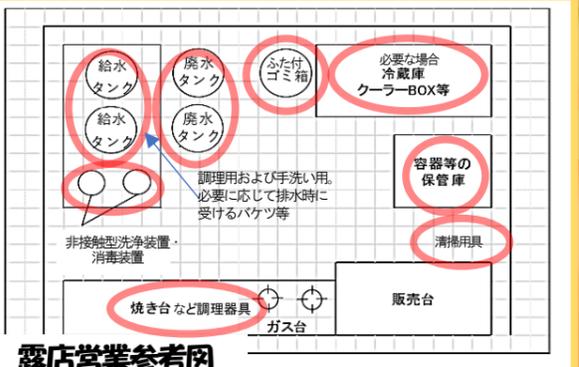
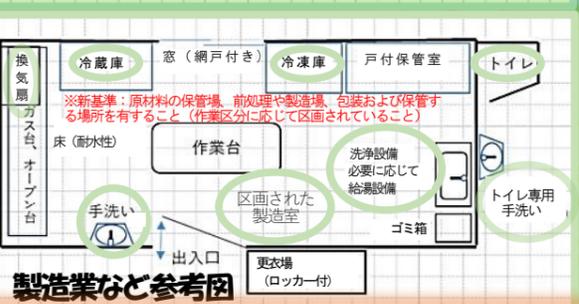
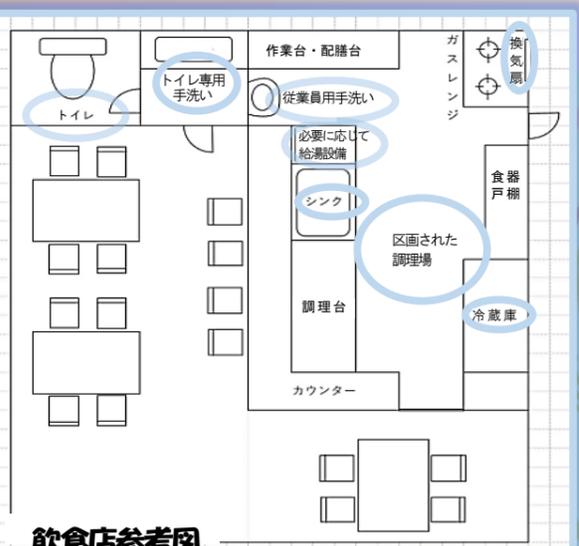


営業許可には共通の施設基準
および業種ごとに定められた施設
基準があります・・・法改正や
改装時に対応できていますか？



図面には ● ○ (上記の図○)の設備を必ず記入
しましょう。

食品衛生法改正により全国平準化の観点から施設基準が改正されました。従来区画は障壁区分※とされていましたが、改正後は作業区分に応じエリア分けなどでも区画として認められます。カウンター、扉のない出入口、カーテンなどで仕切られた構造なども区画になります。

※障壁区分：境界が天井から床まで密閉された構造になっているもの(閉鎖できる窓や出入口は隔壁区画)
ただし、施設は住居やその他営業に直接必要のない場所とは適当な(物理的)物で区画が必要です。

参考図：奈良県公式ホームページより参照
★営業開始や改装の際は図面を持ってご相談ください。吉野保健所 衛生課
TEL 0747-64-8131 (直通)

令和3年度 食品衛生被表彰者

厚生労働大臣表彰の部
食品衛生功労者
中尾 和美
(大淀町)



厚生労働省医業・生活衛生局長表彰の部
食品衛生功労者
西林 祥博 (吉野町上市)



(公社)日本食品衛生協会
会長表彰の部
食品衛生功労者
大川 博史
(下市町)



(公社)日本食品衛生協会理事長表彰の部
食品衛生功労者
井ノ本 照次 (吉野山)



奈良県知事表彰の部
食品衛生功労者
辻本 茂
(吉野町龍門地区)

