

平成27年度 特定給食施設研修会

秋からの食中毒予防



福岡市南保健所衛生課

本日の研修会の内容

1. 食中毒

- 食中毒とは
- 発生状況(全国・福岡市)

2. 最近の食中毒事例

3. 日々の衛生管理(7Sの実践)

4. アレルギー物質の混入に注意!

5. 福岡市食品衛生条例の改正について (HACCP導入型基準について)

6. 食品表示法について

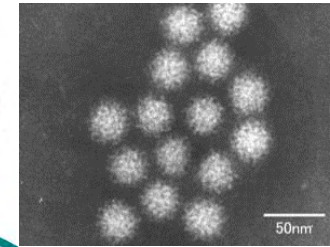
1.食中毒とは

食中毒＝食べて毒に中る

飲食が原因で腹痛、おう吐、下痢などの健康被害を起こすこと。腐敗とは違い味・臭い・色に変化はない！



細菌性
食中毒



ウイルス
性食中毒

自然毒
食中毒



化学性
食中毒

その他
・アレルギー
・寄生虫

食品が“くさる”～腐敗～とは？

食べ物（タンパク質、炭水化物・・・）



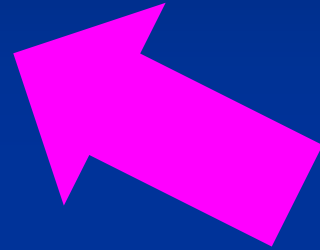
（分解）

他の有機物



（最終的には）


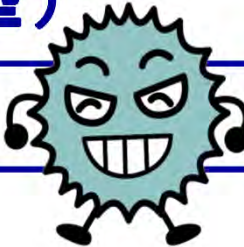
無機物（炭素、酸素、窒素・・・）



細菌などの微生物

- 初期腐敗
細菌数の目安
→ 10万個

食中毒の分類

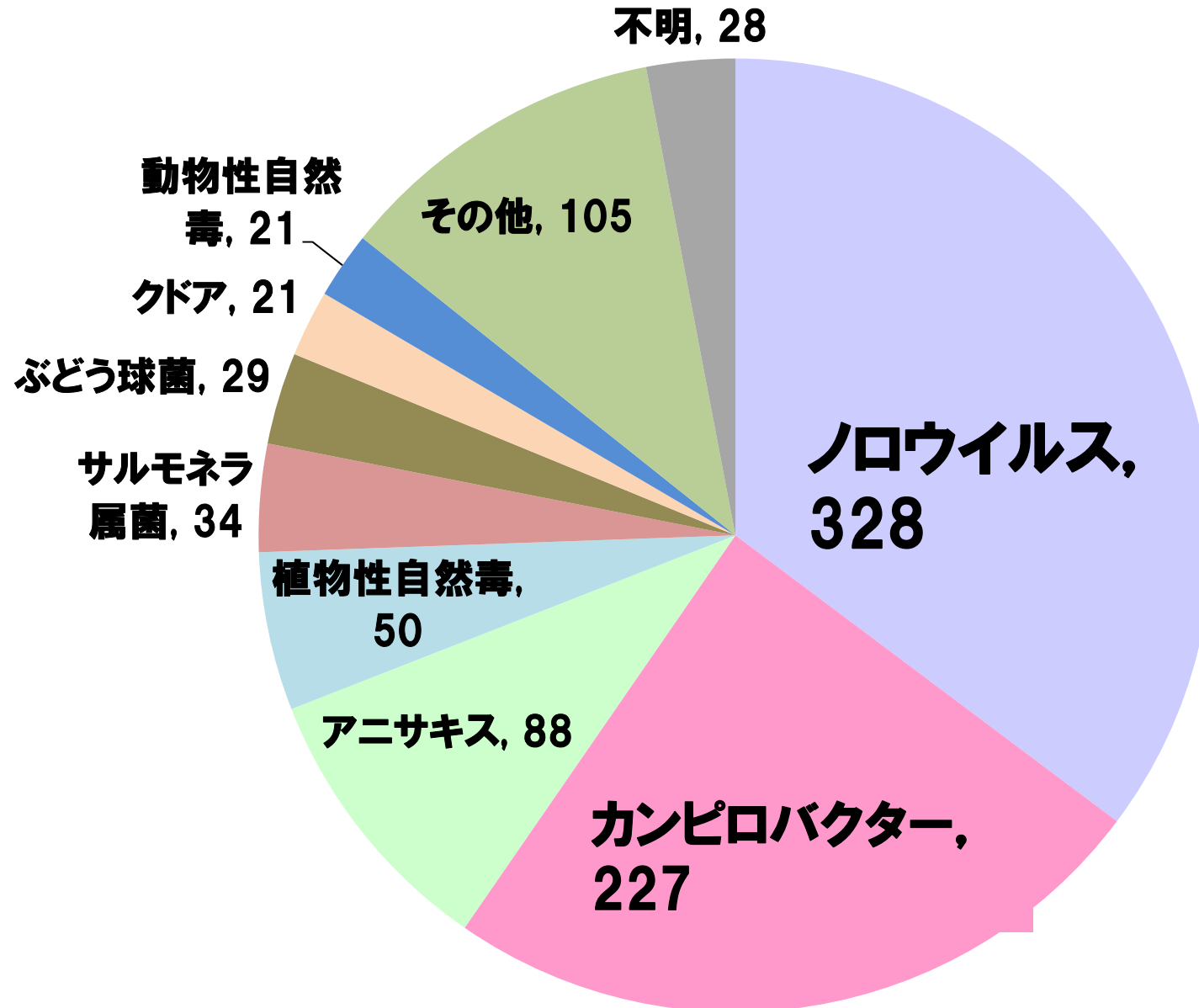
微生物性	細菌	感染型	カンピロバクター サルモネラ 病原性大腸菌(O157など) 腸炎ビブリオなど	
		毒素型	ブドウ球菌 ボツリヌス菌(食品内産生型)	
	ウイルス	ノロウイルス		
化学性	化学物質	農薬・ヒスタミンなど		
	有害金属	水銀, 鉛, ヒ素など		
自然毒	植物性	毒キノコ, 有毒植物など		
	動物性	フグ毒, 貝毒など		

その他・・・アレルギー, 寄生虫(アニサキス、クドアなど)

食中毒発生状況 (全国)

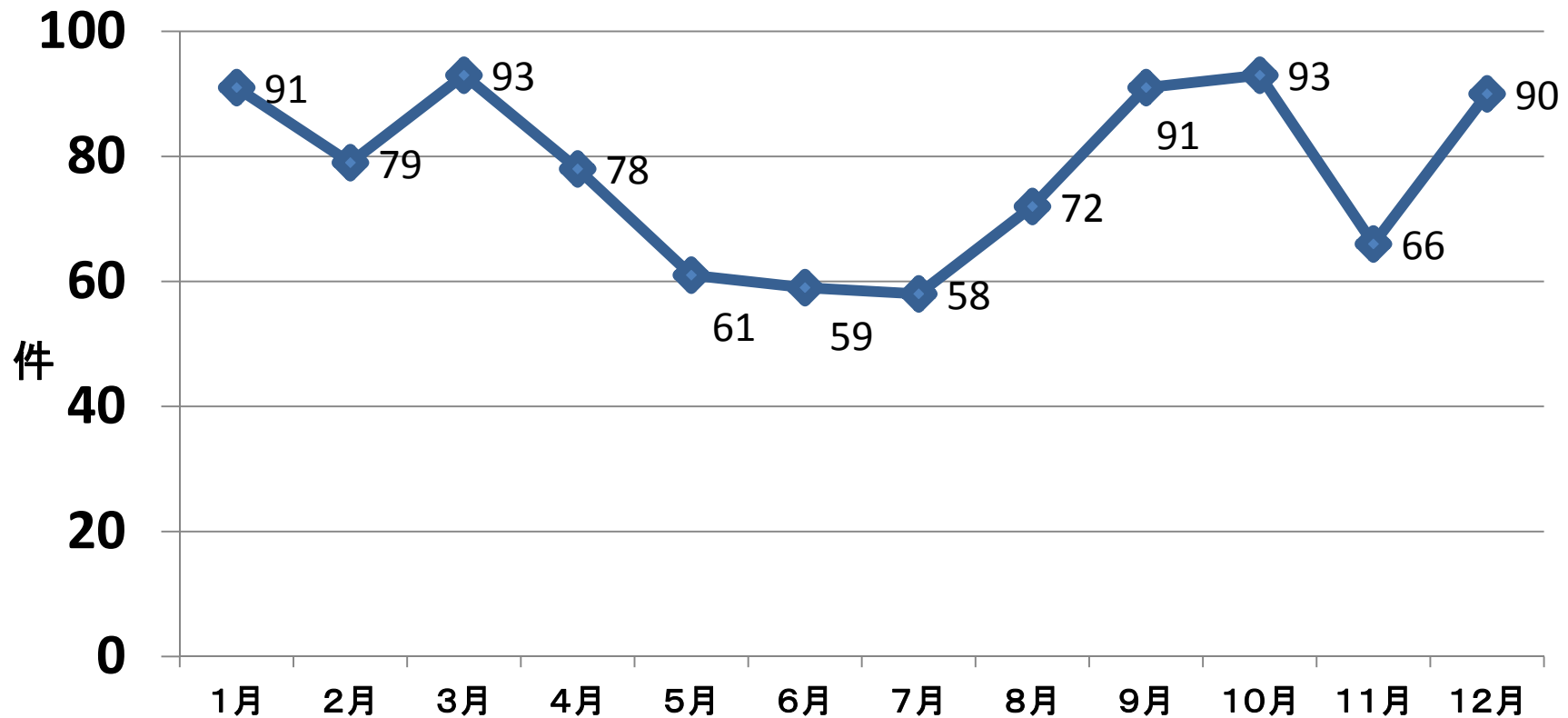


平成25年 病因物質別食中毒発生状況(全国)



