

食品衛生自治指導員

指導員だより
第 245 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 (27) 80

新年の御挨拶

国際都市 T O K Y O の食の安全と安心を
揺るぎないものにする年に



澁谷 智晃
東京都福祉保健局健康安全部
食品危機管理担当課長

新春を迎え、謹んで新年の御挨拶を申し上げます。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、御協力を賜り、あらためて厚く御礼申し上げます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。
東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会の開催が三年後に迫りました。また、前年にはラグビーワールドカップ二〇一九日本大会が全国一二都市の競技場で開催されます。

いま、東京にはたくさんの外国人旅行者が訪れています。日本政府観光局（J N T O）によれば、訪日外客数が昨年一〇月に初めて二千万人を突破し、また、昨年三月に政府が策定した「日本を支える観光ビジョン」でも、わが国の「観光先進国」の実現に向け、二〇二〇年までに現在の二倍に当たる四千万人を見込んでおります。

都では、一昨年、「東京都食品安全推進計画」を改定しました。本計画は、東京二〇二〇大会の開催年であります平成三十二年度までの六年間計画とし、都民の皆様はもとより、東京を訪れるすべての方が安心して日本の「食」を楽しんでいただけるよう、食品の生産から消費までの各段階における食品の安全性を確保するため、関係部局が連携しながら様々な施策にしっかりと取り組んでいく所存です。

ところで、この冬も感染性胃腸炎が各地で猛威をふるっています。平成二十五年から二十七年の三年間に都内で発生したノロウイルス食中毒一〇二例のうち七六例、七割以上が調理従事者を原因とするものでした。さらに、七六例のうち約八割がノロウイルスに感染しても発症しない不顕性感染の調理従事者でした。体調にかかわらず、手洗いのさらなる徹底と、自らがノロウイルスに感染しないように日ごろから食生活をはじめとした感染防止対策に取組むことが大切です。

現在、厚生労働省では、H A C C P の制度化を見据え、わが国における食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組みについて、弾力的な運用も含めて検討を行っております。H A C C P による衛生管理は、食品の安全性の向上、事故の未然防止、事故発生時の原因究明に役立つものであり、事業者にとっても消費者にとっても大きなメリットであることについては疑う余地はありません。

しかし、どんなに高度な衛生管理システムであっても、やるべきことをやらない人が一人でもいたらどうなるでしょうか。

『どこに危害（問題）が潜んでいるのか』、『行動しなければ何が起きるのか』といった分析力や想像力を個人々が常に働かせること。そして、『誰が、何を、どのように行動するのか』というルールの明示と一人ひとりの確実な行動が重要であると言えます。

食品衛生自治指導員に皆様方におかれましては、これまで同様、食の安全性の確保に向けた都の各施策への取組、また、まさに国際都市 T O K Y O の基盤となる地域での自主的衛生管理の推進のために、さらなる御協力を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

最後になりましたが、皆様のますますの御健勝と御活躍を祈念申し上げます。年頭の御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開催

東京都食品衛生協会は、東京都及び北多摩北部食品衛生協会（大山房七会長）と共催で、十一月二十五日、小平市のルネこだいらで、消費者を対象に「ノロウイルス食中毒・家庭で出来る予防と対策セミナー」を開催しました。地域の消費者や給食関係従事者ら五十人が参加し、講演とパネルディスカッションに耳を傾けました。

家庭でのノロウイルス食中毒予防対策の講演

はじめに、基調講演として日本食品衛生協会の栗田技術参与が「家庭でのノロウイルス食中毒を防ぐために」と題して話されました。

ノロウイルスの特徴や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。また、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。

正しい手洗いの方法を体験

この後、参加者から五人を募り、専用ローションを手に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、手洗いの洗い残しを確認するなど、正しい手洗いの方法を体験しました。

たくさん質問がパネルディスカッションへ

すのは難しいことだと実感されていました。

締めくくりとしてパネルディスカッションが行われ、消費者の皆さんとの質疑応答や意見交換が行われました。

パネリストのは「家庭でのノロウイルス食中毒予防対策」について講演した栗田技術参与の他に、多摩小平保健所の中島食品衛生第一担当統括課長代理、給食委託を行う（株）メフォスの佐藤食品衛生管理担当参与及び北多摩北部食品衛生協会の大山会長が加わり、コーディネーターを東京都食品衛生協会の廣瀬食品安全推進室長が務めました。

参加者からの「ノロウイルス食中毒の事例と、何が問題であったのか伺いたい」との質問に、パネリストは静岡県のパン工場の給食における食中毒事件を取り上げ「手洗いの徹底・素手で食品に触れない・使い捨て手袋の正しい着用・衛生的な作業着の着用が大事」「衛生対策は講じるだけでは不十分であり、いかに全従事者に対して有効に実施させるかが重要である」と回答していました。また、汚物処理については「次亜塩素酸ナトリウムを使用している処理方法」について説明していました。

さらに、「ノロウイルスの終息定義は？」「感染性胃腸炎との違いは？」「家庭によくある漂白剤

手洗い後の洗い残しを専用ライ
トで確認する参加者ら



には、界面活性剤が入っていることが多く、とっさの場合に泡立って不便だと思うが、調理施設にあるような塩素系消毒剤の常備を進めるべきか？」など多くの質問が寄せられ、パネリストらは詳細に回答していました。

もう少し時間が欲しかったとのご意見も

二時間という限られた時間でしたが、参加者らは熱心に聴講され、盛況のうちに終了しました。終了後、参加者からは、基調講演は分かりやすかった、幅広い情報が見られた、手洗いについて見直すことができた、などの意見が寄せられました。

