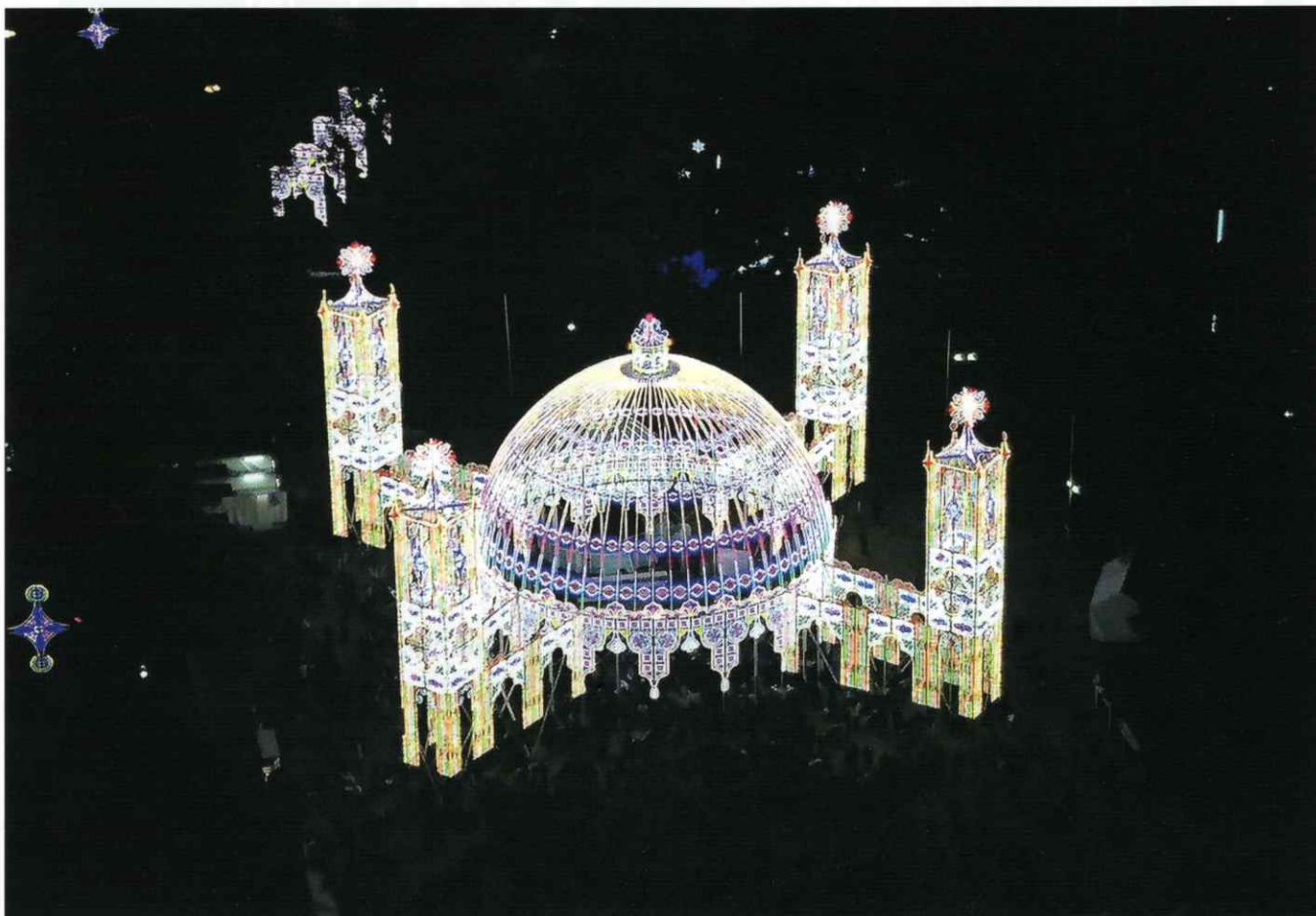




発行所

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/>



神戸ルミナリエ (令和元年12月、東遊園地)

## 新年に寄せて

神戸市長 久元喜造



げます。

今年、あの阪神・淡路大震災から25年という節目の年を迎えます。振り返れば「平成」は災害の多い時代でした。時代が変わっても、私たちは、震災から得た経験や教訓を風化させず、次の世代に引き継いでいかなければなりません。また、国の内外から寄せられたご支援によって、復興を遂げることができたということ、私たちは決して忘れてはなりません。地震や台風などの激甚化する自然災害により被災された地域に対し、神戸は、しっかりと支援を行ってまいります。

昨年5月1日に「令和」の時代が始まりました。新しい時代の

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。

到来を機に、神戸が新たな時代にふさわしいまちとして、人間が大切にされる「人間スケール」のまちとなるよう、都市の魅力を磨き、ブランド力を一層高めていくことが重要です。

