



# 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

## 新年のご挨拶



小田原食品衛生協会会長  
花田 亮

新年おめでとうございませす。会員の皆さまには健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。お蔭様で令和5年度の事業運営は順調に推移しております。皆さまのご理解とご協力に感謝申し上げます。令和5年度から衛生監視員の一斉検査の取り組みが変更されHACCPに沿っ

た衛生管理への理解と導入が不十分な施設に重点を置くことになりました。これにより会員向けの検査等の機会が少なくなる予想されますが、自主的衛生管理と食品衛生指導員の巡回指導を一層徹底して食の安全・安心確保に努めてまいります。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、皆様のご健勝と事業のご発展をお祈りして新年のご挨拶とさせていただきます。

## 新年のご挨拶



神奈川県  
小田原保健福祉事務所長  
長谷川 嘉春

あけましておめでとうございませす。皆様のおかげで、昨年も食中毒ゼロを記録し、かれこれ3年この素晴らしい記録が続いています。心からのお礼と、日頃の皆様のご努力に敬意を表します。昨年後半は、全国的には駅弁やきのこなどによる食中毒があり、食中毒という言葉がニュースで多く流れ

る困った年になりました。この原因の一つとしては、油断があったのではないかと思います。まさか自分のところで起こるわけがないと思ってしまう心理を、「正常性バイアス」といいます。人はえてして都合の悪いことは無視しがちですので、私も気を付けようと新年にあたり誓いを立てました。とはいえ、今年も食品衛生協会の皆様に、良いことばかりがありますよう心からお祈りいたします。



## 令和5年度 定期総会の開催

5月23日、ミナカ小田原コンベンションホールにおいて、令和5年度定期総会を開催しました。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4年度事業報告の承認について
  - ▼第2号議案  
令和4年度収支決算報告の承認及び監査報告について
  - ▼第3号議案  
令和5年度事業計画(案)の承認について
  - ▼第4号議案  
令和5年度収支予算(案)の承認について
  - ▼第5号議案  
理事の変更(案)の承認について
- 定数115名、出席者74名(委任状含む)でした。



食協

### 晴れの受賞に輝く方々

#### 令和5年度 表彰受賞者

##### 厚生労働大臣表彰

##### 食品衛生功労者

岸 廣久(八百二)

小田原市学校給食青果類  
納入組合



##### 公衆衛生協会支部長表彰

##### 食品衛生功労者

角山 俊夫(栞角山)

特別会員

久津間裕行(久津間製粉株)

特別会員

杉山 隆寛(有ちもと)

神奈川県箱根菓子組合

##### 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

原 王鳥(レストラン ロア)

二ノ平小涌谷地区飲食店組合

足立 守男(ホテル花月園)

仙石原旅館ホテル組合



##### 神奈川県知事表彰

##### 食品衛生功労者

山本 聡(株甘酒茶屋)

箱根町畑宿飲食店組合

##### 小田原保健福祉事務所長表彰

##### 食品衛生功労者

多田 幸代(有三幸)

小田原中央飲食組合

##### 優良施設

あかね

湯河原温泉旅館協同組合

角田屋 山ろく

箱根強羅飲食店組合

##### 優良施設

(有)喜仙 小田原寿司商組合

(有)中野製菓 小田原菓子組合

(有)孫三 宮城野飲食店組合

##### 指導員功労者

青山 彦弥(さざ波)

真鶴旅館組合

(敬称略)

### 令和5年度 小田原食品衛生協会 会長表彰受賞者

本年度、小田原食品衛生協会会長表彰受賞者が決定しましたので、ご紹介させていただきます。

なお、令和6年2月14日に開催する「新春のつどい」にて表彰式を行います。(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、ご了承願います。)

##### 食品衛生功労者

川崎 武彦 東洋埠頭(株)強羅山荘 箱根強羅保養所組合  
工藤 なぎさ スナック木蓮 小田原社交業組合

##### 食品衛生優良施設

じねんじよ蕎麦 箱根 九十九 仙石原商店会飲食部

##### 永年勤続優良従業員

勤続30年 1名 勤続20年 3名  
勤続10年 19名 勤続5年 14名

(敬称略)

