

食品衛生自治指導員

指導員だより 第237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(25)63

新年の御挨拶

食の安全確保を確実に 安心が実感できる年に



仁科 彰則
東京都福祉保健局
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、厚くお礼申し上げます。本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

さて、二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピック開催まであと五年という年を迎え、東京には、世界各国からますます高い関心と期待が寄せられています。

海外から日本を訪れる旅行者は一千万人を超え、その半数以上の人々が東京に滞在、あるいは立ち寄られています。都の調査では、そうした旅行者の九割近くの方が日本食を楽しむと回答されるなど、日本食をはじめとする東京の様々なグルメ文化は、世界中の人たちにとって大きな魅力であるとともに、東京の素晴らしさをPRする絶好の素材でもあります。

しかし、都市としての活動も、根底に食の安全性が確保されなければ発展はあり得ません。昨年、幸い都内で食に関わる大きな事故は起きておりませんが、国内では冷凍食品に農薬が混入された事案や、輸入品の期限切れ鶏肉等の使用、さらには、冷やしきゅうりを原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による大規模食中毒などが発生しました。

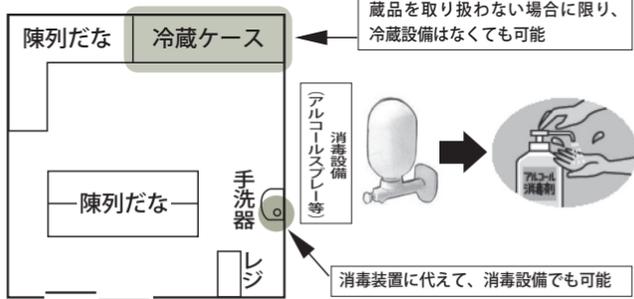
こうした中、都においては、昨年十月三十一日に食品安全審議会からの答申を受け、年度内に第三期食品安全推進計画（平成二十七年年度から三十二年度までの六年間）を策定し、都民や事業者と協働・連携しながら、一層、食品の安全を確保する施策を推進していく所存です。

また、本年は食品表示法の施行など食の安全・安心に関する新たな制度がスタートします。こうした制度に的確に対応し、消費者へ安全・安心を提供するには、食品事業者の方々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ます。食品事業者の皆様の日々の努力や取組を目に見える形で示すことで、消費者への信頼が得られるものと考えております。

都としましては、昨年開始しました自主管理認証制度の段階的評価プログラムの普及をはじめ、講習会等を通じた最新の知見や情報提供など、自主管理活動を支援する取組を通じ、食品事業者への都民の信頼向上を図ってまいりますと考えております。

東京が世界有数の大都市として輝き続けるため、その魅力の根底を支える食の安全確保に万全を期すことは、都の重要な役割であると考えております。今後とも、「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も、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。

通常の店舗の場合



東京都では、弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品等を販売する場合には、食品製造業等取締条例に基づく「食料品等販売業」の許可が必要です。

平成二十六年十月一日から、食料品等販売業のうち、包装食品のみを販売する場合、施設基準の一部が緩和されました。

また、販売店舗を設ける場所が所定の条件を満たしている場合には、さらに施設基準が緩和されました。

●包装済みの食品のみを販売する場合、施設基準の一部が緩和されます。

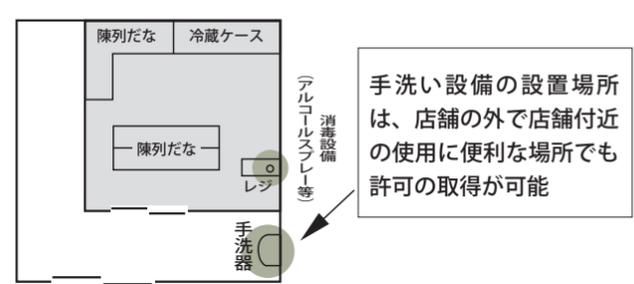
・消毒装置に代えて、アルコールスプレー等の消毒設備でも可能となりました。

・空調設備があれば、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合、冷蔵設備はなくても可能となりました。

●管理建築物※に出店する場合、さらに施設基準が緩和されます。

包装食品のみを取り扱う食料品等 販売業の許可を所得される皆さんへ 施設基準の一部が緩和されました

A 管理建築物内に店舗を設けた場合



※管理建築物とは
扉等で屋外と区画され、空調設備により室温等が管理されている建物内を言います。

管理建築物の例としては、以下の施設が挙げられます。

- ・オフィスビル
- ・百貨店
- ・ショッピングセンター

A 管理建築物内に店舗を設けた場合

B 管理建築物内で弁当等を一時的に販売する場合

管理建築物内で、以下の条件を全て満たす営業を行う場合、施設基準が緩和されます。



東食協の自治指導員養成講習会

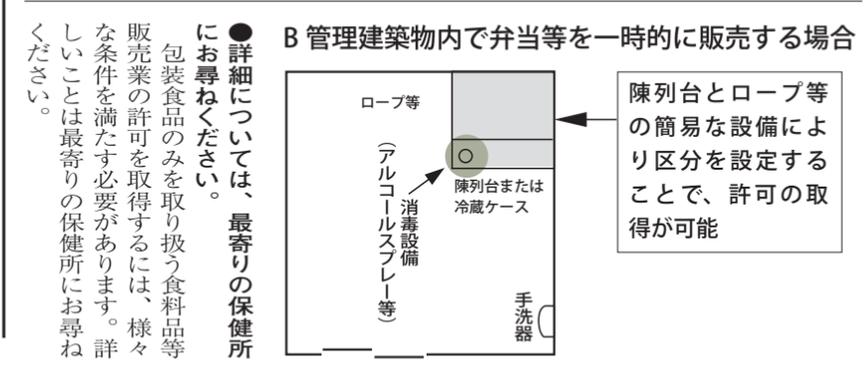
食品衛生自治指導員養成講習会を開催

平成二十六年年度の食品衛生自治指導員養成講習会が、九月十一日（木）食品衛生センターで、九月二十二日（月）立川商工会議所でそれぞれ開催され、合わせて、百四十八名の方々が参加されました。

