第184号 印刷物規格表

第1類 印刷番号(31)115



-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 食品衛生の窓

細菌を つけない' 清潔」 "ふやさない" 迅速または冷却 やっつける 加熱 細菌性食中毒予防三原則 珠生状況報告 総件数 386 名 総患者数 総件数 46 件 総患者数 359 名 ~令和2年4

東食協ホームページ http://www.toshoku.or.jp

平成三十年度、

過去 10 年間の苦情件数 (要因別) 🔲 有症 ■ 表示 ■ 変質

4000

🔃 施設・設備 ─ 従事者(H26~) 🔃 食品・器具の取扱い ■ 変色 ■ 異味・異臭 ■ カビの発生 ■ 腐敗・変敗 異物混入 5000 6000 (件)

度をピークに減少し、ここ数年はた。過去十年間では平成二十一年東京者 4-4---いで「異物混入」千四百七十八件(3)を細かく見ると、ゴキブリやの苦情について、その要因(図の苦情について、その要因(図 東京都全体で五千三十四件でしせられた食品に関する苦情件数は 図 2 十七・一 台 二十八件(一二・五%)でし <u>%</u> 「施設・設備」 信力・四分を が八百六十二 %)、多 たが件次で

二百五十件 (二九・○%)、次いハエなど「虫」の混入が最も多く 髪の毛など「 動物性異物」

件(一三・九%)となってル片など「合成樹脂類」が百三十二件(一五・三%)、

が百

五三%)、

ビ

べるカタラーゼ試験の結果は陽性物が加熱されているかどうかを調

とになっていたが、この作業が行上がりは竹串を刺して確認するこ

なかった。また、マフィンの焼きげ工程でバナナが十分に加熱され

てしまい(混合不十

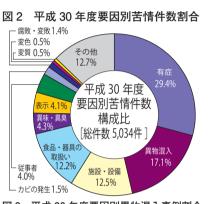
·分 、

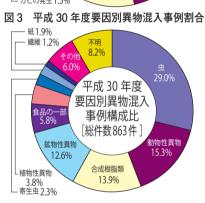
焼き上

次に平成三十年度に都内で届出

(一三・九%)となっています。

保健所などに寄





のあった二つの事例を紹介します 厚揚げから

ゴキブリ

事例 1

たところ、表示シールの下に昆虫の厚揚げを自宅に持ち帰り開封しスーパーで購入したパック入り のような異物を発見した。 《苦情概要》

厚揚げの中から出てきたチャバネゴキブリ

3000

喫食したところ、中心部が柔らかデパートで購入したマフィンを

年度

21

22

23

24

25

26

27

28

29 30

1000

、調査結果》

でブリの成虫であった。検査の結果、異物はチ

異物はチャバ

き、においがきつく腐っていた。に割って確認したところ、糸を引く苦かったため吐き出した。半分

る必要がありますが、

衛生管理の

事例一ではゴキブリ
●虫の混入を防ぐため

一ではゴキブ

が食品に混

基本である5Sは共

また、

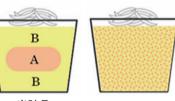
2000

った。それらのことから、資材搬の入り口を開放している時間があり、包装資材の搬入時に包装室内装室内でゴキブリの捕獲記録があ かった。 検査の徹底 緒に持ち込まれたゴキブリが、 品はヒートシールされており、 た可能性が高 装作業時に混入した可能性が考え 人時に侵入した若しくは資材と 《再発防止対策》 ②製造時及び包装検査時の目視①製造所内外の害虫駆除を実施 = 厚揚げ製造後に混入し いことを示す。)。 は加熱されていな試験の結果は陽性 包販製

く行い、開放状態を最小限にする。 ③資材搬入時の扉の開閉を素早

性異物はケガにつながる可能性もりえます。ガラスや金属等の鉱物 用品等、あらゆるものが異物とな材を切ったビニール片、虫や事務 種や骨といった不可食部位や、 るものではありません。 高く、特に注意を要します。 種や骨といった不可食部位や、包るものではありません。原材料の異物は材質や大きさで定義され 異物の種類に応じた対策を考え

