

# 食品衛生自治指導員

## 指導員だより 第234号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** [www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin)

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前2-6-1 東京協ホームページ [www.toshoku.or.jp](http://www.toshoku.or.jp)  
☎03-3404-0121 〒150-0001

印刷物規格表  
第1類印刷番号(24)77

# 平成26年度 教育事業等の進め方

安全で安心な食の提供は、食品関係事業者に課せられた重要な責務となっています。そのため、食中毒の発生防止対策や衛生管理の手法「HACCP」の導入による食中毒発生防止対策の充実等、時代のニーズに応えた自主管理の確立が求められます。今年度は、食品衛生自治指導員(以下「自治指導員」)による巡回指導はもとより、行政の指導・助言もいただきながら、本部に設置された委員会等において、実効的な活動の展開について協議し、総合的な自主管理の一層の拡充に努めてまいります。

## ◎食品衛生自治指導員活動

自治指導員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努めてまいります。

「食品衛生巡回指導実施店ステッカー」は、自治指導員による巡回指導が行われた際に配布いたします。このステッカーの貼付により、食品衛生の向上に努めている施設であることのアピールに繋がることから、二十六年年度においても実施してまいります。

### 自治指導員活動の重点項目

担当施設の巡回指導に併せ、自主管理の推進に必要な指導・助言・情報提供等を行うなど、充実した活動の展開をお願いしてまいります。

本年度の重点事項は次の項目と



巡回指導実施店ステッカー

そのための、食中毒予防の観点から検便の実施を引き続き重点事業として位置づけ、自治指導員活動として積極的に取り入れるとともに、健康管理の一環としての大腸がん等の早期発見に繋がる便潜血検査も併せて実施してまいります。

(3) 整理・整頓・清掃の確認  
整理・整頓・清掃(3S)は、食品衛生法施行条例に定められた公衆衛生上講ずべき措置の基準により、施設やその周辺を毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上

(1) 食品衛生責任者お知らせ版の配布  
食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるべく「食品衛生責任者お知らせ版」(年四回発行)をいたします。担当施設の巡回指導時の配布と、併せて巡回活動記録簿に基づいた指導をお願いしてまいります。

(2) 検便(腸内病原微生物検査)の実施  
個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」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実施事項となっております。

(3) 食品衛生責任者お知らせ版の配布  
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っております。そのため、巡回指導の際の項目としてこれらの指導をお願いしてまいります。

(4) 食品衛生自主管理点検表の活用促進  
食品衛生法では、食品等事業者の責務として「製造・販売などの食品及びその原材料などの情報に関する記録の作成と保存に努めなければならない」と明記されており、衛生状態を日々記録すること

(5) 食品事故の賠償対策  
食中毒事故をはじめ、製品の欠陥などで被害を受けた消費者を広く救済すると同時に、店の経営安定を図るために食品事故の賠償対策(総合食品賠償共済「あんしんフード君」)の周知並びに加入促進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、衛生状況確認のための検査キットを配布し、巡回指導時に活用してまいります。

(7) 東京都食品衛生自主管理認証制度の推進  
当制度は、食品事業者の自主的衛生管理の取り組みを評価し、消費者への信頼確保を図る観点から、すべての業種を対象としています。

(8) 教材  
食中毒予防のパンフレット、チラシ並びに視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。

①ビデオ・DVD  
清潔が一番「洗浄と殺菌の大切さ」を学ぼう(仮題)

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街頭相談所用チラシ  
⑦情報誌  
⑧「食品衛生責任者お知らせ版」  
「食品衛生自治指導員だより」

(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、食品衛生自治指導員養成講習会を開催し、「自治指導員の役割」や指導活動に必要な「知識の習得」を行い、指導員活動の向上に役立てています。地域食協においては、自治指導員部長・幹事指導員の方々の中心に実践に基づく指導及び育成をお願いするとともに、指導員に欠員、異動などで支障をきたしている場合には長期待機者等の速やかな推薦も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  
食品衛生実務講習会は、責任者等を対象として食品衛生に関する最新の知見と情報を修得するためのものとして、その受講が義務付けられています。

