

う、事業者を指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行う。

(4) A型肝炎ウイルスについて

A型肝炎ウイルスによる健康被害については、「中国産ウチムラサキ（オオアサリ）に係る表示指導について」（平成 14 年 4 月 16 日付け食監発第 0416005 号）、「ニュージーランド産ブルーベリーに関連したA型肝炎について（ニュージーランド政府からの情報提供）」（平成 14 年 6 月 11 日付け事務連絡）等を参考に、加熱温度や加熱時間等に関する営業者等への周知徹底並びに医療機関等関係機関への情報提供及び注意喚起を行う。

(5) ビブリオ・バルニフィカスについて

ビブリオ・バルニフィカスによる健康被害については、「ビブリオ・バルニフィカスについて」（平成 8 年 8 月 15 日付け事務連絡）及び「ビブリオ・バルニフィカスによる健康被害の防止について」（平成 13 年 7 月 16 日付け健感発第 38 号・食監発第 136 号）を参考に、引き続き医療機関等関係機関への情報提供及び注意喚起を行う。

### 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、表示基準違反の発見及び排除に努める。また、製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるため、表示基準や関係通知等（前記の内容を含む。）についての周知を含め、監視指導等を行う。

なお、監視指導に当たっては、「食品衛生法に基づく適正な表示の徹底について」（平成 14 年 3 月 8 日付け食企発第 0308001 号・食監発第 0308001 号）及び「表示行政の推進に関する相互の情報提供や協力体制の構築について」（平成 15 年 8 月 29 日付け薬食発第 0829002 号別紙）を踏まえ、関係部局への情報提供や連携を十分に確保するようお願いする。

(1) 表示に係る監視指導実施上の注意

① 食品添加物

添加物名の誤記等が見受けられることから、食品表示の信頼性を確保する意味からも適正表示の徹底を指導する。

② アレルギー物質を含む食品

「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成 13 年 3 月 15 日付け食発第 79 号）、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成 13 年 3 月 21 日付け食企発第 2 号・食監発第 46 号）に基づき、製造業者等に対し、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。

また、「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」の防止対策の徹底等を指導する。

③ 遺伝子組換え食品

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、監視指導を行うことにより、分別生産管理証明書の適正な保存を遵守させる。

④ 保健機能食品（特定保健用食品及び栄養機能食品）等

本年 2 月に実施した「健康食品」に係る制度の見直しについては、関係通知に基づき見直し事項に係る周知及び徹底を行う。

特に、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事例が見受けられるので、表示の適正化を徹底するほか、特定保健用食品及びそれ以外の特別用途食品については、「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）に基づいて指導する。

また、栄養表示基準制度に基づく栄養表示がされている食品については、「栄養表示基準等の取扱いについて」（平成 8 年 5 月 23 日付け衛新第 46 号）及び「栄養表示基準の全面施行に伴う取扱いについて」（平成 10 年 3 月 19 日付け衛食第 25 号）に基づいて指導する。

⑤ 「いわゆる健康食品」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

「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）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）に係る留意事項について」（平成 15 年 8 月 29 日付け食安基発第 0829001 号・食安監発第 0829005 号）に基づき、地方厚生局と十分連携の上、指導する。

4. 収去検査実施上の注意

(1) 食品等の収去到際は、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) 試験法が成分規格及び通知等で示されている場合は、当該試験法による検査を行う。なお、特に試験法が定められていない場合は、「食品衛生検査指針」によって行う。
  - (3) 成分規格のある食品については、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。
  - (4) 添加物が使用されている食品については、食品中の添加物の検査結果が表示と一致しない、または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。
  - (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）等の必要な情報を記録する。

