

報告

平成30年度 定時総会・通常総代会 開催

6月15日(金)午後2時より、食品衛生センター5階講堂において平成30年度定時総会が開催されました。

鶏飼理事長のあいさつ、ご来賓として出席いただきました厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 大西友弘課長に祝辞を賜り、新支部長のご紹介、「あんしんフード君」契約10万件特別表彰および推進優秀支所表彰を行いました。

続いて、鶏飼理事長を議長に「平成29年度事業報告」「平成29年度計算書類の承認」「平成31年度正会員会費算定基準について」「役員の一部補選について」の議事を進行し、各議案につきその承認を求めたところ



あんしんフード君 契約10万件特別表彰される
愛知県五藤支部長

ころ全会一致で承認可決されました。

報告事項としては、「平成30年度事業計画」

「平成30年度収支予算」理事会で承認された主な事項について事務局より説明を行いました。

引き続き行われた日食共組の通常総代会では、農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室 横田美香室長より祝辞を賜り、小泉愛媛県支部長を議長に議事を進行し、平成29年度事業報告・決算報告、平成30年度事業計画・収支予算、平成30年度借入金の最高限度額、理事の任期満了に伴う改選のすべての議事が承認可決され、終了いたしました。また、その後の臨時理事会により下記の役付き理事が選任されました。(総務部 高野 綾子)

日食共組 役員の選任について

理事長	鶏飼 良平	
副理事長	小熊 正志	(新潟県支部長)
副理事長	中川 清一	(富山県支部長)
副理事長	大谷 博国	(広島市支部長)
専務理事	塚脇 一政	
常務理事	桑崎 俊昭	

告知

第43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

食品衛生懇話会は、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。

日時: 平成30年8月1日(水)13:30~15:50 場所: 食品衛生センター5階講堂(東京都渋谷区神宮前2-6-1)

参加者: 日食協特別会員、食協関係者、食品等事業者、消費者

講師: 厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品基準審査課長 関野 秀人(13:40~14:40 60分)

厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課長 道野 英司(14:50~15:50 60分)

※講演内容、講師が変更になる場合もありますのでご了承ください。

お申し込み方法: ホームページをご覧ください(お問い合わせ先 総務部:03-3403-2111)

CONTENTS

- 平成30年度 定時総会・通常総代会開催／第43回 食品衛生懇話会開催案内 1
- 北海道・東北ブロック大会／東海北陸ブロック大会 開催 2
- 15年ぶりの食品衛生法改正／平成30年度 飲食店等事業者におけるHACCP理解醸成事業「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」の開催案内 3
- 平成30年度 農林水産省補助事業HACCP研修事業の案内／「フードセーフティジャパン2018」開催案内 4
- 「あんしんフード君」特別支援支部実行会議の開催／「微生物試験入門編」実習研修会の開催 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

北海道・東北ブロック大会 開催！ ～歴史・文化の継承と創造の町 松島～

日本三景のひとつ「陸奥の松島」。6月7日(木) ホテル松島 大観荘において約400名の食協関係者を集め、厚生労働省 医薬・生活衛生局長、宮城県知事をはじめ多くのご来賓の方がたにご出席いただき、北海道・東北ブロック大会が盛大に開催されました。

宮城県食協齋藤副会長の「開会の言葉」、日食協 鶴飼理事長、北海道・東北ブロック連絡協議会 齊藤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10名の総代として、宮城県支部の齋藤宣夫氏が表彰状を受け取られました。続いて、「あんしんフード君」制度発足10

周年記念表彰が行われ、受賞者18名を代表して宮城県支部の菅野礼子氏に感謝状が授与され、みちのく伊達政宗歴史館 館長 佐藤久一郎氏による「伊達政宗公と『食』」と題した講演と続き、第1部が終了しました。

第2部では、北海道支部 小名指導員、宮城県支部 相澤指導員による体験発表、日食協平成30年度重点事業概要説明、前日に開催されたブロック連絡協議会報告、大会決議文の採択、次期開催地である青森県食協中川会長のあいさつと続き、宮城県食協及川副会長の閉会の言葉をもって、盛会のうち終了いたしました。(総務部 新田 譲)



