

## 報告

## 平成29年度食品衛生月間について

### 第42回食品衛生懇話会「食品安全行政の現状と最近の諸問題について」開催

8月1日(火)、食品衛生センター5階講堂において、食品衛生月間の皮切り行事として、全国の食品衛生協会、特別会員、食品関係団体、消費者等、約110名の参加者を得て「第42回食品衛生懇話会」を開催いたしました。

本会は食品衛生の現状を正しく認識し、理解を深めていただくとともに食品関係業界および消費者の意思の疎通を図り、食品の安全対策の万全を期することを目的として毎年開催しております。

はじめに厚生労働省 大臣官房 生活衛生・食品安全審議官 宇都宮 啓氏よりごあいさつをいただいた後、同省 医薬・生活衛生局 食品基準審査課長 関野秀人氏より、残留農薬や食品添加物、組換えDNA技術応用食品等に対する安全性の確保をはじめ、食品用器具・容器包装に関する現状等を解説いただきました。

次に、同省医薬・生活衛生局 食品監視安全課長 道野英司氏より、来年の通常国会提出を控え、日食協としても厚労省より理解醸成事業を受託しているHACCPによ

る衛生管理の制度化や営業届出の創設及び許可制度の見直しについて、また、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正等についてご講演いただきました。食品衛生に関する最新の動向のお話に、参加者は熱心に聴講されました。(総務課 高野綾子)

#### ●食品衛生行政の現状と最近の諸問題

厚生労働省医薬・生活衛生局  
食品基準審査課長 関野秀人氏



#### ●最近の食品安全行政の動向

厚生労働省医薬・生活衛生局  
食品監視安全課長 道野英司氏

### 各地食品衛生協会の「食品衛生月間活動」を紹介

#### 島根県大田支所より

8月22日(火)島根県大田支所では「大人の手洗い教室-クイズで楽しく食中毒予防」を実施しました。これまでは児童の手洗い教室を開催していましたが、今回は大人の方に参加していただきました。保健所による食中毒についての講習や正しい手洗い方法の学習、また楽しくクイズに挑戦し、



食中毒予防クイズに挑戦中!

手洗いチェッカーを使用して目で見て確認。食品衛生へのより一層の関心を深めた一日となりました。

#### 山梨県甲府支所より

8月22日(火)山梨県甲府支所では、食品衛生月間の活動として食品衛生施設見学会が開催され、食品衛生指導員や食生活改善推進員の方がたが参加しました。洋菓子を製造するシャトレーゼ豊富工場の見学では、食品工場での衛生管理などを学び、山梨県衛生環境研究所の見学では、行政検査による食品の安全性の確保などを学びました。

また、食品衛生施設見学会の後は、参加者が食品衛生について日頃から疑問に思っていることについて意見交換が行われ、食品衛生への理解を深めました。

## CONTENTS

- 平成29年度食品衛生月間について ..... 1
- 中央審査会開催 平成29年度被表彰者決定/  
食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰決定/  
平成29年度食品衛生指導員全国研修会(第7回) 開催 ..... 2
- 小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の  
ための手引書の作成/ HACCP指導者養成研修会(東京会場)の開催 ..... 3
- 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」スタート!! /

- 「あんしんフード君」冬期加入促進用品のご案内 ..... 4
- 「あんしんフード君」食品営業賠償共済制度の変更点/  
海外向け栄養表示について ..... 5
- 共済金支払状況 ..... 6
- (広告) ..... 7
- 出版インフォメーション ..... 8

## 報告

## 中央審査会開催 平成29年度被表彰者決定

8月30日(水)食品衛生センター6階会議室にて、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰ならびに食品衛生指導員理事長表彰の中央審査会を開催し、以下のとおり本年度の被表彰者が決定いたしました。

(総務部 高野 綾子)

