

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 平和堂オフセット印刷(有)

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 山口 弘勝

新年明けましておめでとうございます。

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喜び申し上げます。

また、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、兼ねてより、食品衛生協会の事業推進に対し、温かいご理解・ご支援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。

昨年は、災害の多い年でありました。六月の大阪府北部地震、西日本各地に大きな爪痕と未曾有の災害をもたらした「平成三十年七月豪雨」、台風二十一号をはじめとする相次いだ台風襲来、九月の北海道胆振東部地震などにより多くの尊い人命や数多くの家屋が失われました。災害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お見舞いと、被災地の一刻も早い復興をご祈念申し上げます。

このような中、昨年六月、我々食品等事業者にとって最も関わりの深い食品衛生法が大幅に改正されました。この法改正により、

原則、すべ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。また、営業許可制度については、実態に応じた営業許可業種への見直しや、営業届出制度の創設が行われることになりました。このように、国においては食品流通の多様化など食を取り巻く環境変化や国際化等を見据えた食品衛生に係るさまざまな制度の見直しもなされておりますが、私どももいたしまして、各行政機関並びに各地区食品衛生協会とさらなる連携を図りつつ、公衆衛生の向上と県民の健康増進に寄与する活動を進め、会員皆様方のサポートをしてまいる所存であります。

冬場は特にノロウイルスの発生が多くなります。私も食品環境検査センター及び環境科学試験所ではノロウイルス検査をはじめ検便検査、食品検査、水質検査、大気や騒音・振動、アスベストなどさまざまな環境調査を実施しておりますが、信頼性の高い検査結果を迅速にご提供できるようさらに努めてまいりますので、倍旧のご活用をお願い申し上げます。

今年、「平成」最後の年となり、また、二〇二〇年開催の東京オリンピック・パラリンピックまで一年となる節目の年であります。国は、新天皇の即位日となる五月一日を今年限りの祝日とし、大型連休を十連休とする方針を表明いたしました。これにより、例年以上に国内外からの観光客が長崎を訪れることを大いに期待しております。

結びに、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て、新年のごあいさついたします。

### 祝 平成30年度 受賞者

#### 厚生労働大臣表彰

- ◎食品衛生功労者
  - 下五島地区 山下 恭二
  - 対馬地区 吉木 孟
  - 大村東彼地区 福田 勝彦
- ◎食品衛生優良施設
  - 対馬地区 上原町そば道場「あがの里」
  - 株式会社 トータル・フード・サービス総合加工センター

#### 食衛生法施行七周年記念厚生労働大臣感謝状

- ◎食品衛生監視員
  - 諫早食肉衛生検査所検査管理課 所長 松武 洋司
  - 佐世保市生活衛生課 係長 大島 賢明
  - 長崎市生活衛生課 係長 松田 光生
- ◎食品衛生指導員
  - 宍岐地区 平山 安信
- ◎食品衛生関係団体
  - 公益社団法人 長崎県食品衛生協会

#### (公社) 日食協会長表彰

- ◎食品衛生功労者
  - 宍岐地区 長野 公和
  - 佐世保地区 松山 勝好
  - 諫早地区 藤原 貞明
  - 県北地区 市原 義光
  - 長崎地区 宮脇 利久
- ◎食品衛生優良施設
  - 西彼地区 長崎文明堂製菓 株式会社
  - 長崎地区 有限会社 安達食品
  - 県南地区 寿司割烹 彦八
  - 上五島地区 ホテルマリンピア

#### (公社) 日食協会長感謝状

- ◎食品衛生行政担当者
  - 川棚食肉衛生検査所検査管理課 課長 森塚 秀彦
  - 諫早食肉衛生検査所国見支所 専門幹 鶴田 順一
  - 長崎市生活衛生課 専門官 小川 尚孝
  - 佐世保市生活衛生課 係長 大野 洋義

#### (公社) 日食協創立七十年記念会長感謝状

- ◎日食協支部役員
  - 県協会副会長 江口 栄
  - 県協会総務課 主任 杉澤 久美子
- ◎食品衛生指導員功労者
  - 西彼地区 諏訪 美紀
  - 宍岐地区 吉本 敏臣
  - 長崎地区 徳永 吉彦
  - 県南地区 佐藤 忠隆
  - 佐世保地区 中村 佐知子

# 新年を迎えて



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。

昨年は、県民の皆様の安全・安心を支える防災拠点及び協働の拠点として新しい県庁舎が始動いたしました。また、念願でありました「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の世界文化遺産への登録や、ノーベル文学賞を受賞された本県出身のカズオ・イシグロ様の名誉県民顕彰など、本県にとって多くの喜ばしい出来事があった年となりました。ご尽力とご支援をいただきました関係の皆様方にあらためてお礼を申し上げます。さて、本年は、長崎県総合計画も四

年目を迎え、今後一層の選択と集中を図りつつ、新たな視点や発想を取り入れながら、「人に生きがいを」、「産業に活力を」、「暮らしに潤いを」と与えられるような施策を戦略的かつ分野横断的に展開していくこととしており、とりわけ、本県の最大の課題であります人口減少対策については、市町や関係団体の皆様と一体となって、UITターン者の創業・事業承継、地域活性化のための雇用拡大への支援や、県外に進出した学生に対する県内企業の認知度向上などに総力を結集して取り組み、県民の皆様に具体的な成果としてお示しできるように全力を傾注してまいります。

さらに、県民の皆様がいつまでも健康で長生きしていただくために、「健康長寿日本一の長崎県づくり」の旗印を掲げ、お一人おひとりが楽しく健康づくりに取り組めるような環境づくり

に力を注いでいくこととしております。

また、本年はラグビーワールドカップ、そして来年は東京オリンピック・パラリンピックと、スポーツの大規模な国際大会の開催を控えており、各国のキャンプ誘致にも積極的に取り組んでいるところであります。これらの機会を捉え、本県の魅力を幅広く発信することにより、国内外からの観光客が大きく増加することが見込まれます。

県民の皆様をはじめ、県内各地を訪れる方々に美味しい食を安心して楽しんでいただくために、今後とも食品の安全確保に取り組んでまいりますので、引き続き貴協会のお力添えを賜りますよう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祈り申し上げます。



生命科学の技術の進歩と社会の発展に貢献する



- 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>

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



公 益  
社 団 法 人  
長 崎 県 食 品 衛 生 協 会

役 員 一 同



副会長(長崎地区)  
橋本 邦芳



副会長(対馬地区)  
江口 栄



副会長(県南地区)  
酒井 孝一



会長(大村東彼地区)  
山口 弘勝



執行理事(県北地区)  
吉澤 紀一



執行理事(諫早地区)  
草野 寿明



執行理事(西彼地区)  
小嶋 俊樹



執行理事(佐世保地区)  
眞弓 忠治



理事(長崎地区)  
木下 喜行



理事(長崎地区)  
岩 永徳二



執行理事(壱岐地区)  
柳澤 護



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



理事(大村東彼地区)  
澤ノ井 敏行



理事(佐世保地区)  
高根 昭



理事(長崎地区)  
内田 一



理事(長崎地区)  
坂本 卓也



理事(県北地区)  
里美 保規



理事(県南地区)  
小嶋 光明



理事(県南地区)  
林田 壽彦



理事(諫早地区)  
村川 一人



理事(学識経験者)  
竹下 由美



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)  
藤田 利枝



理事(学識経験者)  
加藤 佳寛



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)  
中島 充也



理事(製品検査部門)  
松永 淳一郎

皆様あけましておめでとーございませう

平成三十一年元旦

公益社団法人長崎県食品衛生協会 役員一同

平成三十一年の年頭にあたって



長崎県生活衛生課長

加藤 佳寛



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、清々しい新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

