

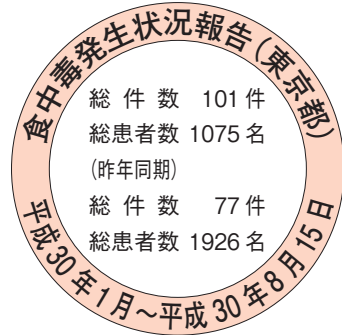
お知らせ版 第177号

印刷物規格表 第1類 印刷番号 (29) 86

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 **食品衛生の窓** で検索

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



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

今年
6月

食品衛生法が改正されました

平成15年度以来、15年ぶりの大改正に

厚生労働省は、我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、食品衛生法の改正について検討し、平成30年3月、「食品衛生法の改正案」を通常国会に提出しました。
その後、平成30年6月7日に法案が可決され、平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」として公布されました。

食品衛生法

食品衛生法（昭和22年12月法律第233号）は、昭和22年に飲食に関わる健康被害を未然に防ぐため制定され、その後、現在に至るまで食品衛生規制の根幹を成してきています。

制定以降、改正は必要に応じて行われてきましたが、大改正といわれる平成15年度の大改正では、法の目的が「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること」から現在の「食品の安全性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、もって国民の健康の保護を図ること」に変わりました。

それまでの被害事例など背景に、「国民の健康の保護」に向けた行政の役割や事業者の責務などがより明確化されました。あわせて食品安全基本法も制定され、食の安全・安心への取組が強化された時期でもあります。

（1）前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等、食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化してきているため
（2）都道府県等を越える広域的な食中毒の発生、食中毒発生数が一定以上に下がない等、食品による健康被害への対応が緊急の課題となっているため
（3）東京2020オリンピック・パラリンピック競技会の開催、食品の輸

今回の改正の背景

今回の平成30年6月の改正は平成15年度の大改正よりもさらに多岐に渡っての改正事項があり、自治体の対応だけでなく、事業者に影響を及ぼす事項も多いため、大改革といえるものとなりました。

厚生労働省は、改正に至った背景を以下のように示しています。

（1）前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等、食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化してきているため
（2）都道府県等を越える広域的な食中毒の発生、食中毒発生数が一定以上に下がない等、食品による健康被害への対応が緊急の課題となっているため
（3）東京2020オリンピック・パラリンピック競技会の開催、食品の輸

食品衛生法改正の概要

出促進を見据え、食品衛生管理について国際標準との整合が求められるため
前述した内容を概ねの背景とし、今回の改正内容の概要が以下のように示されました。

施行期日

今回改正された法律は、本年6月に公布されましたが、その施行は内容に応じて段階的に行われるものとなっています。施行期日は、概要に示された各事項によって、それぞれ、公布日から起算して以下の年数の範囲内で「政令に定める日」とされています。

（政令で定める日）

●上記①の「広域食中毒事案への対策強化」は、公布日（平成30年6月13日）から起算し1年を超えない範囲内
●上記⑤「営業許可制度の見直し・届

国際標準のHACCPを 制度化

や「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の「手引書」を作成しています。

「手引書」は、特に中小規模の食品製造事業者がHACCPに取り組みきつかけとなるように作成されていますが、記載されている内容は「例示」としての位置づけです。国が示す「手引書」以外を活用することもできます。（取組の参考にするもの…例示）

●厚生労働省が示す手引書

●東京都自主管理認証制度の認証基準、その手引き

●点検表付きカレンダー

HACCP制度化への対応は、対応の不備によって廃業などを求められるものではないですが、完全施行されるまでに必ず対応しなければならぬものです。

事業者特に影響のある内容

事業者にとって、特に影響が大きいと考えられるものは、上記②「HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化」と上記⑤「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」です。この2点について、具体的に示します。

◆HACCP制度化への対応について

HACCP制度化への対応にあたっては、まず、食品等事業者が「衛生管理計画書」を作成します。「衛生管理計画書」作成にあたり、自分の施設の衛生管理について、HACCPの7原則を要件とした「衛生管理」で行うか、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」で行うかを決めて、その実施について記載します。

ただし、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、一般衛生管理が基本ですので、どの施設でも実施できます。すでにあるものを活用し、HACCPによる衛生管理に対応するための準備が必要です。

国は、取組を行う各食品事業者の負担軽減を図るため、業種や規模に応じた、「HACCPに基づく衛生管理」

なお、今回再整備される施設基準は、自治体間のばらつきを極力無くす目的で、国の省令で示されます。各自治体は、国が示す施設基準を原則に各自治体の実情を加味して条例で示すことになります。

業種や施設基準等の詳細はこれから決まり、政令及び省令で示される予定です。

都としての今後の取組予定

今後、政令により施行日が示されるとともに、新たな許可業種や届出が必要な業種が示される予定です。また、省令で施設基準や管理運営基準が示されることになっています。

これらが示されると、取り組むべき具体的内容が明らかになりますので、各地方自治体は条例を改正するなどして、新たな仕組を整備することになります。

都も、政令及び省令で示される具体的内容を踏まえ、条例などの必要な改正や体制の整備を進めていく予定です。あわせて、食品事業者の方々に食品衛生法の改正内容を周知するとともに、説明会を開催するなどして、新たな許可業種や施設基準、HACCP制度化などへの対応について、次の内容を踏まえて段階的にお知らせする予定です。

