

お知らせ版 第200号

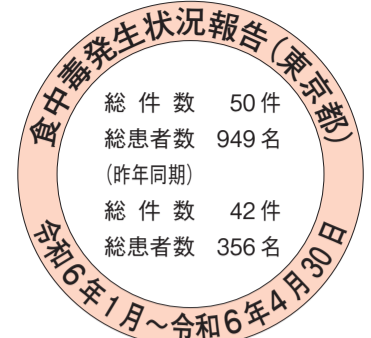
印刷物規格表 第1類 印刷番号(5) 98

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 <https://www.toshoku.or.jp>

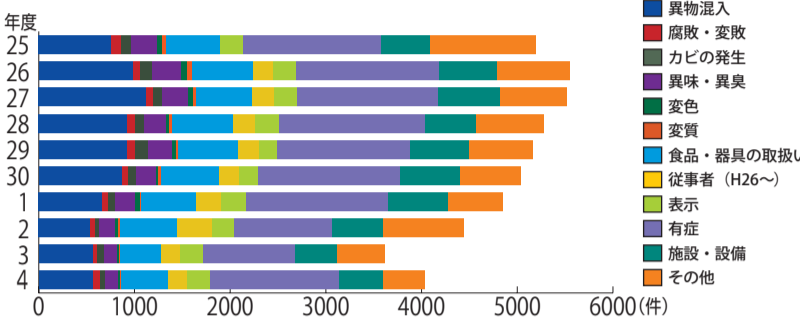
細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速または冷却」や「加熱」

細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

図1 過去10年間の苦情件数(要因別)



令和4年度、保健所等に寄せられた食品に関する苦情件数は東京都全体で4071件でした。総件数では、令和3年度と比べて約11%の増加となりました。過去10年間は、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1337件(32.8%)、次いで「異物混入」が565件(13.9%)、「食品・器具の取扱い」が515件(12.7%)と、昨年度同様、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」が多く、185件(32.7%)が、次いで人毛等の「動物性異物」が

令和4年度

都内の食品苦情 4071件

「有症」が最多、異物混入が次ぐ

図2 令和4年度要因別苦情件数割合

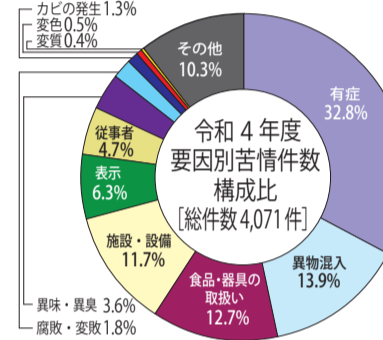
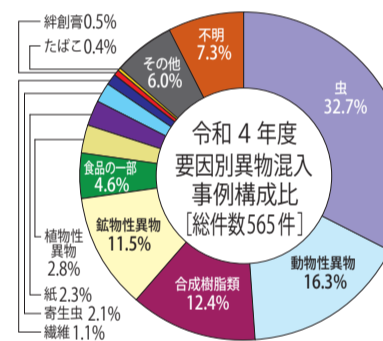


図3 令和4年度 要因別異物混入事例割合



事例1 味付け肉からナット

インターネットサイトで味付け肉を購入したところ、未開封の包装内にナットが混入していた。

《苦情概要》

①当該品加工時に使用していたタレ充填器具には、ナットが1個使用されていた。

②当該品を加工中、タレ充填用器具のナットが外れたことに気が付き、作業を停止して部品を探したが、製品や施設内から発見できないまま、製品を出荷していた。

③破損していない充填器具のナットと本苦情の異物を比較したところ、形状が一致した。

④加工施設内に金属探知機を設置していたが、誤探知が多いため使用していなかった。なお、当該品を金属探知機で改めて検査したところ異物を探知した。

《改善内容》

①タレ充填器具の部品や刃物等を作業前・作業後にチェックし、異常の有無を記録に残す。

②製品はすべて金属探知機で検査してから梱包する。



ナットが混入している味付け肉

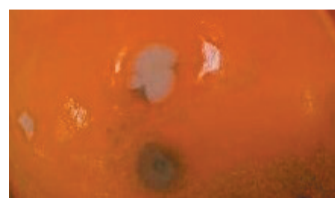
事例2 グミにカビ様異物

店舗で購入したグミ(個包装未開封品)に、カビのようなものが付着していた。

《苦情概要》

①検査の結果、カビ様異物は真菌であった。

②グミを個包装する際、お椀型



カビが生えたグミ

押し込んでしまうとシール部がはがれてしまう可能性がある。以上のことから、本来機械で行う工程を手動で行ったことにより、シール部に過度な圧力が加わり、シール不良が発生し、カビの発生につながったと考えられた。

《改善内容》

①全従業員に対し、本事例を周知し、注意喚起することで意識改善を図った。

②個包装機の設定を調整し、密閉性の強化を行った。

③個包装後の抜き取り機に問題が生じた場合は手動作業を禁止し、抜き取り機のメンテナンスを行い、安全に作業が行われることを確認した後に使用することとした。

④検品の際、商品表面の目視だけでなく、触手検品と両面の確認を実施することとした。

⑤個包装後の製品取扱いについて、衝撃などが加わる工程を洗い出し、グミ個包装の破損につながる工程の改善を行った。

のくぼみが複数ある1枚のプレートにグミを入れ、同じ形をしたプレートを上からかぶせて加熱圧着(シール)する。その後、グミのシール部分周囲をカットし抜き取る。通常、カットは全て機械で行うが、当該品製造時、機械でのカットが不十分な場合に一部の商品を手動で抜き取っていた。本商品は指で側面を押し込むことでシール部がはがれてグミが出てくる設計であり、手動で抜き取る際にグミの側面を押し込むことでシール部がはがれてしまう可能性がある。

