



神戸食品衛生

News Letter

Vol.3

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

アシアビルディング503

TEL.078-862-6470

<https://fha-kobe.jp/>

支部・支所の総会・表彰式・懇親会を開催しました!



一般社団法人神戸市食品衛生協会は、令和6年6月5日(水)に第5回定時総会・表彰式を開催しました。総会では、令和5年度の事業報告、決算報告、監査報告並びに役員改選の4議案が審議され、提案通り承認されました。役員改選では、今後の2年間を任期として13名の理事、2名の監事が選出され、代表理事(会長)には引き続き原田富男氏が再選されました。

総会後は、令和6年度食品衛生功労者等表彰式が催され、神戸市当局から花田裕之神戸市健康局長を来賓としてお迎えし、神戸市長表彰7名・施設、神戸市食品衛生協会長表彰57名・施設の方々が受賞されました。引き続き、81名の参加により懇親会を開催し、賑やかに談笑・交流を図りました。



監事 神戸牛乳事業協同組合
中尾 嘉延 氏

理事 北食品衛生協会、有馬温泉旅館協同組合
大原 典子 氏

神戸市小売市場連合会
井上 善照 氏

兵庫県飲食業生活衛生同業組合
松田 芳明 氏

兵庫県パン協同組合
草野 洋一 氏



市長表彰 食品衛生功労者



市長表彰 食品衛生優良施設

各支所の総会・表彰式・懇親会

東灘支所

7月3日(水)

神戸ベイシェラトン
ホテル&タワーズ

32名出席



灘支所

6月21日(金)

レストラン ハイジア
20名参加



中央支所

6月25日(火)

三宮東急REIホテル
35名出席



東灘食品衛生協会が5年ぶりに施設見学会を開催

令和6年9月5日(木)午後、小野市にある株式会社共進牧場浄谷(きよたに)工場を22名の参加により施設見学会を開催しました。県内の酪農家が搾乳した生乳を原料に、積極的な地産地消を目指した商品づくりを、公共機関などともコラボした情報発信、限られた人員の中でHACCPに沿った衛生管理の実践で「安全・安心」な商品の提供を続ける、同工場での製造管理を見学しました。創業130周年を迎えたことを機に、2020年にリニューアルした見学ルームにおいて、製造管理の概要を学ぶとともに、原料乳のローリーごとの検査、冷却・貯乳・均質化を経て殺菌、充填されるまでの工程を実地見学し、衛生管理の認識を深めることができました。最後に、工場に併設された牧場レストラン「ミルカーズ」において、濃厚なアイスクリームを堪能しました。



西食品衛生協会 研修会・施設見学会の開催

令和6年11月27日(水)14時～16時、西区見津が丘にある六甲バター神戸工場にて、西食品衛生協会の研修会・施設見学会を開催します。テーマは「食品事業者における脱炭素の取組について」。まず、神戸市環境局脱炭素推進課様から、神戸市2050年カーボンニュートラルへの取組についてお話をいただき、次に六甲バター株式会社様から、カーボンニュートラルに向けた食品企業の取組事例を紹介していただきます。その後、工場見学を行います。会員のみなさまの参加をお待ちしています。

北支所

5月29日(水)

ねぎや陵楓閣

23名出席



西部支所

5月23日(木)

神戸飯店

29名出席



垂水支所

7月17日(水)

増田屋
(垂水駅前)

23名出席



西支所

7月19日(金)

西神オリエンタル
ホテル

27名出席



学校給食納入事業者の募集

神戸市学校給食会からのお知らせ 【次期の小・中学校給食用食材納入業者の募集】

神戸市学校給食会(給食会)では、令和7年4月1日以降、神戸市立小学校・共同調理場等に物資(冷凍肉類、冷凍魚介類、冷凍野菜・加工品・調味料等)を納品いただける業者の募集を行います。以下の内容をご確認の上、新たに納入登録にご参加いただける業者の方は、ご応募ください。



1. 登録期間

3年(令和7年4月1日～令和10年3月31日)
(現行登録期間
(令和4年4月1日～令和7年3月31日)

2. 募集手続き(前回の例による)

令和6年12月「広報こうべ」で広報、
申請書類配布
令和7年1月 申請書類受付

3. 学校給食用食材の調達に関する要綱(抜粋)

