

CONTENTS

衛生管理

巻頭言 心がけてほしい 食中毒の予防と対策について 厚生労働省医薬安全局食品保健部 監視安全課長 高谷 幸	1
飲食業における一危機管理一 お店探訪 ●日本料理店「よし邑」を訪ねて ●ふぐ専門店「一兆」を訪ねて	2
食中毒のはなし・あれこれ (社)全国消費生活相談員協会 消費生活相談員 吉田 万喜子	9
センター便り 平成13年度 都道府県指導センター事務局代表者会議	12
平成12年度国民生活金融公庫 (生活衛生資金)の貸付実績 国民生活金融公庫	14
平成12年度生活衛生関係 営業経営実態調査の概要について 厚生労働省健康局 生活衛生課	17
北から南から 神奈川県生活衛生営業指導センターを訪ねて	20
特相員を訪ねて	23
編集室だより	24

原稿をお寄せ下さい

○時の話題

生衛業をめぐり、皆様の身近で起きました「感動した話題」「紹介したい話題」「問題を提起したい話題」「真似をしたい話題」等を纏めて、『時の話題』として、お寄せ下さい。

○北から南から

各県の生活衛生営業指導センターの、年間を通じての活動計画＝実践事例を『北から南から』欄へお寄せ下さい。

○自由なご提言

生衛業をめぐるご自分の意見・提言をお寄せ下さい。

□投稿方法

郵送、FAX どちらでも結構です。お名前(匿名ご希望の方は、その旨を明記して下さい。)連絡先、電話番号を添えて下さい。採用の方には、図書券をお送りします。

□送付先

〒105-0001
東京都港区虎の門1-25-12
大内ビル2F 株式会社 まほろば
TEL03-3503-7846 FAX03-3503-7847

心がけてほしい食中毒の予防と対策について



厚生労働省医薬安全局
食品保健部
監視安全課長

高谷 幸

昨年は、約2,200件の食中毒事件が発生し、約4万3千人の患者数が発生しました。このうち、6月から8月までの夏場の3ヶ月間で発生件数の約4分の1が発生しています。食中毒の原因のおよそ9割は食中毒細菌によるものです

から、特に細菌が増殖しやすい夏場における食中毒予防対策が重要です。平成8年に大規模食中毒の原因となった、腸管出血性大腸菌O-157による食中毒は、平成9年以降堺市の事例のような大規模な発生はなかったものの、本年3月から4月には千葉県等で患者288人の事例が発生するなど、予断を許さない状況にあります。また、昨年は黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシンA型に汚染された雪印乳業の低脂肪乳等によって、最終的には1万4千人もの有症者を出す近年例を見ない大規模な食中毒事件がありました。他にもサルモネラ・エンテリティディスや腸炎ピブリオ等による食中毒が増加傾向にあるなど、集団給食施設や家庭における食中毒発生防止について引き続き注意する必要があります。

厚生労働省としては、食中毒を予防するため、これまでに大量調理施設衛生管理マニュアル及び食中毒調査マニュアル等を作成し、これにより大規模食中毒の発生を未然に防止するとともに、食中毒事件発生時の食中毒処理の一層の迅速化・効率化を図ってきました。また、乳幼児や老人など食中毒に関するリスクの高い人たちが生活する社会福祉施設および学校等の集団給食施設における衛生管理の向上を目的とした一斉点検を行い、不備事項について改善指導を行っております。また、各年、野菜等食材の衛生実態調査を実施している他、本年6月に食品衛生法施行規則の一部を改正し、営業施設で販売されるさしみ等の生食用鮮魚介類等について、腸炎ピブリオに関する基準を設定し平成13年7月から適用し、さらに、卵のサルモネラ対策、生食用食肉やカキ等の衛生対策を講じる等様々な対策を推進してきたところです。また、近年の食品輸入の増加、科学技術の進展等を背景に、狂牛病問題や遺伝子組換え食品の安全性確保への対応が課題となっています。

狂牛病（牛海綿状脳症：BSE）対策としては、平成8年3月以降、BSE高発生国である英国からの牛肉等の輸入自粛を指導するとともに、BSE低発生国についても、健康牛であっても、脳、脊髄等の危険性の高い部位が輸入され

ていないことが重要との認識で、危険部位の輸入自粛等を行政指導により対応してきました。さらに、平成12年12月には、農林水産省が、狂牛病の我が国への侵入防止に万全を期すため、EU諸国等からの牛肉等の輸入の停止措置（平成13年1月1日実施）を決定したことを受け、厚生労働省としても、この措置の周知を図るとともに、この措置に含まれない骨を原材料とする食品について、緊急措置としてEU諸国からの輸入自粛を指導してきたところです。

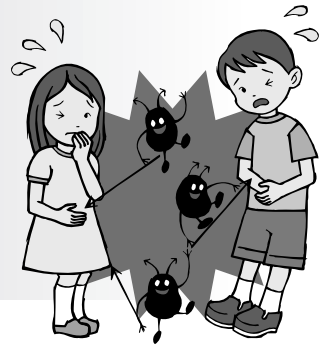
このように、これまでは緊急的に行政指導による措置を行ってきましたが、欧州におけるBSE急増が継続して問題が長期化しており、国民の食生活への不安が高まっている中で、BSEの我が国への侵入防止策をより確実なものとする必要があると判断し、農林水産省の家畜に係る法的措置と並んで食品衛生法に基づく法的措置を行い、牛肉等について輸入禁止措置をとりました。

遺伝子組換え食品対策としては、遺伝子組換え食品の開発や実用化は、近年、国際的にも急速に広がってきており、今後さらに新しい食品の開発が進むことも予想されるため、安全性未審査のものが国内で流通しないよう、安全性審査を食品衛生法に基づき義務化することとし、平成13年4月1日から、安全性未審査の遺伝子組換え食品は、輸入、販売等が禁止されています。また、各検疫所では、安全性未審査の遺伝子組換え食品が輸入されていないか、遺伝子組換え食品の輸入時の届け出が正しく行われているかを検証するため、モニタリング検査を行っています。

最近の科学技術に立脚した食品の安全対策を推進するとともに、厚生労働省としては、今後とも、インターネット等いろいろな媒体を用いて、幅広い食品安全情報の提供に努めることとしております。

飲食業における 危機管理

いざという時の対応マニュアル



■ 危機管理とは

危機管理とは、大規模地震のような自然災害や、大停電、通信網の断絶などの人為的事故や、ハイジャック、テロなどの人災といった不測の事態に対処する政策をいいます。(集英社・イミダス)

また、同書によると『危機管理体制』については、阪神大震災を例に上げて、次のように解説しております。

危機管理に対する施策は、皆無であった。国レベルでも、地域社会レベルでも、個人・家族レベルでも。1995年1月の阪神大震災は、はからずもこの事実を露呈させた。

そして、この大震災を機に、国、県、市町村などの行政諸機関、教育機関、医療機関、各種業界・団体が、それぞれの立場での『危機管理体制』を論じ、いざという時に役にたつ「災害マニュアル」等の作成・見直しに、世論が賑わっていたことは、記憶に新しいところであります。

さて、ここで飲食業における『危機管理』といえは、客が店の中で遭遇する怪我や盗難、また、火災等による財産的被害等々、多彩なケースが考えられますが、何といてもこれからの夏場、最大の危機は店側が直接加害者になってしまう「飲食物による危機」、つまり食中毒等であって、まさにこれに対する管理は最重要課題であります。

この意味で、「飲み物」、「食べ物」を扱う業種にとっては毎日が『危機管理』の連続であるといえます。

一方、この『危機管理』を行うにあたって、まず遵守しなければならない法律は、皆様もご承知の『食品衛生法』ですが、同法では、安心して食べるために、買う前にチェック出来るような判断基準として、その製造者に次の2種類の日付表示が義務付けられています。

購入する前には必ずチェックしましょう
- 製造業者に義務付けられている日付表示 -

■ 消費期限と賞味期限

1 消費期限

厚生労働省のホームページを見てみますと、『消費期限とは、定められた方法によりその食品を保存した場合に、腐敗、変敗、その他の、食品の劣化に伴う衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限を示す年月日のことで、一般的な対象商品は、食パンや豆腐、惣菜などの日持ちのしないもの』とあります。

常識的にみても、この期限日以降は、腐敗が始まると判断することができます。

2 賞味期限

この賞味期限についても、厚生労働省のホームページでは次のように表示されています。

『賞味期限(品質保持期限)とは、定められた方法によりその食品を保存した場合において、食品の全ての品質が十分保たれていると認められる期限を示す年月日のことで、期限が過ぎたからといってすぐに食べられないというものではありませんが、なるべく期限内に食べることを求めています。』

いずれにしろ、消費期限、賞味期限の双方とも、期限内というのは、「表示された保存方法を守って保存した場合」の時であります。

一旦、包装を開けてしまったものは、期限内でもその対象とはなりません。

食べ物を衛生的に
おいしく食べるために

この消費期限、賞味期限の双方に的確に対応し安全、かつ、快適な食生活を進めるためには、冷蔵庫をかしこく活用することが、生活の知恵であると思います。

厚生労働省のホームページ『食品衛生の窓』からその冷蔵庫(室)の使用にあたっての「衛生管理等について」を見てみましょう。

転ばぬ先の杖的な活用が出来ると思います。

■ 冷蔵庫（室）の衛生管理

1 食品の保存方法

冷気は上方より下方に流れるため、均一温度保持のためには、ファンで強制循環させる。
〔参考〕保存温度帯別の微生物発育状態
冷蔵庫内の温度分布は、通常上段は0～3程度、中段は5前後、下段は1前後である。
上段は魚介類、食肉類、食鳥肉類、中段に複合調理食品、下段には野菜、果実類の収納・保管が通常。
容量の70％程度以下の収納が効果的で、食品（原料）の種類別に間隔をおくこと。
生鮮原材料はマイクロフローラー（微生物相）が異なるため、相互汚染を防ぐべく種類別容器収納か、隔壁による区別保管が重要である。
先入れ、先出しの徹底と入出庫時の扉開閉頻度の高い場合の措置（その都度の扉閉め励行とエアーカーテン設置）厳守。

