

お願い

「食協ながさき新聞」は皆様の機関誌です。あなたの地区の活動や話題、ご意見やご要望などを長崎県食品衛生協会「編集部」までお寄せください。

平成30年度 定時総会及び表彰式の開催

平成三十年六月十一日(月)午後二時から長崎市内の「サンプリエール」において公益社団法人長崎県食品衛生協会の平成三十年定時総会が開催された。

定時総会は定款第二十条に定める定足数を満たし、有効に成立した。

開催に先立ち、長年にわたり協会活動に尽力された物故者に対してご冥福をお祈りし、全員で黙祷を捧げた。

I 定時総会

一、開会

江口副会長による開会宣言により開会された。

二、会長挨拶

本日、ここに公益社団法人 長崎県食品衛生協会 定時総会を開催することができましたことは、社員皆さまの日頃のご尽力をはじめ、各地区食品衛生協会のご協力、また、県をはじめとした行政関係機関などのご支援の賜と感謝いたしている次第であります。

皆様方には、かねてより、食品衛生活動をはじめ、各種検査事業など多岐に亘る協会の活動に對しまして、温かいご理解とご支援をいただいております。この場をお借りして、厚くお礼を申し上げる次第でございます。



山口会長による開会挨拶

さて、一昨年四月には、熊本県を震源とした熊本地震が発生し、また、

昨年七月には九州北部豪雨により福岡県、大分県を中心に大規模な土砂災害が発生いたしました。これらの相次ぐ自然災害により尊い人命が多数失われ、加えて、インフラや財産等に甚大な被害が発生し、今尚多くの方々のご不便な生活を余儀なくされております。改めまして、熊本地震、集中豪雨により亡くなられた方々のご冥福並びに被害に遭われた方々への御見舞いと、被災地の一日も早い復興をご祈念申し上げます。

そのような中、国は、我々食品等事業者にとつて最も関わり深い食品衛生法について、法改正に向けた準備を着々と進め、先週六月七日の衆

議院本会議において可決となりましたので、原則、全ての食品等事業者を対象とした HACCP による衛生管理の制度化がスタートいたします。

県協会といたしましては、関係行政機関並びに日本食品衛生協会と連携を図りながら積極的なサポートを考えておりますが、それには、皆様方食品衛生指導員のご協力が必要不可欠でございますので、何卒、ご理解の程よろしくお願いいたします。

重ねてのお願いとなりますが、長崎県は九州管内で唯一検査センターを保有し、食品・飲料水・環境に関する検査事業を実施しております。検査事業は、会員皆様方の製造販売されている食品の安全確認と、良質で安全な食品が提供されるために、今後とも重要な役割を担うものと確信しておりますので、食品環境検査センターの更なるご活用をお願い申し上げます。

結びに、本日ご出席のご来賓並びに会員皆様方の益々のご健勝・ご多幸を祈念申し上げます。ご挨拶いたします。

三、議長選出

(定款十八条により、山口会長が議長となる)

四、議事録署名人選出

(会長が指名し、了承された)

長崎地区 橋本 邦芳氏
諫早地区 草野 寿明氏

五、議事

◇報告事項

平成二十九年事業報告について、事務局より説明がなされた。

◇承認事項

第一号議案 平成二十九年決算(案) について、事務局より説明後、馬渡監事より監査報告がなされた。

◇監査報告

五月八日、食品環境検査センターにおいて、平成二十九年の重要な決裁書類等を閲覧し、当該事業年度に係る事業報告及びその附属明細書等について検討をおこなった結果、
①事業報告及びその附属明細書は、法令又は定款に従い、法人の状況を正しく示しているものと認めます。
②理事の職務の執行に関する不正の行為又は法令若しくは定款に違反する重大な事実が認められません。
③計算書類及びその附属明細書並びに財産目録は、法人の財産及び損益の状況をすべての重要な点において適正に表示されているものと認めますとの報告がなされた。

第一号議案について、質疑応答後、

全会一致で可決承認された。

◇報告事項

平成二十九年事業計画及び平成二十九年収支予算について、事務局より説明がなされた。

◇承認事項

第二号議案 平成三十年役員報酬の上限額(案) について、事務局より説明、質疑応答後、全会一致で可決承認された。

◇報告事項

○平成三十年度資金調達及び設備投資について、事務局より説明がなされた。

◇承認事項

第三号議案 定款の一部改正(案) について、事務局より説明、質疑応答後、全会一致で可決承認された。
第四号議案 役員候補(案) について、事務局より説明、質疑応答後、議長により候補者ごとにその認否を諮ったところ、三名全ての理事が全会一致で可決承認された。

◇新任者

県北地区 里美 保規
学識経験者 古賀 浩光
学識経験者 東郷 和隆

六、閉会

橋本副会長による閉会宣言により閉会となった。

II 表彰式

一、平成三十年度食品衛生功労者並びに食品衛生優良施設の表彰(受賞者は別記のとおり)
二、米賓祝辞(米賓を代表して御二方より御祝辞を賜った)

長崎県知事(代理) 県民生活部長 木村 仲次郎 様
長崎県議会副議長 長崎県議会副議長 徳永 達也 様

予算及び決算の概要

平成二十九年決算の概要

一、公益目的事業(正味財産増減計算書から抜粋)
経常収益合計 四〇二、五五一千円
経常費用合計 四〇五、〇九七千円
当期経常増減額 △二、五四五千円
一般正味財産期首残高 七〇九、二〇六千円

企画からデザインまで

- ポスター ■パンフレット
- ペーパーバック ■DM
- チラシ ■伝票
- その他総合印刷
- WEBサイト制作

株式会社 岩永印刷所

〒850-0823 長崎市弥生町8番30号
TEL 095-821-2341(代) FAX 095-821-2342
URL <http://iwanaga-print.com> **岩永印刷所** 検索

あなたの企業と共に!

HEIWA

デザイン・制作から印刷まで

平和堂オフセット印刷 豊

本社 〒850-0862 長崎市出島町5番11号
TEL 095-811-4623(代表) FAX 095-811-4626

一般正味財産期末残高

七二七、九一五千円

二、収益事業等（正味財産増減計算書から抜粋）

経常収益合計

二〇一、一八五千円

経常費用合計

一七四、九四五千円

当期経常増減額

二六、二二九千円

一般正味財産期首残高

二九四、四二六千円

一般正味財産期末残高

四〇七、四〇二千円

二、法人会計（正味財産増減計算書から抜粋）

経常収益合計

二、三二三千円

経常費用合計

一八、〇二八千円

当期経常増減額

△一四、七〇五千円

一般正味財産期首残高

△二四、七〇四千円

一般正味財産期末残高

△四九、四一〇千円

◇平成三十年度収支予算の概要

一、公益事業

四〇二、五四〇千円

二、収益事業

一八一、〇二〇千円

三、法人会計

二、九四二千円



平成三十年度 受賞者名簿

●長崎県知事表彰

○食品衛生功労者

10名

(地区名)

(氏名)

(地区名)

(氏名)

宅岐 松尾 勝也
 長崎 大平 和博
 諫早 矢村 力
 対馬 畚田 裕治
 県北 野田 壽代

大村 末彼 森川 和紀
 上五島 小西 敏弘
 下五島 山本 善英
 佐世保 野田 恵治
 県南 石動 隆祥

○食品衛生優秀施設

13施設

(推薦保健所)

(施設名)

県央 福田屋
 県央 グローバルホテル
 県央 アサヒ給食センター
 県央 元祖大村角ずし やまと
 県央 会席料理 はしもとや
 県南 ビジネスホテル白山
 県南 ビジネスホテル白山
 上五島 寛ぎの宿 小巾
 対馬 山田松月堂
 長崎市 有限会社 長崎本舗
 長崎市 有限会社 藤岡水産
 長崎市 株式会社 長崎杉浦
 長崎市 有限会社 長崎堂
 佐世保市 ハーパーテラスS.A.S.E.B.O 迎賓館



受賞者代表 県北地区 野田 壽代様による謝辞

“As safe as the Rock”
 ～ジブラルタ・ロックのように安心～

ジブラルタ岬頭に位置する高さ4.8km、高さ400mにもおよぶ巨大な岩山“ジブラルタ・ロック”が柱の由来です。親会社プルデンシャル・ファイナンシャルのシンボルである“ジブラルタ・ロック”を継いで変わることのない強さ、安定性、専門性、そして革新性を象徴しています。

ジブラルタ生命は、今後もご契約者サービスのさらなる向上に努めるとともに、より多くのお客さまに経済的な保障と心の平和をお届けしてまいります。

＜金協生命共済保険株式会社＞
 ジブラルタ生命保険株式会社 長崎支社
 〒850-0057 長崎市大黒町9番22号
 大久保大黒町ビル2F
 TEL: 095-826-5203

