



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/>



神戸港



新年に寄せて

神戸市長 久元 喜造

新年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おかれましては、日頃より食品の自主的衛生管理や、食品衛生の普及・啓発の推進など、市政に対し格別のご協力を賜り、感謝申し上げます。

平成29年1月1日、神戸港は、開港から150年の節目を迎えました。そこで、神戸市では、開港150年記念事業として、神戸港での多彩な行事や港の利用拡大につながる事業を行い、神戸の魅力を広く内外に発信してまいります。市民の皆さまに港に対する親しみを深めていただく機会でもありますので、沢山の方々にご参加いただきたいと思います。

さて、神戸が将来にわたって安定的に成長を続けていくためには、神戸経済を支え、地域社会を担う若い世代の人たちに、神戸で住み続けていただけるような都市環境を整える必要があります。

そのため、企業や大学等との連携を緊密にし、新たに社会人

となる人たちが神戸で魅力のある仕事に出会えるチャンスを増やすことをはじめ、子育てがしやすい環境整備や、学校教育の充実などの重要な課題に引き続き取り組んでまいります。さらに、身近で便利な公共交通網の整備や災害への備えなど、市民の皆さまが、いつまでも安心して暮らすことができるまちづくりを進めてまいります。

また、神戸に関する情報を積極的に発信することも重要だと考えています。連続テレビドラマ「べっぴんさん」の放映を契機に神戸への注目が高まっており、地元企業におきましても、神戸で長年培われてきたものづくりの質の高さを発信する取組みが始められています。この機運を活かして、神戸の街や暮らし、文化などの持つ魅力を全国に発信してまいります。

これらの施策をこれまで以上にスピード感をもって推進し、着実に神戸の総合力を高めてまいりますので、今後も市政に対し、ご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

末筆ではございますが、平成29年が皆さまにとって素晴らしい一年となりますことをお祈りいたします。



神戸市食品衛生協会の皆様へ

神戸市保健福祉局長 三木 孝

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、昨年ははじめには、本来廃棄されるはずの食品が不正に転売され量販店で販売されるという消費者の食に対する信頼を大きく揺るがす事件が発生しました。また、年末には冷凍メンチカツによるO157食中毒が全国的に発生するなど、食の安全・安心を脅かす事件が発生しています。

市内では、幸い大規模な事件はありませんでしたが、平成28年11月末の時点で8件の食中毒事件が発生しております。その多くが、ノロウイルスとカンピロバクターが原因であり、調理従事者の手洗いの徹底や、生肉を食べない、提供しないという基本的な対策の重要性がみてとれます。

また、国においては、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会のとりまとめを公表するなど、HACCP方式による衛

生管理の義務化に向けた準備が進んできております。神戸市ではこれに先駆け昨年4月からHACCP型衛生管理の届出制を導入し、事業者の皆様と共に良い衛生管理に取り組んでいける体制を整えました。

貴協会におかれましても、昨年の食品衛生指導員養成講習会では、HACCPに関する知見を深められたと聞いており、今後も、各種講習会や、食品衛生思想の普及啓発等の事業により、業界全体の自主管理体制の強化や衛生水準の向上に率先して取組まれ、協会の活動が更に活発となることを、大いに期待しております。

神戸市といたしましても、関係営業施設への監視指導や検査等のみならず、市民や事業者との協働によるリスクコミュニケーション等を通じて、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、会員の皆様には何かと協会運営にご協力を賜り厚くお礼申しあげます。

昨年の食品衛生トピックスとしましては、冷凍メンチカツによるO157食中毒事件が発生し、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、食中毒の発生状況は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やノロウイルス食中毒が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、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11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

と共催により開催したところです。

また、2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催をめぐし、国においては食品衛生管理の国際基準であるHACCPの導入・義務化を予定しており、日本食品衛生協会ではHACCPの普及のための人材育成等事業を行っているところです。

