

## 「せとか」を全国へ発信

### 市長が生産地を視察し、トップセールス



青果・花きの取扱量が日本一の大田市場（東京都）で、野志市長が行う、まつやま農林水産物ブランド「せとか」のトップ

セールスに先立ち、1月20日に、興居島の生産地を視察しました。生産者の濱田長昌さんから、今年の「せとか」の出来栄などの説明を受け、市長は、「生産者から教えていただいた2つの『く(苦労と工夫)』、そして生産にかける熱い思いをしっかりとPRしたい」と話しました。そして、1月27日に実施した大田市場でのトップセールスでは、市場関係者に「せとか」の特徴や生産者の工夫をパネルで紹介。また、実際のトゲなどを見てもらうことで生産者の苦労を市場関係者に伝えました。試食も市場関係者に好評で、その後の「競り」でも活発な取引が行われました。

## 土木学会デザイン賞2019「花園町通り」が最優秀賞を受賞

土木学会デザイン賞2019で、「花園町通り」が最優秀賞を受賞し、1月25日に授賞式が行われました。



市街地で大規模な道路空間の再配分を行い、車から人中心の道路に転換したことや、まちづくりの専門家、商店街、行政の三者が連携し、景観整備を進めたことなどが高い評価を受けました。生まれ変わった歩道では、毎月第3日曜日の「お城下マルシェ」に加え、昨年11月からは毎週土曜日に「産直市」が開催されるなど、にぎわいを生み出す空間として利用されています。

閩道路建設課 ☎948-6475・FAX 934-1805

## チャイニーズタイペイ女子サッカー代表チームが本市で合宿

1月17日、チャイニーズタイペイ女子サッカー代表チームが合宿を行うのにあわせ、本市を訪問しました。リン・ティエン合宿団代表は、「素晴らしい練習環境を用意していただきありがとうございます。オリンピック最終予選での良い結果につなげたい」と述べ、野志市長は「トレーニングに励んでいただき、あわせて瀬戸内の海の幸や、松山の文化にも触れてもらいたい。皆さんがさらにレベルアップできるように、全力でサポートします」と話しました。

同チームは、16日から23日まで野外活動センターや北条スポーツセンターなどで、トレーニングや市内の高校生チームと練習試合を行いました。



閩スポーツ推進課 ☎948-6889・FAX 934-1287

## 道路の占用は許可の手続きを



### 道路の占用とは？

道路上（上空を含む）に看板や日よけ、照明器具、足場などを設置し、継続して道路を使用することをいいます。

市道を占用する場合は、面積や設置期間に応じて許可申請の対象となり、占用料が必要です。

### 安心・安全な道路空間を

以下に該当するものは通行上の支障になるとともに、事故の原因となり、責任を問われます。

- ・許可基準に適合しないもの

- ・無許可で道路上に設置
- ・本来道路にはみ出してはいけないもの（陳列商品・のぼり・置き看板・庭木など）  
市民の皆さんが安全・安心に通行できる道路空間のために、ご協力をよろしくお願いします。

- 占用許可を受けていない物件は、速やかに手続きを
- 道路上にはみ出してはいけないものは、敷地内に置くか撤去を

閩道路管理課 ☎948-6975・FAX 934-1805

## 事業者の皆さんへ 6月から始まります

### 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の義務化



平成30年6月に食品衛生法が改正され、小規模な一般飲食店や小売店から大規模な食品工場まで、原則全ての食品等事業者に対し、「HACCPに沿った衛生管理」が求められています。

本年6月から施行されますので、準備を進めましょう！

### HACCPとは？

材料の受け入れから食品の提供までの工程ごとに、微生物による汚染や異物混入など考えられるさまざまな危害を予測し、それらを防止するための管理方法を継続的に実施することで、食品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

【例】 原材料受け入れ → 保管・下処理 → 加熱 → 冷却 → 盛り付け → 提供

管理点	① 微生物増殖の防止 加熱や冷却の温度と時間の管理	② 異物混入の防止 目視確認による異物の検出
-----	------------------------------	---------------------------

### 取り組みの方法は？

事業規模や営業の形態により、実施する取り組みは次のどちらかとなります。

#### ①【HACCPに基づく衛生管理】

（「HACCP」の手順に基づく衛生管理）

対象＝一定の従業員を持つ大規模事業者など

#### ②【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

（①の手順を簡略化した方法による衛生管理）

対象＝小規模事業者、一般飲食店、給食施設、弁当総菜製造、小売販売など、多くの事業者がこちらに該当します。

■それぞれの営業施設や、取り扱う食品に応じた衛生管理計画と記録の作成が必要となります。主な業種別の手引書が厚生労働省ホームページで公開されているので、参考にしてください。

■不明な点や、具体的な取り組みに関する相談を受け付けています。



厚生労働省ホームページ

閩生活衛生課 ☎911-1808・FAX 923-6627