

日食協ニュース

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

R2- 9月号

No.568 (9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

報告

令和2年度 食品衛生月間

第45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

食品衛生月間の皮切り行事として、8月3日(月)、食品衛生センター5階講堂において、全国の食品衛生協会、特別会員、食品関係団体、消費者等の参加者を得て「第45回食品衛生懇話会」を開催いたしました。本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。本年は、新型コロナウイルス感染拡大予防策として、会場内の窓の開放やパーテーションの設置、密を避けるために定員を例年の約半数以下(50名)とし、座席間隔を空けた指定席制を取り入れ、参加者にはマスクの着用や会場入室前の手指の消毒・検温にご協力いただきました。

はじめに、厚生労働省 大臣官房 生活衛生・食品安全審議官 浅沼一成氏(代理 須田俊孝 生活衛生・食品安全企画課長)よりご挨拶をいただきました。

次に、同省 医薬・生活衛生局 食品基準審査課長 中山智紀氏より、食品安全確保の仕組みについて説明の後、令和2年6月に施行された食品衛生法等の一部を改正する法律について、食品用器具



会場の様子

あいさつ



厚生労働省 医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全企画課長
須田 俊孝 氏

講演



厚生労働省 医薬・生活衛生局
食品基準審査課長 中山 智紀 氏



厚生労働省 医薬・生活衛生局
食品監視安全課長 三木 明 氏

・容器包装についてのポジティブリスト制度導入や健康食品と関連した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収集制度の創設に関するご説明をいただきました。また、組換えDNA技術応用食品・ゲノム編集技術応用食品の取扱い等についてもご解説いただきました。

続いて、同省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課長 三木明氏より、令和元年の食中毒発生状況の解説、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を背景に増加した飲食店における持ち帰り・宅配食品についての衛生管理への取組み、ふぐによる食中毒への取組みについてご説明いただきました。その後、HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し等、最近の諸問題についてお話しいただきました。

最新情報を熱心に聴講する参加者からは、関心の高さがうかがえました。(総務部 布藤 香)

令和2年度 食品衛生全国大会の開催見送りについて

例年開催をしております「食品衛生全国大会」につきまして、本年は10月21日、22日の両日にわたり予定しておりましたが、共催開催である厚生労働省とも協議を重ね、両日にわたり数百名から1千名を超える屋内での式典開催は難しいとの判断に至り、令和2年度食品衛生全国大会(食品衛生指導員全国大会並びに食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式典)の開催見送りを

決定いたしました。

今年度は「食品衛生指導員体験発表(原稿依頼無し)」は実施見送りとし、下記の両表彰事業における表彰・感謝状に関する内容は、被表彰者等の選考後、賞状(記念品含む)、筒、冊子等を各支部へ送付いたします。

(総務部・公益事業部)

【食品衛生功労者・優良施設等に関する表彰】

- 食品衛生功労者、食品衛生優良施設会長表彰(厚生労働大臣表彰実施)
- 食品衛生行政担当者会長感謝状

【食品衛生指導員に関する表彰等】

- 食品衛生指導員理事長表彰
- 食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰
- 食品衛生指導員制度創設60周年記念会長感謝状

CONTENTS

- 令和2年度 食品衛生月間／食品衛生全国大会の開催見送り… 1
- 令和2年度 近畿ブロック大会・中四国ブロック大会／食品等事業者の良き助言者を目指そう! … 2
- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」開催／eラーニング「HACCPのための基礎講座」開設 … 3
- 新型コロナウイルス感染症にかかわる「あんしんフード君」の対応 … 4

- 「あんしんフード君」制度説明会・特別猶予措置の終了／登録検査機関一覧の受託項目の更新 … 5
- 共済金支払状況 … 6
- (広告) … 7
- 出版インフォメーション … 8

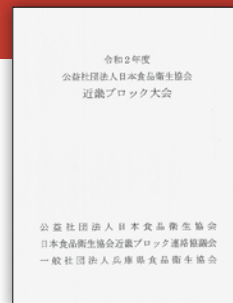
報告

令和2年度 近畿ブロック大会、中・四国ブロック大会

例年、開催しております近畿ブロック大会（令和2年6月16日）、中・四国ブロック大会（令和2年7月16日）につきまして、本年は「新型コロナウイルス感染症」拡大の影響により、やむを得ず書面にて開催することになりました。各対応については下記表のとおりです。（総務部 布藤 香）

令和2年度 近畿ブロック大会

大会誌	出席予定者分を各支部へ送付
表彰	該当の表彰状を支部へ送付 ・令和2年度厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰：13名 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状：13名



第61回 中・四国ブロック大会

大会誌	出席予定者分を各支部等へ送付
表彰	該当の表彰状を支部へ送付 ・令和2年度厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰：7名 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状：20名 ・退任支部長に対する感謝状：2名
講演 (特別講演・ 記念講演)	大会誌に概要を掲載、厚生労働省の特別公演については、資料を送付



報告

食品衛生指導員必見!