### 【平成29年度 被表彰者数】

公益社団法人日本食品衛生協会	会長表彰
食品衛生功労者	336名
食品衛生優良施設	215施設
公益社団法人日本食品衛生協会	会長感謝状
食品衛生行政担当者	183名
公益社団法人日本食品衛生協会	理事長表彰
食品衛生指導員	290名

## 食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰決定!!

9月13日(水)、食品衛生センター6階会議室にて、公益社団法人日本食品衛生協会 丸山務学術顧問を議長とし、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰選考会を開催いたしました。

今年度は、以下7か所の支部・支所が選出されました。  
(公益事業部 三元 昌美)

### <優秀支部・支所>

秋田県支部	横手支所
茨城県支部	日立支所
福井県支部	敦賀・美方支所
愛知県支部	岡崎支所
和歌山県支部	紀北支所
香川県支部	中讃地区・高松地区支所
鹿児島県支部	伊佐地区支所

## 平成29年度食品衛生指導員全国研修会(第7回) 開催

平成29年度の食品衛生指導員全国研修会を9月11日(月)、12日(火)ラフレさいたま、9月25日(月)、26日(火)プリムローズ大阪を会場に開催し、埼玉会場60名、大阪会場57名の食品衛生指導員にご参加いただきました。

本研修会は、食協活動の中核である食品衛生指導員活動の活性化を図り、次世代のリーダーたる食品衛生指導員の育成を図ることを目的に平成23年度より実施しており、これまでに1,481名(本年度修了者含む)の修了者を得ています。

本年度は、厚生労働省におけるHACCPによる衛生管理の義務化の検討に伴い、食品衛生指導員の方がたにHACCPについての理解を深めていただけるようなカリキュラムとし研修を行いました。

コーディネーターとして当協会 丸山務学術顧問を迎え、1日目には、厚生労働省食品監視安全課担当官より「厚生労働省における最新の食品衛生の取組み」について、埼玉会場では当協会HACCP普及指導員の土谷啓文氏、大阪会場では大阪食品衛生協会食品検査センター 山之内香里氏より「飲食店におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理について」の講義

をいただきました。また、演習では「衛生管理計画の作成と記録」を実施し、実際の現場を想定した記録作成を実践していただきました。

その後の情報交換会では和やかな雰囲気の中、地域ごとの指導員活動について活発に情報交換をされていました。

2日目のグループ討議では各グループ6名で編成した10班を「指導員活動におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理の指導方法について」「日々の記録を確実に実施するための指導方法について」の2つのテーマに分けて討議を実施いたしました。いずれの班もたいへん活発な議論がされていました。

討議発表では、テーマに基づいた発表に加えてそれぞれの地域による指導方法の紹介もあり、HACCPの考え方に基づく衛生管理の指導、記録の確実な実施の取り組み方について、各班における討議内容を発表いただきました。(公益事業部 瀬賀 豊)



埼玉会場 開会挨拶(桑崎専務理事)



大阪会場 演習の様子

## 告知

## 小規模な一般飲食店事業者向け HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書の作成

現在、厚生労働省では、食品の安全性の更なる向上や食中毒等の食品事故の防止対策が必要であることから、HACCPによる衛生管理を制度として位置付け、定着を図っていくことを検討しています。

しかし、HACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や業種については、HACCPの考え方に基づく衛生管理の基準(基準B)を導入すればよいとされ、厚生労働省と相談して策定した手引書等を参考にしながら、必要に応じて重要管理点を設けて管理する方法が導入される予定です。

日食協では、こうした方針に基づき、厚生労働省の助言や有識者で組織する「食品衛生管理に関する技術検討会」での確認を受けて、小規模な一般飲食店事業者向けの手引書を作成しました。

この手引書は、①難しい言葉を極力使わない、②食中毒予防の3原則を基本とする、③手順を追うと衛生管理プランが作成できるようにする、④記録の手間をなるべくかけないように配慮する、という基本的な方針のもとに作成を行いました。

手引書の構成は、食中毒予防3原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点を衛生管理計画として「見える化」し、できた計画を実行して記録するというものです。