当協会が東京都より委託を受けて実施している「衛生教育講習会」・「自治指導員教育講習会」・「業種別衛生教育講習会」・「業種別衛生講習会」・「業種別衛生推進講習会」は、東京都指定の食品衛生推進講習会として、いずれも、東京都が定める「食品衛生実務講習会A」を受講したものとみなされ、保健所等行政の支援協

力のものと講習内容の充実に努め、食品衛生責任者等の知識向上に役立てるよう開催してまいります。

(3) 衛生思想普及等に係る事業  
①食品衛生街頭相談所・消費者懇談会  
消費者に対する食品衛生の普及啓発のために街頭相談所を開設するとともに、食品の安全確保に向けた消費者と事業者との相互理解に活用すべく意見及び情報交換の場として、消費者懇談会を開催してまいります。さらに、本年度新規事業として、消費者等を対象に情報の提供(食品衛生)に資するべく講習会を開催し、併せて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の展開を図ってまいります。

②食中毒発生防止と食品衛生の普及啓発  
八月に実施される全国食品衛生月間を中心に、野球場や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防止キャンペーンを展開し、消費者へ食品衛生の重要性をPRしてまいります。

(4) 自主管理推進委員会並びに業種別講習会の開催  
①自主管理推進委員会  
自主的な衛生管理を旨とした業種団体にある自主管理推進委員会では、各種テーマについての協議を本部(食品衛生自主管理推進委員会)と連携を図り、必要かつ専門的衛生知識の修得に支援協力を求めてまいります。

②業種別衛生講習会の開催  
業種ごとに必要な専門的衛生知識を修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」として見なされます。

(5) 自治指導員等に係る各種会合の開催  
自治指導員活動をより実効性あるものとするため、本会においては、自治指導員運営委員会をはじめ各種委員会等を設置して、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。

なお、原発事故による農産物、畜産物への影響については行政機関の情報に注視し、必要に応じ検査をするなどの対応をお願いしてまいります。

(7) 東京都食品衛生自主管理認証制度の推進  
当制度は、食品事業者の自主的衛生管理の取り組みを評価し、消費者への信頼確保を図る観点から、すべての業種を対象としています。

当協会では指定審査事業者として積極的に認証施設の拡大に努めてまいります。

# 食品衛生「自主管理点検表」を配布します

## 食中毒予防は「三原則」と「記録」の実践で

東食協では、従前から自主管理点検表（以下、「点検表」という。）を配布し、自主管理の一助として活用を推進してまいりました。

平成二十六年度も三原則に「記録」を記載し、昨年同様に、年度分を記載できるカレンダー式の点検表を作成し、さらにお手元に届くまでの間の記載に空白が生じないように、翌年の五月分まで印刷したものを引き続き配布しております。

### 点検表の概要

点検表は、B4サイズを中折りにしたものになっています。使用の際には開いて、壁などに掛けて利用してください。

主な点は次のようになります。

- ①平成二十六年四月一日から平成二十七年五月三十一日までの十四カ月間点検できます。
- ②点検表としてだけでなく、予定表などとしても活用できるよう、六曜、祝日、二十四節気、また施設で自由にお使いいただけるようになっています。

## 平成26年4月分

定期的点検項目		責任者確認欄	
検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除 (実施日= 月 日)		⑧	

営業施設活用欄 (ご自由にお使いください)	点検項目							記載者名
	① 冷蔵庫の温度	② 手指の洗浄殺菌	③ 仕入時の検品	④ 従事者の健康	⑤ 表示の確認	⑥	⑦	
1 (火) 仏滅	℃	℃						
2 (水) 大安	℃	℃						
3 (木) 赤口	℃	℃						
4 (金) 先勝 清明	℃	℃						
5 (土) 友引	℃	℃						
6 (日) 先負	℃	℃						
7 (月) 仏滅	℃	℃						
8 (火) 大安	℃	℃						
9 (水) 赤口	℃	℃						
10 (木) 先勝	℃	℃						
11 (金) 友引	℃	℃						
12 (土) 先負	℃	℃						
13 (日) 仏滅	℃	℃						
14 (月) 大安	℃	℃						
15 (火) 赤口	℃	℃						

