

いざも

食協

ご挨拶

2025
No.102

発行:島根県食品衛生協会 出雲支所

出雲市塩冶町223-1出雲保健所内
TEL・FAX 0853-30-0242
E-mail shokkoi@atlas.plala.or.jp

支所長 小村 慎二



皆様方には、平素より食品衛生協会出雲支所の運営につきまして、格別のご理解とご協力を賜り御礼申し上げます。また、日頃より食品衛生管理の徹底に努められ、積極的に食品衛生の普及向上にご貢献いただきまして、心より感謝申し上げます。

さて、令和7年9月末時点で今年の島根県内（松江市を除く）の食中毒発生件数は10件です。病因物質はアニサキス4件、ノロウイルス2件、腸管出血性大腸菌（O157）1件、不明3件、患者数は177名でした。（出雲市内の食中毒発生件数はノロウイルスによる1件で患者数は21名）昨年同時期と比較しますと減少傾向となります。9月に県内で腸管出血性大腸菌（O157）による大規模食中毒が発生しました。患者数102名のうち30名以上が入院されたことを踏まえ、今まで以上に食品衛生管理の徹底を行なっていかなければならないと思います。

今後については、ノロウイルスによる食中毒を未然に防止し、消費者への不安を解消するため、「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として令和7年11月1日から令和8年2月28日までの4ヶ月間を強化期間と定め、消費者と事業者そして各行政機関が相互に情報を共有できる事業を一層強力に推進して参りたいと思います。

つきましては皆様方のご支援、並びになお一層のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。結びとなりますが、皆様方の益々のご繁栄とご多幸を心よりご祈念申し上げ、ご挨拶といたします。

出雲支所通常総会を開催しました

今年度の総会は6月19日に「ホテル 武志山荘」（今市町）にて開催いたしました。令和6年度収支決算及び令和7年度予算が承認されました。出雲保健所狩野環境衛生部長をはじめ、多くのご来賓の方々にご出席いただき、盛大に開催されました。



令和6年度決算と令和7年度予算 (単位:円)

令和6年度決算

収入の部		支出の部	
項目	決算額	項目	決算額
会費	2,731,200	事業費	3,830,417
助成金	1,150,309	負担金	858,000
事業収入	5,805,419	事務管理費	1,307,262
その他	1,026,499	その他	4,399,236
計	10,713,427	計	10,394,915

令和7年度予算

収入の部		支出の部	
項目	予算額	項目	予算額
事業収益	20,326,000	売上原価	14,936,200
受取会費	3,806,000		
受取補助金等	520,000	事業費・管理費	9,800,800
雑収益	85,000		
計	24,737,000	計	24,737,000

令和7年度 食品衛生指導員重点指導目標

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り～五つ星で見える化！衛生管理をアピールしよう～

受賞者一覧 (敬称略)

島根県食品衛生協会長表彰

【食品衛生功労者】石飛 研一郎

出雲保健所長表彰

【功労者】石川 毅 菖蒲 友幸

【優良施設】出船寿し

山陰名産 來間屋生姜糖本舗

まんどわっせ

奥出雲そば処一福 神門通り店

出雲支所長表彰

【功労者】伊藤 恵美

居心伝 出雲駅前店

養護老人ホーム 長浜和光園

出雲料理 おくに

神門通りカフェ ポンム・ベエル

そば処 吉兆

有限会社 けんちゃん漬

NIPPONIA 出雲平田木綿街道

そば処・喜多縁

天霧 中ノ島店

かみあり製麺

A～トップ～

【優良従業員】持田 美香 (スナック ボギー)

小原 節子 (有限会社 井山屋製菓 出雲店)

藤井 千恵子 (有限会社 井山屋製菓 出雲店)

中尾 裕美 (有限会社 島根中央炊飯センター)

手洗いマイスター活動活性化に向けたスローガン

営業者も消費者も 食中毒・感染症対策は まず手洗い

ごあいさつ



島根県出雲保健所 所長 杉谷 亮

令和7年4月に、前任地の県央保健所から異動し、出雲保健所にまいりました。どうぞよろしくお願ひいたします。

食品衛生協会の皆様には、日頃より食品衛生の向上にご尽力いただいておりますこと、感謝申し上げます。

本年は、平成30年の改正食品衛生法のうちHACCPに沿った衛生管理が完全施行されて丸4年を迎えました。HACCPに沿った衛生管理については、日々の衛生管理を「見える化」することにより、食中毒予防3原則の取組を効率よく行うことが可能となります。

本年10月16日には、県西部における腸管出血性大腸菌感染症患者の多発を受け、平成29年8月以来8年ぶりに食中毒警報が発表されました。腸管出血性大腸菌は病原性が高く、食中毒や感染症を起こす原因菌として知られています。食品の取り扱いに際しては、①手洗いの励行、②食肉の十分な加熱（中心温度75°Cで1分以上）、③調理器具の使い分け、④調理後の注意（室温で長時間放置しない）といった事項を確実に実施していただくことにより予防につながります。皆様方におかれましては、引き続きHACCPに沿った衛生管理を着実に進めていただくことにより、食中毒予防に努めていただくようお願いいたします。

