

報告

令和元年 秋の叙勲

去る11月3日、内閣府より令和元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 布藤 香)

◎ 食品衛生功労関係

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	小原 新治	元・(公社)秋田県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	蓮沼 超男	現・(公社)福島県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	島田 東治	元・(一社)埼玉県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	田久保 健美	現・(公社)千葉県食品衛生協会 会長
旭日双光章	大村 征史	元・(一社)高知県食品衛生協会 副会長

◎ 食料品加工業振興功労関係

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	山本 隆英	現・(一社)京都市食品衛生協会 会長

令和2年 日食協主要行事予定

1月14日(火)	新春賀詞交歓会 会場: 明治記念館
1月下旬~3月上旬	各委員会の開催
3月 2日(月)	食品衛生特別講演会
3月19日(木)	理事会[予算](日食協、共済協同組合) 全国支部長会議
5月13日(水)	九州ブロック大会
5月22日(金)	理事会[決算](日食協)
6月11日(木)	北海道・東北ブロック大会
6月12日(金)	東海北陸ブロック大会
6月16日(火)	近畿ブロック大会
6月19日(金)	定時総会・通常総代会
7月16日(木)	中・四国ブロック大会
8月 3日(月)	第45回食品衛生懇話会
9月上旬	表彰中央審査会
9月10日(木)	関東甲信越ブロック大会
10月21日(水)	全国支部長会議 食品衛生指導員全国大会 会場: 銀座プロッサム
10月22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

令和2年 新春賀詞交歓会

~ 明治記念館にて開催 ~

日時: 令和2年1月14日(火)
16時~

場所: 明治記念館 蓬莱の間

会費: 5,000円

*招待状の発送は12月上旬を予定しております。



CONTENTS

- バックナンバーをHP(<http://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中
- 令和元年 秋の叙勲 / 令和2年 日食協主要行事予定 / 新春賀詞交歓会案内 1
 - HACCPに沿った衛生管理の基準 決まる 2
 - 食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰の活動紹介(仙台市支部・茨城県常陸大宮支所・横浜市保土ヶ谷支所) 3
 - オリンピックイヤーに向けた「あんしんフード君」制度改定(予定) 4
 - 普及推進員における事故対応の重要性について / 人気の「食品微生物検査実習(入門編1日間コース)」実習研修の追加開催! 5
 - 共済金支払状況 6
 - (広告) 7
 - 出版インフォメーション 8

告知

HACCPに沿った衛生管理の基準 決まる

令和2年6月より施行される基準の概要について

令和元年11月7日付で公布された改正食品衛生法に基づく厚生労働省令（令和2年6月1日施行）のうち、HACCPに関する内容についてご紹介いたします。

HACCPに沿った衛生管理の基準

食品を取り扱うすべての事業者は、衛生管理計画を作成し、実施状況を記録・保管し、定期的な検証し見直ししていくことが求められます。衛生管理に関する基準としては、「一般的な衛生管理に関すること」及び「特に重要な工程を管理するための取組み」について、下に示す項目が定められました。

また、衛生管理を実施するにあたって、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる事業者は、業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書に沿って実施することにより、HACCPに沿った衛生管理に適合するものとなります。

手引書は業界団体が食品の特性等に応じて、危害要因分析を実施したうえで、衛生管理計画の作成や実施、記録方法等を取りまとめたものです。

営業者が実施する事項

- 衛生管理計画を作成し、食品等の取扱いに従事する者及び関係者に周知徹底を図る。
- 清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を必要に応じて作成する。
- 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。記録の保存期間は消費されるまでの期間を踏まえ合理的に設定する。
- 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す。

衛生管理に関する基準（公衆衛生上必要な措置）

一般的な衛生管理に関すること

1. 食品衛生責任者等の選任
2. 施設の衛生管理
3. 設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. ねずみ及び昆虫対策
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8. 検食の実施
9. 情報の提供
10. 回収・廃棄
11. 運搬
12. 販売
13. 教育訓練
14. その他

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組み

1. 危害要因の分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定
7. 記録の作成
8. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者は1～7を簡略化して行うことができる

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者（小規模事業者等）

- 製造加工施設と併設した店舗で小売販売する事業者
- 飲食店営業者（学校・病院等含む）
- 喫茶店営業者
- パン製造業者（概ね5日程度の賞味期限のもの）
- そうざい製造業
- 調理機能付き自動販売営業者
- 容器包装に入った食品の貯蔵・運搬・販売する営業者
- 食品を分割し、容器包装で販売する営業者
- 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場を有する営業者

