

食品衛生責任者

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>

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速または冷却」「加熱」
 細菌性食中毒予防三原則

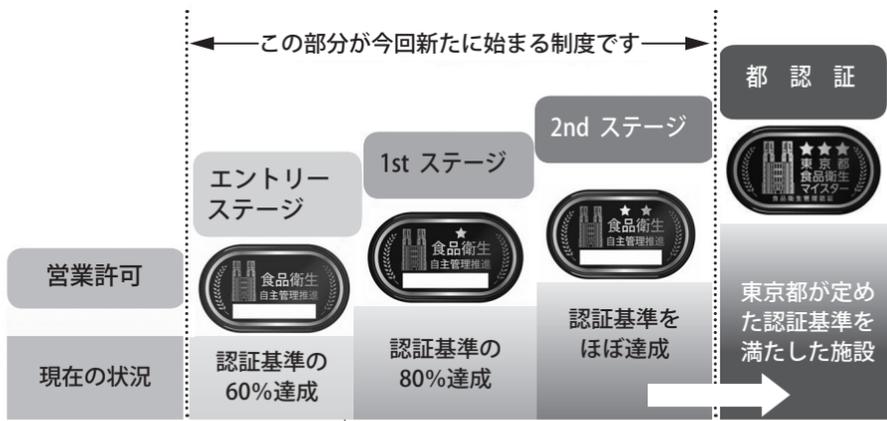
食中毒発生状況報告(東京都)
 総件数 45件
 総患者数 578名
 (昨年同期)
 総件数 39件
 総患者数 850名
 平成26年1月～平成26年7月31日

東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

自主的衛生管理段階的推進プログラムを始めます

都認証取得前の衛生管理を評価

図1 都認証制度と自主的衛生管理段階的推進プログラムの関係



都、新制度を創設

事業者が行う衛生管理を評価
 達成度を3段階で
 まずは、給食・調理から

東京都では、食品関係事業者の自主的な衛生管理の取組を第三者が審査して認証をする食品衛生自主管理認証制度を運用しています。この認証制度は、食の安全を確保するために日々努力されている事業者の取組を見える化して応援・推進するとともに、消費者の

安心を確保することを目的としています。実際に都認証を取得するためには、都が定める衛生管理の取組について、マニュアルを作成して実施する必要があります。しかし、衛生管理に取り組んでいるものの、マニュアルを作成する過程で都認証の取得をあきらめてしまう事業者の方も多くいらっしゃいました。

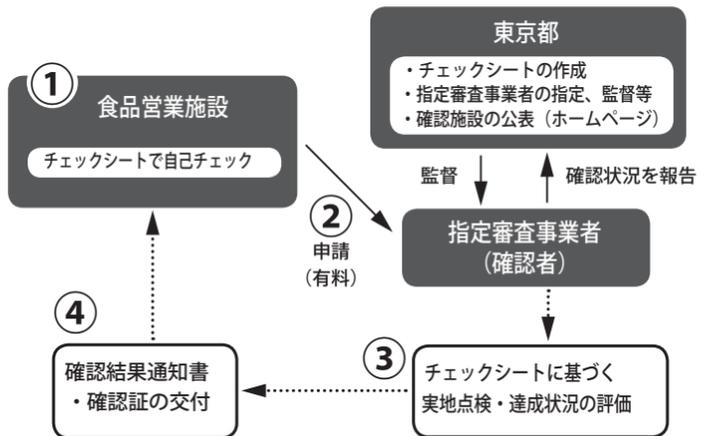
このプログラムでは、都認証取得に必要な衛生管理事項の実施状況をエントリーステージ、ファーストステージ、セカンドステージの三つの達成段階に分けて評価します。これにより、自己の衛生管理の達成状況が分かり、ステージアップへのモチベーションが向上し、目標も明確になります。また、この評価は、都認証の審査・認証機関である指定審査事業者が各施設に行き、業態別のチェックシートを使って聞き取りや目視確認、記録の確認等の手法で確認することにより行います。

あとはマニュアルを作成すると都認証を取得可能

そこで、事業者の衛生管理の推進を支援するため、各施設での取組をマニュアル作成の前の実施状況から段階的に評価する仕組みとして、「自主的衛生管理段階的推進プログラム」を今年、創設しました。(図1)

確認の結果、達成段階が評価されると、段階に応じた確認が交付され、認証マークと同様に施設に掲示することによって衛生管理の取組を対外的にアピールすることができま

図2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの流れ



エントリー、ファースト、セカンドの3ステージで

施設に立ち入り、実地点検して達成段階を評価④確認結果通知書・点検結果記載のチェックシート・確認証の交付

◆チェックシート

チェックシートは食品事業者が実施する必要がある衛生管理事項等からできており、給食・調理・加工・製造・販売という業態別に東京都が作成し、都のホームページに公表する予定です。今年からスタートする給食・調理業向けのチェックシートには、全部で百十四項目の衛生管理事項があります。

