



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/



初日の出(六甲山最高峰より)

2008 新年挨拶



謹んで新年のご挨拶を申し上げます。
 神戸は、古くから港とともに発展してきた
 まちであるということは皆さんご存知のとおり
 です。一昨年には、空の港、神戸空港が開
 港し、更に都市として発展する基盤が整い

ました。

そして、神戸は今、新しいステージに立ち、更なる飛躍をめざす
 時期にあります。

まちの魅力を最大限に活かし、神戸らしい都市戦略を組み立て、
 都市間競争に打ち勝ち、人材が集まる知財都市として、また、人々
 が交流する国際都市として、魅力あふれる神戸を創造していかな
 ければなりません。

これまで、医療産業の集積による都市の発展などに取り組ん
 できましたが、将来を見据えた新たな都市戦略として「デザイン
 都市・神戸」という、デザインという視点から「まち」「くらし」「もの
 づくり」の分野をもう一度見つめ直し、磨きをかけようとする取り組

神戸市長 矢田 立即

み、中長期的な戦略と位置付け、挑戦していきます。まずは、神
 戸らしさを感じるウォーターフロントのデザインから取り組んでいき
 たいと考えています。

また、今年5月にはG8環境大臣会合が神戸で開催されます。
 世界の関心事である環境問題についての会合を開催できること
 は、非常に意義があることです。

開催地として環境問題に対する取り組みをより一層進め、次
 代へ美しい神戸を引き継ぐことが大切です。

こうした神戸づくりには、まちの総合力であらなければなりま
 せん。わたしたちには、阪神・淡路大震災からの復興と再生に取
 り組む中から生まれた強い絆を礎とした、協働と参画によるまちづ
 くりの経験があります。これからの神戸づくりにおいても、みなさん
 とともに、市民の力を結集して取り組んでいきたいと考えています。
 とともに、一人ひとりがくらしの豊かさを実感でき、安心して地域で
 住み続けることができる神戸をつくっていきましょう。

消費者・行政・食協が進める食の安全!

神戸市保健福祉局長 桜井 誠一



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。

食品衛生の向上につきまして、平素より様々な事業活動を展開され、安全な食品の提供を通じて市民の健康増進に寄与しておられますことに対し、深く感謝を申しあげます。

さて、近年、少子・高齢化などの大きな社会構造の変化を背景に市民の健康に対する意識・食の安全に対する関心が、より一層高まっております。

このようななかで、ポジティブリスト制度の施行に伴う輸入野菜等の残留農薬基準違反やノロウイルスによる食中毒や感染症の大規模な発生、さらに大手菓子メーカー等による不適切な品質管理体制の発覚など、食品に関する問題が次々と発生し、消費者の食の安全に対する信頼が揺らいでおり、食の安全や健康に関する情報が強く求められています。

特に業界の一部の事業者ではありまじょうが、偽装問題などに関して情報の隠蔽や倫理観の欠如などが大きな社会問題になってきております。

消費者に対して、身近な食品の情報や営業者が自主的に衛

生管理に取り組んでいることを伝え、またこのような衛生管理の取り組みの実態を明らかにする努力をおこない消費者の評価を得ることは大切な食品衛生協会活動であると思います。

また消費者に機会あるごとに安全関係の情報を伝えることは営業者の義務であり、これが双方の信頼関係構築に欠かせないことと考えます。

食品関連事業者の方々におかれましては、社会の一員として、業を通じての「社会的責任」を常に意識していただくことが業の安定につながるのではないのでしょうか。

生産から流通、消費に携わる全ての人々がその役割を認識し、食の安全安心に関する取り組みを重ねていくことが求められています。貴協会におかれましても自主的衛生管理のさらなる充実によって食品衛生水準の向上に努められることを期待申し上げます。

神戸市といたしましても増大・多様化する保健福祉ニーズに的確に対応し、市民福祉の向上を図るとともに、「地域でともに支えあう自立支援のまちづくり」を進め、すべての市民が安心して元気に暮らせるまちづくりを推進してまいります。

新年にあたり、あらためて保健福祉行政への皆様方の温かいご支援ご協力をお願い申し上げますとともに、貴協会のますますのご発展と会員各位のご健勝とご繁栄を心よりお祈りしてごあいさついたします。

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協力を賜り厚くお礼申し上げます。

また、昨年2月に(社)日本食品衛生協会が神戸市教育会館で開催したシンポジウム「食品安全への取組み」に際し当協会が協力し参加者総数245名のうち食品衛生指導員を中心に100名をこえる当協会関係者が出席し大成功をおさめました。日食協本部からも礼状が届き、あらためて協力いただいた関係各位にお礼を申し上げます。

さて、最近食品業界に起きている期限表示の改ざんや、原料肉の種類、産地の虚偽表示などの様々な事件を見ると、食品業界の過去の苦い経験から学び、同じ過ちを二度と起こさないという教訓を生かしていない事件が多すぎるのではないかと感じております。これらの企業は外部に知られなければ何をしてもよいと思

