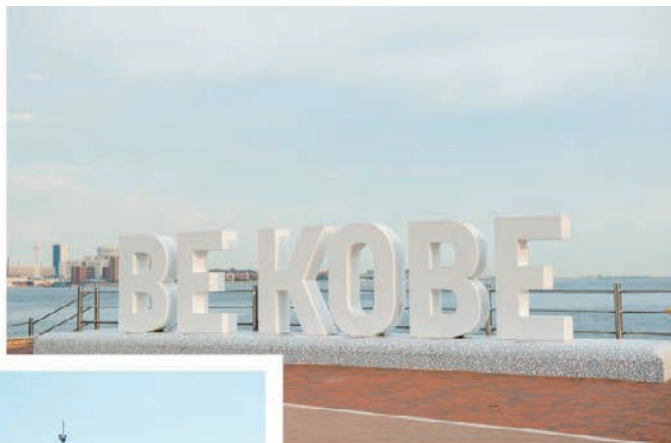


発行所
 一般社団法人神戸市食品衛生協会
 神戸市中央区磯上通8丁目1-8
 アジアビルディング503
 TEL (078)862-6470
<https://fha-kobe.jp/>



ごあいさつ



一般社団法人神戸市食品衛生協会 会長 原田 富男

会員の皆様には、日頃より当協会の事業推進にあたり格別のご支援ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

当協会も一般社団法人として出発してからはや2年が経過いたしました。この間、会員の皆様方や行政当局におかれまして大変ご不便をお掛けいたしました。事務所の設置、必要な人材の配置やシステムの整備・充実に努めやっと協会本来の業務を行えるようになりました。これもひとえに、関係者の皆様方ご尽力のお陰と感謝申し上げます。引き続き、会員の皆様方に求められる団体として着実に歩んでいきたいと考えております。

さて、一昨年来世界的に猛威を奮っている新型コロナウイルス感染症は、我が国においてもオミクロン株による第6波の流行期に突入し神戸市でも多くの患者が発生しています。このため、当協会におきましても、令和3年度の事業につきましては感染防止対策を最大限考慮し、食品衛生責任者養成講習会に(公社)日本食品衛生協会のeラーニングシステムを導入したり、夏季の食中毒防止研修会やノロウイルス食中毒防止研修会のオンライン実施などリモートによる事業実施に注力いたしました。また、食品衛生法の改正により昨年6月に本格施行されましたHACCPに沿った衛生管理の導入・定着につきましても、新たに「小規模な製造業者向け食品衛生管理ノート」及び「小規模な販売事業者向け食品衛生管理ノート」を作成し、先に作成済みの「小規模な一般飲食店向け食品衛

生管理ノート」と併せ市内のほぼ全ての小規模事業者の皆様にお使いいただける啓発資材を整えました。そのうえで、市内の食品事業者団体あるいは個人経営の事業者からの個別相談についても積極的に対応させていただき、その団体や営業者に適したHACCPプランの作成やその実施について助言を行い、ご好評をいただきました。

一方、許可及び届出対象施設の新設・変更につきましては、神戸市と連携し市内事業者へ郵送等による広報・啓発を行うとともに、会場集合型の食品衛生責任者養成講習会等において受講者に啓発チラシを配布するなどその内容についての周知を図りました。

さらに、令和3年度からは、当協会が市内7支所の事務局業務を実質的に受託することとなりました。各支所の総会はコロナ禍により見送りとせざるを得ませんでしたが、HACCPセミナーなどは感染状況を見据え開催することができました。

令和4年度には、新型コロナウイルスと共生する「withコロナ」の観点から食の安全性の更なる向上を目指して協会、支所の事業をすすめていきたいと思っています。今後とも神戸市のご指導をいただきながら、(公社)日本食品衛生協会をはじめ関係団体と連携し食品衛生の自主管理の推進に向け努力してまいりますので、会員の皆様方のご支援・ご協力をお願い申し上げます。

最後になりましたが、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。



ごあいさつ

神戸市長 久元 喜造

一般社団法人神戸市食品衛生協会のみなさまにおかれましては、日頃より食品の衛生管理や、食品衛生に関する普及・啓発の推進など、市政に対し格別のご協力を賜り、深く感謝申し上げます。