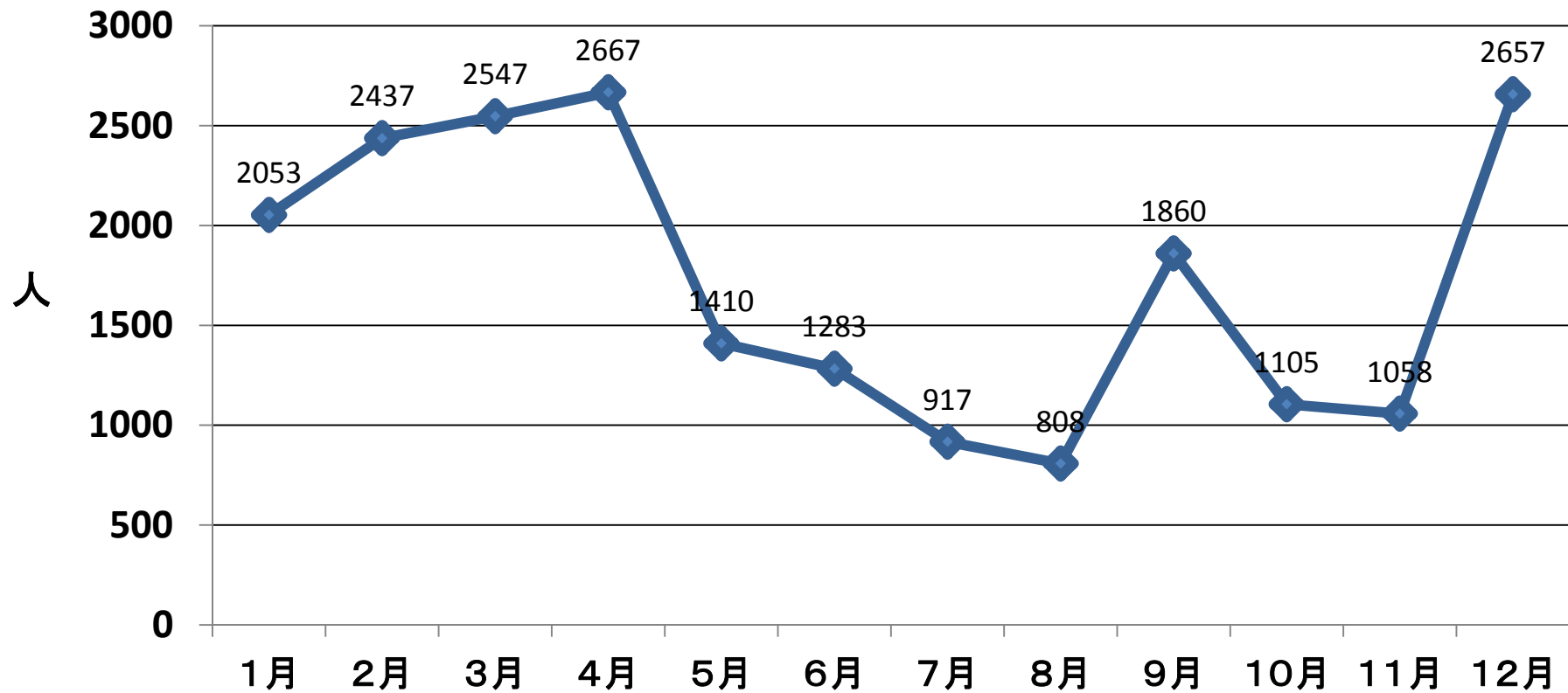
平成25年 月別食中毒発生状況(全国)

事件数

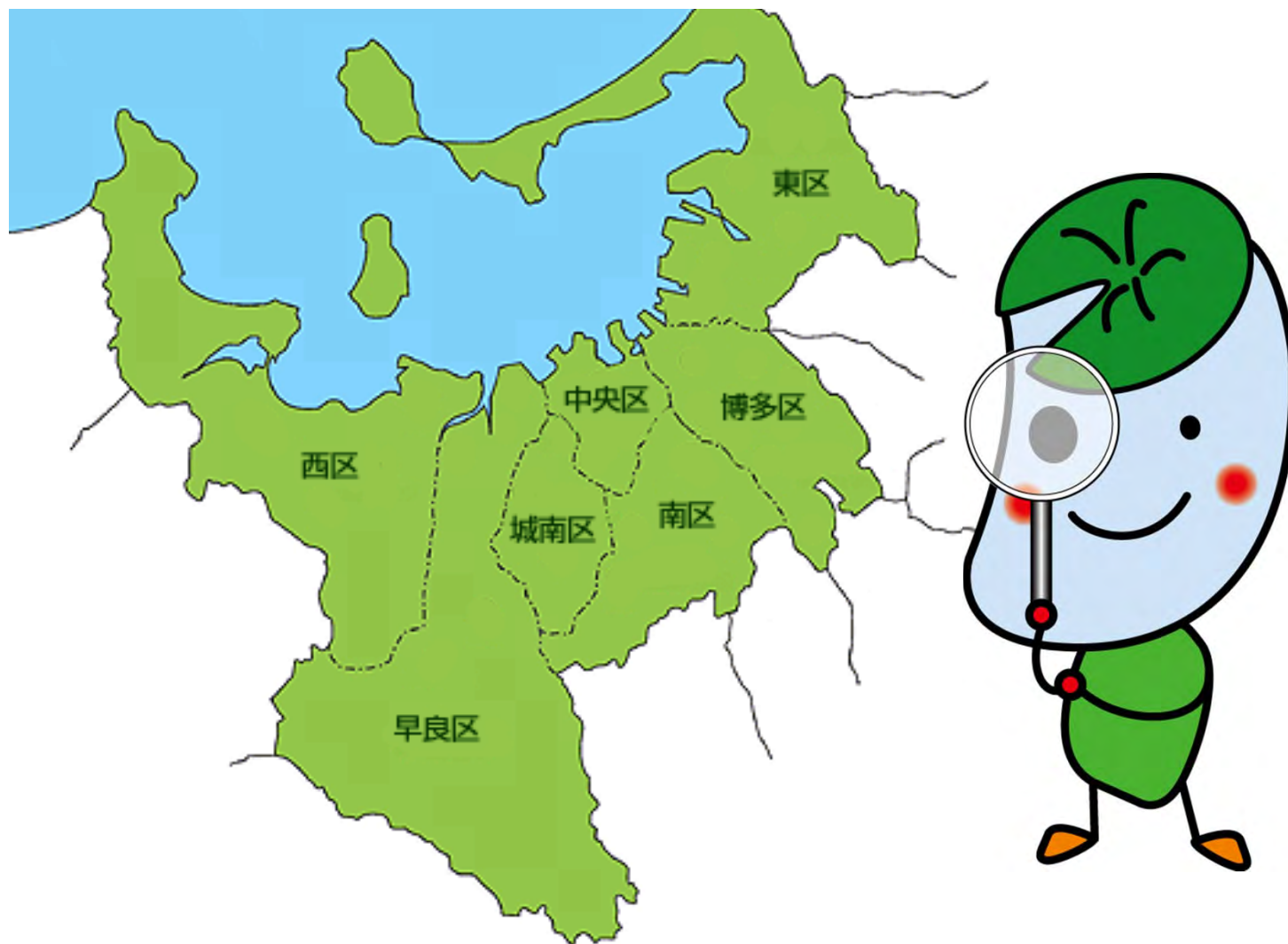


平成25年 月別食中毒発生状況(全国)

患者数

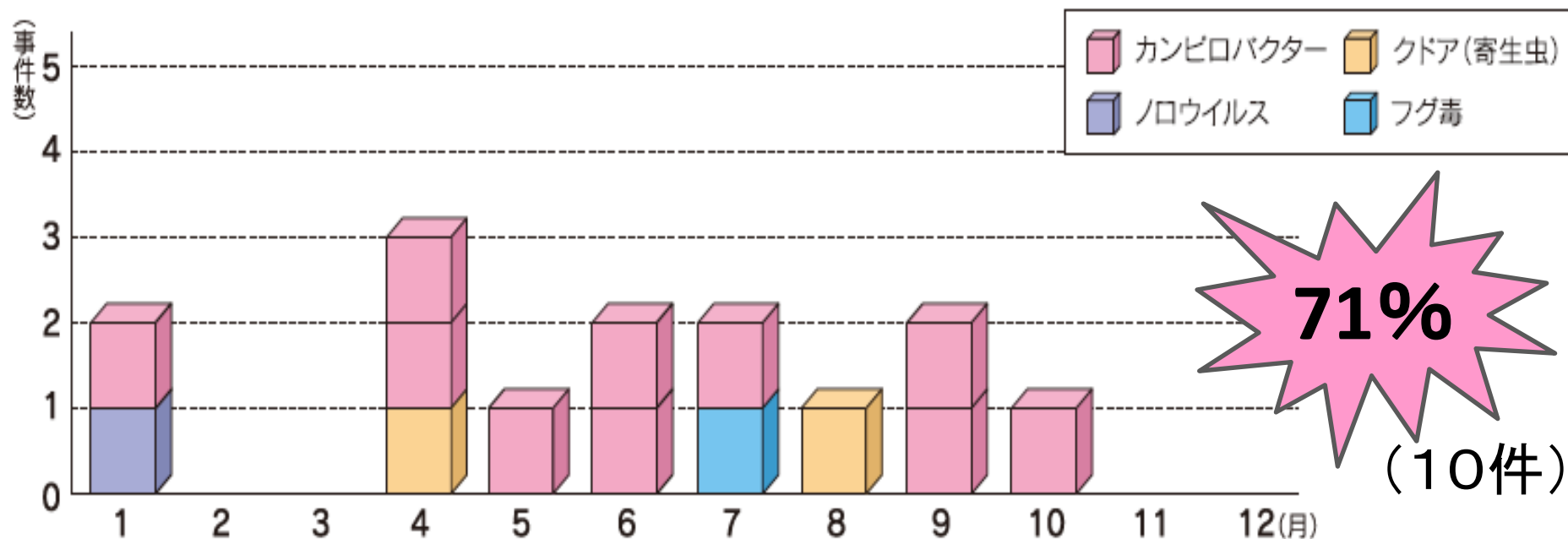


食中毒発生状況 (福岡市)



