



# 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/

## 定期総会の開催

総務委員会副委員長 久津間 裕行



され、議事録署名人選出後議事に移りました。

第1号・第2号議案は一括審議とし全10委員会（特別委員会を含む）の各委員長が順次報告をし、日比野会計より決算報告の後、片桐監事による監査報告がなされ、満場一致で承認されました。

第3号・4号議案も一括審議とし、各委員会委員長より事業計画の発表、山本会計より平成30年度の収支予算の説明があり、満場一致で承認されました。

第5号議案では、役員の変更案につき選考委員会の扱いについて小宮副会長から説明があり、新藤委員長より新役員についての説明と提案がなされ、満場一致で承認されました。

その後、青年会支部野田前支部長より29年度事業報告があり、神戸新支部長より30年度事業計画が発表されました。

最後に来賓の方々を代表して小田原保健福祉事務所八ッ橋所長、神奈川県議会議員守屋てるひこ様よりご祝辞を頂いた後、加藤副会長の閉会の言葉により滞りなく終了となりました。

### 議事

▼第1号議案 平成29年度事業報告の承認について

▼第2号議案 平成29年度決算報告の承認及び監査報告について

▼第3号議案 平成30年度事業計画(案)の承認について

▼第4号議案 平成30年度収支予算(案)の承認について

▼第5号議案 役員改選(案)について

### 定数報告

本会の定数142名に対し、出席者48名、委任状46名、合計94名で過半数以上となりますので、協会規約第6章会議の要件第22条により本会が成立いたします。



5月23日に市民交流センターIUMECOにて、平成としては、最後となる定期総会が開催されました。  
 栗田専務理事の司会進行により古川副会長の開会の言葉の後、足立総務委員の定数報告により本総会の成立を確認いたしました。  
 続いて花田会長より、年度内における様々な活動において、役員及び会員の協力に対する感謝と、次年度に向けて、食における事故の撲滅をさらに目指していくとの力強いお言葉を頂きました。  
 瀬戸常任理事が議長に選任

### ごあいさつ



小田原食品衛生協会会長 花田 亮

異常気象の下、私達は夏の食中毒多発期を事故防止に鋭意努力してまいりました。そして行政の先生方には適切なご指導を頂きありがとうございます。  
 定期総会にて会長に再選頂き有難うございます。会

員の皆様のご期待に確りと応える会運営と事業の推進に努めてまいります。  
 食品衛生協会は会員の減少と役員の高齢化、法令等の改正、物流の多様化による事故の広域化等、社会環境や条件の変化に対応できる「制度、組織」への改革が求められていると思っております。「組織の拡充」「認知度の向上」により会員そして消費者の皆様のご期待に応えられる食協を目指して邁進してまいります。会員の皆様そして行政、関係諸団体の皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

### 活動に感謝



神奈川県小田原保健福祉事務所長 八ッ橋 良三

小田原食品衛生協会の皆様こんにちは。  
 今年6月には15年ぶりに食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理体制の制度化が盛り込まれましたが、貴協会におかれましては、指導員研修会をはじめとしまして積極的にこの制度

化を取り上げていただき感謝しております。  
 また、8月に実施されました食中毒予防キャンペーンでは、厳しい暑さの中、花田会長をはじめ多くの皆様にご参加いただき、食中毒予防の啓発活動をしつかりと行うことができたことを改めて御礼申し上げます。

貴協会の「適塩応援プロジェクト」も3年目となりますが、地域に根差した食と健康という大きな課題に継続して取り組まれていることに敬意を払うと共に、今後とも貴協会の活動に対し協力してまいりたいと考えておりますので、よろしくお願い申し上げます。



# 小田原保健福祉事務所異動者

4月に小田原保健福祉事務所  
食品衛生課職員の異動がありました。

【転入者】 よろしくお願ひいたします。



生活衛生部部長  
佐野 晃

4月に2年ぶりに小田原に戻ってまいりました。新たに着任しました3名共々よろしくお願ひいたします。



食品衛生課臨時技師  
鹿嶋 傳



食品衛生課技師  
金子 泰幸



食品衛生課技師  
三澤 宏一郎

貴協会では様々な事業が実施されていますが、花田会長のもと会員の皆様が活気にあふれており、大変すばらしいと感じているところであります。今後の活動も大変期待しております。

