

# 食品衛生自治指導員

## 指導員だより 第258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](http://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](http://www.toshoku.or.jp)

印刷物規格表  
第1類印刷番号(30)91

# 令和2年度 教育事業等の進め方

食への信頼確保には、食品等事業者による安全・安心な食品の提供がなによりも重要な責務です。そのため、食中毒の発生防止対策や衛生管理の手法「HACCP」の制度化等、時代のニーズに応えた自主管理の推進が求められます。

今年度は、食品衛生自治指導員（以下「自治指導員」という。）による巡回指導はもとより、行政の指導・助言を頂きながら、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られています。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。



### 《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・情報提供など、重点的な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」の配付  
食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるため「食品衛生責任者お知らせ版」を年四回発行してまい

ります。担当施設の巡回指導時に配付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  
個人の衛生管理の基本となる検便は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上講すべき措置の基準」等において、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。引き続き検便実施の周知徹底をお願いしてまいります。

(3)整理・整頓・清掃の確認  
整理・整頓・清掃（3S）については、「公衆衛生上講すべき措置の基準」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も重要な事項です。また、整理・整頓・清掃を実施している施設は、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)「食品衛生管理ファイル」の活用促進  
食品衛生法では、食品等事業者の責務として「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。今年度においても（公社）日本食品衛生協会が作成した「小規模な飲食店事業者向け「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」に合致した「食品衛生管理ファイル（以下「衛生管理ファイル」という。）」を作成し、全会員に配付してまいります。加えて、令和2年度は地域食協主催の実

務講習会にて、その使用方法を講習会の内容に盛り込み、会員自身の施設にあった衛生管理計画（一般衛生管理・重要管理）を作成し、その結果を記録表に記載するよう促してまいります。

(5)食品事故の賠償対策  
食中毒事故をはじめ、異物混入など製品の欠陥で被害を受けた消費者を広く救済するとともに、食品事故の賠償対策として、総合食品賠償共済（あんしんフード君）を積極的に推進してまいります。

(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、衛生状況を確認するための検査キットを配付し、巡回指導時に活用してまいります。

また、巡回記録簿の「講習会参加状況」欄に実施件数を記載できるように項目を追加しております。

併せて、検査結果を踏まえた衛生管理の取り組みをお願いしてまいります。

(7)巡回指導活動の活性化に向けた表彰制度  
指導員活動の強化及び活性化を図るために、巡回指導活動を積極的に実施し、食品衛生の確保向上に取り組む地域食協を称える表彰制度を実施してまいります。この表彰制度は平成二十八年度に制度化し、五年間の巡回活動記録簿の記載状況を表彰対象としております。令和2年度が最終年度になることから、あらゆる機会を通じて回収への協力・記載率の向上をお願いしてまいります。

では、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、食品衛生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。

今年度は、改正食品衛生法が全面施行される令和三年六月一日まで残り約一年となることから、実務講習会への参加を周知し、一人でも多くの会員が衛生管理計画（一般衛生管理・重要管理）の作成及び記録が実施できるよう努めてまいります。なお、この講習会は「食品衛生実務講習会A」として実施してまいります。

(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  
広く食品衛生の普及啓発を図るために、各地域にて街頭相談所を開設してまいります。また、食品の安全確保に向けた消費者、食品等事業者、行政の参加による消費者懇談会を開催してまいります。

さらに、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消費者等を対象に情報提供のための講習会を開催してまいります。

(2)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。

(4)業種別衛生教育講習会の開催  
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。

をお願ひしてまいります。

(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  
本制度は、食品等事業者の自主的衛生管理の取り組みを評価し、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。

協会では、指定審査事業者として適正な審査業務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。なお、ビデオ(DVD)においては昨年度より外国人や聴覚障害者に配慮し、五カ国語での字幕対応となっております。また、令和元年度より食品事業者等にも販売が可能となったことから、情報誌やホームページを活用しPRしてまいります。

