



《事務所だより》第145号

飲食組合静岡支部
TEL 251-3838
www.shizuokainsyoku.jp

1. 食中毒予防講習会・検便が実施されました

本年度の「食中毒予防講習会、第1回目の検便」が6月12日～7月3日の延べ9日間行われました。

皆様、暑い中ご出席頂きまして有り難うございました。年1回の自分自身のお店を守るための講習会ですので、全員が出席される様、今後とも皆様のご協力をお願い致します。

【第2回目の検便は11月の予定ですので、必ず提出しましょう。】

2. 夏に起きやすい食中毒！〔夏も注意！ノロウイルス！！〕

梅雨から夏は、食中毒の原因になる細菌の活動が活発となります。毎回配布の食協ニュースなどを参考にし、食中毒を防ぎましょう。

※食中毒賠償共済に未加入の組合さんに、総合食品賠償共済（あんしんフード君）をお勧めします。 ※詳細は組合事務所へ電話でお問合せ下さい。

3. 組合関連イベントについて

3つのイベント情報(予定)を報告します。

『静岡市お茶まつり』 静岡市主催 H30年10月13日(土) 藤ヶ丘サンプルクロード

『しずまえオクシズまつり』 静岡市主催 H30年10月14日(日) 藤ヶ丘サンプルクロード

『冷茶ボトルキャンペーン』 静岡市主催 を実施

「静岡市のお茶」の消費拡大と市内飲食店の利用促進を目的に、静岡支部では、7月15日(日)～9月30日(日)「冷茶ボトルキャンペーン」を実施します。

※詳細は組合事務所へ電話でお問合せ下さい。

※出店者多数の場合は抽選と致します。

4. 組合事務所からのお知らせ

組合事務所は、平成30年8月11日祝日(土)から16日(木)まで臨時休業とさせていただきますので、宜しくお願い致します。

5. 配布物について

- ①食協ニュース第639号 …… 1部
- ② { 団体交通傷害保険のご案内 …… 1部
- { 交通事故傷害保険加入依頼書 …… 1枚

政府広報 | 厚生労働省

詳しくは▼政府広報 食中毒

「食中毒」

年間約2万人！

食中毒を防ぐ3つの原則！

- 調理前には必ず手洗い
- 生鮮食品はすぐ冷蔵庫へ
- 食材は中心までよく加熱

組合員の皆様から寄せられた『声』のページです。

※ 日ごろ営業していて良かったこと、困ったこと、分からないこと等の情報をみんなで共有したいと思います。どんな意見でもOKですので情報を組合あてメール、FAX、手紙、TELでお知らせ下さい。検討させて頂き事務所だより等で掲載させて頂きます。

<Dさん> 組合で毎年実施している検便ですが、検査項目は赤痢・サルモネラ属菌・O-157です。

最近問題のノロウィルスは入っていません。ある検査機関に聞くとノロウィルス食中毒水際対策のため、症状の有無に関わらず食品を取り扱う方全員の定期検査を、特に10月～3月の流行期には月に1回以上受けることを勧められました。組合として実施の有無を検討してみてもはどうでしょうか。

(組合厚生部：検査機関、検査料等を含め今後検討したいと考えています。)

<Eさん> 先日、東京からのお客さんの来店がありました。

テーブルにご案内し、注文を聞くと◎さんはビール、◎さんはウーロン茶、◎さん、私はお茶で、と言う事でした。その後、注文どおりの食事をし帰りの精算時に「え～お茶はタダじゃないの～」と言われトラブルになりました。

メニュー単価表には表示があったが「お茶はタダ」と言うイメージが根強く、今後従業員にお茶注文のお客様にはメニュー表を見せ有料の旨を徹底しました。

<Fさん> 私は長年の経験から独立開業を目指していました。

静岡駅周辺で適地が見つかり開業の決断をしました。

そのため新規開業に伴う資金に充当するため、日本政策金融公庫の低金利融資制度を活用し、融資を受けることができました。

書類提出時に仕事人としての腕は自信があったけど、経営上のノウハウについて心配と話すと「よろず支援拠点（静岡商工会議所内253-5117）」を紹介され行って来ました。

小さなお店でも経営上のあらゆる心配ごとの相談をしてくれます。

大変参考になりましたので、組合員さんに報告します。

