

食品衛生自治指導員

指導員だより
第 233 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：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

印刷物規格表
第 1 類印刷番号 (24) 77

新年の御挨拶

食の安全確保を第一に安心が実感できる年に



古屋 正裕
東京都福祉保健局健康安全部
食品医薬品安全担当部長

新年明けましておめでとうございます。食品衛生自治指導員の皆様には日頃から、東京都の食品衛生行政の推進に御理解、御協力をいただき、厚く御礼申し上げます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

昨年の国際オリンピック委員会総会では、二〇二〇年のオリンピック・パラリンピックの開催が東京に決定したところです。皆様のご支援を得て、世界最高のスポーツイベントを東京で開催できることは、大変光栄なことです。

オリンピック・パラリンピック開催に当たり、東京の食の安全が世界から注目されるなかで、都においては、科学的で具体的な情報を発信しながら、食の安全・安心を確保し、世界からの期待に応えていきたいと考えています。

皆様の自主管理活動における努力が食品の安全を確保し、食品事業者への都民の信頼を更に高めるものと確信しております。自治指導員の皆様と共に手を携え、多くの関係者の理解のもとに、食の面からもオリンピック・パラリンピックを成功させたいと思います。

さて、昨年は、消費者の食の安心を揺るがす、食材の誤表示問題が全国各地のホテルや百貨店等において相次いだところです。食品表示は、品質や健康被害の防止などの情報を消費者に伝えるという重要な役割を担っています。

現在、国におきまして、食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法を一元化する目的で食品表示法が制定され、具体的な内容について検討が行われているところですが、施行に向け、消費者と事業者の双方にとって分かりやすい表示であることが求められています。

都におきましては、これまでに、適正表示を推進する人材を育成するため、事業者向けにパンフレットの配布や講習会を開催するなど啓発を行うとともに、専門監視班を設置して表示指導を行うなど、監視体制の強化を図ってきました。今後とも、国の動向を注視しつつ、食品の適正表示に向けたこうした取組をさらに推進していきます。

また、寒い冬期は、ノロウイルスによる感染症や食中毒が大変流行する時期でもあります。近年、都内におけるノロウイルス食中毒は、年間の発生件数が第一位、食中毒患者数も全体の約五割を占めており、食中毒予防の観点からその対策は重要な課題となっています。

このため、本年度からの新たな事業として、保菌者の発生動向を調査するとともに、調理従事者の健康管理について、東京都食品衛生協会の御協力を得て、啓発を強化しているところですが、引き続き御協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

食の安全・安心を確保するためには、食品事業者のコンプライアンス意識の向上や、自主衛生管理の推進など、具体的な行動が求められています。消費者や社会が望んでいることを的確に把握し、取組を目に見える形で示すことが消費者の信頼感につながるものです。

食品の安全に関する都民の関心が高まっている今日、都においては、「食品安全推進計画」に基づき、様々な事業を推進し、消費者の信頼確保に向けて着実に進めていく所存です。食品衛生自治指導員の皆様方におかれましては、地域における食品衛生の一層の向上のために、さらなる御協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

結びに、皆様の今後のますますの御健勝と御発展を祈念いたしまして、年頭の挨拶とさせていただきます。

冷凍・冷蔵品に注意を

食品運搬の温度管理を適正に

都通知

平成二十五年十一月十四日、東京都福祉保健局から当協会に、「食品の運搬に係る適正な温度管理について」の通知がなされました。

●通知の主旨

本通知では、協会会員に対して、冷凍・冷蔵された食品の運搬を運送業者に委託して行わせる場合には、運送事業者との契約等によつて適切な温度管理が行われるように周知するよう求めています。

●この通知の背景

本通知がなされる半月ほど前、ある運送事業者が冷蔵・冷凍された食品の仕分け作業等を常温で行うなど、適切な温度管理が行われていないことが判明しました。

その後、複数の運送会社において同様の行為が判明したことから、食品運搬の適正化を図るため、食品関係事業者においても、運送事業者は食品の運搬を依頼する際には、適切に温度管理を行うよう確認することを求めたものです。

●食品運搬に関する規制

ところで、東京都は食品の運搬に関して、食品衛生法施行条例に基づき「公衆衛生上講ずべき措置の基準（衛生管理運営基準）」で次のように規制しています。

①食品等を運搬する車両、コンテナ等は、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。
また、容易に洗浄、消毒でき

る構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行いより適切な状態を維持すること。

②食品等とそれ以外の貨物を混載する場合、当該貨物からの汚染防止のため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等当該貨物と区分けすること。

