



【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 <https://www.seiei-saga.or.jp>
FAX 0952-25-1433

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

昨年6月に、全国飲食業生活衛生同業組合連合会の副会長、兼、総務委員長を拝命してから約一年が経過しました。

この間、指導センターの代表理事との二足の草鞋を履き、東奔西走の日々でしたが、お陰さまで健康上の問題もなく、大過なく務めを果たすことができました。

これもひとえに、佐賀県飲食業組合員、県内生活衛生同業組合のみなさま、関係団体のみなさまのご協力の賜物と感謝申し上げる次第です。

令和6年度の県内生活衛生関係事業者の景気動向については、ようやくコロナ感染症の影響からの脱却が見受けられましたが、円安やエネルギー価格、原材料費の高騰などにより営業利益が著しく悪化しており、経費上昇分を価格転嫁できずに苦慮している事業所も多く見受けられます。

加えて、慢性的な人手不足、最低賃金の上昇なども経営圧迫の大きな要因となっており、なかでも飲食関係事業者は、昨年からの米



佐賀県健康福祉部長
種村昌也

盛夏の候、皆様におかれましては、日頃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。

私たちが安全・安心で清潔・快適な生活を送ることができますのも、生活衛生関係営業の各分野において、日頃から厳格な衛生管理に取り組まれ、質の高いサービスを提供してくださっている皆様方の御尽力のおかげであり、深く感謝申し上げます。

さて、本県では「歩くライフスタイル」を推進しています。今年度は、「歩かない」ことを「動かない将棋の「歩」」に例え、「歩かない」と生活習慣病やメタボなどが忍び寄る」という将棋をモチーフにした新たなプロモーションをはじめました。

また、県民に楽しく歩いてもらおうと開発した県公式アプリ「SAGATOCO」はおかげさまで13万ダウンロードを達成しました。歩くことは健康だけでなく、まちの再発見・活性化にもつながります。是非皆様も「SAGATOCO」を使って楽しく歩いていただければと思います。

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して、挨拶とさせていただきます。



榮えある受賞おめでとうございます



佐賀県知事感謝状

下田 高嘉氏
(佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合)



佐賀県健康福祉部長感謝状



西 一博氏 小池 英俊氏 松下 隆義氏 吉田 圭亮氏
(佐賀県理容生活衛生同業組合) (佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合) (佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合) (佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

佐賀県生活衛生同業組合連合会会長表彰



平山 太賀志氏
(佐賀県理容生活衛生同業組合)



永野 高満氏
(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)



内田 まちこ氏 山口 ひとみ氏 森 亮太氏
(佐賀県理容生活衛生同業組合) (佐賀県美容業生活衛生同業組合)



平井慎一郎氏 古川 和幸氏 前田 浩康氏 渡辺 一史氏
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合) (佐賀県飲食業生活衛生同業組合) (佐賀県飲食業生活衛生同業組合) (佐賀県食肉生活衛生同業組合)



指導センターHPのお問い合わせフォーマットをご利用ください！

以下のような内容で構いませんので積極的なご活用をお願いします。

- ①公庫の融資申し込みをしたい
- ②補助金・助成金の情報がほしい
- ③組合役員会に出前講座（中小企業診断士）をしてほしい
- ④衛生関係法令の解釈を教えてほしい 他

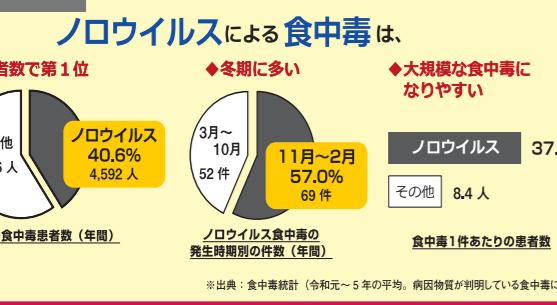


冬は特にご注意！



による
食中毒
食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!!

