



令和5年度支部・支所 総会・表彰式・懇親会



来賓祝辞
小原副市長

本年5月に新型コロナウイルス感染症がインフルエンザと同様の5類感染症に位置付けられたことから、支部・支所の総会等を昨年に続き対面で開催しました。

支部(一般社団法人神戸市食品衛生協会)の定時総会・表彰式・懇親会

6月7日(水)神戸メリケンパークオリエンタルホテルにて、令和5年度定時総会・表彰式・懇親会が行われ、86名が参加しました。協会表彰規定の改正を受け、本年度から優良施設表彰が再開されました。また、食の安全情報を効果的に発信するため、デジタルサイネージ等を使った動画コンテンツの導入を含む令和5年度事業計画案が承認されました。

表彰者は、市長表彰の食品衛生功労者が7名、食品衛生優良施設が5施設、市協会長表彰の食品衛生功労者が7名、食品衛生優良施設が10施設、食品衛生優良従業員が51名でした。



市長表彰 食品衛生功労者



市長表彰 食品衛生優良施設

各支所の総会・表彰式・懇親会

東灘支所

7月4日(火) 神戸ベイシエラトンホテル&タワーズ 53名出席
優良従業員の東灘食協会長表彰受賞者 14名



表彰者(敬称略)

氏名	所属組合・施設名
有本 伸	株式会社ポオトデリカトオカツ
大城 和也	月島食品工業株式会社 神戸工場
垣本 沙与子	ゴンチャロフ製菓株式会社 御影工場
加藤 繁広	植田製油株式会社
岸本 一平	株式会社コープベーカーリー
杉田 恵美	マ・マーマカロニ株式会社 神戸工場
竹尾 浩次	株式会社ロック・フィールド
難波 弘一	株式会社マルヤナギ小倉屋
這越 三容	株式会社淡路屋
橋本 明寛	甲南油脂株式会社
廣津 敦夫	東洋ナッツ食品株式会社
古家 俊輔	株式会社アクアピア
光延 克也	昭和産業株式会社 神戸工場
柳本 孝夫	カネテツデリカフーズ株式会社

灘支所

6月28日(火) 神戸三宮 東急 REI ホテル 20名出席
優良従業員の灘食協会長表彰受賞者 1名



表彰者(敬称略)

氏名	所属組合・施設名
松尾 勇治	ケンコーマヨネーズ株式会社 神戸工場

中央支所

6月26日(月) 神戸ポートピアホテル 25名出席
優良従業員の中央食協会長表彰受賞者 7名



表彰者(敬称略)

氏名	所属組合・施設名
梶谷 征生	大丸神戸店 PIZZA HOUSE イタリコ
北原 省吾	神戸ポートピアホテル 宴会 和食
東野 靖弘	阪急阪神百貨店 神戸阪急 フード販売部
増田 弘明	ホテルオークラ神戸 主厨房 コールドキッチン
松下 誠祐	株式会社松原製餡所
松本 龍二	エッチ・ケー食品 加工部
渡辺 富士子	株式会社淡路屋 新神戸駅店

北支所

5月24日(水) ねぎや陵楓閣 23名出席
優良従業員の北食協会長表彰受賞者 2名



表彰者(敬称略)

氏名	所属組合・施設名
上田 篤志	生活協同組合コープこうべ コープからと
大園 正裕	株式会社清浄野菜普及研究所

西部支所 10周年記念総会を開催

6月24日(火) 神戸飯店 27名出席
優良従業員の西部食協会長表彰受賞者 5名

本年度は西部食品衛生協会発足10周年(兵庫・長田・須磨食品衛生協会より組織変更)記念総会の開催ということで、会員の皆様に記念品の配布を行いました。また、西部衛生監視事務所から橋詰所長、北島担当課長のご臨席を賜り、令和5年度食品衛生優良従業員5名の表彰式を行いました。また、懇親会には、古泉兵庫区長、橋詰所長、樋口兵庫区連合婦人会長をご来賓としてお招きし会員との親睦を深めました。



表彰者(敬称略)

氏名	所属組合・施設名
西村 ななえ	株式会社日米クック 神船営業所
桂 千絵子	株式会社原田パン
松本 博子	株式会社原田パン
大下 佳孝	ミヨシ油脂(株)神戸工場
磐城 諭	エム・シーシー食品株式会社 神戸工場

垂水支所

6月28日(水) 塩屋カントリークラブ 18名出席



西支所

7月10日(月) 西神オリエンタルホテル 18名出席



HACCPへの取り組み

令和3年6月に制度化された「HACCPに沿った衛生管理」。みなさんのお店や施設では、順調に導入・実施できていますか？当協会では、神戸市の委託を受けて、様々なHACCP導入および運営支援を行っています。今回はその中のいくつかを紹介します。

ホームページ「HACCP コーナー」の新設

令和5年4月、当協会のホームページに「HACCPコーナー」というサイトを設けました。ここではHACCPを導入する方法を示した「導入編」、HACCPの考え方を示した「知識編」、そしてHACCPに関する資料を網羅した「資料編」の3つのパートに分かれています。HACCPについて体系的に学ぶことができるようになっています。



