



【編集・発行】

公益財団法人
佐賀県生活衛生営業指導センター
佐賀市白山一丁目2-13
諸永ビル3階
☎0952-25-1432
URL <http://www.seiei.or.jp/saga/>

ごあいさつ



公益財団法人
佐賀県生活衛生営業指導センター
代表理事 今村 芳幸

日頃から行政当局を始めとして関係機関の皆様、各生活衛生同業組合の皆様には、当指導センターの事業推進に格別のご支援、ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年を振り返ると8月に発生した「令和元年佐賀豪雨」では、県内各地で大変大きな被害に見舞われ、今年は年明け早々新型コロナウイルスの感染拡大により、県内でも旅館ホテル業界や飲食業界で相次ぐ予約キャンセルや学校給食の中止等による食肉業界への影響など、生活衛生関係業界でも、深刻な影響を受けています。

このほか、今年4月には改正健康増進法が全面施行され、飲食店等では受動喫煙対策に取り組むこととなります。

また、高齢者や障害のある方、子供連れのお客様などに「やさしいお店づくり」を支援する県の事業など、私たち生活衛生関係事業者にとっても、厳しい災害や法律の改正に伴う対応などに関する支援施策や衛生水準の向上を図るための情報を中心に適宜組合員の方等に発信していきたいと考えています。

今年はいよいよ東京オリンピック・パラリンピック開催の年です。

その後の国民スポーツ大会・全国障害者スポーツ大会の佐賀開催、大阪万博など県内外で次々と大きなイベントが無事開催され、世界中から多くのお客様に来て頂ける年になることを期待しています。

県指導センターとしても、このような機会等を捉えて生活衛生業界がより一層活気づき、来県者を含め県民の皆様へ快適なサービスを提供する役割を存分に果たして頂くため、生衛組合の皆様をはじめ佐賀県生衛議連の先年方や行政機関、関係機関の皆様などとより、一層の連携を図るために尽力していきたいと考えていますので、ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。

ごあいさつ



佐賀県健康福祉部長
川久保 三起子

陽春の候、皆さま方におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
また、日ごろから、施設の衛生水準の維持、向上に努められ、それぞれの営業を通じ、県民の快適な生活へ多大なご貢献をいただいておりますことに対し厚くお礼申し上げます。

さて、昨年は、アジアで初めてとなるラグビーワールドカップが日本で開催されました。日本チームの初の8強という素晴らしい結果はもとより、チームのスローガンである「ONE TEAM (ワンチーム)」が流行語大賞になる等、日本中が大いに盛り上がった年でした。

その一方、8月末には佐賀県で豪雨災害が発生し、全国的にも大型台風の影響により多くの方が被害にあわれました。また、10月の消費増税や、今年に入ってから新型コロナウイルス肺炎のアジアでの感染拡大等の影響により、生活衛生関係営業を取り巻く環境は大変厳しいものとなっています。

そんな中、今年は東京で56年ぶりとなるオリンピック・パラリンピックが開催され、昨年のラグビーワールドカップ以上に多くの外国人が日本を訪れることが予想され、地域経済活性化の期待が高まっています。

皆さま方におかれましては、ぜひこの機会に日頃お客さまに提供されている快適なサービスを存分に提供していただくとともに、佐賀県のPRをしていただければと思います。

また、今年4月1日から、健康増進法の一部を改正する法律が全面施行され、望まない受動喫煙を防止するための取り組みがマナーからルールへと変わりますが、県においても、法の趣旨に基づき、多くの方が快適に過ごすことができるよう努めていく次第です。

各生活衛生同業組合におかれましても、引き続き、組合同体となり、組合の振興及び県民の快適な生活のためにご尽力いただけると幸いです。

最後になりますが、生活衛生関係業界の今後ますますのご発展と皆さま方のご健勝を祈念いたします。





生活衛生同業組合の組合員のみなさまへ 生活衛生新型コロナウイルス感染症特別貸付のご案内

日本政策金融公庫国民生活事業では、新型コロナウイルス感染症の発生により影響を受けた生活衛生関係の事業を営む方を対象とした「生活衛生新型コロナウイルス感染症特別貸付」を取り扱っております。

