


発行所  
一般社団法人神戸市食品衛生協会  
神戸市中央区磯上通8丁目1-8  
アジアビルディング503  
TEL (078)862-6470  
<https://fha-kobe.jp/>



西支所創立40周年記念事業



## ごあいさつ

会員の皆様には、日頃より当協会の事業推進にあたり、格別のご支援ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、昨年2月に勃発したウクライナ戦争は、まだ終結の見通しがたえず長期化する様相を見せています。また、新型コロナウイルス感染症についても、まだ多くの国々で患者の発生が収まってはいません。このような世界情勢は、国際的な物流の停滞や天然ガスを始めとするエネルギー不足を惹起し、最近の円安傾向と相まって国内の物価上昇を招いています。私ども食品業界はこの影響をもろに受け経営環境は厳しくなっています。

しかしながらどのような環境下にあっても、私たちは、消費者に「食の安全・安心を届ける」という使命のもと食品衛生の向上に対する取り組みを疎かにしてはなりません。令和4年度は、引き続き神戸市と連携して「HACCPの導入と運営支援の推進」、「食品衛生意識の向上」に積極的に取り組みました。「HACCPの導入と運営支援の推進」については、HACCPセミナーを8回開催し、当協会作成の衛生管理ノートを使いながら導入方法の解説を行いました。また、HACCP導入状況について市内食品事業者アンケート調査を行い、その結果、まだまだ未実施の事業者が多くいることが確認できたため、次年度に向けて習熟度別セミナー開催など

## 一般社団法人神戸市食品衛生協会 会長 原田 富男

内容の充実について検討を行っているところです。「食品衛生意識の向上」については、新型コロナウイルス感染防止及び受講者の利便性を考え、従来の集合型研修に加えオンライン研修の充実に努めました。また、新しい啓発手法として、駅や地下街に設置されたモニター画面による市民等への食品衛生に関する情報発信「デジタルサイネージ」についても検討して行きたいと考えています。その他の活動といたしまして、令和4年12月1日付で第25期食品衛生指導員107名を委嘱いたしました。指導員の方々には、従来の巡回指導のほか「手洗い講習会」の講師を務めていただくなど多方面にわたりご助力いただいておりますが、「HACCPの導入と運営支援の推進」や「食品衛生意識の向上」などについてもご尽力いただけるものと期待いたしております。

近年は、2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発(SDGs)」の理念が叫ばれています。当協会にはいささか高邁な理念ではございますが、この考え方を頭の片隅に置きながら、神戸市のご指導のもと(公社)日本食品衛生協会をはじめ各区食品衛生協会及び関係業界団体と連携し食品衛生の自主管理の推進に向け努力して参りますので、会員の皆様方のご支援・ご協力をお願い申し上げます。

最後になりましたが、会員の皆様方の益々のご健勝とご多幸を祈念いたしまして、ご挨拶とさせていただきます。



## ごあいさつ

神戸市長 久元 喜造

神戸市食品衛生協会のみなさまにおかれましては、日頃より食品の衛生管理や、食品衛生に関する普及・啓発の推進など、市政に対し格別のご協力を賜り、深く感謝申し上げます。

昨年はロシアによるウクライナ侵攻が始まり、世界中に大きな衝撃を与えました。この侵攻により、多くの命が失われていることに、強い憤りを感じるとともに、神戸市は被害に遭われたみなさまの苦しみ、悲しみに心を寄せてきました。国際情勢も緊迫する状況が続いていますが、一日も早く平和を取り戻し、安寧な日々が訪れることを心よりお祈り申し上げます。

また、新型コロナウイルス感染症の出現から、3年が経過しようとしていますが、いまだに感染拡大の波が繰り返され、予断の許されない状況が続いています。医療従事者のみなさまの献身的なご尽力をはじめ、多くの方々のご協力をいただき、この危機を乗り越えてきました。引き続き、市民の命と健康を守り、神戸経済を回復させることに全力で取り組んでいきます。

神戸の街並みは見違えるように変わり始めています。都心・三宮再整備やウォーターフロント再開発が大きく進み、まちの顔である「駅前空間」のリノベーションも着実に進んできています。また、緑豊かな六甲山や里山・農村、美しい瀬戸内

海など、神戸の自然の魅力を一層高める取り組みも行っています。みなさんには神戸の変わりゆく姿をぜひ楽しみにしていただきたいと思います。

そして、長年の念願であった神戸空港が国際化に向けて動き出し、神戸市はこれから国際都市として新たな段階に入ります。国際定期航路を持つ神戸港に加え、新たに神戸空港が国際空港となることで、今までに増して海外に開かれたまちになります。これは神戸市が目指す、国内外に貢献し、市民が誇りを持てる『海と山が育むグローバル貢献都市』の姿に近づく大きな一歩となります。

同時に、市民のみなさんが、安心・安全な生活がおくれるよう、子育て・教育支援、健康・福祉の増進や災害に強いまちづくりを進めるとともに、持続可能なまちの実現に向けて、「水素スマートシティ」や「こうべ再生リン」など新たな取り組みを推し進めていきます。

みなさまには引き続き、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。

最後になりましたが、貴協会の益々のご発展と、会員のみなさまのご健勝とご活躍を心より祈念いたしまして、ご挨拶とさせていただきます。



## ご挨拶 神戸市食品衛生協会の皆様へ

神戸市保健所長 楠 信也

一般社団法人神戸市食品衛生協会の皆様方におかれましては、平素より本市の保健所施策の諸般にわたりご理解ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、新型コロナウイルス感染症は、全国でオミクロン株及びその派生型が蔓延しており、感染者の多くが軽症・無症状者であるものの中等症・重症者の患者数は増加しております。一方、昨年9月には全数把握が見直され、本年には感染症法上の取り扱いが5類感染症となる方向で検討されているなど、少しずつではありますがコロナ禍以前の状況に戻つつあります。食品を取り扱われる皆様におかれましても、コロナ禍による需要の増減や感染防止対策等ご苦労されていることと存じます。