HACCPセミナー

今年度は、HACCPをまだ導入されていないお店や施設の方々に、HACCPの導入方法や実施方法について学んでいただき、実践に役立たせるための「初級編」と、すでにHACCPを導入したお店や施設がHACCPを進めていくうちに感じた不安(このやり方で良いのか?)や疑問(これについてはどうしたら良いのか)を解消し、さらにステップアップするための「中級編」の、2種類のセミナーを行っています。

初級編 初級編には、「小規模な一般飲食店向け」と「食品製造・販売店向け」の2種類があります。いずれも、これから HACCPを導入しようとする営業者向けに、神戸市と(一社)神戸市食品衛生協会が作成した「食品衛生管理ノート」を使って、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の作り方、記録の仕方、ふりかえり方法について学んでいただきます。

中級編 既にHACCPを導入している施設やお店に対して、実行する中で出てきた疑問や不安にお答えし、さらにステップアップを目指していただきます。具体的には、事前に「HACCPの導入実態」~いつ、どのように導入したか、どんな風に記録しているか、ふりかえりはできているか、など~についてアンケートを行い、その結果を元に研修を行います。

今後の研修日程は下記の通りです。

		AM10:00~11:30	PM13:30~15:00
令和5年	10月19日(木)	⑨ 一般飲食店	⑩ 食品製造・販売店
	12月12日(火)	⑪ 食品製造・販売店	⑫ 一般飲食店
令和6年	2月8日(木)	⑬ 一般飲食店	⑭ 食品製造・販売店
	3月6日(水)	⑮ 食品製造・販売店	⑯ 一般飲食店

		AM10:00~11:30	PM13:30~15:00
令和5年	11月2日(木)	—	オンライン研修
令和6年	2月29日(木)	⑰ 全業種	⑱ 全業種

【中級編】 中級編 オンライン申し込みはコチラ

【申込方法】 下記申込書にてお申し込みください。

令和5年度 HACCPセミナー 申込書

参加申込みをされる方は下記へご記入の上、FAXまたはE-mailで送信してください

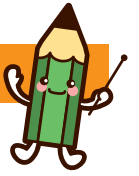
① セミナー番号 どちらかに✓を記入してください
 日時: 月 日 10:00~ 13:30~

② 参加人数 _____ 人

こちらからも受講申込できます
 スマートフォン用 (中級編オンライン以外)

この欄は必ずご記入ください	施設名 (屋号)		営業の種類	
	所在地	〒	TEL	
	会社名		E-Mail	
	参加者名 ※フルネーム			

食品衛生講習会



食品衛生指導員(第25期)研修会

現在、神戸市では第25期(任期令和4年12月から令和6年11月までの2年間)104名の食品衛生指導員が、地域における食品衛生の向上を図るため活動を行っています。当協会では、食品衛生指導員を対象に毎年夏季に(公社)日本食品衛生協会が行う巡回指導での重点項目や手順、また、その年の食品衛生に関する最新知識を学んでいただくための研修会を実施しています。今年度は、当協会から令和5年度食中毒発生状況について説明した後、当協会専任講師の松本正男先生より「食品の調理・製造における使用水の衛生について」、(公財)兵庫県予防医学協会の西田勝彦先生より「食品の表示について」と題して講義をいただきました。

【開催日時】 令和5年7月27日 13:30~16:30

【開催場所】 三宮研修センター505会議室

【参加人数】 26名



研修を受講する食品衛生指導員

神戸まつり会場(北区)で食品衛生の啓発活動を行いました(北食品衛生協会)

令和5年5月20日(土)、西鈴蘭台にある鈴蘭公園で開催された「第50回 きたきたまつり」に、北食品衛生協会としてブース出展しました。ブースでは、神戸市と神戸市食品衛生協会が作成しているリーフレット「肉類の生食はやめましょう!」を読んで、初級・上級・超難問の3種類のクイズに挑戦してもらいました。子どもには食品を形どった「おもしろ消しゴム」を、大人には防災用のウェットティッシュを景品として手渡し、約450名の方々に肉類による食中毒の予防を呼びかけました。



北食品衛生協会の出展ブース



クイズに答える市民

食品衛生啓発動画(by ワタナベフラワー)を作成しました

(一社)神戸市食品衛生協会では、夏の食中毒を予防するため、神戸市と一緒に食品事業者及び一般市民に向けてポスター・リーフレットを作成、さらに、さんちか花時計ギャラリーで、パネル展示をしてきました。今年度は、これに加えて、初めての動画作成に挑戦しました。動画のテーマは、市民向けリーフレットの「生や加熱不足の肉を食べる危険性を伝える」です。

