



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334

平成十四年元旦

二〇〇二年新年あいさつ

神戸市長

矢田 五郎



市長に就任して早や一カ月半ほどが経ち、初めての新春を迎えています。この間、「市民とともに創る神戸」の実現に向け、就任前からやりたいと考えていたことのいくつかに、取りかかることができました。新年を迎え、気持ちも新たに、更に全力で進めていくことを心に期しています。

昨年、何度かまちへ出て、市民の方々と膝をまじえてお話しする機会をもち、生活の厳しさを改めて感じました。そうした中、地域のことは地域での頑張りが必要であるとか、これからの新しい神戸に期待している、というような、みなさんの思いのこもった話が聞け、大変うれしく思いました。直接話をする事でみなさんと思いが通じ合う、そして、こうした生の声を市政に反映させていくことが大切だと、強く感じています。

十二月には、市民参画を進めるためのプロジェクトチームを発足させました。ここでは、事業の各段階で市民の参画を進めるた

め、これまでにない新しい内容の市民参画条約づくりに取りかかっています。そして、ボランティアやNPOなどさまざまな市民のみなさんの取り組みを、協働で進めたり、活動を支援しています。そのための場も市役所の中につくりましたので、気軽に利用してください。

また、各界・各層の市民のみなさんの知恵と力、経験を結集し、政策づくりに活かすための会議を立ち上げ、第一回は約七十人の方々と直接、さまざまな意見を伺いました。そこでは、生活や地域に密着した話や市政の基本に関わる話、また二十一世紀の神戸をどう創るかについての熱い思いや提案をいただき、市民とともに創る神戸を考える貴重な機会となりました。

さらに、市民の安全な暮らしを守るため、危機管理プロジェクトチームをつくり、地域との連携を深め、特にテロ対策を念頭に置いた現場訓練も行いました。今年はいよいよ、サッカーのワールドカップが開催されます。神戸で試合を行う人たちがやって来ます。ワールドカップを楽しみ、みなさんとともに市民応援団

を作り、神戸を訪れる人々を温かく迎えたいと考えています。こうした取り組みを一つずつ着実に進め、福祉、環境、経済、文化、教育、安全などすべての生活分野において、地域を核として市民が主役となった市民のための市政を実現していきます。

またなく、七回目の一月十七日がきます。復興への取り組みについては、これまでの道筋や流れを止めることなく、みなさんとも一日も早い復興を成し遂げたいと考えています。そして、二十一世紀という新しい時代にふさわしい「人が活き、人が育ち、人が集う」魅力あふれる、安心して元気な神戸のまちを、みなさんと力を合わせて創りましょう。

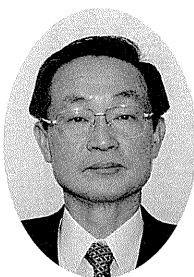
辛口ひとすじ 菊正宗 神戸・灘 菊正宗酒造株式会社

「健康寿命」の

実現に支援を

神戸市助役 (保健福祉局長)

梶本 日出夫



新年、あけましておめでとうございます。昨年は、世界同時不況という経済環境の中で、企業倒産、雇用不安、更には長期にわたる消費低迷など誠に厳しい経営を余儀なくされたことと存じますが、本市の保健福祉行政の推進には大きなご支援をいただき、厚くお礼を申し上げます。

さて、現在、我が国は平均寿命が飛躍的に伸び世界トップクラスの長寿国になりました。また、近頃は「あと何年生きられるか」という単なる年数だけでなく、個人が「毎日をいかに自立して健康に暮らすか」といった生活の質を考慮した「健康寿命」の考え方が急速に広まっており、個人が自立して健康に暮らすためには、食生活、運動など生活習慣の改善指導や保健医療サービスの充実など社会全体で支援していく必要があります。特に、健康の源である安全な食品を提供するという皆様方の食品業界の果たす役割は大きく、ますますその期待が高まっております。

しかし、ここ数年O157や乳製品による食中毒など食品に係る事故が連続して発生し、大きな社会不安と、食品に対する消費者の疑心暗鬼を増長いたしております。こうした食品による健康阻害要因は何としても避けなければなりません。

そのためには、皆様方の業界におかれましても「リスクに敏感」になっていただき「安全対策に絶対はない」という命題を肝に銘じ、より一層の衛生管理を徹底して安全で安心して食べられる食品の提供を通じて、健康寿命の延長にご支援下さいますようお願い申し上げます。

最後に、皆様方のご健康とご繁栄を祈念し、今後とも協会事業の推進にご支援下さいますようお願い申し上げます。

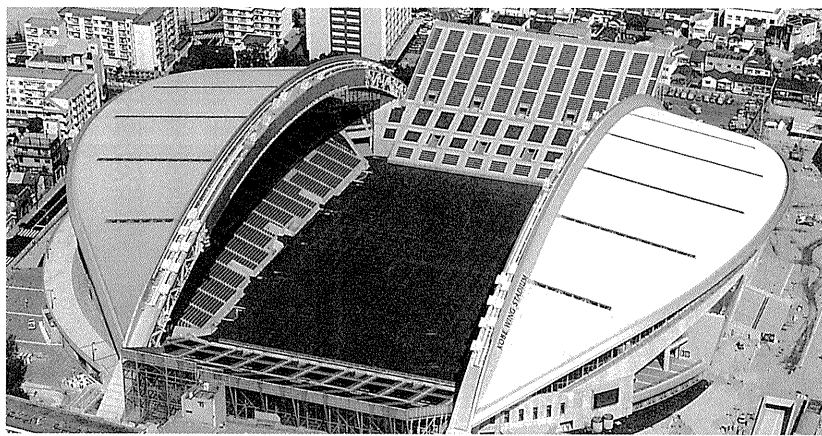
KOBE WING STADIUM

いよいよはじまる夢の祭典、2002FIFAワールドカップを迎える舞台、《神戸ウイングスタジアム》が完成しました。世界に誇れるこのスタジアムが、子供たちが憧れ、夢をはせるゴール型球技の聖地として、またスポーツを通じて心身の健康増進をはかる拠点施設として発展していくことが期待されます。

建築概要 (一次整備)

工期: H11.10~H13.10 規模: 地上7階

高さ: 約45m 座席数: 約42000席



※ワールドカップ終了後、二次整備に入り2003年春、神戸市民のためのスポーツコミュニティパークとしてグランドオープンを迎えます。

油断なき危機感を

会長 平井 千代治



謹んで新春のお喜びを申し上げます。旧年中は何かと協会の運営にご尽力を賜り厚くお礼を申し上げます。

お陰さまで神戸市にあつては大きな事故もなく協会事業を進めることが出来ました。しかしながら、私も業界にとつて痛恨の大事件がここ数年続げざまに発生しております。特に、昨年初秋に起こったBSE事件は、世間の人達に大変な不安を与え、消費者の食品に対する不信感を一段と増幅する一方、関係業者の経営にも深刻な影響を与えて

