

報告

平成30年度 第3回 理事会 ((公社)日本食品衛生協会)

第3回 理事会 (日本食品衛生共済協同組合)

第66回 全国支部長会議

開催

平成31年3月22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30年度 第3回理事会(日食協)、午後2時30分より平成30年度 第3回理事会(日食共組)、午後3時より第66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、鶴飼良平理事長の開会あいさつに始まり、平成30年度の報告事項として「HACCP制度化に向けた主な取組み」「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」「主要図書の発刊」「あんしんフード君・食品営業賠償共済の推進」「実習研修および食品の技能比較試験」「会員増強モデル支部事業の選定と実施状況」等主要事業の説明をいたしました。承認事項では「新規加入特別会員」「顧問の委嘱」について承認され、その後、「令和元年度事業計画(案)」「令和元年度収支予算(案)」「資金調達及び設備投資の見込みについて(案)」「令和2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。

次に開催された第3回理事会(日食共組)では、鶴飼良平理事長の開会あいさつで始まり、「令和元年度事業計画(案)」「理事の職務権限規程の制定(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66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 須田俊孝課長(代理:同課 小柳隆一課長補佐)よりごあいさついただき、小熊正志新潟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令和元年度事業計画等について説明を行いました。また、食品衛生法改正に伴い、「HACCP制度化の動向と令和元年度日本食品衛生協会主要事業」について事務局より説明を行い、終了いたしました。

(総務部 高野 綾子)



厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全企画課
小柳隆一課長補佐



第3回理事会(日食協)の様子

CONTENTS

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

- 平成30年度 第3回理事会(日食協)/第3回理事会(日食共組)/第66回全国支部長会議 開催 1
- 平成30年 食中毒発生状況の取りまとめ/
平成31年4月1日付 人事について 2
- 令和元年度 食品衛生指導員「巡回指導資料」活用のお願い 3
- 「傷害補償特約」を引き受ける際の注意事項について 4
- 令和元年度「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」事業計画/
食品期限表示設定のための試験について 5
- 共済金支払状況 6
- (広告) 7
- 出版インフォメーション 8

報告

平成30年 食中毒発生状況の取りまとめ

平成30年の食中毒発生状況が取りまとめられました。イヌサフランやニセクロハツを原因として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、患者数ともに昨年と比較すると、やや増加傾向で、事件数1,330件、患者数17,282名、死者3名でした(図1)。

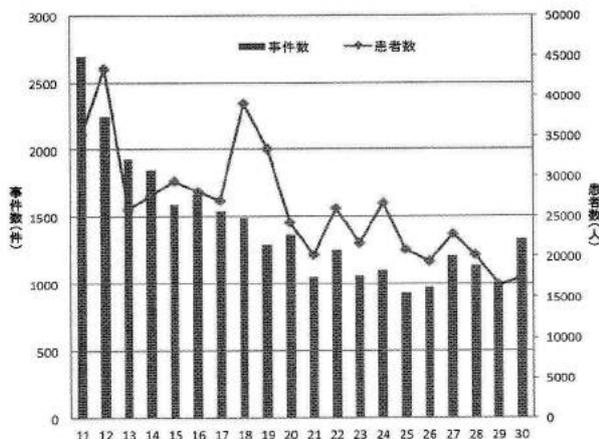


図1 全国食中毒発生状況

原因物質別にみると、事件数ではアニサキス(468件)、カンピロバクター(319件)、ノロウイルス(256件)の順となっており(図2)、患者数ではノロウイルス(8,475名)、ウエルシュ菌(2,319名)、カンピロバクター(1,995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722件、8,580名であり、全体に占める割合は件数が54.3%、患者数が49.6%でした。また、一般飲食店について原因物質別にみると、事件数はカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキス、腸管出血性大腸菌の順、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、腸管出血性大腸菌の順となっています。

原因物質別の事件数でアニサキスが増加しており、その原因については調査中とされています。また、患者数でウエルシュ菌が増加していますが、6月に発生した事業所の給食施設での大規模な事例(患者総数621名)も要因のひとつと考えられます。