市内の食中毒事件に関しましては、令和4年でアニサキスが1件、サルモネラが1件、黄色ブドウ球菌とウェルシュ菌の複合が1件、カンピロバクターが1件の計4件と例年と比較すると発生件数自体は多くありませんでしたが、大規模な食中毒事件を含むため患者数は192名と例年と比較して多い結果となりました。コロナ禍で控えられていたイベント等が今後再

開されますと、大規模な食中毒の発生の可能性も高まるため、今後とも事業者の指導・啓発等により食中毒発生の防止に尽力する所存です。神戸市では、食中毒に関する注意情報について、貴協会との連携事業である「こうべ食の安全メルマガ」にて発信し、事業者等に注意を呼びかけているところです。皆様におかれましても、食中毒予防対策として最重要である調理従事者の手洗いの徹底及び健康管理に努めていただいているところですが、引き続きの取り組みをお願いいたします。

また、貴協会におかれましては、食品衛生法の改正により制度化された HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理について、導入・運用支援を実施して頂いておりますことに深く感謝いたします。

各業界において、HACCPに沿った衛生管理が円滑に運用されるようになるには時間がかかりますが、今後とも本市と連携のうえ粘り強い取り組みをお願いいたします。

最後になりましたが、一般社団法人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、ご挨拶とさせていただきます。

# (一社)神戸市食品衛生協会事業のご案内

## 1. 各種講習会の開催

新たに食品衛生責任者になられる方で、調理師等の資格をお持ちでない方の資格取得を目的として開催される「**食品衛生責任者養成講習会**」(対面式講習・eラーニング講習)、既に食品衛生責任者の資格をお持ちの方を対象に、食中毒予防の実践やHACCPの導入など衛生管理の向上を目的として開催される「**食品衛生責任者フォローアップ(実務)講習会**」、**アイスクリーム類(ソフトクリーム)の衛生に関する講習会**(神戸市ソフトクリーム衛生協会と共催)、**夏期食中毒およびノロウイルス食中毒予防研修会**(対面式とオンライン)などの講習会を行っています。

## 2. HACCPに関する相談業務

令和3年6月1日から完全施行となったHACCPの導入や実施、振り返りを支援するための相談業務を行っています。

## 3. 食品衛生指導員活動

当協会の中核となる食品衛生指導員活動は、自主衛生管理体制の確立を促進し、消費者に対しては手洗い等の食品衛生思想の普及活動を行い、食の安全の向上を追求していく上で、重要な活動となっています。

## 4. メールマガジンの配信

食中毒警報や食の安全に関する情報発信を行うため「**こうべ食の安全メルマガ**」の配信を行っています。

## 5. (公社)日本食品衛生協会の営業賠償共済

食品事故からお店を守る営業賠償共済への加入を推進しています。お申し込みお問い合わせは(有)保険ネットワークセンター ☎078-806-0105)までお願いします。

## 今年度の年間行事予定は下記の通りです。

令和5年度 (一社)神戸市食品衛生協会年間行事予定表

月	事業	講習会	会議
4月	○各支所理事会(～5月)	○食品衛生責任者養成講習会のe-ラーニングは通年実施 ○食品衛生責任者実務講習会(17日)	○近畿ブロック連絡協議会事務局長会議・総会(6日) 於：奈良県 春日ホテル
5月	○協会理事会(事業報告・決算) ○各支所総会(～7月) ○きたきたまつり出展(北支所)	○食品衛生責任者養成講習会(17日)以後、1回/2か月程度予定 ○HACCPセミナー(30日)	○日食協決算理事会(26日)
6月	○食中毒予防ポスター、リーフレット作成配布 ○第4回定時総会(7日(水)) 於：神戸メリケンパークオリエンタルホテル	○食品衛生責任者実務講習会(15日) ○ソフトクリーム衛生講習会(28日) ○夏期食中毒予防研修会	○日食協専務理事・事務局会議(22日) ○(公社)日本食品衛生協会定時総会 於：食品衛生センター(23日)
7月		○食品衛生責任者養成講習会(6日) ○食品衛生責任者実務講習会(12日) ○食品衛生指導員支部研修会(未定) ○HACCPセミナー(20日)	○近畿ブロック連絡協議会会議・大会(13日) (厚労省医薬・生活衛生局長表彰) 於：奈良県 ホテル日航奈良
8月	○指導員巡回指導	○食品衛生責任者実務講習会(8日) ○HACCPセミナー(22日、30日)	
9月	○ニュースレター発行	○食品衛生責任者養成講習会(11日) ○HACCPセミナー(27日)	○全国食品衛生指導員研修会(未定)
10月	○フグ・カキ、ノロウイルス食中毒防止ポスター、リーフレット作成と配布 ○食品衛生指導員全国大会(18日) ○厚生労働大臣表彰及び(公社)日本食品衛生協会会長表彰(19日)	○食品衛生責任者実務講習会(11日) ○HACCPセミナー(19日)	○近畿ブロック食品衛生指導員部会長会議(2日) 於：奈良県 ○日食協全国支部長会議(18日)
11月	○食の安全・安心パトロール	○食品衛生責任者養成講習会(未定) ○食品衛生責任者実務講習会(16日) ○ノロウイルス食中毒予防研修会 ○HACCPセミナー(1日)	○近畿ブロック食品衛生協会会長会議(15日) 於：奈良県
12月	○指導員巡回指導	○食品衛生責任者実務講習会(7日) ○HACCPセミナー(12日)	○近畿ブロック協会事務局担当者会議(未定)
5年1月	○各支所と保健所の意見交換会(～2月)	○食品衛生責任者養成講習会(未定)	○日食協新春賀詞交換会(未定)
2月	○各支所理事会(～3月)	○食品衛生責任者実務講習会(13日) ○HACCPセミナー(8日、29日)	○日食協各種委員会(未定) ・普及啓発事業委員会 ・衛生管理推進委員会
3月	○協会理事会(事業計画・予算案) ○機関誌(5年度まとめ)発行	○食品衛生責任者養成・実務講習会(未定・12月) ○HACCPセミナー(6日)	○(公社)日本食品衛生協会全国支部長会議・理事会(未定)

