

(別添)

平成27年度 年末の食品衛生強化月間実施要領

(下線部は昨年度年末強化月間実施要領より変更部分)

薬事衛生課

I 目的

年末における食品の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理の状況などについて、食品関係業者等に対し監視指導することにより、ノロウイルスなどをはじめとする食中毒の発生防止を図り、食品の流通量が増加することから、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を強化することにより、食品等の表示の信頼性を確保する。

II 実施期間

平成27年12月1日(火)から平成27年12月31日(木)までとする。

III 実施方法

1. 施設に対する立入検査等

次に掲げる施設を重点対象とし、当該期間中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積極的に努める。また、食品の製造並びに加工、運搬、保管等における衛生的取扱いについて指導を行うこと。

また、例年、ノロウイルスによる食中毒が多発しており、原因施設については飲食店、旅館及び仕出し屋が多くを占め当該施設に対し、ノロウイルスの特性を踏まえた食中毒の防止策がなされるよう監視指導を行うこと。

なお、監視指導で施設に立ち入った際には、(1)～(5)に掲げる施設を含め全ての施設に共通して、次の点に留意すること。

- ① 食品衛生法施行条例及びと畜場法施行規則並びに食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則が改正され、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理の基準が設けられた。このことを踏まえ、HACCP 普及のためのリーフレット、動画等を紹介するとともに、「HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について」(平成27年6月17日付け薬第118号)及び「と畜場及び食鳥処理場における HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について」(平成27年6月17日付け薬第119号)で示した自主点検票等を活用するなどにより HACCP を導入するための働きかけや助言を行うこと。
- ② 食品への異物の混入については、「食品への異物の混入防止について」(平成27年1月13日付け薬第1577号)に基づき、衛生教育の適切な実施、異物混入の可能性についての点検及び必要な措置の実施等、食品等事業者における異物混入防止のための取組が徹底されるよう指導すること。また、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、食品衛生法施行条例の別表第1の第7の2により保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

【重点対象施設】

- (1) 弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等の大量調理施設

- ・県内で発生したノロウイルスによる食中毒の発生原因を見ると、食品取扱い従事者や調理従事者等を介して食品を汚染したと推察される事例が多いことから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年4月7日付け薬第312号（最終改正：平成25年10月29日付け薬第1500号））、「ノロウイルスに関するQ&A」（平成16年2月4日付け厚生労働省事務連絡（最終改正：平成27年7月10日付け薬第767号））、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月19日付け薬第1123号）等に基づき、手洗いの励行、調理台や調理器具の十分な殺菌、調理従事者の健康管理について事業者に対し、十分に指導すること。なお、従事者の家族に感染性胃腸炎等の症状がある場合について、職場で相談するなど特段の注意を払うよう周知すること。
- ・弁当屋・仕出し屋、旅館、学校、病院等のうち、大量調理施設（飲食店営業・給食施設）に対する監視指導結果について、別紙1の様式により報告すること。

また、大規模食中毒の発生を未然に防ぐため、「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11日付け薬第263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8月6日付け薬第785号）を踏まえ監視指導を行うこと。

- ・おせち料理などのそうざいを製造する施設については、過剰な製造や残品の使用などは厳に慎むよう指導すること。

（2）食肉等を取扱う施設

- ・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。）の規格基準に基づき、食肉等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22日付け薬第1053号）や「生食用食肉の監視指導について」（平成23年11月18日付け薬第1292号）に基づき監視指導を徹底すること。また、悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、当課に情報提供するとともに、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、厳正な処置を講ずること。
- ・牛肝臓については、「食品の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26日付け薬第576号）により監視指導を徹底すること。引き続き、関係事業者に対して、生食用として牛肝臓を販売しないこと及び牛肝臓を生で喫食せずに、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監視指導を徹底すること。
- ・豚肉及び豚内臓については、生食用としての提供を禁止する規格基準が施行されたことから、「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4日付け薬第501号）に基づき、関係事業者に対して、生食用として豚の食肉等を販売しないこと及び豚の食肉等は中心部まで十分に加熱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監視指導を徹底すること。
- ・生食用の馬の肉又は肝臓については、引き続き、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月25日付け薬第284号（最終改正：平成23年9月22日付け薬第1053号））に基づき、監視指導を徹底すること。
- ・上記以外の食肉等（野生鳥獣肉を含む）についても、腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルス、カンピロバクター等による食中毒のリスクが報告されていることから、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。
- ・上記監視指導の結果について別紙2の様式により獣畜等の種類にかかわらず報告すること。

