日食協 http://www.n-shokuei.jp/

No.576(5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

令和2年度 専務理事・事務局会議 グによる食品衛生責任者養成講習会導入説明会

食品衛生責任者養成講習会のeラーニングシステムが完成目前となり、令和3年2月22日から順次、 全国エリア別に専務理事・事務局会議「eラーニングによる食品衛生責任者養成講習会導入説明会」を開 催し、令和3年3月31日現在、全国59支部中47支部に参加いただきました。

| 渞 | 開催日 | 地域 | 会場 | 参加支部数 |
|--------------|--------------|-------|-----------------|-------|
| 導入 | 2 月22日 | 北陸 | ホテル金沢(石川県) | 2 支部 |
| 説 | 2月24日 | 中·四国① | 広島県立総合体育館(広島県) | 5 支部 |
| り | 3月1日 | 近畿 | 滋賀ビル(滋賀県) | 8 支部 |
| 人説明会の | 3月3日 | 関東甲信越 | ラフレさいたま(さいたま市) | 12支部 |
| 9開催状況 | 3月5日 | 東海 | ウインクあいち(愛知県) | 5 支部 |
| | 3月15日 | 九州 | 博多サンヒルズホテル(福岡県) | 8 支部 |
| | 3月26日 北海道·東北 | | 仙台ガーデンパレス(仙台市) | 4 支部 |
| <i>11</i> 16 | 3月30日 | 3 支部 | | |

[導入説明会の内容]

- 食品衛生責任者養成講習会eラーニングシステムについて(受講の流れ、支部で実施すること)
- 食品衛生責任者養成講習会eラーニング講座利用契約(案)について
- 食品衛生責任者養成講習会eラーニング導入に向けた諸課題について(意見交換)

説明会参加者からは、新たなシステム導入を不安 視する意見もありましたが、コロナ禍により集合型 の講習会では多くの受講希望者の受講機会が確保し きれず、令和3年度も同様の状況が続く懸念もあり、 eラーニング導入に前向きな意見が多く聞かれました。 導入説明会で意見交換したところ、26支部が令和 3年度内に導入の意向を示されております。

(食品衛生システム部)

【食品衛生責任者養成講習会 eラーニングシステム導入の進捗状況】

| 導入年度 | 支部数 | 備考 |
|------|------|-----------------------|
| 3年度 | 26支部 | 12支部が6月までに 導入予定 |
| 4年度 | 5支部 | _ |
| 未定 | 16支部 | 導入しない意思表示を した支部はなし |



関東甲信越:ラフレさいたま



近畿:滋賀ビル

CONTENTS

- 令和3年4月1日付 人事について/就任のご挨拶 ………… 2 今和2年 食中毒発生状況の取りまとめ ……………… 3
- 令和3年度 食品衛生指導員「巡回指導資料」活用のお願い/ eラーニングHACCP講習会&食品衛生責任者実務講習会(沖縄 県支部、和歌山県支部) …… 4

※※・・・・バックナンバーをHP(http://www.n-shokuei.jp/)に掲載中

- 食品営業賠償共済·あんしんフード君Q&A /締切間近 食品衛
- 生講演会開催のお知らせ 5
- (広告) ……………………… 7
- 出版インフォメーション …………………………

公益社団法人日本食品衛生協会 令和3年4月1日付 人事について

| | 新 | П | | | |
|----------|---------------------|------------|--|--|--|
| (組織名称変更) | 食品衛生システム部 食品衛生システム課 | 総務部システム準備室 | | | |

