

# 食品衛生自治指導員

## 指導員だより 第268号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.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 東京協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>  
☎03-3404-0121 〒150-0001

印刷物規格表  
第1類印刷番号(3)82

# 都内の飲食店にHACCPを勧めてみたら

## — HACCP 制度化の普及状況と展望 —

東京食品技術研究所 食品衛生推進室長 村上展通

HACCP制度化以前から、東京食品技術研究所(技研)は都と連携して食品事業者様がHACCPにアプローチするお手伝いをしています。

HACCP制度化以降もその御縁で大規模な講習会のお手伝い、保健所ごとに開催する中小規模の講習会や個別相談会、WEB動画配信への講師派遣そしてHACCP指導員をお店に派遣する訪問アドバイス事業など、様々な事業に参加させていただきました。そして、この夏までにHACCP推進事業ご紹介の戸別訪問が七千軒を超えました。その中でいろいろなお店の皆様からたくさんお話が聴けましたのでこの機会に御紹介します。

### 《飲食店にHACCP必要?》

なんでこんな難しくして手のかかることやることになったの? HACCP指導員たちは何度もこの問いかけを聞いてきました。そこで、調理業にHACCPが必要な理由と経緯を少しだけお伝えします。

HACCPの原型はNASAに納入する食料が安全であることを保障するため、加工食品を納入する食品事業者が使っていました。ところが米国では腸管出血性大腸菌O157が猛威を振るいはじめ、1993年には大きなハンパ1ガーチェーンが全米各地で同時多発的な食中毒を起こしたことから、子どもを中心に死者や重篤な後遺障害が発生しました。米国

では対策としてHACCPを飲食店でも応用する取り組みを始めた。その後、先進各国でも調理業にHACCPが導入され、イギリスでは飲食店の種類ごとにガイドブックを作って普及に努め、実績をあげています。

わが国では、平成8年に岡山と堺でO157による大きな食中毒が立て続けに発生しました。患者が2万人を超え、子供約10名が死亡し、さらに多数の患者が重篤な後遺障害を残してしまいました。東京都はこの奇禍を受け、製造業で普及し始めたHACCPを飲食店向けにも使えるようにアレンジする作業をすくじはじめました。平成10年には「自主的衛生管

理マニュアル ステップ1・2・3」を発行しています。その後、「東京都食品衛生自主管理認証制度」を立ち上げ、さらに認証までのハードルを分割して取り組みやすくした「段階的推進プログラム」を運用しました。

### 《飲食店もHACCP制度化》

皆様ご存じの通り平成三十年の食品衛生法第改正に盛り込まれたHACCPの制度化では製造業だけでなく、小規模の調理業や販売業も制度に含まれました。

単品の食品を一つのラインで大量に作るような製造業で使われる事の多かったHACCPを調理業に当てはめると、飲食店では小さな店でも多種多様な食材を使い、様々な調理法を駆使して料理しているの、何が危ないのか(危害分析)と何が大事なのか(重要管理点)の設定が複雑になります。

そこで、厚生労働省と日本食品衛生協会は小規模飲食店がHACCPの衛生管理計画を作成しやすいうように手引書を作成して公表しました。

### 《食品衛生管理ファイルの開発》

東京都は実際に飲食店が手引書から衛生管理計画を作成するのに苦労していることを把握しました。そこで、改良できる要素を抽出して、より簡易に、ただし必要な部分をしっかりと残した東京都独自のツールを検討しました。

専門用語をどんどん減らしてゆくと最初は最初から取り組んでまいりましたが、思わぬ言葉が一般的にはなじみのない言葉だと気づかれました。危害や分析などは大雑把に意味が分かっていても具体的にイメージするのは確かに難しいことでした。

試行錯誤の結果、「食品衛生管理ファイル」が完成し、使いやすい

いと全国で評価を頂いています。多くの皆様方がすでにお使いいただいていると思いますが、文字の書き込みは最小限で、迷わずに書き進められるようにほとんどを選択式にするなどの工夫がされています。

