

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/



神戸港ハーバーランド夜景（神戸観光写真素材集より）

新年に寄せて

神戸市長 **矢田 立 郎**



辰年にちなみ飛竜の年となるよう願うとともに、みなさまが健康に過ごされますよう念じています。また、去年は千年に一度といわれる東日本大震災が発生しまし

たが、今年が安寧な一年となりますようお祈りいたします。

さて、今年の神戸に関するトピックスといえば、やはり大河ドラマの“平清盛”ではないでしょうか。

ご承知のとおり、清盛は神戸にゆかりの深い人物です。現在の兵庫区にあったとされる「大輪田泊」おわだのつまりを拠点として日宋貿易

を行い、国の繁栄に努めました。また、港を強固なものにするため人工島「きょうがしま経ヶ島」を築いたことや、平安京からの福原遷都でも知られています。

地元では、海外との貿易により国の再生を考えたスケールの大きい政治家として、清盛人気は今なお根付いています。

今年、清盛に思いを馳せ、たくさんの観光客のみなさんが神戸を訪れることでしょう。おもてなしの心をもって、温かくお迎えをしましょう。



神戸市食品衛生協会の皆様へ

神戸市保健福祉局長 雪村 新之助

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、平素より本市の保健福祉行政の推進について多大なるご理解とご協力を

賜り、この場をお借りして厚くお礼申し上げます。

さて、去年は、東日本大震災とそれに伴う福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の汚染問題、富山県等の焼肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌食中毒と生食用食肉の規格基準の設定等々、「食」の安全・安心に関わる重大な事案が次々と発生した1年間でした。皆様方におかれましても、自らの施設での取り扱い状況の点検に消費者や取引先からの問い合わせへの対応に追われたこともあったのではないかと推察いたします。

このような時、日々の備えがいかに大切かということがわかります。東日本大震災の後、1854年の安政南海地震による津波被害を防いだ故事をもとにした「稲むらの火」の物語が大きな注目を集めていますが、今回の震災時でも、かつての三陸沖地震での先人の教えを守り、「ここより下に家を建てるな」との文字が刻まれた石碑より下に家を建てなかった地区や、

日頃の徹底した防災教育により、とっさの判断であらかじめ決めていた避難場所より高台まで避難して被害を免れた小中学校の話も聞きます。「備えあれば憂いなし」のたとえのとおり、まさかの時に備えて方策を立て、日々予習をしていくことの重要性を如実に現わした事例ではないでしょうか。

市民生活の必須条件である「食」の安全性に関する問題も同じで、安全に関する高い意識を持ち、緊急時の方策をあらかじめ立て、これを日々検証していくことが一番大切です。

神戸市食品衛生協会の皆様方が食の安全・安心を確保するために自主管理の推進や施設の衛生水準の向上等に精力的に取り組まれていることに深く敬意を表しますとともに協会の活動が更に活発となることを大いに期待します。

神戸市といたしましては、本年も市民の食の安全・安心はかり、快適な食生活が享受できるよう施策を推進してまいりますので、これまで同様、ご理解とご協力と賜りますようお願いいたします。

最後となりましたが、貴協会のますますのご発展と会員各位のご健勝、ご繁栄を祈念しまして新年のご挨拶とさせていただきます。



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。

昨年3月に発生した東日本大震災では多くの人命と多くの建物が一瞬のうちに失われました。その上に原子力発電所の被災も加わって未だに10数万の人々が自宅に戻ることができず避難生活を強いられておられます。あらためて震災の犠牲になられた方々のご冥福をお祈りするとともに、被害を受けられた皆様に関心からお見舞いを申し上げ一刻も早い回復を祈念いたします。

また、4月に発生した生肉の提供による腸管出血性大腸菌食中毒は、原因施設の危機管理意識の脆弱さが招いた事件であり、その後の生食用食肉の規格基準の制定という規制強化につながりました。

翻って身の回りを見渡しますと、平成23年の神戸市内での食中毒の発生件数は11件であり、平成22年に比べて半減しましたがその一方で、鶏肉等の生食に起因する食中毒が7件と半数を占めています。

私達の究極の命題である食中毒「0（ゼロ）」を達成するためには、食材や施設の安全管理を徹底して食中毒の危険因子を除去することが求められます。

ところで1月からNHK大河ドラマ平清盛が始まります。平清盛は日宋貿易の拠点である大輪田の泊や福原京遷都など神戸とゆかりの深い人です。NHKの放送により清盛ゆかりの地である神戸を多数の人が訪れることでしょう。このような人々に安心して食事やショッピングを楽しんで頂くためにもぜひともこの「食中毒0（ゼロ）」を達成しなければなりません。

