



安全・安心を  
約束する  
3つのS

### マークは3つのお約束

- Safety 安全** Sマークの店は損害賠償責任保険加入済み。だから万一の事故にもきちんと対応できます。
- Standard 安心** Sマークの店はサービス内容をはっきり提示。安心できるサービスをお約束します。
- Sanitation 清潔** Sマークの店は施設・設備の一定の基準を守り衛生管理をきちんと行っています。

標準営業約款制度“Sマーク”をご存じですか！

“Sマーク”は、消費者の皆さまにご利用いただく際の安全・安心の目印です。

厚生労働大臣認可の約款に従って営業することを登録した、『理容店』、『美容店』、『クリーニング店』、『めん類飲食店』及び『一般飲食店』では、店頭で“Sマーク”を掲げています。

Sマーク登録店は **安全・安心・清潔** を約束する信頼できるお店として当指導センターホームページで紹介しています。

なお、万一の事故等で困った時は、当指導センターの相談室の弁護士をご利用ください(相談は無料)。お問い合わせは、当指導センターまで。

### クリーニング師研修会 業務従事者講習会開催

クリーニング業法で義務付けられている研修・講習を受講し、最新情報、正しい知識の習得、確かな技術でお客様にサービスを提供しましょう。

今年度の受講案内通知が届きましたら、必ず受講して下さい。

日 時：平成25年2月24日(日) 初回者 8:45～  
継続者 9:00～  
会 場：自治労とやま会館  
富山市下新町8-16  
詳細についてはホームページをご覧ください。  
<http://www.seiei.or.jp/toyama/>

### 事務局からのお知らせ

この広報誌は、消費者や生衛業の皆さんへの情報提供として発行したものです。

「とやま生衛だより」は、当指導センターホームページで見ることができます。

富山県生活衛生営業指導センター  
(ホームページ)  
<http://www.seiei.or.jp/toyama/>

### 無料営業相談室のご案内

生衛業の皆様の経営の健全化、衛生水準の維持・向上のため、当指導センターでは無料営業相談室を開設しております。

お気軽にご利用下さい。  
経営指導員、必要に応じて弁護士、中小企業診断士等が相談に応じます。

・相談内容：融資、経営、衛生、労務、税務など  
・開設日時：月～金曜日(祝祭日を除く)

10:00～12:00  
13:00～16:00



# とやま 生衛だより

第67号

#### ●発行所

富山市新総曲輪1番7号  
富山県生活衛生課  
富山市赤江町1番7号  
(財)富山県生活衛生営業指導センター  
TEL: 076-442-0285  
FAX: 076-444-1977  
E-mail: toyamacenter@seiei.or.jp  
ホームページ: <http://www.seiei.or.jp/toyama/>

## 平成24年度 生活衛生業界功労者表彰受賞 おめでとうございます

永年にわたり業界の発展と向上に貢献された方々が受賞されました。  
心からお祝い申し上げます。今後ますますのご活躍を祈念申し上げます。

#### ◎厚生労働大臣表彰(3名)

- 竹部 光男(富山県クリーニング組合理事長)
- 高倉 進(富山県麺類飲食業組合副理事長)
- 濱田 廣行(富山県理容組合副理事長)

#### ◎全国生活衛生同業組合中央会理事長表彰(2名)

- 大森 健治(興行組合副組合長)
- 小林 忠行(ホテル・旅館組合理事長)

#### ◎富山県知事表彰(厚生部門功労)(3名)

- 川口 外幸(料理業組合専務理事)
- 嶋田 外男(中華料理組合常務理事)
- 井田 豊之(公衆浴場業組合常務理事)



富山県知事表彰授与

#### ◎富山県生活衛生同業組合連合会会長表彰

##### ○役員功労者(22名：敬称略)

- (理 容) 山口 省三 加納 聖 大島 哲雄 十松 令 富田 潤吉 源通 正史
- (美 容 業) 米谷 薫 高田 郁美 加藤三峰子 曾根 恵子 大島せつ子
- (興 行) 金光 景秀
- (鮎 商) 森永 章雄 宗田 誠司 山本 康雄 飴谷 充弘
- (麺類飲食業) 岩田 安明 杉森 雅一
- (料 理 業) 水口 秀治
- (飲 食 業) 中川 圭太 東 善行 宮本 真弓

○永年勤続従業員(27名)