### 厚生労働大臣賞を 受賞して



岸 廣久

令和五年十月十九日、明治座にて厚生労働省・日本食品衛生協会主催による、全国大会の席で食品衛生功労者として、大臣表彰を受けることが出来ました。私のような小さい組合の者が、大臣表彰を授かるなど思いもありませんでした。これも保健福祉事務所長さんを始め職員の方々、小田原食品衛生協会の役員の方々の指導のおかげと感謝しています。

うがい・手洗い・マスク、自分の健康で、食の安心・安全を心がけます。  
誠にありがとうございました。

### 小田原保健福祉事務所異動者

#### 転出者

- 生活衛生部長 小笠原規之 県庁生活衛生部長
- 食品衛生課副技師 原田 優 小田原保健福祉事務所環境衛生課
- 食品衛生課主査 加藤 志乃 県庁薬務課
- 食品衛生課主任技師 和田 泰樹 県庁生活衛生課
- 食品衛生課主任技師 宮崎 郁実 県庁生活衛生課

お世話になりました。



#### 転入者



生活衛生部長 川口 健次

令和5年6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。

昨年6月、新たに4名着任しました。コロナ禍で食品関係施設の皆様は大変な影響を受けたところが多かったと思います。昨年からようやく以前の状態に近づきつつありますが、コロナ禍で感染対策として行われた手洗いや消毒は、食品衛生を守るうえでもとても重要ですので、HACCPによる衛生管理と合わせて引き続きお願いします。職員一同、食品衛生の安全・安心のため努めてまいりますので、一層のご理解、ご協力を賜りますようお願いいたします。

