

報告

どこさ！ひごさ！くまもとさ！ — 第59回 九州ブロック大会開催 —

熊本地震から2年が経過し復興に向けて着実に歩む熊本。平成30年5月16日(水)熊本産業展示場グランメッセ熊本(熊本県益城町)にて約1,400名参集のもと、厚生労働省医薬・生活衛生局長、熊本県副知事、熊本県議会議長、熊本市長など多くのご来賓を迎え、九州ブロック大会が盛大に開催されました。

本大会は熊本県食協岡崎副会長の開会の辞、日食協鶴飼理事長、本大会推進委員長である熊本県食協二階堂会長のあいさつで幕を開け、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰では受賞者12名を代表して熊本県食協川邊亀友氏に表彰状が授与されました。また、永年の会長としての労苦に報いるため、北島恭一前佐賀県食協会長に対し、小手川九州ブロック連絡協議会長より感謝状が贈呈されました。続いて「あんしんフード君」10周年記念表彰が行われ、受賞者20名を代表して熊本県食協岩岡行雄氏、山内裕也氏に感謝状が授与されました。

第2部では、「HACCPの制度化と日本食品衛生



大会推進委員長 熊本県食協 二階堂会長のあいさつ

協会の取組」と題し、日食協鶴身公益事業部長より特別講演が行われたのち、2名の代表者による食品衛生指導員体験発表が行われ参加者は熱心に聞き入っていました。続いて、日食協平成30年度重点事業概要と前日に行われた九州ブロック連絡協議会提案事項の報告、大会スローガン(「あんしんフード君で、消費者とお店に安心を」他3点)の採択、そして次期ブロック大会開催支部である北九州市食協岩男会長のあいさつをもって盛会裏に終了いたしました。(共済部 竹部 康広)



厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰の授与



食品衛生指導員体験発表

CONTENTS

- 第59回 九州ブロック大会開催 1
- 平成30年 春の叙勲/桜を見る会 2
- 平成30年度 日食協HACCP人材育成研修会開催案内 3
- 平成30年度 食品衛生指導員全国研修会の実施/第58回 食品衛生指導員全国大会/第42回 米国食品衛生調査団 参加者募集案内 4
- 平成29年度「あんしんフード君推進優秀支所表彰」/「異臭体験 トレーニング実習」の開催 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

平成30年春の叙勲

4月29日付で内閣府より春の叙勲受章者が発表され、全国組織から次の方々
が栄誉に浴されました。心よりお祝い申し上げます。 (総務部 高野 綾子)



(順不同・敬称略)

●食品衛生功労関係

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	山本 次夫	元・(公社)秋田県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	稲葉 博	元・(一社)群馬県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	市川 昌平	現・(公社)新潟県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	丹羽 榮守	現・(公社)岐阜県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	竹中 憲治	現・(一社)高知県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	吉澤 紀一	元・(公社)長崎県食品衛生協会 副会長

●生活衛生功労関係

勲等	氏名	主要経歴
旭日小綬章	八亀 忠勝	現・(一社)横浜市食品衛生協会 会長 (元・全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会 会長)

●保健衛生功労関係

勲等	氏名	主要経歴
瑞宝中綬章	大野 恭雄	現・(公社)日本食品衛生協会 理事 (元・国立医薬品食品衛生研究所 所長)

●水産物流通業振興功労

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	岡本 勲	現・(一社)京都市食品衛生協会 専務理事 (現・全国水産物商業協同組合連合会 副会長)

桜を見る会

平成30年4月21日(土)、安倍首相主催の「桜を見る会」が東京の新宿御苑で行われ、約17,500名が
出席しました。食品衛生協会からは下記の3名が招待されました。 (総務部 高野 綾子)

氏名	所属
亀谷 隆雄	(公社)北海道食品衛生協会 副会長
大山 幸一	(公社)鹿児島県食品衛生協会 副会長
木村 正明	(公社)石川県食品衛生協会 副会長

告知

平成30年度 日食協HACCP人材育成研修会

開催のご案内

当協会では、HACCPの制度化の際に、食品事業者が作成を求められる「衛生管理計画」について、コーデックスHACCPの原則を含む取組み（いわゆる基準A）及び業種や業態に応じた取組み（いわゆる基準B）に基づいて円滑に作成・運用できる人材を育成するための研修会を下記の通り開催いたします。皆さまのご参加をお待ちしています。

