

令和3年度 食品衛生全国大会

(公社)日本食品衛生協会 鶴飼理事長より受賞者の皆さまへ



長年にわたり食品衛生の向上および協会事業にご尽力を賜っております受賞者の皆さまに、厚く御礼申し上げますとともに、心よりお祝いを申し上げます。

本来であれば、式典会場において受賞式を開催するところでございますが、昨年に引き続き、コロナ禍の影響により表彰式典を中止せざるを得ない状況でありますことを、何卒ご理解をいただきますようお願いいたします。

この度、各表彰を受賞された皆さまには、今後とも食品等事業者の先達として、食生活の安全を通じ、国民の健康の保持増進に引き続きご協力賜りますよう心よりお願い申し上げます。

今年度の食品衛生全国大会は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため式典を中止し、書面開催となりました。

食品衛生表彰の會 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰

今年度の食品衛生功労者・食品衛生優良施設等を表彰する「食品衛生表彰の會」では、各地域で食品衛生の向上に功績のあった956名(施設)の皆さまが受賞されました(受賞日10月21日)。

「食品衛生表彰の會」冊子では、後藤茂之厚生労働大臣ならびに三村明夫日食協会長のご挨拶をはじめ、来賓の皆さまからご祝辞を賜りました。

今年度は、受賞者の皆さまのお名前の一覧と式典当日に明治座で予定していたコロケさまの公演が収録されたDVDを作成し、後日、受賞者の皆

さまにお送りする予定です。

厚生労働大臣表彰の部

- 食品衛生功労者 188名
- 食品衛生優良施設 93施設

日本食品衛生協会会長表彰の部

- 食品衛生功労者 314名
- 食品衛生優良施設 182施設
- 食品衛生行政担当者(感謝状) 179名

第60回 食品衛生指導員全国大会

食品衛生指導員全国大会は、本来は食品衛生指導員として活躍いただいている方がたが一同に集う「祭典」です。

今年度は、食品衛生協会事業の中核として食品衛生の普及・啓発、自主衛生管理や協会事業の推進に多大なるご貢献をいただいた食品衛生指導員ならびに他の食品衛生協会の模範となる活動をさ

れた支所が、以下のとおり理事長表彰を受賞されました(受賞日10月20日)。

- 食品衛生指導員理事長表彰 264名
- 食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰 3支所
- 食品衛生指導員体験発表表彰 12名

CONTENTS

● 令和3年度 食品衛生全国大会 1	● 「あんしんフード君」制度説明会の日程、決定しました！／海外向け栄養表示試験のご案内 5
● 第71回全国支部長会議 開催／豪雨災害支援／令和3年10月1日付け人事について 2	● 共済金支払状況 6
● 食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰(愛知県支部田原支所・京都府支部宇治支所) 3	● (広告) 7
● 食品衛生責任者実務講習会eラーニング導入事例(和歌山県支部)／令和3年度日食協eラーニング 食品衛生に関する基礎講座 4	● 出版インフォメーション 8

報告

第71回 全国支部長会議 開催

10月22日(金)13時30分より食品衛生センター5階講堂において、第71回全国支部長会議を開催いたしました。当日は、会場内の窓の開放やWeb配信を行うことにより、新型コロナウイルス感染拡大防止に努めました。

鵜飼良平日食協理事長の挨拶の後、西川 隆久厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課長、峯村 英児農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課長より来賓のご挨拶をいただきました。会議では、書面にて開催した理事会(令和2年度・3年度事業)における主な報告事項をはじめ、令和3年度事業の進捗状況について報告いたしました。

(総務部 布藤 香)



西川隆久 厚生労働省
生活衛生・食品安全企画課長



峯村英児 農林水産省
食品製造課長



会議の様子

報告

豪雨災害支援

令和3年7~8月に発生した豪雨災害により被災された皆さまに心よりお見舞いを申し上げます。日食協では、被災地域食品衛生協会からの要請に基づき、次亜塩素酸ナトリウム、アルコール、手袋等の衛生関係用品を提供し、地区食品衛生協会の役員や食品衛生指導員より配布いただきました。

支援先

青森県(むつ市)、長野県(諏訪市、木曽郡)、広島県(安芸高田市)、広島市(安佐北区、安佐南区、佐伯区)、福岡県(行橋市、田川市、八女市、久留米市、朝倉市、柳川市)、佐賀県(佐賀市)

