

報告

平成29年度 食品衛生全国大会 盛大に開催

10月25日(水)・26日(木)の2日間にわたり、食品衛生全国大会を開催いたしました。

この大会は、食品衛生の重要性を広く国民に周知させ、食品衛生思想の普及向上を図り、もって公衆衛生の向上に寄与することを目的として例年開催しております。

◆平成29年度 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式

10月26日(木)午前10時より、東京・明治座において平成29年度食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式が受賞者、食協関係者ほか、約1,300名の参集を得て、盛大に開催されました。この表彰式は、食品衛生の普及向上、食品衛生行政に対する協会及び業界の指導育成等に特に顕著な功績があった者の労苦に報いるとともに、優良な食品衛生施設につい

ては他の模範となるため表彰を行なっています。

加藤勝信厚生労働大臣と國本 裕日食協副会長のあいさつで始まり、第1部の厚生労働大臣表彰の部では、加藤大臣より食品衛生功労者(207名)、食品衛生優良施設(105施設)に表彰状と記念品が授与されました。第2部の日本食品衛生協会会長表彰の部では、國本副会長より食品衛生功労者(336名)、食品衛生優良施設(215施設)に表彰状と記念品の授与、食品衛生行政担当者(183名)に会長感謝状が贈呈され、受賞者代表による謝辞の後、ご来賓として山東昭子参議院議員、藤井基之参議院議員、丸川珠代参議院議員、宇田英典全国保健所長会長(代理 寺西 新足立区保健所長)より祝辞を賜りました。最後に小手川勸人日食協副理事長が閉会のことを述べ、表彰式は盛会裡に終了いたしました。

(総務部 高野 綾子)



加藤勝信厚生労働大臣による開会あいさつ

◆第63回 全国支部長会議

10月25日(水)午前11時より、第63回全国支部長会議が開催され、鵜飼良平理事長のあいさつの後、大西友弘厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課長、横島直彦 農林水産省 食料産業局 食品製造課長より来賓あいさつをいただきました。会議では、平成29年度事業の進捗状況の報告、各種委員会委員への委嘱の承認をいただきました。



大西友弘 厚生労働省
生活衛生・食品安全企画課長



横島直彦 農林水産省
食料産業局 食品製造課長

CONTENTSバックナンバーをHP (<http://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中

- 平成29年度 食品衛生全国大会 盛大に開催/第63回 全国支部長会議... 1
- 第57回 食品衛生指導員全国大会 開催/フードセーフティジャパン2017を開催しました! 2
- 平成29年度 飲食店等事業者に対するHACCP理解醸成事業「飲食店等事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会」開催中/食品衛生講演会「食品衛生法改正に向けた検討状況について」を開催! ... 3
- 食の安心・安全・五つ星事業推進の参考に! 4
- 「あんしんフード君」「食品営業賠償共済」制度の変更点②/平成29年度研究成果について 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

第57回 食品衛生指導員全国大会 開催

10月25日(水)、ヤクルトホール(東京)において第57回食品衛生指導員全国大会を総勢約500名の参加を得て開催いたしました。本年度の日食協理事長表彰は290名の食品衛生指導員の方がたが受賞されました。

はじめに、日食協鶏飼理事長の開会あいさつに始まり、厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 大西課長より祝辞を頂戴いたしました。

【第1部】食品衛生指導員体験発表

全国6ブロックから選出された12名の食品衛生指導員より、HACCPの考え方に基づく衛生管理への取り組みや正しい手洗いの普及等、日頃の指導員活動についての体験を発表していただきました。各発表につきましては、厚生労働省医薬・生活衛生局 食品基準審査課 近藤課長補佐、同局食品監視安全課 HACCP企画推進室 福島室長補佐、ならびに日食協西島学術顧問による講評があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。



食品衛生指導員理事長表彰 表彰状授与



食品衛生指導員全国大会 開会

【第2部】食品衛生指導員理事長表彰

食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰に選出された7つの食品衛生協会を代表して、和歌山県支部紀北支所へ津田副理事長より賞状ならびに副賞を授与いたしました。



日食協 鶏飼理事長



厚労省 大西課長

続いて、食品衛生指導員理事長表彰者をブロックごとにテロップにてご紹介し、鶏飼理事長より総代(高知県支部 菱田 征夫 様)へ賞状ならびに副賞を授与いたしました。その後、齊藤副理事長の閉会のあいさつにて、万事滞りなく大会が終了いたしました。

