

お知らせ版 第157号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(24)77

食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
 東京都・食品監視課のホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

細菌を
 「つけない」
 「清潔」
 「ふやさない」
 「迅速または冷却」
 「やっつける」
 「加熱」
 細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

表1 総括表

| | 立入検査実施状況 | | | | | | | 収去検査実施状況 | | 表示検査実施状況 | |
|---------|----------|----------|----------|-------|------|-----------------------|--------|----------|---------|--------------------|-----|
| | 立入延軒数 | 行政措置実施軒数 | 行政措置実施件数 | 内訳 | | | 総検査品目数 | 法違反品目数 | 表示検査品目数 | 現場で発見した違反・不適正表示品目数 | |
| | | | | 行政指導 | 口頭注意 | 指導文書交付 (衛生注意指導票含む) | | | | | その他 |
| 合計 | 114,863 | 3,001 | 3,107 | 2,929 | 51 | 127 | 0 | 7,149 | 7 | 199,850 | 372 |
| 製造・処理施設 | 11,206 | 185 | 206 | 158 | 6 | 42 | 0 | 1,233 | 3 | | |
| 販売施設 | 64,239 | 1,145 | 1,148 | 1,128 | 4 | 16 | 0 | 2,381 | 4 | | |
| 調理施設 | 37,231 | 1,441 | 1,480 | 1,381 | 31 | 68 | 0 | 3,177 | 0 | | |
| その他 | 2,187 | 230 | 273 | 262 | 10 | 1 | 0 | 358 | 0 | | |

表2 重点監視指導結果

| | 立入検査実施状況 | | | | | | | 収去検査実施状況 | |
|--------------------|----------|----------|----------|------|------|-----------------------|--------|----------|-----|
| | 立入延軒数 | 行政措置実施軒数 | 行政措置実施件数 | 内訳 | | | 総検査検体数 | 法違反検体数 | |
| | | | | 行政指導 | 口頭注意 | 指導文書交付 (衛生注意指導票含む) | | | その他 |
| 食肉等の取扱施設に対する一斉監視指導 | 12,388 | 351 | 356 | 351 | 4 | 1 | 0 | 345 | 0 |
| 大量調理施設に対する一斉監視指導 | 7,214 | 392 | 423 | 392 | 15 | 16 | 0 | 1,725 | 0 |
| 国体関係施設に対する一斉監視指導 | 556 | 28 | 28 | 28 | 0 | 0 | 0 | 58 | 0 |

表3 食肉の生食での取扱いに対する措置軒数

| | 立入軒数 | 食肉を生食等で取扱う軒数 | 取扱い種類(再掲) | | | | | |
|-------|-------|--------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----|
| | | | 規格基準等が定められている食肉 | | | | | その他 |
| | | | 牛レバー | 牛ユツケ等 生食用牛肉 | 馬刺し及び 馬レバー等 | 鶏刺し及び 鶏レバー等 | 豚刺し及び 豚レバー等 | |
| 合計 | 5,308 | 635 | 1 | 86 | 368 | 195 | 87 | 64 |
| 飲食店営業 | 3,842 | 596 | 1 | 84 | 331 | 195 | 87 | 64 |
| 食肉販売業 | 1,324 | 30 | 0 | 1 | 31 | 0 | 0 | 0 |
| 食肉処理業 | 142 | 9 | 0 | 1 | 6 | 0 | 0 | 0 |

食品等の収去検査結果(表4)

食品等七千四百九十九検体について六万二千六十一項目の検査を実施し、七検体(七項目)の違反を発見しました(違反率〇・一%)。

●スポーツ祭東京二〇一三に関する食品関係施設の監視指導(表2)
 ●スポーツ祭東京二〇一三大会における食中毒等の発生を防止するため、大会参加者が宿泊する施設及び弁当の調理施設、延べ五百五十六軒に対し大会前の監視指導を実施し、二十八軒に対して施設の整備、食品の取扱いなどについて改善指導を実施しました。
 ●スポーツ祭東京二〇一三に関する監視指導は、大会終了(十月十四日)まで継続して実施します。

表4 食品の収去検査結果

| | 総検査品目数 | 法違反 | | 総検査項目数 | (内訳) | | | |
|-----|--------|-----|-------|--------|--------|-------|--------|-------|
| | | 検体数 | 違反率 | | 細菌検査 | | | |
| | | | | | 項目数 | 違反項目数 | 項目数 | 違反項目数 |
| 合計 | 7,149 | 7 | 0.10% | 60,261 | 35,658 | 4 | 24,603 | 3 |
| 国産品 | 6,499 | 6 | 0.09% | 50,280 | 34,074 | 4 | 16,206 | 2 |
| 輸入品 | 650 | 1 | 0.15% | 9,981 | 1,584 | 0 | 8,397 | 1 |

●化学検査
 保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬、動物用医薬品などの化学検査を二万四千六百三十三項目実施し、表示に記載のないソルビン酸を検出した「漬物」等三検体が法違反となりました。
 ●輸入食品についての検査結果(再掲)
 六百五十検体の輸入食品について、九千九百八十一項目の検査を実施し、化学検査において、基準値を超えるチアベンダゾールを検出したチコリ一検体が法違反となりました。

