



発行所
 一般社団法人神戸市食品衛生協会
 神戸市中央区磯上通8丁目1-8
 アジアビルディング503
 TEL (078)862-6470
<http://kobe-shokukyo.sakura.ne.jp/>



左上よりメリケンパーク、設立総会・原田会長、設立総会・伊地智保健所長、明石海峡大橋

ごあいさつ



会員の皆様には、日頃より当協会の事業推進にあたり格段のご支援とご理解を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年7月、長年の懸案となっていました社団法人として、当協会を立ち上げることができました。これもひとえに、会員をはじめ役員の方々、

行政当局のご理解とご努力のお陰と感謝申し上げます。法人化により経営基盤、運営基盤を強化・充実し、今後とも、会員の皆様、消費者の皆様にご信頼される協会を目指し、安全で快適な食生活の確保に貢献してまいりたいと考えています。

さて、昨年は、新型コロナウイルスの世界的な流行に伴い、食品衛生責任者養成講習会などの協会事業の多くが中止、延期を余儀なくされました。飲食店営業等を営む食品事業者の皆様もかつてない困難な事態を迎えられ、その計り知れない損害とご苦労に対して心よりお見舞い申し上げます。感染の収束が見通せないなか、このウイルスと共存し、社会生活と経済活動を維持・発展させていく「with コロナ」に相応しい対応が求められています。当協会としましては、食品衛生の向上を目的としたさまざまな事業活動において、「with コロナ」の考え方を取り入れた事業展開を目指してまいりたいと考えています。

また、このような状況の中、本年6月1日よりHACCPに沿った衛生管理の制度化が猶予期間を経て本格施行を迎えます。平成30年の食

一般社団法人神戸市食品衛生協会 会長 原田 富男

品衛生法改正から3年経ちますが、中小事業者の方々まで十分に浸透しているとは言い難い状況です。HACCPの導入は、食中毒等の食品事故を未然に防ぎ、安全で安心な食品を提供することを通じて、食品に対する信頼性の向上に大きく寄与することにつながります。当協会としましては、これまで各種講習会においてHACCP導入をテーマにして取り上げたり、食品衛生指導員研修や巡回指導を活用して制度の周知に努めたり、行政当局と連携したパンフレットの郵送配布等により、すべての事業者に対して啓発を進めてきました。さらに、協会では、新たにHACCP啓発用「食品衛生管理ノート」を作成しました。このノートも活用しながら、本格施行を迎える令和3年度も、引き続き関係事業者への周知と啓発を行っていきたくと考えています。

このように、今年度はコロナ禍の中、個々の食品関係事業者が行う感染防止対策、with コロナ時代に相応しい協会事業の運営、そして高度な衛生管理であるHACCPの導入・実践などに向けた事業者・協会双方の取り組みが正念場を迎えます。

当協会におきましても、今後とも行政当局のご指導をいただきながら、会員・役員の皆様と一緒に、食の安全と信頼の確保のため、また自主的衛生管理の推進を図り、食品衛生の向上に努めてまいりますので、皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

最後に、会員の皆様方の益々のご健勝とご多幸を祈念いたしまして、ごあいさつとさせていただきます。



法人設立によせて

神戸市長 久元 喜造

一般社団法人神戸市食品衛生協会の皆様におかれましては、日頃より食品の自主的衛生管理や、食品衛生の普及・啓発の推進など、市政に対し格別のご協力を賜り、感謝申し上げます。また、この度一般社団法人として再出発されたとお聞きし、お祝い申し上げますとともに、今後のさらなるご活躍を期待しております。

阪神・淡路大震災から四半世紀という時が過ぎ、この間に復興や財政再建を最優先に取り組んだ結果、神戸市の財政対応力は着実に回復してきました。近年は、大阪湾岸道路西伸部の着工、都心部やウォーターフロントエリアの再開発、北神急行電鉄の市営化による運賃引き下げ、各駅の拠点性向上など、将来を見据えた街づくりを進めてまいりました。

そのような折、新型コロナウイルス感染症の感染拡大が起こりました。未曾有の感染症の出現により、我が国を含め世界中の風景は一変しましたが、同時に、ウイルスの出現前にあった課題は依然として存在し続けています。現役世代人口の減少、超高齢社会、東京一極集中などへの対応のあり方を、withコロナ時代、さらにその先のポスト・コロナ時代の到来を見据えながら考えていかなければなりません。

withコロナ時代において、まずは高密度至上主義とも言えるような働き方や暮らし方を見直すことが求められます。神戸は、市街地から至近の場所に広がる六甲山や里山地域、穏やかな瀬戸内海に面した海といった豊かな自然環境に恵まれています。その地理的特徴を最大限に活かし、地域のビジネス・居住環境を向上させ、全国からの移住・定住を進めるなど、バランスのとれた街づくりを進めていきます。

そして、令和の時代に間違いなく進化するテクノロジーを積極的に取り入れながら、誰もが子育てしたい、学びたい、働きたい、住み続けたい街として選ばれるよう、子育て・教育施策とともに「まちの質」「くらしの質」を重視した施策の強化を図り、神戸を見違える街へと変革してまいります。

過去の歴史に学びながら、新型コロナウイルスへの感染拡大防止対策と市民生活・経済活動の維持・回復の両立に取り組んでまいりますので、神戸市政に対し、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

末筆ではございますが、本年が皆様にとって素晴らしい一年となりますことをお祈りいたします。



(一社) 神戸市食品衛生協会の皆様へ

神戸市保健所長 伊地 智 昭浩

一般社団法人神戸市食品衛生協会の皆様方におかれましては、健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。また、平素より本市の保健所施策の諸般にわたりご理解ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

貴協会におかれましては、新たに一般社団法人として設立されたとお聞きし、心よりお祝い申し上げますとともに、今後も引き続き保健所との連携した取組みを期待しております。

さて、新型コロナウイルス感染症は、症状が出る前から人に感染させる可能性があり、高齢者では重症化する場合もあるという点において、非常に「やっかい」な相手といえます。また、コロナ禍に際しましては、新しい生活様式の導入や営業の自粛等が求められ、食品を取り扱われる皆様におかれましては、多大な影響を受け、もちろんご苦勞されていることと存じます。

市内の食中毒事件に関しましては、令和2年11月末の時点でノロウイルスが2件、カンピロバクターが1件、アニサキスが1件、計4件と例年と比較すると発生件数自体は多くありませんでした。一方で、1件あたりの患者数は、例年と比較して増加していました。神戸市では、ノロウイルス食中毒の患者数が多くなる11月から2月の期間に、ノロウイルス食中毒警報・注意報を発令し、事業者等に注意を呼びかけているところです。皆様におかれましても、食中毒予防対策として最重要である調理従事者の手洗いの徹底及び健康管理に努めていただいているところですが、引き続きの取組みをお願いいたします。

また、昨年6月にはHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集及び国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備といった内容について改正食品衛生法が施行されました。これに伴い、本市におきましては周知、関係法の整備等を行ってまいりました。貴協会におかれましても、各種講習会の中でHACCPに関する内容を組み込まれる等、改正食品衛生法の普及啓発に取組んでいただいておりますことに深く感謝いたします。各業界において、HACCPに沿った衛生管理に取り組むこと、またそれを定着させていくことには時間がかかりますが、本市と連携のうえ粘り強い取組みをお願いいたします。

