

告知

令和2年度 ブロック大会開催に向けて

北海道・東北ブロック 開催地: 山形県支部 「美酒県・温泉・麺どころ」山形へようこそ

- ◆令和2年6月11日(木)
- ◆参加予定 約350名
- ◆天童ホテル



長谷川 正芳 会長

本県での大会が、HACCP衛生管理の制度化等食品衛生の新たな時代に向けて、参加される皆さまの活発な情報交換の場となれば幸いです。

今年の暖冬の影響が心配されるところですが、「温泉」と「美酒」と旬をむかえる「さくらんぼ」をそろえて、皆さまのお越しをお待ちしております。

近畿ブロック 開催地: 兵庫県支部 兵庫で会いましょう。

- ◆令和2年6月16日(火)
- ◆参加予定 約200名
- ◆ANAクラウンプラザホテル神戸



岩井 美晴 会長

食品衛生法改正に伴う協会の実施事業の変更は各支部との連携・情報交換が必須です。実りある有意義な大会の開催に努めます。

兵庫県は、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路という歴史も風土も異なる個性豊かな五国が集まっています。各地の特色を知っていただくおもてなしができればと考えています。

関東・甲信越ブロック 開催地: 茨城県支部 「常世の国・茨城県」へようこそ

- ◆令和2年9月10日(木)
- ◆参加予定 約200名
- ◆水戸プラザホテル



米川 幸雄 会長

東京五輪の感動と余韻が残る時期、令和を担う食品衛生協会の諸課題について有意義な意見交換の場となるよう準備を進めてまいります。

当地は、常陸国風土記に「土地広く、土が肥え、海山の産物もよくとれ、人びと豊かに暮らし、常世の国のような」と記されています。偕楽園や鹿島神宮などの文化遺産が各地に遺されており、農業算出額は全国第3位と食材の宝庫でもあります。茨城の食と豊かな自然、歴史文化をご堪能いただきたいと存じます。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

中・四国ブロック 開催地: 愛媛県支部 ようこそ柑橘王国えひめへ

- ◆令和2年7月16日(木)
- ◆参加予定 約450名
- ◆愛媛県県民文化会館



小泉 泰方 会長

2020年のブロック大会を、道後温泉と俳句の街、愛媛県松山市で開催します。

本大会を、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入、食協組織の充実・強化へ向け、実りある意見交換、情報交換の場としたいと考えています。

会場の愛媛県県民文化会館は、道後温泉街のすぐ近くに位置し、1年間の大規模改修を経て、2020年4月に再オープンします。新装された会場で、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

東海・北陸ブロック 開催地: 静岡県支部 海の幸・山の幸 豊富な静岡へ

- ◆令和2年6月12日(金)
- ◆参加予定 約200名
- ◆ホテルアソシア静岡



山崎 信男 会長

わが県は、駿河湾や浜名湖を控え新鮮な魚介類に恵まれ、一方、山を見れば世界遺産に登録された富士山やお茶・みかん・わさび等の豊富な特産物があります。

この大会が、食品衛生法の改正に伴う、HACCPの制度化、食品衛生責任者の大幅な増加に対し、協会の関わり方や取り組みについて、意見・情報交換の場になりますよう努めてまいります。

九州ブロック 開催地: 佐賀県支部 佐賀に来てくんしゃい

- ◆令和2年5月13日(水)
- ◆参加予定 約1,500名
- ◆佐賀市文化会館



古川 宗夫 会長

本大会では、食品衛生法の一部改正、HACCP制度の施行を踏まえ、九州各県市の会員等が一同に集い、知識の研鑽、熱心な討議を行い、皆さまにとって有意義な大会になりますよう努めてまいります。

