

食品衛生自治指導員

指導員だより 第267号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.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 東京協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>
☎ 03-3404-0121 〒150-0001

印刷物規格表
第1類印刷番号(3)82

東京大会2020における食品安全の取組

〈令和3年度第2回食品衛生推進員講習会講義要旨〉

令和4年2月1日から15日まで書面開催、WEB配信した令和3年度第2回食品衛生推進員講習会において、丸山玄氏（現食品監視課食品危機管理担当課長、元組織委員会飲食サービス部勤務）に、令和3年7月から9月にかけて開催されたオリピック・パラリンピック東京大会における食品安全の取組についてご講演いただきました。

コロナ禍により1年延期となったうえ、ほぼ無観客という過去に例を見ないかたちでの開催となった大会で、どのように食品安全の取組がなされたか事例紹介を含めわかりやすい講義で、受講者から大変参考になった、リマインドメールの取組は職場でも使いたいなど好評をいただきました。

貴重な情報ですので未来へ残すレガシーとして要旨を掲載いたします。

●大会における飲食提供状況

新型コロナウイルス感染症拡大防止のためほぼ無観客で行われたが、飲食サービスは選手や選手団、メディア関係者、スタッフを主な対象に①選手村②競技会場③メディア関係施設④その他（練習会場等）で行われ、選手や選手団等が対象の選手村（本村）だけで約130万食、全体では数百万食という膨大な食事が提供された。

●飲食提供に係る基本戦略

外部有識者で構成される「飲食戦略検討会議」において2017年3月から1年かけ「飲食提供に係る基本戦略」が検討・策定された。

食品の安全については、盛夏の時期の開催に十分配慮した食中毒予防対策を講じるとともに、先進的な国際標準による取組を推進すること等が目標となった。

●飲食物の安全確保のためのガイドライン

基本戦略の目標を達成するため、飲食物の安全管理に関して、飲食提供事業者が遵守すべき技術的ガイドラインが「飲食戦略検討会議」の一部委員（専門知識を有する委員）の意見を参考にしながら、大規模競技大会という特殊性を考慮し策定された。これにより、大会で飲食を提供する事業者は①衛生管理の国際標準であるHACCPの概念に基づき厚生労働省が示した「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」②大会の特殊性に鑑み

表1 情報提供を行うアレルギー

物質名	ピクトグラム	食品表示法	Codex
卵	🥚	○	○
乳	🥛	○	○
小麦	🌾	○	○
グルテンを含む穀類（小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦及びこれらの交雑種）	🌾		
そば	🍜	○	
落花生	🥜	○	○
大豆	🫘	○	○
えび	🦞	○	○
かに	🦀	○	○
甲殻類（えび及びかに以外のもの）	🦞		
魚	🐟		○
ナッツ	🌰		○
亜硫酸塩（10mg/kg以上含むもの）	SO2		○

策定された調理済み食品の提供時間、アレルギーに関する情報提供、意図的な毒物混入への備え等についての規定を遵守することが義務付けられた。

●アレルギーに関する情報提供
情報提供が必要なアレルギーについては、国内法で表示義務が定められた

アレルギーは、必ずしも海外から来日する人の全ニーズをカバーするものではなく、プラスアルファが必要であるため、国内の事業者の実行可能性に配慮しながら、食品表示法の表示義務品目とCodexの包装食品に関する一般規格における表示推奨食材とを情報提供すべきアレルギー

●会場運営計画
基本戦略やガイドラインによる規定を個々の会場で実際に運営するため、各会場の飲食マネジャー（組織委員会職員・公務員やスポーツ企業職員など）が食品衛生の知識は様々）と受託する事業者のための2つの会場運営計画がそれぞれの役割を踏まえ会場ごとに策定された。組織委員会の運営計画のひととして、有症者が発生した場合に備え、発生確認以降の対応フローを整理したコンテンツ（緊急時計画）も策定したが、期間中に有症者は発生せず、実際に

運用することはなく、食品衛生としては素晴らしい成果となった。

●大会中の食品衛生管理
運営計画に基づき、大会中の食品衛生チェック体制を構築した。

本部に都区内で食品衛生監視員業務経験のある組織委員会職員で構成された衛生班を設置した。また、各会場の飲食マネジャーは委託事業者の管理監督を行った。

さらに、第三者のチェックとして、各会場を所管する保健所が大会中を中心として監視指導を行った。保健所の監視指導の結果はデイリーレポートとして、厚生労働省を通じ本部衛生班に

