

平成30年度より巡回記録簿が変わります。

(従来型)

平成29年度  
巡回活動記録簿

発行 東京都  
編集 一般社団法人東京都食品衛生協会

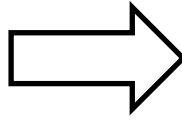
(食協名) \_\_\_\_\_  
(指導員名) \_\_\_\_\_

(平成30年度から)

平成30年度  
巡回活動記録簿

00  
〇〇食協  
0000  
〇〇〇〇組合  
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



巡回活動記録簿

屋号: \_\_\_\_\_  
営業者氏名: \_\_\_\_\_

お知らせ版配布 巡回指導月日	6月 月 日	9月 月 日	12月 月 日	3月 月 日	特記事項
検便の実施	有・無	有・無	有・無	有・無	
整理・整頓・清掃	良・未	良・未	良・未	良・未	
点検表の記載状況	良・未	良・未	良・未	良・未	

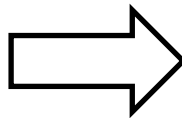
下記の項目の内、特に優れている項目があれば○を記入して下さい。

点検表確認項目

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				

賠償保険: 加入・未加入 殺虫(実施月)・殺鼠(実施月)

※良・未の記載は、良=できている 未=不十分 または未実施  
※賠償保険は加入・未加入のどちらかに○、殺虫・殺鼠欄は実施されている場合は実施月を記入します。



巡回活動記録簿

屋号	営業者氏名				特記事項
お知らせ版配布 巡回指導月日	6月 月 日	9月 月 日	12月 月 日	3月 月 日	
整理・整頓・清掃	良・未	良・未	良・未	良・未	
点検表の記載状況	良・未	良・未	良・未	良・未	

検便 実施(月)・未実施

賠償保険 加入・未加入

殺虫消毒 殺虫(実施月)・殺鼠(実施月)

※良・未の記載は、良=できている 未=不十分 または未実施  
※検便は実施・未実施のどちらかに○をつけ、実施の際は実施月を記入します。  
※賠償保険欄は加入・未加入のどちらかに○をつけてください。  
※殺虫・殺鼠欄は実施されている場合は実施月を記入します。

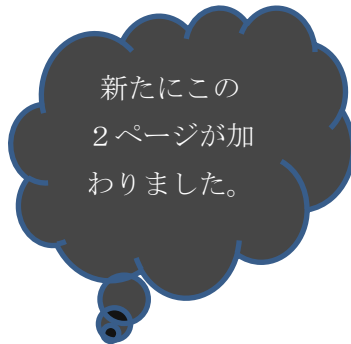
自治指導員の皆様へ

講習会等参加状況

〇食品衛生責任者お知らせ版が6月・9月・12月・翌年3月に送付されますので、担当施設に配付してください。  
配付の際、後ページにある巡回活動記録簿に記載されている事項を書き込んでください。

指導員会		出席の際の○印は複数回でも1回のみ記入して下さい。
自治指導員講習会		
食品衛生実務講習会		
街頭相談所		
消費者懇談会		
その他		

※この巡回活動記録簿は、年度終了時に回収しています。  
指導員部長、若しくは管轄の総合事務所へ返印くださいますようお願いいたします。



微生物による食中毒を防ぐには

食中毒の90%近くが微生物(細菌やウイルス)によるものです。微生物による食中毒を防止するためには、衛生管理を行う際に、特に食品取扱いの三原則に留意しなければなりません。

**食品取扱いの三原則**

1 清潔 (微生物をつけない)  
食品に微生物をつけないことは、衛生管理の基本中の基本です。食品営業に従事する人は、健康に気をつける、手洗いを徹底する、白衣等清潔な衣服を着用するなどの対策が必要です。また、作業場は清潔にし、食材等は戸棚や蓋つき容器に入れることも大切です。

2 迅速又は冷却 (微生物を増やさない)  
清潔に気をつけたとしても、食品自体に微生物が付着していた場合は、これを増やさないようにしなければなりません。微生物が増えるためには3つの条件があり、これがそろると微生物が増えるため、このうちのどれかを取り除くことが必要です。

① 栄養 (食品には、微生物が繁殖するのに必要な栄養が含まれます。)  
② 温度 (多くの微生物は10℃~40℃前後の温度帯で活発に増えます。)

③ 水分 (一般の食品には、微生物が繁殖するのに必要な水分が含まれています。)  
3つの条件のうち、栄養と水分を食品から取り除くのは困難ですから、微生物を増やさないためには、食品の温度管理の徹底が必要となります。具体的には冷蔵又は冷凍する方法です。

【冷蔵又は冷凍の目安】  
・冷蔵: 10℃以下、可能な限り5℃以下で保管する。  
・冷凍: -18℃以下で保存する。

また、調理・製造から消費に至るまでを迅速に行い微生物が増える時間を考えないようにすることも大切です。

3 加熱 (微生物を殺す)  
食品から微生物を完全に除去するには、加熱することが必要です。特に、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスなどは、極めて少ない菌量で食中毒を引き起こすため、微生物を増やさないという2つ目の原則では対応できません。従って、これらの微生物が付着していることが多い肉類や二枚貝などは、しっかり加熱して提供しましょう。

【加熱の目安】  
・肉類: 中心部が75℃以上となるように加熱  
・二枚貝: 中心部が85~90℃1分半以上となるように加熱  
●ノロウイルス食中毒を防ぐには、三原則の他に、ノロウイルスを施設内に入れない、広げないことも大切です。