おります。食品への消費者の不信は一瞬にして起こります。信頼回復には大変な努力と時間がかかることを思えばこうした事件の発生は残念でなりません。

諸般の事件が起こる度に、日頃からの安全に対する危機管理の甘さと、それに関連する油断が常に指摘されます。事件の大小にかかわらず、平常時の安全対策が、非常時の安心に必ずつながると言うことを痛感いたしております。

長引く不況で消費が一方向に回復しない厳しい経済環境ですが、食品業界は安全で安心して食べられる食品を提供しなければ、たちまち消費者にそっぽを向かれてしまうというのを重大に受け止め、失われた消

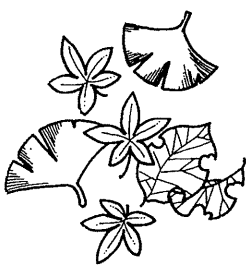
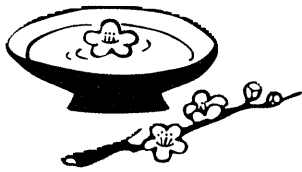
費者の信頼を一刻も早く回復させる責任が、今私ども業界に強く求められております。

ところで、今年はサッカーのワールドカップが神戸でも開催され、国内外から多数の人達が神戸に来られます。食品に関わる事件が神戸発にならないよう、「油断なき危機感」を持って食品の製造販売にご奮起下さいますようお願い申し上げます。

最後に皆様方のご健康とご繁栄を祈念し、今後とも協会事業の推進にご支援下さいますようお願い申し上げます。

最後に皆様方のご健康とご繁栄を祈念し、今後とも協会事業の推進にご支援下さいますようお願い申し上げます。

最後に皆様方のご健康とご繁栄を祈念し、今後とも協会事業の推進にご支援下さいますようお願い申し上げます。



創業70年 鳥ひとすじ

チキンショップ K.K 鳥宇

登尾 鈿一

安全で美味しい食品をお届けします

神戸市垂水区神田町7の6 垂水兼売市場内

TEL (078) 707-3031 FAX (078) 708-9182

御生菓子

おきな

神戸市須磨区戎町二丁目 電話須磨(732)4901番

岡本 弘

鮎・会席・料理・幕の内・折詰

鮎 春 雨

〒653-0022 神戸市長田区東尻池1丁目1-2

電話 (078) 671-5704・6204

受賞のよろこび

春雨鮎

鍛冶 好勝

二〇〇二年の新年を迎え、謹んで御挨拶を申し上げます。

昨年十月二十六日、東京明治座におい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。

これも偏に行政御当局と神戸市食品衛生協会の御指導・御支援によるものと、厚く御礼申し上げます。

私共、すし業界も十年来の右肩下がり、大変厳しい状況にあります。

扱った商品も少量、多品種と管理もむづかしいものでありますが、一方お客様

の側から見れば、少量で多くの品数を楽しまし事が出来ます。又対面販売の為、売

受賞のよろこび

鳥宇商店株式会社

代表取締役 登尾 鈿一

二〇〇二年の新春を迎え、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年十月二十六日、東京「明治座」におい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。

これも偏に行政御当局並びに神戸市食品衛生協会の御指導・御支援によるものと心より厚く御礼申し上げます。

さて、昨年二十一世紀、幕あけの年は、アメリカを標的としたテロが全世界に衝撃をあたえ、また、国内

ではBSE問題で食品衛生協会関係はもとより消費者にとつても不安が続く年でありました。

このように、予想もつけない問題がつきからつきへと起るべきことに対しては、常に消費者に安全、安心な食品を提供することが大切な使命であると考えます。

受賞のよろこび

(株) 協同食品センター

代表取締役社長 四鬼 剛

新春を迎え、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

さて、弊社の水産工場は、昨年十月二十六日、東京「明治座」において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。

これも偏に行政御当局、並びに神戸市食品衛生協会の御指導・御支援によるものと、心から感謝申し上げます。

最近、食品の安全性に対する消費者の関心とニーズは、かつてないほど高まっています。

食品衛生の改善向上に努め、より一層、消費者の皆様へ安心・安全を提供できる食品会社として信頼されることをめざしてまいります。

今後とも、御指導・御鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

受賞のよろこび

合資会社 おきな製菓

代表取締役 岡本 弘

新春を迎え謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

二十一世紀幕開けという記念すべき二〇〇一年の十月二十六日、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より表彰の栄を賜りました。

これも偏に行政御当局並びに神戸市食品衛生協会の御指導・御支援の御陰と心より感謝し、厚く御礼申し上げます。

私は父の始めた和菓子造りの家業を継ぎまして四十四年という歳月があつたという間に過ぎたように思いますが、世界はめまぐるしく変化いたしました。

お菓子の世界も洋菓子、新製品、新材料、技術革新、大量生産、嗜好等著しく変化いたしました。しかし、

これら変化の中でお菓子造りに注ぐ気持ちは今も変わっておりません。

平成十三年度 厚生労働大臣 日食協会会長 表彰

食品衛生功労者

平成十三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、昨年十月二十六日東京日本橋の「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。

日本食品衛生協会三田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が授与されました。

神戸市関係で晴れて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

厚生労働大臣表彰

日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生優良施設

厚生労働大臣表彰

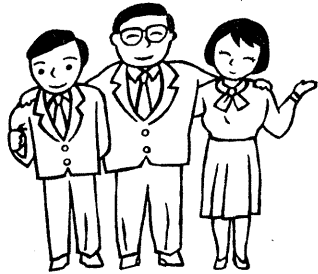
日本食品衛生協会会長表彰

叙勲

生活衛生事業功労者

食品衛生指導員

叙勲



最後になりましたが、新年を迎え、皆様方の益々のご活躍とご発展を心よりお祈り申し上げます。

また、安全は空気のような存在でありまして、普段はあたりまえのこととして見過ごされております。

が、ひと度それが損なわれ、ひと死の問題となり、パニックに陥ります。

今回の受賞を機に原材料の吟味、工場施設の点検、社員の衛生意識の向上に更に注力し鋭意努力する覚悟でございます。

引き続き御鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

ばといたします。ありがとうございます。

厚生省生活衛生局長表彰

生活衛生事業功労者

食品衛生指導員

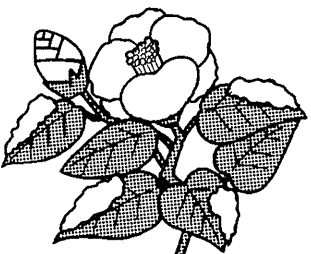
叙勲

叙勲

叙勲

叙勲

叙勲



# 神戸市食品衛生協会

## 支部事業だより

### 第二十八回 定時総会の開催

平成十三年六月八日神戸ハーバーランドニューオーターニにおいて、神戸市助役、神戸市会副議長、兵庫県民生活部健康福祉局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百十三名の出席を得て、平成十二年度事業報告、決算報告及び監査報告を受けた後、平成十三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た後、役員改選があり、新役員が決定しました。

#### 食品衛生指導員の方々は多忙な業務のかたわら、

営業者による自主管理制度を普及充実させるため、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施設内外の清潔保持
  - ②食品取扱者の清潔保持と健康管理
  - ③廃棄物の適正処理
  - ④原材料の衛生管理
  - ⑤製品の衛生管理
  - ⑥食品営業賠償共済の加入