衛生関係用品等協力企業

株式会社オーヤラックス、サラヤ株式会社/東京サラヤ株式会社、株式会社フードセーフティ企画(梱包・発送)



青森県むつ市
下北支所長より被災地区指導員へ
物資受け渡し



広島県安芸高田市
指導員より事業者へ物資配布

公益社団法人日本食品衛生協会 令和3年10月1日付 人事について

新	氏名	旧
(配置換え・兼務) 公益事業部食品衛生推進課 主事補 兼 公益事業部 HACCP 事業課 主事補	山崎 真帆	公益事業部 HACCP 事業課 主事補
(新規採用) 公益事業部 HACCP 事業課 主事	橋場 実紀	(新規採用)

報告

食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰

10月号に引き続き、優秀支部・支所に選出された支所の活動内容についてご紹介いたします。

愛知県支部 田原支所

新型コロナウイルス禍における今できる指導員活動とお忘れなく！どんな時でも衛生管理

1. フェイスマスクの導入、アルコール消毒等の準備を速やかに行い、巡回指導、集合検便、講習会開催等の活動を進めることで、前年度並みの実績となりました。
2. HACCPへの取組みに関し「相談員」を中心に巡回指導時、きめ細かく指導することを心掛けながら計画作成や記録の取り方について指導しました。
3. 新型コロナ感染症の県独自の「安全・安心宣言施設」についても事業者が登録できるよう指導しました。Web申請できない事業者に対し、事務局で申請手続きを代行したところ会員に喜ばれ、この活動は地域新聞にも記事として取り上げられました。
4. ホームページで手洗いマイスターによる講習会開催を呼び掛けており、小学校2校から指導要請があり、計164人の参加を得て開催しました。

新型コロナ禍における指導員活動は、長年地域で活動している指導員と協会員とのつながりが表面的なものではなく、**人と人との信頼の上で成り立っていることを再認識する機会**となりました。今後も状況に合わせ対応し、会員へ元気と活力を届けていきたいと考えています。



HACCP指導風景

京都府支部 宇治支所

すべてのウイルスを除去できる！手洗い教室

京都最大級のイベント会場である京都市勧業館「みやこめっせ」にて、手洗い・手指消毒法を体験し身につけるイベントを開催しました。

今までの手洗いでの洗い残しを目で見て確認し、**正しい手洗いを学び、生活習慣に取り入れることで、食中毒や感染症予防や二次感染防止に努めてもらうことを目的**とし、

- ①手洗いのDVDを開催中繰り返し放映する
- ②会場の看板とトイレに手洗い順序のポスターを貼る

ことで正しい手洗いの啓蒙を行いました。

体験後の手形に色付けをした結果用紙を持ち帰りいただくことで印象に残るイベントとすることができました。

コロナ禍で正しい手洗いが衛生管理上注目されている今が指導する良いタイミングです。今回、来場者の反響が大変良かったの

で、今後は手洗い教室の広報を強化し、学校、給食施設、福祉施設等での開催を増やしていきます。協会の知名度をあげることで管内の食品関係業者との接点も増えることが予想され、活動の幅が広がることを期待しています。



手洗いの指導風景

報告

食品衛生責任者実務講習会 eラーニング導入事例 (和歌山県支部)

和歌山県支部では食品衛生責任者の実務講習会をeラーニングで実施しています。今回は、受講された方がたのアンケート結果についてご紹介します。

eラーニングで受講した理解度については右図のとおりすべての方に理解いただけました。

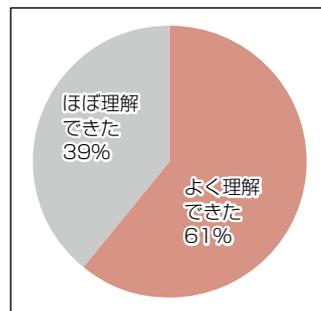
eラーニングで受講した感想として、

- ①何度も再生することができ理解が深められた
- ②静かな環境で回りを気にせず集中して受講できた
- ③講習会に参加したのと同じ感覚で受講できた
- ④時間や場所を選ばず講習を受けることができ、仕事の効率化にも繋がる