HACCP制度化施行まであと半年

今回の政省令公布により、HACCPの制度化に關しての施行日は令和2年6月1日となり、その後1年間の経過措置が設定されました。各業界団体が作成した手引書も続々と発行されており、業界の動向を注視しながら、また、従来行っている一般的な衛生管理などを見直しながら、日々の実施記録を習慣化するよう少しずつ準備を始めましょう。

日食協ではこれまでさまざまな補助・委託事業に

より飲食店及び小規模事業者向けのポスターやリーフレットを作成し、ホームページにて公開しておりますので、ぜひご利用ください。

(http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html)。

(公益事業部 岡本 愛)



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59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。(公益事業部 松山 義広)

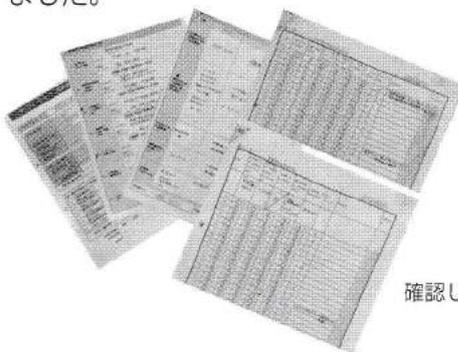
仙台市支部 取り組もうHACCP! 広げよう五つ星事業!!

仙台市支部は、食品衛生法改正に伴い制度化された小規模一般飲食店施設におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を、五つ星事業(HACCP型)に取り組むことでさらなる普及と定着を目指し活動を行いました。

五つ星事業に興味のある事業者には、ていねいな説明を心掛け、複数事業者の場合は出張説明会を実施。取り組み後3週間を目途に施設に訪問し、取り組み状況や記録簿の確認、疑問点への対応や場合によっては必要なアドバイスをHACCP普及指導員が行ないました。

さらに五つ星事業の開始にあたっては、波及効

果を考慮して、デパートの食品フロア全体と食品衛生指導員の施設から始め、五つ星の普及を図りました。



確認した記録簿等

茨城県常陸大宮支所 正しい手洗い!! 衛生管理に留意し、楽しい餅つき大会をしよう

茨城県支部常陸大宮支所は、イベントで餅つきを行う際の衛生管理と手洗い方法等について解説しながら実演し、正しく衛生的な餅つきについて周知を行いました。

道具の洗浄・消毒、餅つきにかかわる全員の体調チェック、正しい手洗い、使い捨て手袋の使用を確認して餅つきを実施。ついた後の餅をちぎって丸める作業の際、汚れに見立てた食品用着色料(青色)を使用し、手が汚れているとどれだけ汚れが付着するかを確認していただき、来場者の方に正しい餅つきと手洗いの重要性を認識していただくことができました。

また、親子連れや子供たちに食品衛生タベルマンクイズを実施し、楽しみながら正しい知識を習

得していただき、クイズに正解した子供たちには、タベルマン隊員証を配布しました。加えて、食品衛生を学ぶ入り口として子供を対象にタベルマン塗り絵も実施。使用したミニ色鉛筆のプレゼントも好評でした。



餅つきのデモンストレーション

汚れに見立てた食品用着色料(青色)で確認

横浜市保土ヶ谷支所 「小規模な一般飲食店におけるHACCPによる衛生管理」実践研修

横浜市保土ヶ谷支所は、食協指導員11人と横浜市衛生監視員9人が参加する実践研修を実施しました。午前は、監視員が指導員に必要な質問をし、衛生管理計画書を作成。午後は、4つのメニューについて、指導員が工程を説明しながら調理し、監視員が調理工程を確認しながらメニューの分類分けとチェック方法を定めるという内容。

この研修会では、指導員は、HACCPによる衛生管理を試行することにより、その運用を理解し、他の食品営業者へ説明していくイメージをもつことを目的とし、監視員は、HACCPによる衛生管理計画書や記録作成に向けた営業者側の課題を認識し、今後の助言指導に役立てることを目的として実

施され、両方の立場の課題を認識することができました。



茶わん蒸しの中心温度を測定

調理工程を説明しながら調理

オリンピックイヤーに向けた「あんしんフード君」制度改定(予定)

