

# 神戸食品衛生

発行所

神戸市食品衛生協会事務局  
神戸市中央区加納町6丁目5-1  
神戸市保健福祉局生活衛生課内  
TEL (078) 322-5262  
[http://www2.ocn.ne.jp/~kobe\\_fha/](http://www2.ocn.ne.jp/~kobe_fha/)



裏六甲七曲の滝



## 2009年 新年あいさつ

2009年の幕が開きました。

つつがなく良き年をお迎えになられたことと存じます。

2008年はサブプライムローンから端を発し、世界的金融経済危機に見舞われ、この対応は各国協調しての行動が求められています。

そうした中で、神戸市は今年での大震災から丸14年を迎えます。市民のみなさまの、神戸のまちを何としても再興するのだという熱い思いで、今日の状況にいたりました。これは市民お一人お一人のお心に宿る、誇りとする神戸をよみがえらせようとする思いの結晶だと感じております。

神戸市長 矢田立郎

今、神戸は新しい都市づくりとして、医療産業都市、文化創生都市、デザイン都市、観光交流都市などを掲げ歩み始めています。こうしたさまざまな取り組みを通じ、人材の集積、大学の集積、企業の集積、また神戸ビエンナーレ2009をはじめとする活動や、発表の場の創造を図り、神戸から世界に発信していく「知の拠点」をめざし、取り組みを続けています。

市民のみなさまが安全で安心して暮らせるまち神戸。人が集い、人が元気に活躍する個性あふれる神戸。そんなまち神戸を、ともに創っていきましょう。



## 消費者の視点に立ったコンプライアンス経営の推進を!

神戸市保健福祉局長 桜井 誠一

あけましておめでとうございます。神戸市食品衛生協会の皆様には健やかに新年を迎えたこととお慶び申し上げます。

また皆様方には、本市の保健福祉行政の推進につきまして、日ごろから格別のご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。食品衛生の向上につきまして、平素より様々な事業活動を展開され、安全な食品の提供を通じて市民の健康増進に寄与しておられますことに対し、深く感謝を申しあげます。

さて、食を巡っては昨年来、食品の産地・原材料の偽装表示、輸入食品の有害性物質の混入などの事件が相次ぎ、食の安全・安心に対する国民の信頼が大きく損なわれております。これらの事件の殆どが内部告発によって明るみ出たものであり、現在でも厚生労働省や農林水産省には月に400件を超える情報提供が続いているとのことです。食品事業者は消費者の視点に立ったコンプライアンス経営の推進が重要になっているところであります。「企業は人なり」という言葉を改めてかみしめる必要があるのではないかでしょうか。

国における食の安全・安心の確保については平成15年の食品衛生法の大改正と食品安全基本法の制定、内閣府に食

品安全委員会の設置、平成18年の食品残留農薬のポジティブリスト制度の導入などによって、従来の食品衛生法による最低限の衛生基準の確保とJAS法の品質は消費者の選択に資するという枠組みを越えて安全・安心を最優先にした消費者の健康重視の施策は、消費者庁の設置によって安全管理行政の一元化が図られようとしております。「食の安全」は、生産から流通、消費に至る携わる全ての人々が、その役割を認識し食の安全・安心に向けた取組みを重ねていくことが求められています。

一方、神戸市といましても、依然として極めて厳しい財政状況ではありますが、引き続き豊かな神戸の創造にむけて、「元気と魅力を創る」「こどもと環境を育てる」「福祉と健康を守る」ことを政策目標とし、時代の変化を見据えながら市民の目線で行財政改革を進め、増大・多様化する保健福祉ニーズに的確に対応し、市民福祉の向上を図るとともに、こども・高齢者・障害者を含めた全ての市民が地域で支えあって暮らすことができる社会づくりを推進してまいります。

新年にあたり、あらためて保健福祉行政への皆様方の温かいご支援ご協力をお願い申しあげますとともに、貴協会のますますのご発展と会員各位のご健勝とご繁栄を心よりお祈りしてごあいさついたします。



## 新年のご挨拶

新年、明けましておめでとうございます。旧年中は、何かと協会運営にご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

また、昨年6月10日の神戸市食品衛生協会創立45周年記念大会は会員の皆様方に多数参加いただき成功裡に終えることができました。重ねて厚くお礼申し上げます。ありがとうございました。

9月18日には4年振りに第10回食品衛生指導員養成講習会を開催し、106名の方が受講し、新たに食品衛生指導員の資格を得られました。今後の活躍に期待したいと思っております。

さて、最近食品業界に起きている期限表示の改ざんや、原材料・産地の偽装表示、有害物質の混入した輸入食品などの事件が次々と発生し、有名料亭の客の食べ残しの「使い回し」などはもってのほかであり、食の安全・安心が大きく揺らいでいることはご承知のとおりであります。流通業者や消費者が容易に見抜けないことにつづく一部の事業者のモラルを欠いた欺瞞行為は、食品の生産・流通全般に国民の信頼を損ない、真面目に励む食品事業者にとっては、腹立たしい限りであります。

神戸市食品衛生協会会长 菅野 時雄

このような状況の中にあって、神戸市食品衛生協会といましましては、消費者に対して安全で安心していただける食品を提供できるよう、行政当局はもちろん、食品関連事業者と一緒に、消費者の信頼を取り戻すべく努力を重ねてますが、食に対する消費者の不安は払拭されたとは言い難い状況にあります。行政が実施主体の「食の安全・安心パトロール」への積極的な参加をはじめ、巡回指導など新たに委嘱された食品衛生指導員の方々の活動を中心に科学的根拠に基づいた自主的衛生管理体制の強化とコンプライアンス経営の推進に向けて努力をしてまいりたいと考えております。

昨年の神戸市内の食中毒発生件数は10件(11月末現在)と昨年、一昨年に比して大幅に減少しましたが、病院物質のノロウイルスが多い傾向は依然として続いております。私ども食品関係事業者としても冬場のノロウイルスによる食中毒に注意し気を緩めることなく、より一層衛生管理を強化して少しでも食中毒事件の減少に努めてまいりたいとおもいます。

最後に会員の皆様方の益々のご健勝とご繁栄・ご多幸を祈念いたしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。

平成20年度

# 厚生労働大臣 (社)日本食品衛生協会会長 表彰

平成20年度食品衛生法施行並びに(社)日本食品衛生協会創立60周年記念食品衛生功労者並びに食品衛生優良施設の表彰式が、昨年10月24日東京日本橋の「明治座」において、多数の来賓を迎え、厳粛な中にも華やかに挙行されました。日本食品衛生協会玉木理事長から選考経過が報告された後、厚生労働大臣、日本食品衛生協会会長から表彰状・感謝状が授与されました。

