

令和元年7月25日

奈良市健康医療部  
保健所保健衛生課  
電話 0742-93-8395

## 食品衛生月間の行事について

食中毒が多く発生する夏期を迎え、市保健所では、毎年8月を「食品衛生月間」と定め、食品衛生思想の普及・啓発の推進を図るための事業を展開しています。

つきましては、奈良食品衛生協会、奈良市旅館・ホテル組合の協力のもと、下記のとおり食品衛生啓発活動（街頭キャンペーン、食品衛生講習会等）を実施しますのでお知らせします。

### 記

#### 1 食品衛生月間

##### (1) 実施機関

- ① 主催 奈良市
- ② 協力 奈良食品衛生協会、奈良市旅館・ホテル組合

##### (2) 実施期間

令和元年8月1日（木）から8月30日（金）

##### (3) 実施内容

###### ① 街頭キャンペーン

奈良食品衛生協会と合同で、近鉄奈良駅前周辺及びならファミリー出入口周辺の街頭において、食中毒予防の啓発活動（のぼりの設置、ティッシュペーパー、チラシ等の配布）を行ないます。

###### ② 食品衛生講習会

奈良市旅館・ホテル組合と連携して、市内の旅館・ホテルの食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、旅館・ホテル向けの衛生講習会を実施します。

###### ③ 広報活動

広報車巡回及び庁内パネル展示により食中毒の防止を啓発します。

#### 2 街頭キャンペーンについて

##### (1) 近鉄奈良駅前（行基広場）

- ① 日時 令和元年8月1日（木）午前10時から約1時間
- ② 場所 行基広場出入口周辺及び東向商店街

（取材を希望される場合は、当課に7月31日（水）の午後5時までにご連絡下さい。）

##### (2) ならファミリー

- ① 日時 令和元年8月21日（水）午前10時から約1時間
- ② 場所 ならファミリー 1階西出入口と2階東出入口前

#### 3 食品衛生講習会について

- ① 日時 令和元年8月2日（金）午後1時30分から1時間程度
- ② 場所 奈良商工会議所（奈良市登大路町36-2） 4階 小ホール
- ③ 対象 奈良市旅館・ホテル組合
- ④ 内容 食品衛生法改正により義務付けられることとなった国際標準の衛生管理「HACCP（ハサップ）」について

～「旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」

（全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会発行）の解説及び演習～

（取材を希望される場合は、当課に8月1日（木）の午後5時までにご連絡下さい。）

#### 4 参考

我が国では、食のグローバル化が進むなか、昨年6月に食品衛生法が15年ぶりに改正されました。

この改正により、原則、全ての食品等事業者に対して、国際標準の「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が義務付けられることになりました。

これにより、飲食店や小規模な食品等事業者においても、安全な食品を作るには、どの工程が重要で、どのように管理すればよいか、あらかじめ考えて衛生管理計画を作成し、計画どおり実行し、確認の記録をつけることが求められます。

市保健所では、市内の食品等事業者団体と協力し、食品衛生講習会を開催するなどして、HACCPの導入促進を図ります。なお、「HACCPに沿った衛生管理」については、改正日から2年以内の施行、施行日から1年の経過措置（準備期間）となります。

##### 【HACCP（ハサップ）とは】

Hazard Analysis and Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとった略称で、一般的に「危害要因分析重要管理点」と訳されます。

HACCPによる衛生管理は、原料の受入から製造、製品の出荷まで、全ての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因（ハザード）を科学的根拠に基づき管理する方法であり、食品事故の未然防止に役立ちます。

具体的には、工程中で、加熱や冷却などの重点的に管理する工程（重要管理点）を決めて、科学的に根拠のある管理基準（例えば、中心部75℃以上1分間以上の加熱）をクリアしていることを確認し、記録します。

NASA（米国航空宇宙局）の宇宙食の開発により誕生し、欧米などの先進国を中心に義務化が進められてきており、今や、国際標準の衛生管理の方法となっています。



（中心温度計による測定イメージ）