



ホームページアドレス: <http://www.kashiwa-shokkyou.com>

昨年度から柏市食品衛生協会では、会員皆様の店舗の販売促進に貢献し、また、食品衛生に関する情報提供をより充実した内容で皆様にお届けできるよう、「グルメ検索サービス」及び「柏市食協食品衛生メール配信サービス」を開始致しました。まだ登録されていない方は、是非ともご登録お願い致します。詳しくはお電話頂くかホームページをご覧ください。

## 平成29年度 主な事業 (予定)

- ◆一斉検便受付日 組合会員：4月3日(月)、4月4日(火)、4月6日(木)、4月28日(金)、6月1日(木)  
一般会員：6月15日(木)、6月16日(金)
- ◆食品衛生責任者養成講習会の開催

4月19日	水	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
5月18日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
6月27日	火	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
9月29日	金	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
11月29日	水	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
H30年2月13日	火	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
H30年3月15日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00

- ◆営業許可の更新手続(委託)・証紙の販売・食品営業に必要な消毒液などの物品販売
- ◆柏まつり巡回指導  
保健所と共に指導員による出店者衛生管理指導を行う
- ◆食中毒予防パレード  
保健所と共に食中毒予防を啓発する
- ◆食品衛生指導員県外研修
- ◆市場まつり衛生指導  
まつり会場で手洗い等のデモンストレーションを行う
- ◆店舗検査
- ◆子供手洗い教室



H28.9.14 加賀幼稚園手洗い教室にて

## 平成28年度 千葉県における食中毒発生状況

自治体	千葉県	千葉市	船橋市	柏市	累計
件数	11	3	9	6	29
患者数	395	22	105	48	570
死亡患者数	5	0	0	0	5
1件当たり患者数	35.9	7.3	11.7	8.0	19.7

(平成28年4月1日~H29年2月21日まで)

## 柏市における食中毒発生状況明細

	発生日	原因	患者数
1	H28.4月	カンピロバクター	5名
2	H28.5月	カンピロバクター	3名
3	H28.6月	カンピロバクター	3名
4	H28.7月	クドア	15名
5	H28.7月	サルモネラ	21名
6	H28.12月	アニサキス	1名
合計患者数			48名

## 《野菜が原因のO157食中毒に注意!!》

柏市をはじめ、千葉県における平成28年度の食中毒発生件数を見ても、生の鶏肉や牛肉等が感染源となる「カンピロバクター」による細菌性の食中毒が全体の1/3を占めました。ここ最近はこの「カンピロバクター」による食中毒の発生件数が多い傾向にあります。千葉県市川市の老人ホームにおける給食事業者による野菜が原因の腸管出血性大腸菌O157食中毒事故が大きな注目を浴びました。

原因食品は「きゅうりのゆかり和え」で、患者数52名(うち死者5名)という悲惨な事故になってしまいました。また、東京都の老人ホームでも同時期に同一給食事業者が提供した食事(同一メニュー)で腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事故が発生し、患者数32名(うち死者5名)となっております。

千葉県及び東京都における調査の結果、同一流通経路の原材料を用い、同一メニューを提供した各施設の調理工程は以下のとおりです。

- 有症者発生施設 ①: キュウリの流水洗浄 → スライス → ゆかりと和える → 冷蔵保管
- 有症者発生施設 ②: キュウリの流水洗浄 → スライス → 塩もみ → ゆかりと和える → 冷蔵保管
- 有症者非発生施設 ①: キュウリの流水洗浄 → 次亜塩素酸ナトリウム溶液等漬け込み(※約40ppm 5分間程) → 流水洗浄(20~30分間) → スライス → 塩もみ → ゆかりと和える → 冷蔵保管
- 有症者非発生施設 ②: キュウリの流水洗浄 → スライス → 加熱(沸騰水に入れ3~5分) → 流水冷却 → ゆかりと和える → 冷蔵保管

