

食品衛生自治指導員

指導員だより 第230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：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(23)97

平成25年度 教育事業等の進め方

安全で安心な食の提供は、食品関係事業者に課せられた重要な責務となっております。そのため、食中毒の発生防止対策や衛生管理の手法「HACCP」の導入による食中毒発生防止対策の充実等、時代のニーズに合わせた自主管理の確立が求められます。今年度は、食品衛生自治指導員(以下「自治指導員」)による巡回指導はもとより、行政の指導・助言もいただきながら、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。

「食品衛生巡回指導実施済ステッカー」は、自治指導員による巡回指導が行われた際に配布いただいております。このステッカーの貼付により、食品衛生の向上に努めている施設であることのアピールに繋がることから、二十五年年度においても実施してまいります。

自治指導員活動の 最重要項目

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・助言等を行うなど、充実した活動の展開をお願いしてまいります。

本年度の最重要事項は次の項目といたします。

ア、食品衛生責任者お知らせ版の配布
食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるべく、「食品衛生責任者お知らせ版」(年四回発行)を発行いたします。担当施設の巡回指導時の配布と、併せて巡回活動記録簿に基づいた指導をお願いしてまいります。

イ、腸内病原微生物検査(検便)と便潜血検査の促進
個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」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実施事項となっております。

そのための、食中毒予防の観点から検便の実施を引き続き最重要事項として位置づけ、自治指導員活動として積極的に取り入れるとともに、健康管理の一環としての大腸がん等の早期発見に繋がる便潜血検査も併せて実施してまいります。

ウ、整理・整頓・清掃の確認

整理・整頓・清掃(3S)は、食品衛生法施行条例に定められた公衆衛生上講ず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となっております。

また、整理・整頓・清掃が実践された施設は、消費者が食品を選択する際の大きな要因となっております。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。

エ、食品衛生自主管理点検表の活用促進

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。

今年度も平成二十五年四月から二十六年五月分までを記載できるカレンダー式の点検表を配布してまいります。その際、自治指導員による施設の巡回指導にあわせて点検表の活用方法と記載内容の確認、未使用事業所には活用と促進をお願いしてまいります。

オ、巡回指導時における優先指導の設定

近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が増加する一方で、偽装表示等の問題もあつちまされません。また、生食用食肉の規格基準の設定に加えて、新たに牛レバーの生食用としての販売・提供が禁止されるなど、食品の安全に対する対策が講じられています。

このことから、巡回指導時における優先指導項目として次の三項目を設定してまいります。

①従事者の健康状態チェックの指導

ノロウイルスによる食中毒は、従事者が原因とされる事例が多いことから、巡回指導時には、営業者に対して従事者の健康診断、検便、始業時の健康状態(特に下痢、腹痛、発熱、おう吐の有無)のチェックの徹底について指導をお願いしてまいります。

②食品表示の適正な取扱いの指導

不適切な表示は、食品業界全体に対する不信感につながります。

このため、巡回指導時には、期限表示の確認、原材料の期限内使用など、さらに食品製造者に対しては科学的・

◎本会(総合事務所)並びに地域食協実施事項

ア、自治指導員の養成

協会では毎年、衛生指導への意欲を持った方々を対象に、食品衛生自治指導員養成講習会を開催し、「自治指導員の役割」や指導活動に必要な「知識の習得」を行い、指導員活動の向上に役立てています。地域食協においては、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するとともに、指導員に欠員、異動などで支障をきたしている場合には長期待機者等の速やかな推薦もお願いしてまいります。

合理的な根拠による期限設定、適正な原材料表示など、食品表示の取扱いについて指導をお願いしてまいります。

③生食用食肉を提供する飲食店での注意喚起の確認

生食用食肉を提供する店舗においては、次の表示の確認をお願いしてまいります。

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある
※子供、高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき

自治指導員活動の 重点項目

ア、食品による事故対策の推進

食中毒事故をはじめ、製品の思わぬ欠陥などで被害を受けた消費者を広く救済すると同時に、店の経営安定を図るために食品事故の賠償対策(総合食品賠償共済「あんしんフード君」)の周知並びに加入促進をお願いしてまいります。

イ、巡回時の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、スタンピング・スプレッド、コリテップ及び残留塩素測定紙を準備してまいります。

また、検査結果を踏まえた衛生管理の取組みもお願いしてまいります。

イ、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、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。当協会が東京都より委託を受けて実施している、衛生教育講習会・自治指導員教育講習会・業種別衛生教育講習会、また、東京都指定の食品衛生推進員講習会は、いずれも、東京都が定める「食品衛生実務講習会A」とみなされ、保健所等行政の支援協力のもと講

