

食品衛生自治指導員

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

指導員だより 第261号

印刷物規格表
第1類印刷番号(31)115

新年の御挨拶 新たな日常に則した新たな取組の推進へ



中村 重信
東京都福祉保健局健康安全部
食品医薬品安全担当部長

新年あけましておめでとうございます。
東京都食品衛生協会並びに会員の皆様には日頃より都の食品衛生行政に多大なる御協力をいただき厚く御礼申し上げます。

さて、いよいよ本年6月には、改正食品衛生法によるHACCPに沿った衛生管理の制度化が本格的に施行されます。これにより、皆様方がこれまで取り組んでこられた衛生管理について、より具体的かつ継続的に実施されていることが消費者からも明確となり、食の安全に対する信頼が一層向上していくことが期待されています。都におきましては、取扱食品に応じて皆様の取組が円滑に進められるよう、国が作成しました衛生管理の「手引書」に基づき、各種講習会などを通じてHACCPの導入に必要な情報の周知を図るなど積極的な支援を実施しております。

また、特に新しい衛生管理手法の導入が大きな負担になると考えられる小規模な調理施設の方々には、東京都食品衛生協会の皆様と連携しながら作成し、調理の現場でも取り組みやすい「衛生管理マニュアル」を活用しながら、対応が円滑に進むよう引き続き普及啓発に努めてまいります。食品衛生自治指導員の皆様におかれましても、各地域で保健所をはじめとする関係機関と連携し、より一層の御協力をお願いいたします。

一方、一般の食品衛生法の改正では、HACCPの制度化以外にも、営業許可業種の見直しや、営業届出制度の創設など、これまでの制度の大幅な見直しが行われています。また、食品流通の広域化が進む中で、分散型広域食中毒事件への迅速な対応をはじめ、リモートワークの普及に伴うテイクアウトや宅配の増加など、社会情勢や営業形態の変化に応じた確な対応が求められています。

こうした新たな日常に則した食の安全・安心確保への対応を図るため、都は昨年2月に今後の施策の方向性について、東京都食品安全審議会へ諮問し、11月に答申をいただきました。答申では、「食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進」、「情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進」、「関係者の相互理解と食の情報リアフリーに向けた取組の推進」の3つを施策の柱と位置づけ、課題を整理することが提言されました。

また、施策の柱に基づき体系化された施策の中から、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進に加え、広域連携体制の構築など健康危機管理体制の強化や、外国人への情報発信等の充実など11の施策を重点施策として選定し、推進すべきとされています。

都では、本答申を踏まえ、本年度中に東京都食品安全推進計画を令和3年度から7年度までの5カ年計画として改定し、公表する予定です。

本年から始まる様々な取組は、将来における東京の食の安全・安心にとって大きな礎になるものと考えております。加えまして、言うまでもなく、食の安全確保は行政による取組とともに、食品関係事業者の皆様との御協力を得ながら、共に実現するものです。

自治指導員の方々をはじめとする事業者の皆様方には、引き続き都の取組への御理解、御協力をいただきますようお願い申し上げます。最後になりますが、皆様の益々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。

「東食協チャンネル」の閲覧方法

以下のURLで当協会ホームページのトップページを開いてください。
<https://www.toshoku.or.jp/>

①「YouTubeチャンネルを開設しました」のスレッドかバナーのどちらか一つをクリックしてください



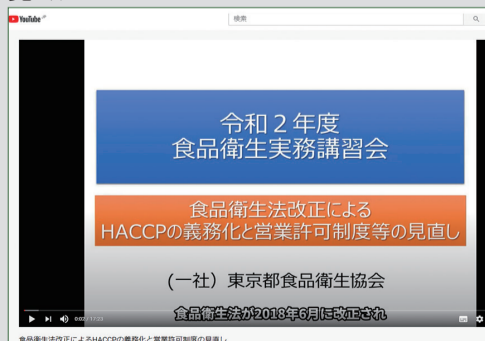
②「東食協チャンネル」のページが開きましたら空欄にパスワードを入力してください。パスワードは 0715 です



③アップロード動画のページが開きましたら、閲覧したい動画のアイコンをクリックしてください



④動画が開きましたら、楽しくじっくりご覧ください



You Tube 「東食協チャンネル」 開設しました

令和2年11月25日、当協会は協会のホームページから簡単にアクセスできるYouTubeチャンネル「楽しく学ぼう！東食協チャンネル」を開設しました。食品衛生講習会や各種衛生関連動画を配信します。会員の皆様は自由に閲覧できます。HACCPに沿った衛生管理の義務化がせまるなか、新型コロナウイルス感染症の流行で、ほとんどの食品衛生実務講習会が中止になるなど、会員の皆様への情報提供が十分とはいえない状況にあり自治指導員の皆様には御迷惑をおかけしております。そこで、会員の皆様に最新の情報を提供するため、「東食協チャンネル」に「食品衛生法の改正によるHACCPの義務化と営業許可制度の見直し」と「食中毒の話 その1」の2本の動画をアップロードしました。今後は、順次新たな動画をアップする予定です。各動画には講習内容のテキストを添付しております。印刷して指導員活動の際の資料にしたいなど是非ご活用ください。

食品衛生関連動画をネット配信

食品衛生の最新情報を提供

東食協が推進員講習会を開催

東京都の指定を受けて東食協が実施する令和2年度食品衛生推進員講習会が開催されました。この講習会は、食品衛生推進員が、地域の食品衛生を向上するため食品等事業者に対し適切な指導助言を行うことができるよう最新の情報を習得していただくことを目的としております。

例年、第1回目を7月に開催しておりましたが、新型コロナウイルス感染症による感染予防の観点から開催が見送られ、この度、11月13日(金)武蔵野公会堂ホール、17日(火)食品衛生センター(午前の部・午後の部)の併せて3会場で開催し、146名の方々が受講しました。