H A C C P の導入などを控え、当所も情報発信、皆様方との情報共有に努め、食の安全・安心の確保に取り組んでまいりますので、より一層のお力添えをいただきますようお願いいたします。

【転出者】 お世話になりました。

役職	名前	新所属
生活衛生部部長	中島 孝郎	動物保護センター所長
食品衛生課主査	横田 宏一郎	健康医療局生活衛生部
食品衛生課臨時技師	三橋 正浩	生活衛生課主査
食品衛生課臨時技師	堀野 文朗	退職

平成30年度

# 食中毒予防 啓発キャンペーン

食品衛生指導委員会副委員長 角山 俊夫



小田原合同庁舎

は沢山の人が行き交っています。神奈川県東部地域は豊かな自然と食材に恵まれ、日本中から観光のお客様が数多く訪れる場所です。外国からのお客様も増加している地域です。食品にまつわる事故のないよう細心の注意が必要なんだと改めて感じさせてくれた一日でした。

小田原食品衛生協会では毎年8月に「食中毒予防啓発キャンペーン」を行い、小田原市内と足柄下郡(箱根町・真鶴町・湯河原町)を一年ごとに交互に巡回しています。本年は8月1日に小田原保健福祉事務所の皆様7名にもお力添えを頂きながら、総勢35名で足柄下郡と小田原駅9ヶ所を巡回し、啓発チラシやうちわを配布しながら食中毒予防を訴えてまわりました。夏休み中ということもあり、商業施設内や小田原駅構内



箱根園



小田原駅

# 食協県外視察旅行

厚生委員会委員 久保田 雅文



金閣寺にて

9月4日〜5日の日程で、京都方面へ県外視察旅行に行つて参りました。生憎この日は台風21号が関西方面へ接近、上陸との予報：数日前から進路が反れてくれることを祈つておりましたが祈り通り、雨の中ご参加頂いた30名を乗せたバスは視察地である京都に向けて出発しました。西に進むにつれ次第に荒れ模様様の天候となりまし

たが、無事に京都市内に到着。市内は台風接近により閑散とした状態、予定していた観光は諦め、「京つけもの西利」さんでお買物だけ済ませ、そのままホテルへ直行。夜までは、のんびり過して日頃の疲れを癒し、宴会では皆さん盛況で相互の親睦も図れたことと思ひます。翌日は台風一過となり、金閣寺や天龍寺参拝、嵐山の散策などで半日過ごし帰路につきました。今回の研修は、台風によって予定していた抹茶体験・視察を中止するなど、残念な面もありましたが、倒木や屋根瓦の破損、渡月橋の欄干倒壊などを目の当たりにし、改めて台風の脅威を感じる貴重な経験となりました。



## 平成30・31年度役員

会長	花田 亮	副会長	小宮 憲二 (総務委員会委員長)
副会長	古川 孝昭 (食品衛生指導委員会委員長)	副会長	田村 洋一 (褒賞委員会委員長)
副会長	牧 邦夫 (広報委員会委員長)	副会長	石田 浩二 (会員増強委員会委員長)
副会長	田代 勇生 (食品衛生資格者委員会委員長)	副会長	加藤 修司 (厚生委員会委員長)
副会長	山本 聡 (消費者委員会委員長)	専務理事	栗田 康宏
専務理事	山本 洋充	会計	山本 比野
会計	日比野 雅弘	監事	渡辺 正人
監事	片桐 卓哉	名譽会長	石黒 駒士
		相談役	岸本 亮一
		相談役	柳川 弘吉
		相談役	青木 武彦