平成26年食中毒の発生状況(福岡市:月別件数)

事件数・・・14件 患者数・・・76人 死者数・・・0人



71%

(10件)

●平成24年:事件数21件(カンピロバクター11件)

●平成25年:事件数14件(カンピロバクター7件)

過去5年連続で、**カンピロバクターがトップ！！**

季節を問わず**年間を通じて発生しています。**

食中毒の予防ポイント

細菌性食中毒

こうして起こる

予防の3原則

食品に細菌がつく

細菌をつけない

(手洗い, 器具洗浄殺菌)

温度条件、食べるまでの時間

食品中で増殖する

細菌を増やさない

(迅速, 冷却)

増殖した細菌が原因

細菌をやっつける

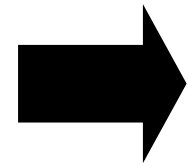
(加熱 75°C, 1分)

細菌が産生した毒素が原因

クエスチョン!

最適な環境中では、1個の大腸菌は
6時間後には何個になるでしょう？

2千5百個くらい



1

2万5千個くらい



2

25万個くらい



3



細菌の増える速度



- 20分に1回、細胞分裂(1個→2個)して増え
るとすると

1時間で→8倍



2時間で→64倍

3時間で→512倍



4時間で→4,096倍

5時間で→32,768倍

6

正解: 3番の25万個くらい



細菌をふやさない: 温度管理

- ① 温度管理 → 細菌の増殖しやすい温度帯があります。



30~40°Cは特に活発に活動する

加熱で菌やウイルスを“やっつける”！

75°Cで1分以上が目安

※カキ等の二枚貝は

85°C～90°Cで90秒以上加熱



カレーなどはかき混ぜながら
全体に火が通るように！

2.最近の食中毒事例

事例 1



鶏刺し食べて… カンピロバクター食中毒

- 発生 平成26年4月
- 原因 福岡市内飲食店の鶏刺しを含む料理
- 概要

「**鶏刺し盛**」などの料理を食べた同僚18名中5名が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈した。
患者の便から**カンピロバクター**が検出された。

事例 1



鶏刺し食べて… カンピロバクター食中毒

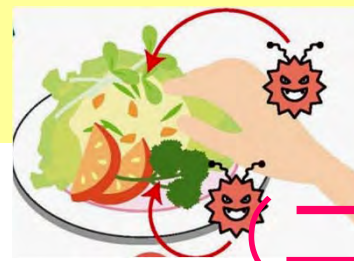
＜原因食品＞ 鶏刺し盛等を含む料理

＜原因＞ 次のうちどちらかが原因か。

- 鶏刺しに使用した鶏肉がカンピロバクターに汚染されていた。



- 鶏肉に触れた調理器具や手などを介して、他の調理済み食品がカンピロバクターに汚染された。



(二次汚染)

事例 1



鶏刺し食べて… カンピロバクター食中毒

<予防のポイント>

- ① 鶏肉は中心部が白くなるまで十分に加熱して提供する
- ② 施設や調理器具の洗浄・消毒
- ③ 手洗いの徹底

カンピロバクター食中毒の注意点

- 少量でも発症する（新鮮な鶏肉であっても食中毒を引き起こすことがある）。
- 神経麻痺などの重篤な症状になることも。

主な食中毒菌の発症する菌量

少ない菌量で発症

- サルモネラ 卵
- カンピロバクター 鶏肉
- 腸管出血性大腸菌 牛肉

100～1000個くらい

生食は危ない
新鮮でも危ない

増殖して発症

- 腸炎ビブリオ 魚
- 黄色ブドウ球菌 おにぎり
- セレウス菌 チャーハン

10万個くらい

保管(温度)に注意

細菌の種類で発症する菌量が違う

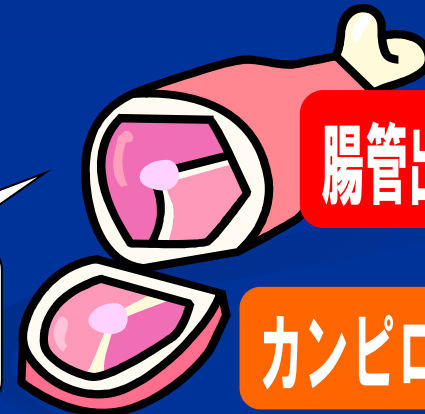
新鮮なら比較的
安全！



腸炎ビブリオ菌

数万～百万個に
増殖して発症

新鮮でも
危ない！

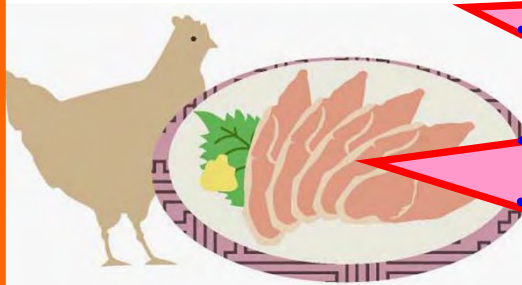


腸管出血性大腸菌

カンピロバクター

100個でも
発症！！

鶏肉の汚染率



生食用鶏肉の汚染※1

カンピロバクター 31.3%!

サルモネラ 25.0%!

鶏肉の汚染※2

カンピロバクター 60%!

※1 平成25年度 福岡市収去検査結果

※2 厚生労働省HP カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)

生レバーの提供で逮捕

平成26年8月

京都の焼肉店で客に牛レバーを生食用で提供した飲食店営業者を逮捕

牛レバーは**生食用**として提供・販売することはできません

牛レバーの提供方法

- 中心部の色が変わるまで十分加熱する。
- 客が自分で加熱調理するメニュー（焼肉など）は、メニュー等で十分加熱する必要がある旨の注意喚起を行う。

豚肉(内臓含む)の生食用としての提供が禁止になりました

【H24.7.1】

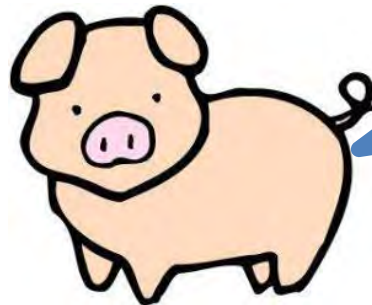
- ・牛レバーの生食用としての提供禁止
- ・牛肉(内臓除く)の生食用としての基準が施行



牛レバー・牛肉の代替品として豚レバー・豚肉を提供する飲食店が散見



豚の生食用としての提供・販売が禁止に



- ・カンピロバクター等の細菌
- ・E型肝炎ウイルス
- ・寄生虫 の危険性あり！

生食用食肉の基準について（種類別）

食肉の種類	基準	
牛肉 (内臓を除く)	あり	<ul style="list-style-type: none">●基準に適合しない牛肉は生食用として提供・販売できない●罰則あり 法的規制
牛レバー	あり	<ul style="list-style-type: none">●牛レバーは生食用として提供・販売できない●罰則あり 法的規制
馬肉 (筋肉・レバー)	あり	<ul style="list-style-type: none">●生食用食肉の衛生基準（平成10年9月11日付厚生省通知）を遵守する●罰則なし ガイドライン
鶏肉	なし	<ul style="list-style-type: none">●食中毒のリスクが高いので十分加熱して提供する
豚肉	あり	<ul style="list-style-type: none">●生食用として提供・販売できない●罰則あり 法的規制

