

2024年度 食品衛生実務講習会



町田市保健所 生活衛生課
食品衛生係

2024年9月25日（水）

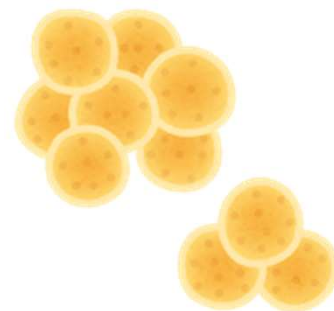
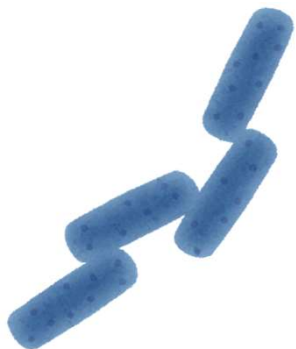
食品衛生法第1条

【法の目的】

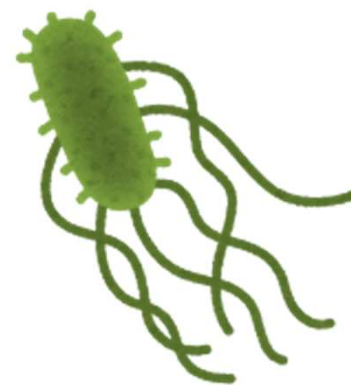
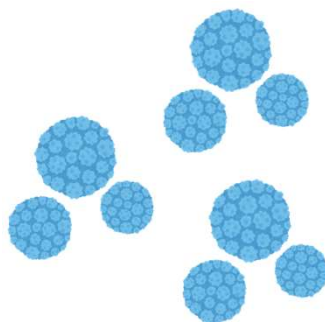
この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

