食協だより愛媛

発行所…… 一般社団法人 愛媛県食品衛生協会
松山市一番町４丁目４－２　薬務衛生課内
TEL 089-941-2111㈹　内線5313

平成30年7月
第88号

News from Association of Food Hygiene

第６回通常総会並びに評議員会を開催

去る５月31日（木）、松山全日空ホテルにおいて、愛媛県保健福祉部長山口真司様、愛媛県議会環境保健福祉委員長宇高英治様、松山市保健所長近藤弘一様ほか多数のご来賓をお迎えし、県下各地から役員、評議員等211名の出席のもと、通常総会並びに評議員会が開催されました。

山本副会長の開会のことば、小泉会長の挨拶、会長表彰・感謝状贈呈、来賓祝辞の後、八幡浜大洲支部の宇都宮敏和氏を議長に、平成29年度事業報告及び決算報告、平成30年度事業計画案及び収支予算案等について事務局から説明を受け審議し、いずれも了承されました。

講演会では、脚本・演出家の枡形浩人氏から「笑いと発見の日々　～新鮮キープ術～」と題して、日常を新鮮にするためにも受診アンテナを磨いてコミュニケーションを楽しむことについて、笑いを誘いながらのお話を聞くことができました。

◆表彰の栄誉に輝かれた方は次のとおりです。心からお喜び申し上げますとともに、今後益々のご活躍をお祈り申し上げます。

受　賞　者（敬称略・掲載順不同）

◎一般社団法人 愛媛県食品衛生協会長表彰
○食品衛生功労者

近藤　二六	四国中央市	河上　寛太	四国中央市
宇都宮裕二	新居浜市	溝口　浩三	西 条 市
菅　　正矢	今 治 市	山本　和弘	松 山 市
濱田　国敏	松 山 市	西岡　棟子	伊 予 市
羽藤　真澄	東 温 市	梶川　一郎	砥 部 町
鶴井　勝明	久万高原町	宇都宮啓一	西 予 市
稲田　清志	西 予 市	大上　貴志	西 予 市
名本　良太	西 予 市	名本　絹恵	内 子 町

◎公益社団法人 日本食品衛生協会長感謝状
○退任食品衛生指導員

星川　　優	四国中央市	谷口　幸夫	松 山 市
盛川　育治	松 山 市	石川　　豊	松 山 市
木谷　良二	松 山 市	神野　良司	松 山 市
中井　　学	松 山 市	小田　慶三	松 山 市
成田タチ子	砥 部 町	安藤　幸則	久万高原町
長山かず子	久万高原町	佐野　正道	大 洲 市
後藤　　守	八幡浜市	田中　義孝	八幡浜市
濵田　耕治	宇和島市	内倉佐恵子	愛 南 町

◎一般社団法人 愛媛県食品衛生協会長感謝状
○食品衛生指導員退任者

澤井善一郎	松 山 市	盛川　泰延	松 山 市
山口　京子	松 山 市	堀井栄里子	宇和島市

○あんしんフード君普及功績者

浅海　省三	今 治 市	西　　良一	今 治 市
神野由美子	今 治 市		

◎一般社団法人 愛媛県食品衛生協会長表彰
○食品営業賠償共済推進優秀支部
四国中央支部　　松山市支部
○月刊「食と健康」普及優秀支部
今治支部

HACCPの考え方に基づく衛生管理の実施

平成30年度事業計画及び収支予算について

平成30年３月27日に開催された理事会で、平成30年度の事業計画及び収支予算が承認されました。これらの概要は、次のとおりです。

〈事業計画〉

1　食品衛生指導員活動特別事業
　(1)　食品衛生指導員研修会の開催
　(2)　食品衛生指導員による巡回指導
　(3)「食品衛生の日」の懇談会の開催
2　講演会開催事業
3　食品衛生情報提供事業
4　食品営業自主管理強化事業・食品衛生普及委託事業（委託事業）
　(1)　食品衛生推進員事業
　(2)　食品衛生普及・消費者啓発事業
　(3)　食品衛生責任者関連事業
　(4)　自主衛生管理体制構築推進事業
5　食品衛生推進大会事業
6　研修事業（理事並びに二部員合同研修会）
7　調理師志望者講習会事業
8　ノロウイルス食中毒予防強化期間事業（日食協助成）
9　手洗いマイスター認定講習会（日食協助成）
10　食の安心・安全・五つ星事業
11　食品衛生功労者及び食品衛生優良施設の表彰等
12　中・四国ブロック大会、全国大会等参加事業
　(1)　中・四国ブロック大会等（高知市）
　(2)　食品衛生全国大会等（東京都）
13　各種共済事業等の普及推進