## 東京都食中毒発生状況 速報

### ①病因物質別発生件数

期間	1/1～2/29	
	件数	患者数
ウイルス		
ノロウイルス	7	74
細菌		
カンピロバクター	1	5
黄色ブドウ球菌	1	15
カンピロバクター及びサルモネラ	1	3
寄生虫		
アニサキス	10	10
シュドテラナガ	1	1
化学物質		
ヒスタミン	1	11
合計	22	119

### ②原因施設別発生件数

期間	1/1～2/29	
	件数	患者数
原因施設		
一般	16	98
飲食店		
すし	2	2
仕出し	1	16
魚介類販売業	2	2
不明	1	1
合計	22	182

令和2年2月29日現在

## 新型コロナウイルス情報

厚生労働省や経済産業省は食品関係事業者向けにホームページで情報提供を行っています。  
当協会ホームページのトップ(<http://www.toshoku.or.jp/>)に関連情報へのリンクをはりましたので御参考ください。

トピックス

2020.3.11 「新型コロナウイルス感染症に係る食品等取扱い事業者等の対応について」  
2020.3.11 「新型コロナウイルス感染症で影響を受ける事業者の皆様へ」

# 改正食品衛生法 政省令公布が 公布されました

## HACCP 制度化完全施行は 令和3年6月1日から

平成三十年六月に公布された改正食品衛生法に基づく政省令が、令和元年十月から十二月にかけて公布されるとともに、関係通知が発出されました。主な概要は次のとおりです。

### HACCP 制度化について

HACCP 義務化の根拠となる「公衆衛生上講ずべき措置の基準」が規定され、原則的に全ての食品事業者がHACCPに沿った食品衛生管理を行うこととなりました。

この中で、飲食店営業や従業員五十名以下の小規模事業者等は、業界団体が作成し厚労省が確認した手引書を参考に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うこととされました。

### 営業許可等について

従来の三十四業種が、三十二業種に整理されるとともに、単一許可での取り扱いが可能な食品の範囲拡大や、容器包装に入れられた食肉や魚介類の販売業等についての届出制度が新設されました。

また、これまでのように一施設で取扱い食品に合わせて複数の許可を取るのではなく、「一施設、一許可」を原則として運用することが示されました。

これは、各自治体が条例により定める上で参酌すべき基準が示されました。今後、この基準を参考に、各自治体が具体的な施設基準を定めることとなります。

### 施行期日等について

(1)「HACCPの制度化」については、令和二年六月一日施行ですが、一年間の経過措置により、令和三年六月一日までは現行基準が適用されます。

(2)「営業許可については、令和三年六月一日に施行されます。それ以降は新たな施設基準が適用されるため、新たな営業許可を取得することとなりますが、その時点で現行の許可を有する者はその許可期限が終了するまで営業できる等の経過措置が設けられています。

今後、東京都を含む各自治体が、公布された政省令を踏まえ、必要な条例改正を行うこととなります。詳細は厚生労働省ホームページ「食品衛生法の改正について」  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>をご覧ください。