#### IV 処分等

1. 立入検査、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。また、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。
2. 無許可営業等悪質な事例については、告発等の必要な措置を講じる。
3. 必要に応じ、食品衛生法第63条の規定に基づき、違反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。
4. 違反食品の製造所所在地が他の都道府県等にある場合（輸入食品等の違反を発見し、輸入者が他の都道府県等に所在する場合も含む。）には、直ちに当該都道府県等へその調査結果及び措置について通報し、その事後措置等についても相互の連絡を密にして対応する。また、違反食品と同一の食品が他の都道府県等において販売されている事実が判明した場合も同様の措置をとる。
5. 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、その概要を別添3の様式に記入の上、速やかに当部監視安全課食品安全係までファクシミリ（FAX 03-3503-7964）で通報する。
6. 食品より腸管出血性大腸菌 O157 が検出された場合には、その概要を記入の上（様式適宜）、遅滞なく当部監視安全課食品安全係までファクシミリで通報する

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。

7. 総合衛生管理製造過程承認施設において違反等の事例があった場合には、速やかに当該施設の所在する区域を管轄する地方厚生局の食品衛生課に連絡する（様式適宜）。

## V 結果の報告

結果については、別添4の記入要領を参照の上、別添2及び別添5の様式により、平成17年9月末日までに、当部監視安全課長あて報告する。

なお、別添2については当部監視安全課乳肉安全係までファクシミリ（FAX 03-3503-7964）により報告することとし、別添5の報告に当たっては、原則として、食品保健総合情報処理システムを使用する（別添6参照）。

## VI 消費者に対する啓発

消費者等に対し、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、厚生労働省ホームページの「食品安全情報 ～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～」(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>)に掲載している内容を参考に食品衛生に関する情報提供を積極的に行う。

せき柱の取扱施設調査票（報告用）

自治体名 \_\_\_\_\_

1 監視指導実施施設数 \_\_\_\_\_ 施設

2 監視指導実施施設の業種別施設数（延べ数）

飲食店営業	_____ 施設	食肉処理業	_____ 施設
食肉製品製造業	_____ 施設	食肉販売業	_____ 施設
食用油脂製造業	_____ 施設	その他（ _____ ）	_____ 施設

3 食品衛生法第11条第1項に基づく牛せき柱の基準について承知しているか

承知していた施設	_____ 施設
承知していない施設 （承知していなかった理由）	_____ 施設

[ \_\_\_\_\_ ]

4 牛のせき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りする方法により食肉処理が行われていないか

行われていた施設 （行われていた施設の情報と指導内容）	_____ 施設
--------------------------------	----------

[ \_\_\_\_\_ ]

行われていない施設	_____ 施設
-----------	----------

5 重要な指摘事項がないか

指摘事項あり （指摘内容と改善状況等）	_____ 施設
------------------------	----------

[ \_\_\_\_\_ ]

施設指摘事項なし	_____ 施設
----------	----------

6 牛のせき柱の最終処理方法について

(1) 化製場で処理している	_____ 施設
(2) 産業廃棄物処理業者に委託し処理している	_____ 施設
(3) 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している	_____ 施設
(4) 一般廃棄物として処理している	_____ 施設
(5) その他の処理方法 （その他の具体的処理方法）	_____ 施設

[ \_\_\_\_\_ ]

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食品安全係 あて  
 ファクシミリ 03-3503-7964

### 国内における輸入食品等違反発見連絡票

(ファクシミリ送信票：本紙を含めて 枚)

品名	
輸入者	名称： 所在地： 電話：
違反の根拠条文 並びに 違反の理由	食品衛生法第 条 違反   のため。
検査成績書	<input type="checkbox"/> 有 ( 枚) <input type="checkbox"/> 無
違反発見年月日	平成 年 月 日
輸出国 又は 製造者	
違反となった食品等の外装記載等(できるだけ詳しく*)	
添付資料の有無	<input type="checkbox"/> 有 ( 枚) <input type="checkbox"/> 無
食品等輸入届出書等	届出番号 検疫所名 添付資料 <input type="checkbox"/> 有 ( 枚) <input type="checkbox"/> 無
措置について (関係都道府県等への連絡の有無を含む)	
公表の有無	<input type="checkbox"/> 有 ( 枚) <input type="checkbox"/> 無
連絡責任者	都道府県・市・特別区 課 係 担当者氏名 電話 ( ) FAX ( )

