

# 食品衛生自治指導員

## 指導員だより 第263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](http://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](http://www.toshoku.or.jp)

印刷物規格表  
第1類印刷番号(2)71

# 改正食品衛生法が完全施行されました

## 6月1日から 新たな営業許可と届出制度

平成30年6月1日、15年ぶりに食品衛生法が改正され、新たな「営業の許可制度」「営業の届出制度」が今年の6月1日から始まりまし

### 営業許可制度の見直し

今回の食品衛生法の改正では、食中毒のリスクや過去の発生状況などを踏まえ、新たな許可業種が設定されました。また、原材料や製造工程が共通する業種を統合したことにより、従来34業種あった許可が32業種に見直しされました。

#### 【新しく設定された許可業種(抜粋)】

- ▼漬物製造業(※)
  - ▼水産製品製造業
  - ▼複合型そうざい製造業
  - ▼冷凍食品製造業
  - ▼複合型冷凍食品製造業
  - ▼密封包装食品製造業 など
- (※)については、東京都独自の許可制度において、営業許可が必要でした。

#### 【原材料や製造工程が共通する業種を統合(抜粋)】

- ▼「みそ製造業」と「しょうゆ製造業」を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」へ。
- ▼「あん類製造業」は「菓子製造業」に統合。
- ▼「喫茶店営業」は「飲食店営業」に統合。

#### 【1つの許可業種で取り扱える食品の範囲が拡大(抜粋)】

「飲食店営業」の許可を受けた施設で作ったケーキを販売する場合は、飲食店が調理提供している食品の持ち帰りの範囲内であれば、新たに「菓子製造業」の許可は不要。

### 新しい施設基準

今回の改正では、業種の見直しに合わせて、施設の基準も改正されました。今回改正された食品衛生法に基づく許可を得るには、改正された施設の基準を満たす必要があります。

施設の基準には「第1 各営業に共通する基準」を遵守するのに加え、業種に応じた「第2 営業ごとの特定基準」にも合致する必要があります。そのほか、生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設については、それぞれ施設の基準が定められています。

#### 【第1 各営業に共通する基準】

共通基準は5つの項目に分かれています。

- ①施設
  - ②区画
  - ③施設の構造及び設備
  - ④機械器具
  - ⑤その他
- 特に、従事者の流水式手洗い設備の基準が従来の施設の基準と異なっています。

#### 【施設基準抜粋】

▼従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

▼「菓子製造業」の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、新たに「飲食店営業」の許可は不要。

▼「食肉製品製造業」の許可を受けた施設で、食肉製品に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用した「そうざい」についても、製造することが可能。

#### 【例】菓子製造業

原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

新しい許可の申請方法や施設基準の概要については、この手引も参考にご覧ください。

#### 【食品関係営業許可申請の手引】

[https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatochokede/files/kyoka\\_tebiki2021.pdf](https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatochokede/files/kyoka_tebiki2021.pdf)



### 営業の届出制度の創設

食品衛生法の改正により、原則として食品を取り扱う全ての営業者に「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」の取組が求められることになりました。この衛生管理の対象を把握するための新たな仕組みとして、「営業の届出制度」が創設されました。

これまで保健所へ届出をしていなかった営業についても、今後は届出が必要となる場合があります。また、従来の許可業種のうち、食中毒のリスクが低いと考えられる一部の業種も届出へ移行しました。

▼「乳類販売業」は許可から届出へ移行。

▼「食肉販売業」と「魚介類販売業」のうち包装品だけを扱っている場合は届出へ移行。

▼「魚介類販売業」  
なお、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、届出が不要な業種もあります。

### 速報

## 東京都食中毒発生状況

#### ①病因物質別発生件数

病因物質	1/1～6/15		
	件数	患者数	
ウイルス	ノロウイルス	5	46
細菌	カンピロバクター	4	12
	黄色ブドウ球菌	1	21
	ウエルシュ菌	1	112
	腸管出血性大腸菌	1	3
寄生虫	アニサキス	18	18
化学物質	次亜塩素酸ナトリウム	2	3
合計		32	215

#### ②原因施設別発生件数

原因施設	1/1～6/15		
	件数	患者数	
飲食店営業	一般	23	70
	仕出し	1	21
集団給食(要許可)		1	112
魚介類販売業		2	2
菓子製造業		1	6
家庭		3	3
不明		1	1
合計		32	215

令和3年5月31日現在

### 経過措置期間について

届出制度は、令和3年6月1日から始まっています。すでに営業中の場合は令和3年11月30日までに管轄の保健所に届出することになります。

今回の改正法では、新たな許可制度が施行され、現在営業している営業者であっても、原則新規で許可を取得又は届出をする必要があります。ただし、営業者の業種等に応じて、新規許可の申請を猶予するなどの経過措置が取られています。