食品衛生課 主査 白井 恵子  
食品衛生課 主任技師 伊海 綾子  
食品衛生課 主任技師 大辻 恵理花



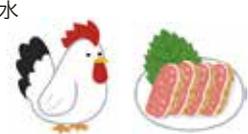
# 食中毒予防早見表

3つのポイント

つけない  
清潔、洗浄、手洗い

増やさない  
温度管理、乾燥

やっつける  
消毒、加熱

微生物名・特徴	汚染・感染経路	発病までの時間・症状	予防のポイント
<b>腸炎ビブリオ</b> 真水では増殖できず、塩分2~5%でよく発育 発育が極めて速い	海水中に生息。夏期に沿岸で獲れた魚介類、さしみ。魚介類により汚染された調理器具 	▼発症までの時間 10~24時間 ▼症状 腹痛、激しい下痢、吐き気、おう吐、発熱	●魚介類を真水で洗浄 ●魚介類を取り扱った調理器具、手指は十分に洗浄・消毒し、二次汚染を防止 ●漁獲から消費まで10℃以下（できるだけ4℃以下）の低温管理 ●冷蔵庫から出したら2時間以内に食べる。 ●65℃、1分間以上の加熱処理 
<b>サルモネラ属菌</b> 血清学的に2300型ほどに分類 乾燥に強い	ヒト、家畜のふん便、そ族昆虫に広く分布。主として鶏卵、食肉類とその加工品、淡水魚。ふん便に直接・間接的に汚染された様々な食品 	▼発症までの時間 8~24時間（菌数が少ないと遅延） ▼症状 悪心、腹痛、下痢、おう吐、発熱 長期間排便	●生肉調理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒し、二次汚染を防止 ●卵や生肉は10℃以下（できるだけ4℃以下）の低温管理 ●食肉やレバーは生食を避け、75℃、1分間以上の加熱処理 
<b>病原性大腸菌</b> 発病の仕方により、5つのカテゴリーに分類 そのうち腸管出血性大腸菌(O157など)は三類感染症	ヒト、動物のふん便、特に腸管出血性大腸菌はウシのふん便 ふん便に直接・間接的に汚染された様々な食品 	▼発症までの時間 12~72時間（菌種により異なる） 腸管出血性大腸菌は1日~14日 ▼症状 腹痛、下痢、おう吐、発熱 腸管出血性大腸菌は溶血性尿毒症候群を発症することがある。	●他の細菌性食中毒と同様、調理器具、手指からの二次汚染防止 ●低温管理、加熱調理の励行、特に牛肉は75℃、1分間以上の加熱 
<b>カンピロバクター・ジェジュニ/コリ</b> 大気中で発育できない。酸素3~15%で発育。25℃以下では発育できない 少量菌で食中毒をおこす	家畜、家禽、ペットなどあらゆる動物が保菌。食肉とくに鶏肉が関係した食品等が原因。未消毒の井戸水 	▼発症までの時間 1~7日と長い（菌数が少ないと遅延） ▼症状 腹痛、激しい下痢、おう吐、発熱、筋肉痛 まれにギランバレー症候群を発症することがある。	●鶏肉の生食は避ける ●鶏肉調理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒、乾燥し、二次汚染を防止 ●生肉と調理済みの食品は別々に保管 ●75℃、1分間以上の加熱調理 ●井戸水は的確に塩素消毒 
<b>エルシニア・エンテロコリチカ</b> 4℃以下でも発育 発育が遅い	ヒト、動物のふん便。とくにブタが保菌し豚肉の汚染が高い。ペットも要注意感染経路はサルモネラに類似 未消毒の井戸水 	▼発症までの時間 2~3日 ▼症状 腹痛、下痢、発熱、その他虫垂炎様症状など多様な症状	●他の細菌性食中毒と同様、調理器具、手指からの二次汚染防止 ●加熱調理の励行 ●冷蔵保管を過ぎせず早めに食べる ●井戸水は的確に塩素消毒 ●特に豚肉は中心部まで十分加熱（75℃、1分間以上） 
<b>ウェルシュ菌</b> 芽胞を形成し、通常の加熱調理でも生残 酸素があると発育できない	ヒト、動物のふん便。土壌。食肉、魚介類、野菜を使用した加熱調理食品とくに大量調理されたカレー、弁当、スープなど 	▼発症までの時間 6~18時間 ▼症状 腹痛、下痢 通常は軽症で1日で回復	●食肉、魚介類、野菜などの調理では十分に加熱する ●加熱調理後は直ちに短時間で冷却後低温保持 ●特に弁当、仕出しなどの大量調理は要注意 
<b>黄色ブドウ球菌</b> 菌体はブドウの房状。冷蔵温度域では発育できない エンテロトキシンという毒素を産生し、毒素は100℃でも壊れない	ヒト・動物の皮膚、鼻孔、のどの粘膜、化膿した傷口などに広く分布 おにぎり等の穀類加工品、弁当、調理パン、菓子類 	▼発症までの時間 2~4時間 ▼症状 吐き気、おう吐、腹痛（下痢）	●手洗いの励行（個人衛生の徹底） ●特に手指に傷や化膿創のある人は調理取り扱いの禁止 ●低温管理 ●低温管理できない食品は早く食べる。 ●調理器具の洗浄・殺菌 
<b>セレウス菌</b> 芽胞を形成し、通常の加熱調理でも生残 嘔吐型と下痢型がある（日本では嘔吐型が主）	土壌などの自然界に広く分布 嘔吐型は炒飯やピラフなどの米飯類、パスタなどの麺類 下痢型は食肉などを原料としたスープ類 	▼発症までの時間 嘔吐型は1~4時間 下痢型は8~16時間 ▼症状 嘔吐型は黄色ブドウ球菌食中毒に類似 下痢型はウェルシュ菌食中毒に類似	●加熱調理した食品は長時間室温放置せず、なるべく早く食べるか、冷蔵保存 ●一度に大量の米飯や麺類を調理しない ●残り物を室温に置かない 長時間の室温放置は避けましょう 
<b>ボツリヌス菌</b> 芽胞を形成し、通常の加熱調理でも生残 酸素があると発育できない 運動神経を麻痺させる毒素を産生	土壌などの自然界に広く分布 食肉、魚肉、野菜類を材料とした発酵食品、びん詰、缶詰、真空包装食品はちみつ（とくに乳児に注意） 	▼発症までの時間 12~72時間 ▼症状 脱力感、倦怠感、頭痛、めまい、言語障害、嚥下障害、呼吸困難 乳児では便秘	●新鮮な原材料を用い、洗浄を十分に行う ●製造時の十分な加熱（121℃4分間以上） 新鮮な食材を使いましょう 
<b>ノロウイルス</b> いが栗状の球形 人の腸管内でのみ増殖 食中毒と感染症の2つの顔を持つ	吐物やヒトのふん便 河口付近で養殖された二枚貝や調理従事者の手を介して汚染されたさまざまな食品（ふん便⇒手⇒食品） 吐物からの感染等、ヒトからヒトへの感染も多数みられる 	▼発症までの時間 24~48時間 ▼症状 おう吐、激しい下痢、腹痛、発熱、頭痛、筋肉痛	●調理器具、手指は十分に洗浄・消毒、二次汚染を防止。特に個人衛生の徹底 ●食材の十分な加熱処理 ●二枚貝等のノロウイルス汚染の恐れのある食品は、中心部が85℃1分間以上加熱されていることを確認 



