

日食協ニュース

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

R5-3月号

No.596 (3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

告知

令和5年度 ブロック大会開催に向けて

北海道・東北ブロック

ようこそ! 豊かな自然環境や歴史・文化、温泉など魅力あふれる福島へ

開催地: 福島県支部

開催日: 令和5年6月15日(木)

会場: ホテルハマツ

参加予定: 約200名

令和5年度ブロック大会を福島県の中央、楽都・SDGs未来都市「郡山市」で開催します。

食の安全・安心の確保に取り組む食品衛生協会の会員が一堂に会し、HACCPに沿った衛生管理の定着、会員確保や協会活動の活性化などの諸課題について、発展的な意見・情報交換の場として実りある有意義な大会となるよう努めてまいります。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



岸 秀年 会長

関東甲信越ブロック

食材の宝庫千葉で「衆力功あり」!

開催地: 千葉県支部

開催日: 令和5年7月6日(木)

会場: 竜宮城スパホテル三日月

参加予定: 約120名

困難な社会情勢のなか、全事業者へのHACCPの定着、会員の確保などの継続課題に少しでも活路を見いだすため、多くの会員の皆さまに、食材の宝庫千葉県にお集まり願い意見交換を行いたいと存じます。千葉県のマスコット「チーバくん」のおへそに位置する木更津市で皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



田久保 健美 会長

東海北陸ブロック

「食の安全・安心」を共に!
「いりゃあせ(いらっしゃい)名古屋」

開催地: 名古屋市支部

開催日: 令和5年7月4日(火)

会場: メルパルクNAGOYA

参加予定: 約200名

ウィズコロナ、アフターコロナに向けて明るい兆しが見えてきました。令和5年度東海北陸ブロック大会を名古屋市で開催いたします。東海北陸の食品衛生関係者が相集い、「HACCPに沿った衛生管理の定着」、eラーニング、集合型食品衛生責任者講習会、協会員確保、協会の運営等に関わる課題について、顔と顔を合わせた発展的な意見交換の場としたいと思います。皆さまのお越しを心よりお待ちしております!



舟橋 左門 会長

CONTENTS

- バックナンバーをHP (<http://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中
- 令和5年度 ブロック大会開催に向けて 1・2
 - 第9回 衛生管理推進委員会 開催/令和4年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」を開催しました 3
 - 第8回 福利厚生委員会 開催/
第8回 普及啓発事業委員会 開催 4
 - 共済取扱いにかかわる年度末締切・令和5年度「あんしんフード君」の推進方法/パラグアイ共和国 JICA研修生の研究所訪問 5
 - 共済金支払状況 6
 - (広告) 7
 - 出版インフォメーション 8

近畿ブロック

ようこそ 古代ロマン溢れる古都奈良へ

開催地：奈良県支部

開催日：令和5年7月13日(木)

会場：ホテル日航奈良

参加予定：約150名



松井 義明 会長

安心・安全な食を提供するための食品衛生の普及啓発の重要性や、HACCPの定着に向けた取り組み等の情報共有、長引くコロナ禍等による会員減対策等協会事業の活性化に向けた意見交換の場としたいと考えています。関係者が一堂に会してのこの大会が、実りある意義深いものとなるよう努めます。自然豊かな古都奈良でお待ちしております。

中・四国ブロック

おいでませ(いらっしゃい)、本州最西端の山口県へ

開催地：山口県支部

開催日：令和5年7月20日(木)

会場：かめ福 オン・プレイス

参加予定：約300名



原田 茂 会長

中・四国ブロック大会開催地の山口市湯田温泉は、白狐が見つけたという伝説があり、約810年前(西暦1200年)から存在した歴史ある温泉地です。

この地で、中国・四国各県の会員が一堂に会し、食品衛生向上のために実施している各種事業について、活発な意見交換の場となりますよう準備してまいります。

この機会に、湯田温泉を存分に満喫して頂きますよう、皆さまのお越しを心からお待ちしております。～おいでませ山口へ!!～

九州ブロック

『日本一のおんせん県おおいた』へ ようこそ!

