



発行所 神戸市食品衛生協会 神戸市生田区加納町6丁目 神戸市衛生局公衆衛生課内 電話8181・内線2941 (題字は井尻助役書)



その意味におきまして食品衛生協会のご活躍に期待するところが非常に大きいのでございます。どうか今年もよりよい生活づくりにご精進されるようお願い申し上げます。と同時に、今後のご発展をお祈りいたしまして新年のあいさつといたします。

新年メッセージ

夢多き活力ある都市づくりを

神戸市長 宮崎辰雄



不安な状況におかれまして、市政担当三期目の初春を迎え、心を新たに、市民の皆様と新年のご挨拶を申し上げます。 昨年は、国の数次にわたる景気刺激策にもかかわらず、景気回復の足どりは重く、わたしたちのくらしも

新年のごあいさつ

神戸市衛生局長 中村温



あけましておめでとうございませう。昨年は皆様の自主的かつ積極的なご活動とあたたかいご支援によりまして大禍なく過すことができた。心から感謝申す。 くるものと予想されます。人の健康を維持、増進する食品の安全を確保することは、私達に与えられた使命でございますが、社会的な要望に応えるためには、何と申しましても一人一人がその責任を自覚し、不断の努力を重ねてゆかなければなりません。 近年、食品の流通機構は非常に複雑になっておりまして、ひとたび事故が発生いたしますと、製造、運搬、販売にかかわった関係者全てについて責任が追求される実情にございます。 どうか皆様におかれましては、今年もお店の自主衛生管理と損害賠償制度の有効性につきまして一層ご認識を賜われ、ご繁栄、ご発展の礎とされるよう心からお祈り申し上げます。

謹賀新年

会長 嘉納毅六



会員の皆様と謹んで新年のごあいさつを申し上げます。神戸市食品衛生協会が昭和三十六年に設立されて以来今日まで十七年、皆様の積極的なご援助とご協力によりまして、共に「食品衛生の向上」という目的に向かって一歩一歩あゆみつつけてまいりました。

お蔭をもちまして当協会も年ごとに充実し発展してまいりました。 組合の皆様のご深いご理解に對しまして心から感謝申し上げます。 今日、慢性的な低経済成長の中で、国際的な経済危機や内需、即ち個人消費の落ち込みが続いておりまして、これは私達にとりましてまさに背水の陣と申すべしでございます。 一方、消費者は今後も食品に對して、ますます高い安全性や価格、表示等について選択の自由を要求して

くると予想されます。人の健康を維持、増進する食品の安全を確保することは、私達に与えられた使命でございますが、社会的な要望に応えるためには、何と申しましても一人一人がその責任を自覚し、不断の努力を重ねてゆかなければなりません。 近年、食品の流通機構は非常に複雑になっておりまして、ひとたび事故が発生いたしますと、製造、運搬、販売にかかわった関係者全てについて責任が追求される実情にございます。 どうか皆様におかれましては、今年もお店の自主衛生管理と損害賠償制度の有効性につきまして一層ご認識を賜われ、ご繁栄、ご発展の礎とされるよう心からお祈り申し上げます。

食生活は食生活による衛生上の危害発生を防止し、最終的には公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としていますが、反面、世界人類の疾病のほとんどは、何らかの形で食べ物に関連があるといわれています。 消化器障害、栄養過多、食中毒、伝染病あるいは化学的化合物による、もろもろの疾病等でございます。 食べ物による危害事故に對して進んで予防対策を講じ、このような疾病から身を守り、被害を絶無にするよう努力することは人間として当然であり誰でも欲求するところでございます。 即ち、食品衛生とはこうし「努力」であるといえます。 こうして考えてみますと食べ物による疾病から身を守り、より健康な社会生活を営むためには、食品を扱っておられる皆様の一ひとりが自らの衛生管理に

受賞の御礼

株式会社 大井肉店 取締役社長 岸田伊兵衛

皆様あけましておめでとうございませう。このたび、不肖私が、昭和五十二年の食品衛生功労者として厚生大臣表彰の栄席のもと厚生大臣表彰の栄に浴しましたことは、身に余る光栄と存じ、感激致しております。

