

2022年度 食品衛生実務講習会 (地区別) 【資料掲載】



町田市保健所 生活衛生課
食品衛生係

講習内容

1. 食中毒の発生状況・事例紹介
2. HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか
3. 食品関係法令改正情報

1. 食中毒の発生状況・事例紹介

2022年 東京都 食中毒発生状況（速報値）【病因物質別】

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	60件 (前年42件)	61名 (前年42名)
カンピロバクター	19件 (前年19件)	81名 (前年61名)
ウェルシュ菌	5件 (前年4件)	173名 (前年250名)
ノロウイルス	6件 (前年8件)	79名 (前年193名)

町田市保健所管内 食中毒発生状況

年度	事件数	患者数
2018年度	3 件	1 1 名
2019年度	2 件	8 名
2020年度	3 件	1 1 6 名
2021年度	0 件	0 名
2022年度 (1月まで)	1 件	1 名

2022年、腸管出血性大腸菌による食中毒により、 患者が死亡する事例が発生しました。

(概要)

- 商品名「レアステーキ」を喫食した90代女性1名が入院先の医療機関で死亡した。
- 商品名「レアステーキ」の形態は、加熱による変色がない部位の細切りであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであった。
- 原因施設は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、「レアステーキ」及び「ローストビーフ」の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられた。

「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の 徹底について」

厚生労働省通知(令和4年9月16日薬生食監発0916第1号)から抜粋引用

- ◆ **生の食肉をレアステーキ**と称して販売することは**不適切**であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに食べるような販売又は提供しないこと。
- ◆ 食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、**中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉**として取り扱う。
- ◆ **子供、高齢者**その他食中毒に対する**抵抗力の弱い者**は、生の食肉(生食用食肉の規格基準に適合するもの含む)を食べることがない、また食べさせないこと。

「新鮮だから生でも安全」は間違いです！！

お肉は、十分に加熱して提供してください！！

十分な加熱とは

中心部の温度が **75℃で1分以上、63℃で30分以上**

牛肉、豚肉だけでなく、
鶏肉も

カンピロバクター食中毒

ジビエ(鹿、イノシシ等)も十分な加熱が必要です！！

E型肝炎ウイルスや
寄生虫食中毒

客への情報提供

口頭で、よく加熱するよう伝えるとともに、メニューや店内
に掲示してください。

食肉由来の食中毒細菌

腸管出血性大腸菌

潜伏期間: 1～14日

主な症状: 激しい腹痛、血便

溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳障害を引き起こし、重症の場合死亡することがある。

サルモネラ属菌

潜伏期間: 8～72時間

主な症状: 腹痛、下痢、特に発熱(高熱)

