



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://kobe-shokukyo.sakura.ne.jp/>



掬星台夜景



新年に寄せて

神戸市長 久元 喜造

あけましておめでとうございます。
皆様が、健やかに新年を迎えられましたことを心よりお慶び申し上げます。
昨年は、戦後70年、阪神・淡路大震災から20年という節目の年でした。災害等に対する備えを怠ることなく安全・安心なまちを築いていくため、また、神戸を安定した成長軌道に乗せるため、様々な施策を進めてきました。

都心の将来ビジョン・三宮周辺地区の再整備基本構想、神戸創生戦略などの策定、保育所待機児童の解消に向けた取り組みや医療産業都市の推進、あるいはスタートアップオフィスという新たな産業振興の取り組みなどにも取り組みました。

今年も、これらの取り組みが実を結び、少しでも多くの皆様に「神戸のまちが変わった」と感じていただけるよう、また、神

戸が選ばれるまちになるよう、子育てのしやすい環境や公共交通の充実、教育水準の向上、ビジネスがしやすい環境づくりなど、各分野の政策をバランスよくすすめ、神戸の魅力や活力、都市の総合力を高める施策をさらにスピード感をもって進めてまいります。

これまでの歴史やまちの歩みをしっかりと受け継ぎながら、ポスト阪神・淡路大震災20年という新しいステージに踏み出し、「輝ける未来創造都市」を実現するため全力で取り組んでまいります。

皆様には引き続きお力添え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、本年が皆様にとりまして、素晴らしい年となることをお祈りいたします。

神戸市食品衛生協会の皆様へ



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方におかれましては、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多大なるご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、昨年1月初めのハンバーガーにおける異物混入報道を受けて、食品への異物混入についての相談が急増しました。このほかに、規格基準設定による豚肉の生食禁止や4月からの食品表示法の施行等もあり、市民の食の安全・安心に対する関心はますます高まっています。

また、冬期に多発するノロウイルスによる食中毒ですが、昨年来、新型(GⅡ.17)が検出されており、食中毒患者数及び事件数ともに過去最大となった平成18年から19年にかけてのシーズン同様、大流行のおそれがあります。

そのため、神戸市では、ノロウイルス食中毒の患者数が多くなる11月から2月の期間に、ノロウイルス食中毒警報・注意報を発令し、事業者等に注意を呼びかけているところですが、食中毒予防対策として最重要である調理従事者の手洗

いの徹底及び健康管理に取り組んでいただきたいと思います。

食中毒予防や異物混入対策としても有用なHACCP方式による食品の衛生管理について、国は2020年東京オリンピック開催を見据えて普及を進めようとしており、本市においても平成28年4月から届出制度として運用する予定としています。

そのような中で、神戸市食品衛生協会の皆様方におかれましては、ノロウイルス食中毒予防講習会をはじめとする各種の衛生講習会の開催、食品衛生思想の普及啓発事業や食品衛生指導員活動等を通じて市内の食品関係業界全体の自主管理体制の強化や衛生水準の向上に積極的に取り組まれていることに深く感謝しております。

神戸市といたしましても、皆様方としっかりと手を携えて、食の安全・安心のための諸施策を展開してまいりたいと考えておりますので、これまで同様、ご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

最後になりましたが、神戸市食品衛生協会のますますのご発展と会員各位のご健勝、ご繁栄を祈念いたしまして、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 原田 富男



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。

昨年は、阪神淡路大震災から20年、この間にこの震災を経験していない人も多くなってきています。私たちの震災経験、中でも衣食住の大切さを次世代に伝えていかなければならぬと、再認識した年でもありました。食品衛生に関して

は、年始から食品中への異物混入事例が報道でも多く取り上げられるなど消費者の食品への不安が高まりました。また、平成25年12月の冷凍食品に農薬が混入していた事件を発端にした食品防御(フードディフェンス)への対応も求められるようになりました。食中毒の発生状況をみますと、平成27年の神戸市内での食中毒の発生件数は、11月末現在で13件であり、平成26年に比べて件数、患者数は若干減少していますが、鶏肉の生食や二次汚染に起因するカンピロバクター食中毒が6件、ノロウイルス食中毒が3件と、依然として上位を占めています。

