柏崎食品衛生協会会誌

食

―第３１号―

平成２４年１２月発刊

刈羽村：複合施設「ぴあパークとうりんぼ」

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
http://www12.ocn.ne.jp/~ka-shoku/toppage.html
メールアドレス
kashishoku@giga.ocn.ne.jp

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！！

- ●全国・県関係受賞者披露
- ●事業の報告 ・ 写真で見る食協活動
- ●「食の安心・安全・五つ星事業」が始まります
- ●保健所からのお知らせ
- ●おじゃましま～す！　～受賞者お店紹介～
- ●おネエさんのひとりごと
- ●検便は必ず受けましょう

食品衛生全国大会・県大会

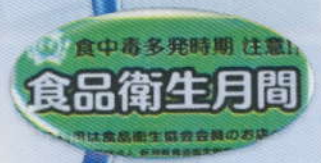
おめでとうございました！

◆厚生労働大臣表彰　食品衛生功労者　内山主計（種兵）
◆(社)日本食品衛生協会長表彰　食品衛生功労者　中村洋子（路）
◆(社)日本食品衛生協会理事長表彰　食品衛生指導員　高橋節雄（陽気家）
◆新潟県知事表彰　食品衛生優良施設　越後交通(株)（レストラン米山）
◆(社)新潟県食品衛生協会長表彰　食品衛生功労者　齋藤恵美子（パブ亜駝瑠人）
　〃　佐藤直隆（メトロポリタン松島）
　食品衛生優良施設　(有)かわたに（和食処かわたに）
　〃　(有)愛松堂（愛松堂）
　食品衛生優良従業員　桑原恵子（おくい）
　〃　中村朋子（刈共）

第53回 新潟県食品衛生大会

全国大会は東京明治座で、県大会は新潟市ホテルイタリア軒で開催されました。おめでとうございました！

24年度 事業報告



5月　通常総会・表彰式典
6月　食品衛生推進大会
　食品衛生指導員研修会
6月～7月　夏季一斉検便（組合別）
7月　食品自主検査
　食中毒予防街頭キャンペーン
　インターハイ巡回指導
7月～8月　夏期一斉巡回指導（地区別）
9月　FSI(食品衛生指導員）交歓交流会
　柏崎市防災訓練　炊き出し訓練衛生指導
　食品衛生指導員養成講習会
10月　フグ取扱い衛生責任者講習会（県内５ヶ所）
　きのこ鑑別講習会
　元気館健康まつりへの参加
　中越地区食品衛生セミナー
　食品衛生指導員全国大会
　食品衛生全国大会
　かしかり虹まつりへの参加
11月　新潟県食品衛生大会
　食品衛生責任者実務講習会（製造業）
12月　冬季一斉検便（組合別）
12月～1月　冬期一斉巡回指導（地区別）