講習内容

- 1 食中毒の発生状況・事例の考察
- 2 HACCPに沿った衛生管理の最新動向
- 3 食品衛生関係の最近の動向

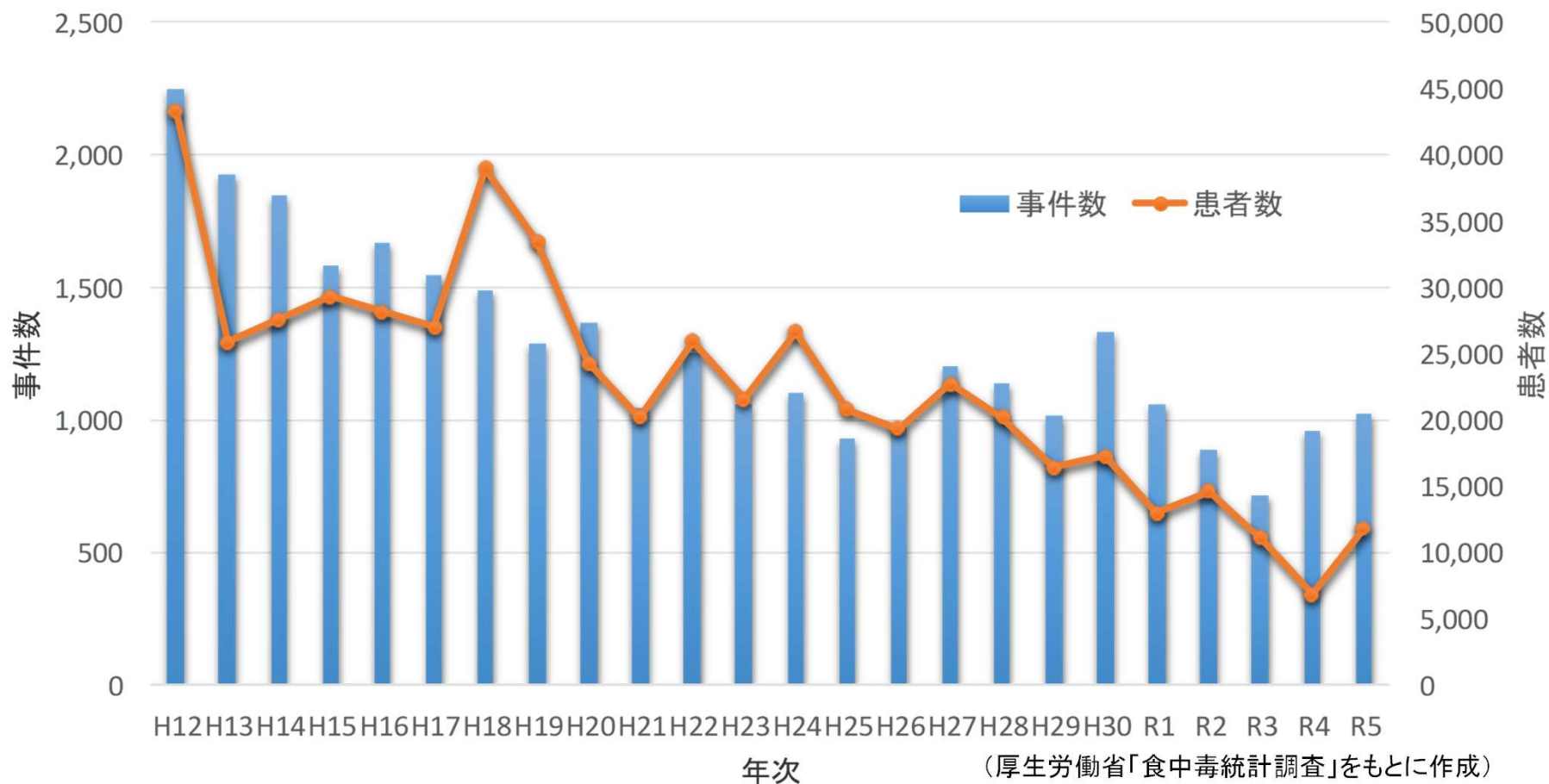


1 食中毒の発生状況・事例の考察

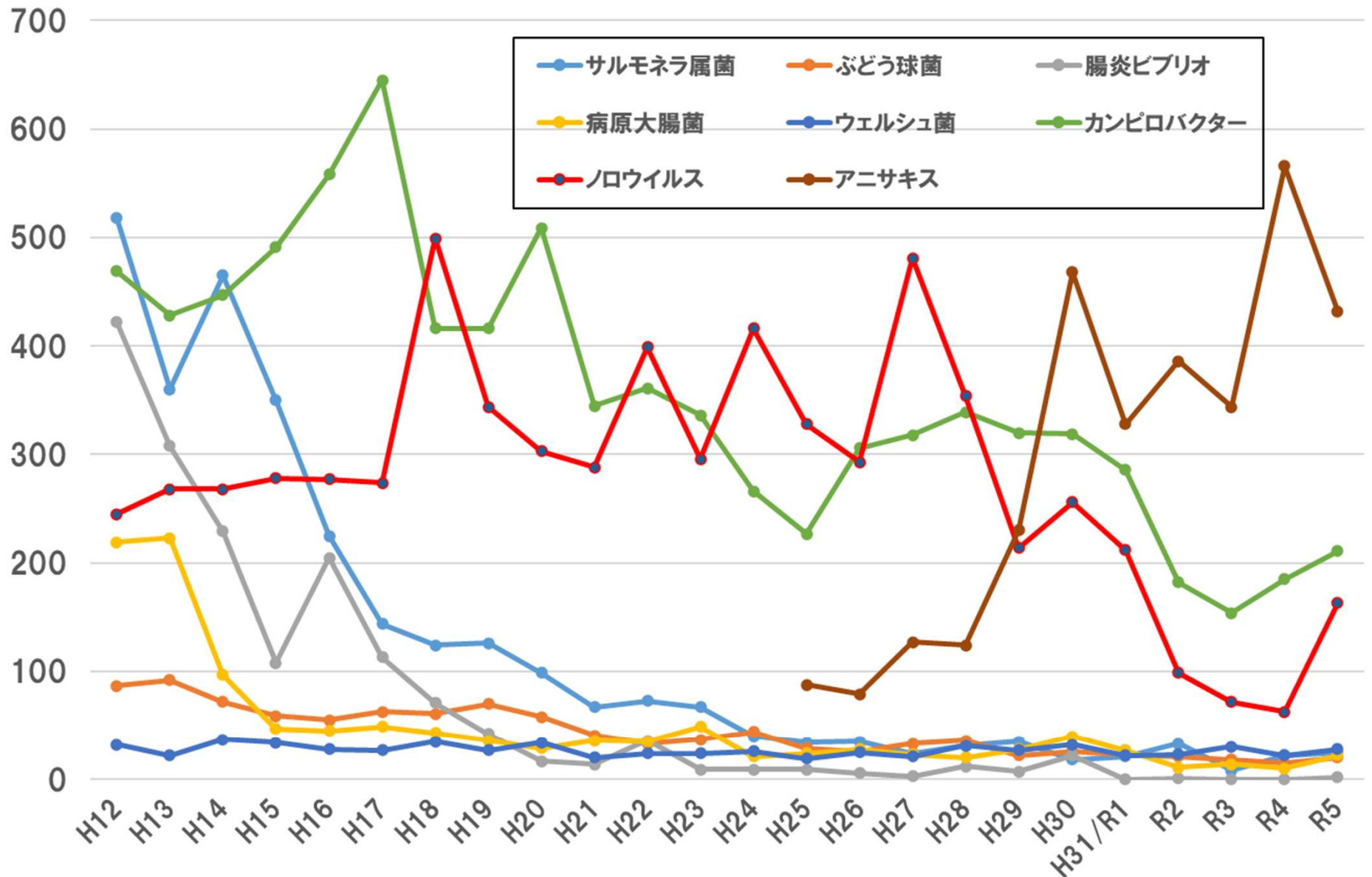


食中毒事件数・患者数の推移【全国】

年次	事件数	患者数	死者数
令和5年	1,021	11,803	4
令和4年	962	6,856	5
令和3年	717	11,080	2
令和2年	887	14,613	3



病因物質別事件数の推移【全国】



2023年（令和5年） 東京都 食中毒発生状況【病因物質別】

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	70件 (前年62件)	74名 (前年63名)
カンピロバクター	29件 (前年19件)	144名 (前年81名)
ノロウイルス	16件 (前年6件)	358名 (前年100名)
サルモネラ	5件 (前年1件)	59名 (前年9名)
全 体	137件 (前年104件)	878名 (前年519名)

【()内は、2022年の数値】

2024年1～6月 東京都 食中毒発生状況【病因物質別】（速報値）

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	19件 (前年41件)	19名 (前年44名)
カンピロバクター	14件 (前年13件)	78名 (前年72名)
ノロウイルス	28件 (前年6件)	831名 (前年202名)
ウェルシュ菌	3件 (前年3件)	102名 (前年139名)
全 体	68件 (前年71件)	1,093名 (前年550名)

【()内は、2023年の1～6月の数値】

町田市保健所管内 食中毒発生状況

年	事件数	患者数	病因物質
2021年	1 件	1 1 2 名	ウエルシュ菌 1 件
2022年	1 件	1 名	アニサキス 1 件
2023年	1 件	1 7 名	サルモネラ 1 件
2024年 (7 月末時点)	4 件	9 9 名	ノロウイルス 1 件 アニサキス 1 件 ウエルシュ菌 2 件

2024年市内飲食店／ノロウイルス食中毒事例

発生年月日	2024年3月17日
探知	3月19日、当該施設で3月16日に同窓会を行った幹事から参加者のうち複数名が体調不良を呈しているとの連絡が保健所あてにあった。
原因食品	2024年3月16日に当該施設が提供した食事
特定理由	・患者ふん便からノロウイルスGⅡが検出された。 ・患者はノロウイルスの症状を呈しており、潜伏期間からも当該施設での食事が該当した。 ・患者に共通する喫食メニューは、当該施設のみであった。 ・感染症を疑う情報はなかった。 ・患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。
患者数	3グループ17名（喫食者28名）
病因物質	ノロウイルスGⅡ
措置	4月2日から4月7日までの6日間営業停止処分 （4月1日から営業自粛）

原因食品の推測・汚染経路の考察

- ◆調理従事者1名が早朝に自宅で吐き気、おう吐の症状を呈し、その後出勤し、仕込みなどに1時間従事した後に帰宅していた。
- ◆当該従事者が施設内にノロウイルスを持ち込み、食品への2次汚染が起こった可能性が考えられた。
- ◆施設の従業員の健康チェック記録では出勤者の中に、体調不良者はいないと記録されていた。

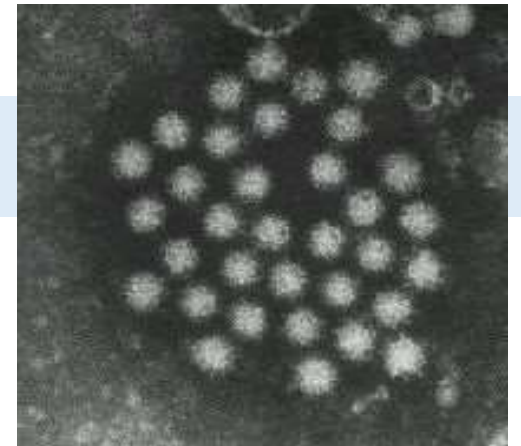
ノロウイルス

特 徴

- ヒトの腸管で増殖
- 10から100個程度で発症
- 長期間、感染力を保持（感染力が強い）
- 11月ごろから食中毒事件が増え始め、翌年2、3月ごろまで事件発生の多い時期が続く
- 低温に強く、加熱殺菌が有効（85℃以上1分半以上）
- 消毒には、ウイルスを完全に失活させる塩素系消毒剤を使う

主な症状

嘔吐、下痢、発熱、腹痛等
一般的には、数日で治癒



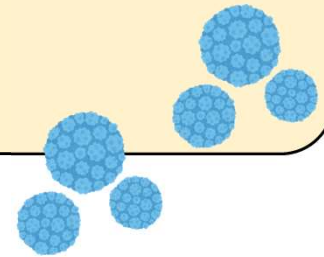
実は、私、ノロウイルスに感染して、 ウイルスを排出している！？



ノロウイルスに感染しても、無症状又は軽い症状のことがあります。

調理従事者は自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐などの
消化器症状がある場合、食品を直接取扱う作業は避けましょう。

自分もノロウイルスに感染していて、実はウイルスを排出していると
考え行動し、**手洗い**を徹底しましょう！



(参考)食品衛生法施行規則別表第17

食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

(1) 黄だん (2) 下痢 (3) 腹痛 (4) 発熱 (5) 皮膚の化のう性疾患等

(6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。) (7) 吐き気及びおう吐

食中毒・感染症防止のための衛生的な手洗いを！

スタート

腕時計・指輪等の装飾品
や付け爪等はずす。

1 流水で手をぬらし、
せっけんをつける



2度洗いが
効果的

3 流水で
よくすすぐ



手のひら



手のこう



指先・
爪の間



指の間



手首



親指



2 もみ洗いする

2024年市内魚介類販売店アニサキス食中毒事例

発生年月日	2024年5月20日
探知	5月21日、患者が所在する自治体から「5月20日、医療機関から腹痛（胃痛）を呈して受診した患者からアニサキス虫体を摘出したとの連絡が入った。」との連絡を受けた。
原因食品	5月19日に当該施設で加工・販売された魚介類の刺身（サーモン、本マグロ赤身、すずき）
特定理由	・患者の胃からアニサキス虫体が摘出された。 ・患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症によるものと一致した。 ・アニサキスの潜伏期間内に患者が喫食した鮮魚介類は、当該施設で5月19日に購入した刺身に限られていた。 ・医師から食中毒患者等届出票が提出された。
患者数	1名（喫食者2名）
病因物質	アニサキス（Anisakis simplex sensu stricto）
措置	5月29日の1日間の営業停止処分 【営業停止の範囲】 調理、加工した生食用鮮魚介類（－20℃で24時間以上冷凍したものを除く。）の販売に限定した一部停止

