



神戸食品衛生

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/>

市役所1号館24階展望ロビーから(山側)

新年に寄せて



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。

昨年秋の市長選挙におきまして、市民の皆様からご信任を賜り、2期目の市政を担わせていただくこととなりました。私に課せられた責任の重さを常に胸に抱きながら、市民の負託に応えるべく、職責を全うしてまいります。

少子・超高齢化が進み、本格的な人口減少社会を迎えた今日、市民の皆様が、いつまでも安心して暮らすことができる神戸を築くためには、地域経済やコミュニティの担い手となる若者たちに選ばれる魅力的な「まち」、世代を問わず、どなたにとっても暮らしやすい「まち」となることが重要です。

そのため、神戸市では、若い世代の方々が安心して子育てがで

神戸市長 久元 喜造

きるよう、妊娠・出産・子育てのそれぞれのニーズに応じた切れ目のない支援や教育環境の充実、多様で魅力的な仕事づくりに引き続き取り組むとともに、あらゆる分野の施策を総合的にバランスよく推し進め、魅力的なまちづくりに取り組んでまいります。

さらに、神戸経済、ひいては関西経済全体の発展に資する見地から、大阪湾岸道路西伸部の整備や神戸空港のコンセッション事業開始に伴う関西3空港の一体運用や神戸空港へのアクセス機能強化など、陸海空の広域交通ネットワークの強化を進めるとともに、都心部の再整備を進めてまいります。

今後も、時代の変化や要請を的確にとらえ、必要な政策に積極果敢に挑戦し、次世代の子供たちに素晴らしい神戸のまちを引き継いでいけるよう全力をつくしてまいりますので、神戸市政に対しまして、引き続きご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

末筆ではございますが、平成30年が皆様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。

冬は特にご注意!

食品を取扱う方々へ

ノロウイルス

による **食中毒**

食中毒は夏だけではありません。
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



※出典: 食中毒統計(平成24~28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

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

作業前などの

調理器具の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理の盛付けの前
 - 次の調理作業に入る前
 - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを
 - 指先、指の間、爪の間
 - 親指の周り
 - 手首、手の甲

消毒

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も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/isyokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A 検索

厚生労働省

できていますか? 衛生的な手洗い

- 流水で手を洗う
- 洗剤を手にとる
- 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ふくらんだ部分を洗う
- 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

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 TEL232-4651 FAX232-4657			垂水区総合庁舎2階 垂水衛生監視事務所内 TEL708-6230 FAX708-6233
中央食品衛生協会	中央区		西食品衛生協会	西区	〒651-2195 西区玉津町小山字川端180-3
西部食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570 長田区北町3丁目4-3			西区総合庁舎3階 西衛生監視事務所内 TEL929-0550 FAX929-0056
	長田区	長田区総合庁舎5階 西部衛生監視事務所内 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	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 TEL593-3250 FAX593-2880			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

平成29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29年10月26日(木)、平成29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

西部支所 大西 政雄
垂水支所 片山 寛延

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所 松本 茂吉
西部支所 前谷 一正



食品衛生優良施設

○厚生労働大臣表彰

西部支所 株式会社魚勝 (飲食店営業)
株式会社魚勝
代表取締役 中島 光隆

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

西部支所 神戸百年記念病院 (集団給食)
医療法人社団顕鐘会
理事長 佐野 博志
西 支所 敷島製パン株式会社神戸工場
(菓子製造業)
敷島製パン株式会社
代表取締役 坪田 正明

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29年10月25日(水)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が表彰されました。

食品衛生指導員

西部支所 林 俊樹



厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

平成29年7月5日(水)、京都市・ANAクラウンプラザホテル京都で開催された平成29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・生活衛生局長表彰を受けられました。

