備されたことで、

都が独自に定めてい

これら法に基づく いても整理しました。

「営業業種」が整

内容によって異なります

【法許可を取得している場合】

た食品製造業等取締条例に基づく許可

業種や届出業種は法の業種に包括され

食品や営業形態に変更がない場

現在、法許可を取得しており、

れぞれの業種における取扱いの範囲に

政令に定めている法許可業種をこれま

猶予期間が設けられています。これま

す。 か、

新たな法許

可を取得する必要がある

での営業を継続できなくなるようなこ

とはありません。

手続きは、

次のとおり、

現在の

営業

の法施行日

から3年間

(令和6年5月

報サイト「食品衛生の窓」

0)

「食品衛

■重点監視項目の結果

に関する詳細は、東京都の食品関係情

今回の内容を含めた食品衛生の改正

営業の猶予期間は、令和3年6月1日

法施行日から6か月31日まで)、届出営業

届出営業の猶予期間は、

(令和3年

https://www.fukushihoken.metro. 生法の改正について」をご覧ください

tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei_index

日まで)となります。猶予期間中は切

り替え手続きをしなくとも営業できま

「営業許可業種の見直し」を行

となります

なりますが、切り替えにあたっては本年6月1日以降は、再編後の業種

予期間内に新たな法許可業種の取得

届出をしていただく必要がありま

は継続可能です。

ただし、

、国が示す

だけでなく、届出業種にであっても食なお、改正法の施行後は、許可業種

改正法の施行後は、

品衛生責任者の選任が必要です。

の34業種から32業種に再編成し、

そ

しました。また、長く行われていなかっ

あわせて

「営業届出制度」を創設

を行う営業者の対象を明確にするた CP(ハサップ)に沿った衛生管理_

いが可能です。 業は、引き続き

令和3年6月1日以降も継続する営

引き続き同じ営業形態での取扱

可を取得している場合

当該条例は廃止となりますが、

営業

合も保健所に相談してください。

いただき、対象になると思われる場合、

もしくは対象になるかが分からない場

【食品製造業取締条例に基づく営業許

お知らせ版 第187号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(31)115

東京都

編集:--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





法の改正により制度化された「HAC

厚生労働省は、

30年の食品衛生

ついては図に示しました。 届出業種、許可も届出も不要な営業に

令和3年6月1日からの許可業種や

営業する場合は、

再編後の業種で改め 拡大された内容で

る業種もあります。

て新規に営業許可を取得していただく

必要があります。

●概要

業種が創設され、また、

営業許可業種

わせて廃止することとなりました。 のを法施行日の令和3年6月1日にあ

ることとなったため、この条例その

b

再編後の業種は業種名が同じであって

取扱い内容の範囲が拡大されてい

新たに届出

改正食品衛生法により、

が再編成されました。

東食協ホームページ http://www.toshoku.or.jp

口

業

0

再

編

•

届

業種

0

創

設

切り替えることになります。ただし、きの際に新たな法に基づく営業許可に

予定されている次回の更新申請の手

6月1日から

営業許可・届出制度の概要

新たな制度による業種

へ移行

現在の許可・届出制度

食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造 業、清涼飲料水製造業、ソース類製造業、 乳類販売業、食肉販売業など 34 業種

東京都独自の要許可業種

弁当等人力販売業、食料品等販売業、つ け物製造業、製菓材料等製造業、粉末食 品製造業、そう菜半製品等製造業、調味 料等製造業、魚介類加工業、液卵製造業

東京都独自の要届出業種

給食供給者、卵選別包装業者、行商

許可・届出が不要な業種 上記のいずれにも当たらない業種 (例) 野菜果物販売業、運搬業、 瓶詰・缶詰食品の販売業など

1 飲食店営業

- 2 調理の機能を有する自動販売機により食品 12 アイスクリーム類製造業 を調理し、調理された食品を販売する営業 13 乳製品製造業
- 3 食肉販売業(未包装品の取扱い) 14 清涼飲料水製造業
- 4 魚介類販売業(未包装品の取扱い)
- 5 魚介類競り売り営業 6 集乳業
- フ 乳処理業
- 8 特別牛乳搾取処理業
- 9 食肉処理業 10 食品の放射線照射業

