

告知

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」がはじまります!

令和6年11月1日～令和7年2月28日

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しております。特に空気が乾燥し始める晩秋から感染性胃腸炎の流行が始まり、食中毒もこの時期から発生し、少量の摂取でも感染力が強いウイルスであることから大規模になることも少なくありません。

日食協では、本年度も11月～2月までの4か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」とし、多くの団体・企業よりご支援いただき、ポスターやリーフレットの頒布等、全国の食品衛生協会と連携しながら普及啓発に取り組んでまいります。

詳細につきましては右記QRコードより当協会ホームページをご覧ください。



(日食協HP)

- **主催** 公益社団法人日本食品衛生協会
- **共催** 都道府県市食品衛生協会
- **後援** 厚生労働省、文部科学省、農林水産省、消費者庁、全国保健所長会、全国食品衛生主管課長連絡協議会、主婦連合会、一般社団法人全国消費者団体連絡会、全国女性団体連絡協議会

ノロウイルス食中毒の発生要因は
ヒトから食品への汚染が8割!!

だからこまめな手洗いが大切です!

衛生的な手洗いでノロウイルス対策を!!

ノロウイルス 令和6年11月1日～令和7年2月28日
食中毒予防強化期間

【協賛団体・企業】(50音順)

一般社団法人 読者学習出版サービス協会	イカリ海株式会社	株式会社シー・アイ・シー	野村證券株式会社
一般社団法人 食品衛生管理実践推進委員会	株式会社エフイー	シアトルク集団海運株式会社	株式会社 フードサー・ファイ企画
全国製粉協会の連絡委員会	株式会社玉海フードサービス	株式会社セー・ジャパン	富士産業株式会社
全国めん・麺業生匠士センター	株式会社オー・セラックス	大日本法和印刷株式会社	三井住友海上火災保険株式会社
全国製菓衛生師会同業協会の連絡委員会	尾崎進化株式会社	株式会社 本宇社	三井住友建設(株)株式会社
日本食品衛生共済協同組合	キョーマンバイオケミファ株式会社	大和證券印刷株式会社	三井住友信託銀行株式会社
一般社団法人 日本製菓協会	株式会社くるまやラーメン	株式会社 竹多メール梱包	株式会社 兼道
一般社団法人 日本製菓衛生師会	株式会社 光邦	株式会社 テイクアンドイヴ・ニーズ	森永乳業株式会社
一般社団法人 日本果実めん協会	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	東京サラヤ株式会社	園田メグミルク株式会社
	サントリーホールディングス株式会社	株式会社 樂邦微生物研究所	よつ葉乳業株式会社

【主催】 公益社団法人日本食品衛生協会 都道府県市食品衛生協会

【後援】 厚生労働省 文部科学省 農林水産省 消費者庁
 全国保健所長会 全国食品衛生主管課長連絡協議会
 主婦連合会 一般社団法人 全国消費者団体連絡会
 全国女性団体連絡協議会

(食品衛生推進部)

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

- 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」がはじまります! 1
- 中央審査会開催 令和6年度被表彰者決定/令和6年度 食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰 決定!! 2
- 令和6年度 食品衛生指導員全国研修会(第12回)を開催しました。/令和6年度 食品衛生月間事業 食品衛生懇話会を開催 3
- 「HACCPに沿った衛生管理及び営業許可制度に関する講習会」の開催について/令和6年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催予定のお知らせ 4
- 令和6年度「食品営業賠償共済」Web受付システム導入研修会での質問事項とその回答 2 /海外向け栄養表示試験のご案内 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

中央審査会開催 令和6年度 被表彰者決定

8月26日(月) 食品衛生センター6階講堂にて、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰・感謝状ならびに理事長表彰の中央審査会を開催し、以下のとおり本年度の被表彰者が決定いたしました。(総務部)

●令和6年度 被表彰者数

公益社団法人日本食品衛生協会 会長表彰
 食品衛生功労者 326名
 食品衛生優良施設 184施設

公益社団法人日本食品衛生協会 会長感謝状
 食品衛生行政担当者 181名
 公益社団法人日本食品衛生協会 理事長表彰
 食品衛生指導員 255名

報告

令和6年度 食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰 決定!!

