

News Letter

食協ながさき

皆様へ

「食協ながさき新聞」は皆様の機関誌です。
あなたの地区の活動や話題、ご意見やご要望などを
長崎県食品衛生協会「編集部」までお寄せください。

第157号

令和6年1月1日発行

発行所 (公社)長崎県食品衛生協会
長崎県西彼杵郡長与町高田郷3640-3
電話 (095) 883-6830

編集 協会事務局

印刷所 ㈱岩永印刷所

新年のご挨拶

公益社団法人 長崎県食品衛生協会
会長 江口 栄



新年明けましておめでとうございます。

会員の皆様におかれましては、お健やかに新年をお迎えることとお慶び申し上げます。

また、行政機関をはじめ各関係機関並びに協会役員・会員の皆様方におかれましては、日頃より当協会の事業目的であります食中毒、感染症などの危害の発生を防止するための諸事業及び食品衛生の普及啓発活動、加えて食品環境検査センターで行っております各種試験検査業務に対しまして、温かいご理解・ご支援又ご協力をいただいておりますことに衷心より厚くお礼申し上げます。

さて、昨年5月には、新型コロナウイルスの感染法上の位置付けが「5類」に移行されたことで、人流もコロナ前の水準にまで回復し、重ねてインバウンドの後押しも受け、経済活動はかなり活発化してまいりました。

しかしながら、世界に目を向けますと、未だ終わりの見えないロシアによるウクライナ侵攻に加え、昨年10月にはハマスとイスラエルによる大規模な軍事衝突が突如として勃発し、女性や幼い子供、病人や難民までもが標的にされる痛ましい戦争に発展しております。一日も早い停戦と争いごとのない平和な世の中となりますことを心より願っております。

これらの世界情勢の影響を大きく受け、国内での物価上昇も歯止めがかからず、原材料やガソリン・電気・ガスなどのエネルギー価格の高騰もますます進み、ありとあらゆるモノが値上がりするなど、私どもの生活も日に日に深刻な状況となっております。

このような中、9月には青森県内の老舗駅弁メーカーが製造した弁当の温度管理が不適切だったことが原因で、全国で500名以上の食中毒患者が発生、また11月には、東京都内で開催されたイベントで都内の焼き菓子店が製造販売したマフィンから、国が定める健康への危険性の程度が3段階あるうち最も危険度が高い「CLASS I」に分類される食中毒菌が検出され、多くの方々が嘔吐や腹痛などの症状を訴える重大な食中毒が発生しております。

私ども食品衛生協会といたしましては、今後も行政ご当局のご指導を受けながら、公衆衛生の向上と県民の健康増進に寄与することを目的とし、引き続き安心・安全な食品の提供に努めてまいりたいと考えておりますので、何卒宜しくお願いいたします。

結びにあたり、本年が皆様にとりまして素晴らしい一年となりますよう心からお祈りいたしまして、新年のごあいさつとさせていただきます。

『食べるガス』…ガスの力で食に貢献します。

- 各種産業ガス、校正・分析ガス、食品保存用ガス（食品添加物）
- ガス関連機器、消耗品、配管・設備工事
- ガス技術サポート

長崎酸素株式会社

〒852-8013 長崎県長崎市梁川町1番5号

TEL 095-861-4013 FAX 095-861-8808 e-mail info@nagasaki-sanso.co.jp

“As safe as the Rock”

～ジブラルタ・ロックのように安心～

ジブラルタ海峡に位置する長さ4.8km、高さ400mにもおよぶ巨大な岩山“ジブラルタ・ロック”が社名の由来です。
親会社ブルトンシヤル・ファイナンシャルのシンボルである“ジブラルタ・ロック”は時を経ても変わることはない強さ、安定性、専門性、そして革新性を象徴しています。