| | 新 | 氏 名 | IB |
|-------------|---|--------|---|
| (組織変更、兼務解除) | 食品衛生システム部 食品衛生システム課 主事 | 二上 恭子 | 公益事業部食品衛生推進課 主事兼 総務部システム準備室 主事 |
| | 食品衛生システム部 食品衛生システム課 主事 | 水柿 直哉 | 公益事業部 HACCP 事業課 主事兼 総務部システム準備室 主事 |
| | 食品衛生システム部 食品衛生システム課 主事 | 桑原 慎太郎 | 総務部総務課 主事兼 総務部システム準備室 主事 |
| (組織変更、兼務) | 共済部 部長兼 食品衛生システム部 部長兼 食品衛生システム部 食品衛生システム課 課長事務取扱 | 水野 一正 | 共済部 部長兼 総務部システム準備室 責任者 |
| | 総務部総務課 課長代理兼 食品衛生システム部 食品衛生システム課 課長代理 | 小林 智彦 | 総務部総務課 課長代理兼 総務部システム準備室 室長代理 |
| (兼務解除) | 総務部総務課 課長兼 総務部経理課 課長事務取扱 | 新田 譲 | 総務部総務課 課長兼 総務部経理課 課長事務取扱兼 総務部システム準備室 室長 |
| (配置換え) | 公益事業部食品衛生推進課 主任 | 児玉 和佳奈 | 共済部共済課 主任 |
| (新規採用) | 検査事業部 部長 | 加地 祥文 | (新規採用) |
| (新規採用·委嘱) | 公益事業部 HACCP 事業課 技術参与 (嘱託職員) | 黒﨑 嘉子 | (新規採用) |
| | 公益事業部 HACCP 事業課 技術参与 (嘱託職員) | 横田 久美 | (新規採用) |

就任のご挨拶

食品衛生研究所 検査事業部 部長 加地 祥文

4月より、研究所に勤務することに なりました。宜しくお願いいたします。

まず、これまでのわたくしの職歴を紹介させていただきます。大学院に少し残って、食中毒菌の研究に携わった後、厚生省(当時)に採用になり、駐在官として横浜食品衛生監視員事務所(現在は横浜検疫所食品監視課)に配属されました。その後は、厚生省食品衛生課、兵庫県西宮保健所等に勤務し、主に食品衛生分野と感染症対策分野で過ごしてきました。試験部門の経験としては、足掛け3年に及んだ、マレイシア保健省での食品研究所の立ち上げのプロジェクトに専門家としてクアラルンプールで過ごした経験や、横浜検疫所食品・検疫検査セ

ンター長として農薬のポジリスへの対応をしたことなどが思い出されます。

厚労省を退官後は、(一財)冷凍食品検査協会(現 JFIC日本食品検査)で輸入食品検査や食品製造施設 等の監査等に従事しました。

この度は、厚労省時代から縁の深かった当協会の研究所に奉職させていただくことになり、これまでの経験が生かせる絶好の職場と考えています。コロナ禍で飲食店が苦境に晒されて非常に厳しい環境の中で皆様頑張っておいでです。このような時期に協会で働くことになって、これまでのSARSやBSEなどの経験を生かすことで、料理をあいだに楽しく会話ができ、美味しくて安心な食事が賞味できる飲食店本来の姿が一刻も早く回復できるよう、全力で取り組んでいくことをお約束して、就任のご挨拶とさせていただきます。

報告

令和2年 食中毒発生状況の取りまとめ

令和2年の食中毒発生状況が取りまとめられまし た。事件数は昨年と比較すると減少し887件、患 者数は微増し14.613名、死者数は1名減り3名で した(図1)。

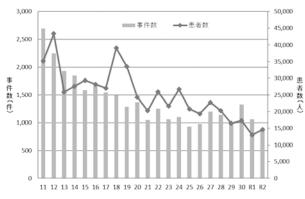


図1 全国食中毒発生状況*

病因物質別にみると、事件数ではアニサキス、カ ンピロバクター、ノロウイルスの順となっており(図 2)、患者数では病原大腸菌、ノロウイルス、ウエ ルシュ菌となっています(図3)。

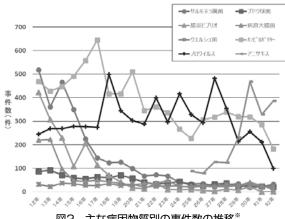


図2 主な病因物質別の事件数の推移

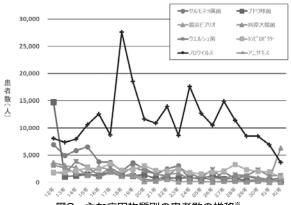


図3 主な病因物質別の患者数の推移*

コロナ禍で飲食店の営業が自粛されていたことか ら、特に4月、5月、12月の飲食店におけるカン ピロバクター、ノロウイルスによる食中毒が減少し ています。感染症の発生動向でも、ノロウイルスに よる患者数は減少が認められています。

病原大腸菌による食中毒患者数が急増した原因 は、埼玉県の学校給食による2,958人の集団食中 毒が発生したこと、また、東京都内で仕出し弁当に おける2.548人の集団食中毒が発生したことによ るものです。