◆コールセンター ▶▶▶ 0120-37-2269
※特約電話・PHSからもご利用いただけます。

◆ホームページ ▶▶▶ <http://www.gib-life.co.jp/>

Gibraltar ジブラルタ生命

空撮 始めました

今まで簡単に撮れなかった写真を、気象にパンフレット・ホームページ等の素材として活用できるサービスです。

株式会社 つじ印刷

◆本社・工場 TEL0957-52-3230 〒856-0033 大村市麓平町1472-1
 ◆MANROW TEL0957-52-7485 〒856-0814 大村市松並1丁目1803
 ◆福岡営業所 TEL092-474-5055 〒812-0016 福岡市博多区博多駅前 さなる九州本社ビル2F

●(公社)長崎県食品衛生協会会長表彰

○食品衛生功労者

諫早	諫早	大村東彼	大村東彼	大村東彼	西彼	佐世保	佐世保	佐世保	長崎	長崎	長崎
古賀新	川口拓彌	中村勝彦	中島文雄	細名久	岩永年昭	古村洋	菊永伸生	川口誠一	桑原智斉	陳優継	三谷和利
対馬	宍戸	上島	下島	北島	北島	南島	南島	南島	南島	南島	諫早
梅野正仁	堺常道	外田美由起	山口晃正	山口忠洋	中村臣二	増田義和	柴内良助	川口梅子	井手大二		

23名

○優良施設

15施設

諫早	大村東彼	西彼	佐世保	佐世保	長崎	長崎	長崎	長崎	長崎	長崎
九州油糧工業株式会社	鮪どころ しょうぶ	レストラン ソン・ベント	中国の家庭料理 さとみ	させぼ五番街店	信州そば処 そじ坊	中華ハウス 平成	ホテルニュータンダ	株式会社 将人	にしょうかん新館	梅松鶴
				対馬	宍戸	上島	下島	南島	南島	南島
				つしま美松	キッチンTsubaki	タナカフエ	株式会社 浜口水産	網元	島原せんべい本舗	



長崎県県民生活部長 木村 伸次郎様による祝辞



長崎県議会副議長 徳永 達也様による祝辞

人をつなぐテクノロジーで
時代を拓く

<http://www.ougis.co.jp/>

扇精光グループ

扇精光ホールディングス株式会社
扇精光ソリューションズ株式会社
扇精光コンサルタンツ株式会社

手わざ 時をつなぐ 心をつなぐ。

創業寛永元年

長崎 福砂屋

SINCE 1624

長崎本店 / 長崎市船大工町 3-1 ☎095-821-2938 (代)

Official Site <https://www.fukusaya.co.jp/>
カステラ文化館 <https://www.castella.co.jp/>

県からのお知らせ

長崎県
生活衛生課

カンピロバクター食中毒について

○食中毒事件数第一位

カンピロバクター食中毒対策については、昨年九月号にも掲載させていただいたところですが、依然として食中毒事件の発生数では、第一位を占めています(表1)。そしてその多くは、生または加熱不十分な鶏の肉や内臓を含む料理を提供されたことによるものです。

○カンピロバクターとは?

カンピロバクターという細菌は、酸素が二、三十五%という微好気条件でしか増殖できず、熱や乾燥にきわ



「らせん状」という特徴的な菌形で、両側にべん毛を持ち、スクリューしながら運動します。

カンピロバクター

○食中毒症状と予後

多くの食中毒菌は十万個〜百万個の菌量で発症しますが、カンピロバクターの場合、わずかに数百個という菌量を口にしただけでもお腹の中で増殖し、症状が現れます。感染から平均二〜三日後に発症し、長い場合は七日後に発症というケースもあります。主な症状として、三十九℃前後の発熱、腹痛、水様性下痢で、倦怠感や頭痛、めまい、筋肉痛などが起こることもあります。

めて弱い特徴を持ち、動物の腸管内に生息しています。十五種類の菌種があり、このうちカンピロバクター・ジエジュニは牛や鶏などに多く、カンピロバクター・コリは豚に多い菌です。と殺解体や食肉処理工程で食中毒菌を一〇〇%除去することは困難です。

平成二十六年年度の国の調査によれば、市販されている鶏肉のうち、鶏モモ肉二十六検体のうち十一検体から、鶏ムネ肉二十検体のうち十二検体からカンピロバクターが検出されています。

また、カンピロバクター食中毒で恐ろしいのは、まれに感染から数週間後、「ギラン・バレー症候群」になる場合があることです。ギラン・バレー症候群とは、急性突発性多発性根神経炎と呼ばれる四肢麻痺を主症状とする疾患で、運動麻痺のほか

に呼吸筋麻痺、脳神経麻痺による嘔吐下障害などが見られ、一過性の高血圧や頻脈、不整脈、多汗、排尿障害などを伴うこともあり、十五〜二〇%が重症化すると言われています。その多くは、二〜六ヶ月のうちに快方に向かいますが、呼吸麻痺等により死亡するケースもあります。

アメリカ合衆国の統計では、ギラン・バレー症候群患者の一〇〜三〇%がカンピロバクター感染者とされています。(国立感染症研究所感染症情報センター記事から抜粋)

また、カンピロバクターは熱にきわめて弱いことから、通常の加熱調理で容易に対策をとることができます。食肉、特に鶏肉は十分中心部まで加熱しましょう。特に焼き鳥の場合、生肉を串に刺して焼くことから、生肉

表面に食中毒菌が付着していた場合、串を刺すことにより肉の中まで食中毒菌が侵入するおそれがあります。中心部まで七十五℃で一分間以上、しっかりと加熱することが重要です。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

現状では、鶏の肉や内臓については法的な規制はありません。しかし内閣府食品安全委員会は、「農場や食鳥処理場で食中毒を減らすための効果的な対策は講じられていないため、加熱用の鶏肉・鶏内臓は、生食又は加熱不十分で喫食すべきではない」としています。

平成二十九年二月三十一日付けで食鳥処理場、食肉卸売業者は「加熱用」の表示を行うこと、飲食店は「十分に加熱する」よう情報伝達することが厚生労働省と消費者庁から通知されました。加熱用にもかかわらず生又は加熱不十分な状態で提供し、食中毒を発生させた場合は、必要に応じてその旨を公表することとされました。

さらに、平成二十年二月二十九日付けで、生食提供したことにより食中毒を繰り返して発生させた場合や、加熱と認識しつつも生食等で提供し、チェーンの複数店舗で食中毒を広域に発生させた場合は、告発する必要があることが通知されました。鶏の生食での提供は厳に慎むべきです。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

また、生肉から出たドリップが生野菜などに付着して起きた食中毒事例も数多く報告されています。生肉を取り扱った包丁やまな板と、生で食べる野菜などは作業を分けて行うこと、生肉を取り扱った前後は洗浄、消毒を行い、よく乾燥させることが大切です。

○生食用の鶏肉について

現状では、鶏の肉や内臓については法的な規制はありません。しかし内閣府食品安全委員会は、「農場や食鳥処理場で食中毒を減らすための効果的な対策は講じられていないため、加熱用の鶏肉・鶏内臓は、生食又は加熱不十分で喫食すべきではない」としています。

平成二十九年二月三十一日付けで食鳥処理場、食肉卸売業者は「加熱用」の表示を行うこと、飲食店は「十分に加熱する」よう情報伝達することが厚生労働省と消費者庁から通知されました。加熱用にもかかわらず生又は加熱不十分な状態で提供し、食中毒を発生させた場合は、必要に応じてその旨を公表することとされました。

さらに、平成二十年二月二十九日付けで、生食提供したことにより食中毒を繰り返して発生させた場合や、加熱と認識しつつも生食等で提供し、チェーンの複数店舗で食中毒を広域に発生させた場合は、告発する必要があることが通知されました。鶏の生食での提供は厳に慎むべきです。

飲食店の皆さまへの注意点

- 加熱用や用途不明の鶏肉・鶏内臓を **生食用として提供してはいけません！**
- 鶏肉・鶏内臓を調理する際には、**「加熱用」などの表示に従い、十分に加熱（中心部を75℃で1分以上）！**



※平成28年度、104件の飲食店等が食品衛生法の営業禁止等の処分を受けています。

食鳥処理業者、卸売業者の皆さまへの注意点

- 通知に基づき、**「加熱用」、「中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「生食用にはしないでください」の表示等で、情報伝達を確実に実施！**



