**令和元年度食中毒予防推進強化期間実施要領**

１　目的

平成３１年度京都府食品衛生監視指導計画に基づき、食品の衛生的な取扱い、不良食品の排除、適正な表示の実施等について、府内の大規模食品製造施設をはじめ、食品関係営業者に対する監視指導を強化するとともに、公益社団法人京都府食品衛生協会と連携・協働して食品衛生思想の普及・啓発活動を実施し、自主衛生管理を推進することにより、夏期における食中毒の防止及び食品衛生の向上、食品表示の適正化を図るものである。

２　実施期間

令和元年７月１日（月）から９月３０日（月）まで

３　実施方法

（１）　食品関係施設の監視指導

　　ア　保健所

（ｱ） 施設への立入調査

①　平成３０年６月の食品衛生法改正によるＨＡＣＣＰに沿った衛　生管理の制度化の趣旨を踏まえ、啓発資材や食品等業界団体が作成した業種別ＨＡＣＣＰ手引書等を活用しながら、衛生管理計画の作成及び記録の保存の実施を促すこと。

　　②　重点立入対象施設に対して積極的な立入検査を実施し、自主管理体制の点検を含め、施設の基準、衛生措置の基準、製造基準、保存基準、表示基準及び食品の衛生的取扱いについて、きめ細かな監視指導及びフードスタンプやＡＴＰによる検査（簡易細菌検査）を実施すること。

|  |
| --- |
| 【重点的立入対象施設】・生食用又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む）を提供する施設・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）・浅漬製造施設・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・生食用食肉取扱施設及び客が生肉を調理し喫食する施設・大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館　等）・集団給食施設（学校、社会福祉施設、病院、事業所　等）・大規模食品製造・販売施設・アレルギー物質（特定原材料等）を含む食品製造施設・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・食肉を処理及び販売する施設（食肉センター、食鳥処理場　等）・乳を処理、製造する施設・卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設・敬老の日等に食事を提供する施設・ふぐを取り扱う施設 |

③　広域流通食品の製造等を行う施設について、「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２６日付け９生衛第１３４号生活衛生室長通知）、「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９月１４日付け９生衛第４６３号生活衛生室長通知)等を踏まえ、衛生管理の実施状況、表示等についての監視指導すること。

④　浅漬製造施設について、「漬物に係る食品表示について 」（平成２４年１０月２３日付け４生第５９５号生活衛生課長通知）、「漬物の衛生規範の改正等について 」（平成２５年１２月１９日付け５生第５９６号生活衛生課長通知）を踏まえ、衛生管理の実施状況、表示等についての監視指導すること。また、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も監視指導すること。さらに、祭事等における食品の取扱いについて、衛生管理及び二次汚染の防止当について周知を行うとともに、加熱せず喫食する野菜等の販売を控えるよう指導すること。

⑤　食品表示については、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（平成２７年内閣府令第１０号）に定める表示事項（食品表示法第六項第八項に規定するアレルゲン、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５条第１項に定める事項に係るものに限る。）が遵守されるよう監視指導を行うこと。特に、食品添加物、アレルギー物質（特定原材料等）を含む食品、遺伝子組換え食品及び生食用食肉に係る適正表示等の徹底を指導すること。また、平成３２年３月末で経過措置期間が終了することから、新基準に対応した表示となるよう周知、指導を行うこと。

⑥　アレルギー物質（特定原材料等）を含む食品については、昨今の表示違反事例及び、「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３日付け５生第６９６号生活衛生課長通知）、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成２５年９月２６日付け５生第５０６号生活衛生課長通知）の趣旨を踏まえ、製造施設における原材料と製品表示の整合性について重点的に確認して指導すること。

⑦　加熱不十分な食肉等の摂取が原因と疑われる食中毒の発生防止を目的として、生食用食肉を取扱う施設について、「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日生活衛生課長通知）、「食品衛生法施行細則の一部改正について」（平成２４年３月２日４生第１８７号生活衛生課長通知）等関連通知に基づく監視指導を徹底すること。また、客が自ら加熱調理を行う場合は、飲食店等営業者が客に対し、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。

なお、施設への指導に当たっては、以下の点に留意すること。

・　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４月６日付け９生第２２９号通知）に基づき、飲食店等営業者が鶏肉を客に調理・提供する際には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。

・　牛肝臓及び豚肉（内臓を含む）について

牛肝臓及び豚肉（内臓を含む）を使用して、食品を製造、加工または調理する場合は、中心部まで十分に加熱するよう注意喚起すること。（中心部の温度が63℃で30分間以上もしくは75℃で1分間以上など）

