

報告

平成29年度 第3回理事会 ((公社)日本食品衛生協会) 第2回理事会 (日本食品衛生共済協同組合) 第64回全国支部長会議 開催

平成30年3月23日(金) 食品衛生センター5階講堂において、午後1時より、平成29年度 第3回理事会(日食協)、午後2時30分より平成29年度 第2回理事会(日食共組)、午後3時より第64回全国支部長会議を開催いたしました。

第3回理事会(日食協)は鵜飼良平 理事長の開会あいさつに始まり、平成29年度の報告事項として「HACCP制度化に向けた主な取り組み」「食品衛生指導員全国研修会」「手洗いマイスター認定講習会の開催」「食の安心・安全・五つ星事業」「ノロウイルス食中毒予防強化期間」「HACCP推進のための諸事業」等主要事業の説明をいたしました。また、承認事項として「新規加入特別会員」「顧問の委嘱」「食品衛生指導員制度要綱ならびに食品衛生指導員制度運営規程の改定」について承認されました。

引き続き、「平成30年度事業計画(案)」「平成30年度収支予算(案)」「資金調達及び設備投資の見込みについて(案)」「平成31年度における正会員会費算定基準について(案)」の4つの議案が承認されました。

また、その後開催された第2回理事会(日食共組)では、鵜飼良平 理事長の開会あいさつで始まり、「平成30年度事業計画(案)」「平成30年度収支予算(案)」等の議案を提出し、全議案が承認されました。

理事会終了後の第64回全国支部長会議では、厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課 加賀山成久 課長補佐よりごあいさついただき、五藤隆夫 愛知県支部長を議長に開催いたしました。なお、本会議では理事会で承認された平成30年度事業計画等について説明を行い、終了いたしました。

(総務部 高野 綾子)



鵜飼理事長による開会あいさつ
(日食協理事会にて)



厚生労働省 医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全企画課
加賀山成久 課長補佐

CONTENTS

- 平成29年度 第3回理事会(日食協)・第2回理事会(日食共組)・第64回全国支部長会議 開催 1
- 公益社団法人日本食品衛生協会 人事異動通知 2
- 平成29年 食中毒発生状況の取りまとめ/平成30年度 食品衛生管理者登録講習会の開催 3
- 食品衛生指導員活動の重要性 手洗いマイスターの誕生 4

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

- 平成30年度「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」事業/食品用器具及び容器包装の規制について 5
- 共済金支払状況 6
- (広告) 7
- 出版インフォメーション 8

公益社団法人日本食品衛生協会 人事異動通知

平成30年3月31日付

新	氏 名	旧
(定年退職)	蓼沼 幸子 藤井 佳子	検査事業部事業推進課 課長 共済部共済課 主幹
(退職)	大山 正子 堀内 朗子 笹原 麻未	出版部制作課 課長補佐 検査事業部管理課 主任(GLP担当) 公益事業部HACCP事業課 主事
(雇用契約満了)	菊地 利明	出版部普及課 臨時職員

