

報告

令和元年度 定時総会・通常総代会 開催

6月21日(金)午後2時より、食品衛生センター5階講堂において令和元年度定時総会が開催されました。鵜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 大臣官房 宮崎雅則 生活衛生・食品安全審議官に祝辞を賜り、新支部長のご紹介、「あんしんフード君」10万件目標達成特別表彰、「あんしんフード君」推進優秀支所表彰を行いました。続いて、鵜飼理事長を議長に「平成30年度事業報告」「平成30年度計算書類の承認」「令和2年度正会員会費算定基準について」「全理事の任期満了に伴う改選」の議事を進行し、各議案につきその承認を求めたところ全会一致で承認可決されました。報告事項としては、「令和元年度事業計画・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 都築伸幸室長より祝辞を賜り、小熊正志新潟県支部長を議長に議事を進行し、平成30年度事業報告・決算報告、令和元年度事業計画・収支予算、令和元年度借入金の最高限度額、また、役員の一部補選の提出された全議案が承認され、すべての議事が終了いたしました。(総務部 高野 綾子)



鵜飼理事長のあいさつ



「あんしんフード君」10万件目標達成特別表彰をされる静岡県山崎支部長

日食協 業務執行理事の選任について

理事長	鵜飼 良平
副理事長	津田 孝治(大阪支部長)
副理事長	中川 洋二(青森県支部長)
副理事長	佐久本 武(沖縄県支部長)
専務理事	桑崎 俊昭
常務理事	塚脇 一政

告知

第44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

8月の食品衛生月間の皮切りに開催する食品衛生懇話会は、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: 令和元年8月1日(木) 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 吉田 易範(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

● 令和元年度定時総会・通常総代会 開催/ 第44回 食品衛生懇話会 開催	1	● 間もなく食品衛生月間です!! /フードセーフティ ジャパン 2019を開催	4
● 東海北陸ブロック大会/北海道・東北ブロック大会/ 近畿ブロック大会 開催	2	● 食協共済 加入者検索システムの活用で業務の省力化を/ ヒスタミン分析技能試験のご案内	5
● 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」全国47都道府 県での開催案内/食品衛生講演会「改正食品衛生法に基づく政 省令案について」開催案内	3	● 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

東海北陸ブロック大会開催 「食は命」福井県庁は日本唯一のお堀の中

令和元年6月7日(金)、ザ・グランユアーズフクイ(福井県福井市)にて約220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(福井県支部長)の開会のことば、日食協塚協常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15名を代表して福井県支部井上馨氏に表彰状が授与されました。「あんしんフード君」10万件達成



厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰の皆さま

記念特別表彰では、受賞者16名を代表して福井県支部坂井支所蔵野裕美恵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、福井県知事、福井市長等多くのご祝辞をいただきました。

第2部では、厚生労働省岡崎隆之専門官より食品衛生法等の一部改正について説明があり、日食協の令和元年度事業説明ののち、名古屋市の鈴木正晃氏、石川県の吉田和久氏による食品衛生指導員体験発表が行われ、福井県健康福祉部医薬食品・衛生課辻正宏課長による講評をいただきました。

大会の結びには、福井県支部清水副支部長により大会宣言が読み上げられ、そして次期ブロック大会開催支部である静岡県山崎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)

北海道・東北ブロック大会開催 世界へアピール 縄文遺跡群と豊富な農林水産品

梅雨入り前の晴天の下、青森市内で令和最初の北海道・東北ブロック大会が6月13日(木)、300名を超える参加者のもと、厚生労働省をはじめとする多くのご来賓をお迎えし盛大に開催されました。

第1部では、日食協桑崎専務理事およびブロック連絡協議会中川会長(青森県支部長)の開会あいさつにはじまり、ご来賓の厚生労働省医薬・生活衛生局長からの祝辞のほか、開催地青森県の三村申吾青森県知事の祝辞では、青森県産農林水産品について輸出増を旨とすとともに、食の安心・安全を担う地域の食品衛生指導員の活動に敬意を表していただきました。



開会のあいさつをする中川会長

また、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰、あんしんフード君10万件達成記念特別表彰に続いて、厚生労働省 福島和子HACCP企画推進室長補佐より「食品衛生法等の一部を改正する法律等の概要」について、青森県企画政策部 岡田康博理事より、「世界をめざすJOMON」と題して、北海道・北東北の縄文遺跡群の2021年世界文化遺産登録に向けた取組みについてご講演いただきました。