**\*野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するようお願い致します。**

## ✿野菜の下処理ポイント✿

~野菜はしっかりと洗う~



- 流水で野菜の表面の汚れを落とす。
  - ・トマトのへた、きゅうりのイボの周り、かいわれ大根、パセリ等は軸や茎の間・葉のひだの間をよく洗う。
  - ・白菜やレタス、キャベツ等、複数の葉が折り重なっている野菜は、葉と葉の間に細菌が付着しているので1枚ずつバラバラにして洗う。
  - ・ブロッコリー、カリフラワー等は、小分けにして洗うと房の間の汚れが取れやすい。
  - ・ほうれん草、水菜等は、根元を切り取り、流水で葉を広げるように泥を丁寧に洗い落とす。
  - ・じゃがいも、にんじん等は、たわしで泥をこすり洗う。(泥落とし用と調理たわしを分ける)

### ② 次亜塩素酸ナトリウム(食品添加物)等による殺菌

次亜塩素酸ナトリウム溶液使用方法: 100ppmであれば10分、200ppmであれば5分浸透させる。

＜原材料消毒殺菌用100ppm、200ppm溶液の作り方＞ 例:一般的な業務用次亜塩素酸ナトリウム溶液(濃度12%)のもの	
①100mg/l(100ppm)の溶液の作り方	②200mg/l(200ppm)の溶液の作り方
水30lに対して	水30lに対して
溶液(濃度12%のもの) 2.5mlを加える	溶液(濃度12%のもの) 5mlを加える

### ③ 野菜に付いた消毒液を流水で良く洗い流す。

# 柏市食品衛生協会 って知っていますか？

それは **消費者に安全で信頼される食品を提供することを目指した団体** なんです

## 食品関係組合員の方々には

- 店舗検査（保健所職員および衛生指導員が廻ります）
- 各表彰（優良施設／衛生指導員／食品衛生の発展に  
尽くした功労者の方々）
- 組合食品衛生講習会
- 組合一斉検便
- 当協会の「グルメ検索」で店舗紹介（希望者）
- メールでの情報提供（食中毒事故発生情報等）
- 食品営業賠償共済（PL保険）の案内



## G u g u t t e

柏市食品衛生協会



## 啓発活動やっています

- 柏まつり出店者への衛生指導巡回  
(届出内容の確認、食材の保管状態等を check!)
- 食中毒予防パレード（8月）
- 手洗いマイスターによる手洗い指導（柏市場まつり等）
- あんしんNEWSの発行
- 子ども手洗い教室（市内幼稚園数か所／年）
- 食品衛生関係のDVDの貸し出し  
(貸出し以外は活動状況は当協会HPにて報告しています)



## 組合に入っていない協会員の方々には

- 食品衛生講習会
- 協会員一斉検便（毎年6月）
- 当協会の「グルメ検索」で店舗紹介（希望者）
- 食品営業賠償共済（PL保険）の案内



## 衛生責任者養成講習会の開催

(年7回位。窓口か当協会HPから申し込めます)

## 衛生責任者養成講習会

### 修了証の再発行

(当協会開催分のみ)

手数料¥1,000-



## 食品営業許可証<更新>手続き

- 更新案内のハガキ送付
- 手続き受付
- 営業許可証交付講習会（毎月）



## 検査も受け付けてます

ノロウイルス検査受付（1体¥5,000-）



## 販売しています（衛生管理商品 他）

- 腸内細菌検査用容器（1本50円 平成29年3月現在）
- ミクロキラー（ノロウィルスにも効く消毒液。食品添加物なので食べても人体に無害です）
- ベンザルコン（逆性せっけん）
- サラヤ手洗いセット
- 自主管理簿（検便記録、清掃記録等）
- 額（食品営業許可証にピッタリサイズ）
- 汚物処理キット（吐しゃ物の処理に役立ちます）
- 千葉県収入証紙（市役所に行かなくても買えます）

