

健康づくりを応援する店

一緒にしませんか？

健康づくりができます店

1. 「健康づくりできます店」とは？

病院で、「食事療法」を
すすめられたけれど、
外食時、食事の情報が
得られにくいなあ…

今日のランチは、
野菜たっぷりの
食事がしたいなあ

タバコの煙を気にせず
安心して利用できる
お店はあるかな？

血圧が気になるので、
塩分控えめな外食をしたい。

地元の食材を
使っているお店で
食事をしたいなあ！

サービスがいいのは嬉しいけれど、
ご飯をいつも残しちゃう。

そんなお客様の想いを実現する
「市民の健康づくりを応援する飲食店」です。

外でお食事される方、食べ物を購入される
熊本市民の方々の「食べる楽しみ」を守るために
外食産業の皆さまのお力が、是非必要です！

「健康づくりできます店」はこんなお店です

栄養表示

主要メニュー(1メニュー以上)の
栄養成分表示を行っている。
※エネルギー表示は必須、他は任意

食事バランスガイドの表示

代表的なメニューなどを表示し、
「食事バランスガイド」の
説明をしている。

野菜もりもりメニューの提供

1食あたりの野菜の使用量が
120g以上のもの。

ヘルシーオーダーへの対応

次のいずれかの取り組みを行っている。
○エネルギーが気になる方のために
・ご飯の量が調整できる。・1/2(半量)メニューがある。
○脂質が気になる方のために
・ノンオイルドレッシング等選択できる。
・ドレッシング等が別添えである。
○塩分が気になる方のために
・ソースやケチャップ等が別添えである。
・減塩しょうゆやポン酢がある。
・定食のみそ汁や漬物は選択とする。

バランスメニューの提供

1食あたりの食事で、1日の摂取目安の
約1/3程度の基準を満たすメニューを提供している。
(主食：2つ、副菜：2つ以上、主菜：2つなど)
「食事バランスガイド」の説明をしている。

地産地消

地元産の食材を使って、
適正な産地表示を行っている。

地産地消を推進するための
取り組みを行っている。

禁煙の推進

施設内を、
完全禁煙とする。

くまもと減塩美食メニューの提供

1食あたりの食塩相当量が
3.0g以下のもの。

登録したら…

熊本市のホームページにお店の名前や住所、
電話番号などが無料で掲載されます!!
(スタンブラリー参加店は、リーフレットの
裏にお店の名前や住所、電話番号などが
無料で印刷されます!!)

安心・安全の食事提供や
色々な取り組みを
しているという
お店のアピールになります!!

新たな顧客獲得に
つながる…かも？

2.登録するためには…

①申請書入手する (方法は3つ!)
→1 健康づくり推進課 (熊本市役所 10 階)
2 食品保健課 (ウェルバルくまもと 4 階)
3 「健康づくりできます店ホームページ」

②申し込む
→健康づくり推進課 (熊本市役所 10 階)
郵送でも OK!

③審査 書類審査

【登録ができるお店】
熊本市内の飲食店、弁当店、
スーパーマーケット、コンビニなど

健康づくりできます店 検索

3.「健康づくりできます店」になったら…

(1) 登録店には、「録書」「ステッカー」を配布します
(2) 「健康づくりできます店」ホームページに参加店一覧を掲載します。
(3) 「健康づくりできます店スタンブラリー」に参加店一覧を掲載します。

4.「登録店」を目指すにあたり、困ったら…

「熊本市役所」の担当課が、ご相談にのります。
連絡先は…

健康づくり推進課 (熊本市役所 10 階) TEL328-2145

ステッカーは、
店内の見やすいところに
掲示して下さい。

栄養計算が
できない
場合も
是非ご相談
下さい!!