# 令和4年度

# 厚生労働大臣 公益社団法人日本食品衛生協会 神戸市長 一般社団法人神戸市食品衛生協会

# 表彰

食品衛生の発展と衛生思想の向上を図ることを目的として、「関係法規を理解実践し、かつ、衛生行政に積極的に協力し、業界の指導育成に特に功労があり他の模範となる方」（食品衛生功労者）、及び「関係法規を理解実践し、かつ、衛生行政に積極的に協力し、その施設が特に優秀で他の模範となる施設」（食品衛生優良施設）、「他の従業員の指導や消費者サービスに熱心に取り組まれた方」（優良従業員）の表彰を行っています。令和4年度は以下の方が受賞されました。なお、食品衛生優良施設表彰は表彰手続きの見直しのため中止しました。（敬称略）

## ○厚生労働大臣表彰

### 食品衛生功労者（2名）

北支所 竹田 勝行（Café De Beau）  
西部支所 山本 幸男（菊水せんべい）

## ○（公社）日本食品衛生協会 協会長表彰

### 食品衛生功労者（3名）

東灘支所 古塚 孝志（株式会社ロック・フィールド）  
西支所 遠藤 純民（ぼんち株式会社）  
西支所 森井 朋昌（三栄薬品貿易株式会社）

### 食品衛生行政担当官（1名）

松永 愛 西部衛生監視事務所



## ○（公社）日本食品衛生協会 食品衛生指導員理事長表彰

西部支所 石井 純代

## ○厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

垂水支所 橋本 義幸（幸神堂）



## ○神戸市長表彰

### 食品衛生功労者（6名）

東灘支所 高嶋 郁夫（高嶋酒類食品株式会社）漬物製造業  
中央支所 辰己 真一（有限会社辰屋）食肉販売業  
北支所 堂加 雅丈  
（上大坊（株式会社上大坊））飲食店営業  
西部支所 林 攸樹（神戸飯店）飲食店営業  
西部支所 三坂 晃司  
（鮮魚ショップこうちゃん）魚介類販売業  
西支所 阿部 泰久  
（兵庫ヤクルト販売株式会社）食品販売業



## ○（一社）神戸市食品衛生協会長表彰

### ・食品衛生功労者（15名）

東灘支所 福本 和展（丸福精肉店）食肉処理業/食肉販売業  
東灘支所 古山みゆき  
（生活協同組合コープこうべ）食品販売業  
東灘支所 平岡 章  
（株式会社コープペーカーリー）菓子製造業  
灘支所 鈴木 英雄  
（サンナッツ食品株式会社）菓子製造業  
中央支所 岸田 圭司  
（株式会社大井肉店）食肉販売業/食肉製品製造業  
北支所 武中 克仁（株式会社たき屋）食肉販売業  
北支所 西明 輝人（う越利（うおとし））飲食店営業  
西部支所 高橋 信秀（株式会社神戸珈琲）食品製造業  
西部支所 近藤 麻子  
（生活協同組合コープこうべ 第3地区本部）  
食品販売業

垂水支所 中島 寛文  
 (生活協同組合コープこうべ 第5地区本部)  
 食品販売業

西 支所 土持 幹雄  
 (グリコマニュファクチャリングジャパン株式会社  
 神戸工場) 食品製造業

西 支所 松田 芳明 (焼肉工房西神飯店) 飲食店営業

西 支所 藤田 鉄也  
 (雪印メグミルク株式会社 神戸工場) 乳製品製造業

支部 佐々田善彦 (株式会社 幸福堂) 菓子製造業

支部 井田 恭子 (株式会社井田商店) 氷雪販売業



・食品衛生優良従業員 (56名)

東灘支所 (14名)

太田 望 (マ・マーマカロニ株式会社 神戸工場)

大野 聖子 (ゴンチャロフ製菓株式会社)

岡澤 武志 (白鶴酒造株式会社 製品本社工場)

上月 嘉彦 (カネテツデリカフーズ株式会社)

正田 俊男 (高嶋酒類食品株式会社)

田中 真司 (昭和産業株式会社)

檀野 一介 (株式会社ポオトデリカトオカツ)

廣瀬 秀樹 (植田製油株式会社)

松山 泉 (生活協同組合コープこうべ コープ深江)

森 貴弘 (エム・シーシー食品株式会社)

守屋 雅子 (株式会社ロック・フィールド  
 神戸ファクトリー)

矢部嘉代子 (生活協同組合コープこうべ シーア)

横田 康子 (株式会社淡路屋)

横野 真章 (株式会社マルヤナギ小倉屋)

灘支所 (5名)

石川 猛 (六甲山観光株式会社  
 ROKKO森の音ミュージアム)

田島 知令 (ゴンチャロフ製菓株式会社 東灘工場)

池田 昭広 (ケンコーマヨネーズ株式会社 神戸工場)

岡 純子 (サンナツ食品株式会社)

川井 正和 (サンナツ食品株式会社)

中央支所 (9名)

東 正明 (株式会社淡路屋)

市川 容禎 (穂波産業株式会社)

小土井典昭 (生活協同組合コープこうべ コープ山手)

川畑 耕治 (穂波産業株式会社)

柴原 由行 (株式会社神戸たん熊 北店)

恒次 豊 (株式会社大丸松阪屋百貨店 大丸神戸店)

橋本 芳美 (株式会社淡路屋 新神戸店)

羽根美枝子 (生活協同組合コープこうべ コープミニ青谷)

村上 文啓 (株式会社ホテルオークラ神戸)

北支所 (6名)

石川 忠司 (有馬ロイヤルホテル)

尾木 修司 (月光園)

阪井 一郎 (ビストロピエール)

辰巳 理佐 (イオン つくしが丘店)

松本 真治 (かんぼの宿 (現 亀の井ホテル) 有馬)

山本 清 (兵庫興農株式会社)

西部支所(12)

五十井厚哉 (株式会社ラフト ラグナケア中道)

鈴木 英樹 (エム・シーシー食品株式会社 神戸工場)

添本 綾子 (シンエーフーツ株式会社  
 中国料理 金龍閣 名谷店)

武安 彩花 (シンエーフーツ株式会社 うみがめのお店)

田村 崇 (株式会社神戸珈琲)

戸田由美子 (ミヨシ油脂株式会社 神戸工場)

内藤 豪教 (株式会社オイシス 神戸工場)

