



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/>

神戸花時計【平成30年12月】

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31年(2019年)は我が国にとって大変重要な年となります。4月30日の天皇陛下御退位に伴い「平成」が幕を閉じ、5月1日に皇太子殿下が即位され、新たな元号に改められます。折りしも、神戸にとっては、明治22年(1889年)の市制施行により神戸市が誕生してから130周年という節目の年でもあります。まさに新たな年の幕開けにあたり、神戸は、これまで先人が築き上げてきた歴史や営みを受け継ぎながら、輝かしい未来に向かって着実に歩みを進めていかなければなりません。本格的な人口減少時代を迎え、神戸が将来にわたって活力を維持していくためには、都市の魅力を磨き、選ばれるまちとしての価値を高めていくことが重要です。

そのため、神戸の強みである「居住都市」としての質をさらに向上させるとともに、神戸医療産業都市の推進など神戸経済の活性化を図ります。また、神戸港や六甲山系など美しい景観を崩すことがないように調和のとれたまちづくりを進めるほか、空家・空地の解消など地域再生への取り組みも行っています。

さらに、子育て世代への切れ目のない支援や子どもたちの教育環境の充実、認知症対策「神戸モデル」をはじめとした高齢者支援の充実を図るとともに、若い世代を中心とした起業創業の創出など、特色ある取り組みを引き続き進めてまいります。今後も、様々な分野の施策にバランスよく取り組み、まちの総合力を高め、誰もが心地よく健やかに住み、学び、働き続けられる魅力あふれるまちづくりに力を尽くしてまいりますので、神戸市政に対し、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、本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。



ご挨拶 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、昨年は神戸市内では、食に関する大規模な事件は幸いありませんでしたが、平成30年11月末の時点で13件の食中毒事件が発生しております。ノロウイルス食中毒は2件と例年に比べ少なくなった一方で、カンピロバクター食中毒は4件と依然として多く発生しました。カンピロバクター食中毒の原因となった食事では全て鶏刺身やタタキ等の加熱不十分な鶏肉が提供されており、生の鶏肉を提供しないという基本的な対策の重要性が見てとれます。

国におきましては平成30年6月13日「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。今回は15年ぶりの大改正であり、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化や、営業許可制度の見直し、食品リコール情報の報告制度の創設等、協会の会員の皆様にも直接関係してくることの多い内容となっております。

特に、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化につきましては、本格実施に向けて、行政といたしましても機会をとらえて啓発・助言を行う予定としておりますが、全ての事業者の方々が円滑に移行していくためには、行政の施策のみでは行き届かない部分もあり、協会の皆様方のご協力をいただきながら進めてまいりたいと考えております。このような中、貴協会におかれましても、各種講習会の中でHACCP(ハサップ)に関する内容を組み込まれ、普及啓発に取り組んでいただいておりますことに深く感謝いたします。

今後とも、協会の皆様方が業界の中心となり、率先して自主衛生管理体制の強化や衛生水準の向上に取り組まれ、食品業界を牽引していただけることを、大いに期待しております。

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上げます。

昨年は6月の大阪北部地震や9月の北海道胆振東部地震や西日本を中心とした平成30年7月豪雨、9月の台風21号をはじめとした大規模台風により多くの地域に甚大な被害をもたらすなど災害が多く発生した年でもありました。

食品衛生トピックスとしましては、神戸市内における平成30年の食中毒は13件発生しております。昨年よりは発生件数、患者数とも減少しています。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サバなどの生鮮魚介類に寄生するアニサキスの摂食による食中毒が4件、ノロウイルス食中毒やクドア食中毒が2件、ウエルシュ菌食中毒が1件発生している状況です。

食中毒は13件発生しております。昨年よりは発生件数、患者数とも減少しています。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サバなどの生鮮魚介類に寄生するアニサキスの摂食による食中毒が4件、ノロウイルス食中毒やクドア食中毒が2件、ウエルシュ菌食中毒が1件発生している状況です。

冬季はノロウイルス食中毒の多発時期です。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。神戸市食品衛生協会としても、「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業の一環として1月に会員及び食品事業者等を対象に神戸市保健福祉局と共催により開催しました「ノロウイルス食中毒予防実践研修会」には多くの方々に参加していただきました。研修会では、実際に手洗いの「基準1手順」を行い、手洗いチェッ

カーにより手洗い効果を確認することができました。なお、本研修会は、公益社団法人日本食品衛生協会からは「手洗いマイスター認定講習会」として承認いただき、参加した食品衛生指導員に対し認定証が交付されました。