西部支所 白石 孝



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



厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび

西部食品衛生協会 会計

株式会社とくしま 代表取締役 大西 政雄

新年あけましておめでとうございます。謹んで新年のお慶びを申し上げます。

昨年10月26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。

当社は平成4年より、企業・事業所・学校等の食堂を運営致しております。毎日の食事提供である為食材納入、加工、提供までの工程の安全な過程を築き上げる事を一番に考えております。

今後につきましても衛生面の充実と楽しみの持てる食の慶びを提供出来ますよう社員一同努力いたす所存であります。

今後ともどうか引き続きのご指導・ご鞭撻を賜りますよう切に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。

垂水食品衛生協会 相談役

株式会社 文明堂神戸店 専務取締役 片山 寛延

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、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、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いたしますとともに厚くお礼申し上げます。

文明堂は明治33年に長崎市丸山において、カステラを中心とした菓子製造販売業として創業し、大正11年には東京上野に開店しました。当社は昭和5年に元町に設立されましたが戦災で焼失し、昭和28年に現在の福原に再開店し現在に至っています。

垂水食品衛生協会とのご縁は当社工場が垂水区内にあった（現在は移転）ことから、平成7～14年に理事、平成14～16年には会長の職にあり、以降現在まで相談役として協会業務に携わってまいりました。

この度の受賞を機に、引き続き食品衛生業界の発展、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 理事

株式会社魚勝 代表取締役 中島 光隆

あけましておめでとうございます。

昨年10月26日、弊社は食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰を賜りました。

これは偏に、神戸市の関係行政当局並びに西部食品衛生協会様のご指導、ご支援の賜物と心より御礼申し上げます。又、50年余の永きの間、ご最厚をいただいたお客様にも感謝をいたしております。

弊店は、先代中島が魚屋からはじめた飲食店ですが、業種の性格上、衛生にはかなり気を遣い、又、各方面から貴重なお教えをいただきました。従業員にもその姿勢は引き継がれていると考えております。

表彰状の文面にあります「改善向上」と「他の模範となる」にはまだまだ努力を要すると思われませんが、何卒皆様には倍旧のご指導ご鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

この度は本当にありがとうございました。

医療法人社団 鐘ヶ江 神戸百年記念病院

日本医療機能評価機構認定 GB92-4 3rdG:Ver.1.0
URL://www.kobe.century-mh.or.jp

神戸市兵庫区

御崎町1-9-1

理事長・院長 佐野 博志

tel:078-681-6111

超熟は、イーストフード・
乳化剤は使っていません。

Pasco

Simple is best.



敷島製パン株式会社 神戸工場

〒651-2271 兵庫県神戸市西区高塚台七丁目2番地1

TEL: 078-992-3300

https://www.pasconet.co.jp

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30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. ノロウィ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30年1月10日(水)、2月22日(木)、
3月13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

5. 公益社団法人日本食品衛生協会の共催に加入 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)」

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
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。
また、その他各種保険を取り扱っています。
ご相談下さい。

2018年1月1日以降 強制適用
PL法対応 食品衛生協会会員のための補償制度 厚生労働省認可共済

しっかり
補償!!

総合食品賠償共済

さらに
ワイドな補償!!

総合食品賠償共済

あんしんフード君

スーパーあんしんフード君









共済(保険)期間	加入申込と掛金の送金	補償開始日
この制度の共済(保険)期間は1年間で、 毎月1日と15日 に申し込みます。 共済(保険)期間開始日は加入申込と掛金 の送金により、右表の通りとなります。	毎月6日から 20日までのとき 毎月21日から 翌月5日までのとき	翌月1日16時からの 共済(保険)開始 翌月15日16時からの 共済(保険)開始

公益社団法人日本食品衛生協会 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2-6-1 食品衛生センタービル
 TEL 03-3403-2115 URL: http://www.n-shokuei.jp