11 菓子製造業

- 15 食肉製品製造業
- 16 水産製品製造業
- 17 氷雪製造業
- 18 液卵製造業
- 21 酒類製造業

- 20 みそ又はしょうゆ製造業

- 19 食用油脂製造業

- ・乳類販売業
- - ・野菜果物販売業

- ・ 魚介類販売業(包装品のみ)

176

⑤その他

に対し表示改善を指導しました。 した。その結果、175品目の食品 食品表示法に基づく表示監視を行いま

令和3年6月1日以降

①食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業、 清涼飲料水製造業、冷凍食品製造業、漬物製 造業、食肉販売業(未包装品)など 32業種

②食品衛生法の要届出業種

①食品衛生法の要許可業種 と

要な業種以外の営業が届出の対象

野菜果物販売業、菓子種製造業 食肉販売業(包装品のみの取扱い)、 食品販売業(弁当等) 集団給食(委託を除く)など

食品・添加物の輸入をする営業、運搬業、容 器包装に入った長期間常温で保存可能な食 品の販売など

22 豆腐製造業

23 納豆製造業

24 麺類製造業

25 そうざい製造業 26 複合型そうざい製造業

27 冷凍食品製造業

28 複合型冷凍食品製造業

29 漬物製造業

30 密封包装食品製造業 31 食品の小分け業

32 添加物製造業

①食品衛生法の要許可業種 と ③届出が不要な業種 以外の営業が届出の対象(以下は例示)

製造・加工業の例

農産保存食料品製造業

- 菓子種製造業
- 粉末食品製造業 いわゆる健康食品の製造業

1 食品又は添加物の輸入業

精米・精麦業 合成樹脂製の器具/容器包装 製造業

調理業の例

- 集団給食(委託の場合、 飲食店営業の許可になる 場合有り)
- ・調理機能を有する自動販 売機(高度な機能を有し、 屋内に設置されたもの)
- ・水の量り売りを行う自販 売機
- ・弁当販売業

販売業の例

- ・食肉販売業(包装品のみ)

2 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍又は冷蔵倉庫業は届出が必要な業種)

3 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない 包装食品又は添加物の販売業(カップ麺や包装されたスナック菓子等)

4 合成樹脂製以外の器具・容器包装の製造業

5 器具・容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち 1 回の提供食数が 20 食程度未満の施設や、農家・漁家 が行う採取の一部と見なせる行為(出荷前の調製等)についても、営業届出は不要

表 1 立入監視指道結果(総括表)

| X 1 工八曲 况 1 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 | | | | | | | | |
|---|-------------|----------|------|-------------|----------|-------|--------|--------|
| | | 立 | 入検査 | 実施状況 | 況 | | 収去検査 | 実施状況 |
| | | 行政措置実施件数 | (内訳) | | | | | ·т |
| | <u> </u> | | 行政指導 | | | | 松 | 法 |
| | 入延件数 | | 口頭注意 | (衛生指導注意票含む) | 改善報告書徵収等 | 不利益処分 | 総検査検体数 | 法違反検体数 |
| 合 計 | 53,730 | 1,012 | 987 | 6 | 19 | 0 | 2,700 | 2 |
| 製造・処理施設 | 4,555 | 72 | 68 | 0 | 4 | 0 | 1,039 | 2 |
| 販売施設 | 36,312 | 460 | 455 | 1 | 4 | 0 | 1,009 | 0 |
| 調理施設 | 12,564 | 480 | 464 | 5 | 11 | 0 | 476 | 0 |
| | | | | | | | | |

熱を行うよう8件の指導を実施しまし 供していた施設等に対して、十分な加 鶏肉等を生又は加熱不十分な調理で提

の監視指導を行いました。その結果、 ついて、飲食店等に延べ 6091件 の生又は加熱不十分な調理での提供に ▼近年、食中毒が相次いでいる鶏肉等

食店に延べ 1161 件の立入検査を 実施し、食品の衛生的な取扱いについ 商品の適切な温度管理等について32件 て監視指導を行いました。その結果、 ▼テイクアウトや宅配等を実施する飲