また、国においては昨年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、HACCPによる衛生管理の義務化については、2年以内の施行で、1年の猶予期間後、実施されることとなりました。HACCPによる衛生管理は、今まで実施してきた衛生管理を衛生管理計画や記録簿の作成により「見える化」していこうとするものです。会員の皆様の円滑な導入に向け、行政と連携し、その普及啓発に取り組んでいきたいと考えています。

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、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30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30年10月25日(木)、平成30年度食品衛生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表彰状が授与されました。また、食品衛生法施行70周年記念食品衛生功労者に対する厚生労働大臣感謝状並びに公益社団法人日本食品衛生協会創立70周年記念会長感謝状が授与されました。神戸市関係で晴れて表彰・感謝状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

食品衛生功労者

北支所 下浦 康伸

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

西支所 吹田 徹治

北支所 竹田 勝行



食品衛生優良施設

○厚生労働大臣表彰

北支所 麒麟麦酒株式会社 神戸工場 (酒類製造業)
麒麟麦酒株式会社
代表取締役 布施 孝之

西支所 三栄薬品貿易株式会社 (添加物製造)
三栄薬品貿易株式会社
代表取締役社長 森井 朋昌

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

東灘支所 宝酒造株式会社 白壁蔵 (酒類製造業)
宝酒造株式会社
代表取締役社長 村田 謙三

西部支所 エム・シーシー食品株式会社 神戸工場 (そうざい製造業)
エム・シーシー食品株式会社
代表取締役社長 水垣 宏隆

北支所 弓削牧場 (飲食店営業)
有限会社レチエール・ユゲ
代表取締役 弓削 和子

○食品衛生法施行70周年記念食品衛生功労者に対する厚生労働大臣感謝状

支部 入江 眞弘

○公益社団法人日本食品衛生協会創立70周年記念会長感謝状

垂水支所 登尾 鈿一

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30年10月24日(水)東京・ニッショウ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 松田 一郎



厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

平成30年7月11日(水)、奈良県・奈良ロイヤルホテルで開催された平成30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 川崎 隆一郎



竹取亭 円山

〒651-1401 神戸市北区有馬町1364-1
TEL 078-904-0631

湯屋の宿

康 貴

〒651-1401 神戸市北区有馬町1401
TEL 078-903-0221



厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび



北食品衛生協会 元会長

株式会社円山荘 取締役会長 下浦 康伸

新年あけましておめでとうございます。

昨年10月25日、日本橋の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、北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、厚く御礼申し上げます。

弊社は、神戸市北区の有馬にて昭和34年に創業した旅館を営んでおり、現在は「竹取亭 円山」としてお客様にご愛顧頂いております。有馬は日本三大名泉の一つと言われておりますが、看板だけで集客できる時代ではなくなりました。昨今のめまぐるしい変化についていくのは大変ですが、「汗水たらして仕事せよ」という先代の教えを胸に、お客様との交流を楽しみながら日々頑張っております。

縁あって北食品衛生協会の会長を10年間務めさせて頂きましたが、食の安全・安心には、お客様を思いやる気持ちと現場の地道な努力の積み重ねが欠かせないことを、改めて学ばせていただいたように思います。

この度の受賞を機に、引き続き食品衛生行政の発展、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。

北食品衛生協会 特別会員

麒麟麦酒株式会社神戸工場 工場長 後藤 一義

新年あけましておめでとうございます。

昨年10月25日、日本橋の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、北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、厚く御礼申し上げます。

弊社は1907年の創業以来、「お客様本位」「品質本位」の基本姿勢に基づき、お客様に新しい価値を提供するさまざまなチャレンジを行ってきました。今年も、「お客様のことを一番考える会社」として、生産から販売までの各部門、バリューチェーン全体が一体となり、お客様にとって価値ある商品・サービスを創造し続けてまいります。

平成9年に神戸市北区で神戸工場を創業以来、北食品衛生協会では特別会員として活動させて頂いております。食の安全性を確保するフードセーフティの仕組みに加え、意図的な異物混入といった食の安全への攻撃に対するリスク評価方法や、目指すべき防御レベルを示したフードディフェンスガイドラインを制定し、施設の衛生水準の向上に努めるほか、事業活動を通じ、皆様から信頼される企業であり続けることで、地域のお客様との「絆」を一層深めてまいります。

この度の受賞を機に、引き続き食品衛生行政の発展、後進の育成に努めてまいりますので、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。

