

報告

食品衛生法施行並びに日食協創立70周年記念 食品衛生全国大会 盛大に開催



◆ 食品衛生全国大会 ◆



根本匠 厚生労働大臣



木村毅 日食協副会長

10月25日(木) 午前10時より、東京・明治座において、食品衛生法施行並びに日食協創立70周年記念 食品衛生全国大会が受賞者、食協関係者ほか、約1,400名の参集を得て盛大に開催されました。本年は、食品衛生法施行並びに日食協創立70周年に当たり、従来の食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰及び食品衛生行政担当者感謝状に加え、70周年記念感謝状の贈呈も行いました。

根本 匠厚生労働大臣と木村 毅日食協副会長のあいさつで始まり、第1部の厚生労働大臣表彰の部では、根本大臣より表彰状と記念品、70周年記念感謝状が贈呈されました。第2部の日本食品衛生協会会長表彰の部では、木村副会長より表彰状と記念品の授与、感謝状が贈呈され、また、

70周年記念感謝状では会長感謝状の他に、鶏飼理事長より理事長感謝状の贈呈も行われました。受賞者代表による謝辞の後、ご来賓として山東昭子参議院議員、藤井基之参議院議員、丸川珠代参議院議員、山中朋子全国保健所長会長(代理 寺西新 足立区保健所長)より祝辞を賜りました。最後に小手川励人日食協副理事長が閉会のことばを述べ、表彰式は盛会裡に終了いたしました。

創立70周年を迎え、日食協は更なる発展を目指し、これまで以上に全国の食品衛生協会と連携を図りながら、食品衛生に関する諸事業を積極的に推進してまいります。(総務部 高野 綾子)



日食協 鶏飼理事長による選考経過報告

◆ 第65回 全国支部長会議 ◆

10月24日(水) 午前11時より、第65回全国支部長会議が開催され、鶏飼良平理事長のあいさつの後、須田俊孝厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課長、都築伸幸農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室長より来賓のあいさつをいただきました。会議では、主に、食品衛生法等の一部を改正する法律の概要と関係政省令の検討状況について報告いたしました。



須田俊孝 厚生労働省
生活衛生・食品安全
企画課長



都築伸幸 農林水産省
食品製造課
食品企業行動室長

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

- 食品衛生法施行並びに日食協創立70周年記念
食品衛生全国大会 盛大に開催 1
- 第58回 食品衛生指導員全国大会開催/
「フードセーフティジャパン2018」を開催 2
- 平成30年度 食品衛生指導員全国研修会(第8回)開催 3
- 食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰/
平成30年度 食鳥処理衛生管理者の登録講習会の開催について ... 4
- 平成30年度「あんしんフード君」制度説明会/
「第9版食品添加物公定書 微生物試験」のご案内 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

第58回 食品衛生指導員全国大会 開催

10月24日(水)、初開催となるニッショーホール(東京)において、第58回食品衛生指導員全国大会を総勢約500名の参加を得て開催いたしました。本年度の日食協理事長表彰では294名の食品衛生指導員の方がたが受賞されました。

日食協鶏飼理事長の開会あいさつに始まり、厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 須田課長より祝辞を頂戴いたしました。

【第1部】食品衛生指導員体験発表

全国6ブロックから選出された12名の食品衛生指導員により、イベントの企画や参加による広報



食品衛生指導員理事長表彰

活動や、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への取り組み、正しい手洗いの普及等、日頃の指導員活動につ



食品衛生指導員体験発表 表彰状授与

いての体験を発表していただきました。講評は、厚生労働省医薬・生活衛生局 食品基準審査課 近藤課長補佐、同局食品監視安全課HACCP企画推進室 福島室長補佐ならびに日食協 丸山学術顧問からいただき、参加者は熱心に耳を傾けていました。

【第2部】食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰／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・支所表彰に選出された6つの食品衛生協会を代表して、高知県支部高知市支所へ



日食協 鶏飼理事長



厚生省 須田課長

衛生管理推進委員会 大谷委員長(広島市支部 会長)より賞状ならびに副賞を授与しました。

続いて、食品衛生指導員理事長表彰者をブロックごとにテロップにてご紹介し、鶏飼理事長より総代(大分県支部 植木節子 様)へ賞状ならびに副賞を授与いたしました。その後、中川副理事長(青森県支部 会長)の閉会のあいさつにて、万事滞りなく大会が終了いたしました。

会場では、食品衛生指導員優秀支部・支所表彰にご応募いただいた各支部・支所の活動等を紹介したポスターや、自主衛生管理推進の一環としてご協力いただいた企業による展示が行われ、多くの来場者で賑わいました。

(公益事業部 瀬賀 豊)

報告

「フードセーフティジャパン2018」を開催しました!