令和3年度
食品衛生責任者実務講習会



一般社団法人和歌山県食品衛生協会



などの感想が多数寄せられました。一方で、インターネットに慣れていない人には難がある、保健所のHPなどわかりにくい、との回答も寄せられました。

コロナ禍においてデジタル化が急速に普及し、講習会などもインターネットを利用することが多くなりました。eラーニング形式での実施は、これまで集合形式に参加できなかった方がたにも食品衛生協会を知っていただく良い機会となりました。日食協はこれからもeラーニング形式でのメリットを十分に活用し、ニーズにお応えしてまいります。(食品衛生推進課 児玉 和佳奈)

報告

令和3年度 日食協eラーニング 食品衛生に関する基礎講座 新6講座開講 (合計13講座絶賛受講募集中)



日食協eラーニング 食品衛生に関する基礎講座に、新たに6講座が追加されました。

この食品衛生に関する基礎講座は、HACCPに沿った衛生管理を理解するためにも役立つ、「食品原料に含まれる病原微生物って、どんなものがあるの?」、「添加物って危ないの?」といった基本的な疑問に答える、短時間講座となっています。この機会にぜひご受講ください。

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



講座名	講師	概要
食中毒微生物の加熱殺菌制御の基礎	日食協 学術顧問 熊谷 進	微生物の加熱殺菌による制御方法の基礎をやさしく解説します。
食品原材料の微生物ハザード その1 牛肉・豚肉	日食協 学術顧問 熊谷 進	食品原材料ごとの微生物ハザードの詳細を説明します。これで、原材料由来の微生物ハザードも恐くない。
その2 乳・鶏肉・鶏卵		
その3 魚介類・作物		
食品添加物	日食協 学術顧問 西島 基弘	食品添加物って何?をわかりやすく説明します。
異物等の物理的ハザード	日食協 技術参与 佐藤 邦裕	異物等の管理を一般衛生管理の視点から解説します。

受講料 各1,000円(税込)、6講座セット 5,500円(税込)

昨年7講座を含む13講座セット 12,000円(税込)

受講期間 30日(13講座は60日間)

(HACCP事業課 太田 敬司)

告知

「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
仙台会場	11月19日(金)	ホテル白萩
埼玉会場	11月26日(金)	ラフレさいたま
京都会場	12月10日(金)	京都商工会議所
福岡会場	12月17日(金)	福岡生活衛生食品会館

【カリキュラム】(案)

- ・「あんしんフード君」推進状況について
- ・「あんしんフード君」制度内容について
- ・「あんしんフード君」「食品営業賠償共済」受付事務等の効率化について
(～ペーパーレス化とキャッシュレス化の実現に向けて～)

※カリキュラムの内容を変更する場合がございます。

※1: 新型コロナウイルス感染拡大防止のため密集状況とならないよう、本年度も食協事務局(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)を参加対象といたします。また、申込多数の場合には、調整をお願いする場合がございます。

※2: 新型コロナウイルスの感染状況によっては開催を中止させていただく場合があります。

(共済部 木戸 裕子)

こちら
食品衛生研究所

海外向け栄養表示試験のご案内



食品衛生研究所では、日本国内での食品表示基準に対応した栄養成分分析のほかに、海外の国や地域に応じた栄養成分表示に必要な試験も受託しており、ご利用いただきやすいセット料金を設定しております。同じ試験項目であっても、対象となる国等により試験方法や算出方法が異なる場合があります。結果が変わってくる場合があります。また、複数の国や地域向けの試験を同時に依頼いただく際は、重複する項目について一部追加料金のみでの対応もしております。試験について不明な点はお相談にも対応いたしますので、まずはお気軽にお問い合わせください。

表示義務のある項目の栄養表示試験のセット料金(税込)

米国	139,920円	台湾	66,880円
EU	81,840円	UAE	97,680円
香港	88,880円	韓国	80,080円
カナダ	113,520円	オーストラリア/ ニュージーランド	81,840円

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

☆ホームページからも
お問い合わせできます →



(検査事業部 布村 俊治)

機械トラブルによって多額の回収費用が!?もしものときに備えた保険加入のオススメを! 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