9月6日(金) 食品衛生センター6階会議室にて、衛生管理推進委員会 則竹伸也委員長(愛知県支部長)を議長とし、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰選考委員会を開催し、7支部・支所が選出されました。受賞されました支部・支所には食品衛生指導員全国大会において、表彰および副賞(10万円)を贈呈いたします。

●岩手県支部

実演ch～あなたの巡回、教えてください～

指導員の高齢化やコロナ禍の巡回指導の在り方など、課題に直面し、食品衛生指導員ブロック研修会で改めて食協の成り立ちや指導員活動の役割について学ぶことで、モチベーションの向上を図った。また、指導員による実演を通じて課題や悩みを共有し、連帯感を確保した。

●富山県支部 富山市支所

Let's手洗い! 達人に学ぶ職人の技!
 はばたけ未来のレジェンド達!

富山市保健所との共催で、親子参加型の手洗い教室、和菓子職人の和菓子作り体験を実施し、家族、地域へ広く食品衛生思想を普及した。保健所との共催により市の広報を利用した募集で、食協活動や事業者の衛生管理について理解を深めた。

●愛知県支部 津島支所

長く続けられる支部活動を目指して

食協活動継続のための指導員の負担軽減を考慮し、定期検便容器の配布方法や、会員向け情報の発信方法や見直しを、SNS等を活用することを含めて合理的な活動を行うことで、今後の指導員の増員、分会の維持を目指す。

●滋賀県支部 大津市支所

青年部の使命!
 「楽しい手洗教室で正しい手洗い習慣を」

幼稚園、保育園等園児向け手洗い教室を25名の青年部で17年間にわたり保健所と連帯して実施し、毎年30か所程が参加する活動となった。コロナ禍では対面での指導が困難なためDVDなどのツールを製作するなどして工夫しながら活動を続け、家庭を含め、地域への正しい手洗い方法の定着を図った。

●和歌山県支部

指導員活動再起動!
 和歌山県指導員研修会でバッチリ!!

指導員研修会で食協の歴史を振り返り、改めて指導員の役割を認識、全国研修会で経験したグループ討議を取り入れ保健所課長にも参加いただくことで、また、厚労省委託事業「HACCPに沿った衛生管理等に関する講習会」を指導員研修会と位置づけることで、指導員のHACCP習得の機会を設け五つ星事業を継続的につなげていく。食協活動の方向性や課題を、行政を含め共有した。

●岡山県支部 おかやま支所

「手洗ってカッコいい!!」
 どんどん広がる食品衛生指導員活動!!

食中毒予防意識の向上を図るとともに、指導員活動の活性化のため地域の青年層を巻き込んだ活動を目指し、手洗いマイスターによる手洗い教室を、保育園、こども園向けに実施した。手洗い教室で上演した紙芝居は、地域の高校に作成を依頼し、地域に根差した普及活動となった。

●高知県支部 高知市支所

食品衛生協会を知ってもらおう大作戦!!
 手洗いサンパ♪で ストップ・ザ・食中毒!

食品衛生月間事業として、市長、保健所長、支部長を「一日食品衛生指導員」に委嘱し巡回指導を実施し、マスコミを含めた広報活動を実施した。また、子供たちによる「手洗いサンパ」の披露や、食品衛生や協会活動に関するパネル展示、を行い食品衛生に関わる普及活動を行う。アンケートを通じた意識調査は、今後の事業に反映し引き続き食協活動の認知度向上につなげていきたい。

(食品衛生推進部)

報告 令和6年度 食品衛生指導員全国研修会(第12回)を開催しました。

8月にさいたま会場(参加者53名)、9月に大阪会場(参加者48名)で食品衛生指導員全国研修会を開催いたしました。

研修会では、厚生労働省より国の食品衛生に関わる最新情報を講演いただき、「食の安心・安全・五つ星」事業については、巡回指導時の推進について解説するとともに、消費者の立場に立った本事業への期待について、(一社)消費者市民社会をつくる会の阿南久代表理事(元消費者庁長官)より、講演いただきました。



グループ演習発表の様子(さいたま会場)

グループ演習では、巡回指導におけるHACCP定着に向けて、具体的な助言方法について取組み、翌日にはグループ討議を通じて、それぞれの地域の取組みについて意見交換が行われました。

研修会終了後は、「巡回指導や衛生管理のさまざまな実例を聞くことができ、勉強になった」「これからも研修会を継続して行ってほしい」などの感想や意見をいただき、とても有意義なものとなりました。

熱心に講演を聞く受講者(大阪会場)
(食品衛生推進部)**報告****令和6年度 食品衛生月間事業****食品衛生懇話会を開催**

例年8月は、厚生労働省が主催で「食品衛生月間」を実施しています。当協会は、「食品衛生月間」事業に協賛し、その皮切り行事として、8月1日(木)食品衛生センター6階講堂にて「食品衛生懇話会」を開催いたしました。

