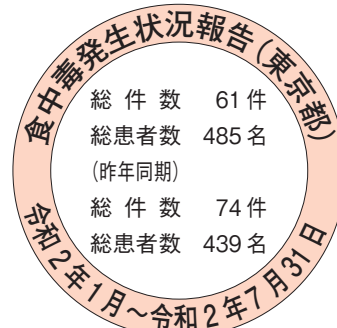
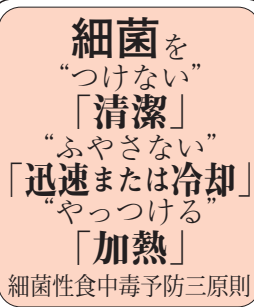


お知らせ版 第185号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(31)115



発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
東京都・食品監視課のホームページ <http://www.toshoku.or.jp> で検索



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

東食技研が飲食店のHACCP導入をサポート

衛生管理計画を無料診断

先着260施設 お店に相談員を派遣します

すべての食品事業者は食品衛生法によりHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。
しかし飲食店の場合、メニューの数が多く、変更も多いので一つひとつ細かな管理することが困難です。
そこで東京都と東京都食品衛生協会では、飲食店の皆様がHACCPに沿った衛生管理が簡単にできるよう工夫した「食品衛生管理ファイル」を作成し、配布しています。
この「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説する講習会を都内各所で開催したところ、使いやすさと好評をいただきましたが、実際にお店で使い始めた疑問や悩



①営業許可書②食品衛生責任者手帳
お問い合わせは、☎03・3934・5826 齋藤・村上・行森(ゆきもり)まで
詳しくは左のQRコードから東京都食品衛生協会ホームページをご覧ください。

みが出てきてお困りの方もおられます。
そのため、東京食品技術研究所ではお店に相談員を派遣して、実際に「食品衛生管理ファイル(衛生管理計画)」を作成するお手伝いをいたします。
東京都委託事業のためお店の負担はありません。無料です。
チェーン店以外の一般飲食店、先着260施設を無料で御支援いたしますので、早めにお申し込みください。
お申し込みは東京都食品衛生協会のホームページ(<http://www.toshoku.or.jp/news/news-pdf/20200728-2.pdf>)から申込書をプリントアウトしていただき、か、左の申し込み欄を使ってFAXまたは御郵送ください。
①営業許可書②食品衛生責任者手帳
お問い合わせは、☎03・3934・5826 齋藤・村上・行森(ゆきもり)まで
詳しくは左のQRコードから東京都食品衛生協会ホームページをご覧ください。

FAX:03-3934-5827

HACCP無料支援申込書

点検するお店

施設名 _____

施設住所 〒 _____

ご担当者様氏名 _____

連絡先電話番号 _____

飲食事業者のみなさまへ

「食物アレルギー講習会」を開催します

令和2年10月16日 赤羽会館

アレルギー疾患を有する人は、依然として増加傾向にあり、現在は乳児から高齢者まで国民の二人に一人が何らかのアレルギー疾患を有すると言われています。アレルギー疾患は、慢性的な疾患として、日々の生活に大きな影響を与えます。また、アナフィラキシーショックなどの急激な症状の悪化を引き起こすこともあり、家庭のみならず、学校や職場など様々な場面で、事故防止のための配慮や緊急時の備えを行うことが求められています。
東京都が実施した「アレルギー疾患に関する三歳児全都調査」において、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ことのある三歳児の三人に一人は、レストランなどの外食先でその経験をしています。
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ので、是非ご参加ください。
また、「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、是非この講習会にご参加ください。
なお、本講習会は、「東京都感染拡大防止ガイドライン」及び公益社団法人全国公民館連合会作成の「公民館における新型コロナウイルス感染症拡大予防ガイドライン」を参考に感染予防対策を講じ、開催する予定ですが、新型コロナウイルス感染症の流行状況等によつては、内容及び開催方法の変更又は開催中止する場合があります。

- ①開催日時 令和2年10月16日(金曜日)午後2時から午後5時まで
②開催場所 赤羽会館(東京都北区赤羽南1-13の1)
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 (一)「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いただきます。
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。
(二)「食物アレルギーのある人が外食する時」
講師 NPO法人 ピアサポート F・A・Cafe 理事長・服部佳苗氏
食物アレルギーの子どもを持つ親の視点から、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しながら、飲食店等の皆様に望むことなどをお話し頂く予定です。
(三)「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、乳、落花生(ピーナッツ))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し頂く予定です。
(四)「アレルギーコミュニケーションシートの活用について」
講師 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のポイントや外国人の方々とコミュニケー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いたします。
⑥定員 300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10月6日(火曜日)
⑧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、お申し込みください。
①催し名「食品事業者等向け食物アレルギー講習会(10月16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講習会でおききたい内容・質問事項
⑩申込先 食物アレルギー講習会運営事務局
TEL03・6661・7516
(平日9時から17時30分まで)
FAX03・6661・7517
〒1030001 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)
Email: salle@seiko-sha.co.jp
専用WEB申し込みフォーム <https://www.cnstream.com/sei-sha/allergy/> (令和2年9月1日開設予定)
⑪その他 ご来場に当たっては、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止対策にご協力くださいますようお願いいたします。
※新型コロナウイルス感染症の流行状況等により、内容及び開催方法の変更又は開催中止とする場合は、東京都のホームページ等にてお知らせします。
東京都食品衛生の窓 <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/index.html>

