


神戸食品衛生

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/>





ごあいさつ

一般社団法人神戸市食品衛生協会 会長 原田 富男

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。

令和6年1月1日には能登地方を中心とする震度7の「令和6年能登半島地震」が発生し、この地域では、多くの人命が失われるとともに家屋やインフラに大きな被害を受けました。この災害によりお亡くなりになりました方々や遺族の方々には心よりお悔やみ申し上げますとともに、被災した皆様方に対しお見舞い申し上げます。本市におきましても29年前の「阪神淡路大震災」により甚大な被害を受けましたが、全国の皆様方のご支援により復興いたしました。能登地方の皆様方におきましても1日も早い復旧・復興を祈念いたします

さて、当協会事業の実施状況ですが、「食品衛生責任者養成講習会」、「HACCPセミナー」、「ノロウイルス食中毒予防研修会」、「夏期食中毒予防研修会」等定期開催の講習・研修会には多数のご参加をいただき、食品衛生の向上という大きな目標に向かっ

て着実に進んでいると感じています。令和6年度は、食品営業許可の更新時に食品衛生責任者に受講いただく「食品衛生責任者実務講習会」にオンラインで受講できる「eラーニング」を導入する予定で、現在準備を進めています。アフターコロナへの対応という観点も踏まえ、今後とも事業のデジタル化を進め、利用者の利便性の一層の向上を図っていきたいと考えています。また、食品衛生指導員事業につきましては、令和6年度が第26期食品衛生指導員の委嘱期にあっております。この資格を取得するための講習会を開催しますので、多数のご参加をお願いします。また、食品衛生表彰制度につきましては、表彰規定を見直し、さらに充実した形で実施していくこととしております。今後とも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向上に向け努力して参りますので、引き続き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、引き続き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。

また、元日に発生した令和6年能登半島地震では、広域にわたり甚大な被害が発生し、今なお多くの方が避難所生活を強いられている状況です。被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。神戸市としても、阪神・淡路大震災の経験も踏まえ、被災地への継続的な支援を行っていきたく考えています。

昨年は、新型コロナウイルスの位置づけが感染症法上の2類から5類へ変更され、日常生活へ回帰する目途が立ちました。一方で、少子高齢化や東京一極集中などウイルス出現前からの課題は存在し続けており、人口減少時代における政策展開が求められます。

神戸市では、人口減少幅を抑制する取り組みとして、若年世代にとって魅力的なまちであり続けるよう、切れ目ない子育て支援をはじめ、スタートアップ施策や企業誘致といった魅力的な産業創出、郊外拠点駅周辺のリノベーションなどによる暮らしの質の向上、都心三宮・ウォーターフロント再整備など非日常のわくわくするような都市空間形成といった施策を強力に

推進しています。

市民一人一人が幸せを実感できる、温かみのあるゆったりとしたまちづくりに取り組み、「海と山が育むグローバル貢献都市」の実現に向け、果敢に挑戦していきます。

本年5月17日には、東アジアで初めてとなる世界パラ陸上競技選手権大会が神戸で開催されます。障がいや多様性に対する理解が深まり、共生社会をつくっていくきっかけとなる大会にするため、取り組みを進めていきます。市民のみなさんにも、ボランティアや大会広報など広くご協力いただき、共に大会を盛り上げていただくようお願いいたします。

また、2025年には大阪・関西国際万博の開催や神戸空港の国際チャーター便運用が始まります。観光・ビジネス需要の創出を推進し、市内経済に波及させながら、国際都市神戸としての価値を一層高めていく取り組みを推進していきます。

現在神戸市では、市が目指すまちの将来像や方向を描く新たな総合基本計画の策定を進めています。是非みなさんから神戸の未来についてご意見をいただき、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。

また、元日に発生した令和6年能登半島地震では、広域にわたる甚大な被害のため、今なお多くの方が避難所生活を強いられている状況です。被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。震災を経験した神戸市としても、被災地に寄り添い、ニーズへ柔軟に対応した息の長い支援を行ってまいります。

昨年は、新型コロナウイルス感染症の分類が「5類感染症」となり、それまでの法律に基づき行政が様々な要請・関与をしていく仕組みから、個人の選択を尊重し、皆様の自主的な取組を基本とする対応に転換することになりました。飲食店の営業制限も撤廃され、年末には訪日外国人観光客もコロナ禍前の水準を超えるなど急速に需要が回復するなか、食品を取り扱われる皆様におかれましても対応の変化に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5年にはノロウイルスが1件、ウエルシュ菌が1件、腸管出血性大腸菌が1件、

テトロドトキシンが1件の計4件で、発生件数は多くありませんでしたが、高齢者施設での大規模な食中毒事件を含むため、患者数は133名と比較的に多い結果となりました。また、令和になって初のふぐ毒による食中毒が発生したこともあり、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品の取り扱いには十分注意頂くとともに、引き続き従業者の手洗いの徹底及び健康管理に努めて頂きますよう、よろしくお願いいたします。

