

食品衛生自治指導員

指導員だより 第253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 (29) 86

新年の御挨拶

食の安全・安心をさらに万全とする年に



野口 俊久
東京都福祉保健局健康安全部
食品医薬品担当部長

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より、東京都の食品衛生行政の取組に多大なる御理解、御協力をいただき、厚く御礼申し上げます。本年もよろしく御願い申し上げます。

今年は、ラグビーワールドカップ日本大会の開催、また、東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会開催の前年でもあります。テストイベント等を通じて、競技場周辺や選手村の食品提供施設はもとより、国内外から東京に訪れる旅行者の利用施設に対する監視指導を都、特別区、八王子市、町田市が協力して実施してまいります。

国際的に注目されるイベントが続く中で、都民をはじめ、すべて旅行者が安心して食を楽しむ、世界一安全な都市・東京を名実ともに不動のものとするためにも、食品の安全確保に万全を期すことが、ますます重要となつてまいります。

昨年の食品衛生法の改正により、すべての食品関係事業者に対してHACCPによる衛生管理の導入が制度化されることになりました。これにより、日本の食品の安全性の向上には、他の先進国と同様に、HACCPによる衛生管理の定着を図る必要があります。

都では、講習会等を通じて、HACCPによる衛生管理の意義や独自の自主管理認証制度の活用による利点等を周知しています。また、衛生管理マニュアル作成例の提示により中小規模事業者への取り組みを支援しながら、自主的衛生管理の取組を進めています。

食中毒のリスクを低減し、安全な食品を供給するためには、食品衛生の最新の知見を活用するとともに、より着実な衛生管理システムによる取組が重要となります。

食品関係事業者の方の継続的な取組や努力は都民からは見えにくい一面があるが、食品衛生の確保は都民からは最大の関心事となっています。

皆様におかれましては、これまでも各地域での自主的な衛生管理の推進に御尽力いただいておりますが、確実な衛生管理システムでありますHACCPの導入や都の認証制度の活用に向け、さらなる御協力をいただきますよう、よろしく御願い申し上げます。

結びに、皆様の今後のますますの御健勝と御活躍を祈念申し上げます。まして、年頭のあいさつとさせていただきます。

食品衛生推進員・自治指導員、フードコート及び駅ビルオーナー等

食品事業者等
リーダー向け

「食物アレルギー講習会」を開催します

平成31年2月1日(金) 牛込筆筒区民ホール

近年、アレルギー疾患を持つ方が増加しており、東京都アレルギー疾患対策推進計画によると、国民の二人に一人が、気管支ぜん息、アトピー性皮膚炎、花粉症、食物アレルギー等何らかのアレルギー疾患にかかっていると言われております。

その中でも食物アレルギーについては、平成11年度は7.1%、平成16年度は8.5%、平成21年度は14.4%、平成26年度は16.7%と調査を開始した平成11年度以来一貫して増加しており、現在都内の三歳児の約五人

に一人が食物アレルギーを有しているという状況です。

そこで、食物アレルギーを有する方々が安心して飲食店等で外食を楽しめるよう、飲食店事業者の方々にに対し、食物アレルギーに関する知識や、外食企業におけるアレルギー対応方法等についてご紹介いたしますので、皆様方は是非ご参加下さい。

1 開催日時
平成31年2月1日(金曜日) 午後2時から午後5時まで

2 開催場所
牛込筆筒区民ホール(東京都新宿区筆筒町15番地)

3 受講対象者
食品事業者等(食品衛生推進員、食品衛生自治指導員、フードコート及び駅ビルオーナー等)

4 講習内容
(1)「食物アレルギーとアナフィラキシー」
講師 東京慈恵会医科大学小児科学講座准教授・田知本寛氏

アレルギーを専門とする田知本医師から、食物アレルギーの一般的な知識から、その症状及び対応方法まで、実際の症例等を紹介しながら食物アレルギーに関する幅広い知識をご紹介します。

(2)「食物アレルギーのある人が外食する時」
講師 NPO法人エーエルサインラボ代表・服部佳苗氏

食物アレルギーの子供を持つ親の視点から、外出時の対応、

外食時に気を付けていること及び食物アレルギーに関する苦労話などを、紹介して頂きながら、飲食店等の皆様に望むことなどをお話し頂く予定です。

(3)「外食企業における食物アレルギー対応」
講師 株式会社すかいらくホールディングス品質管理グループ食品衛生専門官・三牧国昭氏

現在メニューにアレルギー物質7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・カニ)および栄養成分(カロリー・塩分)の情報提供を実施している外食企業において、過去の取組における苦労した点を紹介頂くとともに、今後、食品表示法で表示が推奨されているアレルギー20品目への対応を進める上での具体的な取組等についてお話しして頂く予定です。

入場無料

400名

申込期限
平成31年1月18日(金)

