

日時 令和5年9月1日（金）
午後2時から3時30分まで
場所 勤労者福祉センター2階 2-1会議室

令和5年度松本市食品安全懇話会（第1回）

次 第

- 1 開 会
- 2 あいさつ
- 3 令和4年度松本市食品衛生監視指導計画の実施報告
- 4 懇話会
食物アレルギーに対する対応、取組みについて
- 5 事務連絡
- 6 閉 会

令和5年度 松本市食品安全懇話会（第1回） 出席者名簿

【委員】

	区分	氏名	所属団体等
1	学識経験者	高木 勝広 (委員長)	松本大学大学院 健康科学研究科
2	消費者	梶原 悠	一般公募
3	消費者	川上 百合子	一般公募
4	消費者	三村 一晴	一般公募
5	消費者	井口 貴代	生活協同組合コープながの
6	消費者	赤羽 みち子	松本市食生活改善推進協議会
7	生産者	小松 博幸	松本ハイランド農業協同組合
8	事業者	永瀬 完治	松本食品衛生協会
9	事業者	村田 宏和	長野県調理師会松本広域支部
10	事業者	塩原 靖史	株式会社はやしや
11	事業者	伊藤 博史	株式会社デリシア
12	学識経験者	小林 賢二	長野県食品衛生コンサルタント協会
13	行政	長谷川 雅倫	松本市 産業振興部 農政課

※敬称略、順不同

行政	松本市職員	宮尾 佳代	学校給食課 西部給食センター 担当係長
----	-------	-------	---------------------

【事務局】

	所属	氏名	所属
1	職員 (委員を兼務)	大和 真一	松本市保健所 食品・生活衛生課 課長
2	職員 (委員を兼務)	園田 春美	松本市保健所 食品・生活衛生課 係長
3	職員	大月 さやか	松本市保健所 食品・生活衛生課 主査
4	職員	吉池 祐司	松本市保健所 食品・生活衛生課 主査
5	職員	二木 晴久	松本市保健所 食品・生活衛生課 主任

令和4年度松本市食品衛生監視指導計画の実施結果

令和4年度 立入検査実施件数（令和4年4月～令和5年3月）

許可を要する施設について、800件の立入検査を実施しました。

施設の種類	対象施設数 (令和3年9月現在)	計画件数	実施件数	監視状況	
				指導施設数	指導率(%)
飲食店営業	3,535		530	244	46.0
製造業・販売業等	調理機能を有する自動販売機	0			
	食肉販売業	60	22	11	50.0
	魚介類販売業	80	65	33	50.8
	魚介類競り売り業	2	4	3	75.0
	集乳業	0			
	乳処業	3	2	1	50.0
	特別牛乳搾取処業	0			
	食肉処業	22	8	6	75.0
	食品の放射線照射業	0			
	菓子製造業	386	72	41	56.9
	アイスクリーム製造業	49	16	10	62.5
	乳製品製造業	11	6	4	66.7
	清涼飲料水製造業	13	5	2	40.0
	食肉製品製造業	4	1	1	100.0
	水産製品製造業	1			
	氷雪製造業	1			
	液卵製造業	1	1		
	食用油脂製造業	2	2		
	みそ又はしょうゆ製造業	4			
	酒類製造業	12	5	4	80.0
	豆腐製造業	9	2	2	100.0
	納豆製造業	1			
	麺類製造業	49	5	2	40.0
	そうざい製造業	91	20	9	45.0
	複合型そうざい製造業	1	1	1	100.0
	冷凍食品製造業	0	0		
	複合型冷凍食品製造業	0	0		
	漬物製造業	2	0		
	密封包装食品製造業	3	3	1	33.3
	食品の小分け業	0	0		
添加物製造業	5	2	1	50.0	
※みそ製造業	8	2	1	50.0	
※醤油製造業	4	1	1	100.0	
※缶詰又は瓶詰食品製造業	18	5	2	40.0	
※ソース類製造業	5	2			
※食品の冷凍冷蔵業	14	4	1	25.0	
※喫茶店営業	146	14	6	42.9	
中計	4,542		800	387	48.4
給食施設	学校	14	許可施設と届出施設が混在するため、別掲。		
	病院・診療所	15			
	事業所	2			
	保育所	54			
	その他の社会福祉施設等	52			
	中計	137			
合計	4,679	1,000	800	387	48.4

※ 法改正前の許可業種

令和4年度 立入検査実施件数（令和4年4月～令和5年3月）

届出を要する施設について、193件の立入検査を実施しました。

施設の種類		実施件数	監視状況		
			指導施設数	指導率(%)	
改正食品衛生法に基づく届出を要する食品関係営業施設	旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装）	11	4	36.4
		食肉販売業（包装）	24	6	25.0
		乳類販売業	38	9	23.7
		氷雪販売業	1		
		コップ式自動販売機	6		
	販売業	弁当販売業	2		
		野菜果物販売業	10		
		米穀類販売業	3		
		通信販売・訪問販売	1		
		コンビニエンスストア	8	6	75.0
		百貨店、総合スーパー	29	3	10.3
		自動販売機（コップ式を除く）	1		
		その他の食料・飲料販売業	4		
	製造・加工業	添加物製造・加工業			
		いわゆる健康食品の製造・加工業			
		コーヒー製造・加工業			
		農産保存食料品製造・加工業	3		
		調味料製造・加工業	1		
		糖類製造・加工業			
		精穀・製粉業			
		製茶業			
		海藻製造・加工業			
		卵選別包装業			
	その他の食料品製造・加工業				
	上記以外のもの	行商	1		
		集団給食施設	43	23	53.5
		器具、容器包装の製造・加工業			
		露店、仮設店舗等における飲食の提供	6		
		その他	1		
	合 計		193	51	26.4

（再掲）給食施設の立入検査実施件数（許可施設と届出施設両方を含む）

給食施設	施設の種類	対象施設数（令和3年9月現在）	実施件数	監視施設数	指導率(%)
	学 校	14	9	7	77.8
	病院・診療所	15	15	9	60.0
	事 業 所	2	2	1	50.0
	保 育 所	54	23	7	30.4
	その他の社会福祉施設等	52	17	17	100.0
	合 計	137	66	41	62.1

令和4年度 食品等検査実施状況（令和4年4月～令和5年3月）

検査項目 食品分類	食品等検体数							検査項目数																	項目数合計				
	国産品		輸入品		計			残留農薬	理化学検査														器具及び容器包装の規格 加工食品中のアレルギー物質	細菌検査					
	計画数	実施数	計画数	実施数	計画数	実施数	実施率（%）		食品添加物							動物用医薬品				食品成分規格				細菌等					
									甘味料	保存料	着色料	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	防ばい剤	品質保持剤	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他	かび毒	重金属				乳・乳製品の成分規格	その他	細菌	
菓子類	12	10	6	6	18	16	88.9																	24	72				
アイスクリーム類・氷菓	8	8			8	8	100.0																14					16	30
乳及び乳製品	25	25	1	1	26	26	100.0	66											2	44	6	2	51				47	218	
肉卵類及びその加工品	24	24	5	4	29	28	96.6	38		20	12			7				5	20	5							67	174	
魚介類及びその加工品	19	19	2	2	21	21	100.0			36			5	2													11	54	
冷凍食品	1	1	1	1	2	2	100.0																				4	4	
漬物	19	19	3	3	22	22	100.0		12	64	96							40									18	230	
果実・野菜及びその加工品	14	14	15	15	29	29	100.0	1,966		20	24	1		4				10									18	2,043	
そうざい・弁当類	14	14	1	1	15	15	100.0			12																	72	84	
めん類	8	8	1	1	9	9	100.0			12	12							7	5									36	
味噌・しょう油	1	1			1	1	100.0			4	12							5										21	
穀類・豆類及びその加工品	6	6	1	1	7	7	100.0	186		8	24	3						10					4					235	
調味料・ソース類・スープ類	1	1	1	1	2	2	100.0			8																		8	
飲料	6	8	3	3	9	11	122.2		9	24	60			3				25						4				127	
その他の食品	2	2			2	2	100.0			8	24							10										42	
器具及び容器包装	1	1	1		2	1	50.0																	8				8	
合 計	161	161	41	39	202	200	99.0	2,256	21	240	336	4	12	13	4	7	140	2	64	11	4	4	65		4	8	253	3,448	

令和4年度 立入検査実施件数（令和4年4月～令和5年3月）

1 流通拠点となる食品営業施設

施設の種類	対象施設数 (令和3年9月現在)	立入検査実施件数
スーパー	31	30
魚介類市場	5	19
青果市場	2	2

2 許可を要しない食品関係営業施設

施設の種類	対象施設数 (令和3年9月現在)	立入検査実施件数
野生きのこ販売所	20	11

令和4年度 違反食品の発生状況（令和4年4月～令和5年3月）

1 規格基準違反

食品名	違反の内容	条文	対応内容
アイスクリーム類	成分規格違反	食品衛生法 第13条	始末書 1 説 諭 1 申立書 1

2 表示違反

食品名	違反の内容	条文	対応内容
(なし)			

