



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/](http://www2.ocn.ne.jp/~kobe_fha/)



神戸花時計【うま（2014年 干支）】



### 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。皆さんが、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。

胞を活用した世界で初めての臨床研究がポートアイランドの医療産業都市で始まっています。

昨年11月に、第16代神戸市長に就任しました。新しい年を迎え、改めて責任の大きさを痛感しております。神戸の歴史と神戸市政の歩みをしっかりと受け継ぎ、新しい未来の創造に向けて、全力で取り組んでいきます。

このような新しい動きは、神戸に新しい人・物・仕事・情報の流れを増やすことにつながっており、神戸の新たな成長の原動力となっています。今後は、これらの動きをさらに活発にし、神戸を「安定した成長軌道」に乗せていくことが求められます。経済の活性化やにぎわいづくり、雇用の拡大のための様々な取り組みを進めてまいります。

昨年は、神戸に新しい動きを感じるニュースが多くありました。ハーバーランドでは、アンパンマン子どもミュージアムや商業施設「umie (ウミエ)」がオープンしました。また、iPS細

市民の皆さんが夢を持って元気で安心して暮らしていけるよう、全力で取り組んでまいります。どうぞよろしく願いいたします。



## 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。

昨年12月1日付で、保健福祉局長を拝命いたしました。年度途中の急遽の人事異動のため、皆様方にご挨拶をする機会もなかったかと存じます。この場をお借りして、着任のご挨拶をさせていただくとともに、平素から本市の保健福祉行政の推進に対する、多大なるご理解とご協力に対しまして、厚くお礼申し上げます。

神戸市食品衛生協会の皆様方におかれましては、各種の衛生講習会の開催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とお聞きしております。また、昨年は創立50周年という大きな節目を迎えられ、盛大な記念式典を開催されたとのことですが、今後ともより一層、神戸市の食品関係事業者の指導的な役割を果たしていただき、市民の食の安全・安心確保のため、ご尽力いただきますようお願いいたします。

さて、昨今は大手ホテルや百貨店等で次々と発覚した、い

わゆる食材の不当表示が大きな問題となっております。これらは、食品衛生上の問題と直結しているわけではありませんが、間接的にはアレルギーに関する情報提供が適切に行われないこと等により、健康への影響が発生するおそれも指摘されています。また、何よりもこれらの営業者や関係する業界全体が消費者の信頼を一挙に失ったことが本質的な問題ではないかと考えております。現場担当者がルールを十分に理解できていない一方で、管理部門が現場に任せきりで十分にチェック機能を果たしていなかったことが原因といわれていますが、このような状況では食中毒等の衛生上の事故発生に繋がる可能性もあります。皆様方におかれましては、今回の問題を教訓として、いま一度事故防止のための再点検をいただきますようお願いいたします。

神戸市といたしましても、引き続き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により、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、当協会創立50周年という節目の年でありました。6月14日に記念式典を催しましたところ、ご来賓をはじめ多数の方のご参加を得て無事成功裏に終えることができました。これもひとえに会員、役員の皆様方のご支援、ご指導の賜と深く感謝申し上げます。

ところで昨年12月、日本人の伝統的な食文化である「和食」が、ユネスコの「世界無形文化遺産」に登録されました。しかし、その一方で全国のホテルやレストランでメニュー表示と異なる食材を使用するというブランド志向を逆手に取るような偽装表示事例が明らかになる等、世界遺産登録に水を差すとともに「食」への信頼を失墜する事例が数多く生じ、規制強化の動きがでています。

また、鶏肉等の加熱不十分による食中毒事例やノロウイルスによる食中毒・感染性胃腸炎事例が相変わらず数多く発生しています。

神戸市内でも平成25年は11月末現在で15件の食中毒

が発生しており、そのうちの4件が鶏肉等の加熱不足による食中毒でした。

私達の究極の目標は、食中毒「0（ゼロ）」の達成にありますが、命の糧である「食」を生業とする食品事業者にとって「食」への信頼を失うことは耐え難い苦痛であり、真面目に励んでいる者にとっては許し難い行為であります。

私達食品事業者が食材や施設の安全管理の徹底、取扱者の意識の向上等を図ることによって食中毒の危険因子を除去し、安全で安心な食品を提供していく、このことが消費者の信頼を得、ひいては企業の発展に結びつくものと信じています。

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消費者に安全で安心な食品を提供するという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。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。

# 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26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。

## 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** 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26年は、つぎのとおり開催の予定です。

**日 時** 平成26年：1月21日（火）・3月13日（木）  
5月14日（水）・7月10日（木）  
9月3日（水）・11月6日（木）  
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）

**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)」

食品営業賠償共済普及推進委員 <sup>カキタニ</sup> 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。

