

別紙

アンケート内容及び集計結果

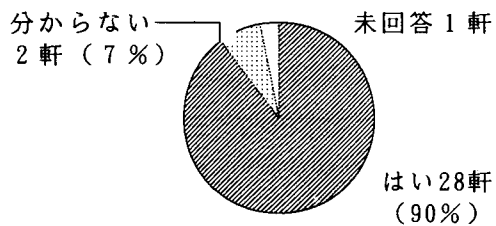
1 期限表示について

問1 期限表示の有無について

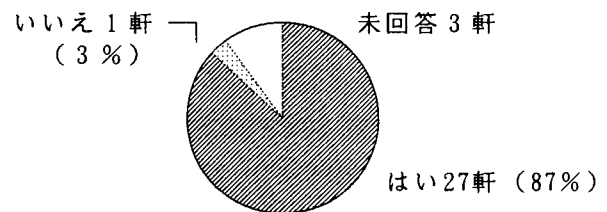
有

商品	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100%	
まんじゅう			63(89%)								8	
生菓子			19(91%)								3	
せんべい			60(52%)			55						
漬物			87(93%)								7	
そう菜			19(90%)								2	
めん類			54(98%)								1	
その他			15(83%)								3	
合計			317(80%)								79	

問2 期限表示のラベルは必要か



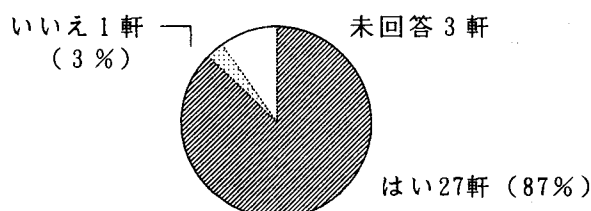
問3 期限表示を確認しているか



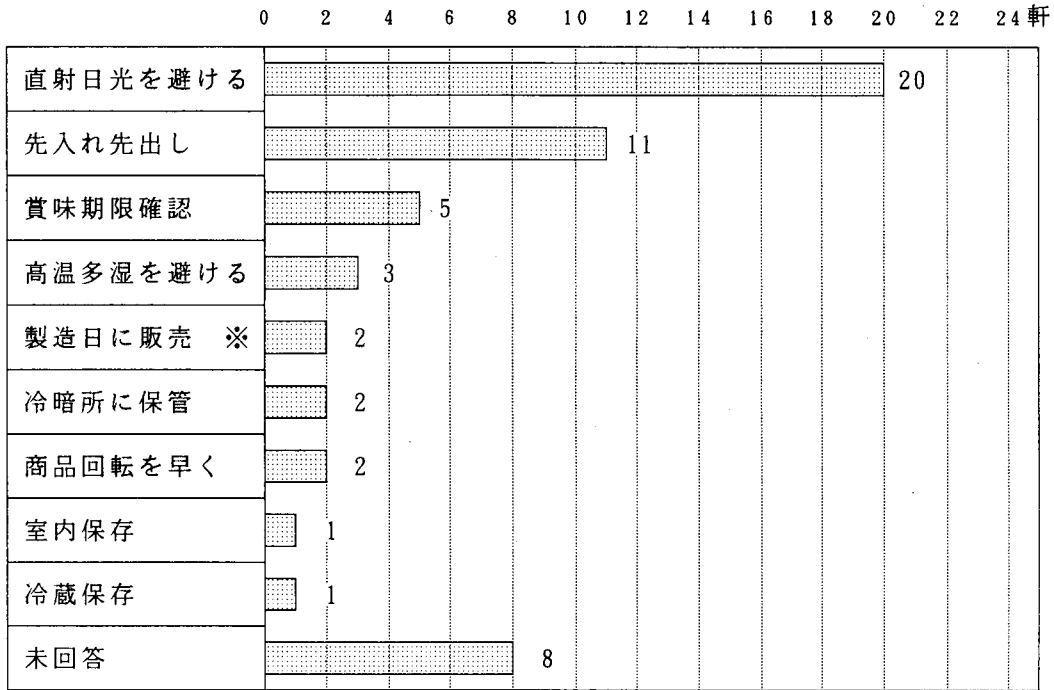
問4 問3で「はい」と回答した方が、注意して確認している商品（複数回答）

商品	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20軒
漬物											17
まんじゅう											16
生菓子											10
めん類											10
せんべい											6
その他											2

問5 保存上の注意・保存方法の表示を確認しているか

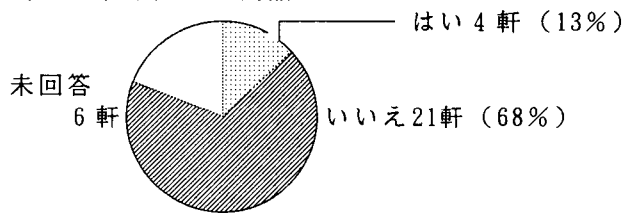


問6 商品の販売上・保管上注意していること（複数回答）



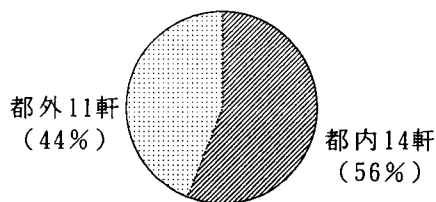
※ 菓子（まんじゅう）製造業

問7 季節限定の商品はあるか

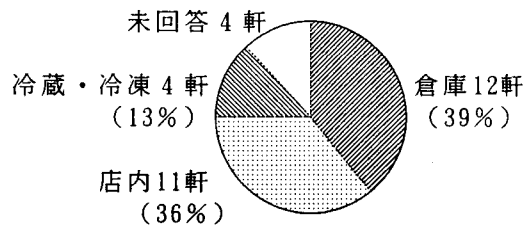


2 商品管理について

問8 商品の仕入れ先（問屋）について



問9 商品の管理場所



問10 商品の保管日数について

保管日数	～1日	～7日	～10日	～20日	～30日	～45日	～90日	平均
まんじゅう	1	2	1	3	5		1	25.0
漬物			1	3	5	1	6	50.3
せんべい		1		3	7	1	1	31.7

※ 回答軒数 23軒、未回答 8軒

◎ 日野保健所・多摩保健所

住民の食品衛生面に関する苦情に対する意識実態調査（新規）

1 はじめに

保健所は、保健に関する第一線機関として、地域においても食品衛生を含む公衆衛生の水準を大幅に向上させてきた。

しかし、地域住民（以下「消費者」という）の食品衛生に対する行政ニーズを的確に把握したデータも少ない。

そこで、今後の消費者に役立つ食品衛生並びに消費者教育のあり方を検討するためアンケートによる食品衛生に関する苦情の意識実態調査を日野保健所・多摩保健所合同で実施したので、その結果を報告する。

2 調査実施内容

- (1) 調査期間 平成8年6月～11月
- (2) 調査対象者 保健所の来所者等
 - ・保育園児父母
 - ・動く保健所等のイベント来場者
- (3) 調査方法 別添、アンケート調査用紙により、無記名回答方式
- (4) アンケート回収数（有効枚数） 1,661枚
- (5) アンケートのデータ処理方法

今回のアンケートは、導入として一般的な食品に対する注意点、販売店で気になる点を設問し、問題のあった経験、それに対する苦情申し出等順次回答を求める形式を採用した。

データ処理は、問3で問題の有無を聞いており、問題なしと記載のあった者については、問4以後の回答は、無効とした。

その際、問3でどちらにも回答せず、以後の設問に回答している者は、設問3不明の者として有効として判断した。

3 調査結果

住所、性別、年齢、職業は、問には含めなかった。

住所は、日野市、多摩市、稲城市の住民が82%を占め、その他が14%、不明が4%であった。

性別は、女性が75%、男性10%、不明15%であった。

年齢は、30代39%、40代18%、20代14%、50代11%の順であった。

職業は、主婦が47%、会社員18%、公務員8%、学生5%、自営4%の順で、その他10%、不明8%であった。

(1) 購入の際の注意点（複数回答）

日付91%、鮮度61%、添加物53%、価格44%の順で、以下原材料表示、製造者住所氏名、保存方法の表示、保存のされ方であった。

(2) 販売店で気になること（複数回答）

ア 衛生状態

店員の衛生知識43%、食品のむきだし販売39%、冷蔵ケースからはみだし販売36%、商品の表示の見やすさ28%の順であった。

イ 衛生状態以外

品揃え54%、商品価格46%、接客態度37%の順で、以下『交通便利』、『包装単位』、『店員の商品知識』であった。

(3) 2年以内に問題のあった経験

46%(772名)の人がなんらかの経験をしており、52%の人は問題がなかったと答えていた。

(4) 問題のあった内容（複数回答）

問題のあった経験のある人(772名)中、問題の内容は、期限切れ商品31%、腐敗23%、異物の混入18%、匂いの異常16%の順で、以下『味の異常』、『かび生え』、『変色』、『商品の包装破損』、『価格間違い』、『衛生害虫混入』、『有症、寄生虫』であった。

(5) 回答者の対応（複数回答）

何もしなかった55%(427名)、苦情申し出50%(383名)、不明1%であった。
なお、6%の人が重複回答をしている。

(6) 何もしなかった理由（複数回答）

何もしなかった人(427名)のうち、面倒である61%、利用店なので19%、食べるのに支障なし13%の順で、以下『届け先不明』、『特売品等安価商品』であった。

(7) 苦情申し出の宛先（複数回答／苦情者中）

苦情申し出者(383名)中、販売者・製造者等（以下営業者という）99%、保健所5%、消費者センター3%の順であった。

(8) 業者の対応について

ア 満足できる対応（複数回答／満足できた業者の対応中）

業者が問題点を認めた39%(148名)、代替え品を寄越した38%(143名)、謝罪された29%(110名)の順で、以下『返金された』、『迅速な対応』、『責任者が直接対応した』、『納得のいく説明があった』であった。

イ 不満足な対応（複数回答／不満足な対応中）

納得のいく説明がない31%、対応が遅い19%、問題点を認めない19%の順で、以下『謝罪がない』、『責任者の対応がない』、『代替え品の提供なし』、『言い掛かりのように言われた』、『話を聞かない』、『返金がない』であった。