令和4年度 食中毒の発生状況（令和4年4月～令和5年3月）

No.	発生日	原因施設	患者数	原因物質	行政措置
	(なし)				
患者数合計					

令和4年度 きのこ衛生指導の状況(令和4年4月～令和5年3月)

指導員数	指導日数	指導件数
3名	95日	346件

令和4年度 食品衛生講習会について(令和4年4月～令和5年3月)

	回数	参加人数	備考
新規営業者講習会	5	21	長野県と合同開催
食品衛生推進員研修会	2	171	
給食施設等従事者研修会	1	84	
食品衛生責任者実務講習会	3	298	
飲食店組合等講習会	8	196	講師派遣
合計	19	770	

令和5年度 松本市食品安全懇話会

資料

第1回

令和5年9月1日（金）

松本市保健所 食品・生活衛生課

目次

I 食物アレルギーについて

II 保健所での取組み

I 食物アレルギーについて

食物アレルギーとは

・食物アレルギーとは、食品を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで、不利益な症状を起こすこと。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状:かゆみ、蕁麻疹、唇や瞼の腫れ、嘔吐、喘息

重篤な症状:意識障害、血圧低下などの
アナフィラキシーショック(死亡することあり)

食物アレルギーとは

- ・食物アレルギーは、人によってその原因となる原因物質と、その反応を引き起こす量が異なります。また、同一人物であっても体調によって、その反応も変わるため、個別に判断が必要です。
- ・食品は、我々が生きていくためには必須なものです。食物アレルギーを持っている方は、アレルゲンが含まれている食品は、健康被害が生じ、重篤な症状を呈する場合もあり、注意が必要です。

食物アレルギー表示制度

食物アレルギーを持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、**特定原材料** (重篤度・症例数が多い品目) を定め、容器包装された加工食品について、**該当特定原材料を含む旨の表示が義務**となります。

また、過去に一定の頻度で健康危害が見られた品目を**特定原材料に準ずるもの**として、表示の推奨をしています。

食物アレルギーの表示に関する経緯

平成13年3月	アレルギー物質を含む食品の表示制度を創設 ○食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正 (平成13年3月15日公布、同年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置)) ・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生) ○特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目を通知で規定
平成16年12月	特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》
平成20年6月	特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を義務表示である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》
平成21年9月	消費者庁設置
平成25年9月	特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》
平成27年4月	食品表示法施行
令和元年9月	特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加 《義務7品目・推奨21品目》
令和5年3月	特定原材料に準ずるものであった「くるみ」を義務表示である特定原材料に移行 《義務8品目・推奨20品目》

食品の表示とは

食品の表示制度について

(食品表示法 平成27年施行)

容器包装された一般加工食品等については、基本、個別の**原材料**、**アレルギー**、**添加物**、**栄養成分表示**などの表示が必要です(一部省略基準あり)。

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択し、摂取する際の安全性を確保する上で**重要な情報源**です。

くるみの特定原材料への移行の経緯

即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査

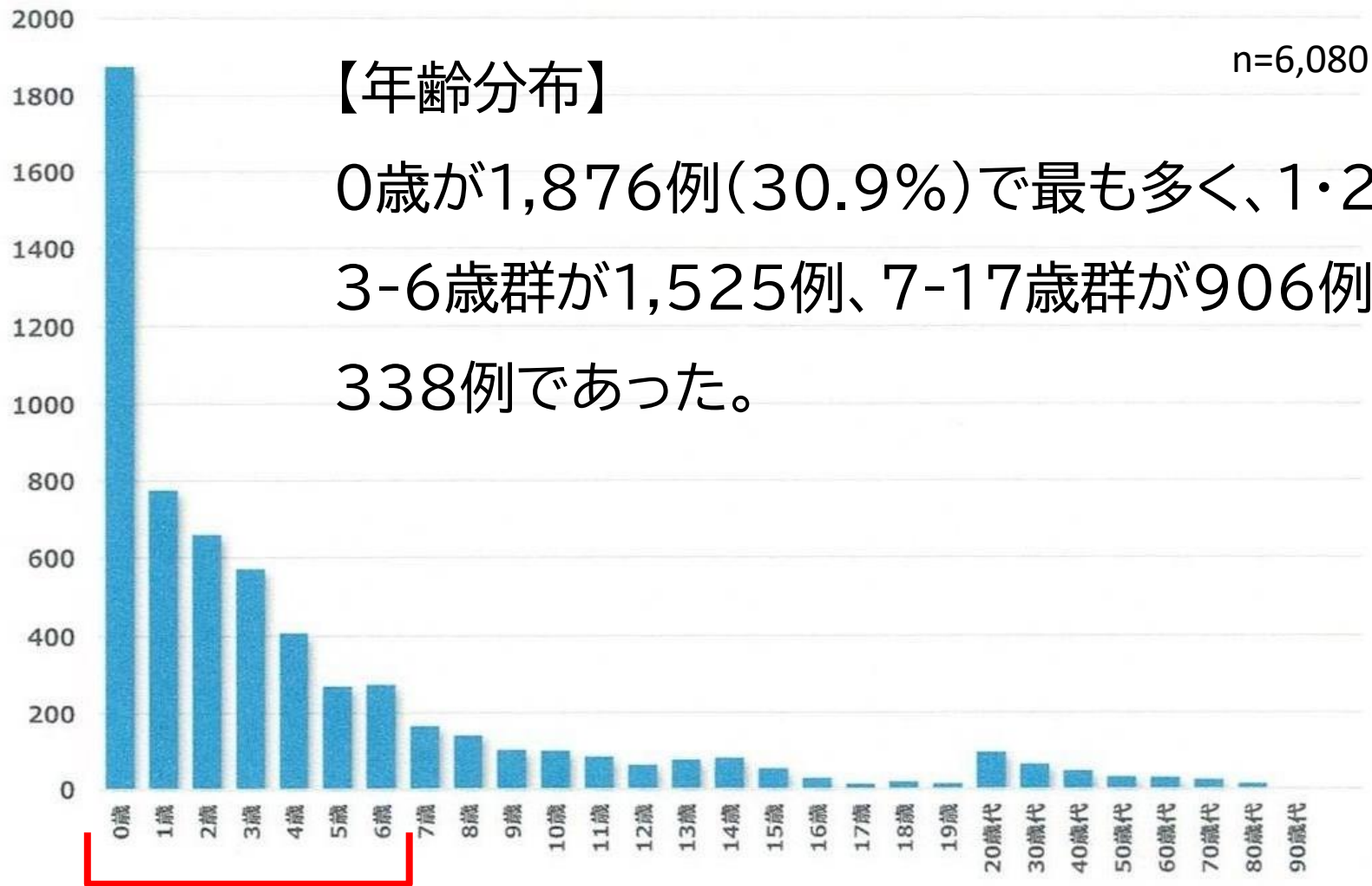
【調査方法】

アレルギー専門医の協力の下、3年ごとに、食物アレルギーによる健康被害を生じた患者を全国的に調査・報告。

【調査対象】

令和2年1月から12月までの6,080例を解析対象とした。
(なお、報告のあった症例のうち、原因物質が特定されていないもの、原因物質が食物以外、不明な症例を除く)

