



発行所 神戸市食品衛生協会 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 電話 (078)322-5262

二〇〇六年新年あいさつ

神戸市長

矢田 五郎



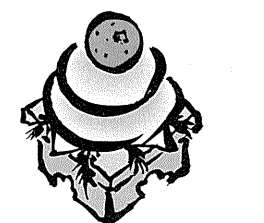
謹んで新年のご挨拶を申し上げます。昨年10月の選挙により、みなさんの信託をいただき、新しい年を迎えました。今また全力で市政に取り組む気持ちで新たにしています。

昨年、震災から10年の節目の年を復興の総括の年として、市民の皆さんと協働と参画の理念に基づいて、多くのメッセージを全国に発信してきました。みなさんのご協力とご尽力に心から感謝いたします。これからも、震災で学んだ経験・教訓を風化させることなく、復興への取り組みのなかで生まれた市民・地域の絆を大切に引き継いでいきたいと思っております。

新しく年2006年は、神戸が飛躍する年です。神戸空港・マリニエアが開港し、海、空、陸から新たな人・物・情報の交流が本格化し、震災を乗り越えた神戸は、未来への飛躍に向け新しい活力が胎動する、重要な転換期を迎えています。

この大切な時期にあたり、市では、「元氣と魅力を育てる」「福祉と健康を守る」ことを目標として市政に取り組んでまいります。そして市民のみなさんといっしょに活力あるまちづくりをすすめていきたいと思っております。

今、さまざまな分野で多くの市民が、神戸を訪れる人々を笑顔で迎えるべく、神戸空港の開港を待ち望んでいます。今年、50年ぶりに、神戸市を中心として県下各地を会場に、第61回国民体育大会と第6回全国障害者スポーツ大会が開催されます。多くの選手、関係者が全国から神戸を訪れます。私達は人と人とのつながりのあるユニバーサル



食の安全・安心の確保を 目指します

神戸市保健福祉局長 中村 三郎



神戸市食品衛生協会の皆様方には、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。とりわけ、食品衛生の向上につきましては平素より様々な事業活動を展開され、市民の健康増進に寄与しておられますことに対し、深く感謝を申し上げます。また、食品衛生行政の円滑な推進にも多大なご協力をいただいておりますが、食を巡っては、近年、食品表示のあり方や輸入食品の安全性確保など、多くの課題が指摘される一方、食中毒の発生も依然として多い、ことなどによって「食品の安全性」に対する消費者の関心はますます高まっております。

このような中、国においては平成15年に改正された食品衛生法に基づき、リスクコミュニケーションの実施、残留農薬のポジティブリスト制の導入、遺伝子組み換え食品の安全性の確保、健康食品制度の見直しなどの施策を実施しているところであります。神戸市といたしましては「食の安全・安心の確保」に向けて、市民の意見を踏まえて食品衛生監視指導計画を策定し、計画的な監視

指導を実施しております。また、市民の目線による取組みとしましては、市民モニター員によるモニター協力店(量販店や商店街)の食品表示や衛生状態のチェック、その結果に基づく行政調査と改善指導、モニター活動に関する市民への情報提供、市民・営業者・行政による食品販売店などへの合同パトロールなどを実施しているところであります。食品衛生協会の皆様方におかれましては、食の安全の確保を図るために、製造・加工・流通・販売の各段階における自主的衛生管理を一層強化していただき、食品衛生水準の向上を図ることによって、市民の期待に応えられますこととを心よりご期待申し上げます。さて、本市の財政状況は依然として深刻ではありますが、平成18年は2月16日の神戸空港の開港という明るい期待の持てる年でもあります。市民のくらしをまもる、「クオリティ・オブ・ライフ(市民の生活の豊かさ)」の向上をはかるため、時代の変化を踏まえた事務事業のあり方を検証し、選択と集中によりその再構築をはかりながら、「健康こうべ21」の推進など市民主体の健康づくりを支援するなど、高齢化社会を見据えた「地域で支えあう自立支援のまちづくり」を進めてまいります。新年にあたり、改めて保健福祉行政への皆様方の暖かいご支援をお願い申し上げますとともに、貴協会がますますの発展と会員各位のご健康とご繁栄を心よりお祈りして「あいさつ」といたします。

新年のご挨拶

神戸市食品衛生協会 会長 菅野 時雄



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尽力を賜り厚くお礼申し上げます。

私は、昨年6月10日に開催された神戸市食品衛生協会第42回定時総会に於いて、勇退された平井千代治前会長の後を受けて会長に就任いたしました。

平井前会長におかれましては神戸市の食品衛生思想の向上に多大な功績を残されたところでありますが、その後任として微力ながら協会の発展に貢献して参りたいと思っておりますのでよろしくお願いたします。

さて、私も食品業界を取巻く環境はBSE・高病原性鳥インフルエンザの発生、昨年多発したノ

ロウイルスによる感染症・食中毒の発生などを背景として食の安全・安心の確保が求められていることは、ご承知のとおりであります。

Advertisement for Kobe Wine featuring various wine bottles and promotional text. Includes 'この冬、神戸ワインでカンパ!' and '2005新酒 好評発売中'.

