

食品衛生自治指導員

指導員だより
第 259 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 (31) 115

新型コロナウイルス・夏の食中毒対策

「HACCPに沿った衛生管理」の実践を

昨年十二月に中国武漢で発生した新型コロナウイルス感染症（COVID-19）が世界的に大流行し、三月十一日、WHO（世界保健機関）がパンデミック宣言を行いました。WHO発表では、六月二十四日現在、世界での累計感染者数は九百万人、死者数は四十七万人を超えています。

わが国においても感染者が増加し、三月十四日、新型インフルエンザ等対策特別措置法（特措法）の改正施行により、COVID-19が新型インフルエンザ等とみなされました。

●緊急事態宣言発出・解除

四月七日、政府は特措法に基づき緊急事態宣言を発出し、これを受け、都道府県は外出自粛や休業要請など様々な緊急事態措置を講じました。その結果、感染者の減少傾向がみられ、五月二十五日、政府は、緊急事態宣言を解

除しました。

解除にあたっては、今後も感染拡大のリスクが存在することから密閉、密集、密接の「三つの密」の回避や、「人と人の距離の確保」「マスクの着用」「手洗いなどの手指衛生」をはじめとした基本的な感染対策の継続など、感染拡大を予防する「新しい生活様式」を社会経済全体に定着させていくとともに、事業者に対して業種ごとの感染拡大予防ガイドライン等の実践を促していく旨の基本方針を示しました。

●新しい日常の定着に向けて

緊急事態宣言の解除を受け、東京都は、「新型コロナウイルス感染症を乗り越えるためのロードマップ」（図1参照）に従い、段階的に外出自粛や休業要請を緩和する一方、感染症防止と経済社会活動が両立した「新しい日常」（図2参照）を定着させることによる

取組を推進することとしました。事業再開に当たっては、「事業者向け「東京都感染拡大防止ガイドライン」」「新しい日常」の定着に向けて」（図3参照）を参考にすよう求めています。ガイドラインの詳細については、当協会ホームページに国や都の関連情報とともにリンクを設けているのでご確認ください。

<http://www.toshoku.or.jp/corona/list/index.html>

●夏の食中毒も感染症

夏は、高温多湿で増殖を速める腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラなど細菌性食中毒が発生しやすい季節です。

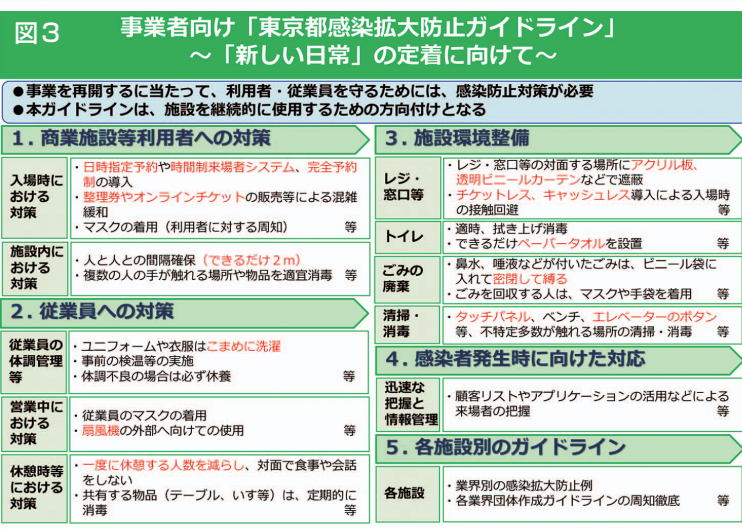
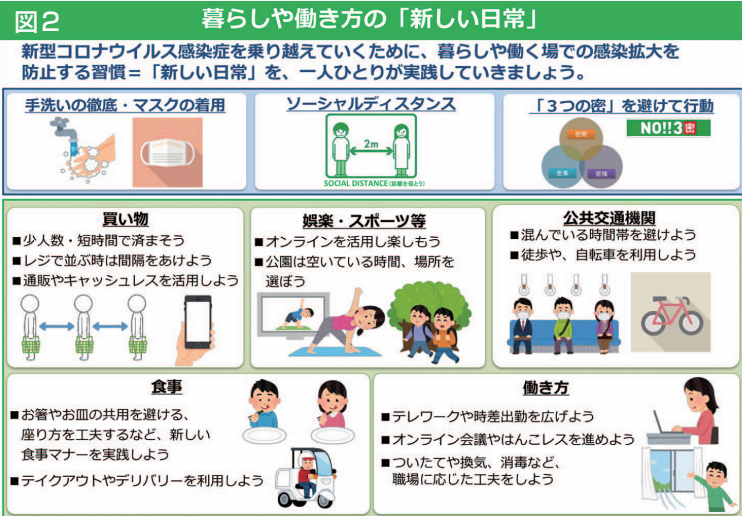
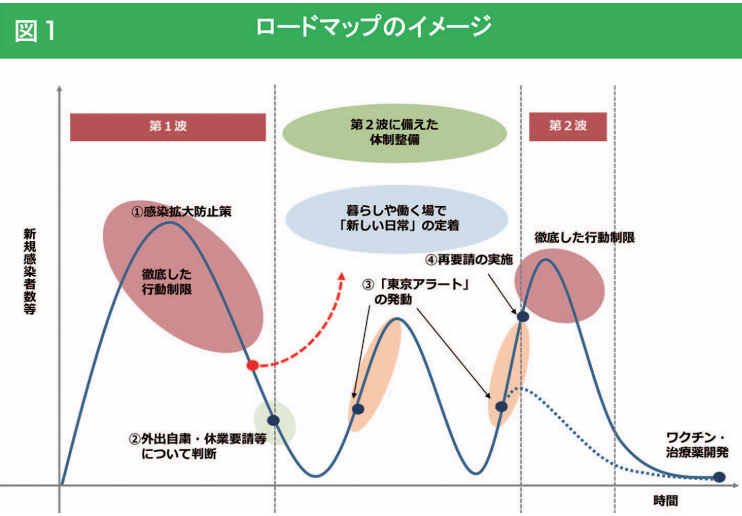
細菌性食中毒もCOVID-19同様、病原性微生物が人の体内に入り病気を起こす感染症です。

