

食品衛生自治指導員

指導員だより 第241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

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

印刷物規格表
第1類印刷番号(26)63

新年の御挨拶

世界一の食の安全・安心を さらに万全とする年に



中村 重信
東京都福祉保健局
健康安全部食品監視課長

新年明けましておめでとうございます。食品衛生自治指導員の皆様には日頃より、東京都の食品衛生行政の取組に多大なる御理解、御協力をいただき、厚く御礼申し上げます。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

さて、二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピックの開催まで、あと四年という年を迎えました。今年、大会に向けてソフト・ハードの両面から、より一層、具体的な準備が進み、ますます東京という都市が世界から注目されていくものと期待されます。

こうした中で、東京を訪れる外国人からの旅行者も年々増加し、東京での食を楽しんでいます。都民をはじめ、全ての人が安心して食を楽しむ、世界一安全な都市・東京を名実ともに不動のものとするためにも、都には、食品の安全確保に万全を期し、これから東京で展開される国際大会を成功に導くことが求められています。

昨年、都は、食品安全条例に基づく「食品安全推進計画」を改定いたしました。計画では、その期間を平成二十七年度から、東京オリンピック・パラリンピックの開催年であり平成三十二年までの六年間とし、食品の生産から消費までの各段階で、都の関係部局が連絡しながら様々な施策の展開を図っています。

今年も引き続き、本計画に基づき、科学的な知見のもとに食中毒発生の未然防止を図るとともに、食の安全性に関する情報の発信や都民・事業者の方々の意見交流などを通じて、食品の安全確保と安心が実感できる社会づくりを進めていきます。

しかしながら、こうした安全・安心の確保は、行政の取組だけで実現できるものではありません。食品事業者の皆様をはじめ関係者の方々による自主的な衛生管理の推進が不可欠でございます。

前述の計画におきましても、事業者の皆様による自主的な衛生管理の推進を重点施策の一つに位置付け、都では現在、国際的な衛生管理の手法であります HACCP に関する講習会や、都独自の認証取得に向けたマニュアル作成セミナーなど技術的支援を積極的に取り組んでいます。

皆様におかれましては、これまでも各地域での自主的な衛生管理の推進に御尽力いただいておりますが、確かな衛生管理システムであります HACCP の導入や都の認証制度の活用に向け、更なる御協力をいただけますよう、よろしく御願ひ申し上げます。結び、皆様の今後のますますの御健勝と御活躍を祈念申し上げます。年頭の挨拶とさせていただきます。

家庭でもノロウイルス 対策を 東食協が消費者セミナー



ノロウイルス対策をテーマにパネル討論が行われた

十一月三十日、(一社)東京都食品衛生協会と共催で、立川市曙町の立川商工会議所を会場に、消費者を対象とした「家庭で出来るノ

ロウイルス食中毒予防と対策セミナー」を開催しました。地域の主婦等八十四人が参加し、講演とパネルディスカッションに耳を傾けました。

まず、(公社)日本食品衛生協会の鎌田技術参事が「家庭でのノロウイルス食中毒を防ぐために」と題して基調講演。ウイルスの感染経路を詳しく説明し「食品を介さない感染症の防止が一番難しい」と説明しました。

家庭の予防対策については、二枚貝の加熱調理を呼び掛けるとともに、トイレ使用後、食事前の手洗いや感染者が出た場合に行うトイレ・台所・風呂場の洗浄消毒のポイントなどを解説しました。

この後、参加者から二人を募り、専用ローションを手付けて実際に手洗いをしていただき、ブラックライトを使って、手洗後の洗い残しを確認するなど、正しい手洗い方法の実習を行いました。

この後に行われたパネルディスカッションは、鎌田技術参事の他に、多摩立川保健所の服部食品衛生第一係統括課長代理、弁当の製造販売を行う(株)大船軒の美藤顧問、立川食協の岡部会長がパネリストに加わり、コーディネーターを東食協の廣瀬食品安全推進室長が務めました。

参加者からの「家庭での手洗い」・「入浴・食品の加熱以外での予防対策」・「家族で発症者が出た場合の注意点は」との質問に、パネリストからは「ペットボトル等の回し飲みはしない」「発症者の洗濯物は別に洗う」などと回答し、汚物については「次亜塩素酸ナトリウムを使用している処理方法」について説明しました。