・　いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品を取り扱う施設

「飲食店における腸管出血性大腸菌Ｏ１５７食中毒対策につ　いて」（平成２１年９月１５日付け食安監発０９１５第１号）及び「腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による広域散発食中毒対策について」（平成２２年４月１６日付け食安発０４１６第１号）に基づき、中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底すること。

　　　　　・　生食用の馬の肉または肝臓について

「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２３年９月１２日付け食安発第０９１２第７号）に基づき、監視指導を実施すること。

・　結着等の加工処理を行った食肉について

結着、テンダライズ処理、タンブリング処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理及び漬け込み等の加工処理を行った食肉や挽肉調理品を取り扱う飲食店営業者については、「飲食店における腸管出血性大腸菌Ｏ１５７食中毒対策について」（平成２１年９月１５日付け食安監発０９１５第１号）、「腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による広域散発食中毒対策について」（平成２２年４月１６日付け食安発０４１６第１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２５年１２月２５日付け食安基発１２２５第２号・食安発１２２５第３号）に基づき、中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底すること。

　　　　　・　野生鳥獣肉等について

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成２６年１２月１日付け６生第５２２号生活衛生課長通知）に基づき、関係事業者に対して調理・販売する際は、食肉処理業の営業許可を取得した施設において処理された野生鳥獣肉を仕入れ、十分な加熱や生食用としての提供は行わないよう注意喚起及び監視指導すること。

⑧　食鳥処理施設においては、「食鳥処理場におけるＨＡＣＣＰ方式による衛生管理について」（平成１８年３月３１日付け８生衛第２０５号生活衛生室長通知）に基づき、カンピロバクター等の微生物による汚染防止等の衛生管理に関する監視指導を行うこと。

⑨　刺身等魚介類を販売、提供する事業者に対して、「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日付け事務連絡）を踏まえ、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう監視指導すること。また、「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７日付け食安発０６０７号）及び「クドアに係る監視指導について」（令和元年５月３１日付け元生第４０７号生活衛生課長通知）に基づき、関係事業者に対し、クドアを原因とする食中毒の発生防止に努めるよう指導すること。

⑩　夏期においてもノロウイルスによる食中毒が発生していることから、注意喚起すること。

⑪　ふぐ取扱い施設については、「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」及び「同施行規則」の遵守を徹底し、肝臓などのふぐの有毒部位を提供しないようふぐによる食中毒に対する注意喚起とともに、ふぐ加工品等に対する処理履歴等の表示について指導を徹底すること。

（ｲ） 食品の収去検査

次に示す食品を中心に収去検査を積極的に実施し、営業者に対する監視指導及び自主衛生管理体制の推進の一助とすること。

検査実施の際には、腐敗、変敗又は不潔な食品の発見に努め、基準等に違反する食品の排除を図ること。

なお、原則として、管内の製造施設から収去すること。

|  |
| --- |
| 【収去検査対象食品】　浅漬、生食用食肉、弁当、仕出し、そうざい、調理パン、菓子、　学校給食等の検食、直売所における地元特産品　他 |

（ｳ） 食品衛生法違反（疑）食品

食品衛生法違反（疑）食品を発見した場合、適正かつ迅速に指導すること。なお、当該食品の製造所所在地等が管外である場合は、管轄の保健所に調査・指導を依頼すること。ただし、他の都道府県（京都市を含む。以下同じ。）で製造されたものについては、速やかに生活衛生課に報告し、必要な調査・指導を依頼すること。

（ｴ） 条例等の周知徹底及び自主衛生管理の推進

条例等の趣旨を踏まえた食品関係事業者による自主衛生管理の推進を目的とした事業等を、積極的に実施すること。

また、ＨＡＣＣＰシステムによる衛生管理方式を導入するよう促すこと。

食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備によるものであることから、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施するよう飲食店や小規模事業者に対しても、一般衛生管理の重要性を改めて指導すること。

食品衛生推進員等の自己事業所での実践活動の促進を指導するとともに、自主衛生管理の推進に係る助言指導に努めること。

（ｵ） 関係課との連携

①　「平成３１年度食品等の検査の実施について」（平成３１年３月２７日付け１生第２５４号生活衛生課長通知）に基づく収去検査の結果において、食品衛生法違反や農薬取締法違反事例等が発見された場合は、「食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第１１条第３項に基づくいわゆるポジティブリスト制度の周知徹底について」（平成１８年４月１１日付け８生衛第２１３号生活衛生室長通知）等に基づき、本庁関係各課及び振興局農林商工部に速やかに情報提供等を行い、合同調査等積極的な連携を図ること。

②　健康食品に係る健康被害発生時等においては、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対策対応要領について」（平成１４年１０月２１日付け４生第５９１号、４薬第８４５号保健福祉部長通知）に基づき、薬事法規担当者と緊密に連携し対応すること。

