

指導員だより 第274号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(4)80

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.hokeniryo.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6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、ノロウイルス及びウエルシュ菌による食中毒が多数を占めています。こうした状況を踏まえ、各病原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を努めてまいります。令和6年度も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。



2024年度ステッカーデザイン

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6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助言・指導・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、巡回指導時には、担当施設へ配付するよう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

理計画を作成し、実施結果記録の振り返りによる改善を実践するよう促してまいります。

(5)食中毒事故の賠償対策

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」を記載できるように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」の記載率状況を表彰制度とした「第2次指導員活動の活性化計画」の3年目として、巡回活動記録簿の記載率を活性化の指標として捉え記載率の向上にむけて取り組んでまいります。(2025年度巡回活動記録簿の記載率までが対象となります。)

また、メールマガジン登録者数の増加を図り、協会に期待される組織的機能(情報伝達機能)の充実強化に努めます。自治指導員としての情報収集ならびに会員の皆様への情報提供のために、お役に立ててくださいようお願いしてまいります。

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、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6年度も、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導入と定着を実践できるよう努めてまいります。

また、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。

(4)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自治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等において、自治指導員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6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6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)

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活発な活動が求められております。

(9)メ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、五カ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)

「ハカセとサンタのPDCA大作戦」

(2)衛生教育用冊子

自治指導員教育用冊子

(3)自治指導員養成用冊子

街頭相談所用チラシ

(4)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」

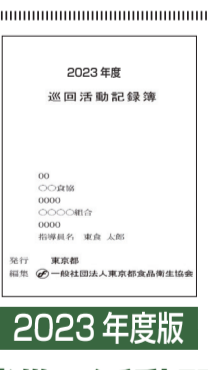
「巡回活動記録簿」の返却をお願いします

2023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。令和6年度が終了することから、令和6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活発な活動が求められております。また、指導員活動は協会の根幹をなす事業であることから更なる

「巡回活動記録簿」の返却をお願いします

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。



2023年度版

食品衛生指導員全国研修会演習発表要旨

巡回活動時の助言・指導の参考に

日本食品衛生協会が主催する第11回食品衛生指導員全国研修会が令和5年9月26日、さいたま市のザマールグランドホテルにて、北海道・東北・関東甲信越・東海北陸の食品衛生指導員が出席し、開催されました。研修会では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の助言・指導の演習が行われ、全国の指導員の方々と、巡回活動の中で直面する問題、課題にどのように対応していくことがいのかなど貴重な意見が発表されました。今後の巡回指導のおける助言・指導の参考にさせていただきます。

助言・指導の演習は、左記の三つのテーマ①～③で設定され、6人1組のグループに分かれて、指導員役、記録係役、営業者役を決め、巡回時の模擬演習をするという内容で行われました。以下は、演習で発表された意見の要旨です。

Aグループ・代表者 青森県 食品衛生協会 八戸支所

テーマ①一般市民の方へ安心・安全な食品を提供することが大事であり、そのためにHACCPの衛生管理が必要である。実施状況を記録することが習慣化されていれば、従業員、アルバイトへもしっかり説明できる。

テーマ②記憶ではなく記録に残すことで、客観的に実施状況を判断することが出来る。また、記録用紙が管理者と従業員のコミュニケーションの道具になる。

記録は衛生管理の振り返りにつながる。具体的に過去に起こった事例を挙げて指導すると分かりやすい。

テーマ③HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について実は懐疑的だった。義務化されて2年経過したが、この間の駅弁による全国規模の食中毒のような事故が起きている。HACCPにも弱点があると気づいていた。この演習において、振り返りとは今までの衛生管理を「検証・検査」することだと理解した。経営者が中心となることで事故防止につながることを重要である。

Bグループ・代表者 千葉県 食品衛生協会 市川支所

テーマ①飲食店などでは、メニューが多く日々料理が変わるため、どうしても衛生管理計画通りにはいかない。アルバイトなどが

担当する調理(リスクの低い調理でも)には少しずつ対応するしかない。

テーマ②経営者、管理者以外の従事者がHACCPを理解していない場合は多い。アルバイトには手洗いから教育を始めるなどハードルを下げて取り組んでいく方が良い。

テーマ③振り返りについては他の事業者の具体例を盛り込み事業者に寄り添った助言が必要である。

Cグループ・代表者 群馬県 食品衛生協会 前橋支所

テーマ①②③「導入」していない、「記録」を取るのが面倒だという店の理由として、HACCPが義務化されたとはいえ、罰則の適用が無いことから、危機感が薄いことがあげられる。指導員として巡回するなかで罰則という視点で指導するのではなく「記録」がお客様をお店を助ける「記録」がお客様を助けるという視点で相談にのるような方法が良い。

行政から事業者に向けて、HACCP義務化をしっかりと推奨していただき、指導員は「相談者」「助言者」となり、会員に寄り添ったかたちで相談にのっていくという立場をとりたい。

Dグループ・代表者 石川県 食品衛生協会 金沢支所

テーマ①巡回する際は、いつ訪問するか必ず連絡を入れてから行

い、導入していない店舗に巡回する際は、指導員が使っているノートを持参し具体的に説明する。

テーマ②毎日特記事項を付けることは大変なので、特記事項の欄は、何かあった時だけ付けることから始める。(冷蔵庫内の食材の賞味期限が切れていた時など)アルバイトなどに衛生教育する際は教え方に気をつける。(頭ごなしに強制しない、マニュアルを作成するなどきくしやくしにくいようにする)

