



発行/福岡市中央料飲店組合
〒810-0002 福岡市中央区西中洲 5-15
セントラルパークタワービル 3F
TEL092-751-2208
FAX092-751-8430
URL <http://fcrk.jp>

衛生検査(施設の立入検査)について、組合からのお願い

現在、店舗の立入検査を実施しています。これは施設の衛生状況を確認するものであり、取り締まりではありません。また、食中毒予防の情報提供やアドバイスを目的としたもので、食品衛生法第28条にも基づいて定期的に実施しているものです。

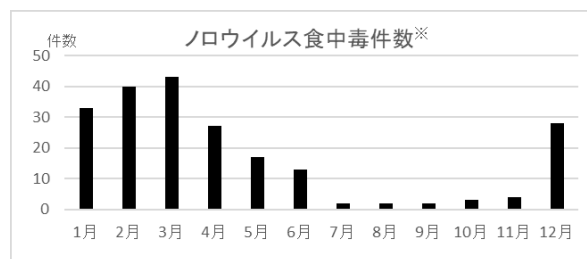
今年の組合の立入検査には、保健所の食品衛生監視員の同行はございません。検査当日に伺うのは、みなさまと同じく飲食店を営んでいる組合員(いわゆる同業者)であり、食品衛生指導員の資格を持った組合の理事・職員です。営業の準備等でお忙しいとは思いますが、無理難題はいいませんので、どうぞウェルカムな気持ちでお迎えいただけると助かります。検査にお邪魔する立場とはいえ、怪訝な顔や飛び込み営業を扱うかのような冷たい対応をされるとさすがにへこみます。訪問日時も可能な限り調整いたしますので、当日不在のすっぽかし、今は忙しくて対応は無理、などにならないようご協力をお願いいたします。事前に準備をしていただくと数分で終わります。検便容器も失くさないように、検便の検査依頼書も決して捨てないように、何卒よろしくをお願いいたします。

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」(令和2年11月1日～令和3年1月31日)

食中毒は夏だけではなくありません。ノロウイルスによる食中毒が冬に多発しています！

ノロウイルスってどんなウイルス？(ノロウイルス食中毒の特徴)

- ① ノロウイルスはウイルス性食中毒の原因物質であり、その感染経路はほとんどが経口感染です。潜伏期間(感染から発症までの時間)は 24～48 時間で、ウイルス性急性胃腸炎を発症して、嘔吐・下痢などの症状が出ます。
- ② ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は 1 年を通して発生していますが、特に冬場に増加します。現在、ノロウイルスはワクチンがなく、抗ウイルス薬もないため治療は輸液等の対処療法しかありません。したがって、**感染予防がとて重要となります。**



〔※厚生労働省 令和元年病因物質別月別食中毒発生状況より抜粋〕

どうやったら食中毒を防げるの？(ノロウイルス食中毒の予防法)

- ① 手洗いは、手指に付着しているウイルスを減らす有効な方法です。一般的な感染症対策としても丁寧な手洗いや二度洗いは、とても有効な方法ですが 消毒用エタノールはノロウイルスに効果が弱いとされています。
- ② ノロウイルスを失活化させる方法として加熱処理や次亜塩素酸ナトリウムによる 処理があります。ノロウイルス汚染のおそれがある二枚貝などの食品の場合には 中心部の温度が85～90℃で90秒間以上の加熱で感染性が失われるといわれています。まな板や包丁などの調理器具等の消毒には、次亜塩素酸ナトリウムが有効です。調理器具等を十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200 ppm程度)で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。

〔参照:厚生労働省 ノロウイルスに関する Q&A〕

営業開始後の注意点(法・条例で定められた営業者の責務)

営業者が注意すべき項目についてまとめました。

■食品衛生責任者

営業者は、施設ごとに食品衛生責任者(調理師、養成講習会受講済み者等)を置かなければなりません。食品衛生責任者の氏名を記載した書面(プレート等)を、営業施設の見やすい場所に掲示してください。食品衛生責任者が変わる場合は、新責任者の氏名と資格番号を保健所までご連絡ください。

■講習会

保健所・組合で開催される食品衛生講習会を毎年必ず講習してください。受講済み証は営業施設に保管してください。令和2年度はコロナのため講習会の実施はありませんでした。

■検査

① 検便

食品を取り扱う事業者は全員、年に1回以上腸内細菌検査(赤痢、サルモネラ、O-157など)を受けることが義務付けられています。また、食肉販売店や焼肉店は、腸内出血性大腸菌 O-157 を含めた3項目を実施しましょう。結果書は営業施設に保管してください。検査で陽性と判定された方は、直ちに医者診察を受け、菌が検出されなくなるまで、食品を取り扱う業務から外れるようにしましょう。

② 井戸水水質検査

井戸水を使用している場合は年に1回以上検査を行うことが義務付けられています。必ず実施し、成績書は営業施設に保管してください。立入検査や更新時に確認します。

③ 収去

食品衛生法に基づき、食品等を無償で提供していただいて検査を行う制度で、年間を通じて行っている抜き打ちの検査です。検査に必要な最低限の量を提供いただきます。ご協力をお願いいたします。(例えば、テイクアウトの弁当を取り扱う施設は抜き打ちの検査があります。)

④ 立入検査

保健所の食品衛生監視員、または組合の食品衛生指導員が定期的に施設に入り、衛生管理の状況の検査や責務の実行を確認します。事前にハガキ等で通知します。ただし食中毒など緊急の場合は事前の通知なしに立ち入ることがあります。

■営業許可の更新

営業許可年数は通常6年間(業種によっては5年間)です。許可期限を満了後も継続して営業される場合は更新手続きが必要です。許可期限が過ぎてしまうと無許可となるため営業できません。営業を再開するためには、新たに新規営業許可申請をしなくてはなりません。

■変更届

屋号(店の名前)、営業者住所(住まい、法人登記住所)、営業者名(改姓、法人代表者交代)等の変更には保健所への届けが必要です。

■廃止届

営業を廃止されたら、保健所にすみやかに提出してください。

■新たに営業許可申請が必要な場合

- 営業者が変わる場合(個人経営→法人経営に変わる場合等も含む)
- 移転する場合
- 施設の建て替えを行う場合(調理場の移動など大幅に設備を変更する場合も含む)