

指導員だより 第270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



令和5年度
教育事業等の進め方

消費者への安全な食品の提供には、食中毒発生防止対策をはじめとした幅広い食品の安全対策が求められます。近年、東京都においては、アニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒が上位を占めています。こうした状況を踏まえ、各病因物質の特徴を良く理解し、その予防のポイント等の周知に努めるとともに行政の支援のもと、総合的自主管理体制の確立を図るべく指導員活動を中心とした事業の充実に努めてまいります。また、令和5年度においては、新型コロナウイルスの感染状況を注視しながら、各種事業に取り組み、最新情報の伝達・周知に努めてまいります。

食品衛生自治指導員活動

東京の「食の安全・安心」を守るためには、食品衛生自治指導員（以下「自治指導員」という。）による巡回指導活動が重要な役割を担っており活発な活動が求められることから、令和5年度は下記の指導員活動を積極的に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
「食品衛生責任者お知らせ版」を年4回配付し、食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立ててまいります。

なお、食品衛生の最新の情報等をいち早く伝達するため、各指導員に直送し巡回指導時に、担当施設への配付をお願いいたします。

(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「公衆衛生上必要な措置の基準」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
「公衆衛生上必要な措置の基準」により、施設やその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持する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となるため、巡回指導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おります。

また、HACCPに沿った衛生管理の義務化に対応するため、食品衛生管理ファイル（以下「衛生管理ファイル」という。）を全会員に配付すると共に、その使用方法を地域食協が実施する実務講習会の内容に盛り込み、施設にあった衛生管理計画（一般衛生管理・重要管理）を作成し、この計画に沿った衛生管理の定着と振り返りをす

(5)食中毒の賠償対策

食中毒事故や異物混入など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）の周知をお願いしてまいります。

(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。

また、実施した際には巡回活動記録簿の「講習会等参加状況」の欄に「現場簡易検査実施件数」を記載できるよう設けておりますのでご記入をお願いいたします。

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

指導員活動は協会の根幹をなす事業であることから、その強化を図るため、「巡回活動記録簿」の記載率向上を目的とした表彰制度「第2次指導員活動の活性化計画」の2年目として、巡回活動記録簿の記載率向上にむけて取り組んでまいります。（2025年度巡回記録簿の記載率までが対象となります。）

なお、計画を推進するため指導員部長・幹事指導員・総合事務所が一体となった「幹事指導員会の充実」に取り組んでまいります。

幹事指導員会では、「明確に記載された巡回活動記録簿」として2023年度巡回活動記録簿の記載率向上とメールマガジン登録者数の増加について継続的に議題に取り上げ、巡回指導活動の活性化を促してまいります。

本部 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「自治指導員の役割」や指導活動に必要な「知識の習得」をしていただくため、食品衛生自治指導員養成講習会を開催してまい

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いたします。

(2)食品衛生実務講習会（衛生教育講習会）の実施

食品衛生責任者は、実務講習会を受講し、食品衛生に関する新しい知識の習得に努めなければなりません。

令和5年度は、地域食協主催の実務講習会を開催し、多くの会員がHACCPに沿った衛生管理の定着と振り返りを実践できるよう努めてまいります。

また、実務講習会の開催が困難な場合には、動画配信を取り入れるなど最新情報の伝達・周知に努めてまいります。

(3)衛生思想普及等に関する事業

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

毎年8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発生防止キャンペーンを展開し、消費者に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

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)自治指導員等に関する各種会合の開催

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

協会では、指定審査事業者として適正な審査業務に努めてまいります。

(8)食の安心・安全五つ星HACCP TOKYO

（公社）日食協が展開する食の安心・安全・五つ星事業」を基に食品衛生の専門知識を持つ審査員が認証取得を希望する会員施設の管理項目を確認し、東食協が認証することで消費者や取引先にHACCPに沿った衛生管理実施店であるというPRをすることを目的としてまいります。令和5年度も、当協会の特徴を盛り込んだ制度として、事業推進に努めてまいります。（令和5年3月現在 飲食店営業・そうざい製造