食物アレルギーの年齢分布



【年齢分布】

0歳が1,876例(30.9%)で最も多く、1・2歳群が1,364例、3-6歳群が1,525例、7-17歳群が906例、18歳以上群338例であった。

0～6歳 79.5%

図1：年齢分布

※20歳以上は10代区切りで集計した結果である。

即時型食物アレルギーの原因食物

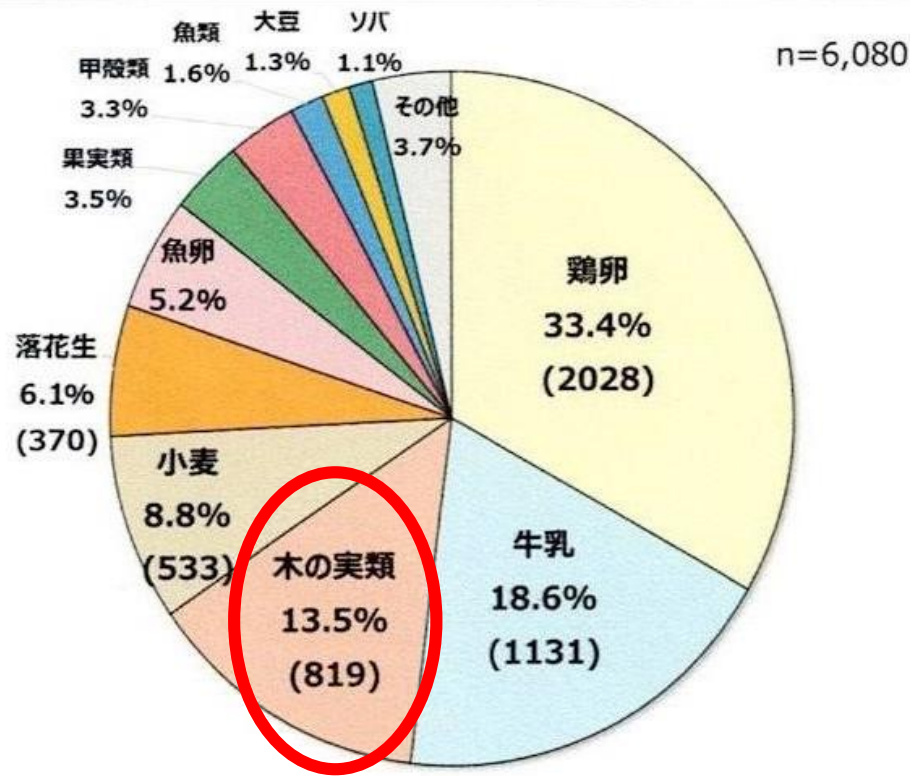


図2:原因食物の割合

種類	n	全体に対する%
くるみ	463	7.6%
カシューナッツ	174	2.9%
マカダミアナッツ	45	0.7%
アーモンド	34	0.6%
ピスタチオ	22	0.4%
ペカンナッツ	19	0.3%
ヘーゼルナッツ	17	0.3%
ココナッツ	8	0.1%
カカオ	1	0.0%
クリ	1	0.0%
松の実	1	0.0%
ミックス・分類不明	34	0.6%
合計	819	

表1:木の実類の内訳

食物アレルギーの初発

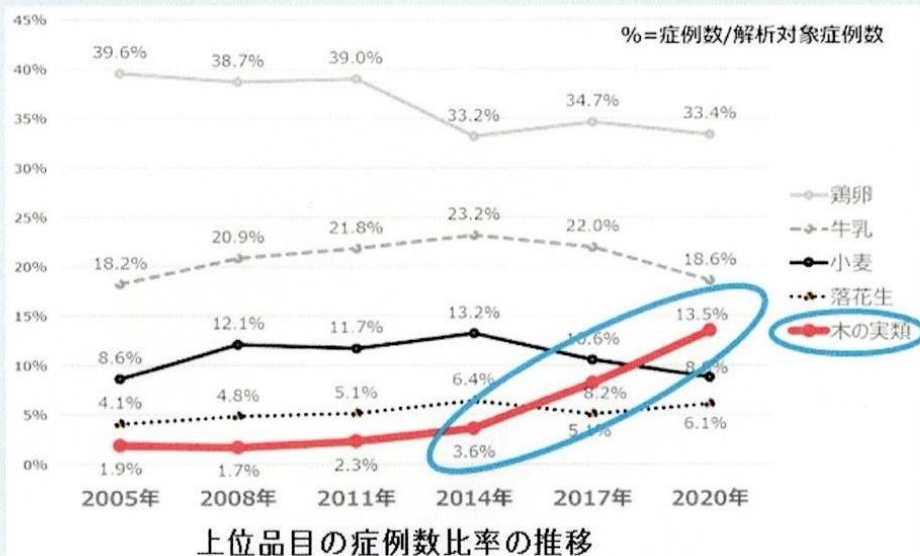
	0歳(1,736)	1-2歳(848)	3-6歳(782)	7-17歳(356)	≥18歳(183)
1	鶏卵 61.1%	鶏卵 31.7%	木の実類 41.7%	甲殻類 20.2%	小麦 19.7%
2	牛乳 24.0%	木の実類 24.3%	魚卵 19.1%	木の実類 19.7%	甲殻類 15.8%
3	小麦 11.1%	魚卵 13.0%	落花生 12.5%	果実類 16.0%	果実類 12.6%
4		落花生 9.3%		魚卵 7.3%	魚類 9.8%
5		牛乳 5.9%		小麦 5.3%	大豆 6.6%
6					木の実類 5.5%
小計	96.1%	84.2%	73.3%	68.5%	69.9%

注釈：各年齢群で5%以上の頻度の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。原因食物の頻度(%)は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

表2：年齢別原因食物(初発集計)

くるみの即時型食物アレルギーの症例割合の増加傾向

「令和3年度即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」



▶ 木の実類の増加傾向について2005年以降の傾向をみると、上位品目の鶏卵・牛乳・小麦がほぼ横ばいであるのに対して2014年以降、木の実類は増加している。



▶ 木の実類の内訳をみると、くるみの増加が著しい。

即時型食物アレルギーの原因食物としてのくるみの増加は一時的な現象ではない。

「くるみ」の義務表示について

特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)	特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび かに <u>くるみ</u> 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、【削除】 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	えび かに <u>【新設】</u> 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、 <u>くるみ</u> 、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

義務8品目、推奨20品目



※くるみの表示については、令和7年3月31日まで経過措置期間あり。

「くるみ」の義務表示について

・特定原材料に準ずる「カシューナッツ」については、現在、木の実類の中で「くるみ」に次いで症例数の増加等が認められることから、可能な限り表示するようお願いします。

表示例

(アレルギーの表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

【個別に表示する場合】

原材料名：じゃがいも(国産)、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)／調味料(アミノ酸等)

【一括して表示する場合】

原材料名：じゃがいも(国産)、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

食物アレルギーの表示について

ポスター・リーフレット 表

リーフレット 裏

もっとよく知ろう

外出・中食での食物アレルギーのこと。

困った経験はありませんか。

食物アレルギーのことを正しく理解し、お客様に誤った情報提供をしないようにしましょう

外出・中食するときの注意点は？
(加工食品の表示とは全く異なります！)

外出・中食事業者さんへ
パンフレット

患者さん
ご家族の方へ
パンフレット

「外出・中食事業者の皆さんへ」
食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか

「食物アレルギーの患者さん・ご家族の方へ」
外出・中食を利用するときの気をつけること

消費者庁

パンフレットのダウンロードはこちら

消費者庁 お問い合わせ受付フォーム
<https://form.caa.go.jp/input.php?select=1075>

患者さん
ご家族の方へ
パンフレット

P.2

外出・中食^{※1}をするときのポイント

※1 あらかじめ店舗が決められ、表示されるお皿や惣菜等の表示の有無

飲食のリスクが混んでいます！

- ✓ 惣菜物（プレパング）が置かれてい
るかわからないとき、お皿に確認して
も心配な食があるときは、利用し
ないことも大切です。

お皿が置かれている食物アレルギー情報が常に正しく、常に最新である保証はありません

- ✓ お店から提供される情報を利用するときは、次のような注意
点が必要です。
- ① 加工食品の表示とアレルギー表示は、正確性、最新の情報が、それぞれあ
るべきです。
- ② 加工食品の表示とアレルギー表示は、同一・小売店、食品
種別、加工目的が異なります。
- ③ 情報が古くなっていることがあります。情報の変更自体をもとに最新情
報である保証はありません。

アレルギー情報の確認は、責任者等、
食物アレルギーに詳しい店員さんに行きましょう

- ✓ 外出・中食では店員さんの入替わりが早
いこともあり、店員さんが十分に食物アレ
ルギーのことを理解しているとは限りませ
ん。店員さんの「入っていない」は不確か
なこともあるので注意が必要です。
- ✓ 食物アレルギーに詳しい店員さんに聞い
た方がよいでしょう。

P.6

外出・中食で行われている自主的な取組とは？

食物アレルギーのあるお客様に対する取組に知覚しているお店もあります。

- ※外出・中食では、総店惣菜（アレルギー）の混入を安全に防ぐことは難しく、患者さんおよび保護者は慎重に判断する必要があります。

「予約のときに食物アレルギーの相談をされたら、その原材料を異なる料理に差し替えています。この場合、アレルギーが改善しているか分からない加工食品は原材料について聞いてください。」
居酒屋

「何が食べられないか、症状の程度等を事前に伝えて、アレルギーを避けられないメニューを提供しています。作る際には、アレルギーが改善しないように、他のメニューと別メニューを別の対応をしています。」
洋菓子店

「調理する商品のアレルギーは、店舗のQRコードからアクセスできるメニューで取組んでいます。店舗スタッフには、間違えと情報を読み取るようにお願いしています。」
中食事業者

まずは、知ることからはじめよう。

患者さん、ご家族、事業者さん、お互いに理解することで、外出・中食時におけるリスクを回避しましょう。

P.3

患者さん・家族の声

友達と食事に行っても、アレルギーの心配がいつもアイスティーを頼んでいました。アレルギーは友達との食事を楽しんだり、外出回数が増えるかも。

多くの店ではアレルギー情報が提供されていないので、前売券でもアレルギー情報が提供されているお皿やメニューを指定しての注文をお願いします。前売券は、行ったことがないお店でも利用をお願いします。

