



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/)



旧ハンター邸（王子動物園内）の桜  
 （神戸フォトコレクションより）

### 新年に寄せて

神戸市長 **矢田 立郎**



昨年は、「新しい時代が神戸から始まる」そんな気持ちにさせてくれる数々の出来事が起こった一年でした。

東日本大震災の復興支援では、市民の皆さんの経験がよく活かされました。また、神戸に縁のある山中伸弥先生のノーベル賞受賞や市内でiPS細胞<sup>ゆかり</sup>実用化の研究が進んでいること、スーパーコンピュータ「京」が本格稼動し民間レベルでの活用が始まったこと、神戸出身のさまざまな種目のスポーツ選手が国際舞台で大活躍したことも記憶に新しいところです。

今年もこれらの取り組みがさらに確かなものとなるよう、次

世代を担う人材育成に力を入れていきたいと思えます。また、海・山・街のロケーションを生かした『神戸マラソン』や芸術祭『神戸ビエンナーレ2013』を開催し、素晴らしい神戸のまちを国内外に発信していきます。さらに、将来の街の活力アップにつながるよう、ウォーターフロント再整備の検討や、公共施設の計画的リニューアル、教育環境の再整備にも着手したいと思います。

厳しい社会情勢ですが力を合わせて打破し、着実に前進していくことが大切です。神戸の未来に向かって、共に上昇できるようチャレンジしましょう。



## 神戸市食品衛生協会の皆様へ

神戸市保健福祉局長 雪村 新之助

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方に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福祉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。

さて、昨年も浅漬けを原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒をはじめ、全国的に規模の大小はあれ食品による事件事故が発生しており、神戸市内においても12月の段階で14件の食中毒事件が発生しているところで

す。このような事件事故を未然に防ぐため、生食用食肉等について新たな食品衛生法に基づく規格基準の設定や漬物の衛生規範の改正などの対応がとられているところですが、行政の対策とともに事業者自身が自主管理を徹底していただくということが、最も重要かつ有効な対策であると思われま

す。このような社会状況の中で、神戸市食品衛生協会の皆様

方におかれましては、食品衛生指導員活動や各種の衛生講習会の開催、食品衛生思想の普及啓発等の事業により、業界全体の自主管理体制の強化や衛生水準の向上に積極的に取り組まれていることに深く感謝しております。

また、神戸市食品衛生協会は今年創立50周年を迎えられ

るとお聞きしております。この間の役員の方々をはじめ会員の皆様方の、食の安全と安心を確保するための取組み、ご尽力に深く敬意を表します。大きな節目となる新しい年とともに、皆様の活動がさらに活発となるよう、大いに期待しているところ

です。神戸市といたしましても、関係営業施設への監視指導や検査等のみならず、市民や事業者との協働によるリスクコミュニケーションにより、食の安全・安心のための諸施策を展開してまいりたいと考えておりますので、これまで同様、ご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

最後になりましたが、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、新年のご挨拶とさせていただきます。



## 新年のご挨拶

神戸市食品衛生協会会長代理 原田 富男

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。

昨年、菅野会長の突然の辞任により会長代理という大役を仰せつかり、何とか半年間を経過することができました。これもひとえに役員の皆様のご指導ご協力によるものと心から感謝申し上げます。

辰年の昨年は、龍に乗って景気の上昇機運が見られるはずでしたが、結果として厳しい年になりました。内向きでは、東日本大震災や円高による影響のほか政治が混迷を極めたため、日本経済が回復基調に乗れず閉塞感が取れない状況にあります。また、外向きには近隣諸国との摩擦によって我が国の貿易等に影響を及ぼしております。

食品関係でも平成23年に発生した生肉の喫食に起因する腸管出血性大腸菌食中毒に象徴されるような嗜好の多様化による新たな食中毒の危険性が生じています。

神戸市内でも平成24年は12月現在で14件の食中毒が発生しており、そのうちの8件が生鶏肉等を喫食したことによる食中毒でした。

私達の究極の命題は、食中毒「0（ゼロ）」の達成にあります。私達食品事業者が食材や施設の安全管理の徹底、取扱者の意識の向上等を図ることによって食中毒の危険因子を除去し、安全で安心な食品を提供していく。このことが消費者の信頼を得、ひいては企業の発展に結びつくものと信じています。

ところで本年は当協会創立50周年を迎える年でありま

す。当協会が今日まで発展してこれましたのは、ひとえに当協会を支え、ご協力をいただいた会員並びに役員の皆様、また当協会の発足以来あたたかく見守り、ご支援・ご指導をいただいた神戸市並びに(社)日本食品衛生協会の皆様のおかげと心から感謝申し上げます。

神戸市食品衛生協会は、これからも行政当局のご指導を仰ぎながら、会員、役員の皆様と一体となって消費者に安全で安心な食品を提供するという基本理念に立ち返って一層の団結と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たいと考えております。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24年度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26日、東京の「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。

(社)日本食品衛生協会鶴飼理事長による選考経過報告の後、厚生労働大臣および(社)日本食品衛生協会会長からそれぞれ表彰状が授与されました。神戸市関係で晴れて表彰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

