



発行所

神戸市食品衛生協会  
神戸市中央区加納町6丁目  
神戸市保健福祉局生活衛生課内  
電話 (331) 8181 内線 3341

辛口のよかん  
**菊正宗**  
神戸・灘 菊正宗酒造株式会社

# 平成十二年元旦 一一〇〇〇年を 迎えるにあたって

神戸市長 笹山幸俊



20世紀最後の年、二〇〇〇年の新春を市民のみならずとも迎えるにあたりましてごあいさつ申し上げます。  
私たちの先達が営々と築きあげてきた神戸のまちに壊滅的な被害をもたらし、

# 新年にあたって 油断なき健康危機管理を

神戸市保健福祉局長 矢田立郎



新年あけましておめでとうございます。  
平成十二年の新春を迎え、皆様のご健勝とご繁栄をお祈り申し上げます。  
今年一月十七日には、あの震災から満五年になります。長引く経済不況の中で厳しい生活再建を余儀なくされておられるにも拘わらず、保健福祉、並びに市政全般に対して、幾多のご支援ご協力を賜りまし

神戸市復興計画の中間点に当たる昨年は、復興状況の検証・総括を行いました。今後も、市民のみならずから寄せられた多くの意見や成果を生かし、神戸の本格復興をめざすさまざまな施策を行っていかねばなりません。

安全で安心なまちづくりを推進するための区画整理や再開発事業などの生活基盤の整備や、市民生活を支える神戸経済の復興のための既存産業の育成や新産業の創造などの新たな施策が必要となっています。

このため、新しいまちづくりでは、震災の教訓を生かした「防災福祉コミュニティ」づくりや、歩ける範囲に生活に必要な商業・文化施設の充実を図ります。

特に高齢者は、健康上ハイスピードの年齢層だけに食物による影響は大きいものがあります。これらの食品業界の経営戦略として、若年世代を中心とした食品開発から、中高年・高齢者を対象にした戦略も広がりを見せている状況を考えてみると、やはり安全で安心して食べられる食品の提供が重要でござ

います。それだけに、食品開発から消費に至るまで、格段の衛生管理が要求されると存じます。特様の業界では、ただいま HACCP 手法による食品の衛生管理が重要なテーマとして、導入・普及が進み、食品面からの健康危機管理体制が整備されてきております。しかし、いかに詳細な危

化・福祉などの都市機能を保持した「コンパクトタウン」づくり、健康・福祉のための「神戸アスリートタウン構想」などを進めてまいります。さらに、経済の復興のために、「く」のまちながたや「上海・長江交易促進プロジェクト」を推進するとともに、昨年着工した神戸空港を核とした「医療産業都市構想」、「情報文化都市構想」、「観光・集客都市構想」などを進めてまいります。

今年春には王子動物園に中国から雄・雌二頭のパンダがやって来ます。これは、震災で傷ついた市民のみならずへの励ましを込めて中国から来るもので、か

わいパンダの赤ちゃんの誕生が期待されます。また、この震災でいただいたご支援に対する感謝の気持ちと復興した神戸の姿をご覧いただくために二〇〇一年初春から夏にかけて、市内各地で様々なイベントを行う「神戸21世紀・復興記念事業」を行う予定にしております。

今後も厳しい社会状況が続くと思われませんが、市民のみならずともに着実な神戸の復興を推進し、だれもが安心して住み続け、訪れ、働き続けたいというまち・アーバンリゾート都市づくりに取り組んでまいりたいと考えております。

機能システムを確立しても、そのシステムが十分に機能せず被害を拡大してしまうことも考えられます。いろいろな情報をいち早く収集し、最近の科学的知見に基づいて分析・評価し危機管理システムを構築することは必要不可欠でござ

います。また、刻々と変化している社会情勢に迅速に対応し、常にシステムを見直す決断と勇気、これも極めて重要なことと存じます。そして、何よりも大切なことは、危機管理システムを運用する個人や組織が、絶対に過信や油断をしないということと存じます。

「備えあれば憂いなし」と言います。本年も事故防止に向け消費者・業者の皆様と連携を密にして行政を進めていく所存でございませう。どうぞよろしくお願い申し上げます。

謹んで新年のお慶びを申し上げます。旧年中は、何かと当協会の運営にご協力を賜り厚くお礼申し上げます。さて、本年は震災から満

五年になります。家族や友人、また、家屋や店舗を瞬間のうちに失われた多くの会員の方々のことを思うと痛恨の極みでございます。この大災害に加えて戦後最大といわれる大不況が、それも長期に亘って生活環境をおびやかしてきました。こうした逆境の中にあっても当協会をご支援して下さった皆様方にあつたため感謝

を申し上げる次第です。ところで、私も食品業界に對して最近の消費者が求める需要マインドは以前にもまして、多様化・個別化しております。特に食品の安全性に対する関心は一段と高まっております。それだけに従来の経営感覚を単に踏襲しているだけでは健全な経営はできないのではないかと存じます。消費者の心を的確につかみ、スピーディーに製造・流通・販売に對応していくという経営手腕が求められております。

一方、景気の動向が大変気になるところですが、長引く消費低迷の状況から未だに脱することが出来ず、需要の回復が進まないのが現状でございます。今年では、「徐々に良くなるのでは」と期待はいたしておりますが、即断は出来ません。こうした状況でございますので、これまで以上に消費者のニーズに對した斬新な経営で一層の奮起をされ、この不況を乗り越えて下さいますようお願い申し上げます。