①クリスマス、年末年始用食品等の検査

リスマスケーキ、正月用そうざい等の 品を発見し、 した「魚肉練り製品」 年末年始用食品を しました。その結果、 短期間に大量に製造され流通するク 製造者に 中心に検査を実施 改善指導を行い 大腸菌群を検出 2検体の法違反

④食品の表示に関する監視指導 もに、衛生管理計画の作成、記録の実 施等の指導を行いました。 査を実施し、制度化の周知を行うとと 業者に延べ1万 6092件の立入検 の周知を行いました。また、食品等事 2467名の事業者に対して制度化 導入に向けて、講習会を8回開催し、 期限表示やアレルゲン表示等を中心 12万9047品目の食品に対し

た、HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法改正により制度化され

になるかは保健所に相談してくださ 現在の取扱いが、再編後にどの業種 町田市は、 食品衛生一斉監視を実施しています。このたび、12月15日までの実施 結果について、 に防止し、 ロウイルス食中毒が多発する歳末期において、食中毒の発生を未然 クリスマス、年末年始、贈答用の様々な食品が大量に流通し、また 5万37 食品の安全 12月1日から30日まで、食品関係事業者等に対する歳末の 速報値をとりまとめましたので、お知らせします。 30軒に立ち入り、2700食品を検査 全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・

健所等から配布されたチラシ等を確認 令

(食品を取り扱っているが許可や

ので、速やかな手続きをお願いします。

猶予期間内の手続きは必須です

をしていない場合】

する保健所に届出をしてください。保和3年11月30日までに営業場所を所管 であっても、今後は届出営業の対象と なる場合があります。その場合は、 法や条例の許可や届出が不要

実施結果の 概 要

品について検査を実施した結果、大腸施しました。また、2700検体の食 体の法違反品を発見 菌群を検出した「魚肉練り製品」2検 食品の衛生的な取扱いなどの指導を実 べ5万3730 この期 いました。 間、 、食品関 (表 1 件の 立入検査を行い、 係営業施設に延 必要な措置を

等について4件の指導を行いました。 ③ HACCP の取組支援 管理の状況等を確認しました。その結 1046 件の立入検査を行い、衛生 ロウイルスによる食中毒を防止するた 腸管出血性大腸菌 ○ 157及びノ 適切な手洗いの徹底、記録の実施 高齢者施設等の給食施設に延べ

②老人ホーム等の集団給食施設に対する 監視指導(〇 157、ノロウイルス対策)

中間報告

12月1日~15日

2020年件数 10年間平均件数

9 10 11 12月

10 11 12月

患者数

267

2,746

24

2

140

124

8

10

1

10

6

15

3,360

患者数

177

29

10

2,548

131

59

2

4

47

1

3

2 3,360

336

月別発生件数(2020年、2010~2019年

7

の 10年間平均) (東京都)

8

8 9

件数

57

16

3

2

6

3

8

4

11 114

21

4

4

2

14

56

2

3

114

件数

月別患者数(2020年、2010~2019年

4 5 6

2020年患者数

10年間平均患者数

5 6

原因施設別発生状況(2020年、東京都)

一般

すし

仕出し

弁当

要許可

届出

届出対象外

表 2 病因物質別発生状況(2020年、東京都)

カンピロバクター

黄色ブドウ球菌

ウエルシュ菌 セレウス菌

腸管出血性大腸菌 毒素原性大腸菌

カンピロバクター及びサルモネラ

ノロウイルス アニサキス

シュードテラノーバ

ユニカプシューラ・セリオラエ

ヒスタミン

次亜塩素酸ナトリウム

植物性自然毒

動物性自然毒

不明

合計

魚介類販売業

飲食店(一般)、そうざい製造業

飲食店(弁当)、魚介類販売業

つけ物製造業

家庭

不明

合計

の 10年間平均)(東京都)

20

15

10

5

3000

2500

飲食店

集団給食

食での発生件数が10件で、昨年の1件

発生件数が最多でした。また、集団給

③原因施設別では、一般飲食店での

から大幅に増加しました。

月別食中毒発生状況(図1)

