

食品衛生責任者は、施設の衛生管理の担い手として重要な役割を果たさなければなりません。そのためには、食中毒のこと、表示のこと、添加物のことなど数多くのことについて知識を蓄え、それを実践していかなければなりません。

このリーフレットは、食品関係事業者皆さんに知っておいて頂きたい基礎的な事項をまとめたものです。

目 次

1	食品衛生責任者	P1
2	食品衛生実務講習会	P1
3	営業者の責務	P2
4	HACCP に沿った衛生管理が義務化されました	P2
5	営業許可制度と施設基準が新しくなりました	P3
6	食中毒を防ぐ	P4
7	苦情への対応	P6
8	販売業の衛生管理	P7
9	食品の表示	P7
10	各種手続き	P8

1 食品衛生責任者

食品衛生責任者については、その資格等について食品衛生法に基づいて次のように規定されています。

- 食品関係の営業を行う者は、食品衛生責任者を定めることとされています。
- 食品衛生責任者になるためには、次の資格が必要です。

資格	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士 ・調理師 ・製菓衛生師 ・食鳥処理衛生管理者 ・船舶調理士 ・と畜場法に規定する衛生管理者もしくは作業衛生責任者 ・食品衛生管理者もしくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者 ・食品衛生責任者養成講習会の修了者
----	--

- 食品衛生責任者の役割

役割	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（届出営業は除く。）。 ・ 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。 ② 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。 ③ 食品衛生責任者は、食品衛生法施行規則第66条の2第3項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
----	--

2 食品衛生実務講習会

大田区では、食品衛生に関する最新あるいは重要な情報や知見を提供する場として、食品衛生実務講習会を実施しています。

食品衛生責任者等には、以下のとおり食品衛生実務講習会を受講していただくことになります。

● **対象者**

<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生責任者 ・食品衛生管理者 ・食品関係営業者又は事業者

● **受講回数等**

対象業種	受講回数
<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食店（仕出し屋、弁当屋、すし屋、集団給食） ・ 営業の届出に該当する集団給食 ・ 大量調理施設（飲食店、そうざい製造業及び複合型そうざい製造業であって1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設） 	各年度内に1回以上
<ul style="list-style-type: none"> ・ 上記以外の食品関係施設 	3年の内に1回以上

3 営業者の責務

食品関係営業者には、安全な食品を提供するという責任があります。

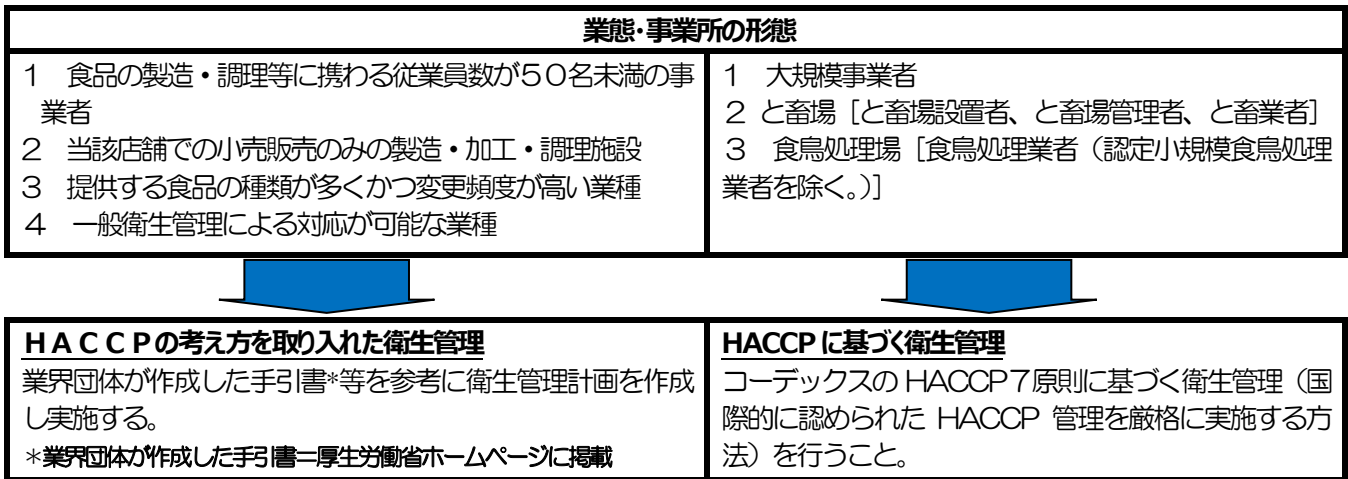
● **食品衛生法に定められた営業者の責務**

- ① 製造、加工、調理、販売などする食品（「販売食品等」といいます。）についての安全性の確保に係る知識及び技術の習得や原材料の安全性の確保、自主検査の実施などの必要な措置を講ずるよう努めなければならない。
- ② 販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ③ 前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。
- ④ 公衆衛生上必要な措置の基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