表1 平成29年中に起きた主な食中毒事件（全国）

病因物質名		事件（件）	患者（人）	死者（人）
細菌	カンピロバクター	320	2,315	
	ウエルシュ菌	27	1,220	
	サルモネラ属菌	35	1,183	
	腸管出血性大腸菌	17	168	1
	その他の病原大腸菌	11	1,046	
	腸炎ビブリオ	7	97	
	ぶどう球菌	22	336	
	セレウス菌	5	38	
	ボツリヌス菌	1	1	1
	その他細菌	4	217	
寄生虫	クドア	12	126	
	アニサキス	230	242	
化学物質		9	76	
ウイルス	ノロウイルス	214	8,496	
	その他のウイルス	7	59	
自然毒	動物性自然毒	26	42	
	植物性自然毒	34	134	1
その他・不明		33	668	
合計		1,014	16,464	3



佐世保市は長崎県の北部に位置し、南北に長い天然の良港である佐世保港を有するため、かつては旧海軍の軍港として栄えた歴史をもち、現在は米海軍基地を有する国際色豊かな港街であります。また日本最大級のテーマパーク「ハウステンボス」など有する観光都市としても知られています。

本市は西海国立公園「九十九島」に代表される、豊かな自然にも恵まれた街です。九十九島は、佐世保港の外側から北へ二十五キロメートルにわたり複雑に入り組んだリアス海岸と島々が点在する海域のことで、島の密度は日本一といわれています。

「九十九島」は、今年四月に、フランスのヴァンヌ市に本部を置くNGO「世界で最も美しい湾クラブ」

に加盟認定されました。当団体は、湾を活用した観光振興や自然景観保全などを目的に活動しており、フランスのモンサンシエル湾やベトナムのハロン湾、日本三景の松島湾、宮津・伊根湾（天橋立）など国内外の有名な湾と肩を並べて「世界で最も美しい湾」として認められたことは大変喜ばしいことでした。

また、六月には、本市の「黒島の集落」も構成資産の一つである「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」が、念願のユネスコ世界遺産に登録されることが決定しました。

黒島には、「潜伏キリシタンの伝統」を示す潜伏キリシタンの指導者屋敷跡や墓地、仏像を聖母マリアとして礼拝した仏教寺院があるほか、国の重要文化財黒島天主堂など多くの文化財が残っています。

その他、クルーズ客船の寄港も増えており、今後、国内のみならず海外からの観光客の増加が期待されますので、本市を訪れる皆様の食の安全・安心の確保は重要な課題です。

さて、当保健所では、平成二十三年度よりリスクコミュニケーション事業に取り組みしており、小学生とその親を対象とした「親子料理教室」

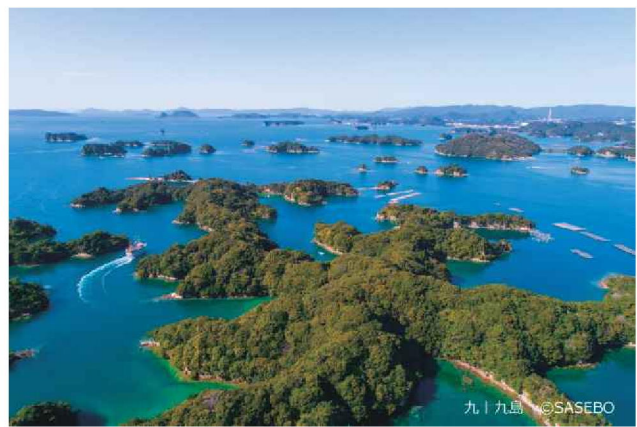
で、調理実習を通じて食中毒予防のリスクコミを行ったり、大学生を対象とした「学園祭」における食中毒予防のリスクコミなどを行ってきました。その甲斐あって、平成二十九年全国食品衛生監視員研修会の発表演題「大学生を対象としたリスクコミュニケーション」HACCPを活用した学園祭における食中毒予防」が、全国食品衛生監視員協議会会長賞に選ばれました。この受賞を励みにしてさらに対象を広げ事業を展開していきたいと思えます。

今年六月には、約十五年ぶりの食品衛生法の改正に伴い、「食品衛生法等の一部改正」が公布され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。これにより、原則としてすべての食品等事業者がHACCPによる衛生管理の実施が求められることとなります。

当保健所といたしましては、食品等事業者に対するHACCPの導入の普及促進をはじめ食中毒の予防啓発に全力で取り組んで参りますので、今後とも食品衛生協会の皆様のご理解とご協力をよろしくお願いたします。



九十九島 ©SASEBO



九十九島 ©SASEBO

検査センターだより

「食べるもの」の選択

食品検査課 係長 中尾 幸代

私が小学生の時、学校に行く楽しみは、授業そっこのけで休み時間にお友達と縄跳びをして遊ぶこととお昼に給食をいただくことでした。クラスのみんなどおしゃべりしながらいただく給食の味をととても懐かしく思います。

我が国の学校給食は、今から百二十年程前の明治二十二年（一八八九年）、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、貧しい子供たちに昼食を与えたのが始まりといわれています。

以降、各地で食糧援助や試験給食を経て、昭和二十七年（一九五二年）四月から全国すべての小学校を対象に完全給食が実施されました。同時に法整備も進み、昭和二十九年（一九五四年）六月に学校給食法（旧法）が施行されています。

旧法の目的は、「児童の心身の健全な発育」、「国民の食生活の改善」という緊急課題の解決への関与（通

達抜粋）と示されていました。当時の世情を反映し、子供たちを含む全

国民が、まずは生きていくために栄養を補うことが最大の目的だったのかもかもしれません。その後、平成十七年（二〇〇五年）に「食育基本法」が制定され、さらに、平成二十一年（二〇〇九年）四月には制定以来初めての学校給食法（旧法）の改正が行われました。現行法の目的は「食

に関する正しい理解と適切な判断力を養う」一点が盛り込まれるなど、かつての「栄養不足を補う」時代から健全な食生活を実現することを目的とする「食育推進」へと変化していったのです。

しかしながら、日々の食生活に口を向けると、私たちは食べることの質や量についての重要性はよく理解しているものの、ついついおいしい物の誘惑（？）に負けてしまい、栄養の偏りや不規則な食事などによって、肥満や生活習慣病の増加が見られ、また、反対に極端なダイエットなどによる過度な痩身志向なども問題視されています。

私たちの身体は「食べた物」で作

られています。正しい知識で食べ物の質や量をコントロールすることで、自分や家族、周囲の健康をコーディネートすることが重要ではないでしょうか。

皆さまご存じのとおり、平成二十七年（二〇一五）四月一日、一般販売食品などについて、「栄養成分表示」が義務化されました。「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」の量を100gあたりや1食あたりなどで表示することが義務付けられたのです。消費者はこの表示を見ながら食品を購入することで、自分や家族の健康管理（コーディネート）のヒントとすることが出来ます。栄養成分表示によって、消費者が必要な熱量や栄養素を計算することも可能となり、ひいては食生活の改善を図る手助けとなることでしょう。

私ども食品環境検査センターでは、義務表示項目の分析を行っています。消費者皆さまの健康寿命を延ばし、QOL（クオリティー・オブ・ライフ）の向上を目指すため、生産者・製造業者の方々に義務付けられた「栄養成分表示」の成分分析のお手伝いをさせていただければ幸いです。

ISO6001:2015への取組み 今年の活動を振り返って（MSD） 総務課（兼品質管理課）課長補佐 野中 守

前号では、ISOと検査センター運営についてお話しさせていただきました。

「JANIS-ISO2015」

ISOは国際標準化機構の略です。同じ品質、同じレベルのものを提供できるように万国共通のルールを作るのが主な役割です。ねじの規格、あるいは写真のフィルムやデジタルカメラのISO感度がおなじみかもしれません。ISOには番号が割り当てられています。今回は生産された製品の品質管理の国際ルールであるISO9001に注目します。タイトルは「品質マネジメントシステム―要求事項」となっています。

「ISO6001の原則と」

検査センター活動事例

ISO9001品質マネジメントシステムの原則は、

- ①顧客重視
- ②リーダーシップ
- ③人々の積極的参加
- ④プロセスアプローチ
- ⑤改善
- ⑥客観的事実に基づく意思決定
- ⑦関係性管理、の七つでした。

今回も引き続き、ISO9001七原則に基づいて今年の検査センターでの活動事例等を交えながら説明します。

「原則③人々の積極的参加・⑦関係性管理」職場環境づくり

検査センター内部の職場環境作りに着目しますと、山口会長が常日頃言われている、明るく、元気に！をモットーに日々活動しています。昨今の職場環境は、一般的に「ストレス」を受けやすくなりがちです。老若男女、職制を問わず、挨拶を交わす、5Sの徹底、口配り・気配り・心配りなど、基本的なことの実践を通じて、快適な職場環境の確保に努めて参ります。