冬季はノロウイルス食中毒の多発時期ですが、最近、新型のノロウイルスによる大流行の恐れがあるとして厚生労働省では、注意を呼びかけているところですが、ノロウイルス食

中毒の予防には、正しい手洗いの実践が欠かせないことは言うまでもありません。日本食品衛生協会では、平成26年度から食品衛生指導員を対象に地域における手洗い指導の中核となる「手洗いマイスター」の養成や、11月から1月の「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業として講習会等を展開しているところです。神戸市食品衛生協会としても、本事業の一環として1月に会員及び食品事業者を対象に「ノロウイルス食中毒予防実践研修会」を神戸市と共催により開催することとしております。

私達は、食中毒「0(ゼロ)」の達成を目標としています。

命の糧である「食」を生業とする私達食品事業者にとって安全で安心な食品を提供していくことが、事業者に課せられた役割だと考えます。

神戸市食品衛生協会は、これからも行政当局のご指導を仰ぎながら、会員、役員の皆様と一体となって、HACCPの導入も念頭に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。皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

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27年10月23日(金)、平成27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、東京・明治座において開催されました。公益社団法人日本食品衛生協会鶴飼理事長等による選考経過報告の後、厚生労働大臣および公益社団法人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 白 檉 達 也
垂 水 支 所 田 仲 盛 秀

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東 灘 支 所 小 竹 睦 夫
灘 支 所 車 川 正 男
垂 水 支 所 藤 野 俊 雄



+++++
食品衛生優良施設
+++++

○厚生労働大臣表彰

西 支 所 株式会社カネカフード(マーガリン又はショートニング製造業)
株式会社カネカフード
代表取締役 田口 清隆

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

兵庫長田須磨支所 生活協同組合コープこうべ
コープ兵庫(魚介類販売業)
生活協同組合コープこうべ
組合長理事 本田 英一
兵庫長田須磨支所 明月庵本舗(菓子製造業)
株式会社明月庵本舗
代表取締役 佐野 幸弘
垂 水 支 所 サン神戸ウォーターサプライ株式会社
(清涼飲料水製造業)
サン神戸ウォーターサプライ株式会社
代表取締役 西原 淳

食品衛生指導員表彰

○公益社団法人日本食品衛生協会理事長表彰

平成27年10月22日(木)、東京・ヤクルトホールで開催された食品衛生指導員全国大会において下記の方々表彰されました。

食品衛生指導員

東 灘 支 所 齋 藤 充 代
兵庫長田須磨支所 大 川 順 三



生活衛生功労者に対する厚生労働大臣表彰

平成27年10月27日(火)、東京・ニューオータニで開催された生活衛生功労者に対する厚生労働大臣表彰で次の方々が受賞されました。

中 央 支 所 栗 栖 正 明

(兵庫県料理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27年6月15日(火)、大阪市・ANNクラウンプラザホテル大阪で開催された平成27年度公益社団法人日本食品衛生協会近畿ブロック大会において、次の方が厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰を受けられました。

兵庫長田須磨支所 山 本 幸 男



厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび

東灘食品衛生協会 会長(剣菱酒造株式会社)

白樫 達也

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23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誉を賜りました。これもひとえに、行政当局並びに神戸市食品衛生協会、東灘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ますとともに厚くお礼申し上げます。

家業であります酒造りにおきまして昭和初期に伊丹より住吉の地に移り今日まで震災を含め危機とも試練とも呼べる経験する中、「古今第一トス(今も昔も一番良いの意)」の精神のもと技と感性を磨き、昔と変わらない味を提供し続けております。その経験を共にしてきました地元・業界の振興と活性化に貢献できればとの思いで今日まで努めてまいりました。また、東灘食品衛生協会では、平成12年より理事に、平成26年より会長を、また、平成17年より神戸市食品衛生協会の常任理事を務めさせていただき、協会活動を通じて食品業界の衛生水準の向上に寄与することに努めてまいりました。

この度の受賞を機に、より一層食品業界の発展、後進育成に尽力していきたいと考えております。

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、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

垂水食品衛生協会 会計理事

有限会社田仲とうふ店 代表取締役 田仲 盛秀

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23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誉を賜りました。これもひとえに、行政当局をはじめ、神戸市食品衛生協会、垂水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お礼申し上げます。