神戸市関係で晴れて表彰・感謝状を受けられた方々は次のとおりです。(順不同)(敬称略)

## 食品衛生功労者

### ○厚生労働大臣表彰

北支所	谷垣 昭典
垂水支所	増田 健輔
兵庫支所	福永 秀也

### ○厚生労働大臣感謝状

(食品衛生指導員・食品衛生協会役員)  
長田支所 原田 富男

### ○日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所	安福 重照
長田支所	米 米祐
支 部	砂金美津子
西 支所	入江 真弘
中央支所	片岡 壽夫



## 食品衛生優良施設

### ○厚生労働大臣表彰

常盤堂(東灘支所)	岩崎 榮次
株式会社オイシス	神戸工場(兵庫支所)
代表取締役社長	池野 忠司

### ○(社)日本食品衛生協会会長表彰

井上食品株式会社	西神戸工場(西支所)
代表取締役社長	井上 淳也
有限会社佐向商店(垂水支所)	
代表取締役	佐向 恒雄
株式会社満月堂(北支所)	
代表取締役	吉村 研一
老人保健施設いきいきの郷(須磨支所)	
医療法人社団慈恵会	理事長 澤田 善郎



## 平成20年度第48回食品衛生指導員全国大会・食品衛生指導員体験発表

昨年10月23日(木)東京都中央区立中央会館「銀座プロッサム」において開催され神戸市から垂水支所の草野洋一氏が食品衛生指導員としての体験発表をされました。

発表後(社)日本食品衛生協会の玉木理事長から賞状並びに副賞が授与されました。



## 生活衛生功労厚生労働大臣表彰

昨年10月28日、東京のホテルニューオータニにおいて、神戸市関係で次の方々が、厚生労働大臣から表彰を受けられました。

東灘支所	北本 良三
長田支所	佐原 節子



## 厚生労働省食品安全部長表彰

昨年4月22日、奈良県奈良市内のホテル日航奈良で開催された、平成20年度社団法人日本食品衛生協会近畿ブロック大会で、厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰式典があり、神戸市関係で次の方が表彰を受けられました。

垂水支所 橋本 幸太郎



# 厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび

北食品衛生協会・監事

谷垣 昭典

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお喜びを申し上げます。さて、昨年の10月24日に、食品衛生功労者として厚生労働大臣表彰の栄をうけ賜りました。

これもひとえに、行政当局並びに神戸市食品衛生協会の皆様のご指導、ご支援によるものと心から感謝致しております。

私は昭和45年深谷しげたけ園(現深谷荘)を開設以来、家族と共にひたすらお客様に愛され信用される店づくりに専念してまいりました。微力ながら今までの苦勞が報われたようで、本当に感無量でございます。

さて、世間では毎日のように、期限表示の改ざんや偽装問題、残留農薬基準違反等々が報じられ、今日ほど食の安全が求められ関心が高まっている時代は無いでしょう。

私はこの度の受賞を機に今まで以上に心をひきしめ、「食の安全」を最優先に取り組み、お客様の信頼に応えてまいりたいと思っております。

最後になりましたが、皆様の益々のご健勝とご繁栄を心からお祈り申し上げ、お礼の言葉とさせていただきます。

垂水食品衛生協会・会計理事(有限会社 増田屋 代表取締役)

増田 健輔

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお喜びを申し上げます。昨年の10月24日に、食品衛生功労者として厚生労働大臣表彰の栄を賜りました。

これもひとえに、行政当局並びに垂水食品衛生協会の皆々様のご指導、ご支援によるものと心から感謝し、ここに厚くお礼を申し上げます。

顧みますと、昭和46年に東京の寿司屋で修業を始め、昭和48年から産まれ故郷の今の店に入り35年が経過しておりますが、この間、食品衛生指導員として、さらに協会役員として、垂水の食品衛生の向上に微力ながら貢献できたことは身に余る光榮でございます。

特に、垂水は、垂水漁港からの新鮮な魚介類の水揚げがあり、飲食店・魚介類販売業など地元の商店街や地元密着型の企業がお互いの特徴を出しながら、そして、垂水区民をはじめとした消費者のみなさんと垂水の食文化を育んできたと思います。

さて、昨年は、輸入食品をはじめとして、食の安全に関する事件が噴出しました。飲食店を営業するものとして、地域の消費者に安心して、楽しく食事をしていただきることが使命と、再認識しているところです。

これまで、と一緒に活動させていただいた垂水食品衛生協会の皆様に、心から感謝を申し上げ、皆様のご健勝と協会の益々の発展を祈念し、お礼の言葉とさせていただきます。

兵庫食品衛生協会 監事(有限会社ウイング 代表取締役)

福永 秀也

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお喜び申し上げます。昨年10月24日に、東京「明治座」におきまして、食品衛生功労者として厚生労働大臣表彰の栄を賜りました。これもひとえに行政当局並びに神戸市食品衛生協会の皆様方のご指導・ご支援の賜物と、心から感謝を申し上げますとともに厚く御礼申し上げます。

さて、母親は乳児にミルクを飲ませる時、哺乳瓶を煮沸し雑菌を洗い流してからミルクを作り、安全で安心なミルクを飲ませようとします。

また、母乳を飲ませる母親は自分自身の食べ物や環境にも気を使い、自分の乳首を洗浄綿で拭いてから飲ませようとします。これらは食の安全安心の根源ではないでしょうか。食を提供する側に、思いやりや愛情が無ければ、食への安全安心は成立立たないものと考えます。

法令を遵守し、最先端の設備を備えた衛生的な施設でも、食品を製造する現場のモラルが欠落していれば、安全な食品は提供できないでしょう。また、企業利益を求める、原材料の偽装や産地偽装、賞味期限の改ざんや再利用などは、経営者のモラルの欠如ではないでしょうか。

食品業界において安全安心は当然のことであり、安全安心という言葉がフエイドアウトして行くような業界になるためには、経営者も従事者も母親が乳児にミルクを飲ませる時のように「何の心配も要らないよ」と言えるような業界を目指して行きたいものです。

最後になりましたが、食品業界の皆様方のますますのご健勝とご発展を心から祈念し、受賞の御礼の言葉とさせていただきます。

東灘食品衛生協会・会長(常盤堂)

岩崎 榮次

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお喜び申し上げます。

昨年10月24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、行政当局並びに神戸市食品衛生協会の皆様のご指導、ご支援によるものと心より感謝致し、厚くお礼を申し上げます。