(9) 保健所の対応（複数回答）

ア 満足できる対応

『納得のいく説明があった』、『迅速な対応があった』、『業者に適切な指導をした』、『その他』、『自宅へ来てくれた』であった。

イ 不満足な対応

『業者に適切な指導をしない』、『対応が遅い』、『問題ないとして取り上げない』、『納得のいく説明をしてくれない』であった。

4 まとめと考察

- (1) 保健所来所者、保健所の催すイベント等でアンケート調査に協力してくれた75%以上の人が女性であった。

アンケート結果から食品を購入するに当たっては、食品の日付、食品の鮮度、添加物等に気を配り、販売店の衛生では、店員の衛生観念、食品がショーケースからのみ出し販売あるいは、食品のむき出し販売に注意し、衛生以外では、品揃えと価格に配慮した平均像が浮かび上がってくる。

そして、それらを注意して食品を購入していながら、なおなんらかの問題を経験した人は、全体の46%であった。

結果を考察すると、営業者の衛生水準及び衛生意識が近年向上したとはいえ、まだまだ取扱い面には、問題があると言わざるを得ない。

しかしながら、これら問題を経験した人のうち55%の人が何の行動も起こさない場合もあった。

その最大の理由（複数回答）として『面倒である』（含む他の理由により面倒）ことをあげている。

しかし、何もしなければ問題解決にならないので、これらの人への何らかの啓発発動も必要であると思われる。

今後、保健所の役割に対する認識を高めるため、積極的な行政PRが必要である。

- (2) 苦情については、383名の申し出があった。

苦情の申し出の宛先（重複あり）は、営業者（販売者、製造者等）99% 379名、保健所5% 18名、消費者センター3% 12名、その他3名の順であった。

消費者は、まず一般的には営業者に持ち込み解決を図る人が多かった。

消費者が満足できた営業者の対応としては、まず『商品について問題があったことを認め』、『代替品若しくは返金を行い』、『謝罪する』ことで大部分が解決している。

なお、現場責任者が直接苦情者に対応し、迅速に処理することも必要である。

適切な苦情対応は、営業者の自主管理につながることなので、それらを含め業者指導を行っていききたい。

- (3) 公的機関への苦情の申し出は30件あり、そのうち保健所へは18件であった。

このうち、満足した対応としては、『納得のいく説明』の項目が最も多く、次いで『迅速な対応』、『適切な業者指導』等であった。

一方、不満だった対応として『適切に業者指導せず』が最も多く、次いで『対応が遅い』、『納得いく説明がない』、『問題ないとして取り上げなかった』であった。

我々行政側としても、苦情対応には神経を使っているが、消費者に理解できない専門用語を使用したり、自覚していなくても高飛車ととられたりして、トラブルになることもある。

我々は、このことについて謙虚に受け止める必要がある。

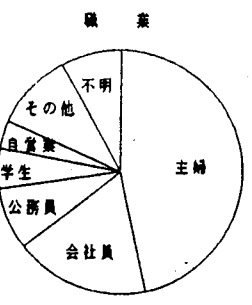
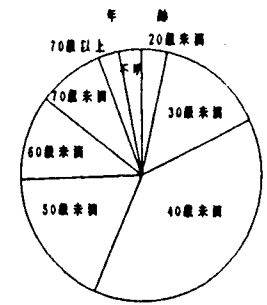
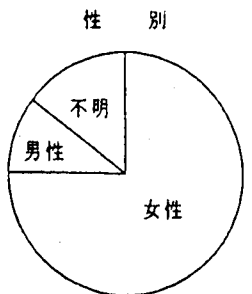
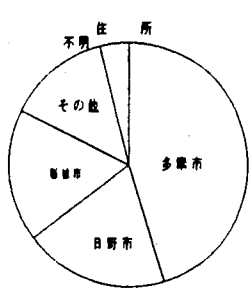
- (4) アンケート作成の段階で設問の仕方、回答の設定等考慮したつもりであったが、回答者にとって設問のつながりが必ずしも理解されていないと思われるものも多かった。

従って、設問のつながりに関係なく、回答をしているものも多く有効、無効の判断

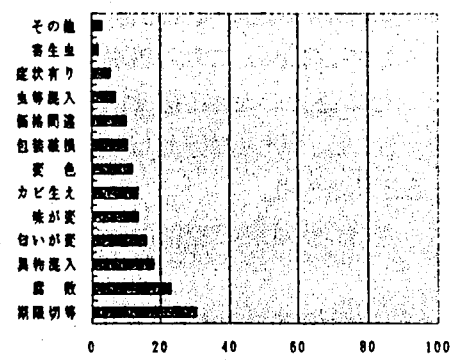
が難しかった。

このことは、今後のアンケート調査を行う場合の反省点としたい。

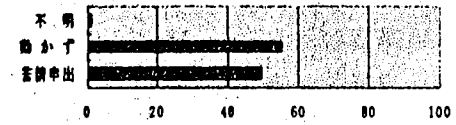
なお、アンケートで日野保健所の回収分と多摩保健所回収分と比較検討してみたが、顕著な違いは見られなかった。



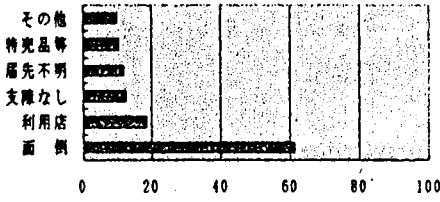
問題のあった内容/問題のあったケース



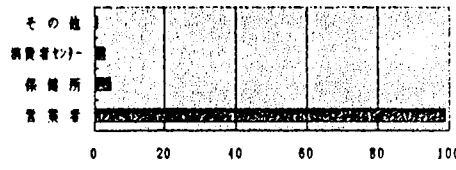
問題のあった時の消費者の対応



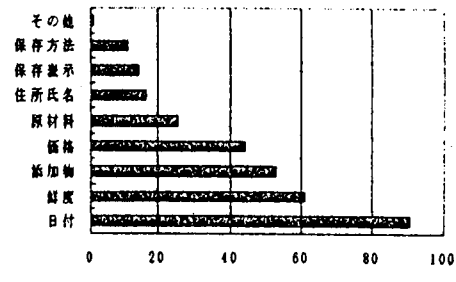
何もしなかった理由



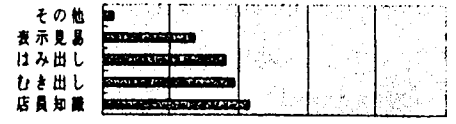
苦情届け先



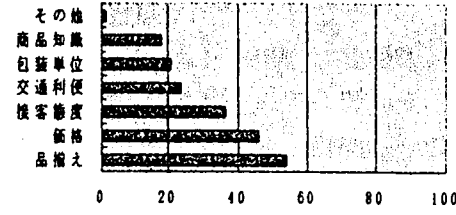
購入時の注意点



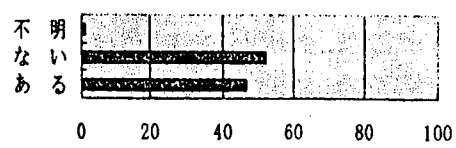
販売店で気になること(衛生状態)



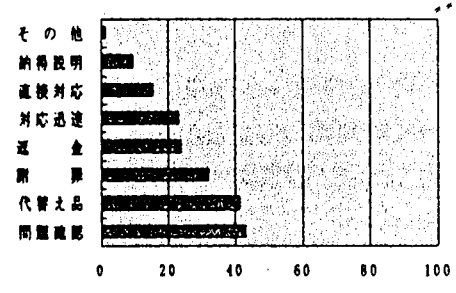
販売店で気になること(衛生状態以外)



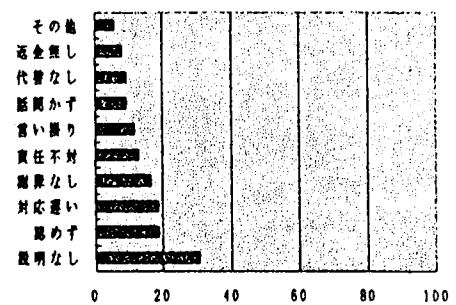
2年以内に問題のあった経験



満足できた内容/満足できた業者の対応



満足できない内容/満足できない業者の対応



食品衛生に関するアンケート

東京都日野保健所・東京都多摩保健所

平成9年4月には多摩地区の保健所が再編整備される予定になっております。
そこで、今後の保健所における食品衛生業務の参考に致しますので下記アンケートにご協力お願い致します。

当てはまるもの又は番号を○で囲んで下さい。
又、複数選択もけっこうです。

住所	(日野市	多摩市	稲城市	その他)	性別	(男	・	女)
年齢	20未満	20代	30代	40代	50代	60代	70以上	
職業	主婦	会社員	公務員	自営業	学生	その他		

I 市販されている食品や販売方法についてお伺いします。

問1 食品の何に注意して購入。

- ① 日付表示 ② 添加物表示 ③ 原材料表示 ④ 保存方法の表示
⑤ 製造者・販売者・輸入者等表示 ⑥ 価格 ⑦ 保存のされかた
⑧ 鮮度 ⑨ その他 ()

問2 販売店で気になることはどのようなことですか。

(1) 店の衛生状態

- ① 冷蔵ショーケースからはみ出し ② むきだし(無包装)販売
③ 表示の見やすさ ④ 店員の衛生観念・知識
⑤ その他 ()

(2) 店の衛生状態以外

- ① 包装単位 ② 品揃え ③ 店員の商品知識 ④ 店員の接客態度
⑤ 交通の利便性 ⑥ 価格 ⑦ その他 ()

問3 2年以内にご自身が購入された食品で問題があった経験をお持ちですか。

- ① ある ⇒ 問4へ
② ない ⇒ 質問が終わりですが、保健所に対してご意見等がございましたらご意見欄へお書き下さい。

問4 問題があったケースは、どのようなことですか。

- ① 古かった(期限切れ等) ② 変色していた ③ 腐っていた
④ 匂いの変だった ⑤ 味がおかしかった ⑥ カビが生えていた
⑦ 異物(髪の毛等)が入っていた ⑧ 虫が入っていた
⑨ 寄生虫がいた ⑩ 包装が破れていた ⑪ 価格の違い
⑫ 食べて具合が悪くなった
(食べた物をもどした 腹痛があった 下痢をした 熱が出た その他)
⑬ その他 ()

問5 その時どうなさいましたか。

- ① 何もしなかった ⇒ 問6へ
② 苦情を申し出た ⇒ 問7へ

- 問6 何もしなかった理由をお聞かせください。
- ① 面倒である
 - ② 食べるには支障なかった
 - ③ 利用している店なので言いにくかった
 - ④ 特売商品等安価な商品なのであきらめた
 - ⑤ どこに届け出たらいいか分からなかった
 - ⑥ その他 ()

II 苦情についてお伺いします。

- 問7 苦情をどこに申し出られましたか。
- ① 商品に表示されている販売者・製造者
 - ② 販売していた店
 - ③ 保健所
 - ④ 消費者センター
 - ⑤ その他 ()

