世情報 ふくまか

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 トーカン博多第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。



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

法改正後の営業許可業種等について 筆2部

議師:(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 🎠



PART2!

前回は、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、<u>生の鶏</u> 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。



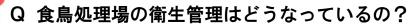
生息場所 カンピロバクターは、鶏などの動物の腸管内に生息しており、厚 生労働省の調査では、市販されている鶏肉の約40%からカンピロバクタ 一が検出されています。このことから「<mark>鶏肉にはカンピロバクターがいる</mark>」と 考えなければいけません。

腹痛、嘔吐、発熱、水様下痢、重症例では血便、脱水症状 症

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。**

|<mark>予防方法</mark>| 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<mark>二次汚染にも注意</mark>しましょう。

HACCP 素朴な疑問



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。