昨年秋の市長選挙におきまして、市民のみなさまからご信任を賜り、3期目の市政を担わせていただいておりますが、私に課せられた責任の重さを常に胸に抱きながら、市民のみなさまからの期待にお応えできるよう、全力を尽くしていく所存です。

新型コロナウイルス感染症については、医療従事者のみなさまをはじめ、多くの事業者や市民のみなさまのご協力をいただき、この未曾有の危機に対処してきました。これ以上の感染再拡大を阻止し、医療崩壊を防ぐため、医療提供体制とPCR検査体制の確保に努め、3回目のワクチン接種を安全かつ迅速に進めるとともに、コロナ禍で大きな影響を受けた市民や事業者に対するきめ細かな支援を展開するために、令和4年度予算においても引き続きコロナ対応を最優先に、市民の命と健康を守り、神戸経済を回復させることに全力で取り組んでまいります。

神戸のまちづくりについても、コロナウイルスの出現前から

の課題である超高齢社会、東京一極集中はもちろん、とりわけ人口減少への対応に、強い決意と覚悟をもって取り組みます。都心・ウォーターフロントの再整備を着実に進め、拠点駅のリノベーションを行うことによって、バランスのとれたまちづくりを進めていきます。同時に、神戸が持つ豊かな自然環境を活かし、六甲山上スマートシティ構想や里山の保全・活用を進め、若い世代が集い、住まい、働き、多様な活動が展開されるまちをめざします。また、子育てや教育、孤独・孤立など各種施策の充実を図るとともに、世代を超えて市民がお互いに助け合う、人にやさしい地域社会の構築にも努めます。

神戸は、戦災や災害、阪神・淡路大震災など、幾多の困難を市民の力で乗り越えてきたまちです。これからも国内外に貢献し、市民が誇りをもつ神戸であり続けるために、『海と山が育むグローバル貢献都市』の実現に向けて取り組んでいきます。

みなさまには引き続き、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。

最後になりましたが、貴協会の益々のご発展と、会員のみなさまのご健勝とご活躍を心より祈念いたしまして、ご挨拶とさせていただきます。



ご挨拶 神戸市食品衛生協会の皆様へ

神戸市保健所長 楠 信也

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。

さて、新型コロナウイルス感染症は、全国でオミクロン株への急速な置き換わりが進むとともに、感染者の多くが軽症・無症状者である一方で、中等症・重症者の割合が低くとも患者数が増加しております。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制限等が引き続き求められ、食品を取り扱われる皆様におかれましては、多大な影響を受けご苦労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3年でノロウイルスが1件、カンピロバクターが2件、アニサキスが3件、クドアが1件の計7件と昨年と比較すると発生件数自体は多くありませんでしたが一昨年より微増しておりました。神戸市では、食中毒に関する注意情報について、貴協会との連携事業である「こうべ食の安全メルマガ」にて発信し、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、引き続きの取り組みをお願いいたします。

また、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化をはじめとする改正食品衛生法が施行され HACCP に沿った衛生管理については令和3年6月に義務化されました。貴協会におかれましては、各種講習会の中で厚生労働省が内容を確認した手引書に沿った衛生管理計画の作成・実施に必要な支援等、改正食品衛生法の普及啓発に取り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 に沿った衛生管理が円滑に運用されるようになるには時間がかかりますが、本市と連携のうえ粘り強い取り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。

令和3年度

厚生労働大臣 公益社団法人日本食品衛生協会長 一般社団法人神戸市食品衛生協会長

表彰

食品衛生の発展と衛生思想の向上を図ることを目的として、「関係法規を理解実践し、かつ、衛生行政に積極的に協力し、業界の指導育成に特に功労があり他の模範となる方々」（食品衛生功労者）、及び「関係法規を理解実践し、かつ、衛生行政に積極的に協力し、その施設が特に優秀で他の模範となる施設」（食品衛生優良施設）の表彰を行っています。