神戸市食品衛生協会は、これまで行政当局のご指導を仰ぎながら会員の皆様と一体となって消費者に安全で安心な食品を提供すべく活動を行ってきておりますが、今一度、基本理念に立ち返って一層の団結と自主的衛生管理の推進を図り、食品衛生の向上に努めてまいりたいと考えております。会員の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

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。

平成23年度

厚生労働大臣 (社)日本食品衛生協会会長

表彰・感謝状

平成23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21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。

(社)日本食品衛生協会鶴飼理事長から選考経過が報告された後、厚生労働大臣および(社)日本食品衛生協会会長からそれぞれ表彰状が授与されました。神戸市関係で晴れて表彰状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

長田支所 米 米祐
北支所 宮崎善次郎
中央支所 元山 孝昭

○(社)日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所 山邑 芳子
兵庫支所 白石 孝
須磨支所 田中 勇
垂水支所 末武 昭廣

食品衛生優良施設

○厚生労働大臣表彰

西支所 敷島製パン株式会社神戸冷食プラント
敷島製パン株式会社
代表取締役専務 坪田 正明
西支所 ケンコーマヨネーズ株式会社西神戸工場
ケンコーマヨネーズ株式会社
代表取締役社長 炭井 孝志

○(社)日本食品衛生協会会長表彰

長田支所 神戸医療生活協同組合神戸協同病院
神戸医療生活協同組合
理事長 道上 哲也
北支所 奥の坊
合資会社旅館奥の坊
代表社員 先山万紀子
垂水支所 増田屋本店
有限会社増田屋
代表取締役 増田 健輔
西支所 森谷食肉センター
株式会社本神戸肉森谷商店
代表取締役 平井 良幸

食品衛生指導員表彰

○(社)日本食品衛生協会理事長表彰

昨年10月20日東京の日本青年館で開催された食品衛生指導員全国大会において表彰式が行われ、次の方々が受賞されました。

北支所 藤原スマ子
長田支所 松崎 素雄

生活衛生功労厚生労働大臣表彰

昨年10月26日、東京のホテルニューオータニにおいて開催され、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。

兵庫支所 新見 達夫
(兵庫県喫茶生活衛生同業組合)
兵庫支所 施 蓮棠
(兵庫県中華料理業生活衛生同業組合)
東灘支所 下村 壽男
(兵庫県食鳥肉販売業生活衛生同業組合)

厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰

平成23年度厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰を次の方が受賞されました。

兵庫支所 黒田 豊人



厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび

長田食品衛生協会 理事

米 米祐

明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。
昨年10月21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、行政当局及び神戸市食品衛生協会、長田食品衛生協会の皆様のご指導、ご鞭撻の賜物と心より感謝を申し上げます。

私が長田の地で食肉販売業を始めたのは昭和38年、高度成長期の只中で活気あふれる時代でした。以来48年、景気動向や時代の空気はうつろいしましたが、地域の皆様少しでも良い食品をお届けしたいとの一念で今日まで頑張ってきました。また、平成7年の阪神淡路大震災で大きな痛手を受けた長田のまちに、少しでも活気が戻るよう、市場を挙げて様々な事業にも取り組んでおります。やはり食品営業に携わるものは、地域の皆様に支えられているということに改めて感じるこの頃です。

一方、昨年は食肉業界にとっては非常に厳しい一年でした。消費者の方の、食の安全・安心への信頼を取り戻すには、一人ひとりの事業者が地道な取り組みを重ねていくしかないと思います。私も、今回の受賞を励みとして、一層、食品衛生協会や業界団体の発展のため微力を注いでいきたいと思っております。

最後となりましたが、皆様方のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げます、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

北食品衛生協会 理事 (山善寿司)

宮崎 善次郎

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、食品衛生功労者として厚生労働大臣より表彰されるといふ栄誉を賜りました。これも偏にこれまでご指導、ご支援をいただいた皆様のお陰によるものと心から感謝し、厚くお礼を申し上げます。微力ながら地道に続けてきたことが今回の受賞につながったものと、家族ともども喜んでおります。

私は生まれ育った北区で昭和45年に開業し、以来地元の振興と活性化に少しでも貢献できればとの想いから、飲食業一筋で汗を流してきました。今は一線から退き、すでに息子の代に引き継いでおりますが、長年お客さまのご愛顧をつなぐことができた要因のひとつは、食品衛生の意識に根差す安心と信頼をお客さまに提供できたことが大きかったと思っております。

