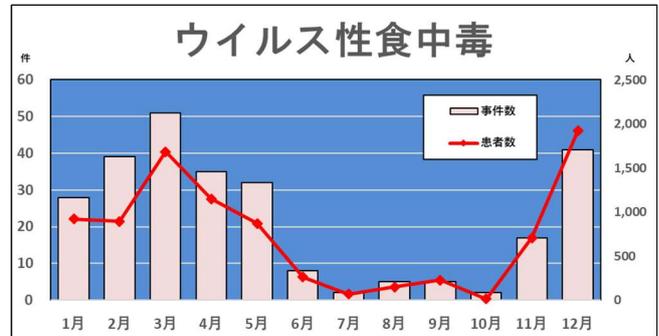
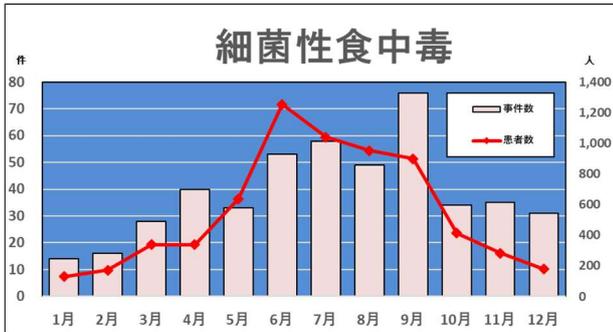


食品衛生情報 ふくおか

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

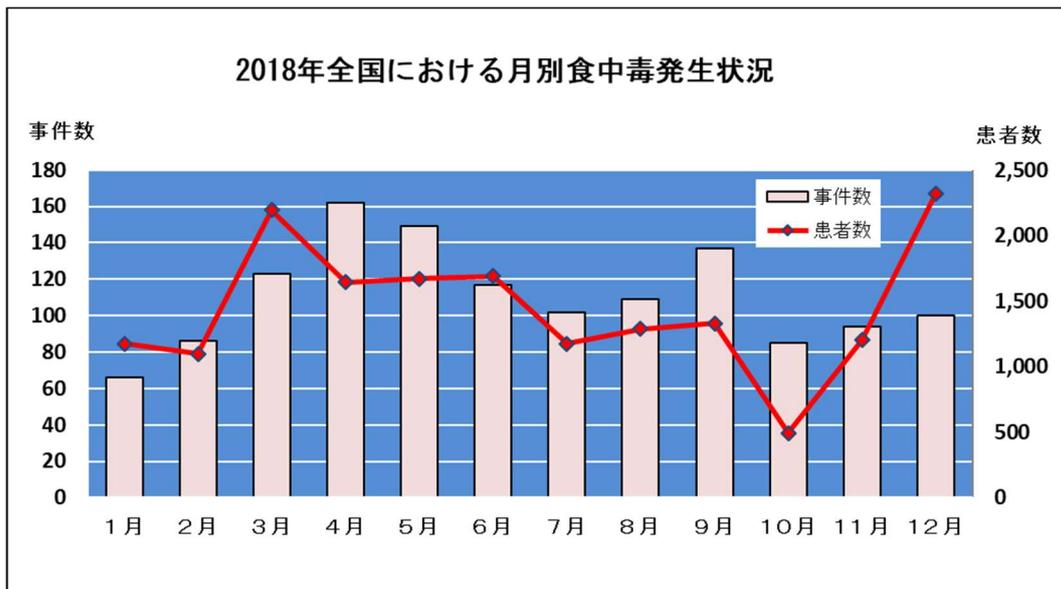
平成31年4月22日(月) 2019年度第1号
 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
 トーカン博多第5ビル 705号
 ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～2018年全国における月別食中毒発生状況～ (厚生労働省統計資料から)



※ 細菌性食中毒事件数の 68.3%、患者数の 30.1% は、カンピロバクター・ジエジュニ/コリによるもの

※ ウイルス性食中毒事件数の 96.6%、患者数の 95.5%は、ノロウイルスによるもの



細菌性食中毒の多くは夏場に発生しますが、冬場にはウイルス性食中毒が多く発生するため、**年間を通して注意**が必要です。

～平成30年度福岡県ふぐ処理師試験の合格状況～

受験者 (人)	合格者 (人)	合格率 (%)
104	57	54.8

(参考)

年度	受験者 (人)	合格者 (人)	合格率 (%)
29	75	46	61.3
28	70	45	64.3
27	73	42	57.5
26	114	59	51.8
25	124	84	67.7

※ 例年、当協会では「ふぐ処理師試験準備講習会」を開催しています。

～HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する

Q & A (第3回) ～

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者の皆さんに HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくことが盛り込まれています。

そこで、厚生労働省ホームページに掲載されている「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q & A」を数回に分けてご紹介しますが、今回はその第3回目です。

(問) 飲食店が「HACCP に沿った衛生管理」を実施していない事業者から仕入れた食材を使用した場合、法違反になるのか。

(答) HACCP に沿った衛生管理を行っていない事業者から原材料等を購入したことが、直ちに法違反となるものではありませんが、食品衛生法を遵守している事業者から購入するようにしてください。

(問) 消費者は、訪れた飲食店が「HACCP に沿った衛生管理」を実施していることや、購入する食品が「HACCP に沿った衛生管理」の下で製造、加工されたことをどのようにして判断すればよいのか。

(答) 例えば、店舗の良く見える場所に衛生管理計画の写しを掲示することで、各事業者の衛生管理の取組を示すといったことが考えられます。

また、事業者団体が自主的な取組を表示している例もあることから、そうした例も参考にしながら、どのような対応が可能か、検討することとしています。

(問) 「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とでは、達成される衛生水準に差はあるのか。

(答) 「HACCP に基づく衛生管理」及び「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、規模や食品の特性等に応じて事業者が遵守すべき最低基準であり、いずれも必要な衛生管理のレベルを確保しているものです。

また、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、「HACCP に基づく衛生管理」を実施することができます。

(問) HACCP に沿った衛生管理が制度化されることで、いわゆるエイジングビーフや鳥の刺身などを食べることができなくなるのか。

(答) 食肉については、従前から、食中毒予防のため、加熱不十分なものや鮮度の落ちているものを提供しないよう、自治体の保健所を通じて飲食店業者を指導しているところです。HACCP の制度化後は、衛生管理計画の策定、検証を通じて十分な加熱や安全管理を指導していくこととなります。

(問) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていけばよいのか。

(答) 保健所の食品衛生監視員による「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる事業所への監視指導は、業界団体が策定し、厚生労働省が確認した手引書を基に行うこととしています。