ロウイルスによる感染症・食中毒の発生などを背景として食の安全・安心の確保が求められていることは、ご承知のとおりであります。今年、2月16日に神戸空港が開港される記念すべき年になります。神戸市食品衛生協会としましては、神戸経済の活性化と再浮揚を目指し一翼を担ってまいりたいと思っております。そのためには、安全で安心な食品を消費者に提供することを第一に協会役員・食品衛生指導員を中心に各施設の営業者や食品衛生責任者の方々の協力のもと、自主衛生管理の強化・推進に努め、平井前会長の推進された「食中毒ゼロ」を目指してまいります。最後に、会員皆様方の益々の健康とご繁栄・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。

Advertisement for 'Sara' restaurant. Text: 'すし 会席 幕の内 長田神社前 さらな 691-2175 (プレノ長田1階)'

Advertisement for 'Daijin' restaurant. Text: '創業明治四年 大井肉店 本店/神戸市中央区元町通7丁目 ☎078-351-1011 FAX. 078-351-5494 直売所 神戸/そごう百貨店 大阪/阪神百貨店'

Advertisement for 'Danjiri' restaurant. Text: 'だんじりと 梅林のまち ひがしなだ 食品営業者は一致団結し 食品の安全と安心を守り お客様の信頼を得ましょう 東灘鮮魚介小売組合長 絹川 三郎 TEL 078-811-8823'

# 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  
(東灘鮮魚介小売組合長) 絹川 三郎

新春を迎え謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年十月二十八日に東京「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。

これらには、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申し上げます。また、この表彰の喜びを、私を支えてくれた、組合関係者、従業員、そして家族とともに分かちあいたいと思っております。

大正生まれの私が家業の鮮魚店に従事したのは、戦前の昭和十五年でした。それ以来、魚介類販売一筋に家業に勤しみ、鮮魚小売組合の活動並び

に指導員活動に積極的に取り組んでまいりました。これら地道な努力の結果である全国的な食品衛生活動と戦後の経済発展が相まって、衛生水準は非常に良くなりました。これからは衛生面を良好に保ちつつ、如何にお客様の生活に「おさかな」を安心して楽しんでいただくのが、業界のテーマであると感じております。

私は高齢ではありますが、今後気力と体力の続く限り微力ながら食品衛生協会の活動に役立ちたいと思っております。最後にになりましたが、皆様方のご健勝とご発展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。

新春を迎え謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

さて、昨年十月二十八日、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、ご支援の賜物と感謝とお礼申し上げます。

我々食肉販売店は、家庭料理の素材を提供し、消費者の買い物にもっとも密着した専門店であり、しかしながら、近年、食肉業界は、景気の停滞に加え、BSEの発生、産地の偽装表示事例の発生により、食品の安全性への消費者の不信感が高まり、食肉の消費量が減少し、かつてない深刻な状況に直面しております。BSEの発生以降、

平成十五年からは食肉業界でも牛のトレーサビリティシステムが導入されましたが、食肉の安全と食肉業界の信頼を維持し、回復することが何より重要であります。

新年あけましておめでとうございます。

昨年十月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と心より感謝いたしてお

ります。

私もホテル業は、お客様に夢を売る商売であると同時にお客様に安心と安全をお届けする義務があります。残念ながら

昨年十月二十八日、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を賜りましたことを心より感謝いたしております。

これもひとえに行政当局並びに食品衛生協会の皆様のご指導とご支援の賜物と心より感謝申し上げます。

業以来、「安全」「安心」はすべての基本という考えのもと、特に衛生面には細心の注意を払いお客様に「食」を提供しあげてまいりました。

さて、最近の食品業界では、産地の偽装表示、異物混入、O157やノロウイルスによる食中毒の発生など、お客様に不安をあたえる事件が多発しております。

外食産業の一翼を担うホテルといたしまして、絶対にお客様の信頼を裏切ることが

ありません。これら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てお

愛される店づくりを目指し努力していきたいと思っております。

最後にになりましたが、皆様方のますますのご健勝とご繁栄をお祈り申し上げ、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

弊社におきましてはお客様に最高の施設、最高のお料理、最高のサービスを提供を社是としていたしております。安全で美味しいお料理をお客様に提供するには、原材料の仕入れから調理、サービスに至るまで常に衛生面での細心の注意を払う必要があり、今回の受賞を機に、清潔な施設の維持改善、社員の教育等、衛生管理の向上を更に推進してまいり所存でございます。

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。

係者の皆様方のご健勝とご発展を心よりお祈り申し上げまして、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

本年二月には神戸空港が開港いたしますが、当社にとりましても開業二十五周年の節目の年にあたります。今回の受賞を契機といたしまして初心に

戻り、お客様に安心して召し上がっていただける「食」の提供に励んでまいり所存でございます。

何卒今後とも尚一層のご指導、ご支援賜りますようお願い申し上げます。

最後にになりましたが、関係者の皆様方のご健勝とご発展を心よりお祈り申し上げまして、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

## 平成十七年度 厚生労働大臣 表彰 日食協会長

平成十七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、昨年十月二十八日東京日本橋の「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。(順不同)

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

生活衛生功労者

食品衛生指導員

平成十七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、昨年十月二十八日東京日本橋の「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。(順不同)

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

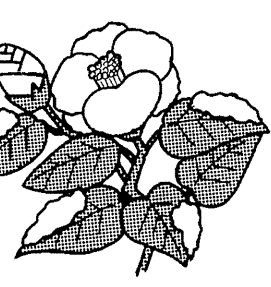
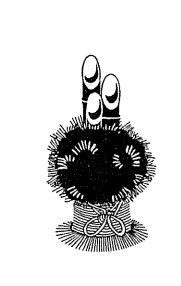
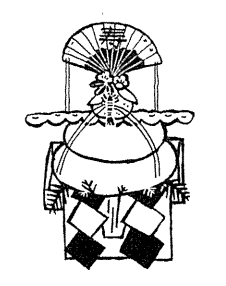
厚生労働大臣表彰

日本食品衛生協会会長表彰

叙勲

生活衛生功労者

食品衛生指導員





# 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、受講した人の方が合格率が高くなっています。今年も志を同じく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18年6月14日(水)・15日(木)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18年5月初旬に、神戸市の各衛生監視事務所で受付けます。

