

食品衛生自治指導員

指導員だより 第262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

令和3年度 教育事業等の進め方

消費者への安全な食品の提供には、食中毒発生防止対策をはじめとした幅広い食品の安全対策が求められます。近年、東京都においては、アニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒が高発生率を占めています。こうした状況を踏まえ、各病原因物質の特徴を良く理解し、その予防のポイント等の周知に努めるとともに行政の支援のもと、総合的自主管理体制の確立を図るべく指導員活動を中心とした事業の充実を努めてまいります。

また、令和3年度は、HACCPに沿った衛生管理の実施や新たな営業許可制度が施行されるなど、食品衛生の動きが大きく変わる年となります。新型コロナウイルス感染症の収束が見通せない状況にありますが、新しい情報の提供の場として実務講習会を可能な限り開催したいと考えております。

なお、実務講習会の開催が不可能の際は「食品衛生責任者お知らせ版」の活用や動画配信を活用して、会員に情報が伝わるよう対応してまいります。

食品衛生自治指導員活動

オリンピック・パラリンピックの開催に向け、東京の「食の安全・安心」を守るためには、食品衛生自治指導員（以下「自治指導員」という。）による巡回指導活動が重要な役割を担っており活発な活動が求められることから、令和3年度は下記の指導員活動を積極的に実施してまいります。

また、令和3年3月末にて第23期指導員の任期が満了となるため、改めて指導員及び幹事指導員に第24期の委嘱状を交付してまいります。

《自治指導員活動の重点項目》

担当施設の巡回指導に併せ、自主管理の推進に必要な指導・助言・情報提供など、重点的な指導活動の展開をお願いいたします。



本年の重点事項は次の項目といたします。

(1) 「食品衛生責任者お知らせ版」の配付
食品衛生責任者お知らせ版を年4回配付し、食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立ててまいります。

なお、食品衛生の最新の情報等をいち早く伝達するため、個々の指導員に直送してまいります。巡回指導の際には、担当施設への配付をお願いいたします。

(2) 検便（腸内病原微生物検査）の実施

個人の衛生管理の基本となる検便は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上必要な措置の基準」等において、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実施事項となっております。引き続き検便実施の周知徹底をお願いしてまいります。

(3) 整理・整頓・清掃の確認

整理・整頓・清掃（3S）については、「公衆衛生上必要な措置の基準」により、施設やその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持することと規定されていること、及び食中毒予防や異物混入防止の観点からも重要な事項です。

また、清潔な状態を維持するために整理・整頓・清掃を実践している施設は、消費者が施設を選択する際の大きな要因です。そのため、巡回指導の際の項目としてこれらの指導をお願いしてまいります。

(4) 「食品衛生管理ファイル」の活用促進

食品衛生法では、食品等事業者の責

務として「食品の危害の発生防止のため、販売食品等及び原材料仕入先などの必要な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。

また、HACCPに沿った衛生管理が令和3年6月1日に完全実施となります。この制度化に対応するため、食品衛生管理ファイル（以下「衛生管理ファイル」という。）を全会員に配付すると共に、その使用方法を地域食協が実施する実務講習会の内容に盛り込み、会員自身の施設にあった衛生管理計画（一般衛生管理・重要管理）を作成し、その結果を記録表に記載するよう促してまいります。

(5) 食品事故の賠償対策

食中毒事故をはじめ、異物混入など製品の欠陥で被害を受けた消費者を広く救済するとともに、食品事故の賠償対策として、総合食品賠償共済（あんしんフード君）を積極的に推進してまいります。

(6) 現場簡易検査の推進

巡回指導時における現場簡易検査については、衛生状況を確認するための検査キットを配付し、巡回指導時に活用してまいります。

(7) 巡回指導活動の活性化に向けた表彰制度

表彰制度については、指導員活動の強化及び活性化を目的として平成28年度に制度化し、対象となる5年間で令和2年度をもって終了となります。この表彰対象となる地域食協等を東食会長表彰式に併せて実施してまいります。また、更なる巡回活動の活性化を図

るため、令和3年度に「第2次巡回指導活動の活性化計画」を作成し、実施に向けて検討してまいります。

本会（総合事務所）及び地域食協実施事項

(1) 自治指導員の養成

協会では毎年、衛生指導への意欲を持った方々を対象に、食品衛生自治指導員養成講習会を開催し、「自治指導員の役割」や指導活動に必要な「知識の習得」を行い、指導員活動の向上に役立てています。地域食協におきましては、自治指導員部長・幹事指導員の方々を中心に、実践に基づく指導及び育成をお願いしてまいります。

