

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7年1月27日(月) 2024年度第10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>

～はかた地どり～

昨年12月、福岡市内で(一社)日本食鳥協会九州支部会議が開催され、支部の全体会議と併せて「はかた地どりの開発と歩み」についての講演がありました。はかた地どりは、軍鶏とサザナミを祖父母に持ち、これに白色フリマスロックをかけわせたものです。「福岡県の郷土料理である筑前煮や水炊きをもっと美味しくしよう」という発想が原点で、福岡県農業総合試験場で誕生した福岡県産の地鶏です。冷え込む晩に、身も心も温めてくれる野菜たっぷりの水炊きなどいかがですか。



～鳥インフルエンザ～

今年1月12日以降、千葉県銚子市や旭市など複数の農場で鶏インフルエンザの発生が確認され、200万羽を超える鶏が殺処分となります。千葉県は食用卵を産むニワトリの数が全国トップで、これにより県全体の15%のニワトリが殺処分されるとのことです。また、愛知県でも鶏インフルエンザの発生が相次いでいることから、農林水産省は現地に対策本部を設置することを決め、迅速な情報共有や支援などを行うとのこと。

～ワンヘルス国際フォーラム～

福岡県では、人獣共通感染症などの諸課題に対し、各分野の世界トップレベルの研究者がワンヘルスアプローチにより解決することを目指し、「福岡県ワンヘルス国際フォーラム」を開催します。興味のある方はぜひご参加ください。

日時: 令和7年2月22日(土) 10:00~17:30

場所: アクロス福岡4階「国際会議場」

テーマ: 「ワンヘルスで切り拓く私たちの豊かな未来」

講演: 「持続可能な未来に向けた世界的課題への取り組み」他



FUKUOKA
ONE HEALTH

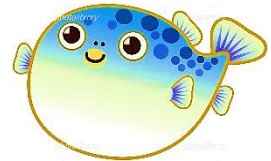
～ふぐ処理師試験準備講習会を開催しました～

福岡県では、安全で衛生的なふぐ料理を消費者に提供することを目的として定められた「**福岡県ふぐ取扱条例**」に基づき、**ふぐの処理を行う者は「ふぐ処理師」の免許が必要**とされており、本年は、2月14日（金）に「ふぐ処理師試験」が行われます。

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、ふぐ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、「ふぐ処理師試験準備講習会」を開催しました。講習会場は、これまでの福岡生活衛生食品会館（福岡市博多区千代）から**福岡市鮮魚市場 市場会館**（福岡市中央区長浜）に移動しました。

受講者全員の合格をお祈りいたします！

1. 開催日時 令和7年1月15日（水）10:00～16:30
2. 開催場所 福岡市鮮魚市場市場会館 2F 会議室（福岡市中央区長浜）
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** 田村聡 先生
 - (3) **ふぐ中毒防止のためのふぐの種類や臓器鑑別等** 福本洋一 先生
4. 受講者数 48名



さまざまな種類のふぐや臓器を展示しました



ふぐによる食中毒の予防方法などについて講義を行い、ふぐの正しい処理方法についてもビデオ上映しました