私は、昭和47年に垂水区塩屋町で豆腐製造を始め、地域の皆様に、安心安全な食品だけでなく笑顔も届けることができるよう励んで参りました。

この間、食品衛生指導員をはじめ、垂水食品衛生協会会計理事、垂水豆腐油揚げ組合組合長、兵庫県豆腐油揚げ商工業協同組合副理事を務めさせていただき、食品衛生の普及向上に努めてまいりました。

今後とも、食品業界の発展や後進の育成に努めて参りますので、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。

最後に皆様方の益々のご健勝とご繁栄を心より祈念し、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

株式会社カネカフード

代表取締役社長 田口 清隆

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23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誉を賜りました。

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、ご支援の賜物と心より感謝いたしますとともに厚くお礼申し上げます。

当社は昭和36年創業以来、株式会社カネカの食品事業グループ会社として製パン製菓用材料であるマーガリン・フィリング類の製品を製造しております。生産活動では、「従業員全員がお客様目線に立った品質保証に取り組み、常にスパイラルアップを意識した行動により、多様化する安心・安全要求に応える製品を提供し続ける」ことを品質方針として掲げ、高品質な食品原料素材をお客様へ提供できるよう従業員一同心がけてまいりました。

今回、この栄誉を賜りましたことは、私たちの取り組みが、食の安全・安心に貢献できているという自信に繋がり、生産活動を遂行する上で大きな励みにもなりました。

今後もこの栄誉に恥じないよう従業員一同が食品衛生の更なるレベルアップに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、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

五〇〇年伝統の技で伝える
変わらない思いと
変わらない味。



創業永正二年(一五〇五年)

<http://www.kenbishi.co.jp>
<http://www.facebook.com/kenbishisake>

神戸市食品衛生協会事業のご案内

①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28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。

②フグ調理・衛生に関する特別講習会

今年も、10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 8,000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28年は、つぎのとおり開催の予定です。

日時 平成28年：1月14日（木）・
2月10日（水）・3月8日（火）・
3月9日（水）
なお、4月以降は、毎月開催する予定です。

場所 三宮研修センター
（神戸市中央区八幡通4丁目2-12）

各回とも午前9時25分から午後4時45分まで
（受付：9時から）

申込み等 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）で受付けております。（当日受付はしていません）

④公益社団法人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）

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・・・会員限定の公益社団法人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）」

総合食品賠償共済 あんしんフード君

「飲食店」、「すし」

年売上高	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	64,500円
10,000万円	67,700円

「旅館」

延べ床面積	年間掛金
185㎡	3,900円
330㎡	7,600円
490㎡	11,300円
660㎡	16,200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1億円の特約が必要となるケースが増えていきます。

施設賠償

●店舗内の空調機が落下して、お客様にケガをさせた。

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。
●異物が吸い出し、お客が損傷を受けた。
●衣服を汚損させた。

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。

施設賠償

●誤ってお客の衣類にコーヒーをこぼしてしまった。火傷させた。

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 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。

(5)

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。

3. 食品衛生指導員全国大会

平成27年10月22日(木) 東京・ヤクルトホールにおいて第55回食品衛生指導員全国大会が開催され、食品衛生指導員体験発表と食品衛生指導員理事長表彰が行われました。

4. 食品衛生指導員全国研修会

本研修会は、公益社団法人日本食品衛生協会が、食協活動の中核である食品衛生指導員の活性化を図り、次世代のリーダーたる食品衛生指導員の育成を図ることを目的として平成23年度から始められた研修会です。平成27年度は東海北陸ブロックと近畿ブロック合同の研修会が京都市・ハートンホテル京都で行われ、神戸市からは4名が参加しました。研修会は、現在、日食協が進めるノロウイルス食中毒予防のための正しい手洗い方法を啓発する「手洗いマイスター」の育成を主眼に行われ、参加者全員に「手洗いマイスター」の称号が付与されました。

◎ 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23年度に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)を実施しています。

平成27年度実施状況(平成27年11月末現在)

養成講習会 6回 767名

実務講習会 8回 511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 ノロウイルス食中毒予防講習会

日本食品衛生協会の「ノロウイルス食中毒予防特別強化期間(11月から1月)」事業の一環として、協会会員及び大型飲食店等食品業者を対象に「ノロウイルス食中毒予防講習会」を神戸市の後援を得て、平成27年1月21日(水)に神戸市産業振興センターにおいて実施しました。