食品等事業者の良き助言者を目指そう!
(食品衛生指導員研修 DVD 配布のお知らせ)

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から「食品衛生指導員全国研修会」の開催を見送り、また、各支部で実施を予定されていた指導員研修会等につきましても、内容・時期等の変更を余儀なくされていることと思います。

指導員の研修の場が制限されている現在の状況におきまして、食の安全を守る指導員の皆さまのお役に立てるよう、この度、全国研修会で予定しておりました講義内容について収録したDVDを作成し各支部に送付するとともに、YouTubeでも視聴いただけることといたしました。

新型コロナウイルス感染拡大については未だ収束が見えず、巡回指導等指導員活動も困難な状況とは存じますが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進にご活用いただければ幸いです。

(食品衛生推進課)



収 載 項 目	講 師
1. はじめに	専務理事 桑崎 俊昭
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理／一般飲食店	技術参与 山下 千恵
3. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理／菓子製造業・食肉販売業	技術参与 山下 千恵
4. 飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の指導助言について (指導資料に基づいて)	技術参与 飯田 信行
5. 「食の安心・安全・五つ星事業」概要と進め方について	課長代理 松山 義広
6. 「食の安心・安全・五つ星事業」判定方法について	課長代理 松山 義広
受講テキストPDF (85ページ)	

告知

令和2年度 飲食店等食品事業者における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

令和2年6月1日よりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、1年以内に原則すべての食品等事業者が、衛生管理計画を作成・遵守し記録を残すことが必要となります。

日食協では、今年度も厚生労働省が実施する「飲食店等食品事業者におけるHACCP理解醸成事業」の委託を受けました。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一般飲食店事業者や食品衛生指導員を育成することを目的に、参加費無料で下記

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、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。今年で5年目となるこの事業は、昨年までに約2,200名の方に受講いただいておりますが、HACCPをより普及させていくためには、まだまだ皆さまのお力が必要です。新型コロナウイルス対策も講じていますので、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）。

開催地	日 時	場 所	定員	カリキュラム
青 森 県	令和2年12月3日(木) 14:00～16:00	東奥日報新町ビル New'sホール (青森市新町2-2-11)	50名	- 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
千 葉 県	令和2年10月16日(金) 14:30～16:30	モリシアホール (習志野市谷津1-16-1)	40名	
福 井 県	令和2年10月27日(火) 14:00～16:00	風の森ホール (福井県大和田2丁目801)	50名	
愛 知 県	令和3年1月28日(木) 14:00～16:00	ウィルあいち (名古屋市東区上堅杉町1番地)	80名	
京 都 府	令和2年10月2日(金) 14:00～16:00	キャンパスプラザ京都 (京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939)	100名	
岡 山 県	令和2年11月2日(月) 14:00～16:00	ピュアリティまきび (岡山市北区下石井2-6-41)	80名	
熊 本 県	令和2年11月24日(火) 14:00～16:00	熊本城ホール (熊本市中央区桜町3番40号)	50名	

(公益事業部 水柿 直哉)

eラーニング

「HACCPのための基礎講座」開設

日食協では、「HACCPのための基礎講座」をeラーニングとして開設しました。初心者の方にもわかりやすく、かつHACCPに沿った衛生管理で大切なポイントを押さえ、いずれも20～30分程度で、パソコンはもちろんスマートフォンやタブレットを使って自分のペースで学習できる内容となっています。

■これまでもHACCPやってきたけど、いまさら聞けない… そんな皆さまへ!!

今まで、いろんな研修会・講習会を受講して、HACCPわかったつもりになってたけど、いまさら聞けない微生物の基礎、一般衛生管理、ヒスタミンの管理方法など、いわば指導者側の方がたも、これならお手軽に復習でき

ます。もちろん、これからHACCPに沿った衛生管理を始める経営者や品質保証・管理の方にとっては、自習、従業員教育を効率よく進めるためのツールとしても有効です。

■お手軽料金、セットならさらにお得!

