

食の安全・安心に係る情報提供（薬事衛生課）

1 石川県の食中毒の発生状況について

（1）石川県の食中毒の発生状況

（2）その他食中毒関係情報

- ① 飲食店が行うテイクアウト時の留意事項
- ② 有毒植物による食中毒について
- ③ 有毒キノコによる食中毒について
- ④ ふぐによる食中毒について

2 食品衛生法の改正について

（1）HACCP に沿った衛生管理の制度化について

（2）営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し

（3）農業及び水産業における食品の採取業の範囲について

（4）自主回収報告制度の創設について

（5）食品衛生申請等システムについて

1 石川県における食中毒発生状況

(1) 石川県における過去10年間の食中毒発生状況（平成22年度～令和元年度）

- ① 発生件数は137件、患者数は2,901人となっています。（図1）
- ② 月別発生状況は、患者数については9月・10月と2月・3月に多い傾向が見られます。しかしながら発生件数で見ると、秋季（9月・10月）と冬季（2月・3月）に多いものの季節にかかわらず発生していることから、年間を通じて衛生対策が必要です。（図2）
- ③ 病因物質別発生状況では、ノロウイルスを原因とする食中毒が最も多く37件（27.0%）、ついでカンピロバクターと植物性自然毒がそれぞれ21件（15.3%）となっています。（図4）

(2) 令和元年度食中毒発生状況

- ① 発生件数は19件、患者数は181人であり、前年度に比べ、件数で11件増加、患者数で65人増加しました。
特徴としては、寄生虫であるアニサキスによる食中毒や冬季のノロウイルスによる食中毒の発生件数が増加しました。また、秋季にはキノコによる食中毒が発生しました。（図1・表1）
- ② 病因物質別発生状況では、アニサキスによるものが7件、ノロウイルスによるものが5件、植物性自然毒によるものが3件、カンピロバクターによるものが2件、クドア・セプテンプレクター及び黄色ブドウ球菌によるものが各1件となっています。（図3）
- ③ 原因施設別発生状況では、飲食店が10件、家庭が4件、旅館が1件、菓子製造業が1件、食品販売店が1件、原因施設不明が2件となっています。（図3）

図1 食中毒事件の推移（平成22年度～令和元年度）

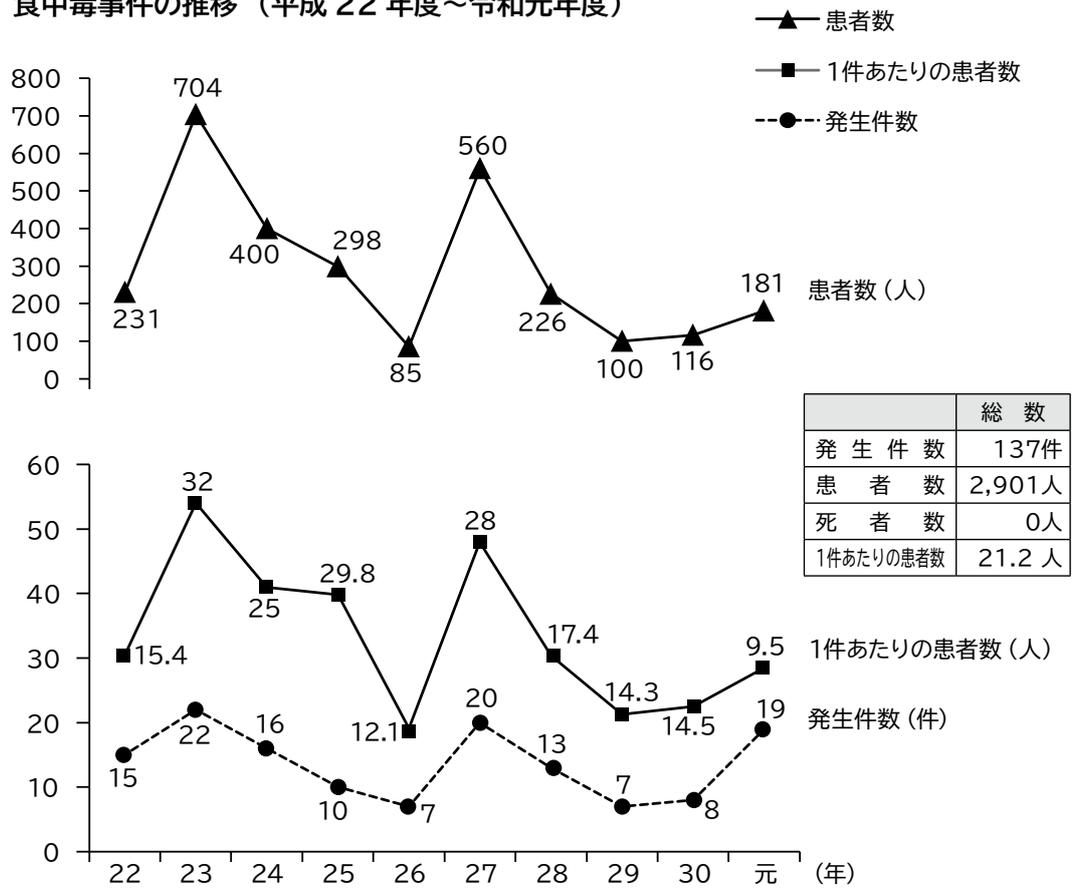
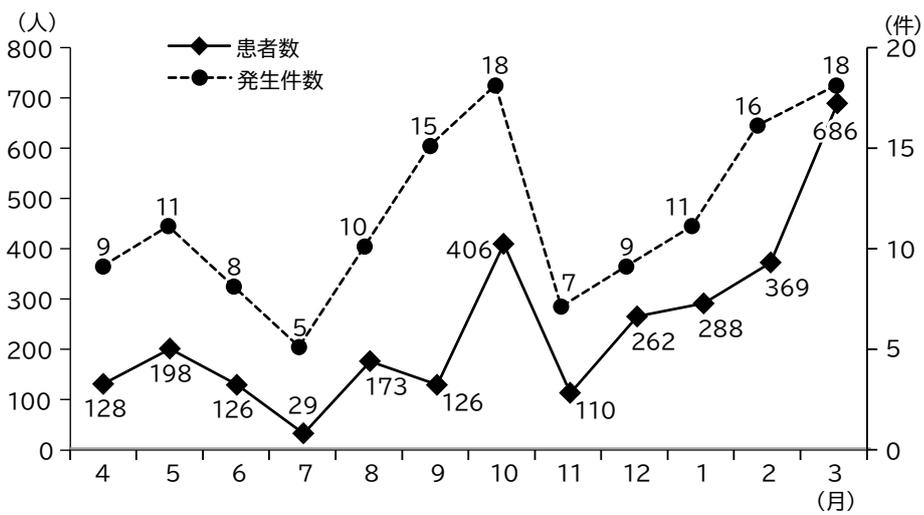