Close Up 解説

製造業者に必須の補償「リコール費用補償特約」

今回は、菓子製造会社にて発生した、リコール事故をご紹介します。
 加入者は菓子製造販売を行っております。商品に封入する乾燥剤の袋が破れて商品に付着する事故が発生しました。原因は、1シートに繋がっている乾燥剤を切り離す装置に不具合が生じ、カッターの位置がずれたことによるものです。
 加入者は保健所に届け出るとともに流通した商品を回収し、購入者への返金対応、回収した商品の廃棄対応等を実施し、約250万円の費用を要しました。
 ひとたび事故が発生すれば商品の回収やお詫び広告の掲載など多額のリコール費用を要します。
 製造業者にとって、リコール費用(支払限度額3,000万円)がセットされた「あんしんフード君」はより強い味方となります。業種ごとにそれぞれのリスクを考慮して補償している「あんしんフード君」を積極的におすすめ頂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	2021.03.12	山形県	新庄	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	提供したとり刺しによるカンピロバクター食中毒。休業期間6日分の休業補償金を支払った。	—	休：194,231 特：19,423 計：213,654
2		黄色ブドウ球菌	2021.07.05	島根県	大田	レギュラー	旅館(㎡)	2,900		提供した弁当を喫食したお客さまが下痢や嘔吐の症状を発症した。	11	賠：306,030 特：30,903 計：336,933
3		ウェルシュ菌	2021.06.23	栃木県	栃木	スーパーあんしんフード君	飲食店	18,400	2,600	提供した料理による食中毒。休業期間23日間の内15日分の休業補償金を支払った。	—	休：1,192,074 特：119,207 計：1,311,281
4		ノロウイルス	2021.06.01	愛媛県	今治	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	28,000	13,000	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。休業期間6日分の休業補償金および賠償金を支払った。入院1名。	46	賠：1,466,826 休：174,313 特：164,114 計：1,805,253
5		アニサキス	2021.08.14	岡山県	おかやま	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	3,700	提供したサワラによるアニサキス食中毒。	1	賠：42,200 特：4,220 計：46,420
6		混入物	異物混入	2020.09.22	群馬県	太田	あんしんフード君	仕出し・弁当 食料品販売業	11,000		販売した饅頭に機械の部品が混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損した。	1
7	アレルギー	アレルギー	2021.03.31	兵庫県	加古川	ワイド	食品製造業 喫茶店	2,000		誤って特定原材料の表示のないポップのみを掲示していたため、購入したお客さまが卵アレルギーによりアナフィラキシーショック症状を発症した。入院1名。	1	賠：85,065 特：8,807 計：93,872
8	施設賠償事故	施設リスク	2021.07.20	宮崎県	宮崎市	あんしんフード君	すし	8,500	1,000	店舗ののぼりが強風で倒れ、お客さまの車両に接触し破損させた。	—	施：306,300 特：30,630 計：336,930
9			2021.05.26	長崎県	下五島	あんしんフード君	食料品販売業	20,100	1,100	店舗の床に大根の葉っぱが落ちたまま放置されており、通りかかったお客さまが踏んだ際に滑って転倒し、負傷した。	1	施：189,230 特：18,923 計：208,153
10			業務リスク	2021.07.28	長崎県	佐世保	あんしんフード君	旅館(㎡)	84,800	34,900	従業員の誘導ミスにより、お客さまの車両のタイヤが破損した。	—
11	旅館宿泊者賠償	旅館宿泊者賠償	2021.07.24	新潟県	佐渡	あんしんフード君	旅館(㎡)	11,800	1,300	宿泊客の子供が失禁し、寝具および畳を汚損した。	—	旅：174,980 計：174,980
12	その他	被害者治療費等	2021.06.13	静岡県	三島	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗内でお客さまが転倒し、負傷した。入院1名。	1	被：100,000 計：100,000
13		リコール費用	2021.05.08	熊本県	熊本市	あんしんフード君	食品製造業	93,400		製造したせんべいに同封した乾燥剤の中身が、乾燥剤投入機の不具合により漏れ、身体的被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	—	リ：2,565,687 計：2,565,687

支払い日(2021.9.1～9.30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
 休：店舗休業補償金、特：特別費用、被：被害者治療費等
 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9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 174件 48,491,532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 332件 276,478,556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付帯した契約



(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) 三井住友海上火災保険株式会社 VOL.207
現金盗難等補償特約のご案内 広域法人部営業第一課

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：B20-102424 使用期限：2022/3/15

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.207

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

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。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 <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:小田桐友佳

E-mail:odagin@jpha.or.jp

新刊のご案内

改訂新版 HACCP導入と運用の基本
[Codex 食品衛生の一般原則2020 -対訳と解説-]



