

食品衛生自治指導員

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 東食協ホームページ
☎ 03-3404-0121 〒150-0001 www.toshoku.or.jp

指導員だより
第 246 号

印刷物規格表
第 1 類印刷番号 (27) 80

平成 29 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です。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、食品における事故発生防止対策の充実等、時代のニーズに合った自主管理の推進が求められます。

今年度は、食品衛生自治指導員（以下「自治指導員」という。）による巡回指導はもとより、行政の指導・助言も頂きながら、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店ステッカー」は、自治指導員による巡回指導が行われた際に配布していただいております。

近年外国人観光客が増加していることから、外国人が見て、利用するお店が食品の安全に取り組んでいることが分かるよう、ステッカーに「FOOD SAFETY」の文字が取り入れられています。

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つながることから、二十九年年度においても実施してまいります。



巡回指導実施店ステッカー

自治指導員活動の重点項目

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・情報提供など、重点的な指導活動の展開をお願いしてまいります。

本年度の重点事項は次の項目といたします。

(1) 「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ため「食品衛生責任者お知らせ版」を年四回発行してまいります。担当施設の巡回指導時に配布をお願いしてまいります。

(2) 検便（腸内病原微生物検査）の実施

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います。

そのため、検便の実施を引き続き重点事業として位置づけ、自治指導員活動に積極的に取り入れるとともに、健康管理の一環として大腸がん等の早期発見につながる便潜血検査も併せてお願いしてまいります。

(3) 整理・整頓・清掃の確認

整理・整頓・清掃（3S）については、「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重要な事項です。

また、整理・整頓・清掃を実践している施設は、消費者が施設を選択する際の大きな要因です。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。

(4) 「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います。

今年度も平成二十九年四月から三十二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、

総合的自主管理の一層の充実を

(2) 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。

当協会が東京都から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」とみなされます。開催に当たっては、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。

(3) 衛生思想普及等に関わる事業

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。さらに、本年度においても、消費者等を対象に情報提供（食品衛生）のための講習会を開催し、併せて、東京都の食品安全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。

(6) 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、衛生状況を確認するための検査キットを配布し、巡回指導時に活用してまいります。

併せて、検査結果を踏まえた衛生管理の取組みをお願いしてまいります。

◎本会（総合事務所）及び地域食協実施事項

(1) 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。

地域食協におきましては、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、異動などで支障を来している場合には待機者等の速やかな推薦もお願いしてまいります。

(4) 業種別衛生教育講習会の開催

業種ごとに必要な専門的衛生知識を習得するための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」としてみな

されます。

(5) 自治指導員等に関わる各種会合の開催

自治指導員活動をより実効性のあるものとするため、自治指導員事業運営委員会をはじめ各種委員会等を設置し、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、自治指導員活動についてその充実を図るべく検討をお願いしてまいります。

(6) 自主検査の促進

食品等事業者には、消費者に対する衛生上必要な情報の提供が求められております。そのため、食品の保存方法や期限表示などを設定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。

(7) 東京都食品衛生自主管理認証制度の推進

本制度は、食品等事業者の自主的衛生管理の取組をHACCPの考え方に基づき評価・認証するもので、消費者への信頼確保を図る観点から、すべての業種を対象としています。

また、認証取得を目指す前段階の取組である東京都の「自主的衛生管理段階的推進プログラム」では、調理、給食、製造、加工、販売にも対象を拡大してまいります。

当協会では指定審査事業者として積極的に認証施設等の拡大に努めてまいります。

(8) 教材

食中毒予防のパンフレット、チラシ及び視聴覚教材としてのビデオ（DVD）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。

①ビデオ（DVD）
『ストップ！異物混入』
『混入防止のための4か条』

②衛生教育用冊子

③自治指導員用冊子

④消費者教育用冊子

⑤自治指導員養成用冊子

⑥街頭相談所用チラシ

⑦情報紙
『食品衛生責任者お知らせ版』
『食品衛生自治指導員だより』

食中毒予防は「3原則Ⅱ微生物を①つけない②増やさない③やっつける」と「記録」の実践で

平成二十九年度も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。

①平成二十九年四月一日から平成三十年五月三十一日までの十四ヵ月間点検できます。

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、また、施設で自由にお使いいただける営

点検表の活用チエツクと促進を

点検項目

残りの二項目については、施設に合った点検項目を点検できるような空欄となっていますので、それぞれの営業施設に合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ようという方法もあると考えられます。

自治指導員の皆様には、平成二十九年年度の自治指導員活動の重点項目の一つとして、担当施設での点検表の活用チェックと活用の促進をお願いしています。

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。

食品は、人間が生活を営むためには欠かすことのできないものです。だからこそ、食品等事業者には安全で安心できる食品を提供する責務が課せられています。

皆さんにはこの点を御理解いただき、その責務を果たすためにも点検表の活用周知と指導をお願いいたします。

お知らせ

巡 回 活 動 記 録 簿				
原 号:	東 食 飯 店			
営業者氏名:	東 食 太 郎			
お知らせ版配布 巡回指導月日	6月 6月15日	9月 9月10日	12月 12月5日	3月 3月12日
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	①冷蔵庫の温度	☐	☐	☐
確認項目	②手指の洗浄回数	☐	☐	☐
	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（実施 5月）		

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) ☐食品衛生協会
東食太郎

※良・未の記載は、良=できている 未=不十分
※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。

平成二十八年度の「巡回活動記録簿」を、年度当初に自治指導員の皆様にお配りいたしました。年度が終了することから、平成二十九年当初に開催され

る自治指導員会や理事会等で回収させていただきます。返却の際には、表紙の食協名・氏名を確認していただき、「巡回活動記録簿」についても、記載内容を確認の上、指導員部長（総合事務所）まで御返却ください。

自治指導員による巡回指導活動は、食中毒防止等食品衛生の確保向上のため、大変重要であります。また、前年度につきましては目標とした返却数に達しなかったため、より一層の巡回指導活動の活性化を図るに当たり、「巡回活動記録簿」の返却をお願いいたします。

平成29年度版の
『巡回活動記録簿』
をお配りします

平成二十九年年度に入り、最初の自治指導員会等で当年度の「巡回活動記録簿」を配布いたします。お手元に届いた際は、速やかに食協名・氏名を記載し、巡回指導の際に御活用ください。

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	原因施設		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	8	641	飲食店 営 業	一般	5	63
細菌	カンピロバクター	1	3		仕出し	1	8
寄生虫	アニサキス	2	3	集団給食(要許可)		3	54
合計		11	647	集団給食(届 出)		1	521
				不明		1	1
				合計		11	647

平成 29 年 2 月 28 日現在