〈主な行事・会議予定〉

監査	４月10日
食品衛生推進員研修会	４月～６月
表彰等審査会（日食協会長・県食協会長表彰等）	５月11日
常務理事会・理事会	〃
第６回通常総会並びに評議員会（松山全日空ホテル）	５月31日
調理師志望者講習会（宇和島市）	７月２日、３日
中・四国ブロック連絡協議会協議機関（高知市）	７月４日
中・四国ブロック連絡協議会、大会（高知市）	７月５日
調理師志望者講習会（松山市）	７月12日、13日
調理師志望者講習会（西条市）	７月17日、18日
食品衛生月間	８月１日～31日
食品衛生指導員及び推進員活動強化月間	〃
食品営業賠償共済・あんしんフード君推進強化月間	〃
消費者の一日食品衛生監視	
集団食中毒防止月間	９月１日～30日
表彰等審査会（厚労省局長・県食協会長表彰等）	９月６日
常務理事会・理事会（ホテルグランフォーレ）	〃
理事並びに二部員合同研修会（ホテルグランフォーレ）	〃
食品衛生指導員及び推進員活動強化月間	10月１日～31日
月刊「食と健康」普及強化月間	〃
食品衛生指導員全国大会（東京：ニッショーホール）	10月24日
食品衛生功労者・優良施設表彰式（東京：明治座）	10月25日
平成30年度愛媛県食品衛生推進大会（ひめぎんホール）	11月14日
HACCP に基づく衛生管理研修会（東京第一ホテル松山）	11月27日
ノロウイルス食中毒予防強化期間	11月～１月
ふぐ中毒防止月間	12月１日～31日
食品営業賠償共済・あんしんフード君推進強化月間	１月１日～31日
事務職員研修会	２月上旬
常務理事会・理事会	３月下旬

＜収支予算＞

（単位：円）

科　目	当年度	前年度	増　減
Ⅰ一般正味財産増減の部			
１．経常増減の部			
(1)経常収益			
①受取会費	10,036,950	10,041,850	△4,900
受取会費	10,036,950	10,041,850	△4,900
②事業収益	19,373,200	17,768,928	1,604,272
講習会事業収益	14,011,200	13,872,428	138,772
共済事業収益	5,020,000	3,465,000	1,555,000
書籍等販売手数料収益	72,000	186,500	△114,500
広告料収益	270,000	245,000	25,000
③受取補助金等	4,068,460	4,192,685	△124,225
指導員活動補助金	454,460	408,685	45,775
日食協受取助成金	350,000	320,000	30,000
県受取委託料	1,864,000	1,864,000	0
松山市受取委託料	1,400,000	1,600,000	△200,000
④雑収益	84,000	54,000	30,000
雑収益	81,000	50,000	31,000
受取利息	3,000	4,000	△1,000
経常収益計	33,562,610	32,057,463	1,505,147
(2)経常費用			
①事業費	27,251,094	25,338,370	1,912,724
食品衛生指導員活動特別事業費	2,164,356	2,189,267	△24,911
講演会開催事業費	910,587	858,862	51,725
食品衛生情報提供事業費	1,959,512	758,477	1,201,035
自主衛生管理強化・食品衛生普及事業費	4,445,880	4,644,674	△198,794
食品衛生推進大会開催事業費	1,425,822	1,511,407	△85,585
研修事業費	1,189,822	1,377,407	△187,585
講習会事業費	10,391,271	10,317,463	73,808
協議会大会参加費	637,111	627,703	9,408
日食協助成事業費	628,911	527,703	101,208
各種共済事業普及推進費	2,958,911	2,007,703	951,208
その他・共通（租税公課等）	538,911	517,704	21,207
②管理費	7,056,990	7,052,940	4,050
経常費用計	34,308,084	32,391,310	1,916,774
当期経常増減額	△745,474	△333,847	△411,627
２．経常外増減の部			
(1)経常外収益計	0	0	0
(2)経常外費用計	0	0	0
当期経常外増減額	0	0	0
当期一般正味財産増減額	△745,474	△333,847	△411,627
一般正味財産期首残高	14,791,830	15,422,528	△630,698
一般正味財産期末残高	14,046,356	15,088,681	△1,042,325
Ⅱ指定正味財産増減の部	0	0	0
Ⅲ正味財産期末残高	14,046,356	15,088,681	△1,042,325

懐石料理・一品料理
割烹 伊志川
代表 石川正光
〒799-0405 有限会社 割烹伊志川
愛媛県四国中央市三島中央１丁目5-23
TEL(0896)28-1235 FAX(0896)28-1238

アサヒビール園
工場直送
うまいビール
と
名物料理
ジンギスカン
アサヒビール園 伊予西条店
〒793-0003 西条市ひうち2-6
TEL0897-53-2277 FAX0897-53-2214

SHIGA co.,ltd.
株式会社 志賀商店
〒799-1362 愛媛県西条市今在家921番地
TEL 0898-64-1333 FAX 0898-64-1332
メールアドレス:shiga@an.wakwak.com
丹波黒豆納豆
丹波黒豆煮
丹波黒豆ゼリー

中・四国ブロック大会　高知市で開催される

去る７月５日（木）高知県立県民文化ホールにおいて、梅雨前線の活発な活動による交通事情の悪い中にもかかわらず約450名の参加者を得て、第59回公益社団法人日本食品衛生協会中・四国ブロック大会が盛大に開催され、本県から23名が参加しました。

