【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

TEL 0952-25-1432 URL http://www.seiei.or.jp/saga/ FAX 0952-25-1433



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 告

昨年6月に指導センターの代表理事の大役を仰せつかり、 早一年が経過しました。この間、関係の皆さまのお力添え をいただきながら、なんとか駆け抜けてきました。

私たち生衛業者を取り巻く環境を見ますと、原材料費や 電気代の高騰、建設業界に代表される慢性的な人手不足、 コロナ関連融資の返済の本格化など、なお厳しいものがあ ります。

世界に目を向けますと、新型コロナ感染症による経済の停滞、ロシアのウクライナ侵攻、中国経済の減速などによる日本経済 への影響が懸念されております。とりわけFRB(アメリカ連邦準備制度理事会)の金利の引き上げによる急激な円安傾向は、輪 入品の仕入れ価格を上昇させています。

日本政策金融公庫の景気動向調査を見ますと、生衛業全業種において売り上げは回復基調にあるものの、仕入れ価格や人件費 の高騰に伴う価格転嫁が進まず、採算は悪化したままであるという現状が見られます。

こうした現状を国や県には十分理解していただき、「生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律」に規定されて おりますように、引き続き生衛業へのご支援をお願いいたします。

また、7月の大雨災害では、九州北部地方で9名の方々がお亡くなりになりました。この場をお借りしまして、謹んでご冥福 をお祈りします。

また、県内でも、3年続いた豪雨災害に繰り返し被災され、心が折れかかっている生衛業者が多数いらっしゃるのではないか と思います。

この苦しい時期をなんとか乗り越えて、一日も早く元の平穏な日常に戻れるように願っております。

どうか引き続き、関係の皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。



佐賀県健康福祉部長

酷暑の候、生活衛生関係業界の皆様におか れましては、日頃から県民の健康や生活環境 の向上に御尽力いただくとともに、本県の生活衛生行政の推 進に格別の御理解と御協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、来年10月に開催予定のSAGA2024国民スポーツ大会・ 全国障害者スポーツ大会のメイン会場となるSAGAサンライズ パーク内に、今年5月、SAGAアリーナがグランドオープンしま した。

SAGAアリーナでは、様々な大型ライブイベント等が開催さ れており、県外からも多くの方が、佐賀駅とサンライズパーク を結ぶサンライズストリートを歩いて来場され、このエリアを 中心とした県内外からの人の流れが、新たな佐賀を創造し、更 なる本県の発展につながっていくことを期待しています。

いよいよ、来年にはSAGA2024の開催となります。

大会の成功には、日頃から安全安心で快適なサービスを提 供いただいている皆様の御協力が不可欠です。引き続きお力 添えいただきますようお願い申し上げます。

結びに、皆様の今後ますますの御発展と御健勝を心から祈 念いたします。



日本政策金融公庫佐賀支店長 兼国民生活事業統轄

山 田 浩 示

盛夏の候、日頃から公庫業務に対して格 別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、昨年は新型コロナウィルス感染症の影響に加え、 原材料価格の高騰等、飲食・旅館業を始めとして、生活衛 生関係営業者の皆様方にとっては、大変厳しい経営環境だ ったと存じます。

日本政策金融公庫では、「新型コロナウィルス感染症特 別貸付」などによりコロナ禍で影響を受けた皆様の資金繰 りを支援してまいりました。

また、金融面の支援以外にも、売上アップにつながるS NSの活用方法を解説した冊子の発行など情報発信にも努 めてまいりました。今後も、迅速かつきめ細かな金融支援 に取り組むとともに、経営に役立つ情報の提供を行うなど 皆様を全力でサポートしてまいる所存です。

足元では、観光支援事業やインパウンド観光客の受入れ が再開するなど、前向きな動きも活発化してきております。 本年がコロナ脱却を果たす一年となり、皆様のご商売の飛 躍につながる年となることを心より祈念いたしまして、ご 挨拶とさせていただきます。

クリーニング師研修会を来年一月に開催します

昨年度は、クリーニング師研修会を、令和5年1月22日(日)にメートプラザ(佐賀市)、 1月29日(日)に武雄市文化会館において開催し、延べ61名の皆様にご参加いただきました。 講師は佐賀県の保健福祉事務所の副所長様及び洗濯工房ラスカル(熊本市)の吉瀬様です。 吉瀬様は熊本県クリーニング生活衛生同業組合の理事長で、北部九州の各県指導センターの