事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

<発生> 平成26年1月

<原因> 学校給食で提供された食パン

<概要>

* パンを提供された小学校24校中19校の児童
1,271名が、嘔吐，下痢等の食中毒症状

* 患者便，従業員便，従業員の作業着，従業員
用トイレ，検食（食パン）からノロウイルスが検出

事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

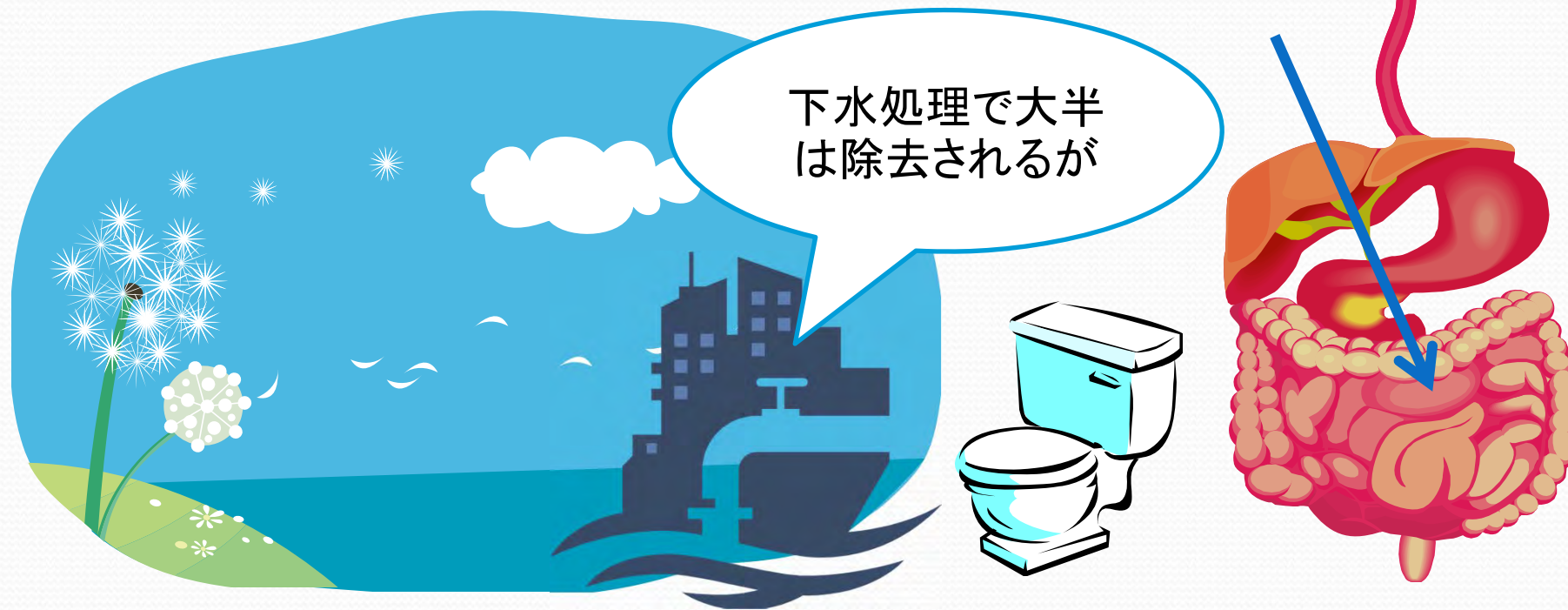
<原因の推定①～トイレの中で>



- 作業着を着たままトイレに行き, トイレの汚染を作業室に持ち込んだ。
- トイレ後の手洗いが不十分だった。

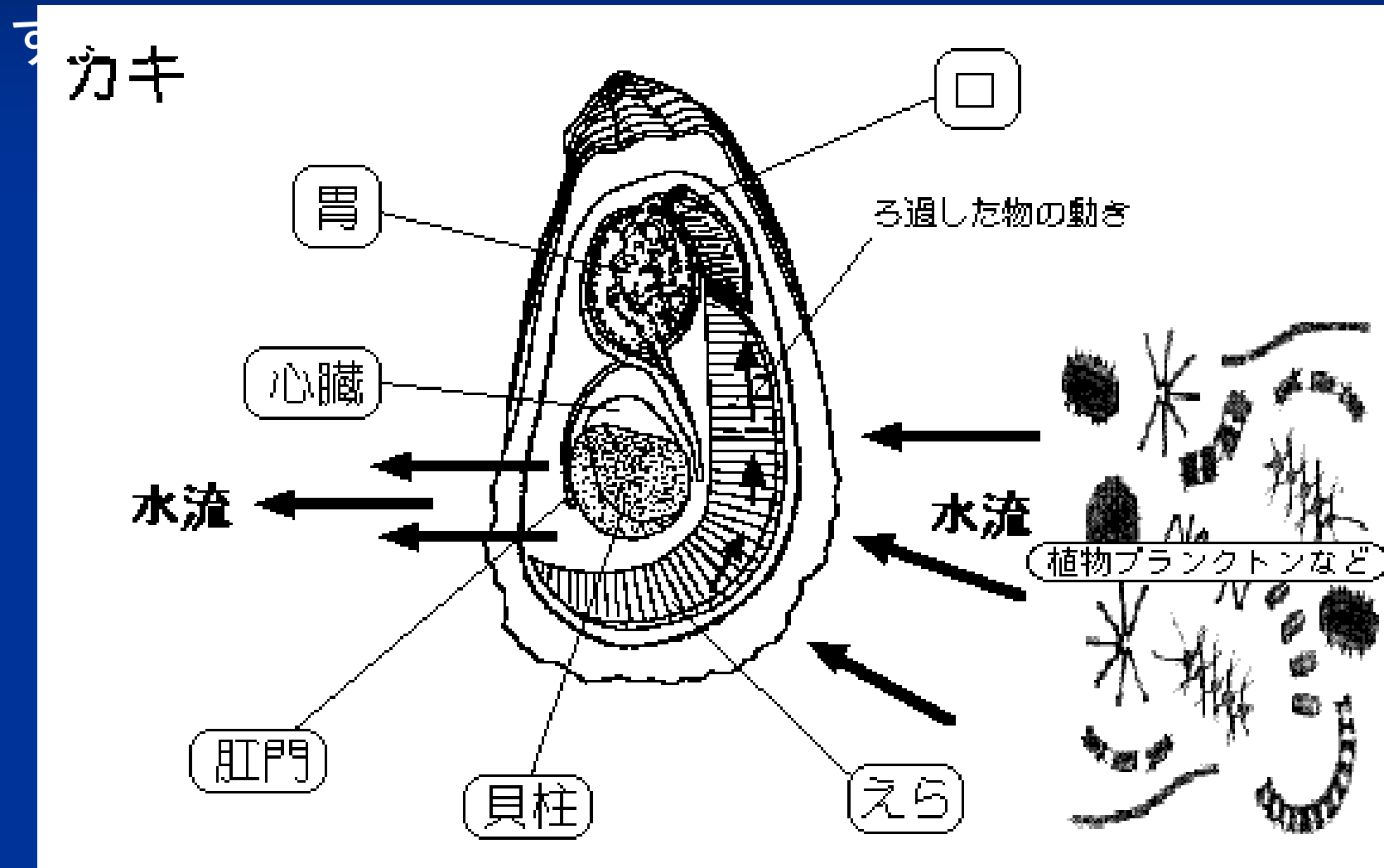
ノロウイルスはもともとどこに？

- 人の腸管細胞内ではしか増殖できない
- 便→トイレ→下水処理場→海→二枚貝



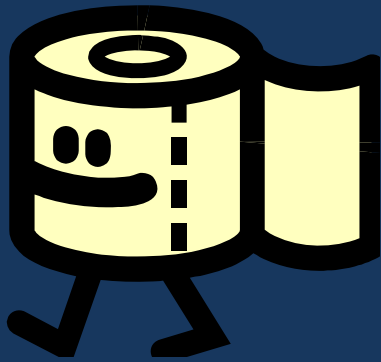
ノロウイルスはカキの中心部に

かきは周囲の海水から、植物プランクトン等をろ過して摂取しています。その際、ノロウイルスも取り込みま



ウイルスはとても小さい

トイレットペーパーの目



10~100 μm

細菌



1 μm

ウイルス



0.03 μm

2~3枚くらいなら、細菌や
ウイルスはやすやすと
通り抜けてしまうよ



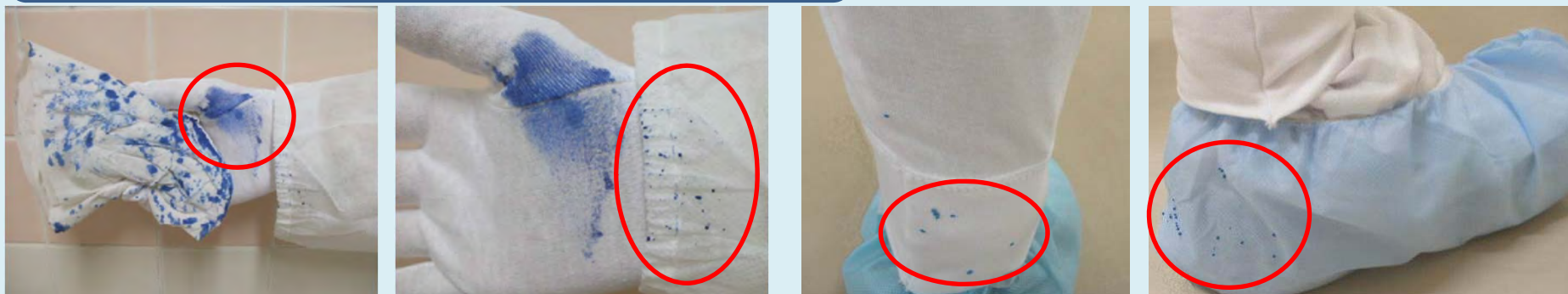
事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

< 予防のポイント① トイレには要注意 >

トイレでの汚染状況



疑似便を用いて手指の汚染を検証『資料提供：長野県北信保健福祉事務所』

- ・トイレでは靴を履き替え、エプロンなどの作業着を脱いでから入る。
- ・トイレ後の手洗いは2度洗いを実施。
- ・トイレのドアノブ、レバーの洗浄・消毒。

トイレで人が触る場所（消毒ポイント）



事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

<予防のポイント② 正しい手洗い>

手洗いのタイミングは？

- ・作業開始前
- ・トイレ後
- ・生肉・魚介類・卵等を取り扱った後
- ・食品に直接触れる作業を行う直前
- ・作業内容が変わったとき



事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

<予防のポイント② 正しい手洗い>

手洗いのポイントは？

- ・指輪等を外しておく
- ・石けんをよく泡立てる
- ・洗い残しの多い爪先や指の付け根は入念に
- ・洗い終わったらペーパータオル等でふく
- ・水分をとってからアルコール消毒