令和3年度、神戸市からは以下の方々が受賞されました。新型コロナウイルス感染症予防に留意して、（一社）神戸市食品衛生協会長の表彰式のみ開催されました。（敬称略）

○厚生労働大臣表彰

食品衛生功労者（2名）

東灘支所 松本 茂吉（株いろは精肉店）
中央支所 谷川清十郎（神戸ヤクルト販売株）

○（公社）日本食品衛生協会長表彰

食品衛生功労者（1名）

灘 支所 野々村禎之（ウオクニ株）

食品衛生行政担当官（2名）

赤穂 芳彦（食肉衛生検査所）
東方 裕論（西部衛生監視事務所）

○（一社）神戸市食品衛生協会長表彰

食品衛生功労者（4名）

中央支所 松原 宏（株式会社松原製館所／菓子製造業）
西部支所 木藤 英男（エム・シーシー食品株式会社
神戸工場／そうざい製造業）

北 支所 河池 廣太（リバーポンド／飲食店営業）

垂水支所 藤井 真治（ハマヤ製パン工場／菓子製造業）

食品衛生優良施設（5施設）

東灘支所 キュービー株式会社神戸工場（ソース類製造業）

中央支所 エッチ・ケー食品株式会社

（食品の冷凍又は冷蔵業（製造））

西部支所 株式会社増田製粉所（食品製造業）

北 支所 天地の宿 奥の細道（飲食店営業）

西 支所 山崎製パン株式会社神戸工場（菓子製造業）

○（一社）神戸市食品衛生協会長表彰

食品衛生優良従業員（52名）

東灘支所（18名）

石原 弘太（ゴンチャロフ製菓株式会社 御影工場）
加治屋憲二（生活協同組合コープこうべ
六甲アイランド食品工場）

日下 秀樹（昭和産業株式会社 神戸工場）

小林 隆之（株式会社マルヤナギ小倉屋）

坂下 義人（愛菜 甲南店）

實松 史郎（伊藤ハム株式会社 神戸工場）

杓居富貴子（高嶋酒類食品株式会社）

高見 研一（甲南油脂株式会社）

高見健一郎（伊藤ハム株式会社 六甲工場）

土肥 正人（エム・シーシー食品株式会社 甲南工場）

中尾 誠（白鶴酒造株式会社 灘魚崎工場）

中田 充紀（株式会社ロック・フィールド
神戸ファクトリー）

野上 勝司（植田製油株式会社）

野村 良一（カネテツデリカフーズ株式会社 六甲工場）

松島 光明（東洋ナッツ食品株式会社）

森田 秀一（マ・マーマカロニ株式会社 神戸工場）

矢尾田克巳（生活協同組合コープこうべ）

梁瀬 香（株式会社淡路屋）

灘 支所（5名）

畑林 克彦（ゴンチャロフ製菓株式会社）

中井 貴彦（ケンコーマヨネーズ株式会社）

馬野 誠（サンナッツ食品株式会社）

曾 礼子（サンナッツ食品株式会社）

花尻さおり（特別養護老人ホームブルーバレイ）

中央支所（10名）

紺原 正積（穂波産業株式会社）

石川 清夫（株式会社トアロードデリカテッセン
大丸神戸店）

日高 誠子（株式会社ロック・フィールド R F 1
大丸神戸店）

玉井 信二（神戸ポートピアホテル）

川崎 幸子（淡路屋 新神戸店）

福田 満代（淡路屋 神戸駅1号店）

石井 志（株式会社松原製館所）

斉藤 秀樹（ホテルオークラ神戸）

立花 成人（オリバーソース株式会社）

山崎 一樹（オリバーソース株式会社）

西部支所（6名）

中嶋美佑紀（株式会社神戸珈琲）

村上 毅（ミヨシ油脂株式会社 神戸工場）

渡邊 百合（有限会社くわの園）

木山ますみ（生活協同組合コープこうべ コープ西宮）

和泉美佐子（生活協同組合コープこうべ コープ長田）

柏木 豊（エム・シーシー食品株式会社 神戸工場）

北 支所（3名）

大谷 修二（兵庫興農株式会社）

谷 浩美（株式会社清浄野菜普及研究所）

澤井真由美（生活協同組合コープこうべ コープ有野）

垂水支所（2名）

坂口 洋成（ミートショップ ミカゲヤ）

杉山 淳子（株式会社垂水亀井堂）

西 支所（8名）

戸田 篤志（モロゾフ株式会社 生産本部西神戸工場）

横田 晃生（澤田食品株式会社 本社工場）

松本 裕司（グリコマニュファクチャリングジャパン
株式会社 神戸工場）