生活衛生新型コロナウイルス感染症特別貸付 概要

ご利用 いただける方	振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方であって、新型コロナウイルス感染症の影響を受けて一時的な業況悪化を来し、次のいずれかの要件に該当し、中長期的に業況が回復し発展が見込まれる方 （1）最近1ヵ月の売上高が、前年または前々年の同期と比較して、5%以上減少 （2）業歴が3ヵ月以上1年1ヵ月未満の場合は、最近1ヵ月の売上高が、次のいずれかと比較して5%以上減少 ①過去3ヵ月（最近1ヵ月を含みます。）の平均売上高 ②令和元年12月の売上高 ③令和元年10月～12月の平均売上高
資金の お使いみち	新型コロナウイルス感染症の影響に伴う社会的要因等により必要とする資金
融資限度額	別枠 6,000 万円
利率(年) (注1)	【3,000万円以内の部分（注2）】 当初3年間：0.46%（基準利率-0.9%）、3年経過後：1.36%（基準利率） 【3,000万円を超える部分】 1.36%（基準利率）
ご返済期間 (うち据置期間)	【設備資金】20年以内（5年以内） 【運転資金】15年以内（5年以内）
お申込みに 必要な書類	生活衛生同業組合の長（注3）が発行する「振興事業に係る資金証明書」
担保	無担保

（注1）令和2年3月17日時点で適用される利率です（ご返済期間5年の場合）。基準利率は、災害発生時の融資制度に適用される利率（融資期間に応じた所定の利率）が適用されます。

（注2）一部の対象者については、基準利率-0.9%の部分に対して別途決定される実施機関から利子補給が実施され、当初3年間が実質無利子となる予定です。

（注3）組合の長から委任を受けた支部長および理事を含みます。

※ 令和2年1月29日以降にご利用いただいた生活衛生セーフティネット貸付、衛生環境激変特別貸付等のご融資も、本特別貸付の要件に該当する場合は、遡及適用が可能です。

※ ご返済期間によって、異なる利率が適用されます。

※ 審査の結果、お客さまのご希望に沿えない場合がございます。

くわしくは、当社ホームページ <https://www.jfc.go.jp/> をご覧いただくか、支店の窓口までお問い合わせください。



佐賀県

新型コロナウイルスの感染拡大により影響を受ける 中小企業・小規模企業者への金融支援について

新型コロナウイルスの感染拡大により影響を受ける中小企業・小規模企業者の方々の資金繰りの円滑化を図るため下記の金融支援を実施します。

記

資金名	新型コロナウイルス感染症資金繰り対策資金(経営改善資金)
融資限度額	8,000万円
資金の用途	運転資金
貸付利率	年1.3%
保証料率	年0% (県が全額負担) (注)セーフティネット保証4号又は5号の市町の認定が必要)
貸付期間	10年(うち据置期間2年)
受付機関	最寄りの金融機関又は最寄りの商工会議所、商工会(組合にあっては、佐賀県中小企業団体中央会)
受付期間	令和2年3月9日から当分の間

詳細な貸付条件等についてはお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

- ・ 佐賀県信用保証協会 (0952-24-4342)
- ・ 最寄りの商工会議所、商工会(組合にあっては、佐賀県中小企業団体中央会)
- ・ 県経営支援課 (0952-25-7093)
- ・ 最寄りの金融機関
(佐賀銀行、佐賀共栄銀行、佐賀信用金庫、唐津信用金庫、伊万里信用金庫、九州ひぜん信用金庫、佐賀西信用組合、佐賀東信用組合、商工組合中央金庫、みずほ銀行、三井住友銀行、福岡銀行、西日本シティ銀行、親和銀行、長崎銀行、筑邦銀行、大川信用金庫、横浜幸銀信用組合)

(注)

セーフティネット保証4号

次のいずれにも該当する中小企業者(全業種)