損害保険部分引受保険会社 MS&AD 三井住友海上火災保険株式会社
 この制度は、公益社団法人日本食品衛生協会が損害保険契約者となる団体損害保険制度(食品営業者賠償責任保険、旅館業賠償責任保険、旅館宿泊者賠償責任保険、養老施設賠償責任保険、マナー包括保険引受保険会社 三井住友海上火災保険株式会社)と認可特定保険業者である公益社団法人日本食品衛生協会が実施する共済制度から構成されています。

支部事業だより

◎ 神戸市食品衛生協会第54回定時総会

第54回定時総会は、平成29年6月9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97名の出席を得て午後3時に開会。平成28年度の事業報告、決算報告及び監査報告、平成29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。又、役員改選では会長に原田会長、副会長に登尾垂水支所長と内藤西部支所長、会計理事に上東兵庫県食肉生活衛生同業組合副理事長、監事に林中央支所長、入江兵庫県飲食業生活衛生同業組合理事長が再任され、また、新たに常任理事に中尾神戸牛乳事業協同組合理事長、堀上神戸市小売市場連合会会長が、理事に辰巳神戸食肉事業協同組合理事長がそれぞれ選出され、いずれも満場一致で承認されました。その後、原田新会長の就任あいさつを経て第54回定時総会は閉会しました。



◎ 平成29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分から久元市長、三木保健福祉局長、都倉兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課長、森川保健福祉局担当部長のご来賓にご臨席を賜り、平成29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、内藤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分から玉田副市長をはじめ多くの来賓と各支所から役員、代議員の144名が参加し、副市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分に登尾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(5名)

柳本一郎(東灘)、政次 弘、前田 豊、佐野守也(西部)、村井潤三(北)

○食品衛生優良施設(6施設)

株式会社武蔵野神戸工場(東灘)、株式会社北海大石工場(灘)、株式会社鳥春商店(中央)、クックデリ御膳須磨パティオ店(西部)、ピストロピエール(北)、アサヒ飲料株式会社六甲工場(西)

◎ 神戸市食品衛生協会長表彰

○食品衛生功労者(7名)

岩崎典治(東灘)、辰巳眞一(中央)、中島光隆、白井公一、波戸岡秀隆(西部)、阿部泰久、土岐潤一(西)

○食品衛生優良施設(4施設)

白鶴酒造株式会社灘魚崎工場(東灘)、宝寿し(西部)、生活協同組合コープこうべコープ新多聞(垂水)、山崎製パン株式会社神戸冷生地事業所(西)

○食品衛生優良従業員(58名)

飯野貴久、岡田 豊、河田招稔、喜多庸晶、北林政美、小林彰良、金堂俊介、堺本藍子、日原正信、前田迅一郎、松井健二、毛利郁雄、森下富子、森田恭司、山田修司(東灘)、中田宣子、戸平明男、坂田真由美、山口愛子、北館郁彦(灘)、瀬戸伸幸、木之下芳朗、上野倫子、前川智子、高垣のり子(中央)、白石知也、赤阪みずほ、上田正人、織井保子、齊藤亮一郎、夕部秀簡、石本康子(西部)、村上友佳子、矢田 太、野口恭子、大岡寛、小林勝樹(北)、山本香織、大森政治、大川裕次、義原奈央、福元めぐみ、佐野かずみ、村上健太、木村任伸、三浦佳聖(垂水)、永 三浩、田口春夫、棚岡 誠、古場隆夫、三船真由美、平山幸代、新井愛美、清瀬 徹、芦田直哉、高崎美紀、高寺慎也、水口 龍(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28年12月に委嘱された第2期食品衛生指導員の方々は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29年11月末現在で156名)

1. 支部研修会

平成29年7月25日(火)三宮研修センターにおいて開催し、食品衛生指導員のほか支所役員、会員129名(食品衛生指導員61名・役員会員68名)が参加しました。研修会は、事務局による29年度の重点巡回項目と巡回指導についての説明の後、公益社団法人日本食品衛生協会公益事業部HACCP事業課技術参与飯田信行氏に「HACCPの考えに基づく衛生管理」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基準B(飲食店営業)における衛生管理について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29年8月1日から31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109名が参加し、市内17ヶ所(百貨店、商店街・小売市場、量販店(スーパーマーケット))、411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29年10月25日(水)東京・ヤクルトホールにおいて第57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。