4 HACCP に沿った衛生管理が義務化されました

平成30年6月の食品衛生法改正に伴って制定された「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」は、令和3年6月1日から原則すべての食品関係事業者に対して義務化されました。

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理については、業態や事業所の形態によって2通りの方法が定められています。詳しくは保健所にお尋ねください。



● **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のポイント**

- ① 業界団体が作成した手引書を参考に「衛生管理計画」を作成し、従業員に周知する。
- ② 清掃、洗浄、消毒や食品の取扱方法などについて、必要に応じて「マニュアル」を作成する。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録して保存する。
- ④ 衛生管理計画及びマニュアルの効果を定期的に検証し、必要に応じてその内容を見直す。

5 営業許可制度と施設基準が新しくなりました

令和3年6月1日から営業許可制度と営業施設の基準が変わりました。これは、食中毒発生状況や食品衛生管理の実態等に照らして従来の制度を見直し、許可業種の整理と新たに届出業種を制定したことによるものです。これに伴い、営業施設の基準の改正も行われ、これまで都道府県ごとに定められていた基準が全国的に統一されました。

営業許可申請等に際し、新しい許可制度と営業施設の基準が適用されます。詳しくは保健所にお問い合わせください。

★ 令和3年6月1日以降の許可、届出、届出不要業種の一覧

① 食品衛生法に基づく営業許可が必要な業種

1 飲食店営業	11 菓子製造業	22 豆腐製造業
2 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	12 アイスクリーム類製造業	23 納豆製造業
3 食肉販売業	13 乳製品製造業	24 麺類製造業
4 魚介類販売業	14 清涼飲料水製造業	25 そうざい製造業
5 魚介類競り売り営業	15 食肉製品製造業	26 複合型そうざい製造業
6 集乳業	16 水産製品製造業	27 冷凍食品製造業
7 乳処理業	17 氷雪製造業	28 複合型冷凍食品製造業
8 特別牛乳搾取処理業	18 液卵製造業	29 漬物製造業
9 食肉処理業	19 食用油脂製造業	30 密封包装食品製造業
10 食品の放射線照射業	20 みそ又はしょうゆ製造業	31 食品の小分け業
	21 酒類製造業	32 添加物製造業

② 食品衛生法に基づく届出が必要な業種

① 食品衛生法に基づく営業許可が必要な業種 及び ③ 許可・届出が不要な業種 以外の業種が届出対象となります。

【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
- ・ 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（調理業務委託の場合、飲食店営業の許可を要する）
- ・ 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動販売機

【販売業の例】

- ・ 乳類販売業
- ・ 食肉販売業（包装食品のみの取扱い）
- ・ 魚介類販売業（包装食品のみの取扱い）
- ・ 野菜果物販売業
- ・ 弁当などの食品販売業
- ・ 行商

③ 許可・届出が不要な業種

- ・ 食品又は添加物の輸入業
- ・ 食品等の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は届出が必要な業種）
- ・ 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）
- ・ 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- ・ 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・漁業者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、営業届出は不要です。

★ 新しい営業施設の基準の例

施設設備	新しい基準
区 画	作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、(中略)又は 空気の流れを管理する設備が設置されていること。
換気設備	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
給水設備	水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。
手洗い設備	従事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な個数有すること。 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。

6 食中毒を防ぐ

令和5年に都内で発生した食中毒は137件と昨年から30件以上増加し、過去10年間の平均値(平年)並みの件数でした。患者数も878名と昨を上回りましたが、平年の53%で、大規模食中毒が少なかったこと、多くが1件あたりの患者数1名のアニサキス食中毒が半数を占めたことが要因と考えられます。

★ 令和5年に都内で発生した食中毒

原因物質	令和5年		令和4年		
	件数(件)	患者数(名)	件数(件)	患者数(名)	
細菌	サルモネラ	5	59	1	9
	カンピロバクター	29	144	19	81
	黄色ブドウ球菌	3	41	4	34
	ウエルシュ菌	4	149	5	173
	セシウス菌	1	7	1	10
	腸管出血性大腸菌	1	3	2	10
ウイルス	ノロウイルス	16	358	6	100
寄生虫	アニサキス	70	74	62	63
	その他	2	11	3	31
化学物質		3	5	0	0
自然毒		3	27	1	8
不明		0	0	0	0
計		137	878	104	519