これはひとえに日頃より皆様方のご指導、御鞭撻の賜ものと、心より御礼申し上げます。 国民の皆様方の食生活に、直接かかわりあひを持つ食品衛生行政につきましても、他の何ものにも比してもおとらない重要なものであることは申し上げるまでもありません。 初心忘るべからずの気持ちも新たに、私共に課せられた重要な使命を全ういたさねばと、感激のうちに誓いをこめて、日々相つとめる所存でございます。 何卒、諸先輩、諸賢の、尚一層の御指導と御鞭撻をよろしくお願い申し上げます。 御礼の言葉といたします。

受賞のよろこび

川崎食品産業株式会社 取締役社長 玉木政利

新年おめでとうございませう。昨年十一月一日食品衛生優良施設として厚生大臣より表彰を受けましたこと、当社にとりこの上もなご光栄でありまして、これ偏に関係官庁をはじめ、ご協賛関係各位の日頃のご指導、ご援助の賜と深く感謝致しております。

等々の調製、食堂・酒房・喫茶の経営等多角経営に乗り出し、多方面に亘り食品を扱う企業となりましたので昨年四月、衛生検査室を新設、自主的に検査を行い、従業員の衛生意識の高揚、設備の充実等衛生管理の徹底を期しております。 今回の受賞を機会に、この榮譽に恥じないよう更に努力する所存でありますので、関係各位には、この上りなご指導、ご鞭撻下さいますようお願い申し上げます。 受賞のお礼の言葉と致しますと共に、年頭のご挨拶とさせていただきます。

昭和五十二年 厚生大臣 表彰 日食協会長

昭和五十二年食品衛生功労者ならびに食品衛生優良施設の表彰式が、昨年十一月一日秋晴れの東京目白「椿山荘」において農林大臣・衆参両院議員・全国衛生部長会会長など来賓多数臨席のもとに、厳粛なかにも華やかに、かつ盛大に挙行されました。 表彰に先立ち厚生省山中環境衛生局長、日本食品衛生協会高野理事長代行から選考経過報告があったのち、厚生大臣、食品衛生協会会長から表彰状が授与されました。 当日、神戸市関係者で晴れの表彰を受けられた方々は次のとおりです。

食品衛生功労者

○厚生大臣賞

神戸市食品衛生協会

生田支所 須磨支所 生田支所 須磨支所 生田支所

○日食協会賞

神戸市食品衛生協会

須磨支所 須磨支所 須磨支所 須磨支所 須磨支所

食品衛生優良施設

○厚生大臣賞

株式会社 古泉閣

代表取締役 須磨支所 須磨支所 須磨支所 須磨支所

○日食協会賞

ゴンチャロフ製菓株式会社

代表取締役 須磨支所 須磨支所 須磨支所 須磨支所

代表取締役 須磨支所 須磨支所 須磨支所 須磨支所

代表取締役 須磨支所 須磨支所 須磨支所 須磨支所

行政官感謝状

○日本食品衛生協会長感謝状

食品衛生行政担当官 衛生局長 公衆衛生課 生田保健所 山 穴 本 田 六 勝 郎 進

有馬温泉 政府登録国際観光旅館 厚生大臣賞受賞

元湯 古泉閣

電話 有馬078(904)0731代 大阪案内所 06(341)2222

Advertisement for 'Kiku Shunjo' (菊正宗) featuring a bottle of sake and the text '生酏辛口' (Shunjo Sake).

Advertisement for 'Kawasaki Food' (川崎食品) for the New Year, featuring the text '迎春 昭和53年元旦' and '川崎食品'.

