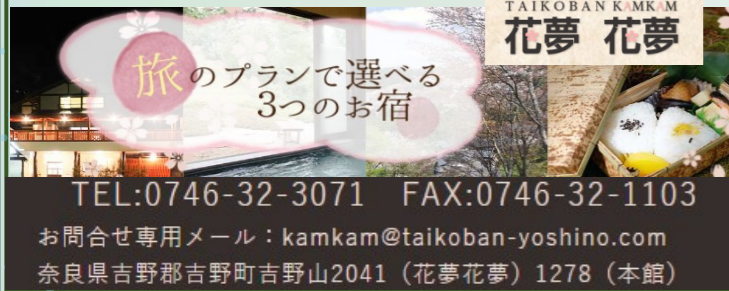


令和5年度 食品衛生被表彰者

厚生労働大臣表彰の部
食品衛生功労者 **東 利明**
太鼓判 花夢・花夢



(公社)日本食品衛生協会長表彰の部
優良施設 **奈良桜よしの天然水**
ハートフルコープよしの



奈良県知事表彰の部
食品衛生功労者 **小橋 通男**
こばし 餅店



(公社)日本食品衛生協会長表彰の部
食品衛生功労者 **桶田 庄治**
株式会社 鮎庄



食中毒予防講習会を開催

令和5年11月15日に開催し、食品衛生指導員や食品関係の皆さまがご受講されました。講師として、吉野保健所衛生課および株式会社アルゴースの方々をお招きし、最近の食中毒の現況と対策について説明と実用的なアドバイスをしていただきました。

吉野食品衛生協会
会長 **大川 博史**

特別会員名	代表者	住所
株式会社 中谷本舗	代表取締役 中谷 昌紀	奈良市押熊町
株式会社 オーカフ	代表取締役 大川 博史	吉野郡下市仔邑
吉野拾遺老舗 松屋本店	尾上 恭平	吉野郡吉野町飯貝
株式会社 吉田屋	代表取締役 吉田 富美	吉野郡下市町阿知賀
株式会社 ライフコーポレーション	代表取締役会長 清水 信次	吉野郡大淀町土田
吉野ストア 株式会社	代表取締役 安川 光平	吉野郡大淀町下淵
灘商事 株式会社	代表取締役 西灘 久泰	吉野郡大淀町下淵
有限会社 フード三愛	代表取締役 茂倉 洋将	桜井市吉備
一般社団法人 かわかみ源流ツーリズム	理事長 栗山 忠昭	吉野郡川上村迫
ホテル杉の湯	支配人 磯田 稔次	
梅谷味噌醤油株式会社	代表取締役 金銅 淑子	吉野郡吉野町宮滝

特別会員の皆様、協会の運営に多大なご協力を賜り、誠にありがとうございます。

吉野食品衛生協会

〒638-0045 奈良県吉野郡下市町新住 15-3
吉野保健所 2階 衛生課内
TEL/☎ 0747-64-8370
E-mail yoshino@nara-shokkyo.jp
ホームページ 吉野うまいもん

食協だより



謹んで新年のお慶びを申し上げます。

吉野食品衛生協会の皆様方におかれましては、平素より食品衛生の確保と普及啓発に御尽力くださり、また、当所の事業にも多大な御協力を賜っておりますこと、厚くお礼申し上げます。

長く続いたコロナ禍のさなかにおいては、行動制限、国民の衛生意識向上等の影響もあり、全国的に食中毒事件の発生が抑制傾向にありましたが、令和4年度においては、事件数の反転増加がみられました。昨年5月の新型コロナウイルス感染症の5類移行後は、社会経済活動の復調とともに外食利用などが活発化していることもあり、今後の動向には注意を払う必要があります。東北地方の事業者が製造した弁当が広域に流通し、大規模な食中毒事件を引き起こした昨年9月の事例も記憶に新しいところです。

一方、幸いなことに当所管内では、平成30年度以降は営業施設を原因とする食中毒事件は生じておらず、これも皆様方の取組の賜物と深く感謝申し上げます次第です。自主衛生管理のさらなる推進につきまして、今後ともお力を発揮くださるよう、お願い申し上げます。

さて、改正「食品衛生法」の完全施行から早くも2年半が経過したところですが、HACCPに沿った衛生管理等について、より一層の定着を目指して啓発していく必要があります。

また、「食品表示法」関係では、食物アレルギーに関する義務表示対象に「くるみ」が追加されました。令和7年3月までの経過措置期間が設けられていますが、消費者保護の観点からも早めの対応が期待されます。

