





平成 2 年 1 月 1 日

ク神戸大会開催に伴い宿泊施設や関連飲食店営業施設の衛生対策に重点をおき、保健所の協力を得て衛生講習会を実施したほか、支部が主催する各種衛生講習会への受講勧奨を行いました。

(1) 支所講習会

- 食品衛生責任者 (四回)
- 集団給食関係 (五回)
- 宿泊施設関係 (二回)
- 飲食店営業関係 (二回)
- 量販店 (三回)
- 弁当・そゝ菜関係 (二回)

など十七回実施し、延べ百七十二名の受講者がありました。

(2) 支部講習会受講勧奨

- 調理師試験準備講習会
- アイススクリーム類の衛生に関する講習会
- フグ調理・衛生に関する特別講習会

などに延べ四十六名の方が受講されました。

四、食品衛生指導員活動

十八名の指導員の皆様が多忙な業務のかたわら、支部研修及び寺所研修に参加し衛生知識を深めるとともに、巡回指導等を通じて自主的な衛生管理の推進普及に努めました。

五、フェスピック衛生対策

昨年九月、皇太子殿下をお迎えして、フェスピック神戸大会が「しあわせの村」をメイン会場として開催されました。が、皆様の御協力のもとに無事盛会裡に終えることができました。

六、その他

- (1) 食中毒警報制度の周知徹底
- (2) 検便実施の奨奵
- (3) スタンプ倍地による自主検査と自主点検の推奨
- (4) 食品營業賠償共済及び生命共済制度の推奨
- (5) 上部団体表彰に伴う受賞候補の推薦
- (6) 各種ポスター・リーフレット配布等による啓発
- (7) 衛生自主点検票の作成

一月

長田支所

会員各位のご支援のもと平成元年に実施した事業は次のことおりです。

○ 新年会の開催

○ 優良施設、優良從業員の

二月	○ 優良施設、優良從業員の表彰
三月	○ 常任理事会の開催
五月	○ 優良從業員の選出
六月	○ 調理師試験準備講習会の受講勧奨
七月	○ 理事会の開催
八月	○ 「食品衛生の日」の啓発
九月	○ 「食品衛生の日」の啓発 ○ 食品衛生指導員による夏季特別講習会の受講勧奨
十月	○ 食品衛生に関する消費者啓発 ○ 食品衛生指導員研修会の開催
十一月	○ フグ調理・衛生に関する夏季特別巡回指導の実施
十二月	○ 食品衛生責任者講習会の開催

との共催で東洋ナツツ食品株式会社本社工場見学会を実施し、併せて食品とかビについての研修会を催した。

十一月  
○「食品衛生の日」の啓発会、行政の三者が合同で区内量販店を巡回し、食品の取り扱い、保管状況、表示について啓発を行った。

○施設見学会の実施  
十一月十六日、舞鶴市にある蒲鉾製造施設を見学した。

○食品衛生指導員による年末特別巡回指導の実施

十二月  
○食品衛生責任者講習会の開催  
昨年当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

一、第二十六回定期総会  
七月七日、ホテル延命において開催し、昭和六十三年度事業報告と決算報告、及び平成元年度事業計画案と予算案を審議し原案どおり承認されました。

二、優良施設の表彰等  
三月十三日須磨公会堂において食品衛生優良施設として当協会会員の三十一施設が保健所長より表彰を受けました。

また平成元年度厚生大臣表彰（功労者一名）、日本食品衛生協会長表彰（功労者一名）、市長表彰（功労者一名）優良施設一施設、優秀団体一団体、優良從業員五名）の被表彰候補を推薦し、その全員が受賞されました。

三、衛生講習会の実施等  
食品衛生知識の向上を図り安全で衛生的な食品を提供するため、各種講習会を開催し、また支部の主催する講習会への受講勧奨を行いました。

(1)支所講習会の開催  
○食品衛生責任者（四回）  
○給食施設（二回）○量販店（三回）○飲食店（三回）  
○海の家（一回）○消費者他（四回）

(2)支部講習の受講勧奨

○調理師試験準備会  
(二十九名) ○アイスクリーミング類の衛生に関する講習会(各支所・支部研修に参加する者とともに)  
ム類の衛生に関する講習会(各支所・支部研修に参加する者とともに)  
(七名) ○フグ調理・衛生に関する特別講習会(二十四名)  
市が実施している食中毒徹底品衛生指導員ニュースの配布等により自主管理の推進が普及にあたらされました。  
五、食中毒警報の周知徹底市が実施している食中毒警報発令制度に協力し、連絡網(百五十九施設)によ  
り連絡のはか、発令時に表示板を提示する等営業者は多くもとより市民への周知に努めました。  
六、機関紙等の発行機関紙「須磨食品衛生」第二十二号を発行し協会活動状況や衛生知識等を会員の皆様にお知らせしました。  
また発行した「須磨食品衛生責任者ニュース」を発行し責任者の方々による食品衛生に関するニュースをお知せしました。  
七、板宿市場捕そ対策同市場の改築にあたり、保健所等行政機関に協力し、捕そ作業を行いました。

