硬質異物(ガラス片、

プラスチ

敗した食品

など加熱せずに喫食する食品

シール不良等により、

腐敗、

変

腸管出血性大腸菌に汚染された

生食用野菜、ナチュラルチーズ

ック等)が混入した食品

1食品衛生法第59条第1項又は

般細菌数や大腸菌群などの成

発行 東京都

関する表示違反※1)】

らかな場合

レルゲンや消費期限等の安全性に【食品表示法違反の食品の例(ア

が欠落した食品が欠落した食品が大落した食品が大落した食品

べき期限より長い期について、

い期限を

を表

宗し

(具体例2)

当であって、館内放送等で容易 企業内の売店で販売された弁

◆届出及び検索方法

食品衛

が可能な場

本来表示す

な場合

保存温度について、

る温度よりも高

い温度を表示 本来表示す 食品安全情報サイト 食品衛生の窓 https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin

-般社団法人東京都食品衛生協会

添加物の使用基準に違反した食

分規格不適合の食品

東京都渋谷区神宮前 2-6-1 ☎ 03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームペ https://www.toshoku.or.jp

指導員だより

第 264 号

印刷物規格表 第1類印刷番号(2)71

収(リコール)を行った場合、自主司又青及・ニア・ニー被害の発生を防止するため、食品等に関わる事業者が食品等の自主被害の発生を防止するため、食品等に関わる事業者が食品等の自主を成30年に食品衛生法及び食品表示法が改正され、食品による健平成30年に食品衛生法及び食品表示法が改正され、食品による健

自主回収情報を行政に届け出ることが 昆品等に関わる事業者が食品等の自主回 昆品表示法が改正され、食品による健康

(具体例3)通信販売により会員 のみに限定販売されている食 のみに限定販売されている食 が可能な場合

令和3年6月1日から義務化されました。

省のホームページ上で公表されます。商品名や回収理由のほか、想定される健康被害等の情報が厚生労働

◆届出対象

品」を販売し、自ら当該食品等のの安全性に関する表示違反の食等」や「アレルゲンや消費期限等 違反又は違反のおそれのある食品食品等事業者は、「食品衛生法 次のとおりです。 となりました。 [収を行った際には、届出が必要 届出対象となる事案の例 示は、

れのある食品の例】 食品衛生法違反又は違反の おそ

ない場合が届出対象です。 表示基準に従った表示がされてい

自主回. 【食品衛生法の届出対象外】 なります |収届出制度の届出対象外と 次のような事例の場合は

く、容易に回収できることが明者に対して販売されたものでな・当該食品等が不特定かつ多数の省令・内閣府令で定めるとき (2)食品衛生上の危害が発生するお 2項の規定による命令を受けて 回収をするとき

の告知等で容易に回収が可能れた焼きそばについて、催事内(具体例1)地域の催事で販売さ 部外者が利用しない い食品を販売したが、直ちに当費者に消費期限を付していな売店が連絡先を知っている消の上外の別の個人経営の小 が当該食品を返品するなどし

にもかかわらず、「L-フェニ・アスパルテームを使用していた食品 アラニン化合物を含む旨」 示が欠落した食品 0) いる 表ル

き

1 参照)

的に管理、公表が行われます。 食品衛生申請等システム上で一 たクラス分類を行い、国へ報告し、

図元

(1)食品表示法第6条第8項の規定

[食品表示法の届出対象外]

に供しないことが明らかな場当該食品等を消費者が飲食の

合用

回収情報の入力を行います。 ・ 回収の理由等の自主

ボタンを押し、画面の内容に従

イン後、「リコ

ール情報の届出

申請等システム」を使用します。

食品衛生申請等システムにログ

保健所等が健康被害発生を考慮し届け出られた自主回収情報は、

を要するかどうかの別その他の食食品を安全に摂取するために加熱 影響を及ぼす事項等を定める内閣品を摂取する際の安全性に重要な 規定するアレルゲン、消費期限、※1「食品表示法第6条第8項に 府令」で定める事項について食品 (2)消費者の生命又は身体に対する