東灘支所 中嶋幸太郎  
垂水支所 橋本幸太郎  
西支所 美藤 茂樹

○(社)日本食品衛生協会会長表彰

兵庫支所 黒田 武伸  
北支所 下浦 康伸  
長田支所 川崎隆一郎  
垂水支所 田仲 盛秀

食品衛生優良施設

○厚生労働大臣表彰

中央支所 株式会社 神戸屋精肉店  
代表取締役 外池 辰雄  
西支所 NEC神戸システムセンター食堂  
株式会社 NECライベックス  
代表取締役社長 佐竹 茂紀

○(社)日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所 甲南油脂株式会社  
代表取締役社長 岡田 佳男  
灘支所 森下惣菜店  
森下 充朗  
中央支所 株式会社 東天紅  
神戸三宮センタープラザ店  
株式会社 東天紅  
代表取締役 小泉 和久  
北支所 麒麟麦酒株式会社神戸工場  
麒麟麦酒株式会社  
代表取締役社長 磯崎 功典

長田支所 神戸飯店  
株式会社 神戸飯店  
代表取締役 林 攸樹

食品衛生指導員表彰

○(社)日本食品衛生協会理事長表彰

昨年10月25日東京の「ヤクルトホール」で開催された食品衛生指導員全国大会において表彰式が行われ、次の方々が受賞されました。

東灘支所 村上 啓  
灘支所 大谷 登

生活衛生功労厚生労働大臣表彰

昨年10月26日、東京の「ホテルニューオータニ」において開催され、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。

竹中 利明(兵庫県食肉生活衛生同業組合)  
東堂 邦洋(兵庫県中華料理業生活衛生同業組合)

厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰

昨年7月13日、京都市の「からすま京都ホテル」で開催された平成24年度(社)日本食品衛生協会近畿ブロック大会において行われた平成24年度厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰を次の方が受賞されました。

長田支所 落合剛四郎





# 厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび



東灘食品衛生協会 常任理事 (松葉寿司)

中嶋 幸太郎

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26日、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、行政当局並びに神戸市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いたしますと共に厚く御礼申し上げます。

私は、東灘区で昭和48年に開業し、以来、地元の振興と活性化に少しでも貢献できればとの思いで東灘区にも大きな被害をもたらした平成7年の阪神淡路大震災を経て今日まで頑張っておりまいた。

この度の受賞を機に、微力ながらより一層食品業界の発展、後進育成に尽力していきたいと考えております。

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

垂水食品衛生協会前監事

御菓子司 幸神堂代表 橋本 幸太郎

新年明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26日、食品衛生功労者として厚生労働大臣表彰の栄誉を賜り、これもひとえに、行政当局並びに垂水食品衛生協会の皆様様の御指導、御支援によるものと心より感謝申し上げます。

私は舞子の地に営業を始め、今年で50周年を迎えます。これまで食品の安心安全を第一に、地元のお客様に喜ばれる商品作りに専念し、特に商品の衛生面や仕入れ材料の管理について、日夜努力と研究を重ねてまいりましたところ、記念すべき年にこのような賞をいただき、二重の喜びであります。

垂水食品衛生協会では、食品衛生指導員や理事、監事として、また、垂水・須磨和菓子組合では理事として、衛生管理や衛生思想の他、製菓技術の向上等に努めてまいりましたが、近年は食の多様化が進み様々な食中毒が発生していることから、消費者の方への安心安全をモットーに、これまで以上に食品の衛生的取扱いには心掛けねばなりません。一方当和菓子組合は、食文化や伝統を継承している技術者も多く、会長を中心に各地の催しに参加し、地元の小中学校等の和菓子講習会で活躍する等、住民の皆様にも喜ばれています。年配者の私は、その努力に頭の下がる思いです。私も精進し皆様のお役に立つよう頑張ります。

最後になりましたが、皆様方のご健勝とご繁栄、会の発展を祈念し、受賞の挨拶とさせていただきます。有難うございました。

西食品衛生協会 副会長 (全国農業協同組合連合会)

美藤 茂樹

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。

昨年の10月26日、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誉を賜りました。これもひとえに、行政当局及び神戸市食品衛生協会、西食品衛生協会の皆様のご指導、ご鞭撻の賜物と心より感謝し、厚く御礼申し上げます。

私ども全農 (JAグループ) は、「食と農を基軸に地域に根ざした協同組合」であり「生産者と消費者を安心して結ぶ架け橋」を経営理念に、安全な国産農畜産物を消費者にお届けしています。“食”に携わる者として地域の皆様に支えられている事を改めて感じます。

また、西食品衛生協会は、今年30周年の節目を迎えており、記念式典を行い、記念講演会は一般消費者が多数参加し (123名)、食品衛

生業務と食の大切さを理解していただき大盛況でした。今後も食品衛生に携わる会員相互の連携を強め食品衛生活動に努力して参ります。

今回この栄誉を賜りましたことは、食の安全・安心に携わる上で大きな励みになります。今後も栄誉ある厚生労働大臣表彰に恥じないよう努めてまいりますので、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。

最後に皆様方の益々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 神戸屋精肉店

代表取締役 外池 辰雄

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26日、東京「明治座」におきまして、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、ご支援の賜物と心から感謝し、厚くお礼申し上げます。