受講者 224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27年6月26日(金)に私学会館において実施しました。

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23年度から講習内容にフグ処理の実技実習を組み込んでいます。平成27年度は、10月17日(土)、19日(月)の両日、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 136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公益社団法人日本食品衛生協会の会員向け共済事業である「食品営業賠償共済・安心フード君」への加入勧奨を進めています。

◎ 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

◎ 公益社団法人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27年度近畿ブロック連絡協議会事務局長会議・総会

日時:平成27年4月23日(木) 午後2時～

場所:大阪市・ANAクラウンプラザ大阪 3階 飛鳥の間

神戸市食品衛生協会から原田会長他4名が出席しました。午後2時から行われた公益社団法人日本食品衛生協会担当者との近畿ブロック8支部の事務局長による事務局長会議では、近畿ブロックの今後の役割分担や各支部の情報交換が行われました。午後3時10分から行われた総会では、平成26年度事業報告、収支決算・監査報告、平成27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。

- ② 平成27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27年6月16日(火) 午後1時30分～

場所:大阪市・ANAクラウンプラザ大阪 3階 飛鳥の間

午後1時30分から行われた公益社団法人日本食品衛生協会担当者との近畿ブロック8支部の役員による連絡協議会では各支部の重点事業の説明のほか、公益社団法人日本食品衛生協会の今年度の事業予定が報告されました。神戸市食品衛生協会から原田会長他6名が出席しました。午後3時からの大会では厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰が行われました。(前掲)

- ③ 平成27年度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27年10月14日(水) 午後2時30分～

場所:大阪市・KKRホテル大阪 5階 瑞宝

神戸市食品衛生協会から事務局2名が出席しました。各支部からの指導員活動状況報告と公益社団法人日本食品衛生協会から多発するノロウイルス食中毒予防事業の展開、「食の安心安全五つ星事業」を引き続き展開していく等が報告されました。また、各支部より活動状況について報告があり、指導員数の減少や高齢化といった課題や手洗いマイスター認定講習会について意見交換が行われました。

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. 研修会

2月2日(月)、灘支所及び中央支所と共催で次のとおり研修会を開催しました。

演 題：「食品業界の不祥事から何を学ぶか?時代を生き抜くための企業のあり方」

講 師：消費者問題研究所 代表 垣田 達哉 氏

参加人数：42名

2. 食の安全・安心パトロール

8月6日(木)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するとともに食中毒予防の啓発を行いました。

3. 施設見学会

10月16日(金)に、「株式会社ヤクルト本社 兵庫三木工場」を見学し、ヤクルトやヨーグルトの製造工程などを学ぶとともに、大規模製造施設での製造技術や衛生管理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。

4. 衛生講習会

6月12日(金)に、東灘区民ホール(うはらホール)にて、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。(参加者134名)

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. 研修会

2月2日(月)、東灘支所及び中央支所と共催で次のとおり研修会を開催しました。

演 題：「食品業界の不祥事から何を学ぶか?時代を生き抜くための企業のあり方」

講 師：消費者問題研究所 代表 垣田 達哉 氏

参加人数：8名

2. 食の安全・安心パトロール

8月7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. 施設見学会

10月19日(月)、中央食品衛生協会、中央、灘及び東灘環境衛生協会と共催で「アース製菓(株)坂越工場(兵庫県赤穂市)」を見学し、衛生害虫についての防除方法等の見識を深めるとともに会員相互の親睦を深めました。

4. 衛生講習会

6月2日(火)、東部衛生監視事務所と共催で、動物園ホールにおいて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定期的に開催し、食中毒予防等について知識の普及に務めました。

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. 研修会

2月2日(月)、東灘支所及び灘支所と共催で次のとおり研修会を開催しました。

演 題：「食品業界の不祥事から何を学ぶか?時代を生き抜くための企業のあり方」

講 師：消費者問題研究所 代表 垣田 達哉 氏

参加人数：28名

2. 食の安全・安心パトロール

8月4日(火)に、区内の市場、商店街、及び量販店を巡回しました。婦人会及び東部衛生監視事務所に協力をいただき、当協会の食品衛生指導員、役員が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(量販店における指導の様子については、神戸新聞社の取材があり、同日の朝刊にその様子が掲載されました)。