西食品衛生協会 監事

三栄薬品貿易株式会社 代表取締役社長 森井 朋昌

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25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申し上げます。

当社は、アフリカ大陸のサハラ砂漠の南、紅海から大西洋に至る半砂漠地帯に生育するマメ科アカシア属植物の樹液が乾燥固化した「アラビアガム」を輸入し、これを精製して、衛生的で安心してご使用いただける食品添加物（増粘安定剤）として販売しています。アラビアガムは、現地の農民の収入源であるだけでなく、砂漠化（サハラ砂漠の南下）を防ぐ樹木として地球環境面でも貴重な植物であります。収穫されたアラビアガムは紅海、インド洋、南シナ海を経て神戸港に入津し、神戸市西区の事業所で精製加工していますので、港湾都市神戸ならではの利便を活用させていただいています。

長年に渡り、アラビアガムの精製技術の向上とともに、衛生的な製造環境を維持するための努力を重ねてまいりましたが、今回、賜りました栄誉は、その努力をお認めいただけたものと従業員一同、大変な励みとなりました。今後も食品業界の安全、安心に貢献すべく、たゆまぬ努力を重ねてまいりますので、引き続きご指導ご鞭撻の程、よろしく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。

増粘安定剤の直輸入と精製加工 **サンエイ**

- 即溶性高品質 食品添加物アラビアガム
アラビックコール SS
- 最も経済的な増粘安定剤 食品添加物グアーガム
グアーコール F50
- 食物繊維 / 食品添加物サイリウムシードガム
殺菌サイリウムハスク末



三栄薬品貿易株式会社 西神研究所
神戸市西区室谷 2 丁目 2-5
TEL (078) 991-9410

松竹梅の自信作。
伝統の生酛造りによる純米酒。
米の旨みを引き出した、
柔らかい味わいのお酒です。

白壁蔵 生酛純米

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。のんだあとにはリサイクル。宝通造株式会社

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

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。

今年も、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31年1月10日(木)、2月19日(火)、
3月13日(水) 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 太田 晃司
((有)保険ネットワークセンター)

〒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

事故解決まで応援いたします。ご相談ください。
(講習サポート：アクティス(株) 垣谷泰三)

2018年4月1日以降 始期日用
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 にはじまります。 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8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

⑧ 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 2-9-1 食品衛生センタービル
TEL 03-3403-2115 URL: http://www.n-shokui.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、旅館賠償責任保険、旅館宿泊者賠償責任保険、業務災害賠償保険、マネー一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55回定時総会

第55回定時総会は、平成30年6月15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92名の出席を得て午後4時に開会。平成29年度の事業報告、決算報告及び監査報告、平成30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、監事の林中央支所長の退任に伴い、監事の選出が行われました。議長が4月13日開催の理事会において選考承認された岩佐中央支所長（新任）が監事に就任することについて提案した結果、満場一致で承認されました。



◎平成30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40分から寺崎副市長、菅原兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課副課長、三木保健福祉局長、藤井保健福祉局担当部長のご来賓にご臨席を賜り、平成30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分から寺崎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、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（4名）

貝塚一夫、亀塚忠且（西部）、山崎眞仁（北）、永田義雄（垂水）

○食品衛生優良施設（6施設）

伊藤ハム株式会社神戸工場（東灘）、株式会社松原製館所（中央）、潮路（西部）、株式会社清浄野菜普及研究所（北）、シーフード・ビア・レストラン 海彩園（垂水）、有限会社とんかつむさし（西）

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 神戸市食品衛生協会長表彰 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

○食品衛生功労者（7名）

米 政伸、高嶋郁夫（東灘）、稲葉 智治（中央）、谷崎 涉、松井浩行、三坂晃司（西部）、堂加雅丈（北）

○食品衛生優良施設（3施設）

株式会社日米クックおきな（西部）、欽山（北）、株式会社鳥宇（垂水）

○食品衛生優良従業員（56名）

石井克明、岡部和美、尾上佐知子、柏木浩一、木村義一、佐伯憲一、瀬戸和則、玉田 望、椿 久彦、濱 哲也、濱畑勝久、林康之、廣瀬充宏、深尾武史、正井修平、渡 康彦（東灘）、松田慎司、草野廣夫、栗田芳江、吉川明子、吉田卓司（灘）、米澤玲子、南良幸、潮 真也、日野原康夫（中央）、吉國客一、園藤和明、龍造寺逸人、小林利治、下浦 晃、伊藤拓志、高木順也、津野昌宏（西部）、太田昌代、井口智美、重田 進（北）、久富安代、布施恵見子、戎 伸代、渡邊弘美、大沢花奈子、夏井晴美（垂水）、石田祐二、橋本佳津馬、高山利幸、塚村昭彦、井上由弘、松原則和、青木裕司、在里 修、藤井敬三、岩田 大、呉羽美香、筑木正一、徳田淳子、小池由紀子（西）