9月26日(水)から28日(金)まで東京ビッグサイトにおいて“食の安全・安心”をテーマに「フードセーフティジャパン2018」(主催:一般財団法人食品産業センター・公益社団法人日本食品衛生協会)を開催いたしました。本年は、惣菜製造にフォーカスした「SOUZAI JAPAN 2018」(主催:一般社団法人日本惣菜協会・公益社団法人日本食品衛生協会)も新規開催され、あらゆる食品業界関係者に情報交換やビジネスマッチング等による有益な情報を得られる貴重な場として活用いただけたと考えております。

日食協ブースでは、特別価格による食品衛生関

連書籍の展示販売や、食品衛生に関する相談コーナーを設置し、多くの方がたに足をお運びいただきました。



HACCP関連書籍をはじめ食品衛生関連図書が並び日食協ブース

報告

平成30年度 食品衛生指導員全国研修会(第8回) 開催

平成30年度の食品衛生指導員全国研修会を9月10日(月)、11日(火)ラフレさいたま、9月26日(水)、27日(木) プリムローズ大阪を会場に開催し、さいたま市会場57名、大阪市会場54名の食品衛生指導員の方がたにご参加いただきました。

本研修会は、食協活動の中核である食品衛生指導員活動の活性化を図り、次世代のリーダーたる食品衛生指導員の育成を図ることを目的に平成23年度より実施しており、これまでに1,592名(本年度修了者含む)の修了者を得ています。

15年ぶりとなる食品衛生法の改正が公布され、国際的な衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理の制度化について3年以内に実施することとなりました。今年度の研修では、HACCPについて理解を深め、指導員活動の一環として普及していただくために「飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をテーマに、演習、グループ討議を組み込んだカリキュラムとして研修を行いました。

当協会 丸山学術顧問をコーディネーターとして、1日目には、厚生労働省食品監視安全課 井上係長より「厚生労働省における最新の食品衛生の取組み

(食中毒発生状況、HACCP制度化、営業の届出制度他)」について、さいたま市会場では当協会 谷口技術参与、大阪会場では大阪食品衛生協会食品検査センター 山之内氏より「飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について」の講義をいただき、実際の現場を想定した衛生管理計画および記録の作成を実践していただきました。

その後の情報交換会では和やかな雰囲気の中、地域ごとの指導員活動について活発に情報交換をされていました。

2日目のグループ討議では、指導員活動における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」として「衛生管理計画の作成について」「記録の確実な実施について」の2つのテーマに分けて討議を実施いたしました。いずれの班もたいへん活発な議論がされていました。

討議発表では、テーマに基づいた発表に加えてそれぞれの地域による指導方法の紹介もあり、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の指導、記録を確実に実施するための取り組み方について、各班における討議内容を発表いただきました。

(公益事業部 瀬賀 豊)



さいたま市会場



大阪市会場

フードセーフティジャパン2018日食協ブースTOPIC

平成30年の食品衛生法等の一部改正により、すべての食品等事業者を対象としてHACCPに沿った衛生管理が制度化されることになりました。日食協ブースではHACCP関連の書籍も用意し、相談コーナーとあわせて対応しました。売れ筋はやはりHACCP関連書籍が多くを占めました。

オススメ

はじめようHACCP

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書



衛生管理計画の作成・実施・記録の一連の作業について手順ごとに説明。さらに、実際に書き込めるスタートノートを別冊付録として収録。

講習会テキストとしても最適。

■ 体裁：A4判 68ページ+スタートノート12ページ

■ 定価：756円(本体価格+税)

報告

食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰

今月号より第58回食品衛生指導員全国大会において、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰に選ばれた支部・支所の活動内容をご紹介します。(食品衛生推進課 松山 義広)

岩手県盛岡市支会

しっかり手洗い！食中毒予防を!! ラジオスポット広告～「2017“防ごう、食中毒!”」篇

岩手県支部盛岡市支会では、盛岡市保健所と連携し、食品衛生思想の普及啓発としてグッズ（食品衛生の諸資料、エンボス手袋、南部せんべいの詰め合わせ）を1,000個配布しました。

