

指導員だより
第 254 号

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

「食品衛生管理ファイル」を配付します

HACCPの考え方に基づく衛生管理の実践を

厚生労働省は、事業者は「手引き」を参考に衛生管理を行うこと、としていることから、当協会では会員の皆さんが衛生管理を行うためのものとして、「手引き」の内容を合致した「食品衛生管理ファイル（以下「ファイル」と記す。）」を作成・配付することとします。ここでその概要についてご紹介しましょう。

1 ファイルの使い方

1 ファイルの使い方

④「記録表」に記録する 8~35ページ

© 2015 Pearson Education, Inc. or its affiliate(s). All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage or retrieval system, without prior written permission from the publisher.

消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(P36)」に従う

[illegible]

※消毒剤の原液が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 ※消毒剤は各商品の使用説明のとおり使用する

平成 30 年度版「巡回活動記録簿」
の返却をお願いします

お知らせ

巡回活動記録簿				
屋 号	東 食 飯 店		営業者氏名	東 食 太 郎
お知らせ配付	6月	9月	12月	3月
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月15日	3月12日
整理・整頓・清掃	良・㊤	㊤・未	㊤・未	㊤・未
点検表の記載状況	㊤・未	良・㊤	㊤・未	良・㊤
検 便	実 便 (8 月) ・ 未 実 施			
貯 価 保 険	加 入 ・ 未 加 入			
殺 虫 消 毒	殺 虫 (実 施 8 月) ・ 殺 せ (実 施 10 月)			

※良・未の記載は、良＝できている 未＝不十分
 検便は実施・未実施のどちらかに○をつけ、
 ※貯価保険額は加入・未加入のどちらかに○を
 ※殺虫・殺せ欄は実施されている場合は実施月を

または未実施
 実施の際は実施月を記入し
 つけてください。
 記入します。

00
 ○○食協
 0000
 ○○○組合
 0000

指導員名 東
 発行 ● 東京都
 編集 ㊤ 一般社団法人

平成31年度版の『巡回活動記録簿』をお配りします

収めていただきます。返却の際には、「巡回活動記録簿」の、記載内容を確認の上、指導員部長（総務事務所）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、ホームページ・指導員たよりにおいてもお知らせしておりますが、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。

平成三十一年度に入り、最初の自治指導員会等で当年度の「巡回活動記録簿」を配付いたします。平成三十年度より巡回記録簿の表紙には各指導員の所属食協名・組合名・氏名が記載されたシールを貼付しております。指導項目を整理して活用しやすいようにしております。また最終ページには食品基本法三原則を掲載いたしましたので、巡回指導時にご活用ください。

3 衛生管理計画

HACCPの考え方を取り入

4 記録表

衛生管理を行ったらその結果を

5 衛生管理マニュアル

一般衛生管理として実施する従事者の健康管理や手洗いなどの具体的な方法をマニュアルとして纏めました。事業者はこの方法に従って実施するほか、事業者独自の方法を採用することもできます。

ファイルは、会員の皆様に新年度になって間もなく配布される予定です。HACCP義務化は避けて通れない課題です。ファイルを活用して安全な食品の提供に努めましょう。

平成 31 年度 教育事業等の進め方

食への信頼確保には、食品等事業者による安全・安心な食品の提供がなによりも重要な責務です。そのため、食中毒の発生防止対策や衛生管理の手法「HACCP」の制度化等、時代のニーズに応え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・助言を頂きながら、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付いただいております。来年間催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて国内外から多くの観光客が東京を訪れることが予想され、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、食品衛生巡回実施店ステッカーに「FOOD SAFETY」の文字を取り入れています。

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、今年度においても実施してまいります。

《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」の配付
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付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
個人の衛生管理の基本となる検便は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」等において、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おります。引き続き検便実施の周知徹底を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も重要な事項です。

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)「食品衛生管理ファイル」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。
昨年の食品衛生法改正に伴い、従来の食品衛生自主管理点検表を改訂し、（公社）日本食品衛生協会が作成した『小規模な飲食店事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を参考にした「食品衛生管理ファイル（以下「衛生管理ファイル」という。）』を作成・配付してまいります。加えて、平成三十一年度は地域食協主催の実務講習会にて衛生管理ファイルの活用方法を詳細に解説していくことから、同講習会への参加を促してまいります。

(5)食品事故の賠償対策
食中毒事故をはじめ、異物混入など製品の欠陥で被害を受けた消費者を広く救済するとともに、食品事故の賠償対策として、総合食品賠償共済（あんしんフード君）を積極的に推進してまいります。

(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付し、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り組みをお願いしてまいります。

(7)巡回指導活動の活性化に向けた表彰制度
指導員活動の強化及び活性化を図るために、巡回指導活動を積極的に実施し、食品衛生の確保向上に取り組む地域食協を称える表彰制度を実施してまいります。

実施するにあたり、巡回活動記録簿の記載率に基づき、表彰してまいります。そのため、巡回活動記録簿の回収を情報誌やホームページを活用し周知してまいります。

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してまいります。

(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、食品衛生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。

今年度は、従来の「食品衛生自主管理点検表」に変わり、新たに衛生管理計画と記録表を併せた「衛生管理ファイル」を配付することから、同ファイルにある衛生管理計画の作成及び記録表の使用方法を講習内容に盛り込み、全ての会員が衛生管理ファイルを理解し活用できるよう実施してまいります。なお、この講習会は「食品衛生実務講習会A」として実施してまいります。

(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
広く食品衛生の普及啓発を図るために、各地域にて街頭相談所を開設してまいります。また、食品の安全確保に向けた消費者・食品等事業者・行政の参加による消費者懇談会を開催してまいります。

さらに、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消費者等を対象に情報提供のための講習会を開催してまいります。

②食中毒発生防止と食品衛生の普及啓発
八月に実施される全国食品衛生月間を中心に野球場や駅ビルなど、関係機関の協力を得て電光掲示板等を用いた食中毒防止キャンペーンを展開し、消費者へ食品衛生の重要性をPRしてまいります。

(4)業種別衛生教育講習会の開催

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数

期間		1/1～2/28	
病因物質		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	3	17
	カンピロバクター	3	10
細菌	黄色ブドウ球菌	1	4
	アニサキス	9	9
合計		16	40

②原因施設別発生件数

期間		1/1～2/28	
原因施設		件数	患者数
飲食店営業	一般	11	35
	すし	1	1
	旅館・ホテル	1	1
魚介類販売業		2	2
不明		1	1
合計		16	40

平成 31 年 2 月 28 日現在

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、自治指導事業運営委員会をはじめ指導員部長会において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会等において、自治指導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り組みを評価し、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り組みである東京都の「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おります。

協会では、指定審査事業者として積極的な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。なお、ビデオ(DVD)においては今年度より外国人や聴覚障害者に配慮し字幕対応となっております。

- ①ビデオ(DVD)
- 『食中毒のワナから脱出せよ!』
- 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』

各種お問合せはこちらまで

「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

（本部）
☎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