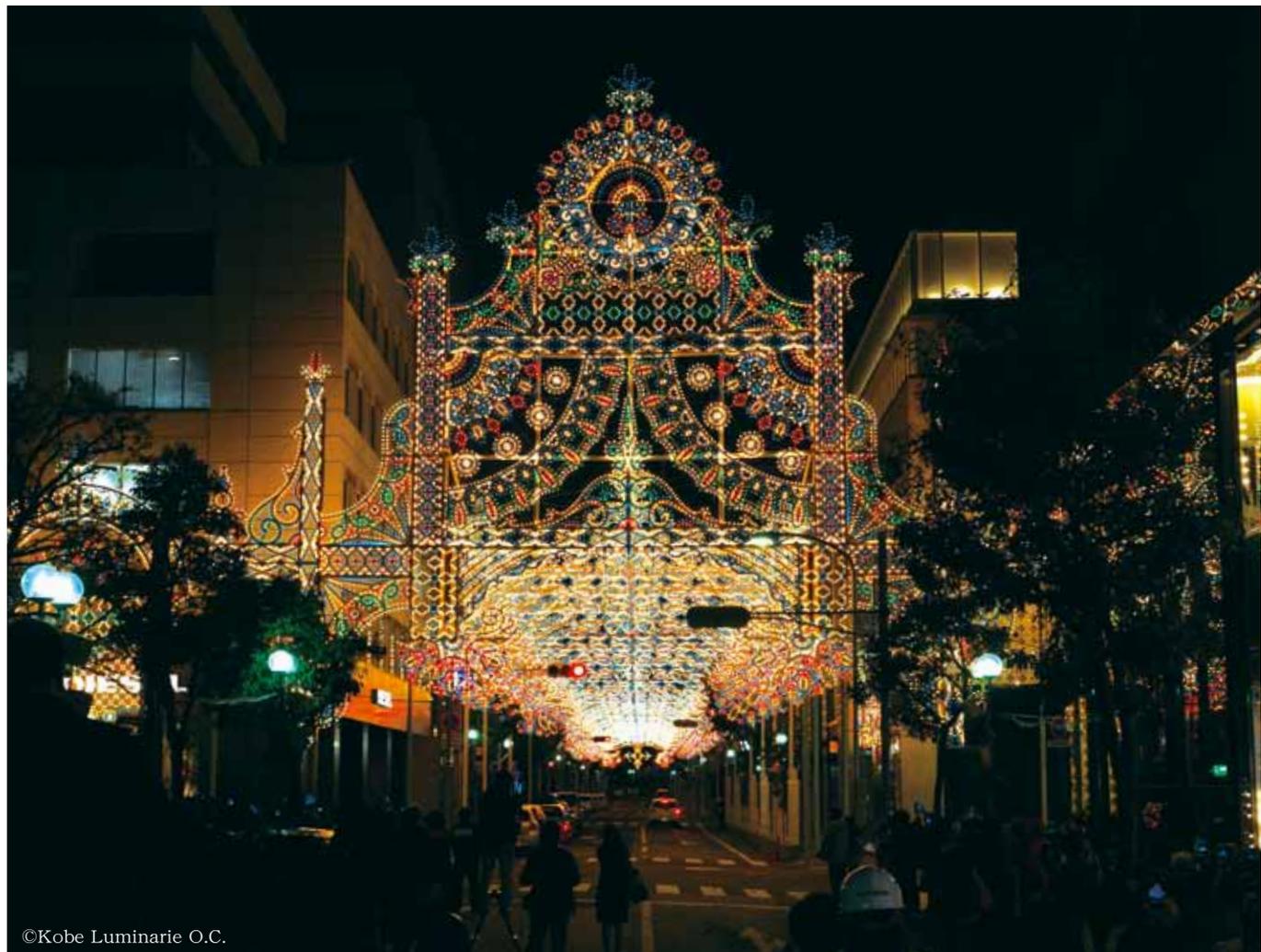




発行所  
神戸市食品衛生協会事務局  
神戸市中央区加納町6丁目5-1  
神戸市保健福祉局生活衛生課内  
TEL (078) 322-5262  
[http://www2.ocn.ne.jp/~kobe\\_fha/](http://www2.ocn.ne.jp/~kobe_fha/)



©Kobe Luminarie O.C.

