



# 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/



謹賀新年

一般社団法人小田原市観光協会

あ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、日頃より当所の食の安全・安心の確保を推進する取り組みに御理解と御協力をいただき厚くお礼申し上げます。昨年吹き荒れた新型コロナウイルスの感染状況もすっかりと大人しくなりました。振り返ってみると小田原保健福祉事務所の管内は、神奈川県他の地域と比べると感染者は少なく、これも皆様が協力してくださったお陰と深く感謝しています。



神奈川県  
小田原保健福祉事務所長  
長谷川 嘉春

新年のご挨拶

お蔭様で管内の食中毒事故発生はゼロとなっており（令和2年9月以降）、皆さまのご努力に敬意を表すると共に事業運営へのご協力を申し上げます。



小田原食品衛生協会会長  
花田 亮

新年のご挨拶

力に深く感謝申し上げます。旧年中は新型コロナウイルス感染症拡大により活動の自粛が余儀なくされ、事業を限定して実施して参りました。「Withコロナ時代」社会・経済活動に制約はありますが、私たちは地域の皆さまが安心してご利用頂けるように努めなければなりません。本年も皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。結びに、今年が平穏でより良い年となりますように、そして皆様のご健勝と事業の発展をお祈りして新年のご挨拶とさせていただきます。

コロナ禍での生活様式の変化に伴い、テイクアウト等を利用した食事のニーズが高まり、改めて食品の安全性確保が求められています。コロナとの共存を図りながら、食品衛生に対する県民の理解を一層深めていく活動にご尽力賜りますようお願いいたします。また、昨年の6月には改正食品衛生法が完全施行となり、すでに施行されたHACCPによる衛生管理の制度化に加え、営業許可制度の見直し、営業届出制度、食品リコール情報の報告制度などが始まりました。こちらも皆様にはHACCPの導入のご苦勞に加え、様々な手続きをお願いしているところですが、貴協会との連携のもと、これからも地域の食品衛生向上のため取り組んでまいりますのでどうぞよろしくお願いいたします。



書面定期総会のご報告

令和3年度定期総会については、5月13日の開催を目指してギリギリまで準備を進めておりましたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のためやむなく書面での定期総会になりました。5月25日に投票用紙の開票を行い、次のとおり議事の承認をいただきました。

▼第1号議案

令和2年度事業報告の承認について

▼第2号議案

令和2年度決算報告の承認及び監査報告について

▼第3号議案

令和3年度事業計画(案)の承認について

▼第4号議案

令和3年度収支予算(案)の承認について

▼第5号議案

協会規約の改定(案)の承認について

▼第6号議案

理事の変更(案)の承認について

定数…124名  
委任状…39名  
返信封書数…58名  
でした。

食協

### 晴れの受賞に輝く方々

#### 令和2年度表彰受賞者

##### 神奈川県知事表彰

古川 孝昭(株魚國商店)  
小田原鮮魚店舗商組合

##### 小田原保健福祉事務所長表彰

●食品衛生功労者  
鳥居 徳蔵(kk相模屋商店)  
小田原市学校給食青果類納入組合

##### 優良施設

(有)片山精肉店  
小田原市足柄下郡食肉商組合  
(有)喜仙荘  
箱根温泉旅館ホテル協同組合

##### 公衆衛生協会支部長表彰

●食品衛生功労者  
遠藤 充朗(大和屋)  
真鶴民宿旅館組合

#### 令和3年度表彰受賞者

##### 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

岸 廣久(八百一)  
小田原市学校給食青果類納入組合

##### 公益社団法人

日本食品衛生協会理事長表彰

##### 食品衛生指導員

河野 昭二(ユトリロ)  
箱根湯本飲食店組合

##### 神奈川県知事表彰

##### 食品衛生功労者

栗田 康宏(株アイプラン)  
小田原社交業組合

##### 優良施設

青木食堂  
小田原西部飲食店組合

##### 小田原保健福祉事務所長表彰

##### 食品衛生功労者

石田 浩二(株フォレスト)  
湯河原温泉旅館協同組合

##### 優良施設

(有)天作  
湯河原温泉旅館協同組合  
ペンション 奥  
真鶴民宿旅館組合

##### 公衆衛生協会支部長表彰

##### 食品衛生功労者

後藤 聡(株後藤商事)  
箱根湯本飲食店組合  
荒井 利男(二子モウ(株)強羅荘)  
箱根強羅保養所組合

##### 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  
岡田浩一郎(ホテルおかだ)  
箱根温泉旅館ホテル協同組合

新田 榮一(だるま料理店)  
特別会員  
鈴木 厚司(鮎秀)  
湯河原飲食店組合

##### 優良施設

(有)相住食堂  
小田原飲食店組合

とろせい  
小田原寿司商組合

(有)いろり茶屋  
仙石原飲食店組合

魚喜  
真鶴飲食店組合

お休み処みのや  
湯河原飲食店組合

##### 指導員功労者

加藤 陽一(魚由)  
小田原鮮魚店舗商組合

(敬称略)

