柏崎食品衛生協会会誌

食

KFHA

－ 第27号 －

春よ、来い！

●協会の主な事業
●全国・県関係受賞者披露
●保健所からのお知らせ
「食物アレルギー」「健康づくり支援店」
●COLUMN ～マスターの独り言Vol 9～
●食品衛生協会の共済、斡旋物資をご紹介
●おじゃましま～す！～受賞者お店紹介～
●おすすめ図書

平成２３年１月発行

新潟県食協キャラクター
しょくまるクンでーす。
よろしくね！！

柏崎食品衛生協会
〒945-0053
柏崎市鏡町11-9
柏崎地域振興局健康福祉部衛生環境課内
TEL・FAX 0257(24)1346
ホームページアドレス
http://www12.ocn.ne.jp/~ka-shouku/toppage.html
メールアドレス
kashishoku@giga.ocn.ne.jp

主な事業 ☆受賞者のみなさん、おめでとうございます☆

食品衛生全国大会・食品衛生指導員全国大会

１０月２２日、東京・明治座で厚生労働大臣表彰等の全国大会、１０月２１日には食品衛生指導員全国大会が行われ、柏崎食品衛生協会からは右記の皆様が受賞されました。

【厚生労働大臣表彰】	
食品衛生優良施設	㈱いろはや製餡所（東本町）
【(社)日本食品衛生協会長表彰】	
食品衛生優良施設	うまいものダイニング大志麻（日吉町）
【(社)日本食品衛生協会理事長表彰】	
食品衛生指導員	西本勝之（新道地区）

新潟県食品衛生大会

１１月１０日、ホテルイタリア軒（新潟市）において表彰式典が開催され、当協会では４名３施設の皆様が受賞されました。

【新潟県知事表彰】	
食品衛生優良施設	四季の味彩かねこ（田中）
【(社)新潟県食品衛生協会長表彰】	
食品衛生功労者	織部力（魚河岸）
	高橋義信（嘉月）
食品衛生優良施設	大衆割烹駒（諏訪町）
	美味旬彩椿亭（田中）
食品衛生優良従業員	若林よし子（じょんのび村）
	牧口光子（かしわ堂）

食品衛生推進大会

６月、新潟ユニゾンプラザ（新潟市）において食品衛生指導員の勉強会が開催されました。
（県内３００名参加）指導員体験発表では、当協会より㈱ブルボン川上指導員が「衛生業務とこれからの姿勢」と題し国体での指導体験、企業内での指導姿勢を発表されました。

FSI（食品衛生指導員）交歓交流会 施設見学

９月、ハミングプラザVIP（三条市）において、アークランドサカモト(株)坂本会長様より講演を頂きました。また当日、当協会の検便等を実施されている(社)新潟県環境衛生研究所（長岡市）へ訪問し、施設見学と説明を受けました。

柏崎市防災訓練に参加しました！

９月２６日(日)、柏崎市防災訓練が西山町で開催され、炊き出し訓練に食品衛生指導員が保健所監視員と合同で衛生指導をしました。おにぎり等の調理時、搬送、配布時など衛生面について管理指導をしました。

きのこ鑑別講習会・食の安全安心意見交換会

１０月８日、西山町「ゆうぎ」できのこ鑑別講習会を開催。今年は毒キノコ警報が発令されるなどで、参加者も真剣。当日は消費者との意見交換会の場を設け、生産者「ファーミングスタッフ」安野社長、県農業振興部、保健所とで安全安心の話も行いました。

食品衛生責任者実務講習会

本年度は販売業の食品衛生責任者が対象で、１３４名全員の方が受講されました。来年度は調理業の方(該当地域のみ)です。

食品衛生セミナー

１０月、中越地区(中越、小出、南魚沼、十日町、柏崎)食品衛生協会と(社)新潟県環境衛生中央研究所、県食品衛生コンサルタント協会で開催。輸入食品、消費者庁、ウイルス対策の内容で賛助会員の皆様より参加していただきました。

