



【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、佐賀県飲食業組合の組合員、県内生活衛生同業組合のみなさま、関係団体の方々のご協力の賜物と感謝申し上げます。

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

価の急騰が経営に大きな影響を与えています。

また、高齢化に伴う事業承継や、急速に進展するデジタル化への対応が遅れている事業者も多い状況です。

こうした中、先日、米国のトランプ大統領から石破総理大臣あての書簡が届き、日本から米国への輸入品に対して 2 5 % の関税を課すとの通知がありました。その後の交渉により、トランプ大統領は「日本に対する相互関税は 1 5 % になる」と表明しました。

経済の先行きは不透明で、トランプ関税が今後の日本経済に具体的にどのような影響を及ぼすのか分かりませんが、さきほど申し述べました県内生活衛生関係事業者の景気動向からも、引き続き資金繰りの支援や補助金・助成金などの経営支援をいただくことを切望しています。

今後も、佐賀県、日本政策金融公庫佐賀支店、生活業振興議員連盟など、関係の皆様の多大なるご支援、ご協力をどうかよろしくお願い申し上げます。



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、本県的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み、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。



日本政策金融公庫佐賀支店長  
兼国民生活事業統轄  
有 田 哲 二

盛夏の候、生活衛生関係業界の皆様におかれましては、日頃より公庫業務に対して格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、昨今の日本経済に目を向けてみますと、大企業を中心ではありますがかつてない水準での賃上げが続いていたり、日銀の利上げによる金利のある世界が戻ってきたりと、景気の回復を感じる事象も出てきておりますが、原油高、資源高に端を発した急激な物価上昇や、慢性的な人手不足などにより、多くの生活衛生関係営業を営む皆様が依然として厳しい事業環境に置かれているものと存じます。

日本政策金融公庫は国の金融機関としてセーフティ機能を発揮し、厳しい事業環境に置かれた皆様の課題解決に向け、先頭に立って資金繰り支援をはじめ、創業、事業承継、海外展開等成長分野への支援などに積極的に取り組む所存でございます。

また、今年も指導センター様との共催で「物価高騰対策等経営支援セミナー」を開催させていただくほか、10 月には日本政策金融公庫佐賀支店主催で事業承継マッチングイベントを開催させていただくなど、経営に役立つ情報発信にも努めてまいります。

結びに、皆様の今後益々のご発展とご健勝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。

### （公財）佐賀県生活衛生営業指導センター



## 栄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  
(佐賀県理容生活衛生同業組合)



小池 英俊氏  
(佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合)



松下 隆義氏  
(佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合)



吉田 圭亮氏  
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



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  
(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)



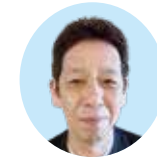
山口ひとみ氏  
(佐賀県美容業生活衛生同業組合)



森 亮太氏  
(佐賀県美容業生活衛生同業組合)



平井慎一郎氏  
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



古川 和幸氏  
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



前田 浩康氏  
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

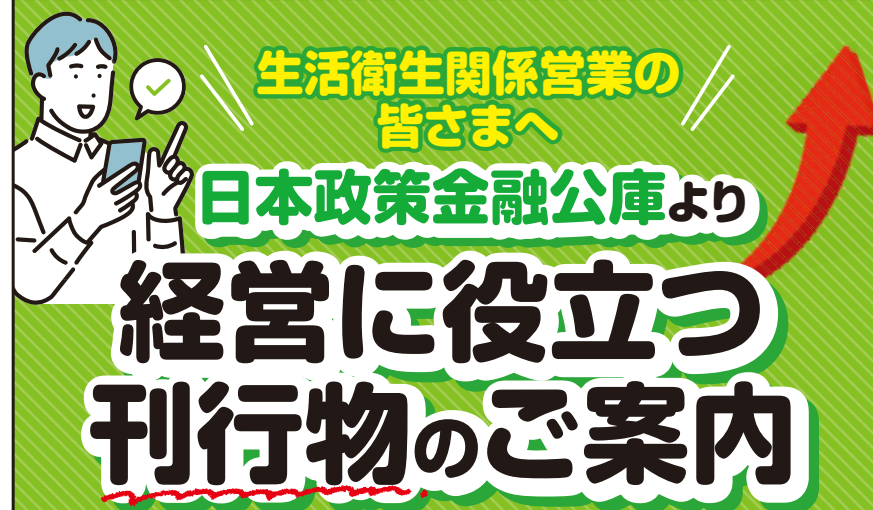


渡辺 一史氏  
(佐賀県食肉生活衛生同業組合)