年　間　食品営業賠償済・「あんしんフード君」
　火災共済・推奨衛生物資斡旋

写真で見る 食協活動

通常総会・表彰式典

食品衛生推進大会での寸劇

食品衛生指導員研修会（勉強してます）

食中毒予防街頭キャンペーン

インターハイ巡回指導

FSI 交歓交流会での講演

柏崎市防災訓練での炊き出し指導

食品衛生指導員養成講習会（長岡）

きのこ鑑別講習会

元気館健康まつりへの参加

賛助会員へご案内の食品衛生セミナー

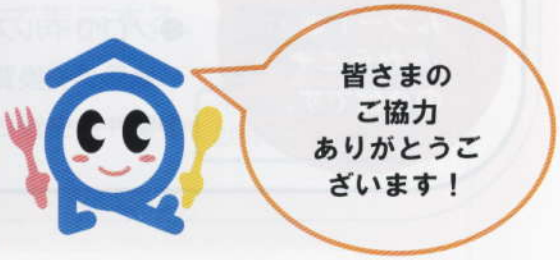
食品衛生指導員全国大会（東京都）

食品衛生全国大会（東京明治座）

かしかり虹まつりで手洗いチェック！

新潟県食品衛生大会（新潟市）

食品衛生責任者実務講習会（製造業）



新潟発の「五つ星」が全国で展開されます！

新潟で生まれた、『食の安心・安全・五つ星事業』が（社）日本食品衛生協会により全国展開されることとなりました。

あなたのお店も『★（星）』を集めて、安全・安心を消費者の方々にＰＲしませんか？詳しくは食品衛生協会事務局までお問い合わせください。

お店に掲示するプレート

自主衛生管理の項目（５項目）

① 従事者の健康管理
② 管理記録簿への記録
③ 講習会の受講
④ 食品賠償責任保険加入
⑤ 衛生害虫の駆除

『食の安心・安全・五つ星事業』
お店の自主衛生管理のうち検便の実施など５項目について、達成している項目ごとにステッカーを貼っていきます。

プレートに貼る星のステッカー

あんしんフード君

従来の賠償共済より充実した補償の「あんしんフード君」への切り替えをおすすめします！

「ノロウイルス食中毒」への補償はあんしん！

●提供した食品からノロウイルス食中毒が発生した場合。

●ノロウイルス食中毒の時、患者の家庭内で二次感染が発生した場合。

従来の食品営業賠償共済では支払われなかった部分です！

●施設の管理不備、例えば嘔吐物の清掃が不十分で、感染が発生した場合。

●店に責任がなくても、店内で感染したお客様に対する見舞金が出ます！

さらにあんしんフード君は、こんなことにも対応しています！

「あんしんフード君」だからこその補償です。

●食中毒の発生により被害者に飲食代を払い戻した費用。
●ノロウイルス発生後、被害拡大防止に施設内の消毒および備品の交換費用。
●事件発生後に新聞にお詫び広告を掲載した費用。

ノロウイルスにご注意ください！

過去１０年間で最も流行した２００６年に次ぐ勢いでノロウイルスが流行しており、年末にもピークを迎えそうです。
いま一度、ノロウイルス対策について点検願います。

下痢や風邪に似た症状がないか
毎日健康確認！

作業前に体調不良者がいないか健康確認を行い、結果を記録しましょう。

しっかり手洗いをすることが最大の予防法であり、基本中の基本です！
トイレの後、作業前、盛付け前はしっかり手洗いしましょう！

食品は中心部まで85℃、1分間以上加熱！

ボツリヌス菌対策の徹底をお願いします！

真空パックなど、密封包装された要冷蔵食品を**間違えて常温保存**したことで、ボリヌス菌食中毒が発生しています。
間違えて常温保存されることのないようご注意願います!!

対策として

●容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字を、目立つように、大きさ・色・場所などを工夫して表示する。

おじゃましま～す！

今年度の『優良施設』をご紹介します！

新潟県知事表彰

越後交通(株)レストラン米山

柏崎市鯨波

北陸自動車道上り線米山SA

北陸自動車道開通以来、新潟県内はもとより柏崎産のお米や野菜、魚介類を使ったメニューが豊富に揃っている。佐渡銀鮭丼、柏崎鯛ざんまい（鯛茶漬け）、米山磯盛御膳などほんの一例。支配人のおすすめは、「もち豚ピリ辛炒め定食８８０円！！(村)

【休】年中無休
【営】７：００～２２：００
【☎】０２５７（２２）７０７０

高速に乗らなくても国道８号線から入れますよ♪

(社)新潟県食品衛生協会長表彰

和食処　かわたに

柏崎市穂波町

越後料理、郷土料理にこだわり料理を見るだけで季節感が漂ってくる、そんなお店です。地魚の鯛を使った「鯛めしせいろ」をはじめ春夏秋冬の楽しみを十分に味わえます。(鴨)

【休】不定休
【営】１１：３０～１４：００
　　１７：００～２１：３０
【☎】０２５７（２４）３１３２

愛松堂

柏崎市穂波町

昭和４９年開店の老舗菓子店。店内には和・洋菓子が勢揃い。ホールケーキからブッシュドノエルなど季節感たっぷり。店主お勧めは定番和菓子「番神太鼓」、洋菓子は話題沸騰「プリどら」とのこと。(村)

【休】元旦のみ
【営】９：００～１８：３０
【☎】０２５７（２３）１０６０

柏崎食品衛生協会長表彰

ダイニングキッチンとう菜

柏崎市松波

今年開業８周年の洋食屋さん。
明るく開放感たっぷりのお店は店名そのまま「春」がふわりと薫るようです。
大好評の日替わりランチ、ビーフシチュー、ハンバーグはシェフ羽田さんおすすめの自信作です。（藤）

【休】月曜、第３日曜
【営】１１：３０～１４：３０
　　１７：３０～２０：３０
【☎】０２５７（３２）０５３９

藤乃家

柏崎市北条

販売所の店内には周辺地域の要望に応えた新鮮な魚や出来たてお総菜などがたくさん並びお客様をお迎えしています。お座敷では宴会もでき完全予約制で受け付けしています。（鴨）