エリアミーティング

総務委員会副委員長 足立 守男

ミーティングに参加致しまして感じたことは、初めてのエリアのミーティングでしたので、どのぐらいの組合長が参加して頂けるか心配でした。ですが、多くの方々が沢山出席して頂き、保健所検査の件や他多数の意見・質問があり、皆さん関心がある事がわかりまして、大変良いミーティングの場となり安心致しました。



第49回県西地区食協交流研修会及び令和6年度食品衛生責任者養成講習会 日程調整ブロック会議の出席報告

資格者委員会副委員長 澤野 博信

コロナ禍で、開催が見送られていました、県西地区食協交流研修会、食品衛生責任者養成講習会日程調整ブロック会議は、10月4日に久々の開催でした。

今回の会場は、南足柄市の大雄山最乗寺で、足柄食品衛生協会の主催で開催されました。

研修会では、本堂で最乗寺の山主(住職)の法話を聞かせて頂き、食材の有り難さや、食事への感謝の気持ちを、お話しして頂きました。

私も普段、普通に食事をして、嫌いな料理を当たり前のように、残していましたが、法話を聞かせて



頂き、食材が出来るまで、多くの人々の苦労や料理を作る人々の手数を実感しました。

交流会では、小田原食品衛生協会、平塚地区食品衛生協会、秦野伊勢原食品衛生協会、足柄食品衛生協会の4地区の食品衛生協会の皆さんと、大変和やかな楽しい交流会になりました！

食協県外視察旅行

厚生委員会副委員長 工藤 なぎさ

この度県外視察に参加されました皆様、有難うございました。

今期も11月1日(水)に参加人数35名、実施させていただきました。

バスは日光市に入り先ずは腹ごしらえです。栗ご飯と、湯葉づくしの御膳を堪能しました。

今回は日光輪王寺・東照宮・二荒山神社と見学、参拝させていただきました。現地ガイドさんの、楽しくも、丁寧な案内で約1時間半かけて参拝いたしました。私もですが、皆様の中にも昔修学旅行で訪れたのではと、思われますが、ほとんどの修復工事が終わった後でしたので、子供のころの記憶がよみがえってきました。今更ながらですが、「三猿」においても人生の一生の物語になっていることも聞き入ってしまいました。徳川家康公は、平和な時代を大切にした将軍であると聞いております。今この時代において真に平和を願わずにはいられません。

そして次の目的地、日光のお土産として有名な石田屋今市工場【甚五郎煎餅】さんへ伺いました。皆で美味しいお菓子を頬張りながら、お煎餅の製造工程を詳しく説明していただきました。また、屋号の由来は【眠り猫】の左甚五郎さんに因んで名付けられたとのことで、とても歴史を感じました。そして帰路へ。

県外視察を終えて、何より参加者の皆様と楽しい時間を過ごさせていた、たいことに、厚生委員会一同感謝いたします。次回も充実した企画をご案内させていただきます。



事業報告

食中毒予防

啓発キャンペーン開催

8月2日(水) 総勢19名で真鶴町、湯河原町、箱根町、小田原駅前を巡回し食中毒予防を呼びかけました。



(公社)神奈川県食品衛生協会主催「食品衛生大会」開催

10月25日(水) 神奈川県民ホールにて「食品衛生大会」が開催され、食品衛生指導員の遠藤充朗氏が指導員体験発表を行いました。



計報

去る4月17日、副会長で食品衛生資格者委員会の委員長として活躍いただきました、丸登食堂店主 瀬戸茂様がお亡くなりになりました。当協会の役員として、長きにわたりご活躍いただきました。ここに謹んでご冥福をお祈りいたします。

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。



問い合わせは、事務局(電話 0465-32-8948)までお願いします。

食品衛生責任者養成講習会開催(予定)

令和6年度食品衛生責任者養成講習会の日程は次のとおりです。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6年6月下旬 第2回/令和6年10月下旬  
第3回/令和7年1月下旬

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)

物品販売について

サニクロン(器具の消毒用)、アルボース(手指の消毒用)、アルコール消毒液は在庫が無くなり次第、販売を終了します。責任者手帳、責任者プレート、テキストのみの販売となりますのでご承知ください。