- (理 容) 西島 宏幸 野坂 豊子
- (美 容 業) 池原 順子 米原 敬子 山形 幸美 高本 有加 溝神有希子 木原 寿子
- 稲垣 文栄 高崎久美子 石倉 早苗 堀内真紀子 平田 陽子
- (ホテル・旅館) 中村 晋 小島 昌彦 神田優美子 浜藤 一則 矢後 龍二 杉本 章
- 辻 英雄 石原 信生
- (飲 食 業) 島倉千恵子 中田 完子 中野真須美 山崎 満江 北島 理恵
- (社 交 飲 食) 根間 和美

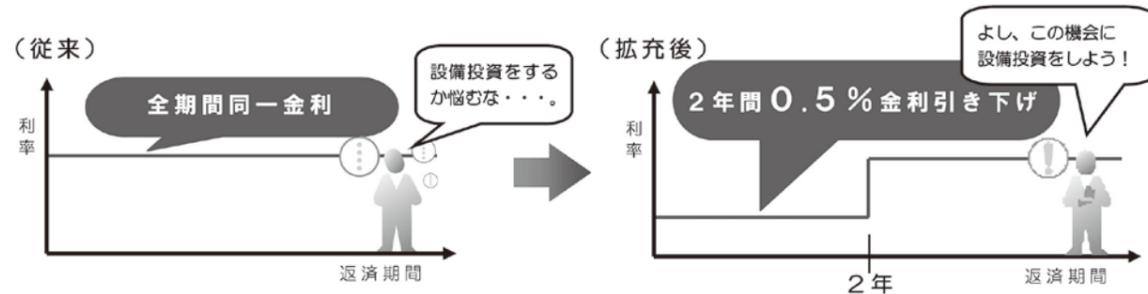
### 日本政策金融公庫(国民生活事業)融資のご案内

(平成24年12月12日現在)

融資制度	一般貸付	振興事業貸付		生活衛生改善貸付	
	生活衛生関係の 営業を営む方	振興計画の認定を受けている 生活衛生同業組合の組合員の方		生活衛生同業組合等の 経営指導を受けている方	
資金使途	設備資金	設備資金	運転資金	設備資金	運転資金
ご融資額	7,200万円以内 4億8,000万円以内 (業種によって異なります)	1億5,000万円以内 7億2,000万円以内 (業種によって異なります)	5,700万円以内	1,500万円以内	
ご返済期間	13年以内	18年以内 (特別な場合20年)	5年以内 (特に必要な場合7年以内)	10年以内	7年以内
据置期間	1年以内	2年以内	6ヶ月以内 (特に必要な場合1年以内)	2年以内	1年以内
利 率	2.4%～	[特利C] 1.5%～	2.4%～ (Sマーク2.0%～)	[特利F] 1.75%	
担保・保証人	原則、保証人・担保が必要			無担保・無保証人	

- 生活衛生同業組合等から、一定の会計書類を準備していることの確認及び事業計画の確認を受けた方が振興事業を行うための設備資金及び運転資金については、通常の利率よりも▲0.15%低い利率で利用できます。
- 一般貸付及び振興事業貸付の利率は、保証人を提供する場合の一例です。
- ご返済期間、担保・保証の条件などによって異なる利率が適用されます。
- 一般貸付は、当指導センターの「推薦書」が必要です。

### 設備資金の利率低減の取扱は平成25年3月31日まで!!



日本政策金融公庫富山支店TEL076-431-1191 高岡支店TEL0766-25-1171

### 生衛業経営セミナー(富山会場)が盛大に開催される

平成24年11月19日(月) ボルファートとやま4階「琥珀の間」において(財)全国生活衛生営業指導センターと(財)富山県生活衛生営業指導センターの共催により、生衛業経営セミナー(富山会場)が盛大に開催されました。

当日は、定員の2倍近い226名の生衛業者等の参加があり、全国指導センター小宮山専務理事並びに富山県指導センター稲垣理事長のあいさつの後、講演を行いました。

このセミナーが、ご商売、経営の実りある成果となりますようお願いしています。

なお、講師並びに講演テーマは、次のとおり。

- 新しい時代の生衛業の経営のあり方………(株)アイバック 代表取締役 小沢 伊弘 氏
- 生活衛生同業組合の組織と活動………(財)全国生活衛生営業指導センター専務理事 小宮山健彦 氏  
～組合活性化と危機管理対応～



