

日食協ニュース

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

R3-2月号

No.573 (2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

一般社団法人神戸市食品衛生協会 設立総会を開催！

11月17日(火)午後2時より、神戸メリケンパークオリエンタルホテルにおいて、一般社団法人神戸市食品衛生協会 設立総会が、神戸市支部役員・会員参集のもと開催されました。この設立総会により、日食協の59支部すべてが法人化されました。

神戸市支部は、令和2年7月1日の設立登記を経て、9月1日に「神戸市食品衛生協会」より事務を移管、10月1日からは事務所を移転して事務局の体制を整え、運営しています。一般社団法人神戸市食品衛生協会となつてからは、従来の協会運営に加え、HACCP等関連の委託業務や各支所業務を行っています。

設立総会当日は、神戸市支部 原田会長のあいさつから始まり、議長の選任、法人設立の経緯説明の後、来賓の神戸市健康局 伊地智保健所担当局長、日食協 塚脇常務理事、日食協近畿ブロック連絡協議会 法村会長(滋賀県支部長)より祝辞がありました。

続いて、原田会長を議長に「理事の選任」「令和2年度 事業計画(案)」「令和2年度予算(案)」の議事を進行し、各議案につき全会一致で承認可決されました。

最後に、神戸市支部 上東副会長(垂水支所長)が閉会のことばを述べ、設立総会は終了しました。
(総務部 小林 智彦)



神戸市健康局 伊地智保健所担当局長 祝辞



議長を務める神戸市支部 原田会長

令和2年度 日食協各種委員会について

令和3年1月下旬～3月上旬に予定していた「令和2年度 日食協各種委員会」は、新型コロナウイルス感染症の感染状況を踏まえ、日食協本部(東京)を会場とした例年どおりの開催は難しいとの判断に至り、開催中止といたします。なお、委員会担当部より別途協力依頼がある場合は、ご対応のほどよろしくお願い申し上げます。
(総務部)

CONTENTS

- | | |
|---|---|
| ● 一般社団法人神戸市食品衛生協会設立総会を開催！／
令和2年度 日食協各種委員会について …… | ● 共済取扱いにかかわる年度末締切について／
酸化・過酸化物質試験のご案内 …… |
| 1 | 5 |
| ● 各地で食品衛生大会・表彰式を開催！(宮城県支部・福岡市支部) …… | ● 共済金支払状況 …… |
| 2 | 6 |
| ● HACCP制度化へ対応した無料動画教材・研修動画の配信 …… | ● (広告) …… |
| 3 | 7 |
| ● eラーニングによる「令和3年食品衛生管理者の登録講習会」の
開催について …… | ● 出版インフォメーション …… |
| 4 | 8 |

報告

各地で食品衛生大会・表彰式を開催！

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、例年日食協が開催している食品衛生全国大会の開催は見送りとなりましたが、各地では、できる限りの感染予防対策のうえ、食品衛生大会や表彰式にて表彰状の伝達を行っております。1月号に引き続き、今月も2支部の式典の様子をお届けします。（総務部）

宮城県支部

第57回宮城県食品衛生指導員大会

(公社)宮城県食品衛生協会では、令和2年11月26日(木)ホテル白萩(仙台市)において第57回宮城県食品衛生指導員大会を開催しました。

全国的に新型コロナウイルス感染拡大が続いている状況でしたが、感染予防対策を行い、万全の体制で臨むことを条件に、理事会で開催を決定いたしました。関係者の協力のもと規模を例年の半分とし、体温測定、手指アルコール消毒、常時マスク着用、携帯アルコールジェルの配付、三密回避に注力して臨みました。

会長挨拶には始まり、知事表彰、県会長表彰と進み、コロナの影響で明治座での表彰式が開催見送りとなった厚生労働大臣表彰、(公社)日本食品衛生協会会長表彰受賞者を紹介し、宮城県知事代理安藤次長、日食



