

指導員だより 第281号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(6)268

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.hokeniryo1.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

新年の御挨拶



稲見 成之

東京都保健医療局
食品医薬品安全担当部長

あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。日頃より、東京都の食品衛生行政へご理解とご協力をいただくとともに、食品衛生の向上と都民の健康・安全の確保にご尽力いただいております自治指導員の皆様に、心より感謝申し上げます。

食品衛生自治指導員制度は昭和26年、戦後の混乱期において食中毒や感染症の予防が社会的課題となる中、食品営業に従事する皆様が自ら衛生管理を学び、地域に衛生思想を広めることを目的として誕生しました。以来、自治指導員の皆様は、行政と連携しながら、地域に根ざした活動を通じて、都民の食の安全を守り続けてこられました。その献身的な取り組みに、改めて深く敬意を表します。

昭和26年の東京都の食中毒発生状況を見ると、発生件数は75件、患者数は1516名、死者数は8名であり、発生件数と患者数は現在とあまり変わりませんが、8名の方が亡くなっており、現在と比べて重篤な食中毒が多く発生していたことが推察されます。

本年、令和8年は、食品衛生自治指導員制度が創設されてから75年を迎える年です。皆様のご尽力もあり食中毒が原因で亡くなる方は大幅に減りましたが、食品衛生を取り巻く環境にはまだまだ課題があります。

一昨年発生した紅麹を含む健康食品による健康被害は、製造工程における微生物混入のリスク管理の重要性を改めて浮き彫りにしました。また、食肉の生食による食中毒事例や、テイクアウト・デリバリーなどこれまでと違った業態の普及、輸入食品の安全性確保、さらには激甚化する降雨や震災など災害が発生した際の衛生体制の整備など、現場では多様な対応が求められています。

これらの課題に対応するため、東京都は今年東京都食品安全推進計画を改定し、この計画に基づき、実効性のある施策を展開していく予定です。新計画では、健康食品の検査体制を強化、食品表示の適正化、HACCPの定着支援、監視指導のデジタル化、災害時の衛生管理体制の強化など、現代の食環境に即した対応が盛り込まれる予定です。また、事業者の自主管理を支援するための衛生管理ファイルの活用促進など、自治指導員の皆様の活動と密接に係る施策も引き続き含まれる予定です。

自治指導員の皆様には、制度の歴史と誇りを胸に、地域の実情に応じた柔軟かつ的確な衛生指導をお願い申し上げます。都としても、皆様の活動を支援し、情報提供や人材育成、デジタル技術の活用などを通して、より効果的な食品安全行政を推進してまいります。

都民の信頼に応えるため、皆様とともに、より安全で安心な食環境の実現に向けて邁進してまいります。どうぞ本年もよろしくお願い申し上げます。

食物アレルギー対策に取り組みましょう

アレルギー（アレルギーを引き起こす物質）には、ダニ、カビ、花粉、食物などさまざまなものがあります。その中で、食物によってアレルギー反応が起こる場合を食物アレルギーと呼びます。

食物アレルギーで起こる症状

食物アレルギーの症状としては、皮膚のかゆみ、発赤、じんましん、皮疹などの皮膚症状が最も多く見られます。

そのほか、咳、ぜん息（ゼーゼー、ヒューヒュー）、呼吸困難などの呼吸器症状、目や唇、口の中のかゆみや腫れ、くしゃみ、鼻水、鼻づまりなどの粘膜症状、さらに腹痛や下痢などの消化器症状など、とても多彩な症状が現れます。

症状の程度には個人差があり、軽症から重症までさまざまです。中には、急激に症状が悪化し、アナフィラキシーという全身性の重い反応を起こすことがあります。アナフィラキシーは呼吸困難や血圧低下などを伴い、最悪の場合、命に関わることもあります。