20年目を迎えた阪神・淡路大震災犠牲者の鎮魂と都市の復興・再生への夢と希望を託した光の祭典『神戸ルミナリエ』

### 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。  
神戸市長に就任して1年が経ち、今年は特別な気持ちで新年を迎えました。

1995年1月17日に発生したあの阪神・淡路大震災から20年の歳月が流れました。

震災への対応、その後の復興に苦勞された皆様が少しずつ退かれ、新しい世代を迎えてきました。

私たちは月日が経つのを止めることはできませんが、記憶を留め、受け継いでいくことができます。震災の経験とそこから得られた教訓を次の世代に引き継いでいくことができます。このことは、震災20年の「今」を共有する神戸市民に課せられた厳肅な責務ではないでしょうか。

神戸の街は国内外から寄せられた沢山の皆様からのご支援のおかげで復興することができました。私たちは感謝の気持

ちを忘れることなく、自らの経験を活かし、防災・減災、安全・健康などの分野で他の都市や地域に貢献していきたいと思えます。貢献し続ける都市であることにみんなが誇りを持つことができる都市でありたいと考えています。

神戸のまちは、美しい海と緑あふれる山々に囲まれ、明治の開港から市民が常に新しい気風を取り入れながらつくりあげてきました。この神戸のまちなみ、文化、産業、人情といった神戸の持つポテンシャルをさらに高め、魅力あふれる都市へと発展させると同時に教育や子育て環境の整備、防犯対策の充実など、にぎわいのある街・市民が安心して暮らすことができる街の実現に向けて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、すば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

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、昨年の食品衛生に関する話題を振り返ってみますと、新年早々農薬が混入した冷凍食品による健康被害の問題が大きく取り上げられました。この事件が冷めやらない1月中旬から下旬にかけて浜松市、広島市で学校給食でのノロウイルス食中毒が相次いで発生し、さらに7月末には静岡市の花火大会で提供された浅漬けキュウリによるO157食中毒で500人を超える感染者が発生するなど、大規模・広域にわたる事件事故が発生し、全国的に食の安全・安心に対する不安が高まりました。

神戸市においては、幸いこのような大規模な事件はありませんでしたが、16件の食中毒事件の発生をみております。これらの原因として、多くは不十分な加熱調理や調理従事者を介しての二次汚染、食品の不適切な保管等が考えられてお

り、改めて食中毒予防の三原則の遵守の重要性が浮き彫りになりました。加えて、近年の全国的な食中毒発生状況を見ますと、ノロウイルスが原因となる事例が多数を占めており、この予防対策としては調理従事者の手洗いの徹底が最重要とされています。

神戸市食品衛生協会の皆様方は「食中毒ゼロ」を目標に掲げ、自主管理の推進、施設の衛生水準の向上など、安全で安心な食品の提供のため積極的に取組まれているところですが、今年は新たにノロウイルス食中毒予防講習会を開催し、関係事業者の方々に正しい手洗い方法等の説明をしていただく予定と聞いております。この講習会を契機に、多くの方に正しい知識を身に付けていただき、神戸市からノロウイルス食中毒を一掃できることを期待しております。

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。

今年は、阪神・淡路大震災から20年の節目に当たります。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。街並みは綺麗に復興していますが、人々の心の中には未だあの日のことが鮮明に記憶され、心の復興は途中経過と言える状況にあるのではないのでしょうか。ライフラインが寸断され、孤立した中で、茫然と立ち尽くしていた私たちに全国から食料や水など温かい救いの手が差し伸べられました。私たちはあの時の感謝の気持ちと食べ物の大切さを忘れてはいけないう、伝えていかなければならないと思います。

あれから20年、街には食べものが豊富にあり、人々にはぎわっています。その反面、食中毒事例は相変わらず数多く発生しています。

神戸市内でも平成26年は11月末現在で16件の食中毒が発生しており、そのうちの10件が鶏肉等の加熱不足による食中毒でした。

私達は、食中毒「0（ゼロ）」の達成を目標としています。

そのためには食材や施設の安全管理を徹底して食中毒の危険因子を除去しなければなりません。ただ対象が目に見えない微生物だけに日常運用する人の管理もしっかりとやらなければなりません。いくら完璧なシステムを構築したとしても運用する人に慣れや気の緩みがあればシステムは容易に破られます。

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、事業者には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。

# 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27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（料金改訂予定あり）

### (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）

つぎのとおり開催の予定ですが、4月以降は会場及び開催回数の変更を予定しています。

**日 時** 平成27年1月14日（水）・3月10日（火）  
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** 神戸市産業振興センター3階ハーバーホール  
（神戸市中央区東川崎町1丁目8-4）