昨今は、食の安全や安心に対する社会的な要請がたいへん厳しくなっているように感じています。末筆にたいへん僭越ではございますが、神戸市の食品衛生に携わる皆様のご健勝と、今後の更なるご活躍と益々のご発展を祈念しながら、受賞のごあいさつとさせていただきます。本当にありがとうございました。

中央食品衛生協会 会計理事 (株式会社マルモト)

元山 孝昭

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21日、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、ご支援の賜物と心から感謝し、厚く御礼申し上げます。

私は、平成5年以降、神戸市食品衛生協会中央支所の常任理事として、また平成18年からは会計理事として、講習会、食品衛生パトロール、施設見学会等々の協会の各種事業にご協力させて頂くとともに、神戸市食肉事業協同組合中央東支部の支部長として、個々のお店の衛生管理の徹底を図ること等を通じ、微力ながら衛生水準の向上に寄与することに努めてまいりました。

この20年近くの役員歴の中で経験した最も大きな出来事のひとつと

して、阪神淡路大震災をあげることができず、昨年はこれを大きく上回る規模で東日本大震災が発生しました。この未曾有の国難を乗り越えていくためには、まず全国それぞれの地域で産業・経済が元気になるなければなりません。

我々の協会においても、会員相互の連携を強め、生活衛生の向上と営業施設の自主管理を更に推進し、「一日も早い復興」を胸に、より一層営業に力を入れることで震災を経験した神戸から元気を発信し、被災地へエールを送りたいと思っております。

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ます、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

敷島製パン(株) 神戸冷蔵プラント

工場長 園部 正行

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。

昨年10月21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。これもひとえに神戸市保健所並びに神戸市食品衛生協会の皆様のご指導とご支援の賜と心より感謝し、厚く御礼申し上げます。

当工場は冷凍生地専門工場として、昭和63年2月に稼働しました。当社の経営理念である「Pascoは常に先見性と創造性をもって ひととひとの健康と美に貢献します」の下、お客様の「健康と美」に貢献できるよう、Always (いつでも、これからもずっと)、食のBasics (基本) に立ち返りながら、安全で安心な、優れた品質の商品、サービスの提供に努めております。

今回この栄誉を賜りましたことは、このような私たちの取り組みが、食の安全・安心に貢献できているのではないかと自信を持つことができ、業務を遂行するうえで大きな励みになります。今後もこの栄誉ある厚生労働大臣表彰に恥じないよう従業員全員で努めてまいりますので、引き続き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、皆様方の益々のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げます、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

ケンコーマヨネーズ株式会社

代表取締役社長 炭井 孝志

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。

昨年10月21日、当社西神戸工場は「食品衛生優良施設」として厚生労働大臣賞受賞の栄を賜りました。これもひとえに神戸市保健所並びに神戸市食品衛生協会等の皆様のご指導、ご支援の賜と心より感謝し、厚く御礼申し上げます。

当社は、創業以来、業務用市場に参入し、マヨネーズ・ドレッシング類の製造・販売からスタートし、ポテトサラダ・ごぼうサラダ等の調理加工食品類、タマゴサラダ・厚焼卵等のタマゴ加工品類の製造・販売へ事業領域を広げてまいりました。現在、当社製品は、外食産業のレストランを始め、量販店、コンビニエンスストア、製パン会社、給食会社等幅広いお客様にご使用いただいております。

また、西神戸工場は、昭和63年3月に当社4番目の工場として神戸市西区に設置しました、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品類を中心に、年間38,000tを製造している工場です。

西神戸工場の全従業員240名は、常に安全且つ安心な食品をお客様に提供することを心掛けており、そのような強い意識を持ち続けることで、今回の栄えある賞を頂戴できたと考えております。

当社では、「食を通じて世の中に貢献する」という企業理念のもと、安全・安心でおいしい製品をお届けしてまいりますので、今後とも、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

最後に皆様方の益々のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げます、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

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頂いています。

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24年6月19日(火)・20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)

受講料 8,000円(予定)

申込み 講習会の受講申込みは、平成24年5月初旬に、各区の食品衛生協会(各衛生監視事務所内)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24年6月中旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所、受講料は事前に各区の食品衛生協会(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、受講料は事前に各区の食品衛生協会(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 7,000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
申込み等 支所毎に開催しますので、各区の食品衛生協会(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24年は、つぎのとおり開催の予定です。

日時 平成24年:1月18日(水)・3月13日(火)
5月16日(水)・7月10日(火)
9月6日(木)・11月6日(火)
各回とも午前9時30分から午後4時45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区の食品衛生協会(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!! (食品衛生協会会員が対象です)

