



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／古川 孝昭
広報委員長／高橋 剛司 Email odawarashokkyou@coral.ocn.ne.jp ホームページ http://www.odawarashokkyou.jp/



賀正

一般社団法人小田原市観光協会



小田原食品衛生協会長
古川 孝昭



新年おめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健康やかに新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

昨年5月に会長に就任いたしました古川でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

おかげさまで、昨年の協会の運営は順調に推移いたしましたことに深く感謝申し上げます。

小田原市、箱根町、真鶴町、湯河原町との協定に基づき、災害時の避難所における食中毒防止に向けた取



神奈川県
小田原保健福祉事務所長
長谷川 嘉春



新年あけましておめでとうございます。かつての昭和時代では、子どもたちは「テレビばかり見ていないで勉強しなさい」と怒られていました。現代では「ネットやっつけてないで、テレビ見なさい」と怒られるそうです。社会が大きく変わってきたことが伺えますね。

また、海外を訪れる際、日本人が旅行初めの3日間でおなかを壊すことが多く、旅行者下痢症と呼ばれています。一説によれば、現地の人々は日常的にウイルスにさらされるこ

り組みとして、「避難所における食品衛生管理マニュアル」を使った、食中毒予防に特化した衛生講習会を11月に開催し、80名以上のご参加をいただきました。協定に基づく活動は、本年も衛生講習会や地域の防災訓練への参加等によりおこなってまいります。

また、協会の活動を通し、食の安全・安心確保に努め、食中毒ゼロを目標に掲げて活動を推進してまいります。

引き続き皆様のご理解とご協力を
お願い申し上げます。

結びに、本年が平穏でより良い年となりますよう、皆様のご健勝と協会の活動のさらなる発展を心よりお祈り申し上げます。



とで免疫を獲得しているため、感染し下痢を起こすことは少ないそうです。日本人が慣れていないウイルスに対して免疫を持っていないため、腸内細菌のバランスが崩れやすくなり、下痢を引き起こす可能性が高まるのです。

なお、食中毒予防の3原則は、食品の安全性を確保するために広く守られています。しかし、100年後には科学技術や知識の進歩により、新たな予防方法や基準が確立される可能性もあります。

ところや時代が変わると、私たちが当たり前と感じている事柄も大きく変わっていきます。

新しい年が、変化を受け入れつつ、健康で幸福に満ちた一年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。今年もよろしく願いいたします。

令和6年度 定期総会の開催

5月21日、小田原お堀端コンベンションホールにおいて、定期総会を開催し、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5年度事業報告の承認について

▼第2号議案
令和5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6年度事業計画(案)の承認について

▼第4号議案
令和6年度収支予算(案)の承認について

▼第5号議案
役員改選について
定数114名、出席者75名(委任状含む)でした。



最近の食中毒の話題

令和6年は、神奈川県内の食中毒発件数が75件、患者数が860人(10月末現在)と昨年と比較して多くの食中毒が発生しています。

最近の食中毒といえば、カンピロバクター、ノロウイルス、アピサキスの原因とするものが多数を占め、これらを三大食中毒と呼んだりしますが、それ以外にも患者数が多くなったり、重症率や死亡率が高かったりと注意が必要な食中毒はたくさんあります。今年の神奈川県内でも、患者数の多いウェルシュ菌や黄色ブドウ球菌による食中毒や、重症度の高いフグ、有毒植物、きのこなどの自然毒による食中毒が発生しています。

今回は、令和5年に全国で発生した食中毒のうち患者が500人を超えた大規模食中毒2件、令和6年に発生し、話題になった食中毒1件について、問題点や予防のポイントについて解説させていただきます。

湧き水を使った流しそうめんによる食中毒



令和5年8月11日から17日の間に、石川県内の飲食店が提供した流しそうめんやかき氷を食べて体調不良となった方が多数出ました。管轄する保健所の調査の結果、食中毒の原因と推定されたのはこの飲食店が使用水として使っていた湧き水で、最終的に患者数892名という大規模な食中毒となりました。

この調査では、湧き水からカンピロバクターが検出されました。

カンピロバクターというと加熱不足の食肉を思い浮かべられる方が多いかと思いますが、この菌は乾燥には弱い一方、酸素の少ない湿潤な環境では長期間生存できるという特徴を持っています。そのため普段は動物の消化管の中の酸素が少なくして湿潤な環境にいます。動物のフンなどで環境が汚染され、その場所が水場だった場合、その水場が汚染源となります。

実は、水に由来したカンピロバクターの食中毒は、これが初めてではありません。1982年には札幌市のショッピングセンターで、使用していた井戸水の原因とし、患者が7751名にも及ぶカンピロバクターの食中毒が発生しています。井戸水や湧水を使用する場合は、適切な