\*メールによる写真送付も可

## 記入要領

期間中（期間延長等により7月1日～7月29日以外の日に実施した結果についても、7月に実施した結果と区別することなく合算してください。）において、施設に対する立入検査等を行った結果について記入してください。

### I 様式「許可を要する施設」については、次により記入する。

- (1) 調査・監視指導延施設数： 立入検査を行った延べ施設数を計上する。なお、同一施設に2回以上立入検査を実施した場合は、その回数を記載する。（立入検査が複数日に渡った場合は、同一施設に複数回立入検査を実施したものとして取り扱うこと。）
- (2) 違反発見施設数： 立入検査を行った結果、食品衛生法等における施設基準、管理運営基準、製造基準等（規格基準）、表示基準、その他の違反（以下「違反」という。）を発見した場合には、発見した施設数を計上する。同一施設で2項目以上の違反を発見した場合であっても「1」と計上することとし、同一施設に2回以上立入検査を実施した結果、2回以上違反を発見した場合であっても「1」と計上する。
- (3) 施設基準違反～(5) 製造基準等違反： 立入検査を行った結果、違反を発見した施設数を該当する欄に計上する。同一施設で施設基準と管理運営基準と製造基準等についてそれぞれ違反を発見した場合には、施設基準違反と管理運営基準違反と製造基準等違反の欄にそれぞれ「1」と計上する。なお、同一施設において、施設基準について2項目以上の違反項目を発見した場合であっても施設基準違反の欄に「1」と計上することとし、管理運営基準、製造基準についても同様とする。ただし、同一施設に2回以上立入検査を実施した結果、2回以上施設基準について違反を発見した場合は、違反を発見した回数を計上することとし、管理運営基準、製造基準等についても同様とする。
- (6) 表示基準違反： 立入検査を行った結果、表示基準の違反を発見した施設数を根拠法令ごとに該当する欄に計上する。なお、同一製造業者において、異なった品目で同一法令の規定に基づく違反を発見した場合であっても該当する欄に「1」と計上する。ただし、同一製造業者に2回以上立入検査を実施した結果、2回以上違反を発見した場合は、違反を発見した回数を計上する。
- (7) その他： 立入検査を行った結果、(3)～(6)のいずれにも該当しない違反を発見した場合、違反を発見した施設数を該当する欄に計上する。なお、同一施設で複数の違反項目を発見した場合であっても「1」と計上する。ただし、同一施設に2回以上立入検査を実施した結果、2回以上違反を発見した場合は、違反を発見した回数を計上する。
- (8) 営業許可取消命令～(13) その他： 立入検査を行った結果、処分を行った施設数をそれぞれ該当欄に計上する。同一施設に2回以上立入検査を実施した結果、

2回以上処分を行った場合は、処分を行った回数をそれぞれ計上する。

- (14) 処分以外の措置施設数： 立入検査を行った結果、違反に関する処分以外の措置（始末書徴収、口頭説諭、その他）を行った施設数を計上する。なお、同一施設に2回以上立入検査を実施した結果、2回以上処分以外の措置を行った場合は、その回数を計上する。
- (15) 告発件数（無許可営業）： 無許可営業に対する告発を行った件数を計上する。
- (16) 告発件数（その他）： 無許可営業以外の理由で告発を行った件数を計上する。

II 様式「許可を要しない施設」については、Iの例によるほか次により記入する。

- (3) 施設の不備、(4) 食品の取扱不良： 立入検査を行った結果、施設の不備及び食品の取扱いが不良なものを発見した施設数を計上する。なお、同一施設に2回以上立入検査を実施した結果、2回以上違反を発見した場合は、その回数を計上する。