## 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18年6月中旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所は事前に各衛生監視事務所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、場所は事前に各衛生監視事務所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)
- 申し込み等** 講習会の日程等は別掲のとおりです。
- 受講料** 4,000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
- 申し込み等** 各区分に開催しますので、各衛生監視事務所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18年は、つぎのとおり開催の予定です。

- 日時** 平成18年: 1月18日(水)・3月9日(木)  
5月17日(水)・7月11日(火)  
9月14日(木)・11月14日(火)
- 午前9時から午後4時30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衛生監視事務所で受付けます。

## 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ましょう!!

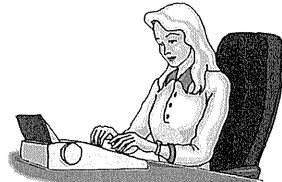
### 食協生命共済保険について

会員の福利厚生充実と食協各組織の活動強化を目的とした「食協生命共済保険」は「ジブラルタ生命保険株式会社」と業務提携をして推進致しております。経済環境の厳しい中で、同社は世界最大級の金融サービス機関であるブルデンシャル ファイナンシャルの一員となっており、保険財務格付やソルベンシー・マージン比率は強固な健全性を示しております。信用力の高い生命保険会社を選択することは、最終的には会員の福利厚生に役立つものと確信し、日本食品衛生協会は同社と団体扱契約を結び、全国の会員の皆さまに「食協生命共済保険」を広くおすすめし、従来にましてお役立ていただきたいと考えております。

また、ジブラルタ生命はお客様と直結した「コールセンター」の設立や、「死亡保険金即日支払サービス」等同社独自のユニークなサービスを提供し、より多くのお客様に最高のサービスを届けることを目指しており、販売保険商品も「利回り変動型商品」等を投入するなど、まさに時代にマッチした生命保険会社であります。

#### (ジブラルタ生命は新しいサービスをご提供します)

- 死亡保険金即日支払サービス
  - らくらくコールサービス  
(電話による契約者貸付サービス)
- コールセンター **0120-37-2269**  
◆受付時間 AM8:30~6:30PM(土・日・祝日を除く)



※ 上記サービスについて、詳しくはコールセンターまたはジブラルタ生命営業社員にお問い合わせください。

取扱支社:ジブラルタ生命保険株式会社神戸支社 〒652-0803 神戸市兵庫区大開通5丁目2-22

- (2) 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「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	食品料販売	食品製造業
3,000万まで	2,700円	6,500円	1,400円	1,400円
6,000万	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…  
各衛生監視事務所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)  
〒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。

## ●各衛生監視事務所の管轄エリアと所在地●

神戸市保健所

名称	管轄エリア	所在地	名称	管轄エリア	所在地
東部 衛生監視事務所	東灘区 灘区 中央区	〒651-8570 中央区雲井通5丁目1-1 中央区役所8階 Tel:232-4651 Fax:232-4657	垂水 衛生監視事務所	垂水区	〒655-8570 垂水区日向1丁目5-1 垂水区役所2階 Tel:708-6230 Fax:708-6233
西部 衛生監視事務所	兵庫区 長田区 須磨区	〒653-8570 長田区北町3丁目4-3 長田区役所5階 Tel:579-2660 Fax:579-2662	西 衛生監視事務所	西区	〒651-2195 西区玉津町小山字川端180-3 西区役所3階 Tel:929-0550 Fax:929-0056
北 衛生監視事務所	北区	〒651-1195 北区鈴蘭台西町1丁目25-1 北区役所3階 Tel:593-3250 Fax:593-2880	(参考) 神戸市保健所		〒651-8570 中央区雲井通5丁目1-1 中央区役所9階 Tel:232-7585 Fax:261-1410

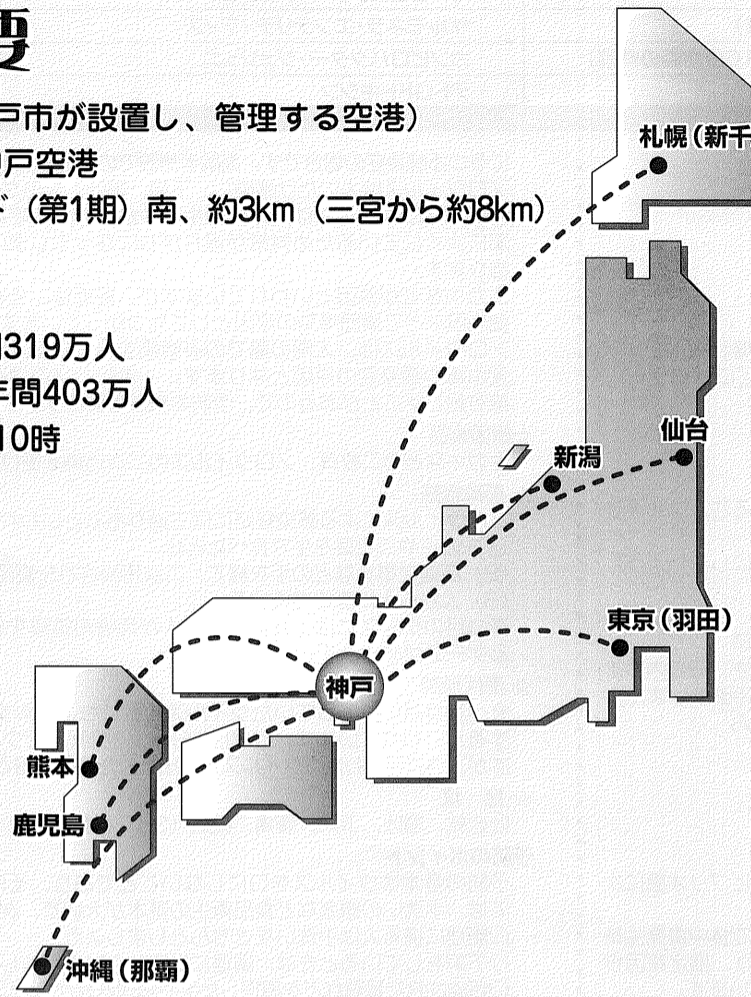


# 「神戸空港マリンエア」2月16日開港(予定)!

神戸空港は2006年2月16日の開港をめざして、神戸市がポートアイランド沖で建設を進めている海上空港です。空港の開港によって、神戸は海・空・陸の総合交通拠点となり、人・物・情報として文化が交流する新たな窓口が誕生します。