東京2020オリンピック・パラリンピック開催に伴い多くの外国人旅行客が訪日し、食品業界においても外国人旅行客に対するさまざまな賠償リスクに対する備えが必要になるものと考えております。また、製造業を中心に利用の多い「中小企業PL保険制度」が令和3年6月に終了することが予定されており、その受け皿として、「あんしんフード君」の加入促進を、今後一層図る必要があります。

このような状況を踏まえ、令和2年4月1日より、下記のとおり「あんしんフード君」の補償範囲の拡大・拡充を柱とした制度改定を実施いたします。

- 開始時期：令和2年4月1日開始分の加入者より順次適用
※ただし①～③は令和4月1日時点での全ての「あんしんフード君」加入者適用(予定)
- 共済掛金：現行のまま

① 保険責任のおよぶ地域の変更

現行：免責 → 改定後：補償対象

- ・ 日本国外の法令に基づく損害賠償責任
 - ・ 日本国外においてなされた損害賠償責任
- ※食品営業賠償共済も対象

【事例】

外国人旅行客が日本国内で食事をした際、異物混入で歯を欠損。日本で応急処置をした後に母国から損害賠償請求した。

② 国外流出生産物危険補償の追加

現行：免責 → 改定後：補償対象

- ・ 加入者の生産物が意図せず海外に持ち出され、海外で事故が生じた場合

※支払限度額：1事故・保険期間中1,000万円
※食品営業賠償共済は対象外

【事例】

外国人旅行客が日本国内で喫食することを目的に製造した商品を、土産として母国に持ち帰り喫食。異物が混入していたことから口腔内をケガし製造メーカーに賠償請求した。
(加入者の了解・同意を得て持ち出された商品などは補償対象外)

③ リコール費用 支払限度額の拡大

現行：1事故・保険期間中 1,000万円



改定後：1事故・保険期間中 3,000万円

※食品営業賠償共済は対象外

④ リコール費用 補償範囲の拡大

改定後：下記の補償を追加

- ・ 在庫廃棄費用
- ・ 信頼回復広告費用
- ・ コンサルティング費用

※食品営業賠償共済は対象外

⑤ 訴訟対応費用 支払限度額の拡大

現行：1事故100万円・
保険期間中 1,000万円



改定後：1事故1,000万円・
保険期間中 1,000万円

※食品営業賠償共済は対象外

⑥ 生産物自体の損害 支払限度額の拡大

現行：1事故100万円・
保険期間中 1,000万円



改定後：1事故1,000万円・
保険期間中 1,000万円

※食品営業賠償共済は対象外

令和2年4月より上記①～⑥の補償の拡大を予定しておりますので、支部支所ならびに普及推進員の皆さまにおかれましては、引き続き「あんしんフード君」への切替を勧めてくださいますようお願いいたします。
(共済部 児玉 和佳奈)

普及推進員における事故対応の重要性について (共済加入者のための保険代理店がなすべきこと)

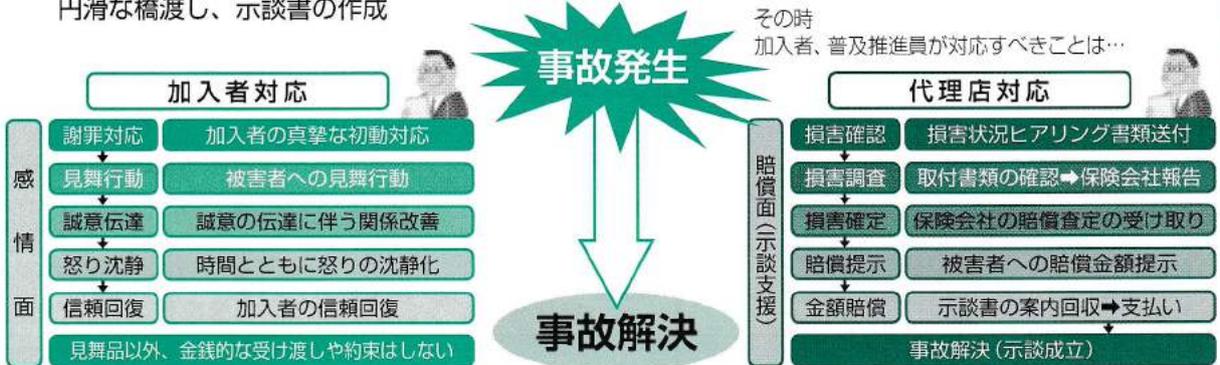
前号にてご報告いたしました令和元年度「あんしんフード君」制度説明会におきまして、アクティス株式会社代表の垣谷様(元 神戸市普及推進員)より事故対応事例を踏まえながらご講演いただきました。今回は、普及推進員の役割についてお話しいただいた部分をピックアップしてご紹介いたします。



