

日食協ニュース

<http://www.n-shokuei.jp/>

H31-3月号

No.553(3月1日発行)

発行所: 公益社団法人日本食品衛生協会
日本食品衛生共済協同組合
東京都渋谷区神宮前2-6-1
TEL.03-3403-2111
FAX.03-3478-0059

告知

2019年度 ブロック大会開催に向けて

北海道・東北ブロック 開催地: 青森県支部
ようこそ「ねぶたと縄文遺跡の郷」青森へ

- ◆2019年6月13日(木)
- ◆参加予定 約300名
- ◆ホテル青森



中川 洋二 会長

元号が変わる節目の年に、青森県においてブロック大会が開催できます事を大変嬉しく思っております。本州最北端の青森は、三方を海に囲まれており、大間のマグロ等の魚介類やりんご、にんにく等食の宝庫です。本大会を、HACCP実施に向けた各支部の取り組みや意見交換の場として、有意義なものにしたいと考えております。青森の食と、豊かな自然を楽しんでいただきたいと考えておりますので、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

関東・甲信越ブロック 開催地: 栃木県支部
「いちご王国・栃木」へようこそ

- ◆2019年7月11日(木)
- ◆参加予定 約200名
- ◆あさやホテル



斎藤 公則 会長

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を関係事業者に普及啓発し、実施へと結びづけていくことが課題の一つになっています。本大会が関係事業等について実りある情報交換の場となるよう準備してまいります。

鬼怒川温泉で日頃の疲れを癒し、世界遺産「日光の社寺」を訪れてみてはいかがでしょうか。皆さまのお越しを楽しみにしております。

東海・北陸ブロック 開催地: 福井県支部

幸福度日本一 ふくい

- ◆2019年6月7日(金)
- ◆参加予定 約200名
- ◆ホテルフジタ福井



北野 憲太郎 会長

食品衛生法等の一部改正、HACCP制度化の施行を踏まえ、今後の食品衛生協会としての役割、またHACCP制度化の普及の要となる食品衛生指導員活動の在り方等について、活発な意見交換や情報交換を行っていただく有意義な場となるよう努めてまいります。

3回連続「幸福度日本一」福井にて、豊かな自然、美味しい食をご堪能いただければと思っています。皆さまのご来県を心よりお待ちしております。

近畿ブロック 開催地: 神戸市支部
海と山に囲まれた異国情緒豊かな神戸へ

- ◆2019年6月17日(月)
- ◆参加予定 約250名
- ◆ホテルオーネクレ神戸



原田 富男 会長

海と山に囲まれた神戸。背後には六甲山、その北側には有馬温泉、南側には日本酒の灘五郷、北野異人館やハーバーランド、中華街南京町等があります。異国情緒満載の神戸には、パン、ケーキ、珈琲等の神戸を起源とするスイーツに神戸ビーフ、和食やイタリアン、フレンチ、中華等各国の料理が堪能できます。

この大会が食中毒予防やHACCPの考えを取り入れた衛生管理の実践に向け、各支部の情報交流の場となるよう努めてまいります。多くの皆さまのご参加を心からお待ちしています。

中・四国ブロック 開催地: 岡山県支部

晴れの国岡山へようこそ

- ◆2019年7月11日(木)
- ◆参加予定 約400名
- ◆ホテルグランヴィア岡山



田中 智春 会長

第60回の大会を、改元の年となる時代の節目に岡山で開催します。HACCP衛生管理の制度化に対応した協会の在り方が問われる時代でもあります。新たな時代に向け、結束を強める実りある大会となるよう努めてまいります。

