

平成 26 年度夏期の食品衛生強化月間実施要領

I 目的

平成 26 年度島根県食品衛生監視指導計画第 3. 2. 2). (1)に基づき、食品の衛生的取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品関係業者等に対する監視指導の強化を図り、もって夏期における食中毒の発生防止と食品衛生の向上を図ることを目的とする。

II 実施時期

平成 26 年 7 月 1 日（火）から 7 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、実施期間中、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、食品の製造、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こと。

また、重点対象以外の施設について、製造基準等の規格基準が定められている食品は、当該基準について監視指導を行うとともに、食品の製造、保管に使用する器具等の洗浄、殺菌の状況についてもあわせて監視指導を行うこと。さらに製造、加工、流通、保管及び販売時における温度管理について、監視指導を行うこと。

(1) 重点対象施設

1) 弁当屋、仕出し屋及び旅館等の大量調理施設

- ・ 弁当屋、仕出し屋及び旅館での食中毒の発生は、大規模食中毒となる可能性があること、また有症者が広域に拡がる可能性があることに鑑み、これらの食中毒防止対策として、「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））、「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）を参考に、監視指導すること。
- ・ 旅館については、品質の劣化しやすい生もの等を調理する機会が多いという特殊な事情を踏まえた監視指導、調理従事者の健康管理等衛生管理に係る基本的事項の徹底を図ること。
特に、調理従事者の不顕性感染に起因する事例もみられることから、従事者に対しては、その家族において胃腸炎症状を発症している者がいれば、施設の責任者等に対し、報告するなどの体制を取るなど周知すること。
- ・ ここ数年、県内においてカンピロバクターを病因物質とする食中毒が継続的に発生していることから、飲食店営業等における食肉及び卵・卵加工品等の取扱いについて指導すること。

2) 浅漬等の製造を行う施設

- ・ 浅漬製造施設については、「浅漬の衛生規範について」（昭和 56 年 10 月 8 日付け薬第 315 号）（最終改正：平成 26 年 1 月 14 日付け薬第 1632 号）に基づき監視指導を徹底する。

- ・また、平成24年10月12日付け薬第1183号通知に基づき加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設について、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施する。

3) 食肉等を取扱う施設

- ・生食用食肉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。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。
- ・生食用牛肝臓については、「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26日付け薬第576号）に基づき監視指導を徹底する。
- ・生食用として牛肝臓提供しないよう関係事業者に対し徹底するとともに、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。
- ・未加熱又は加熱不十分な牛の胃や腸の提供については、平成24年4月13日付け薬第140号通知を踏まえて指導すること。
- ・豚レバーの提供に関する指導等については、平成24年10月5日付け薬第1111号通知及び平成25年3月18日付け薬第1889号通知に基づき、関係事業者に対して必要な加熱を行うよう指導を徹底すること。
- ・なお、「平成25年度夏期の食品衛生強化月間の実施について」（平成25年6月27日付け薬第533号）に基づく立ち入り調査において、当県内での取扱は確認されなかったが、引き続き立入調査を行うこと。施設の確認及び指導を行った場合には、獣畜の種類に関わらず別紙2の様式により報告すること。
- ・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13年6月4日付け薬第213号））に基づき、監視指導を実施すること。

4) 学校、病院等の大量調理を行う集団給食施設

- ・平成25年度は県内でも学校給食をはじめとする集団給食施設で異物の混入事案が相次いで発生したことから、施設への立入による異物混入防止対策の点検、助言を実施すること。
- ・調理器具の洗浄・消毒の徹底及び調理環境における交差汚染の防止等、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、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こと。

5) 広域に流通する食品を製造、販売する施設

- ・広域に流通する食品を製造、販売する施設が不適切な期限表示や衛生管理を行っていた事例が確認されていることから、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成19年2月13日付け薬第1721号）、「食品の衛生管理等の徹底について」（平成19年9月21日付け薬第996号）及び「食品等事業者に対する監視指導の強化について」（平成19年12月18日付け薬第1424号）に基づき、卸売り業者、販売店等へ食品を出荷する製造施設等における衛生管理の実施状況、表示等について指導すること。

