

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9月28日(月) 平成27年度第6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>

「福岡県食品衛生法施行条例」の一部が改正され、本年4月1日から施行されました。現行の管理運営基準に掲げる基準に加え、HACCP方式を用いて衛生管理を行う場合の基準が新たに設定され、営業者はこれらのいずれかを満たすことが要件となりました。

HACCPとは・・・

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。

HACCPは、効果的・効率的な衛生管理が可能となる手法として、今や国際標準となっており、諸外国ではHACCPの義務化が進められています。

また、食品流通の広域化・複雑化が進む中で、万が一食中毒が発生した場合に、原因究明や再発防止等を迅速かつ的確に行うことにもHACCPは有効な手法です。

福岡県においても、食品の衛生管理をより確実なものとするために、将来的なHACCPによる工程管理の義務化も見据え、HACCPの普及を加速させる必要があります。このため、福岡県域（福岡市、北九州市、久留米市及び大牟田市を除く）の関係業者を対象に講習会を開催することとなりました。なお、関係事業所には県から既に個別に開催案内を送付済みです。

この講習会の受講を契機としてHACCPに関する理解を深め、積極的にHACCPに取り組むようお願いいたします。

- 開催日時 10月8日、9日、14日、15日、22日、23日、11月12日、13日
- 開催場所 福岡県吉塚合同庁舎等6会場
- 時 間 10時～16時（受付 9時30分）
- 講習内容
 - ・福岡県食品衛生施行条例（管理運営字訓）改正の概要・経緯
 - ・HACCPの基礎知識（HACCPとは、従来の衛生管理との違い）
 - ・HACCP導入の効果（メリット）
 - ・HACCP導入の概要（導入の流れ）
- 対象者 食品製造業の食品衛生管理者及び食品衛生責任者（各事業所1名）
事前にFAXによる申し込みが必要です

問い合わせ先 福岡県保健医療介護部保健衛生課食品衛生係
TEL：092-643-3280
FAX：092-643-3282

なお、上記講習会の対象者以外の方は、下記のHACCP講習会にまだ少しゆとりがありますので併せてお知らせします。

- 主催 東京サラヤ株式会社 協力：(公社)日本食品衛生協会
- HACCP基礎研修（初級1日間）
- 開催日 11月19日（木）
- 開催場所 福岡生活衛生食品会館
福岡市博多区千代1丁目2番4号
- 研修時間 9時から17時
- 参加費 無料

参加希望者は、HACCP研修委員会あてFAXで申し込んでください。

なお、詳しい内容は、東京サラヤ株式会社のホームページをご参照ください。

<http://pro.saraya.com/sanitation/>

食品衛生協会からのお知らせ

平成 27 年度福岡県食品衛生指導員ブロック別第一次研修会が開催されました。

この研修会は、食品衛生指導員（以下「指導員」という。）の資質の向上及び会員への食品衛生普及活動の推進を図るため、毎年ブロック別に開催しています。本年度は次のとおり開催されました。

1 開催担当支所及び開催日

- | | | |
|--------------------|---------|-----------------|
| (1) 筑豊ブロック 嘉穂・鞍手支所 | 9月7日(月) | 飯塚研究開発センター |
| (2) 筑後ブロック 南筑後 支所 | 9月8日(火) | みやま市文化施設 まいピア高田 |
| (3) 福岡ブロック 粕屋 支所 | 9月9日(水) | サンレイクかすや |

2 研修時間

13時30分から16時

3 対象者及び参加者

食品衛生指導員 648名 参加者 260名 参加率 40.1%

4 研修内容

- 27年度食品衛生指導員巡回指導重点項目について
大里 参事
- 手洗いマイスター制度と正しい手洗いについて
田先 専務理事
- DVD映写

- ・「ノロウイルス等食中毒予防のための適切な手洗い」
厚生労働省作成 (公社) 日本食品衛生協会
- ・食中毒予防講習会での手洗いマイスターの実践
久留米市食品衛生協会

今回の研修会では、食品衛生指導員巡回指導重点項目（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確保対策）のポイント及びノロウイルス食中毒の多発時期を迎えるに当たり、基本となる正しい手洗いについて DVD を交えて研修を実施しました。

新たな変異したノロウイルスの出現の報告もあり、本年はノロウイルスによる食中毒の多発が危惧されています。

今一度、基本となる手洗いを正しく認識して、食品衛生指導員として、食品関係者はもとより、消費者の皆様にも伝えていきましょう。

本年度は新規食品衛生指導員の養成を行います。

全国的にも食品衛生指導員の委嘱者数が減少しています。

食品衛生指導員は、「業者」と「行政」と「消費者」の接点となる人です。

食品衛生指導員活動は協会活動の根幹を担っており、活動を通じて食品等業者が実施する衛生対策はもとより、自主的な衛生管理業務の推進、食品衛生思想の周知、人材育成などに貢献していただいています。今後益々重要性が高まるものと思います。

この趣旨を理解し、今後第一線で食品衛生指導員として活動していただける方に多数参加いただきますようお願いいたします。



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

詳しくは、各食品衛生協会にお問い合わせください