● 食中毒の発生状況

都内の状況を見ると、主な原因物質別では、魚の寄生虫であるアニサキスによる食中毒が70件と約半数を占め、次いでカンピロバクターの29件、ノロウイルスの16件となっています。

患者数では、ノロウイルスが最多の358名、次いでウエルシュ菌が149名、カンピロバクターが144名となっています。

大田区内では7件の食中毒が発生しました。原因物質別はアニサキス2件2名、ウェステルマン肺吸虫1件2名、カンピロバクター2件16名、腸管出血性大腸菌1件3名、次亜塩素酸ナトリウム1件2名でした。

● 主な食中毒について

ここで、毎年のように多数発生する食中毒と、昨年、1件あたりの患者数が最多のウエルシュ菌食中毒についてご説明します。

① カンピロバクター

カンピロバクターは動物の腸内等において、比較的少ない菌量で食中毒を起こします。特に、鶏肉等はカンピロバクターに汚染されている確率が高く、生あるいは加熱不足の鶏肉を食べると食中毒を起こす可能性があります。

なお、鶏肉に限らず肉類を生や加熱不足の状態で提供することは、カンピロバクター以外にも腸

管出血性大腸菌（O157等）やサルモネラ、E型肝炎ウイルスあるいは寄生虫などによる食中毒を起こすことがあるため、食品衛生法に基づく様々な規制が行われています。

★ 令和5年に大田区内で発生した食中毒

発生日 (初発日)	業種	患者数	原因食品	処分	原因物質
1月30日	不明	2名	不明	なし	ウェステルマン肺吸虫
3月31日	飲食店 (すし)	1名	海鮮上にぎり	営業停止1日	アニサキス
4月29日	飲食店 (一般)	13名	鶏肉を含む 会食料理	営業停止5日	カンピロバクター
5月19日	飲食店 (一般)	2名	コーヒーシェイク	営業停止3日	次亜塩素酸ナトリウム
7月2日	飲食店 (一般)	3名	当効施設調理提供 した食事	営業停止7日	腸管出血性大腸菌
11月22日	飲食店 (すし)	1名	当効施設調理提供 した食事	営業停止1日	アニサキス
12月3日	飲食店 (一般)	3名	鳥刺し盛り合わせ	営業停止6日	カンピロバクター

② ノロウイルス

ノロウイルス食中毒で一番多いのは、調理・製造従事者が感染し、感染者の手に付着したノロウイルスが食品を汚染し、その食品を食べた人が感染するというパターンです。感染すると、腸の中で増殖して便と一緒に体外に出てきます。用便後の手洗いを十分行わないと、手指に残ったノロウイルスが食品に移行し、それを食べた人が食中毒になります。

また、ノロウイルスはカキ等の二枚貝が保有していることが知られていて、これを生で食べることで食中毒が起きることがあります。カキの産地における衛生管理が進んだ現在、生カキが原因となる食中毒は減少してはいますが、決して油断はできません。

③ アニサキス

アニサキス食中毒の原因としては魚、中でもサバやサンマ等を生又は生に近い状態で食べた場合が多く、大田区内でもシメサバによる食中毒が起きたことがあります。シメサバの調製に用いられる酢や塩の濃度では、アニサキスは死滅しません。アニサキスを完全に死滅させるには十分に加熱するか、-20℃で24時間以上冷凍することが必要です。

④ ウエルシュ菌

ウエルシュ菌は酸素を嫌う嫌気性細菌で、自然界のどこにでもいます。食肉や野菜などに付着した菌が熱に強い芽胞の状態で加熱調理に耐え、調理後に酸素が少なくなる大鍋の中心部等で45℃くらいの適温で10分に1回という速さで分裂増殖します。菌が大量に増殖した食品を食べることにより、菌が小腸で産生する毒素で下痢や腹痛等の症状をおこすといわれています。予防のポイントはウエルシュ菌をふやさないことです。加熱調理後の食品は早めに食べる、保管する際は、小分けにするなど早めに冷却し常温に置かず冷蔵すること、再加熱する場合はかきまぜながら均一に中心部までしっかりと加熱することなどが挙げられます。

