

# 食協かなざわ

毎月20日は食品衛生の日  
**ストップ 食中毒**

- 手指や調理器具はこまめに十分な洗浄
- 調理時には十分な加熱、中心部が75℃（ノロウイルスは85℃）、1分間以上加熱
- 作りおきはできる限りさける
- 食品の保存は冷蔵庫

発行所：金沢市西念3丁目4番25号  
 金沢市保健所4階  
**金沢市食品衛生協会**  
 電話 (076) 234-5115

## 平成二十六年 通常総会開催

平成二十六年度の事業計画などを審議する第六六回通常総会は、五月二十日（火）昭和町のANAクラウンプラザホテル金沢で開催されました。この総会には来賓、役員、代議員、賛助会員など七十六名が出席されました。この総会で承認されたことは、①平成二十五年事業報告及び決算、②平成二十六年事業計画及び予算、③任期満了に伴う役員改選についてです。

支予算が承認されました。次に任期満了に伴う役員改選について審議され、新役員（次ページ掲載）が承認されました。以上のとおり議案審議が行われ、食中毒防止などに向け今年度の当協会の事業を推進していくことが確認されました。なお、平成二十六年事業の主な重点事項と事業計画は次のとおりです。

- 主な重点事項
- 一 食品衛生自主管理体制の強化
  - 二 地域の巡回指導の強化
  - 三 食の安心・安全・五つ星事業の推進
  - 四 食品衛生責任者養成講習会及び再研修会の開催
  - 五 正しい手洗い指導教室の開催
  - 六 ノロウイルスによる食中毒予防の講習会開催
  - 七 金沢市保健所等が計画する食育や健康に関する事業への積極的協力
  - 八 食品営業賠償共済等の加入促進

続いて来賓からは、山野之義金沢市長（代理）越田理恵保健局長と田中展郎金沢市議会議長から御祝辞を戴きました。

次に中村辰男代議員が議長に選出され、順次議案の審議が行われました。最初に事務局より平成二十五年事業報告及び決算報告が行われた後、油谷肇監事から会計処理が適正に行われたとの報告があり、この議案は一括して承認されました。

その後平成二十六年事業計画（案）及び予算（案）について説明があり、総額千九百三十五万円の収



## 本年度事業計画

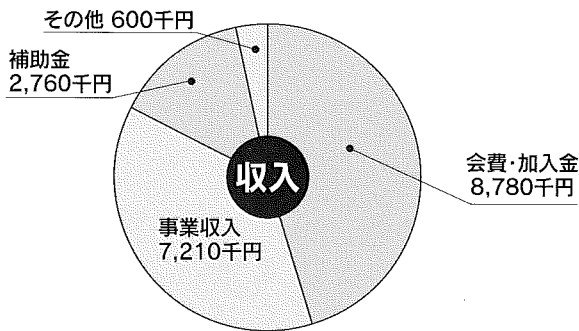
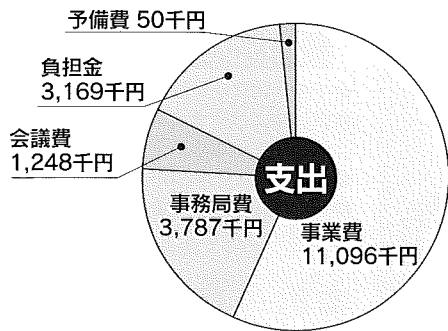
四月～三月	指導員による巡回指導	市内全域営業施設
四月二十三日	運営審議会及び理事会開催	金沢市保健所
五月二十日	平成二十六年 通常総会	金沢市保健所
六月十三日	日食協東海北陸ブロック大会	豊橋市
六月中旬	ATP 拭き取り検査	市内全域営業施設
七月六日	第二回 食品衛生責任者 養成講習会	金沢市保健所
七月七日	正しい手洗い指導教室	泉小学校
七月下旬	「食協かなざわ」第九十二号発行	市内全域営業施設
八月	食品衛生月間	全国一斉
八月一日	食中毒防止街頭キャンペーン	武蔵地区
八月二十二日	平成二十六年 食品衛生表彰式	金沢市保健所
八月二十二日	金沢市食品衛生指導員研修会	金沢市保健所
八月下旬	食と健康を考える懇談会	西南部地区
九月	街頭キャンペーン用ウチワ標語の表彰	泉小学校
十月一・八日	食品衛生指導員 養成講習会	豊地場産振興センター
十月九・十日	食品衛生指導員全国研修会（東海北陸地区）	名古屋
十月二十六日	第二回食品衛生責任者 養成講習会	金沢市保健所
十一月	食品衛生表彰式・指導員体験発表	金沢都ホテル
十一月	食品衛生責任者 養成講習会	金沢市保健所
十一月	「食協かなざわ」第九十二号発行	市内全域営業施設