2 冷蔵庫の温度管理

冷蔵庫内は、中段で5前後が保たれるよう扉の開け放しは要注意。短時間の出し入れを心がけること。
扉は作業に支障をきたさない程度に、できるだけ小さなものとする。
気温18で10秒間開扉すると、0が5に、気温30で15秒開扉すると、0が18に上昇。それを0にもどすには10分間を要する。
冷蔵庫の庫内温度を、外部からも判読できる隔測温度計の設置が必要で、大型冷蔵庫では、上段・中段・下段の測定が可能な計測装置の設置が望ましい。
温度は開閉時及び時間帯ごとに測定し、記録に止めておくこと。

3 食品の保存温度

食 品 名	保存温度	備 考
○ 食肉及び鯨肉 ○ 細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの	10 以下 - 15 以下	食品衛生法第7条に基づく保存温度
○ 食肉製品“及び鯨肉製品” ○ 冷凍食肉製品及び冷凍鯨肉製品	10 以下 - 15 以下	
（魚肉ねり製品） ○ 魚肉ソーセージ、魚肉ハム“及び特殊包装かまぼこ” ○ 冷凍魚肉ねり製品	10 以下 - 15 以下	
○ ゆでだこ ○ 冷凍ゆでだこ	10 以下 - 15 以下	
○ 生食用かき ○ 生食用冷凍かき	10 以下 - 15 以下	
○ 冷凍食品	- 15 以下	
○ 生鮮野菜類	10 以下	望ましい保存温度
○ 生鮮魚介類	5 以下	

次のものは、上欄の保存温度が適用されない。

- ・ 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120で4分間加熱する方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品
- ・ 魚肉ねり製品のうち、そのpHが5.5以下、またはその水分活性が0.94以下である製品
- ・ 食肉製品のうちドライソーセージ

飲食業における一危機管理一

いざという時の対応マニュアル

■ 飲食業界における対応

全飲連（全国飲食業生活衛生同業組合連合会）では、「飲食店営業のサービス・マニュアル」を傘下全店に配付し、その中で、食中毒とその予防について詳説し、徹底を図っております。

特に、細菌性食中毒の予防については、清潔・加熱又は冷却・迅速の三原則を遵守しておりますが、万一、発症の際は、保健所へ直ちに通報し、現場の保全により、原因の糾明を図ることとしております。

■ 食中毒保険

前掲のとおり、食中毒について説明してきたが、万一、不幸にして食中毒が発生してしまった場合、その損失は図り知れない。そこで、全飲連では、中毒賠償共済制度を設け、

食中毒賠償事故補償

- ・ 飲食物の保存方法に問題があったために、客が食中毒にかかり店側に賠償責任が生じた場合。
- ・ 飲食物の調理中に病原菌が混入し、客が食中毒にかかり店側に賠償責任が生じた場合。
- ・ 異物を飲食物の中に混入させてしまい、客が口の中を切り店側に賠償責任が生じた場合。の補償を行い、更に

店舗の営業停止による休業補償（略）

施設賠償事故（略）を行っております。

■ いざという時の対応マニュアル

以上が、夏場に多く発生する食中毒の概要及びその対処方法ですが、これらを参考に各店ごとに『いざ』という時のために、普段から危機管理マニュアルを作成しておくことが非常に大切なことです。

なお、全飲連でつくられた緊急時の行動マニュアルにうたわれている事項を、参考までにご紹介いたします。

1. 現場の発見
2. 上司への報告(110番または119番への連絡)
3. 応急措置
4. 対策チームの編成

要するに、いざという時に、いかに素早く対応できるかが、その後の結果を大きく左右する訳で、必要な措置をとるまでにムダな時間を費やしてしまうと、小さくて済んだはずの被害が、比べものにならない位、大きくなってしまいます、と結ばれております。

お 店 探 訪

● 日本料理店

「よし邑」を訪ねて

東京都板橋区蓮根2丁目19番12号

さて、それでは実際の現場ではどんな対応が取られているのか、下記二店を取材してみました。・・・

地下鉄都営三田線の蓮根駅を降り、西口から徒歩2分、日本料理店「よし邑」に到着する。

すぐ隣りに、多目的ホール「蓮根レインボーホール」が見える。

アポイントは11日11時、15分ほど早い訪問にもかかわらず、店内から「お待ちしておりました。」とお声があり、ホットする。ふと見ると、カウンターの横の壁に、「待つことを楽しむ」と大書した文字が、蒲焼の美味しそうなカラー写真とともに飾ってある。



川口正代表取締役

この言葉に心に落ちつきと安らぎを覚え、このお店の客に対する基本姿勢を確信する。

お店を始められた経緯をお尋ねする？

オープンは、昭和44年。32年前、32歳の時とのこと。しかも、脱サラでのスタートだった由。所在地の東京都板橋区蓮根2-19-12で、15代続いた農家出身とか。

きっかけは、昭和43年、地下鉄がここ高島平まで伸びて来たこと。そして、エンジニアとして、銀座の大手企業に勤務していた時のアフター5の経験から、飲食業が人の心を癒し、明日への活力を与える職業と考えたこと。更に、場所としての土地があったこと。これら要素、言えば天の時、地の時に恵まれたスタートだったと述懐された。

食材の危機管理 = 仕入

食材は、新鮮さを売り物にしていることは、論を待たない。築地の仕入については、社長自らの仕事と位置付け、毎朝5～7時をこれに当てている。言わば、適格な食材の入手責任を社長自らに課すことにより、第一次の食材の危機管理を毎朝クリアしているといえる。と同時に、品定め之眼 = 眼力の確かさが、企業の浮沈を握っている訳で、後継者にもと

もども努力を強いられるポイントであり、短時日で会得するには、難しい課題である。

更に、食材の管理でいえることは、生物は、時間の経過に係わらず、加工しない限り生物であり、美味しく食べられる旬（時間）は、1時間とか2時間とか限られていることを忘れてはいけない。ともすれば、冷蔵庫に保管したから大丈夫と冷蔵庫を過信する傾向が見られるが、このことは、プロもアマも厳に慎むべきことである。

食材の危機管理 = 板場

食材による事故発生時の対応について、板長さんに直接お尋ねした。結果、事故現場の現状のままの保全、保健所への迅速かつ的確な通報と淀みなく回答が返ってくる。「当然、廃棄する食材は検査が済むまでは、手がつけれない。事故発生者の立場になった板場の気持ちは手に取るように分かる。板場には板場のプライドがあり、料理人としては、一刻も早い原因の解明を願っている姿は他人事とは思えない。」と結ばれた。

この言葉から責任の取り方、当事者への思い遣りを汲み取り、業務用冷蔵庫の中の管理体制をお聞きする。大きく、生物、焼き物、煮物について、仕込日、加工日を種別ごとに回転できるように収納している。そして、それぞれの責任者の管理とは別に板長として、余り食材のないよう、美味しい時期を把握することこそ板場の義務であり自負とあると答えが返って来た。

企業の危機管理について

同族会社に入り、労働組合の設立、続いての団体交渉などでの組合員、従業員の立場に立つて考えることができるようになりました。また、社員の立場は当然、企業に生きる仲間意識もその時に経験しました。

これら経験則に加えて、30余年の経営経験は、

右肩上がりもバブルも、なにがしかの前兆がありそして、大河のごとく暴れることを知りました。結

飲食業における ―危機管理―

いざという時の対応マニュアル

果、危機管理の基本として、企業のまさかの時への保険は、必要と思います。しかし、専門的なことは良く分かりませんが、掛け金に対する税制上の優遇措置等に斯界の知恵を結集しての提案も必要と思います。また、時代・時流に添って、危機管理にも細かい配慮が、業界も企業も従業員も必要になって来ている時代だと思っています。

飲食業冥利

誰しも感じることであるが、食事をするにより、心が和むという「飲食」の原点を肝に命じて毎日の仕事に当たっている。その和みの空間を演出するため、ご利用いただく人数に合った座敷へお通ししている。従って、平屋に小座敷が多く用意され、その座敷の面する庭には、泉水や青木を配し、お料理+和み=癒しを心掛けている。結果、慶事でのご利用も多く、家族挙げての当店のフアンのご利用を見る時「料理屋冥利」を痛感する。

これも、結果的には、何とか新鮮味が出ないか、この店らしさが出ないかと考え、現代人的好みを出さなければ、お客様が減るとい危機思想が底辺に有って出来たことと思う。日本料理の中に、洋風の食材に一寸工夫をした一品を添えて、お誉めをいただいたことも、料理屋冥利といえいえるでしょう。

また、開業時からの飲食店組合への参加で、沢山の知恵と知識を先輩・同僚からいただいたことも私の経営戦略には、大きなプラス要因でした。同業組合、指導センターの客観的視点は、現場に、冷静な判断を与えてくれます。座して待つより、積極的に組合に溶け込み、大所高所の判断を活用出来たことが今日に繋がっていると思います。

板 長 冥 利

板長冥利、料理人冥利についてお聞きすると、「美味しかった」「うまかった」の一言とのこと。帰りがけの世辞のないご馳走さまの挨拶に板場冥利を感じるとのことでした。そして、思う存分に、板場の仕切りを任された社長に対する思いを、素敵な言葉で吐露してくれました。

「私は、親父さんが儲けてくれればいい。そして、その儲けの中から幾らか貰えればいい。」

まさかの時を未然に防止する豊富な衛生知識、多彩な料理技術、近代的な厨房機器を駆使しながらも、如何にも古風な職人氣質に触れ感激しました。教わった技、教わった味は、すぐ忘れるが、自得した技、自得した味は生涯の本人の宝であるという言葉は大変印象的でした。



