

発行所 (公社) 長崎県食品衛生協会  
長崎県西彼杵郡長与町高田郷3640-3  
電話 (095) 883-6830

編集 協会事務局  
印刷所 (有)正文社印刷所

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。



公益社団法人  
長崎県食品衛生協会  
会長 江口 栄

### 新年のご挨拶

新年明けましておめでとございます。  
会員の皆様におかれましては、お健やかに  
新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、日頃より行政機関をはじめ各関係機  
関並びに協会役員・会員の皆様方におかれま  
しては、当協会が実施しております食品衛生  
の普及啓発活動及び食品環境検査センターの  
各種検査事業等に対しまして、温かいご理解・  
ご支援又ご協力をいただいておりますことに  
衷心より厚くお礼申し上げます。

さて、昨年は中国湖北省武漢市を中心に発  
生し、瞬く間に全世界に感染が拡大した新型  
コロナウイルスにより、未だ先の見えない状  
況が続く、社会環境や経済環境への甚大な影  
響や被害が生じていることは皆様十分ご承知  
のことと存じます。現在、世界を震撼させて  
いる新型コロナウイルスを終息させるため、  
世界中の研究機関がウイルスの解明やワクチ  
ン開発を急ピッチで進めておりますが、まだ

まだ予断を許さない危機的状況が続くことが  
考えられますので、引き続き国が推奨する「マ  
スクの着用」「三密の回避」「手洗い・消毒」  
などの基本的な感染症対策を徹底し、まずは  
ご自身やご家族の身を守る事を優先いただき、  
その上で、お客様の安全や安心に繋がる衛生  
管理・感染予防対策を講じていただきたいと思います。

このコロナ禍の中、長年にわたり食品衛生  
指導員としてご尽力され、当協会の会長職を  
お務め頂きました山口弘勝氏（大村東彼食品  
衛生協会）が三月に、また八月には現職の会  
長であった橋本邦芳氏（長崎市食品衛生協会）  
が惜しまれつつも相次いで他界されました。  
その悲しみが癒える間もなく、事業運営を継  
続するため、急遽、臨時理事会を開催し、微  
力ではございますが後任として会長職を務め  
させて頂くこととなりました。

日々、目まぐるしく物事が動き変化する中、  
「新しい生活様式」に基づき、消費者の「食」  
に対する関心は益々高まる一方でございます。  
私ども食品衛生協会は、安全で安心して食す  
ることのできる食品を消費者の皆様を提供す  
るため、食品衛生指導員のご協力のもと、食  
品事業者等に対する普及啓発をより一層推進  
してまいりたいと考えておりますので、どう  
か今後ともご指導ご鞭撻のほど宜しくお願い  
申し上げます。

結びに、非常に厳しい状況ではございます  
が、本年が皆様にとりまして素晴らしい一年  
となりますよう心からお祈りいたしましたして、  
新年のごあいさつといたします。

## 祝 令和2年度 受賞者

### 【厚生労働大臣表彰】

#### ◎食品衛生功労者

佐世保地区 高根 昭  
県北地区 野村 輝夫  
西彼地区 田中 真一

#### ◎食品衛生優良施設

諫早地区 うなぎ割烹 北御門  
県南地区 中華料理 華豊

### 【(公社) 日食協会会長表彰】

#### ◎食品衛生功労者

佐世保地区 吉永 恵介  
対馬地区 梅野 義昭  
上五島地区 尼崎 浩二  
杵岐地区 横山 修  
長崎地区 平 健蔵

#### ◎食品衛生優良施設

杵岐地区 有限会社 マリンバル杵岐  
西彼地区 SB食堂  
上五島地区 菓子工房 クローバー  
長崎地区 長崎杉蒲

### 【(公社) 日食協会会長感謝状】

#### ◎食品衛生行政担当

長崎県五島保健所衛生環境課  
長崎県南保健所衛生環境課食品業務班  
長崎市市民健康部生活衛生課 酒井 國嘉  
◎食品衛生指導員制度創設六十周年記念  
西彼地区 小嶋 俊樹  
諫早地区 矢村 力  
対馬地区 中村 敏昭

### 【(公社) 日食協理事表彰】

#### ◎食品衛生指導員功労者

対馬地区 江口 豊隆  
上五島地区 松尾 透  
佐世保地区 吉福 悦子  
県南地区 平 幹宏  
西彼地区 福田 一樹

#### ◎食品衛生指導員活動優秀支部・支所

下五島地区  
HACCPを笑顔はじける「五島弁の寸劇」  
で楽しくわかりやすく伝えよう!

# 令和三年新年知事挨拶



長崎県知事

## 中村 法道



あけましておめでとうございます。皆様には、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、日頃から、本県の食品衛生行政の推進に多大なるご協力を賜っておりますことに、心から感謝申し上げます。

昨年から、世界中で拡がりをみせている新型コロナウイルス感染症については、本県においても、未だ収束が見通せない状況にあります。東が感染症の予防・拡大防止対策を講じつつ、社会経済活動の回復・拡大に向けた対策を実施することが重要であると考えておりますので、引き続き、しっかりと取り組んでまいります。

さて、本県では、「まち」の佇まいが大きく変わろうとしています。

九州新幹線西九州ルート<sup>①</sup>の長崎〜武雄温泉間については、開業時期が

「令和四年度秋頃」との見通しが示されました。県としては、これまで以上に市町や経済団体等と連携しながら、県民の気運醸成を図り、開業効果を最大限に高め、県内全域に波及させるための取組を進めてまいります。

この新幹線整備とあわせ、長崎駅周辺においては、鉄道在来線の高架化事業が昨年三月に完成するとともに、新しい長崎駅舎が開業しました。今後、交流拠点施設やホテルなどまちの賑わいを生み出す施設の整備も進むことから、公共交通機関の乗り継ぎの利便性向上にも取り組んでまいります。引き続き、新幹線開業後のまちづくりを見据えて、官民が連携してまちの魅力を高め、賑わい創出に繋がるよう努めてまいります。

また、佐世保港浦頭地区においては、官民連携による国際クルーズター

ミナルが昨年八月に完成いたしました。二バーズ化に取り組んでいる長崎港とあわせて、国や船会社、関係機関と連携しクルーズ船の受入環境を整備してまいります。

このように、百年に一度とも言われる大きな変革の時期を迎えている中、本年は県政百五十周年の記念すべき年にも当たります。県としては、今春から新たな総合計画をスタートさせ、人口減少や少子高齢化、新型コロナウイルス感染症の影響など様々な課題に対応するとともに、新幹線の開業効果拡大、次なる基幹産業の創出など、県民の皆様と意思を一つにして、チャンス地域域の活性化につながる施策に取り組む、力強い長崎県づくりにチャレンジしてまいります。

こうした取組の一環として、県民の皆様やご来県いただく方々に本県の食をおいしく安心して楽しんでいただくため、食品の安全・安心の確保に努めてまいりますので、どうか貴協会の皆様方におかれましては、今後ともお力添えを賜りますようよろしくお願い申し上げます。結びに、この一年が皆様にとりまして輝かしい年となりますよう心からお祈り申し上げます。



## 空撮 始めました

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

4K対応  
高画質カメラ  
1,200万画素  
(約2000万画素)

株式会社 つじ印刷

◆本社・工場 TEL0957-52-3230 〒856-0033 大村市荒平町1472-1  
◆MANBOW TEL0957-52-7485 〒856-0814 大村市松並1丁目180-3  
◆福岡営業所 TEL092-474-5055 〒812-0016 福岡市博多区博多駅南 さなる九州本社ビル2F

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18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>