開催地：大分県支部

開催日：令和5年7月6日(木)

会場：別府国際コンベンションセンター(ピーコンプラザ)

参加予定：約800名



小手川 励人 会長

大分県は、源泉数、湧出量ともに日本一の温泉と多彩な食の魅力を持ち、ただいま『日本一のおんせん県おおいた』味力も満載』をキーワードとして観光をはじめとする地域振興戦略に取り組んでいます。その味力(食の魅力)の地において、食に関係する九州各県市の会員の皆さまが一堂に集い、食の安全・安心の意識を今一度高めてまいりましょう!

総合食品
賠償共済

あんしんフード君・スーパーあんしんフード君

食品製造業・販売業者の方

万が一の事故が起こる前の備えはできていますか?



こんな時お支払いの対象になります。

製造・販売した商品が原因で

●身体障害や財物損壊が発生

または

●発生するおそれがある場合

補償内容

- 回収費用(回収に要した人件費・交通費を含む)
- 社告費用
- 回収した商品の保管費用
- 回収商品(在庫含む)廃棄費用
- コンサルティング費用等

※ただし、身体障害または財物損壊発生のおそれがある場合、社告(インターネットのみは対象外)・行政庁への届け出・行政庁からの回収命令等で回収等の実施および事故の発生またはそのおそれが客観的に明らかでないものに限りません。

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

報告

第9回 衛生管理推進委員会 開催

令和5年1月25日（水）午後2時より食品衛生センター5階講堂にてWeb併用による第9回衛生管理推進委員会を開催いたしました。本委員会では令和4年度事業報告のほか、令和5年度の指導員活動に向けた事業計画等について協議いただきました。オブザーバーとして日食協熊谷学術顧問にもご出席いただき、長谷川委員長（山形県支部長）により議事が進められ、闊達な意見が交わされました。



衛生管理推進委員会の様子

●令和5年度巡回指導重点指導目標

HACCPの義務化は令和5年度で3年目を迎え、コロナ禍から日常生活を取り戻しつつありますが、食品等事業者のHACCPへの取り組みは「まだこれから」という声もある一方、形骸化しないよう、巡回指導を通じてHACCPの定着・底上げにより食協活動の活性化を図ることが期待されます。

令和5年度の重点指導目標につきましては、令和4年度より継続し、「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り**」とし、地域における頼れる助っ人として、営業者に寄り添う活動をお願いします。

また、食品衛生指導員全国研修会については、本年度参加いただいた熊谷学術顧問より「指導員の活動体験を情報共有しディスカッションできたらよいのでは」とのご助言をいただき、来年度の開催に向け検討してまいります。

●食の安心・安全・五つ星事業の推進について

支部より要望の多い五つ星ロゴマークの使用につきましては、実施要領の改訂について提案し、ご了解いただきました（理事会にて審議予定）。

また、従来型の参加施設への対応（従来型からHACCP型への移行等）についてご意見をいただき、事務局にて検討していくこととしました。

●手引書（小規模な一般飲食店）の見直しについて

発行後5年を経過し、見直しの必要性を検討するため、委員の方がたからご意見をいただき、食品等事業者の取り巻く状況等を踏まえた内容となるよう、検討してまいります。

(公益事業部)

報告

令和4年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」を開催しました

標記講習会につきまして、東京都会場、宮崎県会場の2か所で開催し、eラーニングと集合を組み合わせた複合形式および集合形式で合計192名の方が修了されました（下表参照）。

会場	形式	受講期間		修了者数
東京都会場	複合形式	eラーニング 令和4年12月1日～ 令和5年1月6日	集合 令和5年1月30日 もしくは31日	95名
	集合形式	令和5年1月18～20日（3日間）		17名
宮崎県会場	複合形式	eラーニング 令和4年12月15日～ 令和5年1月20日	集合 令和5年2月8日	80名