沖縄風味のゆし豆腐

京風味の嵯峨豆腐

ふりむけば塩屋の味 がんも

有限
会社 田仲とうふ店

(保存料は一切使用していません)

神戸市垂水区塩屋町3-9-22

TEL 753-2346

KANEKA

製パン製菓用マーガリン、フィリング類、乳製品製造業

株式会社カネカフード

〒651-2271 神戸市西区高塚台2-11-1

TEL (078)997-3101

FAX (078)997-3104

3. 施設見学会

10月19日(月)に、「アース製菓(榑坂越工場(兵庫県赤穂市))」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。

4. 衛生講習会

東部衛生監視事務所との共催により、6月15日(月)に、神戸市立産業振興センター大ホールにおいて、夏期に向けた食品の取扱いに対する衛生講習会を開催しました(参加者127名)。

また、定期的に食品衛生責任者実務講習会を開催し、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。

兵庫長田須磨支所

当支所は、平成26年5月に兵庫支所(兵庫食品衛生協会)、長田支所(長田食品衛生協会)、須磨支所(須磨食品衛生協会)の3つの支所を統合し、兵庫長田須磨支所(兵庫長田須磨食品衛生協会)として設立されました。昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 食の安全・安心パトロール

パトロールは人が多く集まるイベント等で実施することとしており、8月29日(土)に兵庫区の「ミナトガワ夜市」の開催に併せて、食品衛生指導員、連合婦人会、協会役員、西部衛生監視事務所が大規模小売店舗や商店街を巡回して食品の衛生的取扱い等を点検するとともに、消費者に対してリーフレット等を配布して食中毒の防止を呼びかけました。

2. 施設見学会

10月20日(火)に「揖保乃糸 そうめんの里(たつの市)」及び「アース製菓(榑坂越工場(兵庫県赤穂市))」を見学し、食品の製造過程や衛生管理、衛生害虫等に関して見識を深めるとともに、会員相互の交流を深めました。

3. 衛生講習会

「食品衛生責任者実務講習会」を長田区役所において年間3回実施しました。

なお、本年2月にはノロウイルスによる食中毒防止に関する衛生講習会を長田区役所において食品衛生指導員や営業者を対象に開催する予定です。

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

8月24日(月)、北衛生監視事務所の協力のもと、消費者代表として北神地域のコープ委員23名、食品衛生指導員7名の参加を得て、昨年3月北区に新規オープンした明太子の製造工場と施設内の直売所、飲食店、売店等をパトロールしました。パトロールでは、食品の陳列状況、保存温度、食品表示等をチェックした後、工場の担当者を交え意見交換会を行いました。

パトロール終了後、会場を移し指導員研修会とアンケート調査を行い食品衛生意識の向上を図りました。

2. 食品衛生啓発事業

10月9日(金)、北衛生監視事務所、生活協同組合コープこうべと共催で、コープデイズ神戸北町のセントラルコートで、「神戸

北町組合員祭」に出展し、来店者に対して食品衛生の啓発活動を実施しました。出展内容としては①ちりめんモンスターの選別 ②ATP 蛍光測定キットによる手洗効果の測定 ③食品衛生パネル展示 ④リーフレット、スポンジ・ポケットティッシュ等啓発グッズの配布を行いました。

3. 衛生講習会

食品衛生責任者実務講習会を本区、北神地区の計2回開催したほか、衛生監視事務所と共催で衛生講習会を開催しました。

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. 食の安全・安心パトロール

8月20日(木)に、垂水衛生監視事務所、垂水区連合婦人会、食品衛生指導員とともに、区内の量販店を巡回し、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。

2. 衛生講習会

11月25日(水)に、垂水衛生監視事務所と共催で食品衛生指導員支所研修会(食品衛生講習会)を開催しました。

講習会では、指導員をはじめ、集団給食施設、飲食店、量販店等の営業者を対象に、ノロウイルス食中毒対策について講義を行いました。

また、食品衛生責任者実務講習会を2回開催し、食品の取扱いや施設の衛生管理等について講義を行いました。

3. 施設見学会

11月9日(月)に、「六甲バター(榑稲美工場)」を見学し、プロセスチーズの製造工程や衛生管理等について見識を深めるとともに、神戸市建設局垂水処理場にて「こうべWエコ発電プロジェクト」を見学し、下水道処理に係るエネルギーの有効利用について見識を深めました。