◎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29年度実施状況(平成29年11月末現在)

養成講習会 8回 1,070名

実務講習会 8回 404名

受講を希望される方は、最寄りの食品衛生協会(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講習会

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29年11月6日(月)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)近畿支店神戸営業所食品衛生インストラクター木許真由美氏から「ノロウイルス食中毒を予防するための効果的な手洗い」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し、手洗いチェッカーにより効果を確認することができました。



受講者 164名

3. アイスクリュー類の衛生講習会

アイスクリュー類、特にソフトクリュー製造従事者を対象に神戸市ソフトクリュー衛生協会との共催で平成29年6月29日(木)に私学会館において実施しました。

受講者 37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29年10月21日(土)、23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 一般41名、学生66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29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29年4月11日(火)午後2時~

場所:京都市・京都東急ホテル 1階 祇園

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28年度事業報告、収支決算・監査報告、平成29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29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29年7月5日(水)午後1時30分~

場所:京都市・ANAクラウンプラザホテル京都

2階 醍醐(協議会)・2階 平安の間(大会)

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業・生活衛生局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29年10月5日(木)午後2時30分~

場所:京都市・京都東急ホテル 1階 鞍馬

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「食の安心・安全・五つ星事業」「手洗いマイスター制度」、「HACCP推進のための取組み」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食品衛生指導員とHACCP普及指導員に

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10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：「製造現場での異物混入対策の実際 ～従事者主体の現場改善を進めるには～」

講 師：イカリ消毒株式会社 営業統括部 コンサルティング部シニアコンサルタント 脇 洋平 氏

参加人数：45名

2. 食の安全・安心パトロール

8月8日(火)に、区内のスーパーで実施しました。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27日(金)に、「和牛マスター食肉センター」(姫路市)を見学し、対欧米向けの高度輸出に対応した施設における畜解体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(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：148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、食中毒予防について知識の普及に努めました。

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. 研修会

2月20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：「製造現場での異物混入対策の実際 ～従事者主体の現場改善を進めるには～」

講 師：イカリ消毒株式会社 営業統括部 コンサルティング部シニアコンサルタント 脇 洋平 氏

参加人数：19名

2. 食の安全・安心パトロール

8月1日(火)、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

6月2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：113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努めました。

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10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：「製造現場での異物混入対策の実際 ～従事者主体の現場改善を進めるには～」

講 師：イカリ消毒株式会社 営業統括部 コンサルティング部シニアコンサルタント 脇 洋平 氏

参加人数：14名

2. 食の安全・安心パトロール

8月10日(木)に、中央区連合婦人会及び東部衛生監視事務所に協力をいただき、区内の商店街及び量販店を巡回しました。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. 衛生講習会

東部衛生監視事務所との共催により、6月7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97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。

西部支所

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25日(金)に、西部衛生監視事務所、須磨区連合婦人会

北京料理 結婚式場

歓迎 光臨



神戸飯店

TEL (078) 642-4839

神戸市長田区腕塚町5丁目5-1



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

の協力のもと、食品衛生指導員、協会役員が、須磨区板宿地区の量販店や商店街を巡回し、食品の衛生的な取扱い等を点検するとともに、消費者に対しリーフレット等を配布し、食中毒予防について注意喚起しました。

2. 施設見学会

11月14日(火)に、「㈱ショウワ本社工場(尼崎市)」にて食品関連器具の洗浄装置の仕組みや製造工程を見学するとともに、「キューピー㈱神戸工場(東灘区)」にてドレッシングの製造工程などを見学し、衛生管理に関する見識を深めました。