大会は、厚生労働省医薬・生活衛生局長、高知県知事、高知市長など多くの御来賓のもと表彰式が行われ、愛媛県支部からは、「厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰」を石橋末人様（宇和島支部）が受賞され、「あんしんフード君制度発足10周年記念理事長感謝状」が西本理佳様（松山市支部）と大西ちはる様（西条新居浜支部）に贈呈されました。

また、平成30年度日本食品衛生協会の重点事業説明、大会宣言、次期開催支部（岡山県支部）の紹介等が行われた後、「大相撲のことあれこれ」と題して、立川親方 山本敏生氏（元土佐ノ海関）による記念講演がありました。

四国中央支部

幼稚園児を対象に「手洗いマイスター」による手洗い教室を開催

当支部では、昨年10月12日、18日の２日間、緑ヶ丘幼稚園児を対象に手洗い教室を開催しました。わかりやすい手洗手順が非常に好評だったこともあり、年明けの１月18日に愛和幼稚園の年長さんを対象に手洗い教室を開きました。

初めに、手洗いの大切さや手を洗うタイミング、今回はノロウイルスやインフルエンザが蔓延し始めた時期ということもあり、細菌やウイルスについても学びました。続いて、手洗いマイスターによる正しい手洗い手順を教わり、その場で一緒に練習した後、汚れに見立てた蛍光ローションを手にぬって実際に手を洗いました。洗い残しがあるとブラックライトで青白く光るので、どこに洗い残しがあるのか一目でわかります。園児たちは光る自分の手に驚きながらも、寒い中、一生懸命元気いっぱいに正しい手洗いを学んでいました。せっかくきれいに洗った手を清潔に保つには、気持ちのいい自分専用のタオルで手をふくことが大切であることも覚えてもらいました。

安全・安心な食生活の確保のためには、食品事業者はもとより、消費者にも食品衛生の知識や関心を持ってもらい、そのためには子供の頃から衛生意識を身に着けることが重要であります。これからも「正しい手洗」教室を計画していきたいと思います。

四国銘菓
ハタダ栗タルト
第32回菓子まつりコンテスト 全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞
1994年 全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞
株式会社ハタダ 〒792-0856 愛媛県新居浜市船木甲 2131 番地
☎0897(41)4141(代表) 0120-10-3131 HP アドレス http://www.hatada.co.jp
Instagram
ハタダオフィシャルフェイスブック

日本食研
日本食研株式会社
代表取締役会長 大沢 一彦
代表取締役社長 大沢 哲也
愛媛本社　愛媛県今治市富田新港1丁目3番地
TEL：0898-24-1881
千葉本社　千葉県印旛郡栄町矢口神明3丁目1番地
TEL：0476-95-8501
http://www.nihonshokken.co.jp/

欠かさず行おう　食品衛生の基本は手洗い

西条新居浜支部

食品衛生法等の一部を改正する法律公布！ 意識改革から始めませんか?

当支部では６月11日に食品衛生推進員の研修会を開催しました。「はじめようHACCP（HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書）」を配布し、西条保健所生活衛生課担当係長に講習していただきました。

HACCPに関しては、平成22年から実務講習会で周知を図り、加えて29年度の食品衛生指導員巡回指導の資料にも取り入れていましたが、HACCPは難しいというイメージからか実際に取り組むところまで至っていませんでした。今回の法改正でHACCPの考え方による衛生管理が制度化されたことやその導入のメリットを学ぶなど、取り組みに前向きな様子が見られました。

今後は２年後の義務化を見据え、指導員研修会など、機会あるごとにHACCPについての講習会を行っていきたいと思いますが、一方で現在、協会では「食の安心・安全・五つ星事業」の普及に努めているところです。この「五つ星事業」はHACCPによる衛生管理に繋がっていくものです。まずこの「五つ星事業」に参加し、衛生管理の基本となる記録の大切さを認識する意識改革から始めませんか。

今治支部

今・島が熱い

今治地区食品衛生協会指導員が巡回指導に当たる地域には、今治と尾道を結ぶ、言わずと知れた「しまなみ海道」、上島町４島（生名島・佐島・弓削島・岩城島（現在建設中））を結ぶ「ゆめしま海道」、今治からフェリーで渡る関前岡村島から広島県呉市までの８島を結ぶ「安芸灘とびしま海道」とサイクリスト垂涎の的の三本の夢の海道があります。

どの地域も過疎高齢化が懸念されていますが、Uターン・Iターン・地域おこし協力隊と民泊新法も追い風となり、今、島が熱く燃えています。クラフトビール工房、猪肉を使ったお店、島で初めてのパン屋さん、グランピングの施設……等々、アイデアと新しい力で新しいお店の開店が相次いでいます。

しまなみ海道が開通して早20年となります。この20年で、地元の人と新参者と言われた人がお互いを理解し尊重し、自分の生まれ育った島、我が子の故郷となる島の活性化に熱く取り組んでいます。

それぞれの地域で新しく開業された経営者の方には、経営者の先輩としても食品衛生指導員としても「食の安全安心」をモットーに、これが一過性のものとならないよう、相談指導に当たっています。事故があっては、取り組みも努力もむだになる訳ですから、食品衛生指導員・食品衛生協会も共に、熱い島を熱く応援しています。