(2) 食品衛生実務講習会（衛生教育講習会）の実施

食品衛生実務講習会は、食品衛生責任者等を対象として食品衛生に関する最新の知見と情報を習得するためのものとして、その受講が義務付けられています。今年度は、HACCPに沿った衛生管理が令和3年6月1日より完全実施されることから、実務講習会への参加を周知し、一人でも多くの会員が衛生管理計画の作成及び記録を実施できるよう努めてまいります。

(3) 衛生思想普及等に関わる事業

①食品衛生街頭相談所・消費者懇談会
広く食品衛生の普及啓発を図るために、各地域にて街頭相談所を開設してまいります。また、食品の安全確保に向けた消費者・食品等事業者・行政の参加による消費者懇談会を開催してまいります。

(4) 業種別衛生教育講習会の開催

業種ごとに必要な専門的衛生知識を習得するための講習会を開催してまいります。なお、この講習会は東京都が定める「食品衛生実務講習会A」としてみなされます。

(5) 自治指導員等に関わる各種会合の開催

自治指導員活動をより実効性のあるものとするため、自治指導員事業運営委員会をはじめ自治指導員部長会において協議してまいります。また、地域食協においては、食品衛生幹事指導員等において、自治指導員活動についてその充実を図るべく検討をお願いいたします。

(6) 自主検査の促進

食品等事業者には、消費者に対する衛生上必要な情報の提供が求められております。そのため、食品の保存方法や期限表示などを設定するための自主検査の励行と検査記録の保管について周知してまいります。

(7) 東京都食品衛生自主管理認証制度

協会では、指定審査事業者として適正な審査業務に努めてまいります。

日食協が制度を運営する「食の安心・安全・五つ星事業」については、当協会の特徴を盛り込んだ制度として令和3年度から開始いたします。

(8) 教材

食中毒予防のパンフレット、チラシ及び聴覚教材としてのビデオ(DVD)を作成し、講習会や街頭相談所などで広く活用してまいります。なお、ビデオ(DVD)においては外国人や聴覚障害者に配慮し、五カ国語での字幕対応となっております。また、令和元年度より食品事業者等にも販売が可能となったことから、情報誌やホームページを活用しPRしてまいります。

(9) ビデオ(DVD)

「トリア・エズやってみよう！ハサップはじめの一步」
②衛生教育用冊子

東京都食中毒発生状況 速報

① 病因物質別発生件数

| 期間 | 1/1～2/28 | | |
|------|------------|-----|-----|
| | 件数 | 患者数 | |
| 病因物質 | | | |
| ウイルス | ノロウイルス | 1 | 2 |
| 細菌 | カンピロバクター | 2 | 6 |
| 寄生虫 | アニサキス | 2 | 2 |
| 化学物質 | 次亜塩素酸ナトリウム | 1 | 11 |
| 調査中 | | 1 | 94 |
| 合計 | | 7 | 105 |

② 原因施設別発生件数

| 期間 | 1/1～2/28 | | |
|------|----------|-----|-----|
| | 件数 | 患者数 | |
| 原因施設 | | | |
| 飲食店 | 一般 | 4 | 9 |
| 集団給食 | 要許可 | 1 | 94 |
| 家庭 | | 2 | 2 |
| 合計 | | 7 | 105 |

令和3年2月28日現在

「許可や届出」の仕組みが変わります

6月1日から 許可業種の再編・届出業種の創設

改正食品衛生法により、新たに届出業種が創設され、また、営業許可業種が再編されました。

概要

厚生労働省は、平成30年の食品衛生法の改正により制度化された「HACCP（ハザップ）」に沿った衛生管理を行う営業者の対象を明確にするため、あわせて「営業届出制度」を創設しました。また、長く行われていなかった「営業許可業種の見直し」を行い、政令に定めている法許可業種をこれまでの34業種から32業種に再編成し、それぞれの業種における取扱いの範囲についても整理しました。

●令和3年6月1日以降も継続する営業は、引き続き同じ営業形態での取扱いが可能です。

本年6月1日以降は、再編後の業種となりますが、切り替えにあたっては猶予期間が設けられています。これまでの営業を継続できなくなるようなこととはありません。

手続は、次のとおり、現在の営業内容によって異なります。

【法許可を取得している場合】
現在、法許可を取得しており、取扱食品や営業形態に変更がない場合は、

予定されている今回の更新申請の手続きの際に新たな法に基づく営業許可に切り替えることとなります。ただし、再編後の業種は業種名が同じであっても、取扱い内容の範囲が拡大されている業種もあります。拡大された内容で営業する場合は、再編後の業種で改めて新規に営業許可を取得していただく必要があります。

