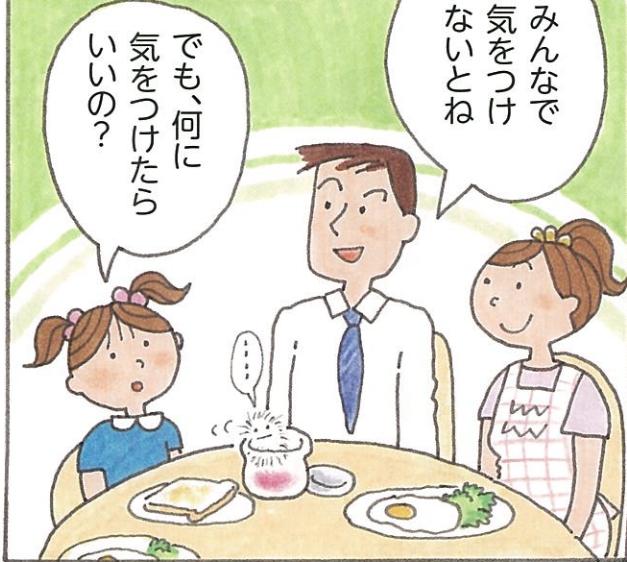
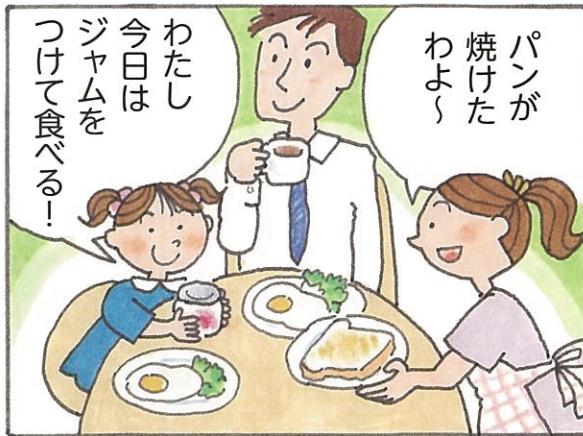


みんなで考えよう!

わが家の

食品管理



『食の安全まもるちゃん』 家庭でできるチェックシート

食品の購入時にチェック!

お買い物の順番は
考えていますか?



保冷剤などを活用し、
買い物後は寄り道せずに
帰宅していますか?

ポイント!

冷凍食品はお買い物の間に溶けてしまうおそれがあるので購入は最後に。保冷ケースや保冷剤は清潔なものを使いましょう。

調理時にチェック!

調理前の手洗い、
調理器具の洗浄を
心掛けていますか?



用意した食材は、
手早く調理していますか?



ポイント!

タオルは清潔なものを用意。生肉や生魚に使用した調理器具は消毒するか使いまわしを避けましょう。冷蔵庫の食材は必要な分だけを取り出すこと。加熱は中心部までしっかりと基本。

食事の時にチェック!

子どもやご年配の方に、
生食用の肉を食べさせて
いませんか?



食材を取り分ける際は、
取り箸を使っていますか?

ポイント!

ジャムや佃煮などを取り出すスプーンやお箸、焼肉などで生肉を取ったお箸は、食事用とは別にしましょう。子どもやご年配の方への食事は、生食用の肉は避けたほうが無難です。

冷蔵庫などの目立つ所に貼ってご活用ください。

家庭での保存時にチェック!

帰宅後すぐに食材を
冷蔵庫に入れて
いますか?



冷蔵庫は定期的に
清掃していますか?



開封した食材の
保管方法は適切ですか?

ポイント!

冷凍室には、食品をきっちり詰め込む方が、温度変化が起きにくいで。逆に冷蔵室には食品を入れすぎると、冷気が循環しなくなり冷却効果がダウン。7割程度を目安とし、刺身など生食用の食材はチルド室に保管してください。また冷蔵庫内やドアノブは汚れやすいので定期的に清掃を。消費期限内や賞味期限内の商品でも一度開封すると劣化が進みます。保管方法を確認し早めに使い切りましょう。

残った食品についてチェック!