最後に会員皆様方のご健勝をお祈り申し上げ新年のごあいさつに変えさせていただきます。

豆 腐 ・ 油 揚 は  
(ヤマヨ) マークの製品をどうぞ

山本商店  
本店 神戸市長田区菅原通3丁目3-16  
TEL 078-575-0145  
工場 神戸市西区高塚台5丁目4番13号  
TEL 078-991-1028  
FAX 078-997-4818  
卸売所 神戸市中央卸売市場内  
TEL 078-681-1883  
FAX 078-681-7389

有馬温泉  
観光物産店  
小卸 各種名産品

『安心、安全な健康食品を求めて』  
豆腐、油揚げ、蒟蒻  
株式会社 山本商店  
☎652-0000 神戸市兵庫区永沢町2丁目1-22  
TEL 078-575-7110 FAX 078-575-6077

TEL 651-1401 神戸市北区有馬町八二九  
TEL (078) 903-0028  
FAX (078) 904-0330

再建した神戸市立西市民病院



再建した神戸市立西市民病院

新年にあたり  
斬新な経営感覚を  
会長 平井 千代治

豆腐・油揚げは  
(ヤマヨ) マークの製品をどうぞ  
山本商店  
本店 神戸市長田区菅原通3丁目3-16  
TEL 078-575-0145  
工場 神戸市西区高塚台5丁目4番13号  
TEL 078-991-1028  
FAX 078-997-4818  
卸売所 神戸市中央卸売市場内  
TEL 078-681-1883  
FAX 078-681-7389

有馬温泉  
観光物産店  
小卸 各種名産品  
(株) 若狭屋  
TEL 651-1401 神戸市北区有馬町八二九  
TEL (078) 903-0028  
FAX (078) 904-0330

『安心、安全な健康食品を求めて』  
豆腐、油揚げ、蒟蒻  
株式会社 山本商店  
☎652-0000 神戸市兵庫区永沢町2丁目1-22  
TEL 078-575-7110 FAX 078-575-6077

### 受賞のよろこび

株式会社 山本商店  
会長 山本一郎

新春を迎え心より新年のご挨拶を申し上げます。  
私は、昨年十月二十二日東京椿山荘におきまして食品衛生功労者として、厚生大臣より表彰の栄を賜りました。これも一重に行政当局と神戸市食品衛生協会の皆様方のご指導・ご支援のおかげと心より感謝申し上げます。

神戸市の学校給食の豆腐油揚げを納入いたしまして、以来五十年間、児童の健康と体力向上に努めてまいりました。当初は食事情が悪くて豆腐と油揚げのみそ汁が献立の主要品目でしたが、近年、我が国の食材は世界各地から輸入されるようになり、それに伴ってO-1

### 受賞のよろこび

株式会社 若狭屋  
代表取締役 田中久雄

二千年の幕開けに際し、新年あけましておめでとうでございます。  
一九九九年十月二十二日、東京目白「椿山荘」にて食品衛生功労者として厚生大臣表彰の栄にあずかりましたこと心より感謝いたしております。

これも偏に行政当局と神戸市食品衛生協会の皆様方のご指導・ご支援によるものと心より厚くお礼申し上げます。  
私としましてはこの栄をどのように受け取り又どのようにしてお返しをしたらよいかと思案している所です。

私は有馬温泉で観光物産店を営んでおります。日本全国や外国からもお客様

### 受賞のよろこび

合資会社 山本商店  
無限責任社員 山本勤

新春を迎え心より新年のご挨拶申し上げます。  
昨年十月二十二日、「椿山荘」において食品衛生功労者として厚生大臣表彰を賜りましたことは誠に光栄に存じ、厚く御礼申し上げます。

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お力添えと温かいご指導の賜と心より感謝申し上げます。併せてよき従業員と家内の内助の功を素直に誉めてやり共にこの栄誉ある受賞を励みと喜びを分かち合いたいと思存します。

私たちのモットーは「清潔は食品企業に従事する私たちの努め」です。この本質を改めて自問自答を繰り返しながら、さらなる精進を積み重ねて参る所存でございます。今後とも衛生的で安全な品質で真心のこも

### 受賞のよろこび

株式会社 元町ケーキ  
代表取締役 向井和人

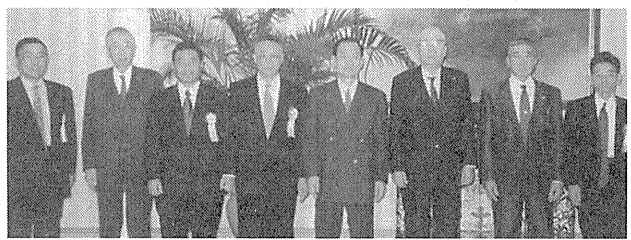
新春を迎え、謹んで新年のご挨拶申し上げます。  
昨年十月二十二日、私ども元町本店は東京目白の椿山荘において食品衛生優良施設として厚生大臣より表彰を賜りましたが、これも一重に行政当局の真摯なご指導と食品衛生協会関係各位様の暖かいお力添えのおかげと心より感謝申し上げます。

この受賞の喜びを従業員全員で分かち合い、今後一層の努力を重ね衛生的でおいしい製品を神戸のお菓子愛する方にお届けできるよう従業員一同取り組んでまいります。

さて、この数年問題となっておりましたO-157やサルモネラ菌による食中毒の多発によりまして、食品衛生に対する重要性はかつての喜びであると同時に、食

用加工油脂専門メーカーとしての責任と、より安全で衛生的な食品素材の提供に心掛けなければならぬと決意新たに肝に銘じている所でございます。

当社は昭和二十三年十二月設立以来、「お客様と共に歩む」をモットーに、昨年十二月、創業五十周年の節目を迎える事ができました。次の節目に向け、「おいしさ」と機能性を科する食品素材の総合メーカーを目指し、お客様の「安全でおいしい食」へのお手伝いをさせて頂く事が、今迄頂戴したご恩に報いる事になると考えております。