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。今年は法施行から3年目となり、各業界におかれましてもHACCP導入が進み、普及しつつあるものと存じますが、今後とも本市と連携のうえ粘り強い取組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みなさま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に沿った衛生管理等の最新の知見習得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」(対面式講習に加え、本年6月3日よりeラーニング講習を導入する予定)、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

原則すべての食品事業者に義務付けられたHACCPの導入や実践、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として、自主衛生管理体制の確立や消費者に対する食品衛生思想の普及活動を通じて、食の安全・安心の向上を追求していく重要な活動を行っています。本年は、指導員養成講習会を開催する予定です。

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」の配信を月2回行っています。

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。

令和6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 | ○近畿ブロック連絡協議会事務局長会議・総会(10日) 於：奈良県 奈良ホテル |
| 5月 | ○協会理事会(事業報告・決算) ○各支所総会(～7月) | ○食品衛生責任者養成講習会(15日) ○HACCPセミナー初級(22日) ○夏期食中毒予防(オンライン)講習(29日) | ○日食協決算理事会(24日) |
| 6月 | ○食中毒予防ポスター、リーフレット作成と配布 ○第5回定時総会(5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にe-ラーニングを導入開始(3日～) ○夏期食中毒予防研修会(12日) ○食品衛生責任者実務講習会(20日) ○HACCPセミナー初級(27日) ○ソフトクリーム衛生講習会(未定) | ○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：大阪府 大阪シェラトン都ホテル ○(公社)日本食品衛生協会定時総会 於：食品衛生センター(21日) |
| 7月 | | ○食品衛生責任者養成講習会(10日) ○食品衛生責任者実務講習会(23日) ○HACCPセミナー中級(25日) | |
| 8月 | ○指導員巡回指導 | ○食品衛生責任者実務講習会(19日) ○HACCPセミナー初級(27日) | |
| 9月 | ○ニュースレター発行 | ○食品衛生責任者実務講習会(18日) ○食品衛生責任者養成講習会(未定) ○HACCPセミナー初級(30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(23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(24日) | ○食品衛生責任者実務講習会(11日) ○HACCPセミナー中級(23日) | ○近畿ブロック食品衛生指導員部会長会議(未定) 於：京都府 ○日食協全国支部長会議(23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) ○ノロウイルス食中毒予防(オンライン)講習(6日) ○ノロウイルス食中毒予防講習(13日) ○食品衛生責任者実務講習会(14日) ○HACCPセミナー初級(26日) | ○近畿ブロック食品衛生協会会長会議(21日) 於：京都府美山町 |
| 12月 | ○指導員巡回指導 | ○食品衛生責任者実務講習会(10日) ○HACCPセミナー初級(18日) | ○近畿ブロック協会事務局担当者会議(未定) |
| 7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) ○食品衛生責任者実務講習会(20日) ○HACCPセミナー中級(30日) | ○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(21日) ○HACCPセミナー初級(18日) | ○日食協各種委員会(未定) ・事業運営委員会 ・普及啓発事業委員会 |
| 3月 | ○協会理事会(事業計画・予算案) ○機関誌(6年度まとめ)発行 | ○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(4日) ○HACCPセミナー初級(5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5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 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5年度は以下の方が受賞されました。（敬称略）

○厚生労働大臣表彰

食品衛生功労者（1名）

中央支所 岩佐 正美（穂波産業株式会社）

食品衛生優良施設（1施設）

灘支所 森永乳業株式会社神戸工場（乳製品製造業）



○厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

西部支所 坊 武弘（寿楼）

○神戸市長表彰



食品衛生功労者（7名）

東灘支所 岡野 好子（PUB ジャじゃまる）飲食店営業
灘支所 岩本 睦之（株式会社東宝食品）そうざい製造業
北支所 野堀 徹（野ぼ里屋）菓子製造業
西部支所 波戸岡秀隆（カフェ カシュ・カシュ）飲食店営業
西部支所 中島 光隆（巻き押鮭専門 魚勝）飲食店営業
西部支所 松井 浩行（ジョイエール月見山）食品販売業
垂水支所 岸本 七江（ミートショップ ミカゲヤ）食肉販売業



