

食品従事者の衛生講習会を開催しました

食中毒を防止するためには、食品に従事する方の意識向上が重要であることから、アルバイト・家族従業員等の食品従事者を対象とした食品衛生講習会を開催しました。



◀85名の参加で会場はいっぱいに



▲講習会前に手洗いマイスターより指導員へ伝達指導を行いました



爪と指のシワは汚れが落ちにくい！ 手の平も時間を掛けて洗いましょう！



ごあいさつ

南魚沼食品衛生協会長 樋口 忠二

日頃から食品衛生協会の運営にご理解とご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。昨年は県内で多くのノロウイルス食中毒が発生しましたが、当協会でも食中毒事故が発生しました。この地域から食中毒の発生を予防するためにも、従事者の健康管理、徹底した手洗いと手袋の着用等、自主衛生管理を行いましょう。

今年は、新型ノロウイルスが見つかり、大発生するのではないかとされています。当協会では1月にノロウイルスの検便を実施します。健康保有者を早期に発見し、二次汚染を防ぐための検査ですので、積極的に受検していただきたいと思ひます。

今後も皆様の一層のご協力を賜り、食中毒の発生防止をお願い申し上げます。

平成27年度

食品衛生協会事業紹介

1 南魚沼食品衛生協会 通常総会・表彰式典

5月27日(水)湯沢町の「越後のお宿いなもと」において、来賓各位のご臨席をいただき、平成27年度の通常総会並びに表彰式典が開催されました。

通常総会では、平成26年度事業経過報告、収支決算報告及び平成27年度事業計画案、収支予算案、監事の役員改選が審議され、原案どおり承認されました。



総会の様子



祝辞 保健所長須藤様



受賞された皆様

平成27年度 事業目標・収支予算

事業目標

- 1 自主的な食品衛生活動の推進
- 2 食品の衛生や安全性に関する情報提供及び啓発活動の推進
- 3 経営安定のための共済事業の推進
- 4 自主執行体制の確立

収支予算

収入		支出	
会費	4,212,000	総務費	1,420,000
補助金	493,000	事業費	5,675,000
事業収入	8,814,800	事務費	550,000
受託費	100,000	管理費	3,919,200
雑収入	120,836	負担金	750,000
繰越金	2,498,364	交付金	1,234,000
		繰出金	100,000
		雑支出	70,000
		予備費	2,520,800
合計	16,239,000	合計	16,239,000

役員のご紹介

会長	樋口忠二	割烹ひやま	塩沢
副会長	富沢篤之	福田屋旅館	湯沢
副会長	林茂一	新林屋	塩沢
分会長	鈴木永男	ハロークック	六日町
分会長	戸田進	朝日屋商店	大和
常任理事	田村正	田村旅館	湯沢
常任理事	高井良一	ヴィラまつのや	湯沢
常任理事	野口聡	リゾートインのぐち	塩沢
常任理事	松井良孝	まつい食堂	塩沢
常任理事	星野高司	ホテル坂戸城	六日町
常任理事	南雲勇路	味の店 京	六日町
常任理事	遠藤義正	藤屋	大和
常任理事	駒形道子	東軒	大和
監事	板鼻一秋	割烹かねせ	六日町
監事	田中二郎	好寿司	大和

南魚沼食品衛生協会会長表彰を受賞された皆様

食品衛生功労者の部

匠の宿 みやた	宮田眞理子様	湯沢
旅館 関越	小林隆一様	塩沢
八海会館	村山次郎様	六日町
すし割烹 瑞賢	並木政太賀様	六日町
ニューあおき	青木利男様	大和

食品衛生優良施設の部

ロッジ ホワイトスター	星野富夫様	塩沢
ベルビューニシウラ	根津勇様	塩沢
茶房酒房 響	小林繁巳様	塩沢
龍言	株式会社 龍言様	六日町
レストランきりんこ	西野秀夫様	六日町
株式会社 みやま	株式会社 みやま様	大和

