



Vol.

178

Summer

キョウト シール ツウシン

Kyoto SeeL 通信

生衛業経営セミナーのご案内

JR東海初代社長をお招きし、産業の革新、人の交流と観光、生衛業への期待についてご講演いただきます。また、生活衛生同業組合の活性化への取り組みと各生衛業の連携等について取り上げます。

生衛業は、安全・安心・信頼で地域の暮らしを支えます！

日時：平成26年10月6日（月）13:30～15:55

会場：京都ガーデンパレス 2階「葵の間」

京都市上京区烏丸通り下長者町上ル龍前町 605 番地 TEL:075-411-0111

定員：130名 **参加費無料（事前申込制）**

みなさまの
ご参加をお待ち
しております。

講演



新幹線経営に学ぶ企業家精神

～東海道新幹線 50 年の歩みを振り返って～

すだ ひろし
須田 寛 氏

東海旅客鉄道株式会社（JR 東海）相談役

略歴

京都市出身。京都大学卒業後、日本国有鉄道（国鉄）に入社。昭和62年の国鉄分割民営化に伴い、初代JR東海代表取締役社長に就任。平成7年同会長、平成16年より現職。主な著書に「東海道新幹線」「昭和の鉄道」「産業観光」「街道観光」など。



生活衛生同業組合の組織と活動

～組合活性化と国民生活～

こみやま たけひこ
小宮山 健彦 氏

（公財）全国生活衛生営業指導センター専務理事

略歴

東京都出身。厚生労働省勤務を経て、平成15年7月から現職。（一社）全国生活衛生同業組合中央会専務理事、元厚生科学審議会生活衛生適正化分科会専門委員。公衆衛生、生活衛生の行政経験者として、全国各地で講演会や研修会活動を実施。

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度をご存知ですか



京・食の安全衛生管理認証

認証マーク

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度とは

食品等事業者が自主的な衛生管理に取り組む中で、京都市が定めた衛生管理基準をクリアしている食品取扱施設等を京都市が認証する制度です。

多くの事業者がこの認証を取得することにより、食品衛生水準が向上し、食の安全安心の確保につながることを期待できます。

認証取得に興味を持たれた方は、施設のある区の保健センター又は京都市保健医療課にご相談ください。

認
証
取
得
の
メ
リ
ッ
ト

1 衛生管理水準の向上

大規模な施設の改善を行わなくても、衛生管理マニュアルに基づいた取組を進めることにより、衛生管理の水準を向上させることができ、食中毒等食品事故の発生のリスクを低減することが期待できます。

2 安全の証・認証マークの使用が可能

認証マークを施設や商品に使用することができます。

このマークは、自主的な衛生管理を行い、食品の安全確保を図り、食品に関する安心を提供している施設や商品であることを京都市が評価、認証している証になります。

3 京都市が認証施設をアピール

安全・安心な食品を提供し、京の食を支えている認証取得施設のマップを作成し、京都市民や京都を訪れる観光客の皆様へご提供するとともに、京都市のホームページでも認証取得施設をご紹介します。



●京都市認証ホームページ <http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000098695.html>

京都市各保健センターでは、食品衛生の従事者研修に講師を派遣されています。派遣料無料

日ごろの食品衛生管理の方法について知りたい。

スタッフの衛生意識を向上させるには？



食中毒予防や食品表示など、食の安全に関する最新情報の収集や従事者の衛生意識を向上させるにはどうすればよいか・・・このような悩みをお持ちの食品等事業者の方の依頼に応じて、京都市では、食品衛生監視員を食品衛生講習会の講師として派遣されています。

講師派遣料は無料の上、食品衛生に関する知識や最新情報を入手することができます。また、施設に応じた内容の相談にも応じてもらえますので、まずはお気軽にご相談ください。

●ご相談は、施設のある区の保健センターまで

北	432-1475	上京	432-3221	左京	702-1268
中京	812-2633	東山	561-9176	山科	592-3489
下京	371-7298	南	681-3578	右京	861-2187
西京	392-5690	伏見	611-1164		

●京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課

食品安全担当 TEL : 075-222-3429

衛生講習会などの無料派遣講座は、京都府各保健所においても実施されています。また、所属の生活衛生同業組合においても、衛生対策などの講習会を開催されていますので、お客様に安心してきていただける衛生的なお店づくりにお役立てください。

平成 26 年度後継者育成支援事業について

第 1 回後継者育成支援協議会を開催（開催日：平成 26 年 6 月 11 日）



本事業も 7 年目を迎え、重要事業の一つとして数えられるようになった後継者育成支援事業について、今年度も生衛業の魅力や理解を広く深め、将来的に生衛業に従事したいとする職業観の向上と就業意識を促し、次代を担う後継者育成につなげていくことを目的に、委員の皆様より様々な意見を伺いながら、今後の実施内容等についての検討をおこないました。

後継者育成支援事業出前授業を実施

●生活衛生同業組合のご協力により、出前授業を実施しました。

クリーニング組合

市立高雄中学校 6月2日 全校生徒 49 名
講師：清水幹央氏、十二里大平氏、土野正樹氏

家庭洗濯とクリーニングの違いについて溶剤を用いた実験をおこないながら、国家資格を持つクリーニング師の職業の魅力と責任感についてお話をされ、実演では業務用アイロンを用いて、その特性をわかりやすく伝えながら、お客様から常に新品以上のクオリティーを求められるプロの技術を披露、生徒たちから歓声と拍手が沸きあがりました。授業後には『京都クリーニング検定入門編』を実施、認定証をおくり関心を深める工夫を図りました。



