

告知

令和3年度 ブロック大会開催に向けて

北海道・東北ブロック 「食のまちサッポロ」で大いに語りあいましょう」

開催地: 札幌市支部 開催日: 令和3年6月24日(木)
会場: 札幌パークホテル 参加予定: 約150名

新型コロナウイルス感染拡大の影響で70年間続いた「さっぽろ雪まつり」が中止となってしまいました。「食のまちサッポロ」での大会も三密回避が求められる非常時での開催となりますが、皆さまと心を「密」にし、食品衛生協会がこれまで積み上げてきた社会的役割をさらに確かなものにしつつ、新しい時代に求められる役割についても有意義な意見交換が図れるよう努めてまいります。



廣川 雄一 会長

関東甲信越ブロック 「ようこそ、鶴舞う形の群馬県・群響誘う高崎へ」

開催地: 群馬県支部 開催日: 令和3年9月9日(木)
会場: Gメッセ群馬 参加予定: 約200名

食品衛生法の改正に伴うHACCPの定着化、講習会におけるeラーニングの導入、会員確保の問題など当面の諸課題について、有意義な情報交換の場になるよう努めてまいります。

上毛三山に秋の気配漂う群馬の高崎、昨年4月にオープンした県立コンベンション施設でお会いできることを楽しみに準備を進めてまいります。



吉田 晃 会長

東海北陸ブロック 「美味! 日本海の幸が豊富な石川へ」

開催地: 石川県支部 開催日: 令和3年6月11日(金)
会場: ホテル金沢 参加予定: 約150名

6月から完全施行となるHACCPに関連する事業をはじめ、従来から実施しております食の安全・安心を確保するための各種事業について、参加される各支部との連携・情報交換が必須です。爽りある有意義な大会になるよう努めます。

石川県は、金沢市エリアの日本三名園の特別名勝兼六園や武家社会の一端を垣間見ることのできる長町武家屋敷跡、能登エリアには千里浜なぎさドライブウェイや能登半島国立公園など、さらに金沢百万石まつりのようなイベントも満載で、郷土グルメも心行くまで堪能頂きたいと存じます。心より皆さまのお越しをお待ちしております。



直江 茂行 会長

CONTENTS

- 令和3年度 ブロック大会開催に向けて (北海道・東北、関東甲信越、東海北陸ブロック) 1
- (近畿、中・四国、九州ブロック) / 令和3年2月15日付人事について 2
- 令和3年度 巡回指導重点指導項目決定 / 令和2年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催 3
- 令和2年度 HACCP関連研修の開催報告 4
- 食品営業賠償共済の「火災見舞金」を知っていますか? / 「アレルギー(特定原材料)を含む食品の検査」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

近畿ブロック 「歴史、びわ湖、食文化の魅力あふれる 近江^{おうみ}／淡海

開催地：滋賀県支部 **開催日：**令和3年6月23日(水)
会場：クサツエストピアホテル **参加予定：**約200名



法村 賢仁 会長

草津市は、大津市に次ぐ県下第2位の人口を有する都市。古くから琵琶湖舟運の拠点で、江戸時代には東海道と中山道の両者にまたがる宿場町(草津宿)として栄えた交通の要衝です。

コロナ禍の影響を跳ね返し、食の安全・安心に取り組む食品衛生協会の会員が一堂に会し情報交換の場として有意義な大会となるよう努めます。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

中・四国ブロック 「広島でお会いしましょう」

開催地：広島県支部 **開催日：**令和3年7月15日(木)
会場：しまなみ交流館 **参加予定：**約300名



福島 光宏 会長

令和3年のブロック大会を風光明媚な歴史の街、しまなみ海道の玄関口、尾道で開催します。

食品衛生法の改正に伴い、HACCPの制度化、営業許可制度の改正など、環境変化が予想されるなかで、情報交換を行い、食品業界の発展、基盤強化に向けた取組みを方向づける大会にしたいと考えています。また、引き続き新型コロナウイルス感染防止対策も考慮し安全に集える大会を目指します。