図2 月別食中毒発生状況（平成22年度～令和元年度）



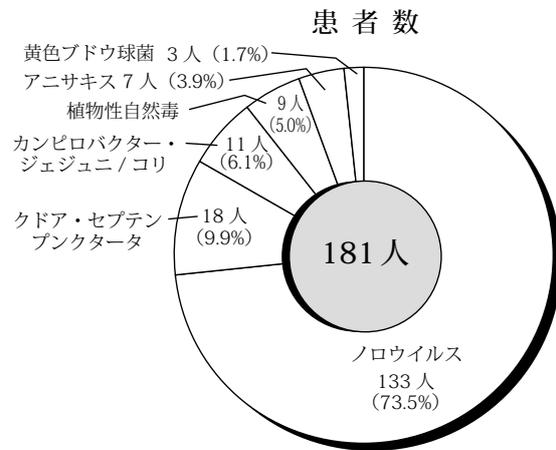
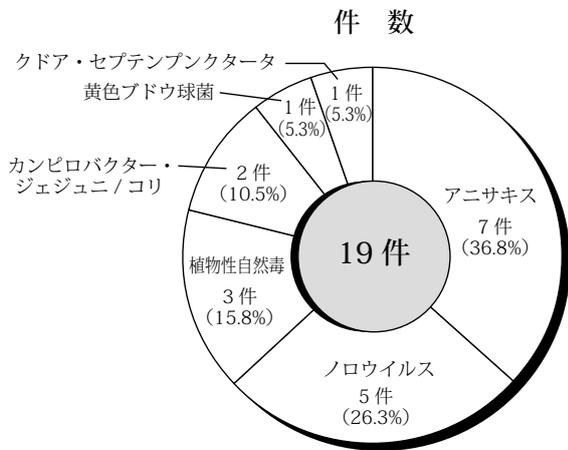
(参考) 発生件数 9 11 8 5 10 15 18 7 9 11 16 18 (件)
患者数 128 198 126 29 173 126 406 110 262 288 369 686 (人)

表1 令和元年度食中毒発生状況

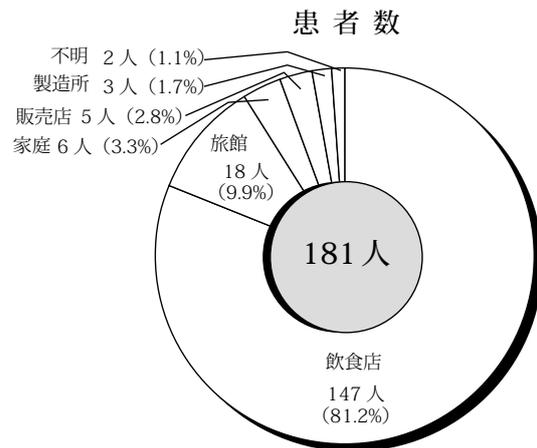
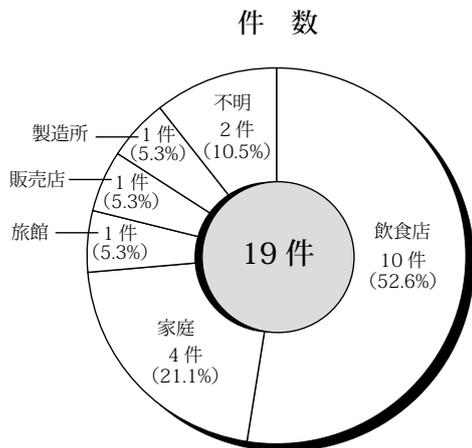
No.	発表年月日	発生年月日	発病場所	摂食者数	患者数	患者累計	内死者数	原因食品	病原体	原因施設	摂取場所	調理場所
1	31.4.4	31.3.30	金沢市	88	28	28	0	3月29日、30日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(焼肉屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
2	31.4.13	31.3.30	かほく市 他	30~ 50	18	46	0	3月29日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(焼肉屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
3	-	31.4.13	輪島市	2	1	47	0	不明	アニサキス	不明	家庭	不明
4	R元.5.17	R元.5.12	金沢市	27	13	60	0	5月11日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
5	-	R元.5.31	加賀市	111	18	78	0	5月31日に提供した食事	クドア・セブテン フンククター	飲食店営業(旅館)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
6	-	R元.7.7	野々市市	不明	1	79	0	不明	アニサキス	不明	不明	不明
7	R元.7.19	R元.7.11	加賀市	5	3	82	0	7月11日に製造された笹餅	黄色ブドウ球菌	菓子製造業	家庭	原因施設に同じ
8	R元.9.9	R元.8.30	金沢市	68	3	85	0	8月27日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
9	R元.9.27	R元.9.27	小松市	2	2	87	0	9月27日に喫食したツキヨクake(推定)	植物性自然毒	家庭	原因施設に同じ	原因施設に同じ
10	R元.10.6	R元.10.6	金沢市	2	2	89	0	10月6日に喫食したクワララベニタケ(推定)	植物性自然毒	家庭	原因施設に同じ	原因施設に同じ
11	R元.10.21	R元.10.15	金沢市	8	8	97	0	10月12,13日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
12	R元.11.5	R元.11.4	小松市	5	5	102	0	11月4日に喫食したカキメシメジ(推定)	植物性自然毒	食品販売店	家庭	家庭
13	R元.12.26	R元.12.22	金沢市	不明	55	157	0	12月21日、22日に提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(すし屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
14	R21.1.18	R21.1.15	金沢市	1	1	158	0	1月14日に提供した食事	アニサキス	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
15	-	R22.3	輪島市	1	1	159	0	2月2日に自ら攪き喫食したサバの刺身	アニサキス	家庭	原因施設に同じ	原因施設に同じ
16	R22.2.12	R22.2.11	輪島市	1	1	160	0	2月11日に喫食したシメサバ(推定)	アニサキス	飲食店営業(すし屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
17	R22.2.19	R22.2.17	野々市市	48	19	179	0	2月15日に当該施設で喫食した飲食物(調査中)	ノロウイルス	飲食店営業(小料理屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
18	-	R22.3.6	輪島市	1	1	180	0	3月5日に自ら調理し、喫食したイカの刺身	アニサキス	家庭	原因施設に同じ	原因施設に同じ
19	R23.1.11	R23.7	金沢市	1	1	181	0	3月7日に当該施設で喫食した寿司(アジ、イワシ、タイ、ヒラメ等)	アニサキス	飲食店営業(すし屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ

発生件数 19件、患者数 181人、内死者数 0人

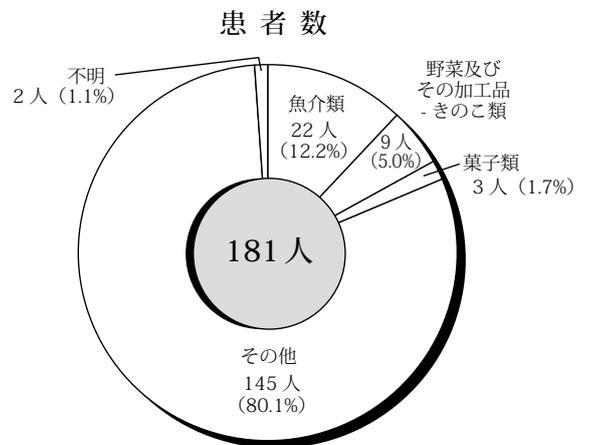
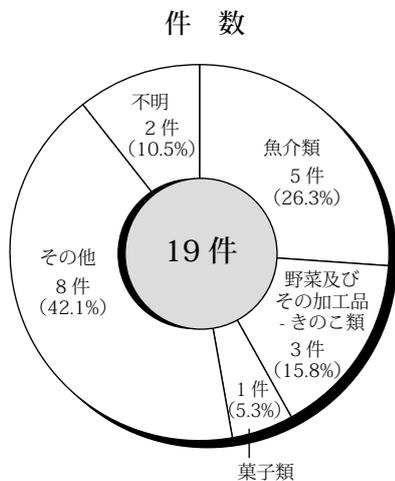
図3 病因物質別、原因施設別及び原因食品別食中毒発生状況（令和元年度）



病因物質別

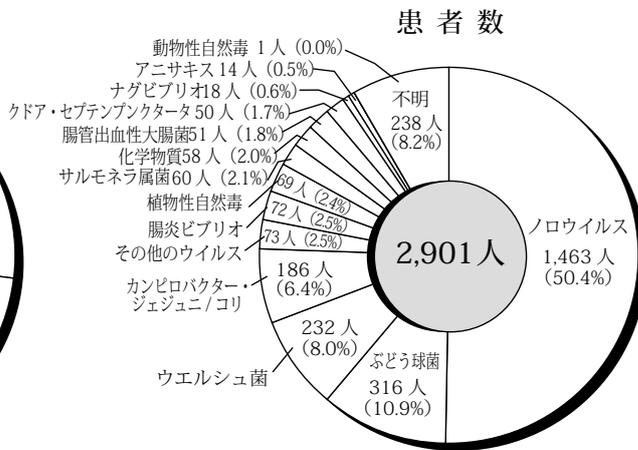
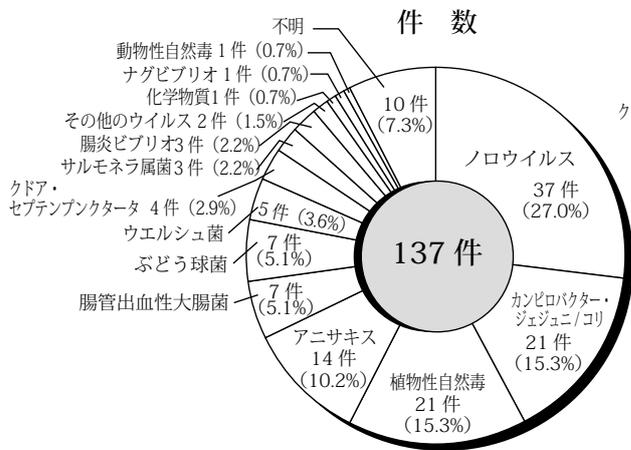


原因施設別

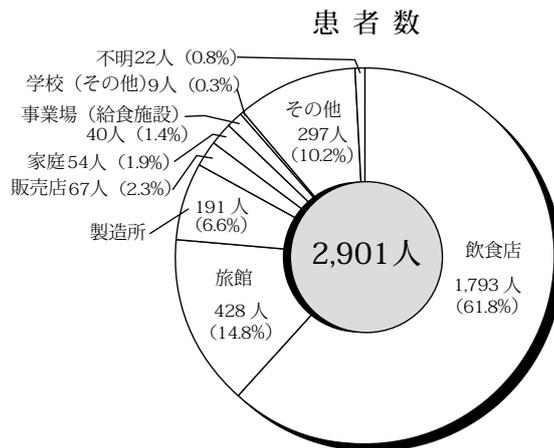
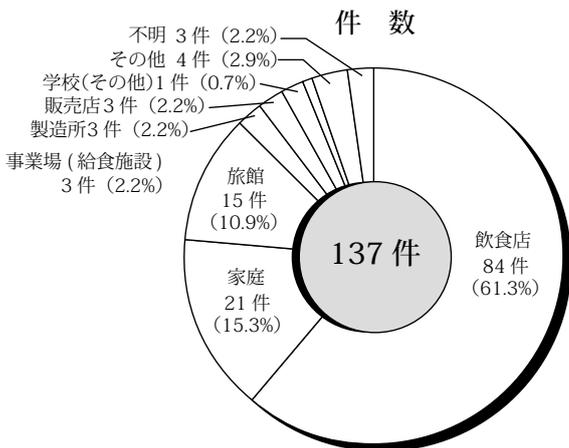


原因食品別

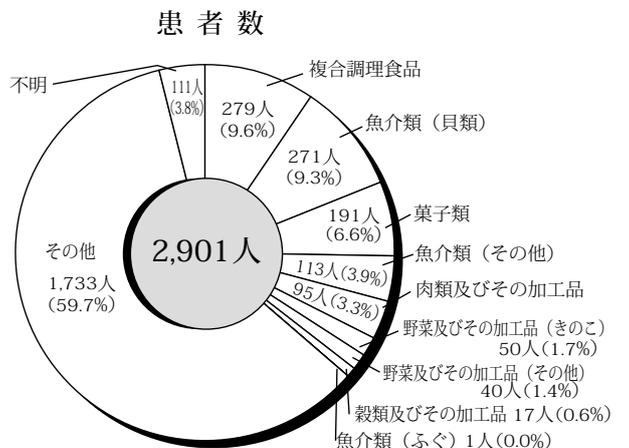
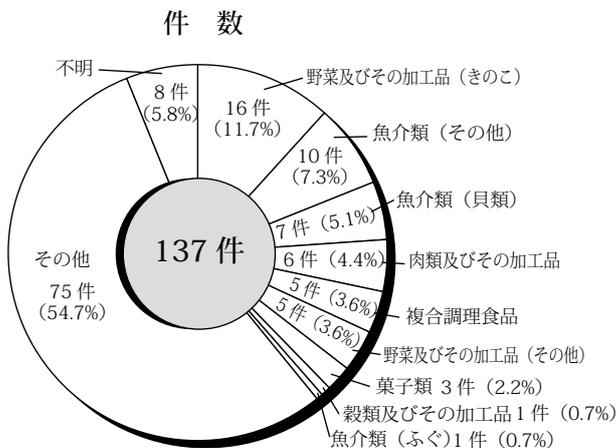
図 4 病因物質別、原因施設別及び原因食品別食中毒発生状況（平成 22 年度～令和元年度）