期間中、保健福祉局と共同で食中毒予防あるいは食品の正しい取扱いに関するポスター、リーフレットを作成し、各支店に配布し、啓発するとともに、自主管理の更なる推進を図りました。

①支部研修会  
昨年八月一日に神戸市産業振興センターにおいて、食品衛生指導員八十七名の参加を得て開催しました。

②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保健福祉局の後援を得て、六月十三日、十四日の両日、神戸文化ホールにおいて開催しました。

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共催で六月二十日兵庫県私学会館において開催しました。

④フグ調理・衛生に関する特別講習会  
毎年、フグ料理シーズンを前に開催しておりますが、昨年は、九月二十七日兵庫県農業会館で開催しました。

⑤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。

⑥食中中毒などの食品関係事故防止について  
食中毒をはじめ食品関係事故が後を絶たない現状に鑑み、協会長名の文書で会員各位に事故防止を呼びかけました。

⑦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損害賠償保険、並びに食協会員・家族・従業員の福祉向上と事業発展の一助としての総合医療・年金共済事業を食品衛生協会が推進しております。

⑧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。

### 食品衛生指導員の活動

○神戸市長表彰  
功労者 十一名  
優良施設 七施設  
優秀団体 七団体  
○食品衛生協会長表彰  
功労者 十七名  
優良施設 十八施設  
優秀団体 九団体  
優良従業員 五十七名

①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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

②特別巡回指導の実施  
食品による事故が発生しやすい八月と、食品が大量に流通し、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

③特別巡回指導の実施  
食品による事故が発生しやすい八月と、食品が大量に流通し、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

④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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑤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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑥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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑦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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑧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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑨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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑩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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑪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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑫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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑬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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑭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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑮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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑯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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑰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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑱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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑲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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

⑳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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉑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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉒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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉓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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉔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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉕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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉖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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉗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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉘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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉙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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉚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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉛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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉜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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉝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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉞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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㉟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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊱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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊲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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊳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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊴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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊵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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊶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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊷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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊸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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊹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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊺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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊻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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊼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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊽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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊾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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

㊿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、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

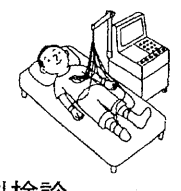
㊿特別巡回指導の実施  
食品による事故が発生しやすい八月と、食品が大量に流通し、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回指導期間として指導を行いました。

## あすの健康

あなたの健康づくりに奉仕します

●主な事業

- ・定期健康診断、特殊健康診断、消化器検診、肺がん検診、婦人科検診
- ・人間ドック（1泊2日、半日、政管健保）、脳ドック、骨粗鬆症検診
- ・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
- ・保健指導、講演会の講師派遣、フォーラム・セミナーの開催



—お問い合わせ・ご相談は下記までお気軽にどうぞ—

### 財団法人兵庫県予防医学協会

◆健診センター 〒658-0046 神戸市東灘区御影本町6-5-2 TEL 外来健診 078-856-7200 TEL 出張健診 078-856-7211  
 ◆保健環境センター 〒658-0046 神戸市東灘区御影本町4-4-20 TEL 保健検査 078-856-2211  
 ◆健康ライフプラザ 〒652-0897 神戸市兵庫区駅南通5-1-2-300 TEL 078-652-5201 (代表)

①定時総会

②優良施設・優良従業員の支所長表彰

③各種衛生講習会

④食品衛生責任者実務講習会・その他

⑤食品衛生指導員活動への支援

⑥営業賠償共済・生命共済への加入勧奨

⑦食品衛生啓発用リーフレットの作成配布

⑧その他



## 織細で大胆

中国料理のテイタマダマ

マダムリー

# 禮夫人

MADAM LEE KOBE.

株式会社 神商  
マダムリー  
神戸市中央区港島2-6

## 新鮮で旬の魚をお届けする店

# 有限会社 魚新

代表者 幣 良佑

アスタくにごつか一番館南棟  
神戸市長田区腕塚町5丁目5-1  
TEL/FAX (078)611-1663

## 大美屋本店のパン

神戸市中央区元町通5丁目2-17 ☎341-1422

合資会社 大美屋製パン所

無限責任社員 平林政司

創業 大正12年8月31日

神戸市北区有馬温泉 政府登録国際観光旅館（登録第983号）

ありまごえん

# 有馬御苑

7階 金泉・銀泉大浴場

予約電話番号

(078) **904-3737**

FAX番号 (078) 903-1837

最適・最良・最新 をめざす

## 株式会社 協同食品センター

本社工場 西宮市鳴尾浜3丁目17番地  
TEL 0798-43-1721  
兵庫事業所 神戸市兵庫区材木町2番15号  
TEL 078-682-0141  
明石工場 明石市藤江三ツ池2028番地の7  
TEL 078-921-3450

Jacobsen's

体のためになるから美味しい



ユハイム。



# 神戸市食品衛生協会

## 支所事業だより

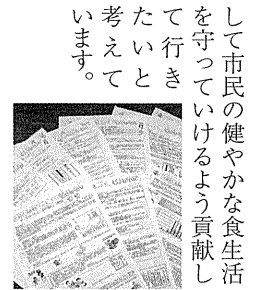
平成十三年度の事業での特記事項は次のとおりです。

### 東灘支所

八月三日から五日に「神戸二十一世紀・復興記念事業」の一環として東灘を中心とする酒蔵地域で文字通り一万個近くの提灯をともす「万灯祭」が開催されました。当協会も積極的に協賛し多くの提灯を出して祭りを盛り上げました。

### 中央支所

昨年、支所で実施した主な事業は次のとおりです。



して市民の健やかな食生活を守っていきけるよう貢献していきたいと考えています。

十一月十九日、環境衛生協会と合同で、七月に完成した先端医療センターの医療機器棟（中央区）とHACCPの考えを取り入れ建設され、四月から稼動している神戸市立北学校給食共同調理場（北区）を見学しました。

### 二、施設見学会

十月十九日に京都府船井郡八木町の雪印乳業(株)京都工場を見学し、最新鋭の施設でのHACCPの実施状況などについての知見を深めました。



### 灘支所

協会会員の皆様に、食品衛生や食中毒予防に関するわかりやすい情報をタイムリーにお知らせするために、平成十一年度から「NADA食品衛生ニュース」を随時発行しています。

発行にあたっては、灘区保健部の協力を得て、最近起こった食中毒事件の紹介や苦情処理、危機管理の留意点、従業員教育のためのビデオの紹介など中心に編集しています。

平成十三年十一月で七三号まで発行しました。

楽しみに参考にしてくださる会員の方も多く、発行し始めてから厳しい時代にもかかわらず会員の方が微増傾向にあります。

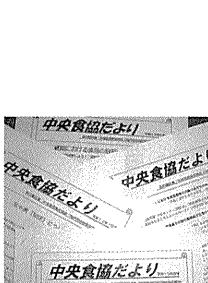
### 北支所

施設見学会の開催  
十一月十九日、環境衛生協会と合同で、七月に完成した先端医療センターの医療機器棟（中央区）とHACCPの考えを取り入れ建設され、四月から稼動している神戸市立北学校給食共同調理場（北区）を見学しました。