食べ残した食品の
管理は大丈夫
ですか?



ポイント!

食べ残しは長時間放置せず、できるだけ早く冷まして冷蔵庫に入れるようにします。温めなおす際は「中心部が75°C以上」になるよう十分に加熱。少しでも「おかしい…」と感じたら思い切って捨てましょう。

コープ九州事業連合

2014年6月30日



Page.0

イオン九州(株)の 安全・安心の追求 衛生管理の取組

2017年10月18・19日

イオン九州(株)

お客さまサービス部品質管理G

CONFIDENTIAL

イオン九州(株) お客さまサービス部 (Copyright 2017)

0



Page.1

イオンは、
お客さまに**安全で安心**できる商品を
正直な表示で提供することで
「法的責任」と「社会的責任」を
果たして参ります

CONFIDENTIAL

イオン九州(株) お客さまサービス部 (Copyright 2017)

1

衛生管理(食中毒防止のために)

1. クオリティーキーパー(QK)の設置

店長直轄の衛生全般の担当者

- ①衛生管理(衛生チェック、温度・検便・資材管理)
- ②品質管理(販売期限・外観・表示チェック)
- ③計量管理(自主チェック、計量士巡回準備)
- ④改善活動(社内認定制度、衛生教育、クリーンMT.)
- ⑤その他

2

衛生管理(食中毒防止のために)

2. インストア作業場抜き打ちチェック

- ・半期単位
- ・外部機関・本社スタッフが現場確認
- ・事前に、食品従事者・店幹部へ
衛生教育実施

3. インストア作業場自主チェック

- ・週単位

3

公益社団法人 長崎県食品衛生協会

食品環境検査センター 環境科学試験所

業 | 務 | 案 | 内

食品検査
F o o d s

水質検査
W a t e r

環境検査
E n v i r o n m e n t



皆様の安全・安心に貢献します！

食品、飲料水、そしてそれらを取り巻く環境の
検査・調査を通じて、

■ 概要

法 人 名	公益社団法人 長崎県食品衛生協会
事 業 所	食品環境検査センター (長崎県西彼杵郡長与町高田郷3640番地3) 環境科学試験所 (長崎県西彼杵郡長与町斎藤郷1006番地10)
組 織	総務課 水質検査課 食品検査課 環境検査課 臨床検査課 品質管理課

■ 沿革

昭和36年 8月	長崎県食品衛生協会設立
昭和45年 2月	民法第34条に基づく社団法人として長崎県知事認可
昭和54年 5月	「食品衛生検査所」開設
昭和54年 7月	水道法第34条の2に係る厚生大臣指定検査機関認可(第60号)
昭和54年10月	水道法第20条に係る厚生大臣指定検査機関認可(第38号)
昭和55年 1月	衛生検査所登録(第11号)
昭和56年 1月	食品衛生法第14条、第15条の厚生大臣指定検査機関認可(第14号)
昭和58年 7月	計量証明事業(濃度)登録(長崎県登録第32号)
昭和59年 8月	「食品環境検査センター」に改称
昭和60年 3月	長崎県建築物飲料水水質検査機関登録(長崎県第1号)
平成 4年 2月	計量証明事業(音圧レベル)登録(第29号)
平成 6年 5月	計量証明事業(振動加速度レベル)登録(第75号)
平成 8年 5月	食品衛生法第15条第3項に係る厚生大臣指定検査機関(第551号)
平成11年 6月	長与町斎藤郷に環境科学試験所を開設
平成12年 5月	ISO9002認証登録
平成13年 1月	JAS法有機農産物登録認定機関認可(農林水産大臣第380号)
平成13年12月	有機農産物加工食品登録認定機関
平成14年 3月	長崎県特別栽培農産物認定機関として長崎県知事より認定
平成16年 3月	水道法第20条第3項及び同法第34条の2第2項の規定に係る登録水質検査機関へ移行登録(第31号/第35号)
平成16年 7月	食品衛生法第37条第1項の規定に係る製品検査の業務に関する規程の認可
平成17年 5月	ISO9001:2000 環境科学試験所、簡易専用水道検査の拡大認証登録
平成17年 6月	環境科学試験所2階増築
平成24年 3月	放射性物質検査開始
平成24年 9月	バイオハザード(P3)ルーム運用開始
平成25年 2月	糞便中のノロウィルス検査開始
平成25年 4月	公益社団法人長崎県食品衛生協会として移行登記