(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
165㎡	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備えとして、対人・対物1億円の補償が必要となるケースが増えています。

生産物賠償

●食中毒が発生した。
●異物が混入してお客が口内を損傷した。
●産物が破損し、お客が損傷を受けた、衣服を汚損させてしまった。

施設賠償

●店舗内の空調機が落下して、お客にケガを負わせた。
●誤ってお客の衣服にコーヒーをこぼしてしまった、火傷させてしまった。

受託物賠償

●クロークで預かったコートを汚してしまった。
●預かった手荷物を保管中に盗まれてしまった。

2008年4月1日より全業種が対象に!

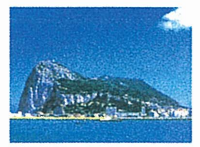
●ご連絡・お問い合わせは最寄りの食品衛生協会へ

食品営業賠償共済普及推進委員
カキタニ 垣谷 泰三
(トータルインシュアランスサービス(株) 代表取締役)
〒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。

(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



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



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。

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 (参考)		〒651-8570 中央区加納町6丁目5-1 神戸市役所1号館6階 TEL322-6788 FAX322-6763

平成23年神戸市食中毒発生状況（11月末現在）（暫定値）

No.	発生日	摂食者数	患者数	原因食品	分類	病因物質（血清型等）
1	3/28	37	26	鶏ささみのたたき等	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
2	4/6	9	4	合鴨肉（筋肉、内臓肉）の刺身	肉類及びその加工品	サルモネラ O9
3	4/11	12	9	生肉類（生レバー、ユッケ）	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
4	5/12	31	17	5/11 に提供された食事	その他	不明
5	6/5	28	10	6/5 に提供された食事	その他	黄色ブドウ球菌
6	6/19	9	5	鶏のたたき	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
7	7/3	16	16	鶏肉（筋肉、内臓肉）の刺身	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ
8	7/28	128	49	7/28 日に提供された給食	その他	サルモネラ・ニューポート
9	9/14	4	4	9/12 に提供された食事（鶏の刺身含むコース料理）	その他	カンピロバクター・ジェジュニ
10	10/17	11	6	10/15 に提供された食事（鶏の刺身含むコース料理）	その他	カンピロバクター
11	10/30	1	1	フグの肝（魚種不明）	魚介類（フグ）	テトロドトキシン
		286	147			

【概要】

●概要：平成23年の神戸市内の食中毒発生状況（11月末現在）は、事件数11件、患者数147人で、昨年（年間発生数25件、患者数552人）より事件数、患者数とも大幅に減少しています。

【特徴】

●特徴：昨年大多数を占めていたノロウイルスによる食中毒の発生がなく、代わってカンピロバクターやサルモネラによる食中毒が8件と大多数を占めました。原因は肉の生食や、加熱不十分と思われるが、不適切な食肉の取扱いによる2次汚染も考えられます。一般に食肉の生食は食中毒のリスクが高いですので十分に加熱してから食べましょう。特に子供や高齢者などの抵抗力の弱い人は肉の生食を控えましょう。

「生食用食肉の規格基準」が施行されました（平成23年10月1日施行） ～生食用食肉の規格基準の概要～

対象食品

生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く）
例：いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛たたき など

成分規格

- 腸内細菌科菌群^{*}が陰性であること ※腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌、赤痢菌など
- (1) に係る検査記録を1年間保存すること

保存基準

4℃以下（冷凍品は-15℃以下）で保存すること

加工基準（主に食肉処理業・食肉販売業）

- 他の設備と区分された、洗浄・消毒に必要な専用の設備で加工すること
※同一の施設を、生食用とそれ以外に、時間帯によって使い分けることは認められません
- 器具は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに83℃以上の温湯で洗浄・消毒すること
- 加工は、食品衛生管理者の資格を有する者等安全性の確保に必要な知識を有する者が行うか若しくはその監督の下に行うこと
- 加工は、10℃を超えることのないように行い、筋や線維を切断する、調味液に浸潤させる、結着させ成形する等の処理は行わないこと
- 枝肉から衛生的に切り出した肉塊は、速やかに機密性のある容器に入れ、加熱殺菌（肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃2分以上加熱殺菌すること）し、速やかに4℃以下に冷却すること。
- 加熱殺菌に係る温度・時間の記録を1年間保存すること。