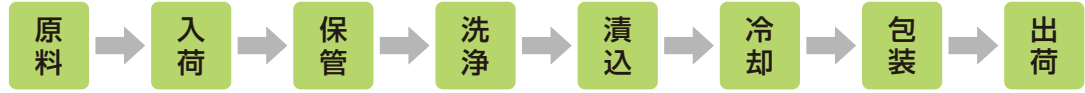
小田原保健福祉事務所食品衛生課からのお知らせ

# 『HACCP』(ハサップ)って聞くだけで、ちょっと…

平成30年6月13日に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化が盛り込まれました。当所でも指導員研修会や食品衛生責任者の講習会でこの話題を取り上げてきましたが、「どう考えていいのかよく分からない」とのお声をいただいています。



今回は、漬物製造の事業者さんが、白菜の浅漬けを製造する場合を想定して一緒に考えてみましょう。



- ①洗出し：まずは、原材料の入荷から出荷まで全ての工程ごとに考えられる全ての危害要因(微生物・異物など)を洗い出します。
- ②重要管理点の決定：どの工程を抑えれば多くのリスクを防げるかを考え、特に厳重に管理しなければならない工程(重要管理点: CCP)を決めます。過去、札幌市で、原材料由来のO157がその後の工程を汚染して、食中毒となった事例があったことも踏まえて、「野菜の洗浄」工程を重要管理点と考えます。
- ③管理基準の決定：②で決めた工程を管理するための基準(管理基準)を残留塩素濃度

200ppm、5分以上と決めます。

- ④基準の確認方法の設定：塩素濃度を測定して確認します。
- ⑤基準逸脱時の改善措置：③の基準が守られていなかった時の措置を決めます。(逸脱した食品の範囲を確定、再消毒の実施、出荷停止、廃棄処分など)
- ⑥定期的な見直し：定めたルール自体に支障がないか、作業への影響等を踏まえて定期的に見直します。
- ⑦記録：各工程の管理状況を随時記録して、後で誰でも確認できるようにします。



HACCPとは、どんな考え方ののでしょうか？

原材料の受入から最終製品までのすべての工程において、あらかじめ考えられる危害を予測し、その危害を防止するための重要な管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を講じて解決可能なため、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。

## 【重要管理点(CCP)と管理基準の考え方】

		① 製造工程ごとに危害要因を洗い出す		⑤ 改善措置		⑥ 定期的な見直し ⑦ 記録
メニュー	② 工程 CCP	何が危険?	どうして起きる?	どうやって防ぐ?		
		想定される危害	危害が起きる原因	③管理基準	④確認方法	
浅漬け	野菜の洗浄	微生物の増殖	洗浄水の塩素濃度不良	残留塩素濃度 200ppm 5分以上	塩素濃度の測定	

※今後とも、小田原保健福祉事務所では、食品衛生講習会等でHACCPについて説明してまいります。ご不明な点は、お気軽にご相談いただきますよう、よろしくお願いいたします。



平成30年5月、小田原市内の飲食店で、犬の苦手な客がいるとの理由で盲導犬の入店を断ってしまった。店舗の管理者、従業員には当該法律についての理解がなかった。



# 身体障害者補助犬法について

## 身体障害者補助犬法とは？

身体障害者補助犬法(補助犬法)は、身体障害者の自立及び社会参加の促進に寄与することを目的に平成14年5月22日成立、10月1日に施行されました。

### ◎使用者と補助犬はどこでも一緒

飲食店など不特定多数の人が利用する施設、交通機関に補助犬(介助犬・盲導犬・聴導犬)の同伴を拒んではならないと定められています。

※補助犬(身体障害者補助犬)とは、目や耳や手足に障害のある方の生活をお手伝いする「盲導犬」「聴導犬」「介助犬」のことです。

## 補助犬の受け入れ施設の方へ

- 補助犬は、使用者の指示に従い待機することができます。
- 他のお客様から苦情がある場合
  - ◎「身体障害者補助犬法」で受け入れ義務があることを明示。
  - ◎補助犬の行動や健康管理は使用者が責任を持って行っています。補助犬が通路をふさぐ等の困った行動をしている場合は、使用者にはっきり伝えてください。
- 補助犬を同伴していても、使用者への援助が必要な場合があります。まずは声をかけたり、筆談をしたり、コミュニケーションをお願いします。