佐賀県は、佐賀牛をはじめ佐賀の幸や有田、唐津の焼物の里、嬉野の温泉街と、食べ処、癒し処に恵まれております。心より皆さまのお越しをお待ちしております。

CONTENTS

- 令和2年度 ブロック大会開催に向けて 1
- 第7回 衛生管理推進委員会 / 第7回普及啓発事業委員会 開催 2
- 食品衛生指導員活動優秀支部・支所 表彰 (長崎県支部 長崎県西彼支所・下五島地区支所・大分県支部) 3
- 「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催 4

- バックナンバーをHP (<http://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中
- 食協共済 加入者検索システムの使用方法 / 2020年 食品の技能比較試験のご案内(ヒスタミン・栄養成分) 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

第7回 衛生管理推進委員会 開催

HACCP施行を向かえ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施」

令和2年2月10日(月)午後2時より食品衛生センター6階会議室において第7回衛生管理推進委員会が開催されました。

委員長に長谷川委員(山形県支部長)、副委員長に中川委員(富山県支部長)を選任し、長谷川委員長により議事が進められました。

○令和2年度巡回指導重点指導項目

HACCPに沿った衛生管理の施行を向かえ、引き続き重点指導項目を「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施」とし、巡回指導等において普及いただくこととなりました。

また、指導資料の内容や食品衛生指導員全国研修会における内容について意見をいただきました。



長谷川委員長

委員長の進行により活発な議論が交わされました

○第60回食品衛生指導員全国大会

食品衛生指導員制度60周年の記念大会となる第60回食品衛生指導員全国大会においての、表彰や記念行事等について、事務局にて検討していくこととなりました。

また、今年度同様、HACCPによる衛生管理の推進をテーマとした体験発表、優秀支部・支所活動を募集してまいります。

○手洗いマイスター新助成制度

現在、手洗いマイスターは9千名近くの食品衛生指導員が認定を受け、ご活躍されております。これらの活動を支援するため、食品等事業者を対象とした指導に対する助成制度について協議をいただきました。今後、3月の予算理事会に提案をしてまいります。

○食の安心・安全・五つ星事業

HACCP型の業種について、一般飲食店、菓子、旅館に加え、生めん類、食肉販売等に拡大してまいります。また、指導員の判定への支援、判定基準の改訂等について議論いただきました。今後、食品衛生指導員全国研修会における研修の実施等について事務局にて検討していくこととなりました。

(公益事業部 瀬賀 豊)

第7回 普及啓発事業委員会 開催

2月12日(水)午後2時より食品衛生センター6階会議室において、第7回普及啓発事業委員会を開催いたしました。

委員長に大谷委員(広島市支部長)、副委員長に古川委員(佐賀県支部長)ならびに市川委員(新潟県副支部長)が選任され、大谷委員長のもと議事が進行されました。

まず令和元年度の月刊「食と健康」普及実績や発刊図書の販売状況等について報告したのち、協議事項では月刊誌の誌面構成や発刊月の変更、頒布品の選択肢の拡大、出版物の広報活動、食品衛生責任者養成講習会のe-ラーニング導入等について活発な意見交換が行われました。

○月刊誌の取扱い変更について

月刊「食と健康」の構成内容の変更については、購読者の増加に繋げられるか疑問を示される一方で、特集の1本化およびカラー化による見やすさやわかりやすさは有効であるとのこと意見もいただきました。内容の充実を念頭に事務局にて検討を進めることとなりました。

○出版物の広報活動について

学校給食への拡販やホームページでの誌面紹介の掲載などのご提案をいただきました。

○責任者養成講習会のe-ラーニングについて

令和元年11月の厚生労働省通知において、責任者養成講習会の実施方法としてe-ラーニングの併用が加えられたことを受け、教育産業企業の参入も考慮し、e-ラーニング導入の準備について意見交換を行いました。

e-ラーニングの導入にはさまざまな問題がありますが、どうしても必要となる状況に備え、日食協で検討を続けることとなりました。

本委員会での活発な意見交換をふまえ、今後の出版物等の発行をはじめとする情報配信事業の推進に役立ててまいります。

(出版部 森田彩)