- 申請者が、指定地域において1年間以上継続して事業を行っていること。

- 指定を受けた災害等の発生に起因して、その事業に係る当該災害等の影響を受けた後、原則として最近1か月間の売上高又は販売数量（建設業にあつては、完成工事高又は受注残高。以下「売上高等」という。）が前年同月に比して20%以上減少しており、かつ、その後2か月間を含む3か月間の売上高等が前年同期に比して20%以上減少することが見込まれること。

セーフティネット保証5号

次のいずれかに該当する中小企業者

- 指定業種（旅館・ホテル、飲食業、運送業、各種製造業等）に属する事業を行っており、最近3か月間の売上高等が前年同期比5%以上減少の中小企業者
- 指定業種に属する事業を行っており、製品等原価のうち20%を占める原油等の仕入価格が20%以上、上昇しているにもかかわらず、製品等価格に転嫁できていない中小企業者

生活衛生営業者の方に
注目してほしい

助成制度のご案内(1)

1. 「生衛業受動喫煙防止対策事業助成金」

1. 対象事業主

- ・労働者災害補償保険の適用対象外となっている事業者
(いわゆる一人親方)

2. 申請窓口：(公財)佐賀県生活衛生営業指導センター

電話：(0952)25-1432

審査機関：(公財)全国生活衛生営業指導センター

2. 「受動喫煙防止対策助成金」

1. 対象事業主

- ・労働者災害補償保険の適用事業者を対象にした助成金制度です。

2. 申請窓口

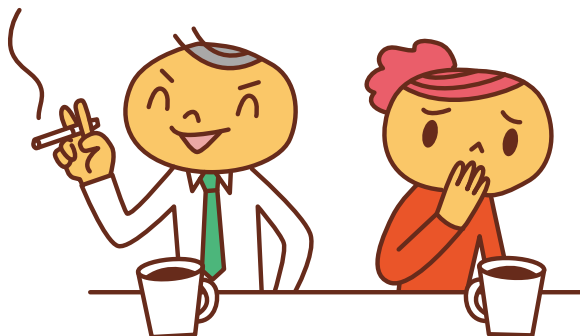
助成金申請窓口

佐賀労働局 雇用環境・均等室 (0952)32-7218

禁煙室等の技術的事項

佐賀労働局 健康安全課 (0952)32-7176

令和2年度の事業開始時期や助成対象の内容等詳しい内容は、
必ず申請窓口へお尋ね・ご確認下さい!



**生活衛生業者の方に
注目してほしい**

助成制度のご案内(2)

3. 「さがすたいる」倶楽部（プラス補助金）

1. 目的

日常外出先となる飲食店のお店の施設のバリアフリー化、子供連れの方が利用しやすい「人にやさしいまちづくり」を進めるための環境整備を支援するものです。

2. 申請窓口：佐賀県庁 県民環境部 県民協働課

住 所：〒840-8570 佐賀市城内1-1-59

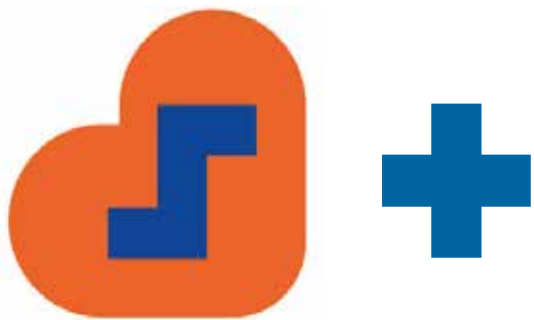
電 話：（0952）25-7068

FAX：（0952）25-7561

次のチラシを参考にご覧下さい。（但し、令和元年度版です。）

**令和2年度の開始時期や詳しい内容は、
必ず申請窓口へお尋ね・ご確認下さい！**





さがすたいる プラス

【令和元年度分】

補助金
募集開始！

令和元年6月3日～

お年寄りや障がいのある方、
子ども連れのお客様に
やさしいお店づくりに取り組みませんか？

※ 応募が県予算額に達した
時点で受付を終了します。

補助率
1/2

1店舗あたり

最大

50 万円

工事施工費

最大 50 万円

[対象経費の例]