九州ブロック 「ようこそ!世界遺産と異国情緒の魅力溢れる街「長崎」へ」

開催地：長崎県支部 **開催日：**令和3年7月9日(金)
会場：長崎ブリックホール **参加予定：**約1,500名



江口 栄 会長

コロナ禍のなか、食品衛生協会の果たすべき役割を再確認するとともに、この難局を乗り越える方策と、その先の明るい未来に向けて有意義な情報交換の場となりますよう努めてまいります。

長崎県は異国情緒に溢れ、自然あり、歴史あり、文化あり、グルメありと、魅力の宝庫でもあります。ホッと一息つける長崎で、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

公益社団法人日本食品衛生協会 令和3年2月15日付 人事について

本年2月15日付けで、総務部 システム準備室を新設いたしました。

新	氏名	旧
(兼務) 共済部 部長兼 総務部システム準備室 責任者	水野 一正	共済部 部長
総務部総務課 課長兼 総務部経理課 課長事務取扱兼 総務部システム準備室 室長	新田 譲	総務部総務課 課長兼 総務部経理課 課長事務取扱
総務部総務課 課長代理兼 総務部システム準備室 室長代理	小林 智彦	総務部総務課 課長代理
公益事業部食品衛生推進課 主事兼 総務部システム準備室 主事	二上 恭子	公益事業部食品衛生推進課 主事
公益事業部 HACCP 事業課 主事兼 総務部システム準備室 主事	水柿 直哉	公益事業部 HACCP 事業課 主事
総務部総務課 主事兼 総務部システム準備室 主事	桑原 慎太郎	総務部総務課 主事

食品衛生特別講演会

令和3年3月1日に予定しておりました「食品衛生特別講演会」は、新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、内部で検討し、中止とさせていただきます。

報告

令和3年度巡回指導重点指導項目決定

食品衛生指導員の重点指導項目は、食品衛生法の改正・施行を見据え平成29年度より「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と設定し活動してきました。令和3年度の重点指導項目につきましては、6月の食品衛生法の本格施行およびこれまでの指導員活動を踏まえ、

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践と定着」

とし、指導員活動の実施をお願いいたします。

食品衛生指導員活動によるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践は、**指導員活動の活性化、行政との連携強化、食品等事業者からの評価向上、組織強化に繋がり、会員の増強にも寄与することが期待**されます。

令和2年度は、コロナ禍のなか、さまざまな制約を課せられながらの指導員活動となりました。新型コロナウイルス感染症がまだ猛威を振るっている現状ではありますが、新型コロナに打ち勝った証としてオリンピックが開催されることを期待し、状況に合わせながら、できる範囲の指導員活動をお願いします。

(公益事業部 食品衛生推進課)



令和2年度(食品衛生指導員)巡回指導資料



令和2年度に実施した食品衛生指導員研修資料。研修DVDの内容につきましてはYouTubeでも配信しました。

報告

令和2年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催

「令和2年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会」を開催いたしました。今回の開催は新型コロナウイルス感染予防対策のため、当初予定していたeラーニングと集合を組み合わせた複合形式を、集合での受講をライブ配信へと急遽変更し、**eラーニングによる受講(令和2年12月14日(月)～令和3年1月20日(水))とライブ配信(令和3年1月25日(月)、26日(火))での受講を組み合わせたりモート形式での開催**といたしました。別に開催した集合形式(1月18日(月)～20日(水))と併せての開催となりましたが、多くの方がリモート形式での受講となりました。

eラーニングを用いた受講生の方がたには合計24時間の講義に加え、科目ごとの確認テストも含め、計画的にeラーニング実施期間内に受講を進めていただきました。ライブ配信の講義においてはzoomを用いた出席型の講義を実施し、熱心に集中して視聴しておられました。

eラーニング終了後のアンケートでは、

- ・数日にわたり職場を離れるといった負担がない
- ・わからないところを繰り返し見ることができる

などeラーニングによる受講でよかったといった意見が多くみられました。

本講習会を受講された皆さまが、食鳥処理衛生管理者として活躍されますことを、心よりご期待申し上げます。

(公益事業部 食品衛生推進課 松本 奈保子)

