

食品衛生自治指導員

指導員だより
第 255 号

発行：東京都 食品安全情報サイト 食品衛生の窓 www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前 2-6-1
☎ 03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームページ
www.toshoku.or.jp

印刷物規格表
第 1 類印刷番号 (30) 91

食品衛生法はどう変わる？

食品衛生法改正の最新動向

●食品衛生法の改正

平成三十年六月十三日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成三十年法律第四六号)が公布され、食品衛生法が十五年ぶりに改正されました。

(改正の概要)

- ① 広域に及ぶ「食中毒」への対策強化
- ② 原則としてすべての事業者に「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理」を制度化
- ③ 特定の食品による「健康被害情報の届出」を義務化
- ④ 「食品用器具・容器包装」にポジティブリスト制度導入
- ⑤ 「営業届出制度」の創設と「営業許可制度」の見直し
- ⑥ 食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化
- ⑦ 「輸出入」食品の安全証明の充実

今回の法改正は、内容に応じて公布日を起点とし、一年以内、二年以内、三年以内と三段階の施行が行われます。

上記①は、公布から一年以内に施行されるものであるため、既に本年四月一日から施行されています。

三年目以内に施行される⑤及び⑥や、二年目以内に施行される HACCP 制度化を含むその他については、施行日や具体的内容を示す、それぞれの政令や省令が未だ示されていません。

このうち、二年目以内の施行に関する政令案についてのみ、パブリックコメントの募集が行われましたので、その概要をお示しします。

・二〇一九年五月二十一日にパブリックコメントの募集が行われた政令案について
内容は、食品衛生法の一部を改正する法律の公布後の二年以内の施行に関する「器具又は容器包装に使用できる材質でリスト化するもの」及び「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象となる小規模な営業者等の具体的な線引き」についてとなり、五月二十一日から六月十九日まで意見募集が行われました。

具体的内容は以下となります。

①改正法による改正後の食品衛生法第十八条第三項の政令で定める材質は、合成樹脂とする。

②改正法による改正後の法第五十条の二第一項第二号の小規模な営業者その他の政令で定める営業者については、表のとおりとする。

●今後の政省令の発出

今後は、三年以内の施行に関する省令案、二年目以内の施行と三年目以内の施行に関する省令案について、それぞれパブリックコメントの募集が実施される予定です。募集された意見に基づき、改めて政省令の案が検討され、正式に政省令が公布される予定です。

政省令の案の作成にあたり、厚生労働省は以下の視点で二つの検討会を設置し、検討を行いました。

▼「HACCP に沿った衛生管理」を含む、事業者が行うべき衛生管理の基準の検討

▼HACCP 制度化の対象となる許可業種や届出業種、それらの施設基準等の検討

・食品衛生管理に関する技術検討会 (平成二十九年三月に設置)

国は法改正に先立ち、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる食品等事業者を支援する「手引書」の作成に向け、学識経験者や事業者、行

政職員等で構成される本検討会を立ち上げました。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる事業者は、今後、この「手引書」を参考に、自らの施設の衛生管理計画書を作成し、実施することになります。

「手引書」は、厚生労働省のホームページで公表されており、事業者が自由に閲覧、ダウンロードし活用することができ

ます。引き続き、新たな「手引書」の検討が行われているため、今後も追加される予定です。

また、本検討会では、「手引書」の検討以外にも、省令で示される予定である「事業者が行うべき衛生管理運営基準」の具体的内容等についても検討されました。

検討内容は、パブリックコメントの募集が実施された後、「食品衛生管理に関する技術検討会政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ」として、厚生労働省のホームページで公表されています。

・食品の営業規制に関する検討会 (平成三十年七月に設置)

本検討会は食品衛生法の改正に伴い、営業規制の見直しの内容について検討を行うため設置されました。

具体的には、HACCP 制度化の対象とする事業者を明確にするため、新たに規定することとした届出業種の検討や、昭和四十七年以来となる営業許可対象業

種の見直しの検討が行われました。

さらに、国は全国の営業許可の平準化を図るため、現在、各自治体が条例等で定めていた営業許可の許可要件である施設基準を、国の省令で定め、参酌基準として各自治体の条例に置くこととなったため、その施設基準についても、本検討会で議論されました。

こちらの検討会のとりまとめについても、パブリックコメントの募集が実施された後、「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ」として、厚生労働省のホームページで公表されています。

今後、整備された許可業種や届出業種、各許可業種に付随する施設基準等、具体的内容が政省令で示されます。それにより、三年目に当たる令和三年の施行までに、各事業者は、業種等の変更に係る情報をしっかりと確認しておく必要があります。

