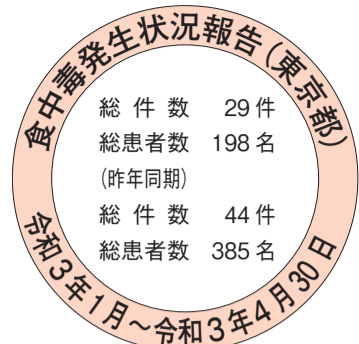


お知らせ版 第188号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(2)71

食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
東京都・食品監視課のホームページ <http://www.toshoku.or.jp> で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速にやっつける」「加熱」
細菌性食中毒予防三原則



令和3年6月1日

改正食品衛生法が完全施行されます

HACCPに沿った衛生管理と食品衛生責任者の役割

令和3年6月1日から改正食品衛生法が完全施行となり、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになります。

特に食品衛生責任者は、衛生管理の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対しても必要な意見を述べるよう努めることとされています。

今号ではHACCPに沿った衛生管理について紹介します。今一度HACCPに沿った衛生管理の内容を確認し、食品の安全性の向上のため、取組を行いましょう。

● HACCPとは？

Hazard Analysis（危害要因分析） and Critical Control Point（重要管理点）の頭文字を取ったもので、原材料の受入、保管、調理、製造、製品の出荷に至るすべての工程の中で、微生物による汚染や異物混入等の「危害要因（ハザード）」を把握し、これを除去、低減させるために特に重要な工程を管理（重要管理）し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

つまり、「食品を取り扱う工程の中で、「どこで」「何が危ないか」を考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理していく」という衛生管理の手法です。

● HACCPに基づく衛生管理

原則に基づき、営業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。（参考）HACCPに基づく衛生管理のための手引書 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html

● 営業者が実施すること

食品等事業者は業種やその規模に応じて「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。共通する実施手順は以下のとおりです。

① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。

② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。

作成する。

③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。

④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し、必要に応じて内容を見直す。

厚生労働省が内容を確認した「手引書」を参考に衛生管理を行います。「手引書」は下記のホームページで公表されています。

なお、参考となる「手引書」がない場合には、管轄する保健所にご相談いただくか、原材料や製造工程が類似しており、危害要因が共通する業種の「手引書」を参考にすることがあります。



【HACCPに基づく衛生管理の対象事業者】

▼と畜場「と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者等」
▼食鳥処理場「食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）」
▼その他、事業者の規模等を考慮し、対象とするもの

● HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じて、一般的な衛生管理を基本に、各事業者団体が作成し、

● 一般的な衛生管理とは？

▼小規模事業者（食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場）（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

一般的な衛生管理とは、食品の取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。食品衛生法施行規則（第66条の2第1項）で、14の事項が定められています。

1 食品衛生責任者の選任
食品衛生責任者の設置と行うべき役割に関する内容。保健所等が行っている講習会（実務講習会）を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めましょう。

2 施設の衛生管理
施設の清掃等の衛生管理に関する内容。施設やその周辺、便所は定期的に清掃し、清潔な状態を保ちましょう。

3 設備等の衛生管理
使用している機械器具等の清掃、点検等の衛生に関する内容。使用している機械、器具類は洗浄や消毒を行い適切に使えるようにしましょう。

4 使用水の管理
使用する水に関する内容。「飲用に適する水」を使用する場合は1年に1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存しましょう。

5 ねずみ及び昆虫対策
ねずみ及び昆虫による汚染防止に関する内容。施設とその周囲について、ねずみや昆虫が侵入、繁殖しないよう必要の対策を行いましょう。

6 廃棄物及び排水の取扱い
廃棄物の保管や廃棄方法に関する内容。廃棄物の容器は、汚液や汚臭がもれないようにしましょう。

7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
食品等取扱者の健康診断、服装、検便等の衛生管理に関する内容。腹痛、下痢、発熱等の症状があった場合の対応（食品を取り扱う作業を行わない等）をあらかじめ決めておき、日頃から体調確認を行います。

8 検査の実施
検査に関する内容。同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する営業者は、原材料及び調理済みの食品ごとに適切な期間食品を保存しましょう。

9 情報の提供
営業者が行う情報提供に関する内容。消費者から提供した食品に関する健康被害等の情報を得た場合は、最寄りの保健所に連絡しましょう。

10 回収・廃棄
製品の回収、廃棄に関する内容。食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生し、回収を行う場合の方法や報告の手順等を定めておきましょう。

11 運搬
食品等の運搬に関する内容。運搬中の温度や湿度の管理に注意しましょう。調理された食品を配送し、提供する場合は、食べる時間も配慮しながら、管理しましょう。

12 販売
販売に関する内容。食品の保存方法を確認し、直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう取り扱しましょう。