て、衝撃などが加わる工程を洗い出し、グミ個包装の破損につながる工程の改善を行った。

◎虫やネズミ等の混入を防ぐために今回はご紹介しませんでした。が、異物混入の要因として最も多いのはゴキブリやハエ等の虫の混入です。また、最近では、大手製造業者が製造する食パンに小動物らしきものの一部が混入したという事故が報道等でも大きく取り上げられました。虫等の混入はセンサーシヨナルであり、報道等でも大きく扱われます。また、SNS等で画像などが回ってしまったり一気に拡散され、非常に多くのお客様からの信頼を失うとともに、問い合わせなどの対応に追われることがあります。こうした事態を防ぐため、食品事業者として日頃から対策を考えておくことが重要です。

①製造場所は衛生的ですか？
虫等の混入を防ぐためには、製造場所を清潔にし、虫等の侵入と発生を防ぐことが重要です。また、食品を貯蔵する際は、密閉容器や扉付きの保管庫にしまひましよう。

②施設の周辺は衛生的ですか？
虫等の侵入を防ぐために、施設周辺の環境整備も重要です。また、建物の隙間や穴を封じるなどの防御策を講じることも効果的です。

③定期的なモニタリングを行っていますか？
虫等の施設内外での発見や侵入がないか、定期的な点検や監視も重要です。早期に問題を発見し、適切な対策を講じることで、混入のリスクを最小限に抑えることができます。

④虫等が食品に混入してしまったら
万一、虫等が食品に混入したというお客様からのお申し出があった場合に備えて、対応手順を検討しておくことも重要です。事前に対応手順を明確に従業員等に周知しておくことで、迅速に対応でき、被害拡大を防止することができます。

各種お問合せはこちらまで

- 「食品衛生相談コーナー」開設
東京食品技術研究所
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 (島しょ)
☎03・5828・7180 (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

活用してぐださう「2024 食品衛生管理ファイル」

毎月の振り返りで衛生管理の改善・向上を

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（以下、「HACCP」）が義務づけられています。

当協会では、本年度も多くの会員の皆様を対象とする小規模な一般飲食店事業者向け「2024 食品衛生管理ファイル（以下、「ファイル」）（図1）を作成し、配布します。

入れた衛生管理のための手引き書（以下、「手引き書」）の改訂にあわせ、定期的な振り返りを実施するための様式を東京都の監修により追加しました。

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、HACCPの第一原則（危害要因分析）を行ったことになり

「毎月」の振り返り「様式」に月ごとの点検項目Q1からQ5に「はい、いいえ」を☑し、詳細な記録が必要な項目については「毎月」の振り返り（詳細）様式に内容を記入します。

ここでファイルの概要について御紹介いたします。

例示した標準的管理方法等を行うことで簡単に計画作成ができるようになっていきます。ファイルは危害要因を微生物に絞っており、衛生管理は食中毒予防3原則「つけない、増やさない、やっつける」が基本です。

そのために、本年度から追加された「毎月」の振り返り（図6）を、定期的な記録を見直し改善・向上することが求められます。

図5 記録表

図6 毎月の振り返り

図7 毎月の振り返り（詳細）

図8 衛生管理マニュアル

図1 表紙

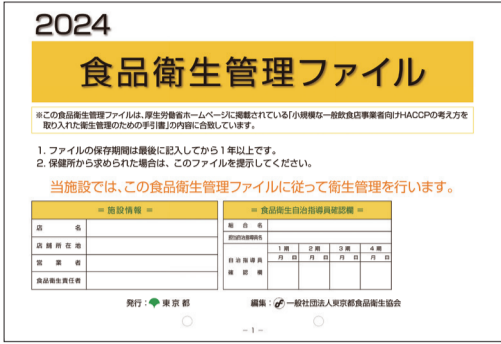


図2 使い方

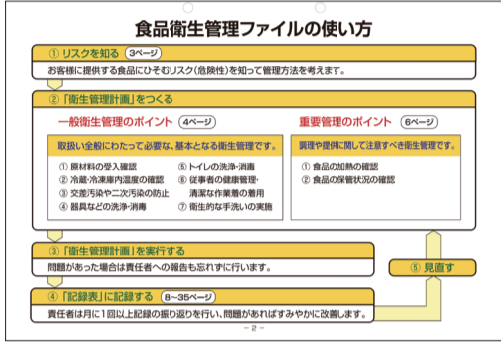


図3 食品提供のリスク例

図4 衛生管理計画

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。

（4）その他
●いわゆる「健康食品」を取扱う事業者に対して、衛生管理状況の確認のほか健康被害情報を探知した際の対応の徹底等について、継続して監視指導を実施します。

（1）大量調理施設等の監視指導
食中毒が発生した際に大規模化しやすい弁当調理等の大量調理施設や、重症化リスクのある子どもや高齢者が利用する集団給食施設等に対し、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理など、食

（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生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。

（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

結果の公表
夏の食品衛生一斉監視の実施結果については、9月下旬に速報として公表する予定です。

得ダネ情報
令和6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！～

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き書を使用する施設一講習会で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たいなら、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聞いて欲しい！」
という方にお勧めです。
東京都案内ホームページ
Q 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