れるおそれがないことが確認さ取されていないこと及び摂取さ 食品表示法第10条の2第1項に することにより、 当該販売の相手方に直ちに連絡 販売をした食品関連事業者等が いる場合であって、 規定する食品の販売の相手方 合として内閣府令で定めるとき 危害が発生するおそれがない場 (消費者を含む。) 当該食品が摂 が特定されて 当該食品の

事業者から当該小売店に連絡で食品を販売したが、当該製造い食品を販売したが、当該製造の小売店に消費期限を付していなのは品を関する。 店の職員の摂取についても想場合であって、かつ、当該小売の販売前に販売を取りやめたを行い、当該小売店が消費者へ 定されないとき

・クラス分類とは? 届出された自主 回収情報は健康

品リコール 食品衛生申請等システムの中の から検索ができます。 収され 請等システムの中の食 「公開回収事案検索」 図2参照

https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/ page/login.jsp 食品衛生申請等システム URL)

ス分類がなされます。被害発生の可能性を考 2つの分類に分けられ では3つの分類、食品 食品衛生法における れています。 表示法では

食品等) なり得る可能性が高 篤な健康被害又は死 Class I: 喫 に食品衛生法第6条 食により重 クラス分類]

康被害の可能性が、 篤な健 なり得る可能性が低 C l a s s II . . ClassⅢ: 喫 康被害又は 喫 、ほとんど無く食により健 食により重 い場合 亡の原因と に違反する い場合(主 亡の原因と

もの

C | a s s I : 喫食により直【食品表示法におけるクラス分類】

慮し、

食品衛生法

する危害の発生の可能性が高いちに消費者の生命又は身体に対

図2 リコール情報検索

Step 1 食品衛生申請等システムヘアクセス



Step 2 リコール情報の検索方法

①「年月日」や「商品名」などの情報を入力して「検索」 プロストロル、からいのものに (**) 原生労働省 Macronic according ## COOK

厚生労働省

消費者庁リーフレットを加工し

https://www.caa.go.ip/policies/ policy/food_labeling/food_ labeling act/amendment 001/ assets/food_labeling_ cms204_210513_01.pdf

届出の流れ

取が想定されないとき

当該消費者

事業者

流通食品の食品衛生法違反又はそのおそれ、もしく はアレルゲン等の安全性に関わる食品表示法違反を 探知し、自主回収に着手

L届出

食品衛生申請等システムに入力し、届出を行います。 ご不明な点は保健所等にご相談ください。 (都内相談先) 各保健所、市場衛生検査所、

最寄りの 保健所等

健康被害発生を考慮したクラス分類を行います。

芝浦食肉衛生検査所、健康安全研究センター

報告

消費者庁

リコール情報の一元管理

食品衛生申請等システムから、自主回収される食品 等について、商品名、回収理由、想定される健康被 害等の情報が確認できます。

消費者 (都民)

届出していただくことになりまし、生申請等システム」を原則利用し、 収を行った場合は、国の「食品衛法改正により、食品等の自主回 保健所等へご相談くださ ございましたら、まずは最寄りの届出にあたり何かご不明な点が *

廃止し、 * *

いただくことになります 自主回収情報の届出、確認をして

条例に基づく自主回収報告制度を施行されたことに伴い、食品安全法律に基づく自主回収届出制度がしかし、令和3年6月1日から 16年から施行し、食品による健康への悪影響を未然に防止するたへの悪影響を未然に防止するたいの悪影響を未然に防止するたい。 今後は、国の届出制度により、 の制度に一本化しまし 行し、食品による健康 土回収報告制度を平成 は東京都食品安全条例