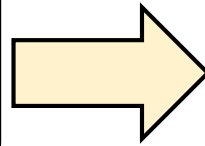
カンピロバクター

潜伏期間: 2～5日

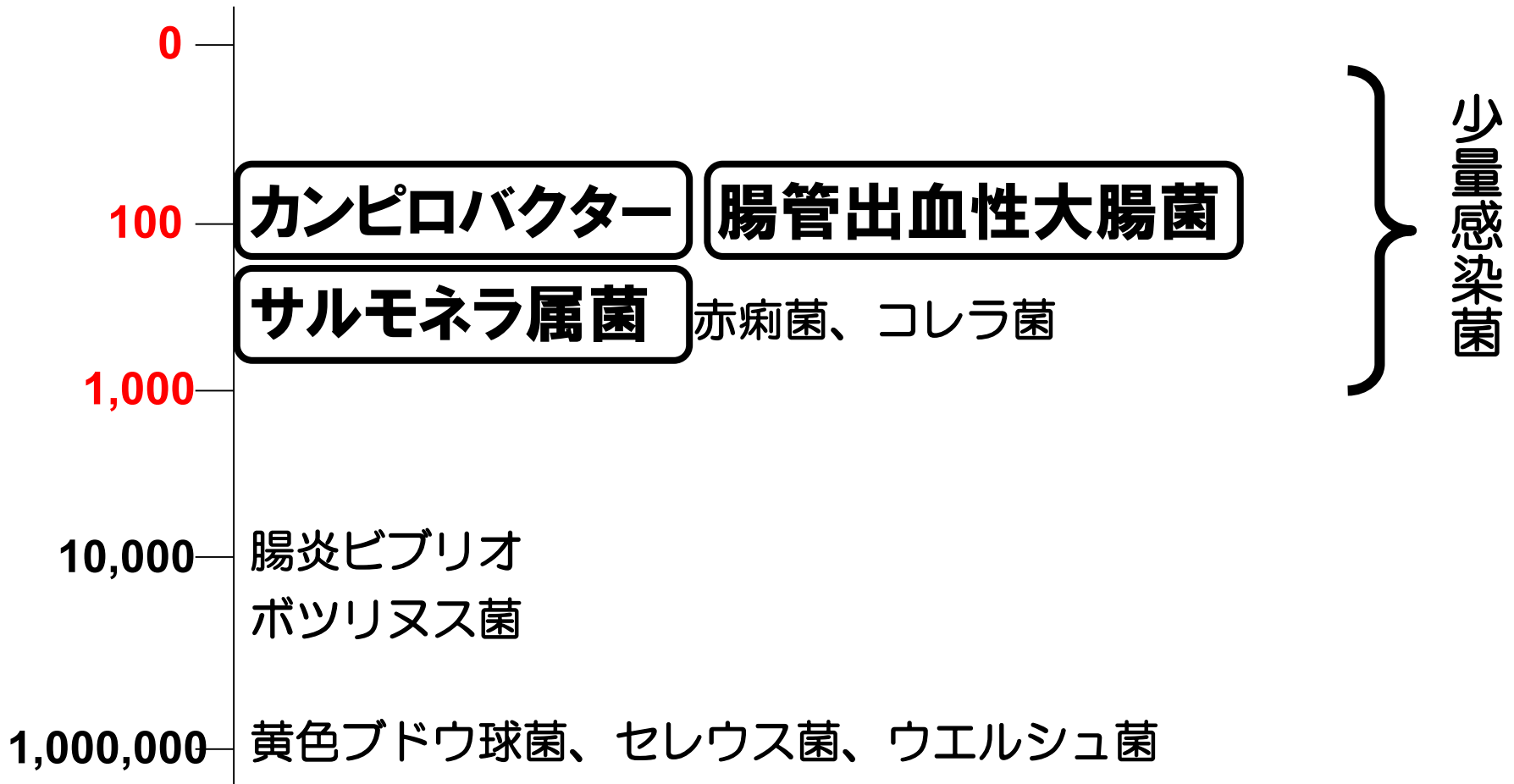
主な症状: 腹痛、下痢、発熱

手足のマヒや、顔面神経のマヒ、呼吸困難など引き起こす**ギラン・バレー症候群**を引き起こすことがある。

少量の菌で感染、
発症しうる

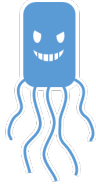


しっかり加熱して、きちんと殺菌し
ないと食中毒のおそれあり！



※食中毒の原因となる菌の中には、発症菌量が明確でないものもあります。 10

食中毒予防の3原則



食中毒原因菌・ウイルスを…

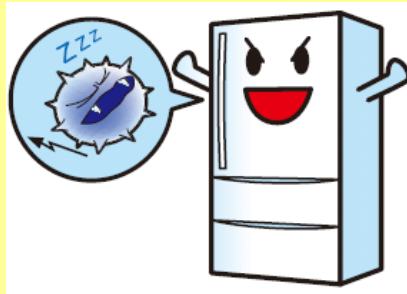


つけない！



- * 食材の十分な洗浄、必要に応じて消毒
- * 手からつけない！
→ 衛生的な手洗い
- * 体調が悪い場合は調理しない！

ふやさない！



- * 温度を与えない！
→ 適切な温度管理を
- * 時間を与えない！
→ すぐに調理する

やっつける！



- * 中心までよく加熱！
- * 調理器具の殺菌・消毒も忘れずに！

2. HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか
～食品衛生管理ファイルを活用して～

HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか

2021年6月1日から、

食品衛生法の改正に伴い、原則として、**すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理**を行うことが制度化！

