

指導員だより 第269号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(3)82

食品衛生自治指導員

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

東京都食品監視課ホームページ・食品衛生の窓 <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin>

自治指導員
メールマガジン
QRコードで
ご登録を！



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

新年の御挨拶



丸山 玄

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、この数年の間、新型コロナウイルス感染症の影響により、人の流れが大きく様変わりしましたが、今後政府は平時に近い社会経済活動が可能となるよう取り組んでいくとのことです。徐々に人の往来が戻り、飲食・会食の機会が多くなっていくことも期待されます。一方、食品衛生の話題に目を転じますと、改正食品衛生法に基づきHACCPに沿った衛生管理の実施が本格的に義務化されてから約一年半が経過しました。

これまで各事業者様におかれましては、都が提供する「食品衛生管理マニュアル」などを活用しながら、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただいているところでありますが、前述の状況変化を踏まえると、あらためて衛生管理の重要性が認識されてくることと存じます。そこで、皆様御自身で実施されているHACCPに沿った衛生管理について、年が改まったことを機会に見つめ直してみたいかがでしょうか。例えば、衛生管理の記録などは、当初の計画のとおりに行われていないでしょうか。計画が形骸化してしまっている現場の実態と乖離していないでしょうか。

言うまでもなく衛生管理は、衛生管理計画を作成することで完成するものではなく、計画のとおり運用を継続するとともに、計画に不都合がある場合には必要な改善を重ねていくことが重要です。しかしながら現実には、取組を長く継続すること自体が難しくなったり、計画の内容が事業活動の実態に合わなくなってくるなどといった不都合が出てくるものです。

このため、都としては、このような困難に突き当たった事業者様を強力にバックアップしていくこととされています。具体的には、前述の食品衛生管理ファイルのほか、各施設への個別訪問による技術的支援、施設のHACCP推進者育成を目的とした講習会などを引き続き提供し、HACCPに沿った衛生管理の定着を後押ししてまいります。

これらの支援策は、いずれも事業者様からの御依頼に基づき無償で提供いたします。また、すでに衛生管理計画に取り組んでいる事業者様のほか、新規の事業者様にも対応します。詳細につきましては、都HP「食品衛生の窓」や各保健所でもご案内していますので、積極的な活用を御検討ください。

HACCPに沿った衛生管理は、各事業者様が自ら計画し、実行するものであることから、この導入・定着についても、引き続き皆様の御理解と主体的な取組が不可欠です。都としては、先述の支援策を始めとしたサポート体制を整え、事業者の皆様と共に、食の安全確保に取り組んで参りたいと考えております。

食品衛生自治指導員の皆様を始め事業者の皆様におかれましては、引き続き都の取組への御理解、御協力を賜りますようお願い申し上げます。最後に、皆様の益々の御健勝と御活躍を祈念申し上げて、年頭の御挨拶とさせていただきます。

東京都ふぐの取扱い規制条例が改正

新たな資格制度がスタートします

東京都では、ふぐ毒による食中毒の未然防止のため、昭和24年に全国で初めて、ふぐ調理師の試験制度を採用し、併せて、ふぐ調理師がふぐを取り扱う場所を「ふぐ取扱所」として認証する制度を設け、ふぐの取扱いを厳しく規制してきました。

【ふぐの処理に係る食品衛生法施行規則の改正】

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。
施設基準	除去した有毒部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。
	ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを-18℃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。

コラム<ネット通販での未処理のふぐの販売に注意>

通信販売で、丸体のふぐが一般消費者に販売された事例がありました。未処理のふぐを一般消費者に販売することは、食品衛生法及びふぐ条例で禁じられています。ふぐを一般消費者へ販売する場合には、有毒部位が確実に除去されたものを販売しましょう。ふぐ取扱所認証施設以外の飲食店等においても、仕入品の確認の際、御注意ください。

●東京都における規制

東京都では、ふぐ条例により、丸体のふぐや有毒部位の除去が不十分な未処理のふぐの取扱いを規制しています。

◆丸ふぐ等未処理のふぐの取扱い
東京都では、営業者とふぐ調理師の両者の責任の下に、食品の安全性を確保することとしています。

営業者は、ふぐの取扱いを行う施設ごとに、その施設でふぐの取扱いに従事する専任のふぐ調理師を定め、知事の認証を受ける必要があります。

【ふぐの取扱いに関する規制】

●国の規制

食品衛生法では、ふぐは有毒な物質を含む食品であるため、原則的に販売等が禁止されており、有毒部位の除去等の処理により、販売等が可能となっております。

加えて、国通知「フグの衛生確保について」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」などが示され、これらをもとに、各自治体が条例や要綱等により地域の実情に応じた規制を実施してきました。