● 微生物による食中毒を防ぐには

食材の多くは無菌とは言えません。何かしらの微生物が付着していると考えなければなりません。また、環境中あるいは人の手指や髪の毛などにも、微生物が付着しています。

これらの微生物による食中毒を防ぐには、「微生物による食中毒予防の三原則」があります。

カンピロバクターやノロウイルスのように極少量の菌数で発症するものは、新鮮であっても食中毒を起こします。また、冷蔵庫で保管して菌が増えるのを防いだから大丈夫ということはありません。

これら極少量の菌数で発症する微生物の場合は、三原則のうち、特に清潔と殺菌が有効です。

★ 微生物による食中毒予防の三原則

① つけない（清潔）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 従事者の手などに付着した微生物を食品につけない（手洗い） ・ 食品に付着している微生物が他の食品に移るのを防ぐ（二次汚染防止）
② ぶやさない（迅速に提供する又は冷蔵する）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理（製造）した食品は早く食べてもらう。 ・ 保存する場合は冷蔵、冷凍し食品に付着している微生物が、食中毒を起こす量まで増えることを防ぐ
③ やっつける（加熱殺菌）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 加熱*するなどして食品に付着している微生物を死滅させる

*食品に付着した微生物をやっつける（加熱殺菌）ための加熱温度は、ノロウイルスとそれ以外の微生物では次の表で示すような違いがあるのでご注意ください。

ノロウイルスの加熱殺菌	85℃～90℃ 90秒 以上	いずれも食品の中心部の温度
カンピロバクター、腸炎ヒブリオ、サルモネラ、O157 など	75℃ 1分間 以上	

7 苦情への対応

最近、食品偽装や有害物質混入などの事件が発生し、それに伴い食品に関する苦情がとて多くなっています。

事故を事件にしないためにも、苦情には適切な対応が必要です。

★ 食品に関する苦情＝大田区（令和4年度及び令和5年度）

年 度	件 数	内 訳						
		異物混入	取扱	有症	施設設備	カビ発生等	腐敗・異臭	表示
令和4年度	45	11	8	10	7	5	0	4
令和5年度	46	14	4	13	3	6	3	3

● 苦情には、店長・食品衛生責任者など責任ある者が対応する。

苦情対応手順（対応マニュアル、苦情受付表、連絡先など）をあらかじめ決めておき、止むを得ずパートやアルバイトの従業員が対応する場合には、必ず責任ある者に速やかに連絡することを徹底します。

● 苦情内容を正確に聞き取る。

冷静に話を聞き、状況を正確に把握しましょう。また、苦情者が望む解決方法は正確に読み取るようにします。こちら側の立場に立った主張や弁解は、度を超すと苦情者に対して誠実ではないと思わせてしまうこともあるので注意しましょう。

● 原因調査は迅速に行い、時間がかかる場合は、苦情者に対して経過報告をマメに行う。

苦情者にどういう形で原因調査を行うか、どのくらい時間がかかるか伝え、調査に時間がかかる場合は経過報告を行い、誠実に対応していることを理解してもらいましょう。

原因究明は、自ら行うのが原則ですが、健康被害や回収などが発生しそうな場合には、保健所等へ必ず報告しましょう。

● 原因が判明したら、その結果を苦情者に伝える。

再び同様の事態が生じないよう、食品の取り扱い方法や施設・設備等の改善を行います。また、従業員全員にこの情報を伝え、重ねて再発防止に努めましょう。

● 注意事項

- ① 苦情は衛生向上のための手がかりであり、普段気がつかない問題点が苦情を通じて浮かび上がることが往々にしてあるようです。苦情に対して逃げ腰にならず、前向きに対応しましょう。
- ② 当初から金品を要求したり、医師にかかることなく食中毒であることを主張するなど、不審な点がみられる場合は、安易に要求を吞まず、原因調査等を迅速・厳密に行い、その結果に基づいて対応する必要があります。このようなケースでは、あいまいな対応では相手に付け込まれる恐れがあります。

8 販売業の衛生管理

安全な食品を提供するためには、製造者だけでなく、流通、販売者も衛生管理を徹底することが必要です。最近、食品に関する様々な問題が発生したこともあって、食品の安全性に対する消費者の関心が高まっています。特に販売店は消費者と直に接する場所でもあることから、消費者の目が届きやすく、また、様々な食品を扱うことから、苦情の発端となりやすい施設でもあります。