昨年は豪雨災害に遭いましたが、復旧、復興の進む晴れの国岡山で皆さまを歓迎します。

九州ブロック 開催地: 北九州市支部

きちゃり～ 北九州市へ

- ◆2019年5月16日(木)
- ◆参加予定 約1,200名
- ◆北九州国際会議場



入江 雅彦 会長

北九州市での開催は10年ぶりです。法改正やHACCP衛生管理の導入等協会活動も大きな転換点にあり、九州各県市の会員等が一堂に集い熱心な討議や意見交換を行います。

体験発表やHACCP講演会でも指導力を高めます。

北九州市は周防灘と玄界灘の新鮮魚介類・合馬筍、関門海峡・門司港レトロ、カルスト台地「平尾台」、皿倉山からの日本三大夜景、世界遺産群の日ハ幡製鐵所等見所も満載です。小倉城や松本清張記念館は大会場からも近場です。是非、北九州においていただき地産食材と観光をご堪能ください。

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

● 2019年度 ブロック大会開催に向けて	1
● 第6回 衛生管理推進委員会 開催／第6回 普及啓発事業委員会 開催	2
● 平成30年度「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業 支部 取組み一覧	3
● あんしんフード君「弁護士無料電話相談サービス」で受けた相談事例①	4
● 「平成30年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会」を開催／2019年度 実習研修年間スケジュール	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6回衛生管理推進委員会 開催****完全実施は2021年! HACCPの義務化に向けて 平成31年度重点指導項目等を協議**

平成31年2月1日(金)午後2時より食品衛生センター5階会議室において第6回衛生管理推進委員会が開催されました。

桑崎専務理事より「指導員活動を通じてどのようにHACCPを普及していくか協議いただきたい」との挨拶のあと、丸山 務学術顧問をオブザーバーに迎え、大谷委員長(広島市支部長)の進行により議事が進められました。

重点指導項目の決定に関する協議では、指導員活動等に関するアンケート資料のほか、出席委員より各支部の活動状況についての情報交換が行われ活発な議論がなされました。

平成29、30年度とも「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施」として普及を図っていましたが、完全実施まで「まったくなし」となった来年度の重点指導項目も、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施」とし、指導員研修、五つ星事業、HACCP人材育成等の諸事業を推進していくことで一致いました。

その他、食品衛生指導員全国大会で実施する「食

品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰」「食品衛生指導員体験発表」のテーマを「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について取り上げていただけるよう働きかけを検討していくこととなりました。

平成31年度重点指導項目の決定につきましては、3月の予算理事会承認後、改めて各支部へお知らせいたします。 (公益事業部 濑賀 豊)

大谷委員長
挨拶



活発な議論が交わされました

第6回普及啓発事業委員会 開催**食品衛生責任者講習会テキスト、HACCPによる衛生管理の普及等について協議**

2月7日(木)午後2時より食品衛生センター6階会議室において、第6回普及啓発事業委員会を開催いたしました。昨年選任されました小熊委員長(新潟県支部長)を議長として議事が進められました。

協議事項では、食品衛生責任者養成・実務講習会テキストの活用、HACCPによる衛生管理の普及等について意見交換を行いました。

小熊委員長

責任者養成講習会における
「食品衛生責任者ハンドブック」を全国の食協で活用してい



活発な意見交換が続きました

くための現行ハンドブックの問題点や改善点について積極的な意見交換が交わされました。また、実務(再)講習会についても、今後政省令の改正により受講が義務付けられることが見込まれるなか、養成講習会同様、食協で実施できるよう、日食協としてテキストを作成することについても意見交換いただきました。

HACCPの普及については、食協事業としてHACCPを普及するためにどのようなツールを必要とするかを中心にご意見をいただきました。委員からはHACCP制度化に向けた理解度には強弱があり、制度化されるということを理解してもらうためのツール、実際に取り組んでもらうための支援ツール、さまざまな業種や理解度に合わせた幅広い対応を求められました。

その他、軽減税率適用に伴う補助制度について関東信越国税局からご説明いただきました。

本委員会での活発な意見交換を、今後の出版物等の発行をはじめとする日食協からの情報発信に役立てまいります。 (出版部 須田 真理)



平成30年度「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業 支部 取組み一覧 全国55支部 410会場にて開催