手引書では、過去の食中毒の原因となった①原材料



日食協で作成した手引書

の受入、②冷蔵・冷凍庫の温度の確認、③交差汚染・二次汚染の防止(器具等の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒)、④従業員の健康管理・衛生的作業の着用など(手洗いを含む)、について、「なぜ必要なのか」理解し、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を示しています。

さらに、提供する多くのメニューを、非加熱のもの、加熱するもの、加熱後冷却し再加熱するものの三つのカテゴリーに分類して、それぞれチェック方法をわかりやすく解説しています。

日食協では、この手引書の内容を実践していただく講習会等なども実施しています。ぜひ、ご覧になって、衛生管理のさらなる向上に挑戦してみてください。 (公益事業部HACCP事業課 栗田滋通)

## 報告

## HACCP指導者養成研修会(東京会場)の開催

平成29年8月28(月)、29日(火)でHACCP指導者養成研修会(東京会場)が開催されました。この研修ではHACCP導入を目指す事業者に対して統一的な指導・助言できる人材を育成し、HACCPによる衛生管理の普及を目指すものとしています。

本研修はサラヤ株式会社より委託を受けた農林水産省の補助事業により、平成27年度から当協会で開催しており、修了者は自社や関係事業者へHACCPの推進・導入等に向けて活躍いただいています。

桑崎専務、農林水産省 三浦課長補佐の開会の挨拶



日食協 学術顧問の荒木先生による講義

から始まり、講師の皆さまからの実際の指導助言の進め方のご講演や、指導・助言の演習を行い、無事に終了いたしました。

た。みなさん真剣な眼差しで受講されており、日本の将来のHACCPに希望と期待を強く感じられました。



演習にも熱が入ります

特に、実際の食材を用いてその食材のリスクを考えるハザード分析の演習では、各チーム白熱した議論を展開しており、皆さんご自身の知識や経験から実際に運用可能であるハザード分析を作成していました。今後も多くの食品等事業者に向けてこの経験を活かしていただきたいと思います。

次回は10月2(月)、3日(火)に大阪会場で開催されます。今後もHACCP普及活動に邁進していきたいと思ひます。

(公益事業部 水柿直哉)



## 告知 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」スタート!! (11月1日～1月31日)

秋から増えてくるノロウイルス食中毒。今年のはじめには「きざみのり」を原因食品とする、患者数1,000人を超えるノロウイルスによる大規模な集団食中毒が発生し、ノロウイルスの怖さを再認識させられました。

今年度も11月から1月までの3か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、多数のご支援をいただき完成しましたポスターやリーフレットの作成・頒布等、全国の食品衛生協会と連携しながら予防啓発に取り組んでまいります。

なお、支部・支所の活動については、当協会ホームページでも告知してまいります。

【共催】都道府県市食品衛生協会

【後援】厚生労働省、文部科学省、農林水産省、消費者庁、全国保健所長会、全国食品衛生主管課長連絡協議会、主婦連合会、一般社団法人全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会



デザイン等は一部変更になる場合がございます

## 「あんしんフード君」冬期加入促進用品のご案内 (エレフォームポット&薬用ハンドソープ)

本年度も、公益社団法人日本食品衛生協会では11月から3か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と設定しております。

共済部につきましても、より一層の「あんしんフード君」の推進を図るべく、冬期加入促進用品をご用意いたしました。



手をかざすと自動的に泡状のハンドソープが吐出されます!