(公益事業部)

報告

第8回 福利厚生委員会 開催

令和5年2月6日(月)午後2時より、食品衛生センター5階講堂にて第8回福利厚生委員会を開催いたしました。本委員会は、会員の福利厚生に関する事業の運営に資することを目的としております。新型コロナウイルス感染症の影響により、改選後初めての委員会であることから、委員長に小池委員(長野県支部長)、副委員長に齋藤委員(栃木県支部長)、古川委員(佐賀県支部長)を選任し、小池委員長を議長として議事を進行いたしました。

はじめに、報告事項を説明後、下記の協議事項についてご協議いただきました。

●「あんしんフード君」制度一本化に向けた取り組みならびに営業種の改定について

令和7年度末を目途に「あんしんフード君」へ制度一本化に向けて事務局より提案した①「食品営業賠償共済」の取り扱いを終了する、②レギュラーコースのみを残す、2案について会員増強、食協財源確保など、多方向によりご協議いただきました。また、昨今の業態の多様化や食品衛生法の改正による許可業種の変更を受け、営業種の改定についても活発な意見交換が行われました。

●新型コロナウイルス感染症における共済金支払いの今後の対応について

新型コロナウイルスによる休業補償特約の支払い件数・共済金が大幅に増加し、令和3年度以降、食中毒・施設事故等による共済金支払い額を上回り、共済制度の安定運営に影響を及ぼしつつあります。令和5年5月に新型コロナウイルスが「2類」から「5類」へ引き下げられることを鑑み、「新型コロナウイルスによる支払いの今後の対応について」、ならびに「休業補償特約掛金引き上げ」についてご協議いただきました。



福利厚生委員会の様子

●その他

・火災見舞金の取り扱い ・火災共済事務簡略化

日食協では、今回の委員会でいただいたご意見を参考に「あんしんフード君」ならびに「火災共済」の普及推進に来年度も引き続き取り組んでまいります。(共済部)

報告

第8回 普及啓発事業委員会 開催

令和5年2月8日(水)午後2時より食品衛生センター5階講堂において、第8回普及啓発事業委員会を開催いたしました。委員長に原田委員(神戸市支部長)、副委員長に大谷委員(広島市支部長)、市川委員(新潟県支部指導員連合協議会長)を選任し、原田委員長を議長として議事を進行いたしました。

●eラーニングによる責任者実務講習会の普及

日食協では、令和3年度よりeラーニングによる責任者実務講習会のシステムを各支部にご利用いただけるようにし、本年1月からは、日食協制作の動画コンテンツを利用したeラーニング講習会の開催も可能としました。現在のところ、eラーニングによる実務講習会の導入は7支部となっており、今後多くの支部に導入いただけるよう、各支部の実務講習会開催状況や受講率向上のための取組みについてご協議いただきました。

●eラーニングによる責任者養成講習会・実務講習会におけるインボイス制度の対応

現在、eラーニング講習会受講料の領収書は日食協が発行しておりますが、インボイス制度では消費税を領収した法人が発行することが原則となり、本来、講習会の実施主体である支部が発行・保存することが望ましいと考えられます。しかし、支部事務局の負担増加を避けるため、同制度開始後も日食協が発行・保存していく方向で検討しております。今後の対応について、委員のお考えをうかがいました。

●月刊「食と健康」の購読部数減少と対策

月刊「食と健康」は、支部・支所の多大なご尽力により、指導員をはじめ会員の皆さまにご購読いただいております。しかしながら近年、購読部数の減少に制作費の高騰が重なり、発行継続が危ぶまれる状況となってまいりました。各支部の購読状況と購読部数拡大対策について、ご意見をいただきました。

日食協では本委員会での意見交換をふまえ、今後の各事業推進に役立ててまいります。(出版部)