コース	期間、受講料	開催日程（予定）	申込期間
基礎	1日間 （年間3回） 8,000円（税込）	①平成30年6月20日（水） ②平成30年10月3日（水） ③平成31年1月24日（木）	①4月20日～6月8日 ②7月17日～9月21日 ③11月5日～1月11日
実務管理者 ^注	3日間 （年間3回） 40,000円（税込）	①平成30年7月9日（月） ～11日（水） ②平成30年11月14日（水） ～16日（金） ③平成31年2月13日（水） ～15日（金）	①締め切りました ②8月1日～10月26日 ③11月20日～1月31日
妥当性確認・検証	1日間 （年間2回） 20,000円（税込） 別途テキスト代	①平成30年10月31日（水） ②平成31年3月12日（火）	①7月17日～9月28日 ②11月20日～1月31日

※申込期間は定員になり次第締め切らせていただきます。

※実務管理者コース（3日間）もしくは妥当性確認・検証コース修了者を対象としたHACCP指導者養成研修を別途開催いたします（農林水産省補助事業）。

注）当該研修会は、「HACCPに関する相当程度の知識を持つと認められる者」（平成9年2月3日付け衛食第31号・衛乳第36号、厚生省生活衛生局食品保健・乳肉衛生課長連盟通知）の要件に対応。

【各コースの研修内容】

基礎	対象：食品衛生にかかわる微生物の基礎知識や一般的な衛生管理について学びたい方（新入社員や他部署から異動されて、これから品質管理等に従事される方）
	内容：HACCPに沿った衛生管理の運用をふまえ、微生物による食中毒の予防、一般的衛生管理等の取組み、HACCP構築の基礎について、わかりやすく講義します
実務管理者	対象：基礎研修相当の内容を習得済みの方、もしくは、衛生管理の実務経験がある方でHACCPを構築したい方（他社での基礎研修等習得済みの方も可）
	内容：ハザードやハザードコントロールの考え方、HACCPの導入手順について学び、ハザード分析、CCPの決定、HACCPプラン設定について演習を実施し、理解を深めます
妥当性確認・検証	対象：実務管理者研修相当の研修を修了し自らHACCPプランを構築でき、HACCPの導入・運用をしている方（指導者等も含む）
	内容：HACCPシステムの内部検証（内部監査）の必要性、HACCP内部検証の進め方を、演習を通じて会得し、自社のHACCPシステムの有効性を高めることができます。

詳細・お申し込みは当協会ホームページをご覧ください。

(http://www.n-shokuei.jp/news/2018/kensyuu_haccp.html)

■ お問い合わせ：公益事業部 HACCP 事業課 ■ TEL：03-3403-2112

告知 平成30年度 食品衛生指導員全国研修会の実施

平成23年度より実施しております本事業は、次世代のリーダーを担う食品衛生指導員としての資質の向上を図ることを目的に、本年度は8回目の開催となります。

本年度の研修カリキュラムでは、HACCPに沿った衛生管理の制度化を踏まえ、昨年に引き続き小規模な飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について理解を深めるためのプログ

開催日・会場

対象ブロック	開催日程	会場
北海道・東北／関東甲信越／東海北陸	平成30年9月10日(月)、11日(火)	さいたま市 ラフレさいたま
近畿／中・四国／九州	平成30年9月26日(水)、27日(木)	大阪 プリムローズ大阪

ラムを組み、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をテーマに実施いたします。

指導員活動の中心としてご活躍されている参加者の方々には、HACCPに沿った衛生管理についてさらに深くご理解いただき、各食協の指導員の皆さまに、その手法について伝授いただきますようお願いいたします。

第58回 食品衛生指導員全国大会

日食協創立70周年、第58回目となります本年度の食品衛生指導員大会は、平成24年から6回にわたり開催してありました「ヤクルトホール」から「ニッショーホール(日本消防会館)」に会場を移して開催いたします。

ニッショーホールの定員はヤクルトホールと比べ席数が増えており、余裕をもってご着席いただけることと思います。また、会場1Fには消防団情報プラザが常設されており、消防に関する展示等もご覧いただけます。