- 問8 苦情を申し出られた時、業者の対応はいかがでしたか。
- (1) 満足できる対応だった
- ① 問題があることを認めた
 - ② 対応が迅速
 - ③ 責任者が直接対応
 - ④ 納得のいく説明
 - ⑤ 謝罪があった
 - ⑥ 代替品
 - ⑦ 返金
 - ⑧ その他 ()
- (2) 不満足な対応だった
- ① 話を聞いてくれない
 - ② 問題のあることを認めない
 - ③ 対応が遅い
 - ④ 謝罪がない
 - ⑤ 責任者の対応がない
 - ⑥ 納得のいく説明がない
 - ⑦ いいがかりのように言われた
 - ⑧ 返金がない
 - ⑨ 品物を代えてくれない
 - ⑩ その他 ()

- 問9 保健所の苦情対応はいかがでしたか。
- (1) 満足できる対応だった
- ① 対応が迅速
 - ② 納得のいく説明
 - ③ 業者指導をしてくれた
 - ④ 自宅への来訪
 - ⑤ その他 ()
- (2) 不満足な対応だった
- ① 問題はないと言われ、とりあげてもらえなかった
 - ② 対応が遅い
 - ③ 調査方法について納得がいかない
 - ④ 納得のいく説明がない
 - ⑤ 業者指導をしてくれない
 - ⑥ その他 ()

保健所へのご意見・ご要望等あれば、ご自由にお書き下さい。

<p>.....</p> <p>.....</p>

アンケートご協力ありがとうございました。

※ 保健所では、食品の衛生に関する相談及び苦情を承っております。

◎ 町田保健所

災害時における町田保健所食品衛生監視班活動マニュアルの作成について（第2報）

1 目 的

当所においては、平成7年度食品衛生監視保健所独自事業として『災害時における町田保健所食品衛生監視班活動マニュアル』（以下、マニュアル）を作成した。

平成8年3月31日、阪神、淡路大震災の教訓をもとに東京都防災会議は『東京都地域防災計画震災編』の平成8年修正を行った。また、平成8年6月、町田市防災会議は『町田市地域防災計画震災編』の1996年修正を行っている。

こうした、基本計画の変更を受け、当所マニュアルの修正を行うこととした。

一方、町田市総合防災訓練には従来救護班のみの参加であったが、本年度から食品衛生監視班も参加することになった。

2 方 法

(1) マニュアルの修正

ア 検討範囲 震災時を想定したマニュアルとした。

イ 検討期間 平成8年11月から平成9年3月

ウ 検討方法 震災に関する法令、報告書類及び計画の調査検討

(2) 町田市総合防災訓練への参加

ア 日 時 平成8年9月1日

イ 参加人員 食品衛生監視班（食品衛生監視員2名）

ウ 監視内容

(7) 給食及び給水の監視指導

(4) 水、食品及び容器包装の収去検査

エ 検査機関 当所及び衛生研究所多摩支所

3 結 果

(1) マニュアルの修正

東京都地域防災計画震災編（平成8年修正）には、食品の安全確保として次の活動内容があげられている。

ア 炊飯所、弁当・給食調理場等の衛生確保

イ 食品集積所の衛生確保

ウ 避難所の食品衛生確保

エ 関係施設の貯水槽の簡易検査

オ 仮設店舗等の衛生指導

カ その他食料品に起因する危害発生の防止

以上について、マニュアルの活動内容を修正した。なお、『避難所の食品衛生確保』については、衛生局で『避難所の衛生管理マニュアル』を作成中であり、近日配布の予定である。また、『関係施設の貯水槽の簡易検査』については、水は市給水班及び

『水のパトロール班』のチェックがされるので、その目の届かないところが食品衛生監視班の担当になると考えた。

(2) 総合防災訓練の結果

ア 監視指導結果

(7) 給食施設（炊き出し袋を用いた米飯）

- ① 作業台と釜のみの設置であった。テント、後ろ幕、手洗い消毒装置及び蒸らす容器が必要と考えた。
- ② 釜に油膜が浮いており不衛生であった。
- ③ 給食を担当しているボランティアに衛生知識が著しく欠乏している。

(1) ろ過機

特に問題はなかった。

イ 水、食品及び容器包装の収去検査結果

(7) ろ過機でろ過した水の水質検査結果

現場での残留塩素の測定結果は原料水（水道蛇口）0.5ppm、保管水0ppm、手動でろ過した水0.5ppm、動力でろ過した水1.0ppmであった。温度は原料水以外はいずれも26℃であった。pHはいずれも6であった。

都立衛生検査所でろ過機でろ過した水2検体を検査した。2検体とも水道法水質基準に適合した。

(1) 炊き出し袋を用いた米飯の検査結果

① 細菌検査

当所で実施した。3検体いずれも、細菌数は1グラム当たり10個未満であり、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌及び大腸菌は陰性であった。

② 保存試験

当所検査室で、10℃、常温及び37℃で3日間保存した後、都立衛生研究所で細菌検査を実施した。10℃で保管したものは細菌数は3検体ともに1グラム当たり10個未満であり、セレウス菌は陰性であった。常温で保管したものの1検体から細菌数1グラム当たり18万個を検出した。それ以外は細菌数は1グラム当たり10個未満であり、セレウス菌はいずれも陰性であった。37℃で保管したものの細菌数は1グラム当たり3万7千個、330万個、440万個であり、セレウス菌はいずれも陰性であった。細菌数が10万個を超えた3検体を東京都の食品、容器具等の細菌検査成績の不適合基準に基づき不適と判定した。

(7) 容器包装（炊き出し袋）の検査

材質はポリエチレンであった。一般規格及び個別規格試験に適合した。

4 考 察

- (1) マニュアルは、毎年検討を加え、必要があると認めるときは修正する必要があると考える。
- (2) 総合防災訓練に参加し、ボランティアに衛生知識が欠如していることが分かった。今後、衛生講習会を開催し、炊き出しの食品衛生意識の向上を図りたい。

- (3) 防災訓練で炊き出し袋を用いた米飯はレトルト食品並みの保存性があるように表現するボランティアがいることを聞き及んでいる。しかし、本事業の結果でも分かるように、常温でおおむね3日から5日程度の保管が限度と考えられる。

平成8年度町田保健所食品衛生監視班
活動マニュアル

災害時における食品衛生監視班活動マニュアル

東京都町田保健所

第1 活動体制の確保

- 1 災害衛生活動要綱（昭和48年1月、東京都災害対策本部衛生局）に基づき、町田保健所長の命令により食品衛生監視班を組織する。（別添1組織図のとおり）
- 2 班 員
 - (1) 町田保健所の食品衛生監視員を班員とし、2名で1班を編成し町田市内で活動する。
 - (2) 町田保健所の食品衛生監視員が出動不可能の場合には、1時間で出動が可能な地域に在住の食品衛生監視員を緊急時特別兼任職員として任命する。

第2 情報収集・提供

1 情報収集

- (1) 情報連絡担当者（庶務係長等）から、災害概況速報（おおむね24時間まで）または、災害中間・確定報告などの情報の提供を随時受ける。
- (2) 情報連絡責任者が不在あるいは情報がない場合には、東京都災害対策本部、町田市災害対策本部（総務部防災課）との連絡を積極的に行う。

○町田市の活動体制（食品関係）

防災関係機関との連絡調整	総務部職員課
避難場所及び避難所の運営	市民部福祉事務所
食料品の確保及び輸送	総務部管財課
食料品の分配	市民部総合窓口課
避難所の運営及び炊き出しの応援	教育委員会庶務課

- (3) ミーティングにより、情報の共有化等を十分に図る。

(4) 報 告

各監視班は活動日報を作成し、生活衛生課長等に報告する。また、全ての監視班の活動をまとめた日誌を作成し、保管する。

- (5) ラジオ等による情報収集を行う。

2 情報提供

市民に対して衛生情報を提供するために、発信者を明記したチラシ、掲示用ポスター、保健所ニュース等を配布する。

第3 活動内容（災害時におけるシミュレーション）

I 災害時（震災）におけるシュミレーション（食品衛生夏季編）

- 1 震災規模想定
- ① 発生規模 兵庫県南部地震クラス（M. 7.2、震度：7 激震）、都市直下型地震
 - ② 発生時期 8月 未明（午前5時頃）
 - ③ 物的被害状況 停電、断水、ガス断、電話不通、鉄道不通（JR横浜線、小田急線不通）
幹線道路（町田街道、鎌倉街道）大渋滞
 - ④ 人的被害状況 市内人口の約 %（約 名）
 - ⑤ 復旧状況 電話：1日、電気：4日、水道：6日、鉄道：2か月、ガス：2か月
- 2 気象状況 日中：真夏日（30℃以上）、夜間：熱帯夜（25℃以上）
- 3 食品衛生管理 冷蔵庫使用不能、クーラー使用不能、水道使用不能、水洗便所使用不能、加熱機器使用不十分
- 4 活動及び対応等

職員個人の行動及び対応	食品・獣医衛生係の活動及び対応	保健所の活動及び対応	必要な備品等
<p>家族の安否確認 被害なし（名）----- 本人負傷等 被害あり（名）</p> <p>----- 自宅待機、最寄りの保健所での活動</p> <p>保健所との連絡 情報の収集</p>	<p>出勤者</p> <ul style="list-style-type: none"> 稲城在住者 1名（所要時間2時間） 藤沢在住者 1名（所要時間6時間） 八王子在住者 2名（所要時間3時間） 日野在住者 1名（所要時間5時間） 横浜在住者 1名（所要時間5時間） 粕江在住者 1名（所要時間5時間） 小田原在住者 1名（所要時間10時間） <p>市内都所属食監等在住者9名</p> <p>1. 食品衛生・獣医衛生業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 避難所、家庭等における水、食品等飲食に関わる事故の未然防止 ② 狂犬病予防及び動物愛護業務 <p>2. その他の業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 人命救助活動 ② 情報収集・記録活動 ③ 避難所設営応援活動 ④ 伝染病予防業務 ⑤ トイレ、風呂、廃棄物衛生確保 ⑥ 道案内 ⑦ 物資運搬整理 ⑧ ペットの収容等 ⑨ 避難所の衛生状況調査 	<p>第5次動員自動発令 情報収集（都・市本部との連絡）</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 被害状況<庁舎、周辺等> ② 現員における活動体制の確立 ③ 応援要請 ④ パブリシティ活動 ⑤ ボランティア情報 ⑥ 生活情報 <p>保健所の主な活動、業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 人命救助活動 ② 医療救護活動 ③ 保健医療情報の収集、提供 ④ 保健衛生の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ① 自家発電装置 ② 懐中電灯 ③ 携帯電話 ④ ポケベル ⑤ バイク、自転車 ⑥ 携帯拡声器 ⑦ 食料・水 ⑧ 薬剤噴霧器 ⑨ 防疫用薬剤 ⑩ 簡易犬舎・猫舎等 ⑪ 蚊取り線香等 ⑫ 保冷設備 ⑬ 印刷機 ⑭ コピー機 ⑮ 塩素測定器 ⑯ 蓄冷剤 ⑰ ラジオ ⑱ ブルーシート ⑲ 各種燃料 ⑳ 各種文房具類 <p>など</p>

