含有食品は、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を含む食品であることから、当該食品の陳列棚、カタログ、ウェブサイト等に指定成分等含有食品に関する事項を記載することにより、消費者に対し自主的に情報提供することが望ましいこと。

ク 遺伝子組換え食品

食品表示基準通知に沿って、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及び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。

ケ 魚介類及びその加工品

食品表示基準が遵守されるよう、食品表示基準通知に沿って監視指導を行うとともに、魚介類及びその加工品の監視指導にあつては、「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。

コ 卵及びその加工品

食品表示基準が遵守されるよう、食品表示基準通知に沿って監視指導を行うとともに、卵及びその加工品の監視指導にあつては、「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。

サ 生食用食肉

食品表示基準が遵守されるよう、食品表示基準通知に沿って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徹底すること。

さらに、生食用食肉（馬の肝臓又は肉）を取り扱っている施設に対する監視指導にあつては、「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 13 年 5 月 24 日付け食発第 157 号））に、生食用食肉（牛肉（内臓を除く。））を取り扱っている施設に対する監視指導にあつては、食品表示基準に基づく表示事項に留意すること。

シ 鶏肉

鶏肉・鶏内臓（以下「鶏肉等」という。）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に鑑み、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）に沿って、加熱が必要な旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏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こと。

（啓発パンフレット：鶏肉によるカンピロバクター食中毒について）

https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/#food_attention

ス 漬物

食品表示基準が遵守されるよう、食品表示基準通知に沿って監視指導を行うこと。

セ 蜂蜜

「乳児ボツリヌス症の予防対策について」（昭和 62 年 10 月 20 日付け健医感第 71 号、衛食第 170 号、衛乳第 53 号、児母衛第 29 号）に基づき、1 歳未満の乳児に蜂蜜及び蜂蜜を含む食品を与えないようにすることについて、「食品表示基準 Q & A」を参考とし、容器包装に分かり

やすく表示することなどにより、消費者に対する適切な情報伝達がなされるよう事業者に対する周知啓発を図ること。

(啓発パンフレット：ハチミツ及びハチミツを含む食品について (注意喚起))

https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/#food_attention

ソ 容器包装詰低酸性食品

食品表示基準に基づくとともに食品表示基準通知に沿って、冷蔵での保存を意図した容器包装詰低酸性食品については、一括表示の保存方法の欄に摂氏 10 度以下で保存しなければならない旨を表示するとともに、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるようにすることに加えて、容器包装の表面に冷蔵を要する食品である旨の文字（「要冷蔵」等）を分かりやすい大きさ（おおむね 20 ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示することの周知徹底を図ること。

(啓発パンフレット：容器包装詰低酸性食品でのボツリヌス食中毒について)

https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/#food_attention

タ 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、食品表示基準に基づき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。

チ 乳児用規格適用食品

「乳児用規格適用食品」について、「乳児用規格適用食品（食品衛生法に基づき、乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品）」と明記せず、単に「乳児用規格適用食品」の表示がなされることのないよう、令和 7 年 3 月末までの間に表示の見直しが行われるよう周知啓発を図るとともに、食品表示基準が遵守されるよう、食品表示基準通知に沿って監視指導を行うこと。

ツ 食中毒等の健康被害発生時の連携

食中毒等の健康被害害事案に関連し、原産地表示等の食品表示法の規定に係る遡及確認等が生じた場合には、被害拡大及び再発防止の観点から、速やかに関係部署及び関係機関が連携して調査等を実施すること。

4 食品等の表示に係る食品関連事業者等に対する啓発

消費者庁ウェブサイト (<https://www.caa.go.jp>) に掲載されている食品表示基準の内容とともに、製造所固有記号の届出ルール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。

第 4 立入検査及び収去検査の実施上の注意

- 1 夜間営業の飲食店に対しては、営業時間を考慮し監視指導を実施すること。
- 2 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。
- 3 検査方法は、原則として、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理基準に基づく標準作業書等（県準則）について」（平成 10 年 4 月 1 日福祉保健部長通知）に基づき、各検査機関で作成し

た検査実施標準作業書等によること。

- 4 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、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の監視指導に当たっては、「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）を踏まえて実施すること。
- 5 加工食品を検査し、違反が疑われる場合には、原因を調査し、農薬等の残留基準値、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ごとに個別に検査を実施すること。

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、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、改善指導の内容が確実に実施されるよう、後日速やかに現地確認を行いその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 21 条又は食品衛生法第 85 条に照ら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案については、「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）を参考とし、その悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、警察その他の関係行政機関等との連携や告発等の厳正な措置を講ずること。特に、平成 29 年に発生したカンピロバクター食中毒事例については、厚生労働省が都道府県等の報告に基づき集計したところ、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。食品表示についても、食品表示基準及び食品衛生法第 20 条（虚偽表示等の禁止）の違反等に係る悪質な事例については、刑事告発も含めた必要な措置を講ずること。
- 4 「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 0529005 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）、「食品表示法第 4 条第 1 項の規定に基づき定められた食品表示基準の違反に係る同法第 6 条第 1 項及び第 3 項の指示及び指導並びに公表の指針」（平成 27 年 3 月 20 日付け消食表第 103 号、課酒 5-8、26 消安第 6411 号）及び「食品表示法第 6 条第 8 項の規定に基づく命令等の指針」（平成 27 年 3 月 20 日付け消食表第 109 号）を踏まえ、必要に応じて違反事業者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努

めること。

- 5 違反食品等を発見した場合には、「違反食品事務処理要領」（昭和 62 年 8 月 12 日制定）及び「食品表示法違反に係る事務処理要領」（平成 28 年 4 月 1 日制定）により処理を行うこと。
- 6 取去検査により、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健康・生活衛生局食品監視安全課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に速報すること。
- 7 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 5 の様式に記入の上、速やかに食品生活衛生課まで報告すること。
- 8 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（様式は任意）、速やかに食品生活衛生課ま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、検査機関に依頼し、分離菌株を確保すること。
- 9 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必要があることから、速やかに食品生活衛生課まで報告すること。
- 10 健康増進法または、食品表示法（保健事項）のみの違反食品等の事例があった場合には、保健課（厚生保健課）で指導等を実施し、必要に応じて健康づくり推進課へ報告すること。

第 6 消費者に対する啓発

消費者等に対し、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、厚生労働省ホームページ及び消費者庁ホームページ等に掲載されている内容等を参考に、食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供及び食品の表示に関する制度等の情報提供を積極的に行うこと。

第 7 結果の報告

結果については、別添の記入要領を参照の上、別紙様式により令和 7 年 1 月 31 日（金）までに食品生活衛生課長宛てに報告すること。

【参考】厚生労働省等のホームページ

- 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-anzen/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-anzen/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 腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/daichoukin.html

- 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 (リーフレット等)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free3

- 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/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/01_00021.html

- 厚生労働省 ジビエの流通に関する注意喚起について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000957113.pdf>

- 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 安全なフグを提供しましょう

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

- 政府広報オンライン 特集「食中毒予防の原則と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 暮らしに役立つ情報「食中毒にご注意ください！肉や魚介類を安全に食べるためのポイント」

<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

- 消費者庁ホームページ

<https://www.caa.go.jp>

- 農林水産省 見過ごすな不適正表示

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/attach/pdf/index2-1.pdf>