（3）結着肉等の加工処理を行った食肉を取扱う施設

- ・結着等の加工処理を行った食肉を取り扱う飲食店については、「飲食店における腸管出血性大腸菌015食中毒対策について」（平成21年9月18日付け薬第976号）、「腸管出血性大腸菌0157による広域散发食中毒対策について」（平成22年4月22日付け薬第177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26年1月14日付け薬第1635号）に基づき、監視指導を徹底すること。

（4）魚介類、魚介類加工品を製造、処理、販売する施設

- ・フグについては、「フグを原因とする食中毒防止について」（平成16年9月27日付け薬第1338号）、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」（平成20年1月9日付け薬第1511号）及びその他通知を参考に、フグによる食中毒を防止するため、飲食店、魚介類販売店等におけるフグの適切な取扱いについて監視指導すること。有毒部位の販売等悪質な違反事例については、告発等も念頭において調査すること。
- ・フグ処理施設及びフグ処理者の確認について、平成16年9月22日付け薬第1337号にて通知しているので、監視指導に併せ確認をお願いする。
- ・生食用カキについては、平成14年10月4日付け薬第395号「生食用カキの採取海域等表示の適正化について」に基づき、生食用カキにおける採取海域等の適正な表示及び加熱加工用カキが生食用として流通販売しないよう、販売施設等の監視指導を行うこと。また、生食用カキを原因食品（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、被害の拡大防止にあたり、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19日付け薬第1713号）に基づき、採取海域、販売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。

（5）と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設

- ・と畜場等における衛生管理については、平成27年4月1日に「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令」（平成26年厚生労働省令第59号）が施行されたことを踏まえ、HACCPに基づく衛生管理の徹底及び導入の推進を図るよう普及・啓発を行い、「平成27年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査について」（平成27年8月5日付け薬第904号）の平成26年度結果等に基づき監視指導を徹底すること。
- ・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こと。
- ・「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」の普及啓発を図り、平成19年9月12日付け薬第950号通知による点検票に基づき処理施設等の点検を実施すること。
- ・牛の脊柱の取扱いについては、「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21日付け薬第2672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31日付け薬第2044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27年3月31日付け薬第2016号）の内容を留意の上、監視指導するとともに、結果について別紙3により報告すること。
- ・食肉処理施設において、月齢が30ヶ月を超える若しく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、直ちに中止を指示し併せて薬事衛生課に連絡すること。

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

例年冬期にウイルス性食中毒（特にノロウイルス）が多発していることから、ウイルス性食中毒に

ついて事業者への指導や消費者への注意喚起を積極的に行うこととする。特に、次の（１）～（６）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、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指導及び消費者等への注意喚起を重点的に行うことにより、これらの食中毒防止を図ること。

あわせて、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、「食品衛生責任者講習会受講の徹底について」（平成２７年１月８日付け薬第１５５２号）に基づき、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）腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

- ・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、引き続き、「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２２日付け薬第１０５３号）に基づき、若年者、高齢者などの抵抗力の弱い者に生肉を食べさせないよう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注意喚起を行うこと。
- ・食肉等の他、団子などの菓子類、生食用野菜による食中毒が発生している。加熱して喫食する食品については十分な加熱を行うこと、加熱しないで喫食する食品については、必要に応じて殺菌等の処理、衛生的な取扱い及び汚染防止を行うことなど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２０日付け薬第８１３号）も活用すること。

（２）カンピロバクター食中毒について

- ・全国において、鶏肉等の肉類・肉類加工品を原因食品とするカンピロバクター食中毒が依然として多く発生しており、島根県内でも本年は２件（１０月末現在）発生していることから「カンピロバクター食中毒予防Q&Aについて」（平成１９年３月５日付け事務連絡厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課）等の情報提供を行い、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、消費者に対し注意喚起を行うこと。

（３）ノロウイルス食中毒について

- ・島根県においては、例年１月～３月にかけてノロウイルスによる食中毒が続発しており、これらの原因の多くは調理従事者等が汚染源と推定されている。
- ・食中毒患者数及び事案数ともに過去最大となった 2006／2007 年シーズンのノロウイルスの大流行は、変異株が急速に全国に広まったことによると推察されているが、2014／2015 年シーズンのノロウイルスを原因とする食中毒などの健康被害事例では、これまで検出例の少ない遺伝子型（GⅡ.17）のノロウイルスが検出されており注意が必要である。
- ・食中毒発生防止のため、引き続き、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関する Q&A」、「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考に事業者や調理従事者の衛生管理等について監視指導を行うとともに、厚生労働省ホームページ等を参考に適切な手洗いの実施について周知徹底すること。また、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者及び抵抗力が弱い者に提供しないよう事業者に対し指導すること。

