

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たくとともに、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います。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、ティクアウト・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べく、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、皆様の活動と密接に関係す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、自治指導員の皆様の活動と密接に関係する施策も引き続き含まれる予定です。

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ひ申上げます。

食物アレルギー対策に取り組みましょう



⇒「食物アレルギー発症時の対応」の項目



⇒「アレルギーコミュニケーションシート」の活用についての項目



アレルギーの症状として
は、皮膚のかゆみ、発赤、じんま
（ヒューヒュー）、呼吸困難などの
皮膚症状が最も多く見られます。
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。

食物アレルギーの症状として
は、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

食物アレルギーの原因となる

食物アレルギー事故を防止する

ために

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。

食物アレルギーによる事故を防ぐためには、事前の準備がとても大切です。そのため、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を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つかり伝えましょう。もし対応できない場合は、そのことをはつきりとお伝えしてください。

食物アレルギー発症時の対応

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確認してください。

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ります。そのため、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なことです。

アレルギーによる事故を防ぐためには、事前の準備がとても大切です。そのため、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

選ぶ際には、自分が反応するアレルゲンを含んでいるかどうかを判断し、選別できるよう適切な情報提供が行われていることが重要です。そのため、あらかじめ容器包装に入った加工食品には、

アレルギー情報と共に有するよう表示が義務付けられています。アレルギー情報が義務付けられている品目は、えび、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8品目で、これらは「特定原材料」と呼ばれています。表示が推奨されている品目は、くるみ、小麦、そば、あわび、いかなど、20品目あります。

アレルギー情報が表示される一方、飲食店に入った加工食品はアレルギー表示義務があります。

表示が義務付けられている品目と、表示が推奨されている品目と、表示が義務付けられている品目があります。

表示が義務付けられている品目は、えび、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8品目で、これらは「特定原材料」と呼ばれています。表示が推奨されています。表示が義務付けられている品目は、くるみ、小麦、そば、あわび、いかなど、20品目あります。

アレルギー情報が表示される一方、飲食店に入った加工食品はアレルギー表示義務があります。