皆様には、営業施設の巡回指導をはじめ、積極的な事業展開により、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。

さらに、本年はラグビーワールド

カップ、来年は東京オリンピックの開催により、多くの方々が日本を訪問されるため、より一層の衛生管理が求められるため、県といたしましては、事業者の皆様がHACCPに沿った衛生管理基準にスムーズに移行できるよう、情報の提供や技術的助言などを行ってまいりますので、会員皆様のご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

また、例年十一月から二月にかけて全国的に猛威をふるっているノロウイルスによる食中毒の発生が少ない年でもありました。これは、昨冬インフルエンザが蔓延したことにより、感染症予防の意識が国民の間で高まり、手洗いやうがいが行われたこともその要因の一つではないかと言われており、基本的な予防対策が重要であることを

改めて認識した次第です。

県といたしましては、食品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、今後も引き続き、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、新年のご挨拶といたします。



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



- 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 検索

# 県からのお知らせ

長崎県  
生活衛生課

## もう、対策はお済みですか？ 旧基準は二〇二〇年三月まで！ 食品の表示について

食品表示法が二〇一五年四月から施行され、生鮮食品は既に新基準での表示が義務づけられています。また、加工食品と添加物については、二〇二〇年三月末日までに製造、販売されるものの旧基準による表示が経過措置として認められていますが、あと約一年で完全義務化となります。

新基準に向けて表示が適正なものとなるよう今のうちから万全の対策をとりましょう。

### 変更点1 原材料名の表示方法

一 添加物と添加物以外の原材料がどちらかわかるように、「添加物」の項目名を設けて表示するなど、明確に区分して表示します。また、それぞれに占める重量割合の高いものから順に表示します。(旧JAS法の個別品質表示基準による)

原材料名	旧基準
	小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤、香料
原材料名	新基準(表示の一例)
	小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤、香料
添加物	膨張剤、香料

このほかに、添加物の項目を設けず、原材料名欄にスラッシュで区分したり、改行して区分する方法があります。

二 単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料(中間加工原材料)を使用する場合、構成する原材料を分割して表示することが可能になります。

〔ココア調製品の場合〕

原材料名	旧基準
	小麦粉、ココア調製品(砂糖、ココアパウダー)、その他、バター、鶏卵、膨張剤
原材料名	新基準に基づき、複合原材料を分割して表示する場合
	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩、膨張剤

### 【添加物その他の表示方法】

・原則、物質名を表記します。  
・用途名を記載したほうが分かりやすい次の八種類は、用途名の併記が必要です。

- 〔甘味料、着色料、保存料、増粘安定・ゲル化剤・糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび・防ばい剤〕
- 〔例〕保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(VC)

・物質名では分かりづらい次の十四種類は一括名で表記できます。  
(香料、酵素、軟化剤、かんすい、光沢剤、酸味料、調味料、苦味料、PH調整剤、乳化剤、凝固剤、イーストフード、ガムベース、膨張剤、ベーキングパウダー)  
ただし、調味料は分類名(アミノ

酸、核酸、有機酸、無機塩)の表記が必要です。  
(例)調味料(アミノ酸等)

### 変更点2 アレルギーマ物質の表示方法

一 その名称が、特定原材料を含むことが容易に判別できるものとして使用されていた「特定加工食品」については、これまで省略されていた特定原材料の表示が必要になりました。  
(例)「マヨネーズ(卵を含む)」、「うどん(小麦を含む)」、「ヨーグルト(乳を含む)」

二 個々の原材料の直後に括弧書きする方法(個別表示という)を原則とし、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合等、例外的に原材料の直後にまとめて括弧書きする方法(一括表示という)を可能とします。

### 【個別表示の例】

A、B(卵・豚肉を含む)、C(大豆を含む)

### 【一括表示の例】

A、B、C(一部に卵・豚肉・大豆を含む)

三 一括表示する場合、全ての特定原材料(※)を一括表示欄に表示します。今後は、原材料に、「卵」、「小麦」が表示されていても、一括表示欄に改めて「卵」、「小麦」の表示が必要となります。

※特定原材料とは、卵・乳・小麦・落花生・そば・えび・かにの七品目のことを指します。

### 【その他の表示方法】

アレルギー物質の間をつなぐ記号は「、」ではなく「・」を使用することと

規定されました。また、一括表示する場合は、これまでの「原材料の一部に」から「一部に」と変更になりました。

原材料の乳については、「乳成分を含む」、添加物の場合は、「乳由来」と表記します。また、同一の特定原材料を複数の原材料に含む場合は、いずれか一つに表示すれば、その他は省略できることとなりました。

### 変更点3 製造所固有記号の使用法

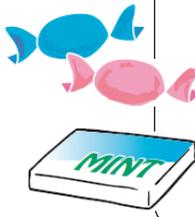
原則として、製造所固有記号を使用せず、製造所(又は加工所)の所在地、製造者(又は加工者)の氏名又は名称を表示します。

ただし、同一製品(※)を二以上の製造所で製造する場合のみ、例外的に製造所固有記号を使用できますが、その場合は次のいずれかの事項を商品に表示する必要があります。

- ① 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ② 製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス等
- ③ 当該商品の製造を行っている全ての製造所所在地等

旧制度の固有記号と区別するため、記号の前に「土」を冠して表記します。なお、業務用食品については、二以上の工場で製造するか否かに係わらず、これまでと同様に製造所固有記号が使用できます。変更や廃止についても届出が必要となります。

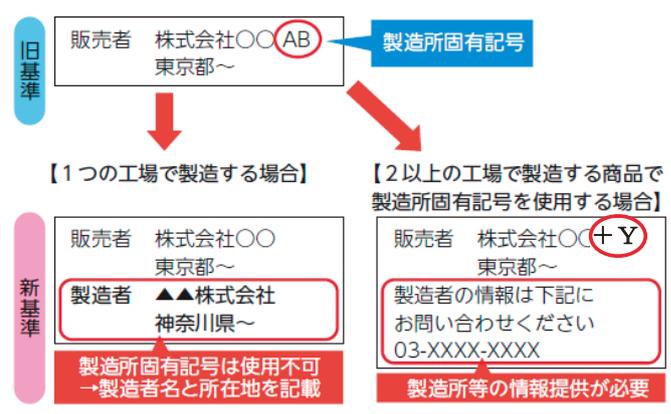
※同一製品とは、同一規格、同一包材を使用した製品のこと、配合や内容量、デザイン等が違えば、同一製品とは認められません。



表示可能面積が三〇平方センチメートル以下の表示項目)  
 名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルギーマテリアル、エニルアラニン化合物を含む旨、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

表示可能面積が三〇平方センチメートル以下の場合、これまでは表示が省略可能でしたが、次の事項については、省略不可になります。

**変更点4**  
**表示可能面積が小さい食品の表示**



五島市の基幹産業は、農業・漁業の第一次産業ですが、就業人口の減少等の社会要因により、第二・三次産業を中心とした地域経済へ移行しています。一方、平成三十年六月三十日に「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」が世界文化遺産に登録されることとなり、構成資産を有する五島におい

ては、観光産業を中心とした事業の成長が見込まれます。

五島市は、豊かな漁場に支えられた魚介類加工・販売や練り製品、郷土料理として親しまれるかんころもち等の菓子製造が盛んに行われています。また、日本有数の椿の島として知られるようにヤブツバキの自生が多く、椿油の製造、椿から得られた酵母を活用した商品の開発、椿の花をあしらった製品など幅広く活用されています。

