

お知らせ版 第201号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(5)98

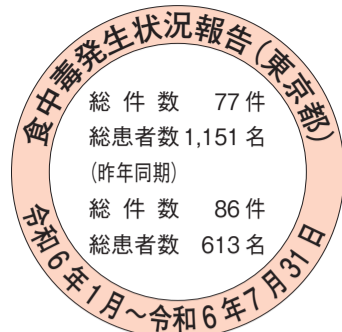
食品衛生責任者

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> で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に「加熱」

「迅速に「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>

都市区合同で一斉監視を実施しました

令和6年3月、紅麹を使用した健康食品について、腎障害などの健康被害が多数、生じている旨が報道されました。当該健康食品の製造・販売者を所管する大阪府は、当該食品を食品衛生法違反に該当するものとして回収するよう命令しました。

東京都では、都内に流通する当該食品を速やかに回収するために区市(23区・八王子市・町田市)と連携し、流通調査を行い、残品があった場合には店頭から撤去するよう指導しました。

紅麹を含む健康食品による健康被害(疑い)事例に対する東京都の対応について

このような状況を受け、東京都では区市に協力を呼びかけ「いわゆる健康食品」※1を製造・加工する都内の施設に対して一斉監視指導を令和6年4月から8月末にかけて行いました。立入先としては、食品衛生法改正に伴う新たな営業許可・届出の業種である「いわゆる健康食品の製造・加工業」や「食品の小分け業」のほか、タレット原料用の植物粉末を取り扱う「その他の食料品製造・加工業」、「清涼飲料水製造業」、「菓子製造業」、「食用油脂製造業」などです。

施設の立入調査では、リーフレット(図1参照)を配布しながら、事業者が製造・加工する製品に関して都民から健康被害等の情報を得た場合に所管の保健所へ速やかに連絡を入れることなどの対応方法や、製品の安全性の確認方法について確認しました。

その結果を踏まえて、保健所の連絡先(電話番号)のほか、保健所の閉庁時間や閉庁日の緊急連絡先(東京都医療機関案内サービス)をひまわり☎03・5272・0303

本件の問題点として消費者からの健康被害情報を製造・販売者が探知してから行政機関へ報告・公表するまでに約2カ月もの時間を要したことにより健康被害が拡大した可能性があります。

図1 東京都が作成したリーフレット

いわゆる「健康食品」を取り扱う事業者の皆様へ

製品に関する消費者からの健康被害等の情報を得た場合の対応方法は決まっていますか?

HACCPに取り組んでいますか?

指定成分含有食品*を取り扱う事業者の方へ

東京都ではホームページ(東京都保健医療局「食品衛生の窓」※2)にて都民の皆様に向けて以下のように注意を呼びかけています

当該品を食べないよう注意喚起しています

東京都ではホームページ(東京都保健医療局「食品衛生の窓」※2)にて都民の皆様に向けて以下のように注意を呼びかけています

図2 都民に向けた冊子(①表紙②裏表紙)

健康食品 ウン? ホント?

健康食品を安全に利用するためのポイント

東京都

健康食品を安全に利用するためのポイント

健康食品とは「いわゆる健康食品」と呼ばれるもの

健康食品を安全に利用するためのポイント

①当該品が残っていた場合は、食べずに返品すること②当該品を食べて体調を悪くした場合は医療機関を受診し、最寄りの保健所へ知らせること等です。また、紅麹使用製品について、不安な方は厚生労働省の健康被害に関する問合せ窓口にお電話してください。

機能性表示食品制度※3等に関する国の対応

本件の事例を受けて、国は令和6年9月1日から、機能性表示食品の届出者は、健康被害と疑われる情報(医師が診断したものに限る。)を把握した場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに消費者庁長官及び所管の保健所等へ情報提供することを内閣府令である食品表示基準における遵守事項としました。

また、食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則が改正され、令和6年9月1日から機能性表示食品の届出者に対して、健康被害情報を把握した場合の保健所等への情報提供が従来の努力義務から義務付けられることになりました。

