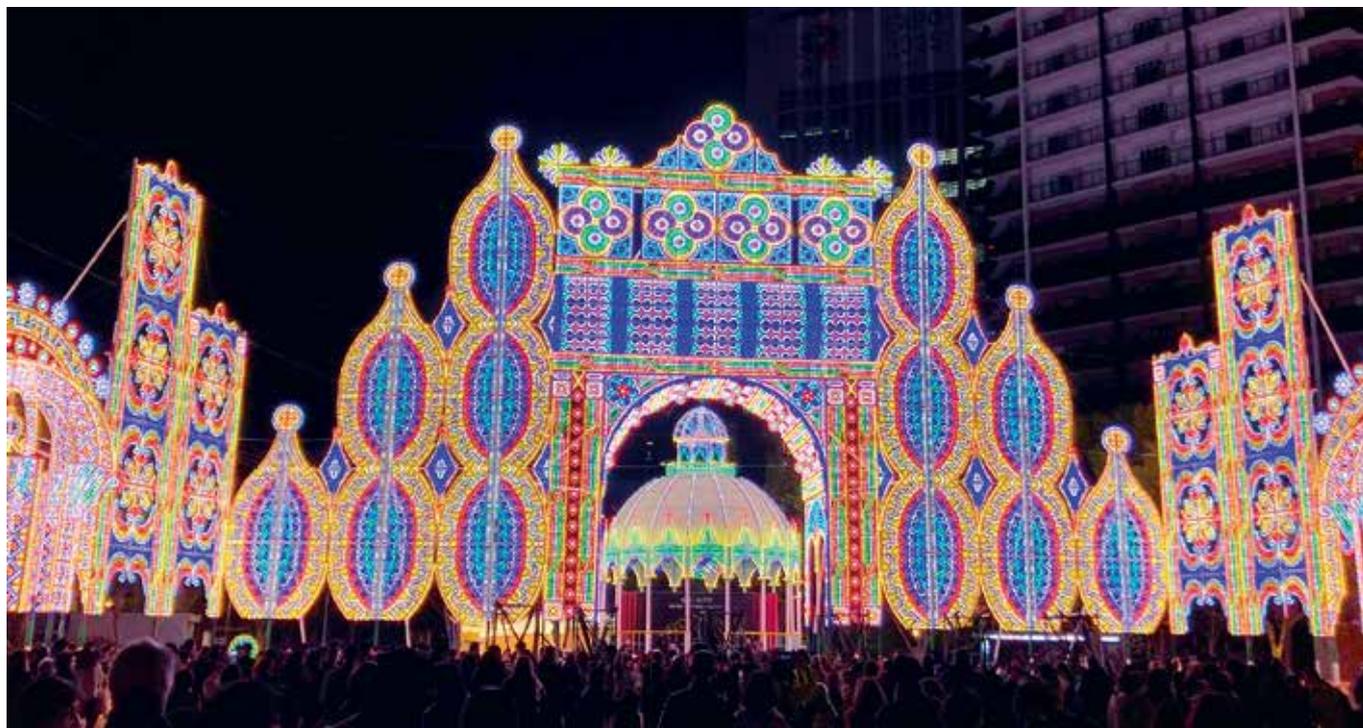


発行所
一般社団法人神戸市食品衛生協会
神戸市中央区磯上通8丁目1-8
アジアビルディング503
TEL (078)862-6470
<https://fha-kobe.jp/>



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に格別のご支援ご協力をたまり厚くお礼申し上げます。

当協会は、市内の食品衛生の向上を図るため、会員の皆様への情報提供や研修・相談会等の定期的な開催、また、食品事業者のみならず市民への食品衛生啓発活動等、様々な事業を展開しております。令和6年度には、施設等の衛生管理を適切に実施するうえで要となる「食品衛生責任者」に対して継続的に新たな知見を習得してもらえるよう、実務講習会の開催にあたり、①神戸市保健所衛生監視事務所と連携した新たな受講勸奨方法、②従来の対面型講習に加え、自由度の高い受講ができるようeラーニングを導入し利便性の向上を図りました。また、自主衛生管理の要となる「食品衛生指導員」の養成講習会を開催し20名の食品衛生指導員を新たに加え、第26期食品衛生指導員として111名の委嘱を行いました。引き続き、HACCPの導入や定着に不可欠な人材を育成し食品衛生の向上に努めていきます。