営業者は、法令の基準に従い、公衆衛生上必要な措置(**衛生管理計画**)を定め、それを遵守(実施)しなければなりません。

※規模や業種等によって、以下のどちらかを行います。

HACCPに基づく
衛生管理

または

HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

規模や業種等を考慮した区分

HACCPに
基づく
衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、事業者自らが、衛生管理計画を作成し管理を行う

【対象事業者】

- ◆大規模事業者
- ◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

HACCPの
考え方を
取り入れた
衛生管理

市内の
ほとんどの
事業者は
こちらの
区分です

各業界団体が作成した**手引書**を参考に衛生管理計画を作成し実施する

【対象事業者(小規模な営業者等)】

- ◆製造加工事業者で、**小売販売**するもの(食肉販売、豆腐の製造販売等)
- ◆飲食店営業者、パン(概ね5日程度の消費期限のもの)製造業者、**そうざい製造業者**等
- ◆**容器包装された食品**を貯蔵・運搬・販売する事業者
- ◆食品を分割して容器包装し、小売する事業者(**青果販売等**)
- ◆食品の製造、加工等に従事する者が**50人未満の事業場営業者**

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で行うこと

1. 自施設の営業形態や製造品にあった**手引書**を選び、手引書を読んでリスクを把握しましょう。
2. 手引書をもとに（参考に）、一般衛生管理及び重要管理の「**衛生管理計画**」を作成しましょう。必要に応じて、洗浄、消毒、食品の取扱い等について「**手順書（マニュアル）**」を作成しましょう。
3. 衛生管理計画及び手順書の内容を定期的に**従事者に周知、徹底**をはかりましょう。
4. 衛生管理の実施状況を**記録し、保存**しましょう。
5. 記録から、衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に**検証**し（振り返り）、必要に応じて見直しましょう。

飲食店の方向けとして、東京都では 食品衛生管理ファイルを作成しました。

【食品衛生管理ファイルのダウンロード方法】

東京都福祉保健局「食品衛生の窓」ホームページからダウンロードが可能です。
紙面冊子でご要望の方は、保健所中町庁舎にて配付しております。

食品衛生の窓 HACCP取組支援

と検索

(URL)

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp_torikumishien.html

衛生管理計画及び記録表(PDFファイル)
両方をダウンロードしてください。
記録表は、エクセルファイルもあります。

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の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「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。
- 2 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。

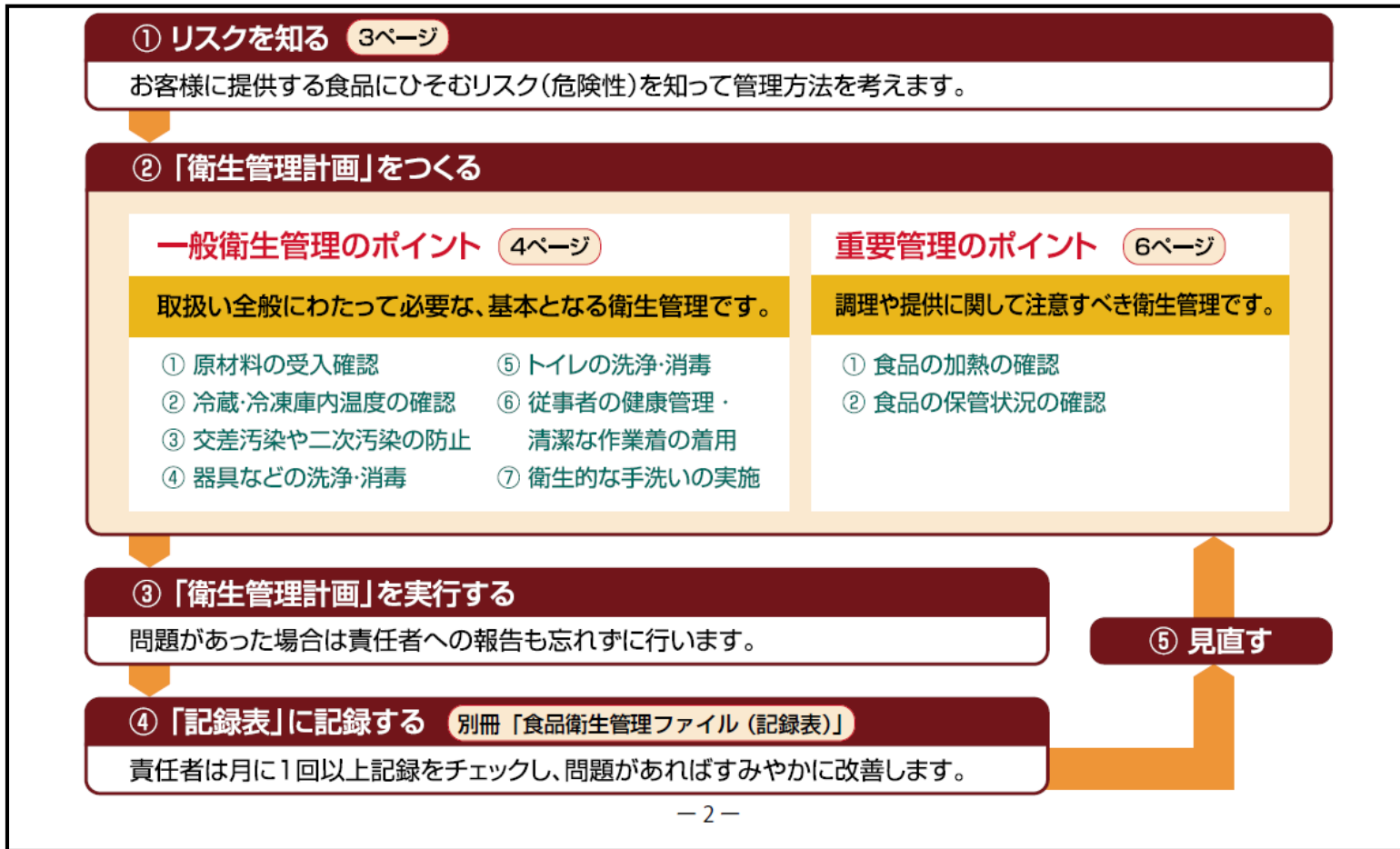
当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

