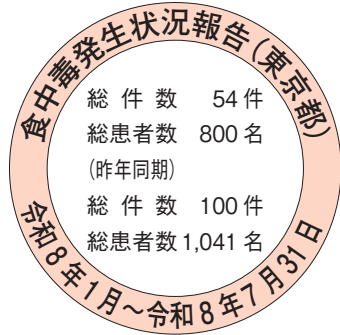


発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
東京都・食品監視課のホームページ [食品衛生の窓](#) で検索

細菌を
「つけない」
「清潔」
「ふやさない」
「迅速または冷却」
「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>

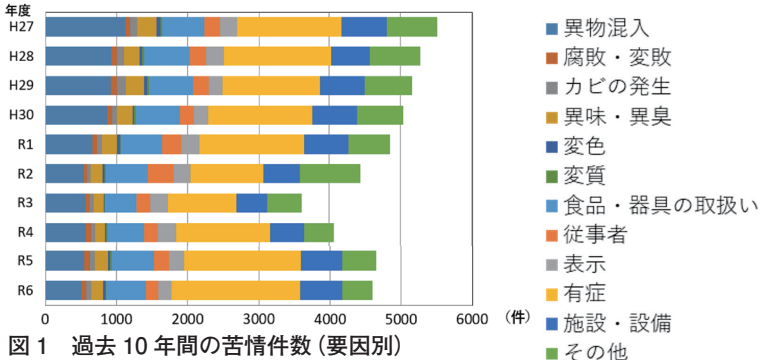


図1 過去10年間の苦情件数(要因別)

令和6年度、保健所等に寄せられた食品に関する苦情件数(要因別)は東京都全体で4597件であり、令和5年度と比べて約1.1%減となりました。過去10年間では、平成27年度をピークに減少傾向にありましたが、コロナ禍を経て、やや増加しています(図1)。

内訳は「有症」が最多で1807件(39.3%)、次いで「施設・設備」が585件(12.7%)、「食品・器具の取扱い」が552件(12.0%)、「異物混入」が505件(11.0%)という結果となりました(図2)。

異物混入の苦情要因(図3)を見ると、ゴキブリ等の「虫」が最も多く、126件(25.0%)、

令和6年度

都内の食品苦情 4597件

要因は「有症」が最多

「施設・設備」に関するものが次ぐ

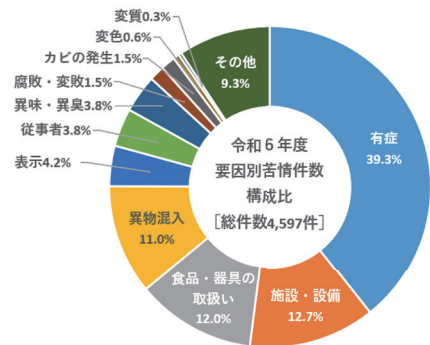


図2 令和6年度要因別苦情件数割合

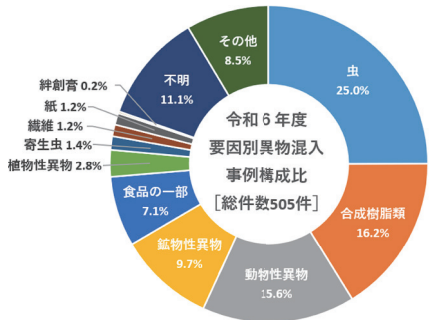


図3 令和6年度要因別異物混入事例割合

事例1 かき揚げの中からビニール片

《概要》 スーパーで購入したかき揚げにビニール片が混入していた。異物は、仕入品の包材の口を止めていたテープであると推定された。

《調査結果》 包材開封時に、口を止めていたテープが抜け落ち、包材内の食材をボウルに移した際に混入したことが考えられた。

メーカーでは、異物混入防止のために包材開封時には、ハサミでビニール袋を切り離さないこととしているが、切り離した場合、作業者が切れ端をゴミ

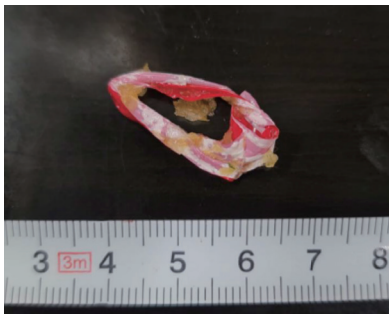


図4 発見された異物

事例2 洋生菓子にカビ様異物

《概要》 お土産で受け取った洋生菓子を開封したところ、中に入っていた個包装の一つが黒く変色していた。

《調査結果》 個包装内の脱酸素剤が有酸素状態を示す紫色(逸脱色)に変色していたこと等から、黒変の原因はカビと推察された。販売施設では保管方法に問題はなかったが、同様苦情が2件あり、製造施設へ情報提供されていた。

