食品衛生自治指導員

指導員だより
第 249 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（28）73

新年の御挨拶

さらなる食の安全・安心を目指す年に

東京都福祉保健局健康安全部
食品危機管理担当課長
稲見　成之

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、日頃から、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。

さて、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まであと二年に迫りました。来年にはラグビーワールドカップ二〇一九日本大会が開催されます。

こうした中、東京を訪れる外国からの旅行者も年々増加しており、東京での食を楽しまれています。これらの方々が安心して東京の食を楽しむためにも、食品の安全を確保することは欠かすことができません。

都では、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を計画とした「東京都食品安全推進計画」を策定し、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ます。今後もこの計画に基づき、科学的な知見のもと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・事業者の方々との意見交流などを通じて、食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。

また、厚生労働省は年内の食品衛生法の改正に向け懇談会を設置し、検討結果を取りまとめ、発表しました。この取りまとめでは、「HACCPの制度化」をはじめ、「営業許可制度の見直し」や「食品リコール情報の把握提供」など、改正の方向性が示されました。

まだ詳細は示されておりませんが、今後、HACCPの制度化が実施されれば、食品関係事業者の皆さんが主体となって自身の施設に合った衛生管理計画を策定し、これを着実に実施し、記録することが求められます。この取組は、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、事業者の皆様にとっても消費者にとっても大きなメリットとなります。都では、これまでも自主管理認証制度等を活用し、事業者の皆様の自主管理の取組を支援して参りましたが、今後も実地講習会やマニュアル作成セミナーなどを通じ支援を継続していく予定です。

このように今年は食品衛生法の改正が予定されており、我々行政はもちろん、食品関係事業者の皆様にとっても様々な変化が予想される年となります。しかし、どのように制度が変化したとしても、食の安全確保は、行政の取組だけで実現できるものではなく、食品関係事業者の皆様をはじめ関係者の方々と一緒に実現するものであると考えております。さらなる東京の食の安全・安心を目指すため、自治指導員の皆様方におかれましては、都の食品安全確保の推進に引き続き御協力をいただけますようよろしくお願い申し上げます。

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して、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、東京都及び西多摩食品衛生協会（並木茂会長）と共催で十一月二十二日、青梅市の霞共益会館多目的ホールにおいて、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百三十三人が参加し、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を防ぐ

はじめに、基調講演として（公社）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、家庭の予防対策としては、二枚貝の加熱調理や、トイレ使用後、食事前の手洗い、感染者が出た場合に行うトイレ・台所・風呂場の洗浄消毒などがポイントであると説明しました。

なかなか落ちない手の汚れ

この後、参加者から7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た後に、ブラックライトを使って、手洗い後の洗い残しを確認するなど、正しい手洗い方法を体験して頂きました。

ノロウイルス対策をテーマにパネル討論が行われた

参加者の皆様は、かなり丁寧に洗ったつもりでも洗い残しがあるなど、手に付いた汚れを洗い流すのは難しいことだと実感されていました。

専用ライトを使って手洗い後の洗い残しチェックも行われた

活発な意見交換＝パネルディスカッション

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、東京都西多摩保健所の栗原課長代理、受託給食を行う（株）メフォスの佐藤食品衛生管理担当参与、西多摩食品衛生協会の並木会長、東京サラヤ（株）東京営業所食品衛生部の江藤氏が加わり、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、年末にかけて地域のイベントで実施する「餅つき大会」での注意点の質問があり、西多摩保健所の栗原課長代理が①手洗いは石鹸と消毒液を使用して十分に行う。②つく餅と食べる餅は区分する。やむを得ず、ついた餅を食べる際には雑煮や焼餅等にし、十分加熱する。③餅をこねる、丸めるなど食品に直接触れる作業を行うときは、手洗い後に、使い捨て手袋・マスクを使用し、楽しい餅つき大会になるようにして下さい、と助言しました。

また、実際に給食施設で衛生管理を行なっている佐藤氏からは、現場で対応している従業員には下痢、吐き気等の症状がある場合、業務に就かないよう指導している旨の説明もありました。

この後、パネラー間でノロウイルス対策についての意見交換が行われ、最後に、コーディネーターがノロウイルス食中毒の予防は、まず手洗いの徹底、食品の十分な加熱処理、調理従事者の体調管理、調理器具類の十分な洗浄消毒、嘔吐物などの適切な処理が重要であると締めくくりました。

餅つきの件が参考になった・・参加者からのご意見

二時間という限られた時間でしたが、参加者の方々は熱心に聴講され、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、幅広い情報が得られました、餅つきのことはとても参考になった、手洗いの重要さを改めて実感することができたなど、多くの意見が寄せられました。

「食品衛生責任者・お知らせ版」を直送します

平成三十年度から、食品衛生の最新情報をいち早くお知らせするため、「食品衛生責任者・お知らせ版」を指導員の皆様に直送します。詳しくは次号にてお知らせします。

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

教育事業の状況が報告された自治指導事業運営委員会

平成二十九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）が十月二十日（金）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。

事務局から平成二十九年度教育事業等の進捗状況、平成二十八年度版巡回活動記録簿の回収状況、自治指導員活動の活性化に向けた表彰制度、食品衛生自治指導員設置要綱の一部改正について説明した後、報告事項として「手洗いマイスター認定講習会」の開催、「食品衛生自治指導員養成講習会」の日曜日開催についての報告があり、その後、意見交換が行われました。