「中央食協だより」作成  
食中毒等防止啓発のため、定期的に作成し、巡回指導や講習会等にて配布しました。

### 二、「中央食協だより」

八月・夏場の衛生管理  
九月・遠伝子交換え食品、アレルギー物質を含む食品の表示  
十月・BSE、バイオテロ  
十一月・フグとかきの話



### 兵庫支所

食品衛生研修会の開催  
食品への異物混入事件が増加していることから、食品衛生指導員並びに会員を対象とした特別研修会を次のとおり開催しました。

平成十三年九月五日 午後二時～  
健康ライブラリー  
参加者 七十六名

内容 食品と虫  
(異物混入)

### 長田支所

講師 神戸市  
環境保健研究所  
寄生体部 副部長  
西田和美先生

施設見学会の開催  
会員の衛生知識の高揚を図るため、次のとおり見学会を開催しました。

昨年、当支所で実施した主な事業は、次のとおりです。

とき 平成十三年十一月十九日

見学先 ①神戸検疫所  
②敷島製パン(株)  
神戸工場  
参加者 三十名

### 西支所

施設見学会の開催  
十一月十九日、環境衛生協会と合同で、七月に完成した先端医療センターの医療機器棟（中央区）とHACCPの考えを取り入れ建設され、四月から稼動している神戸市立北学校給食共同調理場（北区）を見学しました。

### 一、施設見学会の開催

好天に恵まれた十月二十四日、三十七名が参加して今年西区にオープンした敷島製パン神戸工場等を見学しました。最新鋭の設備を備えた工場の衛生管理にふれ参加者一同思いを新たにしました。その後、コープこうべの各店舗から産する野菜残査等を有機肥料に換えるリサイクルセンター、エコファーム（みずほ協同農園）を見学し、資源保護の大切さを痛感しました。見学会終了後、恒例の懇親会を有馬温泉で行い、大いに盛り上がり上がって一日の疲れを癒しました。



### 二、講演会の開催

十月九日、しあわせの村にて環境衛生協会との共催による講演会を開催し、約百名が受講しました。今年度のテーマは「マネーの体現で会社の繁栄、財産に。もう一度見つけてみませんか？」で、講師は、マネージャーアカデミー主宰倉山寿賀子先生にお願いしました。

### 西支所

昨年、西支所で実施した主な事業を紹介いたします。

一、研修会の開催  
一月十八日、西神オリエンタルホテルにおいて支所会員及び食品衛生指導員五十一名の参加を得て研修会を開催しました。講師には神戸検疫所輸入食品指導官相談室長の市谷幸久先生をお招きし、「輸入食品の安全性について」を演題としてご講演いただきました。

二、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、十一月七日「先端医療センター」と「(株)神戸酒心館」を見学した後、「花壽司」で懇親会を開催しました。

### 須磨支所

一、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。

また、食品衛生指導員の支所研修会では、食品衛生法改正に伴う生食用鮮魚介類の衛生管理について神戸市食品衛生検査所の森所長に講演いただき巡回衛生指導に役立てました。

### 垂水支所

一、施設見学会の開催  
十月二十六日二十七名の参加を得て、西区のモロゾフ(株)西神工場、雪印乳業(株)神戸工場を見学するとともに、品質管理、製造管理について説明を受けました。

二、衛生講習会の開催  
集団給食施設、大型飲食店、各種団体等を対象にO157対策を中心とした食中毒防止対策の講習会を開催しました。

五月二十四日、敷島製パン(株)神戸工場で支所会員三十七名の参加を得て、見学会を開催しました。

平成十三年四月に竣工した最新式の工場の概要説明を受けた後、食パン製造工程を見学しました。

三、主婦の食品衛生教室  
十月二十四日、敷島製パン(株)神戸工場において西区連合婦人会より四十七名の参加を得て、食パンの製造工程を見学するとともに西区保健部松村部長より、今目的に消費者の関心事である「牛海綿状脳症」に関する正しい知識と検査の状況等についてお話をいただきました。

一、研修会の開催  
一月十八日、西神オリエンタルホテルにおいて支所会員及び食品衛生指導員五十一名の参加を得て研修会を開催しました。講師には神戸検疫所輸入食品指導官相談室長の市谷幸久先生をお招きし、「輸入食品の安全性について」を演題としてご講演いただきました。

**夢の祭典 今年6月神戸で!!**  
世界最高峰のプレーヤが繰り広げる感動の夢舞台へ行こう!

神戸ウィングスタジアムでの試合は

ファーストラウンド	2試合	6月5日(水) 15:30
		6月7日(金) 15:30
セカンドラウンド	1試合	6月17日(月) 20:30

ワールドカップは、FIFA(国際サッカー連盟)が主催して4年に1度開催されるサッカーの世界選手権です。1930年に第1回大会が開催され今回で17回目になる。今回の大会は日本と韓国との共催でアジアでは初めての開催です。

日本はフランス大会に続いて2回目の出場です。

180ヶ国が予選に参加し、32ヶ国がこの大会に出場します。日本及び韓国それぞれ10ヶ所で合計64試合が開催されるまさに夢の祭典です。なお、日本は、前回のフランス大会では予選リーグで敗退し1勝も出来なかった。しかし、この大会後に中田英寿を筆頭に日本の選手が海外移籍するなど以前よりもレベルアップした。トルシエ(監督)率いる日本チームの活躍を期待し決勝トーナメント進出にむけ熱き声援を送りましょう。

**change & chance**

「健康・安心・鮮度」をモットーに  
時代や社会のニーズに応える  
高付加価値そざいを提案します。

**ROCK FIELD CO., LTD.**  
株式会社 ロック・フィールド

〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町27-40  
TEL.078-435-2800(代表) FAX.078-435-2805  
ホームページアドレス URL:http://www.rockfield.co.jp/  
eメールアドレス info@rockfield.co.jp/

寿司 割烹

**鮎 富**

〒652-0895 神戸市兵庫区小河通2丁目2-17  
電話 神戸 (078) 671-7954

食中毒の予防に

水の衛生から食品衛生までオーヤラックスの製品が活躍しています。

主な製品

- 殺菌剤 **ピューラックスS**
- DPDクロルテスター
- 無電源 **ピューラックス専用希釈装置**
- ミニクロボット II

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

手洗い消毒習慣

●手洗いと同時に殺菌・消毒もできます。

手指の殺菌・消毒・洗浄に〈塩化ベンザルコニウム配合〉医薬部外品

**オスバンネオウォッシュ**  
[販売名] オスバンネオウォッシュ [効能] 皮膚の殺菌・消毒・洗浄。体臭。

販売 武田薬品工業株式会社  
ヘルスケアカンパニー

日本製薬株式会社  
大阪ヘルスケア Tel.06-6231-6900

サラヤ

自動手指洗淨消毒器 **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



# 保存版 ～食品衛生の基礎知識～

## 1 異物混入の現状と対策

### ①最近の状況(国民生活センター調べ)

- ・相談件数 (1990年～2000年)3500件 今では年間500～700件(相談件数が年々増えている)
- ・相談件数が多い食品 菓子類 穀物(パンなど) 調理品(弁当、そうざい)
- ・異物の種類(利用度、発見頻度が高いことも考えられるが) 最も多いのが《虫》《毛髪》その他《紙片》《プラスチック片》《金属片》時には《ガラス片》等