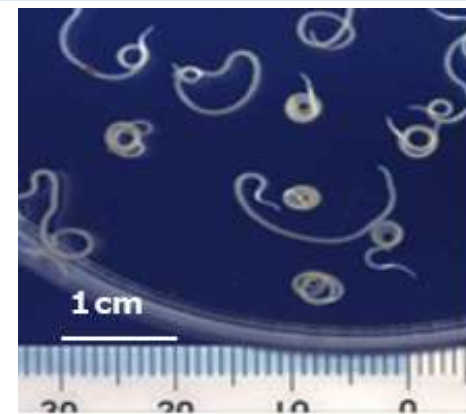
原因食品の推測・汚染経路の考察

- ◆冷凍工程のない魚種については、皮引き、サク取りのタイミングで目視による確認を徹底して行っており、結果をチェックシートに記録していた。
- ◆目視の際の補助具として、まな板に青色のシートをひき、ブラックライト照射とLEDライトで透かす方法を取っていた。
- ◆納入したその日の内に内臓を取り除く処理をし、丸魚を扱う場所、皮引き・サク取りの場所、刺身用にスライスする場所はそれぞれ明確に分けられていた。

アニサキス

特 徴

- 寄生虫（線虫）の一種
- 幼虫は、長さ2～3cm、幅0.5～1mm
- サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生
- 魚介類の死後、時間が経過すると内臓から筋肉に移動
- 幼虫が寄生した生鮮魚介類を生で食べることで、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす
- 生食用魚介類における最も効果的なアニサキス食中毒対策は－20℃以下で24時間以上冷凍



主な症状

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐（急性胃アニサキス症）

2024年 町田市内ケータリング弁当 ウエルシュ菌食中毒事例

発生年月日	2024年6月3日
探知	6月4日、町田市内の大学職員から「6月3日に大学内で販売されたケータリング弁当を食べた職員と学生のうち複数名が腹痛・下痢等の体調不良を呈している」との連絡があった。
原因食品	当該施設が6月3日に調理、提供した食事
特定理由	・患者のふん便からウエルシュ菌を検出した ・患者の症状及び潜伏期間はウエルシュ菌によるものと一致した ・共通食は当該弁当のみだった ・患者の発症時間に一峰性がみられた ・大学内で感染症を疑う情報がないことを確認した ・患者を診察した医師から食中毒の届出があった
患者数	24名
病因物質	ウエルシュ菌 エンテロトキシン産生性
措置	決定時点で出店場所における営業施設が存在しないため営業停止等の行政処分なし

原因の推測・汚染経路の考察

- ◆調理従事者1名で合計約130食の調理を行っており、キャパシティを超えていた。当日の仕込みでは間に合わないため、仕込みは前日から行っていた。
- ◆調理した食品は小分けせず、常温で放冷した後冷蔵庫に入れて保管していた。温度、放冷時間等は管理されておらず、記録もなかった。
- ◆当日、仕込み場所から出店場所までの運搬は乗用車で行っていた。積み込みから到着まで2時間ほどの間、常温で管理していた。
- ◆出店場所では再加熱を行っていたが、温度管理はしておらず、十分な加熱ができていなかった可能性が高い。

ウェルシュ菌

特 徴

- 動物の腸管や土壌等自然界に存在する
- 嫌気性（酸素があると増殖できない）細菌
- 耐熱性の芽胞を作り、100℃で1～6時間でも生き残る
- 12～50℃で増殖（至適温度：43～45℃）
- 原因食品として、カレー、シチュー等食肉、魚介類、野菜類を使用した煮物、大量調理食品で多くみられる
- 寸胴等で大量に調理し、そのまま放置すると、内部が酸素の少ない状況となり、55℃位から菌が急速に増殖
- 大量の食事を調理する給食施設等が原因施設となりやすく、1事例における患者数が大規模化しやすい



ウエルシュ菌

主な症状・潜伏期間

- ・腹痛、下痢（発熱、おう吐はほとんどみられない）
- ・症状は軽く、ほとんどは1～2日で回復する
- ・潜伏期間：6～18時間（平均10時間）

対 策

- ・ウエルシュ菌食中毒は、発症に多くの菌量を要するため、「増やさない」対策が重要

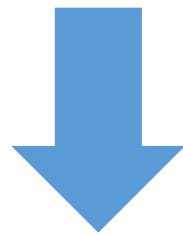
（例）

- ・原材料（野菜等）はよく洗うこと（できる限り菌を減らす）
- ・前日調理を避けること
- ・加熱後、喫食まで時間を要するときは、**小分けし、速やかに冷却**保存すること
- ・温めなおし等の再加熱は十分に行うこと

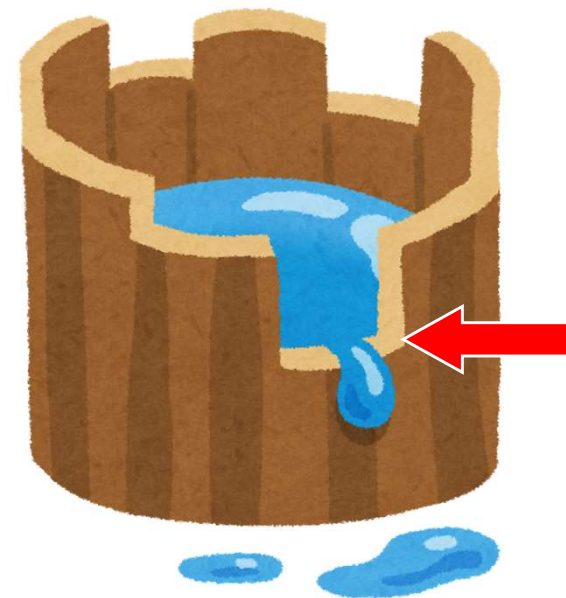
施設の衛生レベルは・・・

ドベネックの樽(桶)(または、リービッツヒの最小律)を知っていますか??

施設の「衛生」レベル



衛生意識の一番低い従事者と
衛生管理ができていない項目
で決まってしまう！



一番低い
レベル

ドベネックの樽(桶)
(リービッツヒの最小律)

食中毒予防の3原則

① つけない

正しい手洗い！ 二次汚染対策！

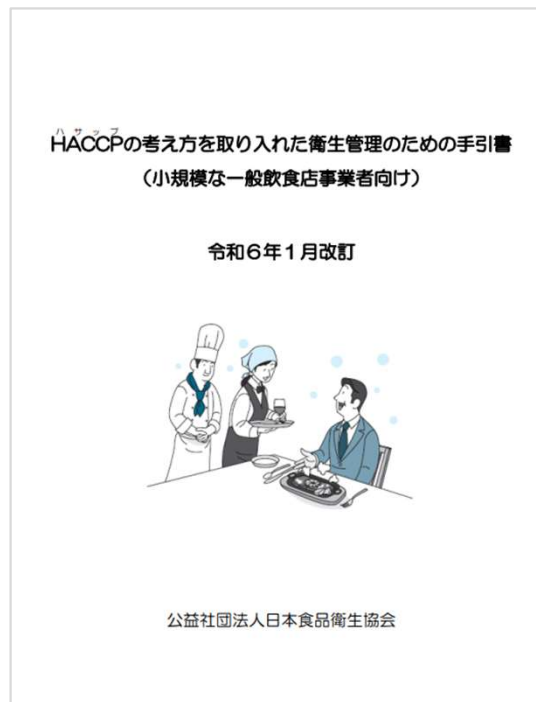
② ばやさない

適切な温度管理！ 速やかな提供！

③ やっつける

中心部まで十分な加熱！

2 HACCPに沿った衛生管理の最新動向



(参考)ハサップの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

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、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管をしてください。
- 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