神戸市食品衛生協会

事業だより

昭和五十二年 総会について

第十四回定時総会は、五月二十七日午後一時より兵庫県教育館大ホールにおいて、代議員定数一四五名中一二八名の出席に加え、神戸市助役、神戸市副市長、兵庫県衛生部長、神戸市衛生局長を始め多数の来賓をお迎えし盛大に開催されました。

総会は下浦副会長の司会により進められ、昭和五十二年度事業報告並びに会計報告、次いで昭和五十二年事業計画案、予算案の審議が行なわれ、いずれも原案どおり可決承認されました。

また本年度は二年毎の役員改選の年であり、嘉納会長以下新役員が選出されました。

市長並びに 協会長表彰

五十二年総会にひきつづき、当協会表彰規定にも

- とびき各支所長から内申のあった食品衛生功労者、優良施設、優秀団体および優良従業者のうち、特に優秀と認められるものに神戸市長並びに神戸市食品衛生協会会長から表彰状と記念品が贈られました。
- 食品衛生功労者 二〇名
- 食品衛生優良施設 七施設
- 食品衛生優秀団体 九団体
- 食品衛生優良従業者 一八団体
- 食品衛生優良施設 四八名

食品衛生指導員の活動について

指導員制度も四年目を迎へ、委嘱を受けた指導員(二四九名)の方々は多忙なかたわら研修会の参加・巡回指導に活躍されています。今年度の重点目標と主な活動内容は次のとおりです。

- 一、年間重点目標
 - (1) 冷凍庫、冷蔵庫の衛生管理
 - (2) 手洗設備、手洗・消毒の励行
 - (3) 自主検査の推進、簡易検査の実施
 - (4) 食品衛生責任者講習会の受講勧奨、食品衛生責任者の設置勧奨
 - (5) 食品営業賠償共済の推進
- 二、活動内容
 - (一) 支部研修会 (七月)
 - (二) 「最近の食品衛生上の諸問題と今後の課題」について衛生局山神参事に、また特別講演「接遇と話し方」を神戸新聞コミュニティー情報センター藤田敬一郎氏に講演をいただき、引き続き事務局から今年度重点目標について説明がありました。
 - (三) なお、各支所単位でも研修会を開催、独自の活動に努めました。
 - (四) 特別巡回指導と簡易検査の実施 (八月・十二月)
 - (五) 衛生局のご指導のもとに夏期・年末両期間を特別巡回指導期間とし、パンフレット・ステッカーを利用し食品衛生の啓蒙を行ない、自主管理・自主検査などを指導し関係施設を巡回しました。

第18回 食品衛生協会 近畿ブロック会議盛大に開催

昨年二月、兵庫県食品衛生協会連合会と当協会が当番支部となり第十八回食品衛生協会近畿ブロック会議が開催されました。

会議に先立ち厚生省食品衛生課井手係長をはじめ兵庫県、神戸市両衛生局長からごあいさつを賜わり討議に入りました。

主な内容は次のとおりです。

- 一、日時 二月十五・十六日
- 二、場所 神戸市生田区 六甲荘
- 三、出席者
 - 近畿七支部 六九名
 - 日食協本部 四名
- 四、主な議題
 - (1) 本部提出議題
 - ・普通委員会費の改訂について
 - ・ブロック連絡協議会



第18回 食品衛生協会近畿ブロック会議

神戸食品衛生協会 支所だより

東灘支所

あけましておめでとうございませう。会員皆様方のご支援をいただき当協会も発足して三回目の新年を迎えることができました。

さて昨年の主な事業は次のとおりです。

- 一、第二回定時総会
 - 総会は七月八日、青木文化センターにおいて代議員六六名の出席を得て開催され、議事はいづれもつつがなく審議、承認されました。
- 二、保健所長、協会長表彰
 - 優良施設 三十一施設
 - 食品衛生功労者 十三名
- 三、食品衛生指導員研修会
 - 第一回 八月九日

- ① 夏期巡回指導における重点目標と指導のあり方
- ② 大腸菌群簡易検出紙の活用方法について
- ③ 第二回 十一月二十八日 消費者からみた食品管理のあり方
- ④ クレーム食品の事例紹介と神戸市民くらしを守る条例について
- ⑤ 神戸市市民消費生活課 和田ひな子
- ⑥ 品質管理担当者講習会
- ⑦ 油脂における加熱劣化の問題点について
- ⑧ 大阪市立大学名誉教授 浦上 智子
- ⑨ 油脂の測定法について
- ⑩ 伊藤ハム栄養食品(株)西宮 本社工場

