

25 福保健食第 978 号
平成 25 年 8 月 22 日

各 都 保 健 所 長 }
健康安全研究センター所長 } 殿

健 康 安 全 部 長
(公 印 省 略)

平成 25 年度食品衛生監視事業 (9・10・11 月分) について

このことについて、平成 25 年度東京都食品衛生監視指導計画に基づき、別記のとおり実施願います。

I	実施期間	1
II	実施機関	1
III	実施事業の内容	1
1	一斉監視指導事業	1
(1)	社会福祉施設等(ノロウイルス対策)	1
(2)	食品のアレルギー対策	1
(3)	生食用食肉等を提供する飲食店等	3
(4)	食品製造業	4
(5)	食品の販売業	5
(6)	学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場	5
(7)	食品の取扱い等の改善確認が必要な施設	6
(8)	スポーツ祭東京 2013 に関する食品衛生対策	6
2	表示の監視指導	6
3	食品関係保健所計画事業	7
4	監視指導等の実施結果に基づく措置	8
IV	収去実施要領	8
V	報告	9
VI	その他	9

I	実施期間	1
II	実施機関	1
III	実施事業の内容	1
1	一斉監視指導事業	1
(1)	社会福祉施設等(ノロウイルス対策)	1
(2)	食品のアレルギー対策	1
(3)	生食用食肉等を提供する飲食店等	3
(4)	食品製造業	4
(5)	食品の販売業	5
(6)	学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場	5
(7)	食品の取扱い等の改善確認が必要な施設	6
(8)	スポーツ祭東京 2013 に関する食品衛生対策	6
2	表示の監視指導	6
3	食品関係保健所計画事業	7
4	監視指導等の実施結果に基づく措置	8
IV	収去実施要領	8
V	報告	9
VI	その他	9

I 実施期間

平成 25 年 9 月 2 日（月曜日）から 11 月 29 日（金曜日）まで

II 実施機関

保健所及び健康安全研究センター

III 実施事業の内容

1 一斉監視指導事業

飲食店営業、食品製造業、食品販売業、その他食品関係施設に対して、施設の衛生状況や食品の取扱い等について監視指導を行う。

(1) 社会福祉施設等（ノロウイルス対策）

ア 目的

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、同食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等に対する立入検査等を重点的に実施する。

イ 実施内容

別途通知する。

(2) 食品のアレルギー対策

ア 目的

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレルギー物質コントロールの実施及び販売施設における取扱い食品の特定物質表示が適切であることを確認する。また、アレルギー対応食を導入する給食施設については、**別紙 6-1** 調査票を用いて、その実態を把握する。

特定物質（乳・卵・小麦・そば）の検査においては、表示違反の発見ではなく、意図しないアレルギー物質の混入による健康被害発生の未然防止を目的とする。

イ 対象施設

食品製造業、給食施設（保育園、学校等）、飲食店（そうざい）、食品販売業、アレルギー物質の苦情発生施設 等

ウ 実施内容

(ア) 監視指導

a 製造業について、最終製品への特定原材料の混入（コンタミネーション）防止策等を確認し、必要な指導を行う。

b アレルギー対応食を導入する給食等調理施設を対象に、コンタミネーションの防止対策等を確認し、必要な指導を行う。また、そうざいの調理施設についても、必要に応じて、使用する半製品等の特定物質と調理完成品の表示の整合性などを確認し、指導を行う。

c 食品の販売業について、取扱い食品の特定物質表示が適正であることを確認する。また、小分け包装を行う施設については、必要に応じて表示の指導等を行う。

(イ) 収去検査

IV 収去実施要領 に基づくほか、以下の事項に留意して実施する。

- a 原則、管内の製造施設、給食施設を対象とする。
 - b 製造業は、主に、保育園等の給食施設へ納入する食品を優先する。
 - c 給食施設は、当該施設で調理するアレルギー対応食、または、仕入品のアレルギー対応のパン、おやつ等を検査する。
 - d 販売業で流通食品を検査する場合は、特定原材料を含む可能性*があるが、その旨の表示がない食品、注意喚起表示がない食品を対象とする。
- ※特定物質混入等の可能性の判断：①同一製造工場の製品に特定物質を使用した製品がある。②一般的な製造方法等から、特定物質の使用等が推定される等。

