



発行／福岡市中央料飲店組合
〒810-0002 福岡市中央区西中洲 5-15
セントラルパークタワービル 3F
TEL.092-751-2208
FAX.092-751-8430
<http://fcrk.jp>



年末年始の事務所休業について

12月27日(土)～令和8年1月4日(日)まで休業とさせていただきます。

ご不便をおかけして申し訳ございませんが、何卒ご理解のほどよろしくお願いいたします。
時節柄くれぐれもご自愛され、よき新年をお迎えください。

令和7年度 福岡県ふぐ処理師試験 ならびに 準備講習会 の開催について

【ふぐ処理師試験】お急ぎください！

願書受付期間 **令和7年12月19日(金)まで**〔受付時間 9:00-17:00〕

試験年月日 **令和8年2月10日(火)**〔9:00-17:00〕

試験会場 **中村調理製菓専門学校(福岡市中央区平尾 2-1-21)**

※駐車場がないので、自家用車での来場はできません

受験申込手数料 **17,000 円** ※受験資格など詳細は各区の衛生課にお尋ねください

願書配布先 **各区衛生課**

【中央区】中央衛生課食品係(舞鶴 2-5-1 あいれふ 6F) TEL092-761-7356

願書提出先 申請者の住所地又は就業地を管轄する各区衛生課

【ふぐ処理師試験準備講習会】

準備講習会の受講を希望する場合は、受講申込書にて別途お申し込みが必要ですので、福岡県食品衛生協会(092-472-4803)または組合(092-751-2208)までお問い合わせください。

申し込みは12月19日(金)16:00まで

〔開催日時〕 **令和8年1月21日(水)9:30-16:30**

〔開催場所〕 **福岡市鮮魚市場 市場会館 2F** 〔受講料〕 **10,000 円(ふぐ処理師教本代金を含む)**

厚生労働大臣表彰、福岡市長表彰を受賞

11月13日(木)、福岡市民ホールで開かれた令和7年度福岡市食品衛生大会にて、組合に所属する以下の施設と食品衛生指導員が表彰されました。謹んでお祝い申し上げます。

【厚生労働大臣表彰】

食品衛生優良施設 **釜めしビクトリア (有限会社ビクトリア/中央区天神 2-7-144)**

【福岡市長表彰】

食品衛生功労者 **原田 進さん (食品衛生指導員・組合副理事長/有限会社 利花苑)**

令和7年度 衛生検査(店舗立入)へのご協力ありがとうございました

10月～11月にかけて実施した食品衛生指導員による店舗立入検査に、ご協力いただき厚く御礼申し上げます。指導員の不足により伺えなかった店舗には、自主点検票を郵送いたしますので、内容をご確認のうえ提出にご協力をお願いいたします。

なお、立ち入り時に購入された腸内細菌検査キットにつきましては使用期限があります。早めの検査実施をお願いいたします。

ちゃんとチェック!

最低賃金

働く人も、雇う人も、確認を忘れずに☑

福岡県 最低賃金

令和7年
11月16日
時間額

1,057

円

最低賃金とは、働くすべての人に賃金の最低額を保障する制度です。

令和7年11月16日より、最低賃金が1,057円(時給)に改定されています。

中小企業
事務改善
助成金

令和7年11月16日より、
福岡県の最低賃金が
1,057円(+65円)に改定されています。
従業員を雇用されている店舗の皆さまは、
賃金額の確認をお願いいたします。

組合費の振替日は毎月20日です (土日祝日の場合は翌営業日)

預金残高の確認をお願いいたします。
手数料無料の口座振替は、
お支払い忘れ防止にも便利です。
希望される場合は、
組合事務所までご連絡ください。



年末年始の大量調理による 食中毒にご注意ください

忘年会・新年会シーズンは宴会需要が増え、大量調理の機会が多くなります。この時期に特に注意が必要なのが「ウェルシュ菌食中毒」です。



ウェルシュ菌とは

カレー・シチュー・煮物など、大鍋料理で発生しやすい細菌です。

○加熱しても「芽胞」という殻の状態で生き残る

○酸素の少ない鍋の中心部で増殖

○43～45℃で急速に増える(10分で2倍)

食中毒予防のポイント

1. 温度管理を徹底する

危険温度帯 10～60℃(特に 20～50℃)
調理後は 10℃以下または 65℃以上で保管
急速冷却 30分以内に 20℃付近、
60分以内に 10℃以下
再加熱は 100℃で十分に加熱

2. 調理方法の注意

調理後 2時間以内に提供(大量調理マニュアル)
小分けして冷却する
前日調理は可能な限り避ける
常温放置は厳禁

3. 基本的な衛生管理

石けんによる 30秒以上の手洗い
器具の使い分けと洗浄・殺菌(80℃で 5分以上)
下痢・嘔吐など症状がある従業員は調理に従事させない

年末年始の繁忙期こそ、温度と時間の管理が食中毒防止のカギとなります。各店舗で今一度、調理手順と衛生管理の確認をお願いいたします。