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、事業者にとって課せられた役割だと考えます。

当協会といたしましては、今後、このような状況を踏まえ、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の導入の普及啓発の推進や、食の安全と信頼の確保のため、さら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28年度

厚生労働大臣 公益社団法人日本食品衛生協会会長

表彰

平成28年10月21日(金)、平成28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鶏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

灘支所 大谷 登
西部支所 黒田 武伸

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

灘支所 近江 隆
中央支所 谷川清一郎
垂水支所 片山 寛延
垂水支所 草野 洋一



食品衛生優良施設

○厚生労働大臣表彰

西部支所 富士通テン株式会社従業員食堂(飲食店営業)
富士通テンスタッフ株式会社
代表取締役 後藤 俊樹
西支所 株式会社神戸風月堂西神工場(菓子製造業)
株式会社神戸風月堂
代表取締役 下村 治生

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所 植田製油株式会社(マーガリン又はショートニング製造業)
植田製油株式会社
代表取締役社長 辻脇 義一

灘支所 森永乳業株式会社神戸工場(乳製品製造業)

森永乳業株式会社
代表取締役社長 宮原 道夫

西部支所 じんだい(豆腐製造業)

株式会社じんだい
代表取締役 神代 忠之

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28年10月20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次の方々が表彰されました。

食品衛生指導員

東灘支所 友藤 雅之
西部支所 吹田 徹治

生活衛生功労者に対する厚生労働大臣表彰

平成28年10月28日(金)、東京・ホテル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が受賞されました。

中央支所 仲川 良幸(兵庫県食鳥肉販売業生活衛生同業組合副理事長)

厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰

平成28年7月7日(木)、滋賀県・琵琶湖ホテルで開催された平成28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・生活衛生局生活衛生・食品安全部長表彰を受けられました。

西部支所 田中 勇

明石屋網の新鮮な魚介類
職人が握る寿司

るび芳 大谷商店

神戸市灘区水道筋3丁目4
(灘中央市場内)
TEL 078-871-3631





厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび



灘食品衛生協会 副会長

えび芳 大谷商店 大谷 登

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、東京都「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、灘食品衛生協会の皆様のご指導、ご支援の賜物であると感謝いたしますとともに心よりお礼申し上げます。

昭和36年より魚介類販売を始め、当初はえび専門として営業しておりましたが、徐々に品数を増やし地域の皆様に喜んでいただけるよう心掛けてまいりました。震災の危機を経験しましたが、災害を乗り越える中で地域の皆様に支えていただいたことへの感謝の気持ちを忘れることなく、新鮮でおいしいお魚を提供するよう努力し続けております。

また、灘食品衛生協会におきまして、平成16年より理事、平成27年より副会長を務めさせていただき、併せて食品衛生指導員としても食品業界の衛生水準の向上に努めさせていただきました。

この度の栄誉ある受賞に恥じぬよう、今後も食品業界の発展や後進の育成に尽力する所存ですので、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祈念いたしまして、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

西部食品衛生協会 副会長

黒田食品株式会社 代表取締役社長 黒田 武伸

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、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、西部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。

当社は大正2年以来、漬物の販売を行い、昭和初期より日本の心が息づく伝統の味として灘名産「十一の奈良漬」の製造をしております。

私は当社の3代目社長に就任後、平成8年から16年間にわたり兵庫食品衛生協会理事、平成24年から2年間副会長を務めました。また兵庫区、長田区、須磨区の3区が合併し、西部食品衛生協会が新設されたことと同時に平成26年から副会長を3年間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。

この度の受賞を機に、より一層食品業界の発展、後進の育成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。

富士通テンスタッフ株式会社

代表取締役社長 後藤 俊樹

新年明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、当社は「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。これもひとえに神戸市保健所をはじめとする関係行政当局並びに神戸市食品衛生協会等関係機関の皆様のひとかたならぬ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。