## 支部事業だより

### ◎ 神戸市食品衛生協会第50回定時総会

第50回を迎えた定時総会は、平成25年6月14日(金) ホテルオークラ神戸「平安の間」において50周年記念式典の一環として開催。代議員定数150名中135名の出席を得て午後2時30分に開会。平成24年度の事業報告、決算報告及び監査報告そして平成25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代理、副会長に登尾垂水支所長と内藤兵庫支所長、会計理事に上東常任理事、監事に林中央支所長と河野常任理事がそれぞれ選出されました。その後、原田新会長の就任あいさつを経て第50回定時総会は閉会しました。



総会



### ◎ 創立50周年記念式典の開催と記念誌の作成

総会終了後の午後3時30分から同会場にて行われた創立50周年記念式典は、矢田神戸市長(当時)、柳瀬兵庫県健康福祉部生活消費局長、今西神戸市保健福祉局長(当時)、高谷公益社団法人日本食品衛生協会専務理事、西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会長及び近畿ブロック連絡協議会加盟の各食品衛生協会会長等多数のご来賓を含め



鏡開き

192名の参加を得る盛大なものとなりました。

記念式典の幕開けは、クレーム処理研究会主宰川田茂雄氏による講演会で、演題は『百戦百勝!クレーム対応の極意〜「クレーム」と「安全」は小さなうちに解決せよ』。講演では様々なクレームへの対処法が講師のユーモア溢れる話術で示されました。講演会に引き続いて食品衛生の普及向上に功労のあった人及び他の模範となるべき優良施設等に対する平成25年度神戸市長及び神戸市食品衛生協会長の表彰が行われ、さらに創立50周年を祝して永年、食品衛生の向上や食品衛生協会の発展に貢献してこられた方々に対し、神戸市長、公益社団法人日本食品衛生協会会長及び神戸市食品衛生協会会長より感謝状の贈呈が行われました。受賞されました方々は別記のとおりです。

式典の締め括りとしての祝賀会は、午後6時にジャズ演奏に迎えられて開会。原田会長の開会あいさつ、ご来賓の紹介、矢田神戸市長(当時)、柳瀬兵庫県健康福祉部生活消費局長及び高谷公益社団法人日本食品衛生協会専務理事の3名の方の祝辞と進み、矢田神戸市長(当時)、原田会長等6名の方々による鏡開き、今西神戸市保健福祉局長(当時)による乾杯へと進行しました。



祝賀会

その後祝宴は和やかに進み、特別ゲストの神戸発地域活性化アイドルユニット『ときめきスマイル神戸っ娘・コウベリーズ』の5名と50周年記念式典のために特別に編成された京阪神で活躍している演奏家7名によるジャズバンド『Hyogo Sea Side Jazz Band』がそれぞれ神戸に因んだ曲を多数演奏する等祝賀会に華を添え、午後8時にお開きとなりました。



Hyogo Sea Side Jazz Band



コウベリーズ

又、記念事業の一環として協会のこれまでの歩みを綴った50周年記念誌「50年の歩み」(A4版45頁)を作成しました。



### ◎ 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対し、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)

#### ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 神戸市長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

##### ○食品衛生功労者(8名)

犀川正和(東灘)、近江 隆(灘)、枝川政信(兵庫)、竹田勝行(北)、高谷芳雄(長田)、川邊善運(須磨)、藤野俊雄(垂水)、遠藤純民(西)

##### ○食品衛生優良施設(6施設)

植田製油(株)(東灘)、ウオクニ(株)神戸フードセンター(中央)、メープル有馬翠楓亭(北)、萬よし(須磨)、(有)木村家(垂水)、敷島製パン(株)神戸工場(西)

#### ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 神戸市食品衛生協会長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

##### ○食品衛生功労者(8名)

岩佐正美(中央)、柳瀬正明(兵庫)、砂原美由紀(北)、守正晃(長田)、佐野幸弘(須磨)、市川隆司(須磨)、大沢和弘(垂水)、西 一浩(西)

##### ○食品衛生優秀団体(1団体)

プリコ垂水名店会(垂水)

##### ○食品衛生優良施設(6施設)

山種商事(株)(兵庫)、(株)江川商店(兵庫)、丸大(兵庫)、(株)清浄野菜普及研究所(北)、カフェ エース(長田)、垂水ゴルフ倶楽部レストラン(垂水)

##### ○食品衛生優良従業員(62名)

中内 剛、田中稔也、馬場利夫、武田裕行、樋口裕子、矢野好夫、井口誉朗、北川久修、山本雅洋、馬戸洋幸、岩谷知喜、伊東敏恵、町垣浩光(東灘)、大滝鳴海、黒田久男、大橋美佐子、北村充、裏川来美(灘)、仲川倫史、合六秀夫、広瀬政彦、覚前 孝、松本茂樹、唐沢敏夫、吉丸文博、小林喜美枝、鈴木尚武(中央)、笹尾幸次、橘 広幸、吸原守浩(兵庫)、中西 彬、金沢保幸、福井雅一、山崎陽子、勝田英治(北)、堀安啓太、三牧弘典、李 景林(長田)、松本久栄、中道英津子(須磨)、衣笠貴仁、金治行恭、植月直美(垂水)、足穂周太、伊賀田規裕、出石美穂、魚住廣隆、大西謙一、門垣年彦、衣本正二、木村友信、桜井俊之、辰巳 進、田中浩之、壇本竜也、坪 義行、中村伸一、西川 渉、福留一雅、矢崎文彦、横野恭弘、横山敬彦(西)