データでみると



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの消毒	おう吐物などの処理
○感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。	○患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止します。ノロウイルスは、乾燥すると空中にない、口に入ってきたら感染することもあります。
○食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。	●使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
○カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。	●次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
○次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。	●拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中へ1000ppmの塩素消毒液に浸します。
○消毒の際は、洗剤を入れた水中で静かにもろ洗いし、十分なすぎます。	●しぶきなどを吸い込むないようにします。
○高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。	●終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

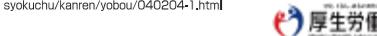
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
▶おう吐物などの臓物の多くは直接原液をかけると、有害ガスが発生することがありますので、必ず「使用上注意」をよく確認してから使用してください。
▶消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液のついた容器は、譲って飲むことないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

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	作業前などの手洗い	調理器具の消毒
○普段から感染しないように食の安全や家族の健康状態に注意する。 ○生食があるときは、食品を直接受取りやめをしない。 ○毎日作業開始前に調理事務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。	○手洗いタイミングは、 ○手洗いの際は、 ○汚物の残りやすいところをていねいに ○指先、指の間、爪の間 ○親指の付け根 ○手甲、手の中	○洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。
○汚物の残りやすいところをていねいに ○指先、指の間、爪の間 ○親指の付け根 ○手甲、手の中	○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 ○患者のふくらはぎやおう吐物からの二次感染 ○家庭や施設などでの飛沫などによる感染	○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 ○患者のふくらはぎやおう吐物からの二次感染 ○家庭や施設などでの飛沫などによる感染

詳しくは厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku-kintsu/bunya/kenkou/norovirus/shokuhin/syokuchukan/kanren/gouyou/040204-1.html>



ノロウイルスQ&A

検索



指導センター

Ameba ブログ
(令和5年5月22日)



懐かしの大ばかもり食堂

私たちの「公益財団法人佐賀県生活衛生営業指導センター」が入居している「諸永ビル」の西側（現在は解体されて駐車場）には、かつて「大ばかもり食堂」がありました。

この食堂は、大人気の「オモウマい店（中京テレビ）」の昭和版で、初詣のお客さんが帰りに立ち寄り、開いてないときは「佐賀玉屋のレストラン街」に流れていったと聞いています。

私も遙か昔、小学生の頃、友達に誘われてバスに乗って「大ばかもり食堂」を訪れ、大盛りのカツ丼（実は普通盛り）を食べたような記憶があります。

昭和50年のゼンリン地図にはまだ「諸永ビル」がありますが、昭和39年のゼンリン地図にはなく、「佐賀玉屋」も呉服元町のアーケード街にありました。

「佐賀玉屋のレストラン街」もいつまでも残っていてほしいと思います。



「生衛業受動喫煙防止対策事業助成金」のご案内

交付対象

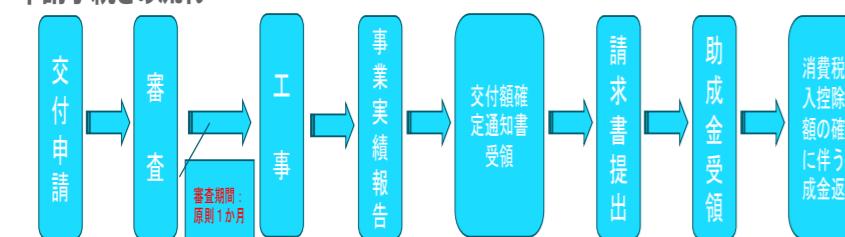
以下の①及び②のいずれにも該当する飲食業者

- ①労災保険の適用対象外の個人事業主（いわゆる「一人親方」）
- ②健康増進法に規定する既存特定飲食提供施設（2020年4月1日時点で営業している資本金又は出資の総額が5,000万円以下で、客席面積100m²以下）の事業主

助成制度の内容

助成対象経費	助成率	上限
喫煙専用室等に係る工費、設備費、備品費、機械装置費、管理費及び雑務費	2/3 (既存特定飲食提供施設)	100万円

申請手続きの流れ



物価高騰対策等経営支援セミナー及び個別相談会

((公財) 佐賀県生活衛生営業指導センター・日本政策金融公庫佐賀支店)

令和7年9月1日(月)

