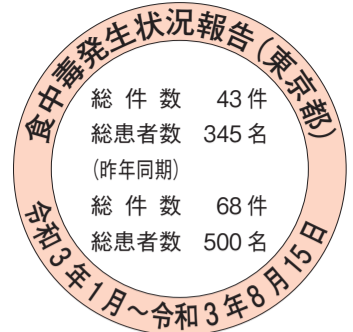


食品衛生責任者

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](https://www.toshoku.or.jp) で検索

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



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入

今年の6月1日付で施行された食品衛生法の新しい制度の1つに食品用器具・容器包装（以下「容器包装」と略します）のポジティブリスト制度があります。食品の衛生管理に国際標準といえる HACCP が導入されたように、容器包装のポジティブリスト制度も国際的な動向を見据えて導入されました。合成樹脂製の容器に入れたり、包材で包装した製品を製造する食品事業者の皆さんにも新制度への対応が求められます。今回は新しいポジティブリスト制度について説明します。

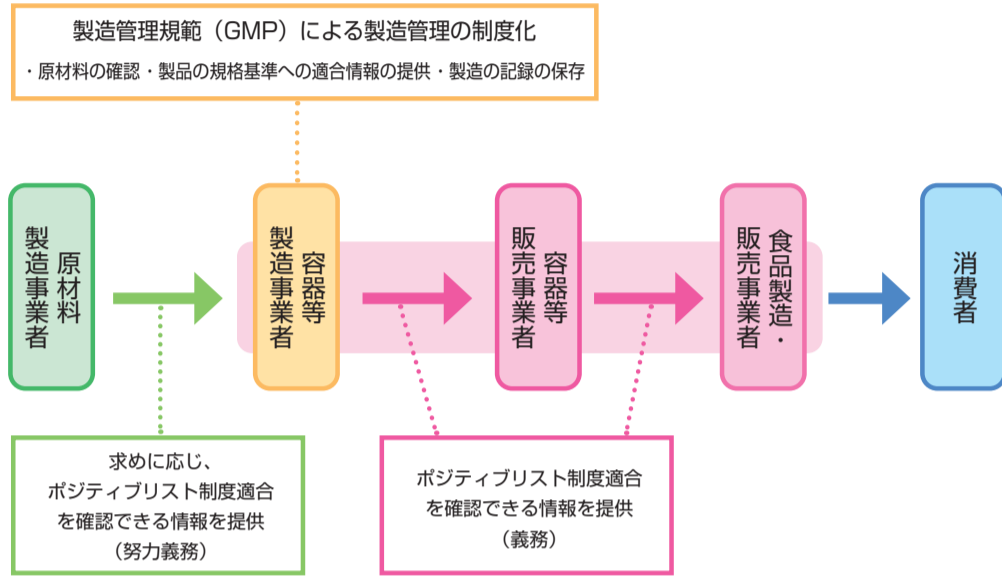
ポジティブリスト制度とは？

ここでいうポジティブリストとは、ある目的で使つてよい物質や、その使つてよい量などの条件が記載されたリスト（一覧表）のことです。対象となる製品の製造

者や使用者はこのリストに記載された物質のみを使用して、基準値を守つた製品を作ることが求められます。日常生活で使う言葉ではないので難しく感じるかもしれませんが、実はポジティブリス

ト形式は食品事業者の皆さんには身近な考え方です。食品衛生法では指定添加物や農薬の基準もポジティブリスト形式で運用されています。指定添加物は一覧表に記載されたそれぞれの添加物について「使つてよい食品の種類」と「使つてよい量の上限」が決められていることは食品製造者の皆さんはよくご存じだと思います。この指定添加物を「合成樹脂」やその「添加剤」に置き換えて考えると分かりやすいと思います。

容器包装事業者に求められる対応



「基ボリマー」と呼ばれる合成樹脂の基材になる原材料の「乳・乳製品」に混入することで合成樹脂に柔軟性などの好ましい性質を付与する「添加剤」の一覧の2つのリストから構成されています。

リストに記載していること

は制度の対象になっていません。ただし、例えば紙コップのように紙の容器の内側に樹脂を塗つたり、シートを張ることで食品に接する面に樹脂の層ができている場合は制度の対象になります。逆に木材に合成樹脂を浸透させた素材のように原材料として合成樹脂を使つても、その層が出来ていない材質は制度の対象外になります。

外国のポジティブリスト制度

容器包装のポジティブリスト制度は1958年に米国で始まったものが最初です。EUでは2010年から合成樹脂を対象にポジティブリスト制度が始まっています。アジアでは中国、インド、インドネシア、ベトナムでポジティブリスト制度による規制が行われています。

