

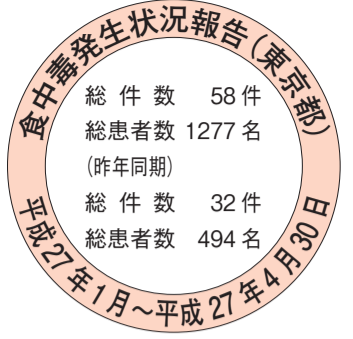
お知らせ版 第164号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(26)63

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> で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に「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>

「公衆衛生上講ずべき措置の基準」が改正に

ノロウイルス食中毒・異物混入対策など強化

東京都食品衛生法施行条例等で定める公衆衛生上講ずべき措置の基準(以下「衛生管理運営基準」といふ)が改正され、平成二十七年四月一日に施行されました。

今回の改正は、衰える気配を見せないノロウイルス食中毒対策の強化、衛生管理手法の国際基準であるHACCPの導入を図ることで食品衛生の向上を促す、最近多く発生している食品への異物混入事案への対策の強化、などを踏まえたものです。

4月1日から施行

●改正の概要

ノロウイルス食中毒対策として追加された事項

ノロウイルス食中毒が多発する傾向が続いているため、衛生管理運営基準に新たに次の事項が追加されました。

- ・施設においておう吐した場合に、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- ・おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。
- ・営業者又は食品衛生責任者等が従事者に対し衛生教育すべき事項の例示として、「適切な手洗いの方法」及び「健康管理」を明記。

HACCP 導入型基準の追加

営業者(自動販売機によるものを除く)及び給食供給者は、食品等の取扱いについて、「危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準(以下「HACCP 導入型基準」といふ)。」又は従来の基準のいずれかにより衛生管理を行うこととされました。

●HACCP 導入型基準(骨子)

・HACCP 班の編成

食品衛生責任者等、製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。なお、HACCP に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。

今回の主な改正点

- ノロウイルス食中毒対策の強化
- HACCP 導入型基準の追加
- 健康被害につながるおそれがある場合の保健所等への情報提供の追加
- 管理運営要綱の作成や管理記録の規定を改正
- 給食施設におけるアレルギー物質対策を追加

●製品説明書の作成

製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を

作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。

・製造等工程一覧図の作成

製品の全ての製造等工程が記載された製造等工程一覧図を作成すること。

・危害要因の分析

製造等工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(危害要因リスト)を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性等を考慮し、各製造等工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(管理措置)を検討し、危害要因リストに記載すること。

・重要管理点の決定

特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造等工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(モニタリング)を必要とするもの(重要管理点)を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。

その前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造等工程を見直すこと。

・管理基準の決定

個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定すること。

管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。

・モニタリング方法の決定

管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造等工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。

・改善措置の決定

モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置(改善措置)を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。

・記録の作成及び保管

危害分析、重要管理点の決定及び管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。

モニタリング、改善措置及び検証について記録を作成し、保存すること。

健康被害につながるおそれがある場合の保健所等への情報提供を追加

冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、消費者等から、製造し、輸入し、加工し、又は調理した食品等、器具及び容器包装に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の情報であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに情報を提供することとされました。

保健所等への情報提供の対象となるかどうかは、食品安全の観点から、個別具体的に判断されるべきものですが、例示として考えられるものは、以下のとおりです。

・A 情報の件数にかかわらず、金属片、ガラス片等の異物、病原微生物、食品等の製造等に用いられない化学物質等の混入の疑いなどに関する情報を受けた場合。

・I 情報の件数にかかわらず、食品等を喫食したことによる健康被害の自己申告を含む情報を受けた場合。

・U 一件又は少数の件数である段階では健康被害につながるおそれがあると直ちに判断できない場合であっても、類似する情報が複数寄せられたこと等により、健康被害につながるおそれが否定できないと判断される場合。

●その他

・文書化、記録等の実施について

食中毒等による健康被害の発生を未然に防止するためには、食品の製造、調理、販売等の各段階で、事業者による自主的衛生管理を一層推進させることが必要であることから、以下の事項について、従来の「努めること」等から、「可能な限り実施すること」等とした。

・A 施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、具体的な要綱を作成すること。

・I 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置の点検、補修等の結果を記録すること。

・U 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、その作動状況を記録すること。

・工 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順書を作成すること。

・オ 原材料、製品及び容器包装の管理状況を記録すること。

・カ 製品ごとに、その特性、製造及び加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成及び保存すること。

・キ 弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録及び保存すること。

・給食施設におけるアレルギー物質対策を追加

昨今の給食施設におけるアレルギー事故等を踏まえ、給食供給者は、原材料として使用していない特定原材料※に由来するアレルギー物質が、調理工程において混入しないよう措置を講ずるよう努めることとしました。

なお、製造業者等については、従来から同内容の実施が義務付けられています。

(※)特定原材料：えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生

夏の食品衛生一斉監視が実施されます

6月1日～8月31日

夏を迎えるにあたり、食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、東京都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視が始まりました。

期間中、飲食店営業や食品の製造業、販売業等の施設を対象に、都・区・市合わせて延べ七十万件の監視指導を予定しています。

実施時期

平成二十七年六月一日から八月三十一日まで

実施機関

ア 東京都（保健所、健康安全研究所センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所）
イ 特別区・八王子市・町田市（保健所、各区市検査機関）

重点監視指導項目

ア 食肉等の取扱い指導
腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒を防止するため、食肉の生食での提供について、監視指導を行います。