●ふぐ専門店

「一兆」を訪ねて

川崎市多摩区登戸2663

新宿から約25分、小田急線向ヶ丘遊園駅の北口を出て2分、線路添いのビルの2階にある「ふぐ専門店一兆」を訪ねる。

アポイントは7月12日の昼12時、梅雨明けのガラガラ太陽が天心で大威張りである。

暖簾を中に仕舞われ、ご主人が、私の到着を待っておられた。早速、取材に取り掛かる。



食材の管理について

食材の管理に付いては、自分自身も含め、厳しく対応している。と、語気を強められた。ほぼ毎日の作業であるが、業務用冷蔵庫に収納されている全食材の検品を行う。結果、鮮度良好でそのままのものもあれば、煮る、焼く、蒸す、漬けるなどの加工に回るものとに分類され、注文に合わせての調理が行われる。この検品・加工の指示は、店長の仕事である。もし、この検品・加工の指示がなければ、破棄

処分する食材が増えることが予測され、利益減の要因になることは明らかである。冷蔵庫は便利なものであるけれど、万能ではない。プロモアマも、食中毒の季節に当たり、また、食材の危機管理の視点から、冷蔵庫の利用について原点にたって考えたいものである。

華僑のお店に冷蔵庫がないと聴く。でも、新鮮なものを何時でも提供しようと努力しているとか。

食材について語る時の阿久津社長の厳しい横顔に「ふぐ庖丁師」の真摯な眼差しを垣間見る。

飲食業は癒しを売る職業

どの職業も同じでしょうが、食べ物を商う職業は、結果的に見て、憩いや癒しを目に見えない商品にしていると思う。

職人氣質のなかには、この癒しや憩いへの心配りが、生き継がれている。しかし、近代的感覚には馴染めない向きも多いようにも思われる。そこで、相互補完ではないが、近隣をも巻きこんでの知恵の出し合いを提案したい。

例えば、特別記念日価格＝大学合格の親子価格(食放題定額5,000円) ○○商店街のオール飲食店均一。というような企画があっても良いと思う。



阿久津武義社長

飲食業における ―危機管理―

いざという時の対応マニュアル

企業の危機管理体制について

○斯業の現状

まず、今までの斯界の実情をお話しましょう。親方・弟子・見習と縦系列で職人が並んでいる合資会社がお店の一般的なスタイルだと思います。普段柄、危機管理のことは耳にはしますが、実際問題、不幸にも、万が一危機に遭遇し、廃業を余儀なくされた場合には、退職金を支払われることさえなく、また、保険・保証制度に対する知識も希薄なのは、否めない事実であると思う。

○自己責任思想の確立

これは、一つの見方かも知れないが、飲食業の出発点が、家庭料理のおもてなしにあると位置付けるならば、饗応の料理の一品一品は、調理者の自己責任（危機管理思想）において、鮮度、味、量ともに恰好であり、大丈夫であるとして食卓に上ったものである。

このような人類史的背景に踏まえた上に、バブルの崩壊という今日を考えるならば、今後の生き残りのために、中小の飲食業においても、この危機管理思想を浸透させなければならないと思う。

一方、いなせ、粋に象徴される板前業は、調理にはとことん身を入れるが、金銭的には、さっぱりとした風潮が好まれ、本人はもとより、世間も経営者もそれを良しとした時代があったことも否めないところである。

しかし、今日、経営者は企業全体を見据えた経営面で、使用人は個人としての収支面で、自己責任を自覚することが、危機管理に対応する時流の思想とするならば、斯界あげて、その運動に声を大にして支援したいと思う。

万が一の想定であるが、お店が窮地に陥った時、休業保障が貰え、使用人にもなにがしかの保障が得られるという条件ならば、危機管理保険について、真剣に検討すべき時期は、到来していると思う。しかし、現場には、それ以外にクリアしなければなら

ないと思われる点が山積みしていると思う。

帳簿類の管理について

飲食店の就業は、その性格上たまたま深夜に及ぶことが多い。一人親方で、数人の使用人のお店で、その経営者が、金銭出納帳票を的確に処理するためには、就寝時間に食い込むこともままあると聞く。

働く場所の確保のために、かくあるべしとの危機管理の総論には、賛意を表すが、そのことは、事務量が、現在の出納事務にプラスされることには、論を待たない。そこで、まず、数字の管理は、大丈夫だろうかと心配してしまう。

このことを、仕入、仕込、調理という食材の動きで捉えて見よう。調理の終りと市場での仕入の間にある就寝時間の確保が問題である。

というのは、一人親方の年齢が、40代～50代に多いからである。二十歳代ならいざ知らず、熟年の経営者に更なる負担を強いることにならないかと心配する。

業界挙げて、この分野について、租税の特別扱いが可能か否か専門家に検討願うのも一つの方法と考える。



食中毒のはなし・あれこれ

全国消費生活相談員協会 消費生活専門相談員

吉田 万喜子

1. 食中毒対策が強化されました

飲食に起因する健康被害を一般に食中毒と呼びます。昨年の乳製品によるブドウ球菌食中毒や平成8年に全国の学校給食や施設給食で多発した腸管出血性大腸菌O-157食中毒などでみられるように、食中毒の大部分は細菌が原因ですが、経口伝染病との区別がつきにくくなってきました。たとえば、赤痢菌は法定伝染病でしたが、大腸菌O-157は赤痢菌毒素にきわめて近いベロ毒素を産生し、少量の菌でも発病します。コレラ菌は法定伝染病で、近縁の腸炎ビブリオ菌は食中毒菌と分類されていましたが、ビブリオ属にはほかにも毒性の強い菌が報告されています。そこで、伝染病予防法が性病予防法、エイズ予防法と統廃合され「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症予防法・平成11年4月施行）」に改正されたときに、食中毒も食品媒介感染症として位置づけられました。O-157など「腸管出血性大腸菌感染症」は「3類感染症」、「クリプトスポリジウム症」や「乳児ボツリヌス症」、「感染性胃腸炎」は「4類感染症」に分類されています。一方、食品衛生法にもとづく食中毒統計の対象に、平成12年から、従来の経口伝染病である「コレラ菌、赤痢菌、チフス菌およびパラチフスA菌」が加わり、「何を食べて感染したか」という疫学調査の対象となりました。感染症予防法と食品衛生法の両面から、食品衛生対策が強化されたと考えてよいでしょう。

2. 食中毒の種類と、主な疫因物質

平成12年の食中毒統計（疫因物質別）は別表の通りです。細菌、ウィルス、化学物質、植物性自然毒、動物性自然毒、寄生虫と様々な原因で食中毒は起こります。中でも細菌性食中毒の発生件数は1,746件、患者数32,186名とほぼ全体の8割を占めています。患者数では乳製品事件によりブドウ球菌が最も多く、ついで、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオですが、この3種類の細菌は、日本の食中毒の御三家で、例年ワースト3を占めてきました。しかし、ここ数年では、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などが急

増し、かなり様変わりしてきました。

別表の中に主な特徴も記入しましたので、以下、重要なものだけを取り上げます。

（1）ブドウ球菌

昨年の乳製品事件の犯人で、黄色の色素をつくる黄色ブドウ球菌が原因です。もともと、化膿した傷などで繁殖し、鼻孔や頭皮などにも存在します。塩分に強く、おにぎりなどが要注意です。食品の中で増える際に耐熱性毒素（エンテロトキシン）を作るので、食べる前に加熱しても意味はなく、菌をつけない・増やさないことが重要です。食べて2～6時間程度で吐き気・嘔吐・腹痛・下痢が起こります。潜伏期間が短いことと嘔吐が特徴です。

（2）サルモネラ属菌

サルモネラ属は約2500種類あり、チフスやパラチフスもサルモネラの仲間ですが、食中毒統計の分類は別扱いです。約2000種類のサルモネラが食中毒の原因になり、なかでもネズミチフス菌などはネズミや犬・猫、ミドリガメなどによる汚染が心配です。最近急激に増えているのは、鶏卵を汚染するエンテリティディス菌です。鶏は、総排泄孔というひとつの穴から卵も糞も出します。従来は卵殻の表面を洗浄すれば安全だとされてきたのですが、エンテリティディス菌は鶏の体内で卵に細菌が移行する介卵感染が問題になっています。ひよこの病原菌であるひな白痢菌（フローラム菌）は介卵感染をすることで養鶏関係では有名ですが、エンテリティディス菌はひな白痢菌と近縁なのです。発症するにはかなりの菌数に増殖している必要があるのですが、新鮮で低温管理されていたら、あまり心配はないようですが、抵抗力の低い乳幼児や高齢者は生卵を避けた方が無難でしょう。サルモネラの潜伏期間は12～72時間、急性胃腸炎症状で、下痢・腹痛がおこります。

（3）腸炎ビブリオ

好塩菌とも呼ばれ、海水魚介類は注意が必要です。夏に刺身は食べないと、腸炎ビブリオの研究者は断言されましたが、短時間で増殖するので、菌にとっては日本の夏が最適のようです。もっとも、真水に

は弱い菌なので、十分水道水で洗浄しましょう。また、魚を調理したあとにキュウリの塩もみを作り、保存して食べたなら発症した例もあります。魚に付着していた腸炎ビブリオがまな板等を汚染し、ほど良い塩分で増殖したようです。まな板などの調理器具は魚用と野菜用に分け、手もよく洗いましょう。潜伏期間は10～20時間、発熱および急性胃腸炎が特徴です。

(4) 腸管出血性大腸菌

大腸菌は通常、ヒトや動物の大腸に常在し、ほとんどは無害の菌ですが、中には病原性をもつものもいます。菌体抗原(O)と鞭毛抗原(H)で分類すると、ベロ毒素を出し腸管出血を起こす菌の多くがO157:H7だったために、「O-157」が特に悪玉菌として有名になりました。この菌は下痢症状だけではなく、尿毒素や脳炎まで引き起こすことがあります。もともとは牛の大腸に存在し、解体時の注意不足で牛肉が汚染されたケースが多いようです。最近では、肉を柔らかくするために針を肉内部まで突き刺して筋切りする「テンダライズ処理」をした成型ステーキにより、食中毒が発生しています。肉表面付着の菌がこの処理により内部まで入り込んで増殖し、ミディアムで焼いたら中心まで殺菌できなかったことが原因のようです。外食産業のチェーン店では、セントラルキッチンでこのような下処理後に各店舗へ配達されて調理されることが多く、下処理工程の衛生管理・配達時間と温度管理・加熱調理工程管理などマニュアルの徹底が望まれます。学校給食も含めたセントラルキッチンシステムの見直しが指摘されています。