病因物質別



原因施設別



原因食品別

飲食店が行うテイクアウト（配達を含む）時の衛生上の注意事項

1 食中毒予防の三原則に沿った衛生管理の徹底

◆つけない

- 調理従事者の健康管理を行い、下痢、嘔吐、発熱の症状があるとき、手指に化膿創があるときは調理に従事させない
- 調理従事前、トイレ使用后、盛り付け前には十分な手洗いを行う
- 調理器具は使用目的に応じて使い分け、使用後は洗浄・消毒する
- 食品に直接素手で触れないよう、使い捨て手袋等を使用することが望ましい

◆増やさない

- 設備や人的能力に応じた注文管理を行い、調理した食品は長時間常温で放置しない
- 放冷が必要な食品は放冷時間を短くするよう工夫する
- 販売・配達の際は、適切な温度管理を行い、速やかに提供する
- 購入者に対してできるだけ早く早く食べていただくよう注意を促す

◆やっつける

- 加熱する食品は中心部まで十分に加熱（75℃1分以上）する

2. 記録の保存、情報提供

- 原材料の納入記録、製造数、販売数、配達先、配達時間等の記録の保存
- 含まれるアレルギー、消費期限、保存方法に関する情報提供への対応

3. その他

- 客の注文に応じる形ではなく、あらかじめ容器包装に入れた状態の弁当等を製造販売する際は、食品表示法にもとづく表示が必要である。
- あらかじめ容器包装に入れた状態の弁当等を許可施設外で販売する営業形態については、テイクアウト営業よりも食中毒リスクが高いことから、上記注意事項に加え、「弁当及びそとざいの衛生規範（昭和54年6月29日付環食第161号）」を熟知の上、放冷設備の設置、検査の保存等より一層のリスク管理を要するものであること。

- テイクアウトとは、通常提供しているメニューについて客からの注文に応じて調理し、盛り付け、容器に入れ（または包装し）、直接客に販売する行為
- アレルギー

特定原材料7種類：

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

特定原材料に準ずるもの21種類：

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。



テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？

- 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
- 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう



お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
- 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう



加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう



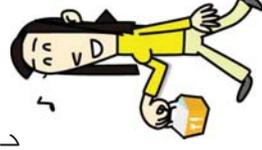
保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
- 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！



速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。



毒

有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、食中毒が発生しています。

⚠ 有毒植物による食中毒で、死者も発生しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない！ 食べない！

売らない！ 人にあげない！

◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
◎山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするとき
は、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。



野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、最寄りの保健所へご相談ください！

＜食用と間違いやすい有毒植物の例＞

イヌサフラン



【中毒症状】

嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。
重症の場合は死亡することもある。

【間違いやすい植物】

(葉)
・ギョウジャニンニク
・ギボウシ と類似。
(球根)
・ジャガイモ
・タマネギ など

スイセン 及び スノーフレーク



スイセン



スノーフレーク
(スランスイセン)

【中毒症状】

食後30分以内で、
吐き気、嘔吐、頭痛など。
(スイセンでは、悪心、下痢、
流涎、発汗、昏睡、低体温など
もある。)

【間違いやすい植物】

・ニラ など
(スイセンは、ノビルやタマネギ
にも間違われやすい)

トリカブト



【中毒症状】

食後10～20分以内で、
口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、
不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に
至って死亡することもある。

【間違いやすい植物】

・ニリンソウ
・モミジガサ など

ヒメザゼンソウ



若い葉(左上1枚は別植物)



展開した葉

【中毒症状】

食後すぐに唇のしびれ、
口腔内の腫れ、胃痛な
どをおこす。

【間違いやすい植物】

・オオバギボウシ(ウ
ルイ) など

過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成22年～令和元年）

植物名	間違えやすい植物の例（「 自然毒のリスクプロファイル 」より）	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	57	195	1
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	21	327	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	15	41	0
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	15	33	0
クワズイモ	サトイモ	15	30	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	15	22	10
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	17	3
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	5	13	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	4	0
観賞用ヒョウタン	ヒョウタン	3	20	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	3	8	0
キダチタバコ	カラシナ、カラシ	2	7	0
ユウガオ	ヒョウタン、※まれに高ククルピタシン含量のユウガオによる中毒もある。苦みの強いものは摂食しない方がよい。	2	7	0
スノーフレーク	ニラ	2	5	0
ヒガンバナ	ニラ、ノビル、タマネギ	1	2	0
タガラシ	セリ	1	1	0
その他（ タマスダレ 、 ヒメザゼンソウ 等）		16	53	0
不明		4	8	0
合計		190	793	14

自然毒のリスクプロファイル

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

- 「**毒キノコ**」にも、**ご注意ください！**
 - ・**[毒キノコによる食中毒に注意しましょう](#)**
- 代表的な有毒植物及び毒キノコの特徴については
[「自然毒のリスクプロファイル」](#)をご覧ください。
- 一部地域で、**山菜**から放射性物質が検出されています。

山菜狩りをする場合は、

[放射性物質のモニタリング検査結果や各種制限などの情報を確認](#)、または最寄りの市町村に安全性を問い合わせるなど、十分な注意を払ってください。

→ 林野庁ホームページ「[山菜採取にあたっての留意点](#)」



毒キノコに要注意

夏の気温が高く、その後の適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生することが考えられます。

⚠️ 毎年、有毒キノコを原因とする食中毒が発生しています。
食用のキノコと確実に判断できないキノコは

絶対に

採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！

⚠️ キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！

ツキヨタケ



【中毒症状】

ツキヨタケは食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの中毒を起こす。

【間違えやすい植物】

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ

クサウラベニタケ



【中毒症状】

クサウラベニタケは食後20分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛など消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。

【間違えやすい植物】

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ

テングタケ



【中毒症状】

テングタケは食後30分程で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。そのほか、神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣などで、呼吸困難になる場合もあり、1日程度で回復するが、古くは死亡例もある。

ニセクロハツ



【中毒症状】

ニセクロハツは食後30分から数時間程度で嘔吐、下痢などの胃腸、消化器系の中毒症状を示す。その後18-24時間ほどで横紋筋溶解が原因と考えられる全身筋肉痛、呼吸困難を示し、死亡に至ることもある。