最後になりましたが、一般社団法人神戸市食品衛生協会のますますのご発展と会員各位のご健勝、ご繁栄を祈念いたしまして、ご挨拶とさせていただきます。



(一社) 神戸市食品衛生協会の皆様へ

神戸市健康局長 花田 裕之

一般社団法人神戸市食品衛生協会の皆様方におかれましては、平素より本市の衛生行政の推進に多大なるご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。また、一般社団法人として新たに事業を開始されたことをお祝い申し上げます。

さて、猛威を振るう新型コロナウイルスですが、本市におきましても多数の患者が発生しており、飲食店、病院、介護施設などでクラスターが発生しております。3つの基本、「人との距離の確保」、「マスクの着用」、「こまめな手洗い」などの感染防止対策の徹底に加え、「飲酒を伴う懇親会」や「大人数・長時間に及ぶ飲食」「マスクなしでの会話」といった、感染リスクが高まる場面に注意していただくなど、感染から身を守る行動をお願いします。

食品衛生に携わる皆さま方におかれましては、コロナ渦において事業を継続されるにあたり、一般社団法人日本フードサービス協会、一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会が作成した「外食業の事業継続のためのガイドライン」などを参考に、現場の実情に配慮しつつ3密（密閉、密集、密接）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保等を通じて、お客様と外食業で働く従業員の安全・安心を確保するための対策を講じていらっしゃると思います。新型コロナウイルス感染症の流行が収まるまでは、皆さま方一人ひとりが各店舗等の実情に合わせた創意工夫を凝らし、引き続き対応いただきますようお願いいたします。

令和3年6月1日には改正「食品衛生法」が施行され、新たな営業許可制度が開始されます。新たな業種が設けられるだけでなく、引き続き継続する業種についても施設基準が見直され、新たに対応が必要となる可能性もあります。HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化等、皆さま方には対応をお願いすることも多くあると思いますが、率先して取り組んでいただくことで衛生水準の向上につながると考えられ、期待しております。

最後になりましたが、今後とも本市の食品衛生の向上にお力添えを賜りますようお願い申し上げますとともに、神戸市食品衛生協会のますますのご発展と会員各位のご健勝、ご繁栄を祈念いたしまして、ご挨拶とさせていただきます。



ごあいさつ

公益社団法人日本食品衛生協会 理事長 鶴飼 良平

一般社団法人として神戸市食品衛生協会が設立されましたことに心よりお祝い申し上げます。神戸市食品衛生協会は、昭和36年に神戸市により設立され、食品衛生指導員の巡回指導を中心に事業を行い、業界の食品衛生の自主的衛生管理を進められました。

このたび、一般社団法人の登記もすまされ、新理事、会員の皆さまもお揃いの上、令和2年11月17日に設立総会を無事に終えられましたことは、誠に喜ばしい限りでございます。

新型コロナウイルス感染症の影響により、巡回指導や各種講習会の中止や延期を余儀なくされるなど、全国の食品衛生協会の支部・支所活動に大きな影響が出ております。また、会員の皆様には、営業の自粛等により、経営に極めて重い負担がかかっていると存じます。

一方、このような状況下においても、改正食品衛生法に基づくHACCP等の普及や飲食店におけるテイクアウト事業の拡大等、食品の安全性確保に係る課題について、行政ご当局のご指導を受けながら、食品衛生協会としての役割を果たしていく必要があります。

従来からの事業を継続するとともに、施行が本年6月に控えております食品事業者へのHACCPの推進を含め、新たな事業にも取り組んでいたことと期待しております。

貴協会におかれましては、困難な時期ではありますが、食品衛生の向上にさらに取り組んでいただき、神戸市民の食の安全確保に取り組んでいただくとともに健康の推進にご尽力いただきますようお願い申し上げます。

結びにあたり、平素より日本食品衛生協会の諸事業に対し、格別のご支援、ご協力を賜っておりますことに、この場をお借りして改めて御礼申し上げますとともに、ますますのご発展と、皆様方のご健康とご繁栄をお祈りし、ご挨拶の言葉とさせていただきます。

法人設立の経緯

当協会の前身である「神戸市食品衛生協会」は、飲食に起因する感染症、食中毒、その他の危害の発生を防止し、食品の品質その他食品衛生の向上をはかり、公衆衛生の向上に寄与することを目的に、昭和36年1月25日に設立されました。

その後、食品衛生責任者の養成、食品衛生思想の普及、営業及びその施設の改善や食品添加物・器具容器包装の改善等に関する助言、食品衛生の相談などの事業を、公益社団法人日本食品衛生協会の神戸支部として、また神戸市保健所とも緊密に連携して実施してきました。

この間、飲食に起因する感染症や食中毒の危害要因が多様化し、ノロウイルスに代表されるようなウイルス性食中毒、アニサキスに代表される寄生虫が近年は増加の傾向にあります。また、食品衛生上の危害の発生を防止するための技術の進歩や衛生管理の手法もHACCP（ハサップ）に代表されるように高度化・緻密化・国際標準化され、各種の法令上の規格基準も改訂されてきました。

このように、食品衛生を取り巻く状況は大きく変化してきましたが、当協会においては一貫して、食品衛生指導員活動を中心とした自主衛生管理の推進、日本食品衛生協会や各都道府県市を活動地域とする

全国の食品衛生協会と情報共有しながら衛生思想の普及・発信に取り組んでまいりました。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月より営業許可制度の見直し・届け出制度の創設、自主回収報告制度の創設、すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられる等、順次施行されつつあります。これらの改正内容は、多くの食品事業者に対し適用され、個々の事業者に対して正確でわかりやすい情報を迅速に提供する必要があります。

このため、協会を法人化し、協会の運営基盤の強化、信頼性の向上を図ったうえで、食品関係事業者に対しては個々の事業者が必要とする情報を的確に提供するとともに、食品衛生行政に対しては限りある人的資源をサポートできるよう、法改正の円滑な施行準備に取り組むこととしています。

今後も、『会員である市内の各食品衛生協会並びに食品の業種別団体と連携して、法人化設立の趣旨を受け継ぎ、食品関係事業者にとっても、食品衛生行政にとっても必要とされる存在であり続けられるよう、努力してまいりたいと思います。』

神戸市食品衛生協会のあゆみ

創立の経緯と主な事業

神戸市では、以前から「食品環境衛生営業協議会」によって衛生水準向上への啓発が行われていました。しかし、昭和35年の兵庫県食品衛生協会の設立に伴い、神戸市の業界も食品衛生行政と歩調を合わせ、指定都市としての立場や他都市との関連を考慮し、神戸市独自で協会を創立し、自主的に業界の食品衛生思想を高めていくこととなりました。

(主な事業)

「食品衛生の日」の運動／食中毒予防等衛生思想の啓発／食品衛生指導員・食品衛生責任者の育成／各種講習会の開催／機関紙の発行／食品衛生功労者・優良施設・優良従業員の表彰／施設見学会の実施／共済事業の推進など

歴代会長名(就任期間)

初代	若林 与左衛門	昭和36年1月～昭和50年6月11日
二代	嘉納 毅六	昭和50年6月11日～平成9年6月10日
三代	平井 千代治	平成9年6月10日～平成17年6月10日
四代	菅野 時雄	平成17年6月10日～平成24年4月
代理	原田 富男	平成24年4月～平成25年6月14日
五代	原田 富男	平成25年6月14日～令和2年6月30日