(5) ボツリヌス菌

耐熱性の芽胞をつくり、酸素のないところで増殖して食品の中で強力な毒素をつくります。欧州では昔から、ソーセージ中毒として恐れられてきました。ソーセージをつくる際に加熱工程で酸素が逃げた嫌気の状態になり、熱に強い芽胞が生き残って、他の菌が死んでいるので独占的に増殖して毒素を産生するからです。日本では今年の発生報告はありません

でしたが、東北地方などで家庭の保存食としてつくる「いずし(馴れずし)」でしばしばE型菌による食中毒が発生してきました。そのほか、ランブフィッシュ卵瓶詰めによるB型中毒や芥子レンコンによるA型中毒などが発生しています。潜伏期間は12～36時間、神経症状が特徴で、呼吸困難(呼吸筋が動かなくなる)で死亡します。毒素は熱に弱いので、真空や脱気状態で保存された食品は、食べる前に加熱しましょう。

なお、芽胞だけを摂取した場合は体内で増えないので心配ないのですが、乳幼児の場合は体内で増殖して重症になる場合があります。乳幼児ボツリヌス感染症と呼ばれます。蜂蜜の中には、芽胞が存在することが多く、1歳未満の乳児には与えてはいけません。

(6) クリプトスポリジウム

これは、細菌ではなく、寄生虫の一種、コクシジウム属の原虫です。簡易水道やビルのタンク水汚染で集団感染した例もあり、塩素殺菌にも強いので今後注意が必要です。加熱すれば安全です。

3. 食中毒防止はふだんの生活から

飲食店営業の方も家庭でも、基本は手洗い・冷蔵保存・時間管理・加熱調理です。しかし、食べる方は外食に中食、個食という生活が増え、誰がいつ調理したのかわからないものを食べる機会が増えています。そこで、食べる側からのポイント。

まず、敵を知り、おのれを知りましょう。

敵を知るとは、食中毒の原因となる細菌やウイルス、毒物などの性質を知り、対策を学ぶことです。おのれを知るとは、同じものを食べても発症の程度に個人差が大きいので、自分の状態を知り、弱っているときには特に注意し、夏ばてを防ぎましょう。

君子危うきに近寄らず。

先代の板東三津五郎さん(歌舞伎役者)は、料亭でトラフグの肝を所望して亡くなられました。白魚の躍り食いで顎口虫という寄生虫感染にか

かった人もいます。グルメぶるのも、ほどほどに。安全な範囲で食事を楽しみたいものです。過ぎたるは及ばざるがごとし。

心配しすぎて、化学薬品で殺菌ばかりしていると、薬品による化学性食中毒にかかったり、アレルギーがひどくなることもあります。免疫活性力も低下してしまいます。手洗いしすぎて、手の表面の傷が治らず、ずっと細菌の温床になっている調理人もいました。基本に立ち返る。

私たちは「生水を飲まない」と教えられてきま

したし、「火」を利用することでヒトは進化してきました。食中毒事件があると決まって、「浄水器」の訪問販売やマルチ商法が増えますが、安全の基本は「加熱」です。また、食中毒多発シーズンには、「食べてすぐ下痢したから、あの食品が悪い」と決めつけて怒って相談する方が多いのですが、「食べてすぐ」発症することはきわめて少なく、2,3日前の食事まで遡って冷静に検討する必要があります。消費者も事業者も消費生活相談員も基本的な知識が必要だと思います。

平成12年食中毒統計および病因物質の特徴

	事件数	患者数	死者数	備考
総数	2,198	42,658	4	
細菌	1,746	32,186	3	
サルモネラ属菌	512	6,908	1	鶏肉・鶏卵等注意、ベットの媒介
ぶどう球菌	86	14,665	1	耐熱性毒素産生、弁当類注意
ボツリヌス菌	—	—	—	嫌気性・芽胞産生・瓶詰め等注意
腸炎ビブリオ	416	3,593	—	海産魚介類
腸管出血性大腸菌（ベロ毒素産）	16	113	1	3類感染症・赤痢菌様毒素産生
その他の病原大腸菌	194	3,042	—	肉、レバー、生もの一般
ウェルシュ菌	31	1,776	—	嫌気性・芽胞産生・シチュー等注意
セレウス菌	10	86	—	好気性・芽胞産生、弁当類注意
エルシニア・エンテロコリチカ	1	1	—	低温に強く、冷蔵庫内で増殖
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	451	1,747	—	肉類注意、ベットの媒介
ナグビブリオ	5	8	—	海産魚介類
コレラ菌	1	2	—	2類感染症
赤痢菌	1	103	—	2類感染症
チフス菌	—	—	—	2類感染症
パラチフスA菌	—	—	—	2類感染症
その他の細菌	19	142	—	エロモナス・ヒト・コリチカ、エロモナス・サブリタ、アロモナス・シグロイデス、ヒストモナス・フルビダリス、リステリア・モノサイトゲネス等。
ウイルス	240	7,809	—	
小型球形ウイルス	238	7,772	—	生かきに注意
その他のウイルス	2	37	—	A型肝炎ウイルス等。
化学物質	7	167	—	メタノール、ヒスタミン、As、Pb、Cd、Cu、Sb等の無機物、ヒ酸石灰等の無機化合物、有機水銀、砒素、ホウ酸等。
自然毒	110	429	1	
植物性自然毒	73	354	1	麦角成分（エルゴタミン）、ばれいしょ芽毒成分（ソラニン）、生銀杏及び生梅の有毒成分（シアン）、彼岸花毒成分（リコリン）、毒うつぎ成分（コリアリジン、サリシン）、朝鮮朝顔毒成分（アトロピン、ヒスチアミン、スコポラミン）、とりかぶと及びやまとりかぶとの毒成分（アコニチン）、毒きのこ毒成分（ムスカリン、アマイニン、ファリシ、ラングチオール等）、やまごぼうの根毒成分（ファラコキシン）、ヒルガオ科植物種子（ファルベチン）、その他植物に自然に含まれる毒成分。
動物性自然毒	37	75	—	ふぐ毒（テトロドトキン）、シガテラ毒、麻痺性貝毒（PSP）、下痢性貝毒（DSP）、テラミン、神経性貝毒（NSP）、ドウモイ酸、その他動物に自然に含まれる毒成分。
その他	6	54	—	クワトリス・トリシウム、サイロキシン、アミグリス等。
不明	89	2,013	—	

（厚生省労働省ホームページ・2000年 食中毒統計および食中毒病因物質の分類通知等を参考に作成）

平成13年度 都道府県指導センター 事務局代表者会議 開催さる

日時:平成13年 6 月 8 日(金)13:30 ~
会場:全国生衛会館 4 F 大会議室

平成13年 6 月 8 日(金) 全国生衛会館 6 階の大会議室において、平成13年度都道府県指導センター事務局代表者会議を開催いたしました。

当日のスケジュール

時 間	会 議 内 容 等
13:30 ~ 14:00	受 付
14:00 ~ 14:10	開 会 全国指導センター挨拶
14:10 ~ 14:40	生衛業をめぐる行政上の諸問題について 厚生労働省健康局生活衛生課 藤原一郎課長補佐
14:40 ~ 15:00	生活衛生資金貸付の諸問題等について 国民生活金融公庫生活衛生企画部 宇野隆夫企画課長
15:00 ~ 15:30	生衛業界の諸問題と指導センターの業務運営について 全国指導センター 亀川 潔専務理事
15:30 ~ 15:50	休 憩
15:50	国民生活金融公庫委託調査事業等について 標準営業約款事業について クリーニング師等研修事業について
~	交付金基金事業等について その他
17:00	全国指導センター 指導研修部 クリーニング研修部 基金事業部
17:00	開 会
17:10	懇親会

以下、この会議における指導研修部、クリーニング研修部、基金事業部の「説明要旨」の項目を抄録し、順を追って概略を紹介する。

「説明要旨(抄)」= 指導研修部

1. 国民生活金融公庫委託調査事業について

(1) 生衛業景況等調査について

「政府調達に関する協定」により、国民金融公庫等の特殊法人も同協定の規制を受けることから、本調査については、今年度から「一般競争入札」に付されることとなった。

(2) 生衛業活性化調査について

本調査も、「政府調達に関する協定」の規制を受けることから、現在、国民生活金融公庫において、今年度の実施内容・方法等について検討中であり、当センターに委託されるかどうかは、現段階では不明である。

2. 生衛業情報ネットワークシステムの活用等について

新システム及びLANシステムの導入など、当センターの情報化に対応する体制が整備されていることから、これを日常の業務処理に積極的に活

用し、各種業務の推進、事務の合理化を図っていただきたい。

また、情報の収集・提供、相談指導事業等においては、一層コンピュータを有効に活用する方策について検討するなど、ソフトの充実強化を図られるようお願いする。

当指導センターのホームページについては、6 月中に経営相談システムのうちの経営自己診断機能を当センターのホームページ上で利用できるようにするとともに、生衛業各業種の業界動向を更新するなど、今後とも内容の充実を図って行く。

3. 国民生活金融公庫の生活衛生融資等について

(1) 小企業等設備改善資金特別融資制度に係る事故防止対策

本融資制度に係る事故率は、毎年度上昇しており、平成13年3 月末においては7.51%と、過去最高の水準。このことに鑑み、先般厚生労働省から各都道府県あてに、本制度に係る事故防止対策等について通知されたので、周知徹底・指導方をお願いする。

(2) 振興事業実施状況報告書作成に係る国民生活金融公庫データの還元 (略)

(3) 福祉増進関連施設貸付について

国民生活金融公庫の特例貸付として、平成13 年度から新たに「福祉増進関連施設貸付」が創設されているが、この借入申込に当たっては、指導センターが交付する証明書が必要となっている。

この証明書の交付等に係る取扱の留意事項については、全国指導センターから各指導センターに通知の予定であるが、証明書交付後における証明書の取消等について、目下、厚生労働省と協議中であるので、協議終了次第、通知する予定。

4. ブロック会議について (略)