- (1) 食材の購入 給食会は、入札や見積合せにより決定した登録業者から食材を購入する
- (2) 主な登録業者要件(現行)
 - ア. 所在地要件 原則として神戸市内に本店又は営業所を有すること
 - イ. 会社の属性要件
 - 2年以上その営業に従事していること
 - 食品衛生法の手続きやHACCPに沿った衛生管理を含めた管理運営基準等が遵守できていること
 - ウ. 能力要件
 - 学校給食の所要量を納品する能力があること
 - 給食会が指示する期日、時刻、場所に確実に配達でき、数量不足、交換等で緊急を要する場合に概ね1時間以内に対応できる体制を整備していること

お問い合わせ先 一般財団法人神戸市学校給食会

神戸市中央区浜辺通5丁目1番14号 TEL.078-221-3132
ホームページ:<https://kobe-gk.jp> メール:kbg@kobe-gk.jp

食品衛生責任者実務講習会

HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる食品衛生責任者。食品衛生責任者は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)により、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることができます。当協会が実施する「食品衛生責任者実務講習会」(以下、「実務講習会」)は、神戸市から指定を受けています。

2024年12月より、神戸市では、施設の継続許可申請の際に、実務講習会の受講の有無を確認することになりました。そのため2024年6月からは、許可満了日の半年前に事業者あてお知らせハガキを郵送し、継続許可申請までに実務講習会を受講していただくよう案内しています。それに伴い、当協会が実施する食品衛生責任者実務講習会も、受講対象者がより受講しやすい開催方法・開催頻度に変更しました。開催方法は、今まで実施してきた対面式の講義に加えて、オンラインで講習を受講するeラーニング方式を導入しました。また、対面式講習会の開催頻度は、今まで業種別に隔月で行っていたものを、毎月開催することになりました。いずれの講習も、神戸市食品衛生協会のホームページ「食品衛生責任者実務講習会」のサイトからお申込みいただけます。受講料は、eラーニングが3,000円、対面式が4,000円、クレジットカードかコンビニでお支払いできます。

The screenshot shows the official website of the Kobe City Food Hygiene Association (https://the-kobe.jp/seminar/hygiene_followup-e-learning/). The page title is 'Food Safety Manager Practical Seminar (e-Learning Method)'. It includes a header with the association's logo and contact information (tel: 078-862-6470). The main content area displays a message about the seminar's purpose and a note that it is not for obtaining qualifications. It also provides instructions for applying online via a computer or smartphone. A small illustration of a person working at a desk is shown in the bottom right corner.

夏期食中毒予防研修会

当協会では、神戸市の委託を受け、例年気温や湿度が高くなり、食中毒が発生しやすい夏を迎える前に、食中毒予防研修会を開催しています。今年度も、オンライン研修と対面式研修の2つの形式で実施しました。オンライン研修は5月29日に開催、登録数88、視聴者数は約150名でした。まず、神戸市の食品衛生監視員から、令和5年の食中毒発生状況について、昨年神戸市で発生した食中毒事件(ウエルシュ菌、サルモネラ菌)の事例も交えながら、その他食中毒の発生件数が多いカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスの予防対策についてお話をいただきました。次に、夏期の食中毒を防ぐポイントについて(公財)兵庫県予防医学協会の講師から原因物質ごとに注意点をお話いただきました。対面式研修は、6月12日中央区文化センターで開催しました。今年度、対面式は業種別研修を行い、午前中は旅館・ホテル対象で参加者は20名、午後は集団給食施設対象で、参加者は55名でした。前半の内容はオンラインと同じですが、後半の業種別の研修については、それぞれの業態での食中毒の発生傾向や、それを踏まえて注意すべき点についてお話をいただきました。終了後の参加者アンケートでは「わかりやすかった」「食中毒原因物質について詳しく説明していただき、良くわかった」などの声をいただきました。オンライン研修の動画は、「こうべ食の安全メルマガ」登録者に限定で、10月末までYouTube配信いたします。施設や社内の研修等でご活用ください。



食品衛生指導員研修会

現在、神戸市では第25期(任期令和4年12月から令和6年11月までの2年間)96名の食品衛生指導員が、地域における食品衛生の向上を図るために活動を行っています。当協会では、食品衛生指導員を対象に毎年夏季に(公社)日本食品衛生協会が行う巡回指導の手順やその年の食品衛生に関する最新知識を学んでいただくための研修会を実施していますが、今年は、HACCPについて討議式の研修を行いました。21名の参加者が4班に分かれ、(株)共進牧場および(株)カネテツデリカフーズより提供いただいた牛乳及びちくわの製造工程表をもとに危害分析を行いその成果を班ごとに発表しました。最後に討議の進め方やポイント、危害分析結果の妥当性等について当協会職員による講評を行いました。