### 令和3年度 小田原食品衛生協会 表彰受賞者

本年度小田原食品衛生協会会長表彰受賞が決定しましたので、この場を借りて受賞者の方々をご紹介させていただきます。

永年勤続優良従業員は紙面の都合上お名前の掲載が出来ませんので、ご了承お願いいたします。

##### 食品衛生功労者

秋間恵美子 汽車ポツポ  
小田原バー料理店組合  
鈴木 和男 吉池旅館  
箱根温泉旅館ホテル協同組合

##### 食品衛生優良施設

ステーキハウス響  
小田原社交業組合  
ライブラウンジスパッツ  
小田原社交業組合  
はこねずし  
仙石原飲食店組合

京樽  
湘南ステーションビル(株)ラスカ小田原

##### 食品衛生指導員功労者

田村 光  
箱根温泉旅館ホテル協同組合  
清水 嘉治  
仙石原飲食店組合  
鈴木啓太郎  
湘南ステーションビル(株)ラスカ小田原

(敬称略)

### 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。



食品衛生課副技師  
けんもち そういちろう  
伊藤 壮一郎



食品衛生課技師  
うさみ しん  
宇佐美 駿

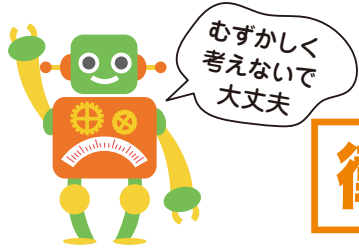
【転出者】  
お世話になりました。

- 食品衛生課副技師  
露木 麻理子
- 小田原保健福祉事務所足柄上センター  
食品衛生課技師
- 金子 泰幸 薬務課
- 食品衛生課臨時技師  
白勢 一行 退職

### ご注意 下さい!!

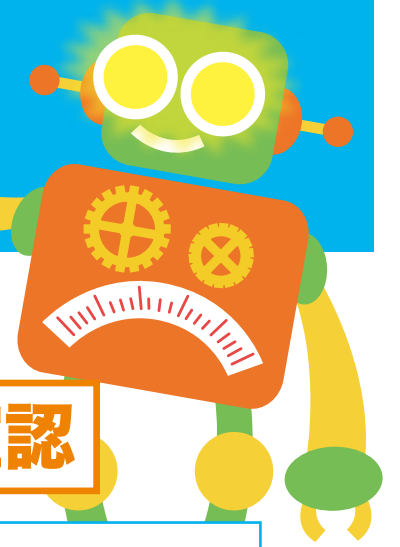
食品衛生課や食品衛生関係団体を名乗る不審電話が多発しております。  
「HACCP関係についてスマートフォン利用を県の依頼で勧誘している」等の内容です。  
疑問や不安を感じたときは、小田原保健福祉事務所食品衛生課または小田原食品衛生協会にお問い合わせ下さい。

# あなたのお店の衛生管理を「見える化」しましょう



## これが「見える化」!!

### 衛生管理計画 + 実行 + 記録・確認



#### step 1 衛生管理計画を作成する

今、おこなっている衛生管理とメニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする

#### step 2 衛生管理計画を実行する

#### step 3 実行した結果を記録・確認する



### 飲食店における衛生管理(衛生管理計画)

#### 一般衛生管理に関する事項(例)

基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、匂い、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認
従業員の健康管理	・調理従業員の健康チェック
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い

#### メニューチェック(例)

分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの（冷蔵食品を冷たいまま提供）	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの（冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供）	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの（加熱した後、高温保管）	湯気、高温保管庫の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの（加熱後、冷却し、再加熱して提供）	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー

お店のメニューを記載してください

### 飲食店における衛生管理(記録表例)

#### 衛生管理日誌

年 月 日 ( )

##### 1. 配達食材のチェック

品 種	外観、匂い、包装の状態表示(期限、保存方法等)など	特記事項	サイン
冷蔵品	○	なし	山田
冷凍品	×	包装が破れていたため、返品した	鈴木
常温品	○	なし	佐藤

※外観、匂い、包装の状態、表示（期限、保存方法等）などをチェックしましょう。問題があった場合は、その内容と措置を記載しましょう。

##### 2. 冷蔵庫・冷凍庫のチェック

冷蔵・冷凍庫	営業時間内の温度※	特記事項	サイン
冷蔵庫1	8℃	なし	山田
冷蔵庫2	12℃	原料を出し入れしたため、その後10℃以下を確認	山田
冷凍庫	-19℃	なし	鈴木

※営業時間内に庫内温度をチェックし、記録しましょう。冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。

##### 3. 料理のチェック

分類	メニュー	チェック方法※	チェック結果※	サイン
非加熱のもの（冷蔵食品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷たいまま提供	○	佐藤
加熱するもの（冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	湯気がでている、肉汁がピンクでない	○	佐藤
	フライドチキン	湯気がでている	○	鈴木
加熱後冷却又は再加熱するもの（加熱後、冷却し、冷たいまま提供）	ポテトサラダ	保管する場合、速やかに冷却	○	山田
加熱後冷却又は再加熱するもの（加熱後、冷却し、再加熱して提供）	カレー	冷却されている、再加熱後の中心温度、官能的評価	○	山田

