お知らせ版 第196号　印刷物規格表　第１類　印刷番号(4) 80

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 食品衛生の窓 で検索

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

食中毒発生状況報告（東京都）
令和５年１月～令和５年４月30日

総件数	35件
総患者数	301名
（昨年同期）	
総件数	39件
総患者数	140名

東食協ホームページ https://www.toshoku.or.jp

都内の食品苦情 3620件

令和３年度

「有症」が最多、異物混入が次ぐ

令和３年度、保健所等に寄せられた食品に関する要因別苦情件数は東京都全体で３６２０件でした。総件数では、令和２年度と比べて約18％の減少となりました。過去10年間では、平成26年度をピークに減少傾向にあります。（図１）

内訳は「有症」が最多で９６０件（26・５％）、次いで「異物混入」が５６１件（15・５％）、「食品・器具の取扱い」が４３６件（12・０％）と、異物混入に関する苦情が、食品・器具の取扱いに関する苦情より多い結果となりました。（図２）

異物混入の苦情要因（図３）を見ると、ゴキブリ等の「虫」が最も多く、１７３件（30・８％）、次いでビニール類等の「合成樹脂類」が95件（16・９％）、人毛等の「動物性異物」が80件（14・３％）でした。

次に令和３年度に都内で届出のあった２事例を紹介します。

図１　過去 10 年間の苦情件数（要因別）

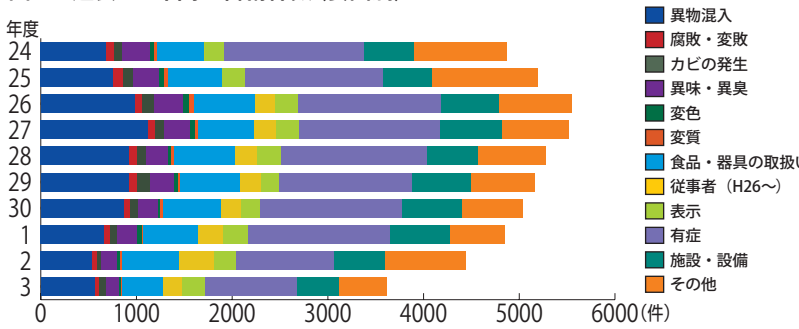


図２ 令和３年度要因別苦情件数割合

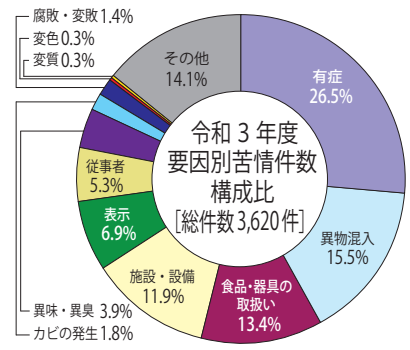
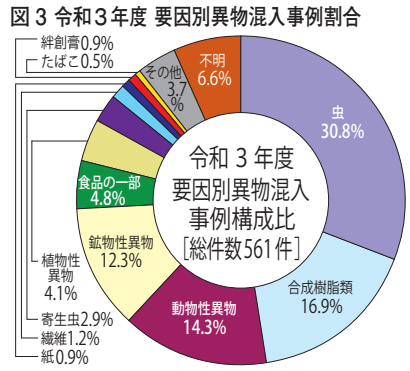


図３ 令和３年度 要因別異物混入事例割合



事例１　飴菓子にカビ

《苦情概要》

利用客から、飴菓子にカビが生えていると苦情があり、販売品や在庫品にも、カビ様異物が付着したものがあった。店内は室温管理され、直射日光や高温多湿にさらされていなかった。

《調査結果》

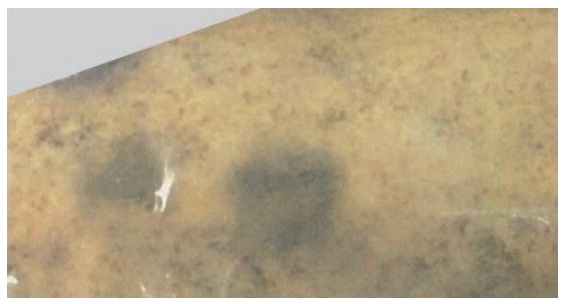
カビ様異物は、アズキイロカビ及びコウジカビであった。また、製造所を調査した結果、以下のことが判明した。

