平成25年6月に食品表示法が公布

食品表示法とは、食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示の 部分を一体化したものです。

メニュー・料理等の表示は 適正に表示しましょう。



アレルギー表示の推奨品目に2品目追加

平成25年9月に推奨品目カシューナッツ・ゴマが追加されまし た。特定の食物を原因としたアレルギー症状を起こす人が増加 し、正確な情報を提供する必要が生じてきたため、平成14年よ り加工食品のアレルギー表示制度が施工されています。

- ○義務品目(必ず表示)として 7 品目
- →卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに
- 〇推奨品目(表示が勧められるもの)
- →あわび・いか・いくら・オレンジ・キウィフルーツ・牛肉・くるみ・ さけ・さば・大豆・鶏肉・まつたけ・もも・やまいも・ゼラチン・バナ ナ・豚肉・カシューナッツ・ゴマ

8月1日から8月31日は食品衛生月間です

食中毒の原因となる菌やウイルスはいつもあなたの周りに潜 んでいます。

食中毒にならないため、予防策をしっかりと学んでいきましょ う!!食中毒微生物を…

食中毒予防 3 原則

つけない(手と調理器具の洗浄・消毒) 増やさない(低温保存) 殺菌する(十分な加熱)

吉野保健所衛生課の人事異動はありませんでした

平成26年度も引き続き4名です。



平成26年度 食中毒予防講習会について

次の開催は、9月以降を予定しております。

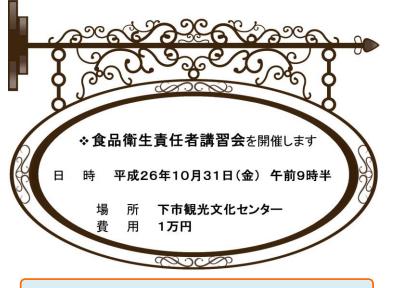
急な日程などの変更につきましては、吉野うまいもんホーム ページに掲載いたしますので参

考にしてください。

吉野うまいもん 検索 ヵチッ

事故に備え共済を一部紹介します。

*飲食店で食した 156 名が嘔吐、下痢。調理従事者の検便 からノロウイスルが原因と判明。共済からの補償総額 270 万円(内慰謝料 92 万円、休業補償 120 万円など)消費者保 護や再経営のために、共済(あんしんフード君+休業補償) で備えましょう。



あんしんフード君(共済)の補償拡充

平成26年7月1日以降に共済期間が開始される方から補償拡大。 それ以前の共済開始の方も平成26年8月1日より補償拡大。

- ★掛金はそのまま
- ★補償の範囲拡大
- ★免責(自己負担額)実質O(ゼロ)
- ★その他各種補償をご用意

例: 飲食店営業(年間売上 3,000 万円以下)の場合 年間掛金¥9,000

施設内でお客様のパソコンや靴の盗難を補償する など受託物(お預かりした財物)でなくとも補償の対 象になりました。

もちろん、万が一食中毒が発生した場合にも対応。

お申し込みは吉野食品衛生協会まで

会員のための福利厚生

低廉な料金にて検査機関への斡旋や図書の販売をして います。

○検便について

信頼のおける検査会社と提携。安価でニーズに応じた検 杳を展開。

例 ノロウイルスPCR検査 ¥6.500(税抜き) ノロウイルス遺伝子検査

新 ¥ 18, 500(税抜き)

〇水質検査について

井戸水など水道水以外の検査を会員価格として通常の半 額以下で検査。

例 営業許可更新時の26項目検査¥24,000(税抜き)

○図書について

知識向上のため専門図書を半額で販売。

例 食品衛生責任者ハンドグック ¥800(税抜き) ノロウイルス食中毒・感染症からまもる!! ¥400(税抜き) 「食と健康」月刊誌 ¥7.200(年間)





吉野食品衛生協会長 米田 治兵衛

目指そう『吉野路は食中毒0地帯』

此の度、5月の総会で皆様方の推薦により、吉野 食品衛生協会会長の重責を務めさせていただくこと になりました。皆様方のご協力をいただき、責務を全 うしたいと考えておりますので、どうぞ宜しくお願い申 し上げます。

また、7月10日の食中毒予防講習会は生憎、台風 8号の接近により中止することになり、受講者、会員 各位にご心配とご迷惑をおかけして、申し訳ございま せんでした。再度、講習会を開催する予定ですが、 日時は未定です。

