

令和4年度 食品衛生被表彰者

日頃の活動に感謝し、お店のWEB ページなどの一部を掲載させていただいています。



厚生労働省医薬
・生活衛生局長表彰の部
食品衛生功労者
福本 植俊
福本牛乳店

笑顔と元気を今日もお届け

ふくもと牛乳店
〒639-3114 奈良県吉野郡吉野町丹治1 7 7-2
TEL : 0746-32-2193



(公社)日本食品衛生協会
会長表彰の部
食品衛生功労者
豆田 和雄
豆庄商店

大淀商店街
豆庄青果店
電話 0747-52-2816

日用品や食料品
ご購入用の上質な果物
まで取り揃えています。



(公社)日本食品衛生協会
理事長表彰の部
食品衛生功労者
山本 義史
株式会社 吉野荘湯川屋

一般社団法人 日本旅館協会会員
あたたかみのある宿
吉野荘 湯川屋
インフィニティー 露店風呂

〒639-3115 奈良県吉野郡吉野町吉野山440
TEL 0746-32-3004 FAX 0746-32-1500
www.yukawaya.com



奈良県
知事表彰の部
食品衛生功労者
柘井 俊典
升屋

三輪 升屋
奈良県吉野郡東吉野村小川1727
0746-42-0020
info@yoshino-masuya.com

麵の匠が造り上げる
こだわりの吉野葛たまめん
伝統の三輪素麺
三輪素麺の手延べの仕立ては、仕立ての強弱は、
湯水と塩の割合を調整して仕立てる。

吉野食品衛生協会 食協だより

〒638-0045 奈良県吉野郡下市町新住 15-3
吉野保健所 2階 衛生課内
TEL/☎ 0747-64-8370
E-mail yoshino@nara-shokkyo.jp
ホームページ 吉野うまいもん
http://www.yoshino-umaimon.com

吉野食品衛生協会の皆様方におかれましては、平素より食品衛生の確保と普及啓発に御尽力くださり、また、当所の事業にも多大な御協力を賜っておりますこと、厚くお礼申し上げます。

長引くコロナ禍の影響により、たいへんな御苦勞がおありのことと拝察いたしますが、幸いなことに、平成30年度以降は当所管内の営業施設を原因とする食中毒事件は生じておらず、これも皆様方の衛生管理の取組の賜物と深く感謝申し上げる次第です。

全国的にも、同様に食中毒事件数は減少傾向にありますが、その一方、近年はアニサキス被害が顕著になっており、また、ノロウイルス、ウエルシュ菌、カンピロバクター等の患者数も依然として高い水準にあります。

「With コロナ」における人流の回復に伴い、今後、食中毒の発生が増加に転じることも危惧される所です。自主衛生管理の一層の推進につきまして、今後とも皆様方のお力を存分に発揮くださいますよう、お願い申し上げます。

さて、御承知のとおり、改正食品衛生法につきましては、営業許可・届出制度の見直し、HACCPに沿った衛生管理等についての経過措置が終了し、令和3年6月から完全施行されたところです。

また、食品表示法関係の一連の見直しにつきましても、加工食品の原料原産地表示が昨年3月の経過措置終了をもって義務化され、本年4月の遺伝子組換えに関する任意表示制度の開始を残すばかりとなっております。

これら法制度の周知・徹底につきましても、引き続き御協力を賜りますよう、切にお願い申し上げます。

末筆ながら、貴協会の益々の御発展と会員の皆様方の御健勝を心より祈念申し上げます、新年の御挨拶とさせていただきます。

令和5年1月

奈良県吉野保健所長 柳生 善彦



令和4年12月撮影

特別会員 (順不同)

特別会員名	代表者	住所
株式会社 中谷本舗	代表取締役 中谷 昌紀	奈良市押熊町
株式会社 オーカワ	代表取締役 大川 博史	吉野郡下市仔邑
吉野拾遺老舗 松屋本店	尾上 恭平	吉野郡吉野町飯貝
株式会社 吉田屋	代表取締役 吉田 富美	吉野郡下市町阿知賀
株式会社 ライフコーポレーション	代表取締役会長 清水 信次	吉野郡大淀町土田
吉野ストア 株式会社	代表取締役 安川 光平	吉野郡大淀町下淵
灘商事 株式会社	代表取締役 西灘 久泰	吉野郡大淀町下淵
有限会社 フード三愛	代表取締役 茂倉 洋将	桜井市吉備
一般社団法人 かわかみ源流	理事長 栗山 忠昭	吉野郡川上村迫
ツーリズム ホテル杉の湯	支配人 磯田 稔次	
梅谷味噌醤油株式会社	代表取締役 金銅 淑子	吉野郡吉野町宮滝