特に、ユツケ等の生食用食肉については、規格基準の遵守の徹底、牛レバー刺しの提供禁止や鶏肉等の生食での提供の中止についても、引き続き、指導を徹底します。

イ 大量調理施設に対する監視指導
弁当製造施設、ホテル、集団給食施設等の一度に大量の食品を製造する施設では、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があります。このような事故を防止するため、食品の取扱い等について監視指導を行うとともに、HACCPを用いた衛生管理の実施に向けた指導・助言を行い、事業者の自主管理を推進します。

ウ 食品の表示に関する監視指導
食品表示法に基づく表示の適正化の徹底を図るため、製造業、販売業、流通業等を対象として、賞味期限や添加物等の表示事項について監視指導を行います。

その他

一斉監視事業の実施結果については、八月下旬に速報としてお知らせする予定です。

東京都食品表示相談ダイヤルを開設しました

従来、食品衛生法やJAS法などに分かれていた食品表示の基準が食品表示法に統一され、平成二十七年四月一日に施行されました。

このことから、東京都は都内事業者からの表示相談をワンストップ・サービスで受け付ける「東京都食品表示相談ダイヤル」を開設しました。

●受付内容

都内事業者からの食品表示法（注）の衛生事項、保健事項及び品質事項に関する表示相談を一元的に受け付けます。

●開設日及び受付時間

平成二十七年六月一日（月）
ア 開設日
イ 受付時間
平日午前九時から午後五時まで

●電話番号

03・53320・5989
東京都食品表示相談ダイヤル（食品表示係）

（注）食品表示法は、食品衛生法・健康増進法・JAS法の食品表示に関する規定（それぞれ衛生事項・保健事項・品質事項という）を統合した法律です。

弁当等の行商が許可制に 「弁当等人力販売業」になります

人力により移行しながら「弁当類及びそう菜類を販売する行商」については、これまでは食品製造業等取締条例に基づき、保健所に「行商届」を提出することで営業することができましたが、衛生管理を確実に向上させるため、平成二十七年三月三十一日に同条例を改正し、保冷容器及び温度計等の設備や食品衛生責任者の設置等を義務付ける「弁当等人力販売業」の規定の整備を行いました。

このため、弁当類及びそう菜類を販売する「行商」は、平成二十七年十月一日から「弁当等人力販売業」の営業許可を取得することが必要になります。

※平成二十七年九月三十日までに行商の届出をした者は、同年十二月三十一日まで当該営業を営むことができます。

「弁当等人力販売業」の営業許可

営業許可は主たる営業地を管轄する保健所に申請します。「弁当等人力販売業」の設備基準に適合していると認められた場合は営業許可書が交付されます。営業許可の有効期間は五年です。
・ 弁当等人力販売業者として販

主な変更点	【旧】行商（弁当及びそう菜類）	【新】弁当等人力販売業
変更事項	届出制	許可制
制度	なし	あり（保冷容器や温度計等）
設備要件	なし	許可設備ごとに販売に従事する者
食品衛生責任者の設置	設置義務なし	

売に従事する者は、許可設備ごとに許可済証の交付申請をしなければなりません。

・ 許可済証を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、申請し、き損したときは、その許可済証を添え、許可済証の再交付を受けなければなりません。

「弁当等人力販売業」の基準の概要

基準は大きく分けて設備と取扱いとに分かれます。これらの基準の全てを順守する義務があります。

ここでは、主な事項について紹介しています。詳細については最寄りの保健所に御問合せください。

1 設備の基準

〔運搬用具〕
・ 人力により移動できる機能を有し、清掃しやすい構造であること。
・ 運搬容器、温度計及び消毒用薬品を入れた容器を収容することができるとのこと。

〔運搬容器〕

・ 取扱数量に応じた十分な容量があること。
・ 直射日光を遮るよう、遮光性を有すること。
・ 断熱材を使用する等、外気温や道路の照り返しなどの影響を受けない構造のものであること。
・ 運搬容器内は、金属、合成樹脂等の不透水性材料で作られ、かつ容易に洗浄のできる構造であること。

〔温度計〕

・ 完全に密閉できる蓋を有すること。
・ 運搬容器内が見やすい箇所に、温度計を備えること。

〔手指の消毒設備〕
・ 手指を消毒するため消毒用薬品を入れた容器を使用し、便利な箇所に備えること。

2 取扱方法等の基準

・ 弁当類、そう菜類の行商に際して食品の調理又は加工をしてはならない。
・ 運搬容器は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。

・ 運搬用具及び容器を使用しない場合は、所定の場所に衛生的に保管すること。
・ 食品の運搬、販売等の各過程において、保存の温度及び時間については、当該食品の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態等に応じて適正に管理すること。

・ 衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった食品は、販売がされることのないよう、速やかに処理すること。
・ 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。
・ 運搬容器から食品を取り出して、陳列して販売しないこと。
・ 運搬容器の蓋の開閉は最小限にとどめ、適宜保冷剤を使用すること。
・ 食品の収納に当たっては、十分放冷した後に収納すること。
・ 運搬容器内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。
・ 容器包装に入れられた食品は、仕入れた状態のまま販売すること。

説明会の開催

今後事業者向け制度説明会を予定しております。
詳細は東京都のホームページ「食品衛生の窓」でお知らせします。

各種お問い合わせはこちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京都食品技術研究所
食品衛生コンサルタント部
03・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会

03・3404・0121
（本部）
03・3934・5821
（技研）

▽東京食品総合事務所
カッコ内は管轄の支部

▽銀座総合事務所
（千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区）
03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所
（みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区）
03・5458・1631

▽新宿総合事務所
（新宿区・中野区・世田谷区・杉並区）
03・3363・3791

▽池袋総合事務所
（豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区）
03・3984・6701

▽立川総合事務所
（立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部）
042・524・7020

平成27年10月1日施行