

報告

## 平成30年 秋の叙勲

去る11月3日、内閣府より平成30年秋の叙勲受章者が発表され、全国食協組織から次の方がたが栄誉に浴されました。心よりお祝い申し上げます。(順不同、敬称略) (総務部 高野 綾子)

### ◎ 食品衛生功労関係

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	山口 弘勝	現・(公社)長崎県食品衛生協会 会長
旭日双光章	木村 祐直	元・(社)青森県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	浅利 勇	元・(公社)秋田県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	小泉 定雄	現・(一社)東京都食品衛生協会 副会長
旭日双光章	小森 隆盛	現・(公社)石川県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	加藤 夙男	現・(一社)愛知県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	小園 武男	元・(公社)宮崎県食品衛生協会 副会長

### ◎ 生活衛生功労関係

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	高橋 時雄	元・(一社)川崎市食品衛生協会 会長 (現・神奈川県麺類生活衛生同業組合 理事長)

## 平成31年 日食協主要行事予定

- 1月18日(金) 新春賀詞交歓会  
会場: 明治記念館 12:00~
- 1月下旬~3月上旬 各委員会の開催
- 3月 1日(金) 食品衛生特別講演会
- 3月22日(金) 理事会[予算](日食協、共済協同組合)・  
全国支部長会議
- 5月16日(木) 九州ブロック大会
- 5月24日(金) 理事会[決算](日食協)
- 6月 7日(金) 東海・北陸ブロック大会
- 6月13日(木) 北海道・東北ブロック大会
- 6月17日(月) 近畿ブロック大会
- 6月21日(金) 定時総会・通常総代会
- 7月11日(木) 中・四国ブロック大会
- 7月11日(木) 関東甲信越ブロック大会
- 8月 1日(木) 第44回食品衛生懇話会
- 9月上旬 表彰中央審査会
- 10月23日(水) 全国支部長会議  
食品衛生指導員全国大会(会場: ニッショーホール)
- 10月24日(木) 食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式  
(会場: 明治座)

## 平成31年 新春賀詞交歓会

~ 明治記念館にて開催 ~

日時: 平成31年1月18日(金)  
12時~

場所: 明治記念館 蓬莱の間  
会費: 5,000円

※例年の開催より開始時間が早まりますので  
ご注意ください。  
※招待状の発送は12月上旬を予定しております。



## CONTENTS

- 平成30年秋の叙勲/平成31年日食協主要行事予定/  
平成31年新春賀詞交歓会 ..... 1
- 食品衛生指導員活動の重要性⑩ 手洗いマイスターの養成と活躍 ... 2
- 平成30年度農水補助事業「小規模事業者向けHACCPの考え方を  
取り入れた衛生管理研修会」全国20会場 多数の参加/  
第42回米国食品衛生調査団 ..... 3
- 食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰 活動紹介/  
須高食品衛生協会 研究所施設見学 ..... 4
- 「あんしんフード君推進優秀支所」における取り組み紹介①/  
「カスタマイズ実習」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

## 食協活動における食品衛生指導員活動の重要性 第14回

### 手洗いマイスターの養成と活躍

平成26年度の食品衛生指導員全国研修会は、手洗いマイスター認定講習会と位置づけて、9月から10月にかけて東京都、名古屋市、福岡市を会場に開催いたしました。1日目は丸山務学術顧問による「手洗い指導の理論と実践」、その後は参加者による手洗いについてのグループ討議、2日目は手洗いの実践ということで、一人一人が実際に手を洗い、手洗い結果を検証するという実技研修を行いました。さらに手洗いマイスター認定テストを行い、認定証を交付するというものです。

受講した食品衛生指導員はまさに真剣でした。手洗いの実践ではテスト用のクリームを塗り、石けんで洗い落とすことにはなりますが、なかなか思うように汚れが落ちずに苦戦する姿が多く見受けられました。手を洗うことの難しさがわかってきたようです。さらに手洗いマイスター認定テストでは会場全体に緊張感が漂いました。