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

改訂新版 HACCP導入と運用の基本

2020年にコーデックスの「食品衛生の一般原則(CXC1-1969)」およびその付属書「HACCPシステムおよびその適用のための指針」が改訂されたこと、また、わが国の「HACCPに沿った衛生管理」の制度化において「HACCPに基づく衛生管理」および小規模事業者等に配慮した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の二つの取組みが規定されたことを受け、内容を大幅に改訂して発刊しました。

体裁 A4判 88ページ 定価 3,300円(税込) 発刊 2021年10月

収載内容

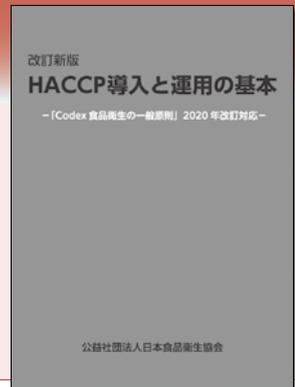
第I章 やっていきましょうHACCP: HACCPシステムの導入

- 1. HACCPシステムとは
2. 用語および定義
3. ハザードとは
4. HACCPシステム適用の7原則・12手順
5. 前提条件プログラム/一般衛生管理プログラム
6. HACCPプラン作成の準備段階
7. ハザード分析の実施(手順6・原則1)
8. 重要管理点(CCP)の決定(手順7・原則2)
9. 妥当性確認された管理基準(CL)の設定(手順8・原則3)
10. モニタリングシステムの設定(手順9・原則4)
11. 改善措置の設定(手順10・原則5)
12. HACCPプランの妥当性確認および検証手順の設定(手順11・原則6)
13. 文書および記録方法の設定(手順12・原則7)

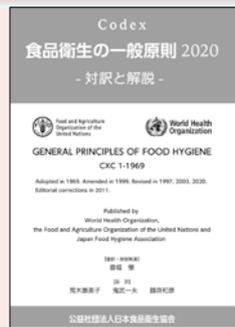
第II章 動いていますかHACCPシステム: HACCPシステムの内部検証

- 1. HACCPシステムの内部検証(内部監査)の必要性
2. 用語および定義
3. 検証と監査
4. HACCPシステム検証の要素
5. HACCPシステムの要求事項とPDCAサイクル
6. 検証の基準
7. HACCP内部検証の進め方
8. HACCP内部検証の実際

- 付録1 ハザード分析ワークシートの様式例
付録2 HACCPプランの様式例1
付録3 HACCPプランの様式例2
付録4 HACCP適用のための内部検証チェックリスト例



Codex 食品衛生の一般原則2020 -対訳と解説-



2020年9月開催の第43回コーデックス総会において採択された、食品衛生の一般原則およびHACCPの付属文書の50年ぶりの大改訂を受け、日本食品衛生協会がコーデックス委員会と翻訳出版に関する契約を取り交わし、コーデックス食品衛生部会で改訂作業に従事された豊福氏を中心とするワーキンググループに翻訳・監訳していただきました。原文と対比して確認できるレイアウトを採用、改訂内容への理解を深められるよう、改訂過程の解説を収載しています。



体裁 A4判 216ページ 定価 5,800円(税込) 発刊 2021年8月

送料 1回のご注文金額が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か所の場合に限る)

11月号の内容

食と健康
食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集 2022年4月完全義務化 移行準備できていますか? 原料原産地表示制度
食と健康アーカイブス:平成25~28年
食協事業:コロナ禍における千葉市支部の食協活動((公社)千葉市食品衛生協会)

月刊「食品衛生研究」

- ◆アレルギーを含む食品(卵)の食品健康影響評価について
◆食物アレルギー表示制度の現状~殺菌との関連を含めて~
◆古いステンレス製やかんで調製した酸性飲料による銅の食中毒について
[食品等事業者団体が作成したHACCPに沿った衛生管理のための業種別手引書 解説]
◆ホテル事業者が実施するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
~ホテルでの着席・ビュッフェを中心としたスタイルによる食事提供において~

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

緊急事態宣言等も解除され、地元の商店街でも人の流れが元に戻りつつあります。そんななかリバウンドや第6波の懸念も。当面はお店でも手指の消毒と体温チェック、食中以外ではマスクの着用で引き続き感染予防に努めましょう。(藤井)