## 食品衛生責任者再研修会の日程（八月～三月）

八月四日（月）	十一月七日（金）	二月十日（火）
八月二十七日（水）	十一月十二日（水）	二月十九日（木）
九月五日（金）	十一月十一日（木）	三月九日（月）
九月二十九日（月）	十二月十五日（月）	三月十三日（金）
十月十四日（火）	一月九日（金）	—
十月三十日（木）	一月二十八日（水）	—

●問い合わせ先 **金沢市食品衛生協会 事務局**  
 〒920-7611 三三四-1115  
 ホームページ <http://kanazawasyokkyou.com/>

本年度予算の内訳



支出合計 19,350千円

収入合計 19,350千円

本年度役員

役職	氏名	住所	備考
会長	角間 俊夫	袋町	カナカン(株)
副会長	三崎登志晴	弥勒町	(株)三崎ストア
副会長	大浦 政昭	玉鉾	(有)割烹大浦
副会長	直江 茂行	大野町	直源醤油(株)
顧問	上田 章		金沢市議会議員
顧問	越田 理恵		金沢市保健局長
相談役	宮保 喜一		(前)金沢市議会議員
相談役	横町 博一		石川中央魚市(株)
相談役	松本 久典		丸果石川中央青果(株)
相談役	嶋田政之助		ウロコ水産(株)
専務理事	大畑 晃一	大野町	大畑食品(株)
部長	京念 好夫	木越	餅福
理事(ブロック部長・青年部長)			
第一	松任 紀夫	新野町	(株)中央生鮮食品
第二	土村 昇	石引	(株)土村屋酒店
第三	斎田 義一	寺町	餅菓子さいだ
第四	梅基 紘行	増泉	(株)梅屋
第五	藤井 智英	十一屋町	和菓子処藤井
第六	浅田 久太	大額	(株)浅田屋 ※異動予定
第七	石黒 宏	新保本	石黒菓子店
第八	寺岸 純二	間明町	寺岸甘寿堂
第九	池尾 清	金石西	チユー一金石店
第十	則竹 良雄	西念	鳥由精肉店
第十一	山上 智之	湊	(株)ホクチン
第十二	小田 五男	法光寺町	ほっかいど
第十三	広瀬 了	大樋町	広瀬生菓子舗
第十四	梅村 典彦	片町	寿観光(株)
第十五	真田 通夫	京町	(株)真田製あん
第十六	岩内三千夫	下近江町	(有)岩内蒲鉾店
青年部長	吉田 和久	石引	千取寿司本店
監事	油谷 肇	増泉	(株)油谷
監事	廣坂 良一	福久町	チャイナガーデンにしき

〈重点指導項目〉

欠かさず行おう

食品衛生の基本は手洗い

五つ星事業に参加しましょう。

全国の消費者へ食品衛生優良店・優良施設であることをアピールしましょう。

「食の安心・安全・五つ星事業」は、公益社団法人日本食品衛生協会が進めている事業で、次の五つの条件を満たす優良店舗施設が認定されます。

- ① 従業者の健康管理
- ② 食品衛生講習会受講
- ③ 衛生害虫の駆除
- ④ 衛生記録の実施
- ⑤ 賠償共済の加入

この五つの項目について判定指導員が確認し、プレートの各項目に星のシールを貼付します。参加の際、必ずしも五つの条件を満たしていなくても構いません。食の安心と安全が大きく問われている昨今、消費者にお店等の食の安心と安全について知ってもらうことは大切で、来春の北陸新幹線開業に向けて、会員の皆様が積極的に参加されることをお奨めします。

食の安心・安全・五つ星店

★マークが確認の証です。

★

従業員の健康管理実施店

★

食品衛生講習会受講店

★

衛生害虫等の駆除対策実施店

★

食品衛生管理記録実施店

★

食品賠償責任保険加入店

施設の清潔は 自主管理から

保健所だより

食肉の生食・加熱不足には気をつけましょう

平成二十三年に焼き肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件を受け、同年十月から生食用食肉(牛肉)の規格基準が定められ、届出をした生食用食肉取扱施設が加工基準に従って調理した場合のみ生食用肉を提供できるよう制限されました。また、牛の肝臓についても、生食用としての販売が禁止され、中心部を63℃で30分以上、またはこれと同等以上の方法で加熱殺菌することが必要となりました。牛肉由来の食中毒は減少傾向にありますが、依然として食肉の生食等による食中毒は発生していますので、食肉に関する最近の話題を取り上げてみます。