(左) 品番:UD-6500F、品名:エレフォームポット、タンク容量:約220ml、電源:単3アルカリ乾電池4本、寸法:W96×D78×H165mm※ノズル部130mm、質量:360g (右) 品名:WASH VONハーバル薬用ハンドソープ(つめかえ用)、容量:500ml

冬期加入促進用品:エレフォームポット&薬用ハンドソープ

申込期間:平成29年11月～平成30年3月(なくなり次第終了)

対象者:上記申込期間中に「あんしんフード君」に新規加入(「あんしんフード君」継続加入者は対象外)、もしくは「あんしんフード君」にコース変更の手続きをし、かつ本用品を希望する加入者

※<sup>1</sup> 新規加入者の場合は、共済期間1年間の方を対象とします(共済期間1年間未満の短期契約者は対象外)

※<sup>2</sup> 複数店舗加入者については、登録店舗数にかかわらず1点送付

会員の皆さまもノロウイルス食中毒発生時の食協会員のリスクマネージメント対策として「あんしんフード君」へ関心を持っていただきやすい時期です。「あんしんフード君」の新規加入、切り替えの促進として、ぜひ活用いただきますようお願いいたします。  
(共済部 児玉 和佳奈)

## 「あんしんフード君」「食品営業賠償共済」制度の変更点 ここだけは押さえておきたい!! Q&A

9月号でお知らせしましたとおり、平成30年1月1日契約開始分より制度内容が変わります。

平成30年1月1日より一斉に全ての契約者の契約が変更後の内容に変わるのですか？

順次、満期が来た加入者より切り替えとなります。

例えば、共済始期日が6月1日の加入者は30年6月1日までは旧制度の条件での加入となっており、6月1日の継続時に新制度へ切り替わります。



制度が変更になるに際し、加入者へはどのタイミングで、どのような案内がいくのですか？

共済開始日の3～4か月前に送付される「満期案内レター」(手集金加入者はハガキ) および継続用パンフレットで詳細にご案内します。また、共済掛金は改定後の掛金(特約掛金含む)によるご案内となります。



補償内容が更に充実される「あんしんフード君」へは満期が来ないと切り替えができないのですか？

ご加入者さまがご希望される場合、満期が来る前に切り替えることはできます。事務手続きとしては、一旦元の契約を解約し、再度新たに加入し直すことになります。



こころ  
食品衛生研究所

## 海外向け栄養表示について

近年、諸外国での日本食への関心の高さ等から、日本で製造された食品の輸出を検討されている事業者が増えてきており、当研究所でも海外向けの栄養成分表示に必要な項目のお問い合わせが増えてきています。

日本では、平成27年4月1日に食品表示基準が施行され、現在は猶予期間中ではありますが、原則としてすべての消費者向けの加工食品および添加物への栄養成分表示が義務化されました。海外でも国や地域ごとに栄養成分表示のためのルールがあり、日本では任意項目となっている飽和脂肪酸や食物繊維、糖類等が表示義務項目に定められている場合もあります。米国では、2016年5月20日に米国食品医薬品局(FDA)よりアメリカの栄養成分表示の改正が発表され、欠乏すると慢性疾患リスクが高まるおそれのあるビタミンDとカリウムが表示義務項目に

追加され、これまで表示義務項目であったビタミンAとビタミンCが任意項目となりました。

当研究所では、米国・EU・香港を対象とした栄養成分表示に必要な項目について、ご利用いただきやすいセット料金を設定し、試験受託しております。また、表示義務項目の多い米国向けと同時にEU向け・香港向けをご依頼いただく場合には、米国向け全項目セット料金に一部追加料金にて対応しております。なお、同じ項目であっても、対象となる国等により試験方法や算出方法が異なる場合があります。結果が変わってくる場合がありますので、お気軽にお問い合わせください。

詳細はHPをご参考いただき、ご検討くださいませうようお願いいたします。

(化学試験部 竹内文恵)

お問い合わせ先：食品衛生研究所 検査事業部

TEL：042-789-0211 HP：<http://www.n-shokuei.jp/houjin/laboratory/>

## 意外と高額!? 漏水事故による賠償請求！

### 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金の支払い状況

#### Close Up 解説 賠償金額は100万円以上!? 漏水事故は高額請求のおそれがあります！

今回ご紹介する事例は、店舗の排水管が詰まったことにより漏水し、階下にある店舗の備品に被害を与えてしまい営業ができなくなった事例です。賠償金額は100万円を超えており、高額な支払いとなっております。