**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）」

### 総合食品賠償共済 あんしんフード君

**掛金の目安**

「飲食店」、「すし」	年間掛金
年間売上高 10,000万円以下	8,000円
10,000万円超	19,400円
20,000万円超	29,200円
30,000万円超	34,100円

「仕出し・弁当」、「惣菜惣店」	年間掛金
年間売上高 10,000万円以下	11,000円
10,000万円超	24,800円
20,000万円超	54,500円
30,000万円超	67,700円

「旅館」	年間掛金
客室床面積 165㎡以下	3,800円
165㎡超	7,600円
320㎡超	11,200円
480㎡超	15,200円

このような事故を補償します

**生食用賠償**

●生食用の食品が腐り、お客様に食中毒を発生させた。

**施設賠償**

●扇風機の故障が原因で、お客様に怪我を発生させた。

**食中毒賠償**

●食中毒が原因で、お客様に食中毒を発生させた。

**衣類賠償**

●洗濯機の故障が原因で、お客様に衣類を破損させた。

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 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51回定時総会

第51回定時総会は、平成26年6月24日(火) ホテルオークラ神戸「平安の間」において開催。代議員定数150名中118名の出席を得て午後1時30分に開会。平成25年度の事業報告、決算報告及び監査報告そして平成26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26年度食品衛生功労者等表彰式

総会に引き続いて午後2時10分から平成26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伊地智神戸市保健所長及び原田会長からそれぞれ市長表彰並びに協会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、伊地智神戸市保健所長より祝辞を賜り、登尾副会長による閉会あいさつで午後2時30分に総会・表彰式はすべて終了しました。

#### ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 神戸市長表彰 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

##### ○食品衛生功労者(4名)

松本茂吉(東灘)、高橋和彦(北)、前谷一正(長田)、森井朋昌(西)

##### ○食品衛生優良施設(5施設)

宝酒造(株) 白壁蔵(東灘)、(株) 財木商店(兵庫)、(株) ダイエー藤原台店(北)、ドマーニ神戸(垂水)、(株) タバタ神戸工場(西)

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

##### ○食品衛生功労者(9名)

野々村禎之(灘)、政次 弘(兵庫)、前田 豊(兵庫)、南隅 有(長田)、坊 武弘(須磨)、貝塚一夫(須磨)、田中浩太郎(垂水)、木下宏忠(垂水)、芝 宏昭(西)

##### ○食品衛生優良施設(8施設)

生活協同組合コープこうべ六甲アイランド食品工場(東灘)、(株) 北海大石工場(灘)、(株) 鳥春商店(中央)、(有) 岩城商店(兵庫)、クックデリ御膳須磨パティオ店(須磨)、実演手打うどん杵屋(須磨)、シーフード・ピアレストラン海彩園(垂水)、生活協同組合コープこうべコープ西神南(西)

##### ○食品衛生優良従業員(63名)

秋山照夫、大井明彦、久谷典之、駒林祐美、鈴木久雄、橋 正人、中嶋研二、長田隆之、端野 均、松岡政隆、南 澄夫、山崎 望、

山本賢一(東灘)、水田秀明、武知美保子、日野眞友美、富岡祐一郎(灘)、広瀬安基江、澄川なおみ、森尾美千代、桑名弘志、藤田達幸、小松弘幸、堀 陽一、堀尾誠治、高見 理、前田英和(中央)、幸田健一、田中明美、寺西智章、藤原逸子、秋月悦子(兵庫)、小原愛吉、竹川正明、境 秀美、八木有也(北)、太田雅文、森崎洋子、加茂田勝、岸本浩三、阪本彰也(長田)、足立康弘、吉村昌代、松田真治(須磨)、霜野洋彰、横野徳男、西平周作、片山陽介(垂水)、馳川真士、阪上一郎、高田耕治、黒田敏章、中尾一弘、玉田則義、小竹由浩、石田淳士、今井昌人、菅野孝幸、青山直樹、富田純也、吉本仁鉢、池内崇晃、武田隆治(西)

### ◎ 平成26年度公益社団法人日本食品衛生協会近畿ブロック大会

第51回定時総会・表彰式終了後の午後3時から行われた平成26年度公益社団法人日本食品衛生協会近畿ブロック大会は、厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課大重修一課長補佐、公益社団法人日本食品衛生協会鶴飼良平理事長、日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会津田孝治会長等多数のご来賓と近畿ブロック連絡協議会加盟の各食品衛生協会の方々を含め272名の参加を得る盛大なものとなりました。

