

# 指導員だより 第279号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(6)268

# 食品衛生自治指導員

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

東京都食品監視課ホームページ・食品衛生の窓 <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin>

食品衛生情報提供サービス QRコードで登録を！



東食協ホームページ



# 活用ください「HACCPに沿った衛生管理」リーフレット！

昨年度と同じく、まず、義務化された「HACCPに沿った衛生管理」で実施すべき4つのこと、1衛生管理計画作成、2実行、3記録、4振り返り検証することで改善、のPDCAについて解説。そして、食品衛生管理ファイルを使えば、例示を選択するだけで、衛生管理計画が作成でき、カレンダー方式の記録表に○×を記入することで記録や振り返りができ、「HACCPに沿った衛生管理」に対応できることをアピールしました。まだ、「HACCPに沿った衛生管理」を導入していない担当施設での助言・指導にお役立てください。

## 表面

### 飲食店の「HACCPに沿った衛生管理」とは

#### 食品衛生管理ファイル等を使って

食品のリスク(危険性)を知って管理方法を考え → Plan: 衛生管理計画をつくり → Do: 実行し → Check: 記録し/振り返り → Action: 問題があれば衛生管理計画を見直し改善することで <PDCAを繰り返し衛生管理を継続的に向上(スパイラルアップ)させます>

Plan: 衛生管理計画は一般衛生管理と重要管理のポイントの2つについてつくります

P1: 一般衛生管理 … 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

《管理項目(7ポイント)》

- ① 原材料の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内温度確認
- ③ 交差・二次汚染防止
- ④ 器具などの洗浄・消毒
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従事者の健康管理・清潔保持
- ⑦ 衛生的な手洗い

P2: 重要管理 … 加熱・冷却の有無等で分類したメニューごとの調理・提供に関する衛生管理です (重要管理は細菌が増殖しやすい **危険温度帯(10℃~60℃)** に食品をなるべく置かないようにします)

《メニューの分類》

【第1グループ】…冷蔵品を冷たいまま提供  
冷蔵庫の温度は10℃以下!!

【第2グループ】…加熱後ただちに提供・加熱後高温保管して提供  
中心温度75℃以上1分以上加熱!! 保温は65℃以上!!

【第3グループ】…加熱後冷却して提供、または、冷却・再加熱して提供  
冷却は早く(危険温度帯を短時間で通過)したか 再加熱は十分に 盛り付け前に衛生的な手洗い

分類したメニューごとに加熱・再加熱、冷却、保温・保冷、盛り付けについての具体的な衛生管理計画をつくり、また、問題があったときの対応もきめておきます

Do: 衛生管理計画を周知して実行します

Check: 実行した結果やクレームなどの問題を記録し/定期的に振り返ります

Action: 振り返り検証することで問題があれば衛生管理計画を見直し改善します

#### 食品衛生管理ファイルなら!

衛生管理計画: 例示した管理方法等にチェック☑をすることで作成できます!

記録や振り返り: カレンダー方式の様式に記入することで実施できます!

### そのために 記録と振り返りで衛生管理をスパイラルアップ

記録は、衛生管理計画をスタッフが理解して、実施しているか点検して、正確に記録しましょう。

振り返りは、定期的に行い、問題があれば、改善策を考え、衛生管理計画を見直しましょう。

#### ① 記録

記録表 2025年7月分

項目	一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目							記録	
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬			
記録日	7/1	7/2	7/3	7/4	7/5	7/6	7/7	7/1	7/2	7/3	7/4	7/5	7/6	7/7	○	×
1	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
2	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
3	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×
4	○	×	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	○	×

【記録は正確に】  
衛生管理計画を実施できていれば○、できていなければ×、(×=ダメではない! ×=衛生管理を向上させるための気づきスイッチ!)  
数日分をまとめて○とするような記録はせず、皆できちんと点検し記録しよう!  
×はその内容と対応を特記事項に記載して、スタッフ全員で情報共有しよう!

特記事項  
●Aさんがトイレの手洗いを怠っていたため、直ちに手洗い指導をした(7/10)  
●Bさんの手洗いが不十分だったため再指導した(7/15)

#### ② 毎月の振り返り

1カ月ごとに下記の5つの質問にチェックを入れ、③ 毎月の振り返り(詳細)に特記事項の記録を残すこと

質問	7月
Q1、毎営業日、正しく記録をつけることができましたか? 「いいえ」の場合下の①へ	□はい ☑いいえ
Q2、×が多かったところやクレーム、その他衛生上の問題はありましたか? 「あった」の場合下の②へ	☑あった □なかった
Q3、従業員は変わりましたか? 「はい」の場合下の③へ	□はい ☑いいえ
Q4、メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか? 「はい」の場合下の④へ	☑はい □いいえ
Q5、新しい設備、器具を購入しましたか? 「はい」の場合下の⑤へ	□はい ☑いいえ