熊本市民の方々の「食べる楽しみ」を守るために、皆さまの参加をお待ちしています！

食協の動き

○平成27年6月25日(木)
・食品衛生責任者養成講習会
場所:ウェルバルくまもと 1F大会議室
出席者:193名

○平成27年7月24日(金)
・平成27年度第1回泉食協理事会
場所:嘉島町

○平成27年7月28日(火)
・食品衛生責任者実務講習会
場所:ウェルバルくまもと 1F大会議室
出席者:112名

○平成27年8月6日(木)
・平成27年度指導員部長・共済部長合同研修会
場所:竹水苑(玉名市)

○平成27年8月27日(木)
・第1回食品衛生指導員養成講習会
場所:嘉島町

○平成27年8月12日(水)
・食品衛生指導員による街頭啓発
場所:下通アーケード街
内容:食中毒予防啓発団扇の配布

・食品衛生指導員研修会
場所:熊本ホテルキャッスル

○平成27年9月2日(火)
・熊本城南食品衛生組合巡回指導同行

○平成27年9月3日(水)
・食品衛生責任者養成講習会
場所:ウェルバルくまもと 1F大会議室
出席者:183名

○平成27年9月7日(月)
・第43回四市合同食品衛生指導員
研修会打合せ

○平成27年9月8日(火)
・事務職員研修会

(3) 一日食品衛生監視員体験イベント

8月6日(木)に一日食品衛生監視員体験イベントが開催されました。

技術試験食品の製造体験を通して食品衛生や食中毒予防に関心を持ってもらい、衛生知識の向上が図られました。本年は「パティシエ気分」で学ぶ食品衛生講習会と題して、熊本県立熊本農業高校熊本南校区の協力の下、同校食品工業科実習棟で行われました。

異物混入防止するための正しい白衣等の着方、菓子製造クッキー製造工程における危害分析、手洗い体験や食中毒に関するクイズ等の説明がありました。

参加者(38名)からのアンケートの回答で「心に残ったことは、手洗いをひんばんにしたい事です。家庭での調理、途中まではそこまで丁寧には洗っていなかったと思います。高校生が男女共、教員の方が上手で子どもをよくほめてくれる楽しい時間を過ごせました」との意見が寄せられました。

(4) 食品衛生指導員研修会

毎年、食品衛生月間中に食品衛生指導員研修会(竹下指導員部会長)が行われています。本年度は、8月12日(水)ホテルキャッスル(熊本中央区)で開催されました。熊本市保健所食品保健課の中間課長からの来賓挨拶の後、松永副課長から「最近の食品衛生に関する話題」と題しての講話がありました。内容としては、① HACCP導入の普及推進②カンピロバクターによる食中毒などについての話がありました。

(5) 食品衛生指導員による食中毒予防街頭啓発

8月12日(水)に下通アーケード街で、食品衛生指導員による街頭啓発活動が行われました。平成27年度食中毒予防ポスターコンクール(熊本市食品衛生協会)の会長賞の作品を印刷した食中毒予防啓発団扇を通行される市民に配られました。

(6) 食中毒予防を呼びかけるラジオ広報

熊本市ティエエムFMラジオに30回のスポット放送を行いました。

- ・8月は食品衛生月間です。
- ・食中毒の発生しやすい時期です。
- ・手洗いなど清潔に心がけ、食品は、十分に加熱し、冷蔵庫を過信することなくできるだけ早く食べましょう。
- ・熊本市食品衛生協会からのお知らせでした。

2 食品表示法講習会の開催

熊本市保健所食品保健課では、本年4月1日から食品表示法が施行されたことを受け、食品表示制度の周知を図るために9月1日(火)に講習会がウェルバルくまもと・熊本市総合保健福祉センターで開催されました。

(講習会資料から)

食品の表示例

アレルギー表示について

アレルギー表示方法の原則

注意事項!

