



# 食協中部

2016年5月25日  
(第21号)

発行：(一社)沖縄県食品衛生協会 中部支部  
〒904-2155 沖縄県沖縄市美原 1-6-28  
☎(098) 938-1835 (FAX 兼用)



▲よみたん民泊会の講習風景

## 民泊の衛生講習会開催

### 求められる食の安心安全

保健所からの要請に基づいて民泊の衛生講習会を開催し三年目になります。

よみたん民泊協会の新垣

昇会長以下八十一名の会員

が参加して去る三月二十三

日、中部保健所において開

催されました。食協中部支

部の高江洲専務か

ら、食品衛生責任

者について、食品

賠償共済について

五つ星事業につい

て説明を行いました。

生活衛生班の上

原監視員からは、

食品衛生管理全般

と食物アレルギー

の対策などについ

て講話いただきました。

よみたん民

泊協会の講習会に

真摯に向う姿勢は

いつもながら感心

させられました。

うるま市の民泊

も四月二十五日に

責任者養成講習会

に四十八人の参加があり、民泊における食の安心安全の自主管理体制の確立にむけた取り組みが前進しています。

国体に始まった民泊事業が修学旅行の受け入れなど社会教育の面からも食の安心安全は重要な課題となっています。地域の伝統文化の学習などリピーターになればハネムーンやいろんな機会に拡がり、沖縄観光の基盤になる可能性を持っています。

衛生思想の普及とそれを担う責任者の設置とレベルアップ自主管理体制の充実が食の安心安全には欠かせません。食品賠償共済も全国の仲間の力でフォローする体制なので加入促進が重要な課題となります。食の安心安全を実施するために更に力を合わせましょう。

## くちい

▼観光客が  
一千万人もお  
しよせてくる  
▼人口の約十  
倍の人びとを  
受け入れるの  
は骨の折れる  
ことである▼

旅人は恥をかき捨てる人も居る▼いろいろな人を相手におもてなしをするにはまず食が安心安全でなくてはならないし、もしもの時に対応する保険の仕組みもしっかりしなければならぬ▼食品賠償共済が五千万円以内の保障だったが「あんしんフード君」が一億円に倍増され、食の危害だけでなく、事故の保障も含まれるようになった▼自主管理も五つ星事業の推進と手洗いの奨励など巡回指導が多岐にわたって課題となる▼保健所の監視員は減少傾向にあるがやるべきことは増加傾向にある▼指導員の数を増やして増加するニーズにこたえていくことが益々重要になってくる。観光客二千万人時代に備えましょう!! (源心)

# 盛大に祝賀会開催 沖繩市長祝辞うるま市長乾盃

去る三月十七日、NBCホールで與那嶺安雄さんの厚生労働大臣表彰祝賀会が盛大に開催されました。

伊禮千紀夫中部保健所長 桑江朝千夫沖繩市長、佐久本武食協本部会長の祝辞を受け島袋俊夫うるま市長の乾盃で盛大な祝賀会が行われました。

與那嶺氏は食協中部支部



一般社団法人 沖縄県食品衛生協会中部支部  
與那嶺安雄氏 厚生労働大臣表彰受賞祝賀会

▲與那嶺氏の祝賀会実行委員

感謝申し上げます。

## 與那嶺氏の一言

の立ち上げから深く関わり沖繩市、うるま市両市にまたがってコザ黒糖から海邦商事と幅広い活動を展開され、その功績が認められ、厚生労働大臣から表彰されました。

今回、食協だけでなく、オリオンビールやNBC、各酒造所のご協力もあり、地域の方々や友人知人の方々がたのご協力など多大な力添えをいただきました。

食協のボランティアは地味な活動であります。行政の協力や評価を得て活動を展開することができ、車の両輪として食の安全安心のために尽力して参ります。実行委員の皆様にも多大なご協力をいただき心から

私の受賞に対してこれだけ多くの方々祝福していただき、ただただ感謝でございます。

この受賞はただ私だけの受賞ではなく、日頃私を支えていただいております皆様の受賞だと感謝申し上げます。また、後進の方々が励みになればと思います。

実行委員会では祝賀会を開催していただき、私どもの様にかかわりあればよいかとまどつておりましたが、知人友人も地域の方々も快く参加いただきただ感謝です。保健所長や沖繩市長、うるま市長、公務多忙な折激励をいただきありがとうございます。 (談)

## 県指導員発表会に知名氏

去る一月二十一日(木)うるま市にあるキャッスルハيرانダーにおいて中部支

部の指導員体験発表会が開催され、沖繩市南地区から田中和三さん、沖繩市北地

区から知名重吉さん、宜野湾地区から佐喜眞勇氣さん、中部西地区から地区長の仲本清さん、うるま地区から具志堅徳秀さん、石川地区から兼島兼盛さんが体験発表を行い、県の発表者に知名重吉さんが選ばれました。

県の発表会は、三月三日名護市のホテルゆがふいんおきなわで開催されました。仲本朝久県保健医療部長や那覇市の大城弘明健康部

## 新指導員になって

宜野湾地区 藤原 朋子

美しいものを食べることに『幸福を感じる』という人は多いのではないでしょう。かかいう私もその一人です。 たくさんの人が『食』を通して幸福を感じるためには、食品の安全が確保されていることが大前提であり、食中毒等、事故が発生してしまうと幸福を感じるどころか『不幸のどん底』に陥ってしまいます。