### ◎ 創立50周年記念感謝状贈呈

永年、食品衛生の向上並びに食品衛生協会の発展に貢献された方々に対し、神戸市長、公益社団法人日本食品衛生協会会長及び神戸市食品衛生協会長から感謝状と盾が贈呈されました。贈呈された方々は、次のとおりです。(順不同、敬称略)

##### ○神戸市長感謝状(10名)

松本茂吉(東灘)、高木二郎(中央)、中山 明(兵庫)、大川順三(兵庫)、吉村研一(北)、武中華子(北)、前谷一正(長田)、南隅 有(長田)、藤井英則(須磨)、森井朋昌(西)

##### ○公益社団法人日本食品衛生協会長(14名)

白樫達也(東灘)、佐野末夫(東灘)、土居 武(灘)、桑山鉄男(中央)、吹田徹治(兵庫)、渡辺正明(兵庫)、村井潤三(北)、吉田佳展(北)、吉岡 進(長田)、松崎素雄(長田)、坊 武弘(須磨)、中谷 智(須磨)、下田勝子(垂水)、平郡彰一(西)

##### ○神戸市食品衛生協会長(12名)

藤田雄一(東灘)、齊藤充代(東灘)、山田佐知(中央)、前田 豊(兵庫)、竹腰恵美子(兵庫)、野堀 徹(北)、山崎真仁(北)、掘上稔晃(長田)、中島光隆(長田)、亀塚忠旦(須磨)、貝塚 一夫(須磨)、松本 竜(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24年12月に委嘱された第20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25年11月末現在で151名)

## 1. 支部研修会

平成25年7月24日(水) 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51名が参加しました。研修会は、兵庫県健康福祉部生活消費局生活衛生課副課長都倉敏明氏をお招きして「食の安全安心を創る兵庫県版HACCP認定制度」と題した講演をしていただきました。講演では、食品の安全・安心のための管理に携わる人に共通する話題としてHACCPを活用した衛生管理の手法や兵庫県が導入している兵庫県版HACCPの概要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平成25年8月26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9支所において「食品の安全・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)、行政の方々等110名が参加し、市内32ヶ所(百貨店2ヶ所、商店街・小売市場17ヶ所、量販店(スーパーマーケット)13ヶ所)764施設に立ち入り検査を実施、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、買い物物にきている一般市民にも食中毒予防の啓発を行いました。パトロールの結果、製品の温度管理が不適切・施設の清掃不適など22件について注意・改善指導を行いました。

## 3. 食品衛生指導員全国大会

平成25年10月24日(木) 東京新橋「ヤクルトホール」において第53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年度から全国のブロックごとに始められた研修会です。近畿ブロックでは、これまで大阪と神戸で開催され、神戸から9名の方が参加しました。平成25年度は、平成26年1月に奈良市で開催される予定です。

## ◎ 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年度に従前の責任者設置要綱が廃止され神戸市食品衛生責任者取扱要綱が制定されたことに伴い、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)を実施しています。

平成25年度実施状況(平成25年11月末現在)

養成講習会 4回 1167名

実務講習会 7回 266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25年6月18日(火)に私学会館において実施しました。

受講者 32名

### ③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25年度は、平成25年10月19日(土)、21日(月)の両日、神戸国際調理製菓専門学校を会場として実施しました。

受講者 121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」への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25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25年4月18日(木)午後2時～

場 所:和歌山市「ホテルグランヴィア和歌山」

神戸市食品衛生協会から原田会長代理他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、調理師試験対策講習会や食品衛生責任者実務講習会の受講状況等の情報交換が行われました。午後3時から行われた総会では、平成24年度事業報告、収支決算・監査報告、平成25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25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25年7月3日（水）午後1時30分～  
場 所：和歌山市「ホテルアバローム紀の国」  
神戸市食品衛生協会から原田会長他8名が出席いたしました。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。午後3時から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、北支所の八幡美津男氏が受賞されました。

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25年9月24日（火）午後2時30分～  
場 所：和歌山市「ワカヤマ第2富士ホテル」  
神戸市食品衛生協会から森川事務局長他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を予防するための新規事業を全国の食協と協力して展開することや「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。

## 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. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月27日（火）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. 施設見学会の実施

11月18日（月）に、独立行政法人理化学研究所 計算科学研究機構を見学し、スーパーコンピューター「京」の性能・活用などを学び、その後カネテツデリカフーズ株式会社六甲工場を見学し、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。また、会員相互の親睦も深めることが出来ました。

#### 3. 衛生講習会の開催

6月26日（水）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126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. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月23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。

