

Vol. 5

あんしん News

柏市食品衛生協会

発行：柏市食品衛生協会
 配布先：柏市食品衛生協会会員
 所在地：柏市柏下 65-1 ウェルネス柏3F(柏保健所内)

ホームページアドレス：<http://www3.plala.or.jp/kasiwa-shokkyou>

いよいよ消費税も上がり、目まぐるしく変わる経済状況の中、食の安全安心に関する消費者の関心はますます強くなっております。昨年度は、食品表示の偽装問題、ノロウイルスの集団感染などが大きな問題として取り上げられました。柏市食品衛生協会では、会員である食品等事業者の皆様がより安全な食品を提供し続けるお手伝いに力を注ぐ一方で、万が一のときの為の「食品営業賠償共済（PL保険）」への加入を呼び掛けていきたいと思っております。

平成26年度 主な事業（予定）

- ◆営業許可の更新手続・証紙の販売・食品営業に必要な消毒液などの物品販売
- ◆春の会員一斉検便 組合員：4月1日（火）、4月2日（水）、4月3日（木）
一般会員：6月27日（金）、6月30日（月）
- ◆食品衛生責任者養成講習会の開催

5月29日	木	マリアチャペルマリベール柏	9:00~17:00
7月29日	火	マリアチャペルマリベール柏	9:00~17:00
11月13日	木	マリアチャペルマリベール柏	9:00~17:00
H27年3月12日	木	マリアチャペルマリベール柏	9:00~17:00

- ◆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告知する
- ◆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
- ◆沼南まつり
- ◆食品衛生指導員県外研修
- ◆店舗検査

平成25年7月
柏まつり巡回指導の様子



もしもの時に、備えは万全ですか？

～食品事故をはじめとした各種賠償事故への補償を準備することは、食品関係業者様の責任です！！～

公益社団法人 日本食品衛生協会の「食品営業賠償共済」は、制度開始から 42年 を迎えました。

	全 国	柏 市
加入者数	約 290,000 件	約 730 件
H24 年度支払件数	約 560 件	3 件
H24 年度支払金	約 291,000,000 円	約 46,300,000 円

たくさんの方々のお役に立ちました。

食品営業賠償共済とあんしんフード君

（社）日本食品衛生協会では、食品営業者の想定されるリスクのうち、消費者からの損害賠償に対応できる共済制度「食品営業賠償共済」を昭和47年から実施しています。

「食品営業賠償共済」はお客様に提供した食品が原因で生じる食中毒等による損害賠償に対応する制度（生産物賠償）であり、オプションで施設の管理不備や従業員の業務遂行上の過失による損害賠償に対応する特約（施設賠償）やお客さまから預かった財物の汚損や紛失した場合の損害賠償に対応する特約（受託物賠償）も用意しています。

平成18年には、上記の生産物賠償、施設賠償、受託物賠償を包括した内容の総合食品賠償共済「あんしんフード君」も新たに実施しています。

損害賠償以外のリスクに対応する特約として、食中毒等の発生により施設の営業が休業した場合の営業損失を補償する特約（休業補償特約）も両制度に任意でつけることができます。さらに、「あんしんフード君」では、広告宣伝活動等による権利侵害による損害賠償や食中毒等の発生に伴う事故調査費用や消毒費用等多くの経費補償が用意されています。

損害賠償の種類と食品営業賠償共済（あんしんフード君）

		区 分	食品営業賠償共済	あんしんフード君
損害賠償	生産物賠償	食中毒による健康被害 異物混入による歯の欠損	○	
	施設賠償	濡れた床面で客が転倒して骨折		○
		従業員が飲食物を客にかけて衣類等を汚損	△	
	受託物賠償	客から預かった靴を紛失	△	○
		客から預かったコートを汚損等	△	○
	その他（権利侵害）	商品パッケージのデザインが他社と酷似等	×	○
利益・費用の補償	休業補償	休業した場合の営業損失を補償	△	△
	各種費用補償	検便検査などの事故調査費用や消毒費用、代金払戻し費用	×	○