また、パネルディスカッションは参考になった、疑問に思っていたことが理解できたとの評価を頂きました。

一方、消毒方法についてより具体的な話が聞きたかった、もう少し時間を長くしてほしいといった、など今後の開催に向けて大変参考となる意見も寄せられました。



●パネリスト
栗田 滋通氏 公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与
中島 秀雄氏 東京都多摩小平保健所 生活環境安全課 統括課長代理
佐藤 史郎氏 (株)メフォス学校給食推進室食品衛生管理担当参与
大山 房七氏 北多摩北部食品衛生協会 会長

●コーディネーター
廣瀬 俊之氏 一般社団法人東京都食品衛生協会 食品安全推進室長

パネルディスカッション

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

平成二十八年年度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）が十月二十七日（木）午後、渋谷区の食品衛生センターにおいて開催されました。

この委員会では、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、東食協の石川専務理事、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課の大山課長代理、河西委員長の挨拶の後、委員長を議長に議事が進行されました。



教育事業の状況が報告された運営委員会

HACCP 義務化以降の監視指導

都道府県知事等への営業許可申請時・営業の届出時

提出資料

申請書

- 施設設備の概要（施設の図面等）
- その他、条例等で定められた事項

+

- 製品説明書
 - 製造工程図
 - 危害要因分析表
 - HACCP プラン
- 又は
- 上記の概要

（食品衛生法規則 営業許可申請要領）

衛生管理プラン（仮称）を許可申請時に提出

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会中間とりまとめ」説明資料より

通常の監視指導（食品衛生監視員の立入時）

食品衛生監視員による検証確認する記録

- CCP のモニタリング記録
- 改善措置の記録

営業許可の更新申請時

提出資料

- 製造工程図
 - （危害要因分析表）
 - HACCP プラン
 - CCP のモニタリング記録
 - 改善措置の記録
- 又は
- 上記の概要

HACCP 義務化で情報提供も

事務局から平成二十八年年度教育事業等の進捗状況、平成二十七年年度巡回活動記録簿の回収状況、手

洗いマイスター認定講習会」の開催報告及び今後の取り組みについて報告された後、意見交換が行われました。

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、今後も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、廣瀬食品安全推進室長より「HACCP 全業態で義務化へ」についての情報提供（図参照）が行われ同会を締めくくりました。

指導活動で活発な意見 自治指導員部長会

平成二十八年年度第一回自治指導員部長会が十一月二日（水）午後、渋谷区の食品衛生センターにおいて開催されました。

東食協の石川専務理事、自治指導事業運営委員会河西委員長、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、大山課長代理の挨拶の後、自治指導事業運営委員会に上程し、承認された平成二十八年年度教育事業等の進捗状況、平成二十七年年度巡回活動記録簿の回収状況、「手洗いマイスター認定講習会」の開催報告及び今後の取り組みについて報告され、活発な意見交換が行われました。

この後、廣瀬食品安全推進室長より「HACCP 全業態で義務化

◎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）、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（東京ソフトラーム衛生協会会長、本橋助治（東京都麺業連合協同組合理事長）

平成 27 年度版の「巡回活動記録簿」を回収しています

お知らせ

HACCP 義務化を受けて情報提供が行われた指導員部長会



へ」についての情報提供（図参照）が行われ同会を締めくくりました。

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 ~ 11/30	
病因物質		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	36	668
	カンピロバクター	32	765
細菌	黄色ブドウ球菌	3	26
	腸炎ビブリオ	4	28
	ウエルシュ菌	4	146
	サルモネラ	2	54
	腸管出血性大腸菌	6	48
	毒素原性大腸菌	1	34
	サルモネラ及びカンピロバクター	3	27
寄生虫	アニサキス	19	19
化学物質	ヒスタミン	3	15
自然毒	植物性自然毒	2	2
	動物性自然毒	1	2
不明		1	2
合計		117	1836

② 原因施設別発生件数

期間		1/1 ~ 11/30	
原因施設		件数	患者数
飲食店 営業	一般	87	1317
	すし	5	13
	仕出し	1	36
	弁当	3	24
集団給食（要許可）		7	304
集団給食（届出）		4	106
魚介類販売業		2	2
家庭		6	7
その他		1	26
不明		1	1
合計		117	1836

平成 28 年 11 月 30 日現在

巡回活動記録簿		平成27年度 巡回活動記録簿	
屋号：東食飯店	6月	9月	12月
営業者氏名：東食太郎	6月15日	9月10日	12月5日
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月5日
検便の実施	有・○	有・○	有・○
整理・整頓・清掃	良・○	良・○	良・○
点検表の記載状況	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	○	○
確認項目	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	
※良・未の記載は、良=できている 未=不十分 または未実施 ※監視係は加入・未加入のどちらかに○、殺虫・殺鼠は実施されている場合は実施月を記入します。			

平成二十七年年度版「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242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

については、十月二十七日（木）に開催された自治指導事業運営委員会、十一月二日（水）に開催された自治指導員部長会において、報告をいたしました。

年度の途中であることなどから、回収数が少ないのが現状となっております。

自治指導員の皆様による巡回指導活動は、食品衛生の向上及び最新情報の提供等に大きく寄与しています。

今後とも、「巡回活動記録簿」を活用した巡回活動をお願いするとともに、その回収に一層のご協力をお願いいたします。

【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ご確認の上、指導員部長または管轄の総合事務所までお願いいたします。