震災から四半世紀、この間、復興や財政再建を優先せざるを得なかったために手をつけられなかった公共空間やまちの佇まいをリノベーションし、まちの質・くらしの質を向上させ、見ちがえるような神戸の街を、市民のみなさんの参画を得て、つくりあげていきます。

これまで先人が築き上げてきた神戸の歴史や伝統に敬意を払いつつ、未来を見据え、グローバルな見地から、各分野において貢献できる神戸市をつくっていきけるよう全力を尽くします。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 小原 一徳

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、昨年初めには、全国の同一系列の焼肉店において腸管出血性大腸菌O157による広域的な食中毒が発生しました。近年、こういった広域的な事例が散発しており、これらは、食品の流通網が発達した現代において、一つ間違えると全国規模の大きな食中毒になってしまうことがわかる事例であり、製造・流通段階における一貫した衛生管理の重要性を再認識させられているところであります。今後、同様の事案が発生した場合には、広域連携協議会を活用して国や他の自治体と情報共有し、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議してまいります。

昨年、神戸市内では、令和元年11月末の時点で12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3件発生し、カンピロバクター食中毒は5件と依然として多く発生しております。カンピロバクター食中毒については加熱不十分な鶏肉の提供によるものと推察されます。また、ノロウイルス食中毒

では、汚染された水道水が原因となった非常に稀な事件が発生しました。

さらに、ノロウイルスと性状のよく似たサポウイルスによる食中毒も発生しました。サポウイルスもノロウイルスと同様に調理従事者の対策が重要です。このような中、貴協会と例年共催にて開催しております「ノロウイルス食中毒予防実践研修会」は食品関係事業者にとって非常に有意義なものとなっております。

今年は、改正食品衛生法において、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化を含む政省令が施行されます。貴協会におかれましては、昨年、食品衛生指導員研修会において、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について知見を深められたと聞いており、神戸市の食品関係事業者の指導的な役割を果たされておりますことに深く感謝いたします。

神戸市といたしましても、市民の食の安全・安心確保のため、諸施策を進めてまいりますので、今後とも皆様方のご理解・ご協力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、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あげます。

昨年は、9月から10月には、ラグビーワールドカップが日本で開催され、国内外から多くの方が訪れ、試合が行われました神戸市をはじめ、各地での熱戦や日本代表チームの躍進に日本中が沸き立ちました。

食品衛生トピックスとしましては、神戸市内における令和元年の食中毒は12件発生しております。発生件数、患者数とも昨年と同程度です。中でも鶏肉の生食や加熱不十分な鶏肉を含む食事の喫食に起因するカンピロバクター食中毒が5件、ノロウイルス食中毒が3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11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の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、実際に手洗いし、

手洗いチェッカーにより手洗い効果を確認するとともにおう吐物処理の体験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、HACCPによる衛生管理の義務化については、改正食品衛生法に基づく政省令が昨年10月と11月にそれぞれ公布され、今年6月に施行され、1年の猶予期間後、実施されることとなりました。会員の皆様の円滑な導入に向け、行政と連携し、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。

令和元年10月24日(木)、令和元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。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

食品衛生功労者

- 灘 支 所 近江 隆
- 北 支 所 増田 晴信
- 垂水支所 藤野 俊雄

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

- 東灘支所 速水 弘
- 西部支所 山本 幸男



食品衛生優良施設

○厚生労働大臣表彰

- 西部支所 株式会社神戸飯店(飲食店営業)
- 株式会社神戸飯店
- 代表取締役 林 攸樹

○公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

- 垂水支所 ドマーニ神戸(集団給食)
- スミリンケアライフ株式会社
- 代表取締役 中根 義信
- 西 支 所 OCI株式会社 神戸工場
- (添加物製造業)
- OCI株式会社
- 代表取締役 小林 完

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

令和元年10月23日(水)東京・ニッショーホールで開催された食品衛生指導員全国大会において次の方が表彰されました。

食品衛生指導員

- 北 支 所 吉村 研一



厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

令和元年6月17日(月)、神戸市・ホテルオークラ神戸で開催された令和元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 武田 雅信



お餅・お赤飯・季節の和菓子

滝の茶屋和菓子処

有限会社 生田堂

〒655-0884  
神戸市垂水区城が山  
4丁目3番3号

TEL (078)751-2458  
FAX (078)751-5608

# 厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび

灘食品衛生協会 相談役

近江食品 近江 隆

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、東京都「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、行政当局をはじめ、神戸市食品衛生協会、灘食品衛生協会の皆さまのご指導、ご支援の賜物であると感謝いたしますとともに心よりお礼申し上げます。

