

報告

平成30年新春賀詞交歓会 盛大に開催

1月15日(月)、東京都港区の明治記念館において「平成30年新春賀詞交歓会」が多数のご来賓をはじめ、日食協支部役職員、特別会員、関係企業・団体等計約400名のご出席を賜り、盛大に開催されました。

鵜飼良平日食協理事長のあいさつで開会し、来賓祝辞を加藤勝信厚生労働大臣、金田勝年衆議院議員、藤井基之参議院議員、丸川珠代参議院議員より賜りました。続いて、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、国立研究機関等よりご出席いただいた方がたをご紹介いたしました。

その後、月桂冠株式会社の樽酒により鏡開きを行い、京都の伏見の水で造られたこだわりの銘酒が来場者に振る舞われました。

日食協は、創立70周年を迎える本年もHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入等、全国の食品衛生協会と連携を図り、食品衛生に関連する諸事業を積極的に推進してまいります。

出席された方がたに心より御礼を申し上げますとともに、本年が幸多い年であることを祈念いたします。

(総務部 高野 綾子)



加藤厚生労働大臣



金田衆議院議員



藤井参議院議員



丸川参議院議員



鏡開き



鵜飼理事長によるあいさつ



今年も多くの方にご参加いただきました

CONTENTS

- 平成30年新春賀詞交歓会 盛大に開催…………… 1
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み…………… 2
- 小規模一般飲食店向けHACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書の紹介(第2回)…………… 3
- あんしんフード君・賠償共済 書類作成の際の2つの注意点…………… 4
- 共済事務にかかわる年度末締切について 食品の期限表示設定のための試験のご案内…………… 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

ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み

正しい手洗い教室

秋田県支部事務局より



洗浄チェッカーにより手洗いの効果を実感

秋田県角館支所では、11月からの「ノロウイルス食中毒予防強化期間」中に、地元スーパの協力を得て「正しい手洗い教室」を開催しております。ここ数年は、イオン中仙店の一角をお借りし、人出の多いイベント実施日に併せて開催し、多くの方がたに正しい手洗い体験をしていただいております。

今回は11月24日(金)創業祭に併せて開催し、手洗いマイスターの指導のもと、手洗手順に従って一人一人じっくり手を洗い、洗浄チェッカー(ルミテスター)の数字が大きくなる事で、手洗いの効果を実感していただきました。

また、従業員の方がたには、忙しい作業の中でも

定期的に手洗いを行い、食中毒事故防止に努めるよう呼びかけを行いました。

11月28日(火)の料理講習会では調理の前に参加者にパンフレットを配布し、手洗い指導を行いました。普段何気なく行っている手洗いの重要性を再確認してもらい、参加者からは「今日学んだ方法でしっかり手洗いを行い、健康管理に気をつけたい」との感想もいただきました。1月24日(水)にも仙北市主催の食品表示の勉強会「食の安全講座」に併せ、手洗い教室を開催しました。

手洗いを推進することは地道な活動ですが、食品衛生指導員の巡回指導と共に、地域の衛生意識を高め、食の安全を守るため継続していきたいと思っております。



しっかりと手洗いをしてから調理を行います

市民まつりにおける手洗い教室

岐阜県支部事務局より

岐阜県可茂支所では、平成記念公園日本昭和村で毎年11月に開催されている「みのかも市民まつり」において、会場内に食品衛生協会の特設ブースを設け、来場した消費者を対象に手洗い教室を開催しています。

今回は11月11日(土)に開催され、天気にも恵まれました。場内アナウンスにより参加者を募集し1回当たり20名を受付して10回開催し、計200名もの参加がありました。

当日はブースに「ノロウイルス食中毒予防強化期間」ののぼりを立て、手洗いマイスターが「ノロウイルスによる食中毒」のリーフレットを配布し、ノロウイルス食中毒予防のポイントや衛生的な手洗い方法等について説明しました。



