

指導員だより 第278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.hokeniryu.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7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。東京都食中毒発生状況（速報値）によると令和6年の発生件数は114件、患者数は1536名で、前年と比べ、発生件数は減少しましたが、患者数は令和2年以来、4年ぶりに千人を越えました。これは、1件当たりの患者数が多いノロウイルス食中毒が病因物質別発生件数の最多となったことによると考えられます。

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を努めてまいります。令和7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。

した食品衛生管理ファイルは全会員に配付し、地域食協が実施する食品衛生実務講習会等において、その使用方法について周知することにより、施設に適切な衛生管理の継続的な改善活動を実施するよう促してまいります。

(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
自治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4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年度版の記載率までが対象となります。）

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、自治指導員の役割を理解していただき、指導活動に必要な知識を習得していただくため、食品衛生自治指導員養成講習会を開催してまいります。

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7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實踐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。

③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」とみなされます。

(4) 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、自治指導員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会等において、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) 食の安全・安心五つ星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PRできる認証制度です。令和7年度も、事業推進に努めてまいります。（令和7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）

(8) 自治指導員食品衛生情報提供サービスによる情報発信
「自治指導員メールマガジン」を自治指導員を対象に原則月1回、食中毒の発生状況等の最新情報を配信しております。

(9) 教育用資料
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、五ヶ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）
「食中毒予防の気づきスイッチ」あたりまえのこと出来ていますか？」

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街頭相談所用パネル・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」



(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。また、実施した際には、担当施設の取り組みの情報を「検便」の欄へ実施月を記入するよう、お願いしてまいります。

(3) 整理・整頓・清掃の確認
整理・整頓・清掃（3S）については、「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
令和6年1月15日に「小規模な飲食店事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」が改訂され事業者が実施すべき事項に、「振り返りの実施」が規定され、定期的に振り返りを実施するための様式が追加されました。

これに伴い、東京都監修のもと作成

(5) 食品衛生責任者お知らせ版の配付
食品衛生の最新情報を提供し知識の向上にお役立ていただく「食品衛生責任者お知らせ版」を年4回発行し、配付をお願いしてまいります。

なお、いち早く伝達するため、各自治指導員に直送し、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。

2024年度版「巡回活動記録簿」の返却をお願いします

2024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7年度が終了することから、令和7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、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、自治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

自治指導員の皆様には、現場簡易検査や検便の実施、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、自治指導員部長又は各総合事務所まで御返却ください。



2024年度 巡回活動記録簿

発行 東京都
編集 一般社団法人東京都食品衛生協会

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12回食品衛生指導員全国研修会が令和6年8月27日、さいたま市のロイヤルパインズホテル浦和にて、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」を実施いただくため左記の4つの課題に対してどのように対応できるか演習(ロールプレイ)が行われました。全国の指導員の方々より、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かといった貴重な意見が発表されました。今後の巡回指導における助言・指導の参考にさせていただきます。ここに紹介いたします。

演習用資料として、巡回先の店舗としてFSI食堂が設定され、食堂の概要(従業員5名(店長、調理員2名、接客2名)、営業時間(11時30分～14時、17時30分～20時)とメニュー表(刺身定食(刺身、筑前煮、御浸し、冷奴、ライス、味噌汁)【唐揚げ定食】(唐揚げ、野菜サラダ、ポテトサラダ、ライス、味噌汁)【カレーライス】及び衛生管理計画、実施記録、毎月の振り返りの各様式の課題)の記入例が配付されました。

演習終了後、表1の四つの課題に対して、割り当てられた班ごとに演習内容の発表が行われました。

課題①(重要管理計画未完成)
1班(発表者:北海道食品衛生協会 室蘭地方支所指導員)
演習用資料の重要管理計画に代表メニューが抜けているものがある。第一グループの冷たいものを冷たいまま提供するものに、野菜サラダが抜けている。

第2グループの、加熱して熱いまま提供するものでは、唐揚げが抜けている。管理方法は、包丁で切った中を確認し、問題があったときは再加熱するか、提供しないよう指導する。

また、味噌汁も抜けている。加熱して冷蔵庫で保温するので、冷蔵庫の調子が悪いときは保温されていない可能性もあり、これも提供しないよう指導する。

第3グループは、加熱後、冷却するものだが、再加熱するものにカレーが抜けている。加熱後すみやかに冷却する必要があるため、しっかりと粗熱をとってから冷蔵庫で保管するよう指導する。

加熱後、冷却して冷たいまま提供するものとして、ポテトサラダ、筑前煮が抜けている。これも、早急に粗熱をとって、冷蔵庫で保管する。例えば2時間以内は20度以下で冷却できなかった場合は提供しない等、指導する。

重要管理計画ができていないことに対するアドバイスとして、調理員が複数いるので、メニューの種類は皆で話し合ってから行うよう指導する。

店長は調理員とコミュニケーションをとり、管理方法や調理方法を話し合い計画を立てるよう助言する。

2班(発表者:山形県食品衛生協会 酒田支所指導員)
重要管理計画には、お店の代表メニューを記入すべきであるが、記入されていないことは一目瞭然。このような場合は、指導員として、どうお手伝いすべきかという視点で、なぜ書けなかったのか?一緒に寄り添って書けるように進めていく必要がある。