様々な分野で登録、認定等を受けており、精度の高い検査結果を迅速にご提供します。（☆は長崎県唯一です。）

食品検査

- ☆ 食品衛生法に基づく厚生労働大臣登録検査機関
- ☆ JAS法有機農産物及び有機農産物加工食品登録認定機関
- ☆ 長崎県特別栽培農産物認証機関

公衆衛生

- 長崎県登録衛生検査所

飲料水

- 水道法に基づく厚生労働大臣水質検査登録機関【第31号】
- ☆ 水道法に基づく厚生労働大臣簡易専用水道検査登録機関【第35号】
- 長崎県建築物飲料水水質検査業登録検査機関【長崎県12水第1号】

環境

- 計量証明事業所（濃度）【第77号】
- 計量証明事業所（騒音レベル）【第29号】
- 計量証明事業所（振動加速度レベル）【第75号】
- 土壌汚染対策法指定調査機関【環2003-2-263】
- 作業環境測定機関【42-7】

技術

当事業所では、食品、飲料水、
環境等の分野にわたって、
多様化するお客様のニーズに
お応えすることができます。

信頼

当事業所は同業界の中でもいち早く
ISO9001を取得し、
信頼性確保に
取り組んでいます。

実績

当事業所は、
35年以上の実績
があります。

お客様の満足度を高めていく組織として、
ISO9001を認証取得しました。
公益法人として、「信頼性のある検査結果を迅速に
提供すること」を品質方針の柱としています。

ISO9001:2008



ISO9001:2008 認証登録

適用規格／ISO9001:2008
JIS Q 9001:2008

製品／サービスの範囲：

- ①水道法に関する水質検査及び試験の管理検査
- ②食品の成分分析等の理化学検査及び微生物検査
- ③大気、水及び土壤（底質を含む）の濃度計量証明

昭和54年にスタートした検査業務で蓄積された
ノウハウ、データ等は膨大であり、自信を持って
検査結果を提供することができます。

有資格者

■ 医師	1名	■ 環境計量士（騒音・振動）	4名
■ 獣医師	2名	■ 作業環境測定士	2名
■ 臨床検査技師	4名	■ 臭気判定士	2名
■ 衛生検査技師	1名	■ 環境カウンセラー	3名
■ 管理栄養士	1名	■ 公害防止管理者	15名
■ 栄養士	3名	■ 土壌汚染管理技術者	2名
■ HACCP専門講師	5名	■ 第2種放射線取扱主任者	3名
■ 水道技術管理者	1名	■ 危険物取扱主任者	5名
■ 建築物環境衛生 管理技術者	3名	■ 毒劇物取扱者	2名
■ 技術士（環境部門）	2名	■ 第1種衛生管理者	2名
■ 環境計量士（濃度）	12名	■ 基本情報技術者	2名

主な加入団体・学会等

- 一般社団法人食品衛生登録検査機関協会
- 公益社団法人日本食品衛生協会
- 日本細菌学会
- 日本防菌防黴学会
- 日本食品微生物学会
- NPO法人ヒューマンセンター
- 一般社団法人全国給水衛生検査協会
- 一般社団法人日本環境測定分析協会
- 公益社団法人日本分析化学会

