

報告

日食協 令和2年 新春賀詞交歓会 盛大に開催



鏡開き



加藤厚生労働大臣



藤井参議院議員



丸川参議院議員



鵜飼理事長

1月14日(火)、東京都港区の明治記念館において「日食協令和2年新春賀詞交歓会」が多数のご来賓をはじめ、日食協支部役職員約30名、特別会員、関係企業・団体等計約450名のご出席を賜り、盛大に開催されました。

鵜飼良平日食協理事長のあいさつで開会し、来賓祝辞を加藤勝信厚生労働大臣、藤井基之参議院議員、丸川珠代参議院議員より賜りました。続いて、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、食品安全委員会、国立研究機関等よりご出席いただいた方がたをご紹介いたしました。

また、令和元年の全国各地で発生した災害に対し、被災された方がたへの衛生物資の提供等、多大なる支援をいただいた9企業に鵜飼理事長より感謝状の贈呈を行いました。

令和2年は一昨年公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づき、6月よりHACCPの制度化が施行される予定です。日食協としても、全国の食品衛生協会と連携してHACCPの普及を牽引する活動に取り組んでまいります。

出席された方がたに心より御礼を申し上げますとともに、本年が幸多い年でありますことを祈念いたします。
(総務部 布藤 香)



鵜飼理事長より感謝状の贈呈



大勢の来場者で賑わう会場

CONTENTS

- 日食協 令和2年 新春賀詞交歓会 盛大に開催 1
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み (岩手県岩手支会、新潟県支部) 2
- 営業許可・届出制度の改正・創設、リコール制度の概要 3
- 食品衛生指導員活動優秀支部・支所 表彰 (愛知県支部・西尾支所、和歌山県支部、香川県支部) 4
- 共済取扱いにかかわる年度末締切について「食品の美味しさの評価に関する基礎的な実習研修」のご案内 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 ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み

キャベツマンが教えてくれる、衛生的な手洗い教室

岩手県岩手支会より

岩手県岩手支会の「衛生的な手洗い講習」は、ノロウイルスが猛威を振るっていた平成26年に始めました。平成24～28年は全国食中毒患者数の54%～69%がノロウイルス患者でした。ノロウイルス対策に決定打がない状況のなかで、インフルエンザ大流行の年には、子どもたちに「徹底した手洗いとうがい」が呼びかけられ、結果としてノロウイルスによる食中毒の患者数も減っているように感じました。そこで岩手支会では、「学童・園児への衛生的な手洗い講習」に踏み出しました。

岩手県のなかでも手洗い講習の先駆けである県央支会に教えを請い、手洗い教室を計画し、岩手町ゆるキャラヒーロー・緑マスクの「キャベツマン」は我が岩手支会最年少指導員です。キャベツマンを手洗い番長に据えて、学童保育施設・小学校・幼稚園・保育園をまわって6年になります。



キャベツマンが楽しく指導



学童保育の指導員さん向けの講習会も実施

子どもたちからは「キャベツマン〜」の声援が飛び、手洗いはキャベツマンとのお約束です。

今年度も9月～10月に6か所、11月～1月に9か所で開催し、受講人数は600名ほどになります。子どもの衛生的な手洗いの呼びかけは、お父さんやおじいちゃん等の家族まで届きます。

学童保育の指導員さん50名の講習会は市役所が後押ししてくれました。岩手県の小さな支会が巻き起こす「衛生的で楽しい手洗い旋風」は子どもたちの声援がエネルギーです。

ノロウイルス予防講習 ～現場で役立つ！ ノロウイルス対策のポイント～ 新潟県支部より

新潟県支部では、毎年、ノロウイルス食中毒予防強化期間にノロウイルス予防講習会を開催します。令和元年度は11月22日、25日の両日、新潟市および長岡市内の県下2会場で「ノロウイルス感染症・食中毒予防セミナー」を開催しました。

本県では、毎年、11月から4月にかけてノロウイルス食中毒が発生しており、今年は12月現在で、すでに8件が発生しています。その原因の多くが、従事者の健康管理上の問題や手洗い不良などによる二次汚染によるもので、なかには嘔吐物や汚物の処理が不十分で発生した事案もあります。

