

告知

食品衛生法施行並びに日食協創立70周年記念 平成30年度 食品衛生全国大会の開催について

来る10月24日(水)、25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す。本年は、食品衛生法施行並びに日食協創立70周年に当たり、本大会では、食品衛生のいっそうの向上を図り、国民に提供する食の安全と健康の増進に寄与した方がたが表彰されます。

おもな行事予定は次のとおりです。

◆ 公益社団法人日本食品衛生協会 支部長会議 日本食品衛生共済協同組合

日時: 平成30年10月24日(水) 午前11時~正午
場所: 食品衛生センター5階講堂

◆ 第58回食品衛生指導員全国大会

日時: 平成30年10月24日(水)
午後1時30分~午後4時25分
場所: ニッショーホール
(東京都港区虎ノ門2丁目9番16号 日本消防会館)
※昨年と場所が変わりましたのでご注意ください。
次第: 第1部 食品衛生指導員体験発表
第2部 食品衛生指導員理事長表彰

◆ 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式

日時: 平成30年10月25日(木)
午前10時~午前11時50分
場所: 明治座
(東京都中央区日本橋浜町2丁目31番1号)
次第: 厚生労働大臣表彰の部(主催: 厚生労働省)
公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰及び
感謝状の部(主催: 公益社団法人日本食品衛生協会)



10月25日観劇会 氷川きよし特別公演

- ①『母をたずねて珍道中 お役者恋之介旅日記』
作・演出: 池田 政之
- ②『氷川きよしコンサート2018 in 明治座』

恒例の観劇会につきましては、午後0時45分開演、午後4時10分終演予定です。

CONTENTS

- 平成30年度 食品衛生全国大会の開催について 1
- 平成30年7月豪雨災害 支援活動 2
- 中・四国ブロック大会/近畿ブロック大会/
関東甲信越ブロック大会報告 3
- 「平成30年度日食協HACCP人材育成 第1回基礎研修会」/
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理セミナー」開催 4
- 「あんしんフード君」香川県支部の推進事例/
「食品の技能比較試験 カビ数 第4回」のご案内 5
- 共済金支払い状況 6
- (広告) 7
- 出版インフォメーション 8

報告

平成30年7月豪雨災害 支援活動

このたび、平成30年7月豪雨により被災された皆さまに心よりお見舞いを申し上げます。

日本食品衛生協会では、7月9日以降、各被災地域の食品衛生協会からの要請に基づき、希望する食品衛生関係用品（ハンドソープ、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、使い捨て手袋、マスク等）を順次提供いたしました。全24か所へ提供をおこない、各地区食品衛生協会の役職員や食品衛生指導員より配布いただきました。ご協力いただきました方がたに厚く御礼申し上げます。

また、日食協としては、7月17日（火）に岡山県支部、広島県支部、広島市支部、20日（金）に愛媛県支部と愛媛県内の特に被害の大きかった地域へ向かい見舞金をお渡しし、また、現地調査をおこないました。

調査に向かった際の現状は、泥の排出やその後の清掃作業の人手、また、スコップやゴーグル等の用具が足りていない状況でした。他にも、衛生用品の救援物資については一定数確保されているものの、輸送にかかわるマンパワーと手段の不足により移送が止まっている、会員から報告や申し入れができる状況ではなく



一旦支所長の店舗に備蓄し、泥の排出等が済んだ会員へ配布

詳細把握には至らない、泥の排出等が済んだ会員施設から物資の配布を開始した、被災した会員が多いため対応が追いつかず、避難所への支援活動はまだ実施できていない等の報告を受けました。

この夏は7月豪雨に加え台風による被害も出ました。一日も早く以前の状態に戻せるよう、日食協として引き続き支援を続けてまいります。（総務部）

支援物資 提供個数一覧

県・市町村名	消毒関係用品 (個数)	手袋、マスク等 (個数)
【岐阜県】		
美濃市	94	2,044
下呂市	58	54
【京都府】		
福知山市	374	70
舞鶴市	148	20
【広島県】		
広島市	1,230	348
東広島市	93	30
竹原市	118	10,030
三原市	434	13,930
江田島市	100	4,800
尾道市	236	7,232
福山市	185	2,440
三次市	160	6,060
庄原市	20	-
呉市	304	33
【島根県】		
浜田市	138	128
川本町	54	44
江津町	444	350
【岡山県】		
倉敷市	540	13,152
高梁市	138	4,040
新見市	116	78
【愛媛県】		
今治市	332	-
八幡浜市	1,385	522
宇和島市	120	-
【山口県】		
岩国市	72	54
※【奈良県】		
宇陀郡	60	10