本年度も標記事業にご協力いただきましてありがとうございました。全国55支部410会場で約61,000名の参加者に、手洗い教室や汚物処理教室、ノロウイルスについての各種講習会等を開催していただきました。(平成31年2月6日現在までの報告を集計)今後も引き続きご協力のほどよろしくお願ひいたします。

なお、各取組みの詳しい内容については、日食協ホームページよりご覧いただけます。

(http://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/index.html)

支 部 名	会場数	参加者数 (予定数を含む)	参加費 ※()内は該当会場数	支 部 名	会場数	参加者数 (予定数を含む)	参加費 ※()内は該当会場数
北 海 道	4	216	無料	鳥 取 県	4	330	無料
青 森 県	3	189	1,000 円	島 根 県	20	799	無料
岩 手 県	16	585	無料	岡 山 県	5	704	無料
宮 城 県	4	300	無料	広 島 県	17	722	無料
秋 田 県	22	2,810	無料	山 口 県	5	520	無料
福 島 県	7	930	会員無料・一般 1,000 円(1)、 会員 500 円・一般 1,000 円(1)、 会員 1,000 円・一般 1,500 円(1)、 他無料	徳 島 県	9	590	無料
茨 城 県	2	130	無料	香 川 県	6	400	無料
栃 木 県	4	350	500 円(1)、 他無料	愛 媛 県	13	925	無料
群 馬 県	3	183	無料	高 知 県	2	400	無料
埼 玉 県	15	4,450	無料	福 岡 県	10	565	無料
千 葉 県	5	720	無料	佐 賀 県	39	2,200	無料
東 京 都	1	124	無料	長 崎 県	13	792	2,000 円(1)、 他無料
神 奈 川 県	3	66	1,500 円	熊 本 県	7	880	1,000 円(1)、 会員無料・一般 500 円(2)、 他無料
新 潟 県	10	1,183	会員無料・一般 500 円(1)、 他無料	大 分 県	10	1,060	無料
富 山 県	3	2,449	1,000 円(2)、 他無料	宮 崎 県	21	1,939	無料
石 川 県	1	213	無料	鹿 児 島 県	13	5,830	無料
福 井 県	1	144	会員無料・一般 1,000 円	沖 縄 県	2	173	会員 2,000 円・一般 4,000 円(1)、 他無料
山 梨 県	3	91	無料	札 幌 市	4	256	1,000 円(1)、 会員 600 円・一般 800 円(1)、 他無料
長 野 県	4	335	無料	仙 台 市	4	320	無料
岐 阜 県	4	12,198	無料	さ い た ま 市	5	366	無料
静 岡 県	8	2,775	無料	横 浜 市	3	2,030	無料
愛 知 県	9	1,695	無料	川 崎 市	12	1,310	無料
三 重 県	7	684	無料	名 古 屋 市	4	400	無料
滋 賀 県	8	1,300	無料	京 都 市	1	80	会員無料・ 同会員 2 人目以降 3,000 円・ 一般 5,000 円
京 都 府	6	319	200 円(2)、 500 円/組(1)、 他無料	神 戸 市	2	207	無料
大 阪	2	317	無料	広 島 市	8	720	500 円(1)、 他無料
兵 庫 県	5	324	無料	北 九 州 市	4	560	無料
和 歌 山 県	7	770	会員無料・一般 1,000 円(1)、 他無料				

報告

あんしんフード君「弁護士無料電話相談サービス」で受付けた相談事例について①

匠総合法律事務所では、あんしんフード君の「弁護士無料電話相談サービス」の対応をさせていただいております。今回は、当サービスをご活用いただくために、これまでに寄せられた事例を2回にわたりご紹介いたします。

① 店舗を譲り受けた従業員の夜逃げ(東京事務所 弁護士・新井一希)

相談者は、経営していた店舗を従業員に譲ることとし、具体的には店舗については賃貸借契約を締結し、店舗内の設備機器については譲渡し、賃料及び譲渡代金について、売り上げから返済してもらう約束をしていましたが、当該従業員が、賃料の支払い及び譲渡代金の返済もままならぬまま、夜逃げしてしまったとの相談がありました。



