

食品衛生自治指導員

指導員だより 第229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：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(23)97

新年の御挨拶

食の安全と安心が実感できる一年に



田崎 達明
東京都福祉保健局
健康安全部食品監視課長

食品衛生自治指導員の皆様、新年明けましておめでとうございます。皆様には日頃から、東京都の食品衛生行政の推進に御協力をいただき、厚くお礼申し上げます。本年もどうぞよろしくお願いたします。昨年、食品衛生法に基づいて、牛の肝臓を生食用として提供することが禁止されるなどの新たな規制や、「身欠きふぐ」などのふぐ加工製品に係る条例改正など、様々な制度に変化のあった年でした。今年、食品表示の一元化による新たな食品表示制度が国会で審議される予定でもあり、様々な取組が具現化する年でもありと期待しております。

さて、日々の食事は、生命を維持する上で、更には健康的な生活を営む上での基本であり、その安全・安心の確保は重要な課題です。まず、何より求められているのは「安全」であると考えます。消費者の皆様は、食の安全を実感していただくためには、行政や事業者による安全確保の様々な取組への理解が不可欠です。コンプライアンス(法令順守)はもろろんのこと、消費者や社会が業界に望んでいることを的確に把握し、その期待に対する適切な取組が答えとして求められています。そうした取組を目に見える形にしてアピールしていくことが、消費者の信頼感につながり、その結果として消費者の皆様が安心が得られるのだと思います。

特に、食品衛生自治指導員活動にあつては、皆様の日々の絶え間ない自主管理の指導活動と努力が食品の安全を確保し、ひいては各事業者の皆様への都民の信頼が高まるものと確信しております。「食品安全推進計画」に基づき様々な事業を推進するとともに、安全確保のための施策について、食品衛生自治指導員の皆様をはじめ、広く関係者との連携を深め、都民が心から安心して豊かで健康な生活を楽しめる一年となりますよう、全力を尽くしてまいります。食品衛生自治指導員の皆様方におかれましても、地域における食品衛生の一層の向上のために、何とぞ御協力を賜りますようお願いいたします。

最後に、皆様のますますの御健勝と御発展を祈念いたしまして、年頭の挨拶といたします。

米トレーサビリティ法への対応を

農林水産省関東農政局東京地域センターからのお知らせ

米トレーサビリティ法(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)が平成二十二年十月一日に施行され、米穀事業者に対して「取引等の記録の作成・保存」が義務付けられてから二年三ヶ月が経過しました。

この間、農林水産省関東農政局東京地域センターでは、米トレーサビリティ法に関する知識の普及啓発や、法の遵守状況等について確認するため、対象事業者の店舗を巡回しております。

それらの結果は、平成二十四年十一月二十九日、農林水産省のプレスリリース「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律違反に係る国による指導の件数等について」により公表され、平成二十三年十月から平成二十四年九月までの指導件数は、全国で三十七件となっており、その大半が外食事業者における米飯類の産地情報の未伝達又は誤伝達となっております。

主な要因としては、米トレーサビリティ法に関する認識不足であると考えられることから、米トレーサビリティ法について、次のとおり御紹介させていただきますので、引き続き対応方よろしくお願いたします。

《米トレーサビリティ法の目的と概要》

(1) 米トレーサビリティ法の目的

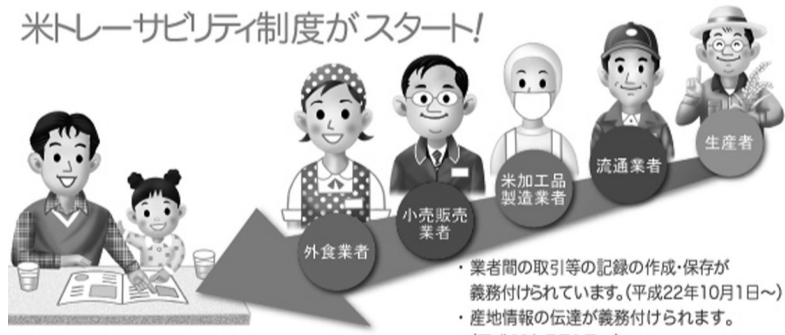
米トレーサビリティ法ではその対象品目である米・米加工品(以下「米穀等」という)を扱う事業者(以下「米穀事業者」という)に対して、①米穀等の譲り受け、譲り渡し等に係る情報の記録②産地情報の伝達を義務付けることにより米穀等に関し、次に掲げる事項の実現を目的としています。