漏水する原因の多くは、排水管の詰まりや計時劣化など、不可抗力によるものです。しかし、漏水事故が起きた場合には、階下にある店舗の汚損させてしまった備品代や、漏水での被害により休業した際の営業損失などが請求されるため、本件のように高額な支払いになるケースがあります。

会員の皆さまへは万が一の事故に備え、基本契約で漏水リスクも補償している「あんしんフード君」をお勧めいただきますようお願いいたします。

原因物質等	事故発生日	支部名	支所名	加入コース	業種名	年間掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
						休業掛金(円)			
施設賠償事故	2017/5/19	仙台市	仙台市青葉区	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗の排水管が詰まったことにより漏水し、階下の店舗を汚損した。	—	施：1,269,143
	2017/6/30	茨城県	竜ヶ崎	あんしんフード君	飲食店	57,700 10,800	お客様の車両が進入する際に、店舗駐車場の入口にある段差に接触し破損した。段差は車両から目視しづらい位置にあり、店舗が注意喚起を怠っていた。	—	施：1,107,204
	2017/3/31	長野県	北信	あんしんフード君	旅館	8,300	施設内で起きた火災事故により、煙を吸ったお客様が体調不良を訴えた。また、お客様の携行品を汚損した。	9	施：746,151
	2017/3/29	兵庫県	加古川	あんしんフード君	飲食店	9,000	座敷間仕切り用の壁の固定が不十分だったため倒れ、お客様の首にあたり頸椎捻挫のケガを負わせた。	1	施：534,325
	2017/5/30	熊本県	熊本市	あんしんフード君	飲食店	22,300	店舗駐車場に設置している看板が歪んでいたため、お客様が駐車する際に車両にあたり破損した。運転していたお客様にも過失があるとして、過失割合20%と認定。	—	施：45,406
アレルギー	2015/5/9	東京都	中央区	あんしんフード君	飲食店	134,600 29,500	エビアレルギーのお客様に誤ってエビが入った料理を提供したため、喫食したお客様がアレルギー症状を発症した。	1	賠：26,246
アニサキス	2017/7/21	静岡県	静岡市	あんしんフード君	すし	168,100 11,700	提供した寿司によるアニサキス食中毒。	1	賠：73,722
	2017/7/24	青森県	八戸	レギュラー	食料品販売業	22,300	販売した魚によるアニサキス食中毒。	1	賠：24,214
ノロウイルス	2017/3/30	茨城県	ひたちなか	あんしんフード君	旅館	11,400	提供した刺身によるノロウイルス食中毒。各種費用にて消毒費用を支払った。	17	賠：214,346 消：277,435
	2017/6/23	兵庫県	姫路市	ワイド	飲食店	4,200	提供した持ち帰り用の寿司によるノロウイルス食中毒。	20	賠：446,015
カンピロバクター	2017/6/1	滋賀県	長浜	あんしんフード君	飲食店	9,000	提供した料理による食中毒。	6	賠：219,186 生：35,900
	2017/5/8	埼玉県	所沢	あんしんフード君	飲食店	9,000 900	提供したとり肉料理による食中毒。	3	賠：62,040 休：63,461
腸管出血性大腸菌O-157	2017/6/7	神奈川県	大和	レギュラー	飲食店	2,700	提供した料理による食中毒。	1	賠：279,854
異物混入	2017/5/27	沖縄県	北部	あんしんフード君	食品製造業	10,100 200	販売したピーナッツ製品にシリカゲルが付着しており、喫食したお客様が食道の炎症をおこした。	1	賠：59,191
	2017/5/12	新潟県	新潟市	レギュラー	食品製造業	384,900	製造販売した菓子里にガラス片が混入しており、喫食したお客様が歯を欠損した。	1	賠：107,154
受託物賠償事故	2017/2/11	長野県	北信	あんしんフード君	旅館	5,900	従業員がお客様の車両を移動している際に運転を誤り、駐車していた除雪機に衝突し破損させた。	—	受：550,000
	2017/3/28	仙台市	仙台市青葉区	あんしんフード君	飲食店	31,200 6,100	お客様から預かったダウンジャケットが盗難にあった。ダウンジャケットおよびポケット内に入れていたイヤホン、キーケース代を支払った。	—	受：157,304
	2017/6/16	岡山県	岡山市	あんしんフード君	飲食店	9,000 400	お客様からスーツの上着を2着預かっていたところ、上着が収納スペースの照明に触れてしまい焦がした。	—	受：111,137
被害者治療費等	2017/6/9	愛知県	一宮	あんしんフード君	飲食店	9,000	お客様が店舗内で転倒し、腰椎を圧迫骨折した。施設管理に不備はなく、被害者治療等により入院見舞金を支払った。	1	被：100,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。  
支払い日(2017.8.1～8.31抜粋)