飲食店施設新基準の要約

- 施設は住居その他食品等を取り扱うことを目的としない場所とは区画されていること。(家庭用の台所とは共有できません)
- 床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好で清掃が容易であること。
- 調理場内に非接触式(レバー式、センサー式、足踏み式等)の流水で手洗いのできる設備(再汚染の防止構造)を必要個数有すること。
- 令和3年6月以降新規申請施設から順次新基準を適用。既存の施設は更新後、許可の有効期限の満了までに新基準の適用が必要。
- 水道水以外の水を使用する場合は消毒装置と浄化装置を備え、水源は外部汚染されない構造を有すること。(26項目の水質検査が必要です。)
- 食品等を洗浄するため、熱湯、蒸気などを供給できる使用目的に応じた洗浄設備を有すること。(=調理場内に従業員の手指を洗浄消毒する流水式手洗い設備が別にあれば、シンクを二槽以上にする必要はなくなりました)
- 便所専用の流水手洗い設備を有すること。
- 蒸気又は油煙が発生する箇所の上部には排気設備の設置が必要です。
- 製品を冷蔵する場合は、製品が10℃以下で保管できる冷蔵設備、また、製品を冷凍する場合は、製品が-15℃以下に保管できる冷凍設備が必要です。
- 冷蔵庫、冷凍庫は庫内温度が分かる温度計が必要です。
- 窓や開閉する箇所には、ゴミ、ネズミ、昆虫などが入らないように網戸等を設けてください。
- 作業場を清掃するための専用の掃除用具と保管場所および薬剤などを保管する設備、作業内容を掲示するための設備を有すること。

吉野食協だより
第31号 発行 令和4年1月

吉野食品衛生協会
〒638-0045 奈良県吉野郡下市町新住 15-3
吉野保健所 2階 衛生課内
0747-64-8370
yoshino@nara-shokkyo.jp
http://www.yoshino-umaimon.com

吉野うまいもん 検索

TEL/F
E-mail
ホームページ

吉野保健所長より 会員の皆様へ

吉野食品衛生協会の会員の皆様方におかれましては、平素より県の食品衛生行政に対しまして深いご理解とご協力を賜りまして誠にありがとうございます。厚く御礼申し上げます。

新型コロナ禍はとうとう3年目に突入し、新たにオミクロン株による今後の影響も危惧されております。飲食店業、食品関係事業への影響が無きよう、早期の回復が願われるところです。

さて、昨年6月から HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。県民の皆様方、消費者の皆様方のための食の安全・安心をより一段と目指した制度となっております。その推進につきまして、どうぞよろしくお願い致します。

また、同じく令和3年6月から営業届出制度が創設され、営業許可制度の見直しがなされました。奈良県ではこれまで営業許可が必要な業種以外は営業報告の届け出を提出して頂いておりましたが、今般、届出制度が全国で統一されました。許可業種は34業種から新たに32業種となりました。

統合された業種、新設された業種(漬物製造業、液卵製造業、小分け業)あるいは、許可業種から届出業種となった業種もあります。移行に際しましてご理解、ご協力を賜りましたら幸いです。

営業許可制度の見直し および営業届出制度の創設イメージ図 は裏面参照

昨年は、緊急事態宣言下の休業要請により、飲食の機会が減ったためか食中毒の発生は激減しましたが、宣言解除後はノロウイルスによる食中毒が増えつつあります。手洗いの徹底など、引き続き、予防対策へのご尽力をよろしくお願い致します。

最後になりましたが、吉野食品衛生協会の今後益々のご発展と会員の皆様方のご健勝を心よりご祈念申し上げます。



2022年1月
吉野保健所長
柳生 善彦

令和3年度 総会報告

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、総会議案決議事項の承認の是非について、書面で提案いたしました。吉野食品衛生協会会則25条に基づき、代議員(食品衛生指導員)の定数54名のうち、回答者46名により成立し、決議承認議案は全て可決されました。