ノロウイルスなどの集団食中毒の場合には、とてもありがたい補償です

* ○：支払い対象 △：オプション（特約）で支払い対象 ×：支払い対象外

～年間掛金～年間取扱高 3,000万円以下の「飲食店営業」の場合

「食品営業賠償共済レギュラーコース 5,000万円コース」・・・2,700円
 「あんしんフード君 1億円コース」・・・・・・・・・・9,000円

入って
あんしん♡

自主衛生管理を再確認！

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、食品等事業者は日頃から施設の衛生管理の状態を確認しておきましょう。
食品による事故をゼロに近づけるために努力をすることは、食品等事業者の責務です。

記録の作成保存

原材料、製品などの仕入元の記録を保存しましょう！

- なぜ？
- ①万一、事故が起きた時食品の流通をさかのぼることができる！
 - ②原因究明ができる！
 - ③被害拡大防止ができる！



確認したことを毎日記録しましょう！はじめは点検項目が少なくても構いません。できることから始めてみましょう！

食品衛生自主管理記録簿をつけよう

- 何のため？
- ①自分の施設のどこに危険がひそんでいるか知ることができる。
 - ②危険を管理し、事故を防ぐ。

自主管理点検表（日常点検用）の使い方

- ・自主管理点検表に毎日必ず記録するようにし、なるべく空欄はなくしましょう。
- ・大切なことは、正確に記入することにより改善すべきところを把握することです。
- ・点検して、不敵の箇所は早急に改善しましょう。

冷蔵庫の温度は、
10℃以下に！

従事者の体調と手指
のキズのチェック！

作業前の手洗い

作業後の清掃消毒



- ・点検結果を毎日確認し、サインをしましょう。

食中毒予防の三原則

つけない

- ・洗う
- ・使い捨て手袋を使用する
- ・フタをする
- 容器包装に入れる



他の食品に肉や魚の汁がつかないように保存方法に十分注意しましょう。

増やさない

- ・早めに食べる
- ・冷たいものは冷たく（10℃以下）
- ・熱いものは熱く（65℃以上）
- ・施設の温度と湿度を管理（温度 25℃以下）（湿度 80%以下）



人が食べるものは栄養がたっぷりです。温度と湿度の管理で菌の増殖を抑えましょう。

やっつける

- ・中心温度 85℃～90℃、90秒以上の加熱
- ・殺菌・消毒



加熱の際は中心部まで十分加熱しましょう。

自主管理点検表（日常点検用）

食品衛生指導員若しくは施設管理者等の確認				月/日					
				確認者 (管理者)					
点検時期			業態	主な点検事項	月/日				
作業前	作業中	作業後			確認者 (担当者)				
○		○	共通	施設及びその周辺は整理、清掃されているか					
○			共通	井戸水等の殺菌装置は正常に作動しているか (残留塩素濃度の確認)		mg/L	mg/L	mg/L	mg/L
○	○	○	共通	手洗い設備は清潔で、常に使用できるか。石鹼・消毒剤は備えられているか。	石鹼				
					消毒液				
○	○	○	共通	冷蔵庫等の温度管理は適正か。(庫内温度の確認)	冷蔵庫	℃	℃	℃	℃
					冷凍庫	℃	℃	℃	℃
	○	○	製造業 調理業	まな板、包丁等は清潔なものを使用し、用途別に使い分けているか。					
	○	○	製造業 調理業	機械器具類は清潔か、また使用目的にあった使い方をしているか。					
	○	○	共通	廃棄物は適正に処理されているか。					
○			製造業 調理業	原材料の品質、鮮度、表示、異物等の混入時について点検し、適正な方法で衛生的に保存しているか。					
○	○	○	共通	食品は相互汚染がないように保存しているか。期限切れ食品はないか。					
○			共通	従業員の健康状態に異常はないか。(下痢・手指の傷の有無等)					
○	○		共通	従事者は清潔な作業衣、帽子、マスク、専用の履物等を使用しているか。					
		○	製造業 調理業	検食を保存しているか。又は、保存検体として製品を残したか。					

*点検は常時点検管理することが望ましいが、内容によって作業前、作業中、作業後に分け重点的にチェックする。



◆「食品衛生自主管理記録簿」は柏市食品衛生協会の窓口でご購入いただけます。
お問合せ先
柏市食品衛生協会
TEL04-7167-0488