

指導員だより 第277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

自治指導員
メールマガジン
QRコードで
ご登録を!



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>

東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

新年の御挨拶



内藤 義和
東京都保健医療局 健康安全部
食品監視課 統括課長

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、日頃より東京都の食品衛生行政に多大なる御理解、御協力を頂いております。改めて、厚く御礼を申し上げます。コロナ禍を経て社会経済活動が正常化し、都内の飲食店等では以前の賑わいが戻っています。ある市場調査によると、昨年は好調なインバウンド需要などを受け、外食産業の売上は前年と比較して堅調に増加したとの結果もあります。

一方、消費者需要が回復して食事提供の機会が増える中、残念ながら都内外では食の安全を脅かす事件・事故が発生しております。昨年3月には、製薬会社が製造・販売した「紅麹を含む健康食品」を原因とする全国的な健康被害が発生し、新聞・テレビ等で大きく取り上げられました。都内においても、各保健所は当該製品の店頭からの撤去に向けた指導や、300名を超える患者への聞き取り調査を行うなど、健康危機管理対応に奔走しました。この健康被害の原因は、紅麹の製造中に混入した「青カビ」が作り出した「ペルレル酸」という化学物質とされており、「基本的な衛生管理」の不備が指摘されています。

また、都内で昨年発生した食中毒事件の原因を分析すると、ここでも「基本的な衛生管理」の不備が見受けられます。例えば、鶏肉を低温調理と称して肉の中心部まで十分な加熱（75℃1分以上）をせずに提供したことを原因とするカンピロバクター食中毒や、調理従事者が下痢をしていたにもかかわらず、手洗いが不十分なまま調理作業したことを原因とするノロウイルス食中毒などがありました。改めて、食中毒の予防には「基本的な衛生管理」がいかに重要であるかを再認識させられる事例です。

「基本的な衛生管理」、これを象徴する標語として「5S」があります。「整理・整頓・清掃・清潔・習慣」は、使い古された標語かもしれませんが、先述の健康食品事例で現場の「清掃」が行き届いていたら「青カビ」の混入を防げた可能性があります。また、調理従事者の体調が悪い場合、食品に触れない作業に切り替える「習慣」があれば、ノロウイルスを食事に付けることもなかったでしょう。

こうした「5S」に代表される「基本的な衛生管理」を現場に浸透させていくためには、現場を熟知した自治指導員の皆様の御協力が大変重要です。手洗いの励行や店舗等における清掃・清潔の維持など、皆様が現場で指導している基本的な衛生管理の積み重ねが、食中毒予防の第一歩となります。

食品衛生自治指導員の皆様におかれましては、これまでの御経験や、現場で培ってきた知識や経験を御活用頂き、引き続き、食の安全都市東京の実現に向けた取組に御協力を賜りますよう、重ねて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。本年もよろしくご願ひ申し上げます。

食物アレルギー対策に取り組みましょう

東京都が5年に1回調査している「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査」において食物アレルギーを持つことも、調査を開始した平成11年度は7.9%でしたが、その後増加し、平成26年度は17.1%でした。直近の令和元年度の調査では14.9%でしたが、依然として高い数値となっています。

また、食物アレルギーは、年齢によって原因となる食物が変化したり、新たに加わることもありま

す。このような背景を踏まえ、食物アレルギーのある方が飲食店を安心して利用するためにも、飲食店における食物アレルギー対策への取組みが重要になっていきます。

「食物アレルギーの原因となる食品」について
アレルギーを起こす物質は、ダニ、カビ、花粉、食物などいろいろなものがありますが、その中でも食物によってアレルギー反応を引き起こされる場合を食物アレルギーと呼びます。食物アレルギーの表示は、特に患者が多い品目や症状の重篤度が高い品目など、表示の必要性が高い品目（エビ、カニ、卵、乳、落花生）を特定原材料といひ、あらかじめ容器包装に入られた加工食品に使用されている場合に表示することが義務付けられています。

一方で、飲食店で提供される食品にはアレルギー表示の義務がありません。しかしながら、重症の場合、生命に危険が及ぶこともあるため、事故を防止するために食物アレルギーのある方への情報提供等の対応が重要になります。

「食物アレルギーで起こる症状」
食物アレルギーの症状は非常に多様で、症状の程度は個人差があり、軽症から重症までさまざまです。最も多い症状

はじんましんやかゆみといった皮膚症状で、他にも声がれ、咳、ぜん息（ゼーゼー、ヒーヒー）、息苦しきといった呼吸器症状、目の充血、かゆみ、くしゃみ、鼻水、口の中や舌の違和感や腫れ、のどのかゆみといった粘膜症状、腹痛、下痢、おう吐といった消化器症状、ぐったりする、意識がもうろうとする、意識がなくなるといった全身症状があります。

