

## 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  
同じ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シアノ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方法

### 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りと増殖する。

↓

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方法

- 一般市場流通なし