会場へのアクセスは、東京メトロ銀座線・虎ノ門駅より徒歩5分、同じく日比谷線神谷町駅より徒歩10分となっており、最寄の虎ノ門駅はJR新

橋駅から乗り換えて1つ目、銀座駅からは2つ目という利便性の高いところです。

多くの皆さまのご来場をお待ちしております。

日本消防会館HP

<http://www.nissho-jyuhou.jp/nissho-hall/>

日時：平成30年10月24日(水)
午後1時30分～午後4時30分
会場：ニッショーホール(日本消防会館)
第1部 体験発表
第2部 表彰式
(常設：展示・情報交換コーナー)

第42回 米国食品衛生調査団 参加者募集のご案内について

HACCPに沿った衛生管理の制度化が本格化するなか、今回の米国食品衛生調査団につきましては、先進国である米国のHACCPの取り組みと現状、食品安全強化法の最新状況のほか、食品製造施設におけるHACCP導入状況等について幅広く視察し、調査を行う予定です。訪問施設としては、連邦政府機関、地方行政機関、食品製造施設のほか、

食品団体等における視察を企画することとしております。

食品の衛生管理に関する消費者の意識の高まりが目覚ましく、食品等事業者の責務が大きく問われる今日、本趣旨をご理解いただき、より多くの方々にこの機会をご活用いただきますようご案内申し上げます。

【日程(案)】 平成30年11月 7日間(調整中)

【費用】 540,000円(税込・予定)

※2名1室利用／エコノミークラス／別途空港税、空港施設使用料、燃油サーチャージ、任意海外旅行保険料等必要

【お問い合わせ先】 詳細はホームページでお知らせいたします。

公益事業部食品衛生推進課 TEL03-3403-2112

(公益事業部)

平成29年度「あんしんフード君推進優秀支所表彰」 最優秀支所は沖縄県中部支所

共済の推進状況が良好な支所に対して行っております「あんしんフード君推進優秀支所表彰」について、支所別に平成29年度実績を集計した結果、選考基準を満たした右表の20支所が「あんしんフード君推進優秀支所」となりました。

最優秀支所の沖縄県中部支所は27年度も最優秀支所に表彰されております。支部別にみると、今年度は沖縄県支部、静岡県支部は3支所が表彰対象となりました。また、優秀支所19支所のうち15支所がここ3年で既に表彰された支所となっています。「あんしんフード君」の推進にご尽力いただきまして、この場を借りて御礼申し上げます。

平成30年度も昨年に引き続き、「あんしんフード君」の契約10万件推進目標を掲げています。今年度は28、29年度惜しくも達成できなかった支部を対象に、30年度達成された支部には特別表彰および副賞として50万円を贈呈いたします。今後もより一層「あんしんフード君」の推進にご協力いただきますようお願い申し上げます。

(選考基準)

食品営業賠償共済とあんしんフード君の合計の達成件数が前年度実績より増加している支所のうち、あんしんフード君の達成件数上位20支所

(共済部 児玉 和佳奈)

表彰区分 (副賞)	支部名	支所名	備考※				
最優秀支所 (5万円)	沖縄県	中部	27年度				
優秀支所 (3万円)	支部番号 順に記載	岩手県	盛岡市	27年度 28年度			
		茨城県	水戸	28年度			
		新潟県	南魚沼	28年度			
		富山県	富山市	28年度			
			中部	28年度			
		石川県	金沢市	27年度 28年度			
		長野県	大北	新			
			静岡市	新			
		静岡県	浜松市	新			
			沼津	27年度			
		兵庫県	但馬	28年度			
		支所番号 順に記載	岡山県	岡山市	27年度 28年度		
				山口県	山口	27年度	
				高知県	高知市	27年度 28年度	
				長崎県	下五島地区	27年度 28年度	
					都城	新	
				沖縄県	那覇市	南	27年度 28年度
						北	28年度
						小倉北	新
北九州市	小倉北			新			

※過去3年間での表彰歴

こちら
食品衛生研究所

「異臭体験トレーニング実習」の開催 — 食品企業向けカスタマイズ実習 —

当研究所では、食品企業様のご要望に応じた独自のカリキュラムで構成される実習(カスタマイズ実習)を承っております。このたび、国内外の食材料総合卸売を展開している㈱ニッショク様のご要望を受け、3月29日(木)、同社会議室にて「異臭体験トレーニング実習」を開催しましたので、ご紹介します。

㈱ニッショク様では、取引先への食材納品時に異臭の問い合わせを受けることがあることから、営業社員など約50名を対象に、異臭の問い合わせがあった場合に大切な「においの表現の共通化」をテーマとした「においを嗅ぎ、言葉にして表現する」カスタマイズ実習として構成いたしました。