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4回(2月、6月、8月、12月)開催しました。また、食品衛生指導員及び協会会員等を対象とした食品衛生講習会を12月1日(金)に開催し、公益社団法人日本食品衛生協会の飯田信行氏に「HACCPの考え方に基づく衛生管理」についてご講演いただきました。(受講者50名)

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31日(木)、北衛生監視事務所の協力のもと、消費者代表としてコープ委員等28名、食品衛生指導員5名の参加を得て、地産地消をコンセプトに昨年誕生した飲食店(北区淡河町)や食品販売店(北区大沢町)をパトロールしました。パトロール終了後は、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と北神地区の計2回開催したほか、衛生監視事務所と共催で食品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. 創立40周年記念式典

6月22日(金)に「垂水食品衛生協会創立40周年記念式典」を舞子ビラ神戸で開催しました。

2. 食の安全・安心パトロール

8月29日(火)に、垂水衛生監視事務所、垂水区連合婦人会、食品衛生指導員と共に、JR・山陽電鉄垂水駅の商店街及び駅前の量販店を巡回しました。食品表示や保存状況等の点検を行った後、参加者で意見交換会を実施しました。

3. 衛生講習会

3月・8月の2回、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習を行いました。

4. 研修会

2月1日(水)と11月30日(金)に、食品衛生指導員の支所研修を兼ねた衛生研修会を開催しました。

(1) 2月1日(90名参加/内指導員11名)

演題「異物混入事例から考える予防衛生対策」

演題「食中毒を予防するための効果的な手洗い」

サラヤ(株)近畿支店 神戸営業所 木許真由美氏

(2) 11月30日(71名参加/内指導員10名)

演題「今日から実践できる! クレーマーの見極めと対応術」

みなと神戸法律事務所 代表弁護士 向井大輔氏

演題「ノロウイルス食中毒の現状と対策」

垂水衛生監視事務所 衛生監視員

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「ユニフォームメーカーが提案する毛髪対策」

(講師: 国立株式会社)

演題「発生ピークを見据えた防虫対策の準備」

(講師: アース環境サービス株式会社)

演題「食品関連工場で行う異物混入リスクマネジメントプロセスとは」

(講師: アース環境サービス株式会社)

参加人数: 27名

2. 食の安全・安心パトロール

8月4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. 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148名)

4. 施設見学会

11月22日(水)、神戸市東灘区のキューピー株式会社神戸工場を見学し、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。(参加者27名)

《安心で、安全な》 商品提供を サポートします。



公益財団法人 兵庫県予防医学協会
〒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29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!



平成29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	1/27	39	26	1月27日及び28日に提供された食事	ノロウイルス G II.2	飲食店
2	2/2	1	1	2月1日に提供された刺身(シメサバ、ブリ等)	アニサキス	飲食店
3	3/13	1	1	3月12日に提供された寿司及び刺身(サバ、サーモン、マグロ等)	アニサキス	飲食店
4	4/26	2	2	4月25日に調理されたサバのきずし	アニサキス	飲食店
5	5/6	2	2	5月6日に釣り上げたフグの煮付け	テトロドトキシン	家庭
6	5/12	5	5	5月12日に提供されたオムライス	セレウス菌	飲食店
7	5/21	34	29	5月20日に提供された食事	ウェルシュ菌	飲食店
8	7/15	11	5	7月14日に提供された食事(鶏刺身盛合せ、若鳥タタキ)	カンピロバクター	飲食店
9	8/9	23	14	8月8日に提供された食事	サルモネラO9	飲食店
10	8/13	44	22	8月13日に提供された食事	サルモネラO4	飲食店
11	9/16	10	10	9月15日に当該施設で調理されたカツオのタタキ	不明	魚介類販売店
12	9/18	33	15	9月15日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
13	9/27	2	1	9月26日に提供された食事	アニサキス	飲食店
14	10/8	3	3	10月6日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
15	10/17	15	6	10月15日に提供された食事(鶏刺身)	カンピロバクター	飲食店
計		226	142			