大会は、津田近畿ブロック連絡協議会会長のあいさつに続き、厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰(受賞者13名)、公益社団法人日本食品衛生協会食品営業賠償共済40周年特別表彰(受賞者12名)が行われ、厚生労働省の大重課長補佐、公益社団法人日本食品衛生協会の鶴飼理事長から受賞者に表彰状が授与されました。なお、神戸市関係では、須磨支所の三坂正美氏が食品安全部長表彰を受賞されました。

厚生労働省の大重課長補佐と神戸市保健福祉局の高橋順之担当部長のお二人から祝辞を賜った後、津田近畿ブロック連絡協議会会長を議長に選出して議案の審議が行われ、すべての議案が原案通り承認された後、午後4時、近畿ブロック連絡協議会大倉敬一副会長による閉会あいさつですべての行事が終了しました。

### ◎ 交流会

第51回定時総会、近畿ブロック大会の締め括りとしての交流会は、久元喜造神戸市長をはじめ多数のご来賓、公益社団法人日本食品衛生協会及び近畿ブロックの各食品衛生協会の方々総数247名の参加者をお迎えし、午後4時30分ジャズバ



ンド「Hyogo Sea Side jazz Band」による歓迎演奏で開幕しました。

交流会は、原田神戸市食品衛生協会会長のあいさつ、来賓紹介、市長祝辞に続いて、近畿ブロック大会次期開催地（大阪）の紹介が行われ、その後、公益社団法人日本食品衛生協会鶴飼理事長のご発声による乾杯で宴は始まりました。宴では昨年引き続きジャズバンドが開始から宴終了まで神戸の雰囲気を醸し出す数々の曲を演奏して参加者を魅了し、午後6時30分内藤副会長の中締めで閉会しました。



## ◎ 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ー

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26年11月末現在で146名）

### 1. 支部研修会

平成26年7月23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46名が参加しました。研修会は、事務局による26年度の重点監視目標と巡回指導についての説明の後、厚生労働省神戸検疫所食品監視課食品衛生専門官土井良一氏をお招きして「輸入食品をめぐる状況と取り組み」と題した講演をしていただきました。講演では、輸入食品の現状と安全確保に努めている検疫所の取り組み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26年8月21日から27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106名が参加し、市内26ヶ所（百貨店2ヶ所、商店街・小売市場15ヶ所、量販店（スーパーマーケット）10ヶ所）713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。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6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26年10月23日（木）東京新橋「ヤクルトホール」において第54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26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名古屋市市内で行われ、60名が参加しました（神戸からは3名）。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。

### 5. 第21期食品衛生指導員の委嘱

第20期食品衛生指導員の任期満了に伴い、平成26年12月1日付けで第21期食品衛生指導員131名が委嘱されました。今回の委嘱には第20期のほか過去の指導員養成講習会修了者や過去の委嘱経験者5名が含まれています。今後の活動が期待されます。

## ◎ 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26年度実施状況（平成26年11月末現在）

養成講習会 4回 1149名

実務講習会 8回 479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26年6月27日（金）に私学会館において実施しました。

受講者 33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26年度は、平成26年10月18日（土）、20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 144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26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26年4月18日(金) 午後2時～

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して近畿ブロック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時から行われた総会では、平成25年度事業報告、収支決算・監査報告、平成26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26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26年6月24日(火) 午後1時30分～

場 所：神戸市「ホテルオークラ神戸「平安の間」」

午後1時35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して近畿ブロック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内藤副会長他2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 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26年10月7日(火) 午後2時30分～

場 所：大阪市「KKRホテル大阪」

神戸市食品衛生協会から原田会長他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予防事業の展開、会員減少や指導員の高齢化対策、「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. 食品安全パトロール

8月22日に、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

11月17日に、「マルヤナギ大門工場」を見学し、煮豆・佃煮の製造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。その帰途で「誠味屋本店」に立ち寄りしました。会員相互の親睦も深めることが出来ました。

#### 3. 夏期衛生講習会

6月11日に、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156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

8月26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。

#### 2. 衛生講習会

6月2日(月)、東部衛生監視事務所と共催で、動物園ホールで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、年間5回開催しました。

### 3. 施設見学会

10月20日(月)、中央食品衛生協会及び中央、灘、東灘の各環境衛生協会が共催で「泉佐野市立地場産業支援センター(泉州タオル館)」、「中野BC株式会社」を見学し、品質・生産管理等について見識を深めました。

### 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. 食品の安全安心パトロール

8月21日(木)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、NHK及びケーブルテレビJ:COMの取材があり、同日夕方のニュースとして放送されました)。