### ②対策

発生源	チェックポイントと対象
施設外部から持ち込まない	施設の隙間をなくす(網戸、施設の補修で虫類の侵入を防ぐ) 排水口、下水溝(常に清潔に保ち、必要あればネット等でネズミ、ハエ等の侵入を防ぐ) 樹木の管理、水たまりを無くし舗装(砂じん、花粉、種子の侵入を防ぐ) 人・荷物の出入口の管理(二重ドア、エアーカーテン、エアージャワー、開放厳禁) 廃棄物の衛生的管理(施設近傍に置かない)
原材料から持ち込まない	衛生管理がしっかりしている仕入れ先を選ぶ(HACCP採用、施設訪問等) 再利用容器(缶、木箱、ビン等)に入れられている原材料(容器等が破損したり不潔でないか確認) 輸入食品は厳しい基準でチェック
施設内部から発生させない	はり、電線、パイプなど露出部のゴミ(清潔に保ちゴミの落下、飛散を防ぐ) 内装面、床などの塗装のはがれ、錆び、ほこり(補修) 時計、鏡、照明器具などガラス片(破損等の確認、破損箇所から飛散防止策)
機械設備から発生させない	食品と直接接する機械内面(ボルト、ナット、リベットのゆるみ、破損等は常時点検) 機械作業部の損傷、磨耗、液洩れ(タンク内のピンホール、濾過フィルター等の常時点検)
従業員から発生させない	毛髪、体毛、血痕、爪など(帽子、手袋の選択と着用、作業着選択と着用、着用自覚の習慣)
事務用品などを混入させない	ホッチキス、ピンなど小さい金属類、輪ゴム、ビニールテープなど(事務用品、作業用品は極力施設に持ち込まない事が原則)
5Sの育成	①整理(必要、不必要に応じて仕分けし、不必要なものはその場から除去すること) ②整頓(必要なものを使いやすい場所にきちんと置くこと) ③清掃(十分に掃除すること) ④清潔(①②③を実行することによって清潔が生まれる) ⑤躰(従事者に対して大切なこと、必要なことを身につけさせること)(常に清潔を保つためにはこの躰が極めて大切)

## 2 腸炎ビブリオ

### ①食中毒が発生した!!(発生事例)

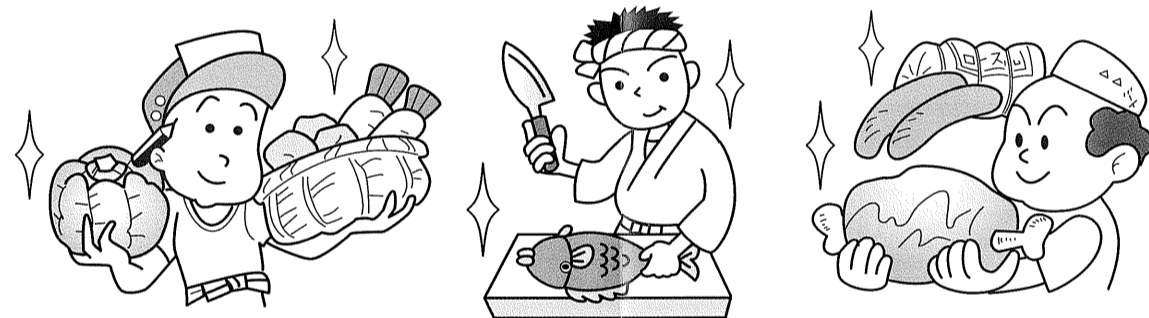
6月中旬、キュウリの一夜漬け等を添えた昼食を食べた社員数十人が夜半から翌日昼にかけて、上腹部の刺し込むような激しい腹痛、下痢等の食中毒症状で苦しんだ。検査の結果患者便と、キュウリの一夜漬け、まな板から腸炎ビブリオが検出され、まな板はキュウリを刻む直前にイワシを調理し、軽い水洗いをしただけだったことも判明した。

### ②どのような症状があるのか

主症状は上腹部の刺し込むような激しい腹痛、下痢であり、一般的には原因食品を食べってから10～24時間で発症する。

### ③発生事例から腸炎ビブリオの特性と食中毒予防の3原則を考える。

予防の3原則	食中毒の原因	腸炎ビブリオの特性	チェックポイントと対策
菌をつけない	・イワシに付いていた菌をまな板に付け、キュウリの一夜漬けに2次汚染した	・腸炎ビブリオは海中での常在菌で魚に付いていることは常識。	・まな板の洗浄消毒を徹底する。 ・まな板は《魚用》《野菜用》別々にすることが基本。
菌をふやさない	・キュウリの一夜漬けは腸炎ビブリオ増殖に適した塩分濃度になり夜のうちに爆発的に増えた	・増殖分裂速度が極めて速い ・好塩菌で3%程度を好む。しかし、4℃以下では増殖しない。	・この菌が付着した食品は室温で放置すると約2時間で食中毒を起こす菌数まで増殖するので必ず冷蔵保存する。できれば4℃以下が望ましい。 ・塩分3%程度の調理済み食品は特に注意する。
菌をこらす	・イワシの鰓や表面に着している菌を十分取り除いていなかった ・菌が付着したまな板の洗浄消毒が不十分だった	・この菌は真水に弱い。 ・熱に極めて弱い。(70℃、1分以上で死ぬ)	・洗剤と水道水(真水)で十分に洗浄。 ・まな板やフキン等はボイルしたり、熱湯をかけるか、又は市販のアルコールスプレー、次亜塩素酸ソーダーで消毒する。



## 4 カンピロバクター



私はカンピロバクターです。私が原因の食中毒事件が平成9年頃より増えており、昨年は、なっ、なんと！全国で469件の事件が発生し、サルモネラに続く堂々の第2位となりました。こんな私の自己紹介をさせていただきますと…

以上です。わかっていただけましたか？

### 1 プロフィール

ふだんは鶏や牛、豚などの家畜や犬などのペットの腸に住んでいます。そして、食肉や食品、井戸水を介してヒトに感染します。

### 2 性格

食品や飲料水を通してヒトに感染し、2～7日(平均2～3日)後に発熱(38℃くらい)や腹痛、下痢などの症状を起こします。100個前後の少量の菌でも感染することができます。

### 3 好きなもの

微好気(少量の酸素がある状態)な状態が好きです。(好気や嫌気的な条件では増えることができません。)

### 4 きらいなもの

空気や熱、乾燥、酸性(pH5.0以下9.0以上では増殖しない)は苦手です。

このようなカンピロバクターの性質を知り、食中毒予防に役立てましょう。

### 食中毒予防のポイント

- ・食肉を生で食べないで十分に加熱すること。(少量の菌といえども残存することのないよう調理すること。)
- ・サラダのような生で食べる調理品への2次汚染には注意が必要です。(手指や調理器具の洗浄・消毒の徹底が必要です。)
- ・水中でも長期生存することができるので、未殺菌の飲料水は飲まないこと。
- ・ビルやマンションの貯水槽は清潔にし、野鳥などの糞が入らないよう衛生管理に注意すること。