### ●衛生管理ファイルの普及

東京都と協会で作成した「食品衛生管理ファイル」、技研ではこれを使い行政と連携して街の飲食店の皆様にHACCPを普及する事業を展開してきました。

飲食店のためのHACCP講習会では、出席者の質問にアシスタントが個別にこたえる方式をとったため、飲食店の皆様がどのようなところで悩まれるのか、HACCPにどのような思いを持たれるのかなどたくさんのお声を聴くことが出来ました。

### ●いただいたご意見

ここで、講習会でお聞きできたご意見を御紹介します。  
▼小さな飲食店なのでHACCPはとって無理だと思っていたが実際に手に取ってみるととてもやさしくできていて安心した。  
▼これまで特に意識しないでやってきた衛生管理も、改めてチェックしてみるとかなりたくさんあった。自分の中の頭の中を整理できた。後からみんなに説明する必要もなく、みんなもそれぞれ言いたいことを言えたのでこの後もうまくゆくとと思う。

▼3カ月使ってみて毎月の振り返りが自然にできた。今は日々気づいたことをカレンダーに書き込んで使っている。提出物でなく自分で使うものと言われたので、気軽に色々書き込んで保管すればお店の歴史を記録できると思った。

### 《訪問アドバイス》

東京都は飲食店をHACCP制度化の主戦場としてこれまでいろいろな方策を講じてきました。講習会型の衛生管理計画作成事業

を補完するために、やはりお店を実際に見てアドバイスする必要があることから、東京都がこの事業を立ち上げています。

訪問アドバイス事業のお申し込みをいただくために協会の職員がお店を訪問し、説明して歩いていきますので、彼に印象を聞いたところ「HACCPが制度化され、新しく取り組みなくてはならない」ということを知っている飲食店が今年になってとても増えたそうです。

### ●訪問アドバイス事業にいただいたご意見

では、訪問アドバイスを受けていただいた方からお聞きしたご意見を御紹介します。  
▼悩みながら書き進めていた管理ファイルがスッキリ理解できて、みるみる完成しました。コンサルタントがいる間に昨日の記録もつけ始めることができて本当にその日からスタートしました。  
▼キッチンも、料理も見てもらえて、話し下手なのにインタビューみたいな話を引き出して貰えたので自信が持てた。  
▼オーナーがみんなを集めてテーブルを囲んで話を進めてもらった。後からみんなに説明する必要もなく、みんなもそれぞれ言いたいことを言えたのでこの後もうまくゆくとと思う。

▼3カ月使ってみて毎月の振り返りが自然にできた。今は日々気づいたことをカレンダーに書き込んで使っている。提出物でなく自分で使うものと言われたので、気軽に色々書き込んで保管すればお店の歴史を記録できると思った。

▼3カ月使ってみて毎月の振り返りが自然にできた。今は日々気づいたことをカレンダーに書き込んで使っている。提出物でなく自分で使うものと言われたので、気軽に色々書き込んで保管すればお店の歴史を記録できると思った。

### ●地域食協の協力

これまで集会ができていく状況でしたが、いろいろなグループから「集まりがあるので説明会をやって欲しい」と御依頼頂く事が増えてまいりました。令和以前はHACCPの話は子

守歌、という状態でしたが今は真剣にお聞きいただいています。このような場合、エリアやグループ全体で一斉にHACCP対応が進みますので、「このグループは安心してご利用下さい」とお客様へのアピールができます。

《町の飲食店にHACCPを勧めてみて》  
私たちはこれらの事業を通じて飲食店の皆様から様々な教えられ、将来の希望をいただきました。

お取組みから半年たった店主様から、「衛生管理計画を作った後、書き出したときに、なんのためにこれをこういうふうにするのか、これをこういうふうにするのかと気がついて自分への約束なのだと気がついた。」というお話を聞いて、自主管理の本質を実感しました。

また、「お店の衛生管理は地域に対する責任だ」というご意見を聞いたときに、お仕事とお客様に対して誠実なお店は地域の大切な財産なのだと思えることが出来ました。

そして、自分のお店だけでなく他のお店も良くなって欲しい、街をよくしたいという想いには圧倒されました。

私はお忙しい仕事に手間を増やす事をお願いして申し訳ないという想いがあるのですが、このように生き生きと取り組まれている方を見ると少し安心します。

東京都、飲食店にHACCPを勧めてまいりましたが、今年になってすっかり普及し始めているのを実感しています。衛生改善だけでなく、きつと他にも良いことがありそうだと思うようになりました。