一方で、最近、オーバーツーリズムともいわれるほどインバウンド観光客が増加しています。神戸空港でも本年4月からようやく国際チャーター便の受け入れが始まり、より一層インバウンド観光客が増加することが予想され、食の多様性に対応したHACCPによる衛生管理などによる食品の安全・安心の確保がますます求められものと思われまます。さらに、健康志向の高まりやSDGsへの対応に伴い、いわゆる健康食品や和食への注目度が増しており、また「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」が昨年12月に策定される等、食を取り巻く環境も時代とともに変化しています。こういった動向にも適切に対応していけるよう当協会としてもAI技術の活用も視野に入れ、より安全で安心な食を提供できる情報発信を目指してまいります。今後とも、神戸市等関係機関とも連携し、市民の皆様の食の安全・安心を守るため、より一層努力してまいりますので、会員の皆様のご協力をよろしく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、ごあいさつ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。

本年1月17日で、阪神・淡路大震災から30年が経過しました。神戸は、市民の皆様が力をあわせて助け合うとともに、国内外のたくさんの方々から温かい支援をいただき、復興を果たしてきました。そしてこの間、大容量送水管の整備や防潮堤の整備・遠隔操作化など、災害に強いまちづくりを着実に進めるとともに、国内外の被災地支援、復興支援に積極的に取り組んできました。

この経験、教訓を次世代に継承し、広く国内外に発信するため、本年1月から12月にかけて震災30年事業を実施しており、この1年を未来に向けた年としていきます。

また、今月からはいよいよ神戸空港での国際チャーター便の運用が始まります。すでに複数の航空会社から就航計画が発表されており、神戸の陸・海・空の要衝としての機能がさらに強化されます。加えて、大阪・関西国際万博の機会を捉え、神戸市においても、観光・ビジネス需要の創出を推進し、市内経済のさらなる活性化を図ります。

一方で、日本の人口は2008年をピークに減少しており、神戸市の人口も同じ傾向をたどっています。このような時代において、神戸市がまちづくりに追い求めるのは、未来にわたってこのまちを引き継いでいく「持続可能性」、まさに「SDGs」の価値観です。これからも神戸市は、豊かな自然の活用や保全、都心部の緑化に取り組み、神戸の文化や歴史を大切にしながら、持続可能なまちづくりを進めていきます。

併せて、誰もが安心して産み育てられるよう、妊娠・出産期から学齢期における切れ目のない子育て支援を充実するとともに、次代を担う子どもたちの教育の推進、健康・福祉の増進などに一層取り組んでいきます。

今後も時代の変化や要請を的確に捉え、未来を見据えたまちづくりに全力で取り組み、「海と山が育むグローバル貢献都市」の実現を確かなものにしていきます。皆様には、神戸市政に対しまして引き続きご理解とご協力を賜りますとともに、現在策定に向けて取り組んでいる新たな総合基本計画にご意見をいただき、ともに神戸のまちづくりを進めていただき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。

昨年は、紅麹を含む健康食品を原因とする健康被害が発生し、新聞やテレビ等のメディアでも大きく取り上げられました。また、健康被害の大きさから国民の関心が高まることとなったため、食品を取り扱われる皆様におかれましてはその対応に大変ご苦労されたことと存じます。

市内の食中毒事件に関しましては、令和6年にはノロウイルスが4件、カンピロバクターが8件、サルモネラ属菌が1件、アニサキスが1件の計14件で、昨年と比較して大幅に増加しました。1件あたりの患者数はそれほど多くありませんでしたが、鳥刺しなど加熱不十分な鶏肉を喫食した事例が多くみられました。神戸市では、食中毒に関する注意情報を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。市内で食中毒