岡田 淳（アサヒ飲料株式会社 六甲工場）

西山 亜依（敷島製パン株式会社
パスコウエストカンパニー 神戸工場）

花川 裕英（焼肉工房 西神戸店）

浅沼 大輝（雪印メグミルク株式会社 神戸工場）

當寺ヶ盛香（ケンコーマヨネーズ株式会社 西神戸工場）

支部・支所事業だより

協会のホームページをリニューアルしました(令和3年7月)

食品衛生責任者養成講習会やフォローアップ(実務)講習会の申込・支払いもHPからできるようになりました。

食の安全に関する情報「こうべ食の安全メルマガ」のバックナンバーや、当協会で作成した HACCP に関する資料を掲載しています。Facebook などのソーシャルネットワークメディアも活用しながら、リアルタイムな情報発信に努めています。



協会HP→



リスク・コミュニケーション活動

〇「こうべ食の安全メルマガ」を発行しています(令和2年10月～)

食中毒警報をはじめ、発生した食中毒事件の概要や HACCP に沿った衛生管理、食品衛生法の改正など、食の安全に関するタイムリーな話題を概ね週1回のペースで配信しています。また、夏期食中毒及びノロウイルス食中毒予防研修会の案内なども配信しています。令和3年度の配信数は83回、登録数は約1200件です。



〇さんちか・花時計ギャラリーに食品衛生啓発パネルを掲示しました(令和3年6月・11月)

さんちか・花時計ギャラリーに、食中毒予防啓発パネルを展示しました。6月は「食中毒予防3原則」と「肉類の生食は危険です」の2種類。11月は「ノロウイルス食中毒の予防」、「ふぐ・かきの取扱い」、「テイクアウト・デリバリーの注意事項」の3項目。インパクトのあるサイズと色づかいで、通行される方も足をとめられていました。



展示期間：夏期 6月3日(木)～9日(水)、
冬期 11月18日(木)～24日(水)

〇食の安全・安心パトロールを行いました(令和3年11月25日)

リスクコミュニケーションの推進、食品衛生の啓発向上に向けた取り組みとして、消費者・食品事業者、行政が合同で行う「食の安全・安心パトロール」を開催しました。消費者代表として神戸市婦人団体協議会から4名、食品衛生指導員4名と食品事業者1名、神戸市保健所及び食品衛生課から4名が参加し、大丸神戸店のご協力の下、「鮮魚・塩干」と「野菜・果物・日配品」売り場を中心に、

食品の表示・保存・従業員の見だしなみや売り場の清潔状態などをチェックしました。その後意見交換を行い、それぞれの主体が食品衛生について関心と認識を持ち行動・実践を推し進めることが食の安全・安心の実現に欠かせないことを確認し、パトロールを終えました。



各種講習会

〇食品衛生責任者養成講習会

対面式講習会は18回開催し、1,519名が受講しました。令和3年11月からは、パソコンやスマホから受講できる「eラーニング」も始まり、修了者は571名となっています。(令和3年2月末現在)



〇食品衛生責任者フォローアップ(実務)講習会

令和3年度から、本格導入となった HACCP について、実習を取り入れた内容を盛り込み、一般飲食店向けと、食品製造・販売店向けに分けて講習を実施しました。一般飲食店向けは6回116名、食品製造・販売店向けは3回37名が参加しました。講習終了後には、HACCPの個別相談も行いました。

〇オンライン研修会をはじめました(令和3年7月、11月)

新型コロナウイルスの感染拡大予防のため、「夏期食中毒予防研修会」と、「ノロウイルス食中毒予防研修会」をオンラインで開催しました。両日とも200施設以上が事前登録、視聴しました。講習に参加した方の感想としては、「移動時間や感染の不安がなく良かった」、「図やグラフが見やすかった」、「リアルタイムで質問に答えていただき、理解が深まった」と好評でした。また、当日の講習の動画を、「こうべ食の安全メルマガ」登録者限定で配信しました。これについても「後から時間があるときにゆっくり視聴できる」、「職場で活