施設情報	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

東京都

- 1 -

～ 食品衛生管理ファイルの使い方 ～



まず、提供食品等にひそむ、食中毒細菌などのリスクを知ります。それを踏まえて、管理方法を考え、「衛生管理計画」の作成を行います。「衛生管理計画」に沿って管理を実行、それを記録し、振り返り、見直して必要に応じて「衛生管理計画」等を修正します。

① リスクを知る

食品を提供する上でのリスク（主な危害要因と管理条件）の例

食材や食材の取扱い工程には、食中毒につながる「危害要因（ハザード）」が含まれています。
そのため、食材や食材の取扱い工程を「重要管理項目」として意識し、確実な衛生管理を行います。

(食材) 食品群等	主な危害要因 (ハザード)	危害要因管理方法と管理条件
食肉類全般	病原大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター	75℃ 1分間 (中心部) 以上加熱
鶏 卵	サルモネラ	70℃ 1分間 (中心部) 以上加熱
魚介類全般	腸炎ビブリオ	60℃ 10分間 (中心部) 以上加熱
二枚貝	ノロウイルス	85~90℃ 90秒間 (中心部) 以上加熱
加熱調理食品	ウエルシュ菌	長時間置く場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱
生食用魚介類	アニサキス	-20℃以下24時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	10℃以下で保存 (4℃以下が望ましい)
要冷蔵品	あらゆる微生物	10℃以下で保存
要冷凍品	あらゆる微生物	-15℃以下 (または製品の表示に従って) で保存
要高温保管食品	あらゆる微生物	65℃以上で保存
手 指	あらゆる微生物	手洗い、消毒の徹底
調理器具		洗浄、消毒の徹底

危険温度帯について

- 細菌は10℃から60℃の温度帯に置かれると増殖しやすくなります。
- 食品をこの温度帯に置くと危険です。
- 冷やす場合は、この温度帯を短時間で通過させます。

※法令に基づく基準などを参考に作成

取扱う食材やメニュー、その調理工程に含まれる危害要因を確認します。
危害要因は食材以外にも、器具や手指にも存在します。
その危害要因の管理方法、条件についても理解しておきます。

② 衛生管理計画をつくる（一般衛生管理）

一般衛生管理：取扱い全般にわたって必要な、どの食品についても行うべき基本となる衛生管理

衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：☑返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