西支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 研修会

1月19日(月)、次のとおり研修会を開催しました。

演 題：「健康お役立ち おもてなし企業を目指して」

講 師：兵庫ヤクルト販売株式会社

代表取締役 阿部 泰久 氏

参加人数：27名

2. 食の安全・安心パトロール

8月25日(火)、西衛生監視事務所と合同で食品衛生啓発グッズを配布し、対象施設を巡視して食品の適正な取扱い、従業員の衛生について指導、啓発しました。

3. 衛生講習会

食中毒多発時期を迎えた6月及び7月、西衛生監視事務所と共催で区内3箇所で開催で食品衛生講習会を開催し、自主管理の点検と知識の普及に努めました。(受講者137名)

4. 施設見学会

12月1日(火)、公益財団法人科学技術交流財団(愛知県豊田市、あいち産業科学技術総合センター)を見学し、食品中の異物の検出技術について最新の知見を学びました。(参加者25名)

平成27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	病因物質(血清型等)	原因施設
1	1/22	4	4	トラフグの肝臓	テロドトキシン	飲食店
2	1/25	18	9	1月24日に提供された食事	ノロウイルス G II	飲食店
3	2/2	3	3	2月1日に提供された牡蠣を含む食事	ノロウイルス G I 及び G II	飲食店
4	3/17	2	1	3月16日に調理されたきずしを含む食事	アニサキス	家庭
5	3/14	11	10	3月13日に提供された鶏ささみユッケ等を含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
6	3/22	2	1	サバきずし	アニサキス	飲食店
7	3/22	5	5	3月20日に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
8	4/21	6	6	4月20日に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
9	7/10	177	26	7月10日に調製された弁当	黄色ブドウ球菌	弁当屋
10	7/12	26	19	7月11日に提供された食事	ノロウイルス G I	飲食店
11	7/18	11	5	7月15日に提供された鶏ささみ湯引きを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
12	10/6	11	6	10月3日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
13	10/28	109	44	10月27日から28日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
		385	139			

概要

概要：平成27年の神戸市内の食中毒発生状況(11月末現在)は、事件数13件、患者数139名で、昨年と同時期に比べ、事件数、患者数とも若干減少しています。

特徴

特徴：鶏肉の生食や二次汚染等によるカンピロバクター食中毒が半数を占め、ノロウイルス食中毒が続いています。食肉は食中毒のリスクが高いので十分に加熱してから食べることが大切です。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。ノロウイルス食中毒の予防には、手洗いが何より重要です。調理前、トイレ後などには手洗いを励行しましょう。

食品を料理する方々へ

冬は特にご注意ください!

ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではなく、**ウイルスによる食中毒が冬に多発しています!!!**

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

- ◆患者数で第1位
- ◆冬期に多い
- ◆大規模な食中毒になりやすい

その他 10,222人	ノロウイルス 55% 12,697人	その他 114件	11~2月 97% 232件	ノロウイルス 36.2人	その他 13.7人
----------------	--------------------------	-------------	----------------------	-----------------	--------------

※当県食中毒統計(平成22~26年の平均、県活動量計参照)による食中毒に該当

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理	作業前などの手洗い	調理器具の消毒
<ul style="list-style-type: none"> ○自費から徴収しないように食べ物のやき焼きの調理状況に注意する。 ○症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。 ○症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○湯コタイムニングは、トイレに行ったあと ○調理現場に入る前 ○料理の盛り付けの前 ○次の調理作業に入る前 ○汚れた服や靴の履き替えを怠らない ○指先、指の間、爪の間 ○親指の指ウ ○手首、手の甲 	<ul style="list-style-type: none"> ○洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yokusoku/kansen/yoku042204.html>

ノロウイルスQ&A 検索

厚生労働省 公益社団法人日本食品衛生協会

できていますか? 衛生的な手洗い

- 流水で手を洗う
- 洗剤を手に取る
- 手のひら、指の腹面を洗う
- 手の甲、指の背を洗う
- 指の間(側面)、股(付け根)を洗う
- 親指と親指の付け根のくぐらんだ部分を洗う
- 指先を洗う
- 手首を洗う(内側・側面・外側)
- 洗剤を十分な流水でよく洗い流す
- 手をふき乾燥させる
- アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!
2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会