平成30年4月1日付

新	氏 名	旧
(昇任) 検査事業部管理課 課長	土屋 勝彦	検査事業部管理課 課長代理
(昇任・解除) 公益事業部HACCP事業課 課長代理	岡本 愛	公益事業部HACCP事業課 課長補佐兼 公益事業部食品衛生推進課 課長補佐
(昇格) 出版部普及課 課長補佐	山田 真理	出版部普及課 主任
出版部制作課 課長補佐	中村 紀子	出版部制作課 主任
出版部制作課 主任	森田 彩	出版部制作課 主事
微生物試験部微生物試験課 技師	奥津 敬右	微生物試験部微生物試験課 技師補
(兼務・解除) 検査事業部 部長代理兼 検査事業部事業推進課 課長事務取扱	土屋 知貴	検査事業部 部長代理兼 検査事業部管理課 課長事務取扱
(解除) 検査事業部管理課 主任(GLP担当)	朝川 絵梨子	公益事業部食品衛生推進課 主任兼 検査事業部管理課 主任(GLP担当)
(配置換え) 公益事業部食品衛生推進課 主事	二上 恭子	総務部総務課 主事
公益事業部HACCP事業課 主事	高橋 明慧	化学試験部化学試験課 技師
(配置換え・解除) 検査事業部事業推進課 課長補佐	佐竹 晶子	検査事業部管理課 課長補佐(GLP担当)
(再雇用・委嘱) 総務部経理課 主幹(嘱託職員)	瀬戸 照美	総務部経理課 主幹(嘱託職員)
共済部共済課 主幹(嘱託職員)	藤井 佳子	共済部共済課 主幹
(再雇用・委嘱・ 出向) 公益事業部付 主幹(嘱託職員) ※東京サラヤ株式会社へ出向	高瀬 昌文	公益事業部付 主幹(嘱託職員)
(契約更新・ 配置換え・委嘱) 出版部付 技術参与 (嘱託職員)	栗田 滋通	公益事業部HACCP事業課 課長 (技術参与：嘱託職員)
出版部付 技術参与 (嘱託職員)	佐藤 邦裕	公益事業部食品衛生推進課 技術参与 (嘱託職員)
(契約更新・委嘱) 微生物試験部 部長(嘱託職員)	甲斐 明美	微生物試験部 部長(嘱託職員)
公益事業部HACCP事業課 技術参与 (嘱託職員)	飯田 信行	公益事業部HACCP事業課 技術参与 (嘱託職員)
(契約更新・ 雇用形態変更) 化学試験部化学試験課 嘱託職員 (無期雇用)	富永 美名子	化学試験部化学試験課 嘱託職員 (有期雇用)
(新規採用) 検査事業部事業推進課 主事補	小池 徳子	検査事業部事業推進課 臨時職員
(新規採用・委嘱) 公益事業部HACCP事業課 技術参与 (嘱託職員)	谷口 力夫	(新規採用)
(職制変更) 共済部共済課 嘱託職員	野田 斉	共済部共済課 臨時職員

報告

平成29年 食中毒発生状況の取りまとめ

平成29年の食中毒発生状況が取りまとめられました。キザミのり等のノロウイルスによる大規模な食中毒や、ボツリヌス菌、イヌサフラン、腸管出血性大腸菌が原因となり残念ながら亡くなった方が出た食中毒も発生しました。

事件数、患者数ともに過去2年間で比較するとやや減少傾向ではありましたが、事件数1,014件、患者数16,464名、死者3名でした(図1)。

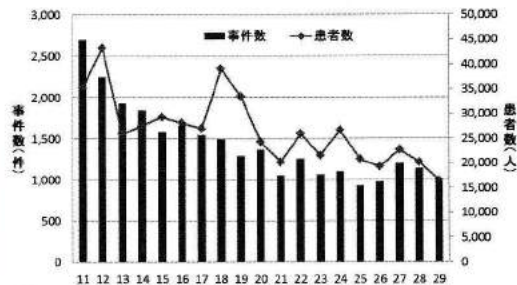
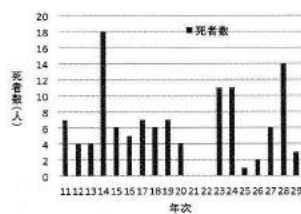


図1 全国食中毒発生状況

原因物質別にみると、事件数ではカンピロバクター(320件)、アニサキス(230件)、ノロウイルス(214件)の順となっており(図2)、患者数ではノロウイルス(8,496名)、カンピロバクター(2,315名)、ウエルシュ菌(1,220名)となっています。



また、原因施設別にみると、一般飲食店における発生が事件数、患者数とも最も多く598件、8,007名であり、全体に占める割合は件数が59.0%、患者数が48.6%でした。また、一般飲食店について原因

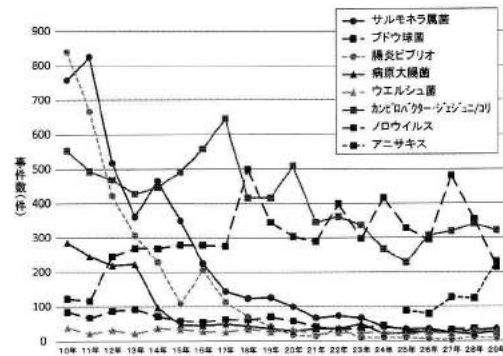


図2 主な原因物質別の事件数の推移

物質別にみると、事件数はカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスの順、患者数ではノロウイルス、カンピロバクター、ウエルシュ菌の順となっています。