藤田喜美子 (エム・シーシー食品株式会社 神戸工場)

森 三郎 (生活協同組合コープこうべ コープ深江)

山本 剛 (株式会社ラフト ソラスト須磨の森)

横井 隆政 (株式会社ラフト 須磨シニアコミュニティ)

吉岡 秀子 (生活協同組合コープこうべ コープ白川台)

西支所 (10名)

鴛海 誠 (ケンコーマヨネーズ株式会社 西神戸工場)

門垣 年彦 (山崎製パン株式会社 神戸冷生地事業所)

久保 明 (シダックスコントラクトフードサービス  
 株式会社)

高橋 康一 (OCI株式会社)

萩森 俊樹 (アサヒ飲料株式会社 六甲工場)

久森菜津子 (グリコマニュファクチャリングジャパン  
 株式会社 神戸工場)

藤原 美信 (モロゾフ株式会社 西神工場)

松岡 政秀 (雪印メグミルク株式会社 神戸工場)

森下 聡彦 (敷島製パン株式会社  
 パスコ冷食カンパニー 神戸冷食プラント)

山下 将央 (株式会社神戸風月堂 西神工場)



# 支部・支所事業だより

## 3年ぶりに総会・懇親会を開催！

(一社)神戸市食品衛生協会は、令和2年度設立総会、令和3年度は総会・表彰式を開催しましたが、各支所の総会・表彰式・懇親会は、この2年間、対面では開催できませんでした。

今年度、3年ぶりに、支部(神戸市食品衛生協会)・各支所ともに、総会・表彰式・懇親会を開催することができました。久々に「リアル」で会員同士が交流する貴重な機会となりました。



<定時総会 開催状況>

	日にち	参加人数		日にち	参加人数
東灘支所	7/5(火)	48名	西部支所	5/24(火)	28名
灘支所	6/28(火)	18名	垂水支所	7/6(水)	16名
中央支所	6/23(木)	27名	西支所	7/14(木)	28名
北支所	6/2(木)	22名			

## ○支部((一社)神戸市食品衛生協会) 定時総会・懇親会

6月15日(水) 神戸メリケンパークオリエンタルホテルにて、令和4年度定時総会・表彰式・懇親会が行われ、87名が参加しました。総会では、令和3年度の事業報告と決算報告、監査報告及び役員の改選(理事1名の交代)が議決されました。また、食品衛生功労者の市長表彰と市食品衛生協会会長表彰、優良従業員の表彰が行われました。表彰式・懇親会には久元神戸市長にもご参加いただき、受賞者への授与が行われました。

## ○各支所の総会・表彰式・懇親会

各支所の総会・表彰式・懇親会が右記の日程で行われました。

西食品衛生協会は、創立40周年記念式典を行い、5名の方に市長感謝状が授与されました。

## リスク・コミュニケーション活動

### ○令和4年度 食の安全・安心パトロール

本パトロールは、食の安全・安心を確保するための『食品のリスクコミュニケーション事業』の一環として継続して実施していますが、令和4年度も消費者代表(婦人会)・食品業界代表(食品衛生指導員・パトロール対象店の従事者)、行政(神戸市保健所)が合同で開催しました。

#### (1) 趣旨・目的

市民・行政・事業者の3者合同による食品販売店での衛生状態に関するパトロールを通じて「食の安全・安心」についての理解を深める(リスクコミュニケーションの推進)とともに、関係事業者への食品衛生意識の重要性の再認識・来店消費者への食品衛生への関心向上(食品衛生の啓発向上)を図るものです。

#### (2) 開催日時と実施場所

令和4年11月24日(木) 10:00~11:45  
大丸須磨店 1階食品売り場

#### (3) 参加者

- ・消費者代表 ・食品業界代表
- ・行政(神戸市健康局、保健所衛生監視事務所)

#### (4) 意見交換と振り返り

パトロールの結果を踏まえて、参加者で意見交換を行うとともに、大丸須磨店から日頃の店内の衛生管理の取り組みについて、行政から神戸市における食品衛生を確保するための監視指導の進め方について説明を受けた後、最後に、それぞれの主体が食品衛生について関心と認識を持ち、そして行動・実践を推し進めることが、食の安全・安心の実現に欠かせないことを理解し、パトロールを終えました。



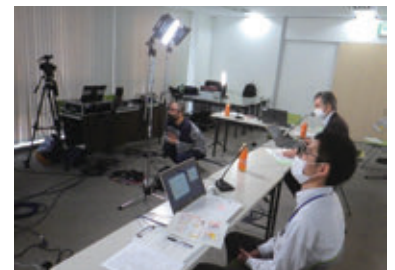
## 各種講習会

### ○夏期食中毒予防研修会

夏期に多発する細菌性食中毒を予防するための研修会を開催しました。新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、対面式に加えて、オンラインでも実施しました。対面式研修は令和4年5月31日(火)と6月1日(水)、神戸市勤労会館にて開催し、合計25人が参加しました。研修内容は、1日目が一般飲食店向け～テイクアウトやデリバリー食品の食中毒予防のポイント、2日目が集団給食施設向け～集団給食施設における食中毒予防の基本～でした。研修の中では、最近の食中毒事件の傾向や、それを防ぐためのポイントについて学びました。また、令和4年6月8日(水)には、オンラインでの研修も実施しました。参加者は、93登録152名でした。オンライン研修の様子は録画し、「こうべ食の安全メルマガ」登録者に限定で、6月20日~9月30日までの103日間、動画配信を行いました。再生回数は237回でした。



対面式



オンライン

### ○ノロウイルス食中毒予防研修会

令和4年11月9日(水)、中央区文化センターにて、冬期に発生が多いノロウイルス食中毒を予防するため、手洗い実習も交えた実践研修会を実施しました。参加者は、食品事業者16名、消費者6名の合計22名。手洗い指導には、「手洗いマイスター」の資格をお持ちの食品衛生指導員7名の方にお手