今回の受賞を契機とし、より一層の施設改善・従業員教育・業務改善に取り組み、食品衛生の管理の向上を進めていく所存でございます。

さて、当社の食堂事業部門は、富士通テンスタッフ株式会社の従業員向けの昼食を提供しており、食中毒ゼロ、大量調理、ヘルシーメニューの開発に努めて参りました。今日、食事提供に関わる様々な関心の高まりのなかお客様からの一層のご期待に応えるべく全社一丸となって今後とも様々努力して参る所存でございます。どうか引き続きのご指導・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御礼の言葉とさせていただきます。

株式会社神戸風月堂

代表取締役社長 下村 治生

新年あけましておめでとうございます。新春のご祝辞を謹んで申し上げます。

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、西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と御礼を申し上げます。

当社は明治30年の創業以来120年の間、洋菓子と和菓子の製造販売を代々受け継いで参りました。1868年の神戸開港を機に神戸は欧米やアジアの様々な文化や習慣を積極的に受け入れるようになりました。西洋とアジアから持ち込まれ、神戸に根付いたたくさんの「ハイカラ文化」。当社はこのハイカラ文化を伝えるため、スイーツの技術やおもてなしを实践、お客様に長年お喜びいただけるよう励んでまいりました。

今回、このすばらしい栄誉を賜りましたことは、私達が長年食品の安全衛生に努力してきたことが実ったことと受け止め従業員一同励みにしたいと存じます。またこれに甘んずることなく今後もより一層気を引き締めて、食の安全と衛生に努めて参る所存でございます。

今後ともどうぞ引き続きご指導ご鞭撻の程、よろしくお祈り申し上げます。

この度は本当にありがとうございました。

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29年6月に開催予定ですが、詳しい日程、場所、受講料は事前に最寄りの食品衛生協会（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月に開催予定ですが、詳しい日程、場所、受講料は事前に最寄りの食品衛生協会（各衛生監視事務所内）までお問い合わせ下さい。

③ノロウイルス食中毒予防研修会

今年も、11月に開催予定ですが、詳しい日程、場所、受講料は事前に最寄りの食品衛生協会（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)

日 時 平成29年1月11日(水)、2月16日(木)、
3月7日(火) なお、4月以降は、毎月開催
する予定です。(日時は未定)

場 所 三宮研修センター
(神戸市中央区八幡通4-2-12)
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
末までに最寄りの食品衛生協会(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)

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、最寄りの食品
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

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	34,800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
155㎡	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1億円以上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。
●器物が破損し、お客が損傷を受けた。
救済を浮揚させていただきました。

施設賠償

●座席内の空調機が落下して、お客にケガを負わせた。
●壊ったお客の飲料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

●洗濯で戻ったコート汚してしまっった。
●預かった手荷物を保管中に盗まれてしまっった。

2008年4月1日より全業種が対象に!

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。

●ご連絡・お問い合わせは最寄りの食品衛生協会へ

(5)

支部事業だより

◎ 神戸市食品衛生協会第53回定時総会

第53回定時総会は、平成28年6月10日(金) ホテルオークラ神戸「平安の間」において開催。代議員定数100名中87名の出席を得て午後3時30分に開会。平成27年度の事業報告、決算報告及び監査報告、平成28年度の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。



◎ 平成28年度食品衛生功労者等表彰式

総会に引き続いて午後4時20分から玉田神戸市副市長、平野兵庫県健康福祉部健康局参事、森川神戸市保健福祉局担当部長のご来賓にご臨席を賜り、平成28年度食品衛生功労者等の表彰式を実施し、食品衛生の向上・発展に寄与した人等に対し、市長表彰並びに協会長表彰の表彰状と記念品が授与されました。受賞された方々は下記のとおりです。(順不同、敬称略) 表彰状授与の後、ご来賓の方々より祝辞を賜り、登尾副会長による閉会あいさつで総会・表彰式は終了しました。懇親会は、午後5時30分から玉田神戸市副市長はじめ多くの来賓と各支所から役員、代議員の133名が参加し、三木神戸市保健福祉局長による乾杯で開会し、和やかに歓談いたしました。午後7時30分に内藤副会長の閉会あいさつで終了しました。



◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 神戸市長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

○食品衛生功労者(6名)

速水 弘(東灘)、野々村禎之(灘)、岩佐正美(中央)、市川隆司(西部)、武中華子(北)、橋本義幸(垂水)

○食品衛生優良施設(3施設)

愛菜シーア(東灘)、(有)岩城商店(西部)、珈専舎たんぼぼ(西)

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 神戸市食品衛生協会長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

○食品衛生功労者(4名)

古塚孝志(東灘)、高岡重之(中央)、牧 圭介(垂水)、林 伸哉(垂水)

○食品衛生優良施設(6施設)

ステーキハウスZEN(東灘)、東京そば正家(中央)、喫茶みささ(西部)、フォレスト垂水(垂水)、イオンジェームス山店(垂水)、モロゾフ(株)西神第1工場(西)

○食品衛生優良従業員(55名)

池尾輝彦、井上敦之、岩倉忠志、奥田 格、川畑光夫、国本

登美江、佐野 猛、滋野 悟、西山麻紀、橋本考一郎、原田 誉司、廣岡 誠、廣瀬雅一、森光利喜(東灘)、吉田善明、野原輝紀、河本照次、岩本雅洋(灘)、村岡賢一、後藤貴司、柏原直樹、山口隆行、出口隆弘、高野正一、脇坂健之、濱寄和彦、草薨将也、城戸伊佐雄(中央)、平山聖美、治 和則、橋本英明、外村美樹、泉谷康雄(西部)、内藤雅文、田浦由紀子、笠岡和彦(北)、小川千恵子、梶原千奈美、上東多恵子、小濱久美子(垂水)、坂口 昇、石田真之、石川 誠、藤本浩司、森田由香里、酒井則久、小田英志、増田博一、前山卓哉、栗原勝信、尾國 淳也、堀田卓二、東 周作、古谷秀生、川北雄二(西)

◎ 食品衛生指導員の活動

一食の「安全・安心」の向上で、消費者の信頼回復を図る一

平成26年12月に委嘱された第21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図るべく、熱心な活動を続け、又、営業者による自主管理の推進を図るため、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。(平成28年11月末現在で120名)

1. 支部研修会

平成28年7月26日(火) 三宮研修センターにおいて開催し、食品衛生指導員40名が参加しました。研修会は、事務局による28年度の重点監視目標と巡回指導についての説明の後、サラヤ(株) 神戸営業所食品衛生インストラクター木許真由美子氏に今後義務化が予定されているHACCPについて「食の安全とHACCP～基本から実践まで」と題して講演をしていただきました。講演では、HACCPの基本的な考え方や導入への具体的方法など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平成28年8月1日から30日にかけて各衛生監視事務所のご協力を得て全7支所において「食の安全・安心パトロール」と銘打った特別巡回指導を実施しました。パトロールには食品衛生指導員、食品衛生協会役員、消費者(婦人会)、食品衛生監視員94名が参加し、市内12ヶ所(百貨店、商店街・小売市場、量販店(スーパーマーケット))、287施設に立ち入り検査を実施し、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するとともに啓発用のリーフレット・ポスター・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りました。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。



287施設に立ち入り検査を実施し、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するとともに啓発用のリーフレット・ポスター・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りました。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。

3. 食品衛生指導員全国大会

平成28年10月20日(木) 東京・ヤクルトホールにおいて第56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。西部支所の吹田徹治氏が「豊かな神戸の食を安心して楽しんでいただくために」と題して体験発表されるとともに、食品衛生指導員理事長表彰の総代を務められました。