作成にあたっては、市職員・協会・作成事業者からなるプロジェクトチームを立ち上げ、内容について協議を重ねました。他都市の啓発動画を見たり、再生回数をチェックしたりというベンチマークをする中で、改めて市民のみなさんに興味を持って「見に行っ」もらえる啓発動画を作る難しさを実感しました。そこで声の出演を、神戸市公認バンド「ワタナベフラワー」のクマガイタツロウさん、ムサさん、イクローさんに担当していただくなど、少しでも神戸市民のみなさんが親しみが持てるように工夫しました。

神戸市Youtubeチャンネルの他、夏期間中は三宮センター街、神戸市役所1階ロビーのデジタルサイネージで放映されています。ぜひ一度ご覧ください。



デジタルサイネージ

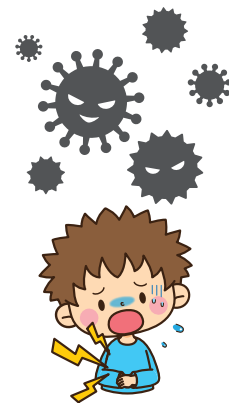


こちらからご覧いただけます。



ノロウイルス食中毒予防研修会

ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、食品等事業者に対してノロウイルスに関する的確な情報を提供し、自主的な衛生管理の徹底を図るため、講習会を開催します。なお、この事業は、公益社団法人日本食品衛生協会が主催する「ノロウイルス食中毒予防強化期間(11月～2月)」事業の一環となっています。オンライン研修は10月中旬、実践研修は10月上旬に配信する「こうべ食の安全メルマガ」でご案内するほか、当協会のホームページにも掲載しますので、ご覧ください。



- ① オンライン研修／11月2日(木)14:00～15:30 Zoomウェビナー
- ② 実践研修／11月8日(水)14:00～16:00「講義と手洗い実習」中央区文化センター
- ③ オンライン研修の動画配信(メルマガ登録者限定、～2月末まで)

保健所との情報交換会

令和6年1月～2月、各支所において「保健所との意見交換会」を順次開催します。各支所が保健所から分離・独立し、保健所との情報交換がしにくくなった、との声を受け、令和3年度からこのような場を設けています。今年度は西支所は11月29日(水)に開催予定です。他の地区も日程調整中です。決まりましたらご案内差し上げますので、ご参加ください。

令和5年度後半の予定

10月	フグ・カキ、ノロウイルス 食中毒防止ポスター、リーフレット作成と配布 2日(月) 近畿ブロック食品衛生指導員部会長会議(@奈良県) 11日(水) 食品衛生責任者実務講習会(一般飲食店向け) 18日(水) 食品衛生指導員全国大会、日食協全国支部長会議 19日(木) 厚生労働大臣表彰及び(公社)日本食品衛生協会会長表彰式 19日(木) HACCPセミナー(初級)
11月	食の安全・安心パトロール 1日(水) HACCPセミナー(中級・オンライン) 2日(木) ノロウイルス食中毒予防研修(オンライン) 8日(水) ノロウイルス食中毒予防実践研修 15日(水) 近畿ブロック食品衛生協会会長会議(@奈良県) 16日(木) 食品衛生責任者実務講習会(食品製造・販売店向け) 28日(火) 食品衛生責任者養成講習会(食品製造・販売店向け) 30日(木) 食の安全・安心パトロール
12月	指導員巡回指導 7日(木) 食品衛生責任者実務講習会(一般飲食店向け) 12日(火) HACCPセミナー(初級)
令和6年 1月	日食協新春賀詞交換会 23日(火) 食品衛生責任者養成講習会
2月	各支所理事会(～3月) 日食協各種委員会(未定・普及啓発事業委員会・衛生管理推進委員会) 8日(木) HACCPセミナー(初級) 13日(火) 食品衛生責任者実務講習会(一般飲食店向け) 29日(木) HACCPセミナー(中級)
3月	協会理事会(事業計画・予算案) 機関誌(5年度まとめ)発行 (公社)日本食品衛生協会全国支部長会議・理事会(未定) 6日(水) HACCPセミナー(初級) 7日(木) 食品衛生責任者養成講習会 12日(火) 食品衛生責任者実務講習会(食品製造・販売店向け)

こうべ食の安全メルマガ

食品衛生に関する神戸市からの情報のほか、食に関するトピック・講習会などの情報を定期的にお届けしています。現在約1700名の方が登録されています。

★ 配信内容

食中毒警報(神戸市から発令されたとき)／食品衛生に関する神戸市からの最新情報／食中毒に関する情報／法改正や制度の解説／HACCPに関する情報 など

★ 登録方法

- ①神戸市食品衛生協会
HPのトップページボタン「神戸食の安全メルマガ登録」から登録フォームへ
- ②次のQRを読み取り、登録フォームに必要事項を入力・送信



編集後記

コロナ禍で広まったオンライン研修。当協会でも取り入れましたが「職場のみんなで見ることができる」「資料が見やすい」「行き帰りの時間が節約できる」と好評です。今年はHACCP中級セミナーで、初の「オンライン・ミーティング」を行います。ぜひご参加ください。