当社は、昭和35年の創業以来、安全・安心で美味しいお肉を低価格でお客様に提供することをモットーとして経営努力を積み重ねて参りました。

近年、食肉業界は、これまでにない厳しい経営環境に晒されておりますが、当社におきましては、「但馬牛」の中でも選りすぐりの「神戸ビーフ」を取り扱う指定登録店として、これからも最高のお肉を取り揃えるとともに、このたびの食品衛生優良施設としての最高の受賞を契機として、より一層の施設改善・従業員教育等に努め、食品衛生の向上を図ってまいります。

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NECライベックス

代表取締役社長 佐竹 茂紀

新年明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26日、当社神戸システムセンター食堂は「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。これもひとえに神戸市保健所をはじめとする関係行政当局並びに神戸市食品衛生協会等関係機関の皆様のご指導、ご支援の賜と心より感謝し、厚く御礼申し上げます。

今回の受賞は、神戸システムセンター食堂従業員はもとより、日々、食品衛生管理レベルの向上に取り組んでいる当社の全従業員にとって、大きな励み、望外の喜びとなっております。

当社は、創業以来42年間、一貫して事業所給食など食の提供を柱に事業を展開して参りました。この間、食中毒事故ゼロの伝統を守りつつ、「健康カラダサポート」を社是とし、早くから美味しさと健康増進が両立するヘルシーメニューの開発・提供に取り組む等チャレンジに努めて参りました。今日、食の安全・安心や食と健康増進の問題等、食事提供に関わる様々な関心の高まりのなかで、お客様からの一層のご期待に応えるべく、全社一丸となって今後とも様々努力して参る所存でございます。

どうか引き続きのご指導・ご鞭撻を賜りますよう切にお願い申し上げます。

最後に皆様方の益々のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げ、受賞の御礼の言葉とさせていただきます。

# 協会事業のご案内

## ①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催でソフトクリーム製造従事者を対象に開催します。

平成25年6月中旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所、受講料は事前に各区の食品衛生協会（各衛生監視事務所内）までお問い合わせ下さい。

## ②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、受講料は事前に各区の食品衛生協会（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** 支所毎に開催しますので、各区の食品衛生協会（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25年は、つぎのとおり開催の予定です。

**日 時** 平成25年：1月23日（水）・3月14日（木）  
5月15日（水）・7月9日（火）  
9月5日（木）・11月6日（水）  
各回とも午前9時30分から午後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区の食品衛生協会（各衛生監視事務所内）で受付けます。  
(当日受付はしていません)

## ④(社)日本食品衛生協会の共済に加入しましょう!! (食品衛生協会会員が対象です)

### (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」

食品営業賠償共済普及推進委員 <sup>かきたみ</sup> 垣谷 泰三  
(トータルインシュアランスサービス(株))  
代表取締役)

〒657-0854

神戸市灘区摩耶埠頭・業務センタービル505

TEL078-806-0105

FAX078-806-0109

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!!

お問合せは「ジブラルタ生命」へ

# 総合食品賠償共済 あんしんフード君

掛金の目安

**「飲食店」、「すし」**

年間売上高	年間掛金
～3,000万円	8,000円
5,000万円	18,400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
185㎡	2,900円
330㎡	7,600円
490㎡	11,300円
660㎡	15,300円

このような事故を補償します 近年、以下のような事故の発生として、個人・財物1箇内の補償が重要となるケースが増えています。

**生鮮物賠償**

●店舗内の空調機が落下して、お客にケガを致しました。

**施設賠償**

●落ちてお客の衣類にコーヒーをこぼしてしまった、大層な迷惑でした。

**変形物賠償**

●洗濯機が故障した。  
●異物が混入してお客が口内を傷付いた。  
●飲料が凍結し、お客が凍傷を受けた。  
お客も治療をされました。

**変形物賠償**

●ワイシャツで濡れたコートを生干ししました。  
●濡れた手荷物を持ち中に濡れてしまいました。

2008年4月1日より  
全業種が対象に!

●ご連絡・お問い合わせは最寄りの食品衛生協会へ

**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。

何百年もの間、荒波にもまれながらも形を変えない地  
ジブラルタ・ロック  
それが、わたしたちのシンボルです

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	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 TEL708-6230 FAX708-6233
灘食品衛生協会	灘区	中央区役所8階 東部衛生監視事務所内			
中央食品衛生協会	中央区	TEL232-4651 FAX232-4657			
兵庫食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570 長田区北町3丁目4-3	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 TEL929-0550 FAX929-0056
長田食品衛生協会	長田区	長田区役所5階 西部衛生監視事務所内			
須磨食品衛生協会	須磨区	TEL579-2660 FAX579-2662			
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 TEL593-3250 FAX593-2880	神戸市保健所 (参考)		〒651-8570 中央区加納町6丁目5-1 神戸市役所1号館6階 TEL322-6788 FAX322-6763