- ・ 出入口や廊下等の拡幅、段差解消スロープや手すりの設置
- ・ 身障者駐車場の整備
- ・ トイレの拡張や多機能化
- ・ キッズスペースや授乳室の整備

物品購入費

最大 10 万円

[対象経費の例]

- ・ コミュニケーションツール (筆談ボード等)
- ・ 簡易スロープ、貸出用車いす
- ・ こども用の椅子や食器
- ・ ベビーベッド、おむつ交換台

その他

最大 5 万円

[対象経費の例]

- ・ 点字や音声コード等を用いたメニューや、わかりやすい店内の案内サイン等の作成

※ 対象者、対象経費、申請方法などの詳細は「さがすたいるウェブサイト」に募集要項、補助金申請マニュアル等を掲載しておりますのでご確認ください。

お問い合わせ先

佐賀県 県民環境部 県民協働課 (ユニバーサル社会推進担当)

〒840-8570 佐賀市城内1-1-59
☎ 0952-25-7068 / FAX 0952-25-7561
✉ kenminkyoudou@pref.saga.lg.jp

さがすたいる



指導センターの主な事業（令和元年度）

区 分	事 業 名	月 日	内 容 等
評議員会 理事会	第1回 通常理事会	6月10日（月）	（審議事項） 1. H30年度事業報告 2. H30年度決算報告 3. 評議員の招集 4. 令和元年度 補正予算 ほか
	第1回 定時評議員会	6月25日（火）	1. H30年度事業報告の承認 2. H30年度決算の承認 （報告事項） 1. 令和元年度事業計画および収支予算
	第1回 臨時理事会	9月30日（月）	（報告事項） 1. 公益認定等審議会の立入検査結果 （審議事項） 1. 令和元年度補正予算 ほか
	第2回 通常理事会	3月18日（水）	（報告事項） 1. 公益認定等審議会の指摘事項への対応結果 （審議事項） 1. 令和2年度事業計画 2. 令和2年度予算
相談指導 事業	地区協議会	11月25日（月）	1. 指導センター説明 ・生衛業受動喫煙防止対策事業補助金 ・さがすたいる倶楽部助成事業 2. 保健福祉事務所説明 ・HACCPの考え方を取り入れた食品管理 ・住宅宿泊事業法の規制、監視等 ・生衛業の監視及び苦情の状況 など
	税務講習会	1月28日（月）	テキスト「中小企業経営者のための事業承継対策」 講師：中島嘉郎税理士
	生活衛生改善 貸付融資相談	通 年	
	経営特別 相談員研修会	1月28日（火）	「収益力向上と業務の効率化」 「最低賃金制度」、「働き方改革」

指導センターの主な事業（令和元年度）

区 分	事 業 名	月 日	内 容 等
標準営業 約款事業	標準営業約款 推進協議会	10月29日（火）	<p>【出席者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行政関係、消費者団体等 ・（理容・美容・クリーニング・飲食）組合代表者 ・(株)エンターアイ役員ほか（アドバイザー） <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・約款制度広報手法に関する専門家との意見交換
	広報活動	10月30日（水）	市町・保健福祉事務所等への 月間広報ポスター掲示の協力依頼
		11月号	約款登録店主への取材記事掲載 （シニア向け情報誌 1万5千部発行）
		1月4日～15日	ラジオスポット広報（75回放送）
クリーニ ング師等 研修事業	クリーニング師 研修（Ⅰ型）	1月19日（日） 1月26日（日）	佐賀市及び武雄市
	クリーニング師 研修（Ⅱ型）	第1回目	受付：10月10日～11月10日 レポート提出期限：12月10日
		第2回目	受付：12月1日～1月28日 レポート提出期限：2月28日
後継者 育成支援 事業	就業体験型事業	通 年	インターン生受入れ（受入れ協力店：88店舗）
	出前講座型事業	2月10日（月）	唐津市平原小学校：5～6年対象 「理容体験学習課外授業」
	後継者育成 協議会	3月18日（水）	<p>【出席者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行政機関（産業人材課、生活衛生課） ・生衛組合代表者

ハサップ
ご存知ですか? HACCP

～さあ、みんなでHACCPに挑戦しましょう♪～



『HACCP』って
なあに?