会場に併設された展示会場では、食品衛生指導員優秀支部・支所表彰にご応募いただいた各支部・支所の活動等を紹介したポスターや、自主衛生管理推進の一環としてご協力いただいた企業による展示が行われ、多くの来場者で賑わいました。

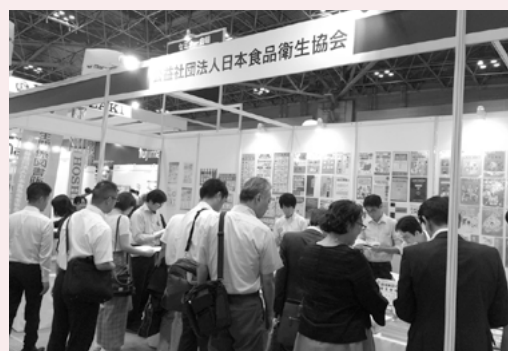
(公益事業部 瀬賀 豊)

フードセーフティジャパン2017を開催しました！

9月13日(水)から15日(金)まで東京ビッグサイトにおいて、公益社団法人日本食品衛生協会・一般財団法人食品産業センター主催の「フードセーフティジャパン2017」を開催いたしました。同時開催のフードシステムソリューション、フードファクトリー、フードディストリビューションとあわせ、3日間をとおして4万5千人を超えるたいへん多くのみなさまにご来場をいただき、盛況のうちに幕を閉じました。

連日開催された各種セミナーでは多数の聴講者が熱心に聞き入る姿が見られ、また、各企業・団体のブース内でも活発な情報交換等の様子が見られました。

食品衛生関連図書の展示販売を行った日食協のブースにも多数のご来場者にお立ち寄りいただきましたこと厚く御礼申し上げます。(出版部 能澤 友佳)



賑わいを見せる日食協ブース

報告

平成29年度 飲食店等事業者に対するHACCP理解醸成事業 「飲食店等事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会」開催中

国際標準の衛生管理手法であるHACCPの制度化に向け、当協会では昨年度に引き続き、厚生労働省から「飲食店等事業者におけるHACCP理解醸成事業」を受託し、小規模な飲食店事業者や食品衛生指導員の皆さまへ向けた講習会を全国7会場で開催しております。

本年度は講義だけではなく、一般的衛生管理・重要管理のポイントおよび実施記録を記入していただく演習を加え、店舗ですぐに「HACCPの考え方に基づく衛生管理」に取り組めるような講習会となっております。

初回となる東京会場は、8月31日(木)、食品衛生センター5階講堂において定員を上回る112名にご参加いただき、山口大学共同獣医学部教授豊福先生に講義、HACCP普及指導員谷口先生に演習指導を行っていただきました。つづく9月22日(金)福井会場(福井新聞社本社風の森ホール 参加者数54名)では愛知県支部次長山本先生に、10月10日(火)広島会場(ホテル広島ガーデンパレス 参加者数54名)では豊福先生に講師を務めていただきました。

参加者からは「日々の記録を付けることに慣れるまでは大変だが、簡単に取り組めることがわかった」など、どの会場でも好評をいただいております。参加費は無料となっておりますので、飲食店事業者や食品衛生指導員の皆さまは是非この機会にご参加ください(詳細は日食協ホームページをご覧ください)。

(公益事業部HACCP事業課 笹原麻木)

東京会場



真剣に演習を行う参加者の皆さん

今後の予定(いずれの会場も14:00~16:00、定員100名)

開催地	開催日	会場
宮城県	11月15日(水)	大崎合同庁舎 (大崎市古川旭4-1-1)
福岡県	11月27日(月)	久留米シティプラザ (久留米市六ツ門町8-1)
滋賀県	2018年1月25日(木)	コラボしが21 (大津市打出浜2-1)

食品衛生講演会「食品衛生法改正に向けた検討状況について」を開催!