III 様式「食品の収去検査（国産品）」及び「食品の収去検査（輸入品）」については、収去検査結果を国産品と輸入品とに区分した上で、それぞれ次により記入する。

- (1) 検査した収去検体数： 物品を収去した上で検査（官能検査、表示検査を含む）を行った検体数を計上する。なお、収去した検体に対し2項目以上の検査等を実施した場合であっても「1」と計上する。ただし、同一施設に2回以上立入検査を行う等により、同じ品名の別ロットの食品の収去検査を行った場合は、その検体数を計上する。
- (3) 違反検体数： 検査などを実施した場合、違反と判定した検体数を計上する。なお、同一検体で2以上の違反理由がある場合でも「1」と計上する。
- (4) ～ (25) 違反理由： 検査等を実施した結果、違反と判定した検体の違反理由について、該当する欄に検体数を計上する。なお、同一検体で2以上の違反理由がある場合には、それぞれ該当する欄に検体数を計上する。ただし、同一検体に複数の指定外添加物を使用していた場合等には、(7) 10条違反の欄に「1」と計上することとし、他の欄についても同様とする。なお(19)年月日の欄については、期限表示の違反検体数を計上する。
- (26) ～ (27) 処分（廃棄命令、その他）： 検査等を実施した結果、違反と判定した食品等に対し、食品衛生法第54条の規定に基づく処分を行った件数を計上する。
- (28) 処分以外の措置： 検査等を実施した結果、違反と判定された食品等に関し、始末書、口頭説諭、その他の措置を行った件数を計上する。



(別添5)

許可を要する施設

調査・監視指導延施設数	違反発見施設数	違反件数					処分施設数						処分以外		告案件数				
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)-1	(6)-2	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)		(13)	(14)	(15)	(16)
飲食店営業																			
一般食堂・レストラン・料理店																			
すし屋																			
そば・うどん屋																			
旅館																			
仕出し屋・弁当屋																			
カフェ・バー・キャバレー																			
自動販売機																			
その他																			
菓子製造業																			
乳処理想業																			
特別牛乳さく取処理想業																			
乳製品製造業																			
練乳業																			
魚介類販売業																			
魚介類せり売り営業																			
魚肉ねり製品製造業																			
魚肉の冷凍または冷蔵業																			
かん詰まいたびん詰食品製造業																			
喫茶店営業																			
自動販売機																			
その他																			
あん類製造業																			
アイスクリーム類製造業																			
乳類販売業																			
自動販売機																			
その他																			
食肉処理想業																			
食肉販売業																			
食肉製品製造業																			
乳酸菌飲料製造業																			
食用油製造業																			
マーガリン又はショートニング製造業																			
みそ製造業																			
醤油製造業																			
ソース類製造業																			
酒類製造業																			
豆腐製造業																			
納豆製造業																			
めん類製造業																			
そうざい製造業																			
添加物(規格あり)製造業																			
食品の放射線照射業																			
清涼飲料水製造業																			
氷雪製造業																			
自動販売機																			
その他																			
氷雪販売業																			
小計																			

(別添5)

許可を要しない施設

	違反発見 施設数		違反件数				処分施設数				処分以外 の措置施 設数	告発件数		
	調査・ 監視指導 延施設数	(2)	設備の 不備	食品の 取扱不良	表示基準違反 食品衛生法	健康増進法	その他	営業・業 務停止命 令	営業・業 務停止命 令	改善命令			物品廃棄 命令	その他
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)-1	(5)-2	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
給食施設														
学校														
病院・診療所														
事業所														
その他														
乳さく取業														
食品製造業														
野菜果物販売業														
そつざい販売業														
菓子販売業														
食品販売業														
自動販売機														
その他														
添加物(規格なし)の製造業														
添加物の販売業														
氷雪採取業														
器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業														
小計														





(別添6)

### 食品保健総合情報処理システムによる報告について

食品、添加物等の夏期一斉取締りの結果は、昨年度と同様に、食品保健総合情報処理システムの「夏期年末報告業務システム」により、報告を行ってください。

報告手順の概略は以下のとおりです。(詳細は、食品保健総合情報処理システムのメニュー画面からダウンロードできる「夏期年末報告業務システム操作説明書」を参照してください。)