また、過去8か年のラジオ広告活動を広報委員会で検討し、AMラジオにて月曜日から金曜日の



食品衛生グッズの配布

毎日14時30分前後に20秒間の食中毒予防を中心としたスポット広告を行いました。放送したIBC岩手

放送局は、岩手県全域をカバーするAM放送局であり、より多くの市民、県民に普及することができました。



手洗いチェッカーのデモンストレーション

ラジオスポット広告 ～「2017“防ごう、食中毒!”」篇～

- CMコメント
8月は「食中毒予防強化月間」です。冷蔵庫、整理整頓してありますか？過信は禁物、早めに調理食品衛生協会盛岡市支会からのお願いです。



茨城県常総支所

「あわあわ手洗い指導」と「クイズで楽しく食中毒予防」

茨城県支部常総支所では、消費者を対象に、クイズ形式による食中毒予防の基礎知識の普及とATP検査機器等を使用し手洗いの手順・必要性について啓発活動



コック付きポリタンクを利用した簡易手洗い器による手洗い指導



坂東市長にも手洗い検査(ATP測定)に参加していただきました!

を実施しました。手洗い指導では、ATP検査、手洗いチェッカーを活用するためコック付きポリタンクを利用した簡易手洗い器を用い、多く

の方に手洗いの重要性を理解いただくことができました。

また、保健所と協力し、食品衛生クイズを実施したところ、多くの消費者に参加していただくことができ、食中毒予防の基礎知識の普及を図ることもできました。

食品衛生クイズ 茨城県常総保健所 常総食品衛生協会

年齢	性別
18歳以下	男・女
19～64歳	
65歳以上	

「○」又は「×」で答えて下さい。

問題	答え
① 手を洗った後にアルコール消毒をする場合は、ぬれたままの手につけるより効果がある。	
② ノロウイルスによる食中毒は冬に多発している。また、ヒトからヒトへ直接感染するケースも多く、感染の予防の基本は「手洗い」である。	
③ 新鮮な食材を扱えば、食肉を生で食べても食中毒の危険性は極めて低い。	
④ フグが釣れた場合は、肝臓は危険なので取り除いてから、皮と身を食べてよい。	
⑤ 食用の野菜と種実には判断できない植物は、採らぬ、食べない、売らない、人にあげないようにする。	
⑥ 「スイセン」は「ニラ」と同じ時期に生育し、葉が類似している。十分に加熱して食べるとよい。	

平成30年度 食鳥処理衛生管理者の登録講習会の開催について

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条の規定に基づく食鳥処理衛生管理者の登録講習会を以下のとおり開催いたします。

講習会実施者

公益社団法人日本食品衛生協会
全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会
一般社団法人日本食鳥協会

1. 開催期日・会場

平成31年2月4日(月)～6日(水) 3日間
東京都渋谷区神宮前2-6-1
公益社団法人日本食品衛生協会
食品衛生センター 5階講堂

2. 受講料

40,000円/人 (テキスト代、消費税含む)

3. 申込書類の提出期限

提出期限：平成31年1月18日(金)必着
定員：100名。先着順となります。

(すべての書類がそろってからの受け付けとなります)

※受講資格等については、ホームページをご覧ください。

<http://www.n-shokuei.jp/news/2018/2018treatment.html>

公益事業部食品衛生推進課 (TEL03-3403-2112)

好評！ 支所事務職員・普及推進員による普及推進の取り組み事例を紹介 － 平成30年度「あんしんフード君」制度説明会 －

毎年、全国で開催の「あんしんフード君」制度説明会は、本年度9月14日の東京会場を皮切りに、福岡会場（9月21日）、京都会場（9月28日）と全3会場にて開催をいたしました。

東京会場では、日食協塚協常務理事の開会のあいさつに始まり、制度内容、制度改定により補償内容が手厚くなった食品製造業・旅館業の営業者への推進ポイントおよび事務受付方法について説明をいたしました。

また、今回の説明会では各会場で「あんしんフード君推進優秀支所」の支所事務職員および普及推進員より、日頃の推進における心がけや具体的な推進方法についてご講演をいただきました。参加者より、「推進事例の工夫点やポイントなど大変参考になった」との声をいただき、盛況のうちに終了いたしました。