なお、令和3年6月1日以降に新たに営業を開始する場合は経過措置の対象とならず、営業開始までに新制度に基づく許可又は届出が必要になります。

経過措置の詳しい概要はこちらをご覧ください。

[https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/files/kyoka\\_todoboke\\_keikasoipdf](https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/files/kyoka_todoboke_keikasoipdf)



行っている営業行為によって取得する許可、届出が異なる場合があります。詳しい内容についてはお近くの保健所に相談ください。





# 「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。

## 巡回活動記録簿の記入

- 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。
- 担当施設名等の記入**  
巡回活動記録簿は15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。
- 情報紙の配付から**  
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。
- 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。
- 整理・整頓・清掃の確認**  
「食品衛生法施行条例」に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」（以下、「措置基準」）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。
- 食品衛生管理ファイル記載状況等の確認**  
「食品衛生法施行条例」に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」（以下、「措置基準」）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。
- 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。
- 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。
- 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1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。**

## 巡回活動記録簿の記入例

巡回活動記録簿						
屋号	東食飯店			東食 太郎	特記事項	
お知らせ版配付	6月	9月	12月	3月		
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月15日	3月12日		
整理・整頓・清掃	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>		
点検表の記載状況	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>	良・ <input checked="" type="radio"/>		
検便	実施(8月)・未実施					
賠償保険	加入・未加入					
殺虫消毒	殺虫(実施8月)・殺鼠(実施10月)					

※良・未の記載は、良=できている 未=不十分または未実施  
 ※検便は実施・未実施のどちらかに○をつけ、実施の際は実施月を記入します。  
 ※賠償保険欄は加入・未加入のどちらかに○をつけてください。  
 ※殺虫・殺鼠欄は実施されている場合は実施月を記入します。

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1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。

## 教育用ビデオが完成 「トリ・ア・エズ やってみよう！ ハサップはじめの一歩」



東京都より制作委託を受け、都八王子市・町田市・区の保健所等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、コーデックスHACCPの7原則12手順を分かりやすく解説。タイトルは「トリ・ア・エズ やってみよう！」

今年度は、消費者向けにテイクアウト利用時の注意点をわかりやすく、解説したパネルを作成しました。

街頭相談・消費者懇談会等で御活用いただき、消費者等への普及啓発をよろしく願っています。

また、消費者庁作成のリーフレット「食中毒を防ぐために」テイクアウト等を利用するときのハサップはじめの一歩（収録時間約20分）。

食堂のチエさんとケーキ屋のケンさんがハサップ講習会の案内を見て、よく分らず困っていると、突如宇宙船が着陸。中から降りてきたのは、ハサップに詳しい宇宙飛行士と鳥型ロボット「トリ・ア・エズ」。飛行士とトリは、チエさん、ケンさんにいきなりハサップの話をし始めるが、分りやすい説明とイラストで、ハサップの原則を解説。チエさん、ケンさんと一緒にハサップ導入のためのはじめの一歩を踏み出しましょうという内容となっています。

ご希望の方は協会ホームページにある「衛生教育事業」内の「出版物のご案内」↓「有料出版物」↓「食品衛生教育用ビデオ」↓「食品衛生教育用ビデオ申込書」をダウンロードして頂き、記入の上、衛生教育部指導課までご連絡下さい。【衛生教育部指導課】 ☎03-3404-0121

## 「巡回活動記録簿」の回収にご協力を

2020年度版の「巡回活動記録簿」を令和3年度に各地域食協で開催される指導員会や理事会等で回収させていただきます。返却の際には、講習会等参加状況・巡回活動記録簿欄の記載内容をご確認の上、指導員部長または管轄総合事務所まで返却ください。

## テイクアウトはお早めに召し上がれ 街頭相談用パネルが完成しました

～食中毒を防ぐために～

テイクアウト等を利用するときのポイント

- ◆ 購入後は **長時間持ち歩かない!**
- ◆ 持ち帰ったら **すぐに食べる!**
- ◆ 再加熱は中心まで **しっかり加熱!**
- ◆ 食べる前には **しっかり手洗い!**

【食中毒予防の3原則】  
 につけない  ふやさない  やっつける

街頭相談所や消費者懇談会で活用されるパネル(写真右①②)と、消費者庁が作成したリーフレット(写真上)

テイクアウトはお早めに召し上がれ  
 ～現場は特に注意しましょう！～

新型コロナウイルス感染症対策でテイクアウトの利用が増えています。テイクアウトは店内で食べる時と比べて、調理から食べるまでの時間が長～い！

テイクアウトは食中毒予防の3原則を守って安全に

テイクアウトの3原則

- 1 食べる前には **しっかり手洗い!**
- 2 購入したら **長時間持ち歩かない!** 持ち帰ったら **すぐに食べる!** 場合は冷蔵庫など、室温に放置しない
- 3 再加熱する場合は **しっかり加熱!**

テイクアウトの3原則

- 1 食品に付着した微生物をふやさない
- 2 食品に付着した微生物を殺す
- 3 食品に付着した微生物を洗い落とす