#### 2. 施設見学会の実施

10月21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「㈱ヤクルト本社三木工場」、「ライオン㈱明石工場」を見学し、品質・生産管理等について見識を深めました。

#### 3. 衛生講習会の開催

6月3日（月）、東部衛生監視事務所と共催で、動物園ホールで夏期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3回開催しました。

### 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. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月20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しました。合わせて、営業者及び消費者に、食中毒防止のリーフレット及び啓発グッズを配布し、食品衛生の向上に努めました。

#### 2. 施設見学会の実施

10月21日（月）に、「㈱ヤクルト本社三木工場」及び「ライオン㈱明石工場」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、灘環境衛生協会、東灘環境衛生協会の皆さんも参加されました。

#### 3. 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、夏期前の業種別講習会や年間を通じて食品営業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。

## 兵庫支所

昨年、当所で実施した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27日(火)、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. 施設見学会の実施

10月28日(月)、兵庫、長田、須磨の3支所共催により実施しました。午前は、アサヒ飲料 明石工場を訪れ、炭酸、お茶、果汁、コーヒー、スポーツドリンク等を製造する日本最大級の製造能力を誇る工場で「見て、さわって、味わって」の体験型の施設見学を通して、食品の製造についての知識を高めました。午後からは、ピエンナーレ神戸(兵庫県立美術館・ミュージアムロードエリア)を訪れ、芸術文化について見識を深めるとともに、3支所間の交流を図り、会員相互の親睦を深めました。

### 3. 第20期食品衛生指導員三支所合同研修会の開催

11月15日(金)、兵庫、長田、須磨の3支所共催による研修会を開催しました。講師に神戸市保健福祉局健康部食品衛生検査所 副所長 山田一成氏をお招きして「中央卸売市場における魚介類の流通と食中毒予防について」と題したご講演をいただき、指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

## 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. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月28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」に協会役員および食品衛生指導員が参加し、婦人会代表と協力して大型量販店を対象にパトロールを行いました。食品の陳列・保存状況、表示などについてチェック後、店側の担当者を交えて情報交換を行いました。パトロール終了後には指導員研修会も併せて実施、また店舗を利用する消費者に食品衛生啓発ツールの配布を行いました。

### 2. 特別講演会の開催

6月3日(月)、次のとおり特別講演会を開催し、29名が参加しました。

「安全安心の加工品づくり」

・・・食による地域活性の視点を交えて・・・

講師：坂本廣子氏

(相愛大学客員教授・サカモトキッチンスタジオ主宰)

また、当日は定時総会および懇親会も開催し、会員相互の交流と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22日(木)、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. 施設見学会の実施

10月28日(月)、兵庫、長田、須磨の3支所共催により実施しました。午前は、アサヒ飲料 明石工場を訪れ、炭酸、お茶、果汁、コーヒー、スポーツドリンク等を製造する日本最大級の製造能力を誇る工場で「見て、さわって、味わって」の体験型の施設見学を通して、食品の製造についての知識を高めました。午後からは、ピエンナーレ神戸(兵庫県立美術館・ミュージアムロードエリア)を訪れ、芸術文化について見識を深めるとともに、3支所間の交流を図り、会員相互の親睦を深めました。

### 3. 第20期食品衛生指導員三支所合同研修会の開催

11月15日(金)、兵庫、長田、須磨の3支所共催による研修会を開催しました。講師に神戸市保健福祉局健康部食品衛生検査所 副所長 山田一成氏をお招きして「中央卸売市場における魚介類の流通と食中毒予防について」と題したご講演をいただき、指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

### 4. 長田食品衛生協会設立50周年記念講演会の開催

11月28日(木)、同じく設立50周年を迎える須磨食品衛生協会との共催による講演会を開催しました。講師に料理研究家の程一彦氏をお招きして「料理研究家が教える健康を保つ食事学」と題したご講演をいただき、一般の方を含め多数の皆様にご参加いただきました。

平成25年度食品衛生優良施設表彰 厚生労働大臣表彰 受賞

日本旅館がすべき最高の「おもてなし」のために  
感じ、考え提供するこだわりの心



鴻臚館全景



游月山荘全景

変わらない豊潤な有馬の中で、変わりゆく時代にふさわしい「やすらぎ」を追い続けて



T K B 株式会社  
TEL:078-904-1633 FAX:078-903-3201

鴻臚館 / TEL:078-903-2255  
游月山荘 / TEL:078-904-0366

## 須磨支所

昨年、当所で実施した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23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. 施設見学会の実施

10月28日(月)、兵庫、長田、須磨の3支所共催により実施しました。午前は、アサヒ飲料 明石工場を訪れ、炭酸、お茶、果汁、コーヒー、スポーツドリンク等を製造する日本最大級の製造能力を誇る工場で「見て、さわって、味わって」の体験型の施設見学を通して、食品の製造についての知識を高めました。午後からは、ピエンナーレ神戸(兵庫県立美術館・ミュージアムロードエリア)を訪れ、芸術文化について見識を深めるとともに、3支所間の交流を図り、会員相互の親睦を深めました。