取組を必要としている人は多いの？

食物アレルギー-患者の割合
乳幼児の 5~10%
学童期以降の 1~3%

3歳までに食物アレルギー-原因と診断された割合
1999年度から2019年度に
学童期以降の 約2倍に増加

※原因「アレルギー-患者の割合」は、アレルギー-患者の割合（アレルギー-患者の割合）（アレルギー-患者の割合）

P.7

取組状況（注：食自）

気をつけなくてはならないこと

最新で正確な情報を提供しましょう。

- ✓ 間違えた情報は即座に訂正がなければなりません。
- ✓ 正確で信頼性のある情報から対応をすることも一つの手段です（店舗メニューの訂正、1階・外・小売店）と対策取組を明示した上で表示する等）。

あいまいな対応をしないようにしましょう。

- ✓ わからないときには、「わからない」と回答しましょう。

「惣菜物（プレパング）の表示しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、重症者には慎重に判断することを促しましょう。

- ✓ 正確で信頼性のある情報から対応をすることも一つの手段です（店舗メニューの訂正、1階・外・小売店）と対策取組を明示した上で表示する等）。
- ※重症者：重症で発症する、重篤な結果を招いたことがある、アレルギー-患者の割合、エビの殻の摂取

「食べられない」「食べられない」の理由をお客様にしてくださいませ。

- ✓ 原因となる食材は人によって異なります。また、重症でも発症する人、少重でも発症する人など、症状が異なる人もおられます。
- ✓ 原因と症状を伝えるに、「食べられない」「食べられない」の判断をお客様にしてくださいませ。

食物アレルギーに関する問い合わせには、正しい情報を提供した店員が反応しましょう。

- ✓ 責任者は食物アレルギーの正しい知識を学びましょう。

消費者庁

「外出・中食事業者の皆さんへ」
食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか

Ⅱ 保健所の取組み

保健所の取組み

1 監視

- 製造所:アレルギー物質の管理方法、取扱い方法、
コンタミネーション防止対策など確認
- 製造所及び販売店:アレルギー表示(他項目も含む)の確認

2 検査

- 食品検査(収去)
アレルギー物質の混入の確認

3 食品リコール(自主回収)の対応

- アレルギー表示の欠落など自主回収届出対応、再発防止

食品リコール(自主回収)情報の一元公表

改正食品表示法及び食品衛生法(共にR3. 6. 1施行)に基づき、食品事業者が食品リコール(自主回収)を行った場合の届出が義務化されました。

届出された情報は、**国のシステム(食品衛生申請等システム)**で**一元的に管理・公表**されます。

届出の対象(例)

(食品表示法) **アレルギー**や消費期限等、表示の欠落や誤りなど
(食品衛生法) 異物混入、腐敗など

健康・医療

食品衛生申請等システム

- 重要なお知らせ
- 食品衛生申請等システムへのアクセス
- 利用方法
- よくあるご質問
- 問い合わせ先（ヘルプデスク）
- 関連通知等
- その他

重要なお知らせ

オンラインで営業許可申請、営業届出、食品等自主回収報告をすることができるようになりました。

内容（何を調べば良いか、どのように記載すれば良いか等）については、管轄の保健所へお問い合わせ下さい。（※保健所管轄区域案内）



ページの先頭へ戻る

食品衛生申請等システムへのアクセス



ページの先頭へ戻る

政策について

分野別の政策一覧

健康・医療

健康

食品

医療

医療保険

医薬品・医療機器

生活衛生

水道

福祉・介護

雇用・労働

年金

他分野の取り組み

組織別の政策一覧

各種助成金・奨励金等の制度

審議会・研究会等



QRコード



食品衛生申請等システム

The Food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls.

食品リコール

公開回収事案検索

オープンデータ

食品等営業許可・届出一覧

メニュー

「食品衛生申請等システム」により、オンラインで営業許可等の申請・届出ができるようになりました。

「食品衛生申請等システム」は、2021年6月1日から運用を開始しており、今まで営業所を所管する保健所の窓口で手続きをする必要のあった、営業許可等の申請・届出が、オンラインで手続きできるようになりました。手続きの効率化が図れますので、ぜひ積極的にご利用、ご活用いただけるようお願いいたします。(※)

※ これまでの手続きと同様に、紙による窓口への申請・届出も引き続き行うことは可能です。

申請・届出の記載や申請内容に関するお問い合わせは、営業所を所管する保健所へお問合せください。
システムの利用方法や操作方法に関するお問い合わせについては、食品衛生申請等システムのヘルプデスクへお問合せください。
※同様のお問合せも多く発生しておりますので、お問合せの前に「マニュアル」や「よくあるご質問(FAQ)」もご確認いただけるようお願いいたします。

お知らせ

< << < 1~5件目/5件中 > >> >		
	掲載開始日	タイトル
表示	2023-07-25	2023/07/25 のシステムメンテナンスで追加になった機能
表示	2023-07-12	2023/07/12 のシステムメンテナンスで追加になった機能
表示	2021-04-23	よくあるご質問 (FAQ) の掲載について
表示	2021-04-19	システムからのメールが届かない方へ
表示	2020-07-20	食品衛生申請等システムをご利用するみなさまへ (利用規約、プライバシーポリシー等)

公開回収事案検索

公開されている食品リコール情報を検索します。絞り込み条件を指定して「検索」ボタンをクリックしてください。

検索条件

届出年月日	<input type="text"/>	～	<input type="text"/>
公開年月日	<input type="text"/>	～	<input type="text"/>
整理番号	<input type="text"/>	商品等の一般名称	<input type="text"/>
商品名	<input type="text"/>	食品等の特定情報	<input type="text"/>
回収の理由	<input type="checkbox"/> 食品衛生法違反 <input type="checkbox"/> 食品衛生法違反のおそれ <input type="checkbox"/> その他（食品衛生法） <input type="checkbox"/> 食品表示法違反 <input type="checkbox"/> 食品表示法違反のおそれ <input type="checkbox"/> その他（食品表示法）		
食品衛生法第20条に該当	<input type="checkbox"/>		
回収着手時点における販売状況	<input type="text"/>	回収に着手した年月日	<input type="text"/>
回収方法	<input type="text"/>	回収状況	<input type="text"/>
健康被害の発生状況	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有		
健康への危険性の程度	<input type="checkbox"/> CLASS I <input type="checkbox"/> CLASS II <input type="checkbox"/> CLASS III		
管轄都道府県名	未選択	管轄保健所名	未選択
<input checked="" type="radio"/> 届出者 <input type="radio"/> 回収担当 <input type="radio"/> 委託等を受けた者 <input type="radio"/> 製造所又は加工所			
届出者名	<input type="text"/>		

検索

CSV出力

Excel出力

クリア

戻る

検索結果

1～10件目/1,163件中

	健康への危険性の程度	回収の理由	届出年月日	公開年月日	整理番号	商品等の一般名称	商品名
詳細	CLASS II	食品表示法違反	2023-08-04	2023-08-04	RCL202302131	その他の蒸し物類	豚まん 10個入
詳細	CLASS I	食品表示法違反のおそれ	2023-08-04	2023-08-04	RCL202302129	パン類	小倉あんパン
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2023-08-03	2023-08-04	RCL202302128	菓子類	かりんとう饅頭ドーナツ
詳細	CLASS II	食品衛生法違反のおそれ	2023-08-03	2023-08-04	RCL202302121	うどん類	①白玉うどん ②焼きそば

<参考>

回収・無償修理等情報をお届けします！



[このサイトについて](#) [プライバシーポリシーについて](#)

文字サイズの変更

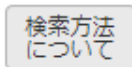


ホーム	重要なお知らせ	新規登録情報	高齢者向け	子ども向け	メールサービス
---------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------------

すべてのカテゴリ



キーワードを入力してください



重要なお知らせ

[一覧を見る](#)



ヴェラジャパン「馬脂肪注入冷凍馬肉(生食用)、ヴェラ



オムロンソーシアルソリューションズ「リチウム蓄電池:



久野貿易商会「水で膨らむ不思議なボール」 - 返金/回収



ヤマハ発動機「ハンドルロック「一発二錠」を搭載した電動

新規登録情報

[一覧を見る](#)



2023/08/04

被服品

パル「BEARDSLEY: ドットギャザーワンピース」 - 返金/回収

食料品	家電製品
住居品	文具・娯楽用品
光熱水品	被服品
保健衛生品	車両・乗り物
建物・設備	その他(特集など)

リコール関連ニュースリリース

2023/08/04

消費生活用製品の重大製品事故:長期使用のエアコン(室外機)についての注意喚起、リコール製品で負傷事故等(電動アシスト自転車)