図2

件数114件、患者数3360名でし おける食中毒事件(速報値)は、発生 (2020年) の東京都に

た。発生状況の主な特徴は、次のとお

る食中毒発生件数が最多でした。アニ 来となりました。 多く、3千名を超えたのは平成元年以 ·少なかったものの、患者数は非常に ①発生件数は過去10年間の平均値よ キスは4年連続で発生件数1位です。 ②病因物質別では、アニサキスによ

6月 (9名) でした。 最少は4月(5名)、次に少ないの 名)、11月(130名)の4か月でした。 様に過去10年間の平均患者数を下回 ウエルシュ菌による食中毒1件が発生 中毒1件が、2月は患者数184名の 2548名の毒素原性大腸菌による食 たことによるもので、8月は患者数 ちらの月も大規模な食中毒が発生し た月が多く、上回ったのは2月(251 しました。全体的には、発生件数と同 (2558名)、10月 1 4 3

発生が多い4月には、家庭でスイセン を誤食したことによる食中毒が発生 また、植物性自然毒による食中毒の バクターの発生が多くなりました。 ました。発生件数が多かった2月は、 件)で、緊急事態宣言の期間と一致し ノロウイルスによる食中毒が多く発生 4月(3件)、次に少ないのが5月 9月から11月にかけてはカンピロ 5

で、次いで2月の251名でした。ど 患者数は、8月の2558名が最多

た。全体的には過去10年間の平均件数

上回ったのは2

発生件数は、2月の19件が最多でし

に示しました。

月別食中毒発生状況を図1及び図2

中毒が発生しました。 11月には素人調理によるフグの食

原因施設別発生状況 (表1)

原因施設別発生状況を表1に示しま

した。

2746名(82%)、 10件 (9%) でした。 し) が16件 (50%) で一番多く、次いで飲食店 患者数では飲食店 発生件数は、 (4%)、集団給食が合計 飲食店 (一般) が5件 集団給食が合 (仕出し) す が

計271名 267名 (8%) の順でした。 病因物質別発生状況(表2、図3) 1 (8%), 飲食店

(18%)、ノロウイルス14件(12%)と件(49%)、カンピロバクターが21件 ピロバクターが177名 (5%) の順ウエルシュ菌336名 (10%)、カン は毒素原性大腸菌2548名(76%)、 した。 全体の約8割を占めており、患者数で 発生件数は、多い順にアニサキス56 病因物質別発生状況を表2に示しま

スは発生件数が多い状況が続いていま 期間内で最少の発生件数でした。 数推移を図3に示しました。アニサキ年(2020年)の病因物質別発生件 が、カンピロバクターとノロウイル 平成22年(2010年) から令和2

◎細菌性食中毒

ない野菜加工品 難です。過去の事例では、 は、 毒は、平成29年(2017年)の刻み 出し弁当による食中毒で提供食数が多 経路は明らかではありませんでした。 の食中毒の発生がありましたが、 すが、原因食品の汚染経路の追究は 等が原因で発生すると推定されていま した。毒素原性大腸菌による食中毒 のりによるノロウイルス食中毒以来で かったため、大規模な食中毒となりま 発生し、患者数2548名でした。仕 した。都内で1000名を超える食中 毒素原性大腸菌による食中毒が1件 人のふん便由来で汚染された食品 和え物等) 加熱工程

で全体の約9割でした。 スは、令和2年 (2020年)

◎ウイルス性食中毒

のデータによると都内でのノロウイル 染が原因ですが、感染症発生動向調査 有していた調理従事者由来での食品汚 ス食中毒の大半が、ノロウイルスを保 13件、12月に1件の発生で、4月以降 数は2010年以降の期間中最少 い状況が続いています。 ス等による感染性胃腸炎の発生が少な 発生が少ない状況でした。ノロウイル 3)で、14件でした。1月から3月に ノロウイルスによる食中毒の発生件 そのため、

れます ないなどが食中毒予防法としてあげら しない、消毒されていない水を飲用し 従事者は食品に直接触れる作業に従事 食品は中心温度75度で1分以上加熱す て消毒する、下痢等の症状がある調理 青果物は十分に洗浄し必要に応じ

