

## 一般社団法人 沖縄県食品衛生協会 南支部だより

〒901-1104

南風原町字宮平212番地(南部福祉保健所内) TEL (098) 888-2633 FAX (098) 888-3880 E-mail:oki syokukyo minami@ybb.ne.jp

発行 / 2016年 4月

# 食の安心・安全・五つ星店 ★ ★ ★ ★ ★

~ 食品衛生協会から食の安心を消費者へ ~

食品衛生協会では、食品衛生協会の会員である食品等事業者が、 日々行っている食品衛生対策 5 項目(食品衛生管理項目)につい ての実施状況等を、プレートにて店頭に掲示し、消費者の皆さま が食事をしたり、食品を購入する際のお店選びの目安となるよう、 本事業を実施します。

- ★従事者の健康管理実施店
- ★食品衛生講習会受講店
- ★衛生害虫等の駆除対策
- ★食品衛生管理記録実施店
- **★**食品賠償責任保険加入店





## 食品衛生責任者設置していますか? 義務ですよ!

営業許可証、営業報告証を受けた事業所は、許可を受けて1年以内に「食品衛生責任者」を設置することが沖縄県条例で義務づけられています。

「食品衛生責任者」は、「調理師」の免許や「栄養士」の免許が必要となりますが、このような免許をお持ちでなければ、「食品衛生責任者養成講習会」を受講しましょう!

食品衛生協会南支部では、以下の日程で講習会を実施しています。

また、免許を持っているだけではダメですよ。必ず保健所へ責任者の設置届けを出してください。 責任者の方が転勤、退職した場合は、早急に責任者の変更届けを出しましょう。

## ●食品衛生責任者養成講習会日程

日時: 平成28年6月16日(木) 他 8月、11月、平成29年2月開催予定 受付開始/9:30 講習/9:45~17:30 ※一日講習

場所:沖縄県総合福祉センター (那覇市首里石嶺町4-373-1 ៤:098-882-5811)

受講料:5,900円 (※テキスト、弁当代金含む) 申込み:098-888-2663 食協南支部まで!

### 7月に夏期巡回

## 開催予定!

夏は『温度管理』がとても重要です! 温度管理を誤るとサルモネラ菌属や 腸炎ビブリオが増殖し、食中毒を引き 起こしかねません。

そこで、食品衛生協会南支部では、 皆さんの温度管理、食材の管理方 法に注意を呼びかけながら、

食品衛生協会【**手洗いマイスター**】 が食中毒予防の基礎、「手洗い」の 指導を行います。

また、万一の時の食中毒保険の加入 促進も行いますので、皆さまのご協力 を宜しくお願いします。





#### = 平成27年度 =

## 各種表彰受賞者

### 公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

●食品衛生功労者 宮城 健 (株式会社 沖縄TLO)

#### 一般社団法人沖縄県食品衛生協会会長表彰

●食品衛生功労者 泉 健二 (株式会社 沖縄森永乳業 )

山口 艶子 (株式会社 上原ミート) 金城 徹 (株式会社リウエン商事)

●食品衛生優良施設 金秀バイオ(株) 代表取締役社長:宮城幹夫 ( 糸満市西崎5-2-2)

#### 一般社団法人沖縄県食品衛生協会南支部支部長表彰

●食品衛生功労者 眞喜志 康史 ( 株式会社 南都 )

佐伯 憲一( 有限会社 サエキ ) 嶺井 勝也( ジェフ沖縄 株式会社 )

●食品衛生優良施設 みーや小 代表者: 嘉数 憲治 (豊見城市高嶺357)

ゆうづき 代表者:知念 司 (浦添市内間4-17-1) 大名の丘 理事長:田崎 琢二 (南風原町大名48-1)

おでんゆうな 代表者:物慶 三重子 (与那原町字上与那原428-2)







食中毒の予防の基礎は、何よりも「手洗い」です。 正しい手洗い習慣を身につけ、食中毒予防に心 掛けましょう!

手洗いは、食中毒予防だけでなく、風邪などのウイルス対策にも有効ですよ!

## 南部地区栄養情報提供店募集!

#### 栄養情報提供店に登録いただくと・・・

- ①登録ステッカーを交付します。
- ②登録されたお店を南部保健所の

ホームページへの記載、その他の

方法で公表し、住民へ周知させていただきます。 (公表は希望する店舗のみとなります。)

南部保健所 健康推進班 098-889-6591

## ハサップ HACCPに挑戦!

#### HACCPってなあに?

「HACCPは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法の一つで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。」

#### 導入メリットは?

#### (一何)

- ・クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが少な くなった
- ・取引先からの評価が上がった
- ・従業員のモチベーションが上がり現場の状況が把握 しやすい

#### 詳しくは、こちらから

- ●厚生労働省ホームページ (HACCP) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/ bunya/kenkou iryou/shokuhin/haccp/index.html
- ※ (公社) 日本食品衛生協会のホームページにも アクセスしてみてね! (HACCPとは)