### 3. 第20期食品衛生指導員三支所合同研修会の開催

11月15日(金)、兵庫、長田、須磨の3支所共催による研修会を開催しました。講師に神戸市保健福祉局健康部食品衛生検査所 副所長 山田一成氏をお招きして「中央卸売市場における魚介類の流通と食中毒予防について」と題したご講演をしていただき、指導員としての知識・意識の高揚を図りました。

### 4. 須磨食品衛生協会設立50周年記念講演会の開催

11月28日(木)、同じく設立50周年を迎える長田食品衛生協会との共催による講演会を開催しました。講師に料理研究家の程一彦氏をお招きして「料理研究家が教える健康を保つ食事学」と題したご講演をしていただき、一般の方を含め多数の皆様にご参加いただきました。

## 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36回定時総会の開催

6月7日(金)「舞子ピラ」において、第36回定時総会を

開催し、平成24年度事業報告・会計報告・監査報告並びに平成25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. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月30日(金)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。

### 3. 衛生講習会の開催

6月18日(火)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期食品衛生講習会を実施しました。

また、8月16日(金)には、食品衛生責任者実務講習会を開催しました。

### 4. 施設見学会の実施

11月14日(木)に、コカ・コーラウエスト京都工場(京都府久世郡)を見学し、コーラや缶コーヒーの製造工程と品質管理等について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

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

### 1. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月27日(火)、西衛生監視事務所、西区連合婦人会と合同で区内の量販店、百貨店などを巡回し、食品の衛生的取扱い、表示の確認、従業員への食品衛生の啓発と市民へのPRを行いました。

### 2. 衛生講習会の開催

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。

### 3. 施設見学会の実施

11月28日(木)、榎ヤクルト本社兵庫三木工場を見学し、品質向上、生産管理について見識を深めました。

カーナビ&カーエレクトロニクス

FUJITSU TEN

富士通テン株式会社

〒652-8510 神戸市兵庫区御所通1丁目2番28号  
TEL (078) 671-5081(代表)

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>

平成25年10月25日(金)、平成25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

支 部 砂金美津子  
中央支所 片岡 壽夫  
垂水支所 末武 昭廣

#### ○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所 白樫 達也  
灘 支所 大谷 登  
兵庫支所 大西 政雄  
長田支所 堀上 兼央  
北 支所 増田 晴信

### 食品衛生優良施設

#### ○厚生労働大臣表彰

北 支所 月光園鴻臚館  
TKB株式会社  
代表取締役 奥田 真也  
垂水支所 株式会社ヒシヤ食品  
代表取締役 草野 洋一

#### ○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所 フジパン株式会社神戸工場  
フジパン株式会社  
代表取締役 杉村 和則  
中央支所 神戸ハーバーランド三田屋  
株式会社三田屋  
代表取締役 廣岡喜八郎  
兵庫支所 富士通テン株式会社従業員食堂  
富士通テンスタッフ株式会社  
代表取締役 土居 武彦  
西 支所 株式会社カネカフード  
代表取締役 田口 清隆

### 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25年10月24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平成25年度公益社団法人日本食品衛生協会理事長表彰が行われ、次の方々が受賞されました。

兵庫支所 中山 明  
西 支所 田原 良博

### 生活衛生功労者に対する厚生労働大臣表彰

平成25年10月25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々が受賞されました。

東灘支所 畔蒜 豊  
(兵庫県麺類食堂業生活衛生同業組合)  
長田支所 五嶋 靖浩  
(兵庫県喫茶飲食生活衛生同業組合)

### 厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰

平成25年7月3日(水)、和歌山市の「ホテルアバローム 紀の国」で開催された平成25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平成25年度厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰が行われ、次の方が受賞されました。

北 支所 八幡美津男





# 厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび



神戸市食品衛生協会 理事 (ほてるISAGO神戸)

砂金 美津子

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25日、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共に厚く御礼申し上げます。

私は、昭和28年に家業の旅館を引き継いで以来今日までお客様に安心と寛ぎのひとつを届けるべく常に施設の清潔と改善を心掛けてまいりました。また、平成10年からは神戸市旅館組合連合会会長としてお客様に洗練されたおもてなしを届けるべく会員の皆様と連携を強めてまいりました。

折しもオリンピック開催地を決めるIOC総会での日本のサポーターのスピーチにも示されました「おもてなし」。日本人が古くから連綿として受け継いできたこの文化をこの度の受賞を機に微力ながらより一層、業界の発展、後進の育成と併せて推進するため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、受賞の御礼の言葉とさせていただきます。

中央食品衛生協会監事 (宇治川かまぼこ 片岡商店)