事件が頻発するなどした場合には食中毒警報を発令することとしており、昨年の3～4月にかけてカンピロバクターによる食中毒事例が多発したため、4月中旬から約1か月間、食中毒警報を発令することとなりました。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、食中毒予防の基本となる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。今年は法改正から4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、より一層の普及を図るため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、貴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「食品衛生責任者実務(フォローアップ)講習会」(対面式講習・e-ラーニング講習)、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セミナーの開催や相談業務を行っています。お気軽にお問い合わせください。

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おこなっています。令和7年度の重点指導目標は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り～五つ星で見える化!衛生管理をアピールしよう～」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7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・実務講習会のe-ラーニングは通年実施 ○食品衛生責任者実務講習会(15日)	○近畿ブロック連絡協議会事務局長会議・総会(10日) 於:京都府 デュシタニ京都
5月	○協合理事会(事業報告・決算) ○各支所総会(～7月)	○食品衛生責任者養成(21日)・実務講習会(27日) ○HACCPセミナー(13日) ○夏期食中毒予防研修会(20日オンライン、28日,29日対面)	○(公社)日食協決算理事会(23日)
6月	○食中毒予防ポスター、リーフレット作成配布 ○第6回定時総会(11日(水)) 於:神戸メリケンパークオリエンタルホテル	○ソフトクリーム衛生講習会(未定) ○食品衛生責任者実務講習会(23日) ○HACCPセミナー(18日)	○(公社)日本食品衛生協会定時総会 於:食品衛生センター(20日)
7月		○食品衛生責任者養成(9日)・実務講習会(18日) ○食品衛生指導員支部研修会(未定) ○HACCPセミナー(10日)	○近畿ブロック連絡協議会会議・大会(2日)(厚労省健康・生活衛生局長表彰) 於:京都府 ウェスティン都ホテル京都
8月	○指導員巡回指導	○食品衛生責任者実務講習会(20日) ○HACCPセミナー(27日中級)	
9月	○ニュースレター発行	○食品衛生責任者養成(未定)・実務講習会(16日) ○HACCPセミナー(10日)	○全国食品衛生指導員研修会(未定) ○近畿ブロック事務局担当者会議(未定) 於:神戸市
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(15日) ○厚生労働大臣表彰及び(公社)日本食品衛生協会長表彰(16日)	○食品衛生責任者実務講習会(16日) ○HACCPセミナー(8日) ○ノロウイルス食中毒予防研修会(1日オンライン、22日対面)	○近畿ブロック食品衛生指導員部会長会議(9日)於:京都府 デュシタニ京都 ○(公社)日食協全国支部長会議(15日)
11月	○食の安全・安心パトロール	○食品衛生責任者養成(未定)・実務講習会(17日) ○HACCPセミナー(27日)	○近畿ブロック食品衛生協会長会議(未定) 於:京都府
12月	○指導員巡回指導	○食品衛生責任者実務講習会(12日)	
8年1月		○食品衛生責任者養成(未定)・実務講習会(20日) ○HACCPセミナー(28日)	○(公社)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(12日) ○HACCPセミナー(19日)	○(公社)日食協各種委員会(未定) ・普及啓発事業委員会 ・事業運営委員会
3月	○協合理事会(事業計画・予算案) ○機関誌(7年度まとめ)発行	○食品衛生責任者養成(未定)・実務講習会(2日) ○HACCPセミナー(3日中級)	○(公社)日本食品衛生協会全国支部長会議・理事会(未定)

令和6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6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）
西支所 遠藤 純民（ぼんち株式会社）菓子製造業
- ・食品衛生優良施設（1施設）
東灘支所 植田製油株式会社
（マーガリン又はショートニング製造業）



○（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 岩崎 典治（常盤堂）菓子製造業
東灘支所 高嶋 郁夫（高嶋酒類食品株式会社）漬物製造業
支 部 政次 哲夫（株式会社トーマス）飲食店営業
- ・食品衛生優良施設（2施設）
北支所 株式会社 山垣畜産 ハム工場（食肉製品製造業）
西部支所 ラフト セントラルキッチン（飲食店営業）