長の来賓祝辞をいただき、講演に移りました。講演は県の生活食品乳肉班新垣衛主任技師が「HACCP導入型基準の追加について」また、北部保健所の上原えりこ監視員からは「簡易営業の巡回指導について」それぞれ講話をいただいて、各支部代表の指導員体験発表があり、講評が北部保健所の天久朝信総括から行なわれ指導員研修会を終えた。

この度、二日間の食品衛生指導員養成講習を受講し、食品の安全を確保・追及する一翼を担うことになり、「微力ながら少しでもお役に立てれば」と身の引き締まる思いがしております。 これから、まずは自分自身の職場の食品衛生管理をより徹底していくことから始め、巡回指導・食品衛生の普及、啓蒙活動に努めてまいります。

# 〈県指導員体験発表〉 指導員としてまなんだこと

## 中部支部代表 知名 重吉



私が指導員になって、約七年、あつという間の気がします。

指導員になるきっかけは以前勤めていた、職場の社長から、食協衛生協会の指導員の講習を受けてきて、と気軽な言葉で言われました。飲食店で働いてきてたのに、そういったボランティア活動があるのをまったく知らなかったです。お話をもらった時期が夏場だったということもあり、全国衛生月間と重なり、既に指導員になっていた先輩とコンビニ、スーパーなどの巡回と一緒に

に回らせてもらいました。

何をしていたか分からない中、「営業許可証の番号をチェックして」とのこと。『それなら自分にでもできる』と思いました。それ以外に気を付ける点で、謙虚にと言われました。

仕事中でもあるので、仕事の邪魔にならないということと店長さんなどの責任者が不在の場合の時にでも従業員のみなさんに不快な思いをさせないこと。上からの態度で不愉快に思われることはよくないという事でした。これは巡回の際に大事なこととして現在も意識して活動しています。

当時の地区長、高江洲専務には、スーパーなどではこういった場所を見るようにと教えていただいたり、オープン前の居酒屋では、

厨房の中を見ることがあり、自分のお店とは違うのを見れたりして、大変勉強になりました。当時はそういった所を回るのが楽しかったのを思い出します。

現在の地区長の當間さんにも大変お世話になりました。以前勤めていた、職場のオープン前に施設チェックで保健所の方に注意された際にアドバイスだけでなく、現場に来ていただき、夜遅くまで色々お手伝ってもらいました。

それ以外にもいろんな指導員の先輩方にお世話になりました。仕事の都合上、時間をあまり見つけられないことが多く、合同巡回などには参加できませんでした。そんな中、まつりなどの巡回には参加してきました。今ま

で三、四回ほど、職場でもまわりに出店したことがありますが。指導員でもあるので、「ちゃんと準備しないと」と思い取り組んでも、「ベニヤの高さはこれでよかったかな?」とか「のれんの位置は大丈夫かな?」といった風に分からないことが多く、出店するたびに指導員の先輩方に確認したり、アドバイスをもらったりしてました。

その時は感謝の気持ちでいっぱいになります。その一方で、自分の力不足を思いつります。

指導していく側にいるのに、年数を重ねても、経験を重ねていかないとダメだなあ」と……。

そこで思ったことは、今の自分にできることはと考えています。

そんな中、自分も三年ほど前に地区から指導員部会に入ってくれないかと言葉をいただき、指導員部会に参加させていただけます。指導員としてまだまだの自分にこういった機会を与えても

らい、感謝しています。

指導員部会では地区とは違った指導員のみなさまから活動報告などを聞いて、学ばせていただいているところです。地区によって巡回活動の違いなどもあって、それぞれの地区でもっているアイデアなどもあるので、楽しくさせてもらっています。

指導員になって、他の多くの指導員のみなさまとの出会いがあり、色々なことを学ばせてもらっています。これは、指導員としてだけではなく、自分の成長にも繋がっています。最後になりますが、指導員部会に所属しているので、巡回などの件数が気になります。みなさんお忙しい中での食協衛生協会のボランティア活動になると思いますが、「中部地区から沖縄県を盛り上げて行く」という意味で、巡回を頑張っていこうじゃありませんか！ まだまだの自分ではありますが、これからも指導員として頑張っていきたいと思えます。

消費者の皆さまへ

ご存知ですか？

# 「食の安心・安全・五つの星事業」

～食品衛生協会から食の安心を消費者へ～

## 食の安心・安全・五つ星店

食品衛生協会では、食品衛生協会の会員である食品等事業者が、安心して安全な食品を消費者の皆さまに提供するために、日々行っている食品衛生対策5項目（食品衛生管理項目）についての実施状況等を、プレートにて店頭に掲示し、消費者の皆さまが食事をしたり、食品を購入する際のお店選びの目安となるよう、本事業を実施しています。

### ☆従業員の健康管理実施店

→従業員から食品等を介する食中毒等の発生防止に努めるため、毎年、健康診断および検便検査を実施

### ☆食品衛生講習会受講店

→毎年、食品衛生に関する講習会を受講し、年2回以上、従業員への衛生教育を実施

### ☆衛生害虫等の駆除対策

→衛生害虫等を媒介とした事故防止に努めるため、年2回以上、駆除を実施

### ☆食品衛生管理記録実施店

→管理記録簿に、日々の食品の食品衛生に関する事項を記録

### ☆食品賠償責任保険加入店

→万が一の食中毒事故等に備え、食品賠償責任保険加入



五つ星取得店は、公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ (<http://www.n-shokuei.jp/>) に「食の安心・安全・五つ星店」として掲載されます。

このプレートを見かけましたら、お店選びのひとつの目安にご利用ください。