クリーニング師研修会の講師を一手に引き受けていただいている大ベテランです。 今年度も、以下の日程で研修会(例年同様、クリーニング師及び業務従事者の通信講座も並

行開催します)を開催しますので、該当者には当指導センターからご案内します。(本年11月 頃に当指導センターのホームページにも掲載します。)

【開催予定】令和6年1月21日(日)午後1時から4時40分まで 【会 場 名】メートプラザ(佐賀市兵庫北3-8-40 TEL0952-33-0003)





栄えある受賞おめでとうございます

令和5年春の叙勲 旭日双光章



山口 利光氏 (佐賀県理容生活衛生同業組合理事長)

原 尚司氏 (佐賀県理容生活衛生同業組合)



佐賀県知事感謝状

野田 美香氏 (佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合)(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)







(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合) (佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

佐賀県健康福祉部長感謝状

黒川 孝志 氏(佐賀県理容生活衛生同業組合)

木村 哲夫 氏(佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合) 橋口 美壽 氏(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)

松本美恵子 氏(佐賀県美容業生活衛生同業組合)

坂本 昭一 氏(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

清 氏(佐賀県飲食業生活衛生同業組合) 吉田さおり 氏(佐賀県食肉生活衛生同業組合)

佐賀県生活衛生同業組合連合会会長表彰

伊佐 一正 氏(佐賀県理容生活衛生同業組合)

信義氏(佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合)

近藤 晃彦 氏(佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合)

和代 氏 (佐賀県美容業生活衛生同業組合)

京子 氏(佐賀県美容業生活衛生同業組合)

俊文 氏(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

康紀 氏(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

大安健太朗 氏(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

経営特別相談員研修会を開催しました

经党特别相談昌

性名物的政员					
飲食業	山口	清		田中	敏幸
	前田	和幸		前田	成利
	藤崎	點		有浦	定幸
	深川	正寛	飲食業	坂本	昭一
	井手	敏明		深川	実
	岩永	俊行		小松	消期
	登尾ふみえ			小野原 博	
	今村	光男		佐藤	哲朗
	船津丸大成			森伸	一郎
	木野	保志	料理業	成松	豊隆
	吉川	信也	理容業	富永	容子
	外尾	健	美容業	中島	千鶴
	長野	高士		江口	明子
	吉田	圭亮	旅館ホテル業	野田	美香
	岸川	善正	A 内服古类	宮地	道人
	溝上	孝利	食肉販売業	吉田さ	おり
	東江	俊文	クリーニング業	指山	多利
	中尾	豊			

令和5年1月16日に、グランデはがくれにおいて、恒例の 経営特別相談員研修会を開催しました。

午前の税務講習会では、本年10月から導入される「適格請 求書等保存方式」いわゆる「インボイス制度」の注意点や、改 正贈与法について、指導センターの監事でもある、税理士法人 中川会計の中島嘉郎様にご講演をいただきました。

午後の部では、タナカコンサルティングオフィスの中小企業 診断士、田中誠様から、DX(デジタルトランスフォーメーシ ョン)を中心とした国や県の支援策を、また、日本政策金融公 庫佐賀支店の江木章吾融資第二課長から、「生活衛生貸付」の 注意点などについて学びました。

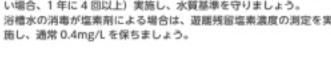
今年度も、来年1月に開催する方向で準備を進めています。

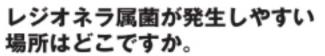


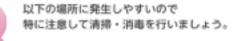
入浴施設におけるレジオネラ症防止対策(厚生労働省作成)」抜粋

浴槽水の管理はどうすればいいの?