愛媛はもちろん日本全国から、是非足を運んでいただいて、熱い思いを受け止めていただけたらと思います。地域がら、歩幅は短いかもしれないけれど、一歩一歩少しづつ前に進んでいってほしいと願っています。

今治国際ホテル
今治市旭町２丁目３-４
TEL 0898-36-1111　FAX 0898-36-1139
http://www.imabari-kokusai-hotel.co.jp/

矢野鮮魚グループ
http://www.sengyo.jp/
㈱矢野鮮魚
上徳町店
新周ちゃん広場店
共栄水産加工センターネットショップ店
魚河岸ごはん セルフ食堂 今治市中寺
ユーアイマート 今治市共栄町

観光 松山いも炊き会
TEL 989-5506
◎郷土の味覚と納涼を求めて
松山観光の名物 芋炊き
重信川下流出合い
今年は９月７日から10月13日まで

油断大敵！！　食中毒予防は調理者自身の衛生管理から

松山市支部

司厨士協会における食協活動の関わり

食品衛生指導員　上野　拓真

私が所属するのは「内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会 四国地方愛媛県本部」と言います。「司厨士協会」とは、主に西洋料理にたずさわる調理師が集まった全国組織の会です。この法人は西洋料理に関する栄養及び食品衛生の普及向上を図り、併せて調理技術の改善に努め、より安全で安心できる食生活の増進に寄与する事を目的としています。

この理念は食品衛生協会の事業運営にも準ずるところがあり、司厨士協会としては積極的に活動に参加・協力していくなかで、特に食品衛生指導員派遣には力を入れています。かく言う私も、司厨士協会愛媛県本部事務局長を任されている傍ら平成30年度から食品衛生指導員として活動する事になりました。日ごろは東京第一ホテル松山で調理人としてお客様に料理を作っていますが、これからはより一層安心安全な食事を提供出来るよう食品衛生に気を配った仕事を職場でも実践できるように心掛けていこうと思います。

最後に「司厨士」という名称について。仏蘭西語では「シェフ（chef）＝厨房を統括する料理人 」を意味しますが、明治・大正・昭和の時代に世界各国を結ぶ交通機関として活躍した艦船・商船で料理を担当する者・給士をする者を総称して「しちゅうし（司厨士）」と呼んだことが由来しているそうです。

今後も食品衛生協会と関わりながら食の安心・安全に努めてまいりますので、宜しくお願い致します。

中 予 支 部

中予地区食品衛生協会五支部
伊予・東温・上浮穴・松前・砥部の主な事業

○支部総会並びに食品衛生講習会を6/1東温・6/13砥部・6/21伊予・6/22上浮穴・6/27松前で開催しました。毎年新しい知識の講習を受け食中毒ゼロを目指しています。

○一日食品衛生監視員事業及び消費者との懇談会を7/11伊予・7/18砥部・7/31東温・8/1松前・8/21上浮穴で開催します。中予地区では50年以上続く夏の風物詩です。

○食品衛生指導員と役員の合同研修会を、各支部持ち回りで開催しています。担当支部が工夫を凝らして自分達の地域をアピールします。今年度は、伊予支部が8/29に手洗いマイスター認定講習会の内容で実施予定です。写真は、昨年の研修会で工場見学をしている様子を

写したものです。

中予地区食品衛生協会では、５市町や中予保健所と力を合わせ、これからも地域と密着した活動で“食の安全安心の確保”に努めていきます。

害虫防除・異物混入対策・殺菌消毒

現況調査、現状把握により
専門的防除対策でご要望にお応えします。

愛媛県知事登録　愛媛県29ね第２号
四国消毒株式会社
松山市桑原３丁目１番54号
TEL（089）945－5633

総合的で効果的な防除対策、殺菌消毒は四国消毒へ

ノンエンベロープウイルスにもアプローチ!!
アルコール製剤
Alcohol Formulation 食品添加物
アルペットNV
食品の品質保持
調理機器などの除菌
エタノール濃度：50.0W/W%
弱酸性
火気注意
原液で使う
500mL　5L
サラヤ株式会社　tel.087-832-0377
中四国支店 四国営業所　http:/www.pro.saraya.com/

愛媛県社交飲食業
生活衛生同業組合
理事長　多田　晃弘
他役員一同
松山市千舟町１丁目１-３
TEL　089-931-5647
FAX　089-931-5647

八幡浜大洲支部

あらたな事業に挑戦しています！

○食中毒予防は、手洗いが基本！

6月22日、八幡浜支局で食品衛生指導員を対象に「手洗いマイスター認定講習会」を開催しました。手洗いの重要性を知り尽くした指導員の皆さんですが、基本に戻って手洗いを学びなおしました。保健所から手洗い指導の理論について説明を受け、さっそく実践に移しました。手洗いチェッカーを使用して、洗い残し箇所の確認や認定テストを受けて、新