今夏の食品衛生一斉監視 実施結果まとまる

食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、6月1日から8月31日まで、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施しています。このたび、6月1日から7月31日までの実施結果について、取りまとめましたので、お知らせします。

中間報告
6月1日～
7月31日

一斉監視実施結果の概要

この期間、食品関係営業施設延べ8万7487件の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い等について指導しました。また、食品等3080検体について検査を実施した結果、基準値を超えるE.coli（大腸菌）最確数を検出した「生食用かき」等、計2検体の違反を発見し、必要な措置を行いました。（表1参照）

重点監視項目の結果概要

今夏の食品衛生一斉監視では、下記の項目について重点的に監視指導を行っています。

●食中毒対策（大量調理施設等、食肉等の監視指導）

食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる集団給食施設、高齢者施設等に対し、監視指導を行いました。その結果、大量調理施設等88件に対して、食品の

衛生的な取扱い等の改善を指導しました。また、近年、食中毒が相次いでいる鶏肉等の生や加熱不十分の調理での提供について、飲食店等に対する監視指導を行いました。その結果、鶏刺し等鶏肉を生で提供していた施設等、167件に対して、十分な加熱の実施等を指導しました。（表2参照）

●食品の表示に関する監視指導

期限表示やアレルギー表示等を中心に、食品表示法に基づいた表

示監視を行いました。その結果、496品目の食品について、添加物や原産地等の表示を適正に行うよう指導しました。（表3参照）

●HACCPの取組支援

食品衛生法改正により、食品等事業者に制度化された、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、講習会を45回開催し、2423名の事業者者に対して、食品等事業者3万1686

件に立ち入り、制度化の周知を行うとともに、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

●その他

▼東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、観客や関係者等の利用が想定される飲食店や宿泊施設等延べ3万7592件に対して、監視指導を行いました。その結果、980件に対して、食品の温度管理等について指導しました。

▼テイクアウトや宅配等を実施する飲食店延べ3802件に対し調理済食品の速やかな放冷、冷却等の適切な温度管理等について監視指導を行いました。その結果、243件に対して、店舗外での販売や盛り付け行為の中止等について指導しました。（表4参照）

上記の一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

表 1 総括表

	立入検査実施状況						収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施件数※	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
			行政指導			不利益処分		
			口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書徴収等			
合計	87,487	1,719	1,697	1	21	0	3,080	2
製造・処理施設	8,869	119	115	0	4	0	482	0
販売施設	54,897	726	723	1	2	0	1,221	2
調理施設	23,105	833	818	0	15	0	1,102	0
その他	616	41	41	0	0	0	275	0

表 2 食中毒対策（大量調理施設等、食肉等の監視指導）

		立入検査実施状況						収去検査実施状況	
		立入延軒数	行政措置実施件数※	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
				行政指導			不利益処分		
				口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書徴収等			
大量調理施設等の監視指導		3,553	88	87	0	1	0	702	0
高齢者施設(再掲)		55	1	1	0	0	0		
食肉等の監視指導		12,954	167	163	0	4	0	395	0

表 3 表示監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	違反率
		496	0.26%
食品表示法に基づく表示監視	189,252		

8万7487件に立ち入り、3080検体を検査

表 4 その他（東京 2020 大会関係施設、テイクアウト等施設の監視指導結果）

	立入検査実施状況						収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施件数※	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
			行政指導			不利益処分		
			口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書徴収等			
東京 2020 大会に向けた監視指導	37,592	980	963	0	17	0	1,576	0
宿泊施設 (再掲)	726	39	39	0	0	0		
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	3,802	243	242	0	1	0	62	0

外食事業者の皆様へ ご存じですか？ 米トレーサビリティ法

存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けるものです。

取引記録の作成・保存

●対象品目 精米、玄米、雑穀ブレンド米等、米飯類（ご飯、冷凍ご飯、包装米飯等）等

●記録する事項 品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入した場所

●保存期間 3年間（消費期限が付されている商品については3か月）

一般消費者への産地情報の伝達

ご飯（米飯類）を提供する際は、以下の方法等によりお米の産地を消費者に伝えてください。

※雑穀ブレンド米に含まれる赤米、黒米等についても産地の伝達が必要です。

●店内に産地を知ることができる方法を示す

●店内に産地情報を掲示

●メニューに産地情報を記載（お問合せ先：関東農政局東京都拠点 ☎03・5144・5268

米トレーサビリティ法とは、問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保

メニューに産地情報を記載



産地情報については、店員におたずねください。



店内に産地を知ることができる方法を掲示

店内に産地情報を掲示



記録の保存例

納品書を保存



電子媒体で管理