設立年月日 昭和36年1月25日

令和2年度全国食品衛生功労者及び食品衛生優良施設への表彰が行われ、神戸市からは以下の方々が受賞されました。また、本年度は新型コロナウイルス感染症予防のため表彰式は開催されず、神戸市保健所各衛生監視事務所及び(一社)神戸市食品衛生協会各支所から表彰状が授与されました。(敬称略)

食品衛生功労者表彰

○厚生労働大臣表彰

垂水支所 草野 洋一

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

中央支所 岩佐 正美

北支所 武中 華子

食品衛生優良施設表彰

○厚生労働大臣表彰

東灘支所 フジパン株式会社神戸工場(菓子製造業)

西支所 敷島製パン株式会社神戸工場(菓子製造業)

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

西部支所 金龍閣名谷店(飲食店営業)

北支所 株式会社清浄野菜普及研究所(そうざい製造業)

西支所 孔雀食品株式会社(添加物製造業)

食品衛生行政担当官表彰

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

近藤 佐江 神戸市健康局保健所食肉衛生検査所

山田亜紀子 神戸市健康局保健所西部衛生監視事務所

厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

垂水支所 永田 義雄

食品衛生指導員表彰及び食品衛生指導員感謝状

○公益社団法人日本食品衛生協会理事長表彰

西部支所 内藤 大介

○食品衛生指導員制度創設60周年記念日食協会会長感謝状

東灘支所 齊藤 充代

西支所 平井 利恵

厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび

垂水食品衛生協会 会計理事

株式会社ヒシヤ食品 代表取締役 草野 洋一

昨年、食品衛生功労者として厚生労働大臣表彰の栄誉を賜りました。これもひとえに、行政当局をはじめ、神戸市食品衛生協会、垂水食品衛生協会の皆様のご指導、ご支援の賜物と心より感謝お礼申し上げます。

株式会社ヒシヤ食品は、神戸市内の小学校へ安心・安全で美味しい給食用のパンや米飯を提供し、地元で愛される店を目指し努力を重ねてまいりました。

また、垂水パン組合では地域イベント等へ参加や、神戸市ちびっこパン教室の開催により、多くの子供にパン作りなどを体験してもらえよう尽力してまいりました。

昨年来の新型コロナウイルス感染症の感染拡大、本年6月からのHACCPに沿った衛生管理の義務化など対応すべきことは山積みではございますが、引き続き食品業界の発展や後進の育成に努めてまいりますので、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

最後に、皆様の益々のご健勝とご繁栄を心より祈念し、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

敷島製パン株式会社 神戸工場

敷島製パン株式会社 代表取締役 専務 坪田 正明

昨年、食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰の栄誉を賜りました。これもひとえに、行政当局ならびに神戸市食品衛生協会、西食品衛生協会等、関係機関の皆様のご指導、ご支援の賜物と心より感謝お礼申し上げます。

弊社は1920年に創業し2020年6月に100周年を迎えました。今回受賞を賜りました神戸工場は、2001年に弊社10番目の工場として操業を開始し、関西・四国・中国地方へ食パンや菓子パンを供給し、2020年には九州地方全県へも供給を開始しております。

2007年には、食品安全マネジメントシステム規格ISO22000の認証を取得し、2015年にはFSSC22000の認証を取得することで、より安全・安心な製品をお届けできるよう取り組んでおります。また、コロナ禍における社会の日常生活を維持するために、ライフラインの一翼を担い、パンの生産供給に励んで参りました。

この度の受賞を踏まえ、これからも広く社会的要請に応えることを通じて社会が直面する課題解決に進んで取り組み、安全・安心を最優先に健康で豊かな食生活の実現に向けた企業努力を積み重ねて参りますので、引き続き、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、皆様の益々のご健勝を祈念申し上げ、御礼の言葉とさせていただきます。

フジパン株式会社 神戸工場

代表取締役 安田 智彦

昨年10月22日に食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰の栄誉を賜りました。

これもひとえに、行政当局をはじめ、神戸市食品衛生協会、東灘食品衛生協会等の関係機関の皆様のご指導、ご支援の賜物と心より感謝致しますと共に、厚く御礼申し上げます。

弊社は、大正11年の創業以来、お客様の利益・社員の利益・会社の利益の三つの利益を会社の基本方針としております。この三つの利益を会社の生命として経営し、その経営を通じて国家社会に貢献するという理想を掲げ、前進して参りました。

これからも安全・安心を第一に、美味しく、衛生的なパンをお客様に提供していけるよう励んで参ります。

また、当事業所は平成2年より稼働し、今年で31年目を迎えました。

平成7年の阪神・淡路大震災では、被災により電気・ガス・水道の供給が止まり、操業不能状態を経験しました。その際の地域の皆様のご支援、ご協力を忘れることなく、今後も地域の発展に寄与して参ります。

昨今のコロナ禍においても、神戸市食品衛生協会等から日頃よりご指導いただいております衛生的管理手法により、新型コロナウイルスを始めとした様々な感染症拡大防止策が効果的に働き、食品製造に支障をきたす事無く運営できております。

この度の栄誉ある受賞に恥じぬよう、より一層食品衛生の向上に努めていく所存です。今後ともご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。最後に、皆様の益々のご健勝とご繁栄を心より祈念し、御礼の言葉とさせていただきます。

神戸市食品衛生協会事業のご案内

1. アイスクリーム類（ソフトクリーム）の衛生に関する講習会

神戸市ソフトクリーム衛生協会と共催でソフトクリーム製造従事者を対象に実施する予定です。例年6月に開催していますが、新型コロナウイルス感染症の状況により中止又は変更することがあります。開催案内や申込方法等は（一社）神戸市食品衛生協会のホームページでお知らせします。

2. ノロウイルス食中毒予防実践研修会

公益社団法人日本食品衛生協会の「ノロウイルス食中毒予防特別強化期間」（11月～1月）に合わせて開催しますが、新型コロナウイルス感染症の状況によってはリモート開催になる場合もあります。開催案内につきましては当協会のホームページでお知らせします。

3. 食品衛生責任者の講習会

(1) 食品衛生責任者養成講習会

新たに食品衛生責任者になられる方を対象に、全国的に統一されたカリキュラムに沿って、資格取得を目的として開催される講習会です。

受講料は10,000円です。日時、場所等については協会ホームページをご覧ください。なお、令和3年1月からホームページ上で申込を行う方法に変更しています。当日受付、協会窓口での受付はできませんのでご注意ください。

(2) 食品衛生責任者フォローアップ（実務）講習会

既に食品衛生責任者の資格をお持ちの方を対象に、HACCPの導入など、衛生管理の向上を目的として開催される講習会です。開催情報については、当協会ホームページに掲載予定です。

4. メールマガジンの配信

新たに協会より食品衛生に関する情報発信を行うため「こうべ食協メルマガ」を始めました。令和3年4月より、当協会ホームページから登録できるようになります。

5. 公益社団法人日本食品衛生協会の営業賠償共済

食品事故からお店を守る営業賠償共済への加入を推進しています。お申し込みお問い合わせは（有）保険ネットワークセンター（☎078-806-0105）までお願いします。

万一の事故からお店や生活を守るため、あらゆる備えをしましょう。

【あんしんフード君・スーパーあんしんフード君】

- ・食中毒等の賠償事故
- ・営業停止中の利益補償
- ・事業主さん従業員さんの業務災害事故
- ・店舗の火災事故
- 【各種保険取扱】
- ・配達や買出しの自動車事故