ジブラルタ生命は、今後もご契約者サービスのさらなる向上に努めるとともに、より多くのお客さまに経済的な保障と心の平和をお届けしてまいります。

<食糧生命共済保険取扱会社> ジブラルタ生命保険株式会社 長崎支社・佐世保支社

〒850-0057 長崎市大黒町9番22号 大久保大黒町ビル2F
TEL: 095-826-8203
〒857-0053 佐世保市常盤町5番3号 LUCROSS BLDG 4F
TEL: 0956-24-3220

コールセンター ▶▶ 0120-37-2269
【受付時間】平日 9:00～18:00 土曜 9:00～17:00（日曜・祝日・12/31～1/3を除く）

ホームページ ▶▶ <https://www.gib-life.co.jp/>



令和6年 新年知事挨拶

長崎県知事 大石 賢吾



新年明けましておめでとうございます。
長崎県食品衛生協会の皆様には、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。
また、日頃から、本県の食品衛生行政の推進に多大なご協力をいただいておりますことに、心から感謝申し上げます。

昨年を振り返ってみますと、新型コロナウイルス感染症の法律上の位置付けが変更され、社会経済活動の正常化に伴い、様々な交流が促進された年でありました。9月に開業1周年を迎えた西九州新幹線は、多くの方々にご利用いただいております。今後も観光客の受入体制の充実や本県魅力の情報発信などに取り組んでまいります。

さて、県では、県民の皆様が本県に誇りや未来への期待感を持ち、国内外に存在感を示していけるよう、「未来大國」をコンセプトとするビジョンの策定を進めております。

ビジョンにおいては、重点的に取り組む分野ごとに、概ね10年後のありたい姿と、その実現に向けた施策の方向性などをお示しすることとしております。県民の皆様と一緒に、選ばれる「新しい長崎県」を目指してまいります。

そのため本年は、ビジョン実現に向けた重点的取組の旗印として、「こども」や「イノベーション」、「交流」分野などにおいて、新たな施策展開に取り組んでいくほか、「食」の分野においては、県内外の方々の長崎の食への期待値や満足感の向上につなげていくため、市町や民間団体等の皆様と連携して、長崎のおいしい食を買える・味わえる場所の創出に力を注いでまいります。

特に、「食」分野に関しましては、食品の安全・安心の確保に取り組まれている貴協会の皆様のご協力が不可欠だと考えておりますので、お力添えを賜りますようお願い申し上げます。

本年は、県内で大きなイベントも予定されております。7月には全国高等学校総合体育大会が、9月には国内唯一のシニア世代の総合スポーツ大会「日本スポーツマスターズ2024長崎大会」が本県で開催されます。

多くの方々長崎を訪れる機会であり、長崎の「食」を発信する機会でもありますので、今後一層の機運醸成と情報発信に努め、市町や関係団体の皆様と一体となって、開催に向けた準備を進めてまいります。貴協会の皆様方にも引き続きご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、本年が皆様にとりまして、輝かしい年となりますよう心からお祈り申し上げます。

令和6年の
年頭にあたって

長崎県生活衛生課長 岩松 尚



謹んで新年のご挨拶を申し上げます。
公益社団法人長崎県食品衛生協会の会員の皆様方におかれましては、清々しい新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、食品衛生指導員の皆様には、食品営業施設への巡回指導や各種講習会の開催などをはじめ、本県の食品衛生の普及向上に多大なご尽力を頂いておりますことに対し、心から敬意を表しますとともに、厚く御礼を申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付けが5類感染症に移行され、生活環境がコロナ前の水準へ戻り始めた1年でした。長崎県においても、物価高の影響を受けつつも個人消費が増加し、また国内外の観光客も戻り始めるなど、景気が緩やかに回復しつつあります。

一方で、食品の安全という面から振り返りますと、青森県八戸市の駅弁製造会社の弁当を原因として全国で患者数が500人を超える大規模な食中毒が発生しました。この食中毒事件は、社会的にも大きな注目を集め、消費者の食品衛生に対する関心も大きく高まっております。長崎県内では、そのような規模の食中毒は発生していませんが、外食の機会が増えることから、昨年に比べ食中毒患者数は増加しました。