③運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

④品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

⑤生乳、食用油脂等の食品等を直接タンクローリ、コンテナ等に入れて運搬する場合、必要に応じ、食品専用のものを使用すること。この場合においては、タンクローリ、コンテナ等に食品専用であることを明示するよう努めること。

⑥食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。

今回問題となった温度管理等に関しては、⑥において規制されるとともに、保存温度が10℃以下、マイナス15℃以下などと具体的に保存基準が定められている食品については、その温度を逸脱して運搬等を行うと食品衛生法の違反が問われることになります。

●食品運搬を適切に

保存温度が決まっている食品はもちろん、そうでないものでも冷蔵・冷凍で扱う必要がある食品は多数存在しています。温度管理が不適切なために食中毒が起きた事例は、枚挙のいとまがありません。今回は、運送事業者が問題視されたところですが、運搬に関する規制は食品関係事業者にも、当然に適用されます。

これを機に、皆様の温度管理をはじめとする取扱方法について、もう一度確認をお願いします。

速報

東京都食中毒発生状況

①病因物質別発生件数

期間	病因物質	1/1～11/30	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	17	440
	サボウイルス	2	39
細菌	カンピロバクター	17	112
	黄色ブドウ球菌	2	23
	腸炎ビブリオ	1	4
	ウエルシュ菌	2	214
	サルモネラ	4	73
	腸管出血性大腸菌	2	20
	エルシニア・エンテロコリチカ	1	52
寄生虫	サルモネラ及びカンピロバクター	1	2
	アニサキス	14	14
化学物質	ヒスタミン	2	115
	植物性自然毒	2	5
自然毒	不明	2	8
	合計	69	1121

②原因施設別発生件数

期間	原因施設	1/1～11/30	
		件数	患者数
飲食店営業	一般	37	489
	すし	10	209
	仕出し	3	79
	旅館・ホテル	1	51
	屋形船	1	18
集団給食（要許可）		2	58
集団給食（届出）		2	162
魚介類販売業		4	4
その他		5	45
不明		4	6
合計		69	1121

平成 25 年 11 月 30 日現在

食品衛生自治指導員養成講習会を開催



東食協の自治指導員養成講習会

平成二十五年年度の食品衛生自治指導員養成講習会が、九月二十六日（木）食品衛生センターで、十月四日（金）立川グランドホテル

でそれぞれ開催され、合わせて、百七十一名の方々が受講しました。この講習会は昭和二十六年四月に行われた食品衛生自治指導員制度創設に伴い、翌昭和二十七年三月から開始されました。各地域食協会長の推薦者を対象に、地域食協等における自治指導員の退任や転出等による欠員補充と指導活動の活性化を図る目的で毎年、特別区及び多摩地区で開催しております。

両会場とも午前十時から午後四時まで、指導活動に必要な知識の修得のため、指導員の役割・衛生法規・食品衛生学・現場簡易検査方法の四科目の講義が行われ、受講者には修了証が交付されました。

今後、新たに委嘱された際には、すでに自治指導員として活躍されている方々は、これまでの経験を基に活動に当たつての指導・助言をお願いするとともに、更なる食品衛生の自主管理体制の確立に向けて、一層の巡回指導活動を展開して下さいますようお願いいたします。

食品衛生 自主管理 認証制度が改正されました

都は食品事業者様の自主的な衛生管理を推進するため、平成十五年から東京都食品衛生自主管理認証制度（以下、「本制度」といいます。）を運営しています。現在、約三百施設が、本制度を活用して衛生管理に取り組んでいます（表）。