賠：生産物賠償金、施：施設賠償金、受：受託賠償金、休：店舗休業補償金  
被：被害者治療費等、生：生産物自体の損害、初：初期対応費用  
損：損害回復費用、消：消毒費用、弁：弁護士費用

**HDI 格付け調査「問合せ窓口」、「Web サポート」で  
最高評価の「三つ星」を獲得**

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.163  
広域法人部営業第一課

MS&ADインシュアランス グループの三井住友海上火災保険株式会社（社長：原 典之）は、HDI-Japan（運営会社：シンクサービス株式会社）が主催する2017年度公開格付け調査の損害保険業界「問合せ窓口」および「Webサポート」において、最高評価の三つ星を獲得しました。なお、当社の三つ星獲得は、「問合せ窓口」で4年連続、「Webサポート」で3年連続となり、カスタマーセンターの丁寧かつ親身な電話対応や、わかりやすいオフィシャルホームページが評価されたものです。

三井住友海上は、今後もお客さまに選ばれ信頼される保険会社を目指して、さらなる品質向上に努めていきます。

**1. HDI 格付けについて**

HDI の定める国際標準に基づいて、企業の間合せ窓口を「三つ星」から「星なし」の4段階で格付けするものです。一般公募によって選ばれた消費者と認定された専門家が、顧客の立場から電話対応とオフィシャルホームページを評価します。

**2. 当社の格付けと評価内容**

**(1) 当社の格付け**

- 損害保険業界「問合せ窓口」 : ★★★★★ 三つ星（4年連続）
- 損害保険業界「Webサポート」 : ★★★★★ 三つ星（3年連続）



**(2) 評価内容**

HDI による当社の評価ポイントは以下のとおりです。

**< 損害保険業界「問合せ窓口」 >**

- 顧客の立場にたって、親身で協力的な対応を行っている。
- 担当者が穏やかで親切・丁寧な対応のため、些細なことでも相談しやすく、頼りがいがある。

**< 損害保険業界「Webサポート」 >**

- Webメニューが整理されており、迷うことなく目的の情報にたどり着くことができる。
- 内容もわかりやすくWebによる解決に役立っている。

**ジブラルタ生命は、食協生命共済保険取扱会社です。**

ジブラルタ生命保険株式会社 VOL.163

**オーナーが不在でもお店は大丈夫ですか？**

経営者にとっても介護リスクは身近なものです

介護が必要な状態になってしまったら  
経営者はリタイアせざるを得ないかもしれません

**お店にとってのリスク**

- 信用力の低下
- 売上の減少
- 資金繰りの悪化
- 借入金返済資金の不足
- 事業承継と後継者問題

**お店に必要な対策**

- 事業保障資金対策**
- 運転資金、借入金返済資金等の確保
- 勇退退職金資金対策**
- 勇退退職金資金等の確保
- 事業承継資金対策**
- 自社株買取資金等の確保



**もしも経営者の皆さんが要介護状態で働けなくなってしまった時、  
大切なご家族やお店・従業員を守る方法を考えてみませんか？  
詳しくは当社のライフプラン・コンサルタントにご相談ください。**



ジブラルタ生命保険株式会社：本社/〒100-8953東京都千代田区永田町2-13-10  
コールセンター：TEL 0120-37(ミナ)-2269 (ジブロック)