## ● 神戸空港の概要

- 空港の種類・・・第3種空港（神戸市が設置し、管理する空港）
- 位置・・・神戸市中央区神戸空港  
ポートアイランド（第1期）南、約3km（三宮から約8km）
- 空港島面積・・・272ha
- 滑走路・・・2,500m（1本）
- 旅客需用見込み・・・開港当初／年間319万人  
平成22年度／年間403万人
- 運用時間・・・午前7時～午後10時

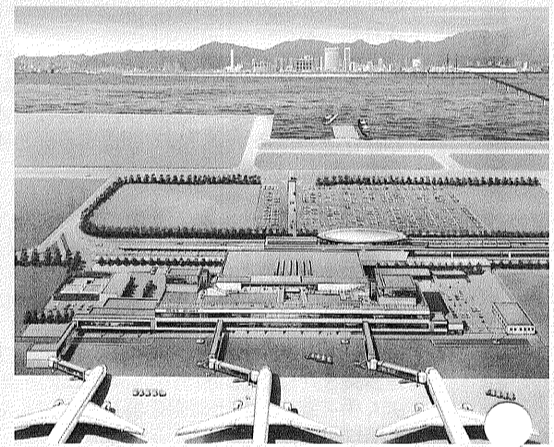


## 就航7路線決定!



## アクセスに優れた空港です

開港時にはポートライナー（新交通ポートアイランド線）が延伸され、三宮から約16分で旅客ターミナルと結ばれる予定です。神戸空港は神戸の都心部と直結した非常に便利な空港です。



資料：神戸市みなと総局空港整備室

## 旅客ターミナル

開放感のあるコンパクトで便利な旅客ターミナル  
国内線の空港で初めてアイランド方式のチェックインカウンターを採用した旅客ターミナルは、視認性の高さ、使いやすさを実現し、開放感のある空間が、心地よさをお届けします。

- コンパクトなビル
- 優れた視認性
- 素晴らしい景色

- ◆ 施設規模  
約15,200㎡ 3階建て（一部4階建て）
- ◆ 施設内容  
1階 到着階：到着ロビー、航空会社事務室など  
2階 出発階：チェックインカウンター（アイランド方式）、物販店など  
3階 レストラン階：レストラン、カフェなど
- ◆ 駐車場  
取用台数 約700台 料金 150円/時間（1日 1,500円を上限）  
※ 搭乗者割引（開港～2008年3月） 24時間まで無料 24時間超150円/時間（1日1,000円を上限）

# 「食物アレルギー」と「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示」について

## ◆ 食物アレルギーとは ◆

食べ物が原因で、じんましん・湿疹などの皮膚症状、吐き気、下痢・腹痛などの消化器症状、目や鼻の粘膜症状、せきなどの呼吸器症状等が引き起こされるのが食物アレルギーです。  
人によって、原因となる食品や症状をひき起こす量が違い、また同じ人でもそのときの体調によって反応が違います。  
もっとも強烈な症状は「アナフィラキシーショック」といい、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などの症状があらわれ、対応が遅れるとまれに死に至る場合があります。

## ◆ アレルギーを起こしやすい年齢 ◆

3歳頃までの幼児に多く、12～17歳頃の思春期の男性、35歳以上の女性や40歳以上の男性にも起きやすい傾向があります。  
年代によって原因となる食品が違う傾向があります。  
これまで食べていても大丈夫であった食品がある時から突然、アレルギーを起こすようになることもあります。

## ◆ アレルギーはどうしておきるのでしょうか ◆

ひとのからだは普段から、細菌やウイルスなどの病原体、ダニ、花粉、チリなどさまざまな異物の侵入の危険にさらされています。このような外部から侵入してくる異物の害をできるだけ少なくするようにするしくみが免疫です。  
免疫は異物を排除・無害化するためにいろいろな反応を起こしますが、これがアレルギーに起こってしまったのがアレルギーで、からだの防御反応です。

## ◆ アレルギー表示の目的 ◆

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えており、また、アナフィラキシーショックの報告も増えています。  
そこで、これらの健康被害を未然に防止するため、食品衛生法改正により平成14年からアレルギーを起こしやすい食品原材料の表示制度ができました。  
食物アレルギーの治療、発症予防は、原因となる物質を食べないことが基本ですが、従来の加工食品の表示だけではわからない場合があります。この表示制度はアレルギーのひと達が食べても大丈夫な食品を選ぶ重要な手がかりになります。

## ◆ 対象になる物質（食品） ◆

食物アレルギーをひき起こすことが明らかになった食品のうち、発生数や症状の重さから、表示が義務付けられた特定原材料が5品目、可能な限り表示に努めるよう推奨する原材料が現在20品目で、表1のように定められています。  
食物アレルギーは微量のアレルギー物質でもひき起こされることがあるので、少しでも（加工食品1キログラムあたり数ミリグラム以上）含まれている場合は表示されます。

表1 表示されるアレルギー物質

特定原材料 5品目 (表示義務品目)	卵、乳、小麦、そば、落花生
特定原材料に 準ずるもの 20品目 (表示推奨品目)	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、さば、大豆、もも、鶏肉、豚肉、まつたけ、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ

## ◆ 表示の方法 ◆

食品の原材料表示欄に、「しょうゆ（小麦を含む）」「香料（乳成分、卵を含む）」というような表現をみかけます。これが食品衛生法に基づくアレルギー物質を含む食品の原材料表示の例です。  
○表示の具体例  
下線部分がアレルギー表示の部分。なお実際の表示には下線はありません。（表2）

表2 個別で表示される場合（個々の原材料ごとに書く方法）

名称：洋菓子
原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆油を含む） 鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖 脱脂粉乳、洋酒、でんぷん、ソルビトール 膨張剤、香料（乳成分、卵を含む） 乳化剤（大豆由来）、着色料（カラメル、 カロテン）酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

表3 一括で表示される場合（原材料欄の最後に食品に含まれる物質を一括して書く方法）どの原材料に含まれているかは製造者に問い合わせないとわからない

名称：めんつゆ
原材料名：しょうゆ、風味原料（かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、煮干、昆布）、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、醸造調味料、みりん、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む）

## ○表示を見るとき注意

店頭での量り売りでその場で包装されるものや注文を受けて作られるものには表示義務はありません。また、容器包装が小さい場合（30平方センチ以下）も表示されることがあります。  
なお、同じものとわかるのであれば、代替の名称が認められています。  
例＝「卵」→「エッグ」「鶏卵」、明らかに含まれていることが分かる食品名「玉子丼」「マヨネーズ」等もよい。

## ◆ おわりに ◆

今後も表示品目は最新の知見に基づいて見直しがおこなわれます。  
食品の表示は安全安心のためのもっとも重要な情報源です。有効に利用したいものです。  
なお、アレルギーに関する相談は医療機関のほか、「保健・予防・栄養に関すること」は各区役所保健福祉部、また、「食品アレルギー表示制度に関すること」については各衛生監視事務所で行っています。

## 個人情報保護法とは？

・だれもが安心してIT社会の便益を享受するための制度的基盤として、平成15年5月に成立、公布された個人情報保護法が平成17年4月1日から全面施行されました。  
・この法律は、個人情報の有用性に配慮しながら、個人の権利や利益を保護することを目的としています。

民間事業者の皆様は個人情報を取り扱う上でのルールが適用されます。

- 個人情報取扱事業者は、利用目的の特定、本人の同意を得ない第三者提供の原則禁止、安全管理措置など個人情報の適正な取扱いが義務づけられます。
- 自分の個人情報について、事業者の開示・訂正等を求めることができます。
- 個人情報に関するトラブルや疑問は、事業者申し出るほか、地方公共団体、国民生活センターの苦情相談窓口などへ

内閣府国民生活局

## 個人情報取扱事業者\*に適用されるルール

利用・取得	<input type="checkbox"/> 個人情報の利用目的を特定。目的外利用は原則禁止。 <input type="checkbox"/> 個人情報は適正に取得。 <input type="checkbox"/> 取得に際しては利用目的を通知又は公表。 <input type="checkbox"/> 本人から直接書面で取得する場合は利用目的をあらかじめ明示。
適正・安全管理	<input type="checkbox"/> 個人データの正確性を確保。 <input type="checkbox"/> 個人データを安全に管理。 <input type="checkbox"/> 従業者、委託先を監督。
第三者提供の制限	<input type="checkbox"/> 本人の同意を得ない個人データの第三者提供は原則禁止。 <input type="checkbox"/> 本人の求めに応じて第三者提供を停止することとしており、一定の事項をあらかじめ通知等をしているときは、本人の同意を得ずに第三者提供することが可能（オプトアウト）。
開示等・苦情処理	<input type="checkbox"/> 本人からの求めに応じて保有個人データの開示、訂正、利用停止等に対応。 <input type="checkbox"/> 個人情報の取扱いに関する苦情を適切かつ迅速に処理。

\*個人情報取扱事業者とは、5千件を超える個人情報を、コンピューターなどを用いて検索することができるように体系的に構成した「個人情報データベース等」を事業活動に利用している事業者のことです。

## ■ 開示等の制度

個人情報の本人は、個人情報取扱事業者に対して、自分に関する情報の開示や訂正等を求めることができるほか、事業者が法律の義務に違反して個人情報を取り扱っているときは、その利用停止等を求めることができます。  
また、事業者は、開示等の求めに応じられない場合には、その理由を説明するよう努めることとされています。  
なお、開示等の具体的な手続については、各事業者が定めるところにより、行っていただくこととなります。

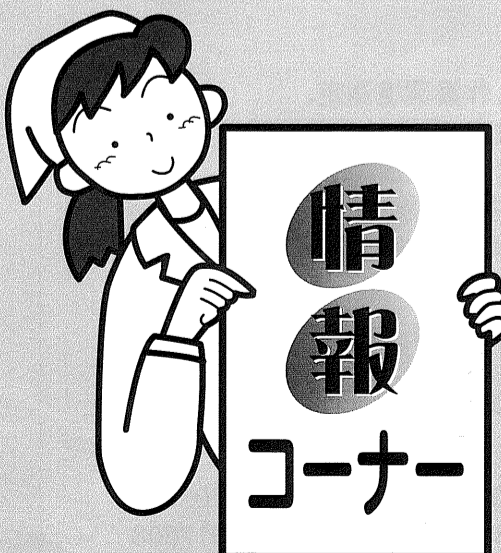
## ■ あなたの大切な個人情報を守るために・・・

個人情報は思わぬところで悪用される可能性もあります。ご自分の個人情報をむやみに提供しないようにするなど、「自分の情報は自分で守る」という意識も必要です。  
なお、個人情報とは「住所」「氏名」「生年月日」「電話番号」「携帯番号」「職業」「収入」「家族構成」「趣味」「宗教」「E-mail」などをいいます。

