

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

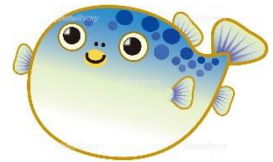
令和5年2月27日(月) 2022年度第11号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～ふく処理師試験準備講習会の開催報告～

福岡県では、安全で衛生的なふく料理を消費者に提供することを目的として定められた「福岡県ふく取扱条例」に基づき、ふくの処理を行う者は「ふく処理師」の免許が必要とされており、本年は、2月7日(火)に「ふく処理師試験」が行われました。

当協会では、本年も試験の実施前に、受験予定者を対象として、**ふくの種類鑑別および毒性等に関する専門知識を有する講師**を招き、「ふく処理師試験準備講習会」を開催しましたので概要を報告します。

1. 開催日時 令和5年1月31日(火) 10:00～16:30
2. 開催場所 福岡生活衛生食品会館 5F 講堂 (福岡市博多区千代)
3. 講習内容
 - (1) **食中毒と予防方法** 野中寿子 先生
 - (2) **食品衛生法等関係法令** 坂本慎二 先生
 - (3) **ふく中毒防止のためのふくの種類や臓器鑑別等** 福本洋一 先生
4. 受講者数 56名



～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5年2月10日(金) 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** 貝沼陽子 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** 安在敏(本協会参事)

4. 受講者数 25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！