#### 2. 施設見学会の開催

10月20日(月)に、灘食品衛生協会及び東灘、灘、中央の各環境衛生協会が共催で「泉佐野市立地場産業センター(泉州タオル館)(大阪府泉大津市)」及び「中野BC株式会社(和歌山県海南市) ※酒蔵」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。

#### 3. 衛生講習会の開催

東部衛生監視事務所との共催により、6月20日(金)に、神戸市立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130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

当所は昨年5月30日(金)に開催された兵庫長田須磨食品衛

生協会設立総会をもって兵庫食品衛生協会（兵庫支所）、長田食品衛生協会（長田支所）、須磨食品衛生協会（須磨支所）の3つの食品衛生協会が1つになり、新協会（新支所）「兵庫長田須磨食品衛生協会（兵庫長田須磨支所）」として設立されました。

この新しい支所で昨年、実施した主な事業は次のとおりです。

### 1. 食の安全・安心パトロールの実施

昨年は3回、8月19日（火）（兵庫区）、26日（火）（須磨区）、27日（水）（長田区）に小売市場や商店街を西部衛生監視事務所、連合婦人会、食品衛生指導員、協会役員が巡回し、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

10月23日（木）に「(株)ヤクルト本社兵庫三木工場」及び「キッコーマン食品(株)高砂工場」を見学し、製造過程や製品の衛生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。

### 3. 衛生講習会の開催

11月6日（木）長田区役所7階大会議室において食品衛生講習会を講師に神戸市保健福祉局健康部環境保健研究所 感染症部部長 都倉亮道氏をお招きし、食品の検査を中心に食中毒から感染症（エボラ出血熱やデング熱等）に関することまで幅広い内容で実施しました。また、食品衛生責任者実務講習会を長田区役所7階大会議室において年間3回開催しました。

## 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の開催

8月26日、北衛生監視事務所と婦人会代表の協力を得て協会役員および食品衛生指導員が大型量販店を対象に「食の安全安心パトロール」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指導員研修会を実施、また食品衛生啓発グッズ等の配布も併せて行いました。

### 2. 映画上映会

6月2日、映画上映会を開催し、20名が参加、「食と料理の意義」についてあらためて考え学ぶ機会となりました。

映画「天のしずく」 …いのちを支えるスープ…

主演：辰巳 芳子（料理家・作家）

また当日は定時総会および懇親会を開催し、会員の交流と親睦を深めました。

### 3. 衛生講習会の開催

食品衛生責任者実務講習会を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. 食品の安全・安心パトロールの実施

8月26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. 衛生講習会の開催

11月19日（水）に、垂水衛生監視事務所と合同で、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、食中毒事故による法的リスク、教育制度構築のポイント、ノロウイルス食中毒対策について講義を行いました。

### 3. 施設見学会の開催

10月29日（水）に、「(株)ヤクルト本社兵庫三木工場」を見学し、製造工程や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. 研修会の開催

1月20日（月）、次のとおり研修会を開催しました。

演 題「食品衛生の最近の話題について」

講 師：公益社団法人 兵庫県予防医学協会

主幹 葉山 康之氏

参加人数：36名

### 2. 食品の安全安心パトロールの実施

8月27日（水）、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を巡回し、食品の衛生的取り扱い、表示の点検、従業員への食品衛生の啓発と市民へのPRを行いました。

### 3. 夏期衛生講習会の開催

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150名

### 4. 施設見学会の実施

11月25日（火）、六甲バター(株)稲美工場を見学し、プロセスチーズの製造、衛生管理について見識を深めました。参加者21名

△明治屋 KOBE CHUO-TEI  
**神戸中央亭**  
創業大正十五年



お洒落な雰囲気の中で  
本物の西洋料理を  
お召し上がりください。

神戸市中央区東川崎町1-6-1  
神戸ハーバーランド MOSAIC1階  
078-360-6728

玉子厚焼・だし巻き玉子・寿司料理材料

**武田食品株式会社**

代表取締役 武田 雅信

652-0032  
神戸市兵庫区荒田町3丁目16番  
TEL 078 (511) 0022  
FAX 078 (511) 8116

平成26年10月24日(金)、平成26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 山 邑 芳 子  
東 灘 支 所 増 田 一 夫  
兵庫長田須磨支所 池尾 隆文

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東 灘 支 所 佐 野 未 夫  
灘 支 所 土 居 武  
兵庫長田須磨支所 武田 雅信  
兵庫長田須磨支所 吉岡 進