5. 研修・講習事業(指導研修部関係分)について

次のとおり予定している。

○経営特別相談員研修会

昨年と同様各指導センターにお願いして実施する。今年度は、先に厚生労働省から通知された「小企業等設備改善融資制度に係る事故防止対策について」により、事故率が高率な推薦団体の特別相談員は、本研修会の受講が義務づけられているので、十分な配慮をお願いする。

○ 新任指導員養成講習会

このことは、従来当指導センターが厚生労働省の指定を受けて実施してきたが、国の各種の指定制度等については、廃止が進められており、当講習会についても、今年度から同省の指定を受けて実施することはできなくなっている。

現在、同省においては当該要綱の改正作業が行われているので、その改正内容を踏まえて実施について検討をすることとしている。

○ 経営特別相談員養成講習会通信教育

このことについては、従来当センターが実施してきたが、経営指導員講習会と同様、今年度から厚生労働省の指定を受けて実施することはできなくなっている。

現在、同省では当該制度要綱の改正作業が行われているが、引き続き当センターがこれを実施することとなるかは、目下不明である。

○ コンピューター研修

今年度も、各指導センターからこの研修の要望が多いようであれば、開催の予定。

○ IT講習会

昨年度は実施したが、今年度はその予定はない。

6. 標準営業約款制度について

(1) 標準営業約款に係る営業者の再登録時における変更標識等の取扱い(略)

(2) 「飲食業」及び「麺類業」における標準営業約款の検討

標準営業約款の対象として、現在上記2業種が、本年度から「標準営業約款の導入に係る約款検討委員会」を設置し、その営業方法・取引条件等に関し、約款として定めるべき必要事項

を具体的に検討している。

(3) 標準営業約款制度広報活動の推進(略)

(4) ホームページデータの充実

昨年度に引き続き、生衛業情報ネットワークシステムにおける標準営業約款制度の周知等を推進していきたい。

「説明要旨(抄)」= クリーニング研修

1. 平成12年度の実績について(略)
2. 第5クールクリーニング研修等の実施について(略)
3. 都道府県への協力要請について

クリーニング研修等事業については、都道府県知事から指定を受け、実施しているが、指定機関である都道府県に対して研修及び講習が適切に実施されるよう協力要請を行う。

この要請の中で重要な点は、都道府県指導センターが策定する実施計画等について、当該指導センターを指導し、1会場あたりの目標50名以上が実現するよう積極的に協力を求めたことですが、それには、行政機関の協力を得ることが必要であり、各都道府県生活衛生主管課との連携を蜜にして頂くようお願いする。

4. クリーニングテキスト等の管理について(略)
5. 研修・講習委託費の精算について(略)
6. 事務連絡(お願い)(略)

「説明要旨(抄)」= 基金事業部(詳細略)

1. 平成13年度交付金基金の事業計画
2. 平成13年度交付税措置予算の確保状況の概要
3. 平成13年度交付税措置 都道府県別 予算確保の状況
4. 総務省自治財政局からの財政支援スキーム
5. 平成13年生営業経営セミナーのご案内(下記)
平成13年生衛業経営セミナー開催日等

西日本	日 時 = 13年 9月27日(木)・11時～ 場 所 = 大阪府・新大阪シティプラザ3階
東日本	日 時 = 13年11月15日(木)・11時～ 場 所 = 東京都・全国生衛会館

平成12年度国民生活金融公庫 （生活衛生資金）の貸付実績

国民生活金融公庫

平成12年度の国民生活金融公庫の生活衛生資金の貸付実績がまとまりましたのでお知らせします。

● 12年度貸付実績の概要及び業種別貸付状況について

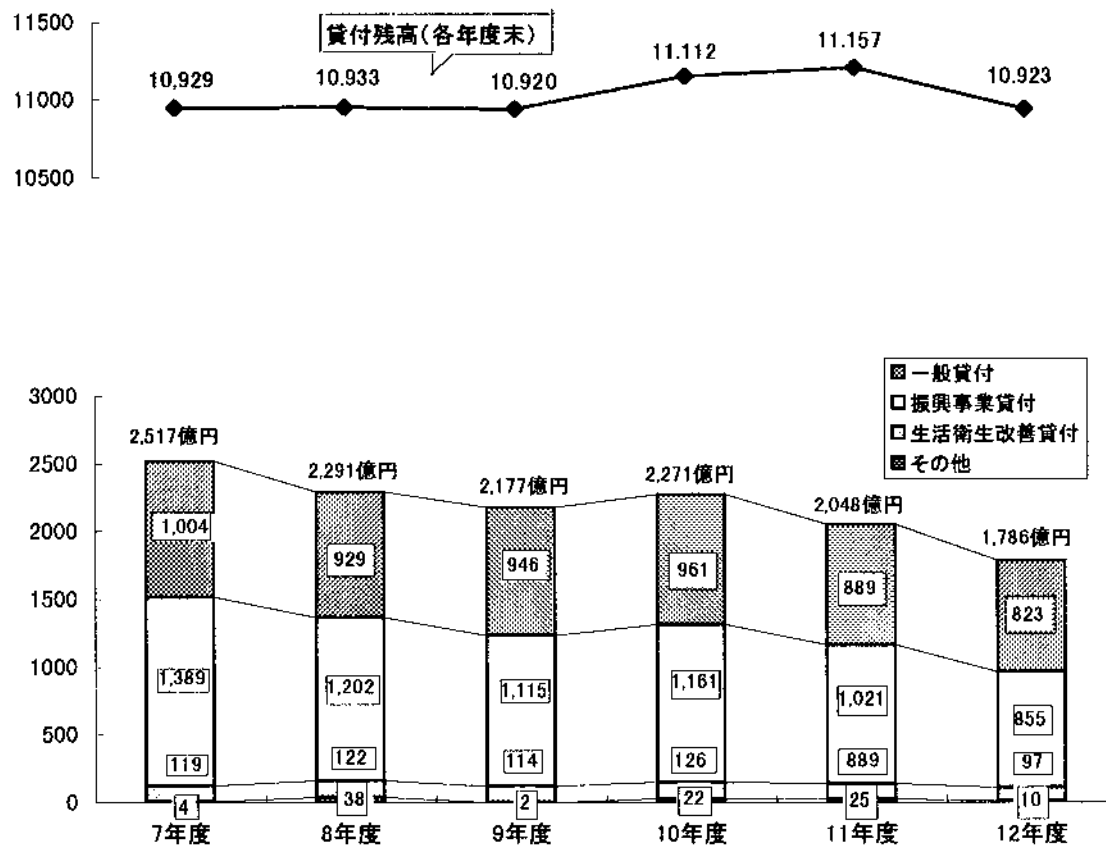
平成12年度的全貸付は、件数が31,828件（前年度比90.7％）、金額が1,786億円（同87.2％）で、12年度末の貸付残高は、1兆923億円（前年度末比97.9％）となりました。

貸付種別別にみると、一般貸付は、17,474件、金額が823億円、振興事業貸付は、10,858件、金額が855億円となっています。

貸付実績の推移を金額ベースでみると、2年連続減少しています。

また、貸付残高は3年ぶりに減少し、9年度以前と同水準となっています。（図1）。

図1 貸付実績の推移

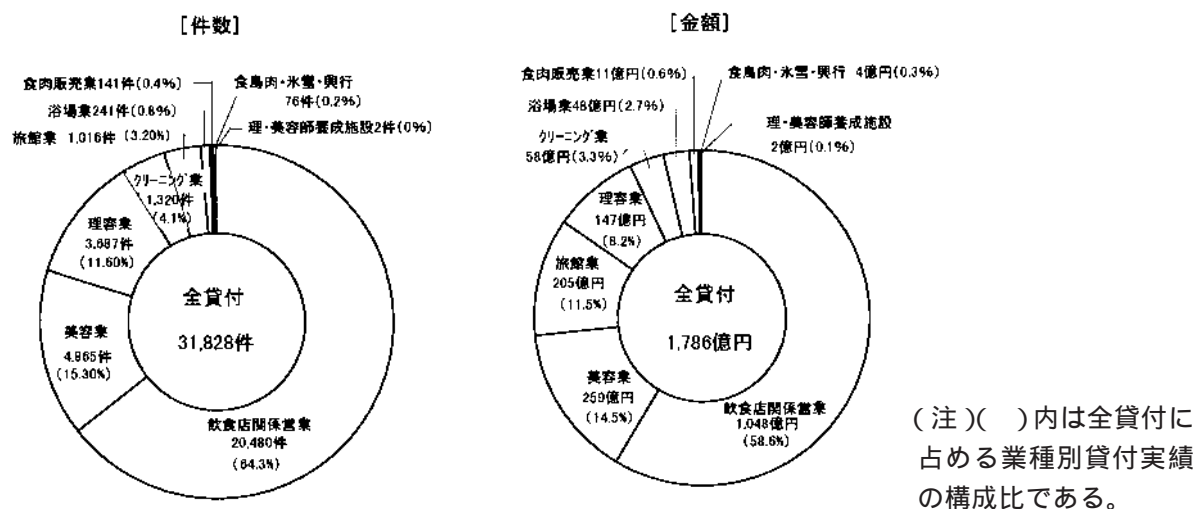


業種別にみると、金額ベースでは、飲食店関係営業が1,048億円で全体に占める割合は、58.6%となっており、続いて美容業259億円（構成比14.5%）、旅館業205億円（同11.5%）、理容業147億円（同8.2%）の順となっています。美容業が前年度（同12.5%）に比べ2ポイント増加する一方、旅館業は前年度（同13.5%）に比べ2ポイント減少し、景気の動向を反映した結果となっています。

一方、件数ベースでは、飲食店関係営業が20,480件（構成比64.3%）で全体の3分の2近くの割合を占めており、続いて美容業4,865件（同15.3%）、理容業3,687件（同11.6%）の順で、この3業種で全体の9割強を占めています。

金額と件数の構成比を比較してみると、旅館業は件数の割合が5番目で3.2%と低くなっていますが、金額の割合は3番目で11.5%となっており、一件当たりの融資額が高額であることがわかります。（図2）