○（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（2名）
東 順子 環境衛生課
西川 紘典 東部衛生監視事務所

○（公社）日本食品衛生協会 食品衛生指導員理事長表彰

- 東灘支所 戸田 武志

○厚生労働省健康・生活衛生局長表彰

- 中央支所 辰己 真一（旬辰屋）食肉販売業



○神戸市長表彰

- ・食品衛生功労者（2名）
東灘支所 米 政伸（デリシャスミート マルヨネ）食肉販売業
西部支所 吉岡 治（株式会社吉岡食品）食肉販売業



・食品衛生優良施設（5施設）

- 東灘支所 カネテツデリカフーズ株式会社（水産製品製造業）
- 東灘支所 キューピー株式会社 神戸工場（密封包装食品製造業）
- 中央支所 株式会社山田製玉部 本社（食品製造業）
- 西部支所 株式会社増田製粉所（精穀・製粉業）
- 西支所 山崎製パン株式会社 神戸冷生地事業所
（食品の冷凍又は冷蔵業（製造））



○（一社）神戸市食品衛生協会会長表彰

- ・食品衛生功労者（3名）
東灘支所 光葉 正博
（ゴンチャロフ製菓株式会社 東灘工場）菓子製造業
東灘支所 寺本 督（株式会社淡路屋）飲食店営業
支 部 中尾 嘉延
（株式会社共進牧場 浄谷工場）乳類・乳製品製造業



・食品衛生優良施設（10施設）

- 東灘支所 株式会社ロック・フィールド 神戸ファクトリー
（そうざい製造業）
- 東灘支所 株式会社ニッポン 神戸甲南工場（精穀・製粉業）
- 東灘支所 ミツワデイリー株式会社（麺類製造業）
- 灘 支所 関西ポトリング株式会社（酒類製造業）
- 中央支所 サロンド テ モロゾフ（飲食店営業）
- 中央支所 ニガキ株式会社（食品販売業）
- 西部支所 岡本水産商業株式会社 加工場（そうざい製造業）
- 垂水支所 株式会社ビージョイ 神戸支店（食肉販売業）
- 西 支所 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（2期棟）（菓子製造業）
- 西 支所 有限会社三協食鳥 神戸本部（食肉販売業）



・食品衛生優良従業員（44名）

- 東灘支所（11名）
- 伊藤 成人（株式会社三輪 神戸工場）
- 岡部 和美（生活協同組合コープこうべ コープ甲南）
- 加藤真由美（甲南油脂株式会社）
- 後藤 武彦（カネテツデリカフーズ株式会社 六甲工場）
- 笹尾 茂樹（白鶴酒造株式会社 原酒工場）
- 田原 誠（マ・マーマカロニ株式会社 神戸工場）
- 中島 光（エム・シーシー食品株式会社 神戸工場）
- 長谷川正樹（高嶋酒類食品株式会社）
- 東 俊行（昭和産業株式会社 神戸工場）
- 堀下 正己（株式会社ロック・フィールド 神戸ファクトリー）
- 元岡 明（株式会社コープペーカリー）

灘支所（5名）

- 土屋 広美（生活協同組合コープこうべ コープ篠原）
- 藤井 和昭（ゴンチャロフ製菓株式会社）
- 雲井 良美（六甲山観光株式会社 六甲ビューパレス）
- 田中 郁二（六甲山観光株式会社 六甲山ジギスカンパレス）
- 松原 恭一（東宝食品株式会社）

中央支所（6名）

- 川勝 寿貴（神戸ポートピアホテル）
- 岸本 裕美（神戸メリケンパークオリエンタルホテル）
- 鍛先 章太（神戸メリケンパークオリエンタルホテル）
- 新田 治子（生活協同組合コープこうべ コープミニ青谷）
- 平山 智章（大丸神戸店 PAUL）
- 前田 裕之（ホテルオークラ神戸）