たに50名の手洗いマイスターが誕生しました。これからの衛生指導に役立て、食中毒ゼロを目指していきたいと思います。

○会員とコミュニケーションをとろう！「食協だより」を全会員のお手元に！

当支部は、10年前に４つの協会が集まって誕生しました。支部の管轄領域は、喜多郡、西宇和郡、八幡浜市、西予市、大洲市ととても広範囲です。大きな組織の運営を支えているのは、14に分かれている地区の役員さんと指導員さんの活躍です。

情報の伝達は、地区の役員さん（支所長）から地元の指導員さんへと、毛細血管のように流れていきま

す。しかし、合併前に比べれば、会員さんとの距離は遠ざかっています。そこで今年度から「食協だより」が全会員のお手元に届けられ、これをきっかけに会員さんとの距離感を縮め、コミュニケーションがとれれば……と意気込んでいます。食品衛生を学ぶ役員さんたちとの交流は、地域の衛生意識の向上にもつながると信じています。

まずは、この「食協だより」に全会員に目を通していただき、協会の活動に関心を持っていただくことを願っています。

宇和島支部

指導員になって思う事

食品衛生指導員　久保　忠

平成12年４月より、食品衛生指導員の一員として食品衛生協会の各事業に参加するようになって18年になります。また、吉田支部長いう大役を仰せつかり現在に至っています。

当初は、指導のために他人のお店の厨房に入っていくという食品衛生指導員の活動には戸惑いがありましたが、先輩方のご指導によりここまでくる事ができました。最近巡回していて思う事は、私が食品衛生指導員をやり始めた頃に比べて、各施設の衛生面に向上がみられるという事です。

吉田町で「消費者の一日食品監視員事業」を開催した時は、参加者、監視施設の責任者・従業員の方々にはお忙しい中にも係わらず、参加、ご協力頂きました。日頃から地域の方々とのコミュニケーションが大切だと感じております。

最近では、食品衛生協会に入会する店舗が減少していますが、吉田支部では、若い食品衛生指導員が巡回指導などの各事業に積極的に参加してくれて、大変ありがたく思っています。今後も食品衛生指導員の一員として、吉田支部長として地域の「食の安全・安心」を守るため活動していきたいと思っています。

食中毒予防の三原則を守りましょう！　●つけない！●増やさない！●やっつける！

・・・・手を洗いましょう！　八幡浜大洲地区食品衛生協会

食の安全は　原材料のチェックから

食の安心を消費者へ「食の安心・安全・五つ星事業」に参加しませんか？

五つ星とは、ご来店されるお客様に、お店や工場の衛生管理状況を一目で分かってもらえるように（見える化）するものです。店舗・工場の衛生管理状況を示したプレートを店頭に掲示し、お客様が食事をしたり、食品を購入する際のお店選びの情報源とすることで、「お店の衛生管理状況が分かりにくい。」というお客様の声に応えるものです。食の五つ星プレートを見かけましたら、お店選びのひとつの目安としてご利用ください。

また、この五つ星による衛生管理は、2年以内に義務化される HACCP の考え方を取り入れた衛生管理にも繋がっていき、HACCP へのスムーズな対応ができます。

★五つ星参加店（平成30年７月現在　順不同）

支部名	店舗名			
四国中央	伊志川	菓子工房ニロク	フジグラン川之江	フジ川之江店
	フジ三島店			
西条	㈲青野精肉店	豆屋（㈱志賀商店）	フジグラン新居浜	フジグラン西条
新居浜	四国物産㈱新居浜支店製パン工場	フジ新居浜駅前店	フジ本郷店	フジ東予店
	石鎚山サービスエリア（上り線）	矢野製パン所		
今治	波止浜スーパー	西　屋	高橋屋	京　楽
	米長旅館	フジグラン今治	フジ今治店	魚河岸ごはん
松山市	㈱オオハラ	さがら精肉店	松山学校給食パン㈱	玉川製パン所
	㈱小泉製菓	レストラン　フローラ	レストラン　オレンジ	中国料理　北京
	子やぎのさんぽ	子やぎのかくれんぼ	シェフズ・キッチン	空港ビル　すし処
	㈱皆川畜産	フジグラン松山	フジ安城寺店	フジ夏目店
	フジ和気店	フジ姫原店	フジ本町店	フジ松江店
	フジ北斎院店	フジ垣生店	フジ古川店	フジ藤原店
	フジ道後店	フジ立花店	フジ松末店	フジ南久米店
	フジ・ZY北条店	フジ・ZY高岡店		
中予	伊予灘サービスエリア（上り線）	豚太郎　松前店	たまごゃ	㈲篠﨑ベーカリー
	伊予灘サービスエリア（下り線）	㈱オカベ五色浜工場	ヤマキ㈱	ベストプラネット㈱愛媛工場
	展望レストランスカイガーデン	フジグラン重信	フジグラン エミフルMASAKI	フジ見奈良店
	フジ砥部店	フジ砥部原町店	フジ松前店	フジ伊予店
八幡浜大洲	風人月下東大洲店	八水蒲鉾㈱	㈱グリーンヒル	民宿故郷
	塩風呂はま湯	東洋軒宇和店	レストラン マリン	いわな荘
	はまだ	㈲中川食品　第一工場	いろは精肉店	浜味館あたご
	小林みそ店	綿六旅館	山栄堂	ミートマルシェ セラ
	フジ内子店	フジ宇和店	フジグラン大洲	福山製パン所
	高橋製菓	楽農研究所	フジ八幡浜店	フジグラン北浜
	㈱内子フレッシュパークからりレストラン	ささき製菓舗		
宇和島	フジグラン北宇和島	フジ広見店	フジ吉田店	フジ南宇和店
	風人月下朝日町店	東洋軒晴れ家	東洋軒きほく庵	