【食鳥処理衛生管理者のeラーニングサイト画面】

食鳥処理衛生管理者講習会

報告

令和2年度 HACCP関連研修の開催報告について

日食協ではHACCPに関連した各種講習会につきまして、新型コロナウイルスの感染予防対策として、eラーニング及びWeb研修を中心として以下のとおり開催いたしました。

飲食店等食品事業者における HACCP理解醸成事業(厚労省委託事業)

『小規模な一般飲食店のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理』手引書に基づき、衛生管理計画や記録の記入方法等の演習を含めた講習会を全国7会場合計289名の参加を得て開催いたしました。開催に際しましては、関係支部支所(京都市、千葉県、福井県、岡山市、熊本県、青森県、愛知県)のご協力のもと、コロナ禍における感染予防措置をいただき、集合形式で開催することができました。ご協力いただきました支部支所の皆さまにはこの場をお借りし、お礼申し上げます。

また、同事業ではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のポスターを全国に合計約20万枚配布いたしました。

HACCP導入に関する研修会(農水省補助事業)

輸出を目的とした事業者向けのHACCP導入のための研修会(eラーニング及びWebによるグループ演習形式)を全12回合計278名の参加を得て開催いたしました。

本研修会の講師を務めていただいた荒木恵美子学術顧問からは、従来の集合型3日間研修以上に集中した演習ができた、参加された皆さまからも、よく理解できたとの好評を多数いただきました。

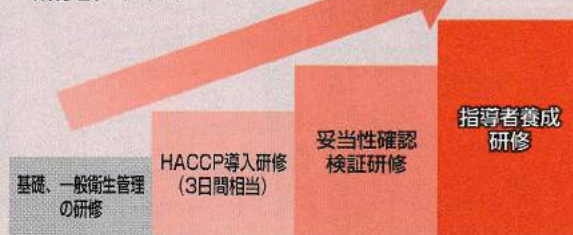
また、本補助事業にて実施した一般衛生管理に関する研修会(東京サラヤ株式会社へ委託)につきましても、全12回434名が修了となりました。

日食協HACCP人材育成事業

日食協の研修事業として、eラーニング及びWebを活用し、3日間相当の研修修了者を対象とした妥当性確認・検証研修、指導者養成研修のほか、一般飲食店向けのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修について実施いたしました。

- ①妥当性確認・検証研修(計3回 79名修了)
- ②指導者養成研修(計4回 93名修了)
- ③小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会(計1回 59名修了)

●HACCPに基づく衛生管理の研修会ステップ



注)指導者養成研修の受講要件

実務管理者研修もしくはHACCP導入研修と同等の研修を受講後、当協会の実施する妥当性確認・検証研修の受講が必要です

日食協では令和3年度も引き続きHACCP運用に向けた各種研修会を4月より順次開催してまいります。詳細はホームページのほか、メールマガジンでは開催決定の都度、お知らせいたしますので、ぜひご利用ください。

(公益事業部 HACCP事業課)

厚生労働省
認可共済

あんしんフード君 (総合食品賠償共済)

食中毒だけでなく、業務上の過失による事故や施設管理の不備による事故など、食品等事業者のリスクをトータルに補償します。



オールインワンで安心補償!

生産物リスク + 業務・施設リスク + 漏水リスク + 受託物リスク + 携帯品リスク

- 食中毒
- 異物混入等

- 従業員の過失
- 施設の欠陥等

- 店舗内の漏水で
階下の施設を汚損

- お預かり品にか
かわる損害

- 店舗内で食事
中に盗難

国外一時持出・流出生産物による日本国外での事故も補償の対象となりました。

納得の掛金で
充実補償

ワンランク上の総合食品賠償共済!