### 過去にこんな事件が発生しています

東京都内の某小学校で全校生徒227人中111人が下痢・腹痛などの食中毒症状を呈した。患者の便からはカンピロバクターが高率に検出され、給食原因と推定されました。調理工程を調べたところ、同一の作業台でクリーム煮用の鶏肉と生で食べる和風サラダの調理が行われていました。また、鶏肉が調理台にそのまま2時間以上放置されていたこと、調理台、器具、手指の洗浄や消毒が完全に実施されていなかったことから、鶏肉に汚染していたカンピロバクターが調理台、器具、手指等を介して和風サラダを汚染したと考えられました。

★原材料と食中毒との関係や喫食方法との関連性を理解し、調理工程を見直して 効果的な洗浄・殺菌の方法などポイントを押さえることを心がけましょう。★

## 3 サルモネラ

### ①サルモネラとは？

サルモネラは血清型によって2000種以上に分けられるが、人に食中毒を起こす型はこれらのうちの一部の血清型だけです。そのわずかな血清型の中に感染症予防法(旧・伝染病予防法)で「二類感染症」として分類されている腸チフスやパラチフスもあります。

### ②この菌による食中毒が今急増し、発生規模も大型化している

5年前の約4倍の発生、今では細菌性食中毒の第1位だ。また、患者数も年に1～2万人に達している。その原因としては、卵を原料とする食品による発生が急増している。

### ③なぜ、卵なのか? 《卵に由来するサルモネラでは、エンテリティデスが怖い!!》

- ① ニワトリの腸管内に生息しているサルモネラはニワトリが排卵すると卵の殻の外側に付着するが、卵殻表面をよく消毒すれば殺菌できる
- ② サルモネラエンテリティデスはニワトリの卵巣内で卵が形成される段階で侵入することがあり、菌を保護した状態で排卵される(今では4000個に1個程度と考えられている)つまり、菌が卵内で生息しているので消毒できない→これが最大の問題なのです!
- ③ エンテリティデスに汚染されている卵自体及びこの卵による他の食品への2次汚染、これが怖い!  
・加熱が不十分な卵を使用する食品、また卵の下準備に使用した“容器”“包丁”“まな板”“手指等”からの2次汚染

### ④忘れてない!サルモネラの特徴

- ・家畜、鶏、人やペットなど幅広い保菌が特徴。中でも食肉、卵が原因で発生した食中毒が多いので、衛生管理には特段の注意が必要。また、畜産品等は原材料の汚染を完全に防ぐ手立ては不可能。よって加熱による殺菌と2次汚染に力点を置いた対策が極めて重要。
- ・どこにでも生息している(牛豚鶏ペットの腸管内 また、下水や河川にまで幅広く生息)
- ・熱に弱い(63℃以上加熱すれば増えないか死ぬ)
- ・低温に強いので長期保存は避ける(4℃～5℃での冷蔵保存でも安心できない)
- ・腸チフスやパラチフスの原因菌もサルモネラの仲間であらうので少量の菌で発症する
- ・健康保菌者からの2次汚染も多い

### ⑤サルモネラ(エンテリティデスも含む)食中毒の予防で、特に気をつけることは

- ・どんな食中毒でも予防の基本は、その細菌の特徴をよく理解して《細菌をつけない》《細菌を増やさない》《細菌を殺す》誰も知っている、この予防3原則をきっちり守ることが基本です。サルモネラの場合も同じですが、特に次のことに留意しよう。
- ・2次汚染防止の徹底(どこにでも生息しているので) ・温度管理(63℃以上の加熱、4℃～5℃での冷蔵保存) ・調理済み食品は早く食べる(少量の菌で発症するので)
- ・調理従事者の健康管理(健康保菌者からの2次汚染も多いので)

### ⑥どのような症状があるのか

主症状は原因食品を食べってから約8～24時間で発症。腹痛、下痢、発熱(38～40℃)、時には嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒を呈する。

## 《増え続けるO157》 例年を上回るペース!

再び大発生が起こっても不思議ではない  
食品の加熱など自衛策をしっかりと!

腸管出血性大腸菌(O157)は1996年関西を中心に集団感染を起こし大きな社会問題になった。その後感染者は1997年こそ一時減少したものの毎年増え続けており1999年には全国で3600人に拡大した。特に昨年は8月下旬までに前年同期の1.6倍にあたる2800人に達した。同じ方法で統計を取り始めて以降、最も多かった。

### (1) 今では、すでに人間社会に定着

最近では、O157以外にO26など別のタイプが台頭してきている。これらの細菌がなぜ出現したのか、また、なぜ拡大しているのか、その理由は、まだ究明されていない。細菌の専門家は「腸管出血性大腸菌」は完全に人間社会に「定着」した。再び大発生が起こっても不思議でない」と警鐘を鳴らしている。

### (2) 感染場所も変化した

厳しく監視された大規模調理施設、学校給食での集団感染は殆どなくなったが、代わって保育所や老人ホームなど抵抗力の弱い人がいる小規模施設での発生が目立つ。

### (3) 50個程度の少ない菌数で人から人へ感染

人は免疫力が強いので感染しても半数は自覚症状がなく、気づかないうちに他の人に感染を広げる可能性もある。特に免疫力が弱い乳幼児や高齢者が感染すると症状が重くなり危険だ。

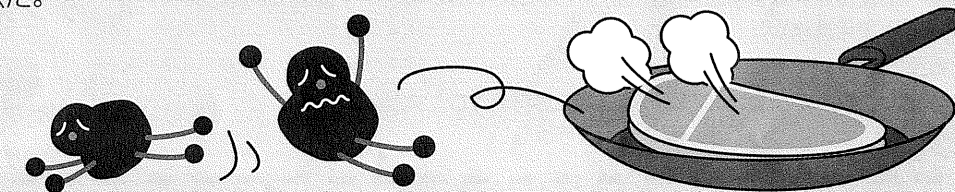
### (4) 私たちが忘れてはならないことは

腸管出血性大腸菌は牛の腸の中に生息し、牛肉など食品に2次汚染を容易に起こす恐れが常にあるということ。また、最近は食品流通が広域化しており、どんな場所でも感染の可能性が高まっているという点だ。

### (5) 加熱で菌はギャフン

このことを知って、食肉など食品は加熱(中心部を75℃以上で1分間で死滅)する。牛肉から他の食品を汚染(2次感染)しないよう調理加工に万全の注意をする等の自衛策が大切。

また生レバーなど肉の生食はさけること。



要警戒!



