



小田原食協

■発行所■ 編集発行/小田原食品衛生協会 小田原保健福祉事務所内 TEL・FAX 0465-32-8948 発行責任者/花田 亮
広報委員長/牧 邦夫 Email odawarashokkyou@coral.ocn.ne.jp ホームページ http://www.odawarashokkyou.jp/

今年より新年会を「新春のつどい」として開催



開催日時：平成30年2月14日(水)
開催場所：小田原お堀端コンベンションホール
参加者：150名



褒賞委員会委員長 田村 洋一

この度、総会にて承認を賜りました褒賞委員長の田村洋一です。委員会皆様のご協力により、何とか2期目を迎えることが出来ました。

褒賞委員会としては、長年に渡り「食の安全・安心」にご尽力をなされた方々へ敬意を表し、表彰させていただき更にご理解・ご協力を賜れるように、お披露目の場を提供している委員会です。昨今では、当会に限らず会員の減少が



目立ち、尚且つ高齢化が進んでいる状況です。何よりもインターネットの普及により世の中の仕組みが速度を上げて変革しています。その為に人と人とのコミュニケーションが希薄になってきているように感じます。これらの課題を踏まえて事業の在り方を試行錯誤しています。

今年から「新年会」の在り方を変えてみました。これまで一月に行われおりましたが、サービスマンが多い当会においては負担が大きく、二月の閑散期に「新春のつどい」として開催いたしました。内容も一部表彰式・二部懇親会としていましたが表彰式を含めた集いの場といたしました。

当委員会においては、人の繋がりや事業所間の繋がりを大切に考えながら「食」に携わる方々を結び付けていきながらこの地域における「食の安心安全」を柱とした事業活動を、保健所と連携を図りながら推進してまいります。ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い致します。



小田原食品衛生協会長 花田 亮

新年おめでとうございます。会員の皆様にはお健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。日頃は当協会の事業につきましてご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年は思いもよらない「きざみ海苔」によるノロウイルス食中毒や惣菜によるO157食中毒が発生し、連日報道されました。同一の菌が各地で検出され消費者の「食の安全」に対する関心がより高まりました。私達の使命は公衆衛生思想の啓



神奈川県 小田原保健福祉事務所長 八ッ橋 良三

新年明けましておめでとうございます。小田原食品衛生協会の皆様におかれましては、日ごろより食品衛生行政の推進に多大なるご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。

さて、昨年の群馬県・埼玉県内の系列総菜店における腸管出血性大腸菌O157食中毒は、広域的な発生と1名の児童死亡により、あらためて食中毒予防対策の重要性が注目された事件でした。こうした中、貴協会の皆様による日々の自主的な衛生管理、夏場の食中

発と食の安全・安心の確保であり、「食中毒事故ゼロ」の実現であります。事業をより充実、徹底するためには「組織の拡充」と地域社会の「食協認知度の向上」が必要であります。