マフィンの断面図



A: バナナピュレ B: マフィン生地

われなかった。

正しい製造工程

当該品

れがある場合、 麗にします。

状態が当たり前であれ た綺麗な状態を保ちま

することが大切です。 ①~④の4つのSを羽 しく教え、作業に携わる しく教え、作業に携わる である。手順も含めて深 のります。 る皆が実践 従業員に正 習慣づけま

●5Sで苦情発生を防ぎましょう

②衛生管理記録の作成・保管①製造方法のマニュアル化

|再発防止対策||

含めて理解できればスケんなよいことがあるのかなぜ5Sを行うのか、 前向きな気持ちで取り組んでいきとが衛生管理の土台を守ります。 本的なことを地道に積み重ねるこ践へ結びつくことと思います。基 ましょう。 ハムーズな実のか、行えばど います。基

清掃・清潔・しつけ を確認しま

う。作業場が雑然としていればそし、不要なものと不要なものは見分しましょ必要なものと不要なものを区別
①整理 ます。 、異物混入の機会 していればそ が多くなり

②整とん

心にピュレ状で存在する形になっされているべきバナナが生地の中っておらず、本来生地と十分混合正しい製造方法が従業員に伝わ

続けず交換しましょう汚染の原因となります こり等のごみを除き、 虫の発生源になる食 清掃用具 なりますので、使い、異物混入や作業場 に破損や汚 作業場を綺 品残渣やほ

・ 整理・整とん・清掃が クルに繋がります。ことで、清潔を維持するよいサイ 立ち、目立つ汚れをすぐ清掃する なす。清潔なが行き届い ば汚れが目

に、誤った製法で作られた商品が造方法が伝わっていなかったため事例二では、従業員に正しい製 腐敗し苦情に繋がりました。この

言葉で聞けば難しく感じるHA究明や再発防止に繋がります。 **ことができます。また、実施状況** 手順通りに作業を行うことで防ぐ 好機であると前向きに捉え、衛生 苦情等があった場合の迅速な原因 をきちんと記録に残しておけば、 順書を作成して従業員に周知し、 ような事例は、衛生管理計画や手 「見える化」していきまし が、この度の制度化を

基本55に加え、虫の混入を防,入し、苦情となりました。前述 するポイントを紹介します。

止の

意が必要です。 ょう。出入口以外のすき間にも注出入口の開放は最小限にしまし

はゴキブリ、

②虫を発生させない 能性があるので、作業場内に持ち 込まないようにしましょう。 段ボールは虫が付着している可

き届くように、調理・製造設備のかり行います。隅々まで清掃が行 配置を考えましょう。 たまっている箇所等、虫が生息しまた、屋外の排水溝や落ち葉が 5Sの三点目、 「清掃」をしっ

適宜片づけ・整備しましょう。 可能性も高まります。作業場外もに虫が多いと作業場内に侵入するている場所は多くあります。周辺

④衛生管理計画及び手順書の効果衛生管理の実施状況の記録・保存、③必要に応じた手順書の作成、③の作成・関係者等への周知徹底、 いうことになります。生管理の「見える化」をする、と てしまえば、施設で行っている衛する必要があります。簡単に言っ 検証・必要に応じた見直しを実施 ます。事業者は、①衛生管理計画Pに沿った衛生管理」が求められ ○衛生管理の「見える化」
●衛生管理の「見える化」 べての食品等事業者に「HACC

設定温度や原因を確認するなどして、 改善する 故障が現われる場合は、修理を依頼する 適正な温度を超えていた場合は、食材の 状態を確認する その他()

責任者確認機 ED

● 人さんがトイレのあと手を洗っていなかったので、直ちに手洗いをさせた (○月○日) ● ハンバーグの中が恋かったので再加禁 してから提供した (○月○日)