1日目

- ① 電話不通、携帯電話及び公衆電話（コイン）のみ通話できる。
- ② ラジオ等のマスコミによる情報収集のみ可能である。
- ③ 交通機関は、各所で寸断されている。自転車、バイクが有効な交通手段である。
- ④ 食品関係職員全てが、市外在住者であり、出勤者は極めて少ないものと思われる。
- ⑤ 猛暑の中、伝染病及び食中毒の多数発生が考えられる。
- ⑥ 食品の安全性確保のための冷蔵保管設備が使用不能となり、食品の腐敗、変敗が大きな問題となる。

電話	×
電気	×
水道	×
ガス	×
鉄道	×

時刻	震災発生後	職員個人の行動	食品・獣医衛生係	保健所の動き及び対応	衛生局の対応
5時 6時 8時 10時	直後 1時間 3時間 5時間	家族の安否確認 被害なし（名） 本人負傷等 被害あり（名） 自宅待機 保健所との連絡 保健所への登庁 情報の収集	出勤者： 1 名 食品衛生監視班の編成不可能 市内都所属食監等在住者9名 主な活動、業務 ①人命救助活動 ②情報収集・記録活動 ③避難所設営応援活動 ④防疫業務 ⑤食品衛生普及啓発活動 ⑥そ族・昆虫駆除 ⑦飲料水、トイレ、風呂、廃棄物置き場の衛生確保 ⑧道案内 ⑨物資運搬 ⑩ペットの収容等	第5次動員態勢自動発令（24時間勤務体制） ①情報収集・提供（都・市本部との連絡、対策会議） ②被害状況（庁舎、周辺等） ③人命救助活動 ④現員における活動体制確立 ⑤応援要請 ⑥パブリシティ活動 ⑦医療救護活動 ⑧保健衛生活動	マスコミ等からの情報収集、連絡網の確認 局災対本部発足 ①被害情報の把握 ②関係機関（区市町村、消防庁等との連絡体制の確保） ③医療救護活動 ・医療救護班派遣要請 ・医療スタッフ等の派遣調整 ・医療救護活動開始 ・受入れ医療機関等の確認連絡 ・負傷者等の搬送調整
12時					
22時					

2 日目

- ① 関係機関との電話連絡が可能となる。
- ② 主食、仮設トイレ、防疫資材、各種車両、寝具類等が全国各地から到着する。
- ③ 外部医療団が、全国各地から到着する。
- ④ 電気、自家発電のみ使用可能となる。
- ⑤ 参集職員は、2名ぐらいであり、組織的活動が困難である。
- ⑥ 庁有車の使用可能となる。(普通車1台、軽ガソリン車3台)

電話	○
電気	△
水道	×
ガス	×
鉄道	×

時刻	震災発生後	職員個人の行動	食品・獣医衛生係	保健所の動き・市との連携	衛生局の対応
	2 日目	保健所への登庁、宿泊 保健所での活動 保健所との連絡 情報の収集	出勤者： 2 名 主な活動、業務 ①人命救助活動 ②情報収集・記録活動 ③避難所設営応援活動 ④防疫業務 ⑤食品衛生普及啓発活動 ⑥そ族・昆虫駆除 ⑦飲料水、トイレ、風呂、廃棄物置き場の衛生確保 ⑧道案内 ⑨物資運搬 ⑩ペットの収容等	第5次動員態勢 ①情報収集・提供(都・市本部との連絡、対策会議) ②被害状況(庁舎、周辺等) ③人命救助活動 ④現員における活動体制確立 ⑤応援要請 ⑥パブリシティ活動 ⑦医療救護活動 ⑧保健衛生活動	①医療救護活動の本格化 ・医療救護班の調整 ・受入れ医療機関の確認 ・他県等の医療救護班の受入れ ・救護所の設置状況把握 ・医薬品等の受入れ ②避難所の衛生確保活動の開始 ・設置状況の把握 ③各種保健衛生活動 ・防疫活動 ・水・食品の安全確保 ・保健婦活動等

3 日目

- ① 関係機関との電話連絡が充分可能となる。
- ② 主食、仮設トイレ、防疫資材、各種車両、寝具類等が全国各地から到着する。
- ③ 外部医療団が、全国各地から到着する。
- ④ 一部、電気回復する。複写機の使用によりチラシ等の配布が可能となる。
- ⑤ 参集職員は、4名となり、組織的活動がやや可能となる。

電話	○
電気	△
水道	×
ガス	×
鉄道	×

時刻	震災発生後	職員個人の行動	食品・獣医衛生係	保健所の動き・市との連携	衛生局の対応
	3 日目	保健所への登庁、宿泊 保健所での活動 保健所との連絡 情報の収集	出勤者： 4 名 食品衛生監視班の編成 主な活動、業務 ①人命救助活動 ②情報収集・記録活動 ③避難所設営応援活動 ④防疫業務 ⑤食品衛生普及啓発活動 ⑥そ族・昆虫駆除 ⑦飲料水、トイレ、風呂、廃棄物置き場の衛生確保 ⑧道案内 ⑨物資運搬 ⑩ペットの収容等	第5次動員態勢 ①情報収集・提供（都・市本部との連絡、対策会議） ②被害状況（庁舎、周辺等） ③人命救助活動 ④現員における活動体制確立 ⑤応援要請 ⑥パブリシティ活動 ⑦医療救護活動 ⑧保健衛生活動	①医療救護活動 ②避難所の衛生確保 ③保健衛生活動 ④都民への情報提供活動

4日目

- ① 電気の全面的な使用が可能となる。
- ② 関係機関との電話等の連絡が充分可能となる。
- ③ 主食、仮設トイレ、防疫資材、各種車両、寝具類等が全国各地から大量に到着する。
- ④ 外部医療団が、全国各地から到着する。
- ⑤ 参集職員は、6名となり組織的活動が可能となる。

電話	○
電気	○
水道	×
ガス	×
鉄道	×

時刻	震災発生後	職員個人の行動	食品・獣医衛生係	保健所の動き・市との連携	衛生局の対応
	4日目	保健所への登庁、宿泊 保健所での活動 保健所との連絡 情報の収集	出勤者： 6 名 食品衛生監視班の編成 主な活動、業務 ①人命救助活動 ②情報収集・記録活動 ③避難所設営応援活動 ④防疫業務 ⑤食品衛生普及啓発活動 ⑥そ族・昆虫駆除 ⑦飲料水、トイレ、風呂、廃棄物置き場の衛生確保 ⑧道案内 ⑨物資運搬 ⑩ペットの収容等	第5次動員態勢 ①情報収集・提供（都・市本部との連絡、対策会議） ②被害状況（庁舎、周辺等） ③人命救助活動 ④現員における活動体制確立 ⑤応援要請 ⑥パブリシティ活動 ⑦医療救護活動 ⑧保健衛生活動	①医療救護活動 ②避難所の衛生確保 ③保健衛生活動 ④都民への情報提供活動

5日目

- ① 電気の全面的な使用が可能となる。
- ② 関係機関との電話等の連絡が充分可能となる。
- ③ 主食、仮設トイレ、防疫資材、各種車両、寝具類等が全国各地から大量に到着する。
- ④ 外部医療団が、全国各地から到着する。
- ⑤ 参集職員は、7、8名となり本格的に組織的活動が可能となる。

電話	○
電気	○
水道	×
ガス	×
鉄道	×

時刻	震災発生後	職員個人の行動	食品・獣医衛生係	保健所の動き・市との連携	衛生局の対応
	5日目	保健所への登庁、宿泊 保健所での活動 保健所との連絡 情報の収集	出勤者：8名 食品衛生監視班の編成 主な活動、業務 ①人命救助活動 ②情報収集・記録活動 ③避難所設営応援活動 ④防疫業務 ⑤食品衛生普及啓発活動 ⑥そ族・昆虫駆除 ⑦飲料水、トイレ、風呂、廃棄物置き場の衛生確保 ⑧道案内 ⑨物資運搬 ⑩ペットの収容等	第5次動員態勢 ①情報収集・提供（都・市本部との連絡、対策会議） ②被害状況（庁舎、周辺等） ③人命救助活動 ④現員における活動体制確立 ⑤応援要請 ⑥パブリシティ活動 ⑦医療救護活動 ⑧保健衛生活動	①医療救護活動 ②避難所の衛生確保 ③保健衛生活動 ④都民への情報提供活動

6日目

- ① 水道の全面的な使用が可能となる。
- ② 関係機関との電話等の連絡が充分可能となる。
- ③ 主食、仮設トイレ、防疫資材、各種車両、寝具類等が全国各地から大量に到着する。
- ④ 外部医療団が、全国各地から到着する。

電話	○
電気	○
水道	○
ガス	×
鉄道	×

時刻	震災発生後	職員個人の行動	食品・獣医衛生係	保健所の動き・市との連携	衛生局の対応
	6日目	保健所への登庁、宿泊 保健所での活動 保健所との連絡 情報の収集	出勤者： <u>8</u> 名 主な活動、業務 ①人命救助活動 ②情報収集・記録活動 ③避難所設営応援活動 ④防疫業務 ⑤食品衛生普及啓発活動 ⑥そ族・昆虫駆除 ⑦飲料水、トイレ、風呂、廃棄物置き場の衛生確保 ⑧道案内 ⑨物資運搬 ⑩ペットの収容等	第5次動員態勢 ①情報収集・提供（都・市本部との連絡、対策会議） ②被害状況（庁舎、周辺等） ③人命救助活動 ④現員における活動体制確立 ⑤応援要請 ⑥パブリシティ活動 ⑦医療救護活動 ⑧保健衛生活動	①医療救護活動 ②避難所の衛生確保 ③保健衛生活動 ④都民への情報提供活動

7日目

- ① 水道の全面的な使用が可能となる。
- ② 関係機関との電話等の連絡が充分可能となる。
- ③ 主食、仮設トイレ、防疫資材、各種車両、寝具類等が全国各地から大量に到着する。
- ④ 外部医療団が、全国各地から到着する。
- ⑤ 参集職員が多くなり、組織的活動が可能となる。