ー1ー

(参考)東京都発行「食品衛生管理ファイル」

小規模一般飲食店向け手引きの改訂について

2024年1月15日に、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」が改訂されました。

【改訂の概要】

事業者が実施することとして、「振り返り」が追加されるとともに、定期的に振り返りを実施するための様式（毎月の振り返り）が追加されました。

別紙3 振り返りの実施記録

年 月 日		毎月の振り返り
Q1	毎営業日、正しい記録をつけることができましたか？	はい いいえ はいの場合は、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどうしますか？
Q2	店に“気づき”が多かったところ、クレームなどが多かったところ、改善可能な量を算出して改善しているところなど、衛生上の問題があったところはどこですか？ 問題があったポイント	その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？
Q3	従業員が代わりましたか？	はい いいえ はいの場合は、衛生管理計画の説明は行いましたか？ はい（いつ） 月 日 いいえ 説明を行った従業員は計画を理解して衛生管理を実施していますか？
Q4	メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？	はい いいえ はいの場合は、衛生管理計画を見直しましたか？ はい（いつ） 月 日 いいえ はいの場合は、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ はいの場合は、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
Q5	新しい設備・器具を購入しましたか？	はい いいえ はいの場合は、衛生管理計画を見直しましたか？ はい（いつ） 月 日 いいえ はいの場合は、どのように衛生管理計画を変更しましたか？ はいの場合は、衛生管理計画を見直さなくて良い理由は何ですか？
確認者サイン		確認した日 年 月 日

（参考）東京都発行「食品衛生管理ファイル」における記録様式

毎月の振り返り

責任者は定期的に（月に1回程度）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上の問題が起きたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討します。従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残します。また、メニューや原材料を変更したり、納入業者を変更したり、設備・器具に変更があったりした場合には、衛生管理計画を見直しましょう。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
Q1 毎営業日、正しい記録をつけることができましたか？ はいの場合は、裏面5へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
Q2 メが多くの店に比べて、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？ 「あった」の場合は、裏面5へ	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった	☐ あった ☐ なかった
Q3 従業員が代わりましたか？ はいの場合は、裏面5へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？ 「はい」の場合は、裏面5へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？ 「はい」の場合は、裏面5へ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
記録日												
確認日												
確認者サイン												

小規模一般飲食店向け手引きの改訂について

【振り返り項目】「食品衛生管理ファイル」振り返り記録様式から

- ① 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？
- ② ×が多く付いた（問題あった）ところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか？
- ③ 従業員が代わりましたか？
- ④ メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？
- ⑤ 新しい設備・器具を購入しましたか？

HACCPに沿った衛生管理でやること

はじめに



衛生管理 計画をつくる

毎 日（営業日）



計画どおり
衛生管理を
実行する

[illegible]

記録表に
実施内容を
記録する

定期的に

**「記録表」を確認し、問題点があれば
改善します【振り返り・見直す】**

振り返りでやることは何??

【振り返りの目的】

衛生管理が適切に機能していることを確認する。
定期的な振り返りの結果から衛生管理のマニュアル
などよりよいものとする。

- 計測器の校正（点検）

（例）中心温度計の校正

- 記録からの振り返り

（例）加熱温度測定記録・改善措置記録等の確認

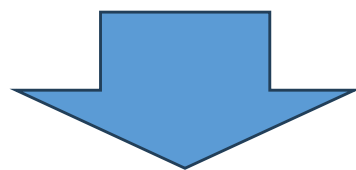
- 測定等の作業等の適正度現場確認

（例）中心温度の測定方法が正しくできているか現場確認

加熱調理における検証ポイントを考えてみましょう

大量調理施設衛生管理マニュアルには・・・

調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。



この中で、検証、振り返りすべきポイントは、
何があるのでしょうか？？

加熱調理における検証ポイントを考えましょう

調理の途中で適当な時間を見はからって
食品の中心温度を校正された温度計で3点以上
測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、
それぞれの中心温度を記録するとともに、
その時点からさらに1分以上加熱を続ける

校正された温度計 ……正しく測定できる温度計？

中心温度 ……正しく食品の中心を測定できているか？

3点以上 ……適切な3点以上が選択されているか？

75℃以上・1分以上 ……75℃以上であったこと、さらに1分以上
記録 加熱したことが正しく記録されているか？

校正された温度計

一般飲食店向け手引きには・・・

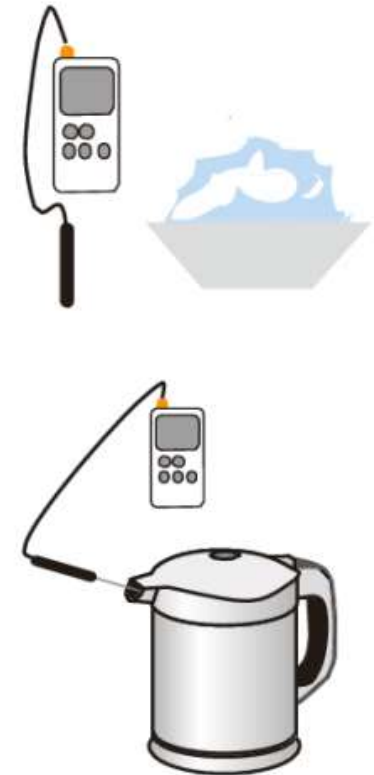
8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

（注意）

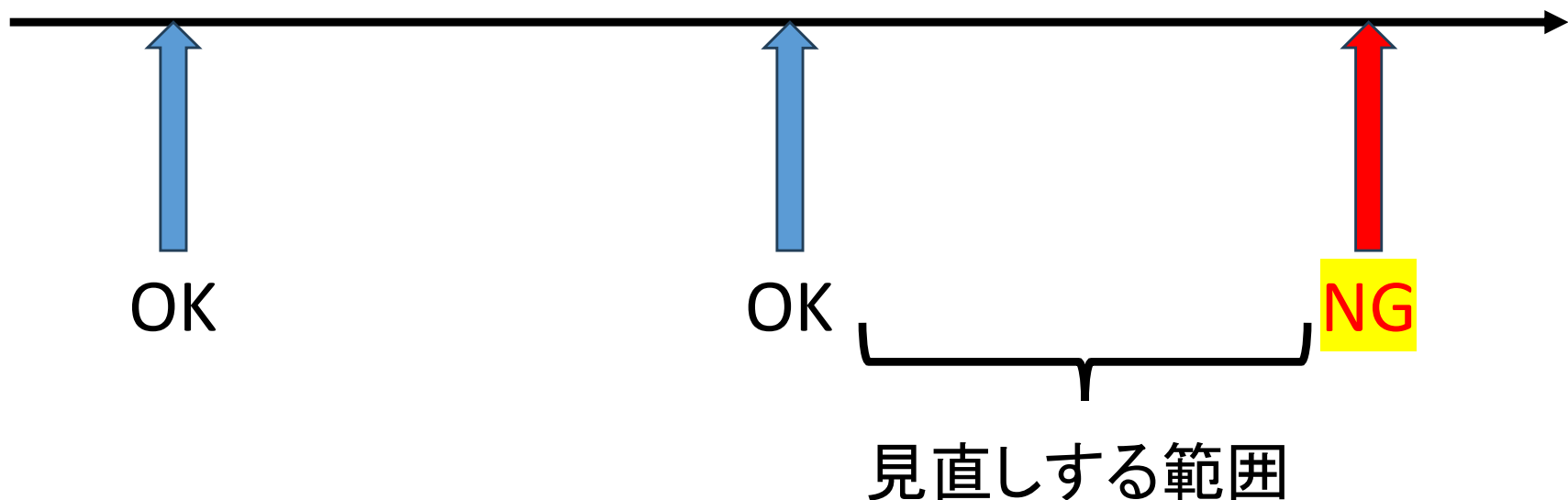
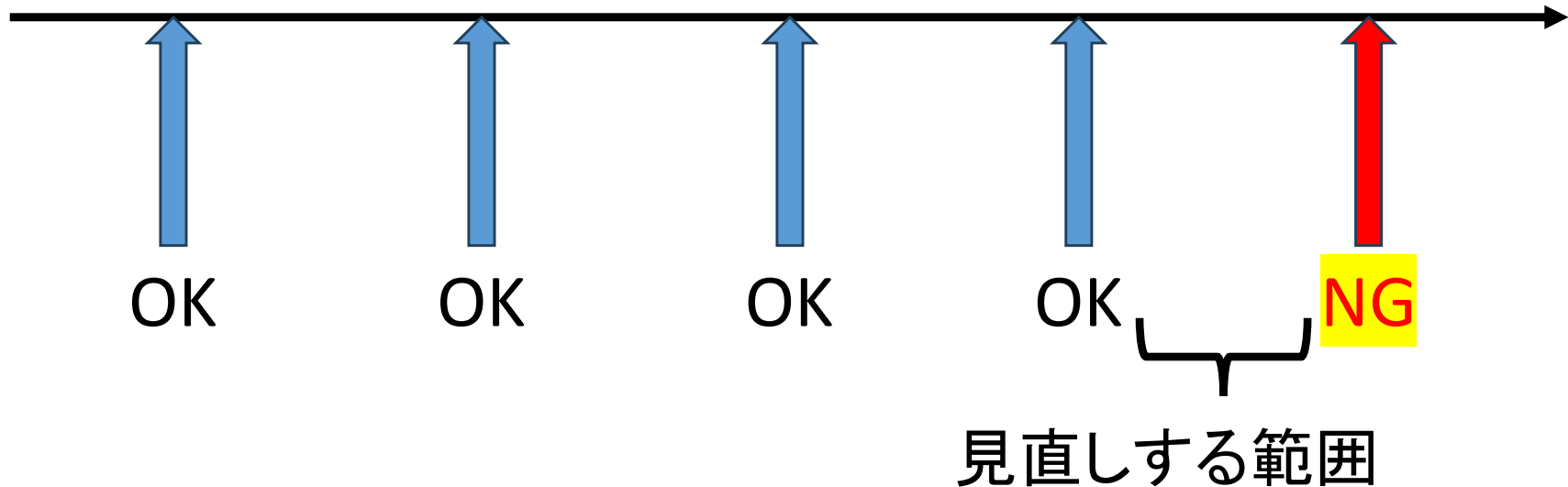
1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