最も事件数の多いカンピロバクター食中毒への対策として、厚生労働省では関係事業者に対し、加熱が必要である情報を確実に伝達するよう通知していますが、平成29年に発生したカンピロバクター食中毒事例では、約半数は仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生または加熱不十分な鶏肉を提供していたことが判明しています。これを踏まえ、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案して、告発等により厳正な措置を講じるよう自治体宛に通知されました(平成30年3月29日付け薬生食監発0329第5号「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」)。

ノロウイルス食中毒については、流行するシーズンである冬場を過ぎても発生します。常に衛生的な手洗い、従事者の健康管理等に注意が必要です。

(公益事業部)

告知

平成30年度 食品衛生管理者の登録講習会の開催

食品衛生法第48条第6項第4号に基づく食品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。当講習会は、食肉製品製造業または添加物製造業の2業種についての登録講習会となります。

食品添加物については、平成30年11月29日より、酵素等の既存添加物89品目について新たに成分規格が設定され、施行されることから、食品衛生管理者の設置が義務付けられます。また、ジビエ等を利用した食肉製品についても、食品衛生管理者の設置が必要です。

開催期日および会場(いずれも土日祝日除く)

●一般共通科目

- (1)大阪会場：ホテルプリムローズ大阪 平成30年7月3日(火)～8月3日(金)23日間
- (2)東京会場：日食協食品衛生研究所 平成30年7月19日(木)～8月15日(水)20日間

●食肉製品関係科目

会場：日食協食品衛生研究所 平成30年8月16日(木)～30日(木)11日間

●添加物関係科目

会場：昭和大学 平成30年8月16日(木)～30日(木)11日間

※詳細につきましては日食協ホームページでもご案内いたしますのでご覧ください。

(公益事業部食品衛生推進課)

食協活動における食品衛生指導員活動の重要性 第13回

手洗いマイスターの誕生

食品衛生指導員全国研修会が初めて開催されたのが平成23年です。食品衛生指導員の減少および高齢化に対応するための施策として、日食協主催で全国の若手指導員を対象とし、地域を越えて食協および指導員が抱えているさまざまな課題を共有し、話し合おうというものです。

平成24、25年の全国研修会ではノロウイルス食中毒への対応について数多く意見・質問があり、予防方法や手洗いの重要性について議論いたしました。会員間の手洗い指導だけでなく、消費者や子供までの手洗い指導を行っている事例報告もありました。

日食協におきましてもノロウイルス食中毒の多発に頭を痛めておりましたが、ノロウイルスは少量で感染を起こすことが確認され、従来行われていた食中毒三原則では対応できず、「増やさない」ではなくウイルスを「付けない」ことが重要になり、調理従事者の手洗いの重要性を今一度検証し、徹底を図る必要に迫られました。

日食協では、従来より「手洗いにはじまり手洗いに終わる」と言うように食品衛生の基本は手洗いと言ってきましたが、改めて手洗いを検証・研究しようということで、「日食協が推奨する衛生的な手洗い」検討委員会、また、実態調査や手洗い手技の科学的根拠を検証する同作業部会を設置いたしました。当協会学術顧問の丸山 務 先生に委員長をお願いし、学識経験者、食品衛生監視員経験者、洗剤・検査機器メーカーの専門家を得て手洗いに関するこれまでの検証・知識を基に、さらに食品衛生指導員、食協役員の方がたの現場における経験と状況を加味して「日食協が推奨する衛生的な手洗い方法」を作り上げ、実際の手洗い方法を映像にしたビデオを作成しました（全国支部支所に無料配布）。そして、丸山 務 先生監修により「食中毒・感染症を防ぐ 衛生的な手洗い」の単行本を平成26年5月発行するに至りました。