のぼりでもPRを行いました

その後、ポリタンクとバケツによる仮設の手洗い設備を設置し、蛍光ローションを付けて手洗いを

してもらい、手洗いチェッカーで洗い残しを検証しました。

親子での参加者が多く、楽しく手洗いの大切さや衛生的な手洗い方法を学ぶことができ、大変好評でした。特に、手洗いチェッカーによる検証では、子供より親の方が関心が高く、大きな効果が得られました。

参加者にはペーパータオルを配布するとともに、子供には飴のつかみ取りをしてもらいました。

今後も、手洗いマイスターと協力のもと、保育園や小学校で手作りの道具を活用した手洗い教室を開催し、ノロウイルス食中毒や感染症の予防に努めていきたいと考えております。



洗い残しは無いかな？



仮設の手洗い設備を設置

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』を紹介します (第2回)

前回は、一般的な衛生管理項目について、「衛生管理計画」を作成する手順について紹介しました。
今回は、食品の取扱いに係る“重要管理”のポイントについて、衛生管理計画を作成する考え方をご紹介します。

『衛生管理計画(重要管理のポイント)』の作成

飲食業は、たくさんのメニューを提供していることが多く、そのメニューも変わることも多いため、個々のメニューについて管理方法を定めることは大変難しいです。

そこで、手引書ではメニューを加熱という観点から次のように3つのカテゴリーに分類して、それぞれの管理方法を説明しています。

- 第1グループ：非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)
- 第2グループ：加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、(加熱した後、高温保管を含む)
- 第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

この方法だと、どのようなメニューを提供していても、3つの管理方法を考えれば良いということになり、大変楽に衛生管理計画が作成できます。

実際のメニューはこれらのグループが組み合わされていることもあります。

たとえば、ハンバーグなどは、料理として提供する時には、クレソンや大根おろし、ニンジングラッセなどがトッピングや付け合せとして組み合わせられています。

この場合は、ハンバーグは第2グループ、クレソンや大根おろしは第1グループ、ニンジングラッセは第3グループというように分解して分類します。

『チェック方法』を考える

メニューを分類したら、次に提供するまでにきちんと温度管理ができているか、加熱が確実にできているかなどをチェックしなければなりません。

チェック方法には、温度計や時計などの計器を使って行う方法が一番確実ですが、全ての料理をこうした計器で測るとするのは大変難しいと思います。

そこで、これまでの経験や五感を使ってチェックする方法を手引書では紹介しています。

食中毒の原因となる微生物は、10℃から60℃の間で増殖するため、危険温度帯と呼ばれています。

つまり、食品を10℃以下に冷やすか60℃以上に加熱をすることが重要になります。

第3グループを例に説明すると、加熱段階では十分な加熱が必要になります。この場合、カレーやシチューなどでは、“泡がボコボコ出て、湯気が十分に**出ている**”などの視覚で確認することができます。

出来上がったものは、翌日まで冷却して微生物が増えないようにしなければなりませんので、できるだけ短時間に10℃以下に温度を下げるのが管理ポイントになります。

さらに、翌日提供する際には、再び“**ボコボコ泡が出て湯気が十分に出るまで再加熱をする**”ことが必要になります。

こうして、食品分類ごとに加熱や冷却の確認方法を決めて一覧表にしたものが、重要管理のポイントについての「衛生管理計画」になります。

完成イメージは次の表のようになります。

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	餅、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上げの焦焼(弾力)、見た目で判断
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断
	田舎揚げ	油の温度、揚げの時間、油に沈めるチキンの数、見た目で判断
(加熱した後、高温保管)	田舎揚げ	焦焼、見た目で判断
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	湯やかに沸騰、再加熱時は気泡、見た目で判断
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	湯やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供

作成者サイン 店舗 名称 作成した日 ○○○○年 ○○月 ○△日

例：衛生管理計画(重要管理項目)

完成した衛生管理計画に従って、日々の衛生管理を確実に実施してください。

今回は、記録についてご紹介します。

(公益事業部)

報告

「あんしんフード君」食品営業賠償共済制度 書類作成の際の2つの注意点について

1. 異動報告書は1年間、新旧両方を使い分けてください。

賠償共済の受付等に係る帳票類は下表のものがあります。加入票は従来のものは破棄し新しいものを使用し
ていただきますが、異動報告書は新旧の使い分けが必要なのでご注意ください。