「食物アレルギー発症時の対応」
利用客が食物アレルギーと思われる症状を起こしたら、まずは生命に危険な緊急事態なのかを見極めることが重要です。生命に危険な緊急事態の時や症状が急変した時には、ためらわずに救急車を呼ぶ必要がありますが、緊急時に慌てると、適切な判断や対応ができなくなることもあります。利用客が食物アレルギー症状を起こしたときに、適切な対応がとれるように東京都では「緊急時対応マニュアル」や「緊急時対応ガイド」を作成しています。

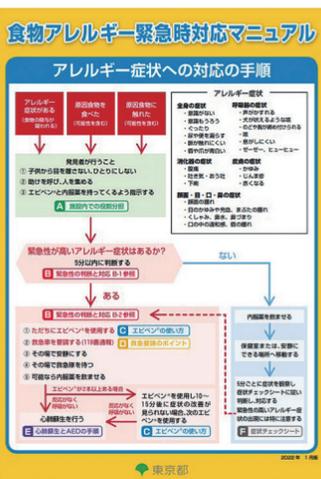
東京都ホームページ「東京都アレルギー情報ナビ」に掲載しているのを参考にしてください。

「食物アレルギー事故を防止するために」
食物アレルギー事故を防止するためには、まず事前の準備が大切です。食物アレルギーに対応できるかどうか、対応できる食材は何かを決め、決めたことを全従業員が対応できるように教育しましょう。また、いま提供しているメニューがどのような食材を使っているのか常に最新の正確な情報に更新しておきましょう。

接客時には、利用客に店舗の食物アレルギー対応ルールを正確に伝えます。対応できない場合は、その旨をはっきり伝えましょう。特にあいまい、不正確な情報によ

る対応は事故発生のおそれがあるので注意をお願いします。

「アレルギーコミュニケーションシート」の活用について
東京都では、飲食店と利用客との間で、アレルギー情報を共有するため、ピクトグラムを活用した「アレルギーコミュニケーションシート」を作成しています。このコミュニケーションシートは、食品表示基準の義務表示8品目と推奨表示20品目のアレルギーを「ピクトグラム」、日本語、英語、中国語の簡体字、繁体字、韓国語で記載されています。



⇒「アレルギーコミュニケーションシート」の活用について

⇒「食物アレルギー発症時の対応」の項目

「食物アレルギー発症時の対応」の項目
食物アレルギーで起こる症状
食物アレルギーの症状は非常に多様で、症状の程度は個人差があり、軽症から重症までさまざまです。最も多い症状はじんましんやかゆみといった皮膚症状で、他にも声がれ、咳、ぜん息（ゼーゼー、ヒーヒー）、息苦しきといった呼吸器症状、目の充血、かゆみ、くしゃみ、鼻水、口の中や舌の違和感や腫れ、のどのかゆみといった粘膜症状、腹痛、下痢、おう吐といった消化器症状、ぐったりする、意識がもうろうとする、意識がなくなるといった全身症状があります。

「食物アレルギー発症時の対応」
利用客が食物アレルギーと思われる症状を起こしたら、まずは生命に危険な緊急事態なのかを見極めることが重要です。生命に危険な緊急事態の時や症状が急変した時には、ためらわずに救急車を呼ぶ必要がありますが、緊急時に慌てると、適切な判断や対応ができなくなることもあります。利用客が食物アレルギー症状を起こしたときに、適切な対応がとれるように東京都では「緊急時対応マニュアル」や「緊急時対応ガイド」を作成しています。

「食物アレルギー事故を防止するために」
食物アレルギー事故を防止するためには、まず事前の準備が大切です。食物アレルギーに対応できるかどうか、対応できる食材は何かを決め、決めたことを全従業員が対応できるように教育しましょう。また、いま提供しているメニューがどのような食材を使っているのか常に最新の正確な情報に更新しておきましょう。

接客時には、利用客に店舗の食物アレルギー対応ルールを正確に伝えます。対応できない場合は、その旨をはっきり伝えましょう。特にあいまい、不正確な情報によ

る対応は事故発生のおそれがあるので注意をお願いします。

「アレルギーコミュニケーションシート」の活用について
東京都では、飲食店と利用客との間で、アレルギー情報を共有するため、ピクトグラムを活用した「アレルギーコミュニケーションシート」を作成しています。このコミュニケーションシートは、食品表示基準の義務表示8品目と推奨表示20品目のアレルギーを「ピクトグラム」、日本語、英語、中国語の簡体字、繁体字、韓国語で記載されています。