冬は特に！ ノロウイルス食中毒に注意しましょう！

食中毒といえば夏イメージがありますが、ノロウイルスによる食中毒は毎年12～2月をピークに発生しており、冬は特に注意が必要です。正しい知識でしっかり予防しましょう。

ノロウイルスって何？

- ・ヒトの間内でのみ増殖し、食品中で増えることはありません。
- ・ヒトの糞便に含まれるノロウイルスが下水から海に流出し、カキなどの二枚貝にとりこまれ、その体内で増殖されます。
- ・非常に小さい粒子（直径30nmほど）で、トイレットペーパーの繊維の隙間は簡単に通り抜けてしまいます。
- ・85～90℃で90秒以上加熱することで死滅します。

どうやって感染するの？

食品から、ヒトから、環境から…ノロウイルスの感染経路は様々です。

- ・ノロウイルス感染者の糞便や吐物及びそれを処理した人の手などを介しての二次感染
- ・体内にノロウイルスを取り込んだ二枚貝（カキなど）を、生や加熱不足の状態でご飯で食べての感染
- ・ノロウイルスに感染した調理従事者によって汚染された食品を食べての感染
- ・家庭や共同生活施設など接触する機会が多い場所での食味感染 など

感染するようになるの？

感染してから1～2日で発症します。吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などが主症状です。感染しても症状のない場合（不顕性感染といえます）や、軽い風邪のような症状のこともあります。また、症状がなくなっても、通常では1週間、保ちれば1か月程度ウイルスの排泄が続くことがあります。

ノロウイルス予防の4原則

①もちこまない

- ・調理する人は普段からノロウイルスに感染しないよう心がける。
- ※正しい調理の順序、十分なリスクの高い食品はよく加熱し焼くなど
- ・症状があるときは、調理業務から外れる。症状がなくても、最近に感染している場合は手袋や専用トレイ、直接食に触れないようにする。
- ・利用者からの持ち込みを防ぐ（注意喚起、専用トレイの設置など）。
- ・必要に応じて従業員のノロウイルス検査を実施する。

②ひろげない

- ・定期的な消毒（次亜塩素酸ナトリウムを使用。アルコールは不可。）及び清掃の実施。
- ・正しい調理の順序。
- ・施設内で生じた汚染物（嘔吐物や便）を適切に処理する。

汚染方法・汚染物の処理方法は、厳重に確認！

③やっつける

- ・ノロウイルス汚染の可能性がある食品・食材は、しっかり加熱する。

中心温度85～90℃で90秒以上加熱
（カキの場合）
90-90
と覚えましょう！

④つけない

- ・使い捨て手袋やマスクを正しく使用する。※適当は禁物！こまめに交換！
- ・ノロウイルスを保有していることを前提として、食品を扱う。
- ・非加熱食品や、加熱後の食品の取扱いに十分に注意する。
- ・正しい手洗いの方法（厳重に確認！）

神戸市保健所 衛生監視事務所・食品衛生検査所、神戸市食品衛生協会・支所

牛・豚のレバー（レバー）や豚肉（内臓を含む）を生食用として販売、提供することを禁止しています。

◆お客さまにお願い◆

牛・豚のレバーや豚肉は、中までしっかり加熱してください

牛・豚のレバーや豚肉は、すべて **加熱用** です。

- 重症化する食中毒の危険性があるため、牛・豚のレバーや豚肉は、生では食べられません。
- 牛の「レバー刺し」や豚の「レバー刺し」など提供ができなくなりました。
- ※生食用の基準を満たした牛肉・豚肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。

必ず 中心部まで加熱 してから召し上がってください

- 中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。
- 中心部まで、75℃で1分以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。

※十分加熱せずに召し上がっているお客さまを見かけたときは、しっかり加熱していただくよう、お店から声をかけさせていただきます。

※牛・豚のレバーや豚肉以外にも、牛、豚などの肉や内臓を加熱して食べましょう。特に細かい肉を詰めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。

生のレバーや肉が触れた「トング・箸・皿」が、その他の料理に触れないようにしましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、病原体が付く可能性があります。焼く前のレバーや肉には、専用のトングや箸、皿を使いましょう。また、焼き上がった肉や野菜など、直接口に入れるものに触れないようにしましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/seisaku/00004884.html

