



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

新年おめでとうござい
ます。私事ですが、定年延長で
保健福祉事務所の任を継続
しております。定年延長前に
妻から「家にいすぎないよう
に」とのお達しもあり、職責
をまっとうしております。引
き続きよろしく願います。
ます。

さて、昨年は管内でも複数
の食中毒が発生しました。改
めて調理に従事される方の健
康管理や手洗いを徹底するこ
との重要性を感じています。
体調管理には周囲の気づき
や、本人が安心して報告でき
る環境づくりが大切です。こ
まめな手洗いの実践と体調管
理への意識を高めて、衛生管
理に気を配ってまいります。
冒頭、定年延長の話があり
ましたが、私の医師としての
同期も皆、高齢になっても現
役を続けています。皆
様どうぞ健康には十分気を
つけて、今年も笑顔でお過ご
してください。



神奈川県
小田原保健福祉事務所長
長谷川 嘉春



小田原食品衛生協会長
古川 孝昭

謹んで新春のお慶びを申し
上げます。
会員の皆様、ならびに関係
者の皆様におかれましては、
健やかに新春をお迎えのこと
とお慶び申し上げます。
さて、昨年は当協会にとり
まして創立75周年という記念
すべき年でございました。長
きにわたり協会の発展にご尽
力いただいた諸先輩方、そし
て地域の食の安全を支え続け
てくださっている会員の皆様
に、改めて深く感謝申し上げ

ます。
この大きな節目を経て、私
たちは「食の安全・安心」を
守るという使命の重さを再認
識しております。本年も引き
続き、小田原市・箱根町・真
鶴町・湯河原町との連携を密
にし、HACCPに沿った衛
生管理の定着や、災害時にお
ける食中毒防止対策など、地
域に根差した活動を推進して
まいります。
結びに、新たな歴史の第一
歩となる本年が、皆様にとり
まして実り多き一年となりま
すよう、そして当協会のさら
なる発展を祈念いたしまし
て、新年のご挨拶とさせてい
たきます。



- ### 令和7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、令和7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6年度事業報告の
承認について
 - 第2号議案
令和6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7年度事業計画
(案)の承認について
 - 第4号議案
令和7年度収支予算
(案)の承認について
 - 第5号議案
規約の改定(案)の承認
について
 - 第6号議案
創立75周年記念事業の
開催(案)の承認について
- 定数 104名
出席者68名(委任状含む)
でした。

食協

晴れの受賞に輝く方々

令和7年度 表彰受賞者（敬称略）

● 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

瀬戸 正男（東京寿司） 箱根宮城野飲食店組合

● 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

鷺頭 綱男（ワシズ食品） 小田原総合卸売市場出店組合

● 神奈川県知事表彰

● 食品衛生功労者

田村 洋一（田むら銀かつ亭） 箱根強羅飲食店組合

● 小田原保健福祉事務所長表彰

● 食品衛生功労者

村上 正樹（株）村上金蔵商店） 小田原製めん組合

● 優良施設

福寿司 真鶴飲食店組合

● 公衆衛生協会支部長表彰

● 食品衛生功労者

福田 眞章（ライブラウンジ スパッツ） 小田原社交業組合

● 厚生労働省健康・生活衛生局長表彰

山本 聡（甘酒茶屋） 箱根畑宿飲食店組合

● 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

川崎 武彦（東洋埠頭強羅山荘） 箱根強羅保養所組合

工藤なぎさ（木蓮） 小田原社交業組合

濱野 和男（洋食屋オリーブ） 箱根宮城野飲食店組合

● 優良施設

わらべ菜魚洞 小田原飲食店組合

カーニバル 仙石原金時飲食店組合

鴨音 仙石原商店会飲食部

丸嶋本店 神奈川県箱根菓子組合

● 指導員功労者

西村 雪子（花松屋） 富水地区飲食店組合

事業報告

食中毒予防啓発キャンペーン開催

8月6日（水）総勢27名で箱根町、湯河原町、真鶴町、小田原駅前を巡回し食中毒予防を呼びかけました。

県外視察研修旅行開催

9月2日（火）、3日（水）栃木県にある「あしががフラワーパーク」「岩下の新生姜ミュージアム」「華厳の滝」に行ってきました。

県西地区食協交流研修会及び令和8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

10月29日（水）平塚地区食品衛生協会主催により、平塚保健福祉事務所において開催されました。

研修会は高久製パン株式会社 代表取締役 高久直輝様のお話で、テーマ「食で地域をつなぐ」経線創業100年の歴史とヒット商品開発も舞台裏」でした。

令和7年度 小田原食品衛生協会 表彰受賞者（敬称略）

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をご紹介させていただきます。

令和8年1月28日に開催の「新春のつどい」にて表彰式を行いました。（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、ご了承をお願いします。）

● 食品衛生功労者

二見 洋一（彩酒亭 洞） 小田原社交業組合

● 食品衛生優良施設

おんやど 恵 湯河原温泉旅館協同組合

レストラン&ショップ えれんなごっそ 特別会員

● 食品衛生指導員功労者

円山 房枝（Carta） 小田原社交業組合

● 勤続30年1名 ● 勤続20年2名

● 勤続10年12名 ● 勤続5年9名

小田原食品衛生協会創立75周年記念事業

記念パーティー

小田原食品衛生協会創立75周年記念事業として、令和7年6月18日に箱根湯本富士屋ホテルに於いて記念パーティーが執り行われました。

古川会長の「楽しいパーティーにしよう！」の一言でテーマは『ちょっとお洒落な75thパーティー』と銘打ち開催することとなりました。ドレスコードを食協ブルーに設定し、ジャズバンドを迎え、早期より各委員会で意見を出しあい合同委員会を経て当日のパーティーに臨みました。