内閣府国民生活局「個人情報の保護」のホームページアドレス

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kojin/index.html>

（法律や各省庁ガイドライン、地方公共団体の苦情相談窓口などを掲載しています）





No.	発生日	患者数	原因食品(原因食事)	病因物質	原因施設
1	3/5	32	不明(3/4,飲食店の食事)	ノロウイルス	中央区 飲食店
2	4/11	1	フグ(種別不明)	テトロドトキシン	兵庫区 家庭
3	5/6	4	鶏刺し(5/4,飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	北区 飲食店
4	5/25	5	鶏の生レバー(5/22,飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	兵庫区 飲食店
5	7/1	11	不明(6/30,飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ、サルモネラ	西区 飲食店
6	7/2	3	不明(6/30,飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	西区 飲食店
7	9/12	12	幕の内弁当(9/9,昼食に提供)	サルモネラ・エンテリティディス	北区 飲食店
8	10/16	12	鶏刺し(レバー等)(10/15・16飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	灘区 飲食店
9	11/14	1	フグ(種別不明)	テトロドトキシン	長田区 家庭

【概要】

- 平成17年の神戸市内の食中毒発生状況は事件数9件  
事件数は平成16年と同数(11月末現在)

【特徴】

- カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒5件発生
- フグの家庭内調理でテトロドトキシンによるフグ中毒2件発生
- ノロウイルス(旧名称SRSV 小型球形ウイルス)を原因とする食中毒1件発生
- サルモネラを原因とする食中毒 2件発生(上記発生NO.5のカンピロバクター・ジェジュニと同時に検出を含む)

【対策】

- 自然毒(フグ)
  - フグの肝や卵巣はどの種類のフグでも、誰が調理しても提供・食べることはできません(食品衛生法で提供・販売が禁じられています)
  - 素人調理は事故の元(釣ったフグや見慣れないものは食べないようにしましょう)(生食用カキを生又は加熱不十分で食べて食中毒になる例も多い)
- サルモネラ・エンテリティディス
  - サルモネラ・エンテリティディス食中毒の原因食品のほとんどは鶏卵
  - 鶏卵のサルモネラ・エンテリティディス汚染は卵殻表面にとどまらず、卵殻内つまり卵白や卵黄内にまでいたっているが我が国では現時点で卵殻内汚染率はまだまだ低いので、適切な対策をすれば、むやみに恐れる心配はありません
  - 生卵を用いて作られる洋生菓子からの食中毒事例もある
  - 予防法
    - ①新鮮なもの(卵)を十分に加熱してできるだけ早く食べる
    - ②菌の増殖を防ぐための鶏卵の低温管理が重要
- カンピロバクター
  - この菌による食中毒事件は近年増加傾向にある(サルモネラ・腸炎ピリオ菌に次ぐ)
  - 少量の菌(100個)で感染する上に潜伏期間が長い(2~5日)ので食中毒発生時に原因食品を特定することは困難な場合が多いが、疫学調査により、推定原因食品として鶏肉関連調理食品およびその調理過程の不備が指摘されています。
  - 井戸水や湧き水を感染源とした水系感染事例、ペットからの感染例もいくつか確認されています
  - この菌は低温に強い菌であるので注意を要する
  - この菌に感染した後の感染性疾患として腸炎に引き続き、手足などが麻痺するギラン・バレー症候群(自己免疫性末梢神経疾患)との関連性が疑われており、一部には呼吸筋麻痺が進行して死亡する例も確認されており今後のいっそうの研究が求められています
  - 予防法
    - ①先進国の下痢症の中では頻度が高いカンピロバクターですが、本来は予防しやすい菌といわれています。それはこの菌が微好気性という性質を持ち、3~15%程度の酸素濃度を好む一方、20%程度の酸素を含む通常の空気中では増殖できないからです。したがって、湿った環境や水中に気をつけ、調理器具などは常に清潔、乾燥を心がけるとよいでしょう。
    - ②鶏肉関係のカンピロバクター食中毒の発生原因はマ加熱不足マ鶏肉の菌が手指や調理器具を介して他の食品を汚染(二次汚染)マ鶏肉の生食の三つ。生食を避け、よく手を洗い、肉と野菜の器具を分けるなど、台所衛生の基本を守れば、ほぼ100%防げる。

特集 ウイルスによる食中毒

1. ノロウイルスによる食中毒

★特徴

ノロウイルスによる食中毒は主に11月~3月の冬場を中心に、年間を通して発生しています。  
平成16年末から17年のはじめにかけて、高齢者施設で多くの高齢者が下痢・嘔吐などの胃腸炎を発生し、死者まで出たことはまだ記憶に新しいところです。この胃腸炎の原因がノロウイルスでした。  
ノロウイルスのうつり方には、大きく分けて二通りがあります。ノロウイルスがついた食材を食べて胃腸炎になる食中毒の場合と、嘔吐物や便に触って人から人

にうつる感染症の場合です。高齢者施設での例は多くの場合、後者の感染症でした。ノロウイルスは人にだけ感染し、下痢、嘔吐、発熱などの症状を引き起こします。また、ノロウイルスは人以外の生物や食材の内部では増殖できません。症状が風邪によく似ているため対策が遅れがちになってしまい、原因が特定し難いこともあります。  
生カキなどが原因といわれていますが、最近では、冬場に学校、保育所、高齢者保健施設などで集団感染の原因として見つかりました。  
ノロウイルスは、人間の腸でのみ増殖するウイルスで、ウイルスが体内に入ると食中毒や感染症の原因となります。また、ノロウイルスは人から人への二次感染を起こすことがあるので、予防対策が重要です。