ご存じのように食品業界を取り巻く環境は非常に厳しいものがあり、ここ数年さまざまな問題が発生しておりました。特に昨年は違反食品や偽装表示など次々と問題が発生し、中には明らかに犯罪と思われるものもあり、同じ食品業界に身を置くものとして大変心を痛めております。弊店といたしましては創業以来常に消費者の立場に立った、安全で安心な商品の提供に努めてまいりました。

この度の受賞を機にもう一度原点に立ち返り、従業員一同企業の社会的責任の重さを自覚し、社会に貢献出来るよう努めてまいります。

また、昨年は姫路におきまして全国菓子大博覧会を開催することが出来、多くの来場者に楽しんでいただくことが出来ましたこと、関係者の一人といたしまして感謝しております。

最後になりましたが、皆様のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げ、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

株式会社オイシス

代表取締役社長 池野 忠司

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。

昨年10月24日に食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰の栄を賜りました。これもひとえに行政当局並びに神戸市食品衛生協会の皆様のご指導、ご支援の賜と心より感謝し、厚く御礼申し上げます。

緩やかな回復が続いた日本経済も、サブプライム問題に端を発した世界的な金融危機に直面し、混沌を深めつつあります。資源価格の下落、円高によりましてコストアップ圧力は弱りましたが、個人消費の冷え込みが懸念される状況にあります。また一方で、連日のように報道される食品安全・事件によりまして、消費者の食品に対する安全・安心への関心はますます高まっております。

このような厳しい環境下ではありますが、安全・安心な商品を提供することを第一義とし、消費者のご期待に誠実にお応えしていくことが食品を取り扱う事業者としての責務でございます。

この度の表彰を機に決意を新たにし、更なる向上を目指して、全社一丸となって取り組んで参りますので、今後とも皆様のご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

最後になりましたが、皆様のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げ、お礼の言葉とさせていただきます。

長田食品衛生協会 理事(合資会社原田パン)

代表社員 原田 富男

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお喜びを申し上げます。

昨年10月24日に東京「明治座」におきまして、食品衛生法施行60周年記念厚生労働大臣感謝状の栄誉を賜りました。これもひとえに、行政当局並びに神戸市食品衛生協会の皆様方のご指導、ご支援の賜物と心から感謝を申し上げます。

また、長田食品衛生協会の西田会長と役員の方々には、日頃何かとご指導頂き厚くお礼申し上げます。

当日は朝から雨が降りしきる中、家内ともども出席させていただき、受賞の喜びを分かち合えることができました。感謝の気持ちと感激を胸に神戸空港へ戻ってまいりました。

私たちパン業界も原材料の大幅な値上げ等もあり、日々厳しい状況でございますが、特に神戸といえばパンと言われるくらいのパン文化が発展した町です。そうした神戸の人達の為にも、よりおいしいパン作りを目指し又安心で安全なパン作りを行うためにも従業員の衛生教育や指導にいっそ力を注ぎ消費者の信頼や期待に応えていくことが食品を取り扱う私たちの大切な責務であると考えています。

今後とも、関係各位のご指導、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、皆様方のますますのご健勝とご発展を心よりお祈り申し上げ、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

# 日本食品衛生協会長表彰 受賞のよろこび

株式会社満月堂

代表取締役 吉村 研一

新年明けましておめでとうございます。謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

さて、昨年10月24日に、東京「明治座」におきまして、当店施設が食品衛生優良施設として社団法人日本食品衛生協会長表彰の栄を賜ることができましたことは、ひとえに、行政当局並びに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致しますとともに熱くお礼申しあげます。

ご存じのように、菓子業界においては先般の消費期限等の問題、そして昨年の事故米穀の不正規流通等、諸般の問題により、消費者の方々に対して著しく信用を失墜させてしまいました。そして、今後も「食品の安全・安心」に対してのお客様の関心はますます高まってきており、それに応えるべく各企業にお

いても、これらの取り組みをより一層、誠実に明確な形で提示していくことが望まれるとの認識を致しております。

これまでの菓子業界の業態として、伝統あるが故、いささか「感」に頼った部分や旧来からの信用取引に頼っていたというかんが否めない現状もあります。今後このような事も含め、衛生管理についてより一層精査し、合理的な品質・原材料の管理を徹底し、食に対する信頼回復に繋げたいと考えております。当たり前の事ですが、お客様に何の疑いも迷いもなく、安心して召し上がっていただける事が第一義です。この事をあらためて肝に銘じ、今一度、徹底した衛生管理を推し進めて参りたいと存じますので、今後とも、関係各位のご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりますが、皆様方のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げ、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

## 協会事業のご案内

### ①調理師試験準備講習会

毎年、過去に出題された問題を中心にして今年の傾向と対策を講習するので大変好評を戴いています。

これまでの実績をみると、受講した方の合格率が高くなっています。今年も受講を希望する人達が多数参加され合格されますよう期待します。

#### 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21年6月16日(火)・17日(水)の2日間

午前10時から午後4時まで

場 所 神戸市中央区東川崎町1丁目8番4号

神戸市産業振興センター(3階大ホール)

申込み 講習会の受講申込みは、平成21年5月初旬に、  
神戸市の各食品衛生協会(各衛生監視事務所内)  
で受け付けています。

受講料 8,000円

### ②アイスクリーム類の衛生講習会

今年も、神戸市ソフトクリーム衛生協会と共にソフトクリーム製造従事者を対象に開催します。

平成21年6月中旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所、受講料は事前に各食品衛生協会(各衛生監視事務所内)までお問い合わせ下さい。

### ③フグ調理・衛生に関する特別講習会

今年も、9月下旬~10月初旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所、受講料は事前に各食品衛生協会(各衛生監視事務所内)までお問い合わせ下さい。

### ④食品衛生責任者の講習会

#### (1)食品衛生責任者養成講習会

対 象 新たに食品衛生責任者となる方  
(調理師免許保有者等は受講免除)

申込み等 講習会の日程等は別掲のとおりです。

受 講 料 7,000円

#### (2)食品衛生責任者実務講習会

対 象 すでに食品衛生責任者になっている方  
申込み等 各支所別に開催しますので、各食品衛生協会  
(各衛生監視事務所内)までお問い合わせ下さい。

受 講 料 1,500円

#### 食品衛生責任者(養成講習会)

\* 平成21年は、つぎのとおり開催の予定です。

日 時 平成21年：1月21日(水)・3月5日(木)・  
5月13日(水)・7月14日(火)・  
9月10日(木)・11月11日(水)  
午前9時から午後4時45分まで

場 所 神戸市中央区東川崎町1丁目8-4  
神戸市産業振興センター(3階ホール)

申込み 講習会の受講申込みは、**講習会開催の前月  
末日までに神戸市の各食品衛生協会(各衛生監視事務所内)**で受け付けています。(当日受付はしていません)

### ⑤(社)日本食品衛生協会の共済に加入しましょう!!

#### (1) 食中毒・賠償事故に備えましょう!!

食中毒・賠償事故対策!!

