



食品衛生歳末一斉監視事業を実施します！

- 令和7年12月1日から12月30日まで -



何で忙しい歳末に監視を行うの？

歳末は、贈答用・クリスマス用・正月用などの食品が短期間に大量に流通することに加え、ノロウイルスによる食中毒・感染症が急激に流行する季節です。

歳末における食中毒予防や適正表示の徹底などを図るため、一斉監視を実施します。ご協力よろしくお願ひします！



夏期一斉監視での主な指摘事項

- 手洗い設備が使用できない状態（洗浄液が出ない、破損している等）
- 壁や扉、機械のカビ汚れ
- 加工場や梱包室に、異物となりうるもののが存在
- 食品入りサンテナや段ボールの床への直置き
- 表示のない包装品の保管
- 冷蔵ラベル製品の冷凍保管
- 点検記録の不備（先付け・未記入）

歳末の監視では、**夏期に指摘した事項の改善状況**についても確認しています！
再度点検をしましょう！



忙しいときこそ気を付けたい！食中毒事例の紹介

①土用の丑の日で1700食以上を販売

(原因) 黄色ブドウ球菌



令和6年7月24日（土用の丑の日）に販売されたウナギ弁当、ウナギかば焼きを喫食した159名が下痢、嘔吐を呈した。

内1名死亡（因果関係は不明）。



②通常の倍以上の受注及び製造

(原因) サルモネラ菌



令和5年8月19、20日に調理された弁当を喫食した117名が下痢、腹痛等を呈した。
内1名死亡。



事例①、②では共通して、**生産能力を上回る弁当・惣菜の調理**をしていましたことが分かっています。忙しい時こそ、衛生管理・健康管理を行いましょう！

繁忙期・受注数の増加
キャパオーバー

- 従来の工程と異なる作業や保管が発生
- 調理従事者の手洗い、器具の洗浄が不十分

食中毒発生の
危険増大へ

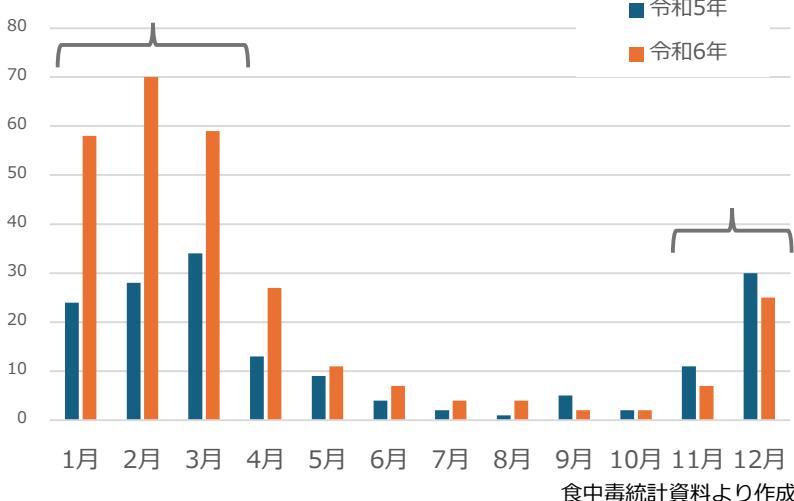
手袋の装着前には手洗いを！



- 汚れた手のまま手袋を装着すると、手袋表面に汚染が広がります。さらに、汚染された手袋で作業を行うと、器具や食品へ汚染が広がってしまいます。
- 手袋を装着する前には、手洗いをしましょう！
- 手洗いは洗浄液をつけて、2回行うとより効果的です。

ノロウイルスについて、知っていますか？

全国におけるノロウイルスによる月別食中毒発生件数



冬期に流行傾向（夏期にも発生あり）

ノロウイルスについて、正しいものはどれでしょうか？

- ① 感染力は比較的弱い。
- ② 二枚貝（牡蠣やアサリなど）を食べることでのみ感染する。
- ③ 感染しても、発症しないことがある。
- ④ アルコール消毒が最も有効である。