片岡 壽夫

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。

さて、私は昨年10月25日、食品衛生功労者として厚生労働大臣から表彰をお受けする栄誉を賜りました。

これも、これまでご指導ご支援いただいた神戸市保健所や神戸市食品衛生協会、そして地元のメルカロード宇治川のみなさまのお陰と申します。この場をお借りし、感謝とお礼の気持ちを深くお伝えいたします。

振り返れば、昭和32年からかまぼこ等の練り製品の製造技術や様々な事を先代から厳しく指導され、安全でおいしい製品を作り、お客様に愛され信頼される店になるよう努めて参りました。また、この宇治川の地に開業して50年以上になりますが、少しでも地域のみなさまのお役に立てるよう地元の活動にも参加して参りました。今後も、受賞の栄誉に恥じぬよう努力して参りたいと思っています。

最後に、今後のみなさまのご健康とご発展をお祈り申しあげ、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)陸ノマル井パン

代表取締役 末武 昭廣

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25日、東京「明治座」におきまして食品衛生功労賞として厚生労働大臣表彰の名誉を賜りました。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方のご指導、ご支援の賜物と心より深く感謝申し上げます。

私は、昭和51年9月4日より垂水でパン製造・販売を営んでまいりました。それまで私は大手金属会社に勤めており、脱サラで今の仕事を始めました。180度の方向転換で食の事も衛生面の事も全くの素人でした。

そんな時、垂水食品衛生協会会長のすすめで皆様方の仲間入りをさせていただき衛生指導員も務めさせていただきました。さまざまな施設を訪問する中で自分が逆に学ばせていただいている恥ずかしさを今でも覚えています。

食の安心安全はもとより食のもつ意味と深さの中で「美味しい食べ物」は、人をニコリと微笑まし、人を幸福感に浸らす力があります。

今後、この賞に恥じる事のないように衛生面、幸福感の両面の充実をはかりながら食品衛生協会の発展に努力精進してまいりますので関係各位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。

有馬温泉 月光園 鴻臚館

代表取締役 奥田 真也

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25日、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、ご鞭撻の賜物と心より感謝いたしますと共に、厚く御礼申し上げます。

今回の受賞は、日々食品衛生向上に取り組んできた従業員にとって、大きな喜びとなりました。創業以来、お客様に安心・安全なお料理をお召し上がりいただくことを一番に考えて参りました。今後は更に食品衛生に気を配りつつ、お客様にご満足していただけるお料理をお出ししていく所存でございます。

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

## 平成25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）	原因施設
1	2/4	146	92	2/3 に調理された寿司	複合調理食品	ノロウイルス G II	飲食店
2	2/11	10	9	2/9 に提供された食事	その他	ノロウイルス G I	飲食店
3	3/23	5	5	鶏刺身	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
4	5/8	3	3	鶏ささみ刺身	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
5	5/8	4	3	5/6 に提供された鶏刺身を含む料理	その他	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
6	6/10	22	16	鶏ムネタタキ	肉類及びその加工品	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
7	6/4	10	6	6/2 に提供された焼肉料理	その他	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店
8	6/17	18	10	6/16 に提供された食事	その他	ノロウイルス G II	飲食店
9	7/24	5	1	サバ刺身	魚介類その他	アニサキス	魚介類販売店
10	9/16	1	1	しめサバ	魚介類その他	アニサキス	飲食店
11	9/22	18	13	9/22 に提供された食事	その他	セレウス菌	飲食店
12	9/22	8	5	9/21 に提供された食事	その他	カンピロバクター	飲食店
13	10/27	146	88	10/26,27,28 に提供された食事	その他	ノロウイルス G II	飲食店
14	10/29	14	11	ヒラメ	魚介類その他	クドア・セブテンブクタータ	飲食店
15	10/20	4	3	鶏キモ刺身、鶏ズリ刺身、鶏キモたたき、鶏ムネたたき	肉類及びその加工品	サルモネラ O4	飲食店
		414	266				

### 【概要】

- 概要：平成25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266名で、昨年の同時期に比べ、事件数は増加、逆に患者数は減少しています。

### 【特徴】

- 特徴：肉の生食によるカンピロバクター食中毒や、ノロウイルス食中毒が相変わらず大半を占めています。一般に生肉や加熱不十分な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。又、珍しいのはサバの寄生虫アニサキスやヒラメの寄生虫クドア・セブテンブクタータ等魚の生食に起因する食中毒が発生していることです。

# 冬は特にご注意!

食品を取扱う方々へ

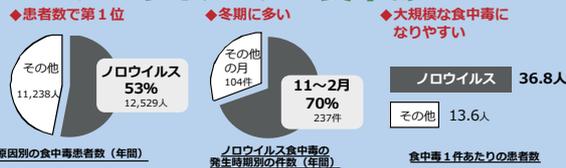
# ノロウイルス

## 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、



## 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。
- 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。

### 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
- 汚れの残りやすいところを洗いぬいで
  - ◎指先、指の間、爪の間
  - ◎親指の周り
  - ◎手首

### 調理器具の消毒

- 塩素消毒**  
洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。  
※エタノールや酸性石鹸はあまり効果がありません。  
※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です。