伝いいただきました。まず、神戸市保健所食品衛生監視員から、「ノロウイルス食中毒の現状」について講義をお聞きし、過去のノロウイルス食中毒発生事例から、予防のポイントは「手洗い」であることを学びました。その後、サラヤ㈱食品衛生インストラクターから、「衛生的な手洗い」方法について講義を受け、実際に手洗いを行いました。その際、「手洗いチェッカー」という装置を使って、どこに洗い残しが多いか確認し、再度その部分を重点的に洗いました。参加された方からは「改めて手洗いの大切さや手順を見直せました。」「子ども達にも教えられような手洗いについて、わかりやすく教えていただきました。」との感想をいただきました。「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」と言われるくらい、重要な衛生管理の一つで

す。こういった機会に、自己流になってしまったご自身の手洗い方法について見直し、手順を再確認いただけたらと思います。

また、令和4年11月11日（金）オンライン研修を実施しました。参加者は77登録150名。なお、この時の様子は録画し、Youtubeで11月18日から令和5年2月28日まで103日間限定配信（こうべの安全メルマガ登録者）しました。再生回数は173回（2月13日現在）でした。



## 支所事業

### ○保健所との意見交換会

支所の事務局が、保健所衛生監視事務所から（一社）神戸市食品衛生協会に移行したため、支所役員や会員から保健所の最新情報が入手しにくくなったとの声を受け、令和3年度より「支所と保健所衛生監視事務所の意見交換・情報交換会」を企画しました。

昨年度は新型コロナウイルス感染によるまん延防止措置発令のため、2支所しか開催できませんでした。今年度は全ての支所で開催することができました。開催結果は下記の通りです。保健所からは、法改正（営業許可・届出・HACCP

の導入、リコール届出など）や新しくなった監視採点表の内容、ノロウイルス食中毒予防等といった内容について情報提供をいただき、その後、参加者に事前にいただいた質問についての回答及び意見交換が行われました。会員からはコロナ終了後の立ち入り調査頻度やHACCPに沿った衛生管理を具体的に進めていくうえで有用なツール（記録・保存など）、どこまで取組が必要か、といった質問が出されました。参加した会員からは、「良い情報交換の機会になった。今後もこのような会を続けてほしい」との感想も聞かれました。

対 象	意見交換会実施日	会 場	参加人数
東部衛生監視事務所と灘・北・中央支所	令和5年1月19日(木)	中央区文化センター	東部衛生監視事務所 2名 灘・中央・北支所 17名
西部衛生監視事務所と西部・垂水・西支所	令和5年1月31日(火)	長田区役所 7階会議室	西部衛生監視事務所 5名 西部・垂水・西支所 19名
東部衛生監視事務所と東灘支所	令和5年2月1日(水)	東灘区文化センター	神戸市食品衛生課 2名 東部衛生監視事務所 2名 東灘支所 29名



灘・中央・北支所



西部・垂水・西支所



東灘支所

## HACCPセミナー

一昨年6月から導入が義務付けられた「HACCPに沿った衛生管理」ですが、「どこから手をついたら良いかわからない」「該当する業種の手引書を手に入れてはみたものの、その先どうすれば良いのか?」「記録はしているが、これで良いのか?」という質問をお受けしています。こんな疑問にお応えするため、HACCPセミナーを開催しました。開催日程と参加者は下記の通りでした。セミナー終了後には、個別相談も行い、11名の方が相談されました。

日にち	会場	一般飲食店 向け	食品製造・ 販売店向け
9月6日	中央区文化センター	20	13
9月7日	長田区文化センター	9	11
2月15日	中央区文化センター	10	8
3月2日	中央区文化センター	12	6
合計		51	38



# 西食品衛生協会 40周年記念事業

西食品衛生協会は、令和4年度で創立40周年を迎えました。周年記念事業として、①記念式典（市長感謝状の贈呈式と懇親会）②記念品の作成③記念シンポジウムの開催④記念事業（フードドライブへの取組）を行いました。



## ①西食品衛生協会創立40周年式典

令和4年7月14日（木）、西神オリエンタルホテルにて、来賓に志水西区長、井上西区連合婦人会長、丸尾神戸市健康局生活衛生担当部長、竹中保健所西部衛生監視事務所長、原田（一社）神戸市食品衛生協会会長の5名をお迎えし、神戸市長からの感謝状贈呈式を開催しました。参加者は22名でした。表彰式の後には3年ぶりの懇親会開催となりました。市長感謝状を授与された方は下記の通りです。

### 40周年 市長感謝状贈呈者

- |               |             |              |               |
|---------------|-------------|--------------|---------------|
| ・ケンコーマヨネーズ(株) | 工場長 古山 玄 様  | ・東宝食品(株)西神工場 | 代表取締役 岩本 睦之 様 |
| ・山崎製パン(株)神戸工場 | 工場長 吉田 修康 様 | ・孔雀食品(株)     | 代表取締役 古澤 宏一 様 |
| ・モロゾフ(株)西神工場  | 工場長 堀井 健次 様 |              |               |

## ②西食品衛生協会創立40周年記念シンポジウムの開催

令和4年10月4日（火）、開館したての西神中央ホールにて、「食品産業におけるSDGsの取り組み～持続可能な地域に向けて～」というテーマで、記念シンポジウムを開催しました。参加者は中学生や一般の方も含め230名でした。

第1部は、基調講演として、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課 片山 健太郎 専門官から、「食品産業×SDGs～サステナブルな取組のはじめ方」として、SDGsとは何か、という基礎的な話にはじまり、日本での取組状況や、食品産業が「サステナビリティ」の視点で、具体的にどのようにSDGsに取り組んでいるのか、事例も交えながらお話いただきました。中でも、「食品産業は生産から販売という事業活動全般において、17の国際目標全てと関係している。事業活動を通じてSDGsの達成に取り組むことは、新たなビジネスの機会になる。一方、SDGsを無視して事業活動を行うことは、大きなリスクと成り得る。特に学校教育で学んだZ世代が消費者・従業員の中核となっていくこれからの時代は、この考え方がクローズアップされるようになるだろう」とのお話に、参加者も大きくうなずいていました。

