

# 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11月30日(月) 平成27年度第8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>

平成27年度食品、添加物等の年末一斉取締りが実施されます。

## I 目的

食品の衛生的な取扱い及び添加物の適正な使用等について、食品等事業者に対する監視の強化を図ることにより、年末における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図る。

## II 実施期間

原則として平成27年12月1日(火)から12月28日(月)まで

## III 実施方法

「都道府県等食品衛生監視指導計画」に基づき実施しているが、年末は下記項目について重点的に実施する。

### 1 施設に対する立入検査(重点)

#### (1) 大量調理施設(弁当屋・仕出し屋・旅館・学校・病院等)

これらの施設においては、例年、ノロウイルスによる食中毒が発生しており、大規模な食中毒となる可能性が高いため。

#### (2) 生食用食肉を取扱う施設

#### (3) 結着等の加工処理を行った食肉を取扱う施設

#### (4) と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設

#### (5) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

(カキ取扱い施設、フグ取扱い施設等)

### 2 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者への注意喚起

あわせて、食品衛生責任者が常に食品衛生に関する新しい知見を習得するため、積極的に実務研修会を受講するように指導するとともに、事業者に対し食品衛生上の危害の発生防止における食品衛生責任者の役割の重要性について啓発すること。

## IV 収去検査の実施

(平成27年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領から抜粋)

食品衛生指導員による巡回指導も計画されています。

年末は特に多くの食品が流通します。表示等の確認、食品の衛生的な取扱い、従事者の手洗いの徹底及び健康管理等に十分に留意し、食中毒防止に努めてください。



## \* 食品衛生協会からお知らせ

平成27年度福岡県食品衛生大会が平成27年11月27日（金）に福岡市内のホテルレガロ福岡で開催されました。

### 第一部 特別講演

演題：「笑って健康！人を良くする食と笑い」

講師：NPO 法人 博多笑い塾 笑談役 笑い塾大学長 坂本 徳俊 氏

### 第二部 表彰式典

厚生労働大臣表彰等受賞者紹介

表彰 福岡県知事表彰

(食品衛生功労者 9名 食品衛生優良施設 7施設)

福岡県保健医療介護部長表彰

(食品衛生優良施設 14施設)

公益社団法人 福岡県食品衛生協会会長表彰

(食品衛生功労者 19名 食品衛生優良施設 29施設)

感謝状 公益社団法人 福岡県食品衛生協会会長感謝状

退職職員 2名

受賞者の皆様おめでとうございます

## \* 食中毒情報

県下における食中毒の発生状況（11月12日現在）

区分	平成27年		平成26年(同時期)	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	6	406	3	87
北九州市	5	38	6	291
福岡市	21	409	14	76
久留米市	2	14	1	27
大牟田市	1	10	0	0
計	35	877	24	481

平成27年は平成26年の同時期に比べ件数で11件、患者数で396名増加しています。これは、福岡県域と福岡市において、ノロウイルスによる大型食中毒が発生したためです。今年の冬季もノロウイルスによる食中毒が発生してきています。変異したノロウイルスを検出したとの報告もあり、今後多発することが懸念されています。

ウイルスによる食中毒予防は次の4原則が必要です。

- ① ノロウイルスを持ち込まない（調理施設に持ち込まない）
- ② 拭けない（調理施設を汚染しない）
- ③ 加熱する（加熱して死滅させる）
- ④ つけない（食品に汚染させない）

食品汚染の原因となる手指に付着したノロウイルスは、もともとふん便や嘔吐物又はそれら汚染を受けた環境から一次的に附着したものです。これらは適切な手洗いで落とすことができます。徹底した手洗いを実行しましょう。