当該品は、個包装の一边のシール部にシール不良があり(図5)、そこから空気が流入し、カビが発生したと推察された。

シール不良は、包装機の熱圧着刃で切り離されるはずのフィルムが刃に貼り付き、その後に熱圧着した製品に付着したことで発生したと推察された。

包装機は、熱圧着刃に付着した微小樹脂の除去及び樹脂付着防止



図5 当該品(シール不良あり)



図6 参考: 通常品

◎異物の混入を防止するために
一言に「異物」と言っても、その内容は図3に示すとおり、多岐にわたります。異物の種類や発生要因はさまざまであるため、それぞれの特性に応じた対策を講じることが重要です。また、異物混入は、内容によっては報道で大きく取り上げられたり、SNS等で拡散されたりすることで、消費者からの信頼を損なうおそれがあります。さらに、問い合わせや回収等の対応に追われる場合もあります。特にガラス片や金属片等の硬質異物は、口内を切る、歯が欠けるなどのけがにつながる可能性があるため、注意が必要です。代表的な異物について、具体的な防止対策を紹介します。

①「虫」の混入防止対策
虫の混入を防ぐためには、外部からの侵入防止と施設内での発生防止が重要です。窓やドアの開放を避け、網戸や必要に応じてトラップを設置しましょう。また、段ボールの作業場への持込みを避け、食品残渣が残らないよう、作業場や排水管、グリストラップ等を定期的に清掃しましょう。

②「合成樹脂類・鉱物性異物」等の混入防止対策
作業場内を整理整頓し、異物を発生させないことが重要です。不必要な物品や異物混入の恐れのある物品の持込みを避けることも、持ち込んだものは記録管理し、作業後は紛失していないことを確認しましょう。また、器具・機器の破損や部品の緩み、容器・袋の断片等にも注意し、食品に混入しないよう適切に管理しましょう。

③「毛髪」の混入防止対策
作業着や帽子を適切に着用し、作業場に入る前や作業中に、ローラー等で毛髪を除去する習慣を徹底しましょう。

異物混入はいつでも起こり得るものです。日頃からリスクを従業員全員で共有し、異常発生時の対応方法を明確にして、迅速に対応できる体制を整えましょう。

東京都における「HACCPに沿った衛生管理」の取組支援

令和3年6月に「HACCP（ハサップ）」に沿った衛生管理」が制度化されてから5年が経過しました。東京都では、事業者の皆様が「HACCPに沿った衛生管理」の取組を着実に継続できるよう、様々な支援事業を実施しています。

食品衛生管理ファイル 1（対象施設・小規模な一般飲食店）

東京都では、小規模な一般飲食店事業者向けの「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理のための「手引書」の内容をベースに、衛生管理計画と記録表の作成を支援するツールとして「食品衛生管理ファイル」を作成しています。

「HACCPに沿った衛生管理」では、衛生管理計画を作成し、それに基づいて実行した内容を記録するだけでなく、定期的にその記録を振り返り（検証し）、必要に応じて衛生管理計画を見直し、改善することが求められます（図1）。衛生管理計画は作成して終わりではなく、実際の運用状況を継続的に確認し、問題点や改善点を洗い出して見直すことで、より効果的な衛生管理が実現されます。



図1 HACCPに沿った衛生管理

食品衛生管理ファイルは、東京都のホームページ「食品衛生の窓」から自由にダウンロードできるほか、



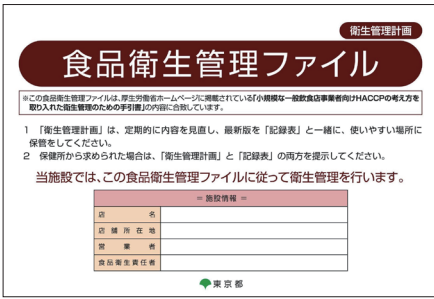
また、「食品衛生の窓」には、食品衛生管理ファイルの使い方や解説した動画を掲載しています。

か、保健所窓口でも配布しています。さらに、特に注意が必要なハイリスクメニュー等を取扱う施設や特殊営業施設については、衛生管理のポイントをもとめた「HACCP取組支援資料」を作成し、「食品衛生の窓」に掲載しています。

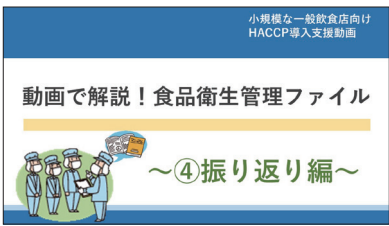
現在、①アニサキス対策、②カンピロバクター対策、③生食用かき、④テイクアウト・デリバリー、⑤臨時営業（縁日・祭礼）、⑥自動車営業（キッチンカー等）の計6種類があります。提供メニューや営業形態に応じ、食品衛生管理ファイルとあわせて、衛生管理計画を作成・見直しする際に活用ください。