なお、ご講演いただいた各支所の推進方法につきましては、今後、日食協ニュースにてご紹介してまいります。ぜひ参考にさせていただき、「あんしんフード君」の普及推進にご尽力賜りますようお願いいたします。

(共済部 川瀬 響)



塚協常務による開会の挨拶(東京会場)

会場名/講師	地区食品衛生協会職員	普及推進員(担当支所)
東京会場	茨城県・水戸食品衛生協会	(有)金城企画(石川県金沢市支所)
福岡会場	長崎県・下五島地区食品衛生協会	ブルーデント・ジャパン・ファイナンシャル・サービス(株) (長崎県下五島地区支所)
京都会場	富山県・中部食品衛生協会	(有)金城企画(石川県金沢市支所)

こちろ
食品衛生研究所

「第9版食品添加物公定書 微生物試験」 のご案内

平成29年11月30日に食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の一部改正が行われ、また、平成30年2月1日には規格基準を収載した第9版食品添加物公定書も約10年ぶりに改正されました。今回は、その中でも大きな改正の一つである微生物関係の試験法の変更内容について、ご案内いたします。

従来の試験方法は日本薬局方がベースとなっていました。第9版では、国際的な整合化を考慮し、JECFA(FAO/WHO合同食品添加物専門家会議)との整合性を図る目的から、JECFAの試験方法がベースとなった内容に変更されました。

今回、新たに一般試験法に、真菌数試験、大腸菌群試験およびサルモネラ試験が追加され、規格が設定されました。また、酵素では微生物規格項目が新たに設定され、増粘安定剤でも一部規格項目の変更がありました。一方、増粘安定剤においては従来必要とされていた「試験法の適合性試験(第8版での発育阻止物質の確認試験)」が不要となりました。

添加物	微生物規格項目	試験法の適合性
酵素	生菌数	必要
	大腸菌	
	サルモネラ	
増粘安定剤	生菌数	不要
	真菌数	
	大腸菌または大腸菌群	
	サルモネラ	

当研究所では、食品添加物成分規格についての試験を受託しております。

今回の改正に関するご質問や試験依頼のご要望等、どうぞお気軽にお問い合わせください。

(微生物試験部 秋葉 達也)

問い合わせ先：検査事業部 TEL 042-789-0211

サルモネラによる食中毒事例・高額な賠償請求にご注意を！ 「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 いざというときのために幅広く補償できる「あんしんフード君」のおすすめを！

今回はサルモネラによる食中毒事例を紹介いたします。

本件ではイベントで提供した弁当を喫食したお客さまがサルモネラによる食中毒症状を発症しました。被害者152名のうち入院9名、通院114名、中には13日入院した方もいました(他、自宅療養29名)。被害者への損害賠償金とお客さまの食事代を含め、共済金約660万円を支払っており、高額かつ大きな被害が出た事例となっております。

厚生労働省の食中毒発生状況によると、サルモネラの事件数、患者数とも過去20年間で最も多かったのは平成11年で、現在では各種対策により事件数は減少しています。しかしながら未だ毎年被害者100名を超える事故が発生しているのが現状です。