「スーパーあんしんフード君」

「あんしんフード君」に「休業補償特約」と「傷害補償特約」を付加したい人必見!!
別々にご加入されるよりも割安でご加入できます。

●弁護士無料電話相談サービス

お客さまトラブル等についてのより良い解決案、法的アドバイスが受けられます。

公益社団法人日本食品衛生協会 共済部
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-6-1
TEL.03-3403-2115 FAX.03-3403-2734

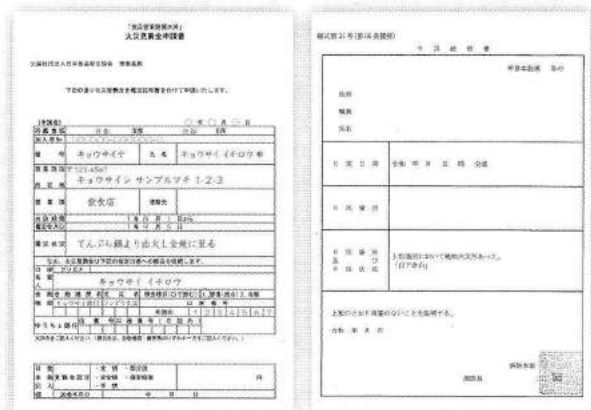
報告

食品営業賠償共済の「火災見舞金」を知っていますか？

「火災見舞金」とは、「食品営業賠償共済」や「あんしんフード君」、「スーパーあんしんフード君」(以下食品営業賠償共済とする)に加入している営業施設の建物が火災に遭った場合、損害の割合に応じて火災見舞金を支払う食協独自の制度です。

●いくら支払われるの？

支払区分	損害割合	見舞金額	支払件数	支払金額
全焼	80%超	100,000円	36件	3,600,000円
非全焼	50%超～80%以下	50,000円	2件	100,000円
半焼	25%超～50%以下	50,000円	12件	600,000円
部分焼	5%超～25%以下	30,000円	13件	390,000円
損害軽微	5%以下	10,000円	8件	80,000円
			71件	4,770,000円



●申請に必要な書類は？

- ・「火災見舞金申請書」…事務取扱マニュアルP14をコピーして使用
- ・「罹災証明書」(コピー可)

●申請時の注意点

1. 必ず食品営業賠償共済の加入の有無を確認してください。
2. 罹災証明書に損害割合(全焼や〇〇㎡中〇㎡焼損など)がない場合、加入者に聞き取りを行い、火災見舞金申請書の「罹災状況」に記載してください。

(共済部 児玉 和佳奈)

こちら
食品衛生研究所

「アレルギー(特定原材料)を含む食品の検査」のご案内

平成13年4月の食品衛生法施行改正により、アレルギーを含む食品の表示が制度化され、一般消費者向けはもちろん、業務用や加工食品の原材料についても食品中のアレルギーについて表示されています。

アレルギーとは、「食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるもの」を引き起こす物質と定義されており、そのうち特に「小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに」の7品目については、「特定原材料」として省令で表示が義務化されています。

食品衛生研究所では、食品表示が妥当であるか確認する目的で検査される「スクリーニング検査(公定法)」や、食品や製造ライン等にアレルギーが含まれているかを自主的に調べる「迅速検査(公定法外)」等のアレルギー(特定原材料)検査を行っております。

(微生物試験部 秋葉 達也)

【スクリーニング検査(公定法)】

- ・ELISA法による定量検査法(性格の異なる2種類のキットを使用)
- 測定対象：特定原材料7品目
(「えび」、「かに」については甲殻類として検査)
- 必要サンプル量：1包装以上(内容量50g以上)
- 納期：5～10営業日

検体
タンパク質抽出
ELISA法(性格の異なる2種類の系で測定)
判定(定量)

【迅速検査(公定法外)】

- ・イムノクロマト法による定性検査
- 測定対象：特定原材料7品目
(「えび」、「かに」については甲殻類として検査)、大豆
- 必要サンプル量：1包装以上(内容量50g以上)
- 納期：3～5営業日

検体
タンパク質抽出
イムノクロマト法
判定(定量)

宿泊客が体調不良で布団を汚損！？いざというときに補償できる特約の検討を！

「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

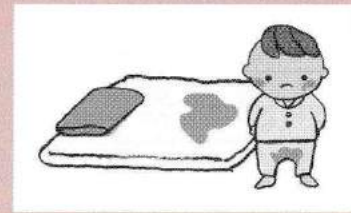
加入者が被る損害を補償できる旅館宿泊者賠償特約がおすすめ!!

