

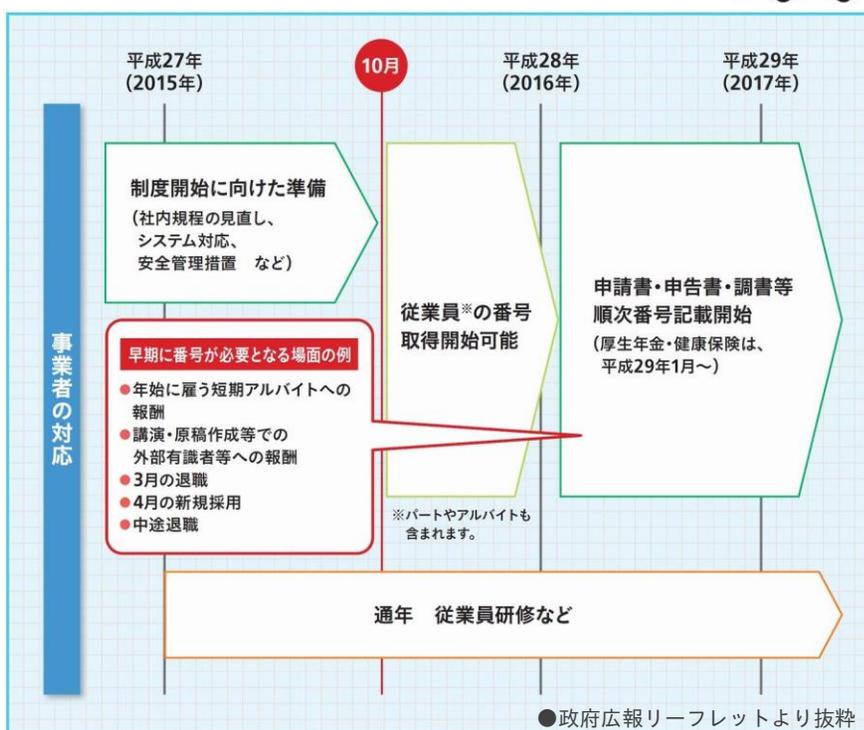


準備を進めていますか？

マイナンバー制度は、事業者も開始に向けた計画的な準備が必要です。利用スケジュールを確認し、対策を整えながら準備を進めてください。



マイナンバー



◎事業所での利用ケースを洗い出し、いつまでに従業員(※)の『マイナンバー』を取得すればよいかを確認しましょう。

※従業員にはパートやアルバイトも含まれます。

◎マイナンバーの取扱いは、個人情報保護法よりも厳格な保護措置が設けられています。安全管理対策の徹底や従業員教育も併せて行いましょう。

詳しくは

●問い合わせ先

コールセンター

0570-20-0178

【全国共通ナビダイヤル】

9:30~17:30 (土日祝日・年末年始を除く)

※平成27年10月~平成28年3月までは平日の開設時間を20:00まで延長。

ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例[※]」が平成27年10月からスタート

※「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」の愛称

京都市では、2R[※]と分別・リサイクルの促進の2つを柱とした、ピーク時からのごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」が施行されます。

※2Rとは、ごみになるものを作らない・買わない「リデュース(発生抑制)」と再使用する「リユース(再使用)」

▶条例のポイント(1) 2Rの促進

6つの分野(①ものづくり、②食、③販売と購入、④催事(イベント等)、⑤観光等、⑥大学・共同住宅等)において、関係事業者等に実施義務と努力義務が課されます。(一定規模以上の事業者には、実施状況等の報告義務もあり)

▶条例のポイント(2) 分別・リサイクルの促進

すべての事業者に、リサイクル可能な紙類[※]と産業廃棄物の分別が義務付けられます。

※リサイクル可能な紙類のうち、新聞・雑誌・ダンボールは平成27年10月から、雑誌以外の雑がみ(チラシ、紙箱、包装紙等)は平成28年4月から義務化されます。

詳しくは、下記のホームページをご参照ください。



京都市ごみ減量・分別リサイクル総合情報サイト

京都ごみネット

<http://kyoto-kogomi.net>

ごみネット

検索

●問い合わせ先

京都市環境政策局循環型社会推進部
ごみ減量推進課

TEL: 075-213-4930

「きょうと 健康 おもてなしー食の健康づくり応援店ー」について

京都府と京都市では、外食やおそうざい等を利用する方が、ご自身の健康状態や希望に合わせてメニューが選べるよう、「野菜たっぷりメニュー」「塩分ひかえめメニュー」「アレルギー表示」に取り組むお店を登録し、消費者の皆様を紹介する制度を開始されました。

登録にあたっては、保健所・保健センターの管理栄養士のサポート等を受けることができます。また、多くの方々の健康を考えたメニュー作りやお店のPRにも役立ちます。

対象施設

- ① 京都府内で営業する飲食店、弁当・そうざい店等の小売店
- ② その他、登録が適当であると判断される施設

登録・サポートは無料です

登録基準

下のフロー図 A, B, Cのいずれかを満たしていれば登録可能です

A



<野菜たっぷり>

1人分：野菜120g
1品：野菜80g以上 (100g当たり)

B



<塩分ひかえめ>

1人分：塩分3g未満
1品：塩分1g未満 (100g当たり)

C



<アレルギー表示>

特定原材料(※)
7品目を含む店内メニューすべてに、当該材料を含む旨を表示する

お客さんが選べるように、3品以上ある

そのメニューにカロリー表示がされている

食の健康づくり応援店に登録できます

※特定原材料とは、えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生 (内閣府令改正により特定原材料が増えた場合は、それに準じる)

ステッカーでPR!