昭和52年より豆腐製造業の営業を始め、街のお豆腐屋さんとして、一つ一つ手作業で手間隙かけてお豆腐を作り、地域の皆さまに喜んでいただけるよう心がけてまいりました。阪神・淡路大震災では、電気や水が使えない危機を経験しましたが、災害を乗り越える中で地域の皆さまに支えていただいたことへの感謝の気持ちを忘れることなく、新鮮でおいしいお豆腐を提供するよう努力し続けております。

灘食品衛生協会におきましては、平成21年より副会長・会長の大任をお預かりいたしました。業種の違いはあっても利用者を思いやる気持ちと、衛生を確保する地道な作業の積み重ねが重要であることは共通であるものと感じたところで。

この度の栄誉ある受賞を励みに、微力ながら食品業界の発展や後進の育成に尽力してまいりますので、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、皆さまの益々のご健勝とご繁栄を心より祈念いたします。

兵庫県旅館ホテル生活衛生同業組合理事長

株式会社陵楓閣 代表取締役 増田 晴信

新年あけましておめでとうございます。

昨年10月24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。これもひとえに皆様方のご指導、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江戸時代の1857年に創業した温泉旅館で、現在は楓の木々に囲まれた自然あふれる落葉山の中腹にて、代々受け継がれてきたおもてなしの精神を大切に「ねぎや陵楓閣」としてお客様をお迎えしております。

これまで北食品衛生協会では理事と会計理事を17年間就いたあと、現在は兵庫県旅館ホテル生活衛生同業組合理事長を務めておりますが、食の安全・安心には、おもてなしの心に加え、日々からの研鑽の積み重ねが肝心であることを思い知らされました。

この度の受賞を踏まえ、引き続き食品衛生行政の発展にご協力させて頂くとともに、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。

垂水食品衛生協会 会計理事

生田堂 代表 藤野 俊雄

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。

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、行政当局をはじめ、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お礼申し上げます。

生田堂は昭和33年に先代が創業し、和菓子の製造販売を営んで61年になります。安全でおいしい製品を作り、地元のお客様に愛される店を目指し努力を重ねてまいりました。

また、垂水・須磨菓業組合では、各地のイベントや地元小学校での和菓子教室の開催などを行っておりますが、食物アレルギーへの対応についても学校側と話し合いながら、より多くの生徒さんに経験してもらえるよう会長として尽力してまいりました。

食品表示法改正やHACCPに沿った衛生管理の義務化など対応すべきことは山積みではございますが、引き続き食品業界の発展や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、皆様の益々のご健勝とご繁栄を心より祈念し、受賞のお礼の言葉とさせていただきます。

株式会社 神戸飯店

代表取締役 林 俊樹

新春を寿ぎ謹んでお慶び申し上げます。

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。これも偏に行政当局並びに神戸市食品衛生協会、西部食品衛生協会等関係機関の皆様のおかげならぬご指導ご支援の賜物と心より感謝と御礼を申し上げます。

弊社は昭和12年、神戸大丸前で大神樓を創業以来、いくつもの時代を経ながら時代のニーズに沿った北京料理一筋に励んで参りました。幾多の災難(戦争、火災、大震災で全壊)を乗り越えその都度、地域の復興と賑わいを取り戻す為に、いち早く動き出す事が地域を動かさしめては地域に活気を取り戻すものと信じ、笑い声の絶えない心やすまる店づくりに努力して参りました。私どもの料理は美味しく、衛生的で、安全であることを使命と考え、常に『心のこもった料理は 人を楽ませ 幸せにする』『心のこもったサービスは 人を和ませ 幸せにする』をモットーとして励んでおります。

この度の栄誉ある受賞に甘んじることなく、食品衛生の改善向上に更なる努力と細心の気配りを重ねて参る所存でございます。今後ともご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます、皆様方のご健勝を祈念申し上げます御礼の言葉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

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実践研修会

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 令和2年1月21日（火）、2月5日（水）、  
3月12日（木）  
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）

万一の事故からお店や生活を守るため、あらゆる備えをしましょう。

【あんしんフード君・スーパーあんしんフード君】

- ・食中毒 等の賠償事故
- ・営業停止中の利益補償
- ・事業主さん従業員さんの業務災害事故

【各種保険取扱】

- ・店舗の火災事故
- ・配達や買出しの自動車事故

食品営業賠償共済 普及推進員 太田晃司  
有限会社 保険ネットワークセンター 西澤怜英

〒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。

**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!!**

**あんしんフード君**

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 **スーパーあんしんフード君**







共済（保険）期間	加入期と加入金の決定	補償開始日
この制度の共済（保険）期間は1年前で、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共済の両方により、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	毎月1日16時からの共済（保険）開始 毎月1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.nshokui.jp>