全会場とも脱落者がなく、全員に認定書とマイスターバッジを交付することができました。ほっとした後の嬉しそうな食品衛生指導員の笑顔が印象的でした。受講された食品衛生指導員に大変好評だったので、すぐに自分の県でも認定講習会ができないものかと問い合わせ

が殺到しました。

講師のスケジュール、会場の手配等がありましたが11月に秋田県支部、新潟県支部において手洗いマイスター認定講習会が日食協・開催支部共催で同様のプログラムで開催いたしました。

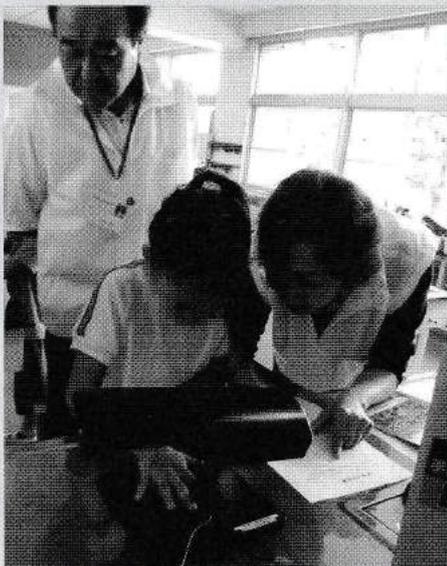
日食協においても各県支部での認定講習会開催を行いたいとの考えがありましたが、講師、職員の派遣、さらに日程調整などを勘案すると引き受けは無理だと結論に至りました。そこで同様のプログラムであり、日食協が承認した講習会を「手洗いマイスター認定講習会」として支部独自で開催していただくことにいたしました。

各支部においても当初は開催に不安があったかと思われませんが、手洗いマイスターの方がたが各講習会で講師として活躍され、講習会も無事開催、新たな手洗いマイスターが誕生いたしました。

手洗いマイスター認定講習会が全国支部で開催されるようになり、僅か4年間で手洗いマイスターは7,243名(平成30年9月末)を超えようとしています。

ノロウイルス食中毒予防強化期間事業はもちろんのこと、食品衛生週間、巡回指導においても手洗いマイスターの活躍の場が拡がり、食品衛生指導員活動の中核事業として手洗い指導が位置づけられてまいりました。(つづく)

(常務理事 塚脇 一政)



手洗いマイスターの活動風景

報告

## 平成30年度 農林水産省補助事業 「小規模事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」 全国20会場 多数の参加

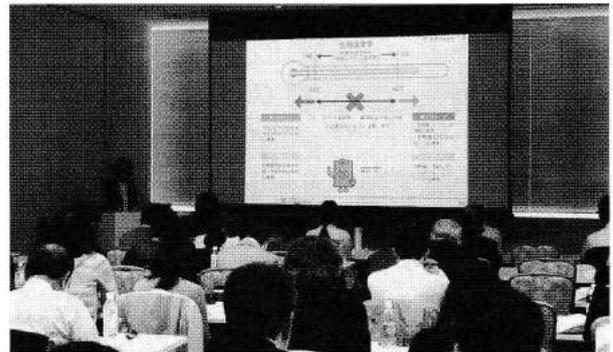
日食協では、本年度農林水産省の補助事業により、標記研修会を全国の支部支所ご協力のもと、30会場での開催を予定し、7月25日の東京会場を皮切りに、20会場での開催を終えました。食品衛生法等の一部改正後ということもあり、各会場定員100名を上回るお申し込みをいただき、多くの食品等事業者の皆さまにご参加いただいております。

本研修会では、HACCPの制度化の動向に加え、食の安心・安全の取組みのなかで実施すべき組織の運営や消費者への信頼確保についての情報提供をしております。そのほか、日食協が作成した小規模な一般飲食店事業者向けの手引書を用い、飲食店のメニューを例に衛生管理計画の作成方法や実施記録の付け方について、実際に参加者に手を動かした演習を通じて、体験いただいております。また、他の団体が作成された手引書の一部紹介、日本発の食品安全管理規格・認証（JFS規格）をは