安藤次長より表彰状の授与



大会の様子

協塚協常務理事から表彰状を伝達していただき、会場内は拍手で包まれ、和やかな雰囲気となりました。

また、指導員3名による体験発表、当協会賛助会員の東京サラヤ(株)岩間様から「食品事業者の新型コロナウイルス感染症対策」について講話も頂戴しました。

参加者全員がコロナ感染拡大防止の重要ポイントを徹底的に対策し、大成功に終わることができました。これからも気を緩めず、責任ある慎重な行動で乗り切っていきたいと考えております。

(公益社団法人宮城県食品衛生協会)

福岡市支部

令和2年度福岡市食品衛生大会

(公社)福岡市食品衛生協会では、令和2年11月12日(木)13時30分より、市内の「あいれふホール」にて、令和2年度福岡市食品衛生大会を開催しました。

大会開催については、「新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止もやむを得ない」との意見も出ましたが、「全国大会は中止となったが、一生に一度の栄えある厚生労働大臣表彰をはじめ、各受賞者を称える機会を設けよう」との意見や、「コロナ禍により飲食店をはじめ食品事業者にとって大変苦しい時期を会員一人一人の励みとするためにも縮小してでも開催しよう」との意見により、理事会決定のうえ、開催の運びとなりました。

当日は、出席者全員の検温・手指消毒を実施し、指導員体験発表や講演会等は割愛して、開催時間を短縮しました。三密を避けるために、表彰式は全国表



荒木副会長より挨拶



食品衛生功労者へ表彰状の授与

彰者、市長および当協会長表彰者のみとし、保健所長表彰者123施設については当協会機関誌に全ての受賞を掲載し紹介、また、来賓の方がたにも案内しない旨を理解いただき出席者を縮小するなど、できる限りの感染防止対策に取り組みました。

大会は縮小開催となりましたが、空白を作ることなく50回目の節目にあたる今年度大会が開催できたことが、コロナ禍以降の協会会員の絆を深めることにつながると期待し、引き続き協会活動に取り組んでまいります。

(公益社団法人福岡市食品衛生協会)

報告 HACCP制度化へ対応した無料動画教材・研修動画の配信



日食協eラーニングのページ
<http://www.n-shokuei.jp/topics/elearning/index.html>

日食協では、令和2年度農林水産省の補助を受け、HACCP制度化へ向け、動画による学習教材及び研修動画を作成いたしました。これらは日食協のホームページに12月下旬より掲載し、どなたでも無料で視聴が可能となっています。

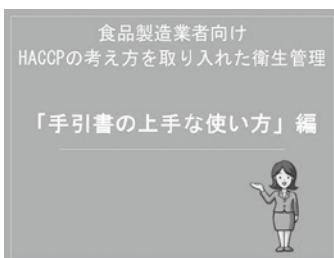
学習教材

- 「手引書の上手な使い方」編（公開中）
- 「分離液状ドレッシング」編（2月公開予定）
- 「農産物のカット・ペースト」編（2月公開予定）
- 「共同利用加工施設の留意事項」編（2月公開予定）

研修動画

- 「食品製造事業者のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修」（公開中）

学習教材について（これからHACCPの準備をする方や6次産業などの対象者向け）



HACCP制度化にあたり、何から始めたらいいのか悩んでいる方やこれからHACCPに取り組んでいこうという方などに向け、手引書の活用方法とともに、どのように、何を実施していくのかを解説した「手引書の上手な



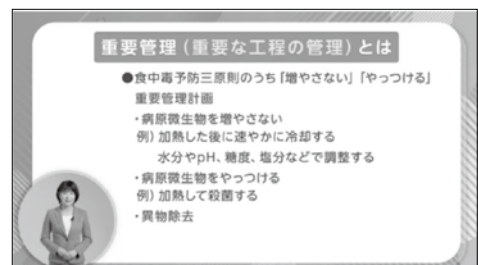
使い方」編、6次産業の方や小規模な製造事業者の方を対象に作成された「分離液状ドレッシング」および「農産物のカット・ペースト」の手引書の解説編、農協等が設置し組合員等が利用する「共同利用加工施設の留意事項」編を作成いたしました。日食協ホームページ上で公開しておりますので、ぜひご活用ください。



