



平成27年度
冬号

くまもと市
食品衛生協会新聞

熊本市食品衛生協会
熊本市中央区大江5-1-1
熊本市保健所食品保健課内
TEL 364-3188
発行者 斉藤 隆士
(会員の購読料は会費に含む)
印刷所 大 和 印刷 所

衛生功労者・優良衛生施設の熊本市長表彰!!
受賞おめでとうございます



衛生功労者・優良衛生施設・優良衛生施設の熊本市長表彰式が、平成27年11月20日(金)ウエルバルくまもと(熊本市中央区大江5-1-1)で開催されました。表彰式では、議会を代表して満永市議会議長から祝辞が述べられました。

平成27年度は、衛生功労者2名、優良衛生施設3施設、優良衛生施設12施設が表彰され、受賞者代表として、衛生功労者の浅井茂宏氏(熊本市食品衛生協会監事)から謝辞がありました。

表彰式では、平成27年度の厚生労働大臣表彰を受けられた2名の方の披露と熊本市食品自主衛生管理評価認定施設の1施設の紹介がありました。

平成27年度熊本市長表彰者名簿

衛生功労者(2名)		
氏名	役職等	
1 浅井 茂宏	熊本市食品衛生協会監事 (一般社団法人)熊本県食品衛生協会監事	
2 鶴川 正広	熊本市食品衛生協会監事 熊本周友食品組合監事	

業種	名称・屋号	営業者氏名	営業所所在地
1 飲食店営業(旅館)	ホテル日航熊本宴会場厨房	くまもと新世紀株式会社代表取締役 川崎 博	中央区上通町2-1
2 魚介類販売業	トミー食品	富松 茂樹	南区近見7-10-12
3 酒類製造業	熊本ワイン株式会社	熊本ワイン株式会社代表取締役 玉利 博之	北区和泉町168-17

業種	名称・屋号	営業者氏名	営業所所在地
1 飲食店営業(一般食堂)	Sun Power うなぎ川魚料理 かわ専	佐藤 公一 有限会社マツ島代表取締役 松島 篤志 有限会社満潮代表取締役 前田 倫明	中央区花畑町11-32 東区佐土原1-12-1 中央区水前寺6-33-19
4 飲食店営業(めん類)	堅平更科	高嶋 猛	中央区上通町5-41
5 飲食店営業(旅館)	有限会社松屋本館	有限会社松屋本館代表取締役 西上 佳孝	中央区水前寺公園23-1
6 菓子製造業	オークラ製菓株式会社	有限会社オークラ製菓株式会社代表取締役 大倉 啓	南区護藤町861-6
7 肉肉処理業	株式会社リョーユーパン 熊本工場	株式会社リョーユーパン代表取締役 忠良 薫 株式会社ナガイエ代表取締役 永家 隆行	北区植木町舞尾671 東区西園町下無田1460
9 食肉販売業	荒川精肉店	荒川 義春	西区中島町3-2
10 食肉販売業	有限会社杉乃屋 植木店	有限会社杉乃屋代表取締役 上杉 純	北区植木町鈴麦437-1
11 食品製造業(農産加工食品)	合資会社村山精肉舗(肉のムラヤマ)	合資会社村山精肉舗無限責任役員 村山 敏秀	中央区新市街3-23
12 食品製造業(農産加工食品)	有限会社右田食品工業	有限会社右田食品工業代表取締役 右田 起啓	南区護藤町861-2

白衣・制服半額セール

ミラノム
応援団

<期間> 冬期 10月1日~12月28日
夏期 5月1日~7月末日
●カタログ「ワークフレンド」に掲載されている全商品、半額!
※企画資料・カタログ、ご要望の会員様、ご一報下さい。お送りいたします。

熊本市食品衛生協会賛助会員

ユニフォームのサカミ

白衣・制服専門(有)サカミ

〒861-4236 熊本市南区城南町島田102-3
TEL(0964)27-7707 FAX(0964)27-7708
E-mail:sakami@seifuku-sakami.com URL:http://www.seifuku-sakami.com