わが国では、平成二十九年四月にいわゆる国境離島新法が施行されて人や物資の移送コストの低減が図られてお

**保健所**  
**だより**  
 五島保健所



高浜海水浴場



大瀬崎灯台

り、五島市の支援事業活用と併せて新規に開業される事業者が増加しています。また、世界文化遺産を中心として観光産業が盛んになっていることを背景とし、飲食店を営業される方も増えています。そのような状況の中で、五島保健所としても、食品衛生協会と密に連携して管内の食品衛生向上に努め、五島の食が観光資源としてさらに広く認知されるよう取り組んでまいりたいと思います。

# 検査センターだより

## 自主検査と検査結果の 捉え方について

臨床検査課 岸川 真珠美

いつも当協会をご利用いただきありがとうございます。

当協会は総務課、環境検査課、水質検査課、食品検査課、臨床検査課で構成されております。

私は、臨床検査課に所属しております。担当は、食品従事者の方の検便及び食品などの微生物の検査です。

今回は食品検査について、その中でも自主検査(微生物部門)についての絞りお話をさせて頂こうと思っております。

自主検査とは、会員様が各地区に持ち込んで頂いた食品を対象にしており、当協会において再度受付を行い、検査を実施しております。

持ち込まれる食品はどれもおいしそうですね！当協会への搬入は、大体夕方以降のお腹の空いている時間帯ということもあり、お腹が鳴りそうになるのを堪えながら、食品を目で楽しみつつ、検査を行っています。

ところでなぜ検査を行うのでしょうか。

食品を提供するにあたり、食の安全を保障することが重要となってきます。国や県の基準がある食品については、その条件もクリアする必要があり

ます。ちなみに長崎県においては、条例により対象となる食品に関しては年に二回以上の検査を実施することが望ましくいとされています。

検査を行うとなると気になるのは検査結果ではないでしょうか。

基準値内なのか、外れているのか・・・。菌数や食中毒菌の有無など。ここで注意していただきたいのが、提出した「食品」にばかり目を向けないことです。

もちろん、「食品」そのものの検査結果に違いはないのですが、それ以外にもわかることがあるのです。その話については後程触れていこうと思っております。

ここで話は変わりますが、自然界には無数の微生物が存在し、あらゆる場面で多くの微生物に触れています。常在菌として私たちの身体にも存在するのです。

それでも多くの人は普通に生活出来

ていますよね。

目にみえるものではないし、空気のような存在と思う方もいるかもしれませんが。

しかし、食品に付着するとなると話は変わります。

微生物は人間と同じくおいしいものが好きです。食品はおいしくて、居心地が良いため、一度付着するとそこに居座ります。

そして、至適温度や必要な栄養素など条件が揃えば、爆発的に増殖します。増殖した微生物は恐ろしい程の力を持つようになり、悪さをします。

中には毒素を産生する菌もあります。そのため食品を取り扱う際は、極力微生物を付着させない事、さらに増やさない事が重要になってくるのです。ではどうしたらいいのかというと、衛生管理を徹底することが重要となってきます。

手洗いに、調理場の清掃、調理器具の洗浄消毒、食品の温度管理、記録等・・・徹底して管理することは、正直非常に大変だと思います。ですが、それを怠ると食品が微生物に汚染され、検査結果に反映させてしまうのです。

冒頭でお話した、食品の結果以外にわかるというのは、この事です。

ここまでの話を聞いて、次回からは検査用として特に気を付けながら調理

を行おうと思っっている方もいるかもしれませんが。

しかし、重要なのは通常販売している食品が衛生的であるかどうかを理解する事です。

検査結果が悪い場合、製造工程や販売方法等に問題があるという事が考えられます。

食品の検査は、食品の安心安全を確保するために必要であり、重要な情報になります。

検査をされる場合には、複雑な製造工程の食品や、温度管理が気になる食品等を特に検査して下さい。

もしかしたら、最初は好ましくない検査結果が出てしまうかもしれませんが、落ち込まないでください。普段の行っている調理工程を見直し、改良する「チャンス」だと思して下さい。そこから原因を究明し改善していきましょう。

作業工程の見直し等について、ご不明な点がありましたら、お気軽に当協会までご相談下さい。

アドバイス等、可能な限りサポート致します。

長くなりましたが、お手元に届く食品検査結果書は、その名の通り「食品」についての検査結果です。

それに加え、今後はその結果を衛生管理の評価としても捉え、活用してみたいかがでしょうか。

### 小規模貯水水道検査の受検率について

水質検査課 主任 境田 一博

貯水水道（水道事業から供給を受ける水のみを水源とする水道）には、簡易専用水道（貯水水道のうち受水槽の有効容量が10m<sup>3</sup>超のもの）と小規模貯水水道（簡易専用水道に該当しない貯水水道）があります。その割合は、簡易専用水道が全体の約20%・小規模貯水水道が約80%と小規模貯水水道の方が多数を占めています。

最新の調査結果によりますと全国の平成二十八年度検査受検率は、簡易専用水道が七八・四%、小規模貯水水道が三・一%となっています。小規模貯水水道の受検率が極端に低いのは、簡易専用水道が水道法に基づく管理と検査の義務があるのに対して、小規模貯水水道は水道法の検査義務がなく、都道府県等の条例・要綱に基づいた規制・指導がなされているからと考えられます。しかしながら両者の違いは容量の違いだけで、どちらも飲料水を貯水することに変わりありません。

災害の多い日本では、飲料水という最重要ライフラインを確保するため、今後さらに貯水槽の役割が重要になり

ます。例えば、地震が発生すると、その揺れで水道管が破損することがあります。昨年の主な地震だけでも、四月の鳥根県西部地震、六月の大府北部地震、九月の北海道胆振東部地震などがあります。なかでも、北海道胆振東部地震ではブラックアウトにより大規模停電がおこりました。停電になると給水ポンプが作動しなくなり、送水が来ず断水になります。また、豪雨災害では一昨年七月の九州北部豪雨、昨年七月の西日本豪雨が記憶に新しいところですが、豪雨や台風などでも、給水が寸断される場合があります。しかし、貯水槽に水があれば、緊急用に使う事が出来ます。災害時の水の必要量は、被災後の救援まで最低三日分必要とされ、一日の必要量は一人あたり三リットルとされています。安心・安全のために小規模貯水水道においても、管理が的確に行われるように検査される事を望みます。

今後は、担当の行政機関と連携を密にして、小規模貯水水道の受検率を上げていければと考えています。

最後に、近年は価格競争などで厳しい状況にありますが、検査の質を落とすことなく検査員のスキルアップを行い、社会に貢献していきたいと思います。

簡易専用水道の設置状況及び検査実施状況

	平成24	平成25	平成26	平成27	平成28
検査対象施設数	213,558	216,324	213,386	208,798	207,260
検査実施施設数	167,995	165,416	163,019	163,482	162,543
受検率	78.7%	76.5%	76.4%	78.3%	78.4%

小規模貯水水道の設置状況及び検査実施状況

	平成24	平成25	平成26	平成27	平成28
検査対象施設数	873,345	905,758	861,707	845,345	840,170
検査実施施設数	27,710	26,789	26,714	27,281	26,304
受検率	3.2%	3.0%	3.1%	3.2%	3.1%

※厚生労働省調べ



**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。

株式会社 つじ印刷

◆本社・工場 TEL0957-52-3230 〒856-0033 大村市雁平町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