ってやったとしか思えません。消費者をあざむき、食の安全に対する消費者の信頼を失墜させるなど、真面目にやっている業者にとってはいい迷惑としか言いようがありません。これらの事件を起こした企業は表舞台から消えていただかなければならないというのが過去の教訓と

であればあまりにも寂しい気がします。

このような状況の中にあつて、神戸市食品衛生協会といたしましては、消費者に対して安全で安心していただける食品を提供できるよう、行政当局はもちろん、食品関連事業者と一体となり、消費者の信頼を取り戻すべく努力を重ねております。神戸市が実施しております「食の安全・安心パトロール」や「食の安全モニター制度」などに積極的に参加、協力するとともに、巡回指導など食品衛生指導員活動を中心に自主的衛生管理の確立に向けてさらなる努力をしてみたいと考えております。

昨年の神戸市内の食中毒発件数も一昨年に引続き19件(11月末現在)と多い状態であり、病因物質もノロウイルスが圧倒的に多くなっています。私ども食品関係事業者としても自戒し、より一層衛生管理を強化して少しでも食中毒事件の減少に努めてまいります。

なお、本年6月10日開催予定の定時総会は第45回記念大会となります。

また、9月には第10回食品衛生指導員養成講習会の開催を予定しておりますので、記念大会の成功などに向けて皆様方のご協力のほどをよろしくお願いいたしたいと存じます。

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。

厚生労働大臣表彰 受賞のよるこび

東灘食品衛生協会・前会計理事

西 義人

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日に、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、行政当局並びに東灘食品衛生協会の皆様のご指導、ご支援によるものと心から感謝しますとともに厚くお礼申し上げます。

生活協同組合コープこうべに40年間勤務し最後の14年間を東灘食品衛生協会のメンバーの一員としてコープこうべはもちろん、東灘区の食品の安全性の確保と向上に微力ながら貢献できたことは身に余る光栄でございました。

特に東灘は日本の誇る灘五郷の内の魚崎郷と御影郷を持ち、新しくは大阪湾に少し出張って埋め立てた新開地に多くの新興の食品工場が進出しております。これらと地元の商店を中心とした地域密着の企業とがお互いの特徴を出し融合しながら学習し交流し和気藹藹と食品の安全を守ることに注心してまいりました。その一員として参加し、地域の人々の健康を守って来ることが出来たことに大きな満足と感謝の念を禁じ得ません。

御一緒に活動させていただいた東灘食品衛生協会の皆様から心からの感謝をし皆様方のご健康と会の益々の発展を祈念しお礼の言葉とさせていただきます。

西食品衛生協会・副会長

(株式会社神戸ヤクルト工場 代表取締役社長)

伊東 賢一

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申し上げます。

昨年10月26日に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方のご指導、ご支援の賜物と心より感謝しますと共に、厚くお礼申し上げます。

特に、現在の私に指導、育成して頂きました菅野時雄会長と西食品衛生協会の役員の方々及びヤクルト関係の皆様と共に受賞の喜びを分かち合えることができ、感謝感激で平成19年度を締め括ることができました。ありがとうございました。

弊社におきましては、安全で安心な乳製品、乳酸菌飲料の製造を行うために、設備面は勿論、従事者への衛生教育、指導に力を注ぎ、ヤクルトの企業理念である「私たちは、生命科学の追及を基盤として、世界の人々の健康で楽しい生活づくりに貢献します。」に沿った品質の高い商品の提供に心がけて参ります。

この度の受賞を契機と致しまして、「人も地球も健康に」をモットーに、今後も更なる衛生管理の向上に努め、食品衛生協会の発展に微力ながら尽力させていただきます。

最後になりましたが 皆様方のみならず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。

須磨食品衛生協会理事(板宿公認市場協同組合代表理事)

正尾 義治

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申し上げます。

昨年10月26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。これも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ご指導・ご支援の賜物と心から感謝を申し上げます。

海産物業界も様々な課題を抱えて日々厳しい状況です。また、全国的にも食品の表示、期限の切れた食品の取扱いで不適正な事

例が大きな問題となっております。

消費者の方々への食品に対する安全性確保は、何よりも優先されるべきものです。

この消費者の信頼や期待に応えていくことが食品を取り扱う業者者としての一番大切な責務だと、今回の受賞で再認識いたしました。安全で安心できる食品の提供に、一業者としてだけでなく、小売市場、商店街としても、最優先で取り組んでいきたいと考えております。消費者との信頼のパイプを太くすることが、今後の活性化にもつながるのではないかと、そう感じております。

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、皆様方のみならずご健勝とご発展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。

株式会社中の坊(有馬グランドホテル)

代表取締役 梶木 雅夫

あ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。

さてこの度、当館が食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰の栄を賜ることができましたことは、ひとえに、行政当局並びに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致し、厚く御礼を申し上げます。