立入監視指導結果(表1)

都内の製造施設、販売施設、調理施設などの食品関係営業施設、延べ十一万四千八百六十三軒の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理及び取扱食品の表示などについて監視指導を行いました。その結果、三千一軒に対し延べ三千七百七件の指導を実施しました。

重点監視項目の結果概要

●食肉等の取扱施設に対する監視指導(表2、表3)
 主に焼肉店等の飲食店や食肉販売店など延べ一万二千三百八十八軒に対し、ユツケ等の生食用牛肉の取扱い等規格基準の遵守及び鶏肉や豚肉などの食肉の適切な取扱いについて指導を行い、三百五十一軒に対し、生食での提供の中止等について改善指導を実施しました。
 ●食品の表示に関する監視指導(表4)
 期限表示や添加物表示、アレルギー物質表示を中心に、十九万九千八百五十品目の食品について食品衛生法に基づく表示監視を実施し、三百七十二品目の食品について表示の改善を指導しました。
 ●JAS法等に基づく表示監視
 名称及び原産地表示等の項目を中心に、四万二千三百六十一品目の食品についてJAS法等に基づき表示監視を実施し、五百二十八品目の食品について表示の改善を指導しました。

今夏の食品衛生一斉監視実施結果まとまる(中間報告)

6/1-7/31

食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、東京都及び特別区・八王子市・町田市は、六月から八月までの期間、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施しています。
 このたび、六月一日から七月三十一日までの監視指導実施結果について、速報値を取りまとめました。

七月末までの一斉監視では、都内の食品関係営業施設延べ十一万四千八百六十三軒に対し、監視指導を行いました。また、食品等七千四百九十九検体について六万二千六十一項目の検査を実施し、七検体の食品衛生法(以下「法」という)の違反を発見し、販売禁止や回収の指示など必要な措置を行いました。違反率は〇・一%でした。

を、食品関係事業者に対し三百九十四回、都民に対し百十回開催し、それぞれ一万七千八百九十八人、二千七百六十八人が参加しました。
 ●大量調理施設に対する監視指導(表2)
 食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある弁当調理施設、ホテル、宴会場及び集団給食施設などの一度に大量の食品を調理する施設、延べ七千二百四十四軒に対し立入検査を実施し、食品及び器具の衛生的な取扱いや自主管理の推進などについて監視指導を行い、三百九十二軒に対して、食品の衛生的な取扱い等に関する改善指導を実施しました。

インターネット・サイトを開設しました 食品営業はじめてナビ



<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eigyounavi/>

最近、これまで食品営業に關わりのなかった方が、インターネットなどを通じて手軽に食品の製造、販売を行えるようになってきています。そこで、食品に関する営業を行う際には営業許可が必要になる場合があることをお伝えし、意図せず無許可営業が行われてしまうことがないように、このホームページを作成しました。

また、このホームページでは、食品営業をこれから始める方だけでなく、既に営業許可を受けている方に対しても、営業許可について、知っておいていただきたいポイントや保健所によくある御質問を紹介しています。ぜひ一度、御確認ください。

既に営業許可をお持ちの方に知っておいてほしいポイント

●安全な食品を提供するためには、日々の衛生管理が何よりも大切です。

●次の場合には、新たに営業許可を受けなおさなければならぬこと

とがありますので、必ず事前に保健所に御相談ください。

①増改築を行う場合（設備やレイアウトの変更を含む）

②営業所を移転する場合

③営業所が変わる場合（法人形態が変わる場合）

●営業所の住所、店舗の名前などを変更した場合は、十日以内に、保健所への変更の届出が必要です。

●営業許可には許可期限があります。期限後も引き続き営業される場合は、期限満了日の約一ヶ月前に保健所で許可の更新手続を行ってください。

既に営業許可をお持ちの方から保健所によくある御質問

▼営業許可を受けたときにはじめていかなかったことを新たに始めたい方から

Q 飲食店（カレー屋）でカレーパンを作って売り出したのですが、既に許可を受けている飲食店の営業のメニューの一環として、カレーパンを提供する場合は、

特別な手続きは必要ありません。他の施設に卸したり、テイクアウトを行うためには、飲食店営業とは別の種類の菓子製造業の営業許可が必要になる場合があります。焼肉屋の自家製ダレが好評なので、たくさん作って販売したいのですが？

A 焼肉屋を始める際には、飲食店営業の営業許可を受けますが、自家製ダレをテイクアウトで販売したり、インターネットや他の施設で販売したりする場合は、別の種類の営業許可が必要になる場合があります。

▼施設や設備を増やしたり、交換したい方から

Q スーパー店内の一角で今川焼を焼いて売りたいのですが？

A 営業許可を受けている施設内であっても、新たな施設を設けたら、新しいことを始めたりする場合は、受けている営業許可とは別の種類の営業許可が必要になる場合があります。