## 2020 年度版

# HACCP 制度化に 活用を

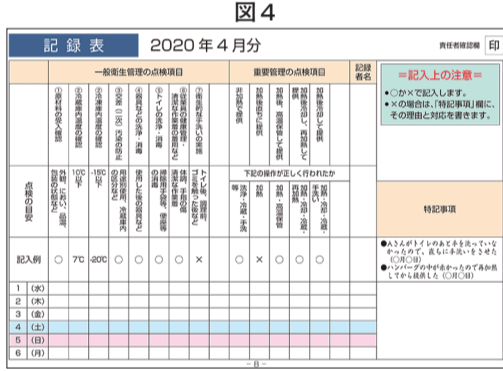
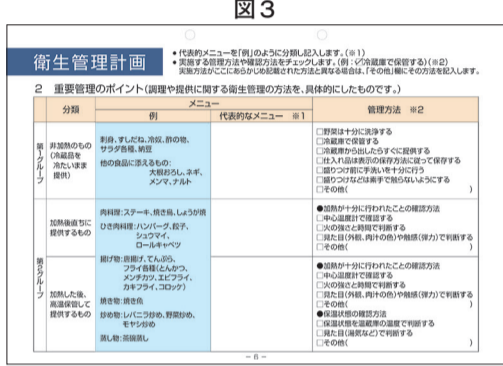
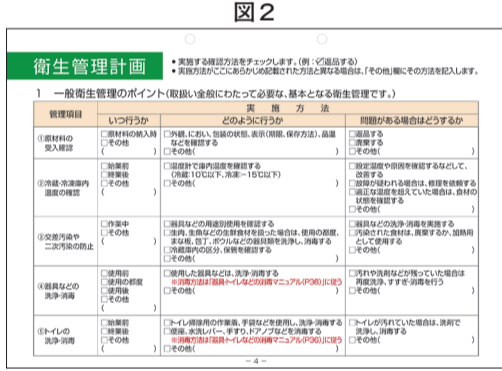
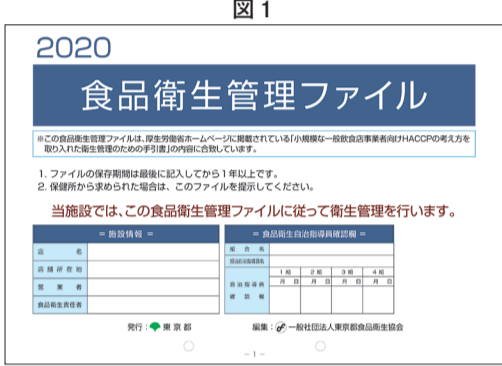
# 「食品衛生管理ファイル」を配付します

昨年度、当協会では、多くの会員の皆様を対象となる、小規模な一般飲食店事業者の HACCP 義務化に対応した「食品衛生管理ファイル」を作成し、指導員の皆様に御協力いただき会員の皆様に配布・普及しました。

2020 年度も作成しますので、昨年同様、配布・普及等につきまして御協力よろしく申し上げます。

HACCP の考え方では、昨年度の実施記録を振り返り、改善を加えた計画を作成することになります。改善点がなければ昨年度作成したものをそのまま使えます(この場合、昨年度のファイルを常に確認できるように保管してください)。(図2、図3)

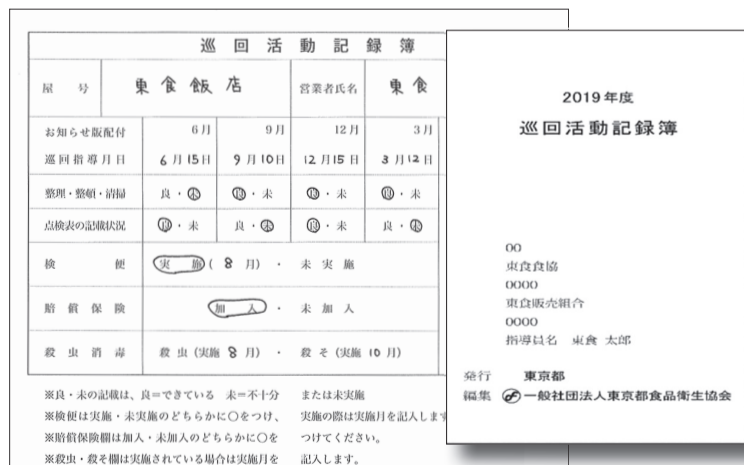
方式になっています。(図4) また、年度の変り目にも途切れることなく記録できるように、2020年4月分から2021年3月分まで14か月分の記録が可能となっています。(図4)



# 2019 年度版「巡回活動記録簿」 の返却をお願いします

## お知らせ

2019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。令和二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。



令和二年度に入り、最初の自治指導員会等で当年度の「巡回活動記録簿」を配付いたしました。平成三十年度より巡回記録簿の表紙には各指導員の所属食協名・組合名・氏名が記載されたシールを貼付してお配りしております。また指導項目を整理して活用しやすいようにしております。また最終ページでは食品取扱いの三原則を掲載しておりますので、巡回指導時に活用ください。

## 2020年度版の「巡回活動記録簿」をお配りします

2019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。令和二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。