

食品衛生自治指導員

指導員だより 第265号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.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 <https://www.toshoku.or.jp>

印刷物規格表
第1類印刷番号(2)71

新年の御挨拶 食の安全の確保に向け、着実に取り組む年に



高橋 真吾
東京都福祉保健局健康安全部
食品危機管理担当課長

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。さて、食品衛生法改正に伴うHACCPに沿った衛生管理導入、営業許可業種再編、食品等のリコール情報報告制度新設など、昨年、多くの制度改正が行われました。行政も含め、事業者の方々にも大きな変化をもたらすものでありましたが、今年は、このような課題に着実に対応していく1年になると考えております。

東京都では、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、東京都食品安全推進計画を策定し、「食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進」、「情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進」、「関係者の相互理解と食の情報バリアフリーに向けた取組の推進」を3つの柱として、食品の生産から消費に至る各段階において施策を実施していくこととしています。

特に、「HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進」は、重点施策と位置づけ、衛生管理計画の作成・記録を補助する「食品衛生管理ファイル」の提供や、施設を訪問し助言等を行う技術的支援、施設のHACCP推進者育成を目的とした講習会開催など、様々な取組を進めています。

また、今般の食品衛生法改正は、規制の全国平準化も目的としています。これまで都道府県が条例で定めていた営業施設の基準は、厚生労働省令で定める基準を参酌することとなり、東京都でも、条例を改正し、改めて施設基準を規定しました。

全国平準化に関連して、現在、東京都は、ふぐの取扱いに関する規制の見直しに向け検討をしています。

東京都食品安全審議会は、規制範囲やふぐ調理師免許制度、ふぐ加工製品取扱届出制度などを見直すことを答申しており、今後、答申を踏まえ制度改正を進めていきます。

さらに、食品等のリコール情報については、これまで各自治体が条例に基づき、事業者から報告された情報をホームページで公表してきましたが、食品衛生法及び食品表示法の改正により、国において一元的に行われることとなり、消費者の利便性が高くなったと考えられます。

このような制度改正に伴う課題に着実に対応し、食品の安全を確保していくためには、行政の取組だけでなく、事業者の方々との御協力が必要であることは言うまでもありません。

食品衛生自治指導員の皆様には、引き続き都の取組への御理解、御協力をいただきますようお願い申し上げます。

最後にありますが、皆様の益々の御健勝と御活躍を祈念申し上げます。年頭の御挨拶とさせていただきます。

東京都におけるふぐの取扱い等に関する制度が見直されます

冬の味覚「ふぐ」、安全に提供するためには、法令を遵守しなければなりません。今号では、法令等を確認するとともに、東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）答申「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について」を踏まえた東京都における規制の見直し等についてお知らせします。

食品衛生法では、ふぐは有毒部位の除去により販売等が可能となっております。また、国通知により「フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと」とされ、各自治体が条例等により地域の実情に応じた規制を実施していますが、今般、改正された食品衛生法施行規則により、ふぐを処理する事業者の義務等が規定されました。

●国の規制

食品衛生法では、ふぐは有毒部位の除去により販売等が可能となっております。また、国通知により「フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと」とされ、各自治体が条例等により地域の実情に応じた規制を実施していますが、今般、改正された食品衛生法施行規則により、ふぐを処理する事業者の義務等が規定されました。

【ふぐ処理に係る改正食品衛生法施行規則】

営業者の義務	ふぐ処理者又はふぐ処理者の立会いの下にふぐを処理させなければならない。除去した有毒部位の保管をすること。ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
施設基準	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを-18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

●東京都における規制

東京都は、東京都ふぐの取扱い規制条例（以下「条例」という。）・同条例施行規則（以下「規則」という。）により、ふぐの取扱いを規制して

2 ふぐ調理師免許制度
国の認定基準等を踏まえ、ふぐ調理師免許制度について次の見直しの方向性が示されました。

【ふぐ調理師免許制度見直しの方向性】

受験資格	なし（調理師資格を外すため、資格名称も変更する必要あり。）
試験内容	・学科試験：水産食品の衛生に関する知識の問題を加える必要あり。 ・実技試験：（調理技術を外す。）
他自治体からの受入要件	・調理師資格を外す。 ・講習会の内容に都内に流通するふぐに関する内容を加える。