平成26年度の食品衛生指導員全国研修会のテーマは衛生的な手洗いの普及に決まりましたが、幾度となく指導員の巡回指導項目で取り上げられ、各地域で行われている手洗いをテーマにしている

研修会も多くあることから、従来の研修との違いを出し、さらに指導員の皆さまにインパクトがあり、勉強しようという意識づけをする方法はないかとさまざまな思案をいたしました。

受講したことによって得た手洗いの知識を各地域に持ち帰って指導員と共有していただき、会員の皆さまに衛生的な手洗いを普及することが当研修会の目的です。何かの資格と結びつけられないか、良い名称はないかと考え思いついたのが、マイスター制度です。

マイスター (meister) はドイツ語で、「親方」、「名人」、「主人」、「巨匠」という意味の言葉です。また、「マイスター制度」はドイツの職能訓練制度のことで、伝統的な手工業の技術を次の世代に伝えるための制度です。この制度では最上位の職人のことを「マイスター」と呼び、マイスターの下で修業し、試験を受けて自身がマイスターになれば独立開業が認められます。

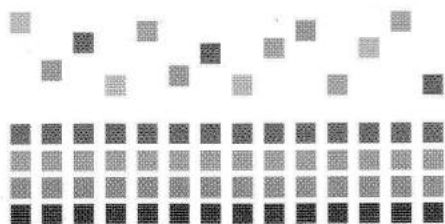
手洗いのマイスターを養成する指導員研修会が思い浮かびました。もちろんテキストは「食中毒・感染症を防ぐ 衛生的な手洗い」です。（つづく）

（常務理事 塚脇 一政）

食中毒・感染症を防ぐ!!

食品を取り扱う人のための

衛生的な手洗い



監修 丸山 務

公益社団法人日本食品衛生協会

平成30年度

「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」事業



平成30年度における日食協共済部の事業内容について一部ご案内いたします。

(1)「あんしんフード君」推進目標の設定

平成28年度から2年間の推進目標として10万件目標を設定し普及推進を行ってまいりました。各支部支所でご尽力いただいたのですが、結果は、91,961件と、目標件数には8,133件及びませんでした。しかしながら、この2年間の普及推進のモチベーションを維持できれば、順調に加入件数の増加幅が推移した場合、平成30年度には10万件を達成することが可能であるため、本推進目標件数は1年間延長し、各支部の普及推進を図っていきたく考えております。

なお、平成30年度末実績で推進目標を達成した支部には特別表彰および副賞として50万円を贈呈いたします。(ただし、平成29年度末実績で目標を達成し特別表彰を受けた支部を除く)

(2)「あんしんフード君」業種別募集方法の周知

平成30年1月1日に行った制度改定では、各業種別に「あんしんフード君」加入によるメリット強化を図っています。

そこで、業種別に募集チラシ等、募集推進ツールを製作することで、業種別にターゲットを絞って募集強化を図りやすい体制づくりを目指します。

なお、ボールペンやシャボネット等の普及促進グッズにつきましても継続して配付の予定です。

(3)新「あんしんフード君事務取扱マニュアル」の作成

平成30年の制度改定に伴う事務取扱マニュアルについては、既に昨年12月に配付させていただいておりますが、総合的な事務取扱マニュアルをとるご要望にお応えし、新「あんしんフード君事務取扱マニュアル」(仮題)を作成してまいります。

本年度も、何卒共済事業にご協力のほどよろしくお願いいたします。(共済部 児玉 和佳奈)

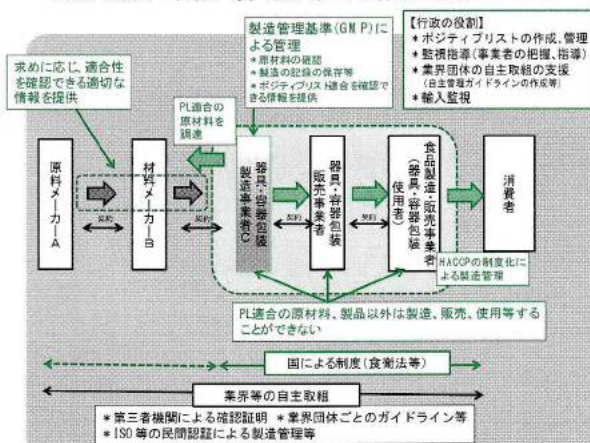
こころ 食品衛生研究所

食品用器具及び容器包装の規制について (ポジティブリスト制度導入)

