



## ご挨拶

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 吉田 彰 友

世界に目を向けますと、新型コロナウイルス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、輸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み、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るよう願っております。

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

## 實松 尊 徳

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イ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、「新型コロナウイ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SNS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の全力でサポートしてまいります所存です。

足元では、観光支援事業やインバ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。

## 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)



野田 美香氏  
(佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合)



多良 長英氏  
(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)



宮崎 紀昭氏  
(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)



岩永 謙吾氏  
(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)



馬場 春代氏  
(佐賀県飲食生活衛生同業組合)

### 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 (佐賀県美容生活衛生同業組合)
- 坂本 昭一 氏 (佐賀県飲食生活衛生同業組合)
- 山口 清 氏 (佐賀県飲食生活衛生同業組合)
- 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)
- 岸川 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)
- 松枝 和代 氏 (佐賀県美容生活衛生同業組合)
- 平 京子 氏 (佐賀県美容生活衛生同業組合)
- 東江 俊文 氏 (佐賀県飲食生活衛生同業組合)
- 林 康紀 氏 (佐賀県飲食生活衛生同業組合)
- 大安健太郎 氏 (佐賀県飲食生活衛生同業組合)

## 経営特別相談員研修会を開催しました

### 経営特別相談員

飲食業	山口 清	飲食業	田中 敏幸
	前田 和幸		前田 成利
	藤崎 臨		有浦 定幸
	深川 正寛		坂本 昭一
	井手 敏実		深川 実
	岩永 俊行		小松 潤
	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		成松 豊隆
	吉川 信也		富永 容子
	外尾 健		中島 千鶴
	長野 高士		江口 明子
	吉田 圭亮		野田 美香
岸川 善正	宮地 道人		
溝上 孝利	吉田さおり		
東江 俊文	指山 多利		
中尾 豊			

令和5年1月16日に、グランデはぐれにおいて、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。



## 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）



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

Q 浴槽水の管理はどうすればいいの？

A 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施し、通常0.4mg/Lを保ちましょう。

Q レジオネラ菌が発生しやすい場所はどこですか。

A 以下の場所に発生しやすいので特に注意して清掃・消毒を行いましょう。

**貯湯槽** 貯湯槽の中や配管では、お湯の滞留時間が長い。低い水温ではレジオネラ菌が繁殖しやすい環境となります。温湯を常に60℃以上に保ち、お湯を滞留させないようにしましょう。

**シャワー** シャワーの内部でレジオネラ菌はアメーバなどに寄生し増殖します。そのため、循環式浴槽のろ過装置は、1週間に1回以上、十分に逆流洗浄して汚れを排出するとともに、生物膜を除去しましょう。塩素系薬剤の投入口は浴槽水がろ過装置に入る直前に設置する必要があります。

**ろ過器** 循環配管の内壁には、生物膜が生成されやすく、レジオネラ菌の温床となります。年に1回程度は、循環配管内の生物膜を除去し、消毒することが必要です。

**気泡発生装置** 気泡発生装置やジェット噴射装置、打たせ湯などでは、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菌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、空気取入口から土埃こりや浴槽水等が入らないような構造にしましょう。

**露天風呂** シャワーの内部でレジオネラ菌が増殖し、エアロゾルとともに吸入してレジオネラ症が発生することがあります。連日使用している循環させた浴槽水をシャワーには使用しないようにしましょう。少なくとも週に1回、内部の水が置き換わるように通水しましょう。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回以上洗浄、消毒しましょう。

**露天風呂** 露天風呂は外界と接しているため、レジオネラ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。

Q レジオネラ症の疑いのある患者が発生したら？

A 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応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。

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。

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。

入浴施設の浴槽の使用を中止しましょう。

食品関連事業者の方々に 容器包装詰低酸性食品で

**お手軽 そうざいシリーズ**

**ボツリヌス食中毒を発生させないために**

～はつきり 冷蔵表示・しっかり 冷蔵保存～

容器包装詰低酸性食品（容器包装詰低酸性食品は除く）は、常温で放置すると、密封された食品中でボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こすことがあります。

**POINT 1 冷蔵を要する旨を表面に大きく表示**

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℃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。

**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ください。

冷蔵を要する食品とは？

ボツリヌス菌とは？

JFC 日本政策金融公庫 国民生活事業

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**

「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。

会員登録無料！

簡単なお手続きで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取得可能！

お取引状況をオンラインですぐに確認

オンラインでの資料の受け渡しで郵送や来店が不要

各種証明書をオンラインですぐに入手

日本公庫からの各種おすすすめ情報をメールで確認

日本公庫ダイレクト

利用可能な主なサービス 今後、サービスを拡充予定！

サービス名	内容
<b>どなたでもご利用いただけるサービス</b>	
インターネット借入申込	借入申込がオンラインで完結できます。
融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。
予約相談	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。
メール配信	日本公庫からの各種おすすすめ情報を受け取ることができます。
セミナーの申込・参加申込	日本公庫がホームページ上で詳細の申込を受付しているセミナーへの申込手続きが簡単になります。
各種資料のお受け渡し	資料のご提出やお受け取りがオンラインでできます。
<b>お取引先さま専用サービス（※）</b>	
各種証明書のオンライン発行	ご取引金額高証明書などの各種証明書が入手できます。
お取引状況のオンライン確認	ご取引金額やご返済金額等のお取引状況が確認できます。

（注）日本公庫から資料のご提出やお受け取りする際のみご利用いただけるサービスです。  
 （注）1.平日8:30～19:30 にご利用いただけるサービスです。  
 2.会員登録に加え、お取引先さま専用サービスの利用申請が必要となります。

日本公庫ダイレクトの画面イメージ

国民生活事業 経営お役立ち情報

国民生活事業のお客さま向けに 新たに役立つ情報を掲載しています。

お取引状況の確認イメージ

（行こう） 公庫 0120-154-505

**YouTube チャンネルを開設しました**

当指導センター専用のYouTubeチャンネルを開設しました。チャンネルには早速、7月3日（月）にランドはがくれ（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特司センター長の「佐賀県のDXを一步前に！」の動画をアップしています。動画は、右のバーコードからご覧になれるので、是非「いいねボタン」と「チャンネル登録」をお願いします。

動画は、右のバーコードからご覧になれるので、是非「いいねボタン」と「チャンネル登録」をお願いします。

今年、「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います。

なお、当指導センターのホームページから、Facebook（フェイスブック）やブログも閲覧できますので、こちらの方もよろしくをお願いします。

佐賀県産業スマート化センターとは  
 ・佐賀県産業スマート化センターの取組  
 ・皆さまと一緒に活動

消費者庁 公益社団法人日本食品衛生協会

「新鮮だから安全」ではありません！

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！

食肉処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 67.4%\*

食中毒の発生状況

食中毒の発生状況

食中毒が発生すると

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禁止や停止等の措置を受ける可能性があります ※発生件数：2022年 43件、2021年 44件

カンピ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）  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsu/ci/banpa/0000126281.html>

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 山口まゆみ 事務職員

令和5年9月1日から 高木 寛子 事務職員

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致します。



生や加熱不十分な鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ 2023年版

**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ピ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！

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！

食肉処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 67.4%\*

食中毒の発生状況

食中毒が発生すると

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禁止や停止等の措置を受ける可能性があります ※発生件数：2022年 43件、2021年 44件

カンピ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）  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsu/ci/banpa/0000126281.html>