保健所からのお知らせ　～その1～

ご存知ですか？食物アレルギー

食物アレルギーとは

人によって、特定の食品を食べたとき、かゆみ、じんま疹、頭痛などの症状が出ることで、ときにはショック症状で死亡することもあります。

販売用に包装された食品には、次の原材料の表示が義務づけられています。

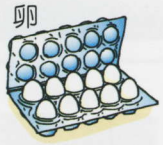
エビ

カニ

小麦

落花生

そば


卵

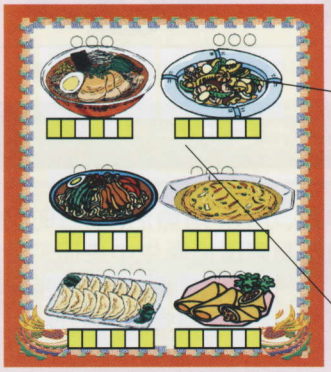
乳

食物アレルギーへの対応

飲食店や旅館で提供される料理は包装されていないので表示の義務はありませんが、**食物アレルギー疾患を持つお客様に対し、積極的に情報提供していくことが大切です。**

例１：メニューや掲示物による情報提供

メニューに使用した原材料のアレルギー物質を**明記**するなど、わかりやすい情報提供をします。



○拡大した様子○

エビ	カニ	小麦	落花生	そば	卵	乳

この商品に使用されている原材料を黄色く塗ってあります。

店内掲示例

当店のメニューに含まれる特定原材料は以下のとおりです。

（○印は使用しております）

	エビ	カニ	小麦	落花生	そば	卵	乳
野菜うどん	○		○			○	
オムライス	○		○			○	○
・・・							

例２：予約受付時の聞き取り

予約の際に、食物アレルギーがないかを**確認**し、ある場合はメニューの変更を提案します。あらかじめ確認することで対応が容易になります。

問い合わせ先：柏崎保健所衛生環境課　０２５７－２２－４１８０

保健所からのお知らせ ～その2～

☆健康づくり支援店について

糖尿病やダイエット中でも外食をしたい、煙を気にせず食事をしたいという、住民の健康づくりのお手伝いができるお店が登録されています（新潟県全域で1762店舗、管内では43店舗）。

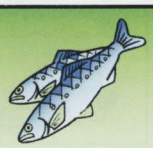
健康にいがた２１ＨＰでお店の情報を紹介しており、現在健康福祉部独自の紹介ページも作成中です。また、支援店に登録されるとステッカーが配布され、利用者へ健康作りの取組をPRできます。子どもや女性、持病を持った人の利用が多い店舗におすすめです。

以下の取組で当てはまるものがあればぜひ登録を！

＜食事＞
- □ カロリー表示をしている、またはしたい
- □ 野菜を多く使ったメニューを提供している
- □ 低カロリーの食事を提供している
- □ 野菜のおかわりが自由にできる（料金そのまま）
- □ その他（　　）

＜たばこ＞
- □ 店内はすべて禁煙している
- □ 店内の一部のみ喫煙可能
- □ 営業時間の一部を禁煙タイムにしている
- □ その他（　　）

COLUMN　～マスターの独り言Vol.9～



肉　食　人　（一日に６５ｇのたんぱく質を）

日食協の月刊誌（食と健康）の私の食・私の健康コーナーに各県の会長の手記が載っている。

長い人生一度や二度は病になったが、禁酒，禁煙、野菜中心の食事、運動等生活習慣を変え今は健康になった。なかには幼少時の貧食が今日の飽食の時代の心と健康の支えになっているという人もいる。トンカツ屋で成功した社長さんまで肉食をやめ野菜中心にした。某博士曰く「ヒトが美味しいと感じ欲する食物が体に悪い訳が無い」と。生食の刺身やレアーのステーキがうまい、脂がのった旬の魚を求めるのは私たちの祖先の食の記憶か。原始肉食だったヒトの体のしくみは殆ど変っていない。ヒトの体はたんぱく質で出来ている、摂取量が足りないとあるものでリサイクルする、老化が進む原因になる。牛は草を食べてたんぱく質を合成できるがヒトはできない。菜っ葉や芋ばかりでは身がもたない。　どうも肉が悪者になっている。