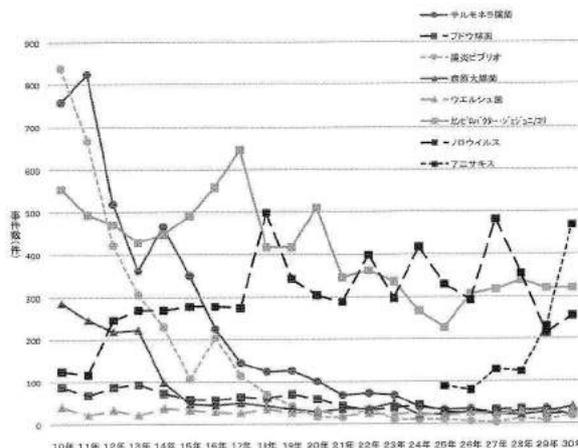


図2 主な原因物質別の事件数の推移

また、厚生労働省の食中毒部会では、腸管出血性大腸菌O157の散発事例が増加していることが報告され、今般HACCPの制度化により対応が進められていることが説明されました。

昨年度は、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事案をはじめとして、広域的な食中毒事案が発生しました。複数の都道府県等における広域的な食中毒事案に対し、厚生労働省は平成29年夏期の事例をふまえた対策として、事案の早期探知、関係部門間の連携及び情報の共有等を目的に、疫学情報に感染症サーベイランスシステムにて付与された番号(NESID ID)を付して管理共有を行うとともに、遺伝子型別の検査について反復配列多型解析法(MLVA)へ統一化することを定めました。

また、国、都道府県等関係機関の連携・協力体制を確保するため、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情報の共有手順等について定め、自治体宛に通知しました(事務連絡 平成30年6月29日付け「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」)。

(公益事業部)

公益社団法人日本食品衛生協会 平成31年4月1日付 人事について

新	氏名	旧
(昇格) 化学試験部化学試験課 主任技師	谷戸 雅和	化学試験部化学試験課 技師
出版部普及課 主事	川瀬 彩香	出版部普及課 主事補
出版部制作課 主事	布藤 香	出版部制作課 主事補
共済部共済課 主事	小野 真也	共済部共済課 主事補

報告 令和元年度 食品衛生指導員「巡回指導資料」活用のお願

HACCPに沿った衛生管理の義務化まで、あと2年余りとなりました。平成29、30年度に引き続いて、本年度も重点指導項目を「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施」として普及等の活動をお願いしております。

これまでリーフレットの配布等を中心に活動をお願いしてきましたが、各支部の皆さんからは現場で指導助言の際に使用できる資料が欲しいとの要望もあり、現場で使える指針を作成いたしました。

内容は、

- I 基本方針
- II HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
- III 巡回指導等におけるポイント
- IV Q&A
- V 重要管理のポイント記載例(参考)