調理基準（飲食店営業）

- 加工基準と同様に他の設備と区分された、洗浄・消毒に必要な専用の設備・器具を用い、その都度消毒を行うこと
- 加工基準に適合した生食用食肉を使用すること
※生食用食肉として加工され、その表示のあるもの以外の食肉は使用できない
- 調理後速やかに提供すること

基準を守らなかった場合は、食品衛生法第11条第2項違反となり、当該食品の廃棄命令や営業の禁止・停止及び2年以下の懲役又は200万円以下の罰金等の処分を受ける場合があります。
詳しくは最寄りの衛生監視事務所にお問い合わせください

支部事業だより

◎ 神戸市食品衛生協会第48回定時総会の開催

平成23年6月10日(金) ホテルオークラ神戸 平安の間において、神戸市の中村副市長、神戸市会の平野副議長、兵庫県健康福祉部生活消費局の村上参事、神戸市保健福祉局の松田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、120名の出席を得て、平成22年度事業報告、決算報告及び監査報告そして平成23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。

その後に行われた役員改選では、副会長に登尾鉛一垂水支所長と原田富男常任理事、常任理事に上東公治神戸食肉事業協同組合理事長、食品衛生指導員部会会長に原田富男常任理事、副会長に入江眞弘常任理事が新たに選出され、いずれも満場一致で承認されました。

総会終了後、平成23年度の食品衛生の向上・発展に寄与した人等に対する神戸市長及び神戸市食品衛生協会長の表彰式を行い、下記の通り受賞されました。

表彰式終了後の懇親会には各支所から164名が参加し、雪村保健福祉局長のご発声による乾杯で開会し、和やかに歓談いたしました。



◎ 市長並びに協会長表彰

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の方々に、神戸市長並びに神戸市食品衛生協会長から表彰状と記念品が贈られました。受賞された方々は次のとおりです。

(順不同、敬称略)

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 市長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

○食品衛生功労者(7名)

村上 啓(東灘)、岸野輝之(灘)、谷川清十郎(中央)、吹田徹治(兵庫)、藤原スマ子(北)、五嶋靖浩(長田)、尾野 裕(西)

○食品衛生優良施設(9施設)

(株)神戸酒心館(東灘)、エレガーノ摩耶(灘)、(株)ユタカ(中央)、生活協同組合コープこうべコープ兵庫(兵庫)、かんぱの宿(北)、共働作業所くららベーカリー(長田)、金龍閣名谷店(須磨)、蓼原豆腐店(垂水)、東天閣西神(西)

○食品衛生優秀団体(1団体)

灘中央市場協同組合(灘)



◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 食品衛生協会長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

○食品衛生功労者(13名)

速水 弘(東灘)、近江 隆、三浦哲雄(灘)、枝川政信(兵庫)、武中華子、大川 保(北)、高谷芳雄、小林光弘(長田)、川辺善運、藤井英則(須磨)、藤野俊雄(垂水)、小野新司、遠藤純民(西)

○食品衛生優良施設(9施設)

(株)武蔵野神戸工場、愛菜シーア店(東灘)、オーベックファン、藤本食品(灘)、ウオクニ株式会社神戸フードセンター(中央)、ピストロピエール(北)、(有)天津楼(長田)、萬よし(須磨)、(有)とんかつむさし(西)

○食品衛生優良従業員(51名)

藤井正延、尾崎朋弘、柏木 豊、和田尚士、岡田英人、従野和也、藤井顕三、藤田享子、太田 昭、三枝浩二、小林昭夫、市川直之、山下政司、小林隆行、岡部雅史(東灘)、江川 健、富田剛史、稲上 基、石田恵美子、森寺みゆき(灘)、枝川正美、相川達也(中央)、浮田寛子、安藤一隆、古橋千紗、井口登喜広(兵庫)、橋本節子、雑賀正雄、井田唯司、河上和成(北)、内田陽子、中田雅久、振角晶大、上田正巳(長田)、井上 淳(須磨)、伊藤 舞(垂水)、谷口照美、廣瀬光雄、橋本和三、原 寿恵幸、水口剛志、横山 正、熊野真二、田中和則、兒島涼子、山田啓介、阪田 誠 芳野靖弘、亀井 儀、羽村伸二、藤本ますみ(西)

◎ 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—

平成22年12月に委嘱された第19期食品衛生指導員の方々が多忙な業務のかたわら、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。又、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。(11月末現在で118名)

1. 支部研修会・支所研修会

*指導員支部研修会

平成23年7月28日(木)神戸市産業振興センターにおいて開催し、食品衛生指導員50名が参加しました。研修会は、近畿農政局兵庫農政事務所消費安全部表示・規格課業務管理第2係長福井照夫氏を講師にお招きして「JAS法に基づく食品の表示について」(指導の現状と最近の問題点)と題した講演をしていただきました。講演では、食品の表示をめぐる現状について具体的な事例に基づきお話をいただきました。