帳票類		制度改定に伴う変更	備考
預金口座振替依頼書・自動払込利用申込書		無	従来のものを継続して使用する
郵便振込用紙			
団体加入票の送付について			
加入票	掛金充当金領収証	有	旧帳票は廃棄。全て新帳票を使用する
	団体加入票		
	加入申込書兼預金口座振替依頼書		
郵便振込用紙付きチラシ			
異動報告書			1年間は新旧両方を使用する。 使い分けについては下記参照のこと

共済期間が29年12月15日以前のもの

旧異動報告書

旧異動報告書

共済期間が30年1月1日以降のもの

新異動報告書

新異動報告書

※ただし、口座振替の金額を満期で変更(取消を含む)する場合は、「新異動報告書」を使用してください。

2. 加入票の住所のカタカナ欄は必ず数字も記載してください。

漢字欄の追加に伴い、営業所在地のカタカナ欄に地番等の数字を記載されていないものが多くみられます。下記の例のように、漢字欄に記入した場合にもカタカナ欄は地番等を含む全てを記載するようお願いします。

誤	正
ｼﾞﾞ ｸﾞﾞ ｸﾞﾞ ｸﾞI	ｼﾞﾞ ｸﾞﾞ ｸﾞﾞ ｸﾞI2-6-1
渋谷区神宮前2-6-1	渋谷区神宮前2-6-1



(共済部 児玉 和佳奈)

告知

**更改漏れのないよう
ご注意ください!!**

共済取扱いにかかわる年度末締切について

「あんしんフード君」につきましては、2年間で契約件数10万件達成を推進目標に、各支部支所にてさまざまな取り組みのもと推進にご尽力していただいておりますこと、この場をお借りして感謝申し上げます。

各支部支所におかれましては、最後の追い込みでお忙しいことと思いますが、書類の送付並びに着金が下記の期日に間に合わないものについては、平成29年度実績には含まれず、平成30年度の実績に算入されることとなりますのでご注意ください。

	通常月の締切	29年度末の締切
賠償共済	1日始期日…前月の20日まで 15日始期日…当月5日まで	3月20日(火)午後1時まで (FAX可)
火災共済		

また、2月中旬には各支部宛てに「食品営業賠償共済 加入者未計上明細書」を送付する予定です。継続の意思のある契約については更改漏れがないようご確認くださいませよう、よろしくお願いたします。

(共済部 児玉 和佳奈)

こちら
食品衛生研究所

食品の期限表示設定のための試験のご案内

食品の日付表示に関しては、平成15年に期限表示に係る用語が統一され、平成17年に厚生労働省及び農林水産省より「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が示されています。個々の食品の特性に十分配慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目(指標)に基づき、期限を設定する必要がある、とされています。評価には以下のような項目が一例として挙げられ、法令等の基準に適合しているか、微生物の繁殖や油脂の劣化による衛生上の危害が懸念されないか、栄養成分が減衰により表示の許容範囲外とならないか等を考慮して設定します。

<試験項目の一例>

微生物試験：生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等

理化学試験：酸価、過酸化値、水分活性、水分、ビタミン類等

官能検査：簡易官能検査(外観、味、におい)

当研究所では、お客様の期限表示の設定に際し、客観的な指標データとしていただくための試験を承っております。評価項目、保存期間及び条件、試験点数等について、各食品に応じた内容をお客様と相談して試験設計することにより、製品に適切な試験プランをご提案いたします。期限表示設定についてご検討の際はぜひお問い合わせください。

<保存試験プランの一例：クッキー>

想定する賞味期間 1か月

保存期間 45日(安全係数0.8とした場合)

保存条件 25℃

試験項目 一般細菌数(生菌数)、カビ、酸価・過酸化値

試験項目	保存開始時	保存15日後	保存30日後	保存45日後
一般細菌数(生菌数)	○	○	○	○
カビ	○	○	○	○
酸価・過酸化値	○	○	○	○

試験検査費用：60,000円(税別) *分析試験費用と検体保存費用を含む

(検査事業部 伊藤 禎啓)