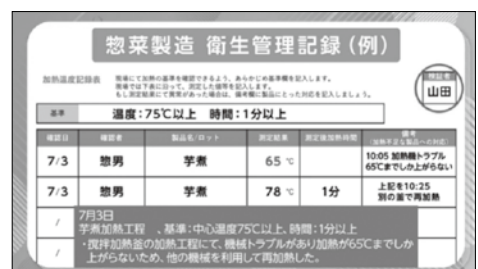
研修動画について（食品製造事業者向けに制度化の4ステップをわかりやすく）



当初、集合研修にて各地での開催を予定しておりましたが、動画形式で配信することといたしました。より多くのさまざまな業種の食品製造事業者の方向けにご活用いただくことといたしました。



動画では、HACCP制度化で求められる4つのステップ（衛生管理計画の作成、衛生管理の実施、実施状況の記録・保存、定期的な見直し）について、一般衛生管理の考え方、食品によって異なる重要管理のポイントを横断的に解説しているほか、HACCP実践に向けたポイントや記録の記入方法等、研修会のように講師が登場し丁寧に説明しています。本動画を視聴したうえで、自社の製品の手引書を確認いただき、制度化へ対応するための教材としてご活用ください。



（公益事業部 HACCP事業課）

告知

コロナ禍の中での開催 eラーニングによる「令和3年食品衛生管理者の登録講習会 (食肉製品製造業／添加物製造業)」の開催について

平成30年度以来の開催となる「食品衛生管理者の登録講習会」は、コロナ禍の中、従来の集合形式による教室型からeラーニングを中心とした受講形式に変更し、開催することといたしました。当初は夏季に集合形式で開催を予定していましたが、日程を新型コロナウイルスの感染拡大に伴ってeラーニングにより実施することとし、多くの方がたに受講いただけることとなりました(受付は終了)。

教室型では約1か月半にわたり、6時間以上の講義を毎日受講いただくことが必要となっており、長期にわたって職場を離れることはもとより、遠方から受講される方がたには、交通費や宿泊費などの費用面においても大きな負担となっていました。

この度の講習会では、**講義についてほぼeラーニングにより実施**します。これは新型コロナウイルスの感染拡大防止を第一の目的としておりますが、**期間内であればいつでも好きな時間に受講**できることや、受講の**場所を選ばない**ことなど、受講される皆さまには、利便性が非常に高いものとなっております。また、講義内容につきましては、各科目修了ごとに試験が課されており、一定の正解率を得られない場合は次の講義に進めない構成となっており、各講義による習得度の確保に配慮した構成としております。

各業種の受講日程については次のとおりです。

食肉製品製造業※

- 2月15日(月)～6月15日(火) (eラーニング)
- 7月5日(月)～7月10日(土) (集合形式)

添加物製造業※

- 3月15日(月)～7月30日(金) (eラーニング)
- 8月16日(月)～8月20日(金) (集合形式)

※新型コロナウイルス感染症の状況により変更あり

コロナ禍の中、集合形式での開催が困難な状況が続いております。当講習会では、eラーニングを活用することで**密を避け、受講者の皆さまに安心して受講いただける**ものと考えております。また、**職場を長期にわたって離れずにすむことにより、事業者の負担も軽減**できるものと思われます。初めての開催となりますが、eラーニングを中心にした当講習会が受講者、主催者双方に大きなメリットをもたらすよう進めてまいります。

(公益事業部 食品衛生推進課)

厚生労働省
認可共済

あんしんフード君 (総合食品賠償共済)

食中毒だけでなく、業務上の過失による事故や施設管理の不備による事故など、食品等事業者のリスクをトータルに補償します。

オールインワンで安心補償!