健康食品を安全に利用するためのポイント

理による製品の品質の確保を徹底する観点から、サプリメント形状の機能性表示食品はGMP(適正製造規範(基準))※4に基づき製造及び品質管理が届出者の遵守事項になりました。

東京都では、都民の皆様に向けた冊子「健康食品ウン? ホント?」(図2参照)を作成し、都内の保健所等で配布しております。健康食品は、多くの都民の皆様が日常的に利用されていますが、本件の事例のように健康食品の利用との関連が疑われる健康被害が発生するなどの社会的問題も生じています。この冊子は、健康食品を安全に利用するために必要な基礎知識を都民の皆様にお知らせするために作成されていますので是非、一度ご覧ください。

※1いわゆる健康食品とは「いわゆる健康食品」と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、医薬品以外で口から摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのための対応として、製造工程管理

※2「健康食品ウン? ホント?」
https://www.tmph.metro.tokyo.lg.jp/kj_shoku/kenkounavi/kouhounat/ushonto-2/

※3機能性表示食品制度…国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出ることによって、機能性を表示することができるとの制度。

※4GMP(適正製造規範(基準))…原料の受け入れから最終製品の出荷に至るまでの全工程において「適正な製造管理と品質管理」を求めらるもの。医薬品の製造では「医薬品及び医薬部外品の製造管理及び品質管理の基準」に関する省令(GMP省令)を遵守して製造することが義務付けられている。

※5東京都保健医療局「食品衛生の窓」
<https://www.hokenjiryoku.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/shokuhin/benkoujiri.html>

※6厚生労働省HP
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/punya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html

※7東京都保健医療局「食品衛生の窓」
<https://www.toshoku.or.jp>

※8東京都保健医療局「食品衛生の窓」
<https://www.toshoku.or.jp>

※9東京都保健医療局「食品衛生の窓」
<https://www.toshoku.or.jp>

※10東京都保健医療局「食品衛生の窓」
<https://www.toshoku.or.jp>

※11東京都保健医療局「食品衛生の窓」
<https://www.toshoku.or.jp>

※12東京都保健医療局「食品衛生の窓」
<https://www.toshoku.or.jp>

東京都における「HACCPに沿った衛生管理」の取組支援

令和 3 年 6 月から HACCP（ハザップ）に沿った衛生管理が制度化されました。原則として、すべての食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を行う必要があります。東京都では、食品等事業者の皆様が「HACCPに沿った衛生管理」を円滑に進められるよう、取組支援を実施しています。

1 食品衛生管理ファイル（小規模な一般飲食店向け）

東京都では、小規模な一般飲食店事業者向けの「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理のための「手引書」の内容をベースに、より簡単に衛生管理計画と記録表を作成できるツール「食品衛生管理ファイル」を作成しています。令和 6 年 1 月に小規模な一般飲食店事業者向けの「手引書」が改訂され、「振り返り」の実施と記録が盛り込まれました。現在東京都が

衛生管理計画

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向け HACCP の考え方」を改訂した衛生管理のための手引書の内容に準拠しています。

- 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

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。

店名	
店舗所在地	
営業日	
食品衛生責任者	

東京都

「食品衛生の窓」
食品衛生管理
ファイル・
解説動画



『動画で解説！食品衛生管理ファイル』

<p>①一般衛生管理編 (約17分)</p> <p>小規模な一般飲食店向け HACCP導入支援動画</p> <p>動画で解説！食品衛生管理ファイル</p> <p>～①一般衛生管理編～</p>	<p>②重要管理、実行編 (約11分)</p> <p>小規模な一般飲食店向け HACCP導入支援動画</p> <p>動画で解説！食品衛生管理ファイル</p> <p>～②重要管理、実行編～</p>	<p>③記録編 (約11分)</p> <p>小規模な一般飲食店向け HACCP導入支援動画</p> <p>動画で解説！食品衛生管理ファイル</p> <p>～③記録編～</p>
---	---	---