○第1号議案 令和2年度 事業報告

○第2号議案 令和2年度 歳入・歳出決算および監査報告 単位:円

歳入の部			歳出の部		
科目	予算	決算	科目	予算	決算
繰越金	1,524,342	1,524,342	負担金	100,000	0
会費	1,420,000	1,538,000	会議費	10,000	6,832
助成金	51,000	151,000	事業費	2,860,000	2,473,963
事業費	1,211,500	1,346,005	繰越金	3,237,842	4,078,573
受取利息	1,000	21			
食協基金	2,000,000	2,000,000			
合計	6,207,842	6,559,368	合計	6,207,842	6,559,368

○第3号議案 令和3年度 事業計画

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 第1回吉野食協理事会(書面) 第1回食品衛生指導員部会(4月~5月)
6	下市、丹生巡回/県総会/第1・2回県理事会 食品衛生指導員研修会/吉野食品衛生協会総会 第2回吉野食協理事会
7	食中毒予防講習会/上市巡回 夏季食品一斉取締り(7/1~8/31)
8	上北山、下北山巡回/食品衛生月間キャンペーン 第2回食品衛生指導員部会(8月~9月) 食品衛生責任者養成講習会
9	東吉野、新子巡回/手洗い講習会
10	川上巡回/第3回県理事会/食品衛生講習会
11	大淀巡回/食品衛生指導員講習会(南和地区) ノロウイルス食中毒予防強化期間(11月~1月)
12	黒滝巡回/所長表彰/年末食品一斉取締り 第3回吉野食協理事会
1	第3回食品衛生指導員部会(2月~3月)
2	吉野山更新/事務員ミーティング
3	水分、六田、中荘巡回、吉野山春の巡回 第4回県理事会

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、事業計画の講習会等の開催または集会による事業は見合わせる場合があります。

○第4号議案 令和3年度 歳入・歳出予算 単位:円

歳入の部		歳出の部	
科目	科目	科目	科目
繰越金	4,078,573	負担金	100,000
会費	1,420,000	会議費	10,000
助成金	51,000	事業費	2,853,000
事業収益	1,278,500	その他支出	0
受取子息	1,000	繰越金	3,866,073
合計	6,829,073	合計	6,829,073

共済のお知らせ

あんしんフード君の補償拡大
(令和4年4月1日共済開始の加入者様から順次変更になります)

- ① リコール補償
旧) 限度3,000万円
→ 新) 限度5,000万円
- ② 不良完成品損害
旧) 加入口数×1,000万円
→ 新) 加入口数×1億円
旧) 直接的復旧費用のみ補償対象
→ 新) 間接的損害を含めて補償対象
- ③ 旅館宿泊者賠償特約の免責額
旧) 3,000円 → 新) なし