HACCPは、
**安全で衛生的な食品を
 製造するための管理方法のひとつで、
 問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが
 可能なシステムなんですよ。**



HACCPに取り組むと、
 何かいいことが
 あるのかなあ?

導入するメリット

(一例)

- ▶ クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが少なくなった
- ▶ 取引先からの評価が上がった
- ▶ 衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった
- ▶ 工程ごとに確認すべきことが明確になった
- ▶ 従業員のモチベーションが上がり現場の状況が把握しやすい



でも、どこから手を付けて
 いいのかわからないなあ。
 それに、書類づくりに時間が
 かかったり、お金もかかるんじや
 ないのかなあ。

大丈夫!

順を追って進めれば心配ありません。
 さあ、HACCPにチャレンジです♪



厚生労働省

手順に沿ってHACCPに挑戦してみよう!

手順1

まずは、みんなで話し合
いましょう!
製品のすべての情報が集
まるように各部門の担当
者が参加しましょう。

HACCPチームの
結成だあ!



分からないところは、
外部に相談したり、
書籍を参考にする
ことも可能ですよ。



手順2

次は、自分たちが作って
いる商品がどんなものか、
書き出してみよう。

製品説明書	
記載事項	内 容
製品の名称及び種類	
原材料に関する事項	
添加物の名称とその使用基準	
容器包装	
製品の特性	
製品の規格	
保存方法	
消費期限又は賞味期限	
喫食又は利用の方法	
対象消費者	

- 製品の名称及び種類
- 原材料の名称、添加物の名称
- 製品の特性(Aw、pH等)
- 包装形態、単位、量
- 容器包装の材質
- 消費期限あるいは賞味期限、保存方法

手順3

この商品は、どうやって食
べるもの? 誰が食べる?
商品が誰にどのように食
べられるのかを書き出
しましょう。

(例)

- 加熱して食べるものか。
そのまま食べるものか。
- 一般の消費者が食べるのか。
病人、乳幼児、高齢者等が対
象の商品なのか。
など

書き出してみると
よく分かるなあ。



手順12 [原則7]

各工程の管理状況を記録
しましょう。
HACCPを実施した証拠
であると同時に、原因を
追究するための手助けと
なります。

今使っている
作業日報を少し
アレンジして記録を
とることも
できますよ。



今ある
記録を見直して
不足している項目を
加えよう!



手順11 [原則6]

ここまでのプランが有効
に機能しているのか見直
しましょう。

- ① 重要な工程の記録を確認
- ② 温度計やタイマーの校正の確認
- ③ 問題が起きた際の改善措置
- ④ 製品検査との確認
- ⑤ 一連の流れに修正が必要か

定期的に、
日頃の作業が
適正に実施されているか、
記録をみて確認して
みるといい
でしょう。



手順10 [原則5]

工程中に問題点が発生し
た場合、修正できるよう
事前に改善方法を決めて
おきましょう。

- ① 基準を達成しなかった製
品を区分けする
- ② 機械等の故障の原因を特
定し、復旧させる
- ③ 温度計やタイマー等の校
正をする
- ④ 基準を満たせなかったも
のは廃棄などを行う

改善した
記録を見直すと、
品質の安定化や
クレームの減少に
役立てられそうね。



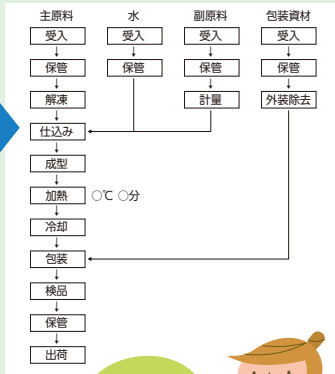
HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大
食品を衛生的に製造・加工するためには、①計画(Plan)を作成し、②計画に沿って製造・加工を実行(Do)し、③業務の実施が計画に沿っているかどうか確認(Check)
させ継続的に改善していくこと(PDCAサイクル)が重要です。

(HACCPの7原則 12手順)