損害保険業法施行法第10条第1項第2号の業務      **MSA&D**      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賠償契約となしに団体賠償責任制度（食品営業賠償責任保険、業務賠償責任保険、業務賠償責任補償、業務賠償責任補償、マナー・生活賠償責任補償）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56回定時総会

第56回定時総会は、令和元年6月17日(月) 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61名の出席を得て午後1時30分に開会。平成30年度の事業報告、決算報告及び監査報告、令和元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、監事に岩佐中央支所長、入江兵庫県飲食業生活衛生同業組合理事長、常任理事に中尾神戸牛乳事業協同組合理事長、吉岡神戸市小売市場連合会会長がそれぞれ選出(再任)され、いずれも満場一致で承認されました。



### ◎令和元年度食品衛生功労者等表彰式

総会に引き続いて午後2時から寺崎副市長、藤井保健福祉局担当部長のご来賓にご臨席を賜り、令和元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、岩佐監事による閉会あいさつで総会・表彰式は終了しました。



### ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 神戸市長表彰 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

#### ○食品衛生功労者(5名)

古塚孝志(東灘)、上野耕治、守正晃(西部)、吉村研一(北)、林伸哉(垂水)

#### ○食品衛生優良施設(5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)、藤本食品(灘)、実演手打うどん杵屋(西部)、株式会社山垣畜産ハム工場(北)、昭栄堂製菓株式会社(垂水)

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

#### ○食品衛生功労者(7名)

小中龍一郎、岡野好子(東灘)、橋本亮(中央)、吉岡治(西部)、野堀徹(北) 石塚信典、平栗美佐雄(垂水)

#### ○食品衛生優良施設(5施設)

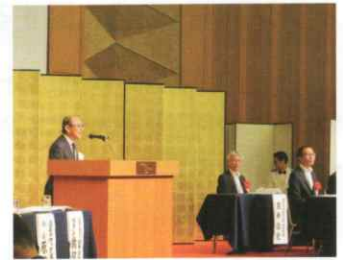
TENRAN CAFE(灘)、京料理神戸たん熊北店(中央)、カフェレスト珊瑚(西部)、東急ハーヴェストクラブ有馬六彩レストラン(北)、帝神畜産株式会社(西)

### ○食品衛生優良従業員(49名)

阿部由紀男、岩崎雄二、上田浩司、太田実、河野誠、坂井英二、園本光枝、長友香代子、西島秀幸、藤田尚子、古川吾郎、堀内浩司、宮本尚彦、山内唯司、山田竜巳(東灘)、和泉美恵、渡辺千歳(灘)、西田悌二、近森栄子、小玉知則、細川茂雄、宇久学、尾崎裕輔(中央)、足立清、嶋谷和恵(西部)、萩原さよ子、小野明美、木下悦子、藤本美枝子、石塚恵子(北)、中山久彰、中村ゆかり、平野一弘、和田耕二、長田雅史、浦田尚子、山本栄子、錦織和美(垂水)、黒岩紀行、河井あけみ、安慶名孝一、山根勉、平井知世、田中誠、子安健次、平井利恵、田平智幸、赤松佳記、中尾陽一(西)

### ◎近畿ブロック大会

近畿ブロック大会は、午後3時に開会。大会は、宮本真司厚生労働省医薬・生活衛生局長(西川宜宏厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課課長補佐代理)並びに小原一徳保健福祉局長にご臨席を賜り、公益社団法人日本食品衛生協会鶴飼良平理事長(塚脇一政常務理事代読)、原田富男近畿ブロック会長のあいさつに続き、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰、日食協「あんしんフード君」10万件達成特別表彰が行われました。来賓祝辞の後、議長に原田富男近畿ブロック会長を選出し、厚生労働省岡崎隆之専門官より「食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について」講演が行われ、日食協より重点事項説明ののち、近畿ブロック各支部重点事業並びに近畿ブロック連絡協議会連絡事項が報告され、午後4時20分、法村賢仁(滋賀県支部)近畿ブロック副会長の閉会あいさつですべての行事が終了しました。



### ◎交流会

交流会は午後4時30分、久元喜造市長他多数のご来賓、日本食品衛生協会及び近畿ブロック各支部からの参加者(総数227名)をお迎えし開会しました。会長あいさつ、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(兵庫県支部)の紹介が行われ、その後、岩井美晴兵庫県支部長のご発声による乾杯で宴は始まりました。宴ではジャズバンド「Hyogo Sea Side jazz Band」が開始から宴終了まで神戸の雰囲気を出す数々の曲を演奏するとともに、アトラクションとして一昨年生誕150周年を迎えました神戸南京町からは中国四川省伝統芸能「変臉」が披露され、参加者を魅了しました。そして宴は午後6時30分内藤豊彦副会長の中締めで閉会しました。