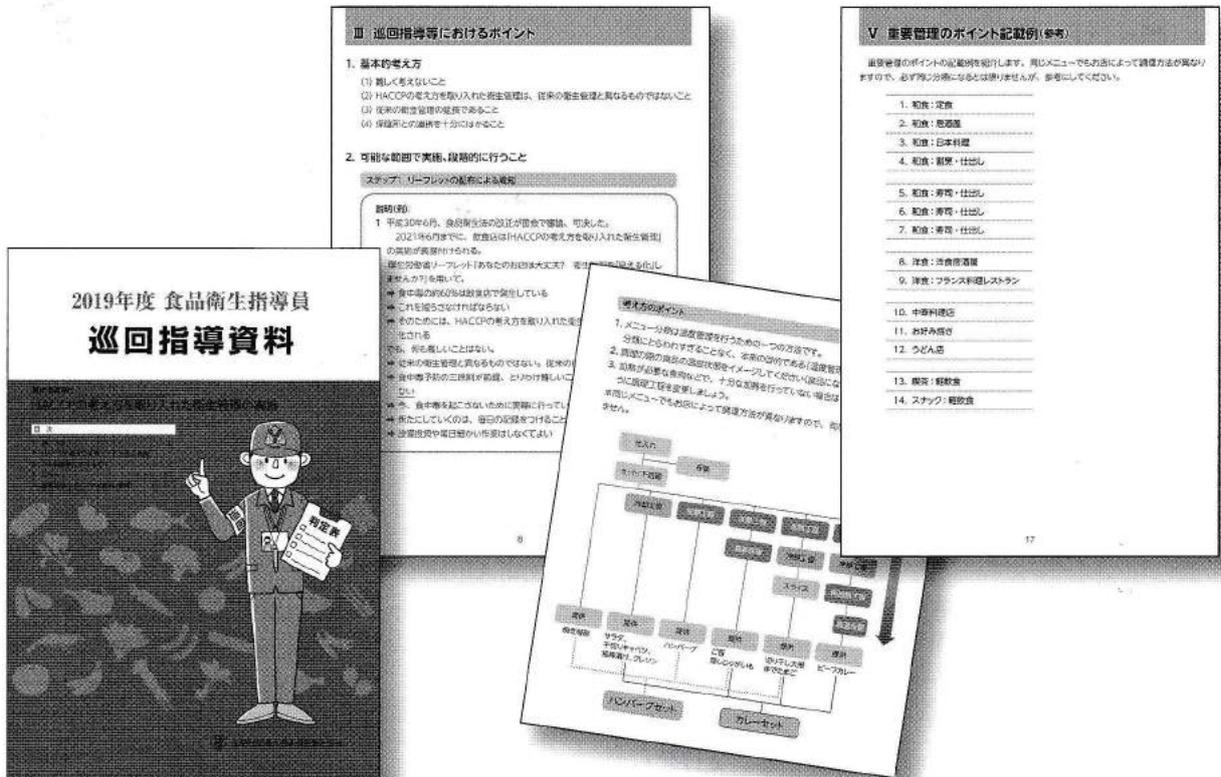


で構成しております。

具体的には、小規模な一般飲食店向け手引書の概要に加え、「巡回指導等におけるポイント」、「Q&A」では、実際の巡回指導時にこれだけは伝えたい、このような質問があるのでは?を想定した内容を掲載しております。また「重要管理のポイント記入例」では、できるだけ多くの飲食店の事例を紹介することによって、巡回指導時の参考としてご活用いただけることを目指しました。

当資料は、9月に実施する第9回食品衛生指導員全国研修会でも使用する予定です。研修会では実際に使用した皆さまからのご意見を伺うなどして、指導員の皆さまの積極的な参加により、さらに実践に即した内容にしていきたいと考えております。

HACCPに沿った衛生管理の完全実施まで待たなし! 行政との連携を十分に図りながらHACCPの普及を指導員の力で推進していきましょう! (公益事業部 瀬賀 豊)



報告

『傷害補償特約』を引き受ける際の注意事項について

昨年の「あんしんフード君」の制度改定で「傷害補償特約」が新たに誕生し、約1年間で1,100件を超える方に契約していただいています。「スーパーあんしんフード君」ではこの傷害補償が自動的にセットされており、割引掛金が適用されるメリットもあります。

傷害補償を付加する際に、ご加入者さまにご説明していただくポイントがいくつかあります。

●「傷害補償特約」とは

加入者の業務に従事する方(事業主、役員、従業員、パート・アルバイト等)*の業務中の災害にかかわる傷害リスクを補償するものです。これまで賠償共済制度では補償の対象とならなかった従業員等のケガによって加入者が負担する見舞金の支出についても、この特約を付加することで、補償対象となります。

*雇用契約等がないと補償の対象にはなりません(ボランティアは対象外)。

●どんな傷害(ケガ)が対象になるのでしょうか？

急激かつ偶然な外来の事故によって身体に被った傷害が対象です。

- 業務中に包丁で手を切った
- 業務中に転倒し骨折した
- 通勤中に階段から足を踏み外して捻挫した
- 業務中に熱中症になった
- 業務中に嘔吐物を処理した等でノロウイルスに感染した(業務に起因して吸入、吸収または摂取した場合に限ります)



など

●お引き受けの際のポイント



ポイント

- ①短期営業の場合
 - ②業種1～9以外を兼業されている場合
 - ③補償対象者が個人事業主1名のみの場合
- } 傷害補償特約は付加できません。
- ②持病(または持病の悪化)はお支払いできません。
 - ③事業主、従業員および契約に基づき加入者の業務に従事する方が補償対象者となります。

