

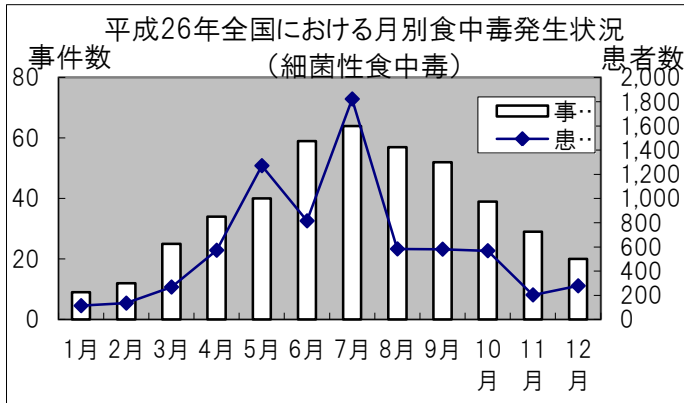
食品衛生情報 ふくおか

発行所
 公益社団法人 福岡県食品衛生協会
 電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
 e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成27年5月25日(月) 平成27年度第2号
 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目19-17
 トーカン第5キャステール705号

ホームページ：<http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

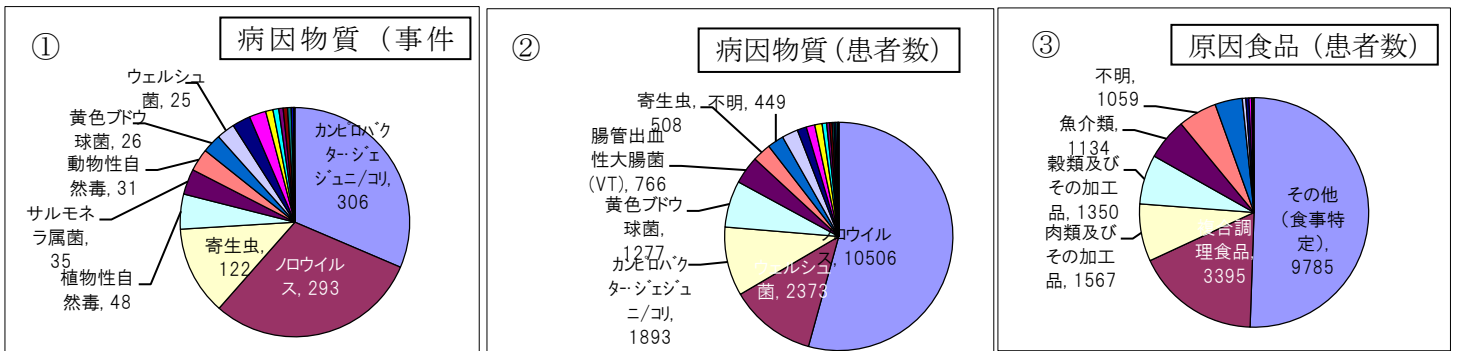
細菌性食中毒の多発時期に入ります。
 食中毒予防の三原則を徹底し、食中毒を防ぎましょう！！



ポイント
 細菌性食中毒、やっぱり夏場は要注意！

細菌性食中毒予防の三原則

- 付けない
- 増やさない
- やっつける



図①、図②； 事件数、患者数ともにノロウイルス、カンピロバクター・ジェジュニ/コリのように少ない菌数あるいはウイルス量でも発症可能な微生物による食中毒が上位を占めています。

*主な食中毒の病因物質とそれに関する食品

- カンピロバクター = 食肉 (特に鶏肉)、水など
- サルモネラ属菌 = 卵類、食肉及びその加工品
- ノロウイルス = 二枚貝、非加熱食品など
- 病原大腸菌 = 食肉、水など
- 腸炎ピブリオ = 魚介類及びその加工品など
- 寄生虫 = 馬肉及びヒラメなど

図③； 複合調理品、魚介類、肉類及びその加工品を原因とする事件が上位を占めています。調理に手間のかかる食品や生食する食品が原因となることが多いです。

*ポイント

生で食べる魚介類、調理に手間のかかる食品は、温度管理と取扱いに注意すること！
 肉類は中心部まで十分に加熱し、生食は避ける！



様々なリスクに備えるために食協会員の強い味方！！
 あんしんフード君 (総合食品賠償共済) への加入をおすすめします

平成27年度食品衛生指導員巡回指導の重点項目が次のとおり決まりました

* (公社) 日本食品衛生協会重点項目

- ① 食の安全は 原材料のチェックから
- ② お客様の口に入るまでの安全を確保

* (公社) 福岡県食品衛生協会重点項目

- ① 正しい食品表示の実施及び表示の確認の徹底
- ② 食品衛生管理等の記録及び保存の徹底
- ③ 食品衛生責任者の設置・届出の徹底
- ④ 食品衛生管理体制の確立
- ⑤ 適切な手洗いの方法の指導
- ⑥ 食品衛生情報紙の配布及び情報の伝達

* 昨年の異物混入事件、ノロウイルスによる食中毒事件を受け、その再発防止のため巡回指導の重点項目が設定されました。よろしくをお願いします。

* 福岡県では、福岡県食品衛生法施行条例第2条（管理運営の基準）において営業者には食品取扱施設ごとに、食品衛生責任者を定め、また、食品衛生責任者に講習会等を受講させることが明示されています。

本年度各支所では次のとおり食品衛生責任者講習会を実施します。

未設置の施設、また転勤等で食品衛生責任者が不在のところは必ず受講してください。

受講の申し込みは直接各支所をお願いします。

平成27年度食品衛生責任者講習会予定表

(4月27日現在)

支所名	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
筑紫		2日			2日						
粕屋			1日								
宗像・遠賀						8日					2日
北筑後		23日				●					
糸島						29日					
嘉穂・鞍手	13日				2日			2日		10日	
田川					16日						●
久留米		4日				7日				3日	
八女											
南筑後										2日	
京築						6日				2日	
大牟田			14日								

●は実施予定

おめでとうございます！！

平成27年度春の叙勲において、(公社)福岡県食品衛生協会前会長の中野 善明氏が長年の厚生労働関係事業（食品衛生）に尽力され、その功績が顕著であると認められ、栄えある「旭日双光章」を受章されました