図2 平成12年度業種別貸付状況

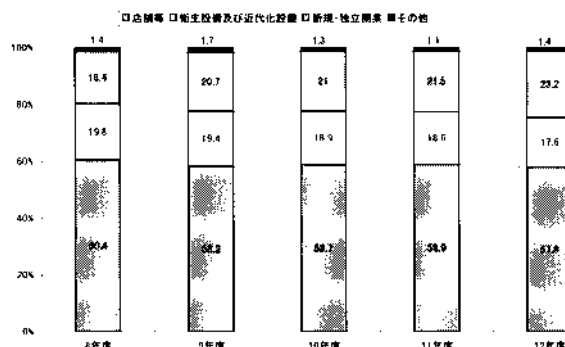


● 設備資金の用途別貸付状況について

平成12年度の設備資金の用途別構成比（金額ベース）をみると、「店舗等」が57.8%（931億円）、「衛生設備及び近代化設備」は17.6%（284億円）、「新規・独立開業」は23.2%（372億円）となっています。

過去5年間の推移をみると、「店舗等」は依然として過半数を超えていますが、「衛生設備及び近代化設備」とともに横ばいもしくは減少傾向にあります。一方、「新規・独立開業」は9年度に「衛生設備及び近代化設備」を構成比で上回って以来、徐々にその差をひろげつつあります。（図3）

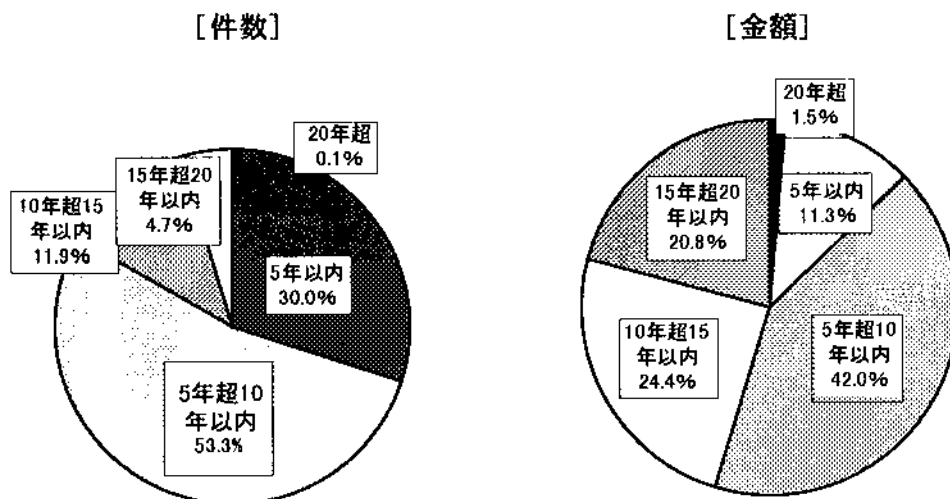
図3 一般貸付及び振興事業貸付（設備資金）の用途別貸付金額構成比の推移



● 期間別貸付状況について

平成12年度の期間別貸付状況の構成比をみると、「5年超10年以内」が件数では53.3%、金額では42.0%と全体に占める割合が最も高くなっています。10年を境にみると、件数では「10年以下」が83.3%と高い割合を示しているのに対し、金額では、「10年以下」と「10年超」の割合は、ほぼ半々となっています（図4）。

図4 一般貸付及び振興事業貸付の期間別貸付構成比



生活衛生業の皆様へ

お店の繁栄に「生活衛生融資」を……

くわしくは最寄の支店窓口または相談センターでご相談下さい。

相談センター: 東京03(3270)4649、名古屋052(211)4649、大阪06(6536)4649

飲食店営業 喫茶店営業 氷菓販売業



食肉販売業 食鳥販売業



旅館業

浴場業

クリーニング業

興行場営業

理容業

美容業



- お店の新築
- お店の増改築
- 設備・機械
- お店を賃借する場合の①入居保証金
- 店舗等の買取り
- 土地に要する資金
- 運転資金
- ②敷金・権利金



大きな明日へ いきいき融資

国民生活金融公庫

ホームページアドレス(URL)
<http://www.kokukin.go.jp/>

平成12年度生活衛生関係営業経営実態調査の概要について

厚生労働省健康局生活衛生課

平成12年度生活衛生関係営業経営実態調査では

理容業 1,468施設

美容業 1,458施設

飲食店営業（中華料理店） 1,419施設

の3種業について、いずれも平成12年7月1日に調査を実施しました。以下その概要を紹介します。

生活衛生関係営業経営実態調査は、生活衛生関係営業の健全な育成及び衛生水準の確保とともに、将来の展望を明らかにするための基礎資料を得るために実施されており、毎年3業種の施設から無作為に抽出した施設を調査対象としています。

1 経営主体、平均営業時間、経営者の年齢階級と後継者について

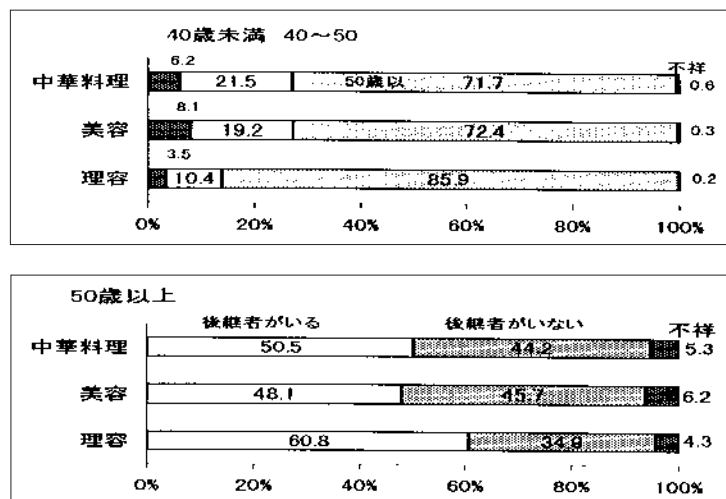
理容店・美容店・中華料理店とも経営主体の多くは「個人経営」で、特に理容店では9割以上となっています。平均営業時間は理容が10時間を超えていますが、美容店と中華料理店は各々、9.1、9.5時間となっています。（表1）

表1 経営主体別施設数の構成割合（％）・平均営業時間

	理容店	美容店	中華料理店
総数	100.0	100.0	100.0
個人経営	91.3	75.2	62.9
株式会社	0.5	3.7	10.6
有限会社	8.0	20.3	26.2
その他の	0.1	0.4	0.2
平均営業時間	10.2	9.1	9.5

また、50歳以上の経営者が8割を超える理容店では6割以上が「後継者がいる」と回答し、50歳以上の経営者が7割以上の美容店・中華料理店では約半数が「後継者がいる」と回答しています。（図1）

図1 経営者の年齢階級別施設数と後継者の有無別施設数の構成割合（％）



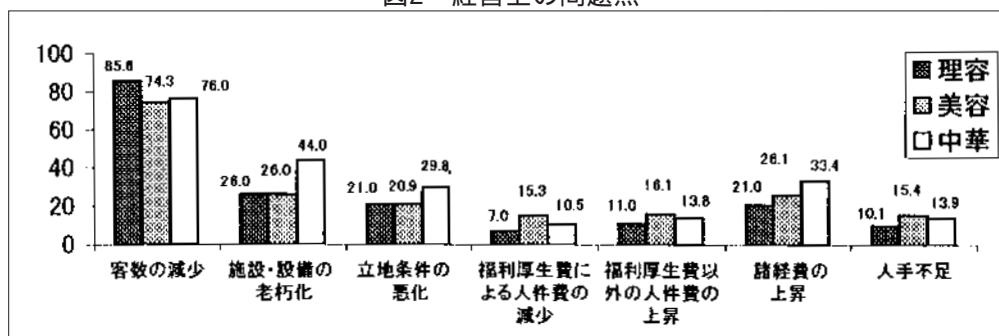
2 経営上の問題点と対応策について

理容店の経営者が「経営上の問題点」としてまず、あげているのは「客数の減少」85.6%となっています。次いで、「施設・設備の老朽化」26.0%、「立地条件の悪化」、「諸経費の上昇」がともに21.0%となっています。

美容店では「客数の減少」74.3%、「諸経費の上昇」26.1%、「施設・設備の老朽化」26.0%となっています。

中華料理店では「客数（注文）の減少」76.0%、「施設・設備の老朽化」44.0%、「諸経費の上昇」33.4%の順になっています。（図2）

図2 経営上の問題点



当面の対応策として理容店・美容店では「接客サービスの充実」、「施設・設備の改装等」等を、中華料理店では「新メニューの開発」、「接客サービスの充実」をあげています。

また、長期的な対応策としては理容店・美容店では「施設・設備の充実等」、「パソコン等の導入」、「経営の多角化」等を、中華料理店では更に「専門店化・高級店化」を挙げています。（表2、3）

表2 当面の対応策（重複回答）別施設数の構成割合（％）

	理 容 店	美 容 店	中 華 料 理 店
経 営 指 導 を 受 け る	13.1	12.1	7.4
施 設 ・ 設 備 の 改 装 等	41.3	32.1	35.2
接 客 サ ー ビ ス の 充 実	45.1	49.6	37.9
価 格 の 適 正 化	19.7	19.4	20.4
宣 伝 等 の 強 化	29.5	28.7	28.5
営 業 時 間 の 変 更	15.3	11.5	11.1
新 メ ニ ュ ー の 開 発	-	-	63.0

表3 長期的な対応策（重複回答）別施設数の構成割合（％）

	理 容 店	美 容 店	中 華 料 理 店
事 業 の 共 同 化	5.7	5.3	2.9
経 営 の 多 角 化	14.9	16.6	13.1
施 設 ・ 設 備 の 充 実 等	50.5	40.5	38.1
パ ソ コ ン 等 の 導 入	33.6	23.6	16.8
店 舗 の 移 転	6.0	9.9	10.1
事 業 規 模 の 縮 小	5.7	4.7	6.3
転 廃 業	4.0	3.8	5.8
専 門 店 化 ・ 高 級 店 化	-	-	11.3