手順4

商品の作り方を書いてみましょう。

原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書いてみましょう。

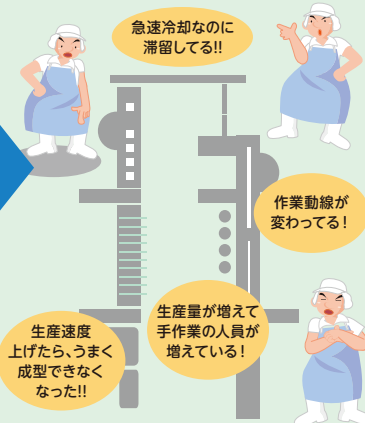


温度、時間等も書き込むといいですね。



手順5

手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直しましょう。



現場を確認すると実際と違っている部分がよくわかります。

手順6 [原則1]

製造工程ごとにどのような危害要因*が潜んでいるか考えてみましょう。

No.	工程
1	受入
2	保管
3	解凍
4	仕込
5	加熱
6	冷却

*「危害要因」というのは、健康に悪影響をもたらす原因になるものと言っただなあ。



原材料/工程	1欄で予測される危害要因	重大な危害要因か?	3欄の判断をした理由	3欄でYesとした危害要因の管理手段は?	重要管理点(CCP)か?
加熱	病原微生物の生存	Yes	加熱不足により生存の可能性がある	適切な殺菌温度と時間で管理する	Yes

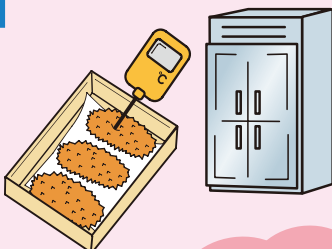
「危害要因」には、有害な微生物以外にも、化学物質や硬質異物があります。

手順9 [原則4]

手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認しましょう。

例)

- オープンや殺菌槽などの温度と時間
- 冷却装置の温度
- 金属探知機の精度



目視確認でもいいんだなあ。



手順8 [原則3]

手順7で決めた工程を管理するための基準を決めましょう。

この基準を達成しないと安全が確保できなくなります。

	内 容
工 程	殺菌
危害要因	病原微生物の残存
発生要因	加熱温度と時間の不足により病原微生物が残存する
管理手段	適正な加熱温度・時間で管理する
管理基準(CU)	殺菌槽内 ○○℃以上、△△分以上に保つ
モニタリング方法	担当者は□□分ごとに装置の温度と時間を確認、記録する

基準は色や形状など必ずしも数値である必要はありません。



手順7 [原則2]

健康被害を防止する上で特に嚴重に管理しなければならない工程を見つしましょう。

原材料/工程	1欄で予測される危害要因	重大な危害要因か?	3欄の判断をした理由	3欄でYesとした危害要因の管理手段は?	重要管理点(CCP)か?
加熱	病原微生物の生存	Yes	加熱不足により生存の可能性がある	適切な殺菌温度と時間で管理する	Yes

原材料や製造環境に由来し、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予防、除去または低減するための工程はどこか。

