

指導員だより 第275号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(5)98

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>

飲食店の「HACCP に沿った衛生管理」とは

食品衛生管理ファイル等を使って

食品のリスク（危険性）を知って管理方法を考え → **Plan**：衛生管理計画をつくり → **Do**：実行し → **Check**：記録し／振り返り → **Action**：問題があれば衛生管理計画を見直し改善することです
＜**PDCA** を繰り返し衛生管理を継続的に向上（スパイラルアップ）させます＞

Plan：衛生管理計画は一般衛生管理と重要管理のポイントの2つについてつくります**P1**：一般衛生管理 … 食品の取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です

《管理項目（7ポイント）》



① 原材料の受入確認



② 冷蔵・冷凍庫内温度確認



③ 交差・二次汚染防止



④ 器具などの洗浄・消毒



⑤ トイレの洗浄・消毒



⑥ 従事者の健康管理・清潔保持



⑦ 衛生的な手洗い

管理項目(7ポイント)について管理を
・いつ行うか、・どのように行うか、
・問題がある場合はどうするのか
について具体的な計画をつくります

P2：重要管理 … 加熱・冷却の有無等で分類したメニューごとの調理・提供に関する衛生管理です（重要管理は細菌が増殖しやすい **危険温度帯（10℃～60℃）** に食品をなるべく置かないようにします）

《メニューの分類》

【第1グループ】…冷蔵品を冷たいまま提供

冷蔵庫の温度は
10℃以下!!

【第2グループ】…加熱後ただちに提供・加熱後高温保管して提供

中心温度 75℃以上
1分以上加熱!!保温は
65℃以上!!

【第3グループ】…加熱後冷却し提供、または、冷却・再加熱して提供

冷却は素早く(危険温度帯を
短時間で通過)したか

再加熱は十分に



盛り付け前に衛生的な手洗い

分類したメニューごとに
加熱・再加熱、冷却、保温・保冷、盛りつけ
についての具体的な衛生管理計画をつくります
また、問題があったときの対応もきめておきます

**PDCA** を繰り返し衛生管理を
スパイラルアップ!!**Do**：衛生管理計画を周知して実行します**Check**：実行した結果やクレームなどの問題を記録し／定期的に振り返ります**Action**：振り返り検証することで問題があれば衛生管理計画を見直し改善します

食品衛生管理ファイルなら！

衛生管理計画：例示した管理方法等にチェック☑をすることで作成できます！

記録や振り返り：カレンダー方式の様式に記入することで実施できます！

活用ください「HACCP に沿った衛生管理」リーフレット！



「HACCP に沿った衛生管理」の導入を助言・指導するためのリーフレットを作成しました。巡回指導等でご活用ください。

リーフレットは各地域食協開催「自治指導員講習会」で配付しておりますが、こちらのQRコードからも取得できます。

是非、巡回指導の際にまだ「HACCP に沿った衛生管理」を始めていない担当施設があれば、リーフレットをお見せいただき、「食品衛生管理ファイル」を使って、ストーリーラインに立てるよう助言・指導をいただきますようお願い致します。

「食品衛生管理ファイル」を使えば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、カレンダー方式の様式に実施結果を記入することで記録や振り返りができることをアピールしました。

令和5年11月に行われた「食品衛生自治指導事業運営委員会」において「HACCP に沿った衛生管理」の導入を助言・指導する際にA4サイズ一枚程度の分かりやすいリーフレットがあれば担当施設にアピールできるとの意見を反映し、作成しました。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入を助言・指導するためのリーフレットを作成しました。巡回指導等でご活用ください。

「巡回活動記録簿」の活用を

食品衛生自治指導員（以下「指導員」という）による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな成果を挙げています。今後もこれらの活動を通じて、更なる自主管理の向上にご協力ください。

指導員の皆様には、担当施設の巡回指導を通じて、協会の食品衛生の更なる向上が図られるようお願いいたします。

巡回活動記録簿の記入

- ①講習会等参加状況
現場簡易検査を実施した際は、実施件数を記載欄に記入してください。
- ②担当施設名等の記入
また、各種講習会等に参加した際は○を記入してください。
- ③情報紙の配付から：
担当施設を巡回する際には、情報紙・食品衛生責任者お知らせ版」を記入してください。

の配付をお願いします。

巡回指導月日の記載

情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付日及び巡回指導を行った月日を記載してください。

⑤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となっています。

⑥リーフレットの活用による「HACCPに沿った衛生管理」導入促進及び食品衛生管理ファイル記載状況等の確認

巡回指導時に食品衛生管理ファイルの記載状況について、良・未のいずれかに○をしてください。

⑦検便実施の確認

個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、「措置基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などにおいても、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事項となっています。

⑧賠償保険加入状況の確認

食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

⑨殺虫・殺その実施状況の確認

「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年以上保管すること。」とされています。

巡回活動記録簿

毎月 25 日はメルマガジンの日

食中毒発生状況の解説、健康管理の情報など
お役立ち情報を配信!!
ぜひこの機会にメルマガ登録 お願いします!!