「食」は長崎の持つ大きな魅力の1つです。しかしながら、食中毒への不安は、消費者に長崎の「食」を選んでいただくことを躊躇させ、その魅力を体験する機会を奪ってしまいます。

そのため、長崎の「食」が安全であることを示すのは極めて重要であり、より多くの方に長崎を満喫していただくためには、食品が安全に提供され、安心して楽しんでいただくための環境を整えていかなければなりません。その取組を進める上では、食品衛生協会が果たされる役割が非常に大きいと考えております。ぜひ今後とも、皆様のお力添えを賜りますようよろしくお願い申し上げます。

県といたしましても、県民の皆様、そして当県を訪れる観光客の皆様が健康で安心して長崎の「食」を楽しんでいただけるよう、食品による健康被害の発生防止に邁進してまいります。

結びに、本年が会員の皆様方にとりまして、さらなるご発展の年となりますよう祈念いたしまして、新年のご挨拶いたします。



ISO14001/ISO27001統合認証取得

株式会社 クリーン・マット

〒851-0134 長崎市田中町573番地3
TEL:095-837-8488 FAX:095-837-8101
<https://www.cleanmat.co.jp/>

感染防止対策商品でお客様の
安心な暮らしをお守りします

生命科学の技術の進歩と社会の発展に貢献する

株式会社 テクノ・スズタ
TECHNO-SUZUTA CO., LTD

- 本社 〒852-8116 長崎市平和町24番14号
Tel. 095-848-5221 Fax. 095-849-3920
- 営業本部 〒851-0103 長崎市中里町1384
Tel. 095-839-3090 Fax. 095-839-5230
- 佐世保営業所 〒858-0923 佐世保市日野町755
Tel. 0956-28-4365 Fax. 0956-28-3962
- 福岡営業所 〒812-0888 福岡市博多区板付1-9-18
Tel. 092-418-1184 Fax. 092-418-1181

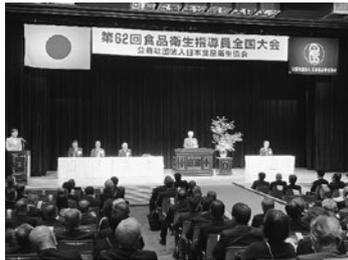
URL <http://www.technosuzuta.co.jp>

県協会だより

●令和5年度全国大会等報告

第75回全国支部長会議：令和5年10月18日（水）日本食品衛生協会食品衛生センター、第62回食品衛生指導員全国大会：令和5年10月18日（水）ニッショーホール、令和5年度食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式（食品衛生表彰の會）：令和5年10月19日（木）明治座にて、それぞれ開催された。

受賞者の皆様方は下記のとおりです。この度は、誠にありがとうございます。



第62回食品衛生指導員全国大会の様子

●ふぐ処理者認定試験に関する事前実技講習会

令和5年11月18日（土）、長崎玉成高等学校 調理実習室において、ふぐ処理者認定試験に関する事前実技講習会を長崎県生活衛生課、（一社）長崎県調理師協会、長崎玉成高等学校のご協力のもと、学生を含む12名が受講した。

受講者には初めてふぐの処理を行う方もいて、講師を務めていただいた調理師の指導のもと、慣れない手つきながらも熱心に技術を学ぶ姿が印象的だった。

講師からは、県内で安心・安全で美味しいふぐを提供できる処理者の育成を今後も行っていきたいという言葉があった。



事前実技講習会の様子



処理後のふぐ

祝 令和5年度 受賞者

■厚生労働大臣表彰

(敬称略)

