

食品衛生自治指導員

指導員だより
第257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 (30) 91

新年の御挨拶

食の安全・安心の確保を目指し、
改革の始まりを共に乗り切る



高橋 博則
東京都福祉保健局健康安全部長

新春を迎え、謹んで新年の御挨拶を申し上げます。食品衛生自治指導員の皆様には、日頃から、東京都の食品衛生行政の取組に多大なる御理解、御協力を賜り、あらためて厚く御礼申し上げます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、いよいよ東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会の開催の年となりました。国内外から東京を訪れ、東京での食を楽しまれる方々が、今後、さらに増加することが予想されます。東京を訪れるすべての方々が、安心して東京の食を堪能し、楽しい思い出としていただくためにも、食の安全・安心の確保は必要不可欠なものです。

食品の安全を確保するため、全ての食品関係事業者に実施が求められるHACCPに沿った衛生管理の制度化は、食品衛生法の改正により今年の六月から施行されます。一年間の経過措置があるため、今年は準備いただく年となりますが、今後は、食品関係事業者の皆さんが主体となって自身の施設に合った衛生管理計画をつくり、これを着実に実施し、記録することが求められます。この取組は、食品の安全性の向上、事故の未然防止、事故発生時の原因究明に役立つものであり、事業者の皆様にとっても消費者にとっても大きなメリットとなるものです。厚生労働省は、事業者の皆様の取組を支援するため、取扱食品に応じた衛生管理の「手引書」を厚生労働省のホームページ等で提供しています。都におきまして、この「手引書」に基づき、各種講習会などを通じて、事業者の皆様に必要な支援を実施して参ります。

今年は、これまでの仕組みが大きく変わる年となり、私ども行政はもちろん、食品関係事業者の皆様にとっても、これまでと異なる対応を求められる一年となります。言うまでもなく、食の安全確保は、行政の取組だけで実現できるものではなく、食品関係事業者の皆様をはじめとした関係者の方々の御協力を得ながら、共に実現するものです。大きな改革の年を共に乗り切り、より一層、東京の食の安全・安心を目指すため、自治指導員をはじめとした事業者の皆様方におかれましては、引き続き御協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。最後に、皆様の益々の御健勝と御活躍を祈念申し上げます。

飲食事業者向け

「食物アレルギー講習会」を開催します

令和2年2月21日 すみだリバーサイドホール

て、調査を開始した平成十一年度は七・一%の罹患率であったものが平成二十六年年度には十六・七%と一貫して増加しており、都内の三歳児の約六人に一人が食物アレルギーを有しているという状況です。また、同調査において食物アレルギーと診断された児のうち、四人に一人はアレルギー症状を起こす食べ物を誤って食べ症状が出た経験があり、そのうち三人に一人は、レストランなどの外食先で経験していました。

食物アレルギーを有する方々が安心して飲食店などで外食を楽しめるよう、飲食店事業者の方々を対象に、食物アレルギーに関する知識や、外食企業における食物アレルギーへの対応状況等についてご紹介する講習会を開催します。

で、是非ご参加下さい。また、巡回指導などの際に、「食物アレルギー」対応を検討しているがどうすれば良いかわからない」など、お困りの方がいましたら、是非この講習会をご紹介ください。

①開催日時 令和2年2月21日(金) 午後2時から午後5時まで
②開催場所 すみだリバーサイドホール(東京都墨田区吾妻橋1の23の20)

③受講対象者 都内の飲食店事業者及び従業員、食品関係事業者
④参加費 無料

⑤講習内容
(1)「食物アレルギーとアナフィラキシー」
講師 東京慈恵会医科大学小児科
学講座 准教授 田知本寛医師

アレルギー疾患を専門とする田知本医師から、食物アレルギーの一般的な知識から、その症状及び対応方法まで、実際の症例等をご紹介頂きながら食物アレルギーに関する幅広い知識をご紹介頂く予定です。

(2)「食物アレルギーのある人が外食する時」
講師 NPO法人 ピアサポーターACafe 代表 服部佳苗氏

食物アレルギーの子どもの持つ親の視点から、外食する時の備えや気をつけていることなど、食物アレルギーに対応するために苦労した経験などをご紹介頂きながら、飲食店等の皆様に望むことなどを話し頂く予定です。

(3)「外食企業における食物アレルギー対応」
講師 株式会社すかいらくホールディングス 品質管理グループ食品衛生専門官 三牧国昭氏

メニューにアレルギー物質7品目(エビ、カニ、小麦、そば、卵、落花生(ピーナッツ)及び栄養成分(カロリー・塩分)の情報提供を行っている外食企業において、過去の取組や食品表示法で表示が推奨されている品目への対応等において苦労した点などについてお話頂く予定です。