○（公社）日本食品衛生協会 協会長表彰

食品衛生功労者（2名）

垂水支所 林 伸哉（合名会社杵屋）

西支所 西 一浩（株式会社神戸スイーツポート）

食品衛生優良施設（4施設）

東灘支所 株式会社武蔵野 神戸工場（そうざい製造業）

灘支所 株式会社北海 皇蘭 大石工場（そうざい製造業）

中央支所 株式会社松原製館所（菓子製造業）

西支所 アサヒ飲料株式会社六甲工場（清涼飲料水製造業）

○（公社）日本食品衛生協会 協会長感謝状

食品衛生行政担当官（1名）

大隈 真矢 食肉衛生検査所

○（公社）日本食品衛生協会 食品衛生指導員理事長表彰

中央支所 鈴江 延嘉



・食品衛生優良施設（5施設）

東灘支所 トーラク株式会社（乳製品製造業）

東灘支所 白鶴酒造株式会社 灘魚崎工場（酒類製造業）

北支所 有限会社大矢商店（食品製造業）

西支所 東宝食品株式会社 西神工場（そうざい製造業）

西支所 モロゾフ株式会社 西神第1工場（菓子製造業）



○(一社) 神戸市食品衛生協会長表彰

食品衛生功労者 (8名)

東灘支所 久保田博信 (神戸酒心館) 飲食店営業
 東灘支所 喜多 庸晶 (甲南油脂株式会社) 食用油脂製造業
 中央支所 上島 正光
 (株式会社ユーハイム神戸工場) 菓子製造業
 中央支所 小田 卓司
 (神戸ヤクルト販売株式会社) 食品販売業
 北 支所 平野 雅之 ((株)平野屋本舗) 菓子製造業
 垂水支所 赤松 高志 (モア・アビタシオン須磨) 集団給食
 垂水支所 矢野 隆志
 (垂水ゴルフ倶楽部 レストラン) 飲食店営業



食品衛生優良施設 (10施設)

東灘支所 株式会社J-オイルミルズ 神戸工場
 (食用油脂製造業)
 東灘支所 株式会社ポオトデリカトオカツ神戸東灘工場
 (複合型そうざい製造業)
 東灘支所 全農パールライス株式会社 兵庫工場
 (正穀・製粉業)
 灘 支所 神戸ファインフーズ (食肉製品製造業)
 中央支所 カフェラ (飲食店営業)
 中央支所 中山手ミオ 式番館 (飲食店営業)
 西部支所 有限会社小泉商店 (水産製品製造業)
 垂水支所 ハマヤ製パン工場 (飲食店営業)
 西 支所 株式会社泉平 近畿物流センター
 (食品の小分け業)
 西 支所 六甲バター株式会社 神戸工場 (乳製品製造業)



・食品衛生優良従業員 (51名)

東灘支所 (15名)

新井 龍子 (エム・シーシー食品株式会社 ポートアイランド工場)
 上田 益豊 (伊藤ハム株式会社 六甲工場)
 春日 康睦 (昭和産業株式会社 神戸工場)
 亀田 恵吾 (カネテツデリカフーズ株式会社 六甲工場)
 絹田 真子 (月島食品工業株式会社 神戸工場)
 清田 拓郎 (櫻正宗株式会社 櫻喜蔵)
 渋谷 幸子 (ゴンチャロフ製菓株式会社 御影工場)
 島 英晃 (株式会社ロック・フィールド 神戸ファクトリー)
 辻野 健一 (マ・マーマカロニ株式会社 神戸工場)
 中濱 敏 (甲南油脂株式会社)

中村真理子 (株式会社淡路屋)
 中山 裕二 (櫻正宗株式会社 櫻正宗記念館 櫻宴)
 橋本 輝美 (生活協同組合コープこうべ コープミニ魚崎)
 道旗ゆかり (高嶋酒類食品株式会社)
 吉田 高之 (生活協同組合コープこうべ 食品工場)

灘支所 (8名)

北岡 謙作 (ケンコーマヨネーズ(株) 神戸工場)
 岸野 行展 (ゴンチャロフ製菓株式会社 東灘工場)
 藤谷 和恵 (ゴンチャロフ製菓株式会社 東灘工場)
 矢崎 正樹 (サンナッツ食品株式会社)
 和田 嘉子 (サンナッツ食品株式会社)
 大森 明広 (サンナッツ食品株式会社)
 古賀千恵子 (サンナッツ食品株式会社)
 竹内 彰 (生活協同組合コープこうべ コープデイズ神戸北町)

中央支所 (5名)

上田真由美 (生活協同組合コープこうべ コープミニ熊内)
 遠藤 国夫 (神戸ポートピアホテル)
 沼 貴博 (大丸神戸店 杉本食肉)
 松山 哲也 (株式会社淡路屋 新神戸店)
 水谷 亮 (神戸メリケンパークオリエンタルホテル)

北支所 (6名)

秋山 真保 (兵庫興農株式会社)
 高橋 互 (欽山)
 高畑 和枝 (生活協同組合コープこうべ コープデイズ神戸北町)
 千代谷美和功 (株式会社清浄野菜普及研究所)
 土取 直樹 (亀の井ホテル 有馬)
 前野 博嗣 (月光園)

西部支所 (7名)