本年も関係行政の皆様のご指導・助言そして関係団体の皆様のご協力をいただきながら事業を推進してまいります。会員の皆様の変わらぬご理解とご協力をお願い申し上げます。

終わりに、今年が平穏でより良い年となりますように、そして会員の皆様のご健勝とご事業の益々のご発展をご祈念申し上げて新年のご挨拶とさせていただきます。

また、厚生労働省は、広域的な食中毒事案への対策強化やHACCP(ハサップ)による衛生管理の制度化などのため、食品衛生法の改正に向けて骨子案を示したところです。

今後も当所は、貴協会の皆様との連携・協力のもと、地域の食品衛生向上のため真摯に取り組んでまいりますので、よろしくお願いいたします。

結びに、貴協会の皆様のご健康と益々のご繁栄を祈念して、新年のご挨拶とさせていただきます。



平成29年度 表彰受賞者

神奈川県知事表彰

●食品衛生功労者

石井 亨一(日本大学仙石原寮)
仙石原陸管察会

小田原保健福祉事務所長表彰

●食品衛生功労者

海老名秀明
(日本ゼオン)
箱根強羅荘

●優良施設

箱根強羅保養所組合
真鶴榮寿司
真鶴飲食店組合
合資会社小梅堂
湯河原真鶴菓子
工業組合

公衆衛生協会 支部長表彰

●食品衛生功労者

伊藤 高士
(めし処
いなか大地)
仙石原飲食店組合

多田 幸代
(一膳飯屋 八起)
小田原中央飲食組合

田中 久士
(株式会社 雅光園)
箱根湯本飲食店組合

原 王鳥
(レストラン ロア)
二の平小涌谷地区飲食店組合

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

伊藤 弘(丸福食品株式会社)
湘南漬物工業組合

公益社団法人神奈川県食品衛生協会会長表彰

●食品衛生功労者

鈴木 茂男(ホテル南風荘)
箱根温泉旅館ホテル協同組合

青山 彦弥(小さな宿さざ波)
真鶴旅館組合
山田 哲正(大衆割烹やまだ)
扇町地区食品組合

●優良施設

元祖 名物そば
小田原そば商組合
株式会社田代吉右衛門本店
小田原蒲鉾協同組合
勝馬亭
仙石原金時飲食店組合
レストランブライト
箱根飲食物産店組合
ホテルはつはな
箱根温泉旅館ホテル協同組合
TBS箱根クラブ
仙石原高原山荘会
箱根湯の花ゴルフ場
株式会社プリンスホテル箱根
箱根ホテル小涌園レストランラングラヴェール
藤田観光株式会社箱根小涌園

●指導員功労者

後藤 啓治(一福堂)
湯河原飲食店組合

野川 昭世(野川製麺所)
小田原製めん組合

岩田 吉且(花菜)
仙石原商店会飲食部

川崎 一枝
(敬称略)



小田原食品衛生協会表彰式



2月14日、小田原お堀端コンベンションホールにおいて、新春のつどいの中で、小田原食品衛生協会会長表彰(食品衛生功労者・食品衛生優良施設・食品衛生指導員功労者・永年勤続優良従業員)の授与式が執り行われました。受賞された方々は次のとおりです。(永年勤続優良従業員は、紙面の都合上お名前を掲載出来ません事をご承知願います。)

新春のつどいでは、抽選会用に会員の皆様にたくさんの景品を提供いただきました。ありがとうございました。



公益社団法人神奈川県食品衛生協会主催 食品衛生大会の開催

平成29年11月8日(水)平塚市中央公民館において(公社)神奈川県食品衛生協会主催により、食品衛生大会が開催されました。

第一部の食品衛生指導員体験発表では、食品衛生指導委員会の角山俊夫氏が「食品衛生指導員となつて」と題して、指導員体験発表を披露しました。

●食品衛生功労者

小田原地区

長谷川明里 スナック明里(鴨宮飲食店組合)
伊藤 光 ラウンジ2&7 ツーセブン
(小田原バー料理店組合)

田中 節子 ストーンフリー(小田原社交業組合)
星崎 正一 有限会社だるま料理店

箱根地区

井島 誠行 ホテル河鹿荘
(箱根温泉旅館ホテル協同組合)

稲荷 知宏 駿河台学園箱根セミナーハウス
(仙石原陸管察会)

●食品衛生優良施設

真鶴・湯河原地区

高橋 衛 寿司処葵(真鶴飲食店組合)
小田原地区 レストランウイング(鴨宮飲食店組合)

箱根地区

木蓮(小田原社交業組合)
らーめん厨房 萬喜(小田原東飲食店組合)

箱根地区

居酒屋 きみ(箱根宮城野飲食店組合)
明星館(箱根温泉旅館ホテル協同組合)
ちすじ旅館(箱根温泉旅館ホテル協同組合)
座りや(仙石原商店会飲食部)

真鶴・湯河原地区

イタリアンレストラン マコ(真鶴飲食店組合)
小田原地区

●食品衛生指導員功労者

加藤 陽一 魚田(小田原鮮魚店舗商組合)
神保 晃二 魚勘(小田原鮮魚店舗商組合)

箱根地区

鈴木 佳祐 弥千代旅館(大平台温泉旅館組合)

■ご協力いただいた企業です。(敬称略/順不同)

(株)籠清/久津間製粉(株)/日本ベストミート(株)/(株)むすび家/(株)鈴廣蒲鉾本店/小田原東飲食店組合/箱根観光船(株)・箱根プレゼント(株)/(有)カンブリア/丸天水産/富士屋ホテル(株)/小田原ヤクルト販売(株)/浜ゆう/(株)丸う田代/(株)ダイドーフワード/箱根強羅保養所組合/イトーヨーカドー小田原店/湯河原飲食店組合/仙石原商店会飲食部/(株)アウェイ燻製工房 然/(株)角山/小田原畜産/小田原お堀端万葉の湯/れんが屋/255飲食店組合/箱根ホテル小涌園/紅谷食堂/ぱあくえりあやまもと/みたけ興業(株)/(有)はつ花/田むら銀かつ亭/(株)村上金蔵商店/(有)魚國商店/湘南食品衛生コンサルタント/ホテル花園園/(株)アイプラン/甘酒茶屋/丸登食堂/Kミュージック

おいしい適塩フェア開催

地元発!

