

「巡回活動記録簿」の活用を

食品衛生自治指導員（以下「指導員」といいます。）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御協力ください。さらに、指導員の皆様には、担当する施設の巡回指導を通じて、協会会員の食品衛生の向上が図られるようお願いいたします。

巡回指導時に必ず携行し記載

巡回活動記録簿は、「食品衛生自主管理点検表」と連動させる形式とし、食品衛生の確保に重要な項目として検便及び整理・整頓・清掃の実施を確認事項として設定しています。

巡回活動記録簿の記入例

巡回活動記録簿の記入例

巡回活動記録簿					特記事項
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 6月15日	9月 9月10日	12月 12月5日	3月 3月12日	
検便の実施	有・無	有・無	有・無	有・無	
整理・整頓・清掃	良・未	良・未	良・未	良・未	
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	○	○	○	
	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(実施5月)		

※良・未の記載は、良=できている 未=不十分
※賠償保険欄は加入・未加入のどちらかに○、殺虫・殺鼠欄は実施されている場合は実施月を記入します。

巡回活動記録簿の点検項目は、次のようになっていきます。記載方法を説明します。(記入例を参照)

①指導員名の記入
巡回活動記録簿の表紙下の部分に、「食協名と指導員名」を記入してください。

②担当施設名等の記入
巡回活動記録簿は十七施設分が、記載できるようになっています。担当施設を巡回する前に、巡回活動記録簿欄の上段部分「屋号・営業者氏名」を記入してください。

③情報紙の配布から...
担当施設を訪問する際には、情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配布をお願いします。

④巡回指導月日の記載
情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配布日、すなわち巡回指導を行った月日を記載してください。

⑤検便実施の確認
個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、「食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」(以下、「措置基準」という。)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事項となっています。

⑥整理・整頓・清掃の確認
措置基準により、「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。

⑦点検表記載状況等の確認
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が重要事項となっています。巡回指導時に点検表の活用状況及び記

載内容の確認をしていただき、記載状況について、良・未のいずれかに○をしてください。

また、記載状況の良に○を付けた場合、五つある点検表確認項目のうち、特に優れている項目があれば該当する項目(いくつでも可)に○を記入してください。

⑧賠償保険加入状況の確認
食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償

⑨殺虫・殺鼠の実施状況の確認
食品営業の方は措置基準により、「施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めるときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること」と明記されています。

⑩特記事項欄について
巡回活動を行った際の記録簿の点検項目において、無・未・未加入等の項目にチェックが付されたときの、指導事項、対応方法等を記入してください。

記入しやすく
自主点検表の
項目に連動も

対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

「巡回活動記録簿」の回収にご協力を

平成二十八年度版「巡回活動記録簿」の回収に「協力ください」

平成二十八年度版の「巡回活動記録簿」を平成二十九年に各地

活動記録簿欄についても、記載内容をご確認の上、指導員部長又は管轄総合事務所まで御返却ください。

の経緯を探り、その対策方法を扱った作品で、タイトルは、「ストップ!異物混入」混入防止のための4か条」。

今回制作したビデオは、実際に起こった再現映像を基に異物混入

このビデオは、異物混入の事例を3つ挙げ、それぞれのケースに応じた防止策・苦情処理の対応について、再認識をしていただく内容となっていますので、各種講習会等でご利用ください。

(収録時間約二十三分)

平成29年5月31日現在

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 ~ 5/31	1/1 ~ 5/31
病因物質	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス 18	1396
細菌	カンピロバクター 7	21
	黄色ブドウ球菌 1	22
	ウエルシュ菌 1	87
	ボツリヌス菌 1	1
寄生虫	アニサキス 13	14
合計	41	1541

②原因施設別発生件数

期間	1/1 ~ 5/31	1/1 ~ 5/31
原因施設	件数	患者数
飲食店営業	一般 25	181
	仕出し 1	15
	一般及びそうざい 1	5
集団給食(要許可)	3	54
集団給食(届出)	4	1193
魚介類販売業	2	2
家庭	1	1
その他	1	87
不明	3	3
合計	41	1541

平成29年5月31日現在

教育用ビデオが完成

「ストップ!異物混入」

~混入防止のための4か条~

制作協力: 東映株式会社 / 制作: 株式会社東映
企画: 一般社団法人東京都食品衛生協会 / 発行: 東京都

苦情の対応は誠実・適切に

品衛生教育用ビデオが完成しました。今回制作したビデオは、実際に起こった再現映像を基に異物混入

このビデオは、異物混入の事例を3つ挙げ、それぞれのケースに応じた防止策・苦情処理の対応について、再認識をしていただく内容となっていますので、各種講習会等でご利用ください。

(収録時間約二十三分)