前者の原因食品は海藻サラダで病原大腸菌は 07:H4でした。原材料由来の汚染と考えられており、 前日調理に加え、その後の加熱工程もなく、冷蔵管 理もされていなかったことが病原大腸菌の生残お よび増殖に繋がったものと推定されています。

死亡した3例は、令和元年同様、すべてが家庭で の自然毒によるものでした(図4)。

| | 都道府県 | 発病 年月日 | 原因 施設 | 原因食品 | 原因 物質 | 摂食 者数 | 患者 数 | 死者 数 | 死者 年齢 |
|---|------|-----------|-------|----------------------|----------|----------|---------|---------|------------|
| 1 | 鹿児島県 | R2.1.31 | 家庭 | グロリオサ 球根 (推定) | 植物性自然毒 | 2 | 1 | 1 | 男: 70歳~ |
| 2 | 栃木県 | R2.8.2 | 家庭 | 野生の キノコ (種類不明) | 植物性自然毒 | 2 | 2 | 1 | 男: 70歳~ |
| 3 | 徳島県 | R2.10.13 | 家庭 | ふぐ (種類不明) | 動物性 自然毒 | 1 | 1 | 1 | 男: 70歳~ |

図4 死者が発生した食中毒事例*

また、昨今の社会情勢により需要が増えたと思わ れる持ち帰りや宅配食品における食中毒の増加は 認められていません(図5)。

| 発生年 | 原因施設が飲食店または仕出屋 かつ摂食場所家庭事件数(件) | 総事件数(件) | | | |
|-------|----------------------------------|---------|--|--|--|
| 平成29年 | 20件 | 1,014件 | | | |
| 平成30年 | 31件 | 1,330件 | | | |
| 令和元年 | 15件 | 1,062件 | | | |
| 令和2年 | 24件 | 887件 | | | |

原因施設が飲食店または仕出屋であり、摂食場所を家庭 とする食中毒事件の年別発生比較

厚生労働省では飲食店や消費者に対し、持ち帰り・ 宅配食品の衛生管理等について、注意喚起のリーフ レットを作成し、厚生労働省ホームページに公開し ています(薬生食監発0612第1号令和2年6月12 日付け「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生

> 管理等について(そ の2)」)(図6)。

引き続き、衛生 的な手洗いを行い、 食中毒予防の3原 則を守り、食中毒 を予防しながら安 全な食生活を心が けましょう。

(公益事業部

図6 厚労省作成 飲食店における持ち帰り・ 宅配食品の注意喚起リー

三元 昌美)

☑ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか? 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用して いますか? 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう 食中事業は、20~50℃の漢度等でよく思えます! 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか? ()厚生労働省

※(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

フトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間 収退の高い時期は、特に食中南のリスクが高まります。 学表しい調理者の破損管理など自然分やウェいる衛生管理に加え、 イントが実行できているかチェックしてください。

D規模や調理能力に見合った提供数になっていますか

テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか? 新命介類など生ものの提供は避けましょう 水分を切る、よく煮詰める、洗い容器に小分けするなど傷みにく! ましょう

ましょう 詰めは、清葉な場所で行いましょう

令和3年度 食品衛生指導員「巡回指導資料」活用のお願い

令和3年6月から、原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することになります。 本年度の重点指導項目は、これまでの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及」から「HACCP

の考え方を取り入れた衛生管理の実践と定着 | とし、食品衛生指導員活 動の推進をお願いしているところです。

巡回指導資料は、現場で助言の際に使用で きる資料を中心として、重要管理のポイント の記載例、Q&Aなども充実させて作成いた しました。

コロナ禍のため各支部におかれましては、引 き続きさまざまな制約での活動が続いているこ とと存じます。できることから、できる範囲で、 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践 と定着に重点を置き、行政との連携を十分に図 りながら指導員活動を推進していきましょう!