御料理 仕出し 善家

善家久志

宇和島市柿原一已

TEL（0895）22-6795

食品衛生の基本

たいせつな手洗い

「手洗いに始まり、手洗いに終わる」

宇和島地区食品衛生協会

会　長　善家久志

副会長　福田 久・小笠原長史・岡田ヨネ

藤川博康・久保 忠・松岡多加士・山田新一

一般社団法人　愛媛県食品衛生協会

お客様の口に入るまでの安全を確保

飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理

食中毒予防3原則（**つけない・増やさない・やっつける**）を基本に

◆今取り組んでいる「衛生管理」と「メニューに応じた注意点」を**衛生管理計画(「一般的衛生管理」と「重要管理」)**として**明確**にする。

◆できた**計画を実行**して**記録**する。

この一連の作業を行って**衛生管理の取組を「見える化」**することです。

①衛生管理計画を作成しましょう

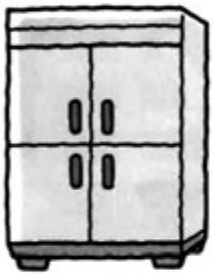
一般的衛生管理のポイント

❶ 原材料の取扱い

- 原材料の受入の確認

❷ 冷蔵・冷凍庫の管理

- 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
  冷蔵：10℃以下
  冷凍：−15℃以下



❸ 施設・店舗の清潔維持

- 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

❹ 調理従事者の衛生・健康

- 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- 衛生的な手洗いの実施

洗い残しに注意！ ○で示した箇所が洗い残しの多い部分です。

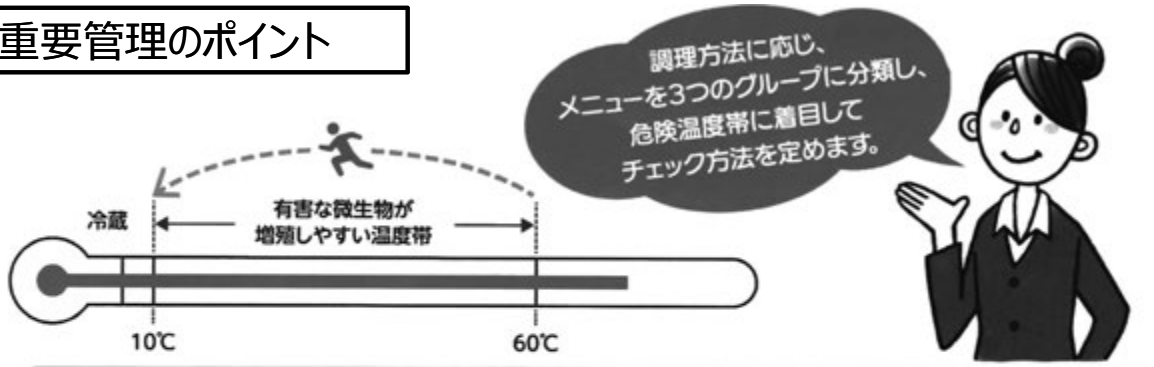
「小規模事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための人材育成研修会」のご案内

食品衛生法等の一部を改正する法律が平成30年6月13日に公布されました。今後、すべての食品等事業者を対象にHACCPが制度化され、HACCPに沿った衛生管理が求められます。

研修会では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法について演習を交えて習得し、自社に帰って実践していただける内容をご紹介します。是非ご参加ください。

日　時：平成30年11月27日（火）13：00～17：00
会　場：東京第一ホテル松山（松山市南堀端町6−16）
定　員：100名（定員なり次第締切ります。）
申　込：愛媛県食品衛生協会のホームページから申込書をダウンロードし、FAXまたはメールで申し込んでください。（参加料無料）

重要管理のポイント



重要管理のポイントをまとめましょう！

分類	第1グループ	第2グループ	第3グループ
	●非加熱のもの（冷たいまま提供）	●加熱し、温かいまま提供	●加熱後冷却し、再加熱する（加熱後冷却するもの）
メニュー例			
	●下処理後の食材や生食で提供する食材	●細菌やウイルスがついていることを前提に	●有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
	増やさない	やっつける（細菌）	増やさない
	冷蔵庫に保管	中心部までよく加熱	
チェック方法	●冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する	●火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する ●油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する	●すみやかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する

②実施して記録をつけましょう

全国菓子大博覧会金賞受賞
黒ごまきな粉 げんこつ飴
和洋菓子製造
株式会社 世起
愛媛県伊予郡松前町北川原1240−1
TEL089−984−6658
FAX089−984−1944