価格は1講座いずれも税込、1,000円、7講座まとめて受講される場合は7,000円のところでセット価格税込、6,500円でご提供しております。是非、以下のサイトにアクセスしてみてください。

<http://www.n-shokuei.jp/topics/elearning/index.html>



【講座・講師】

講 座	概 要	講 師
微生物の基礎 細菌の増殖について	食品安全委員会 元委員長の熊谷先生が、食中毒に関わる、細菌、ウイルス、寄生虫等について、細菌が増える条件を解説します。	熊谷
一般衛生管理Ⅰ 一般衛生管理Ⅱ	食中毒予防の3原則? 5S?、食品、原材料の衛生的取り扱いってどうすればいいの?を解説します	新蔵
アレルギー管理	食物アレルギーの予防管理について解説します	
簡易検査	衛生管理の確認に効果的なキットなど実演解説します	
ヒスタミン	魚を扱う人は必見! HACCPを活用したヒスタミン食中毒予防について解説します	荒木
7講座セット	7講座セットでお得に学習	—

【講師紹介】

日食協 学術顧問 熊谷 進: 食品安全委員会 元委員長

日食協 学術顧問 荒木 恵美子: 元東海大学海洋学部教授、現在、厚生労働省「食品衛生管理に関する技術検討会」の構成員

日食協 技術参与 新蔵 登喜男: 有限会社食品環境研究センター取締役として、食品製造・商品開発の経験に基づき中小企業を中心に、HACCP導入・運用を支援実績多数 (公益事業部 太田 敬司)

告知 新型コロナウイルス感染症にかかわる「あんしんフード君」の対応

新型コロナウイルス感染拡大により、食協会員におきましても多大な影響を受けております。食協の共済制度である「あんしんフード君」では新型コロナウイルス感染症に関して加入者の休業補償及び消毒費用について対応しており、令和2年7月現在の「あんしんフード君」加入件数は42,375件（前年同月比3,640件増）、全体加入件数に対する休業補償付加件数24,416件（前年同月対比2,129件増）も大幅に増加しています。また、新型コロナウイルス感染症に対する共済金支払い状況は、以下のとおりで、その多くが従業員（加入者含む）が新型コロナウイルスに罹患し施設が汚染された疑いがあるとして保健所から休業等の要請（指導）を受けたケースとなっており、15日間の休業補償及び消毒費用として共済金支払額が1,000万円を超える事例も発生しています。

【新型コロナウイルス感染症における共済金支払い事例】

加入業種	休業補償	認定休業期間	消毒費用	合計共済金	概要
飲食店	10,961,672円	15日	298,100円	11,259,772円	従業員及びお客の感染
旅館	1,143,551円	8日	1,550,890円	2,694,441円	複数名の従業員の感染

【新型コロナウイルス感染症における共済金支払い状況】

令和2年7月現在

補償項目	件数	支払共済金	平均支払額	平均認定日数
休業補償	35 件	21,001,297 円	600,037 円	8.7 日
消毒費用	6 件	3,128,747 円	521,458 円	
合 計	41 件*	24,130,044 円	1,121,495 円	

※事故件数は38件（休業補償と消毒費用の重複支払い3件あり）

【新型コロナウイルス感染症における補償範囲】

補償項目	補償対象			備考 ○：補償対象 △：休業補償特約加入の場合、補償対象 ×：補償対象外
	スーパー あんしん フード君	あんしん フード君	食品営業 賠償共済	
休業補償	○	△	△	加入者の施設において新型コロナウイルス感染症が発生したことにより営業が休止または阻害されたことにより生じた損失を補償します。
消毒費用	○	○	×	加入者の施設において新型コロナウイルス感染症が発生したことにより加入者が汚染された施設の消毒費用を負担することによって被る損害を補償します。
支払い要件	①実際にコロナウイルス罹患が発生した場合。 ②加入者の営業施設がコロナウイルスの発生源となったことが客観的に認められる場合（注 ¹ ）。 （注 ¹ ）客観的に認められる場合とは、加入者の施設から複数名の罹患が発生した場合、または保健所が加入者の施設を発生源と疑い消毒の指導（注 ² ）を行った場合を指し、三井住友海上が個別に判断します。 （注 ² ）指導には、営業者が自主的に実施した消毒や休業に対する保健所の追認は含みません。 【支払い対象となり得る事例】 （実際に事故が発生した場合には、三井住友海上が個別に状況を確認し、判断します。） ①従業員に罹患が発生した場合（潜伏期間、発症を問わない）が出た場合 ②施設が感染源であると客観的に認められる場合 ③施設がウイルスに汚染され、消毒に関する指導を保健所から受けた場合 ④罹患した客が施設を利用し、施設の汚染が疑われる場合（ただし、保健所から消毒に関する要請を受けるなど、客観性が担保された場合）			