寿司組合

市立加茂川中学校 6月18日 2年生 168 名
講師：花登一彦氏、下口真樹氏

飾り寿司などの実演をおこないながら、質疑を同時に受けるスタイルでおこなわれ、寿司職人になった経緯や技術の難しさ、女性の寿司職人についてや跡継ぎ問題など、様々な視点から質問が相次ぎ、講師の丁寧な回答と寿司に巧みを凝らす様に生徒たちも興味が尽きない様子でした。



また、関西テレビ『スーパーニュースアンカー』の取材を受け、授業の様子が同日夕方のニュースで放映されました。

美容組合

市立藤森中学校 6月23日 2年生 289 名
講師：若林由佳氏、村上あかり氏、松本貴博氏、大島夏実氏

実演を披露しながら、美容師としてのやりがいや努力をしていること、仕事をするための充実感や達成感を伝え、生徒たちにも体験する時間が設けられました。

講師の指導を受けながら、緊張の面持ちで見学していた生徒たちも、次第に間近で講師と交流を図る姿が印象的でした。また、プロジェクターを用いて多岐にわたる美容師の仕事を紹介し、生徒たちは熱心に見入っていました。



料理組合

市立太秦中学校 7月4日 2年生 228 名
講師：園部平八氏、堀場弘之氏、栗栖正博氏、高見浩氏

京都を代表する老舗料亭の主人が講師となり、日本の伝統的な味を知ってもらおうと和食の基本となる「だし」を作る過程を披露し、生徒たちは徐々に味付けされていく段階を学びながら試飲をおこない、味の変化を実感、感動の声を上げながら味わい、和食や料理人の仕事への関心が高まる授業となりました。

また、この模様は京都新聞の取材を受け、翌日の朝刊に掲載されました。



食品工場及び業務用厨房施設における一酸化炭素中毒事故の防止について

近年、食品工場及び業務用厨房施設において都市ガス及び液化石油ガス（以下「ガス」という。）の消費設備による一酸化炭素（以下「CO」という。）中毒事故が発生しています。

食品工場及び業務用厨房設備において一たびCO中毒事故が発生した場合、従業員のみならず来店者をも巻き込む可能性があることから、換気、点検、手入れ、業務用換気警報器設置等の重要性について、業務用厨房の所有者、従業員、アルバイト等の理解を促すことが重要です。

ガスの消費設備の使用者及び管理者は、CO中毒事故を防止するための措置を講じ、注意喚起をお願いいたします。

京都府生活衛生営業指導センター事業のお知らせ

●経営特別相談員研修会及び貸付連絡協議会

日時 平成 26 年 9 月 8 日（月） 14：00～

場所 京都平安ホテル（元 京都平安会館）

●生衛業経営セミナー（事前申込制／内容 P1 掲載）

日時 平成 26 年 10 月 6 日（月） 13：30～15：55

場所 京都ガーデンパレス「葵」

※生活衛生同業組合員の方は、所属の組合事務局までお申込みください。

●第 34 回京都 SeeL フェア

日時 平成 26 年 10 月 26 日（日） 10：30～15：30

場所 平安女学院

熱中症を防ごう！

事業主さん、働く皆さん

「職場における熱中症予防対策」^(※1)をご存じですか？

熱中症とは、高温多湿な環境下において、体内の水分及び塩分（ナトリウムなど）のバランスが崩れたり、体内の調整機能が破綻するなどして発症する障害の総称で、次のような症状が現れます。

めまい・失神	筋肉痛・筋肉の硬直	大量発汗
頭痛・気分の不快・吐き気・嘔吐・倦怠感・虚脱感		
意識障害・痙攣・手足の運動障害		高体温

高温多湿な環境では熱中症が多発します。

以下の項目をチェックして

職場の熱中症予防に努めましょう！

- WBGT値^(※2)の低減に努めていますか？
- 熱への順化期間^(※3)を設けていますか？
- 自覚症状の有無にかかわらず水・塩分を摂っていますか？
- 透過性・通気性の良い服を着ていますか？
- 睡眠不足・体調不良ではありませんか？

●詳しくは、厚生労働省HP『職場における労働衛生対策〔熱中症予防対策〕』をご覧ください。

食中毒予防の3原則



- つけない
- ふやさない
- やっつける

食中毒を出さない衛生対策をおこなうことが肝心ですが、万一来備え、食品賠償保険等の確認もおこなっていきましょう。

Kyoto SeeL 通信

Vol.178 Summer

編集・発行

公益財団法人
京都府生活衛生営業指導センター

京都市左京区田中西樋ノ口町 90

TEL 075-722-2051

URL <http://www.kyoto-seel.com/>

京都SeeL

検索



8月、標準営業約款登録月です。
安心・安全をお約束する「Sマーク」です。

+ SeeL tweet ++

「平成 25 年京都観光総合調査」において、過去最高の観光客数 5,162 万人であったことが発表され、外国人宿泊客数は史上最高の 113 万人であったことがわかりました。私も海外旅行者から道を尋ねられることが増えましたが、近ごろは有名な観光地以上に、地元で知る人ぞ知る飲食店など生活により身近なことを尋ねられることが多く、その情報力に驚くことがあります。銭湯や太秦を舞台にした映画の話、理・美容店のサービスなど、生衛業を広い視点で捉え、彼らの主体性のある行動には、場を提供する店側も自身の店の価値について見直すよい機会が与えられているように感じます。そういえば以前、日本で団体旅行を企画されている海外の会社が、S マーク登録をしている飲食店に興味を示され、制度について照会を受けたことがあります。国の背景に違いはあるでしょうが、お客様のためにある制度であることに興味を持ってくださいました。生衛業は衛生対策や賠償責任保険など、お客様のために多くの予防策を講じる業種ですが、これらの情報も伝え方ひとつでお店の信頼が高まります。目にふれないサービスについても伝えてみませんか。[J]