精度管理参加実績

食品検査

- 食品薬品安全センター・秦野研究所 食品衛生外部精度管理
- FAPAS
- 日本分析化学会
- 長崎県医師会臨床検査精度管理
- 栄研食品微生物検査精度サーベイ
- ニッスイ 細菌検査 精度管理サーベイ
- 日本適合性認定協会 放射能測定技能試験

公衆衛生

- 長崎県医師会臨床検査精度管理

水質検査

- 水道水質検査精度管理のための統一試料調査【厚生労働省】
- 飲料水検査精度管理調査【全国給水衛生検査協会】

環境検査

- 環境測定分析統一精度管理【環境省】
- 水質分析精度管理調査【国土交通省】
- ISO/IEC 17043に基づく技能試験【日本環境測定分析協会】
- SELF【日本環境測定分析協会】

■ 試験・検査の流れ ■

ご相談・お申し込み

▼
試料搬入・受付

▼
試験・検査

▼
結果書等発行



☆ご相談・試料搬入等の受付時間は、月～金曜日(土・日及び祝祭日は除く)、午前9時～午後5時です。

☆試験・検査等依頼書は、窓口及び当協会ウェブサイトより入手できます。

☆受付窓口及び連絡先は、案内図をご参照下さい。

試料の種別により窓口が
異なりますので、ご注意下さい。

食品検査・水質検査 ▶ 食品環境検査センター

環境検査

▶ 環境科学試験所

※詳しくは、裏面をご参照下さい。

■ あなたの近くに検査センター ■



自主検査済ステッカー
※当協会会員の食品自主検査実施の証です。



簡易専用水道検査済ステッカー
※貯水槽タンクの管理検査実施の証です。

栄養成分表 (1袋あたり)

エネルギー	111kcal
たんぱく質	5.5g
脂質	みほん 5.5g
炭水化物	9.9g
ナトリウム	2550mg

(公社)長崎県食品衛生協会調べ

栄養成分表示

※食品等のパッケージに記載されています。



有機JASマーク

※有機食品などの認定を受けた証です。



衛生検査済証

※飲食店等店舗・施設の衛生検査実施の証です。



レジオネラ検査済証

※店舗・施設の浴槽水中のレジオネラ検査実施の証です。

食品検査

Food



食品の検査

消費者様へ安全・安心をお届けするための検査をいたします。

■ 食品衛生法等に基づく規格試験

- 乳及び乳製品の成分規格試験
- 食品、添加物などの規格基準試験
- 器具及び容器包装の規格試験
- 食品中の放射性物質検査
- 抗生物質、合成抗菌剤
- 残留農薬
- 長崎県条例に基づく製品の衛生検査(自主検査)

食品栄養成分表示、賞味・消費期限の科学的根拠としてご活用ください。

■ 食品表示に係わる分析業務

- 栄養成分分析
- 保存検査(日持ち検査)

病因物質を同定し、事業者の皆様をサポートいたします。

■ その他の検査

- 毒性試験
 - ・ フグ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒
- 異物検査
 - ・ 異物、異臭、変敗など、クレーム品の検査
- 真菌(カビ)の同定
- 食品寄生虫(クドア、アニサキス)の同定
- 微量有害化学物質
 - ・ 重金属、水銀、カドミウム、有機スズ、ヒ素など
- 食中毒起因菌の検査
- RT-PCR LAMP 法による遺伝子検査



顕微鏡検査



食品中の保存料検査

輸出入食品等の検査

県内唯一の食品衛生法に基づく登録検査機関として輸出入食品等の検査をいたします。

施設衛生管理

食品取扱施設、給食施設の衛生検査をいたします。

- 原材料、調理品、調理機器などの細菌検査
- 従業員、調理員の手指の細菌検査
- 施設構造、設備などの衛生点検
- HACCPなどの衛生コンサルティング
- 衛生講習会の実施



