

# 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3年6月28日(月) 令和3年度第3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>

## ～福岡県からのお知らせ～ (福岡県 HP から抜粋)

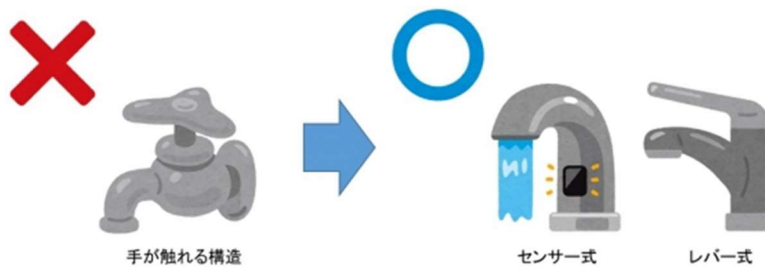
### 営業施設基準の改正について

食品衛生法の改正に伴い、食品営業施設の基準が改正されました。  
令和3年6月1日以降に営業許可を取得する場合は、新しい施設基準を満たす必要があります。

#### 主な改正点

手洗い設備の水栓に新たな基準が設けられ、「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」である必要があります。

「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」とは、センサー式、レバー式、足踏み式など手を触れずに水を止めることができるものを言います。



#### 改正後の施設基準

営業許可を取得しようとする場合、次の 1 の共通基準を満たしたうえで、2 の営業ごとの施設基準を満たす必要があります。

また、生食用食肉やふぐを取り扱う場合は、3 の基準も満たす必要があります。

- 1 共通する施設基準
- 2 営業ごとの施設基準
- 3 生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準

掲載先: <https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/shokuhin-sisetukijyun.html>

#### 相談窓口

施設基準についてのご相談については、営業所の所在地を管轄する福岡県各保健福祉(環境)事務所保健衛生課へ御連絡・御相談下さい。

食品営業許可や食品に関する御相談窓口について

掲載先: <https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/shokuhinsoudanmadoguchi.html>

# ～ あんしんフード君(総合食品賠償共済)

## 共済金支払い事例(第1回) ～

### ○ノロウイルスによる食中毒事例

(出典:食と健康 2021年3月号)

原因 (病因物質等)	事故発生日	支部 支所	業種	年間掛金	事故の概要	被害者数	支払い共済金
				休業掛金			
ノロウイルス	平成31年 4月17日	東京都 世田谷区	飲食店	15,600円	提供した料理によるノロウイルス食中毒	21名	310,997円 店舗休業補償金: 422,026円 特別費用: 73,303円 弁護士費用: 827,440円 合計: 1,633,766円
				2,900円			

新型コロナウイルス感染症の影響で、衛生に対する危機意識が高まり、アルコール消毒や手洗いなどが普及していることもあるのか、令和2年はノロウイルスによる食中毒の事故件数、被害者数ともに減少しています。

しかし、食中毒全体で見ると、事故件数は3番目、被害者数は最も多く、1事故当たり約30人も被害者が出ており、留意すべき食中毒といえます。

また、事業者にとり、行政からの営業停止命令等による休業損害金、施設の消毒費用等、被害者への損害賠償金以外に費用がかかることもあるため、損害が高額となりやすい特徴があります。

今回支払われた事例でも、損害賠償金、休業補償金、弁護士費用、特別費用、合わせて163万3766円と高額な損害額が発生し、事業者にとって大きな損害となっています。

### ○サルモネラによる食中毒事例

(出典:食と健康 2021年5月号)

原因 (病因物質等)	事故発生日	支部 支所	業種	年間掛金	事故の概要	被害者数	支払い共済金
サルモネラ	令和2年 10月27日	静岡県 榛原	飲食店	84,100円	提供したラーメンによる食中毒。各種費用にて店舗の消毒費用が支払われた。入院8名	33名	3,650,856円 特別費用: 365,086円 消毒費用: 110,000円 合計: 4,125,942円

この事故では、入院8名を含む33名の被害者が発生し、損害賠償金と消毒費用合わせて412万5942円が共済金として支払われました。

原因は、施設が提供したラーメンで、施設には営業禁止処分が下されました。

ラーメンのように加熱された食品であっても、使用した調理器具を介して食品が二次汚染され、細菌性食中毒が発生することがあります。サルモネラ食中毒は、少量の菌で発症するため、事故が起こると多数の被害者が発生します。

業種・業態によっては、見舞金だけで数百万円に上る可能性があり、再発防止に向けて徹底的に施設の消毒を行う必要もあるため、食品事業者の費用負担は増額傾向にあります。

日頃から衛生管理を徹底することはもちろんですが、少しの油断が事故を引き起こす恐れがあります。

だから……

**あんしんフード君 ・ スーパーあんしんフード君**

への加入をお勧めします。

詳しくは、<http://www.n-shokuei.jp/>でご確認ください。