

～ 新年を迎えまして

今年も食中毒を防いでいきましょう ～

昨年は、1月1日に発生した能登半島を震源とする「令和6年能登半島地震」をはじめ、全国で多くの災害が発生し、被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧を願っております。

コロナ禍を経て人の動きが活発になり、インバウンドも復活し福岡市にも海外から多くの観光客が訪れるようになりました。その中で食品安全の重要性はますます高まっています。HACCP 制度化から約3年が経過し、より厳格な衛生管理が求められる時代となりました。

福岡の食文化を守っていくために、福岡市の食品事業者の皆様には、法令遵守を徹底し、安心・安全な食を提供することで消費者の信頼を深めていただきたいと思います。

さて、今回は最後に少しだけ ダンボールの取り扱い についてのお話しです。

ダンボールを厨房に持ち込んだり、保管したままにしていますか？その行為、衛生害虫（ゴキブリやハエ）発生の原因になっているかもしれません。

詳しくは2月の FAX 情報でお伝えしますが、

①厨房内への持ち込みは避ける

②厨房内で保管するのはやめる

の2点に注意をしてください。



【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

【内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>