4. 第22期食品衛生指導員の委嘱

第21期食品衛生指導員の任期満了に伴い、平成28年12月1日付けで第22期食品衛生指導員159名が委嘱されました。今回の委嘱には、第21期から再委嘱された方のほか、9月に実施した食品衛生指導員養成講習会を受講された64名の方々が新規に委嘱されております。

◎ 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28年度実施状況（平成28年11月末現在）

養成講習会 9回 1,147名

実務講習会 9回 581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実践研修会

公益社団法人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、神戸市保健福祉局と共催により協会会員及び大型飲食店等食品営業者を対象に「ノロウイルス食中毒予防実践研修会」を平成28年11月17日（木）に神戸三宮東急REIホテルにおいて開催しました。研修会は、行政からの「ノロウイルス食中毒の現状」について講演の後、サラヤ（株）神戸営業所食品衛生インストラクター久保萌子氏から「ノロウイルス食中毒を予防するための効果的な手洗い及び適切なおう吐物処理の実践について」と題して講演をしていただきました。参加者は実際に手洗いをを行い、手洗いチェッカーにより効果を確認するとともに、適切なおう吐物の処理方法を体験しました。

受講者 104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28年6月23日（木）に私学会館において実施しました。

受講者 48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28年度は、平成28年10月22日（土）、24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 87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28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28年4月22日（金）午後2時～

場所：大阪市・KKRホテル 5階 瑞宝

神戸市食品衛生協会から原田会長他3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27年度事業報告、収支決算・監査報告、平成28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28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28年7月7日（木）午後1時30分～

場所：滋賀県・琵琶湖ホテル 3階 オレンジ・ブラウン

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5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・生活衛生局生活衛生・食品安全部長表彰が行われました。（前掲）

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28年10月6日（木）午後2時30分～

場所：京都市・京都東急ホテル

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「災害に係る支援（熊本県熊本地方を震源とする地震災害と台風第10号による暴風雨及び豪雨災害）」、「食の安心・安全・五つ星事業」「手洗いマイスター認定講習会」のほか、HACCPへの取組み（人材育成・講習会の実施等）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、手洗いマイスターの活用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8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：「一期一会を大切に ～買っていただいたお客様も、そうでないお客様も～」

講 師：元山形新幹線「つばさ」車内販売員
茂木 久美子 氏

参加人数：25名

2. 食の安全・安心パトロール

8月22日(月)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

11月21日(月)に、「明治なるほどファクトリー関西」を見学し、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13日(月)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：159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8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：「一期一会を大切に ～買っていただいたお客様も、そうでないお客様も～」

講 師：元山形新幹線「つばさ」車内販売員
茂木 久美子 氏

参加人数：11名

2. 食の安全・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. 施設見学会

10月17日(月)、中央支所、神戸市環境衛生協会中央、灘及び東灘支所と共催で「ヒガシマル醤油第一工場(兵庫県たつの市)」を見学し、醤油の製造及び衛生管理手法に対する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3日(金)、東部衛生監視事務所と共催で、動物園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：98名)

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8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：「一期一会を大切に ～買っていただいたお客様も、そうでないお客様も～」

講 師：元山形新幹線「つばさ」車内販売員
茂木 久美子 氏

参加人数：23名

2. 食の安全・安心パトロール

8月9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。

3. 施設見学会

10月17日(月)に、灘支所、神戸市環境衛生協会東灘、灘支所及び中央支所と共催で「ヒガシマル醤油第一工場(兵庫県たつの市)」を見学し、醤油の製造及び衛生管理手法に対する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

東部衛生監視事務所との共催により、6月8日(水)に、神戸市産業振興センター大ホールにおいて、夏季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121名)

灘名産 **いちの奈良漬**

黒田食品株式会社

神戸本社 〒652-0831 神戸市兵庫区七宮町1-5-11 TEL 078-651-3959
東京黒田食品 〒340-0111 埼玉県蓮田市東6-1-6 TEL 048-769-5312
http://www.kuroda11.co.jp