じめとしたHACCPの導入に向けた各種情報提供を行っております。

残り10会場を切りましたが、すでに定員超過のため締め切りしている会場もあり、このたび追加開催を予定（1～2月）することとなりました。詳細につきましては決まり次第、日食協ホームページにてご案内します。

（公益事業部 岡本 愛）



重要管理ポイントの解説をする中絶HACCP普及指導員  
（11月13日 川崎市会場にて）

報告

## 第42回 米国食品衛生調査団

日食協では11月4日（日）から10日（土）にわたり、第42回米国食品衛生調査団を編成し、米国における食品安全強化法（FSMA）の実施状況やHACCPの運用状況などを、連邦行政（FDA CFSAN）カリフォルニア州およびロサンゼルス郡地方行政（cdfa、CDPH）、食品製造者協会（GMA）、食品等事業者を訪問し調査を行いました。団員は、食品製造業、食品衛生登録検査機関、食品衛生関連企業などの団体から総勢16名に参加いただきました。

米国では中小企業に対してFSMAとHACCPの理解のため、公営の情報ネットワーク（TAN）や



FDAの玄関前



意欲的な調査団の皆さん（結団式にて）

協議会（FSPCA）を介して情報提供し、GMA等の団体が講習会を開催して、FSMA対応やHACCPの運用の支援が行われていました。同様に各訪問先の課題と取り組みについて現場の声を聴くことができました。

長距離の移動と時差、多くの行程の中で団員は疲れも見せず、活発な意見交換を行い有意義な調査となりました。帰国の際には、業界業種を超えた絆が生まれ、通常ではできない経験を得られ、更に、貴重な人脈を得たことを実感できた素晴らしい調査となりました。

（公益事業部 太田 敬司）

報告

食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰

先月号に引き続き第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・支所に選ばれた支部・支所の活動をご紹介します。  
(食品衛生推進課 松山 義広)

福井県鯖江支所 手洗いの大切さを学ぼう！

福井県鯖江支所では、保育園の園児・先生を対象に「手洗い教室」を開催しました。

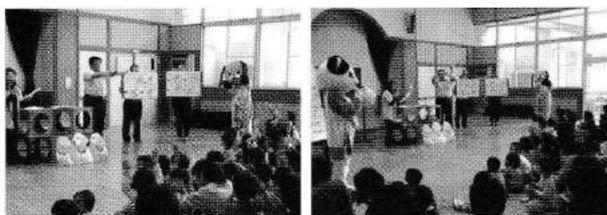
園児にもわかりやすいように細菌をキャラクターにしたパイキン軍団をイラストにし、3択クイズも含めた紙芝居を作成して、食中毒について伝えました。



三択クイズに答えています。

また、ふくい動物愛護管理支援センター協会が行っている動物とのふれあい方も教える「どうぶつあいご幼児教室」

と連携して、手洗い教室を実施することで、園児の関心を引くことができました。この活動を通じ、お互いの協会における今後の活動協力の足掛かりにもなりました。



ふくい動物愛護管理支援センター協会と一緒にエアー手洗いを実践している様子

愛知県一宮支所 消費者、食品事業者に対する食中毒予防啓発とHACCP推進

若年層からの食中毒予防の意識付けと消費者への啓発として、市内全中学から食中毒予防の標語とポスターを募集しました。その中から、優秀作品を食中毒予防ポスターに採用し、市内小・中学校、スーパー、飲食店等1,200か所に掲示しました。

その作品は、夏季食中毒予防のうちの図面にも採用し、日本三大七夕まつりの一宮七夕まつりにて、指導員青年部のメンバーで配布も行いました。

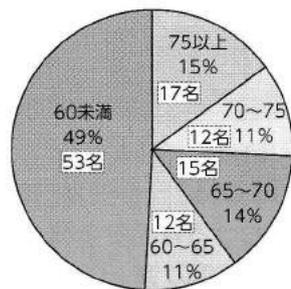


青年部による夏季食中毒予防啓発活動(うちわ配布)