対象となる材質は？

今回の新しいポジティブリスト制度の対象になる材質は合成樹脂です。紙や金属、木製の容器包装

求めに応じ、ポジティブリスト制度適合を確認できる情報を提供（努力義務）

一口にポジティブリスト制度といっても、国や地域により規制の対象になる物質や基準値の設定方法が異なっています。しかし、容器包装の安全性に関する規制の方式としてはポジティブリスト方式が世界の主流になりつつあるといえます。

義務を確認できる情報を提供（義務）

「食品区分」には「酸性食品」「油脂及び脂肪性食品」「乳・乳製品」「酒類」「その他の食品」の五種類の対象食品区分があり、それぞれについて容器包装としての使用の可否が決められています。

「最高温度」はその材質で製造された容器包装が使用される際に達することが許される温度を「70℃」「100℃」「100℃を超え」の三分類に分けて規定されています。

「合成樹脂区分」は材質を7つの区分に分類しています。この区分は添加物の使用基準に関係します。

「添加剤」のリストには「基ボリマー」の「合成樹脂区分」に示された7つの区分に対して、それぞれ使用の可否や添加率の上限が示されています。

現在厚生労働省から公表されているポジティブリストには添加剤だけで1600種類以上の物質が記載されています。私たちが日常生活で使っている合成樹脂製の容器包装にも実は様々な種類があることが驚かされます。

新旧制度の違いは？

ポジティブリスト形式については既に説明しましたが、これに対し、今までの制度はネガティブリスト形式と呼ばれます。ネガティブリスト形式では、容器包装に使つてよい材質や添加剤は特に指定されていませんが、完成品から溶出しないといけない物質（重金属など）と守るべき基準値や試験方法などが決められています。

求められる対応は？

ポジティブリスト制度を遵守した製品を作つたり輸入したりするのは容器包装の製造者や輸入者の義務です。その他にポジティブリスト制度では容器包装を販売する流通業者や、仕入れた容器包装に食品を入れて最終製品を製造する食品製造業者にも、自社が取り扱う容器包装がポジティブリスト制度を遵守した製品であることを文書で確認する義務が課せられています。

そのための、今後は対象となる事業者は必要な文書を取引先などから入手して保存しておく必要があります。文書の様式は特に決められていないので、必要なことが記載されていれば、既存の証明書や仕様書などを活用することも可能です。

これからは保健所による立入検査の際に、保存している文書の提示を求められる可能性があります。文書はすぐに取り出せるよう

に保存しましょう。今回の法改正で HACCP が制度化されました。皆さんが使用している合成樹脂製容器包装の安全性チェックと文書の保存も定期的な確認事項の1つとして皆さんが作成する HACCP プランに盛り込んでおいた方がよいでしょう。なお、文書に記載されている必要のある確認事項は「ポジティブリストを遵守した製品である旨」のみです。そのため、容器包装の製造者や輸入者が情報提供を望まない場合は、このことを理由に製品の原材料が細かく記載された配合表などの提出を求めることはできません。

営業届出とリコール情報の届出

今回の法改正で新しくできた制度の1つに営業届出制度があります。合成樹脂製容器包装の製造・加工業は届出対象業種となっています。該当する事業者は氏名や所在地を管轄の保健所長に届出をする必要があります。届出の手続は厚生労働省の食品衛生申請等システム※を使えば、インターネット上でできます。

合成樹脂以外の容器包装の製造者や、合成樹脂製容器包装であっても製造者以外の輸入者や販売者は届出の対象外です。

食品リコール情報の届出制度も新しい制度の1つですが、容器包装も制度の対象になっていません。法の基準に違反した容器包装を製造、輸入したり、使用したことなどを理由に製品の自主回収を行う場合は、制度に沿って都道府県知事にその旨を届出する必要があります。

食品関係事業者の皆さんも、食品衛生法改正による容器包装の新しい制度を理解した上で、必要な対応を取りましょう。

※食品衛生申請等システム URL <https://fhasmhw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



今夏の食品衛生一斉監視 実施結果まとめまる

中間報告

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、6月1日から8月31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ています。このたび、6月1日から7月31日までの実施結果について、速報値を取りまとめました。

実施結果の概要

この期間、都内の製造施設、販売施設、調理施設等の食品関係営業施設等に対し、延べ7万9787件の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理、取扱食品の表示等について監視指導を行いました。その結果、不適切な食品の取扱いを行っていた施設等に対し1524件の指導を実施しました。