「旅館宿泊者賠償特約」は、宿泊客が宿泊施設の財物を破損・汚損した場合や、他の宿泊客にケガをさせた場合等に、宿泊客が負う損害賠償責任を補償する特約です。

今回、宿泊客の子供が体調不良により鼻血、嘔吐、失禁し布団、浴衣を汚損する事故が発生しましたが、本特約にも加入頂いていたため、宿泊客が賠償金を負担することなく、穏便に解決することができました。

宿泊客は旅館にとって大切なお客さまであり、リピーター候補となります。また、SNS等が発達した社会において、宿泊客に賠償請求することにより生じる風評被害も気になるところです。本特約では、お客さまとの関係を良好に保ちつつ、事業者の負担を減らすことができます。旅館業の会員様に対して、積極的にご案内頂きますようよろしくお願いいたします。

(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	2020.10.30	東京都	板橋区	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。	3	賠：105,430 特：10,543 生：19,270 計：135,243
2		サルモネラ	2017.08.12	愛知県	衣浦東部	あんしんフード君	仕出し・弁当	107,400 44,300	提供した料理による食中毒。	32	賠：887,594 特：88,759 計：976,353
3		ノロウイルス	2020.11.20	愛知県	豊橋	レギュラー	仕出し・弁当 飲食店 食品製造業	6,500 3,700	提供した料理による食中毒。	10	賠：97,000 休：362,109 特：46,211 計：505,320
5		アニサキス	2019.06.17	神奈川県	藤沢	あんしんフード君	飲食店	21,200 4,500	提供した刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠：43,290 休：316,353 特：35,964 計：395,607
6		不明	2020.06.04	長崎県	県北	レギュラー	旅館 (m)	1,900 1,300	提供したクジラ料理による食中毒。	21	賠：607,290 特：61,029 計：668,319
7		施設賠償事故	施設リスク	2020.09.25	静岡県	小笠連合	あんしんフード君	食料品販売業	82,800	店舗駐車場のグレーチングが外れたため、2台の通りかかった車両が破損した。また車両の内1台は横転し、搭乗者が負傷した。	2
8	施設リスク		2020.12.05	福岡県	北筑後	あんしんフード君	飲食店	8,500	店内の換気状況が悪く、店内で食事していたお客さまが一酸化炭素中毒の症状を発症した。入院1名。	1	施：77,040 特：7,704 計：84,744
9	業務リスク		2019.12.05	和歌山県	紀北	あんしんフード君	仕出し・弁当 給食施設	11,000	従業員の足が通りかかったお客さまに接触し、お客さまが転倒し負傷した。	1	施：60,956 特：6,096 弁：330,970 計：398,022
10	漏水リスク		2020.09.28	滋賀県	草津	あんしんフード君	飲食店	8,500	配管から漏水し、階下飲食店を汚損させた。階下店舗の修繕費および休業損害を支払った。	-	施：284,759 特：28,476 計：313,235
11	受託事故	受託物リスク	2020.12.06	三重県	志摩	あんしんフード君	旅館 (m)	23,000 1,300	お客さまから預かった車両が保管中に破損した。	-	受：200,000 特：20,000 計：220,000
12	旅館賠償	旅館宿泊者賠償	2020.11.21	静岡県	引佐	あんしんフード君	旅館 (m)	14,900 1,300 旅：2,000	宿泊客の子供が鼻血、嘔吐、失禁し、旅館の布団、浴衣を汚損した。	-	旅：186,750 計：186,750
13	その他	被害者治療費等	2020.12.18	愛媛県	今治	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	お客さまが天井に頭部をぶつけ負傷した。各種費用にて通院見舞金を支払った。	1	被：30,000 計：30,000
14		リコール費用	2020.09.03	鳥取県	倉吉	あんしんフード君	食品製造業	46,500	製造した商品に異物混入によりカビが発生し、身体被害のおそれがあるため商品を回収した。	-	リ：82,335 計：82,335
15		不良完成品損害	2020.12.10	富山県	富山市	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	45,000	加入者がごぼうのさきがきを製造していた際に破損した機械の一部が混入し、納品先の完成品を汚損した。	-	不：47,890 計：47,890