鶴飼理事長によるあいさつ



厚生労働省 医薬・生活衛生局長表彰の贈呈

日本三名湯 岐阜 下呂温泉 第28回 東海北陸ブロック大会

平成30年6月8日(金) 下呂温泉 水明館(岐阜県下呂市)にて約300名参集のもと、東海北陸ブロック大会が盛大に開催されました。

本大会は、東海北陸ブロック連絡協議会北野会長(岐阜県支部長)の開会のことば、日食協桑崎専務理事による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14名を代表して岐阜県支部谷口雅啓氏に表彰状が授与されました。「あんしんフード君」制度発足10周年記念表彰では、受賞者16名を代表して岐阜県支部飛騨支所清原さおり氏に感謝状が授与されました。続いて、厚生労働省 医薬・生活衛生局長、岐阜県知事、下呂市服部市長など多くのご祝辞をいただきました。

第2部では、日食協の平成30年度事業説明ののち、静岡県支部熱海支所大武宏氏、三重県支部伊勢支所中井義晴氏による食品衛生指導員体験発



東海北陸ブロック連絡協議会北野会長によるあいさつ

表が行われ、岐阜県野池生活衛生課長による講演をいただきました。大会の結びには、岐阜県支部丹羽副支部長により大会宣言が読み上げられ、参加者全員による唱和、そして次期ブロック大会開催地である福井県支部北野支部長のあいさつをもって盛会裏に終了いたしました。

(公益事業部 太田 敬司)

報告

**15年ぶりの食品衛生法改正
食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）**

平成30年6月13日（水）約15年ぶりに食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました（平成30年法律第46号）。今後、政令や省令等により具体的に中身が示されます。

改正の概要は以下のとおりです。

- 広域的な食中毒事案への対策強化（1年以内施行）
- HACCPに沿った衛生管理の制度化（2年以内施行+1年経過措置）
- 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集（2年以内施行）
- 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備（2年以内施行）
- 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設（3年以内施行）
- 食品リコール情報の報告制度の創設（3年以内施行）
- その他（輸入・輸出関係）（2年以内施行）

告知

**平成30年度 飲食店等事業者におけるHACCP理解醸成事業
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」開催**

HACCPに沿った衛生管理の制度化を含めた食品衛生法の一部を改正する法律が公布されました。すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成・遵守することが必要となります。その中で小規模事業者では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施が必要となります。

日食協では、今年度も厚生労働省が実施する「飲食店等事業者におけるHACCP理解醸成事業」の委託を受け、食品衛生指導員を中心とした小規模な飲食店事業者の皆さまに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について理解を深めていただくとともに、各地域においてHACCP普及に向け中心的な役割を果たすことができる方を育成することを目的に、下記日程にて講習会を全国7会場で実施いたします。

本講習会では、食中毒予防の点からHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のポイントを解説し、衛生管理計画の作成と記録ができる演習を行い、より実践に近いものとなっております。是非ご参加ください（詳細は日食協ホームページをご覧ください）。
(公共事業部 HACCP事業課)

いずれの会場も定員100名(予定) 14時～16時まで(参加費無料)

開催地	開催日	開催場所	カリキュラム
兵庫県 (神戸市)	7月18日	ラッセホール (神戸市中央区中山手通4-10-8)	<ul style="list-style-type: none"> ●小規模な一般飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施 ●衛生管理計画の作成と記録の実践
群馬県 (前橋市)	9月21日	群馬県立産業技術センター (前橋市亀里町884-1)	
香川県 (高松市)	9月27日	高松テルサ (高松市屋島西町2366-1)	
新潟県 (長岡市)	10月15日	ハイブ長岡 (長岡市千秋3-315-11)	
鹿児島県 (鹿児島市)	11月1日	鹿児島中央ビルディング (鹿児島市山之口町1-10)	
宮城県 (仙台市)	11月15日	ホテル白萩 (仙台市青葉区錦町2-2-19)	
静岡県 (静岡市)	11月26日	男女共同参画センター あざれあ (静岡市駿河区馬淵1-17-1)	

告知

平成30年度 農林水産省補助事業HACCP研修事業のご案内

日食協では農林水産省が実施する「食品の品質管理体制強化対策事業」の補助を受け、各種研修会等を本年度も実施いたします。HACCPに沿った衛生管理の制度化待ったなし！本事業の一部をご紹介します。

小規模事業者向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会 ～ 全国30会場にて開催 ～

小規模な食品等事業者の方がたにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理についてご理解いただき、自社での衛生管理計画の作成、記録の実施・確認を行えるよう実践的な演習を交えた研修会になります。本研修会は全国30会場無料で実施いたします。中小・零細規模の食品等事業者の皆さま、お近くの会場へ是非ご参加ください(以下は前半のスケジュールです)。

