



## 年頭の辞

会長 嘉納毅六

神戸市食品衛生協会の皆様新年おめでとうございます。日頃から神戸市政には格別のご協力を賜り心から感謝申しあげます。お蔭をもちまして市民とともに歩んでまいりました市政も着々とその実効をあげてまいりました。

本格的な成長時代を迎えて、地方自治体も地域開発型から福祉、生活環境型へ、また「物」から「心」の豊かさを実現する施策に大きく方向転換していくま

す。人間生存の意義が物質的、社会的遺産により高度な創造を加えて子孫に伝えていくことであるとするならば当然なりゆきと申せましょう。

『人間都市神戸』をめざす神戸市政は市民参加によ

る市政の運営を基本的な姿勢として、心のかよいあつた、自然と都市が共存でき

る街づくりを目標に最大限の努力を払ってまいりました。

健全な生活環境にはぐくまれた市民の建設的な市政参加は、ますます、うるおいのあるまち神戸」をつくりていくものと確信して

います。そのためにはまず市民が健康であることが大

きです。私は市民の健康づくりの源として衛生的な食品の製造、販売を日夜心がけておられる皆様に改めて敬意を表するとともに、今後も生産者と市民をつなぐ要として活躍していただきたい

切です。

安心して買物ができるよう行政は勿論、消費者に

めに深い理解と協力を

切にお願いいたします。

後に当協会の発展と皆様方の健康をお祈りして新年のあいさつといたします。

と願う次第です。

安心して買物ができるよう行政は勿論、消費者に

めに深い理解と協力を





(別 表)

区分	業種	改正料金	
		新規	継続
食品衛生 関係	喫茶店営業、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業、集乳業の営業許可申請手数料	4,000円	3,000円
	菓子製造業、あん類製造業、めん類製造業、氷雪販売業、納豆製造業、乳酸菌飲料製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業の営業許可申請手数料	6,000円	4,500円
	飲食店営業、みそ製造業、酒類製造業、醤油製造業、ソース類製造業、魚肉練り製品製造業の営業許可申請手数料	8,000円	6,000円
	乳処理業、乳製品製造業、食肉処理業、氷雪製造業、そうざい製造業、食用油脂製造業、食肉製品製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、特別牛乳搾取処理業、魚介類競売営業、食品の放射線照射業、食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業、かん詰又はびん詰食品製造業の営業許可申請手数料	12,000円	9,000円

昨年八月、神戸市手数料規則の一部が改正され、十  
月一日から実施されました。が、食品衛生法関係では全  
ての許可営業（三四業種）の許可申請手数料が別表のとお  
りあらためられました。

これは去る七月九日、政令第一九一号による、地方  
公共団体手数料令の一部改正とともに、神戸市において改  
正施行されたもので

昭和二十三年同法が施行されて以来、二〇年以上もすればおかれて、いるうえ、近年の諸物価の高騰をはじめ、経済の激変による地方自治体財政のひっ迫等の現状などにより、国が手数料の改正を行い、神戸市も諸般の事情を考慮のうえ手数料を改めたのがこのたびの改正の背景となっています。

神戸市の手数料改正にさきがけ、当協会は、業界代表として八月十三日神戸市長あて『料金改正にあたっては業界の実情を十分考慮され最低額を定められる』よう強力に申し入れを行ない、要望書を提出したところ、手数料の一部減額が認められました。

# 營業許可

手数料が改正

ふぐ中毒を防止しよう!!

『ふぐ汁や鰯もあるのに無分別』という諺もありますが、ふぐ料理のシーズンを迎えました。神戸市衛生局では、ふぐ取扱要領を定めふぐ中毒防止を図っておりその概要は次のとおりです。

六、器具は十分に洗浄すること。  
七、ふぐの取扱いに従事する者は、ふぐ中毒防止に留意する者でかつ有蓋の廃棄物容器に収め、人に危害を与えるおそれがない方法で保管し処分すること。

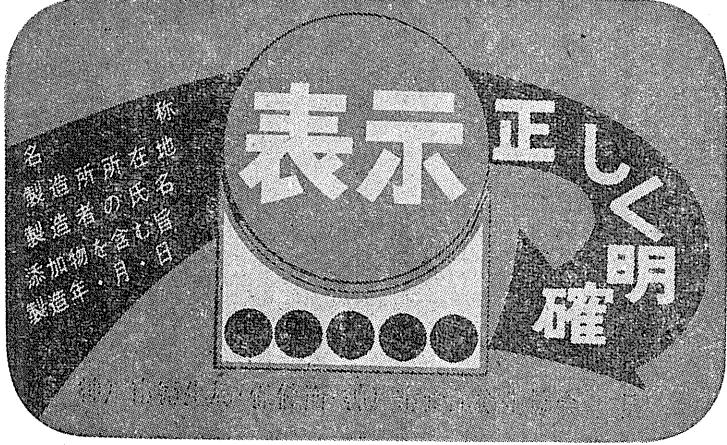
五、営業者は、ふぐの調理に用いた器具を十分に洗浄すること。  
六、ふぐの受講していない者を受講させること。  
七、営業者は、ふぐ調理特別講習を受講済であることを。

一、ふぐを取扱う飲食店営業、魚介類販売業の営業者（以下「営業者」という。）は、保健所長にその旨届出を行つてから営業すること。

二、営業者は、届出を行つた営業施設の見易い所に保健所長が交付する「ふぐ取扱業届済の証」を掲示すること。

三、営業者は、ふぐの卵巢（まご）、肝臓（きも）、その他有毒な部分をとを守りましょう。

——だれが、いつ、どこで、なにをつくったか——



表示は見やすく

正確に!!



- (1) 容器包装に入れられた加工食品には必ず次のとおり表示しなければなりません。

  - ① 製造者住所・氏名、② 名称、③ 製造年月日を必要とする場合には製造年月日
  - ④ 添加物を含む場合はその旨、特に「サッカリン」を使用した場合には「サッカリン使用」と明記すること。⑤ 保存基準がある場合にはその旨

又、冷凍食品については、上記の他に次の事を併せて表示して下さい。

  - ① 飲食する際に、加熱を必要とするか、どうかの別。
  - ② 加熱後摂取冷凍食品にあっては、凍結直前に加熱したものかどうかの別。

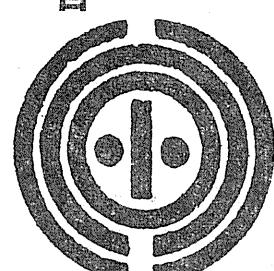
(2) サッカリンを含む食品にあっては、容器包装に入れられていない食品（はかり売りの食品）の場合も店頭のみやすい場所又は値札に「サッカリン使用」の表示をして下さい。

カステラは1番 電話は2番(575局)

歐風クッキー

和・洋菓子

迎春



神戸市兵庫区松本通2丁目1 TEL(078)521-0227番代

# 有限会社 小谷牧場

代表取締役 小 谷 忠 一

# 文明堂の 力ステラ