この場合、相談者は、店舗の賃貸借契約は解除し、明渡しを実現することができます。また、相談者は、設備機器の譲渡契約も解除し、同機器を返してもらうことができます。さらに、設備機器については、競売にかけ、この売却金額により譲渡代金を回収する方法もあります(動産の先取特権)。

なお、当該従業員は夜逃げしてしまって、居所が不明ですが、公示送達と呼ばれる方法を用い、契約の解除を伝える旨の文書送付や、競売手続等を行うことが可能となります。

② 食中毒の高熱により転倒した際のケガの責任(福岡事務所 弁護士・内田 創)

飲食をした顧客が食中毒に罹患し、この食中毒が原因で生じた高熱により自宅で転倒し、首にケガを負ったとして、当該顧客からケガの治療費とケガの痕を隠す美容整形費用を請求されたのに対して、ケガの治療費はともかく、美容整形費用も負担しなければならないものか、との相談がありました。



食中毒の原因が、飲食店より提供した飲食物にあるのだとすると、飲食店には、食中毒によって、顧客が被った損害を負担する必要があります。しかし、相当因果関係の無い損害までは負担する必要はありません。今回の相談では、程度問題にはなりますが、美容整形をしなければならないような痕が残っているかが問題となります。また、仮に、そのような痕であるとしても、当該顧客自身の不注意も起因している可能性があり、過失相殺による減額も考えられるところです。

報告**「平成30年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会」を開催**

平成31年2月4～6日の3日間にわたり「平成30年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会」を食品衛生センターにて開催いたしました。募集にあたっては、行政当局及び各食協に多大なるご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。日本食品衛生協会においては2年ぶりの開催となったこともあり、定員を超える140名の方が受講されました。

受講生の皆さんは各日9～18時までの講義に加え、科目ごとに実施するテストを受けていただきました。短期間で内容の詰まった講習会でしたが、皆さん熱心に講義に集中しており、疑問点については休憩の時間も利用して講師に質問されていました。

当講習会を受講された皆さまが、食鳥処理の現場で衛生管理のスペシャリストとしてご活躍されますことを、ご期待申し上げます。
(公益事業部 濱賀 豊)



受講風景



修了証授与

**こちら
食品衛生研究所**
2019年度 実習研修年間スケジュール

今年度の実習研修のスケジュールが決定しました。各分野の第一人者に講師をお願いし、わかりやすく、皆さまの業務に役立つ内容となっておりますので、ぜひ、ご参加ください。

(2019年2月14日現在)

講習会名	開催日	定員	受講料（税込）
食品微生物検査実習（入門編1日間コース） *「微生物試験入門編」より名称変更	5/24(金)	24	食協・特別会員 27,000円 一般 32,400円
理化学試験の基礎実技研修	5/31(金)	24	食協・特別会員 24,840円 一般 29,160円
異臭クレーム対応のための官能評価講習会(基礎編)	6月調整中	36	食協・特別会員 27,000円 一般 32,400円
食品製造現場における異物混入防止対策研修会 (現場改善と再発防止のポイント編)	6月調整中	36	食協・特別会員 27,000円 一般 32,400円
食品微生物検査実習（基礎2日間コース）	6/27(木)～28(金)	24	食協・特別会員 44,280円 一般 49,680円
食物アレルギー検査実習（基礎1日間コース）	7/4(木)	24	食協・特別会員 28,080円 一般 34,560円
食品微生物検査実習 (黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌2日間コース)	9/26(木)～27(金)	24	食協・特別会員 44,280円 一般 49,680円
食品汚染カビ検査実習（基礎2日間コース）	10/10(木)～11(金)	16	食協・特別会員 48,600円 一般 54,000円
理化学試験の基礎実技研修	11/29(金)	24	食協・特別会員 24,840円 一般 29,160円
官能評価パネリスト育成のための研修	11月調整中	24	食協・特別会員 27,000円 一般 32,400円
食品微生物検査実習（基礎2日間コース）	1/23(木)～24(金)	24	食協・特別会員 44,280円 一般 49,680円
食品製造の現場における異物対策基本技術講習会	2/20(木)	36	食協・特別会員 32,400円 一般 37,800円
栄養成分【食物繊維、たんぱく質、脂質】	調整中	16	食協・特別会員 60,000円 一般 70,000円
自治体職員向け実習	調整中	—	—

