

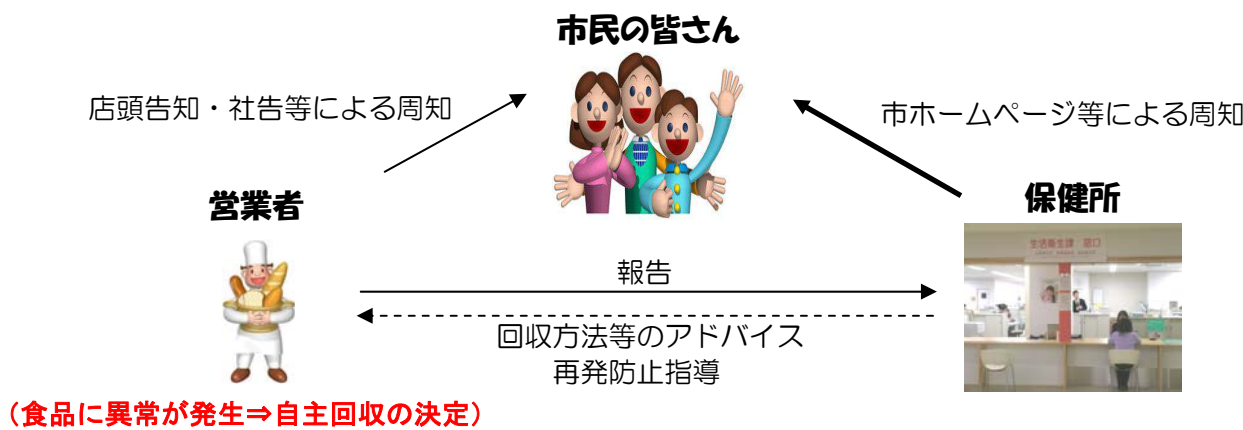
# 自主回収報告制度

食品を自主回収するときは岡崎市保健所に報告してください

自主回収報告制度は、営業者が食品の自主回収に着手する際、  
岡崎市保健所に報告していただく制度です。

岡崎市保健所は、ホームページなどで市民の皆さんに自主回収の情報を提供します。

この制度は、平成21年4月1日からスタートします。



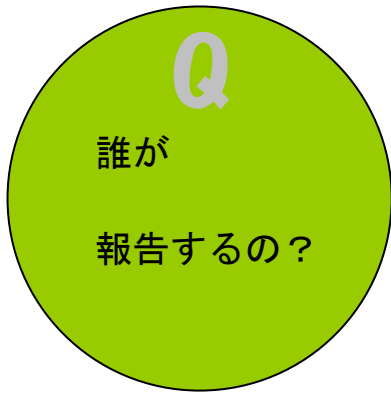
## 制度の概要

食品等による健康への悪影響を未然に防止するためには、行政による監視指導だけでなく、営業者が自主的に違反食品等の排除に取り組むとともに、回収がより適切に行われる仕組みが必要です。

営業者が自主的に行う食品等の回収を条例で定め、速やかに保健所に報告し、市民の皆さんの健康被害の拡大を防止するため、ホームページ等により、速やかにその内容を公表します。

## 制度のわらい

- ①健康被害発生のおそれがある食品等の排除をより確実に行い、健康への悪影響を未然に防止します。
- ②市が回収情報を公表することにより、より多くの市民の皆さんに対し周知を図り、正確で迅速な回収を促進します。
- ③回収情報の公表や危害の排除に積極的に取り組む事業者に対して、市民の皆さんからの信頼が向上することが期待されます。



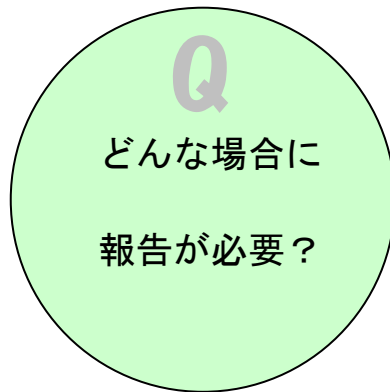
誰が  
報告するの？

報告が義務付けられるのは、  
岡崎市内で  
食品の製造、輸入、加工、調理等  
を行う施設の営業者  
です。



どんな食品が  
対象なの？

- ①すべての飲食物（医薬品・医薬部外品を除く）
  - ②食品添加物
  - ③器具（食器、箸、スプーン等）
  - ④食品の容器包装（びん、缶等）
- です。



どんな場合に  
報告が必要？

① 食品衛生法に違反している場合。

例

- ・自主検査の結果、ソルビン酸の過量使用が判明した。
- ・「消費期限：20.4.1」と表示すべきところを「消費期限：21.4.1」とした。
- ・原材料に醤油を使用しているが「原材料の一部に小麦を含む」旨の表示がない。
- ・冷凍食品に「-18℃以下で保存」と表示すべきところを「-10℃以下で保存」と表示した。

など

② 健康への悪影響のおそれと考えられる製品が市内に流通しており、それらの製品を自主回収する場合。

例

- ・機械の管理不良による包装の密閉不良のため、製品にカビが発生した。
- ・有症状の原因と疑われる食品、あるいはその食品と同じ原材料を使った製品
- ・回収命令を受けた製品の別ロット品、あるいは命令を受ける原因となった製品と同じ原材料を使った製品で、同様の違反の疑いがあるもの。

など