さて、食中毒は全国で1.000件以上、時期を問 わず発生しております。この季節は高温多湿で食品 の傷みも早く、食中毒の発生する危険率が高まりま す。「天災は忘れた頃にやってくる」という言葉があり ますが、慣れや不注意が食中毒の発生の大きな原 因になります。食中毒予防の基本は、正しい手洗い の励行と施設の清潔の保持であります。「食の安全・ 安心」を消費者に提供するために、日頃より一層の 食品衛生向上に心掛けをしていただき、吉野路は食 中毒O地帯を続けられるよう、ご協力をお願い申し上 げます。



吉野保健所長 柳生 善彦

協会活動による『食の安全・安心』に感謝して

平素は、吉野保健所の食品衛生行政に多大なご 理解・ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、協会の会則が定められたのが昭和27年3 月と伺っています。これまで60年有余年の長きに 渡り、一貫して食品衛生の水準の維持向上と快適 なサービスに組織的に取り組まれ、吉野地域の魅 力発信にも多大な役割を果たしておられることに深 く敬意を表します。

特に、近年の健康志向や安全安心ニーズの高 まりに関しましても、協会を挙げて、食中毒や食品 苦情対策等に積極的にお取り組みいただき感謝申 し上げます。

最後になりますが、協会員の皆様方におかれま しては、協会の組織活動を更に充実され、会長様 を中心に、ますますのご発展を祈念申し上げご挨 拶とさせていただきます。

1 平成 26 年度 総会報告

5月20日、吉野保健所長、吉野保健所衛生課長、川上副村長 のご臨席を頂き、ホテル杉の湯にて開催しました。

代議員(食品衛生指導員)の定数62名のうち、出席者28名、 委任状提出者24名により成立しました。

〇第1号議案 平成25年度 事業報告

○第2号議 平成25年度 歳入・歳出決算および監査報告

					単位:円
歳入の部				歳出の語	部
科 目	予算	決算	科目	予算	決算
会 費	1,910,000	1,718,750	負担金	110,000	105,000
助成金	51,000	51,000	会議費	500,000	381,264
事業費	1,014,000	1,185,204	事業費	1,400,000	490,080
_	ĺ	Ţ	事務費	2,197,000	1,949,216
繰入金	550,000	550,000	交際費	250,000	105,026
<u> </u>	J	J	雑損失	0	79,226
雑収入	100,000	200,471	雑 費	63,000	26,710
繰越金	2,572,568	2,572,568	予備費	1,677,568	1
_	J	J	仮払金	0	28,800
合 計	6,197,568	6,277,993	合 計	6,197,568	3,165,322

〇第3号議案 役員改選

○第4号議案 会則・申し合わせ事項の改正

○第5号議室 平成26年度 事業計画室

O#101	7 俄米 十八人〇十尺 争未订四米			
月	主な事業計画			
4	龍門•中龍門巡回			
5	天川、天川民宿、洞川巡回/総会			
6	下市、丹生巡回/県総会			
7	食中毒予防講習会(延期)			
	上市、黒滝、吉野山夏の巡回			
8	上北山、下北山巡回/食品衛生月間キャンペーン			
9	東吉野、新子巡回			
1 0	川上巡回/食品衛生責任者講習会			
1 1	大淀巡回			
1 2	所長表彰/年末食品一斉取締り			
1	手洗い講習会			
2	手洗い講習会			
3	水分、六田、中荘巡回、吉野山春の巡回			

〇第6号議案 平26年度 歳入·歳出予算案

							単位:円
		歳	人の部			歳占	出の部
科	↓ 目		予算	秉	¥ E	1	予算
会		費	1,851,000	負	担	金	105,000
助	成	金	51,000	会	議	費	500,000
事	業	費	874,400	事	業	費	1,250,000
	_		_	事	務	費	2,391,000
繰	入	金	300,000	交	際	費	250,000
	J		_	雑	損	失	0
雑	収	入	200,000	雑		費	63,000
繰	越	金	3,112,671	予	備	費	1,830,071
	_		_	仮	払	金	0
合		計	6,389,071	合		計	6,389,071

2 平成25年度 食品衛生功労者



3 今年の重点指導項目

日本食品衛生協会より示された重点指導項目

●欠かさず行おう 食品衛生の基本は手洗い

<指導区分(4)-1:食品取扱者の衛生管理(清潔保持と衛生管 理)>

- ・ノロウイルスは非常に小さく、手指のしわ、指紋、爪と皮膚の 間に入り込みます。感染力が強く、口に入ると感染、発症しま
- 素手で食品に触れず、手洗いの徹底と衛生的な作業着、調 理器具の洗浄や消毒を心がけましょう。