開催日	開催地	(都市名)
7月25日	東京都	渋谷区
8月 7日	埼玉県	さいたま市
8月28日	宮城県	仙台市
8月28日	福岡県	久留米市
8月29日	石川県	金沢市
8月31日	熊本県	熊本市
9月11日	沖縄県	那覇市
9月12日	滋賀県	守山市

開催日	開催地	(都市名)
9月13日	愛知県	刈谷市
9月19日	宮城県	宮崎市
9月26日	新潟県	長岡市
9月27日	福島県①	会津若松市
9月27日	富山県	富山市
10月 1日	茨城県	水戸市
10月 3日	福岡県	北九州市
10月16日	福島県②	郡山市

※詳細は日食協HP(http://www.n-shokuei.jp/news/2018/kensyuu_haccp_jinzai.html)をご覧ください。

HACCP指導者養成研修会

～ HACCPの導入・運用を指導・助言できる人材育成～

本研修会では、HACCPを導入・運用する際に、特に中小・零細規模層の食品等事業者が製造現場の実態に即した必要な助言等を得られるよう、一定の力量を持ち、食品等事業者の衛生管理についてリスクに応じて柔軟に対応し、指導者間で同一の目線で判断して指導することができるなど、適切に指導できる人材を育成します。

開催地	日 程
東京①	平成30年 8月21日(火)～23日(木)
大阪①	平成30年 9月18日(火)～20日(木)
福 岡	平成30年10月15日(月)～17日(水)
東京②	平成30年11月 5日(月)～ 7日(水)
大阪②	平成30年12月10日(月)～12日(水)



昨年度の研修会の模様

※お申し込み方法はHPをご覧ください。

なお、お申込みには要件がございますので併せてご覧ください。

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

告知

フードセーフティジャパン2018 SOUZAI JAPAN 2018 開催のご案内

本年も「フードセーフティジャパン2018」を下記のとおり開催いたします。日食協ブースでは食品衛生関連図書の展示販売を行います。皆さまのご来場をお待ちしております。招待券ご入用の方は日食協出版部普及課(FAX:03-3403-2384)までご連絡ください。

名称	食の安全・安心を提案 フードセーフティジャパン2018	食品工場の設備改善を提案 フードファクトリー2018	惣菜製造工場における生産・製造設備 および衛生管理の専門展示会 SOUZAI JAPAN 2018
主催	一般財団法人食品産業センター 公益社団法人日本食品衛生協会		一般社団法人日本惣菜協会 公益社団法人日本食品衛生協会
日時	2018年9月26日(水)～28日(金) 10:00～17:00		会場 東京ビックサイト 東ホール

「あんしんフード君」特別支援支部実行会議を開催しました！

平成30年5月21日に三井住友海上駿河台ビルにおいて、平成30、31年度の特別支援支部に選定された支部事務局16名および三井住友海上担当者11名が出席し、「あんしんフード君」特別支援支部実行会議を開催いたしました。

冒頭、三井住友海上火災保険(株)平野広域法人部長より、「日食協の共済は会員のニーズにかなった商品構成になっている。三井住友海上としても本気にならなければいけないと思っている」との心強いあいさつで会議は始まりしました。

「特別支援支部の目的」、「必要な活動について」、「『あんしんフード君』の普及について」などの情報を共有したのち、前年度、特別支援支部として積極的に活動された香川県支部事務局より、具体的な推進施策の基調講演の後、4グループに分かれグループ討議を行いました。

各グループで課題や連携のための仕組みづくりなどが挙げられ、更なる食品衛生協会と三井住友海上火災保険株式会社との連携が必要との認識の一致を得た有意義な会議となりました。(共済部 児玉 和佳奈)



【お知らせ】 「あんしんフード君」制度説明会の日程決定しました！

会場	開催日	開催場所
東京会場	9月14日(金)	中央大学駿河台記念館
福岡会場	9月21日(金)	福岡生活衛生食品会館
京都会場	9月28日(金)	キャンパスプラザ京都

皆さまの参加をお待ちしております。

こころ 食品衛生研究所

「微生物試験入門編」実習研修会の開催

食品衛生研究所ではさまざまなテーマの実習研修会を開催しております。

年2回開催している「食品微生物検査実習(基礎2日間コース)」では、食品衛生法に定められた試験法や簡易検査法、グラム染色等の基礎的な同定試験をテーマに食品微生物に関する基礎知識・技術を身につけていただいておりますが、研修会参加者より、『初めて微生物試験を行う人に向けた入門的な検査実習を開催してほしい』との要望を今までたくさんいただいております。