(公益事業部 食品衛生推進課)





eラーニングHACCP講習会 & 食品衛生責任者実務講習会 (沖縄県支部、和歌山県支部)

日本食品衛生協会のeラーニングシステムを利 用して、本年3月、沖縄県支部でHACCP普及講 習会が開催されました(無料)。

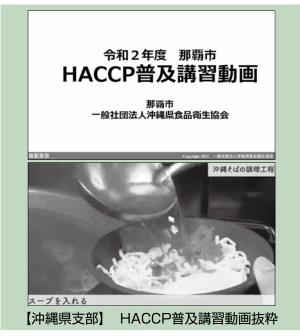
HACCPの完全実施を控え、那覇市の委託事業 として実施されたもので、600名を超える営業 者が受講されました。動画は沖縄県支部の伊志嶺 専務が動画編集ソフト等を利用して作成され、1 編3~10分の講義に演習も加え、全編2時間の 内容となっています。また、沖縄そば店での実践 の映像も紹介され、とてもわかりやすい内容と なっています。

また、6月からは和歌山県支部において食品衛 生責任者の実務講習会を開催する予定です(有料)。

改正食品衛生法で実務講習会が努力義務として 規定されたことから実施されるもので、ZOOM を利用して収録され、1時間30分の内容となっ ています。並行して集合型による研修も準備され、 収録された映像が放映される予定です。

コロナ禍で集合型研修の実施が困難ななか、 e ラーニングを活用したさまざまな研修会が実施さ れています。

(公益事業部 食品衛生推進課)





報告

食品営業賠償共済・あんしんフード君 Q&A



今回は皆さまに参考になりそうな質問をピックアップしてみましたのでご案内いたします。

- **Q1** 旅館の駐車場の一部を月極めで貸しており、屋根からの落雪で借主の車両に損害を与えた場合、対象となりますか。
 - A 旅館に法律上の賠償責任が認められる場合については、支払い対象となります。施設の管理不備により損害を与えた場合、相手は施設利用者に限らないため。
- **Q2** 店舗にて火災が発生し、お客さまがやけど(ケガ)を負った場合、補償対象になりますか。また、飲食代金の返金はされますか。
- A 火災によるやけど(ケガ)については施設の管理不備として補償対象になります。飲食代金の返金については事故原因となった場合を対象としているため、補償の対象外となります。
- **Q3** 店舗内でお客同士がぶつかり転倒し、負傷した場合に見舞金の対象となりますか。
- **A** 建物の構造が原因の事故など、店舗に賠償責任が生じた場合については補償対象となります。
- 東やバイクで配達中に事故を起こした場合、被害者に対して補償はされますか。
 - 配達手段が車やバイクの場合、免責事由に該当するため、補償の対象外となります。 ただし、従業員等のケガについては傷害補償特約に加入している場合には補償の対象となります。

(共済部 木戸 裕子)

告知

締切間近 食品衛生講演会

「改正食品衛生法の施行について

~ HACCPに沿った衛生管理の実施にあたって~」の開催のお知らせ

改正食品衛生法の完全実施に向けて、多くの反響をいただいております当講演会について、締め切り間近となりましたので、再度告知をさせていただきます。

時:5月20日(木)(5月14日開催分は締め切りました) 13:30~17:15(予定)

プログラム:

講演 1 HACCPの完全実施にあたって(仮題)

厚生労働省医薬·生活衛生局食品監視安全課 課長 三木朗氏

講演2 小規模事業者におけるHACCPの検証に資する研究について (仮題)

厚生労働省食品衛生管理に関する技術検討会座長 東京農業大学応用生物科学部農芸化学科 教授 五十君靜信氏

講演3 コーデックスHACCPガイドラインについて(仮題)

山口大学共同獣医学部獣医学科 教授 豊福肇氏

※詳細、お申込みはこちらをご覧ください。





(公益事業部

食品衛生推進課)

1か月で共済金支払い額が1億円!?高額事例の増加

「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

休業補償の減額支払い事例 正しい売上高での加入を!