当日は、厚生労働省 健康・生活衛生局長 大坪 寛子氏によるご挨拶からはじまり、厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課長 森田 剛史氏より最近の食品衛生監視行政の動向について、消費者庁 食品衛生基準審査課長 紀平 哲也氏より最近の食品衛生基準行政の動向

について、消費者庁 食品表示課 保健表示室長 今川 正紀氏より機能性表示食品の今後について講演いただきました。参加者の熱心に聴講される姿に、食の安全・安心に対する関心の高さがうかがえました。



質疑応答の様子

厚生労働省 健康・生活衛生局長
大坪 寛子 氏厚生労働省 健康・生活衛生局
食品監視安全課長
森田 剛史 氏消費者庁 食品衛生基準審査課長
紀平 哲也 氏消費者庁 食品表示課 保健表示室長
今川 正紀 氏

告知

令和6年度厚生労働省委託事業 食品衛生法改正事項実態把握等事業
「HACCPに沿った衛生管理及び営業許可制度に関する講習会」の開催について

厚生労働省の委託事業により、食品等事業者向けにHACCPに沿った衛生管理や営業許可制度に関する講習会を全国にて順次開催しています。これは、令和3～5年度に実施したアンケート調査において、HACCPについての内容把握が困難であることや研修会の機会がなかった等の意見があることを踏まえたものです。

各地域での講義は、最近の食中毒の発生状況、HACCPの取組み事例のほか、新たな許可業種を中心とした施設基準の運用状況等を解説しています。

ご参加は無料となっており、お申し込みは各支部ホームページよりお手続きいただけます。詳細は日食協ホームページより、各会場の日程等の案内をご覧ください。

また、一部の地域を除き、各講習会の講義動画を後日配信いたしますので、ぜひ配信でのご視聴もご利用ください。



愛知県会場にて開会挨拶をする愛知県則竹支部長(8月26日(月))
 会場：ガーデンシティ PREMIUM名古屋ルーセントタワー

■10～11月開催日程

開催都道府県	日 程	開催都道府県	日 程
大 分 県	10月 2日 (水)	秋 田 県	11月 14日 (木)
熊 本 県	10月 3日 (木)	三 重 県	11月 14日 (木)
岐 阜 県	10月 9日 (水)	長 野 県	11月 18日 (月)
徳 島 県	10月 9日 (水)	長 崎 県	11月 22日 (金)
茨 城 県	10月 10日 (木)	鹿 児 島 県	11月 25日 (月)
富 山 県	10月 16日 (水)	静 岡 県	11月 26日 (火)
大 阪 府	10月 29日 (火)	香 川 県	11月 26日 (火)
山 口 県	11月 11日 (月)	福 岡 県	11月 26日 (火)
岡 山 県	11月 13日 (水)	高 知 県	11月 27日 (水)

11月以降の開催地・日程につきましては、日食協HPにて順次公開いたします。

(公益事業部)

告知

令和6年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催予定のお知らせ

食鳥処理衛生管理者の登録講習会につきまして、今年度は(1)複合型(eラーニングとライブ配信)(2)集合型で開催します。

当協会ホームページにて開催案内を掲載しておりますので、実施要領をご確認のうえ、必要書類を揃えてお申込みいただきますようお願いいたします。(https://www.n-shokuei.jp/news/2024/2024treatment.html)

開 催 日 程	(1)複合型		
	●eラーニング受講期間：令和6年12月2日(月)～令和7年1月10日(金) ●ライブ配信：以下のいずれかを受講 第1回：令和7年1月22日(水) 10：00～11：20 第2回：令和7年1月22日(水) 14：00～15：20 第3回：令和7年1月27日(月) 10：00～11：20 第4回：令和7年1月27日(月) 14：00～15：20 ※応募多数の際は、追加開催での受講をお願いする場合がございます。		
申 込 締 切 日	(2)集合型		
	令和7年1月14日(火)～17日(金)の連続4日間		
申 込 締 切 日	令和6年11月15日(金)	受 講 料	44,000円(テキスト代、消費税含む)
集 合 型 講 習 場 所	食品衛生センター 6階講堂(東京都台東区4-15-7)		
受 講 定 員	(1)複合型 ：各回40名 (2)集合型 ：60名(最低人数に満たない場合は開催できないこともあります) ※お申込書類がそろった方からの先着順となります。定員になり次第締め切りますので、ご注意ください。		