+++++  
**食品衛生優良施設**  
+++++

○厚生労働大臣表彰

東 灘 支 所 甲南油脂株式会社  
甲南油脂株式会社  
代表取締役 岡田 佳男

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東 灘 支 所 株式会社 神戸酒心館  
株式会社 神戸酒心館  
代表取締役社長 安福 武之助  
中 央 支 所 KOBE CHUO-TEI  
株式会社 中央亭  
代表取締役 森岡 正博  
中 央 支 所 山倉精肉店  
梨子木 宏和  
兵庫長田須磨支所 神戸市立中部在宅障害者福祉センター内食堂  
社会福祉法人 神戸聖隷福祉事業団  
理事長 越智 靖

西 支 所 株式会社 神戸風月堂西神工場  
株式会社 神戸風月堂  
代表取締役社長 下村 治生

**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26年10月23日(木)、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が表彰されました。

兵庫長田須磨支所 藤井 英則  
兵庫長田須磨支所 佐野 守也

**生活衛生功労者に対する厚生労働大臣表彰**

平成26年10月28日(火)、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。

中 央 支 所 施 蓮華  
(兵庫県中華料理業生活衛生同業組合)  
中 央 支 所 鈴江 延嘉  
(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26年6月24日(火)、「ホテルオークラ神戸」で開催された平成26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 三坂 政美





# 厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび



東灘食品衛生協会 元常任理事 (櫻正宗株式会社)

山邑 芳子

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24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。

私は、家業であります酒造りにおきまして、「品質第一をモットーに酒造りを通して人々に潤いを提供する」「文化の継承を基に地域社会に貢献する」を蔵元理念とし、今日まで地元の振興と活性化に貢献できればとの思いで努めてまいりました。また、平成11年から今年6月まで東灘食品衛生協会常任理事として、協会活動を通じて微力ながら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。

東灘食品衛生協会 副会長 (肉の増田屋)

増田 一夫

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24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、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。

私は、昭和35年、東灘区で食肉販売業を始めました。以来、昭和から平成に変わり世の中は大変様変わりしてきましたが、地元・業界の振興と活性化に少しでも貢献できればとの変わらぬ思いで、東灘区にも大きな被害をもたらした阪神淡路大震災を経て今日まで努めてまいりました。その間、兵庫県食肉生活衛生同業組合東灘支部長、また東灘食品衛生協会副会長を務めさせていただき、微力ながら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。

兵庫長田須磨食品衛生協会 副会長

合名会社恵美屋商店 代表社員 池尾 隆文

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24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という栄誉を賜りました。これもひとえに神戸市保健福祉局をはじめ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して厚くお礼申し上げます。

当店も営業を始め100年の節目を迎え、より安全、安心で美味しいお肉をお客様へ提供するように努力して参ります。

今後とも皆様のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

最後に皆様のご健勝とお店の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。

甲南油脂株式会社

代表取締役 岡田 佳男

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24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、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。

当社は平成4年創業以来、マーガリン等油脂を原材料とした製品を製造してまいりました。この間、安全で安心な製品を皆様に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も繋がり、今後、業務を遂行するうえ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。

## 平成26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	1/26	6	5	1/24 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
2	1/27	10	7	1/26 に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
3	2/2	9	4	1/31 に提供された鶏刺身を含む食事	カンピロバクター	飲食店
4	2/6	16	15	2/5 に提供された食事	サポウイルス	飲食店
5	2/21	13	13	2/20 に調製された弁当	ノロウイルス G II	飲食店
6	2/25	2	1	トラフグの肝臓	テトロドトキシン	魚介類販売店
7	4/14	5	3	鶏刺身	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
8	4/15	8	5	4/13 に提供された鶏たたきを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
9	4/26	8	5	4/23 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/コリ	飲食店
10	5/15	13	6	5/12 に提供された鶏たたきを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
11	6/1	2	2	フグの有毒部位（皮等）	テトロドトキシン	家庭
12	8/9	21	9	8/8 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
13	8/21	95	48	コンソメスープ	ウェルシュ菌	集団給食
14	8/16	7	6	8/14 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
15	9/1	33	16	8/30 に提供された鶏たたきを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
16	9/23	2	1	サケ刺身	アニサキス	飲食店
		250	146			

### 【概要】

●概要：平成26年の神戸市内の食中毒発生状況（11月末現在）は、事件数16件、患者数146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：鶏肉の生食や加熱不足によるカンピロバクター食中毒が圧倒的に多く、フグ中毒が続いています。加熱不十分な肉は食中毒のリスクが高いため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。

## 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	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	TEL232-4651 FAX232-4657			
中央食品衛生協会	中央区				
兵庫長田須磨食品衛生協会	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