◎食品衛生功労者

対馬地区 石川 勝喜
下五島地区 畑中 重徳
県北地区 牟田部 甚也



◎食品衛生優良施設

諫早地区 株式会社たらみ 小長井工場
下五島地区 NEWパンドラ

■(公社)日本食品衛生協会会長表彰

◎食品衛生功労者

県南地区 草野 肇
上五島地区 市川 敬太
対馬地区 御手洗 輝美
佐世保地区 川口 誠一
下五島地区 山村 茂子



◎食品衛生優良施設

大村東彼地区 れすとらん かねやす
上五島地区 コミュニティ・カフェ・アン
対馬地区 山田松月堂
西彼地区 異人堂カステラ 時津店

■(公社)日本食品衛生協会会長感謝状

◎行政担当者

県民生活環境部 食品安全・消費生活課
食育・食品安全推進班 課長補佐 渡邊 渡
五島振興局 保健部 衛生環境課
課長 川越 武明
長崎市役所市民健康部 生活衛生課
専門官(薬剤師) 中村 久代

■(公社)日本食品衛生協会理事長表彰

◎食品衛生指導員

西彼地区 松尾 邦弘
舌岐地区 下条 泰仁
県南地区 濱田 敬二
長崎地区 石井 大
大村東彼地区 飯塚 浩司

新人挨拶



長崎県食品衛生協会 食品臨床検査課

杉本 綾夏

令和5年10月より食品臨床検査課に配属になりました、杉本綾夏と申します。前職では病院勤務の経験があり、生理機能検査の業務に従事しておりました。

初めて取り組む分野での仕事になりますので、分からない事だらけで戸惑う事もありますが、日常業務を通じて日々勉強、そして先輩方より沢山の事を学び、率先力になれるよう努力していきたいと思っております。社会人経験は御座いますが、まだまだ未熟な部分も有りご迷惑をお掛けしてしまう事があるかと思いますが、ご指導ご鞭撻のほど、どうぞ宜しくお願いいたします。



長崎県食品衛生協会 食品臨床検査課

中ノ瀬 淳美

令和5年10月より食品臨床検査課でお世話になっております、中ノ瀬淳美と申します。高校では化学を学んでおりました。

食品の検査は初めて行うことばかりで大変なこともあります、化学的なことも多く、器具も使ったことのある物や初めて見るものなど沢山あり、勉強の日々です。今まで学んできたことを活かして頑張っていきたいと思っております。少しでも早く皆様のお役に立てるように精進して参りたいと思っておりますので、今後ともご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い致します。

地区だより

>>> 近況報告

佐世保地区

【食品衛生責任者実務講習会】

11/1～10の内の6日間、コロナで中止していた食品衛生責任者実務講習会Aを6年ぶりに開催し、682名の方が受講した。

【指導員研修会】

11月14日、交通会館にて指導員研修会を開催し、19名が出席した。佐世保市保健所より講師をお迎えし、ノロウイルス食中毒についてのお話があった。

【ノロウイルス月間キャンペーン】

11月16日、コロナウイルス感染拡大の為中止となっていた、ノロウイルスの街頭キャンペーンを、佐世保市の四ヶ町アーケードで実施し、消費者へチラシとティッシュを手渡しして、食中毒への注意喚起と、手洗いの強化を呼びかけた。



長崎地区

【食品衛生指導員養成講習会】

9/12 長崎県勤労福祉会館において開催。講義、ATPふき取り検査・手洗いチェッカーを用いた実務研修を修了し5名の方が食品衛生指導員の委嘱を受けられた。



食品衛生指導員養成講習会の様子

【第49回四市合同

食品衛生指導員研修大会】

10/16 矢太樓南館において約80名の参加者のもと4年ぶりに開催された。

翌日は施設見学会として長崎歴史文化博物館にて大シーボルト展を観覧。

木下会長他役員が他市参加者同行し2日間における有意義な大会が終了した。



第49回四市合同食品衛生指導員研修大会の様子

西彼地区

・「協会会員の店」に冬場のノロウイルスによる食中毒予防啓用のポスターを全指導員で巡回指導をしながら配布した。

・手洗いマイスターによる子ども手洗い教室を、管内5小学校低学年に向けて開催した。今年度も好評で、実施後、全学年に向けて洗い残しが多い部位を示す掲示物を作成し正しい手洗いを呼びかける学校もあり、手洗いの重要性を知らせる取り組みになっていることを実感した。