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/kyokushu/kanren/yobou/040204-1.htm>

ノロウイルスQ&A



厚生労働省

## ノロウイルスの感染を広げないために

### 食器・環境・リネン類などの消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素液などで消毒します。
  - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部(ドアノブなど)消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにのみ洗いし、十分すすぎます。
  - 85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。
  - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

### おう吐物などの処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
  - しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

### 塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

\*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5 ml	3L	25 ml	3L
6% (一般的な家庭用)	10 ml	3L	50 ml	3L
1%	60 ml	3L	300 ml	3L



- ▶製品ごとに濃度が変わるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

### ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>&lt;潜伏時間&gt;</p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。</li> <li>●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。</li> </ul>

## 手洗いの手順

かならず手を洗いましょう。

- トイレに行ったあと
- 調理施設に入る前
- 調理の盛り付けの前
- 次の調理作業に入る前



## 適切なおう吐物処理

ノロウイルスは非常に強く、正しく処理されなかったおう吐物に直接性ノロウイルスから感染したり、また、トイレや洗面で処理されたおう吐物からも感染します。ノロウイルスは乾燥すると数日に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるため、おう吐物やふん便は処理しないよう特に注意し、処理する際には正しい手順に従うことが重要です。



ペーパータオルなどでおう吐物やふん便を拭き取り、その後、1000ppmの濃度の塩素液で10分間浸す。その後、ビニール袋に密閉して廃棄する。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの濃度の塩素液に浸す。



処理が完了してからの手洗いは、1000ppmの濃度の塩素液で10分間浸す。その後、ビニール袋に密閉して廃棄する。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの濃度の塩素液に浸す。

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 中央区役所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				
中央食品衛生協会	中央区				
兵庫食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570 長田区北町3丁目4-3 長田区役所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				
須磨食品衛生協会	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



有限会社 陸ノマル井パン

〒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  
 プランジェリー店 (078) 707-0180  
 レバンテI番館店 (078) 709-6677



# 朝はパン!

フジパン

料亭旅館



## はてる ISAGO 神戸

いさご

各種、ご宴会(慶事・法事)・ご宿泊承ります。




\*特選神戸牛100%しぐれ煮も好評販売中。

\*気です。



日帰り昼食と  
天然温泉入浴プラン



\*おせち料理、ご予約承り中。

ご予約専用フリーダイヤル  
0120-470-135  
 ホームページからお問い合わせいただけます。  
<http://www.isago.co.jp>

TEL. 078-241-0135  
 FAX. 078-241-0195  
 〒651-0056  
 神戸市中央区熊内町  
 4丁目3番7号



JR 新神戸駅  
 神戸市中央区熊内町  
 4丁目3番7号  
 はてる ISAGO 神戸

**⊘** 平成24年7月から、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

## どうして牛の「レバ刺し」を食べてはいけないの？

**腸管出血性大腸菌** による、食中毒の可能性があるからです。

- ◆牛の肝臓（レバー）の内部には、「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあります。と畜場で解体された牛の肝臓内部から、重い病気を引き起こす食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が検出されました。新鮮なもので、冷蔵庫に入れていても、衛生管理を十分にやっても、牛の肝臓の内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。
- ◆実際に、食中毒が起きています。生の牛の肝臓などが原因と考えられる食中毒は平成10年から平成23年に128件（患者数852人）発生し、うち22件（患者数79人）は、腸管出血性大腸菌が原因です。厚生労働省は、平成23年7月に提供の自粛を要請しましたが、その後も食中毒事例が報告されています。

**腸管出血性大腸菌は、重い病気や死亡の原因 になります。**

- ◆腸管出血性大腸菌は、溶血性尿毒症候群（HUS）や脳症などの危険な病気を起こし、死亡の原因にもなります。腸管出血性大腸菌は、わずか2〜9個の菌だけでも、病気を起こします。HUSは、腸管出血性大腸菌感染者の約10〜15%で発症し、HUS発症者の約1〜5%が死亡するとされています。平成23年には、腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件で5名の方がお亡くなりになるという痛ましい事件が起きています。

**今のところ、生で食べないことが、唯一の予防法** です。

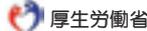
- ◆牛の肝臓が腸管出血性大腸菌に汚染されているかどうかを検査する方法や、洗浄・殺菌方法など、有効な予防対策は見いだせていません。

## 加熱して食べれば、安全です

～腸管出血性大腸菌は、中心部まで75℃で1分以上加熱すれば死滅します～

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「牛レバーの生食用はやめよう」をご覧ください。  
[http://www.mhw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_jyuu/shokuhin/syoutaiya/110720/index.html](http://www.mhw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jyuu/shokuhin/syoutaiya/110720/index.html)