●食品衛生優良従業員の部

越後のお宿 いなもと	濱元 伸彦様	湯 沢	かま炊きめしや こめ太郎	大野 広美様	塩 沢
湯沢ニューオータニ	横山 美穂様	湯 沢	海鮮道楽ととや六日町店	南雲 正明様	六日町
すし道楽 塩沢店	内藤 誠様	塩 沢	海鮮道楽ととや六日町店	本田 和也様	六日町
すし道楽 塩沢店	吉田 伸也様	塩 沢	龍 言	大津也寸央様	六日町
和風いん越路	小林 幹雄様	塩 沢	龍 言	中島 崇様	六日町
ロッヂ ヤングメイト	山田美津子様	塩 沢	浦佐ホテルオカベ	星 由紀夫様	大 和
			浦佐ホテルオカベ	関 裕久様	大 和

公益社団法人 日本食品衛生協会長感謝状を受賞された皆様

●食品衛生指導員退任（10年以上在職）

和みのお宿 滝乃湯	長 松 憲 昭様	26年	湯 沢
茶屋 森瀧	森 下 清 子様	20年	湯 沢
浪新商店	神 保 敏 雄様	27年	六日町
孝泉堂製菓	町 田 正 俊様	18年	六日町

永年協会活動に
ご尽力を賜り、
深く感謝申し上げます。

2 新潟県食品衛生推進大会・視察研修会開催

6月17日(水)「長岡リリックホール」において県内の食品衛生指導員300名が一堂に会し開催されました。始めに今年度の巡回指導項目について講習を受け、柏崎食協の災害対策事業を拝聴しました。その後、視察研修は一路長野県へ。新田醸造、信州ハム上田工場を見学し、32名の参加で実りある研修になりました。

《巡回指導重点指導項目》

- 食の安全は原材料のチェックから
- お客様の口に入るまでの安全を確保



新田醸造有限会社

「信州白樺印みそ」は良質の大豆と手作りのこうじを使い、大正時代から使われ続けてきた木の桶で1年半自然の温度で発酵熟成させて作られておりました。

3 食品衛生指導員研修会

6月10日(水)・12日(金)に食品衛生指導員研修会を行いました。南魚沼保健所より一斉巡回の重点指導項目について研修を受けた後、ブラックライトを使用した手洗い実験を行いました。また新しく食品衛生指導員になられた4名の方々に委嘱状が交付され、林指導員協議会長より激励の言葉をいただきました。



新食品衛生指導員紹介		
長 松 由 紀 子	和みのお宿 滝乃湯	湯 沢
飯 酒 盃 厚 夫	飯酒盃旅館	塩 沢
大 平 君 芳	八海醸造株式会社	六日町
古 藤 敏 雄	おかしとおやきことう	六日町

4 夏季一斉巡回指導

6月・7月には、各分会で夏季一斉巡回指導が行われました。食中毒予防の啓発に加え、『食の安心・安全・五つ星店』や賠償共済の推進を行いました。



5 食品衛生指導員交歓交流会

9月9日(水)ホテル清風苑において新発田食品衛生協会の担当で指導員交歓交流会が行われました。講演会では森林研究所の松本先生より、新潟県のきのこ、野草について興味深いお話をいただきました。平成30年度は南魚沼で開催されます。



6 食品衛生責任者実務講習会

今年度は、湯沢・塩沢地区の調理業の責任者950名を対象に開催しました。まだ受講していない方は、再講習会で必ず受講されるようお願いいたします。



六日町会場



湯沢会場

7 食中毒予防啓発事業

10月18日(日)、「こらっしゃい湯沢収穫祭」会場では湯沢分会による食中毒予防啓発事業が開催され、消費者へ食の安心・安全・五つ星店のPRを行いました。



8 きのこと講習会

10月25日(日)、「しおざわ秋の収穫祭」会場において、塩沢分会の担当で開催しました。展示したきのこには多くの来場者が興味を持たれ、テント内は終始賑わっておりました。きのこクイズでは、食毒の迷信やツキヨタケの特徴を覚えていただき、アンケートにご協力いただいた方にはきのこ汁を振る舞いました。



9 第56回食品衛生大会

11月11日(水)、新潟市のホテルイタリア軒で表彰式典が開催され、当協会からは下記の方々が栄えある賞を受賞されました。



全国表彰並びに県表彰者披露

- 厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰
指導員 富沢篤之様 (湯沢)
- (公社)日本食品衛生協会理事長表彰
指導員 駒形道子様 (大和)
- 新潟県知事表彰
功労者の部 樋口忠二様 (塩沢)
- (公社)新潟県食品衛生協会会長表彰
功労者の部 南雲浩様 (湯沢)
南雲勇路様 (六日町)
施設の部 松泉閣花月様 (湯沢)
上村屋旅館様 (六日町)
従業員の部 服部敦様 (塩沢)
佐藤重忠様 (大和)