◎食品衛生指導員の活動

—食の「安全・安心」の向上で、消費者の信頼回復を図る—

平成28年12月に委嘱された第22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30年11月末現在で145名）

1. 支部研修会

平成30年7月24日（火）三宮研修センターにおいて開催し、食品衛生指導員41名が参加しました。研修会は、事務局による30年度の重点巡回項目と巡回指導についての説明の後、公益財団法人兵庫県予防医学協会環境検査センター環境検査科科长葉山康之氏に「飲食店等小規模事業者におけるHACCPの考えを取り入れた衛生管理」と題して講演をしていただきました。講演では、飲食店における衛生管理として衛生管理計画（一般衛生管理や重要管理点のポイント）や記録簿の作成などのお話をお聞きするとともに、参加者が演習問題に取り組みました。

2. 特別巡回指導の実施（支部で実施）

食品による事故が発生しやすい夏期の平成30年6月27日（水）に保健所衛生監視事務所と消費者代表のご協力を得て、「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（神戸市婦人団体協議会）、食品衛生監視員27名が参加し、中央区内の百貨店に立入り検査を実施し、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、店内やさんちか夢広場にて市民の方に啓発用のリーフレット・ポケットティッシュなどを配布し、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30年10月24日(水)東京・ニッショウホールにおいて第58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.第23期食品衛生指導員の委嘱

第22期食品衛生指導員の任期満了に伴い、平成30年12月1日付けで第23期食品衛生指導員131名が委嘱されました。今回の委嘱では、125名が22期から継続、2名が再委嘱、4名が新規の委嘱となりました。今後の活躍が期待されています。

◎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30年度実施状況(平成30年11月末現在)

養成講習会 8回 1,054名、実務講習会 7回 317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食品衛生指導員・会員及び弁当調製施設・大規模給食事業所を対象に「ノロウイルス食中毒予防実践研修会」を平成30年11月19日(月)に神戸三宮東急REIホテルにおいて開催しました。なお、本研修会は、公益社団法人日本食品衛生協会から食品衛生指導員を対象とした「手洗いマイスター認定講習会」として承認をいただきました。研修会では、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除本薫奈氏から「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行い、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 152名 内指導員20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30年6月22日(金)に兵庫県学校厚生会館において実施しました。

受講者 51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30年度は、平成30年10月20日(土)、22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38名、学生56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・あんしんフード君」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食品衛生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30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30年4月11日(水)午後2時~

場所:京都市・ホテル平安の森京都 西館3階 岡崎の間

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29年度事業報告、収支決算・監査報告、平成30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。また、平成30年度、平成31年度の2年間は神戸市支部が事務局を担当することとなりました。

2.平成30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30年7月11日(水)午後1時30分~

場所:奈良県・奈良ロイヤルホテル 2階 春日の間(協議会)
2階 鳳凰の間(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。事務局を担当する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30年10月10日(水)午後2時30分~

場所:神戸市・ザ マーカス スクエア神戸(神戸ハーバーランド ホテルクラウンパレス神戸内) 5階 スイート

神戸市食品衛生協会から入江食品衛生指導員部会長他事務局4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「HACCP普及のための取組」、「手洗いマイスター制度」、及び新「食の安心・安全・五つ星事業」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「食の安心・安全・五つ星事業」と「手洗いマイスター認定講習会」の実施状況について意見交換が行われました。

4.近畿ブロック連絡協議会・食品衛生協会会長(支部長)会議

日時:平成30年11月8日(木)午後3時~

場所:神戸市・ANAクラウンプラザホテル神戸9階 サフラン

神戸市食品衛生協会から原田会長他事務局4名が出席しました。会議では、事務局から「平成31年度事業」について提案され、公益社団法人日本食品衛生協会桑崎専務理事から「食品衛生法等の一部改正する法律の概要と関係政省令の検討状況」について報告されました。また、HACCPの普及推進や食の安心・安全・五つ星事業の推進について、各支部で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1日(木)、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：「H A C C Pは難しい！」