### ◎食品衛生指導員の活動

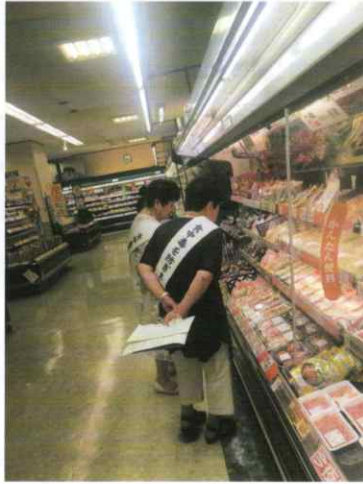
一食の「安全・安心」の向上で、消費者の信頼回復を図る—  
平成30年12月に委嘱された第23期食品衛生指導員の方々  
は多忙な業務のかたわら、食品の安全性に対する消費者の信頼回復を図るべく、熱心な活動を続け、又、営業者による自主管理の推進を図るため、巡回指導や研修会への参加など積極的に活動を進めました。(令和元年11月末現在で125名)

## 1. 支部研修会

令和元年7月23日(火) 三宮研修センターにおいて開催し、食品衛生指導員43名が参加しました。研修会は、事務局による令和元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保健環境検査センター環境検査科葉山康之氏に「飲食店等小規模事業者におけるHACCPの考え方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令和元年7月5日(金)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23名が参加し、兵庫区内の量販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、兵庫駅前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

令和元年10月23日(水) 東京・ニッショーホールにおいて第59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。

令和元年度実施状況(令和元年11月末現在)

養成講習会 8回 1,066名 実務講習会 8回 324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研修会

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・会員及び大規模集団給食施設(主に社会福祉施設)・弁当調製施設・大型飲食店(旅館・ホテル・結婚式場等)を対象に「ノロウイルス食中毒予防実践研修会」を令和元年11月18日(月)・19日(火)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、サラヤ株式会社近畿支店神戸営業所食品衛生インストラクター吉田尚一郎氏から「ノロウイルス食中毒を予防するための効果的な手洗い及び適切なおう吐物処理の実践」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とともに、おう吐物処理を体験することができました。



受講者 194名  
手洗いマイスター認定者数  
食品衛生指導員 10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令和元年6月25日(火)に兵庫県学校厚生会館において実施しました。

受講者 28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特技実習を組み込んでいます。令和元年度は、令和元年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にして実施しました。

受講者 一般30名、学生53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・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

### ◎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. 近畿ブロック連絡協議会事務局長会議・総会

日時: 令和元年4月11日(水) 午後2時～

場所: 神戸市・オリエンタルホテル 5階

The Royal Ballroom

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30年度事業報告、収支決算・監査報告、平成31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. 近畿ブロック連絡協議会・近畿ブロック大会

日時：令和元年6月17日(月) 午後1時30分～

場所：神戸市・ホテルオークラ神戸 1階 松風(協議会)  
1階 平安(大会)

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。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。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：令和元年10月7日(月) 午後2時30分～

場所：神戸市・神戸メリケンパークオリエンタルホテル 5階 銀河

神戸市食品衛生協会から吹田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公益事業部瀬賀課長から「HACCP普及のための取組」、「食の安心・安全・五つ星事業」及び「手洗いマイスター制度」について報告されました。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「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進に向けた指導員への又は指導員の取組」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：令和元年11月6日(水) 午後3時～

場所：神戸市・神戸ポートピアホテル 南館B1階 サファイア

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「令和2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塚協常務理事から「改正食品衛生法に基づく政省令等の状況についてと日食協事業の進捗状況」について報告されました。また、「各支部におけるHACCP(ハサップ)義務化に向けた行政との連携」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6日(水)、中央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：「食品施設における衛生管理について～カビによる危害とその防御～」

講 師：NPO法人カビ相談センター 副理事長  
久米田 裕子 氏

参加人数：37名

### 2. 食の安全・安心パトロール

支部主催の本事業に協会員1名が参加し、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

11月6日(水)に、「沢井製菓株式会社 三田工場」と「めんたいパーク神戸三田」を見学しました。医薬品製造工程においては、食品業界の衛生管理との類似点や相違点などを確認することができ、新たな見識を深めることが出来ました。

また、見学会後の交流会で、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10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136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6日(水)、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：「食品施設における衛生管理について～カビによる危害とその防除～」

講 師：NPO法人カビ相談センター 副理事長  
公益社団法人大阪食品衛生協会 常任理事  
久保田 裕子 氏

参加人数：5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員1名が参加し、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. 衛生講習会

6月6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及びHACCPに沿った衛生管理に対する衛生講習会を開催しました。(参加者：92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6日(水)、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：「食品施設における衛生管理について～カビによる危害とその防御～」