椿山荘表彰会場ホールにて

## 平成十一年度 厚生大臣表彰 日食協会会長

平成十一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、昨年十月二十二日東京目白の「椿山荘」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。

日本食品衛生協会三田理事長から選考経過が報告された後、表彰状が授与されました。神戸市関係で晴れて表彰を受けた方々は次のとおりです。

### 食品衛生功労者

- 厚生大臣表彰
  - 兵庫支所 山本一郎
  - 北支所 田中久雄
  - 西支所 山本 勤
- 日本食品衛生協会会長表彰
  - 灘支所 藤田正一
  - 北支所 石井 鋪安
  - 須磨支所 松本清治
  - 垂水支所 東上 實
  - 支 部 黒郷 昭太郎

### 食品衛生優良施設

- 厚生大臣表彰
  - 月島食品工業株式会社 神戸工場
  - 代表取締役社長 小菅 昭夫
  - 株式会社 元町ケーキ
  - 代表取締役 向井 和人
- 日本食品衛生協会会長表彰
  - 常盤堂 岩崎 榮次
  - 祇園寿し 渡田 治造
  - 幸神堂 橋本 幸太郎

株式会社 神戸風月堂第二工場

代表取締役社長 下村 俊子

### 食品衛生指導員

昨年十月二十一日、東京のよみうりホールで開催された第三十九回食品衛生指導員全国大会において表彰式が行われ、神戸市関係で次の方々が表彰を受けられました。

### 環境衛生事業功労者

- 日本食品衛生協会理事長表彰
  - 兵庫支所 大西 祥子
  - 長田支所 岡村 廣次
  - 垂水支所 山下 三郎

### 厚生省生活衛生局長表彰

昨年二月九日、大阪市のホテルアウィーナ大阪で開催された平成十年度社団法人日本食品衛生協会生活衛生局長表彰式典において、神戸市関係で次の方が表彰を受けられました。

- 北支所 面出 雅和
- 長田支所 魚橋 東洋

### 叙 勲

平成十一年度の叙勲で、当協会の監事であり、兵庫県飲食業環境衛生同業組合理事長の羽藤重信氏が勲六等単光旭日章を受賞されました。

# 神戸市食品衛生協会

## 支所だより

### 東灘支所

本年は東灘食品衛生協会の設立二十五周年にあたり記念事業を全力を挙げて実施してまいります。

昨年、支所では次の事業を実施しました。

#### 一、第二十四回定時総会

六月十八日、神戸ベイシェラトンホテル&タワーズにおいて開催し、平成十年度事業報告・決算報告並びに平成十一年度事業計画案・予算案を審議し、原案通り可決、承認されました。

#### 二、優良施設・優良従業員表彰

三月十五日、コープこうべ生活文化センターにて、食品衛生優良施設三十二施設が東灘保健部長より、食品衛生優良従業員十七名が東灘食品衛生協会会長より表彰されました。

#### 三、食品衛生講習会

- ・責任者養成講習会 隔月で計六回開催
- ・責任者実務講習会 四半期毎に計四回開催
- ・業務別講習会 弁当調製施設、集団給食施設等四業種を対象に五回開催

#### 四、施設見学会

食品衛生の知識の向上を図るため、十月十九日に伊丹市のキュービー(株)伊丹工場と小西酒造(株)本社工場を見学しました。また同日、会員相互の親睦を図るためホテルプラザ神戸において懇親会を開催しました。

#### 五、食品衛生指導員活動

支部並びに支所研修に参加するとともに、夏期及び年末の巡回指導や啓発ポスター等の配布など自主管理を推進する活動を行いました。

#### 六、自主管理の推進事業

自主管理推進の一環として自主検査費用の一部助成を行いました。

#### 七、品質管理研修会

三月三日にコープこうべ生活文化センターにおいて「HACCPを効果的に導入するための従業員トレーニング」をテーマに研修会を開催しました。

#### 八、その他の事業

- ・慰霊と復興のモニユメント建設募金
- ・食中毒警報制度の周知
- ・食品営業賠償共済の加入
- ・神戸市食品衛生協会主催

#### の各種講習会の受講勧奨

☆☆☆

### 灘支所

平成十一年度に創立二十五周年を迎えた灘食品衛生協会は、会員各位のご協力のもと次のような事業を実施しています。

#### 一、定時総会の開催

六月二十三日、マヤ倶楽部にて第二十五回定時総会を開催し、平成十年度事業報告、決算報告並びに平成十一年度事業計画案、予算案を審議し、原案どおり可決承認されました。

#### 二、優良従業員表彰

定時総会に併せて、十五名の方が食品衛生優良従業員として協会会長より表彰されました。

#### 三、衛生講習会等の開催

- 食品衛生責任者実務講習会、O157特別講習会、六甲山上のホテル、保養所に対する特別講習会、六甲山食品衛生協議会講習会、老人給食サービス関係者講習会、バザー出店者講習会、保育所の保護者に対するO157予防講習会などの講習会を積極的に開催しています。

#### 食中毒、O157などの発生防止を図るため今後とも内容の充実を努めたいと思っておりますので会員の皆様の積極的受講をお願いいたします。

☆☆☆

#### 四、食品衛生指導員の活動

第十三期食品衛生指導員十六名の皆様に、巡回指導などにおいて活躍いただいております。

#### 五、協会機関紙の発行

協会関係者の皆様の自主管理の一層の推進を図るため、平成十一年度から灘区保健部の協力を得て、協会機関紙NADA食界展望ニューズを第三十号(十月末現在)まで発行し、迅速な食品衛生関連情報の提供や食品営業賠償共済への加入勧奨等を図っています。