情報共有された。

現場の飲食マネジャーは食品衛生上のトラブルが発生した場合、随時衛生班にトラブルレポートとして報告を行った。

衛生班はデイリーレポートやトラブルレポートの情報などを踏まえ、現場の巡回活動を行った。（図1大会中の食品衛生チェック体制）

●現場スタッフによる衛生管理の取組
衛生班は、食品衛生に必ずしもなじみのない飲食マネジャー等に対する衛生教育や、保健所等との仲介、トラブル発生時のバックアップなどの活動を行った。

図1 大会中のチェック体制

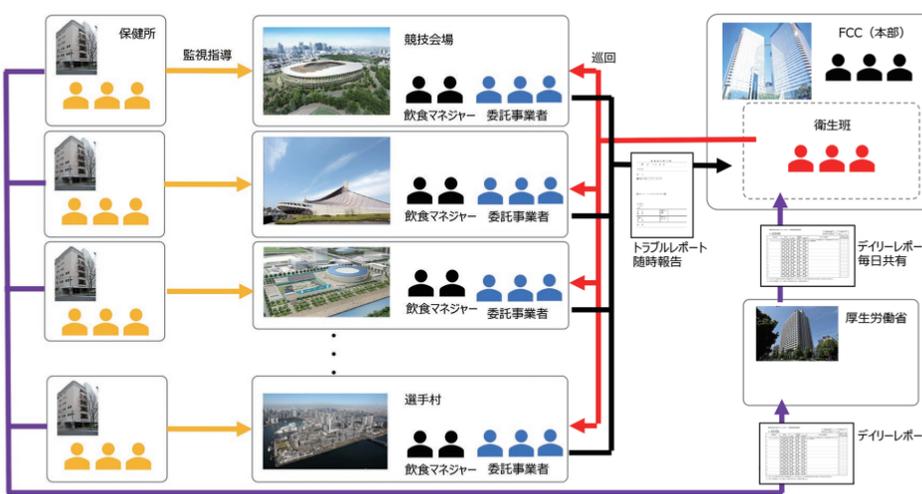
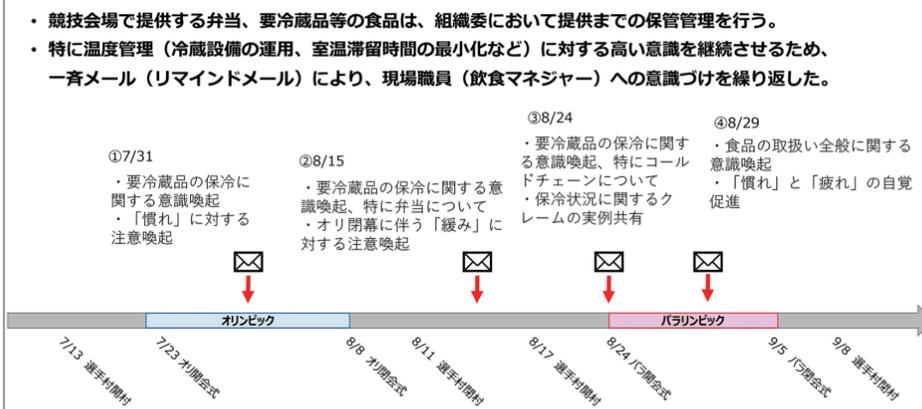


図2 リマインドメール



衛生班を本部に設置したことは組織内外に対し食品衛生の重要性をアピールするメッセージとなったと考える。大会期間中は連日30℃を超える猛暑であったことから、温度管理が重要なファクターであり続けた。一方、競技が行われる中、現場が多忙になると衛生管理に対する意識が低くなるのが危惧されたため、特に温度管理（冷蔵設備の運用、室温滞留時間の最小化など）に対する高い意識を継続させるため、一斉メール（リマインドメール）により、現場職員（飲食マネジャー）への意識づけを繰り返し実施し、緊張感や気が緩みそうな時期などのタイミングで4回行った。

リマインドメールはなるべく簡単にわかりやすく、読んだ人が自分事として意識できるようなものとした。メールを受けたスタッフから「はっと、気づくことがあった」と感想があり、一定の効果があったと考える。（図2「2面に続く」）

巡回活動記録簿の活用を

食品衛生自治指導員（以下「指導員」という）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る。今後もこれらの活動を通じて、更なる自主管理体制の向上にご協力ください。
指導員の皆様には、担当施設の巡回指導を通じて、協会員の食品衛生の更なる向上が図られるようお願いいたします。