支払い日(2021.1.1～1.31抜粋)

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

※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、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
弁：弁護士費用、リ：リコール費用、旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

令和3年1月末現在の新型コロナウイルスによる共済金支払い状況 (速報)

●加入施設の消毒費用 47件 14,561,517円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」または「あんしんフード君」

●加入施設の休業補償 85件 83,012,472円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」またはその他のコースに休業補償特約を付帯した契約



**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 VOL.200
広域法人部営業第一課

「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。

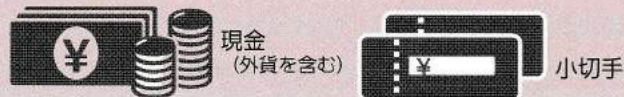
特徴2 各種費用担保

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。



※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}贋造による損害や、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: B19-102415 使用期限: 2021/3/15

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.200

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(保障のカタチ)を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命のライフプラン・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)



出版

INFORMATION

担当: 山村彩美

E-mail: yamamura@jpha.or.jp

HACCPに沿った衛生管理の義務化にあわせて改訂!!



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

一般的な衛生管理の基準を解説

改訂新版

衛生管理ガイドブック(仮題)

『衛生管理ガイドブック』は、食品取扱者の皆さまが日々の衛生管理を確実に実行するうえで参考としていただけるよう平成21年に初版を発刊して以来、現在まで多くの皆さまにご活用いただいております。このたび、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたことに伴い、一般的な衛生管理の基準が定められたことから、内容を見直し全面改訂をする運びとなりました。第1章から11章までは、「一般的な衛生管理」について、食品取扱者が「どのように実施すべきか、なぜ実施する必要があるのか」を理解して行動に移せるようわかりやすく解説しています。その他別章で食材の受入れから提供までの調理過程における衛生管理について、食品の温度管理および十分な加熱の重要性を中心に解説しています。調理場や食品製造現場において、衛生管理の要となる食品取扱者の日々の衛生管理の実践にぜひお役立てください。

主な収録項目

- ・序章：「食の安全を守る」衛生管理
- ・1～11章：一般的な衛生管理
- ・別章：食品の適切な取扱い
- ・巻末資料：食中毒を起こす病因物質、食品衛生関係法規（抜粋）



表紙・タイトルは変更いたします

■体裁：B5判・約160ページ

■定価：660円(税込)

お知らせ

新訂版 食品添加物の使用基準便覧 第49版

わが国で使用されている食品添加物の主要用途、使用基準(対象食品、使用量の最大限度、使用制限等)を3つの一覧表にまとめています。食品添加物の使用基準の改正や新規指定等にあわせて改訂し、令和3年度には第49版を発刊する予定です。

■体裁：A6判 ■定価：未定 ■発売：2021年4月予定

新訂版
食品添加物の
使用基準便覧
第49版
(令和3年2月1日改訂分まで収録)

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 あらためて知りたい 有毒植物による食中毒とその対策(東京都健康安全研究センター)

食と健康アーカイブス：昭和44～49年

食協事業：ワンチームで広めよう！ HACCPに沿った衛生管理(愛媛県 松山市食品衛生協会)

飲食店における新型コロナウイルス感染拡大予防対策啓発事業((一社)静岡県食品衛生協会)

■月刊「食品衛生研究」

◆と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について

◆食品中の農薬の残留基準値設定の基本原則について

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@jpha.or.jp

編集後記

オーストラリアで行われていたテニス全豪オープンで、大坂なおみ選手がストレート勝ちで優勝を果たしました。また、医療従事者のワクチン接種が始まり、新年度に向けて明るい話題に期待したいです。(布村)