GINO
GINO MISO CORPORATION
ギノーみそ株式会社
〒791-3195 愛媛県伊予郡松前町永田345-1
TEL089・984・2135㈹ FAX089・984・7300
ホームページ http://www.gino-miso.co.jp/

手、器具、施設の「洗う」を実践しよう！

平成29年度の食中毒の発生状況

平成29年度の食中毒の発生状況は、件数７件、患者数117人で、前年度（９件、287人）に比べて、件数が２件、患者数が170人減少しました。その内訳は、ノロウイルスによるものが３件（患者数73人）、サルモネラ属菌によるものが１件（患者数30人）、カンピロバクター・ジェジュニによるものが１件（患者数12人）、アニサキス、自然毒によるものがそれぞれ１件ずつとなっています。

食中毒の予防には、食品の適切な調理と衛生的取扱や調理従事者の健康管理、病因物質に適合した洗浄消毒剤の使用、特に衛生的な手洗いの徹底が求められます。

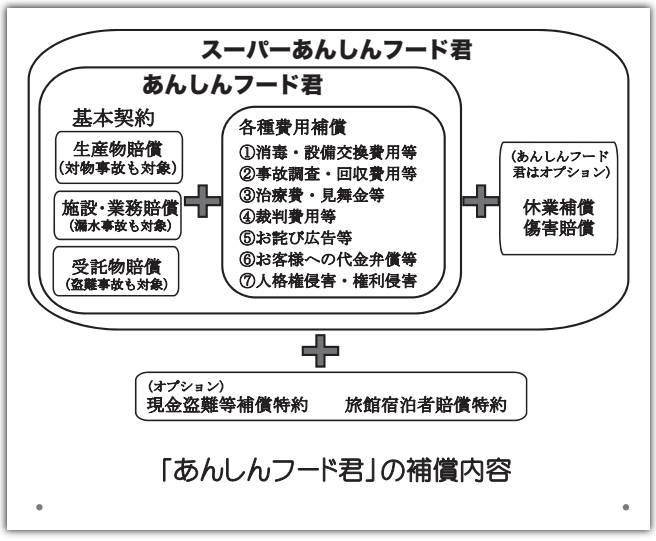
協会では、保健所との連携を密にし、食品衛生推進員や指導員の食協活動を通じて、食品衛生の基本的事項の指導、自主衛生管理体制の確立、食品衛生意識の普及啓発等になお一層努めて参ります。

No.	発生年月日	原因施設所在地	患者数	原因食品	病因物質	調理場所	賠償共済金額（円）
1	H29. 5.16	八幡浜市	1	しめ鯖	アニサキス	家　庭	未加入
2	H29. 8. 9	松山市	30	食　事	サルモネラ属菌	飲食店	未加入
3	H30. 1.14	松山市	12	食　事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	未加入
4	H30. 1.15	今治市	12	弁　当	ノロウイルス	飲食店	261,769
5	H30. 1.22	今治市	1	フ　グ	自然毒	家　庭	未加入
6	H30. 3.18	松山市	48	食　事	ノロウイルス	飲食店	未請求
7	H30. 3.29	大洲市	13	会食・弁当	ノロウイルス	飲食店	1,179,830
		計	117				

弁護士無料電話相談サービス付き

あんしんフード君

で万全の対応を!!



「あんしんフード君」の補償内容

「あんしんフード君」共済金支払い事例

◆ノロウイルスによる食中毒
お店で飲食したお客が体調不良を訴えた。
被害者数：133名

●損害賠償金額：	1,941,504円
内訳：治療費	56,170円
慰謝料	859,000円
休業補償	849,834円
特別費用	176,500円
●追加費用：	771,690円
（「あんしんフード君」のみの費用補償）	
内訳：被害者治療費等（見舞金等）	356,970円
消毒費用	401,760円
初期対応費用（従業員の検便検査費用）	12,960円
共済金支払額：	2,713,194円