※奈良県宇陀郡への支援物資については、台風12号による被害に対するもの。



愛媛県内の会員施設の様子
約2メートルの浸水があり、溶け崩れた土壁が一面に堆積

報告

中・四国ブロック大会 坂本龍馬の故郷、高知県にて開催

平成30年7月5日(木) 台風7号の影響でJRや高速道路等の交通が混乱しているにもかかわらず、約450名の参加者のもと、中・四国ブロック大会は、高知県立県民文化ホールのグリーンホールにて開催されました。



高知県 古谷支部長のあいさつ

第一部は、日食協鶏飼理事長(代読: 桑崎専務理事)、高知県古谷支部長のあいさつにはじまり、厚生労働省医薬・

生活衛生局長表彰、「あんしんフード君」制度発足10周年記念感謝状、退任支部長に対する感謝状がそれぞれ授与されました。その後、来賓の厚生労働省・生活衛生局長、高知県知事、高知市長より祝辞を賜りました。

第二部は、日食協の重点事業説明、大会宣言、次期開催の岡山県支部へ大会旗の引継ぎが行われ、岡山県田中支部長のあいさつで幕を閉じました。

記念講演では、高知出身の立川親方(元土佐ノ海関)より「大相撲のことあれこれ」と題して相撲についての知られざる知識をわかりやすくお話しいただきました。

台風7号の影響による平成30年7月豪雨にて被災された皆さまにお見舞い申し上げますとともに、1日も早い復興をお祈り申し上げます。(公益事業部 松山 義広)

悠久の時の流れを感じる古都・奈良にて 近畿ブロック大会開催

平成30年7月11日(水)、奈良県の奈良ロイヤルホテルにて、約160名の参集のもと、ご来賓として厚生労働省医薬・生活衛生局長ならびに奈良県知事を迎え、近畿ブロック大会が盛大に開催されました。

本大会は、日食協鶏飼理事長、近畿ブロック連絡協議会 原田会長(神戸市支部長)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14名を代表して奈良県支部 廣瀬順弘氏に表彰状が授与されました。続いて「あんしんフード君」制度発足10周年記念感謝状が14名に贈呈され、代表の奈良食品衛生協会 吉本雅一氏が受け取られた後、厚生労働省医薬・生活衛生局長ならびに奈良県知事より祝辞を賜りました。

次に、平成30年度日食協重点事業説明、近畿ブロッ

ク各支部の重点事業ならびに近畿ブロック連絡協議会連絡事項が報告された後、近畿ブロック連絡協議会 法村副会長(滋賀県支部長)の閉会のあいさつをもって、本大会は盛会裡に終了いたしました。

来年の近畿ブロック大会は、神戸市支部へと引き継がれます。(出版部 飛田 真理)



厚生労働省 医薬・生活衛生局長表彰の授与

♪箱根の山は
天下の嶺♪

箱根観光の玄関口、温泉と歴史の町、箱根湯本で開催 関東甲信越ブロック大会

平成30年7月12日(木) 関東甲信越ブロック大会が、お正月の箱根駅伝で皆さまご承知の箱根の湯本富士屋ホテルにおいて約200名の参加者のもと開催されました。

神奈川県支部花田副支部長の開会のことば、日食協鶏



「あんしんフード君」制度発足10周年記念感謝状の贈呈

飼理事長、関東甲信越ブロック連絡協議会 森田会長(神奈川県支部長)のあいさつにつづき、厚

生労働省医薬・生活衛生局長表彰、「あんしんフード君」制度発足10周年記念感謝状の授与が行われました。

また、本大会の開催にあたり、厚生労働省医薬・生活衛生局長、神奈川県健康医療局 生活衛生部長よりご祝辞を賜りました。

大会では、森田会長の進行のもと、日食協平成30年度重点事業概要の説明及び関東甲信越ブロック連絡協議会の報告が行われ、次期大会開催支部である栃木県支部 齋藤支部長のあいさつに続き、NHK「プラタモリ」にも出演された神奈川県温泉地学研究所 萬年一剛氏より「箱根の火山と温泉について」のご講演をいただきました。

神奈川県支部前場副支部長の閉会のことばをもって盛会裡に終了いたしました。(公益事業部 瀬賀 豊)