電話	○
電気	○
水道	○
ガス	×
鉄道	×

時刻	震災発生後	職員個人の行動	食品・獣医衛生係	保健所の動き・市との連携	衛生局の対応
	7日目	保健所への登庁、宿泊 保健所での活動 保健所との連絡 情報の収集	出勤者： 8 名 主な活動、業務 ①人命救助活動 ②情報収集・記録活動 ③避難所設営応援活動 ④防疫業務 ⑤食品衛生普及啓発活動 ⑥そ族・昆虫駆除 ⑦飲料水、トイレ、風呂、廃棄物置き場の衛生確保 ⑧道案内 ⑨物資運搬 ⑩ペットの収容等	第5次動員態勢 ①情報収集・提供（都・市本部との連絡、対策会議） ②被害状況（庁舎、周辺等） ③人命救助活動 ④現員における活動体制確立 ⑤応援要請 ⑥パブリシティ活動 ⑦医療救護活動 ⑧保健衛生活動	①医療救護活動 ②避難所の衛生確保 ③保健衛生活動 ④都民への情報提供活動

震災活動・対応シュミレーション（時系列）

	震災直後	2日目～7日目	8日目～30日目	31日目～60日目	61日目～90日目
状態	混乱期	亜混乱期 (電話、電気、水道復旧) ……………	秩序回復期	復興期	安定期 (鉄道) …… (ガス) ……
職員個人	<ul style="list-style-type: none"> ・ 家族等の安否確認 ・ 所属等への出勤 ・ 24時間勤務体制 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 所属等への出勤又は宿泊 (%) ・ 24時間勤務体制 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 所属等への出勤又は宿泊 (%) ・ 12時間勤務体制 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 所属への出勤 (日勤、夜勤交代勤務) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第5次動員態勢解除 ・ 8時間勤務 (日勤)
食品・獣医衛生係	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人命救助活動 ・ 情報収集提供 ・ 避難所確保活動 ・ 食品衛生確保 ・ 普及啓発活動 ・ 動物愛護業務 ・ 狂犬病予防業務 ・ 防疫業務応援 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 避難所、家庭等における水、食品等飲食に関わる事故の未然防止活動 ・ 避難所の衛生状況調査 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品営業施設の被害状況調査及び監視指導 ・ 罹災者用食料の検査等 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品営業施設の監視指導 	
保健所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人命救助活動 ・ 被害状況調査 ・ 活動体制の確立 ・ 応援要請活動 ・ 医療救護活動 ・ 情報収集・提供 ・ 保健衛生の確保 ・ パブリシティ 				

第4 活動内容（監視指導）

1 炊飯所、弁当・給食調理場等の衛生確保

<町田市と協定のある食品関係営業施設の監視指導>

- (1) 飲食店営業（仕出し）（町田給食センター）
 - ア 被害状況
 - イ 製造方法
 - ウ 配送方法
- (2) 菓子製造業（生パン）（日糧製パン、神戸屋）
 - ア 被害状況
 - イ 製造方法
 - ウ 配送方法
- (3) 食料品等販売業（大規模販売店）（百貨店等10店）
 - ア 被害状況
 - イ 保管状況
 - ウ 配送方法
- (4) 町田市米穀小売商組合（精米、炊き出し）（64軒）
 - ア 被害状況
 - イ 保管状況
 - ウ 配送方法
 - エ 炊き出し方法
- (5) 町田市と協定のある市町村への対応
 - ア 協定締結市町村
東京都多摩市、あきる野市
長野県長野市、南佐久郡川上村
山形県東置賜郡川西村
山梨県南巨摩郡増穂町
 - イ 食品の種類及び数量の確認
 - ウ 輸送方法

2 食品集積所の衛生確保

- (1) 納品検査
 - ア 表示……容器包装詰め不良品の即時返品
 - (7) 品名
 - (イ) 製造者住所氏名
 - (ウ) 日付
- (2) 保管施設
- (3) 輸送方法

3 避難所の食品衛生指導

避難所の衛生管理マニュアル参照

4 関係施設の貯水槽の簡易検査

水の安全パトロール班が対応できない場合は、関係施設の指導を行う。

5 仮設店舗等の衛生指導

(1) 冠水した営業施設の監視指導

ア 販売業

- (ア) 浸水場所の乾燥と清掃
- (イ) 破損施設の補修
- (ウ) 食器、容器その他の消毒
- (エ) 設備の消毒
- (オ) 冠水した食品は原則廃棄、使用可能なものは薬液に浸漬後使用

イ 調理営業、製造業

- (ア) 浸水場所の乾燥と清掃
- (イ) 破損施設の補修
- (ウ) 食器、容器その他の消毒
- (エ) 設備の消毒
- (オ) 冠水した食品は原則廃棄、使用可能なものは薬液に浸漬後使用
- (カ) 原材料についても、冠水したものは原則廃棄、使用可能なものは薬液に浸漬後使用