- | | | | | |
|----------------|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| 生産物リスク | + 業務・施設リスク | + 漏水リスク | + 受託物リスク | + 携帯品リスク |
| ●食中毒
●異物混入等 | ●従業員の過失
●施設の欠陥等 | ●店舗内の漏水で
階下の施設を汚損 | ●お預かり品にか
かわる損害 | ●店舗内で食事
中に盗難 |

国外一時持出・流出生産物による日本国外での事故も補償の対象となりました。

納得の掛金で
充実補償

ワンランク上の総合食品賠償共済! 「スーパーあんしんフード君」

「あんしんフード君」に「休業補償特約」と「傷害補償特約」を付加したい人必見!!
別々にご加入されるよりも割安でご加入できます。

●弁護士無料電話相談サービス

お客さまトラブル等についてのより良い解決案、法的アドバイスが受けられます。

公益社団法人日本食品衛生協会 共済部

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-6-1

TEL.03-3403-2115 FAX.03-3403-2734

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

新型コロナウイルス感染症が拡大するなか、各支部支所においては「あんしんフード君」の推進に向け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。

各支部支所におかれましては、書類の送付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2年度実績には含まれず、令和3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2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19日(金)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」を送付する予定です。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すよう、よろしくお願いいたします。

(共済部 児玉 和佳奈)

こちら
食品衛生研究所

酸価・過酸化物価試験のご案内 ～理化学的検査による食品中油脂の劣化の指標について～

油脂で処理した食品や油脂分を多く含む食品については、規格基準や製造・取扱いに関する指導要領が定められています。これは、時間の経過とともに油が酸化され食品の劣化につながり、人の健康を損なうおそれがあるためです。賞味期限の設定や品質管理をするうえで、油脂の劣化を評価するために理化学的指標となる“酸価”“過酸化物価”による数値を管理することも重要な点の一つです。

●油脂の劣化とは

酸素、温度、光、金属、水分等の外的要因により加水分解、酸化、分解、重合などの変敗経路をたどり、カルボニル化合物等が生成します。生成物により食品が異臭を生じ、風味、色調等を変化させ、栄養成分の分解により、味覚への影響だけでなく人体に有害な作用を及ぼすことがあります。

●「酸価」「過酸化物価」とは

酸価 (AV)：油脂中の遊離脂肪酸量

油脂1g中に含まれている遊離脂肪酸を中和するのに要する水酸化カリウムのmg数

過酸化物価 (POV)：油脂中の過酸化脂質量

油脂1kg中の過酸化物によりヨウ化カリウムから遊離されるヨウ素量のミリ当量数

	酸価	過酸化物価	酸価・過酸化物価セット
試験検査費用(税抜)	4,000円	5,000円	6,000円
検体必要量	抽出油量として20g以上		

※検体必要量について、ご不明の場合はお問い合わせください。

※油脂の抽出が不要な検体は、上記より2,000円(税抜)が割引されます。

お問い合わせ先

食品衛生研究所 検査事業部事業推進課
TEL：042-789-0211
E-mail：kensajigyou@jfha.or.jp

HPから
お問い合わせできます ⇒



(検査事業部 布村 俊治)

被害人数が多いと支払いも高額になりがち 「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

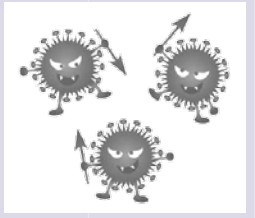
「ノロウイルス」損害賠償以外にもかかる諸費用とは？

新型コロナウイルス感染症の影響で食品事業者および消費者の衛生に対する危機意識が高まり、アルコール消毒や手洗い等が普及していることもあるのか、令和2年のノロウイルスについては、事故件数、患者数とも減少しています。しかし、食中毒全体でみると事故件数は3番目、被害者数については最も多く、1事故あたり約30人も被害者が出ており、留意すべき食中毒といえます。