観光地の施設としての温かいご協力をよろしくお願いいたします。



### 参考

全国の都道府県、指定都市及び中核市に、補助犬の同伴又は使用に関する相談窓口が設置されています。

### 相談窓口

神奈川県内の補助犬の同伴や使用に関する苦情相談・お問い合わせ先は、下記のとおりです。

・神奈川県(指定都市及び中核市を除きます)にお住まいの方、県内の施設・事業者等… 神奈川県障害福祉課 TEL045-210-4709 FAX045-201-2051



## ホームページの活用を!!

<http://www.odawarashokkyou.jp>

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。

お知らせ  
コーナーお得な情報  
大事な情報まとめて  
お知らせいたします。

## 第2回食品衛生指導員研修会

- 日にち／平成30年11月14日(水)
- 場 所／小田原市生涯学習センターけやき

## 第3回食品衛生責任者養成講習会開催

平成30年度後期分の食品衛生責任者養成講習会の日程は次のとおり予定しております。

この講習会は食品衛生責任者の資格を取得する講習会です。

- 窓口受付日／平成30年12月18日(火) 10:00~12:00
- 講習日／平成31年1月24日(木) 10:00~17:00

窓口受付場所は 小田原合同庁舎4階 実習室  
講習場所は おだわら市民交流センターUMECO 会議室  
窓口受付時必要なもの 受講料10,000円  
定 員／135名(定員になり次第締切り)

※インターネットでの申込も可能です。

## 小田原食品衛生協会「新春のつどい」(予定)

- 日にち／平成31年2月13日(水)
- 場 所／小田原お堀端コンベンションホール

## 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)までお願いします。

## 事業報告

## 脳血管疾患予防講演会

参加者10名

平成30年2月18日(日)  
小田原お堀端コンベンションホール  
「適塩簡単プロレシピブック」  
作成に伴い、レシピの応募作品  
より試食を提供しました。



## 食品衛生指導員研修旅行

参加者25名

平成30年2月21日(水)  
「(株)籠清静岡工場」「株丸う田  
代静岡工場」  
「サッポロビ  
ール(株)静岡工  
場」見学



## 特別会員研修会

参加者54名

平成30年3月12日(月) 小田原合同庁舎  
「HACCP(ハサップ)による衛生管理」について

## 第4回神奈川県食品衛生協会親善ゴルフ大会

平成30年6月6日(水) レイクウッドゴルフクラブ  
坂田宏氏が3位入賞しました。

(公社)日本食品衛生協会第42回関東甲信越ブロック  
連絡協議会並びに第28回関東甲信越ブロック大会

平成30年7月12日(木) 湯本富士屋ホテル  
小田原食協より14名参加

## 第6回ボーリング大会

平成30年9月12日(水)  
コロナキャットボウル小田原店にて第  
6回ボーリング大会を開催しました。  
優勝：瀬戸 志郎 準優勝：脇 武志 3位：大場 志朗 (敬称略)



## (公社)神奈川県食品衛生協会より講習会のお知らせ

- 平成30年度講習会  
ノロウイルス食中毒予防実践講習会 平成30年12月6日(木)  
小田原合同庁舎
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の講習会 平成31年2月22日(金)  
(指導員講習会となります) 小田原市民会館



## 食協新聞の発行について

年2回発行しておりました食協新聞ですが、本年度より年1回の発行となりますのでご了承ください。

## 賛助会員のご紹介



## 有限会社 ニシナデイヴィッド

2000年より小田原市商店街連合会ホームページ「0465.net」をはじめ、数々のサイトを制作・運営。「楽しい毎日」のヒントが見つかるフリーペーパー「ANGE」を隔月で発行。

ネットと紙媒体のクロスメディアを駆使して地域の情報を発信している会社です。パンフレット・チラシ・ホームページ制作・動画制作など小田原食品衛生協会会員の方には特別価格を用意しております。

TEL : 0465-22-2417 / FAX : 0465-22-2418 / Mail : info@nishinadavid.info



## 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