# 協会事業のご案内

## ① 調理師試験準備講習会

★平成13年度調理師試験の合格者発表★  
やはり合格者数に差がでた！！

昨年(8月8日)、県下一斉に合格者が発表された。  
(試験日：7月8日)  
毎年一人でも多くの合格者が出るように、当協会では過去に出た試験問題を中心に試験の出題傾向と対策について、的を絞って調理師準備講習会を実施しています。

昨年、神戸市関係で合格した人は630人でした。そのうち講習会を受けた人は382人で、合格率は78.4%でした。一方、講習会を受けなかった人は248人で、合格率は66.1%でした。

こうした合格率の差は過去のデータからもうかがえます。

今年も、合格率のアップを目指して準備講習会を開催しますので、多数の方々の参加を期待しています。

※ 調理師試験準備講習会の日程はつぎのとおりです。

### 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14年6月4日(火)・5日(水)の2日間

午前10時から午後4時まで

場所 神戸市中央区楠町4丁目2番2号

神戸文化ホール(中ホール)

申込み 講習会の受講申込みは、平成14年5月初旬に、神戸市の各区保健部衛生課で受付ます。

## ② アイスクリーム類の衛生講習会

本年度も、特にソフトクリーム製造従事者を対象にソフトクリーム衛生協会と共催で開催します。

※14年6月中旬頃に開催予定ですが、詳しい日程・場所は 事前に各区保健部衛生課まで問い合わせして下さい。

## ③ フグ調理・衛生に関する特別講習会

※本年度も、9月下旬頃開催予定ですが、詳しい日程・場所は 事前に各区保健部衛生課まで問い合わせして下さい。

## ④ 食品衛生責任者の講習会

- 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)  
申し込み等 下表の通りです。  
受講料 4000円
- 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  
申し込み等 各区分に開催しますので、区保健部衛生課までお問い合わせ下さい。  
受講料 1200円

### 食品衛生責任者(養成講習会)

14年は、つぎのとおり開催の予定です。

日時 平成14年:1月16日(水)・3月14日(木)

・5月14日(火)・7月17日(水)

・9月12日(木)・11月12日(火)

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、講習会の前月末日までに神戸市の各区保健部衛生課で受付ます。

## ⑤ (社)日本食品衛生協会の共済に加入しましょう！！

(1) 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よう！！

それに対して  
よくある生命保険 ○食協生命共済

- ① 掛け金が途中から上がった、一定期間を過ぎないし約束の保障金額が出ないものがある。
- ② 配当金額の記載がある為、将来受け取れる金額が、思っていた金額を大きく下回る事がある。
- ③ 生きている間に保険金を受けとれるリビングニース特約~等の無料サービスがうけられないものもある。

- ① 掛け金が一定で安心の将来設計。「告知」のみの加入でも申し込み完了後、即全額保障となります。
- ② 無配当保険ですので確かな保障。余分な掛け金の上乗せがなく、掛け金がかなりお安くなっています。
- ③リビングニース特約はもろろん、死亡保険金即日支払いサービスも無料でセットされています。



ご相談・お問い合わせは次の  
ジラルタル生命保険(株)各店舗まで

担当地区	ご連絡先	担当
灘区・東灘区	078 (578) 2654	松田 繁 南 支部
中央区・長田区	078 (578) 2643	矢野 由紀子 東 支部
須磨区・兵庫区	078 (578) 6610	江田 昌繁 中央 支部
北区	078 (578) 6744	中 橋 隆 神戸北支部
垂水区	078 (752) 4366	山 口 正 年 垂水 支部
西区	078 (578) 6807	山 口 一 彦 神戸西 支部

(2) 食中毒・賠償事故に備えよう！！

### 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「食品営業賠償共済」

<例えば>補償額 5,000万円の場合、食品営業賠償共済の年間掛金>

業種 年間売上高	飲食店	仕出し弁当 給食施設	食料品販売	食品製造業
3,000円まで	2,700円	6,500円	1,400円	1,400円
6,000円	12,000円	26,900円	5,200円	5,200円
1億円	20,000円	44,700円	8,600円	8,600円
2億円	40,000円	89,400円	17,200円	17,200円
5億円	67,300円	143,600円	32,500円	28,900円

注意)上記補償以外に 補償額は最大5億円まで設定可能です。

<提供・販売した食品による事故は>…

食品営業賠償共済でお支払いいたします。

<珈琲をこぼしたり看板が飛んで被害を与えた場合は>…

施設賠償特約でお支払い。

<お客様から預かった物が汚れたり盗まれた場合は>…

受託物賠償責任特約でお支払い。



お問合せは…

各区保健部衛生課の食品衛生協会または下記推進委員まで。

食品営業賠償共済普及推進委員 垣谷 泰三(カキタニ)

〒658-0062 神戸市東灘区住吉台22-14

TEL 078-821-3677 FAX 078-821-4367

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。

# 情報コーナー

1. 「生食用鮮魚介類」や「ゆでがに」の表示基準・成分規格・加工基準・保存基準が定められた・H. 13. 7.1から(但し、表示はH. 14. 6.1から)

- 表示基準 …一般表示事項(消費期限又は品質保持期限・加工所在地・加工者 保存温度)の他「生食用鮮魚介類」にあつては《生食用》(刺身用)《そのまま召し上がりください》等の表示
- 成分規格 …腸炎ピリオの最確数は1gにつき100以下であること
- 加工基準 …使用水や使用する器具に関して基準が設けられた
- 保存基準 …清潔で衛生的な容器に入れ「10℃以下」で保存すること

2. 遺伝子組換え食品の表示が義務づけられた・H13. 4. 1から

- 表示内容
    - 分別生産管理が行われた遺伝子組換え食品の場合・「遺伝子組換え食品」である旨(表示義務)
    - 遺伝子組換え食品及び非遺伝子組換え食品が分別されていない場合・「遺伝子組換え不分別」である旨(表示義務)
  - 表示義務の対象
    - 遺伝子組換えが行われた農産物又はこの農産物を原材料とした食品
- ※ただし、次の加工食品については、当面表示義務はない

・組換えDNA及びたんぱく質が除去、分解されているもの  
例・醤油、大豆油、コーン油、コーンフレーク、マッシュポテト等  
・主な原材料となっていないもの  
ただし、全原料中重量が上位三品目でかつ食品中に占める重量が5%以上のものは表示義務がある

3. アレルギー物質を含む食品に関する表示が義務づけられた・H13. 4. 1から (一年間猶予)

- 特に重篤度・症例数の多い次の5品目は微量含有でも表示義務(省令) 卵・乳・小麦・そば・落花生
- 症例数が少ないが、あるいは多くても重篤な例が少ない19品目は表示奨励(通知) あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・かに・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけさけ・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・セラチン

4. テンダライズ処理・タンプリング処理された食肉の表示について

上記の処理をした食肉については、処理を行った旨、及び飲食に供する際に十分な加熱が必要な旨の表示が義務づけられる。

H14. 4. 1から

## 自主的な衛生管理は進んでいますか？

(1) なぜ自主管理が必要なの？

・食品関係者は消費者に安全で安心して食べられる食品を提供する義務があります。  
・万一、食中毒などの事故を起こすと、消費者に信頼されなくなるばかりが、経営の存亡に係わる大きな経済的打撃を受けます。