小野 貴史 (株式会社神戸飯店)
 徳地 和幸 (株式会社神戸飯店)
 諸岡 秀則 (エム・シーシー食品株式会社 神戸工場)
 橋本 孝志 (ミヨシ油脂株式会社 神戸工場)
 金子 恭子 (ウィングベーカーリー)
 古田まり子 (生活協同組合コープこうべ 白川台)
 土橋 慎也 (生活協同組合コープこうべ 北須磨)

垂水支所 (1名)

花登 孝治 (有限会社増田屋 平磯店)

西支所 (9名)

池脇 啓介
 (敷島製パン株式会社パスコウエストカンパニー 神戸工場)
 佐野 知巳 (アサヒ飲料株式会社 六甲工場)
 植野 厚 (株式会社神戸風月堂 西神戸工場)
 拜地 友和
 (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)
 前田 和彦 (O C I 株式会社)
 岸本 知彦 (雪印メグミルク株式会社 神戸工場)
 岩角 健司 (株式会社カネカフード)
 藤井 豊 (澤田食品株式会社)
 小田 哲也 (ケンコーマヨネーズ株式会社 西神戸工場)



支部・支所事業だより

アフターコロナの総会・懇親会を盛大に開催！

(一社)神戸市食品衛生協会では、新型コロナウイルス感染症が5類に移行したことから、来賓として小原副市長等にもご参加いただき、前年度に引き続き総会・表彰式を対面開催するとともに、表彰式での受賞者全員に懇親会への参加案内を行いました。また、各支所においても、衛生監視事務所長等を来賓としてお迎えし、総会・表彰式・懇親会を開催しました。

○支部((一社)神戸市食品衛生協会) 定時総会・懇親会

6月7日(水) 神戸メリケンパークオリエンタルホテルにて、令和5年度定時総会・表彰式・懇親会が行われ、89名が参加しました。総会では、令和4年度の事業報告と決算報告、監査報告の3議案が議決されました。また、表彰式では市長表彰として7名の功労者、5施設の優良施設が、神戸市食品衛生協会長表彰として7名の功労者、10施設の優良施設、51名の優良従業員が受賞されました。表彰式・懇親会には小原副市長にご参加いただき、受賞者への市長表彰の授与が行われました。



<令和5年度定時総会 開催状況>

| | 日にち | 参加人数 | | 日にち | 参加人数 |
|------|---------|------|------|---------|------|
| 東灘支所 | 7/4(火) | 53名 | 西部支所 | 6/13(火) | 27名 |
| 灘支所 | 6/21(水) | 20名 | 垂水支所 | 6/28(水) | 18名 |
| 中央支所 | 6/26(月) | 25名 | 西支所 | 7/10(月) | 18名 |
| 北支所 | 5/24(水) | 23名 | | | |

○各支所の総会・総会・表彰式・懇親会

各支所では、区長や区連合婦人会長及び衛生監視事務所長を来賓としてお迎えし、右記の通り総会・表彰式・懇親会を開催しました。

・北支所

北支所は、令和5年5月20日(土)、西鈴蘭台の鈴蘭公園で区制50周年を機に開催された「第47回ききたたまつり」にブース出展し、食品衛生の啓発活動を行いました。来場した子どもやその保護者に、啓発用のリーフレット「肉類の生食はやめましょう!」を読んでいただき、クイズに挑戦してもらいました。約450名の方々が参加しました。

・西支所

西支所では、令和5年11月29日、西神オリエンタルホテルにて、保健所との意見交換会に引き続き「研修会」を開催しました。西支所では、新型コロナウイルス感染拡大の前は、毎年「研修会」と「見学会」を開催しており、今回の研修会は平成30年以来5年ぶりになりました。ヤクルト本社広報室課長(学術・編集班)有馬直美様から、「腸から健康へ〜プロバイオティクスの有用性」「腸から整えるカラダとココロ」というテーマで、腸内細菌と睡眠やストレス、免疫との関係などについてお話をいただきました。会員参加者は19名でした。



北支所



西支所

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」を企画しています。令和5年度の開催結果は下記の通りです。保健所・東部衛生監視事務所からは「保健所が行う衛生監視指導から見えてきた、衛生管理のレベルをもう一段アップするポイント」について、西

部衛生監視事務所からは「監視採点における減点傾向及びノロウイルス食中毒の予防」について講話をいただいた後、会員から提出のあった事前質問について回答をいただきました。会員からはHACCPに沿った衛生管理を具体的に進めていく中で疑問に思った事や不安に思っていることなどについての質問がありました。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」との感想が聞かれました。

| 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東灘支所 | 令和6年1月24日 | 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 3名 東灘支所 31名 |
| 東部衛生監視事務所と灘・北・中央支所 | 令和6年1月30日 | 中央区文化センター | 神戸市食品衛生課 1名 東部衛生監視事務所 3名 灘・中央・北支所 19名 |
| 西部衛生監視事務所と西部・垂水支所 | 令和6年2月19日 | 長田区役所7階会議室 | 西部衛生監視事務所 5名 西部・垂水支所 12名 |
| 西部衛生監視事務所と西支所(研修会を兼ねて) | 令和5年11月29日 | 西神オリエンタルホテル | 西部衛生監視事務所 4名 西支所 17名 |