熱不十分な鶏肉料理や二次汚染が発生 生件数は減少しました。大半が飲食店カンピロバクターによる食中毒の発 要因でした。 ました。鶏刺し、 の食中毒が1件あり患者数は多くなり 般)で発生しましたが、集団給食で 鶏わさ、焼き鳥等加

量に調理し、調理後の冷却が速やかに 殖しやすい品温が長く続 殖しやすい品温が長く続いたことが発行われなかったなどの理由で、菌が増 提供食数が多く、 生しました。給食、弁当等が原因で 生要因と考えられました。 336名と多くなりました。前日に大 ウエルシュ菌による食中毒が4件発 患者数が合計して

れます。ただし、体調

不良があった調 た事例もありま

理従事者が原因となっ

したので、従事者の健

康状態を毎日確

理従事者がノロウイル

スに感染するこ

とも少なかったのではないかと推測さ

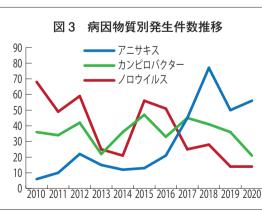
◎寄生虫

シューラ・セリオラエ

工の際に目視で確認をする、中心部ま れました。内臓を早めに除去する、加 を通じて発生しており、 カなどが喫食された魚種としてあげら す。サバ、アジ、イワシ、ヒラメ、イ 使われた種々の魚が原因となっていま による食中毒(アニサキス症)は年間 アニサキス及びシュ 刺身や寿司に ドテラノーバ

アニサキスによる食中毒の予防法とな ユニカプシューラ・ ふん便からこの セリオラエは病

アニサキス



シュードテラノーバが2件、ユニカプ アニサキスによる食中毒が56件、 が1件発生しま

は60度で1分以上の加熱をすることがでマイナス20度で24時間以上の冷凍又

発生しています。令和2年に発生した 寄生虫を検出したため 原性を研究中の寄生虫ですが、下痢症 1件は、複数の患者の に関与すると考えられる事例が過去に 食中毒と決定

ウイルス

寄牛虫

化学物質

自然毒

亜塩素酸ナトリウムに ヒスタミンによる食 よるものが1件 中毒が3件、 次

食中毒を防止するために

やっつけるを着実に実行することが基 予防三原則①つけない②増やさない③ 食中毒を予防するためには、食中毒

うに衛生管理計画を作成し、毎日実行 などして取り組んでいただくようお願 界団体が作成した手引書を参考にする 減少することが期待されています。業 た。食中毒予防三原則を実行できるよ 食品衛生管理を行うこととなりまし していくもので、これにより食中毒が 食品等事業者はHACCPに沿った 発生しました。

タミン生成菌の増殖に伴い、魚の成分 身魚の温度管理に不備があると、ヒス ですが、令和2年はブリの照り焼き、 であるヒスチジンからヒスタミンが生 原因食品でした。流通全体を通して赤 シイラのごまだれ焼、きつねうどんが 食中毒の原因食品は赤身魚がほとんど 集団給食で発生しました。ヒスタミン ヒスタミンによる食中毒は3件とも

のです。このような事例は過去にも発 いた水を誤って提供したことによるも させないための温度管理が食中毒予防 生しています。消毒中であることが全 に重要となります。 ンは加熱しても分解しないため、生成 成し、食中毒が発生します。ヒスタミ 次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒 飲食店で消毒中のボトルに入って

員にわかるように表示をするなどが対 策としてあげられます。

◎自然毒

者は食品に直接触れる

作業に従事しな

いことが食中毒予防のポイントです。

認し、おう吐、下痢症状のあった従事

採取しない、よく似た植物が混在しな 的に多く発生しており、 近年、スイセンによる食中毒は、全国 をニラと誤認したことが原因でした。 いよう離れた場所に植えるなどの対策 よく確認し、植えた覚えがない植物は ンを誤食したことによる食中毒が発生 しました。庭に自生していたスイセン 植物性自然毒として、家庭でスイセ 動物性自然毒による食中毒として 自分で釣ったフグを素人調理した 形態や臭いを

ことによる食中毒が発生しました。フ グによる食中毒は命にかかわりますの 素人調理は厳禁です。