第2部では、山形県原田周子指導員、青森県の佐々木清隆指導員による体験発表、青森県健康福祉部保健衛生課 原田邦弘課長の講評の後、前日に開催されたブロック連絡協議会の報告、本大会決議文の採択、次期開催地の山形県長谷川支部長のあいさつと続き、盛会裏に終了いたしました。(公益事業部 岡本 愛)



おもてなしのお菓子
(松栄堂：青森県畑中専務理事提供、
左：大会、右：連絡協議会)

近畿ブロック大会開催 -日本のジャズ発祥地-神戸市にて

令和元年6月17日(月) ホテルオークラ神戸において食協関係者約250名の参集のもと、厚生労働省医薬・生活衛生局長、神戸市保健福祉局長をはじめ多くのご来賓の方がたにご出席いただき、近畿ブロック大会が盛大に開催されました。

本大会は、日食協鶴飼理事長(代読：塚協常務理事)、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13名を代表して神戸市支部 武田雅信氏に表彰状が授与されました。続いて「あんしんフード君」10万件達成記念特別表彰では、受賞者14名を代表して兵庫県姫路市支所の井上賢氏に感謝状が授与された後、厚生労働省医薬・生活衛生局長、神戸市保健福祉局長よりご祝辞を賜りました。

大会後半では、厚生労働省岡崎隆之専門官より「食

品衛生法等の一部を改正する法律の概要について」講演が行われ、日食協より重点事業説明ののち、近畿ブロック各支部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、本大会は盛会裏に閉会いたしました。

交流会では久元喜造神戸市長よりご祝辞を賜り、ジャズ演奏、中国四川省伝統芸能 変臉が披露され、華やかなうちに幕が閉じました。

(総務部 阿部 亜季)



厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰の授与

告知

食品製造事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」 全国47都道府県での開催のご案内

日食協では農林水産省の補助を受け、全国47都道府県において食品製造業種別に、標記研修会を7月16日(火)の東京会場を皮切りに開催いたします。本研修会は、小規模な食品製造事業者を対象に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書をふまえ、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まじえ、参加者が自社で実施できるカリキュラムとなっております。

各地での日程および実施業種等につきましては、日食協ホームページにてご案内しておりますので、開催地の支部におかれましては、地域の対象事業者の皆さまへご案内いただきますようお願いいたします。なお、本研修会はすべて参加費無料となっております。

◎実施業種：全12業種

〔()内は開催会場数〕

- ①菓子製造 (41)
- ②惣菜製造工場 (14)
- ③生めん類製造 (12)
- ④パン類製造 (14)
- ⑤漬物製造 (16)
- ⑥豆腐製造 (12)
- ⑦みそ製造 [技術検討会検討済] (16)
- ⑧低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 [殺菌温度が100℃以下の密封食品] (7)
- ⑨魚肉ねり製品製造 (11)
- ⑩清涼飲料水(ミネラルウォーター類)製造 (9)
- ⑪機械製乾めん・手延べ干しめん製造 (4)
- ⑫蒟蒻粉製造 (1)

◎各会場カリキュラムについて

(業種A～C：会場ごとに選定)

1業種の研修時間は業種別講義70分+共通講義10分=計80分となります(業種AおよびBは合同で共通講義を実施)。

時間	業種等
13:00～14:10(70分)	業種A
14:10～14:20(10分)	共通講義(A、B)
14:20～15:30(70分)	業種B
15:30～15:40	(入替：10分)
15:40～15:50(10分)	共通講義(C)
15:50～17:00(70分)	業種C

共通講義：HACCPの制度化、組織の運営・消費者への信頼確保(5つの基本原則)等の説明

◎お申し込み方法

日食協ホームページより直接お申込みいただけます。各会場定員が限られておりますので、対象者は研修実施業種およびそれらに類似する製造事業者のみとさせていただきます。(公益事業部 岡本 愛)

告知

食品衛生講演会

「改正食品衛生法に基づく政省令案について」開催のご案内

平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、厚生労働省ではHACCPに沿った食品の衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し、リコールに係る具体的な制度の詳細について検討が進められており、近々にも政省令が交付される見込みです。