今回の事例のように、損害賠償金や食事の返金代など高額な支払いが発生することもあります。常日頃からの衛生管理を徹底することはもちろんですが、万が一、事故が発生した際の経営安定のための補償として、会員の皆さまには、幅広くリスクをカバーしている「あんしんフード君」のご加入を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	支部名	支所名	加入コース	営業種類	年間掛金(円) 休業掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
1	食 中 毒	カンピロバクター	2018.06.22	徳島県	徳島	レギュラー	飲食店	2,700	提供したとり肉によるカンピロバクター食中毒。	8	賠: 436,520 特: 43,952 計: 480,472
2			2018.06.23	群馬県	高崎	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した焼きとりによるカンピロバクター食中毒。入院1名。	3	賠: 379,020 特: 37,902 計: 416,922
3		サルモネラ	2017.10.14	愛知県	西尾	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	加入者がイベントで販売した弁当によるサルモネラ食中毒。入院9名。	152	賠: 5,928,069 特: 592,807 生: 108,000 計: 6,628,876
4		ノロウイルス	2018.03.08	北海道	北見	あんしんフード君	飲食店	26,800	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	161	賠: 1,886,772 特: 188,977 計: 2,075,749
5			2018.07.27	茨城県	ひたちなか	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した寿司によるノロウイルス食中毒。	4	賠: 85,080 特: 8,508 被: 11,144 消: 47,210 計: 151,942
6		アニサキス	2018.07.17	千葉県	松戸	あんしんフード君	飲食店 すし	776,100	提供した刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠: 38,680 特: 3,868 被: 30,000 生: 5,551 初: 1,695 計: 79,794
7	病因物質不明	2018.07.27	長野県	ながの	あんしんフード君	旅館 (m)	5,600 1,300	提供した料理を喫食したお客さまが体調不良を訴えた。食中毒の可能性があるため、営業自粛するよう保健所より指導されたため休業補償金を支払った。	-	休: 659,389 特: 65,939 計: 725,328	
8	異物混入	2014.12.17	東京都	文京	ワイド	食品製造業	29,600 施: 18,900	加入者が催事で販売したフランスパンにくるみの殻が混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損したためインプラント治療を行った。	1	賠: 593,000 特: 59,400 計: 652,400	
9	容器の欠陥	2018.07.30	和歌山県	南紀	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供したガラスの器が欠けており、口をつけたお客さまが負傷した。	1	賠: 42,050 特: 4,205 計: 46,255	
10	施設賠償事故	施設リスク	2018.01.22	岡山県	岡山市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	お客さまが廊下に放置されていた座布団に足を取られて転倒し、左足を骨折した。入院1名。	1	施: 260,000 特: 26,000 計: 286,000
11			2018.06.29	茨城県	つくば	あんしんフード君	飲食店	26,800	店舗外にある看板が固定不十分だったため強風により倒れ、隣家の花壇のブロックを破損させた。	-	施: 234,000 特: 23,400 計: 257,400
12			業務リスク	2018.04.27	愛知県	江南	あんしんフード君	仕出し・弁当	363,600	従業員が取引先で配膳車の操作を誤り、廊下の壁に衝突し破損させた。	-
13	漏水リスク	2018.07.06	東京都	武蔵野	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗の排水管から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施: 2,335,004 特: 233,500 計: 2,568,504	
14	受託賠償事故	受託物リスク	2018.04.01	長野県	佐久	あんしんフード君	飲食店	15,600	従業員がお客さまから預かった荷物を紛失した。	-	受: 101,066 特: 10,107 計: 111,173

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.9.1～9.30抜粋)

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、初: 初期対応費用
損: 損害回復費用、消: 消毒費用、弁: 弁護士費用、計: 合計金額

「GKクルマの保険」商品パンフレットが 「実利用者ユニバーサルデザイン認証」を取得しました

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.175

MS & ADインシュアランス グループの三井住友海上火災保険株式会社（社長：原 典之）は、家庭用自動車総合保険「GKクルマの保険」（2019年1月改定版）のパンフレットについて、損害保険業界で初めて特定非営利活動法人 実利用者研究機構より「実利用者ユニバーサルデザイン認証」を取得しました。

三井住友海上は、引き続きお客さまの利便性向上に取り組んでいきます。

1. 「実利用者ユニバーサルデザイン認証」の概要

(1) 「実利用者ユニバーサルデザイン認証」は、わかりやすさの向上を目的に、実際に利用するお客さまの行動観察調査を行い、観察によって得られた課題を適切に改善していくことで作成された、製品・サービスに与えられる認証です。

(2) 認証機関について

- ・名称：内閣府認証 特定非営利活動法人 実利用者研究機構（ジツケン）
- ・所在地：〒170-0003 東京都豊島区駒込1-41-15 六義園アビタシオン2階
- ・理事長：横尾 良笑
- ・URL：https://jitsuken.com



あなたの代わりに
使ってみました!