習内容の充実に努め、食品衛生責任者等の知識向上に役立てるよう開催してまいります。

ウ、衛生思想普及に係る事業

①食品衛生街頭相談所・消費者懇談会
消費者に対する食品衛生の普及啓発のために街頭相談所を開設するとともに、食品の安全確保に向けた消費者と事業者との相互理解に活用すべく意見及び情報交換の場として、消費者懇談会を開催してまいります。併せて東京都の推進計画にあるリスクコミュニケーションの場としての展開を図ってまいります。

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衛生月間を中心に、野球場や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。

エ、自主管理推進委員会並びに業種別講習会の開催

①自主管理推進委員会
業種団体ごとに設置されている自主管理推進委員会は、それぞれの業種にあった自主管理の確立に向けての活動を展開してまいります。

②業種別講習会の開催

衛生管理の手法を含め、それぞれの業種にあった専門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」として見なされます。

オ、自治指導員等に係る各種会合の開催

自治指導員活動をより実効性あるものとするため、本会においては、自治指導員事業運営委員会は、自治指導員等を設置して、協議してまいります。また、地域食協においては、食品衛生幹事指導員等において、自治指導員

◎その他

社団法人から一般社団法人へ移行します

協会は、平成二十五年四月一日から「一般社団法人東京都食品衛生協会」へ移行します。これに伴い、全指導員に新法人名による自治指導員委嘱状(残任期間二年)を交付してまいります。

活動についてその充実を図るべく検討してまいります。

カ、自主検査の励行

製品の自主管理と消費者への情報提供のために、保存方法、期限表示、食品の特性などを確認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。

なお、原産事故による農産物、畜産物への影響については行政機関の情報に注視し、必要に応じ検査を行うなどの対応をお願いしてまいります。

キ、東京都食品衛生自主管理認証制度の推進

食品関係事業者の自主的な衛生管理の取り組みが消費者からも見える制度として、この普及を積極的に進めてまいります。また、指定審査事業者として引き続き認証施設の拡大に努めるとともに、この促進をお願いしてまいります。

ク、食品衛生相談コーナーの開設

協会では、会員や一般市民の皆様から食品衛生に係る各種問い合わせや相談に応じるため、東京食品技術研究所食品衛生コンサルタント部に「食品衛生相談コーナー」を開設してまいります。食品衛生に関する諸問題や安全で安心できる食品を提供するための一助として今後とも充実してまいります。

ケ、教材の作成・配布

パンフレット、チラシなどに併せ、視聴覚教材として食中毒予防のビデオ(DVD)並びに食品関係事業者に対する外国人雇用対策用のビデオ(DVD)に中国語版、韓国語版、英語版のリーフレットを作成し、講習会や街頭相談所などで広く活用してまいります。

ピデオ・DVD

「こうして起こった食中毒(仮題)カピロバクター・ノロウイルス・アニサキス」その食中毒予防法を探る」
また、自治指導員手帳につきましても、身分証明書等を新法人名へ変更の上、全指導員に配布してまいります。さらに、巡回活動記録簿につきましても「自主管理点検表」と連動させ、新たな確認事項を設定するなど、見直しを図った上で、全指導員に配布してまいります。

食品衛生「自主管理点検表」を配布します

食中毒予防は「三原則」と「記録」の実践で

東食協では、従前から自主管理点検表（以下、「点検表」という。）を配布し、自主管理の一助として活用を推進してまいりました。平成二十五年度も食中毒予防三原則に加えて「記録」を記載し、昨年同様に、年度分を記載できるカレンダー式の点検表を作成し、さらにお手元に届くまでの間の記載に空白が生じないように、翌年の五月分まで印刷したものを引き続き配布しております。

点検表の概要

点検表は、B4サイズを中折りにしたものになっています。使用

する際には開いて、壁などに掛けて利用してください。
 ①平成二十五年四月一日から平成二十六年五月三十一日までの十四カ月間使用できます。
 ②点検表としてだけでなく、予定表などとしても活用できるよう、六曜、祝日、二十四節気を掲載し、また、各施設で自由にお使

いただける営業施設での活用欄を設けてあります。
 ③消費者の方が、点検表を活用して衛生管理を実践していることがわかるように、表紙には「自主管理点検表を活用して、安全で安心できる食品の提供に努めます」と表記して、衛生管理に努める店舗であることを強調しています。
 ④各月のページ最下段には「食中毒菌等の主な原因食品、主な予防ポイント」を掲載してあります。ここでは、その時季に合わせた食中毒予防ポイントを解説してい