皆様あけましておめでとうございます

令和3年元旦

公 益 社 団 法 人  
長 崎 県 食 品 衛 生 協 会  
役 員 一 同



副会長(大村東彼地区)  
澤ノ井 敏行



副会長(佐世保地区)  
真 弓 忠 治



副会長(県南地区)  
酒 井 孝 一



会長(対馬地区)  
江 口 栄



執行理事(上五島地区)  
中 山 貞 義



執行理事(下五島地区)  
山 下 恭 二



執行理事(県北地区)  
里 美 保 規



執行理事(諫早地区)  
村 川 一 人



執行理事(西彼地区)  
小 嶋 俊 樹



理事(長崎地区)  
西 征 四 郎



理事(長崎地区)  
坂 本 卓 也



理事(長崎地区)  
岩 永 徳 二



理事(長崎地区)  
木 下 喜 行



執行理事(壱岐地区)  
平 山 安 信



# 皆様あけましておめでとうございます

## 令和3年元旦



理事(県南地区)  
小嶋 光 明



理事(県南地区)  
井上 富 治



理事(諫早地区)  
眞 崎 晋 一



理事(大村東彼地区)  
今 村 信 行



理事(佐世保地区)  
高 根 昭



理事(学識経験者)  
東 郷 和 隆



理事(学識経験者)  
古 賀 浩 光



理事(学識経験者)  
宗 陽 子



理事(学識経験者)  
嘉 村 敏 徳



理事(県北地区)  
野 村 輝 夫



外部監事(公認会計士)  
手 塚 堅 太 郎



監事(県南地区)  
馬 渡 孝 一



監事(長崎地区)  
堺 宏



理事(信頼性確保部門)  
長 山 澄 彦



理事(製品検査部門)  
小 崎 一 弘



# 令和三年の年頭にあたって



長崎県生活衛生課長

嘉村 敏徳



謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

公益社団法人長崎県食品衛生協会の会員の皆様方におかれましては、お健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、各地区の食品衛生指導員の皆様には、日頃より食品営業施設への巡回指導や各種講習会の開催など、本県の食品衛生の普及向上にご貢献頂いておりますことに対し、心から敬意を表しますとともに、厚く御礼を申し上げます。

昨年は新型コロナウイルス感染症対策に終止した年でありました。とくに飲食業、旅館業においては想像もしなかった打撃となり、現在においてもその影響は色濃く残っております。営業者の皆様には、営業を継続するにあたって大変なご苦労が

あつたものと思います。

また、ご承知のとおり、我が国の食品衛生行政をとりまく環境は、大きな転換期を迎えており、HACCPに沿った衛生管理や営業区分の見直し、営業届出制度の創設など、食品衛生法が改正され令和三年六月一日から施行されます。県では、事業者の皆様が新しい制度にスムーズに対応できるよう、情報の提供や助言など行つてまいりましたが、今後も食品衛生協会の果たされる役割に大いに期待するところでございます。

そうした中、本年はここ長崎で（公社）日本食品衛生協会九州ブロック連絡協議会並びに九州ブロック大会が開催されますが、参加される皆様には、本県ならではの「食」を安心して楽しんでいただきたいと思っております。そのためにも、より一層の衛生

管理が求められるとともに、新型コロナウイルス感染症のガイドラインに沿った感染防止対策を行っていただくことが重要となります。

県といたしましても、飲食による健康被害の発生防止に向けて、県民の皆様が健康で安心した食生活を送ることができるよう、引き続き食品の安全・安心の確保に全力で取り組んで参ります。

結びに、本年が会員の皆様方にとりまして、さらなる飛躍の年となりますよう祈念いたしまして、新年のご挨拶いたします。



SINCE 1929

企画からデザインまで

- ポスター
- パンフレット
- ペーパーバッグ
- 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**

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



# 県からののお知らせ

長崎県食品安全・消費生活課

## 冬はノロウイルス食中毒が流行する季節です

調理前には「二回手洗」を励行しましょう！

### ○今年度の食中毒発生状況について

今般、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、業者者の皆様におかれましては、これまで以上に手洗いや消毒などの衛生管理を徹底されている状況だと思えます。

このような状況も影響しているためか、今年度の食中毒発生件数は例年に比べ減少しています。一月から十月までの状況と比較すると、令和元年は全国で八百九十五件発生したのに対し、令和二年は四百九十六件と、約四十五%減少しています。県内においても、令和元年は十九件であったのに対し、令和二年は七件という状況です。

特に例年、患者数の最も多いノロウイルス食中毒についても同様の傾向であり、事件数、患者数ともに減少しており、手洗いや消毒といった基本的

な対策がやはり重要であると言えます。【R1：百八十件（五三八四人）↓ R2：七十八件（二四八六人）】

### ○これからの時期に注意が必要なノロウイルス食中毒

このように、今年度の食中毒は少ない状況ですが、ノロウイルス食中毒は十一月くらいから発生件数が増加しはじめ、十二月～翌年一月が発生のピークになることから、引き続き注意が必要です。

ノロウイルスに人が感染した場合、通常、二十四～四十八時間で嘔吐や下痢、腹痛を起し、その後一～二日ほどで治癒しますが、感染しても発症しない場合もあります。

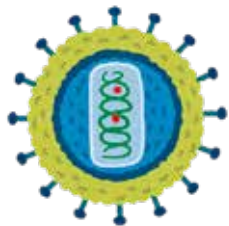


過去のノロウイルス食中毒の調査結果を見ると、ウイルスに感染した調理者を介して食品が汚染されたことが原因と推定される食中毒事例が多く、事例のうち約七割では原因食品が特定できていません。

### ○ノロウイルスにはアルコールが効きにくい

ノロウイルス食中毒は、調理者を介した食品汚染により起こりえることと、また調理者が感染していても発症しない、すなわち気が付かない場合もあることから、食中毒防止には、「調理者の手がノロウイルスで汚染されていない」ことが重要となります。

手洗い後の消毒で用いることの多いアルコールは、脂質を溶かすことで消毒効果を発揮します。コロナウイルスやインフルエンザウイルスは、脂質でできた「エンベロープ」という膜で包まれており、アルコールがその脂質膜を破壊することでウイルスにダメージを与えます。ま



株式会社 クリーン・マット

本社

〒851-0134 長崎県長崎市田中町573番地3  
TEL. 095-837-8488 FAX. 095-837-8101

長崎工場

〒851-0134 長崎県長崎市田中町579番地  
TEL. 095-837-8493 FAX. 095-837-8478

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

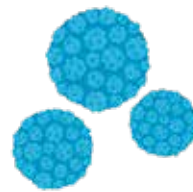
〒852-8116 長崎市平和町28番11号  
TEL: (095)845-6278 · FAX: (095)849-1857  
E-mail: ikeda-ngsk@juno.ocn.ne.jp

〈主な取り扱いメーカー〉

（株）島津製作所・（株）島津GLC・ジーエルサイエンス（株）  
柴田科学（株）・ヤマト科学（株）・日本インスツルメンツ（株）  
サーモフィッシャーサイエンティフィック（株）・東亜DKK（株）

た、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌に対しても、菌の膜を壊すことで消毒効果を発揮します。

一方、ノロウイルスは「エンベロープ」を持っていません。そのため、ノロウイルスにはアルコールが効きにくいとされており、消毒には次亜塩素酸ナトリウムや熱湯による処理が必要です。



○ノロウイルスを手から取り除くには「二回手洗い」

このことから、調理者を介したノロウイルス食中毒を防止するには、調理前に手をしっかり洗って、ノロウイルスを「取り除く」ことが重要となります。

ノロウイルスは、「十個から百個程度」の摂取で感染が起るとされていますが、研究の結果、手洗いを「十秒で二回」行えば、手に残るウイルスは数個程度に減ることが示されています。一方、「六十秒で一回」の手洗いだと、手にはウイルスが「数十個」残ってしまいます。(表1)

ウイルスなどの病原体は目に見えないため、知らない間に手に付着していることもあります。ノロウイルス

表1 手洗いの方法によるウイルス量の違い

(出典 感染症誌 80 : 496 ~ 500, 2006)

手洗いの方法	残ったウイルスの数
手洗いなし	約 1,000,000 個
流水で 15 秒手洗い	約 10,000 個
ハンドソープで 10 秒または 30 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ	約 100 個
ハンドソープで 60 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ	約 10 個
「ハンドソープで 10 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎ」を2回繰り返す	約数個

スにはアルコールが効きにくいことを念頭において、調理前には「二回手洗い」を励行しましょう。



新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止について (お願い)

営業者の皆様におかれましては、日頃よりガイドラインの遵守にご協力いただき感謝申し上げます。

先日、新型コロナウイルス感染症対策分科会から、「感染リスクを下げながら会食を楽しむ工夫」が提言されており、その中で「従業員で感染者が出たある飲食店では、ガイドラインを遵守しており、窓を開けるなど換気もされ、客同士の間隔も一定開けられていたことから、利用客(百名超)からの感染者は出なかった。」という事例が紹介されています。今後、お客様が安心して店舗を利用できるよう、また従業員を感染から守るためにも、引き続きガイドラインの遵守にご協力をお願いいたします。