事業者にとっては、行政からの営業停止命令等による休業損害金、施設の消毒費用など、被害者への損害賠償金以外の費用がかかることもあるため、損害が高額になりやすい特徴があります。

今回お支払いした事例でも損害賠償金、休業補償金、弁護士費用、特別費用を合わせて1,633,766円と高額な損害額が発生しており、食品事業者にとっていかに大きな損害を被りやすいかをご理解いただけるかと思えます。

食品事業者がノロウイルスによる損害に対応するためには消毒費用も補償される「あんしんフード君」の加入や「休業補償特約」などの補償が必要となってきます。この点を十分ご理解いただき加入者の立場に立ち共済をお薦めいただき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	2020.11.06	山梨県	甲府市	ワイド	飲食店	4,200	900	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。入院1名。	2	賠： 435,258 特： 43,826 計： 479,084
2		腸管出血性大腸菌 O157	2020.08.21	千葉県	市川	レギュラー	飲食店	2,700		提供した料理による食中毒。入院2名。	2	賠： 470,571 特： 47,357 計： 517,928
3		ノロウイルス	2019.04.17	東京都	世田谷区	あんしんフード君	飲食店	15,600	2,900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	21	賠： 310,997 休： 422,026 特： 73,303 弁： 827,440 計： 1,633,766
4		アニサキス	2020.07.18	東京都	府中	あんしんフード君	すし	18,400	4,400	提供したサバによるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠： 164,144 特： 16,414 生： 15,147 計： 195,705
5	異物混入	異物混入	2019.08.22	埼玉県	深谷・寄居	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	提供した料理の中におろし金のネジが混入しており、喫食したお客さまの歯を欠損させた。そのためインプラント治療を行った。	1	賠： 575,590 特： 57,559 計： 633,149
6	施設賠償事故	施設リスク	2020.11.03	沖縄県	中部	あんしんフード君	喫茶店 食品製造業	6,500	900	移動販売車にて営業中、設置していたのぼりが倒れ、第三者の駐車車両を破損させた。	—	施： 231,443 特： 23,144 計： 254,587
7		業務リスク	2020.07.20	千葉県	東金	あんしんフード君	仕出し・弁当	43,600	16,600	納品先のエレベーター内で荷崩れし、弁当がカゴと壁面の間に挟まってしまい、エレベーターが作動した際にカゴが歪み破損させた。	—	施： 939,400 特： 93,940 計： 1,033,340
8	賠償事故	受託物リスク	2020.09.22	和歌山県	南紀	あんしんフード君	飲食店	46,500	8,600	従業員が忘れものとして保管していた帽子を誤って違う人に渡した。	—	受： 13,000 特： 1,300 計： 14,300
9		携帯品リスク	2020.11.27	愛知県	一宮	あんしんフード君	飲食店	8,500		店内でお客さまの靴が盗難にあった。	—	受： 12,331 特： 1,233 計： 13,564
10	旅館賠償	旅館宿泊者賠償	2020.07.18	新潟県	魚沼市	あんしんフード君	旅館 (m)	86,100	6,800 旅： 3,000	宿泊客がコーヒーをこぼし、客室の畳を汚損した。	—	旅： 53,100 計： 53,100
11	その他	被害者治療費等	2020.10.30	福岡県	北筑後	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	8,500		施設で養蜂している蜂がお客さまを刺し、負傷させた。各種費用にて通院見舞金を支払った。	1	被： 10,000 計： 10,000
12		リコール費用	2020.06.19	岐阜県	恵那	あんしんフード君	食品製造業	206,500		製造した商品より大腸菌が検出され、健康被害のおそれがあるため自主回収を行った。	—	リ： 2,311,301 計： 2,311,301
13		弁護士費用	2020.07.05	川崎市	幸区	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	従業員が来店客から恫喝されており、自己防衛のため構えていた包丁が詰め寄ってきた来店客に接触し負傷させた。示談困難だったため弁護士に委任した。	—	弁： 227,349 計： 227,349