いいものは時代をこえて生き続けます

ゴーフル®
誕生
90
anniversary

おかげさまで
120
anniversary
創業明治30年

神戸風月堂
Since 1897
本社 神戸市中央区元町通3丁目3-10 TEL(078)321-5555
URL <http://www.kobe-fugetsudo.co.jp>

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。

西部支所

当支所は、平成28年5月に兵庫長田須磨支所（兵庫長田須磨食品衛生協会）から西部支所（西部食品衛生協会）に名称変更しました。昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

1. 食の安全・安心パトロール

当パトロールは市民が多く集まるイベント等において実施することとしており、8月3日（水）に長田区の「ふれあい夏祭り 大縁日」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な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防止について注意喚起しました。

2. 施設見学会

11月7日（月）に「(株) 関西再資源ネットワーク（大阪府堺市）」及び「サラヤ（株）大阪工場（大阪府柏原市）」を見学し、食品廃棄物のリサイクル（炭化）の行程、業務用・家庭用洗淨剤等の製造工程などを見学し、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

長田区役所において、「食品衛生責任者実務講習会」を3回（2月24日、8月17日、10月24日）開催しました。（受講者計272名）また、食品衛生指導員及び協会会員を対象とした食品衛生講習会を11月21日（月）に開催し、西田ニューサンス研究所の西田代表に「食品に混入する異物～検査の実際～」についてご講演をいただきました。

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

8月30日（火）、北衛生監視事務所の協力のもと、消費者代表として本区地域のコープ委員23名、食品衛生指導員4名の参加を得て、一昨年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を行い食品衛生意識の向上を図りました。

2. 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17日（水）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. 施設見学会

11月4日（金）に、播州駄菓子（花林糖）を製造する「常盤堂製菓（株）」の製造工場及び地元加西の酒米から純米酒だけを醸造する「富久錦（株）」の酒蔵を見学し、製造工程や衛生管理等について見識を深めました。

3. 衛生講習会

3月、8月に食品衛生責任者実務講習会を開催し、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。

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

2月24日（水）、次のとおり研修会を開催しました。

演 題：「食品製造工場の衛生管理」（講師：岡山県工業技術センター浦野博水氏）

演 題：「毛髪と毛髪混入対策の基礎」（講師：イカリ消毒（株））

参加人数：31名

2. 食の安全・安心パトロール

8月5日（金）、西衛生監視事務所と合同で量販店の衛生管理等の点検と従業員の安全衛生についての啓発を実施、併せて消費者に対して食中毒防止について啓発活動を行いました。

3. 施設見学会

12月6日（火）、徳島県内の大塚グループの医薬品工場の見学と講義の聴講を通して、総合害虫防除（IPM）の理論と実際について最新の知見を学びました。（参加者27名）

4. 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箇所の会場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）

安心安全な商品の提供をサポートします。

- ・食品食材の微生物検査、従事者の腸内細菌検査
- ・賞味期限の設定、衛生状態の調査



公益財団法人兵庫県予防医学協会
保健環境センター

〒658-0046 神戸市東灘区御影本町 6-5-2
電話 (078) 856-2211
FAX (078) 856-9172
<http://hyogo-yobouigaku.or.jp>

平成28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！

平成28年分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(木)から3月15日(水)**までです。

税務署からのお知らせ

🐾 申告会場は
2月16日からです。

🐾 相談受付は
午後4時までです。

混雑している場合は早めに受付を終了します。

2月15日
までは
準備中
です。



大阪国税局・税務署

平成28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	2/27	10	9	2月26日に提供されたかき酢を含む食事	ノロウイルスGI及びGII	飲食店
2	3/5	18	17	3月5日に提供された食事	ノロウイルスGII	飲食店
3	4/19	5	5	4月18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
4	4/29	13	6	4月28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
5	6/24	25	10	6月23日に提供された鶏たたきを含む食事	カンピロバクター	飲食店
6	7/5	130	28	鯖のカレー風焼き	ヒスタミン	保育所
7	7/12	44	28	7月11日に提供された昼食	サルモネラO9	飲食店
8	10/2	1	1	オオシロカラカサタケの炒め物	オオシロカラカサタケの有毒成分	家庭
計		246	104			