北支所（5名）

- 芝田 幸生（有馬御苑）
- 杉浦千代子（満月堂）
- 本田 俊徳（龍泉閣）
- 森本 泰宏（古泉閣）
- 渡辺 陽子（生活協同組合コープこうべ コープデイズ神戸北町）

西部支所（6名）

- 大西 隆子（株式会社とくしま 兵庫大学附属須磨ノ浦高等学校食堂）
- 守道 功補（株式会社神戸珈琲）
- 猪師 崇弘（株式会社ラフト）
- 安部利英子（ミヨシ油脂株式会社 神戸工場）
- 福岡 佑介（生活協同組合コープこうべ コープ横尾）
- 朝田 亜耶（生活協同組合コープこうべ コープ横尾）

垂水支所（1名）

- 中村 由理（生活協同組合コープこうべ コープ福田）

西支所（10名）

- 石倉 悠貴
（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）
- 井上 善友（アサヒ飲料株式会社 六甲工場）
- 加藤 誠智（株式会社神戸風月堂 西神戸工場）
- 矮松 修二
（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）
- 小野 剛（有限会社西神戸飯店 神戸牛のお肉屋さん松田屋）
- 森下 真二（雪印メグミルク株式会社 神戸工場）
- 家田 慎也（澤田食品株式会社）
- 祐村 愛（ケンコーマヨネーズ株式会社 西神戸工場）
- 岡田 幸洋（株式会社神戸スイーツポート）
- 和田 照雄（株式会社神戸スイーツポート）



支部・支所事業だより

支部・支所ともに定時総会・懇親会を盛大に開催！

(一社)神戸市食品衛生協会では、来賓として花田神戸市健康局長他にもご参加いただき、第5回定時総会・表彰式を対面開催するとともに、神戸市長並びに神戸市食品衛生協会会長表彰式を行いました。

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5日(水)神戸メリケンパークオリエンタルホテルにて、令和6年度定時総会・表彰式・懇親会が行われ、86名が参加しました。総会では、令和5年度の事業報告と決算報告、監査報告並びに役員改選の4議案が議決されました。また、表彰式では市長表彰として2名の功労者、5施設の優良施設が、神戸市食品衛生協会会長表彰として3名の功労者、10施設の優良施設、44名の優良従業員が受賞されました。表彰式・懇親会には花田健康局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6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	7/3(水)	32名	西部支所	5/23(木)	29名
灘支所	6/21(金)	20名	垂水支所	7/17(水)	23名
中央支所	6/25(火)	35名	西支所	7/19(金)	27名
北支所	5/29(水)	23名			

○各支所の総会・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、下記の通り総会・表彰式・懇親会を開催しました。

支所研修会・施設見学会

○東灘支所

東灘支所は、令和6年9月5日(木)小野市の榎共進牧場浄谷工場を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、また、公共機関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。



○西支所

西支所では、令和6年11月27日(水)、西区見津が丘にある六甲バター(株)神戸工場において、研修会と施設見学会を開催しました。参加者は、会員が9企業15人、講師・事務局7人、合計22人でした。研修会では、神戸市環境局脱炭素推進課から、「2050年カーボンニュートラルの取組について」として、カーボンニュートラルについての基礎知識と、神戸市が行っている施策についてお話いただきました。その後、今年度神戸市のカーボンニュートラル支援補助事業に採択された、六甲バター(株)の、食品企業としてのカーボンニュートラルの取組事例(フードロス削減のため、廃棄となるチーズを使って肥料や飼料を作る)についてご紹介いただきました。

その後、ベビーチーズ、スライスチーズ、デザートチーズを作っている工程を見学しました。

参加した会員からは、「とても素晴らしい活動で、今回発表していただいた内容を自社でも活用できないか検討したい。」「神戸市が取り組むカーボンニュートラルの施策や事例を学べた。実際に取り組んでいる事業者のお話を聞くことができ良かった。」などと言った感想をいただきました。