お問い合わせ先：検査事業部事業推進課 TEL：042-789-0211 E-mail：kensajigyou@jfha.or.jp

腸管出血性大腸菌による高額請求！

「あんしんフード君」と「休業補償特約」にご加入で更なる安心を！

Close
Up

解説

休業補償特約の掛金算出方法の変更！正しい年間売上高の確認を！

今回は山形県で発生した腸管出血性大腸菌O157(牛タン定食)による食中毒の事例をご紹介します。

本事例では休業補償特約が付加されていたため、7日間の休業に対して428,720円が支払われました。しかし、正しいあら利益で申請をしていなかったため、実際の営業損失は100万円以上であったにもかかわらず縮小支払い(減額されての支払い)となり、十分な補償が受けられませんでした。

平成30年1月1日の制度改定に伴い、休業補償の掛金はあら利益から年間売上高で算出するよう変更となっています。あら利益を申請していた旧制度の時より、上記のような縮小支払いが防げるようになりました。ただし、正しい年間売上高を申請していないと、結果として縮小加入となってしまいますので、ご加入いただく際には正しい年間売上高をお伺いしていただくようお願いいたします。

(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) 休業掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
腸管出血性大腸菌O157	2016.11.9	山形県	鶴岡	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	39,400 2,900	提供した牛タン定食による食中毒。	1	賠：516,897 休：428,720 損：162,648
アレルギー	2017.8.26	兵庫県	但馬	あんしんフード君	旅館(㎡)	15,500	お客さまから事前に卵アレルギーの申し出を受けていたにもかかわらず、誤って卵を使用した菓子を提供しアレルギー症状を発症させた。	1	賠：92,945
アニサキス	2017.11.24	静岡県	焼津市	レギュラー	飲食店	2,700	提供したしめサバを喫食したお客さま8名が体調不良となり、内2名からアニサキスが検出された。	8	賠：202,205
	2017.10.18	千葉県	松戸	あんしんフード君	仕出し・弁当	232,800	提供した刺身の盛り合わせによるアニサキス食中毒。	1	賠：51,436 被：30,000 生：31,849
	2017.10.16	札幌市	札幌市白石	あんしんフード君	飲食店	9,000 900	提供したしめサバによるアニサキス食中毒。	1	賠：66,363
クドア	2017.9.14	島根県	出雲	レギュラー	仕出し・弁当	6,500	提供した料理によるクドア食中毒。	5	賠：81,725
カンピロバクター	2017.10.6	神戸市	北	あんしんフード君	飲食店	9,000 1,700	提供した焼きとりによるカンピロバクター食中毒。消毒費用および通院見舞金も支払った。	3	賠：204,248 休：50,834 被：30,000 消：170,013
	2017.9.8	岐阜県	多治見	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業	9,000 1,300	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。消毒費用、見舞品代および飲食代の返金も支払った。	2	賠：266,200 被：16,519 消：70,603 生：8,000
	2017.9.29	島根県	出雲	レギュラー	飲食店	2,700	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。	13	賠：337,582
ノロウイルス	2017.3.15	愛知県	江南	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000 6,700	弁当に入っていたカキフライにより、弁当を提供した5社の従業員がノロウイルス食中毒となった。	130	賠：3,573,537
	2017.10.13	愛知県	田原	レギュラー	飲食店	2,700	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	1	賠：76,211
サルモネラ	2017.9.21	沖縄県	北部	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000 2,300	提供した弁当によるサルモネラ食中毒。	10	賠：1,046,093 休：43,944 消：285,000
	2017.9.16	福島県	いわき	レギュラー	仕出し・弁当	6,500	提供した弁当の卵焼きによるサルモネラ食中毒。	13	賠：829,625
腸炎ピブリオ	2017.9.3	和歌山県	紀北	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	提供した料理による腸炎ピブリオ食中毒。	7	賠：578,743
異物混入	2017.10.12	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	16,400 900	提供したモズク料理に巻貝が混入しており、喫食したお客さまの入れ歯を破損させた。	1	賠：35,057
施設賠償	2017.10.22	滋賀県	草津	あんしんフード君	飲食店	31,200	店舗屋上にビアガーデンで使用するために設置していたテントが台風による強風で飛び、ビルのフェンス、排水設備、外壁、風除けを破損させた。	0	施：2,856,206
	2017.10.22	福井県	坂井	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗駐車場に設置していた看板、パネル、ベンチが台風による強風で飛び、お客さまの駐車車両を破損させた。	0	施：704,000
	2017.7.14	岡山県	倉敷市	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗の厨房床にある埋設管から漏水し、階下の店舗を汚損した。	0	施：797,064
受託物賠償	2017.12.2	福井県	坂井	あんしんフード君	旅館(㎡)	36,200 3,200	従業員が預かっていたお客さまの車両を駐車する際にブロック塀に接触し破損させた。	0	受：56,810
被害者治療費等	2017.11.22	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	9,000 400	店舗内階段でお客さまが転倒し骨折した。被害者治療費等にて入院見舞金を支払った。	1	被：100,000
	2017.10.8	神奈川県	鎌倉	あんしんフード君	旅館(㎡)	9,000	カウンター席に座っていたお客さまが席から降りる際に誤って転げ落ち、肋骨を負傷し救急搬送された。被害者治療費等にて通院見舞金を支払った。	1	被：10,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2017.12.1～12.30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