重点監視項目の結果概要

今夏の食品衛生一斉監視では、下記の項目について重点的に監視指導を行っています。

- 食中毒対策（大量調理施設等、食肉等の監視指導）

HACCPの取組支援

食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、講習会を135回開催し、食品等事業者4721名に対し、衛生管理計画の作成方法や記録のつけ方等、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けた情報提供を行いました。また、

食肉等の監視指導

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、弁当製造施設等の大量調理施設に対し、延べ3153件の立入検査を実施しました。その結果、生野菜の殺菌等、食品の衛生的な取扱いについて96件の指導を行いました。

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会関係施設の監視指導

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に当たり、選手や関係者の利用が想定される競技会場の食品関連施設や、競技会場へ食品を納入する施設等に対し、延べ2262件の立入検査を実施しました。競技会場の監視指導においては、会場が湾岸地域等特定の地域に集中しており、会場を所管する自治体のみで行うことが困難であることから、都及び区相互間で応援職員を派遣し、連携協力して実施しました。その結果、HACCPに沿った衛生管理の実施や、食品の温度管理の徹底等について、144件の指導を行いました。（表3）

食品等の取去検査結果

食品等3654検体について、3万7989項目の検査を実施し、1検体（1項目）の違反を発見しました（違反率0.03%）。違反品については、輸入者を所管する自治体に通報しました。（表6、表7）

今後の予定

今回実施した一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

化学検査

保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬、動物用医薬品等の化学検査を1万9775項目実施しました。その結果、基準値を超える残留農薬を検出した「冷凍菜の花」1検体（1項目）が違反となりました。

再掲

433検体の輸入食品について、9974項目の検査を実施しました。その結果、基準値を超える残留農薬を検出した「冷凍菜の花」1検体（1項目）が違反となりました。

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)	改善報告書徴収等				
合計	79,787	1,524	1,505	0	19	0	3,654	1
製造・処理施設	7,771	143	134	0	9	0	598	0
販売施設	49,139	709	708	0	1	0	1,239	1
調理施設	22,174	647	638	0	9	0	1,587	0
その他	703	25	25	0	0	0	230	0

表 2 食中毒対策（大量調理施設等、食肉等の監視指導）

	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)	改善報告書徴収等				
大量調理施設等の監視指導	3,153	96	94	0	2	0	1,055	0
食肉等の監視指導	10,893	187	187	0	0	0	106	0

表 3 東京 2020 大会関係施設の監視指導結果

	立入検査実施状況					検査実施状況			
	立入延軒数	行政措置実施件数	(内訳)			収去検査実施状況			
			行政指導	不利益処分		総検査検体数	法違反検体数	迅速検査	
		口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	改善報告書徴収等					
合計	2,262	144	144	0	0	0	183	0	136
大会会場の食品関連施設									
調理施設	959	101	101	0	0	0	91	0	129
販売施設	248	22	22	0	0	0	4	0	7
その他	292	7	7	0	0	0	0	0	0
大会会場へ食品を提供する施設									
弁当調理施設	22	2	2	0	0	0	12	0	0
製造・調理施設	47	2	2	0	0	0	41	0	0
その他	6	0	0	0	0	0	0	0	0
宿泊施設	78	10	10	0	0	0	3	0	0
その他食品関連施設	610	0	0	0	0	0	32	0	0

表 4 表示監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	違反率
食品表示法に基づく表示監視	177,264	227	0.13%

7万9787件に立ち入り、3654検体を検査

表 5 テイクアウト等施設の監視指導結果

	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)	改善報告書徴収等				
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	2,916	64	64	0	0	0	18	0

表 6 食品等の収去検査結果

	総検査検体数	法違反検体数	違反率	(内訳)				
				総検査項目数	細菌検査		化学検査	
					項目数	違反項目数	項目数	違反項目数
合計	3,654	1	0.03%	37,989	18,214	0	19,775	1
国産品	3,221	0	0.00%	28,015	17,179	0	10,836	0
輸入品	433	1	0.23%	9,974	1,035	0	8,939	1

表 7 収去検査により発見された法違反品及び措置

番号	違反法違反条文	違反内容	分類	一般名称	検査結果	備考（行政措置の内容等）
1	食品衛生法第13条第3項	農薬等の残留基準違反	冷凍食品	【輸】冷凍菜の花（中国）	ピリダベン* 0.02ppmを検出	輸入者を所管する自治体に通報

*殺虫剤として使用される農薬、菜の花の基準値0.01ppm(一律基準) 【輸】は、輸入品を示す