そこで今回、新たな検査実習として「微生物試験入門編」を5月29日(火)に開催いたしました。

正確で安全な細菌検査を行うためには、その心得や基本的な無菌操作、器具の使い方を身につけることが重要となります。これらを習得するために、講師の方がたの経験に基づいた細菌検査の注意点や起こしやすいミス事例を解説し、実際に食品の微生物試験を体験していただきました。これにより、正確で安全な細菌検査を行うための基本を学んでいただくことができたのではないかと思います。

参加された方からは

- 基本的な操作をいろいろ聞けてよかった
- 時間が短く感じられた
- 新入社員に是非受講してもらいたい

等のご意見をいただきました。

今後も具体的な試験法や技術を身につける前の入門編検査実習として、さらに充実させ企画してまいりますので、ぜひご参加ください。

(微生物試験部 秋葉 達也)



一人ひとりが体験
少人数での実習が好評！

損害賠償金だけではない!? 食中毒事故での各種費用の支払いで安心!

「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

さまざまな状況に対応できる「あんしんフード君」のご案内を!

今回は提供した料理によるノロウイルス食中毒の事例を紹介いたします。本事例では共済金として285,498円(被害者治療費等*: 270,000円、生産物自体の損害: 15,498円)をお支払いしております。

ノロウイルスのような食中毒事故を起こした場合、被害者に対しての損害賠償金以外に①見舞品代、②事故調査のための検査費用、③施設の消毒費用、④飲食代金の返金など、さまざまな費用の支払いが予想されます。

しかし、食品営業賠償共済では被害者に対しての損害賠償金しか補償対象となっておらず、被害者の救済費用を支払えたととしても、加入者の営業自体の存続が危ぶまれることがあります。

一方、「あんしんフード君」では、被害者への飲食代金の返金や上記の被害拡大防止のための費用など、食中毒を起こした際に発生する可能性のある費用が各種補償されます。会員の皆さまには万が一の事故に備え、さまざまな状況で補償ができる「あんしんフード君」をお勧めくださいますようお願いいたします。

※被害者治療費用については1名あたりの支払限度額が定められています。詳細はパンフレットをご確認ください。

(共済部 小野 真也)

No.	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)	
								年間掛金(円)	休業掛金(円)				
1	食中毒	カンピロバクター	2018.01.16	和歌山県	南紀	あんしんフード君	飲食店	9,000		提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	7	賠: 502,690 特: 50,269 計: 552,959	
2		黄色ブドウ球菌	2018.03.14	岩手県	県央	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	提供した料理による食中毒。入院1名。	4	賠: 133,330 休: 137,873 特: 27,120 計: 298,323	
3			2018.04.20	静岡県	富士	あんしんフード君	飲食店	29,600	6,900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。各種費用にて見舞金および飲食代の返金を支払った。	9	被: 270,000 生: 15,498 計: 285,498	
4		ノロウイルス	2018.02.11	静岡県	浜松市	レギュラー	仕出し・弁当給食	165,000	59,000	葬儀参列者へ提供した寿司によるノロウイルス食中毒。入院1名。	22	賠: 609,606 休: 1,140,271 特: 175,288 計: 1,925,165	
5			2018.02.10	愛知県	豊橋	あんしんフード君	飲食店	9,000	400	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	32	賠: 426,798 特: 42,680 生: 179,760 計: 649,238	
6		アニサキス		2018.04.13	横浜市	磯子区	レギュラー	すし	2,700		提供したしめサバによるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠: 117,030 特: 12,003 計: 129,033
7				2018.03.21	石川県	金沢市	あんしんフード君	飲食店	24,000		提供したしめサバによるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠: 90,000 特: 9,000 計: 99,000
8	異物混入	異物混入	2018.01.20	山口県	宇部	レギュラー	飲食店 食料品販売業 食品製造業	170,800		販売した刺身の盛り合わせに貝殻の欠片が混入しており、お客の歯を欠損させた。	1	賠: 284,500 特: 28,750 計: 313,250	
9	アレルギー	アレルギー	2017.08.29	岡山県	おかやま	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 すし	11,000		お客さまから事前に甲殻類アレルギーの申告があったが、提供した料理の食材にエビが混入していたためアレルギー症状を発症させた。	1	賠: 60,000 特: 6,000 計: 66,000	
10	施設賠償事故	施設リスク	2017.07.26	熊本県	上益城	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		店舗のガスボンベが爆発し、取引先施設の窓ガラスなどを破損させた。	-	施: 641,865 特: 64,187 計: 706,052	
11			2017.10.21	宮崎県	宮崎市	あんしんフード君	飲食店	9,000		店舗のレジ前にある段差でお客さまが足を踏み外し、転倒し骨折した。加入者が注意喚起を怠っていたことが原因だが、お客さまの前方注意が不足していたことも考慮し過失割合50%で認定。入院1名。	1	施: 590,923 特: 59,092 計: 650,015	
12		業務リスク	2018.03.02	愛知県	江南	あんしんフード君	飲食店	8,500		従業員が誤って焼肉のタレをこぼし、お客さまのブランド物のバッグを汚損させた。	-	施: 527,040 特: 52,704 計: 579,744	
13	漏水リスク	2017.07.05	埼玉県	熊谷	あんしんフード君	飲食店	9,000		店舗エアコンの清掃ミスにより配管が詰まったため漏水し、階下店舗を汚損させた。設備什器費用および休業による営業損失を支払った。	-	施: 1,544,215 特: 154,422 計: 1,698,637		
14	賠償受託事故	受託物リスク	2017.12.01	滋賀県	長浜	あんしんフード君	仕出し・弁当 給食施設	493,800	384,200	委託先厨房で借用している炊飯器を誤って空炊きし、破損させた。	-	受: 37,962 特: 3,796 計: 41,758	