原田委員長



普及啓発事業委員会の様子

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・ 令和5年度「あんしんフード君」の推進方法について

共済取扱いにかかわる年度末締切

本年度実績の最終の書類受付ならびに着金は下記の期日となります。間に合わない場合、令和5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。継続意思のある契約については未継続者リストを参考に漏れがないようご確認くださいませよう、よろしくお願いいたします。

	通常月の締切	令和4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17日(金)午後1時まで (FAX可)
火災共済		

令和5年度「あんしんフード君」の推進方法

各支部・支所におかれましては、令和5年度「あんしんフード君」の推進方法として下記の対策等を参考に、普及推進に引き続きご尽力賜りますようお願い申し上げます。

① 確実な継続対策

- ・未継続者に対し電話等で意思確認の実施
- ・口座振替の推進
- ・日食協より年4回未継続者リストの送付

継続加入者に対する

② 「あんしんフード君」への切り替え

- ・掛金の優位性をピーアール
- ・業種ごとのメリットを説明
- ・「あんしんフード君」の支払い事例を用い、補償内容を比較
- ・傷害補償を希望する人には、「スーパーあんしんフード君」を案内

③ 食協(支所)と普及推進員との連携協力体制の確立

- ・業種別組合等加入の推進
- ・大規模事業者に対する推進

(共済部)

こちら
食品衛生研究所

パラグアイ共和国JICA研修生の 研究所訪問について

パラグアイは、南米ブラジル・ボリビア・アルゼンチンに囲まれる内陸国で、表と裏のデザインが違う珍しい国旗を持つ国です。今日に至るまで、日本の経済・技術協力、相互の経済・文化交流により、両国の友好関係は強化されてきました。パラグアイ産ゴマの対日輸出が日本の残留農薬規制の変更等に伴い、検査技術向上を目的とした支援事業の第一陣で厚労省在職時の加地所長が派遣されていた経緯もあり、令和5年1月18日研究所訪問が実現しました。

まず、日食協の沿革から始め、各都道府県市の食品衛生協会と連携して公衆衛生の向上を目的とした各種事業の展開を説明いたしました。その後、研究所の事業概要、登録検査機関として組織体制は、「試験検査部門」、「受付・成績書発行部門」、「信頼性確保部門」に分かれていることや、品質保証への取組みとして外部精度管理への参加や内部精度管理の実施等を、通訳を通して説明いたしました。

研修生からは、精度管理や測定機器等のメンテナンスについて熱心に質問があり、試験検査部門の施設設備についても興味深そうに見学されておられました。パラグアイでも日本国メーカーの測定機器を使用されているようですが、それらの修理やメンテナンスに関して、日ごろからご苦労されている点を伺うこともできました。検査担当者の悩みどころは国が違えど同じということで、和やかな雰囲気のもと意見交換できました。



(検査事業部 布村 俊治)

(左から) Ms.Carmen、Ms.Alba、加地所長による記念撮影

食中毒事故よりもリスクがある!?施設賠償事故も補償した「あんしんフード君」の検討を! 「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

食中毒だけでなくさまざまなリスクに備えを!

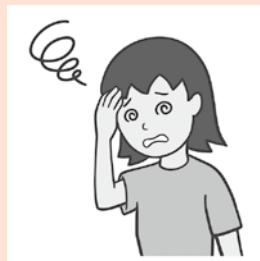
「あんしんフード君」では、施設の管理不備や業務中の過失によりお客さまへ損害を与えた際に補償ができる施設賠償事故も補償しております。

今回の事例は、食事をしていたお客さまが一酸化炭素中毒の症状を起こし入通院したことで共済金をお支払いしています。本事例では、施設の換気不十分が原因であったとされており、施設内にいた7人の被害者に対して共済金719,202円をお支払いしました。