保健所 だよ

長崎市は、長崎県の中部に位置し、江戸時代には出島を通じ、外国文化の窓口として日本の産業革命の礎を築いた港湾都市です。

その「出島」ですが、平成二十九年に、約百三十年ぶりに「橋を渡って出島に出入りする」ことができるようになりました。「出島表門橋」の開通です。歴史の教科書などに登場する出島は海に浮かぶ扇形の島でしたが、近代化に伴い、明治以降、出島周辺の埋め立てが進み、以前の形状を失ってしまいました。長崎市では、出島が世界史上貴重な歴史的遺産であることから、失われた扇形の島を復元しようと長期計画で復元整備事業を行っております。その一環として出島表門橋の架橋が行われ、「橋を渡って出島に入る」という以前の出島のすがたを取り戻しました。「四方を水に囲まれた扇形の出島」を最終目標に現在も整備が進められています。

また、長崎市では令和三年開業予定のMICE施設の建設が進め





実務講習会

られています。MICEとは、会議 (Meeting)、研修旅行 (Incentive Travel)、国際会議 (Convention)、展示会・イベント (Exhibition/Event) の頭文字を使った造語で、これらのビジネスイベントの総称です。令和元年には施設の名称が決定し、世界に向けて情報発信を続けてきた長崎の歴史を活かし、「世界とつなぐ新しいDEJIMAの創出」を施設コンセプトとして、「出島メッセ長崎」と命名されました。開業後は、会議開催、宿泊、飲食、観光等による周辺地域への経済効果を生み出すことが期待されています。

食品衛生の状況を顧みますと、食品衛生法改正に伴い、営業許可業種

の見直しやHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施など、食品衛生行政も大きく変わろうとしています。このような状況のなかで、新型コロナウイルス感染症の発生により、当初予定していた講習会等の延期や中止を余儀なくされましたが、現在長崎市では感染症対策を行いながら、実務講習会等を再開しております。参加人数を制限した形での開催にはなりますが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をはじめとする法改正等の周知に努めているところです。

また、四年ぶりに手洗いマイスター講習会を開催し、八名の食品衛生指導員がマイスターの資格を取得されました。正しい手順での手洗いは、食品衛生に留まらず、感染症対策にもつながると、皆様積極的に取り組んでおられました。

新型コロナウイルスの感染拡大は収束の兆しが未だに見えておりません。観光客の減少や会食の自粛等の影響を受け、長崎市の食品業界も打撃を受けております。このような厳しい状況の中、食品衛生協会並びに会員の皆様には食品衛生の普及啓発にご尽力下さり、感謝申し上げます。私ども保健所も、皆様との連携を図りながら、衛生分野の普及向上に一層努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

# 県協会だより

## 令和二年度 長崎県食品衛生指導員 体験発表選考会

今年度は、令和二年十一月十一日(水)に第二十四回長崎県FSI大会(長崎県食品衛生指導員大会)を開催することとしていたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から大会開催を中止した。

しかしながら、令和三年度食品衛生指導員全国大会(開催地:東京都(予定))及び令和四年度九州ブロック大会(開催地:福岡県(予定))において、九州代表及び長崎県代表として発表いただく方一名を選考する必要がある。令和二年十一月十八日(水)午後一時三十分より長崎市立図書館新興善メモリアル会議室において長崎県食品衛生指導員体験発表選考会を開催した。

本選考会の開催については、令和二年九月十七日(木)の第二回執行理事会において協議・決定された開催方法及び選考委員によって執り行うこととなった。

### 選考委員(七名) (学識経験者)

- 長崎県県民生活環境部生活衛生課長 嘉村 敏徳 様
- 長崎県県民生活環境部保健部(県央保健所)衛生課長 稲田 浩久 様
- 長崎市民健康部生活衛生課長 東郷 和隆 様
- 当協会理事検査部長 小崎 一弘

### 〈当協会〉

- 会長 江口 栄
- 副会長 眞弓 忠治
- 副会長 澤ノ井 敏行

選考会当日は、新型コロナウイルス感染症対策として出席者全員にマスク着用をお願いし、手指の消毒等を行った上で入館いただいた。発表者は一様に緊張した面持ちであったが、それぞれの順番が回ってくると日頃の指導員活動の様子や自身の体験談を表現力豊かに発表され、選考委員及び出席者より大きな拍手が送られた。

発表後、お一人お一人の発表に対





選考会の様子

して県生活衛生課長 嘉村様より講評をいただいた後、江口会長より選考結果が発表された。

長崎県代表（九州ブロック代表）は次の方に決定した。

〈選考結果〉

五島ブロック代表（上五島地区食品衛生協会）

食品衛生指導員 富永 重利 様



石井 大 食品衛生指導員



荒瀬 慶則 食品衛生指導員



宮崎 政夫 食品衛生指導員



富永 重利 食品衛生指導員

長崎の街とともに60余年。情報に「伝える喜び」を。

昭和26年に中島川のほとり、本大工町の一角で創業して60余年。  
 多くの方に支えられ、今日まで数多の印刷物・コンテンツを皆様にお届けして参りました。  
 正文社印刷所はこれからもお客様と「伝える喜び」を共有していきます。

 有限会社 正文社印刷所

〒850-0874 長崎市魚の町6番6号 TEL.095-826-0211 FAX.095-825-0538  
<https://seibunsha.jp/>

手わざ 時をつなぐ 心をつなぐ。

創業寛永元年



SINCE 1624

福砂屋オンラインストアははじめました！  
<https://www.fukusaya.jp/>

令和二年十月二十一・二十二日開催の（公社）日本食品衛生協会主催の食品衛生指導員全国大会及び厚生労働省・（公社）日本食品衛生協会共催の食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式はコロナ禍の影響により式

各種大会及び表彰式等について



県生活衛生課長 嘉村 様

典は中止となった。受賞者数は次のとおりです。

☆厚生労働大臣表彰

食品衛生功労者 百八十五名  
食品衛生優良施設 百八施設

☆公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者 三百十五名  
食品衛生優良施設 百九十六施設

☆公益社団法人日本食品衛生協会会長感謝状

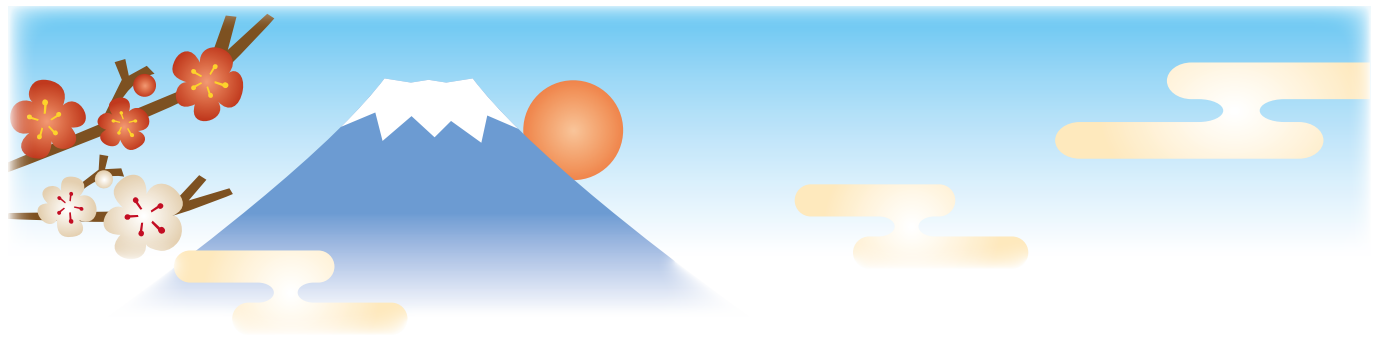
食品衛生行政担当者 百八十三名  
六十周年記念 百六十二名

☆公益社団法人日本食品衛生協会理事長表彰

食品衛生指導員 二百八十六名

☆食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰

優秀支部・支所 六支所



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

ジブラルタ海峡に位置する長さ4.8km、高さ400mにもおよぶ巨大な岩山“ジブラルタ・ロック”が社名の由来です。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”は時を経て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。