#### 六、施設見学研修会の開催

十一月十五日、環境衛生協会と合同で和歌山市にある花王和歌山工場と泉南市にあるタオル工場を訪れ抗菌グッズや食品衛生の基本である洗浄・消毒についての見聞を広めました。

#### 七、その他の事業

- 食品衛生責任者養成講習会
- 平成九年度から全市一斉に「卵とサルモネラ」に関する講習会を開催し、昨年同様、責任者の資格を取得されました。

#### 六月七日、神戸メリケンパークオリエンタルホテルにおいて第十九回定時総会を開催し、平成十年度事業・決算報告並びに平成十一年度事業計画案・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。

☆☆☆

#### 二、優良施設・優良従業員の表彰

三月八日、神戸東急インにおいて食品衛生優良施設として、二十一施設が中央区保健部長より神戸市保健所長表彰状の授与を受けました。また、食品衛生優良従業員として、十三名の方が協会会長より表彰されました。

#### 三、セミナーの開催

二月八日、環境衛生協会と合同で「神戸の街づくり」と題して、神戸市中央区副区長の樋口年邦氏に講演を賜りました。

#### 四、施設見学研修会の開催

十一月十五日、環境衛生協会と合同で和歌山市にある花王和歌山工場と泉南市にあるタオル工場を訪れ抗菌グッズや食品衛生の基本である洗浄・消毒についての見聞を広めました。

#### 五、衛生講習会の開催

- 食品衛生責任者養成講習会
- 平成九年度から全市一斉に「卵とサルモネラ」に関する講習会を開催し、昨年同様、責任者の資格を取得されました。

#### ②食品衛生責任者実務講習会

☆☆☆

#### 二、優良施設・優良従業員の表彰

O157対策を中心とした食中毒予防及びHACCPに基づく食品の衛生的な管理について、大型飲食店集団給食施設、各種団体等を対象に開催しました。

#### 六、食品衛生指導員活動

三月十五日、兵庫公会堂において食品衛生優良施設として、三十二施設が神戸市保健所長から表彰を受けました。また、食品衛生優良従業員として、十名の方が協会会長より表彰されました。

#### 七、その他の事業

- 食品衛生責任者養成講習会
- 平成九年度から全市一斉に「卵とサルモネラ」に関する講習会を開催し、昨年同様、責任者の資格を取得されました。

#### ①食品衛生責任者養成講習会

☆☆☆

#### 三、優良施設・優良従業員の表彰

三月十五日、兵庫公会堂において食品衛生優良施設として、三十二施設が神戸市保健所長から表彰を受けました。また、食品衛生優良従業員として、十名の方が協会会長より表彰されました。

#### 四、衛生講習会の開催

①食品衛生責任者実務講習会

②神戸支部主催の各種衛生講習会の受講勧奨。

③各種食品衛生啓蒙資料の配布

#### 五、衛生講習会の開催

- 食品衛生責任者養成講習会
- 平成九年度から全市一斉に「卵とサルモネラ」に関する講習会を開催し、昨年同様、責任者の資格を取得されました。

#### 指導員の方々は支部研修会及び支所研修会に参加するとともに夏季・年末の巡回指導により自主管理の推進に努めました。

☆☆☆

#### 六、協会ニュースの発行

食品衛生に関する最新の各種情報を兵庫区保健部の協力を得て、発行しました。(第六十六号まで発行)

#### 七、その他の事業

- 食品衛生賠償共済・生命共済の加入勧奨。
- 神戸支部主催の各種衛生講習会の受講勧奨。
- 各種食品衛生啓蒙資料の配布。

**0157 逆から読めば 75℃ 1分加熱で菌は0**

～保存食は50g程度を-20℃で14日間保管しましょう～

### 神興食品

代表者 黒郷昭太郎

うどん そば お好み焼き粉など  
各種の商品をご用意しております  
お気軽にどうぞ

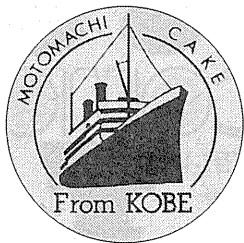


☎651-0095

神戸市中央区旭通2丁目4番3号  
TEL 078-221-7967  
FAX 078-221-7978

### 元町ケーキ

創業1946年



株式会社 元町ケーキ  
神戸市中央区元町通5丁目5-1  
TEL 341-6983

技術開発力をベースに

「おいしさと機能性」を追求  
つねに時代のニーズに応えながら  
ユーザーと共に歩みつづけます

取扱品目  
マーガリン、ショートニング、ホイップクリーム、  
業務用チョコレート、冷凍パイ生地 他

食コミュニケーション

### 月島食品工業株式会社

神戸工場 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町47  
大阪営業所 〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-16-24  
本社/東京 工場/東京・神戸・筑波  
営業所/札幌・仙台・名古屋・大阪・岡山・広島・福岡

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。

一、第十回定時総会

五月三十一日、「兵衛向陽閣」において開催し、平成十年度事業報告、会計報告、監査報告並びに十一年度事業計画・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。

二、創立十周年記念式典の開催

五月三十一日定時総会終了後、環境衛生協会との共催による記念式典を開催し、永年功労者八名に対し市長感謝状等が贈呈されました。

三、優良施設等の表彰

三月九日北区すずらんホールにおいて神戸市保健所長から優良施設二十六施設、協会長から優良従業員十四名が表彰されました。

四、衛生講習会の開催

業種別講習会  
宿泊施設、集団給食施設等業種別に三十一回開催し、千三十名が受講しました。  
食品衛生責任者実務講習会  
四回で百三十三名が受講。  
支部講習会の受講奨励  
食品衛生責任者養成講習会、調理師試験受験準備、ふぐ調理特別等各種講習会に百四十九名が受講しました。