今回、長岡で開催した予防セミナーでは、飲食店などの食品事業者のほか、介護福祉施設や保育園・幼稚園、学校等の給食施設従事者等125名の参加のもと、新潟県保健環境科学研究所ウイルス



熱心に聞き入る受講者

科の田村参事を講師に迎え「ノロウイルスの基礎知識と最新の話題」と題して講演をいただき、ノロウイルス食中毒や

感染症の発生機序や嘔吐、下痢によるリスクの高さについて、実例をもとに予防のポイントを詳しく解説して



嘔吐物の適切な処理を体験

いただきました。続いて、東京サラヤ株式会社 北関東支店の西本主任インストラクターによる、予防の決め手は手洗いであるとして、日食協が推奨する衛生的な手洗いと嘔吐物の適切な処理方法を、映像を交えながら、詳しく解説していただきました。その後、参加者を3グループに分け、ヨーグルトを疑似吐物に見立てて、実際の手順に沿った嘔吐物処理体験をしてもらいました。

参加者からは、「いざというときにできるか不安」、「パニックになり、何もできないのでは」といった意見が聞かれたほか、「このような実体験はありがたいし、職場に帰ったら皆でやってみよう」、「本当によい機会でした」などの感想をいただきました。

公益社団法人日本食品衛生協会 令和2年1月1日付 人事について

新	氏名	旧
(新規採用) 総務部総務課 主事補	桑原 慎太郎	(新規採用)

告知

営業許可・届出制度の改正・創設、リコール制度の概要

令和3年6月より施行

営業許可・届出制度、リコール制度について、昨年12月27日に厚生労働省令が公布され具体的な内容が示されましたのでご紹介いたします。

営業許可制度の見直し

営業許可業種の見直しに当たっては、食中毒リスクの高さ等を踏まえて、次表の32業種に再編されました。「一施設一許可」を原則として運用されます。

また、今回の省令では、これらの営業許可業種の施設基準が定められました。都道府県はこの基準を参酌し、条例で必要な「施設基準」を定めることとされています。

新たな営業許可業種

- ①飲食店営業（喫茶店営業を含む） ②調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 ③食肉販売業 ④魚介類販売業 ⑤魚介類競り売り営業 ⑥集乳業 ⑦乳処理業 ⑧特別牛乳搾取処理業 ⑨食肉処理業 ⑩食品の放射線照射業 ⑪菓子製造業（パン製造業・あん類製造業を含む） ⑫アイスクリーム類製造業 ⑬乳製品製造業 ⑭清涼飲料水製造業 ⑮食肉製品製造業 ⑯水産製品製造業 ⑰氷雪製造業 ⑱液卵製造業 ⑲食用油脂製造業（マーガリン・ショートニング製造業を含む） ⑳みそ又はしょうゆ製造業（みそ加工品・醤油加工品を含む） ㉑酒類製造業 ㉒豆腐製造業 ㉓納豆製造業 ㉔麺類製造業 ㉕そうざい製造業 ㉖複合型そうざい製造業 ㉗冷凍食品製造業 ㉘複合型冷凍食品製造業 ㉙漬物製造業 ㉚密封包装食品製造業 ㉛食品の小分け業^(※) ㉜添加物製造業

※乳製品に関しては固形物（バター、チーズ、濃縮ホエイ、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び調製粉乳）に限る

営業届出制度

HACCP に沿った衛生管理を、原則としてすべての営業者に求めることから、営業者を把握し、必要な指導を行っていくため、営業届出制度が設けられました。

この制度は、公衆衛生に与える影響が少ない営業及び食鳥処理の事業を除き、営業許可業種以外の営業者が対象となります。

公衆衛生に与える影響が少ない営業として営業届出の対象とならない業種（政令）

- ①食品又は添加物の輸入業 ②食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵業を除く。） ③容器包装に入れられ、又は包まれた食品又は添加物のうち、常温保存が可能なものの販売をする営業 ④合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装の製造をする営業 ⑤器具又は容器包装の輸入業又は販売業

●営業の許可・届出制度に係る経過措置

令和3年6月1日に施行されますが、営業許可の要否や区分について大きな変動が見込まれることから、経過措置が設けられています。

食品リコール届出・報告制度

営業者が法に違反する食品またはそのおそれのある食品の自主回収を行う場合、遅延なく都道府県知事等へ届け出るものです。

なお、次の場合は食品衛生法上の危害が発生するおそれがない場合として、届出は不要です。

- ①当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかかな場合
- ②当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかかな場合