平成18年には「観光立国推進基本法」が制定され、観光立国実現、観光振興のために官民あげでの取り組みが進められているところでありますが、旅館業界におきましては団体や企業需要の減少などまだまだ厳しい状況が続いております。

また一方で、食の安全・安心へのお客様の関心はますます高まっておりますし、また煙草については受動喫煙による健康問題にとどまらず、においのない快適な空間を求める声が強くなってまいります。

当館としては一層の研鑽が求められていることを自覚しつつ、安心、安全かつ快適な空間と料理、サービスを提供することでお客様の期待に応じて参りたいと考えておりますので、引き続きご指導ご鞭撻の程、よろしく御礼申し上げます。

皆様のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。

伊藤ハム株式会社

代表取締役社長 河西 力

新春を迎え謹んで新年のお慶びを申し上げます。

さて、昨年10月26日に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。これもひとえに、行政並びに神戸市食品衛生協会の皆様方への絶え間ないご指導、ご支援の賜物と、心より感謝しますとともに厚く御礼申し上げます。

ご存じのように食品業界を取り巻く外部環境は、バイオエタノール需要による飼料高による原料肉価格の上昇、原油価格の高止まりによる資材等の高騰などにより、ますます厳しいものとなっております。このような逆境ではありますが、お客様、お得意先様などの信頼をいただけるよう、誠実に社業に取組んで参りたいと存じます。

この度の受賞を機に、今一度「企業の社会的責任」の原点に帰り、「安全」で「安心」できる商品をお客様、お得意先様にお届けするために、食品衛生のレベルアップをさらに強く推進する決意でございます。

また、弊社は本年6月に創業80周年、設立60周年の記念の日を迎える訳でございますが、この節目の年を契機として、もう一度「操業の精神」に立ち戻り、更なる向上を目指して、全社一丸となって邁進していく所存でございますので、今後とも皆様のご指導、ご鞭撻を賜りますよう宜しく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、お礼の言葉とさせていただきます。

平成19年度

厚生労働大臣 (社)日本食品衛生協会会長

表彰

平成19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) (敬称略)

食品衛生功労者

○厚生労働大臣表彰

東灘支所	西 義人
須磨支所	正尾 義治
西 支所	伊東 賢一

○(社)日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所	中嶋幸太郎
兵庫支所	黒田 豊人
長田支所	原田 富男
北 支所	宮崎善次郎
垂水支所	蓼原 力



食品衛生優良施設

○厚生労働大臣表彰

伊藤ハム株式会社六甲工場 (東灘支所)
代表取締役社長 河西 力
有馬グランドホテル・株式会社中の坊 (北支所)
代表取締役 梶木 雅夫

○(社)日本食品衛生協会会長表彰

エトワール神戸 (中央支所)
小田 友彦
神戸ロイヤルフーズ・株式会社シゴニーユ (兵庫支所)
代表取締役 兼松 宏行
株式会社ヒシヤ食品 (垂水支所)
代表取締役 小川みつ子
NEC神戸システムセンター食堂・株式会社NECライブックス (西支所)
代表取締役社長 渡部 浩治



生活衛生功労厚生労働大臣表彰

昨年10月31日、東京のホテルニューオータニにおいて、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。

中央支所	元山 孝昭
中央支所	施 蓮宗



厚生労働省食品安全部長表彰

昨年4月25日、奈良県奈良市内のホテル日航奈良で開催された平成19年度社団法人日本食品衛生協会近畿ブロック大会で、厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰式典があり、神戸市関係で次の方が表彰を受けられました。

長田支所 竹内 榮治



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、受講した方の合格率が高くなっています。今年も受講を希望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20年6月18日(水)・19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20年5月初旬に、神戸市の各食品衛生協会(各衛生監視事務所内)で受付けます。

受講料 8,000円

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20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。

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(但し、平成20年4月1日から7,000円になります)

(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 各支所別に開催しますので、各食品衛生協会(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20年は、つぎのとおり開催の予定です。

日 時 平成20年:1月23日(水)・3月5日(水)・
5月14日(水)・7月10日(木)・
9月9日(火)・11月11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)

⑤(社)日本食品衛生協会の共済に加入しましょう!!

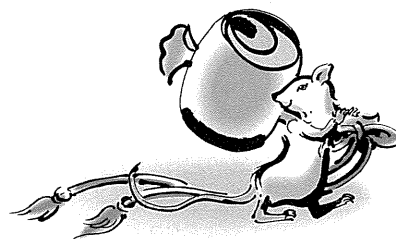
(1)食中毒・賠償事故に備えましょう!!