講 師：NPO法人カビ相談センター 副理事長  
公益社団法人大阪食品衛生協会 常任理事  
久保田 裕子 氏

参加人数：8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18日(火)、東部衛生監視事務所と共催で、神戸市教育会館において、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：108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。

## 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

全市的な取り組みとして、7月5日(金)に兵庫駅周辺で行われた「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行いました。また、8月には、西部衛生監視事務所と共同で、兵庫駅、新長田駅、新開地駅、板宿駅の各駅前にて、肉類の生食をしないようリーフレットやうちわを配布し啓発しました。

### 2. 施設見学会

10月18日(金)に、「丹波ワイン株式会社(京都府京丹波町)」及び「あずきの里株式会社(京都府亀岡市)」の製造工場を見学し、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、9月、12月の計4回開催し、食品の衛生的な取扱いや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18日(土)、北区大沢町のフルーツフラワーパークで開催された“第46回きたきたまつり”に、食品衛生をPRする啓発ブースを出店し、食品衛生クイズやバルーン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食中毒の予防方法や手洗いの重要性の認識を深めて頂いたほか、啓発資料の配布を行いました。(参加者 約200名)

#### (2) きっずサイエンス教室

8月19日(月)、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家族を対象とした4組10名に体験型学習プログラム「きっずサイエンス教室」を開催し、正しい手洗い方法、人工いぐらの手作り、食品衛生クイズを、楽しく学んでもらいました。

### 2. 衛生講習会

#### (1) 食品衛生責任者実務講習会

2月に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。

#### (2) 有馬衛生講習会

10月18日(金)に北衛生監視事務所と共催で、有馬温泉地区の旅館・ホテル11施設16名を対象に、ノロウイルス食中毒の予防方法、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理方法についての講習を行い、食品衛生意識の向上を図りました。

## 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

一昨年に引き続き、昨年も7月5日(金)に支部との共催事業として実施しました。兵庫区内の量販店を巡回し、表示や保存状況の点検を行うとともに、消費者に対し食中毒予防の注意喚起を実施し、食品衛生の向上に努めました。

### 2. 衛生講習会

3月・9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。

### 3. 施設見学会

11月27日(火)に国内大手の醤油製造工場、キッコーマン高砂工場と、加古川唯一の酒蔵である合名会社岡田本家の2ヵ所を見学し、食品衛生に係る見識を深めました。(参加者12名)

## 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28日(木)、次のとおり研修会を開催しました。

演 題：「BCP(事業継続計画)」

講 師：株式会社インソース

演 題：「睡眠マネジメント」

講 師：株式会社メディヴァ

参加人数：23名

### 2. 食の安全・安心パトロール

7月5日(金)、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、会長及び事務局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：138名)

### 4. 施設見学会

11月27日(水)、兵庫県赤穂市のアース製菓株式会社赤穂工場並びに坂越工場を訪問しました。国内外の珍しい衛生害虫等の生体展示及びごきぶりホイホイ製造ライン等を見学するとともに、講演では最新の衛生害虫対策や科学的根拠に基づいた衛生害虫のコントロール方法について解説をいただき、新たな見識を深めることが出来ました。(参加者：23名)



# 令和元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	1/31	5	4	ヒラメの握り寿司	クドア	飲食店
2	2/5	7	6	水道水（受水槽からの供給）	ノロウイルス	飲食店
3	2/14	29	3	焼肉	腸管出血性大腸菌O157	飲食店
4	3/20	17	7	3月19日に提供された鶏刺身及び加熱不十分な鶏肉を含む食事	カンピロバクター	飲食店
5	3/22	25	13	3月20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	3/25	32	21	3月24日に提供された食事	ノロウイルス	集団給食
7	3/30	17	9	3月28日に提供された鶏刺身及び加熱不十分な鶏肉を含む食事	カンピロバクター	飲食店
8	4/13	31	14	4月12日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
9	5/2	13	10	5月2日に提供された食事	サルモネラO9	飲食店
10	5/9	4	4	5月9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	7/1	10	9	6月28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
12	11/24	33	18	11月23日に提供された食事	サボウイルス	ホテル
計		223	118			

## 概要

令和元年の神戸市内の食中毒発生状況（11月末現在）は、事件数12件、患者数118名で、事件数、患者数とも昨年と同程度です。

## 特徴

- 鶏肉の生食や加熱不十分な鶏肉の喫食によるカンピロバクター食中毒が5件、ノロウイルス食中毒が3件、腸管出血性大腸菌O157食中毒、サルモネラO9食中毒、サボウイルス食中毒及びクドア食中毒が1件発生しています。予防には次のことが重要です。
  - 食肉は食中毒菌（カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157など）の汚染率が高いので十分に加熱してから食べることが大切です。
  - 牛レバーや豚肉・豚の内臓（レバーを含む）を生食用として販売・提供することは禁止されています。また、牛肉については生食用の規格基準が、馬肉については生食用の衛生基準が定められています。しかしながら、これらに適合したものであっても、食中毒菌を完全に除去することは困難なため、特に小さなお子さんやお年寄りなど、抵抗力の弱い方には生肉を食べさせないようにしましょう。
  - 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。

