

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4年7月25日(月) 2022年度第4号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカー博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

公益社団法人日本食品衛生協会九州ブロック大会が、 10年ぶりに福岡県で開催されました。

新型コロナウイルス感染症の影響で、過去2年間、標記大会が開催されませんでした。本年7月7日、世界遺産の地、宗像市（宗像ユリックス）で開催されました。



お知らせ

開催に当たっては、県の助言により「感染防止安全計画」を策定の上、福岡県新型コロナ対策本部に提出するなど、可能な限りの感染防止対策を講じました。大会当日は、九州各県から約900名の関係者にお集まりいただき、厚生労働省医薬・生活衛生局長や服部福岡県知事など多くのご来賓の方々からご祝辞をいただきました。開催に向けてご協力を賜りました食品関連事業者並びに地元食品衛生協会の皆様に改めて御礼を申し上げます。

《概要》は次のとおりです。

主催：公益社団法人日本食品衛生協会／九州ブロック連絡協議会

来賓：厚生労働省医薬・生活衛生局長、福岡県知事、県議会議長、宗像市長他

1. 厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰（食品衛生の普及向上等に功績）

食品営業賠償共済制度発足50周年記念日本食品衛生協会理事長感謝状

2. 特別講演「食品安全行政の最近の動向」（厚生労働省・食品監視安全課）

3. 食品衛生指導員体験発表（佐賀県代表・長崎県代表）

4. 大会スローガンの採択

(1) 入って安心しっかり補償みんなの安心フード君

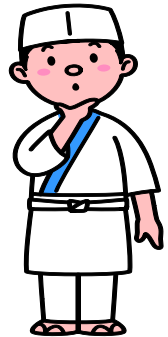
(2) HACCPに沿った衛生管理でさらなる食の安全・安心

(3) 食中毒・感染症を防ぐ衛生的な手洗いを実践しよう！



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理！

今はコロナ禍でお客さんも減って大変な時期なのに、そのうえHACCPも・・・



このように思う方もおられると思います。しかし、実は食中毒と感染症の原因と対策は似ているのです。皆さんがこれまで取り組んでこられた**手指の消毒**、**マスクの着用**、**設備の消毒**などの衛生管理に「**3密を避ける**」という観点を加えることで新型コロナ対策としても応用できます。

HACCPに沿った衛生管理で食中毒もコロナもシャットアウト！

HACCP 素朴な疑問



Q 「**衛生管理を見える化する**」って話はよく聞くけどどういう意味だったっけ？

A HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、**「食中毒予防の3原則を基本として、普段行っている衛生管理とメニュー毎の注意点を衛生管理計画として**

作成し、その計画通りに実践したらそのことを記録する」という手法です。

そして、このことを「衛生管理を見える化する」と表現しているわけです。

詳細は、公益社団法人日本食品衛生協会が作成した小規模な一般飲食店事業者向けの「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書**」をご覧ください。



公益社団法人
福岡県食品衛生協会