*講習会名や募集人数、受講料などについては実習内容により変更する場合がございます。

詳細が決まり次第、随時更新してまいりますので、ホームページをご覧ください。また、事業者さまからのご要望に応じた「カスタマイズ実習」についても承っておりますので、お問い合わせください。

【お問い合わせ先】 検査事業部事業推進課(担当：布村)

TEL : 042-789-0211 E-mail : kenshu@jfha.or.jp

不良品を納品してしまった!! 不良完成品損害の支払い 「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 食品営業者を取り巻くリスク、補償範囲の広い「あんしんフード君」のご案内を!

今回ご紹介するのは、加入者が納品した牛乳が腐敗していたため、その牛乳を原料として製造したプリンを廃棄した事例です。調査した結果、納品前の保存方法に問題があったため牛乳が腐敗していたことが判明、プリンの材料費と廃棄費用として共済金440,000円をお支払いました。

今回お支払いした「不良完成品損害補償」は、「**製造・販売した商品が原因で納品先の完成品を汚損し、納入先に損害を与えた際に、加入者が被る損害(損害賠償請求)に対しての補償**」で、これは食品営業賠償共済では補償されません。

万が一、不良品を納品してしまった場合、納品先に与えた損害の他に原因調査や商品回収などの費用がかかることがあります、「あんしんフード君」では各種費用の初期対応費用やリコール補償で補償しております。

食品営業者を取り巻くリスクは幅広くあるので、さまざまな状況にも対応できる「あんしんフード君」の加入、切替をご紹介いただくとともに、ご紹介の際に本件をご参考にしたいだければと思います。
(共済部 小野 真也)



No.	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入		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)
				支部	支所						
1	食中毒	カンピロバクター	2016.08.18	和歌山県	南紀	あんしんフード君	旅館飲食店	16,400	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。喫食したが発症しなかったお客様の検査費用および発症者へのお見舞品代を各種費用で支払った。	32	賠: 541,005 特: 54,101 被: 60,448 初: 65,950 計: 721,504
2			2018.09.21								
3		ノロウイルス	2018.09.08	宮城県	黒川	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	8,500 900	イベントで提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	11	賠: 273,853 休: 38,462 特: 31,231 生: 4,950 計: 348,496
4			2018.05.12								
5		アニサキス	2018.10.30	横浜市	青葉区	あんしんフード君	すし	29,600 8,300	提供したサンマによるアニサキス食中毒。喫食したお客様が嘔吐の症状を訴えた。	1	賠: 46,859 特: 4,686 生: 11,421 計: 62,966
6		不明	2018.09.21	新潟県	県央	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理を喫食したお客様が体調不良の症状を訴えた。	7	賠: 1,016,436 特: 101,644 計: 1,118,080
7	生産物その他 賠償	不良完成品 損害	2018.11.16	群馬県	館林	あんしんフード君	食品製造業	5,500	中間原材料として納品した牛乳が腐敗しており、納品先で製造した完成品に損害を与えた。不良完成品損害にて完成品の材料費と廃棄費用を支払った。	-	不: 440,000 計: 440,000
8		生産物 賠償事故	2018.11.24	大阪	生野	ワイド	仕出し・弁当	201,600	味噌汁を溢れる直前まで注ぎ、蓋をして販売したため、お客様が蓋を開けた際に噴出し火傷を負った。	1	賠: 257,520 特: 26,052 計: 283,572
9	施設賠償事故	施設リスク	2018.07.05	奈良県	葛城	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	67,700	店舗敷地内にある石垣が崩落し、下にあるマンションに土砂が流入した。加入者は石垣が老朽化し崩落の危険があることに気づいていたにも関わらず対策を怠っていた。	-	施: 7,049,038 特: 704,904 計: 7,753,942
10			2018.06.03								
11			2019.01.03								
12	業務リスク	2018.10.14	愛知県	安城	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が誤って駐車場に駐車していたお客様のバイクと接触し、バイクを倒した。倒した際に車体およびヘルメットを破損させた。	-	施: 548,705 特: 54,871 計: 603,576	
13			2018.04.06								
14	漏水リスク	2018.11.01	大阪	池田	あんしんフード君	飲食店	18,400 3,700	従業員が調理に使用した廃油を台車で運んでいた際、共用エレベーター内で誤って廃油缶を倒し床を汚損させた。	-	施: 378,000 特: 37,800 計: 415,800	
15	賠償受託物 事故	受託物 リスク	2018.12.07	長崎県	佐世保	あんしんフード君	飲食店	8,500	お預かりしていたお客様の補聴器を紛失した。	-	受: 175,000 特: 17,500 計: 192,500
16	その他	リコール 費用	2018.10.01	静岡県	西部連合	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	11,100 700	加入者が製造したスマートソルトに動物の毛が混入しており、健康被害のおそれがあるため保健所へ報告した上で自主回収を行った。	-	リ: 71,032 計: 71,032