新型コロナウイルス感染症の影響により苦しい経営を余儀なくされている食協会員にとって、施設内での感染症発生による経済的損失は計り知れないものとなります。現在、飲食チェーン店や食品製造業者等、比較的事業規模の大きな食品事業者の「あんしんフード君」への加入が増えております。「あんしんフード君」の募集を担当される食協関係者の皆さまにおかれましては、本紙を参考資料としてご活用いただくとともに新型コロナウイルス感染症に対する説明は難しい面もあるため、担当普及推進員と連携協力のうえ、推進活動に取り組んでいただきますようお願いいたします。（共済部 竹部 康広）

告知

「あんしんフード君」制度説明会・特別猶予措置の終了

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18日（金）	京都商工会議所
福岡会場	9月25日（金）	福岡生活衛生食品会館
仙台会場	10月14日（水）	ホテル白萩

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、本年度は食協事務局（事務局長含む）および三井住友海上担当社員（普及推進員除く）を対象としております。

なお、感染状況により変更になることもありますので、ご了承ください。

特別猶予措置の期限は **9月30日** です

今年4月より実施しておりました新型コロナウイルスの影響を受けた賠償共済・火災共済加入者に対する共済掛金払込猶予措置の期限は**9月30日**です。

猶予措置終了日までに、対象者より共済掛金を徴収していただきますようお願いいたします。お支払いいただけない場合、共済掛金を猶予していた共済契約は「取消」となります。取消の場合においても加入者にご説明した上で、必ず共済部にその旨ご連絡ください。

（共済部 児玉 和佳奈）

こちら
食品衛生研究所

登録検査機関一覧の受託項目の更新

日食協の食品衛生研究所は、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関として、さまざまな検査を行っております。厚生労働省のホームページにて公開されている「登録検査機関一覧」が令和2年7月1日付で更新され、認可を受けた製品検査の最新の状況を確認することができます。

製品検査以外の一般試験も多数承っておりますので、まずはお気軽にご相談くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

【認可されている製品検査の種類】 ※下線部は、新たに認可された製品検査。

●理化学的検査

残留農薬、汚染物質、添加物、動物用医薬品及び飼料添加物、器具及び容器包装、おもちゃ

●細菌学的検査

汚染指標菌、病原微生物

参考：厚生労働省 食品衛生法上の登録検査機関について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/kan/index.html

※製品検査とは？

食品や食品添加物、器具・容器包装、おもちゃを営業目的で輸入する場合、食品衛生法に適合しているか厚生労働大臣の命令によって行う検査。

お問い合わせ先

検査事業部 事業推進課

TEL：042-789-0211

E-mail：kensajigyou@jfha.or.jp

☆ 研究所ホームページからも
お問い合わせいただけます ⇒



（検査事業部 布村 俊治）

食中毒で後遺障害が…。被害者の人生を左右してしまった食中毒事例！

「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 食中毒で約2,000万円の賠償金!? いざというときに備えた補償のご加入を！

カンピロバクターによる食中毒が発生した場合、まれにギランバレー症候群を併発することがあります。「ギランバレー症候群」とは、手足の痺れや麻痺により歩行困難になり、重度になると呼吸不全などの症状も現れる疾患です。

今回ご紹介するのは2014年に発生した事故ですが、本年6月に約1,700万円の追加支払いが発生しました。加入者の店舗で食事をしたお客さまがカンピロバクター食中毒を発症しました。被害者2名の内1名がギランバレー症候群を発症し、入院119日、通院957日でも完治には至らず、後遺障害12級に認定されました。共済金として合計で約2,000万円をお支払いしました。

過去には同様の事例により後遺障害1級を認定され1億円を超える賠償金をお支払いしたこともあります。ギランバレー症候群を発症した場合、長期間の治療代や、事故がなければ本来得られたであろう利益(逸失利益)として高額な賠償請求をされることがあり、1つの食中毒事故が被害者および食品事業者に大きな影響を与える事態になることもあります。