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っての指導・助言をお願いしますとともに、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。

この講習会は昭和二十六年四月、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。当初は数日間にとり、三十五時間実施されておりましたが、その後設置要綱や推薦基準の改正を経て、昭和六十一年に一日の講習に変更され、各地域食協会長の推薦により、地域食協等で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を修得のため、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。



●詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

包装食品のみを取り扱う食料品等販売業の許可を取得するには、様々な条件を満たす必要があります。詳しいことは最寄りの保健所にお尋ねください。

家庭でもノロウイルス対策を

東食協 初の消費者セミナー開催

ノロウイルスを原因とする食中毒は、家庭でもしばしば発生することがあります。

そこで、消費者を対象として、十一月二十日に武蔵野商工会議所ゼロワンホールにて「家庭で出来る予防と対策セミナー」を開催しました。

開催に当たっては、東京都多摩府中保健所の御支援・御助言と、北多摩南部食品衛生協会の御協力を頂きました。

また、セミナーに先立って、主催者を代表して当協会丸山常務理事、行政を代表して東京都多摩府中保健所生活環境安全課長鮫島弘尚様の挨拶が行われました。

盛会だったセミナー

セミナーは講演とパネルディスカッションの二部立てで行われました。第一部の講演は二つのテーマで行われました。①「家庭でのノロウイルス食中毒を防ぐために」(講師：公益社団法人日本食品衛生協会技術参与鎌田孝子氏) ②「ノロウイルス食中毒の予防、正しい手洗い方法の実演」(講師：東京サラヤ(株)江藤卓弥氏) 第二部のパネルディスカッションでは、鎌田孝子氏はじめ四名のパネリストにより「家庭で行うノロウイルス食中毒予防について、参加者からの質問に答える形で行われました。質問は「ノロウイルスに感染した場合、免疫は獲得するのか」等多岐にわたり、それぞれの質問に答えるパネリストの回答に、参加者は熱心に耳を傾けていました。



- パネリスト
- 鎌田 孝子氏 (公社)日本食品衛生協会 技術参与
 - 小池 長壽氏 東京都多摩府中保健所 食品衛生第二係長
 - 美藤 克幸氏 (株)大船軒 顧問
 - 服部 清道氏 北多摩南部食品衛生協会 会長
- コーディネーター
- 廣瀬 俊之氏 (一社)東京都食品衛生協会 食品安全推進室長



教育事業の状況が報告された運営委員会

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

平成二十六年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)が十月二十八日(火)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

このような企画を今後とも：

今回は、多発するノロウイルス食中毒を少しでも減らそうという

東京都からの委託に基づいて実施したもので、当協会としては消費者を対象とするセミナーの開催は初めてのことであり不安もありました。

しかし、東京都や地域の食品衛生協会のご指導、あるいはご協力により、参加者から「手洗い等ノロウイルス対策の重要性がよく理解できた」、「このような企画を今後も続けてほしい」との言葉も頂き、盛会のうちに閉会となりました。

自治指導員部長会を開催

平成二十六年第一回自治指導員部長会が十一月五日(水)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の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、承認された平成二十六年教育事業等の進捗状況、平成二十五年版巡回活動記録簿の回収状況について報告され、活発な意見交換が行われました。

この後、技術研究所、白鳥室長より「平成二十五年版ノロウイルス発生動向調査実施結果のまとめ」についての報告が行われました。

また、日食協主催の「食品衛生指導員全国大会」が十月二十三日(木)午後、新橋ヤクルトホール

において開催され、中野区食協副会長でもあり指導員部長の栗原誠氏が「巡回活動を通じて」と題し

平成二十五年版「巡回活動記録簿」の回収については「食品衛生指導員だより第235号」にお

平成25年度版の「巡回活動記録簿」を回収しています

お知らせ

| 巡回活動記録簿 | | | | |
|---------------------------------|----------------|-------|-------|-------|
| 店名: 東食飯店 | 6月 | 9月 | 12月 | 3月 |
| 巡回指導日 | 6月15日 | 9月10日 | 12月5日 | 3月12日 |
| 検査の実施 | 有・○ | 有・○ | 有・○ | 有・○ |
| 整理・整頓・清掃 | 良・◎ | 良・◎ | 良・◎ | 良・◎ |
| 点検表の記載状況 | 良・◎ | 良・◎ | 良・◎ | 良・◎ |
| 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。 | | | | |
| 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5月)・殺鼠() | | | |

平成25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) 食品衛生協会 (指導員名) 東食太郎

◎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・殺鼠は実施されている場合は実施月を記入します。

て、日頃、中野区食協が取り組んでいる指導活動についての体験発表の報告が行われました。

いでもお願いしたところであり、九月末までの回収状況については、十一月五日(水)に開催された自治指導員部長会において、報告いたしました。

回収をお願いして間もないことや、年度の途中であることなどから、回収数が少ないのが現状となっております。

【返却方法】

巡回活動記録簿返却の際は、地域食協名及び指導員名並びに巡回活動内容の記載を確認のうえ、指導員部長(総合事務所)までお願いします。