都内19万件の飲食店が当たり前になりHACCPに取り組んでいる未来は、思っているより早く来るかもしれません。

東京都福祉保健局

### HACCPの訪問アドバイスを活用しませんか?

令和4年度 HACCPに沿った衛生管理導入のための訪問アドバイス事業(東京都委託事業)

令和3年6月から、原則すべての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務となりました。飲食店の皆様は、HACCPに沿った衛生管理をスムーズに導入できるよう、専門相談員がお店を訪問してお手伝いします。

HACCPがわからない、始めてはみたけれどこれだけ自信がない...といった方は、是非、御活用ください。

《対象施設》  
飲食店・喫茶店など

- 都内のお店が対象です。(23区、八王子市、町田市のお店を除きます。)
- 小規模な一般飲食店向けの取引票を使用するお店が対象となります。

先着360店 無料 事前申込制

訪問アドバイス終了後に結果報告書をお渡しします。

【お申込み先(受託者)】  
一般社団法人東京都食品衛生協会  
東京食品技術研究所  
電話 03-3934-5826 (平日9時~17時)

【事業所管部署】  
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課  
電話 03-5220-4475 (平日9時~17時)

東京都の案内はこちら  
(URL) [https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/houmon\\_advice.html](https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/houmon_advice.html)

お申込みは裏面をお使いください。

HACCP 訪問アドバイス事業のチラシ

自治指導員  
メールマガジン  
QRコードで  
ご登録を!



# 自治指導員活動の推進を お願いいたします

## ●自治指導員活動の重点項目

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。

しかしながら、長引く新型コロナウイルス感染症の影響で、食品業界は大きな不利益が生じている状況にあります。会員の皆様は、この状況と上手に付き合っている日々の営業に取り組みされていることと存じます。

日々の営業の根幹として、食品衛生の確保向上は、益々重要となります。指導員の皆様には積極的な活動をお願いいたします。

（1）「食品衛生責任者お知らせ版」の配付  
食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるため「食品衛生責任者お知らせ版」を年4回（6月・9月・12月・3月）発行して、担当施設分を各指導員に直送していますので、到着後速やかに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いたします。

（3）整理・整頓・清掃の確認  
「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に保つことと規定されています。施設を清潔に保つには整理・整頓・清掃（3S）が欠かせず、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。

（4）「食品衛生管理ファイル」の活用促進  
東食協は、平成30年6月の食品衛生法改正に伴い、(公社)日本食品衛生協会が作成した「小規模な飲食店事業者向け「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」の内容に合致した「食品衛生管理ファイル（以下「衛生管理ファイル」という。）」を令和元年に作成いたしました。

食品衛生法改正が令和3年6月1日から完全実施となり、会員（小規模な飲食店事業者）の皆様が「HACCP」の考え方を取り入れた「衛生管理」に取り組みやすくするために作成された「衛生管理ファイル」です。

巡回指導の際には担当施設の「衛生管理ファイル」の活用度を確認し、巡回活動記録簿に記載するようにお願いいたします。

また、当協会ホームページのYouTubeチャンネル（会員限定）では、「HACCPの制度化と衛生管理計画の作成」の動画を掲載しています。この動画は「衛生管理ファイル」の活用方法が解説されている動画ですので、是非ご覧いただき、巡回指導にお役立て下さい。なお、この動画は会員限定のため、パスワード（0715）の入力が必要となります。

指導員が巡回指導時に活用できるように内容の充実を図っていますので、参考にしていただきたいと思います。

東食協ホームページ↓衛生教育事業↓HACCPの制度化  
<https://www.toshoku.or.jp/haccp/index.html>

（5）食中毒事故の賠償対策  
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、当協会では総合食品賠償共済（あんしんフード君）を積極的に推進しています。

（6）現場簡易検査の推進  
現場簡易検査については、保健所の協力の下、衛生状況を確認するための検査キットを配付し、各指導員が巡回指導の際に活用しています。

併せて、検査結果を踏まえた衛生管理の取り組みをお願いします。

●指導員活動の活性化のために  
「メールマガジン登録」のお願い  
東食協では、自治指導員との情報共有の取り組みとしてメールマガジンの配信を令和4年1月より行なっています。