もう登録はお済みですか？

『食の安心・安全・五つ星事業』



日頃の衛生管理をお客さんにPRするチャンスです！五つ星獲得店は日本食品衛生協会HPで紹介することができます。H27年度中の新規登録は登録手数料が半額（500円）となります。この機会にぜひご登録ください!!
(登録は分会事務局まで)

当協会では1月に格安でノロウイルス検査（検便）を実施します。ご希望の方は、12/28までに事務局へご連絡下さい。後日、専用の検便容器を送付させていただきます。（検便の提出は1月の一斉検便のときになります。）

保健所からの情報提供コーナー

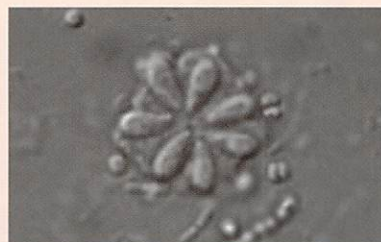
【日本から2人のノーベル賞受賞者が誕生！】

今年は生理学・医学賞と物理学賞の2分野で日本から2人のノーベル賞受賞者が誕生しました！そのうち生理学・医学賞を受賞した大村智博士の研究は寄生虫に関するものでした。

食品衛生においても寄生虫が問題になることが度々あります。平成23年に食中毒の原因となることが分かったクドアもその一つです。平成23年以降、クドアによる食中毒は100件を超えています。（腸炎ピブリオの食中毒より多い！）

クドアは養殖ヒラメに寄生している場合があります。発症は食後数時間（4～8時間）程度で、下痢・嘔吐等の症状があります。症状は軽く、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされています。

クドアは小さく、目視で確認し除去することはできません。一定の条件（-20°で4時間以上）で凍結したのち喫食することで食中毒を防止できますが、ヒラメの刺身など冷凍に適さない調理は注意が必要です。



クドア・セプテンブクタータ
(写真提供:新潟県保健環境科学研究所)

【野生鳥獣肉の衛生確保について!!】

営業で使用する野生鳥獣肉は食肉処理業の許可施設で「とさつ」や「解体」されなければいけません。「とさつ」や「解体」をおこなう場合は、飲食店であっても別途、食肉処理業の許可が必要です。

野生のイノシシやシカが増加し農作物被害が問題となっています。それに伴い駆除されたイノシシやシカの肉を有効に活用するため、厚生労働省で「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」が策定されました。

新潟県ではこの指針に基づき対応することとなっています。



山中書記（食協） 貝瀬主任 大平職員
西脇係長 吉田薬剤師 夏井課長 仲村主任

食協会員の強い味方！総合食品賠償共済！

『あんしんフード君』をお勧めします！

南魚沼管内で昨年冬期間に共済金をお支払いした事故件数は、なんと17件！
総合食品賠償共済『あんしんフード君』が、食協会員をしっかりとサポートしています！

～こんな事故で共済金のお支払いがありました～

屋根からの落雪による事故

- お客さんの車を破損…………… 4件
- 隣家を破損…………… 2件
- お客さんが負傷…………… 1件

宿泊施設での事故

- 乾燥室で保管中の手袋を焦がした… 2件
- 乾燥室で保管中のボードが盗難… 1件
- 保管中のコートを紛失した… 1件
- 運搬中にキャリーバッグを破損… 1件
- お客さんの車を移動中にぶつけた… 1件

除雪作業中の事故

- お客さんの車にスノーブラシでキズを付けた…………… 1件
- 投雪機をお客さんの車にぶつけて破損させた…………… 1件

ノロウイルスによる食中毒も2件発生

被害者への賠償金の他、再開に向けて実施した検便・消毒の費用も支払われました。

生産物賠償、施設賠償、受託物賠償、その他に消毒費用や被害者治療費用等、事故が起きた際に必要になる費用がすべてセットになった総合食品賠償共済です！

お申込み
お問合せ

南魚沼食品衛生協会事務局 ☎773-2127
(担当：山中)

従業員災害補償プラン『Jプラン』登場

従業員の業務上のケガを補償する保険です！

引受保険会社 三井住友海上火災保険株式会社
担当代理店 (有)ゆきぐに保険センター
南魚沼市六日町887-6
☎ (025) 772-7788
(担当：桐生・桜井)

