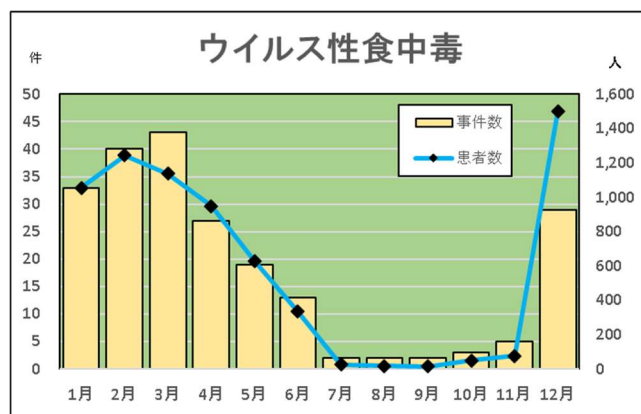
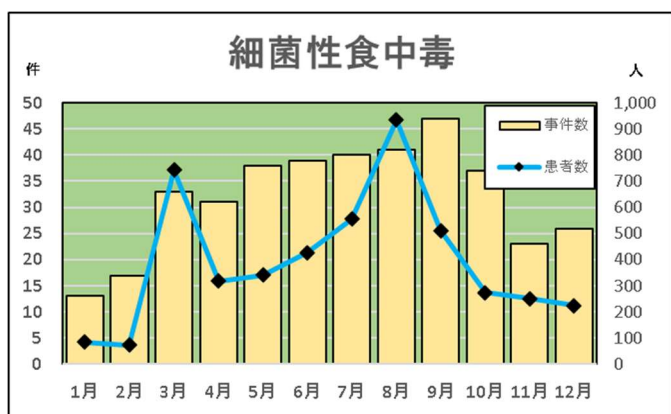


食品衛生情報 ふくおか

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5月25日(月) 令和2年度第2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>

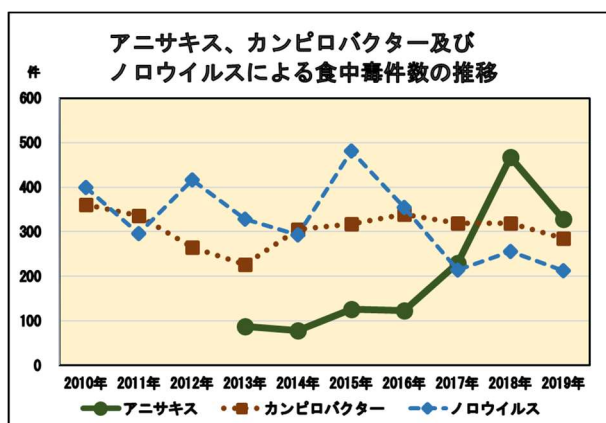
～2019年全国における月別食中毒発生状況～ (厚生労働省統計資料から)



※ 細菌性食中毒事件数の 74.3%、患者数の 40.9%は、カンピロバクター・ジェジュニ/コリによるもの

※ ウイルス性食中毒事件数の 97.2%、患者数の 98.0%は、ノロウイルスによるもの

細菌性食中毒の多くは夏場に発生しますが、冬場にはウイルス性食中毒が多く発生するため、**年間を通して注意**が必要です。



厚生労働省が公表している食中毒統計資料によれば、2013年～2016年まで、アニサキス症の報告数は約90～130件の間を推移していましたが、2017年に234件、2018年に469件と急増し、2019年も328件となりました。

特に2018年は、鶏肉の生食などに起因するカンピロバクター症の報告数を初めて上回り、最も件数の多い食中毒となりました。

(食と健康 2019年8月号から引用)

～令和元年度福岡県ふくぐ処理師試験の合格状況～

受検者	合格者	合格率 (%)
77	47	61.0

(参考)

年度	受検者	合格者	合格率 (%)
30	104	57	54.8
29	75	46	61.3
28	70	45	64.3
27	73	42	57.5
26	114	59	51.8

※ 例年、当協会では「ふくぐ処理師試験準備講習会」を開催しています。

～福岡県からのお知らせ～

飲食店でテイクアウトや宅配を始める方へ（食中毒を防止するために）

テイクアウトや宅配される食品は、店内で提供される食品と比べ、調理から喫食までの時間が長くなるため、**普段以上に衛生管理に注意する必要があります。**
衛生管理や食品表示など以下の点に注意してください。

食中毒を防止しよう！



衛生管理について

- 嘔吐や下痢、発熱など体調不良の方は調理に従事しない。
- 手洗いを徹底する。
- 加熱する食品は中心部まで十分に加熱する。刺身やサラダなど生ものの提供は控える。
- 厨房以外（店先など）での調理はしない。
- 普段の調理能力を超える量、品目は作らない。
- 調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度で保管・運搬する。
- 提供後、なるべく早く食べるようお客さまに伝える。

食品表示について

- あらかじめ容器包装に入れられた食品を販売する場合は、食品表示（アレルギー、消費期限など）が必要です。
- ※ 客からの注文に応じて調理し、販売する場合などは表示を省略できます。

手続きについて（営業許可）

- すでに飲食店の営業許可を取得している店舗で、弁当やそうざいを調理し、テイクアウトや宅配を行う場合は、新たに許可は必要ありません。
- ただし、次の場合は新たな許可が必要な場合もありますので、必ず事前に管轄の保健福祉（環境）事務所へお問い合わせください。
 - ・ 弁当やそうざい以外の食品を販売する場合
 - ・ 別の場所（営業許可を取得している施設以外）で調理する場合
 - ・ インターネット販売（通販）や別の施設（店）で販売する場合

なお、酒類のテイクアウト販売には酒類小売業免許が必要となります。詳しくは、国税庁 HP をご確認ください。

テイクアウト販売する際の
衛生管理に関する詳細はこちら



福岡県 テイクアウト 衛生管理

検索