

札幌市安全・安心な食のまち推進条例 施行規則の一部改正について (自主回収関係)

札幌市保健所 食の安全推進課

平成28年1月14日

自主回収報告制度



自主回収の報告が必要となる事案

- 回収命令のかけられた食品と同様の違反の疑いがあるもの

例) 細菌の基準が違反していたため**回収命令**のかけられた牛乳 →所管自治体から情報提供
同日に入荷した乳を使って作られた
コーヒー牛乳を**自主回収** →製造者から報告

自主回収の報告が必要となる事案

- 健康に、緊急かつ重要な影響を及ぼすおそれのある表示の不備

例) アレルギー表示の誤記による自主回収
保存方法の表示不備による自主回収

食品表示法の施行

- 施行日 平成27年4月1日施行
(一部は平成28年4月1日施行)

■ 概要
食品衛生法、健康増進法、JAS法における表示規定の統合や整理

表示制度の改訂

- 表示を要することとなった食品
 - ①ナチュラルチーズを摂食する際に加熱が必要である旨
 - ②真空パック詰め食品の保存方法
 - ③機能性食品の摂取上の注意事項
 - ④食品添加物の使用方法
 - ⑤シアン化合物を含有する豆類の使用方法

自主回収を行った時に 札幌市への報告を必要とする 対象範囲の検討

報告対象の検討

自主回収を行った場合、札幌市への報告を必要とする表示不備

- ① ナチュラルチーズを摂食する際に加熱が必要である旨
- ② 真空パック詰め食品の保存方法
- ③ 機能性食品の摂取上の注意事項
- ④ 食品添加物の使用方法
- ⑤ シアン化合物を含有する豆類の使用法

自主回収を行った場合、報告するもの

① ナチュラルチーズの加熱表示の欠落

- リステリア菌の増殖による食中毒
一般には発症しにくいですが、妊婦・高齢者では少量の菌数でも重症化するリスクが高い。
冷蔵保管でもゆっくと増殖する。



表示の欠落により、主に妊婦の健康に緊急かつ重要な影響を及ぼすおそれがあるため
自主回収時には札幌市でも広く広報する。

自主回収を行った場合、報告するもの

② 真空パック詰め食品の保存方法の欠落

- ボツリヌス菌の増殖による食中毒
レトルト食品（120度4分間加熱殺菌あり）は常温でも保存可能だが、真空パック詰め食品（殺菌なし）は、冷蔵保管が必要。



表示の欠落により、市民の健康に緊急かつ重要な影響を及ぼすおそれがあるため、自主回収時には札幌市でも広く広報する。

自主回収の報告は特に求めないもの

③ 機能性食品の摂食上の注意事項

④ 食品添加物の使用方法

- 過剰摂取等に注意すること

⑤ シアン化合物を含有する豆類の使用法

- 一般市場流通なし