- 従業員数や補償額の設定に応じて、保険料をお見積もりいたします。
- 詳しい内容の説明をご希望する方は、食品衛生協会事務局、または直接担当代理店へご連絡ください。

除菌・消臭剤『モーリス』

弱酸性の次亜塩素酸水です！

- ・ノロウイルスや食中毒菌を強力に殺菌します。
- ・除菌と消臭効果があるため、厨房器具だけでなく客室等の空間にも噴霧して使用できます。
- 塩素濃度 200ppm
- 400mlスプレー 600円
- 詰替 5kg 4,000円
- 超音波噴霧器もあります



Check & Go

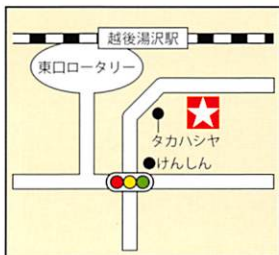
お店紹介

気になるあの店を
チェックして
行ってみませんか？

そば処 中野屋

湯沢分会

越後湯沢駅より徒歩1分。平成25年にリニューアルし、和モダンな店舗となっております。小千谷産のそば粉を使用した、「ふのり」つなぎの『へぎそば』と常に10種類以上は用意してある日本酒と一緒に…。ゆっくりとくつろいでいただけるそば屋です。皆様のお越しをお待ち申し上げております。

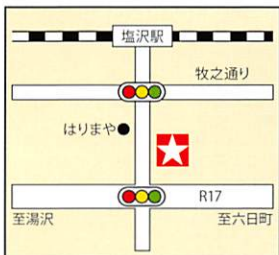


〔所在地〕 湯沢町湯沢2-1-5
〔営業時間〕 11:00~20:00
〔定休日〕 毎週木曜日 ☎784-3720

Cafe 凜

塩沢分会

手作りチーズケーキやパフェに毎月限定のデザートもございます。挽き立てコーヒーと一緒にゆっくりとした時間をお過ごし下さい。ランチにナポリタン、軽食でピザトーストなどもあるので、ぜひお越しください。

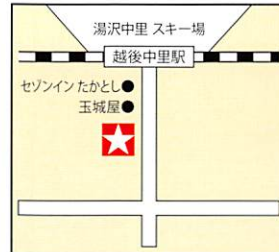


〔所在地〕 南魚沼市塩沢165-1
〔営業時間〕 10:00~18:00
〔定休日〕 木曜日 ☎090-8258-2511

Cafe 3時

湯沢分会

『パティシエが作るおやつ』をテーマにしたお菓子のブランド「3時」のCafe。季節のスイーツや挽き立てドリップコーヒーをはじめ、しらゆき畑の野菜いっぱい日替わりランチ、ビール等のアルコール類もご用意しています。



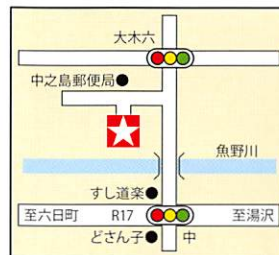
〔所在地〕 湯沢町大字土樽5081
〔営業時間〕 11:00~16:00
〔定休日〕 月曜日(季節により変動あり) ☎787-3189

純手打ちそば処 牧之庵

塩沢分会



団塊の世代といわれた初老夫婦。田んぼの中の自宅を開放してそば屋を開いて、はや14年。いつの間にか高齢者の仲間入り。これまで随分と楽しませていただきました。沢山のご縁もできました。あと何年できるかな？分かりません。折角だからボケ防止にもう暫くのお付き合いをお願いします。



〔所在地〕 南魚沼市大木六新田19
〔営業時間〕 11:00~14:00(夜は予約営業)
〔定休日〕 水曜日 ☎782-1583

食品従事者の衛生講習会

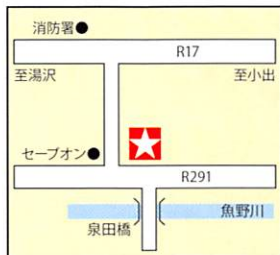
in六日町

アルバイト・家族従業員等の食品従事者を対象とした食品衛生講習会を六日町分会のご協力で開催しました。食中毒予防は手洗いからと言うことで、地区毎に分かれて手洗い実習を行いました。アンケートには、次回も参加したいと言う活発な声が多数ありました。



