

# 食品衛生情報 ふくおか

発行所	平成21年3月2日(月) 平成20年度第20号
社団法人 福岡県食品衛生協会	〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613	トーカン第5キャステール 705号
E-mail: honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp	ホームページ: <a href="http://www.fukuokaken-shokkyou.jp">http://www.fukuokaken-shokkyou.jp</a>

## 法令通知等

○フグの取扱いに係る監視指導の強化について(H21.1.29)

平成21年1月、山形県において、都道府県等の講習会を受講せずに、かつ、保健所に届出を行っていない飲食店の営業者が、不適切な処理方法で有毒部位を提供した結果、食中毒が発生しました。フグの処理は「有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと」とされていて、これに反する処理を行ってフグを提供することは、食品衛生法に違反することになります。

消費者に対しては、掲示のない飲食店でフグを食べることがないように注意を促しています。

福岡県では、「福岡県ふぐ取扱条例」が定められており、フグを食用に提供するには、「ふぐ処理師」の免許を有する者が処理を行うこと、「ふぐ処理師」が従事する施設では、施設の見やすい場所に、「ふぐ処理師」の氏名等を掲示することなどが定められています。

フグを提供する施設では、条例に従い、事故がないように努めてください。

## お知らせ

### 平成21年度重点指導項目及び巡回指導の基本方針の決定について

(社)日本食品衛生協会では、平成21年2月2日(月)に開催された「第47回食品衛生指導員部会」で、平成21年度の重点指導項目及び巡回指導の基本方針を決定しています。

#### ○重点指導項目

1. 従事者の健康管理が、食品衛生の大前提  
(指導区分：食品取扱者の清潔保持と健康管理)
2. 調理場の整理・整頓・清潔  
(指導区分：施設内外の清潔保持)

#### ○巡回指導の基本方針

1. 巡回指導は笑顔と挨拶から一大きな声で一  
「最初の出会い、緊張はお互いさま、笑顔とこんにちはの挨拶から」
2. 少しの改善がお店や事業の発展に  
「指導の目線は、現場にある少しの改善から始めよう」
3. 正しい手洗いの徹底

## ◎食品テロについて

2008年は、中国産冷凍ギョウザ事件によって年が明け、さらに中国産牛乳のメラミン混入事件、汚染米穀の食品への不正使用が発生しています。さらに米菓子メーカーの従業員が自社製品へ農薬を混入し、本人が自殺をする事件など、さまざまな事件が次々と発生し、食の信頼を脅かしています。

従来の‘食品の安全’対策は、原材料由来の細菌の制御や二次汚染の防止等が主でした。このため、これらの人為的な事件については、対応ができません。

食品は、農地から食卓まで多くの工

程があり、テロ等の行為を防ぐことは簡単ではなく、‘ぜい弱性’を持っていると考えられます。このため‘安全な食品の提供’には、‘防御’が必要と考えられます。

・米国等には、

◇食中毒は、従来の食中毒に加えて、食品テロを含む。

◇食品テロは、意図的に行われる食品の危害を大きくする行為。政治的目的だけでなく、恨み、不満、ねたみなどによる行為を含むと考えられています。

## ◎食品防御について

<食品安全の3要素>

◇食品安全（フードセイフティー：Food Safety）

食品の製造、取扱い時のリスクを評価し、原材料由来の細菌の制御や二次汚染防止などを図り、過失による品質劣化を防いで、食品の安全性を確保すること。

◇食品防御（フードディフェンス：Food

Defense）

生物学的、化学的、物理的、放射性物質などの意図的な混入から食品を保護し、食品の安全性を確保すること。

◇食品安全保障（フードセキユリティー：Food Security）

すべての人が、いつでも安全で十分な食品が入手できるようにして、食品の安全性を確保すること。

## ◎安全な食品の提供について

‘食品安全’及び‘食品防御’の対策を取り入れて食品の安全を計画（フードプロテクションプラン）することが重要と考えられます。

## ○食品安全の3要素概念図

食品安全保障(Food Security)

食品安全(Food Safety)

食品防御(Food Defense)