- 例) ● 加熱殺菌工程
● 冷却工程
● 金属異物検出工程 等

うちの製品は、十分な温度と時間で殺菌する加熱工程が重要だ。



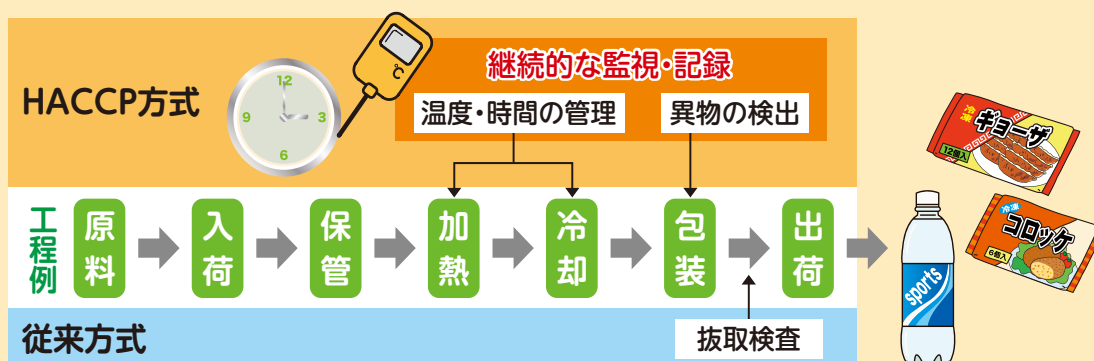
切です。

し、④実施が計画に沿っていない部分を調べて処置する(Act)という4段階(PDCA)を行い、最後の「処置(Act)」を次のサイクルにつなげ、1周ごとに内容を向上

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



もっと詳しくHACCPを知りたくなった方は、こちら

- 厚生労働省ホームページ (HACCP)
厚生労働省におけるHACCP普及の取組みを紹介しています。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html
- 食品製造におけるHACCP入門のための手引書 (厚生労働省ホームページ)
誰でも手引書をダウンロードすることができます。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html
- 食品製造におけるHACCP導入の手引き (動画: You Tube)
誰でも閲覧できます。貸し出しもしています。
<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>



HACCP導入のための施設の改修にかかる、長期低利融資を受けたい方はこちら

- HACCP支援法 (食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法) (農林水産省ホームページ)
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>

参 考 情 報

- HACCPとは (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/food_safety_information_shokuei2/food_hygienic/haccp/index.html
- HACCP関連情報データ (一般財団法人食品産業センターホームページ)
<http://www.shokusan.or.jp/haccp/>