【食品製造業取締条例に基づく営業許可を取得している場合】
当該条例は廃止となりますが、営業は継続可能です。ただし、国が示す猶予期間内に新たな法許可業種の取得か、届出をしていただく必要があります。

新たな法許可を取得する必要がある営業の猶予期間は、令和3年6月1日の法施行日から3年間（令和6年5月31日まで）、届出営業の猶予期間は、法施行日から6か月（令和3年11月30日まで）となります。猶予期間中は切り替え手続きをしなくても営業できま

すが、猶予期間内の手続きは必須ですので、速やかな手続きをお願いします。現在の取扱いが、再編後のどの業種になるかは保健所に相談してください。

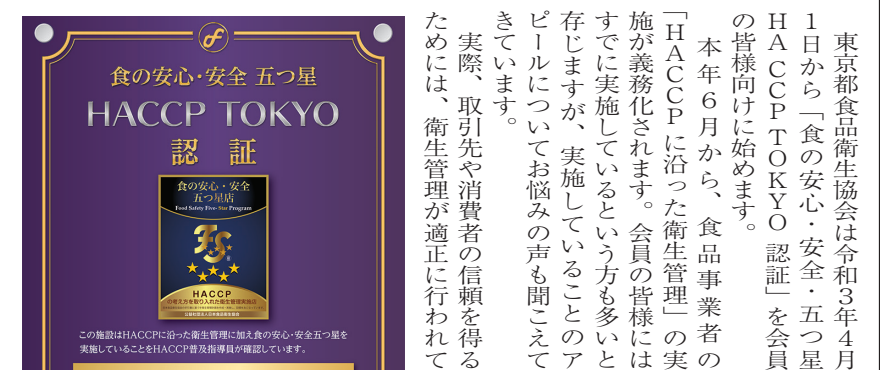
【食品を取り扱っているが許可や届出をしていない場合】
現在、法や条例の許可や届出が不要であっても、今後は届出営業の対象となる場合があります。その場合は、令和3年11月30日までに営業場所を所管する保健所に届出をしてください。保健所等から配布されたチラシ等を確認いただき、対象になると思われる場合、もしくは対象になるかが分からない場合も保健所に相談してください。

なお、改正法の施行後は、許可業種だけでなく、届出業種にであっても食品衛生責任者の選任が必要となります。

今回の内容を含めた食品衛生法の改正に関する詳細は、東京都食品関係情報サイト「食品衛生の窓」の「食品衛生法の改正について」をご覧ください。
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/index.html>

また、更なる巡回活動の活性化を図るため、令和3年度に「第二次巡回活動の活性化計画」を作成し、実施に向け検討致します。今年度においても引き続き「巡回活動記録簿」の回収・記載にご協力ください。

はじめます！ 「食の安心・安全・五つ星 HACCP TOKYO 認証」



東京都食品衛生協会は令和3年4月1日から「食の安心・安全・五つ星 HACCP TOKYO 認証」を会員の皆様向けに始めます。本年6月から、食品事業者の「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務化されます。会員の皆様にはすでに実施しているという方も多くと存じますが、実施していることのアピールについてお悩みの声も聞かれています。

実際、取引先や消費者の信頼を得るためには、衛生管理が適正に行われていることを認証します。

認証施設には認証取得をPRしていただくよう、認証書及び認証プレートをお渡しします。

また、協会HPへの掲載など、広くお知らせさせていただきます。ふるってご応募ください。ますますよう御案内いたします。

応募方法等の詳細につきましては当協会衛生教育部まで御願いたします。

営業許可・届出制度の概要

新たな制度による業種へ移行

現在の許可・届出制度

食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業、ソース類製造業、乳類販売業、食肉販売業など 34業種