現在、営業許可を取得している事業者には、大きな影響はなく、一定の経過期間の中で対応できる内容として示される予定です。

●東京都の取組み

東京都では、政省令が公布された後、その内容を踏まえて、業種や施設基準等を整備するため、関係条例等の改正を行っています。

また、関係事業者に適切に法改正の全体像や許可業種等に係る変更点、HACCP 制度化について周知、説明をするため、本年九月から全六回を目途に、主に小規模飲食店等を対象とした事業者向けの説明会を開催します。

ご案内が届いた事業者は可能な限りご出席ください。説明会については、内容が確定した次第、東京都福祉保健局ホームページ「食品衛生の窓」にも掲載予定で

担当施設に「実務講習会」参加の周知をお願いします

ルの講話の他にも、食中毒の発生状況及びその対策、法令の改廃、最近の食品衛生の話題など有意義な講話が用意されております。

なお、実務講習会の日程等につきましては、協会ホームページ・衛生教育事業サイトにある「食品衛生実務講習会等のご案内」より確認をいただけます。また、同サイトにある「HACCP の制度化」においても、HACCP に関連する、Q&A や食品衛生実務講習会の日程を掲載していますので、ご確認ください。

ご不明な点につきましては各総合事務所にお問い合わせください。

小規模飲食店事業者の皆様を対象とした HACCP 支援講習会を開催します

東京都の委託による左記の講習会を次のとおり開催いたします。

この講習会では、第一部 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の概要、第二部 食品衛生管理ファイルを使用した実習 として実施いたします。

特に、第二部では、参加者の施設の実際のメニューを使用して、衛生管理計画を作成していきます。

当日は、管理計画の作成を助言する講師を配置して進めてまいります。

当講習会の詳細は、当協会のホームページに掲載していますので、ご覧ください。(http://www.toshoku.or.jp)

●開催日時及び会場

第一回 令和元年九月三日(火) 午後二時
会場 武蔵野公会堂

第二回 令和元年九月十三日(金) 午後二時
会場 ルミエール府中

第三回 令和元年十月三日(木) 午後二時
会場 立川グランドホテル

●テーマ

第一部 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

第二部 食品衛生管理ファイルを使用した実習

※各会場八十名の定員となっております。

政令案に示された「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」

※「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる見込み

●食品又は添加物を製造し、又は加工する者のうち、主として食品又は添加物を製造し、又は加工する施設に併設し、又は隣接した店舗において、その施設で製造又は加工した食品又は添加物の小売販売をする者

●飲食店営業 (一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストランその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、第 35 条第 2 号に該当する営業を除く。同条第 1 号において同じ。) 及び喫茶店営業 (喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。第 35 条第 2 号において同じ。) その他の食品を調理する者として厚生労働省令で定める者

●容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のみを貯蔵し、運搬し又は販売する者

●食品又は添加物を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み、小売販売する者その他の法 50 条の 2 第 1 項第 1 号に規定する一般的な衛生管理により公衆衛生上必要な措置を講ずることが可能なものとして厚生労働省令で定める営業をする者

●上記に掲げる者のほか、一の事業所において食品又は添加物の取扱いに従事する者の数が 50 人未満である者

また、講習会では、衛生管理ファイル

「巡回活動記録簿」の活用を

食品衛生自治指導員（以下「指導員」という）による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな成果を挙げています。今後もこれらの活動を通じて、更なる自主管理の向上にご協力ください。

指導員の皆様には、担当施設の巡回指導を通じて、協会員の食品衛生の更なる向上が図られるようお願いいたします。

巡回活動記録簿の主な変更点

今年度の巡回活動記録簿は、次の点を追加・変更しました。

①現場簡易検査（拭き取り検査）を実施した際の検査件数を記載するよう項目を追加しました。

②今年度からHACCPの制度化に対応するため、従来の「食品衛生自主管理点検表」から「食品衛生管理ファイル」に替えたことか

ら、記録簿欄の項目についても、「点検表の記載状況」を「管理ファイルの記載状況」に変更しました。巡回活動記録簿の点検項目は、次のようになっていますので、記載方法を説明します（記入例を参照）。