- ⑪ 赤痢、サルモネラ検便
- ⑫ 夏期における食中毒防止を目的に四、六四七名について検便を実施しました。
- ⑬ 四月二十六日、会員八七名の参加を得て
- ⑭ 伊藤ハム栄養食品(株)西宮 本社工場

- ⑮ 伊藤ハム栄養食品(株)西宮 本社工場

- ⑯ 伊藤ハム栄養食品(株)西宮 本社工場

- ⑰ 伊藤ハム栄養食品(株)西宮 本社工場

調理師試験準備講習会
食協主催の上記講習会は、つぎのとおり開催の予定です。

日時 昭和53年5月17日、18日2日間
午前10時から午後4時30分まで

場所 神戸市生田区楠町4丁目26番地
神戸文化ホール(大ホール)

受講料 1,000円(問題集を含む) テキスト別売
講習会の受講申込みは、調理師試験の受験願書受付と同時に、各保健所衛生課にて受付します。(4月中旬頃)

二、アイスクリーム類の衛生に関する講習会
アイスクリームの需要が年々増大していく中で、特にソフトクリーム等の取扱いは、フリーザーの消毒方法等について意識向上を目的とし、衛生局と共催で講習会を実施しました。

(一) とき 七月十五日
(二) 場所 兵庫公会堂
(三) 受講者数 一五五名
(四) 特別講習会

食品営業賠償共済
食品営業者が食中毒など食品による事故を起こし、消費者に損害を与えた場合、莫大な損害賠償金を請求される事例が増加しています。

食品衛生協会は、衛生行政当局と協力し、食品衛生の向上と発展のために努力してまいります。しかし不幸にして事故を引き起こした場合、消費者を救済することが、営業者本来の責務であり、具体的に迅速に対処せねばなりません。

【別表】

支所名	加入件数
東灘	103
灘	110
葦合	68
生田	32
兵庫	10
北	117
長田	227
須磨	100
垂水	93
計	860

(注) 昭和52年11月現在

そこで経営の安定と消費者保護のためにも営業者が加入率となり大変喜んでお入りください。

この共済制度をご存知でない方は、各区食品衛生協会又は委託会社である大正海上神戸支店にご相談のうえ、ぜひ加入されるようお勧めします。

お菓子のヒロタ武庫川工場
の二工場を見学しました。

八、その他の事業
各種衛生器材のあっせん

業界及び消費者へ「食品の正しい取扱い」を啓蒙するため、毎月十日のほか、食品事故の発生しやすい夏期、年末年始に区内を巡回広報し、食品衛生の向上に努めました。又広報車が変わりましたので、八月十日指導員研修会にて披露しました。(左の写真)

お菓子のヒロタ武庫川工場
の二工場を見学しました。

消費者保護の時代です 食品営業賠償共済

豊富な経験 まごころサービス 大正海上火災

神戸支店

営業一課：葦合区小野柄通7丁目1-18 TEL252-1061
営業二課：生田区京町70 TEL391-6501
神戸西：兵庫区中道通1丁目11 TEL575-4222

海産・乾物商

河野商店

須磨区飛松町2丁目
(板宿連合市場東部)
TEL 733-2982

正 賀

- バウムクーヘン
- クッキー
- クリームシモン
- ムンデット
- マドレーヌ
- ユーコンV
- グリュック
- ユーパン

北欧の銘菓

ユーハイム・コンフェクト

(本社) 神戸市葦合区熊内町1丁目8番23号(市立美術館東隣)
TEL 221-2336-9865 社長 西 義 弘

若鳥、地玉子 卸小売
各 会 社 給 食 御 用 達
病 院

鳥 芳 嶋 田 商 店

神戸市灘区森後町2丁目3の32
(宮前市場内)
電話 (851) 6 3 3 4 番

取締り期間における関係
 保業界の巡回指導
 (3)自主管理の実施等による自主管理の啓蒙
 (4)指導員支所研修の実施
 三、衛生講習会の開催
 食品衛生思想の普及向上をめぐり、保健所と共催で業界向け講習会、食品衛生責任者講習会を開催しました。特に責任者講習会未受講の方は本年も定期的に行いますので必ず受講して下さい。