講 師：大阪市立大学大学院 工学研究科 客員教授
米虫 節夫 氏

参加人数：51名

2. 食の安全・安心パトロール

支部主催の本事業に事務局2が参加し、市内量販店を巡回し、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19日(金)に、「コープこうべ検査センター」と「キューピー神戸工場」を見学し、消費者の視点に立った商品検査や、先進的食品工場における最新技術の製造ラインを見学し、新たな見識を深めることが出来ました。

4. 衛生講習会

6月7日(木)、東部衛生監視事務所と共催で、東灘区民ホール(うはらホール)において、夏期に向けた食品の取り扱いに対する衛生講習会を開催しました。(参加者：137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。

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1日(木)、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：「H A C C Pは難しい！」

講 師：大阪市立大学大学院 工学研究科
客員教授 米虫 節夫 氏

参加人数：17名

2. 食の安全・安心パトロール

支部主催の本事業に役員1名に協力いただき、市内量販店を巡

回し、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

6月7日(木)、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り扱いに対する衛生講習会を開催しました。(参加者：84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1日(木)、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：「H A C C Pは難しい！」

講 師：大阪市立大学大学院 工学研究科
客員教授 米虫 節夫 氏

参加人数：19名

2. 食の安全・安心パトロール

支部主催の本事業に役員1名に協力いただき、市内量販店を巡回し、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8日(金)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り扱いに対する衛生講習会を開催しました。(参加者：106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

今年度は、全市的な取り組みとして、6月27日(水)に中央区三宮周辺で行われた「食の安全・安心パトロール」に参加し、食中毒予防の啓発などを実施しました。

2. 施設見学会

11月6日(火)に、「富久錦株式会社(加西市)」及び「株式会社共進牧場浄谷工場(小野市)」を見学しました。「富久錦株式



兵庫県産特選食品
MCC KOBE
ひょうご産特選ブランド
丹波黒
家庭用調理缶詰食品
第五回缶詰品評会 農林水産大臣賞受賞

兵庫県の中東部、丹波地方発祥の「丹波黒」という品種の極大粒な黒大豆です。
丹波篠山産の原料のみを使用し昔ながらの製法で丹精を込めてふっくらと炊き上げた、気品高い逸品です。

エム・シーシー食品株式会社 神戸工場
〒653-0032 兵庫県神戸市長田区苅藻通5丁目4番18号
TEL078-671-1245
http://www.mccfoods.co.jp/



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

会社」では造り酒屋ならではの製法で醸造する純米酒の酒蔵を、「株式会社共進牧場浄谷工場」では総合衛生管理製造過程の承認を受けた牛乳の製造工程を見学し、衛生管理等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3月、6月、12月（9月は台風のため中止）の計3回開催し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理など、最新の知見を取り入れた講習を行いました。

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. 啓発活動

(1) 食品衛生啓発ブース出店

5月19日（土）、北区鈴蘭公園で開催された“きたきたまつり”に、食品衛生をPRする啓発ブースを出店し、食中毒クイズや食材を使用したスライム作りを通じて、ご来場頂いた小学生等や親御様へ手洗いや肉の生食の危険さへの認識を深めて頂いたほか、啓発資材の配布を行いました。（来場者数 約300名）

(2) きっずサイエンス教室

8月23日（木）、しあわせの村研修館大会議室で、小学生以上の児童を含む親子を対象とした、体験型学習プログラム「きっずサイエンス教室」を企画したところ、30名を超える参加申込がありました。人工いくらの実験と併せて正しい手洗い方法など、食品衛生を楽しく学んでもらう予定でしたが、台風のため、残念ながら中止となりました。

2. 食の安全・安心パトロール

6月27日（水）に神戸市保健所、神戸市食品衛生協会の協力のもと、消費者代表の参加を得て、協同して食品取扱施設を巡回点検し、施設利用者等へ食品衛生啓発資材を配布するほか、市民・営業者・行政の三者によるリスクコミュニケーションを行い、食品衛生意識の向上を図りました。