- ・ 食品としての安全性を欠くものの流通を防止すること。
- ・ 表示の適正化を図ること。
- ・ 適正かつ円滑な流通を確保するための措置の実施の基礎とすること。
- ・ 産地情報の提供を促進し、国民の健康の保護、消費者の利益の増進を図るとともに、農業やその関連産業の健全な発展を図ること。

(2) 米トレーサビリティ法の概要

米トレーサビリティ法は「取引記録の作成・保存」と「産地情報の伝達」の二つの柱から構成されています。

①取引記録の作成・保存 「取引記録の作成・保存」は米穀事



これにより、問題のある米穀等の流通が明らかになったときに、その商品の流通経路を追跡・遡及できるようになります。

具体的には、①問題のあった商品の速やかな特定と迅速な回収、②問題の発生箇所の速やかな特定、③安全な他の流通ルートを確認し、安定的な供給が可能となります。

④産地情報の伝達 「産地情報の伝達」は米穀をはじめ、もち、だんご等の米加工品や清酒、単式蒸留しうちゅう等の酒類で原材料に米穀が用いられている場合、その米穀及び米穀等の原料米の産地(国名、都道府県名等)を伝達(表示)することを義務付けています。

このことで、消費者はこれまで以上に商品の原材料に関する情報を得ることができ、米穀等の安全性についての信頼の確保につながります。

・ 米トレーサビリティ法の概要
農林水産省ホームページ
http://www.maff.go.jp/j/syoutan/kekaku/kome_toresa/index.html

(3) 米穀事業者における取組内容

米トレーサビリティ法の対象となる米穀事業者は、農業者、集荷業者、米卸業者、食品製造業者、食品卸業者、小売業者、外食事業者等の広範にわたり、これらの事業者間では様々な方法で米穀等の取引が行われております。

①取引等の記録の作成・保存 「取引記録の作成・保存」は新たに帳簿等を作成しなくても実際の取引において交わされている伝票、納品書、規格書等(書面、電子媒体のいずれでも可)に必要な事項(品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所等)が記載されていれば、それを保存しておくことで、記録義務を果たしたことになります。米穀事業者の過度の負担とならないよう実行可能性の確保に配慮されたものとなっております。

②産地情報の伝達 「産地情報の伝達」は米穀事業者間の取引においても義務が課されますが、産地名を伝票等(納品書、規格書でも可)に記載したり、直接、商品の包装・容器に記載することが必要です。

③一般消費者への伝達 消費者への産地情報の伝達手段は産地名を包装・容器に記載したり、店頭・店内の見やすい場所に掲示するなど多様な方法が定められています。

(4) 流通監視 米トレーサビリティ法の円滑な実施を図るため、関東農政局東京地域センターにおいては、流通監視チームを設置しており、米トレーサビリティ法に基づき「取引記録の作成・保存」や「産地情報の伝達」の遵守状況等の確認を行っています。

また、当センターに「米穀流通監視相談窓口」の受付電話を設置し、消費者・関係者からのお問い合わせ、不適切な米の流通に関する情報提供等に対応いたしますので、御質問等がございましたら、関東農政局東京地域センター消費安全グループ流通監視チーム(電話番号03-3214-7314)まで、お気軽に御連絡いただきますよう、お願い申し上げます。

