

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6年1月29日(月) 2023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>

～今年もよろしくお願ひいたします～

旧年中は格別なご高配を賜り、まことに有難く厚く御礼申し上げます。本年もより一層尽力して参りますので、ご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。



「FOOD STYLE Kyushu 2023」の開催報告

全国3拠点（関東・関西・九州）にて開催される、食品業界の販路開拓ができる国内唯一、九州最大級の商談展示会で、食品・飲料・設備・サービスが集結しました。

本年度は、11月14日(火)～15日(水)の2日間、マリンメッセ福岡で開催され、本事業を後援している本会の熊川会長がオープニングセレモニーのテープカットのため参列しました。展示会では種々のセミナーや特別企画も開催されましたのでご紹介します。

毎年、展示会では、食品・飲料・設備・機器・システム・サービスなどの食にかかわる商品の出展を幅広く募集しています。

【セミナー】

◇福岡県の食中毒発生状況など食品衛生に関する情報について

講師：福岡県保健医療介護部生活衛生課 貝沼陽子 食品衛生係長

◇枯渇する飲食店経営の資源～ヒトモ/カネの動向と今後～

講師：(一社)日本飲食業経営審議会 高橋英樹 代表理事

◇正しい冷凍食品の知識と安全のために必要なこと

講師：(一社)日本冷凍食品協会 三浦桂子 広報部長

【特別企画】

◇第5回 お弁当・お惣菜メニュー提案 CUP 展示・授賞式

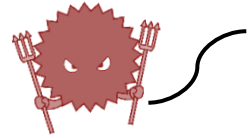
◇ご当地食材を試食! ライフキッチン



ノロウイルス食中毒を防ぎましょう！

ノロウイルスは感染性胃腸炎や食中毒の原因となり、冬期に多発します。感染者の吐物や糞便には大量のノロウイルスが含まれており、感染拡大の要因ともなります。吐物は適切に処理するとともに、ドアノブ、手すり、蛇口などの他、衣類やタオルなども適切に消毒しましょう。

- 主な症状 下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、軽度の発熱
- 潜伏期間 24～48時間
- 予防法



- ・ **食材を十分に加熱する** → 中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱
- ・ **調理器具を洗浄消毒する**

- ① 85℃以上の熱湯で1分間以上加熱
- ② 0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒

- ・ **調理従事者の衛生管理を徹底する**

- ① 手指汚染の都度、手洗いを励行する
- ② 下痢や嘔吐等の症状がある場合は調理に従事しない
- ③ 食品の盛付は使い捨て手袋を使う



○消毒方法

- ・ **施設**: 0.02%次亜塩素酸ナトリウムに浸した布で拭く
- ・ **リネン類**: ①85℃以上の熱湯で1分間以上加熱する
②0.02%次亜塩素酸ナトリウムに10分間浸す

「福岡県ワンヘルス国際フォーラム」の開催案内

福岡県では、人獣共通感染症などの諸課題に対して、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、研究成果などを世界に向けて発信する「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。参加無料です。

- ・ 会期：令和6年2月17日（土）13：30～17：40
- ・ 場所：アクロス福岡4階（福岡県福岡市中央区天神1-1-1）
- ・ 主催：福岡県ワンヘルス国際フォーラム実行委員会