# 出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jfha.or.jp

告知

◆◆◆◆ 間もなくスタート ◆◆◆◆

## ノロウイルス食中毒予防強化期間

2017.11.1~2018.1.31

改訂  
新版

お客様 従業員 家族を

### ノロウイルス食中毒・感染症からまもる!!

— その知識と対策 —

初版発行以来ノロウイルス対策の決定版としてご好評いただいている本書を、このたび、最新の知見や情報を取り入れ、食品取扱者を介した二次汚染対策のいっそうの強化を図った改訂新版として発刊しました。**ノロウイルス食中毒・感染症発生状況や事例の更新**をはじめ、ノロウイルスの不活化効果が期待できる**消毒剤を選択する際のポイント**、さらに食品取扱者の健康管理に焦点を当て**検便検査の重要性、不顕性感染者対策等**についてもまとめ、食品取扱者が確実に二次汚染対策に取り組めるようわかりやすく具体性に富んだ構成となっています。より充実した内容となった本書を講習会等で引き続きご活用ください!!

- 体裁：A4判 カラー 180ページ ■発刊：2017年9月
- 定価：支部支所特別価格 432円(税込) 一般販売価格 1,080円(税込)
- 送料：お買い上げ3,000円以上→サービス お買い上げ3,000円未満→一律300円 (ただし送付先が1か所の場合に限る)



#### ＜主な収載項目＞

- 1 ノロウイルスによる食中毒・感染症の発生状況
- 2 ノロウイルスの正体
- 3 ノロウイルスの自然界における生態と感染経路
- 4 ノロウイルス感染と臨床症状
- 5 ノロウイルス食中毒の予防
- 6 食品取扱者の健康管理
- 7 手洗い 8 消毒 9 環境の整備
- 10 汚染時の対応 11 環境の清掃

事例 ①～①

資料 あなたの施設は大丈夫?

ノロウイルス食中毒の危険度をチェックしよう!!

ミニ知識

左ページは  
図表やイラスト  
でわかりやすい



右ページで  
くわしく  
解説

### リーフレット「冬は特にご注意ください！ノロウイルスによる食中毒」

厚生労働省の作成に日食協も協力し、本年も標記リーフレットが完成しました。ノロウイルス食中毒の予防のポイント、衛生的な手洗い、汚物処理の手順等についてわかりやすく解説しており、毎年ご好評いただいております。本年もぜひご利用ください。

- 体裁：A4判 4ページ ■定価：10円(税込)※平成27年度より実費頒布とさせていただきます
- 送料：本年度より実費といたします



#### 10月号の内容

#### 食と健康 食品衛生研究

##### ■月刊「食と健康」

###### 特集1 実験データをもとにした

###### ノロウイルス食中毒の予防対策

冬季を中心に発生するノロウイルス集団胃腸炎。実験から得られたデータをもとに、ノロウイルス食中毒対策を解説。

###### 特集2 ジビエの衛生管理

「ジビエ」とは、食材としてハンティングされた野生鳥獣やその肉を示す言葉。どういったものかを含め、わが国で衛生的に流通・消費するための衛生管理体制を紹介。

##### ■月刊「食品衛生研究」

◆大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について

◆UJNR有毒微生物専門部会 第51回日米合同部会/第12回国際シンポジウム

◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 奈良県 ◆平成28年度 輸入食品監視統計

定期購読・書籍のご注文、お問い合わせは **公益社団法人日本食品衛生協会 出版部普及課まで**  
 TEL 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384 メールアドレス fukyuuka@jfha.or.jp

#### 編集後記

今月は25・26日に食品衛生全国大会が開催されます。充実した大会となるよう、職員一同張り切って準備を進めております。今年は例年と異なり、水・木曜日の開催となっておりますのでご注意ください。(高野)