消毒や定期的な水質検査を行い、記録をしておくことが重要です。

有名な駅弁による食中毒



令和5年9月17日に、福島県の保健所が、八戸市内の弁当製造施設が製造した弁当を食べた体調不良となっている方が3人いるという情報を得たことから調査が始まります。

この弁当製造施設は明治25年創業の老舗で、全国の百貨店の催事に出店したり、スーパーで販売したりするなど全国で知名度がありました。

管轄する保健所の調査の結果、食中毒の原因とされたのはこの事業者が製造したお弁当59種類22100個余りで、患者は全国にわたり554名にもなりました。そして、患者便とお弁当のご飯から黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA産生性)とセラウス菌(下痢原性)が検出されました。黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンAは、耐熱性毒素といわれていて加熱しても消失しません。そして、セラウス菌は芽胞菌であるため加熱してもやっつけることができません。どちらも加熱しても食中毒を起こす質の悪い菌ですので、菌を付けないことと温度管理に気をつけて菌を増やさないことが重要となります。今回の事例では外部の委託業者から仕入れたご飯に関するマニュアルがなかったこと、従業員の健康管理表や冷蔵庫などの温度管理記録等の記録類が無かったことなどさまざまな製造管理が問題視されました。HACCPによる衛生管理の重要性が実感される事例です。

うなぎ弁当による食中毒



令和6年7月24日から25日の土用の丑の日に、横浜市内の飲食店が製造販売したうなぎ弁当を食べた体調不良となった方が多数出ました。管轄する保健所の調査の結果、患者便とうなぎ弁当から黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA産生性)が検出されました。患者数は159名で、因果関係は不明とされているものの90歳代の女性がお亡くなりになられています。

先にもお話ししましたが、黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンAは、耐熱性毒素といわれていて加熱しても消失しません。調査結果では、調理従事者の手洗い不足と手袋の非着用が汚染

の原因と推察されています。黄色ブドウ球菌は人の体表に多く存在し、傷口には特に多いといわれています。健康管理を確実にすることも重要になります。

今回ご紹介した事例は、施設のキャパシティを超えた作業を行っており、HACCPで定められた規定を守っていなかったことで事故が発生しました。皆様も、この記事を機会としてご自分の施設のHACCPを見直してみてください。

※芽胞菌

周囲の環境が悪くなると殻を作って身を守り、環境が良くなると再発育する細菌の総称です。食中毒菌としては、他にウェルシュ菌などがあります。

災害時の避難所における食中毒予防について

小田原食品衛生協会は、管内の1市3町(小田原市、箱根町、真鶴町及び湯河原町)と災害時における避難所等の食品衛生の確保等の協力に関する協定を結んでいます。

大規模な災害が発生し、避難所が開設され長期間の滞在となった際には、食品衛生協会の食品衛生指導員が衛生指導等の活動を行います。皆さまも、次のことに留意し、ご協力をお願いいたします。

- 避難所では、出された食事はすぐに食べましょう。
※時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 調理や配付、食事の前には、よく手を洗いましょう。
水が十分に確保できない場合には、ウェットティッシュなどを活用しましょう。
- 下痢、発熱、手指に傷のある方は、食品の調理や配付を行わないようにしましょう。

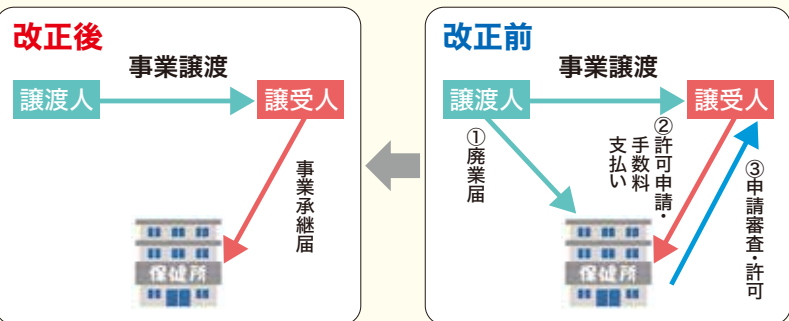


気温や湿度が高いと
食べ物が腐りやすくなります!
食中毒が起きやすくなります!
抵抗力の弱い方は重症化することもあるので、しっかり防ぐことが大切です!

事業譲渡に関する手続が整備されました

①2023(令和5)年12月13日から、食品衛生法における営業の事業譲渡について、合併・分割・相続の場合と同様に、譲受人は、新たな許可の取得等を行うことなく、届出により営業者の地位を承継することとなります。譲受人は、遅滞なく保健所へ届出を行うてください。

②譲渡人は、事業譲渡を行うとする場合、可能な限り管轄の保健所にあらかじめ相談してください。また、譲渡人は、譲受人に対し譲渡する事業の内容や衛生管理等について、適切に説明を行ってください。
③原則として、承継の前後で、許可または届出の内容は、変更されません。ただし、譲渡の届出の際に、変更の届出を行うことは可能です。
④営業における衛生管理に関する一義的な責任は譲受人にあります。そのため、事業譲渡の際には、事業の継続や従業員の雇用の維持等により衛生水準の確保が重要であることを認識ください。
⑤届出受理後、保健所は施設において譲受人により衛生管理が適切に実施されていること等の確認を行います。