#### ③ 毎月の振り返り(詳細)

③ 毎日の記録(毎営業日、正しく記録をつけることができなかった月には、追加で記入)

記録月 今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにするか記録を残す  
7月 トイレの洗浄消毒を○としたが、汚れクレームが入る。⇒清掃手順をスタッフで再確認

② ×が多かったところや、クレーム、その他衛生上の問題が多かった時の記録  
記録月 問題があったポイント、その理由、改善方法について、記録を残す  
7月 食器の油汚れのクレーム複数。予洗い不足。⇒予洗を追加した手順書整備・情報共有

② メニュー、原材料、納入業者を変更した場合の記録  
記録月 衛生管理計画を見直した場合は、どのように変更したのか記録を残す。変更しなかった場合は理由を書く  
7月 A業者の納入品に破損が多かったためB業者に変更 管理方法に変更なし

※記録は、ひとりで行わず、スタッフみんなで分担して取り組みましょう! 特記事項はスタッフ全員で情報共有しましょう!  
※振り返り、衛生管理計画を見直したら、スタッフ全員で情報共有し、改善された管理方法がしっかり実施されるようにしましょう!

食品衛生管理ファイルをお店のコミュニケーションツールとして活用しましょう!

## 裏面

今年度新たに作成しました。記録と振り返りについて記入例を示して解説しています。また、記録はスタッフ全員で分担して、計画がきちんと実施できていることを確認し正確に記載すること、振り返りで問題がみつかり計画を改善した場合はスタッフ全員で情報共有し、しっかり実行する必要があること、を強調しました。「HACCPに沿った衛生管理」を導入しているが、記録と振り返りの意味や、仕方がわからない担当施設での助言・指導にお使いください。



「HACCPに沿った衛生管理」の導入を助言・指導するためのリーフレットを昨年度に引き続き作成しました。巡回指導等でご活用ください。

今年度の表面は、昨年同様に、「食品衛生管理ファイル(以下、「ファイル」)」を使えば例示された管理方法等を選択することで、衛生管理計画が作成でき、カレンダー方式の様式に実施結果を記入することで記録や振り返りができることをアピール。

新たに追加した裏面は記録と振り返りについて解説しました。衛生管理をスパイラルアップさせるためには、正確な記録に基づき、定期的な振り返りを行う必要があります。そのため、記録はスタッフ全員で行う組み合わせが望まれます。また、振り返りで問題が見つかり衛生管理計画を見直した場合も、スタッフ全員で情報共有する必要があります。

ファイルを活用することで、ツールとして活用するよう薦めています。是非、巡回指導の際に担当施設で、リーフレットをお見せいただき、ファイルを使って、お店の衛生管理をスパイラルアップするよう助言・指導をいただきますようお願い致します。

リーフレットは各地域食協開催「自治指導員講習会」で配付しておりますが、こちらのQRコードからも取得できます。

活用ください「HACCPに沿った衛生管理」リーフレット!

# 「巡回活動記録簿」の活用を

食品衛生自治指導員（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。今後もこれらの活動を通じて、更なる自主管理の向上にご協力ください。指導員の皆様には、担当施設の巡回指導を通じて、協会の食品衛生の更なる向上が図られるようお願いいたします。

## 巡回活動記録簿の記入

①講習会等参加状況  
現場簡易検査を実施した際は、実施件数を記載欄に記入してください。

②担当施設名等の記入  
巡回活動記録簿は巡回担当施設、十五施設分が、記載できるようになっています。担当施設を巡回する前に、巡回活動記録簿欄の上段部分に「屋号・業者氏名」を記入してください。

③情報紙の配付から：  
担当施設を巡回する際には、情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付をお願いします。

情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付日及び巡回指導を行った月日を記載してください。

⑤リーフレットの活用による「HACCPに沿った衛生管理」導入促進及び食品衛生管理ファイル記載状況の確認  
巡回指導時、「HACCPに沿った衛生管理」を導入していない担当施設があれば、リーフレット（一面）をお見せいただき、食品衛生管理ファイルなら、衛生管理計画は例示された管理方法を選ぶことで作成でき、記録や振り返りはカレンダー方式の様式に記入することでできることを助言・指導いただき、「HACCPに沿った衛生管理」の導入促進をお願いします。

また、食品衛生法では、食品等事業者の責務として「製造、販売などの食品及びその原材料などの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」と明記されており、衛生状態を日々記録することが重要事項となっています。巡回指導時に食品衛生管理ファイルの記載状況について、良・未のいずれかに○をしてください。