平成29年6月に「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」最終取りまとめが公表され、日本においても「リスクを評価し、使用を認めることとした物質以外は原則使用を禁止する制度(ポジティブリスト制度)を基本」とする制度のあり方の目指すべき方向性が示されました。

ポジティブリスト制度の導入により、既にこの制

食品用器具・容器包装の安全性の確保策の全体イメージ



(厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品基準審査課)

度を導入している欧米中等には輸出できない材料・製品に対し日本でも規制ができるようになること、国際的な整合性を図ることが進められることとなります。

対象となる材質の詳細、リスク管理の方法、事業者間の情報伝達、製造管理、事業者の把握や地方自治体による監視指導、国家間の相互認証など、ポジティブリスト制度を実現し運用に至るための課題は多くあり、「食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会」や各研究班会議にて具体的な仕組みやリスク管理方法について検討が進められています。

私たちが食品を口にするまでにはその食品は何かしら食品用器具や容器包装に接触しています。国内において、食品用器具や容器包装への関心度は食品そのものと比較し低く、使用の現場ではまだ食品用途とそうではないものの使い分けがされていない場面もあることも伺っています。「食の安全を守る」役割を果たすべく、食品衛生研究所では関連情報の発信、試験室間共同試験への参加、容器包装国内外規格試験の受託など、今後も取り組んでまいります。

(化学試験部 野田 晴美)

腸管出血性大腸菌O157による食中毒！原因はトングの使い回し？

「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

食品等事業者求められる衛生管理と万が一の備えを！

今回は腸管出血性大腸菌O157による食中毒の事例をご紹介します。

提供した焼肉により18名が食中毒の被害に遭われ、共済金911,599円（特別費用含む）をお支払いいたしました。加入者の焼肉店では生の肉と焼いた後の肉を扱うトングが分けられていなかったことが食中毒発生の原因とみられています。昨年、大きく報道された関東地域における惣菜によるO157の事故もトングの使い回しが感染拡大につながった可能性があるとして指摘されております。会員の皆さまにおかれましては、衛生管理はもちろんのこと、万が一の事故に備え、「あんしんフード君」のご加入をお勧めくださいますようお願いいたします。