巡回活動記録簿の記入

①講習会等参加状況

現場簡易検査を実施した際は、実施件数を記載欄に記入してください。
また、各種講習会等に参加した際は○を記入してください。

②担当施設名等の記入

巡回活動記録簿は巡回担当施設、15施設分が、記載できるようになっています。担当施設を巡回する前に、巡回活動記録簿欄の上段部分に「屋号・営業業者氏名」を記入してください。

③情報紙の配付から

担当施設を巡回する際には、情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付をお願いします。

④巡回指導月の記載

情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付日及び巡回指導を行った月日を記入してください。

⑤整理・整頓・清掃の確認

「食品衛生法に基づく「公衆衛生上必要な措置の基準」(以下「措置基準」という)により、「施設やその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること」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となっております。

⑥食品衛生管理ファイル記載状況等の確認

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ります。巡回指導時に食品衛生管理ファイルの活用状況及び記載内容の確認をしていただき、記載状況について、良・未のいずれかに○をしてください。

⑦検便実施の確認

個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、「措置基準」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事項となっております。

⑧賠償保険加入状況の確認

巡回した施設での検便実施状況を確認の上、実施・未実施のいずれかに○をしてください。なお、実施した際には該当月をカッコ内に記入してください。

⑨殺虫・殺鼠の実施状況の確認

食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

⑩特記事項欄について

巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付された際は、対応方法を記入してください。

⑪食品取扱いの3原則

最終頁に食品取扱いの3原則を記載いたしました。巡回指導の際にご活用ください。

「巡回活動記録簿」の回収にご協力を

2021年度版「巡回活動記録簿」の回収にご協力ください。

2021年度版の「巡回活動記録簿」を令和4年度に各地域食協で開催される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、講習会等参加状況・巡回活動記録簿欄の記載内容をご確認の上、指導員部長または管

2021年度版の「巡回活動記録簿」を令和4年度に各地域食協で開催される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、講習会等参加状況・巡回活動記録簿欄の記載内容をご確認の上、指導員部長または管

転送合事務所まで必ず返却ください。
「指導員活動の強化・活性化」における表彰式

東食協は、「第1次指導員活動の活性化計画」で策定された表彰制度において、平成27年度から令和元年度までの5年間にわたり自治指導員活動の取り組みが評価された小平・中野区・多摩稲城食協を優秀賞に（記録簿記載率が委嘱した指導員数の60%を超える年度がある）、町田食協を優良賞に（平

成26年度版記録簿記載率を基準に記載率が、30ポイント以上、向上している）表彰いたしました。

東食協は、更なる指導員活動の強化・活性化を図るべく、令和4年4月1日（令和9年3月31日までの期間、第1次同様）に記録簿記載率を表彰制度の基準とした「第2次指導員活動の活性化計画」を実施します。

是非とも、ご自身の担当施設を記録簿に記載し、担当施設を巡回した際は、前述したとおり、お知らせ版の配布や食品衛生管理ファイル記載状況等の確認などの実施結果を記録簿に記載していただき、指導員活動の活性化へむけた第1歩として、ご活用くださいます様、お願いいたします。

教育用ビデオが完成

わたくし、ウエルシユ菌というのですが…
対策はふやさないのが決め手！

東京都より制作委託を受け、都・八王子市・町田市・区の保健所等食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

今回制作したビデオは、令和3年に都内で発生した食中毒の病因物質別で患者数が第一位となった「ウエルシユ菌」を取り上げ、タイトルは「わたくし、ウエルシユ菌というのですが…対策はふやさないのが決め手！」（収録時間19分）。

ストーリーは、「鍋山温子の家のドアホン押す謎の訪問者。その人物は、ウエルシユ菌と名乗り、プロモーションビデオを使ってウエルシユ菌食中毒について説明を始める。温子はうんざりしながらも説明を聞いていくが…」

というホラーコメディ風の展開でウエルシユ菌食中毒の特徴や対策をわかりやすく解説しています。

また、多言語対応の取り組みとして、日本語・英語・中国語（簡体字・繁体字）、韓国語の字幕表示機能が盛り込まれております。

なお、この教育用ビデオは、全国の事業者等に販売することが可能となっております。各種講習会や社内教育等に活用ください。

また、令和2年度版から大幅に価格を下げ、5500円（税込）となっております。

ご希望の方は協会ホームページ「食品衛生教育用ビデオ申込書」(URL) <https://www.toshoku.or.jp/eisei/gyo/pdf/202205video.pdf> をダウンロードして頂き、ご記入の上、衛生教育部指導課までご連絡下さい。【衛生教育部指導課】 ☎ 03・3404・0121