当日は、100名程の会員の皆さまにご参加頂き、ダンス有りドレスアップコンテスト有りと終始楽しく盛り上がったパーティーとなりました。最後にパーティー開催までご尽力頂きました役員の皆様、湯本富士屋ホテル様大変ありがとうございました。

会員増強委員会 副委員長 福田 眞章



★
ベストドレッサー賞
福田 博美 伊藤 雅章

ゴルフ大会

2025年6月18日(水)箱根仙石ゴルフコースにて「小田原食品衛生協会創立75周年記念ゴルフ大会」が開催されました。

神奈川県食協から、石原専務理事、清水様をお迎えし、当協会メンバー30名、総勢8組32名にて開催されました。

当日は気温27度前後、快晴、微風と絶好のゴルフ日和となり、言い訳のできないコンディションの中スタートいたしました。

一般のコンペでは日頃上手な方が上位になり、素晴らしい賞品をいただいているでしょうが、小田原食協では「楽しく参加することに意義がある」をモットーに真ん中あたりの順位の方に高額賞品をご用意いたしました。

今回のゴルフコンペにご協賛いただきました企業の皆様ご協力ありがとうございました。

結果は小田原食品衛生協会の後藤君が見事優勝し、参加者皆様からの名誉の拍手をいただき閉会となりました。

当協会ではこれからも年2回の会員親睦ゴルフコンペを開催してまいります。上手でなくてもいいんです。楽しくゴルフをいしましょう。皆様奮ってご参加ください。

第2弾は11月26日(水)小田原湯本カントリークラブにて当協会メンバー18名にて開催しました。

総務委員会委員 小林 省隆



6/18 第1弾順位

優勝 後藤健太郎
準優勝 堀口 武昌
3位 後藤 聡
B G 長田 英一

11/26 第2弾順位

優勝 菊場 康雅
準優勝 小林 省隆
3位 麻薙 恭子
B G 後藤 聡

ノロウイルス食中毒

警戒情報発令に注意

小田原保健福祉事務所 食品衛生課

一昨年から全国的にノロウイルスによる食中毒が多発し、昨年県内においては、例年12月頃に発令されるノロウイルス食中毒警戒情報が10月14日に発令され、早期の流行に警戒感が増しています。

背景の一つとして、流行しているノロウイルスのタイプ（遺伝子型）がこれまでと少し変わってきていることが指摘されています。詳細は未だ不明な部分が多いですが、今季も同タイプによる発生が続く可能性があり、引き続き注意が必要です。

ノロウイルスは、人の腸管内で増殖し、感染者の便や吐物に大量に排出されます。調理従事者が罹患したまま作業を行うと、二次汚染による食中毒を引き起こすおそれがあります。感染の拡大を防ぐためには、次の点を徹底することが重要です。

まず、従業員に嘔吐や下痢などの症状がある場合は、無理な出勤をさせず、完治後もしばらくの間は調理作業を控えるようにしましょう。次に、手洗いは石けんを十分泡立て、指先や爪の隙間まで念入りに洗浄します。すぎは温水による流水で十分に行いましょう。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。また、調理器具やふきんは、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒や85℃以上で1分以上の加熱を行いましょう。食中毒予防の基本を一人ひとりが心がけ、確実に実践することが食の安全・安心の確保につながります。



小田原保健福祉事務所異動者

転出者 お世話になりました。

- 生活衛生部長 川口 健次 ↓ 県庁業務課長
- 食品衛生課長 羽太 恵 ↓ 退職
- 食品衛生課副技幹 剣持壮一郎 ↓ 平塚保健福祉事務所食品衛生課
- 食品衛生課主査 白井 恵子 ↓ 食肉衛生検査所精密検査課
- 食品衛生課主査 阿部 美樹 ↓ 厚木保健福祉事務所環境衛生課
- 食品衛生課主任技師 池田 碧 ↓ 県庁生活衛生課
- 食品衛生課主任技師 清水明香里 ↓ 平塚保健福祉事務所環境衛生課

転入者 よろしくお願いたします。



食品衛生課副技幹 高砂 拓志



食品衛生課主査 竹川 奈穂



食品衛生課主任技師 清水 恵子



生活衛生部長 植村 知子



食品衛生課主任技師 小野 歌純



食品衛生課技師 川口 絵梨



食品衛生課技師 白木 里歩

昨年4月に7名の異動がありました。H A C C Pに沿った衛生管理も、計画・実行・記録・見直しのサイクルが軌道にのり、新たなステップへ進む時期を迎えていることと思います。小田原地区の衛生管理のさらなる向上には、皆様のご協力が必要です。これからより良い関係を築きながら、職員一同、食の安全安心の確保に向けて精一杯努力してまいります。皆様のご健康とご多幸を心より願い、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

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

問い合わせは、事務局(電話 0465-32-8948)までお願いします。

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

お得な情報
大事な情報まとめて
お知らせいたします。



食品衛生責任者養成講習会開催（予定）

令和8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8年4月9日(木) 第2回／令和8年10月上旬
第3回／令和9年2月上旬