1 ふぐ調理師免許制度（人に対する規制）
ふぐ調理師試験に合格し、免許を取得した「ふぐ調理師」がふぐの処理等に従事することとしています。

【現行のふぐ調理師試験の概要】

受験資格	・調理師免許取得者 ・ふぐ調理師の下で2年以上の従事経験者
試験内容	・学科試験：条例・規則に関すること、ふぐに関する一般知識 ・実技試験：種類鑑別、内臓識別、除毒処理（調理技術を含む）
他自治体からの受入要件	都と同等級以上の試験内容である自治体の免許取得者で、調理師免許取得者かつ都知事が行う、都条例及び規則に関する講習会を受講した者。

2 ふぐ取扱所認証制度（施設に対する規制）
ふぐ取扱所ごとに専任のふぐ調理師を設置し、都知事の認証を受けなければなりません。また、認証書を掲示しなければなりません。

3 ふぐ加工製品取扱届出制度

身欠きふぐ等のふぐ加工製品を取り扱う場合には、保健所へ届出を行い、届出済票を掲示しなければなりません。

2 規制範囲

有資格者の関与で食用不可のふぐの排除を図るため、規制範囲は、販売、販売の用に供するための貯蔵及び処理までとし、また、有毒部位の確実な除去で、加工、調理を除外しても安全性は確保されるため、規制範囲から加工・調理を除外する方向性が示されました。

1 規制範囲

有資格者の関与で食用不可のふぐの排除を図るため、規制範囲は、販売、販売の用に供するための貯蔵及び処理までとし、また、有毒部位の確実な除去で、加工、調理を除外しても安全性は確保されるため、規制範囲から加工・調理を除外する方向性が示されました。

3 規制範囲

有資格者の関与で食用不可のふぐの排除を図るため、規制範囲は、販売、販売の用に供するための貯蔵及び処理までとし、また、有毒部位の確実な除去で、加工、調理を除外しても安全性は確保されるため、規制範囲から加工・調理を除外する方向性が示されました。

有資格者の関与で食用不可のふぐの排除を図るため、規制範囲は、販売、販売の用に供するための貯蔵及び処理までとし、また、有毒部位の確実な除去で、加工、調理を除外しても安全性は確保されるため、規制範囲から加工・調理を除外する方向性が示されました。

1 東京都の地域特性や現状
東京都では、食用不可、種類不明ふぐを含め多種多様なふぐが流通しています。

2 ふぐを取り扱う認証施設の状況
多店舗展開する施設が多く、有資格者の複数施設兼任が容易な環境にあります。

3 ふぐ加工製品の状況

東京都の調査では、ふぐの除毒処理状況は大きく改善しています。

●審議会答申（見直しの方向性）

国の動きや東京都の実情を踏まえた審議会での検討の結果、次の4点の見直しの方向性が示されました（令和3年10月13日答申）。

1 規制範囲

有資格者の関与で食用不可のふぐの排除を図るため、規制範囲は、販売、販売の用に供するための貯蔵及び処理までとし、また、有毒部位の確実な除去で、加工、調理を除外しても安全性は確保されるため、規制範囲から加工・調理を除外する方向性が示されました。

2 規制範囲

有資格者の関与で食用不可のふぐの排除を図るため、規制範囲は、販売、販売の用に供するための貯蔵及び処理までとし、また、有毒部位の確実な除去で、加工、調理を除外しても安全性は確保されるため、規制範囲から加工・調理を除外する方向性が示されました。

3 規制範囲

有資格者の関与で食用不可のふぐの排除を図るため、規制範囲は、販売、販売の用に供するための貯蔵及び処理までとし、また、有毒部位の確実な除去で、加工、調理を除外しても安全性は確保されるため、規制範囲から加工・調理を除外する方向性が示されました。

（東京都食品安全審議会答申）
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/jourei/foushin.html>



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

令和3年度第1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11月24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。

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、東食協の武田専務理事、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伊藤統括課長代理、河西委員長長の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行。事務局から①令和3年度教育事業等の進捗状況について、②第2



教育事業の状況が報告された自治指導事業運営委員会

次指導員活動の活性化に向けた取り組みについて、③指導員部長へのアンケート調査結果について、それぞれ説明を行った後、意見交換が行われました。

指導活動で活発な意見交換

令和3年度第1回自治指導員部長会が11月29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。

東食協の武田専務理事、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伊藤統括課長代理が挨拶を述べた後、自治指導事業運営委員会に上程し、承認された令和3年度教育事業等の進捗状況、指導活動の活性化に向けた取り組みについて説明が行われました。