東灘支所



灘・中央・北支所



西部・垂水支所

○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（対面式とオンライン）を開催しました。令和5年5月29日、神戸市中央区文化センターで開催した対面式の研修会には、保育園や認定こども園、病院、老人福祉施設などの集団給食施設、ホテル、そうざい製造業、一般飲食店から、午前の部12名、午後11名、合計23名の方にご参加いただきました。研修の前半では、神戸市健康局食品衛生課の食品衛生監視員から、令和4年に神戸市で発生した食中毒事件を元に、食中毒を防ぐための食材の取り扱いの注意点や、最近増加している自然毒・寄生虫（アニサキス）による食中毒についてお話いただきました。後半は、当協会の協賛企業である（公財）兵庫県予防医学協会の講師から、夏期の食中毒を防ぐポイントとして、カンピロバクターやウェルシュ菌による食中毒事件の事例と、それらを防ぐポイントについてお話いただきました。また、6月5日には同じ内容の研修をオンライン（Zoomウェビナー）で行い、178登録226名が参加しました。また、この研修の様子は録画して、「こうべ食の安全メルマガ」登録者に限定で、6月7日～10月26日までの141日間、動画配信を行いました。再生回数は216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5年11月8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13名、消費者5名、合計18名でした。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11名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、非発症の調理従事者が原因となったケースが最も多いこと、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。「手洗いチェッカー」という装置を使うと、きちんと洗えている部分と、洗い残しが多い部分を視覚的に捉えることができます。1回目は、いつも自分が洗っている方法で手を洗い、洗い残しをチェックすることで、自分の手洗いの「弱点」を確認しました。それを踏まえて、2回目は、講義で学んだ「衛生的手洗い」で、洗い残しがあった部分を重点的に洗いました。参加された方からは「いつもしっかり洗っていたつもりだったが、思ったより洗い残しが多いのでびっくりした」「洗い残しが目に見えるので、自分の弱点を知ることができ勉強になった」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、手洗いは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5年11月2日（木）には、オンラインによる研修を実施しました。参加者は39登録57名。なお、この時の様子は録画し、Youtubeで11月21日から令和6年3月31日まで132日間限定配信（こうべ食の安全メルマガ登録者）しました。再生回数は380回でした。（令和6年3月7日現在）



HACCPセミナー

今年度で3年目となる「HACCPセミナー」。今までは、これからHACCPを導入しようとしている施設やお店の方向けに、HACCPの基礎や導入方法について説明するセミナーを「初級編」として行ってきました。導入が義務化されてから2年が経過したことから、今年度は、既に導入した施設やお店の疑問にお答えしたり、さらにステップアップするために必要な事項をお伝えするための「中級編」を新設、5回開催しました。そのうち1回は、オンラインで実施しました。合計219名の方が参加されました。また、セミナー終了後には、個別相談も行いました。（会場は全て中央区文化センター）



8月22日 初級編



11月1日 中級編（オンライン）

【初級編】

| 日にち | 一般飲食店向け(人) | 食品製造・販売店向け(人) | 合計(人) |
|--------|------------|---------------|-------|
| 5月30日 | 6 | 8 | 14 |
| 7月20日 | 14 | 20 | 34 |
| 8月22日 | 15 | 15 | 30 |
| 9月27日 | 5 | 12 | 17 |
| 10月19日 | 8 | 14 | 22 |
| 12月12日 | 15 | 5 | 20 |
| 2月8日 | 9 | 18 | 27 |
| 3月6日 | 6 | 11 | 17 |
| 合計 | 78 | 103 | 181 |

【中級編】

| 日にち | 午前(人) | 午後(人) | 合計(人) |
|--------------|-------|-------|-------|
| 8月30日 | 11 | 14 | 25 |
| 2月29日 | 3 | 6 | 9 |
| 11月1日(オンライン) | | 4 | 4 |
| 合計 | 14 | 24 | 38 |

合計 219人

○令和5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5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5年11月30日（木）10:00～11:45
 コープこうべ「シーア」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、コープこうべシーア店長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。



○食品衛生啓発動画を作成しました

夏の食中毒予防啓発ツールとして、ポスター・リーフレット・パネルに加えて「動画」を作成しました。テーマは、市民向けリーフレットの「生や加熱不足の肉を食べる危険性を伝える」です。声の出演を、神戸市公認バンド「ワタナベフラワー」のメンバーに担当していただくなど、市民のみなさんに親しみが持てるものになるように工夫しました。夏期には三宮センター街、神戸市役所1階ロビーのデジタルサイネージで放映されたほか、神戸市YouTubeチャンネルにもアップされています。（令和6年2月末現在 再生回数744回）ぜひ一度ご視聴ください。