食品衛生協会会員の皆様へ

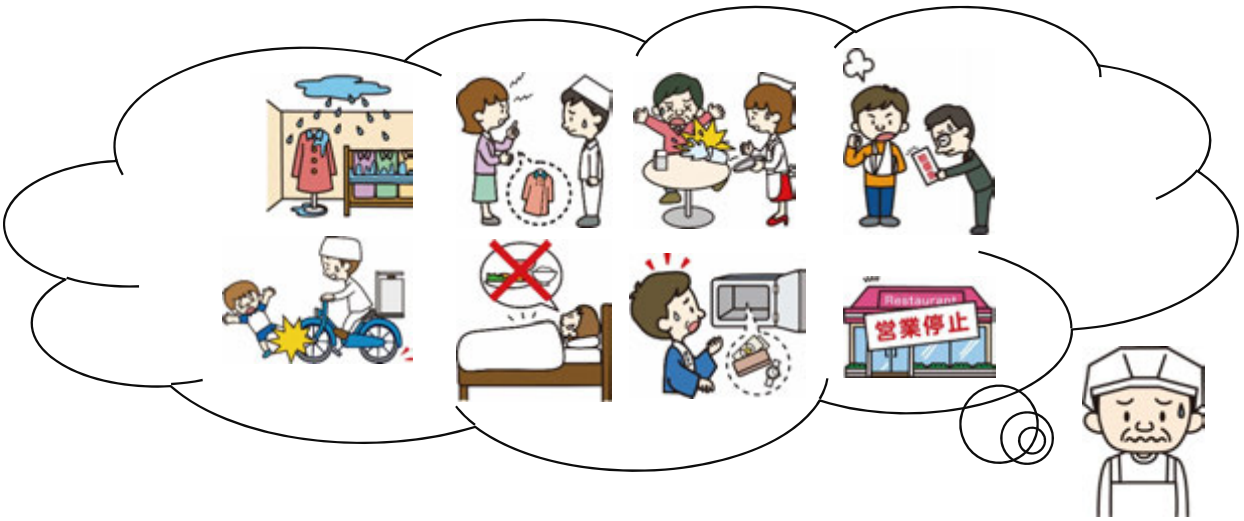
公益社団法人 日本食品衛生協会

食協会員の強い味方！！

あんしんフード君（総合食品賠償共済）のご案内

この制度は、公益社団法人日本食品衛生協会が損害保険契約者となる団体損害保険制度（食品営業者賠償責任保険、旅館賠償責任保険、旅館宿泊者賠償責任保険、業務災害補償保険、マネー包括保険：引受保険会社 三井住友海上火災保険株式会社）と認可特定保険業者である公益社団法人日本食品衛生協会が実施する共済制度から構成されています。

環境の変化や消費者意識の高まりにより、会員のみなさまの周りにはさまざまな賠償リスクが存在しています



「あんしんフード君」にお任せ下さい！
「あんしんフード君」は会員のみなさまをとりまく賠償リスクを幅広く補償します！

○**充実の補償** と **納得の掛金（保険料）** が特徴です。
生産物賠償事故（PL）はもちろん、施設・業務に起因する賠償事故や受託品・携帯品の盗難事故、その他付随費用（食品事故発生時の消毒費用、商品回収費用等）も補償の対象となります。

○2017年7月1日より加入者向けの**「弁護士無料電話相談サービス」**がスタートしました！
お客様トラブル等のお困りごとに対して、日食協の顧問弁護士より法律的なアドバイスを致します。

※このチラシは共済（保険）の特徴を説明したものです。詳細は商品パンフレットをご覧ください。

【照会・連絡先】

最寄りの食品衛生協会

四国中央地区食品衛生協会	☎050-3666-4513
西条新居浜地区食品衛生協会	☎0897-56-2273
今治地区食品衛生協会	☎0898-23-2500
松山市食品衛生協会	☎089-923-6785
中予地区食品衛生協会	☎089-913-1790
八幡浜大洲地区食品衛生協会	☎0894-24-6624
宇和島地区食品衛生協会	☎0895-23-3330

担当普及推進員

三井住友海上火災保険株式会社 愛媛支店 松山支社
〒790－0878
松山市勝山町２丁目１２－７
TEL：089-941-0299

【損害保険部分：引受保険会社】

三井住友海上火災保険株式会社 広域法人部 営業第一課
住所：東京都千代田区神田駿河台３－１１－１
TEL：03-3259-6692

B18-100386 使用期限：2018年12月31日

食品衛生の第一歩は「手洗い」から

シャボネット Moist モイスト　医薬部外品

食品取扱者の手荒れに配慮した手洗い石けん液。無香料で食品への移り香がありません。

5kg

アルペット 手指消毒用α アルファ　指定医薬部外品

ノンエンベロープウイルスを含む各種ウイルス・細菌に効果を発揮する手指消毒用アルコール。食品添加物にも使用される成分のため安心です。

3L

スマホで情報GET!

いのちをつなぐ SARAYA

サラヤ株式会社　中四国支店 四国営業所　お問い合わせ
〒760-0078 香川県高松市今里町1-9-8　tel.087-832-0377

食品衛生のための業務用「手洗い情報サイト」
プロフェッショナル手洗い
http://pro.saraya.com/pro-tearai/

“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 4.8㎞、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、時を経ても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。

＜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　松山支社・松山第二営業所
〒790-0003　愛媛県松山市三番町 7-1-21
ジブラルタ生命松山ビル 11F　TEL：089-913-8780

Gibraltar ジブラルタ生命

日本政策金融公庫
国民生活事業のご案内

わたしたちは、地域の皆さまのための政策金融機関です。

セーフティネット　創　業
事業再生　事業承継

＜お問い合わせ先＞
松　山支店　089-941-6148
新居浜支店　0897-33-9101
宇和島支店　0895-22-4766

日本公庫では、事業資金融資、国の教育ローンなどのほか、経営に関する様々な情報を提供しています。

JFC 日本政策金融公庫 国民生活事業

日本公庫　検索　https://www.jfc.go.jp/

国の教育ローン取扱中

ご融資額３５０万円以内（お子さま１人あたり）

※窓口がたいへん混み合います。お早めにご相談ください。

３５年以上の取扱実績！
固定金利長期返済なので安心！
ご入学前のまとまった費用の準備が可能！

記　録　が　大　事！　自　ら　励　む　衛　生　管　理