



Vol.

198

Summer

キョウト シール ツウシン

Kyoto SeeL通信

生衛業 キャッシュレス研修会

訪日外国人観光客（インバウンド）が年々増加傾向にある中、生衛業にあってもキャッシュレス決済の導入が重要なため、必要な知識、情報を習得するために開催します。ぜひご参加ください。

開催日 令和元年10月7日（月）13：30～16：00 受付13：00～

会場 京都ガーデンパレス 2階「祇園の間」

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

定員 60名 **参加費 無料** ※定員の都合がありますので、事前のお申込みをお願いいたします。

○プログラム

【第1部】 13：40～14：45

日本におけるこれからのキャッシュレス化について

講師 下原口 徹 氏 日本経済新聞社大阪本社 編集局総務

【第2部】 15：00～16：00

パネルディスカッション

「中国のキャッシュレス化の現状～中国広東省深圳市視察報告～」

(座長) 山岡景一郎 氏 公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 代表理事

佐竹 力総 氏 京都府料理生活衛生同業組合 前理事長

三嶋 吉晴 氏 京都府麺類飲食業生活衛生同業組合 理事長

宇治田脩孟 氏 京都府寿司生活衛生同業組合 理事長

小野 善三 氏 京都府旅館ホテル生活衛生同業組合 理事長

浅沼 健夫 氏 京都府喫茶飲食生活衛生同業組合 理事長



消費税引上げの準備を進めていますか？

2019年10月1日より、消費税が10%へ引上げられると同時に、食料品等の税率は8%とする「消費税軽減税率制度」が初めて導入されることとなっています。

軽減税率制度では、消費税が2つ（10%、8%）になることから、軽減税率の対象品目の区分や価格の表示方法の検討、請求書の様式変更に加え、適用税率ごとの区分経理の実施など、経理処理等の事務負担が増加することとなり、ほぼすべての事業者にとって新たな負担が発生するとともに、消費の現場では事業者・消費者の双方で様々な混乱が生じることが想定されます。また、小売業や飲食業等においては、システムの改修・開発やレジの入れ替えといった時間やコストがかかる対応も必要になる場合があります。

今すぐ、自店の現状を確認し、計画的に準備を進めましょう。



生衛業者のための消費税引上げに伴う価格転嫁及び軽減税率対応専用ホームページができました！



生衛業に係る制度の概要や、事務にかかわる確認事項、国の支援策等の情報がまとめられています。左記のリーフレットは専用ホームページよりPDF版で閲覧ができます。ご活用ください。



公益財団法人全国生活衛生営業指導センター
専用ホームページ <https://seiei-shouhizei.jp/>

「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

食品事業者の自主的な衛生管理を京都市が評価、認証することにより、一層の食品の安全確保を図り、食品に関する安心を提供することを目的として創設された制度です。

◆ 認証取得のメリット

- 1 京都市が認証することで、消費者から見えにくく評価されることの少ない自主的な衛生管理の取組に対する努力が客観的に評価され、社会的な信頼が得られます。
- 2 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ます。
- 3 食中毒等の食品事故の発生のリスクを低減することができます。



京・食の安全衛生管理認証
認証マーク

● 問合せ先

京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課
食品安全担当 TEL 075-222-3429

● 京都市認証ホームページ

京都市 認証



食中毒の予防対策は万全に！

厨房や施設での事故は、対応が遅れると従業員だけでなく来店したお客さまをも巻き込み、被害が拡大するおそれがあります。安心してお店を利用いただくためにも、日頃より従業員の衛生教育や自主点検の徹底を行いましょ

う。食中毒を出さない衛生対策を行うことが肝心ですが、万一来店したお客さまをも巻き込み、被害が拡大するおそれがあります。安心してお店を利用いただくためにも、日頃より従業員の衛生教育や自主点検の徹底を行いましょ

食中毒予防の3原則

- ① につけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ② 増やさない（低温管理・乾燥）
- ③ やっつける（消毒・加熱）



指導センター事業開催報告

◆ 指導センター第1回理事会 協議会 第1回理事会

(令和元年6月5日)

センター理事会では ①平成30年度各会計事業報告及び収支決算報告に関する件 ②評議員会の招集及び議案に関する件等について、協議会理事会では ①平成30年度事業報告及び収支決算報告に関する件 ②任期満了に伴う役員選任に関する件等について審議が行われ、原案どおり承認されました。

◆ 指導センター定時評議員会

(令和元年6月20日)

定時評議員会では ①平成30年度事業報告及び収支決算報告に関する件 ②2019年度事業計画及び収支予算に関する件 ③任期満了に伴う次期役員選任に関する件についての審議が行われ、原案どおり承認されました。

◆ 後継者育成支援協議会

(令和元年6月24日)