食品営業賠償共済 普及推進員 太田晃司
 有限会社 保険ネットワークセンター
 〒657-0854
 神戸市灘区摩耶埠頭 業務センタービル505
 TEL 078-806-0105
 FAX 078-806-0109

事故解決まで応援いたします。ご相談ください。



一般社団法人 神戸市食品衛生協会

東灘、灘、中央、北、西部、垂水、西の各支所の事務局を兼ねる	〒651-0086 神戸市中央区磯上通 8-1-8 アジアビルディング 503 TEL : 078-862-6470 FAX : 078-862-6490 HP <input type="text" value="神戸市食品衛生協会"/> <input type="button" value="検索"/>
-------------------------------	---

食品衛生に関する神戸市の機関・連絡先

神戸市健康局生活衛生課	〒650-8570 中央区加納町 6-5-1 神戸市役所 1号館 6階
神戸市健康局保健所 東部衛生監視事務所(※) (東灘区・灘区・中央区・北区)	〒651-8570 中央区雲井通 5-1-1 中央区役所内 8階
神戸市健康局保健所 西部衛生監視事務所(※) (兵庫区・長田区・須磨区・垂水区・西区)	〒653-8570 長田区北町 3-4-3 長田区役所 5階
生活衛生ダイヤル 飲食店の許認可・食中毒疑いの通報など (各衛生監視事務所の問い合わせ先)	TEL : 078-771-7497 (電話受付は平日 8 : 45 ~ 17 : 30) FAX : 050-3156-2902 e-mail : pwd-kobe-eisei@persol.co.jp

※令和3年4月1日以降

支部事業だより

◎神戸市食品衛生協会第57回定時総会

令和2年6月11日(木)、神戸市健康局東部衛生監視事務所会議室に於いて、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため規模を縮小して開催しました。平成31年度(令和元年度)の事業報告、決算報告・監査報告、令和2年度事業計画案及び予算案が原案どおり承認されました。また、任意団体である神戸市食品衛生協会から一般社団法人神戸市食品衛生協会への組織変更についても承認されました。



◎神戸市食品衛生協会理事会の開催と神戸市食品衛生協会の清算

令和2年9月24日(木)、神戸市健康局東部衛生監視事務所会議室に於いて常任理事会を開催しました。令和2年4月1日～8月31日までの事業報告及び決算・監査報告並びに任意団体としての事業の終了と一般社団法人への事業移管・残余財産の寄付について審議を行い全て原案通り承認されました。

◎一般社団法人神戸市食品衛生協会の設立と設立総会

令和2年7月1日、理事を原田富男、内藤豊彦、上東公治、監事を入江眞弘、岩佐正美とする一般社団法人神戸市食品衛生協会が設立されました。8月7日の役員会において、協会会員の承認、協会運営等の各規程の制定、主たる事務所の移転が承認されました。

10月1日には、神戸市中央区磯上通8丁目1-8アジアビルディング503号室に事務所を移転し、事務局長をはじめ6名の職員の新体制にて業務を開始しました。

令和2年11月17日、神戸メリケンパークオリエンタルホテルに於いて、設立総会を開催しました。総会では、新たな理事の追加選任と令和2年度の事業計画・予算案が審議され、いずれも原案通り承認されました。また、神戸市健康局保健所担当局長伊地智昭浩様、公益社団法人日本食品衛生協会常務理事塚脇一政様、公益社団法人日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会長(一般社団法人滋賀県食品衛生協会会長)法村賢仁様より祝辞を賜りました。

◎令和2年度食品衛生功労者等表彰

神戸市の食品衛生の向上・発展に寄与した方々に対し、神戸市長及び当協会長より表彰状、記念品が贈呈されました。本年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため表彰式は行わず、各支所より授与されました。(以下 敬称略)

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 神戸市長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

○食品衛生功労者(4名)

岩崎典治(東灘)、坊武弘(西部)、駿川武志(北)、松村智明(垂水)

○食品衛生優良施設(3施設)

真砂寿司(東灘)、ラフト セントラルキッチン(西部)、澤田食品株式会社(西)

◆◆◆◆ (一社) 神戸市食品衛生協会会長表彰 ◆◆◆◆

○食品衛生功労者(7名)

山邑太左衛門(東灘)、三輪谷光男(東灘)、岩本睦之(灘)、住友伸吾(中央)、美除芙美子(西部)、當谷逸郎(北)、岸本七江(垂水)

○食品衛生優良施設(8施設)

エレガーノ摩耶店(灘)、六甲オルゴールミュージアム(灘)、株式会社山田製玉部本社(中央)、不二神戸フーズ株式会社(西部)、玄海(西部)、有馬きらり(北)、垂水ゴルフ倶楽部レストラン(垂水)、株式会社平郡商店(西)

○食品衛生優良従業員(50名)

荒川誠司、石垣卓也、稲尾重信、岩本毅、内山美恵子、大角勝康、嶋川英次、小玉吉一、小林秀行、島崎裕介、高橋徹、田淵信幸、西野夏恵、林修治、東野正人、平井勲、藤本智、丸尾秀行、三島勝彦、箕浦志匡、宮田琢也、山本陽介、油谷貴裕(以上東灘)、八杉千賀子、和田よし子、徳田章子、北山順司(以上灘)、山口翔伍、豊田悟至、野田明子、長岡みどり(以上中央)、高垣のり子、野口美鈴、山本真也(以上西部)、蛭原政江、水野朝啓、結城昌子、(以上北)、杉山ゆか、林晃成、米田俊孝(以上垂水)、芝野浩三、日下部久志、萱原浩司、水守さち、田中広宣、馬渡千明、岡野浩二、植田穂瑞、合田勝彦、新井田沙季(以上西)

◎食品衛生指導員の活動

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、例年夏季に実施している支部研修会と特別巡回指導については見送りとなりました。

令和2年11月27日(金)第13回食品衛生指導員養成講習会を開催し33名の食品衛生指導員有資格者を養成し、第24期食品衛生指導員117名(任期:令和2年12月1日～令和4年11月30日)の委嘱を行いました。また、第24期食品衛生指導員による冬季の特別巡回指導を行いました。

◎各種講習会の実施

1. 食品衛生責任者養成及び実務講習会

食品衛生責任者養成講習会については、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため令和2年3月～6月の間中止し、7月から感染拡大防止措置を講じた上で再開しました。また、食品営業許可更新時に食品衛生責任者が受講する食品衛生責任者実務講習会についても各支所において実施しました。

令和2年度受講者数(4月～12月)

食品衛生責任者養成講習会 9回 1021名

食品衛生責任者実務講習会 9回 311名

なお、食品衛生責任者養成講習会の受講申し込みについては、国のデジタル化、新型コロナウイルス感染症拡大防止の方針や利用者の利便性を考慮し令和3年1月よりインターネットによる申し込みに変更しました。

2. ノロウイルス食中毒予防研修会

令和3年1月27日(水)、2月3日(水)、公益社団法人日本食品衛生協会の「ノロウイルス食中毒予防特別強化期間(11月～1月)」事業の一環として神戸市健康局と共催でサラヤ株式会社の協力を得て「手洗いの実践方法」や「汚物の処理方法」を中心に研修を実施しました。本年は新型コロナ感染症を考慮し、インターネットによるオンラ



イン開催とし、のべ190施設、約380名の方が受講されました。

3. アイスクリーム類(ソフトクリーム)の衛生に関する講習会

アイスクリーム類、特にソフトクリーム製造従事者を対象に神戸市ソフトクリーム衛生協会との共催で例年より2ヶ月順延し、令和2年9月8日(火)兵庫県学校厚生会館において実施しました。