なお、平成１９年２月１３日付け薬第１７２１号に基づく広域流通食品等事業者について、指導結果を別紙１により報告すること。

６）と畜場・食鳥処理場・食肉処理施設

- ・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７月２日付け薬第２４２号）及び「平成２５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２５年７月２６日付け薬第８１４号）の結果を踏まえ、監視指導を行うこと。
- ・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。
- ・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並びに食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成２５年３月４日付け薬第１６７８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について」（平成２５年６月４日付け薬第４９４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、３０ヶ月齢超若しくは月齢不明の牛のせき柱とこれに付着した肉と骨とともに機械的にミンチ又は細切する方法により処理が行われている場合は直ちに中止するよう指導するとともに、薬事衛生課まで報告すること。

（２）その他の対象施設

１）魚介類及び魚介類加工品を製造、処理及び販売する施設

- ・飲食店及び魚介類販売施設に限らず、食品衛生法第５２条に基づく許可を要しない魚介類の処理加工施設及び産地、流通市場等についても対象として、「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）により示された生食用鮮魚介類等の表示基準、成分規格、加工基準及び保存基準に基づき、同通知の趣旨に沿って腸炎ビブリオによる食中毒対策を重点的に監視指導を行うこと。
- ・*kudoa seputempunctata*による食中毒については、消費者、関係業者等が正しい知識を得ることができるようCATV、回覧等を利用し積極的な普及・啓発に努めること。
また、ヒラメからクドア孢子が検出されたものについては「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）により、引き続き遡り調査を実施するとともに、食中毒発生のリスク低減を図るための指導を実施すること。

２）卵及びその加工品を製造、調理、販売する施設

- ・卵及びその加工施設については、「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）に基づき、監視指導を行うこと。

３）牛乳、乳製品の製造及び販売施設

- ・乳処理施設に対する立入検査の際には、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。
- ・乳等による食中毒発生を防止するため、乳処理施設に対し「乳及び乳製品の衛生確保について」（平成13年5月31日付け薬第210号）に基づいた監視指導を行うこと。
- ・脱脂粉乳については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成15年1月7日付け薬第529号）に基づき監視指導するとともに、全粉乳、調製粉乳等についても監視指導を行うこと。

4) 野菜・果物等を販売する店舗

- ・無登録農薬の流通に係る監視強化については、平成14年9月6日付け薬第355号で通知しているが、無登録農薬を使用した農産物等が流通している旨の情報があった場合は、速やかに流通状況調査等を実施すること。なお、検査により無登録農薬が検出された場合は、薬事衛生課まで通報すること。

5) 「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、これまで一般的に食され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とともに、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。よって、「いわゆる健康食品」の製造業者、販売業者に対して、取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監視指導を行うこと。
- ・「いわゆる健康食品」による健康被害があった場合は、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対策要領」（平成14年10月4日、医薬発第1004001号）に基づき、調査の上、同要領別紙「健康食品等に関する健康被害受付処理票」を作成し、薬事衛生課まで報告すること。

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

例年夏期に細菌性食中毒が多発していることから、細菌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、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。

（１）腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

平成23年の飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を受けて、生食用食肉の規格基準が設定されたところであるが、本規格基準に適合する生食用食肉であっても、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないように、また、食べさせないように周知することとされていることから、引き続き、事業者に対する指導、消費者に対し注意喚起を行う。

また、結着等の加工処理を行った食肉については、「飲食店における腸管出血性大腸菌0157食中毒対策」（平成21年9月18日付け薬第976号）、「腸管出血性大腸菌0157による広域散発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、当該食品提供する飲食店に対して監視指導を行うこと。

食肉等の他、団子などの菓子類や生食用野菜による食中毒の発生が認められていることから、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。

なお、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号及び食安監発0808004号別添）も参考にすること。

（２）カンピロバクター食中毒について

鶏肉関連食品及び牛レバー等牛肉関連食品を原因食品とするカンピロバクター食中毒が引き続き多く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）等により情報提供を行い、未加熱又は加熱不十分な食肉を提供しないよう飲食店営業など食肉取扱い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こと。

（３）Ｅ型肝炎ウイルスについて

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日付け第1738号）等を参考に、野生動物の肉や豚レバーなどを調理する際には十分に加熱調理を行う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。

（４）ビブリオ・バルニフィカスについて

肝臓病や糖尿病の患者、アルコール中毒などのハイリスクの人が、この菌に汚染された魚介類の摂取や皮膚の創傷から感染した事例が報告されているので、「ビブリオ・バルニフィカスに関するQ&Aについて」（平成18年6月6日付け事務連絡）を参考に、生鮮魚介類を生食後、あるいは海水浴後に体調不良となったなどの問い合わせがあった場合は、医療機関を受診するよう指導すること。