(2) もう一度、自主管理の《いろは》を復習しよう！

自主管理をする上で、次の事柄が極めて重要です！

イ.《やる気》があるか、どうか

施設の自主管理をする上で、最も大切なことは皆さんが日頃から衛生水準の向上に強い意識をもっていることです。つまり《やる気》が必要なのです。

ロ. 常に衛生知識の習得に努めているか、どうか

何度も復習をして知識をしっかり身につけ、職場で実行することが大切です。そのためには進んで、講習会に出席したり関係の書物で勉強することです。

ハ. 自己の施設で起こるかも知れない食品事故を考えているか、どうか

作業の中で事故(食中毒・異物混入等)が発生するかも知れないポイントを知ることが肝心です。そのためには衛生知識がなければなりません。

(3) チェックポイント表を生かそう！

イ. 担当者をかきめて毎日チェック(但し、マンネリ化しないよう職場ぐるみで工夫しよう)

ロ. チェックポイント表は常に見直し、より確かな表にしよう。 ハ. チェックポイント表は今後のために保管しよう。

(4) 一歩進んでHACCP手法による自主管理を取り入れよう！

※チェックポイントの項目・HACCPの導入など細部についてのご相談は保健所予防衛生課、又は区保健部衛生課までどうぞ

## 《環境マネージメントシステム》今、食品業界でも取組みが進んでいます

(1) 今、地球環境が危ない！

これ以上、「地球環境を破壊してはならない」このことは全世界の人々の共通の思いになっています。

今こそ、私たち一人ひとりが生活スタイルを見直すとともに、事業活動のあり方を変革して、行政、企業、消費者が力を合わせて環境保全型社会への転換を図る必要があります。そのための具体的な行動が強く求められています。

永年やってきた生活様式(大量消費・大量廃棄)なり、事業活動を変えることは大変面倒で、勇気のいることですが、是非とも実践しなければなりません。

(2) 環境マネージメントシステムって何に？

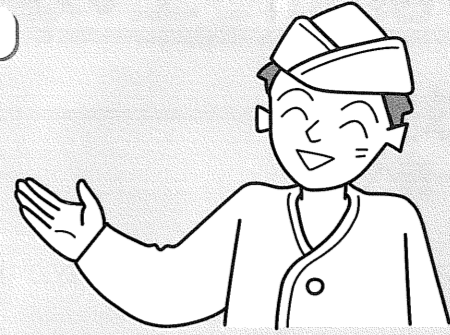
事業者が環境保全に関する自主的な取組を進めるに当たり、環境に関する方針や目標等を自ら設定し、これらの達成に向けて取組んでいくことを「環境管理」又は「環境マネージメント」といい、この目標等を達成するための工場や事業場内の体制・手続き等が「環境マネージメントシステム」といわれています。

- ① 昨今、消費者の環境への意識が急速に高まっています。また企業間の取引においてもグリーン購入の動きが活発化してきています。環境にやさしい商品・サービスを提供し、環境にやさしい企業であることが、ますます求められて来よう。将来を見通し、より積極的に環境保全に取り組むことが消費者意識にマッチし、そのことが新たなビジネスチャンスにつながる可能性があると言えるでしょう。
- ② 環境保全のために今後、ますます様々な規制や要請が強化されると予想されます。今から進んで「環境マネージメント」により体系的に取り組むれば、こうした動きに効果的に対応できます。
- ③ 「環境マネージメント」に取り組むことは、省資源や省エネルギーを通じて経費節減につながると言われております。また、企業内容の管理体制の効率化につながるとも言われており、このような直接的なメリットも期待できます。

(4) 早速、身近なところから取り組みましょう

事業活動の中で環境に悪い影響を与えている事項をしっかりと把握し、その改善策を考えましょう。

更に一歩進んで、環境への負荷を減らすために無駄のない経営、効率的な経営の方針と目標を定め体系的(環境マネージメントシステム)に実行しましょう。



# 進んで チャレンジ しよう！

二. 施設の改善・食品の取扱いに注意を払っているか、どうか

事故につながるかも知れないポイントの改善、取扱いはすばやく実行することが重要です。

ホ. 棚れや、油断について常に危機意識を持っているか、どうか

これが原因で事故が起きたケースは実に多い!!この対策は大きな課題です。

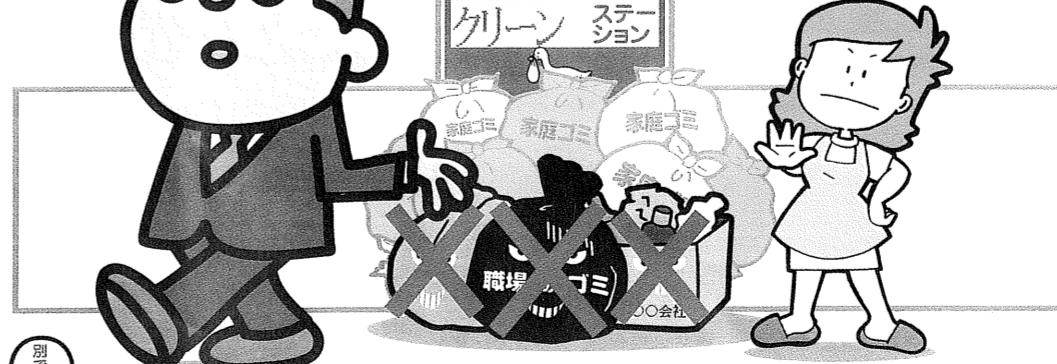
ハ. 施設の自己診断とチェックポイント表の作成

一日の作業工程(作業場み入前、食材の受入、食材の保管管理、下処理、調理加工、調理済食品の取扱い、保管、搬出など)の各段階で食品事故(食中毒、異物混入など)につながる可能性がある項目を分析整理し、チェックポイント表を作成しよう。



## 神戸市環境局からのお願い！！

### ちょっと待った! 会社や店のゴミはココとちがうで!!



紙くずや生ゴミでも、職場で出るゴミはすべて事業系ゴミです。クリーンステーションには出せません。ゴミ処理業者と契約して処理して下さい。  
事業系ゴミをクリーンステーションに出すと不法投棄になります。神戸市・神戸商工会議所 不法投棄は5年以下の懲役、又は1000万円以下の罰金となります。神戸市内各警察署  
★環境リサイクル法施行に伴い、H13年4月から、エアコン・テレビ・冷蔵庫・洗濯機はすべて小売店に引き取って下さい★

## ～牛海綿状脳症 (BSE)～

昨年秋、日本で初めて、牛海綿状脳症の牛が確認されたから、消費者の間で牛肉などに対する不安が広がり、生産者や関係者に対して深刻な影響を及ぼしました。その対策として、と畜場における検査体制が強化され、平成13年10月18日から全国一斉に牛海綿状脳症の病原体である異常プリオンを検出する、免疫学的検査が開始されました。神戸市においても、市内2ヶ所のと畜場で解体されるすべての牛について検査を行い、感染のリスクが高いとされる特定危険部位の脳、眼、脊髄、回腸遠位部をすべて焼却処分しています。これにより安全が確認された牛の肉等のみを流通させる体制ができました。

また、特定危険部位を含まない牛肉や乳製品はもともと牛海綿状脳症について安全といわれています。