休業補償特約は、営業施設において食中毒や感染症の発生による休業や営業を阻害されたことによる損失を補償する特約です。令和2年度においては、新型コロナウイルス感染症の発生に伴う支払いが増加し、約1億4,000万円のお支払いとなりました。

今回は販売したクジラ肉にて食中毒が発生したことにより、高額な休業補償金をお支払いした事例をご紹介します。本事例では休業期間が15日に及び、約920万円の損害が発生しました。しかし、ご加入者さまの申告売上高が実際の売上高を下回っていたため、共済金が大きく削減され、実際にお支払いされた金額は約560万円となりました。

同様なケースは多数散見され、休業補償特約のお支払い162件中、45件において共済金が減額となり、削減された共済金は約7,000万円に及んでいます。

新型コロナウイルスの影響で休業補償特約の需要が高まるなか、万が一の事故の際に営業者さまが経営を維持できるよう、正しい内容でご加入頂けるよう、ご案内をお願い致します。 (共済部 小野 真也)



| No | 事故分類 | 事故区分 | 事故発生日 | 共済 支部 | 加入 | 加入コース | 営業種類 | 年間掛金(円) 休業掛金(円) | 事故の状況 | 被害者数 | 共 | 済金額(円) |
|----|------------------|-------------|------------|-------|-----|----------------------|---------------|------------------------------|--|------|---------------------|---|
| 1 | | 黄色ブドウ 球菌 | 2020.11.07 | 愛知県 | 豊橋 | レギュラー | 飲食店 | 2,700 900 | 提供した料理による食中毒。 | 15 | 賠 休 特 計 | 184,210 286,733 47,394 518,337 |
| 2 | | | 2020.03.01 | 静岡県 | 富士 | レギュラー | 食品製造業 | 1,400 | 製造した餅によるノロウイ ルス食中毒。 | 51 | 特: 弁: | 2,748,027 275,103 2,581,215 5,604,345 |
| 3 | 食中毒 | ノロウイルス | 2020.12.25 | 静岡県 | 三島 | あんしん フード君 | 旅館(mi) | 11,400 | 提供した料理によるノロウ イルス食中毒。 | 100 | 特: 被: 消: | 1,499,878 149,988 300,000 176,000 2,125,866 |
| 4 | | アニサキス | 2020.12.18 | 静岡県 | 焼津市 | レギュラー | 飲食店 | 2,700 900 | 提供したサバによるアニサ キス食中毒。入院 1 名。 | 1 | 賠: 特: 計: | 204,435 20,744 225,179 |
| 5 | 5 | 不明 | 2020.06.05 | 宮城県 | 石巻 | あんしん フード君 | 食品製造業食料品販売業 | 46,500 3,000 | 出荷した生食用のクジラ肉 による食中毒。各種費用にて 商品の回収費用および返金 費用を支払った。入院 1 名。 | 31 | : 特: 生: リ: | 624,060 5,600,225 622,429 1,280 86,713 6,934,707 |
| 6 | 賠償事故 物 | 生産物賠償事故 | 2020.12.23 | 奈良県 | 葛城 | あんしん フード君 | 食品製造業 | 35,000 | 製造した鍋焼きうどんの容器が破損していたため出汁 が漏れ、お客さまの車内を汚損した。 | _ | 賠: 特: 計: | 699,982 69,998 769,980 |
| 7 | 施施 | 施設リスク | 2021.01.29 | 兵庫県 | 但馬 | あんしん フード君 | 仕出し・弁当 飲食店 | 11,000 3,700 | 施設屋根が突風により落下 し、隣にある駐車場の屋根お よび駐車車両を破損させた。 | _ | 施: 特: 計: | 844,575 84,458 929,033 |
| 8 | 施設賠償事故 | 業務リスク | 2021.01.15 | 愛知県 | 江南 | あんしん フード君 | 仕出し・弁当 | 340,900 | 従業員が委託先で料理を加熱 していた際に誤ってキッチン の壁を焦がした。 | _ | 施:特: | 174,900 17,490 192,390 |
| 9 | 故 | 漏水リスク | 2020.03.08 | 大阪 | 堺 | あんしん フード君 | 飲食店 | 8,500 | 店舗にあるトイレから漏水 し、階下を汚損した。 | _ | 特: | 4,577,543 457,754 5,035,297 |
| 10 | 賠償事故 物 | 受託物リスク | 2020.12.19 | 新潟県 | 南魚沼 | スーパー あんしん フード君 | 旅館(㎡) | 47,700 3,100 傷: 24,300 | 従業員が除雪作業中に誤って お客さまから預かっていた車 両を破損させた。 | _ | 受:特:計: | 328,080 32,808 360,888 |
| 11 | 賠 旅館宿泊者 (賞 | 旅館宿泊者 賠償 | 2021.02.28 | 新潟県 | 南魚沼 | あんしん フード君 | 旅館(㎡) | 16,400 1,300 旅:6,400 | 宿泊客が誤って客室の壁を破 損させた。 | _ | 旅:計: | 30,000 30,000 |
| 12 | チ | リコール費用 | 2020.07.28 | 奈良県 | 吉野 | あんしん フード君 | 食品製造業 | 5,500 | 製造したミネラルウォーター に異物が混入しており、健康 被害のおそれがあるため回収 を行った。各種費用にてリコ ール費用を支払った。 | - | リ: 計: | 55,628 55,628 |

