



# 南支部だより

## Top Message

### 「頼りになる」協会を目指して

支部長 上原早苗

食品衛生協会は、消費者に安全で安心な食品を提供し、市民の健康保持に役立つことを目的として、食品事業者の参加により設立されました。会員皆様の食品衛生に関する相談に耳を傾け、食品衛生管理の大切さを丁寧に伝えながら、食品衛生指導員一人一人が日々巡回指導に励んでいます。「頼りになる」そんな食品衛生協会南支部となるよう今後も精進してまいります。



## Annual Plan

### 令和8年度 活動計画

- 4月・・各部会会議、会計監査、役員会議、理事会、定期巡回
- 5月・・糸満ハーレー巡回、通常総会、定期巡回
- 6月・・総務部会会議、指導員研修会、定期巡回
- 7月・・九州ブロック大会(宮崎)、運営委員会、定期巡回
- 8月・・食品衛生月間、役員会議、定期巡回
- 9月・・指導員宿泊研修(宮古)、定期巡回
- 10月・・各祭り巡回、全国大会(東京)、定期巡回
- 11月・・役員会議、理事会、合同巡回、定期巡回
- 12月・・運営委員会、定期巡回
- 1月・・指導員体験発表会、合同巡回、定期巡回
- 2月・・役員会議、理事会、合同巡回、定期巡回
- 3月・・定期巡回



「食品衛生責任者養成講習会」実施しています。ホームページにてご確認ください!



## Presentation

### 「食中毒の発生から、指導員の活動へ」

小松しのぶ



こんにちは。私は食品衛生協会南支部で指導員をしております小松といいます。出身は兵庫県です。学生の頃訪れた沖縄に魅了され、卒業後移住し沖縄の会社に就職しました。

—中略—  
食中毒を防ぐには、目に見えない菌を知り、食中毒予防のための対策の意味を理解することが大切です。衛生管理室でわたしは、全店舗を回ってチェックリストに沿って、衛生チェックを行い出来ていない衛生管理のルールを伝えたり、清掃が出来ていない箇所をどうやってキレイにするのか話し合ったり衛生管理のトレーナーという気持ちを持って仕事を行っていました。食中毒を二度と起こさないという会社の方針はありましたが、まだまだ仕組みもなかな、取り組みが不十分な店舗もあり、時には強く注意し、店舗からはこわがられる存在になっていましたが、使命感ややりがいを感じて取り組みました。

—中略—  
毎月の巡回指導では、主に食品賠償共済やあんしんフードくんに加入している会員さんの飲食店などの事業所をまわり、更新期限の手続き案内をしながら、調査票に基づいて話をしています。

質問された時には今までの経験からわかる範囲でお答えしたりと、少しでも役に立てたらとても嬉しく思います。また、HACCPに基づく衛生管理の取り組みについてですが、時々携帯している食品衛生協会の記録簿を購入する方もおられます。



HACCPの取り組みを取引先から求められるケースや、保健所での講習会の後に意識が高まり、記録を取り始める会員さんや、指導員活動で訪問した際に毎回確認を続けることも大切だと実感します。

これからも、出来る限り活動を行い、品質管理の仕事でも「食中毒の怖さを知り、日々の衛生管理を大切にすること」を伝えていきたいと思っております。これまで支えていただいた、保健所や食品衛生協会の皆様、前職と現職の会社とお取引様、また、品質管理向上に勤しむ指導員の仲間にご心より感謝しております。ありがとうございます。

## 食品衛生協会南支部 支部長表彰受賞者紹介



令和7年5月20日に開催された「通常総会」にて、功労者3名、優良施設1施設の表彰式を行いました。

- ・食品衛生功労者
  - 指導員 山城裕
  - 指導員 幸地利恵
  - 指導員 喜屋武和幸



- ・優良施設
  - 沖縄製粉株式会社 アクアクララ事業部

## 食品衛生月間 ～夏本番！食中毒にご用心～

開催日：令和7年8月6日(水)午後3時～  
開催場所：イオン南風原店 1F イベント広場

毎年8月は「食品衛生月間」です！  
食中毒予防、食の安心・安全をより多くの地域の皆さまへ周知できるよう啓発活動を行いました。

食中毒予防の基本は「手洗い」の徹底です。  
イベントでは、保健所の監視員、食品衛生指導員による「手洗い」教室を開催しました。  
来場者の皆さんには、手洗いの方法や大切さを周知することができました。  
徹底した食中毒予防のため、今後も啓発活動に努めていきたいと思ひます。



ていねいな手洗いで『食中毒や感染症もバイバイ』

イベントに花を添えた与那覇第二保育園の園児たち



ご協力いただいた南部保健所監視員・南支部指導員のみなさん

## ノロウイルスによる食中毒事例について

発生年月：2026年2月  
発生場所：南部保健所管内  
業種：飲食店営業

概要：南部保健所管内の飲食店で提供された弁当を食べた14人が嘔吐、下痢、発熱などの食中毒症状を訴え、そのうち12人と、店の調理従事者2人からノロウイルスG2が検出された。南部保健所は同店を3日間の営業停止処分とした。



### ノロウイルスの主な感染経路

〈食品からの感染〉

- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

〈人からの感染〉

- 患者のふん便や嘔吐物からの二次感染
- 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染



### ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

#### 調理する人の「健康管理」

- 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

#### 作業前などの「手洗い」

- 洗うタイミングは
  - ・トイレに行ったあと
  - ・調理施設に入る前
  - ・料理の盛り付け前
  - ・次の調理作業に入る前
  - ・手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
  - ・指先、指の間、爪の間
  - ・親指の周り
  - ・手首、手の甲



#### 調理器具の「消毒」

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。