くまもと
田崎市場

㈱熊本地方卸売市場
熊本大同青果㈱
熊青西九州青果㈱
九州中央魚市㈱
大海水産㈱

これから、
この街で皆さまと一緒に

鶴屋

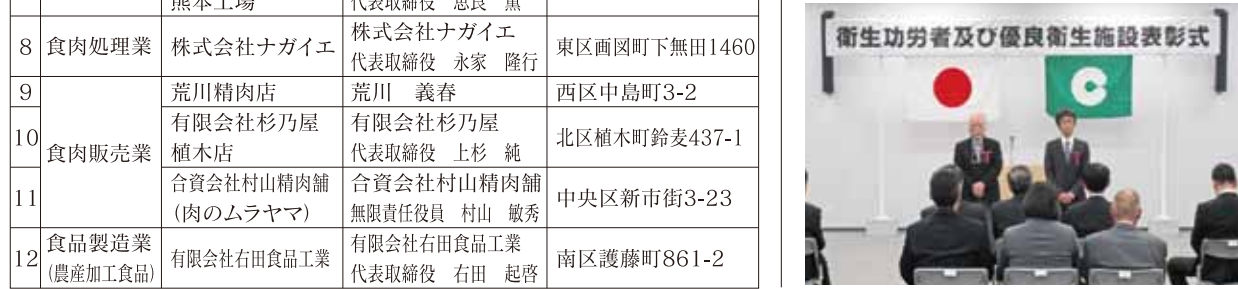
上質なくらしを提案する鶴上のアパート。
TEL 096-220-2111

業種	名称・屋号	営業者氏名	営業所所在地
1 飲食店営業(旅館)	ホテル日航熊本宴会場厨房	くまもと新世紀株式会社代表取締役 川崎 博	中央区上通町2-1
2 魚介類販売業	トミー食品	富松 茂樹	南区近見7-10-12
3 酒類製造業	熊本ワイン株式会社	熊本ワイン株式会社代表取締役 玉利 博之	北区和泉町168-17

優良衛生施設(12施設)

業種	名称・屋号	営業者氏名	営業所所在地
1 飲食店営業(一般食堂)	Sun Power うなぎ川魚料理 かわ専	佐藤 公一 有限会社マツ島代表取締役 松島 篤志 有限会社満潮代表取締役 前田 倫明	中央区花畑町11-32 東区佐土原1-12-1 中央区水前寺6-33-19
4 飲食店営業(めん類)	堅平更科	高嶋 猛	中央区上通町5-41
5 飲食店営業(旅館)	有限会社松屋本館	有限会社松屋本館代表取締役 西上 佳孝	中央区水前寺公園23-1
6 菓子製造業	オークラ製菓株式会社	有限会社オークラ製菓株式会社代表取締役 大倉 啓	南区護藤町861-6
7 肉肉処理業	株式会社リョーユーパン 熊本工場	株式会社リョーユーパン代表取締役 忠良 薫 株式会社ナガイエ代表取締役 永家 隆行	北区植木町舞尾671 東区西園町下無田1460
9 食肉販売業	荒川精肉店	荒川 義春	西区中島町3-2
10 食肉販売業	有限会社杉乃屋 植木店	有限会社杉乃屋代表取締役 上杉 純	北区植木町鈴麦437-1
11 食品製造業(農産加工食品)	合資会社村山精肉舗(肉のムラヤマ)	合資会社村山精肉舗無限責任役員 村山 敏秀	中央区新市街3-23
12 食品製造業(農産加工食品)	有限会社右田食品工業	有限会社右田食品工業代表取締役 右田 起啓	南区護藤町861-2

平成27年度厚生労働大臣表彰受賞者披露



熊本市食品自主衛生管理評価認定事業者紹介

(認定期間:平成27年1月~平成27年10月:1施設)	
事業者氏名	橋本醤油合資会社
代表社員	橋本 和彦
営業所所在地	熊本市北区貢町780-7
施設名称	橋本醤油合資会社

第43回
四市合同食品衛生指導員研修大会!!