支払い日(2021.3.1~3.31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、消:消毒費用 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3年2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 80件 22,525,097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 143件 143,201,642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



弊社の支部担当次課長について~その1(東日本編)

三井住友海上火災保険株式会社 広域法人部営業第一課

弊社の人事異動が4月1日に行われ、令和3年度の各支部担当次課長が決定いたしましたので、ご案内いたします。(西日本の担当次課長は次月号にてご案内致します)

| 支部名 | 部支店 | 課支社 | 担当者名 | 役職 | 電話番号 | FAX番号 |
|--|-------|--------|--------|-----------|--------------|--------------|
| 北海道 | 北海道本部 | 業務グループ | 佐野 俊二郎 | 課長業務グループ長 | 011-213-3316 | 011-221-6810 |
| 札幌市 | 札幌支店 | 札幌第一支社 | 金内 孝知 | 支社長 | 011-213-3890 | 011-272-6531 |
| 青森県 | 青森支店 | 青森支社 | 松下 陸 | 支社長 | 017-734-7561 | 017-773-1968 |
| 岩手県 | 岩手支店 | 盛岡支社 | 丹生 修一郎 | 支社長 | 019-622-3135 | 019-624-3434 |
| 宮城県 | 仙台支店 | 仙台第一支社 | 山口 猛 | 支社長 | 022-221-2151 | 022-221-1877 |
| 仙台市 | 仙台支店 | 仙台第一支社 | 山口 猛 | 支社長 | 022-221-2151 | 022-221-1877 |
| 秋田県 | 秋田支店 | 秋田支社 | 井野口 隆司 | 支社長 | 018-865-0561 | 018-824-7095 |
| 山形県 | 山形支店 | 山形支社 | 千葉 豊充 | 支社長 | 023-624-1835 | 023-624-1837 |
| 福島県 | 福島支店 | 郡山支社 | 鈴木 啓人 | 支社長 | 024-933-2551 | 024-933-2550 |
| 茨城県 | 茨城支店 | 水戸第二支社 | 山本 伸哉 | 支社長 | 029-224-1717 | 029-227-7990 |
| 栃木県 | 栃木支店 | 宇都宮支社 | 藤田 勝芳 | 支社長 | 028-650-0470 | 028-621-1628 |
| 群馬県 | 群馬支店 | 群馬第一支社 | 木下 一成 | 支社長(上席) | 027-221-1623 | 027-224-7693 |
| 埼玉県(下記以外支所) | 埼玉支店 | 埼玉第二支社 | 土屋 光太郎 | 支社長 | 048-644-6102 | 048-644-7272 |
| 埼玉県(朝霞·川越·所沢·飯 能·比企·秩父·本庄·寄居の 各支所) | 埼玉支店 | スタッフ | 若松 徹 | 業務課長 | 048-644-5427 | 048-644-5129 |
| 千葉県 | 千葉支店 | 千葉支社 | 香川 博司 | 支社長(上席) | 043-225-2716 | 043-225-5695 |
| 千葉市 | 千葉支店 | 千葉支社 | 香川 博司 | 支社長(上席) | 043-225-2716 | 043-225-5695 |
| 東京都 | 広域法人部 | 営業第一課 | 漆原 進 | 課長 | 03-3259-6692 | 03-3259-7218 |
| 神奈川県 | 神奈川支店 | 湘南支社 | 作道 信夫 | 支社長(上席) | 0466-25-8283 | 0466-24-0109 |
| 横浜市 | 神奈川支店 | 横浜第一支社 | 永嶋 秀啓 | 支社長(上席) | 045-461-3790 | 045-461-8277 |
| 川崎市 | 神奈川支店 | 横浜第三支社 | 星 智輝 | 支社長(上席) | 045-461-0857 | 045-451-0536 |
| 新潟県 | 新潟支店 | 新潟第二支社 | 弘松 伸章 | 支社長(上席) | 025-241-8849 | 025-241-8056 |
| 富山県 | 富山支店 | 富山第二支社 | 別所 一伸 | 支社長 | 076-441-2938 | 076-441-5507 |
| 石川県 | 金沢支店 | 金沢第一支社 | 川端 順平 | 支社長 | 076-223-9912 | 076-260-5455 |
| 福井県 | 福井支店 | 福井第二支社 | 河内山 和之 | 支社長 | 0776-22-3403 | 0776-28-5835 |
| 山梨県 | 山梨支店 | 甲府支社 | 小野 貴正 | 支社長(上席) | 055-228-4331 | 055-228-4385 |
| 長野県 | 長野支店 | 長野第一支社 | 村田 整 | 支社長 | 026-225-5001 | 026-225-5013 |
| 岐阜県 | 岐阜支店 | 岐阜第二支社 | 松元 俊樹 | 主任 | 058-265-9395 | 058-265-9411 |
| 静岡県 | 静岡支店 | 静岡第一支社 | 永野 恭央 | 課長 | 054-273-5134 | 054-273-5147 |
| 愛知県 | 中部本部 | スタッフ | 池田 仁 | 課長 | 052-203-3906 | 052-223-4110 |
| 名古屋市 | 中部本部 | スタッフ | 池田 仁 | 課長 | 052-203-3906 | 052-223-4110 |
| 三重県 | 三重支店 | 三重支社 | 小松 寛 | 支社長 | 059-227-1274 | 059-225-2639 |