概要

平成28年の神戸市内の食中毒発生状況(11月末現在)は、事件数8件、患者数104名で、昨年の同時期に比べ、事件数、患者数とも減少しています。

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3件、ノロウイルス食中毒が2件、また、ヒスタミンや植物性自然毒(キノコ)食中毒がそれぞれ1件発生しています。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。ヒスタミン食中毒の予防には、赤身の魚や干物の鮮度、保存期間に注意しましょう。毒キノコによる食中毒の予防には、食用キノコと確実に判断できない場合は、絶対に採らない、食べないようにしましょう。

冬は特に!! ノロウイルス食中毒に注意しましょう!

食中毒といえば夏の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?

- ・ヒトの腸内でのみ増殖し、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を簡単に通り抜けてしまいます。
- ・85～90度で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すべての感染。
- ・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るの感染。
- ・家庭や共同生活施設など接触する機会が多い場所での飛沫感染など。

感染するとどうなるの?

- ・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(不顕性感染といいます)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、長ければ1ヶ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。
- ・症状があるときは、調理業務から外れる。
- ・利用者からの持ち込みを防ぐ(注意喚起、専用トイレの設置など)。
- ・必要に応じて従業員へ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。
- ・正しい手洗いの励行。
- ・施設内で生じた汚染物(嘔吐物や便)を適切に処理する。

③やっつける

- ・ノロウイルス汚染の可能性がある食品・食料は、しっかり加熱する。

中心温度85～90度で90秒以上加熱
90-90と見ましょう!

④つけない

- ・使い捨て手袋やマスクを正しく使用する。
- ・ノロウイルスを保有していることを前提として、食品を取扱う。
- ・非加熱食品や、加熱後の食品の取扱いには十分に注意する。
- ・正しい手洗いの方法は裏面を確認!

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 平成28年度版

「新鮮だから生でも安全」は、間違いです! 肉類の生食はやめましょう!

鶏刺身や鶏たたきなどの生の肉や加熱不足の焼肉・焼物などを食べたことによる、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターの食中毒が発生しています。これらの細菌は、もともと鶏や牛の体内に生息しており、新鮮な肉類であっても汚染されている可能性があります。

国内での細菌性食中毒発生割合(平成27年)

食中毒汚染実態調査におけるカンピロバクター検出率(厚生労働省・平成24～27年度)

生食用として提供される鶏肉

34% (41検体中14検体)

鶏たたき

14% (127検体中18検体)

飲食店等で、牛レバーなどの提供を求めない!

平成23年4月に飲食チェーン店で発生したユッケを原因とする食中毒事件で5名の死者が出たように、腸管出血性大腸菌による食中毒は重症化しやすいことが知られています。

このため、牛肉や牛レバーは法律で基準が定められ、特に牛レバーは生で提供することはできません。また、豚肉(レバーなどの内臓を含む)についても、生や加熱不足の状態ですべての感染。平成27年6月から生での提供が禁止されています。

他にも、野生の鹿・猪などの鳥獣(ジビエ)は様々な病原体や寄生虫を保有している可能性があるため、生やたたきで食べることは絶対に避け、よく加熱して食べましょう!

基準を満たしたユッケ等の生食用食肉であっても、子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方は食べないようにしましょう!