テーマ③コロナ禍だったので、振り返る余裕は無かった。また、振り返り方が分からないという店舗に対しては、問題が起きた時(ヒヤリとした時、ハツとした時)どのように問題を解決したのかを記録して、衛生管理計画の改善につながるように助言する。

Eグループ・代表者 茨城県 食品衛生協会 竜ヶ崎支所

テーマ①巡回の際「HACCPを導入するにはどうしたらよいのか」と困っている店舗に対し「わたしも、全て理解している訳ではないのですが」というように切り出すなど会員に寄り添った接し方がよい。指導員のお店の計画書や経験談などの材料を持って巡回すると良い。「わたしと一緒に取り組んでいきたいと思います」というような意識で巡回すると会員にとって心強いのではないかと。

テーマ②HACCP導入に對しハードルを下げ「出来ることから取り組みましょう」という意識でアドバイスする。(冷蔵庫の温度チェックからスタートするなど)「時間が無いから記録しない」という営業者に対しては記録の、

Fグループ・代表者 名古屋市 食品衛生協会 中支所

私も指導員の仲間たちも「指導員になったからには」と肩ひじを張って指導しなければならぬと考えていた。本日の演習で他食協の方々のお話をうかがい、指導員ではあるが「相談員」のように寄り添うかたちで巡回できればと考えるようになった。地元に戻り仲

間に伝えたいと思う。

Hグループ・代表者 埼玉県 食品衛生協会 深谷支所

テーマ①②③行政、協会に対して「指導員という立場が認知されるような広報活動」を取っていたら、巡回しやすくなる。寄り添う、アポイントを取るといのは、とても大事だと思うが、巡回時に「門前払いされる、すごく嫌な顔をされる」といった地域もあるということなので、切にお願いしたい。

HACCP導入について、まだまだスタートラインに立っていない事業者も多い。完全施行から2年が経つから「振り返り」ではなく、スタートラインに立っていない事業者がスタートラインに立てるような仕組みを作成し、HACCPの導入事業者が増えることにより、より良い衛生管理ができるようになることを考える。

高齢の事業者などは、「HACCP導入はできないから、店をやめる」という方もおり、法律の趣旨を理解できていない方も多。閉店させるために法律ができたわけではないということを説明し出来ることから取り組むようアドバイスする。

今後の指導員活動に活かすことが出来ると思える事項をまとめました。少しでもご参考にしていただければ幸いです。

Gグループ・代表者 富山県 食品衛生協会 黒部支所

テーマ①「お店を守るため」お客様をまもるため」という視点からHACCP導入を促すことが必要。

テーマ②記録に取り組みやすいように、目立つところに掲示しておく。まずは飛び飛びでも良いので、出来るだけ100点に近づけるようにアドバイスする。

Hグループ・代表者 富山県 食品衛生協会 黒部支所

テーマ③「自分達、指導員のお店ではこのように記録し振り返りをしていく」という具体例を出してアドバイスする。お店には年代性別が違う従業員、アルバイトが働いており、今後、アプリの使用などいろいろなHACCPの取組み方がおすすり出来るようになること。

間にもなるなど)を「ご理解いただき終業前5分が良いので」といったところからアドバイスする。

テーマ③「ウチの店舗は上手くいっているで振り返る必要はない」「余計な仕事が増える」という視点ではなく、従業員、アルバイトに對して「常に「良」「〇」だけ何かなかったかな?」とコミュニケーションをとりながら経営者として疑問が出てくればその疑問が振り返りにつながる。

巡回先が同業種であれば同業種の悩みなどが何え事業者と同じ目線で巡回活動ができる。

テーマ①「自分達、指導員のお店ではこのように記録し振り返りをしていく」という具体例を出してアドバイスする。お店には年代性別が違う従業員、アルバイトが働いており、今後、アプリの使用などいろいろなHACCPの取組み方がおすすり出来るようになること。

私も指導員の仲間たちも「指導員になったからには」と肩ひじを張って指導しなければならぬと考えていた。本日の演習で他食協の方々のお話をうかがい、指導員ではあるが「相談員」のように寄り添うかたちで巡回できればと考えるようになった。地元に戻り仲

【まとめ】

①巡回指導を行う際は、巡回先の事業者に寄り添い「相談員」「助言者」という意識で自分の体験などを話しながらかつ取り組みましょうという姿勢で接する。

② HACCPは罰則があるからやるのではなく、食中毒から「お店を守る」「お客さんを守る」ために導入する自主的な衛生管理の取り組みであるという視点から巡回先に導入をお勧めする。

③ HACCP導入において「食品衛生管理ファイル」のメリットを理解し、使い方を説明する。(例示された管理方法にチェックを入れるだけで衛生管理計画が出来上がるなど)

④ HACCPの衛生管理計画や記録について、最初から100点を目指すのではなく「食品衛生管理ファイル 一般衛生管理項目の②冷蔵・冷凍庫内温度の確認 ⑦衛生的な手洗い」の実施など、実際に出来るところから始め、徐々に増やしていくようアドバイスする。

⑤ HACCPがひとつおりの導入できている店舗に対しては、記録様式の特記事項の欄にクレームや×となった理由などを正確に記入し、それらの記録を定期的に「確認して検証」することが「振り返り」となり、衛生管理計画の改善・見直しにつながることをアドバイスし、自身の「食品衛生管理ファイル」の記録様式や衛生管理計画の様式のコピーなどを持参し、具体的に説明する。

⑥上記については、アルバイトを含む従事者とコミュニケーションをとり、できるだけ納得を得ながら行うようアドバイスする。