



平成27年度  
夏号

# くまもと市 食品衛生協会新聞

発行所  
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

## 熊本市食品衛生協会会長表彰

平成 27 年度の表彰式が平成 27 年 6 月 22 日 (月) 開催の通常総会の席上、行われ、斉藤会長から表彰状と記念品が贈呈されました。食品衛生功労者の表彰を受けられた後藤氏 (県豆腐油揚商工業協同組合) から受賞者を代表して謝辞が述べられました。



### <平成27年度熊本市食品衛生協会会長表彰>

| 食品衛生功労者 | 組合名            | 氏名      |
|---------|----------------|---------|
| 1       | 熊本県豆腐油揚商工業協同組合 | 後 藤 喜 一 |
| 2       | 熊本市社交飲食業組合     | 島 崎 誠 士 |

| 優良食品衛生指導員 | 組合名        | 氏名      |
|-----------|------------|---------|
| 1         | 熊本市社交飲食業組合 | 佐 藤 公 一 |
| 2         | 熊本南部食品組合   | 徳 永 國 浩 |

| 食品衛生優良施設 | 組合名                    | 名称・屋号              | 営業者氏名                      | 営業所所在地       |
|----------|------------------------|--------------------|----------------------------|--------------|
| 1        |                        | ツノレスト<br>ラン&カフェ    | 武本 規博                      | 中央区水道町4-2    |
| 2        | 熊本市飲食業<br>生活衛生同業<br>組合 | 馬肉郷土料理<br>けんそう     | 小島 賢三                      | 中央区下通1-8-24  |
| 3        |                        | 那由多                | イネス(前代表取締役<br>稲留 徳)        | 中央区手取本町2-19  |
| 4        |                        | 密勤業館食堂             | 密勤業館食堂代表社員<br>坂本 隆憲        | 中央区桜町1-3     |
| 5        | 熊本市社交<br>飲食業組合         | Misty              | 松本 かずみ                     | 中央区下通1丁目2-8  |
| 6        |                        | BAGUS              | 松本 淳子                      | 中央区花畑町1-27   |
| 7        |                        | きまぐれCafe<br>デビュー夫人 | ㈱STYLE-ZERO<br>代表取締役 新村 直子 | 中央区南坪井町2-20  |
| 8        | 熊本市食肉組合                | 仰桜さし乃くり山           | 仰桜さし乃くり山<br>代表取締役 栗山 健一    | 南区城南町東阿高22-1 |
| 9        | 熊本市旅館<br>ホテル組合         | 宿庵研屋               | ㈱研屋本店代表取締役<br>岡本 直子        | 西区河内町岳1800-6 |
| 10       | 熊本植木<br>食品衛生組合         | スナック きよ            | 桑田 静代                      | 北区植木町滴水72-1  |
| 11       | 熊本城南<br>食品衛生組合         | 竹田商店               | 竹田 光江                      | 南区城南町取野2044  |

熊本市食品衛生協会の平成27年度通常総会が6月22日(月) 熊本ホテルキャッスル(熊本市中央区城東町)で開催されました。  
斉藤会長から「食品衛生に関する諸事業を積極的に推進し、自主的衛生管理の更なる徹底に取り組む」との挨拶の後、阪野副会長が議長となり、平成26年度の事業報告・決算報告とともに平成27年度の事業計画及び予算案が審議され、承認されました。



平成27年  
通常総会開催!!

## 第56回 日食協 九州ブロック大会が 福岡市で開催

(公社)日本食品衛生協会九州ブロック大会が、福岡市民会館(福岡市中央区天神5丁目)で6月12日(金)に九州各県の食協会員が参加して盛大に開催されました。大会では、厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰や食品衛生指導員体験発表があり、最後に次のとおり大会スローガンが採択されました。

- ◎ あなたの手洗いそれで大丈夫?
  - ◎ 拡げようプロの衛生管理
  - ◎ 手洗いマイスターを増やして
  - ◎ 「あんしんフード君」でみんな安心!
- 大会  
スローガン

## 食品衛生協会とは

熊本市食品衛生協会は、飲食による衛生上の危害の発生を防ぎ、消費者に安全な食品を提供するために、食品関係営業者が進んで食品の品質を高め、食品衛生の向上を図るとともに個々の経営の安定を目指して昭和37年に結成した団体です。



## 改正HACCP支援法に基づく支援の仕組み

食品製造事業者が、施設・体制整備の計画を作成し、**指定認定機関**の認定を受け、**(株)日本政策金融公庫**の**\*審査に通ると、公庫による長期融資**を受けることができます。

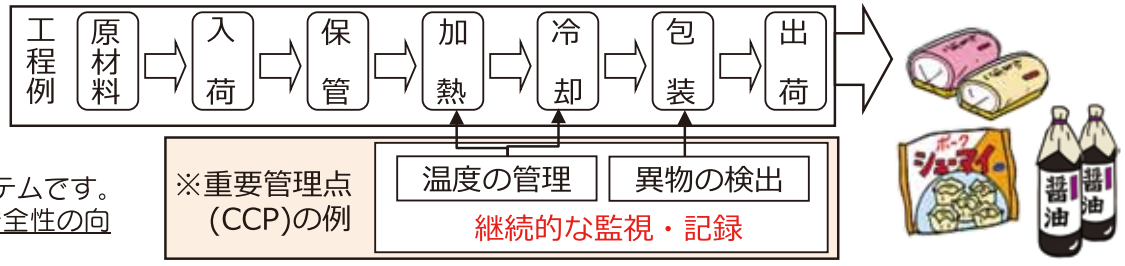
★ 融資には、「計画認定」と「金融審査」が必要です。

| 貸付条件          | 貸付金利:2.7億円まで      | 0.45~0.65% |
|---------------|-------------------|------------|
| (H26.11.20現在) | 2.7億円超            | 0.60~0.80% |
| 償還期限          | 15年以内(うち据置期間3年以内) |            |