食品衛生指導員活動

食品衛生指導員活動は、食品衛生法で規定されている食品等事業者の責務に係る事項～食品の安全確保に必要な通常時の措置、危害発生防止に必要な限度の措置、記録の国・地方自治体への提供並びに管理運営基準の周知徹底などのほか、食品衛生思想の普及啓発等について実践活動を行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護に寄与することを目的として実施されており、食品衛生協会活動の中核として位置づけられています。

神戸市では、令和4年12月1日に107名の方が、第25期食品衛生指導員に委嘱され、令和5年度は下記のような活動を行いました。102名の食品衛生指導員が、食品安全を推進する協会組織活動の中核として行政当局と連携、協力のもと食品等事業者の衛生指導、消費者の食品衛生意識の啓発など、幅広い活動を行っています。

○食品衛生指導員研修会の開催（令和5年7月27日）

三宮研修センターにて開催し26名が参加しました。研修会では当協会職員から令和5年度の食中毒発生状況について解説した後、食品衛生指導員活動、特に巡回指導等の方法について説明しました。また、特別講演として当協会専任講師の松本正男先生より「食品の調理製造における使用水の衛生について」、同じく（公財）兵庫県予防医学協会の西田勝彦氏より「食品の表示について」と題し講演をいただきました。

○巡回指導（令和5年8月、12月）

夏季（8月）、冬季（12月）あわせて403施設について、「HAACCP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。

○ノロウイルス食中毒予防「実践」研修会（令和5年11月8日）

冬期に発生が多いノロウイルス食中毒を予防するために、手洗い方法を実践的に学ぶ研修会を開催しました。その際、「手洗いマイスター」の資格を持つ食品衛生指導員の方11名に参加していただき、一般の受講者にも手洗いの指導を行いました。

○食の安全・安心パトロール（令和5年11月30日）

神戸市健康局食品衛生課および保健所東部衛生監視事務所、東灘区連合婦人会、食品衛生指導員の3者で、コープこうべ「シーア」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

令和5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 | 4/1 | 69 | 21 | 4月1日に調整された注文弁当 | ノロウイルス G II | 西区 飲食店 |
| 2 | 5/7 | 250 | 98 | 5月7日に提供された食事 | ウェルシュ菌 | 北区 高齢者施設 |
| 3 | 8/11 | 25 | 13 | 8月9日、10日、12日に提供された食事 | 腸管出血性大腸菌 O157 | 長田区 飲食店 |
| 4 | 11/25 | 5 | 1 | 11月25日に提供された トラフグの肝臓を含む食事 | テトロドトキシン | 西区 飲食店 |
| 計 | | 349 | 133 | | | |

神戸市内で令和5年に発生した食中毒は4件でした。

昨年同様、例年に比べ件数は少ないものの、患者数は計133名と例年よりも多くなりました。

令和5年は大規模な食中毒が1件(患者数98名)発生し、さらに腸管出血性大腸菌 O157 およびテトロドトキシンを原因とする重大な食中毒が発生しました。

今回は後者2件の食中毒事件について、ご紹介します。

まず、腸管出血性大腸菌 O157 を原因とする食中毒事件ですが、これは焼肉店で発生しました。発生した原因としては腸管出血性大腸菌 O157 に汚染された器具や手指を介した二次汚染等が考えられました。

次にテトロドトキシンを原因とする食中毒事件ですが、これはトラフグの肝臓を含むコース料理が原因食品であり、調理従事者のふぐ毒に対する認識の誤りが原因で発生しました。

腸管出血性大腸菌 O157 とは・・・

- 牛などの家畜が保菌し、その糞便に汚染された食肉及びその二次汚染を受けた食品で食中毒を引き起こす可能性がある食中毒菌
- 主な症状は激しい腹痛、下痢、血便で、溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する可能性があり、重症の場合は死に至る
- 潜伏時間は平均4～8日
- 予防策は①生肉や加熱不十分な肉料理は食べない、②生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱する 等

テトロドトキシンとは・・・

- 主としてフグ科魚類の内臓、とくに肝臓や卵巣に蓄積されている神経毒
- 主な症状は知覚麻痺、言語障害、呼吸困難で、潜伏時間は20分～3時間
- 予防策は①素人調理をしない、②飲食店等で有毒部位を求めない 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。

腸管出血性大腸菌 O157 は牛や羊などの反芻動物が保菌動物であることから、枝肉や肉製品が汚染を受け感染源となる場合があります。さらに、発症に必要な菌数が50個程度と少ないため、食中毒の予防ポイントは、**菌を付けない、やっつける**ことです。

腸管出血性大腸菌 O157 は75℃1分以上の加熱で死滅します。また、食材ごとに器具の使い分けや手洗い等で二次汚染を防止することで予防できます。

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のか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。