●食中毒予防三原則

一方、細菌性食中毒は飲食が感染経路になります。微生物による食中毒予防三原則「つけない（手洗い・清掃・消毒等）、増やさない（適切な温度管理、時間管理等）、やつつける（加熱）」

染患者の三要因で成立し、どれかが欠けると成立しません。日常生活では感染経路をできるだけ遮断することが実践的な感染対策となります。

COVID-19は感染者の咳などの飛沫が口・鼻に入る「飛沫感染」と感染者が触れ汚染した場所を触り、目・鼻・口に入る「接触感染」が主な感染経路であることから、飛沫による感染経路を遮断するために三密を避け、人との距離をとることが求められます。しかし、人が動けば感染源に接触する可能性は常にあります。接触しても体内に入れない最後の砦が正しい手洗いです。



2020 年度 食品衛生講習会 テキスト

CONTENTS

1. 食品衛生講習会
2. 食品衛生管理ファイル
3. 食品衛生管理ファイルの使い方
4. 食品衛生管理ファイルの活用方法
5. 食品衛生管理ファイルの活用方法
6. 食品衛生管理ファイルの活用方法
7. 食品衛生管理ファイルの活用方法
8. 食品衛生管理ファイルの活用方法

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

来年度六月一日の「HACCPに沿った衛生管理」の完全義務化まであと一年をきりました。本年度も、当協会の多数を占める小規模飲食店を対象とした、「2020食品衛生管理ファイル」を作成し、全会員に配付いたしました。

また、ファイルの使い方の説明に特化したテキスト（写真）を作成し、地域食協が実施する食品衛生実務講習会においてテキストに基づいて、会員施設に合った衛生管理計画の作成と、その結果を記録表に記載することができるようになることを目的とした講義を予定しています。

指導員の皆様には、担当施設の巡回指導時に食品衛生実務講習会の実施が決定した際には、参加への働きかけをお願いいたします。

実務講習会で説明します

食品衛生管理ファイル

食中毒・感染症を防ぐ 衛生的な手洗い

1. 流水で手を洗う
2. 洗剤を手に取る
3. 手のひら・手の背を洗う
4. 手の甲・指の指を洗う
5. 指の間・親指を洗う
6. 親指・指先を洗う
7. 指先を洗う
8. 手を洗う
9. 洗剤をよく洗い流す
10. 手を拭き乾かす
11. フォーカルによる消毒

一般社団法人東京都食品衛生協会

を踏まえた衛生管理が予防対策となります。

厚生労働省は、食品を媒介した感染（食中毒）によるCOVID-19の例はなく、手指の消毒などで感染源を食物につけない一般衛生管理を実施していれば心配することはないとしています。

今年、施設内でCOVID-19や細菌性食中毒が発生するイメージははかり知れません。

来年度六月一日に完全義務となる「HACCPに沿った衛生管理」を実践することが、大切なお店、従業員、お客様を守ることにあります。

当協会では、COVID-19で重要性の増した正しい手洗いについての手順書となるポスター（写真）を配布しています。「2020食品衛生管理ファイル」とあわせて活用し、衛生管理の徹底をお願いいたします。

巡回活動記録簿の記入例

巡回活動記録簿					
屋号	東食飯店		営業者氏名	東食太郎	
お知らせ版配付	6月	9月	12月	3月	特記事項
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月15日	3月12日	
整理・整頓・清掃	良・㊤	㊤・未	㊤・未	㊤・未	
点検表の記載状況	㊤・未	良・㊤	㊤・未	良・㊤	
検便	実施(8月)・未実施				
賠償保険	加入・未加入				
殺虫消毒	殺虫(実施8月)・殺そ(実施10月)				