●事業者が理解しやすい内容で周知（説明会の開催、チラシの配布）

●事業者の自主的な取組を推進（衛生管理チェック表等の作成・配布）

●事業者の取組の定着と持続性を確保に向けた効果的な指導を実施

●都独自の東京都食品衛生自主管理認証制度の活用、推進

食品衛生法改正の詳細はこちら

食品衛生の改正内容については、厚生労働省のホームページに詳細が示されています。

厚生労働省のホームページアドレスを下記に掲載します。

【食品衛生法の改正について】

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

【HACCP導入のための参考情報について（リーフレット、手引書、動画）】

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161539.html>

表 1 総括表

	立入検査実施状況							収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数※	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
				行政指導			不利益処分		
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他			
合計	107,194	1,836	1,865	1,799	22	44	0	5,753	7
製造・処理施設	10,164	154	157	147	3	7	0	1,130	2
販売施設	63,991	441	450	440	3	7	0	1,721	4
調理施設	31,923	1,207	1,224	1,178	16	30	0	2,648	0
その他	1,116	34	34	34	0	0	0	254	1

※ 1 軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

表 2 重点監視指導結果

	立入検査実施状況							収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数※	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
				行政指導			不利益処分		
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他			
食肉等の監視指導	13,109	328	330	328	2	0	0	273	1
大量調理施設等の監視指導	6,330	172	180	164	4	12	0	1,447	0
高齢者施設（再掲）	361	8	8	8	0	0	0		
その他（宿泊施設、飲食提供施設等）	40,829	1,312	1,331	1,276	18	37	0	3,182	6

※ 1 軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

表 3 食肉の生食での提供等に対する監視指導

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱種類（再掲）※							
			規格基準等が定められている食肉						鶏刺し及び鶏レバー等	その他
			牛ユッケ等生食用牛肉	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等			
合 計	4,062	430	1	67	0	0	5	181	205	2
飲食店営業	3,080	400	1	66	0	0	5	152	205	2
食肉販売業	878	29	0	1	0	0	0	28	0	0
食肉処理業	104	1	0	0	0	0	0	1	0	0

※複数計上であるため、その合計は「食肉を生食等で取り扱う軒数」と一致しない。

●公表予定
今回の一斉監視事業の最終的な実施結果については「食品衛生関係事業報告」において公表する予定です。

●食品等の収去検査結果
食品等五千七百五十三検体について、五万九千二百九十三項目の検査を実施し、七検体の違反を発見しました（違反率〇・一二％）。違反品については、改善指導等の必要な措置を行った他、輸入者等を所管する自治体へ通報を行いました。

●その他
東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、宿泊施設の調理場や飲食店等延べ四万八百二十九軒に対して、夏期における食品の取扱い等、重点的な監視指導を行いました。その結果、千三百十二軒に対して、食品の温度管理等について指導しました。

●実施結果の概要
この期間、食品関係営業施設延べ十萬七千九百九十四軒の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い等について指導しました。

●重点監視項目の結果概要
●食肉等の監視指導
焼肉店等の飲食店や食肉販売店等に対して、延べ一萬三千百九軒に立入り、ユッケ等の生食用牛肉、豚の

また、生又は加熱不十分な調理での提供による食中毒事故が多い鶏肉や鶏内臓等二十検体について細菌検査を実施し、鶏肉料理の原料となる鶏肉等十五検体からカンピロバクター、サルモネラ、大腸菌を検出したため、十分に加熱するよう指導しました。

●食品の表示に関する監視指導
期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、二十萬五千八百十四品目の食品について、食品表示法に基づく表示監視を実施しました。

●食品等の収去検査結果
食品等五千七百五十三検体について、五万九千二百九十三項目の検査を実施し、七検体の違反を発見しました（違反率〇・一二％）。違反品については、改善指導等の必要な措置を行った他、輸入者等を所管する自治体へ通報を行いました。

今夏の食品衛生一斉監視 実施結果まとまる

●中間報告
6月1日～7月31日
食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、六月一日から八月三十一日まで、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した。このうち七月三十一日までの実施結果について、八月二十八日に公表されましたので、その概要をお知らせします。

●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な患者発生につながる集団給食施設、弁当製造施設等、一度に大量の食品を調理する施設延べ六千三百三十軒に立ち入り、監視指導を行いました。その結果、百七十二軒に対して食品の衛生的な取扱い等について改善を指導しました。

外食事業者の皆様へ ご存じですか？ 米トレサビリティ法

米トレサビリティ法とは、問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けるものです。

●取引記録の作成・保存
●対象品目…精米、玄米、雑穀ブレンド米等、米飯類（ご飯、冷凍ご飯、包装米飯等）等
●記録する事項…品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入した場所
●保存期間…3年間（消費期限が付されている商品については3か月）

●一般消費者への産地情報の伝達
（ご飯（米飯類））を提供する際は、以下の方法等によりお米の産地を消費者に伝えてください。

●店内に産地情報を掲示
●メニューに産地情報を記載
●メニューに産地情報（お問合せ先）関東農政局東京都拠点 ☎ 03・5144・5268



●メニューに産地情報（お問合せ先）関東農政局東京都拠点 ☎ 03・5144・5268