保健所との意見交換会

支所の独自事業として令和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」を開催しています。令和6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、紅麹サプリメントの健康被害に端を発した「機能性表示食品制度等の改正について」と、検便検査が陽性となった場合の手続きを理解する「食品取扱者から腸管出血性大腸菌が検出されたときの対応について」の講話を聴きました。西部衛生監視事務所からは「食品衛生の最近の動向」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。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。



東灘支所



灘・中央・北支所



西部・垂水・西支所

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7年2月4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 2名 東灘支所 26名
東部衛生監視事務所と中央・灘・北支所	令和7年1月22日	中央区文化センター	東部衛生監視事務所 3名 灘・中央・北支所 18名
西部衛生監視事務所と西部・垂水・西支所	令和7年2月5日	長田区役所7階会議室	西部衛生監視事務所 3名 西部・垂水・西支所 19名

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。

当協会では、令和6年11月18日食品衛生指導員養成講習会を開催し、新たに20名の食品衛生指導員を養成しました。さらに、11月30日をもって委嘱期間が満了した第25期食品衛生指導員に替わり、12月1日付でこの新規養成者20名を加えた有資格者111名を第26期食品衛生指導員として委嘱しました。令和6年度は、11月までは第25期食品衛生指導員が12月1日からは第26期食品衛生指導員が、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、幅広い活動を行いました。

○食品衛生指導員支部研修会の開催 (令和6年7月30日)

三宮研修センターにて開催し21名が参加しました。講習会では令和5年の食中毒発生状況及び令和6年度の食品衛生指導員活動の要点を当協会から説明しました。そのあと、参加者が4グループに分かれ食品衛生協会の会員の協力により提供いただいた食品の製造工程表をもとにHACCPにもとづく危害分析とCCPの設定を行い、最後に各グループによる発表と当協会からの助言を行いました。



○食品衛生指導員養成講習会の開催 (令和6年11月18日)

三宮研修センターにて開催し20名が参加しました。食品衛生指導員の資格及び制度については(公社)日本食品衛生協会により規定されており、当協会では概ね4年ごとに開催しています。研修会ではこの制度に定める時間割に基づき、当協会から指導員活動について又(公財)兵庫県予防医学協会 西田勝彦先生より食品衛生関連内容について講義をいただきました。

○食の安全・安心パトロール (令和6年10月30日)

消費者・行政・食品事業者の三者が合同で、食品施設のパトロールや来店者への食中毒予防を啓発する取り組みで、令和2年度から毎年実施しています。食品衛生指導員は食品事業者の代表として参加し、消費者代表の方や行政(保健所)の方と一緒に、店舗の衛生チェック、それを踏まえた意見交換を行いました。(詳細はp.9)



○ノロウイルス食中毒予防「実践」研修会 (令和6年11月8日)

手洗い実習をメインとしたこの研修会では、手洗いマイスター資格をお持ちの食品衛生指導員のうち8名の方にご参加いただき、参加した食品事業者に対して、手洗いチェッカーを使った洗い残しのチェックや、手洗い方法の個別指導をしていただきました。



○令和6年度 食の安全・安心パトロール

令和2年度から毎年実施している「食の安全・安心パトロール」を今年度は令和6年10月30日、生活協同組合コープこうべの店舗にて開催しました。ノロウイルス食中毒予防、リスクコミュニケーションの推進の観点から、消費者・食品事業者（食品衛生指導員など）・行政の3者が、合同での衛生パトロールや来店者への食中毒予防啓発を通じて、「食の安全・安心」についての理解を深めることが目的です。

当日は、総勢15名にて点検・チェック方法の事前説明を受けた後、食品販売エリアをパトロールしながら、食品の陳列・保管状況や店内の清潔度、従業員の身だしなみ等を真剣にチェックしました。また、冬期に発生しやすいノロウイルス食中毒についての予防啓発リーフレット等を封入した啓発

グッズを来店者に配布しました。

パトロール後は、振り返りと意見交換を行うとともに、食品事業者や行政の取り組みについての説明を聞き、「食の安全・安心」の重要性を再認識しました。特に、食品事業者が取り組んでいる「従業員の健康状態の点検」や「正しい衛生手洗いの徹底」などがノロウイルス対策に重要であること、神戸市の食品衛生監視指導計画においても「ノロウイルスによる食中毒の予防」が重点監視項目に位置付けられていることを学びました。

