

食品衛生自治指導員

指導員だより 第251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(29)86

食品安全情報を世界に発信しています

東京都では東京都食品安全条例に基づき、食の安全確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、施策の方向や重要事項を定めた「東京都食品安全推進計画」を定めています。現在は第三期にあたり、計画期間は平成二十七年年度から平成三十二年年度までの六年間になります。

第三期東京都食品安全推進計画では、食品の安全に係る課題と対応の方向性として三つの施策の柱を設けており、柱の一つとして世界への情報発信、関係者による相互理解と協力の推進を掲げています。

具体的には、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に向けて、東京における食品安全情報の世界への発信を行うこととしており、食品中の放射性物質のモニタリング検査結果や、都の食品安全に関する取組を英語化してホームページで紹介しています。(写真①)



写真① 食品衛生の窓英文ページ

また、日本政府観光局(JNTO)のWEBマガジンでは、(五カ国語・英語、簡体中文、繁体中文(香港)、繁体中文(台湾)、韓国語)で日本の食の素晴らしさとともに、東京都食品衛生自主管理認証制度等、東京都における食品安全への取組を紹介するなどして、インターネット経由で海外在住の外国人の方に情報を発信しています。

写真②



Let's go to Tokyo for delicious noodles! The city has a lot of restaurants where you can feel free to drop in to try ramen, udon, and soba noodles [PR]

さらに、東京で楽しめる肉料理と、東京都における食の安全の取組を紹介したリーフレットを作成し、海外の日本政府観光局事務所に配布するなどの取組を行っています。(写真③)

写真② JNTO WEBマガジン



写真③リーフレット「東京で肉料理を楽しもう！」



写真④飲食店向け食物アレルギー対策リーフレット

一方、観光等で東京を訪れたアレルギー疾患を持つ外国人の方が、安心して飲食店で食事をするため、絵文字ピクトグラム)を活用した多言語対応のアレルギーマニカシオンシート付リーフレットを作成し、食品衛生協会や保健所、飲食店等で配布するとともに、飲食店や食品衛生推進員向けの講習会を開催するなどの取組を行ってきました。

多言語対応アレルギーコミュニケーションシート付リーフレットの作成

平成二十八年年度に飲食店向けに、食物アレルギーの基礎的情報、飲食店での対応方法及び絵文字(ピクトグラム)



写真⑤アレルギーコミュニケーションシート

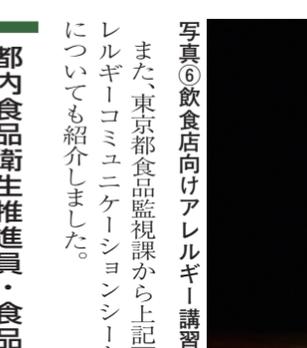


今年、平成二十八年年度から実施している飲食店等における食物アレルギー対策としての取組を中心に紹介していきます。

近年、飲食店等での食事により、アレルギー症状を起こす事例が散見されています。現在、飲食店において、メニュー等にアレルギー物質を表示する義務はありませんが、食物アレルギーを有する方々が安心して外食を楽しむためには、各飲食店において、アレルギーを含む原材料の使用を適切に説明するなどの対応が必要です。

都内飲食店向け食物アレルギー講演会の実施

そのため都内の飲食店事業者や従業員を対象に、飲食店等がアレルギー対策に取り組むための支援の一環として、平成三十年二月八日(木)、銀座プロサムホールにおいて、飲食店向けアレルギー講習会を開催しました。

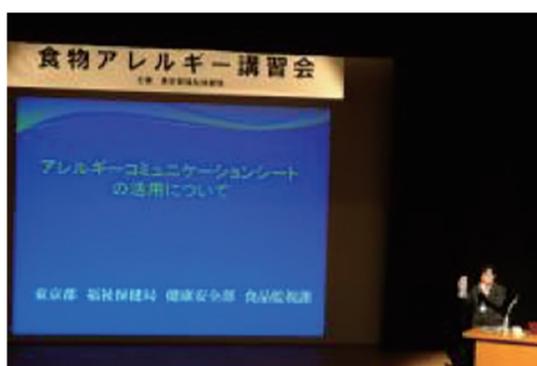


写真⑥飲食店向けアレルギー講習会

当日は、三百三十一名の参加者が集まり、昭和大学医学部小児科学講座講師今井孝成氏、昭和大学医学部小児科学講座研究補助(管理栄養士)長谷川実穂氏、東京ケータリング株式会社東京支店第二本庁舎職員食堂支配人佐々木雅之氏から食物アレルギーに関する基礎知識、食事の管理、実際の飲食店での取組状況について講演を行いました。(写真⑥)

東京都
福祉保健局
健康安全部
食品監視課

三十年二月二十三日(金)、なかのZERO小ホールにおいて、食物アレルギー講習会を開催いたしました。当日は、百二十名の方が集まり、はじめにアレルギーの一般的な知識として「知らないではすまされない、食物アレルギーとアナフィラキシー」という題名で、昭和大学医学部小児科学講座講師今井孝成氏からお話し頂きました。(写真⑦)