業・菓子製造業の計3施設認証取得済み）

(9)メールマガジンによる情報発信

自治指導員を対象に原則月1回、食中毒の発生状況や国及び東京都の通知等を盛り込んだ最新情報を配信してまいります。

(10)チラシ

食中毒予防のパンフレット、チラシ及び視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）は外国人や聴覚障害者に配慮し、5か国語での字幕対応となっております。また、令和元年度より食品事業者等にも販売が可能となったことから、情報誌やホームページを活用しPRしてまいります。

①ビデオ（DVD）
「火伝！肉料理必読法」加熱の極意」
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」

2022年度版の「巡回活動記録簿」を、年度当初に自治指導員の皆様にお配りいたしました。が、年度が終了することから、令和5年度初めに開催される自治指導員会や理事会等で回収させていただきます。

また、指導員だより等においても、お知らせをしておりますが、自治指導員による巡回指導活動は、東京の「食の安全・安心」を守るため、指導員による巡回指導活動が重要な役割を担っております。

また、指導員活動は協会の根幹



2022年度版

「巡回活動記録簿」の返却をお願いします

をなす事業であることから更なる活性化を図るため「第2次指導員活動の活性化計画」を策定し、令和4年4月1日から令和9年3月31日までの5年間実施してまいります。返却いただく巡回活動記録簿の記載率は、指導員活動の活性化の目安となることから、「明確に記載された巡回活動記録簿」として2022年度版「巡回活動記録簿」を返却下さい。

指導員の皆様には、現場簡易検査や食品衛生責任者のお知らせ版の配付等をおこなって頂いております。その際は「巡回活動記録簿」へ記載いただくとともに回収へのご協力をお願い致します。

なお、「巡回活動記録簿」を返却する際は、巡回活動を実施した施設名・各項目への記載を確認の上、指導員部長又は各総合事務所まで御返却ください。

HACCPの取り組みを通じて

坪谷正人氏（墨田区食協会長）が指導員全国大会で体験発表

日本食品衛生協会が主催する第61回食品衛生指導員全国大会が令和4年10月18日、港区東新橋のニッショーホールで、全国の食品衛生指導員や食協関係者ら360人が出席して開催され、東京都支部（墨田区支所）を代表して現墨田区食品衛生協会会長坪谷正人氏が体験発表を行いました。以下に各地域食協の指導員活動の参考にさせていただきたく体験発表の要旨を紹介します。

墨田区支所向島料理飲食業組合は、日本食品衛生協会作成・厚生労働省確認の手引書をもとに、東京都食品衛生協会が東京都等と協力して作成した「食品衛生管理ファイル」（図1）を活用し、HACCPに取り組んでおります。

食品衛生管理ファイルは手引書の内容に合致しているうえ、例示された管理方法等を選択することで衛生管理計画が作成でき、実施結果もカレンダー方式の記録表に記録できるように工夫されています。始めはHACCPと聞いていただけ何をどうするのか、まして衛生管理計画を作成し、書面に記載するなどめんどろな作業だと思っていたとおりでした。

しかし、地域で開催された実務講習会等に参加し、食品衛生管理ファイルの活用について説明を聞いていくうちに、長年、自分が行っている一連の作業を計画化し、実施し、記録に残すことだと気づきました。

行政との連携強化

墨田区保健所主催の業種別講習会が行われた際は、組合員に参加するように周知しています。

墨田区保健所は、オンライン型ではなく、会場型の講習会を重視し、食品衛生管理ファイルが活用できるよう親身になって、相談のついでにいただいております。

また、町会の掲示板に「HACCPマークで安全な食事を選ぶ！チラシ（写真1）（図2）」のチラシ（写真1）（図2）

自治指導員活動の充実強化

当組合では毎月の定例会（写真2）で、全指導員を集め、勉強会を実施し、組合員に広く普及させるため、それぞれの指導員が食品衛生管理ファイルを作成できるように取り組んでいます。

指導員が同業種であり、主たるメニューも似ていることから、一般衛生管理から重要管理まで、どう記入するかわからない場合にはその場で意見交換をすることで問題を解決し、理解を深めました。