厚生労働省

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
灘食品衛生協会	灘区	中央区総合庁舎8階 東部衛生監視事務所内			垂水区総合庁舎2階 垂水衛生監視事務所内
中央食品衛生協会	中央区	TEL232-4651 FAX232-4657			TEL708-6230 FAX708-6233
兵庫長田須磨食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570	西食品衛生協会	西区	〒651-2195 西区玉津町小山字川端180-3
	長田区	長田区北町3丁目4-3			
	須磨区	長田区総合庁舎5階 西部衛生監視事務所内			
		TEL579-2660 FAX579-2662			TEL929-0550 FAX929-0056
北食品衛生協会	北区	〒651-1195 北区鈴蘭台西町1丁目25-1	神戸市食品衛生協会		〒650-8570 中央区加納町6丁目5-1
		北区総合庁舎3階・北衛生監視事務所内			神戸市役所1号館6階 保健福祉局健康部生活衛生課内
		TEL593-3250 FAX593-2880			TEL322-5262 FAX322-2725

和菓子・茶寮

株式会社 **二つ茶屋**

650-0022

本店 神戸市中央区元町通3丁目7番9号
TEL (078) 331-0755 FAX (078) 331-0757

658-0025

工場 神戸市東灘区魚崎南町2丁目17番1号
TEL (078) 413-9961 FAX (078) 413-9962

お餅・お赤飯・季節の和菓子

滝の茶屋和菓子処

有限会社 **生田堂**

〒655-0884
神戸市垂水区城が山
4丁目3番3号
TEL (078)751-2458
FAX (078)751-5608





謹賀新年



神戸市食品衛生協会役員

会 長	原田 富男	理 事	砂金美津子
副 会 長	登尾 鈿一	同	下村 壽男
副 会 長	内藤 豊彦	同	高嶋 良平
会 計 理 事	上東 公治	同	中尾 嘉延
監 事	林 昌弘	同	東山 英夫
監 事	入江 眞弘	同	堀上 統央
常 任 理 事	白樫 達也	同	比屋根 毅
同	近江 隆	同	鈴江 延嘉
同	駿川 武志	同	井田 恭子
同	遠藤 純民	同	張元 永治
同	下村 俊子	同	廣瀬 正行
同	岩佐 正美	同	貝塚 一夫
同	幣 良佑	同	阪口 忠史
		同	箱崎 孝治
		同	小川 嘉之

東灘食品衛生協会	会 長	白樫 達也
	役 員	一同
灘食品衛生協会	会 長	近江 隆
	役 員	一同
中央食品衛生協会	会 長	林 昌弘
	役 員	一同
兵庫長田須磨食品衛生協会	会 長	内藤 豊彦
	役 員	一同
北食品衛生協会	会 長	駿川 武志
	役 員	一同
垂水食品衛生協会	会 長	登尾 鈿一
	役 員	一同
西食品衛生協会	会 長	遠藤 純民
	役 員	一同

六甲の天然水

マロツ

- ナチュラルミネラルウォーター「六甲の天然水 マロツ」の製造販売
- ペットボトル(500ml)等 関連商品の販売
- 水製造プラント設備、周辺機器の販売

サン神戸ウォーターサプライ株式会社
〒655-0861 神戸市垂水区下畑町242番地
☎0120-490-632 Tel.078-752-1180
www.kobemaro.com まろたんのみず 検索

平成27年分 確定申告

申告書の作成は国税庁ホームページがおすすめ!

確定申告 検索 まずは「確定申告」で検索!

Step1 国税庁ホームページで申告書を作成

又は

Step2 印刷して送付 書面で提出 e-Taxへ送信 データで送信

平成27年分の所得税及び復興特別所得税の確定申告の相談・申告書の受付は、
2月16日(火)から3月15日(火)までです。
※ 「復興特別所得税額」の記載漏れのないようご注意ください。 国税局・税務署

瓦煎餅・瓦まんじゅう・やわらか焼 各種煎餅

菊水せんべい

〒653-0002 神戸市長田区六番町8丁目6
(長田神社前商店街)
TEL.FAX 078 (575) 1522

私たちはあなたの会社の **品質管理室** です!

品質管理のご要望、お悩みはお気軽にご相談ください。
株式会社 トーホービジネスサービス

T-Biz 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番
TEL 078-845-2475 FAX 078-385-2027 toho
グループ