

食品衛生自治指導員

指導員だより 第242号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前2-6-1
☎03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームページ
www.toshoku.or.jp

印刷物規格表
第1類印刷番号(26)63

平成28年度 教育事業等の進め方

安全で安心な食の提供は、食品関係事業者に課せられた重要な責務です。そのため、食中毒の発生防止対策や衛生管理の手法「HACCP」の導入による食中毒発生防止対策の充実等、時代のニーズに合った自主管理の確立が求められます。
今年度は、食品衛生自治指導員(以下「自治指導員」)による巡回指導はもとより、行政の指導・助言も頂きながら、本部に設置された委員会等において、実効的な活動の展開について協議し、総合的な自主管理の一層の拡充に努めてまいります。

◎食品衛生自治指導員活動

自治指導員による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな成果を挙げています。今後もこれらの活動を通じて、更なる自主管理の向上に努めてまいります。

「食品衛生巡回指導実施店ステッカー」は、自治指導員による巡回指導が行われた際に配布いただいております。

また、近年外国人観光客が増加していることから、外国人が見て、利用するお店が食品の安全に取り組んでいることが分かるよう、昨年度から、ステッカーに「FOOD SAFETY」の文字を取り入れました。

このステッカーの貼付により、食品衛生の向上に努めている施設であることのアピールにつながることから、二十八年度においても実施してまいります。



巡回指導実施店ステッカー

自治指導員活動の重点項目

担当施設の巡回指導に併せ、自主管理の推進に必要な指導・助言・情報提供等を行うなど、充実した指導活動の展開をお願いしてまいります。

本年度の重点事項は次の項目といたします。

(1) 「食品衛生責任者お知らせ版」の配布
食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるべく「食品衛生責任者お知らせ版」の発行(年四回)を行います。担当施設の巡回指導時の配布と、巡回活動記録簿に基づいた指導をお願いしてまいります。

(2) 検便(腸内病原微生物検査)の実施
個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などにおいても、食中毒発生防止と食品衛生の自主管理確立のために重要な実施事項となっております。

そのため、食中毒予防の観点から検便の実施を引き続き重点事業として位置づけ、自治指導員活動として積極的に取り入れるとともに、健康管理の一環としての大腸がん等の早期発見につ

ながる便潜血検査も併せて実施してまいります。

(3) 整理・整頓・清掃の確認
整理・整頓・清掃(3S)は、食品衛生法施行条例に定められた公衆衛生上講ずべき措置の基準により、施設やその周辺を毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つことと規定されています。これは、食中毒予防や異物混入防止の観点から重要な事項です。

また、整理・整頓・清掃を実践している施設は、消費者が施設を選択する際の大きな要因です。そのため、巡回指導の際の項目としてこれらの指導をお願いしてまいります。

(4) 「食品衛生自主管理点検表」の活用促進
食品衛生法では、食品等事業者の責

任として「製造、販売などの食品及びその原材料などの情報に関する記録の作成と保存に努めなければならない」と明記されており、衛生状態を日々記録することが重要事項となっております。

今年度も平成二十八年度四月から二十九年度五月分までを記載できるカレンダー式の点検表を配布してまいります。

その際、自治指導員による施設の巡回指導に併せて点検表の活用方法と記載内容の確認、未使用事業所に対して活用の促進をお願いしてまいります。

(5) 食品事故の賠償対策
食中毒事故をはじめ、製品の欠陥などで被害を受けた消費者を広く救済すると同時に、店の経営安定を図るために食品事故の賠償対策(総合食品賠償共済「あんしんフード君」)の周知及び加入促進をお願いしてまいります。

(6) 現場簡易検査の推進
巡回指導時における現場簡易検査については、衛生状況確認のための検査キットを配布し、巡回指導時に活用してまいります。

併せて検査結果を踏まえた衛生管理の取組をお願いしてまいります。

◎本会(総合事務所)及び地域食協実施事項

(1) 自治指導員の養成
協会では毎年、衛生指導への意欲を持った方々を対象に、食品衛生自治指導員養成講習会を開催し、「自治指導員の役割」や指導活動に必要な「知識の習得」を行い、指導員活動の向上に役立てています。

地域食協においては、自治指導員部長・幹事指導員の方々を中心に、実践に基づく指導及び育成をお願いするとともに、指導員に欠員、異動などで支障を来している場合には長期待機者等の速やかな推薦もお願い