- ① 各自治体の端末から、食品保健総合情報処理システムのトップページ(メニュー画面)にアクセスし、「夏期年末報告業務システム」を選択する。
- ② 「様式ダウンロード」を選択し、以下の4つの様式(Excel ファイル)をダウンロードする。
  - ・ 許可を要する施設
  - ・ 許可を要しない施設
  - ・ 食品の収去検査(国産品)
  - ・ 食品の収去検査(輸入品)
- ③ 調査結果を②の各様式に入力し、報告用のファイルを作成する。
- ④ 「夏期年末報告業務システム」にアクセスし、「様式アップロード」を選択する。ここで、報告年及び報告期を入力(今回は"2005"及び"夏期(7月)")した上で、③で作成した報告用ファイルを指定すると、当該ファイルがサーバーへ送付され、報告が完了する。

(注意)

- ① 食品保健総合情報処理システムに未加入の自治体(さいたま市、岡崎市、荒川区及び江戸川区)については別途監視安全課より連絡します。
- ② 報告に当たっては、必ず「夏期年末報告業務システム」からダウンロードした専用の様式を使用してください。(これまでの一斉取締りの様式は使用できません。)
- ③ 監視安全課の担当官又は食品保健総合情報処理システムの操作端末(HAG06777@adm.wish.mhlw.go.jp)あてに電子メールで結果を送付することは避けてください。
- ④ 報告に当たっては、「夏期年末報告業務システム」を十分参照してください。特に、昨年度の報告でみられた下記の事項に注意してください。
  - (1) 行や列の挿入、削除による報告様式の変更
  - (2) 都道府県コード等の誤入力

## 資料 2

平成 17 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について

事業開始まで  
取扱注意

食安発第1117001号  
平成17年11月17日

各〔都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長〕殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

平成17年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について

食品、添加物等に係る監視指導については、日頃から格別の御尽力をいただいているところではありますが、年末から年始にかけては、多種類の食品が短期間に大量に流通するため、積極的に食品衛生の確保を図る見地から、例年のとおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、別添1の実施要領に基づき遺漏なく実施されるようお願いします。

実施計画の策定に当たっては、添付の「平成16年度年末一斉取締りの結果」を参考とし、大量調理施設に対する監視指導を行うとともに、昨年から続発している食品衛生法違反事例を踏まえ、食中毒防止対策及びアレルギー表示や遺伝子組換え食品の表示等の食品衛生法に定める表示などについて重点的な監視指導をお願いします。

また、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるようお願いします。

なお、本通知は「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、一斉取締りの実施に当たって厚生労働省が示す方針ではありますが、本実施要領は基本的事項であり、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施されるようお願いします。

## 平成 17 年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領

### I 目的

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）に基づき、食品の衛生的な取扱い、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である。

### II 実施期間

原則として、平成 17 年 12 月 1 日（木）から同月 28 日（水）までとするが、各都道府県、保健所設置市及び特別区（以下「都道府県等」という。）において特にこれ以外に期間を定めて本取締りを実施する場合は、その期間を実施期間とする。

### III 実施方法

#### 1. 施設に対する立入検査等

次の（1）～（7）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、施設基準、管理運営基準、製造基準、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を行う。

なお、少なくとも、過去の監視において重大な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、検査の適正を確保する観点から、検査対象施設に対して事前通告をすることなく立ち入ることとする。

#### （1）大量調理施設

##### ① 弁当屋、仕出し屋、旅館等

いずれの施設も大規模な食中毒が発生する可能性が高いことから、同施設に対し、「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 15 年 8 月 29 日付け食安発第 0829008 号））及び「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）を参考に、監視指導を行う。

なお、平成 16 年には、特に旅館（ホテルを含む。）において、食中毒の事件数が増加した（それぞれ前年比 + 20 件）ので、監視指導の徹底をお願いする。

##### ② 病院等

病院等においても、近年、食中毒が発生していることに鑑み、過去の監視



において問題があった施設、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。

(2) 魚介類、魚介類加工品等を製造、処理及び販売する施設及び飲食店

① フグ取扱い施設

営業施設が関係するフグによる食中毒防止については、「フグを原因とする食中毒防止について」（平成 16 年 9 月 17 日付け食安監発第 0917004 号）にて通知しているところであり、フグによる食中毒を未然に防止するため、販売店や飲食店等におけるフグの適切な取扱いについて、「フグの衛生確保について」（昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号）に基づき、監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については、告発を含め、厳正なる措置をとる。

