
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.50 2017/3/21

1 新設及び改築等が行われると畜場の獣畜の飲用水設備の設置について通知

3月8日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長名をもつて各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

と畜場の獣畜の飲用水設備の設置については、平成6年6月23日付け衛乳第97号「と畜場の施設及び設備に関するガイドラインについて」により、けい留所に備えることが望ましい設備として示しているところであり、国際獣疫事務局（OIE）が策定している動物衛生規約の動物福祉に関する勧告においても、けい留所では、常時、動物に飲用水を給水できる状態にしておくべきであるとされています。

一方、国内のと畜場の獣畜の飲用水設備の設置状況については、牛を処理すると畜場で49.6%、豚を処理すると畜場で13.6%に留まるとする調査報告もあり、その設置が進んでいない状況が認められます。

つきましては、今後もと畜場の新設及び改築等が行われる際には、当該通知に基づく獣畜の飲用水設備の設置について、引き続き、関係事業者に対して指導するよう特段の御配慮をお願いします。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000154310.pdf>

2 加熱せず喫食する乾物等食品によるノロウイルス食中毒予防の徹底について通知

3月13日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長名をもつて各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その内容は次のとおり。

ノロウイルスの食中毒予防については、平成29年3月1日付け生食監発0301第1号「ノロウイルスによる食中毒予防の徹底及び注意喚起について」により、学校給食を原因とする食中毒に関連し、東京都立川市の給食の親子丢に使用されていた刻み海苔からノロウイルスが検出されたことを踏まえ、食中毒調査時の確認及び住民等への指導等についてお願いしたところです。

今般、大阪市の調査において、当該刻み海苔の加工施設からノロウイルスを検出し、当該施設に対し営業禁止処分等の措置がとられ、また、当該施設の従事者がノロウイルス予防対策について十分認識していなかったこと等が確認されています。

つきましては、加熱せずにそのまま喫食される乾物や摂取量が少ない食品であっても、ノロウイルスの汚染防止対策が必要であり、小規模施設を含め、これらの食品を取扱う事業者に対し、立ち入り調査の際に、食品取扱者の健康状態の確認等の汚染防止対策に関する指導を行うようよろしくお願いします。

(参考)

- ・大阪市報道発表資料

<http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000393015.html>

通知文

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500->

<Shokuhinanzenbu/0000155127.pdf>

3 「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」について通知

3月17日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長名をもつて各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その内容は次のとおり。

厚生労働省では、平成28年12月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終とりまとめを踏まえ、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCPによる衛生管理の制度化の検討を進めていくこととしています。

制度化に際しては、事業者の負担軽減を図る観点から、各食品等事業者団体において、それぞれの食品の特性や業態を踏まえた手引書を作成するよう推奨するとともに、厚生労働省においては、その作成過程で技術的助言や内容の確認を行うこととしています。

今般、食品等事業者団体が手引書を作成する際の参考となるよう、手引書作成のための手続きや作業の進め方、手引書に含めるべき内容等について、別添のとおりガイダンスを取りまとめましたのでお知らせします。本ガイダンスの内容について御了知いただきまとともに、貴管下関係者への周知方よろしくお願ひいたします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500->

<Shokuhinanzenbu/0000155714.pdf>