1 一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実 施 方 法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ポウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他()
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具トイレなどの消毒マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他()
⑤トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※消毒方法は「器具トイレなどの消毒マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他()

- 4 -

各管理項目は、「なぜ必要か」を考え、理解し、「いつ」、「どのように」管理するか、「問題があったときはどうするか」の対応を選択します。「その他」に事業者が独自に実施している方法を記入することもできます。

⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他()
⑦衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル(8ページ)」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他()
【追加項目】			

追加項目の例

管理項目①～⑦の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、【追加項目】の欄に記入します。

施設・設備の衛生管理(整理・整頓・清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めたときは、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

その他「追加項目」として、管理項目を追加する場合の例を示しています。施設の清掃や、ねずみ・昆虫対策等、二次汚染防止のために【追加項目】の欄に必要な応じて記入し管理しましょう。

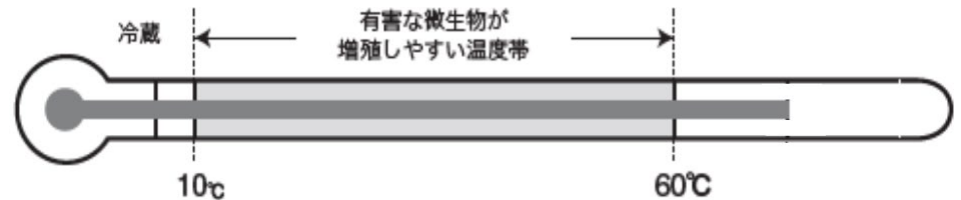
③ 衛生管理計画をつくる (重要管理)

重要管理: 一般衛生管理を着実に実施したうえで、
メニューに応じて行うべき衛生管理

危険温度帯に着目

危険温度帯: 食品についての食中毒細菌が急速に増えやすい温度帯。
10~60℃が該当。

危険温度帯に食品を置かないことが重要



この危険温度帯でも短時間なら有害なレベルまで増殖しないので、すばやく冷却する、高温で保管するなどの対応が必要となります。

温度管理と時間管理が食中毒を防ぐ重要な管理ポイント

そこで

危険温度帯に着目して、
メニューを分類し、管理方法を定めます。

提供メニューを分類して考えます。

加熱の有無等に着目して食品を次の第1から第3グループに分けます。

	分類	メニュー例
第1 グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの:大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト
第2 グループ	加熱後直ちに提供するもの	肉料理:ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理:ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ 揚げ物:唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、 エビフライ、カキフライ、コロツケ)
	加熱した後、高温保管して 提供するもの	焼き物:焼き魚 炒め物:レバニラ炒め、野菜炒め、モヤシ炒め 蒸し物:茶碗蒸し
第3 グループ	加熱後冷却し、再加熱して 提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ
	加熱後冷却して提供 するもの	チャーシュー(焼豚) ポテトサラダ ゆで卵、おひたし、胡麻和え すしだね(加熱したものの)

グループ分けの例

カレーライスとサラダのセットで考えます。
ひとつの提供メニューでも加熱の有無等でグループ分けして考えましょう。

カレーライス



カレールー：
第3グループ

ごはん：第2グループ

漬物：第1グループ

漬物は冷蔵品で、仕入れのものを
使用するから、第1グループ

サラダ

生野菜：第1グループ



ゆで卵：第3グループ

ゆで卵は、ゆでて、冷やして保管
しておくから、第3グループ

各グループの管理方法をきめます。

第1グループ

- 加熱しない料理では、加熱調理工程がないため、食材に付着している有害な微生物を殺菌することができません。
- そのため、調理過程で微生物汚染が生じないようにする、微生物が増殖しないように冷蔵庫（低温）で保管するなどを行います。

分類	メニュー		管理方法
	例	代表的なメニュー	
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	省略	刺身 サラダ各種	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()

メニューは、具体的な名称でも、同様の調理品を「各種」などでまとめてもOKです。

例を選択する、また、店独自の管理方法を「その他」に記入します。

第2グループ-1 加熱後直ちに提供するもの

- 食肉は有害な微生物に汚染されている可能性があるため、十分な加熱を行います。
- 多くの有害な微生物は、75℃で1分間以上又はそれと同等の加熱で死滅します。
- そのため、中心部まで火を通すことが重要です。