四、検便の実施
 食中毒、赤痢発生予防の一環として、給食関係者、仕出し、旅館等の食品取扱者の検便を行いました。

五、優良店舗の表彰
 食品衛生優良施設として三十五施設が保健所長の表彰を受けられ、その内の一施設が日食協会長の表彰を受けられました。

十一月二十四日、例年行なわれておりました食品工場等の見学会を変更して、万波所長を招き「健康について」と題して講演会を行いました。

三、食品衛生責任者講習会の実施
 四、指導検査及検便等の実施
 仕出し屋関係施設内の汚染調査を実施し衛生指導を行いました。

三施設 六十検体
 赤痢の集団発生、食中毒防止対策として、給食関係者、旅館、仕出し弁当調整施設の従業員の検便を行なうよう勧奨しました。

五、害虫駆除剤のあつせ
 食品製造場、調理場内の衛生害虫駆除の啓蒙普及に努め、殺虫薬剤のあつせを行なっていました。

二月十七日、森欣一先生を招いて「人生百年」というテーマで講演会を開催しました。五月二十日、新しく購入した衛生教育用スライドの「手洗いを正しい方法で」の「冷蔵庫の温度管理」による指導員自主研修会を開催しました。

六、あつせん事業
 皆さんのお店で万が一、食中毒などの事故が発生した場合に備えて、食品営業賠償共済保険のあつせを行っております。

また、隔週温度計、手指洗浄消毒器具と薬液、保存食用容器などのあつせも行っておりますのでご利用下さい。

九月二十七日
 十月二十七日
 十二月七日

五、研修会の開催
 二月十七日、森欣一先生を招いて「人生百年」というテーマで講演会を開催しました。五月二十日、新しく購入した衛生教育用スライドの「手洗いを正しい方法で」の「冷蔵庫の温度管理」による指導員自主研修会を開催しました。

六、あつせん事業
 皆さんのお店で万が一、食中毒などの事故が発生した場合に備えて、食品営業賠償共済保険のあつせを行っております。

また、隔週温度計、手指洗浄消毒器具と薬液、保存食用容器などのあつせも行っておりますのでご利用下さい。

加するよう受講を勧奨しました。当支所では保健所と共催したのとおり実施しました。

①市場・スーパー 七回
 ②各業種組合 十一回
 ③仕出し・給食 二回
 ④婦人会など 三回
 計 二十三回

四、食品衛生責任者講習会
 多数の方が受講されました。今年も新規業者を対象に開催しますので未受講の方は必ず受けて下さい。

五、食品衛生指導員の活動
 指導員十七名は夏期及び年末を中心に活発な指導事業を推進し、自主管理の成果をあげました。

①「食品衛生の日」の市場・スーパーの巡回
 ②業種別巡回
 ③支所での研修会
 ④指導員事業の検討
 ⑤大腸菌試験紙での検査
 ⑥O.P.P.
 ⑦スライド「食品衛生と温度管理」
 ⑧年末年始食品の取扱
 ⑨ふぐ調理の注意
 ⑩月刊誌「食品衛生」の購読
 ⑪スライド「手洗いを直そう」

名の方が協会長表彰を受けられました。

六、その他の事業
 ポスター、リーフレット等の会員への配布や、温度計、消毒液等の頒布等食品衛生の啓蒙に努めました。

須磨支所
 昨年は円高・構造不況の波が押し寄せ、経済界の大半は苦慮されたようであった。当須磨支所の総会で、地味な食品衛生指導活動の事業の充実をめぐり、協会費の五〇％アップが承認され、次のような活動を行いました。