現在、指導員青年部を活性化するために「指導員補助者」の枠を設けることで、指導員の半数は60歳以下となっています。

その他に、夏季用とノロウイルス用の2種類の食中毒予防ののぼり旗を作成し、市内150か所に掲示をしています。

また、食品衛生法改正に伴い義務化されることになったHACCPの理解と普及を進めるため、平成30年8月から新規事業者に対して、日本食品衛生協会発刊「はじめようHACCP」を手引書とし、予約制の個別相談を受け付け、積極的な支援を行っています。



指導員年齢分布

須高食品衛生協会 研究所施設見学

11月5日(月)に長野県の須高食品衛生協会の皆さま28名が食品衛生研究所に来所されました。

まず、研究所事業についての概要を説明した後、微生物試験部および化学試験部の各試験室、そして研修事業を行っている技術研修室を見学していただきました。

微生物試験部では、病原微生物室やクリーンルーム施設を見学いただき、実際に食品から培養された菌についても観察いただきました。また、食品と医薬品・化粧品等の検査の違いなどについて説明いたしました。化学試験部では、前処理から測定までの試験の流れを説明しながら各試験室をご覧いただきました。初めて目にする装置や実験器具等に興味深い様子で、検査員に「どのような検査をしているのですか」などと質問されていました。

最後に須高食協 佐藤会長より「なかなか見ることのできない検査の現場を知る貴重な機会となった」とお礼の言葉を頂戴いたしました。

このように実際に検査の様子などをご覧いただくことで、研究所のさまざまな事業を知っていただけたのではないかと考えています。(化学試験部 竹内 文恵)



須高食協の皆さま(技術研修室にて)

## 工夫を凝らした「あんしんフード君」の切替え案内通知(茨城県水戸支所)

－平成30年度「あんしんフード君」制度説明会－

前号でご報告の平成30年度「あんしんフード君」制度説明会における「あんしんフード君推進優秀支所」の支所事務職員による取り組みについて、今号より2回に分けてご紹介してまいります。

今回は東京会場にて講演いただいた茨城県水戸支所の取り組み事例をご紹介します。水戸支所では、日頃の推進活動の中で接する機会の少ない口座振替加入者や切替えが進んでいない業種別組合加入者に対し「あんしんフード君」



講演する水戸支所の書記 豊田さん

①

加入者名	住所	業種
株式会社 〇〇〇〇	〒〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇	〇〇〇〇業
〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇業
〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇業

②

③

### 工夫のポイント

- ①加入者ごとに現在の加入内容と「あんしんフード君」に変更した場合の掛金比較表をわかりやすく掲載
- ②営業種類ごとの事故事例を掲載
- ③1か月あたりの金額を掲載し掛金の安さを強調

### 【その他】

- ・案内文を送る際は封筒に赤字で「重要」のスタンプを押し、目に留まりやすくした。
- ・問い合わせがあった加入者へは集金に伺い、切替えのチャンスを見逃さないようにした。

の切替え案内通知を送る取り組みを、左記の工夫を凝らし実施いたしました。結果、680件の送付に対し約50件の切替えに成功し、推進方法の工夫をすることにより「あんしんフード君」の契約を増やす余地があることを実感されたそうです。各支所におかれましても、日頃の推進方法に一工夫加えてみることをぜひ、ご検討ください。

(共済部 川瀬 響)

## こころ 食品衛生研究所

## 「カスタマイズ実習」のご案内

食品衛生研究所には、100人以上が微生物・理化学試験を実習できる研修施設が完備されています。この研修施設を利用した実習研修会を、毎年15回程度定期的に開催し、好評を得ています。内容は、「食品微生物検査実習」、「食物アレルギー検査実習」、「食品汚染カビ検査実習」、「異臭クレーム対応のための官能評価講習会」、「理化学試験の基礎実技研修」などで、1日間または2日間コースとして企画しています。

このほか、食品企業の社内研修を目的に構成することもできる「カスタマイズ実習」も受託しています。カスタマイズ実習では、研修内容を定期研修から部分的に選択し、また不足のカリキュラムを追加して全体を構成することが出来ます。実習内容についてご要望に添って企画することができる上、講師にはその分野のエキスパートを内外から揃えています。このようなユニークな実習のため、非常に効率的な研修となり、新人研修や管理者研修などに利用されています。