食品衛生自治指導員事業の活性化に向けた表彰制度については、今後も委員会として自治指導員活動の活性化が図れるよう検討を重ねていくことを確認し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）、三井宏允（千代田食協会長）、田中信人（江戸川区食協副会長）、反保耕二（新宿区食協副会長）、長谷川昭司（世田谷区食協会長）、岩間一夫（北区食協会長）、早川元康（足立区食協会長）、佐藤誠一郎（町田食協会長）、井上米次（北多摩南部食協副会長、宮昭彦（中央卸売市場衛生委員長）

指導活動で活発な意見交換

自治指導員部長会を開催

指導事業運営委の協議事項が報告された自治指導員部長会

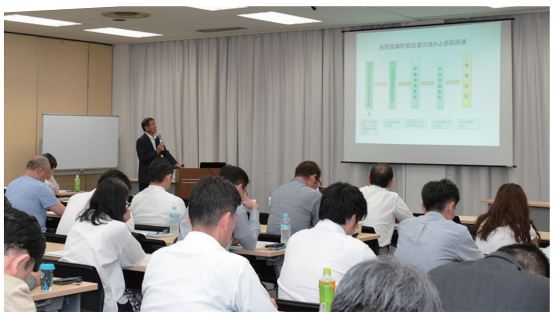
平成二十九年度第一回自治指導員部長会が十一月八日（水）午後、渋谷区の食品衛生センターにおいて開催されました。

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、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がそれぞれ挨拶の後、自治指導事業運営委員会に上程し、承認された平成二十九年度教育事業等の進捗状況、平成二十八年度版巡回活動記録簿の回収状況、自治指導員活動の活性化に向けた表彰制度、食品衛生自治指導員設置要綱の一部改正について説明した後、報告事項として「手洗いマイスター認定講習会」の開催、「食品衛生自治指導員養成講習会」日曜日開催について報告があり、活発な意見交換が行われました。

食品衛生自治指導員養成講習会を開催

平成二十九年度の食品衛生自治指導員養成講習会が、九月二十四日（日）食品衛生センター、二十五日（月）立川商工会議所、二十八日（木）食品衛生センターの三会場において開催され、百四十五名の方々が受講されました。

本年度は前々から要望のあった日曜日開催を九月二十四日に実施し、この日は三会場で最も多い五十六名の方が受講しました。



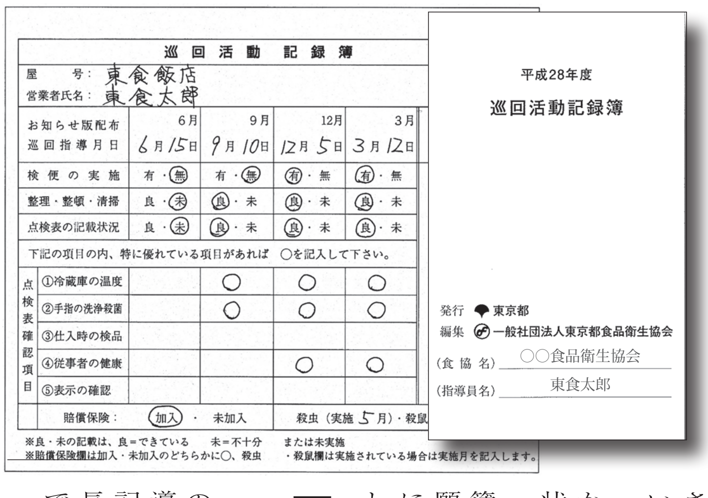
指導員の役割など４科目の講義が行われた養成講習会

この講習会は昭和二十六年四月、食品衛生自治指導員制度創設に伴い、翌昭和二十七年三月から開始されました。当初は数日間にわたり三十五時間で実施されておりましたが、昭和六十一年に一日の講習に変更され、各地域食協会長の推薦により、地域食協等で退任や転出等による欠員補充と指導活動の活性化を図る目的で毎年、特別区及び多摩地区において開催しております。

三会場とも午前十時から午後四時まで、指導活動に必要な知識として、指導員の役割・衛生法規・食品衛生学・現場簡易検査方法の四科目の講義が行われ、受講者には修了証が交付されました。

今後、新たに委嘱された際には、すでに自治指導員として活躍されている方々は、これまでの経験を基に活動に当たっての指導・助言をお願いするとともに、更なる食品衛生の自主管理体制の確立に向けて、一層の巡回指導活動を展開して下さいますようお願いいたします。

お知らせ　平成 28 年度版の「巡回活動記録簿」を回収しています



平成二十八年度版「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２４６号」やホームページ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ついては、十月二十日（金）に開催された自治指導事業運営委員会、十一月八日（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。

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。

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	21	1438
細菌	カンピロバクター	43	289
	黄色ブドウ球菌	4	42
	ウエルシュ菌	3	165
	耐熱性毒素様毒素 (astA) 保有大腸菌	1	177
	セレウス菌	1	2
	ボツリヌス菌	1	1
	A 群溶血性レンサ球菌	1	27
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	14
寄生虫	アニサキス	37	39
	シュードテラノーバ	2	2
	クドア・セプテンプンクタータ	1	14
不明		1	112
合計		117	2322

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	84	596
	すし	4	4
	仕出し	4	256
	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		6	6
家庭		3	3
その他		2	199
不明		6	6
合計		117	2322

平成 29 年 11 月 30 日現在