中心温度計を氷水にさす等、定期的に正しく測定できているか確認しましょう。

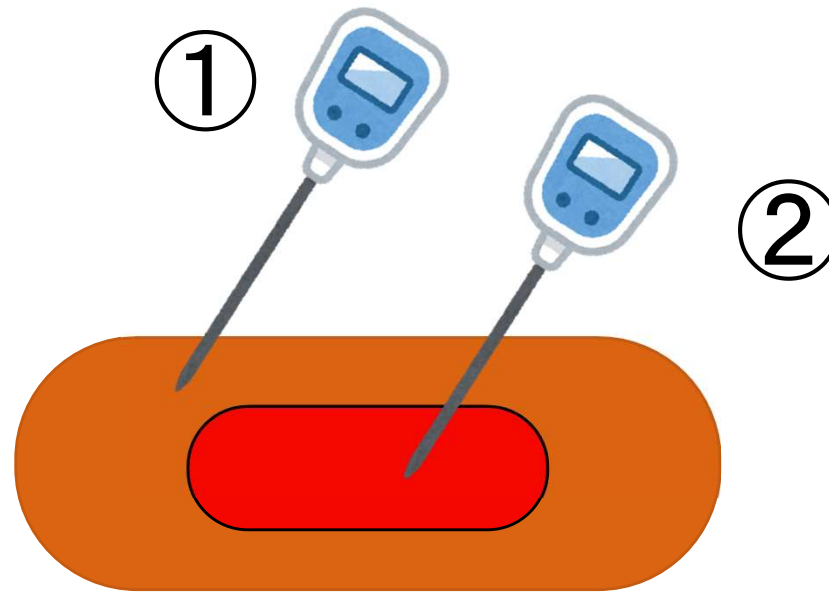
(参考)検証の頻度について

検証頻度の設定・・・問題があったときにさかのぼれるか



正しくできているかの現場確認

中心温度の測定・測定3点の選択



(中心部が生焼けのハンバーグ)

背後霊のごとく、作業中の方々が緊張しないで普段どおりできるように、後ろから確認しましょう。

正しく記録できているか

手書きの温度記録・・・

これは、76℃？70℃？

76

温度確認後の加熱時間の記録欄

11:45

何分間かを書いてほしいのに・・・

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1	No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)
(揚げ物)	①油温	油温
	②調理開始時刻	No.3(No.1で設定した条件に基づき実施)
	③確認時の中心温度	サンプル A
		B
		C
	④③確認後の加熱時間	No.5(No.1で設定した条件に基づき実施)
	⑤全加熱処理時間	油温

品目名	No.1	No.2(No.1で設定した条件に基づき実施)
(焼き物、蒸し物)	①調理開始時刻	確認時の中心温度
	②確認時の中心温度	サンプル A
		B
		C
	③②確認後の加熱時間	No.4(No.1で設定した条件に基づき実施)
	④全加熱処理時間	確認時の中心温度

品目名	No.1	No.2
(煮物)	①確認時の中心温度	①確認時の中心温度
	②①確認後の加熱時間	②①確認後の加熱時間
(炒め物)	①確認時の中心温度	①確認時の中心温度
	②①確認後の加熱時間	②①確認後の加熱時間

(改善を行った点)
(計画的に改善すべき点)

正しい記録とは・・・

記録において重要なこと・・・

事実を記録する！！

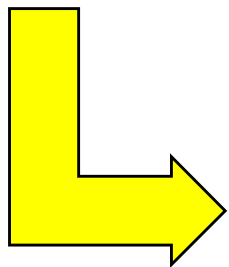
事実を記録するとは・・・

- ・記録、作業にかかわる個人を特定できる。
- ・数値記録等は、正しく判読できるものである。
(温度や濃度など)
- ・記録は事象が起きたときと同時である。
(測定時刻や記録時刻などが記載)
- ・その記録が原本である。
(修正等あったとき、元の記録が残されている 等)

ただし、記録しやすさも重要！！

衛生管理は現場で起きている！！

正しく事実を記録するために、いたずらに記録する項目を増やしたり、記録表を増やしたりすると、そもそもの調理作業や衛生管理へ影響する可能性がある。



調理作業、衛生管理に集中するために、現場と話し合い、本質をおさえて
記録の合理化をすることも重要！

記録をしやすい環境をつくる

【例】

- 記録表は十分な記入スペースを設ける
(誤記修正、改善措置などを記入できる余裕)
- 記録に関する手順書(マニュアル)は記録表に
注釈として書いておく
- 定期的な文言は、選択肢として、☒入力
できるようにする
- 略号などは、記録表に注記しておく
- 記録表の見直しを惜しまない！！

正しく記録・きちんと報告が大事

はじめに



衛生管理 計画をつくる

毎 日（営業日）



計画どおり
衛生管理を
実行する

記録表		年 月 分		
一般衛生管理の点検項目			重要管理の点検項目	備考
① 衛生管理担当人員 ② 衛生管理担当人員の ③ 衛生管理担当人員の ④ 衛生管理担当人員の ⑤ 衛生管理担当人員の ⑥ 衛生管理担当人員の ⑦ 衛生管理担当人員の ⑧ 衛生管理担当人員の ⑨ 衛生管理担当人員の ⑩ 衛生管理担当人員の	① 衛生管理担当人員の ② 衛生管理担当人員の ③ 衛生管理担当人員の ④ 衛生管理担当人員の ⑤ 衛生管理担当人員の ⑥ 衛生管理担当人員の ⑦ 衛生管理担当人員の ⑧ 衛生管理担当人員の ⑨ 衛生管理担当人員の ⑩ 衛生管理担当人員の	① 衛生管理担当人員の ② 衛生管理担当人員の ③ 衛生管理担当人員の ④ 衛生管理担当人員の ⑤ 衛生管理担当人員の ⑥ 衛生管理担当人員の ⑦ 衛生管理担当人員の ⑧ 衛生管理担当人員の ⑨ 衛生管理担当人員の ⑩ 衛生管理担当人員の	① 衛生管理担当人員の ② 衛生管理担当人員の ③ 衛生管理担当人員の ④ 衛生管理担当人員の ⑤ 衛生管理担当人員の ⑥ 衛生管理担当人員の ⑦ 衛生管理担当人員の ⑧ 衛生管理担当人員の ⑨ 衛生管理担当人員の ⑩ 衛生管理担当人員の	
記入例	70℃	30℃	○	○
1 ()				
2 ()				