⑧賠償保険加入状況の確認  
食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

⑨殺虫・殺その実施状況の確認  
「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年以上保管すること。」とされています。

⑩特記事項欄について  
巡回活動を行った際の記録簿の

## 巡回活動記録簿



発行 東京都  
新宿区西新宿二丁目8番1号  
編集 一般社団法人東京都食品衛生協会  
台東区寿四丁目15番7号

印刷物規格表 第3類  
印刷番号 (6) 268

⑥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

令和6年度食品衛生ビデオ  
**食中毒予防の気づきスイッチ**  
～あたりまえのこと出来ていますか？～  
  
日本語・英語・中国語・韓国語 [字幕付き]  
発行: 東京都 企画: 一般社団法人東京都食品衛生協会  
制作: 株式会社東産 制作協力: 東映株式会社

今回制作したビデオは、コロナ禍を経て、手洗いや温度管理など衛生管理の基本が忘れられたことから、食中毒事故が多発していること、食中毒予防の三原則や、食品等取扱者への衛生教育、HACCPに沿った衛生管理への取り組み

「食中毒予防の気づきスイッチ」  
～あたりまえのこと出来ていますか？～  
東京都より制作委託を受け、都八王子市・町田市・区の保健所等食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

ストーリーは、アライグマのイラストが動き出し、衛生管理の大切さを登場人物に気づかせるという内容で、定食屋、老人ホーム、和菓子店での事例を通じて、「食中毒予防の基本の大切さ」「その知識を仲間たちと共有する重要性」「記録をつけることと振り返りの意味」など、あたりまえだけれども忘れてしまいがちな衛生管

## 教育用ビデオが完成

確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付された際は、指導状況等を記入してください。

⑪食品取扱いの3原則  
最終頁に微生物による食中毒を防ぐための食品取扱いの3原則を記載いたしました。食品衛生管理ファイルにおける一般衛生管理・重要管理の基本であることをご説

明いただくなど巡回指導の際にご利用ください。  
食品衛生自治指導員食品衛生情報提供サービス登録にご協力下さい  
令和4年1月から配信を開始した自治指導員メールマガジンを「食品衛生情報提供サービス」と名称変更致しました。未登録の自治指導員の方は、是非ご登録いただき、最新情報の収集、協会会員様への情報の伝達等、食品衛生情報の普及啓発に是非、お役立てください!!

ふぐ取扱責任者試験  
最近5年間の  
問題と解答  
問題の解説付  
  
2025  
一般社団法人東京都食品衛生協会

第四十版  
ふぐ取扱責任者  
教本  
東京都保健医療局健康安全部監修  
  
一般社団法人東京都食品衛生協会

東京都ふぐの取扱規制条例の改正により「ふぐ調理師試験制度」が「ふぐ取扱責任者試験制度」と改められ、2年が経過しました。昨年8月に実施された令和6年度「ふぐ取扱責任者試験」では、104名のかたが合格されております。

「最近5年間の問題と解答」と合わせてご利用ください

## ふぐ取扱責任者教本販売中

ご希望の方は協会ホームページにある「衛生教育事業」内の「出版物のご案内」↓「有料出版物」↓「食品衛生教育用ビデオ」↓「食品衛生教育用ビデオ申込書」をダウンロードして頂き、ご記入の上、衛生教育部までご連絡下さい。こちらのQRコードからホームページをご覧いただけます。

「衛生教育部衛生教育課」 ☎03・58287180

ご希望の方は協会ホームページにある「衛生教育事業」内の「出版物のご案内」↓「有料出版物」↓「食品衛生教育用ビデオ」↓「食品衛生教育用ビデオ申込書」をダウンロードして頂き、ご記入の上、衛生教育部までご連絡下さい。こちらのQRコードからホームページをご覧いただけます。

購入希望の方は衛生教育部までご連絡下さい。こちらのQRコードからもご覧いただけます。「衛生教育部衛生教育課」 ☎03・58287180

また、昨年度の学科試験問題と解答を掲載した「ふぐ取扱責任者試験最近5年間の問題と解答」も同じく販売しております。

責任者教本」を、食中毒統計等の情報を更新した学科試験科目の内容やふぐ処理技術の手順をわかりやすく学べる写真を掲載し、東京都保健医療局の監修のもと発行し、6月1日から販売しております。

「衛生教育部衛生教育課」 ☎03・58287180

「衛生教育部衛生教育課」 ☎03・58287180

「衛生教育部衛生教育課」 ☎03・58287180

「衛生教育部衛生教育課」 ☎03・58287180

「衛生教育部衛生教育課」 ☎03・58287180