①清掃不十分だった。清掃方法のマニュアルはなく、口伝されていた。さらに、清掃記録がなく、チェックも曖昧だった。

②エアコン清掃時、少量だがカビの発生が認められた。

③エアコンが稼働しているが、湿度管理されていなかった。また、保管庫にエアコンがなく、特に夏場は高温多湿であった可能性があった。

④成型機械が停止しないように生地の粘度を下げるため、従業員が独断で加水することがあり、通常より水分が多い商品が製造される場合があった。



カビが生えた飴菓子

⑤所定の放冷時間をタイマー等で計測しておらず、放冷不十分な商品が製造される可能性があった。

《改善内容》

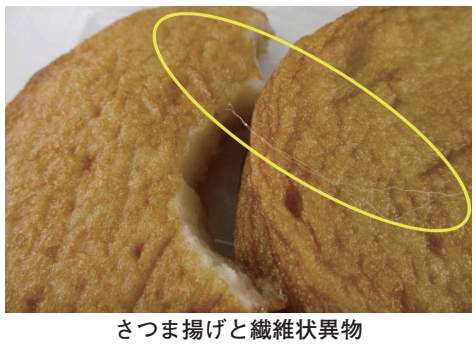
①施設内清掃や、設備や器具の洗浄・消毒を徹底する。エアコン内にカビが確認された場合、製造頻度を増やす。

②水あめの加熱温度や放冷時間を再検証する。原材料の分量や放冷時間等のマニュアルを作成する。

事例２　さつま揚げから繊維状異物

《苦情概要》

さつま揚げを喫食したところ、内部に紐状の異物を発見した。



さつま揚げと繊維状異物

《調査結果》

①製造所で使用しているナイロンタオルを検査したところ、異物と同質物で、繊維の形状が類似していた。

②ナイロンタオルは、コンタミネーション防止のため、手洗い時に、腕や手に付着したすり身を落とすものであった。

③ナイロンタオルが劣化し「ほつれ」が生じ、腕や手に付着した物が混入したと考えられた。

《改善内容》

①手洗い時にナイロン糸が残らないよう、腕や手を十分に洗浄する。

②ナイロンタオルの使用期間を一週間と決め、一斉に切り替えることで、劣化を防止する。

③ナイロンタオルの交換時に状態を判定し、点検リストに記録する。

◉衛生管理を振り返りましょう

日々の衛生管理を、定期的に点検しましょう。例えば、「これぐらいなら…」と、衛生管理計画や手順書から逸脱した箇所を放置していませんか。逸脱したままでは、期待される効果が上がらず、食品の安全性を確保できないおそれがあります。その他にも、不十分な点があれば、きちんと改善を検討しましょう。

また、実施した衛生管理の結果を、継続的に記録できていますか。忙しい時などでも忘れずに、都度記録しましょう。特に、衛生管理が上手くいかなかった時や、トラブルがあった際なども、ありのままに記録することが大切です。有事の際に、出来事を振り返る、貴重な記録となります。さらに、衛生管理計画を見直す手がかりにもなるでしょう。

なお、東京都では、「食品衛生管理ファイル」を活用した、衛生管理計画の作成や記録の方法を解説する動画を作成しました。

ぜひご覧いただき、衛生管理計画の作成や改善、記録の実施に役立ててください。

食品衛生管理ファイルの解説動画はこちら

①一般衛生管理編　②重要管理・実行編　③記録編

または、
食品衛生の窓　HACCP 取組支援
で検索

活用してください「2023 食品衛生管理ファイル」

HACCPに沿った衛生管理の実践を

当協会では、本年度も引き続き、多くの会員の皆様が対象となる、小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた「2023　食品衛生管理ファイル（以下、「ファイル」）」を作成し、配布させていただいております。

令和３年６月から、原則全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理が義務づけられています。是非、ファイルを活用して対応をしてください。