受講者 33名

4. フグ調理・衛生に関する特別講習会

毎年フグ料理シーズン前に実施し、本年度は令和2年10月17日(土)、19日(月)の両日神戸国際調理製菓専門学校においてフグ処理の実技実習を含む(平成23年度以降)講習会を開催しました。

受講者 一般 35名 学生 71名

◎食品衛生共済事業の推進

食中毒など食品関係事故が発生した場合の賠償事案に備え、安い掛金で補償が受けられる公益社団法人日本食品衛生協会の会員向け共済事業である「食品営業賠償共済・安心フード君」の加入促進を図るため、食品衛生責任者養成講習会等機会を捉えて勧奨を行っています。

◎公益社団法人日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会関連行事への参加

近畿ブロック連絡協議会関連会議の多くが新型コロナウイルス感染症予防のため書面決議となる中、以下の会議に参加しました。

1. 近畿ブロック連絡協議会食品衛生指導員部会長会議

令和2年10月7日(火) 滋賀県大津市の琵琶湖ホテルにおいて開催され、神戸市から吹田食品衛生指導員部会長他1名が出席しました。会議では近畿各支部の活動状況や「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の推進に係る指導員の取組みについて意見交換が行われるとともに、公益社団法人日本食品衛生協会より食品衛生責任者(実務)講習会におけるeラーニング導入状況等について説明がありました。

2. 近畿ブロック連絡協議会食品衛生協会長(支部長)会議

令和2年11月16日(月) 滋賀県大津市のびわ湖大津プリンスホテルにおいて開催され、神戸市から原田会長他1名が出席しました。会議では「公益社団法人日本食品衛生協会事業進捗状況」、「令和3年度事業計画」、「各支部からの検討事項・照会事項」等について討議が行われました。

令和2年神戸市食中毒発生状況(11月末現在)(暫定値)

No.	発生日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質(血清型等)	原因施設
1	2/7	124	41	2月7日に調製された弁当	ノロウイルス G II	垂水区 仕出屋
2	3/2	23	9	3月1日に調製された弁当	ノロウイルス G I	兵庫区 仕出屋
3	3/14	9	8	3月13日に提供された鶏ももユッケを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	灘区 飲食店
4	7/3	1	1	刺身盛り合わせ(炙りしめサバ、アジ等)	アニサキス	中央区 飲食店
計		157	59			

「新鮮だから生でも安全」は、間違いです! 肉類の生食はやめましょう!

鶏刺身や肉たたきなどの生や加熱不十分な肉類、加熱不足の焼鳥などを食べたことによるカンピロバクター食中毒が発生しています。また、加熱不足の肉類などを食べたことによる細菌性大腸菌食中毒が発生しています。これらの菌類は、もともと鶏や牛の体内に生息しており、新鮮な肉類であっても汚染されている可能性があります。

国内での細菌性食中毒発生割合(2019年)

カンピロバクター 74.5%
 その他の細菌 20.5%
 腸管出血性大腸菌 5.2%

食中毒汚染肉類調査におけるカンピロバクター検出率
 (厚生労働省・平成24~30年度)
 生食用として提供される鶏肉 35% (54検体中19検体)
 鶏たたき 12% (178検体中22検体)

基準を満たしたコック等の生食用肉であっても、子どもや高齢者など抵抗力の弱い方は食べないようにしましょう!

平成23年4月に飲食チェーン店で発生したユッケを原因とする食中毒事件で5名の死者が出たように、細菌性大腸菌による食中毒は重症化しやすいことが知られています。このため、高齢の生レバーは品目で基準値を超え、特に牛レバーは生食用で提供することはできません。

飲食店等で生レバーなどの提供を求めない!

豚肉(レバーなどの内臓を含む)についても、生や加熱不足の状態を食べることでE型肝炎ウイルスや寄生虫などの食中毒のリスクが伴うため、平成27年6月から全ての提供が禁止されています。

他にも、野生の鹿・雉などの鹿肉(クビス)は様々な病原体を保有している可能性があるため、生やたたきで食べることは絶対に避け、よく加熱して食べましょう!

神戸市保健所 衛生監視事務所・食品衛生検査所、神戸市食品衛生協会・支所 078-2426144

生や加熱不足の肉を原因とする食中毒の特徴

病原菌	腸管出血性大腸菌(O157、O26、O145等)	カンピロバクター	E型肝炎ウイルス
症状	嘔し、腹痛、下痢、発熱(血便を伴うこともある)	腹痛、下痢、発熱	黄疸、倦怠感、発熱
潜伏期間	2~7日	1~7日	2~9週間(平均6週間)
重症化した場合	溶血性尿毒症候群(HUS)や脳症などの合併症を引き起こし、死に至ることもある(小児に頻発)。	ギランバレー症候群(手足のしびれ、運動障害)を発症する場合はある。重症化している場合は頻発することもある。	劇症肝炎を発症することがある。妊娠晩期の妊婦が感染すると胎児死亡しやすい。
主な原因食品	●加熱不足の生や半生レバー ●串のついた生肉・器具によって二次汚染された食品	●鶏刺身や焼きたきなどの生やレア状態の鶏肉料理 ●加熱不足の焼鳥 ●器が汚染した生肉・器具から二次汚染された食品	●生または加熱不足の豚、鹿、雉などの肉や内臓

肉料理を食べるときのポイント

①肉は十分に加熱する

- 肉を生や加熱不十分な状態で食べない
- 中心部の色が十分に変わるまで加熱する(75℃で1分以上)
- 火が通らずに生肉をそのまま食べる、ハンバーグなどはよく切る、小皿に作るなどの工夫をする

②肉を焼くときは専用の箸やトングを使う

- 焼肉やバーベキューのときは、専用の箸やトングを使用し、自分が食べる用の箸で生肉に触れないように注意する

③生肉にさわったら、しっかり洗浄・消毒する

- 生肉をさわった後は、石けんを使って丁寧に手を洗う
- 生肉の調理に使った包丁やまな板などは、中性洗剤をよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒してから使う

神戸市ホームページもご覧ください 神戸市 食品衛生 検索

ノロウイルス食中毒予防の4原則

① もちこまない

- 日頃から感染しないように気をつける
- 症状があるときは調理に従事しない
- 正しい手洗いの励行
- 従業員検便

② ひろげない

- 定期的な消毒及び清掃
- 汚染物(便・吐物)の適切な処理
- 正しい手洗いの励行

③ やっつける

- 中心温度85~90℃で90秒以上しっかり加熱
- 食材の殺菌

④ つけない

- 正しい手洗いの励行
- 使い捨て手袋やマスクを使用(※過信は禁物)
- 非加熱食品や加熱後の食品の取り扱いに注意

支所事業だより

東灘支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。新型コロナウイルス感染症対策として、総会の書面決議、講習会における受講定員の削減等の取組を実施しました。

1. 研修会

2月5日(水)、東灘支所及び中央支所と共催で次のとおり研修会を開催しました。

演 題1: 飲食・食品製造業向けHACCPについて

(講師: アクティス株式会社 垣谷 泰三 氏)

演 題2: 少ない投資で売上を倍増させるIT活用方法について

(講師: 特定非営利活動法人ヒューリット経営研究所
山下 逸治 氏)