＜食協生命共済保険取扱会社＞  
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  
※携帯電話・PHSからご利用になれます。  
ホームページ ▶▶ <http://www.gib-life.co.jp/>

Gibraltar  
ジブラルタ生命

**『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

**Air Liquide**  
creative oxygen

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 jp-csc3170@airliquide.com

令和二年度  
**長崎県食品衛生指導員体験発表 選考会**  
 令和二年十一月十八日 長崎市立図書館 新興善メモリアル (長崎市興善町一番二号)



**コロナ禍における衛生指導**

皆さんこんにちは、私は長崎市食品衛生協会の石井 大と申します。長崎市の思案橋の通りでショット・バーを経営しております。私が開業して二十五年、私が所属する長崎料飲業同業組合の先輩指導員に誘われ、食品衛生指導員養成講習会を受講し、指導員に委嘱され五年になります。私の組合では約百五十店舗を十一名の指導員で手分けして巡回指導に当たっております。

私の担当の区域は夕方からの営業開始となる店舗が殆どで、巡回指導に行くとなると夕方六時以降の時間帯になります。この時間帯は皆さんお忙しいので、なるべく会員の負担にならない様に事前に日時を伝える等して巡回指導の効率化を図っております。そして今年に入り春先からのコロナ禍。私たち飲食業界は大きなダメージ

を受けています。四月二十五日(五月七日までの休業要請、社会全体の自粛ムード。私の店舗も夜の営業を自粛し、昼にピザ、パスタのテイクアウトのみの営業を行っております。夜八時を過ぎると、思案橋界隈のネオンは九割以上消え、人も歩いておらず、ゴーストタウンの様な雰囲気でした。この様な事態は初めての経験であり、とても不安で寂しい日々でした。それから五月中旬過ぎになると、徐々に全国的に自粛ムードが緩和され思案橋界隈も人出の回復傾向にあるのかと思われましたが、そこで新型コロナウイルス感染拡大の第二波が来しました。長崎市からもクラスターが発生してしまい、またもや自粛をせざるを得ない状況になりました。

このような状況の中、私達の組合は食品衛生啓発に加え、新型コロナウイルス感染拡大防止注意喚起のため巡回指導を行いました。殆どの店舗がアルコール消毒液の設置、施設の換気、ハンドソープの設置、手洗いの徹底等を実践しております。

各営業者の衛生面に対する意識がこれまで以上に向上し、これは新型コロナウイルス感染拡大防止のみにとどまらず、食中毒の発生率の低下にも繋がっていくように感じました。

先日、私自身、手洗いマイスター認定講習会を受講し、手洗いの意義や有効な手洗い方法・環境整備の必要性を学びました。今後は、食中毒防止はもとより感染症防止にも繋がる「衛生的な手洗い」について巡回指導等で発信していき、地域全体の食品衛生向上に貢献できるよう活動していきたいと思えます。



**コロナ渦の時代に向けて**

私は、大村東彼食品衛生協会で指導員をはじめ、仕事との両立は厳しいと感じつつも三年になります。

昨年の忘年会シーズン、二〇二〇年がこんな事態になるとは、誰が想像したでしょう。

まだまだ厳しい自粛が続く昨今ですが、従業員の関心は、どこで何人出たのか、遠方からのお客様が来られたら怖くてどう対応してよいのかなど不安が尽きず、なかなか前向き

な会話にならないのが現実です。もちろん私自身も、みんなに手洗いの徹底やマスク着用を指導し、店内の感染予防の対策は当然ですが、今後も以前のような売上が期待できない以上、売上アップの対策のみならず、食材の無駄をなくす、適正な人員割を行う等、危機管理に必要な対策は数多くあります。

これからは経理内容をオープンにし、HACCPもこのタイミングで慣れていく一つの方法ではないでしょうか。売上に対しての仕入れの量、人件費の割合、毎日の売上の粗利などをオープンにする、衛生管理の計画・実行からの記録・確認など、様々な改善点が表に出てくるように思われます。こんな時代だからこそ、トップダウンの対策ではなく、従業員ひいてはアルバイトに至るまで情報を共有し、様々な意見を取り入れ、コロナ渦の時代を乗り切っていくべきと考えます。



**私の活動報告**

こんにちは、私は県北地区、鷹島支部の支部長を任されています宮崎



政夫です。

私は松浦市鷹島町の阿翁浦という港で旅館業を営んでいます。

部屋数五部屋の民宿と言って良いくらいの小さな旅館で主に料理を作っています。

妻に女将兼仲居をしてもらい家族での経営です。

又、巻き寿司といなるのセット、五センチ角ほどの角寿司セットを合わせて十五セット程毎朝作り近くの鷹ら島(たからじま)と言う道の駅に卸しています。

旅館の空きスペースを店舗としてうどん、カレーの軽食とアイスクリームやかき氷、そしてフグの唐揚げをテイクアウトで販売しています。

松浦市鷹島は海産物の宝庫と言える程、天然、養殖問わず魚種が豊富です。特にアジフライ、フグ料理には市を挙げてちからをいれています。

アジのフライは遠洋、近海どちらも刺身に出来る新鮮なアジをフライとして使っています。お立ち寄りの際は取り扱いのどのお店でもソースやタルタルソース等に工夫を凝らしていますので是非味わってください。

養殖トラフグ生産のメッカとも言える長崎県で特にしのぎを削っている松浦市では消費地としても頑張っています。

うちでもフグ料理は力を入れており冬の寒い季節限定で提供しています。口コミでリピーターも増えており他の地域のフグ自慢のお店様から二番目においしいと行ってもらえる様努力しています。

食品衛生協会の指導員としては先ず家業としての旅館を父より任せられ実際食品を扱う人間として責任者講習会に参加していました。

肩書きなく受講していたので少しづつ責任を増やしていこうと思いい品衛生責任者になりました。そうして何回か受講していた折り指導員にならないかと誘いを受けました。

丁度いなかあるあるの青年部の仕事落ち着いていた時でしたので二つ返事でお受けすることにしました。

始めたばかりの頃、業界の集まりの際、指導員になった事がある先輩に言ったところ「裏切り者」と冗談混じりに言われたときはどんな世界に入ったのかと内心おだやかではありませんでした。

活動歴が三十年を越えるベテラン指導員様に教えを乞いながら見よう見まねで活動していく中、食品を扱うものにとつての知識の再確認に大いに役に立っていると実感しています。

我が鷹島支部もご多分に漏れず高

年齢化の波が迫っています。

廃業の理由が本人の高齢や死亡の場合もあります。

ある方は営業中に亡くなりお客様に発見されたと言うこともありまして。

検便の依頼書の書き出し際もほとんどが六十才を越えています。

「なんば言いよるかわからん！」これはある責任者講習会のHACC Pについての講習の時の声です。私も分かりませんでした。何度も講習を受け実際、私の施設に当てはめ直接指導を受け何とか毎日、記録する事ができています。

先ずは会員の皆様に説明できる様に自分からと思い実行しています。比較的、会員の方と重なる事案が多いので実践あるのみです。

逆の立場では自発的に始められたかどうか分かりません。指導員という立場が責任を生んでいると思っています。

巡回指導を兼ねての保健所の方との許可更新の付き添いの際、飲食店の営業許可で弁当を作れることを知りました。

弁当？そうざいにおにぎりを入れたら弁当、焼きそばは弁当だそうです。

商品を置いて頂くようお店に取り

付けをして弁当、お寿司、焼きそば、チマキ等を試しました。そして先に述べたお寿司に行き着きました。店舗のアイデアも保健所の方との会話の中です。

新型コロナウイルスの渦中、宿泊者ゼロの日が何日も続きました。そんな中でもお寿司は売れています。有り難いことです。

困った時点で始めたら温かいものを提供する旅館と冷たい状態で提供する弁当では対極と言えます。イチから勉強しては直ぐには出来なかつたかもしれませぬ。

指導員としての責任と自覚は大変ですがそれ以上に仕事にプラスになつていきます。

役目を持たせられた時にいつも思っていることがあります。

自分に出来る事以上の事はできない、出来る事は一所懸命やる。

ご静聴ありがとうございます。



食品衛生指導員になって かわった自分

上五島地区食品衛生協会  
富永 重利

新上五島町は平成十六年八月に五つの町が合併し、人口約一万九千人の五島列島北部の島です。

私は、合併前の旧奈良尾町の役場の職員として働いていました。旧奈良尾町は五つの町の中でも人口が最も少なかったのですが、かつては、西日本屈指の「旋網漁業の基地」として隆盛を極め、年間水揚げ高も三百億円を超えた時期もありました。合併後の奈良尾地区は、水産業が低迷し、少子高齢化が著しく進んでいます。