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.5.1~5.31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
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

～ココペリ社との協業取組～

AIを活用した保証信用保険の引受業務における実証実験を開始

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.172

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、株式会社ココペリ(社長:近藤繁、以下「ココペリ社」と協業し、AI(人工知能)を活用した保証信用保険の引受業務高度化に向けた実証実験を開始します。

本実証実験は、企業の決算書などの財務情報をAIで分析し、保証信用保険(※)の引受業務における分析の迅速化ならびに引受審査能力の向上を図るものです。

三井住友海上では、今後も、さまざまな企業等との協業・提携を通じ、社外の知見やノウハウを幅広く取り入れることで、革新的な商品・サービスの開発に努めていきます。

(※)債務者の債務不履行によって債権者が受ける損害を補償する保険で、公共工事において建設会社等が手配する履行保証保険などがあります。

1. 実証実験の概要

ココペリ社が開発したAI(SHARESφ<シェアーズファイ>)によって、決算書などの財務情報を分析し、対象企業の信用リスクを評価します。

本実証実験を通じ、AIの信用リスク評価の活用によって保証信用保険の引受業務における分析の迅速化ならびに引受審査能力向上の実現に向けた検討を行います。

これまでの調査・研究によって、ココペリ社のAI(SHARESφ<シェアーズファイ>)は、企業の信用リスク評価を迅速に行うことができ、一般的な倒産確率統計等と比較し、精度の高い分析結果が得られる見込みであることが確認されています。

2. 今後の展開

実証実験を通じて収集した分析結果を踏まえ、保証信用保険の引受業務への活用を検討します。当社は、AI等の先進デジタル技術を活用した業務の高度化を図り、お客さまサービスのさらなる向上を目指します。

以上

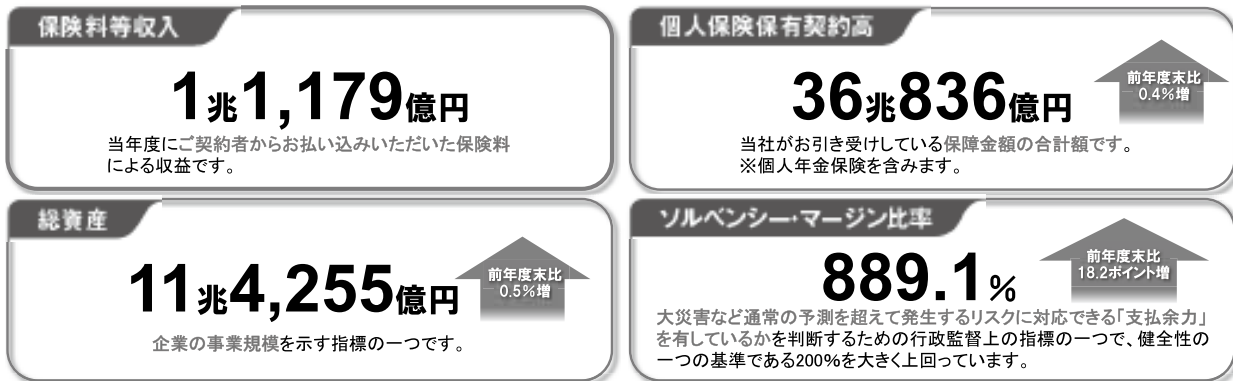


ジブラルタ生命は、食協生命共済保険取扱会社です。

ジブラルタ生命保険株式会社 VOL.172

平成29年度決算(抜粋)