事例2

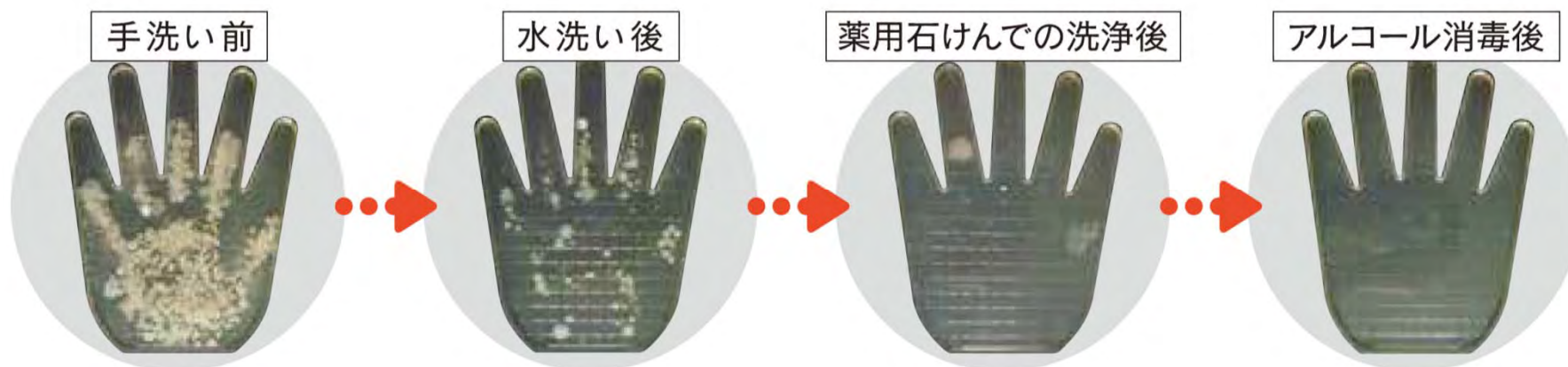


学校給食の食パンで
ノロウイルス食中毒

<予防のポイント② 正しい手洗い>

手洗いのポイント

- ・石けんでよく泡をたてる
- ・消毒液は汚れがあると効果なし
- ・アルコールは水分があると効果が低下

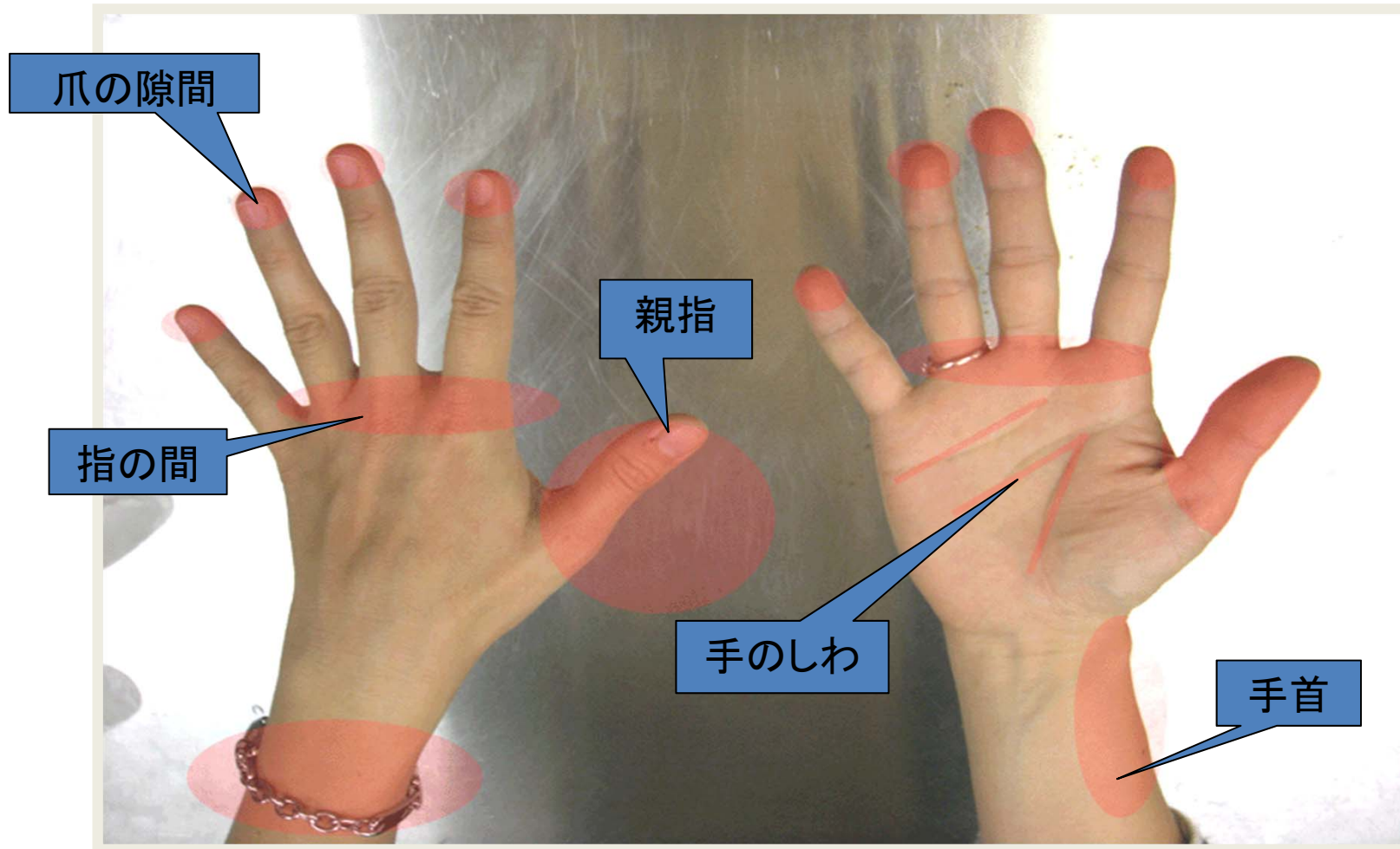


ウイルスに対する手洗いの効果

手洗いの方法	残存ウイルス数	人への感染力 (10個で1人)
手洗いなし	100万個	10万人
流水で15秒	1万個	1000人
液体せっけんで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	数百個	数十人
液体せっけんで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	数十個	数人
(液体せっけんで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ) × 2回繰り返す	数个	1人以下

※参考:「ノロウイルスからまもる!! その知識と対策(日本食品衛生協会発行)」

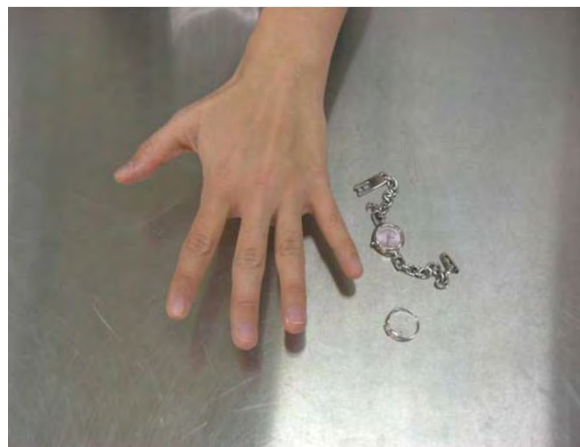
洗い残しの多いポイント



指輪，時計などは外してから手洗いを！

正しい手洗いー1

①はずす。時計や指輪



②水で手を濡らす。



③手洗い石けんをつけよく泡立てる。



④手のひら→手の甲→指の間



⑤親指を念入りに洗う。



正しい手洗いー2

⑥指先をこする。爪ブラシも ⑦手首を洗う。 ⑧水で汚れを流す。



⑨ペーパータオルで拭く。⑩水栓に触れず閉める。



⑪アルコール消毒

事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

<原因の推定②～家庭で>



- 作業着を家庭で洗濯していたため、家庭で作業着が汚染された。

事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

<予防のポイント③ 作業着の取り扱い>

- ・作業着は専門の業者に洗濯を依頼するのが望ましい
- ・家庭等で洗濯する場合は、他の衣類と分けて、塩素系漂白剤を使用する



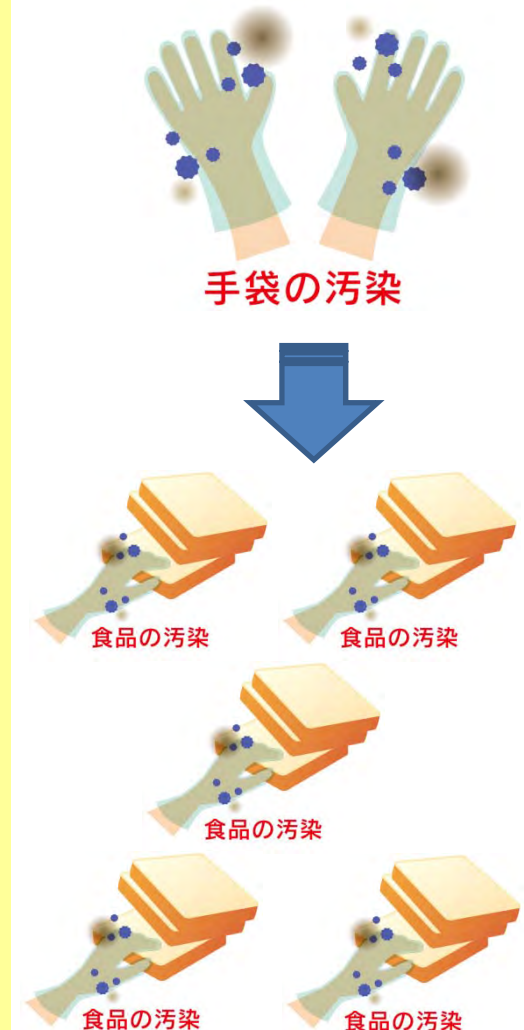
事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