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」



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	9,000円
5,000万円	19,400円
8,000万円	28,200円
10,000万円	34,100円

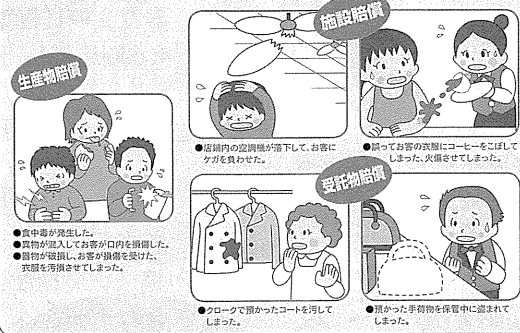
「仕出し・弁当」、「給食施設」

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㎡	3,800円
330㎡	7,600円
490㎡	11,300円
660㎡	15,200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、対人・対物1億円の特約が必要となるケースが増えています。



●ご連絡・お問い合わせは最寄りの食品衛生協会へ

食品営業賠償共済普及推進委員

カキタニ 垣谷 泰三

〒657-0854

神戸市灘区摩耶埠頭

業務センタービル505

TEL 078-806-0105

FAX 078-806-0109

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。

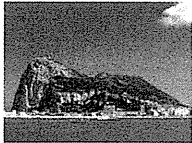
(2) イザという時あなたの保険は大丈夫ですか？

安全・有利な日食協生命共済に加入しましょう!!



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岩
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(予防衛生課) (参考)		〒651-8570 中央区雲井通5丁目1-1 中央区役所9階 TEL232-7585 FAX261-1410

平成19年神戸市食中毒発生状況（11月末現在）

No.	発生日	患者数	原因食品（原因食事）	病因物質	原因施設
1	1 / 23	91	ハムカツサンド及びタマゴサンド(1/23の給食)	ノロウイルス	飲食店
2	3 / 9	35	不明(3/9の飲食店の食事)	ノロウイルス	飲食店
3	3 / 20	1	トラフグ肝臓	テトロドトキシン	飲食店
4	3 / 23	10	不明(3/22/23の飲食店の食事)	ノロウイルス	飲食店
5	3 / 31	131	不明(3/30～4/2に提供された通夜料理及び法事料理)	ノロウイルス	飲食店
6	4 / 3	18	不明(4/2～4/4に提供された飲食店の食事)	サルモネラ属菌	飲食店
7	5 / 29	10	不明(5/28に提供した仕出し弁当)	ノロウイルス	飲食店
8	6 / 23	24	冷麺(6/23の昼食)	黄色ブドウ球菌	集団給食
9	6 / 27	30	サワラ味噌焼定食(6/26の昼食)	サルモネラ属菌	集団給食
10	7 / 1	13	不明(6/30の飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
11	8 / 6	4	おにぎり(8/6の家庭調理)	黄色ブドウ球菌	家庭
12	8 / 15	3	鶏ささ身刺身(8/14の飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
13	8 / 18	18	不明(8/18の飲食店の食事)	不明	飲食店
14	9 / 8	10	不明(9/7の飲食店の食事)	サルモネラ属菌	飲食店
15	9 / 16	11	不明(9/16の仕出し料理)	調査中	飲食店
16	10 / 5	7	不明(10/5の飲食店の食事)	黄色ブドウ球菌	飲食店
17	10 / 22	3	不明(10/21の飲食店の食事)	サルモネラ属菌	飲食店
18	10 / 30	16	不明(10/29の飲食店の食事)	ノロウイルス	飲食店
19	11 / 30	60	不明(調製された給食)	ノロウイルス	集団給食

「概要」

- 平成19年の神戸市内の食中毒発生状況（11月末現在）は事件数19件で昨年（年間発生事件数22件）に比し同程度で推移しており高止まりしている。

「特徴」

- ノロウイルスによる食中毒7件発生
- サルモネラ属菌による食中毒4件発生
- 黄色ブドウ球菌による食中毒3件発生
- 飲食店における料理による食中毒が多発したことに注意が必要

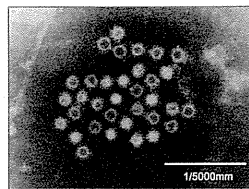
冬の食中毒に注意しましょう！

●食中毒というと「夏」というイメージをもたれる方も多いと思いますが、ノロウイルスに代表されるように冬にも食中毒は発生しますので注意が必要です。

1 ノロウイルス

ノロウイルスは患者数でみた場合、食中毒の原因物質としては最も多くを占めており、下記のような特徴を持っています。

- 海水中にいて、プランクトンなどと一緒になり二枚貝類にとりこまれ、その体内で繁殖される。
- ▶新鮮な貝でも食中毒となることがあります。
- 人の腸内で急激に増え、食中毒症状を引き起こす。
- ▶少量のウイルスでも発症する可能性があります。



感染経路

- ノロウイルスに汚染された二枚貝を生食あるいは十分に加熱調理せずに食べた場合。
- 食品を取り扱う人が感染しており、その人を通して汚染された食品を食べた場合。
- ノロウイルス感染者の糞便や吐物から人の手などを介して二次感染した場合。

症状

- 感染してから24～48時間で発症する。吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などが主症状。
- 感染しても発症しない場合や、軽い風邪程度のこともある。