開催致しました。

食品衛生責任者講習会（三回）、飲食店関係施設会主催の「調理師試験準備講習会」、「アイスクリーミ類の衛生に関する講習会」（八回）、消費者（二回）集団給食施設、その他（三回）。

三、食品衛生指導員活動

(1) 特別巡回指導

夏期及び年末の二回にわたり「施設の整理、整頓、清潔保持」等の重点指導項目について、小売市場、販店を巡回指導し、巡回後は消費者代表委員を交え、懇談会を開催しました。

最近は総合的によくなってきているが「毎月十日は食品衛生の日」を忘れがちである等、注意を促す意図であります。林保指導員を部会長に選任致しました。

四、施設見学会の開催

食品衛生の知見を広め、会員相互の親睦を図るため十月二十日、施設見学会を行いました。

「敷島製パン株神戸冷食プラント」では最新の冷冻のパン生地製造工場を、「江井ヶ崎酒造㈱」では昔の清酒醸造器具類やウイスキー蒸留装置を見学させて頂き、その後は地元の舞子ホテルで懇親会を催し、実りある一日を過ごしました。

五、優良施設の表彰

平成元年三月二十日、垂水区役所分室に於て、昭和六十三年度の食品衛生優良施設として、垂水保健所長表彰を十三施設、当協会会長からは四施設が表彰されました。

なお、今後は協会長表彰の加入勧奨。

六、その他の事業

(1) 食品衛生賠償共済保険への加入勧奨。

(2) 食中毒警報等の連絡網整備への協力等。

西支所  
一、第七回定期総会の開催について  
五月十七日、舞子ビラにて開催し、昭和六十二年度事業報告、会計報告並びに平成元年事業計画案に対する意見交換を行った。  
なお、会員数の増加とともに、協会理事として山本氏が新たに選任されました。  
二、施設見学会の開催  
五月十七日、江井ヶ崎酒造場を見学し、食品衛生管理について学びました。  
三、研修会の開催  
一月二十日、舞子ビラにおいて、神戸市企画調整部より小林和夫氏をお迎えして「神戸市の将来について」御講演をいただきました。  
四、優良施設の表彰  
二月二十七日、昭和六十二年度食品衛生優良施設として十四施設が西保健所から表彰されました。  
五、衛生講習会の開催  
(1) 食品衛生責任者講習会  
二月、六月、十月の三回開催し、百二十二名の方に受講されました。  
(2) その他の講習会  
弁当調整施設、給食施設、大型飲食店、量販店などに對し延べ四回実施し、百五名の方が受講されました。  
また、神戸市食品衛生監査会の主催する「アイスクリーム類の衛生に関する講習会」「アイスクリーミングループ講習会」「フェスター」に後援し、へんこく製菓㈱に参加を呼びかける「フードセイフティー」に後援し、へんこく製菓㈱に参加を呼びかけたしました。  
六、その他の事業  
(1) 保健所が主催する「健康フェスター」に後援し、へんこく製菓㈱に参加を呼びかけたしました。  
(2) 保健所の御協力のもと、十八件の検査依頼がありました。  
(3) 食品営業賠償共済及び保険の普及、各種ボスター、リーフレットの配布による食品衛生田舎の啓蒙を行いました。

## 第二十六回定期総会の開催

「ら題エ課局を生県使生者受検」  
「まど回を當は名体」

九 东 楽  
綜合結婚式場  
菊 華 殿

佐 野 病 院  
院長 佐 野 馨  
神戸市垂水区清水が丘2丁目5-1  
TEL(078)785-1000

は ま ざ き  
神戸市須磨区飛松町2丁目9  
板宿西部市場内

と題してお話をいただきました。

(2) 特別巡回指導と簡易検査  
指導員一同真剣な面持ちで話を聞き入っておりました。

の実施  
食品による事故が発生し  
やすい八月と、食品が大量  
に流通し、その取扱いを特  
別巡回指導期間として指導  
を行いました。

食中毒予防あるいは食品の正しい取扱いに関するボスター、リーフレット、ステッカーを作成し、各お店に配布し、啓発するとともに、簡易検査を実施し、自主管理の推進を図りました。

## 各種講習会の実施

調理師試験準備講習会

○講習会は、つぎのとおり開催の予定です。
日 時 平成 2 年 6 月 12 日(火)・13 日(水)の 2 日間
午前 10 時から午後 4 時まで
場 所 神戸市中央区相生町 1 丁目 3-5
シーガルホール(シーガル神戸内)
申込み 講習会の受講申込みは、平成 2 年 5 月中旬 に、神戸市の各保健所衛生課にて受付しま