東食協メルマガジン 登録用 QR コード

2024 年度
巡回活動記録簿

発行 東京都
新宿区西新宿二丁目 8 番 1 号
編集 一般社団法人東京都食品衛生協会
台東区寿四丁目 15 番 7 号

発行 東京都
編集 一般社団法人東京都食品衛生協会

印刷物規格表 第3類
印刷番号 (5) 98

巡回指導時、「HACCPに沿った衛生管理」を導入していない担当施設があれば、リーフレット（1面）をお見せいただき、食品衛生管理ファイルなら、衛生管理計画は例示された管理方法を選ぶことで作成でき、記録や振り返りはカレンダー方式の様式

巡回した施設での検便実施状況を確認の上、実施・未実施のいずれかに○をしてください。なお、実施した際には該当月をカッコ内に記入してください。

⑧賠償保険加入状況の確認
食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

⑨殺虫・殺その実施状況の確認
「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年以上保管すること。」とされています。

令和5年度食品衛生ビデオ

ハカセとサンタの
PDCA 大作戦

～見直そう！お店の衛生管理～

日本語・英語・中国語・韓国語【字幕付き】

発行：東京都 企画：一般社団法人東京都食品衛生協会
制作：株式会社東殖 制作協力：東映株式会社

東京都より制作委託を受け、都八王子市・町田市・区の保健所等食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

今回制作したビデオは、HACCPで実施しなければならぬ衛生管理計画の検証と改善をテーマに、記録を振り返り検証することや問題があれば改善することを映像でわかりやすく解説し、その重要性を普及啓発しています。

ストーリーは、発明家のヨロズサンタがタイムマシンを発明し、チエが営んでいる「めしあがれ食堂」での食中毒発生の危機を回避すべくサンタとチエの息子ハカセはタイムスリップ!!力を併せウエルシ菌、ノロウイルス、カンピロバクター食中毒を防ぐためHACCPのPDCAでお店の衛生管理を検証し改善・スパイラルアップさせていく、という内容です。

『ハカセとサンタのPDCA大作戦』
（見直そう！お店の衛生管理）

教育用ビデオが完成

殺虫・殺その作業が行われた時は、その、実施月を記入してください。

⑩特記事項欄について
巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付された際は、指導状況等を記入してください。

⑪食品取扱いの3原則
最終頁に微生物による食中毒を防ぐための食品取扱いの3原則を記載いたしました。食品衛生管理ファイルにおける一般衛生管理・重要管理の基本であることをご説明いただくなど巡回指導の際にご利用ください。

メルマガジンの登録にご協力下さい
令和4年1月から配信を開始した自治指導員メルマガジンにご登録いただき（1面トップQRコードでできます）、最新情報の収集、協会会員様への情報の伝達等、食品衛生情報の普及啓発に是非、お役立てください。

ふぐ取扱責任者試験
最近 5 年間の
問題と解答

問題の解説付

2024

一般社団法人東京都食品衛生協会

第三十九版
ふぐ取扱責任者
教本

東京都保健医療局健康安全部監修

一般社団法人東京都食品衛生協会

購入希望の方は衛生教育部指導課までご連絡下さい。こちらのQRコードからもご覧になれます。「衛生教育部指導課」☎03・5828・7180

また、昨年度の学科試験問題と試験最近5年間の問題と解答」も同じく販売しております。

ふぐ取扱責任者を目指す方が、あわせて活用することで見事免許を取得していただくことを期待しております。

令和5年4月、東京都ふぐの取扱規制条例の改正により「ふぐ調理師試験制度」が「ふぐ取扱責任者試験制度」と改められ、同年8月に実施された「ふぐ取扱責任者試験」で、123名のかたが合格されております。

当協会は、この試験制度の変更にとともに昨年度、「ふぐ調理師教本」の名称を「ふぐ取扱責任者教本」と改め、新制度に対応した学科試験科目の内容やふぐ処理技術の手順をわかりやすく学べる写真掲載し、東京都担当部局の監修のもと刊行いたしました。

本年度も食中毒統計等の情報を更新した改訂版を6月1日から販売しております。

また、昨年度の学科試験問題と試験最近5年間の問題と解答」も同じく販売しております。

『最近5年間の問題と解答』と合わせてご利用ください

ふぐ取扱責任者教本販売中

また、多言語対応の取り組みとして、日本語・英語・中国語（簡体字・繁体字）・韓国語の字幕表示機能が盛り込まれております。

なお、この教育用ビデオは、全国の事業者等に販売することが可能となっています。各種講習会や社内教育等にご利用ください。

令和2年度版から大幅に価格を下げ、5500円（税込）となっております。

ご希望の方は協会ホームページ

にある「衛生教育事業」内の「出版物のご案内」↓「有料出版物」↓「食品衛生教育用ビデオ」↓「食品衛生教育用ビデオ申込書」をダウンロードして頂き、ご記入の上、衛生教育部指導課までご連絡下さい。こちらのQRコードからホームページをご覧になれます。

「衛生教育部指導課」☎03・5828・7180