予防法

- 二枚貝を調理する際は十分に加熱する。（85℃、1分以上）
- ▶ノロウイルスは熱に弱いので、適切な加熱で失活させることができます。
- 使用した調理器具は十分な洗浄、消毒をおこなう。
- ▶ノロウイルスにはアルコールや逆性石鹼による消毒効果はあまり期待できず、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）や熱湯（85℃、1分以上）による消毒が有効です。
- 手洗いを徹底する。
- ▶石鹼にノロウイルスを直接失活させる効果はありませんが、手の汚れや脂分を落とすことにより、手指からウイルスが剥がれやすくなり、洗い流すことができます。

食品を取扱う皆さまへ

下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取扱う作業は行わないようにしましょう。また、症状がなくなった後でも、ウイルスの排泄が長時間続くこともあるので、しばらくの間は直接食品を取扱う作業はやめましょう。また、ノロウイルスは感染しているも下痢や嘔吐の症状をささない方もいますが、感染源となる場合もあります。食品を取扱う方は、その生活環境においてノロウイルスに感染しないような自覚を持つことが重要です。例えば、常日頃から手洗いを徹底するとともに、食品に直接触れる際には「使い捨ての手袋」を着用するなどの注意も必要です。さらに、相互汚染を防止するため、ドアのノブ等の手指の触れる場所等の洗浄・消毒等の対策をとるようにしましょう。

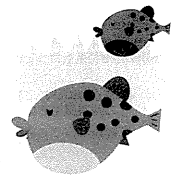
2 フグによる食中毒

フグは自然毒をもっているものが多く、取扱い間違えると命を落とすこともあります。フグの毒はどんな処理しても無毒化することはできませんので、毒のある部位を食べないことが唯一の予防法です。食用できるフグの種類と部位については食品衛生法に定められており、その判別には専門的な知識が必要となります。

～営業者の方への注意事項～

- 有毒部位の販売提供は絶対にしない。
- 一般消費者に未処理のフグを販売しない。
- 「身欠きフグ」を販売する際は表示を確かめる。
- フグの種類、処理業者氏名、住所、処理年月日 等

※フグの処理、加工を行う場合は「フグ調理衛生に関する特別講習会」を受講し、「フグ取扱票」の届出を必ず行います。



3 カキによる食中毒

カキには「生食用」と「加熱加工用」があり、食品衛生法では生食用のカキに関して、その加工方法、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いけません。定められています。

～営業者の方への注意事項～

- 生食用、加熱加工用の別をはっきり明示して販売する。（殻付きカキでも加熱加工用があるので注意）
- 10℃以下で保存して販売する。
- 表示を確かめる。
- 「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
- 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。

※以下の常識の方は、特に次のことにも遵守して下さい。

- 一魚介類販売業一
- 生食用カキ（刺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、加熱加工用である旨を表示して販売する。
- 一飲食店営業一
- 提供した「カキ」は保存食としてその一部（約50g）を-20℃以下で2週間以上保存しましょう。



消費者の首領は次のことに注意してください

フグ	カキ
① 肝臓（キモ）や卵巣（マコ）などの毒のある部位は、絶対に食べない。（求めない）	① 「生食用」、「加熱加工用」を確かめ、加熱加工用は中心部までしっかり加熱する。
② 素人調理をしない。（釣ってきたフグは食べない）	② 期限内に消費する。
③ フグを購入したり、フグ料理を食べる場合は「フグ取扱票」の届出のあるお店で！	③ 冷蔵庫内で保存する。

神戸市保健福祉局、保健所・衛生監視事務所、食品衛生検査所

支部事業だより

◎ 第44回定時総会の開催

平成19年6月8日クラウンプラザ神戸において、神戸市の梶本副市長、神戸市会の浜本議長、兵庫県の川久生活衛生課長、神戸市保健福祉局の竹谷参事をはじめとして、多数の来賓を迎え盛大に開催しました。代議員定数150名中128名の出席を得て、平成18年度事業報告、決算報告及び監査報告を受けた後、平成19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。

その後、役員改選に移り役員選考委員会の全員留任の提案が承認されました。

食品衛生優良施設等の表彰式の後、懇親会に移り桜井保健福祉局長・中野健康部長もかけつけて下さり、なごやかに歓談いたしました。



◎ 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	11名
優 良 施 設	8施設

○ 神戸市食品衛生協会長表彰

功 労 者	11名
優 良 施 設	12施設
優 良 従 業 員	75名

◎ 食品衛生指導員の活動

〈食の「安全・安心」の向上で、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。

1. 巡回指導の年間重点指導目標

- ①原材料の衛生管理（確認しよう！原材料の衛生管理）
- ②廃棄物の適正処理
- ③施設内外の清潔保持－「施設内外の新五S（整理、整頓、清掃、躰（しつけ）、修理・修繕）、全てをチェックしよう！」－
- ④食品取扱者の清潔保持と健康管理（正しい手洗いの確認）
- ⑤製品の衛生管理（流通、運送時を含む）
- ⑥食品衛生講習会の受講