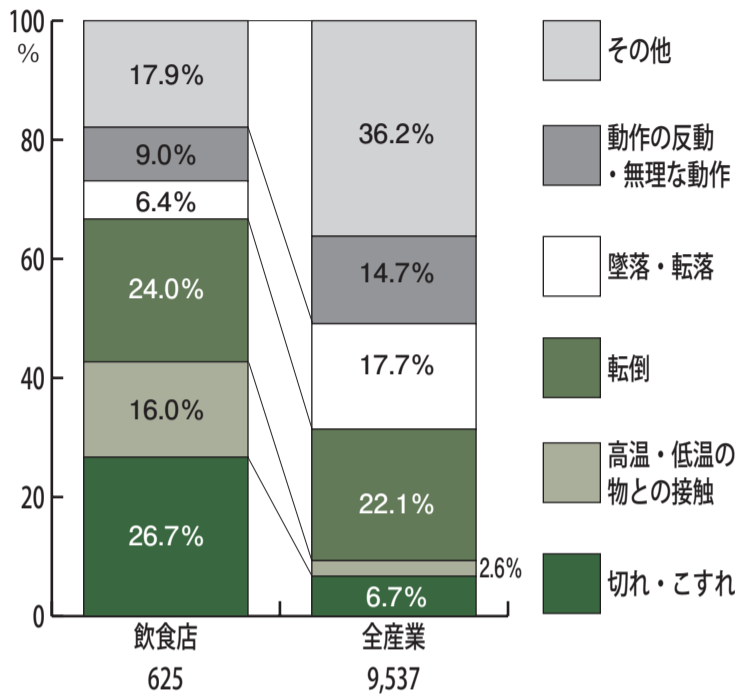
最後に、皆様のますますの御健勝と御発展を祈念いたしまして、年頭の挨拶といたします。

東京労働局管内の休業4日以上死傷災害発生状況

	平成24年	前年同期	増減
飲食店	566	455	+24.4%
建設業	1,174	1,168	+0.5%
小売業	982	903	+8.7%
全産業	7,881	7,469	+5.5%

※11月末現在の速報値

平成23年における休業4日以上死傷災害(事故の型別)



飲食店での労働災害が急増しています

東京労働局

創傷・火傷・転倒など 前年比24.4%増に

4S(整理・整頓・清掃・清潔)の実行を

飲食店での労働災害が大幅に増加しています

東京労働局管内における労働災害は、二年連続で増加しており、三年目となる昨年(平成二十四年)も速報値ではありますが、前年と比較して増加傾向にあります。

中でも、「飲食店」については、前年比二四・四%増と、建設業をはじめ、他の三次産業の災害多発分野と比較しても大幅増となる見込みです。

労働災害は軽視してはいけません

「飲食店」で発生している災害は、全産業と比較して、「食品加工機械などによる創傷」や「調理油による火傷」などの割合が非常に高いほか、「水や油で濡れた床での転倒」なども多く、全体の約三分の二を占めています。これらの災害の半数近くは一月以上の休業を伴う重篤なもので

あり、ひとたび災害が発生すると、長期間職場を離れなければならない場合や、後遺症が残るような場合もあります。

労働災害防止は食品衛生と表裏一体の問題です

転倒災害を防止するために必要な「4S(整理・整頓・清掃・清潔)」はお客様の安全の面からも重要で、食品機械による創傷などは、労働者の負傷のみならず、感染症や食品への爪や血肉の混入につながってしまいます。

また、「飲食店」の事業場では、「二酸化炭素中毒」や「ガスボンベによる爆発」などの災害も発生しており、これらはお客様の安全にも直結する問題です。

これらの災害を防止するためには、個々の事業場における取組はもとより、食品衛生自治指導員の皆様による事業場指導を通じ、他事業場での災害事例や好事例の周知などが効果的です。

教育事業の進捗状況を報告

自治指導事業運営委員会を開催

平成二十四年度第一回自治指導事業運営委員会(鶴飼会長)の諮問機関、玉田大助委員長)が十一月八日(木)午後、新宿区の日本青年館で開催されました。

この委員会は、食品衛生の自主管理を進めていく上で中核的な役割を果たしており、食品衛生自治指導員活動の事業計画等を検討する場として設置されています。

委員会は、東食協の菊池専務理事、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課の土谷課長補佐、玉田委員長の挨拶にはじまり、事務局から二十四年度教育事業等の進捗状況及び協会ホームページのリニューアルについて報告された後、巡回活動記録簿の変更(案)について意見交換が行われました。

