

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) 食品等の収去に際しては、検査結果のばらつきも考慮しつつ、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) 試験法が省令及び告示並びに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、又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、未開封の段ボール箱等から収去するよう留意するほか、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報告する。
6. 食品より腸管出血性大腸菌 O157 が検出された場合には、その概要を遅滞なく当部監視安全課食品安全係まで連絡するとともに、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。なお、遡り調査に当たっては、「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）を準用されたい。
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。

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18年2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）で送ることとし、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	_____ 施設
（承知していなかった理由）	

[_____]

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	_____ 施設
（行われていた施設の情報と指導内容）	

[_____]

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	_____ 施設
（指摘内容と改善状況等）	

[_____]

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	_____ 施設
（その他の具体的処理方法）	

[_____]

記入要領

期間中（期間延長等により12月1日～12月28日以外の日に実施した結果についても、12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の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～ (1 3) 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。
- (1 4) 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。
- (1 5) 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。
- (1 6) 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) 食品の取扱い不良： 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) ～ (2 5) 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) 1 0 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(1 9) 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。
- (2 6) ～ (2 7) 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。
- (2 8) 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 の措置施設数		告発件数			
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	製造基準 等違反	表示基準 違反	食品衛生法 違反	食品衛生法 違反	営業許可 取消命令	営業禁止 命令	営業停止 命令	改善命令	物品廃棄 命令	その他	無許可 営業	その他	
(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																
特別生乳さく取処理想業																
乳製品製造業																
菓子製造業																
魚介類販売業																
魚介類せり売り営業																
魚肉ねり製品製造業																
食品の冷凍または冷蔵業																
かん詰またはびん詰食品製造業																
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																
乳酪菌飲料製造業																
食用油脂製造業																
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																
そつざい製造業																
添加物(増粘剤あり)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		違反件数				処分施設数				処分以外			
	調査・ 監視指 延施設数	違反発見 施設数	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 務禁止命 令	営業・業 務停止命 令	改善命令	物品廃棄 命令	その他	処分の 措置施 設数	告発件数
	(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														
そうざい販売業														
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														
水雪採取業														
器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業														
小計														

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、添加物等の年末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"年末(12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)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3-2 食品の取去試験(輸入品) (平成17年度夏期一斉取締り)

試験した取去検体数	暫定規制値の定められたものを試験した取去検体数	違反件数		違反理由										処分		違反件数																			
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)		(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)	(28)					
		1062	38	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	2	0	0	2	4	0.5%			
		1542	26	8	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5%			
		1290	14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5%			
		1106	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1%			
		261	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%			
		431	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%			
		512	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%			
		282	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%			
		335	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%			
		159	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.6%			
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	#DIV/0!			
		1248	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.6%		
		271	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.1%		
		982	20	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1%		
		365	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%		
		119	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%		
		342	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.8%		
		211	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.0%		
		1173	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%		
		147	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2%		
		196	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		290	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%		
		404	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%		
		150	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		965	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1%	
		49	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4.1%	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	#DIV/0!	
		7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		867	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		1302	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2%	
		207	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
		16282	154	58	0	1	0	7	9	1	5	4	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.4%

資料4-2 食品の収去試験(輸入品) (平成17年度年末一斉取縮り)

試験した収去した検体数	暫定規制値の定められたものを試験した収去した検体数	違反件数	違反理由										違反その他				違反件数												
			6条違反 異物その他	9条違反	10条違反	成分規格大腸菌数	成分規格農薬	成分規格動物用医薬品	成分規格その他	11条違反 成分規格その他	11条違反 製造基準	11条違反 保存基準	11条違反 添加物の使用基準	16条違反 その他	18条違反	19条違反 名称		19条違反 年月日	19条違反 製造加工者	20条違反 使用保存の方法	20条違反 健康増進法に基づく違反	25条違反 その他	26条違反 命令	27条違反 その他	28条違反 その他				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)	(28)		
魚介類	361	16	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0.3%	
魚介類加工品	823	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0.2%	
食肉	549	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
食肉製品及び食肉加工品	688	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
卵及びその加工品	241	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
乳	155	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5%	
乳製品及び乳類加工品	211	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
アルコール類・水菓	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
穀物	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
めん類	178	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
もち	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	#DIV/0!	
菓子類	889	0	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.3%	
(上記以外の)穀類加工品	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
生鮮野菜及び果物	444	6	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5%	
野菜製物乾燥品及び加工品	247	7	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.8%	
豆腐及びその加工品	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
漬物	277	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0.4%	
(上記以外の)野菜・果物の加工品	248	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.4%	
そばい及びその半製品	350	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
弁当	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
冷凍食品																													#DIV/0!
無加熱採取冷凍食品	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
凍結前加熱後採取冷凍食品	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
凍結前未加熱後採取冷凍食品	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
かん詰・ひん詰食品	167	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5%	
清涼飲料水	201	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.8%	
酒精飲料	130	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0.8%	
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	#DIV/0!	
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
調味料	707	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
その他の食品	648	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
添加物及びその製剤	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
器具及び容器包装	71	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
おもちゃ	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0%	
小計	8042	30	15	0	0	0	2	4	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	1	7	1	0	0	1	0	2	13	0.2%

資料 5

平成 17 年度食品の食中毒菌汚染実態調査の実施について

食安発第0629001号
平成17年6月29日

関係都道県知事、保健所設置市長 殿
(別記1)

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

平成17年度食品の食中毒菌汚染実態調査の実施について

標記について、別添の「平成17年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領」により実施することとしております。つきましては、本調査の実施に当たり、貴職の特段の御協力をお願い申し上げます。

なお、本調査に係る契約については、別途支出負担行為担当官から通知することとしているのでよろしくお取り計らい願います。

別記 1

北海道知事

岩手県知事

千葉県知事

千葉市長

東京都知事

神奈川県知事

横浜市長

川崎市長

静岡県知事

岡山県知事

山口県知事

福岡県知事

北九州市長

福岡市長

宮崎県知事

宮崎市長

沖縄県知事

平成17年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領

1. 目的

本調査は、汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図るため、流通食品の細菌汚染実態を把握することを目的とする。

2. 実施時期

平成17年7月から、平成18年2月末日までに食品安全部監視安全課に報告できるまでの期間とする。

3. 実施自治体（17自治体）

北海道、岩手県、千葉県、千葉市、東京都、神奈川県、川崎市、横浜市、静岡県、岡山県、山口県、福岡県、北九州市、福岡市、宮崎県、宮崎市及び沖縄県

4. 対象

(1) 食品

これまでの食中毒の発生状況等を踏まえ、以下の食品について調査を実施する。

① 野菜類

- ・ カイワレ、アルファルファ、レタス、みつば、もやし、キュウリ
- ・ カット野菜
- ・ 漬け物用野菜（白菜、大根、茄子等の漬け物になりうる野菜）

(注) 野菜については可能な限り有機栽培又は水耕栽培と称して主として生食に供されるものを対象にする。

② 肉類

- ・ ミンチ肉（牛、豚、牛豚混合、鶏）
- ・ 生食用と称して販売されている牛レバー
- ・ 角切りステーキ肉のうちテンダライズ処理、結着処理等を施した牛肉
- ・ 生食用の食肉（馬刺等）
- ・ 中心部まで十分加熱されない食肉類（牛たたき、鶏たたき、その他の加工用食肉等）
- ・ ローストビーフ

(注) 生食用と称して販売されている牛レバーについては、確保可能な検体の範囲で実施する。

③ 魚介類

- ・ 生食用かき