報告 「平成30年度日食協HACCP人材育成 第1回基礎研修会」開催

6月20日(水) 食品衛生センターにて標記研修会を開催いたしました。約5年ぶりの開催だったこともあり、全国からHACCP制度化を控え、応募が殺到し、定員を上回る117名の方が受講されました。

講義は、HACCPが制度化となった背景や、微生物による食中毒の基礎知識、一般的衛生管理(5S)、HACCPの導入事例等についてといった盛りだくさんの内容となりました。基礎コースは食品衛生について初めて学ぶ方が対象となっているため、新入社員の方や品質管理に異動されたばかりの方も多く参加されていました。また、行政書士など食品関係以外の部門の方の参加もあり、HACCPの制度化の話題の大きさを改めて実感しました。

食中毒関連の講義では日食協学術顧問 熊谷進先生を講師に迎え、細菌とウイルスの違いや食中毒発症のしくみなど、食中毒の基礎知識をわかりやすく説明していただきました。食肉、魚介類、卵を原因由来とする事故事例もご紹介いただき、受講者の皆さまからはとても勉強になったという声を多く頂きました。

また、有限会社食品環境研究センター取締役 新蔵登喜男先生に、HACCP導入事例についての講演を

していただきました。新蔵先生は食品会社の現場に携わっていたこともあり、現場でのお話を踏まえ解説していただきました。

受講された方からは「HACCPはもっと大がかりな設備が必要だと思っていたが、自分の施設でも取り入れられそう」、「HACCPは特別なものではないと気付いた」といった前向きな声が多く聞かれました。

日食協HACCP人材育成研修会は、HACCPの考え方に基づいた衛生管理について習得する実務管理者コース、妥当性確認・検証コースもあり大変ご好評をいただいております。制度化に向けて日食協でHACCPの勉強を始めてみませんか？

(公益事業部HACCP事業課 高橋明慧)



講義に真剣に取り組む受講者

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理セミナー」開催

6月28日(木) 食品衛生センター5階講堂、7月2日(月) 東京証券会館ホールにて「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理セミナー」を開催いたしました。両会場ともに申込み開始数日で定員を超えるお申込みをいただき、合わせて約380名の方がたにご参加いただきました。

約15年ぶりに食品衛生法等の一部を改正する法律が6月13日(水)に公布されたこともあり、非常にタイムリーなセミナーになったとともに、HACCPに沿った衛生管理の制度化への注目の高さがうかがえました。

セミナーでは、厚生労働省 食品監視安全課 HACCP推進専門官 奥藤加奈子様よりHACCPの制度

化に向けた展望を、日食協 学術顧問 荒木恵美子先生より具体的な事例を踏まえた考え方とポイントについてご講演いただきました。その後、日食協を含め業界団体が作成した手引書を紹介し、盛会裏のうちに終了いたしました。

質疑応答では、「HACCPに沿った衛生管理が適切に実施できていない場合罰則はあるのか」、「大規模と小規模の区分けはどのようになるのか」や「営業許可の届出制は猶予期間があるのか」など活発なご意見・ご質問を頂戴しました。

日食協では今後も各種講習会等を開催していきますので、是非ご参加ください。(公益事業部 吉田裕一)



(食品衛生センター・約110名)

関心の高さがうかがえます！



(東京証券会館ホール・約270名)

「あんしんフード君」特別支援支部 香川県支部の推進事例

今年5月開催された「あんしんフード君」特別支援支部実行会議で、28、29年度特別支援支部として積極的に活動され、増加件数479件、増加率70.3%の実績をあげた香川県支部事務局よりご講演いただいた内容を抜粋し紹介します。



支所にアイデアを募り理事会で決定した施策

食品衛生責任者講習、各種組合の総会等で普及推進員が「あんしんフード君」の制度を説明する

会員への郵送物にパンフレットやチラシ、支払い事例を同封する

報奨制度を設定：会員が「あんしんフード君」に新規加入(切り替え含む)した場合、募集担当者に対し、加入推進費として500円/件を還付する
(募集担当者：役員、指導員、組合、普及推進員、事務局等)