東京都では東京都食品安全◆東京都食品安全条例に基づ

足について

れないもの まま Iに分類さあって CIassIに分類さあって CIassIに分類されないものでは 単者の生命又は身体に対する危

お知らせ版 第188号 (1800年8月 28 1 18 1888年9 28

食品

衛生の

最新情報の提供及び

(6月・9月・12月・3月)発衛生責任者お知らせ版」を年四回知識の向上に役立てるため「食品

食品衛生の確保向

自治指導員活動の重点項目

を挙げています。 自主管理体制の確立に大きな成果 いう。)による巡回指導活動 自治指導員(以下、 東京オリンピック・ 『導活動は、「指導員」

みながら、日常の営業を取れるコロナ禍における対策になるなど、今後、 には積極的な活動をお願いいたしなってまいります。指導員の皆様 の(1) 食品衛生の確保向上が益々重要と いくと思われます。 コロナ禍における対策に取り組む進展するなど、今後、飲食店 ンピックも閉幕し、ワクチン接 「食品衛生責任者お知らせ版 日常の営業を取り戻 そのため、

に伴い、従来の食品衛生自主管平成30年6月の食品衛生法改が重要事項となっています。 ければならない」と明記されてお関する記録の作成と保存に努めな 用促進 の責務として「製造、 食品及びその原材料などの情報に 食品衛生法では、 衛生状態を日々記録すること

員に直送していますので、 行しており、担当施設分を各指導

到着後

やかに配付をお願いいたします。

(腸内病原微生物検査)

年4回発行される食品衛生責任者「お知らせ版」

食品衛生管理ファイル

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

協会会員に配付される「食品衛生管理ファイル」

東京都食中毒発生状況

①病因物質別発生件数

2021

改正食品衛生法が完全施行されます HACCP に沿った衛生管理と食品衛生責任者の役割

検便実施の周知徹底をお願いいた施事項となっています。引き続きの自主管理確立のために重要な実

(3)整理・整頓・ 清掃の確認

食中毒予防や異物混入防止の観点整頓・清掃(3S)が欠かせず 生上の危害の発生を防止するよう からも重要な事項です。 清潔に保つことと規定されていま に清掃し、施設の稼働中は食品衛により、施設やその周辺を定期的 公衆衛生上必要な措置の基準 施設を清潔に保つには整理

願いしています。際の項目としてこれらの指導をお 施設を選択する際の大きな要因と なります。そのため、巡回指導の している清潔な施設は、消費者が また、整理・整頓・清掃を実 「食品衛生管理ファイル」の

食品等事業者 販売などの

食中毒事故をはじめ、日知をお願いします。

いて、食中毒発生防止と食品衛生衛生上必要な措置の基準」等にお便は、食品衛生法に基づく「公衆便は、食品衛生管理の基本となる検実施

など製品 の欠陥で被害を受けた消事故をはじめ、異物混入

管理ファイル(以下「衛生管理ファ 引書」』を参考にした『食品衛生 考え方を取り入れた衛生管理の手 飲食店事業者向け「HACCPの品衛生協会が作成した『小規模な点検表を改訂し、(公社)日本食 員へ配付いたしました。 イル」)という。)」』を作成し全会

ルを理解し活用できるよう実施し 使用方法等を講習内容に盛り込 衛生管理計画の作成及び記録表の 参加いただき、同ファイルにある が主催する食品衛生実務講習会に 、取り組むとともに、各地域食協めて衛生管理ファイルの活用促進 6月1日から完全実施となり、 会員への周知をお願いいたします。 てまいりますので、 この食品衛生法改正 全ての会員が衛生管理ファイ 巡回指導時に が令和3年

載しておりますので、合わせて周管理項目及び記録表」の動画を掲般衛生管理項目について」「重要 を取り入れた衛生管理とは」「一 定)では、「HACCPの考え方 ouTubeチャンネル(会員限 また、 当協会ホームページのY

速報

厚生労働省:

HACCPとは

東食協のペー

-ジでは、

衛生

知っ得情報~微 テキストに 自治指導員講

生物による食

期間		1/1 ~ 8/31		期間		1/1 ~
病	因物質	件数	患者数	原	因施設	件数
ウイルス	ノロウイルス	5	46	飲食店	一般	32
	カンピロバクター	9	28	営 業	仕出し	1
	黄色ブドウ球菌	1	21	集団給食(要許可)		2
細菌	ウエルシュ菌	4	250	集団給食(届 出)		1
	セレウス菌	1	2	魚介類販売業		3
	腸管出血性大腸菌	1	3	菓子製造業		1
寄生虫	アニサキス	21	21		家庭	3
化学物質	次亜塩素酸ナトリウム	2	3	不明 1		