※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

2. 活動内容

①支部研修会・支所研修会

* 第1回支部指導員研修会

平成19年6月13日（水）神戸市勤労会館308号において、PCO微生物制御研究会主催の「食品の安全・安心に関するセミナー」に神戸市食品衛生協会が共催することになり、これを支部指導員研修会として位置付け参加しました。

研修内容は、兵庫県の川久生活衛生課長の講演「食品衛生とコンプライアンス」他で神戸市からは40名の食品衛生指導員が参加しました。

* 第2回支部指導員研修会

平成19年8月2日（木）神戸市産業振興センター9階901号において、食品衛生指導員52名の参加を得て開催しました。

研修会は、特別講演会の講師としてエスケー食品（株）研究室顧問の富永義彦氏をお招きし「これからの衛生管理」と題して、ご講演いただきました。

富永先生におかれましては、当協会が開催している食品衛生責任者養成講習会等の講師もお願いしておりますが、冷凍食品製造メーカーの研究室において衛生管理にも造詣が深く、昨今の食品関連企業の不祥事が多発しているおり、また平成19年も昨年に引き続き神戸市においては食中毒事件が多発していたこともあって、参加した食品衛生指導員にとっても現場に即した衛生管理の手法についてお話をいただき、誠に有意義な講演であり勉強になりました。

②特別巡回指導の実施

食品による事故が発生しやすい夏期の8月（食品衛生月間）と食品が大量に流通し、その取扱いが粗雑になりやすい12月を特別巡回指導期間として各支所において食品衛生指導員食品衛生協会役員、食品モニター（消費者）、婦人会、行政が協働で実施しました。

特に夏期の巡回指導は「食の安全・安心パトロール」と銘打ち、8月21日から9月5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

期間中市内39ヶ所で実施

○参加者

121名（食品衛生指導員・食品衛生協会役員54名、食品モニター員・婦人会などの消費者22名、行政45名）

○パトロール対象施設

市民に身近な百貨店1ヶ所、商店街・小売市場22ヶ所、量販店（スーパーマーケット）16ヶ所、の合計933施設

○内容

啓発用のリーフレット・ポスター・ポケットティッシュ・洗剤のいらぬスポンジなどを配布し、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た。

○パトロール結果

整理整頓・清掃が不十分、製品の温度管理が適切など十件について注意・改善指導を行った。



◎ 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にもない、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。

養成講習会 1056名

実務講習会 228名

受講を希望される方は、各食品衛生協会（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19年6月20日（水）21日（木）の両日、神戸市産業振興センターで開催しました。

受講者 268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共催で平成19年6月26日（火）に私学会館において開催しました。

受講者 41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19年度は10月10日（水）に兵庫県農業会館で開催しました。

受講者 111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

当番支部：(社)奈良県食品衛生協会

①平成19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19年4月25日（水）午後1時～

場所：奈良県奈良市「ホテル日航奈良」

神戸市食品衛生協会からは菅野会長以下7名が参加しました。

なお、当日は午前11時から近畿ブロック8支部の事務局長会議が開催され情報交換しました。

②平成19年度近畿ブロック連絡協議会総会

日時：平成19年7月4日（水）午後2時30分～

場所：奈良県奈良市「春日ホテル」

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。

会議の中で、平成18年度事業報告、収支決算・監査報告、平成19年度事業計画案、収支予算案等の議題全てが承認されました。

③近畿ブロック連絡協議会・支部長会議

日時：平成19年9月28日（金）午後3時～6時

場所：奈良市「飛鳥荘」

④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19年10月15日（月）午後2時30分～5時30分

場所：奈良県生駒郡三郷町信貴山西3-27 旅亭「十三屋」

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、松本事務局長の3名が出席しました。



食品衛生指導員活動「食の安全・安心パトロール」

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31日に、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、衛生的取扱いの点検を行いました。

2. 施設見学会

11月16日に、森永乳業(株)神戸工場と芸術文化の祭典「神戸ビエンナーレ」を見学しました。品質管理や衛生管理などについて見識を深めるとともに、多種多様な芸術に出会い、会員相互の親睦も深めることができました。

3. 品質管理研修会

2月5日に、神戸東急インにて、環境保健研究所の貫名正文微生物部長を講師に「ノロウイルス」について研修を行いました。

3区合同で環境衛生協会の参加も含め179名の出席がありました。

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. 食品安全パトロール

8月30日に区内の小売市場、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、衛生的取扱いの点検を行いました。

2. 施設見学会

11月12日に、灘・中央の支所が両区の環境衛生協会と合同で、赤穂の製塩工場の他、備前焼、旧閑谷学校を見学し、会員相互の親睦を深めると共に、他協会との交流も図りました。