（共済部 小野 真也）

事故分類	原因物質等	事故発生日	支部名	支所名	加入コース	業種名	年間共済金(円) 休業共済金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
食中毒	カンピロバクター	2017.12.02	福岡県	大牟田	あんしんフード君	飲食店	9,000	提供したとりの炙りによるカンピロバクター食中毒。入院1名。	3	賠:406,600 特:40,660 計:447,260
		2017.07.14	岐阜県	岐阜市	レギュラー	飲食店	2,700	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。	11	賠:449,344 特:45,234 計:494,578
	腸管出血性大腸菌O157	2017.08.21	長野県	佐久	あんしんフード君	飲食店	9,000	提供した焼肉による食中毒。生肉用と取り分け用のトングを使い分けていなかったことが原因とみられる。入院7名。	18	賠:828,726 特:82,873 計:911,599
	ノロウイルス	2018.01.12	愛媛県	今治	あんしんフード君	飲食店	19,400 400	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	5	賠:94,520 休:38,961 特:13,348 消:59,940 生:55,000 計:261,769
		2018.01.30	静岡県	浜北	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 6,700	敬老会に提供した仕出し弁当によるノロウイルス食中毒。	69	賠:775,778 特:77,578 計:853,356
	アニサキス	2018.02.12	茨城県	つくば	ワイド	食料品販売業	90,500 13,900	提供した真タラ白子の刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠:37,510 休:996,127 特:103,664 計:1,137,301
異物混入	異物混入	2017.07.22	札幌市	札幌市中央	あんしんフード君	飲食店	9,000	提供したすっぽん料理に釣り針が混入しており、お客さまの歯を欠損させた。	1	賠:290,000 特:29,000 計:319,000
		2017.04.26	兵庫県	篠山丹波	レギュラー	仕出し・弁当 給食 食品製造業	57,300	製造した日替わり弁当の白身魚フライの中に5mm程の金属片が混入しており、喫食したお客さまの奥歯を損傷させた。	1	賠:152,240 特:15,524 計:167,764
アレルギー	アレルギー	2017.12.13	広島県	呉市	レギュラー	食品製造業	1,400	製造した醤油によりアルコールアレルギーを発症させた。被害者が加入者店舗へ夜中に訪問したことや過剰な金銭の要求をしたことから弁護士委任が妥当と判断した。弁護士委任により請求取り下げとなり、弁護士費用のみを支払った。	—	弁:216,164 計:216,164
施設賠償事故	施設リスク	2017.10.29	愛知県	衣浦東部	あんしんフード君	飲食店	48,900	加入者店舗のダクトから油が漏れ、ビルの共有部を汚損させた。	—	賠:331,048 特:33,105 計:364,153
	業務リスク	2017.11.21	大阪	西淀川	あんしんフード君	仕出し・弁当	100,300	仕出し弁当を自転車で配達中に、自動車と出会い頭に衝突した。加入者の過失割合20%にて示談し、相手方の自動車の修理費用を支払った。	—	賠:82,000 特:8,200 計:90,200
		2017.10.20	愛知県	豊橋	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	301,600	従業員が店舗の売り場へ台車で荷物を搬送中、誤ってスロープで手を滑らせ、台車が他の2店舗のショーケースにぶつかり破損させた。	—	賠:345,600 特:34,560 計:380,160
受託物賠償事故	受託物リスク	2018.01.02	長野県	北信	あんしんフード君	旅館(mf)	15,500	従業員がお客さまから預かった車両を移動する際、誤って駐車場内のガードレールに接触させ破損させた。	—	受:295,924 特:29,592 計:325,516
		2018.01.07	長野県	北信	あんしんフード君	旅館(mf)	51,100	お客さまからキーを預かった駐車していた車両に、従業員の運転する除雪中のブルドーザーが接触し破損させた。	—	受:388,444 特:38,844 計:427,288

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.3.1～3.31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

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 VOL.170
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、平成30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	課長	011-213-3890	011-272-6531
青森県	青森支店	青森支社	只友 景敏	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	仙台支社	北村 高志	支社長	022-221-2151	022-221-1877
仙台市	仙台支店	仙台支社	北村 高志	支社長	022-221-2151	022-221-1877
秋田県	秋田支店	秋田支社	萩原 徹	支社長	018-865-0561	018-824-7095
山形県	山形支店	山形支社	千葉 豊亮	支社長	023-624-1835	023-624-1837
福島県	福島支店	郡山支社	江戸 秀実	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	中川 泰臣	支社長	028-650-0470	028-621-1628
群馬県	群馬支店	群馬第一支社	村上 靖	支社長	027-221-1623	027-224-7693
埼玉県 (下記以外支所)	埼玉支店	スタッフ	関 守雅	業務課長	048-644-5427	048-644-5226
埼玉県 (新井・川越・所沢・飯能・比企・ 秩父・本庄・寄居の各支所)	埼玉西支店	スタッフ	岩田 直喜	業務課長	049-246-9011	049-246-9038
千葉県	千葉支店	千葉第一支社	堀見 宏樹	支社長	043-225-2716	043-225-5695
千葉市	千葉支店	千葉第二支社	永井 竜彦	支社長	043-225-2717	043-221-3889
神奈川県	神奈川支店	厚木第二支社	袴田 健司	支社長	046-222-1999	046-222-5665
横浜市	横浜支店	横浜第一支社	石田 憲生	支社長	045-461-3790	045-461-8277
川崎市	横浜支店	川崎支社	星 智輝	支社長	044-511-2118	044-511-2557
新潟県	新潟支店	新潟第二支社	高橋 宏嗣	支社長	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	馬場 敬昭	支社長	076-223-9912	076-260-5455
福井県	福井支店	福井第一支社	長谷田剛史	支社長	0776-24-8251	0776-22-6063
山梨県	山梨支店	甲府第一支社	赤羽千恵美	支社長	055-228-4331	055-228-4385
長野県	長野支店	長野第一支社	賀屋 二郎	支社長	026-225-5001	026-225-5013
岐阜県	岐阜支店	岐阜第二支社	中村 哲也	支社長	058-265-9395	058-265-9411
静岡県	静岡支店	静岡第一支社	浅井 英文	支社長	054-273-5134	054-273-5147
愛知県	中部本部	スタッフ	浅田 桃子	課長代理	052-203-3906	052-223-4110
名古屋市	中部本部	スタッフ	浅田 桃子	課長代理	052-203-3906	052-223-4110
三重県	三重支店	三重支社	中村雄一郎	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.170