このほか、昨年3月には、本県の「ふぐの販売及びふぐ処理師に関する条例」が国のガイドライン等に則して改正され、ふぐの有毒部分の明確化、ふぐ処理師試験の受験要件緩和等の見直しが図られたところです。

これら法令や制度の周知・徹底につきましても、引き続き御協力を賜りますよう、切にお願い申し上げます。

本年は、活気と成長がひとしおに望まれる**甲辰(きのえたつ)**です。

この良き年の初めに、貴協会の益々の御発展と会員の皆様方の御健勝を心より祈念申し上げ、御挨拶といたします。

令和6年1月
奈良県吉野保健所長 柳生 善彦

令和5年度 総会報告

令和5年5月29日、吉野保健所長の柳生様、吉野町長の中井様のご臨席を賜り、吉野山の花夢・花夢にて、吉野食品衛生協会総会を開催しました。吉野食品衛生協会会則25条に基づき代議員（食品衛生指導員）の定数51名のうち、出席者16名、委任状提出者27名、合計43名により成立し決議承認案は全て可決されました。

○第1号議案 令和4年度 事業報告

○第2号議案 令和4年度 歳入・歳出決算および監査報告

歳入の部			歳出の部		
科目	予算	決算	科目	予算	決算
繰越金	4,477,589	4,477,589	負担金	100,000	90,000
会費	1,465,000	1,090,500	会議費	260,000	224,534
助成金	51,000	51,000	事業費	2,853,000	2,378,102
事業費	1,337,000	1,259,332	繰越金	4,118,589	4,185,817
受取利息	1,000	32			
合計	7,331,589	6,878,453	合計	7,331,589	6,878,453

○第3号議案 令和5年度 事業計画

月	主な事業計画
4	龍門・中龍門巡回
5	天川、天川民宿、洞川巡回 第1回吉野食協理事会／第1回県理事会 第1回食品衛生指導員部会（4月～5月）
6	下市、丹生巡回／県総会／第2回県理事会 食品衛生指導員研修会／吉野食品衛生協会総会 第2回吉野食協理事会
7	上市巡回／食中毒予防講習会 夏季食品一斉取締り（7/1～8/31）
8	上北山、下北山巡回／食品衛生月間キャンペーン 第2回食品衛生指導員部会（8月～9月） 食品衛生責任者養成講習会
9	東吉野、新子巡回／手洗い講習会
10	川上巡回／第3回県理事会
11	大淀巡回／食品衛生指導員講習会（南和地区） ノロウイルス食中毒予防強化期間（11月～1月）
12	黒滝巡回／所長表彰／年末食品一斉取締り 第3回吉野食協理事会
1	第3回食品衛生指導員部会（1月～3月）
2	吉野山更新／事務員ミーティング
3	水分、六田、中荘巡回、吉野山春の巡回 第4回県理事会

○第4号議案 令和5年度 歳入・歳出予算

歳入の部		歳出の部	
科目	予算	科目	予算
繰越金	4,185,817	負担金	100,000
会費	1,465,000	会議費	260,000
助成金	51,000	事業費	3,034,000
事業収益	959,000	その他支出	0
受取子息	1,000	繰越金	3,267,817
合計	6,661,817	合計	6,661,817



はじめよう HACCP
協会は、食品事業者へ知識向上と食中毒など危害の発生を防止するため、行政と連携し啓発活動をしています。その一環として、事業者の皆様が HACCP(ハサップ) 導入に取り組み易いようお手伝いさせていただきます。

HACCP(ハサップ)の制度化ははじまっています。原則すべての食品事業者が制度導入する必要があります。対応していますか？

食品衛生法改正により、2021年(令和3年)6月から HACCP に沿った衛生管理が完全義務化

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、**原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法**です。

ハサップの制度化？
何をすればいいの？

ハサップを取り入れるには、最初に**計画**書を作り、**実施したら記録に残す**必要があります。

計画書は HACCP 手引書 を参考にしてください。厚生労働省のホームページから業種別にダウンロードできます。できない場合は、保健所衛生課(0747-64-8131:直通番号)または協会までご相談ください。

計画書って？

つまり、衛生管理の重要な**ポイント**が見えるように、営業日には**毎時、記録をつけ**、リスク管理しなければいけません。

ひとりで営業していても、頭の中だけじゃなく、記録をつける必要があるのね...