13 教育訓練
食品等取扱者に対する教育に関する内容。従業員等、食品を取り扱う者に対して、衛生管理に必要な教育を行います。

14 その他
記録の保存に関する内容。仕入品の伝票や販売伝票、そのほか必要な記録を作成し、保存するよう努めましょう。

●重要な管理ポイントとは？
例えば、食品を10〜60℃の温度帯（危険温度帯）においたままにすると、食品について細菌が急速に増えてしまいます。危険温度帯に食品を置かないことが重要な管理のポイントになります。

これを防ぐためには、「有害なレベルまで細菌が増殖しないよう短時間で食品を提供する」、「食品を危険温度帯におかないようすばやく冷却する」などの対応が必要となります。

温度管理と時間管理が食中毒を防ぐ重要な管理ポイントになります。重要な管理ポイントは製造、提供する食品ごとに異なります。該当する手引書を参考に管理を行いましょう。

* HACCPに沿った衛生管理を実施するためには、衛生管理計画を作成し、それに基づき、日々の衛生管理計画を実施していくこととなります。衛生管理の実施後、その状況を記録していきましょう。

記録表は定期的に点検し、何か問題がなかったか確認を行いましょう。衛生管理計画や手順書は定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直しましょう。

HACCPに沿った衛生管理について不明な点がありましたら、管轄の保健所へご相談ください。

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/haccp.html>



飲食店事業者向け

食物アレルギーオンライン講習会を開催します

7月8日~21日

飲食店事業者向け 参加費無料

食物アレルギーオンライン講習会

食物アレルギーを有する方が安心して外食できるように、飲食店等においてもアレルギーに関する情報を適切に提供するなどの対応が求められています。飲食店等で食物アレルギー対策を導入するため、アレルギーの基礎知識に関するオンライン講習会を開催します。

配信期間 令和3年7月8日(木)~7月21日(水) 配信日 13時00分~17時23分59分

内容

- 講演I** 知っておきたい食物アレルギーの基礎知識 (約40分) 講師/ 都立小児総合医療センター総合診療部アレルギー科医長 吉田幸一氏
- 講演II** 食物アレルギーのある子どもと外食 (約35分) 講師/ NPO法人ピアサポート F.A.cafe 理事 角野菜里子氏
- 講演III** 外食企業における食物アレルギー対応 (約40分) 講師/ 株式会社すいかいーグループディンダス 管理本部品質管理グループディレクター 廣川洋子氏
- 講演IV** アレルギーコミュニケーションシートの活用について (約20分) 講師/ 東京都福祉保健局食品監視課 職員

対象者 都内の飲食店事業者及び従業員、食品関係事業者

申込期間 令和3年6月28日(月)まで

講習会の受講は、パソコン・スマートフォン等でご覧いただくオンライン形式です。講習会の受講は無料ですが、受講時にインターネットが利用できる環境が必要となります。詳細は裏面にご覧ください。

お申込みに関するお問合せ先 講習会の内容に関するお問合せ先

運営事務局 (株式会社ディーワークス内) 〒111-0052 東京都台東区柳橋1-5-5 DKK 柳橋ビル3F TEL: 03-5835-0388 (平日9時から17時まで) E-Mail: allergies@dwks.net

講習会の主催 東京都福祉保健局

アレルギー疾患を有する人は、依然として増加傾向であり、現在は乳児から高齢者まで国民の二人に一人が何らかのアレルギー疾患を有すると言われていています。アレルギー疾患は、慢性的な疾患として、日々の生活に大きな影響を与えます。また、アナフィラキシーショックなどの急激な症状の悪化を引き起こすこともあり、家庭のみならず、学校や職場など様々な場面で、事故防止のための配慮や緊急時の備えを行うことが求められています。

東京都が実施した「アレルギー疾患に関する三歳児全都調査」において、アレルギー症状を起こす食べ物を誤って食べ症状が出たことのある三歳児の三人に一人は、レストランなどの外食先でその経験をしていました。

そのため、食物アレルギーを有する方が安心して飲食店などを利用できるように、飲食店等においてもアレルギーに関する情報を適切に提供するなどの対応が求められています。そこで、飲食店事業者の方々を対象に、食物アレルギーに関する基礎知識や、外食企業における食物アレルギーへの対応状況等についてご紹介するオンライン講習会を開催いたしますので、皆様是非ご受講ください。

都内の飲食店事業者及び従業員、食品関係事業者

参加費 無料

ただし、受講時にインターネットが利用できる環境が必要となります。通信料は受講者負担となりますのでご注意ください。(有線や通信制限がないWi-Fi接続等での受講を推奨します)。

講習内容

(1)「知っておきたい食物アレルギーの基礎知識」

講師 都立小児総合医療センター 総合診療部アレルギー科医長・吉田幸一氏

アレルギー疾患を専門とする吉田医師から、食物アレルギーの基礎的な知識から、その症状及び対応方法まで、実際の症例等をご紹介しながら食物アレルギーに関する幅広い知識をご紹介頂く予定です。