配信は、原則月1回とし、掲載内容については①「食中毒の発生状況」②「食品衛生の最新情報」③「地域食協が開催する「食品衛生実務講習会」の開催日程等、④「広報紙「東京の食品界」の注目記事」

「、」技研トビックスや「こんにちは保健師」等、④「地域食協だより」各地域食協開催の自治指導員研修会、街頭相談等の活動など有用な情報を盛り込んだものとなっております。

是非、この機会に登録いただき、巡回指導活動にお役立ていただきたいと思います。

「登録方法」  
※QRコードの読み取り又はURLをクリックすると、「配信希望登録ページ」が表示されるので、氏名・所属食協名・送信メールアドレスを記入して、送信ボタンを押してください。送信後、登録完了メールが届きます。

「メルマガ登録ページアドレス」  
<https://www.toshoku.or.jp/magazine>

「配信期間」 令和4年11月15日(火) 10時00分～11月28日(月)23時59分

「対象者」 都内の飲食店事業者及び従業員、食品関係事業者

「受講料」 無料

「申込期限」 令和4年11月2日(水)まで

「講習内容」  
講演1 「飲食店関係者が知っておくべき食物アレルギーの基本的知識」講師：昭和大学医学部内科学講座呼吸器・アレルギー内科学

第193号 令和4年9月1日 食品衛生責任者 お知らせ版

お知らせ版 第193号

食品衛生責任者

7万5507件に立入検査、2097件を行政指導

今夏の食品衛生一斉監視実施結果

令和4年9月1日

東京都 一般社団法人東京食品衛生協会

2022 食品衛生管理ファイル

この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

1. ファイルの保存期間は最後に記入してから1年以上です。  
2. 保護用から求められた場合は、このファイルを表示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

協会会員に配付される「食品衛生管理ファイル」

## 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

【配信期間】 令和4年11月15日(火) 10時00分～11月28日(月)23時59分

【対象者】 都内の飲食店事業者及び従業員、食品関係事業者

【定員】 なし

【受講料】 無料

【申込期限】 令和4年11月2日(水)まで

【講習内容】  
講演1 「飲食店関係者が知っておくべき食物アレルギーの基本的知識」講師：昭和大学医学部内科学講座呼吸器・アレルギー内科学

部門 鈴木慎太郎氏  
講演2 「食物アレルギー患者が外食するとき」講師：NPO法人ピアサポート F.A.cafe 服部佳苗氏

講演3 「飲食店における食物アレルギー対策」講師：イカリ消費株式会社コンサルティング部 久芳利康氏

講演4 「アレルギーコミュニケーション」講師：東京都福祉保健局健康安全部食品監視課職員

【申込】 専用Webサイト  
<https://www.cmstream.com/stream.com/seiko-sha/rallyer/>

【申込に関する問合せ先】 講習会運営事務局（株式会社成光社内）  
TEL 03-6661-7516（平日9時～17時）

【講習会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 03-5320-4406（平日9時～17時）

## 活用してください。協会作成のパンフレット

協会では、東京都の委託事業により各種パンフレット等を毎年作成しています。ここで本年度作成したパンフレット等について簡単に紹介させていただきます。各事業での御活用をお願いいたします。

●自治指導員講習会のテキストとして  
●知って情報！微生物による食中毒  
●家庭における食中毒予防のポイント  
●あなたの食事をチェック！

最近3年間の食中毒発生状況をわかりやすい表やグラフで示し、主な原因物質については特徴や予防のポイントを詳しく解説しています。

●消費者懇談会・街頭相談用  
●顕微鏡写真で見る微生物による食中毒

家庭における食中毒予防のポイントを、食品の購入から、残った食品の取扱いにいたるまでイラストをふんだんに用いてわかりやすく説明しています。

●家族の健康を脅かす食中毒予防ガイド

大事な家族を恐ろしい食中毒から守るために、どんなところに気をつけなければいけないか、どんな対策が必要か、と詳しく教えてくれます。

各種パンフレットは、各総合事務所にございますのでお問い合わせください。

【申込】 専用Webサイト  
<https://www.cmstream.com/stream.com/seiko-sha/rallyer/>