食品衛生講演会「食品衛生法改正に向けた検討状況について」を開催いたしました(平成29年10月16日(月)東京、20日(金)大阪)。多くの方々に参加いただき、2会場で約750名の方々にお越しいただきました。

桑崎専務の挨拶から始まり、東京会場では厚生労働省食品監視安全課の道野課長に、大阪会場では同HACCP企画推進室の蟹江室長に80分にわたり食品衛生法改正の検討状況についてご講演いただきました。またHACCPの国際状況等について山口大学の豊福教授、基準B手引書の考え方のポイントについ

て厚生労働省「食品衛生管理に関する技術検討会」の座長である東京農業大学の

五十君(いぎみ)教授(東京会場)、同検討会委員である国立医薬品食品衛生研究所の朝倉部長(大阪会場)にご講演いただきました。

質疑応答では「法改正の施行のスケジュール」、「基準AとBの対象の違い」、「業種別の手引書の進捗状況」といったたくさんの質問をいただきました。



各講演の質問にご回答される講師陣の皆さま(左:東京会場 右:大阪会場)

今後も日食協では皆さまに食品衛生の情報をタイムリーに提供し、日本の食品衛生レベル向上への一助となるよう務めていきたいと思ひます。

(公益事業部 水柿直哉)

報告

食の安心・安全・五つ星事業推進の参考に！

食の安心・安全・五つ星事業は平成25年度より公益目的事業として公益認定を受け実施している事業で、食品等事業者が消費者に安全・安心な食を提供するために実施する食品衛生対策5項目の実施状況を食品衛生指導員が毎年度判定し、プレートに星のシールを貼付することで、皆さんのお店選びの目安となる情報提供をするものです。

今年度も本事業推進のため実施・未実施にかかわらず、支部・支所の依頼に応じて日食協職員を山梨県、岐阜県、岡山県、香川県、福岡県へ派遣し、HACCPの義務化と食の安心・安全・五つ星事業との関係性を説明しています。

食の安心・安全・五つ星事業は、記録をつける習慣化等HACCPの考え方に基づく衛生管理の前段階として非常に有用となっています。将来、HACCPの義務化により、慌てることのないよう今のうちから五つ星事業実施をご検討ください。

また、一般飲食店については、食の安心・安全・五つ星事業の参加により、HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施していると認められるべく食品衛生管理記録簿の内容の一部改訂を準備中です。

現在38支部257支所（平成29年10月13日現在）が実施している本事業ですが、事業推進の参考となる二つの方策をここでご紹介します。

まず、日食協では「あんしんフード君・食の安心・



是非ご活用下さい！



いしかわ食の安全・安心・おもてなし店認定証

安全・五つ星事業参加店フラッグ」を作成し、要件に合致する方に1本無料で配布しています。消費者の方へのPRのツールとなりますので、まだ取得していない会員の方はご利用ください。

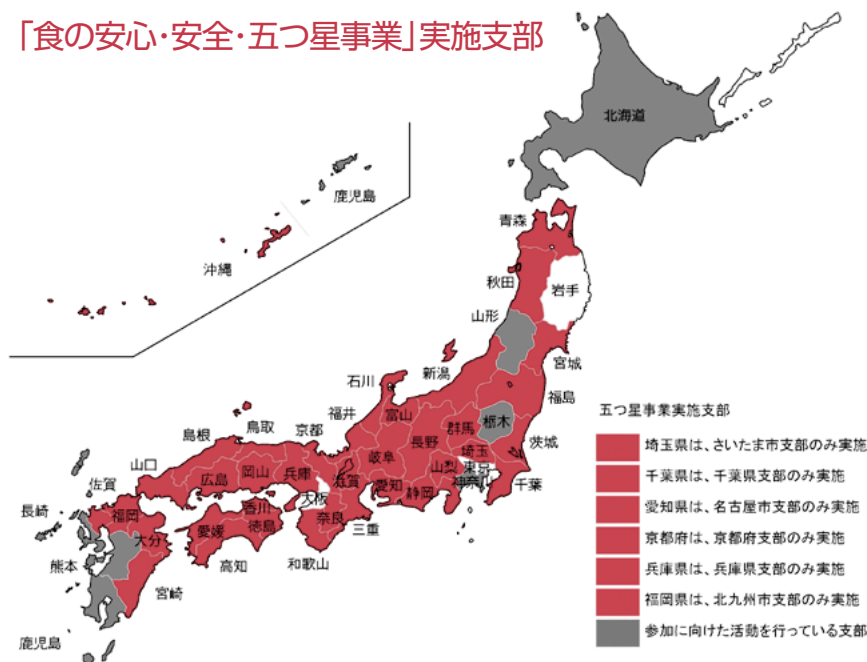
もうひとつは行政との連携です。石川県支部では、石川県の支援を受け、食の安心・安全・五つ星事業に参加する店舗で、「おもてなし」の向上につとめる店舗を認証する「食の安全・安心・おもてなし店認証制度」を実施しています。これは、食の安心・安全・五つ星事業で五つ星を取得し、おもてなし講座を受講したお店が認証を受けます（10月16日現在204店）。行政から協力を受けることができると同時に、認証制度は五つ星を揃えた店舗の更なる目標として