なお、一般の食品衛生法の改正に伴い、ふぐを処理する営業者の義務等が新たに食品衛生法施行規則に規定されました。



丸ふぐや有毒部位の除去が不十分な未処理のふぐを取り扱う場合は、ふぐ取扱所の認証手続を保健所で行い、ふぐ取扱所認証書の交付を受けてから営業を開始しなければなりません。

なお、未処理のふぐの取扱いに当たっては、ふぐ条例に規定するふぐ調理師の義務を遵守するとともに、先に説明の食品衛生法施行規則に新たに設けられた新基準、特に、ふぐの処理をするための器具について、「専用の器具を備えること」が必要となりますので御注意ください。

◆ふぐ条例改正のポイント
令和4年4月に施行となった、「ふ

加工製品取扱届出制度の廃止」令和5年4月施行予定の「試験・免許制度の改正」などの条例改正のポイントを解説します。

未処理のふぐの取扱いが緩和されたわけではなく、ふぐを取り扱う人に対する規制である有資格者の「試験・免許制度」を厳格化し、「ふぐ取扱施設・免許制度」を厳格化し、「ふぐ取扱施設・免許制度」の2つの柱による規制は変わらず維持されます。

◆ふぐ加工製品取扱届出制度廃止
令和4年4月から、以下のふぐ加工製品は、保健所への届出不要で取り扱うことができます。

- ・有毒部位が確実に除去された身欠きふぐ、精巣
- ・ふぐ刺身、ふぐそう菜その他そのまま食用に供されるもの
- ・ふぐちり材料その他加熱等の調理を行い食用に供されるもの

未処理のふぐを販売、貯蔵、処理することは、従来どおりふぐ調理師免許の取得と、ふぐ取扱所の認証が必要となります。

なお、シヨウサイフグなど皮が不可食のふぐの場合、ヒレが付いた状態の身欠きふぐは、未処理のふぐとして認証施設以外では取り扱えないので御注意ください。

◆令和5年度からふぐ調理師試験・免許制度が改正されます！



昭和24年から始まった東京都の「ふぐ調理師試験」が「ふぐ取扱責任者試験」に変わります。

- ・受験資格(調理師免許、2年以上の従事経験)が撤廃されます。
- ・資格名称が「ふぐ取扱責任者」になります。
- ・試験の内容が一部変わります。
- ・学科試験…「水産食品の衛生に関する知識」が追加されます。
- ・実技試験…「ふぐの処理技術」の対象から調理技術(皮引き、刺身引き)を除外します。

制度は改正されますが、「ふぐの種類や有毒部位の除去というふぐの処理に係る知識、技術」は試験により確認し、認定されることは変わらず、ふぐに係る食品の安全性は担保されます。

また、現在ふぐ調理師の方が既にお持ちの「ふぐ調理師免許証」は「ふぐ取扱責任者免許証」とみなされますので、試験の再受験や免許証の切替交付手続等は不要です(ふぐ取扱所の認証書についても、特段の手続は不要です)。

新試験の内容・免許の詳細については、都HPで御案内します。

◆新試験・免許制度に関するお問合せ
東京都福祉保健局健康安全部
健康安全課試験・免許担当 ☎03・5320・4358

◆ふぐ条例改正に関するお問合せ
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
康安全部食品監視課
乳肉水産担当 ☎03・5320・4413



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4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10日(木)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、河西委員長の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行され、事務局から①令和4年度教育事業等の進捗状況について②指導活動の活性化に向けた取り組みについて③その他の順で議事を進め、その他では、10月18日の自治指導員全国



教育事業の状況が報告された自治指導事業運営委員会

大会において東京都代表で体験発表を行った墨田区食品衛生協会

会長 坪谷正人氏の発表の様様を視聴いただきました。②指導員活動の活性化に向けた取り組みでは、指導員部長と指導員の中間役を担う幹事指導員の役割を明確にし、幹事指導員会を充実させることにより指導員活動の活性化を図り、活性化の指標となる巡回活動記録簿の記載数・記載率を上昇させるとする説明がなされました。