そのような際に被害者に対して十分な補償ができるよう、補償の手厚い「あんしんフード君」へのご加入をお勧めくださいますようお願いいたします。

(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)		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)			
1	食中毒	カンピロバクター	2014.05.29	長野県	北信	レギュラー	飲食店	2,700		提供した料理による食中毒。被害者1名がギランバレー症候群を発症し長期入院となった。入院1名。	2	賠：18,593,320 特：1,859,432 弁：1,440,184 計：21,892,936
2			2019.11.30	愛媛県	松山市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		提供した料理によるカンピロバクター食中毒。各種費用にて飲食代の返金を支払った。入院4名。	17	賠：1,558,073 休：290,440 特：184,851 生：253,500 計：2,286,864
3		ノロウイルス	2020.01.11	山口県	柳井大島	ワイド	飲食店	192,600		提供した料理によるノロウイルス食中毒。入院1名。	172	賠：2,784,796 特：278,780 計：3,063,576
4			2019.03.01	福井県	坂井	レギュラー	飲食店	2,700		提供した料理によるノロウイルス食中毒。入院3名。	170	賠：1,252,822 特：125,582 計：1,378,404
5		アニサキス	2020.06.19	福井県	福井	あんしんフード君	すし	8,500		提供した料理によるアニサキス食中毒。	1	賠：124,630 特：12,463 計：137,093
6			2020.05.17	栃木県	鹿沼	レギュラー	すし	2,700		提供した料理によるアニサキス食中毒。	1	賠：107,154 特：11,015 計：118,169
7	施設賠償事故	施設リスク	2019.08.10	新潟県	十日町	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	32,400 7,700		店舗駐車での舗装作業後の注意喚起を怠っていたため、その場所に駐車したお客さまのバイクが転倒し破損させた。	—	施：1,355,665 特：135,567 計：1,491,232
8			2020.05.07	北海道	小樽	スーパー あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000 2,700 傷：7200		換気をせず作業をしたため熱によって結露が発生し、同建物内の入居者の家財と共用部分に損害を与えた。	—	施：596,520 特：59,652 計：656,172
9		漏水リスク	2020.01.04	札幌市	札幌市中央	あんしんフード君	飲食店	8,500		加入者店舗から漏水し、階下の店舗を汚損した。	—	施：2,317,451 特：231,745 計：2,549,196
10			2019.12.01	長崎県	佐世保	あんしんフード君	飲食店	32,400		加入者店舗より漏水し、階下の店舗を汚損した。	—	施：1,718,750 特：171,875 計：1,890,625
11	賠償事故	受託物リスク	2020.02.27	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館 (㎡)	12,100		従業員がお客さまから預かった車両の除雪作業をしていた際に、誤って持っていたスノーブラシで破損させた。	—	受：500,000 特：50,000 弁：69,422 計：619,422
12	旅行者賠償	旅館宿泊者賠償	2018.02.03	奈良県	吉野	あんしんフード君	旅館 (㎡)	13,800 旅：4,000		宿泊客が室外へ出る際に置き、室内の戸を破損させた。	—	旅：197,000 計：197,000
13	その他	リコール費用	2020.02.26	和歌山県	紀北	あんしんフード君	喫茶店 食品製造業 食料品販売業	6,500		桃のピューレの製造過程に不備があり発酵してしまったため、商品回収を行った。	—	リ：1,972,409 計：1,972,409
14			2020.01.29	沖縄県	南	あんしんフード君	食品製造業	207,700		製造・販売したこんにやくに機械のネジが混入しており、商品回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	—	リ：1,124,585 計：1,124,585

支払い日(2020.6.1～7.31抜粋)

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

※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、休：店舗休業補償金

特：特別費用、生：生産物自体の損害、弁：弁護士費用

リ：リコール費用、旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

**あんしんフード君・スーパーあんしんフード君
現金盗難等補償特約のご案内**

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.194
広域法人部営業第一課

「あんしんフード君」では、事業に伴う売上金などの貨紙幣類の輸送中・保管中の盗難等のリスクは補償の対象とはなっていませんが、
オプションを追加することで「現金盗難等リスク」に備えることが可能!!
(共済期間中でも本特約を追加頂けます!!)