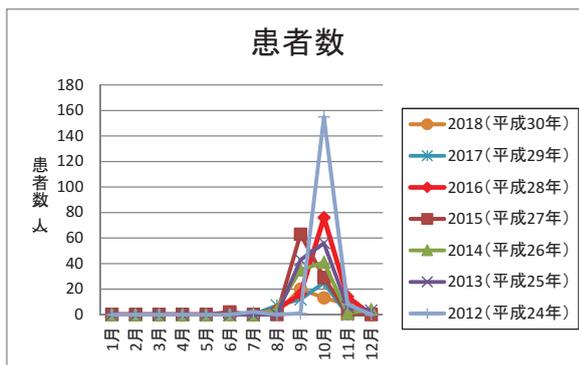
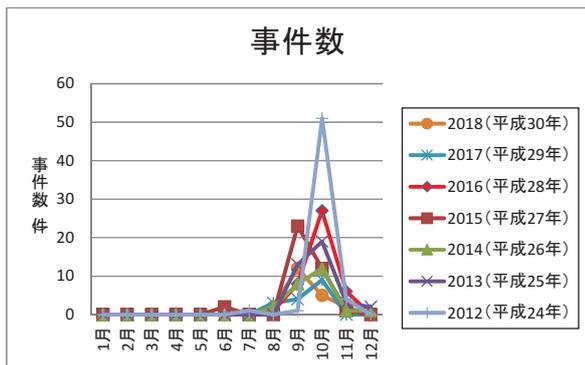
① 毒キノコによる食中毒発生状況(月別発生状況)

事件数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
2018(平成30年)	0	0	0	0	0	0	0	2	12	5	2	0	21
2017(平成29年)	0	0	0	0	0	0	0	3	4	9	0	0	16
2016(平成28年)	0	0	0	0	0	0	0	1	8	27	6	0	42
2015(平成27年)	0	0	0	0	0	2	0	0	23	12	1	0	38
2014(平成26年)	0	0	0	0	0	0	0	2	8	12	1	1	24
2013(平成25年)	0	0	0	0	0	0	0	0	13	19	3	2	37
2012(平成24年)	0	0	0	0	0	0	1	0	1	51	4	0	57

患者数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
2018(平成30年)	0	0	0	0	0	0	0	2	20	13	8	0	43
2017(平成29年)	0	0	0	0	0	0	0	7	12	25	0	0	44
2016(平成28年)	0	0	0	0	0	0	0	4	16	76	14	0	110
2015(平成27年)	0	0	0	0	0	2	0	0	63	29	1	0	95
2014(平成26年)	0	0	0	0	0	0	0	4	35	41	1	4	85
2013(平成25年)	0	0	0	0	0	0	0	0	43	56	6	3	108
2012(平成24年)	0	0	0	0	0	0	2	0	1	155	8	0	166



ふぐによる食中毒を予防しましょう

自分で釣ったふぐ・譲ったふぐが原因で
重症事例や**死亡事例**が発生しています！！

ふぐを自ら調理することは非常に危険です。

釣ったふぐの処理は、ふぐを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼するか、依頼できない場合は食べないでください。

人にも譲らないでください。

ルールを守ろう！



ふぐ毒を正しく知っていますか？



ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無(弱)毒化されることはありません。

ふぐの有毒部位を食べるとどうなるの？



食後20分から3時間程度の短時間で、しびれや**麻痺症状**が現れます。

麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で**死亡**することがあります。

厚生労働省HP「安全なフグを提供しましょう」もご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>



厚生労働省HP「自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒」もご覧ください。

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html



フグによる食中毒発生状況

	事件数	患者数		死者数	(再掲)家庭で発生した死者数	
		(再掲)家庭で発生した件数	(再掲)家庭で発生した患者数		(再掲)家庭で発生した死者数	
平成15年	38	31	50	40	3	2
平成16年	44	32	61	40	2	1
平成17年	40	33	49	40	2	2
平成18年	26	18	33	22	1	1
平成19年	29	20	44	24	3	3
平成20年	40	28	56	38	3	2
平成21年	24	16	50	20	0	0
平成22年	27	21	34	26	0	0
平成23年	17	13	21	15	1	0
平成24年	14	12	18	15	0	0
平成25年	16	12	21	15	0	0
平成26年	27	20	33	24	1	1
平成27年	29	21	46	25	1	0
平成28年	17	13	31	18	0	0
平成29年	19	17	22	20	0	0
平成30年	14	13	19	18	0	0
令和元年	15	13	18	14	1	1

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。



原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化 (令和3年6月1日 本格施行 ※営業許可の経過措置期間であっても本格施行となります)

これまで行ってきた一般衛生管理に加え、原則全ての事業者は新たに「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められます

一般的な衛生管理



HACCPに沿った衛生管理

一般的な衛生管理の内容(全事業者共通)

- 食品衛生責任者等の選任
- 施設の衛生管理
- 設備等の衛生管理
- 使用水等の管理
- ねずみ及び昆虫対策
- 廃棄物及び排水の取扱い
- 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- 検食の実施 ○情報の提供
- 回収・廃棄 ○運搬 ○販売
- 教育訓練
- その他(必要な記録の作成と保存)

Q HACCP(ハサップ)とは?

原料の受け入れから製造、製品の出荷までの一連の工程において食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

Q HACCPに沿った衛生管理って何?

使用する原材料や製造・調理の工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の方法です。必ずしも設備などの整備を求めるものではありません。

Q 何をすればいいの?

取扱う食品や業態にあった手引書を元に、次のことを実施します。

- 1 衛生管理計画を作る
- 2 計画を実施してその結果を記録する
- 3 記録を振り返る

Q 衛生管理計画って何?

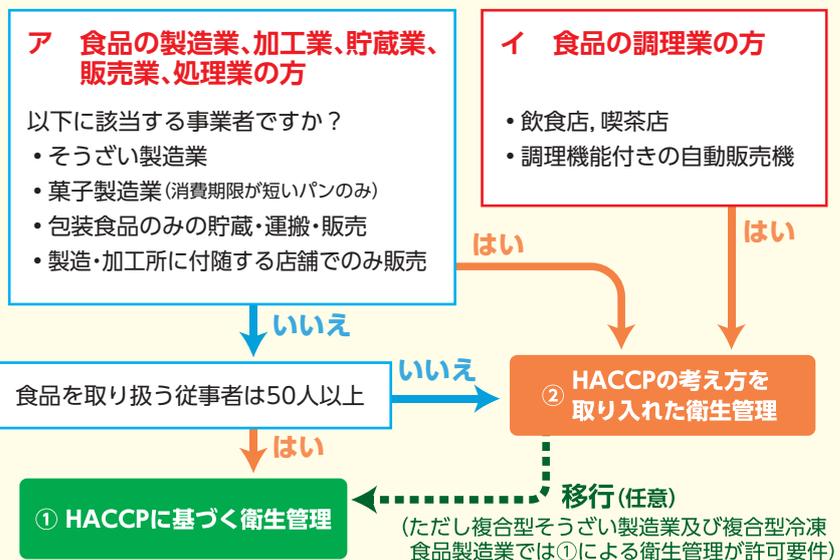
日頃取り組んでいる衛生管理を整理し、目で見えるように書類にしたものです。小規模事業者などは、手引書を参考に、衛生管理計画を作成することができます。