日食協におきましては、政省令の内容をいち早くお届けするとともに、HACCPに沿った衛生管理の普及と円滑な導入のため、右記日程で講演会を開催いたします。

会員各位、関係者へ広くご案内いただきますようお願いいたします。

皆さまのご参加お待ちしております。

大阪会場 エル・おおさか 内 (大阪府立労働センター) エル・シアター 大阪市中央区北浜東 3-14 (申込締切 7/12 必着)	東京会場 日本教育会館 一ツ橋ホール 東京都千代田区一ツ橋 2-6-2 (申込締切 7/12 必着)
参加費 会員 4,000円 非会員 5,000円 (会場整理・資料代含む、税込)	定員 各会場300名
次第 開会挨拶 13:00～13:05 公益社団法人日本食品衛生協会 13:05～14:15 (70) (1)「改正食品衛生法に基づく政省令案について」(仮題) 厚生労働省 医薬・生活衛生局 担当官 《休憩》14:15～14:35 (20) 14:35～15:15 (40) (2)「米国等でのHACCPの取り組み」 米国 Food and Drug Administration(FDA)及び ニュージーランドMinistry of Primary Industry(MPI) からのメッセージ等 解説：山口大学共同獣医学部 教授 豊福 肇 ※講演内容が一部変更する場合がございます 《休憩》15:15～15:35 (20) 15:35～16:25 (50) (3)「HACCP導入事例の紹介」-中小事業者のニーズへの対応- 有限会社食品環境研究センター 取締役 新蔵 登喜男 【質疑応答】16:25～16:55 (30)	
お問合せ 公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部 TEL: 03-3403-2112 HP: http://www.n-shokuei.jp/	お申込みはこちら 

詳しくは当協会ホームページをご覧ください。
<http://www.n-shokuei.jp/>

(公益事業部)

告知

間もなく食品衛生月間です!! 2019.8.1~8.31

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、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、本年度は以下のポスターと下敷きの作成を進めております。月間活動にぜひご利用ください。



毎年7月より掲示する食品衛生月間の懸垂幕

2019ポスター



- 体 裁：B2判／B3判(2種)
- 本体価格：B2判 46円(別途消費税がかかります)
B3判 37円(別途消費税がかかります)
- 注 文：10枚単位でお申込みください
- 送 料：実費

2019下敷き



- 体 裁：B5判 紙+ポリプロピレン
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
- 本体価格：30円(別途消費税がかかります)
- 注 文：100枚以上50枚単位でお申込みください
- 送 料：1回のご注文金額が3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円(1か所に送付の場合)

告知

フードセーフティジャパン 2019を開催します!

フードセーフティジャパン 2019を下記のとおり開催いたします。日食協ブースではHACCPによる衛生管理の制度化を前に、事業者が取り組んで行くための手引書やテキストをはじめとした食品衛生関連図書の販売と、相談コーナーで直接ご相談をお受けいたします。招待券をご入用の方は出版部普及課 (FAX: 03-3403-2384) までご連絡ください。皆さまのご来場をお待ちしております。

名称	食のさらなる安全・安心を追及 フードセーフティジャパン 2019	食品工場の設備改善・省エネ・生産性向上 フードファクトリー 2019	中食・惣菜工場の設備・衛生対策にフォーカス SOUZAI JAPAN 2019
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		公益社団法人日本食品衛生協会
日時	2019年9月11日(水)～2019年9月13日(金) 10:00～17:00		
会場	東京ビッグサイト 青海展示棟 (青海展示棟は青海地区に位置する仮設展示棟です)		

食協共済 加入者検索システムの活用で業務の省力化を

「加入者検索システム(食協共済Webシステム)」をご存知ですか？

このシステムはインターネットを介して「あんしんフード君」「スーパーあんしんフード君」「食品営業賠償共済」の加入情報を照会・修正できるシステムです。平成30年の制度改定に併せて加入者検索システムを改修し、より便利に使えるようになりました。

システムを利用してできること・導入した場合のメリット

登録した支部支所の加入者情報、
団体情報を照会できる

加入者が何のコースで加入しているのか、加入者明細等の膨大な帳票類を探すことなくリアルタイム*に検索でき、ご加入者さまの問い合わせにも迅速に対応できます。

※計上処理中の場合、情報の更新に約1か月かかります

登録した支部支所の加入者情報、
団体情報を修正できる

加入者名や屋号、住所の変更、漢字化など、Web上で修正することができ、異動報告書を書く手間や郵送する通信費等を削減することができます*。

※掛金に係る変更(コースの変更や解約等)は従来どおり異動報告書が必要となります

本システムの利用状況を586支所で確認したところ、316支所が使用していない状態でした(利用率46%)。しかしながらメリット説明後は16%の支所が導入を検討したことから、周知されていなかったことが普及していない要因の一つでした。調査後の導入状況は右図のとおりです。導入しない要因としては、ネット環境が整っていないことが大部分(62%)を占めていることが判明しました。