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、消費者(婦人会)、行政が共同して実施しました。

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19日から9月7日にかけて、全9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28ヶ所で実施

○参加者

108名(食品衛生指導員・食品衛生協会役員50名、

婦人会などの消費者21名、行政37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21ヶ所、量販店(スーパーマーケット)10ヶ所における合計664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・洗剤のいらない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ました。また、買い物に来ている一般市民にも食中毒予防の啓発を行いました。

○パトロール結果

製品の温度管理が不適切・施設の清掃不適など9件について注意・改善指導を行いました。



◎ 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とともない、新たに神戸市保健所長の指定を受け、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23年度実施状況(11月末現在)

養成講習会 4回 1133名

実務講習会 11回 749名

受講を希望される方は、各区の食品衛生協会(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の希望者を対象にした準備講習会を神戸市保健福祉局の後援を得て平成23年6月21日(火)、22日(水)の両日神戸市産業振興センターで実施しました。

受講者 219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との共催で平成23年6月21日(火)に私学会館において実施しました。

受講者 33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23年度はフグ処理の実技実習を組み込んだ講習会を平成23年10月24日(月)、29日(土)の両日に神戸国際調

理製菓専門学校を会場にして実施しました。

受講者 128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

①平成23年度近畿ブロック連絡協議会総会

日 時:平成23年4月19日(火)午後1時30分~

場 所:伊丹市「伊丹シティホテル」

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。総会は、平成22年度事業報告、収支決算・監査報告、平成23年度事業計画案、収支予算案等の議題が審議され、全ての議題が承認されました。なお、午後1時30分から行われた(社)日本食品衛生協会担当者と近畿ブロック7支部の事務局長による会議では、公益法人化への対応や食品衛生責任者養成講習会に関する情報交換が行われました。

②平成23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23年6月22日(水)午後3時~

場 所:神戸市「ホテルオークラ神戸」

地元での開催ということで神戸市食品衛生協会からは各支所の役員を含め総勢84名が参加しました。例年大会時に開催されていた厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰は3月の震災の影響で延期され、代わりに厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長加地祥文氏による「自主衛生管理の重要性について」の講演が行われました。

③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23年10月7日(金)午後2時~

場 所:姫路市「森富」

神戸市食品衛生協会からは、原田副部会長、入江副部会長、高井事務局長の3名が出席しました。指導員の高齢化の問題や次代のリーダーを養成する全国研修会の開催等に関する議題が話し合われました。

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25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、衛生的取り扱いの点検を行いました。

2. 施設見学会

11月17日に、キッコーマン食品(株)高砂工場を見学し、しょう油の歴史や分類、製法などを学ぶとともに、大規模製造施設での製造技術に触れ新たな見識を深めることが出来ました。また、会員相互の親睦も深めることが出来ました。

3. 夏期衛生講習会

6月15日に、東灘区民ホール(うはらホール)にて127名の聴講者を集めて、夏期に向けた食品の取扱いに対する衛生講習会を行いました。

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. 第37回定時総会

6月27日(月)、木曾路御影店において定時総会を開催し、平成22年度事業報告、決算報告及び監査報告、並びに、平成23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。

2. 食品の安全・安心パトロール

8月19日(金)、東部衛生監視事務所、灘区連合婦人会と協力して、区内の量販店、小売市場の衛生管理の点検を行うとともに、市民に衛生啓発グッズを配布し食品衛生意識の普及啓発を行いました。

3. 衛生講習会

6月6日(月)、東部衛生監視事務所と共催で、動物園ホールで夏季食品衛生講習会を開催しました。また、食品衛生責任者実務講習会を神戸市勤労会館において、年間8回開催しました。

4. 施設見学会

10月24日(月)、中央食品衛生協会、中央及び灘環境衛生協会と共催でおつけもの丸長、藤居本家を見学し、品質・生産管理等について見識を深めました。

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. 衛生講習会の開催

東部衛生監視事務所の協力をいただき、夏季前の業種別講習会や年間を通じて食品営業者や消費者向けの講習会を開催し、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。

2. 食品の安全安心パトロール

8月23日(火)に、区内の市場、商店街、及び量販店を巡回しました。消費者代表、食品衛生指導員、東部衛生監視事務所、及び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リーフレットや啓発グッズを配布し、食品衛生の向上に努めました。

