ニナ 【今年の重点監視対象施設】

る1年となりました。来年 が出る等、食品衛生の重要さを改めて感じ ほか、加熱不十分な牛肉の喫食による死者 今年も残すところあと僅かとなりまし 今年は、給食への異物混入が相次いだ

①大量調理施設

③鶏肉を飲食店営業者

している施設



者等)

鳥処理業者、卸売業

に販売する施設(食

をよろしくお願いいたしま 安全で美味しい食品の提供 も日頃の衛生管理を徹底し

年末一斉取締りを実施中!

する年末に全国で一斉に行われます。 知による要請に基づき、食品流通量が増加 す。これは厚生労働省と消費者庁からの通 今年も年末一斉取締りを実施していま

換え食品の表示方法等、適切な食品表示の ているのに対し、消費者庁は食品表示法に 基づくアレルゲンや消費期限、遺伝子組み 的で、食品衛生法に基づく取締りを要請し 実施に重点を置いた取締りを要請してい 厚生労働省は主に食中毒を予防する日

|食品等の自主回収について

食品等の収去検査を行っています。 は、食品関連事業者に対し施設の立入りや これらの要請に基づき、全国の保健所で

す。令和3年6月に改正食品衛生法及び食

品の回収を行うことを自主回収といいま

営業者自身が一定の理由で、自主的に製

品表示法が施行されたことにより、営業者 は対象となる食品等の自主回収に着手し

(届出方法)

र्वु 令和4年12月1日からの約1ヶ月間で

収命令等の行政処分を受けることもあり

務化されました。なお、場合によっては回 た際は、都道府県等に届出をすることが義

ます。

北九州市保健所 東部生活衛生課 広域食品指導係

違反する食品の製造や加工、販売等を行っ 「回収命令等】 営業者が食品衛生法や食品表示法等に

小倉北区西港町 94-9 TEL 093-583-2048

②生食用又は加熱不十分な食肉を提供 業者に対して、それら違反食品の回収や、 営業者は命令に従う責務があります。 況や廃棄等の結果について行政が関与し、 廃棄等をするよう命じることができます。 よう、厚生労働大臣や都道府県知事は、営 た場合、食品衛生上の危害を発生させない これは行政処分に該当するため、回収の状

生するのを防ぐことができ、ひいては食品

ことで、自身の施設で同様の回収事例が発

てください。

で、ぜひ食品衛生申請等システムを活用し ロスを削減することにもつながりますの 収に至った理由)を参考にして対策を行う 者の方は、他の事業者の回収情報(特に回 報、問い合わせ先等)は、消費者を含め、

品名、回収理由、想定される健康被害の情

誰でも閲覧することができます。食品事業

いては次の通りです 自主回収の報告対象や届出の方法につ



【報告の対象】

⑤カキやフグをはじめとする魚介類及

び加工品を製造、処理及び販売する施

設

④野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設

対象となります。 や誤りがある食品は食品表示法上の報告 ります。また、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 がある食品の自主回収は報告の対象にな 食品衛生法に違反又は違反するおそれ

びつく他の重要な情報を埋もれさせてし まうため、 れがない、単なる商品の入れ間違いや品質 に関する自主回収の情報は、健康被害に結 一方、食品衛生上の危害が発生するおそ 報告の対象外となっています。

「食品衛生申請等システム」

|号)にも自主回収についての特集がありま すので、そちらもご覧下さい。 サニナビのバックナンバー (21年10 月

努めてください 健所に連絡を取り、必要に応じて助言を受 可能性が出てきた際は、できるだけ早く保 けながら、自主回収をスムーズに行うよう 食品関連事業者の方は、自主回収を行う







います。 を用いてオンラインで行うようになって 届出は原則、*食品衛生申請等システム

公表された情報(自主回収されている食

きありがとうございました。 今年もサニナビ北九州をご愛読いただ

気を付けて、良い年をお迎えください。 今月の写真は「子カピバラ」です。 寒い日が続いておりますので、体調には