女性活躍推進法に基づく「えるぼし」認定の2段階目を取得

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.167

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、今般、女性活躍推進に関して優れた取組を行う企業として、厚生労働大臣より「えるぼし」認定の2段階目を取得しました。

本制度は、女性活躍推進法に基づく行動計画の策定と届出を行う企業の中から、女性活躍推進の取組状況に関して、一定基準を満たす優れた企業を認定するものです。

三井住友海上は、今後も、多様な社員が健康でいきいきと、やりがいをもって働くことのできる人事制度や職場環境を整備し、企業価値の向上と持続的成長の実現を目指します。

1. 「えるぼし」の概要

本制度は、女性活躍推進に関する「採用」・「継続就業」・「労働時間等の働き方」・「管理職比率」・「多様なキャリアコース」の5つの項目から、設定された基準を満たした数に応じて、3段階で認定するものです。

当社は、「採用」・「労働時間等の働き方」・「管理職比率」・「多様なキャリアコース」の4つの項目で基準を満たし、認定を取得しました。

2. 女性活躍推進に関する当社の取組状況

当社の「採用」・「継続就業」・「労働時間等の働き方」・「管理職比率」・「多様なキャリアコース」に関する取組状況は、以下の通りです。

今後も、引き続き、さらなる女性活躍の推進を図るべく、環境整備等に取り組んでいきます。

項目	取組状況
採用	入社後の仕事やキャリアビジョンをイメージできるよう、全国でインターンシップや女性向けセミナーを開催し、職場体験や、育児と仕事を両立する女性社員との懇談の機会を設けています。
継続就業	勤務地限定型社員向けの本拠地変更制度、育児・介護関連制度の整備や、「ワーキングママ支援プログラム」、「保活コンシェルジュ」、「MSクラウドソーシング」等の支援策を拡充しています。
労働時間等の働き方	業務の見直しや、柔軟で生産性の高い働き方を支える人事制度や就業環境等の整備（「遅くとも原則19時前退社ルール」の導入等）により、多様な社員の総活躍に向けた取組を進めています。
管理職比率	2020年までに女性管理職を480名（2014年度の女性管理職数120名の4倍）輩出することを目標に、経験機会の拡充等を通じて、人材育成を強化しています。
多様なキャリアコース	社員自らが募集ポストに応募できる「ポストチャレンジ制度」や、社員区分転換制度、再雇用制度等を整備し、社員のキャリア形成を支援しています。