令和4年度の共済金支払いでは、新型コロナウイルスを除くと1月末時点で施設賠償事故による共済金を全体の47.9%と高い割合でお支払いしており、食品営業における施設・業務による賠償事故のリスクがいかに高いかご理解いただけるかと思えます。

会員の皆さまには、食中毒や異物混入といった生産物に対する補償だけでなく、施設賠償を含むさまざまな補償を備えた「あんしんフード君」をお勧めいたしますようお願いいたします。

(共済部)



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	2022.06.24	島根県	浜田	レギュラー	飲食店	2,700		提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	8	賠： 180,510 特： 18,351 計： 198,861
2		黄色ブドウ球菌	2022.10.25	石川県	金沢市	あんしんフード君	仕出し・弁当 食品製造業 食料品販売業	11,000 3,700		提供した弁当による食中毒。	1	賠： 25,520 休： 81,217 特： 10,664 計： 117,411
3		ノロウイルス	2022.04.06	名古屋市中	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。		71	賠： 1,808,482 特： 180,848 初： 20,840 消： 203,500 計： 2,213,670	
4			2022.02.28	福岡県京築	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	35,300	提供した料理によるノロウイルス食中毒事故。		24	賠： 676,637 特： 67,664 生： 70,910 計： 815,211	
5		アニサキス	2022.09.21	東京都芝	レギュラー	飲食店	2,700 施： 1,900	提供したサバによるアニサキス食中毒。		1	賠： 105,520 特： 10,652 計： 116,172	
6	異物混入	異物混入	2022.09.21	岡山県	おかやま	ワイド	食品製造業 食料品販売業	55,000		製造したサブレに生地のだまが混入しており、喫食したお客さまの歯に欠損させた。	1	賠： 70,830 特： 7,383 計： 78,213
7			2022.12.11	沖縄県	八重山	あんしんフード君	すし 飲食店	71,600 16,100	提供した料理(刺身等)に魚の骨が混入していたため、お客さまの喉を負傷させた。		1	賠： 29,040 特： 2,904 計： 31,944
8	施設賠償事故	施設リスク	2022.10.08	福井県	敦賀・美方	あんしんフード君	旅館(m)	18,800 17,800	施設内の換気が不十分だったため、お客さまが一酸化炭素中毒を起こし入通院した。		7	施： 653,820 特： 65,382 計： 719,202
9			2022.12.05	東京都	武蔵野	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗にあるハンガーの針金がむき出しになっており、お客さまの衣服を破損した。		-	施： 189,255 特： 18,926 計： 208,181
10			2021.12.26	沖縄県	中部	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	イベント出店した際に発電機を隣接店舗の発電機の近過ぎる場所に設置したため、排気ガスの熱と煙により隣接店舗の発電機を破損させた。		-	施： 125,540 特： 12,554 計： 138,094
11			業務リスク	2022.09.15	福岡県	南筑後	あんしんフード君	仕出し・弁当 すし 飲食店 食品製造業 食料品販売業	34,600	従業員が配達先で誤って網戸を破損させた。		-
12	2022.12.20	滋賀県		草津	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が誤って、工事業者のパンコンを踏んでしまい破損させた。		-	施： 36,300 特： 3,630 計： 39,930	
13	漏水リスク	2022.08.10	神戸市	中央	あんしんフード君	喫茶店	82,700 21,500	加入者店舗からの漏水により階下店舗を汚損させた。損害賠償金のほか、漏水の原因調査費用を初期対応費用にて支払った。		-	施： 289,036 特： 28,904 初： 1,049,400 計： 1,367,340	

支払い日(2023.1.1～1.31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、休：店舗休業補償金
特：特別費用、生：生産物自体の損害、初：初期対応費用
消：消毒費用、計：合計共済金

令和5年1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 1,090件 247,635,077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 3,771件 1,527,628,220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) 三井住友海上火災保険株式会社 VOL.222
現金盗難等補償特約のご案内 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。