国においては、都道府県知事からの報告に基づき公表する際に、消費者に対しわかりやすく健康への危険の程度を伝えるため、分類を行うこととされています。

今回ご紹介した省令は令和3年6月1日施行されるものです。詳細については、厚生労働省のホームページまたは最寄りの保健所にお問い合わせください。（公益事業部 HACCP事業部）

報告

食品衛生指導員活動優秀支部・支所 表彰

12月号に続きまして第59回食品衛生指導員全国大会において、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰に選ばれた支部・支所の活動内容をご紹介します。
(公益事業部 三元 昌美)

愛知県支部 西尾支所 記録する事で「見える化」を、見えたことを今後に生かそう

愛知県支部西尾支所は、食品衛生責任者の再講習会出席者に記録の必要性についてのアンケートを実施し、HACCPについての更なる意識改革を目指しています。

また、小規模HACCP推進相談員の育成に力を入れており、短期間に支所の過半数の指導員が講習会を受講し修了しました。

巡回指導の際、記録してあるものを確認することで、記録を残すことの習慣化を目指し、「HACCPの制度化等」について小規模HACCP推進相談員が助言指導をしています。

指導員が「記録すること」をまずは自ら実施して、各店への指導が徹底できるように努力するこ

と、また今後指導員全員が「小規模HACCP推進相談員」「手洗いマイスター」となり、会員への重点指導項目等の指導に生かしていきます。



食品衛生責任者再講習会に参加する出席者の様子

和歌山県支部 増やそう！HACCP型五つ星取得施設
～HACCP義務化対応講習会を通じて～

和歌山県支部は、HACCP型五つ星取得施設に必要な取得要件である「食品衛生管理計画・記録簿」が作成できるHACCP義務化対応講習会を県内各地で開催し、五つ星事業の取得を促し、新規会員や食品営業賠償共済新規加入者の獲得を目指しています。

講習会では「食の安心・安全・五つ星事業」のメリットについて説明し、講習会用記録簿は五つ星店用記録簿を用いて個別指導を実施しています。また、指導員が講習会の講師補助を行い、定期的の実施状況等を確認するとともに、改善点等について行政と一緒に

に検討しています。

今後もメディアを通じて消費者に広くPRし、HACCP版「食の安心・安全・五つ星事業」を県内全域に拡充していきます。



HACCP版五つ星事業の推進

香川県支部 HACCPの考え方を推進する主役は、指導員だ！

香川県支部は、行政との協議により平成30年度香川県新規事業「HACCP導入指導員養成事業」を受託し、各地区2名ずつ養成しました。まず、導入指導員に対する講習・研修を複数回実施し、「面倒だが、難しいことではない」ことを理解してもらいました。そして演習を交えた指導員研修会では、導入指導員による指導助言を行いました。

また巡回指導にて、導入指導員1名につき7名の指導員を対象にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の方法を普及し、以後、7名の指導員それぞれが、新たな7名の指導員に普及して

いく方法を実施しました。

現在も行政との協議で平成31年度（令和元年度）事業として、HACCPに特化した実務講習会を実施しており、業種ごとの手引書をもとに導入指導員を交えた指導助言を行っています。



HACCP導入指導員の養成



HACCP導入指導員による指導助言

告知

更改漏れのないよう
ご注意ください!!

共済取扱いにかかわる年度末締切について

「あんしんフード君」につきましては、平成30年度の契約件数の20%増となる推進目標に、各支部支所にてさまざまな取り組みのもと推進にご尽力していただいておりますこと、この場をお借りして感謝申し上げます。

各支部支所より送付の書類ならびに着金が下記の期日に間に合わないものについては、令和元年度実績には含まれず、令和2年度の実績に算入されることとなりますのでご注意ください。

	通常月の締切	令和元年度末の締切
賠償共済	1日始期日…前月の20日まで 15日始期日…当月5日まで	3月18日(水)午後1時まで (FAX可)
火災共済		

また、2月中旬には各支部宛てに「食品営業賠償共済 加入者未計上明細書」を送送する予定です。継続の意思のある契約については更改漏れがないようご確認くださいませよう、よろしくお願いたします。
(共済部 児玉 和佳奈)