①一般衛生管理編、②重要管理、実行編、③記録編、④振り返り編の計4種類あり、それぞれのポイントを確認いただけますので、是非一度、ご視聴ください。

「食品衛生管理ファイル・HACCP取組支援資料・解説動画」



「HACCP 取組支援資料」（アニサキス対策）



『動画で解説！食品衛生管理ファイル』（振り返り編）

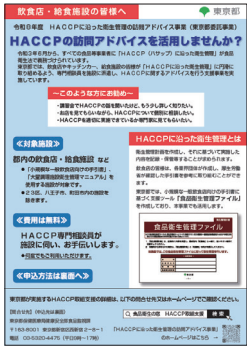
HACCP 訪問アドバイス 2（対象施設・小規模な一般飲食店・給食施設等）

「HACCPに沿った衛生管理」に取り組む中で、「衛生管理計画は正しく作成できているのだろうか」、「記録表の書き方はこれで良いのだろうか」、「内容を見直したいが、専門家のアドバイスが欲しい」等の疑問や悩みを感じることはありませんか。

そこで、東京都では、都内（23区、八王子市、町田市を除く）の小規模な一般飲食店やキッチンカー、給食施設を対象に、専門相談員を派遣し、施設の状況に応じた衛生管理計画の作成・見直し等のお手伝いや、HACCPを運用するうえでの困り事についてアドバイスをを行っています。料金は無料で、何度でもご利用いただけます。どんな些細なご相談でも専門相談員が個別対応いたしますので、疑問や悩みがある方は、お気軽にご相談ください。

申込先：一般社団法人東京都食品衛生協会東京食品技術研究所
電話：03-3934-5826（受付：平日9時30分～17時）

「HACCP訪問アドバイスのご案内・申込サイト」



HACCP推進者育成講習会 3（主な対象施設・食品製造・加工業）

食品製造業や加工業等の規模が大きい施設において「HACCPに沿った衛生管理」を継続していくためには、HACCPの知識を持ったリーダーが必要になります。東京都では、各施設におけるリーダーの育成を支援するため、「HACCP推進者育成講習会」をオンラインでライブ配信しています。

今年度は、HACCPプランの安全性の確認や検証のポイントに加え、HACCPを現場に定着させるために重要な従業員教育について学べる内容となっております。施設の規模やHACCPの取組状況に関わらず受講いただけますので、お気軽にお申込みください。

「開催日時」
令和8年9月3日（木曜日）、9月17日（木曜日）、10月20日（火曜日）、11月6日（金曜日）、11月19日（木曜日）、12月2日（水曜日）
午前部：10：00～12：00
午後部：14：00～16：00
※各日も午前部、午後部の部で講演内容が異なります。

「HACCPプランにおける安全性の確認と検証」業種別・タイプ別事例とアレクサンダー対策」
講師：株式会社フーズデザイン 加藤 光夫氏
講習2
「実例から学ぼう！HACCPと従業員教育のポイント解説」
講師：株式会社ラキール 源 竜弥氏

「HACCP推進者育成講習会のご案内・申込サイト」



「案内・申込サイト」



HACCPシンポジウム 4（主な対象施設・給食施設）

東京都には、食品等事業者の皆様から「HACCPに関する他施設の取組事例を知りたい」との声が寄せられます。そこで、HACCPの取組を共有する場として、HACCPシンポジウムを開催予定です。

今年度は、給食施設におけるHACCPの取組事例について、基調講演やパネルディスカッションを通して、ご紹介をしていく予定です。詳細については、10月頃、「食品衛生の窓」でご案内しますので、是非、ご参加ください。

「開催日時」
令和9年2月（予定）
会場：都内会場（予定）
「食品衛生の窓」HACCP取組支援」



リーフレット 5「食の安心パトロール 働く仲間編」

HACCPの土台となる一般衛生管理のポイントをもとめたリーフレット「食の安心パトロール 働く仲間編」を改訂しました。衛生管理の基本をやさしい日本語で解説しているため、外国人従事者の方を含む幅広い従業員教育や日常の衛生管理の確認にご活用いただけます。

「食の安心パトロール 働く仲間編」



保健所窓口 6（対象：全業種）

「HACCPに沿った衛生管理」に取り組む上でのご相談は、保健所窓口でお受けしています。最寄りの保健所までお気軽にお問い合わせください。

「食品衛生の窓」HACCP取組支援」で検索