第2部では、SDGsの取組事例発表として、西食品衛生協会会員企業である「生活協同組合コープこうべ」「雪印メグミルク(株)神戸工場」から、それぞれの企業内での取組事例を発表していただきました。コープこうべからは、令和4年流行語大賞になった「てまえどり」の取組が、雪印メグミルク神戸工場様からは、難しく考えず、仕事や個人の生活の中で取組めるところから取組み、その取組を従業員間で共有することで、従業員のSDGsに対する意識や周り・地域への関心・貢献意識の向上につながったとご紹介いただきました。続いて、地域でSDGsに取り組んでいる若い世代の代表として、「兵庫県立大学エコ・ヒューマン連携センター 学生団体 Change」と、「兵庫県立伊川谷高校ボランティア部」から活動報告をいただきました。前者からは、地元企業（コープこうべ）と連携し、森林学習会や漁業体験などを通して学んだ事を小学生に伝えるために、子ども向けのイベントを開催した事例が報告されました。後者からは、人形劇という手法を使って、フードロスや海の生態系といったSDGsに関連するテーマについて子どもたちに伝える活動をしていること、子どもたちが人形劇について家で話をすることで、子どもだけでなく大人にも影響を与えているとの報告をいただきました。これらの話を聞いて、会場の中学生からは、「SDGsは教科書の中、遠い話と思っていたが、高校生や大学生が取り組んでいることで身近に感じた。自分たちが取組めることから、アクションに繋がりたい。」との感想をいただきました。

第3部のパネルディスカッションでは、コーディネーターに兵庫県立大学環境人間学部 杉山武志准教授をお迎えし、第2部の登壇者をパネリストとして「変化」「期待」「育む」をキーワードに、意見交換を行いました。「変化～会社・学校（部活動）でSDGsの活動を進める中で、どんな変化があったか？」の問いについては、「体験」「交流」「見える化」が変化へのきっかけになるとの意見が出されました。「期待～SDGsなどの活動を通して、地域（西区）がどうなって欲しいか？」に関しては、「こ

れから社会に出る若い世代が積極的に活動しているのに驚いた。大きく社会を変えてほしい。」との期待が語られました。「育む～持続可能な地域・SDGsの目標を達成するために、この街で何を大切に育みたいか？」に関しては、「大切なのは行動に移すこと、まずは地域の人に自分たちの活動についてわかりやすく情報発信し、一緒にSDGsに取り組んで行くように声をかけていきたい」との意見が出されました。コーディネーターからは、「SDGsというと国際的な議論もあるが、一方では顔の見える距離感での取組も大切。SDGsは持続可能な社会、未来を創るための共通言語である。身近なところからアクションを起こし、それを周りの人に伝える（情報発信する）ことで、エリア（横軸）世代（縦軸：時間）が繋がり、環が広がる。」とのまとめをいただきました。参加された方からは、「他企業や若者の取組事例を参考に、自社でもSDGsの取組を進めていきたい」との感想をいただきました。



## ③フードドライブの取組

②でご紹介したSDGsの実践的な取組として、フードドライブの取組を行いました。9月上旬には、コープこうべ第5地区本部のご協力の下、会員企業様からの商品・従業員からの寄付食品を受付けました。また、10月22日（土）、西神中央駅前で開催された西区制40周年記念イベントにブース出展し区民にフードドライブを呼びかけました。ご協力いただいた会員企業様は8施設、区民からは8名、集まった食品の合計点数は7711点でした。西区社会福祉協議会が主催する西区フードシェアの会を通して西区内の子どもの居場所運営団体に、また学園都市UNITYで開催されている「フードパントリー」（兵庫県立大学学生団体とまちづくりスポーツ神戸主催）にて、学園都市にある大学に通う困窮学生や留学生に配布しました。





# 『食品衛生管理ノート』のご紹介と使い方について

令和3年6月1日から「HACCPに沿った衛生管理」が制度化され、原則すべての食品等事業者において実施することが義務付けられました。神戸市食品衛生協会では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、対象となる小規模食品事業者の方ができるだけスムーズに導入できるように、神戸市健康局食品衛生課監修のもと、「食品衛生管理ノート」を作成しています。

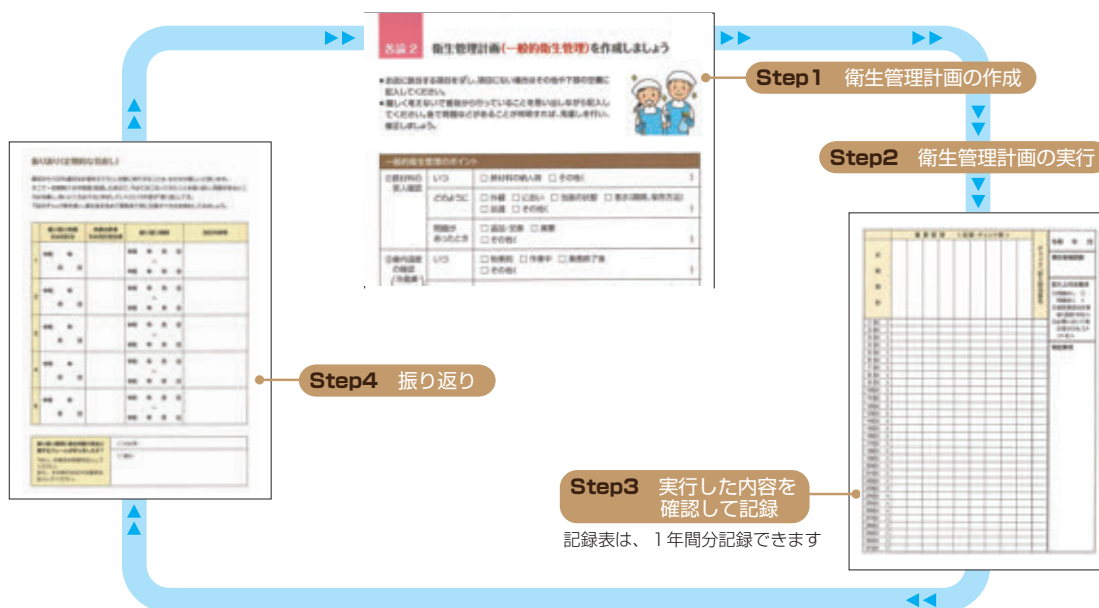
## 1 食品衛生管理ノートとは

「食品衛生管理ノート」には、「一般飲食店向け」「小規模な製造事業者向け」「小規模な販売事業者向け」の3種類があります。「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、厚生労働省のホームページに掲載されている手引書に基づき導入しますが、手引書に合致した当ノートに従って進めていただくと基本部分が導入できるように構成されています。