(2)「食物アレルギーのある子どもと外食」

講師 NPO法人ピアサポート F.A.cafe 理事・角野菜里子氏

食物アレルギーの子どもの持つ親の視点から、外食する時の備えや気をつけていることなど、食物アレルギーに対応するために苦労した経験などを紹介頂きながら、飲食店等の皆様に望むことなどをお話し頂く予定です。

(3)「外食企業における食物アレルギー対応」

講師 株式会社すいかいーグループディンダス管理本部品質

管理グループディレクター・源川洋子氏

メニューに特定原材料のアレルギー7品目(エビ、カニ、小麦、そば、卵、落花生(ピーナッツ))の情報提供を行っている外食企業において、過去の取組や食品表示法で表示が推奨されている品目への対応等において苦労した点などについてお話し頂く予定です。

(4)「アレルギーコミュニケーションシートの活用について」

講師 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課職員

飲食店等の皆さんが食物アレルギー対策に取り組み際のポイントや外国人の方々とのコミュニケーションをとる際に活用できるピクトグラムを用いたアレルギーコミュニケーションシート等について紹介します。

5 定員 なし

6 申込締切日 令和3年6月28日(月)

7 申込方法 専用Web申し込みフォーム、電話・電子メール又は郵便により、次の事項をお知らせの上、お申し込みください。

8 申込先 食物アレルギー講習会運営事務局(株式会社ディーワークス内) TEL: 03・5835・0388 (平日9時から17時まで)

9 その他 令和3年7月2日(金)までに申込者に対し、受講用URL、ID及びパスワードを、登録のメールアドレス宛に通知いたします。

講習会の内容に関する問合せ先 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 TEL: 03・5320・4400

夏の食品衛生一斉監視を実施します

夏を迎えるにあたり、食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施します。

なお、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえ、実施にあたっては、各保健所等の状況に応じた取組とします。

実施時期 令和3年6月1日(火)から8月31日(火)まで

実施機関 ア 東京都(保健所、健康安全研究センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所) イ 特別区・八王子市・町田市(保健所、各検査機関)

重点的に監視指導を行う項目 (1)食中毒対策(腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター)食中毒防止

また近年、飲食店における鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供による食中毒事故が相次いで発生していることから、食肉の適切な提供について監視指導を行います。

(2)HACCPの取組支援(HACCPの着実な導入・定着に向けた指導)

平成30年6月の食品衛生法改正により制度化された、HACCPに沿った衛生管理が、本年6月か

ら本格施行されます。HACCPに沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、事業者の規模や衛生管理能力等に応じた指導・助言など支援を行います。

(3)東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会関係施設の監視指導

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に当たり、競技会場の食品関連施設や宿泊施設等に対して、事前及び大会開催中の監視指導を行います。

(4)その他

食品表示法に基づく表示の適正化の徹底を図るため、製造業、販売業、流通業等を対象として、期限表示やアレルギー等の表示事項について監視指導を行います。

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店事業者に対し、調理済食品の速やかな放冷、冷却等の適切な温度管理、施設の規模に応じた取扱量とすること等について監視指導を行います。

結果の公表

上記の一斉監視の実施結果については、8月下旬に速報としてお知らせする予定です。

食品衛生法改正により、調理業を含むすべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられています。ところが飲食店の場合、メニュー品目が多く、変更も多いので、一つひとつの料理をHACCPで管理するのは困難です。そこで、東京都と東食協は、飲食店の皆様にも簡単にできるよう工夫した「食品衛生管理ファイル」を配付しています。

このファイルは、「使いやすい」と好評を頂いた一方で、「簡単に始めたらいえ、実際にお店で使用し始めたら、疑問や悩みが出てくる」と、お困りの方もいらっしゃるようです。

そのため、東食技研では、お店に相談員を派遣して、実際に「食品衛生管理ファイル」の作成をお手伝いします。都の委託事業のため、お店の費用負担はありません(無料)。

特別区、八王子市および町田市以外の小規模飲食店(チェーン店を除く)を対象に、先着360施設を支援いたしますので、早めにお申し込みください。

お申し込み方法は、平日10時から17時の間に以下の問い合わせ先に電話でお申し込みください。

お申し込みの際にお尋ねする事項は▼施設名・住所▼ご担当者氏名・連絡先電話番号です。

お問い合わせ先はTEL: 03・3934・5826、担当は齋藤・村上・田崎。

東食技研がHACCP導入を出張支援 費用無料

飲食店の衛生管理計画作成をサポートします



〒111-0052 東京都台東区柳橋1の5の8 DKK 柳橋ビル3F 株式会社ディーワークス

メール allergies@dwks.net

専用WEB申し込みフォーム <https://dwksnet/tokyoto20708/>

令和3年7月2日(金)までに申込者に対し、受講用URL、ID及びパスワードを、登録のメールアドレス宛に通知いたします。

講習会の内容に関する問合せ先 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 TEL: 03・5320・4400