このうち八十二項目は認証基準に該当するもので、この項目をすべて満たせばあとはマニュアル化により認証を取得できる状況といえます。

また、その他の三十二項目には将来的に国際規格の取得やハサップ導入を目指す場合に必要事項

を盛り込んでおり、認証取得以外の目標をお持ちの事業者の方にも活用いただける内容になっています。

◆都認証取得までの達成段階

都認証取得までの達成段階は、次の三種類です。
 ① エントリーステージ
 都認証の要求事項の約六割が実施できています
 ② ファーストステージ
 都認証の要求事項の約八割が実施できています
 ③ セカンドステージ
 都認証の要求事項をほぼ実施できており、衛生管理マニュアルを作成すれば都認証の取得が可能です。

◆活用のメリット

・段階的に自主管理に取り組みます
 ・営業許可取得の状態から都認証

◆対象

・都内の営業許可施設及び給食施設
 ・都外で都内流通食品を製造する営業許可施設
 ・このうち今年には給食・調理の業態から始めます。
 ・加工・製造・販売の業態については、順次実施を目指して準備中です。
 ・確認申請に必要な料金や、申請受付開始時期等については、今後、「東京都自主管理認証制度」のホームページでお知らせします。

東京都ホームページアドレス
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ninshou/index.html>



夏の食品衛生一斉監視 実施結果まとめ(中間報告)

6/2-7/31

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、六月から八月までの期間、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、六月二日から七月三十一日までの実施結果について、速報値を取りまとめました。

立入監視指導結果(表1)

| | 立入検査実施状況 | | | | | | | 収去検査実施状況 | | 表示検査実施状況 | |
|---------|----------|----------|----------|-------|----|----|--------|----------|---------|--------------------|-----|
| | 立入延軒数 | 行政措置実施軒数 | 措置件数(再掲) | | | | 総検査検体数 | 法違反検体数 | 表示検査品目数 | 現場で発見した違反・不適正表示品目数 | |
| | | | 行政指導 | 不利益処分 | | | | | | | |
| 合計 | 115,534 | 3,506 | 3,555 | 3,420 | 39 | 96 | 0 | 6,947 | 9 | 194,358 | 399 |
| 製造・処理施設 | 11,510 | 220 | 226 | 193 | 5 | 28 | 0 | 1,389 | 6 | | |
| 販売施設 | 63,164 | 1,392 | 1,404 | 1,392 | 5 | 7 | 0 | 2,070 | 2 | | |
| 調理施設 | 38,469 | 1,508 | 1,539 | 1,452 | 27 | 60 | 0 | 3,025 | 0 | | |
| その他 | 2,391 | 386 | 386 | 383 | 2 | 1 | 0 | 463 | 1 | | |

都内の製造施設、販売施設、調理施設などの食品関係営業施設、延べ十一万五千五百三十四軒に対して立ち入り、食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理及び取扱食品の表示等について監視指導を行いました。その結果、二千五百六軒に対し、延べ三千五百五十五件の指導を実施しました。

重点監視項目の結果概要

| | 立入検査実施状況 | | | | | | | 収去検査実施状況 | |
|----------------------|----------|----------|--------|-------|---|----|--------|----------|---|
| | 立入延軒数 | 行政措置実施軒数 | 内訳(再掲) | | | | 総検査検体数 | 法違反検体数 | |
| | | | 行政指導 | 不利益処分 | | | | | |
| 食肉等の取扱施設に対する一斉監視指導 | 11,926 | 265 | 268 | 266 | 2 | 0 | 0 | 364 | 0 |
| 大量調理施設に対する一斉監視指導 | 6,370 | 355 | 371 | 345 | 7 | 19 | 0 | 1,687 | 0 |
| インターハイ関係施設に対する一斉監視指導 | 417 | 71 | 71 | 71 | 0 | 0 | 0 | 44 | 0 |

●食肉等の取扱施設に対する監視指導(表2、表3)
主に焼肉店等の飲食店や食肉販売店等延べ一万九千二百二十六軒に対し、ユッケ等の生食用牛肉の取扱い等規格基準の遵守及び鶏肉や豚肉等の食肉の適切な取扱いについて指導を行いました。その結果、二百六十五軒に対し、生食での提供の中止等について改善指導を実施しました。牛レバー刺しを取り扱っていた二軒については、直ちに指導を行い、現在は提供を中止しています。また、肉の生食に関する講習会を、食品関係事業者に対し三百八十一回、都民に対し九十八回開催し、それぞれ一万九千三百九十五人、二千九百七十六人が参加しました。