アクティス株式会社 代表 垣谷 泰三様

食品事故発生時解決までの流れ

☆普及推進員の業務は保険契約を締結することだけではなく、**事故時のスムーズな対応も重要な業務**
→事故受付や初動対応、事故時のアドバイス、請求書類のアドバイス、保険会社・被害者・加入者間の円滑な橋渡し、示談書の作成



☆普及推進員は保険のプロ、事故を起こした場合は解決までのロードマップを示す立場である。

食中毒事故が発生すると、行政(保健所)が調査、指導、行政処分を行います。被害者への法律的弁済は民事なので被害者に対しての示談交渉、解決までの支援はできません。弁済のため食品営業賠償共済に加入している加入者は、このような示談交渉には不慣れですので、普及推進員は解決までの心強い存在として重要な役割を担っているといえるでしょう。
(共済部 児玉 和佳奈)

こころ
食品衛生研究所

人気の

「食品微生物検査実習(入門編1日間コース)」 実習研修の追加開催!

食品衛生研究所ではさまざまなテーマの実習研修を開催しております。

年2回開催している「食品微生物検査実習(基礎2日間コース)」では、食品衛生法に定められた試験法や簡易検査法、グラム染色等の基礎的な同定試験をテーマに食品微生物に関する基礎知識・技術を身につけていただいておりますが、研修会参加者より、『初めて微生物試験を行う人に向けた入門的な検査実習を開催してほしい』との要望を今までたくさんいただいております。

そこで昨年より新たな検査実習として「微生物試験入門編」を開催し、今年度より研修会名称をあらためて「食品微生物検査実習(入門編1日間コース)」を5月に開催いたしました。当初は年度一回の開催予定でしたが、定員数を超えての参加希望があり、皆さまのご要望に応えるべく二回目を11月に開催いたしました。

正確で安全な細菌検査を行うためには、その心得や基本的な無菌操作、器具の使い方を身につけることが重要となります。これらを習得するために、講師の方がたの経験に基づいた細菌検査の注

意点や起こしやすいミス事例を解説し、実際に食品の微生物試験を体験していただきました。

具体的な試験法や技術を身につける「食品微生物検査実習(基礎2日間コース)」の前の入門的な検査実習として、さらに充実させ企画してまいりますので、ぜひご参加ください。

参加者のアンケートより

- ・細菌について、基礎的な知識の理解が深まった。
- ・ミスが起こりやすいところや気をつけなければいけないところが確認できた。
- ・細菌検査は過去に学んだことがあったが、復習として具体事例が聞けてよかった。

(検査事業部 布村 俊治)



一人ひとりが試験操作を体験

ノロウイルス食中毒予防強化月間！ノロウイルス食中毒事故のお支払い！

「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

「あんしんフード君」でノロウイルス食中毒もあんしん補償！

今回は、提供した会席料理によるノロウイルス食中毒の事例をご紹介します。

本事例では被害者46名に対する治療費や慰謝料などの損害賠償金として533,100円、事故発生にかかわる各種費用として、初期対応費用：266,760円、消毒費用：176,900円、生産物自体の損害：475,740円が認定されました。さらに休業補償特約を付加されていたため、12日間の休業期間に対する共済金として2,071,740円が認定され、合計で3,784,724円(特別費用含む)が支払われました。

「あんしんフード君」は、各種費用にて初期対応費用(従業員の検便費用等)や消毒費用(設備交換費等も含む)、損害回復費用(お詫び広告費用)等、さまざまな費用が補償対象となっています。今回の事例でも各種費用だけで合計：919,400円の支払い認定がされました。

この「各種費用」の部分は「食品営業賠償共済」では補償されません。万が一の事故に備え、円滑に営業再開をし事業を継続できるよう、さまざまな費用への補償も考えられている「あんしんフード君」への加入、切り替えをお勧め頂きますようお願いいたします。

(共済部 師岡 彩実)