どこよりも安い掛金で補償します。

それは…日本食品衛生協会の

「総合食品賠償共済(あんしんフード君)」

及び「食品営業賠償共済」

# 総合食品賠償共済 あんしんフード君

「飲食店」、「すし」	
年間売上高	年間掛金
~3,000万円	9,000円
5,000万円	19,400円
8,000万円	28,200円
10,000万円	34,100円

「仕出し・弁当」、「給食施設」	
年間売上高	年間掛金
~3,000万円	11,000円
5,000万円	34,600円
8,000万円	54,500円
10,000万円	67,700円

「旅館」	
延べ床面積	年間掛金
165m <sup>2</sup>	3,800円
330m <sup>2</sup>	7,600円
490m <sup>2</sup>	11,300円
660m <sup>2</sup>	15,200円



●ご連絡・お問い合わせは最寄りの食品衛生協会へ

食品営業賠償共済普及推進委員会

カキタニ 泰三

〒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

加入手続きから事故処理までトータルで応援いたします。

(2) イザという時あなたの保険は大丈夫ですか?

安全・有利な日食協生命共済に加入しましょう!!



食協生命共済保険

ジブラルタ生命は、社団法人日本食品衛生協会との提携により当社が取扱う  
生命保険を、食協生命共済保険としてご提供しております。



保険は、時代やご家族の状況、ご収入や将来設計などさまざまな変化に合わせて進化させていくもの。

その保険の最適化をあなたのパートナーとしてご一緒に考えてまいりたいと思います

お届けしているサービスの数々

- 死亡保険金即日支払いサービス
- 介護前払特約
- リビングニーズ特約
- 指定代理請求特約
- らくらくコールサービス
- インターネット・サービス

コールセンター 0120-372269 (ミナジブロック)

ホームページアドレス <http://www.gib-life.co.jp/> 担当:神戸支社



## 各食品衛生協会（各衛生監視事務所内）所在地

協会名	管轄区	所在地	協会名	管轄区	所在地
東灘食品衛生協会	東灘区	〒651-8570 中央区雲井通5丁目1-1 中央区役所8階 東部衛生監視事務所内 <b>TEL232-4651 FAX232-4657</b>	垂水食品衛生協会	垂水区	〒655-8570 垂水区日向1丁目5-1 垂水区役所2階 垂水衛生監視事務所内 <b>TEL708-6230 FAX708-6233</b>
灘食品衛生協会	灘 区				
中央食品衛生協会	中央区				
兵庫食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570 長田区北町3丁目4-3 長田区役所5階 西部衛生監視事務所内 <b>TEL579-2660 FAX579-2662</b>	西食品衛生協会	西 区	〒651-2195 西区玉津町小山字川端180-3 西区役所3階 西衛生監視事務所内 <b>TEL929-0550 FAX929-0056</b>
長田食品衛生協会	長田区				
須磨食品衛生協会	須磨区				
北食品衛生協会	北 区	〒651-1195 北区鈴蘭台西町1丁目25-1 北区役所3階 北衛生監視事務所内 <b>TEL593-3250 FAX593-2880</b>	神戸市保健所 (参考)		〒651-8570 中央区雲井通5丁目1-1 中央区役所9階 <b>TEL232-7585 FAX261-1410</b>

## 平成20年神戸市食中毒発生状況（11月末現在）

No.	発生日	患者数	原因食品（原因食事）	病因物質	原因施設
1	1/19	14	生かき	ノロウイルス	飲食店
2	1/19	35	1/19提供の飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
3	1/21	14	生かき	ノロウイルス	飲食店
4	3/11	35	3/10、仕出し寿司	ノロウイルス	飲食店
5	4/24	5	ツブ貝（推定：エゾボラ）	テトラミン	家庭
6	4/30	5	4/29提供の焼鳥料理	カンピロバクター	飲食店
7	9/3	12	9/3提供の会席料理	不明	旅館
8	9/21	9	9/21提供の食事	不明	旅館
9	10/13	18	10/13提供の昼食・夕食	不明	飲食店
10	11/20	15	11/20提供の弁当	調査中	飲食店

### 「概要」

平成20年の神戸市内の食中毒発生状況（11月末現在）は事件数10で昨年（年間発生事件数20件）と比べ半減している。うち冬場におけるノロウイルスによる食中毒が約半数を占めている。

### 「特徴」

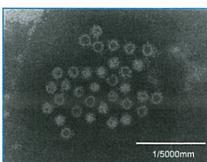
- ノロウイルスによる食中毒が4件発生。冬場を中心として貝類や従業員からの汚染に注意が必要です。
- テトラミンによる食中毒1件発生。ツブ貝の調理・販売の際は唾液腺を除去することが重要です。
- カンピロバクターによる食中毒1件発生。生の肉類からの二次汚染に気をつけ十分加熱しましょう。

## 冬の食中毒に注意しましょう！

食中毒というと「夏」というイメージをもたれる方も多いと思いますが、ノロウイルスに代表されるように冬にも食中毒は発生しますので注意が必要です。

### 1 ノロウイルス

ノロウイルスは患者数でみた場合、食中毒の原因物質としては30%近くを占めており、下記の様な特徴を持っています。



◆海水中にいて、プランクトンなどと一緒に二枚貝類にとりこまれ、その体内で繁殖される。

◆鮮な貝でも食中毒になることがあります。

◆人の腸内で急激に増え、食中毒症状を引き起す。

◆少量のウイルスでも発症する可能性があります。

#### 感染経路

◆ノロウイルスに汚染された二枚貝を生あるいは十分に加熱調理せずに食べた場合。  
◆食品を取り扱う人が感染しており、そのまま手などを介して汚染された食品を食べた場合。  
◆ノロウイルス感染者の糞便や吐物およびそれらを処理した人の手などを介して二次感染した場合。

#### 症状

◆感染してから24～48時間で発症する。吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などが主な症状。感染しても発症しない場合や、軽い風邪程度のこともある。

#### 予防法

◆二枚貝類を調理する際は十分に加熱する。（85℃、1分以上）  
→ノロウイルスは熱に弱いため、適切な加熱で失活させることができます。

◆使用した調理器具は十分な洗浄、消毒をおこなう。  
→ノロウイルスにはアルコールや逆性石鹼による消毒効果はありません。次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）や熱湯（85℃、1分以上）による消毒が有効です。