▼営業所を変えたい方から

Q 店を子供に譲りたいのですが？



A 原則として、お子さんが新たに営業許可を受ける必要があります。ただし、場合によっては承継が認められますので、保健所に御相談ください。

▼営業許可を受けた施設と別の施設で食品を取り扱いたい方から

Q 自分が営業する飲食店（ラーメン屋）で提供する餃子を別の施設で作りたいのですが？

A 営業許可は営業所が同一であっても、施設ごとに受ける必要があります。それぞれの施設でどのようなことを行うかにより、営業許可が必要かどうかは異なります。

▼店を閉めることになった方から

Q 店を閉めることになったのですが？

A 店を閉めた日から十日以内に、保健所に廃業届を提出してください。

廃業届には、営業許可書を添付してください。

いずれのケースも必ず施設の所在地を所管する保健所に御相談ください。



食中毒事故を装った詐欺にご注意を 苦情内容をしっかりと見極めよう

最近、当協会に、「あなたのお店で買った食品が原因で食中毒になった」と苦情を申し出られて、金銭を要求された、という報告が相次いでいます。中には、ありもしないことで金銭を得る詐欺的行為と思われる事例が少なくないようです。ここで、そのような事例を御紹介しましょう。

事例1▼「お腹をこわした」で三万円

ある洋菓子店にサラリーマン風の中年男性が訪れて、「このお店で買ったケーキを食べて、娘がお腹をこわした。医者の診察を受けたのでその費用を払ってほしい。」との申し出があった。

店主は、男性が大きな声で話すので、他のお客に聞かれないように、慌てて三万円を渡してしまった。

事例2▼「期限切れ」で五千元

ある食料品店に中年の主婦らしい二人連れが来て、「このお店で買ったタラコの消費期限が切れていた。レシート等は捨ててしまっただが、保健所に届出ようかと思っている。」とのこと。

他にお客がいたのと、大ごとにしたくない一心で、店頭にあったタラコを二パックと、お詫びのつもりで五千元を渡した。

「これらの事例の特徴は？」

これらの苦情には幾つかの特徴があります。

①〇〇のせいだと医者が言った
お腹を壊したなどの症状を訴える苦情の場合、「その症状は〇〇を食べたため」と医者が言った、という場合が多く見られます。

②現物はない・捨てた
苦情のもととなった食品や購入先がわかるレシートなどは、全部食べてしまった、とか残品は捨てた、などと証拠となる物品を提示しないことが多いようです。

③保健所に通報する
話の冒頭から、「保健所に行ってもいいんだけど」と、暗に早急な金銭的解決を求める言い方をすることがあります。

④他に客がいる時や多忙時に来る
他に客がいる時に訪れて、大きな声で話したり、多忙時に訪れて冷静な対応ができないようにしたりします。

⑤こんな時どうする？
それでは、このような場合はどのような対応が必要でしょうか？突然のことでは驚いてしまい、相手の言いなりになりがちですが、まずは、冷静になることです。そして、相手の話しを良く聞きましょう。他のお客様のこともありますから、場所を移すのもいいでしょう。その上で：

①責任者、複数スタッフで対応
必ず、店の責任者が対応しましょう。そして、相手の話をよく聞きましょう。話しの内容におかしなところがないか、注意して聞くようにします。

できれば、責任者を含む複数のスタッフで対応すると、より冷静に対応できます。

②症状や食べたときの状況等を聞く
体調、腹痛、下痢、発熱など、や、食べた時間と発症した時間などを詳しく聞きましょう。

また、どこの医療機関にかかっているのか、診断書はあるか等の確認も忘れないように。もし、受診していない場合は、医療機関で受診するようお願いします。

なお、通常、医師は症状についての診断は行っても「〇〇店で購入した〇〇が原因」などと、原因食品やお店の名前を特定することはできません。

③保健所への連絡も考慮して
相手が、「保健所に通報する」

等と口にする場合がありますが、その場合は同意して、保健所に連絡して調査をお願いします。また、お店側から保健所への連絡を提案してみてもいいでしょう。

④食品残品やレシートの確認を
お客様が購入した商品残品とレシートがあれば、それも預からせていただくようにします。

検査機関に依頼して残品の科学的な検査を行い、原因を確認することも必要です。

⑤いきなりの金銭要求には
仮に、その場で金銭を要求されたら、「原因を調べますので、それまでお待ちください。」と断りましょう。

また、いきなり金銭を要求する場合は詐欺的行為の可能性がありますが、速やかに警察に相談されるのもいいでしょう。

苦情対応には細心の注意を

以上のような対応をすることで、詐欺的行為であるかどうかは、ある程度判断できると考えられます。皆さんのお店の衛生管理に落ち度がなければ、自信を持って対応しましょう、と言いたいところですが、苦情の多くが、お店の側に何らかの原因や責任があるのも事実です。

苦情内容をしっかりと見極め、詐欺的行為と考えられない場合は、原因を調べ、食品の取扱い方法を改善することなどが必要です。この場合、苦情はお客様の信頼を得る絶好の機会と捉え、誠実にしかも迅速な対応を心がけたいものです。

* * *

●苦情対応の方法はこちらからご覧ください。
<http://www.toshoku.or.jp/eiseijyo/complaint/complaint05.html>

【一社】東京都食品衛生協会