（４）Ｅ型肝炎ウイルスによる食中毒について

- ・Ｅ型肝炎ウイルスによる健康被害については、「Ｅ型肝炎ウイルス感染事例について」（平成１６年１２月１日付け薬第１７３８号）、「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２４日付け薬第１３４５号）、「豚レバーの提供に関する指導等について」（平成２４年１０月５日付け薬第１１１１号）等により通知を行ってきた。昨年、野生鳥獣肉の取扱いについて

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成２６年１１月１４日付け食安発１１－１４第１号）が示され、また本県では、平成１８年９月に「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定している。これらのガイドラインに基づき、飲食店に対して、野生動物の肉や内臓などを調理する際には、食肉処理場において処理されたものを仕入れるとともに、十分に加熱調理を行うよう指導するとともに、消費者に対し注意喚起を行うこと。

（５）Ａ型肝炎ウイルスについて

- ・感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成１０年法律第１１４号）に基づくＡ型肝炎ウイルスの患者報告数は、例年、１月から３月頃に最大になる傾向がある。Ａ型肝炎ウイルスは、感染後の潜伏期間が２週間から６週間とされていること及び経口感染が主要感染経路となっていることから、年末における感染源（患者排泄物、汚染食品等）及び感染経路対策が重要となる。「Ａ型肝炎の発生動向及び注意喚起について」（平成２６年３月１４日付け事務連絡）を参考に食品取扱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並びに加熱が必要な食品の加熱の徹底等について営業者等へ周知徹底すること。

（６）魚介類の寄生虫による食中毒について

- ・アニサキスによる食中毒事件数は近年増加傾向がうかがわれ、島根県内でも本年は２件（１０月末時点）発生していることから、引き続き消費者及び関係事業者に対して情報提供及び注意喚起を行うこと。
- ・クドア・セプテンパングタータ（*Kudoa septeimpunctata*）が寄生した生食用生鮮ヒラメについては、「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１４日付け薬第４９９号）に基づき、関係事業者に対して指導、情報提供等を行うこと。

３．食品等の表示及び保存状況等に係る監視指導

販売店を中心に、食品等の表示、保存状況等について点検し、食品表示法第４条第１項の規定により定められた食品表示基準又は食品衛生法第１１条第１項の規定により定められた保存基準に違反する食品等、腐敗又は変敗した食品等、不潔な食品等及び食品衛生法第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。

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、表示基準等について周知、指導を効果的に実施すること。

なお、食品表示基準附則第３条に規定される経過措置により、期間中は新基準及び旧基準が併存することとなるが、同一容器に新基準に基づく表示と旧基準に基づく表示が混在することは、原則認められないことに留意の上、食品関連事業者等に対し、適宜新基準への移行を促すこと。

さらに、監視指導にあたっては、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調査を同時に実施すること。

（１）期限表示

- ・消費期限を超えた期限を表示する等、食品等事業者による不適切な期限表示事例が確認されていることから、「消費期限又は賞味期限の適切な取扱いについて」（平成２１年１１月９日付け薬第１１５５号）の趣旨も踏まえ、科学的合理的な期限表示の設定等がなされるよう適正表示の徹底を指導すること。また、「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日付け薬第１８７４号）に基づき作成された製品又は加工品に関する記録等を確認するとともに、製品の期限設定の一覧表を作成するよう指導すること。

（２）食品添加物の表示

- ・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こと。
- ・「食品衛生法に基づく添加物の表示等について」（平成２２年１１月２日付け薬第１１２９号）に基づき、防かび剤又は防ばい剤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。
- ・食品表示基準において添加物と添加物以外の原材料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が行われたため、このことを周知するとともに、「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：平成２７年９月２４日付け薬第１１２９号）。以下、「食品表示基準通知」という。）に基づき指導すること。

（３）アレルギーを含む食品

- ・食品表示基準通知の「別添 アレルギー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、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並びに適正表示の徹底を指導すること。
- ・「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、必要な措置を講ずること。
- ・「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１２月１５日付け薬第２４７５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記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。
- ・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。また、食品表示基準において原則として個別表記とするなど、アレルギー表示に係るルールの改善が行われたため、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。

（４）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、監視指導を行い、分別生産管理証明書の適正な保存や適正表示の徹底を指導すること。

（５）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（牛肉）を取り扱っている施設に対し、監視指導を徹底すること。
- ・生食用の馬の肉又は肝臓については、引き続き、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成１０年９月２５日付け薬第２８４号（最終改正：平成２３年９月２２日付け薬第１０５３号））に基づき、表示に係る監視指導を実施すること。
- ・生食用食肉（牛肉）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、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表示基準を遵守されるよう、当該方式により生食用食肉（牛肉）を販売している施設に対し、監視指導を徹底すること。