手型培地による手指の細菌検査

認定・認証業務

- JAS 法に基づく有機農産物及び加工食品の認定
- 長崎県特別栽培農産物の認証

その他の検査業務

■ 調理従事者の衛生

- 検便検査
 - ・ 赤痢菌、サルモネラ属菌チフス、パラチフスを含む)
 - ・ 腸管出血性大腸菌(O26 O111 O157 など)
 - ・ ノロウィルス(イムノクロマト RT-PCR 法)
 - ・ 病原性大腸菌
- 寄生虫卵検査
 - ・ 融虫・回虫などの人体寄生虫卵の検査

■ 公衆衛生に関する検査

- 浴槽水、クーリングタワー水、プール水、海水浴場などの水質検査
- 室内の空中浮遊菌検査など



遺伝子検査



食品中の残留農薬検査

水質検査

Water



飲料水検査

水道水や井戸水などの飲料水に関する検査です。

■ 水道法に基づく水質検査

● 基準項目検査 浄水 51 項目・原水 39 項目

水道事業者はこの基準に適合した水の供給が義務づけられており、定期的な水質検査が必要となっています。

- ・細菌検査(一般細菌・大腸菌)
- ・消毒副生成物検査(総トリハロメタンなど)
- ・臭気物質(かび臭)検査(ジェオスミン・2-MIB)
- ・重金属等検査(水銀、鉛、鉄、銅など)

● 飲用井戸などの水質検査 11 項目

- ・細菌検査(一般細菌・大腸菌)
- ・性状検査(味・臭気など)
- ・硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、塩化物イオンなど

● 水質管理目標設定項目 26 項目

- ・農薬類検査など

● 要検討項目 47 項目

- ・ノニルフェノール、ビスフェノール A など

● 水道水におけるクリプトスピロジウム等検査

- ・クリプトスピロジウム・ジアルジア検査
- ・水道原水の指標菌検査

※法律改正により、検査項目が変更になる場合があります。

■ ビル管法に基づく水質検査

多くの方が利用する百貨店、店舗、学校、共同住宅などは、環境衛生上必要な事項について建築物における衛生的環境の確保に関する法律(ビル管法)で定めがあり、水質検査もその中に含まれています。



農業類検査



重金属類の検査

簡易専用水道検査

■ 簡易専用水道とは

市町等の水道事業から供給される水のみを水源として供給する水道のなかで、受水槽の有効容量の合計が10 m³を越える施設をいいます。厚生労働大臣登録機関において、1年以内ごとに1回検査をすることが必要です。

- 施設及びその管理の状態に関する検査
- 給水栓における水質検査
- 書類の整理等に関する検査



簡易専用水道検査

■ 食品衛生法に基づく水質検査

● 食品の製造に使用する原料水の検査

- ・使用水及び清涼飲料水の原料水検査
- ・ミネラルウォーター類の原料水検査

■ その他飲料水に関する検査

- ・その他の検査項目もお気軽にご相談下さい。
- ・飲料水に関する講習会も行なっています。



陰イオン類(硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、塩化物イオンなど)の検査



揮発性有機化合物(VOC)の検査

環境検査

Environment

環境調査

環境保全対策、環境汚染防止対策のための調査・分析等を実施するとともに複雑化、多様化する環境問題に対応します。

水質調査・分析・解析

●各種事業場の排水及び公共用水域などにおける海域・河川などの調査・分析・解析を行い、環境保全の確保に寄与しています。

- ・海域、河川、地下水などの調査・分析・解析
- ・海水浴場の水質調査・分析
- ・工場排水の調査・分析
- ・環境影響評価／調査
- ・河川水、ゴルフ場などの農薬検査



多項目水質計による海域調査



BOD 分析

大気調査・分析・解析

●大気中に放出される有害汚染物質及び室内空気環境などの測定・分析・解析やより良い作業環境を確保するため作業環境の測定・調査を行っています。

- ・焼却炉及びボイラー等の排出ガス調査・分析
- ・有害大気汚染物質調査・分析
- ・室内化学物質調査・分析
- ・作業環境測定・調査



ボイラー排出ガス調査



室内化学物質調査

騒音、振動調査・予測、悪臭調査、産業廃棄物等の分析

●騒音、振動の調査・予測や悪臭物質の測定、臭気測定、また産業廃棄物の分析など建設工事に伴う環境測定を行っています。

- ・騒音、振動調査及び予測
- ・悪臭調査
- ・産業廃棄物有害物質などの分析
- ・鉛さい、プラスチック、建設発生土などの分析
- ・絶縁油(トランス及びコンデンサー)のPCB分析、廃油の分析