今後も業務の簡素化、省力化に取り組んでまいりますのでご協力のほど、よろしくお願いいたします。

(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
京都会場	9月13日(金)	京都経済センター
福岡会場	9月20日(金)	福岡生活衛生食品会館
東京会場	9月27日(金)	中央大学駿河台記念館

皆さまの参加を
お待ちしております。

こちろ 食品衛生研究所

厚生労働科学研究で実施する ヒスタミン分析技能試験のご案内

ヒスタミンは実際に健康危害が発生している物質で、原料あるいは製品の管理上、正確な分析が重要です。微生物も同様に健康危害につながるものもあり、両者ともにHACCPにおいても重要な分析と考えられます。

2017年度から実施されている「食品衛生検査を実施する試験所における品質保証システムに関する研究」(研究代表者：渡辺卓穂)の課題である「新規技能試験プログラムの開発及び統計学的評価に関する研

究」(分担研究者：松田りえ子)において、下記のとおりヒスタミン技能試験のパイロットスタディを実施いたします。パイロットスタディではありますが、本格的な技能試験と同様に国際規格であるISO17043に則って実施しており、申込窓口は、日本食品衛生協会が行います。

(国立医薬品食品衛生研究所安全情報部客員研究員

松田りえ子)

- ・試験項目：ヒスタミン濃度
- ・試料：魚肉加工品(缶詰)2種
- ・分析法：通常実施している方法(試験キットを含む)
- ・分析回数：各試料1回
- ・申込メ切：7月31日(水)
- ・試料配付時期：8月20日(火)
- ・報告期限：9月20日(金)
- ・参加費：無料



参加を希望される方は、下記アドレスまで参加申込書を電子メールでお送りください。

連絡アドレス ginou@jfha.or.jp (厚労科研による技能試験 担当宛)
件名は【ヒスタミン技能試験 参加申込】としてください。

漏水事故は高額請求の可能性あり!! あんしんフード君加入で安心! 「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

「あんしんフード君」は漏水事故も補償!! 飲食店はぜひ加入を!!

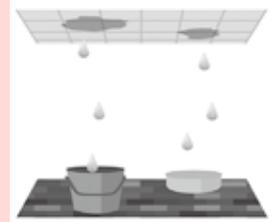
今回は、店舗の水道パッキンが破損したことにより漏水し、隣接する店舗の壁が腐食したりフロアに浮き・剥がれが発生し営業ができなくなってしまった事故の事例をご紹介します。

漏水事故が起きた場合、店舗修繕費や汚損させてしまった備品代、漏水被害により被害に遭った店が休業した際の営業損失などの損害請求が想定されます。実際、今回の事例でも、店舗修繕費用：1,650,240円と休業損害：516,610円が損害認定され、賠償金額は200万円を超えました。

平成30年度の漏水事故の支払いは37件あり、そのうち36件が飲食店での事故となっており、**水を使う設備が多い飲食店は特に漏水発生率が高い**ことがよくわかります。

備えあれば憂いなし! 万が一の事故に備え、会員の皆さまへは漏水事故の補償も備えた「あんしんフード君」の加入・切り替えをおすすめ頂きますようお願いいたします。

(共済部 師岡 彩実)