② カキ取扱い施設

生食用カキにおける採取海域等の適切な表示が行われ、加熱加工用カキ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。

カキを原因食品とするノロウイルスによる食中毒が発生した場合、原因となったカキの採取海域を特定し、加熱加工用へ転用させるなど、迅速な原因究明や拡大防止措置を実施するとともに、当部監視安全課食品安全係に連絡する。

(3) 卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設

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）に基づく監視指導を徹底し、サルモネラ食中毒の発生防止等に努める。なお、平成 16 年には、サルモネラ属菌を原因とする食中毒の事件数は減少したが、依然として菓子類を原因食品とする患者数 100 名を超える事例が発生している（3 件）ことから特段の注意を行うよう事業者を指導する。

(4) 食肉を処理又は販売する施設

① 生食用食肉における衛生管理については、「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 13 年 5 月 24 日付け食発第 157 号））、「と畜・食鳥検査等に関する実態調査について」（平成 17 年 4 月 8 日付け食安監発第 0408001 号）の結果、「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について」（平成 13 年 4 月 27 日付け食監発第 78 号）及び「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令について」（平成 13 年 10 月 4 日付け食発第 289 号）に基づき、監視指導を徹底する。また、「豚レンサ球菌感染症に係ると畜業者等への注意喚起について」（平成 17 年 10 月 21 日付け健感発第 1021002 号、食安監発第 1021001 号）に基づき、と畜

業者等に対する指導を行う。

- ② と畜場等における衛生管理については、「と畜場等における衛生管理の徹底について」（平成14年6月28日付け食監発第0628001号）及び「平成17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17年4月28日付け食安監発第0428001号）の結果に基づき指導を徹底する。
  - ③ 枝肉の衛生管理を徹底する観点から、ア．枝肉を取り扱う施設における内壁への枝肉の接触防止、イ．食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底及び食肉の保存基準の遵守、ウ．枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底等の衛生管理を中心に監視指導を行う。
  - ④ 牛のせき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）及び「牛せき柱の脱骨時の注意事項について」（平成16年1月16日付け食安基発第0116002号・食安監発第0116001号）にて通知し、同年2月16日付けで施行されたところであり、当該通知により監視指導を実施しているが、「平成17年度食品、添加物等の夏季一斉取締りの実施について」（平成17年6月20日付け食安発第0620001号）における調査結果（参考）において、重要な指摘事項を認めた施設もあることから引き続き、本期間中も同調査を実施し、別添2の様式により報告されたい。また、監視指導に当たり、食肉処理施設において、牛のせき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、併せて当部監視安全課乳肉安全係まで連絡する。
- (5) 食用油脂を製造する施設及びエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設
- 製造に当たり、牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼養された牛のせき柱を原材料として使用しないよう監視指導を徹底する。
- なお、グリセリン、脂肪酸及びこれらのエステル類等を上記の牛のせき柱を原材料として使用した油脂から製造する場合にあっては、高温かつ高圧の条件の下で加水分解等の処理を行う必要があることから、これらの監視指導を徹底する。
- (6) 野菜・果物等を取り扱う店舗
- 市場に流通している食品について幅広く検査を行い、食品衛生法に違反する食品が流通しないよう監視指導を行う。なお、検査により無登録農薬が検出された場合は、速やかに当部監視安全課化学物質係まで連絡するとともに、農政一部局に情報提供を行う。
- (7) 「いわゆる健康食品」を製造、販売する施設
- 近年の国民の健康に対する関心の高まりを受けて、例えば、これまで一般的