解説

ノロウイルスは非常に感染力が強いウイルスです。感染経路の多くは経口感染です。汚染されていた二枚貝を加熱不十分のまま食べること、感染した食品取扱者を介して、汚染された食品を食べた場合などが挙げられます。

感染後24～48時間後に嘔吐、下痢、発熱などの症状があらわれますが、感染しても無症状のこともあります。知らず知らずのうちに感染を広げる原因となります。

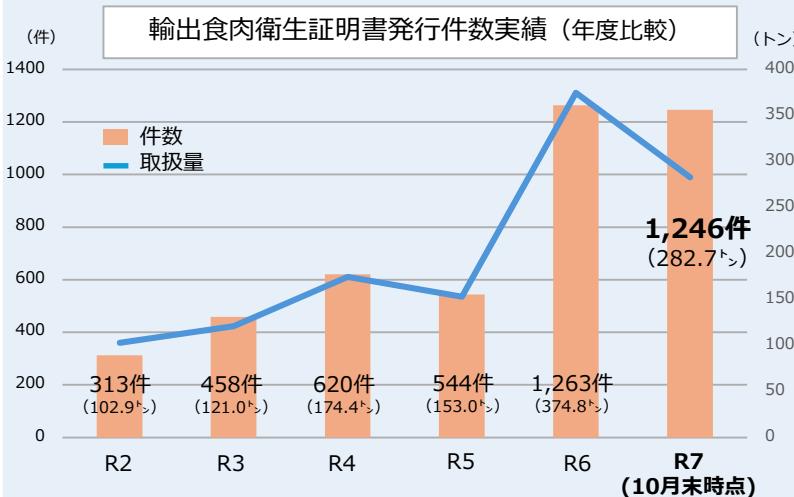
加熱や次亜塩素酸ナトリウムの使用により失活させることができます。アルコールはノロウイルスに対してあまり効果がありません。

正解は③！

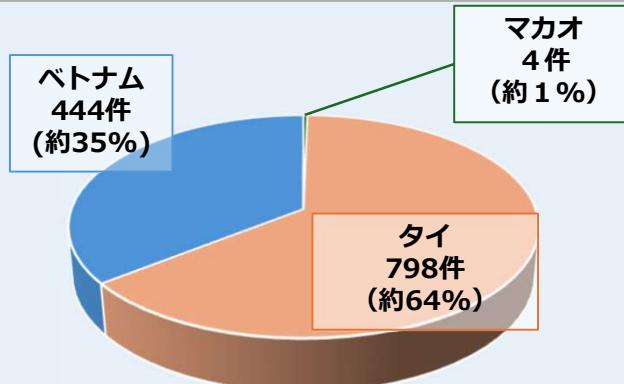
食肉の輸出量増加中！

芝浦食肉衛生検査所では、輸出先国向けの輸出食肉の要件を満たし、輸出可能であると確認できたものについて食肉衛生証明書を発行しています。

今年度は10月末までに、1,246件（全て牛肉）の衛生証明書を発行しており、すでに昨年度1年間の実績を越えようとしています！

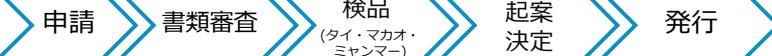


令和7年度輸出食肉衛生証明書発行件数の国別割合
(10月末時点)



年々増加する輸出量に対応していくためには、事務の効率化が重要！

衛生証明書発行までのプロセス



書類審査や検品で不備があると、再提出・再検品となり、二度手間となってしまいます。

申請の前には、再度ご確認をお願いいたします。
また、余裕をもったスケジュールでの申請をお願いいたします！

よくある指摘事項

<書類審査>

- ・衛生証明書や出荷明細書のと畜日、加工日の誤り
- ・衛生証明書と出荷明細書で重量の齟齬
- ・輸出業者、輸入業者の名称や住所の誤表記

<検品>

- ・ラベルのと畜日、加工日、国名、施設番号の誤り
- ・箱番号の貼り違え

メモ 令和7年7月11日に、中国政府との間に日中動物衛生検疫協定が発効されました。

この協定は、日本産牛肉の対中輸出再開の前提となるものであり、輸出再開へむけて協議が行われます。