例えばカレーだと、作って直ちに提供するのか?もしくは作り置きし、再加熱して提供するのかは、お店に聞か

なければわからない。指導員では書けないので一緒に書き進めていく必要がある。高齢の営業者に、「できねえ!」と言われても一緒にやったら、「簡単じゃないか!」と喜んで書いていた。けるよう指導することが大事だと思

最終的に全従業員が管理方法を情報共有することが、大きなテーマだと考

えらる。そうすれば、例えば、担当の調理員が急に体調を崩し休んでも、他のスタッフでしっかりと衛生管理がで

全従業員が管理方法を共有する意味でも皆で実施記録をつけることは大事であり、共有するための道具となる。

クレームが来た時、記録がないと発生原因を検証することができないので、記録は大事な道具となる。今回の研修では、そのことを再確認した。

私たち指導員は、様々な研修会に出ているが、専門的で難しいことを聞かれると、わからないことがある。その時は、適当に答えて間違えないうつ、「保健所を頼りましょう!」というこ

課題②(記録が未記入・不十分)
3班(発表者:山形県食品衛生協会 酒田支所指導員)
配付された実施記録では、「記録する人が、毎日同じ人であり、1人のスタッフが記録の責任が偏っている。他のスタッフは、やり方を知らない、もしくは記録をつけていることすら知らないかもしれない」との指摘があり、記録をつける役割を分担するよう指導する。という意見があった。

実施記録(一般衛生管理)で4月10日の器具等の洗浄消毒が「×」だが、特記事項が未記入であった。これは、

その当日の実施記録(重要管理)で、刺身定食にアニサキスというクレームの記載があることから、その対応に忙しくて未記入を招いたのではないかと意見が出た。

4月1日の記録で、新メニューのカレーを大量に仕込み、常温保管してしまつたのは、調理員の知識不足で、衛生教育やコミュニケーション不足という意見が出た。

4月16日のトイレの洗浄の記録が、最初×となっているが、後に○をつけている。特記事項に「トイレが汚い」というクレームが来てから洗浄し、○にしたと記載されており、このように、×を○とした理由を特記事項に記録することをルールとして、他のスタッフにも周知する必要があると指導する。

4班(発表者:愛知県食品衛生協会 指導員)
4月4日、13日の実施記録に記入がないのは休店だったからと考えられるが、記入がなくてわからないので、お店が休みの時は必ず休店と記入して、未記入との区別を付けることを助言する。

4月10日、器具の洗浄・消毒が×で、特記事項は未記入であった。管理計画では調理器具の洗浄・消毒は使用後に洗浄する計画であり、それが×ということは、洗浄・消毒が次の日までなされなかったことになる。その間に調理された食品に汚染がなかったか問題となることから、特記事項に再度洗浄したなど対応を記入するよう指導する。

4月25日、従業員の健康管理が×の記録で、特記事項が未記入で、対応を振り返ることができなくなるため、特記事項には必ず記入するよう指導する。

課題③(クレームが発生しているのに改善がない)
5班(発表者:札幌市食品衛生協会 指導員)
私は指導員として、実際お店に行つたことがないが、先輩方のお話を聞きながら演習した。

クレームへの改善について記録が抜

けている場合、特記事項へ必ず記入するよう指導していく必要がある。記入がないと、営業許可更新の時に保健所に指摘される可能性がある。なるべく記入するよう協力し合つて頑張りましょうと同業者目線で指導したい。

6班(発表者:群馬県食品衛生協会 桐生保健所地区支所指導員)
4月5日に、唐揚げの中が赤いというクレームがあったが、改善について記録がない。このような場合、油の温度や油に入れる個数に注意して調理しなおすことを指導する。

また、4月17日にも同じクレームがあったにもかかわらず、毎月の振り返りに、理由や改善方法が未記入であり、必ずスタッフで話し合い、記入するよう指導する。

7班(発表者:新潟県食品衛生協会 糸魚川支所指導員)
4月5日、17日と唐揚げの内部が赤いというクレームが続いているのに、毎月の振り返りに、記録がない。

毎月の振り返りに、×となった理由、どのように改善したのか記入するよう指導する。

また、毎月の振り返りに、新しい設備器具を購入の問いがあるが、加熱不足が原因でクレームが入つており、新しい設備・器具の購入の際は温度管理ができるか確認が必要である。スタッフで話し合い、しっかりと商品が提供できる設備を揃えたいかがか?という指導ができればと考える。

4月25日に虫の混入のクレームがあるが改善についての記入がない。店内清掃害虫駆除などの対策をとるよう指導する。

8班(発表者:福島県食品衛生協会 県支所指導員)
クレームがあった場合、その対応は1人に任せるとはならず、スタッフ皆で協力して取り組むこと、皆と一緒に検証し、確認しながら改善を進めていくよう指導する。