## 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ください 他



#### 集客力向上

<ご紹介しているWeb・SNS>  
・Google  
ビジネスプロフィール  
・Instagram  
・LINE公式アカウント  
[https://www.jfc.go.jp/n/findings/book/dx\\_web\\_sns/](https://www.jfc.go.jp/n/findings/book/dx_web_sns/)

#### 事例でわかる！ DX 初めの一步 Web・SNS

Web・SNSを活用した集客力向上のポイントを、企業事例を交えて解説する小冊子です。

#### 業務効率化・顧客満足度向上

<ご紹介しているITシステム>  
・予約・顧客管理システム  
・モバイルオーダー  
・POSレジ  
・キャッシュレス決済  
[https://www.jfc.go.jp/n/findings/book/dx\\_yoyaku/](https://www.jfc.go.jp/n/findings/book/dx_yoyaku/)

#### 事例でわかる！ DX 初めの一步 予約・注文・決済

ITシステムを活用した業務効率化と顧客満足度向上のポイントを、企業事例を交えて解説する小冊子です。

## 経営の安定化に向けてご活用ください！ 日本公庫の生活衛生改善貸付

【生活衛生改善貸付】とは？	ご融資額	2,000万円以内
○ 従業員が5人（旅館業および興行場営業は20人）以下の生活衛生関係事業者の方にご利用いただける無担保・無保証人の融資制度です。	ご返済期間	10年以内（2年以内）
○ ご利用にあたっては、一定の要件を満たした上で、生活衛生同業組合等の協賛を受けることが必要となります。	利率（注）	特別利率F
	担保・保証人	不要（法人の代表者保証も不要）

（注）利率は、日本公庫のホームページの金利情報【国民生活事業主要利率一覧】からご確認ください。

ご相談は、生活衛生同業組合、生活衛生営業指導センターまたは日本公庫 国民生活事業の窓口までお気軽にどうぞ。なお、審査の結果、お客様の希望に沿えないことがあります。

**日本政策金融公庫**  
国民生活事業

**お問い合わせ先**  
支店名 佐賀支店  
住 所 佐賀市駅南本町4番21号  
電 話 0570-094616

**日本政策金融公庫**

その他にも経営に役立つ情報を発信しています。

冊子をご希望の方は  
お近くの支店まで  
お問い合わせください。



冬は特にご注意！



による食中毒

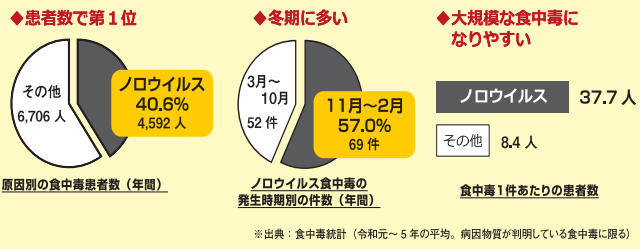
食中毒は夏だけではなく、

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

ノロウイルスによる食中毒は、



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。	○洗うタイミングは、 ○トイレに行ったあと ○調理開始に入る前 ○料理の盛り付けの前 ○次の調理作業に入る前 ○手袋を着用する前 ○汚れた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	○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。

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、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。 ●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。 ●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）消毒後は十分に薬液を拭き取りましょう。 ●洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。 ●85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。 ●高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。		●患者のおう吐物やおむつなどは、次のよう で、すみやかに処理し、二次感染を防止しま う。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い 、人へと感染することがあります。 ●使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着 用します。 ●ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使 用することも可能）で静かに拭き取り、塩 素消毒後、水拭きをします。 ●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 ビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒溶 液に浸します。 ●しぶきなどを吸い込まないようにします。 ●終わったら、ていねいに手を洗います。	

塩素消毒の方法

\* 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。

	食器、カーテンなどの 消毒、拭き取り	おう吐物などの 処理（液の中で廃棄物を消毒）		
	200ppmの濃度の塩素消毒液	1000ppmの濃度の塩素消毒液		
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。
- ▶おう吐物などの腐性のものに直接原液をかけても、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」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、消毒液の入った容器は、開けておくことがないよう、消毒済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感染について