## 平成24年神戸市食中毒発生状況(12月現在)(暫定値)

No.	発生日	摂食者数	患者数	原因食品	分類	病因物質(血清型等)
1	1/19	17	12	鶏刺し等	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
2	2/20	15	13	2/19に提供された食事	その他	ノロウイルス G II
3	2/17	157	52	2/16,17,20に調理実習で調理された食事	その他	カンピロバクター・ジェジュニ
4	4/15	7	4	鶏の刺身	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
5	4/28	43	17	地鶏のタタキ	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
6	6/14	261	53	南瓜のあんかけ	複合調理食品	ウェルシュ菌(Hobbs 5型)
7	6/18	5	4	鶏たたき	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
8	6/19	4	3	6/16に提供された食事	その他	カンピロバクター・ジェジュニ
9	7/27	20	8	7/26に提供された食事	その他	カンピロバクター・ジェジュニ
10	9/2	61	11	ブロッコリーのマヨネーズ和え	複合調理食品	ウェルシュ菌(Hobbs 1型)
11	10/1	20	15	9/30に自炊した食事	その他	サルモネラ O8
12	10/24	74	65	10/24~26に提供された食事	その他	サルモネラ O9
13	10/26	7	4	10/25に提供された食事	その他	カンピロバクター
14	12/8	15	12	12/7に提供された食事	その他	ノロウイルス(推定)
		706	273			

### 【概要】

概要：平成24年の神戸市内の食中毒発生状況(12月末現在)は、事件数14件、患者数273人で、昨年の年間発生数12件、患者数151人より少し増加しています。

### 【特徴】

特徴：平成24年は昨年と同様カンピロバクターによる食中毒が8件と大多数を占めました。原因は肉の生食や、加熱不十分と思われますが、不適切な食肉の取扱いによる2次汚染も考えられます。生食用の牛肉については規格基準が制定され、牛肝臓の生食用としての販売が禁止されましたが、一般に食肉の生食は食中毒のリスクが高いですので十分に加熱してから食べましょう。特に子供や高齢者などの抵抗力の弱い人は肉の生食を控えましょう。



平成24年7月から、牛の肝臓(レバー)を生食用として販売・提供することを禁止しています。

◆お客さまにお願い◆

## 牛のレバーは、中までしっかり加熱してください

### 牛のレバーは、すべて加熱用です

- 腸管出血性大腸菌による重い食中毒の危険性があるため、牛のレバーは、生では食べられません。
- 牛の「レバ刺し」は、提供できなくなりました。

☆生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。

### 必ず中心部まで加熱してから召し上がってください

- 中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。
- 中心部まで、75℃で1分以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌は死滅します。

☆十分加熱せずに召し上がっているお客さまを見かけたときは、しっかり加熱していただくよう、お店から声をかけさせていただきます。

☆牛のレバー以外にも、牛、豚、鶏などの肉や内臓も加熱して食べましょう。特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。

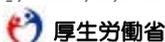


### 生のレバーや肉が触れた「トンゴ・箸・皿」が、その他の料理に触れないようにしましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、菌が付く可能性があります。焼く前のレバーや肉には、専用のトンゴや箸、皿を使いましょう。また、焼き上がった肉や野菜など、直接口に入れるものに触れないようにしましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「牛レバーの生食はやめましょう」をご覧ください。  
http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_jyusho/hokuhin/syoushiya/110720/index.html

牛レバー 厚生労働省 検索



厚生労働省

## 冬は特にご注意ください！

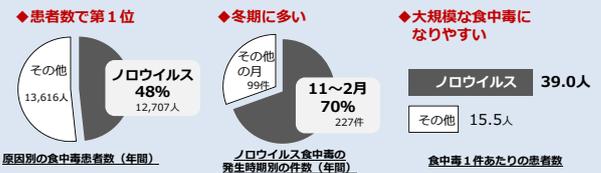
食品を取扱う方々へ

# ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではなく、ウイルスによる食中毒が冬に多発しています!!

データであると

### ノロウイルスによる食中毒は、



※出典：食中毒統計(平成19~23年の平均)、病因物質が判明している食中毒に限る

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

### 作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、  
●トイレに行ったあと  
●調理施設に入る前  
●料理の盛付けの前  
●次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを  
●洗いぬいで  
●指先、指の間、爪の間  
●親指の周り  
●手首

### 調理器具の消毒

- 方法① 塩素消毒  
洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸し、拭き取る。  
※エタノールや酸性洗剤は効果ありません。
- 方法② 熱湯消毒  
熱湯(85℃以上)で1分以上加熱する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/042004-1.html

ノロウイルスQ&A 検索



厚生労働省

## 支部事業だより

### ◎ 神戸市食品衛生協会第49回定時総会の開催

平成24年6月8日(金) ホテルオークラ神戸 平安の間において、神戸市の中村副市長、兵庫県健康福祉部生活消費局生活衛生課の友久課長、神戸市保健福祉局生活衛生課の高橋担当部長をはじめとして、多数の来賓を迎え盛大に開催しました。本総会では、菅野会長が欠席のため原田副会長が会長代理として職務を遂行しました。

総会は、代議員定数150名中、125名の出席を得て、平成23年度事業報告、決算報告及び監査報告そして平成24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。