日本語・英語・中国語・韓国語（字幕付き）

発行：東京都 企画：一般社団法人東京都食品衛生協会 制作：株式会社東興 制作協力：東興株式会社

03・3404・0121

【衛生教育部指導課】 ☎

衛生教育部指導課までご連絡下さい。

ご記入の上、衛生教育部指導課までご連絡下さい。

【衛生教育部指導課】 ☎

03・3404・0121

衛生教育部指導課までご連絡下さい。

【衛生教育部指導課】 ☎

03・3404・0121

「1面の続き」事例紹介1…スタッフ弁当の取扱い

トピックとして実際にあった食品衛生の取組の事例を紹介する。一つ目として、スタッフ弁当の取扱いについての食品衛生上の取組を紹介する。
食事提供の対象として最も食数の多いスタッフに対して、20℃以下に保管された定温弁当を各会場に設置されたスタッフ用のダイニングで冷蔵ショーケースに保管し、個々のスタッフが自分の分を受け取り、ダイニング内で喫食することとしていた。
しかし、新型コロナウイルス対策で座席の間隔をあけたことなどから、全てのスタッフがダイニングに収容できないおそれが生じた。
解決策の一つとして、スタッフがダイニングから弁当を持ち出し他の部屋で喫食することにしたが、長時間の室温放置を誘発し、食中毒を引き起こす新たなリスクが生じた。このため、全喫食者へ、持ち出しのリスクを周知徹底し、食中毒の未然防止を図った。具体的な取組の一例として、スタッフ用ダイニングの冷蔵ショーケースに「受け取った弁当はすぐに食べましょう」と注意を促す掲示物を置く取組を行った。

事例紹介2…期限表示トラブル

本部にトラブルレポート、デイリーレポートを通じて報告されたトラブル総数は15件あった。そのうちの2件を紹介する。（表2大会中の取組結果）
当日午前2時にスタッフ分としてその日の昼食用、夕食用として納品された「個包装の食品」に表示された消費期限が当日13時であり、提供中又は提供以前に期限切れとなってしまう事例があった。調査の結果、表示ラベルに誤りがあり、本来の消費期限である翌日午前1時よりも12時間前の日時が消費期限として印字されていたことが判明した。誤った原因は個包装の食品が大会向けのオリジナル品で、商品企画と製造現場の担当者間で表示ラベルに関する認識に齟齬があり企画担当が翌日の午前1時と伝えつつも製造担当が当日の午後1時と勘違いしたこと、受入時の検品において、消費期限のチェックができていなかったことがあげられる。
健康被害もなく、以後の検品の際の注意事項の見直しのきっかけとなった。また、オリンピックの準備を始め、早い時期にこの失敗を経験したことと今後の運営がうまくいったと考えた。
事例紹介3…コールドチェーンの確保
選手用のコールドバックミール（サンドイッチ、サラダなどの要冷蔵包装品）が、長時間にわたり室温保管されていた事例があった。
飲食担当部門の事業者が冷蔵庫に納品した要冷蔵品を、競技担当部門のボランティアが選手がいつでも喫食できるように利便性を図る目的で、冷蔵設備のない喫食場所に運搬陳列したものであった。
飲食担当部門は食中毒リスクを理解していたが、競技担当部門への引き渡し後の取り扱い方、喫食のされ方等を知らず、一方、競技担当部門は要冷蔵品の温度管理を疎かにすることによる食中毒リスクに考えが至っていないことが当該事例発生の原因で、担当者間のコミュニケーション不足が失敗のポイントと考えられた。
このようなことは日常でもありうる。他山の石として心の片隅においていただければ幸いである。

表2 大会期間中の取組結果

・チェック結果

件数	現場確認件数	
	衛生班による内部チェック	保健所による食品衛生監視
162	162	434
オリンピック期間（再掲）	97	319
パラリンピック期間（再掲）	65	115

・事案発生状況

件数	FCC（本部）へのトラブル報告件数		食中毒、有症苦情等
	現場マネジャー等により発見されたもの	保健所により発見されたもの	
13	13	2	0
オリンピック期間（再掲）	11	2	0
パラリンピック期間（再掲）	2	0	0