「原則④プロセスアプローチ」リスクに基づく考え方

プロセスアプローチはISO9001の原則であり、本質であるとも言えます。プロセスとは「仕事の流れ」です。「段取り」と言ってもいいでしょう。この流れや段取りの端々で、「起きてはまずいことがある」、「後々面倒なことがある」、「致命的なことが起こる」可能性があると考え、「起こらないために何をどう準備すればよいか、万一起きた時にはどのように行動するかを計画

し、実行すること、これが「リスクに基づく考え方」です。まずいことをあらかじめ想定し、早い段階（上流工程）で問題をつぶして先送りにしない、そのために所要場所をチェックを入れるという手法です。万が一まずいことが起きた場合は、放置することなく、まずはその対処に当たり、まずいことが起きた原因を徹底究明（確認・評価）して、再発防止のためにその原因をなくし（改善）、実行のための「計画」を立てることが重要です。この計画（Plan）→実行（Do）→確認・評価（Check）→改善（Action）→計画→実行・・・の一連のサイクルをそれぞれの英語表記の頭文字をとって「PDCAサイクル」といいます。

当検査センターでは、検査を実施するに当たって、お客様からお預かりしたものを機械にかけてポンと結果を出す、なんてことは行っていません。間違いなくお客様からお預かりしたものか、必要量を満たし変質はないか、正しい方法で検査がなされているか、検査結果が正しくでているか、結果書の記載に間違いはないか、など次工程に移る前にチェックを行い、間違いのない結果を提供するようにしています。間違いった結果をお出しすることでお客様、ひい

てはお取引先様などのお客様のお客様、最終的には商品等をご利用いただく消費者の皆様にご迷惑をかけるわけにはいきません。なので、時間は多少かかりますが、多段階のチェックを経ながらも、お客様に検査結果書をいち早くお渡しできるように努めています。

近頃話題の「HACCP」（ハザード管理する方法である「プロセスアプローチ」/PDCAサイクル/リスクに基づく考え方）がベースとなります。ISOに原則と本質があるように、HACCPの原則には食中毒予防の三原則「菌をつけない・ふやさない・やっつける/ウイルスをつけない・持ち込まない・やっつける」が根底にあり、その手段として「5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）の徹底」があります。本質の究極は「ヒトの生命の維持」です。HACCPと身構えるのではなく、皆さまが日常的に自主衛生管理活動を確実にに行っていることを、証拠として記録されることで、新しい制度に対応できるのではないかと考えます。当検査センターにはHACCP専門講師がいますので、随時ご相談に応じられます。お気軽にお問い合わせ下さい。

『食べるガス』…ガスの力で食に貢献します。

- 各種産業ガス、校正・分析ガス、食品保存用ガス(食品添加物)
- ガス関連機器、消耗品、配管・設備工事
- ガス技術サポート

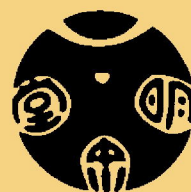


日本エア・リキード株式会社 長崎支店

〒852-8013 長崎県長崎市梁川町1番5号

TEL 095-861-4013 FAX 095-861-8808 E-mail ip-csc3170@airliquide.com

今も昔も、心を尽くした味づくり。



文明堂総本店

長崎市江戸町1番1号 ☎(095)824-0002

県協会だより

第五十九回(公社)日本食品衛生協会九州ブロック大会

熊本市で開催



事務局会議 塚協常務理事による挨拶

平成三十年五月十六日(水)、熊本産業展示場 グランメッセ熊本において、第五十九回(公社)日本食品衛生協会九州ブロック大会が、食品衛生関係者並びに行政担当者約一四〇〇名(長崎県九十一名)参加し、盛大に開催された。

大会では、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰が行われ、各県から十二名が表彰を受けた。本県からは、大村東彼地区の中斐田功様(飲食店営業)が表彰を受けた。

この後、日本食品衛生協会より、退任された佐賀県支部の北島恭一前会長に対し会長感謝状が授与された後、「あんしんフード君」制度発足十周年記念感謝状が本県の上五島地区の福田聰様、長崎地区普及推進員の庄可律子様を含む二十名に授与された。表彰式終了後、「指導員としての今までとこれから」と題して熊本県支部の中岡明美指導員が、また、「指導員になつて日々勉強中」と題して福岡市支部の脇本修治指導員が、食品衛生指導員体験発表を行った。両者の素晴らしい体験発表に対し、場内から大きな拍手が送られていた。



(公社)日本食品衛生協会 鶴岡理事長による挨拶



九州ブロック連絡協議会の様子

生命科学の技術の進歩と社会の発展に貢献する

株式会社 テクノ・スズタ
TECHNO-SUZUTA CO.,LTD

■本社 〒852-8116 長崎市平和町24番14号
Tel. 095-848-5221 Fax. 095-849-3920

■営業本部 〒851-0103 長崎市中里町1384
Tel. 095-839-3090 Fax. 095-839-5230

■佐世保営業所 〒858-0923 佐世保市日野町755
Tel. 0956-28-4365 Fax. 0956-28-3962

■福岡営業所 〒812-0888 福岡市博多区板付1-9-18
Tel. 092-418-1184 Fax. 092-418-1181

URL <http://www.technosuzuta.co.jp>



厚生労働省による来賓挨拶

続いて議事に移り、議長に開催地熊本県の二階堂会長を選出した後、(公社)日本食品衛生協会の平成二十年度重点事業の概要説明及び、大分県支部の小手川会長から九州ブロック連絡協議会での議題に対する説明が行われたが、特に会場からの質問も無く、満場一致で承認された。

最後に、大会スローガンの採択に続いて、次期開催地として北九州市が選出され、岩男会長から歓迎を兼ねた挨拶があり閉会となった。

大会スローガン

- あんしんフード君で、消費者とお店に安心を
- HACCPによる衛生管理の「見える化」を進め、食の安全確保に對する消費者の信頼に応えよう
- 正しい手洗いを励行し、原材料の衛生管理を徹底しよう
- 消費者を含めた啓発活動で食中毒を予防しよう！

九州ブロック連絡協議会

九州ブロック大会前日の五月十五日

日(火)、ホテルメルパルク熊本を会場に、事務局会議、指導員部会長会議、支部長会議、九州ブロック連絡協議会の四つの会議が開催され、熱心に討議が行われた。

●事務局会議議題

- ・入会案内について
- ・「スーパーあんしんフード君」について
- ・行政機関が主催・共催する全国規模の大会の開催に伴う食協への衛生指導協力依頼および補助金・委託金の交付について
- ・保健所との協働事業について
- ・保健所OBの活用について
- ・支部の食品衛生協会会長表彰の授与についてご紹介

●指導員部会長会議議題

- ・「あんしんフード君」等食品賠償共済の加入促進等について
- ・食品衛生指導員による「あんしんフード君」等共済加入の取組みについて
- ・巡回指導のステッカー等、お店に掲示するものを配布しているか。コストはどのくらいかかっているのかを、ご教示をお願いします。
- ・食品衛生指導員部会についての独自の要綱、要領の定めについて

●連絡協議会議題

- ・平成二十九年事業報告並びに決算報告
- ・平成二十年度事業計画(案)並びに収支予算(案)
- ・食品衛生指導員体験発表支部について
- ・次期九州ブロック連絡協議会、九州ブロック大会開催支部について
- ・九州ブロック大会の運営について
- ・提案事項について
- ①(公社)日本食品衛生協会提案事項
- ②支部提案事項
- ・その他



表彰式・感謝状授与式



次期開催地 北九州市支部

地区だより

長崎地区

『平成二十九年年度会計監査会及び平成三十年度第一回三役会』

四月十九日 於 長崎ワシントンホテル
 監事の立合いのもと平成二十九年年度一般会計及び特別会計の監査が行われた。監査会に引き続き、平成三十年度第一回三役会を開催。事業及び決算報告、会計監査報告に続き、事業計画案及び予算案が検討された。また、巡回指導の推進等今年度の諸活動についても検討がなされた。

『第五十九回九州ブロック大会 参加および視察研修』

食品衛生指導員十九名、事務局一名が参加
 五月十五日 視察研修 於 (株)フジパンビ
 五月十六日 第五十九回九州ブロック大会へ参加

『平成三十年度第一回理事会および第五十八回通常総会』

五月二十二日 於 矢太樓南館
 平成二十九年諸事業及び決算報告、平成三十年度事業計画案及び予算案について慎重に審議がなされ承認された。

『食品衛生月間』

八月一日、浜町アーケード内ハマクロス411前にて「食品衛生月間」の出発式を行った。続いて、食品衛生月間啓発グッズの食中毒予防標語入りウェットティッシュ二千個を食品衛生指導員・食品衛生監視員総勢二十九名でハマクロス前・チトセピア玄関広場にて配布し食中毒予防を呼びかけた。