令和4年度 総会報告

6月13日、吉野保健所長の柳生様、川上村長の栗山様のご臨席を賜り、奈良県農協川上支店会議室にて、吉野食品衛生協会総会を開催しました。吉野食品衛生協会会則25条に基づき代議員（食品衛生指導員）の定数51名のうち、出席者23名、委任状提出者23名、合計46名により成立し決議承認案は全て可決されました。

- 第1号議案 令和3年度 事業報告
- 第2号議案 令和3年度 歳入・歳出決算および監査報告

歳入の部			歳出の部		
科目	予算	決算	科目	予算	決算
繰越金	4,078,573	4,078,573	負担金	100,000	45,000
会費	1,420,000	1,321,250	会議費	10,000	5,787
助成金	51,000	51,000	事業費	2,853,000	2,321,197
事業費	1,278,500	1,398,716	繰越金	3,866,073	4,477,589
受取利息	1,000	34			
合計	6,829,073	6,849,573	合計	6,829,073	6,849,573

- 第3号議案 役員改選
新役員を協議の上、全役員再就任

○第4号議案 令和4年度事業計画
新型コロナウイルス感染拡大防止のため、事業計画の講習会等の開催または集会による事業は見合わせる場合があります。

月	主な事業計画
4	龍門・中龍門巡回
5	天川、天川民宿、洞川巡回 第1回吉野食協理事会 第1回食品衛生指導員部会（4月～5月）
6	下市、丹生巡回／県総会／第1・2回県理事会 食品衛生指導員研修会／吉野食品衛生協会総会 第2回吉野食協理事会
7	食中毒予防講習会／上市巡回 夏季食品一斉取締り（7/1～8/31）
8	上北山、下北山巡回／食品衛生月間キャンペーン 第2回食品衛生指導員部会（8月～9月） 食品衛生責任者養成講習会
9	東吉野、新子巡回／手洗い講習会
10	川上巡回／第3回県理事会
11	大淀巡回／食品衛生指導員講習会（南和地区） ノロウイルス食中毒予防強化期間（11月～1月）
12	黒滝巡回／所長表彰／年末食品一斉取締り 第3回吉野食協理事会
1	第3回食品衛生指導員部会（2月～3月）
2	吉野山更新／事務員ミーティング
3	水分、六田、中荘巡回、吉野山春の巡回 第4回県理事会

- 第5号議案 令和4年度 歳入・歳出予算

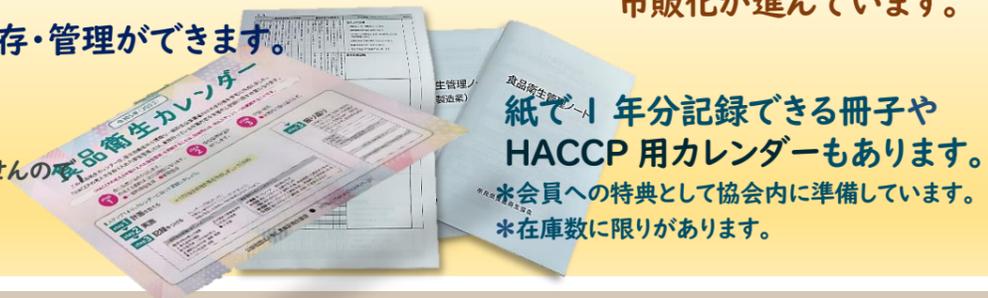
歳入の部		歳出の部	
科目	予算	科目	予算
繰越金	4,477,589	負担金	100,000
会費	1,465,000	会議費	260,000
助成金	51,000	事業費	2,853,000
事業収益	1,337,000	その他支出	0
受取子息	1,000	繰越金	4,118,589
合計	7,331,589	合計	7,331,589

2021年6月から HACCP に沿った衛生管理が完全義務化されました。HACCP の導入や実施を支援するデジタルツールの開発・市販化が進んでいます。



PC やスマホから記録、クラウド上で保存・管理ができます。必要に応じ運用しましょう。

現在ある無料アプリの一部をご紹介します。
*アプリの効果は協会が認定しているものではありませんの
該当の企業にお問い合わせください。
*クラウド上での保存期間などにご注意ください。