参加人数: 17名

2. 衛生講習会

食品衛生責任者実務講習会を神戸市勤労会館において開催し、HACCPに沿った衛生管理の導入、食中毒予防及び新型コロナウイルス感染症予防に対する知識等の普及を行いました。

(1月15日: 6名, 8月19日: 5名, 8月24日: 1名, 12月14日: 14名)

灘支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。新型コロナウイルス感染症対策として、総会の書面決議、講習会における受講定員の削減等の取組を実施しました。

1. 研修会

2月5日(水)、東灘支所及び中央支所と共催で次のとおり研修会を開催しました。

演 題1: 飲食・食品製造業向けHACCPについて

(講師: アクティス株式会社 垣谷 泰三 氏)

演 題2: 少ない投資で売上を倍増させるIT活用方法について

(講師: 特定非営利活動法人ヒューリット経営研究所
山下 逸治 氏)

参加人数: 7名

2. 衛生講習会

食品衛生責任者実務講習会を神戸市勤労会館において開催し、HACCPに沿った衛生管理の導入、食中毒予防及び新型コロナウイルス感染症予防に対する知識等の普及を行いました。

(1月15日: 8名, 8月19日: 3名, 8月24日: 3名, 12月14日: 9名)

中央支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。新型コロナウイルス感染症対策として、総会の書面決議、講習会における受講定員の削減等の取組を実施しました。

1. 研修会

2月5日(水)、東灘支所及び灘支所と共催で次のとおり研修会を開催しました。

演 題1: 飲食・食品製造業向けHACCPについて

(講師: アクティス株式会社 垣谷 泰三 氏)

演 題2: 少ない投資で売上を倍増させるIT活用方法について

(講師: 特定非営利活動法人ヒューリット経営研究所
山下 逸治 氏)

参加人数: 11名

2. 衛生講習会

食品衛生責任者実務講習会を神戸市勤労会館において開催し、HACCPに沿った衛生管理の導入、食中毒予防及び新型コロナウイルス感染症予防に対する知識等の普及を行いました。

(1月15日: 34名, 8月19日: 13名, 8月24日: 9名, 12月14日: 41名)

西部支所

昨年は新型コロナウイルス感染症拡大のため、多くの事業の開催を見合わせました。当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 総会

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、通常総会を6月に書面にて開催しました。過半数を超える57会員から表決書の提出があり、議題はすべて原案通り可決されました。

2. 衛生講習会

例年開催している「食品衛生責任者実務講習会」については、新型コロナウイルス感染症拡大のため3月、6月の開催を中止しましたが、当初予定していた9月15日(受講者58名)、12月9日(受講者38名)以外に11月30日に日程を追加(受講者35名)、計3回開催しました。

新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインや法改正により制度化されたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理など最新の知見を取り入れた講習を行いました。

北支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 総会の開催

新型コロナ感染拡大防止の観点から、書面での議決とし、各会員から書面議決書を提出いただきました。その結果、全ての議案について過半数の賛成をもって承認されました。

2. 衛生講習会の開催

食品衛生責任者実務講習会

2月20日に本区(31名受講)、2月26日に北神地区(34名受講)で開催し、HACCPに沿った衛生管理や食中毒対策等最新の知見を取り入れた講習会を実施しました。

垂水支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 研修会

1月30日(木)、食品衛生法(衛生事項)、JAS法(品質事項)、健康増進法(栄養事項)の食品表示について行政担当者を講師に招き研修会を開催しました。参加者は49名でした。

①食品表示制度について

垂水衛生監視事務所

②品質事項の表示について

市民参画推進局消費生活センター

③栄養事項の表示について

保健所医務業務課

④衛生事項の表示について

垂水衛生監視事務所

2. 衛生講習会

8月25日(火)、食品衛生責任者実務講習会を開催し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について講習を行いました。受講者は23名でした。

なお、3月11日(水)に予定していました実務講習会につきましては、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止対策のため開催中止しました。

西支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 研修会【中止】

3月18日(水)、下記の内容で研修会を開催する予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、中止となりました。

演 題 「腸内環境が健康に及ぼす影響」(講師: ㈱ヤクルト本社)

演 題 「食物アレルギーの工程管理と適切な検査方法」

(講師: ㈱森永生科学研究所)

2. 食品の安全安心バトロール【開催見送り】

3. 夏期衛生講習会【開催見送り】

4. 施設見学会【開催見送り】

5. 食品衛生責任者実務講習会

12月8日(火)及び12月16日(水)、プレティホールにおいて食品衛生責任者実務講習会を開催し、食品の衛生的な取扱いやHACCPの考え方を取り入れた衛生管理などについて知識の普及に努めました。

(12月8日: 43名, 12月16日: 16名)

昨年発生した新型コロナウイルス感染症は、感染拡大期と感染警戒期を繰り返すことが想定され、長丁場の対応が必要になります。新型コロナウイルス感染症が存在することを前提として、生活スタイルや経済活動を「with コロナ」時代に対応したものへと変容させることが求められています。食品関係業界のみなさんにおかれましても、各業種に共通する基本的事項をご確認いただき、業種別ガイドラインに基づく新型コロナウイルスの感染防止対策の徹底をお願いいたします。

「各業種に共通する基本的事項」

1. 人と人の距離の確保対策（2メートルを目安に（最低1メートル））
 - ・対人距離が確保できない等混雑時は入場制限を実施する
 - ・対面する場所では、アクリル板やビニールカーテン等を設置する
 - ・感染防止のための入場者の整理（密にならないように対応）
 - ・配席の工夫（席を1つ空ける、互い違いに座る、対面せず片側に座る）又は各テーブルにアクリル板又はビニールカーテンを設置して接触を回避
 - ・キャッシュレス・チケットレスの推進
2. 従業員及び来客等の保健衛生対策の徹底
 - ・従業員のマスク着用、手洗い、うがいの徹底及び体調・健康管理
 - ・来客等の入場時体調チェック
 - ・来客等に対してマスク着用、手洗い、うがいを周知
3. 衛生管理・換気の徹底
 - ・清掃・消毒の徹底（ドアノブ、客席、テーブル、トイレ、利用設備・機材等の共有物）、ハンドドライヤーの使用中止
 - ・定期的な換気
 - ・入口及び施設内の手指の消毒設備（石けんによる手洗い、手指消毒用アルコールなど）の設置

また、業種別ガイドラインと合わせて、改めて基本的な対策として感染リスクが高まる「5つの場面」を紹介しています。

「感染リスクが高まる5つの場面」

1. 飲酒を伴う懇親会等
2. 大人数や長時間におよぶ飲食
3. マスクなしでの会話
4. 狭い空間での共同生活
5. 休憩室、更衣室など、仕事での休憩時間に入った時の居場所の切り替わり

さらに、兵庫県では「新型コロナ追跡システムへの登録」と「感染防止対策宣言ポスターの掲示」をお願いしています。

新型コロナ追跡システムとは

登録されたお店等で、新型コロナウイルス感染者の利用が判明し、クラスターが発生した場合等に、同一日に利用したお客様に対し、県から発生店舗名を含む注意喚起情報をお知らせし、感染拡大防止を図るものです。

新型コロナウイルス感染症からお客様と従業員を守り、事業を継続していくためにも、各お店や施設の実態にあわせて創意工夫していただき、感染拡大の防止にご協力頂きますようお願い致します。

