



発行所 神戸市食品衛生協会... 電話 (3)8181・内線943

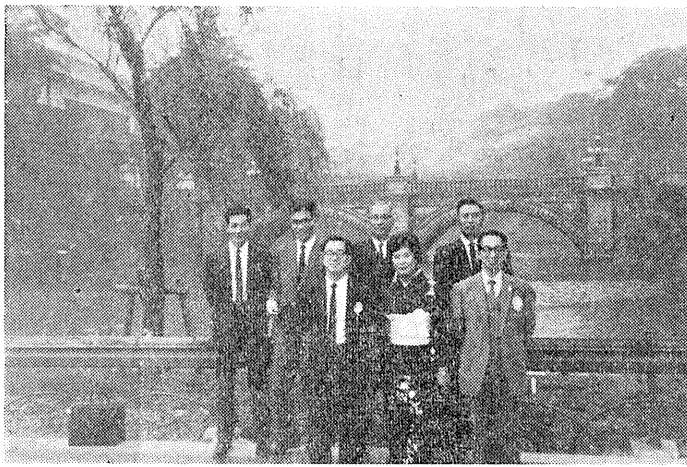
会長ら晴れの受賞

当協会 功勞者6、優良施設4

食品衛生功勞者並びに優良施設の表彰式は、去る十一月一日、東商ホールで行われ、鈴木厚相、足立日食...

食品衛生功勞者

厚生大臣賞 若林与左衛門 (神戸市食品衛生協会会長)...



二重橋前で記念撮影の受賞者たち

年頭の辞

会長 若林与左衛門

新年お目出度うございませう。我が国の経済も一昨年の不況から立ち上り...



春 兵庫牛乳

工場 神戸市兵庫区江川町 明石市鳥羽松ノ内

食品衛生優良施設

厚生大臣賞 かねてつ蒲 株式会社 (兵庫・取締役 社長村上鉄雄) レストラン

食品衛生功勞者

厚生大臣賞うけて

吉川 進

去る十一月一日、菊花薫も実行に移されて居ます。この佳日、昭和四十一年度日本食品衛生協会表彰式の席上...

優良施設の

厚生大臣賞うけて

かねてつ蒲 村上鉄雄

このたび食品を取り扱う者にとつて最高の名誉である「厚生大臣賞」を受賞し...

年始に多い不正食品

市が販売、消費に注意喚起

年末に続き年始には食品の需要が極度に高まり、大量の食品が一時的に製造、販売されるが、食品製造業の特色である原材料の季節的変動...

使用禁止令

昭和三十二年七月十五日付厚生省告示第三百四十九号により、食品添加物等の規格基準の一部が改正され...

色素にご注意

15日から違反処分 昭和三十二年七月十五日付厚生省告示第三百四十九号により、食品添加物等の規格基準の一部が改正され...

FUGETSUDO GAUFRES ゴール 30余年つみあげられた苦心のお味... 風月堂 TEL (39) 2412 代表-5

忠勇 なら漬 品質本位灘の名産... 灘・忠勇株式会社



賀正元旦

新年を迎えて

神戸市保健所長々々々
荒木 林三

ここに、昭和四十二年の新春を迎えて、まことにおめでとございます。



近代化、消費者教育、業者並びに家族の検診など市民の皆さんが安心して、衛生的な食生活が出来るよう涙ぐましい努力を日夜つづけておられますことは真に御同慶にたえないところであります。深く敬意を表する次第でございます。

本食品衛生協会長の表彰を受けられた方々もあり、おめでたい限りでありまして、神戸市食品衛生協会の存在は中央においても高く評価されていると聞き及んでおります。戦後我が国の公衆衛生は著しく進歩いたしました。とりわけ国民栄養の改善はすばらしいものがあります。

夢をもって

神戸市長

原口忠次郎



神戸市食品衛生協会の皆さん方、明けましておめでとうございます。希望に輝く新春を迎えて、皆さん方のご多幸とご健康を心からお祈り申し上げます。

私はいままで市政をあげて、過去として心を新たに出發する正月というものは、一年の夢の設計であり、希望への第一歩であります。仕事や生活に夢がなければなりません。その夢は私達の理想でもありません。理想の実現に努力すること、即ちこれに一步でも近づくと、私達の励みもありません。