補償内容

日本国内で輸送・保管される現金・小切手等について、盗難・火災などの事故による損害を包括的に補償します。

特徴1 実損払い

支払限度額を上限として損害額実額を保険金としてお支払します。

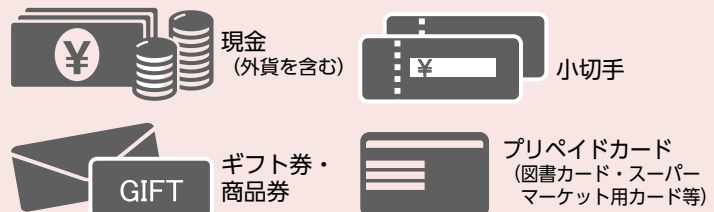
特徴2 各種費用担保

第三者に拾っていただいた際の拾得者への報労金等の費用もお支払します。

※このチラシはマネーワン(マネー包括保険)の概要を説明したものです。保険金をお支払できない場合等、詳細については、パンフレットにてご確認ください。

保険の対象

オプションで補償される主な保険の対象は以下のとおりです。



※使用有効期限が設定されている場合は、これを経過した後のものは含みません。また、電子マネー、キャッシュカード、デビットカード、クレジットカード等は保険の対象には含まれませんので、ご注意ください。

※偽造、変造、模造もしくは^{がんぞう}贋造による損害や、支払いの過誤や受取不足等の事務的間違いによる損害は補償の対象外となりますので、ご注意ください。

現金盗難等補償特約は現金(売上高等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えをいたします。
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：B19-102415 使用期限：2021/3/15

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.194

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 <https://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:山村彩実
E-mail:yamamura@jpha.or.jp

2021年度版 食品衛生手帳

2020年12月から2022年3月末まで使用できる年・年度両対応モデル



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

食品衛生手帳2021年度版の予約受付を開始しました。**月間日記欄**は見開きで1か月のスケジュール管理が可能で、**週間日記欄**は左ページで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ます。さらに巻末には「**食品衛生ミニ知識**」を収載しています。食品衛生に携わる方がたにとって大変有用な本手帳をぜひご活用ください。

100部以上のご注文で
名入れサービス受付中!!



食品衛生手帳
2021

こちらに名入れが
できます

〇〇〇食品衛生協会

巻末に便利なミニ知識を収載!!

【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
- 重要な衛生管理
- たくさんある 食中毒の種類
- たいせつな 食品の表示
- 営業施設の基準が営業許可の条件
- 衛生管理と知識の習得に努める 食品衛生責任者
- 食品等事業者の責務
- 公益社団法人日本食品衛生協会の活動

- 体裁：ポケット判(縦14.5cm×横8.4cm)・208ページ
- 表紙：上製(ビニールクロス製 黒色)
- 定価：本体477円+税
- 発行：2020年10月中旬(予定)

新刊 食品衛生教育シリーズ 栄養成分表示の基本のき ~ 一般用加工食品編 ~

2015年4月に、食品表示法が施行され、容器包装に入れられた消費者向け加工食品(一般用加工食品)について栄養成分表示が義務づけられました。本書は一般用加工食品についての栄養成分表示の基本を表示例や図表を交えわかりやすく解説しています。適切な栄養成分表示を実施するために、一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される食品関連事業者の皆さまはぜひ本書をご活用ください。

【主な収載項目】

- 1 栄養成分表示とは
- 2 表示方法
- 3 表示する値
- 4 栄養強調表示
- 5 食品表示基準の別表第9、12、13

表示例やイラスト
を多用

- 体裁：A5判・29ページ
- 定価：本体286円+税

2020年8月5日発行



食品衛生教育シリーズ
栄養成分表示の
基本のき
一般用加工食品編
公益社団法人日本食品衛生協会

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)

9月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 もっと知ってほじょ犬!! 身体障害者補助犬と飲食店等における同伴受け入れについて
((公財)日本補助犬協会)

いい味見つけた：札幌市編((一社)札幌市食品衛生協会)

食協事業：取り組もうHACCP! 広げよう五つ星事業!! ((公社)仙台市食品衛生協会)

■月刊「食品衛生研究」

◆WHOの決議からみたフードセーフティの今後の国際展望

◆食品中に残留する農薬等の試験法開発 ◆動物用医薬品/飼料添加物の暫定基準の見直し

◆肉用鶏群のカンピロバクター低減に向けた取組みと課題

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

新型コロナウイルス感染症が終息するまでには今しばらくかかりそうなおうえに、今年の残暑は厳しくなりそうです。感染予防のためにマスク着用しながら、ときどき水分と塩分補給をして熱中症対策にも努めましょう。(ふじい)