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 平成28年度版

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 中央区総合庁舎8階 東部衛生監視事務所内 TEL232-4651 FAX232-4657	垂水食品衛生協会	垂水区	〒655-8570 垂水区日向1丁目5-1 垂水区総合庁舎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				
中央食品衛生協会	中央区				
西部食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570 長田区北町3丁目4-3 長田区総合庁舎5階 西部衛生監視事務所内 TEL579-2660 FAX579-2662	西食品衛生協会	西区	〒651-2195 西区玉津町小山字川端180-3 西区総合庁舎3階 西衛生監視事務所内 TEL929-0550 FAX929-0056
	長田区				
	須磨区				
北食品衛生協会	北区	〒651-1195 北区鈴蘭台西町1丁目25-1 北区総合庁舎3階・北衛生監視事務所内 TEL593-3250 FAX593-2880	神戸市食品衛生協会		〒650-8570 中央区加納町6丁目5-1 神戸市役所1号館6階 保健福祉局健康部生活衛生課内 TEL322-5262 FAX322-2725

絹とうふ、木綿とうふ、絹ごし揚げ
保存料無添加の手作り豆腐

近江食品

神戸市灘区水道筋2丁目7
(畑原市場内)
TEL 078-861-9760



続けませんか、明日へのチカラ。



人も地球も健康に
Yakult

神戸ヤクルト販売株式会社

〒651-0056 神戸市中央区熊内町5-3-8 TEL.078(241)8960

喜ばれる上品な贈りもの

文明堂

カステラ
三笠山 カステラ巻

〒652-0036
神戸市兵庫区福原町3-2
TEL.078-575-0002



兵庫県学校給食パン指定工場

株式会社ヒシヤ食品

代表取締役 草野洋一

本社 〒655-0033
FAMILLE 神戸市垂水区旭が丘2丁目1番10号
(ファミリー) TEL078-707-4510
FAX078-705-0123

COPPEE+ 〒654-0051
(コッペ・プリュス) 神戸市須磨区月見山本町2-1-6
TEL078-732-1150



謹賀新年



神戸市食品衛生協会役員

会 長	原田 富男	理 事	中尾 嘉延
副 会 長	登尾 鈿一	同	東山 英夫
副 会 長	内藤 豊彦	同	堀上 統央
会 計 理 事	上東 公治	同	福原 敏晃
監 事	林 昌弘	同	鈴江 延嘉
監 事	入江 眞弘	同	井田 恭子
常 任 理 事	白樫 達也	同	張元 永治
同	近江 隆	同	廣瀬 正行
同	堂加 雅丈	同	貝塚 一夫
同	遠藤 純民	同	阪口 忠史
同	岩佐 正美	同	箱崎 孝治
理 事	砂金美津子	同	小川 嘉之
同	下村 壽男	同	三坂 晃司
同	高嶋 良平	同	井上 賢

東灘食品衛生協会	会 長	白樫 達也
灘食品衛生協会	会 長	近江 隆
中央食品衛生協会	会 長	林 昌弘
西部食品衛生協会	会 長	内藤 豊彦
北食品衛生協会	会 長	堂加 雅丈
垂水食品衛生協会	会 長	登尾 鈿一
西食品衛生協会	会 長	遠藤 純民

油は生きています

植田製油株式会社

神戸市東灘区魚崎浜町 17 番地

Tel 078-451-2361

Fax 078-412-0991

URL <http://www.uedaoil.co.jp>



“おいしい”を デザインする

<http://www.morinagamilk.co.jp>



森永乳業株式会社 神戸工場
〒657-0854 兵庫県神戸市灘区摩耶埠頭3番
TEL:078-805-6690

森永乳業

豆腐製造販売

株式会社 じんだい

〒654-0154

神戸市須磨区中落合 2 丁目 2 番 1 号

須磨パティオ専門店 1 番館 1F

TEL・FAX 078-791-8080

手指衛生はサラヤの原点

衛生環境の向上を目指して



シャボネット 医薬部外品
Moist
モイスト
うるおいたっぷりの
泡で洗う薬用ハンドソープ

HACCP・食品衛生のことなら!!

サラヤ株式会社
近畿支店 神戸営業所
〒652-0882
神戸市兵庫区芦原通 2 丁目 1-2

お問い合わせ
tel.078-652-6331
<http://www.saraya.com>