～サポート会員のご紹介～
是非、お声掛けください！

社団法人新潟県食品衛生協会 推奨第52号
食品工場・厨房に最適で丈夫な床材をご提供します！
剥がれない・割れない・熱水に強い床材
ユークリート®
BASFポゾリス株式会社 上越営業所
TEL：025-524-1777　www.pozzolith.basf.co.jp

♪食品衛生協会の一押し共済!入って安心♪

お申込、お見積もりは
事務局24−1346まで

「あんしんフード君」をよろしくね！

食中毒の未然防止に努めることは食品営業者としては当然の責務ですが、もし万が一の時を考えて入っておきたい「あんしんフード君」！ 食中毒の他に感染症、施設賠償、消毒費用、受託物賠償を補償します！ *…会員価格で民間よりグンと安い掛金になっていますよ！…*

【掛金の目安(補償限度額1億円)(年間売上げ4,000万円以下までを記載)】

営業種 / 年間売上	飲食店・すし	仕出し弁当	食品販売	食品製造	旅 館
3,000万円以下	9,000円	11,000円	3,500円	5,000円	総面積㎡ ×23円
4,000万円以下	16,400円	28,000円	5,600円	8,600円	

食中毒!? ワンポイント アドバイス

食中毒！？の苦情、連絡があった時のお店の対応です。
お客様の話をよく聞き、冷静に話ができる状況を作りましょう。

- まずは、お客様のお名前、ご住所、ご連絡先をお聞かせいただけますでしょうか？
- 私どもの食品のうち、何を召し上がっていただいたのでしょうか？
- いつ購入され、いつ召し上がっていただいたのでしょうか？
- なぜ、私どもの商品が食中毒の原因だとお考えでしょうか？
- 召し上がっていただいてから、何時間後に、どのような症状がでたのでしょうか？
- 症状がでてからはどのような処置をされましたか？病院には行かれましたか？
- 保健所にはお届けになられましたか？
- ○○様はどのようなお仕事をされていらっしゃいますか？お仕事は休まれましたか？

腹痛、下痢、おう吐など健康被害があるなら…

◆病院での治療をすすめる
◆保健所に連絡する

ノロウイルス、インフルエンザ予防にはコレをおすすめ！

用 途	商品名	商品内容	会員価格
基本は手洗い!	セーフメイトCS(5kg+ボトル)	手指用殺菌洗浄剤(逆性せっけん泡タイプ)	2,700円
ノロウイルス対策にはコレ！	ジアノック(5kg)	殺菌消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム)	2,150円
	ウィロックスプレー(500ml)	除菌・除ウイルス剤	950円
	汚物処理キット	使い捨てタイプのおう吐処理セット	600円
インフル対策	アルペットSP3スプレー(500ml)	アルコール製剤(ハンドタイプ)	1,000円

おじゃまします～！

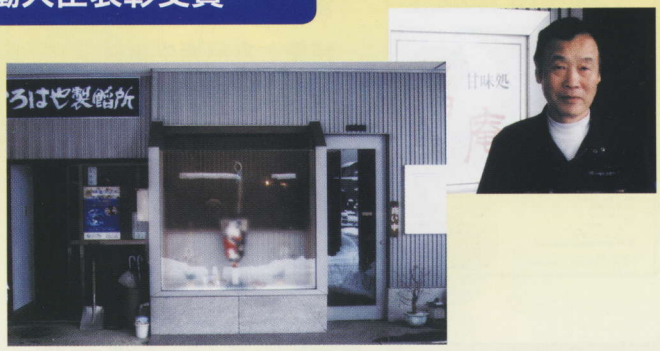
～今年度の全国、県の優良施設をご紹介～

㈱いろはや製餡所

厚生労働大臣表彰受賞

大正８年創業。柏崎で唯一の製餡所。
「まじめにコツコツが私のモットーです」と３代目の小田社長。その精神が多くの柏崎銘菓を支えている。直営の甘味処「餡庵」で絶品の味をどうぞ。（藤）