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)	事故の状況	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	2019.07.20	三重県	桑員	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供したとりのささみによるカンピロバクター食中毒。先行して休業補償金を支払った。	0	休： 414,092 特： 41,409 計： 455,501
2		サルモネラ	2019.08.14	岡山県	倉敷市	レギュラー	飲食店	2,700	提供した寿司による食中毒。	11	賠： 195,480 特： 19,848 計： 215,328
3		ノロウイルス	2019.02.23	岐阜県	可茂	あんしんフード君	飲食店	21,200 4,500	提供した会席料理によるノロウイルス食中毒。	46	賠： 533,100 休： 2,071,740 特： 260,484 初： 266,760 消： 176,900 生： 475,740 計： 3,784,724
4			2019.03.19	長崎県	県南	レギュラー	飲食店	2,700	提供した食事によるノロウイルス食中毒。	45	賠： 283,020 特： 28,602 計： 311,622
5		アニサキス	2019.09.02	北九州市	小倉北	あんしんフード君	食料品販売業	3,500	販売したサバによるアニサキス食中毒。	1	賠： 12,600 特： 1,260 計： 13,860
6	異物混入	異物混入	2019.09.18	岐阜県	多治見	あんしんフード君	食品製造業	12,700	提供したおこわに小石が混入していたため、喫食したお客さまの歯の詰め物が破損した。	1	賠： 19,040 特： 1,904 被： 1,080 生： 324 計： 22,348
7	施設賠償事故	施設リスク	2019.05.03	福岡県	八女	あんしんフード君	旅館 (m)	4,800	旅館敷地内にある石垣が崩れ、通りかかったお客さまの子供が負傷した。	1	施： 1,387,269 特： 138,727 計： 1,525,996
8			2019.08.14	広島県	東広島	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗外に設置していた看板が強風で転倒し、お客さまの車両を破損させた。	0	施： 304,792 特： 30,479 計： 335,271
9		業務リスク	2018.03.17	兵庫県	加古川	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員がテーブルを移動した際にお好み焼き用の鉄板が落下し、お客さまの足を負傷させた。	1	施： 53,210 特： 5,321 計： 58,531
10			2019.06.11	石川県	金沢市	あんしんフード君	飲食店	21,200 4,500	従業員が配膳の際に誤ってスープをこぼし、お客さまに火傷を負わせた。	1	施： 52,370 特： 5,237 計： 57,607
11	漏水リスク	漏水リスク	2019.03.02	神戸市	中央	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗の排水溝を詰まらせ、階下の飲食店へ漏水した。事故日当日と復旧工事 8 日間、合計 9 日間休業した。	0	施： 1,965,714 特： 196,571 計： 2,162,285
12	賠償事故	携帯品リスク	2019.09.04	札幌市	札幌市北	あんしんフード君	飲食店	18,400	店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	0	受： 13,000 特： 1,300 計： 14,300
13	その他	被害者治療費等	2019.08.19	山口県	宇部	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理を喫食したお客さまが下痢や腹痛の症状を訴えた。各種費用にて通院見舞金を支払った。	1	被： 30,000 計： 30,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

支払い日(2019.10.1～10.31抜粋)

※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
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、消：消毒費用
計：合計共済金

**あんしんリコール君
(公社)日本食品衛生協会会員向け生産物品質保険)のご案内**

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.187
広域法人部営業第一課

- あんしんリコール君 (生産物品質保険) は、生産した食品等に異物混入が発生した場合などに、その食品等の回収を行うことにより被保険者が負担する各種費用を補償する保険です。
 - 2018年6月の食品衛生法改正にともない、食品のリコール情報の報告制度が創設されることになりました。食品等事業者は、食品衛生法違反またはそのおそれを伴う自主回収を行う場合、行政への届出が義務化され、行政によって消費者へ公表されます。
- ※施行日は、2018年6月13日(公布日)から3年以内です。



あんしんリコール君 (生産物品質保険) の特徴

1	スーパーあんしんフード君・あんしんフード君(総合食品賠償共済)を補完する制度です。	4	ニーズに合わせて、支払条件の異なる2プラン、支払限度額が異なる4コースよりお選びいただけます。
2	健康危害発生または発生のおそれを伴わない製品の自主回収にも対応するプランをお選びいただけます。(ハラル食品にも対応)	5	オプション(海外汚染、金券購入費用)によりさらに補償の拡大が可能です。
3	スーパーあんしんフード君・あんしんフード君(総合食品賠償共済)のご加入者さまには約▲10%～▲48%の割引が適用されます。	>> 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。	

承認番号:B19-100401 使用期限:2020.2.1

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.187

**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 | + |
| ③ 結婚資金 | ⑥ 緊急予備資金 | ⑨ 親の生活・介護資金 | 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

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 www.gib-life.co.jp/

コールセンター

ミナジブロック
0120-37-2269

【受付時間】平日 9:00～18:00 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: 上原康弘
E-mail: uehara@jffa.or.jp

好評発売中 書籍

食品表示についての理解を深め、 食品衛生関連知識の習得にお役立てください!!