大変有用な制度となっています。

この食の安心・安全・五つ星事業は、消費者、会員、食品衛生指導員、食品衛生協会4つの立場にとってメリットがある事業です。さらに参加店が増えれば増えるほど、メリットは拡大していきます。オリンピックに向け、食の安心・安全・五つ星事業を推進してまいりますので、皆さまのご理解、ご協力をお願いいたします。

（総務部 松山 義広）

「食の安心・安全・五つ星事業」実施支部



**「あんしんフード君」「食品営業賠償共済」制度の変更点②
継続のご案内はここが変わります!!**

制度改定に伴い、加入者へお送りする継続のご案内が若干変更になっていますので、変更点をご案内します。
掛金やコースが変更になってのご案内が届くケースがありますので、加入者へのご案内をよろしく願います。

【手集金の加入者へのご案内】

三井住友海上火災保険株式会社の課支社・普及推進員を通じて各支所に「継続案内ハガキ」が届きます。

(圧着ハガキ内部の文面)

食品営業賠償済共済 ご継続のご案内

支部
支所

自営協
食品衛生協会会 03-3403-2115

屋 ヲヤツヲ野&

氏 名 キヨウサイ イチロウ 殿

支払開始期			
平成 30 年	1 月	1 日 から 1 年間	
店 号	0115-3	登録 第	1
加入者数	270115-000160-7		受 取 額 税 別 価 格
			2
請求主	借 金 金額	引当金 3,000円	此 項 部 分 (円)
コース	F 口 焼	1 基本補償	8,500
特 休 業 補 償	万円	元 傷 害 補 償	
労働災害特別給付	名	業務外急病補償	
貯 保 費 減 率 補 償	換点	現金公庫年増補償	
保 命 補 償	万 円	傷 害 補 償	
保険料支払	AED-99	合 計	8,500
代理店印	1254		
保証書番号	期中中度級額 10,000万円		
※水災保障	※米火災保障 ※米水災保障 ※米盗難保障 ※米窃盗保障		
制度変更により合計掛金=500円 【現在の契約内容】 コース F 合計掛金： 9,000円 総費用内訳： 9,000円			

(圧着ハガキ裏面窓)

【注】平成30年1月1日より制度改定が実施されます。この改定により、補償内容や料金に変更が生じる場合がございますので、本案内はつき(中面)を必ずご確認ください。
また、制度改定内容の詳細につきましてはパンフレット、ご契約のしおり等必ずご確認ください。

※平成30年1月1日以降の受給分は順次制度改定の対象となります。

窓部分に制度改定のご案内があります。

【口座振替の加入者へのご案内】

「ご継続のご案内」が加入者に直送されます。

[illegible]

新しい内容のご案内です。

※「食品営業賠償共済」で特約を付加されていた加入者は「あんしんフード君」での案内になっています。

- ①制度改定により掛金の増減がある場合「合計掛金±〇〇円」のように印字されます。
②平成29年の契約内容が印字されています。

(共済部 児玉 和佳奈)

こちら
食品衛生研究所

平成29年度研究成果について

食品衛生研究所では、ご依頼による検査以外にも調査・研究を行い、学会等にて発表しています。今回は今年度の研究発表についてご紹介します。

6月1日～2日に開催された日本食品化学学会第23回総会・学術大会では、「おもちゃにおけるフタル酸エステル試験の試験室間共同試験」というテーマで化学試験部阿部主任技師が発表しました。ポリ塩化ビニル(PVC)製の合成樹脂の可塑剤として汎用されるフタル酸エステル類の試験では、装置の汚染等により測定値にばらつきが生じることがあります。各研究機関では、その改善のために対策を講じてきたことから、試験室間共同試験を行い、本試験の性能を評価しました。