3. 品質管理研修会

2月5日に、神戸東急インにて、環境保健研究所の貫名正文微生物部長を講師に「ノロウイルス」について研修を行いました。

3区合同で環境衛生協会の参加も含め179名の出席がありました。

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. 施設見学会の開催

11月12日(月)、環境衛生協会と合同で、赤穂の製塩工場を、備前で陶器鑑賞と閑谷学校を見学し会員相互の親睦を深めました。なお、本見学会には、灘食品衛生協会・環境衛生協会、東灘環境衛生協会の皆さんも参加されました。

2. 食品の安全安心パトロールの実施

8月と12月に区内の市場、商店街や量販店を巡回しました。消費者モニター、食品衛生指導員、東部衛生監視事務所と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啓発用ティッシュ、リーフレットを配布し、食品衛生の向上に努めました。

3. 合同セミナー、衛生講習会等の開催

2月5日(月)に、神戸東急インにおいて、環境保健研究所微生物部長の貫名先生を講師としてノロウイルスに関するセミナー(東灘・灘・中央3支所合同)を開催し、同ウイルスに関する知識の普及に努めた他、東部衛生監視事務所の協力をいただき実務講習会や夏季前に業種別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。

兵庫支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月25日(土)、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・協会役員が協力して、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. 三支所合同研修事業の実施

11月13日(火)、兵庫、長田、須磨の3支所共催で食品衛生指導員及び一般協会会員を対象にした研修会を開催いたしました。

講師には、園田学園女子大学の田辺真人教授を迎え「兵庫、長田、須磨のまちかど歴史学」、西部衛生監視事務所の青木伸實所長を迎え「これからの食品衛生」について講演を行い、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26日(月)、森永乳業(株)神戸工場を見学し製造技術や衛生管理について学ぶとともに、北淡震災記念公園を見学し、災害への備えについて認識を深めました。また、環境衛生協会にも参加を求め、両協会の交流を図るとともに会員相互の親睦を図りました。

長田支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月31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、長田区連合婦人会、消費者モニター、食品衛生指導員・協会役員が協力して、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. 三支所合同研修会の開催

11月13日(火)、兵庫、長田、須磨の3支所共催で食品衛生指導員及び一般協会会員を対象にした研修会を開催いたしました。(研修会の内容は兵庫支所報告のとおり)

3. 施設見学会

10月23日(火)、キリンビール(株)神戸工場を見学し製造技術、衛生管理及び環境対策について学ぶとともに、兵庫県立「人と自然の博物館」を見学し、丹波の恐竜化石を通じて「人と自然との共生」について見識を深めるとともに、会員相互の親睦を深めました。

須磨支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 食品の安全・安心パトロールの実施

9月4日(火)、区内の市場、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、消費者モニター、食品衛生指導員・協会役員が協力して、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. 三支所合同研修会の実施

11月13日(火)、兵庫、長田、須磨の3支所共催で食品衛生指導員及び一般協会会員を対象にした研修会を開催いたしました。(研修会の内容は兵庫支所報告のとおり)

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. 第18回定時総会の開催

5月22日(火)「銀水荘別館兆楽」において18年度事業報告、会計報告、監査報告並びに19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。

2. 施設見学会の実施

5月22日(火)、定時総会に先立ち、会員20名が参加して中央区の「オリバーソース(株)神戸工場」及び神戸空港を見学しました。

3. 衛生講習会等の開催

食中毒多発の季節を迎えた6月・7月に北衛生監視事務所と共催により区内3ヶ所で大型飲食店や旅館・保養所を対象にした食中毒防止対策の講習会を開催し、施設の責任者等127名が受講しました。

4. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月27日、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、食品衛生指導員が参加し、消費者モニターと協力して区内量販店のパトロールを行いました。現場では、食品の保存方法や期限表示などについて点検を行ない、食品の安全性確保について啓発を行いました。

また、消費者に啓発用ティッシュを北区役所3階入口に配置し家庭での食中毒防止を呼びかけました。

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30回記念総会の開催

6月1日(金)「舞子ビラ」において創立30周年記念総会を開催し、平成18年度事業報告・会計報告・監査報告並びに平成19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。

その後、創立30周年記念を祝い和やかに懇親会が開催されました。

2. 食品衛生の日

垂水衛生監視事務所、垂水区連合婦人会、食品衛生指導員の三者が協力し、9月13日(木)に区内のスーパーマーケット・ホテル・菓子製造事業所等を巡回し、食品衛生の向上に努めました。

また、8月23日(木)には食の安全安心モニター・垂水衛生監視事務所・食品衛生指導員の三者が区内のスーパーマーケット・ホテル・菓子製造事業所等を巡回し、その後意見交換を行いました。

3. 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集団給食施設、大型飲食店、各種団体を対象に食中毒予防対策の講習会を開催しました。