こちろ
食品衛生研究所

新規テーマ

「食品の美味しさの評価に関する 基礎的な実習研修」のご案内

3月13日(金)に食品衛生研究所 技術研修室で、今年度の新規実習研修「食品の美味しさの評価に関する基礎的な実習研修」を開催します。

本研修では、食品の美味しさの評価に関する基礎知識を学習するとともに、美味しいとはどういうことか、味覚試験(五味)、風味や物性試験の実習を通して、美味しさの評価手法を体験いただける入門的な実習研修となっております。

におい・異臭に関する研修については、これまで年間2回開催してきましたが、今回は“美味しさ”や“味覚”に特化した新企画となっておりますので、ぜひご参加ください。

(検査事業部 布村 俊治)

開催日	3月13日(金) 9:45～17:00
会場	(公社)日本食品衛生協会 食品衛生研究所 東京都町田市忠生2-5-47
受講料 (税込)	食協会員・特別会員 22,000円 一般 25,300円
講師	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 早川 文代 日本ハム株式会社 中央研究所 荒川 史博、堀江 智子
講義	官能試験の基礎知識 ～人間の感覚で食べ物の品質を測るには～
実習	①味覚試験 ・5つの味を分けられますか? ・味の濃さを変えると、どうですか? ②味と風味の関係は? ・実際に味わってみましょう ③物性試験 ・食品の硬さと食感は? ④美味しいとは?

納品先の施設を破損!! 製造業も事故リスクの見直しであんしん!

「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

業務中の事故リスクもしっかり補償で安心!

今回は、委託元の病院で従業員が配膳車の操作を誤って、エレベーターにぶつけて破損させた事例をご紹介します。本事例ではエレベーターの修理費用として495,000円が認定されました。

製造業はお客さまと接触する機会が少ないため、食品営業賠償共済で食中毒など生産物への補償だけで十分と考える会員の方も多いかと思えます。しかし実際には、工場等の看板や屋根、場内の枝等が落下し歩行人に当たり負傷させる事故(施設のリスク)や、製品の運搬・納入時に台車や荷物を歩行人や納品先施設、他社の配送車両などにぶつけ、負傷・破損させる事故(業務リスク)も発生する可能性も十分に考えられます。

食品事業者を取り巻くリスクは食品のみが原因ではありません。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。(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)		事故の状況	被害者数	共済金額(円)	
				支部	支所			年間掛金(円)	休業掛金(円)			賠償金額	特別費用
1	食中毒	カンピロバクター	2019.08.25	京都市	下京	あんしんフード君	飲食店	18,400	3,700	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	1	賠: 155,084	特: 15,508
2		サルモネラ	2019.08.17	愛知県	岡崎	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供した棒棒鶏の生野菜による食中毒。	14	賠: 324,325	特: 32,433
3		ノロウイルス	2019.06.22	新潟県	県央	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	9	賠: 177,188	特: 17,719
4	異物混入	異物混入	2016.06.22	沖縄県	南	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	116,900		加入者が納品した豚肉に骨片が混入しており、喫食したお客さまの歯を欠損させた。	1	賠: 1,000,000	特: 100,000
5	施設賠償事故	施設リスク	2018.07.29	三重県	鈴鹿	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	3,700	台風が接近していたにも関わらず対策をしていなかったため店舗の看板が飛び、駐車車両を破損させた。	0	施: 836,924	特: 83,692
6			2019.04.06	京都府	乙訓	あんしんフード君	飲食店	8,500		お客さまが店内の階段を上った際に階段の手すり破損し、バランスを崩し尻餅をついた。治療費の請求はなく、慰謝料と休業損害補償を支払った。	1	施: 970,200	特: 97,020
7			2019.08.26	福岡市	博多	あんしんフード君	飲食店	185,000		委託元の病院で従業員が配膳車を操作していた際に誤ってエレベーターにぶつけ、エレベーターを破損させた。	0	施: 495,000	特: 49,500
8	業務リスク	業務リスク	2019.10.21	福岡県	粕屋	スーパー あんしんフード君	食料品 販売業	26,700	1,100	キャスト付きの発電機を移動させたところ、転がって公道へ出てしまい、通行車両に衝突し破損させた。	0	施: 464,564	特: 46,456
9			2019.07.13	福岡県	嘉穂・鞍手	あんしんフード君	飲食店	8,500		従業員が誤ってラーメンをこぼし、お客さまの携帯電話を破損させた。	0	施: 76,500	特: 7,650
10			2019.06.21	高知県	高知市	あんしんフード君	飲食店	8,500		タバコの灰をシンクに流したため排水管が詰まって漏水し、階下を汚損した。	0	施: 3,679,036	特: 367,904
11	漏水リスク	漏水リスク	2019.07.14	大阪	阿倍野	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗内にある空調設備から漏水し、階下の店舗を汚損した。	0	施: 1,814,400	特: 181,440
12			2019.11.11	新潟県	新発田地区	あんしんフード君	旅館(m)	1,053,500	319,800	旅: 73,100	お客さまから預かった車両を破損させた。	0	受: 66,868
13	その他	被害者治療費用等	2019.11.20	京都市	南	あんしんフード君	飲食店	8,500		店内でお客さまが転倒した際に窓ガラスにぶつかり、ガラス片で手を負傷した。各種費用にて通院見舞金を支払った。	0	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(2019.12.1~12.31抜粋)