さらに、「新型ノロウイルスの予防対策は」、「エコの観点から、手洗いの後はハンカチで手を拭くようにしているが衛生的には良くないことですか」等の質問が寄せられ、パネリストらは詳細に回答していました。

二時間という限られた時間ではありましたが、盛況のうちに終了しました。

ノロウイルスの季節到来 感染防止に万全を

年が明けると、ノロウイルスによる人から人への感染や、食品を介しての食中毒が急激に増加します。

食中毒についてみると、例年、一月から三月にかけては、表のとおり特に油断ができない状況となります。

そこで、ここでノロウイルスに感染しない、食中毒を起こさないための対策を再確認しましょう。

●下痢などの症状がある場合は、調理作業に従事しない

吐き気、おう吐、下痢などの症状がある場合には、ノロウイルスに感染している可能性があり、調理作業には従事しないようにしましょう。

●手洗いの徹底

予防の基本は手洗いです。石けんを使い、十分にこすり洗いしてから水で洗い流します。こすり洗いは、三〇秒間を目安に二回行います。

●手袋を過信しない

着用前には手を洗い、食品以外の物に触れた場合には、適宜交換します。

●トイレの取扱を適切に

トイレはノロウイルス感染者の下痢や嘔吐などで汚染される可能性があります。

性がある区域ですから、取扱いには細心の注意が必要です。

使用する場合は、作業着は脱ぎ、履物もトイレ専用に変えましょう。

●使用後の手洗いの徹底は言うまでもありません。

●お店のトイレ等を掃除する際には、感染しないよう十分に注意しましょう。*

●ノロウイルスに感染しない努力

自分自身がノロウイルスに感染しないための努力をしましょう。

●二枚貝の生食に注意するなど、自分自身がノロウイルス感染者にならないようにしましょう。

●食器類がおう吐物で汚染された場合は、調理場の外で消毒してから調理場へ戻しましょう。

●調理作業等の注意点は

調理作業等をする場合は次のことにも気を付けましょう。

・二枚貝(カキ、アサリ、シジミ等)など、ノロウイルス汚染のおそれがある食品を加熱する場合、八十五〜九〇℃で九十秒間以上加熱する。

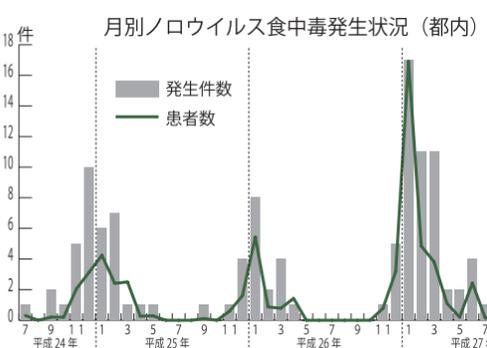
・二枚貝の調理に使用した調理器具、シンク等は十分に洗浄し、熱湯で十分に殺菌するか、〇・〇二%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから他の食品の調理に使用する。

以上、ノロウイルス対策の基本を御紹介しましたが、これらは食品関係事業者であれば、とくに知っていることばかりです。

あとは、ためます実行すること、実行し続けることです。油断せずノロウイルスの季節を乗り越えましょう。

*おう吐物・ふん便の適切な処理の方法は「社会福祉施設向けノロウイルス対応標準マニュアル」を御覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/noro/files/dai2.pdf>



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

平成二十七年第一回自治指導事業運営委員会(会長の諮問機関、河西紀道委員長)が十月三十日(金)午後、渋谷区の東郷記念館において開催されました。

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、東食協の鎌田専務理事、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課の平統括課長代理、河西委員長の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行。事務局から平成二十七年教育事業等の進捗状況、平成二十六年版巡回活動記



教育事業の状況が報告された運営委員会

手洗いマイスター認定講習会の説明も

録簿の回収状況について報告された後、意見交換が行われました。

また、その他の事項として「手洗いマイスター認定講習会」の開催についての説明が行われました。

この後、食品衛生自治指導員事業の運営、推進及び養成について提言や意見交換が行われ、今後委員会として自治指導員活動の活性化を図れるよう検討を重ねていくことを確認しました。また、技