出版物の普及推進について活発な議論が交わされました 大谷委員長



報告

食品衛生指導員活動優秀支部・支所 表彰

12月号、2月号に続きまして第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 三元 昌美)

長崎県支部 長崎県西彼支所 アワアワきゅっきゅっ！ 皆で楽しく手洗いしよう！ (子ども手洗い教室)

長崎県支部長崎県西彼支所は、食中毒の予防対策として、食品従事者の手洗い指導に加え、西彼支所の手洗いマイスターを中心に、地域一丸となって小学低学年を対象に手洗い教室を開催しました。

紙芝居では二人組で声を変えて読んだり、手洗い歌は「キラキラ星」を替え歌にして、手洗い



バイ菌をやっつけてくれる戦士「タベルマン」

ポーズをしながら楽しく歌いました。また、バイ菌をやっつける戦士タベル

マンを紹介し、そのぬり絵と手洗い歌カードをプレゼントして、家でも家族と一緒に手洗いするよう伝えました。

また、各市町広報誌、長崎新聞に開催記事が掲載され、一般の方へも食協活動のPRができました。

さらに終了後には学校からのお礼や児童から感想文が寄せられ、毎年開催してほしいとの声を頂いています。



お礼のメッセージや子ども達からの感想文

長崎県支部 下五島地区支所 手洗って楽しい！わっくわく子ども手洗い教室を継続中!!

長崎県支部下五島地区支所は、手洗い指導の活動を強化するにあたり、指導員全員が手洗いマイスターの資格を取得し、保育園と小学校にて手洗い教室を実施しました。

「手洗いは楽しい！」と印象付けられるように、キラキラ星の替え歌での手洗い練習、月間うちわと「手洗いがんばりました」シール、手洗いチェッカーの他に、スタッフ用のキャラクターの被り物、子ども参加型の手遊び「お弁当箱のうた」で使う大きなフェルト製のお弁当箱、「大きなかぶ」の人形劇で使う人形などを手作りで準備しました。

また当日は、長崎新聞社の取材があり写真入りで紹介されました。

平成30年度の活動を知って今年度の手洗い教室の実施を希望する学校もあるため、活動を継続しながら地域全体の食品衛生の向上に繋げていきます。



長崎新聞の紙面



大きなフェルト製のぞうさんのお弁当箱

大分県支部 自分はHACCPの考え方の指導普及員

大分県支部は、保健所と連携したセミナー等と巡回指導を実施し、法改正で制度化されるHACCPについて普及啓発を図っています。

HACCPについては難しいイメージがあるので、わかりやすい説明をするために、指導員自らが体験者となり、同じ目線で衛生管理計画の作成、記録の実施をし、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を十分理解した上で、段階的に事業者へ指導しています。

保健所と連携したセミナーでは、保健所職員が講師をし、演習時は食品衛生指導員が指導助言者として取り組み、また、事業者への制度化の説明

は食品衛生指導員が行い、具体的な指導は保健所が実施するなど、保健所と連携した取り組みを行っています。

さらにHACCPに取り組む事業者を見える化するため、HACCP版食の安心・安全・五つ星事業を推進しています。



HACCP指導のための食品衛生指導員研修

報告

「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催

「令和元年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会」が宮崎会場、大阪会場、東京会場の3か所で開催されました。

東京会場（食品衛生センター5階講堂）で開催された講習会には、北海道から熊本県まで約100名の方がたが参加され、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」で定められた科目の講義を受講されました。3日間という限られた時間ではありましたが、皆さん熱心に講義に取り組み、受講されたすべての方が修了されました。

また、講習会では、日本食品衛生協会が作成した食鳥処理の手順書も配布し、認定小規模食鳥処理場のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理についても理解を深めていただきました。