指導活動で活発な意見交換

自治指導員部長会を開催

令和4年度第1回自治指導員部長会が11月25日(金)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、伊藤統括課長代理の挨拶の後、自治指導事業運営委員会に上程し、承認された令和4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なされました。



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

食品衛生街頭相談用パネルの活用を

ウエルシユ菌

協会では、東京都の委託事業により街頭相談用パネルを毎年作成しています。今年度は、「令和3年度版食品衛生ビデオ」のテーマに合わせてウエルシユ菌食中毒予防のパネルを作成しました。

ウエルシユ菌食中毒は、事故あたりの患者数が多くなる傾向があり、令和3年病因物質別患者数がトップになりました。ウエルシユ菌は、「どこにでもあり、芽胞で熱に耐えることから、「つけない」「やっつける」の予防対策が難しく「ふやさない」対策が重要です。その旨をうたったチラシも作成しました。御活用いただき、街頭相談などの普及啓発をよろしくお願ひします。

「わたくし、ウエルシユ菌」というものですが...

対策は「ふやさない」のが決め手!

1. どのところにいるの? (キッチン、洗面所、トイレ)

2. 加熱調理でやっつけられない? (100℃以上で加熱)

3. どうやって食中毒を起こすの? (加熱不足、室温放置)

ウエルシユ菌は、酸性環境で増殖し、芽胞を形成する。芽胞は熱に強く、乾燥でも生き残る。

「わたくし、ウエルシユ菌」というものですが...

対策は「ふやさない」のが決め手!

ポイント1: 増える時間を与えない

ポイント2: 増殖する危険がある温度帯に置かない

ポイント3: 空気(酸素)に当てる

12〜50℃で増殖 (暖房時55℃で増殖)

43〜45℃が至適温度

常置放置しない、やむを得ず保管する場合は小分けするなど工夫してなるべく早く冷却・冷蔵!

▲ウエルシユ菌食中毒予防を解説するパネル。令和3年度版食品衛生ビデオのテーマに合わせて作成された。食品衛生街頭相談所で活用される(写真①②)

お知らせ 2021年度版の「巡回活動記録簿」を回収しています

2021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267号「やホーム」ページにおいても回収のご協力をお願いしたところであります。毎年四月中旬頃から行っております地域食協の自治指導員講習会の開催も、コロナ禍以前の状況に戻りつつあります。また、2021年度

届号	東食飯店	指導員氏名	東食 太郎
お知らせ配付日	6月	9月	
巡回前月日	4月15日	9月10日	
巡回・巡回	良・良	良・良	
点検表の返却状況	◎・未	良・◎	
届	◎	◎	
届	◎	◎	
届	◎	◎	
届	◎	◎	

版「巡回活動記録簿」の10月現在の全体回収率は、16・76%です。令和2年度、(11・95%)の令和元年度は(13・87%)の全体回収率となっております。徐々にではありますが上昇傾向にあります。11月10日(木)に開催された自治指導事業運営委員会、11月25日(金)に開催された自治指導員部長会において、回収

状況につきまして、報告いたしました。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。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、巡回活動記録簿の回収率・記載率の向上が指導員活動活性化の指標になることをうたっております。

再度のお願いになりますが、巡回活動記録簿の返却の前に、担当施設のご記入を忘れず、お知らせ版の配付日や、衛生管理ファイルの記載状況などを書き加えた、巡回活動記録簿を返却いただきますようお願いいたします。

【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、幹事指導員、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	病因物質	1/1～11/30	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	4	40
	カンピロバクター	19	81
	黄色ブドウ球菌	4	31
	ウエルシユ菌	5	173
	セレウス菌	1	10
細菌	サルモネラ	1	9
	腸管出血性大腸菌	2	10
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌	1	29
	ボツリヌス菌	1	1
寄生虫	アニサキス	55	56
	アニサキス及びシュードテラノーバ	1	1
自然毒	植物自然毒	1	8
	合計	95	449

② 原因施設別発生件数

期間	原因施設	1/1～11/30	
		件数	患者数
飲食店	一般	63	221
	要許可	2	82
集団給食	届出	5	113
	魚介類販売業	9	9
その他	家庭	3	3
	不明	1	8
	合計	95	449

令和4年11月30日現在