2020

図4 衛生管理計画

材を扱った場合は、使用の都度 の器具類を洗浄し、消毒する

記録表

加熱後冷却して提供 加熱後冷却し、再加熱して 提供 加熱後・高温保健して提供

衛生管理マニュアル

研究センター、

東京都

び芝浦食肉衛生検査所)

1

月三十一日

実施機関

月三十一日(月)

ま日

月

実施時期

衛生管理マニュアル

式く ウムの0.02%(200ppm)溶液に10分以上ひたすか、熱湿

温度計で無内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下 |その他(

図 5

衛生管理計画

□始業前 □終業後 □その他

□使用前 □使用のa □使用後 □その他

|始業前 |総業後 |その他

記録表 2021年5月分

原材料の 受入確認

②冷蔵・冷凍機

※交差汚染や 一次活动の

④器具などの 洗浄・消毒

®トイレの 洗浄・消毒

中毒防止) (157、

カンピロバクター

腸管出

Щ 性大腸

菌

О

1 57に

化の徹底を図るため、製造業、

、期販工

業等を対象とし

食品表示法に基づく表示の

①食中毒対策

(腸管出血性大腸菌

重点的に監視指導を行う項目

各検査機関)

表紙

食品衛生管理ファイル

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

図2 使い方

食品衛生管理ファイルの使い方

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。 調理や提供に関して注意すべき衛生管理です。

図3 食品提供のリスク例

食品を提供する上でのリスク(主な危害要因と管理条件)の例

長時間間、場合は冷酷し、直前にしっかり加熱 そので以下で4時期と上冷凍 「OC以下で4時期と上冷凍 「OC以下で保存・4で以下が望ましい」 OC以下で保存 「SC以下に大は場局の表示に従って」で保存 5で以上で保存

① 原材料の受入機認 ⑤ トイレの洗浄消毒 ② 冷蔵・冷凍脂内湿度の機認 ⑥ 交差汚染や二次汚染の防止 ⑥ 器具などの洗浄・消毒 ② 衛生的な手洗いの実施

編集:一般社団法人東京都食品衛生協会

生管理 (提供する食品のリスクに

HACCP の考え方に沿った衛生管理の実践

HACCP の義務化よ女子ニン・コースル(以下、「ファイル」)一を乍戈、、者向けに「2020食品衛生管理ファイル(以下、「ファイル」)一を乍戈、、者向けに「2020食品衛生管理ファイル(以下、「ファイル」)一を作りました。 されており、 ACCP の義務化は政令により本年六月一日施行と定められましたが、一年間の経過措置が設定Lけに「2020 食品衛生管理ファイル(以下、「ファイル」)」を作成し、配布しております。 完全実施は令和三年六月一日です 小規模な一般飲食店事業

ただくととともに、衛生管理の徹底で、食中毒等の健康危害から大切なお店とお客様を守っていただくれた衛生管理のための手引書」の内容に合致していますので、ぜひ、活用して義務化への対応をしていファイルは、日本食品衛生協会の作成した「小規模な一般飲食店向け HACCP の考え方を取り入 いいたします。

きな変更はありません。初めて使を基調」としましたが、内容は大 方もいらっしゃると存じますの 施設情報欄にご自分のお店の情 ●表紙 (図1) 報を記入することで、「H A C C P

けをつけやすくするため、「紺色ファイルは昨年度のものと見分

ここで、

その概要を御紹介い

●使い方 (図2)

考え方による

た管理を行うという、HACCP

提供する食品のリスクに応じ

ダー方式になっており、記録も○日付や曜日の記載不要のカレン

×の記入で可能です。

また、年度

☎ 03 · 3934 · 5821

般社団法人東京都食品衛生協会

(島しょ)

法等を一覧表に示してあります。 のリスクと、それに対する管理方

これを確認して

いただくこと

「記録表」(図5)