※ご加入された支部・支所と営業所在地が異なる場合があります。

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、生: 生産物自体の損害
 損: 損害回復費用、消: 消毒費用、弁: 弁護士費用
 計: 合計共済金

**令和元年度「女性が輝く先進企業表彰」で
「内閣府特命担当大臣(男女共同参画)表彰」を受賞**

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.189
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、今般、令和元年度「女性が輝く先進企業表彰」において、「内閣府特命担当大臣(男女共同参画)表彰」を受賞しましたのでお知らせします。

本制度は、女性が活躍できる職場環境の整備を推進するため、役員・管理職への女性の登用に関する方針や取り組み、実績並びにそれらの情報開示において顕著な功績があった企業を表彰するものです。

三井住友海上は、今後も、多様な社員が健康でいきいきと、やりがいをもって働くことのできる人事制度や職場環境を整備し、企業価値の向上と持続的成長の実現を目指します。

女性が輝く
先進企業
2019

1. 「女性が輝く先進企業表彰」の概要

本制度は、女性が活躍できる職場環境の整備を推進する企業が、投資家・就業希望者・消費者などから評価され、同様の取り組みが他の企業へ波及していくよう、役員・管理職への女性の登用に関する方針や取り組み、実績並びにそれらの情報開示において、顕著な功績があった企業を政府が表彰するもので、「女性が輝く社会」の実現に資することを目的に、2014年度に創設されました。

表彰の種類	表彰の対象
内閣総理大臣表彰	極めて顕著な功績があったと認められる企業を表彰
内閣府特命担当大臣(男女共同参画)表彰	特に顕著な功績があったと認められる企業を表彰

2. 評価されたポイントと主な実績、情報開示

当社は、以下の取り組みと実績、並びに情報開示が評価され、「内閣府特命担当大臣(男女共同参画)表彰」を受賞しました。

(1) 評価されたポイントと主な実績

- 新任課長代理、管理職候補者層、課長職と、階層別に研修を実施し、上の各役職を担える人材を継続的に育成し、女性管理職比率が大きく高まっている。

【管理職(課長職以上)】 2015年度:3.8% → 2019年度:12.7%(業界平均11.5%)

- 関連事業会社の非常勤取締役に女性部長を登用する取り組みを開始し、経営感覚を磨く機会を与えている。
- 育児休業中の社員が、本人の希望により、自宅で臨時就業し、成果給を受け取ることが出来る在宅勤務制度を導入し、円滑な職場復帰のサポートを図っている。
- 「保育所マッチングサービス」により、保活する社員の保育園選択肢拡大につなげ、希望するタイミングでの職場復帰を支援している。

(2) 情報開示

- ① 厚生労働省「女性の活躍推進企業データベース」 <https://positive-ryouritsu.mhlw.go.jp/positivedb/>
- ② 三井住友海上オフィシャルWebサイト「ダイバーシティ&インクルージョン」 <https://www.ms-ins.com/company/diversity/>