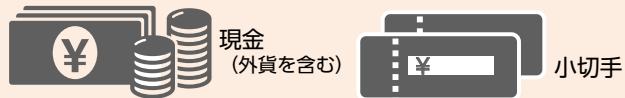
特徴2 各種費用担保

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：B21-902282 使用期限：2023/3/15

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.222

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 | + ① 老後の生活資金 |
| ③ 結婚資金 | ⑥ 緊急予備資金 | ⑨ 親の生活・介護資金 | |

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客さま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/>

ミナジブロック
0120-37-2269

コールセンター

【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)



出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

新刊のご案内



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

食肉の衛生管理 (仮題)

この度、新たに『食肉の衛生管理』(仮題)を発売することとなりました。

本書は、食肉(牛・豚・馬・めん羊・山羊および食鳥、ジビエ(野生鳥獣)を含む)の生産農場から処理、流通、製造・加工・調理、提供に至るまで、食肉の安全を確保するための衛生管理のポイントをまとめています。飲食店・ホテル・旅館・仕出し営業等の調理従事者の方がたにご理解いただけるよう、参考となるカラー写真、イラストや図解を多用し、食肉の衛生的な取扱いについてわかりやすく解説。また、食肉処理業者、食肉製品製造業者、食肉販売業者、そうざい製造業者等の品質管理担当者の方がたにも、広く有益な知識や情報を収載しています。

現場の食品衛生の向上に貢献できる一冊ですので、ぜひご活用ください。

- 体裁：B5判・約150ページ・カラー
- 定価：未定
- 発刊：2023年3月(予定)



カラー写真やイラストを多用!

主な収載項目(予定) ※内容は変更となる場合がございます。

- 第1章 わが国に流通する食肉について
- 第2章 獣畜・家さんの生産から消費まで
- 第3章 食肉にひそむ危害要因
- 第4章 統計資料からみた食肉による食中毒の発生状況
- 第5章 実際に起こった食肉による食中毒
- 第6章 食肉を取り扱う施設の衛生管理
— 一般衛生管理、食肉の適切な取扱い、施設基準—
- 第7章 ジビエ(野生鳥獣肉)の衛生的な取扱い
- 第8章 食肉の衛生に関する法令等
- 資料 食品衛生法とそれに基づく規格基準等

新訂版 食品添加物の使用基準便覧 第51版

この度、『新訂版 食品添加物の使用基準便覧 第51版』を発売いたしました。

わが国において食品添加物は、使用上の安全性確保、あるいは安定した品質で流通するよう、必要に応じて使用基準や成分規格等が設定されています。本書は、食品添加物の種類や使用基準を簡便に参照していただくことを目的として昭和39年に初版を編さん後、使用基準の改正や新規食品添加物の指定等に合わせて改訂を重ねてきました。

令和4年10月26日改正分までを収載した最新版です。

- 体裁：A6判・340ページ
- 定価：2,200円(税込)
- 発刊：2023年2月28日



送料 1回のご注文金額が税込みで3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円(ただし送付先が1か所の場合)

3月号の内容

食と健康 食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集 低温調理の食中毒対策

- ◆食品衛生の現場から：事例から学ぶ食中毒予防のポイント
- ◆指導員のひろば：指導員になって(三重県支部 鈴鹿支所)

月刊「食品衛生研究」

- ◆食品中のヒスタミンの基準値に関する情報と分析法について
- ◆食肉の安全確保と輸出促進：米国における「施設の食品安全システムの検証」を参考にして①一般的な衛生管理
- ◆シンポジウム開催報告：コーデックスの60年を振り返る

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

コロナウイルス感染症の影響により、各委員会の報告を2号にわたって掲載するのは3年ぶりとなります。これまで以上に内容の濃い協議事項で、これからの食協事業に活気が戻ってきたように感じます。次号には2委員会を掲載の予定です。(藤井)