東京都独自の要許可業種

弁当等人力販売業、食料品等販売業、つけ物製造業、製菓材料等製造業、粉末食品製造業、そう菜半製品等製造業、調味料等製造業、魚介類加工業、液卵製造業

東京都独自の届出業種

給食供給者、卵選別包装業者、行商

許可・届出が不要な業種

上記のいずれにも当たらない業種
(例) 野菜果物販売業、運搬業、瓶詰・缶詰食品の販売業など

令和3年6月1日以降

①食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、食肉販売業(未包装品)など 32業種

②食品衛生法の要届出業種

①食品衛生法の要許可業種と
③届出が不要な業種 以外の営業が届出の対象

(例) 野菜果物販売業、菓子種製造業、食肉販売業(包装品のみ取扱い)、食品販売業(弁当等)、集団給食(委託を除く)など

③届出が不要な業種

食品・添加物の輸入をする営業、運搬業、容器包装に入った長期間常温で保存可能な食品の販売など

| | | |
|--|----------------|---------------|
| 1 飲食店営業 | 11 菓子製造業 | 22 豆腐製造業 |
| 2 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 | 12 アイスクリーム類製造業 | 23 納豆製造業 |
| 3 食肉販売業(未包装品の取扱い) | 13 乳製品製造業 | 24 麺類製造業 |
| 4 魚介類販売業(未包装品の取扱い) | 14 清涼飲料水製造業 | 25 そうざい製造業 |
| 5 魚介類競り売り営業 | 15 食肉製品製造業 | 26 複合型そうざい製造業 |
| 6 集乳業 | 16 水産製品製造業 | 27 冷凍食品製造業 |
| 7 乳処理業 | 17 冰雪製造業 | 28 複合型冷凍食品製造業 |
| 8 特別牛乳搾取処理業 | 18 液卵製造業 | 29 漬物製造業 |
| 9 食肉処理業 | 19 食用油脂製造業 | 30 密封包装食品製造業 |
| 10 食品の放射線照射業 | 20 みそ又はしょうゆ製造業 | 31 食品の小分け業 |
| | 21 酒類製造業 | 32 添加物製造業 |

①食品衛生法の要許可業種と ③届出が不要な業種 以外の営業が届出の対象 (以下は例示)

| 製造・加工業の例 | 調理業の例 | 販売業の例 |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 農産保存食料品製造業 菓子種製造業 粉末食品製造業 いわゆる健康食品の製造業 精米・精麦業 合成樹脂製の器具/容器包装製造業 | <ul style="list-style-type: none"> 集団給食(委託の場合、飲食店営業の許可になる場合有り) 調理機能を有する自動販売機(高度な機能を有し、屋内に設置されたもの) 水の量り売りを行う自販売機 | <ul style="list-style-type: none"> 乳類販売業 食肉販売業(包装品のみ) 魚介類販売業(包装品のみ) 野菜果物販売業 弁当販売業 行商 |

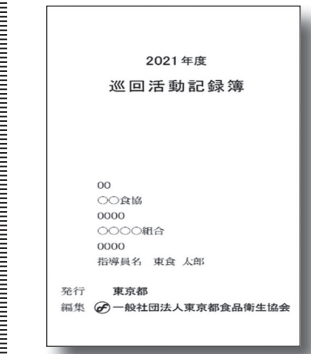
③届出が不要な業種

- 食品又は添加物の輸入業
- 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍又は冷蔵倉庫業は届出が必要な業種)
- 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生が恐れられない包装食品又は添加物の販売業(カップ麺や包装されたスナック菓子等)
- 合成樹脂製以外の器具・容器包装の製造業
- 器具・容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部と見なせる行為(出荷前の調整等)についても、営業届出は不要

2020年度版「巡回活動記録簿」の返却をお願いします

2020年度の「巡回活動記録簿」を、年度当初に自治指導員の皆様にお配りいたしました。年度が終了することから、令和3年度初めに開



催される自治指導員会や理事会等で回収させていただきます。

また、指導員だより等においても、お知らせしておりますが、自治指導員による巡回指導活動は、東京の「食の安心・安全」を守るため、指導員による巡回指導活動が重要な役割を担っており活発な活動が求められています。

令和3年度は、指導員活動の強化及び活性化を目的として平成28年度に制度化し、巡回活動記録簿の記載率の向上を目指し、5年間取り組んでまいりました地域食協に対し、東食会長表彰時に併せて表彰してまいります。

また、更なる巡回活動の活性化を図るため、令和3年度に「第二次巡回活動の活性化計画」を作成し、実施に向け検討致します。今年度においても引き続き「巡回活動記録簿」の回収・記載にご協力ください。

なお、「巡回活動記録簿」を返却する際は、巡回活動を実施した施設名・各項目への記載を確認の上、指導員部長又は各総合事務所まで御返却ください。

2021年度版の「巡回活動記録簿」をお配りします。

令和3年度に入り、最初の自治指導員会等で当年度の「巡回活動記録簿」を配付いたします。平成30年度より巡回記録簿の表紙には各指導員の所属食協名・組合名・氏名が記載されたシールを貼付してお配りしております。また指導項目を整理して活用しやすいようにしております。

また最終ページでは食品取扱いの三原則を掲載しておりますので、巡回指導時にご活用ください。