**“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。親会社フルデンシャル・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はない強さ、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＞

コールセンター ▶ 0120-37-2269  
※携帯電話・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/>

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

Gibraltar ジブラルタ生命

# 県協会だより

## 第六十五回 全国支部長会議

平成三十年十月二十四日(水) 午前十一時から、(公社) 日本食品衛生協会 食品衛生センターにおいて、第六十五回全国支部長会議が開催され、主催者並びにご来賓(厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課長・農林水産省食料産業局 食品製造課 食品企業行動室長)の挨拶の後、桑崎専務理事より「食品衛生法等を改正する法律の概要と関係政省令の検討状況」について、塚脇常務理事より平成三十年度事業の進捗状況について説明がなされた。



第65回全国支部長会議 鶴飼理事長

特に、桑崎専務理事が説明された法改正については、今回の一番の目玉である「HACCPによる衛生管理の制度化について」出席支部長より多くの質問があり、今後の動向に対する関心の高さが伺われた。



農水省食品製造課食品企業行動室 都築室長



厚労省生活衛生・食品安全企画課 須田課長

## 第五十八回 食品衛生指導員全国大会

平成三十年十月二十四日(水) 午後一時三十分から、ニッショーホールにおいて、第五十八回食品衛生指導員全国大会が、全国各支部食品衛生指導員並びに関係者多数の参集のもと、盛大に開催された。

はじめに、全国各ブロックから十二名の代表による食品衛生指導員体験発表が行われ、九州ブロックからは、福岡県支部久留米市支所の指導員と沖縄県支部中部支所の指導員が体験発表を行った。

その後、食品衛生指導員体験発表に対する講評が行われ、いずれの体験発表も大変素晴らしいとの評価をいただき、感謝状の授与が行われた。続いて、第二部の食品衛生指導員理事長表彰が行われ、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰(六支所)、食品衛生指導員(二百九十四名)に対する表彰が行われ、本県からは五名の方が表彰を受けた。



体験発表の様子



第58回食品衛生指導員全国大会 厚労省 来賓挨拶

食品衛生法施行並びに  
公益社団法人 日本食品衛生協会  
創立七十周年記念表彰式

平成三十年十月二十五日(木) 午前  
十時から、明治座において、厚生労働  
省・日本食品衛生協会主催による「食  
品衛生表彰の會」が厚生労働大臣及び  
日本食品衛生協会会長をはじめ、多数  
のご来賓の方々が出席され、盛大に開  
催された。

本年は、食品衛生法施行七十周年の  
記念の年であることに加え、日食協が  
創立七十周年となることから、各種記  
念感謝状も準備され、例年以上に来場  
者も多く大変にぎやかな式典であつ  
た。本県からは、厚生労働大臣表彰食  
品衛生功労者三名・食品衛生優良施設  
二施設、厚生労働大臣感謝状食品衛生  
監視員三名・食品衛生功労者一名、日  
本食品衛生協会会長表彰食品衛生功労  
者五名・食品衛生優良施設四施設・食  
品衛生行政担当者四名、日食協創立  
七十周年記念会長感謝状二名と多くの  
方々が長年の功績を評価され表彰を受  
けた。  
なお、当協会は、県から食品衛生関  
係団体として推薦いただき、選考の結  
果、厚生労働大臣より感謝状が贈呈さ  
れた。

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 二百五名  
食品衛生優良施設 八百施設

★食品衛生法施行七十周年厚生労働大  
臣感謝状  
食品衛生監視員 九十三名  
食品衛生関係団体 五十団体

★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 三百三十三名  
食品衛生優良施設 二百一施設

★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

★公益社団法人日本食品衛生協会創立  
七十周年記念会長感謝状  
日食協支部役員 百二十四名  
日食協特別会員 二百十八会員

★公益社団法人日本食品衛生協会創立  
七十周年記念理事長感謝状  
日食協役員等 十三名  
災害支援に対する企業・団体・個人

二十六企業・団体、一名  
平成二十八年 熊本地震災害に関する  
支援 五企業、二十六名  
平成二十八年 台風第十号による暴  
風雨及び豪雨災害に関する支援

一企業、二十八名  
平成三十年 豪雨災害に関する支援  
五企業、六十七名



日食協 鶴飼理事長 挨拶



厚生労働省 根本大臣 挨拶

第二十三回  
長崎県FSI大会

平成三十年十一月六日(火) 午後  
十五時より、長崎インターナシヨナ  
ルホテル(大村市)において、長崎県  
知事、長崎県議会議長、大村市長、東  
彼杵町長ほか多数のご来賓の方々をお  
迎えし、約二百六十名もの参加者のも  
と盛大に第二十三回長崎県FSI大会  
(食品衛生指導員大会) が開催された。

大村東彼地区の澤ノ井衛生管理推進  
委員長の開会宣言に続いて、永年、食  
品衛生に尽力された物故者のご冥福を  
お祈りし、全員で黙祷を捧げた。山口  
大会会長の開会挨拶、酒井大会実行委  
員長の挨拶後、ご来賓の方三名よりご  
祝辞を賜り、その後、各ブロックから  
選出された食品衛生指導員四名による  
体験発表が行われた。体験発表終了後、  
長崎県生活衛生課 加藤課長より、そ  
れぞれの発表に対する講評をいただいた  
後、大会スローガンを大村東彼地区  
の原口指導員が朗読し、会場より盛大  
な拍手をもって採択された。

最後に、大村東彼地区 板谷指導員  
の閉会宣言をもって、大会は盛会裏に  
終了した。  
大会終了後、長崎県生活衛生課 才



津係長より、「HACCP導入について」と題しご講演をいただいた。出席者は、いよいよスタートする新制度について熱心に視聴していた。

☆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

はじめよう！サツそく

安全・安心プランで衛生管理

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！

☆体験発表

◎長崎・西彼ブロック代表

中川 雅博 (西彼地区)

「手洗いマイスターとしての活動」

◎県央・県南ブロック代表

敷島 広太 (県南地区)

「私の体験報告」

◎県北ブロック代表

梅野 正仁 (対馬地区)

「指導員活動について」

◎五島ブロック代表

山本 善英 (下五島地区)

「手洗いマイスター 手洗い教室を開催して」

平成三十年度  
春の叙勲受章

平成三十年四月二十九日に厚生労働行政に関する分野で、顕著な功績をあげられ、国民生活の安定と向上に貢献された方々に勲記が贈られました。その榮譽に長崎県県北食品衛生協会会長の吉澤紀一様が、旭日雙光章を受章されました。

その栄えある受章を祝し、平成三十年九月八日(土)午後四時から松浦シティホテルに於いて旭日雙光章受章祝賀会が八十名もの出席者のもと盛大に開催されました。

吉澤様におかれましては、昭和四十九年十二月に旧北松浦郡鷹島町(現在の松浦市鷹島町)で飲食店兼雑貨店を開店され、翌昭和五十年に食品衛生指導員の委嘱を受けて以来、主に県北地域の食品衛生思想の普及向上に尽力すると共に、地域の食中毒の発生防止活動などに多大な貢献をされました。

平成二十一年からは、長崎県食品衛生協会県北支部の支部長として、更には、平成二十四、二十五年には同協会の副会長として、県北保健所と連携を図りながら食品等事業者並びに業界による自主衛生管理体制の確立を目指し

て活動するなど、県北地域のみならず長崎県内の「食の安全・安心」を守るため、日夜、食品衛生事業の推進に大きく寄与されました。

食品衛生協会以外にも、鷹島町商工会監事・理事、同町観光協会副会長、新松浦漁業協同組合監事、長崎県県北地域医療対策協議会運営委員など、数えきれぬほどの要職を歴任されております。