この後、食品衛生自治指導員事業の運営等について提言や意見交換が行われ、今後も委員会として自治指導員活動の活性化を図れるよう検討を重ねていくことを確認し、同会を締めくくりました。



教育事業の状況が報告された運営委員会

◎委員の方々は次のとおりです。(敬称略)

- 委員長・玉田大助(北多摩南部支部長)、副委員長・寺崎利吉(文京支部長)、野永喜一郎(中央区支部長)、山崎治雄(東京魚市場卸協同組合理事長)、数藤武司(江東区支部長)、田中信人(江戸川区支部長)、市野直春(渋谷支部長)、関矢多嘉夫(新宿区支部長)、岩東清忠(世田谷区支部長)、井戸公近(練馬区支部長)、梶野清(北区支部長)、山下憲男(南多摩支部長)、本橋助治(東京都麺業連合協同組合理事長)。

指導事業で活発な意見 自治指導員部長会を開催

平成二十四年度第一回自治指導員部長会が十一月十四日(水)午後、新宿区の日本青年館で開催されました。

東食協の菊池専務理事、自治指導事業運営委員会玉田委員長、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課の土谷課長補佐からの挨拶の後、事務局から平成二十四年度教育事業等の進捗状況の報告、協会ホームページのリニューアル及び巡回活動記録簿の変更案についての報告が行われ、自治指導事業運営委員会にも上程された食品衛生自治指導員事業の運営、推進及び養成に関する各支部における現状や問題点などについて活発な意見交換が行われました。

東京都食中毒発生状況 速報

① 病因物質別発生件数			
期間	病因物質	1/1 ~ 11/30 件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	37	999
	カンピロバクター	40	257
細菌	黄色ブドウ球菌	2	48
	腸炎ビブリオ	2	45
	ウエルシュ菌	1	14
	サルモネラ	2	11
	腸管出血性大腸菌	1	5
	アニサキス	21	22
寄生虫	クダア、セブテンブクター	2	7
	ヒスタミン	3	21
化学物質	洗剤	2	10
	植物性自然毒	1	3
自然毒	不明	2	97
合計		116	1539

② 原因施設別発生件数			
期間	原因施設	1/1 ~ 11/30 件数	患者数
飲食店営業	一般	77	668
	すし	5	52
	仕出し	3	302
	弁当	1	54
	屋形船	1	37
飲食店(一般)及び飲食店(旅館・ホテル)		1	72
集団給食(要許可)	4	107	
集団給食(届出)	2	29	
魚介類販売業	3	3	
家庭	1	6	
その他	7	162	
不明	1	47	
合計		116	1539

平成24年11月30日現在

新たに167人を養成

自治指導員養成講習会を開催

平成二十四年度の食品衛生自治指導員養成講習会が、十月十一日(木)立川グランドホテルで、同月十七日(水)食品衛生センターでそれぞれ開催され、合わせて百六十七名の方々が受講されました。



新たに167人が受講した養成講習会

この講習会は、各支部長から推薦された方を対象として、支部等で退任や転出等による欠員補充と指導活動の活性化を図る目的で毎年、区内及び多摩地区で開催しております。両会場とも午前十時から午後四時まで、指導活動に必要な知識の修得のため、指導員の役割・衛生法規・食品衛生学・現場簡易検査方法の四科目の講義が行われ、受講者には修了証が交付されました。今後、新たに委嘱が行われた際は、すでに自治指導員として活躍されている皆様には、これまでの経験を基に活動に当たっての指導・助言をお願いするとともに、更なる食品衛生の自主管理体制の確立に向けて、一層の巡回指導活動を展開してまいりますようお願いいたします。