(2) 被災した営業施設の監視指導

ア 消失した営業施設についての許可

有効期間といえども失効

イ 半壊した営業施設の監視指導

関係機関の判定により使用不可能なものは営業不可能

ウ 使用可能施設の監視指導

冠水した営業施設の監視指導を参照

(3) 水道被害のある営業施設の監視指導

ア 貯水槽（バケツを含む）

- (ア) 使用前に消毒、洗浄
- (イ) 飲用と雑用の区別
- (ウ) ふた、ひしゃく
- (エ) 貯水槽の位置

イ 水の取扱い

- (ア) 当日使用の原則
- (イ) 翌日は雑用水として使用

(4) 行商及び移動販売車等の監視指導

ア 対象業種

行商人、移動販売車、食品営業自動車及び移動営業（引車）等

イ 確認事項

行商人……行商鑑札及び記章
その他……営業許可書

ウ 監視指導事項

販売食品の取扱い方法及び表示

6 その他食品に起因する危害発生の防止

(1) 共通事項

ア 食品の喫食の可能性

消費期限の確認と徹底

イ 調理に最低限必要なもの

(7) 清潔な場所

調理場、テント

(イ) 水

清涼飲料水、給水車、井戸水、ろ過水

(ウ) 熱源

電気、石油類、ガス、石炭、まき、廃材

(エ) 健康な人

(オ) 器具

(カ) 薬品類

① 水の消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム）

② 手指の消毒液（塩化ベンザルコニウム等）

③ 洗浄剤（中性洗剤等）

ウ 食品の保管方法

(7) 機材

冷蔵庫、クーラーボックス、発泡スチロール箱

(イ) 冷却に必要なもの

電気、氷、ドライアイス、寒剤

エ 容器包装

使い捨ての容器包装の利用

オ 手指の消毒

ポンプ式手指消毒装置

(2) 不適、不良食品の発見時の対応

ア 町田市の担当部署に連絡

イ 必要に応じて、当該品の製造所を所管する保健所に連絡

(3) 居住可能住宅にいる市民への指導

ア 救護食品

(7) 消費期限内の喫食の勧め

(イ) 炊き出しはすぐに喫食

イ 飲料水

(7) 清涼飲料水は保管可能

(イ) 給水車等の水は当日のみ飲用

ウ 個人の衛生

手洗いの励行

(4) 災害応援職員及びボランティア等の食事の監視指導

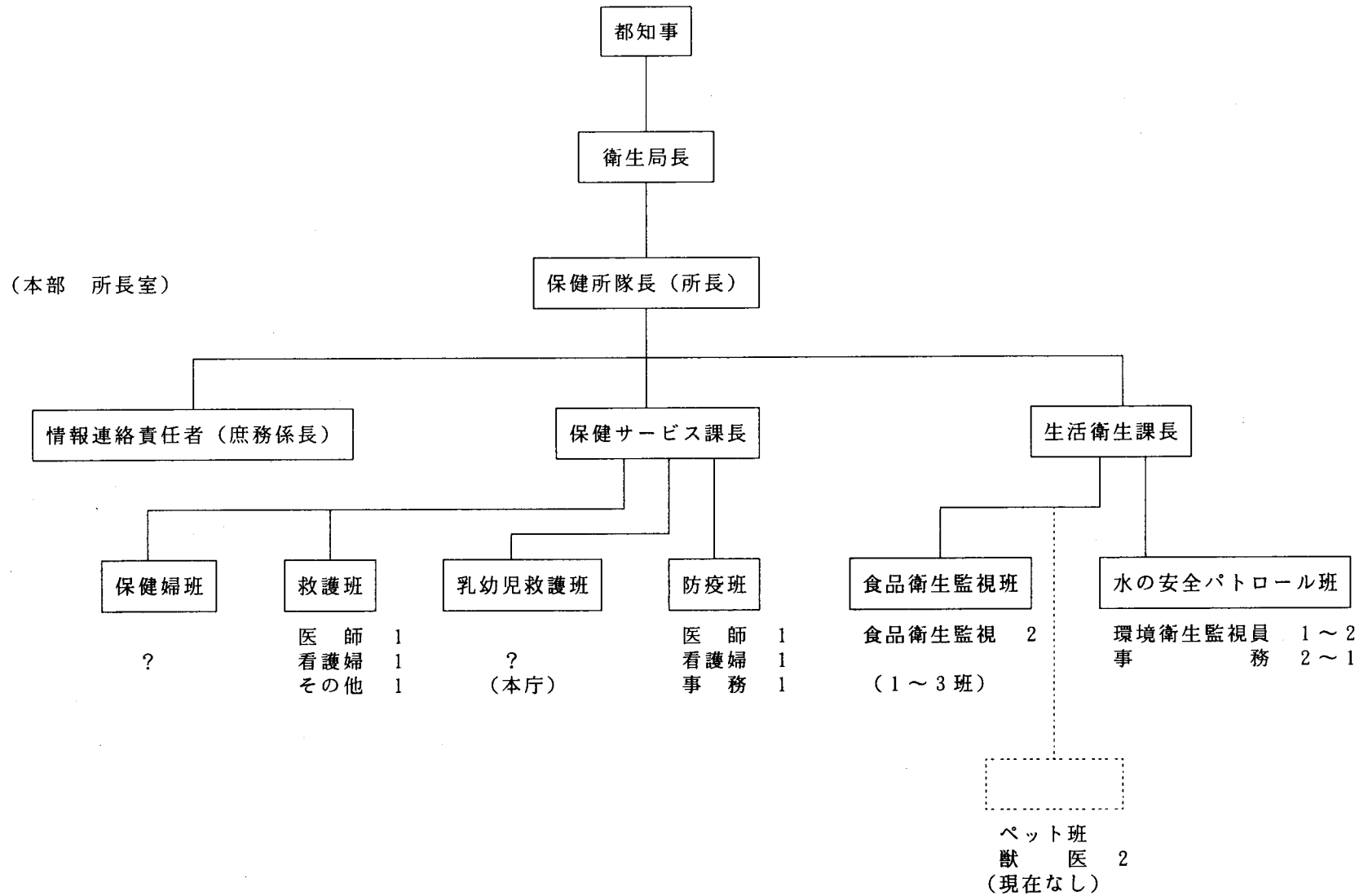
ア 自己完結型設備保有（自衛隊等）

衛生担当者と協議

イ 上記以外

居住可能住宅にいる市民への指導参照

《 防災時の組織図 》



☆保健所による救急箱備蓄 救急箱4点セット

基本法規

☆ 災害対策

災害対策基本法	(昭和 36 年法律 223 号)
災害対策基本法の施行期日を定める政令	(昭和 37 年政令 287 号)
災害対策基本法施行令	(昭和 37 年政令 288 号)
災害対策基本法施行規則	(昭和 37 年総理令 52 号)
東京都防災会議条例	(昭和 37 年条例 109 号)
東京都災害対策本部条例	(昭和 37 年条例 110 号)
東京都災害対策本部規則	(昭和 38 年規則 12 号)
東京都震災予防条例	(昭和 46 年条例 121 号)
東京都震災予防条例施行規則	(昭和 47 年規則 85 号)
震災時における避難場所の指定	(昭和 60 年告示 497 号)
震災時における避難道路の指定	(昭和 49 年告示 468 号)
東京都震災予防条例の規定に基づき作成する防災計画に規定すべき事項	(昭和 47 年消防庁告示 10 号)
東京都石油コンビナート等防災本部条例	(昭和 51 年条例 77 号)

☆ 災害救助

災害救助法	(昭和 22 年法律 118 号)
災害救助法施行令	(昭和 22 年政令 225 号)
災害救助法施行規則	(昭和 22 年総理・厚生・内務・大蔵・運輸令 1 号)
災害救助法施行細則	(昭和 38 年規則 136 号)
東京都災害時において応急措置の業務に従事した者の損害補償に関する条例	(昭和 38 年条例 38 号)
東京都災害時において応急措置の業務に従事した者の損害補償に関する条例施行規則	(昭和 38 年規則 137 号)
災害慰問金の支給等に関する法律	(昭和 48 年法律 82 号)
災害慰問金の支給及び災害救護資金の貸付けに関する法律の施行期日を定める政令	(昭和 48 年政令 373 号)
災害慰問金の支給等に関する法律施行令	(昭和 48 年政令 374 号)
東京都り災者生業資金貸付規則	(昭和 29 年規則 118 号)
東京都災害救助基金による給与品の事前購入の手続等に関する規則	(昭和 40 年規則 209 号)

行旅病人及行旅死亡人取扱法	(明治32年法律93号)
行旅病人死亡人等ノ引取及費用弁償ニ関スル件	(明治32年勅令277号)
水難救護法	(明治32年法律95号)
水難救護法施行令	(明治28年政令237号)
水難救護法施行細則	(明治32年省令35号)
水難救護法取扱手続	(明治32年府訓令41号)

☆ 東京都地域防災計画

地域防災計画 震災編(平成8年修正)
 ” 風水害等編(平成6年修正)

災害衛生活動要領(昭和48年1月)
 (保健所隊災害衛生要領)

☆ 町田市地域防災計画

地域防災計画 震災編(1996年修正)
 ” 風水害等編(昭和58年修正)

資料 2

食品衛生監視班注意事項

1 災害時に登庁した時

☆生活衛生課長に登庁を報告する。

生活衛生課長不在のとき：情報連絡責任者に報告

☆第一登庁者が、班長が来るまで責任者とする。

他の職員の無事を確認し、職場に出勤できる日にちと時間を確認する。

情報連絡責任者より現状の報告を受け、活動の準備及び計画をする。

2 個人の装備

☆災害対策用被服を情報連絡責任者から受領し、着用する。

災害対策用被服：災害対策用作業服、作業帽、深布靴及び腕章

☆常に本部と連絡できるように、携帯電話又は小銭を所持すること。

☆食品衛生監視員の証又は身分を証明できるものを所持する。

3 活動の準備

☆食品衛生監視班の編成

食品衛生監視員 2 名

☆検査機材の準備

検査機材の携帯箱

保有機器：塩素測定器、懐中電灯等

持ち物：筆記道具、軍手、その他

☆車両の確保、点検

当所庁有車

交通規制のある場合：町田警察署交通課に緊急車両の申請

☆監視日報

被害地区食品衛生監視日報を使用する。

4 出 動

☆誰が、誰と、何処へ、何の目的で、歩きか乗り物かを出動する前に課長に連絡し、見やすい場所に掲示する。

☆出動しているときは、常に隊本部と連絡をとること。

☆要望やその他必要なことは、細かくメモをとること。また、早急に処理できることは隊本部へ連絡して早急に処理すること。

☆なによりも、人命が優先する。

☆人が少しでも集まっている場所は、連絡人を決めてもらうこと。

5 報 告

☆帰庁後は、課長に連絡するとともに、すべてメモに残し誰でも分かるようにし毎日日誌を記帳する。

資料3 1

食品衛生監視班日誌

平成 年 月 日 ()

天候 記帳者氏名

課長	班長	担当者

巡回地区名	
対応者氏名	責任者氏名
調査内容	
要求内容	
次回必要事項	
その他	

避難所の実態調査表

平成 年 月 日

避難所名 _____

住 所 _____ 電話 _____

説明者氏名 _____

1 避難者数 _____

- ①昼間 (人) 減りつつある 変わらない 増えつつある
 ②夜間 (人) 減りつつある 変わらない 増えつつある
 水道の復旧状況 水道 給水車 工事中 () その他 ()
 電気の復旧状況 復旧 工事中 その他 ()
 ガスの復旧状況 復旧 工事中 その他 ()

2 管理責任の主体と人数

- 避難者 派遣市職員 教職員 その他 ()
 人数 (人) 氏名

3 避難者への情報提供

- 館内一斉放送 各室への資料配布 各自へ資料配布 掲示板
定期的に代表者ミーティング () その他 ()

4 避難所の状況

- () 室 1人～29人 () 室 30人以上大部屋 () 室
廊 下 () 人 その他 ()
 ①避難室(寝室) 土足の禁止 喫煙の禁止 寝具の確保(不足)
プライバシー ()
その他
 ②スペース 十分にある こみあっている その他
 ③部屋の掃除 している (毎日 週に 回 不定期)
避難者輪番制 避難者個人的 派遣市職員 教職員 その他)
していない
(その理由)
 ④部屋の換気 している (毎日 週に 回 不定期)
避難者輪番制 避難者個人的 派遣市職員 教職員 その他)
していない
(その理由)

避難所の衛生状況票

調査日 平成 年 月 日 聴取相手氏名 調査者
 避難所名 _____
 住 所 _____ 電話 _____
 収容人数 _____ 地区環境 _____

区分	調 査 内 容	監視結果	指 導 内 容
	<p><弁当・パンの衛生管理></p> <p>①日付管理 ◆食品の管理責任者を決めている。 ◆食品受領時に日付表示を見る。 ◆食品受領時に日付表示のないものは、受領しない。 ◆賞味期限内に喫食が終了できるように早急に配る。 ◆残品を見て、発注個数を変更する。 (ボランティア分) ◇日付表示がない場合は、受領時の日時を記入し至急処理と記入する。 ◇受領時から24時間後には捨てる。</p> <p>②保管場所 <input type="checkbox"/>部屋の中 <input type="checkbox"/>テントの下 <input type="checkbox"/>冷暗所の中 <input type="checkbox"/>その他 ◆低温かつ清潔な場所に保管する。 ◆保管場所の日当たりとネズミ・ゴキブリ・ほこり等の除去。 ◆管理責任者が、保管場所の温度管理に注意する。</p> <p>③被災者指導 ◆配布時に早く食べるように注意する。 ◆食品の取扱い方法について、印刷物を配布し全員の見える場所へ掲示する。 ◆個人的に保持している食品については、取扱いについて自分の責任で処理するように指導する。</p> <p>④残品廃棄 <input type="checkbox"/>ゴミとして廃棄する <input type="checkbox"/>その他() ◆食品は腐敗したり、ハエ等の虫が集まるので、責任をもってそれぞれが処理する。 ◆ゴミ処理責任者を決める。</p>		
	<p><炊き出しの衛生管理></p> <p>①頻 度 <input type="checkbox"/>毎日 回 <input type="checkbox"/>週 回 (曜日) <input type="checkbox"/>不定期 過去 回 調理時間 時～ 時 時～ 時 時～ 時</p> <p>②調理場所 <input type="checkbox"/>建物の中 <input type="checkbox"/>テントの下 <input type="checkbox"/>野天 <input type="checkbox"/>その他 ◆調理する場所の周りの環境については、十分に衛生面に注意し場所を設定する必要がある。 ◆ほこり、ハエ、ゴキブリ等に十分注意する。</p> <p>③実施者 <input type="checkbox"/>施設関係者 <input type="checkbox"/>避難者ボランティア <input type="checkbox"/>外部ボランティア <input type="checkbox"/>その他 実施者責任者氏名 _____ 住所 _____</p> <p>④提供品目 <input type="checkbox"/>ご飯 <input type="checkbox"/>おでん <input type="checkbox"/>カレーライス <input type="checkbox"/>めん類 <input type="checkbox"/>とん汁等 <input type="checkbox"/>その他() ◆加熱が十分行われる食品の提供について実施する。 ◆残り物は、その日に廃棄する。</p>		