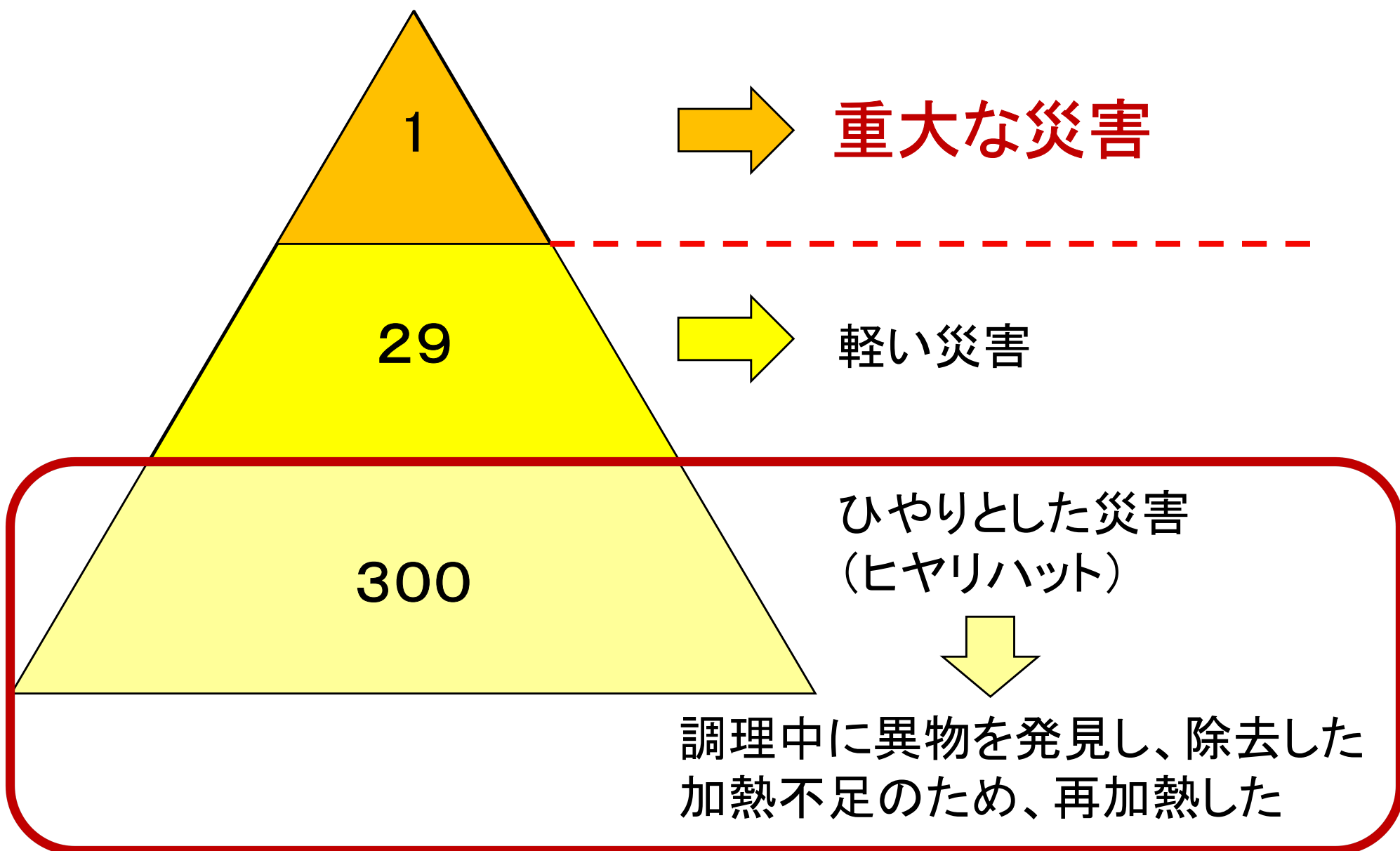
記録表に
実施内容を
記録する

定期的に

「記録表」を確認し、問題点があれば改善します。【振り返り・見直す】

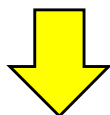
なにか問題が発生したときの報告

【ハインリッヒの法則】

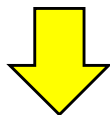


失敗・ミスを責めない環境づくり

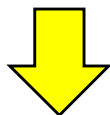
失敗を責めるだけ



怖くて報告しなくなる

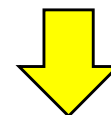


問題が見えなくなる

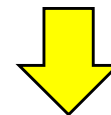


重大な事故

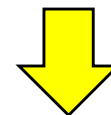
報告したことを評価



報告しやすい環境



原因の究明・適切な対策



よりよい衛生管理
の実現

そのミスに対して、適切な対策（改善措置）がとられていたかどうか
が大事

良い対策は組織内で共有しましょう！

3 食品衛生関係の最近の動向

(1) 営業譲渡の手続きについて

(2) 食品表示(アレルギー)の改正について

(3) 自主回収届出制度について

(1) 営業譲渡の手続きについて

●承継の届出(2023年法改正)

営業を譲渡、相続又は法人合併、分割により営業承継したときは、その届出が必要です。

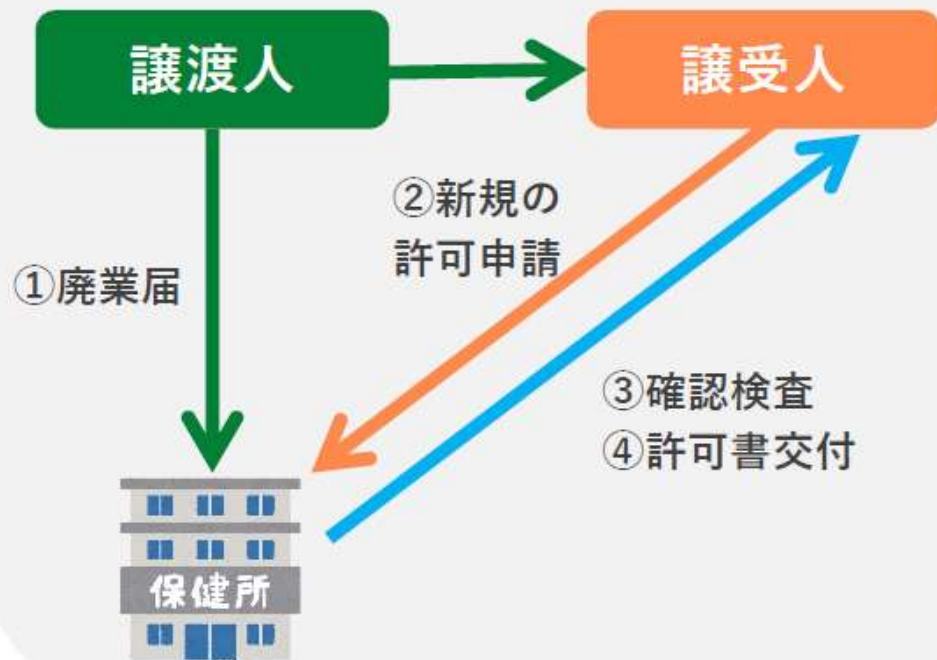
	必要な書類
譲渡	営業の譲渡が行われたことを証する書類 (譲渡契約書等の写し)
相続	戸籍謄本又は不動産登記規則に基づく法定相続情報一覧図の写し
法人合併	合併後存続する法人又は合併により設立された法人の登記事項証明書
法人分割	分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