今年度の「食鳥処理衛生管理者登録講習会」の開催にあたりましては、窓口等のご協力をいただきました各支部へ心より感謝申し上げます。

本講習会を修了された皆さまの食鳥処理衛生管理者としての今後のご活躍を期待しております。

（公益事業部 食品衛生推進課）

●開催状況

会場	講習場所	開催期間	参加人数
宮崎	ニューウェルシティ宮崎	令和2年1月28日(火)～30日(木)	119名
東京	食品衛生センター	令和2年2月3日(月)～5日(水)	96名
大阪	ホテルプリムローズ大阪	令和2年2月4日(火)～6日(木)	87名



大阪会場の様子



宮崎会場の様子



東京会場の様子



食鳥処理の手順書(抜粋)
(厚労省ホームページより(日食協作成))

食協共済 加入者検索システムの使用法について

令和元年7月号の食協ニュースで、「加入者検索システム（食協共済Webシステム）」を活用することで共済事務が省力化できるとご紹介させていただきました。その後、このシステムを活用される支所も増加し、使用方法についてさまざまなお問い合わせをいただいておりますので、主な問い合わせに関連した使用方法についてご紹介いたします。

(共済部 児玉 和佳奈)

1 Webシステムの推奨環境

ブラウザ：Internet Explorer バージョン11
PCを立ち上げたら、Internet Explorerで食協共済Webシステムのアドレス「http://n-shokuei-kensaku.jp/nswebd/」にアクセスしWebシステムを立ち上げます。ユーザーIDとパスワードを入力し、ログインします。

このシステムを快適に動かすために、ブラウザは「Internet Explorer」で立ち上げてください。Windows10の標準ブラウザ「Microsoft Edge」や「Google Chrome」では不具合が報告されています。

2 検索の入力のしかた

加入者No、屋号、加入者名、電話番号などで検索します。すべての項目を入力する必要はありません。誰が入力しても同じ結果になる加入者No等の数字を入力するのがお勧めです。

「タカ 知ウ」を検索する場合、「*タカ*知ウ*」のように「*」で囲むとヒットしやすいです。「*」を使用する「あいまい検索」は検索画面のトップ両面に説明されています。

3 文字入力にあたって

カタカナ欄の入力は半角カタカナで、漢字欄の入力は全角で入力します。

「シヨケンI化イキョウカイ」のような拗音は「ヨ」ではなく「ヨ」と入力、「ケキ」のような「長音符号」の入力はテンキーの「マイナスイ」で入力します。ひらがな入力で「F8」でカタカナに変換してもスペースは全角のままです。入力モードを「半角カタカナ」にして入力してください。

4 口座登録の確認・振替結果の確認

口座の登録や振替できたかの確認は **次年度照会** ボタンで次年度を参照します。

振替されるのは翌年度の掛金です。したがって **次年度照会** ボタンで次年度を参照します。

5 契約確認証の出力

計上処理された契約は契約確認証を出力することができます。

契約者照会画面の **確認証出力** ボタンで出力します。計上処理中でWebに反映されていない場合は日食協にご連絡ください。

こちら
食品衛生研究所

2020年 食品の技能比較試験のご案内 ヒスタミン第2回・栄養成分第5回

公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所では、ISO/IEC 17043に基づき参加試験所に均質な試験試料を送付し、その試験結果を解析、比較することにより客観的な評価を行う技能比較試験を開催しております。

技能比較試験への参加は、試験所の試験結果の正しさを客観的に評価し保証する手段であり、信頼性の向上、改善のためにご利用いただくことができます。

また、報告書発送後に、試験結果の解説、試験方法のポイントをわかりやすく解説するフォローアップ研修会の開催を予定しています。

2020年は下記のスケジュール・内容で予定しております。多くの試験所の参加をお待ちしております。
(検査事業部 土屋 知貴)

●スケジュール(予定)