手引書とは
衛生管理計画の作成方法などが詳しく解説されたものです。見本や様式が載っているので、日頃取り組んでいる衛生管理を様式に書き込むことで、計画を作成できます。



HACCPに沿った衛生管理の内容

事業者の規模などにより、「HACCPに沿った衛生管理」の取り組む内容が分かります。次のフローで、①・②どちらに該当するかご確認ください。



① HACCPに基づく衛生管理

- 対象事業者
②の対象事業者以外の事業者、と畜場、食鳥処理場
- 取組内容
コーデックス原則に則してHACCPを実行

② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 対象事業者
小規模な営業者等
- 取組内容
手引書に基づいて衛生管理計画を作成し、実行

HACCPに沿った衛生管理が義務ではない事業者*1

- 必要に応じて実施(免除)
- 食品や添加物の輸入業
 - 常温での貯蔵・運搬業、包装食品販売業(冷凍・冷蔵車による運搬業を含む)
 - 器具・容器包装の輸入業・販売業

- 対象から除外
- 器具・容器包装の製造業
 - 営業とはみなされない飲食提供(模擬店、子ども食堂等)

Q 手引書はどこで入手できるの?

厚生労働省のホームページから、ダウンロードできます。

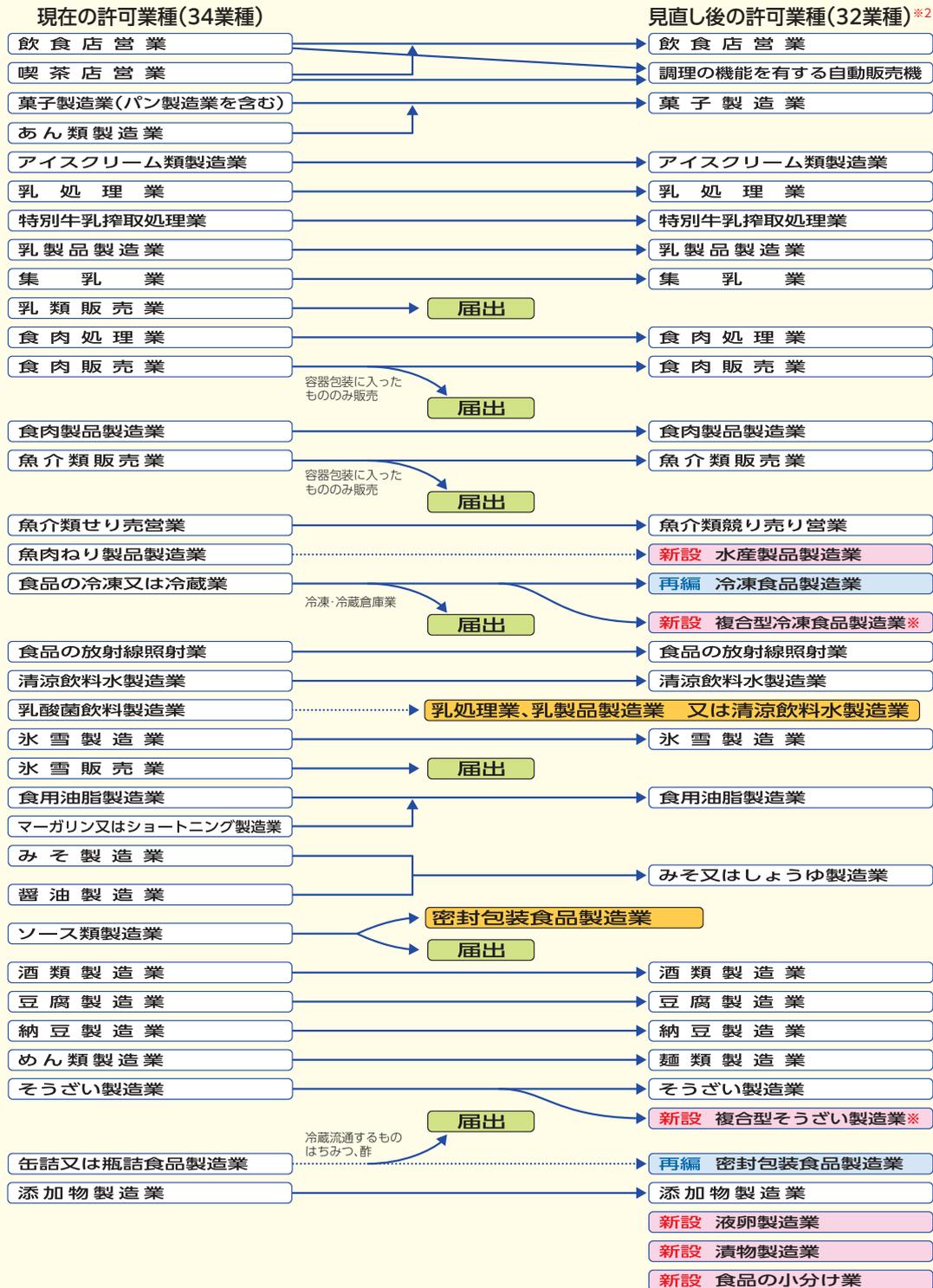
HACCP 業種別 手引書

業態毎に様々な手引書が準備されていますが、まだ作成されていない業態もあります。手引書は順次作成され、今後も増えていく予定のため、厚生労働省ホームページをご確認ください。なお、手引書が整備されていない業種については、類似の業種を参考に取り組むことができます。

“営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

(令和3年6月1日 施行 ※法施行前から行われている営業には経過措置があります)

◎許可業種の見直しが行われました。



※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

◎届出制度が創設されました。

対象 ◎「営業許可の対象となる営業」^{*2}以外及び「HACCPに沿った衛生管理が義務ではない事業者」^{*1}以外の業種。

例 野菜果物販売業、弁当販売業、器具・容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用されたものに限る。)など

◎許可制度の見直しにより許可から届出に移行した業種。

例 乳類販売業、冰雪販売業、食肉販売業／魚介類販売業(いずれも包装食品のみを販売する場合)など

薬生食監発 0518 第 1 号
令和 2 年 5 月 18 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

