

お知らせ版 第181号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(30)91

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 <http://www.toshoku.or.jp>

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に「やっつける」「加熱」

細菌性食中毒予防三原則



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。三年以内に施行される⑤及び⑥や、二年以内に施行されるHACCP制度を含むその他については、施行日や具体的内容を示す政令や省令が、今後、示される予定です。

現在、二年以内の施行に関する政令案と省令案、三年以内の施行に関する政令案について、意見募集が行われたところですので、その概要をお示しします。

二年目以内の施行に関する政令案

「食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令(案)」(二〇一九年五月二十一日から六月十九日まで意見募集)
◎ポジティブリスト制度が導入される「食品用器具・容器包装」の規制対象

の材質は、合成樹脂とすること。
◎「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象とされる、「小規模な事業者その他の政令で定める事業者」は、以下とすること。

- ・食品や添加物を製造、加工する者のうち、主に、食品や添加物を製造、加工する施設に併設や隣接した店舗において、施設で製造、加工した食品や添加物の小売販売をする事業者
- ・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たり、設備を設けて客に飲食させる営業)や喫茶店営業(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)
- ・容器包装に入れられたり、容器包装で包まれた食品や添加物のみを貯蔵、運搬や販売する事業者
- ・食品や添加物を分割して容器包装に入れられたり容器包装で包み、小売販売する者

二年以内の施行に関する省令案

「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令案」(七月二十六日から八月二十四日まで意見募集)
◎「食品や添加物の輸入について」
◎「事業者が遵守すべき衛生管理」の基準は、食品衛生責任者等の選任、施設の衛生管理、設備等の衛生管理、使用水の管理、ねずみ及び昆虫対策、廃棄物及び排水の取扱い、食品や添加物を取り扱う者の衛生管理、検査の実施、情報の提供、回収・廃棄、運搬、販売、教育訓練等とすること。
◎HACCPに関する基準は、危害要因の分析、重要管理点の決定、管理基準の設定、モニタリング方法の設定

- 一 飲食店営業
- 二 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、これを販売する営業
- 三 食肉販売業
- 四 魚介類販売業
- 五 魚介類競り売り営業
- 六 集乳業
- 七 乳処理業
- 八 特別牛乳搾取処理業
- 九 食肉処理業
- 十 食品の放射線照射業
- 十一 菓子製造業
- 十二 アイスクリーム類製造業
- 十三 乳製品製造業
- 十四 清涼飲料水製造業

改善措置の設定、検証方法の設定、記録の作成とすること。
◎小規模等事業者にあつては、上記HACCPに関する基準を簡略化したものとする。

- ◎事業者は、衛生管理計画及び必要に応じて手順書を作成しなくてはならないこととすること。
- ◎HACCPに沿った衛生管理の対象外とされる事業者について
- ◎HACCPに関する基準を簡略化する小規模事業者とされる対象について
- ◎器具及び容器包装の製造における衛生管理の基準等について
- ◎食品の輸出時における輸出食品安全証明について
- ◎と畜場の規定について
- ◎食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査について
- ◎施行期日を令和二年六月一日(予定)とすること

三年以内の施行に関する政令案

「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令(案)」(七月二十六日から八月二十四日まで意見募集)
◎都道府県が施設の基準を定めるべき営業を、次とすること。

- 一 酒類製造業
- 二 豆腐製造業
- 三 納豆製造業
- 四 麺類製造業
- 五 そろごい製造業
- 六 複合型そろごい製造業
- 七 複合型そろごい製造業
- 八 複合型冷凍食品製造業
- 九 複合型冷凍食品製造業
- 十 漬物製造業
- 十一 密封包装食品製造業
- 十二 食肉製品製造業
- 十三 水産製品製造業
- 十四 氷雪製造業
- 十五 液卵製造業
- 十六 食用油脂製造業
- 十七 みそ又はしょうゆ製造業
- 十八 酒類製造業
- 十九 豆腐製造業
- 二十 納豆製造業
- 二十一 麺類製造業
- 二十二 そろごい製造業
- 二十三 複合型そろごい製造業
- 二十四 複合型そろごい製造業
- 二十五 複合型冷凍食品製造業
- 二十六 複合型冷凍食品製造業
- 二十七 漬物製造業
- 二十八 密封包装食品製造業
- 二十九 密封包装食品製造業
- 三十

HACCPに沿った衛生管理を制度化

三十一 食品の小分け業
※乳製品に関しては固形物(バター、チーズ、濃縮ホエイ、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び調製粉乳)に限る。
三十二 添加物製造業
◎公衆衛生に与える影響が少ないものとして、許可や届出としない営業は次のとおりとすること。
一 食品又は添加物の輸入をする営業
二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業(食品の冷凍又は冷蔵を除く)
三 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うち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれがないものの販売をする営業
四 器具又は容器包装の製造をする営業
五 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業

●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います。
また、関係事業者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。

厚生省が食品衛生管理や食品の営業規制に関する検討会を設置

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

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をしました。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お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。

案の意見募集が実施される予定です。それぞれの意見募集が終了後、改めて政省令の内容が検討され、正式に公布されます。

今夏の食品衛生一斉監視 実施結果まとめまる

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。このたび、六月一日から七月三十一日までの実施結果について、速報値を取りまとめましたので、お知らせします。