高度なサービス技術を基に、業種の枠を越えて後継者の確保・育成や事業経営等に活かしていくため、令和元年度事業計画の ①出前授業 ②職場体験 ③講演会について、委員の皆さまの意見を伺いながら検討を行いました。



◆ 後継者育成支援事業出前授業

- ・美容組合 京都市立藤森中学校 (令和元年6月7日)
- ・麺類組合 京都市立桃山中学校 (令和元年6月26日)

業界を代表する職人を講師に、卓越した技の披露と仕事に対する心構えや技能者としての価値の高め方についてお話をいただき、生衛生業の一層の理解を深めてもらう機会となりました。

◆ 企画運営委員会

(令和元年7月22日)

京都SeeLフェアの実施運営について、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。



公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 役員名簿

令和元年7月3日現在 ○は新任

理事長 (代表理事)	山岡景一郎	社交飲食	
副理事長	三嶋 吉晴	麺類飲食業	宇治田脩孟 寿司
専務理事	森田 朗	指導センター	
常務理事	中西 三郎	興行	奥田 英一 美容業
理事	下村 公隆	京都府	西原 和美 京都市
	西堀 慎介	理容	阿部 弘 クリーニング
	中井 義昭	公衆浴場業	小野 善三 旅館ホテル
	河原 昭雄	食鳥肉販売業	浅沼 健夫 喫茶飲食
	武田 淳一	中華料理	○園部 平八 料理
	牧野 順二	飲食業	
監事	粟津 暢彦	美容業	武原 賢三 飲食業

組合トピックス

喫茶飲食組合

全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会
令和元年 第64回 京都大会

6月25日、ANAクラウンプラザホテル京都に於いて『全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会 令和元年 第64回 京都大会』が盛大に開催されました。文化庁移転が決定し、文化都市として存在意義が高まる京都の地で、歴史と伝統に培われて継承されている『喫茶文化』の将来への展望を大いに議論され、懇親会では、京都らしいはんなりとしたおもてなしの中、業界の更なる発展と飛躍が誓い合われました。



美容業組合

第47回全日本美容技術選手権大会
京都府予選

若手美容師や美容専門学校生の技術育成を目的に、カットやスタイリングの美容技術を競う「全日本美容技術選手権大会京都府予選」が、7月29日、ロームシアター京都に於いて開催され、157名が日頃の研鑽の成果を披露されました。



今までのやりかた、ちょっと見直してみませんか？

▼生活衛生関係営業の生産性向上を図るためのマニュアルをご活用ください。

「新しいお客様が増えない」「作業のミスやロスが多い」「サービス提供に時間がかかっている」・・・こんなことに困っていませんか？ガイドラインで課題を見える化し、取組方法がわかるマニュアルをぜひご活用ください。

厚生労働省のホームページよりご覧いただけます。



●ガイドライン



生活衛生関係営業者自身が悩みや問題を整理するためのツール。ガイドラインを活用することで、自店・自社の課題を見える化でき、生産性向上のために取り組むべき課題がわかります。

●マニュアル（基礎編）



ガイドラインでお店の課題を見える化し、具体的に取組むための生産性向上ツールです。3領域10テーマについて、どの業種にも共通した課題とその取組方法がわかりやすく解説されています。

●マニュアル（業種別編）



生活衛生関係営業者が、生産性向上に取り組むためのヒント集。業界動向や消費者動向、業界向けに経営改善のヒントや取組事例を、イラスト等でわかりやすく解説されています。

指導センター事業のお知らせ

【会議・研修会】

●理事会

日時 令和元年9月26日（木）13：00～
場所 京都ガーデンパレス

●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 令和元年9月26日（木）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／麺類組合

日時 令和元年11月18日（月）
場所 京都市立洛風中学校



第39回

京都SeeLフェア in 平安女学院

開催日 令和元年10月27日（日）
場所 平安女学院（京都市上京区）



研修会開催に関するお願い

令和元年度中に経営や衛生等に関する研修会の開催を予定されている生衛組合は、お早めに当センターまでご連絡をお願いいたします。



組合情報に関するお願い

当センターホームページとFacebookにおいて、組合事業の情報発信を行っています。情報提供をよろしくご願いたします。

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義務づけられています。本年度は、改訂事故賠償基準や衣類の取扱い表示、長期間放置品への対応、注意が必要な素材と事故防止策などの諸問題を取り上げます。該当される方は、第1型又は第2型のどちらかを選んで受講してください。

◆クリーニング師研修

区分	開催日	定員
第1型 会場	令和2年3月1日（日）ホテルルビノ京都御川（京都市）	80人
第2型 通信	令和2年3月9日（月）レポート提出締切日	50人

◆業務従事者講習

区分	開催日	定員
第1型 会場	令和元年12月8日（日）ハートピア京都（京都市）	50人
第2型 通信	令和元年12月16日（月）レポート提出締切日	30人

Kyoto SeeL通信

Vol.198 2019Summer

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/>

Homepage



Facebook