共済のご加入、ご変更は吉野食品衛生協会まで
Tel 0747-64-8370 月・木・金 の13時~16時

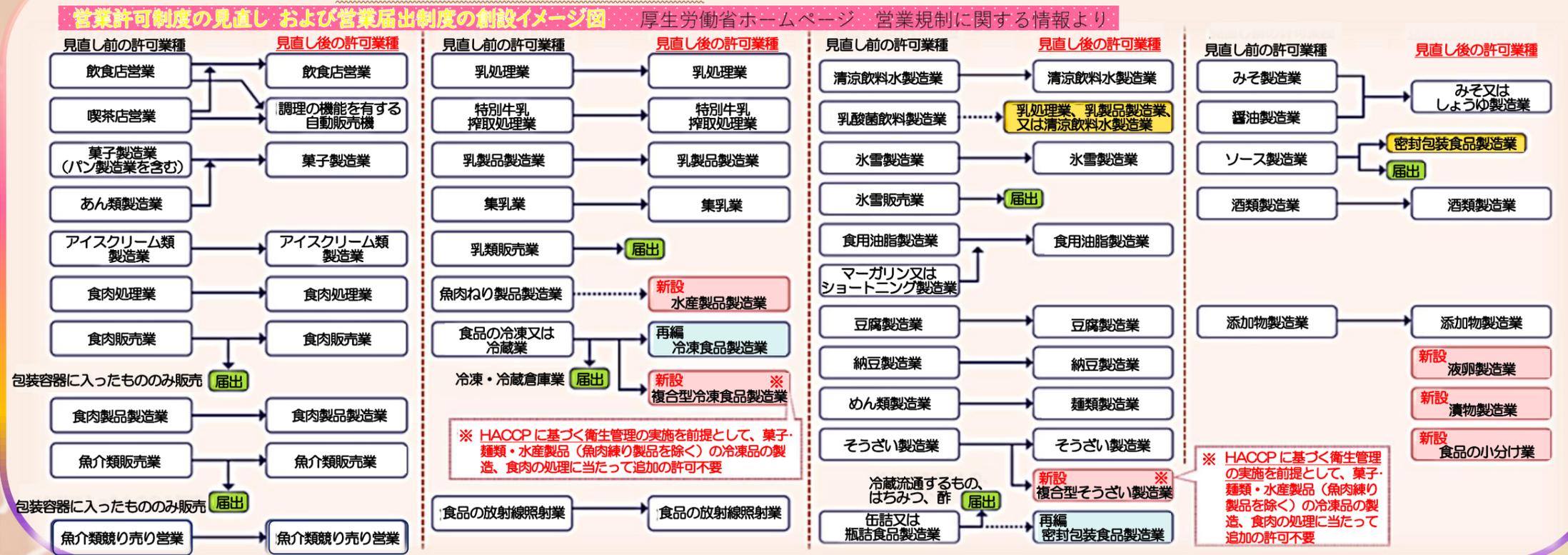
共済支払事例のご紹介

☹️ 飲食店において、ストーブの「やかん」が落下し、子供が大やけどを負った事故。子供に後遺障害が残ったほか、慰謝料や親の休業損害が発生。示談を進めるも解決に至らず、両親から約4,000万円の損害賠償請求を受け、訴訟に発展。事故発生から5年後に約1,500万円の損害賠償金を支払う事が確定。【共済に加入していたため、落ち着いて示談交渉および訴訟に臨み、5年間営業を続けることが出来たとのことです】⇒3件に1件は施設事故です。万が一のお客様との接触、汚損、管理不備などに備えましょう。

☹️ ①加入者が原材料を製造し②加工会社が商品化③ブランドメーカーがパッケージ化して販売するせんべいの不良完成品損害事故。完成品(せんべい)に赤色の物質が混入していることを発見し、①の製造過程で甲殻類の殻が混入したことが判明。ブランドメーカーに対し約250万円の賠償金支払い。⇒高額予想の場合は加入口数増加の検討を。

☹️ 飲食店提供の料理を原因にカンピロバクター食中毒が発生。発熱等の症状を呈し、これを原因に自宅で転倒し、後遺障害の残る大けが。治療費、慰謝料、弁護士費用など最終的に500万円を超える共済金支払い。⇒食中毒は(対人)、自宅での転倒による後遺障害(対物)、両方に対応するのはあんしんフード君です。

例 ●飲食店営業の許可を受けた施設で、持ち帰りの範囲でケーキやパンを包装し販売する場合、新たに「菓子製造業」の許可は不要。
●菓子製造の許可を受けた施設で、調理パンを製造する場合や、菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、新たに「飲食店営業」の許可は不要。



新たに指定された営業許可業種(例:食品の小分け業・漬物製造業など)について、すでに営業している方に関しては3年間の猶予期間があります。(2024年(令和6年)6月1日までに許可申請をする必要があります)

届出(例:コンビニ・スーパー・取り売りの弁当や食肉魚介類の販売(包装済のみ)・常温で長期保存できない包装食品(主に消費期限表示)・野菜果物)許可に該当しない製造などの営業している方に関しては届出が必要です。(施設基準の要件はありませんが食品衛生責任者の設置とHACCPに沿った衛生管理をする必要があります)