総会終了後、食品衛生の向上・発展に寄与した人等に対する平成24年度の神戸市長及び神戸市食品衛生協会長の表彰式を行い、下記の通り受賞されました。

表彰式終了後の懇親会には各支所から145名が参加し、雪村保健福祉局長のご発声による乾杯で開会し、和やかに歓談いたしました。



### ◎ 市長並びに協会長表彰

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の方々に、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。受賞された方々は次のとおりです。

(順不同、敬称略)

#### ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 市長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

#### ○食品衛生功労者(8名)

小竹睦夫(東灘)、車川正男(灘)、濱田祐司(兵庫)、福浪 明(北)、中野信男(長田)、中谷 智(須磨)、草野洋一(垂水)、小野新司(西)

#### ○食品衛生優良施設(9施設)

ユーシーシー上島珈琲(株) 六甲アイランド工場(東灘)、森永乳業(株) 神戸工場(灘)、神戸百年記念病院(兵庫)、レーブドゥシェフ北六甲店(北)、味彩館SUGAHARA(2F)(長田)、神戸大学医学部保健学科食堂(須磨)、愛菜垂水店(垂水)、海幸(西)、OCI(株)(西)

#### ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 食品衛生協会長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

#### ○食品衛生功労者(7名)

森口文雄(東灘)、吉村研一(北)、佐野守也、林 攸樹(長田)、吉田 修(須磨)、橋本義幸(垂水)、森井朋昌(西)

#### ○食品衛生優良施設(7施設)

伊藤ハム(株) 神戸工場(東灘)、(有) とんかつむ蔵サンプラザ店(中央)、(株) 財木商店(兵庫)、山垣畜産ハム工場(北)、花束(長田)、神戸白十字垂水店(垂水)、東宝食品(株) 西神戸工場(西)

#### ○食品衛生優良従業員(59名)

煎谷博美、上村義博、岡 丈史、岡本一郎、押田隆之、楠 和茂、

具足 肇、境井 勉、橋本直弥、平田 豊、福井史彰、森田至彦、吉井 修(東灘)、森下哲孝、中山 忠、成田俊二、林 安明(灘)、藤本ふゆ子、藤野 誠、武鏈良太、田上博基(中央)、水野正史、森下康弘、檜原康代、米田 章(兵庫)、後藤一久、三宅さち子、城 君代、吉田光代、中川辰美(北)、鳥居真一、伊藤健司、永瀬 茜、中井和也、角 泰毅、北川繁一、松本一行(長田)、木下 章(須磨)、栗野 博、東 剛士、足立知彦、末武徹也、植村光裕(垂水)、木村洋基、桑名正和、小西秀明、近藤 聡、佐伯真明、佐向良則、谷川康博、英 大地、細谷和司、長石安弘、西村 透、松尾賢一、水谷 昇、宮村慎一、山下陽子、渡邊崇弘(西)



### ◎ 食品衛生指導員の活動

一食の「安全・安心」の向上で、消費者の信頼回復を図る一

第19期食品衛生指導員の方々は多忙な業務のかたわら、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、又、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。(7月末現在で115名)

#### 1. 支部研修会

平成24年7月26日(木) 神戸市産業振興センターにおいて開催し、食品衛生指導員46名が参加しました。研修会は、生活協同組合コープこうべ執行役員総合品質保証室統括部長森口文雄氏を講師にお招きして「食品の安全・安心に関わる基礎情報」と題した講演をしていただきました。講演では、食品の安全・安心のための管理に携わる人に共通する話題として食中毒や放射性物質に関する基礎情報、商品苦情への対応、安全・安心に関する認識等について具体的な事例に基づきお話をいただきました。

#### 2. 第11回食品衛生指導員養成講習会

平成24年9月25日(火) 神戸市産業振興センター9階会議室において、新しい指導員を養成するための講習会を開催しました。講習会には、女性13名を含む74名の方が参加し、全員食品衛生指導員の資格を取得されました。

#### 3. 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20日から29日にかけて、各衛生監視事務所のご協力を得て全9支所において「食の安全・安心パトロール」と銘打った特別巡回指導を実施しました。パトロールには食品衛生指導員、食品衛生協会役員、消費者(婦人会)、行政の方々109名が参加し、市内27ヶ所(百貨店2ヶ所、商店街・小売市場14ヶ所、量販店(スーパーマーケット)11ヶ所) 657施設に立ち入り検査を実施、啓発用のリーフレット・ポスター・ポケットティッシュ

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ました。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いました。パトロールの結果、製品の温度管理が不適切・施設の清掃不敵など12件について注意・改善指導を行いました。

#### 4. 食品衛生指導員全国大会

平成24年10月25日(木) 東京「ヤクルトホール」において第52回食品衛生指導員全国大会が開催され、神戸市から入江指導員副部長が指導員体験発表を行いました。発表後(社)日本食品衛生協会鶴飼理事長から賞状と副賞が授与されました。



#### 5. 第20期食品衛生指導員の委嘱

第19期食品衛生指導員の任期満了に伴い、平成24年12月1日付けで第20期食品衛生指導員160名が委嘱されました。今回の委嘱には第19期のほか第11回指導員養成講習会修了者55名が含まれています。今後の活動が期待されま

### ◎ 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

営業者の自主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とともない、新たに神戸市保健所長の指定を受け、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。

平成24年度実施状況(11月末現在)