●巡回活動記録簿の記入例

①講習会等参加状況

現場簡易検査を実施した際は、実施件数を記載欄に記入してください。

また、各種講習会等に参加した

際は○を記入してください。

②担当施設名等の記入

巡回活動記録簿は十五施設分が、記載できるようになっています。担当施設を巡回する前に、巡回活動記録簿欄の上段部分に「屋号・営業者氏名」を記入してください。

③情報紙の配布から：

担当施設を巡回する際には、情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付をお願いします。

④巡回指導月日の記載

情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付日及び巡回指導を行った月日を記載してください。

⑤整理・整頓・清掃の確認

「食品衛生法施行条例」に基づく「公衆衛生上講すべき措置の基準」（以下、「措置基準」という）により、「施設やその周辺を毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。」と規定されています。これは、食中毒予防や異物混入防止の観点からも重要な事項となっています。

指導員自身の感覚で、良（できている）・未（不十分または未実施）のいずれかに○をしてください。

⑥食品衛生管理ファイル記載状況等の確認

食品衛生法では、食品等事業者の責務として「製造、販売などの食品及びその原材料などの情報に関する記録の作成と保存に努めなければならぬ」と明記されており、衛生状態を日々記録することが重要事項となっています。巡回指導時に食品衛生管理ファイルの活用状況及び記載内容の確認をし

ていただき、記載状況について、良・未のいずれかに○をしてください。

⑦検便実施の確認

個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、「措置基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などにおいても、食中毒発生防止と食品衛生の自主管理確立のために重要な事項となっています。

巡回した施設での検便実施状況を確認の上、実施・未実施のいずれかに○をしてください。なお、実施した際には該当月をカッコ内に記入してください。

⑧賠償保険加入状況の確認

食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をして

ください。

⑨殺虫・殺鼠の実施状況の確認

措置基準により、「施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。」と明記されています。

殺虫・殺鼠の作業が行われた時は、その、実施月を記入してください。

⑩特記事項欄について

巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付された際は、対応方法を記入してください。

⑪食品取扱いの三原則

最終頁に食品取扱いの三原則を記載いたしました。巡回指導の際にご活用下さい。

「巡回活動記録簿」の回収にご協力を

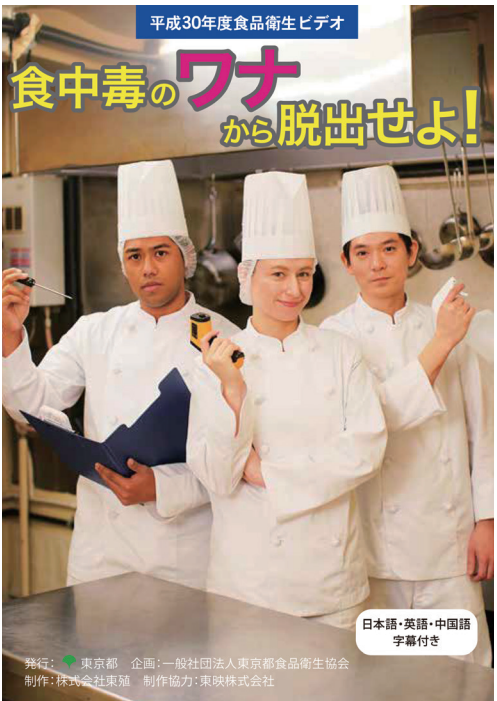
平成三十年度版「巡回活動記録簿」の回収にご協力ください

平成三十年度版の「巡回活動記

食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

今回制作したビデオは、食中毒予防三原則「つけない・ふやさない・やつつける」を怠った時に、

食中毒が発生しやすいことから、この三原則を再認識する作品で、タイトルは『食中毒のワナから脱出せよ！』（収録時間約十八分）カフエレストランを舞台に、ある日の閉店後に従業員三人は、不思議なスゴロクの方で店内に閉



【衛生教育部指導課】
電話 03・3404・0121

なお、今年度より教育用ビデオを販売することが可能となりました。本数に制限がございます。ご希望の方は衛生教育部指導課までご連絡下さい。

速報

東京都食中毒発生状況

①病因物質別発生件数

期間	1/1～6/15	件数	患者数
病因物質			
ウイルス	ノロウイルス	9	175
	カンピロバクター	12	56
	黄色ブドウ球菌	1	4
細菌	ウエルシュ菌	2	103
	腸管出血性大腸菌	2	7
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	7
	アニサキス	27	28
寄生虫			
合計		54	380

②原因施設別発生件数

期間	1/1～6/15	件数	患者数
原因施設			
飲食店営業	一般	38	225
	すし	4	4
	旅館ホテル	1	1
集団給食（要許可）		1	76
魚介類販売業		4	4
飲食店（一般）、菓子製造業		1	39
家庭		2	2
その他		1	27
不明		2	2
合計		54	380

令和元年6月15日現在