代理店との連携

- ・各種講習会で普及推進員による説明時間を設ける
- ・保健所に情報公開請求した営業者名簿を基に個別訪問を行う

支所(窓口)の環境整備

- ・お客さまに座っていただき「聞く態勢」を作ってもらうため机・椅子を整備
- ・パンフレットがすぐに取り出せるようカウンターに棚を整備

事務職員の研修

- ☆最も重要なことは「職員の意識」であることを自覚する
 - ・「誰のため」「何のため」に勧誘するのか?⇒「消費者」「お店」「営業者のご家族」のため
 - ・窓口説明の様子を確認するため、全員にロールプレイを実施
 - ⇒手本となる職員の対応をみて自分の改善ポイントを知ってもらう
- ☆会員にとって有意義な情報をお伝えするのは「職員の義務」であることを認識する
- ☆職員が「あんしんフード君」の内容を理解する⇒良いと思うからこそ勧められる

こちろ 食品衛生研究所

「食品の技能比較試験 カビ数 第4回」 のご案内

食品衛生研究所では、2016年より食品の技能比較試験を開始し、これまでに試験項目として「カビ数」および「栄養成分」をそれぞれ3回ずつ実施してきました。

技能比較試験は、各事業所が日常行っている試験結果の正しさを客観的に評価する手段として利用されており、他参加者の結果と比較することで、信頼性の向上や問題点の確認、改善などにも広く活用されています。

また、各技能比較試験の実施後には、試験条件等の集計結果や試験方法の注意点など、それぞれの試験に関するポイントをわかりやすく解説するフォローアップ研修会も開催しております。

この度、第4回カビ数技能比較試験の募集を6月末より開始いたしました。今回の試料は、清涼飲料水です。前回までは、試料として固形食品(麩)を用いてきましたが、液体試料でというご要望も多くあったことから、新たに開発したものです。

カビ数試験のより深い理解のため、多くの皆さまの参加をお待ちしております。

お申込からフォローアップ研修までの流れ

- 【申込締切】2018年10月12日(金)
- 【試料の送付】2018年10月26日(金)発送
2018年10月29日(月)着
- 【試験結果提出期限】2018年11月16日(金)
- 【フォローアップ研修】2019年2月予定

【技能比較試験参加費用(税込)】

食協会員・特別会員：19,500円
一般：22,500円

詳細・お申し込みはホームページをご覧ください。
(<http://www.n-shokuei.jp/houjin/laboratory/news/ginouhikakushiken3004.html>)

【問い合わせ先】検査事業部管理課 土屋・九合
TEL：042-789-0211 E-mail:ginou@jffa.or.jp

(技能比較試験担当：野田 晴美)

もしもの事故に「あんしんフード君」で備えを！ 「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 高額支払いの増加 幅広く補償できる「あんしんフード君」の加入推進を！

今回は施設の管理不備によるノロウイルス感染症の事例をご紹介します。

加入者の旅館を利用した宿泊客が体調不良を訴え、保健所が調査をした結果、浴場からノロウイルスが検出されました。原因は宿泊客が浴場で嘔吐した際の清掃が不十分だったことによるノロウイルス感染症と推測され、被害者への損害賠償金および保健所の指導に基づく消毒に対し、消毒費用を含む共済金約190万円をお支払いしました。

「あんしんフード君」はノロウイルスによる、「飲食物に起因する事故」、「施設の管理不備による事故」、「人から人への感染による事故（見舞金等）」を補償対象としています。また、従業員の検便検査費用や消毒費用などの各種費用も補償しております。特に本事例では消毒費用をお支払いしていることから、被害者への補償のほかに費用補償の有用性をご理解いただけたと思います。

食品事業者を取り巻くリスクは食品に起因する事故のみとは限りません。会員の皆さまにおかれましては、衛生管理の徹底はもちろんのこと、万が一の事故の際に役立つ補償を備えていただきますようお願い申し上げます。