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6年度第1回食品衛生自治指導事業運営委員会（会長の諮問機関、早川元康委員長）が11月1日（金）午後、中央区の中小企業会館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、東食協の森村専務理事、早川委員長、また、行政を代表して東京都保健医療局健康安全部食品監視課渋谷統括課長代理の挨拶の後、委員長が議長として議事を進行し、事務局から①令和6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の順で説明があり



教育事業の状況が報告された自治指導事業運営委員会

ました。②指導員活動の活性化に向けた取り組みでは、令和6年8月27・28日に開催された指導員全国研修会にて、巡回先の店舗に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施したため、この衛生管理の演習の際に発表された、上から目線ではなく同業者の視点で助言すべきなど、今後の自治指導員活動に参考となる事項を紹介いたしました。

委員からは、事業者のモチベーションを向上するためHACCPについて消費者への周知が必要である、導入・定着には理解力のある若い指導員の育成が必要である、管理ファイルの改良も考える必要がある、との意見がありました。

また、食品衛生責任者養成講習会ではHACCP義務化についてどのような講習をしているのか、という質問がありました。

指導員活動の活性化を

自治指導員部長会を開催

令和6年度第1回食品衛生自治指導員部長会が11月29日（金）午後、中央区の中小企業会館において開催されました。

東食協の森村専務理事、自治指導事業運営委員会早川委員長、また、行政を代表して東京都保健医療局健康安全部食品監視課渋谷統括課長代理の挨拶の後、事務局から自治指導事業運営委員会に上程し、承認された令和6年度教育事業等の進捗状況、指導員活動の活性化に向けた取り組みについて説明いたしました。参加者からは、

全国指導員研修会の発表内容は巡回活動の参考になるので地域食協へ周知すべき、メルマガの賠償事例掲載を工夫してはどうか、など貴重な提言がなされました。



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

始まっています！ HACCPに沿った衛生管理

東食協は東京都の委託より街頭相談用パネルを毎年作成しています。今年も消費者にHACCP義務化を知ってもらい食品事業者のモチベーション向上を図るため、「始まっています！ HACCPに沿った衛生管理」を作成しました。HACCPに関し次の5つの問答で解説しています。是非ご活用ください。

問①HACCPってなに？②なぜ始めたの？③消費者は関係ない？④義務化で全てのお店が同じことをやるの？⑤義務化で食中毒はなくなる？

答①HACCPは宇宙食の安全性を確保するために開発されたコーデックスの国際食品基準。②わが国も食中毒等の事故を減らし食の安全・安心を確保することを目的に始めた。③食品流通の最終段階にいる消費者も、お店の注意を聞いて食べることで、HACCPをしていない事業者を応援する役割がある。④お店によって取り扱う食品や作業内容が異なるので、お店ごとに実態にあった衛生管理を行うのがハサップ。飲食店など

ニサキス、ノロウイルスなどのパネルもあり。街頭相談や消費者懇談会に是非ご活用ください。お問い合わせ先は、

お知らせ 2023年度版の「巡回活動記録簿」を回収しています

2023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275号やホームページにお

は簡略化した「ハサップ」の考え方を取り入れた「衛生管理」が認められ、「食品衛生管理ファイル」で実施している。⑤義務化は始まったばかりで、消費者が事業者を暖かく見守り、積極的に食品の安全性について情報を確認して事業者とともに食中毒予防に努める必要がある。

また、HACCPの7原則やPDCAを回しバイラルアップする取組を図解しています。管轄の総合事務所には、その他、肉料理の加熱、ウエルシュ菌、ア

いても回収へのご協力をお願いしたところ。2023年度版「巡回活動記録簿」の10月末現在の全体回収率は15・09%です。令和4年度は17・45%、令和3年度は8・43%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、

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、現場簡易検査実施日などを書き加えた、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、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

病因物質	1/1～11/15	
	件数	患者数
ウイルス		
ノロウイルス	32	940
カンピロバクター	20	120
黄色ブドウ球菌	2	26
ウエルシュ菌	6	156
細菌		
セレウス菌	1	38
サルモネラ	1	3
腸管出血性大腸菌	1	4
赤痢菌	1	12
カンピロバクター及びサルモネラ	1	4
寄生虫		
アニサキス	31	31
クダア・セブテンブクター	1	18
化学物質		
次亜塩素酸ナトリウム	1	2
合計	98	1,354

②原因施設別発生件数

原因施設	1/1～11/15	
	件数	患者数
飲食店		
一般	75	870
仕出	1	12
要許可	5	246
集団給食		
届出	2	86
魚介類販売業	4	4
家庭	3	3
臨時出店	1	80
その他	2	38
不明	5	15
合計	98	1,354

令和6年11月15日現在