さらに、月間中には食品衛生指導員及び組合・分会員の店頭や巡回指導時・地区の夏祭りにおいて二千五百個のウェットティッシュを配布し消費者に対する食品衛生の普及啓発に努めた。

また、食品衛生月間のPRのため啓発のぼりを市内の約十五ヶ所に設置した。

『食品衛生責任者養成講習会』

三月六日 於 長崎県勤労福祉会館
 受講者 六十二名

六月二十日 於 長崎県勤労福祉会館
 受講者 百五名

『食品衛生責任者実務講習会』

二月五日 於 長崎県勤労福祉会館
 受講者 八十九名
 二月六日 於 長崎市琴海文化センター
 受講者 六十八名



街頭キャンペーンの様子



食品衛生月間出発式の様子



食品衛生月間啓発グッズ

佐世保地区

【第五十九回九州ブロック大会 参加及び視察研修】

五月十五・十六日 第五十九回(公社)日本食品衛生協会九州ブロック大会が熊本県で開催された。

日食協本部より「HACCPの制度化と日本食品衛生協会の取組み」と題し、食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要として、改正の趣旨・改正の概要(特にHACCPに沿った衛生管理の制度化)等に関する講話があり、また平成二十年度重点事業概要説明等も行われた。

今年度も昨年に引き続き十一月からの二カ月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定められましたので、当協会においても昨年同様、食品関係業者並びに街頭キャンペーン等による消費者への普及啓発を図ります。

食品衛生指導員の研修として、佐賀市の味の素(株)九州事業所で、視察研修を行った。

【食品衛生責任者養成講習会】

五月二十四日(木) アルカスSA

SEBO三階大会議室に於いて、本年度第一回目的食品衛生責任者養成講習会を開催

受講者 五十五名

今年度の食品衛生責任者養成講習会は、八月二十七日(月)・十一月二十一日(水)・

平成三十一年二月十二日(火)に実施予定です。受講対象者の方は必ず受講して下さい。

【平成三十年度代議員総会】

五月二十日(水) 佐世保玉屋文化ホールに於いて、平成三十年度代議員総会が開催され、提出された全ての議案が慎重に審議され承認された。

総会終了後、保健所生活衛生課 食品衛生係大島係長より、「食品衛生管理の手引き『あなたの店は大丈夫?』」と題した講話を頂き、引き続き平成二十年度佐世保市食品衛生協会会長表彰(食品衛生功労者五名・食品衛生優良施設二施設)の表彰式並びに永年委嘱の退任食品衛生指導員に(公社)日本食品衛生協会会長感謝状、(公社)長崎県食品衛生協会会長感謝状の伝達式を佐世保市長朝長則男様はじめ多数の来賓にご出席を頂き執り行われた。

【食品衛生責任者実務講習会】

六月十八日 江迎町の江迎地区文化会館コミュニティホール

六月二十七日 宇久町の宇久地区公民館

アルカスSASEBO三階大会議室
七月二日・九日・十二日・十七日・

二十日 飲食業・惣菜製造業

七月十日 製造業

七月十二日 販売業

アルカスSASEBOに於いては、HACCPの制度化に向けて業種別の講習会を行い、主な講習内容は次の通りです。

- ・食中毒統計
- ・手洗いの重要性
- ・鶏生食の危険性「カンピロバクター食中毒(居酒屋)」

「後遺症による高額賠償事例」

・食品衛生法改正について

・食品表示基準改正について

・HACCPの制度化について

・一般的衛生管理のポイント・重要

管理のポイントについて

・栄養成分表示等

九日間の受講者は、一、二〇四名

でした。

今回は、食品衛生協会会員のための補償制度である、厚生労働省認可

共済を推進する食品営業賠償共済普及推進員の里元氏より、総合食品賠償共済「あんしんフード君」の支払い事故例として、カンピロバクター食中毒による(ギランバレー症候群発症)の共済金一億円の支払い等説明がおこなわれた。

どんなに安全・安心な食の提供を心がけていても、いつどのような不測の事故が起こるか分かりません。そんな「もしも」のときに頼りになるのが安価な掛金と手厚い保障の(公社)日本食品衛生協会の総合食品賠償共済「あんしんフード君」です。会員の皆様、食中毒保険に関する



有限会社 蜂の家
<http://hachinoya.net>
 本社 工場 佐世保市日野町1123-2
 レストラン 佐世保市栄町5-9

HACHINOYA
 SINCE 1951 JUNE
 SASEBO

蜂の家

お問い合わせは、食協事務所又は普及推進の里元までお気軽にお尋ねください。

食品衛生責任者実務講習会では、保健所より法の改正等最新情報の講習があります。該当店舗の食品衛生責任者の方は、食品衛生に関する新しい知識を得て、「食の安心・安全」を実践するためにも、必ず受講して下さい。



食品衛生責任者実務講習会の様子

【食品衛生指導員研修会】

七月六日(金)、交通会館四階会議室にて開催

講師 保健所生活衛生課食品衛生係 大島係長

内容 平成三十年度食品衛生指導

員研修会資料を基に、「小規模な一般飲食店における衛生管理」・「新5Sで自主衛生管理」の講習が行われ、研修後活発な質疑応答が行われた。

【食品衛生月間街頭キャンペーンと夏季巡回指導】

毎年恒例となっている市民への食中毒予防啓発の街頭キャンペーンを、八月一日(水) 十五時三〇分、四ヶ町アーケード島瀬公園前で、佐世保市保健所生活衛生課より竹下課長、大島係長、山下係長、西川監視員の参加を頂き、当協会からは眞弓会長をはじめ、食品衛生指導員・事務局により実施、「手をよく洗いましょう」ロゴ入りティッシュ・「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」チラシの配布により食品衛生対策の情報を提供した。当日の様子はテレビ佐世保でも放映され、期間中市内十二ヶ所に於いて食中毒予防啓発キャンペーンを実施した。

また、毎年、食品衛生月間に合わせて食品業者への巡回指導も実施されており、今年も、七月二十六日食品団地を皮切りに保健所監視員と食品衛生指導員による夏季巡回指導が実施された。



食品衛生月間キャンペーンの様子

【業者検便の受付】

九月二日(月) 世知原地区・小佐々地区
九月四日(火) 吉井地区・江迎地区・鹿町地区
十月十五日(月)・十六日(火)・十七日(水) 食協事務所

なお、食協事務所にて於いては十月中の祭日を除く月・火・水曜日の九時〜十六時迄を臨時受付日とします。

詳しくは二五一一一七 佐世保市食品衛生協会までお問い合わせ下さい。

分析機器・理化学器械の総合販売

株式会社 イケダ科学長崎支店

〒852-8116 長崎市平和町28番11号
電話(095)845-6278・FAX(095)849-1857
E-mail:ng-ikeda@pop07.odn.ne.jp

主な取扱いメーカー (株)島津製作所・ジーエルサイエンス(株)
(株)島津 GLC・柴田科学(株)・ヤマト科学(株)
増田理化工業(株)・東亜 DKK(株)・

西彼地区

【指導員研修会と専門委員会】

毎年七月に開催している指導員研修会を今年も二会場で開催した。

内容は、ハサップの考え方を取り入れた衛生管理について、西彼保健所古田専門幹に一時間の講義お願いした。

その中で、今年五月に日食協が発行した計画・実施・記録を一年分記帳できる記録ノートを指導員全員に配付し、小嶋会長より「指導員自身の施設で記帳を行い、会員へも



指導員研修会の様子

ハサップ導入の推進していただきたい」との説明があった。研修会後は専門委員会に移り、各委員長を中心にそれぞれの事業取り組みについて熱心に話し合いがなされた。

特に子ども手洗い教室については、前年度管内小学校で開催した五校から十一校へ大幅に増やした計画を立て、本番さながらの実演も手洗いマイスターを中心に行われた。

また、昨年二校で協力いただいた県協会の検査担当者にも出席いただき、今回初めて紙芝居読み聞かせ役をお願いしたが、出席者からは「とても解りやすく良かった」と大好



子ども手洗い教室の実演練習の様子

評で、引き続きの協力を重ねてお願いした。

現在各教育委員会と実施校、日程などを相談中で、十月からの準備を進めている。

【食品衛生月間の取組み】

一、食中毒予防ポスターコンクール
今年も管内全域の小学六年生約九百名に両用紙を配付済みで、九月に回収後審査会で入賞者を決定するが、優秀作品を圖案化した西彼オリジナルポスターも好評で、今回も二パターン千枚を会員へ配付し、掲示していただく予定である。

二、車両パレードと一斉巡回指導



食品衛生月間出発式の様子

八月一日に長与町と時津町で、また翌日は、西海市全域で西彼保健所、各市町と合同で車両パレードを実施した。

また、これまでの大型スーパー店での広報活動を営業施設の一斉巡回指導に替え、同日分会ごとに実施し、標語入り月間グッズとハサップ関連チラシを配布しながら、食中毒未然防止の啓発に努めた。