承継届（譲渡）制度のイメージ

東京都保健医療局ホームページ「食品衛生の窓」から引用

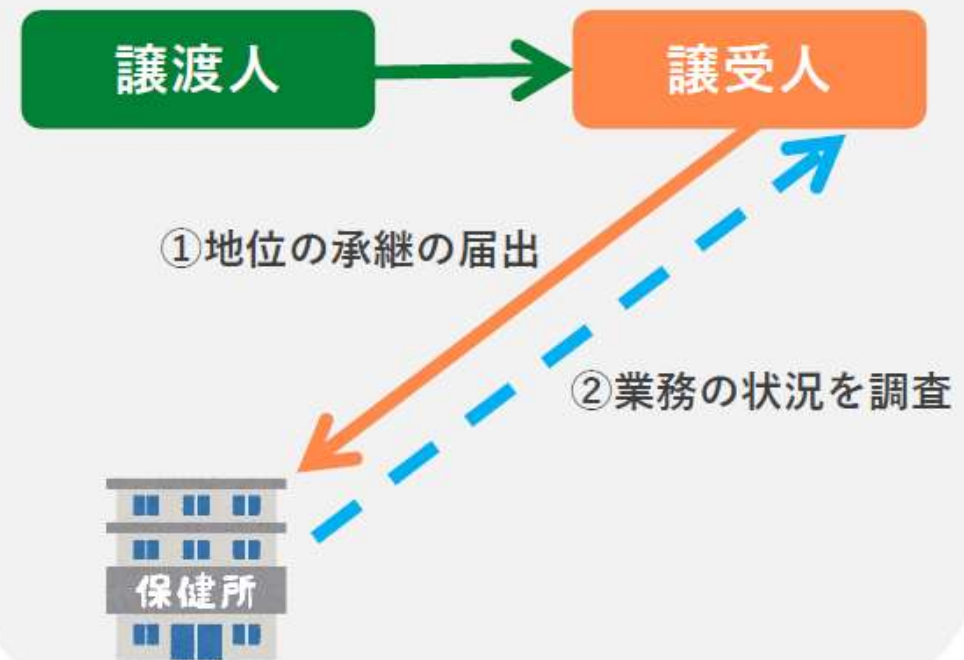
【改正前】

事業を譲渡



【改正後】

事業を譲渡



営業の譲渡を検討されている場合、譲渡人はあらかじめ保健所に相談してください。

営業許可・営業届出後に必要な手続き

営業許可を受けた、又は営業届を行った施設において、次のときは、手続きが必要です。

●変更の届出

申請(届出)事項に変更があったときには、速やかに保健所へ届出をしてください。

変 更 事 項	備 考
結婚・離婚等による氏名 引越し等による住所	個人営業者の場合
法人商号、所在地、代表者	法人営業者の場合
食品衛生責任者	
施設名称、屋号	
営業施設の構造、設備	営業許可の場合
自動車登録番号	自動車営業の場合

営業許可・営業届出後に必要な手続き

●営業許可の期限満了

営業許可期限満了後も引き続き営業するときは、期限満了前に手続きする必要があります。

基本的には、対象の施設あてに手続き方法などを案内する通知はがきを送付します。

なお、ご自身でも許可期限満了日を把握するようにお願いします。

電子申請（食品衛生申請等システム）について

厚生労働省が構築した、インターネットで申請、届出できるシステムが始まりました。

これからご利用になりたい方は、保健所までご相談ください。

【食品衛生申請等システム】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



(2) 食品表示(アレルギー)の改正について

くるみアレルギー表示の経過措置

公布:2023年3月9日 施行:2023年3月9日

【アレルギーを含む食品に関する表示】

●特定原材料に「**くるみ**」が追加

(表示義務がある品目)

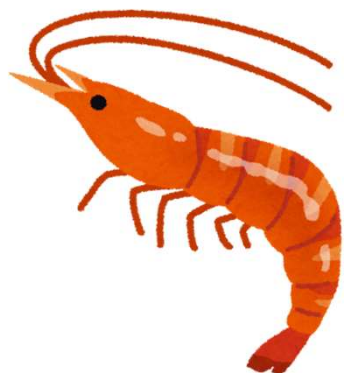
●海外産(チャンドラー種、ハワード種など)に加えて、国産(オニグルミ、カシグルミなど)も対象

●経過措置

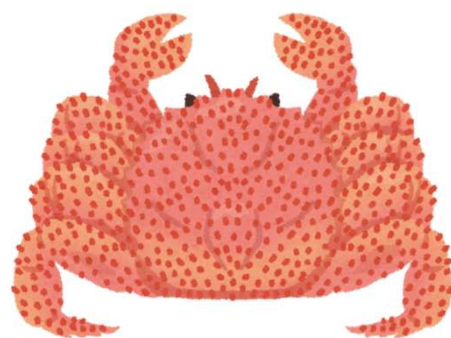
2025年3月31日までに製造、加工、輸入される加工食品(業務用加工食品は同日までに販売される食品)は、旧基準によることが可能

(参考) 特定原材料8項目(2023年くるみ追加)

食品表示基準別表第14



えび



かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

「表示が推奨される特定原材料に準ずるもの」の改正

2024年3月28日消食表第189号

消費者庁次長通知

「食品表示基準について」の一部改正について

●特定原材料に準ずるものに「**マカダミアナッツ**」が追加されました。

●マカダミアナッツは、表示推奨項目のため、期限はありませんが、速やかに表示に努めるようお願いします。

●特定原材料に準ずるものから「**まつたけ**」が削除されました。

表示が推奨される特定原材料に準ずるもの20項目

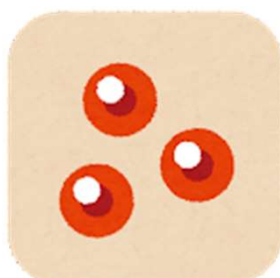
食品表示基準について(平成27年3月30日付消食表第139号)



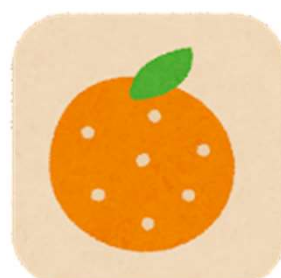
あわび



いか



いくら



オレンジ



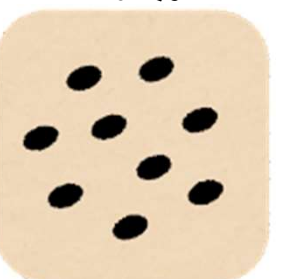
カシューナッツ



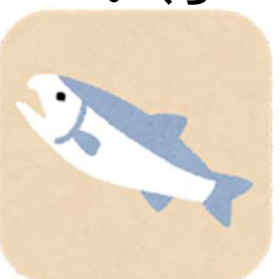
キウイフルーツ



牛肉



ごま



さけ



さば



大豆



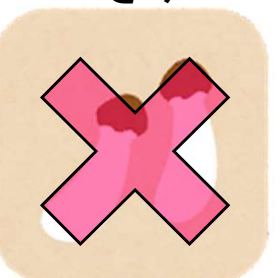
鶏肉



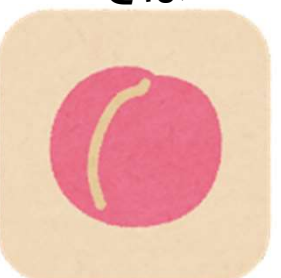
バナナ



豚肉



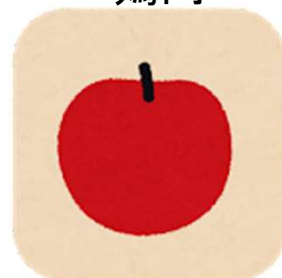
まつたけ



もも



やまいも



りんご



ゼラチン



アーモンド



マカダミアナッツ
追加

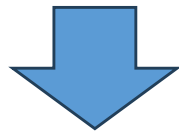
(3) 自主回収届出制度について

2021年6月1日から

全国でリコールに関する届出が制度化されています。

改正食品衛生法・改正食品表示法

事業者がリコールを行う場合
行政への届出を義務化



どのような時に届出するのか、
届出が必要なもの、必要でないもの
を確認しておきましょう。

事業者の皆さまへ

令和3年6月1日から
食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されます！

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体へ届出することが義務化されます。

- 届出義務化の時期 令和3年6月1日から
- 届出方法 原則オンライン上のシステムを使用（詳細は裏面）
- 届出情報の取り扱い 国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