3. 施設見学会の開催

10月24日(月)に、「おつけもの 丸長(大津市)」及び「藤居本家(滋賀県愛知郡) ※酒蔵」を見学し、見識を深めると

ともに、会員相互の親睦を深めました。(中央環境衛生協会と共催)。なお、本見学会には、灘食品衛生協会、東灘環境衛生協会、灘環境衛生協会の皆さんも参加されました。

兵庫支所

昨年、当所で実施した総会・理事会を除く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29日(月)、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、協会役員が合同で、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. 第19期食品衛生指導員三支所合同研修会の開催

11月9日(水)、兵庫、長田、須磨の三支所で共催し、講師には、神戸市環境保健研究所食品化学部副部長 上田 泰人氏を迎え「放射線と食品について」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21日(月)、環境衛生協会との共催という事で、午前は深喜毛織物を訪れ、各種羊毛の他、カシミヤ・アンゴラ・アルパカ等の高級素材を使用した毛織物や、ニット生地等の商品の、原料から仕上げまでの工程を見学、午後からは機内食を製造する、(株)関西インフライトケイタリングを見学し、厳しい衛生管理について現場を見ながら、さらに見識を深めました。

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. 食の安全安心パトロールの開催

8月24日(水)北衛生監視事務所が実施する「食の安全・安心パトロール」に協会役員と食品衛生指導員が参加し、婦人会代表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状況や表示だけでなく、店舗の協力により調理場内の点検や設備見学も行い、併せて指導員の支所研修会も実施しました。また、消費者に対して啓発用グッズを配布し、食品衛生の啓発活動を行いました。

2. 施設見学会

5月25日(水)に「キリンビール神戸工場」の施設見学会を実施しました。また、当日は北食品衛生協会の定時総会および懇親会も開催し、会員相互の交流や親睦を深めることができました。

3. 衛生講習会の開催

食中毒多発の季節を迎えた、6・7月に北衛生監視事務所と共催で大型販売店や旅館、保養所等を対象に食中毒予防にかかわる衛生講習会を開催しました。

長田支所

昨年、当所で実施した総会・理事会を除く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24日(水)、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、食品衛生指導員、協会役員が合同で、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. 第19期食品衛生指導員三支所合同研修会の開催

11月9日(水)、兵庫、長田、須磨の三支所で共催し、講師には、神戸市環境保健研究所食品化学部副部長 上田 泰人氏を迎え「放射線と食品について」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1日(火)、須磨支所と共催で、花王株式会社和歌山工場を訪れ、石鹼・洗剤類を主に生産する、花王の全工場の中で最大規模の工場を見学し、昨年7月にオープンしたばかりの花王エコラボミュージアムで、温室(植物、バイオマス研究棟内)や、様々な展示ゾーンを見たり、先端のエコ技術を体験し、地球環境とエコについて学びました。

須磨支所

昨年、当所で実施した総会・理事会を除く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26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、須磨区連合婦人会、食品衛生指導員、協会役員が合同で、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. 第19期食品衛生指導員三支所合同研修会の開催

11月9日(水)、兵庫、長田、須磨の三支所で共催し、講師には、神戸市環境保健研究所食品化学部副部長 上田 泰人氏を迎え「放射線と食品について」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1日(火)、長田支所と共催で、花王株式会社和歌山工場を訪れ、石鹼・洗剤類を主に生産する、花王の全工場の中で最大規模の工場を見学し、昨年7月にオープンしたばかりの花王エコラボミュージアムで、温室(植物、バイオマス研究棟内)や、様々な展示ゾーンを見たり、先端のエコ技術を体験し、地球環境とエコについて学びました。

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34回定時総会

6月3日(金)「舞子ピラ」において、第34回定時総会を開催し、平成22年度事業報告・会計報告・監査報告並びに平成23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。

2. 食品衛生の日

8月25日(木)に、垂水衛生監視事務所、垂水区連合婦人会、食品衛生指導員が合同で、区内のスーパーマーケットを巡回し、表示や保存状況の点検を行い、食品衛生の向上に努めました。

また、12月15日(木)には、垂水駅前前の街頭にて、啓発

グッズや衛生管理のリーフレット等を配布し、年末食品衛生普及啓発活動を実施しました。

3. 衛生講習会等の開催

6月17日(金)に、食品衛生指導員支所研修会を開催しました。同時に、区内の集団給食施設、大型飲食店、各種団体等を対象に、食中毒の事例に基づいた食中毒予防や自主管理方法等についての夏季食品衛生講習会を実施しました。