養成講習会 4回 1092名

実務講習会 8回 308名

受講を希望される方は、各区の食品衛生協会(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の希望者を対象にした準備講習会を神戸市保健福祉局の後援を得て平成24年6月19日(火)、20日(水)の両日神戸市産業振興センターで実施しました。

受講者 183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との共催で平成24年6月26日(火)に私学会館において実施しました。

受講者 23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23年度から講習内容にフグ処理の実技実習を組み込んでいます。平成24年度は、平成24年10月20日(土)、22日(月)の両日に神戸国際調理製菓専門学校を会場にして実施しました。

受講者 167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 定時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

- ① 平成24年度近畿ブロック連絡協議会事務局長会議・総会  
日 時:平成24年4月18日(水) 午後2時～  
場 所:宝塚市「宝塚ホテル」

神戸市食品衛生協会から菅野会長以下5名が出席いたしました。午後2時から行われた(社)日本食品衛生協会担当者と近畿ブロック8支部の事務局長による事務局長会議では、公益法人への移行状況や調理師試験対策講習会の実施状況等の情報交換が行われました。午後3時から行われた総会では、平成23年度事業報告、収支決算・監査報告、平成24年度事業計画案、収支予算案等の議題が審議され、全ての議題が承認されました。

- ② 平成24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24年7月13日(金) 午後1時30分～  
場 所:京都市「からすま京都ホテル」

神戸市食品衛生協会から原田会長代理以下5名が出席いたしました。午後1時30分から行われた(社)日本食品衛生協会担当者と近畿ブロック8支部の役員による連絡協議会では各支部の重点事業の説明のほか(社)日本食品衛生協会の今年度の事業予定が報告されました。午後3時からの大会では厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰が行われ長田支所の落合剛四郎氏が受賞されました。

- 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24年10月2日(火) 午後2時30分～  
場 所:和歌山市「ホテルグランヴィア和歌山」

神戸市食品衛生協会からは、原田部会長、高井事務局長の2名が出席しました。各支部の指導員活動状況報告のほか(社)日本食品衛生協会から「食の安心安全五つ星事業」と指導員向けメールマガジンについて紹介されました。

- ④ 近畿ブロック連絡協議会食品衛生協会会長会議  
日 時:平成24年11月30日(金) 午後3時～  
場 所:高野山「高野山 蓮花院」

神戸市食品衛生協会からは、原田会長代理、高井事務局長の2名が出席しました。

会議では25年度の事業予定のほか責任者講習における支部と支所の経理上の問題、支所事務局の位置づけ等について議論されました。

## 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23日(木)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、衛生的取り扱いの点検を行いました。

#### 2. 施設見学会

11月19日(月)に、アサヒ飲料明石工場を見学し、サイダーの歴史、その他清涼飲料水の製法などを学ぶとともに、大規模製造施設での製造技術や衛生管理に触れ新たな見識を深めることが出来ました。また、会員相互の親睦も深めることが出来ました。

#### 3. 夏期衛生講習会

6月4日(月)に、東灘区民ホール(うはらホール)にて115名の聴講者を集めて、夏期に向けた食品の取扱いに対する衛生講習会を行いました。

### 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. 第38回定時総会

6月25日(月)、木曾路御影店において定時総会を開催し、平成23年度事業報告、決算報告及び監査報告、並びに、平成24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。

#### 2. 食品の安全・安心パトロール

8月20日(月)、東部衛生監視事務所、灘区連合婦人会と協力して、区内の量販店、小売市場の衛生管理の点検を行うとともに、市民に衛生啓発グッズを配布し食品衛生意識の普及啓発を行いました。

#### 3. 衛生講習会

6月15日(金)、東部衛生監視事務所と共催で、動物園ホールで夏季食品衛生講習会を開催しました。また、食品衛生責任者実務講習会を神戸市勤労会館において、年間5回開催しました。

#### 4. 施設見学会

10月22日(月)、中央食品衛生協会、中央、灘及び東灘環境衛生協会と共催で「土井志ば漬本舗志ば漬の里」、「サントリー(榎山崎蒸留所)」を見学し、品質・生産管理等について見識を深めました。

### 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. 衛生講習会の開催

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を開催し、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。

#### 2. 食品の安全・安心パトロール

8月22日(水)に、区内の市場、商店街、及び量販店を巡回しました。消費者代表、食品衛生指導員、東部衛生監視事務所、及び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リーフレットや啓発グッズを配布し、食品衛生の向上に努めました。

#### 3. 施設見学会の開催

10月22日(月)に、「土井志ば漬本舗(京都市)」及び「サントリー山崎蒸留所(大阪府三島郡)」を見学し、見識を深めるとともに、会員相互の親睦を深めました。(中央環境衛生協会と共催)。なお、本見学会には、灘食品衛生協会、東灘環境衛生協会、灘環境衛生協会の皆さんも参加されました。

### 兵庫支所

昨年、当所で実施した総会・理事会を除く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(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、協会役員が合同で、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20期食品衛生指導員委嘱式及び3支所合同研修会の開催

11月7日(水)、兵庫、長田、須磨の3支所共催で委嘱式を開催し、第20期食品衛生指導員21名に対し委嘱状を交付しました。

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、神戸市食肉衛生検査所 所長 松尾秀輝氏を迎え「食肉衛生に関する近年の動向」と題して講演会を行い、指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

