

# 食



— 第29号 —

平成24年1月発行



柏崎地域振興局での『かしかり虹まつり』



新開発食器キャラクター  
しゃくまるくんです。  
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](mailto:kashishoku@giga.ocn.ne.jp)

- 協会の主な事業(8月～)
- 全国・県関係受賞者披露
- 保健所からのお知らせ
- 食品衛生協会の共済、斡旋物資をご紹介
- COLUMN ～マスターの独り言Vol 10～
- おじゃましま～す! ～その①～
- おじゃましま～す! ～その② 受賞者お店紹介～



協会事業  
8月～

☆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・県大会・食品衛生指導員全国大会

10月21日、東京・明治座で厚生労働大臣表彰等の全国大会、10月20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。

食品衛生指導員全国大会会場において、当協会が今年度新たな取り組みとして行っている「災害時対応チラシ」(指導員が所持、対応)が掲示され、全国にPRされました。

また、11月9日、ホテルイタリア軒(新潟市)において県表彰関係の表彰式典が開催され、当協会では5名2施設のの皆様が受賞されました。

【(社)日本食品衛生協会理事長表彰】	
食品衛生指導員	柳生静子(駅通東地区)
【新潟県知事表彰】	
食品衛生功労者	大図辰芳(食堂たんぼぼ)
【(社)新潟県食品衛生協会会長表彰】	
食品衛生功労者	星野正仁(魚仁)
	加藤利幸(加藤商店)
食品衛生優良施設	(株)ブルボン(松波)
	であいの宿 萬歳楽(高柳)
食品衛生優良従業員	村田静映(旭寿司)
	田中サツ子(おくい)



中越地区食品衛生セミナー

- ◆主催：中越・柏崎・南魚沼・小出食品衛生協会・(社)新潟県環境衛生中央研究所・新潟県食品衛生コンサルタント協会
- ◆共催：(社)日本食品衛生協会・(社)新潟県食品衛生協会 ◆後援：新潟県長岡保健所・長岡市

東日本大震災の原発事故による放射能汚染と食肉の生食による食中毒について、セミナーを開催しました。食品業者や消費者も不安を感じていることから、例年より早く8月に一般市民も参加できる公開セミナーとしました。

当協会からの賛助会員等数社を含め全体で約380名の参加があり関心の高さを感じました。



I 食肉の生食に潜む危険と対応  
岩手大学特認教授・(社)日本食品衛生協会学術顧問 品川邦汎先生



II 放射線による風評被害に対する科学的根拠に基づく安全性の説明  
新潟薬科大学教授 浦上 弘先生



## 食中毒予防街頭キャンペーン

消費者へ食中毒予防の大切さを知ってもらうため、食品衛生指導員15名と保健所監視員2名とで市内4ヶ所の大型スーパーで「食中毒予防街頭キャンペーン」を行いました。7月末に行う予定が大雨で延期となり8月の第1日曜日の実施となりましたが、予防ロゴが入った700枚のうちわやパンフレットは午後には無くなるなど多くの皆さまより関心をもっていただきました。手洗いチェッカーを使い子供の手の汚れを調べたりすることで親子で手洗いの大切さを感じ取ってもらえたように思います。『食べることを守る!』という食品衛生指導員が近くにいる事を多くの消費者にも知ってもらうため来年度も継続していきたいと思います。



実施店：イトーヨーカドー丸大柏崎店、良食生活館フォンジェ店、原信岩上店、ウオロク柏崎店

## 柏崎市防災訓練での食品衛生指導

10月2日(日)、昨年度からの継続で今年も柏崎市防災訓練に参加しました。今年度は高柳町で開催され、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。

今年度は当協会で作成した『災害時対応チラシ』を活用し、おにぎり等の調理時、搬送、配布、管理時、また手洗い指導など地域の方々に緊急時対応を指導しました。



## きのこ鑑別講習会

10月1日(土) 会場：西山町「ゆうぎ」

今年のきのこは不作! 時期的に早かったせいもありせっかくのきのこ狩りも楽しめず、さらに展示きのこも無い状況となったため講習会始まって以来の写真での鑑別講習会となりますが、布施先生のご尽力により緊急事態を回避できました。

参加者の皆さま、ご理解ご協力ありがとうございました!





## FSI (食品衛生指導員) 交歓交流会

9月7、8日、新潟県食品衛生指導員連合協議会と十日町食協主催の交歓交流会が津南町で開催され、参加者230名中、当協会からも指導員が参加しました。特別講演では十日町市観光交流課の桶谷様を講師に十日町市、津南町の全域を美術館とする「大地の芸術祭紹介」と真打、桂歌助師匠の「落語」とで大変勉強、また楽しませていただきました。視察研修は「山の中のマグロ工場」(株)山崎食品と十日町市の銘酒「天神囃子」魚沼酒造(株)では工場内見学と社長様よりお話をいただきました。さらに大地の芸術祭会場ともなった「うぶすなの家」の建物、家財まるごとアートを見学し新たな発見勉強の二日間となりました。