★原因食品

生カキなどの二枚貝、ノロウイルスの二次汚染を受けた調理食品など。

★感染経路

ノロウイルスによる感染経路には三通りあるといわれています。

- (1) カキや二枚貝を生で食べたとき
  - (2) 調理従事者などの手を介して、二次汚染された食品をたべたとき
  - (3) 人から人に直接感染する
- 三つ目のケースには、介護に係る人が汚物の処理をすることで、間接的に感染するケースがあります。

★潜伏期間

食べた食品に付着していたウイルスの量にもよりますが、通常は1日~2日で発症するといわれています。症状は1日~3日間程度でウイルスが検出されなくなりますが、数週間にわたりウイルスが排出された例も報告され、個人差があるようです。

★症状

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱(38℃程度)

★予防のポイント

- 予防の基本はウイルスを口にしないことであり、そのために食品の取扱いに関しては、手洗いの徹底など食品衛生の基本が大切で、次のことを守りましょう!
- 調理に携る人は手洗いをきちんとしましょう。
  - 下痢をしているときは、調理に従事しないようにしましょう。
  - 汚染された貝類などを調理した手や調理器具からの二次汚染に気をつけましょう。
  - カキなどの二枚貝の生食は自粛し、加熱する場合は、十分加熱調理しましょう。(85℃1分以上の加熱でウイルスの感染性はなくなるとされています。)
  - 下痢をしている人の汚物の処理は、二次汚染に十分注意して行いましょう。(素手で作業しないこと!手洗いの励行など!)

2. E型肝炎ウイルスによる食中毒

★特徴

E型肝炎ウイルスによる食中毒は季節に関係なく、年間を通して発生します。日本では野生動物(イノシシや鹿など)の肉や豚肉などの生食や加熱不十分での喫食、E型肝炎ウイルスに汚染された飲料水により経口感染することが多いとされています。  
E型肝炎ウイルスは、通常の接触では感染する可能性は低いと考えられていますが、感染者の血液を介して移ることもあります。また、発展途上国などへ渡航したときに、不衛生な環境で飲食物を介して感染する場合もあります。

★原因食品

野生動物の肉や豚肉などの生食又は加熱不十分による喫食、E型肝炎ウイルスに汚染された飲料水など。

★潜伏期間

発症するまでに平均6週間程度といわれています。

★症状

発熱、腹痛等の消化器症状、肝臓の腫大(はれ)による肝機能障害、まれに重症化する場合があります。

★予防のポイント

- 「生食用」の表示のない食肉や野生動物の肉を、生や加熱不十分な状態で食べるのは止めましょう。
- 調理に携る人は手洗いをきちんとしましょう。

平成17年神戸市食中毒発生状況

(11月末現在)

知ってほしい? 三原則

食中毒菌を増やさない  
食中毒菌をうつさない  
食中毒菌をやっつける

神戸市環境局からのお願い!!

事業系ごみはクリーンステーションに出さないで!

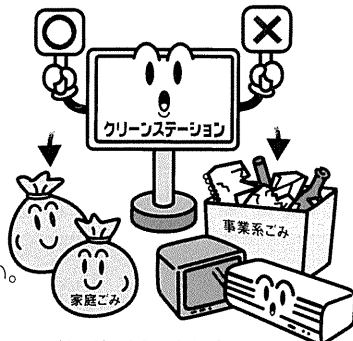
会社やお店など職場から出るごみは、すべて「事業系ごみ」です。事業活動そのものから出たごみはもちろんです、従業員が飲食した弁当がらなどもクリーンステーションには出せません。

Q 事業系ごみはどこに出すの?

A 「廃棄物処理法」と神戸市の条例により、事業者はすべての事業系ごみについて「自らの責任で適正に処理すること」が義務づけられています。

事業系一般廃棄物の適正な処理方法としては、

- ① 神戸市の許可業者に依頼する
  - ② クリーンセンターなど市の処理施設へ自己搬入する
- という2つの方法があります。詳しくは下記へお問い合わせください。



【お問い合わせ先】

- ① 収集許可業者に関するお問い合わせ：神戸市環境共栄事業協同組合 TEL (078) 331-3470
  - ② 自己搬入に関するお問い合わせ：神戸市環境局施設課 TEL (078) 322-5287
- ※なお、廃家電、パソコンについては、神戸市環境局減量リサイクル推進課にお問い合わせください。TEL (078) 322-5299

事業系ごみをクリーンステーションに出すと**不法投棄**になります。不法投棄には**5年以下の懲役**、もしくは**1,000万円以下の罰金**が科せられます。

神戸市環境局事業系ごみ対策課 (078) 322-6431

あすの健康

●主な事業

- 食品検査、水質検査、作業環境測定、簡易専用水道定期検査、環境計量証明事業、定期・特殊・政府管掌生活習慣病予防検診、人間ドック、脳ドック、各種検診
- 健康相談、フォーラム等講演会の開催

財団法人 兵庫県予防医学協会

http://hyogo-yobouigaku.or.jp

本部 (御影)

神戸市東灘区御影本町4-4-20

☎078(856)2211/078(856)7208

健康ライフプラザ

神戸市兵庫区駅南通5-1-2-300

☎078(652)5201



# 支部事業だより

## 第四十二回定時総会の開催

平成十七年六月十日、ニューオータニ神戸ハーバーランドにおいて、神戸市の矢田市長、梶本助役、神戸市会長の浜崎副議長、神戸市保健福祉局の中村局長、岡健康部長、兵庫県の菊地生活衛生課長をはじめとして、多数の来賓を迎え盛大に開催した。代議員定数五百五十名中百十九名の出席を得て、平成十六年度事業報告、決算報告及び監査報告を受けた後、平成十七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。役員改選に移り、今期限りで勇退された平井会長の後任に、菅野副会長を、また川内常任理事を新副会長に選任するなどの新役員を選出した。食品衛生優良施設等の表彰式の後、新旧会長挨拶をうけ、平井前会長に対して矢田市長から感謝状が贈呈されました。

