

食品衛生自治指導員

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 ☎ 03-3404-0121 ☎ 150-0001 東食協ホームページ www.toshoku.or.jp指導員だより
第238号印刷物規格表
第1類印刷番号(25) 63

平成27年度
FOOD SAFETY
食品衛生
巡回指導実施店

東京都
一般社団法人東京都食品衛生協会

自治指導員による巡回指導活動は、
自治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だいております。
また、近年外国人観光客が増加して
いることから、外国人が見て、利用す
るお店が食品の安全に取り組んでい
ることが解るよう、ステッカーに「SA
FETY」の文字を取り入れました。
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、
二十七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

巡回指導実施店ステッカー

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。

◎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、
自治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」を年四回発行いたします。
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
「公衆衛生上講すべき措置の基準」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
実施事項となっています。

そのため、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
衛生法に基づく「公衆衛生上講すべき
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、
衛生上支障のないよう清潔に保つこと
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
な事項となっています。

(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、食品衛生責
任者等を対象として食品衛生に関する
最新の意見と情報を習得するためのも
のとして、その受講が義務付けされて
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、また、東京都指定の食品衛生推進
員講習会は、いずれも、東京都が定め
る「食品衛生実務講習会A」とみなさ
れています。保健所等行政の支援協力
のもと講習内容の充実に努めてまい
ります。

(3) 食品衛生思想普及等に係わる事業

消費者に対する食品衛生の普及啓發
のため、街頭相談所を開設するなども
あります。

(4) 衛生思想普及等に係わる事業

消費者に対する食品衛生の普及啓發
のため、街頭相談所を開設するなども
あります。

(5) 衛生思想普及等に係わる事業

消費者に対する食品衛生の普及啓發
のため、街頭相談所を開設するなども
あります。

(6) 衛生思想普及等に係わる事業

消費者に対する食品衛生の普及啓發
のため、街頭相談所を開設するなども
あります。

第22期委嘱状の交付について

平成27年度は自治指導員の第
二十二期の委嘱替えとなることから、
全指導員に対し平成30年3月まで
(三年間)の委嘱状を交付いたします。

受け取り下さい。

また、氏名等の変更、死亡、転職業、
退任等が生じた際は、自治指導員(変
更・解嘱)届書の提出が必要となりま
すので、すみやかに、管轄の総合事務
所までお申し下さい。

平成27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」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。

二十八年五月分までを記載できるカレンダー式の点検表を配布してまいります。その際、自治指導員による施設の巡回指導にあわせて、点検表の活用方法と記載内容の確認、未使用事業所に対する活用をお願いしてまいります。

(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、
巡回指導時における現場簡易検査に
济「あんしんカード君」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。

また、併せて検査結果を踏まえた衛
生管理の取組み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

八月に実施される全国食品衛生月間
を中心、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。

・食中毒発生防止と食品衛生の普及啓
発度の推進

八月に実施される全国食品衛生月間
を中心、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。

・東京都食品衛生自主管理認証制

平成27年4月分

		定期的点検項目 検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除 (実施日=月日)							責任者確認欄	印
		点検項目							記載者名	
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	記載者名			
冷蔵庫の温度	手指の洗浄殺菌	仕入時の検品	従事者の健康	表示の確認						
1 (水) 友引	℃ ℃									
2 (木) 先負	℃ ℃									
3 (金) 仏滅	℃ ℃									
4 (土) 大安	℃ ℃									
5 (日) 赤口	℃ ℃									
6 (月) 先勝	℃ ℃									
7 (火) 友引	℃ ℃									
8 (水) 先負	℃ ℃									
9 (木) 仏滅	℃ ℃									
10 (金) 大安	℃ ℃									
11 (土) 赤口	℃ ℃									
12 (日) 先勝	℃ ℃									
13 (月) 友引	℃ ℃									
14 (火) 先負	℃ ℃									
15 (水) 仏滅	℃ ℃									

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

業施設活用欄を設けてあります。
 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「中毒菌等の主な原因食品、主な予防ポイント」を掲載しています。
 ここでは、その季節に合わせた中毒の予防ポイントを解説しています。
 ⑤点検項目は、七項目を記載できるようになっています。