最後に、全員に配られた液体せっけんと手指消毒ローションで「正しい手洗い方法」の確認をして、パトロールを終えました。



○ノロウイルス食中毒予防研修会

冬期に発生が多くなるノロウイルス食中毒を予防するため、当協会では毎年11月「ノロウイルス食中毒予防研修会」（実践・オンライン）を開催しています。今年度は、11月6日（水）にオンライン研修、11月13日（水）に実践研修を実施しました。オンライン研修の参加者は65登録111名。実践研修（手洗い実習含む）の参加者は、食品事業者15名、消費者6名の合計21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8名にもお手伝いいただきました。実践研



修では、まず、神戸市保健所食品衛生監視員による「ノロウイルス食中毒の現状」の講義の中で、ノロウイルスの予防のポイントは手洗いであることを学んだ後、サラヤ㈱食品衛生インストラクターから衛生的な手洗いの方法について講義を受けました。自分の手洗いがきちんとできているかどうか、「手洗いチェッカー」を使ってチェックし、手洗いの弱点や気を付けるところを実感することができました。

○「食品衛生責任者」とは

令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が原則すべての食品等事業者に求められたことに伴い、営業施設における自主的な衛生管理の担い手として法令上に位置付けられることと



になりました。これに伴い、原則として、営業許可や届出の対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置することが必要となりました。

食品衛生責任者に該当する方の要件は、下記の通りです。

1. 食品衛生法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たすもの
2. 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条に規定する食鳥処理衛生管理者
3. 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講したもの

一般社団法人神戸市食品衛生協会では、上記3に基づき、神戸市の指定を受けて、「食品衛生責任者『養成』講習会」を実施しています。厚生労働省からの通知に基づき全国的に共通し



た内容で実施され、全過程を修了した方には、修了証をお渡しします。講習の方式は、対面式とオンライン式があり、受講料はいずれも10,000円です。

○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規定されています。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。

令和6年6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、あわせて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よう、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。

HACCPセミナー

令和3年6月に制度化された「HACCPに沿った衛生管理」。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。その一つが「HACCPセミナー」です。このセミナーでは、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参考にする「手引書」を元に、神戸市と当協会で作成した「食品衛生管理ノート」を使って、衛生管理計画の作成や記録・ふりかえりの方法を説明するなど、HACCP導入への支援を行っています。



これから導入されるお店や施設向けの「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おり、今年度の受講者は右記の通りでした。令和7年度も同様に実施する予定です。

○食品衛生管理ノート～「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。

このほか、当協会ホームページ「HACCPコーナー」では、「導入編」「知識編」「資料編」「実践編」の4項目で、食品事業者のHACCP導入の支援を行っています。ご活用ください。

【初級】

	一般飲食店	製造・販売店
令和6年		
5月22日(水)	6	11
6月27日(木)	7	7
8月27日(火)	8	10
9月30日(月)	10	3
11月26日(火)	7	6
12月18日(水)	4	4
令和7年		
2月18日(火)	6	3
3月5日(水)	0	7
合計	48	51

【中級】

	調理従事者 4人以下	調理従事者 5人以上
令和6年		
7月25日(木)	6	3
10月23日(水)	3	5
令和7年		
1月30日(木)	2	1
合計	11	9