私は、役場を定年退職した後、「地域に役立つことはないか」と考えていました。幸い、兄が経営していた精肉店の跡が空き家のままになっていたので、妻と相談し、そこを改修し、平成二十八年八月にコミュニティカフェを立ち上げました。カフェの趣旨は「地域の人が寄り集い会話する場の提供」ですから、そういう雰囲気を出すことを心掛けています。店を始めたころは、言葉をつくせば、来店される人は、楽しんでいただければ、理解してくれると思っていました。ところが、カウンターに立つ私の表情は硬く、人柄が人柄だけに、妻とは逆に、来店者にとっては、話しぶらいとの評判でした。そのような中であっても、地域行事や福祉・年金など様々な話をしていくことで、店を始めた意義があると、今では実感しています。

また、保健所や食品衛生協会の方々の話、食品衛生協会の総会、研修会に出席するようになり、少しずつ意識が変化してきました。それは、店を地域の方々に利用してもらい、喜んでもらっているのは、そこに店を利用する方々に安全・安心を提供することが基礎、基本になっていなければならぬということです。

ご承知のとおり、食品衛生指導員は、食品衛生協会活動の中核として位置づけられ、住民に安全で衛生的な食品を提供できるよう実践し、もって、保健衛生の向上、増進に寄与することを目的に、昭和三十五年（一九六〇年）に制度が設けられています。

私は、開業した翌年、平成二十九年八月に「平成二十九年度食品衛生指導員新規養成講習会」を受講しました。自身、経験も知識も浅いままの受講でした。講義を受ける中で、食品衛生指導員の役割を知り、とてもとても自分が「衛生思想の普及、行政への協力、同業者等への指導」ができるはずもないと、暗澹とした気持ちで、養成講習会から帰ったのを覚えています。

その後、指導員研修会、食品衛生協会の総会などに出席するうちに、研修会等の会場づくりの作業なども

同業の方々の研修を高めることにながると、考え方も変わりました。

特に、研修会等では、「HACCPの義務化」をさかんに耳にしました。食中毒予防の三原則は「つけない」「ふやさない」「やっつける」です。これを効果的にするのが「HACCP」と学びました。宇宙飛行士を守るためにNASA（アメリカ航空宇宙局）が考案したものです。そんな難しい記録が私たちにできるものかと思っていました。しかも、記録するのは六十八歳の私と六十五歳の妻です。私は考えさせられました。任意の様式、衛生管理がわかりやすい記入、単純で毎日つけられる内容、チェック

以上、述べてきましたが、食品衛生指導員になって随分考え方が変わりました。人間、かわるということ、成長した証と自分に言い聞かせています。

2020年 (令和2年) 月		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	特記事項
分類	原材料の受入の確認	庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (C°)	交差汚染 二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	加熱物のピザトースト ワッフル	冷却物 ヨーグルト ケーキ	手洗い の実施	日タテチェック		
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
16日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
17日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
18日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
19日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
20日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
21日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
23日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
24日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

図表. 継続できるHACCP記録簿



# 地区だより

## 長崎地区

### 〔食品衛生指導員研修会〕

八月二十七日

於 長崎県建設総合会館

参加者二十一名

新型コロナウイルス感染症防止対策として、参加者への検温・マスク着用・アルコール消毒の協力・十分な換気のもと開催された。研修会の前には八月十七日にご逝去された橋本会長に対し参加者全員で黙祷を捧げた。その後、開会し、長崎市保健所生活衛生課食品衛生二係松田係長より新型コロナウイルス対策としてのセルフチェックリストの説明・記載指導が行われた。続いて（公社）長崎県食品衛生協会HACCP普及指導員の横田様より『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』（小規模な惣菜工場向け）と題して講義をいただいた。今年度の巡回指導資料の内容も講義の中に取り入れていただき、参加者も熱心に聴講されて充実した内容の研修会となった。

### 〔手洗いマイスター認定講習会〕

十月十五日

於 長崎市中央公民館

受講者八名

標記講習会においても前述と同様に新型コロナウイルス感染症防止対策を行い開催された。講師は長崎市保健所生活衛生課二係宮崎食品衛生監視員。まず、「手洗い指導の理論」と題し講義が行われた。続く「手洗いの実践」では、まず、ATP検査で手洗い前後のATP数値を記録。手洗い後の状態を手洗いチェッカーで確認し「手のイラスト」に洗い残しの箇所を着色。自身の手洗いの弱点を記録に残し、後で振り返られるよう『見える化』した。受講者は講師



手洗いマイスター認定講習会の様子①



手洗いマイスター認定講習会の様子②



手洗いマイスター認定講習会の様子③

の先生方のアドバイス受けながら衛生的な手洗いを実施し、和気あいあいとした雰囲気の中、行われた。最後にマイスター認定テストが行われ見事全員合格し、手洗いマイスターの

認定証が交付された。  
※食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会においても新型コロナウイルス感染症防止対策を行い開催

### 〔食品衛生責任者養成講習会〕

九月十日

於 長崎県勤労福祉会館

受講者 八十六名

### 〔食品衛生責任者実務講習会〕

八月二十四日

於 長崎県勤労福祉会館

受講者 五十九名

八月三十日

於 長崎県勤労福祉会館

羽二重粉 100%の無添加・ふわふわフルーツ大福

手作りのおいしさ

**御菓子處 双葉屋**

長崎市新地町8-12 TEL:095-823-8581



### 佐世保地区

#### 〔食品衛生責任者実務講習会〕

食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可、届出制度の見直しなど食品衛生について大きく状況が変わる中、新型コロナウイルス感染症が拡大していることを受け、三密を避けるために今年度は集合しての講習会開催を中止し、テキスト配布での対応となりました。そこで、すべての食品

- 九月二十三日 受講者 六十名  
於 長崎県勤労福祉会館
- 十月十一日 受講者 四十二名  
於 長崎県勤労福祉会館
- 十月二十日 受講者 二十五名  
於 長崎県勤労福祉会館
- 十月二十六日 受講者 九十一名  
於 長崎県勤労福祉会館
- 十一月四日 受講者 七十六名  
於 長崎県勤労福祉会館
- 十一月十二日 受講者 六十七名  
於 高島港ターミナル 受講者 九名



食品衛生責任者実務講習会の様子

衛生責任者実務講習会対象者にテキストを送りました。

#### 配布資料

- ・テキスト（法改正、食中毒等の情報）
- ・テキスト（衛生管理計画の作成）
- ・衛生管理計画の様式（一般衛生管理のポイント、重要管理のポイント）
- ・衛生管理の記録用紙
- ・食品衛生責任者講習会受講記録簿

九月十日より十月六日までに三、〇三六通 発送

#### 〔業者検便受付〕

- 十月十九日（月） 世知原地区・小佐々地区
- 十月二十日（火） 吉井地区・江迎地区・鹿町地区
- 十一月九日（月）・十日（火） 食協事務所

#### 〔ノロウイルス食中毒予防強化期間（十一月一日～一月三十一日）と年末巡回指導〕

毎年、街頭にてティッシュとチラシの配布によるノロウイルス食中毒予防強化期間キャンペーンを行っていましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止対策であるソーシャルディスタンスを保てない為、街頭キャンペーンを中止し、今回は「ノロウイルス予防の基本は手洗い！」ロゴ入りティッシュ・ノロウイルス食中毒予防啓発チラシ「ノロウイルス予防四カ条」「家庭でできるペットボトルを使った消毒液の作り方」チラシと「衛生的な手洗い」ポスターを市内数十店舗に配置し、消費者へのノロウイルス食中毒予防強化キャンペーンを実施した。

食品業者の皆様には、保健所監視員と食品衛生指導員による年末巡回指導時に昨年同様ノロウイルス食中毒予防啓発チラシと新型コロナウイルス

イルス感染症対策として飲食店には、「従業員の心得・お客様をまもる飲食店の新型コロナウイルス対策」チラシにて啓発を行うとともに、佐世保市新型コロナウイルス感染症特別対策室が作成した、「コロナ対策をしながら素敵な年末年始を！」チラシにて感染予防対策の徹底をよびかけた。