焼肉 真



アイエス・ジー(株) 長与町まなび野3-34-1

岩永ホルモン	まなび野店	095-887-4686
焼肉 真	時津店	095-882-8547
	辻町店	095-846-3567

大村東彼地区

【通常総会】

五月二十日(火)長崎インターナショナルホテルにて、通常総会が開催された。

山口会長挨拶の後、第一号議案から第四号議案まで審議され、満場一致で可決承認された。

協会員向けノロウイルス検査料金の一部負担を本年も引き続き実施する方向で採択され、手洗い教室は大村地区・東彼三町地区の二カ所で行う方向で承認され、協会員への衛生と協力の意識付けになつてきているようだ。



通常総会の様子

【食品衛生責任者講習会】

五月七日(月)養成講習会、五月十七日(木)実務講習会を開催した。受講者百二十四名。食品薬務班の監視員の方に、ビデオなどを交えなが

ら食中毒についての講義をして頂いた。IIACCP講習未受講の方も実務講習会と合わせて行われた。

【地区会議】

六月五日(火)から六月二十七日(水)の間に大村市四地区、東彼二地区にて地区会議を開催した。出席者五十一名。食品衛生指導員活動として、食品衛生月間に向けて検便検査の徹底、手洗いの指導の取り組み、幼児への手洗い教室に向けての準備など話し合われた。

【指導員部会】

七月五日(木)、大村市の長崎インターナショナルホテルにて指導員部会を開催した。出席者四十六名。県央保健所から小塚専門幹を迎え、今後導入されるIIACCPを再度スライドを交えながらわかりやすく説明して頂いた。基本的な質問から食品賠償共済について、専門幹や保険担当代理店の方にお答えいただき、有意義な会となった。

【夏期業者一斉検便】

七月九日(月)より約一カ月間にわたり、八会場にて業者検便受付を実施した。

受付総数二千四百十八件。未受験者には九月に再度受付を行う予定。

【食品衛生月間パレード】

八月一日(水)、食品衛生月間に伴

う食品衛生広報パレードと店頭でのグッズ配布を保健所監視指導員と各市町の担当者、指導員とともに総勢二十八名で食品衛生と食中毒予防の呼び掛け、管内地域を巡回した。暑い中、みんな笑顔で消費者にグッズ配布をしていた。

八月二十一日より大村市四地区、東彼三地区にて巡回指導を行う予定。



食品衛生月間の様子

諫早地区

【通常総会】

五月二十一日(月)観光ホテル八千代に於いて、平成三十年通常総会を開催した。理事・代議員総数五十一名中二十二名出席。委任状が

十五あり、会議が成立。提出したすべての議案が審議され、満場一致可決承認された。



通常総会の様子



いさみ屋 東彼特郡川棚町築15-1
TEL: 0956-82-2310

【手洗いマイスター認定講習会】

今年度は毎年開催している指導員部会を手洗いマイスター認定講習会に変更し実施した。
会場は諫早観光ホテル道具屋。手洗い場所を六ヶ所お借りしての開催。二十一名の指導員が受講した。

県央保健所小塚専門幹に「手洗い指導の理論」(九十分)講義していただいた後、手洗いの実践。ある指導員は丁寧に時間をかけて手洗いたが、やはり洗い残しがあつたりといろんな話をしながらの楽しい講習会。さすが諫早。見事好成績で全員合格し、一人ずつ認定証等を手渡された。



手洗いマイスター認定講習会の様子

【夏期業者一斉検便】

六月四日(月)より、ヶ月にわたり、受付場所を十八ヶ所に設け実施した。

【食品衛生責任者講習会】

七月十一日(水)食品衛生責任者実務講習会を、七月二十四日(火)食品衛生責任者養成講習会を看護センターにおいて開催した。実務講習会の参加者百二名。そのうち半数の方がHACCPの講習会も同時に受講した。養成講習会には八十二名が参加した。

【食品衛生月間事前街頭PR】

西諫早地区センター内の広場にて諫早市役所職員二名・草野会長・森副会長・田口副会長・小長井地区指導員二名と事務局二名とで、食品衛生月間グッズを配布しながら、八月の食品衛生月間に向けて、食中毒予防三原則を一般市民に訴えた。

【食品衛生月間】

八月二日(木)食品衛生月間の一環として市内一円広報車によるパレードを実施した。

県央保健所からは眞崎敬明課長が当協会のオリジナルポロシャツを着用し参加してくださった。今年度も昨年同様諫早市役所にタベルマンが出現。衛生月間のポスターにイエロータベルマンが新たに加わっていた事に対し事務局はビックリしたが残念ながら諫早市役所には急だったためイエロータベルマンは参加できなかった。各支所を訪問しながら食中毒予防を訴えパレードを終了した。

【通常総会】

六月七日、天川屋別館において平成二十年度通常総会を開催し、第一号議案から四号議案まで満場一致で可決承認された。

その後、会長表彰式に移り、平成二十九年度に退任された二名の指導員に功労感謝状を、「食品衛生功労者」七名、「食品衛生優良施設」十五施設に対し、賞状の授与を行った。

【第一回業者検便】

六月四日から二十五日までの間、今年度一回目の業者検便受付を地区毎に実施した。

県南地区



食品衛生月間の様子

名湯の宿

雲仙 いわき旅館

〒854-0621 長崎県雲仙市小浜町雲仙318
TEL: 0957-73-3338
FAX: 0957-73-3722

イシドウ観光開発有限公司
代表取締役 石動 隆祥



味噌饅頭

お菓子の あづま屋 よりおいしく より楽しく 多良見支所通り店 TEL 43-1262 喜々津店 TEL 43-0077	各地にいり過ぎて、とてんぱらに 一筆園 幸町店 TEL 21-6500	Patiner's Le miel 洋菓子店 ル・ミエル 城見店 TEL 22-0088 喜々津店 TEL 43-0077
---	---	--

ご定評のオリジナル銘菓三種類の素朴な味噌と自家製あんをブレンドした饅頭のハーモニ。従来にはない味わいが好評の当店看板商品です

【食品衛生責任者養成講習会】

年三回行っている新規養成講習会の第一回目を五月二十九日に県南保健所会議室において実施した。

衛生法や食品衛生学に基づき、「健康で清潔な環境づくり」や「食中毒とその予防」「食品の表示について」など六時間にわたる講習が行われ、受講者はメモをとるなど熱心に講師の話を聞いていた。

【食品衛生責任者第二種講習会】

七月より食品衛生責任者に対する第二種講習会（ハサップ講習会）を実施。今年度は島原市が対象となっており許可業種別に十九回に分けて講習会を行う。



食品衛生責任者HACCP講習会の様子

【食品衛生月間パレードの実施】

八月に入り、各市分会において「食品衛生月間」のポスターの掲示と旗を掲揚した。

例年どおり保健所・市役所の広報

車を提供していただき、地域の皆様方に食中毒予防を呼びかけた。

また、パレードの途中各市役所並びに各支所へ立ち寄り食品衛生の向上についてご協力をお願いした。

各市役所では、それぞれの市長及び職員の方々より丁寧なる出迎えと激励を頂き、なお、厚心強く感じられた。



食品衛生月間パレードの様子

【監査会及び理事会】

四月二十二日（月）県北保健所会議室において、会長、会計理事の立ち会いのもと、監事二名による平成二十九年年度の一般会計、特別会計に関する監査が行われた。

監査会に引き続き、本年度第一回口となる理事会を開催。平成二十九

県北地区

【通常総会】

年度収支決算、平成二十九年予算（案）、県北地区通常総会の開催、任期満了に伴う役員改選、九州ブロック大会参加などの議題について検討した。

六月六日（水）午後二時より、松浦シティホテルにおいて平成二十九年通常総会並びに意見交換会が開催された。御臨席いただいた県北保健所長・後藤様より祝辞を賜った後、調川地区の古永氏が議長として選出され、議案審議が開始された。議事はいずれも原案どおり可決承認された。



通常総会の様子

【第二回定例理事会】

七月四日（水）県北保健所会議室において、第二回定例理事会を開催した。今回の議題は、業者検便の実施について、夏期巡回指導について、食品衛生月間パレードの実施について

て、食品衛生責任者講習会の実施についてなど。



第2回定例理事会の様子

RIC いちはら

市原 義光

松浦市鷹島町中通免1896

TEL(0955)48-2029

【夏期巡回指導の実施】

七月十二日平戸地区、二十四日佐々地区において指導員による巡回指導が実施された。

店舗を回っていくなかで、いつのまにか店名が変更されていた店舗を発見するというちよつとしたハプニングもありつつ、許可書・プレートに掲示、検査の受検状況、手洗いの状況等を確認・指導していただいた。手帳の購入希望者、賠償共済保険のパンフレット希望者へは再度店舗に訪問するなど、フォローもばっちり。巡回指導実施後、事務局へ保険加入希望の営業者さんが来所されることもあり、巡回指導効果を実感することとなった。