新型コロナウイルス感染症拡大防止に配慮し、会場においてはマスク着用をお願いし、密にならないよう距離をあけて席を配置するとともに、受付では手指のアルコール消毒、検温、チェックシート記入により体調に問題のないことを確認し参加していただくなど種々の対策を講じました。

講習の第1部では、都福祉保健局長代理(食品安全担当)が「食中毒の発生状況と最近の話題」と題して講演。始めに令和元年の食中毒の発生状況について病因物質別発生件数・患者数、原因施設別について、それぞれ状況を説明。その後、最近の話題としてテイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防について①お弁当を作る時の注意点②屋外での販売の注意③購入者への健康を守るための情報の伝達(アレルギー・消費期限・保存方法)、食品表示法に基づく表示④配達するときの注意点について説明した後、実際に発生した事故例を示し注意を促しました。その後、営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設について、経過措置を含めた今後の対応について説明がありました。

第2部では、公益社団法人日本食品衛生協会・技術参与の栗田滋通氏が「HACCP義務化と営業許可制度の見直し」をテーマに講演。先ず、「HACCP義務化」とは何か、またその手順について事例を用いるなどわかりやすく説明



食品衛生の最新情報が提供された推進員講習会 (11月13日、武蔵野公会堂ホール)

の発生状況について病因物質別発生件数・患者数、原因施設別について、それぞれ状況を説明。その後、最近の話題としてテイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防について①お弁当を作る時の注意点②屋外での販売の注意③購入者への健康を守るための情報の伝達(アレルギー・消費期限・保存方法)、食品表示

示法に基づく表示④配達するときの注意点について説明した後、実際に発生した事故例を示し注意を促しました。その後、営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設について、経過措置を含めた今後の対応について説明がありました。

参加されたかたからは、「感染防止もきちんとしており、安心して受講できた。また、どちらの講義もわかりやすかった。」などの好評をいただき、無事終了することができました。

がりました。次に、HACCPを導入することによるメリットについて解説されました。次に営業許可制度の見直しについては、令和3年6月1日以降、許可業種がどのように変更するのか具体的に説明するとともに施設基準についても従来と変わる点について詳しく解説しました。

NOOMによるオンライン講習会

「HACCPに沿った衛生管理を理解する」

東食協が3月初旬開催予定

東食協は、東京都の委託を受け、食品等事業者の皆様が食品衛生法改正に伴う「HACCPに沿った衛生管理の制度化」に適切に対応できるように「衛生管理計画」作成の実習をメインにした講習会を開催しています。

しかしながら、本年度は、新型コロナウイルス感染症の流行で教室型の講習会が開けない状況にあります。そこで、3月初旬にZOOM(インターネット)を通じ、映像と音声を使って、遠くにいる相手とのコミュニケーションを可能にするア

プリ)によるオンライン講習会を実施することといたしました。講習では、小規模な一般飲食店事業者を対象に、飲食店営業で取り組まなければならない「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書に合致した「食品衛生管理ファイル」を使ってお客様のメニューに応じた「衛生管理計画」を作成していただきます。また、記録や計画の見直しについても実例を示して実践できるように解説いたします。

完全実施まで6ヶ月をきりまし

た。この機会に理解を深めていただき万全な対応をしていただきますようご案内いたします。

なお、ZOOMを利用できるパソコンやインターネット環境が必要となります。

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	1/1~11/15	期間	1/1~11/15
病因物質	件数 患者数	原因施設	件数 患者数
ウイルス		一般	48 245
ノロウイルス	13 124	飲食店	
カンピロバクター	16 51	すし	13 21
黄色ブドウ球菌	4 30	営業	
ウエルシュ菌	3 301	仕出し	3 2,747
セレウス菌	1 4	弁当	2 2
細菌		集団給食(要許可)	5 105
腸管出血性大腸菌	1 10	集団給食(届出)	3 15
毒素原性大腸菌	1 2,549	魚介類販売業	7 7
カンピロバクター及びサルモネラ	2 6	飲食店(一般)、そうざい製造	1 10
寄生虫		飲食店(弁当)、魚介類販売業	1 1
アニサキス	47 48	つけもの製造業	1 10
シュドテラノーバ	2 2	家庭	2 4
ユニカブシューラ	1 4	不明	10 13
セリオラエ		合計	96 3,180
化学物質			
ヒスタミン	3 47		
次亜塩素酸ナトリウム	1 1		
自然毒			
植物性自然毒	1 3		
合計	96 3,180		

令和2年11月15日現在

お知らせ 「巡回活動記録簿」を回収しています

巡回活動記録簿				
届号	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
巡回指導月日	6月15日	9月10日	12月15日	3月12日
整理・整理・前部	良・◎	◎・未	◎・未	◎・未
点検表の記載状況	◎・未	良・◎	◎・未	良・◎
検 便	実(◎)(8月)・未実施			
前 置 保 険	加入(◎)・未加入			
殺 虫 剤 毒	殺虫(実施8月)・殺そ(実施10月)			

2019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258号・第259号「やホームページ」においても回収へのご協力をお願いし

たところですが、今年度においては新型コロナウイルス感染症の観点から毎年4月中旬頃から行っておりました地域食協の自治指導員講習会が未開催となるなど、回収する機会がなくなり回収数が昨年と比較して厳しい状況にございます。

このような状況にあります。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。

また、今年度は表彰対象の最終年度にあたることから、回収・記載率の向上を目指しておりますので、自治指導員部長または総合事務所への返却にご協力願います。

【返却方法】
巡回活動記録簿の返却につきましては、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。