西彼食品衛生協会会員の店 ノロウイルス予防啓用ポスター



長与町立長与南小学校での手洗い教室

大村東彼地区

10月18日 責任者養成講習会



大村市で養成講習会があり、72名の方々に受講していただきました。

長時間でしたが、皆様真剣に勉強していただき、最後のちょっとしたテストも解いておられました。

10月23日 責任者実務講習会



大村市で実務講習会62名に受講していただきました。先般、駅弁での食中毒がありました。受講者も食品衛生の大切さや責任の重さなど、この講習会で理解していただき、ご自分のお店で実行して頂くことを願います。

諫早地区

食品衛生責任者講習会



11/6 (月) 食品衛生責任者実務講習会をながさき看護協会の会場をお借りして実施。63名の営業者の方が参加した。11/13 (月) には養成講習会を同会場にて実施。85名の方が出席した。

冬期業者一斉検便



冬期業者一斉検便を10月30日から12月11日までの期間受付会場を18ヶ所設けて、今年度よりO157セットをするようにした。インボイス導入により受付が多少混雑したが、無事検便受付を終了した。

県南地区

9月7日(木) 新規指導員養成講習会(支部講習)を実施。11名が新たに指導員となった。



新規指導員養成講習会

9月14日(木)～10月19日(木) 南島原市管内にて実務者講習会を実施。



食品衛生責任者新規講習会

9月26日(火) 食品衛生責任者新規養成講習会を実施。

11月6日(月)～28日(火)、各町にて第2回業者検便受付。

県北地区

指導員研修・手洗いマイスター活動再開

令和5年10月17日 ノロウイルス食中毒予防研修会を開催

今年度は、新人指導員が1名加わり新たな気持ちでノロウイルス食中毒予防強化期間(11/1～2/29)注意事項等を、保健所専門幹よりご指導いただきました。



ノロウイルス食中毒予防研修会

令和5年10月28日 手洗い教室を開催

平戸地区青少年健全育成会のご協力により、平戸小学校通学合宿最終日に衛生関係学習として手洗い教室を開催しました。講師は、県北保健所職員。スライド



を使用し、参加型の講習をしていただき、実験開始のかけ声で、全員手にチェッカーローションを塗りこみ普通の手洗い後チェック。

次に固形石鹸・液体石鹸どちらがきれいになっているかと興味津々に実験に参加していました。手洗いマイスターの指導員も再確認しながらの指導に取り組みました。

手洗い教室で大人も子供もびっくり!

下五島地区

◆ノロウイルス食中毒予防事業の取組み

- 10/19にノロウイルス予防食中毒講習会を開催。
- 11/30の年末一斉巡回指導でチラシ・ポスター・啓発品の使い捨て手袋を配布。(手洗い水栓の蛇口交換の指導、及びHACCP記録簿の取り組み状況を確認)
- 1/18に若草保育園での手洗い教室を実施予定。

◆指導員新規養成の取組み

今夏、新規指導員を2名養成(末留・岡本)。長崎市での県本部講習会の後、下五島での地区講習会を開催。五島保健所の森食品担当による座学の後、実際に店舗へ出向き、畑中会長より「巡回指導の要領、及び指導票の記入方法」について丁寧に講習を行った。



指導員養成現地指導風景



養成講習会での確認テスト風景

上五島地区

■令和5年8月1日～8月31日 食品衛生月間

令和5年8月1日～8月31日の1ヶ月間、食品衛生月間における啓発活動事業の一環として、上五島保健所にご協力いただき、管内一円のパレード、町広報紙掲載、また管内放送による啓発活動等を行った。月間中、地区のスーパー店舗や飲食店等にポスターの掲示を依頼し皆の啓発意識を高めた。