HACCP導入にあたっては、まずはご自身の事業の「手引書」を厚生労働省のホームページからダウンロードしていただき、良く読んで理解された後、必要であれば、この「食品衛生管理ノート」を使用することでもHACCPに対応することができます。



## 2 食品衛生管理ノートを活用した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入ステップ



※最後の記録が終わってから1年間以上保管し、保健所に求められた場合は当ノートを提示してください。

## 3 食品衛生管理ノートの入手方法

冊子は、東部衛生監視事務所、西部衛生監視事務所、神戸市食品衛生協会にて受け取りできます。また、神戸市食品衛生協会のホームページの「HACCP導入支援」からもダウンロードできます。

## 4 HACCP導入チェックリスト

既にHACCPを導入された方のために、導入状態について自己採点できるチェックリストを作成しています。完成しましたら、当協会のHPにアップしますのでご利用ください。

食品衛生管理ノートに関するお問い合わせは、(一社)神戸市食品衛生協会までお願いいたします。

## 食品衛生指導員活動

### ○食品衛生指導員研修会の開催（令和4年7月27日）

中央区文化センターにて開催し 28 名が参加しました。この研修会は「手洗いマイスター」の認定講習会を兼ねて実施し 18 名が新たに「手洗いマイスター」に認定されました。

### ○第 25 期食品衛生指導員の委嘱（令和4年 12 月1日）

第 24 期食品衛生指導員の任期満了に伴い第 25 期食品衛生指導員 107 名を委嘱しました。

### ○巡回指導（令和4年8月、12月）

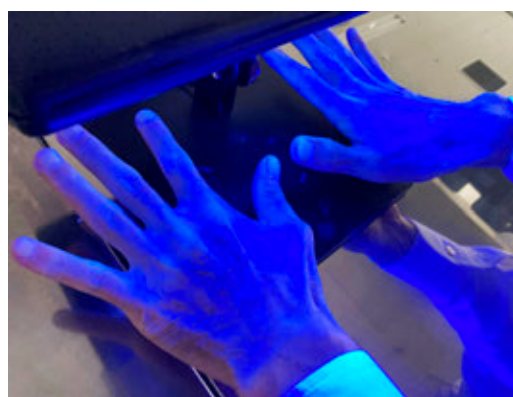
夏季（8月）延べ 205 施設、冬季（12月）延べ 202 施設について、「HACCP による衛生管理」等の重点項目を中心に指導・助言を行いました。

### ○食の安全・安心パトロール（令和4年 11 月24日）

神戸市保健所西部衛生監視事務所、須磨区連合婦人会、当協会食品衛生指導員の 3 者で（株）大丸松坂屋百貨店大丸須磨店の協力のもと同店を巡回し、参加者による意見交換を行いました。また、同店を訪れた一般消費者に啓発グッズを配布し衛生意識の向上を図りました。



食品衛生指導員研修会の様子



手洗いチェッカーで洗い残しをチェック

## 神戸市食中毒予防ポスター・リーフレット

神戸市と神戸市食品衛生協会では、夏期と冬期に、食中毒予防のためのポスター・リーフレットを作成し、営業者のみなさまに配布しています。さんちか・花時計ギャラリーでは、令和4年6月16日～22日（夏期食中毒予防）、12月8日～14日（冬期食中毒予防）の2回、食品衛生啓発パネルの展示も行いました。

なお、ポスターやリーフレットは神戸市食品衛生課のホームページからもダウンロードできますのでご利用ください。



食中毒予防啓発用リーフレット  
（3種類）掲載ページ



ノロウイルス ふぐ・かき食中毒  
予防リーフレット 掲載ページ



花時計ギャラリー（令和4年冬期）

## 令和4年神戸市食中毒発生状況

No.	発生日	摂食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質(血清型等)	原因施設
1	3/5	2	1	シメサバ	アニサキス	中央区 飲食店
2	9/24	217	154	9月24日、9月25日に提供された食事	サルモネラ・エンテリティディス	中央区 ホテルの宴会場
3	10/19	78	33	10月19日に調製された弁当	黄色ブドウ球菌及び ウェルシュ菌	兵庫区 飲食店
4	10/31	4	4	10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・ジェジュニ	北区 飲食店
計		301	192			

神戸市内で令和4年に発生した食中毒は4件でした。

例年に比べ件数は少ないものの、患者数は計192名と例年よりも多くなりました。

これは、大規模な食中毒が2件発生したため、1件はサルモネラ・エンテリティディスを病因物質とした食中毒事件(患者数154名)、もう1件は黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌を病因物質とした食中毒事件(患者数33名)です。

今回は後者の食中毒事件について、ご紹介します。

この食中毒事件は弁当が原因食品であり、弁当調製後の温度管理が不適切であったことから、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌が増殖してしまい、発生したと考えられました。

### 黄色ブドウ球菌とは・・・

- ヒトを取り巻く環境中に広く分布し、様々な食品で食中毒を引き起こす可能性がある食中毒菌
- 主な症状ははき気、おう吐、腹痛で、潜伏時間は30分～6時間
- 予防策は①手荒れや化膿巣のある場合は食品に直接触れない、②食品は10℃以下で保存し、菌の増殖を防ぐ等

### ウェルシュ菌とは・・・

- ヒトや動物の腸管内、土壌、下水等自然界に広く分布しており、肉類、魚介類、野菜を使用した煮込み料理(シチュー等)で食中毒を引き起こすことが多い食中毒菌
- 主な症状は腹痛、下痢で、潜伏時間は6～18時間
- 予防策は①清潔な調理を心がけ調理後速やかに食べる、②食品を保存する場合は、10℃以下又は55℃以上を保つ等

食中毒予防の3原則は「**食中毒菌を付けない、増やさない、やっつける**」ですが、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌の予防で一番のポイントは、**菌を増やさない**ことです。