(公益事業部)

報告

令和6年度「食品営業賠償共済」Web受付システム導入研修会での質問事項とその回答 2

- Q1** クレジットカード払い(以下、クレカ払という)を加入者が希望する場合、支所職員(普及推進員)がクレジットカードを預かってカード情報を入力しなければならないのですか？
- A1.** その必要はありません。加入者の希望する案内方法(携帯電話番号もしくはメールアドレス)宛にクレジットカード登録案内が発信され、加入者自身でクレジットカード登録サイトにて入力することになります。従って食協職員(普及推進員)がクレジットカード情報に接触することにはなりません。
- Q2** 銀行振込を加入者が希望する場合、案内された振込先口座情報は翌年度の契約時にも利用することができますか？
- A2.** 銀行振込先口座情報は、請求の都度、内容が変更となりますので、翌年度同じ口座へのご利用はできません。翌年度にご案内された口座情報にお振込みをお願いいたします。
- Q3** コンビニ払・クレカ払を選択した場合の加入者が負担しなければならない決済手数料を教えてください。
- A3.** コンビニ払、クレカ払での加入者が負担する決済手数料はありません。加入者宛に案内される請求金額をご用意いただければ大丈夫です。
- Q4** コンビニ払(バーコード方式)を希望する加入者は、スマホの画面にバーコードを表示する以外に何か手続きはありますか？
- A4.** 他の手続きはありません。スマホの画面にバーコードが表示されていれば、そのままコンビニのレジにて画面を提示し、請求金額をお支払いいただくだけです。
- Q5** コンビニ払(受付番号方式)は主要なコンビニで利用可能ですか？
- A5.** セブンイレブンでのご利用はできないため、セブンイレブンでのご利用を希望される場合は、コンビニ払(バーコード方式)をご選択ください。(共済部)

こちら
食品衛生研究所

海外向け栄養表示試験のご案内



アジアの地域を
ピックアップ

食品衛生研究所では、海外の国や地域に応じた栄養成分表示において表示義務のある項目の試験を、ご利用いただきやすいセット料金にて受託しております。今回は弊所で受託が可能な海外向け栄養表示試験の中でもアジアの地域をピックアップしてご紹介いたします。

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、結果が変わってることがありますので、まずはお気軽にお問い合わせください。

★海外向け栄養表示セット各種

(税込)

★海外向け 栄養表示セット各種	試 験 項 目	一般料金	会員様料金
香港向け	エネルギー・脂質・飽和脂肪酸・トランス脂肪酸・ ナトリウム・炭水化物・水分・灰分・ 食物繊維・糖類・たんぱく質	88,880円	79,992円
台湾向け	エネルギー・脂質・飽和脂肪酸・トランス脂肪酸・ ナトリウム・炭水化物・水分・灰分・ 食物繊維(任意)・糖類・たんぱく質	66,880円 88,880円*	60,192円 79,992円*
韓国向け	エネルギー・脂質・飽和脂肪酸・トランス脂肪酸・ コレステロール・ナトリウム・炭水化物・水分・灰分・ 食物繊維(任意)・糖類・たんぱく質	80,080円 102,080円*	72,072円 91,872円*
シンガポール向け	エネルギー・脂質・飽和脂肪酸・トランス脂肪酸・ コレステロール・ナトリウム・炭水化物・水分・灰分・ 食物繊維・糖類・たんぱく質	97,680円	87,912円

*任意項目を含む場合

☆複数の国や地域向けの試験を同時にご依頼いただく際は、重複する項目について一部追加料金のみで対応が可能です。

詳しくは、食品衛生研究所ホームページをご確認ください。

https://jfha-lab.jp/contents/nutrition_overseas/



お問い合わせ先

検査事業部事業推進課 TEL:042-789-0211 E-mail:kensa@jfha.or.jp

業務中の不手際による高額支払い事例 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

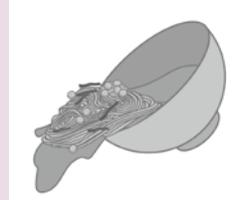
Close Up 解説

幅広いリスクに対応！「あんしんフード君」のオススめを！

今回紹介する事故は、業務中の不手際による損害賠償事故です。加入者施設で従業員が料理を配膳中に誤ってお客さまのカバンに油をこぼし汚損させた事例です。

賠償の対象額は、カバンのクリーニング費用等、特別費用含む847,770円という高額な支払いとなりました。被害にあったものがブランドものや電子機器などであった場合、高額な支払いになる場合もあります。