保健所からのお知らせ

(1) 平成 27 年度の状況について

①平成 27 年食中毒発生状況 (熊本市)

平成27年1月～8月	
発生件数	患者数(人)
6	126

NO	発生日	原因施設	患者数	原因食品等	病因物質	措置
1	1月28日	仕出屋	9	会食料理	不明	営業自粛1日間 営業停止2日間
2	2月6日	一般食堂	9	会食料理	カンピロバクター	営業停止3日間
3	2月15日	一般食堂	22	会食料理	ノロウイルス	営業停止3日間
4	5月22日	一般食堂	4	会食料理	カンピロバクター	営業停止3日間
5	6月17日	一般食堂	3	会食料理	カンピロバクター	営業停止3日間
6	7月30日	保育園	79	保育園給食	ノロウイルス	給食自粛

(2) 食品の収去検査(H27年6月～8月分)について

熊本市では、市内で流通する食品(農産物や輸入食品等を含む)や市内の施設で製造される食品の安全を確保するために年間計画に基づき試験検査を実施しています。平成27年6月～8月に実施しました試験検査の結果は次のとおりでした。(試験検査機関:熊本市環境総合センター)

検体	検査項目	検体数	検査結果
アイスクリーム類	一般細菌数、大腸菌群、乳脂肪分、乳固形分	4	全て適合
氷 菓	一般細菌数、大腸菌群	5	全て適合
未加熱そうざい	一般細菌数、E.coli 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	16	県指導基準 不適4件
生菓子	一般細菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	6	全て適合
調理米飯	一般細菌数、E.coli 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	11	全て適合
国産野菜	ナス	4	全て適合
輸入果実	キウイ	4	全て適合
合 計	残留農薬	50	

(3) 食品等に関する苦情相談

熊本市保健所には、消費者から「食品等に関する苦情相談」があつています。平成 27 年 2 月～3 月の衛生管理に関する主な相談内容は、次のとおりです。

苦情状況<平成 27 年 2 月～3 月>

苦情相談月	苦 情 内 容								合 計
	体調異常	異物混入	腐敗変敗	カビの発生	異味異臭	表示	施設	その他	
2月	12	1	2	2	0	0	1	6	24
3月	12	0	0	0	2	3	7	7	41

<主な相談事例>

相談内容	対 応 等
1 飲食店でスクランブルエッグを食べていたら、100円大の卵殻が入っていた。	基本的な注意の不徹底。
2 スーパーの鮮魚コーナーでタバコの臭いがする。	施設内は全て禁煙であり、通用口から流れ込んでいた。
3 飲食店の従業員がお金を触った手で、パンズ、パテに触れていた。	基本的な衛生管理不適。
4 アップルパイを持ち帰って食べたいたら異物が入っていた。	試験機関の鑑定結果、魚の骨であった。製造工場、調理施設に当該品は存在しないものであった。
5 飲食店でのしゃぶしゃぶ鍋が生のままだった。	店頭売りであったが、説明がなく誤解が生じた。なるべく表示をしよう要請した。
6 「殺つきピーナツ」に産地や製造者等の表示がない。	店頭売りであったが、説明がなく誤解が生じた。なるべく表示をしよう要請した。
7 飲食店の駐車場で、トイレの臭いのような悪臭がする。	おそらくグリストラップの臭いと思われる、清掃の頻度不足と思われる。
サンドイッチ、カキ、ピザ、弁当、ランチ、バス等による体調異常相談。	他に苦情がなく、因果関係不明。

熊本市食品衛生協会

☎096-364-3188

お客様が食中毒に
かかり、「治療費を
払え」といつてき
たら……。

→賠償共済
※わずかな掛金で
補償はしっかり!!
(例)飲食店
レギュラーコース
2700円(年間)
の掛金で
5000万円補償!!

食事故が
起こってしま
い、やむな
く一時休
業をしたと
き……。

→休業補償

Excellent power of milk

産地から皆様の食卓へ、
一貫した企業理念でアプローチ。

熊本乳業株式会社

熊本東区鹿嶋瀬町431-1 TEL096-380-1511
URL http://www.kumamotomilk.co.jp