農業及び水産業における食品の採取業の範囲について

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成 30 年法律第 46 号)により、営業者は、HACCP に沿った衛生管理を実施するとともに、営業の許可を得て又は届出をして営業を行うこととなります。一方、食品衛生法第 4 条第 7 項の規定により、農業及び水産業における食品の採取業は、営業に含まないとしており、HACCP に沿った衛生管理並びに営業の許可及び届出の対象外となります。

今般、令和元年 12 月 27 日付け生食発 1227 第 2 号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」の第 2 の 2 のオにおいて、別途通知するとしていた個別の事例の採取業及び営業への該非について別紙のとおりとりまとめましたので、その運用に遺漏なきようお願いいたします。

(農業)

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
室内での農産物の生産(レタス、もやし、きのこ等)	○	
収穫した農産物の洗浄	○	
屋外で生産された農産物のパック詰め(カットなし)	○	
室内で生産された農産物のパック詰め(カットなし)	○	
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○	
収穫後の穀類(米、麦類、豆類)の乾燥・調整・保管	○	
野菜等の調製(皮剥き、根切り、下端落とし、へた取り、洗浄、袋詰め、冷蔵処理、冷凍処理、キュアリング、乾燥等の形状変化を伴わない出荷調整)	○	
野菜等の簡易な加工(4分割・8分割等した後ラップ等で包装)	○	
消費の利便性のために行う調理や切断(茹で野菜、カット野菜、千切り等)	×	
収穫後の農林産物の保管(冷凍冷蔵を含む)及び集出荷施設までの輸送	○	
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを流通業者を通じた委託販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを未加工で直売(庭先、直売所(有人・無人)、通信販売など)	○	農業者の行為は出荷に当たる
観光農園(収穫体験の提供)ブドウ狩り等	○	
収穫した農林産物の輸送(集出荷施設～卸売)	○	卸売市場以降は営業(青果物の販売業)とみなす。ただし、輸送業は届出は不要。
(卸売～小売の輸送)	×	
倉庫業(加工せず、卸売市場の販売前の冷蔵保管)	×	卸売市場以降は営業(青果物の販売業)とみなす
生乳の販売(直接販売、受託販売、買取販売)	○	農業者の行為は出荷に当たる
集乳(生乳のCSにおける保管及び乳業メーカーへの輸送)	×	集乳業は営業許可の対象
精穀(精米、精麦等)	○	業として(請け負うなどして)精穀する場合は届出の対象
精穀した穀類(米、麦等)のパック詰め	○	業として(請け負うなどして)パック詰めする場合は届出の対象
米穀卸売業(精米を行う場合、精米を行わない場合)	×	
米穀小売業(精米を行う場合、精米を行わない場合)	×	
生産者団体の行う農畜産物の販売(いわゆる小売)	×	野菜果実販売業(八百屋)と同じ扱い

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
卸売市場内の加工品等販売(一般的な加工食品の他、漬物、菓子等)	×	ただし、容器包装に入れられた常温で長期間保存可能な食品のみを販売する場合は届出は不要。
農産物の天日干し・乾燥	○	はさ掛け、大根の丸干し
乾燥キノコの生産	○	
乾燥キノコの加工(スライスなど)	×	
一次加工(皮剥き)作業(例:柿の皮剥き(干し柿用))	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
一次加工(塩蔵)作業(例:梅干原料の白梅、桜餅原料の桜葉)	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
干し柿の製造	×	
干しあんずの製造	×	
干し芋の製造	×	
切干大根の製造	×	
蜂蜜の採取	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
蜂蜜の精製	×	
粗糖の製造	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
粗糖の精製又は加工	×	
荒茶の生産	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
荒茶の仕上げ加工(仕上げ茶の製造)	×	
麦茶の製造	×	
製粉(米穀粉、そば粉)	×	
でん粉の製造・加工	×	
水煮パックの製造(例:ぜんまいの水煮等)	×	
製餅(白餅の製造)	×	
包装餅の製造	×	
ジャム類製造	×	
ドレッシング製造	×	
かんぴょうの製造	×	
こんにやく粉(荒粉、製粉)の製造	×	
こんにやく製品の製造	×	
漬物の製造	×	

(採卵養鶏業)

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
農業者自ら採卵した卵をGPセンターに販売	○	GPセンターは要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵せず小売り店舗へ販売	○	小売店舗は要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵包装設備を設け洗卵し、小売店舗へ販売	×	簡易的な洗浄程度は採取業
農業者自ら採卵した卵を未加工で直売(庭先、直売所(有人・無人)、通信販売など)	○	農業者の行為は出荷に当たる
生産者団体の行う卵の販売(いわゆる小売)	×	野菜果実販売業(八百屋、スーパー)と同じ扱い
茹で卵	×	

(水産業)

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
水産物を生きたまま出荷又は販売	○	生きた魚介類は営業対象外
漁業者が水産物を洗浄、活〆、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍等	○	<p>採取～市場又は業者への出荷までの業態における考え方であり、漁業者には漁業者団体も含む。なお、○であっても、業として仕入れて行う場合は、営業の対象。</p> <p>※1 規格基準、施設基準等が定められていることを踏まえ、魚の切り身及びカキのむき身は営業の対象</p> <p>※2 規格基準の規定等が定められていることを踏まえ、海藻を除き営業の対象</p>
漁業者が水産物を切り身、むき身 ※1		
例:魚の切り身	×	
かきのむき身	×	
かき以外のむき身	○	
漁業者が水産物を天日干し		
例:昆布	○	
干しなまこ	○	
干し魚	○	
漁業者が水産物(海藻)を出荷のために塩蔵		
例:わかめ	○	
もずく	○	
漁業者が水産物を釜茹で ※2		
例:わかめ	○	
ゆでがに	×	
ゆでだこ	×	
釜揚げしらす	×	
漁業者が水産物を箱詰め及び保管をして出荷	○	
漁業者が水産物を業者、漁業者団体等に販売	○	漁業者の行為は出荷
漁業者団体が水産物を未加工で市場、業者等へ出荷	○	魚介類競り売り営業に該当するものを除く
漁業者団体が水産物を加工して販売	×	別の業(加工事業)があり水産製品製造業の取得が必要
漁業者が水産物を直売所、道の駅等の場所を借りて販売	△	漁業者又は直売所、道の駅等のいずれかの魚介類販売業の取得が必要
漁業者が水産物を店舗を設けて販売	×	魚介類販売業の取得が必要

事業者の皆様へ

消費者の健康被害防止のため、2021年6月までに、食品リコール（自主回収）を行った場合の届出が義務化されます！

- 改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品リコールを行った場合、行政へ届出することが義務化されます。
- 届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表されます。
- 行政への届出は、2021年6月までに義務化されます。

自主回収届出(食品衛生法違反の場合のイメージ)