さらに、7月20日に行われたAOAC INTERNATIONAL JAPAN SECTION第20回記念年次大会では、以下の2つのテーマについて、化学試験部阿部

主任技師および微生物試験部丸山主任技師がポスター発表しました。

「揮発性物質試験におけるスチレンのメモリー現象に関する検討」では、ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装に対して残存量が規制されている揮発性物質の試験において、測定する際に発生する問題点に関しての原因究明や対策について検討し、報告しました。

また、「カビ数技能試験から見てきた試験方法の現状」では、当研究所で行っているカビ数の技能比較試験の参加試験所より報告された試験条件から、得られたカビ数の結果との関係を考察しました。

日食協では、このような機会を通じて、様々な知見を広げ、新規受託可能項目の拡大や既存試験法の改良等に取り組み、試験機関として発展していきたいと考えています。 (化学試験部 竹内 文恵)

治療方法次第では高額に!? 異物混入による損害賠償

「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

高額請求に要注意！異物混入による事故事例！

今回ご紹介する事例は、製造した白飯に異物が混入しており、喫食したお客が奥歯を欠損し治療した事例です。共済金の内訳は治療費475,000円、慰謝料49,500円、被害者への休業補償54,000円、特別費用57,850円をお支払いしております。

平成28年度の異物混入での事故は44件、共済金8,288,209円が支払われており、歯の治療のため1事故最高で3,688,150円の支払いをした事例もありました。

歯の治療は治療期間が長期に渡るケースや、インプラント治療等の高度な治療方法を余儀なくされ、思わぬ額の賠償請求となることもあります。会員の皆さまへは万が一の事故に備え、「あんしんフード君」へのご加入をお勧めいたします
(共済部 小野 真也)

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)			
異物混入	2017/4/11	大 阪	東大阪西	ワイド	給食施設	555,400 152,300	製造した白飯に異物が混入しており、喫食したお客が奥歯を欠損した。	1	賠：633,350
	2017/4/28	愛知県	江 南	あんしん フード君	食品製造業	10,100 200	提供した茶菓子の中に異物が混入しており、喫食したお客の差し歯を破損させた。	1	賠：287,188
アレルギー	2017/7/21	高知県	高知市	あんしん フード君	飲食店	9,000	従業員がお客よりカツオの使用について確認があった際に誤った回答をしたため、喫食したお客がアレルギー症状を発症させた。	1	賠：15,587
アニサキス	2017/6/1	山口県	山 口	レギュラー	食料品販売業	1,400 300	販売したホウボウによるアニサキス食中毒。	1	賠：261,612
	2017/5/14	千葉県	松 戸	あんしん フード君	飲食店	736,000	提供した刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠：42,361 被：30,000 生：7,851
ノロウイルス	2017/5/19	栃木県	佐 野	レギュラー	仕出し・弁当	6,500	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	47	賠：359,937
	2017/1/26	千葉県	松 戸	あんしん フード君	飲食店	736,000	提供した料理によるノロウイルス食中毒。各種費用にて原因調査費用、通院見舞金および飲食代金を支払った。	5	賠：103,983 被：57,012 生：13,748 初：61,260
施設賠償	2017/7/10	三重県	松 阪	あんしん フード君	仕出し・弁当	11,000	従業員が敷地内の草刈りをしていた際に石を飛ばし、お客の駐車車両を破損させた。	一	施：676,041
	2017/5/22	神奈川県	厚木地区	あんしん フード君	旅 館	13,800 4,200	従業員が敷地内の草刈りをしていた際に石を飛ばし、お客の駐車車両を破損させた。	一	施：439,542
	2017/7/13	大分県	臼 杵	あんしん フード君	飲食店	25,300	従業員が配膳の際に誤ってボン酢をこぼし、お客の衣服、ブランド品の鞆および財布を汚損させた。	一	施：371,072
	2017/1/18	奈良県	葛 城	あんしん フード君	仕出し・弁当	28,000	店舗内で漏水し、階下の店舗に被害を与えた。	一	施：644,600
	2017/8/10	青森県	三 沢	あんしん フード君	飲食店	9,000	店舗のトイレから漏水し、階下の店舗に被害を与えた。	一	施：442,442
受託物	2017/4/22	長野県	北 信	あんしん フード君	旅 館	11,400	従業員がお客の車両を移動している際に運転を誤り、ガードレールに衝突し車を破損させた。	一	受：214,144
	2017/7/21	愛知県	豊 明	あんしん フード君	飲食店	9,000 2,500	従業員が預かり管理していたお客の靴を誤って他のお客に渡し、紛失した。	一	受：35,640
	2017/3/19	兵庫県	姫路市	あんしん フード君	飲食店	9,000 400	従業員がお客より預かっていた眼鏡を紛失した。	一	受：29,260
被害者治療費等	2017/8/13	仙台市	仙台市青葉区	あんしん フード君	飲食店	22,300 5,700	店内でお客が段差を踏み外して転倒し、右大腿部を骨折した。各種費用にて入院見舞金を支払った。	1	被：50,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2017.9.1～9.30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