(ウ) アレルギー対応食を導入する給食施設の調査

保育施設、学校等を対象に、**別紙 6-1**「アレルギー対応食を導入している施設に対する調査票」を用いて、アレルギー対応食の導入の有無、調理工程等を確認し、必要な助言、指導を行う。なお、「(1) 社会福祉施設等（ノロウイルス対策）」に基づき、保育施設や学校給食施設に立入る際は、本調査票のチェックを併せて行うなど、管内施設の実態把握に努められたい。

(エ) 収去日程・注意事項等

a 収去日程及び検体数

別紙 2（収去日程及び検体数）のとおり。

b 注意事項

- ・ 検体の収去到っては**別紙 6-4**（アレルギー物質を含む食品収去時チェックリスト）を参考として、サンプリングは適切に行うこと。
- ・ 検査実施に特段の配慮が必要であるため、検査項目、日程等については変更ができないこと。

(ウ) 検査実施後の対応

「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」（平成 22 年 9 月 10 日付消食表第 286 号）の判断樹に基づき、必要な調査を実施する。

a 所管区域内で製造された製品

別紙 6-2（アレルギー物質を含む食品の収去検査調査票）を使用して調査を実施し、その結果に応じて必要な指導を実施する。

B 所管区域外で製造された製品

別紙 6-3（アレルギー物質の検査結果に基づく調査依頼について）を使用し、製造記録等の確認について、製造所を所管する保健所又は自治体へ依頼する。

C 給食施設

コンタミネーションの防止等、必要な指導を行う。

アレルギー対応食を導入している施設に対する調査票

別紙 6-1

平成 年 月 日 時 分 [保健所] [担当者:]

立入施設	事業者名	事業者住所			
	屋号	所在地			
	施設番号	対応者			
アレルギー対応食の導入の有無		有・無	施設内での調理実施の有無		有・無

○ 施設でアレルギー対応食を調理している場合は、以下について回答をお願いします。
該当する数字は○で囲んでください。また、□はレでチェックしてください。

対応しているアレルギー物質		1 小麦 2 そば 3 卵 4 乳 5 落花生 6 えび、かに 7 その他()
調理	調理場所	1 専用の調理室 2 専用の調理台等を設置 3 通常の給食と共用
	専用調理室がない場合の対応	1 調理時間を変更している (<input type="checkbox"/> 一般の給食の前に調理している <input type="checkbox"/> 一般の給食が終了後に調理している) 2 アレルギー対応食と一般の給食は並行して調理している。又は、特に決めていない。
混入防止対策	作業着等	1 専用の作業衣を着用 2 エプロン等の着用(<input type="checkbox"/> エプロン・前掛け <input type="checkbox"/> 白衣) 3 着用していない
	作業開始前の清掃(調理台等)	1 清掃している [<input type="checkbox"/> 乾拭き等 <input type="checkbox"/> 水洗 <input type="checkbox"/> その他()] 2 清掃していない
	専用調理器具の使用	1 使用している 2 使用していない
	専用食器類の使用	1 使用している [<input type="checkbox"/> 個人専用 <input type="checkbox"/> アレルギー対応食(対象者と共用)] 2 使用していない
	配膳	1 個人別に配膳 [<input type="checkbox"/> 名前等を明記している <input type="checkbox"/> 専用蓋がある <input type="checkbox"/> ラップで蓋をしている] 2 食缶で配膳する
加工食品等の選定	加工食品、調味料等の選定	1 アレルギー物質を含まないものを発注・使用している。 2 表示等を参考に選定、購入している
	アレルギー物質の確認	1 納入業者等から原料配合表を取り寄せて確認している 2 【購入・検取時等】表示を確認している (<input type="checkbox"/> 原材料表示 <input type="checkbox"/> 注意喚起表示)