3. 衛生講習会

2月に食品衛生責任者実務講習会を本区と北神地区で計2回開催し、HACCPによる衛生管理や食品事業者の危機管理対策等について講習を行いました。

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

今年は6月29日（火）に支部との共催事業として三宮周辺で

実施し、参加人数は、27名（協会役員・指導員7名、消費者10名、行政/食品衛生監視員10名）でした。

2. 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。（24名・28名）

3. 施設見学会

10月29日（月）、①サラヤ(株)大阪工場と②サントリー山崎蒸留所の2ヶ所を見学し、食品衛生等に係る見識を深めました。（参加者13名）

4. 研修会

12月7日（金）に垂水衛生監視事務所と共催で食品衛生指導員の支所研修を兼ねた研修会を開催しました。（55名参加）

演 題：「ノロウイルス食中毒対策について」

垂水衛生監視事務所 衛生監視員

演 題：「手洗い実践講習」

サラヤ株式会社 近畿支店 神戸営業所

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26日（月）、次のとおり研修会を開催しました。

演 題：「制度化に基づくHACCP導入のためのポイント」

演 題：「適切な嘔吐物の処理方法の解説と実習」

講 師：サラヤ株式会社

参加人数：32名

2. 食の安全・安心パトロール

6月27日（水）、支部・支所共催事業として、神戸市保健所と合同で食の安全・安心パトロールを実施し、指導員1名及び事務局1名が参加しました。

3. 夏期衛生講習会

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125名

4. 施設見学会

11月30日（金）、高砂市のキッコーマン食品株式会社高砂工場を見学し、しょうゆ作り体験や衛生管理に関する講習を受講しました。国内最大級のしょうゆ工場における製造技術を見学するとともに、現地講習会ではATP拭取り検査キットを活用した衛生管理手法の解説を伺い、新たな見識を深めることが出来ました。参加人数17名

《サポートします》安全な商品提供



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30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！



ネット申告が
便利になりました！



詳しくは

確定申告

検索

申告会場は2月18日(月)からです

相談受付は午後4時までです

混雑したいは早めに受付を終了します

大阪国税局・税務署

平成30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	2/21	24	15	2月20日から23日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
2	3/17	2	1	3月16日に提供された寿司（メサバ、シマアジ等）	アニサキス	飲食店
3	3/18	1	1	3月17日に購入したメサバ、造り盛合わせ（マグロ・サーモン）	アニサキス	魚介類販売店
4	3/21	18	15	3月20日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
5	4/29	20	13	4月27日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
6	5/6	35	26	4月27日に提供された食事	ウェルシュ菌	寄宿舍
7	6/28	1	1	6月28日に提供された炙りしめさば	アニサキス	飲食店
8	7/28	13	9	7月27日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
9	7/30	12	6	7月28日に提供されたムネたきを含む食事	カンピロバクター	飲食店
10	9/22	27	9	9月21日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
11	10/17	2	1	10月16日に提供されたメサバ	アニサキス	飲食店
12	11/15	12	11	11月15日に提供されたヒラメ造り	クドア	飲食店
13	11/18	24	17	11月18日に提供されたヒラメ造り	クドア	飲食店
計		191	125			

【概要】

概要：平成30年の神戸市内の食中毒発生状況（11月末現在）は、事件数11件、患者数96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】

- 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、ノロウイルス食中毒が2件、ウェルシュ菌食中毒が1件発生しています。
- アニサキス食中毒：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加熱調理することです。
- カンピロバクター食中毒：鶏肉は食中毒菌の汚染率が高いので十分に加熱してから食することが大切です。特に子供や高齢者などの抵抗力の弱い人は鶏肉の生食を控えましょう。
- ノロウイルス食中毒：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。
- ウェルシュ菌食中毒：①調理後はすぐ食べる。②カレーやスープの大量調理時は、特に注意が必要！中まで十分加熱し、調理後は長時間室温に放置せず、速やかに10℃以下に保存する。③再加熱は攪拌しながら十分に行うことが重要です。

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と予防しましょう。

ノロウイルスって？

- ヒトの間でのみ感染し、糞便中から排出される。
- ヒトの糞便に付着したノロウイルスが、その糞便を介して、カキなどの生食用に汚染され、その汚染された食品を食す。
- 非常に小さい粒子（直径30nm程度）で、トレビアノドールと呼ばれる毒物質は非常に強い。
- 室温や冷蔵状態で数週間以上生存します。
- 85～90℃で90分以上加熱することでおおむね死滅します。

どうやって感染するの？

- 糞便から、ヒトから、環境からノロウイルスの感染源は多岐にわたります。
- ノロウイルスの感染源は糞便や吐物、汚染された食品やカキなどの生食用に汚染された食品などです。
- ノロウイルスは乾燥した糞便や吐物でも生存し、糞便や吐物から感染した食品を食べることで感染します。

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、腹痛などが主な症状です。感染して2～3日後に嘔吐・下痢が止まる傾向があります。
- 嘔吐・下痢が止まるまで、糞便中のウイルスは検出されることがあります。また、嘔吐物が乾燥すると、糞便中のウイルスは検出されることがあります。
- 嘔吐物や糞便は1ヶ月程度ウイルスが検出されることがあります。

