

**報告**

## 令和3年度 定時総会・通常総代会 開催

6月18日(金)午後2時より、食品衛生センター5階講堂において令和3年度定時総会を開催いたしました。「新型コロナウイルス感染症」について、予断を許さない状況が続いていることから、感染対策を取りながらの開催となりました。

鵜飼理事長のあいさつからはじまり、鵜飼理事長を議長に「令和2年度事業報告」「令和2年度計算書類の承認」「令和4年度正会員会費算定基準について」「全役員の任期満了に伴う改選」の議事を行い、各議案につきその承認を求めたところ全会一致で承認可決されました。報告事項として、「令和3年度事業計画・収支予算」「理事会で承認された主な事項」について事務局より説明しました。

引き続き行われた日食共組の通常総代会では、津田 大阪支部長を議長に議事を行い、「令和2年度事業報告・決算報告」「令和3年度事業計画・収支予算」「令和3年度借入金の最高限度額」また「役員の一部補選」の提出された全議案が承認され、すべての議事が終了いたしました。その後、コロナ禍における新たな事業展開についての意見交換会を行い、参加した支部の現状を共有しました。

(総務部 布藤 香)



鵜飼理事長



津田 大阪支部長



定時総会の様子

**報告**

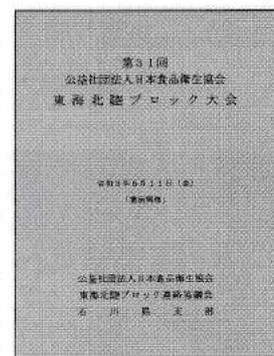
## 令和3年度 東海北陸ブロック大会

例年、開催しております東海北陸ブロック大会につきまして、本年は石川県金沢市で開催の予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の影響により、やむを得ず書面にて開催いたしました。各対応については、下表のとおりです。

(総務部 布藤 香)

### ■ 第31回東海北陸ブロック大会

大会誌	出席予定者分を支部等へ郵送
表彰	該当の表彰状を支部へ郵送 ・令和3年度厚生労働省医薬・生活衛生局長 : 13名 表彰 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別 : 16名 感謝状
食品衛生指導員 体験発表	大会誌に掲載(発表者: 愛知県支部・富山県支部)



### CONTENTS

● 令和3年度 定時総会・通常総代会 / 令和3年度 東海北陸ブロック大会 開催 ..... 1	● 令和3年度 日食協によるHACCP普及等推進活動のご案内 ..... 4
● 茨城県支部 食品衛生責任者養成講習会 eラーニングを導入して / (広告) ..... 2	● 令和2年度「あんしんフード君」推進優秀支所表彰 / 「食品微生物検査」のご案内 ..... 5
● 食品衛生講演会「改正食品衛生法の施行について」開催報告 / 令和4年「食品衛生管理者の登録講習会」の受講希望調査実施のお知らせ ..... 3	● 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

茨城県支部

## 食品衛生責任者養成講習会eラーニングを導入して

公益社団法人 茨城県食品衛生協会 磯谷 美佳

## 予想を上回る受講者数で確かな手ごたえ!!

日食協の全面的なご支援と行政当局のご理解を賜り、5月10日からeラーニングによる養成講習会の運用を開始しました。

eラーニング受講者数は、当初月間10名程度と見込んでおりましたが、ちょうど開始から1か月経った6月10日時点で約120名(うち修了者約50名)と想定をはるかに上回る数に、事務局一同確かな手ごたえを感じております。ウィズコロナの状況下、ネット環境さえあれば、いつでもどこでも感染リスクゼロの状態を受講可能なことが好評の要因となっているものと思われます。感染防止のため集合方式の規模縮小を余儀なくされている状況下、受講希望の皆さまへの新たな選択肢としてeラーニングはとても有効なツールとなっています。

## “今すぐ受講したい”の声に応える!

導入前は、受講申込方法について、募集期間設定型(当月1日から20日までを申込期間とし、受講可能期間を翌月1日から30日間とする)を考えておりましたが、受講者の利便性を考慮し、入金後すぐに受講開始できる方法に変更しました。申込期間の縛りがなかったため、定員締め切りとなった集合方式の受講希望者へeラーニング方式を案内しやすく、希望者の選択肢を増やすことができました。案内した際には「eラーニングができるのね!」というeラーニング方式を期待していたお声もいただいています。

## 事務局業務への影響

修了証書については、県食協事務局が週に一回定期的に修了者をシステムから抽出し、集合方式講習と同じ修了証書を印刷・発送しています。現在のところ週20枚程度の発行で、大きな事務負担も生じていません。トラブルもなく順調な滑り出しとなっています。今後は、支所窓口にてeラーニングで案内のリーフレットを備え置くなど、集合方式との二本柱で事業を進めていきたいと考えています。

## eラーニング導入支部実績

※2021年6月10日現在速報

支部名	受付開始日	受講者数	修了者数	支部名	受付開始日	受講者数	修了者数
さいたま市	4月30日	75名	47名	千葉市	5月17日	46名	14名
福井県	4月30日	48名	25名	徳島県	5月17日	65名	36名
茨城県	5月10日	123名	59名	福岡市	5月17日	72名	24名

