

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

令和2年1月27日(月) 2019年度第10号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～「食の安心・安全・五つ星事業」

五つ星取得店 が誕生しました!! ～

本紙第3号(令和元年6月24日(月)付)でもご紹介したとおり、日本食品衛生協会(以下、日食協)では、食品衛生協会の会員である食品等事業者が、安心して安全な食品を消費者の方々に提供するため、日々行っている衛生管理対策のうち、5つの重要な項目(従事者の健康管理、食品衛生講習会受講、衛生害虫等の駆除対策、食品衛生管理記録、食品賠償責任保険加入)を実施している店舗に、星のシールを貼付したプレートを表示し、消費者の方々が食事をしたり、食品を購入したりする際の目安となるよう、本事業が実施されています。

今年度、南筑後食品衛生協会に所属されている8名の方が本事業に参加され、この度、めでたく全施設で五つ星(内、6施設はHACCP型)を取得されました。

和蘭豆(飲食店営業)	有限会社 カワグチ(魚介類販売業)
まるみや(飲食店営業)	酒膳 松乃(飲食店営業)
あずまや(菓子製造業)	串屋 せん(飲食店営業)
ふじ乃や 季心堂(飲食店営業)	風鈴堂(飲食店営業)

昨年5月に事業内容が改定され、「一般飲食店」に加え、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する菓子製造業」及び「旅館・ホテル業」においてもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理による「食品衛生管理計画・記録簿」を使用し、項目がすべてそろった施設では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店」として、HACCP型プレートを掲示することになりました。

「食品衛生管理計画・記録簿」には、日食協や関係団体が作成した手引書が反映されていますので、五つ星(HACCP型)に参加して実践すると、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施していることとなります。

※本事業に関するお問い合わせは、福岡県食品衛生協会又は各支所をお願いします。



HACCP型プレート

☆従業員の健康管理実施店

従業員から食品等を介して発生する食中毒等の発生防止に努めるため、年1回以上健康診断および検便検査を受けている。

☆食品衛生講習会受講店(従業員教育含む)

食中毒等の防止に努めるため、年1回以上食品衛生に関する講習会を受講し、年2回以上従業員への衛生教育を行っている。

☆衛生害虫等の駆除対策実施店

衛生害虫を媒介とした食中毒等の発生防止に努めるため、年2回以上衛生害虫等の駆除作業をおこなっている。

☆食品衛生管理記録実施店

食中毒等の発生を未然に防ぐために、食品衛生管理計画・記録簿に日々の食品衛生に関する事項を記録している。

☆食品賠償責任保険加入

万が一の食中毒事故に迅速に対応するため、対人補償金額が5,000万円以上の食品賠償責任保険に加入している。

～ あんしんフード君(総合食品賠償共済)

共済金支払い事例(第5回) ～

○店舗の水道パッキンが破損したことにより漏水し、隣接する店舗の壁が腐食したり、フロアに浮き・剥がれが発生したりして、営業ができなくなってしまった事例

(出典:食と健康 2019年8月号)

原因 (病因物質等)	事故発生日	支部 支所	業種	年間掛金	事故の概要	被害者数	支払い共済金
漏水リスク	平成31年 3月25日	高知県 高知市	飲食店	18,400円	水道パッキンの破損により漏水し、隣接する店舗を汚損させた。	—	施設賠償金: 2,166,850円 特別費用: 216,685円 合計: 2,383,535円

漏水事故が起こった場合、店舗修繕費や汚損させてしまった備品代、漏水被害にあった店舗が休業した際の営業損失などの損害請求が想定されます。

実際に今回の事例でも、店舗修繕費 1,650,240 円と休業損害 516,610 円が損害認定され、賠償金額は 200 万円を超えました。

平成 30 年度の漏水事故の支払いは 37 件あり、そのうち 36 件が飲食店での事故となっていることから、水を使う設備が多い飲食店は、特に漏水事故発生率の高いことがよくわかります。

○「不良完成品損害賠償」の事例

(出典:食と健康 2019年11月号)

原因 (病因物質等)	事故発生日	支部 支所	業種	年間掛金	事故の概要	被害者数	支払い共済金
不良完成品損害	平成31年 3月27日	静岡県 静岡市	食品 製造業	19,100円	加入者が製造の際に茹ですぎて硬くなった黒はんぺんを納品してしまったため、納品先で製造した完成品に損害を与えた。不良完成品損害にて完成品の材料費を支払った(黒はんぺんを除く)。	—	不良完成品賠償金: 430,532円 合計: 430,532円

これは、平成 30 年 1 月 1 日の制度改定で新設された補償で、何らかの不備がある商品を中間原材料として販売してしまったために、完成した商品の価値が低下又はなくなってしまった場合のリスクを補償するものです。

今回の事例では、加入者が製造した黒はんぺんをパックおでんの中間原材料として納品したところ、その黒はんぺんが硬すぎたため、パックおでんが販売できなくなりました。

調査の結果、茹で工程が長すぎたことが硬くなった原因と発覚し、おでんの材料費が支払われました(加入者が納品した黒はんぺんを除く)。

食品を製造・販売する際には、食中毒以外にも様々なリスクがあります。今回のような不良完成品を納品した場合のリスクにも対応できる共済は、総合型の「あんしんフード君」です。

提供した商品が原因で起こった事故による消費者の損害を補償するのはもちろんですが、食品事業者も保護できるような補償をこの機にご検討ください。

だから……

あんしんフード君 ・ **スーパーあんしんフード君**

への加入をお勧めします。

詳しくは、<http://www.n-shokuei.jp/>でご確認ください。