はじめに、当協会の佐藤邦裕 技術参与より、「においの表現の共通化」の大切さ、その難しさについて講義した後、当協会化学試験部の齋藤景祐 技師(臭気判定士)を講師として、異臭体験の実習を進めました。実習では、異臭の問い合わせが多い原因物質について、においの物質名や説明を伏せて、全員に同じにおい物質を嗅いでいただき、それぞれ個人が感じたにおいを自由な表現で書き出させていただきました。例えば、同じにおい物質(薬品臭)を嗅いだにもかかわらず、「シンナー臭」や「油性マジックのにおい」、「ボンド(接着剤)のにおい」など様々な言葉による表

現の回答があり、嗅いだ人の経験・体験から表現が大きく異なることを実感していただけたと感じています。

本実習では、におい物質を3種類(塩素臭、薬品臭、カビ臭)使用し、「においを嗅ぐ」、「においを表現する」、「表現を共有する」を体験していただきました。同社が今後取り組まれる「におい共通化のトレーニング」の参考としてご利用いただければ幸いです。

食品衛生研究所のホームページでは、実習研修会について年間スケジュールを掲載しておりますが、このようなカスタマイズ実習も承っておりますので、お気軽にお問い合わせください。

(検査事業部 布村 俊治)



このにおいは何だろう？

従業員の清掃不備で約100万円の賠償!? 施設賠償事故による高額支払い!

「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

年々増加する施設賠償事故、あんしんフード君でトータル補償を!

今回は施設賠償事故による高額支払いの事例を紹介いたします。

この事故は、従業員が廊下を水拭きした際に雑巾の絞りが甘かったため、通りかかったお客さまが転んで負傷し、60日間の入院となり、共済金の支払いも約100万円と高額な支払いとなったものです。

施設賠償事故による共済金は年々増加傾向にあり、今回の事例のように不注意から高額な賠償支払いに繋がる場合もあります。

平成29年度の制度改定により、食品営業賠償共済の施設賠償特約と受託物賠償特約が廃止となりました。被害者の方に十分な補償ができるよう、会員の皆さまには「あんしんフード君」のご加入をお勧めくださいますようお願いいたします。

(共済部 小野 真也)

事故分類	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)			
食中毒	カンピロバクター	2018.03.17	栃木県	大田原	あんしんフード君	飲食店	21,200	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。入院1名。	1	賠: 288,830 特: 28,883 計: 317,713
		2017.10.23	福島県	県北	レギュラー	飲食店	2,700 400	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	4	賠: 122,850 休: 30,716 特: 15,657 計: 169,223
	ノロウイルス	2018.01.23	熊本県	水俣芦北	レギュラー	旅館 (㎡)	26,000	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	45	賠: 956,545 特: 95,955 計: 1,052,500
		2018.01.07	大分県	玖珠郡	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ノロウイルス食中毒。	31	賠: 499,552 特: 49,955 生: 191,075 計: 740,582
		2018.01.02	千葉市	支部	レギュラー	すし	2,700	提供した料理によるノロウイルス食中毒。検査した結果、従業員からノロウイルスを検出した。入院3名。	32	賠: 500,280 特: 50,328 計: 550,608
	アニサキス	2018.01.30	長野県	上小	レギュラー	飲食店	2,700	提供したサバの刺身によるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠: 102,960 特: 10,596 計: 113,556
アレルギー	アレルギー	2017.06.19	岩手県	花巻	ワイド	食品製造業	2,000 700	製造したフランスパンにバターを使用していたにもかかわらず、お客さまに誤った案内をしたため乳製品アレルギーによるアナフィラキシーショックを発症させた。入院1名。	1	賠: 77,980 特: 8,098 計: 86,078
施設賠償事故	施設リスク	2017.10.13	福岡県	田川	あんしんフード君	食料品販売業	3,500	従業員が廊下を水拭きをした際に雑巾の絞りが甘かったため滑りやすくなり、お客さまが転倒した。入院1名。	1	施: 968,820 特: 96,882 計: 1,065,702
		2017.12.27	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館 (㎡)	21,600 1,100	施設屋根から落雪し、駐車車両を破損させた。被害者の駐車場所に問題があったことも考慮し、加入者の過失割合50%と認定した。	0	施: 100,030 特: 10,003 計: 110,033
	業務リスク	2018.02.06	神奈川県	相模原	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	15,600	料理を提供するため設営・撤去作業をしていた際に、機材を入れる箱を引きずってしまい、取引先の床を損傷させた。	0	施: 324,000 特: 32,400 計: 356,400
受託物賠償事故	受託物リスク	2018.01.02	長野県	北信	あんしんフード君	旅館 (㎡)	3,500	お客さまから預かった車両の雪下ろしを従業員が行っている際に、誤って車両を破損させた。	0	受: 75,000 特: 7,500 計: 82,500
	携帯品リスク	2017.07.16	千葉県	館山	あんしんフード君	旅館 (㎡)	7,600 1,100	客室でお客さま4名の財布が盗難にあった。	0	受: 299,036 特: 29,904 計: 328,940
被害者治療費等	その他	2017.12.23	山口県	宇部	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗内の上り口でお客さまが転倒し、右足首を骨折した。被害者治療費等にて入院見舞金を支払う。入院1名。	1	被: 50,000 計: 50,000
		2018.03.04	兵庫県	尼崎市	あんしんフード君	すし	246,700 87,500	給湯器が故障していたため、お客様がお茶を入れる際にお湯が止まらなくなり、お客さまの右足太ももに火傷を負わせた。各種費用にて通院見舞金を支払った。	1	被: 30,000 計: 30,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.4.1～4.30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
特: 特別費用、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、計: 合計金額