報告対象

- 食品衛生法違反または違反のおそれ
(1) 食品衛生法に違反する食品等
腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等黄緑色毒素に汚染された食品等。
(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等
違反食品等の原因と同じ原料を使用している製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として事業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。
- 食品表示法違反
アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。

	食品衛生法	食品表示法
CLASS 1	報告により重大な健康被害又は死亡の危険性がある食品等（「腸管出血性大腸菌」に汚染された生食用食品等）	報告により重大な健康被害又は死亡の危険性に対する食品等の製造の危険性が大きいもの
CLASS 2	報告により重大な健康被害又は死亡の危険性がある食品等（「腸管出血性大腸菌」以外の食品等）	報告により重大な健康被害又は死亡の危険性に対する食品等の製造の危険性が大きいもの（CLASS 1 に分類されないもの）
CLASS 3	報告により健康被害の可能性がある食品等（「腸管出血性大腸菌」以外の食品等）	

届出から公表までの基本的な流れ

(監視指導への活用) (消費者への情報提供)
・データ分析
・速やかな情報確認
・該当品の販売防止
・他の商品への拡大の有無等の確認

●食品等の自主回収をしなくては必ず届出が必要ですか？

届出が義務づけられる自主回収は以下の場合です。

- ・大腸菌による汚染や黄緑色毒素の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- ・アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

※ 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令等で定めるときを除きます。法律上の問題のない単なる商品の入れ間違いなどの情報は、行政が事故情報として把握・公表する理由に乏しく、むしろ健康被害に結びつく情報を埋没させる懸念があることから届出の対象としていません。

厚生労働省
医薬・生活衛生局 食品監視安全課
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2
中央合同庁舎第5号館
電話 03-5253-1111（内線）

消費者庁
食品表示企画課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館
電話 03-3507-8800（内線）

食品衛生法に基づく自主回収届出の対象

対象

食品衛生法に違反又はそのおそれがある食品等を自主回収した場合

例

腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜等、加熱せずに喫食する食品

硬質異物が混入した食品
(ガラス片、プラスチック等)

一般細菌数等の成分規格不適合の食品

添加物の使用基準違反食品

CLASS I

保健所でクラス
の分類を行い、
公表します

CLASS II

CLASS III



食品衛生法に基づく自主回収届出の対象

【届出の対象外】

- 食品衛生法の規定により命令を受けて回収するとき
- 食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合

（例）

- ◆ 部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当であって、容易に回収が可能な場合
- ◆ 通信販売により会員のみ限定販売されている食品であって、顧客に対して個別に連絡することで容易に回収が可能な場合

- 食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合

（例）

- ◆ 食品等が営業者間の取引にとどまっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合
- ◆ 食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合

食品表示法に基づく自主回収届出の対象

内閣府令※で規定する事項（消費期限、保存の方法、アレルギー等）について、
食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売した場合で、
自主回収した場合

※食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令

（注）

- ☆ 消費期限及び賞味期限を超過した食品でも、自主回収した場合、届出が必要です。
- ☆ アレルギーのうち、特定原材料に準ずるもの（アーモンド、大豆等20品目）の表示不備により自主回収した場合は、届出対象となりませんが、届出されることが望ましいです。

食品表示法に基づく自主回収届出の対象

【届出の対象外】

- 食品表示法の規定により命令を受けて回収するとき
- 食品の販売の相手方が特定されている場合であって、直ちに連絡することにより食品が摂取されていない及び摂取されるおそれがないことが確認されたとき

（例）

- ◆ 食品製造者が小売店に連絡し、販売前に販売をとりやめた
- ◆ 個人経営の小売店が連絡先のわかる消費者に販売し、直ちに連絡して返品するなどして摂取が想定されない

- 内閣府令で規定する事項の違反に該当しないとき

（例）

- ◆ 生食用と表示する予定の魚介類等の食品に加熱加工用と表示した
- ◆ 保存温度を本来表示するより低く表示した
- ◆ 期限表示を本来表示する期限より短く表示した

自主回収届出の方法

ひと、暮らし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

マニュアル
本文へ よくあるご質問 (FAQ)
文字サイズの変更
標準 大 特大

食品衛生申請等システム

The Food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls

① 初めて利用される方は、「アカウントの作成はこちら」からIDを作成してください。
GビジネスIDを利用される方は、「GビジネスIDでログイン」をクリックしてください。

GビジネスIDを利用される方

gBiz ID GビジネスIDでログイン **gBiz ID** GビジネスIDを作成

GビジネスIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできる経済産業省が提供するサービスです。

GビジネスIDを利用されない方

ログインID

パスワード

ログイン パスワードを忘れた方はこちら アカウントの作成はこちら

GビジネスIDを利用せずに本システムのサービスをご利用することも可能です。その場合は、「アカウントの作成はこちら」から、アカウントを作成してください。

【食品衛生申請等システム】事業者用

食品衛生申請等システムを使って
オンラインで届出してください。

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

自主回収を終了したときは、終了
届を忘れずにお願いします。



自主回収届出の届出先

自主回収の根拠法令により届出先が異なることがありますので注意してください。

【食品衛生法】

営業者（製造者、加工者、輸入者、販売者等※）を管轄する保健所等です。

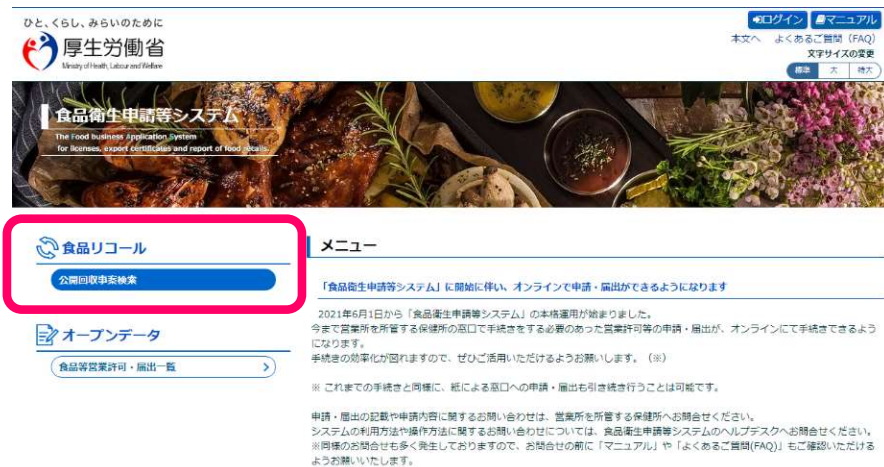
※発生した食品等の自主回収について、最も効率的に回収できる事業者の部門の所在地

【食品表示法】

原則として、食品関連事業者（表示に責任を有する者）の主たる事務所を所管する保健所等です。

自主回収届出情報の確認方法

厚生労働省が構築した食品衛生申請等システムで、現在公開されている自主回収情報を確認することができます。



【食品衛生申請等システム】一般用
https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do



また、消費者庁リコール情報サイトからも一部確認ができます。



【消費者庁リコール情報サイト】
<https://www.recall.caa.go.jp/index.php>



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