してまいります。

(2) 食品衛生実務講習会(衛生教育講習会)の実施
食品衛生実務講習会は、責任者等を対象として食品衛生に関する最新の知見と情報を習得するためのものとして、その受講が義務付けられています。

当協会が東京都から委託を受けて実施している、衛生教育講習会・自治指導員教育講習会・業種別衛生教育講習会、また、東京都指定の食品衛生推進員講習会は、いずれも、東京都が定め

る「食品衛生実務講習会A」を受講したものとみなされます。開催に当たっては、保健所等行政の支援協力のもと講習内容の充実にも努め、食品衛生責任者等の知識向上に役立てよう開催してまいります。

(3) 衛生思想普及等に関わる事業
①食品衛生街頭相談所・消費者懇談会
消費者に対する食品衛生の普及啓発のために街頭相談所を開設するとともに、食品の安全確保に向けた消費者と事業者との相互理解に活用すべく、意見及び情報交換の場として、消費者懇談会を開催してまいります。

また、本年度においても、消費者等を対象に情報提供(食品衛生)のための講習会を開催し、併せて東京都の食品安全推進計画にあるリスクコミュニケーションの場としての展開を図ってまいります。

(4) 食中毒発生防止と食品衛生の普及啓発
①食中毒発生防止と食品衛生の普及啓発
八月に実施される全国食品衛生月間を中心に、野球場や駅ビルなど関係機関の協力を得て電光掲示板等を用いた食中毒防止キャンペーンを展開し、消費者へ食品衛生の重要性をPRしてまいります。

(5) 自主管理推進委員会及び業種別講習会の開催
①食品衛生自主管理推進委員会
自主的な衛生管理を旨とした業種団体にある自主管理推進委員会では、各種テーマについての協議を本部(食品衛生自主管理推進委員会)と連携を図り、必要かつ専門的衛生知識の修得に支援協力を求めてまいります。

②業種別衛生講習会の開催
業種ごとに必要な専門的衛生知識を習得するための講習会を開催してまいります。

なお、この講習会は東京都が定める「食品衛生実務講習会A」としてみなされます。

(5) 自治指導員等に関わる各種会合の開催
自治指導員活動をより実効性のあるものとするため、本会においては、自治指導員事業運営委員会をはじめ各種委員会等を設置して、協議してまいります。

また、地域食協においては、食品衛生幹事指導員会等において、自治指導員活動についてその充実を図るべく検討してまいります。

(6) 自主検査の促進
食品等事業者には、消費者に対する衛生上必要な情報の提供が求められております。そのため、食品の保存方法や期限表示などを設定するための自主検査の励行と検査記録の保管について周知してまいります。

(7) 東京都食品衛生自主管理認証制度の推進
当制度は、食品等事業者の自主的衛生管理の取組を評価し、消費者への信頼確保を図る観点から、すべての業種を対象としています。

また、認証取得を目指す前段階の取組である「自主的衛生管理段階的推進プログラム」では、東京都は「調理・給食」に加えて「製造加工」、「販売」にも対象を拡大しました。

当協会では指定審査事業者として積極的に認証施設等の拡大に努めてまいります。

(8) 教材
食中毒予防のパンフレット、チラシ及び視聴覚教材としてのビデオ(DVD)を作成し、講習会や街頭相談所などで広く活用してまいります。

* * *

①ビデオ(DVD)
「食中毒探偵ヒトミナオユキの事件簿」
「二次汚染に気をつけよう」
②衛生教育用冊子
③自治指導員用冊子
④消費者教育用冊子
⑤自治指導員養成用冊子
⑥街頭相談所用チラシ
⑦情報誌
⑧食品衛生責任者お知らせ版
「食品衛生自治指導員だより」

食品衛生「自主管理点検表」を配布します

食中毒予防は「三原則」と「記録」の実践で

東食協では、従前から自主管理点検表（以下、「点検表」という。）を配布し、自主管理の一助として活用を推進してまいりました。

平成二十八年度も「三原則」に「記録」を記載し、年度分を記載できるカレンダー式の点検表を作成し、さらにお手元に届くまでの間の記載に空白が生じないように、翌年の五月分まで印刷したものを引き続き配布しております。