ボッシュ社製「CDR」を活用した損害調査の開始について

三井住友海上火災保険株式会社
広域法人部営業第一課 VOL.164

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、11月から、自動車の損害調査において、ボッシュ株式会社（社長：クラウス・メーダー）が国内販売を開始する、事故発生直前のデータを抽出・解析する機器「クラッシュデータ・リトリバー、以下『CDR』」を導入します。

従来、自動車事故の損害調査では、お客さま等からの事故状況の聴取や損害車両の確認が中心でしたが、ボッシュ社製「CDR」の活用により、自動車の車載記録装置（※）（イベント・データ・レコーダー、以下「EDR」）に記録

される事故発生直前の各種データの抽出・解析が可能となるため、これまで以上に適正かつ迅速な保険金支払いが実現されます。

当社は、今後も高度な専門性に基づく事故対応サービスの提供を通じて、さらなる品質向上に努めていきます。

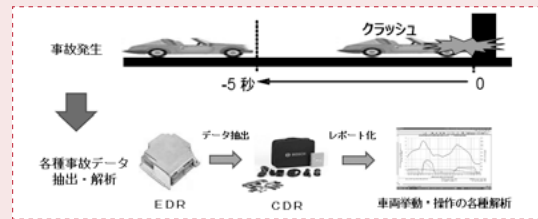
（※）車載記録装置（EDR）

自動車のエアバッグ制御用コンピュータに内蔵されており、衝突から5秒間さかのぼって車両の挙動や速度等の情報を記録します。日本では法律による車両の装着義務はありませんが、多くの車種に搭載されています。

1. 「CDR」を活用した損害調査の概要

社製「CDR」は、エアバックが作動するなど、自動車に一定以上の衝撃が加わった場合に、衝撃前5秒間の車両挙動や車両速度、ブレーキやアクセルの操作状況、シートベルトの装着状態、ハンドル操作状況、シフトポジションなど、EDRに記録される各種事故データを抽出・解析します。お客さま等からの事故状況の聴取や損害車両の確認に加え、こうした客観的データを活用することで、正確な事故状況の把握や適切な責任割合の判断につながり、高品質な事故対応サービスが実現されます。さらに、自動車事故の損害調査に要する日数も短縮し、迅速な保険金支払いが可能となります。

<「CDR」を活用したデータ分析のイメージ>



2. 今後の展開

今後、自動車事故の迅速な解決に向けて、EDRに記録される各種事故データの活用が期待されます。こうした中、当社は「CDR」活用の普及を図っていくほか、これらのデータを解読する専門のトレーニングを受けた「CDRアナリスト」の育成に努めていきます。