●施設の清潔は自主管理から

<指導区分4-2:施設内外の衛生管理>

•毎月15日は食品衛生の日!15日を中心に自主衛生管理の推 進と一般消費者への食の安全・安心の確保を図りましょう。 ・ノロウイルスは凍結しても不活化せず、乾燥・低温にも強く エタノール消毒の効果が見られません。適切に次亜塩素酸ナ トリウムを使用して消毒・清掃をしましょう。

奈良県食品衛生協会より示された重点指導項目

●食品衛生責任者による教育・指導

•専門知識の習得のため講習会などを受講しましょう。

●その他(手洗いの励行)等

- ①流水で手をぬらす。
- ②爪の間、手の甲、指の間も洗う。
- ③うで・ひじまでしっかりと。
- ④流水でよくすすぐ。(1)~(4)を繰り返す)
- •使い捨てペーパータオルなどで拭きましょう。
- •終わりに消毒用アルコールを手指にすりこむ。

4 平成25年度の食中毒発生状況

【奈良県内 H25年4月~H26年1月の食中毒発生状況】

発生月日	原因施設	患者数	原因物質
4月	飲食店	15	ノロウイルス
4月	家庭	2	植物性自然毒
5月	飲食店	24	ノロウイルス
6月	飲食店	5	カンピロバクター
10月	飲食店	14	ウェルシュ菌
10月	飲食店	6	カンピロバクター
10月	飲食店	9	カンピロバクター
1月	飲食店	29	ノロウイルス
1月	飲食店	79	ノロウイルス

平成25年度の食中毒発生件数・患者数は前年に比べ減 少していますが、ノロウイルス及びカンピロバクターを原 因とする食中毒が前年同様1位、2位を占めています。

要因の大半は・・・ 2次污染!!

(ノロウイルスが付着した手指や調理器具から)

年間 931件のうち 673 件が飲食店・旅館・製造 所で発生。患者数はノロウイルスが 12,000 人を超え圧倒 的に多数です。数日で回復し、症状がなくなった後も、糞 便からウイルスが排出されるのは長いと1ヶ月。細心の注意 を払っていてもリスクはゼロになりません。万全の備え、 正しい手洗い、適切な処理、定期的な消毒、検便を行いま しょう。ノロウイルス講習会を順次開催。日程は9月頃に決 まる予定です。関心のある方は県食協事務局 (0742-27-1215)まで、またはホームページを参考にして ください。 (nara-shokkyo 検索)



ノロウイルス(原因:生力キ等の二枚貝や十分加熱し ていない食品)

- 人のみが感染するウイルス性食中毒で、細菌性食 中毒となり、冬場に多発する。
- ・潜伏期間は24~48時間

手洗い・加熱(85℃1分以上)・ 次亜塩素酸を用いた器具の消毒

🎎 黄色ブドウ球菌(原因:弁当、おにぎり、生菓子類) ・化膿菌で、鼻、のどの粘膜等に分布して食品中では毒度 (エンテロトキシン)を産生する。菌は熱に弱いが、毒素は 100℃60分の加熱でもこわれない。

・潜伏期間は1~5時間

手指に化膿創やキズがあ る者は調理しない

カンピロバクター(原因:鶏肉、レバーなどの内臓) ・動物の腸管内、特に鶏の保菌率が高く、微好気性で 少量の菌量で発症し、低温には強いが、乾燥・加熱に 弱い。

潜伏期間は2~7日

手洗い・加熱(75°C1分以上)・☆ 生肉と他の食品を分けて保管

アニサキス(原因:サバ、イカ、イワシ、サンマの寄生虫) ・魚介類の内臓に寄生し、鮮度が落ちると筋肉に移動す

・潜伏期間は2~8時間

新鮮なうちに内臓を取り除 く。生魚は良くかんで食べる。



順不同

特別会員名	住 所
株式会社 中谷本舗	奈良市押熊町
株式会社 オーカワ	吉野郡下市町伃邑
吉野拾遺老舗 松屋本店	吉野郡吉野町飯貝
株式会社 吉田屋	吉野郡下市町阿知賀
株式会社 ライフコーポレーション	吉野郡大淀町土田
吉野ストアー株式会社	吉野郡大淀町下渕
灘商事株式会社	吉野郡吉野町楢井
有限会社 フード三愛	吉野郡大淀町北六田
一般財団法人グリーンパークかわかみ	吉野郡川上村迫
梅谷味噌醬油株式会社	吉野郡吉野町大字宮滝
グランデージ株式会社	吉野郡吉野町大字色生
(財)下北山むらづくりセンター	吉野郡下北山村上池原
土佐治醤油醸造所	吉野郡下市町下市