令和6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	1/20	24	24	1月19日に製造された沢の井餅	ノロウイルス G II	製造所
2	2/8	14	13	2月7日に調整された弁当	ノロウイルス G II	飲食店
3	2/21	34	21	2月20日、21日及び22日に提供された食事	ノロウイルス G I	飲食店
4	3/2	1	1	3月1日に提供されたサバのぎずし	アニサキス	飲食店
5	3/12	10	6	3月10日に提供された鶏タタキを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
6	3/20	9	5	3月19日に提供された鳥刺しを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
7	3/22	4	4	3月20日に提供された 鶏のなめろう、鳥刺しを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
8	3/29	4	4	3月28日に提供された鶏タタキを含む食事	カンピロバクター(種類不明)	飲食店
9	4/19	22	8	4月18日に提供された鳥刺しを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
10	7/26	23	16	7月25日に提供された食事	サルモネラ属菌 O4 群	飲食店
11	7/31	34	15	7月30日、31日及び8月1日に提供された 鶏レバ刺しを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
12	8/18	5	4	8月16日に提供された 鶏たたき、鶏ユッケを含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
13	11/19	3	3	11月17日に提供された 加熱不十分な鶏肉を含む食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
14	12/29	16	16	12月28日に調理された食事	ノロウイルス G II	飲食店
計		179	116			

神戸市内で令和6年に発生した食中毒は14件でした。

令和6年はカンピロバクターを原因とする食中毒が多く発生したため、患者数は昨年からはほぼ横ばいですが、件数は大幅に増えました。

今回はカンピロバクターの食中毒事件について、ご紹介します。

カンピロバクターを原因とする食中毒事件ですが、これは鳥刺しなど加熱不十分な鶏肉を食べたことが原因で発生しました。

カンピロバクターとは・・・

- カンピロバクターは、ニワトリなどの家畜・家きん類の腸管内に生息しています。主に未加熱あるいは加熱不十分な食肉(特に鶏肉)を食べることによって、食中毒を引き起こす食中毒菌
- 比較的少ない菌量で発症し、主な症状は発熱、倦怠感、腹痛、下痢、血便で、まれに感染後に神経疾患であるギラン・バレー症候群を発症することもあります。
- 潜伏時間は2～5日(平均2～3日)
- 予防策は①食肉は中心部まで十分に加熱する、②保存時や調理時に肉と他の食材(野菜など)との接触を防ぐ 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。

カンピロバクターによる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。

カンピロバクターは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。

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	

一般社団法人 神戸市食品衛生協会 社員名簿

(令和7年3月31日現在)

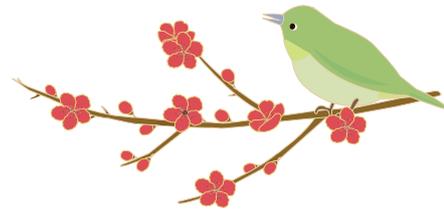
役職名	社員名	社員代表者
代表理事 (会長)	神戸市学校給食パン協会	原田 富男
理事 (副会長)	西部食品衛生協会 (株式会社内藤製箱)	内藤 豊彦
理事 (副会長)	垂水食品衛生協会 (株式会社上東商店) (兵庫県食肉生活衛生同業組合)	上東 公治
監事	中央食品衛生協会 (穂波産業株式会社) (兵庫県生麺協同組合)	岩佐 正美
監事	神戸牛乳事業協同組合	中尾 嘉延
理事	東灘食品衛生協会 (株式会社マルヤナギ小倉屋)	柳本 一郎
理事	灘食品衛生協会 (サンナッツ食品株式会社)	鈴木 英雄
理事	北食品衛生協会 (株式会社芙蓉有馬御苑) (有馬温泉旅館協同組合)	大原 典子
理事	西食品衛生協会 (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	神戸市小売市場連合会	井上 善照
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	兵庫県飲食業生活衛生同業組合	松田 芳明
理事	兵庫県パン協同組合	草野 洋一
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	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7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	〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-3-3 神戸ハーバー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



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

神奈川県の
生産者支援
しなすず

中 性 PPR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
神戸ハーバー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 食品保存検査 衛生調査 他

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
hnc-kobe@h-nc.co.jp

事故解決まで応援いたします。ご相談ください。

2024年度版

PL法対応 食品衛生協会会員のための補償制度 協賛者名簿

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

総合食品賠償共済

総合食品賠償共済

総合食品賠償共済

総合食品賠償共済

総合食品賠償共済

総合食品賠償共済

総合食品賠償共済

総合食品賠償共済

公益社団法人 日本食品衛生協会

株式会社 日本食品衛生協会