一、食品衛生指導員活動
 ①関係団体の巡回指導
 ②食品衛生指導員用パンフレット作成配布
 ③食品の自主検査行動
 ④飲食店(居酒屋、喫茶店、飲食店(そう菜)など)の無料検便の指導、食品営業賠償共済加入促進、講習会参加呼びかけ

⑤合同自主研修会を三回開催し(含森永牛乳の施設見学)

二、講習会の開催
 食品衛生責任者講習会十一回開催、市場業者向の環境衛生教室二回開催、消費者向の食品衛生教室十回開催

三、サンコリテップによる簡易検査実施
 夏季の食中毒予防期間、食品衛生指導員と市場関係者が食品衛生監視員(監視員はスタンブ法により)の指導のもとに、食肉販売業(食肉店(そう菜)、豆腐製造業、魚介類販売業の器具、食品のサンコリテップによる簡易検査を一斉に行ない、自主検査を勧奨した。

四、物品のあつせん
 衛生害虫駆除用として、スミチオン乳剤を約三〇〇リットル、隔週温度計を約一〇〇店にあつせした。

五、市場の捕そ活動
 若宮市場、東須磨市場において、捕そ法を保健所より学び、捕そに努め、これらのねずみの中毒菌の保菌状況を調査に協力した。

昭和五十二年におこなった主な事業は次のとおりです。

一、優良店舗の表彰
 三月二十二日、舞子ビラ大会館において、昭和五十一年度の食品衛生優良店舗表彰式を挙げて五施設、優良従業員九名の表彰を行いました。

二、食品衛生講習会
 食品関係業施設従事者に対する講習会を六回開催し合計一六七名が受講しました。

また、食品関係施設従事者の衛生知識の向上と自覚を高め、食中毒などの事故発生を防止するため、業種別に講習会を十二回開催し合計三八二名が受講しました。

三、施設見学会の実施
 食品衛生の知識と施設改善の参考に資すと共に、会員相互の親睦を深めるため、十月二十一日に伊藤ハム宮工場を見学し、また、岡山県湯郷温泉に一泊旅行をした。

四、「食品衛生の日」
 例年の消費者代表と共催による「お買物パトロール」と「消費者懇談会」を実施したほか、昨年停滞気味であった「食品衛生の日」の活動強化として、消費者啓蒙ならびに従事者の意識と自覚の高揚を図るため、市場・スーパーマーケットの入口などに「食品衛生の日」の看板を掲げ、また「食品衛生の日」に従事者が「食品衛生の日」に「お買物パトロール」に従事することを指導員が保健所監視員の指導のもとに、食品取扱施設の巡回指導を行なっていました。

五、食品衛生指導員活動
 「食品衛生の日」の巡回指導のほか、食中毒など食品事故の多発しやすい八月と食品需要が増大する十二月に特別巡回指導を行ない衛生思想の普及啓蒙、施設の改善指導など食品衛生の向上に努めました。

六、検便の実施
 食中毒、経口伝染病の起しやすいため、仕出し屋などに無料検便による検便を計一、八五〇名分実施した。

北支所
 各位の皆様をはじめ関係者の御清栄をお喜び申し上げます。今年もより一層のご協力をお願いいたします。

一、優良施設などの表彰
 三月十八日、北公会堂で五十一年度の食品衛生優良施設として十六施設が保健所長表彰を又、優良従業員十一名が北保健衛生協会長の表彰を受けました。

二、衛生講習会の開催
 神戸支部で主催した各種講習会の受講を強力に勧奨すると共に当支所独自の講習会を保健所と共催で次のとおり実施しました。

①菓子製造業 五月二十四日
 ②そう菜製造業 五月三十日
 ③山陽サンデー 六月八日
 ④食品衛生責任者 六月十九日
 ⑤食品衛生優良施設 六月二十三日
 ⑥市場・スーパー 七月十四日
 ⑦衛生講習会 七月二十三日