【第一回業者検便】

七月十九日、二十日、二十四日、各地区で第一回業者検便の受付を行った。まだ実施していない地区も九月下旬にかけて順次計画、実施していく予定。

【食品衛生月間パレード】

食品衛生月間においては、広報ポスターを保健所・各市役所・町役場・各地区の店頭などに掲示すると共に、県北保健所入り口において八月一日から食品衛生月間の幟も掲揚している。今回の食品衛生月間ポスターはお子さんの口を引くのか、保健所内に掲示してあるポスターを熱

心に見ている姿が見受けられた。

八月一日から二日にかけては、松浦・福島・鷹島地区、平戸・生月地区、佐々・田平地区、を広報車で回りながら食品衛生、食中毒防止を呼びかける食品衛生月間パレードを行った。協会指導員・事務局に加えて県北保健所、平戸市、松浦市、平戸市内のホテルから総勢四十二名が参加した。

今年度は「手洗いで未然に防ごう食中毒」と標語をいれたうちわを準備するとともに、保健所より食中毒予防を啓発するリーフレットを準備していただき、各地区の主要店舗の店頭で住民の皆さんに食の安全への呼びかけを行った。



食品衛生月間の様子

下五島地区

【食品衛生月間の取り組み】

■幼徳保育園「子ども手洗い教室」

七月二十日、食品衛生月間活動の一環として取り組んでいる恒例の「子ども手洗い教室」を五島市内の「幼徳保育園」で実施し、園児ほか九十一名が参加した。

指導は、五島保健所の石原食品衛生監視員が同行し、手洗いマイスターの指導員六名と事務局二名の合計九名で行った。

昨年十一月に「手洗いマイスター資格」を指導員ほぼ全員が取得したことで、更に充実した手洗い指導となった。

始めに、導入の手遊び「お弁当箱のうた」で元氣よく歌い、その後、フェルトで作ったぞうさんの大きな弁当箱に、子どもたちと一緒におかずを貼り、美味しそうなお弁当が完成。次に「お弁当を食べる前にやる事は？」と問いかけ、本題の手洗い指導へ。「さらさら星」の替え歌で正しい手洗い方法を指導し、手洗いの実践に移った。

最初に、汚れに見立てたローションを手塗りに塗り、今回、手洗いに使用したのは園の方針に合わせての「固形せっけん」！



てあらいがんばりました！



手洗い教室の様子

園によると、昨今の液体せっけんの普及により固形せっけんの使い方がわからない園児が多かったとのこととで、固形せっけんの使い方の指導に取り組みられている。

この日も泡立てを上手に行い、先に行った正しい手洗い方法を熱心に行っていた。

手洗いで、手洗いチェッカー（ブラックライト）で汚れの落ち具合を確認。

手洗いマイスターから「この光る部分が残らないようにもう一回だけ丁寧に洗ってみようね」と優しく指導をうけて、再度、洗い方を意識し手洗いをがんばっていた。

手洗いの後は、ご褒美の人形劇「大きななぐ」を行った。

参加したい子どもたちは動物の指人形をつけて、「よいしょよいしょ」と一緒に歌いながら、力を合わせて大きななぐを引き抜いた。その瞬間、会場はテンションMAXに!!

最後に、山下会長から「手は洗おうで〜!」のうちわと、「てあらいがんばりました!」のオリジナルシーンをもらった園児たちはニコニコご機嫌な様子でした。

後日、長崎新聞で手洗い教室の様子が紹介されました。

■食品衛生指導員研修会を開催

七月十九日、指導員研修会を五

島市学校給食センターで初めて実施し、指導員十九名、保健所二名、事務局二名の合計二十四名が参加した。

内容は作業場見学を二階のガラス窓より行い、その後、栄養士より「点検記録簿」の閲覧と説明を受けた。

・食材搬入の流れや作業員の動線を色分けして明確にしていること。
・作業員の体調により持ち場を変更していること。

・そして食材や料理により味と安全性を考慮して加熱温度を設定していること。

・中心温度計により確実に加熱されていることを確かめ記録保管されていること。

などの、きめ細やかな行程チェックと記録に、指導員はHACCP導入に向けて記録方法の参考になった様子でした。

■夏期一斉巡回指導を実施

七月十九日、指導員研修会後に夏期一斉巡回指導を実施した。

猛暑続きで、この日の予想最高気温は二十四℃。

参加者へは事前に熱中症対策情報のメールを流していた。会議室ではキンキンに冷やしたスポーツドリンクと塩タブレットを配布。

そして巡回時間を二十分短縮するなど、熱中症対策を万全に行い、五島保健所二名、指導員十八名、事務局二名が、徒歩班と車輛班の七班に分かれて巡回した。



学校給食センターでの指導員研修会

今回は、「潜伏キリシタンの世界遺産登録」を祝い、食の安全安心な五島市をアピールしたいと報道機関へ投げ込みを行ったところ、NBCテレビの取材があり、大型スーパーでの巡回指導の様子がテレビニュースで二回放送された。

巡回先では各店舗の方と和やかに会話をしながら点検した指導票と一緒に、啓発用うちわと、長崎県からのHACCPチラシを配布した。

反省会議は、畑中衛生管理推進委員長との進行で行われ、各班の代表より巡回指導内容について報告の後、同行した保健所食品衛生監視員よりご意見を頂いた。



夏期一斉巡回指導の様子

「一練懸命」五島で練り物を作り続けて45年
当店のイチオシ商品「島すりみ」をご賞味下さい!

しまおう
長崎五島 練物工房

長崎県五島市吉久木町729-1 (株)しまおう
Tel.0959-74-2525 <http://shimaoh.co.jp/>

■街頭キャンペーンを実施

八月二日、五島保健所の玄関両脇に「食中毒を予防しましょう」の幟を立てた後、五島市内の大型スーパー二店舗で啓発うちわを配布した。

「スーパーあんしんフード君」の加入者が増加!!

いざと言うときの総合食品賠償共済「あんしんフード君」の推進活動で、今年度も日本食品衛生協会より優秀賞を頂くことができました。

この度、五島市は潜伏キリシタンの世界遺産登録を受け、今後、観光客の増加が見込まれています。

また、全国に商品を流通している施設も多くあり、流通上でのリサイクル回収に対応できるようになった「あんしんフード君」で、更に安心して取引ができるようになりました。

そして、新制度「スーパーあんしんフード君」の誕生により、働くひとたちを守る傷害補償が加わりました。掛金も安く、事業主も対象となり、労働者名簿の提出が不要な手軽さで、さつそく加入者が増加しています。

気になる方は、食協事務局までお気軽にお問い合わせ下さい。

(下五島食協)〇九五九一七二七九四二

上五島地区

■平成二十年度理事会・通常総会

総会に先立って、四月二十七日(金) 上五島保健所会議室において上五島地区食品衛生協会監事立ち会いのもとに二十九年度会計監査を受け、理事会提出の議案について審議がなされた。

六月七日(木) 上五島保健所講堂において理事会・総会を開催した。新上五島町江上町長、上五島保健所宗所長、衛生環境課國光課長・伊藤係長、県協会中島品質管理部長・出席のもと、新上五島町長、上五島保健所長、県協会品質管理部長よりご祝辞を賜り慎重審議すべての案件で原案どおり承認し終了した。



通常総会の様子

■第一回食品検査及び業者検便受付・送付

五月二十二日(水) 小値賀町の検査センターから始まり、七月十日(火)の上五島地区の検査まで、六地区十二か所で受付し、検査センターへ送付した。

当初の予定日程が、台風影響や諸事情のため急遽変更になる等、慌ただしいこともあったが、受検率はまずまずだった。

吉岐地区

○平成二十九年度の会計監査

四月十二日 吉岐保健所ソーシャル室に於いて古田監事・小坂監事をお迎えし柳澤会長・平山衛生管理推進委員長両名の立ち会いの下行われた。

○第一回役員会

四月十二日 吉岐保健所会議室に於いて平成二十八年度第一回役員会を開催

議事については次のとおり

- 一、平成二十九年度 一般会計決算報告について
- 二、平成二十九年度 検査部会及び特別会計決算報告について
- 三、平成二十年度 一般会計予算(案)について
- 四、平成二十年度第一回業者検便の日程について
- 五、その他