## 「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！

お肉は食べて大丈夫と生食の肉、焼肉などで加熱不足の肉を食べたことにより「腸管出血性大腸菌O157」(ブタ)の食中毒が発生しています。これらは新鮮な、お肉と同等の生肉内に発生しており、新鮮なものであっても発生し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**

食中毒汚染食品調査におけるカンピロバクター検出率 (調査期間：平成25年度) 生食用として提供される鶏肉 50% (10検体中5検体) 鶏たたき 10% (22検体中2検体)

食中毒を誘発したユウダク等の生食用鶏肉は約20%、牛と羊の生食用肉などの生食力の強い肉は約10%のようにもなっています。

牛ステーキの生食はやめ、焼肉店等で提供を受けるべし！

神戸市保健所 衛生監視事務所・食品衛生検査所

## 生や加熱不足の肉を原因とする食中毒の特徴

原因菌	腸管出血性大腸菌 (O157、O26、O111等)	カンピロバクター
症状	激しい腹痛、下痢、発熱 (血便を伴うこともある)	下痢、発熱
発症までの時間	感染して2~7日後	感染して1~7日後
重症化した場合	溶血性尿毒症候群を引き起こし、死亡例もある。(小児に頻発)	ギランバレー症候群 (手足のしびれ、運動障害) などの関連性が疑われており、後遺症が残ることがある。
主な原因食品	加熱不足の牛肉や牛ステーキ、菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品	鶏刺身などの生肉料理、加熱不足の焼鳥など、菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品

E型肝炎は感染してから平均6週間後に発熱、腹痛、肝機能の悪化が現れます。

### 肉料理を食べるときのポイント

- 肉は十分に加熱する**
  - 肉を生や加熱不十分な状態で食べない
  - 中の色が十分に変わるまで加熱する (75℃、1分以上)
  - 火が通らぬように、小さく肉をカットしたり、ハンバーグなどは、小さく、小さめに作るなどの工夫をする
- 肉を焼くときは専用の箸を使う**
  - 焼肉やバーベキューのときは、専用の箸やトングを使用し、自分が食べるための箸で生肉に触れないように注意する
- 生肉にさわったら、しっかり洗浄・消毒する**
  - 生肉をさわった後は、石けんを使って丁寧に手を洗う
  - 生肉の調理に使ったさきやまな板などは、中性洗剤でよく洗い、熱湯や熱白湯で消毒してから使う

神戸市ホームページをご覧ください  
神戸市 食品衛生 検索

## 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!!!

**データによると**

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。

11~2月 23件 (その月の約68%)  
ノロウイルス 36.9人 (その年の約58%)  
ノロウイルス 12,260人 (その年の約58%)

ノロウイルスによる食中毒の発生率 (発生) 食中毒1件あたりの患者数

### 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	作業などの手洗い	調理器具の消毒
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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。</li> <li>○ 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない。</li> <li>○ 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 洗うタイミングは、トイレに行くとき</li> <li>○ 調理施設に入る前</li> <li>○ 料理の盛り付けの前</li> <li>○ 次の調理作業に入る前</li> <li>○ 汚れた服や靴を脱ぎ捨てる</li> <li>○ 指先、指の間、爪の間</li> <li>○ 親指の周り</li> <li>○ 口回り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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洗い流す。</li> <li>○ 熱湯消毒 60℃以上で十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法もある。</li> <li>○ 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法もある。</li> </ul>

詳しくは、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/stf/shiyakusho/kannaryoku/qanda040204\_1.html

厚生労働省 公益社団法人日本食品衛生協会

## 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	おう吐物などの処理
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 感染者が使った、おう吐物が付いたものは、血の跡の付いた食器・調理器具は、塩素消毒剤で消毒する。</li> <li>○ 塩素消毒は、食器など、使用前に塩素消毒剤で十分に洗い、消毒する。</li> <li>○ カーテン、マット、ドアノブなども塩素消毒剤などで消毒する。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いを、十分にすすぎます。</li> <li>○ 85℃で1分以上の熱水洗濯や塩素消毒剤による消毒が有効です。</li> <li>○ 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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す。ノロウイルスは、乾燥するまで中に残り、口に入っただけで感染することがあります。</li> <li>○ 処理した後のマスクやタオル、手袋などを適切に処分する。</li> <li>○ ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水気を拭き取ります。</li> <li>○ 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密封し、消毒します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒剤で消毒します。</li> <li>○ しぶきなどを洗い、きれいに手を洗います。</li> <li>○ 拭き終わったら、きれいに手を洗います。</li> </ul>