#### 〔食品衛生指導員研修会〕

十一月十九日（木） 交通会館五階にて開催  
講師 保健所生活衛生課 小川主査・渡邊主査  
食品衛生責任者実務講習会テキストを基に衛生管理計画の作成、

せちばる  
真弓肉屋のおじちゃん  
特製  
**揚げサンド**  
真弓精肉店  
佐世保市世知原町栗迎41-18  
☎ 0956-76-2136  
☎ 0956-76-2297

二〇二二年六月一日施行にむけての「営業許可業種の見直しについて」の研修会が行われた。

【食品衛生表彰の伝達式】

十一月十九日開催の食品衛生指導員研修会終了後、伝達式が執り行われました。今年度は新型コロナウイルス感染症の影響により式典の開催はありませんでしたが十月二十一日・二十二日に受賞された皆様は左記のとおりです。

厚生労働大臣表彰

食品衛生功労者 高根 昭 様

日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者 吉永 恵介 様

日本食品衛生協会理事表彰

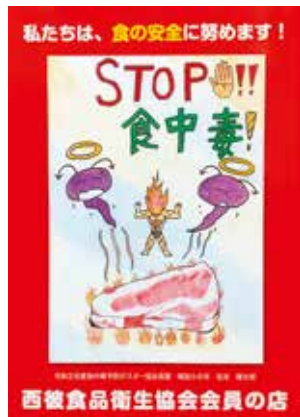
食品衛生指導員功労者 吉福 悦子 様

西彼地区

【食中毒予防ポスターコンクール】

毎年実施している管内小学六年生の食中毒予防ポスターコンクール、今年度は四百二点の応募があり、九月に審査会を行って、入賞作品十二点を決定した。

入賞作品は、当協会のホームページで紹介した他、西彼保健所で全作品を、西海市・長与町・時津町、各学校ではそれぞれの入賞作品の展示がなされた。



会員の店ポスター(長与・時津町用)



会員の店ポスター(西海市用)



最優秀賞贈呈式(西海市立大島西小学校)の様子

表彰式は、これまで全入賞者を集めて執り行なっていたが、今回より最優秀賞のみ学校で賞状の贈呈をする方法に替え、十一月十七日に西海市立大島西小学校へ西彼保健所長が出向き、贈呈式を行なった。この模様は、長崎新聞や西海市広報誌にも掲載された。

また、今年も地区別の優秀作品二点を当協会「会員の店」のポスターにして指導員が配付し、店舗にも掲示していただいた。

【食品衛生責任者講習会】

今年度の第二種(実務)講習会は、十月にとぎつカナリーホールと長与町民文化ホールで、六百名を対象に開催を予定していたが、コロナウイルス感染症拡大防止のため中止とし、開催を次年度以降に見送ることとした。

令和三年六月からの法改正の周知が気になる所ではあったが、これまでのHACCP講習が未だ済んでいない施設へは、西彼保健所から業種別の手引書等が送付され、全業種その周知が徹底された。

【子ども手洗い教室】

ノロウイルス食中毒予防強化期間の取り組みとして、今年も西彼保健所、県食協の協力を頂きながら、小学一年生の「子ども手洗い教室」を

十月十一月に管内四校で開催した。コロナの影響で、開催も危ぶまれたが、「こういう時だからこそ正しい手洗い指導を」との思いで、感染予防対策をしっかりと講じて実施することとした。複数クラスある学校は、最初からクラス別で行ない、教室内の机配置も崩さないようにし、スタッフも半数で実施できるよう、紙芝居や手洗い替え歌・実習方法の説明は、事前に収録してテレビで上映することにした。このビデオ撮影に当たっては、役員や県食協の方々に協力頂いたが、チェッカーで汚れが白く光る様子などは、後ろの席の子ども達にもよく見え、説明の声もはっきり

西彼の名産

けいらんが自慢の  
和菓子屋さん  
おらんだや  
阿蘭陀屋



西海市西彼町八木原郷1412-4  
TEL. 0959-28-0029  
店休日: 第1、第3水曜日



また、毎回歌っているさらさら星の洗い歌は大変覚えやすく、実施後に伴奏つき手洗い歌CDを作り、手洗い励行に繋げて頂くよう実施校へ配付した。

今回、感染拡大でスタッフ派遣が困難な場合は、説明のDVDと手洗いチェッカーの貸し出しにより、先生方で行って頂く準備もしていたが、この方法であればこれまでマイスターが訪問出来なかった学校でも実施可能となり、今年度はコロナ禍で大変ではあったが、次年度からの子



子ども手洗い教室（大串小学校）の様子

【食品衛生責任者講習会】  
今年度はコロナウイルス対策のため延期していた責任者講習会を、保健所と協議しながら開催するに至った。実務講習会は、十月一日（木）大村市の会場で開催され、人数が制限されながらも八十一名、養成講習会は十月八日（木）八十九名、総受講者百七十名の参加があった。養成講習会が大村東彼以外開催されていなかったため、多くの問い合わせがあり、コロナ禍で懸念しておりましたが、指導員と机やいす等の間隔を

【夏期業者検便受付】  
九月二十四日に未受検者を対象に、五十八件受検した。十月二十日は無店舗の行商の方に二十一件受検していただいた。

### 大村東彼地区

子ども手洗い教室（長与南小学校）の様子



ども手洗い教室の新しい展開に期待が高まっている。



配布したウエットティッシュ

ウエットティッシュ配布の様子



イベントポスター

【おおむらグルメフェア&秋まつり】  
令和二年十一月七日・八日の土日、大村市で大イベントが開催された。

広げたり、検温したり、保健所長にも見守っていただきながら無事に講習を終えることができてほっとしている。HACCPの導入を目前に控え、こういう時期でも受講を希望された方々は熱心に聞き入り勉強されていた。

【指導員講習会】  
令和二年十一月十一日（水）県央  
グルメフェア参加のため保健所に臨時営業の申請が次々ときたので、コロナウイルス感染防止対策が講じられていたとは言え件数の多さに不安が募った。しかし、大村東彼管内で食中毒はもとより、コロナウイルス感染症も封じ込めたい一心で、大村東彼食品衛生協会として何か策を講じようと除菌のウエットティッシュを急遽二千個注文し、土曜日当日数名の指導員とともに来場者に配布した。小雨が降る中、来場者も喜んで受け取ってくれた。




お皿も店主の手作りです  
どうぞお越しくささい

■ 代表者名：今村信行  
■ 〒856-0820 大村市協和町1724  
■ TEL: 0957-53-9569



〔ノロウイルス検査受付〕

令和二年十一月十八日・十九日に

保健所から講師を招き、食品衛生法改正に伴う営業規制の見直しについて、指導員の講習を実施した。今回は大村市内の指導員を中心に二十六名受講した。HACCPと同様に令和三年六月からの施行に先立ち、食品営業許可の対象業種の再編や、新たな届出制度の見直しなど大きく変わるため、担当地区のためにも理解を深めて頂きたいという思いがある。受講者は熱心に聞いており、質問も多く出されていた。今回は東彼三町の指導員講習を予定している。



責任者講習会の様子

ノロウイルス検査の受付をした。毎年この時期に当協会として、ノロウイルス予防のため検査料の一部負担をし、会員へ検査を促す取り組みをしてきた。今年で七年目となり、毎回、百検体を目標に受付けている。今回は七十九検体を受付けた。コロナも怖いですが、ノロウイルスも侮れない。こういう状況なのでよく手洗いはなされていると思うが、乾燥し寒くなってきたので閉め切っているとウイルスが蔓延するので、再度初心に戻り予防に手洗いを徹底していただきたい。

諫早地区

〔指導員講習会〕

令和三年六月からの施行に先立ち、法改正に伴う営業規制の見直しについて、長崎県県央保健所山口克彦専門幹を講師に招き指導員講習会を開催した。

三密を避けるために実施会場を四か所に設けた。十月十二日(月)西諫早公民館 十二名。十月十五日(木)有喜ふれあい会館 十三名。十月二十七日(火)長田みのり会館 十三名。十月二十八日(水)中央公民館 十五名。ほぼ全員活動指導員が参加し、質問したり有意義な勉強会となった。



食品衛生責任者実務講習会の様子

〔冬期業者一斉検便〕

十一月九日(月)より十二月十日(木)まで約一か月間受付会場を十八か所設け実施した。新型コロナウイルスにより営業されていない店舗もあり、去年よりは提出が少ないように感じる。

〔食品衛生責任者講習会〕

十一月四日(水)長崎県県央保健所二階において長崎県立諫早農業高等学校生徒三十七名、先生一名を対象とした食品衛生責任者養成講習会を実施した。

十一月十七日(火)ながさき看護センターにおいて食品衛生責任者実務講習会を八十二名が参加して開催

華豊 中華料理華豊

Kahon Chinese Restaurant

有限会社華豊 南島原市加津佐町己3490  
南島原市加津佐総合支所向  
TEL 0957-87-5033

ラーメン居酒屋 **こたろう**

安心・安全・国産小麦の自家製麺  
もっちもっちのつけ麺 大好評!!