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	2019.02.08	兵庫県	北播磨	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。	1	賠： 31,500 特： 3,450 計： 34,950
2		腸管出血性大腸菌 O157	2017.08.11	群馬県	桐生	ワイド	飲食店	42,200	提供した料理による食中毒。入院8名。	40	賠：5,439,507 特： 544,251 弁： 216,000 計：6,199,758
3		ノロウイルス	2018.12.20	兵庫県	南あわじ市	あんしんフード君	旅館 (m)	13,400	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	192	賠：1,076,510 特： 107,651 消：4,579,200 計：5,763,361
4			2019.02.21	長野県	長野市	レギュラー	仕出し・弁当	6,500	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	58	賠：1,232,080 特： 123,508 計：1,355,588
5		アニサキス	2019.02.14	神奈川県	相模原	レギュラー	すし	2,700	提供したサバによるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠： 183,890 特： 18,689 計： 202,579
6	アレルギー	アレルギー	2019.03.17	熊本県	天草	レギュラー	飲食店 食料品販売業	2,700	お客さまから事前にアレルギーの申告を受けていたにも関わらず、誤ってピーナッツが含まれたドレッシングを料理にかけて提供し、アレルギー症状を発生。	1	賠： 34,460 特： 3,746 計： 38,206
7	施設賠償事故	施設リスク	2019.03.04	長野県	北信	あんしんフード君	旅館 (m)	51,100 6,800	施設屋根から落雪し、お客さまの車両を破損させた。	-	施：2,752,628 特： 275,263 計：3,027,891
8		業務リスク	2019.04.07	富山県	中部	あんしんフード君	飲食店	19,700 2,900	従業員がラーメンを運んでいた際に誤ってスープをこぼし、お客さまの携帯を破損させた。	-	施： 49,032 特： 4,903 計： 53,935
9		漏水リスク	2019.03.25	高知県	高知市	あんしんフード君	飲食店	18,400	水道パッキンの破損により漏水し、隣接する店舗を汚損させた。	-	施：2,166,850 特： 216,685 計：2,383,535
10	受託物賠償事故	受託物リスク	2019.04.15	広島県	尾道	あんしんフード君	食品製造業	19,100	お客さまから預かっていた商品が荷崩れを起こし、商品を破損させた。	-	受： 57,823 特： 5,782 計： 63,605
11			2019.04.29	沖縄県	那覇市	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員がお客さまから預かっていた携帯電話を誤って落下させ、破損させた。	-	受： 42,984 特： 4,298 計： 47,282
12	その他	被害者治療費等	2019.03.29	佐賀県	佐賀中部	あんしんフード君	飲食店	15,600	店舗入口にある段差でお客さまの不注意で転倒し負傷した。各種費用にて入院見舞金を支払った。入院1名。	1	被： 100,000 計： 100,000

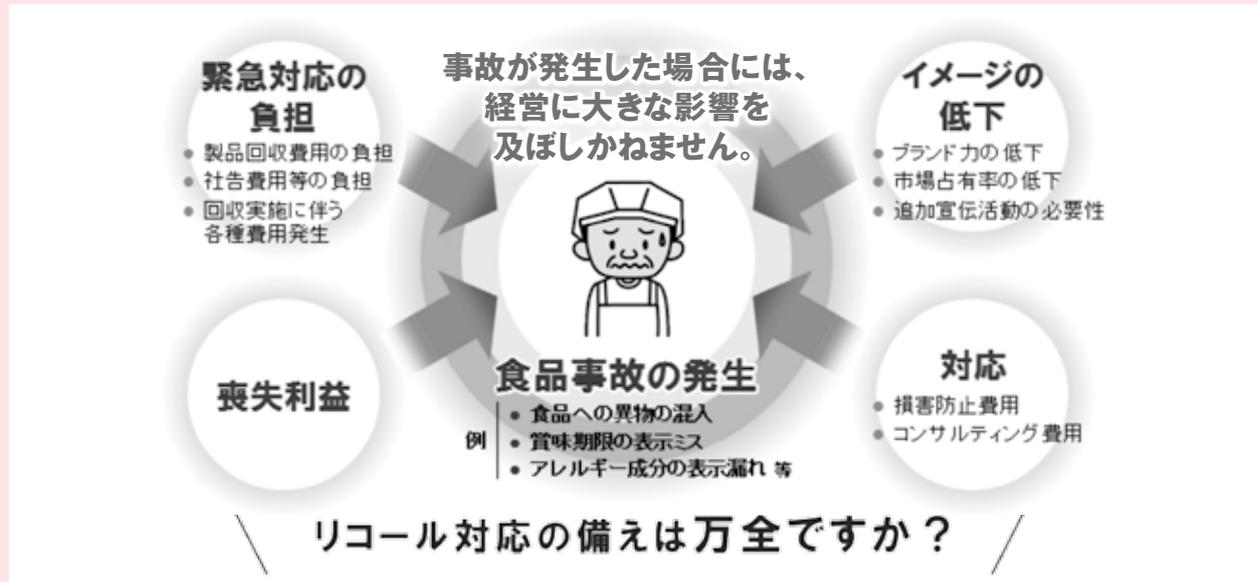
※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2019.5.1～5.31抜粋)

賠：生産物賠償金、施：施設賠償金、受：受託賠償金
特：特別費用、被：被害者治療費等
消：消毒費用、弁：弁護士費用

あんしんリコール君
((公社)日本食品衛生協会会員向け生産物品質保険)のご案内

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.183
広域法人部営業第一課

2018年6月の食品衛生法改正にともない、食品のリコール情報の報告制度が創設されました。食品等事業者は、食品衛生法違反またはそのおそれに伴う自主回収を行う場合、行政への届出が義務化され、行政によって消費者へ公表されます。



あんしんリコール君(生産物品質保険)は、スーパーあんしんフード君、あんしんフード君(総合食品賠償共済)を補完する制度です。生産した食品等に異物混入が発生した場合などに、その食品等の回収を行うことにより被保険者が負担する各種費用を補償します。

ご興味のある方は、お近くの普及推進員までお問い合わせください!