（共済部 小野 真也）

No.	事故分類	事故区分	事故発生日	支部名	支所名	加入コース	営業種類	年間掛金(円) 休業掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
1	食 中 毒	カンピロバクター	2018.03.10	静岡県	小笠連合	あんしん フード君	飲食店	8,500	提供したレバーのオイル漬けによるカンピロバクター食中毒。	17	賠： 580,426 特： 58,043 生： 75,626 消： 486,000 計：1,200,095
2		ノロウイルス	2018.03.04	兵庫県	但馬	あんしん フード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	310,900 64,800	提供した料理によるノロウイルス食中毒。入院1名	53	賠： 858,870 休：3,669,054 特： 452,792 生： 310,504 消： 414,047 計：5,394,763
3			2018.02.17	兵庫県	尼崎市	あんしん フード君	すし	246,700 87,500	提供した寿司によるノロウイルス食中毒。	132	賠：4,305,240 特： 430,524 生： 310,504 消： 194,400 計：5,240,668
4			2018.04.07	愛知県	新城	あんしん フード君	仕出し・弁当	11,000	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	11	賠： 656,638 特： 65,664 生： 112,860 初： 21,800 消： 185,878 計：1,042,840
5			2018.02.27	北海道	天塩	レギュラー	旅館 (㎡)	2,600	提供した料理によるノロウイルス食中毒。この事故によって団体で宿泊したお客さまの会社が2日間の営業不能となったため、その会社の休業補償金も支払った。	11	賠： 539,173 特： 54,217 計： 593,390
6	ロタウイルス	2018.03.21	長野県	長野市	レギュラー	飲食店 食料品販売業	10,500 2,200	提供した弁当による食中毒。入院1名	66	賠： 468,437 休： 633,620 特： 110,506 計：1,212,563	
7	アニサキス	2018.02.19	東京都	中央区	ワイド	飲食店	22,500 5,700 施：11,200	提供した炙りしめサバによるアニサキス食中毒。	1	賠： 19,104 休： 193,654 特： 21,375 計： 234,133	
8	クドア	2018.03.11	東京都	江東区	レギュラー	飲食店	2,700	提供したヒラメの刺身による食中毒。入院1名	7	賠： 286,778 特： 28,778 計： 315,556	
9	施設 賠 償 事 故	施設リスク	2018.01.26	長野県	上小	あんしん フード君	旅館 (㎡)	11,400	施設の管理不備によるノロウイルス感染症。提供した料理および従業員からノロウイルスは検出されず、他のお客さまが浴場で嘔吐した際の清掃が不十分だったことが原因と推測され、保健所の指導により消毒を実施した。	4	施： 187,907 特： 18,791 消：1,649,608 計：1,856,306
10		2017.01.31	札幌市	札幌市 中央	あんしん フード君	飲食店 食料品販売業	9,000	従業員が店舗入り口の路面の凍結を放置していたため、来店したお客さまが転倒し骨折した。入院1名	1	施：1,808,671 特： 180,867 計：1,989,538	
11		業務リスク	2015.08.15	福岡県	八女	あんしん フード君	飲食店	40,500	従業員が石鍋に入っているスープを運んでいた際に誤ってこぼし、お客さまの太ももに火傷を負わせた。	2	施： 600,000 特： 60,000 弁： 544,538 計：1,204,538
12	漏水リスク	2018.02.01	岐阜県	飛騨	あんしん フード君	飲食店	19,400	給水管が凍結により破裂し、階下の飲食店の店内全体を浸水させた。汚損による損害および浸水による休業中の逸失利益90日分（約100万円）を認定した。	-	施：1,864,696 特： 186,470 計：2,051,166	
13		2018.04.11	富山県	富山市	あんしん フード君	飲食店	16,400	店内のビールサーバからビールが漏れ、階下の店舗を汚損させた。	-	施： 936,360 特： 93,636 計：1,029,996	

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.6.1～7.31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

IT協会主催の「平成30年度カスタマーサポート表彰制度」において「特別賞(AI活用賞)」を受賞

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.173

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、公益社団法人企業情報化協会(以下、IT協会)が主催する「平成30年度カスタマーサポート表彰制度」において「特別賞(AI活用賞)」を受賞しました。

本表彰制度は、産業界ならびに行政機関等の、顧客サポートにおける生産性向上・効果的マネジメント・システムの整備・顧客接点の強化推進と拡大を促進することを目的に制定されたものです。当社はAI活用によるコンタクトセンターの生産性と顧客体験価値の向上が評価されました。

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. 「カスタマーサポート表彰制度」について

顧客に対するサポート・サービスに関して、創意工夫や先進的な試みを行い、顧客満足度の向上や課題解決を図ることによって経営に優れた貢献を果たすなど、カスタマーサポートの推進・発展に寄与したと認められる企業等を表彰する制度で、今回は11社が受賞しました。