諫早市鷺崎町289-1  
TEL 0957-21-5005  
午前11:00～午後10:30(ラストオーダー)

## 県南地区

### 【食品衛生責任者第二種講習会】

九月に口之津町、加津佐町、布津町、深江町、十月に有家町、十一月



食品衛生責任者養成講習会の様子

した。  
十一月二十四日（火）同会場にて食品衛生責任者養成講習会を八十四名が参加した。  
両日ともコロナの関係で参加人員が八十四名と制限され、沢山の指導員に手伝ってもらいながら実施することができた。  
新型コロナウイルスに負けないように頑張りますと一言添えて終了した。

### 【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を、十月十三日と二十七日に県南保健所会議室において実施した。

感染防止のため通常の約半数を定員とし、二日合わせて四十八名が受講した。食品衛生法や食品衛生学に



第2種講習会（口之津地区）の様子

に西有家町にて食品衛生責任者に対する第二種講習会（HACCP講習会）を実施。マスク着用や手指消毒等、予防対策をとりながら開催した。  
未受講者に対しては今年二月に再通知を行う。

### 【業者検便】

業者検便受付を十一月より地区毎に実施。近年成績書の発行を希望される業者が多くなったと同時に、検査項目も通常の赤痢・サルモネラ属菌に加えO-157の三項目検査希望業者も増えてきている。



新規養成講習会の様子

基づき、「施設設備の衛生管理」や「食中毒とその予防」「食品の表示」「HACCPによる衛生管理」など六時間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聞いていた。

未受験者に対しては三月に再通知を行う予定。

### 【年末一斉巡回指導】

一斉巡回指導を地区毎に実施、衛生指導に加え、食品衛生責任者の確認をし、責任者の有無を確かめている。不在の施設は、養成講習の受講を指導している。

## 県北地区

### 【食品衛生責任者実務講習会】

十月九日（金）～十月二十八日（水）の間、松浦、佐々、田平など計五ヶ



食品衛生責任者実務講習会の様子





第三回定例理事会の様子

**〔第三回定例理事会〕**

十一月二十六日(木)午後一時二十分より、県北保健所一階多目的

所において、令和二年度の責任者実務講習会を開催した。  
例年二月に予定している講習会だが、今年度は諸々の事情を勘案し、時期を前倒しにして開催した。開催にあたっては、例年よりも広い会場を確保する(又は受講者数を調整する)ところから始まり、マスク着用のお願、検温の実施、アルコールの設置・換気等、感染対策を講じながらの実施となった。皆さんのご協力のおかげもあり、大きな問題や混乱もなく講習会を終えることができた。

研修会では、食品衛生法の改正について詳しくご説明いただいたが、特に許可業種の枠組みの変化については関心が高く、各々が熱心に話に聞き入っている様子がみられた。今回は大幅な制度改正ということで、説明後に会場がざわつく場面もあり、最後の質疑応答ではそれぞれの業種の立場から疑問点が投げかけられていた。参加指導員は二十五名だった。

**〔指導員研修会〕**

理事会後、県北保健所衛生環境課・藤田専門幹を講師にお迎えして指導員研修会を開催した。また、健康づくり応援の店、ながさき健康長寿メニュー、受動喫煙対策等についても地域保健課・健康対策班・栄養士の坂本さんよりご案内いただいた。

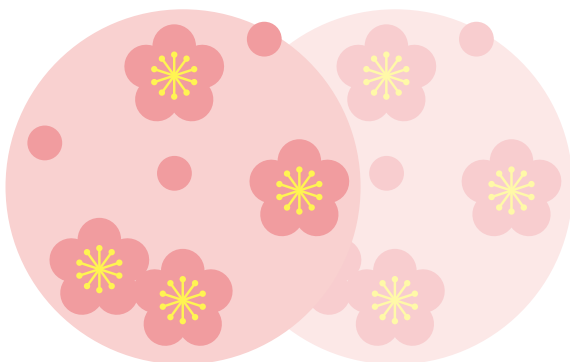
ホールにおいて第三回定例理事会を開催した。議題は、冬期巡回指導について、業者検便の実施について、責任者講習会(Ⅰ種・Ⅱ種)の実施についてなど。  
また、当協会の野村副会長が令和二年度厚生労働大臣表彰(食品衛生功労者)を受賞されたので、ご功績を讃えるとともに日頃の感謝を込め、里美会長よりお祝いをお渡ししていた。



指導員研修会の様子②



指導員研修会の様子①



栗まじゅう本舗  
**小田製菓**  
北松浦郡佐々町市場免3-4 ☎0956-63-2923



# 下五島地区

**〔祝！二年連続で全国優秀支部支所表彰！〕**

下五島食協は日本食品衛生協会理事長より「全国指導員活動優秀支部支所表彰」を二年連続で受賞した。

昨年は手洗い部門「わっくわく子ども手洗い教室を継続中！」で表彰を頂いており、本年はHACCP普及部門「HACCPを笑顔はじける「五島弁の寸劇」で楽しくわかりやすく伝えよう」でエントリーし、まさかの二年連続での受賞となった！！

内容は、隔年開催の食品衛生責任者第二種講習会で、HACCPをテーマにした五島弁のオリジナルの寸劇を五島保健所の食品衛生監視員と一体となり上演した。

平成二十九年度には導入編「何でHACCPをせんばっちか」の巻」を、令和元年度には実践編「HACCPの記録ば始めんばっち」の巻」を上演し継続的な推進を図った。

寸劇では、食品業者者にとって難しく取っつきにくいと思われるHACCPの点検と記録を「自動車の車両点検表」に例えて五島弁で楽しくわかりやすく解説する工夫を行った。

またこの継続的な取り組みが、「HACCP型五つ星事業」へと発展し

ていった。

**〔HACCP型五つ星店、増加中！〕**

現在のところ県内では下五島食協だけが取り組んでいる「HACCP型五つ星事業」は、対象業種が「飲食店・菓子製造業・旅館業・食肉販売業・食肉処理業・魚肉ねり製品製造業」の六業種に増えたことで更に反響があり、新たに九店舗が追加され、総数二十五店舗となった。

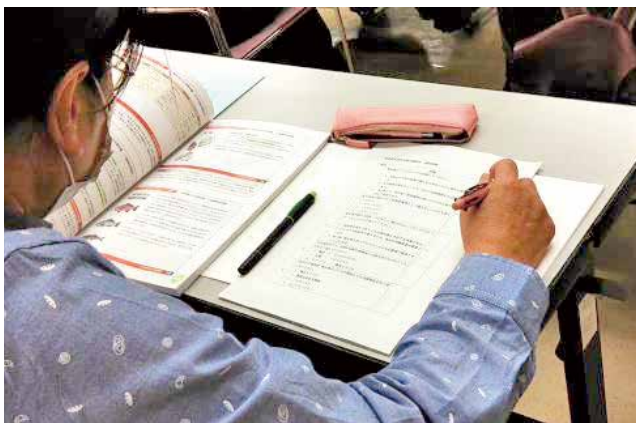
日本食品衛生協会のHPとイン스타그램で各店舗の情報が丁寧に紹介されていますので、お店選びの参考にしていきたい。