この間、延べ十一万五千五百三十四軒の食品関係営業施設に対して立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなどの指導を実施しました。また、六千九百四十七検体の食品について検査を実施した結果、大腸菌群を検出したアイスクリーム、表示のない防カビ剤を検出したライムなど、計九検体の違反を発見し、必要な措置を行いました。

●大量調理施設に対する監視指導(表2)
食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある弁当調理施設、ホテル、宴会場及び集団給食施設等の一度に大量の食品を調理する施設、延べ六千三百七十軒に対して立入検査を実施し、食品及び器具の衛生的な取扱いや自主管理の推進等について監視指導を行いました。その結果、三百五十五軒に対して、食品の衛生的な取扱い等に関する改善指導を実施しました。

●インターハイ関係施設に対する監視指導(表2)
全国高等学校総合体育大会(インターハイ)における食中毒等の発生を防止するため、選手等大会参加者が宿泊する施設及び会場

表3 食肉の生食での提供等に対する監視指導

| | 立入軒数 | 食肉を生食等で取扱う軒数 | 取扱い種類(再掲) | | | | | | その他 |
|-------|-------|--------------|-----------------|--------|------|------|------------|-------------|--------|
| | | | 規格基準等が定められている食肉 | | | | | | |
| | | | 牛レバー | 生食用牛肉 | 馬刺し等 | 馬レバー | 鶏刺し及び鶏レバー等 | 豚レバー及び豚レバー等 | |
| 合計 | 4,300 | 539(265) | 2(2) | 67(11) | 300 | 11 | 193(193) | 119(119) | 51(51) |
| 飲食店営業 | 3,164 | 509(264) | 2(2) | 64(11) | 270 | 11 | 192(192) | 119(119) | 51(51) |
| 食肉販売業 | 1,006 | 27(1) | 0 | 2 | 27 | 0 | 1(1) | 0 | 0 |
| 食肉処理業 | 130 | 3 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |

()は行政措置実施数。複数の取扱い種類及び措置があるため、「食肉を生食等で取扱う軒数」と「取扱い種類」の合計数は一致しない。

表4 食品の収去検査結果

| | 総検査品目数 | (内訳) | | | | | | |
|-----|--------|------|-------|--------|--------|------|--------|---|
| | | 法違反 | | 細菌検査 | | 化学検査 | | |
| | | 検体数 | 違反率 | 項目数 | 法違反項目数 | 項目数 | 法違反項目数 | |
| 合計 | 6,947 | 9 | 0.13% | 68,850 | 36,520 | 6 | 32,330 | 3 |
| 国産品 | 6,391 | 6 | 0.09% | 56,604 | 35,001 | 6 | 21,603 | 0 |
| 輸入品 | 556 | 3 | 0.54% | 12,246 | 1,519 | 0 | 10,727 | 3 |

●食品の表示に関する監視指導(1)食品衛生法に基づく表示監視
期限表示や添加物表示、アレルギー物質表示を中心に、十九万四千三百五十八品目の食品について、食品衛生法に基づく表示監視を実施しました。その結果、三百九十九品目の食品について、表示の改善を指導しました。

(2)JAS法等に基づく表示監視
名称や原産地表示等の項目を中心に、四万二千四百七十六品目の食品について、JAS法等に基づく表示監視を実施しました。その結果、百品目の食品について、表示の改善を指導しました。

食品等の収去検査結果(表4)

●細菌検査
成分規格、食中毒菌等の細菌検査を三万六千五百二十項目実施した結果、大腸菌群を検出した「ソフトクリーム」六検体(六項目)が法違反となりました。

●化学検査
保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬及び動物用医薬品等の化学検査を三万二千三百三十項目実施した結果、使用基準を超える二酸化硫黄を検出した「乾燥果実」等三検体(三項目)が法違反となりました。

●輸入食品についての検査結果(再掲)
五百五十六検体の輸入食品について、一万二千二百四十六項目の検査を実施した結果、化学検査において、表示のないイマザリル防カビ剤を検出した「ライム」等三検体(三項目)が法違反となりました。

各種お問い合わせはこちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京食品技術研究所
食品衛生コンサルタント部
☎03・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会(島しょ本部)
☎03・3404・0121

☎03・3934・5821(技研)

▽東京食品総合事務所
カッコ内は管轄の支部

▽銀座総合事務所
(千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区)
☎03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所
(みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区)
☎03・5458・1631

▽新宿総合事務所
(新宿区・中野区・世田谷区・杉並区)
☎03・3363・3791

▽池袋総合事務所
(豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区)
☎03・3984・6701

▽立川総合事務所
(立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部)
☎042・524・7020