このように指導員が食品衛生管理ファイルの活用方法を理解した上で、食品衛生管理ファイルの記載状況等がきちんと行われているのかを確認し、さらに「巡回活動記録簿」（図3）の「良・未」の記載欄にチェックをして巡回先の衛生管理の把握に努めています。

また、その際に年四回発行される食品衛生責任者お知らせ版を配付して最新情報の提供に努めています。



坪谷正人氏

図3 巡回活動記録簿

巡回活動記録簿									
巡回先	巡回日	巡回時間	巡回先名	巡回先住所	巡回先業種	巡回先代表者	巡回先電話番号	巡回先FAX番号	巡回先Eメール
東食・大邸	6月	9月	12月	3月	特記事項				
巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所	巡回先住所
巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種	巡回先業種
巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者	巡回先代表者
巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号	巡回先電話番号
巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号	巡回先FAX番号
巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール	巡回先Eメール

- 代表的メニューを「例」のように分類し記入します。（※1）
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。（例：〇冷蔵庫で保管する）（※2）
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

衛生管理計画

2 重要管理のポイント（調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的に示したものです。）

分類	メニュー	代表的なメニュー ※1	管理方法 ※2
第1グループ	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、サラダ類、冷奴、生野菜、冷奴、生野菜、オギ	〇野菜は十分に洗浄する 〇冷蔵庫で保管する 〇冷蔵庫から出した後すぐに提供する 〇仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する 〇盛りつけ前に手洗いを十分に行う 〇盛りつけなどは素手で触らないようにする 〇その他（業務用冷蔵庫内温度確認、記録）
	加熱後直ちに提供するもの	肉料理：ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理：ハンバーグ、餃子、シュウマイ、ロールキャベツ	〇加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（）
第2グループ	揚げ物：唐揚げ、てんぷら、フライ各種（とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ）	揚げ物、みそ汁、豚天	〇加熱が十分に行われたことの確認方法 □中心温度計で確認する □火の強さと時間で判断する □見た目（外観、肉汁の色）や触感（弾力）で判断する □その他（）
	焼く物：焼き魚、炒め物：レバー炒め、野菜炒め、モヤシ炒め、煮し物：茶碗蒸し		〇保温状態の確認方法 □保温状態を冷蔵庫の温度で判断する □見た目（湯気など）で判断する □その他（）

図4 重要管理で営業中に庫内温度を確認・記録

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	2	94
細菌	カンピロバクター	1	5
寄生虫	アニサキス	8	8
合計	11	107	

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	一般	4	70
魚介類販売業		1	1
飲食店（そうざい）、魚介類販売業		1	1
そうざい製造業		1	31
家庭		2	2
不明		2	2
合計	11	107	

令和5年2月28日現在

りメインのメニューが違います。外気も上がる夏場は冷えたまま提供するメニューが多くなることから一般衛生管理の「冷凍・冷蔵庫内温度の確認」を「重要管理」（図4）とし、営業中の庫内温度の確認回数を増やし、その都度、庫内温度を記録して、「温度管理」に取り組んでいます。このような取り組みを各施設でも行うようお勧めするとともに、記録表もただ記録しておけばいいという扱いではなく、定期的に確認し、修正すべき点がわかった際には、見直しを図り衛生管理計画を立てなおすよう指導しています。

以上が体験発表の要旨となりますが、3つのHACCPの取り組みを次にまとめました。今後の指導員活動の御参考に御活用ください。

「HACCPの取り組み」

1 行政との連携強化

①墨田区保健所主催の実務講習会への組合員の参加

②墨田区と協力し、HACCP

2 自治指導員活動の充実強化

①全自治指導員参加の勉強会開催、意見交換で問題解決

②巡回活動記録簿を活用し、巡回先のHACCPの取り組み状況の把握

③巡回時に食品衛生お知らせ版を配付し、最新情報を提供

3 個々のお店に合った自主管理の推進

①個々のお店メニューにあった衛生管理計画の作成

②定期的な記録表の確認による衛生管理計画の改善