(4)「アレルギーコミュニケーションシートの活用について」
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課職員
飲食店等の皆さんが食物アレルギー対策に取り組む際に役立つ情報や外国人の方々とコミュニケーション

ションをとる際に活用できるピクトグラムを用いたアレルギーコミュニケーションシート等について紹介します。

⑥定員 500名(定員になり次第締切りとさせていただきます。)

⑦申込締切日 令和2年2月6日(木)

⑦申込方法 専用Web申し込みフォーム、電話、ファクシミリ、電子メール又はハガキにより、次の事項をお知らせの上、お申し込み下さい。

①催し名「食品事業者等向け食物アレルギー講習会(2月21日)②氏名(フリガナ)③電話番号④住所⑤ファクシミリ番号⑥メールアドレス⑦営業の種類(ホテル・旅館、一般飲食店、すし・そば、給食施設、その他(食品衛生推進員、食品衛生自治指導員)⑧施設の規模(客席数20席未満、20席以上50席未満、50席以上)⑨講習会でおききになりたい内容・質問事項

⑧申込先
食物アレルギー講習会運営事務局
TEL 03-6661-7516(平日9時から17時30分まで)
FAX 03-6661-7517

T1030001東京都中央区日本橋小伝馬町14の9 小伝馬ファインビル3F(株式会社成光社内)
Eメール: salle@seiko-sha.co.jp
専用WEB申し込みフォーム

<https://www.cstream.com/seiko-sha/allergy/>



飲食店事業者向け 入場無料

食物アレルギー講習会

食物アレルギーを有する方が安心して外食を楽しむよう、適切な情報提供などの対応が求められています。飲食店等が食物アレルギーへの対応を導入するため、アレルギーに関する基礎知識などについて紹介します。

令和2年 2/21(金) 14:00~17:00 (13:00開場) すみだリバーサイドホール (墨田区吾妻橋一丁目23番20号) ※墨田区役所南隣

500名 ※定員になり次第締切ります。

講師 東京慈恵会医科大学小児科学講座 准教授 田知本寛医師

①「食物アレルギーとアナフィラキシー」
②「食物アレルギーのある人が外食する時」
③「外食企業における食物アレルギー対応」
④「アレルギーコミュニケーションシートの活用について」

講習会の内容に関するお問い合わせ
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 TEL 03-6661-7516(平日9時から17時30分まで)
<https://www.cstream.com/seiko-sha/allergy/>

東京都福祉保健局

アクセス

- 東武伊勢崎線「浅草駅」正面口から約5分
- 東京メトロ銀座線「浅草駅」A5出口から約5分
- 都営地下鉄浅草線「浅草駅」A5出口から約5分
- 都営地下鉄浅草線「本所吾妻橋駅」A3出口から約5分
- 最寄りのバス停は「墨田区役所」「本所吾妻橋」「リバーピア吾妻橋」

食品衛生管理ファイルでHACCP始めましょう

東食協が支援講習会開催

東食協は、東京都の委託を受け、食品衛生法改正に伴う「HACCPに沿った衛生管理を理解する」をテーマに講習会を開催しました。

講習会は、小規模な飲食店事業者を対象に九月三日（火）武蔵野公会堂、九月十三日（金）ルミエール府中、十月三日（木）立川グラントホテルの三会場で開催し、延べ百七十六名が受講しました。

第一部「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、HACCPの原則に基づく衛生管理の実施が困難な小規模事業者や飲食店等は、厚生労働省が確認した手引書（業界団体が原則を簡略化して作成）に則して実施することとなったが、手引書による実施も困難な事業者が多い現状から、東食協が東京都の委託を受け手引書の内容に合致させ作成した「食品衛生管理ファイル」を使うことでHACCPの義務化に対応できるこ

とを理解していただきました。

第二部「食品衛生管理ファイルを使用した実習」では、食品衛生管理ファイル（以下、ファイル）を使って受講者ご自身のお店の衛生管理計画を作成していただきました。

えで、ファイル4～7頁「衛生管理計画」一般衛生管理のポイント・重要管理のポイント」で計画を作成していただきました。

ファイルは、手引書では具体的に記載しなければいけない管理方法等について、例示をチェックするか、例示以外は、空欄にその旨記載することで容易に対応できます。一つ一つ受講者がクリアするのを確認しながら進めました。また、作成した計画書は一度作れば大きな変更がないかぎり、そのまま使えることも理解していただきました。