取扱幹事代理店: 株式会社フードセーフティ企画 住所: 東京都渋谷区神宮前2-6-1(4階) TEL: 03-3796-3631
承認番号: B18-102592 使用期限: 2020年2月1日

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.183

2018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。

保険料等収入

1兆1,727億円

前年度比
4.9%増

当年度にご契約者からお払い込みいただいた保険料による収益です。

個人保険保有契約高

37兆1,015億円

前年度末比
2.8%増

当社がお引き受けしている保障金額の合計額です。
※個人年金保険を含みます。

総資産

11兆6,629億円

前年度末比
2.1%増

企業の事業規模を示す指標の一つです。

ソルベンシー・マージン比率

852.6%

大災害など通常の予測を超えて発生するリスクに対応できる「支払余力」を有しているかを判断するための行政監督上の指標の一つで、健全性の一つの基準である200%を大きく上回っています。

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
2019年5月24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、各格付けカテゴリー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

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

間もなく食品衛生月間です！

温度の管理・確認に

日食協取扱い

温度計関連頒布品

をご活用ください!!

本号では、日食協が取り扱う頒布品の中から芯温計と隔測温度計についてご案内します。ワイドな測定レンジが特長のイーザーチェック芯温計(画像①)は小型で扱いやすく、水油廻りでも使用可能なポケット型食品用中心温度計です。隔測温度計(画像②・③)は、庫内温度を正しく計測し、扉を開けることなく外から一目で庫内の温度がわかる温度計です。食品衛生指導員巡回指導や、8月の食品衛生月間の活動においても、ぜひご案内・ご利用ください。

③日食協隔測温度計
(アルコール式)

①イーザーチェック芯温計



②ソーラーデジタル隔測温度計



画像	品名	測定範囲	寸法・質量	本体価格(税別)	頒布価格(税別)	送料
①	イーザーチェック芯温計	-50～+300℃	25(W)×210(H)×17(D)mm/約22g	3,800円	→ 2,778円	実費
②	ソーラーデジタル隔測温度計	-50～+ 70℃	103.5(W)×41.5(H)×13.5(D)mm/約50g	4,500円	→ 3,500円	実費
③	日食協隔測温度計(アルコール式)	-30～+ 50℃	30(W)×125(H)×30(D)mm/約70g	3,400円	→ 2,200円	実費

5月31日発刊!!



リーフレット

ポイントは十分な加熱と二次汚染の防止 カンピロバクター食中毒を防ごう!!

- 体 裁：A4判 カラー 8ページ
- 本体価格：220円
(別途消費税がかかります)
- 発 刊：2019年5月31日
- 送 料：1回のご注文金額が3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円(1か所に送付の場合)

食中毒の発生件数において上位を占めるカンピロバクター食中毒。その多くは、鶏肉を生や加熱不十分な状態で食べたり、調理従事者の手指や調理器具などを介して食品を二次汚染したことが原因で発生しています。食肉を適切に取り扱い、安全に提供するために、本リーフレットをご活用ください。

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 気をつけよう！ 夏場の食中毒

暑さが本格的になる7～9月に発生しやすくなる食中毒について、原因物質ごとにその特徴や予防法などを、最近の事例を交えて解説。

特集2 視点を変えて見直そう！異物混入対策
～ ティーチングとコーチングで

スタッフの意識を変える～

異物混入対策をテーマに、教育ツールとしてのコーチングとティーチング、そしてその重要性について紹介。

■月刊「食品衛生研究」

◆寄生虫性食中毒に関する最近の話題 ◆食品の分析結果の不確かさ

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

梅雨明けの知らせが待ち遠しい季節ですが、少しずつ暑くなる日々が夏の訪れを感じさせてくれます。気温の上昇とともに増えてくる食中毒。正しい知識を身につけ、食中毒防止に努めましょう。(高野)