■第2回目食品検査及び業者検便受付、送付

9月26日～11月2日まで、6地区で受付、送付した。当初の予定日程が、新型コロナウイルス感染症の影響や天候不良等のため急遽変更になる等、慌ただしいこともあったが、受検率はまずまずだった。

■10月26日、11月9日、11月30日 食品衛生責任者実務者講習会を開催

出席者307名。消費者の食品の安全によせる関心は年々高まりをみせていることから、施設・食品の衛生管理の更なる必要性について、また食品衛生法(HACCPによる衛生管理)等のお話しが上五島保健所、藤岡講師よりあった。



衛生責任者実務者講習会の様子

杵岐地区

○第2回業者検便

全業者を対象に実施(705件)前年比95.6%

○食品衛生責任者新規養成講習会

10月5日 杵岐の島ホールに於いて開催。受講者37名 杵岐保健所より食品衛生法・公衆衛生学について講話があり、受講者の方々より「楽しく学べました」「勉強になりました」との声をいただきました。

○冬期巡回指導

11/14～11/22まで4地区にてHACCPに基づく衛生管理の指導



巡回指導

対馬地区

○食品衛生責任者講習会

食品衛生責任者養成講習会を開催	10/6	29名受講
食品衛生責任者実務講習会を開催	3会場	460名受講



○業者検便の実施

上地区・下地区2日間受付をした。今年度より年1回、O157セットの検査を実施。827本提出

○冬季巡回指導

12/1・12/4・12/7 各地区指導員に参加いただき営業施設の巡回指導を実施した。12月更新期にあたり、主に対象施設を巡り、施設の整理整頓、記録簿の確認をした。

地区だより >>> 今後の予定

地区名	食品自主検査	業者等検便	食品衛生責任者講習会	
			新規養成講習	実務講習
長崎	1/10, 1/23, 2/7, 2/15, 3/4, 3/14	1/10, 1/23, 2/7, 2/15, 3/4, 3/14	3/5	実施予定
佐世保	1/17, 1/30, 2/14 (宇久地区) 2/27, 3/13	1/16, 1/29, 2/13, 2/14 (宇久地区) 2/26, 3/12	2/20	今年度分は終了しました
西彼	1/9, 1/25, 2/6, 2/21, 3/5, 3/14 西彼町1/30, 西海町2/27 大島町3/18	1/9, 1/25, 2/6, 2/21, 3/5, 3/14 西彼町1/30, 西海町2/27 大島町3/18	令和6年2～3月予定	令和6年2～3月予定
大村東彼	1/10, 1/15 (東彼杵) 2/6, 2/21 (川棚) 3/5, 3/12 (波佐見)	1月中ノロウイルス自主検査 (長崎空港ビルディング) 冬期業者検便受付 11/30 全農連大村果汁工場 12月 ナガスイ・今里酒造 2/6 福砂屋大村工場	今年度分は終了しました	今年度分は終了しました
諫早	12/5, 12/12, 12/20, 1/9, 1/16, 1/24, 2/6, 2/13, 2/21, 3/5, 3/13, 3/19	3月実施予定	今年度分は終了しました	今年度分は終了しました
県南	(島原) R6. 1/17, 1/23, 2/20, 2/28, 3/6, 3/12 (小浜) R6. 1/9, 1/29, 2/6, 2/26, 3/5, 3/11 (雲仙) R6. 2/5	3月実施予定	1月 県南保健所 2階会議室	2月 未受講者再通知
県北	1/17, 2/7, 2/12, 2/14, 2/26, 2/28	1/15, 1/17, 2/12	3/5	2/8, 2/15
下五島	対象者にはハガキで通知	9月に完了	2月8日：五島保健所	来年度を予定
上五島	令和6年1月～第3回目検査受付を予定	令和6年1月～第3回目検査受付を予定 (小値賀地域)	今年度分は終了しました	今年度分は終了しました
壱岐	1/10, 1/24, 2/7, 2/21, 3/6	令和5年度 開催なし 令和6年度 未定	令和5年度 開催なし 令和6年度 未定	令和6年2～3月 実施予定
対馬	2/14 (水)	今年度分は終了しました	今年度分は終了しました	2月実施予定