●お支払いする保険金の種類と限度額

保険金の種類	死亡補償保険金 後遺傷害補償保険金	入院補償保険金 手術補償保険金	通院補償保険金
保険をお支払いする場合	<ul style="list-style-type: none"> ・事故の発生日を含め180日以内に死亡した場合 ・事故の発生日を含め180日以内に後遺障害が生じた場合 	<ul style="list-style-type: none"> ・入院した場合 ・事故の発生日を含め180日以内に手術を受けた場合 	<ul style="list-style-type: none"> ・通院した場合(注)
支払限度額	<ul style="list-style-type: none"> ・死亡補償金300万円 ・後遺障害補償保険金1名につき後遺障害の程度に応じて300万円の100%～4% 	<ul style="list-style-type: none"> ・入院補償保険金3,000円/日(180日限度) ・手術補償保険金 <ul style="list-style-type: none"> ①入院中に受けた手術の場合 30,000円/日 ②①以外の手術の場合 15,000円/日 	<ul style="list-style-type: none"> 2,000円/日(90日限度)

(注) 実際に通院した日のみが補償対象。また、柔道整復師による施術の場合、通院の日数の認定は身体障害の部位や程度に応じ、医師の治療に準じて認定し支払う。また、鍼灸、マッサージなどの医療類似行為は、医師の指示に基づいて行われた施術のみが対象。

「傷害補償特約」の内容をよく理解し、「スーパーあんしんフード君」の推進にご協力をよろしくお願いします。

詳しくはパンフレットP3、8～9、20をご確認ください。

(共済部 児玉 和佳奈)

令和元年度 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」事業計画

令和元年度における日食協共済部の事業計画について、一部ご案内します。

1) 「あんしんフード君」推進目標の設定(令和元年度より2年間)

- ・「あんしんフード君」契約件数が20%増となる推進目標を設定。平成30年度の支部実績に、令和元年度の全体目標件数に5%を乗じた件数(最低250件、最大500件)を上乗せした値を推進目標とする。
- ・令和2年度末実績において、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。



2) 「スーパーあんしんフード君」加入促進費の交付(新設)

- ・令和元年度末実績の「スーパーあんしんフード君」加入件数に対し、1件あたり1,000円を交付。

3) その他

- ・「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業・HACCPセミナーに合わせた共済事業の推進
- ・新規保険制度の導入検討(海外生産物賠償責任保険、旅館業補償限度額上乘せ保険)
- ・普及推進員制度の見直しなど

本年度も「あんしんフード君」「スーパーあんしんフード君」の普及推進にご協力をよろしくお願い致します。

(共済部 児玉 和佳奈)

こころ
食品衛生研究所

食品期限表示設定のための試験について

前号では、期限表示の違いについてご紹介いたしました。今回ほどのようにして食品の期限を設定すべきなのか、業界ごとにガイドラインやマニュアルが定められている食品もありますが一般に行われている保存試験についてご紹介いたします。

食品の期限表示は個々の食品の特性に十分配慮したうえで、食品の安全性や品質等を明確に評価するための客観的な項目(指標)に基づき製造者自らが科学的、合理的に設定します。

客観的な項目(指標)とは?

- ・**理化学試験**
粘度、濁度、比重、過酸化価、酸価、pH、酸度、栄養成分、糖度など
- ・**微生物試験**
一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温細菌残存の有無、芽胞菌の残存の有無など
- ・**官能検査または外観の観察**
色調、風味など人間の視覚、味覚、嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価

保存試験の設定例

食品名	保存期間	試験時点	保存温度	試験項目
クッキー (期限30日 設定)	45日間	0,15,30,45日	25°C	[微生物試験] 一般生菌数、カビ数 [理化学試験] 酸価・過酸化価、栄養成分 [官能検査] 外観、におい、食感、型崩れ
冷凍食品 (期限12か月 設定)	18か月	2か月毎に試験	-18°C	[微生物試験] 一般生菌数 [理化学試験] 酸価・過酸化価 (油脂を含む食品) [官能検査] 外観、におい、味
漬物 (期限6日 設定)	9日間	0,1,4,6,9日	10°C	[微生物試験] 一般生菌数、大腸菌 腸炎ビブリオ、pH [官能検査] 濁り、におい、味

対象食品はどれ?