今後とも、強いリーダーシップで地域の食品衛生指導員を牽引いただきますと共に、健康にはくれぐれも御留意の上、益々ご活躍されますよう心よりお祈りいたします。

誠におめでとうございます。



旭日雙光章を受章された吉澤紀一様



# 地区だより

## 長崎地区

### 【食品衛生指導員研修会】

八月二十八日、矢太樓南館において食品衛生指導員研修会を開催し三十八名が参加した。橋本会長挨拶の後、長崎市保健所生活衛生課宮崎食品衛生監視員より『HACCP小規模な一般飲食店における衛生管理』と題して講話をいただいた。続いて実践編として、



食品衛生指導員研修会の様子

指導員自身の施設の衛生管理計画の策定から確認・記録まで取り組んだ。この実践編に備え五名の食品衛生監視員の方が、指導員の疑問・質問に丁寧に応えていただき充実した研修会となった。

### 【第四十六回四市(熊本市・鹿児島市・長崎市・宮崎市)合同食品衛生指導員研修大会】

十一月十三日・十四日 於ニユーウェルシテイ宮崎 二十一名参加。

宮崎市食品衛生協会会長より主催者代表挨拶後、宮崎市保健所長より来賓挨拶をいただいた。続いて開催市より各市の行政・指導員十三名へ感謝状授与が行われた。長崎市は生活衛生課の島田美香食品衛生監視員、指導員は永川洋氏(長崎県菓子工業組合長崎市支部)が授与された。基調講演では、(株)コンフォートダイナー取締役副社長の竹井倫世様より「陸の孤島のフードビジネス〜胃を掴むもの世界を掴む〜」と題し、宮崎の食材の豊富さに感激し、他業界から飲食業界に飛び込み様々な経験の後、宮崎と風土が類似した台湾に新店した経緯や飲食業界が抱える問



四市大会指導員体験発表の様子

題にも触れ、よりこの業界を盛り上げ外食を楽しめるよう発信していきたいと講話いただいた。その後、指導員体験発表として各市の食品衛生月間活動の発表が行われた。長崎市は木下喜行衛生管理推進委員長が、食品衛生指導員に委嘱された当時から現在まで三十七年間の食品衛生月間活動を振り返る内容の発表であった。各市共に趣向をこらして食品衛生月間のPRに努めている様子は大変勉強になり、参加者全員が発表に聞き入っていた。最後に次期開催市の熊本市食品衛生協会副会長の挨拶にて締めくくられ第一日目の大会は終了した。翌二日目は、見学会

として、福岡ソフトバンクホークス秋季キャンプの見学・青島周辺散策を行い二日間における有意義な大会が終了した。

### 【食品衛生責任者養成講習会】

九月二十日 於 長崎県勤労福祉会館 二階 受講者 百四名

### 【食品衛生責任者実務講習会】

八月二十日、長崎県勤労福祉会館二階 受講者 百三十九名  
十月二十四日、外海ふるさと交流センター 受講者 二十七名

いつも新鮮 良のお肉  
株式会社 トータルフードサービス

# 肉のおのうえ

本社/総合加工センター 長崎市油木町 88-2  
TEL095-844-7280 FAX095-845-2892

(URL) <http://www.onoue.co.jp>

# 佐世保地区

## 【業者検便受付】

九月三日(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

## 【ノロウイルス食中毒予防強化期間(十一月一日～二月三十一日)と年末巡回指導】

ノロウイルス食中毒予防強化期間の十一月十三日(火)に四ヶ町アーケード島瀬公園に於いて、保健所生活衛生課より竹下課長・山下係長・西川監視員に参加を頂き、保健所監視員と食品衛生指導員による街頭キャンペーンを実施し、消費者の皆様様に、「ノロウイルス予防の基本は手洗い!」のロゴ入



ノロウイルス食中毒予防強化期間 街頭キャンペーンの様子

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」にて情報の提供を行った。

同日、早岐地区に於いても食品衛生指導員による街頭キャンペーンが行われた。また期間中、佐世保市中央保健福祉センター一階に「ノロウイルス食中毒予防強化期間」のポスターならびにのぼりを設置。その他市内一円においても強化期間中、ポスター、のぼりによる広報を行いました。

食品営業者の皆様には十一月下旬より、食品衛生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の注意喚起を行いました。

ノロウイルスは十一月から三月にかけて多発します。「ノロウイルス予防の基本は手洗い」です。手洗いは適切な方法、適切なタイミングで行い、ノロウイルス食中毒防止に努めましょう。

## 【食品衛生指導員研修会】

十一月十九日(月) 中央保健福祉センター六階研修室にて開催

講師 保健所生活衛生課 山下係長  
今回の研修内容は

- 食品衛生法の改正
- HACCP (基本的な考え方)
- HACCPに沿った衛生管理の制度化
- 衛生管理計画
- 一般的衛生管理のポイント



食品衛生指導員研修会の様子

・重要管理のポイント  
HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

(厚生労働省からの抜粋)

以上の内容で実施されました。

平成三十年六月十三日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」では、HACCPの制度化に関する条項は二〇二〇年六月十三日までに施行、そこから一年間が経過措置期間となつていきます。遅くとも二〇二一年六月十三日まではHACCPに沿った衛生管理を実施できる体制を整えておかなければなりません。

今回の六月から七月にかけて行われた食品衛生責任者実務講習会においてもHACCP導入に役立つ様々な講習が行われています。食品衛生責任者の皆様は必ず、食品衛生責任者実務講習会を受講して下さい。

## 【食品衛生責任者養成講習会】

十一月二十一日(水) アルカスSASEBO三階大会議室に於いて、本年度第三回目の食品衛生責任者養成講習会を開催した。

受講者 五十七名

## 【食品衛生責任者講習会のお知らせ】

◎食品衛生責任者養成講習会

平成三十一年二月十二日(火) 十三時三十分より

アルカスSASEBO三階大会議室にて開催を予定しています。

平成三十年年度最後の養成講習会となりますので、未受講者の方は必ず、受講して下さい。

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

西彼地区

「食中毒予防啓発ポスターコンクール」

今年も西彼保健所と共催で食中毒予防啓発ポスターコンクールを実施した。

対象者の管内小学六年生は八百七十七名で、各市町教育委員会、学校関係者の協力により七百二十八点の応募があった。

九月に西彼保健所にて審査会を行い、入賞作品十三点を決定した後、表彰式を十月二十四日に長与町で、三十日には西海市で開催した。教育長をはじめ、保護者や学校関係者が見守る中、受賞者一人一人に賞状を授与し、最後に最

優秀賞の時津東小学校中村成侃君から「誰にでもわかりやすいポスターになるよう気を付けた。見た人が手洗いをするようになったら嬉しい。」と受賞者代表の言葉があった。

これらの様子は、長崎新聞をはじめ、各市町広報誌にも掲載され、入賞作品も庁舎ロビーや学校で展示された。

また今年も優秀作品を「西彼食品衛生協会会員の店」ポスターの図案に採用して、全会員に配付した。地域の方にもこの事業を応援頂き、店舗にも早く掲示してもらっている。

「食品衛生責任者講習会」

十月に二会場場で二種講習会を開催した。

今回の対象者は、長与・時津地区で、早くから受付を開始したので、混乱な

く入場いただいた。

講習内容はHACCP関連が中心なので、講義の中で日食協が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画・記録簿」の紹介をし、講習会終了後に販売した。