○今年の第一〜十六週までの腸管出血性大腸菌O157については例年より多くの患者が報告されており、うち約半数が食肉の生食に関連した症例でした。とりわけ「馬刺し」が原因とされる腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が複数の自治体で発生し、メーカーによる自主回収が行われました。

○豚レバーを生食として提供している飲食店があると一部報道がありました。豚の肝臓の生食には、サルモネラ属菌及びカンピロバクター等の食中毒リスクのみならず、重い肝臓障害となるE型肝炎のリスクがあることから、加熱調理がととも重要です。

○結着肉や成形肉に関して、やはり加熱処理が不十分であったために腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生しています。これらの処理を行った食肉は内部が汚染されている可能性がありますので、中心まで確実な加熱が必要です。

○カンピロバクターを原因とする食中

毒の主な要因は生又は加熱不足の肉等の摂取及び食肉から他の食品への二次汚染となっており、食材の管理や調理方法に注意することが大切です。

○厚生労働省が実施している「食品の食中毒菌汚染実態調査」では、食肉の汚染が明らかにされ、平成二十五年に鶏たきの約12%からカンピロバクターが検出されていることから、たとえ新鮮なものであっても、これらを生又は加熱不十分で喫食した場合は、大変危険です。

牛の内臓(肝臓以外の部分)、豚や鶏を含むその他の食肉の生食について、厚生労働省は昨年八月に検討を開始し、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた対応方策について検討を進めています。現時点では、法的拘束力を持った基準があるのは牛肉と牛レバーのみですが、他の種類の肉も含め、食肉・内臓肉を安易に生食用として提供、販売しないようお願いします。

サラダなどの未加熱で食べる食品や、加熱済の調理品に、生肉に付着している食中毒菌をうつしてしまわないよう、次のことに注意して食品を取り扱ってください。

- 一 生肉を取り扱った後は、しっかり手洗いをします。
- 二 包丁・まな板などの調理器具を使い分ける(生肉用、野菜用、加熱済み用など)また、使用後はしっかりと洗浄、消毒する。
- 三 取り扱い場所をしっかりと区別する。

●問い合わせ先

金沢市保健所 衛生指導課

☎三三四一五一一

8月は食品衛生月間です

★街頭キャンペーン

八月一日(金)に近江町市場前と武蔵めいてつエムザ前で金沢市保健所、石川県食品衛生協会とともに食中毒防止のキャンペーンを行います。



昨年のキャンペーン

★金沢市食品衛生表彰式

八月二十二日(金)に平成二十六年度の金沢市食品衛生功労者及び優良施設の表彰式を金沢市保健所で開催します。

★食品衛生指導員研修会

同じく八月二十二日(金)に金沢市保健所で当協会の食品衛生指導員を対象に研修会を開催します。

★食と健康を考える懇談会

八月に西南部地区で開催予定です。

★正しい手洗い指導教室の開催

七月七日(月)に金沢市立泉小学校で開催しました。泉小学校は、旧野町小学校と旧弥生小学校が統合されてきた小学校で、当協会の食品衛生指導員がATP検査器材を使い、児童の手洗いを前後の手の清潔さを数値で示し、手洗いの大切さを認識してもらいました。



★食品衛生指導員養成講習会が開催されます。

食品衛生指導員の資格が取得できるこの講習会は、十月一日(水)・八日(水)に県地場産業振興センターで開催されます(二日間の受講必要)。未経験の方でも多くの方が受講されることを期待しています。

★食品衛生器材等の貸出し

次の器材等の貸出しを行っていますので、食品衛生指導員の巡回指導や啓発活動にお気軽にご利用ください。

- 器材
- ルミネスター(ATP検査用)
- 食品用放射温度計
- DVD

ノロウイルスの食中毒と感染症  
ノロウイルス等食中毒予防のための 適切な手洗い  
カンピロバクター食中毒  
「食品営業賠償共済」事故対応DVD  
もしも事故を起こしたら  
国民の食の安全と健全な食品事業を守る  
汚物の処理方法