### 塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤も代用できます。

※濃度によって効果が変わりますので、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・拭き取り用 (200ppmの濃度の塩素消毒液)		おう吐物などの処理 (1000ppmの濃度の塩素消毒液)	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	6ml	3L	26ml	3L
6%	10ml	3L	60ml	3L
1%	60ml	3L	900ml	3L

※製品ごとに濃度が異なるので、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金属腐食作用のあるため使用してください。  
※おう吐物などの処理の際は塩素消毒液を十分と、有効成分が減少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
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品からの感染</li> <li>○ 感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>○ ウイルスの付着した、加熱不十分な肉類など</li> <li>○ 人からの感染</li> <li>○ 患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>○ 家庭や施設などでの排泄物などによる感染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 潜伏期間</li> <li>○ 感染から発症まで24~48時間</li> <li>○ 主な症状</li> <li>○ 嘔吐、下痢、腹痛、発熱が1~2日続く</li> <li>○ 症状のこもる</li> <li>○ 重症化や後遺症、おう吐物やおう吐物による肺炎や髄膜炎も発生。</li> </ul>

## 衛生的な手洗い

できていますか?

- 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度洗い効果的です!  
2~9までの手順をくり返し2度洗いして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

## 汚染物処理の手順

あらかじめ用意するもの

- ・5~6%濃度の次亜塩素酸ナトリウム液
- ・2L容のペットボトル 1個

※おう吐物の量が多い場合は追加のペーパータオルをご用意ください。

- 汚染物周囲から、ヒトを遠ざける。
- 手袋、エプロン、帽子、マスク、靴カバーを着用する。手袋は2枚着用し、足がはき、履脱する。
- 1次回収用ビニール袋の口を開き、汚染物を少量入れ、ペーパータオルで汚染物をおおい、消毒液をかける。
- 全体に消毒液をかけ終わったら、次に厚紙を用いて周囲から汚染物を囲み、2枚に、ぬい取り、1次回収用ビニール袋に封入する。正しく封入し、消毒液を1.5倍の量に薄めた汚染物の付いた手袋をはずして再度消毒し、1次回収用ビニール袋の口をしっかりと結び、2次回収用ビニール袋に入れる。
- 手袋を脱ぎ捨てた後、消毒液で汚染部位およびその周辺を十分に消毒する。
- 汚染物の中心から半径2mを汚染区域と設定し、消毒液を浸したきれいなほうき(雑巾)でその区域を拭く。その上に作業用ビニールシートをおおい、両側をシールする。汚染区域の立ち入り制限し、一役放棄する。
- エプロン・手袋等の防護装備を外して、2次回収用ビニール袋に入れる。2次回収用ビニール袋を封鎖して、適切におもて調整する。
- 洗剤・流水による手洗い、うがいを行う。セットの物品を補充する。

翌日

- 設置したほうき等ビニール袋に入れる。汚染区域を解除する。
- 洗剤・流水による手洗い、うがいを行う。

公益社団法人日本食品衛生協会発行「月刊 食と健康」平成26年10月号特設ページ



# 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 鈺一	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	外間 實
監 事	河野 勝雄	同	堀上 統央
常 任 理 事	白檉 達也	同	上野庄一郎
同	岩本 克巳	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	林 靖二	同	増田 健輔
同	入江 眞弘	同	阪口 忠史
同	岩佐 正美	同	近江 隆
同	幣 良佑		

東灘食品衛生協会	会 長	白檉 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 鈺一
	役員	一同
西食品衛生協会	会 長	遠藤 純民
	役員	一同

マーガリン及びショートニング、乳製品製造業

## 甲南油脂株式会社

〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町17番地  
TEL 078(431)8218  
FAX 078(451)3499

### 白色申告の方の 記帳・帳簿等の保存制度について



**個人の白色申告の方で事業や不動産貸付等を行う全ての方は、平成26年1月から記帳と帳簿書類の保存が必要です。**

#### 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.ntago.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。

## お肉の専門店

取扱品目：牛肉、豚肉、鶏肉、ハム・ソーセージ

## 株式会社 吉岡食品店

〒653-0036 神戸市長田区腕塚町5丁目3-1  
電話 078(611)4058

新長田店(食の棚 フーケット内) 電話611-4058  
兵庫店(パルクみさき内) 電話652-1137

## 関西の地酒

# 櫻正宗

櫻正宗株式会社

神戸市東灘区魚崎南町 5-10-1  
TEL.078-411-2101  
<http://www.sakuramasamune.co.jp/>  
お酒は二十歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。