3 その他の事項について

客1人当たり料金を階級で見ると、理容店は3,500～4,000円未満が37.7%、美容店は6,000～8,000円未満が27.8%、中華料理店では800円未満が30.7%で最も多くなっています。但し、中華料理店のうち、ラーメンを主とした店以外の中華料理店では1,000～1,500円未満が多くなっています。(図3)

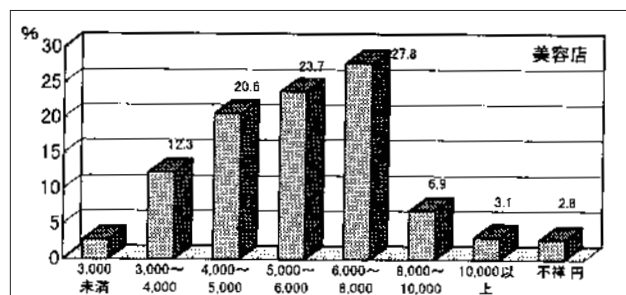
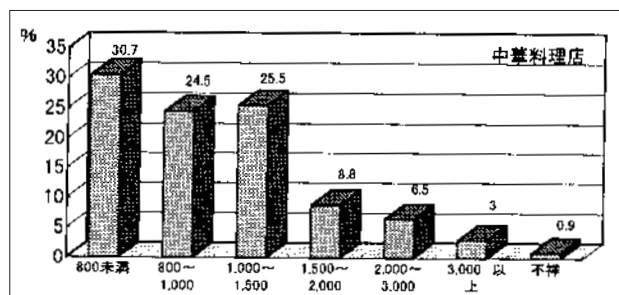
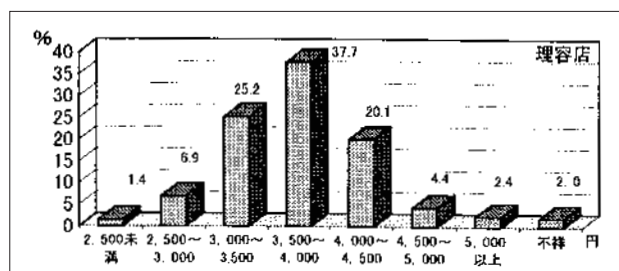


図3 客1人当たり料金階級別施設数の構成割合



過去3年間に設備投資を行った施設は理容店で49.5%、美容店で53.1%、中華料理店で53.2%となっています。設備投資の主な内容は「店舗の改築・改装」と「設備の購入・更新」となっています。(表4)

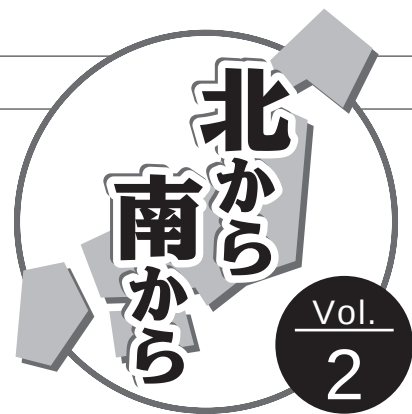
表4 過去3年間の設備投資の有無、内容(重複回答)別施設数の構成割合(%)

	理容店	美容店	中華料理店
設備投資の実績あり	49.5	53.1	53.2
店舗の新築	13.3	13.6	9.5
店舗の改築・改装	50.3	55.4	46.4
設備の購入・更新	51.2	48.4	55.5
土地の取得	6.9	1.8	5.8
店舗の買い取り	0.4	1.8	1.9
その他	4.7	5.0	6.0
設備投資の実績なし	48.3	44.3	45.2

また、向こう3年間に設備投資を行う予定の施設は理容店で39.0%、美容店で、41.2%中華料理店で38.7%となっています。(表5)

表5 向こう3年間の設備投資の有無、内容(重複回答)別施設数の構成割合(%)

	理容店	美容店	中華料理店
設備投資の予定あり	39.0	41.2	38.7
店舗の新築	9.4	14.0	10.2
店舗の改築・改装	60.0	60.7	56.1
設備の購入・更新	43.5	38.0	43.7
土地の取得	6.1	2.0	6.2
店舗の買い取り	0.7	2.0	3.1
その他	3.5	5.3	5.5
設備投資の予定なし	58.7	55.8	59.1



神奈川県生活衛生 営業指導センターを訪ねて



宮代 諒嗣 専務理事

平成13年7月18日、p.m.2時。横浜市中区本町3丁目（ニュー本町ビル内）にある「神奈川県生活衛生営業指導センター」を訪問する。

ご多用中にも拘わらず、宮代諒嗣専務理事直々に、同センターの活動状況について、ご説明をいただく。

不躰ながら、当センターの一番の特徴は？と切り出すと「当指導センター」の基本的な業務内容は、全国の46都道府県と全く同様である。が、あえて、特徴といえば、平成4年度、新たな業務として位置付けられた特別地方消費税に係わる「環境衛生営業振興助成交付金事業」についての対応でしょう。とのお返事である。

この「環境衛生営業振興助成交付金事業」について、一通りご説明をいただき、何度か、成る程と納得いく場面もあり、敢えて、ご紹介させていただくこととする。

「食とくらしのフェスタ」

毎年、「横浜産業貿易ホール内」で開催されるイベント「食とくらしのフェスタ」は、港神奈川の2月の行事として定着している。

実は、この行事の生い立ちには、次のような背景があった。

平成4年度、特別地方消費税収入額の1%相当額を助成金として、飲食・宿泊業の環境衛生業界に交付する制度＝「環境衛生営業振興助成交付金事業」が発足したのであるが、この制度の目的は、飲食・宿泊業の振興にあり、公益法人である当センターを交付対象として神奈川県から交付金が交付されたのである。

しかし、その時の決まりでは、この交付金の対象事業は、飲食及び旅館業の9業種（すし、麺、中華、社交、料理、飲食、喫茶、旅館、簡易宿泊）が対象であり、非対象の8業種（食鳥肉、食肉、氷雪、理容、美容、興業、公衆浴場、クリーニング）には、交付されなかったのである。

現実には、「交付金あり」が9同業組合、「交付金なし」が8同業組合で、17同業組合の分裂さえも懸念されたのであるが、ここで、先人の素晴らしい知恵・発想があり、以前にも増して17業種の団結・結束は、固くなり、更なる切磋琢磨が始まったと語り継がれている。

先人の知恵というのは、もともと、国からこの交付金事業の柱として示された「消費者サービスの向上」「専門技術者の養成」「後継者の育成」などの一つの、「消費者サービスの向上」事業を、県下17の同業組合が、一堂に会するイベント（お客様に感謝のまつり）として展開しようというのである。

大所高所に立てば、消費者サービスは、交付金の有無以前の次元である。この認識の素晴らしさにあらためて敬意を払わずにはおられない。

こうして、県当局の積極的な指導・援助のもと、各同業組合理事長の理解・協力を得て、「17組合」

「県」、「センター」の三者の実行委員会が結成され平成6年2月2日～3日、第一回「かながわ食とくらしのフェスタ」が開催されたのである。

フェスタは継続された

その時以来、この「フェスタ」は、平成11年度まで、連続7回開催され、神奈川の行事として定着してきたのであるが、この11年度で、特別地方消費税は廃止され、連動して、事業のきっかけとなった交付金事業も終了となったのである。

本来なら、ここで終りである。しかし、県当局にも理解があった。これまでの実績と17業界挙げての熱意と誠意が認められ、平成12年度以降も神奈川県の単独事業として、継続されているのである。

継続は、まさに「ちから」である

ここで、平成6年から平成13年までの入場者数の推移を追って見よう。評価されるイベントの一面を垣間見ることができる。

次に、この「フェスタ」がもたらしたプラス面を二つ三つ拾って見よう。

そのは、17の同業組合の団結がいよいよ確固たるものとして定着してきたことである。現在は、生衛業という一つの法律の括りで分類されているが、17業種それぞれ生い立ちも歴史も違うのである。この立場の違いを乗り越えお互いに理解をしあい、

「かながわ 食とくらしのフェスタ」入場者数

回	開 催 日	入場者数
第1回	平成6年2月2日～3日	7,219名
第2回	平成7年2月7日～8日	8,888名
第3回	平成8年2月6日～7日	11,237名
第4回	平成9年2月4日～5日	13,742名
第5回	平成10年2月3日～4日	14,555名
第6回	平成11年2月2日～3日	15,839名
第7回	平成12年2月1日～2日	17,461名
第8回	平成13年2月6日～7日	18,056名

寄って集って、「生活衛生営業」の振興に心を一つにできる貴重な機会でもあるのである。

そのは、発足当初は9業種であった交付金の範囲が、県当局の理解あるご判断により、県単独の事業として継続された機会に、17業種全体が対象となり、新たな事業として、位置付けられたことである。

そのは、平成12年度から当時の自治省の予算として認められた「地方交付税措置」による補助金も合わせて有効な事業に活用できるようになったことである。

第8回「かながわ 食とくらしのフェスタ」催し物

組合名	コーナーの催し物
鮨 商	●上握りずし・巻物ずしの実演と廉価販売
麺 類	●「東海道五十三次、そば食べ歩き」店場そば・お汁粉・そばがきの販売、手打ちそば・手作りそばまんじゅうの実演販売、そば茶の無料サービス、消費者サービスクイズ
中華料理業	●かながわサンマーの宣伝・試食、食材・調味料の上手な使い方実演と販売、中国酒とビールの試飲、中華まんじゅう販売、盲導犬育成キャンペーン
社交飲食業	●謝恩大抽選会（ワインの廉価販売・抽選券付き）、生ビール・ワイン等の試飲販売
料 理 業	●「料理店のイメージとは」茶席のおもてなし（呈茶席の設営とサービス）
飲 食 業	● つきの実演・販売
喫 茶 飲 食	●コーヒーの試飲とアイスクリームの廉価販売・焼きたてドイツパンの廉価販売
食鳥肉販売業	●鳥肉加工品の試食と廉価販売
食 肉	●食肉加工品の試食と廉価販売、家庭における食肉の衛生管理（チラシ・パネル展示）
冰雪販売業	●氷彫刻・氷中看板・花氷の陳列、氷容器を使ったカクテルの新しい飲み方提案、試飲
理 容	●毛髪・ヘアスタイル相談コーナー、かつら・化粧品などの展示・販売
美 容 業	●ワンポイントメイク&ネイルコーナー、関連用品の実演紹介、有名グッズの廉価販売
興 行	●名映画のポスター展示、最新映像特報のビデオ上映、ビデオ映画会（ミニ劇場）
旅 館	●観光ポスターの展示、観光地のパンフ配布、宿泊割引券の贈呈（抽選）
簡易宿泊業	●簡易宿所とは...上手な利用方法の展示
公衆浴場業	●浴場用品・雑貨・健康グッズの廉価販売
クリーニング	●Yシャツの仕上げ実演、クリーニング相談コーナー、関連商品の廉価販売
指導センター	●パソコン経営診断、金融・税務相談コーナー、体力測定コーナー（健康財団）