用できる」との感想をいただいています。今後のコロナの感染状況も見据えながら、オンライン研修も継続していく予定です。



- 夏期食中毒予防研修会（7月21日）
参加登録数 236、参加者（推定）354名、
動画再生回数（7/28～9/30、Zoomウェビナー）50回
- ノロウイルス食中毒予防研修会（11月5日）
事前参加登録数 154、参加者数 228名、
動画再生回数（11/9～2/15、YouTube）323回

○ノロウイルス食中毒予防【実践】研修会を開催しました（令和3年11月）

ノロウイルス食中毒を予防するための手洗い方法や汚物の処理について実習を交えて学ぶ研修会を開催しました。今年度は消費者代表として兵庫区婦人会の方にもご参加いただきました。「ノロウイルス食中毒の現状」、「ノロウイルスを防ぐための効果的な手洗い」の講義のあと、手洗いチェッカーを使って、手の洗い残しが多い部分などをチェックしました。汚物の処理では、嘔吐物に見立てたヨーグルトをつかって、処理者の感染を防止しながら汚染を広げないための処理の方法を学びました。



11月10日（水）・11日（木）
神戸市立兵庫区文化センター 参加者のべ 37名

食品衛生指導員活動

○食品衛生指導員研修会を開催しました（令和3年7月27日）

研修内容は、「食品衛生法改正に伴う制度の変更について」（神戸市食品衛生課）、「HACCPの基礎と実践」（兵庫県予防医学協会）、「食品衛生指導員の役割について」（事務局）、参加者は34名でした。



○巡回指導

8月と12月の巡回指導を通して、食品事業者の自主衛生管理の向上を目指しています。



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」推進事業

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を推進するために、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係団体が作成した「手引書」を基に、衛生管理計画の策定と記録・振り返りを行うための冊子、「食品衛生管理ノート」を作成しました。現在「小規模な一般飲食店向け」「小規模な製造事業者向け」「小規模な販売事業者向け」の3種類を作成していません。使い方はこの機関紙の7ページに掲載していますので、ご活用ください。

支所事業

○HACCPセミナーを開催しました（令和3年9月）

当協会で作成した「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の導入方法について説明しました。小規模な飲食店向けと、食品製造・販売店向けの2つに分けて、各3回の講習を実施し、合わせて85名が受講しました。講習終了後に個別相談会も実施し、HACCPに関して理解を深めていただく機会となりました。



9月14日 東灘区 11名、15日 中央区 44名、
30日 長田区 30名

○保健所（衛生監視事務所）との情報・意見交換会を行いました（令和4年1月）

令和4年1月20日、神戸市保健所と西部・垂水支所会員との情報・意見交換会を行いました。参加者は10名でした。この事業は、今年度から各支所の事務局が保健所（衛生監視事務所）から（一社）神戸市食品衛生協会に変更になったことに伴い、支所と保健所とのいっそうの連携を図るため、市内各支所で新事業として計画されました。西部・垂水支所以外の支所でも1月末から2月上旬にかけて順次開催予定でしたが、新型コロナウイルスの感染拡大のため中止となりました。この会では、まず保健所（西部衛生監視事務所）から食品衛生法改正及び食品衛生に関する神戸市の問い合わせ先（生活衛生ダイヤル）について説明をいただきました。その後、参加者に事前にいただいた質問も踏まえて、意見交換を行いました。参加者からは、オンラインでの食品衛生申請システムに関する事などについて質問がされました。



神戸市食品衛生協会事業のご案内

1. 各種講習会の開催

(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で、まだ資格をお持ちでない方の資格取得を目的として開催される講習会です。

研修会場で受講する対面式講習と、パソコンやスマホを使って受講するeラーニング講習があります。カリキュラムはどちらも同じで、受講料は10,000円です。対面式の会場は三宮研修センター（神戸市中央区）です。どちらも当協会ホームページからお申込みいただけます。

(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、食中毒予防の実践や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。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。受講料はいずれも4,000円です。当協会ホームページからお申込みいただけます。

(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

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しています。令和4年は6月23日(木)です。申込方法等は当協会ホームページでお知らせします。