教育事業の進捗状況を報告

自治指導事業運営委員会を開催

令和元年度第一回自治指導事業運営委員会（会長の諮問機関、河西紀道委員長）が十一月十一日（月）午後、渋谷区の食品衛生センターにおいて開催されました。

この委員会は、食品衛生の自主管理を進めていく上で中核的な役割を果たしており、食品衛生自治指導員の活動展開を図るための事業計画等を検討する場として設置されています。

委員会は、東食協の石川専務理事、河西委員長の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行。事務局から令和元年度教育事業等の進捗状況、指導活動の活性化に向けた表彰制度及び巡回活動記録簿の回収・記載状況への取り組みについて説明。また、東京都委託費で作

きました。

ファイル8頁～35頁【記録表】については、カレンダー方式になっており、点検項目ごとに○×をつけることで負担なく記録できることを理解していただきました。

講習の結果、ほとんどの受講者は衛生管理計画を作成することができ、ファイルでHACCPを始めることができることを実感していただきました。

講習会は終了しましたが、現在、東食技研（☎03・3934・5826）が東京都の委託を受け、コンサルティングがお店に伺いファイルを使った衛生管理計画作成等を具体的にアドバイスする無料支援事業（先着260名まで）を行っています。

指導員の皆様におかれましては会員の皆様に「食品衛生管理ファイルでHACCPはじめましょう！」とお声かけよろしくお願いいたします。

（敬称略）
委員長・河西紀道（墨田区食協会長）、副委員長・市野直春（渋谷食協会長）、三井宏允（千代田食協会長）、齋藤仁（江戸川区食協副会長）、反保耕二（新宿区食協会長）、長谷川昭司（世田谷区食協会長）、岩間一夫（北区食協

指導活動の活性化を

自治指導員部長会

令和元年度第一回自治指導員部長会が十一月十九日（火）午後、渋谷区の食品衛生センターにおいて開催されました。

東食協の石川専務理事、自治指導事業運営委員会河西委員長、また、行政を代表して東京都福祉保健局健康安全部食品監視課、大山統括課長代理の挨拶の後、自治指導事業運営委員会に上程し、承認された令和元年度教育事業等の進捗状況、指導活動の活性化に向け

平成30年度版の「巡回活動記録簿」を回収しています

お知らせ

平成三十年度版「巡回活動記録簿」の回収については、「食品衛生自治指導員だより第253号・第254号」やホームページにおいてもお願いしたところであり、

巡回活動記録簿				
屋号	東食飯店	営業者氏名	東食太郎	
お知らせ配付	6月	9月	12月	3月
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月15日	3月12日
整理・整頓・清潔	良・◎	◎・未	◎・未	◎・未
点検表の記載状況	◎・未	良・◎	◎・未	良・◎
検便	実施(8月)・未実施			
賠償保険	加入・未加入			
殺虫消毒	殺虫(実施8月)・殺虫(実施10月)			

平成30年度巡回活動記録簿

00
○○食協
0000
○○○○組合
0000

指導員名 東食太郎

発行 ●東京都

編集 一般社団法人東京都食品衛生協会

※良・未の記載は、良=できている 未=不十分
※検便は実施・未実施のどちらかに○をつけ、
※賠償保険は加入・未加入のどちらかに○を
※殺虫・殺そ欄は実施されている場合は実施月を記入します。

年度の途中であることなどから、回収数が少ないのが現状となっております。

自治指導員の皆様による巡回指導活動は、食品衛生の向上及び最新情報の提供等に大きく寄与しています。

今後とも、「巡回活動記録簿」を活用した巡回活動をお願いするとともに、その回収に一層のご協力をお願いいたします。

【返却方法】
「巡回活動記録簿」の返却につきましては、巡回活動内容の記載をご確認の上、指導員部長または管轄の総合事務所までお願いいたします。

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数

期間		1/1～11/30	
病因物質		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	10	181
	カンピロバクター	33	172
細菌	黄色ブドウ球菌	1	4
	ウエルシュ菌	3	196
	セレウス菌	1	18
	サルモネラ	2	18
	腸管出血性大腸菌	4	18
	腸管出血性大腸菌 / カビ・DP・カ-	1	2
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	7
寄生虫	アニサキス	41	43
	シュードテラノーバ	1	1
化学物質	ヒスタミン	1	7
	不明	3	81
	合計	102	749

②原因施設別発生件数

期間		1/1～11/30	
原因施設		件数	患者数
飲食店営業	一般	77	419
	すし	6	7
	仕出し	1	93
	旅館ホテル	1	1
集団給食（要許可）		2	135
魚介類販売業		6	6
飲食店（一般）、菓子製造業		1	39
家庭		2	2
その他		2	43
不明		4	4
合計		102	749

令和元年 11 月 30 日現在