食品衛生法

施行20年を機会に

衛生局長

和田秀雄

新年おめでとございます。皆さん方には平和で健康やかな新春をお迎えのことと、心からお喜び申し上げます。

食品衛生法が公衆衛生の第一の柱として、食品衛生の日の運動や、講習会等々自主的に衛生思想の普及向上に努められる一方、会員の皆さん方におかれては、近代科学技術を導入されるなど営業の合理化を図られ、市民の福祉増進に尽力されていることは、感

感謝に堪えないところであります。食品衛生法も施行されてから今年で丁度二十年の間既に何回かの改正がなされて来ましたが、これは家にととてみますと、戦後大急ぎではありましたが、当時としては奮発したものを建てたもので、子供達が大きくなるにつれて子供部屋や浴室を増築したりするようになり、業態の変化、食品や添加物の変遷、社会状況の変転に応じて条文の追加や改廃が行なわれて来ましたが、処で二十年にもなると雨洩りがひどく、ただ補修をすればそれでよいと済まされなくなり、便所は水洗にしたい、台所も便利にしたいということになりまし

食品衛生の向上のため、厚生省が昭和三十七年度から全国的に「食品衛生の日」を設置して、食品関係者の日頃の自覚と反省を促すことを提唱して来ましたが、神戸市は同年七月十日より毎月十日を「食品衛生の日」と定め、関係各方面に参加するよう要請して来りました。

毎月10日は
食品衛生の日
神戸市 韋合 保健所
神戸市 食品衛生協会

食品事故追放へ

食品の日、この胸章つけて

大がかりな思わざる事故の発生も一方では覚悟しておかねばならないかと存じます。各保健所とも全力をあげて監視業務を強化すると共に昨年より中毒の防止に力を入れ、市民の食生活を護るため格段の努力を本年も捧げたい所存であります。

厚生大臣賞受賞

食後にはダンスコースが楽しめます
高台のレストラン
コラルキタノ
北野クラブ階上 (年中無休)
TEL 23 代表 2251

かねてつ
かろ

百貨店・有名食料品店・八百屋さんにあります

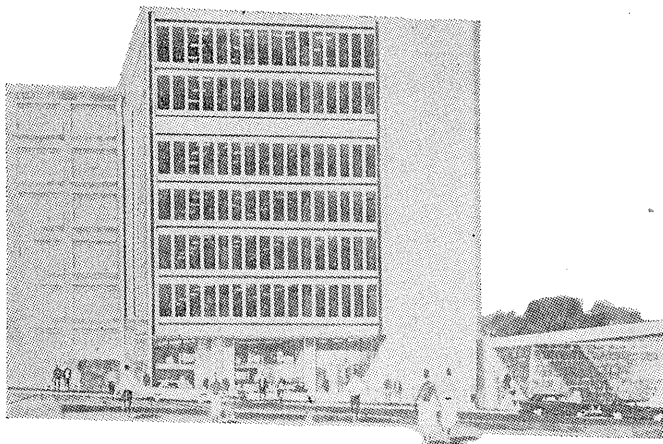
東京に食品衛生センター

総工費三億五〇〇〇余万円で建設

社団法人日本食品衛生協会では、東京都渋谷区原宿一丁目八番地に、食品業界の繁栄と団結のシンボルとして「食品衛生センター」を建設することになり、四十一年八月一日から、建設事務局が設置され本部長に元厚生省環境衛生局長聖成徳氏が就任されるなど着々と準備を進めている。

▲施設概要▼

- 一、食品衛生技術総合研究所
- 二、食品衛生技術教育研究所
- 三、食品衛生技術者、従業員等に対し新しい食品技術



日本食品衛生センターの青写真

調理師受験の為に

五月準備講習会開きます

毎年五月に行なわれる調理師試験を受ける皆さんは、そろそろ準備にかかっていることと思います。ことしは四月から各保健所で、受験受け付けを開始し、五月下旬に試験がある予定です。なお五月月上旬には当協会主催の調理師試験準備講習会が行われます。講習会受講受けは各区保健所衛生課で行ないます。講習会を受験願書申請時に併せてお申込み下さい。

や経営方法等について必要な短期、長期の研修を行なうほか、調理士の養成、再訓練、食品添加物等の具体的研修を行なう。

三、食品営業相談所

食品営業の経営、税務、労務管理等についての相談に応じ指導を行なう。

憎いヤツはネズミ!