<原因の推定③～製造室で>

- 手洗いが不十分で手袋を着用
→手袋がノロウイルスに汚染
- 手袋の交換頻度が少ない
→汚染された手袋での作業が長時間に
- 加熱後の食パンの検品
→ノロウイルスに汚染される機会が増加



事例2



学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

<予防のポイント④ 正しい手袋の使用>

- ・使い捨て手袋は適切な手洗い・消毒を行った後に着用する。
- ・作業内容が変わったときや食品以外のものに触れた時は交換する。
→こまめに交換する



使用の際には破れ，破損がないか確認を！

事例2

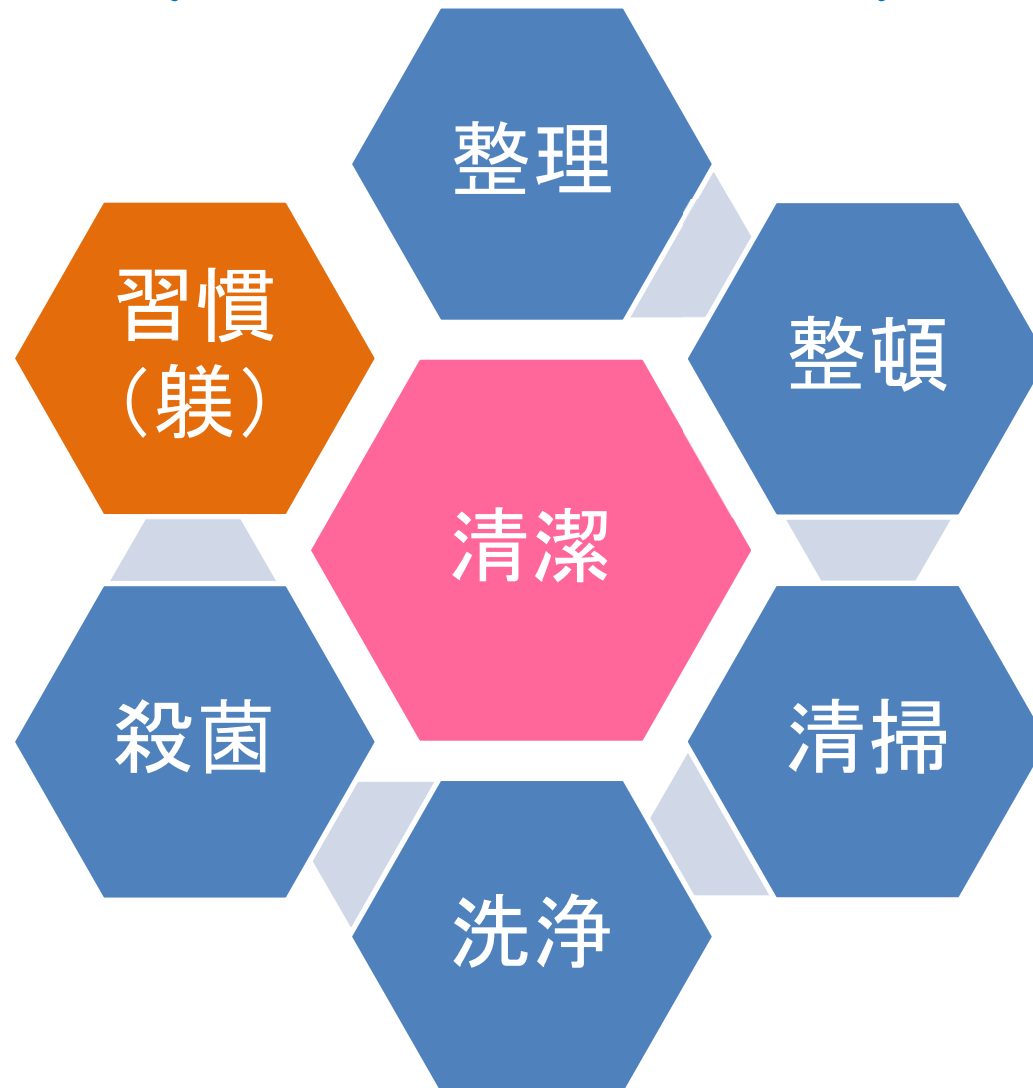


学校給食の食パンで ノロウイルス食中毒

ノロウイルスの特徴

- 非常に小さく, 手のしわに入り込みやすい
- アルコール消毒の効果薄い
- 感染していても食中毒症状が出ない人がいる
- 少量のウイルスでも発症
- 一度感染した患者も繰り返し, 感染・発症
- 一年を通じて発生(冬季にピーク)
- 感染者の便1gあたり1億個のノロウイルス
- 便に1ヶ月以上ウイルスが排泄され続けることもある

3.日々の衛生管理 (7Sの実践)



食品衛生の7S

①整理

②整頓

③清掃 ④洗淨
⑤殺菌

⑥習慣(躰)

⑦清潔

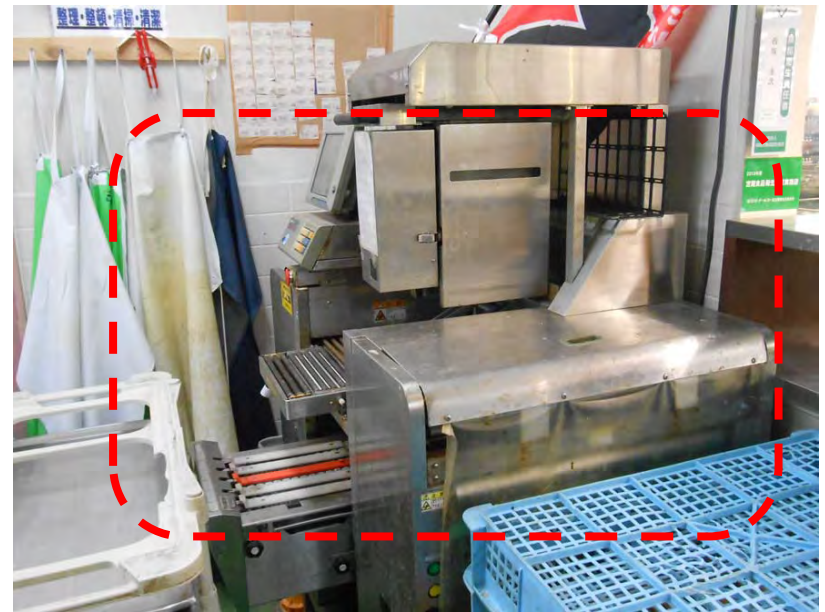
●食品衛生の5Sに洗淨及び殺菌を追加したもの

①, ②ができていると,
③, ④, ⑤が効率的, 効果的に行えます。



整理

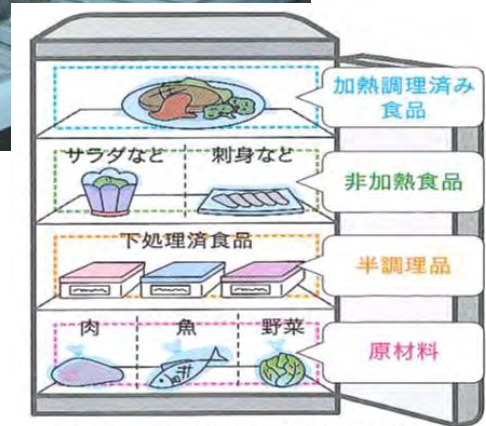
必要なものと不要なものを区別し、不要なものを処分



余ったトレイや使用していない作業着を撤去

整頓

整理した後，必要なものを置く場所を決める



食材の保管例 (冷蔵庫内の様子)

食材(肉, 魚, 野菜等)を区分けして保管

清掃・洗浄・殺菌



清掃マニュアルを作成



清掃しやすいように床面
にもものを置かない

習慣（躰）

写真付きのマニュアル等を掲示して，従業員に
ルールを周知・徹底し，習慣化



責任者が，ルールが守ら
れているかチェック
必要があればルールの
改訂

4. アレルギー物質の 混入に注意！

食品への小麦（アレルギー物質） の混入調査（平成25年度）

■調査対象施設

小麦不使用製品と小麦使用製品を同じ製造室で製造している施設

■調査対象食品

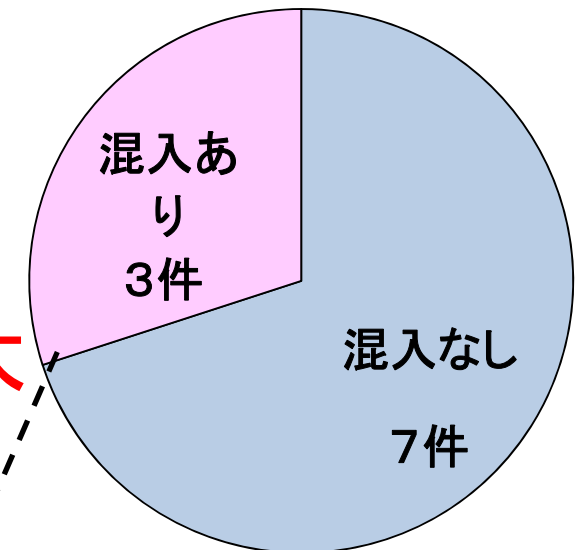
原材料に小麦の表示が無い食品 10検体

■結果

食物アレルギーを誘引する量の小麦が混入していた製品が3件

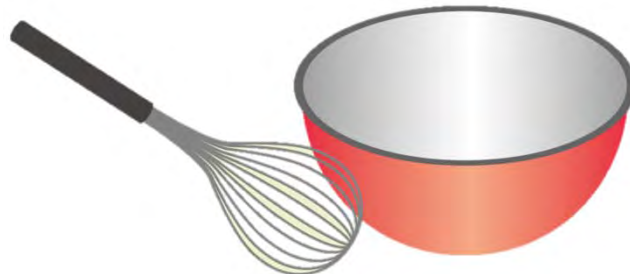
→アレルギー事故を起こす可能性大

注意喚起表示なし 1件



食品アレルギー事故防止のポイント ～製造場～

- 調理・製造する場所を区分けし，使用する器具を使い分ける。
- 特定原材料を含まない食品を先に調理・製造する。
- 調理器具や調理台，製造ラインの洗浄を徹底する。