一、調理師試験準備講習会  
調理師試験を受験する人の準備講習会を衛生局の後援を得て、六月二日、四日の両日、シーガルホールにおいて開催しました。

二、アイスクリーム類の衛生講習会  
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、衛生局と共に催で七月五日神戸市中小企業センターにおいて開催しました。

受講者　百三名  
三、フグ調理・衛生に関する特別講習会

五、販売・提供の禁止  
を個体ごとに行うこと。  
フグの卵巢（まこ）、  
肝臓（きも）、その他の  
有毒部位を販売又は提供  
しないこと。  
一般消費者に対し、未  
処理のフグの販売はしな  
いこと。

四、迅速に  
生食用カキは、仕入れたその日に販売調理するよう務めること。  
五、加熱して  
加工用カキは、加熱して食べるよう消費者に呼びかけること。

「フグ」カキによる中毒を防止しましょう。  
テッサ、テッチリそして酢カキなどフグやカキ料理のおいしい季節です。  
フグやカキによる食中毒を防止し、消費者の食生活の安全と健康を守るために、フグやカキを調理、販売する場合は、次のことを守りましょう。

〔フグ〕

一、届出

フグを取り扱う場合は、その旨保健所長に届出を行うこと。

二、掲示

「フグ取扱業届出済証」を掲示すること。

三、講習会

フグの処理（調理）は「フグ調理・衛生に関する特別講習会」を受講した者が行うこと。

四、種類の確認

食用に供することのできるかの確認

毎年、フグ料理シーズンを前に開催しておりますが、本年は、神戸市、兵庫県、と共催で、十月三日シーガルホールにおいて開催しました。

受講者 三百三十九名  
(神戸市関係者のみ)

四、食品衛生責任者講習会 営業者との自主管理体制強化の一貫として、各施設に「食品衛生責任者」の設置が義務づけられております。当協会では、各保健所の協力を得て、昭和五十年から食品衛生責任者を養成する講習会を実施しておりますが、平成元年度の実施状況は次のとおりです。  
(平成元年十一月末)

受講者 千三百二十八名  
(累計 三万三千三百九  
十六名)

まだ受講していない方は、各区食品衛生協会(各保健

兵庫県食品衛生協会連合会と共催で、十月三日シーガルホールにおいて開催しました。

受講者 三百三十九名  
(神戸市関係者のみ)

四、食品衛生責任者講習会 営業者との自主管理体制強化の一貫として、各施設に「食品衛生責任者」の設置が義務づけられております。当協会では、各保健所の協力を得て、昭和五十年から食品衛生責任者を養成する講習会を実施しておりますが、平成元年度の実施状況は次のとおりです。  
(平成元年十一月末)

受講者 千三百二十八名  
(累計 三万三千三百九  
十六名)

まだ受講していない方は、各区食品衛生協会(各保健

食 品 嘉 業 賠 償 共 済 お よ び 生 命 共 済 制 度 の 推 進

最近、食中毒事件など食品による事故を起こし、多額の損害賠償を請求される事例が数多くあります。経営の安定と消費者保護の観点から、不測の事態に備えることが、今後ますます重要となります。

そこで、ぜひこの制度を利用されるようお勧めします。

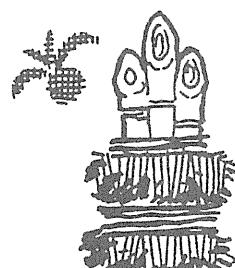
また、生命共済保険の加入推進も行っていますので併せてご利用ください。

お問合せは、各区食品衛生協会または、大正海上火災保険株式会社兵庫支店(食品営業賠償共済)および其栄生命保険株式会社神戸支店

厚生大臣指定食品検査機関  
厚生大臣指定簡易専用水道検査機関  
兵庫県登録水質検査機関  
労働省登録作業環境測定機関  
神戸市食品衛生協会自主検査指定機関

財団法人  
兵庫県予防医学協会

〒658 神戸市東灘区御影本町6-5-2  
☎(078) 811-8181(代)



【別 表】

支所名	加入件数	賠償共済	生命共済
東灘	94		
灘	109		
中央	130		
兵庫	51		8
北	26		
長田	214		4
須磨	36		
垂水	59		
西	9		5
計	728		17

戸支社（生命共済）です。状況は別表のとおりで  
なお、平成元年度の加入

食品業者のみなさんへ  
総合医療、年金共済で  
豊かな暮らしを！

# 鳥芳産業株式会社

代表取締役 中 西 昭 三

〒658  
神戸市東灘区深江本町1丁目10番12号  
TEL(078)431-0501(代)  
FAX(078)431-0503