五、施設見学会の開催

十月二十七日二十七名の参加で赤穂の「アース製菓坂越工場」や赤穂城跡等の見学を行いました。

六、講演会の開催

九月二十七日しあわせの村研修館で環境衛生協会と共催の研修会を開催し、㈱ナイスプロキャスト主任研究員川合由美子氏の「これからの経営のあり方」顧客管理から顧客独占へ」と題した講演を百三十九名が受講しました。

七、食品衛生指導員の活動

業務多忙の中、保健部の協力により支所研修会や消費者との合同巡回指導等自主管理の推進に努めました。

八、その他

①ポスター等の配布  
ポスター・リーフレット等の資料を配布し、食中毒予防を図りました。  
②食中毒警報の周知徹底  
FAX網を用いた食中毒情報の啓蒙を図りました。  
③食品営業賠償共済及び生命共済制度の推奨  
④衛生自主点検票の作成  
⑤北区ふれあい健康・福祉フェア等保健部事業への協賛

長田支所

人口減少と消費低迷が続く長田区ですが、次の事業を実施しました。

一、第三十六回定時総会

五月十九日、花寿司において開催し、平成十年度事業報告・決算報告並びに平成十一年度事業計画案・予算案等を審議し、原案どおり可決、承認されました。(四十一名出席)

二、優良施設等の表彰

三月十五日、食品衛生優良施設として十五施設が神戸市保健所長より表彰されました。また、優良従業員として五名の方々を表彰いたしました。

三、衛生講習会の開催

(1)食品衛生責任者養成・実務講習会  
養成講習会を六回、実務講習会を六回開催しました。  
(2)業種別講習会  
弁当調製所、飲食店施設等を対象に五回実施しました。(三百七名受講)

四、施設見学会の開催

食品衛生の知識向上と会員相互の親睦を図るため、十月二十七日「カネテツデリカフーズ(株) 六甲工場」と「櫻正宗(株)」を見学した後、「花寿司」で懇親会を開催しました。(三十二名参加)

五、食品衛生指導員の活動

第十三期指導員二十三名が支部や支所研修会に参加すると共に巡回指導を実施し、食品衛生の向上及び業界の育成に努力されました。

六、食品衛生の日

長田区保健部、長田区連合婦人会、当支所の三者が協力し、八月の「七夕まつり」会場において啓発ウチワとリーフレットを配布、十二月に市場等にて巡回指導し、食品衛生の向上に努めました。

七、その他の事業

(1)食中毒警報制度の周知。  
(2)食品営業賠償共済の加入奨励。  
(3)市食品衛生協会主催の各種講習会の受講奨励。  
(4)食品衛生啓発ポスター等を配布。

須磨支所

昨年当支所で行った事業は次のとおりです。

一、第三十六回定時総会開催

平成十一年六月十六日、神戸市国民宿舎シーバル須磨において開催し、平成十一年度の事業報告、会計報告並びに平成十一年度事業計画案、予算案等を審議し原案どおり可決、承認されました。

二、優良施設・優良従業員表彰

三月八日、須磨区役所三階大会議室において、食品衛生優良施設十四施設が神戸市保健所長より表彰されました。

三、衛生講習会等の開催

食品衛生責任者実務講習会を三回開催し、七十七名の方が受講されました。業態別衛生指導員O157をはじめ、発生が急増しているサルモネラ食中毒の予防対策を中心に実施するとともに、支部が主催する各種講習会への受講を奨励しました。

四、食品衛生指導員の活動

須磨区保健部衛生課食品衛生監視員のご協力の下、第十三期の指導員が、区内の市場、量販店等の食品取扱施設の巡回指導を行い、業界による自主管理の推進を図りました。

五、その他

啓発用ポスター等を配布し食中毒予防対策に努めると共に、食品賠償共済等への加入奨励を行いました。

垂水支所

当支所で行った事業は、次のとおりです。

一、定時総会の開催

五月二十一日、「舞子ビラ」において第二十二回定時総会を開催し、平成十年度事業報告、会計報告並びに平成十一年度事業計画案

二、衛生講習会の開催

保健部と共催で次のとおり講習会を開催しました。  
(一)腸管出血性大腸菌O157などの食中毒防止衛生講習会  
営業者対象 受講者二百九名(六回)  
消費者対象 受講者九百四十四名(十六回)  
(二)食品衛生責任者実務講習会  
受講者百名(二回)  
(三)食品衛生責任者養成講習会  
受講者百三十五名(八回)

三、食品衛生指導員活動

特に、腸管出血性大腸菌O157による食中毒防止のため、保健部(垂水区O157ゼロ作戦)と連携し、七月から九月と十二月の食品衛生の日(毎月十日)に小売市場、量販店等の巡回指導を行い、八月と十二月には、消費者代表を交え巡回し、O157予防リーフレットを配布しました。

四、施設見学会の開催

五月二十七日、オリバーソイス(株)港島工場を見学するとともに施設概要について説明を受け、ソイス製造に係るプラントや品質管理システムについて見聞を広めました。

五、研修会の開催

一月二十一日、西神オリエンタルホテルにおいて開催しました。伊藤ハム(株)六甲工場の岩本信剛工場長をお招きし、「工場へのHACCPの導入について」をテーマとして講演いただき

五、その他の事業

協会への加入奨励、食品衛生賠償共済、食協生命共済の加入奨励等を行いました。

西支所

昨年当支所で行った主な事業は次のとおりです。

一、第十七回定時総会の開催

五月二十七日、西神オリエンタルホテルにて開催し、平成十年度事業報告・決算報告・監査報告並びに十一年度の事業計画案・予算案について審議され、全て原案どおり可決承認されました。また、任期満了に伴う役員改選を行い、その結果新たに常任理事一名が選出され、当協会の役員体制が充実強化されました。