- 柏崎市東本町１－２－３１
- 電話　２２－３０９０
- 営業時間7:00～18:30（日曜定休）



うまいものダイニング大志麻

(社)日本食品衛生協会長表彰受賞

創業は昭和５６年、今年３０年目を迎える。当時では珍しいしゃぶしゃぶをメインに和・洋食をそろえた大型郊外レストラン。近年は焼肉部門も取り入れ市内外の多くのお客様に利用されている。（高）

- 柏崎市日吉町３－２７
- 電話　24－7200
- 営業時間
  11:30～23:00
  （無休）

四季の味彩　かねこ

新潟県知事表彰受賞

開業１６年目。海鮮料理を中心に大小宴会、法要等を、平日は日替りランチが好評。家族客に広く親しまれている。（長）

- 柏崎市田中１４－１８
- 電話　24-3118
- 営業時間11:30～14:00
  17:00～21:00(月曜定休)

大衆割烹　駒

(社)新潟県食品衛生協会長表彰受賞

市役所に隣接している立地条件もさることながら、季節料理、刺身、煮込み、鍋物を中心にお客様をもてなして満31年。「皆様のおかげで長くやってこれました」と御主人の弁です。（長）

- 柏崎市諏訪町２－４
- 電話　24-4577
- 営業時間17:00～23:00
  昼は要予約（日曜定休）

美味旬彩 椿亭

四季歳々の旬の食材を使った和食中心のお店。味わいある古民家風の店舗で、冠婚葬祭から各種ご宴会と多様にご利用できます。少人数から２５名様までのお座敷あり。（村）

- 柏崎市田中１９－３９
- 電話　22-0211
- 営業時間
  11:00～14:00
  17:00～21:00
  （月曜定休）

日本食品衛生協会発行　おすすめ図書のご案内

月間「食と健康」―食の安全と健康生活―

価格　600円

食品衛生の基礎知識、食中毒予防、衛生管理を中心とした特集と食品衛生事件ファイル、ニュースアラカルト、健康、魅力ある食べ物の話、等々…。

毎月盛りだくさんの内容をお届けする月刊誌です。

お申し込みは
協会事務局
２４－１３４６まで

３月までお申し込みの方は
１０％割引します!!

わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒

価格630円

代表的な食中毒原因菌10種とノロウイルスについての予防知識をイラストとマンガで楽しくやさしく解説。各菌の「歴史・経緯」「特徴」「感染経路」「症状・治療」「予防」の詳しい解説も。基礎知識のテキストに、また家庭でも使える一冊です。（９０頁）

自分で治す！痛み・こり・しびれ　健康体操と食で改善

価格　800円

加齢とともに気になる、さまざまな身体の変調…

そんな悩みは、ちょっとした空き時間でできる、簡単な体操で解消しましょう！

健康的な毎日を送るうえで欠かせない、食事のアドバイス＆レシピも掲載しました！（７７頁）

一部、内容をご紹介します～

祝！　全国第3位

どんぶり選手権

柏崎を盛り上げよう！

鯛茶漬け

肩こり・頭重・眼精疲労に

後ろ首筋のストレッチ

① 両手を組み、後頭部に回す。
② 頭を下げて右（左）に首を回す。
③ さらに頭を下げ、軽く１０秒間押さえ込む。

これで、スッキリ!!

編集後記

昨年の夏は猛暑だったことは記憶に新しい。年の漢字も「暑」。季節は巡り、この冬のドカ雪。異常気象なのか、これが自然というものなのか。今年の一年が穏やかにあることを願うばかりである。（村）

◆編集委員◆
◎高橋節雄　○長谷川利枝
村山　浩　　藤沢丈晴
事務局