（５）サルモネラ食中毒について

平成22年にウズラ卵の生食を推定原因とする食中毒事件が2事例発生した。ウズラ卵の取扱い及び管理方法等に関して、監視指導するとともに、正しい取扱いについて啓発すること。

（６）Ａ型肝炎ウイルスについて

平成23年1月には、Ａ型肝炎ウイルスに罹患した調理従事者による食中毒事件も発生しているところである。また、「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）のとおり、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）に基づく患者報告数が本年は例年より多く推移していることを踏まえ、食品取扱者の入念な手洗いや健康状態の把握等の食品取扱者の衛生管理の徹底と普及啓発に努めること。

３ 食品等の表示に係る監視

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、表示基準又は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、監視指導にあたっては、他の法令に関わる部分について探知した場合にあっては関係部局に

対し、情報提供や連携を十分に確保する。

(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、「食品衛生法に基づく表示について」（平成24年2月28日付け薬第1759号）及び「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年3月4日付け薬第2252号）を参考に、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

食品添加物の表示については、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図ること。

また、「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。

(3) アレルギ―物質を含む食品

「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行について」（平成20年6月12日付け薬第495号）、「アレルギ―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号及び食監発第46号通知）及び「加工食品のアレルギ―表示制度の徹底について」（平成22年12月13日付け薬第1299号）に基づき、食品製造施設の監視の際、使用原材料の点検及び確認を行い、適正表示の徹底を指導すること。

なお、アレルギ―物質を含有する食品に係る健康被害に関する苦情を受け付けたときは、上記通知に基づきアレルギ―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。

また、「アレルギ―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。

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―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。

(4) 生食用食肉

「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令について」（平成23年10月5日付け薬第1108号）に基づき、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。

また、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。

(5) 気密性のある容器包装詰めの要冷蔵食品

「容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について」（平成24年3月29日付け薬第1973号）に基づき、気密性のある容器包装詰め¹の要冷蔵食品については、要冷蔵食品であることが消費者等に明確にわかるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字をわかりやすい大きさ（概ね20ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示するよう、食品等事業者に対して指導を徹底する。

（6）遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品の表示については、平成13年4月1日から施行されていることから、食品製造施設の監視の際、遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知、指導監督を行い、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。

（7）保健機能食品（特定保健用食品及び栄養機能食品）

保健機能食品については、健康増進法を主管する健康推進課及び各保健所健康増進法担当と連携して、表示の確認及び適正表示の徹底を指導すること。

（8）「いわゆる健康食品」

健康増進法を主管する健康推進課及び各保健所健康増進法担当と連携して、「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により、指導すること。

（9）漬物

「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）に基づき、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。

（10）邦文による表示

日本語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、食品衛生法に基づく表示が必要な食品であるにも関わらず日本語の表示のない事例を確認した場合には、日本語表示を行うよう食品等事業者²に指導を行う等、必要な対応を行う。

4 収去検査

収去検査の実施にあたっては以下の点に留意すること。

- 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、収去試験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

の使用による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）、ロット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。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、各保健所毎の平成26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は時期を逸することなく厳正な処分、その他必要な措置を講じること。
- 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の様式に記入のうえ、当課までファクシミリで通報すること。
- 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ックス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。

V 結果の報告

結果については、平成26年8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26年度食品、添加物等の夏期一斉取締まりの実施について」（平成26年6月13日付け食安

発 0 6 1 3 第 2 号) の別紙 5 の記入要領を参考に別紙 1、別紙 2、別紙 3 及び別紙 6 の様式により報告すること。

- 2 「平成 2 6 年度食品衛生法等に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締まりについて」(平成 26 年 6 月 17 日付け消食表第 290 号) の別添 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。

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等に掲載している以下の内容等を参考に、食品衛生に関する情報提供を積極的に行う。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。

○厚生労働省「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>

○政府広報 突出し広告食中毒予防

「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意ください」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1157.html>

○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」

http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

○政府広報オンライン お役立ち情報 (最終更新平成 24 年 6 月 28 日)

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

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

○厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の 6 つのポイント

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

○厚生労働省 食中毒予防パンフレット

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>

○食品安全委員会 食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>