二、施設見学会の開催

十月二十五日、雪印乳業(株)神戸工場において西支所連合婦人会より四十六名の参加を得て、施設見学及び乳酸菌飲料に関する知識などを楽しく学びました。

三、食品衛生指導員活動

支部・支所研修会や巡回指導を行い、自主管理の推進に努めました。

四、優良施設等の表彰

三月十五日、西区保健部において、衛生管理が優秀な二十四施設が保健所長より表彰されました。

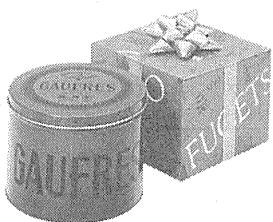
五、衛生講習会の開催

食品衛生責任者実務講習会をはじめ夏期食品衛生講習会、給食関係者講習会、消費者向け講習会などの各種講習会を開催しました。



いいものは時代をこえて生き続けます

ゴーフル



ほろほろと軽い2枚の洋風せんべいに、バニラ、ストロベリー、チョコレートのクリームをサンドしたさわやかな風味は、ひろく愛されています。

神戸風月堂 Since 1897

本社 神戸市中央区元町通3丁目3-10 TEL (078) 321-5555

ミートショップ高丸 純神戸肉 Talcomaru 神戸市垂水区高丸7丁目7-14 (706)4129 代表者 東上 實

新鮮な野菜 板宿市場 松本商店 神戸市須磨区飛松町2丁目2-12 TEL (078) 732-5229

# 神戸市食品衛生協会

## 事業だより

### 第三十六回 定時総会の開催

平成十一年六月十日神戸ハーバーランドニューオータニにおいて、神戸市助役神戸市会議長、兵庫県健康福祉部生活衛生課長をはじめとして、多数の来賓を迎えて盛大に開催しました。

代議員定数百五十名中百十四名の出席を得て、平成十年度事業報告、決算報告及び監査報告を受けた後、平成十一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。

### 市長並びに 協会会長表彰

総会に次いで、食品衛生功労者、食品衛生優良施設等の表彰式が行われました。当協会表彰規定にもつき、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 十二名
- 優良施設 七施設
- 優秀団体 五団体
- 食品衛生協会会長表彰
- 功労者 二十名
- 優良施設 十七施設
- 優秀団体 九団体
- 優良従業員 五十四名

### 食品衛生指導員の活動

食品衛生指導員の方々は多忙な業務のかたわら、営業業者による自主管理制度を普及充実にするため、巡回指導や研修会への参加など積極的な活動を進められました。

### 一、年間重点目標

- ①食品取扱者の清潔保持
- ②廃棄物の適正処理と清潔保持
- ③原材料の品質管理
- ④健康管理
- ⑤食品営業賠償共済及び生命共済の推進
- ⑥食品衛生講習会の受講

### 二、活動内容

①支部研修会  
昨年七月二十八日に神戸市産業振興センターにおいて、食品衛生指導員九十七名の参加を得て開催しました。

研修会は、神戸市保健所衛生監視課監視係長の橋本宏之先生から「これからの衛生管理HACCP」と題して特別講演をいただいた後、神戸市保健福祉局の松尾参事から「食品衛生の動向について」と題してお話をいただきました。

指導員一同真剣な面持ちで話に聞き入っておりまして、特別巡回指導の実施  
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、その取扱いが粗

### 各種講習会の実施

調理師試験を受験する人の準備講習会を保健福祉局の後援を得て、六月十八日、十七日の両日、神戸市産業振興センターにおいて開催しました。

### 一、調理師試験準備講習会

受講者 三百七十二名  
なお、平成十二年度の開催予定は別表のとおりです。

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、神戸市ソフトクリーム衛生協会と共催で六月二十二日兵庫県私学館において開催しました。

受講者 七十三名  
三、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

### 食品営業賠償共済および生命共済制度の推進

近年、食中毒事件など食品による事故が起きた場合の損害賠償額は、年々高くなる傾向にあります。また、製造物責任法の制定等にも見られるとおり、営業業者に求められる責任はますます重くなってきています。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、更に重要となります。

### 四、食品衛生責任者講習会

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おります。平成九年度より神戸市食品衛生責任者設置要綱が改正されたことに伴い、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。平成十一年の実施状況は次のとおりです。

（十一年十一月末）  
受講者数  
・養成講習会一〇三一名  
・実務講習会一一六〇名  
まだ受講されていない方は、各区食品衛生協会（各区保健部衛生課内）にお問い合わせください。  
なお、平成十二年の開催予定は別表のとおりです。

### 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12年6月14日(木)・15日(金)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8-4  
神戸市産業振興センター  
申込み 講習会の受講申込みは、平成12年5月初旬に、神戸市の各区保健部衛生課にて受付ます。

### 食品衛生責任者講習会

◆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）  
申し込み 講習会の申し込みは各講習会開催日の前月末日までに、各区保健部衛生課で受け付けます。  
受講料 4000円  
場所 神戸市産業振興センター 3階ホール 神戸市中央区東川崎町1-8-4  
日程 平成12年の開催予定日程は次のとおりです。  
1月20日(木)、3月15日(木)、5月16日(木)、7月19日(木)  
9月14日(木)、11月14日(木)

◆食品衛生責任者実務講習会  
対象 すでに食品衛生責任者となっている方。  
申し込み 各区保健部衛生課で受け付けます。  
受講料 1200円

そこで、ぜひ食品衛生協会のご利用をお勧めします。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。  
お問合せ先は別表のとおりです。