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

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



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当: 能澤友佳
E-mail: nozawa@jfha.or.jp

HACCP関連図書のご案内

HACCPに沿った衛生管理の実施にお役立てください

はじめようHACCP

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

のご活用を!!

HACCPに沿った衛生管理の制度化を踏まえ、日食協では、イラストや記載例を多用した「はじめようHACCP HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」を本年2月に発刊しました。

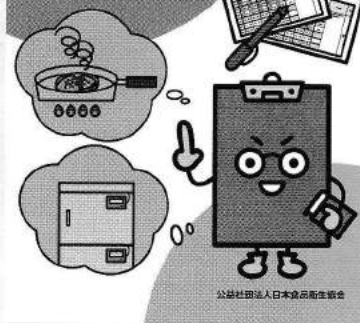
食品衛生指導員研修会用テキスト、また、企業内研修用テキストとしてぜひご活用ください。

その他、HACCP関連図書を下記のとおり取り扱っております。

体裁	A4判・カラー 68ページ + スタートノート12ページ
定価	756円(本体価格+税)
発刊	2018年2月

はじめようHACCP

HACCPの考え方に基づく
衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)



HACCP関連図書



製造業・販売業・飲食店のための
HACCP入門
—プラン作成から実施まで—

体裁 B5判 40ページ
定価 411円(本体価格+税)



取り組もうHACCP
—きほんの12手順—

体裁 B5判 32ページ
定価 420円(本体価格+税)



HACCP導入の手引き

体裁 A4判 220ページ
定価 2,160円(本体価格+税)

《送料》

1回のご注文が
3,000円以上
↓
サービス

1回のご注文が
3,000円未満
↓
一律300円

※ただし、送付先が1か所の場合に限る

★掲載書籍以外にも食品衛生関係図書・ポスター・リーフレット等を多数取り揃えております。詳しくは当協会ホームページ内「食品衛生関連図書」ページ(<http://www.n-shokuei.jp/books/index.html>)をご覧ください。

お知らせ

前月号の出版INFORMATION内にてご案内しました5月発刊予定「目で見てわかる 食品表示ガイド」の定価は900円(本体価格+税)です。

5月号の内容

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集1 野菜とその加工品を原因食品とした
食中毒予防対策

「野菜とその加工品」は厚生労働省の食中毒統計において、食中毒の原因食品として上位を占めている。加熱せずに食べることも多い野菜の食中毒予防対策を詳しく解説。

特集2 消費者保護と食協会員の経営安定のために
「あんしんフード君」に加入しましょう!

平成30年1月1日契約開始分より、制度内容が変わった総合食品賠償共済「あんしんフード君」。制度改定の内容とともに、最新の共済金支払い状況などを紹介。

■月刊「食品衛生研究」

- ◆アジア地域における食品リスク情報の共有に関するINFOSAN会議について
- ◆熱帯性魚類食中毒シガテラのリスク評価のための研究
- ◆食品添加物製造におけるHACCP制度化の対応

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@jfha.or.jp

編集後記

今年は3月下旬から暖かい日も多く、新緑が目にも鮮やかで外に出るのが楽しい季節です。どんどん気温が上がるこの季節、食品の衛生管理にも十分気をつけてお過ごしください。(高野)