※参考に従ってメニューを分類しチェック方法を決め、チェックしましょう。

##### 4. 施設・従事者等のチェック

シンク・器具の消毒	従事者の健康状態	トイレの清掃	調理前・トイレ後の手洗い	サイン
×	○	○	○	鈴木

シンクに汚れがあったので洗浄、消毒した

##### 5. クレーンや衛生上気がついたこと

確認者 \_\_\_\_\_ サイン \_\_\_\_\_ 年 月 日

小田原保健福祉事務所 食品衛生課

※さらに詳しい情報については、ホームページでお知らせします!

神奈川県 食の安全・安心

検索

令和3年12月作成



#### 賛助会員のご紹介

### 近畿日本ツーリスト株式会社 横浜支店

TEL : 045-277-0771 FAX : 045-277-0682 Mail:k.satani490@kntct.com https://www.knt.co.jp/



2021年10月より新会社名にかわり新しい体制でスタート致しました。親睦旅行、教育旅行、観光誘客事業三本の柱で【夢と感動の場を提供し、観光の力で地域を元気にする】を目標に日々精進しています。団体でのご旅行や、視察、グループでのご旅行のご希望ありましたら是非お声がけ下さい。



**広報活動のご報告**  
 例年8月の第一週に開催している「食中毒予防啓発キャンペーン」が新型コロナウイルスの感染防止のため対面での呼びかけを中止し、今年度は広報車で小田原市内を巡回し食中毒予防を呼びかけました。  
 また、「8月は食品衛生月間」のポスターを作成配布し、会員の皆様に食中毒予防を周知しました。

当をさせて頂きます。  
 鴨宮飲食店組合の瀬戸と申します。  
 微力ではありますが、食の安心安全をモットーに、会の運営並びに行事を努めたいと思いますので、どうぞ宜しくお願いいたします。



**副会長就任**

副会長 瀬戸 茂  
 本年度より、副会長として食品衛生資格者委員会の担任



**第7回 神奈川県食品衛生協会 親善ゴルフ大会**

令和3年6月9日(水)、レイクウッドゴルフクラブにおいて、女性4名を含む40名の参加をいただき、第7回県食協親善ゴルフ大会を開催しました。  
 さて、7回目を迎えた大会は、これまでで最も多くの会員の皆様に参加していただきました。また、天候にも恵まれ、スコアの良し悪しは抜きにして朝から楽しい一日を過ごすことができました。  
 ただ、感染拡大防止の観点からプレー後の表彰式・懇親会が開催出来ず、入賞された方々を皆様でお祝いすることが出来なかったことは、誠に残念に思っております。

結果は次のとおりでした。  
 優勝 田嶋 政嗣さん (小田原)  
 準優勝 高田 喜将さん (厚木)  
 第三位 後藤 聡さん (小田原)

**消費者委員会の活動**

消費者委員会委員長 加藤 修司

消費者委員会では、現在小田原市委託事業の「健康おだわらい塩梅MAP」の制作に取り組んでいます。

この事業は、適塩推進プロジェクトとして平成30年度より、小田原市内の飲食店の皆様の協力により期間限定ではありますが、適塩メニューの提供を行っていただきました。令和元年度も引き続き実施されましたが、令和2年度は新型コロナウイルスの感染拡大のため緊急事態宣言発出のため、やむなく途中で中止させていただきました。

今年度の「健康おだわらい塩梅MAP」の制作にあたり、今まで通りのメニューの他に、野菜たっぷりメニューを加えた健康食にプラスして食品ロス削減のための取り組みも加わり、どれか一つの取り組みでMAPに掲載できるということで募集しました。

(メニュー提供期間令和4年2月1日～3月31日)  
 会員の皆様のご協力により、この事業に参加してくれる店舗が増え、健康食、食品ロスの問題について考えていただけるようになれば幸いです。



**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。是非ご活用下さい。

**食品衛生責任者養成講習会開催**

令和4年度食品衛生責任者養成講習会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。申込受付は、インターネットのみとなりますのでご注意ください。

- 第1回/令和4年5月中旬
- 第2回/令和4年9月中旬
- 第3回/令和4年11月中旬
- 第4回/令和5年1月中旬

令和3年度第4回食品衛生責任者養成講習会の日程は次のとおりです。

講習日/令和4年2月24日(木) 10:00~17:00  
 講習場所/小田原お堀端コンベンションホール

※この講習会については、定員になりましたので締めきりました。

**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。



「新春のつどい」については今年度も中止とさせていただきます。

**(公社)神奈川県食品衛生協会主催 食品衛生指導員及び食品衛生責任者講習会 (食品衛生法の改正等について)の開催**

開催日時/令和4年2月18日(金) 14:00~16:00  
 開催場所/小田原三の丸ホール 大ホール

**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。

許可証 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。