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.167

お客さまの 生涯を見つめる ジブラルタ生命



生涯を通じて必要な資金を一緒に考えてみませんか？

「9+1の安心」

- | | | | |
|-----------|-----------|-------------|-----------|
| ① 毎月の生活資金 | ④ 住宅資金 | ⑦ 相続対策資金 | |
| ② 教育資金 | ⑤ 死後の整理資金 | ⑧ 長期療養資金 | + |
| ③ 結婚資金 | ⑥ 緊急予備資金 | ⑨ 親の生活・介護資金 | ① 老後の生活資金 |

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客様それぞれの状況に応じて、保険によって備えておくべき経済的なリスクを「9+1」の資金に分類し、万一の死亡や不測の入院などに際しても、ご家族が困ることの無いよう最適なプランのご提案を行っています。
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

本社 / 〒100-8953 東京都千代田区永田町2-13-10

（ジブラルタ生命のホームページ） <http://www.gib-life.co.jp/>

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 8:30～20:00 土曜 9:00～17:00
（日曜・祝日・12/31～1/3を除く）



Gibraltar

ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jfha.or.jp

近日発刊

はじめようHACCP

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)・解説書

食品の安全性のさらなる向上を目的に、全ての食品等事業者を対象とし、HACCPによる衛生管理の制度化について検討が進められています。

本書は、日食協が作成した『HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)』を基に解説書としてわかりやすくまとめた書籍で、衛生管理計画の作成・実施・記録の一連の作業について手順ごとに解説しています。さらに、計画作成や記録に用いる表をスタートノートとして収録し、実際に書き込める実用的な仕様としており、事業者が自ら取り組むテキストとしてはもちろん、講習会のテキストとしてもご利用いただけます。

HACCPの教え方に基づく衛生管理を実施する上で欠かせない1冊です。ぜひご利用ください!



※表紙は変更する場合があります

- 体裁：A4判 約80ページ
- 定価：756円(本体価格+税)
- 発刊：2018年2月(予定)

《送料》

- 1回のご注文が3,000円以上
→ 送料サービス
- 1回のご注文が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



「見える化講習会」の様子

千葉県海匠保健所管内食品衛生協会では、本書の基である『HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)』をテキストとし、地域および対象者を分けて、4回にわたり「HACCPの考え方に基づく『衛生管理の見える化』講習会」を開催しました。

【収載項目】

I. 小規模な一般飲食店における衛生管理

小規模な飲食店における衛生管理とは

手順1. 衛生管理計画を作成しましょう

計画 ① 一般的衛生管理のポイントの確認

計画 ② 重要管理ポイントの確認

手順2. 計画に基づいて実施しましょう

手順3. 確認・記録しましょう

記録を保管しましょう

II. その他

1. 保健所への報告

2. 振り返り

■ 様式

別紙1 「一般飲食店における衛生管理計画」

別紙2 「一般的衛生管理の実施記録」

「重要管理の実施記録」

別紙3 「連絡先一覧」

■ 食中毒を引き起こす主な細菌、ウイルス

■ 手順書

1. 原材料の受入の確認
2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
3. 交差汚染・二次汚染の防止
4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌
5. トイレの洗浄・消毒
6. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用
7. 衛生的な手洗い
8. 温度計の制度の確認(校正)

2月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■ 月刊「食と健康」

特集1 新人スタッフ雇用と食品衛生教育

飲食店勤務経験のない新人スタッフに、接客や食品衛生管理のポイントについて、何を、どのように教えるべきか、図解を交えわかりやすく解説。

■ 月刊「食品衛生研究」

◆ ボツリヌス食中毒に係わる現状と課題

◆ 食物アレルギーの表示制度と検査法、および多機能アレルギーデータベースADFSについて

【統計資料】平成28年度 全国食品営業施設数等

特集2 次亜塩素酸水生成装置のJIS制定

殺菌料として食品への使用が認められている次亜塩素酸水。2017年に「次亜塩素酸水生成装置に関するJIS規格」が制定された経緯などを紹介。

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

当紙の共済金支払状況を読むと「こんなことが起きるのか」と驚くことが多々あります。食品に関わるこのみならず、日々の生活の中では「誰にでも起こり得る」といった気持ちを持つことも重要と感じます。(竹内)