QRコード

松本市食品安全懇話会 令和5年9月1日

松本市学校給食における 食物アレルギー対応食 提供事業について

松本市教育委員会 学校給食課
管理栄養士 宮尾 佳代

本日の内容

- 1 松本市のアレルギー対応の体制
- 2 安全なアレルギー対応食の提供について
- 3 解除に向けた取り組みについて



1. 松本市の学校給食

5センター3自校給食校

センター

西部学校給食センター
東部学校給食センター
波田学校給食センター
梓川学校給食センター
四賀学校給食センター

自校

安曇小中学校
奈川小中学校
大野川小中学校

給食提供校数 47校

給食提供食数 約18,300食

2. 松本市のアレルギー対応食提供人数

給食提供人数 約18,300人



…そのうち

**アレルギー対応食提供
児童生徒数 164人**

西部79人 梓川12人

東部56人 四賀 4人

波田13人

令和5年8月1日現在

アレルギー担当栄養士 の配置

西部 3人

東部 2人

波田 1人

梓川 1人

四賀 1人

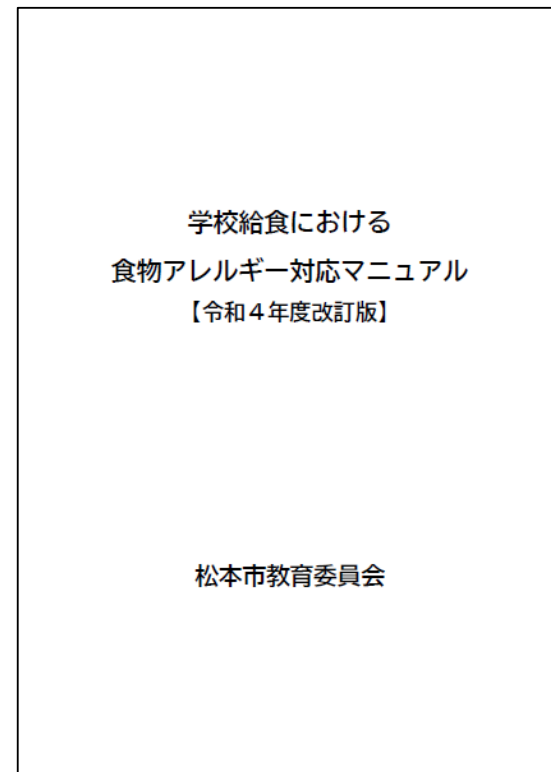
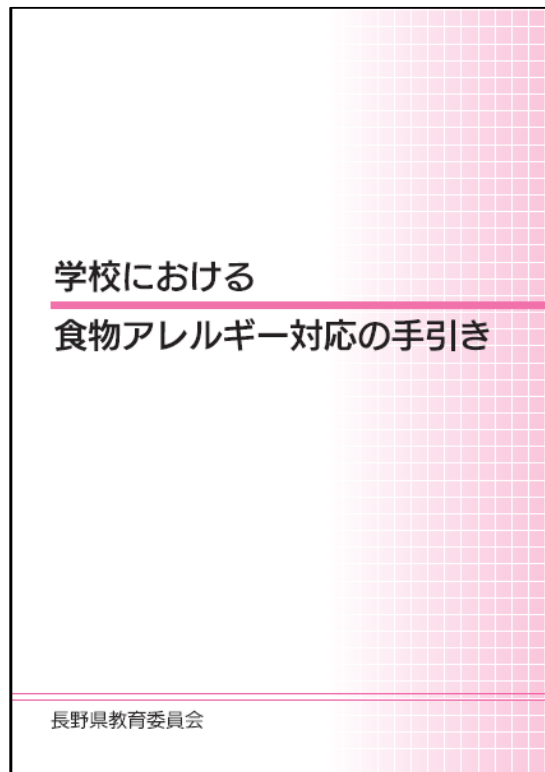
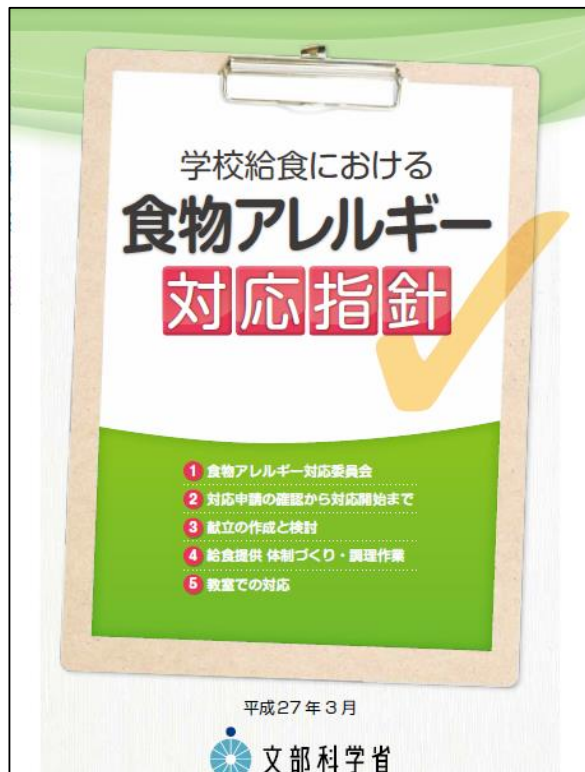
3-1. アレルギー対応食について

平成11年1月	開始 第2センターアレルギー室 提供人数 7名
平成12年4月	実施要綱の制定
平成13年4月	西部学校給食センター新設
平成17年4月	松本市と梓川村・四賀村・奈川村・安曇村が合併
平成21年8月	東部学校給食センター新設
平成22年3月	松本市と波田町が合併
令和 5年8月	アレルギー対応食提供人数 164名

食べられない食材が含まれる料理のみ対応食の提供
食べられる料理は普通給食をクラスで配膳

3-2. アレルギー対応食について

各種マニュアル



4-1. アレルギー対応の体制について

食物アレルギー対応委員会の設置

各学校に設置

構成員：校長、教頭、給食主任、アレルギー担当教諭、保健主事、養護教諭、学級担任、学校医 等

校長を責任者とし、児童生徒の食物アレルギーの状況を把握し、全教職員への共通理解を図るとともに、校内での体制整備を図る。また、各関係機関との連携や対応訓練、研修を行う。

4-2. アレルギー対応の体制について

学校でのエピペンの取り扱いについて

エピペンを所持している児童生徒の情報の確認
と全職員への周知

各学校で年に1回講習会を行う

エピペントレーナーを使用し、ロールプレイ等の
実施



緊急時に適切な対応ができる体制に

5. 対応食開始までの流れ

事前調査・情報収集

新入学児童への調査、アレルギー対応食説明会

意向調査・事前協議

意向調査・学校生活管理指導表の受理

個別面談(保護者、学校、給食センターの3者で面談)

個人ファイルの作成

個別面談調書、個人ごと児童生徒の対応について作成

審査・決定

保護者より事業申請を受け、教育委員会で審査・決定

対応食提供前調整

献立の確認・調整

開始前打合せ

対応について3者での最終確認

対応食提供開始

対応食開始初日訪問

6-1. 対象者

判断基準(参考)

- ① 医師の診察、検査により、その児童生徒が食物アレルギーであると診断されていること
- ② 家庭でもアレルゲンの除去を行う等の食事療法を行っていること

6-2. 対象者

③ 医師の診断による「学校生活管理指導表」 (アレルギー疾患用)の提出が必須

様式第2号(第4条関係)

情報提供先学校名 _____ 学校医等 _____ 殿

学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) 松本市区 _____ 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

ふりがな _____ 受診前に保護者が記入してください。 _____

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生(____歳) _____ 学校 _____ 年 _____ 組

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アレルギー疾患	病型・治療	学校生活上の留意点	保護者 電話番号: 連絡医療機関 医療機関名: 搬送先の選定は 救急隊に委ねる。 (松本広域消防局管内) 電話番号:携帯電話からも局番なしの119
	アナフィラキシー (あり・なし) 食物アレルギー (あり・なし)	1 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) (1) 即時型 (2) 口腔アレルギー症候群 (3) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 2 アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) (1) 食物(原因) () (4) 昆虫 (2) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー (5) 医薬品 (3) 運動誘発アナフィラキシー (6) その他() 3 原因食物・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ()内に除去根拠を記載 (1) 鶏卵 () () (2) 牛乳・乳製品 () () (3) 小麦 () () (4) ソバ () () (5) ビーナッツ () () に具体的な食品名を記載 (6) 甲殻類 () () (すべて・エビ・カニ) (7) 木の実類 () () (木の実類すべて・くるみ・カシュー・アーモンド) (8) ごま () () (9) 果物類 () () (10) 魚類 () () (11) 肉類 () () (12) その他1 () () (13) その他2 () () 4 緊急時に備えた処方薬 (1) 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 「エビベン®」処方の場合は以下に確認のチェックをしてください。 (2) アドレナリン自己注射薬(「エビベン®」) □ 小児アレルギー学会の「一般向けエビベン®」の適応で使用 (3) その他 () ()	

●学校における日常の取組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を教職員全員及び関係機関で共有し、緊急時には救急(松本広域消防局)へ提供することに同意しますか?
 ※学校給食アレルギー対応食提供を希望する場合は、必ず同意が必要です。