原則としては全ての加工食品となります。ただし、品質変化が極めて少ない食品(アイスクリームやチューインガムなど)については表示を省略できるとしています。

(加工食品品質表示基準 第3条 別表3より)

試験条件の設定には消費者が保存できる温度で、保存温度中に見込む期限を考慮して試験条件を設定しましょう。

保存試験条件設定のポイントって?

[1] 保存期間

通常、賞味期限の1.5倍程度の期間で行います。「消費期限」が表記される食品では品質が劣化しやすいため日単位、時間単位の頻度で行います。「賞味期限」のように劣化がゆっくり進む食品では月単位、年単位の設定にします。

※ 保存期間は実際の販売予定期間より少し長く期間を設定しましょう

[2] 保存温度

基本的には製品の流通・販売時の温度、場合によってはやや過酷な温度に設定します。

※ 法令で保存温度が定められているものはそれに準じましょう

[3] 保存形態

通常の流通実態に応じた包装形態で実施します。

[4] 安全係数の設定

食品の特性に応じ、設定された起源に対して安全係数(=1未満の係数)をかけて、客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期限を設定します。安全係数は個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましく、食品口スを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくありません。

保存試験により評価された根拠ある食品の期限を設定しましょう

次号では食品期限表示設定の手順についてご案内いたします。

(検査事業部 阿部 智之)

その共済、リスクに見合った補償が担保されていますか？

「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

損害賠償金支払いだけじゃない!? ノロウイルスによる高額事例!

店舗営業をする以上、食中毒事故のリスクは常に伴います。会員の皆さまの共済(または保険)はそのリスクに十分対応できる補償が担保されていますか。

例年冬になると大流行するノロウイルスですが、営業施設でノロウイルスが発生した場合の補償は、被害者の治療費等だけなのではないでしょうか。

営業施設でノロウイルスが発生した場合、被害者の治療費や見舞金、休業補償等の損害賠償の他、従業員の検査や施設の消毒費用、場合によっては設備の交換など、想定される補償は多岐にわたり、高額になる可能性もあります。

今回の事例における支払内訳をみると被害者への賠償共済金の他に**消毒や原因調査など、「あんしんフード君」でないとお支払いできない費用**が多くありました。

食中毒が発生した際には高額かつ幅広い範囲で費用がかかってくることもあります。万が一事故を起こした際に被害者への十分な補償と営業再開に支障がないよう、会員の皆さまにご加入の共済や保険を見直していただければいかがでしょうか。

(共済部 小野 真也)