技能比較試験のお申込からフォローアップ研修までの流れ

参加のお申込期限【2020年7月下旬まで】
※定員を満した場合は、受付終了となります。

試料の送付【2020年8月24日(月)】

試験の実施

試験結果の送付【2020年9月18日(金)まで】

技能比較試験報告書の送付【2020年11月2日(月)】

フォローアップ研修のお申込【2020年11月下旬まで】

フォローアップ研修会【2020年11月27日(金)開催】

●実施内容

	ヒスタミン第2回	栄養成分第5回
試験項目	ヒスタミン	熱量、全窒素、たんぱく質、脂質、炭水化物、水分、灰分、ナトリウム
試験品	魚肉加工品 (缶詰)	魚肉加工品 (缶詰)
試験方法	任意の方法	任意の方法
試験結果の評価方法	ロバスト平均及び標準偏差に基づくzスコア	ロバスト平均及び標準偏差に基づくzスコア
技能比較試験参加費用	食協会員・特別会員：10,000円 一般：13,000円 いずれも税込み価格です。 ※フォローアップ研修参加費を含みます。	食協会員・特別会員：20,000円 一般：25,000円 いずれも税込み価格です。 ※フォローアップ研修参加費を含みます。
フォローアップ研修会参加費用	技能比較試験参加者は無料 食協会員・特別会員：2,000円 一般：3,000円 いずれも税込み価格です。	技能比較試験参加者は無料 食協会員・特別会員：2,000円 一般：3,000円 いずれも税込み価格です。

【お問い合わせ先】 (公社)日本食品衛生協会 食品衛生研究所 検査事業部 九合・土屋
E-mail: ginou@jffa.or.jp TEL: 042-789-0212

仕出し料理で食中毒 幅広い補償の「あんしんフード君」がおすすめ！

「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

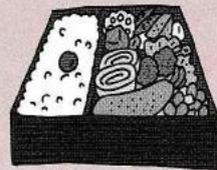
Close Up 解説

食中毒事故への備えは万全ですか？

今回ご紹介する事例は、スーパーで製造した仕出し料理(刺し身や天ぷら、フルーツなど)を食べた団体客がサルモネラ食中毒を発症した事例です。被害者総数は73名と多いこともあり損害賠償金も2,174,065円(治療費:493,715円、慰謝料:830,000円、休業補償:810,000円、その他費用:40,350円)と高額な認定となりました。

2020年はオリンピックも開催されるため、大会等へ弁当や仕出し料理の納品を行う事業者の方も増えることが想定されます。「あんしんフード君」は事故原因となった商品を購入したお客さまから商品代金(生産物自体)の賠償請求をされた際も対応が可能です。また、生産物自体の損害についての支払い限度額も、2020年4月開始分より1事故・保険期間中1,000万円に拡大されます。

会員の皆さまには万が一の食中毒事故に備え、生産物自体の損害も補償のできる「あんしんフード君」をおすすめくださいますようお願いいたします。(共済部 師岡 彩美)