保護者の同意欄 { 1 同意する。 保護者氏名: _____
 2 同意しない。

7. 給食の内容

普通給食での配慮

そばは提供しない、ナッツ類の使用も控える。
衛生上、魚介類、肉類、卵、野菜類(一部例外あり)は加熱して提供。

アレルギー対応食献立について

普通給食の献立をもとに

アレルギー対応食献立を作成

松本市は代替食を提供

8. 対応している食品

・卵



・牛乳、乳製品



・小麦



・魚介類

・大豆、大豆製品

・野菜(もやし、きゅうり、なす、トマトなど)

・果物(りんご、みかん、パイナップル、ももなど)

・いも類(里いも、山芋など)

・その他(ごまなど)

9. 献立の作成と検討

① 献立案作成➡保護者へ送付

アレルギー対応食献立表
使用食材一覧表(原材料が詳細にわかるもの)



献立案を確認し、保護者の承諾を得て確定

② 最終献立表の送付

保護者、学校、給食センターが
同じ献立表を持つ

共通理解のもと対応食を提供

10-1. 調理から喫食まで

① 調理担当者の区別化(アレルギー担当栄養士+調理員)

作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぐ

② 給食センター内の特別調理室で調理

調理作業における原因食材の混入を防ぐ



10-2. 調理から喫食まで ～調理内容の打合せ～



アレルギー担当栄養士と調理員で、注意して扱うべき原因食材や調理法等について確認します

10-3. 調理から喫食まで

～調理用献立表～

料理名

料理名	Cコース ごはん	児童生徒名						
		ア 小・6 ②	イ 小・2 ①	ウ 小・4 ①	エ 小・2 ③	オ 小・1 ①	カ 小・5 ④	キ 小・3 ②
ポテトと大豆のスープ③		○	○	○	○	○	○	○
ポルゲーバー(切)	5.							
たまねぎ	15.	45.						
にんじん	10.	30.						
じゃがいも	25.	75.						
ほうれんそう	5.	15.						
大豆(凍)	10.	30.						
味噌スープ	5.							
白しょうゆ	3.	9.						
塩	0.3	0.9						
こしょう	0.0							
昆布だし	1							
豚肉	10	30						
ハンバーグりんごソース		○	○	○	○	○	○	○
ハンバーグ	1. 個							
みりん	2.5							

マーカーによる色分け



作る料理や提供する児童生徒が毎日異なるため、色分けすることで一目で注意事項を確認できる

10-4. 調理から喫食まで

～材料・器具の準備～

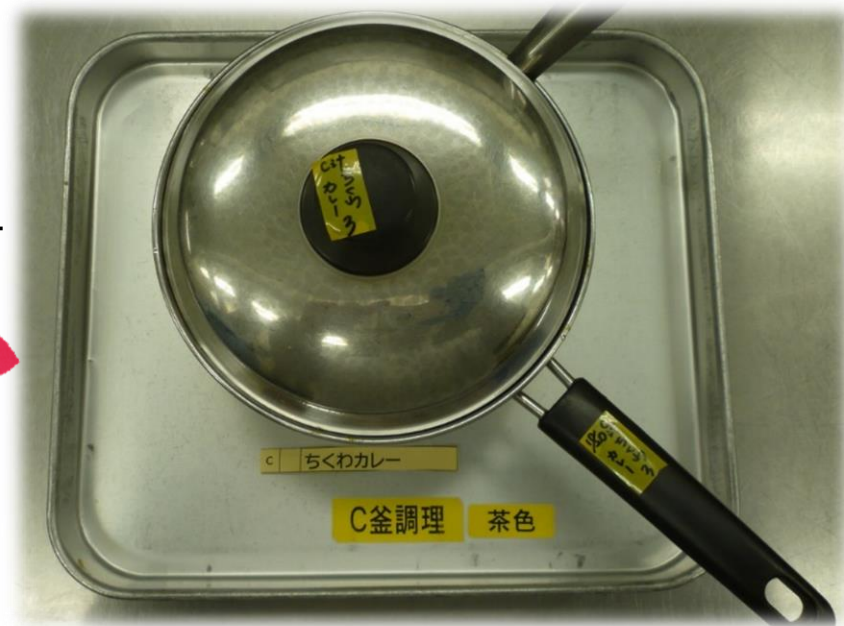


①料理ごとに食材や器具を
バットに分けてから調理

他の料理と混在しない

②調理器具に料理名を書いた
シールを貼る

材料等の入れ間違いによる
混入を防止



10-5. 調理から喫食まで ～複数人での確認・器具の管理～



複数人で材料の確認
をしながら調理

温度管理等、
衛生面の管理



10-6. 調理から喫食まで

～確実な盛り付け・バッグ詰め～

容器のセット

バッグ詰め



盛り付け



名札

10-7. 調理から喫食まで ～確実な配送～

学校配送ケースへセット



各校の専用置場へお届け



配送業者へ受け渡し



10-8. 調理から喫食まで

～バックの名札の確認、受渡し～

学校名・学年・氏名は
あっているかな？



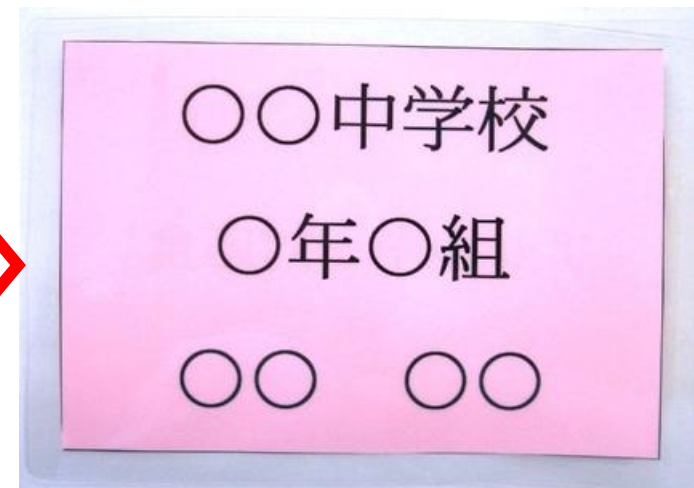
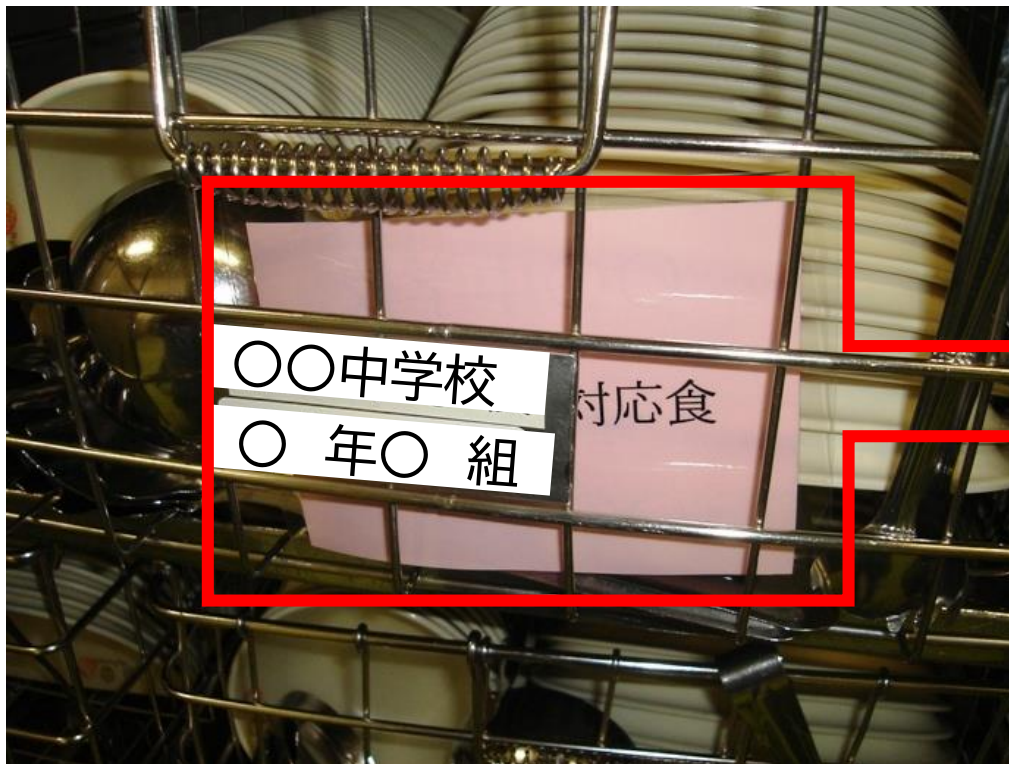
教室まで
運びます