(4) 夏期食中毒予防研修会

食中毒予防特別期間(6月～9月)にあわせて、食中毒発生リスクの高い業種を中心に衛生管理のポイント等について学ぶための講習会です。

(5) ノロウイルス食中毒予防実践研修会

(公社)日本食品衛生協会の「ノロウイルス食中毒予防特別期間」(11月～1月)に合わせて、ノロウイルス食中毒の予防に不可欠な、

正しい手洗いや吐物処理についての実践的な講習会です。

2. HACCPに関する相談業務

令和3年6月1日から完全施行となったHACCPの導入や実施、振り返りを支援するための相談業務を行っています。

3. 食品衛生指導員活動

当協会の中核となる食品衛生指導員活動は、自主衛生管理体制の確立を促進し、消費者に対しては食品衛生思想の普及活動を行い、食の安全の向上を追求していく上で、重要な活動となっています。

神戸市では、保健所をはじめ行政機関と連携・協力のもと、112名の食品衛生指導員が食品等事業者の衛生指導、消費者の食品衛生意識の啓発など、幅広い活動を行っています。

4. メールマガジンの配信

食中毒警報や食の安全に関する情報発信を行うため「こうべ食の安全メルマガ」の配信を行っています。ホームページからご登録いただけますので、ご活用ください。



こうべ食の安全メルマガ登録

5. (公社)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。

令和3年神戸市食中毒発生状況

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	3/19	1	1	サバきずし(魚介類その他)	アニサキス	中央区飲食店
2	3/7	5	5	3月6日に提供された鶏刺身を含む食事(その他)	カンピロバクター・ジェジュニ	中央区飲食店
3	7/15	6	4	ヒラメ、マグロ等の寿司(魚介類その他)	クドア・セブテンブクタータ	中央区飲食店
4	8/5	1	1	8月4日に提供されたサバ寿司を含む食事(魚介類その他)	アニサキス	東灘区飲食店
5	11/29	1	1	11月28日に提供された炙りしめさばを含む食事(魚介類その他)	アニサキス	中央区飲食店
6	12/23	10	7	12月22日に提供された食事(その他)	ノロウイルス G II	中央区飲食店
7	12/31	9	7	12月29日に提供された鶏刺身を含む食事(その他)	カンピロバクター	中央区飲食店
計		33	26			

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

食品衛生に関する神戸市の機関・連絡先

機関	所在地	連絡先
神戸市健康局食品衛生課	〒650-8570 中央区加納町6-5-1 神戸市役所1号館20階	生活衛生ダイヤル 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
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	

『食品衛生管理ノート』のご紹介と使い方について

令和3年6月1日、「HACCPに沿った衛生管理」が本格施行となり、原則すべての食品等事業者において取り組むことが義務付けられたことは、すでにご承知のことと思います。

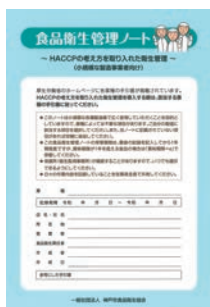
ここでは、小規模事業者を対象とした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を皆さまができるだけスムーズに導入できるように制作した「食品衛生管理ノート」についてご紹介したいと思います。

1 食品衛生管理ノートとは

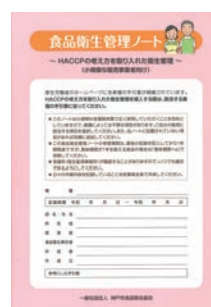
神戸市健康局食品衛生課監修のもと、神戸市食品衛生協会で制作したもので、**一般飲食店向け、小規模な製造事業者向け、小規模な販売事業者向け**の3種類の食品衛生管理ノートがあります。