指導活動で活発な意見

自治指導員部長会

平成二十七年第一回自治指導員部長会が十一月九日(月)午後渋谷区の東郷記念館において開催されました。

東食協の鎌田専務理事、自治指導事業運営委員会の河西委員長、また、行政を代表して東京都福祉保健局健康安全部食品監視課の平統括課長代理の挨拶の後、自治指導事業運営委員会に上程し、承認

術研究所の白鳥食品衛生推進室長から「平成二十六年版ノロウイルス発生動向調査実施結果のまとめ及び経過」についての報告が行われ同会を締めくくりました。

◎委員の方々は次のとおりです。(敬称略)
委員長 河西紀道(墨田区食協会長)
副委員長 市野直春(渋谷食協会長)

委員 小泉秀正(中央区食協副会長)、岩崎英二郎(葛飾区食協会長)、反保耕二(新宿区食協副会長)、石川稔(世田谷区食協会長)、秋本重義(練馬区食協会長)、早川元康(足立区食協会長)、山下憲男(南多摩食協会長)、金井富雄(北多摩南部食協副会長)、出雲隆(東京ソフトウェア衛生協会会長)、本橋助治(東京都産業連合協同組合理事長)

された平成二十七年教育事業等の進捗状況、平成二十六年版巡回活動記録簿の回収状況について報告され、活発な意見交換が行われました。また、その他の事項として「手洗いマイスター認定講習会」の開催についての説明が行われました。

この後、技術研究所、白鳥食品衛生推進室長から「平成二十六年

平成26年度版の「巡回活動記録簿」を回収しています

お知らせ

平成二十六年版「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238号においてもお願いしたところであり、九月末までの回収状況に

巡回活動記録簿					平成26年度 巡回活動記録簿	
屋号	東食飯店				発行	
営業者氏名	東食太郎				編集	
お知らせ版配布	6月	9月	12月	3月	食協名	
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月5日	3月12日	〇〇食品衛生協会	
検便の実施	有・無	有・無	有・無	有・無	指導員名	
整理・整頓・清掃	良・未	良・未	良・未	良・未	東食太郎	
点検表の記載状況	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。						
点検表確認項目	①冷蔵庫の温度	○	○	○	賠償保険	
	②手指の洗浄殺菌	○	○	○	加入 未加入	
	③仕入時の検品				殺虫(実施5月)・殺菌	
	④従事者の健康		○	○		
	⑤表示の確認					

【返却方法】巡回活動記録簿を返却の際には、地域食協名及び指導員名並びに巡回活動内容の記載を御確認の上、指導員部長又は管轄の総合事務所までお願いいたします。

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数			②原因施設別発生件数				
期間	1/1~11/30	件数	患者数	期間	1/1~11/30	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	51	1436	原因施設	一般	100	1071
	カンピロバクター	43	252	飲食店	すし	7	47
	黄色ブドウ球菌	4	31	営業	仕出し	5	420
	腸炎ビブリオ	1	4		そば	1	6
細菌	ウエルシュ菌	2	45	旅館ホテル		2	62
	サルモネラ	6	102	自動車		3	55
	腸管出血性大腸菌	5	32	給食		1	35
	セラウス菌	2	8	集団給食(要許可)		2	63
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	2	集団給食(届出)		4	157
寄生虫	アニサキス	11	12	魚介類販売業		2	71
	クドア・セブテンブクタータ	1	2	家庭		1	2
化学物質	ヒスタミン	5	52	その他		3	42
	塩素	1	4	飲食店営業(一般)及び魚介類販売業		1	4
自然毒	植物性自然毒	1	2	飲食店営業(一般)及び菓子製造業		1	12
	不明	3	71	不明		4	8
	合計	137	2055	合計		137	2055

平成27年11月30日現在

各種お問合せはこちらまで

- 「食品衛生相談コーナー」開設
東京食品技術研究所
食品衛生コンサルタント部
☎03・3934・5826
- 一般社団法人東京都食品衛生協会(島しょ本部)
☎03・3404・0121
- ☎03・3934・5821 (技研)
- ▽東京食品総合事務所
カッコ内は管轄の支部
- ▽銀座総合事務所
(千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区)
☎03・3542・0161
- ▽恵比寿総合事務所
(みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区)
☎03・5458・1631
- ▽新宿総合事務所
(新宿区・中野区・世田谷区・杉並区)
☎03・3363・3791
- ▽池袋総合事務所
(豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区)
☎03・3984・6701
- ▽立川総合事務所
(立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部)
☎042・524・7020