大地の芸術祭の紹介



山の中の「マグロ解体加工工場」



まるごと芸術「うぶすなの家」

## 食品衛生責任者実務講習会(調理業)

今年度は下記の地区の食品衛生責任者「調理業」が対象となっています。すでに11月から講習会を数回行っておりますが残念なことに未受講者が数十人いらっしゃいます。しかし4年に1回の講習会が義務付けられているため変更等無い限り全員受講していただきますのでよろしくご協力をお願いします。

### 【受講対象地区】

- ①刈羽村      ②西山地区      ③高柳地区
- ④松波地区    ⑤西中通地区    ⑥中通地区
- ⑦新花町地区 ⑧北条地区

上記地区の『調理業』の食品衛生責任者です。

※上記地区外の調理業の実務講習会は平成25年の11月頃の予定です。



時々お目見えします！見かけたらのぞいてみて下さいね！



食品衛生指導員の帽子です  
巡回時などにぶら下がりますよ！

## 年2回の検便を正しく受けていますか？



食中毒発生原因の多くが保菌者による二次汚染であり、従事者の検便が食中毒予防の重要な要素となることから年2回(夏季・冬季)の検便を行っています。

また、代表者だけでなくお店の食品に携わる従事者全員が定期的に検便を受けていないと意味がありません。日常の衛生管理は店全体、従事者全員で取り組みましょう。

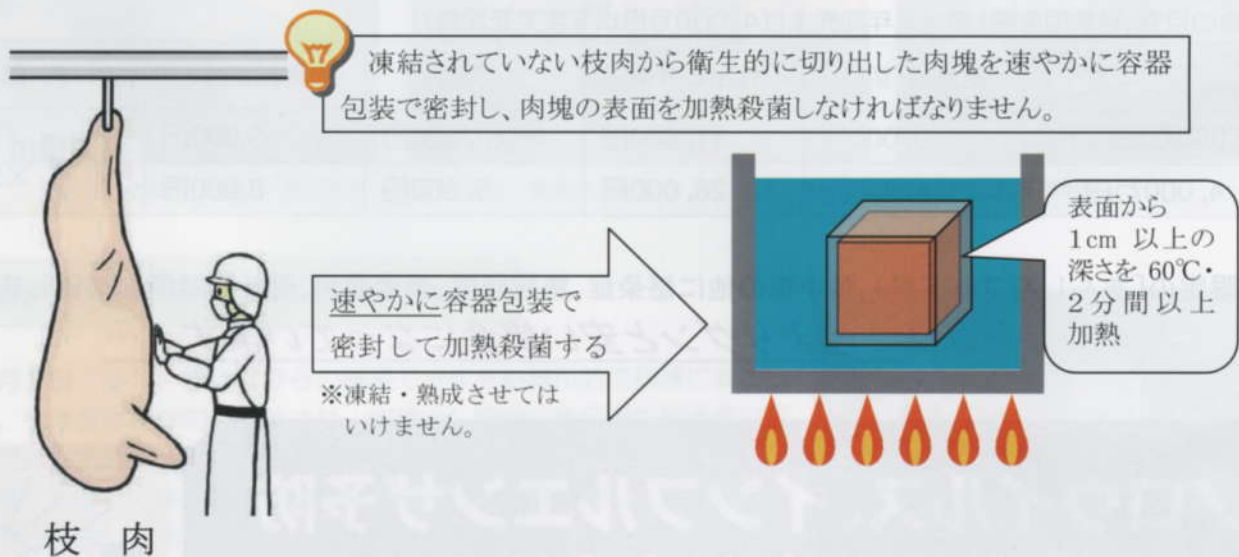
冬季の検便は1月～2月に実施しています。案内が届いたら受けましょう。

『のぼり』を作りました！



## 生食用食肉の規格基準・表示基準が設定されました!!

生食用食肉は牛肉表面から1cm以上の深さまで60℃で2分以上加熱するなど、規格基準・表示基準を満たしたものでなければ提供できません。  
対象となる生食用食肉は内臓を除いた牛肉(ステーキ・牛刺し・牛タタキ等)です。



### 『牛レバーについて』

牛レバーの取扱については厚生労働省で検討中ですが、レバー内部までO157など食中毒菌が入り込んでいることが確認されています。  
牛レバーの生食は危険です。引き続き、牛レバーの生食での提供は自粛願います。

## ヒラメ・馬肉の生食で寄生虫による食中毒が発生しています!

ヒラメ・馬肉にいる寄生虫によって、下痢などの食中毒症状を起こすことが判ってきました。  
すべてのヒラメ・馬肉に寄生虫がいるわけではありませんが、取扱には注意が必要です。寄生虫は冷凍処理で失活します。

詳しくは下記ホームページをご覧ください。  
厚生労働省:『生食用生鮮食品による原因不明有症事例について』  
農林水産省:『ヒラメを介したクドア的一种(Kudoa Septempunctata)による食中毒Q&A』  
『馬肉を介したザルコシスティス・フェアリーによる食中毒Q&A』

# ◆◆◆ 食品衛生協会からのお知らせ ◆◆◆

## 万が一の食中毒！お店での事故！には 「あんしんフード君」



### ♪ 食品衛生協会の一押し共済!入って安心! ♪

【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	16,400円	28,000円	5,600円	8,600円	

会員限定の「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！

…会員価格で他よりグンと安い掛金になっています！…

## 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

お申込み、お問い合わせ、お見積もりはお気軽にどうぞ★

事務局 TEL/FAX 24-1346 まで

お待ちしております♪

詳しくはホームページ [柏崎食品衛生協会](#) で検索!