2018年には、大手飲料メーカーのご要望によ

り、当研究所研修施設での実施に加え、福岡市でも検査実習を行いました。実習では、清涼飲料水の規格基準等に関する検査として、大腸菌群、腸球菌、緑膿菌、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、耐熱性好酸性菌などを対象としました。日頃検査をしていても目にすることのほとんど無い菌の分離寒天培地上の集落を観察し、その特徴的な生化学的性状を調べ、また、染色して顕微鏡下で観察できることが、実技研修の利点です。

カスタマイズ実習を自社研修に是非ご活用下さい。  
(微生物試験部 甲斐 明美)



10月に福岡市で開催したカスタマイズ実習風景

## 制度改定で「あんしんフード君」の基本補償にリコール補償が追加されています!!

「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

制度改定で拡大した補償事項  
(現金盗難等特約、旅館宿泊者特約、リコール補償)で初めての支払い!!

平成30年1月1日の制度改定で、あんしんフード君の基本補償(各種費用等)にリコール費用補償が追加されました\*。  
これにより、製造販売した商品が原因で、身体障害や財物損壊を発生させるおそれがある場合にも回収費用等\*が補償でき  
ることとなりました。

今回お支払した兵庫県の事例では、ジャムの蓋を閉める工程に問題があり、製造段階で本来入ることのない細菌が混入  
しました。その結果カビが発生、身体障害が生じるおそれがあるため商品回収を行いました。共済金として、在庫品と回  
収品を合わせた144個の廃棄費用と、代替品の製造費用として98,000円をお支払いしました。

消費者は、問題があった場合には製品回収するのは当たり前との意識が年々強まっています。製品回収  
に係る費用は高額になることも想定されるので、リコール費用補償のある、あんしんフード君をご紹介します。  
※支払い条件や支払い対象の費用等、詳しくはパンフレットP21を参照のこと。



(共済部 小野 真也)

No.	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	カンピロバクター	2018.08.11	福岡市	城南	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。加熱不十分などの内臓を提供していたため、保健所より十分に加熱するよう指導がされた。	5	賠: 188,060 特: 19,106 計: 207,166
2	サルモネラ	2017.09.23	岡山県	倉敷市	ワイド	飲食店	4,200	斎場に提供した仕出し弁当による食中毒。	11	賠: 622,832 特: 62,583 計: 685,415
3	腸管出血性大腸菌 O157	2018.07.29	福岡市	中央	レギュラー	飲食店 食品販売業	158,000	提供した料理による食中毒。	3	賠: 512,700 特: 51,570 計: 564,270
4	ウェルシュ菌	2018.05.09	北海道	旭川	レギュラー	仕出し・弁当 食品製造業	6,500	提供した筑前煮による食中毒。	87	賠: 692,720 特: 69,572 計: 762,292
5	アニサキス	2017.12.04	岡山県	岡山市	あんしん フード君	すし	9,000 600	提供した料理によるアニサキス食中毒。被害者に反社会的行動があり示談交渉が困難だと判断し、弁護士に委任。	1	賠: 613,984 休: 50,114 特: 66,409 弁: 999,000 計: 1,729,507
6	施設リスク	2018.08.18	長野県	上小	あんしん フード君	旅館 (m)	46,000 1,300	宿泊客が施設内で嘔吐した際の不十分な清掃が原因と推測され、保健所の指導で消毒を実施。被害者からの賠償請求はなく、消毒費用のみ支払った。	-	消: 2,734,059 計: 2,734,059
7		2016.10.18	北海道	釧路	レギュラー	食品販売業	18,300 1,100 施: 7,100	店舗前に設置した止めが固定されていなかったため、お客さまが足をとられ転倒し右腕を骨折。右肩に痛みが残り、後遺障害 14 級 9 号と認定。	1	施: 2,384,951 特: 238,795 計: 2,623,746
8		2018.02.25	新潟県	南魚沼	あんしん フード君	旅館 (m)	21,000	施設からの落雪により、駐車車両 2 台を破損させた。	-	施: 1,443,384 特: 144,338 計: 1,587,722
9	業務リスク	2017.06.03	群馬県	伊勢崎 佐波	ワイド	飲食店	150,600 54,000 施: 128,400	従業員が客席で料理をガスバーナーで炙る演出をしたところ、操作を誤りお客さまに火傷を負わせた。	4	施: 294,970 特: 29,797 計: 324,767
10		2018.09.16	神戸市	中央	あんしん フード君	飲食店	205,100	従業員が誤ってアイスティーをこぼし、お客さまの衣類を汚損した。	-	施: 1,123 特: 112 計: 1,235
11	漏水リスク	2018.08.01	北海道	函館	あんしん フード君	飲食店	18,400 3,700	店舗内にある製氷機の給水ホースが切れて漏水し、隣と階下の店舗を汚損した。	-	施: 5,253,111 特: 525,311 計: 5,778,422
12	現金盗難等 リスク	2018.08.20	愛知県	安城	あんしん フード君	飲食店	8,500 900 盗: 20,000	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。	-	盗: 334,110 計: 334,110
13	旅館宿泊者 賠償リスク	2018.08.25	北海道	江差	あんしん フード君	旅館 (m)	14,200 1,300 旅: 2,600	宿泊客が体調不良によって下痢をした際に施設の布団とベッドを汚損した。	-	旅: 12,336 計: 12,336
14	リコール費用	2018.07.02	兵庫県	淡路	あんしん フード君	食品製造業 食品販売業	5,500	販売したジャムに異物が混入しており、健康被害が発生するおそれがあるため自主回収を行った。代替品の製造費用と回収品等の廃棄費用を支払った。	-	リ: 98,280 計: 98,280