やり方で一匹も出なくなりませう

来月鼠退治の講習会開催

ネズミは公害である。「ネズミを見たら恐ろしいペストと思え、神戸にペスト発生!」ネズミ一匹五銭で買上げます。生きたネズミは勿論、死んだネズミも手をふれぬようにして近のお巡りさんのいる交番所や衛生会へ持参して下さい。「ネズミと引きかえに現金をお渡しします。」明治三十二年十月頃、神戸市にペストが流行し、日本ではじめてのネズミ買上げと云うこのピラが約五万枚市内にはまかれまわりました。当時市内の海岸通、東川崎町、元町、栄町、荒田町、弁天町を中心として二十名の肺ペスト患者が発生した時のことで「ペスト非常事態宣言」が発せられ市中大さわぎとなり「ペスト不景気」の流行語も生れた程でした。神戸は国際港都であるため、外国からの侵入によっても、このように大きな被害を受けた経験をもっています。そして近代文化を誇る今日でも未だに大きな被害を受けています。

昭和三十一年に輸入米四五〇トンに等しい被害があり山林田畑の被害だけでも年間十四億円に達し、更に都市に於ける被害を加えればその額は無限と云えるでしょう。ペスト発熱、鼠熱、ワイル氏病、鼠咬症など

なっている。四、食品営業に必要な資料展示所

五、図書閲覧所

▲資本計画と神戸への割当▼

資本計画は一般附金五千万円、支部拠出金二億一千三百五十九万円、競輪補助金二千万円、借入金二千万円で総計三億五千九百九十九万円。

なお支部拠出金は昭和四十三年度迄に出資することによって神戸支部への割当は二百九十七万七千二百円と

ソゴソ削る音」とか「ガリガリ噛る」と云う言葉から来ているようです。明けぬ夜もほのかにうれしめが君

秋なすび、わささのかすにつけませう

棚におくとも嫁に食わすな。

など有名な句であるが、よめが君、嫁はネズミを食べているものと思われま

我々が想像出来るように人間の生活には古代からネズミと云う密接な同居者があり、その被害やネズミ退治の歴史も古く古く見られるように各地でその証が散見されていく。最近には宇和島附近にネズミの異常発生があり、全島の全村民が退避を余儀なくされた話も有名です。

ネズミが我々人間に与える被害の根源は彼等が我々の生活に深く食い入って居るその特性である絶大な繁殖力や、旺盛な食欲更に狡猾に満ちた活動力によるものであります。ネズミの種類は我が国でも数十種を数え、欧州現産のドブネズミ、亜細亜原産のクマネズミを始めとして、ハツカネズミ、ハタネズミ、アカネズミ、ヒメネズミなどが主なもので、しかも棲息数は二、三億に達するものと云われています。

実際の問題としては田畑において豊作であればある程その数は多く発生し、被害も増大し、都市では百貨店地下街特に出資する市場に多発し、大被害を与えています。また劇場、映画館や国際空港、港の上屋などの被害も甚大であり、最近流行の住宅団地などではコンクリートを食べ破って侵入したり、食品倉庫などで食糧を破って在庫品に被害を与えている現状であります。

さきに市内某自治会において実施したネズミの被害に関するアンケート調査では第一位が食料品、ついで「日用品」、「寝具」、「神棚仏壇」壁、柱などが多く「うるさくて困る」と云う回答もかなりあって、殆んどすべての世帯者がその被害を経験していることがわかりました。このような被害を与える第一の原因はネズミが毎日自分の体重の四分の一程度以上の食料を欠くことが出来ない特性であり、万一食料が欠乏しなると、一(二)日で餓死しますので、時には共食いをしたり、命がけで食料をあさっているような状態です。かたて棲息場所もおのずから食料の豊富な所となり、この要因に比例して棲息数も増減しているのも事実であります。

食品取扱者は深くこの点に関心をもちたい。盗み方も非常に巧妙で古いものより新しいものを、まずいものより新しいものを、特に好む性格があるので、生鮮食品取扱者はその防除施設の完

一層この事に関心を持つことが大切であります。神戸市では二月中旬を「全市一斉捕獲強調月間」としてネズミ駆除技術講習会などの行事を計画しており、これらを利用下さるとともに、駆除の実施にあたっては管轄保健所とよく相談の上、最も適切な方法で根気よく「ネズミ追放」に努力していただきたいと思っております。とにかく鼠は悪いヤツだから憎むことです。



日本はネズミ天国?