※定員になり次第締め切りとなります。

食物アレルギー講習会

三歳児の約5人に1人が食物アレルギーを有し、うち約3割が外食先でアレルギー症状を起こしています。食物アレルギーを有する方が安心して外食を楽しむよう、患者の方の話や、専門医師によるアレルギーに関する知識、外食企業におけるアレルギー対応方法等について講習会で紹介します。

平成31年2月1日(金)

牛込筆筒区民ホール

(大江戸線「牛込筆筒」A1出口より徒歩5分)

14:00~17:00 (13:00開場)

講演1	食物アレルギーとアナフィラキシー	講師/東京慈恵会医科大学 小児科学講座 准教授 田知本 寛 氏
講演2	食物アレルギーのある人が外食する時	講師/NPO法人エーエルサインラボ 代表 服部 佳苗 氏
講演3	外食企業における食物アレルギー対応	講師/株式会社すかいらくホールディングス 品質管理グループ食品衛生専門官 三牧 国昭 氏
講演4	アレルギーコミュニケーションシートの活用について	講師/東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 職員

お申し込み先・申し込みに関するお問い合わせ

食物アレルギー講習会運営事務局

TEL:03-6661-7516 (平日9時~17時30分まで)

<https://www.cmstream.com/seiko-sha/salle/>

講習会の内容に関するお問い合わせ

東京都福祉保健局 健康安全部食品監視課

TEL:03-5320-4406

申込方法等裏面をご覧ください。



- (4)「アレルギーコミュニケーションシート」の活用について
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課職員
飲食店等の皆様方が食物アレルギー対策に取り組み際に役立つ情報や、外国人の方々とのコミュニケーションをとる際に活用できる、ピクトグラムを用いたアレルギーコミュニケーションシート等について紹介いたします。
- 5 定員
400名(参加無料。定員になり次第締切とさせていただきます。)
- 6 申込締切日
平成31年1月18日(金曜日) 必着
なお、参加の可否については、1月24日(木曜日)までにお知らせいたします。
- 7 申込方法
専用Web申込フォーム、電話、ファクシミリ、電子メール又はハガキにより以下の項目をお知らせの上、お申込みください。
①催し名「食品事業者等リーダー向け食物アレルギー講習会(2月1日)」②氏名(フリガナ)③電話番号④住所⑤ファクシミリ番号⑥メールアドレス⑦営業の種類(ホテル・旅館、一般飲食店、すし・そば、給食施設、その他(食品衛生推進員、食品衛生自治指導員))⑧講習会でお聞きになりたい内容・質問事項
- 8 申込先
食物アレルギー講習会運営事務局
☎ 03-6661-7516
(平日午前9時から午後5時30分まで)
FAX 03-6661-7517
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14の9小伝馬ファインビル3F(株式会社成光社内)
専用Web申込フォーム
<https://www.cmstream.com/seiko-sha/salle/>

家庭でもノロウイルス対策を

東食協が消費者セミナー開催

東京都食品衛生協会は、東京都及び南多摩食品衛生協会（北島菊松会長）と共催で十一月十三日、多摩市の京王聖蹟桜ヶ丘ショッピングセンターA館6階「アウラホール」において、消費者を対象に「ノロウイルス食中毒・家庭で出来る予防と対策セミナー」を開催しました。

地域の消費者や給食関係従事者ら八十人が参加し、講演とパネルディスカッションに耳を傾けました。

はじめに、基調講演として（公社）日本食品衛生協会の栗田技術参与が「家庭でのノロウイルス食中毒を防ぐために」と題して講話をいただき、ノロウイルスの特徴として①ノロウイルスは小さい（附着した際、洗浄をしっかりと行わないと落とせないことや空気中に浮遊しやすい）②感染力が非常に強い（体内に入れば少量で感染

し発病することがある）③感染者の便や吐物に大量に排出する④ノロウイルスは非常に強い（消毒・加熱・温度・乾燥・凍結・pHなど抵抗性について）などについて説明がありました。

また、家庭の予防対策については、調理前の手洗いの徹底、嘔吐物の適切な処理、下痢をしたトイレの清掃と消毒、下痢や嘔吐をしているときは出来れば調理しない、感染しないための食生活（二枚貝を食べないなど）など説明し注意を促しました。この後、参加者から2人を募り、専用ローションを手付けて実際に手洗いをしていた

参加者の皆様は、かなり丁寧に洗ったつもりでも洗い残しがあるなど、手に付いた汚れを洗い流すのは難しいことだと実感されていました。

締めくくりとしてパネルディスカッションが行われ、消費者の皆さんとの質疑応答や意見交換が行われました。

パネリストは「家庭でのノロウイルス食中毒予防対策」について講演した栗田技術参与の他に、南多摩保健所の栗原統括課長代理、給食受託を行う㈱メフォスの佐藤食品衛生管理担当参与、南多摩食品衛生協会の北島会長、東京サラヤ(株)東京営業所食品衛生部の大内氏が加わり、コーディネーター（進行役）として東京都食品衛生協会の廣瀬食品安全推進室長が務めま