	<p>⑤最低限の設備◆手洗い設備（場所）を設け、手指の消毒設備を設ける。 <input type="checkbox"/>手指消毒設備</p> <p>◆原材料を保管する設備及び場所を設ける。 <input type="checkbox"/>冷蔵庫 <input type="checkbox"/>冷暗所 <input type="checkbox"/>その他</p> <p>◆汚物や汚水は、専用のゴミ捨て場所に捨て、炊き出し場所は常に衛生面に注意する。 <input type="checkbox"/>汚物蓋付き容器 <input type="checkbox"/>汚水蓋付き容器</p>		
	<p><飲料水の管理></p> <hr/> <p>①種類 <input type="checkbox"/>水道水 <input type="checkbox"/>ポリタンク水 <input type="checkbox"/>給水車 <input type="checkbox"/>ペットボトル入りミネラルウォーター <input type="checkbox"/>（ ）煮沸水 <input type="checkbox"/>その他（ ）</p> <p>②保管場所 <input type="checkbox"/>冷暗所 <input type="checkbox"/>冷蔵庫の中 <input type="checkbox"/>野天 <input type="checkbox"/>その他</p> <p>③管理内容 ◆使用する水は、なるべく煮沸する。 ◆水は、納入日を記入する。 ◆水用の容器は、よく洗浄し消毒する。 ◆水の保管は、涼しい場所へ保管する。</p>		
	<p><ペットの管理></p> <hr/> <p>①種類 <input type="checkbox"/>犬（ 頭） <input type="checkbox"/>猫（ 匹） 鳥（ 羽） <input type="checkbox"/>その他（ ）</p> <p>②飼育場所 <input type="checkbox"/>飼い主の側 <input type="checkbox"/>屋外（ ） <input type="checkbox"/>特定の飼育場所（ ） <input type="checkbox"/>その他（ ）</p> <p>③飼い方 <input type="checkbox"/>係留（ ） <input type="checkbox"/>放し飼い（ ） <input type="checkbox"/>その他（ ）</p> <p>④餌 <input type="checkbox"/>ペットフード <input type="checkbox"/>残り物 <input type="checkbox"/>その他</p> <p>⑤管理 ◆餌が不足かどうかについては、十分注意する。 ◆ペットについては、飼い主と避難者全員で十分話し合う必要がある。 ◆ノミやその他の病気に注意する。</p>		
	<p><ゴミの管理></p> <hr/> <p>①廃棄場所 ◆特定の場所に決めて廃棄する。 ◆炊き出しや生活場所に影響のない場所にする。</p> <p>②廃棄方法 <input type="checkbox"/>蓋付きの容器 <input type="checkbox"/>バケツ <input type="checkbox"/>ビニール袋 <input type="checkbox"/>その他（ ）</p> <p>◆なるべく蓋付きの容器にする。 ◆ゴミの内容別に区分して捨てる。 <input type="checkbox"/>生ゴミ <input type="checkbox"/>燃えるゴミ <input type="checkbox"/>プラスチック <input type="checkbox"/>金属缶 <input type="checkbox"/>ガラスビン</p> <p>③回収 <input type="checkbox"/>毎日 <input type="checkbox"/>週に 回（ 曜日） <input type="checkbox"/>その他（ ）</p> <p>④周り環境 <input type="checkbox"/>臭い（ ） <input type="checkbox"/>虫（ ）</p> <p>◆ゴミ捨て場所は、回収後に清掃し消毒する。 ◆ゴミの管理については、避難者の中で当番を決め、みんなで管理する。 ◆虫の発生を抑えるため、消毒を実施する。</p>		

食品関係営業施設調査表（震災時）

(No.)

区分	調査年月日	地区名	調査者
住所 _____ 氏名 _____		屋号 _____ 連絡方法 ☎ _____	
許可業種	震災後		
営業内容	震災後		
施設状況	被害状況 異常なし 一部破損（自分で修理可能） 半壊 全壊		
(水道)	停止、給水車、ペットボトル、給水開始（ 年 月 日）		
(ガス)	停止、炭、ストーブ、その他、使用開始（ 年 月 日）		
(電気)	停止、ろうソク、その他、使用開始（ 年 月 日）		
(その他)			
食品	(仕入れ方法)		
(保存方法)			
(加熱方法)			
(食品種類)			
現在の営業状況	営業中 () 休業中 () 不明		
(調理場所)			
(販売場所)			
(問題点)			
注意事項			
その他			

管理責任者のみなさんへ

弁当類の取り扱いの注意

<受け入れ>

- ◎ 受け入れるときは、梱包の一部を開封し賞味期限を確認してください。
賞味期限が過ぎている弁当は、その場で返品してください。
- ◎ 配布する前に一部の弁当容器をあけ、五感で異味・異臭・変色等の有無について確認し、このとき異常のあるときは配布者に返品してください。

<保管>

- ◎ 他から汚染されることなく弁当の温度が上がらないように、清潔な冷暗所に保管してください。
(置かない方がよい場所)
 - ◆ 直接日光が当たる場所
 - ◆ ホコリの多い場所
 - ◆ 人が頻繁に通る場所
 - ◆ 野天(シートがかけてあってもこのましくない)。
- (望ましい場所)
 - ◇ 風通しのよい場所
 - ◇ 室内の冷暗所
 - ◇ 大型冷蔵庫の中
- ◎ 軒下やテントの中などに保管されている場所は、スノコ等の置き台を設けたうえで弁当を置いて下さい。

<配布>

- ◎ 弁当に表示してある賞味期限を守る。
- ◎ 早く食べて、残り物は捨てるように注意する。
- ◎ 異味、異臭、変色等を認めたときは、配布を中止し、既に配布済みの弁当は回収してください。

☆責任者を決め、**衛生的**な保管・配給に努める。

☆配布残数を考慮し、**発注個数**を変えてください。

☆弁当の衛生面で疑問な点などがありましたら、保健所へご相談ください。

☆**異味、異臭、変色等の異常**に気がいたら、保健所へ電話してください。

保健所(電話)

ご 注 意

◎弁当は、早く食
べて下さい。

◎食べ残しは、捨
てて下さい。

ご 注 意

◎食中毒を防ぐため
弁当サンドイッチ
配布場所へ
戻すのはやめま
しょう。

ご 注 意

☆ 給 水 を 受 け た 日 付
を ポ リ タ ン ク に 書
い て く だ さ い 。

☆ 古 い 水 は 、 飲 料 水
に 使 用 せ ず に 手 洗 し
い て 用 な ど に 利 用 し
て く だ さ い 。

☆ 生 水 は 、 飲 ま な い
で く だ さ い 。

飲 料 水 の 衛 生

飲 み 水 に つ い て は 、 次 の こ と に
注 意 し て く だ さ い 。

- 1 工 場 で 製 造 さ れ た 、 市 販 さ れ て
い る ペ ッ ト ボ ト ル の 水 、

そ の ま ま 飲 め ま す 。

- 2 ポ リ タ ン ク に 汲 ん だ 水 、

給 水 車 か ら 給 水 を 受 け た 水 は 飲 用 で き ま す 。 し か し 、 ポ リ タ ン ク
等 の 水 容 器 を 繰 り 返 し 使 用 す る と ポ リ タ ン ク の 汚 れ で そ こ に 入 れ た
水 が す ぐ 悪 く な り ま す 。

ポ リ タ ン ク の 水 は 、

沸 騰 さ せ て か ら 飲 み ま し ょ う 。

- 3 湧 き 水 、

道 路 の 破 損 に よ り あ ち ら こ ち ら か ら 水 が 湧 き 出 て い ま す 。 し か し 、
飲 用 に は 適 さ な い 場 合 が あ り ま す の で 、

飲 用 に は 使 わ な い で く だ さ い 。

(生 活 用 水 に は 使 用 で き ま す 。)

保 健 所

消 毒 液 の 使 い 方

1 クレゾール石けん液

(1) 水のないところ

約 5 ml (キャップ 1 ぱい) を、つもった大便 (4 ~ 5 人分) にふりかける。

(2) 水のあるところ

30 倍 (コップ 9 分目の水にキャップ 1 ぱい分がめやす) にうすめ、大便 (4 ~ 5 人分) にふれかける。

(3) 便器まわりに、噴霧器またはコップで散布する。

2 塩化ベンザルコニウム液、オスバン液。

(1) 水のないところ

手のひらに 1 滴おとし、手指全体にすりこむ。

容器から直接使うとムダになるので、きれいなワリバシ (割っていないもの) を容器の口から液にひたし、手におとす。

(2) 水のあるところ

200 倍 (タライ 3 分の 1 の水に、キャップ 1 ぱい分がめやす) にうすめて手指をひたす。

30 人が使用したら、新しいのととりかえる。

☆ ラベルに書かれた方法で使用するとすぐになくなることがあります。

ムダにしないように注意してください。

保 健 所

食中毒予防のための 手指消毒



1. 清けつなワリバシ
をオスバン液に
入れる。

2. 1~2こき. たらす。



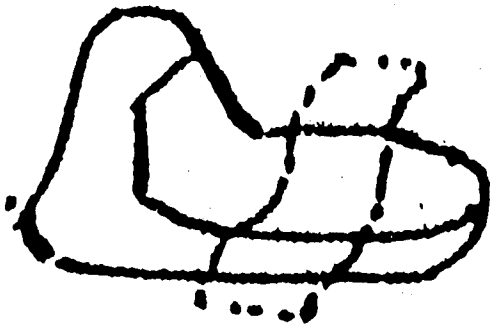
3. 手に
まんべんなく
すりこむ。

トイレの衛生的使用方法

☆ 水洗便所の水が使用できない時。

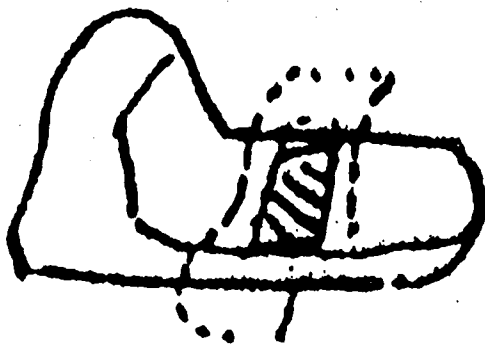
1 便が残っていれば便を片付ける。

2



使用前に
ビニールを
敷く。

3

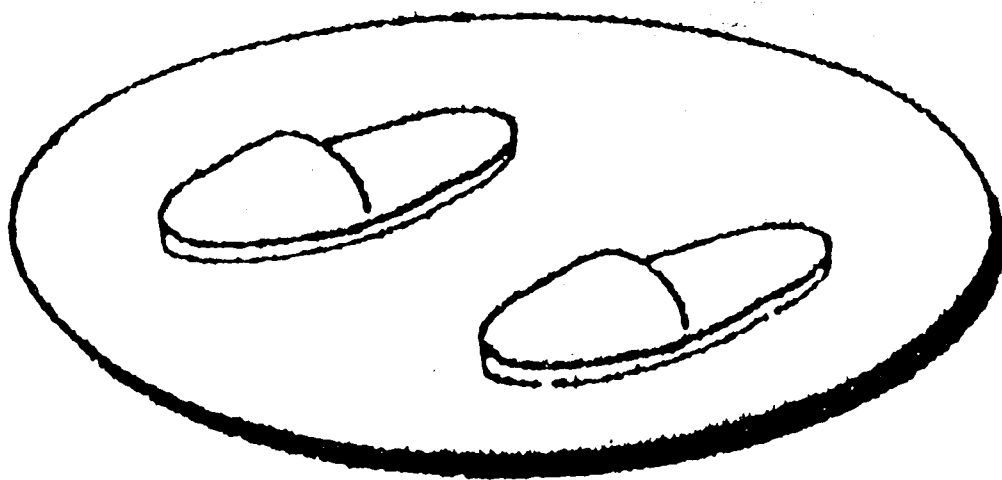


次に、新聞紙
をビニールの
上に敷く。

4 使用後新聞紙だけをくるんで
ゴミ袋に捨てる。

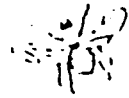
保 健 所

ト イ レ の 汚 れ と 病 原 菌
が あ な た の 部 屋 ま で つ
い て い き ま す 。



必 ず ス リ ッ パ に は き か
え て 下 さ い 。

保 健 所



ハエがわきます。ネズミがでます。



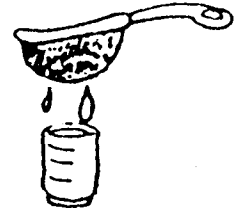
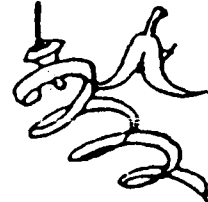
ルールをまもって「燃えるゴミ」をだしてください。