食品衛生は、新しい食品の開発によって、食品の取扱い販売も消費も専門的知識をもたねばならなくなってきたが、一方これら食品から出る廃棄物の処理面でも、新しい容器が次々に開発されているが、食べる方は衛生的に処理するようにしても、汚物や残飯の廃棄処理の方は、相変わらず散漫な人が多いようである。人間と汚物の関係は、人類が地球上に存在する限り、切り離せそうにない問題である。人間社会の進歩に伴ないその生活が豊かになり、集団生活が大規模化されると、ますます汚物の関係が緊密化し、汚物処理の問題がクローズアップされたのだが、

保健所の調査によると、廃棄物処理の完全な構造のものはまだ少ないというところだ。古バケツ、一斗缶、桶、樽等の廃物利用的なものが多からず、ネズミ、猫、犬等の飽食を許している。これではせっかく屋内からネズミを駆除しても絶滅はむずかしく、再び屋内侵入を許すことになるから、完全な廃棄物の備え付けが望まれている。

食品の事故はネズミの媒介によるものが甚だ大であることは、今日では誰でも知っており、これから春めいてくると、ゴキブリやハエも動き始めるから廃棄物容器の取扱いは食品衛生上に極めて重要であり、事故の未然防止には更に便所、フタ、破損した金網の修理等にも留意してほしいと関係者はいっている。

鼠、ゴキブリ、南京虫をシャットアウト!

一回で全滅するだけでなく 調査見積り無料
その効力は永く持続致します お気軽にご相談下さい

▶主な施工先◀ さんちか、オリエンタル・ホテル、兵庫県庁、神戸市役所、堂島地下街、阪大病院、新世紀、神戸中央卸売市場、神戸デパート、そごう神戸店

三洋化工株式会社

神戸市生田区中山手通り1丁目75 TEL (0)93195 (3)6619

おきな魚

いつも安心して買える良心的な店

山陽電車板宿駅北(板宿本通り) 電話 (0)2417 番

ふぐ取扱業者を監視指導!

市が要領定め中毒事故の防止へ

毎年講習会開き啓蒙昨秋に

最近ふぐによる食中毒が多くなり、不幸にも毎年、数人の犠牲者が出ております。ふぐは、ご承知のように、大変美味で、年々愛好者がふえておりますが、その取扱方法が正しくないと、おそろしいことになるので、そこで各都道府県で(十府県)では、条例により取扱方法を規制して、ふぐによる事故の防止につとめておりますが、兵庫県では、まだ条例の制定がなされていませんが、条例が制定されるまで、神戸市ではとりおえず神戸市ふぐ取扱業監視指導要領を定め、それにより事故の発生防止につとめることになりまして、この主旨をよくご理解下さって、ご協力願います。

年別	発生件数	患者数	死者数
昭和36年	1	1	1
37	4	4	4
38	8	9	5
39	7	7	4
40	3	3	2
41	7	9	6

神戸市ふぐ取扱業監視指導要領

1、この要領は、神戸市において、販売を目的として、ふぐを取扱う魚介類販売業、魚介類せり売営業並びに飲食店営業(以下ふぐ取扱業という)に適用する。

2、ふぐ取扱業に対しては、営業所々所在地を管轄する保健所長は、その旨の届出をさせること。(法第十七条)

3、届出に対し、保健所長は届出済証を交付し、店頭に掲示させること。

4、魚介類販売業で、ふぐを販売する場合、内臓等の有毒部分を除去させること。

5、飲食店営業で、ふぐ料理を提供するものは、危害の防止に必要な措置を行わなければならない。

区	分	申請者数	受講者数	受講証番号
東灘区	保健所	4	4	1~4
	須磨	15	15	5~19
	山手	12	12	20~31
	北長	37	35	32~66
	南長	35	35	67~101
	西長	13	13	102~114
	東長	3	3	115~117
	北長	13	13	118~119
	南長	4	4	120~121
	山手	2	2	
	北長	2	2	

1、目的
近年ふぐによる食中毒事件が頻発の傾向にあるので、これが調理並びに従事する者の資質の向上と市民の啓蒙をはかり、もってふぐによる食中毒を防止せんとするものである。

2、主催並びに共催者
兵庫県衛生部、兵庫県食品衛生協会連合会、神戸市衛生局、保健所、神戸市食品衛生協会

3、受講対象者並びに資格
調理専門業者

4、受講者数
第一回講習会(専門業者) 約二〇〇名
第二回講習会(3~11歳) 約三〇〇名
項以外の従事者)