ノロウイルス予防の4原則

① もちこまない

- 調理する人は顔の周りノロウイルスに感染しないよう気をつける。
- 嘔吐物や糞便は、密閉容器に入れ、処理する。
- 嘔吐物や糞便の処理は、密閉容器に入れ、処理する。
- 嘔吐物や糞便の処理は、密閉容器に入れ、処理する。

② ひるげない

- 定期的な消毒（塩素系漂白剤ナトリウムを使用）。
- ノロウイルスは乾燥した状態で生存し、糞便や吐物から感染することがあります。
- 嘔吐物や糞便の処理は、密閉容器に入れ、処理する。
- 嘔吐物や糞便の処理は、密閉容器に入れ、処理する。

③ やっつける

- ノロウイルスは、中心温度85～90℃で90分以上加熱することでおおむね死滅します。
- 中心温度85～90℃で90分以上加熱することでおおむね死滅します。
- 中心温度85～90℃で90分以上加熱することでおおむね死滅します。

④ つけない

- 嘔吐物や糞便を適切に処理する。
- ノロウイルスは乾燥した状態で生存し、糞便や吐物から感染することがあります。
- 嘔吐物や糞便の処理は、密閉容器に入れ、処理する。
- 嘔吐物や糞便の処理は、密閉容器に入れ、処理する。

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

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、指の裏面を洗う
- 4 手の甲、指の背を洗う
- 5 指の関節（指）、指（付け根）を洗う
- 6 親指と親指の付け根のふくろん部分を洗う
- 7 指先を洗う
- 8 手首を洗う（内側・側面・外側）
- 9 洗剤を十分流水でよく洗い流す
- 10 手をふき乾かせる
- 11 アルコールによる消毒

2度洗い効果的です！
2～9までの手洗いをくり返し2度洗いして菌やウイルスを洗い流しましょう。

公設民営法日本食品衛生協会

「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！

腸炎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29年）

腸炎出血性大腸菌	3.8%
カンピロバクター	71.3%
その他の細菌	24.9%

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24～29年度）

生食用として提供される鶏肉

37%（46検体中18検体）

鶏たたき

13%（166検体中21検体）

基準を満たしたツググ等の生食用肉であっても、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！

飲食店等で生（生）などの提供を求めない！

また、豚肉（生）などの肉類を食す際にも、生食状態での状態で食することや生食肉を調理する際に十分な加熱（75℃以上）を確保し、食後2時間以内での消費が推奨されています。他にも、野生の生（生）の肉類（生）は様々な病原体を保有している可能性があります。生食状態で食べることは絶対に避け、よく加熱して食べましょう！

神戸市保健所 衛生監視事務所・食品衛生検査所

HACCPの 考え方を取り入れた 衛生管理

(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害要因分析・重要管理点)

3 記録を振り返りましょう



- 衛生管理のポイントが明確になり、食中毒発生未然防止になります。
- 万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていた証拠書類となります。
- 衛生管理を適切に実施していることが確認でき、自信を持って説明できます。
- 記録を継続することで業務の改善点が見えてきます。

記録の保管

▶ これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。

▶ 保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、すみやかに対応しましょう。

保健所への報告

▶ 消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所等へすみやかに連絡しましょう。

▶ 消費者等から、異味・異臭の発生、異物の混入などの苦情で、健康被害につながるおそれがある場合は、保健所等へすみやかに報告しましょう。

一般的な衛生管理のポイント

1 原材料の取扱い

「いつ」「どのように」管理し、「問題があったとき」の対処方法を決めておきましょう。

● 原材料の受入の確認

● 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

● 冷蔵：10℃以下
● 冷凍：-15℃以下

● 調理従事者の衛生・健康

● 従業員の健康衛生管理作業着の着用など

● 衛生的な手洗いの実施

指先、爪、指の付け根

手袖

洗った後、指先、爪、指の付け根、手袖に注意！

2 施設・店舗の清潔維持

● 交差汚染・二次汚染の防止

● 器具等の洗浄・消毒・殺菌

● トイレの洗浄・消毒

一般的な衛生管理のポイント

項目	いつ	どのように	その他
1. 原材料の受入の確認	毎回	包装の破損、表示(種類、保存方法)を確認する	
2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認	毎日	温度計を確認し、記録する	
3. 調理従事者の衛生・健康	毎日	健康診断(検便)を受け、その結果を確認する	
4. 衛生的な手洗いの実施	調理前、調理中、調理後、手洗いの頻度を増やす	流水を十分に洗い流す	
5. 施設・店舗の清潔維持	毎日	調理器具、調理台、調理室の清掃を行う	
6. トイレの洗浄・消毒	毎日	トイレの清掃を行う	