店頭ステッカー

●問い合わせ先

◇ 京都府
京都府健康対策課又は施設のある各京都府保健所まで

京都府健康福祉部健康対策課
TEL：075-414-4738

京都府 食の健康づくり応援店

◇ 京都市
京都市保健医療課又は施設のある区の保健センター・支所まで

京都市保健福祉局保健衛生推進室
保健医療課
TEL：075-222-3424

京・食ねっと

「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」をご存知ですか

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。

◆ 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紹介しています。



京・食の安全衛生管理認証
認証マーク

●問い合わせ先

京都市保健医療課又は施設のある区の保健センターまで

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

●京都市認証ホームページ

<http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000098695.html>

京都市 認証

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（平成27年6月16日）

今年度第1回目の会議では、①後継者の確保体制の整備 ②将来の経営不安の解消 ③長年培ってきた高度なサービス技術の伝承を図ることを目的に、更に効果的な仕組みづくりについての意見を委員の皆様より伺いながら、今後の実施内容等についての検討を行いました。



●後継者育成支援事業出前授業・インターンシップを実施

生活衛生同業組合のご協力により、出前授業では業界を代表する職人を講師に卓越した技や仕事に対する心構えを伝え、インターンシップでは職場体験を通じて生衛業の一層の理解を深めてもらう機会となりました。

◆出前授業

- 寿司組合 市立加茂川中学校（6月17日/中学2年生 162名）
- 麺類組合 市立衣笠中学校（6月17日/中学2年生 181名）
- 理容組合 市立高雄中学校（7月 2日/全校生徒 45名）

◆インターンシップ（私立平安女学院 中学2年生 39名）

- 7月13～14日/興行協会(2店舗) 麺類組合(4店舗)
寿司組合(1店舗)
- 8月 3～ 4日/クリーニング組合(1店舗) 麺類組合(5店舗)
寿司組合(1店舗)



● 厨房や施設における事故・予防対策は万全ですか ●

厨房や施設での事故は、従業員だけでなく来店したお客様をも巻き込み、被害が拡大するおそれがあります。

お客様に安心して利用いただくために、従業員の衛生教育や自主点検の取組を行いましょ。

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行うことが肝心ですが、万に備え、**食品賠償保険等の確認**も行っておきましょう。

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の消費設備による一酸化炭素中毒事故が発生しています。

厨房設備の清掃、必要な点検及び整備などの維持管理は「火災予防条例」で義務づけられています。日頃より予防対策の措置を行う他、異常を感じたら放置せずにメーカーへメンテナンスを依頼してください。

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」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 の低減に努めていますか？
- 熱への順化期間 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。

栄えある受章おめでとうございます 生衛業界の発展に尽力された永年の功績が認められ、叙勲が授与されました。



平成二十七年 春 旭日双光章

小中 晃司氏

京都府公衆浴場業生活衛生同業組合理事長

指導センター事業のお知らせ

- 経営特別相談員研修会
生活衛生改善融資推薦団体連絡協議会
日時 平成27年9月3日(木) 14:00~
場所 京都ガーデンパレス
- 衛生水準の確保・向上事業推進会議
生活衛生同業組合事務局連絡会議
日時 平成27年9月11日(金) 14:30~
場所 京都ガーデンパレス
- 後継者育成支援事業出前授業／講師：美容組合
日時 平成27年9月15日(火)
場所 京都市立洛風中学校
- 三役会及び臨時理事会、協議会理事会
日時 平成27年9月28日(月) 14:00~
場所 京都ガーデンパレス

●第35回 京都SeeLフェア

日時 平成27年10月25日(日)
10:30~15:30

場所 平安女学院(京都市上京区)

企画運営委員会を開催(平成27年7月23日)

京都SeeLフェアの実施について、各生活衛生同業組合が主体となるステージイベントや出店・展示内容についての検討が行われました。



クリーニング師研修及び業務従事者講習 開催日程

クリーニング業務に従事されているクリーニング師及び業務従事者の方は、3年に一度京都府知事が指定する研修及び講習を受講することが「クリーニング業法」により義務づけられています。

本研修及び講習では、平成27年10月1日施行の「改訂クリーニング事故賠償基準」等、今、消費者からクリーニング業界が求められている諸問題を取り上げます。最新情報、衛生や事故対策等の正しい知識を習得し、お客様から信頼されるお店作りにお役立てください。

◆クリーニング師研修

区分	開催日	定員
第1型 (会場研修)	平成28年1月31日(日) ハートピア京都(京都市中京区)	80人
第2型 (通信研修)	レポート提出締切日 平成28年2月18日(木)	50人

◆業務従事者講習

区分	開催日	定員
第1型 (会場講習)	平成27年11月22日(日) ハートピア京都(京都市中京区)	50人
第2型 (通信講習)	レポート提出締切日 平成27年12月10日(木)	30人

●お問い合わせ先 当センターまで

生活衛生改善資金特別利率
(エイケイ)

平成27年8月12日現在
1.25% (設備資金10年
運転資金7年)

Kyoto SeeL通信

Vol.182 Summer

編集・発行人

山岡景一郎

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
<http://www.Kyoto-seeL.com/>

京都SeeL

mobile access