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

①講習会等参加状況
現場簡易検査を実施した際は、実施件数を記載欄に記入してください。

②担当施設名等の記入
巡回活動記録簿は十五施設分が、記載できるようにになっています。担当施設を巡回する前に、巡回活動記録簿欄の上段部分に「屋号・営業者氏名」を記入してください。

③情報紙の配付から:
担当施設を巡回する際には、情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」を配付してください。

巡回活動記録簿の記入

食品衛生自治指導員(以下「指導員」という)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ご協力ください。

指導員の皆様には、担当施設の巡回指導を通じて、協会員の食品衛生の更なる向上が図られるようお願いいたします。

「巡回活動記録簿」の活用を

記載率向上
目指せば
表彰受賞も

教育用ビデオが完成
「潜入！食中毒サミット」
各種講習会などで活用を



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。

今回制作したビデオは、食中毒で人類攻略を企む細菌やウイルスたちが集い、首脳会議(サミット)を開催しているというストーリー形式となっています。タイトルは『潜入！食中毒サミット』(収録時間約二十分)。

本来なら目に見えない極小の細菌やウイルスたちが擬人化され、会議室に集合。いかにして人間の隙を狙い食中毒を広げていくかという戦略会議の中で、食中毒予防の三原則「つけない・ふやさない・やっつける」とは真逆の「くっつける・ふるえる・生き延びろ」というスローガンを打ち出してくる。会議が進行する過程で、それぞれの菌やウイルス

の特徴と弱点を学び、予防と対策に役立ててもらいたいという逆転の発想をもとに制作をいたしました。なお「加熱」「低温管理」「洗浄・消毒」の三つの議題を取り上げ、チャプター分けも行っております。

また、多言語対応の取り組みとして、日本語・英語・中国語(簡体字・繁体字)に、今年度より韓国語を加えた字幕表示対応となっております。各種講習会や社内教育等にご活用ください。

なお、昨年度より教育用ビデオを全国の事業者等に販売することが可能となりました。本数に制限がございます。ご希望の方は衛生教育部指導課までご連絡ください。

【衛生教育部指導課】
03-3404-0121

「巡回活動記録簿」の
回収にご協力を
二〇一九年度版「巡回活動記録簿」
の回収にご協力ください

①食品取扱いの三原則
最終頁に食品取扱いの三原則を記載いたしました。巡回指導の際にご活用ください。

②特記事項欄について
巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付された際は、対応方法等を記入してください。

③食品取扱いの三原則
巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付された際は、対応方法等を記入してください。

指導員活動活性化に
向けた表彰制度

二〇一九年度版の「巡回活動記録簿」を令和二年度に各地域食協で開催される指導員会や理事会等で回収させていただきます。返却の際には、講習会等参加状況、巡回活動記録簿欄の記載内容をご確認の上、指導員部長または管轄総合事務所まで、返却ください。

なお、指導員部長または総合事務所に返却できない場合は、恐れ入りますが協会本部または総合事務所へ直接郵送により、ご返却くださいますようお願いいたします。

食品衛生
街頭相談

新パネルが
完成しました

今年度は、東京都の調査で保存方法の表示を確認しない方が多くいることが報告されたことや、消費者庁が、要冷蔵食品をフリマ

その食品 保存方法の表示確認してますか?

ご存知ですか? 期限表示は保存方法の表示とセットです

商品に表示された「消費期限」や「賞味期限」は【未開封の状態】で「表示された方法で保存した場合の期限」です
【開封後は期限表示に関わらず早めに消費しましょう】
【要冷蔵】と表示された食品を「常温」で保存した場合、重大な食中毒発生のおそれがあります

※過去に常温保存された真空パック食品によるボツリヌス菌食中毒での死亡事例が発生しています

表示例

消費期限(消費期限) 賞味期限(賞味期限)
消費期限(消費期限) 賞味期限(賞味期限)
消費期限(消費期限) 賞味期限(賞味期限)
消費期限(消費期限) 賞味期限(賞味期限)

危険です! 要冷蔵食品の常温配送

消費者庁が
注意喚起しています!

フリマアプリ等を利用する皆様へ
要冷蔵食品の
常温配送は危険です!!

その配送方法、大丈夫?

常温配送は危険です!!

常温配送は危険です!!

常温配送は危険です!!

常温配送は危険です!!

アプリで常温で配送する健康被害の危険性について注意喚起をしていることを踏まえて「加工食品は表示を確認し、適切に保存することや、配送する際は、ハムやソーセージ、魚介類の加工食品や乳製品などの要冷蔵食品を常温で発送しない」などの注意を促すパネルを作成しております。

また、消費者庁が作成したリーフレット「要冷蔵食品の常温配送は危険です」も配布することとしましたので、街頭相談などで活用し、周知してまいりますようお願いいたします。