私たちは、安定した経営基盤と強固な財務力のもと、お客さまにご提供するサービスのクオリティをさらに高め、「最も称賛される生命保険会社」になることを目指しています。



保険財務力格付け(スタンダード&プアーズ)

A+

スタンダード&プアーズ保険財務力格付け
2018年5月25日現在

財務の健全性等の経営内容を客観的にご判断いただくために、格付会社による評価を取得しております。

*「AA」から「CCC」までの格付けには、プラス記号またはマイナス記号が付されることがあり、それぞれ、各格付けカテゴリの中で相対的な強さを表します。
※格付けは、格付会社の意見であり、保険金支払いなどについて保証を行うものではありません。
また、将来的に変更される可能性があります。
※スタンダード&プアーズ社は、金融商品取引法に定められている信用格付業者です。

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

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:nozawa@jpha.or.jp

◆◆ ポスター・普及啓発グッズ(下敷き)・リーフレット等のご活用を ◆◆ 間もなくスタート!! 食品衛生月間

例年、厚生労働省、都道府県、保健所設置市及び特別区の主催により、8月1日から31日までの1か月間が食品衛生月間と定められ、食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者および消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発等の推進を目的に、さまざまな活動が展開されています。

日食協ではこの食品衛生月間に協賛し、事業の一環として、食中毒予防の普及・啓発を目的に、ポスターや普及啓発資料の作成・頒布を行なっております。本年は「食中毒予防の3原則」をキャッチコピーとし、2種類のサイズのポスターと下敷きを作成いたします。その他、折りたたみ式リーフレットやHACCP関係を含む多数の書籍、手洗いチェッカー等も取り揃えておりますので、月間活動にぜひお役立てください!

2018ポスター



デザイン等は一部変更になる場合がございます

- 価格：B2判 50円(本体価格+税)
B3判 40円(本体価格+税)
- 注文：10枚単位でお申込みください

2018下敷き



デザイン等は一部変更になる場合がございます

- 体裁：B5判
紙 + ポリプロピレン加工
【両面カラー】
A面：月間ポスターと同イラスト
※「食品衛生月間」の文字なし
B面：衛生的な手洗い方法をイラストで解説
- 価格：20円(本体価格+税)
- 注文：100枚以上50枚単位でお申込みください

リーフレット

寄生虫 アニサキス食中毒 予防のポイントを知ろう!



平成29年の食中毒統計(厚生労働省集計)でカンピロバクターに次いで第2位であったアニサキス食中毒について、その症状や効果的な予防法などを紹介

- 体裁：A4判 4ページ
(A3 2つ折り)
- 価格：42円(本体価格+税)

防ごう! カンピロバクター食中毒



平成29年の食中毒統計(厚生労働省集計)で発生件数が最も多かったカンピロバクター食中毒について、菌の特徴や症状のほか、生の食肉を取り扱う際の注意点などを紹介

- 体裁：A4判 4ページ
(A3 2つ折り)
- 価格：42円(本体価格+税)

送料

- ポスター：実費
- ポスター以外の3点：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)

上記以外にも書籍・ポスター・リーフレット等を多数取り揃えております。詳しくは当協会ホームページ(<http://www.n-shokuei.jp/books/index.html>)をご覧ください。

7月号の内容

食と健康 食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集1 孢子形成細菌による食中毒の予防対策

耐熱性が高いボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌についてそれぞれの食中毒の特徴とともに、「室温に長く放置しない」「喫食前の再加熱」といった食中毒予防対策を解説。

月刊「食品衛生研究」

- ◆食品中の残留農薬等検査結果について(平成25～27年度)
- ◆第17回世界食品安全会議 参加報告①

特集2 飲食店における異物混入対策の考え方

食品安全上重要な三つの異物「化学薬品」「硬質異物」「ネズミ・ゴキブリ」に対する共通対策(整理・整とん、清掃・洗浄)と個別対策を詳しく紹介。

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@jpha.or.jp

編集後記

全国的に梅雨の時期に入ってきました。雨が降っていない日は真夏日のような暑さに見舞われ気温の差も激しく、体調管理にも留意が必要です。ときには体を動かして心もリフレッシュをして鬱陶しい季節も元気に過ごしていきましょう。(児玉)