また、食品衛生指導員の支所研修では、食中毒の事例に基づいた食中毒予防や自主管理方法等、また最近の食品を巡る動向についての研修を行いました。

4. 施設見学会の開催

11月8日(木)に22名の参加を得て中央区の「森永乳業(株)神戸工場」と「北野工房のまち」の施設見学会を行いました。

西支所

昨年に、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・安心パトロールの実施

9月4日、西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、食品衛生指導員が参加し、消費者モニターと協力して区内量販店のパトロールを行いました。現場では、食品の保存方法や期限表示などについて点検を行い、食品の安全性確保について啓発を行いました。

2. 衛生講習会等の開催

食中毒多発の季節を迎えた6月、西衛生監視事務所と共催により区内4ヶ所で飲食店や製造業を対象にした食中毒防止対策の講習会を開催し、施設の責任者等233名が受講しました。

3. 食品衛生指導員支所研修会

1月12日、(株)ヤクルト本社広報室次長の三毛明人先生をお招きし「カラダの健康と乳酸菌～プロバイオテックスで健やかな毎日を～」についてご講演をいただきました。当日は、指導員、会員あわせて51名が参加し、乳酸菌と体の健康の関係について研修しました。

4. 施設見学会の開催

5月22日、第25回定時総会に先立ち、会員30名が参加して「日本ハム(株)兵庫工場」でHACCP認定工場の衛生管理の手法を見学しました。また、定時総会後の懇親会では会員相互が情報交換と親睦を深めました。

ホームページアドレス
<http://www.itoham.co.jp>



あふれる笑顔
伊藤ハム

お肉のおいしさ
を引き出す
72時間熟成。

72時間熟成だから、おいしい。
アルトバイエルン

**(株)NECライベックス
神戸システムセンター食堂**

〒651-2271 神戸市西区高塚台5丁目3-1
NEC神戸システムセンター内

TEL (078) 991-5554
FAX (078) 991-5040
URL: <http://www.neclivex.co.jp/>

板宿公認市場協同組合
代表理事 **正尾 義治**

海産物商 正尾商店

神戸市須磨区飛松町2丁目5-8
TEL・FAX (078) 732-0768
定休日(木曜日)

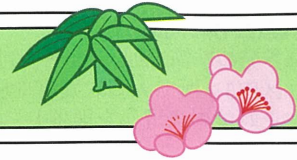


パン・洋菓子・サンドウィッチ・米飯
学校・病院・官庁・工場・一般給食

ハラダのパン

神戸市長田区六番町7-2(長田神社前商店街) ☎078(577)2255-2256

謹賀新年



神戸市食品衛生協会役員

会 長	菅野 時雄	常任理事	角 正春
副 会 長	左海 勝	同	河野 勝雄
同	川内 恒人	同	入江 眞弘
会計理事	矢内 騏作	同	黒郷昭太郎
監 事	岩橋 育男	理 事	原田 富男
同	松田 吉弘	同	岡本 好弘
常任理事	岩崎 榮次	同	上田 功
同	鈴木 昴	同	下村 壽男
同	林 昌弘	同	日置 明
同	内藤 豊彦	同	林 攸樹
同	下浦 康伸	同	玄田 忠夫
同	西田 政數	同	砂金美津子
同	松本 清治	同	幣 良佑
同	登尾 鈺一	同	馬田 勝廣
同	下村 俊子	同	横野 守雄
同	白樫 達也	同	勝間 剛
同	岸田伊佐男	相 談 役	平井千代治

東灘食品衛生協会	会長	岩崎 榮次 役員 一同
灘食品衛生協会	会長	鈴木 昴 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	下浦 康伸 役員 一同
長田食品衛生協会	会長	西田 政數 役員 一同
須磨食品衛生協会	会長	松本 清治 役員 一同
垂水食品衛生協会	会長	登尾 鈺一 役員 一同
西食品衛生協会	会長	菅野 時雄 役員 一同

人も地球も健康に
Yakult



悪い菌を減らす乳酸菌
L.カゼイ・シロタ株
ヤクルト400

株式会社神戸ヤクルト工場/神戸市西区池上3-5-3 〒651-2111 ☎078(974)8960

悠・遊と、有馬の湯



有馬グランドホテル

〒651-1401 神戸市北区有馬町1304-1 TEL. (078) 904-0181
<http://www.arima-gh.jp/>

あすの健康

【主な事業】

- 予防医学フォーラム、いきいきライフセミナー
がんをよく知るための講座等の開催
- 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
- 定期健康診断・人間ドック、脳ドック
神戸市住民検診

財団法人 兵庫県予防医学協会
<http://hyogo-yobouigaku.or.jp>

事務局/保健環境センター
神戸市東灘区御影本町4-4-20
☎078(856)7208/078(856)2211

飲酒運転 しない、させない、許さない!

飲酒運転は大きな事故につながる犯罪行為です。
飲ませた人、一緒に飲んだ人も罪を問われます。
みんなで飲酒運転を追放しましょう。

神戸市市民参画推進局地域力強化推進課
☎078 - 322- 5171