○平成三十年度第五十六回 吉岐食品衛生協会理事会および通常総会

五月十四日 吉岐文化ホールに於いて平成三十年度の理事会及び通常総会を開催しました。

来賓に吉岐市より 山本県会議員、白川吉岐市長、後藤吉岐保健所長、森衛生環境課長、朝永係長をお迎えし行いました。

「本年度は、HACCPの講習会(調理業・製造業)を中心に営業者の方への説明と理解を深めて行きたい」と柳澤会長からの挨拶、議事が進行されました。

その後、平成二十九年度の衛生優良店表彰・退任指導員への感謝状贈

株式会社 ドウイング
イレナFC上五島店
「創意、誠実」
地域社会に貢献できる
お店を目指します。
営業時間：9:00～21:00

〒857-4404
新上五島町青方郷2338-1
TEL 0959(52)2234
FAX 0959(52)2246

早を行い旅館四件、簡易宿所一件、飲食店一件、計六件が受賞されました。次に昨年九月末で川島康也氏(四十八年間)・幡鉾剛和(三十六年間)・土肥剛(二十四年間)指導員として当協会に御尽力戴いた二名の方々にへ感謝状と慰労金を贈呈しました。

○第二回役員会

七月二日 志岐保健所会議室に於いて平成三十年度第二回役員会を開催
議事については次のとおり
一、夏期巡回指導の日程について
二、食中毒予防月間について
三、HACCP講習会について
四、その他

○九州ブロック福岡大会参加

五月十二日 熊本地震後の大会
大会には、十一名の指導員と事務局が参加し、高速船で一時間・新幹線で四十分あつという間に熊本駅に到着。

前日入りし阿蘇の方まで足を伸ばしてみましたが、自然災害のすごさを目の前にすると何とも言葉にしがたいものを感じました。翌日の大会前には、災害時の状況をスクリーン写され復旧に向けて頑張っている様子が映し出されていた。

熊本県支部・福岡市支部の方の体

験発表・四つの大会スローガンの採択と短時間に充実した内容だった。

○長崎県食品衛生協会
定時総会参加

六月十一日 会長、社員二名、受賞者二名、事務局の六名での参加

○第一回業者検便

六月十四日芦辺地区・瀬戸地区(二四件)・六月十八日郷ノ浦地区(二四件)・
六月十九日勝本地区・湯ノ本地区(二五件)・六月二十一日石田地区(二五件)
六月二十五日(二〇四件)・七月十七日(二五件)は未提出者を対象に行いました。

七月十七日の提出の前には、未提出者に葉書を出し提出を呼びかけたが六十二施設が未提出だった。前回よりも未提出が増えてしまった。どのようにしたら提出率が良くなるかが課題だ。

○夏期巡回指導

七月九日 郷ノ浦地区・七月十日芦辺地区、瀬戸地区・七月十二日湯ノ本、勝本分会・七月十二日石田分会を行った。今年は、気温が高く、消費者・業者の方々の体調管理に十分注意して戴き衛生面に気をつけてるように呼びかけた。

○食中毒予防月間

①街頭キャンペーン
街頭キャンペーンを八月一日、各地区一斉にカット絆創膏を配布し(勝本朝市通り・湯ノ木湯がっぱ・ヤマグチストア・パリュユーイチャマ・スーパーマルエー・ダイエー志岐店・マリンパール志岐)消費者の方々に食中毒予防を呼びかけた。

②食品衛生月間パレード

八月一日午後一時二〇分から五時まで管内一周の広報パレードを志岐保健所の朝永係長様と柳澤会長、平山衛生管理推進委員長、富谷検査推進委員長、事務局と行った。



食品衛生月間の様子



活魚料理

矢かねや別館

〒811-5316 長崎県志岐市芦辺町諸吉大石472-12

TEL (0920) 45-0350

FAX (0920) 45-3551

http://www.lki-kaneya.com/

E-mail kaneya@ori.megax.ne.jp

対馬地区

平成三〇年度理事会及び通常総会の開催

総会に先立ち四月十八日(水)対馬保健所会議室において理事会を開催した。

五月二十二日(火)「志まもと」において総会を開催。対馬保健所藤田所長、寺田課長、中島係長、増山係長に出席して頂いた。

資格審査及び総会成立報告後、江口会長挨拶、対馬保健所長より祝辞を頂き、会長指名で古木氏に議長が任命され第一号議案から第四号議案について審議され可決承認された。

最後に、永年協会活動にご尽力頂いた、江崎泰平氏、中村正博氏に、公益社団法人日本食品衛生協会会長、公益社団法人長崎県食品衛生協会会長、対馬保健所長、対馬地区食品衛生協会会長より感謝状と記念品が贈呈された。

夏季巡回指導

猛暑の中、二日間にわたり地区ごとに指導員総出で実施。

「こんにちは、保健所・食協です」明るいつけ声でお邪魔し講習会の受講、業者検便の提出、管理手帳の記

録を見ながら指導にあたった。「いつもご苦勞様です。」と言葉を頂くと疲れもとれ心なみえました。今年度は、帽子をそろえました。

食品衛生責任者講習会の開催

毎年開催している食品衛生責任者講習会を四会場で開催した。

対馬保健所中島係長に・IIACC型衛生管理の義務化 増山係長に・食中毒の傾向とその対策についてお話ししていただいた。また、保健所中村専門幹(保健師)、渡邊栄養士、対馬市役所保健師の方々に栄養と健康寿命についてお話しして頂いた。講習会終了後製造業、魚介類販売業、食肉販売業、飲食店営業の方に残って頂きIIACCの衛生管理計画の作成をして頂いた。

第一種講習会では手洗いマイスターの江口豊隆副会長に、プロジェクトカードを使って「正しい手洗い」についてお話しして頂いた後、受講者全員手洗いを実践した。手洗いチェックカードで洗い残しを確認して驚きと今後の手洗いの認識を改めていた。

受講者数は左記のとおり
第二種

- 七月一〇日 峰町公民館 八五名
- 七月一二日 上原公民館 一一三名
- 七月一八日 対馬市交流センター 二二二名

第一種

七月二五日 対馬市対馬市交流センター二四名、未受講者については、追加講習会を予定している。



第二種 講習会の様子



第一種 講習会の様子

第一回業者検便

全業種を対象に第一回業者検便を実施 八九七本

食品衛生月間パレード

対馬保健所中島係長、増山係長、各地区指導員総出で八月一日・二日、対馬保健所広報車に啓発ステッカーを貼り、二日間にわたり対馬全島民に「手洗い・食中毒防止」を呼びかけ大型スピーカー前二ヶ所をチャラシ・うちわ・ティッシュ等を配布した。



対馬銘菓、手作り和洋菓子の老舗

朝妻和洋菓子店

お土産、ご贈答に、配達、全国発送も承ります

対馬市厳原町田淵1019

営業時間 AM7:30 PM9:00

52-0514

あさづま ケーキハウス ルーブル



食品衛生月間の様子



食品衛生月間パレード用広報車

平成二十九年十二月より、大村東彼食品衛生協会になっております、野上紀代子と申します。



大村東彼食品衛生協会
事務局
野上 紀代子

初めまして、今年四月から事務局長としてお世話になっております福島と申します。
今日、食を取り巻く環境は大きく変化しており、食品にまつわる様々な問題も生じております。このような中、食に対する安全・安心の確保は食品事業者にとりましてはもちろん、一般の方々にとりましても大きな関心事だと思っております。



事務局長
福島 範継

新人紹介

初めてのことはばかりで、戸惑う事もあります。皆様の温かいお心遣いにご指導いただき、大変感謝しております。
まだまだ未熟で、皆様にご迷惑をおかけすると思いますが、精一杯頑張りますので、何卒、ご指導の程、よろしくお願い致します。

当協会は、これまでも各地区の食品衛生協会と連携しながら、食品衛生指導員活動、食品事業者等の食品等の自主検査、検便検査、各種講習会等の事業の実施により、公衆衛生の向上や県民の健康増進に取り組んでまいりましたが、協会の果たす役割はこれまで以上に重要になってきていると感じております。
微力ではございますが、皆様方のご支援・ご協力をいただきながら、事務局長として協会の発展並びに食品衛生事業の発展、公衆衛生の向上に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

地域のために、地域と共に

富士ゼロックス長崎は、地域の企業・地域の皆さまに支えられ、お客様のニーズに根ざしたソリューション・サービスの提供活動をしています。



富士ゼロックス長崎株式会社
〒850-0033 長崎県長崎市万才町3-5 TEL 095-822-3330



長崎営業所

長崎県西彼杵郡長与町吉無田郷859-4
tel(095)887-3234 fax(095)887-3221
e-mail:lpia40ng@k4.dion.ne.jp

* マット・モップ・浄水機・芳香剤・空気清浄機等リース
* 清掃用品一式・ワックス販売、トナーリサイクル