『概要』

●概要:平成29年の神戸市内の食中毒発生状況(11月末現在)は、事件数15件、患者数142名で、昨年の同時期に比べ、事件数、患者数とも増加しています。

『特徴』

- サバ、ブリなどの生鮮魚介類に寄生するアニサキス食中毒、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それぞれ4件、サルモネラ食中毒が2件、ノロウイルス食中毒、ウェルシュ食中毒、セレウス食中毒、動物性自然毒(フグ)食中毒がそれぞれ1件発生しています。
- アニサキス食中毒の予防には、①新鮮な魚を購入する、②調理の際、目視で確認し、アニサキスを除去する、③冷凍する(-20℃で24時間以上)、④加熱調理する、⑤生食する際、よく噛んで食べる、ことです。
- 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。
- フグ中毒の予防には、①素人調理はしない、②フグ料理は「フグ取扱業届出済証」を掲示している店で食べる、③肝臓(キモ)・卵巣(マコ)など有毒部位は、食べない・求めないことです。

「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鳥・焼肉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28年)

カンピロバクター 71%
その他の細菌 20%
腸管出血性大腸菌 3%

食中毒汚染菌検出率におけるカンピロバクター検出率(厚生労働省・平成24-28年度)

生食用として提供される鶏肉

37% (46検体中17検体)

鶏たたき

14% (153検体中21検体)

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

飲食店等で牛レバーなどの提供を求めない!

平成28年4月に飲食チェーン店で販売したコック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、生食用レバーは法律で基準が定められ、特に牛レバーは全て提供することはできません。また、豚肉(レバーなどの臓器を含む)についても、生食用肉の規格をすべて満たして製氷用アイスや凍り生肉などの食中毒のリスクが伴うため、平成27年4月から生での提供が禁止されています。他にも、豚の生肉・鶏の生肉(タタキ)は様々な病原体を保有している可能性があるので、ま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!

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?

●ヒトと動物でのみ感染し、食品の中で増えることがありません。●ヒトの糞便に含まれるノロウイルスが下水道に流し込まれることで二次感染の原因となります。●そのほか、調理器具や手洗いの水、ドアノブ、エレベーターのボタン、公共の場所のドアノブなどに付着したウイルスが感染の原因となります。●感染経路は主に経口・経鼻感染です。●感染経路は主に経口・経鼻感染です。●感染経路は主に経口・経鼻感染です。

どうやって感染するの?

●食品が口に入らず、調理器具が口に入る。●調理器具が口に入る。●調理器具が口に入る。●調理器具が口に入る。●調理器具が口に入る。

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、発熱などの症状が現れます。●感染してから1~2日で発症します。吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れます。●感染してから1~2日で発症します。吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れます。

ノロウイルス予防の4原則

- ①もちぎまごい
 - 調理する人は手洗いやノロウイルス感染防止のために手洗いを徹底する。
 - 症状があるときは、調理業務から離れる。
 - 調理器具の消毒は必ず行う。
 - 必要に応じて従業員、ノロウイルス検査を受ける。
- ②ひろげない
 - 定期的な消毒。
 - ノロウイルスを除去するための消毒剤(アルコールは不可)及び消毒の実施。
 - 正しい手洗いの励行。
 - 調理器具の消毒は必ず行う。
- ③やっつける
 - ノロウイルス汚染の可能性がある食品(生食用肉)は、90℃以上加熱して食べる。
 - 90-90(90℃以上加熱20分)を目安とする。
- ④つけない
 - 喉・鼻で手洗いやマスクを正しく使用する。
 - ノロウイルスを除去していることを確認して、食品を摂取する。
 - 対症処置や、加熱後の食品の摂取は必ず十分に加熱する。
 - 正しい手洗いの励行。

正しい手洗いの励行(石鹸をこすり洗い)

冬は特にご注意!