◆手洗いを徹底する。  
→石鹼による手洗いは2回以上行いましょう。

#### 食品を取扱う皆さまへ

下痢やお吐等の症状がある方は、食品を直接取扱う作業は行わないようにしましょう。また、症状がなくなった後でも、ウイルスの排出が長期続くこともありますので、しばらくの間は直接受取扱う作業はやめましょう。  
また、ノロウイルスは、感染していても下痢や嘔吐の症状を示さない方もいますから、感染源となる場合もあります。食品を取扱う方は、その生活環境においてノロウイルスに感染しないような自覚を持つことが重要です。例えば、常日頃から手洗いを徹底するとともに、食品に直接触れる際には「使い捨ての手袋」を着用するなどの注意も必要です。さらに、相互汚染を防止するため、アノの手の指の触れる場所等の洗浄・消毒等の対策をとるようにしましょう。

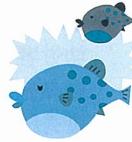
## 2 フグによる食中毒

フグは自然毒をもっており、取扱いを間違えると命を落とすこともあります。フグの毒はどんな処理をしても無毒化することはできませんので、毒のある部位を食べないことが唯一の予防法です。食用できるフグの種類と部位については食品衛生法に定められており、その判断には専門的な知識が必要となります。

#### ~ 営業者の方への注意事項 ~

- ◆有毒部位の販売提供は絶対にしない
- ◆一般消費者に未処理のフグの販売はしない
- ◆「身欠きフグ」を販売する際は表示を確かめる  
→フグの種類、処理業者氏名・住所、処理年月日

※フグの処理・加工を行なう場合は「フグ調理衛生に関する特別講習会」を受講し、「フグ取扱い業」の届出をする必要があります。



### 3 カキによる食中毒

カキには「生食用」と「加熱加工用」があり、食品衛生法では生食用のカキに関して、その加工方法、表示方法、成分規格を定めており、それを満たさなければ生食用として販売してはいけない旨、定められています。

#### ~ 営業者の方への注意事項 ~

- ◆生食用、加熱加工用の別ははっきり明示して販売する。  
(殻付きカキでも加熱加工用があるので注意)
- ◆0℃以下で保存して販売する。
- ◆表示を確かめる。  
→「生食用」「加熱加工用」の別、消費期限、加工者氏名・所在地、採取海域(生食用の場合)  
◆伝票等で加工者氏名・所在地、消費期限、採取海域等を記録することで、販売したカキのロット管理に努める。



#### ※以下の業種の方は、特に次のことを遵守してください。

- 一魚介類販売業
- ◆生食用カキ（剥き身のもの）は小分け販売しない。
- ◆加熱加工用を小分け販売する場合は、加熱加工用である旨を表示して販売する。

一飲食店業者

- ◆提供した「カキ」は保存食としてその一部（約50g）を-20℃以下で2週間以上保存しましょう。

## ◇消費者の皆様は次のことに注意してください◇

### フグ

- ① 肝（キモ）や卵巣（マコ）などの毒のある部位は、絶対に食べない（求めない）
- ② 人衆調理をしない（釣つてきていたフグは食べない）
- ③ フグを購入したり、フグ料理を食べる場合は「フグ取扱い業」の届出のあるお店で！

### カキ

- ① 「生食用」、「加熱加工用」を確かめ加熱用は中心までしっかりと加熱する。
- ② 期間内に消費する。
- ③ 冷蔵庫内で保存する。

神戸市保健福祉局、保健所・衛生監視事務所、食品衛生検査所

## 支部事業だより

### ◎ 神戸市食品衛生協会創立45周年記念(第45回) 総会・記念行事の開催

平成20年6月10日クラウンプラザ神戸において、神戸市の梶本副市長、神戸市会の前島議長、兵庫県の川久生活衛生課長、兵庫県食品衛生協会の楠会長、神戸市保健福祉局の竹谷参考をはじめとして、多数の来賓を迎えた盛大に開催しました。代議員定数150名中117名の出席を得て、平成19年度事業報告、決算報告及び監査報告を受けた後、平成20年度事業計画案及び予算案を審議し、いずれも原案どおり可決承認されました。

その後、創立記念講演会を開催し、講師に弁護士の金井美智子先生をお迎えし「コンプライアンスー法令等の順守ーと経営」と題して食品原材料や産地偽装事件などに揺れる食品業界にとって極めて有益な講演をしていただきました。

引き続き記念行事の一環としてこの間、食品衛生の向上・発展に多大に寄与された方に対して神戸市長(梶本副市長から11名)・(社)日本食品衛生協会長(伊庭出版部長から13名)・神戸市食品衛生協会長(菅野会長から20名)感謝状を計44名の方々に贈呈し感謝の意を表しました。

また、食品衛生優良施設等の表彰式の後、祝賀会に移り来賓の方々による鏡割りの後、桜井保健福祉局長のご発声により乾杯し、和やかに歓談いたしました。



### ◎ 市長並びに協会長表彰

本年度は神戸市食品衛生協会功労創立45周年記念行事の一環として、食品衛生功労者・優良施設等の表彰式を開催しました。

当協会表彰規定に基づき、各支所長から内申のあった食品衛生功労者、優良施設、優秀団体及び優良従業員に、神戸市長並びに神戸市食品衛生協会長から表彰状と記念品が贈られました。

#### ○ 神戸市長表彰

功労者	9名
優良施設	9施設
優秀団体	1団体

#### ○ 神戸市食品衛生協会長表彰

功労者	10名
優良施設	8施設
優秀団体	45名

### ◎ 食品衛生指導員の活動

#### 〈食の「安全・安心」の向上で、消費者の信頼回復を図る〉

食品衛生指導員の方々は多忙な業務のかたわら、食品に係る事件や不祥事による食品の安全性に対する消費者の信頼回復をはかるべく、熱心な活動を続けています。営業者による自主管理の推進をはかるため、巡回指導や研修会への参加など積極的に活動を進めました。

#### 1. 巡回指導の年間重点指導目標

- ①施設の清潔と防虫防鼠対策(指導区分:ねずみ及びこん虫の駆除)
- ②健康管理と清潔で食中毒の予防を!(指導区分:食品取扱者の清潔と健康管理)

- ③原材料の衛生管理(確認しよう!原材料の衛生管理)
  - ④廃棄物の適正処理(ゴミの管理を徹底しよう)
  - ⑤施設内外の清潔保持ー「施設内外の新5S(整理、整頓、清掃、躰(しつけ)、修理・修繕)、全てをチェックしよう!」
  - ⑥食品営業賠償共済の加入促進
- ※①・②は全国統一の事業活動項目  
③～⑥は神戸市独自の事業活動項目