● 残飯類

● 料理くず

● 果物の皮

● 茶がらなど



● チラシ

● チリ紙

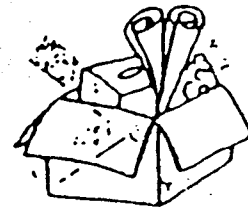
● 包装紙などの紙切れ



ごみは必ず袋に入れて
しばって出しましょう。



ごみをそのまま出したり
ダンボール箱に入れて出したり
しないようにしましょう。



防災時の準備品チェック表

必ず準備しておきたい物

飲料水（一日一人3リットル）	
乾パン類	
懐中電灯（乾電池付き）	
ラジオ（乾電池付き）	
マッチ・ローソク・ライター	
救急セット 包帯・三角きん 脱脂綿 消毒液 軟こう 整腸剤 ビニール袋	など
衣類 軍手 タオル 下着	など
貴重品	
非常用持出袋 防災ズキン ヘルメット	
消火用具 消火器 三角消火バケツ	

家族で準備する物

赤ちゃん	
ミルク ほ乳ビン おむつ おぶいひも など	

お年寄り	
おぶいひも 常備薬 おむつ 看護用品 担架	

非常の場合役立つ物

主食	
缶詰（赤飯・とりめしなど） アルファ米 インスタントラーメン	
副食	
缶詰（コンビーフ・魚肉類・チーズなど） インスタント食品（みそ汁・シチューなど）	
飲物	
非常用飲物（お茶・紅茶・珈琲など）	
薬品類	
体温計 ビタミン剤 生理用品	など
衣類等	
毛布 靴下 雨具	など

その他

水の容器 ウェットティッシュ ごみ袋 コップ 皿 ラップ トイレットペーパー 登山用調理器具 ふろしき ひも・ロープ ちり紙 石鹼 防水ビニール・シート 缶切り 万能ナイフ 簡易ガスコンロ 固形燃料 予備ボンベ 避難・救助用品 スコップ ボール・のこぎり 簡易はしご 新聞紙

資料5

平常時における災害対策について

I 平常時における防災用食料品の監視指導

災害時用に備蓄してある食料品及び放出用食料品等について安全性を確認する。

1 備蓄食料品の安全確保

ア 備蓄食料品の監視指導

学校 66カ所を含む 77カ所

イ 乾パン及び調整粉乳等の収去検査

乾パン 10検体

調整粉乳 5検体

2 災害時放出用食料品の安全確認

ア 米穀小売店の監視指導（米）

米穀小売店 64軒

イ 菓子製造業（パン）の監視指導（パン）

日糧製パン町田工場

神戸屋町田工場

ウ 仕出し弁当の監視指導（弁当）

町田給食センター

エ 災害時協力協定店の監視指導（主食、副食、調味料、調整粉乳）

大規模小売店（百貨店等） 10軒

II 食品衛生知識等の普及啓蒙

いろいろの手段を利用して、市民に対する防災時の食品衛生知識等の普及啓蒙を行う。

1 地域別食品衛生講習会

2 動く保健所及び食品衛生フェスティバル等

3 保健所だより及び市報等を利用

4 その他

III 災害訓練への参加と情報収集

1 災害訓練への参加

市で実施する年に一回の防災訓練に所として参加するときに、緊急時に対応できるように組織として参加し、保健所隊を組織し参加する。今回の兵庫県地震により食品だけでなく水

やペットの対応も大切であったので、それも含んだ組織化が必要と考える。

市主催の防災訓練 8月第4土曜日と日曜日

防災時の組織図（別紙のとおり）

☆本当の災害時には、職員が集合できるか不明であり、各所の近くに住む同職種の職員に兼任してもらう必要がある。

2 情報収集

ア 防災会議 関係機関と年に一回実施する。

イ 情報連絡者担当会議 関係機関の情報連絡者と年に4回実施する。

ウ 所内各班担当者会議 情報連絡者と各班担当との連絡会議。

◎ 府中保健所

集団給食施設における生野菜の洗浄方法に関する考察

1 目 的

昨年6月以降、病原大腸菌（O157：H7）による大規模食中毒が相次いで発生し、消費者に大きな不安を与えた。そのなかで、一部の食中毒の原因食品の一つに生野菜が疑われ、学校などの集団給食施設でサラダ等の献立がなくなったといわれている。しかし、調理過程の中に加熱行為のない生野菜であっても、正しい洗浄を行って提供することが、栄養的にも望ましいことといえる。したがって、現在の集団給食施設における生野菜の洗浄方法を調査し、正しい生野菜の殺菌方法を検討することとする。

2 調査方法

(1) 実施日

平成8年11月6日

(2) 対象施設

府中管内にある集団給食施設 1施設

(3) 対象食品

せん切りキャベツ

(4) 試験検査方法

100ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液（5%濃度の次亜塩素酸ナトリウム水溶液を500倍に希釈したもの、以下水溶液とする。）を用意し、キャベツをせん切りにした後、10分間水溶液に浸漬し、殺菌効果を検討した。検体は調理過程にあわせて、次の段階で採取した。

入荷時の丸キャベツ	……	5検体
せん切りキャベツ（水溶液浸漬前）	……	3検体
せん切りキャベツ（水溶液浸漬後）	……	3検体
せん切りキャベツ（水溶液浸漬後、水で洗浄したもの）	……	3検体
せん切りキャベツ（最終製品）	……	6検体

検査項目は、細菌数、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、病原大腸菌とした。

(5) 調査協力機関

東京都立衛生研究所 多摩支所

3 結 果

調査結果を表-1から表-3に示した。細菌数は、入荷時のキャベツでは 3.5×10^6 ～ 1.6×10^7 個/gの範囲に分布し、最終製品では、 2.4×10^5 ～ 5.6×10^5 個/gの範囲に分布した。

大腸菌群は、入荷時のキャベツでは 1.1×10^2 ～ 4.7×10^5 個/gの範囲に分布し、最終製品では、 2.2×10^2 ～ 1.5×10^3 個/gの範囲に分布した。

大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、病原大腸菌については、すべて陰性であった。

4 考 察

調査を行ったせん切りキャベツの最終製品の細菌数は、その全てが、「弁当及びそう菜類の衛生規範」中のサラダ、生野菜等の細菌数ガイドライン（検体1gにつき100万以下）を満たしていた。しかし中には、細菌数が 5.6×10^5 個/gの検体もあるなど、取扱いによっては、その後に細菌数が増加する可能性が示唆されるものもあった。また、今回の調査では、最終製品の細菌数よりも、水溶液浸漬後、及び水洗浄後の細菌数が高かった。これについては、検体数が少ないこともあり、原因は不明である。それ以外の項目については、最終製品に関しては、望ましい衛生状態といえる。

5 まとめ

今回の調査では、せん切りキャベツの衛生状態に関して、ほぼ良好な結果が得られた。しかしながら、取扱いによっては細菌数が増加する可能性が示唆される検体が見られたこと、浸漬後の殺菌がそれ程効果的でなかったこと等から、今後は、現在の集団給食施設で行われている生野菜の洗浄方法に関して、さらに調査、検討する必要がある。一方で、生で直接食べる野菜には、汚染菌数が少ないことが望まれる反面、薬剤などによる過度の殺菌、消毒は慎まなければならない。したがって、今後は、より薬剤の影響の少ない殺菌方法についてもあわせて検討したい。

参考文献

小沼博隆：市販カット野菜の微生物汚染状況、食品衛生、No.：544、25～37（1995）

表-1 キャベツにおける殺菌方法の調査結果（細菌数）

	検 体 数	細 菌 数 (1 g 当 たり)								
		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	≥10 ⁸	平 均
丸キャベツ (入荷時)	5	-	-	-	-	-	-	3	2	8.5×10 ⁶
せん切りキャベツ (浸漬前)	3	-	-	-	-	-	-	3	-	4.1×10 ⁶
せん切りキャベツ (浸漬後)	3	-	-	-	-	-	2	1	-	1.5×10 ⁶
せん切りキャベツ (水洗浄後)	3	-	-	-	-	-	1	2	-	1.1×10 ⁶
せん切りキャベツ (最終製品)	6	-	-	-	-	-	6	-	-	3.9×10 ⁵

表-2 キャベツにおける殺菌方法の調査結果（大腸菌群）

	検 体 数	大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)						平 均
		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁶	
丸キャベツ (入荷時)	5	-	-	1	2	1	1	1.0×10 ⁵
せん切りキャベツ (浸漬前)	3	-	-	-	2	1	-	7.7×10 ³
せん切りキャベツ (浸漬後)	3	-	1	2	-	-	-	1.5×10 ²
せん切りキャベツ (水洗浄後)	3	-	-	2	1	-	-	1.4×10 ³
せん切りキャベツ (最終製品)	6	-	-	4	2	-	-	7.8×10 ²

表-3 キャベツにおける殺菌方法の調査結果（大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、O157）

	検 体 数	大腸菌 (+)	サルモネラ (+)	黄色ブドウ 球菌 (+)	O157 (+)
丸キャベツ (入荷時)	5	-	-	-	-
せん切りキャベツ (浸漬前)	3	-	-	-	-
せん切りキャベツ (浸漬後)	3	-	-	-	-
せん切りキャベツ (水洗浄後)	3	-	-	-	-
せん切りキャベツ (最終製品)	6	-	-	-	-