

# 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>

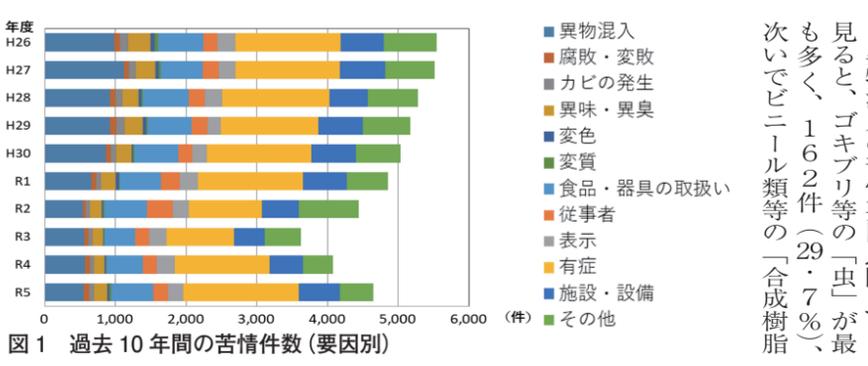
細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速または冷却」「加熱」  
細菌性食中毒予防三原則



## 令和5年度

# 都内の食品苦情 4650件

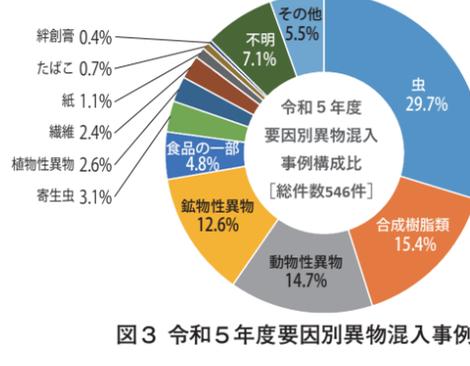
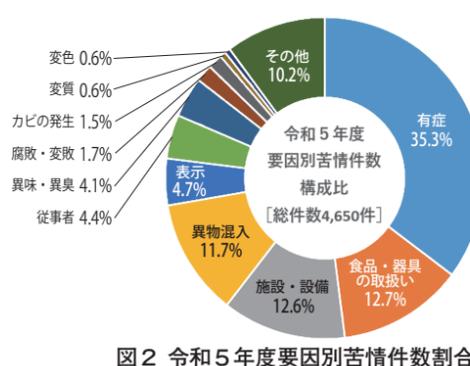
## 「有症」が最多、「食品・器具の取扱い」が次ぐ



令和5年度、保健所等に寄せられた食品に関する苦情件数(要因別)は東京都全体で4650件であり、令和4年度と比べて約14%増となりました。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したが、コロナ禍を経て、やや増加しています(図1)。

内訳は「有症」が最多で1640件(35.3%)、次いで「食品・器具の取扱い」が591件(12.7%)、「施設・設備」が584件(12.6%)、「異物混入」が546件(11.7%)、「異物混入」が546件(11.7%)という結果となりました(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、1622件(29.7%)が、次いでビニール類等の「合成樹脂」が84件(15.4%)、人毛等の「動物性異物」が80件(14.7%)でした。



### 事例1 プリンにガラス片混入

百貨店の催事で購入したプリンにガラス片が混入していた。異物のガラス片は温度計の先端であった。

#### 【調査結果】

①温度計はカラメルの調製工程で温度測定に使用していたが、当日、規定温度に達していなかったため、従事者は温度計をカラメルに刺したまま加熱を続けていた。

②加熱を続けていた間、従事者は温度計から目を離しており、その際に温度計が破損した可能性が高いと考えられた。

③従事者は、製造途中で温度計が短くなっていたことに気付いた

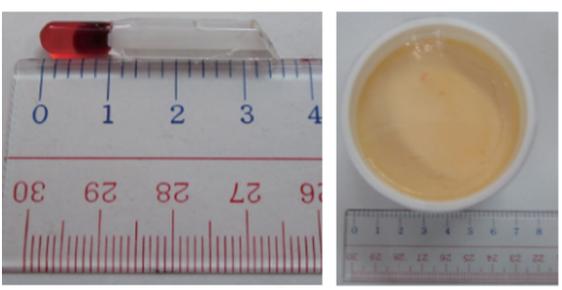


図5 発見された異物

図4 プリン

### 事例2 焼菓子にカビ様異物

お土産でもらった焼菓子にカビのような異物が付着していた。焼菓子の個包装は合成樹脂製で脱酸素剤が同封されており、未開封の状態であった。

#### 【調査結果】

①検査の結果、異物はカビ(*Cladosporium spp.*)とあることが判明した。

②当該品の個包装裏面に小さなピンホールが確認された。また、正常品(カビが発生していない製品)と当該品の包装状態を比較すると、当該品の方が、製品裏面の熱溶着により生じる包装余剰箇所の幅(以下「余剰包装幅」という)が広いことが確認された。

③当該品を包装する際は、両端と製品裏面を自動包装機(ヒートシール機)で溶着することで密封しており、溶着部は、担当者が製

自動包装機の設定ミスにより、この部分(余剰包装幅)が正常品より広くなり、包材に歪みが生じた

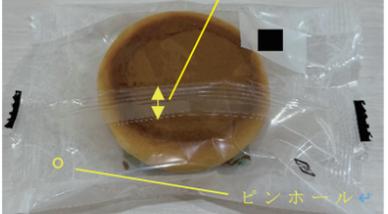


図6 当該品裏面のイメージ写真 ※写真は当該品とは無関係

④包材の溶着状態については、カラスプレーを用いて確認を行っていたが、確認箇所が溶着部のみであったため、溶着部以外で生じたピンホールの発見には至らなかったことが推測された。