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

平成三十年度第一回自治指導事業運営委員会（会長の諮問機関、河西紀道委員長）が十月二十九日（月）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。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す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、東食協の石川専務理事、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課の大山統括課長代理、河西委員長の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行。事務局から平

した。

始めにノロウイルス食中毒についてパネリスト間で意見交換を行った後、ノロウイルス食中毒を防ぐには消費者はどの様に対応するのかを説明。①適切な手洗い、トイレの清掃、嘔吐物処理による

家庭内の感染（人から人、食品媒介）を防ぐ②正しく恐れる（情報を得る、知識を蓄える、実行する）③手洗い習慣を子供の時のしつけが大事であると述べられた。また、実際に給食施設で衛生管理を行なっている佐藤食品衛生管理担

当参与より、現場で対応している従業員には下痢、吐き気等の症状がある場合、業務に就かないよう指導している旨の説明もありました。

二時間という限られた時間でしたが、参加者の方々は熱心に聴講され、盛況のうちに終了しました。終了後、参加者からは、基調講演は分かりやすかった、幅広い情報が得られた、手洗いの重要さを改めて実感することができたなどの意見が寄せられました。

アップを目指し、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。

◎委員の方々は次のとおりです。（敬称略）

委員長・河西紀道（墨田区食協会会長）、副委員長・市野直春（渋谷食協会会長）、三井宏允（千代田食協会会長）、田中信人（江戸川区

指導活動で意見交換

自治指導員部長会

平成三十年度第一回自治指導員部長会が十一月十九日（月）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。

東食協の石川専務理事、自治指導事業運営委員会河西委員長、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、大山統括課長代理の挨拶の後、自治指

平成 29 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					平成 29 年度版 巡回活動記録簿	
屋 号	東 食 太 郎				発行 ● 東京都 編集 〇 一般社団法人東京都食品衛生協会 (食 協 名) 〇〇食品衛生協会 (指導員名) 東食太郎	
営業者氏名	東 食 太 郎					
お知らせ版配布 巡回指導月日	6 月 15 日	9 月 10 日	12 月 5 日	3 月 12 日		
検 査 の 実 施	有・〇	有・〇	有・〇	有・〇		
整理・整備・清掃	良・〇	良・〇	良・〇	良・〇		
点検表の記載状況	良・〇	良・〇	良・〇	良・〇		
下記の項目の内、特に使われている項目があれば ○を記入して下さい。						
点検表確認項目	①冷蔵庫の温度	○	○	○		
	②手指の洗浄設置	○	○	○		
	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)・殺菌		
※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・殺菌は実施されている場合は実施月を記入します。						

平成二十九年年度版「巡回活動記録簿」の回収については、「食品衛生自治指導員だより第250号・第252号」やホームページにおいて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、十月二十九日（月）に開催された自治指導事業運営委員会、十一月十九日（月）に開催された自治指導員部長会において、報告をいたしました。

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。

自治指導員の皆様による巡回指導活動は、食品衛生の向上及び最新情報の提供等に大きく寄与しています。

今後とも、「巡回活動記録簿」を活用した巡回活動をお願いするとともに、その回収に一層のご協力をお願いいたします。

【返却方法】

「巡回活動記録簿」を返却の際には、地域食協名及び指導員名並びに巡回活動内容の記載をご確認の上、指導員部長または管轄の総合事務所までお願いいたします。

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数			
期間	1/1～11/30	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	22	681
	サボウイルス	1	81
	A 群ロタウイルス	1	8
	カンピロバクター	34	201
細菌	黄色ブドウ球菌	1	7
	腸炎ビブリオ	13	91
	ウエルシュ菌	4	109
	サルモネラ	2	12
	腸管出血性大腸菌	5	72
	腸管出血性大腸菌 / カヒ7 0147 株	1	4
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	8
	アニサキス	71	72
寄生虫	シュードテラノーバ	1	1
	クドア・セブテンフンクター	1	7
化学物質	ヒスタミン	1	6
	塩 素	2	3
自然毒	動物性自然毒	1	1
	不明	3	49
合計		165	1413

②原因施設別発生件数			
期間	1/1～11/30	件数	患者数
飲食店営業	一般	95	745
	すし	23	103
	仕出し	4	369
	弁当	2	2
集団給食（要許可）		3	67
集団給食（届 出）		2	75
魚介類販売業		16	17
菓子製造業		1	7
家庭		4	4
その他		1	10
不明		14	14
合計		165	1413

平成 30 年 11 月 30 日現在