## 2. 活動内容

### ①支部研修会・支所研修会

#### \* 第1回支部指導員研修会

平成20年7月30日(水)神戸市産業振興センターにおいて、食品衛生指導員52名が参加しました。

研修会は、特別講演の講師として独立行政法人農林水産消費安全技術センター消費技術部表示指導課主任調査官の松野和久氏をお招きし「食品の表示について」と題してご講演をいただきました。

#### \* 第2回支部指導員研修会

平成20年8月11日(月)ピフレホールにおいて、(社)兵庫県食品衛生協会と神戸市食品衛生協会が後援して開催された「食の安全安心に係る企業倫理セミナー」(主催:社団法人兵庫県食品産業協会)に神戸市食品衛生協会から食品衛生指導員を中心に118名が参加しました。

セミナーは、「企業倫理と行動基準」と題して兵庫県健康福祉部生活衛生課長の川久通隆氏と「食品企業の社会的責任とわが国のフードシステムの現状と課題」と題して京都大学大学院農学研究科教授の新山陽子氏で食品に係る事件・不祥事が続発している時節柄多数の食品関係者が参加し、有意義なセミナーであり勉強させていただきました。

### ②特別巡回指導の実施

食品による事故が発生しやすい夏期の8月(食品衛生月間)と食品が大量に流通し、その取扱いが粗雑になりやすい12月を特別巡回指導期間として各支所において食品衛生指導員食品衛生協会役員、食品モニター(消費者)、婦人会、行政が協働で実施しました。

特に夏期の巡回指導は「食の安全・安心パトロール」と銘打ち、8月25日から9月4日にかけて、全9支所において各衛生監視事務所のご協力を得て実施しました。

#### ○実施回数

期間中市内38ヶ所で実施

#### ○参加者

112名(食品衛生指導員・食品衛生協会役員51名、食品モニター員・婦人会などの消費者22名、行政39名)

#### ○パトロール対象施設

市民に身近な百貨店3ヶ所、商店街・小売市場23ヶ所、量販店(スーパーマーケット)12ヶ所、の合計851施設

#### ○内容

啓発用のリーフレット・ポスター・ポケットティッシュ・洗剤のいらないスポンジなどを配布し、食品衛生知識の普及啓発を図るとともに、食品の表示や保管陳列状況についてチェックリストをもとに点検した。

また、買い物に来ている一般市民にも食中毒予防の啓発を行った。

#### ○パトロール結果

製品の温度管理が不適切・施設の清掃不敵など10件について注意・改善指導を行った。

### 3. 第10回食品衛生指導員養成講習会の開催

前回の第9回食品衛生指導員養成講習会開催後4年を経過し新しく食品衛生指導員になることを希望する方を各支所から推薦していただき下記のとおり106名の方が受講され修了書を交付いたしました。第17期食品衛生指導員委嘱者の方々の任期が11月末で終了したのに伴い、新たに12月1日付で第18期食品衛生指導員の委嘱をお願いした方々153名の中に今回の講習会を受けて資格を得た方が多数おられます。今後、食品衛生指導員としての活躍を期待いたします。

#### 第10回食品衛生指導員養成講習会

- ①開催日時 平成20年9月18日(木)  
午前8時45分～午後5時30分
- ②開催場所 神戸市教育会館 6階大ホール
- ③受講人数 106名

### 4. 第18期食品衛生指導員の委嘱

第17期食品衛生指導員の任期が昨年11月30日で終了したのに伴い、12月1日付で153名の方々が第18期食品衛生指導員に委嘱され各支所長から委嘱状が交付されました。

また、退任された方々には神戸市食品衛生協会会長名の感謝状が贈呈されました。



## ◎ 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

営業者の自ら管理体制強化の一環として、各施設に「食品衛生責任者」の設置が義務づけられています。

平成9年度に神戸市食品衛生責任者設置要綱が改正されたことにともない、新たに神戸市長の指定を受け、食品衛生責任者養成講習会(新たに食品衛生責任者となる者が受講)及び食品衛生責任者実務講習会(すでに食品衛生責任者である者が営業許可更新時に受講)を実施しております。

養成講習会 1045名

実務講習会 256名

受講を希望される方は、各食品衛生協会(各衛生監視事務所：別紙記載)にお問い合わせください。

### ②調理師試験準備講習会

調理師試験を受験する方の中で希望者を対象に準備講習会を神戸市保健福祉局の後援を得て

平成20年6月18日(水)19日(木)の両日、神戸市産業振興センターで開催しました。

受講者 270名

### ③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神戸市ソフトクリーム衛生協会共催で平成20年6月24日(火)に私学会館において開催しました。

受講者 46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開催しておりますが、平成20年度は10月9日(木)に兵庫県農業会館で開催しました。

受講者 95名



## ◎ 食協共済事業の推進

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、安い掛金で補償が得られる(社)日本食品衛生協会の「食品営業賠償共済」、並びに食協会員のいざというときのための安全で有利な「食協生命共済」への加入を(社)日本食品衛生協会の共済事業として、加入勧奨を進めてまいりました。



## ◎ 各支所の活動

各支所に共通した主な事業活動は次のとおりです。

- ①定期総会及び理事会等の開催
- ②優良施設・優良従業員支所長表彰
- ③食品衛生指導員支所研修会及び指導員活動への支援
- ④食品衛生責任者実務講習会の開催
- ⑤各種衛生講習会の開催
- ⑥食品営業賠償共済・生命共済への加入勧奨
- ⑦食品衛生啓発用のリーフレット等の作成配布



## ◎ (社)日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会 関連事業への参加について

当番支部：(社)奈良県食品衛生協会

- ①平成20年度近畿ブロック連絡協議会・  
近畿ブロック大会  
日 時：平成20年4月22日(火) 午後1時～  
場 所：奈良県奈良市「ホテル日航奈良」  
神戸市食品衛生協会からは菅野会長以下10名が参加しました。

なお、当日は午前11時から近畿ブロック8支部の事務局長会議が開催され情報交換しました。

- ②平成20年度近畿ブロック連絡協議会総会  
日 時：平成20年7月8日(火) 午後3時00分～6時00分  
場 所：奈良県奈良市「春日ホテル」  
神戸市食品衛生協会から菅野会長以下5名が出席いました。

会議の中で、平成19年度事業報告、収支決算・監査報告、平成20年度事業計画案、収支予算案等の議題全てが承認されました。

- ③近畿ブロック連絡協議会・食品衛生指導員部会長会議  
日 時：平成20年9月26日(金) 午後2時00分～7時30分  
場 所：京都府宇治市宇治塔の川2  
「宇治市観光センター」