\*太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。  
支払い日(2018.10.1 ~ 10.31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、リ: リコール費用  
傷: 傷害補償金、盗: 現金盗難等補償金、旅: 旅館宿泊者賠償金、計: 合計共済金

「テレワーク先駆者百選 総務大臣賞」受賞

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.176  
広域法人部営業第一課

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、今般、総務省が主催する「テレワーク先駆者百選」において、損保業界で初めて総務大臣賞を受賞しました。  
当社は、テレワークを含む多様な働き方の取組によって、残業時間の削減、在宅勤務制度利用者の増加、出産後の就業継続率向上等につながっていることが評価されました。  
三井住友海上は、今後も「多様な社員全員が成長し、活躍する会社」の実現に向けて、人事制度や職場環境の整備に取り組む、企業価値の向上と持続的成長の実現をめざします。

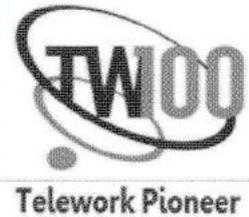
1. 「テレワーク先駆者百選」の制度概要

本表彰制度は、テレワークの導入・活用を進めている企業・団体を「テレワーク先駆者」とし、その中から十分な実績を持つ企業等を「テレワーク先駆者百選」として選定するものです。

また、2016年度からは、「テレワーク先駆者百選」のうち、特に優れた取組に対して、総務大臣賞を表彰しています。

※詳細は、総務省のホームページをご参照ください。

[http://www.soumu.go.jp/menu\\_news/s-news/01ryutsu02\\_02000218.html](http://www.soumu.go.jp/menu_news/s-news/01ryutsu02_02000218.html)



2. 主な評価ポイント

当社は、主に以下のICTを活用した取組を積極的に行うことで、残業時間の削減、在宅勤務制度利用者数の増加、出産後の就業継続率向上等のさまざまな経営効果をあげている点が評価されました。

取組名	取組概要
テレワーク(在宅勤務等)	社内のICT環境や勤務実態を把握できるツール等を整備し、在宅勤務制度の活用等オフィス内外で効率的な働き方を推進しています。 社員一人ひとりが働き方改革に取り組み、「遅くとも原則19時前退社」の取組を徹底しています。
MSクラウドソーシング	育児休業中でも「MSクラウドソーシング(※)」の仕組みを使って業務に従事しながらスキルを維持でき、職場にとっても業務効率化につながるシステムを自社で開発しました。