分類	メニュー		管理方法
	例	代表的なメニュー	
加熱後直ちに提供するもの	省略	焼きとり 唐揚げなど揚げ物	<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱が十分に行われたことの確認方法 □ 中心温度計で確認する □ 火の強さと時間で判断する □ 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する □ その他()

火の強さや時間、見た目で判断するときは、それで十分な加熱ができているのか、事前に確認をしておきましょう。

第2グループ-2 加熱した後、高温保管して提供するもの

- 加熱した後の温度管理は、生き残った微生物が再び増えないために65℃以上に保つ必要があります。

分類	メニュー		管理方法
	例	代表的なメニュー	
加熱した後、高温保管して提供するもの	省略	おでん 米飯	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する □その他() ●保温状態の確認方法 □保温状態を温蔵庫の温度で判断する □見た目(湯気など)で判断する □その他()

第3グループ-1 加熱後冷却し、再加熱して提供するもの

- 加熱後、危険温度帯(10～60℃)に長く留まらないようにすることが重要です。
- 危険温度帯に長く留まらないようにするため、速やかに冷却する必要があります。
- 小さな容器に食品を小分けしたり、食品の入った鍋のあら熱をとり、ふたをして鍋ごと冷蔵するなどして、冷却ムラを防ぐことが重要です。

分類	メニュー		管理方法
	例	代表的なメニュー	
加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	省略	カレー 自家製ソース	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法 <ul style="list-style-type: none"> □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する □その他() ●保冷の確認方法 <ul style="list-style-type: none"> □すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他()²⁸

第3グループ-2 加熱後冷却して提供するもの

分類	メニュー		管理方法
	例	代表的なメニュー	
加熱後冷却して提供するもの	省略	ポテトサラダ 日替わりの煮物 ゆで卵	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する □その他() ●冷却の確認方法 □冷蔵庫で保管する □冷蔵庫から出したらずぐに提供する □冷蔵庫の温度が10℃以下であることを確認する □その他() ●盛りつけ □盛りつけ前に手洗いを十分に行う □盛りつけなどは素手で触らないようにする □その他()

管理方法のとおり行われなかった場合、廃棄するのか、再加熱するのか等対応方法を決めておきましょう。

④ 実施結果を記録する

記録表		年 月分										責任者確認欄	印	
点検の目安	一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名	
	①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	③冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後 高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	外包装、におい、品温	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用布袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前 ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					特記事項
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×	○	×	○	○	○	
1	()													
2	()													
3	()													
4	()													
5	()													
6	()													

=記入上の注意=

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

- 衛生管理計画に沿って、管理を実施したその結果を○か×で記録します。
- ×の場合は、特記事項の欄にその内容、理由、対応等を記入します。
- **責任者は、正しく記録がとられているか、記録の確認**を行いましょ。
- これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。

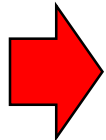
⑤ 定期的に振り返り、見直す（検証）

記録等から問題が繰り返し発生している、管理ポイントの変更が必要な場合には、衛生管理計画等を見直します。

（例） 記録から、同じミスが起きているとき。

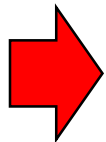
消費者から同様の苦情、クレームが続くとき。

- 従事者が洗浄シンクで手洗いを行っていた。



計画に専用の手洗設備で手洗いすることと明記し、再度従事者教育の徹底をすることとした。

- 客からフリードリンクコーナーの汚れの指摘が複数あった。



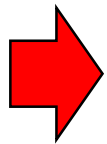
フリードリンクコーナーは定期的に確認し、1時間おきに清掃することとした。

⑤ 定期的に振り返り、見直す（検証）

次のような場合にも、衛生管理計画等を見直します。

（例）製造品や調理メニューに追加、変更があるとき。

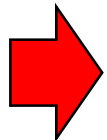
- 新たにハンバーグをメニューに追加することにした。



ハンバーグは、中心までの加熱が重要なので、中心温度計を使用して確認することとした。

（例）調理方法等に変更があるとき。

- サラダのキャベツを仕入れのカット野菜から、丸からカットすることとした。



キャベツを十分な洗浄と必要に応じて消毒することとした。野菜の消毒に使用可能な消毒液を準備した。

食品衛生管理ファイルについて

- 食品衛生管理ファイルを紙面冊子でご要望の方は、保健所中町庁舎にて配付しております。
- なお、手引書や食品衛生管理ファイルを参考に、自らパソコン等で衛生管理計画や記録表を作成しても問題ありません。