374

②原因施設別発生件数

	期間	1/1 ~ 8/31		
原	因施設	件数	患者数	
飲食店営業	一般	32	119	
	仕出し	1	21	
集団給	食(要許可)	2	149	
集団給	食(届 出)	1	72	
魚介	類販売業	3	3	
菓-	子製造業	1	6	
	家庭	3	3	
	不明	1	1	
	合計	44	374	

ります。 では総合食品賠償共済 品事故の賠償対策として、当協会 費者を広く救済するとともに、 フード君)を積極的に推進してお (あんしん

別手引書等

食品等事業者団体が作成した業種

指導員が巡回指導の際に活用してるための検査キットを配付し、各所の協力の下、衛生状況を確認す明場簡易検査の批進、保健 います。

生管理の取り組みをお願いします。併せて、検査結果を踏まえた衛

ACCPの制度化について」のサ生管理の実施を支援するため、「HkCCPによる衛 生管理の実施を支援するため、「 ACCPの制度化につ サイトの概要 ・トを展開しています。

●HACCPの取り組みを支援

ホームページにリンクを貼ってい働省、東京都、(公社)日食協の最新情報を得られるように厚生労長が情報を得られるように厚生労いない。 協の開催日程)、HACCP Qの作成、食品衛生講習会(地域食の作成、食品衛生管理ファイル・東食協:食品衛生管理ファイルを取り入れた衛生管理研修会等製造事業者向けHACCPとは、食品・日食協:HACCPとは、食品 & A 等 協の開催日程)、: の作成、食品衛生 日食協:HACCPとは、食東京都:HACCPについて

食の安心・安全・五つ星 HACCP TOKYO 認証 ■ 食品衛生責任者養成講習会

令和3年8月31日現在

■ 責任者手帳再交付 ■ HACCP の制度化について HACCP の情報が得られる協会ホームペー

ご活用下さい。 生の動画を掲載してお

なお、この動画は会

員限定のた

0

beチャンネルを開設

改し、食品衛

りますので

食中毒を起こす 微生物の顕微

と詳しく教えてくれます。

各種パンフレットは各総合事

か、どんな対策が必要かちょ

わ

せください

務所にございますのでお問

い合

説しています。
説しています。
とかかりやすい表やグラフで示をわかりやすい表やグラフで示をわかりやすい表やグラフで示をかかりですが、 相談用に消費者懇談会 顕微鏡写真で見 街頭

る食中毒

る微生物によ

に気をつけなければいけない から守るために、 家族の健康を脅かす 大事な家族を恐ろしい食中毒 どんなところ



かりやすく説明しています。

イラストをふんだんに用いてわ た食品の取扱いにいたるまで、 イントを、食品の購入から、残っ家庭における食中毒予防のポ

毒予防ガイド ◎~家族の健康を脅かす~食中



予防ポイントなどを簡潔に説明 主な原因食品、症状、潜伏期 鏡写真を掲載し、微生物ごとに しています。 間 ₹.......

ツ

度作成したパンフレにより各種パンフレ

協会では、

東京都の委託事業

レット等を毎

ます。各事業での

御活用をお願

いたします。

習会の

いて簡単に紹介させていただき

レット等につ

ここで本年

ク! ◎あなたの食事作りをチ してみましょう I

力が必要となります。め、パスワード(ロア 指導員が巡回指導時に活用でき (07 1 5) の入

ための食品衛生実務講理ファイルの使用方法

を解説する

さらに皆様 習会」の日

東食協HP思います。 ので、参考にしていただきたいと るよう内容の充実を図っています HACCPの制度 果食協HP 衛生教

にまとめて掲載してい

ます。 をQ&A式

また、

前述のとおりYouTu

から寄せられた質問等 程を掲載しています。

haccp/index.html # https://www.toshoku.or.jp/ 度化」また教育事業 た