●連絡先 金沢市食品衛生協会

☎三三四一五一一



昨年の懇談会

# 賛助会員

当協会の事業の推進にご理解をいただき、当協会の賛助会員名簿に登録された皆様です。  
ありがとうございました。

【お問い合わせ先】金沢市食品衛生協会事務局 TEL076-234-5115

ホテル・デパート・スーパー・旅館						順不同
(株)近鉄ホテルシステムズ 金沢都ホテル	(株)金沢ニューグランドホテル	(株)金沢スカイホテル	(株)金沢エクセルホテル東急	ANAクラウンプラザホテル金沢	金沢ターミナル開発(株)	
ホテル金沢(株)	(株)金沢名鉄丸越百貨店	(株)三崎ストアー	(株)ニュー三久	アルビス(株)	国家公務員共済組合連合会 金沢共済会館 KKRホテル金沢	
(株)ケン・金沢ホテルマネジメント 金沢白鳥路ホテル	(株)ガーデンホテル金沢	(株)のと楽 滝亭	(株)ザンレーマリエール・オークバイン	(株)大和 香林坊店	ユニー(株)アビタ金沢店	
(株)マルエー						
市場・組合関係ほか						順不同
丸果石川中央青果(株)	ウロコ水産(株)	石川中央魚市(株)	金沢魚商業協同組合	大口水産(株)	(株)忠村水産	
(株)ジャコム石川	大野醤油醸造協業組合	金沢生菓子専門店会	(一社)石川県洋菓子協会	北陸環境衛生(株)	イケウチ(株)	
石川中央食品(株)	(株)ニチレイ・ロジスティクス関西 金沢物流センター	(株)シー・アイ・シー北陸支店	(株)長谷川印刷	中村印刷工業(株)		
飲食店関係						順不同
(株)浅田屋	(株)つば甚	寿観光(株)	(株)金沢給食センター	(株)大友楼	(株)見城亭	
(有)つる幸	蛇之目寿司本店	(株)レストランダイワ	割烹 大浦	赤玉(株)	(株)寄観亭	
(株)ハチパン	エム・コックサービス(株)					
製造業・販売業						順不同
カナカン(株)	(株)福光屋	北陸製菓(株)	安原食品(株)	(株)米心石川	(株)柴舟小出	
(株)ローランド金沢	羽二重豆腐(株)	(株)天狗中田本店	(株)十字屋	(株)森八	(株)ホリ乳業	
泉商事(株)	金沢フード(株)	佃食品(株)	石川製麺(株)	(株)諸江屋	(株)五十嵐商会	
サントリーピア&スピリッツ(株) 北陸支店	加賀種食品工業(株)	金沢製粉(株)	(株)ヤマト醤油味噌	(株)ヤクルト北陸	(株)加賀麩不室屋	
(株)中田屋	寺岸甘寿堂	(株)浦田甘陽堂	(株)世界館	(株)サニーサイド	月桂冠(株)北陸支店	
キリンビールマーケティング(株) 石川支社	笠井食品(株)	伊藤ハム販売(株)	簗村上製菓所	アサヒビール(株)北陸統括本部	(株)山下商店	
(有)中嶋富貴堂	中村酒造(株)	(株)紙安	(株)ベネフレックス金沢営業所	(株)越山商店		

## 加入のおすすめ ~万一の食品事故にそなえて~

お問い合わせ先

金沢市食品衛生協会  
電話 (076)234-5115

### あんしんフード君(総合食品賠償共済)

食中毒補償はもちろん、業務上の過失による事故、施設の欠陥に起因する事故も補償!お客様からのお預かり品に関わる損害補償もついています!

### オールインワンで安心補償!

1 生産物賠償  
食中毒・異物混入等

2 施設賠償  
従業員の過失・漏水や施設の欠陥等  
による身体及び財物被害

3 受託物賠償  
お預かり品・携帯品に  
かかる損害

### こんな各種費用も補償します!

- ・消毒費用
- ・損害回復費用
- ・初期対応費用
- ・生産物自体の損害
- ・被害者治療費等
- ・人格権侵害・広告宣伝活動による権利侵害
- ・訴訟対応費用

### 安い掛金で安心補償!

【例】年間売上高 3,000万円以下の飲食店の場合

年間掛金 9,000円(1口)で **1億円**(支払限度額)

※業種や年間売上高によって掛金は変わります

**食協独自!!**  
特定の損害賠償金の10%を  
特別費用としてプラスして  
プラスお支払いします!!

☆詳細に関しては金沢市食品衛生協会までお問合せください☆