HACCPへの取組みを難しく思う方もいるが、注意するポイントを明確にし、確認と記録の習慣を身に付け、継続できるよう、これからもこの衛生管理の実施を推進していく。

「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昨年度に引き続き、小学一年生を対象にした「子ども手洗い教室」を開催している。

今回も各教育委員会の協力を頂きながら、十月から翌年一月までに管内十



会員の店ポスター（左：西海市、右：長与・時津用）



表彰式（西海市）の様子



表彰式（長与町）の様子



表彰式（時津町）の様子

校での開催計画を立て、手洗いマイスター三十名を中心に小学校巡りを行っているが、子ども達は皆素直で、手洗いを一生懸命頑張り、ご褒美のタベルマンのぬり絵もとても喜んでくれ、また、学校からもメッセージ付き写真をいただくこともあって、とてもやりがいを感じている。  
寒い時期ではあるが、皆でしっかり手洗いをし、地域全体でノロウイルス感染拡大の防止に繋がるよう力を入れていきたい。

お味噌汁サービス付で  
安心して楽しめるスナック



PUB HOUSE

# 来里異夢

西彼杵郡長与町嬉里郷539-6  
TEL. 095-883-6709

## 大村東彼地区

### 【夏期業者検便受付】

九月二十五日に未受検者を対象に、百十五件受検した。九月二十六日は無店舗の行商の方に二十六件受検していただいた。

### 【食品衛生責任者講習会】

今年第二回目の責任者講習会を開催した。実務・養成講習会の受講者は百三十一名。

H A C C P の導入が近々になり、受講者の方々も熱心に聞き入り勉強されていた。

### 【長崎県 F S I (食品衛生指導員) 大会】

平成三十年十一月六日(火)大村市にある長崎インターナショナルホテルにて長崎県 F S I (食品衛生指導員) 大会が開催された。大村東彼は地元開催のため、県内各地から来られる指導員の方々に良い印象をもってもらえるよう、当協会の指導員が県協会に協力して準備を粛々と進めていた。当日は、駐車場係や案内係、司会等当協会の指導員がたくさん協力して大会を盛り上げてくれた。

### 【ノロウイルス検査受付】

平成三十年十一月二十日・二十一日に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負担をし、会員へ検査を促す取り組みをしてきた。今年で五年目となり、毎回、百検体を目標に受付けている。今回は九十四検体を受付、年明けに長崎空港ビルディング株式会社様からもノロウイルス自主検査受検を予定している旨を伺っている。予防の大切さが浸透してきていると思う。

## 諫早地区

### 【食品衛生月間巡回指導】

八月二十二日(水)二十三日(木)二十四日(金)の三日間にわたり保健所の田村主任、森嘱託職員さんと同行していただき会長はじめ副会長とともに十九店舗巡回指導に行った。検便未受検や責任者不在など施設内もみていただきアドバイスをもらい今後の店舗の為の指導を頂戴した。

### 【新規指導員養成講習会(臨時)】

八月二十一日(火)大村市中央公民館 第一会議室において平成三十年度新規指導員養成講習会(臨時)を実施。

また、県央保健所において、食品衛生課の眞崎課長、小塚専門幹、藤田係長に講師をしていただき地区協会開催講習会を一名の方が受講され、食品衛生指導員としての資格を取得し、十月一日付で食品衛生指導員として委嘱されましたので紹介いたします。

野田 文子氏 杏てい (飲食店)  
末永くよろしくお願いいたします。

### 【グラウンドゴルフ】

十月十五日(月)グラウンドゴルフを指導員、各組合の方々総勢三十七名が参加して開催し楽しく和気藹々とした雰囲気です。

### 【食品衛生責任者講習会】

十一月十四日(水)食品衛生責任者養成講習会を、十一月二十日(火)食品衛生責任者実務講習会を看護センターにおいて開催した。養成講習会の参加者百二十二名。そのうち高校生の受講者が七十二名。受講中は高校生の参加もあり他の受講者も気持ち真剣に受講していたように感じた。最後に質問があり、これから店舗を開く予定の方がされ営業者としての自覚を持っているかのように思われた。

実務講習会には百八十一名の方が受講され責任者としての自覚を垣間見た思いであった。

# まるたか

# 生鮮市場



株式会社まえた 本社・工場  
〒856-0820 長崎県大村市協和町732-9  
tel.0957-54-4321 fax.0957-54-7391

御菓子処まえた 大村本店  
〒856-0831 長崎県大村市東本町604  
コレモおむら内

御菓子処まえた 長崎 南山手店  
〒850-0931 長崎県長崎市南山手2-33

創業明治三拾年:御菓子処  
大村・長崎



講習会受講する多くの高校生



食品衛生責任者講習会の様子

【冬期業者一斉検便】

十月三十一日(水)をかわきりに十二月五日(水)まで受付場所十八ヶ所を設け実施した。

県南地区

【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二回目を十月四日に県南保健所会議室において実施した。

五十六名が受講し、衛生法や食品衛生学に基づき、「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聞いていた。

【業者検便】

第二回目の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。

未受検者に対しては三月に再通知を行う予定。

【第二十三回長崎県FSI大会】

十一月六日長崎インターナショナル



敷島指導員による体験発表の様子

ホテルにて行われた指導員大会にて県央・県南ブロックの代表として、深江地区の敷島広太指導員が発表を行った。

平成十九年から指導員として尽力され、これからも益々の活躍を期待しています。

【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。

かまぼこ造り体験・工場見学・おみやげ

人・味・心

**しほ薄鉄**

有シキシマ

ORIGINAL HEALTHY FOOD

TEL 0957-72-2142 FAX 72-2408

長崎県南島原市深江町甲127-1

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** 株式会社

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

県北地区

【食品衛生責任者養成講習会】

九月十三日(木) 午前九時十五分より、県北保健所多目的ホールにおいて、平成三十年度前期食品衛生責任者養成講習会を開催した。今回は参加希望者が多かったこともあり、会場に入りきるだろうか?と不安を感じながら受付を行ったが、なんとか皆さん座席を確保したところで講習が始まった。九月講習会の恒例となりつつあるが、北松農業高等学校の学生さんたちも今年は



食品衛生責任者養成講習会の様子

多数参加され、それぞれ熱心に受講していた。最終的な今回の受講者数は六十二名だった。

【食品衛生指導員養成講習会】

九月十九日(水) 県北保健所において、食品衛生指導員養成講習会(支部講習会)を実施した。

八月の本部講習会、当該支部講習会を経て、十月一日付けで一名の方に食品衛生指導員の仲間入りしていただいた。今後のご活躍に期待したい。

【第三回定例理事会】

十一月二十一日(水) 午後一時より、県北保健所二階会議室において第三回定例理事会を開催した。議題は、冬期



第三回定例理事会の様子

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。

【手洗いマイスター認定講習会】

例年十一月の理事会の開催と合わせて実施している指導員研修会だが、今年度は、県北保健所多目的ホールにおいて、県協会主催の手洗いマイスター認定講習会を開催した。講師は、県北保健所の山口専門幹に依頼し、手洗の実習の際は、県北保健所・稲田課長、県協会・松永検査部長にも指導に加わっていただいた。

参加指導員は二十五名。最初に理論を学んだ後、手洗いの実践へ。手洗い後にもかかわらず汚れに見立てた特殊なローションが意外と残っていることに驚きの声があがるなか、どこに汚れが残しやすいのか手洗いチェッカーでしっかり確認。「こんなものを見てしまったら怖くて商品を触れなくなるよ」と苦笑する方も出るなど、実感をもって手洗いの重要性を認識されているようだった。