### 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、発症から2〜3週間程度持続します。  
●ヒトの糞便や吐き物、ノロウイルスが空気中に飛散し、ほかのヒトに感染させる場合があります。その他、汚染された食品や飲料水、調理器具、ドアノブ、エレベーターボタン、トイレットペーパーの筒、水道管の継ぎ目などに付着して感染します。  
●約90〜95%の人に感染しますが、多くは軽微な症状で済みます。

**どうやって感染するの?**  
発症から、ヒトから、便後からノロウイルスの感染経路が確認されています。  
●ノロウイルス感染の経路は、吐き物や糞便、唾液、汗、涙、尿、糞尿などが空気中を漂って、吸い込んで感染することです。  
●特にノロウイルスを吸い込んだ二重蒸気（お風呂の湯気、お風呂の蒸気）による感染が確認されています。  
●ノロウイルスに感染した調理器具によって感染することも確認されています。

**感染するとどうなるの?**  
発症してから1〜2日で発症します。吐き物、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などが特徴です。通常は1週間程度で回復しますが、重症化することもあります。  
●吐き物や糞便、唾液、汗、涙、尿、糞尿などが空気中を漂って、吸い込んで感染することです。  
●特にノロウイルスを吸い込んだ二重蒸気（お風呂の湯気、お風呂の蒸気）による感染が確認されています。  
●ノロウイルスに感染した調理器具によって感染することも確認されています。

**ノロウイルス予防の4原則**

①もろこまない  
●感染する人は鼻から、口からウイルスを排出します。感染しないよう注意。  
●吐き物や糞便、唾液、汗、涙、尿、糞尿などが空気中を漂って、吸い込んで感染することです。  
●特にノロウイルスを吸い込んだ二重蒸気（お風呂の湯気、お風呂の蒸気）による感染が確認されています。

②ひろげない  
●吐き物や糞便、唾液、汗、涙、尿、糞尿などが空気中を漂って、吸い込んで感染することです。  
●特にノロウイルスを吸い込んだ二重蒸気（お風呂の湯気、お風呂の蒸気）による感染が確認されています。

③やっつける  
●ノロウイルスは90℃以上で15分間加熱すると死滅します。  
●お風呂の湯気、お風呂の蒸気による感染が確認されています。

④つけない  
●吐き物や糞便、唾液、汗、涙、尿、糞尿などが空気中を漂って、吸い込んで感染することです。  
●特にノロウイルスを吸い込んだ二重蒸気（お風呂の湯気、お風呂の蒸気）による感染が確認されています。

### 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、指の隙間を洗う  
4 手の甲、指の背を洗う  
5 指の間（側面）、腕付け根を洗う  
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までの手順をくり返し2度洗い、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

### 「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!

新鮮な肉類や魚介類などの生の肉や加熱不十分な肉類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頻りに発生しており、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30年）  
カンピロバクター 68.3%  
腸管出血性大腸菌 6.9%  
その他の細菌 24.8%

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24〜30年度）  
生食用として提供される鶏肉 35%（54検体中19検体）  
鶏たき 12%（178検体中22検体）

基準を満たしたユッケ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!

飲食店等で牛レバーなどの提供を求めない!

神戸市保健所 衛生監視事務所・食品衛生検査所

# HACCPの

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

## 考え方を取り入れた

# 衛生管理

### 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、食中毒発生の未然防止になります。
- 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。

一般的衛生管理のポイント

### 1 衛生管理計画の策定

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

- ① 原材料の取扱い
  - 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の管理
  - 冷蔵：10℃以下
  - 冷凍：-15℃以下
- ③ 施設・店舗の清潔維持
  - 文房汚染・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

調理従事者の衛生・健康

- 従業員の健康管理(衛生的作業着の着用など)
- 衛生的な手洗いの実施

洗い残しに注意!

○で示した箇所が洗い残しの多い部分です。

一般的な衛生管理のポイントをまとめましょう!