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) 休業掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所						
1	食中毒	カンピロバクター	2018.10.31	兵庫県	姫路市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理による食中毒。	7	賠: 302,360 休: 179,287 特: 48,165 計: 529,812
2		毒素原性大腸菌 O25	2018.08.24	愛知県	豊橋	あんしんフード君	仕出し・弁当	353,900 200,900	提供した料理による食中毒。	197	賠: 1,442,702 特: 144,270 初: 8,487 消: 487,620 生: 851,941 損: 551,797 計: 3,486,817
3		ウエルシュ菌	2018.05.22	滋賀県	長浜	あんしんフード君	仕出し・弁当 給食施設	493,800 300,400	提供した料理による食中毒。	71	賠: 355,000 休: 627,540 特: 98,254 初: 736,965 消: 702,987 計: 2,520,746
4			2019.01.20	兵庫県	福崎	あんしんフード君	飲食店	84,100	宴会に提供した弁当およびオードブルによるノロウイルス食中毒。入院1名。	54	賠: 3,065,078 特: 306,508 被: 99,792 初: 108,150 生: 37,345 計: 3,616,873
5		ノロウイルス	2019.02.03	兵庫県	篠山丹波	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	8,500 900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	29	賠: 585,670 特: 58,567 消: 424,153 生: 148,199 計: 1,216,589
6			2019.02.10	福岡県	田川	あんしんフード君	飲食店	21,200	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	18	賠: 188,960 特: 18,896 消: 900,000 生: 49,345 計: 1,157,201
7			2018.11.17	熊本県	天草	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。	56	賠: 1,009,695 特: 101,270 計: 1,110,965
8		赤痢菌	2018.10.03	山梨県	峡南	レギュラー	旅館 (m)	11,100	提供した料理による赤痢菌食中毒。入院2名。	46	賠: 1,022,832 特: 102,583 計: 1,125,415
9	施設賠償事故		2018.06.28	佐賀県	杵藤	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食料品販売業	13,900 3,700	飼っている犬が噛みついてお客さまの手を負傷させた。	1	施: 1,492,070 特: 149,207 計: 1,641,277
10		施設リスク	2018.10.03	静岡県	引佐	あんしんフード君	旅館 (m)	3,000	敷地内の排水溝の蓋が開いており、お客さまが転倒し負傷した。入院1名。	1	施: 987,761 特: 98,776 計: 1,086,537
11			2018.02.08	福岡県	筑紫	あんしんフード君	飲食店	50,700 9,400	店舗内の床に油が付着していたためにお客さまが転倒し、右手首を骨折した。入院1名。	1	施: 818,432 特: 81,843 計: 900,275
12		漏水リスク	2018.12.11	札幌市	札幌市中央	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗の排水管より漏水し地下の店舗を汚損させた。	-	施: 1,288,953 特: 128,895 計: 1,417,848

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2019.3.1～3.31抜粋)

賠: 生産物賠償金、不: 不良完成品賠償金、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

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
広域法人部営業第一課

VOL.181

弊社の人事異動が4月1日に行われ、令和元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	支社長	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 豊充	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	藤田 勝芳	支社長	028-650-0470	028-621-1628
群馬県	群馬支店	群馬第一支社	若松 徹	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	浅倉 輝実	業務課長	048-644-5427	048-644-5226
埼玉県 (朝霞・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	香川 博司	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
東京都	広域法人部	営業第一課	三澤 穂司	課長	03-3259-6692	03-3259-7218
神奈川県	神奈川支店	厚木第二支社	柴田 純也	支社長	046-222-1999	046-222-5665
横浜市	横浜支店	横浜第一支社	永嶋 秀啓	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	川端 順平	支社長	076-223-9912	076-260-5455
福井県	福井支店	福井第二支社	河内山 和之	支社長	0776-22-3403	0776-28-5835
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	伊藤 隆	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	池田 仁	課長	052-203-3906	052-223-4110
名古屋市	中部本部	スタッフ	池田 仁	課長	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.181

ジブラルタ生命がお届けする安心サービスのご案内

死亡保険金即日支払サービス

治療費や葬式費用は待ってくれません。そのようなとき

最高 **500万円お支払**

大切な方の死というたとえようもない悲しみの中でさえも高額の支払が必要になる現実があります。ジブラルタ生命はご遺族の立場で考えました。当面発生するお金の問題だけでもできるだけ心配しないで済むようにしたい。簡単な手続きだけで最高500万円までの死亡保険金を最短でその日のおうちに支払するサービスです。



手数料無料！

※当サービスのお取扱には、責任開始後の所定の期間を経過しているなどの条件があります。

介護前払特約

死亡保険金を

介護が必要になられた場合、**前払いOK！**

もし、重度の要介護状態になられたとして…ご自宅を改装して在宅介護を受けられますか？それとも、介護施設に入居されますか？

「保険料払込期間満了後」かつ「被保険者の年齢が満65歳以上」で被保険者が公的介護保険制度の「要介護4」または「要介護5」に該当していると認定された場合、ご契約いただいている死亡保険金を介護年金として前払いします。