黄色ブドウ球菌もウェルシュ菌も、環境に広く存在するため菌を絶対に付けないということは困難です。また、最終製品を加熱したとしても、黄色ブドウ球菌の毒素は熱では分解されませんし、ウェルシュ菌は芽胞を形成し高い耐熱性を持つため、最終製品の加熱だけでは食中毒を防ぐことはできません。

このように、食中毒予防の3原則も食中毒菌によってどこがポイントになるかが変わってきますので、調理に携わる方はそれぞれの食中毒菌の特徴を理解した上で対策を実施しましょう。

### 一般社団法人 神戸市食品衛生協会

東灘、灘、中央、北、西部、垂水、西の各支所の事務局を兼ねる	〒651-0086 神戸市中央区磯上通8-1-8 アジアビルディング503 TEL:078-862-6470 FAX:078-862-6490 HP <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">神戸市食品衛生協会</span> <span style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px 5px; font-size: small;">検索</span>
-------------------------------	--

### 食品衛生に関する神戸市の機関・連絡先

機 関	所 在 地	連 絡 先
神戸市健康局食品衛生課	〒650-8570 中央区加納町6-5-1 神戸市役所1号館20階	<b>生活衛生ダイヤル</b> TEL：078-771-7497 (電話受付は平日8：45～17：30) FAX：050-3156-2902 e-mail：pwd-kobe-eisei@persol.co.jp
神戸市健康局保健所 東部衛生監視事務所 (東灘区・灘区・中央区・北区)	〒651-8570 中央区東町115番地 中央区役所7階	
神戸市健康局保健所 西部衛生監視事務所 (兵庫区・長田区・須磨区・垂水区・西区)	〒653-8570 長田区北町3-4-3 長田区役所5階	

一般社団法人 神戸市食品衛生協会 社員名簿

(令和5年3月31日現在)

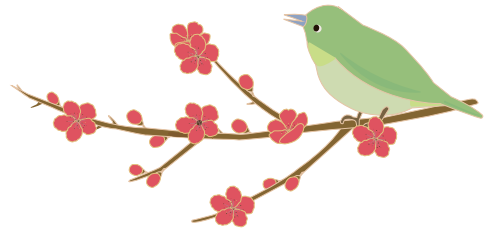
役職名	社員名	社員代表者
代表理事 (会長)	神戸市学校給食パン協会	原田 富男
理事 (副会長)	西部食品衛生協会 (株式会社内藤製箱)	内藤 豊彦
理事 (副会長)	垂水食品衛生協会 (株式会社上東商店) (兵庫県食肉生活衛生同業組合)	上東 公治 "
監事	兵庫県飲食業生活衛生同業組合	入江 真弘
監事	中央食品衛生協会 (穂波産業株式会社) (兵庫県生麺協同組合)	岩佐 正美 "
理事	東灘食品衛生協会 (株式会社マルヤナギ小倉屋)	柳本 一郎
理事	灘食品衛生協会 (サンナッツ食品株式会社)	鈴木 英雄
理事	北食品衛生協会 (株式会社上大坊) (有馬温泉旅館協同組合)	堂加 雅文 "
理事	西食品衛生協会 (ぼんち株式会社)	遠藤 純民
理事	灘五郷酒造組合	嘉納 健二
理事	神戸牛乳事業協同組合	中尾 嘉延
理事	神戸市小売市場連合会	吉岡 治
理事	神戸食肉事業協同組合	辰己 真一
理事	兵庫県料理業生活衛生同業組合	栗栖 正明
理事	兵庫県パン商工組合	東山 英夫
社員	兵庫県食鳥肉販売業生活衛生同業組合	山中 輝彦
社員	一般社団法人兵庫県洋菓子協会	佐野 靖夫
社員	神戸凍水販売組合連合会	井田 恭子
社員	一般社団法人神戸市中央卸売市場運営協議会	関谷 繁雄
社員	兵庫県鮪商生活衛生同業組合	貝塚 一夫
社員	兵庫県麺類食堂業生活衛生同業組合	箱崎 孝治
社員	神戸水産物小売協同組合	三坂 晃司
社員	兵庫県菓子工業組合	佐々田善彦

(敬称略)

一般社団法人 神戸市食品衛生協会 協賛者名簿

(令和5年3月31日現在)

会社名	住所	電話番号
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2-1-2	☎652-6331
セイコー産業株式会社	〒651-1132 神戸市北区南五葉6-2-9	☎591-0834
三井住友海上火災保険 株式会社 神戸支店	〒650-0023 神戸市中央区栄町通1-1-18 三井住友海上神戸ビル8階	☎331-8517
公益財団法人 兵庫県予防医学協会	〒657-0846 神戸市灘区岩屋北町1-8-1	☎855-2715
株式会社千葉出版	〒652-0816 神戸市兵庫区永沢町4-4-18	☎531-4789
株式会社ポート	〒651-0072 神戸市中央区脇浜町2-7-9	☎221-0111
サンヨー環境株式会社	〒651-0083 神戸市中央区浜辺通2-1-30 三宮国際ビル7階	☎261-0311
アクティス株式会社	〒657-0854 神戸市灘区摩耶埠頭1番 業務センタービル507	☎090-8651-6889



**Alsoft**  
アルソフト  
HAND SANITIZER

指定医薬部外品

新感覚!  
うるさら処方の  
手指消毒  
ローション

さらさらなじんで  
べたつかない

手肌にやさしい  
2つの  
保湿成分配合

高濃度  
アルコール  
80vol%

**HACCP・食品衛生のこころなら!!**

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**  
<https://pro.saraya.com/>

食品細菌検査・食品保存検査・衛生調査 他

わたしたちが  
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  
<https://hyogo-yobouigaku.or.jp>

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  
有限会社 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。

PL法対応

食品衛生協会会員のための特約補償 衛生の備えは法律

2022年度版

しつかり  
賠償共済  
あんしんフード君  
スーパーあんしんフード君

総合食品賠償共済  
総合食品賠償共済  
総合食品賠償共済

公益財団法人 日本食品衛生協会

〒150-0011 東京都豊島区池袋4-1-1 池袋東武ビル5F  
TEL: 03-3569-2115 FAX: 03-3569-2116