フェスタの目指すところ

本年の2月6日～7日に開催された、第8回「かながわ 食とくらしのフェスタ」の催し物の「あんない」パンフの中から地域社会や高齢社会に対する神奈川県17生衛業の真摯な考え方を伺いすることができる。

この「催し物」については、その業界で、知恵を出し合っただけで企画したものであるが、食肉業の「家庭における食肉の衛生管理」並びに特設ステージで実施の中華料理業の「盲導犬の実演と紹介」、理容業美容業でチャリティーで実施の「高齢者のためのヘアカット」は時流に対応したものであり、好評であったとのことである。

今後の展開

生衛業は、その性格上、好むと好まざるとに係わ

らず一般消費者の日常生活に密着している。今後の展開としては、この「フェスタ」を通して、生衛業の営業実態を眼に見える形でPRしていきたいと思う。視覚に訴えることは、IT時代の基本であり、効果も確実である。もちろん、マンネリ化は、人離れのきっかけになりかねない。

「環境衛生法」から「生活衛生法」への改正趣旨を踏まえれば、生衛業の置かれた位置は明確である。業界の振興に併せ、高齢社会や地域社会の福祉の増進に役立つ企画を取り入れることが、今後のこの「フェスタ」の課題となることは、論を待たない。

最後に、平成13年度の「フェスタ」の開催方針の提案書の写しを掲げ、開催案内として、北から南から欄をお借りすることをお許し願いたい。



平成13年度 神奈川県生活衛生まつり 開催方針

平成13年6月22日提案

平成13年度神奈川県生活衛生まつりの開催方針を次のように定める。

(目的)

1 この催しの目的は、次のとおりとする。

- (1) 消費者に、日常の愛顧に対して謝恩の意を示す
- (2) 消費者に対し、生活衛生業界の現状をPRし、身近な業界の存在について理解を深めるとともに、消費者に有意義な生活衛生情報を提供し、かつ要望等を把握する
- (3) 生活衛生業界の振興及び老人の福祉・地域社会の福祉の増進につながる企画を実施する
- (4) この催しの実施を通じて、自らの生活衛生同業組合の結束を強める一助とするとともに他の生活衛生同業組合との連携を深める場として活用する
- (5) その他、公益的な事業について支援する

(実施主体)

2 この催しは、県下17の生活衛生同業組合と神奈川県と財団法人神奈川県生活衛生営業指導センターの三者が協力して、実行委員会を組織し、実施する。

(後援機関)

3 この催しは、報道機関の後援を得て、より有効な催事の企画及び広報等に努め、広く県民に親まれる「まつり」とする。

(実施場所・実施日)

4 この催しは、財団法人横浜産業貿易ホール内「横浜産貿ホール」(横浜市中区山下町)で平成14年2月5日(火)と6日(水)の2日間、開催する。

(催しの名称)

特相員を訪ねて

7月18日、約束時間のp.m.3.30。直ぐ前の訪問先、神奈川県生活衛生営業指導センターの宮代諷嗣専務理事直々のご案内をいただき、横浜市中区北仲通2丁目の「神奈川県美容業生活衛生同業組合」を訪問する。

ピンクの瀟洒なビルの1階に常任理事の山本政幸組織広報部長が待っておられた。

特別相談員とは

5分ほど早い訪問にもかかわらず、笑顔で「お待ちしております」と、ご挨拶を受け、「ホット」する。

見るとはなしに、事務室の奥に眼を移すと、壁沿いの棚に、「黒髪たわやかな美顔がづらり」。一瞬、ドキリとなるが、成る程と納得する。

まず持って、「特相員」の主なお仕事は、何ですか？、と、大変失礼な質問をする。

すると、ややあって、国民生活金融公庫に融資をお願いする際の書類審査の仕事が、90%いや95%でしょうね。まあ、年間10件前後ですが。

これらの書類から、組合員＝美容院経営者の経営姿勢を垣間見ることができます。私自身が、美容院を経営していますので、非常に参考になることもあります。時として、首を傾げたくなる数字に突き当たる場合があります。こんな時、その方向を示唆するのが、特相員の仕事でしょう。

書類の不備と安易な経営思想

例えば、首を傾げる返済計画の数字の捉え方、考え方は、残念ながら、経営者的な立場ではなく、職人的発想が根底に流れており、大変自分に甘く組み立ててあります。

いよいよ、熾烈を極める競争社会において、我が美容業界が、健全に進展していくためには、経営者個々が、それぞれの立場で、経営者であることを自覚し、まずは、数字の管理について、職人的発想＝どんぶり勘定から脱却・卒業して、IT時代に相応しい数字管理を覚えるべきでしょうと強調された。

資金計画の変化

加えて、ここ数年、バブル経済の破綻、経営者自



山本政幸組織広報部長

身の高齢化、新型の理容美容施設の普及、お客様のニーズの多様化などを背景に、相談内容に変化が見られ、「経営全般に対する相談」から、「生衛貸付・振興事業貸付への相談」が、多くなってきているように思える。

このことは、近代的経営によって、少しでも我が店を良くしたいと思う経営者の態度が数字に現われたとも見ることができ、大事にしたいと考える。そして、この「融資の相談」は、結果として、国民生活金融公庫の「融資」へと、繋がっていく訳であるが、その過程において、提出書類にかなりの専門的知識が要求され、融資＝借金の返済計画についても自店の数字は自店で把握できること、そして、確固たるものであることが基本と、自覚していただきたいと付け加えられた。

金銭管理と危機感覚

例を消費税にとって見ましょう。お客様からいただいた消費税は、一時預りの公金です。ですから毎日の管理には、この公金であることを忘れてはいけません。経営者として、責任をもって管理する義務があるのです。そして、決められた時期に納付するのです。

大福帳的思想、大福帳的管理は、今日、通用しません。このことは、各種社会保険料への対応、消費税への対応、労働保険料への対応、源泉徴収税への対応などでも、例外はあり得ず、キャッシュフローに基づいた考え方が基本であります。そして、これらへの的

確な対応ができ得ないということは、自らの企業への危機管理思想の欠如であり、結果として、社員、従業員への本当の心配りが無いといわざるを得ません。

危機管理とは、使う側、使われる側、双方の信頼関係と心配りが土壌にあって成り立つものと思います。

幸い、生衛業に携わる方々は、それぞれに高度な特殊技能を持っておられます。そして、この技術・

技能が、お客様に評価され、珍重され、社会的地位も確立しているのです。この技への努力に比較すれば、IT機器を駆使しての会計業務の近代化は、容易なことと判断するところであります。

一特相員として、美容業の一層の発展を願い、今後も微力を傾注したい。と、結ばれた山本部長の終始真摯な態度に敬意を表したい。

(財)全国生活衛生営業指導センター賛助会員
(7月25日現在)

AIU保険会社

東京都千代田区丸の内1-8-2 第1鉄鋼ビル2階

株式会社弘環

東京都渋谷区代々木5-55-6 コンフォール参宮橋5階

芝サン陽印刷株式会社

東京都中央区新川1-22-13

タカラベルモント株式会社

大阪市中央区長堀橋筋2-1

第一生命保険相互会社

東京都千代田区有楽町1-13-1

中央法規出版株式会社

東京都渋谷区代々木2-27-4

東京コンピュータサービス株式会社

東京都文京区本郷1-18-6 トーコンビル

社団法人日本サウナ協会

東京都千代田区六番町一・番町一番館ビル二階

日本標識株式会社

東京都太田区大森本町2-4-9

日本ハム株式会社

大阪市中央区南本町4-47

株式会社エレベータシステムズ

東京都豊島区西池袋3-29-9

株式会社サンエイジ

東京都中央区銀座5-9-17 銀座あづまビル5階

株式会社清光社

横浜市中区山下町1 シルクセンター

株式会社ユニバーサルファミリー

東京都中野区本町4-45-9 ユニバーサルビル



大国は大国なりに小国も小国なりに、自国の言い分を強調して「京都議定書」の会議は、プラス思考で(?) 終了したらしい。

さて、この温暖化の具体的事象であろうか。今年の梅雨明けは、一番、沖縄の後、何年ぶりかで異なる順番とか。

素人判断だが「太平洋高気圧殿」の言い分が、通ったと見る。この「気圧殿」の一人歩きが、その後の気候不順を引き起こし、日常生活の根底までも揺るがしたことも史書に明らかである。

この酷暑を背景に、食中毒防止に腐心のシーズンが到来した。アマもプロも、好む好まざるに係わらず、的確な「生ま物管理」を励行しなければならない。「盛夏」にあたり、「生ま物」へのさらなる危機管理を声を大にして提唱したい。

生衛ジャーナル 7月号 平成13年7月25日発行 通巻328号 定価420円(本体価格400円)

- 編集・発行 財団法人 全国生活衛生営業指導センター 編集長 亀川 潔 編集主幹 今村 寛
〒105-0004 東京都港区新橋6-8-2(全国生衛会館2階) TEL 03(5777)0341 FAX 03(5777)0342
- 制作販売 株式会社 まほろば
〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-25-12 TEL 03(3503)7846 FAX 03(3503)7847