### 食品の自主衛生管理に

当協会は食品衛生法、水道法、計量法に基づく指定検査機関です。是非ご利用ください。

- ◆食品・水質の微生物及び理化学検査
- ◆食品従事者の検便検査
- ◆施設のふきとり検査、衛生診断
- ◆食品衛生講習会講師派遣

神戸市食品衛生協会指定検査機関  
(財)兵庫県予防医学協会  
保健環境センター  
〒658-0046 神戸市東灘区御影本町4丁目4-20  
☎(078)856-7215(直通) FAX(078)856-7223

**PL法対応版**

お客様が食中毒にかかり、「治療費払え」といつてきたら……  
⇒賠償共済

食品事故が起きてしまいやむなく臨時休業をしたとき……  
⇒休業補償共済

5000万円の保障が年間1300円の掛金から

社団法人 日本食品衛生協会  
引受会社 三井海上火災保険(株)

神戸支社 078-392-0152  
明石支社 078-912-1333  
三田営業支社 0795-64-6481

食品営業賠償共済につきましては、以下の代理店にご相談下さい

お店の所在地	代理店	電話番号	三井海上火災保険(株)担当支社
東灘	垣谷インシュアランス	821-3677	神戸支社 392-0152
灘	山田保険事務所	793-4125	神戸支社 392-0152
中央	T.I.O.	582-0637	神戸支社 392-0152
	西田 誠	392-0152	
兵庫	マツイ総合保険	581-1101	神戸支社 392-0152
北	三宅保険	0795-64-6481	神戸支社 392-0152
	セイフティライフ三輪	0795-68-5466	三田支社 0795-64-6481
	桜井 薫	0795-64-6481	三田支社 0795-64-6481
長田	トクワ総合保険	575-0886	神戸支社 392-0152
須磨	トクワ総合保険	575-0886	神戸支社 392-0152
垂水	吉川保険事務所	913-2158	明石支社 912-1333
西	山田保険サービス	961-3668	明石支社 912-1333

※代理店に連絡がつかないなどの場合は三井海上担当までご相談下さい。  
三井海上火災保険(株)神戸支社 TEL078-392-0152

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

**四季の和菓子で おもてなし。**

御菓子司 **幸神堂**  
店主 橋本 幸太郎

兵庫県神戸市垂水区西舞子2丁目14-8  
TEL・FAX (078)782-6302

神戸発祥の地 兵庫の津より初代魚屋権四郎が仕出し専門店として以来二百十余年開業しております

会席・折詰・寿し・鍋物・幕の内・松花堂  
御座席は予約

**祇園寿し・魚権**

〒652-0015 神戸市兵庫区下祇園町20-13  
TEL 078(361)5616 FAX 078(361)5607

# 協会からのお知らせ

## 《ヴィッセル神戸》の後援会に加入

当協会が後援会に団体として加入し、地元から誕生したチームの育成を支援することにいたしました。

「Rush/Vissel」を合言葉にズバリ上位進出に向けて頑張ってください。

## 《慰霊と復興のモニュメント建設募金》について

建設に当たって、募金をお願い致しましたところ、当協会の多くの皆さんからご協力、個人併せて百七十件百八十万円余りの募金をしていただきました。おかげさまで建設募金の目標額一億五千万円を達成することが出来ました。

有難い心から厚くお礼を申し上げます。

モニュメントは市役所南側の東遊園地に建設され、震災五周年の今年一月十七日に除幕の予定です。

## 《食協ニュース》の創刊について

昨年八月から市内で発生した食中毒事件を中心として、その速報を各支所及び支部役員の所属団体あてに発送することになり、十一月末までに第五号まで送らせていただきました。

出来るだけ多くの会員の

# 0157の感染者が多数発生しています

腸管出血性大腸菌O157による食中毒は平成8年の全国的な発生以来、集団発生の事例は少ないものの、家庭などでの散発的な発生が多発しており、平成11年の神戸市内の感染者は一〇八名にものぼっています（12月5日現在）。

O157についても、「つけない」「ふやさない」「殺す」の食中毒予防の三原則を守れば簡単に防ぐことができます。気温が低いからといって油断はできません。いま一度、食品の取り扱いに気を付け、O157を防ぎましょう。

また、原因食品を特定することは困難な状況ですが、O157感染者の喫食状況を調べると、生レバーや牛

## 調理中もこまめに手を洗いましょう

- 肉、魚、卵等を扱う前後
- 肌、髪に触った後など



よく洗い流すことにより、菌を洗い流すことができます。

O157はもとも牛の腸管などに生息しているもので、内臓や肉もO157に汚染されている確率が高いものです。焼肉店をはじめ飲食店や食肉販売店において、お客様から注文された生食用として提供することにはやめましょう。

# 鶏卵の取扱いに関する基準が施行されました

近年、サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が多発しており、その原因食品として、鶏卵及びその加工品が多くを占めています。このため、鶏卵の表示や取扱いに関する基準が定められ、昨年11月1日より施行されています。

表示基準として、殻付き卵については生食用・加熱加工用の別、品質保持期限、採卵又は選別包装を行った施設の所在地氏名等が、液卵については名称、保存方法、殺菌方法等についての表示が義務づけられました。

また使用基準として、食用不適卵を使用してはならないことや品質保持期限を超過した生食用殻付き卵は、70℃1分間以上の加熱をしなければならぬこと等が定められました。

サルモネラ食中毒を防止するために、鶏卵を取り扱う場合は以下のごとくに注意しましょう。

- 一、卵は期限表示を確認し、きれいで、ひび割れの無い新鮮なものを購入すること
- 二、購入した卵は清潔な容器で10℃以下（液卵の場合は8℃以下）で保管すること
- 三、加熱して調理する場合は十分に（70℃1分間以上）加熱すること
- 四、生食用として卵を提供する場合は、ひび割れない品質保持期限内の生食用の卵を使用し、提供する直前に殻を割ってすぐに提供すること
- 五、液卵を使用する場合は殺菌液卵を使用するか、未殺菌液卵を使用する場合は70℃1分間以上の加熱を行うこと