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.164

ジブラルタ生命「女性向け情報サイト」のご案内

「輝く女性」を応援しているジブラルタ生命では、女性に向けた人生の「もしも」に備える情報サイト「コロツエ（転ばぬ先のツエで安心を）」を運営しています。

『コロツエ』では、

「家族について」…

「将来について」…

女性ならではの視点でじっくり考えてほしいテーマから、くすっと笑える身近なエピソードまで♪さまざまなコンテンツを用意しています。



☆ご提供しているコンテンツ☆

一緒に考えてみませんか？
「人生のもしも」

☆一緒に考えてみませんか？
「人生のもしも」

「ママに万が一の事があったら、パパと子どもたちはどうなるだろう…」

「介護が必要になったら誰に頼めるだろう…」

「楽しい老後を迎えるために今から準備出来る事って…」

あなたにも起こるいろんな「もしも」のこと

ちょっと立ち止まって考えてみませんか？

知って得する！
お金のほなし

☆知って得する！
お金のほなし

「相続税に関する税制改正がされたことにより、土地や店舗を所有する個人事業主の方からの相続のご相談が増えています。」

コロツエでは相続に関する「知らなきゃ損！」な情報をわかりやすく解説しています。

その他おもしろいコンテンツが盛りだくさん！ぜひ見に来てください！



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）
ホームページ：http://www.g b-life.co.jp/



出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jfha.or.jp

ノロウイルス食中毒予防強化期間

～講習会や手洗い教室等でご活用いただける頒布品のご案内～

汚物の処理対策関連頒布品

《汚物の処理ツールBOX》

感染リスクの疑いのある汚物（嘔吐物、排泄物など）を処理する際に必要なツールが揃っています。すばやく安全に処理できます。

＜セット内容＞

- 汚物の処理キット【★別売あり】…………… 1袋
- 外装ケース…………… 1個
- 調製ボトル…………… 1本
- 次亜塩素酸ナトリウム液250mL…………… 1本
- カップ&ノズル…………… 1セット
- 調製ボトル用シール…………… 1シート
- 嘔吐物凝固処理剤カタツケ隊25g…………… 2袋
- 紙ヘラ…………… 2枚
- 紙製チリトリ…………… 2枚

汚物の処理ツールBOX

定価(税込) 5,022円 → 頒布価格(税込) **3,132円**

※送料: 2箱まで500円、3箱以上は無料



★汚物の処理キット(別売)のみのご注文も承っています

汚物の処理キット【12セット】

定価(税込) 7,387円 → 頒布価格(税込) **4,536円** ※送料: 無料

汚物の処理キット【6セット】

定価(税込) 3,693円 → 頒布価格(税込) **2,268円** ※送料: 500円

手洗い教育ツール頒布品

《スタンド型手洗いチェッカー BLB》

専用ローションを汚れに見立てて塗り、手洗い後、特殊ライトの下に手をかざすと洗い残しが光り、適切な手洗いができているか確認できます。ブラックライト本体がより大きく、多人数での手洗い評価に最適なスタンドタイプです。



本体サイズ: W295×D180×H200mm

定価(税込) 32,184円

→ 頒布価格(税込) **22,900円** ※送料無料

＜セット内容＞

- スタンド型手洗いチェッカー BLB本体
- 手洗いチェッカーローションBLB用250mL 3本
- 手洗い用石けん液シャボンネット石けん液F500mL 1本
- 「正しい手洗い手順」シール 1枚

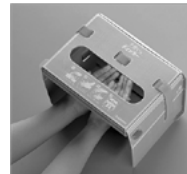
「手洗いチェッカー LED」も取り扱っています

汚れに見立てた専用ローションにより、洗い残しが目で見てわかる! 手洗い方法の確認に。

定価(税込) 19,980円

→ 頒布価格(税込) → **8,640円** ※送料無料

本体サイズ: W318×D206×H203mm アルカリ乾電池単3型4本使用



11月号の内容

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集1 ウエルシュ菌食中毒を知ろう

1件当たりの食中毒患者数が多く、大量調理施設での発生事例が多いウエルシュ菌食中毒。主な食中毒事例とその発生要因の紹介とともに、予防対策を解説。

特集2 考えよう「食品ロス」のこと—その現状と対策—

近年、日本だけでなく世界中で「食品ロス」が大きな問題となっている。この「食品ロス」をいかに削減するか、各方面での取り組みを紹介。

■月刊「食品衛生研究」

- ◆特集 「刻み海苔」に関連するノロウイルス食中毒事件(総説、和歌山県、久留米市、東京都、大阪市)
- ◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 新潟市

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

今月からノロウイルス食中毒予防強化期間です。冬に向けて気温も徐々に下がっていくこの時期、衛生的な手洗いを徹底してノロウイルスをはじめ風邪やインフルエンザを未然に防ぎましょう。(能澤)