基本的に
お店の名前は
公表しません

・お店の安全のために検査を受けましょう

神戸市内の酒類を
提供する飲食店の皆様へ



新型コロナウイルス感染拡大防止のため
無料でPCR検査を実施します

1. 実施内容

神戸市内の酒類を提供する飲食店で、申込要件を満たし、検査を希望する店舗に、保健所が出向き積極的にPCR検査を行います。

【申込要件】

- 従業員が感染の疑いのある利用客に接した可能性がある場合
- ・マスクなしで1m未満、15分以上接した可能性がある
- ・マスクをしていても利用客が咳き込むなど、飛沫感染の可能性が高い場合
- ※「感染の疑い」とは、咳・発熱・息苦しき・味覚障害・嗅覚障害等がある場合

2. 検査内容
 - ①対象：店の従業員
 - ②場所：検査を希望する店舗※原則、10:00～17:00（※土・日及び祝日は除きます）
 - ③方法：唾液によるPCR検査
3. 留意事項
 - ①検査を受けた後は、検査結果が判明するまで必要な感染防止対策をお願いします。
 - ②陽性者が出た場合、保健所とともに感染防止対策に取り組んでいただきます。
 - ③クラスターが発生した場合でも、基本的にお店の名前は公表いたしません。



【問い合わせ先】

神戸市保健所
 新型コロナウイルス感染症 検査専用ダイヤル：078-322-6308
 E-mail：kensahan@office.city.kobe.lg.jp

【受付時間】

9：00～17：00（※土・日および祝日は除きます）

※「兵庫県新型コロナ追跡システム」の導入をお願いいたします。

食品衛生法が改正されました

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。食を取り巻く環境の変化や国際化に対応するため、平成30年6月に大きく改正されました。主な改正点は7つです。

1 営業許可制度の見直し・営業届出制度の整備【令和3年6月施行】

新たな営業届出制度が始まります。また、現在の営業許可の業種区分が実態に合った形に見直されます。お問い合わせは神戸市生活衛生ダイヤル078-771-7497（平日8:45～17:30）

営業届出対象事業者	すべての食品取扱業（製造・加工・販売・貯蔵） （営業許可を取得している施設や許可対象施設を除く） ※既に営業を営んでいる場合は、令和3年11月30日までに届出
新たに営業許可取得が必要になる業種例	液卵製造業、漬物製造業など ※現に営業中の場合は令和6年5月31日までに許可を取得
営業許可の取得が不要になる業種	乳類販売業、包装食肉販売業、包装魚介類販売業、氷雪販売業、高度な機能を有する屋内設置の自動販売機（許可に代えて届出が必要）

★許可や届出の対象となるすべての食品等事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」の実施に加え、**食品衛生責任者の設置**が必要になります。食品衛生責任者養成講習会に関しては、一般社団法人神戸市食品衛生協会のホームページをご確認ください。（078-862-6470）

2 「HACCP」に沿った衛生管理が必須になります

HACCP（ハサップ）とは、原料の入荷・製造・製品の出荷までの工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性がある危害要因を分析し、連続的に監視・記録することで製品の安全を確保する衛生管理手法です。

令和3年5月31日までに、原則、**すべての食品等事業者が**、取り扱う食品や施設の規模に応じて「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入しなければなりません。

	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	HACCPに基づく衛生管理
衛生管理方法	一般的な衛生管理を基本に、各業界団体が作成する「手引書」に従う	営業者自らがコーデックスのHACCP7原則に基づき衛生管理計画を策定
対象事業者	飲食店営業、そうざい製造業、調理機能付き自動販売機、パン製造業（概ね5日程度の消費期限）、小規模事業場等（左記以外の事業者）	大規模事業場等 食鳥処理場（認定小規模を除く） と畜場、左記以外の事業者

（HACCPに関する詳しい内容は、次ページの「HACCP特集」をご覧ください。）

3 食品のリコール情報の報告の義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）をするときは、自治体を通じて国に報告することが義務付けられます。

4 広域食中毒への対策の強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や自治体の連携が強化されました。

5 特定の食品による健康被害の届出を義務化

法で定める成分を含む食品によって健康被害が発生したときには、事業者が行政に届け出ることが義務化されました。

6 食品用器具・容器包装に、ポジティブリスト制を導入

食品用の器具と容器包装には、安全性を評価して、安全が担保された物質でなければ使用できなくなりました。（対象は合成樹脂のみ）

7 輸入食品の安全証明の充実

輸入食品の安全性を確保するため、輸入要件が定められました。

小規模な一般飲食店の皆さまの HACCP (ハサップ) との付き合い方について

今から約2年半前、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、そのひとつに「HACCPに沿った衛生管理の制度化」があり、令和3年6月1日までに原則すべての食品等事業者が導入しなければならないことになりました。

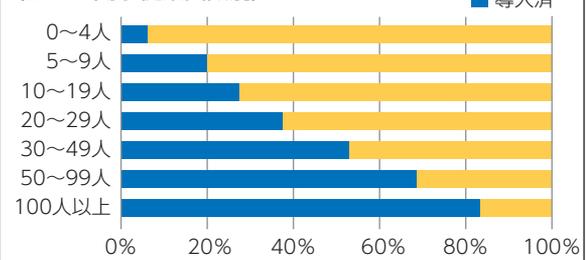
ただし、従業員数が100名以上の食品企業では、2019年度の時点で「すべての工場を導入している」と「一部の工場または一部の工程を導入している」を合わせて84.1%の企業がHACCPに沿った衛生管理を既に導入しています。

すなわち比較的大規模な企業では、今回の制度化にかかわらずHACCP導入はほぼ常識となっているのですが、従業員数が4名以下の企業の導入率はわずか7.8%となっています。

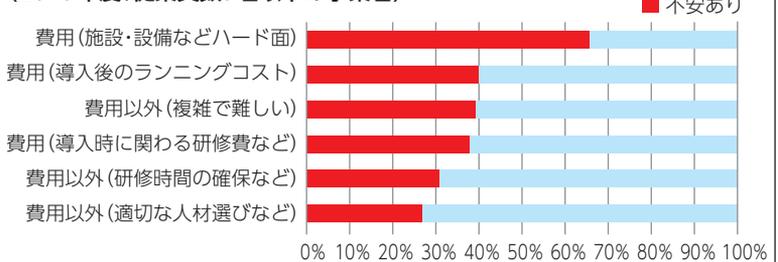
導入していないまたは導入の予定がない理由としては、「研修を受けたいが適切な機会がない」、「研修を受ける、時間的余裕がない」、「研修を受ける金銭的余裕がない」、「施設・設備投資への金銭的不安」、「導入の手間」、「導入の効果が不透明」などがあげられています。

特に小規模食品等事業者においては、まだまだ制度化という認識がなく、いわゆる「他人事」と捉えていることもあると考えられますが、具体的には特に「施設・設備の整備や従業員の研修、導入後のランニングコストなどの費用面」と「導入のための手間や研修時間の確保など費用面以外のもの」に不安を抱えておられます。

HACCPに沿った衛生管理の導入状況
(2019年度、従業員数別)



HACCP導入にあたり不安な点
(2019年度、従業員数9名以下の事業者)



しかしながら、小規模食品等事業者の皆様にもHACCPに対する多くの誤解があることも事実と思われます。

1. 複雑で難しいものではありません

特に小規模の一般飲食店においては、文字通り「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」であり、正式なHACCPではありません。