開催日時：令和6年7月30日 13:30～16:30
開催場所：三宮研修センター 505号室
参加人数：21名

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? また、既に導入された施設では、「これでいいのだろうか」と困ったり、迷ったりされていませんか? 当協会では、神戸市から委託を受けて、様々なHACCP導入および推進の支援を行っています。

● 食品衛生管理ノート

小規模な飲食店や製造・販売施設など、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入するお店や施設で、衛生管理計画の作成や記録・ふりかえりをするために使っていただくために神戸市と当協会で作成したものです。ご自身の施設やお店にあった手引書に従い、このノートを活用して、HACCPを導入しましょう。



「小規模な一般飲食店向け」を改訂

令和6年1月、小規模な一般飲食店向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が改訂されました。「毎月の振り返り」が規定され、振り返りを実施するための様式(別紙3)が追加されました。これに伴い、「衛生管理ノート」も、ふりかえりの部分を主に改訂しました。

Step4 振り返り(定期的な見直し)

最初から100%適切な計画を立てたり、完璧に実行することは、なかなか難しいと思います。そこで一定期間(1ヶ月程度)経過した時点で、「毎日の実施記録」を見て、今まで行ってきたことを振り返り、同じような問題やクレームが発生している場合には、同一の原因が考えられますのでその原因を確認し、問題があるところは改善し、良いところはさらに伸ばしていくという作業が振り返りです。

毎月の振り返り			
記載例			
01 每営業日、正しく記録をつけることができましたか?			
<input type="checkbox"/> はい	「いいえ」の場合、後述のように正しい記録をつけるためにどのようにしますか?		
<input checked="" type="checkbox"/> いいえ	確認を十分に行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。		
02 否にをつけたところが多かったところ、クレーム等が多かったところ、調理が可能な量を超えて作業していたところ等、衛生上問題があったところはどこですか?			

● ホームページ「HACCPコーナー」

「導入編」「知識編」「資料編」「実践編」の4つの項目に分かれています。

導入編 「食品衛生管理ノート」を使ってHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入する手順を説明しています。「食品衛生管理ノート」もダウンロードできます。

知識編 令和3年度、「こうべ食の安全メルマガ」で配信したHACCPの基礎知識に関する連載「HACCPをはじめましょう」11編を掲載しています。

資料編 HACCPに関する法律的な根拠や、HACCP導入にあたって役立つサイトをまとめて掲載しています。

実践編 HACCPを導入した食品事業者にインタビューを行い、どのように導入したのか、導入にあたってどんな工夫をし、苦労があったか、どんな効果があったのか、についてまとめた「HACCP Report」を掲載しています。

A screenshot of the HACCP KOBE Report website, featuring a woman in a kitchen and various food-related images.

令和6年度 HACCPセミナー日程 (定員各30名／先着順)

初級		これからHACCPを導入しようとしている方に向けて、HACCPの基本を学び、お店や施設に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入することをめざします。	
		AM 10:00~12:00	PM 14:00~16:00
令和6年	5月22日(水)	①一般飲食店	②食品製造・販売店
	6月27日(木)	③食品製造・販売店	④一般飲食店
	8月27日(火)	⑤一般飲食店	⑥食品製造・販売店
	9月30日(月)	⑦食品製造・販売店	⑧一般飲食店
	11月26日(火)	⑨一般飲食店	⑩食品製造・販売店
	12月18日(水)	⑪食品製造・販売店	⑫一般飲食店
令和7年	2月18日(火)	⑬一般飲食店	⑭食品製造・販売店
	3月5日(水)	⑮食品製造・販売店	⑯一般飲食店

一般飲食店の方	調理・加工した食品をお客様に提供されている営業者の方 (例:定食店、居酒屋等)
食品製造販売店の方	自社で加工・製造した食品、仕入れた食品をお客様に販売、または小売へ卸している営業者の方(例:そうざい販売店、パン屋、精肉店等)

中級		すでに「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入している方の疑問や不安に応え、さらなるステップアップを目指す講習会です。	
		AM 10:00~12:00	PM 14:00~16:00
令和6年	7月25日(木)	⑰ A 調理従事者 4人以下	⑱ B 調理従事者 5人以上
	10月23日(水)	⑲ B	⑳ A
令和7年	1月30日(木)	㉑ A	㉒ B