※講習会につきましては、新型コロナウイルス等感染症予防のため、日程変更の可能性及び募集人員等に限りがございます。詳しくは各地区協会までお尋ねください。

定期的な「食品の自主検査」・「検便」の実施で、食中毒を未然に防止しましょう！

「食品の自主検査」・「検便」・「食品賠償共済」など各種お問い合わせは、お近くの食品衛生協会までどうぞ！

地区名	所在地	TEL	地区名	所在地	TEL
長崎	長崎市魚の町3-33 長崎県建設総合会館別館3階	095-824-7228	県北	平戸市田平町里免1126-1 県北保健所内	0950-57-3660
佐世保	佐世保市高砂町5-1 佐世保市中央保健福祉センター5階	0956-25-1171	下五島	五島市福江町7-2 五島保健所内	0959-72-7942
西彼	長崎市滑石1-9-5 西彼保健所内	095-856-4908	上五島	新上五島町有川郷2254-17 上五島保健所内	0959-42-2883
大村東彼	諫早市栄田町26-49 県央保健所内	0957-26-4711	壱岐	壱岐市郷ノ浦町本村触620-5 壱岐保健所内	0920-47-3811
諫早	諫早市栄田町26-49 県央保健所内	0957-26-4711	対馬	対馬市巖原町宮谷224 対馬保健所内	0920-52-5983
県南	島原市新田町347-9 県南保健所内	0957-63-2406	検査センター	西彼杵郡長与町高田郷3640-3	095-883-6830

保健所だより

五島保健所

皆さま、新年あけましておめでとうございます。

新しい年が始まり、五島保健所から「保健所だより」をお届けいたします。

五島市は、九州の最西端に位置し、長崎港の西方海上約100キロの五島列島の南西部に位置しています。この地域には10の有人島と53の無人島があり、歴史や自然の美しさが豊かに広がっています。

古くは遣唐使の逗留地として栄え、江戸時代にはキリスト教徒が新しい生活の地として移住した場所でもあります。その歴史が刻まれた史跡や城跡、美しい寺社や教会が今もなお残っています。また、五島の地形は多様で、白い砂浜が広がる美しい高浜海岸や大瀬崎断崖の荒涼とした景観など変化に富んでおり、これらの魅力がUターンやIターンなどの移住者を引き寄せ、地域の発展に寄与しています。

福江島の最西端に位置する大瀬崎灯台は、辿り着くまでに軽い登山が必要ですが、その先に広がる絶景はその労力を上回るものです。島北東部の半泊集落では、海辺の美しいキリシタン半泊教会と共に、移住者によるクラフトジン蒸留所を見学できるエリアもあります。

五島の郷土料理として代表的なものに「かんころもち」があります。天日干したさつま芋も「かんころ」に餅米をこねた和菓子でとても美味しく、昨年のNHK朝ドラ「舞い上がれ！」においても登場したことから、全国から注文が相次いだそうです。

食品衛生に関しては、1968年のカネミ油症事件において五島は影響を受けており、PCBなどが混入した食用油を摂取した方々が、今もなお後遺症に苦しんでいる現状があります。

このような歴史を踏まえ、五島では食品衛生への取り組みが一層強化されています。

下五島地区食品衛生協会の活動は、その中でも大きな功績と評価され、島内事業者の食品衛生への意識向上に寄与しています。

五島保健所は引き続き、下五島地区食品衛生協会と協力して管内の食品衛生向上に努め、五島の食が観光資源としてより広く認知されるよう努力してまいります。皆様の一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