浴槽水の水質検査を 1 年に 2 回以上(浴槽水の消毒が塩素消毒でな い場合、1年に4回以上)実施し、水質基準を守りましょう。 浴槽水の消毒が塩素剤による場合は、遊離残留塩素濃度の測定を実







貯湯槽の中や配管では、お湯の滞留時間が長 いため、低い水温ではレジオネラ尾菌が繁殖 しやすい環境となります。 湯湿を常に 60°C以上に保ち、お湯を湯留さ せないようにしましょう。

どに寄生し増殖します。

る過装置内で、レジオネラ展菌はアメーパな

そのため、循環式浴槽のろ過装置は、1 週間

こ 1 回以上、十分に逆洗浄して汚れを排出す

塩素系薬剤の投入口は浴槽水がろ過装着に入 る直前に設置する必要があります。

日本公庫のサービスをもっと身近に!/

「日本公庫ダイレクト」はお客さまと日本公庫をつなぐ

お客さま(会員)専用のオンライン窓口です。

様々なサービスが利用可能!

確定申告に使える証明書や

経営の参考になる情報が

会員登録無料!

取得可能!

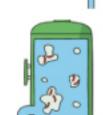
各種証明書を オンラインで すぐに入手

簡単なお手続きで

お取引状況を

オンラインで すぐに確認

るとともに、生物膜を除去しましょう。



60°CIXE

🧰 日本政策金融公庫

オンラインでの 資料の受け渡しで

郵送や来店が不要

Q. 技术。

日本公庫からの 各種おすすめ情報を メールで確認

日本公庫ダイレクト



露天風呂は外界と接しているため、レジオネ ラ属菌に汚染される機会が多くなります。 露天風呂の浴槽湯が配管を通じて内湯に混じ らないようにしましょう。

消毒することが必要です。

気泡発生装置やジェット噴射装置、打たせ湿

などでは、エアロゾルが発生します。そのため、

エアロゾルにレジオネラ風潮が含まれることが

ないように、連日使用している循環させた浴

槽水をこれらには使用しないようにしましょう。

また、空気取入口から土ぽこりや浴槽水等が

シャワーの内部でレジオネラ属菌が増殖し、 エアロゾルとともに吸入してレジオネラ症が発

連日使用している循環させた浴槽水をシャ

少なくとも週に 1 回、内部の水が置き換わる

シャワーヘッドとホースは 6 か月に 1 回以上

点検し、内部の汚れとスケールを1年に1回

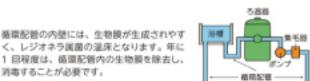
一には使用しないようにしましょう。

入らないような構造にしましょう。

生することがあります。

ように通水しましょう。

以上洗浄、消雨しましょう。



レジオネラ症の疑いのある患者が 発生したら?



保健所からレジオネラ症の原因施設の疑いがあるとして連絡があっ た場合など、入浴施設においてレジオネラ症と疑われる患者が発生 した場合、感染症を拡大させないために対処する必要があります。

対処方法

保健所からの連絡以外で 発覚した場合には、速やかに 所轄の保健所へ連絡しましょう。



独自の判断で浴槽内等への 消毒剤の投入はやめましょう。



原因究明のため、浴槽など 施設の現状を保持したままに しましょう。



入浴施設の浴槽の使用を 中止しましょう。



YouTube チャンネルを

当指導センター専用のYouTubeチャン

チャンネルには早速、7月3日(月)に

グランデはがくれ (佐賀市) で開催しま

した「生衛業経営セミナー」のうち、佐 賀県産業スマート化センターの野中将司

センター長の「佐賀県のDXを一歩前に!」

いねボタン」と「チャンネル登

今年は、「生衛業デジタル化推進事業

(国)」の協力店舗の募集に、佐賀県の

生衛業の複数の店舗が名乗りを上げられ

るなど、DX(デジタルトランスフォーメ

ーション)の取組みが着実に前に進んで

なお、当指導センターのホームページ

・佐賀県産業スマート化センケーとは

・必須県産業スマート化センターの取組 ・皆さまとご一緒したいこと

から、Facebook (フェイスブック) やブ

ログも閲覧できますので、こちらの方も

開設しました

の動画をアップしています。

録」をお願いします。

よろしくお願いします。

います

ネルを開設しました。

食品関連事業者 容器包装詰低酸性食品 要冷藏 ~はっきり 冷蔵表示 ・しっかり 冷蔵保存 ~ 容器包装結係酸性食品(容器包装能加圧加熱殺菌食品は除く)は、常温で放置すると

容器包装詰低酸性食品に関する ボツリヌス食中毒対策のポイント

食品関連事業者の旨さんは、容易包装速低酸性食品 (容器包装料加圧加熱疫菌食品は除く)を扱う場合。



容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である 旨の文字(「要冷蔵」「10°C以下で保存」等)を、 わかりやすい大きさ(文字サイズは20ポイント 以上)で、色・場所を工夫して表示してください。



領募に家督し、pHが4万を超え、水分清性が0.94を超え、 でで4分類に満たない条件で加機設置したもの。

容器包装卸任物性食品とは?