熊本市で開催

43回四市合同食品衛生指導員研修

斉藤会長から主催者挨拶

熊本市の四市食品衛生指導員が一堂に会し、指導員活動の中で課題や貴重な体験を持ち寄り、交流を図ると共に、お互いの親睦を重ね今後の食品衛生の向上に寄与することを目的に行われています。第1日目の研修大会は、熊本ホテルキャッスル(熊本市中央区城東町)で行われ、熊本市食品衛生協会の斉藤会長から「食品の安全性に関しては、さまざまな食品(人異物混入事件など)、信頼を損なうような食品が世間を騒がせており、こうした中、国では食品事業者が実施すべき管理運営基準の指針を改正し、HACCP(ハサップ)による工程管理の普及が求められ、段階的な導入が図られることになりました。また、日食協では、

平成27年11月9日(月)~10日(火)の2日間開催されました大会内容は次のとおりです。第2日目の施設見学は、熊本植木食品衛生組合の食品衛生指導員の方々の案内により熊本の文化と歴史に触れていただきました。

平成27年11月9日(月)~10日(火)の2日間開催されました大会内容は次のとおりです。第2日目の施設見学は、熊本植木食品衛生組合の食品衛生指導員の方々の案内により熊本の文化と歴史に触れていただきました。

平成27年11月9日(月)~10日(火)の2日間開催されました大会内容は次のとおりです。第2日目の施設見学は、熊本植木食品衛生組合の食品衛生指導員の方々の案内により熊本の文化と歴史に触れていただきました。

平成27年11月9日(月)~10日(火)の2日間開催されました大会内容は次のとおりです。第2日目の施設見学は、熊本植木食品衛生組合の食品衛生指導員の方々の案内により熊本の文化と歴史に触れていただきました。

平成27年11月9日(月)~10日(火)の2日間開催されました大会内容は次のとおりです。第2日目の施設見学は、熊本植木食品衛生組合の食品衛生指導員の方々の案内により熊本の文化と歴史に触れていただきました。

平成27年11月9日(月)~10日(火)の2日間開催されました大会内容は次のとおりです。第2日目の施設見学は、熊本植木食品衛生組合の食品衛生指導員の方々の案内により熊本の文化と歴史に触れていただきました。

平成27年11月9日(月)~10日(火)の2日間開催されました大会内容は次のとおりです。第2日目の施設見学は、熊本植木食品衛生組合の食品衛生指導員の方々の案内により熊本の文化と歴史に触れていただきました。

新たにご加入をお考えの方へ!

熊本市食品衛生協会では新規開業の営業者様のご入会に限り、下記の特典をご用意しております。
ぜひ、この機会に入会しませんか!

※特典を受けるには当協会へのご入会が必要です(新規加入金1,000円、年会費1年分2,500円×許可年数)

特典① 食品営業賠償共済掛金を初年度のみ(2,700円まで)協会が負担致します
食品営業賠償共済は、通常であれば当協会ご入会后、別途ご契約(任意)となり、年間掛金が必要になります。(例 飲食店営業、年間売上高3,000万円以下、レギュラーコースの場合 年間掛金2,700円)
当協会では新規開業の営業者様のご入会に限り、会費のみのお支払で初年度のみ賠償共済にご加入できます。
(注) 次年度からの食品営業賠償共済金は全額自己負担となります。
業種、コース、年間売上高によっては掛金が協会負担額より増額になる場合があります。その場合、増額は自己負担となります。
補償内容についてはパンフレットをご覧ください。

特典② 表彰
食品の取り扱い等が優秀で他の模範となる施設を、年1回優良衛生施設として表彰します。この表彰を受けることにより、行政が実施する熊本市長表彰、県知事表彰、厚生労働大臣表彰を受けられるステップとなります。

特典③ 営業許可更新のお知らせ
営業許可には期限があります。うっかりして期限を切らすことがないように事前に許可期間の満了をお知らせします。

特典④ 新聞発行
年4回「食品衛生協会新聞」を発行して、食品衛生協会の動きや、食品衛生に関するためになる情報等の提供を行います。

特典⑤ 営業許可証の郵送
会費に限り実費(300円)で郵送します。
申請の際に保健所の協会窓口でお申し込みください。保健所に許可証を受け取りに行く手間が省けます。

下表は過去に起きた事故のほんの一例です。(全国の食品衛生協会の共済金支払例から抜粋)
これらの事故の賠償は、すべて特典①でご加入できるコース(レギュラーコース 年間掛金2,700円)にて対応しました。
下記の支払例を見ても分かるように、場合によっては非常に高額な賠償金が請求されます。