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される 食品関連事業者の皆様



正しく理解
していますか？

小規模の事業者が製造する食品であっても
小規模ではない事業者が販売するものは

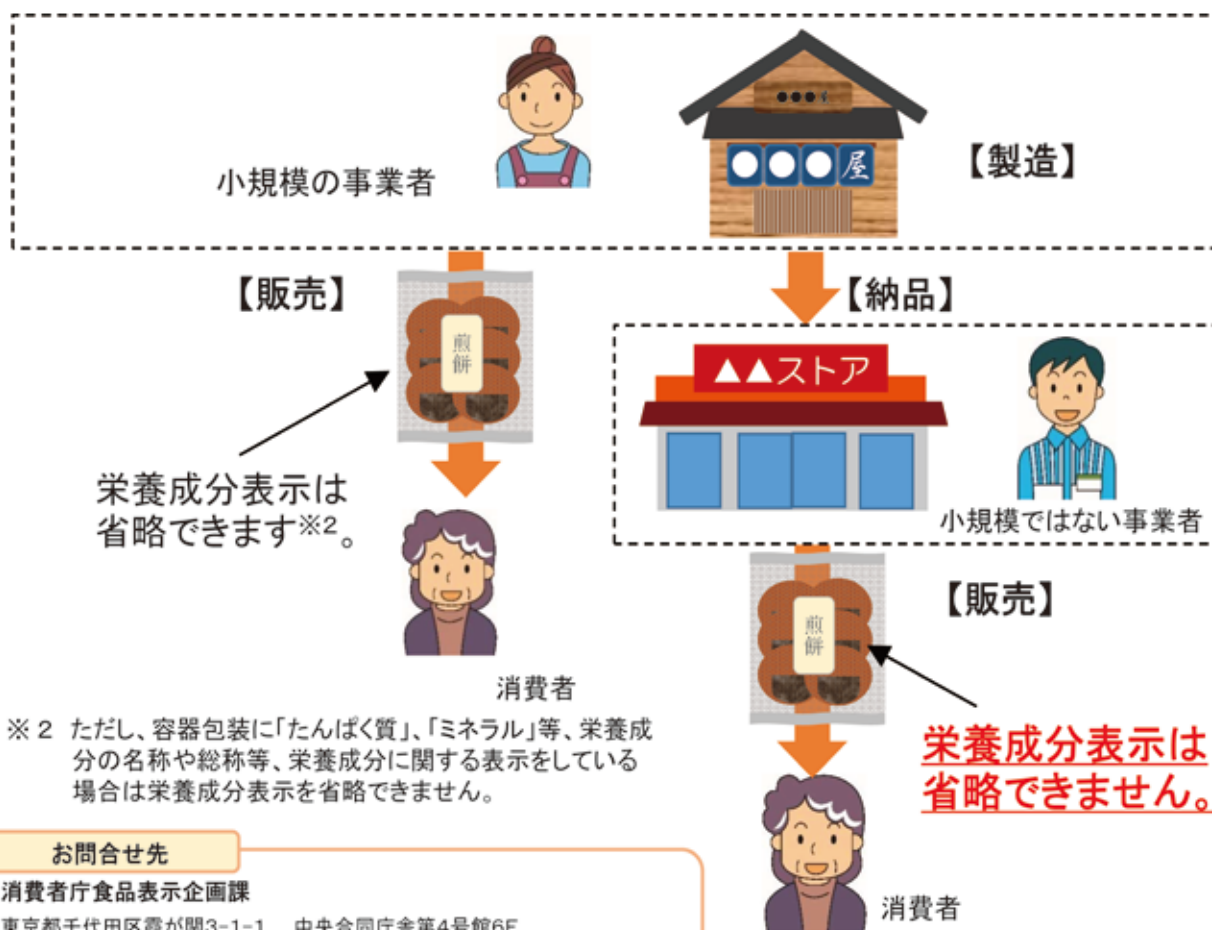
栄養成分表示を 省略できません

小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示は省略できません。

ここでいう小規模の事業者とは、下記のいずれかに該当する場合です。

- ・ 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- ・ 中小企業基本法に規定する小規模企業者^{※1}

※1 おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者



※2 ただし、容器包装に「たんぱく質」、「ミネラル」等、栄養成分の名称や総称等、栄養成分に関する表示をしている場合は栄養成分表示を省略できません。

お問合せ先
 消費者庁食品表示企画課
 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6F
 03-3507-8800(代表) http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

【平成30年5月】



Sマーク

- afety …… **安全であること**
- anitation …… **清潔であること**
- tandard …… **安心であること**

3つのS

標準営業約款制度（Sマーク）は、消費者の皆様にご利用頂く際の安全・安心の目印です。
理容業・美容業・クリーニング業・めん類・一般飲食店の5業種で実施しています。

標準営業約款制度登録店（Sマーク標示のお店）は、
消費者の皆さまに

安全・安心・清潔をお約束する**信頼**できる**お店**です。

登録店は、
全国生活衛生営業指導センターの
ホームページ
から見るすることができます。

多くの消費者・利用者の方々に、この制度を知ってもらい、安心して利用いただけるようにしましょう！

組合員を増やしましょう！

各組合では、組合員の増強にご努力いただいているところですが、なかなか成果に結びついていないようです。冊子「組合加入のおすすめ」に、各組合別の組合加入のメリットを記載しています。

**みんなで！
ひとりでも多くのかたに！
組合に入ってください！
そして、みんなで組合の存在価値を高めましょう！！**

■ お問い合わせは各生活衛生同業組合まで！！

理容生活衛生同業組合
〒840-0844 佐賀市伊勢町4-4
TEL 0952-23-8793

飲食業生活衛生同業組合
〒840-0814 佐賀市成章町2-16佐賀県婦人会館3F
TEL 0952-41-1040

旅館ホテル生活衛生同業組合
〒843-0301 武雄市武雄町武雄7 4 2 5
TEL 0954-28-9150

美容業生活衛生同業組合
〒840-0844 佐賀市伊勢町4-4
TEL 0952-25-0625

クリーニング生活衛生同業組合
〒840-0054 佐賀市水ヶ江5-3-13
TEL 0952-23-7245

食肉生活衛生同業組合
〒846-0021 多久市南多久町大字下多久4127
TEL 0952-76-4353

興行生活衛生同業組合
〒840-0831 佐賀市松原二丁目14-16セントラルプラザ3Fシエマ内
TEL 0952-27-5116

料理業生活衛生同業組合
〒840-0831 佐賀市松原3-2-37楊柳亭内
TEL 0952-23-2138