食品事業者を取り巻くリスクは多岐にわたり、食中毒だけの補償では支出した費用を補填しきれないことがあります。事業者の皆さまには万が一の際にも安定した経営のため幅広い補償ができる「あんしんフード君」をお勧めいたします。
(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	ノロウイルス	2024.01.16	香川県	高松	あんしんフード君	仕出し・弁当給食施設	34,600		提供した料理によるノロウイルス食中毒。被害者施設の消毒費用を認定。	-	賠： 665,965 特： 66,597 計： 732,562
2			2024.05.26	三重県	四日市	あんしんフード君	仕出し・弁当飲食店	11,000 3,700		提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	10	賠： 201,525 特： 20,153 消： 424,462 計： 646,140
3			2024.05.09	島根県	出雲	レギュラー	仕出し・弁当	6,500		提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	26	賠： 403,105 特： 40,611 計： 443,716
4			2022.03.13	新潟県	佐渡	あんしんフード君	すし	32,400 9,300		提供した寿司によるノロウイルス食中毒。	21	賠： 239,830 特： 23,983 生： 97,100 計： 360,913
5	施設賠償事故	施設リスク	2023.07.04	長野県	佐久	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		店舗に設置しているストーブから灯油が漏れ、階下の店舗を汚損した。	-	施： 3,046,387 特： 304,639 計： 3,351,026
6			2024.05.26	富山県	砺波	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗駐車場に設置していたテントが強風で飛散し、駐車車両にあたり破損させた。	-	施： 453,310 特： 45,331 計： 498,641
7			2024.01.11	岡山県	倉敷市	あんしんフード君	仕出し・弁当飲食店	11,000		従業員が配膳中に誤って油をこぼしカバンを汚損させた。	-	施： 770,700 特： 77,070 計： 847,770
8	受託物賠償事故	携帯品リスク	2024.03.07	群馬県	前橋	あんしんフード君	飲食店	8,500		従業員が店舗の畑を消毒作業中に誤って隣家の車両に薬剤をかけ、汚損した。	-	施： 203,676 特： 20,368 計： 224,044
9			2024.06.29	福岡市	中央	あんしんフード君	飲食店	24,000 5,300		店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 16,170 特： 1,617 計： 17,787
10	旅館宿泊者賠償	旅館宿泊者賠償	2023.10.24	埼玉県	比企	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	8,500 900		店内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 15,400 特： 1,540 計： 16,940
11			2024.06.08	富山県	氷見	あんしんフード君	旅館(㎡)	158,400 38,600 旅：12,000		宿泊客が転倒し、床の間の備品を破損させた。	-	旅： 57,143 計： 57,143
12	2024.02.04	栃木県	大田原	あんしんフード君	旅館(㎡)	9,500 1,300 旅：2,000		宿泊客が施設のドアノブを破損させた。	-	旅： 44,000 計： 44,000		

支払い日(2024.8.1～8.31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、
特：特別費用、生：生産物自体の損害、消：消毒費用、
旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

(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.239
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・水災(台風等)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。)



実際の保険金支払い事例・支払限度額・年間掛金のご案内

実際の保険金支払い事例

- (1) 加入者店舗の閉店後に空き巣が侵入し、券売機と両替機内にある現金が盗難の被害に遭った。 ⇒ 334,110円お支払い。
- (2) 店舗の窓ガラスを割られ、金庫内に保管していた現金および金券が盗難被害にあった。 ⇒ 50,000円お支払い。
- (3) 令和元年台風19号による避難指示警戒レベル5の該当エリアとなったため、避難した翌日、加入者が店舗を確認したところ、金庫内およびレジに保管していた現金が盗まれていることがわかった。 ⇒ 4,808,000円お支払い。

- 支払限度額と年間掛金(※拠点数(店舗数) 25拠点以内の場合)
 - ・ 補償限度額100万円 (Aプラン) 年間掛金10,000円
 - ・ 補償限度額300万円 (Bプラン) 年間掛金20,000円
 - ・ 補償限度額500万円 (Cプラン) 年間掛金30,000円

この広告は補償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
TEL：03-5830-7201(平日 9:00~17:00)

住所：東京都台東区寿4丁目15-7(7階)
承認番号：B23-101134 承認年月：2024年2月

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.239

お客さまの
生涯を見つめる
ジブラルタ生命



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/>

0120-37-2269
【受付時間】平日 9:00~18:00 土曜 9:00~17:00
(日曜・祝日・年末年始を除く)