各施設に配布される「自主管理点検表」。指導員の巡回時に活用のチェックが行われる

### 自主管理の徹底が求められています

また、点検項目が見つからないときは、点検表の表紙ウラ面に、「あなたの施設に必要な点検項目」として七項目を掲載しています。東食協のホームページでも「点検項目一覧」を掲載しておりますので、そこから選んでも結構です。なお、点検表は三年間保存してください。

### 点検表の活用チェックと促進を

- ③消費者の方が、点検表を活用して衛生管理を実践していることがわかるように、表紙には「自主管理点検表を活用して、安全で安心できる食品の提供に努めます」と表記して、衛生管理に努める店舗であることを強調しています。
- ④各月のページ最下段には「食中毒菌等の主な原因食品、主な予防ポイント」を掲載してあります。ここでは、その時季に合わせた食中毒の予防ポイントを解説しています。

### 点検項目

点検項目は、七項目を記載できるようにになっています。このうち、食品衛生の基本となる、①冷蔵庫の温度②手指の洗浄殺菌③仕入時の検品④従事者の健康⑤表示の確認の五項目については、すでにすべての月に記載されています。

残りの二項目については、施設に合った点検項目を点検できるように空欄となっていますので、それぞれの営業施設にあった点検項目を定めてください。もちろん、この点検項目は、月によって項目を変えるような利用方法も考えられます。

### 自治指導員の皆様へ

自治指導員の皆様には、平成二十六年度の自治指導員活動の重点項目の一つとして、担当施設での点検表の活用チェックと活用の促進をお願いしています。

担当施設に巡回指導に行った際には、活用状況の把握と活用され

### おわりに

食品は、人間が生活を営むためには欠かせないものであり、安全で安心できる食品を提供する責任が課せられています。

皆さんにはこの点をご理解頂き、その責任を果たすためにも点検表の活用を周知・指導をお願いいたします。

## 平成25年度版「巡回記録簿」回収にご協力ください

巡回活動記録簿				
屋号: 東食飯店	平成25年度 巡回活動記録簿			
営業者氏名: 東食太郎	発行: 東京都 編集: 一般社団法人東京都食品衛生協会 (食協名) ○○食品衛生協会 (指導員名) 東食太郎			
お知らせ版配布	6月	9月	12月	3月
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月5日	3月12日
検便の実施	有・○	有・○	○・無	○・無
整理・整頓・清掃	良・◎	良・◎	良・◎	良・◎
点検表の記載状況	良・◎	良・◎	良・◎	良・◎
下記の項目の内、特に優れている項目があれば○を記入して下さい。				
点検表	○	○	○	○
①冷蔵庫の温度	○	○	○	○
②手指の洗浄殺菌	○	○	○	○
③仕入時の検品	○	○	○	○
④従事者の健康	○	○	○	○
⑤表示の確認	○	○	○	○
賠償保険: (加入) 未加入	殺虫(実施5月)・殺鼠(5)			

### お知らせ

平成二十五年度の巡回活動記録簿(II写真)を、年度当初に自治指導員の皆様にお配りいたしました。回収が終了するところから、平成二十六年度初めに

## 東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数				②原因施設別発生件数			
期間	1/1 ~ 2/28		期間	1/1 ~ 2/28			
病因物質	件数	患者数	件数・患者数	件数	患者数		
ウイルス	ノロウイルス	10	279	飲食店営業	一般	10	182
細菌	カンピロバクター	1	11		すし	2	24
寄生虫	アニサキス	3	3		仕出し	1	86
合計		14	293	不明	1	1	
				合計	14	293	

平成26年2月28日現在

### 平成26年度版の巡回活動記録簿をお配りします

平成二十六年度に入り、最初の自治指導員会等で当年度の巡回活動記録簿を配布いたします。お手元に届いた際は、速やかに食協名・氏名を記載し、巡回指導の際にご利用ください。

自治指導員による巡回指導活動は、食中毒防止等食品衛生の確保向上のため、大変重要であります。一層の巡回指導活動の活性化を図るため、昨年十一月に開催した自治指導員部長会にて、巡回活動記録簿の回収及び記載状況の把握を依頼することいたしました。