
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.58 2017/4/3

1 平成29年度輸入食品監視指導計画の策定について

3月27日、厚生労働省は、食品衛生法第23条第1項の規定により、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、平成29年度における食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃの輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画（以下「平成29年度輸入食品監視指導計画」という。）を定め、同条第3項の規定により官庁報告として官報に搭載し公表するとともに、医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長各をもって各検疫所長宛通知した。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000157889.pdf>

平成29年度輸入食品監視指導計画の中で、HACCPに関し、その導入状況調査を含む輸出国の制度調査の計画的な実施等により、輸出国政府及び生産者等へのHACCPによる衛生管理の普及の推進に努めることとする。としており具体的には、5輸出国における安全対策の推進の中で次のように記載されている。

(4) HACCPによる衛生管理の推進等

本省は、輸出国政府及び生産者等のHACCPによる衛生管理について、導入状況を調査するとともに、輸入者に対し普及を図り、輸出国における安全対策を推進する。また、HACCPによる衛生管理が行われている施設において製造等された食品を輸入する場合における手続の在り方については、我が国におけるHACCPの制度化及び輸出国の調査結果を踏まえ、今後検討を行う。

平成29年度輸入食品監視指導計画

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000157941.pdf>

2 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正案に関する意見の募集

3月30日、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課は標記意見募集を公表した。提出の締切日は4月28日（金）。改正の主な点は次のとおり

- (1) 高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に供する野菜、果物の殺菌について
- (2) ノロウイルスの食中毒対策について

ノロウイルスによる食中毒は、患者数で全体の約6割を占め、その対策は重要な課題となっています。発生原因の約8割は、ウイルスを保有する調理従事者からの汚染とされ、調理従事者の健康管理が必要となっている。

調理従事者の健康管理の取組として、ノロウイルスが流行する10月から3月には月に1回以上のノロウイルスの検便検査に努めること、毎日作業開始前に各調理従事者等の健康状態の確認し、その結果を記録すること及び加熱せずに喫食する食品については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者が調理従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているか、確認することが必要と考えている。

<http://search.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495160494&Mode=0](http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495160494&Mode=0)

3 カンピロバクター食中毒対策の推進について通知

3月31日、厚生労働省及び消費者庁は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長及び食品表示企画課長の連名で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。

平成29年3月16日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、下記により対策の推進を図ることとしたので、関係事業者に対する周知及び指導を行うようお願いする。

記

- 1 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等（以下「加熱用」の表示等）を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置すること。
2. 飲食店において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定（原因となった食事に含まれる場合を含む。）されるカンピロバクター食中毒が発生した際には、再発防止の観点から次により対応し、必要に応じて公表するとともに、食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること。
 - (1) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われていない場合には、食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底について指導を行うこと。
 - (2) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われている場合には、飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。

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

[Shokuhinanzentu/0000159937.pdf](http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000159937.pdf)