### 優良従業員に、神戸市長並びに神戸市食品衛生協会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 十一名
- 優良施設 九施設
- 優秀団体 五団体
- 神戸市食品衛生協会会長表彰 功労者 十五名
- 優良施設 十二施設
- 優秀団体 二団体
- 優良従業員 四十九名

### 食品衛生指導員の活動

「食の安全・安心」向上、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って、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。

### 巡回指導の年間重点指導目標

- 食品取扱者の清潔保持と健康管理（正しい手洗いの指導）
  - 原材料の衛生管理（点検記録の確認）
  - 廃棄物の適正処理
  - 食品取扱設備の衛生管理
  - 食品衛生責任者による教育・指導
  - 製品の衛生管理（流通、運送時を含む）
- ※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

### 市長並びに協会長表彰

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

ボスター・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、食品の表示や保管状況についてチェックリストをもとに点検した。

### 各種講習会の実施

- 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
- 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もな
- 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。

### 食の安全・安心パトロール

「食の安全・安心パトロール」と銘打ち、八月二十二日から二十六日にかけて、全九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

- 参加者 百三名（食品衛生指導員・食品衛生協会役員四十八名、食品モニター・婦人会などの消費者二十一名、行政三十四名）
- パトロール対象施設 市民に身近な百貨店二ヶ所、商店街・小売市場二ヶ所、量販店（スーパーマーケット）十ヶ所、の合計千十四施設
- 内容 啓発用のリーフレット・

### 調整師試験準備講習会

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十七年六月二日（木）三日（金）の両日、神戸市文化ホールで開催しました。

- 調整師試験準備講習会
- 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十七年六月二日（木）三日（金）の両日、神戸市文化ホールで開催しました。
- 受講者 二百八十一名
- 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

### 神戸空港建設現場・先端医療センター見学会の開催

平成十七年十一月一日（火）午後、支部協会役員を対象に見学会を開催しました。役員・事務局併せて十九名の方が参加されました。

### 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。

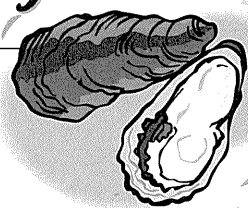
### 各支所の活動

- 各支所に共通した主な事業活動は次のとおりです。
- 定時総会及び理事会等の開催
- 優良施設・優良従業員支所長表彰
- 食品衛生指導員支所研修会及び指導員活動への

### の支援

- 食品衛生責任者実務講習会の開催
- 各種衛生講習会の開催
- 食品営業賠償共済・生命共済への加入勧奨
- 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
- 当番都市（社）滋賀県食品衛生協会
- 平成十七年度近畿ブロック連絡協議会・近畿ブロック大会
- 日時：平成十七年四月二十二日（金）十三時、場所：滋賀県大津市「大津プリンスホテル」
- 神戸市食品衛生協会からは平井会長以下九名が参加しました。
- なお、当日は午前十一時から近畿ブロック八都市の事務局局長会議を開催され情報交換しました。
- 平成十七年度近畿ブロック連絡協議会総会
- 日時：平成十七年七月七日（木）十三時三十分、場所：滋賀県大津市ロイヤルオークホテル
- 神戸市食品衛生協会から菅野会長以下四名が出席いたしました。
- 会議の中で、近畿ブロック連絡協議会の中に事務局局長会議と指導員部長会議を設置することが正式に決定され、それぞれの会議規定が承認されました。
- 近畿ブロック連絡協議会食品衛生指導員部長会議
- 日時：平成十七年九月十三日（火）十五時、場所：滋賀県近江八幡市グリーンホテルYES近江八幡
- 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、松田事務局長の三名が出席しました。会議の中で、指導員部長会議を年二回開催すること等が決定されました。

## カキによる食中毒を防ぎましょう



### カキの取扱いに関する注意事項

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ならない旨、定められています。

#### 販売するとき

- 生食用、加熱加工用の別ははっきり明示して販売する。（殻付きカキでも加工用があるので注意）
- 10℃以下で保存して販売する。
- 伝票等に加工者氏名所在地、期限表示、採取海域を記録することで、販売したカキのロット管理に努める。

#### 表示を確かめて

- 「生食用」、「加熱加工用」の別
- 期限表示
- 加工者氏名、所在地
- 採取海域

#### 調理するときは

- 生食用は期限表示内に調理する。
- 加工用はしっかり中心部まで調理する。

#### 【注意】飲食店営業の皆様へ

生食用の「カキ」でも、ノロウイルス\*というウイルスによる食中毒事故を起こすこともありますので、加熱して提供しましょう。なお提供した「カキ」は保存食として、一部（約50g）を-20℃以下で2週間以上保存しましょう。

\*平成15年8月29日、食品衛生法施行規則の改正により小型球形ウイルス（SRSV）は、ノロウイルスに名称変更されました。

#### 魚介類販売業では、特に次のことにも遵守して下さい。

- 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し販売する場合は、加熱加工用であることを表示して販売する。

神戸市保健福祉局、保健所予防衛生課・各衛生監視事務所、食品衛生検査所



ショップを始め、家庭用サイト、業務用サイトなどで幅広いサラダの世界をご提案します。

<家庭用> <http://www.salad-cafe.com>

<業務用> <http://www.salad-cafe-pro.com>

<ケンコーマヨネーズ会社情報はこちら>

<http://www.kenkomayo.co.jp> TEL: 03(5317)1111

東京本社：東京都世田谷区上北沢5-42-1

888

鳥

先

みつ

須磨本店

神戸市須磨区行幸町一丁目3-9

電話 078-711-1111



創業明治二十五年

炭火焼

たれ自慢の焼鳥

鳥料理