飲食店の専門家が おススメする

おいしい適塩レシピ



キャニオンステージ



オープンキッチン

平成29年度の小田原市委託事業は、「減塩応援生活第二弾」として昨年度に引き続き、会員、他団体、企業、行政の方々にご理解とご協力を賜り取り組んでおります。

去る9月2日には、小田原市中里のダイナシティウエストに於いて「おいしい適塩フェア」を神奈川県小田原保健福祉事務所、小田原医師会、小田原市商店街連合会のご後援を頂き開催いたしました。

メイン会場のキャニオンステージでは、花田会長より食中毒予防などに努める当協会の日頃の活動を紹介し、(特別)委託事業企画委員長として同フェアの趣旨説明をいたしました。

続いて、加藤憲一 小田原市長と井上義行参議院議員からは、小田原市の食育推進計画の取り組みや適度な塩分摂取の心がけの大切さなど「適塩フェア」開催のご理解と感謝のご挨拶を頂戴いたしました。

次に小田原市在住の芸人『魂の中着』の司会で、日頃の食生活を見直すきっかけになる

ような適塩クイズやじゃんけん大会を行い、ご来場者には楽しみながら「適塩」を学んで頂きました。

また、小田原市保健センターからは、血管年齢測定コーナーも設置くださり多くの方々が測定、相談を受けておりました。

その後、会場をオープンキッチンへと移り市内だるま料理店、新田氏による和食の適塩井を湘南シフォンケーキ・グリットの伊藤氏には野菜入りシフォンケーキをご来場者の目の前で実演して試食会を行いました。

地元の飲食店の専門家がすすめる適塩のポイントに、ご来場者からは「旨味があつて薄さを感じない」「家で作ってみたい」など感想を頂き盛況のうちに終えることができました。今年度末には、右のレシピを含め地元発「適塩・簡単プロレシピブック(15店舗25品目)」を発売いたします。

是非ともお手元に取り、食を通じた健康作りにお役立て頂けたら幸いです。

(特別)委託事業企画委員会委員長 山本 聡

県下一斉

ノロウイルス食中毒 警戒情報発令中!

学校給食で“キザミのり”による 大規模食中毒発生! ~「見える化」でノロウイルス対策を

平成29年1~2月、和歌山県と東京都の小学校等で、給食を食べた児童等が相次いでノロウイルス食中毒となりました。調査の結果、同一施設で加工された仕入れ品のキザミのりを使ったメニューが原因食品であることが判明し、安全と考えられていた仕入れ品からノロウイルスが検出されたということで、大きなニュースとなりました。この事件の原因は、ノロウイルスに感染したキザミのりの加工所の従業員が、手指を介して食品を二次汚染させたものと推定されました。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐには、各施設での衛生管理(従業員の健康管理も含みます)とともに、食材の仕入先の衛生管理を把握することも重要です。施設での衛生管理について必要に応じて仕入先にも衛生管理の記録を提供してもらい確認しましょう。

フードチェーン全体(食材の生産から調理して提供するまでの)の衛生管理を記録類により「見える化」して、ノロウイルス食中毒防止を含む食品の安全性の一層の向上に努めましょう。

記録類による「見える化」= 確実に衛生管理がされている、という証拠です!



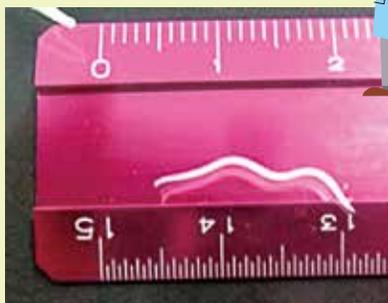
アニサキスによる食中毒が発生しています!

アニサキスによる食中毒は、平成29年12月末現在で、県内22件(うち1件は小田原保健福祉事務所管内)の発生がありました。

アニサキスは海中にいる寄生虫の一種で、幼虫はサバ・アジ・イカ等の幅広い魚介類に寄生します。アニサキス対策には加熱(60℃、1分間以上)や冷凍(-20℃以下、24時間以上)が有効ですが、それが難しい場合は早めに内臓を処理し、十分な明るさの中、目で寄生虫の有無を確認して、安全に喫食できるよう心掛けましょう。

最後になりますが、会員の皆様による日々の自主管理の推進や消費者の方々への啓発活動が食中毒発生の減少に繋がります。引き続きご協力をよろしくお願い致します。

アニサキスは、酢や塩では死にません!