（６）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、漬物製造施設等に対し、監視指導を徹底するとともに、「漬物に係る食品表示について」（平成２４年１０月２４日付け薬第１１９０号）に留意すること。

(7) 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18日付け薬第231号）に基づく表示事項に留意すること。

(8) 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12月17日付け薬第347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2月4日付け薬第2776号）に基づく表示事項に留意すること。

(9) 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、製造業者等に対する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。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。
- ・ 栄養機能食品及び特定保健用食品についても、食品表示基準に基づく適正表示の徹底及び制度の遵守を図ること。
- ・ 栄養表示については、食品表示基準において原則として全ての一般用加工食品及び一般用の添加物に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が行われたことから、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。

(10) 「いわゆる健康食品」

- ・ 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る。上記通知の内容や、健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止に係る厚生労働省のガイドライン、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進上の留意事項について」（平成25年12月24日消費者庁公表）において示された考え方等により、健康増進法や景品表示法を所管する部署（健康推進課、環境生活総務課消費とくらしの安全室、各保健所健康増進課等）及び行政機関（地方厚生局等）と十分連携の上、表示や広告について監視指導を行うこと。

(11) 邦文による表示

- ・ 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関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等事業者へ指導を行う等、不適切な表示とならないよう、必要な対応を行うこと。

(12) 乳児用食品

- ・ 食品表示基準通知に基づき、表示について指導すること。

4. 収去検査

(1) 重点対象食品

- ・ 生食用魚介類及び魚介類加工品、生食用食肉及び食肉製品、そうざい、地域の特産品であって特に年末年始に広域に流通するもの。
- ・ 輸入食品についても同様に対象とすること。

(2) 収去検査実施上の留意事項

- 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、製造者又は販売者等の立会

いのもとで行うこと。

- 2) 試験法が成分規格等に定められている場合及び通知等で示されている場合は、当該試験法によること。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ること。
- 3) 成分規格のある食品については、成分規格不適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、食品中の添加物の表示と検査結果不一致、指定外添加物の使用等の違反事例が報告されているので、収去検査を積極的に行うこと。
- 5) 違反発生時に同一食品の検査強化等の措置をとる必要があることから、収去時に食品の生産地、生産者及び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こと。
- 6) 収去及び検査にあたっては、各保健所等で作成された標準作業書に従い実施すること。
- 7) 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又は未指定飼料添加物が検出された場合、並びに、国産農作物から無登録農薬が検出された場合は、速やかに薬事衛生課まで報告すること。
- 8) 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は、物理的に分離可能な原材料毎に個別に検査を実施すること。
- 9) 検体数及び検査項目については、平成27年度食品衛生監視指導計画に従い計画的に実施すること。

IV 処分等

1. 立入検査及び収去検査等の結果、法令に違反する事実等が認められた場合には遅滞なく法に基づ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。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こと。
2. 無許可営業等悪質な事例については、「消費者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13日付け薬第655号）を参考に、告発等の必要な措置を講じること。
3. 違反食品を発見した場合及び違反食品の通知を受けた場合には、「違反食品等事務処理要領」により事務処理を円滑かつ迅速に行うこと。
4. 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は、遅滞なくその概要を別紙4の様式に記入の上、当課までファクシミリ（FAX0852-22-6041）で通報すること。
5. 食品より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（様式適宜）、薬事衛生課までファクシミリで報告するとともに、汚染源、汚染経路を特定するため、当該食品の遡り調査を行うこと。
6. 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条の規定により、文書により報告を徴取すること。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。
7. 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。
8. 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。

9. アレルギー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9日付け薬第912号）に基づき、速やかに薬事衛生課まで報告すること。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条第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10日付け薬第1184号）に基づき、直ちに薬事衛生課まで報告すること。

V 事業者に対する啓発

食品表示基準附則第4条及び第5条に規定され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（<http://www.caa.go.jp>）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。

VI 結果の報告

結果については、平成28年1月29日（金）までに、次の1.及び2.により健康福祉部薬事衛生課長あて報告すること。

1. 「平成27年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」（平成27年11月6日付け生食発1106第1号）別紙5の記入要領を参照の上、別紙1～3及び別紙6により報告すること。
2. 「平成27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」（平成27年11月11日付け消表対第1430号）別添2の記入要領を参照の上、別添3の様式により報告すること。

VII 消費者に対する啓発

消費者に対し、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「食品～食品の安全性確保を通じた国民の健康のために～」（http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/index.html）及び消費者庁ホームページ（<http://www.caa.go.jp>）に掲載されている内容を参考に、食品衛生及び食品表示に関する情報提供を積極的に行うこと。特に、食肉及び加熱が必要な食品の十分な加熱や手指の洗浄について、積極的に注意喚起や啓発を行うこと。