平成25年4月分

定期的点検項目	
検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除	
(実施日=)	月 日



日	営業施設活用欄 (ご自由にお使いください)	点検項目							記載者名
		① 冷蔵庫 の温度	② 手指の 洗浄殺菌	③原材料 等の仕入 時の検品	④ 従事者 の健康	⑤ 表示の 確認	⑥	⑦	
1 (月)	仏滅	℃	℃						
2 (火)	大安	℃	℃						
3 (水)	赤口	℃	℃						
4 (木)	先勝	℃	℃						
5 (金)	友引 清明	℃	℃						
6 (土)	先負	℃	℃						
7 (日)	仏滅	℃	℃						
8 (月)	大安	℃	℃						
9 (火)	赤口	℃	℃						
10 (水)	先勝	℃	℃						
11 (木)	仏滅	℃	℃						
12 (金)	大安	℃	℃						
13 (土)	赤口	℃	℃						
14 (日)	先勝	℃	℃						
15 (月)	友引	℃	℃						

16 (火)	先負	℃	℃						
17 (水)	仏滅	℃	℃						
18 (木)	大安	℃	℃						
19 (金)	赤口	℃	℃						
20 (土)	先勝 穀雨	℃	℃						
21 (日)	友引	℃	℃						
22 (月)	先負	℃	℃						
23 (火)	仏滅	℃	℃						
24 (水)	大安	℃	℃						
25 (木)	赤口	℃	℃						
26 (金)	先勝	℃	℃						
27 (土)	友引	℃	℃						
28 (日)	先負	℃	℃						
29 (月)	仏滅 昭和の日	℃	℃						
30 (火)	大安 そばの日 (毎月末)	℃	℃						

改善事項 (点検の際、△×がついたときの対応方法を記載してください)

黄色ブドウ球菌	主な原因食品	穀物やその加工品にぎりめし、弁当等	主な予防ポイント	・手指の洗浄、消毒を十分に ・手指に切り傷や化膿のある人は調理しない
---------	--------	-------------------	----------	---------------------------------------

お客様に信頼される食品の提供に努めています。

各施設に配布される「自主管理点検表」。指導員の巡回時に活用のチェックが行われる

点検項目

⑤点検項目は、七項目を記載できるようにになっています。

点検表は、点検項目が七項目記載できるようにになっています。このうち、食品衛生の基本となる、①冷蔵庫の温度②手指の洗浄殺菌③原材料等の仕入れ時の検品④従事者の健康⑤表示の確認の五項目については、予めすべての月に記載してあります。

点検表の活用チェックと促進を

自主管理の徹底が求められています

食品衛生法第三条に食品等事業者の責務が明記され、これに基づいて「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」が規定されています。

食品関係施設において、安全な食品を消費者に提供することは社会に対する大きな責務です。この大きな責務を全うする第一歩が点検表を活用した衛生管理です。今後益々、点検表等を活用した自主管理が求められています。普段何気なくやっている衛生管理を点検項目として点検表に書き込み、これを毎日継続的にチェッ

自治指導員の皆様へ

クしていくことが自主管理に繋がっていきます。まずは、既に印刷されている五項目から始め、なれてきたら空白の二項目を加えていくというように、始めは出来ることから一歩一歩進めていってください。

おわりに

食品は、人間が生活を営むためには欠かせないものであり、安全で安心できる食品を提供する責務が化されています。皆さんにはこの点をご理解頂き、その責務を果たすためにも点検表を活用の周知・指導をお願いいたします。

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数				②原因施設別発生件数			
期間	1/1 ~ 2/28		期間	1/1 ~ 2/28			
病因物質	件数	患者数	件数・患者数	件数	患者数		
ウイルス	ノロウイルス	10	246	飲食店業	一般	5	63
寄生虫	アニサキス	1	1		すし	2	69
自然毒	植物性自然毒	1	1		仕出し	2	45
合計		12	248		屋形船	1	18
				集団給食(届出)	1	52	
				その他	1	1	
				合計	12	248	

平成25年2月28日現在

残りの二項目については、施設にあった点検項目を点検できるように空欄となっていますので、それぞれの営業施設にあった点検項目を定めてください。もちろん、この点検項目は、月によって項目を変えられるような利用方法もあると考

えられます。また、点検項目が見つからないときは、点検表の裏面に、従来と同様に「点検項目一覧」として七項目を掲載していますが、東食協

のホームページでも「点検項目一覧」を掲載しておりますので、そこから選んでも結構です。なお、点検表は三年間保存してください。

お願いいたします。また、「自治指導員確認欄」を設けてありますので点検表確認日と確認の押印等をお願いいたします。