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

本号では、2015年4月1日に施行され2020年3月末をもって経過措置期間が終了する食品表示法に関連する書籍をご案内いたします。経過措置期間が終了し食品表示法にのっとった食品表示が義務づけられる前に、正しい食品表示についていま一度確認しましょう。

目で見てわかる 食品表示 ガイド



おすすめ!!

目で見てわかる食品表示ガイド

食品表示基準に基づく食品表示の解説書として、前半では一般用生鮮食品および一般用加工食品における表示例とともに食品ごとの表示事項を説明。後半の資料編には食品表示法の仕組みをはじめ旧法からの変更点、各表示事項、関係法令など詳細な解説を収載しております。新表示への移行準備にぜひ活用ください。

◆主な収載内容◆

- 表示の対象食品
- 生鮮食品と加工食品の違い
- 生鮮食品編：野菜、果物、食肉、鶏卵、魚介類、米など
- 加工食品編：食肉製品、冷凍食品、めん類、水産物加工品、パン、菓子類、缶詰、カップ麺、そうざい、レトルトパウチ食品、ドレッシング類、牛乳、乳製品など
- 資料編
 - Ⅰ 食品表示法について
 - Ⅱ 表示事項の説明：アレルゲンを含む食品、原料原産地表示、遺伝子組換え食品、栄養成分表示、保健機能食品制度など
 - Ⅲ 食品表示Q&A
 - Ⅳ 関係法令の解説
 - Ⅴ コラム

■ 体裁：A5判 カラー 140ページ
■ 定価：917円(税込)

改訂新版 早わかり食品表示法 第2版

本書は食品表示法の条文ごとに、意義、経過等を詳細に解説した逐条解説に加え、食品表示基準に基づく食品表示制度解説の前文を収載し、食品表示に関する規定を一冊にまとめた食品表示のバイブルです。

◆主な収載内容◆

食品表示法逐条解説

- 食品表示基準に基づく食品表示制度解説
 - Ⅰ はじめに
 - Ⅱ 食品表示基準の構造
 - Ⅲ 対象食品の範囲及び新たな機能性表示制度の創設
 - Ⅳ 義務表示事項(1)
 - Ⅴ 義務表示事項(2)
 - Ⅵ 通知に規定されていた表示ルールへの移行
 - Ⅶ 省略規定における変更点
 - Ⅷ 栄養強調表示に係るルール改善について
 - Ⅸ 栄養機能食品のルールの変更について
 - X 表示レイアウトの改善
 - XI 販売の用に供する添加物に関する表示事項の追加
 - XII 経過措置期間
 - XIII おわりに
- 資料編 食品表示法、食品表示基準、食品表示基準について、食品表示基準Q&Aについて

■ 体裁：A5判 496ページ
■ 定価：4,180円(税込)

好評
発売中!!

食品表示法

改訂新版 第2版
早わかり

■ 食品表示法逐条解説
■ 食品表示基準に基づく食品表示制度解説

公益社団法人日本食品衛生協会

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)

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 飲食店は何をすればいいの?! HACCP制度化と一般衛生管理

食品衛生上、必須の衛生管理でありながら、普段はあまり意識せずにやっている一般衛生管理について、1項目ずつ詳しく説明。

特集2 業種別団体によるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための「手引書」について②

9月号に引き続き、食品等事業者団体が作成したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書について、主な内容や特徴、作成するうえで工夫した点を紹介。

■月刊「食品衛生研究」

◆改正食品衛生法の解説②HACCPに沿った衛生管理、器具・容器包装等

◆食品中の食品添加物分析法の改正について—改正の概要とその運用—

◆UJNR有毒微生物専門部会

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@jffa.or.jp

編集後記

令和に改元され、早いものでもう師走です。最近、電車の中や、地元を歩いていると、外国の方のグループをよく見かけます。来年はオリンピックイヤー。安全な食の提供とおもてなしの心で日本の人気ますます高まればうれしいですね。(ふじい)