モニターによる臭気測定



騒音・振動調査

肥料、土壤汚染調査・分析

●肥料の分析や土壤中の有害物質分析・汚染調査、底質調査などを行っています。

- ・肥料の分析
- ・土壤汚染調査
- ・底質調査



採泥器による底質のサンプリング

生物調査

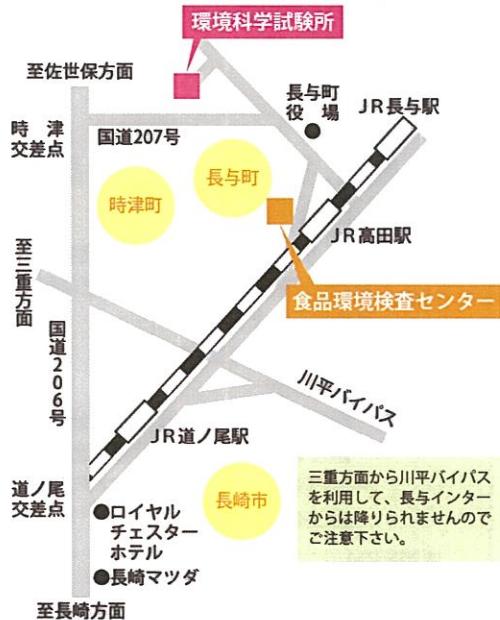
●公共用水域や開発事業の実施に伴う場所などにおける生物の調査・分析を行い環境保全の確保に寄与しています。

- ・植物
- ・植物プランクトン
- ・動物プランクトン
- ・マクロベントス
- ・付着生物
- ・魚介類
- ・水生昆虫 / 種の同定計数



生物調査における顕微鏡観察

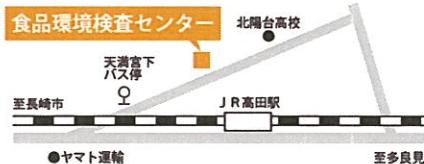
**公益社団法人
長崎県食品衛生協会**



食品環境検査センター 食品検査・水質検査

長崎県西彼杵郡長与町高田郷3640番地3
TEL:095-883-6830 FAX:095-883-6981

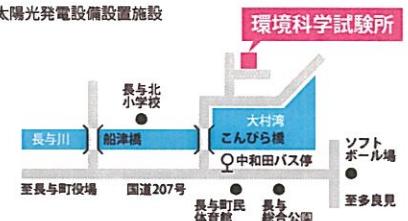
道ノ尾交差点より車で5分



環境科学試験所

長崎県西彼杵郡長与町斎藤郷1006番地10
TEL:095-814-5757 FAX:095-814-5788

太陽光発電設備設置施設



地区食品衛生協会の所在地



(公社)長崎県食品衛生協会Webサイト
<http://www.nsek.or.jp>

長崎県食品衛生協会

検索



長崎県における 食中毒発生の状況

長崎県県民生活部生活衛生課
嘉村 敏徳

◆ 平成28年の食中毒の発生状況

▶ <全 国 >

発生件数1,139件 患者20,252人（うち死者14人）

腸管出血性大腸菌O157（きゅううりのゆかり和え）による死者 10名

カンピロバクター 339件

ノロウイルス 354件

アニサキス 124件

▶ <長崎県 >

発生件数14件 患者162人（死者なし）

腸管出血性大腸菌O157、アニサキスを原因とする発生なし

◆ 長崎県における食中毒の発生状況 (平成19~28年)