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	サルモネラ	2019.08.17	岡山県	新見	あんしん フード君	仕出し・弁当	303,300	提供した仕出し弁当による食中毒。	73	賠: 2,174,065 特: 217,407 計: 2,391,472
2		腸管出血性 大腸菌 O157	2019.08.20	新潟県	柏崎	あんしん フード君	飲食店	8,500	提供した弁当による食中毒。	10	賠: 1,034,467 特: 103,447 計: 1,137,914
3		ノロウイルス	2019.01.26	福岡市	博多	ワイド	飲食店	16,900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。お客さまは団体で来店しており、43名が被害にあった。	43	賠: 1,247,254 特: 124,725 弁: 551,484 計: 1,923,463
4		アニサキス	2019.12.19	横浜市	旭区	ワイド	飲食店	4,200	提供したしめサバによるアニサキス食中毒。本事故により被害者の経営する飲食店が営業できなくなったため、休業による食材の廃棄費用も併せて支払った。	1	賠: 128,212 特: 13,121 計: 141,333
5	異物混入	異物混入	2018.09.05	徳島県	鳴門	レギュラー	飲食店	12,000	提供した料理に爪楊枝が混入しており、喫食したお客さまが飲み込み入院した。飲み込んだ爪楊枝は腸に達し、取り除くため手術を行った。	1	賠: 2,497,000 特: 250,000 計: 2,747,000
6			2019.08.05	島根県	出雲	レギュラー	飲食店	2,700	提供した料理にトングの欠片が混入しており、喫食したお客さまが口内を負傷した。	1	賠: 90,000 特: 9,300 計: 99,300
7	施設賠償事故	施設リスク	2019.11.04	北九州市	八幡東	あんしん フード君	飲食店	8,500	店舗床のタイルが一部破損したまま放置されており、通りかかったお客さまが踏んだ際にバランスを崩して転倒し負傷した。	1	施: 412,666 特: 41,267 計: 453,933
8		業務リスク	2019.10.25	三重県	四日市	あんしん フード君	飲食店	33,800	預かっていたお客さまの忘れ物のスマートフォンを紛失した。	0	施: 98,400 特: 9,840 計: 108,240
9		漏水リスク	2020.11.09	広島市	中	あんしん フード君	仕出し・弁当	28,000	店舗内にある洗面台の蛇口から漏水し、階下の店舗を汚損した。	0	施: 2,380,938 特: 238,094 計: 2,619,032
10			2019.08.01	高知県	高知市	あんしん フード君	飲食店	8,500	食器洗浄作業中に席を外した間に、皿が排水溝をふさいだため溢水して階下薬局に漏水し、店舗内装や商品などを汚損した。	0	施: 8,775,214 特: 877,521 計: 9,652,735
11	受託物賠償事故	受託物リスク	2019.11.29	新潟県	上越	あんしん フード君	飲食店	8,500	従業員がお客さまから預かったコートが盗難にあった。	0	受: 11,400 特: 1,140 計: 12,540
12	その他	被害者治療費等	2019.12.11	岩手県	一関	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	お客さま自身でレバーを焼いた際の加熱不足による食中毒。各種費用にて通院見舞金を支払った。	2	休: 340,995 特: 34,100 被: 60,000 計: 435,095

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2020.1.1 ~ 1.31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
弁: 弁護士費用、計: 合計共済金

**あんしんフード君・スーパーあんしんフード君
現金盗難等補償特約のご案内**

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.190

従来、「あんしんフード君」では、事業に伴う売上金などの貨紙幣類の輸送中・保管中の盗難等のリスクは補償の対象とはなっていませんでしたが、
オプションを追加することで「現金盗難等リスク」に備えることが可能!!
(共済期間中でも本特約を追加頂けます!!)

補償内容

日本国内で輸送・保管される現金・小切手等について、盗難・火災などの事故による損害を包括的に補償します。

特徴1 実損払い

支払限度額を上限として損害額実額を保険金としてお支払します。

特徴2 各種費用担保

第三者に拾っていただいた際の拾得者への報労金等の費用もお支払します。

※このチラシはマネーワン(マネー包括保険)の概要を説明したものです。保険金をお支払できない場合等、詳細については、パンフレットにてご確認ください。

保険の対象

オプションで補償される主な保険の対象は以下のとおりです。



現金
(外貨を含む)



小切手



ギフト券・
商品券



プリペイドカード
(図書カード・スーパー
マーケット用カード等)

※使用有効期限が設定されている場合は、これを経過した後のものは含みません。また、電子マネー、キャッシュカード、デビットカード、クレジットカード等は保険の対象には含まれませんので、ご注意ください。

※偽造、変造、模造もしくは^{がんぞう}偽造による損害や、支払いの過誤や受取不足等の事務的間違いによる損害は補償の対象外となりますので、ご注意ください。

現金盗難等補償特約は現金(売上高等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えをいたします。
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!

取扱幹事代理店：株式会社フードセーフティ企画 住所：東京都渋谷区神宮前2-6-1(4階) TEL:03-3796-3631
承認番号：B19-102213 使用期限：2020/3/15

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.190

食協生命共済保険

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントが、あなたとご家族の生涯にわたるご希望、将来設計などをお聞きして、あなたに必要な保障額(保障のカチ)を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命ライフプラン・コンサルタント サービスを活用してみませんか?