このたび、本制度を食品事業者様にとって更に取り組みやすいものとするため、次の仕組みを導入しました。

表 認証施設の内訳

認証区分	認証施設数
給食	80
調理	37
製造	96
加工	13
販売	75
その他	1
合計	302

チェーン店の衛生管理の仕組みについて丸ごと認証を受けられる仕組み（本部認証）（図1）

ポイント1 チェーン店の本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として認証します。

ポイント2 本部が都内にあれば店舗の場所に制限はありません。また、対象とする店舗の範囲は自由に設定できます（例：直営店のみ、都内店舗のみ等）。

ポイント3 申請には、本部の統括管理マニュアル、店舗の衛生管理マニュアルが必要です。それぞれ、都が定めた認証基準を満たす必要があります。

ポイント4 各店舗への実地審査は一定割合（平方根）の店舗に対して行います。

国際認証等を受けている場合に審査を簡略化できる仕組み（特別認証）（図2）

ポイント1 国際規格等の認証

図1 本部認証のイメージ

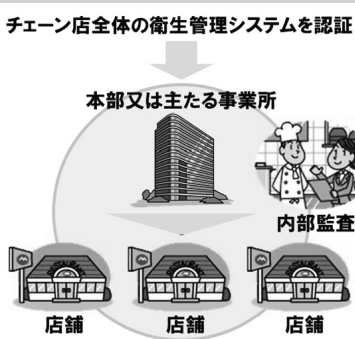


図2 特別認証のイメージ



【都の認証を取得する場合】
・東京都への申請（無料）のみ
・特別な審査不要

図3 認証マーク



チェーン店の衛生管理や 国際規格にも対応

は国際規格等の認証書の写しだけ。手数料は無料です。

ポイント3 認証の対象は、国際規格等で認証を受けた範囲のうち、本制度の対象となる施設、工程となります。

東京都食品衛生自主管理 認証制度の概要

◆認証取得のメリット

①衛生管理の維持向上や従業員教育に役立つフォローアップサービスを受けられます

等を取得している食品事業者様が対象です。

◆対象となる国際認証等
ISO22000、GFSI

取り組みやすく、従業員のモチベーションが向上

ベンチマーク規格、総合衛生管理製造過程承認制度

ポイント2 マニュアル審査、実地審査はありません。必要書類

●認証施設向けメールマガジン
食中毒発生情報、通知発出情報、講習会案内等を随時発行しています。

②衛生管理の取組をお客様にアピールできます

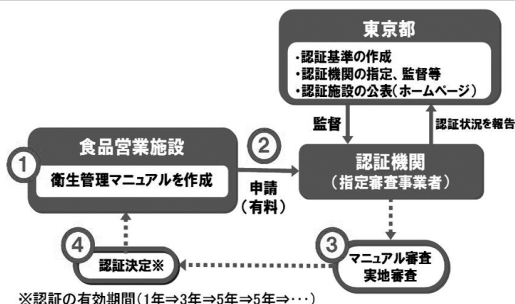
認証を取得すると認証マーク（図3）を施設や製品パッケージ、店頭ポップ、ホームページ等に表示することができます。

③従業員のモチベーションが向上
約九割の認証取得施設が、認証取得により従業員のやる気向上を実感しています。

◆本制度の仕組み（図4）

●認証取得までの流れ
①食品営業施設は認証基準を満たした衛生管理マニュアルを作成

図4 本制度の仕組み



教育事業の進捗状況を報告

自治指導事業運営委員会を開催

平成二十五年度第一回自治指導事業運営委員会（会長の諮問機関、寺崎利吉委員長）が十一月十八日（月）午後、新宿区の日本青年館において開催されました。

この委員会は、食品衛生の自主管理を進めていく上で中核的な役割を果たしており、食品衛生自治指導員の活動展開を図るための事業計画等を検討する場として設置されています。

委員会は、東食協の鎌田専務理事、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課の平課長補佐、寺崎委員長の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行。事務局から平成二十五年度教育事業等の進捗状況、ノロウイルス保菌者検索事業の実施状況について及び自治指導員活動の活性化について報告された後、意見交換が行われました。

この後、食品衛生自治指導員事業の運営、推進及び養成について提言や意見交換が行われ、今後委員会として自治指導員活動の活性化を図れるよう検討を重ねていくことを確認し、同会を締めくくりました。



教育事業の状況が報告された運営委員会

指導員活動に 活発な意見 自治指導員部長会 を開催

◎委員の方々は次のとおりです。（敬称略）
委員長・寺崎利吉（文京食協会長）、副委員長・河合稔（北区食協会長）、野永喜一郎（中央区食協会長）、数藤武司（江東区食協会長）、市野直春（渋谷区食協会長）、関矢多嘉夫（新宿区食協会長）、石川稔（世田谷区食協会長）、井戸公近（練馬区食協会長）、山下憲男（南多摩食協会長）、金井富雄（北多摩南部食協会長）、本橋助治（東京都麺業連合協同組合理事長）

平成二十五年度第二回自治指導員部長会が十一月二十二日（金）午後、渋谷区の食品衛生センターにおいて開催されました。

東食協の鎌田専務理事、自治指導事業運営委員会寺崎委員長、また、行政を代表して東京都福祉保健局健康安全部食品監視課、平課長補佐の挨拶の後、自治指導事業運営委員会に上程し、承認された平成二十五年度教育事業等の進捗状況、ノロウイルス保菌者検索事業の実施状況について及び自治指導員活動の活性化についてが報告され、活発な意見交換が行われました。

この後、廣瀬食品安全推進室長より「食品の誤表示」に関する最新情報の提供が行われ、現在、食品の表示等が社会的にも関心を集めていることから会員への周知を依頼しました。