施設で調理に従事している人の数によって、2タイプに分けられています。ご自身の施設に合う方をお選びください。



Topics

啓発事業 神戸市食中毒予防ポスター・リーフレット・パネル作成

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。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。また、市民啓発の一環として、さんちか・花時計ギャラリーで6月13日(木)から26日(水)までの二週間、食中毒予防のパネルを展示しました。9月末には、冬期のふぐやかき、ノロウイルスの食中毒予防のポスター、リーフレットを配布します。また、さんちかでのパネル展示は11月14日(木)から27日(水)までの2週間となります。通りかかった方はチェックしてみてください。



ノロウイルス食中毒予防研修会

ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、食品等事業者に対してノロウイルスに関する的確な情報を提供し、自主的な衛生管理の徹底を図るため、講習会を開催します。なお、この事業は、公益社団法人日本食品衛生協会が主催する「ノロウイルス食中毒予防強化期間(11月～2月)」事業の一環となっています。申込は、10月上旬に配信する「こうべ食の安全メルマガ」でご案内するほか、当協会のホームページにも掲載しますので、ご覧ください。



① オンライン研修／11月6日(水) 14:00～15:30 Zoomウェビナー

② 実践研修／11月13日(水) 14:00～16:00 「講義と手洗い実習」 定員30名 於：中央区文化センター

衛生的な手洗い方法について説明を聞いたあと、自身の普段の手洗い方法と、衛生的手洗い方法で手の汚れの落ち方を、手洗いチェック器を使って比較します。

③ オンライン研修の動画配信(メルマガ登録者限定、～2月末まで)

保健所との情報交換会

令和7年1月～2月、各支所において「保健所との意見交換会」を開催します。各支所が保健所から分離・独立し、保健所との情報交換がしにくくなつた、との声を受け、令和3年度からこのような場を設けています。日程が決まりましたらご案内差し上げますので、ぜひご参加ください。

令和6年度後半の予定

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
11日(金) 食品衛生責任者実務講習会
23日(水) HACCPセミナー中級
23日(水) 食品衛生指導員全国大会
24日(木) 厚生労働大臣表彰及び(公社)日本食品衛生協会会長表彰
30日(水) 食の安全・安心Vトロール

11月

6日(水) ノロウイルス食中毒予防研修会(オンライン)
11日(月) 食品衛生責任者養成講習会
13日(水) ノロウイルス食中毒予防講習(実践)
14日(木) 食品衛生責任者実務講習会
18日(月) 食品衛生指導員養成講習会
21日(木) 近畿ブロック食品衛生協会会長会議 於：京都府美山町
26日(火) HACCPセミナー初級
27日(水) 西食品衛生協会研修会

12月

指導員巡回指導
10日(火) 食品衛生責任者実務講習会
18日(水) HACCPセミナー初級

令和7年
1月

各支所と保健所の意見交換会(～2月)
20日(月) 食品衛生責任者実務講習会
20日(月) 日食協新春賀詞交換会
21日(火) 食品衛生責任者養成講習会
30日(木) HACCPセミナー中級

2月

各支所理事会(～3月)／日食協各種委員会(事業運営委員会・普及啓発事業委員会)
18日(火) HACCPセミナー初級
21日(金) 食品衛生責任者実務講習会

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
(公社)日本食品衛生協会全国支部長会議・理事会(未定)
食品衛生責任者養成講習会(未定)
4日(火) 食品衛生責任者実務講習会
5日(水) HACCPセミナー初級

こうべ食の安全メルマガ

食品衛生に関する神戸市からの情報のほか、食に関するトピック・講習会などの情報を定期的にお届けしています。現在約1200名の方が登録されています。

★配信内容

食中毒警報(神戸市から発令されたとき)／
食品衛生に関する神戸市からの最新情報／
食中毒に関する情報／法改正や制度の解説／
HACCPに関する情報など

★登録方法

- ①神戸市食品衛生協会
HPのトップページボタン「神戸食の安全メルマガ登録」から登録フォームへ
- ②次のQRコードを読み取り、
登録フォームに必要事項を入力・送信



編集後記

今年の夏も記録的な猛暑が続き、年を重ねる我が身には大変堪えました。9月に入てもなかなか落ち着きませんが、朝晩は幾分過ごし易くなってきましたように感じます。紅葉の時期が待ち遠しいのは、ただでいいのか。(藤井)