神戸市食品衛生協会からは、部会長の川内副会長、副部会長の原田理事、松本事務局長の3名が出席しました。



食品衛生指導員活動「食の安全・安心パトロール」

## 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。

#### 1. 食品安全パトロール

8月25日に、区内の小売市場、スーパー、商店街で実施しました。

当協会の食品衛生指導員、協会役員が婦人会や東部衛生監視事務所に協力を頂き、食品の表示や保存方法、衛生的取扱いの点検を行いました。

#### 2. 施設見学会

4月25日に、「姫路菓子博2008」を見学し、全国の銘菓についてその伝統と技に触れ見識を深めることができました。

#### 3. 品質管理研修会

12月1日に、神戸東急インにて、公正取引委員会近畿中国四国事務所の田邊陽一取引課長を講師に「不当景品類及び不当表示防止法」について研修を行いました。

### 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。

#### 1. 食品安全パトロール

8月27日に、区内の小売市場、スーパー、商店街で実施しました。当協会の食品衛生指導員、協会役員が婦人会や東部衛生監視事務所に協力を頂き、食品の表示や保存方法、衛生的取扱いの点検を行いました。

#### 2. 施設見学会

4月28日に、「姫路菓子博2008」を見学し、全国の銘菓についてその伝統と技に触れ見識を深めることができました。

#### 3. 品質管理研修会

12月1日に、神戸東急インにて公正取引委員会近畿中国四国事務所の田邊陽一取引課長を講師に「不当景品類及び不当表示防止法」について研修を行いました。

### 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。

#### 1. 施設見学会の開催

4月28日(月)、姫路城周辺で開催された第25回全国菓子大博覽会「姫路菓子博2008」を見学し会員相互の親睦を深めました(環境衛生協会と合同)。なお、本見学会には、灘食品衛生協会・環境衛生協会、東灘環境衛生協会の皆さんも参加されました。

#### 2. 食品の安全安心パトロールの実施

8月と12月に区内の市場、商店街や量販店を巡回しました。食品衛生指導員、東部衛生監視事務所と協会役員が協力して、食品の表示や温度管理、衛生的な取扱いについて点検するとともに、営業者や消費者に食中毒予防や衛生管理の啓発用ティッシュ、リーフレットを配布し、食品衛生の向上に努めました。

#### 3. 合同セミナー、衛生講習会等の開催

12月1日(月)に、神戸東急インにおいて、公正取引委員会事務総局近畿中国四国事務所取引課長田邊先生を講師として「不当景品類及び不当表示防止法(景品防止法)」についてセミナー(東灘・灘・中央3支所合同)を開催し、不当表示等について学びました。

また、東部衛生監視事務所の協力をいただき夏季前の業種別講習会や年間を通じて食品営業者や消費者向けの講習会開催し食中毒予防や自主衛生管理の要点などについて知識の普及に努めました。

### 兵庫支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

#### 1. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月25日(月)、区内の小売市場、商店街を巡回しました。西部衛生監視事務所、兵庫区連合婦人会、食品衛生指導員・協会役員が協力して、販売店において食品の表示や衛生的な取扱いについて点検するとともに、営業者、消費者に啓発リーフレット等を配布し、食品衛生の向上に努めました。

#### 2. 施設見学会

10月20日(月)、敷島製パン株神戸工場及びヤマサ蒲鉾株夢前工場を見学し、先進的な製造技術や最新の衛生管理について学び、衛生知識の向上に努めました。また、環境衛生協会にも参加を求め、両協会の交流を図るとともに会員相互の親睦を図りました。

#### 3. 第18期食品衛生指導員委嘱式及び三支所合同研修会の開催

11月13日(木)、兵庫、長田、須磨の3支所合同で第18期食品衛生指導員15名に対し委嘱状を交付しました。併せて、第17期で退任された食品衛生指導員3名に対し感謝状を贈呈しました。

また、委嘱式に引き続き、3支所合同研修会を開催いたしました。講師には、元神戸市食品衛生協会調査研究員の杉本龍秀氏を迎え「消費者に求められる食品衛生」と題して講演を行い、指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

### 長田支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

#### 1. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月27日(水)、区内の小売市場、商店街、量販店を巡回しました。西部衛生監視事務所、長田区連合婦人会、食品衛生指導員・協会役員が協力して、販売店において食品の表示や衛生的な取扱いについて点検するとともに、営業者、消費者に啓発リーフレット等を配布し、食品衛生の向上に努めました。

#### 2. 第18期食品衛生指導員委嘱式及び三支所合同研修会の開催

11月13日(木)、兵庫、長田、須磨の3支所合同で第18期食品衛生指導員14名に対し委嘱状を交付しました。併せて、第17期で退任された食品衛生指導員5名に対し感謝状を贈呈しました。

また、委嘱式に引き続き、3支所合同研修会を開催いたしました。講師には、元神戸市食品衛生協会調査研究員の杉本龍秀氏を迎え「消費者に求められる食品衛生」と題して講演を行い、指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

### 須磨支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

#### 1. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月29日(金)、区内の小売市場、商店街、量販店を巡回しました。

西部衛生監視事務所、須磨区連合婦人会、食品衛生指導員・協会役員が協力して、販売店において食品の表示や衛生的な取扱いについて点検するとともに、営業者、消費者に啓発リーフレット等を配布し、食品衛生の向上に努めました。

#### 2. 第18期食品衛生指導員委嘱式及び三支所合同研修会の開催

11月13日(木)、兵庫、長田、須磨の3支所合同で第18期食品衛生指導員11名に対し委嘱状を交付しました。併せて、第17期で退任された食品衛生指導員3名に対し感謝状を贈呈しました。

また、委嘱式に引き続き、3支所合同研修会を開催いたしました。(研修会の内容は兵庫支所報告のとおり)

### 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. 第19回定時総会の開催

5月20日(火)、有馬温泉「角の坊」において19年度事業報告、会計報告、監査報告並びに20年度事業計画、予算案を審議しいずれも原案どおり可決承認されました。

#### 2. 施設見学会の実施

5月20日(火)、定時総会に先立ち、会員18名が参加して加古川市の日本ハム株兵庫工場を見学し、食肉製品の衛生管理の一端

を学びました。

### 3.衛生講習会の開催

食品衛生責任者実務講習会の他、食中毒多発の季節を迎えた6月、7月に北衛生監視事務所と共に大型販売店や旅館、保養所等を対象に食中毒防止の衛生講習会を開催しました。

### 4. 食の安全・安心パトロールの実施

8月28日(木)、北衛生監視事務所が実施する「食の安全・安心パトロール」に協会役員、食品衛生指導員が参加し、婦人会代表と協力して、区内量販店のパトロールを行いました。現場では、食品の保存状況や、表示などの点検を行うとともに、消費者に対しても啓発用ティッシュ等を配布し、食品の衛生的取り扱いについて啓発を行いました。