重点監視項目の結果概要

この期間、食品関係営業施設延べ十萬二千七十一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。また、食品等五千九百四十六検体について検査を実施した結果、大腸菌群が検出された「アイスクリーム」等、計六検体の違反を発見し、必要な措置を行いました。(表1参照)

●HACCPの取組支援
今年の食品衛生一斉監視では、下記の四点について重点的に監視指導を行っています。

●HACCPの取組支援
昨年の食品衛生法改正により、すべての食品等事業者に制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、着実な導入に向けて、食品等事業者二萬二千七十二軒に立ち入り、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

●食中毒対策

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、高齢者施設等延べ六千四百十三軒に対し、監視指導を行いました。その結果、大量調理施設等百七十三軒に対して、生野菜の殺菌

●食品の表示に関する監視指導
期限表示やアレルギー表示等を中心に、二十萬四千二百二十八品目について食品表示法に基づいた表示監視を行いました。その結果、四百二十八品目の食品について、添加物や原産地等の表示を適正に行うよう指導しました。

また、年度末に法の経過措置期間が終了する加工食品等の表示について、講習会を百十六回開催し、五千四百二十一名の事業者に対して指導を行いました。

●国際スポーツ大会に向けた監視指導
ラグビーワールドカップ2019日本大会、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、飲食店や宿泊施設等延べ三萬九千三百軒に対して、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行いました。その結果、千九十一軒に対して、食品の温度管理等について指導しました。

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)			不利益処分	総検査検体数	法違反検体数
				行政指導	改善報告書徴収等	指導文書交付 (衛生指導注意書含む)			
合計	102,071	2,066	2,125	2,076	10	38	1	5,946	6
製造・処理施設	10,522	107	134	121	2	11	0	1,249	5
販売施設	59,860	901	911	909	1	1	0	1,800	0
調理施設	30,930	1,026	1,047	1,015	6	26	0	2,502	0
その他	759	32	33	31	1	0	1	395	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 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)※							その他
			規格基準等が定められている食肉						鶏刺し、 鶏レバー等	
			牛レバー	生食用牛肉 (牛ユッケ等)	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等		
合計	4,075	353	0	61	1	2	5	172	150	0
飲食店営業	3,001	322	0	60	1	2	4	143	150	0
食肉販売業	961	29	0	0	0	0	1	28	0	0
食肉処理業	113	2	0	1	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。

また、近年、食中毒が相次いでいる鶏肉等の生や加熱不十分の調理での提供について、飲食店等の食肉等取扱施設延べ一萬三千三百軒に対する監視指導を行いました。

●公表の予定
今回の一斉監視事業の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
食品等五千九百四十六検体について、五萬八千五百六十七項目の検査を実施し、六検体(七項目)の違反を発見しました(違反率〇・一〇%)。違反品については、改善指導等の必要な措置を行った他、生産者を所管する自治体へ通報を行いました。

●主な違反品
▼大腸菌群を検出した「アイスクリーム」▼残留基準値を超える残留農薬を検出した豚肉。

外食事業者の皆様へ ご存じですか? 米トレーサビリティ法

米トレーサビリティ法とは、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 三年間(消費期限が付されている商品については三か月)

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。

- 雑穀(赤米、黒米等)についても産地の伝達が必要です。
- 店内に産地を知ることができる方法を掲示
- 店内に産地情報を掲示
- メニューに産地情報を記載(お問合せ先) 関東農政局東京都拠点 ☎03・51144・5268

記録の保存例

- 納品書を保存
- 電子媒体で管理

インフォメーション

小規模飲食店事業者の皆様へ「HACCPに沿った衛生管理を理解する講習会」の開催

食品衛生法改正に伴い、全ての食品事業者は令和2年6月から「HACCPの考え方」に沿った衛生管理を行うこととされました。(一社)東京都食品衛生協会は、東京都のご指導の下、小規模一般飲食店を対象とした講習会を開催し、事業者の皆様が「衛生管理計画」の作成をお手伝いをいたします。

HACCPとは何だ? 衛生管理計画はどう作るの? などと悩んでいらっしゃる方、是非ご参加ください。受講料は無料です。

- ▼日時 9月13日(火)午後2時～
- ▼会場 ルミエール府中(府中市府中町2の24)
- ▼日時 10月3日(木)午後2時～
- ▼会場 立川グランドホテル(立川市曙町2の14の16)

参加希望の方は(一社)東京都食品衛生協会指導課(☎03・3404・0121)へご連絡ください。各会場とも定員80名です。

誰がために手を洗う? 「手洗い」の輪 食の安全都民フォーラムの開催

食中毒予防の基本である「手洗い」をテーマに、衛生的な手洗いの方法、実践率向上のための考え方や取組例等について、紹介します。

- ▼日時 9月30日(月)午後1時30分～4時30分
- ▼場所 文京シビックホール・小ホール

▼特別講演 「仕掛けの考え方」と手洗い行動への応用」講師 大阪大学大学院経済学研究科教授 松村真宏氏

▼申込方法 ホームページを御確認下さい。

▼問い合わせ先 東京都健康安全研究センター ☎03・33363・3472