1 衛生管理計画の策定



重要管理のポイントをまとめましょう！

分類	第1グループ	第2グループ	第3グループ
メニュー例	刺身、冷奴	ハンバーグ、唐揚げ	ポトフサラダ、カレー
特徴	● 非加熱のもの(冷たいまま提供)	● 加熱し、温かいまま提供	● 加熱後冷却し、再加熱する(加熱後冷却するもの)
管理ポイント	● 下処理後の食材や生食で提供する食材	● 細菌やウイルスがついていることを前提に	● 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
増やさない	冷蔵に保管	中心部までよく加熱	冷印後に再加熱して提供
チェック方法	● 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	● 火の強さや時間、肉汁、見た目で見極める	● 油の温度、揚げの時間、油をいれるチキンの量、見た目で見極める

重要管理のポイント

2 実施して記録をつけましょう

日	①	②	③-1	③-2	③-3	④-1	④-2	日々	特記事項	確認者
1日	良	良	良	良	良	良	良	花子	4/1朝 小麦粉の包装が破れたので返品。午後、再納品	
2日	良	良	良	良	良	良	良	花子	4/2昼前、A君がイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し洗い直させた	
3日	良	良	良	良	良	良	良	花子	4/3 11時頃、15℃、20分後OK	
4日	良	良	良	良	良	良	良	花子	いつもより出入り人数が多かったため、太郎	

日	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	加熱した後の高温保管	加熱後冷却し、再加熱するもの	加熱後、冷却するもの	日々	特記事項	確認者
1日	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポトフサラダ	花子		
2日	良	良	良	良	良	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いヒュームがあった。調理しなおしを確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。太郎に加熱の徹底と確認を再教育した。	太郎
3日	良	良	良	良	良	花子		

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	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	中央区雲井通5丁目1-1			
中央食品衛生協会	中央区	中央区総合庁舎8階 東部衛生監視事務所内 TEL232-4651 FAX232-4657			
西部食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570	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	長田区北町3丁目4-3			
	須磨区	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 北区鈴蘭台北町1丁目9-1 北区総合庁舎5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



謹賀新年



神戸市食品衛生協会役員

会長	原田 富男	理事	高嶋 良平
副会長	登尾 鈺一	理事	東山 英夫
副会長	内藤 豊彦	理事	福原 敏晃
会計理事	上東 公治	理事	栗栖 正明
監事	入江 眞弘	理事	井田 恭子
監事	岩佐 正美	理事	張元 永治
常任理事	白樫 達也	理事	関谷 繁雄
常任理事	近江 隆	理事	貝塚 一夫
常任理事	堂加 雅丈	理事	箱崎 孝治
常任理事	遠藤 純民	理事	小川 嘉之
常任理事	中尾 嘉延	理事	三坂 晃司
常任理事	吉岡 治	理事	井上 賢
理事	砂金 伸和	理事	辰巳 眞一
理事	下村 壽男		

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	岩佐 正美
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 鈺一
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29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、これまでの食中毒菌を「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。

- 従事者の健康管理: 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調達した原材料
- 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
- 食品の温度管理不備
- 交換方法、二次汚染の防止
- 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。下のような衛生管理計画、記録でいいですよ。

飲食店における衛生管理（衛生管理計画例）

基本事項	チェック方法	メニュー
原料の受入	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
冷蔵・冷凍庫	清潔、肉色、見た目、臭い、中心部の温度等	ハンバーグ
器具等の管理	清潔、見た目、臭い、中心部の温度等	焼き鳥、焼き鳥
従業員の健康管理	清潔、見た目、臭い、中心部の温度等	フライドチキン
トイレの清掃	清潔、見た目、臭い、中心部の温度等	
手洗い	清潔、見た目、臭い、中心部の温度等	
メニューチェック（例）		
非加熱のもの（冷蔵食品を冷たいまま提供）		
加熱するもの（冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供）		
加熱するもの（加熱した後、高温保管）		
加熱後冷却又は再加熱するもの（加熱後、冷却し、再加熱して提供）		

飲食店における衛生管理（記録表例）

20xx年4月 一般衛生管理の実施記録（記録例）

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
特定事項												
確認事項												

20xx年4月 衛生管理の実施記録（記録例）

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
特定事項												
確認事項												

厚生労働省