- ▶ 発生件数119件 患者2,303人（うち死者4人）

最多 H19	18件	724人	（うち死者2人）
最少 H21	6件	87人	（死者なし）
平均	11.9件	230.3人	（死者0.4人）

- ▶ 原因施設

飲食店・旅館	82件	(68.9%)	
家庭	21件	(17.6%)	死者4人
学校・事業所・病院	7件	(5.9%)	

長崎県における食中毒の発生状況（平成19~28年） ◆ 原因（病因物質）として多いのは…

- ▶ 細菌 40件 : 33.6% (46.6%)

カンピロバクター	23件 : 19.3%	(30.1%)	※（ ）は、全国での発生率
ブドウ球菌	10件 : 8.4%	(3.6%)	
サルモネラ属菌	3件 : 2.5%	(5.2%)	
病原性大腸菌	2件 : 1.7%	(2.6%)	
- ▶ ウイルス 41件 : 34.5% (31.4%)

ノロウイルス	41件 : 34.5%	(30.8%)	
--------	-------------	---------	--
- ▶ 自然毒 20件 : 16.8% (8.9%)

植物性自然毒	1件 : 0.8%	(5.9%)	
動物性自然毒	19件 : 16.0%	(3.0%)	

フグ13（死2）、アオハダ12（死1）、ハコフグ、ウミスズメ（死1）、キンシバ12

長崎県における食中毒の病因物質別発生状況（平成19年～平成28年）

区分	年	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	10年間の発生件数	10年間の病因物質別発生割合
全国	件 数	1,289	1,369	1,048	1,254	1,062	1,100	931	976	1,202	1,139	11,370	
	患 者 数	33,477	24,303	20,249	25,972	21,616	26,699	20,802	19,355	22,718	20,252	235,443	
	死 者 数	7	4			11	11	1	2	6	14	56	
長崎県	件 数	18	17	6	8	13	9	13	7	14	14	119	長崎県 全国
	患 者 数	724	274	87	113	174	153	293	77	246	162	2,303	
	死 者 数	2	1			1						4	
細 菌	件 数	5	8	2	2	4	3	5	1	4	6	40	33.6%
	患 者 数	164	85	13	11	66	20	198	23	64	64	708	46.6%
カンピロバクター	件 数	2	4	2	2	2		2	1	4	4	23	19.3%
	患 者 数	54	36	13	11	34		14	23	64	27	276	30.1%
ブドウ球菌	件 数	1	2			2	2	2			1	10	8.4%
	患 者 数	11	13			32	18	56			19	149	3.6%
サルモネラ属菌	件 数	1	1								1	3	2.5%
	患 者 数	79	31								18	128	5.2%
病原性大腸菌	件 数	1	腸管出血性大腸菌O157					1	毒素原性大腸菌O6-O169			2	1.7%
	患 者 数	20						128				148	2.6%
腸炎ビブリオ	件 数						1					1	0.8%
	患 者 数						2					2	1.4%
ウイルス(全てノロウイルス)	件 数	4	3	2	5	4	5	3	3	8	4	41	34.5%
	患 者 数	516	111	20	93	85	130	49	47	179	76	1,306	30.8%
自然毒	植物性 (アルカロイド)	件 数	1									1	0.8%
		患 者 数	4									4	5.9%
	動物性 (テトロドトキシン等)	件 数	6	4		2	1	1	2	1	2	19	16.0%
		患 者 数	15	4		3	3	1	3	1	2	32	3.0%
		死 者 数	2	1		1						4	
化 学 物 質	件 数		2									2	1.7%
	患 者 数		74									74	1.2%
寄 生 虫	アニサキス	件 数					1		1			2	1.7%
		患 者 数					1		2			3	3.7%
クドア	件 数						1	1		2	4	3.4%	
		患 者 数					10	4		20	34	0.9%	
不 明	件 数	2		2	1	3	2					10	8.4%
	患 者 数	25		54	9	20	34					142	5.0%