プレート及びフラッグ授与の様子

**〔食品衛生責任者講習会〕**

十一月十九日、五島振興局四階大会議室において、コロナ禍となって初めての食品衛生責任者（第一種）講習会を開催し二十三名が受講した（百名入る会場）。



確認テストの様子



CO2 測定器設置の様子

コロナの感染対策を万全にするために、テーブルとイスの使用前後の消毒の徹底、講師前面のクリアパネル設置、受講者の人数制限、マスク

着用と手のアルコール消毒、そして換気は窓とドアを開放し「CO2測定器」で室内の二酸化炭素の数値を管理した。数値は一、〇〇〇を目安に換気をコントロールすることが必要で、講習会場は概ね四百前後で良好だった。風雨が強くなり窓を閉め切った時間帯は六百台まで上昇。CO2測定器を活用することで換気の目安が数値でわかるので、飲食店などでも活用されたい。

講習内容については、今回より法改正によるテキスト新訂で、講義内容が一新され、最後の確認テストが必須となり十間を実施した。

十一月二十六日、五島振興局四階

- ◆アルコール消毒液を会員向けに販売中！
- ◆あんしんフード君の休業補償追加でコロナ対策を！
- ◆「facebook」でスピーディーに情報を発信中！
- ◆ HACCP型五つ星店にチャレンジしませんか！

下五島地区食品衛生協会

☎0959-72-7942

大会議室において、HACCP型五つ星店の皆さんと、二種講習(再々開催)の責任者を対象に、ノロウイルス嘔吐処理の実践講習予定。



講習会の様子

### 上五島地区

#### 〔食品衛生責任者講習会(Ⅱ種)〕

八月二十日 奈良尾地区

八月二十一日 若松地区

十月十三日

有川・上五島・新魚目地区

十月二十八〜二十九日

小値賀地区

八月二十日(木)、新型コロナウイルス



第2種講習会の様子①

ルス感染症対策として、マスクの着用、手指の消毒、定期的な換気等といった感染防止対策を講じた上で、新上五島町奈良尾公民館での講習会を皮切りに、管内四会場で開催した。保健所より衛生環境課・国光課長、森本係長にご出席いただき「食品衛生について」をテーマに、最近の食品衛生の動向等の講義が行われた。

また、各会場におき講習会開始前、県協会会長表彰、上五島保健所長による衛生優良店表彰の発表が行われた。本年度は、新型コロナウイルス感染症に係る国や県の方針に基づき、社会経済活動が段階的に再開されている状況を踏まえ、参加者数を施設に



第2種講習会の様子②

おける利用定員の半分以下とすること、人との距離を十分に確保すること、また主催側の責任として参加者の名簿を作成し、連絡先の把握に努めること等、感染予防に必要な対策を講じた運営体制のもとに実施した。

#### 〔食品衛生月間啓発パレード・大型店視察〕

八月四日 小値賀町

八月十二日 新上五島町

小値賀町、新上五島町に於いて広報用車両による啓発パレードを行った。

八月四日(火)、上五島保健所衛生環境課・国光課長、森本係長が小値賀町へ出向き分会のパレードに参加



啓発パレード出発式の様子




新上五島町観光物産協会  
地域商社事業部・ECサイトシマリエ

物産センター 0959-42-0964 シマリエ 0959-47-3280  
特産品通販サイト <http://www.shinkami510.com/>





街頭キャンペーンの様子

十一月十三日(金) エレナ有川店前に於いて、上五島保健所主催のもと、新型コロナウイルス感染症対策を講じた上で、「手洗いの徹底」「食品の十分な加熱」等、ノロウイルスによる食中毒予防を呼びかける街頭キャンペーンを実施した。新上五島町のゆるキャラ「あミーご」、また他参加者五名により、啓発リーフレット等の配布をし、食中毒予防の呼び

「ノロウイルス強化月間街頭キャンペーン」

した。役場前での出発式後、広報用車両を先頭に指導員、役員による町内への啓発パレードを実施した。月間期間中は保健所玄関前に「のぼり」を立て食中毒予防の啓発を行った。

九月十五日(新規)・十七日(未受講者) 壱岐の島ホールに於いて開催  
コロナ予防対策のため会場の人数制限があり、また受講者の名簿を作成

「令和元年度食品衛生責任者(新規および未受講者)講習会開催について」

- ① 令和二年度 衛生優良店の推薦について
  - ② 前年度責任者講習会未受講者の対応について
  - ③ 第二回業者検便の日程について
  - ④ 年末巡回指導の日程について
- 二、その他(今年度の責任者講習会は、次回の会議に議題を持ち越すこととなった)

【役員会】

九月二日 壱岐保健所に於いて第三回役員会を開催  
一、九月〜十二月までの行事予定について

壱岐地区

かけを行った。往來する買い物客の関心度は高く感じられた。十一月〜三月にかけて多発するノロウイルス。「ノロウイルス予防の基本は手洗い」を実践し、ノロウイルス食中毒防止に努めよう。



食品衛生責任者講習会の様子②



食品衛生責任者講習会の様子①

ミシュランガイド ビブグルマン認定の店

**Potto**  
PIZZERIA

壱岐市芦辺町芦辺浦606-2  
080-8380-4701  
18:00~24:00(L.O.23:00) 木曜定休

【第二回業者検便】

十一月十日 郷ノ浦地区(二百九十四件) 十一日 瀬戸地区・芦辺地区(百二十九件) 十二日 瀬戸・芦辺地区

(連絡先が確認出来るよう)、会場準備も大変な中、当日は、マスク着用の呼びかけ、体温測定、それから手指のアルコール消毒を行ってほしい、ようやく受付へ。講習会の間にも窓の閉閉を小まめに行いながら無事終了。  
半年遅れの講習会受講者は、新規：対象者四十五名中受講者二十八名、未受講者：対象者六十名中受講者二十八名でした。

区(百二十二件) 十六日 石田地区(百二十件)・追加日十九日(百十五件) 十一月三十日には、未検便者へハガキを送付し提出いただく予定。

〔年末巡回指導〕

十一月十九日 郷ノ浦地区、二十四日 石田地区、二十五日 瀬戸地区・芦辺地区、二十六日 湯ノ本地区・勝本地区と分会別に志岐保健所の大坂係長を中心に各地区指導員と共に年末に向けての巡回指導を行う。

対馬地区

〔食品衛生責任者養成講習会〕

九月二十四日対馬市交流センターに於いて、全員マスク着用、検温、手指消毒、換気など感染対策をしっかり行い開催した。

講師は対馬保健所と対馬市より五名にお願いした。

- 一・食品衛生学 (坂本係長)
- 二・栄養成分表示 (山下栄養士)
- 三・受動喫煙防止 (山下保健師)
- 四・生活習慣病
- 五・食品衛生法・公衆衛生学 (中島係長)

地区協会から昨年手洗いマイスターになった阿比留愛子指導員にプロジェクトを使って「正しい手洗

い」についてお話して頂いたあと、受講者全員手洗いを実践した。手洗いチェッカーで洗い残しの多さに驚き、今後の手洗いの意識が変わるなあとおっしゃっていた。

最後は、厚労省より示された確認テストを行い、試験解説をしながら自己採点してもらった。

会長より修了証、プレートを一人ひとりにお渡しして六時間の講習会を終えた。



食品衛生責任者養成講習会の様子

〔食品衛生責任者実務講習会の開催〕

毎年七月上旬に開催している食品衛生責任者講習会をコロナ感染状況をみながら二度の延期の末、十一月に開催することが出来た。受付では、

感染予防対策を十分行い実施した。

今年度は、食品衛生法の一部改正に伴い、来年六月に施行される「営業許可業種の変更及び届出制度の創設」と「HACCPに沿った衛生管理の義務化」について、対馬保健所中島係長に講義をお願いした。

協会では、一般飲食店用衛生管理計画・記録簿の販売を行った。他業種の方には保健所より希望者にテキスト配布及びインターネットでの対応をお願いした。

受講結果は左記のとおり

第II種

十一月十一日

上対馬総合センター 百二名

十一月十三日

豊玉町公会堂 八十二名

十一月十九日

対馬市交流センター 二百九十七名



第II種 講習会の様子①

日本交通公社・全国農協観光・JRグループ  
日本旅行・西鉄旅行社・阪急交通社・その他

石焼料理の店  
**丸亀** ホテル **丸亀**

岐阜町国分1409 ☎52-1970 FAX52-0575



第II種 講習会の様子②