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 | + | 1 老後の生活資金 |
| 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 | | |

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 <https://www.gib-life.co.jp/>

コールセンター

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@jfha.or.jp

食品衛生法改正に伴う

新訂版・改訂版 発刊のご案内



↑食品衛生関連図書の購入はこちらへ

新訂 早わかり食品衛生法〈食品衛生法逐条解説〉第7版



※表紙デザインは変更となる場合がございます

本書は、食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の条文について、詳細な解説を加えるとともに全体を通して改正内容に合わせて解説を加筆修正しています。なお、施行は三次にわたるため、発刊時点では未施行の条文もありますが、本書では便宜上、条番号を含め、**三次施行後の形式で掲載**しています。

また、一及び二次施行と三次施行では条番号のずれが生じることから、**新旧対照条番号早見表**を掲載し、読者の利便をはかりました。さらに、資料編では**今回の法改正に伴って改正された政省令を含む関係法令や統計資料について最新のものを掲載**しております。

法改正により、今後は今までよりもさらに進んだ衛生管理が求められるようになります。食品の企業や食品衛生の研究教育などに従事される方がたにとって、食品の安全確保と食品衛生の向上に貢献できる一冊となっています。

◆主な収載内容◆

- 第1章 総則〔第1条～第4条〕
 - 第2章 食品及び添加物〔第5条～第14条〕
 - 第3章 器具及び容器包装〔第15条～第18条〕
 - 第4章 表示及び広告〔第19条・第20条〕
 - 第5章 食品添加物公定書〔第21条〕
 - 第6章 監視指導〔第21条の2～第24条〕
 - 第7章 検査〔第25条～第30条〕
 - 第8章 登録検査機関〔第31条～第47条〕
 - 第9章 営業〔第48条～第61条〕
 - 第10章 雑則〔第62条～第80条〕
 - 第11章 罰則〔第81条～第89条〕
- 附則の解説(平成7年・平成15年・平成30年改正法の解説)

●資料編

2020年3月中旬発刊予定

■体裁：A5判 約800ページ ■本体価格：4,800円＋税

お知らせ

食品衛生検査指針(食品添加物編) 追補 2020



「食品衛生検査指針 食品添加物編」については平成15(2003)年の発刊以来、日常の食品衛生検査の業務にご活用いただいております。昨年6月、「食品中の食品添加物分析法」の改正について」が通知されたことを機に、本書の追補を発刊することとなりました。現在、令和2年度からご利用いただけるものとして制作を進めていますが、発刊に際してはあらためてご案内申し上げます。

2020年4月発刊予定

■体裁：B5判 約170ページ ■本体価格：未定

◆主な収載項目◆

- 「食品中の食品添加物分析法」の改正について(令和元年6月28日通知)とその解説
- 資料：平成15年以降の「食品中の食品添加物分析法」の改正について

送料について

1回のご注文が ●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)

3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 黄色ブドウ球菌食中毒

人の手指に存在し、弁当やおにぎりなどを原因食品として食中毒事例がみられる黄色ブドウ球菌の特徴や予防対策を紹介。

特集2 気をつけたい ヒスタミンによるアレルギー様食中毒

アレルギー様食中毒を引き起こすヒスタミンについて、近年の食中毒発生状況とともに原因となる魚種やヒスタミンの管理手段(予防対策)を解説。

■月刊「食品衛生研究」

- ◆改正食品衛生法の解説③ 健康被害情報の報告制度
- ◆食鳥処理工程における微生物汚染低減策(冷却工程での各種殺菌剤の検討・食肉加工施設での表面加熱処理の効果)
- ◆【統計】平成30年度 乳肉関係統計資料

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

日に日に暖かくなり、春の訪れを感じます。花粉症にはつらい季節ですが、新たな年度に向け、気を引き締めていきたいと思っております。令和2年度もよろしくお願いいたします!(布藤)