食品アレルギー事故防止のポイント ～表示の確認～

- 原材料に特定原材料が含まれていないか、原材料の表示の確認を徹底。
- 飲食店等で客からアレルギー物質の混入の有無を尋ねられたら、調理工程や原材料表示を確認して回答。
- 食品アレルギーの正しい知識と危険性について従業員教育をしっかりと行う。

5. 福岡市食品衛生条例の改正 (HACCP導入型基準等)

営業者向け

福岡市食品衛生条例が改正されました

福岡市食品衛生条例（以下「条例」という。）は、食品衛生法に基づく食品の取扱い等公衆衛生上講ずべき措置の基準などを定めています。

近年の食品衛生を取り巻く状況の変化から、福岡市では、以下のとおり条例を改正し、平成27年7月1日から施行します。

主な改正点は以下の3点です。

- ① 危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理基準の追加
- ② ノロウイルス食中毒対策の追加
- ③ 異物混入等に関する保健所等への情報提供の追加



改正点1

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP導入型基準）を追加

効果的・効率的な衛生管理手法であるHACCPを普及させるため、「HACCP導入型基準」を追加しました。今後は、HACCP導入型基準、従来型基準のいずれかの基準で衛生管理を行う必要があります。

なお、同一施設において、複数の製造ライン又は複数の種類の製品が存在し、施設全体で一斉にHACCP導入型基準による管理を導入することが困難な場合は、製造ライン又は製品の種類ごとに段階的にHACCPの導入を進めていくことも可能です。

現行

従来型基準

- ・共通事項
- ・特定の営業者に関する事項



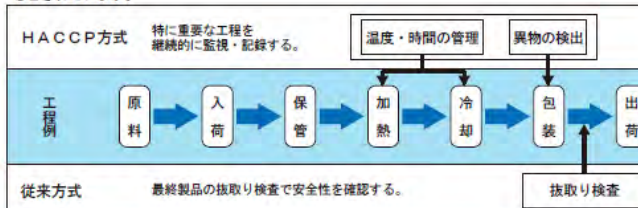
改正後 いずれかの基準で管理

HACCP導入型基準

従来型基準

HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称。原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を、連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



改正点1

HACCP導入型基準の追加

今後は、『HACCP導入型基準』と『従来型基準』のいずれかで衛生管理を行うこととなります

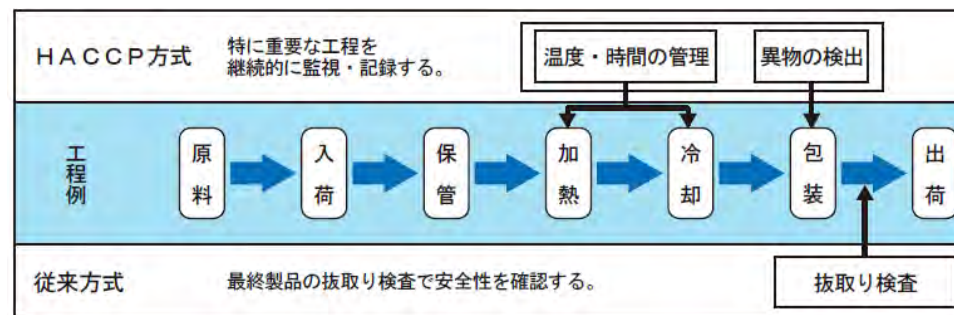


HACCPとは

原料の受け入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染等の危害を予測し、危害の防止につながる特に重要な工程を、連続的・継続的に監視し、記録することにより管理する手法



問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能に！！



改正点1

HACCP導入型基準の追加

HACCP導入のメリット

- 工程ごとに確認すべきことが明確になる
- 品質のばらつきが少なくなり, クレームやロス率が下がる
- 衛生管理のポイントを明確にし, 記録も残すことで, 従業員の経験や勘に頼らない, 安定した製品が作れるようになる
- 取引先からの評価が上がる

導入のための7原則12手順

手順 1	チームを作ろう (HACCP チームの編成)		
手順 2	製品説明書を作ろう	} 製品説明書	} 危害要因分析 のための準備
手順 3	用途、対象者の確認をしよう		
手順 4	製造工程図を作ろう		
手順 5	製造工程図を現場で確認しよう		
手順 6	危害要因の分析に挑戦	} 危害要因の分析 と CCP の決定	
(原則 1)			
手順 7	重要管理点 (CCP) をみつける		
(原則 2)			
手順 8	管理基準 (CL) の設定		} HACCP プランの作成
(原則 3)			
手順 9	モニタリング方法の設定		
(原則 4)			
手順 10	不具合があった時には「改善措置」		
(原則 5)			
手順 11	定期的に見直す「検証」		
(原則 6)			
手順 12	記録の文書化と保管		
(原則 7)			

改正点2

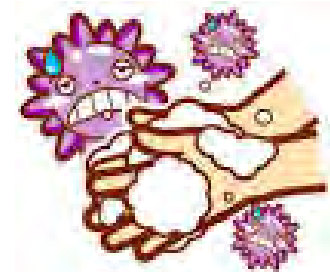
ノロウイルス食中毒対策の追加

ノロウイルス食中毒の未然防止・拡大防止のために以下の項目を追加

●施設においておう吐した場合には、直ちに消毒剤等を用いて適切に消毒すること。



●作業前，用便直後及び生鮮の原材料又は汚染された材料等を取り扱った後は，必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い，使い捨て手袋を使用する場合には交換すること。





●おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。



次亜塩素酸ナトリウム約5%液の希釈方法 (家庭用塩素系漂白剤)



	1000ppm(0.1%)消毒液	200ppm(0.02%)消毒液
使用場所	おう吐物・ふん便	調理器具・床、トイレのドアノブ・便座・衣類の消毒
作り方	500mlのペットボトルにペットボトルキャップ軽く3杯の次亜塩素酸ナトリウム液を入れ、水道水で500mlに希釈し使用します。 	2Lのペットボトルにペットボトルキャップ軽く2杯の次亜塩素酸ナトリウム液を入れ、水道水で2Lに希釈し使用します。 

改正点3

異物混入等に関する保健所等へ 情報提供の追加

平成25年度

冷凍食品への農薬混入事件が発生



食品等事業者は消費者等からの食品等に関する
苦情について保健所等に速やかに報告すること
を規定

改正点3

異物混入等に関する保健所等へ情報提供の追加

報告が必要なもの

- 金属片, ガラス片等の異物, 病原微生物, 食品等の製造等に用いられない化学物質の混入疑いなどの情報を受けた場合
- 食品等を喫食したことによる健康被害の自己申告を含む情報を受けた場合
- 類似する情報が複数寄せられたこと等により, 健康被害につながるおそれが否定できないと判断される場合

6.食品表示法について

事業者向け

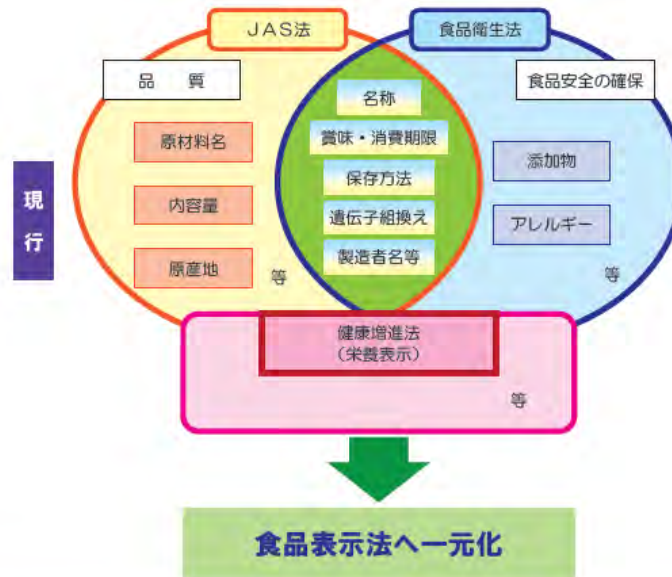
平成27年4月1日から

食品表示法が施行されます

食品の表示は、内容を正しく理解した上で食品を選択したり、使用したりするために重要な情報源です。

また、食品を原因とする事故が発生した場合には、原因究明や、製品の回収などを迅速かつ的確に行うための手がかりになります。

食品表示法は、これまで食品衛生法、JAS法及び健康増進法で定められた表示に関する基準を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設することを目的に制定され、平成27年4月1日から施行されます。



食品表示法への一元化により、次の効果が期待できます。

- ①整合性のとれた表示基準の制定
- ②消費者、事業者双方にとってわかりやすい表示
- ③消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与
- ④効果的・効率的な法執行