本人と名札を
確認して
受渡しをします。



10-9. 調理から喫食まで

～ 学校での対応食確認方法① 食器かごカード～



対応食を提供する日は、クラスの食器かごにカードを入れてお知らせします。

10-10. 調理から喫食まで

～学校での対応食確認方法② メニューカード～

コース 学校名 学年 名前(名字) 日付



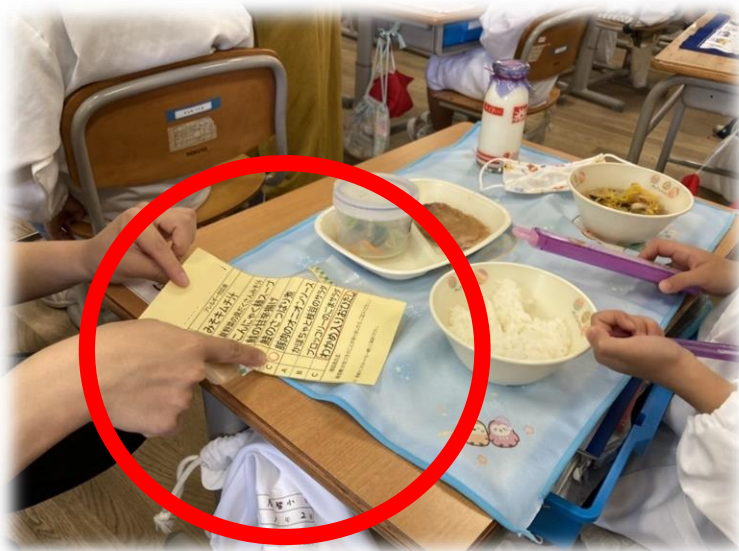
B 松本小 2年 北山 4/8

一般給食名	一般給食	アレルギー対応食	アレルギー対応食備考
キャベツのみ ^{しる} そ汁	○		
ハンバーグりんごソース		○	【対応食名】 手作りハンバーグ
ポテトサラダ		○	じゃが芋は含みません

汁

主菜

副菜



センター給食	献立表記載のとおり調理しました。 確認者 ○ 印 または サイン
学校	<ul style="list-style-type: none"> ・喫食前に児童と一般給食・対応食の配膳を確認しました。 ・問題なく食べ終わったことを確認しました。 上記について実施しました。確認者 ○ 印 または サイン

通信欄(お気づきのことがありましたら、ご記入ください。)

へんきやくほうほう しよつき ふくろ い
 <返却方法> ・食器はビニール袋に入れる
 ・メニューカード・食器かごカードはバックに入れる

(西部・東部センター例)