最後は講習の成果を試験で確認することに。可否の発表の際は緊張感が漂ったが、全員合格が判明すると、一気に和やかな雰囲気につつまれた。福島事務局長より一人一人に修了証・バッジが手渡され、盛会のうちに幕をとじることができた。

元寇の歴史と風に染まる旅

旅館 鷹島センター

TEL:0955-48-2513

株式会社日本リース  
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



手洗いマイスター認定証交付式の様子



手洗いマイスター認定講習会の様子

## 下五島地区

### 〔県指導員大会への参加(大村市)〕

十一月六日、長崎県食品衛生指導員大会が大村市で開催され、下五島地区より十一名が参加。

体験発表者の五島ブロック代表として、下五島地区の山本善英指導員が「子ども手洗い教室」への取り組みについて発表した。

賑やかで楽しい雰囲気の手洗い教室や、日頃の下五島地区の指導員活動の様子をパワーポイントで紹介した。

その後、法改正で義務化となるHACCIPについて、県生活衛生課の才津係長より詳細説明が行われ、わかりやすい説明に参加者は大変勉強になった様子でした。



山本指導員による体験発表の様子

### 〔指導員研修会「ヤクルト本社佐賀工場」〕

県指導員大会参加に併せて、翌日は「ヤクルト本社佐賀工場」での視察研修を実施した。ヤクルト元名誉会長の「故、松園尚巳氏」は五島市出身であり、五島市への貢献により、地域に深く浸透している会社である。

工場視察では、専門の社内ガイドが付き、作業中の各工程を廻りながら、ヤクルト製品が完成するまでのプロセスを丁寧に説明いただいた。

行き届いた衛生管理は勿論のこと、環境に配慮した製品づくりに圧倒された。また、創業者の「予防医学」の発祥となる「シロタ株」発見と、商品開発や普及への思いを知ることができた。



ヤクルト佐賀工場見学の様子

機会を頂きました五島ヤクルト販売(株)代表取締役の山下恒善様には、五島市より引率頂き大変お世話になりました。(亡き父上は当協会の監事で永年貢献された方です。)

### 〔あんしんフード君説明会(福岡市)に講師派遣〕

九月二十一日、福岡市で開催された「あんしんフード君制度説明会」で、日食協より下五島支所事務局(嶋里)に講師派遣依頼があり、「下五島支所」におけるあんしんフード君の推進活動」について発表する機会を頂いた。そのための準備に、事務局は悪戦苦



生活介護・就労継続支援B型

社会福祉法人藤朋会  
ふじ学園



長崎県五島市吉久木町613番地

TEL0959-72-1505 FAX0959-72-1350

闘して初パワーポイント作成に挑戦！  
 下五島支所を取り巻く背景として、  
 五島市の熱烈PRに始まり、食協会員  
 の特産品や会員のがんばりを紹介。本  
 題の推進活動の取り組み方について  
 は、過去十年の実績をグラフで示し、  
 活動写真で説明資料を作成。締めくく  
 りは、この機会を利用して、推進活動  
 をしていく中での気づきや、それに對  
 しての改善策について言及させて頂く  
 準備をして挑んだ。

念を入れて、飛行機最終便で前泊入  
 りして正解。当日は飛行機が遅延。

当日は、九州管内や近隣の食協事  
 務局や指導員、保険会社担当者など  
 百二十名を前に三十分間のプレゼンを  
 無事に行うことができた。

後日、他県や県内の同職から、取り  
 組み方法の相談やお問い合わせがあり、  
 三週間に渡る自宅深夜作業や発表練習  
 を何度もして挑んだことが、一気に報  
 われる気がした。

食協会員が真剣勝負でがんばっている  
 営業活動を、私たちは「あんしん  
 フード君で支えるんだ！」という気持  
 ちで、今後も、あんしんフード君の伝  
 道師となるよう普及活動に取り組ん  
 で参ります。

**「アロウイルス食中毒予防対策事業  
 業「本山小学校手洗い教室」」**

十一月十五日、五島市立本山小学校

の一年生～四年生を対象に八十五名の  
 手洗い教室を実施した。

内容は、夏に保育園で行った手遊び  
 などほぼ同内容で、幼稚と言われない  
 かと懸念しつつもまったく大丈夫で、  
 使用した教室が英語ルームであったこ  
 とから急遽、食物の英単語ネタを盛り  
 込だところ、児童はノリノリ！

現在は小学校から英語の授業が行わ  
 れており、簡単な英単語をよく知って  
 いるのにも驚きでしたが、ゴボウの英  
 単語だけが私たちも最後までわからず  
 お持ち帰りに！（「ゴボウは「Burdock」  
 でした）

手洗い実践では、学校でハンドソー  
 プの泡ありタイプを使用しているから  
 か、今回は泡なし液体タイプを使用し  
 たところ、泡の立て方がうまくできな  
 い児童が多く、泡の立て方から指導を  
 行った。

手洗い後には、手を拭いたハンカチ  
 にまで汚れが移ってブラックライトで  
 光ることを確認し、ハンカチも毎日交  
 換することを話した。

一年生には特に「手洗い歌」を気に  
 入ってもらった様子で、終了後にも大  
 きな声で歌い手洗い動作をしながら、  
 私たちの所へきてくれる姿が可愛らし  
 かった。

手洗い実践後の集まりでは、児童が  
 次々に手をあげて感想を発表し、指導  
 員の手洗いマイスターと保健所担当も

一人ずつ気づきを述べて、笑顔いっぱ  
 いの意義ある手洗い教室となった。  
 結びは山下会長からの挨拶で「こん  
 なに手洗いが上手な子ども達は初めて  
 でびっくりしました。これからピーク  
 となるアロウイルスやインフルエンザ  
 を、正しい手洗いで自分を守ってくだ  
 さい！」と締めくくった。



手洗いチェッカーで確認する様子



本山小手洗い教室の様子

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-iked@pop07.odn.ne.jp

(株)島津製作所・ジーエルサイエンス(株)

主な取扱いメーカー (株)島津 GLC・柴田科学(株)・ヤマト科学(株)

増田理化学工業(株)・東亜 DKK(株)・

上五島地区

【食品衛生責任者講習会（Ⅱ種）】

・七月二十四日

有川・上五島・新魚目地区

・七月二十五日 若松地区

・七月二十六日 小値賀地区

・七月三十一日 奈良尾地区

七月二十四日（火）新上五島町石油

備蓄記念会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、國光課長、伊藤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（HACCP義務化について）等の講義が行われた。

また、各会場におき講習会開始前、長崎県知事表彰、県協会会長表彰、上五島保健所長による衛生優良店の表彰式が執り行われた。

【食品衛生月間啓発パレード・大型店視察】

・八月一日 小値賀町

・八月九日 上五島

小値賀町、新上五島町に於いて車輛による啓発パレードを行った。八月一日（水）、上五島保健所衛生環境課、國光課長、伊藤係長が小値賀町へ出向き分会のパレードに参加した。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。

八月九日（木）、新上五島町管内に於き、大型スーパー店への巡回視察またお客様へ食中毒予防パンフレット等の配布を交えた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。

【ノロウイルス強化月間街頭キャンペーン】

・十一月二十二日

カミティバリュー店前

十一月二十二日（木）カミティバリュー店前に於いて、上五島保健所主



街頭キャンペーンの様子

催のもと、「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」、また他参加者八名により、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。