#### 3. 施設見学会

11月20日(火)、兵庫、長田、須磨の3支所共催により実施しました。午前は、コンペイトウミュージアムを訪れ、ここは「見て、聞いて、作れる体験型空間」として、手づくり体験をまじえ、コンペイトウの作り方や魅力を伝えてくれました。午後からは読売新聞の大阪南部や和歌山県向けの朝刊・夕刊を印刷している大阪オール印刷高石工場で、轟音が鳴り響く大迫力の輪転機から給紙部、梱包場まで、間近で見学し、見識を深めるとともに、3支所間の交流を図り、会員相互の親睦を深めました。

### 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. 食の安全・安心パトロールの開催

8月30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」に協会役員および食品衛生指導員が参加し、婦人会代表と協力して北神にある量販店を対象にパトロールを行いました。食品の陳列・保存状況のチェックや表示などの確認後、指摘事項等については店側の担当者を交えて情報交換を行いました。パトロール終了後には指導員研修会も併せて実施し、また消費者に対してグッズ等の配布を行い、食品衛生にかかる啓発活動も行いました。

#### 2. 施設見学会

5月22日(火)に「ウエシマコーヒーフーズ神戸総合工場」および「平清盛歴史館・ドラマ館」の施設見学会を実施しました。また、当日は北食品衛生協会の定時総会および懇親会も開催し、会員相互の交流や親睦を深めることができました。

#### 3. 衛生講習会の開催

食中毒多発の季節を迎えた、6・7月に北衛生監視事務所と共催で大型販売店や旅館、保養所等を対象に食中毒予防にかかる衛生講習会を開催しました。

### 長田支所

昨年、当所で実施した総会・理事会を除く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28日(火)、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、協会役員が合同で、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20期食品衛生指導員委嘱式及び3支所合同研修会の開催

11月7日(水)、兵庫、長田、須磨の3支所共催で委嘱式を開催し、第20期食品衛生指導員17名に対し委嘱状を交付しました。

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、神戸市食肉衛生検査所 所長 松尾秀輝氏を迎え「食肉衛生に関する近年の動向」と題して講演会を行い、

指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

### 3. 施設見学会

11月20日(火)、兵庫、長田、須磨の3支所共催により実施しました。午前は、コンペイトウミュージアムを訪れ、ここは「見て、聞いて、作れる体験型空間」として、手づくり体験をまじえ、コンペイトウの作り方や魅力を伝えてくれました。午後からは読売新聞の大阪南部や和歌山県向けの朝刊・夕刊を印刷している大阪オール印刷高石工場で、轟音が鳴り響く大迫力の輪転機から給紙部、梱包場まで、間近で見学し、見識を深めるとともに、3支所間の交流を図り、会員相互の親睦を深めました。

### 須磨支所

昨年、当所で実施した総会・理事会を除く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24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、協会役員が合同で、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20期食品衛生指導員委嘱式及び3支所合同研修会の開催

11月7日(水)、兵庫、長田、須磨の3支所共催で委嘱式を開催し、第20期食品衛生指導員12名に対し委嘱状を交付しました。

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、神戸市食肉衛生検査所 所長 松尾秀輝氏を迎え「食肉衛生に関する近年の動向」と題して講演会を行い、指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

### 3. 施設見学会

11月20日(火)、兵庫、長田、須磨の3支所共催により実施しました。午前は、コンペイトウミュージアムを訪れ、ここは「見て、聞いて、作れる体験型空間」として、手づくり体験をまじえ、コンペイトウの作り方や魅力を伝えてくれました。午後からは読売新聞の大阪南部や和歌山県向けの朝刊・夕刊を印刷している大阪オール印刷高石工場で、轟音が鳴り響く大迫力の輪転機から給紙部、梱包場まで、間近で見学し、見識を深めるとともに、3支所間の交流を図り、会員相互の親睦を深めました。

### 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35回定時総会

6月1日(金)「舞子ピラ」において、第35回定時総会を開催し、平成23年度事業報告・会計報告・監査報告並びに平成24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。

#### 2. 食品衛生の日

8月24日(金)に、垂水衛生監視事務所、垂水区連合婦人会、食品衛生指導員が合同で、区内のスーパーマーケットを巡

回し、表示や保存状況の点検を行い、食品衛生の向上に努めました。

また、12月6日(木)には、垂水駅前前の街頭にて、啓発グッズや衛生管理のリーフレット等を配布し、年末食品衛生普及啓発活動を実施しました。

### 3. 衛生講習会等の開催

6月13日(水)に、食品衛生指導員支所研修会を開催しました。同時に、区内の集団給食施設、大型飲食店、各種団体等を対象に、食中毒の事例に基づいた食中毒予防や自主管理方法等についての夏季食品衛生講習会を実施しました。

また、8月16日(木)には、食品衛生責任者実務講習会を開催しました。

### 4. 施設見学会の開催

10月31日(水)に、サントリー山崎蒸溜所(大阪府三島郡)を見学し、ウイスキーの製造工程や品質管理等について学び、「ウイスキー」についての見識を深めるとともに、会員相互の親睦を深めました。