感染経路	症状
＜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＞ ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●患者のふん便やおう吐物を吸い込むことによる肺炎や気管にも注意。	●潜伏時間 ●感染から発症まで24～48時間 ●主な症状 ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や気管にも注意。

できていますか？  
衛生的な手洗い



©公益社団法人日本食品衛生協会

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～ 令和7年 9月22日（月）11時～ 令和7年11月10日（月）14時～	ロイヤルチェスター佐賀 グランデはぐくれ	HAIR Creation-2026 AGAクリニック シェービング
		令和7年12月 8日（月）14時～ 令和8年 2月 9日（月）13時～ 令和8年 2月 9日（月）15時～	ロイヤルチェスター佐賀	時短パーマ（シークレットパーマ）セミナー ブロースカットセミナー インバウンド対応セミナー
佐賀県美容組合	リクリエーション	令和7年10月27日（月）10時～ 令和7年12月 1日（月） 9時～	大和中央公園グラウンド 花祭りゴルフ倶楽部	グラウンドゴルフ大会 ゴルフ大会
		令和7年 9月22日（月）13時～ 令和7年10月27日（月）13時～ 令和7年12月 1日（月）13時～ 令和8年 1月26日（月）10時～ 令和8年 2月 2日（月）10時～	グランデはぐくれ 佐賀県産業イノベーションセンター グランデはぐくれ メートプラザ佐賀 ピオ（鹿島市）市民交流プラザ	TMM・カット・アップスタイル展示 アップスタイル実技 帯結び実技
佐賀県食肉組合	食肉料理講習会 食肉惣菜創作発表会 食育料理講習会 食肉の衛生管理講習会 焼肉無料試食会	令和7年 9月 令和7年10月 令和7年11月（2回） 令和7年11月 令和7年11月16日	太良町「しおさい館」 未定 未定 西九州大学佐賀調理製菓専門学校 佐賀市 武雄市	一般消費者向け食肉料理講習会 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 食肉（牛・豚肉）を学ぶ食育料理講習会 組合員向け「食肉表示と衛生管理」講習会 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



○ブロック研究会



全国8ブロックにおいて主管県組合（今年度は佐賀県）が主催し、ブ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・佐賀県食肉生活衛生同業組合  
実施日及び受講人数：令和6年9月22日 68名

「令和6年度食肉流通機能強化推進事業実績報告書」

＜事業内容＞

事業名と少しづつ趣旨を変えながら40数年続いている事業で、参加者（応募）は県内に住居のある消費者及び、県内で勤務している人、県内の学校に通われている方を対象としている。今年度は6つの学校と一般から188作品の応募があった。3人の審査員による書類選考を経て、10作品を選出。県大会を実施し、一般から応募された「佐賀のめぐみをギュッと詰め込んだ酢味噌（すみれ）揚げ（黒木貴子さん）」が佐賀県代表として、全国大会へ出場。

佐賀県代表の作品は、惜しくも入賞ならず。

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  
書類審査：審査日 令和6年10月 4日 応募総数 188作品  
県大会 令和6年10月26日 応募作品から選ばれた10作品



詳しい情報は、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/seisakunitsuite/tunya/kenkou\_inyou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/Q40204-1.html

厚生労働省

指導センター Amebaブログ No.2  
(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「オモウマイ店（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

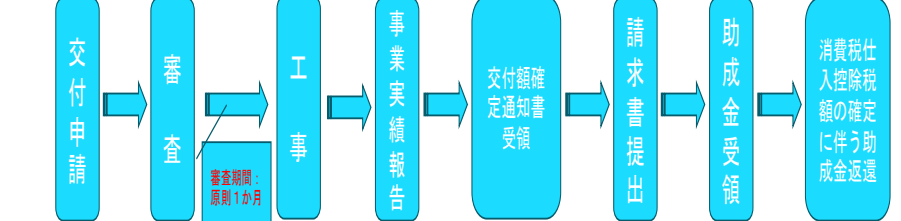
以下の①及び②のいずれにも該当する飲食業者

- 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、資本金又は出資の総額が5,000万円以下で、客席面積100㎡以下）」の事業主

助成制度の内容

助成対象経費	助成率	上限
喫煙専用室に係る工費、設備費、備品費、機械装置費、管理費及び雑役務費	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 参加費無料  
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  
タナコンサルティングオフィス 中小企業診断士 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 いずみ 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）