13:00～16:00
受付 12:00～
会場
ロイヤルチェスター佐賀
4階 ロイヤルホール
佐賀市天神 1-1-28 TEL:0952-24-0001

※セミナー終了後に、指導センターの

YouTube チャンネルに動画を公開しますので、参加できなかった方はこちらをご覧ください。



JR 佐賀駅から徒歩約 15 分

プログラム

経営支援セミナーの部

13:00～14:00 補助金及び助成金の活用
タナカコンサルティングオフィス 小中企業診断士 田中 誠 氏



14:00～15:00 カスタマーハラスメント対策
社会保険労務士法人 いづみ 特定社会保険労務士 副島 泉 氏



個別相談会の部
13:00～16:00 個別相談会（上記講演者2名及び日本政策金融公庫佐賀支店融資担当者）

組合行事予定

組合名	内 容	日 時	会 場	テ ー マ
佐賀県理容組合	講習会	令和7年 8月 25日(月) 14時～	ロイヤルチェスター佐賀	HAIR Creation-2026
		令和7年 9月 22日(月) 11時～	グランデはがくれ	AGAクリニック
		令和7年 11月 10日(月) 14時～	大和中央公園グラウンド	シェービング
		令和7年 12月 8日(月) 14時～	ロイヤルチェスター佐賀	時短パーク（シーカレットパーク）セミナー
		令和8年 2月 9日(月) 13時～	ブロースカットセミナー	ブロースカットセミナー
	リクリエーション	令和8年 2月 9日(月) 15時～	インパウンド対応セミナー	インパウンド対応セミナー
		令和7年 10月 27日(月) 10時～	大和中央公園グラウンド	グラウンドゴルフ大会
		令和7年 12月 1日(月) 9時～	花祭りゴルフ俱楽部	ゴルフ大会
		令和7年 12月 1日(月) 13時～	グランデはがくれ	TMM・カット・アップスタイル展示
		令和7年 10月 27日(月) 13時～	佐賀県産業イノベーションセンター	アップスタイル実技
佐賀県美容組合	新作紹介会	令和7年 12月 1日(月) 13時～	グランデはがくれ	帯結び実技
		令和8年 1月 26日(月) 10時～	メートブラン佐賀	メートブラン
		令和8年 2月 2日(月) 10時～	ピオ（鹿島市）市民交流プラザ	衛生管理講習
	衛生管理講習会	令和8年 2月 9日(月) 10時～	唐津市文化体育館	衛生管理講習
		令和8年 2月 9日(月) 10時～	鳥栖市民文化会館	衛生管理講習
		令和8年 2月 9日(月) 10時～	伊万里コミュニティセンター	衛生管理講習
佐賀県食内組合	食肉料理講習会	令和7年 9月	太良町「しおさい館」	一般消費者向け食肉料理講習会
		令和7年 10月～12月	未定	未定
	食肉惣菜創作発表会	令和7年 10月	西九州大学佐賀調理製菓専門学校	消費者向け「お肉屋さんで売ってほしい食肉惣菜創作料理」の募集
		令和7年 11月 (2回)	佐賀市	食肉（牛・豚肉）を学ぶ食育料理講習会
		令和7年 11月	武雄市	組合員向け「食肉表示と衛生管理」講習会
	焼肉無料試食会	令和7年 11月 16日	武雄市	消費者に向けたお肉（牛・豚肉）の情報提供等

食肉組合実施事業紹介

「令和6年度国産食肉食育啓発推進事業」

事業内容

佐賀市の食生活改善推進協議会会員を対象に食肉についての食育セミナーを2回実施。食育に関する資料を使った講習会を開催後、国産食肉（牛・豚肉）を使った講師オリジナル（ホテルニューオータニ佐賀“中華”料理長）のレシピ2品で料理教室を開催。美味しく簡単に家庭で作れる中華料理をメインテーマに、主婦が知りたいプロの調理の仕方や下ごしらえ、お肉を美味しく食べるためのソースを実習。参加者からは「下ごしらえや調理の仕方、ソース次第で安いお肉も美味しいくなる、家庭でもお店のような料理が作れる」等、良い評価を得た。



関係機関：農林水産省

実施主体組合：佐賀県食肉事業協同組合・佐賀県食肉生活衛生同業組合
実施日及び受講人数：令和6年 11月 6日 34名
令和6年 11月 27日 32名

プロック研究会



全国8プロックにおいて主管県組合（今年度は佐賀県）が主催し、プロック内の食肉関係者を対象とした講習会・情報交換会を開催し、食肉の知識普及や食肉の安全情報を共有する事で、食肉の安定供給の確保と、安全安心を基盤とした消費拡大を一般消費者へ図るものとする。

関係機関：農林水産省

実施主体組合：佐賀県食肉事業協同組合・佐賀