*太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2019.1.1～1.31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、リ: リコール費用
傷: 傷害補償金、盗: 現金盗難等補償金、旅: 旅館宿泊者賠償金、計: 合計共済金

データ活用ビジネスへの対応態勢の強化について

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.179
広域法人部営業第一課

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、2019年1月に、「CASE^{*1}」「Ma a S^{*2}」といったキーワードに代表される自動車産業をとりまく環境変化への対応強化、取引先企業等や当社が保有するビッグデータ分析・活用を通じたビジネスモデルの企画・構築を目的とする専門部署を新設しました。

当社は、今後見込まれるさまざまな技術革新や社会環境の変化に伴うビジネスの変革の動きを敏感に捉え、お客様ニーズに応える商品・サービスの開発や新たなビジネスモデルの構築を通じ、安心・安全な社会の実現に貢献していきます。

*1: C :Connected（コネクテッド）、A :Autonomous（自動運転）、S :Shared&Service（シェアリング）、E :Electric（電動化）の頭文字を取ったもの。

*2 : Mobility as a Serviceの略。ICT を活用して交通をクラウド化し、公共交通か否かにかかわらず、マイカー以外のすべての交通手段によるモビリティを1つのサービスとしてとらえ、シームレスにつなぐ新たな「移動」の概念。

1. 背景

近年、IoT・AIをはじめとするデジタル技術や、企業が保有するデータ活用が急速に進展する中、企業における事業領域の変革や業態の垣根を越えた異業種の連携等が加速しています。

自動車産業においては、「CASE」「Ma a S」に代表されるように「100年に一度」ともいわれる変革期を迎えています。また、自動車産業以外でも、各企業が保有するデータを分析・活用することで、新たなイノベーションを創出する動きが活発化しています。

こうした環境を踏まえ、当社は、自動車産業および自動車産業以外の各領域において、最新の技術やビジネスの変革に関する情報収集や動向分析を行い、新たなビジネスモデルや商品・サービスの企画・提案を行う専門部署を新設しました。

2. 新設部署の概要

新設部署名	役 割
営業企画部 モビリティビジネスチーム	【自動車産業の対応】 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 「CASE」「Ma a S」等の業界動向・技術動向の調査研究、保険ビジネスへの影響を踏まえた対応策の企画・提案 ➢ 関連する新商品・サービスの開発、事務・損害サポート業務の効率化・高度化等に関する企画
デジタル戦略部 デジタルリビングチーム	【自動車産業以外の対応】 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 取引先企業等が保有するビッグデータの活用・分析、新たなビジネスモデルの構築に向けた企画・提案