\* 沖縄においては、沖縄振興開発金融公庫。

## HACCP(ハサップ)とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA: Hazard Analysis)し、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP: Critical Control Point: 重要管理点)を継続的に監視・記録するシステムです。問題のある製品の出荷を未然に防止し、最終製品の安全性の向上を図ることが可能となります。



詳しくはあわせてこちらまで御覧ください→ [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/h\\_pamph/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/h_pamph/index.html)

■(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部 営業推進部食品産業グループ ..... TEL 03-3270-5492  
(各都道府県に支店があります。)

| (株)日本政策金融公庫 熊本支店                                                          | 農林水産事業                                                        | TEL 096-353-3104                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| (公財)日本食肉生産技術開発センター<br>(食肉(と畜から食肉処理))<br>TEL:03-5561-0786 FAX:03-5561-0785 | (一財)全国調味料・野菜飲料検査協会(食酢製品)<br>TEL:03-3639-9668 FAX:03-3639-9669 | (一社)日本惣菜協会(惣菜)<br>TEL:03-3263-0957 FAX:03-3263-1325                      |
| (一社)日本食肉加工協会(食肉製品)<br>TEL:03-3444-1772 FAX:03-3441-8273                   | (一財)日本食品分析センター(ドレッシング類)<br>TEL:03-3469-7131 FAX:03-3469-7002  | (公社)日本炊飯協会(炊飯製品)<br>TEL:03-3590-1589 FAX:03-3590-7498                    |
| (公財)日本乳業技術協会(乳及び乳製品)<br>TEL:03-3264-1921 FAX:03-3264-1569                 | (一社)日本/パン技術研究所(パン)<br>TEL:03-3689-7571 FAX:03-3689-7574       | (一社)日本弁当サービス協会(弁当)<br>TEL:03-5289-7470 FAX:03-5289-7472                  |
| (一社)大日本水産会(水産加工品)<br>TEL:03-3585-6985 FAX:03-3582-2337                    | 全国菓子工業組合連合会(菓子製品)<br>TEL:03-3400-8901 FAX:03-3407-5486        | (公社)日本べんとう振興協会<br>(大量調理型主目的調理食品)<br>TEL:03-3356-1575 FAX:03-3356-1817    |
| 全日本漬物協同組合連合会(農産物漬物)<br>TEL:03-3253-9797 FAX:03-3253-9798                  | (公財)日本食品油脂検査協会(食用加工油脂)<br>TEL:03-3669-6723 FAX:03-3669-1019   | (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会<br>(容器包装常温流通食品)<br>TEL:03-5256-4801 FAX:03-5256-4805 |
| 全国味噌工業協同組合連合会(味噌)<br>TEL:03-3551-7161 FAX:03-3551-7168                    | 全国製糖協同組合連合会(生めん類)<br>TEL:03-3634-2255 FAX:03-3634-1930        | (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会<br>(容器包装常温流通食品)<br>TEL:03-5256-4801 FAX:03-5256-4805 |
| 全国醤油工業協同組合連合会(醤油製品)<br>TEL:03-3666-3286 FAX:03-3667-2216                  | 全国乾麺協同組合連合会(乾めん類)<br>TEL:03-3666-7900 FAX:03-3669-7662        | (公社)日本給食サービス協会(集団給食用食品)<br>TEL:03-3254-4614 FAX:03-3254-4667             |
| (一社)日本ソーシ工業会(ウスターソース類)<br>TEL:03-3639-9667 FAX:03-3639-9669               | (一社)日本冷凍食品協会(冷凍食品)<br>TEL:03-3541-3003 FAX:03-3541-3012       | (一社)全国清涼飲料工業会(清涼飲料水)<br>TEL:03-3270-7300 FAX:03-3270-7306                |

■農林水産省 食料産業局 企画課 食品企業行動室 ..... TEL 03-3502-5743  
農林水産省九州農政局経営・事業支援部事業戦略課 ..... TEL 096-211-9111(内線4989)

(H26年12月版)

| 講習・研修<br>衛生教育<br>コーナー    | 食 品 衛 生 責 任 者 養 成 講 習 会<br>(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)<br>〔許可更新施設の食品衛生責任者を対象に勸奨〕 |                                      |
|--------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                          | 開催日時<br><br>(変更の場合<br>があります)             | 平成27年度予定<br>平成27年 9月 3日(木)<br>平成27年 10月 27日(火)<br>平成27年 12月 10日(木)<br>平成28年 3月 8日(火) | 平成27年度予定<br>平成27年 7月 28日(火)<br>平成28年 1月 28日(木) |                                      |
|                          |                                          | 場所:ウエルバル熊本(熊本市中央区大江5丁目1-1) *会場には当講習会用の駐車場はありません。                                     |                                                |                                      |
|                          |                                          | 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                                                                                   | 同会場にて9:30から受け付けます。                             | 同会場にて14:00から受け付けます。                  |
| * 食品衛生<br>責任者講習会<br>日程 * | 講習時間                                     | 9:50～16:20 (昼休み11:30～12:30)                                                          | 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します)。                               | 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社以上にも及ぶ取引先から仕入れた食材は、熊本と福岡の工場では調理されています。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℃の状態に保管し、細菌の繁殖を検査する「日持ち検査」も行っており、お客様の口に入る商品が、さまざまな状態でも安全である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

H M R  
ホーム ミール リplacement  
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2番70号(田崎総合市場前)  
TEL(096)324-3666 FAX(096)326-4115  
福岡工場  
福岡県筑後市長浜17番地  
TEL(0942)51-1110 FAX(0942)03-0008