10-11. 調理から喫食まで ～給食センターで返却チェック～

きちんと
食べて
あるかな？



サインは
しっかり
あるかな？

サインがない等、誤食の可能性がある場合は学校へ連絡確認します。

保護者

学校

給食センター

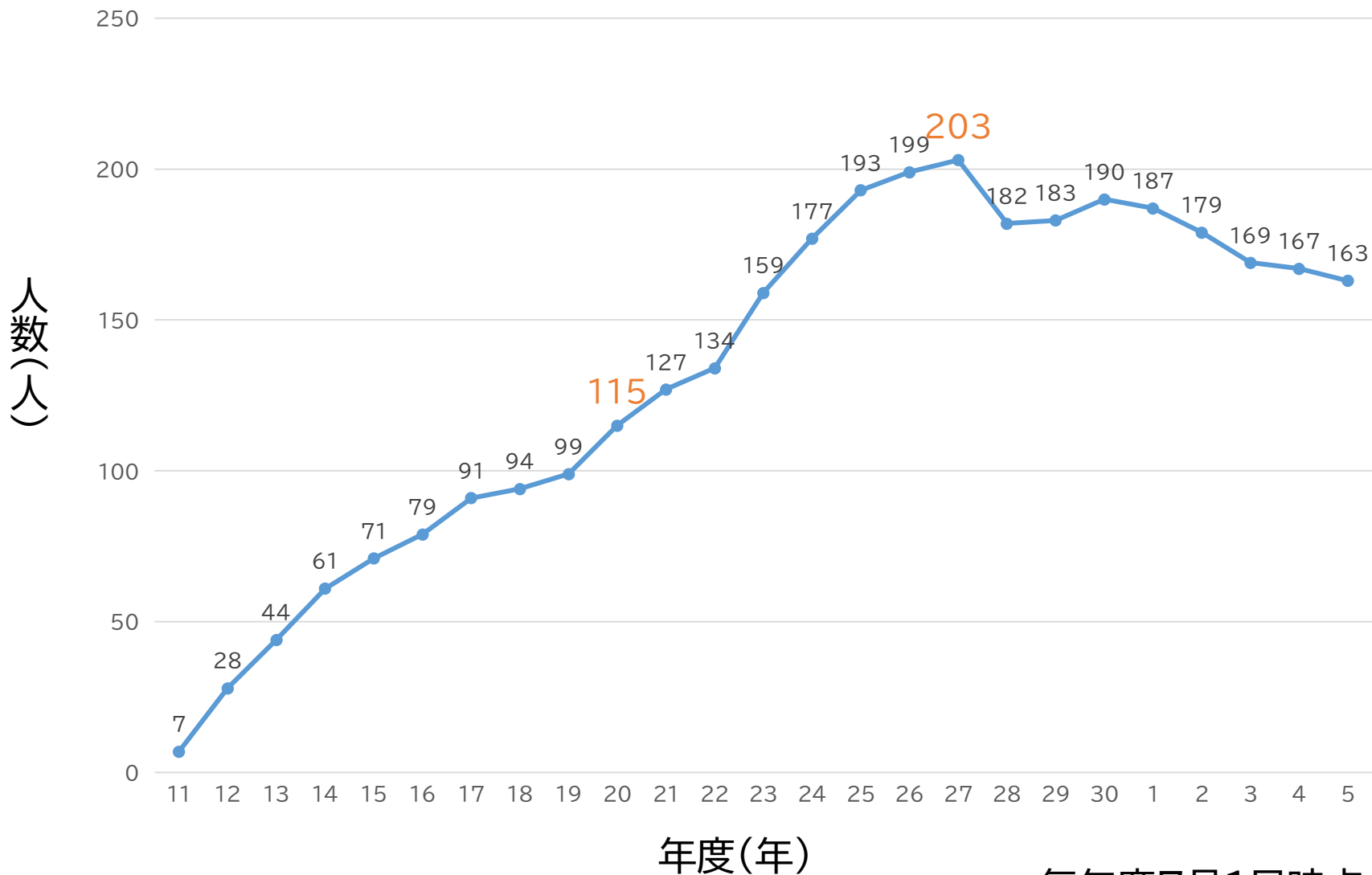


三者の連携によって

安全・安心に提供できます

11-1. 解除に向けた取り組み

アレルギー対応食提供の推移

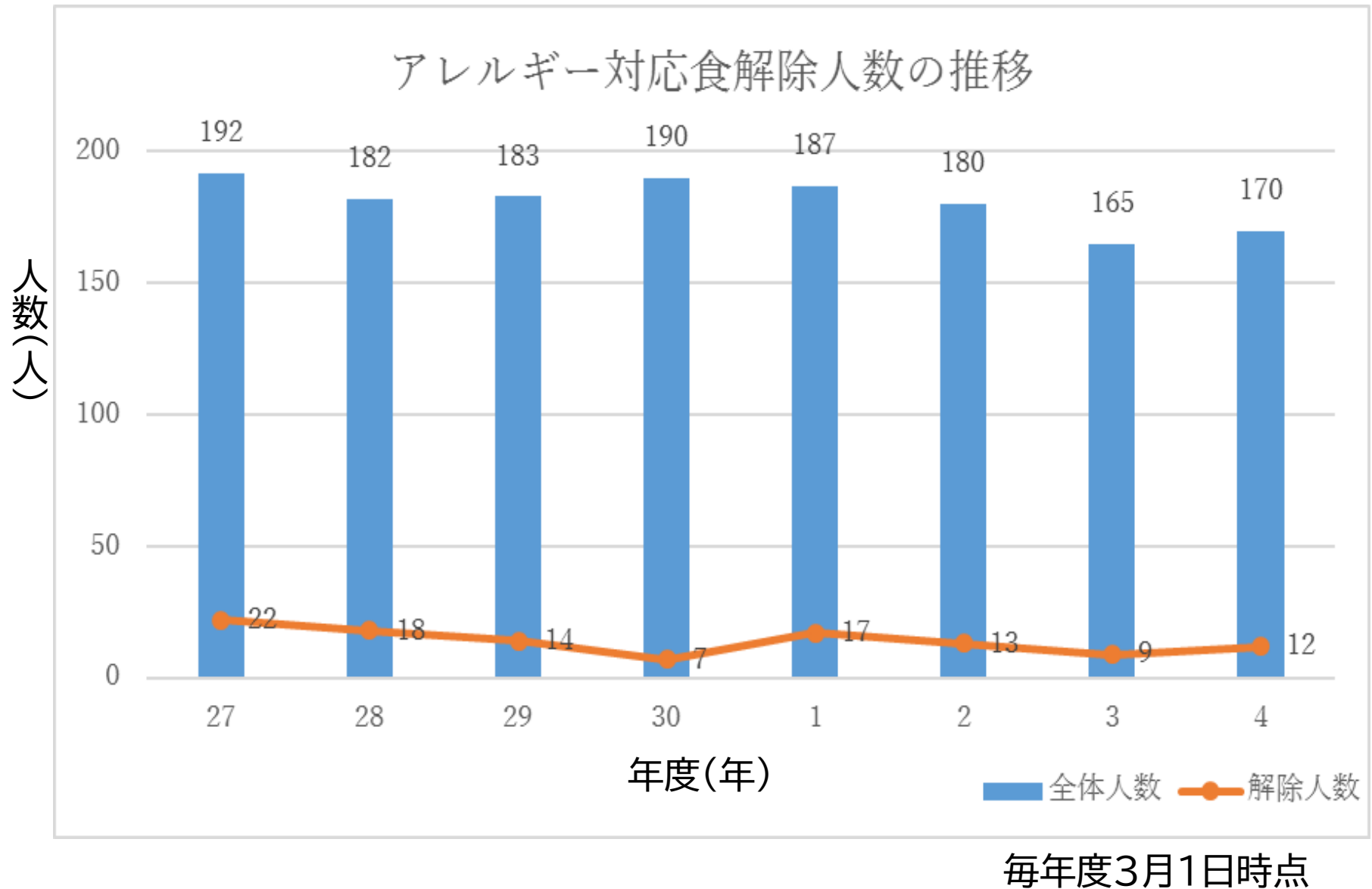


毎年度7月1日時点

11-2. 解除に向けた取り組み

- 1 食物アレルギーに関する最新の情報提供
- 2 アレルギー対応食提供児童生徒の状況の聞き取り
- 3 解除に向けた進め方のアドバイス

11-3. 解除に向けた取り組み



12. まとめ

目標

- 1 アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、楽しんで過ごすことができること
- 2 食物アレルギーについて正しい知識をもってもらい、子どもたちの未来を考えた提供事業にしていきたい

そのために…

安全性を最優先とし、連携し取り組んでいく

13. アレルギー対応食の紹介

(松本市ホームページに掲載)

こんなアレルギー対応食を作っています

皮なしぎょうざ
小麦アレルギー対応食

一般給食 蒸しぎょうざ



… 材料(4人分) …

豚ひき肉	140g
きゃべつ	60g
たまねぎ	20g
たけのこ水煮	20g
片栗粉	大さじ1強
塩	ひとつまみ
しょうゆ	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
片栗粉	適宜

【たれ】
酢 小さじ1/2
しょうゆ 小さじ1

小麦粉が食べられないお子さんのために、ぎょうざの皮で包まず、ぎょうざ型に成形して片栗粉をまぶして蒸し上げました。ツルっとして、おいしいです♪

■ 作り方 ■

- ① ④はみじん切りにする。
- ② ホウレン草に豚ひき肉を入れ、⑥を加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③ ④に①を加え、よく混ぜる。
- ④ 8等分にして、ぎょうざ型に成形し、表面に片栗粉をまぶす。
- ⑤ ④をフッキングシートの上のせ、蒸気が上がった蒸し器で15分蒸す。
- ⑥ たれをつくり、蒸し上がったぎょうざにかけて完成！

こんなアレルギー対応食を作っています

アレルギー対応食

一般給食 青大豆コロッケ

アレルギー対応食 ポテコーンコロッケ

小麦粉と大豆が食べられないお子さんのために、片栗粉とコーンを使ったコロッケを作りました。

<材料> 4人分

じゃがいも	200g	～たれ～
豚ひき肉	60g	しょうゆ… 小さじ2
たまねぎ	40g	みりん… 小さじ1
ホールコーン	50g	さとう… 小さじ1と1/2
しょうゆ	小さじ1	昆布だし… 大さじ1と1/2
みりん	小さじ1	(水でも代用できます)
塩	少々	片栗粉… 小さじ1/2
片栗粉	大さじ1と1/2	
油	適量	

<作り方>

- ① たれで使う昆布だしをとる。(水で代用できます)鍋に水と昆布を入れて30分以上つけておく。鍋を火にかけて沸騰直前まで加熱し、昆布をとり出す。
- ② たれをつくる。小鍋にたれの調味料を入れ、ひと煮立ちする。同量の水で溶いた片栗粉で、とろみをつける。
- ③ たまねぎはみじん切りにする。
- ④ じゃがいもは皮をむいて厚めのいちうち切りにする。やわらかくなるまでゆでて、湯を切り、熱いうちにマッシュする。
- ⑤ 豚ひき肉とたまねぎ、ホールコーンを炒め、しょうゆ、みりん、塩を加えて味をととのえる。
- ⑥ ④にあら熱をとった⑤と片栗粉を加えてよく混ぜ、4等分に成形する。
- ⑦ フライパンに油をひき、⑥を片面ずつ、こんがり焼き色がつくまで焼く。
- ⑧ 温めた②のたれを⑦にかけて完成。

こんなアレルギー対応食を作っています

★星形おろしハンバーグ★

★一般給食★

★アレルギー対応食★



「大豆」が食べられないお子さんのために作りました。一般給食と見た目をそっくりの星形ハンバーグです。ひとつひとつ手作りしています。

<材料(4人分)>

豚ひき肉	220g
たまねぎ	60g
キャベツ	40g
にんじん	20g
片栗粉	小さじ1と1/2
塩	小さじ1/4
しょうゆ	小さじ1と1/2
酒	小さじ1

【たれ】
④ 80g
だしこん 80g
しょうゆ 小さじ1と1/2
みりん 小さじ1
さとう 小さじ1と1/2
片栗粉 大さじ1

だしは、ご家庭で使う顆粒だしや水でも代用できます。

<作り方>

- ① 昆布だしをとる。鍋に昆布(5g)と水(400ml)を入れ30分ほどつけておく。鍋を火にかけて沸騰直前まで加熱し、昆布を取り出す。
- ② たれを作る。だしこんをすりおろし、かるくほって鍋に入れ、Bを合わせて火にかけ、味を調える。
- ③ たまねぎ、キャベツ、にんじんをみじん切りにし、豚ひき肉とAをよく混ぜ合わせ、4等分にした後、星の形に成型する。中までよく火が通るよう中央部を少しくぼませる。
- ④ フライパンを熱し、③を両面焼き、中まで火を通す。(必要に応じて油を使用する)
- ⑤ 焼きあがったハンバーグにたれをかけて完成！

こんなアレルギー対応食を作っています

一般給食 (ちくわのかば揚げ)

アレルギー対応食 凍り豆腐のかば揚げ

魚(ちくわ)が食べられないお子さんに向けて作りました。一般給食では、給食センターでいちから手作りした特製のたれを絡めて提供します。

<材料> 4人分

凍り豆腐	40g(約100g)
★しょうゆ	小さじ1
★みりん	小さじ2/3
★昆布だし	大さじ3
★片栗粉	適量
揚げ油	適量

☆しょうゆ 6g
☆さとう 大さじ1弱
☆みりん 大さじ2
☆昆布だし 大さじ2

<作り方>

- ① 昆布だしをとる。鍋に昆布(5g)と水(400ml)を入れて30分以上おく。鍋を火にかけて沸騰直前まで加熱し、昆布を取り出し、冷ましておく。冷ました昆布だしを小さじ2はたれ用にとっておく。
- ② 表示通り戻した凍り豆腐は水分を絞り、分量の昆布だしと★を合わせた調味液に浸して下味をつける。
- ③ ☆の材料を全て小鍋に入れて、ひと煮立ちさせ、たれをつくる。
- ④ ②の水分を軽く絞り、ビニール袋に入れ、片栗粉を加え、ビニール袋をふって、片栗粉をまんべんなくまぶす。
- ⑤ ④を170℃の油で中火で通るまでしっかりと揚げ、③のたれをかからせて出来上がり。

* ふたが閉まる容器に昆布と水を入れて、冷蔵庫で一晩おくとも簡単に昆布だしが取れます♪

ホームページ
二次元コード



1 議事録の確認のお願い

- ・ 本日の内容の議事録を作成し、後日、松本市のホームページに掲載します。
- ・ 委員の皆様へ、議事録（案）を郵送またはメールでお送りしますので、ご確認をお願いします。

2 令和5年度（第2回）懇話会

- ・ 1月下旬から2月上旬の開催を予定しています。
- ・ 別途、委員の皆様へ日程を連絡いたします。

3 懇話会で取り扱うテーマを募集します。

食品衛生の普及啓発及び食品の安全性に関して、知識や相互理解を深めるため、次回の懇話会で取扱うテーマをお寄せください。

- (例)
- ・ 食品の安全性
 - ・ 農薬の安全性確保のための取組み
 - ・ 食中毒を予防するため家庭でできること
 - ・ 遺伝子組換え食品、ゲノム編集技術食品
 - ・ 食品中の放射性物質の安全性
 - ・ ジビエ（野生鳥獣肉）の安全性確保の取組み

4 食中毒予防の動画の配信しています。

松本市公式Youtubeチャンネルで、食中毒予防の動画を配信しています。



食中毒予防啓発動画

画像をクリックすると松本市公式ユーチューブチャンネルに移行して動画が再生されます。