に食されてきていない物や海外の一部の地域で嗜好品として食されてきた物を抽出・濃縮して、カプセル状、錠剤等の形にして、痩身等の一定の効果を標榜して販売している業者が増加している。特に、最近の食品製造技術の進歩がこうした食品の増加を可能にしているが、こうした食品が健康被害を起こした事例の報告が少なくない。

したがって、こうした製造業者及び販売業者に対して、「錠剤、カプセル等食品の適正な製造に係る基本的な考え方について」及び「錠剤、カプセル等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドラインについて」（平成 17 年 2 月 1 日付け食安発第 0201003 号）の内容に留意の上、取り扱う食品の安全性が十分確保されているか確認するよう改めて指導を行う。

## 2. 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者等への注意喚起について

特に、次の（１）～（３）については、事例の重大性や事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、事業者への指導及び消費者等への注意喚起を積極的に行うことにより、これらの食中毒防止に努める。

### （１） 腸管出血性大腸菌食中毒について

近年、腸管出血性大腸菌 O157 感染症（食中毒の疑いがある事例も含む。）の散発事例や生レバーを喫食した可能性が指摘されている若齢者が腸管出血性大腸菌 O157 に感染した食中毒事例などが報告されていることから、「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」（平成 16 年 5 月 25 日付け食安監発第 0525003 号）、「腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（平成 17 年 7 月 20 日付け食安監発第 0720001 号）等に基づき、非加熱又は加熱不十分な食肉等を若齢者及び高齢者に摂食させないよう事業者に対し指導するとともに、消費者に対し注意喚起を行う。

### （２） ノロウイルス食中毒について

近年、食品取扱従事者や調理従事者等を介して食品を汚染した事例や井戸水が汚染源となり発生した事例等、カキ関連食品以外のノロウイルス食中毒事例が増加している。特に、食品取扱従事者や調理従事者等からの食品への汚染防止対策として、手洗いの励行、調理台や調理器具の十分な殺菌、調理従事者等の健康管理について事業者に対し、十分に指導することによりこれら食中毒防止に努める。

なお、監視指導に当たっては、「ノロウイルスに関する Q&A」（平成 17 年 3 月 1 日改正）等に基づき、事業者等に監視指導を行う。

### （３） カンピロバクター食中毒について

最近、鶏肉関連食品以外にも、牛レバーを原因食品とするカンピロバクター食中毒が増加していることから、「牛レバーによる食中毒予防 Q&A について」（平

成 17 年 2 月 9 日付け食安発第 0209001 号) 等により、情報提供を行い、未加熱又は加熱不十分な食肉を若齢者及び高齢者に提供しないよう事業者を指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行う。

### 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、表示基準違反の発見及び排除に努める。また、製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるため、表示基準や関連通知等（前記の内容を含む。）についての周知を含め、監視指導等を行う。

なお、監視指導に当たっては、「食品衛生法に基づく適正な表示の徹底について」（平成 14 年 3 月 8 日付け食企発第 0308001 号・食監発第 0308001 号）及び「表示行政の推進に関する相互の情報提供や協力体制の構築について」（平成 15 年 8 月 29 日付け薬食発第 0829002 号別紙）を踏まえ、関係部局への情報提供や連携を十分に確保する。

#### (1) 表示に係る監視指導実施上の注意

##### ① 食品添加物

添加物名の誤記等が見受けられることから、食品表示の信頼性を確保する意味からも適正表示の徹底を指導する。

##### ② アレルギー物質を含む食品

「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成 13 年 3 月 15 日付け食発第 79 号）、  
「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成 13 年 3 月 21 日付け食企発第 2 号・食監発第 46 号）に基づき、製造業者等に対し、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。

また、「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」の防止対策の徹底等を指導する。

##### ③ 遺伝子組換え食品

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、監視指導を行うことにより、分別生産管理証明書の適正な保存を遵守させる。

##### ④ 保健機能食品（特定保健用食品及び栄養機能食品）等

本年 2 月に実施した「健康食品」に係る制度の見直しについては、関係通知に基づき見直し事項に係る周知及び徹底を行う。

特に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