紙で1年分記録できる冊子や HACCP 用カレンダーもあります。
*会員への特典として協会内に準備しています。
*在庫数に限りがあります。

旅館業におすすめ

旅館宿泊者賠償特約 1名あたり 100円
(20名が宿泊者定員数の場合が年間2,000円の掛金)

支払事例 宿泊客が 飲み物をこぼし麻雀台を汚損、
床を汚損、寝具を汚損
ぶつかりガラスを破損・障子戸を破損
宿泊者の行為が原因の他人の身体障害

食品営業賠償共済・あんしんフード君・スーパーあんしんフード君にご加入の旅館・ホテル等の業種のみオプションで加入することができます。持ち込まれた感染症の拡大防止措置としての消毒費用やトコジラミ被害による駆除費用、預かった車両の破損や当て逃げに対応したあんしんフード君 + 旅行宿泊者賠償特約で備え万全。

支払限度額 20万円（宿泊者1名・1事故あたり）

2022年 全国の共済支払事例集

新型コロナウイルスによる支払が最多

施設の消毒(834件:1億9,200万円) 休業補償特約(2,285件:10億6,300万円)10月末時点

- ◆提供した料理によるノロウイルス食中毒・カンピロバクター食中毒・アニサキス食中毒
- ◆提供した料理に種などの異物が混入し、歯を欠損した。
- ◆販売した商品の蓋が十分にしまっておらず、お客様の鞆、車内を汚損した。
- ◆従業員が来店客より事前に乳アレルギーであることを申告されていたにもかかわらず、同成分入りの料理を誤って提供。食したお客様がアレルギー症状を発症し入院。
- ◆グレーチングの蓋が通行した際に持ち上がり、お客様の車体下部を破損させた。
- ◆共有設備のアクリル板を破損させた。
- ◆グリストラップが詰まってしまう、借地に油や汚水が流れ土壌を汚損した。
- ◆配管が破損したため漏水し、階下を汚損した。店舗の氷柱が落下し、隣接建物を破損した。
- ◆加入者が製造した商品にカビが混入したことが発覚し、身体的被害発生のおそれがあるため、自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。

SDGs (エス・ディー・ジーズ)って何?!

2030年 日本の総人口は2015年から800万人少ない1億1900万人となり高齢化率は31.2%に上昇するとの推計があります。一方世界の人口は、爆発的な増加を続け、2015年より11億7千万人多い85億5千万人に達する見込みです。エネルギーや食料資源の需要がひっ迫するだけでなく、地球温暖化など世界規模での環境悪化が懸念されています。こうした中で2030年に向けて、すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会をめざし、「持続可能な開発目標(SDGs)」が国連サミットで採択されました。

SDGsは、世界中の国が共通して解決しなければいけない経済、社会、環境の課題を17の目標で示しており、その達成には公的機関だけではなく、民間企業や市民の参加が不可欠です。特に企業に対しては、ビジネス活動の一環として行う投資・イノベーションを通じて、社会課題を解決することが期待されています。(農水省・食品産業部 web ページより)

~未来もずっと
おいしい食べものを
届けるために~

私が代表取締役社長を務める株式会社オーカワでは、食の安全・安心の追求とともに、大切な資源を将来にもつなげられるように、自然環境を大切にしている取り組みも進めています。また、奈良県 HACCP (ハサップ) 自主衛生管理認証を取得しており、衛生管理を行うことで品質が向上し、万が一の事故にも迅速に対応することができます。導入には多少時間がかかる作業もありますが、協会として、事業者様たちが HACCP に少しでも取り組みやすいよう普及に寄与してまいります。食品衛生指導員が一丸となって未来につながる伝統の食文化を守りながら、食品衛生の向上と自主管理体制の確立ができますようお手伝いさせていただきますので、どうぞ、よろしくお願いいたします。

吉野食品衛生協会
会長 大川 博史

食品事業者ができる 取り組み例

- ペーパーレス化・環境負荷低減・食資源の確保
- 食品リサイクル 余剰商品の寄贈(フードバンク・支援施設へ)
- 食品ロス削減 需要に見合った製造・仕入れ
- 「てまどり」の啓発
- 期限が近いものの購入促進(値引き)
- 食べ残しの持ち帰り推進(専用容器)

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