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



※出典: 食中毒統計 (平成 24 ~ 28 年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

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

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛り付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の消毒

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もつ方法で消毒する。

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/kyokuchukanrenryobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A [検索](#)



できていますか? 衛生的な手洗い



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手に取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 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

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	中央区総合庁舎8階 東部衛生監視事務所内 TEL232-4651 FAX232-4657			
中央食品衛生協会	中央区		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
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	長田区総合庁舎5階 西部衛生監視事務所内 TEL579-2660 FAX579-2662			
北食品衛生協会	須磨区		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
	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			



謹賀新年



神戸市食品衛生協会役員

会長	原田 富男	理事	下村 壽男
副会長	登尾 鋏一	同	高嶋 良平
副会長	内藤 豊彦	同	東山 英夫
会計理事	上東 公治	同	福原 敏晃
監事	林 昌弘	同	栗栖 正明
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	箱崎 孝治
同	岩佐 正美	同	小川 嘉之
同	中尾 嘉延	同	三坂 晃司
同	堀上 統央	同	井上 賢一
理事	砂金美津子	同	辰巳 眞一

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
西部食品衛生協会	会長	内藤 豊彦
	役員	一同
北食品衛生協会	会長	堂加 雅丈
	役員	一同
垂水食品衛生協会	会長	登尾 鋏一
	役員	一同
西食品衛生協会	会長	遠藤 純民
	役員	一同

あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

※平成28年 食中毒発生状況(事件数、患者数)

食中毒

の約60%は飲食店で発生しています

え～、何か対策してないのかなあ。

いつもの衛生管理をしっかりとすれば、食中毒防止の対策はできるんですよ。

飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの食中毒を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」で対策ができます

飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。

- 従業員の健康管理: 体調不良、手洗い不足など調理従事者としての衛生管理を守らない
- 適切な手洗いの実施
- 原材料受け入れ時の管理: 衛生管理を怠っている業者から購入した原材料
- 食品の加熱不足
- 適切な加熱
- 施設、器具等の洗浄・消毒
- トイレの維持管理、清掃、消毒
- 不衛生な施設設備等
- 衛生的な作業着
- 交差汚染、二次汚染の防止
- 食品の温度管理不備
- 低温で保存

食中毒予防の3原則 **つけない** **増やさない** **やっつける** で対応が可能です。

厚生労働省

衛生管理を「見える化」するって、どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。
今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点(冷蔵する、加熱する)を明確にする。

② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

そんなに難しくはないかなあ

そうですね。下のよう衛生管理計画、記録でいいんですよ。

飲食店における衛生管理(衛生管理計画例)

基本事項	一般衛生管理に関する事項(例) - 各自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理責任者等)
原料の受入	原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状況、表示(期限、保存方法)を確認
冷蔵・冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認
器具等の管理	シンク、器具の洗浄、消毒の確認
従業員の健康管理	調理従事者の健康チェック
トイレの清掃	トイレの清掃の確認
手洗い	調理前、トイレの後の手洗い
メニュー	メニューチェック(例) 分譲: チェック方法: 刺身、冷蔵 非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供): 加熱、冷蔵 加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、解凍せず): 加熱、冷蔵 加熱後冷卻又は再加熱するもの(加熱後、冷蔵し、再加熱して提供): 冷蔵、高温保管の温度 加熱後冷卻又は再加熱するもの(加熱後、冷蔵し、再加熱して提供): 冷蔵、高温保管の温度

飲食店における衛生管理(記録表例)

衛生管理記録	平成 年 月 日	
1. 従業員のチェック	健康チェック	サイン
2. 冷蔵・冷凍庫のチェック	温度確認	サイン
3. 調理のチェック	メニュー	サイン
4. 施設、器具等のチェック	清掃・消毒	サイン
5. クレームや衛生上憂いがあったこと		

厚生労働省