POINT 2

冷蔵保存

生産から消費まで冷蔵(10℃以下)で管理。 保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止して

ボツリヌス菌とは?

D

国は主場・不などに広く主命し、機能が少 発明状態で開発し指導や歴堂、単に推く、10 機関で広し時間と関わっても必要できなら 120℃で4分間延続する方法(またはこ 間等以上のなかを有する方法)で回路でき

@ 公益社団法人日本食品衛生協会

加熱用や用途不明の鶏肉を

生食用*に使用しては

いけません!

2023年版

10℃以下で

・ 消費者庁 (別会は)前期前で 電話 03-3507-86000で
ます。対策制度の表示が検索・食品表示企画を

生や加熱不十分の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生または加熱不十分な鶏肉料理によるカンビロバクター食中毒が多発しています! 十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう

鶏肉を生や半生で提供していませんか? 安全な鶏肉料理を提供するため、以下に気をつけてください



「新鮮だから安全」 ではありません!

会局処理後の第四の カンビロバクター汚染率 67.4%※

※接続に主点用表現の発生基準を定めている自分をもあります 取り扱う指向が回熱用でないか、製品包装の表示や 資品規格側の情報を見て信認しましょう。 ※91/135後休 単生労働44学研究報告「食品製造の食店業生管理に関する研究」より 表示者: [加熱性] 「中心相談でが終してお客し上が立ください」 「生命には使用しないでください」など

◆中心部の色が変わるまで加熱しましょう!(中心部を75℃で1分間以上) ◆食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう!

食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう!

◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう!

カンピロバクター食中毒とは

代表的な原因食品:鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、(加熱不十分な)焼き鳥、レバー率 等

食中毒の症状

食中毒が発生すると

(**) 厚生労働省

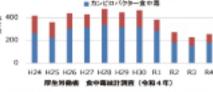


食中毒の発生状況

 消化器症状(食べてから1~7日で発症) 細菌性食中毒の年間発生件部の約7割を占め、
 鉄辺間後 ギラン・パレー症候解**を発症することも ワースト1億(年間的180件、患者数的800人) 藤田株食中毒はなどロバケターによるものを除り







生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した飲食店等は、食品衛生法に基づく**営業験止や停止**等の措置を受ける 可能性があります ※描面件数:2022年 43件、2021年 44件

カンビロバクター食中毒予防について (Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)





支店などへの来店相談やオンライン相談の予約ができます。 日本公用からの各種おすすめ情報を受け取ることができます。 メール配信 セミナーの確認・参加申込 各種資料のお受け渡し 資料のご提出やお受取が、オンラインでできますか

毎種野卵素のオンライン発行 ご改造会残高野卵素などの条理野卵素が入手できます。 お取引状況のオンライン確認 ご能資金額やご融資金預高等のお取引状況が確認できます。

4日本公庫ダイレクトの画面イメージ



指導センター職員に異動があります!

令和5年8月末日まで 令和5年9月1日から 山口まゆみ 事務職員 高木 寛子 事務職員

れ、新たに高木さんが勤務されることになりましたのでお知らせします。これ まで同様、敷居の低い指導センターを目指していきますので、どうぞよろしく お願いします。

▶利用可能な主なサービス 今後、サービスを拡充予定!

インダーネット借入申込 借入申込がオンラインで完結できます。 副資に関するお問合せ 事業に関するご相談やお問合せの手続きができます。 日本公庫がホームページ上で参加の申込を受付しているセミナーへの申込手続きが

(注1)日本公庫から資料のご園出やお受取をお除いする際にのみご利用いただけるサービスです。 (注2)1.早日8:30~19:30 にご利用いただけるサービスです。 2.会員登録に据え、お報引先さま専用サービスの利用申請が必要となります。



●実育全相談ダイヤル 0120-154-505 可言声がイダンスが流れた様に「1」を選択してください。

このたび、34年間ご勤務いただいている指導センターの山口さんが退職さ