### 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. 西食品衛生協会創立30周年事業

##### 1) 感謝状贈呈式の開催

5月30日(水)、西神オリエンタルホテルにおいて定時総会終了後、創立30周年記念感謝状贈呈式を開催し、協会の運営に功績のあった16名の方に神戸市長感謝状などが贈呈されました。

##### 2) 記念公演会の開催

9月6日(木)、西神オリエンタルホテルにおいて奥菌壽子氏ならびに三上公也氏をお招きし、「家族の笑顔は食卓から」などをテーマに御講演をいただき、一般の方を含め多数の皆様にご参加をいただきました。

#### 2. 食の安全・安心パトロール

8月28日(火)、西衛生監視事務所、西区連合婦人会と合同で区内の量販店、百貨店などを巡回し、食品の衛生的取り扱い、表示の確認、従業員への食品衛生の啓発と市民へのPRを行いました。

#### 3. 衛生講習会

食中毒多発時期を迎えた6月、西衛生監視事務所と共催で区内3箇所の会場で食品衛生講習会を開催し、自主管理の点検と知識の普及に努めました。

#### 4. 施設見学会

1) 3月28日(水)、港湾総合物流センターを見学し、冷蔵・冷凍倉庫を中心とした輸入貨物の物流について見識を深めました。

2) 11月28日(水)、関西インフライトケータリングを見学し、機内食製造現場での衛生管理の一端に触れることができました。

#### 5. 食品衛生研修会

1月18日(水)、神戸市環境保健研究所 上田副部長をお招きし、「放射能による食品汚染」をテーマに研修会を開催しました。

寿司・仕出し・宴会

**松 葉**



神戸市東灘区魚崎南町8-1-1  
電話 411-3306  
FAX 451-9108

KOREYA MEAT CO., LTD.



神戸名物肉専売店

株式会社 **神戸屋精肉店**

神戸市中央区下山手通8丁目9番23号

神戸 TEL (078) 341-1129  
店 TEL (078) 341-3334

事務所 TEL 神戸 371-4129  
FAX (078) 351-0294

世界の舌を魅了する神戸ビーフ



# 謹賀新年



## 神戸市食品衛生協会役員

会長代理 (副会長)	原田 富男	理事	幣 良佑
副会長	登尾 鈿一	同	横野 守雄
会計理事	岸田伊佐男	同	砂金美津子
監事	林 昌弘	同	下村 壽男
監事	河野 勝雄	同	張元 永治
常任理事	安福 重照	同	廣瀬 正行
同	岩本 克巳	同	今村 毅
同	内藤 豊彦	同	高嶋 良平
同	駿川 武志	同	大野 保
同	鍛冶 好勝	同	井田 恭子
同	真田 修	同	村上 啓
同	小野 新司	同	外間 實
同	下村 俊子	同	堀上 統央
同	白樫 達也	同	上野庄一郎
同	林 靖二	相談役	鈴江 延嘉
同	入江 眞弘		平井千代治
同	岩佐 正美		
同	上東 公治		

東灘食品衛生協会	会長	安福 重照
	役員	一同
灘食品衛生協会	会長	岩本 克巳
	役員	一同
中央食品衛生協会	会長	林 昌弘
	役員	一同
兵庫食品衛生協会	会長	内藤 豊彦
	役員	一同
北食品衛生協会	会長	駿川 武志
	役員	一同
長田食品衛生協会	会長	鍛冶 好勝
	役員	一同
須磨食品衛生協会	会長	真田 修
	役員	一同
垂水食品衛生協会	会長	登尾 鈿一
	役員	一同
西食品衛生協会	会長	小野 新司
	役員	一同

企画・編集・総合印刷

## 株式会社 千葉出版

〒652-0802 神戸市兵庫区水木通6丁目1番4号  
 TEL. 078 (531) 4789  
 FAX. 078 (574) 2831

ハ工類・蚊類・ムカデ・毛虫類・ハチ類・ハト防除

創立50年 住宅・製造工場・飲食店等の  
ネズミ・害虫対策・殺菌消毒等の衛生管理



〒651-0083  
 神戸市中央区浜辺通2-1-17 三宮国際ビル別館  
 TEL 078-261-0311 FAX 078-261-1141  
<http://www.sanyo-kankyo.co.jp>

空気環境測定・HACCP・IPM・食品衛生7S・AIB・殺菌

ネズミ・蚊類・ムカデ・毛虫類・ハチ類・ハト防除

外来生物・ダニ類・シロアリ類・防カビ

四季を感じる和菓子のお店



御菓子司

## 幸神堂



神戸市垂水区西舞子2-14-8  
 (078) 782-6302

ご購入・ご贈答 御祝いに、  
 当店の和菓子 赤飯 お餅をどうぞ。

法律の改正により平成26年1月から

**個人で事業や不動産貸付等を行う全ての方は記帳と帳簿等の保存が必要になります！！**

記帳・帳簿等の保存制度や記帳の内容の詳細は、国税庁ホームページ (<http://www.nta.go.jp>) に掲載されていますので、ご覧ください。  
 詳しくは、最寄りの税務署にお問い合わせください。