出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

近刊図書のご案内



↑食品衛生関連図書の購入はこちらへ

『すぐに役立つ!飲食店でのクレーム対応のすべて(仮題)』発刊

このたび、『すぐに役立つ!飲食店でのクレーム対応のすべて』(仮題)を発刊することとなりました。

月刊「食と健康」にて連載中の「すぐに役立つ クレーム対応のすべて」について、内容を見直し、新たなテーマも加えて一冊にまとめました。飲食店で起こるクレームの原因を事例別に把握し、迅速かつ誠実な対応を行うための具体的な方法を紹介しています。また、クレームを未然に防ぐ予防策や、従業員の意識向上に役立つ情報も盛り込んでいます。

クレーム対応は、単に問題を解決するだけでなく、お客さまとの関係を深め、リピーターを増やす重要な機会でもあります。飲食店営業者はもちろん、飲食にかかわる方がたにとり必携の図書ですので、クレーム対応だけでなく、日頃の従業員教育や新人教育などにぜひご活用ください。

主な収録項目

- 第1章 クレーム対応を知る
 - 第2章 実際のクレーム対応あれこれ(時間とクレーム/隠れたクレーム/シニア対応/国際化とクレーム/SNSとクレーム/デジタル注文とクレーム/汚損・破損対応/お金にまつわるクレーム/食物アレルギー対応 など)
 - 第3章 食品衛生に関するクレーム対応
 - 第4章 従業員に関するクレーム対応
 - 第5章 ハラスメントに関する対応
- 付録: 月別マーケティングアドバイス



■体裁 A5判 約104ページ
■定価 1,430円(税込)
■発刊 2024年10月中(予定)

表紙の枠色がオレンジ色になります

『改訂新版 ノロウイルス食中毒・感染症からまもる!! -その知識と対策- 第2版』発刊

本書は、ノロウイルス食中毒・感染症の発生状況や事例をはじめ、ノロウイルスの不活化効果が期待できる消毒剤を選ぶ際のポイント、さらに食品取扱者の健康管理に焦点を当て手洗いの重要性、不顕性感染者対策等を解説し、食品取扱者が確実に取り組めるよう、平易かつ具体性に富む内容構成となっています。

このたび、ノロウイルスによる食中毒・感染症の発生状況を最新版に更新するとともに、ヒトノロウイルスの不活化試験や培養研究の現状について解説を加えました。ノロウイルスによる食中毒・感染症対策に必携の一冊です。

主な収録項目

- 1 ノロウイルスによる食中毒・感染症の発生状況
 - 2 ノロウイルスの正体
 - 3 ノロウイルスの自然界における生態と感染経路
 - 4 ノロウイルス感染と臨床症状
 - 5 ノロウイルス食中毒の予防
 - 6 食品取扱者の健康管理
 - 7 手洗い
 - 8 消毒
 - 9 環境の整備
 - 10 汚染時の対応
 - 11 環境の清掃
- 事例 など
- 体裁 A4判 164ページ
■定価 未定
■発刊 2024年10月中(予定)



送料 1回かつ1か所あたりのご注文金額が税込で3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円

10月号の内容

食と健康

食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集 食品取扱者のためのノロウイルス食中毒対策と落とし穴

- ◆現場で役立つ食品衛生知識: ルールは守られていますか?
- ◆食協事業: 「☆5つ! 満点です!」を五つ星取得店の皆さまに届けるために!
HACCP型食の安心・安全・五つ星 食品衛生講習会(高知県支部 高知市支所)
- ◆指導員のひろば: 「HACCPに沿った衛生管理」野々市地区、今後の活動(石川県支部 石川支所)

月刊「食品衛生研究」

- ◆日本の食品添加物を含む加工食品の輸出拡大に向けた取組み -米国を例に-
- ◆加熱不十分なハンバーグが原因食品と推定された腸管出血性大腸菌食中毒
- ◆【受賞演題】指定外添加物を使用した食品製造業者への対応
- ◆【受賞演題】米の前日仕込み(浸漬工程)における黄色ブドウ球菌食中毒リスク
- ◆【統計】令和5年度 輸入食品監視統計

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 03-5830-8806 FAX 03-5830-8810 メールアドレス fukyuuka@jpha.or.jp

編集後記

この原稿を書いている頃は残暑厳しく、日中に重労働をすると汗だくになります。現在、『源氏物語』の作者・紫式部をテーマにした大河ドラマが放映されていますが、古来の日本語の雅・美しさを感じられるような涼しい秋が待ち遠しいです。(澁谷)