## 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. 第31回定時総会の開催

5月30日(金)「舞子ビラ」において第31回定時総会を開催し、平成19年度事業報告・会計報告・監査報告並びに平成20年度事業計画・予算を審議し、いずれも原案どおり可決承認されました。

その後、和やかに懇親会が開催されました。

### 2. 食品衛生の日

垂水衛生監視事務所、垂水区連合婦人会、食品衛生指導員の三者が協力し、8月27日(水)に区内のスーパー・マーケット・飲食店等を巡回し、食品衛生の向上に努めました。

また、12月5日(金)には同上の三者が街頭で区民に食品衛生知識の普及啓発を行いました。

### 3.衛生講習会等の開催

食品衛生責任者実務講習会をはじめ集団給食施設、大型飲食店、各種団体を対象に食中毒予防対策の講習会を開催しました。

また、食品衛生指導員の支所研修では、食中毒の事例に基づ

いた食中毒予防や自主管理方法等、また最近の食品を巡る動向についての研修を行いました。

### 4. 施設見学会の開催

11月6日(木)に27名の参加を得て西宮の「フジッコ株式会社鳴尾生産事業部」と「日本盛酒蔵通煉瓦館」の施設見学会を行いました。

## 西支所

平成20年に西支所で実施した主な事業は次のとおりです。

### 1. 第26回定時総会の開催

5月30日午後5時より、神戸西神オリエンタルホテルにおいて平成19年度事業報告、決算報告、監査報告並びに平成20年度事業計画案・予算案を審議し、いずれも原案どおり可決承認されました。同時に役員改選が行われ、現役員全員が再任されました。

### 2. 食品安全・安心パトロールの実施

9月4日、西衛生監視事務所が実施する「食の安全・安心パトロール」に協会役員、食品衛生指導員が参加し、消費者と協力して区内量販店のパトロールを行いました。

現場では、食品の保存方法や期限表示などについて点検を行い、食品安全性確保について啓発を行いました。

### 3.衛生講習会等の開催

食中毒多発の季節を迎えた6月、西衛生監視事務所と共ににより区内4ヶ所で飲食店や製造業を対象にした食中毒防止対策の講習会を開催し、施設の責任者等252名が受講しました。

### 4. 食品衛生指導員支所研修会

1月12日、生活協同組合コープこうべ総合品質保証室統括部長の森口文雄氏をお招きし「消費者と企業の間にあって見えてくる課題」についてご講演をいただきました。当日は、指導員、会員あわせて58名が参加し消費者からのクレームの現状やその解決方法などについて研修しました。



## 井上食品株式会社

神戸市兵庫区島上町1-2-14 TEL:078-672-7111  
西神戸工場 / 神戸市西区池上1-13-9 TEL:078-974-2011  
<http://www.inoueshokuhin.com>

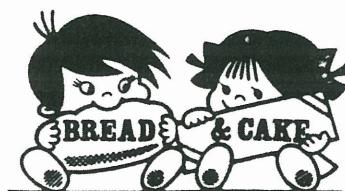


清酒 福寿 蘭造元 神戸酒心館  
078-841-1121 [www.shushinkan.co.jp](http://www.shushinkan.co.jp)



株式会社 オイシス

代表取締役社長 池野忠司 本店 〒653-0022 神戸市長田区東尻田町5丁目5-3  
本部 〒656-0027 伊丹市高坂2丁目23番地 ㈹ (072)772-0144



パン・洋菓子・サンドウィッチ・米飯  
学校・病院・官庁・工場・一般給食

## ハラダのパン

神戸市長田区六番町7-2(長田神社前商店街) ☎078(577)2255-2256

# 謹賀新年

## 神戸市食品衛生協会役員

会長	菅野 時雄	同	林 靖二
副会長	左海 勝	同	河野 勝雄
同	川内 恒人	同	入江 真弘
会計理事	矢内 駿作	同	岩佐 正美
監事	岩橋 育男	理 事	原田 富男
同	松田 吉弘	同	岡本 好弘
常任理事	岩崎 榮次	同	今村 育
同	鈴木 昂	同	下村 壽男
同	林 昌弘	同	日置 明
同	内藤 豊彦	同	林 俊樹
同	下浦 康伸	同	玄田 忠夫
同	西田 政數	同	砂金 美津子
同	松本 清治	同	幣 良佑
同	登尾 鉄一	同	大堀 隆
同	下村 俊子	同	横野 守雄
同	白樺 達也	同	勝間 剛
同	岸田伊佐男	相談役	平井千代治

東灘食品衛生協会	会長	岩崎 榮次
灘食品衛生協会	会長	鈴木 昂
中央食品衛生協会	会長	林 昌弘
兵庫食品衛生協会	会長	内藤 豊彦
北食品衛生協会	会長	下浦 康伸
長田食品衛生協会	会長	西田 政數
須磨食品衛生協会	会長	松本 清治
垂水食品衛生協会	会長	登尾 鉄一
西食品衛生協会	会長	菅野 時雄

## 増田屋

代表取締役 増田健輔

美味低廉

21世紀の食文化を創造

本店  
〒655-0893 神戸市垂水区日向 2-5-17  
TEL : 078-705-0333 FAX : 078-705-3366  
URL <http://www.masudaya.net>  
mailto:[info@masudaya.net](mailto:info@masudaya.net)

登録 商標

御菓子司 常盤堂

神戸市東灘区御影中町4丁目  
電話 078(851)4677番代

御影雪月花

## あすの健康

### 【主な事業】

- 予防医学フォーラム、いきいきライフセミナー  
がんをよく知るための講座等の開催
- 食品検査、水質検査、簡易専用水道定期検査  
作業環境測定、環境計量証明事業
- 定期健康診断・人間ドック、脳ドック  
特定健康診査・特定保健指導

### 財団法人 兵庫県予防医学協会

<http://hyogo-yobouigaku.or.jp>

事務局/保健環境センター  
神戸市東灘区御影本町4-4-20  
078(856)7208/078(856)2211



## 兵庫県飲食業生活衛生同業組合

理事長 入江眞弘

〒650-0022 神戸市中央区元町通3丁目15-10

電話番号 { (078) 391-4210 番  
(078) 391-2700 番 (FAX共用)