牛レバー 厚生労働省 検索



## 腸管出血性大腸菌 家庭でできる予防対策

0157 026 0111

腸管出血性大腸菌とは

腸管出血性大腸菌の1つで、代表的なものに「O157」があり、他にも「O26」や「O111」などが知られています。抵抗力が強く少量でも感染します。また毒性が強いため、発熱、嘔吐、血便など食中毒の発症している人に対しては注意が必要です。

**症状** 潜伏期間は1日〜10日。主な症状は下痢、腹痛、血便などです。血便、尿毒症や脳症などの重篤な症状が併発することもあります。

**予防方法** 腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、食後は70℃以上で加熱して食べましょう。また食肉類にも感染するので、生肉や肉類の調理は徹底する必要があります。調理した食料は早めに食べる。などの方法で感染リスクを減らします。

手洗いのポイントはつぎのとおりです。

手洗いのポイント	肉料理を食べるときのポイント
<p>① 手洗いは必ず流水で行いましょう。</p> <p>② 両手や指先をしっかりと洗ってください。</p> <p>③ 流水で洗い流すとき、指先をしっかりと洗い流すようにしてください。</p> <p>④ 水が乾いたら、清潔なタオルで拭き取ってください。</p> <p>⑤ 手洗いは必ず流水で行いましょう。</p>	<p>① 肉料理を食べるときは、中心部まで75℃で1分以上加熱してください。</p> <p>② 肉料理を食べるときは、中心部まで75℃で1分以上加熱してください。</p> <p>③ 肉料理を食べるときは、中心部まで75℃で1分以上加熱してください。</p> <p>④ 肉料理を食べるときは、中心部まで75℃で1分以上加熱してください。</p> <p>⑤ 肉料理を食べるときは、中心部まで75℃で1分以上加熱してください。</p>

神戸市保健所 衛生監視課 食品衛生検査所

法律の改正により平成26年1月から

**個人で事業や不動産貸付等を行う全ての方は記帳と帳簿等の保存が必要になりました！！**



記帳する内容

売上げなどの収入、仕入れや経費について、取引年月日や金額等を帳簿に記載します

帳簿書類の保存

帳簿のほか、請求書・領収書などの書類を整理して保存する必要があります

※ 所得税及び復興特別所得税の申告の必要がない方も対象となります

記帳・帳簿等の保存制度や記帳の内容の詳細は、国税庁ホームページ (<http://www.nta.go.jp>) に掲載されていますので、ご覧ください。詳しくは、最寄りの税務署にお問い合わせください。



字洛川かまぼこ  
 片岡商店  
 代表者 片岡寿夫  
 〒650-0017 神戸市中央区楠町1丁目2番15号  
 TEL (078) 341-4567 FAX 341-6489



# 謹 賀 新 年



## 神戸市食品衛生協会役員

会 長	原田 富男	理 事	幣 良佑
副 会 長	登尾 鈺一	同	砂金美津子
副 会 長	内藤 豊彦	同	下村 壽男
会 計 理 事	上東 公治	同	高嶋 良平
監 事	林 昌弘	同	大野 保
監 事	河野 勝雄	同	外間 實
常 任 理 事	白樫 達也	同	堀上 統央
同	岩本 克巳	同	上野庄一郎
同	駿川 武志	同	鈴江 延嘉
同	鍛治 好勝	同	井田 恭子
同	真田 修	同	張元 永治
同	三好 弘祐	同	廣瀬 正行
同	下村 俊子	同	増田 健輔
同	林 靖二	同	阪口 忠史
同	入江 眞弘	同	近江 隆
同	岩佐 正美		

東灘食品衛生協会	会長代理	白樫 達也
	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	駿川 武志
	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	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	三好 弘祐
	役員	一同

印刷の企画・編集・総合プロデュース

## 株式会社 千 葉 出 版

〒652-0813 神戸市兵庫区永沢町4丁目4-18  
電 話 (078) 531-4789  
F A X (078) 574-2831

ハエ類・蚊類・ムカデ・毛虫類・ハチ類・ハト防除

創立50年 住宅・製造工場・飲食店等の  
ネズミ・害虫対策・殺菌消毒等の衛生管理

 **サンヨー環境株式会社**

〒651-0083

神戸市中央区浜辺通2-1-17三宮国際ビル別館

TEL078-261-0311 FAX078-261-1141

<http://www.sanyo-kankyo.co.jp>

空気環境測定・HACCP・IPM・食品衛生7S・AIB・殺菌

ネズミ・ゴキブリ・チヨウバエ・野殺害虫

防カビ・シロアリ類・ダニ類・外来生物

学校・事業所・社員寮 給食管理業務

## 株式会社 とくしま

652-0846 神戸市兵庫区出在家町2丁目6番23号

TEL 078(651)2577

FAX 078(681)7269

愛される安心な

## 株式会社 遊 亀

グロッサリー・塩干・日配  
(食遊館内)

神戸市長田区長田町1丁目1番1号

TEL 691-1616

姉妹店 長田青果株式会社

くだもの・お酒