※詳細はIT協会のホームページをご参照ください。http://www.jiit.or.jp/cc/award.html



2. 当社の受賞内容

- (1) 賞の名称: 特別賞(AI活用賞)
(2) 受賞理由: 当社の受賞理由は、以下の通りです。

- ・コンタクトセンターでは、2017年からIBM社の「Watson」の一機能である照会応答支援システムと音声認識システムを組み合わせた「プレミアムナビ」を本格導入している。また、「プレミアムナビ」の正答率は、導入直後に60%を切る商品照会もあったが、検証を繰り返した結果、右肩上がり改善している。
- ・また、「Watson」の一部システムを、コンタクトセンターに限らず代理店や営業課支社と共有しており、コンタクトセンター内だけにナレッジを溜めることなく、それを利用する他部署にも広く活用できている点は、他の企業に比べて進んでいる。
- ・顧客が閲覧している画面をオペレータ側も見ることができる画面共有システムを導入することで、顧客からの操作に関する照会応答時間を50%削減するなど、顧客満足につながる施策として評価できる。

【ご参考】IT協会

IT協会は、1981年7月に発足し、企業の情報化に関する調査研究および開発を行い、その成果の普及ならびに実施を促進することにより、わが国の社会・経済および産業の健全な発展に寄与することを目的としています。

※詳細はIT協会のホームページをご参照ください。http://www.jiit.or.jp/about/index.html

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.173

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 相談対策資金 | |
| 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 | ⑩ 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@jfha.or.jp

100部以上のご注文で**名入れサービス**!!

2019年版 食品衛生手帳

ご予約
受付中

2018年12月から2020年3月末まで使用できる年・年度両対応モデル

100部以上の
ご注文で
名入れサービス
受付中!!



こちらに名入れが
出来ます

〇〇〇食品衛生協会

毎年ご好評をいただいている食品衛生手帳の2019年版の予約受付を開始しました。見開きで1か月のスケジュール管理が可能な**月間日記欄**と、左ページで1週間のスケジュールを、右ページで打合せ等のメモを記録できる**週間日記欄**のほか、巻末には「**食品衛生ミニ知識**」を収載しており、食品衛生に携わる方がたに大変有用な手帳です。ぜひご活用ください。



巻末に便利な「食品衛生ミニ知識」を収載

- 〔収載項目〕
- ◆ 国民の生命と健康をあずかる **食品等事業者**
 - ◆ 知っていますか **食中毒予防の3原則**
 - ◆ **重要な調理器具・容器の衛生**
 - ◆ 基準化されている **施設・設備**
 - ◆ **食中毒防止のキーポイントは調理従事者**
 - ◆ **たくさんある 食中毒の種類**
 - ◆ **主な食中毒**
 - ◆ **食中毒統計資料**
 - ◆ **大切な 食品の表示**
 - ◆ **営業施設の基準が営業許可の条件**
 - ◆ **自主管理と衛生教育に努める 食品衛生責任者**
 - ◆ **公益社団法人日本食品衛生協会の活動**

- **体裁**：ポケット判 (14.5cm×8.4cm) 208ページ
- **表紙**：上製 (ビニールクロス製 黒色)
- **定価**：515円 (本体価格+税)
- **発刊**：2018年10月中旬 (予定)
- **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)

ポスター発刊

「食中毒予防の3原則(中国語・英語版)」

飲食店等ではたらく外国人従業員の方がたを対象にポスター「食中毒予防の3原則(中国語・英語版)」を作成しました。食品を取り扱う上で基本となる食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」を実行するための具体的なポイントを中国語・英語に翻訳し、イラストも用いてわかりやすく掲載しています。

日本語訳
付き

カラーで
見やすい



- **体裁**：B3判・カラー
- **定価**：216円 (本体価格+税)
- **発刊**：2018年8月
- **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)

9月号の内容

食と健康 食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集1 魚介類とその加工品を原因食品とした食中毒予防対策

厚生労働省の食中毒統計によると「魚介類とその加工品」は食中毒原因食品の上位にある。刺し身や寿司など生食することが多い魚介類による食中毒予防対策を詳しく解説。

月刊「食品衛生研究」

- ◆ UJNR有毒微生物専門部会 第52回日米合同部会
- ◆ 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～ 鶏肉等における *Campylobacter jejuni / coli* ～ について
- ◆ 平成29年 食中毒発生状況

特集2 あらためて知りたい ノロウイルス食中毒予防対策

例年、冬から春にかけて増加するノロウイルスの食中毒について、ノロウイルスの特徴と予防方法を解説するとともに、HACCPの考え方を取り入れた手洗いの管理方法なども紹介。

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

平成30年7月豪雨により被災された方がたならびにそのご家族の皆さまに心よりお見舞い申し上げます。一日も早く平穏な生活をご過ごせませう祈念しております。(竹内)