備考欄

--

アレルギー物質を含む食品の収去検査 調査票

品名（商品名）	
形態	
製造所所在地	
製造者氏名	
検査結果	
表示状況	
調査内容	① 当該品の製造記録におけるアレルギー物質の記載の有無 ② 当該品の製造工程におけるコンタミネーションの有無
調査年月日	
調査結果	① 当該品の製造記録におけるアレルギー物質の記載の有無 （製造記録に特定物質の記載がないか。） ② 当該品の製造工程において特定物質がコンタミネーションの有無 （特定物質のコンタミネーションを防ぐため、原材料の取扱いや製造ラインの洗浄等が適切に行われているか。）

24 第 号
平成24年 月 日

健康安全部長 殿

〇〇〇〇保健所長
(公印省略)

アレルギー物質の検査結果に基づく調査依頼について

このことについて、下記のとおり検査を実施しましたので、消費者庁次長通知「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」（平成22年9月10日付消食表第286号）に基づき、製造者を管轄する〇県(区、市)あて調査依頼願います。

記

品名 (商品名)			
形態		期限表示	
製造者住所氏名			
検査結果			
アレルギー物質表示	あり() なし	警告表示	あり なし
収去年月日		検体番号	
収去先住所氏名			
概要			
関係書類			

アレルギー物質を含む食品収去時チェックリスト

確認項目	チェック欄
収去する検体は、下表に記載された食品(アレルギー物質が含まれているもの、偽陽性又は偽陰性を示すもの)ではないか？ 収去する検体の原材料表示に、下表に記載された食品は記載されていないか？(ただし「共通」を除く。)	
弁当・小袋添付のカップラーメンなど不均一な複合食品ではないか？ また、油脂および油脂が分離しているもの(ドレッシングなど)ではないか？	
検体は容器包装入り未開封品とし、消費期限の短いものは避ける。	
表示に乳、卵、そばを含む旨の表示及び注意喚起表示はないか？	
中間製品を収去する場合は、送付書にどのような商品のどの工程のものか名称欄に記載する。	
自家製等で表示がない場合は、使用添加物及び原材料を調査し、「原材料等の表示事項及びその他調査内容」欄に記載する。	
同一ロット品を4袋(個)収去したか？	
収去日、検査項目は間違いないか？	
検査項目は1項目だけか？	
検体送付先は「健康安全研究センター食品成分研究科中毒化学」になっているか？	
検体の写真を撮影したか？ (表示記録用、特に注意喚起表示は一括表示欄以外の場所に記載されていることがあるので、すべての表示内容について、漏れがないよう撮影する。)	

項目	不可	できれば避ける	
	アレルギー物質が含まれているもの	偽陽性 (アレルギー物質ではないが陽性反応を示すもの)	偽陰性
卵	あひらの卵, うずらの卵など鶏以外の食用鳥卵, メレンゲ, レシチン(卵由来), 卵殻カルシウム, 乳化剤(卵由来), マヨネーズ	牛レバー, 昆布, ふのり, かにみそ, あわ, きび, ひえ, はと麦, うるち米, もち米, イトヨリダイ, コーヒー豆	卵加水分解物
乳	乳糖, ホエイ, 乳清, カゼイン, チーズ, バター, クリーム(乳由来), ラクトフェリン(乳由来)	牛レバー, ふのり, 桜海老, 赤貝, 山羊乳, 羊乳, グアーガム, あわ,	乳糖
小麦		いくら, たらこ, ひえ, あわ, きび, 大麦, エン麦, ハト麦, オーツ麦, アーモンド, クミン, フェンネル, カレーパウダー, コリアンダー, 陳皮, タイム, キャラウェイ, ガラムマサラ, 黒豆	醤油, 醸造酢, 小麦胚芽油, 小麦加水分解物
そば		唐辛子粉末, マカダミアナッツ, 松の実, 麻の実	
落花生		ズワイガニ, ふのり, あわ,	落花生油
共通		鶏レバー, 焼き海苔, カラギナン, ローカストビーンガム, グアーガム, アルギン酸ナトリウム	