また、衛生管理の徹底で、食中毒等の健康危害から大切なお店とお客様を守っていただくようお願いいたします。

ファイルは昨年度のものと見分けやすくするため、「青色を基調」としましたが、内容は大きな変更はありません。初めて使う方も、継続して使うかたもいらっしゃると存じますので、ここで、その概要を御紹介いたします。

◉「表紙」（図１）

施設情報欄にご自分のお店の情報を記入することで、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行います。」というあなたのお店の宣言となります。

◉「使い方」（図２）

HACCPの考え方による衛生管理（提供する食品のリスクに応じて衛生管理を計画、実行、記録、見直しする。）を図式化し、ファイルの該当ページを示しております。

◉「食品提供のリスク例」（図３）

食材や取扱工程に伴う、食中毒のリスクと、それに対する管理方法等を一覧表に示してあります。

これを確認していただくことで、提供する食品のリスクを把握し、リスクに応じた管理を行うという、HACCPの第一原則を踏まえたことになります。

◉「衛生管理計画」（図４）

初めての方でも容易に作成できるよう管理方法などについて選択肢を選んでできるようになっています。

また、計画をすでに作られた方も多いと思いますが、HACCPの考え方は、実施記録を振り返り、問題があれば計画を見直し、改善することにより衛生管理を向上することとしています。

この機会に、実施記録を振り返りお店の実態にあったよりよい計画に改善することをお勧めします。

一方、振り返った結果、改善点がなければすでに作成したものをそのまま使えます（この場合、計画が記載されているファイルを常に確認できるよう保管してください。）。

◉「記録表」（図５）

日付や曜日の記載不要のカレンダー方式になっており、記録もほとんどが○×の記入で可能です。また、年度の変わり目にも途切れることなく記録できるように、2023年４月分から2024年５月分まで14か月分の記録が可能となっています。

◉「衛生管理マニュアル」（図６）

HACCPの考え方による衛生管理では、必要に応じて衛生管理の手順書（マニュアル）を作成することと定められています。ファイルでは、手洗い、従事者の個人衛生、施設設備等の消毒の３つのマニュアルを示しました。