支払い日(2020.12.1～12.31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、被：被害者治療費等、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

令和2年12月末現在の新型コロナウイルスによる共済金支払い状況(速報)

●加入施設の消毒費用 25件 9,649,371円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」または「あんしんフード君」

●加入施設の休業補償 68件 56,817,892円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」またはその他のコースに休業補償特約を附帯した契約



(食品衛生協会会員の皆様へ 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
広域法人部営業第一課

VOL.199

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えは万全ですか？

次のような場合に補償されます。(オール・リスク条件で補償されます。)



営業時間終了後の
店舗侵入・現金盗難



店舗外の自動販売機・
券売機内収容現金の盗難



店舗火災による現金焼失



銀行夜間金庫への輸送時、
施錠した自動車内からの現金盗難

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。



現金
(外貨を含む)



小切手



ギフト券・
商品券



プリペイドカード
(図書カード・スーパー
マーケット用カード等)

※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、模造もしくは贋造(がんぞう)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。

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。詳細については、パンフレットにてご確認ください。

》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：B19-102416 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.199

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 **1,500万円お支払い**

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お支払い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1,500万円までの死亡保険金を最短でその日のうちに支払うサービスです。



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。安心と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

ミナジブロック
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

新人教育に使える!!

DVD・書籍のご案内



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ



※パッケージのデザインは変更する場合があります。

■ 体裁：DVD 27分程度

■ 定価：未定

DVD 食品衛生の基礎

— できていますか? 一般的な衛生管理 —

HACCPの前提条件となる一般的な衛生管理についての解説を収録。食品取扱者の個人衛生や二次汚染の防止方法などさまざまなシーンの衛生管理を、映像でわかりやすく説明をした内容となっています。新人研修や従業員教育の教材としても活用できる1枚です。

主な収録内容

- ・大切な食品取扱者の衛生(個人衛生)
- ・しっかりと手洗いを行ってから1日の仕事が始まります
- ・食材の受け入れ時の確認
- ・二次汚染に気をつけましょう
- ・怠っていませんか? 器具、容器、食品の洗浄・消毒・殺菌
- ・徹底的にやっつけよう ネズミ・昆虫 など

※内容は変更になる場合があります。

新人のための食品衛生

はじめて食品の製造・調理に携わる方が、お客さまに安全な食品を確実に届けるために必要な、手洗い、食器・調理器具の取扱い、食品の取扱いなどのポイントをまとめました。新人教育に最適です。

収載内容

はじめに

①きちんとしよう!!

あなたじしんのこと

②しっかり覚えよう!! 衛生的な服装

③必ず実行しよう!! 正しい手洗い

④清潔に保とう!! 食器類

⑤正しく扱おう!! 調理器具

⑥気をつけよう!! 食品の取扱い

⑦常に整えよう!! 調理場

⑧やっつけよう!! ネズミや害虫の退治

食中毒のいろいろ



■ 体裁：A5判 24ページ

■ 定価：315円(税込)

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 食品取扱施設における労働安全教育(ミドリ安全株式会社)

食と健康アーカイブス：昭和38～43年

食協事業：正しい手洗いを知ろう！ こども手洗い講習会の開催(長野県 諏訪食品衛生協会)

■月刊「食品衛生研究」

◆残留農薬等のリスクコミュニケーション(第1報)

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の流行拡大により、緊急事態宣言が再度発出されました。日食協においても、感染拡大防止に向け行事の変更やテレワークの実施等を行っております。ご不便をおかけいたしますが、ご理解ご協力のほど、よろしくお願いいたします。(児玉)