従来から実施している衛生管理を整理して、記録をすることにより、「見える化」をしたもので、全く難しいものではありません。

2. 多額の費用がかかるものではありません

厚生労働省のHACCP関連Q&Aには、「HACCPは工程管理、すなわちソフト(取り扱い)の基準であり、施設設備の整備を求めるものではなく、現行の施設設備を前提とした対応が可能」となっています。もちろんHACCP導入の際に事業者自らが整備することを妨げるものではありませんが、基本的な考え方は上記の通りになっています。

3. 実行される方に特別な資格やスキルは必要ありません

先述しました通り、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は今まで実施していることの延長線上にありますので、事業者の方や食品衛生責任者が容易に実行できるものです。むしろ、食品を取り扱われるアルバイトの方も含め、全員参加型こそ、お店全体の衛生向上につながると考えられます。

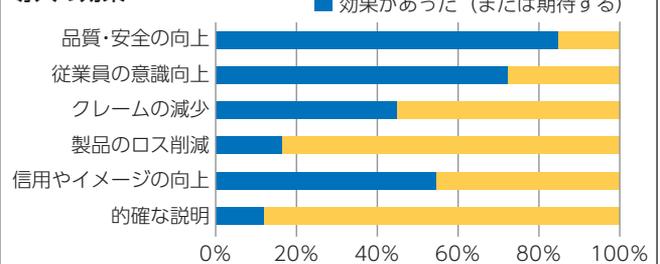
4. 導入の効果はいろいろあります

単に法律で定められたから導入したのではなく、期待している効果や実際に効果があったというアンケート結果があります。

「品質・安全の向上」、「従業員の意識向上」、「クレームの減少」は、特に事業者が強く望んでいる効果です。

営業的には「製品ロスの削減」や対外的には、「信用度やイメージの向上」や「監視事務所や顧客からの検査時の的確な説明」などさまざまな効果が見込まれます。

導入の効果



いずれにしても、古い表現ですが「案ずるより産むが易し」で、厚生労働省のホームページに掲載されている手引書を参考にまずは実際に行ってみることが大切です。

最初から100%上手くできないこともあると思いますが、その時は都度修正すればよいことです。

「HACCPと上手く付き合う方法」とは、「まずは実践してみよう!」ということではないでしょうか。

データ引用：政府統計の総合窓口 e-Stat 令和元年度食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査

「HACCPに沿った衛生管理の導入に関すること」についてのご相談は、一般社団法人 神戸市食品衛生協会にお問い合わせください。

一般社団法人 神戸市食品衛生協会 社員名簿

(令和3年2月1日現在)

役職名	社員名	社員代表者
代表理事 (会長)	神戸市学校給食パン協会	原田 富男
理事 (副会長)	西部食品衛生協会 (株式会社内藤製館)	内藤 豊彦
理事 (副会長)	垂水食品衛生協会 (株式会社上東商店) (兵庫県食肉生活衛生同業組合)	上東 公治 "
監事	兵庫県飲食業生活衛生同業組合	入江 真弘
監事	中央食品衛生協会 (穂波産業株式会社) (兵庫県生麺協同組合)	岩佐 正美 "
理事	東灘食品衛生協会 (株式会社マルヤナギ小倉屋)	柳本 一郎
理事	灘食品衛生協会 (サンナッツ食品株式会社)	鈴木 英雄
理事	北食品衛生協会 (株式会社上大坊) (有馬温泉旅館協同組合)	堂加 雅丈 "
理事	西食品衛生協会 (ぼんち株式会社)	遠藤 純民
理事	灘五郷酒造組合	白樫 達也
理事	神戸牛乳事業協同組合	中尾 嘉延
理事	神戸市小売市場連合会	吉岡 治
理事	神戸食肉事業協同組合	辰巳 眞一
理事	兵庫県料理業生活衛生同業組合	栗栖 正明
理事	兵庫県パン商工組合	東山 英夫
社員	兵庫県食鳥肉販売業生活衛生同業組合	山中 輝彦
社員	一般社団法人兵庫県洋菓子協会	佐野 靖夫
社員	神戸凍水販売組合連合会	井田 恭子
社員	一般社団法人神戸市中央卸売市場運営協議会	関谷 繁雄
社員	兵庫県鮭商生活衛生同業組合	貝塚 一夫
社員	兵庫県麺類食堂業生活衛生同業組合	箱崎 孝治
社員	神戸水産物小売協同組合	三坂 晃司
社員	兵庫県菓子工業組合	佐々田善彦

一般社団法人 神戸市食品衛生協会 協賛者名簿

(令和3年2月1日現在)

会社名	住所	電話番号
サラヤ株式会社近畿支店 神戸営業所	〒652-0882 神戸市兵庫区芦原通2-1-2	☎652-6331
セイコー産業株式会社	〒651-1132 神戸市北区南五葉6-2-9	☎591-0834
三井住友海上火災保険 株式会社 神戸支店	〒650-0023 神戸市中央区栄町通1-1-18 三井住友海上神戸ビル8階	☎331-8517
公益財団法人 兵庫県予防医学協会	〒657-0846 神戸市灘区岩屋北町1-8-1	☎855-2715
株式会社千葉出版	〒652-0816 神戸市兵庫区永沢町4-4-18	☎531-4789
株式会社ポート	〒651-0072 神戸市中央区脇浜町2-7-9	☎221-0111
サンヨー環境株式会社	〒651-0083 神戸市中央区浜辺通2-1-30 三宮国際ビル7階	☎261-0311
一般財団法人 神戸市学校給食会	〒651-0083 神戸市中央区浜辺通5-1-14	☎221-3132
アクティス株式会社	〒657-0854 神戸市灘区摩耶埠頭1番 業務センタービル507	☎090-8651-6889



手指衛生はサラヤの原点
衛生環境の向上を目指して

シャボネット 医薬部外品
Moist
モイスト
うるおいたっぷりの
泡で洗う薬用ハンドソープ

HACCP・食品衛生のことなら!!

サラヤ株式会社
近畿支店 神戸営業所
〒652-0882
神戸市兵庫区芦原通2丁目1-2

お問い合わせ
tel.078-652-6331
<http://www.saraya.com>

食品検査・ふきとり検査・従業員の健康管理 他

**衛生管理を
サポートします!**

公益財団法人 兵庫県予防医学協会
保健環境センター

〒658-0046 神戸市東灘区御影本町6-5-2
電話 (078) 856-2211
FAX (078) 856-9172
<http://hyogo-yobouigaku.or.jp>

令和2年分

確定申告

ご来場を検討されている方へ
～感染リスク軽減のための税務署からのお願い～

密を避ける
スマホ・パソコンで
(e-Tax)
ご自宅から
申告
できます

密を作らない
確定申告会場への
入場には整理券が必要
各会場でご当日配付します
LINEから
事前発行
できます

税務署からの大切なお知らせ
灘・兵庫・長田・須磨・神戸税務署の 申告書作成会場が変わります!
令和2年分
神戸サンボーホール (神戸市中央区浜辺通5丁目1-32)
開設期間: 令和3年2月16日(火)～3月15日(月)
受付時間: 午前9時～午後4時

確定申告 税務署

- 食品衛生責任者養成講習会
- 食品衛生責任者フォローアップ(実務)講習会
- HACCP講習会
- こうべ食協メルマガ

お問い合わせは・・・

一般社団法人 神戸市食品衛生協会
〒651-0086
神戸市中央区磯上通 8-1-8 アジアビルディング 503
TEL: (078) 862-6470
FAX: (078) 862-6490
E-mail: kobe-shokuei@road.ocn.ne.jp