点検表の活用チェックと促進を

点検表は、点検項目が七項目記載できるようになっています。このうち、食品衛生の基本となる、表示の確認の五項目については、すべての月に記載してあります。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空欄となっていますので、それぞれの営業施設にあつ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あると考えられます。

自治管理が求められています。普段何気なくやっている衛生管理を点検項目として点検表に書き込み、これを毎日継続的にチェックしていくことが自主管理に繋がっていきます。

まずは、既に印刷されている五項目から始め、なれてきたら空欄の二項目を加えていくというようになります。始めは出来るところから一步一歩進めさせてください。

自治指導員の皆様へ

自治指導員の皆様には、平成27年度の自治指導員活動の重き項目の一つとして、担当施設での点検表の活用チェックと促進をお願いしています。担当施設に巡回指導を行った際には、活用状況の把握と活用され

食品安全「自主管理点検表」を配布します

食品安全予防は「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。平成二十七年度も三原則に「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てものになっています。使用する際には開いて、壁などに掛け利用してください。

- ①平成二十七年四月一日から平成二十八年五月三十一日までの十四ヶ月間点検できます。
- 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営

業施設活用欄を設けてあります。
 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。

食品関係施設において、安全な食品を消費者に提供することは社会に対する大きな責務です。この大きな責務を全うする第一歩が点検表を活用した衛生管理です。今後益々、点検表等を活用してください。

自主管理の徹底が求められています

食品衛生法第三条に食品等事業者の責務が明記され、これに基づいて「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」が規定されています。

食品は、人間が生活を営むためには欠かすことのできないものであります。だからこそ、食品等事業者には安全で安心できる食品を提供する責務が課せられています。皆さんにはこの点をご理解頂き、その責務を果たすためにも点検表の活用の周知・指導をお願いいたします。

おわりに

食品は、人間が生活を営むためには欠かすことのできないものであります。だからこそ、食品等事業者には安全で安心できる食品を提供する責務が課せられています。皆さんにはこの点をご理解頂き、その責務を果たすためにも点検表の活用の周知・指導をお願いいたします。

平成26年度版「巡回記録簿」の返却をお願いします

巡回活動記録簿											
屋号: 東食飯店 営業者氏名: 東食太郎											
お知らせ版配布巡回指導月日	6月	9月	12月	3月	6月15日	9月10日	12月5日	3月12日			
検便の実施	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無			
整理・整頓・清掃	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未			
点検表の記載状況	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未	良・未			
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。											
点検表の確認項目	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表示の確認	○	○	
賠償保険:	加入	未加入	加入	未加入	加入	未加入	加入	未加入	加入	未加入	
※良・未の記載は、良=できている 未=不十分 または未実施											
※賠償保険欄は加入・未加入のどちらかに○、殺虫・殺虫欄は実施されている場合は実施月を記入します。											

お知らせ

平成26年度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が、年度が終了したことから、平成27年度初めに開催され

①病原物質別発生件数

期間	1/1 ~ 2/28	
病原物質	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	26 675
細菌	カンピロバクター	1 4
	ウェルシュ菌	1 10
寄生虫	アニサキス	3 3
化学物質	ヒスタミン	1 5
	合計	32 697

②原因施設別発生件数

期間	1/1 ~ 2/28	
件数・患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般	22 371
	すし	1 16
	仕出し	2 128
	自動車	3 55
集団給食(要許可)	1 40	
集団給食(届出)	1 16	
魚介類販売業	1 70	
不明	1 1	
	合計	32 697

平成27年2月28日現在

東京都食中毒発生状況速報

平成27年度版の巡回記録簿の配布を

自治指導員の皆様には、平成27年度の自治指導員活動の重き項目の一つとして、担当施設での点検表の活用チェックと促進をお願いしています。担当施設に巡回指導を行った際には、活用状況の把握と活用され

る自治指導員会や理事会等で巡回活動記録簿を配布いたしましたが、巡回活動記録簿の返却を

しては、目標とした返却数に達しなかつたため、巡回指導活動の重要性を認識の上、指導員部長(総合事務所)までご返却ください。巡回活動記録簿の返却を

しては、目標とした返却数に達しなかつたため、巡回指導活動の重要性を認識の上、指導員部長(総合事務所)までご返却ください。巡回活動記録簿の返却を