写真⑦食品衛生推進員・自治指導員向けアレルギー講習会

今後の取組予定

平成三十年年度においても、現在日時は未定ですが、平成三十一年二月頃に都内飲食店向け及び食品衛生推進員・食品衛生自治指導員向け食物アレルギー講習会を実施する予定です。皆様におかれましては、訪日外国人の方々を含め、食物アレルギーを有する方々が都内飲食店で安心して外食を楽しんで頂けるよう、奮ってご参加いただきますようお願いいたします。

「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」）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られています。今後もこれらの活動を通じて、更なる自主管理の向上にご協力ください。
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整理・整頓・清掃の実施を確認事項として設定しています。また、今年度より点検表確認項目を「点検表の記載状況」に一括し、屋号・氏名欄を記載しやすくなるように改善いたしました。
巡回活動記録簿の点検項目は、

巡回活動記録簿の記入例

巡回活動記録簿					特記事項
屋号	巡回指導月日				
東食飯店	6月	9月	12月	3月	
東食太郎	6月15日	9月10日	12月5日	3月12日	
お知らせ版配布	有・無	有・無	有・無	有・無	
巡回指導月日	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	
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。

次のようになっていますので、記載方法を説明します（記入例を参照）。

巡回活動記録簿の記入例

- ①指導員名の記入
巡回活動記録簿の表紙下の部分につきましては、今年度より予めシール「食協名・組合名（又は賛助会員）・指導員名」を総合事務所へ貼付し、お配りしております。
- ②講習会等参加状況
新たに二頁目に各講習会の参加状況を記載する欄を設けました。講習会に参加した際は複数回でも

○を一回のみ記入してください。

巡回活動記録簿の記入例

- ③巡回指導月の記載
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。
- ④情報紙の配布から
報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配布をお願いします。
- ⑤巡回指導月の記載
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。
- ⑥整理・整頓・清掃の確認
「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」といふ)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おります。
- 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おります。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。
- ⑧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、「措置基準」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事項となっております。
- ⑨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。
- ⑩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。

巡回活動記録簿の記入例

- ①食品取扱の三原則
最終頁に食品取扱の三原則を記載いたしました。巡回指導の際にお役立ていただけるよう新たに設けました。ご活用下さい。
- ②巡回活動記録簿の活用
巡回活動記録簿の活用を促進するため、平成二十九年度版の「巡回活動記録簿」の回収にご協力ください。

巡回活動記録簿の回収にご協力を

平成二十九年度版「巡回活動記録簿」の回収にご協力ください。

巡回活動記録簿の活用を

東京都より制作委託を受け、都八王子市・町田市・区の保健所等食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

巡回活動記録簿の活用を

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、主人公の食品衛生キーパーが町の飲食店に飛び込み、「思い込み」が原因で起こる食中毒事件の盲点を指摘する作品で、タイトルは「それ、思い込みじゃないですか?」食中毒につながる間違った知識(II写真)。

巡回活動記録簿の活用を

「思い込み」で起こる食中毒事件。①カレーは一度火を通してから一晩おかせても安全。②ウエルシュ菌③酢でしめればアニサキスは死ぬ。④アニサキス・ヒスタミン⑤新鮮な卵を使っているから大丈夫(サルモネラ・カンピロバクター)⑥うちの店が食中毒を起こすはずがない(ノロウイルス・O157)といった四つのケースをストーリー形式で再現し、思い込みから起こる食中毒事件について再認識をしていただく内容となっておりますので、各種講習会等でご活用ください。(収録時間約二十一分)

教育用ビデオが完成

『それ、思い込みじゃないですか?』

～食中毒につながる間違った知識～



平成29年度食品衛生ビデオ
それ、思い込みじゃないですか?
～食中毒につながる間違った知識～
東京都より制作委託を受け、都八王子市・町田市・区の保健所等食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

各種講習会などで活用を

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、主人公の食品衛生キーパーが町の飲食店に飛び込み、「思い込み」が原因で起こる食中毒事件の盲点を指摘する作品で、タイトルは「それ、思い込みじゃないですか?」食中毒につながる間違った知識(II写真)。

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	病因物質	1/1～6/15 件数	患者数	期間	原因施設	1/1～6/15 件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	19	640	飲食店営業	一般	40	469
	サポウイルス	1	81		すし	4	4
	A群ロタウイルス	1	7	仕出し	3	349	
細菌	カンピロバクター	10	82	集団給食(要許可)	3	66	
	ウエルシュ菌	2	75	集団給食(届出)	1	41	
寄生虫	アニサキス	35	35	魚介類販売業	12	12	
	シュド・テラノバ	1	1	家庭	2	2	
化学物質	ガブ・ゲリアノバ	1	7	不明	8	8	
	塩素	2	3	合計	73	951	
	不明	1	20				
	合計	73	951				

平成30年6月15日現在