自前のマニュアルがある方は、どちらのマニュアルに従うか決めて、衛生管理計画と合わせて従事者に周知徹底してください。

図１　表紙

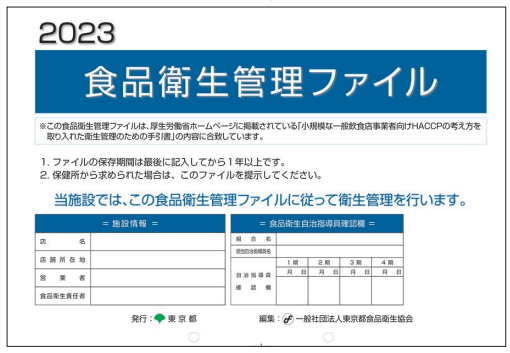


図２　使い方

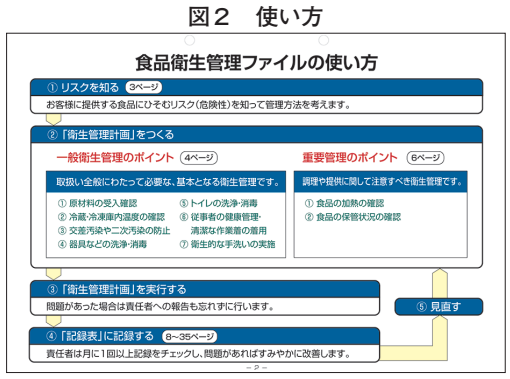


図３　食品提供のリスク例

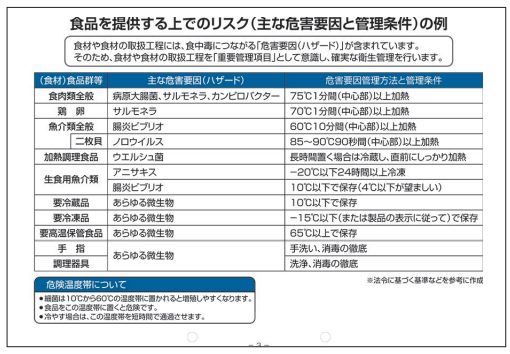


図４　衛生管理計画

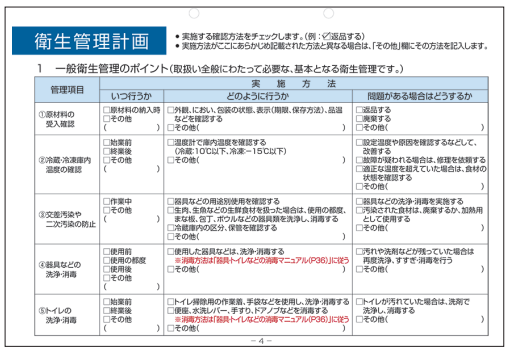


図５　記録表

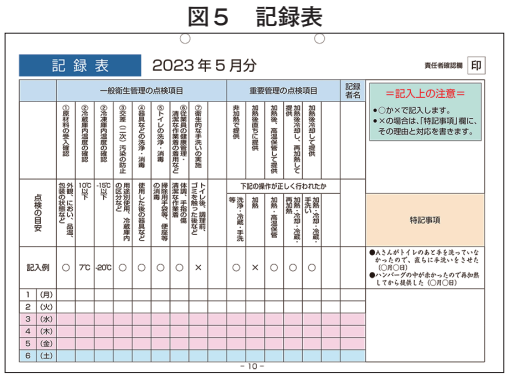


図６　衛生管理マニュアル

夏の食品衛生一斉監視を実施します

6月1日～8月31日

夏を迎えるに当たり、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、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を実施します。

実施時期

令和５年６月１日（木）から８月31日（木）まで

実施機関

ア　東京都（保健所、健康安全研究センター、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、各検査機関）

重点的に監視指導を行う項目

(1)大量調理施設等の監視指導

一度に大量の食品を調理する施設では、食中毒が発生した際に大規模な患者の発生につながる可能性が高いことから、集団給食施設、弁当製造施設等に対し、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理など、食中毒予防対策の徹底を指導します。

(2)食肉等の取扱い（生食での提供中止等）に関する監視指導

食肉の生食等による食中毒を防止するため、飲食店等に対し、食肉の適切な取扱いについて監視指導を行います。特に、法律で禁止されている牛レバー刺し及び豚肉の生食での提供中止や、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛について指導を徹底します。また、牛肉のユッケ等の生食用食肉については、法の基準が守られるよう指導します。

(3)HACCP＊の取組支援

食品衛生法改正により制度化された、HACCPに沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、事業者の規模や衛生管理の取組状況等に応じた指導・助言など支援を行います。

＊HACCP（ハサップ Hazard Analysis and Critical Control Point）：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

(4)その他

◉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、期限表示やアレルゲン等の表示事項について監視指導を行います。特に、新たに義務化された、くるみのアレルゲン表示が適切に行われるよう指導します。

◉テイクアウトや宅配等を実施する飲食店事業者に対し、調理済食品の速やかな放冷、冷却等の適切な温度管理、施設の規模に応じた取扱量とすること等について監視指導を行います。

結果の公表

夏の一斉監視の実施結果については、８月下旬に速報としてお知らせする予定です。

得ダネ情報

令和５年度 HACCPに沿った衛生管理導入のための訪問アドバイス事業（東京都委託事業）

～費用は無料です！～

飲食店などの皆様が、HACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、東京都の委託を受けた東食技研の専門相談員がお店を訪問して食品衛生管理ファイルを使いアドバイスします。

対象は、都内（23区、八王子市、町田市を除く）の小規模な一般飲食店向けの手引書を使用する施設。「講習会でHACCPの説明を聞いたけど、もう少し詳しく知りたい」「自分のお店を見てもらいながら、HACCPについて個別に相談したい」「HACCPを適切に実施できているか専門家に見て欲しい」といった方におすすめです。

東京都案内ホームページ

食品衛生の窓　HACCP取組支援　検索

→「HACCPに沿った衛生管理導入のための訪問アドバイス事業」のページへ