また、8月12日(金)には、食品衛生責任者実務講習会を開催しました。

4. 施設見学会の開催

10月27日(木)に、榊丸久小山園の榊島工場(宇治市)を見学し、抹茶の品質管理や製造工程等について学び、「お茶」についての見識を深めるとともに、会員相互の親睦を深めました。

西支所

平成23年に西支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 第29回定時総会

5月31日(火)、西神オリエンタルホテルにおいて定時総会を開催し、平成22年度事業報告、決算報告、監査報告ならびに平成23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。

2. 食品の安全安心パトロール

9月7日(水)、西衛生監視事務所、西区連合婦人会と協力して「食の安全・安心パトロール」を実施しました。パトロールには協会役員、食品衛生指導員が参加し、区内量販店の衛生管理等の点検、従業員に対して食品衛生について啓発を行いました。

3. 衛生講習会

食中毒多発時期を迎えた6月、西衛生監視事務所と共催で区内3ヶ所で夏期食品衛生講習会、また11月には食品衛生責任者を対象とした実務講習会を開催しました。

4. 食品衛生研修会

1月19日(水)、西神オリエンタルホテルにおいて神戸市食肉衛生検査所の松尾所長を講師にお招きし、「口蹄疫と食品衛生」をテーマに研修会を開催しました。

5. 施設見学会

3月11日(金)、たつの市のヒガンマル醤油榊本社工場および揖保乃糸資料館そうめんの里を見学しました。



有限会社 **陸ノマル井パン**

あなたのために
パン・サンドウィッチ 製造販売

〒655-0026 兵庫県神戸市垂水区陸ノ町10-30
 本店 TEL (078) 709-8394
 FAX (078) 707-0390
 フランシザー店 (078) 707-0180
 びんてい1番館店 (078) 709-6677

1000円割引! 「神戸食品衛生」をご覧の方限定

チェックイン時にフロントでご提示下さい。
 宿泊料金より大人お一人様 1000円を割引いたします。(GW、お盆期間除く)

*当館への直接の電話予約あるいは公式サイトからの予約に限ります。

有効期限：2012年8月31日

ご予約はこちら **078-904-0489**

【料金例】平日1泊2食(2名1室利用)1名様あたり15,750円～

有馬温泉 創業建久2(1191)年

料金・プラン詳細は公式サイトでもご覧いただけます。
www.okunobo.co.jp 奥の坊 検索

奥の坊 おくのぼろ



謹賀新年



神戸市食品衛生協会役員

会 長	菅野 時雄	同	上東 公治
副 会 長	登尾 鈺一	理 事	幣 良佑
副 会 長	原田 富男	同	横野 守雄
会 計 理 事	岸田伊佐男	同	砂金美津子
監 事	林 昌弘	同	下村 壽男
監 事	河野 勝雄	同	張元 永治
常 任 理 事	安福 重照	同	廣瀬 正行
同	岩本 克巳	同	今村 毅
同	内藤 豊彦	同	高嶋 良平
同	下浦 康伸	同	大野 保
同	鍛治 好勝	同	村上 啓
同	真田 修	同	外間 實
同	下村 俊子	同	森 輝夫
同	白樫 達也	同	堀上 統央
同	林 靖二	同	上野庄一郎
同	入江 眞弘	同	鈴江 延嘉
同	岩佐 正美	相 談 役	平井千代治

東灘食品衛生協会	会 長	安福 重照
	役員	一同
灘食品衛生協会	会 長	岩本 克巳
	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	鍛治 好勝
	役員	一同
須磨食品衛生協会	会長代行	真田 修
	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

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
特定健康診査・特定保健指導
無料クーポン券による女性特有のがん検診

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



品質 1番!
価格は2番!!

国産銘柄牛取扱い
食肉総合卸小売(業務用卸センター)

肉のマルモト

www.marumoto-meat.co.jp
info@marumoto-meat.co.jp

TEL (078) 231-0447(代)・231-6745

FAX (078) 261-0789・☎0120-930298



株式会社マルモト 神戸市中央区南本町通6-2-10

卸全般・ギフト全国クール発送致します。



四季折々の日本の心を、
料理にこめて皆様にお届けいたします。

味のおつき合い。

山善寿司

〒651-1132 神戸市北区南五葉1-2-4

北五葉本店 TEL 591-4879
西鈴蘭台駅前店 TEL 591-6788
仕出しセンター TEL 591-1800

企画・編集・総合印刷

株式
会社

千 葉 出 版

〒652-0802 神戸市兵庫区水木通6丁目1番4号

TEL. 078 (531) 4789

FAX. 078 (574) 2831