一般飲食店向け



小規模な製造事業者向け

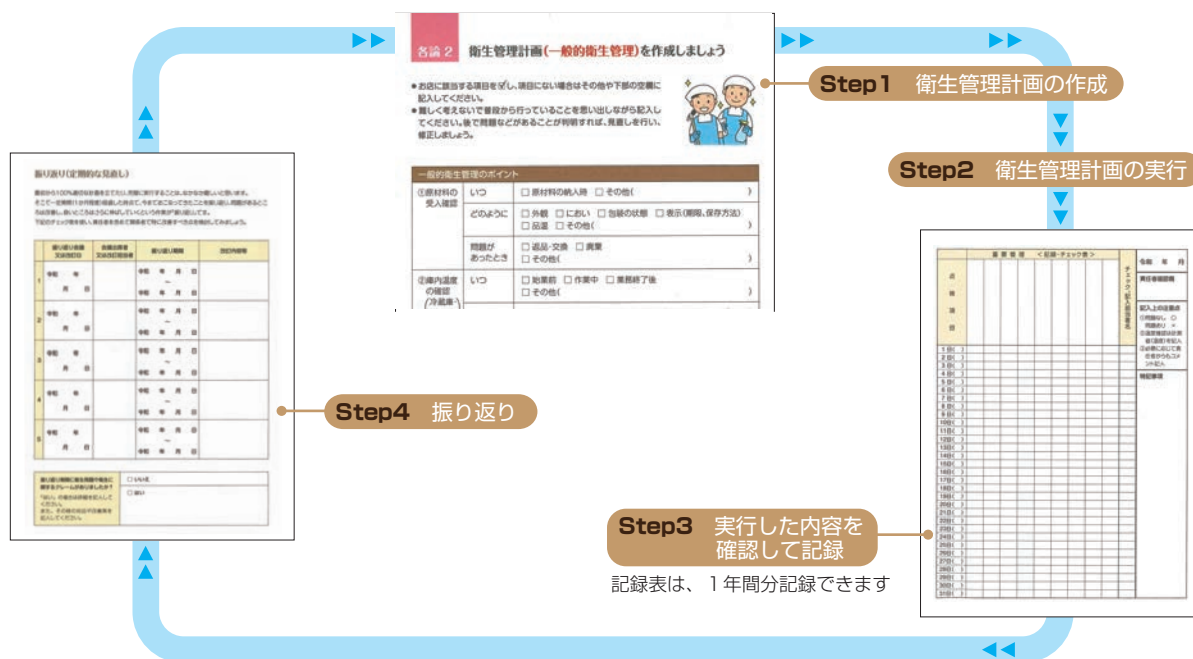


小規模な販売事業者向け



2 食品衛生管理ノートの使い方

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、厚生労働省のホームページに掲載されている手引書に基づき導入しますが、当ノートに従って進めていただくと基本部分が導入できるように構成されています。
※最後の記録が終わってから1年間程度保管して、必要に応じて保健所等に提示してください。



3 食品衛生管理ノートの入手方法

東部衛生監視事務所、西部衛生監視事務所、神戸市食品衛生協会で入手できます（無料）が、在庫が無い場合があります。

そのときは、神戸市食品衛生協会のホームページの＜HACCP導入支援＞に食品衛生管理ノートのデータが掲載されていますのでダウンロードしてお使いください。

食品衛生管理ノートに関するお問い合わせは、(一社)神戸市食品衛生協会までお願いいたします。

一般社団法人 神戸市食品衛生協会 社員名簿

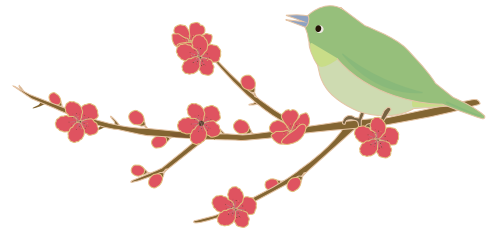
(令和4年3月31日現在)

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 (株式会社内藤製菓)	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	辰己 真一
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	兵庫県鮪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4年3月31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



Alsoft
アルソフト
HAND SANITIZER

指定医薬部外品

新感覚!
うるさら処方の
手指消毒
ローション

手にやさしい
2つの
保湿成分配合

高濃度
アルコール
80vol%

さらさらなじんで
べたつかない

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
<https://pro.saraya.com/>

食品細菌検査・食品保存検査・衛生調査 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>

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

【各種保険取扱】

- ・店舗の火災事故
- ・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。

2021年度版

PL 法対応

食品衛生協会会員のための特別制度

7つあり
安心しんフード君

スーパーあんしんフード君

公益社団法人 日本食品衛生協会