講師の小宮山健彦氏



セミナー会場の様子



講師の小沢伊弘氏

### 平成24年度後継者育成支援事業の実施状況

若者の生衛業に対する理解を深め、就業を希望する人材育成を目指して、各生衛組合及び受入営業店、学校等の協力をいただき、24年度インターンシップ事業を実施致しております。来年度も本事業は継続する予定です。なお、今年度の実施状況は次のとおりです。

#### ◆生衛業営業店での職場体験

参加者 5 高校 13 名 受入営業店 7 店舗

#### ◆出前体験学習

- ・理容師体験課外授業  
参加者 1 高校 21 名
- ・理容師親子体験課外授業  
参加者 1 中学校 親子11 名



課外授業の様子(高校生)



親子体験課外授業の様子(中学生)

**税務署からのお知らせ**

**平成26年1月から  
記帳・帳簿等の保存制度の対象者が拡大されます**

個人の白色申告者のうち前々年分あるいは前年分の事業所得、不動産所得又は山林所得の金額の合計額が300万円を超える方に必要とされていた記帳と帳簿書類の保存が、平成26年1月からは、これらの所得を生ずべき業務を行う全ての方（所得税の申告の必要のない方を含みます。）について必要となります。

※ 記帳・帳簿等の保存制度の詳細については、国税庁ホームページ（www.nta.go.jp）の「個人で事業を行っている方の帳簿の記載・記録の保存について」をご覧ください。

申告する時は



**「確定申告書等作成コーナー」  
で「申告書」を作成してください！便利！**

金額等を入力してね



「確定申告書作成コーナー」の画面の案内に従って金額等を入力すれば税額などが自動計算され、所得税の申告書などが作成できます。

**県からのお知らせ**

**/ノロウイルス食中毒に気をつけましょう！**

ノロウイルス食中毒は、冬季から春にかけて多く発生し、吐き気や嘔吐、下痢を主な症状とする食中毒です。

ノロウイルスは非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスが体内に入るだけで感染し、特に乳幼児や高齢者が感染すると症状が重くなることがあります。

次の事項を守り、ノロウイルス食中毒を防止しましょう。

- 1 手指の洗浄・消毒を徹底しましょう。  
「流水→石けん→流水→石けん→流水→乾燥」の石けんによる2度洗いが効果的です。
- 2 十分な加熱調理を行いましょう。  
加熱する食品は、中心部が8.5℃、1分間以上の加熱をしましょう。ノロウイルスはこの加熱で感染性がなくなります。
- 3 カキなどの二枚貝は、生食を避け中心部まで加熱しましょう。
- 4 下処理に使用した調理器具は洗浄殺菌を徹底しましょう。  
下処理に使用した調理器具は、十分に洗浄し、熱湯（85℃以上の熱湯を1分以上かける。）や塩素系消毒薬（0.02%の溶液に30～60分浸す。）で殺菌しましょう。
- 5 下痢等の症状のある場合は、食品の調理を行わないようにしましょう。
- 6 嘔吐物や下痢便などは正しく処理しましょう。  
ノロウイルス患者の嘔吐物や下痢便の中には、多量のノロウイルスが含まれています。これらを処理する際は、手袋やマスクを着用し、塩素系消毒薬を使用し、処理する人が感染しないように十分注意しましょう。



**/ノロウイルスに有効な消毒液の作り方**

市販の漂白剤などの次亜塩素酸ナトリウムとペットボトルを利用して簡単に消毒液を作ることができます。

＜台所用塩素系漂白剤（5%）を原液とする場合＞

消毒液	用途	作り方
0.1%液	吐物が直接ついていた場所など	原液 10ml（キャップ2杯） +水 500ml
0.02%液	ドアノブ、便座、器具など	原液 5ml（キャップ1杯） +水 1000ml



**注意！**

- ・消毒後は水拭きする。
- ・色落ちする場合がありますので、気をつける。

**○カーペットの消毒方法(例)**

吐物を拭き取ったあと、アイロンをあてるほか、次のような熱による殺菌方法があります。



**注意！**

- ・殺菌にはカーペットの深部で60℃以上、5分以上の加熱が必要。十分に加熱時間を確保して下さい。
- ・カーペットの素材、厚さやペットシーツの種類により加熱効果は変わるので気をつける。