名称	○○○
賞味期限	○年○月○日
製造者	(株)厚労商店
自主回収の理由	腸管出血性大腸菌O157の検出
クラス分類※1	CLASS I
画像	自主回収対象食品の写真等
……	……

※1 クラス分類: 重篤な健康被害発生の可能性に応じ、I、II、IIIの三段階で分類。

自主回収届出(食品表示法違反の場合のイメージ)

名称	○○○
賞味期限	○年○月○日
製造者	(株)消費商店
自主回収の理由	「小麦」のアレルゲン表示の欠落
健康への影響	「小麦」にアレルギーを有する人が、じんましん、呼吸困難等のアレルギ一症状を
(クラス分類は検討中)	発症することがある。
画像	自主回収対象食品の写真等
……	……

● 食品の自主回収をしら必ず届出が必要ですか。

- ・大腸菌による汚染や異物の混入等(食品衛生法違反又は違反のおそれ)
 - ・アレルゲンや消費期限等の安全性に關係する表示の欠落や誤り(食品表示法違反)
- による自主回収をする場合※3の届出が義務化されます。届出は原則オンライン上のシステムで行うことになり、システムについては2021年6月までの完全稼働を目指しています。

※3 具体的な届出事項と届出手続については、追って厚生労働省令・内閣府令等で規定します。政省令を策定する際にはパブリックコメントで意見募集を行います。

厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関1-2-2
中央合同庁舎第5号館 電話 03-5253-1111 (代)



消費者庁 食品表示企画課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館 電話 03-3507-8800 (代)



消費者の皆様へ

消費者の健康被害発生防止のため、2021年6月までに、食品リコール（自主回収）情報が一元的に確認できるようになります！

- 改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品事業者が行う食品リコールに関する情報を一元的にシステムで見られるようになります。
- 対象となる食品リコール情報は次のとおりです。
 - ・ 大腸菌による汚染や異物の混入等(食品衛生法違反又は違反のおそれ)
 - ・ アレルゲンや消費期限、保存の方法等の安全性に関する表示の欠落や誤り (食品表示法違反)

● どのような情報が確認できるようになりますか。

自主回収される食品について、その商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できるようになります。具体的な開示情報については、追って厚生労働省及び消費者庁が定めて公表します。

● どこで見られるようになりますか。

オンライン上のシステムで確認できるようになります。(それ以外の方法による情報発信については、現在検討中です。)

● いつから見られるようになりますか。

システムについては、2021年6月までの完全稼働を目指しています。

厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関1-2-2
中央合同庁舎第5号館 電話 03-5253-1111 (代)



消費者庁 食品表示企画課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館 電話 03-3507-8800 (代)



「食品衛生申請等システム」の開始に伴い、 ネットで申請・届出ができるようになります

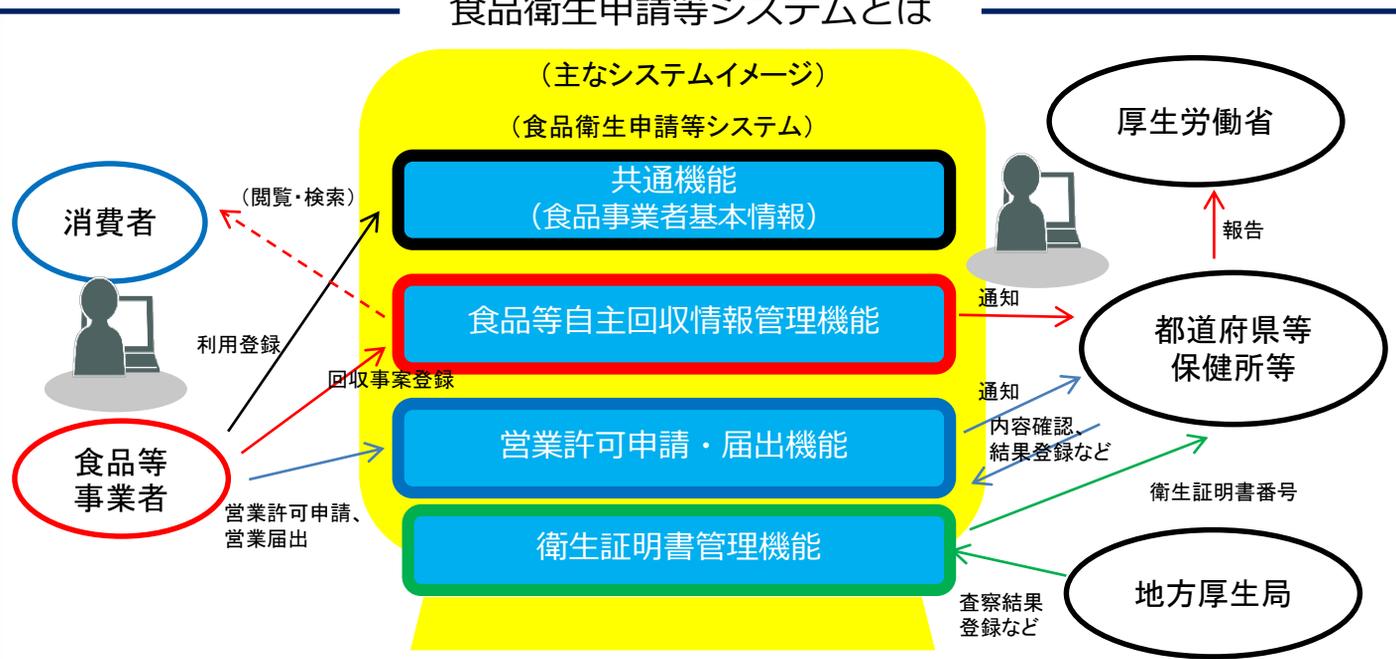
2020年7月20日から「食品衛生申請等システム」の運用が始まります。これにより、今まで営業所を所管する保健所の窓口で手続きをする必要があった営業許可等の申請・届出は、順次、インターネットを通じて申請・届出ができるようになります。営業許可等の手続きの効率化が図れますので、皆さま、ぜひご活用ください※。

※全国一律の営業届のタイミングについては、システムのお知らせ機能でご連絡します。

※これまでの窓口への申請・届出も引き続き行うことは可能です。

※営業許可申請（変更届、承継届、廃業届含む）、食品等自主回収情報管理機能については、2021年6月から開始されます。

食品衛生申請等システムとは



自主回収報告の公表ページ

- 報告された回収情報は、厚生労働省のホームページで公表します。
- 事業者は、広範囲に情報を伝達することができ、消費者への喫食防止、回収案内等の注意喚起が促せます。
- 消費者の皆さまは、自主回収に関する情報を収集することができます。

○自主回収報告の公表ページ（厚生労働省ホームページ）

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/>

食品衛生申請等システムの利用方法は、
マニュアルをご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000628981.pdf>