また、テトロドトキシン食中毒のように有毒部位を喫食しなければ発生を防ぐことができる食中毒もあります。ふぐや野生キノコ等食用の判断がつかないものは食べないようにしましょう。

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 |
|-------------------------------|--|

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 | 生活衛生ダイヤル 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 | |

『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。



一般飲食店向け



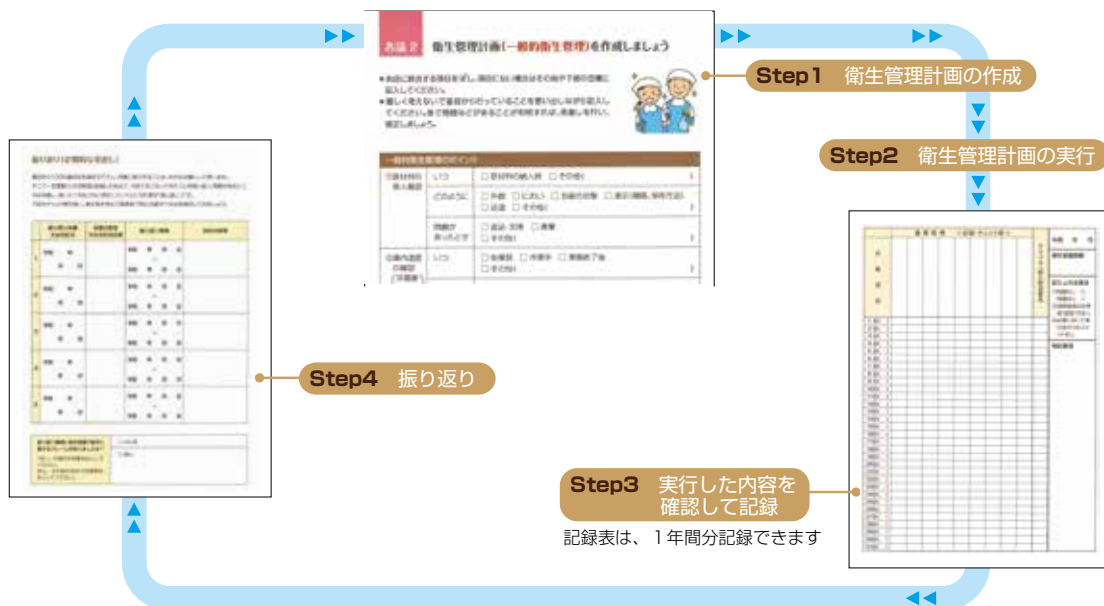
小規模な製造事業者向け



小規模な販売事業者向け



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



3 食品衛生管理ノートの入手方法

冊子は、保健所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れます。

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。神戸市食品衛生協会のホームページ「HACCPコーナー『導入編』」からダウンロードできます。

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。

食品衛生監視票の改正

「食品衛生監視票」は、保健所の食品衛生監視員が監視の際に、営業者が取り組んでいる衛生管理について評価し、指導・助言するためのツールです。

食品衛生法の改正により、HACCP に沿った衛生管理が令和3年6月1日から完全施行されたのに伴い、「食品衛生監視票」も改正されました。

新たな監視指導票には、一般的な衛生管理事項に加えて、HACCP に沿った衛生管理の基準の内容が反映されています。例えば、「全体的な事項」の中の「営業者の責務」としてあげられているのは、次のような項目です。

1. 衛生管理計画を作成している
2. 必要に応じて手順書を作成している
3. 食品取扱者等に教育訓練を実施している
4. 衛生管理の実施状況を記録し、保存している
5. 効果を検証し、計画・手順書を見直している

改正食品監視指導票及びその使用方法・評価の考え方の詳しい内容については、厚生労働省のホームページに掲載されています。こちらでご確認ください。

HACCP Report を発行しました！

『HACCP』の導入、具体的にどんな風に進めれば良いの？」「導入したらどんな効果があるの？」「導入してみたけれど、こんなやり方で良いの？」そんな不安にお応えするため、HACCP を導入した食品事業者インタビューを行い、導入方法や、導入にあたっての工夫や苦労、導入の効果などについてまとめた「HACCP Report」を作成しました。HACCP 導入・推進の参考にご活用ください。



こちらからダウンロードできます



◎ HACCP への取り組み

令和3年6月に制度化された「HACCP に沿った衛生管理」、みなさんのお店や施設では、順調に導入・実施できていますか？当協会では、神戸市の委託を受けて、様々な HACCP 導入および運営支援を行っています。

○ホームページ「HACCP コーナー」

当協会のホームページに「HACCP コーナー」というサイトを設けています。HACCP を導入する方法を示した「導入編」、HACCP の考え方などを示した「知識編」、そして HACCP に参考となる資料を示した「資料編」の3つのパートに分かれ、HACCP について体系的に学ぶことができますようになっています。