事故発生日	発生場所	業種	原因物質	事故概況	被害者数	共済金額
H23.10.16	岐阜県	飲食店	サルモネラ	助六寿司による食中毒	59人	1,222,075円
H24.3.8	栃木県	飲食店	異物混入	おにぎりの中に石が混入しており、食した客が嘔吐	1人	280,050円
H24.3.24	石川県	飲食店	ノロウイルス	弁当による食中毒	268人	5,042,017円
H24.10.7	仙台市	飲食店	カンピロバクター	提供したホルモン、その他肉類により、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状	53人	1,198,275円
H25.7.25	石川県	飲食店	アニサキス	イカのにごりによりアニサキス症	1人	53,747円
H25.7.30	福岡県	飲食店	アレルギー(卵)	卵アレルギーのお客より卵不使用のパンを依頼されたが、パンに使用されていたマヨネーズによりアレルギーを発症	1人	40,932円

万が一に備えるのも営業者の責任です。
この機会に食品営業賠償共済へのご加入をお勧めします。
その他、補償内容が充実した上位コースへの変更も可能です。(掛金の増額は自己負担となります)お気軽にご相談ください。

熊本市食品衛生協会
熊本市中央区大江5丁目1-1
ウエルバルくまもと4F
熊本市保健所食品保健課内
096-364-3188

食協の動き

○平成27年10月14日(水)
・第43回四市合同食品衛生指導員研修会打合せ
場所:ウエルバルくまもと4F会議室

○平成27年10月20日(火)
・平成27年度第3回県食協理事会
場所:市民会館桑城大学ホール

○平成27年10月27日(火)
・食品衛生責任者養成講習会
場所:ウエルバルくまもと1F大会議室
出席者:178名

○平成27年11月9日(月)~10日(火)
・第43回四市合同食品衛生指導員研修会
研修会会場:熊本ホテルキャッスル
2日目視察:田原坂公園

○平成27年12月10日(木)
・食品衛生責任者養成講習会
場所:ウエルバルくまもと1F大会議室
出席者:168名

講習・研修
衛生教育
コーナー

* 食品衛生
責任者講習会
日程 *

	食品衛生責任者養成講習会(新しく資格を取られる方)	食品衛生責任者実務講習会(資格がある方)(許可更新施設の食品衛生責任者を対象に動奨)
開催日時	平成28年度は次の6回を予定 第1回 平成28年 5月10日(火) 第2回 平成28年 7月 5日(火) 第3回 平成28年 9月 6日(火) 第4回 平成28年11月 1日(火) 第5回 平成29年 1月12日(火) 第6回 平成29年 3月 7日(火)	平成28年度は次の2回を予定 第1回 平成28年 7月28日(木) 第2回 平成29年 1月24日(火)
受講料	5,000円 (テキスト、修了証書、講習会修了者プレート)	2,000円 (テキスト、講習会修了者プレート及びプレートの郵送料も含む)
受付講習時間	同会場にて9:30から受け付けます。 9:50~16:30(昼休み11:30~12:30)	同会場にて14:00から受け付けます。 14:30~16:30
申込方法	事前に電話(364-3188)予約するか、保健所窓口に来所下さい(ただし、定員になりしだい締め切ります)。	直接、会場受付に来場下さい。
根拠法令等	・熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例 ・熊本市食品衛生責任者設置要項	・熊本市食品衛生責任者講習会実施要領

安全で美味しい料理を作る熊本と福岡の工場

全国の市場や200社以上に及ぶ取引先から仕入れた食材は、熊本と福岡の工場で調理されています。工場では流れ作業により1日に10万~30万食を生産。各セクションは集中管理され、効率的な作業を行っています。

衛生検査や日持ち検査で料理の安全性を確認

食品に求められる最も重要なことは「安全性」です。その安全性を確保するために、食材から加工済の商品まですべての工程で衛生管理が行われています。

また出来上がった商品を、温室20℃の状態で保管し、細菌の繁殖を抑制する「日持ち検査」も行っており、お客様に安心していただくための確認する検査も行っています。

“もっとおいしい”を追求するHMR企業
21世紀は中食産業の時代

Home Meal Replacement
家庭内 食事を 代行する

株式会社 ヒライ
http://www.hirai-wa.com

旬菜(しゅんさい)弁当

熊本本社・熊本工場
熊本市西区春日7丁目26番70号(田崎総合市場前)
TEL(096)324-3666 FAX(096)324-4115
福岡工場
福岡県筑後市長浜718番地
TEL(0942)51-1110 FAX(0942)51-1111