【休】不定休
【営】店：８：００～１７：３０
【☎】０２５７（２５）３５１７

おネエさんのひとりごと…

年２回発行の機関紙「食」も今回で３１回を迎えました。今回から高橋節雄氏の後を引き継ぎ、編集長を引き受けることになりました。いかに文章を書くのが難しいか身にしみて感じ、責任の重大さを痛感しています。編集委員、事務局の皆さんの協力を得て、機関紙「食」を今後とも継続して発行していきたいと思っています。取材の際には皆さまの温かいご協力をお願いいたします。

ところで私「おネエ」はといえば…春は山菜料理、秋はきのこ料理と年２回友人達と入広瀬の民宿に通って十数年でしたが、風評被害か福島原発事故後は食料のセシウム含有量等、なんとなく行きそびれています。
もう行けないと思うと、新緑、紅葉の山々の風景、女将の顔が脳裏に浮かびます。近い将来なんの気兼ねもなく、またあの地に行ける日が来るのでしょうか…。　　“おネエ編集長　長谷川利枝”

サポート会員さんをどうぞご利用ください！

MASTERS BUILDERS
ユークリート
剥がれない・割れない・熱水に強い床材
食品工場・厨房床に最適！
社団法人新潟県食品衛生協会推奨52号
BASFジャパン株式会社 営業部 中部エリア 北中部
TEL:052-524-1777 http://www.pozzolith.basf.co.jp

『安心と安全』が私たちの商品です。
厚生労働省登録検査機関
環境・食品衛生関連の検査・測定／各種調査・研究／コンサルタント
※放射性物質測定にも対応
（社）新潟県環境衛生中央研究所
【本所】
長岡市新産２－１２－７
TEL：0258(46)7151
FAX：0258(46)9851
【新潟事務所】
新潟市中央区新光町７－２ 商工会館1F
TEL・FAX：025(283)7773
フリーアクセス：0120-940030

検便は必ず受けましょう

健康だと思っていても

腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ、赤痢等の病原菌を体内に持っていても、下痢、腹痛等の症状が現れず、そのまま菌を体内に保菌する場合があります。（健康保菌者）。

知らず知らずに菌を便と共に体外に出し、食品や器具類を汚染することがありますので、定期的に検便を実施し、病原菌を保菌していないかどうかを確認する必要があります。

年２回を推奨します

いつ感染するかわかりません。柏崎食品衛生協会では年２回の検便を推奨しています。

そして食品を取り扱う従事者は全員が検便を受けましょう。もし、検便を受けなかった人が保菌していたら…。ちょっと怖いですよね。せっかくの検便検査が無駄にならないよう従事者全員で実施しましょう。

結果が陽性だったら

万が一、病原菌が検出された場合は、医師の診断を受け、検便の検査結果が陰性になったのを確認するまでは、食品に直接接触する作業には従事しないようにしましょう。

クロスワードクイズ

【？問題？】　黄色のマスの文字を並べ替えて言葉を作ってね。
こたえ「○○○○○○○君」

①	⑥	⑦	⑧	⑨
②				
③				
		⑤	⑩	
④				

★タテ★
①オセアニアの海洋部の一部。ニューカレドニア島を含む地域。
⑥屋根裏部屋のこと。
⑦西暦２１１２年９月３日に生まれたネコ型ロボットは？
⑧走る人。○○ナー。
⑨動物や物。人形や小動物。国民的アイドルも。○○○○○ガール
⑩宅急便屋が困る。不在。○○宅。

★ヨコ★
①平日昼の主婦大好きテレビは？○○○○○。
②山形県の生産量日本一の洋梨。新潟はル・レクチェ。
③パソコン通信ができる喫茶店。○ッ○カフ○。
④世界４大会計事務所のひとつ。
　○○○○○・アンド・ヤング。（略称 E&Y）
⑤いろいろあります！「一番搾り」「スーパードライ」「○○○」「黒ラベル」

正解者には抽選で５名様に手洗い用品をプレゼントします！２月末締め切りです！★
協会事務局まで電話、FAXで（24-1346）

編集後記

毎年、編集作業を始めると「もう師走か、一年なんてあっという間だな」と実感します。何かと課題の多い冬のような厳しい時代が続いておりますが来年は春が来れば良いのに、と願っています。（藤）