当所といたしましても、会員の皆様とともに、安全で安心できる食品衛生の推進を図ってまいります。今後とも皆様のご協力ををお願いいたしますとともに、今後ますますのご活躍とご多幸をお祈り申し上げます。

令和7年度

島根県



ふぐ処理者試験受験案内

願書受付及び試験の日時・場所

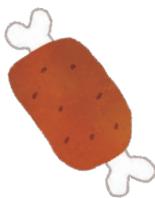
	期日	時間		場所
願書受付	令和7年11月10日(月)から 令和7年12月8日(月)まで*	午前 8:30 ～午後 5:15		島根県健康福祉部薬事衛生課 (松江市殿町1番地)
試験	令和8年1月28日(水)	学科試験	午前 10:00 ～午前 11:30	いわみーる (浜田市野原町1826番地1)
		実技試験	午後 1:00～	

*郵送の場合、令和7年12月8日(月)までの消印があるものに限り受け付けます。

願書提出 及び
お問い合わせ先

〒690-8501 島根県松江市殿町1番地
島根県健康福祉部薬事衛生課 食品衛生係
TEL: 0852-22-6292 FAX: 0852-22-6041





お肉はよく焼いて 食べましょう



- 牛や豚などは、と畜場で解体処理する過程で腸内にいる腸管出血性大腸菌やサルモネラのような病原性の細菌がお肉や内臓に付着したり、E型肝炎ウイルスなどの人に害を与えるウイルスや寄生虫に感染している場合があります。
- このため、新鮮なものかどうかに問わらず、生や加熱不十分なものは重篤な食中毒が発生する危険性があります。
- 細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。このため、お肉やレバーなどの内臓は、よく加熱して食べましょう。



令和7年10月16日 食中毒警報発表



お肉の調理で注意が必要な4つのポイント

①手洗いの励行

トイレの後や調理前には、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。



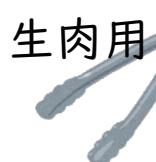
②食肉の十分な加熱

お肉は中心部まで75°C 1分間以上、十分に加熱しましょう。



③調理器具の使い分け

焼肉をするときは、生肉用の箸と取り箸を使い分けましょう。



④調理後の注意

調理した食品はすぐ食べるようになり、室温で長時間放置しないようにしましょう。



お問い合わせ先

出雲保健所 衛生指導課 食品係

TEL : 0853-21-1185 (直通) mail : izumohc-shokuhin@pref.shimane.lg.jp

ノロウイルス食中毒を予防しましょう

ノロウイルス食中毒 予防強化期間

【令和7年11月1日～令和8年2月28日】

ノロウイルス食中毒は年間を通して発生しておりますが、特に冬期は多く発生します。
食中毒予防三原則の「つける、ふやさない、やっつける」を徹底して、食中毒を予防しましょう。

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

衛生的な手洗い

トイレ使用後や調理前にはしっかりと衛生的な手洗いをしましょう。



調理器具を清潔に

調理器具や調理台などは常に清潔に保ち、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう。



調理者の健康管理

ウイルスを「持ち込まない」ことも重要です。調理従事者の健康管理を行なって、下痢などの症状がある場合は食材を取扱う作業は行なわないようにしましょう。



食品衛生月間行事が開催されました

今年度は8月8日、19日、22日に出雲市内3カ所のこども食堂さんにて、手洗い教室が開催されました。出雲支所からは3名の食品衛生指導員が参加いたしました。

子ども食堂を利用された方に、まず汚れに見立てた蛍光ローションを手に塗ってもらい、ブラックライトで蛍光ローションが付いた部分を確認していただきます。

次に、ハンドソープでしっかりと手を洗って、再度ブラックライトで照らして汚れが落ちたか確認していただきました。指先や爪の部分や指の付け根に洗い残しがあったという感想が多かったです。

今回の体験を通して、正しい手洗いの大切さについて知っていた
だくきっかけにならぬかと思います。

日本食品衛生協会では食品事業者様向けに衛生的な手洗いの手順
を公開しております。ぜひお役立てください。
(右側のQRコードを読み込んでください)



中・四国ブロック大会

今年は7月17日(木)に香川県のJRホテルクレメント高松にて、第66回中・四国ブロック大会が約320名の参加者のもと盛大に開催されました。

第一部は日本食品衛生協会三田理事長、香川県食品衛生協会大野会長の開会挨拶で幕を開け、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰の授与が執り行われました。

続いて厚生労働省健康・生活衛生局長、香川県知事、高松市長より祝辞を賜りました。

第二部では令和7年度日食協重点事業説明、大会宣言、次回開催地の広島市支部への大会旗の引き継ぎを行なされました。

第三部は記念講演として、香川県出身でタレントの松本明子さんとフリーアナウンサーの中野美奈子さんによる対談が行なわれました。「かがわの食とくらし」と題したテーマで、香川県の魅力を楽しくお話ししていただきました。懇親会では香川県名物の讃岐うどんも振る舞われました。

また、迫力のある和太鼓やダンスも披露され、大会は盛会裡に終了いたしました。