食品表示に関する法律

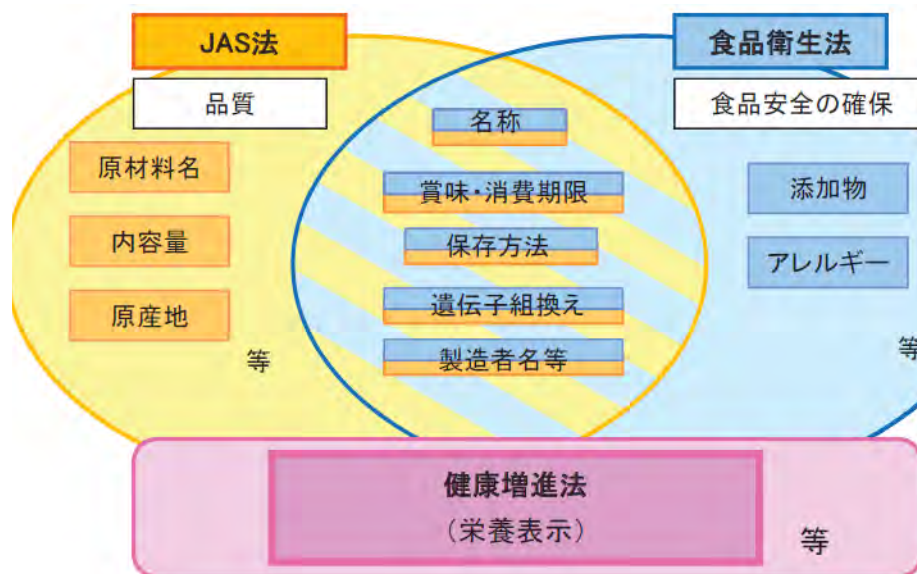
平成27年4月1日に食品表示法が施行
⇒食品表示に係る部分が一元化

従来の表示制度

複数の法令に分かれて規定
⇒複雑で分かりにくい

新たな表示制度

消費者・事業者にとって
わかりやすい表示制度へ



食品表示法

名称, 原産地, 原材料,
アレルギー, 遺伝子組換え,
賞味・消費期限, 保存
方法, 栄養表示など

食品表示の主な変更点

① 加工食品と生鮮食品の区分の統一

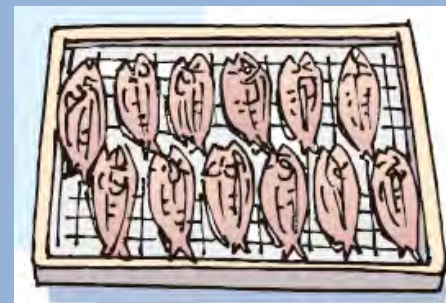
従来は、JAS法と食品衛生法で『加工食品』と『生鮮食品』の定義(区分)が異なっていた



JAS法と食品衛生法の『加工食品』と『生鮮食品』の区分の統一

新たに加工食品に区分されるもの

現行の食品衛生法では表示対象とされていない軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味料等により簡単な加工等を施したものについても、**アレルギー、製造所等の所在地等の表示義務化**されます。



食品表示の主な変更点

② 製造所固有記号の使用

●原則として、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限る

●製造所固有記号を使用する場合、次のいずれかを表示

①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先

②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等

③当該製品の製造を行っているすべての製造所所在地等

※業務用加工食品を除く

名称	パン
原材料名	小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、（原材料の一部に大豆を含む）
内容量	6枚
賞味期限	平成26年7月31日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
販売者	〇〇食品（株） KS 東京都千代田区 永田町2-11-1

製造所固有記号

食品表示の主な変更点

③ アレルギー表示

● 特定加工食品(※)及び拡大表記の廃止

※一般的に特定原材料を含むことが予測できると考えられた表示

● 個別表示を原則

従来の表示制度

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油(小麦を含む)**、**マヨネーズ(大豆、小麦を含む)**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(**大豆を含む**)、**卵黄**、食塩、発酵調味料(**大豆を含む**)、酵母エキス(**小麦を含む**)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(**大豆を含む**)

※【「ごま油」→「ごま」・「醤油」→「大豆」・マヨネーズ→「卵」・「卵黄」→「卵」の特定加工食品】

変更後

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油(大豆、小麦を含む)**、**マヨネーズ(大豆、卵、小麦を含む)**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(**大豆を含む**)、**卵黄(卵を含む)**、食塩、発酵調味料(**大豆を含む**)、酵母エキス(**小麦を含む**)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(**大豆由来**)

※例外的に一括表示が可能

(一括表示をする場合、一括表示欄にすべて表示)

食品表示の主な変更点

④ その他

- **栄養表示の義務化**（消費者向け加工食品，添加物）
熱量，タンパク質，脂質，炭水化物，食塩相当量
- **栄養強調表示のルール改善**
- **栄養機能食品のルール変更**
- **原材料名表示等のルール変更** 等

その他変更事項があります。
詳細を知りたい方は管轄の保健所へ



新たな機能性表示制度の創設

機能性表示食品とは

一般食品

※機能性の表示ができない

栄養補助食品、健康補助食品、栄養調整食品といった表示で販売されている食品は一般食品です。

特定保健用食品



保健機能食品

※機能性の表示ができる

栄養機能食品

機能性表示食品

食品

新たな機能性表示制度の創設

機能性表示食品とは

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。

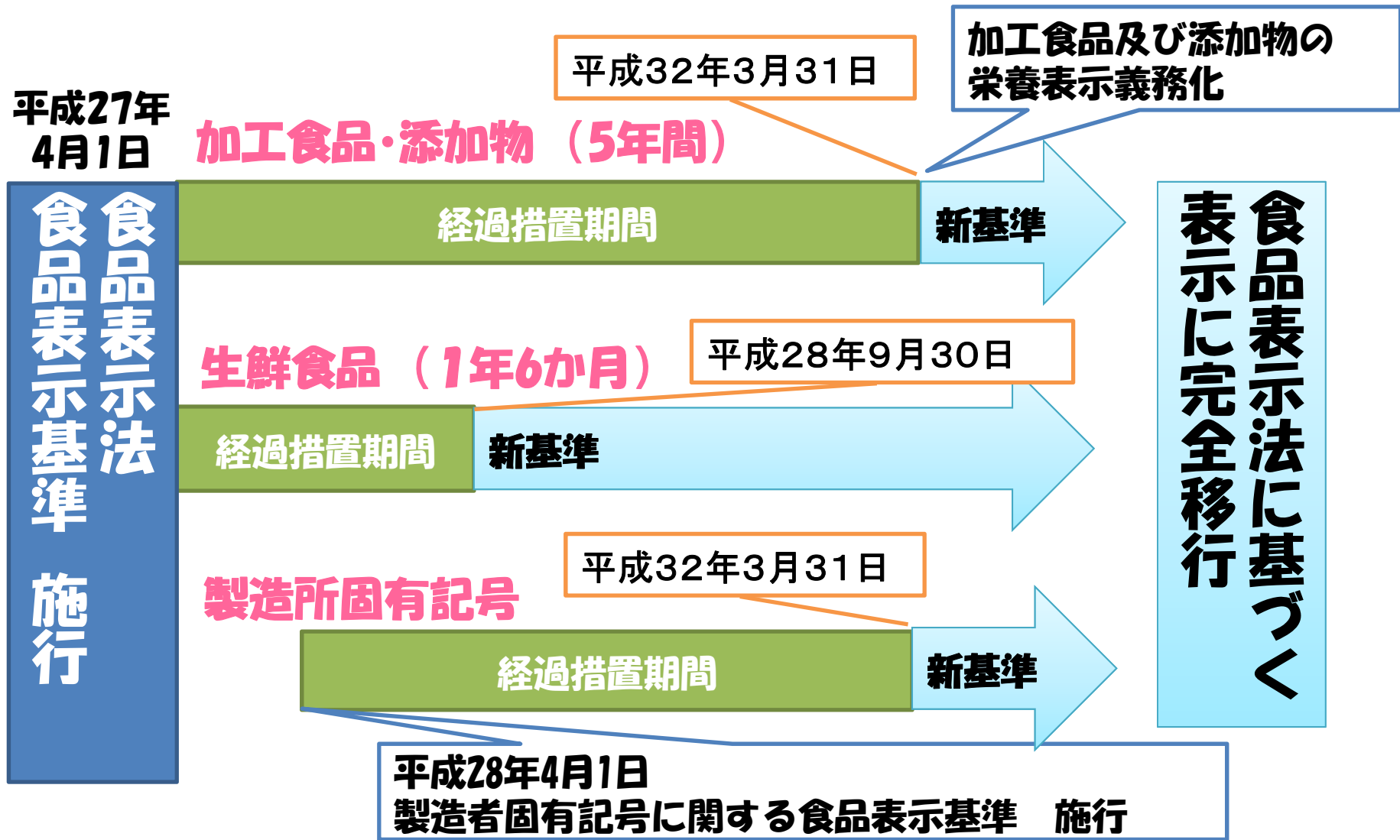
販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けられたものではありません。

※イメージ

温州ミカン

本品はβ-クリプトキサンチンを含み、骨の健康を保つ食品です。

食品表示法の経過措置期間



おさらい

・食中毒予防の3原則

『つけない・増やさない・やっつける』

・リスクの高い食品は食べない

あなたが食中毒や感染症にならないこと！

『肉の生食は危険！』

・手洗いを徹底

『石けんで2度洗い』





て
あ
ら
い
は

こ
ま
め
に

石
鹸
で

二
度
洗
い

に

ど

あ
ら



ご清聴

ありがとうございます(トクギ)にもち