配布している最新の食品衛生管理ファイルは、この改訂にも対応しています。食品衛生管理ファイルは東京都のホームページ「食品衛生の窓」から自由にダウンロードできます。また、8月から保健所窓口でも入手できます。お手持ちの更新前の食品衛生管理ファイルに「毎月の振り返り」の追加シートを挟み込んで、引続



HACCP 訪問アドバイスの様子

2 HACCP 訪問アドバイス（小規模な一般飲食店・給食施設向け）

「食品衛生の窓」
HACCP 訪問アドバイスのご案内



「HACCPに沿った衛生管理」は、衛生管理計画を作成し、

「食品衛生の窓」HACCP 訪問アドバイスのご案内

東京都
令和 6 年度 HACCP 推進者育成講習会

食品衛生講習会

食品製造・加工業向け

HACCP（ハザップ）に沿った衛生管理が制度化されましたが、HACCP の取組は進んでいますか？ HACCP を始めてみると、これまで気づかなかった現場の課題が見えてくるのではないのでしょうか？

講習を通じて、HACCP への理解を深め、現場の課題を解決するためのノウハウを学びます。

オンライン事前申込制 参加費無料

講習内容

講義 1	講義 2
「工場を安全に保つ一般衛生管理と検証方法」 カビ、細菌、虫の侵入と増殖防止対策	「HACCP 導入後の運用ポイント」 PDCA サイクルを回していくには

開催日時

日時	2024年 9/26 (水)	2024年 10/10 (水)	2024年 10/23 (水)	2024年 11/12 (水)	2025年 2/5 (水)	2025年 2/13 (水)
午前 10:00～12:00	講習①	講習②	講習②	講習①	講習②	講習②
午後 2:00～4:00	講習②	講習①	講習①	講習②	講習①	講習①

対象者 都内の食品製造・加工業の営業者、従業員の方
同一施設から複数の申込みも可能です。

申込期限 各開催日の 3 週間前
例) 開催日 2024 年 9 月 26 日 (水) → 申込期限 2024 年 9 月 5 日 (木)
定員 (各回 50 名) になり次第、締め切りとさせていただきます。

Web 会議システム (Microsoft Teams) を使用したオンラインでのライブ講習となります。詳細は裏面をご覧ください。

申込方法は裏面へ

「食品衛生の窓」
HACCP 推進者育成講習会のご案内・申込サイト



3 HACCP 推進者育成講習会（主に製造・加工業向け）

製造業や加工業などの規模が大きい施設において、「HACCP

八王子市、町田市を除く。）の小規模な一般飲食店や給食施設等を対象に、お店に専門相談員を派遣し、お店の状況に応じた衛生管理計画の作成・見直し等のお手伝いや、お困りの点についてアドバイスを行っています。料金は無料です。どんな些細なことでも専門相談員が対応するほか、何度でもご利用いただけますので、疑問や悩みがある方は、お気軽にご活用ください。

今年度のテーマは、異物混入対策を中心とした一般衛生管理の方法や HACCP 導入後の検証方法（振り返り）についてです。製造・加工業の皆様におかれましては、是非ご参加ください。

「HACCP 推進者育成講習会」をオンラインでライブ配信しています。

◆各事業の情報：「食品衛生の窓」HACCP 取組支援で検索

5 保健所窓口・相談会（全業種）

「食品衛生の窓」
HACCP 取組支援



その他、「HACCPに沿った衛生管理」に取り組む上での相談は、保健所窓口でお受けいたします。また、保健所では定期的に相談会を開催しています。お気軽に最寄りの保健所までお問い合わせください。

令和 7 年 2 月 (予定) 開催日時

「HACCP 推進者育成講習会」をオンラインでライブ配信しています。

4 HACCP シンポジウム（主に調理業向け）

東京都には、各種事業を通して、食品等事業者の皆様から「HACCPに関する他施設の取組事例を知りたい」との声が寄せられます。そこで、HACCP の取組を共有する場として、HACCP シンポジウムを開催予定です。

講師：加藤 光夫氏（株式会社フーズデザイン）
講習②
「HACCP 導入後の運用ポイント」
P D C A サイクルを回していくには」
講師：遠部 裕司氏（フーズアーキテクト株式会社）