③　健康増進法第３２条の２違反（疑）食品が発見された場合は、健康増進法規担当者及び薬事法規担当者と連携し対応すること。

④　食品衛生監視に際し、表示違反（疑）食品が発見された場合は、関係各課・室及び振興局農林商工部への速やかな情報提供等により、迅速に対応すること。

⑤　表示違反事例等にあっては、景品表示法等の他法令違反と重複等しているケースが多いことから、必要に応じて関係課等との連携をより緊密なものとし、情報の共有化に努めること。

（ｶ） せき柱の取扱施設

せき柱が付着した牛肉を取り扱う施設については、「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２７年４月２日付け７生第２０６号生活衛生課長通知）、「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４月２日付け７生第２０５号生活衛生課長通知）等に基づき、３０月齢超または月齢の確認できない牛のせき柱等を食用として利用することがないよう管理するとともに、食肉処理工程でのせき柱の取扱い、最終処分方法等について点検し、指導すること。

イ　公益社団法人京都府食品衛生協会

①　小規模事業者については、「食品関係事業者自主衛生管理手引書作成マニュアル」（平成１８年４月発行）に基づき、衛生管理手順を作成し、記録の作成・保存による日常の衛生管理について指導し、普及に努めること。特に、食品衛生推進員等の自己事業所での実践活動を促進すること。

②　食品衛生推進員及び食品衛生指導員による営業施設の巡回指導、ＡＴＰ測定やフードスタンプを利用した検査や食品表示の点検を、積極的に実施すること。

③　食品衛生推進員及び食品衛生指導員によるＨＡＣＣＰ普及啓発活動に努めること。

ウ　生活衛生課

各保健所から、他の都道府県で製造された違反食品発見の報告を受けた場合には、当該都道府県等に対し、速やかに調査依頼を行うこと。

なお、当該食品が輸入品である場合には、併せて厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課あて報告すること。

エ　保健環境研究所、中丹西保健所

「平成３１年度食品等の検査の実施について」（平成３１年３月２７日付け１生第２５４号生活衛生課長通知）に基づく検査を実施する。特に、食品事故等発生時等の集中的緊急検査などについて、保健所から検査依頼があったものについては、積極的に対応すること。

 （２） 食中毒予防に係る広報・啓発

ア　保健所

（ｱ） 食品衛生思想の普及啓発

・報道機関（新聞、有線放送等）を利用した広報

・保健所だより、市町村広報紙、啓発資材、広報車等による広報

・消費者や営業者に対する食品衛生講習会等の開催

・食品衛生責任者の積極的な実務講習会の受講の推進

（ｲ） 食中毒注意報（７月１日（月）から９月３０日（月）に実施）

食中毒注意報発令事務取扱要領に基づき対応するものとし、市町村等関係機関へ通報するとともに、食中毒予防に対する広報啓発を依頼すること。

イ　公益社団法人京都府食品衛生協会

（ｱ） 食品衛生思想の普及啓発

・ポスター及び協会広報紙の作成及び配付

・食品衛生責任者講習会の開催

（ｲ） 食中毒注意報（７月１日（月）から９月３０日（月）に実施）

食中毒注意報発令事務取扱要領に基づき対応するものとし、食品衛生協会各支所を通じ、会員である飲食店等への周知を図ること。

ウ　生活衛生課

（ｱ） 食品衛生思想の普及啓発

・報道機関（新聞、ラジオ等）及び電子媒体を利用した広報

・啓発資材の作成及び配付

（ｲ） 食中毒注意報

・食中毒注意報の発令は、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達した時点で行うこと。

・発令時には、報道機関への情報提供や防災情報配信システムの利用を行うとともに、食中毒注意報発令事務取扱要領に基づき対応する（各保健所及び公益社団法人京都府食品衛生協会を通じて飲食店等食品関係事業者に、教育委員会を通じて学校施設等に通報し、広く周知を図る）こと。

・発令対象地域は、京都市を除く京都府南部地域及び北部地域とする。

４　結果報告

（１） 保健所

期間中の立入検査、収去検査等の実施結果については、別紙様式１～１３によりとりまとめ、令和元年１０月４日（金）までに指定共有フォルダ（\\Jm0026-smb1\健康福祉部\健康福祉部本庁・地域機関共用\健康福祉部本庁・地方機関共用\生活衛生課\食品衛生担当\一斉取締入力\01夏期年末\夏期）の該当様式ファイルへ入力により報告する。

（２） 生活衛生課

各保健所からの結果を集計し、生活衛生課長に報告する。

また、ホームページ等を活用し実施結果を公表する。