※「MSクラウドソーシング」

2018年4月から、育児休業中の社員(希望者)が、育児等の合間を有効活用し、自宅で臨時就業できる制度です。詳細は、以下のニュースリリースをご参照ください。

[https://www.ms-ins.com/news/fy2018/pdf/0402\\_1.pdf](https://www.ms-ins.com/news/fy2018/pdf/0402_1.pdf)

以上

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.176

# 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 9:30~20:00 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@jfha.or.jp

2018.11.1~2019.1.31

## ノロウイルス食中毒予防強化期間

～ノロウイルスや手洗いに関する正しい知識を深めましょう～

ノロウイルスによる食中毒・感染症を防ぐためには、手洗い、健康管理、清掃・消毒等の対策を日頃から心がけ、実践することが極めてたいせつです。今月号では、ノロウイルスや手洗いに関する正しい知識を深めるためにお役立ていただけるテキスト・リーフレット類から4点ご紹介します。ノロウイルス食中毒予防強化期間にぜひご活用ください!



お客様 従業員 家族を  
ノロウイルス食中毒・感染症  
からまもる!! -その知識と対策-

見開き左ページに図表やイラストをまとめ、右ページでは具体性に富んだ内容構成でわかりやすく解説。学校・病院・家庭等でも活用いただけるノロウイルス対策の決定版。

- 体裁：A4判 180ページ
- 定価：支部・支所特別価格 432円(本体価格+税)  
一般販売価格 1,080円(本体価格+税)



食中毒・感染症を防ぐ!!  
衛生的な手洗い

食品衛生の基本である手洗いの重要性や日食協が推奨する衛生的な手洗いの手順等を、イラストや写真を多用して説明。教育用としても活用可能。

- 体裁：A4判 88ページ
- 定価：600円(本体価格+税)

折りたたみ式リーフレット



食中毒予防きほんのき  
ノロウイルス食中毒を  
防ごう!!

ノロウイルスの特徴や食中毒予防の基礎知識とポイント、手洗いの方法などをわかりやすく紹介。

- 体裁：A3判特殊折 (A6判 105mm×148mm)
- 定価：21円(本体価格+税)

送料について 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300円(ただし送付先が1か所の場合)

### リーフレット「冬は特にご注意ください! ノロウイルスによる食中毒」

厚生労働省の作成に日食協も協力し、本年も標記リーフレットを作成しました。

ノロウイルス食中毒の予防のポイント、衛生的な手洗い、汚物処理の手順等についてわかりやすく説明しています。

- 体裁：A4判 4ページ
- 定価：10円(本体価格+税)
- 送料：実費



### 12月号の内容

#### 食と健康 食品衛生研究

##### 月刊「食と健康」

###### 特集1 ウイルスによる食中毒の予防対策

ウイルスによる食中毒はノロウイルスによるものがよく知られているが、それ以外のウイルスによる食中毒もある。その他のウイルスによる食中毒の特徴や予防法などを解説。

###### 特集2 年末年始の食の楽しみは～仕出し料理・弁当の衛生～

料理や弁当などのケータリングは過年行われているが、年末年始の究極の「仕出し・ケータリング」ともいえる「おせち」を中心に、仕出し料理・弁当の衛生管理のポイントを紹介。

##### 月刊「食品衛生研究」

- ◆豆腐の規格基準の改正について
- ◆腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について
- ◆海外で野菜の喫食に関連して最近発生した食中毒アウトブレイク事例
- ◆第17回世界食品安全会議 参加報告②

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 fukuuka@jfha.or.jp

#### 編集後記

今年も残すところあと僅かとなりました。最近何かと「平成最後の」と耳にする機会が多く、いよいよ平成も終わってしまうのかと寂しい気持ちです。平成最後の12月も衛生的な手洗いを実践し、良いお年をお迎えください。(高野)