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.179

⑥ 食協生命共済保険

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントが、あなたとご家族の生涯にわたるご希望、将来設計などをお聞きして、あなたに必要な保障額（保障のカタチ）を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタント サービスを活用してみませんか？



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/>

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:nosawa@jfha.or.jp

英語版 リーフレット

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な一般飲食店事業者向け

わが国で飲食店を経営または飲食店に就労する外国人従業員を対象に、英語版リーフレット「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（小規模な一般飲食店事業者向け）」を発刊します。衛生管理計画の作成や記録の仕方について、英語と日本語を併記して説明しています。HACCPの制度化に対応するための教育用資材としてぜひご活用ください。

収載項目

①衛生管理計画の作成

一般的衛生管理のポイントをまとめましょう
重要管理のポイントをまとめましょう

②計画に基づき実施

③記録・確認

- 食中毒を起こす細菌、ウイルスなど

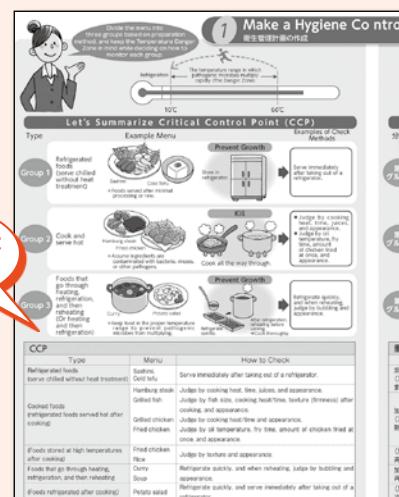
- 体裁 A4判 カラー 8ページ
- 定価 246円(本体価格+税)
- 発刊 2019年3月

《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

左ページは
英語

イラストを豊富に
用いて
わかりやすく解説！



右ページは
日本語

2019年4月下旬 発刊予定!!

食品衛生検査指針 理化学編 追補2019 異物

公定法が定められていない異物の検査法について新しい知見に基づき、食品衛生検査指針理化学編の追補として発刊します。

- 体裁：B5判 220ページ(予定)
- 定価：未定
- 発刊：2019年4月下旬(予定)

[主な収載項目]

1. 異物の鑑別
 - (1)異物鑑別の進め方と注意点
 - (2)各種試験による異物の鑑別
2. 異物の事例紹介
 - (1)動物性異物 (2)魚介類異物 (3)植物性異物 (4)鉱物性異物
 - (5)化学系異物 (6)食品由来の異物 (7)食品の変色(*東京都の事例から引用)
3. 標準スペクトルデータ
 - (1)ステンレスの含有元素の比率
 - (2)アルミニウム合金
 - (3)ガラス含有元素の比率
 - (4)プラスチックおよびゴム
4. 卷末資料
 - (1)食品からの異物の分離捕集法 (2)昆虫 (3)歯科材料 (4)分析機器の概要

3月号の内容

月刊「食と健康」

特集1 植物性自然毒による食中毒を知ろう

食用植物とまちがえて有毒植物を誤食したことによる植物性自然毒の食中毒が、毎年のように報告されている。カラー写真を交えて、見分けるポイントや注意点を解説。

食と健康 食品衛生研究

月刊「食品衛生研究」

- ◆改正食品衛生法の解説①広域食中毒対策
- ◆食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～について
- ◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 栃木県・奈良市 ◆平成29年度 乳肉関係統計資料

特集2 東京都中央卸売市場について

～豊洲市場における食品安全の取組～

平成30年10月に老朽化等のために閉場した築地市場にかわり、豊洲に開場した新市場における食品安全の取組について紹介。

編集後記

いつも「日食協ニュース」をご高覧いただきありがとうございます。来年度も「タイムリーな情報を読みやすく！」を心に、編集委員一同、邁進する所存でございますのでよろしくお願い申し上げます。(児玉)