おかしとおやき ことう 六日町分会

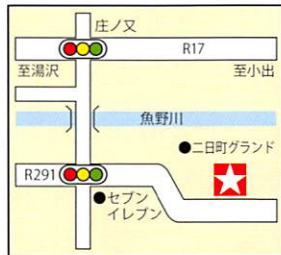
多良間産の特級黒糖を使用した、モチツとした食感が特徴の『お六饅頭』が看板商品の和菓子店です。他にも地元の食材を使用した『おやき』や、昔ながらの製法で造りあげる『笹だんご』など、南魚沼の恵みを存分に活かした商品も製造販売しております。



〔所在地〕 南魚沼市西泉田65-1
〔営業時間〕 9:00~18:00 (冬期は17:00まで)
〔定休日〕 年中無休 ☎773-2678

華 福 六日町分会

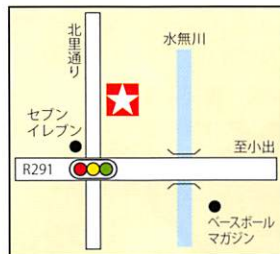
国道291号線沿いにある食事処華福です。毎日寒い日が続いております。温かい鍋焼きうどんはいかがでしょうか？ラーメン、定食類、丼物と豊富なメニューで皆様のご来店をお待ちしております。日替わりメニューで平日ランチもご用意しております。忘年会、各種宴会のご予約も承ります。



〔所在地〕 南魚沼市津久野下新田236-8
〔営業時間〕 昼11:00~13:30 夜17:00~21:00
〔定休日〕 火曜日 ☎773-5928

居酒屋風スナック 「ちょいのまタイム」 大和分会

当店は手作りカレーや様々な飲み物、おつまみメニューを揃え格安で気楽におくつろぎいただきます。昼ランチ、お茶会、小宴会(家庭料理)を予約にて対応いたします。飲み放題やカラオケ歌い放題、貸し切りプランもありますので皆様が好きな様にお使い下さい。

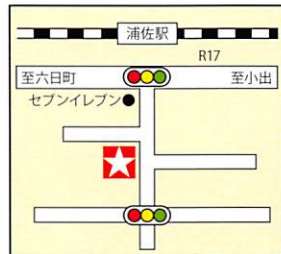


〔所在地〕 南魚沼市黒土新田453-2
〔営業時間〕 18:00~24:00
〔定休日〕 水曜日 ☎779-4422

浦佐ホテルオカベ 大和分会

地域の皆様に支えられ、おかげさまで12月でオープン31年です。本当に有り難うございます。

今年は基幹病院の開院もあり、漸くこの魚沼に新たな風が吹いてきたように感じています。2016年もさらに皆様に熱いパッション(情熱)をお届けいたします。どうぞ宜しくお願いいたします。



〔所在地〕 南魚沼市浦佐1139
〔営業時間〕 ホテルは24時間営業
〔定休日〕 なし ☎777-4747

今後の事業予定

- 食品の安全確認検査
旅館業：協会、組合単位に12月よりご案内します
製造業：1月26日(火)
飲食店 (冬季営業者へご案内いたします)
- 冬季一斉検便・ノロウイルス検便
湯 沢・塩 沢…1月22日(金)、25日(月)
六日町・大 和…1月15日(金)、18日(月)
※希望者はノロウイルス検便を同日に受検可能です

編集後記

今年は、新型ノロウイルスの大発生を懸念する声が相次いでおります。十分な手洗いを励行し、自身の健康を守り、食中毒事故を防ぎましょう。(委員長 戸田)

編集委員の紹介



- | | |
|---------|----------------|
| 戸 田 進 | 朝日屋商店 (委員長・大和) |
| 並 木 利 彦 | ロッヂ伯楽 (湯 沢) |
| 川 村 早 苗 | かわむら (湯 沢) |
| 田 村 淑 子 | 田村屋 (塩 沢) |
| 板 鼻 齊 | 喰処はなや (塩 沢) |
| 佐 藤 美 貴 | 美美子 (六日町) |
| 岩 野 久 昭 | 割烹さかど (六日町) |
| 佐 藤 正 幸 | 龍寿司 (大 和) |
| 青 木 利 男 | ニューあおき (大 和) |