- ★**一般的衛生管理のポイント** (日頃行っている作業の汚染防止) **右表(上側)**
 - ①原材料の受入の確認
 - ②庫内温度の確認
 - ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
 - ③-2 器具の洗浄・消毒・殺菌
 - ②-3 トイレの洗浄・消毒
 - ④-1 従業員の健康管理等
 - ④-2 手洗いの実施
- ★**重要管理のポイント** (調理方法による食中毒の危険要因予防・除去) **右表(下側)**
 - 第1グループ(冷たいまま提供)
 - 第2グループ(温かいまま提供)
 - 第3グループ(加熱後冷却。再加熱して提供または冷たいまま提供)

記録媒体は、紙・アプリ・クラウド・手引書に沿った自作表・パソコンなどのデバイスで管理など、自分の合ったものを使って記録・保管しましょう。

もし、知らずに記録しなかったら？

しない場合は都道府県の判断で罰則を設けます。悪質な場合は、営業停止など行政処分が行われることがあります。

協会では**1年間記録できる冊子(1日の★と☆の記録を1行に集約)協会カレンダー(カレンダーに★と☆を直接接記入型)を**
◆◆◆**会員様のため、ご用意しています**◆◆◆

- *記録は1年以上保管。取扱いの食品により賞味期限よりも長い期間など適切に管理。
- *行政へ提出は不要ですが、食品事故などの際、提示を求められることがあります。
- *衛生的な施設であっても記録が確認できない場合、表彰の対象にすることができません。

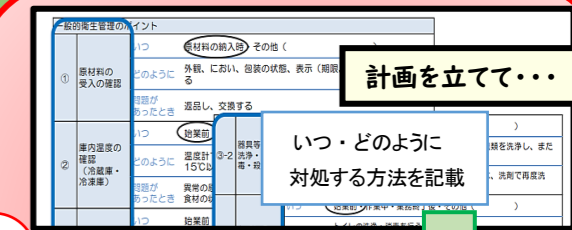
コストや作業が増えて、現場の負担が増えてしまう。
記録するメリットはあるの？

もしもの時に備え、協会の賠償共済
PL保険 あんしんフード君にご加入ください。

HACCP が義務化された国であれば、消費者は一定の「**安心・安全**」を得ることができます。HACCP へ対応していることが条件になる輸出が増えています。また、従業員の衛生に対する意識も高まり、**見える化**することで教育ができます。更に、食品の品質や安全のレベル向上を促進させます。

○をつける形だけの作業になりそう。

定期的に見直して衛生管理の底上げを図りましょう！
業務の効率化やクレーム・事故の再発防止につながります。
もしもの時、保健所や顧客へ説明ができ、**自己防衛**にもなり、証拠として提供できます。



計画を立てて...

いつ・どのように
対処する方法を記載

実施したら記録に残す

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録	
①	②	③-1	③-2
原材料の受入の確認	庫内温度の確認	交差汚染・二次汚染の防止	器具の洗浄・消毒・殺菌
○	○	○	○

- ★**一般的衛生管理(作業ごとに)**
 - ★**重要管理(メニューごとに)**
- それぞれの計画に沿って実行。一日の最後には結果を記録。

20xx年 4月		重要管理の実施記録	
①	②	③	④
非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	加熱後冷却(再加熱して提供)	加熱後冷却(再加熱して提供)
○	○	○	○

計画を立てて...

グループごとに代表的なメニューを記載

実施したら記録に残す

20xx年 4月		重要管理の実施記録	
①	②	③	④
非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	加熱後冷却(再加熱して提供)	加熱後冷却(再加熱して提供)
○	○	○	○

10℃～60℃の細菌が増殖しやすい危険温度帯に注意。

日本食品衛生協会『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書』より参照

主に大規模事業者は HACCP に基づく衛生管理
小規模事業者は HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
(従業員50人未満など) (ハサップを簡略化)

営業の種類	あんしんフード君	スーパーあんしんフード君
年間売上高3,000万円とした場合の年間掛け金		あんしんフード君 + 休業補償特約 + 傷害補償特約※
飲食店	8,500円	34,000円
弁当・仕出し	11,000円	25,400円
販売業	3,500円	15,300円
製造業	5,500円	23,600円
旅館(総延床面積200㎡)	4,600円	24,400円

協会特典

※ 傷害補償特約とは事業主・従業員の業務中、通勤中のケガの補償

支払限度額 1億円(免責金額0円)

- ◆損害保険金の10%を特別費用としてお支払い(お見舞いなどに役立ちます)
- ◆火災に遭われた場合は最高10万円のお見舞い金をお支払い
- ◆顧問弁護士より法律的アドバイスが無料

ご加入は吉野食品衛生協会の会員であることが条件となります。