## 充分加熱処理

スープ類は沸騰するまで



生レバー、牛刺しなどの肉類の生食は避ける

## 冷蔵庫の開閉は最少限に

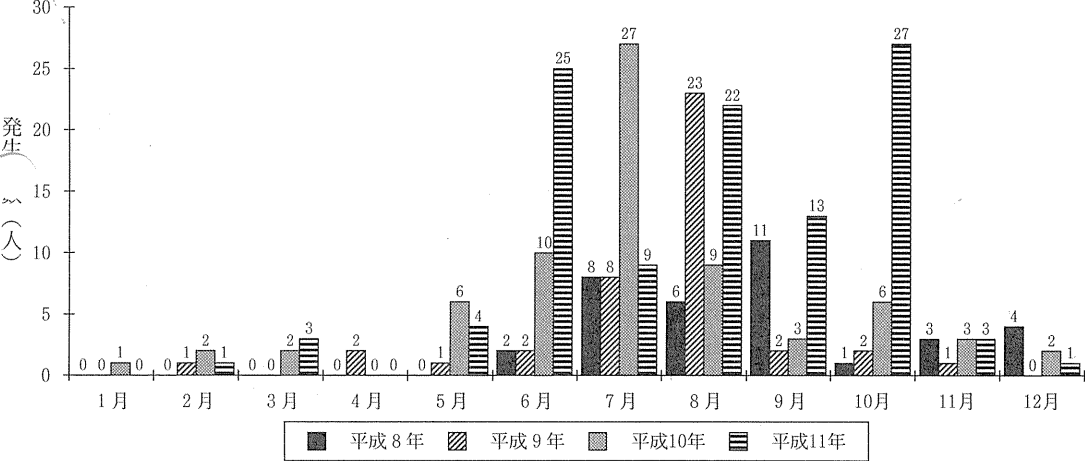
- 冷蔵庫の温度：5℃以下
- 冷凍庫の温度：-15℃以下

生ものはすぐ冷蔵庫に冷蔵庫を過信しない食品を詰めすぎない

## 調理器具はいつも清潔に

使い終わったらすぐ洗う  
生肉・魚はほかのものと調理器具を使い分ける

### 腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (平成11年12月5日現在)



# 謹賀新年

神戸市保健福祉局長 矢田立郎	保健福祉局医務監兼 神戸市保健所長 坪井修平	保健福祉局健康部長 内山祐周	保健福祉局参事 松尾和彦	保健福祉局主幹 富永義彦	神戸市保健所 衛生監視課長 石川生理彦	東灘区保健部長 石井昌生	灘区保健部長 三好勝毅	中央区保健部長 瀧田政夫	平海保健部参事 玉田光治	兵庫区保健部長 千原三枝子	青木区保健部長 吉岡伸子	北区保健部長 福田耕作	長田区保健部長 松村陽右	衛生課長 竹谷清志	須磨区保健部長 原野洋	衛生課長 菅原直	垂水区保健部長 河上靖	木股昌	西区保健部長 浜田宣	衛生課長 福田保	食品衛生検査所長 森本利男	食品衛生検査所主幹 住本一	食品衛生検査所主幹 森本征	食品衛生検査所主幹 古松睦	食肉衛生検査所主幹 松尾秀	東灘食品衛生協会 会長 白樫政一 役員 一同	中央食品衛生協会 会長 三條正豊 役員 一同	兵庫食品衛生協会 会長 山本一郎 役員 一同	北食品衛生協会 会長 大原昇一 役員 一同	長田食品衛生協会 会長 西田正数 役員 一同	須磨食品衛生協会 会長 秋口和義 役員 一同	垂水食品衛生協会 会長 上東一 役員 一同	西食品衛生協会 会長 菅野時雄 役員 一同
-------------------	------------------------------	-------------------	-----------------	-----------------	---------------------------	-----------------	----------------	-----------------	-----------------	------------------	-----------------	----------------	-----------------	--------------	----------------	-------------	----------------	-----	---------------	-------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**0-157などの食中毒の予防に!**

殺菌剤 **ピューラックス-S**

どうすればGood-Bye菌できるのだろう

主な用途  
調理器具・飲食器具の殺菌・生野菜の殺菌など

アルコール自動手指消毒器 **ハンドクリーン-II** (流下式)

センサーが手指を感知して、一定量のエタノール液が自動的に滴下する手指消毒器です。(乾電池&家庭用電源)

株式会社 オーヤラックス 大阪支店 〒530-0035 大阪市北区同心2-13-4 TEL.06(6358)2291(代表)

手指の殺菌・消毒・洗浄

**オスバンウォッシュ**

オスバンウォッシュは、殺菌消毒剤「塩化ベンザルコニウム」に界面活性剤を配合した皮膚の洗浄と殺菌・消毒が同時にできる手指の殺菌消毒用洗浄剤です。

ポンプを押すと泡が出て出ます。

手を洗ったと同時に殺菌・消毒もできます。

手洗いはかたがたに手を振りまかせず、丁寧に洗ってください。

武田薬品工業株式会社  
日本製薬株式会社

**サラヤ**

自動手指洗浄消毒器 **WS-1001**

HACCP対応  
洗って、ふいて、殺菌・消毒

ノータッチ・フルオート

お問い合わせは  
サラヤ株式会社  
神戸営業所  
神戸市西区池上4-2-1  
TEL. 078(974)0333