○HACCP セミナー

HACCP をまだ導入されていないお店や施設の方に向けて、HACCP の導入方法や実施方法について学んでいただき、実践に役立たせるための「初級編」と、すでに HACCP を導入したお店や施設が HACCP を進めていくうちに感じた不安や疑問を解消し、さらにステップアップするための「中級編」の、2種類のセミナーを行っています。

令和6年度の研修日程は右記の通りです。

【参加料】 無料

【定員】 30名(予定)

【会場】 中央区文化センター 10F 会議室 (1002)
神戸市中央区東町 115

お申し込みは・・・

(一社) 神戸市食品衛生協会のホームページ (HACCP コーナーから)。こちらの QR コードやお電話でもお申込みできます。



【初級編】

| | | AM10時～12時 | PM14時～16時 |
|------|-----------|-----------|-----------|
| 令和6年 | 5月22日(水) | ①一般飲食店 | ②製造・販売 |
| | 6月27日(木) | ③製造・販売 | ④一般飲食店 |
| | 8月27日(火) | ⑤一般飲食店 | ⑥製造・販売 |
| | 9月30日(月) | ⑦製造・販売 | ⑧一般飲食店 |
| | 11月26日(火) | ⑨一般飲食店 | ⑩製造・販売 |
| | 12月18日(水) | ⑪製造・販売 | ⑫一般飲食店 |
| 7令和年 | 2月18日(火) | ⑬一般飲食店 | ⑭製造・販売 |
| | 3月5日(水) | ⑮製造・販売 | ⑯一般飲食店 |

【中級編】

全業種共通の講習になります。施設の調理従事者が4名以下の「小規模施設向け」と、5名以上の「中規模施設向け」に分けて開催します。ご自身の施設規模にあった方の講習をご受講ください。

| | | AM10時～12時 | PM14時～16時 |
|------|-----------|----------------------|----------------------|
| 令和6年 | 7月25日(木) | ⑲小規模施設向け (調理従事者4人以下) | ⑳中規模施設向け (調理従事者5人以上) |
| | 10月23日(水) | ㉑中規模施設向け (調理従事者5人以上) | ㉒小規模施設向け (調理従事者4人以下) |
| 7令和年 | 1月30日(木) | ㉓小規模施設向け (調理従事者4人以下) | ㉔中規模施設向け (調理従事者5人以上) |

一般社団法人 神戸市食品衛生協会 社員名簿

(令和6年3月31日現在)

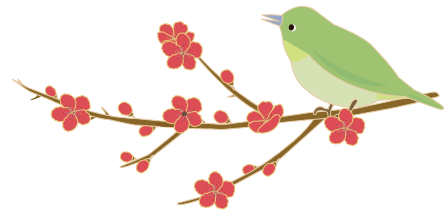
| 役職名 | 社員名 | 社員代表者 |
|--------------|--|------------|
| 代表理事 (会長) | 神戸市学校給食パン協会 | 原田 富男 |
| 理事 (副会長) | 西部食品衛生協会 (株式会社内藤製箱) | 内藤 豊彦 |
| 理事 (副会長) | 垂水食品衛生協会 (株式会社上東商店) (兵庫県食肉生活衛生同業組合) | 上東 公治 " |
| 監事 | 兵庫県飲食業生活衛生同業組合 | 入江 真弘 |
| 監事 | 中央食品衛生協会 (穂波産業株式会社) (兵庫県生麺協同組合) | 岩佐 正美 " |
| 理事 | 東灘食品衛生協会 (株式会社マルヤナギ小倉屋) | 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 | 原田 俊一 |
| 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6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 神戸営業所社 | 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-3-3 神戸ハーバランドセンタービル8階 | ☎371-0120 |
| 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 兵庫支店 | 〒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 | ☎331-8502 |
| 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3-7-5 | ☎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505 | ☎090-8651-6889 |
| 株式会社 食品の品質 管理研究所 | 〒651-1332 神戸市北区唐櫃台1丁目39-6 | ☎982-1306 |



日常清掃は、これ1本でマルっと洗浄
多用途中性洗剤

サラリア
中 性 PRTR制度対応品

フライヤー・フード周り、食器・調理器具、
床、冷蔵庫、調理台、壁、ドア、ガラス、
テーブル、イスなどの洗浄・除菌

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
〒650-0044
兵庫県神戸市中央区東川崎町1丁目3番3号
神戸ハーバランドセンタービル8階

お問い合わせ
tel.078-371-0120
<https://pro.saraya.com/>

わたしたちが
衛生管理をサポートします!

食品細菌検査 衛生調査他
食品保存検査

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。

2023年度版

PL法対応 食品衛生協会会員のための特約補償 厚生労働省認可済

あんしんフード君
スーパーあんしんフード君

公益財団法人 日本食品衛生協会