弊社の支部担当次課長について～その2（西日本編）

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.171

弊社の人事異動が4月1日に行われ、平成30年度の各支部担当次課長が決定いたしましたので、ご案内いたします。（東日本の担当次課長は前月号にてご案内させていただいております。）

支部名	部支店	課支社	担当者名	役職	電話番号	FAX番号
奈良県	奈良支店	奈良第二支社	清水 暁夫	支社長	0742-36-5501	0742-36-5660
京都府	京都支店	スタッフ	大北 昇	課長	075-343-6101	075-371-6597
京都市	京都支店	スタッフ	大北 昇	課長	075-343-6101	075-371-6597
和歌山県	和歌山支店	紀北支社	福崎 修一	支社長	073-433-0125	073-428-0425
大阪府	関西業務部	新種保険チーム	奥村 洋	チーム長	06-6220-2980	06-6220-3092
兵庫県	神戸支店	神戸第一支社	前田 勝明	支社長	078-331-2244	078-331-7883
神戸市	神戸支店	神戸第一支社	前田 勝明	支社長	078-331-2244	078-331-7883
滋賀県	滋賀支店	大津支社	玉井 忠博	支社長	077-522-4340	077-523-0296
岡山県	岡山支店	倉敷第一支社	中林 正任	支社長	086-422-1026	086-425-2014
広島県	広島支店	広島第一支社	長神 寛之	支社長	082-234-5815	082-234-5870
広島市	広島支店	広島第一支社	長神 寛之	支社長	082-234-5815	082-234-5870
島根県	山陰支店	松江支社	柳野 幹一郎	支社長	0852-27-5222	0852-21-2459
鳥取県	山陰支店	鳥取支社	牧村 均	支社長	0857-24-7241	0857-29-1034
山口県	山口支店	山口支社	内山 大樹	支社長	083-924-5984	083-924-7948
香川県	高松支店	高松支社	香川 博司	支社長	087-825-2141	087-825-2626
愛媛県	愛媛支店	松山支社	舟橋 豊	支社長	089-941-0299	089-941-9148
徳島県	徳島支店	徳島第一支社	蜂屋 吾朗	支社長	088-622-1457	088-622-1075
高知県	高知支店	高知支社	高田 恭伸	支社長	088-824-5795	088-871-1204
福岡県	福岡支店	スタッフ	山戸 敬之	業務課長	092-722-6913	092-722-4370
福岡市	福岡支店	スタッフ	山戸 敬之	業務課長	092-722-6913	092-722-4370
北九州市	北九州支店	北九州第二支社	川島 良貴	支社長	093-521-7428	093-541-5526
長崎県	長崎支店	長崎支社	村山 修	支社長	095-825-3122	095-826-1305
大分県	大分支店	大分第一支社	吉村 寛	支社長	097-534-8181	097-532-0834
佐賀県	佐賀支店	佐賀支社	坂入 弘樹	支社長	0952-24-9138	0952-24-0201
宮崎県	宮崎支店	宮崎第二支社	緒方 靖浩	支社長	0985-24-3184	0985-24-3185
熊本県	熊本支店	熊本第一支社	西村 務	支社長(上席)	096-366-5533	096-366-5680
鹿児島県	鹿児島支店	鹿児島第二支社	池田 学	支社長	099-206-0707	099-206-0725
沖縄県	沖縄支店	沖縄支社	松宮 彰	沖縄支社長	098-866-4805	098-866-6283