2. 評価されたポイント

- (1) パンフレット内のあまり読まれていない箇所や、お客さまの理解の阻害要因になっていた箇所等を洗い出し、改善したこと。
- (2) お客さまがスムーズに補償やサービスの内容を理解するために、パンフレット内の導線を改善したこと。

3. 取組経緯

当社は、「お客さまの安心と満足」を実現するため、お客さまの声を幅広くお伺いするとともに、寄せられた声に真摯に耳を傾け対応することに努めています。このたび自動車保険のパンフレットを改定するにあたり、実際の利用者の声を反映させることを目的として、「実利用者ユニバーサルデザイン認証」の取得を目指すこととしました。

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.175

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	+	1 老後の生活資金
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		

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 <http://www.gib-life.co.jp/>

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 8:30～20:00 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:能澤友佳

E-mail:nozawa@jpha.or.jp

2018.11.1~2019.1.31

ノロウイルス食中毒予防強化期間 スタート

～ 書籍・リーフレット・ポスター・頒布品等ご活用ください!! ～

本号では、先月号に引き続き日食協取り扱い頒布品の中からATP検査試薬ならびにATP検査機器本体、また、食衛生教育シリーズの新刊「やってみよう 簡易検査－衛生管理が見える化しよう－」についてご案内いたします。

簡易検査は、検査キット等を用いることで簡単に行える検査方法です。この機会に改めて簡易検査について知識を深め、食品関係事業者の方がたをはじめ、食品に携わる皆さまの日々の業務にお役立てください。

日食協取り扱い頒布品より

ノロウイルス食中毒予防強化期間にあわせ、現在ATP検査試薬の期間限定特別価格キャンペーンを実施しています。また、2019年6月製造分をもってルシパックワイドの販売が終了されることに伴い、2018年12月28日までのお申込みに限り、「ルミテスター PD-10」から「ルミテスター PD-30」への買換限定価格を設定しています。

なお、下記一覧に掲載の頒布品は頒布先を全国の食品衛生協会および食品衛生関係行政機関に限定しております。何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。

品名	数量	定価(税込)	頒布価格(税込)	
			通常価格	特別価格
ATP試薬	ルシパックA3 100本入	25,920円	23,760円	18,600円*1
	ルシパックPen 100本入	25,920円	23,760円	18,600円*1
	ルシパックワイド 100本入	29,460円	26,460円	19,950円*1
ATP検査機器本体	ルミテスターPD-30	107,784円	79,200円	
	ルミテスターPD-20(*レンタル)		53,892円*2 (PD-10買換限定価格)	
			1,000円	



*1:ATP試薬の特別価格は2018年11月1日から2019年1月31日使用分としてのご発注に限りです。*特別価格適用申込締切:2019年1月18日
*2:ATP検査機器本体ルミテスター PD-30のPD-10買換限定価格の申込み締切は2018年12月28日です。お持ちのPD-10を返送いただく場合もあります。
★特別価格摘要の場合は別途送料がかかります。

新刊 食品衛生教育シリーズ

やってみよう 簡易検査 - 衛生管理が見える化しよう -

簡易検査は、衛生状態を色や数値としてあらわすことから衛生管理の実施状況の「見える化」に役立ちます。小規模事業者に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でポイントとなる「見える化」に簡易検査を活用し、食品の衛生管理の向上に繋がしましょう。

主な収録内容

1. 簡易検査ってなんだろう?
2. はじめる前に知っておきたいこと
3. 簡易検査をやってみよう!
4. 検査結果の記録
5. 検査を利用した衛生管理

現場で取り組める簡易検査を紹介

調理器具の汚れを見る / 油の劣化を調べる / 使用水を調べる / 食品の特性を調べる / 調理施設の環境を調べる / アレルゲンの存在を調べる / 衛生的な手洗いができているか確認する

- 体裁: A5判 28ページ
- 定価: 308円(本体価格+税)
- 発刊: 2018年9月
- 送料: 1回のご注文金額が3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律300円(1か所に送付の場合)



11月号の内容

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集1 食品衛生法の改正について

今年6月、15年ぶりに改正された食品衛生法について、改正の背景をはじめ、特にHACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直しについて、くわしく解説。

特集2 毒きのこによる食中毒を知ろう

秋になると、食用きのこがまちがえて毒きのこを採取し、食中毒を発症する事例が増加する。きのこのカラー写真を豊富に掲載し、毒きのこによる食中毒防止のポイントを解説。

■月刊「食品衛生研究」

- ◆平成30年食品衛生法の改正について
- ◆乳幼児を対象とした調製液状乳の規格基準の設定について
- ◆築地市場から豊洲市場へー東京都市場衛生検査所 これまでの歩みー

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

今年度も皆さまのご協力をいただき、食品衛生全国大会が無事に盛会裏に終了いたしました。ありがとうございます。今年も早いもので残すところ後2か月です。健康に気をつけ乗り切ってください。(吉田)