## 新刊のご案内 リーフレット

## 一般飲食店における テイクアウト・デリバリー 食品の衛生管理 (仮題)



※表紙は変更になる場合があります。

お店で提供する場合とテイクアウトを行う場合の衛生管理に関わる条件の違いや、テイクアウトやデリバリーでの食中毒予防のポイント、許可や表示といった実務面に対する疑問にお答えし、フルカラーのイラストを交えてわかりやすく説明しています。テイクアウトやデリバリーを実施する飲食店に最適なリーフレットです。

- 体裁：A4判・6ページ ■ 定価：150円(税込) ■ 発行：R3年7月予定
- 送料：1回のご注文金額が3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円(1か所に送付の場合)

【お申し込み・お問い合わせ】 公益社団法人日本食品衛生協会 出版部  
TEL 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384  
http://www.n-shokuei.jp/

報告

食品衛生講演会「改正食品衛生法の施行について」  
～ HACCPに沿った衛生管理の実施にあたって～ 開催報告

改正された食品衛生法の完全実施(6月1日)を前に、関連情報の提供のためWebでのセミナーを開催しました。

日時	令和3年5月14日(金)、5月20日(木) 13:00~17:15	
講演内容および講師	①HACCPの完全実施にあたって	厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課長 三木 朗氏
	②小規模事業者の手順書作成支援およびHACCPの検証に資する研究	厚生労働省食品衛生管理に関する技術検討会座長 東京農業大学 応用生物科学部 農芸化学科 教授 五十君 静信氏
	③コーデックスにおける食品衛生の一般原則(HACCP適用のための原則およびガイドラインを含む)の改正	山口大学 獣医学部 教授 豊福 肇氏



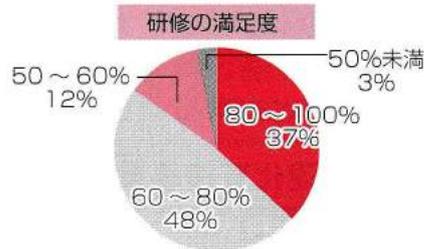
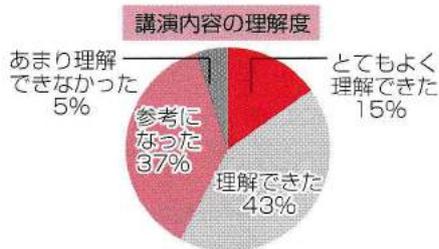
三木課長



五十君教授



豊福教授



三木課長よりHACCPの完全実施を直前に控えた厚生労働省の取り組み、五十君教授より小規模事業者のHACCPの検証に関する研究、豊福教授からは改正されたコーデックスのHACCPガイドラインについて、それぞれ熱のこもったご講演をいただきました。

講演後の質疑応答では、チャットやQ&Aによる質問のほか、直接受講者からの質問も受け付け、制度改正の意義や具体的な取扱い等、幅広い質疑応答が行われました。

アンケートによると58%の受講者が理解し、80%以上の受講者が満足度60%以上という結果でした。開催の目的は達成でき、受講者の方がたも概ね満足いただけただけようです。

(公益事業部 食品衛生推進課 児玉和佳奈)

令和4年  
告知 「食品衛生管理者の登録講習会」受講希望調査実施のお知らせ  
(食肉製品製造業/添加物製造業)

食品衛生法第48条第6項第4号に基づく食品衛生管理者の登録講習会の開催を検討するにあたり、**食肉製品製造業または添加物製造業**における令和4年の講習会受講希望者数を把握するための調査を実施します。受講希望者が一定数以上となった場合、東京都に開催のための登録申請をします。

令和3年に実施しました当講習会では、eラーニングを中心とした講義により食肉製品製造業99名、食品添加物製造業139名の方がたが受講しました。本年もeラーニングによる講義を中心としたリモート+集合による複合形式での申請を予定しています。

受講を希望される方は当協会ホームページ <http://www.n-shokuei.jp/> よりご回答くださいますようお願いいたします。(締切8月31日(火))

なお、講習会開催の可否につきましては、ご回答いただいた方宛にメールにてご連絡します。

(公益事業部 食品衛生推進課)

## 告知

## 令和3年度 日食協によるHACCP普及等推進活動のご案内

## 食品衛生法改正事項実態把握等事業（厚生労働省委託事業）

いよいよ6月より改正食品衛生法の完全実施がなされました。厚生労働省では、改正内容の課題の整理やHACCPに沿った衛生管理の取組状況等の実態把握により、見直しや検証を行うこととされ、日食協では本事業の委託を受け、下記アンケート調査事業を実施いたします。