ノロウイルス食中毒予防強化期間街頭キャンペーンの様子

Le-Mer-Villa 魚竹

櫻津港の目の前にあるベンション風のお宿。食事は食堂でいただくが、五島の朝獲れ魚などを使った料理が味わえます。

〒857-4512  
南松浦郡新上五島町櫻津郷 43  
☎ 0959(54) 1039  
FAX 0959(54) 1106  
・IN15:00/OUT10:00  
・Pあり（10台/無料）

手わざ 時をつなぐ 心をつなぐ。

創業寛永元年

長崎 福砂屋 長崎 本家

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/>

# 吉岐地区

## 「あんしんフード君」の研修会

九月二十一日 福岡生活衛生食品会館に於いて「あんしんフード君」の制度改正について及び改正に伴う事務処理の内容変更についての研修会が行われた。事務局参加。

## 【役員会】

九月六日 吉岐保健所に於いて第三回役員会を開催。

(1) 九月〜十二月までの行事予定について

①平成三十年度 衛生優良店の推薦について

②HACCP講習会について

(十月十六・十八日)

③長崎県指導員大会について

(十一月六日 大村市)

④第二回業者検便の日程について

⑤年末巡回指導の日程について

(2) その他

## 【島内小中学校水質検査】

九月二十五日 島内小中学校二十二校の水質検査を行った。

## 【HACCP講習会】

十月十六日 (吉岐の島ホール)・十八日 (勝本町 かざはや) に於いて

開催された。

今回は、菓子製造業の方を対象に行ったが高齢の方が多くどれくらい理解して戴けているのかが心配です。

## 【長崎県指導員大会】

十一月六日十五時より長崎インターナショナルホテル (大村市) に於いて開催され当支所から七名の指導員が参加した。

「HACCP導入について」の講演が解りやすく、気になっていた食品衛生法の改正についても講話の中に入っていて良かった。

## 【第二回業者検便】

十一月十二日湯ノ本地区・勝本地区 (百十六件)、郷ノ浦地区 (三百四十九件)、十四日瀬戸地区・芦辺地区 (百二十件)、十五日石田地区 (百四十一件)、追加日二十日 (九十四件) と追加日二回目として二十八日を設けた。

## 【年末巡回指導】

十一月二十七日瀬戸地区・芦辺地区、二十八日郷ノ浦地区、二十九日湯ノ本地区・勝本地区、三十日石田地区と日程を決め吉岐保健所の朝永係長を中心に各地区指導員と供に年末に向けての巡回指導を行った。

# 対馬地区

## 【平成三十年食品衛生指導員全国研修会】

平成三十年九月二十六・二十七日、プリムローズ大阪において開催された。当協会から指導員暦十三年の春田裕治指導員が参加した。

指導員活動における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の普及についてのテーマで、指導員として営業者への説明の仕方、指導の仕方について学び、全国三ブロック支所 (近畿・中・四国・九州ブロック) の取り組みに



食品衛生指導員全国研修会の様子

活魚料理

# 矢|かねや別館

〒811-5316 長崎県吉岐市芦辺町諸吉大石472-12

TEL (0920) 45-0350

FAX (0920) 45-3551

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

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

『食べるガス』…ガスので食に貢献します。

- 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



指導員研修会の様子

【指導員研修会】

ついで意見交換・情報を収集することができ貴重な経験をしたとの感想でした。二〇二一年施行されるHACCP実施において、今後、会員さんが戸惑いなく取り組めるようアドバイスをしていきたいとのこと。

十月十六日 峰町中央公民館会議室において開催。指導員二十三名出席

新規指導員三名を含め、対馬保健所より中島係長・増山係長・神崎技師に講話いただいた。



表彰式会場の様子

【食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式】

平成三十一年十月二十五日 明治座において表彰式が執り行われた。

例題を交えながらの説明で、指導するポイントが分かりやすく巡回指導で実践していきたいと思えます。また、食品ロスの現状と法整備については、反省と意識改革を考えさせられました。

・指導員だからできるアドバイス  
食品の表示について  
食品ロスの現状と法整備について

食品衛生指導員活動・食品衛生における危機管理について  
・営業許可の具体的手順  
・営業施設基準  
・新規、巡回指導時のチェックポイント



長崎県食品衛生指導員大会の様子

【長崎県食品衛生指導員大会】

厚生労働大臣・功労者表彰で吉木孟指導員が出席された。受賞式の緊張と観劇観賞と貴重な経験をしたと喜んでおられた。

平成三十一年十一月六日 インターナショナルホテルで行われた指導員大会に行政・事務局・指導員十名参加した。

出発予定の飛行機が二時間遅れてぎりぎりの会場入り。今回は、県北ブロック代表で当地区指導員の体験発表があり梅野正仁指導員が発表した。

対馬では、韓国人営業施設が増えていて施設指導・検便の実施を呼びかけているが、言葉が通じなく困惑している。

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  
**丸尾** ホテル **丸尾**

萩原町区分1409 ☎52-1970 FAX52-0575

ることから韓国人指導員を検討している。

【今年度予定】

冬季巡回指導

十一月二十八日 上県町・上対馬町  
十一月三十日 豊玉町・上対馬町  
十二月十二日 萩原町・美津島町

平成三十一年二月

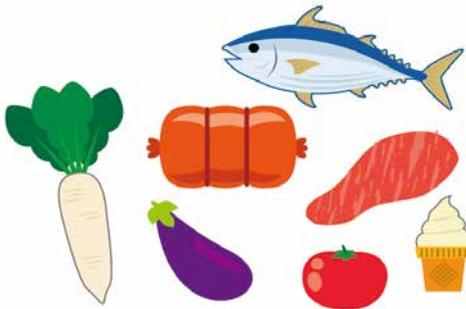
食品衛生責任者追加講習会  
第二回食品営業者検便

# お知らせ 軽減税率制度の準備はお済みですか？

平成31年(2019年)10月1日から、消費税(地方消費税を含む)の税率が8%から10%に引き上げられるのと同時に、消費税の「軽減税率制度」が実施されます。

## POINT 1 <軽減税率の対象品目はなんだろう？>

軽減税率(8%)  
酒類・外食を除く飲食料品



標準税率(10%)  
飲食料品以外の商品や酒類・外食



## POINT 2 <どんな準備が必要になるのかな？>

- ① レジの入替やシステムの改修が必要になる場合があります。
- ② 請求書等の記載内容の変更が必要になる場合があります。
- ③ 帳簿の区分経理、記載内容の変更が必要になります。

## POINT 3 <詳しい情報を知りたい！説明会に参加したい！>

○ 軽減税率制度についての詳しい情報は、国税庁ホームページ(www.nta.go.jp)内の特設サイト「消費税の軽減税率制度について」をご覧ください。

軽減税率制度の特設サイトへは

国税庁 軽減税率

又は

最新の軽減税率制度説明会の開催日程については、こちらのQRコードからアクセスすることができます。



○ 軽減税率制度に関するご相談は、「消費税軽減税率電話相談センター(軽減コールセンター)」で受け付けております。

【専用ダイヤル】0570-030-456 【受付時間】9:00~17:00 (土日祝除く)

### 軽減税率対策補助金について

軽減税率制度(複数税率)への対応が必要となる中小企業・小規模事業者等の方が、レジの導入や、受発注システムの改修等を行う際には、経費の一部を補助する「軽減税率対策補助金」の制度があります。

【専用ダイヤル】 0570-081-222 【URL】 http://kzt-hojo.jp

【受付時間】 9:00~17:00 (土日祝除く)