食品の販売業においても **HACCP に沿った衛生管理** の実施が義務付けられています。また、販売店においては、衛生管理特に加えて表示の管理を徹底していくことも必要です。

HACCP に沿った衛生管理については、業界団体が作成した手引書を参考にすることで実施することになります。手引書は厚生労働省ホームページに掲載されています。

● 販売業における苦情について

大田区保健所には、食品の取扱いや異物混入などに関する苦情が、毎年数多く寄せられています。これらの中には、「表示された期限を超えた食品が売られていた」、「買って来た食品が腐っていた」など、販売者の過失によると認められるものも少なくありません。

日頃から、次のようなことに十分注意し、消費者から信頼されるお店を目指してください。

- ・取扱う食品の在庫管理 = 陳列する食品の期限表示の確認、期限切れ食品の処理
- ・取扱方法 = 陳列方法、温度管理
- ・店舗の衛生管理 = 整頓、清掃、ネズミやゴキブリの駆除

● 食品の表示

表示は食品を選択する上で欠かせない情報源です。食品の表示は「食品表示法」で定められています。食品の仕入れ、小分け、陳列、などの際には表示が適正に行われていることを確認しましょう。詳しくは、次章を参照してください。

9 食品の表示

食品の表示は「食品表示法」によって規制されています。

表示する事項は、賞味期限、原材料、添加物、製造者名などで、その方法が細かく定められています。また、生鮮食品、加工食品など、食品の種類によって表示事項が異なります。食品の製造者は勿論、それを仕入れて販売するあるいは調理加工の原材料に用いる場合にも、表示には十分な注意が必要です。

★表示事項（加工食品の場合）

名称	保存の方法	消費期限又は賞味期限	原材料名	原料原産地名
原産国名（輸入品）	添加物	栄養成分の量及び熱量	食品関連事業者の氏名等	
製造所又は加工所の氏名等		アレルギー	L-フェニルアラニン化合物を含む旨	
遺伝子組換え食品に関する事項		機能性に関する表示	乳幼児規格適用食品である旨	

食品表示の詳細については、消費者庁の食品表示に関するサイトをご覧ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/

10 各種手続き

営業施設や設備を変更したり、廃業したりする場合には、保健所に届け出る必要があります。また、許可期限満了後も継続して営業する場合は、営業許可の更新手続きが必要です。

● 変更届

次のような変更が生じたときは、変更届に営業許可書を添えて、変更のあった日から10日以内に提出してください。なお、変更内容によって次の書類が必要です。

	変更内容	必要書類
(個人)	結婚、離婚等による氏名の変更	戸籍抄本
	営業者住所(すまい)の変更	なし
(法人)	商号の変更	法人番号で確認するため法人番号を記載
	本社所在地の変更	法人番号を記載しない場合は登記事項証明書添付
	代表者氏名の変更	登記事項証明書
	食品衛生責任者の変更	食品衛生責任者の資格を証明するもの (食品衛生責任者手帳等)
	営業設備の変更	施設の構造及び設備を示す図面 業種数+2通
	営業所の名称、屋号、その他記載事項の変更	なし

● 廃業届

次のような場合は、廃業届に営業許可書を添えて、10日以内に提出してください。

① 営業を廃止した。 ② 営業所を移転した。 ③ 営業者が代わった。	★ ②～③の場合は、廃業届の提出の他に、新規の営業許可申請が必要です。 ★ ただし、③のケースで、事業譲渡又は相続、法人の合併・分割の場合は既存の営業許可を承継することができます。
	★ ②～③の場合は、必ず保健所にご相談ください。

● 営業許可の申請手続き

新たに許可が必要な営業を行う場合や、許可期限満了後も継続して営業する場合は、営業許可の申請手続きが必要です。新たに許可が必要な営業を行う場合には事前に、また現在の許可営業を継続する場合は許可満了日のおよそ1か月前に保健所に営業許可申請書を提出してください。

また、届出が必要な営業を行おうとする場合は、あらかじめ保健所に届け出てください。

申請に必要な書類や手数料については保健所にお問い合わせください。

「*改正法に基づく取扱いについて詳しくは大田区保健所へ*」

このリーフレットは、一般社団法人東京都食品衛生協会が大田区保健所からの委託に基づいて実施する「食品衛生実務講習会」の資料として作成したものです。

大田区保健所生活衛生課：〒143-0015 東京都大田区大森西1-12-1 電話：03-5764-0697

一般社団法人東京都食品衛生協会：〒111-0042 東京都台東区寿4-15-7 電話：03-5828-7181