食材や取扱工程に伴う、●食品提供のリスク例(図

う、食中毒

録、見直しする。)を図応じて衛生管理を計画、

ファイルの該当ペ

の宣言となります。の考え方を取り入れた衛生管理をの考え方を取り入れた衛生管理を の第一原則を踏まえたことになり

施します。

一力して、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実力して、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実を未然に防止するため、都及び特別区・八王子市・町田市が協を未然に防止するため、 都及び特別区・八王子市・町田市が協

たっては、各保健所等の状況に応じた取組とします。なお、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえ、 実施

区・八王子市・町 、市場衛生検査所及(保健所、健康安全 田市 施設等に対し、生野菜の殺菌等、施設等に対し、生野菜の殺菌等、につながる集団給食施設、高齢者につながる集団給食施設、高齢者のない。食中 (2食品の表示に関する監視指導的な監視指導を行います。から、鶏肉の取扱いについて重点で鶏肉との関連が推定されること 食品の取扱い等について指導を徹 たカンピロバクター食中毒の大半 る食中毒で最多(三十六件)となっ

(期限表示やアレルゲン表示等の)②食品の表示に関する監視指導

CPの着実な導入に向けた指導) (3) HACCPの取組下について監視指導を行 表示やアレルゲン等

六月の本格施行に向けて、制度化生管理が制度化されました。来年 理能力等に応じた指導を行いまとともに、事業者の規模や衛生管に関する周知を重点的に実施する に対して HACCP 正により、すべての食品等事業者 平成三十年六月の食 に沿った衛 品衛生法改

(新宿区・中野区・世田谷区 新宿総合事務所

視指導を行います。
て、食品の温度管理等について監される飲食店や宿泊施設等に対しえ、観客や関係者等の利用が想定

(豊島区池袋·板橋区·練馬区·>池袋総合事務所

〉立川総合事務所

知らせする予定です。いては、八月下旬に速 上記の一斉監視の実 報としてお 施結果につ **3**042·524·7020

することになりますが、改善点がり、改善を加え新たな計画を作成り、改善を加え新たな計画を作成をすでに作られた方も多いと思います。昨年度の実施記録を振り返また、昨年度のファイルで計画 肢を選んでいただけるようになっ います。 ●「衛生管理マニュア

るよう管理方法などについて選択初めての方でも容易に作成でき

十四か月分の記録が可能となって月分から二〇二一年五月分まで

こちらまで

各種お問合せは

●「衛生管理計画」(図4)

記録できるように、一の変わり目にも途切れ

10110年四

ることなく

ています。

ファイルでは、手洗することと定められて 理の手順書(マニュアル)を作成生管理では、必要に応じて衛生管 HACCP の考え んい、従事者 方による衛 ル 図6

い。
とちらのマニュアルに従うか決めていただき、衛生管理計画と合わていただき、衛生管理計画と合わるといったがある。 自前のマニュアルがある方は、三つのマニュアルを示しました。の個人衛生、施設設備等の消毒の 施設設備等の消毒の がある方は、

☎3・3934・5826
食品衛生コンサルタント部

東京食品技術研究所

|食品衛生相談コーナー|

う保管してください)。

のまま使えます(この場合、昨年 なければ昨年度作成したものをそ

支援(HAC の表示事項 います。

カッコ内は管轄の支部 ▽**東京食品総合事務所**

銀座総合事務所

戸川区) 墨田区・江東区・葛飾区・江 千代田·中央区·台東·文京·

▽恵比寿総合事務所

(みなと・渋谷・目黒区・品川

23 · 5458 · 1631

☎ 03 · 3363 · 3791 杉並区)

☎03・3984·6701

な温度管理、施設の規模品の速やかな放冷、冷却な飲食店事業者に対し、習

却等の適切

テイクアウトや宅配

等を実施す

調理済食

指導を行います。取扱量とすること等に

について監視規模に応じた

南多摩・北多摩北部・北多摩 (立川·八王子·町田·西多摩·