高浜海水浴場



クラフトジン蒸留施設



手洗い教室

創業寛永元年

長崎カステラ本家福砂屋

SINCE 1624

@FUKUSAYA_CASTELLA1624

分析機器・理化学器械の総合販売

株式会社 イケダ科学長崎支店

〒852-8116 長崎市平和町 28 番 11 号
 TEL: (095)845-6278 ・ FAX: (095)849-1857
 E-mail : ikeda-ngsk@juno.ocn.ne.jp

〈主な取扱いメーカー〉

(株)島津製作所・(株)島津GLC・ジーエルサイエンス(株)
 柴田科学(株)・ヤマト科学(株)・日本インスツルメンツ(株)
 サーモフィッシャーサイエンティフィック(株)・東亜DKK(株)

県からのお知らせ

長崎県生活衛生課

管理能力を超えた受注のリスク

昨年9月、八戸市の弁当製造施設で大規模な食中毒事件が起きました。この施設の社長は記者会見で、問題の弁当が製造された日の1日当たりの発注数が1万8000個にのぼり、自社だけで対応できず外部にごはんの製造を委託したと説明しており、また「時間の経過に伴って菌が増殖するリスクを十分理解していなかった」と語っています。

詳細な調査報告が待たれるところですが、八戸市の発表によると、推定される主な原因として、

- ①委託した米飯の検収手順や受入基準を定めていなかったため、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある
- ②自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある
- ③臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある
- ④委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある

としています。

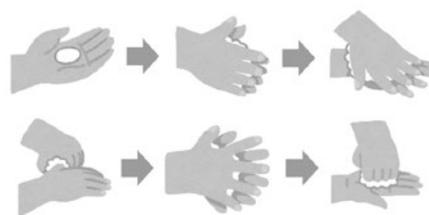
HACCPで言えば、①は「原材料の安全性の確認」であり、受入基準を設定し、受入基準から逸脱した場合の対応（改善措置）を設定しますが、適切な改善措置が設定されていれば、②の「予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却」はしなかったと考えられます（炊飯後から搬入までに細菌が増殖している可能性があるため）。通常通り自社内で製造し、これら食中毒の原因が起き得なかったと考えれば、製造能力・管理能力を超えた受注は慎重に判断すべき



と言わざるを得ません。

自社の製造能力を超えた受注のリスクは、弁当に限らず全ての食品製造に共通しています。古くはサルモネラ食中毒により44名もの死者を出した1936年（昭和11年）の「大福餅事件」が有名ですが、最近では、過疎化による人手不足、高齢化による地域サービスの集中化という社会問題を背景に、集団給食施設において能力以上の食数を提供した結果起こった食中毒事例も報告されています。

また人手不足が加速する中、臨時的に従業員を雇う場合、冒頭の大規模食中毒の原因③にもあるように、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されないリスクがあります。特にノロウイルスについては、臨時従業員に対する手洗いの指導が非常に重要で、プロとしての手洗い方法を学んでいただく必要があります。また、不顕性感染や家庭での家族からの感染のリスクを周知することも必要になります。さらに、なるべく加熱前の食品の調整や洗い物に限定するなど、従事内容についても配慮が望まれます。



管理能力が低下した状態で無理に施設を運営しようとすれば、適切に食品を取扱うことができず、食中毒や異物混入などの食品事故につながるリスクは当然高くなります。同じ広さの施設であっても、人員（人数・経験等）、設備（スチームコンベクションオーブンや急速冷却器などの調理設備の有無）、調理工程（工程が多いか少ないか、複雑か簡単か）、調理メニュー（メニューが多数か少数か）等から調理能力・管理能力は異なります。

たくさんの受注は喜ばしいことではありますが、管理能力以上の受注は「たぶん大丈夫だろう」と安易に引き受けることなく、HACCPの考え方に基づいた、しっかりとした計画を立てた上で判断してください。