

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7年3月24日(月) 2025年度第12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>

～ノロウイルス食中毒を防ぎましょう～

ノロウイルス食中毒は冬季に多発し、主に調理者を通じた食品の汚染により発生します。このウイルスは感染力が強く、大規模食中毒にもつながるため要注意です。

潜伏期間：24～48時間

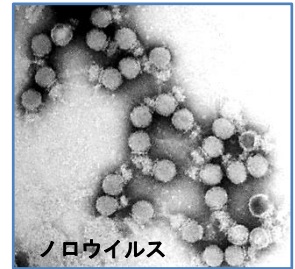
症状：嘔吐、下痢、腹痛、軽度の発熱など

原因：感染した調理従事者、汚染食品、加熱不十分な二枚貝など

予防対策：1 調理従事者は体調管理に努め、下痢・吐き気等の症状がある場合は調理に従事しない

2 調理・盛付の前、トイレの後、食事の前などには、石けんを十分に泡立てて流水で手をしっかり洗う

3 まな板、包丁、ふきんなどは使用後すぐに洗い、熱湯で1分以上加熱し、又は塩素系漂白剤で消毒する



ノロウイルス
福岡県保健環境研究所提供



ノロ食中毒で営業停止、営業再開初日に再び食中毒発生（大阪）

- ① 2月中旬、大阪府内の日本料理店で食事をした33名が下痢や嘔吐の症状を訴え、ノロウイルスによる食中毒と断定→2日間の営業停止
- ② 2月下旬、同一店舗で営業再開後、新たに23名が同一症状を訴え、ノロウイルスによる食中毒として無期限の営業禁止処分となった。府は衛生管理の改善計画書の提出を求めた。



患者はいずれも快方に向かっているが、大阪府では、ノロウイルスに感染した従業員から感染が拡大した可能性が高いとして引き続き調査を行っている。

～食品衛生指導員養成講習会の開催報告～

本協会では、より多くの食品衛生指導員を養成することにより、指導員活動を活発にして各種事業を円滑に遂行するため、2年に1回、食品衛生指導員養成講習会を開催しています。本年も、各支所から推薦を受けた有望な指導員候補者がこの講習会を受講されましたので概要を報告します。

1. 開催日時 令和7年3月5日(水) 10:00～16:00

2. 開催場所 博多サンヒルスホテル(福岡市博多区吉塚)

3. 講習内容

(1) **食品衛生法と関係法令** 対馬 遊 先生(県庁食品衛生係長)

(2) **食中毒発生事例と指導員活動** 井手 修(本協会専務理事)

(3) **HACCPによる衛生管理と危機管理** 久野 友幸(本協会参事)

4. 受講者数 68名

講習会終了後、受講者全員に講習会修了書が交付されました。なお、後日、受講された皆様に食品衛生指導員委嘱状をお渡しする予定です。

今後の皆様のご活躍を心から応援します!

《食品営業賠償共済について》

日食協では各種共済事業を運営しています。消費者の求償意識も以前より格段に高揚しています。会員になって加入すれば、①**掛金が安い** ②**特別費用の支払い** ②**火災見舞金制度**といった特典があります。とくに「**あんしんフード君**」は、**食品に起因する事故のみならず業務上の過失に起因する事故や預かり物にかかわる事故など、食品営業者が抱える賠償リスクをトータルに補償する制度**です。食品営業賠償共済に加入することが、万が一の際に被害者救済と消費者保護につながることはもちろんですが、さらには会員自身の事業経営の安定を図るうえでも大いに役立つものです。



これで安心
充実補償!