#### 【改善内容】

①溶着状態に加え、包装後の密封状態についても確認を行うこととした。

②自動包装機の設定が適切に行われていないことを確認するため、包装開始時の製品の余剰包装幅を測定し、複数人で確認することとした。

◎虫の混入を防ぐために  
今回は紹介しませんでした。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。最近では、食品に虫が混入していたということが報道等でも大きく取り上げられました。虫等が施設で発生すると異物混入となるだけでなく、病原菌を媒介して食中毒や製品汚染を発生させる可能性があります。また、虫等の混入は注目度が高いニュースの一つであり、画像などがSNS等で拡散されると、お客様からの信頼を損ね、問い合わせ等の対応に追われることがあります。これらの事態を防ぐためには、食品事業者として日頃から防虫・防対策を行うことが重要です。具体例は次のとおりです。

①製造及び調理場所は清潔に  
施設やその周辺を定期的に清掃し、稼働中は、清潔な状態を維持することが重要です。食品を貯蔵する際は、密閉容器や扉付きの保管庫にしましょう。特に、24時間営業の店舗では、集中的に清掃作業を行う時間を確保しましょう。

②施設内外の衛生管理  
施設周辺の環境に影響を及ぼさないよう廃棄物の処理や保管場所の管理が重要です。また、虫等の侵入を防ぐために、建物の隙間や穴を封じるなどの防御策を講じることが効果的です。施設内外で虫等の発生や侵入がないか、定期的な点検を行いましょう。専門の害虫駆除業者に依頼することも有効です。

③従業員の教育  
従業員に対して定期的に研修を実施し、清掃方法等が手順書どおりに実施されているかどうかの確認を行います。異物混入等の具体的な事例を共有し、リスクに対する共通認識を持つことも大切です。また、異物混入等、異常が起きた場合の対応方法を明確にし、従業員全員が迅速な対応をとれるようにしましょう。

# 活用してください「2025 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」）が義務付けられています。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「2025 食品衛生管理ファイル」（以下、「ファイル」）を作成し、配付します。昨年年度配付した2024版から、定期的な振り返りの実施を記録するための様子を東京都監修のもと追加しています。ここでファイルの概要についてご紹介いたします。

1 **ファイルの使い方** (図2)  
食中毒細菌などの危害要因（ハザード）を知ることから始まるHACCPの7原則に沿って①リスクを知る②見直す、まで、ファイルの使いかたを図式化し、目次にもなっています。

2 **食品提供のリスク例** (図3)  
このページで食材や取扱い工程に潜む危害要因とその管理方法を確認します。例えば、鶏卵の危害要因のサルモネラは、「中心部を70℃以上1分間以上加熱」して管理する必要があります。

3 **衛生管理計画** (図4)  
HACCPでは施設の清潔保持などの一般衛生管理と取り扱う食品の危害要因を除去する重要な工程の管理（重要管理）について計画を作ることが求められます。ファイルは一般衛生管理と重要管理のポイントについて例示した標準的管理方法を「する」ことで、簡単に計画を作ることができるようになっています。

4 **記録表** (図5)  
日付や曜日の記載不要のカレンダー方式となっており、実施状況の点検結果を○×で記入します。

5 **毎月の振り返り** (図6)  
特記事項欄には×となった理由やクレームの内容を記録して、お店の全員で情報共有します。責任者がひとり数日分をまとめて〇とするような記録はせず、皆できちんと点検して記録しましょう。

6 **衛生管理マニュアル** (図8)  
手洗い、従事者の衛生管理、施設設備の消毒の標準マニュアルを示し、一般衛生管理計画作成に利用できるようにしました。お店独自のマニュアルがあれば、そちらを活用してください。なお、計画・マニュアル作成点検記録、振り返りはお店の皆で取り組むことでコミュニケーションを深め、ファイルによる衛生管理の改善・向上を進めてください。

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

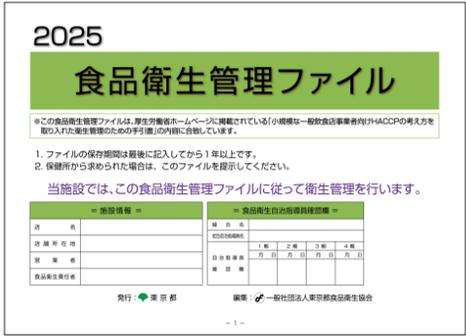


図2 使い方

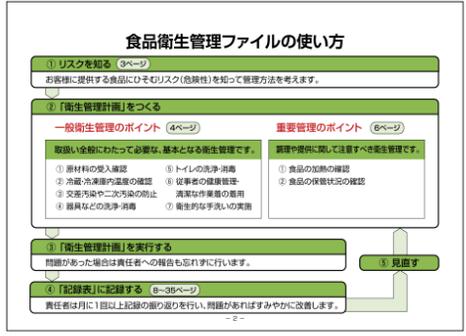


図3 食品提供のリスク例

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2日～8月30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  
●東京2025世界陸上競技選手権大会及び第25回夏季アジアピック大会が、八王子市・町田市で開催されるため、監視指導を行います。

（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に応じた指導・助言など支援を行います。

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7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！～

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に沿った衛生管理の訪問アドバイス事業」のページへ

\* HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) : 食品等事業者自身が食中毒菌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。