項目	確認事項	確認方法	確認頻度
1. 原材料の取扱い	① 原材料の受入の確認	原材料の受入記録簿の記入状況を確認する	毎日
2. 冷蔵・冷凍庫の管理	② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認	冷蔵・冷凍庫の温度計の表示を確認する	毎日
3. 施設・店舗の清潔維持	③ 文房汚染・二次汚染の防止	調理場・店舗の清潔状態を確認する	毎日
4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌	④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌	器具等の洗浄・消毒・殺菌記録簿の記入状況を確認する	毎日
5. トイレの洗浄・消毒	⑤ トイレの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒記録簿の記入状況を確認する	毎日
6. 調理従事者の衛生・健康	⑥ 従業員の健康管理(衛生的作業着の着用など)	従業員の健康管理記録簿の記入状況を確認する	毎日
7. 衛生的な手洗いの実施	⑦ 衛生的な手洗いの実施	手洗いの実施記録簿の記入状況を確認する	毎日

### 重要管理のポイント

調理方法に応じ、自然温度帯に前目でグループに分類し、チェック方法を定めます。

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
加熱	● 非加熱のもの(冷たいまま提供)	● 加熱し、速やかに提供	● 加熱後冷却し、再加熱する(または加熱後冷却するもの)
冷却	● 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	● 有毒な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
増やさない	● 冷蔵庫に保管	● 中心部までよく加熱	● 冷卻液に再加熱して提供
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、見た目で判断する	● 冷卻液の温度、計測している鶏チキンの数、見た目で判断する

重要管理のポイント

### 2 実施して記録をつけましょう

20xx年 4月 一般的衛生管理の実施記録(記載例)

分類	原材料の取扱い	冷蔵・冷凍庫の管理	施設・店舗の清潔維持	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	調理従事者の衛生・健康	衛生的な手洗いの実施	日次チェック	特記事項	確認者
1日	●	●	●	●	●	●	●	●	4/1 朝 小まめ物の包装が1袋破れていたのを発見。午後、再検品	花子
2日	●	●	●	●	●	●	●	●	4/2 昼間、A君がトイレの壁に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた	花子
3日	●	●	●	●	●	●	●	●	4/3 11時頃、15℃、20分後OK、いつもより早く入れられたので、注意	花子
4日	●	●	●	●	●	●	●	●		太郎

20xx年 4月 重要管理の実施記録(記載例)

分類	非加熱のもの(冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱した後、高温保管	加熱後冷却し、再加熱するもの	日次チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼きそば、カレー、スープ	煮物、ライス	ポチトサラダ	日次		花子
1日	●	●	●	●	●		花子
2日	●	●	●	●	●		花子
3日	●	●	●	●	●		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 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				
西部食品衛生協会	兵庫区	〒653-8570	西食品衛生協会	西区	〒651-2195
	長田区	長田区北町3丁目4-3			西区玉津町小山字川端 180-3
	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			西区総合庁舎3階 西衛生監視事務所内 TEL929-0550 FAX929-0056
北食品衛生協会	北区	〒651-1195 北区鈴蘭台西町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	同	東山 英夫
副 会 長	内藤 豊彦	同	福原 敏晃
会 計 理 事	上東 公治	同	栗栖 正明
監 事	入江 眞弘	同	井田 恭子
監 事	岩佐 正美	同	張元 永治
常 任 理 事	白樫 達也	同	関谷 繁雄
同	鈴木 英雄	同	貝塚 一夫
同	堂加 雅丈	同	箱崎 孝治
同	遠藤 純民	同	小川 嘉之
同	中尾 嘉延	同	三坂 晃司
同	吉岡 治	同	佐々田善彦
理 事	砂金 伸和	同	辰巳 眞一
同	下村 壽男		

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	鈴木 英雄
	役員	一同
中央食品衛生協会	会 長	岩佐 正美
	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 鈺一
	役員	一同
西食品衛生協会	会 長	遠藤 純民
	役員	一同



武田食品は、鶏卵加工メーカーとして  
魅力的なPB商品をご提案いたします。

**武田食品**  
Takeda Foods Co., Ltd  
〒652-0032 神戸市兵庫区荒田町3丁目16番9号  
TEL:078-511-0022 FAX:078-531-3515  
URL: <https://www.takeda-foods.co.jp/>

食品検査・ふきとり検査・従業員の健康管理 他

## 衛生管理を サポートします！

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>



## 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>

令和元年分

# 確定申告

ネット申告が  
更に「便利」  
になりました!

スマホで  
申告  
できます

申告と納税

窓口での相談・申告書の受付は、  
令和2年2月17日(月)からです。

所得税および  
復興特別所得税・贈与税

令和2年  
**3月16日(月)**まで

消費税および  
地方消費税(個人事業者)

令和2年  
**3月31日(火)**まで

申告の際にはマイナンバーの記載  
+本人確認書類の提示  
又は等しいの提示が必要です。  
ネット申告(e-Tax)で提出の場合は、  
本人確認書類の提示  
又は等しいの提示は不要です。

詳しくは↓  
確定申告 検索

国税庁