※承継届のほか、譲渡を証する書類等の添付が必要です。

県西地区食協交流研修会及び令和7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開催

令和6年10月2日(水)午後3時30分より、ミナカ小田原コンベンションホールにて、第50回県西地区食協交流研修会及び令和7年度食品衛生責任者養成講習会日程調整ブロック会議が当協会の主幹のもと、開催されました。司会は田村専務理事が務め、高橋副会長の開会の言葉で始まり、古川会長や川口生活衛生部長の挨拶に続き、各地区会長が出席者を紹介しました。議題では栗田副会長より令和6年度養成講習会前期実施結果および後期実施予定、さらに令和7年度の開催日程について説明しました。研修会では、相日防災株式会社星純人係長が「能登半島地震から学ぶ防災意識」をテーマに講演を行い、羽太課長から

補足の言葉があり、山本副会長の閉会の言葉をもって会議は終了しました。その後、交流会と意見交換会が開かれ、朝倉副会長の開会の言葉、古川会長の挨拶、平塚地区鈴木会長による乾杯が行われ、終始和やかな雰囲気での交流を深め、栗田副会長の閉会の言葉で幕を閉じました。



総務委員会副委員長 山本 聡

食協県外視察旅行

コロナ禍により、5年ぶりの実施となりました。愛知県方面への県外宿泊研修を9月3日(火)から4日(水)にかけて実施させて頂きました。天候にも恵まれ、まだまだ額に汗かく2日間ではありましたが、総勢26名、初参加の方も多く大変充実した研修旅行となりました。

小田原駅から順次皆様がピックアップしたバスは、御殿場から東名高速道路へ入り一路西へ向かいます。車内では頂いたたくさんさんの差し入れとおなじみのバスガイドさんとの軽快なトークを楽しみながら、最初の目的地である岡崎市「カクキユ一八丁味噌の郷」に到着です。味噌が6トン入る大きな木桶の上には、3トン350個の手積み石が絶妙なバランスで味噌に圧力をかけています。江戸時代から350年続く熟練の職人技を目の当たりにしました。

昼食に天ざるうどんを堪能し、次はお酢で有名なミツカンミュージアムの見学です。今から200年ほど前、ミツカンの酢作りは、江戸の握り寿司ブームに乗じて一気に主力商品へと開花していきます。運河沿いの蔵から木船に酢をたくさん乗せ、江戸へ輸送しミツカンの礎を築きました。ミュージアム内には、当時の木船を再現した巨大レプリカが展示され、また酢以外にも様々な食品を開発し今日まで日本の食文化に大きな影響を与え

てきた様子を学ぶことが出来ました。そして宿泊先である「南知多温泉 源氏香」へ到着です。閑静の知多半島海岸線に佇むこの宿では、露天風呂から三河湾を一望し、宴会では美味しいお食事とお酒、カラオケなど、久しぶりの旅行を皆様大変楽しんでおられました。翌日、朝焼けの知多半島を眺めながら、バスは名古屋城から徳川美術館へと走ります。名古屋城の天守閣は再建工事のため残念ながら見学が出来ませんでしたが、圧倒されるほど豪華絢爛な空間が広がる本丸御殿や煌びやかな金のシャチホコ、徳川美術館の収蔵された甲冑など、徳川家の威光をこれでもか!と感じ、ひつまぶしの昼食を経て、身も心も一杯になり、帰路につきました。県外視察を終えて、皆さまと楽しい時間を過ごさせて頂いたことに、厚生委員会一同心から感謝申し上げます。次回も皆様が充実した時間をお過ごしいただける様、企画させて頂きます。



厚生委員会委員 海野 隆夫

事業報告

▼食中毒予防啓発キャンペーン開催



8月7日(水)参加者21名で小田原市内を巡回し食中毒予防を呼びかけました。

▼第28回小田原食品衛生協会ゴルフ大会開催



10月30日(水)、前日の雨もやみ秋晴れの中、第28回小田原食品衛生協会ゴルフ大会が、箱根湖畔ゴルフコースにて開催されました。順位は次のとおりです。
優勝 後藤 聡
準優勝 小林 省隆
第三位 協田 裕朗
(敬称略)

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。

新春のつどい開催

開催日時：令和7年2月13日(木)17:00から
開催場所：小田原お堀端コンベンションホール

食品衛生指導員研修旅行開催

開催日時：令和7年2月26日(水)
見学先：サッポロビールエビスザジャーニ
(恵比寿ガーデンプレイス内)

バーベキュー大会開催

開催日時：令和7年3月5日(水)12:00から
開催場所：なみのこ村

食品衛生責任者養成講習会開催

令和7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7年5月中旬 第2回/令和7年9月中旬
第3回/令和8年1月中旬

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。手数料 1,000円