特約保険料は必要ありません！

中途付加できます。

すべてはお客様のために。ご安心とご満足をお届けします。

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/>

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@ifha.or.jp

新刊

食品衛生検査指針

理化学編 追補2019 第10章 異物

2019年5月発刊

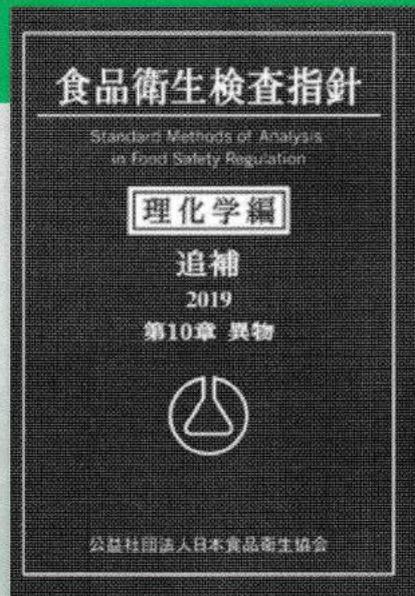
食品衛生検査指針 理化学編 追補2019 第10章 異物

「食品衛生検査指針 理化学編 2015」第10章 異物を全面的に改訂しました。異物として混入事例がみられる物質について、簡易同定法から機器分析まで鑑別法を解説しています。

カラー写真による鑑別結果やスペクトルデータも多数収載!!

【収載項目】

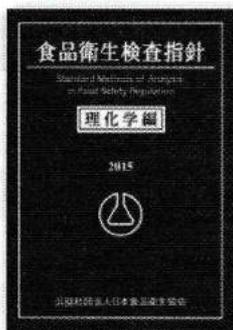
1. 異物の鑑別
 - (1) 異物鑑別の進め方と注意点
2. 各種試験による異物鑑別
 - (1) 簡易同定法 (2) 理化学・生物学的試験 (3) 機器分析
3. 由来別異物とその鑑別
 - (1) 動物由来の異物 (2) 魚介類由来の異物 (3) 植物由来の異物
 - (4) 鉱物由来の異物 (5) 化学製品由来の異物 (6) 食品由来の異物
4. 標準スペクトルデータ
 - (1) ステンレスの含有元素の比率 (2) アルミニウム合金
 - (3) ガラス含有元素の比率 (4) プラスチックおよびゴム
5. 資料
 - (1) 食品からの異物の分離補集法 (2) 食品の変色 (3) 歯科材料



- 体裁：B5判 282ページ(予定)
- 定価：12,960円(本体価格+税)
- 発刊：2019年5月下旬

こちらでも販売中

食品衛生検査指針 理化学編 2015



- 体裁：B5判 1,408ページ
- 定価：38,880円(本体価格+税)
- 発刊：2015年2月

食品衛生検査指針 理化学編 追補2016



- 体裁：B5判 84ページ
- 定価：3,672円(本体価格+税)
- 発刊：2016年12月

新訂版

食品添加物の使用基準便覧 第47版 [平成30年11月30日改正分まで収載]



- 体裁：A6判 338ページ
- 定価：2,160円(本体価格+税)
- 発刊：2019年3月

本書はわが国で使用できる食品添加物を主要用途別、食品別に検索できます。添加物の使用基準の改正や新規指定等に合わせた改訂を重ね、このたび第47版を発刊しました。

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500円(ただし送付先が1か所の場合)

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 あらためて知りたい カンピロバクター食中毒
飲食店での発生頻度が高い一方で、意外と知られていないカンピロバクター食中毒。過去の事例を振り返りながら、食中毒対策をわかりやすく解説。

特集2 食品を汚染するカビを知ろう!

細菌やウイルス、寄生虫と比べ、危害要因として盲点となりがちなかびについて、食品製造施設における対策のポイントをカラー写真とともに紹介。

月刊「食品衛生研究」

- ◆最近の食品添加物の規格基準改正の状況 ◆ウエルシュ菌食中毒 - 事例から考える課題と予防-
- ◆HACCPに沿った衛生管理のための業種別手引書 解説(スーパーマーケット)
- ◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 北海道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 fukyuuka@ifha.or.jp

編集後記

5月1日より新元号「令和」となり新たな時代の幕が開きました。日食協ニュース編集担当者として、今後も日食協が全国の食協と連携を図りながら食品衛生の普及につなげられるような記事づくりに努めてまいります。(藤井)