【問い合わせ先】

町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

住所 東京都町田市中町2丁目13番3号

電話 042(722)7254

FAX 042(722)3249

3. 食品関係法令改正情報

①ふぐ加工製品取扱届出制度廃止

東京都ふぐの取扱い規制条例が改正され、2022年4月1日からふぐ加工製品を取扱うときの届出制度は廃止されました。

ふぐ加工製品とは

有毒部位が確実に除去された身欠きふぐや精巢

ふぐ刺身、ふぐそうざい等そのまま食用に供されるもの
ふぐちり材料などの加熱調理に用いるもの

身欠きふぐ



精巢



ふぐ刺身



ふぐちり材料等



注意事項

全く処理されていない**(丸)ふぐ**、有毒部位の**除去が不十分な身欠きふぐ**を取扱うには、今までと同様、都条例に基づく**認証を受けたふぐ取扱所**で、**ふぐ調理師**(又はふぐ調理師立会いのもと指示をうけて行う者)が行わなければなりません。

ふぐ加工製品を取扱うときは

有毒部位が確実に除去されたものを仕入れましょう。



仕入れや販売に関する記録の作成、保存をしてください。

(HACCPに沿った衛生管理に基づいて、仕入先の住所・氏名、仕入年月日等の記録)

インターネットにおける未処理ふぐの販売に注意！！

通信販売にて、未処理のふぐが販売されていることが確認されています。ふぐを仕入れるときは、販売先がふぐ処理に関する資格を有していることを確認しましょう。

②密封包装食品製造業の対象外食品の追加 (食品衛生法施行規則の改正)

2023年1月19日公布、施行

◆ 密封包装食品製造業とは

冷凍又は冷蔵を要しない方法で相当期間保存することを目的として、レトルトパウチ、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品を製造する営業許可業種のことです。

◆ 対象外の食品について

冷凍又は冷蔵によらず保存した場合において、ボツリヌス菌等の増殖するおそれのないことが明らかでない食品は、許可対象外とされています。

◆ この改正により対象外食品が拡大

今回の改正で追加された対象外の食品は次ページのとおりです。

密封包装食品製造業対象外食品

改正により追加された食品は、以下の下線が引かれたものです。

玄米、精米、麦類、そばの実、コーヒー生豆、焙煎コーヒー豆、茶、焙煎麦、茶の代用品（乾燥品に限る。）、乾燥きのこと類、乾燥雑穀類、乾燥種実類、乾燥豆類、はちみつ、干しいも、落花生（生鮮のもの及びゆでたものを除く。）、乾燥海藻類、節類、削節類、液糖、加工ごま類、乾燥くずきり、乾燥スープ類、乾燥スパイス類、乾燥タピオカ、乾燥ハーブ類、乾燥パン粉、塩、ゼラチン、調理ルウ類、焼ふ、顆粒状又は粉末状の食品、顆粒状又は粉末状の食品を圧縮成形した食品、顆粒状又は粉末状の食品をカプセルに入れた食品、これらの食品を混合した食品、食酢

【注意点】

- 新たに許可の対象外食品を密封包装製造するときは、
営業届出が必要です！！
- 法改正の経過措置により許可を取得せず、既に対象外食品を密封包装製造しているときは、
2023年7月31日までに営業届出をしてください。
- 飲食店営業の許可施設で許可の必要な食品を密封包装製造したい
新たに密封包装食品製造業の許可が必要です。

新たに密封包装食品の製造を始めたい事業者の方へ

取扱い食品、密封包装の方法、製造施設のその他許可取得状況等事前に必ず保健所へ相談してください！！

食中毒対策も、感染症対策も、
基本は手洗いから



ご覧いただきありがとうございました

【問い合わせ先】

町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

電話 042(722)7254

FAX 042(722)3249