

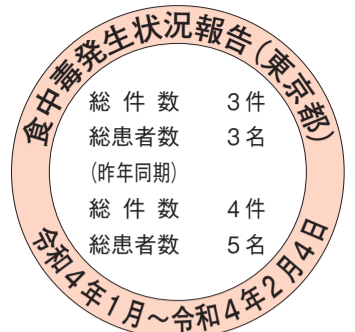
お知らせ版 第191号

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 [食品衛生の窓](https://www.toshoku.or.jp) で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速または冷却」「やっつける」「加熱」
細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

東食協の食品衛生責任者養成講習会

eラーニング型講習会 4月から開催します

東食協は令和4年度(令和4年4月)からeラーニング方式の食品衛生責任者養成講習会を開催します。

開催するに至った経緯

食品衛生法改正によりHACCPに沿った衛生管理の制度化がなされるとともに、営業許可業種に加え営業届出業種についても食品衛生責任者を定めることが義務化されたことから、食品衛生責任者の養成拡充を図ることが求められました。また、新型コロナウイルス感染症の流行拡大に伴い、集合型の食品衛生責任者養成講習会が中止又は延期になるなどの状況が生じ、対面型ではないオンライン型の講習会を開催する必要が高まったことから、東食協は受講や資格を付与する際の本人確認など

について慎重に検討を重ねながら準備を進め、本年4月からeラーニングによる講習会を開催することとしました。

eラーニングとは

eラーニングとは、パソコン・タブレット・スマートフォンを使用し、オンラインで講義動画の視聴とテストを受けることで、必要な知識を習得する学習形態のことです。インターネットの環境が整っていれば、職場や自宅に限らず、通勤時間等を利用して計画的に受講することができます。

東食協は、公益社団法人日本食品衛生協会(以下、日食協)が提供する「日食協eラーニングサービス」を使用します。このeラーニング方式による講習会を修了することで、東食協が開催する会場集合型の食品衛生責任者養成講習会と同じ「受講修了証(赤い手帳)」を発行します。

受講資格

東食協ではeラーニング型養成講習会の受講資格を次のように定めています。

- ①東京都内の飲食店や食品製造業等の食品施設に勤務している方、または食品関連施設に勤務をされていない東京都の在住者
- ②17歳以上(現役の高校生を除く)
- ③日本語が理解できる方
- ④運転免許証またはマイナンバーカードを所有している方

となっております。

申し込みから修了証交付まで

申込から受講修了証交付までの流れ



は次のとおりです。

- ①東食協HPの「eラーニング型養成講習会申込について」をクリックしてください。
- ②東食協eラーニング規約に同意し、氏名と生年月日を入力後、運転免許証またはマイナンバーカードを用いて、AIによる本人確認を行います。本人確認完了後、日食協申込フォームに移行します。
- ③必要事項を入力し、受講料(1万2000円)をお支払いください。(クレジットカードまたはコンビニエンスストア支払い)
- ④受講料の入金確認後、受講者に「受講開始のご連絡メール」が送信されますので、メール記載のURLからeラーニングサイトにログインしてください。学習テキストの送付先を選択すると受講が開始できます。
- ⑤受講修了から10営業日以内に受講修了証を発行し、ご自宅に送付いたします。



講習時間

講習時間は約6時間となっております。長時間の講習ですので、1日の取り組み時間を決めて計画的に受講されることをお勧めします。

受講上の注意

受講に際しては、次の点にご注意ください。

- ①顔認証を行いますので、カメラ付きパソコン、スマートフォン、タブレットなど、顔認証が可能な機器をご使用ください。

集合型講習会も引き続き開催

なお、受講者のライフスタイルに合わせて、講習会をお選びいただくため、東食協はeラーニング導入以降も会場集合型の講習会を引き続き開催いたします。日程や空席状況は東食協HPでご確認いただけます。

申し込みから修了証交付まで



全ての講座を修了しました!



全講座修了後、10営業日以内に送付



今冬の食品衛生一斉監視

5万480軒に立ち入り、2530食品を検査

クリスマス、年末年始、贈答用の様々な食品が大量に流通し、またノロウイルス食中毒が多発する歳末期において、食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、12月1日から30日まで、食品関係事業者等に対する歳末の食品衛生一斉監視を実施しました。このたび、12月15日までの実施結果について、速報値をとりまとめましたので、お知らせします。

実施結果の概要

この期間、食品関係営業施設に延べ5万480件の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなどの指導を実施しました。また、2530検体の食品について検査を実施した結果、大腸菌に関する基準を逸脱した「生食用かき」1検体の法違反品を発見し、必要な措置を行いました。(表)

重点監視項目の結果

今冬の食品衛生一斉監視では、次の項目について重点的に監視指導を行っています。

- ①クリスマス、年末年始用食品等の検査
短期間に大量に製造され流通するクリスマスケーキ、正月用そうざい等の年末年始用食品を、中心に検査を実施しました。その結果、大腸菌に関する基準を逸脱した「生食用かき」1検体の法違反品を発見し、加工者を管轄する自治体に通報を行いました。
- ②集団給食施設に対する監視指導(ノロウイルス、腸管出血性大腸菌対策)
ノロウイルスや腸管出血性大腸菌に

重点監視項目の結果(表)

表 立入監視指導結果(総括表)	立入検査実施状況						取去検査実施状況	
	立入延件数	行政指導				総検査検体数	法違反検体数	
		行政措置実施件数	指導文書交付	改善報告書徴収等	不利益処分			
合計	50,480	1,267	1,261	1	5	0	2,530	1
製造・処理施設	4,213	117	114	0	3	0	1,014	0
販売施設	34,485	760	760	0	0	0	1,044	1
調理施設	11,582	382	380	0	2	0	313	0
その他	200	8	7	1	0	0	159	0

その他の結果

⑤近年、相次いでいる食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、飲食店等に延べ5496件の立入検査を行いました。その結果、鶏刺し等鶏肉を生又は加熱不十分な調理で提供していた施設等に対して、十分な加熱の実施等152件の指導を実施しました。

▼テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に延べ1463件の立入検査を行いました。その結果、適切な温度管理の実施等16件の指導を実施しました。

一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

中間報告
12月1日～15日