お知らせコーナー



平成30年度小田原食品衛生協会定期総会開催予定

- 日にち/平成30年5月23日(水)
- 場所/おだわら市民交流センター UMECO

平成30年度食品衛生責任者養成講習会開催予定

- 【第1回】受付日/平成30年4月10日(火) 講習日/平成30年5月8日(火)
- 【第2回】受付日/平成30年8月22日(水) 講習日/平成30年9月19日(水)
- ※受付時必要なもの 受講料10,000円
定員135名(定員になり次第締め切り)
- ※受付場所は小田原合同庁舎 会議室
受付時間は10:00~12:00
- ※講習場所はおだわら市民交流センター UMECO 会議室
講習時間は10:00~17:00

平成30年度第1回食品衛生指導員研修会開催予定

- 日にち/平成30年6月27日(水)
- 場所/小田原市生涯学習センター けやき ホール

営業許可証の郵送について

営業許可証の更新手続きの際、ご希望により許可証の受け取りを代行し郵送いたします。
手数料 700円(許可証の枚数によって金額が変わります)

上記の問い合わせは事務局(電話 0465-32-8948)まで。
予定については変更になる場合もありますので、ご了承ください。

平成30年度食品衛生責任者講習会の案内

平成30年度食品衛生責任者講習会(前期及び食品製造施設対象)を開催しますので、食品衛生責任者の方は次のいずれかを受講してください。

前期

- 日時/平成30年5月16日(水) 14:00~15:00
■場所/小田原合同庁舎(3DEF会議室)
- 日時/平成30年5月17日(木) 14:00~15:00
■場所/湯河原観光会館(大会議室)
- 日時/平成30年5月30日(水) 14:00~15:00
■場所/小田原市生涯学習センター けやき(ホール)
- 日時/平成30年6月12日(火) 14:00~15:00
■場所/真鶴町民センター(講義室)
- 日時/平成30年6月14日(木) 14:00~15:00
■場所/小田原市梅の里センター(大会議室)
- 日時/平成30年6月26日(火) 14:00~15:00
■場所/箱根町仙石原文化センター(ホール)
- 日時/平成30年6月28日(木) 14:00~15:00
■場所/小田原合同庁舎(3DEF会議室)

食品製造施設

- 日時/平成30年7月25日(水) 14:00~15:30
■場所/小田原合同庁舎(2DE会議室)
- 日時/平成30年11月28日(水) 14:00~15:30
■場所/小田原合同庁舎(2DE会議室)

持ち物: 筆記用具・食品衛生責任者手帳
※各会場ともお車でのご来場はご遠慮ください。

問い合わせ/小田原保健福祉事務所生活衛生部食品衛生課
電話 0465(32)8000

事業報告

■県西地区食協交流研修会及び食品衛生責任者養成講習会日程調整ブロック会議の開催

平成29年10月4日(水)、小田原お堀端 万葉の湯において当協会の担当により開催しました。参加者 52名

研修会テーマ: 平成の大改修小田原城天守閣

講師: 小田原市経済部副部長/小田原城天守閣館長 諏訪 順氏



■第5回ボーリング大会の開催

平成29年9月13日(水)、コロナキャットボウル小田原店において第5回食協ボーリング大会を開催しました。

参加者 21名

優勝: 久保田文志

準優勝: 瀬戸志郎

3位: 小宮憲二 (敬称略)



■第26回ゴルフ大会開催

平成29年10月18日(水) 箱根湖畔ゴルフコースにおいて第26回食協ゴルフ大会を開催しました。

結果は次のとおりです。

参加者 18名

優勝: 後藤聡

準優勝: 日比野雅弘

3位: 花田亮 (敬称略)

■ノロウイルス食中毒実践講習会の開催

平成29年12月7日(木) 小田原、平塚、秦野伊勢原、足柄地区を対象に、(公社)神奈川県食品衛生協会主催により小田原合同庁舎においてノロウイルス食中毒実践講習会が開催されました。

参加者 27名



ホームページを活用してください

当協会のホームページには、会員参加の行事や委員会日程等を掲載しております。是非ご利用ください。

<http://www.odawarashokkyou.jp>

PL法対応

食品衛生協会会員のための福利厚生制度

パンフレットの請求、問い合わせは事務局まで

万一の食品事故に頼りになる

食品営業賠償共済

しっかり補償

総合食品賠償共済 あんしんフード君

さらにワイドな補償

総合食品賠償共済 スーパーあんしんフード君