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.171

ジブラルタ生命がお届けする安心サービスのご案内

死亡保険金即日支払サービス

治療費や葬式費用は待ってられません。そのようなとき

最高 **500万円お支払**

大切な方の死というたとえようもない悲しみの中でさえも高額の支払が必要になる現実があります。ジブラルタ生命はご遺族の立場で考えました。当面発生するお金の問題だけでもできるだけ心配しないで済むようにしたい。簡単な手続きだけで最高500万円までの死亡保険金を最短でその日のうちにお支払するサービスです。



手数料無料！

※当サービスのお取扱には、責任開始後の所定の期間を経過しているなどの条件があります。

介護前払特約

死亡保険金を

介護が必要になられた場合、**前払いOK！**

もし、重度の要介護状態になられたとして…
ご自宅を改装して在宅介護を受けられますか？
それとも、介護施設に入居されますか？

「保険料払込期間満了後」かつ「被保険者の年齢が満65歳以上」で被保険者が公的介護保険制度の「要介護4」または「要介護5」に該当していると認定された場合、ご契約いただいている死亡保険金を介護年金として前払いします。



特約保険料は必要ありません！

中途付加できます。

すべてはお客様のために。ご安心とご満足をお届けします。

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

ミナジブロック
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:nnozawa@jpha.or.jp

新 リーフレットのご紹介!!

寄生虫 アニサキス食中毒 予防のポイントを知ろう!



アニサキスによる食中毒は、平成29年度の食中毒統計でもカンピロバクターに続いて第2位になり、注目されている食中毒のひとつです。このリーフレットでは、アニサキスがヒトにどんな影響を与えるのか、どんな食品が原因で食中毒が

発生した事例があるのか、効果的な予防法などをわかりやすく紹介しています。



収載項目

- ヒトにどんな影響を? ● どんな食品が原因?
- 効果的な予防法は? ● どんな事例があったの?
- アニサキスがどのようにして食中毒を起こすの?

体裁 A4判 4ページ (A3 2つ折り)

定価 42円(本体価格+税)

発行 2018年5月末

「スタートノート」のみの販売を開始します!!

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理計画・記録簿

本書は、『はじめようHACCP(小規模な一般飲食店事業者向け)』(日食協 発行)の付録とした、『START NOTE - 記録用紙演習帳-』を実際の記録簿としてご利用いただけるよう作成しました。本書に直接、衛生管理計画を作成し、実施したことを記録し、保管することができます。1年を通して実施・記録ができるとともに、月ごとの振り返り用紙を収載しました。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践にぜひお役立てください。

体裁 A4判・2色刷 68ページ

定価 250円(本体価格+税)

発行 2018年5月末

「はじめよう HACCP」 対応



- 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カ所の場合に限る)

6月号の内容

食と健康

食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集1 視点を変えて見直そう 飲食店・食品製造施設の衛生管理

「5S」の視点、そして自らの立ち位置をスタッフ視点からお客さま視点に切り替えることによって、飲食店・食品製造施設の衛生管理を見直す。

特集2 使い捨て手袋の衛生的な取扱い —ノロウイルス食中毒対策の要として—

使い捨て手袋をいつ、どのように着用すべきか。衛生的な取扱いと日常的な注意点、着用前に必要な手洗いなどをノロウイルス食中毒予防の観点から詳しく説明。

月刊「食品衛生研究」

- ◆第9版食品添加物公定書公表(改正の概要とその運用/改正の要点と課題)
- ◆次世代バイオテクノロジー技術応用食品等の安全性確保に関する研究
- ◆HACCP制度化に対応するための予測微生物学ソフトウェアの活用

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@jpha.or.jp

編集後記

今年の5月は例年と比べて気温の上下が激しく、体調管理の大切さを改めて感じました。これから迎える梅雨、そして夏に向けては食中毒予防にもいっそう努めましょう。(能澤)