また、指導員部長へのアンケート調査結果について、それぞれ説明を行った後、活発な意見交換が行われました。

◎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・岩間一夫（北区食協会 会長）、向後勇（千代田食協会 会長）、齋藤仁（江戸川区食協会 会長）、市野直春（渋谷食協会 会長）、反保耕二（新宿区食協会 会長）、長谷川昭司（世田谷区食協会 会長）、早川元康（足立区食協会 会長）、橋本敏政（南多摩食協会 会長）、井上米次（北多摩南部食協相談役）、市村一美（東京都豆腐商工組合 理事長）、宮昭彦（中央卸売市場衛生委員長）



指導事業運営委員の協議事項が報告された自治指導員部長会

東食協と指導員の情報共有に活用を メールマガジンを配信します

東食協では、自治指導員との情報共有の取り組みとしてメールマガジンの配信を開始します。配信は、原則月1回とし、掲載内容については①「食中毒の発生状況」②「食品衛生の最新情報」③「地域食協が開催する「食品衛生実務講習会」の開催日程等」④「広報誌「東京の食品界」の注目記事」⑤「「技研トピックス」や「こんにちは保健師」等、④「地域食協だより」各地域食協開催の自治指導員研修会、街頭相談等の活動など有用な情報を盛り込んだものとなっております。

ぜひ、この機会に登録いただき、巡回指導活動にお役立ていただきたいと思っております。登録については、令和3年12月から可能となります。なお、配信については令和4年1月以降、25日の配信を予定しています。

「登録方法」 ※QRコードの読み取り又はURLをクリックすると、「配信希望登録ページ」が表示されるので、氏名・所属食協名・送信先メールアドレスを記入して、送信ボタンを押してください。送信後、登録完了メールが届きます。 ※スマートフォン等で、このメールマガジンを受信する際、迷惑拒否設定をされている方は、事前に

2020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				
届号	東食 飯店	営業者氏名	東食 太郎	
お知らせ版配付	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・整理・前部	良・◎	◎・未	◎・未	◎・未
点検表の記載状況	◎・未	良・◎	◎・未	良・◎
検 便	実 施 (8月) ・ 未 実 施			
前 置 保 険	組 入 ・ 未 組 入			
殺 虫 剤 毒	殺 虫 (実 施 8月) ・ 殺 虫 (実 施 10月)			

2020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262号・第263号「やホームページ」においても回収へのご協力をお願いし

たところですが、昨年度に引き続き、今年度においても新型コロナウイルス感染症に配慮し、毎年四月中旬頃から行っており、地域食協の自治指導員講習会が未開催となるなど、回収する機会がなくなり状況となっております。このような状況にあります。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。また、第2次指導員活動活性化に向けた取り組みにおいても、回収・記載率の向上を目指しておりますので、自治指導員部長または総合事務所への返却にご協力願います。

【返却方法】 「巡回活動記録簿」の返却につきましては、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				②原因施設別発生件数			
期間		1/1～11/30		期間		1/1～11/30	
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	6	54	飲食店営業	一般	52	168
	カンピロバクター	17	54		仕出し	1	21
細菌	黄色ブドウ球菌	2	26	集団給食	自動車	1	5
	ウエルシュ菌	4	250		要許可	2	149
	セレウス菌	1	2		届出	2	89
寄生虫	腸管出血性大腸菌	2	7	魚介類販売業	5	5	
	アニサキス	35	36	菓子製造業	1	6	
化学物質	ヒスタミン	1	17	家庭	4	4	
	次亜塩素酸ナトリウム	2	3	不明	2	2	
合計		70	449	合計	70	449	

令和3年11月30日現在

東食協自治指導員メールマガジン 配信希望登録ページ

「東食協自治指導員メールマガジン」の配信希望登録をします。下記より氏名・食協名・組合コード・指導員番号・配信先メールアドレスを入力後送信ボタンをクリックしてください。

SSLを利用しお客様の個人情報を暗号化して送信します。

QRコード

メルマガ登録ページアドレス <https://www.toshoku.or.jp/magazine>