

# お仕事紹介！食品衛生監視員

ねりま食品衛生だより第69号 令和元年12月11日発行

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係 5984-4675 練馬地区3992-1183 / 石神井地区3996-0633

私たちは普段、お店で食事をしたり、スーパーで食材を買って自宅で料理をしたり、毎日のように食品にかかわっていますよね。街中に流通している食品はお店の人たちがしっかりと管理していますが、食の安全を守るため、保健所でも様々なチェックをしています。今回はそんな食品衛生にかかわるお仕事を紹介します！



食の安全を守るプロ！

しょくひんえいせい かんしいん

食品衛生監視員



店頭での監視の様子

食監（しょっかん）と呼ばれる専門職です！

食監は、獣医師、薬剤師などの資格や、農学、水産学などを修めた衛生知識を持つ公務員が務めています。保健所の他にも厚生労働省、都道府県庁、検疫所、市場など、全国に約8500人。練馬区保健所には20人の食監が在籍し、一人当たり約650施設を担当！日々、食に関する相談を受け付けたり、お店や工場などの監視、調査を行っています。

## 仕事内容はこんなこと！

食品衛生法第28条に基づく検査のこと。食監には、必要最少量の食品などを無償で持ち帰る権限があります。

### 営業の許認可業務



飲食店等の開業や更新の申請を受けています。資格や図面をチェックし、お店を訪問して設備を確認。すべてクリアされれば営業許可書を交付します。食のイベントやお祭りの相談も受け付けています。

### 一斉監視、<sup>しゅうきょ</sup>収去検査



年間計画に従い、食品工場や、お店に抜き打ちで監視を行います。商品をいただいて、細菌や食品添加物などの検査をし、基準を守っているかどうかの確認をします。

### 食中毒など緊急時の調査



「あのお店で食べたら食中毒になった!？」  
そんな情報を入手し次第、食中毒の調査を行います。患者さん、お店、医師等からの様々な情報を基に、総合的に食中毒かどうか判断します。事故の拡大を防ぐため、営業停止や販売禁止等の措置をとることも...!？  
責任の伴う業務です。

### 講習会・普及啓発活動



食品事業者に対しては、業種別の講習会を実施します。消費者に対しては、講演会やシンポジウムを実施します。事業者、消費者、専門家などで意見を交換しあい、それぞれの立場に対する理解を深めてもらう。これも、食の安心確保のための重要な仕事なんです。

# 法改正によりHACCP制度化！



食監さんが、今、特に力を入れている仕事は何ですか？



色々あるけれど、**HACCP制度化**の周知・啓発は最近ホットな話題ですね！

平成30年6月、食品衛生法が15年ぶりに見直され、時代に合った内容に改正されました。改正の一つが、全ての食品等事業者へのHACCPを取り入れた衛生管理の制度化です。お店の方々にしっかり守ってもらえるよう、日々の監視時にチェックしています。



HA...ハ...なんて読むんですか？  
なんだか難しいことが制度化されたんですね。



「ハサップ」と読みます。一言でいえば、衛生管理の取り組みを「見える化」した手法です。先進国を中心に義務化が進んでいます。

ハ サ ッ プ

## HACCPって何するの？

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint  
(危害要因分析・重要管理点)の頭文字

1

### 衛生管理計画を作成する



どんなことを  
チェックすれば  
安全かな？

2

### 作成した計画を 実行する



冷蔵庫の  
温度を確認！



中心部まで  
よく加熱！

...等

3

### 実施したことを 記録・確認する



しっかり記録  
が出来ている  
ということは、  
できあがった  
食品は安全だ！

HACCPに沿った衛生管理はお店の方にとって、次のようなメリットがあります。

- ・ 衛生管理のポイントを明確にすることで、**食中毒等の未然防止**になる
- ・ 事故発生時の**原因究明**や**証拠書類**になる
- ・ お店の衛生管理について、**具体的に自信を持って説明**できる

安全な食品の流通を確保することは、消費者のみなさんの安心につながりますよね！

私たちが普段知らないところで、安全・安心の取り組みが行われているんですね！お店の方々も食監さんも、ありがとうございます！