点検表の概要

点検表は、B4サイズを中折りにしたものになっています。使用の際には開いて、壁などに掛けて利用してください。

主な点は次のとおりです。

- ①平成二十八年度四月一日から平成二十九年五月三十一日までの十四カ月間点検できます。
- ②点検表としてだけでなく、予定表などとしても活用できるよう、六曜、祝日、二十四節気、また施設で自由にお使いいただけるよう

平成28年4月分

定期的点検項目		責任者確認欄	
検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除 (実施日= 月 日)		①	

営業施設活用欄 (ご自由にお使いください)	点検項目							記載者名
	① 冷蔵庫の温度	② 手指の洗浄殺菌	③ 仕入時の検品	④ 従事者の健康	⑤ 表示の確認	⑥	⑦	
1 (金) 先勝	℃	℃						
2 (土) 友引	℃	℃						
3 (日) 先負	℃	℃						
4 (月) 仏滅 清明	℃	℃						
5 (火) 大安	℃	℃						
6 (水) 赤口	℃	℃						
7 (木) 先負	℃	℃						
8 (金) 仏滅	℃	℃						
9 (土) 大安	℃	℃						
10 (日) 赤口	℃	℃						
11 (月) 先勝	℃	℃						
12 (火) 友引	℃	℃						
13 (水) 先負	℃	℃						
14 (木) 仏滅	℃	℃						
15 (金) 大安	℃	℃						

各施設に配布される「自主管理点検表」。指導員の巡回時に活用のチェックが行われる。

ときは、点検表の表紙ウラ面に、「あなたの施設に必要な点検項目」として八項目（本年度から新たに「家族の健康」の項目を追加しました。）を掲載してありますが、東食協のホームページでも「点検項目一覧」を掲載しておりますので、そこから選んでも結構です。

なお、点検表は三年間保存してください。

自主管理の徹底が求められています

食品衛生法第三条に食品等事業者の責務が明記され、これに基づいて「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」が規定されています。

食品関係施設において、安全な食品を消費者に提供することは社会に対する大きな責務です。この大きな責務を全うする第一歩が点検表を活用した衛生管理です。

点検表の活用チェックと促進を

⑤点検項目は、七項目を記載できるようにしています。

点検項目

点検表は、点検項目が七項目記載できるようにしています。このうち、食品衛生の基本となる、①冷蔵庫の温度②手指の洗浄殺菌③仕入時の検品④従事者の健康⑤表示の確認の五項目については、すでに全ての月に記載してあります。

自治指導員の皆様へ

自治指導員の皆様には、平成二十八年度の自治指導員活動の重点項目の一つとして、担当施設での点検表の活用チェックと活用の促進をお願いしています。

担当施設に巡回指導に行った際には、活用状況の把握と活用され

ていない場合には活用の促進をお願いいたします。

また、「自治指導員確認欄」を設けてありますので、点検表確認日と確認の押印等をお願いいたします。

おわりに

食品は、人間が生活を営むためには不可欠なものであるため、安全で安心できる食品を提供する責務が課せられています。

皆さんにはこの点を御理解いただき、その責務を果たすためにも点検表の活用と指導をお願いいたします。

平成27年度版「巡回活動記録簿」の返却をお願いします

お知らせ

平成二十七年度の巡回活動記録簿を、年度当初に自治指導員の皆様にお配りいたしました。返却の期が、年度が終了することから、平成二十八年度初めに開催される自治指導員会や理事会等で回収させていただきます。返却の際には、表紙の食協名・氏名を確認していただき、巡回活動記録簿についても、記載内容を確認の上、指導員部長（総合事務所）まで御返却ください。

また、前年度につきましては、目標とした返却数に達しなかったため、より一層の巡回指導活動の活性化を図るに当たり、巡回活動記録簿の返却をお願いいたします。

平成28年度版の巡回活動記録簿をお配りします

平成二十八年度に入り、最初の自治指導員会等で当年度の巡回活動記録簿を配布いたします。お手元に届いた際は、速やかに食協名・氏名を記載し、巡回指導の際に御活用ください。

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数

期間	1/1～2/29	
病因物質	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	13 197
細菌	黄色ブドウ球菌	1 3
寄生虫	アニサキス	1 1
化学物質	ヒスタミン	2 12
合計		17 213

②原因施設別発生件数

期間	1/1～2/29	
件数・患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般	13 120
	仕出し	1 27
集団給食(要許可)		1 54
集団給食(届出)		2 12
合計		17 213

平成28年2月29日現在