5、開催日時並びに場所
第一回講習会(昭和四十一年十一月十六日午前十時~午後四時迄)
第二回講習会(昭和四十一年十二月十四日午前十時~午後四時迄)

6、講習内容
一〇時 開講の辞
一〇時五分 中村長三
環境衛生課長
一〇時五分 一〇分
あいつ
呉衛生部長 岡 英彦
市衛生局長 和田 秀雄
神戸市食品衛生協会
会長 若林与左衛門
一〇時一〇分 一一時三十分

ふぐの種類と毒性について
福岡県警本部
犯罪化学研究所々長 巖 谷 巖
一、一三時三十分~二時三十分 昼食
二、二時三十分~四時
食品衛生法とふぐの取扱
いについて
長田保健所衛生課長 猛

7、受講申込法及び期間
(1)受講申込みは神戸市食品衛生協会の受講申込書によるものとする。
(2)申込期間は昭和四十一年十一月十二日(土)をもって締め切りとする。

8、受講済の証
(1)本講習会の全科目の受講者に対しては様式一号の受講済の証(写真貼付、刻印)を交付する。
(2)上記受講済の証は店頭の見易い場所に掲示させるものとする。

9、テキスト
神戸市衛生局、神戸市食品衛生協会編さんの「ふぐの衛生について」による。

10、備考
(1)将来兵庫県ふぐ取扱に等に関する条例(仮称)を制定した場合に於いては(3-1)項の講習会受講済の証を所持する者に対しては考慮を行うものとする。
(2)ふぐ専門店については届出により標識を交付して市民の啓蒙をはかりたい。

第 号 第 号

写真(刻印) 氏名

本籍 氏名

ふぐ調理特別講習会受講済之証

昭和 年 月 日

兵庫県衛生部長 岡 英彦
神戸市衛生局長 和田 秀雄
兵庫県食品衛生協会連合会々長 辰馬 力
神戸市食品衛生協会々長 若林与左衛門

第 号

受 講 証 氏 名

あなたは 神戸市衛生局 神戸市食品衛生協会主催のふぐによる食中毒防止に関する特別講習会を受講されたので、之れを証します

昭和 年 月 日

神戸市衛生局長 和田 秀雄
神戸市食品衛生協会々長 若林与左衛門

(裏面は様式一号(但し調理師免許証の欄を除く)と同じ)

(裏面)

勤務所在地	屋号	勤務月	勤務日	調理師免許証交付年	講習会備考	保健所印

素人料理は危険
一口にふぐといっても、近海でとれるものだけでも二十数種類をかぞえ、料理用に使われるのがトラフグ、フグ、シヨウサイ、

専門知識と細心の注意
用いられる。フグのシーズンは十月初旬から三月までである。取扱業者関係なら誰でも知っている。これらのフグは西日本が主な産地で、ちり鍋、さしみ、ヒレ酒など冬の味覚として食通から歓迎される。ふぐの内臓の多くにはテトロドトキシンという猛毒があり、これが死を招く。

神戸市食品衛生協会	東灘食品衛生協会	神戸市食品衛生協会	灘食品衛生協会	神戸市食品衛生協会	葦合食品衛生協会	神戸市食品衛生協会	生田食品衛生協会	神戸市食品衛生協会	兵庫食品衛生協会	神戸市食品衛生協会	長田食品衛生協会	神戸市食品衛生協会	須磨食品衛生協会	神戸市食品衛生協会	垂水食品衛生協会
会長 若林与左衛門	会長 中野隆之介	会長 木原仙松	会長 島一夫	会長 下浦常市	会長 井筒幸夫	会長 平井幸義	会長 吉川進	会長 本条久	会長 野橋実次	会長 井筒幸夫	会長 嘉納正治	会長 長島一夫	会長 井筒幸夫	会長 野橋実次	会長 井筒幸夫
理事 若林与左衛門	理事 中野隆之介	理事 木原仙松	理事 島一夫	理事 下浦常市	理事 井筒幸夫	理事 平井幸義	理事 吉川進	理事 本条久	理事 野橋実次	理事 井筒幸夫	理事 嘉納正治	理事 長島一夫	理事 井筒幸夫	理事 野橋実次	理事 井筒幸夫