# おじゃまします～!

～その①～

## 呑食処 **三五郎** 柏崎市荒浜

中越沖地震で被災し現地に移転開業し4年目。寿司、刺身をはじめ各種居酒屋メニューも豊富である。毎日、魚市場直送の鮮魚を提供し、鮮度と味にこだわっているイケメン店主です。(村)

- ◆柏崎市荒浜3-4-13
- ◆TEL 32-8335
- ◆水曜定休 17:00~22:00



## 割烹 **魚よし** 柏崎市上原

店主、吉田さんは市内の老舗料理店で修行し、20数年前に独立開業。地域の方々に絶大な支持を得ています。ご主人と女将の人柄がゆったりと流れる店内となっています。会席料理が中心でご要望により懐石料理も提供します。(高)

- ◆柏崎市  
上原48-2
- ◆TEL 24-2067
- ◆月曜定休



## 元祖えちご酒場 **安兵衛 柏崎店** 柏崎市駅前

美味い!安い!楽しい!お客様に愛されて今年で27周年。お手頃なランチ、宴会コースは大好評。全国各地より厳選された旬の旨いものが皆さまをお待ちしています。(藤)

- ◆柏崎市駅前2-2-5
- ◆TEL 24-8321
- ◆月曜定休 11:30~14:00/17:00~22:00



## COLUMN

～マスターの独り言Vol.10～

「全国どんぶり選手権」で鯛茶漬けが上位ランク、おめでとう。それでは、我が町の誰もが食べていたソウルフードは何か? この辺では夕餉にご飯を炊きます。そして朝食に昨日の残った汁とご飯で少しだけ『おじゃ』を作ります。冷やご飯を器の下に敷き、カレーのように『おじゃ』を掛け、少しずつ混ぜて香コと一緒に食べます。熱い『おじゃ』が冷やご飯を温かくし、早食いの出来る格好の朝飯でした。しかし、『おじゃ』を食べさせられるから柏崎に嫁にやるな、とまで言われるほど他の地では不評でした。それでも昭和40年代前半までみんなが食べていたらしいです。今でも散歩をしていると懐かしい香りがすることがある。



～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!

割れない・割れない・熱水に強い床材

**ユークリート**

BASF ポソリス株式会社 上越営業所  
TEL: 025-524-1777 www.pozzolith.basf.co.jp





# おじゃまします～！

～その②～

今年度の『優良施設』をご紹介します！



(社)新潟県食品衛生協会長表彰受賞



## (株)ブルボン 柏崎市松波4

「不良原材料は入れない」「不良品は作らない」「不良品は出荷しない」「不良品は届けられない」をモットーに、原材料の受入れから製造、出荷に至るまで、品質保証第一主義に基づいた品質管理を行ない、安全、安心な商品づくりに努めています。

また、柏崎市内の小学校工場見学を通じた食育教育を推進し、地域の皆さまに親しんでいただける工場を目指して参ります。



しっかり！準備をして工場見学します

## であいの宿 萬歳楽 柏崎市高柳町高尾

「楽寿の湯」「市場」「体験工房」とこちらの施設等総称して「じよんのび村」。地元住民だけでなく特に宿泊は関東方面からのリピーターが多いそうです。

周辺に何も無い…それが嬉しい。静かにゆったり、のんびりとじよんのびしたい人が多いでしょう。最近手作り豆腐、がんも等が好評で特に「淡麗辛口自家製どぶろく」は全国大会で入選。他では飲めない絶品とのことです。(長)

◆定休日 夏:第2第4火曜 冬:毎火曜

◆TEL 41-2222

◆10:00～21:00(12月～3月は20:00まで)



## 背中のかき(腰から下)をとるストレッチ

- ①ひっぱっても動かない物につかまる。
- ②両足のかかとを合わせて立ち、ゆっくりしゃがむ。かかとは決して離さない。
- ③腕の力はあまり使わず上体を10秒そらす。  
その後10秒でできるだけ背中を丸め同時に息を吸ってお腹をふくらます。朝晩10回。



◆ご意見、ご要望を  
お待ちしております！◆



Eメール [Kashishoku@giga.ocn.ne.jp](mailto:Kashishoku@giga.ocn.ne.jp)

ホームページ [柏崎食品衛生協会](#)

## 編集後記

未曾有の出来事で始まり、「絆」で結ばれた昨年でした。遠方の取材は大変なものもありますが、無事「食」が発行されると疲れも吹っ飛びます。ご協力ありがとうございました。

◆編集委員◆

◎高橋節雄

○長谷川利枝

村山 浩

藤沢丈晴

事務局