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.202

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くれません。そのようなとき

贏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 心配しないですむようにしたい。 簡単な手続きだけで最高1,500万円までの

間単な手続きだりで最高1,500万円a 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。



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ベージ 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)





いよいよ6月からHACCPの義務化!

温度管理の意識化に役立つ商品のご案内



食中毒予防 & HACCP重要管理のポイント対応

温度管理にお役立ていただけるステッカーを作成いたしま した。1シートに2枚用意しており、調理従事経験の少ない方 にもわかりやすいようにカラーで表記しています。

調理場や休憩室等、目に留まる場所に貼りご活用ください。

●タテ型

食中毒予防に温度管理早見表

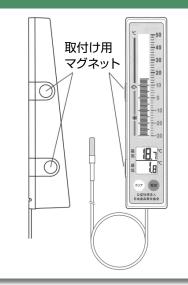
● ヨコ型 ~ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理~ 重要管理のポイント・温度管理早見表

■ 体裁: B5判(1シートB6判 2枚)

■ 定価: 165円(税込) ■ 発刊: 2021年3月31日







~冷凍冷蔵庫の温度管理に便利な頒布品~

現在、頒布品にて取り扱いをしております、隔測温度計(ア ルコール式) にデジタル温度計を組み合わせ、傾斜をつけて目 盛りを見やすくするなど、お客さまの声を反映し、利便性を 図った製品です。

■ 測定範囲: -30 ~+50℃

■ 本体寸法: 33(W)×150(H)×32.5(D) mm

■ 本体価格: 4,378円(稅込) → 頒布価格: 3.300円(稅込)

料: 実費相当 ■送

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

■月刊「食と健康」

あらためて知りたい 食品衛生法改正に伴う

HACCPに沿った衛生管理の制度化について(厚生労働省)

食と健康アーカイブス:昭和156~61年 食協事業:無人島の海の家への一斉巡回指導と家庭での食中毒予防啓発活動(愛知県 蒲郡食品衛生協会)

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食品衛生研究」

◆ [改正傳王WIZL]
◆ [改正傳王WIZL]
◆ [改正傳出傳生法解説⑥] 食品衛生申請等システム
◆ 食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針の改訂について
◆ 食肉衛生検査データを用いた豚慢性疾病発生の評価システム(PigINFO Health)
◆ コーデックス委員会の食品衛生の一般原則の改訂について

◆[統計資料]令和元年度 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@ifha.or.jp

編集後記

昨年は緊急事態宣言の中で迎えたゴールデンウイークとなりましたが、本年は皆様どのようにお過ごしでしょうか。以前の ようなウイルスを気にせず過ごせる日々が待ち遠しいですが、皆様で協力してこの難局を乗り越えてまいりましょう。(三元)