三、衛生講習会の開催
 神戸支部が主催で実施した各種講習会に積極的に参加

兵庫支所
 昨年は全国的に大きな食中毒が多発しましたが、当支所管内では家庭調理による小規模な食中毒が二件発生したにとどまりました。このことはひとえに会員各位の強い自覚とたゆまぬ努力のたまものと喜んでおります。

さて、昨年一年間におこなった主な事業の概要は次のとおりです。

一、第二十五回定期総会
 五月二十二日神戸会館におきまして、新年度の事業計画案・予算案等を審議し可決承認されました。

二、衛生講習会の開催
 神戸支部で主催した各種講習会の受講を強力に勧奨すると共に当支所独自の講習会を保健所と共催で次のとおり実施しました。

①菓子製造業 五月二十四日
 ②そう菜製造業 五月三十日
 ③山陽サンデー 六月八日
 ④食品衛生責任者 六月十九日
 ⑤食品衛生優良施設 六月二十三日
 ⑥市場・スーパー 七月十四日
 ⑦衛生講習会 七月二十三日

神戸で1番よい肉なら

贈り物なら

ミカゲヤ

垂水商店街

電話 (707) 3225 本店
0661 支店

Concharoff

迎春 各種生あん
加糖あん
晒あん
中華あん

創業明治35年 神戸家庭裁判所西隣り
有限会社 内藤製館所
神戸市兵庫区荒田町3丁目174
神戸078(511)8181代

昭和五十一年

食品衛生法の

改正のあらまし

近年、食品の製造加工技術の発展及び食生活の嗜好の変化にともなう、多種多様な食品が大量にしかも広域に流通するようになつてきました。それらのうち特に需要が急増している即席めん類、容器包装詰加圧加熱殺菌食品(いわゆる「レトルトパウチ食品」など)について新たに規格基準が定められました。また、昭和五十年四月一日に改正された食肉製品、鯨肉製品の製造基準の一部、ならびに魚肉ねり

製品の保存基準の一部について改正が行われました。

即席めん類及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格、保存基準及び表示の基準は別表のとおりです。また、塩化ビニール樹脂製の器具又は容器包装についても新たに塩ビモノマーに関する試験方法が定められ、昨年三月一日から、この試験に合格したものでない製品と使用できなくなりまし

Table with 4 columns: 対象の範囲, 成分規格, 製造基準, 容器包装の規格, 保存基準, 表示の基準, 備考. It details regulations for instant noodle and retort food products.

これらの規格、基準は昭和52年8月1日から適用されています。

食中毒を防ぎましょう!!

食中毒は夏の暑い時に多く発生するものと思いがちですが、特に冬に多く発生するのが「ふぐ」による食中毒と「かき」による食中毒です。これらの食中毒を防ぐために、次のことを守りましょう。

食中毒防止

ふぐによる

一、ふぐを取扱う業者は、保健所長にその旨届出を行う。

二、業者は、ふぐの卵巣(まご)・肝臓(きも)を

食中毒防止

かきによる

業者は

一、「生食用」は10℃以下で保

の他有害な部分を消費者に販売又は提供しない。

三、ふぐの取扱に従事する者は、「ふぐ調理特別講習」を受講した者であること。

四、素人調理をしない。

で衛生的な蓋つきの容器に収めて保存し、販売する。

一、生で食べるときは、「生食用かき」の表示のあるものを購入し、なるべく早く食べる。

消費者は

Advertisement for food poisoning prevention featuring a large illustration of a fish and a person, with text 'ふぐ中毒を防ごう!!' and '食中毒を防ごう!!'.

謹賀新年

Table listing members of the Kobe Food Hygiene Association, including names, titles, and addresses of various branches.

Advertisement for '豊年サラダ油' (Abundant Year Salad Oil) with contact information for the Kobe Plant.

Advertisement for 'かいざ' (Kaiza) tea, featuring a large graphic of a tea cup and contact details.

Advertisement for '大井肉店' (Ooi Nishoku) featuring a logo and details about their products and locations.