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.189

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 www.gib-life.co.jp/

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 9:00~18:00 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:上原康弘

E-mail:uehara@jpha.or.jp

食品衛生法改正に伴う

新訂版・改訂版 発刊のご案内



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

新訂 早わかり食品衛生法〈食品衛生法逐条解説〉第7版

『早わかり食品衛生法』は、昭和54年に初版が発行されてから、これまでに9回内容の見直しが行われ、食品衛生法逐条解説本として各方面で利用いただいております。平成30年6月に食品衛生法の大幅な改正が実施されたことを受け、この度、全体的に内容を見直し第7版として改訂いたしました。

今回の法改正は、公布から1年以内に政令で定める日施行、2年以内に政令で定める日施行、3年以内に政令で定める日施行と三次にわたって施行されることとなっておりますが、本書では三次施行までの内容を解説しています。また、一及び二次施行と三次施行では条番号のずれが生じることから、新旧対照条番号早見表を掲載し、読者の利便をはかりました。さらに、資料編では今回の法改正に伴って改正された政省令を含む関係法令や統計資料について最新のものを掲載しております。

法改正により、今後は今までよりもさらに進んだ衛生管理が求められるようになります。食品の企業や食品衛生の研究教育などに従事される方がたにとって、食品の安全確保と食品衛生の向上に貢献できる一冊となっております。

■体裁：A5版 ページ未定 ■本体価格：未定 2020年3月中旬発刊予定

◆主な収載内容◆

- 第1章 総則(第1条～第4条)
 - 第2章 食品及び添加物(第5条～第14条)
 - 第3章 器具及び容器包装(第15条～第18条)
 - 第4章 表示及び広告(第19条・第20条)
 - 第5章 食品添加物公定書(第21条)
 - 第6章 監視指導(第21条の2～第24条)
 - 第7章 検査(第25条～第30条)
 - 第8章 登録検査機関(第31条～第47条)
 - 第9章 営業(第48条～第61条)
 - 第10章 雑則(第62条～第80条)
 - 第11章 罰則(第81条～第89条)
- 附則の解説(平成7年・平成15年・平成30年改正法の解説)

●資料編

食鳥処理衛生ハンドブック ー第5版ー



本書は、都道府県知事等の登録を受け実施する食鳥処理衛生管理者養成講習会のテキストです。この度、食品衛生法等の一部を改正する法律により、食鳥検査法の一部が改正され、令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が義務化となることをうけ、『食鳥処理衛生ハンドブックー第5版ー』を発刊しました。HACCPに沿った衛生管理は、これまで求められてきた衛生管理を、食鳥処理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」「見える化」するものです。食鳥の市場が拡大するなか、食鳥処理場における衛生管理の最高責任者として消費者のニーズにあった食鳥肉の安全確保に必携の書です。2020年1月20日発刊。

◆主な収載内容◆

- 1. 公衆衛生概論 2. 家さん解剖・生理学 3. 家さん疫病学 4. 食鳥肉衛生学1 食鳥肉の衛生
- 5. 食鳥肉衛生学2 食鳥検査の方法 6. 食鳥検査法令 7. 関連法令

■体裁：B5判 306ページ

■本体定価：3,700円+税

送料について

1回のご注文が ●3,000円以上→サービス ●3,000円未満→一律500円(ただし送付先が1か所の場合)

2月号の内容

食と健康

食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集1 自主的な衛生管理のすすめ
～HACCPに沿った衛生管理の制度化について～
食品衛生法の改正により、令和2年6月1日から施行されるHACCPに沿った衛生管理の制度化。その全体像や対象事業者などについてあらためて解説。

特集2 外国籍従業員に対する食品衛生教育

少子高齢化などの影響により、食品工場では外国籍従業員が増えている。言葉や生活習慣が異なる外国籍従業員に対する食品衛生教育のポイントや実際のエピソードなどを紹介。

月刊「食品衛生研究」

- ◆改正食品衛生法の解説④食品等の自主回収報告制度 ◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告(那覇市)
- ◆【統計】平成30年度 全国食品営業施設数等

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

東京オリンピック・パラリンピックのメインスタジアムとなる新しい国立競技場がついに完成しました。日本の選手だけでなく、世界中から集まる選手たちの活躍を期待しています!(高橋)