食物アレルギーの原因となる食品について

令和6年度に国が実施した実態調査によると、食物アレルギーの原因となる品目は、鶏卵（26.7%）が最も多く、次いでくるみ（15.2%）、牛乳（13.4%）、小麦（8.1%）、落花生（7.0%）と、上位5品目で約7割を占める結果となっています。

食料が提供される食品には表示義務がありません。しかし、重症の場合は生命に危険が及ぶこともあるため、事故を防ぐためにも、食物アレルギーのある方への情報提供や対応は非常に重要です。

食物アレルギー事故を防止するために

食物アレルギーによる事故を防ぐためには、事前の準備がとて大切で、

まず、どの品目に対応するかを決め、その内容をスタッフ全員が理解し対応できるようにしておきましょう。また、提供メニューに使用している食材について、常に最新で正確な情報に更新しておくことも重要です。

接客のときは、利用客にお店のアレルギー対応ルールをしっかりと伝えましょう。もし対応できない場合は、そのことをはっきりとお伝えしてください。

食物アレルギーのある方からは、「人によって食べられるものや量が違うこと、食べるかどうかの判断は本人がするので、店舗からの正確な情報が必要だ」という声があります。

そのため、店舗ではあいまいな情報や間違った情報を伝えないようにし、しっかりとコミュニケーションを取りながら正確な情報を提供することが大切です。

「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、飲食店と利用客がアレルギー情報を共有できるように、ピクトグラムを使った「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。

このシートには、食品表示基準で義務付けられている8品目と、表示が推奨されている20品目のアレルギーが、ピクトグラムと、日本語・英語・中国語（簡体字・繁体字・韓国語）で書かれています。

シートの使い方は、まず、利用客に食べられない食材にチェックをしてもらい、アレルギーの内容を確認してください。

次に、お店側が対応できるかどうかを伝えます。シートには「このメニューには選ばれた食材を使っています」という文章が、日本語・英語・中国語・韓国語で書かれていますので、対応できる場合もできない場合も、該当する箇所を指差して意思表示してください。

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ときは、まず命に関わる緊急事態かどうかを見極めることが大切です。もし命に危険がある場合や症状が急に悪化した場合は、ためらわずに救急車を呼んでください。慌てしまうと正しい判断や対応ができなくなることもあるので、落ち着いて行動することが重要です。

東京都では、こうした緊急時に適切な対応ができるように、「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。これらは東京都のホームページ「東京都アレルギー情報」に掲載されていますので、ぜひ参考にしてください。

食物アレルギーのある方が安心して飲食店を利用するために

食物アレルギーのある方が安心して飲食店を利用するためには、利用客がアレルギーの原因となる食品の種類を店舗側に伝え、店舗側は実施可能な対応を利用客にお知らせするなど、食物アレルギーに関する情報を相互に共有することが重要です。

食物アレルギーのある方が安心して飲食店を利用できるように、ご協力くださいますようお願いいたします。

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7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13日（金）午後、食品衛生センター講堂において開催されました（Ⅱ写真）。

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、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小澤統括課長代理の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行され、事務局から①令和7年度教育事業等の進捗状況について②指導員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7年8月19・20日に開催された指導員全国研修会にて、「食品衛生指導員制度の現状と課題」というテーマのもと、指導員活動を持続可能な事



指導員活動の活性化を

自治指導員部長会を開催

令和7年度第1回食品衛生自治指導員部長会が12月9日（火）午後、食品衛生センター講堂において開催されました（Ⅱ写真）。

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、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小澤統括課長代理の挨拶の後、自治指導事業運

食品衛生街頭相談用パネルの活用を

協会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。今年は消費者に食中毒予防3原則と5Sの取組など基本的衛生管理に関する情報を周知するため、令和6年度食品衛生ビデオ「食中毒予防の気づきスイッチ・あたりまえのこと出ていますか？」をベースに作成しました。パネル1では食中毒予防のあたりまえとして、3原則を解説し

