

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9月26日(月) 2022年度第6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>

食品衛生指導員研修会（一次）を開催しました

食品衛生指導員の資質の向上を目的とした「食品衛生指導員研修会（一次）」を下記のとおり開催しました。開催に当たっては、**3密を避けるよう可能な限りの感染防止対策を講じました。**



お知らせ

今年は、外部講師として、株式会社サニックス研究センターの食品衛生コンサルタントである亀甲裕仁（かめこうひろと）先生に、「わかりやすい巡回指導のコツ」という演題で、巡回指導の際にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について、事業者の方にわかりやすく説明ができるようになることを目的に講義していただきました。お忙しい中、ご対応いただいた亀甲先生には心から感謝申し上げます。また、担当された各支所の食品衛生協会の皆様にも厚く御礼申し上げます。（受講者約 200 名）

ブロック	担当支所	開催日	会場
筑後	久留米	9月5日(月)	久留米シティプラザ(久留米市六ツ門町 8-1)
福岡	北筑後	9月8日(木)	ピーポート甘木(朝倉市甘木 198-1)
筑豊	宗像・遠賀	9月14日(水)	宗像ユリックス(宗像市久原 400 番地)

研修内容

第1部 わかりやすい巡回指導のコツ

講師：株式会社サニックス研究センター 亀甲裕仁先生

第2部 法改正後の営業許可業種等について

講師：(公社)福岡県食品衛生協会 参事 安在敏

★肉類の食中毒を防ぎましょう★

PART 2!

前は、肉類による食中毒の一般的予防方法についてお話ししました。今回は、鶏肉によるカンピロバクター食中毒についてお話しします。実は、**生の鶏肉は新鮮であっても食中毒を引き起こす危険性がある**のです。



生息場所 カンピロバクターは、鶏などの動物の腸管内に生息しており、厚生労働省の調査では、市販されている鶏肉の約40%からカンピロバクターが検出されています。このことから「**鶏肉にはカンピロバクターがいる**」と考えなければいけません。

症状 腹痛、嘔吐、発熱、水様下痢、重症例では血便、脱水症状

後遺症 **ギランバレー症候群**：自己免疫システムの暴走により自分の末梢神経を破壊し、手足のしびれ、顔面神経麻痺、**重症では呼吸筋の麻痺による死亡例**もあり、完治の割合は6割という**恐ろしい後遺症**です。

予防方法 鶏肉は、軽い湯通しや表面をあぶる程度では菌は死滅しません。鶏肉の**中心温度75℃で1分間以上の加熱**が必要です。また、まな板や包丁などの調理器具を介した**二次汚染にも注意**しましょう。

HACCP 素朴な疑問



Q 食鳥処理場の衛生管理はどうなっているの？

A 飲食店などの食品事業者と同様、令和3年6月1日、食鳥処理場でもHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。とくに、大規模な食鳥処理場では、事業者が行う内部検証に加え自治体等が行う外部検証も必要となります。食鳥処理場では、国産食鳥肉のさらなる安全性確保を図るための取組みを続けています。