課題④(管理計画、実施記録すべて記載がある)
9班(発表者:名古屋市食品衛生協会

表1 課題

- ①重要管理の衛生管理計画が完成していない。(1~2班)
- ②毎日の記録に未記入の日がある。また、実施状況が「×」となっている日があるが特記事項の記載がない。(3~4班)
- ③1か月に何度か同じクレームが発生しているのに、改善が見られない。(5~8班)
- ④衛生管理計画、毎日の記録、すべて記載が確認できる。(9班)

表2 【まとめ】

課題①重要管理計画未完成のお店に対する助言

- ⑦メニュー表を確認し、重要管理計画に分類されていない代表メニューがあれば、調理提供方法により分類し、管理方法を記入するよう助言する。その際、営業者だけでなく、スタッフ全員で計画作成し、情報共有するよう助言する。
- ④重要管理計画はその店にあったものをそのお店で作成する必要がある。上から目線ではなく同業者の目線で巡回先に伴走しお手伝いするかたちで助言する。

課題②記録が未記入、不十分なお店に対する助言

- ⑦実施記録に×がついた場合は、必ず特記事項に状況を記録するよう助言する。特記事項は、事故やクレームの原因を検証し改善するために重要な記録となるので、スタッフ全員で共有するよう助言する。
- ④毎日の記録については、スタッフ全員が取り組むことで、一人に責任がかたよらないだけでなくスタッフ全員で情報共有できることを助言する。

課題③クレームが発生しているのに改善がないお店に対する助言

- ⑦クレームがあった場合はどのように対応したか、必ず特記事項に記録するとともにスタッフ全員で検証し、改善した計画を情報共有するよう助言する。
- ④メニュー、原材料等の変更があった場合、毎月の振り返りに記録し、対応方法をスタッフ全員で情報共有するよう助言する。

表3 【行政講評】

- 記録がない場合、衛生管理計画が情報共有されていない可能性がある。お店の全員で管理方法を検討し計画を作成し、実施記録をするよう高圧的にならず助言していただきたい。
- 専門的で分からない質問には、適当に答えずに、保健所を頼っていただきたい。
- クレームに限らず、「問題が発生した時」の対処方法を決めていて、事業者、従業員が共有しているか確認していただきたい。
- 記録等がしっかりと記入されている場合、今後も継続できるのか?従業員が代わった時や、原材料を変更した場合どうするのか確認していただきたい。
- 指導員が同業者目線で丁寧に話を聞き助言することは、衛生管理の推進において非常に大切。今後も続けていただきたい。

表2 【まとめ】

課題①重要管理計画未完成のお店に対する助言

- ⑦メニュー表を確認し、重要管理計画に分類されていない代表メニューがあれば、調理提供方法により分類し、管理方法を記入するよう助言する。その際、営業者だけでなく、スタッフ全員で計画作成し、情報共有するよう助言する。
- ④重要管理計画はその店にあったものをそのお店で作成する必要がある。上から目線ではなく同業者の目線で巡回先に伴走しお手伝いするかたちで助言する。

課題②記録が未記入、不十分なお店に対する助言

- ⑦実施記録に×がついた場合は、必ず特記事項に状況を記録するよう助言する。特記事項は、事故やクレームの原因を検証し改善するために重要な記録となるので、スタッフ全員で共有するよう助言する。
- ④毎日の記録については、スタッフ全員が取り組むことで、一人に責任がかたよらないだけでなくスタッフ全員で情報共有できることを助言する。

課題③クレームが発生しているのに改善がないお店に対する助言

- ⑦クレームがあった場合はどのように対応したか、必ず特記事項に記録するとともにスタッフ全員で検証し、改善した計画を情報共有するよう助言する。
- ④メニュー、原材料等の変更があった場合、毎月の振り返りに記録し、対応方法をスタッフ全員で情報共有するよう助言する。

名東支所指導員) 衛生管理計画、実施記録において、すべての記録が確認できる店舗に対してどのように助言するかという課題であった。

毎日実施記録をしっかりとつけていたか、実は、数日間分まとめてつけたのではないかとという疑問が出た。

しかし、指導員は組合員でもある。他の組合員に配付物を持参したりする時、円滑な関係を保ちたい。まとめて記録を付けたことが見て取れても、指摘することは難しいという意見もあつた。

今後の指導員活動に活かすことが出来ると考えられる事項を【まとめ】(表2) ました。少しでもご参考にしていただければ幸いです。

また、今回の研修の【行政講評】(表3) から自治指導員活動に活かすことが出来ると考えられる事項も取りまとめましたので、併せてご紹介いたします。

今後の指導員活動に活かすことが出来ると考えられる事項を【まとめ】(表2) ました。少しでもご参考にしていただければ幸いです。

また、今回の研修の【行政講評】(表3) から自治指導員活動に活かすことが出来ると考えられる事項も取りまとめましたので、併せてご紹介いたします。