活発な活動を知ることが出来、講習会などデジタル化に向けて取り組んで行く必要があるが対面して得ることも必要という意見や、全国大会に参加した委員からは、他県の取組みを知り、仲間とともに指導員活動に活かしたい等の意見

が上がりました。
◎委員の方々は次のとおりです。（敬称略）
委員長・早川元康（足立区食協会長）、副委員長・向後勇（千代田食協会長）、飯田龍生（台東食協会長）、菅原道生（葛飾区食協会長）、齋藤仁（江戸川区食協会長）、吉田武久（目黒区食協会長）、高橋悦子（世田谷区食協会長）、橋本敏政（南多摩食協会長）、石川明男（北多摩南部食協副会長）、熊添千重（北多摩北部食協副会長）、山本富司安（東京都中華料理生活衛生同業組合理事長）



お知らせ

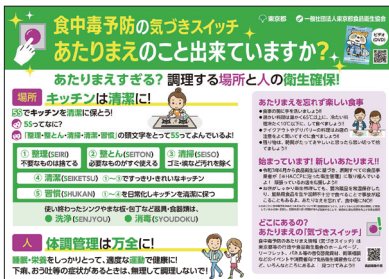
2024年度版「巡回活動記録簿」を回収しています

2024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278号「や各総合事務所から

理・整とん・清掃ですっきりキレイなキッチン」⑤習慣（①～④を日常化して清潔を保つ）
「人」体調は万全に！
睡眠・栄養・適度な運動で健康を保ち、下痢、おう吐の症状があるときは調理をしない。

さらに、「HACCPに沿った衛生管理」に取り組む食品事業者のお店を利用することや、食中毒予防の情報を東京都等の行政や食協ホームページから入手して、衛生確保の「あたりまえ」の「気づきスイッチ」を探すよう呼びかけています。

パネル2では調理する場所と人の衛生を確保するあたりまえとして5S（整理・整とん・清掃・清潔・習慣）や体調管理について解説しています。



各総合事務所には、この他、肉料理の加熱、ウエルシュ菌、アニサキス、ノロウイルスなどのパネルもあります。街頭相談や消費者懇談会に是非ご利用いただけますようお願い致します。

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数

期間		1/1～10/31	
病因物質		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	40	766
	A群ロタウイルス	1	17
細菌	カンピロバクター	24	129
	黄色ブドウ球菌	2	57
	ウエルシュ菌	4	66
	セレウス菌	1	7
	サルモネラ	2	15
腸管出血性大腸菌		3	15
寄生虫	アニサキス	37	38
自然毒	植物性自然毒	2	3
	不明	1	14
合計		117	1,127

②原因施設別発生件数

期間		1/1～10/31	
原因施設		件数	患者数
飲食店	一般	92	793
	仕出	1	130
集団給食		3	96
魚介類販売業		3	3
そうざい製造業		1	52
家庭		1	5
その他		3	27
不明		13	21
合計		44	1,354

令和7年11月19日現在

巡回活動記録簿				
星号	東食飯店	営業者氏名	東食	
お知らせ配付日	6月	9月	12月	3月
巡回指導月日	6月15日	9月15日	12月9日	3月12日
巡回・観察・指導	良・⑤	良・⑤	良・⑤	良・⑤
衛生管理ファイルの記載状況	⑤・未	良・⑤	⑤・未	⑤・未
検便	実施(8月)	未実施		
指図保険	加入	未加入		
殺虫消毒	殺虫(実施8月)	殺虫(実施10月)		

回収へのご協力をお願いいたします。
2024年度版「巡回活動記録簿」の10月末現在の全体回収率は、16・06%です。令和5年度（16・37%）令和4年度は（17・45%）です。
11月13日（木）に開催された自治指導事業運営委員会、12月9日（金）に開催された自治指導員部長会において、回収率・記載率の状況につきまして、報告いたしました。
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、巡回活動記録簿の回収率・記載率の向上が指導員活動活性化の指標とすることが承認されています。
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。