

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

昨年は新型コロナウイルス感染症だけでなく、インフルエンザ・ノロウイルス感染症も大流行し、 ますます衛生管理の必要性が増してきました。当協会では、今後も柏市保健所と協力し情報提供を続 けていきますので、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

令和5年度 主な事業 (予定)

◆一斉検便受付日 組合会員:4月6日(木)、4月7日(金)、

5月9日(火)、6月9日(金)、6月15日(木)

一般会員:6月1日(木)、6月2日(金)

◆食品衛生責任者養成講習会の開催予定

4月25日	火	ハート柏迎賓館	10:00~17:00
6月30日	金	ハート柏迎賓館	10:00~17:00
9月29日	金	ハート柏迎賓館	10:00~17:00
12月 8日	金	ハート柏迎賓館	10:00~17:00
令和6年3月12日	火	ハート柏迎賓館	10:00~17:00

- ◆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
- ◆HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進
- ◆柏市食品衛生表彰大会 食品衛生功労者・優良施設表彰
- ◆食中毒予防啓発活動 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
- ◆店舗指導
- ◆各種講習会・勉強会・相談会の開催
- ◆ノロウイルス予防月間における広報活動



HACCP 対応型

自主管理記録簿の活用を推進しております! 1セット 800円 (協会員価格)

令和4年度食中毒発生状況

令和4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	13	2	9	0	24
患者数	164	2	150	0	316
死亡患者数	0	0	0	0	0
1件当たり患者数	12.6	1.0	16.7	0	13.2

(令和 4年4月1日~令和5年2月13日まで)

消費者は食品等事業者に「安全」を求めています。 これに応えるために、食品等事業者は「HACCP の考え方

病因物質毎の発生件数

病因物質	件数	患者数	
サルモネラ属菌	2	113	
アニサキス	14	14	
カンピロバクター	4	39	
腸管出血性大腸菌	1	13	
ブドウ球菌	1	20	
ノロウイルス	1	104	
ウエルシュ菌	1	13	

を取り入れた衛生管理」をしっかりと行い、食品による事故をゼロに近づけるように努力しましょう。

法改正により手洗いの設備基準が変更になりました!

以下の基準に当てはまるものが適合となります。

- ① センサー式 (吐水口の下に手を差し出すと自動的に吐水されるもの)
- ② 押しボタン式 (ボタンと押すと、一定時間吐水するもの)
- ③ レバー式(上下方向または左右方向へ動くハンドルレバーが肘で操作が可能なもの)

④ 足踏みペダル式



- ① センサー式または
- ② 押しボタン式





④ 足踏みペダル式

蛇口に触れずに <u>手を洗浄!</u>

✖ハンドル式

蛇口をひねるような構造 の手洗い設備の場合は、施 設基準に適合しません。

【よくある質問】

- Q1 制度化されたのはいつですか?
 - A1 <u>今和3(2021)年6月1日に施行されました。</u>ただし、<u>現在取得している許可の有効期間の満了までは、従前の設備で営業できます。</u>
- Q2 現在営業している施設が有効期間満了までに設置しない場合、許可は継続されないのですか?
 - A2 引き続き営業できますが、<u>継続的な指導の対象</u>となります。なお、<u>初回営業許可年月日が令和3</u> (2021)年6月1日以降となる施設は、設置が必須となります。
- Q3 設置の確認はいつ行われますか?
 - A3 営業許可の申請に伴う<u>立入調査及び定期的な監視を通じて行う予定</u>です。