## (1) 食品等事業者におけるHACCPの実施状況、導入効果等の調査、検証

**内容：**HACCPに沿った衛生管理の実施状況、手引書の活用状況、HACCP導入の効果などのアンケートや実地調査等の実施

**対象：**飲食店営業

## (2) 「HACCPに基づく衛生管理」の実施に向けた検討

**内容：**HACCPに基づく衛生管理の実施のための問題点や、柔軟に実施するための方法を把握、整理

**対象：**旧総合衛生管理過程承認施設

## (3) 都道府県等が条例において定める施設基準の省令による平準化の実態把握等

**内容：**都道府県等において定められた施設基準(条例)の調査及び各業種の状況調査(室、場所、設備、器具等の基準が実態に即しているか等)

**対象：**都道府県(保健所設置市、特別区は除く)、食品関係事業者

本事業の調査にご参加いただく各支部の皆さま、指導員の皆さまにもご協力いただくことも多い事業になっております。引き続きご協力のほどお願いいたします。

## HACCP認定加速化支援事業（農林水産省補助事業）

政府では農林水産物・食品の輸出について2025年までに2兆円、2030年までに5兆円の目標が設定されています。このため、輸出先国・地域が求める条件への適合を迅速に進めるとされています。

日食協では、これまでの実績を活かし、コーデックスHACCPを基本に海外の要件などを加えた研修会を実施してまいります。



HACCPに基づく衛生管理の研修会ステップ

## 研修会内容

## (1) 一般衛生管理の研修

2020年に改訂されたコーデックスの食品衛生の一般原則や食品衛生法に基づく一般衛生管理、米国の食品安全強化法、ハザードやハザードコントロールについて理解を深める

## (2) HACCP導入の研修

コーデックスHACCPに基づき、7原則12手順によりハザード分析やHACCPプランの構築等、適切な運用方法を習得する

## (3) HACCP妥当性確認・検証研修

HACCPプランの妥当性確認、プランやシステムへの検証活動を理解し、方法を習得する

## (4) HACCP指導者養成研修

HACCP本質への理解を深めると共に、指導・助言のポイントを学び、一般衛生管理やHACCPの導入について適切に指導・助言できる人材を育成する

これから輸出を考えている、輸出を目指している、すでに輸出はしているが従事者のスキルアップをしたいという事業者の方等が対象となります。各研修ともに、eラーニングによる事前学習および事前課題がございます。なお、参加費は無料(指導者研修は一部負担)ですが、研修によっては受講にあたり、受講対象者に要件がございます。詳細は日食協ホームページでご案内いたします。

(公益事業部 HACCP事業課)

## 令和2年度「あんしんフード君推進優秀支所表彰」 最優秀支所は 高知県 高知市支所

「あんしんフード君」の推進をより強化するために行っております「あんしんフード君推進優秀支所表彰」について、令和2年度実績を集計した結果、選考基準を満たした右表の20支所が「あんしんフード君推進優秀支所」として選定されました。

最優秀支所の高知市支所は過去に5回優秀支所に表彰されております。また、金沢市支所は8年連続受賞となりました。

支部別にみると、福島県支部では3支所が表彰対象で、新潟県、愛知県、香川県支部は2支所対象となっています。

さらに、初めての表彰対象となった支所が7支所と、「あんしんフード君」の推進にご尽力いただきました。

(選考基準)

「食品営業賠償共済」と「あんしんフード君」の合計の達成件数が前年度実績より増加している支所のうち、「あんしんフード君」の達成件数上位20支所

(共済部 木戸 裕子)

表彰区分 (副賞)	支部名	支所名	備考 (表彰歴(年))
最優秀支所 (5万円)	高知県	高知市	(26~29.元.2)
優秀支所 (3万円)	福島県	県中	30.2
		会津	25.28.元.2
		いわき	初
	栃木県	宇都宮	25.27.2
	埼玉県	比企	初
	新潟県	中越	元.2
		上越	26.27.元.2
	長野県	北アルプス	29
	富山県	中部	28,29,30.元.2
	石川県	金沢市	8年連続 (25~30.元.2)
	愛知県	一宮	30.元.2
		豊田市	元.2
	兵庫県	姫路市	30.2
	香川県	高松地区	初
		中讃	初
	愛媛県	松山市	初
	佐賀県	佐賀中部	初
	大分県	大分市	元.2
	沖縄県	八重山	初

ブロック順

こちら  
食品衛生研究所

## 「食品微生物検査」のご案内



食品の微生物検査を定期的実施することは、食中毒を起こさないために極めて重要な防止策となります。特に、気温や湿度が高くなっていく夏期は、細菌が増殖しやすい環境となり、細菌による食中毒リスクも高くなってきます。

微生物検査には、食品全体の汚染指標を検査する衛生指標菌検査や、食中毒の原因となる食中毒菌の検査があります。

食中毒を未然に防止するためにも、今一度、微生物検査を実施されてみてはいかがでしょうか。

### 主な検査項目

#### 一般細菌数

食品中に存在する細菌の総数(好気的条件下で発育する中温性の細菌)を測定します。一般細菌数が多い場合は、製造工程中の不備(洗浄や加熱不足等)や不適切な温度管理が原因として疑われます。

#### 大腸菌群 / 大腸菌(E.coli)

大腸菌群は、動物の腸管内や土壌、水といった自然界広域に存在する菌ですが、加熱に対しての耐性は強くありません。大腸菌群が検出された場合は、加熱不足やその後の不適切な取り扱いが原因として疑われます。

大腸菌(E.coli)は、糞便系大腸菌群の指標として評価され、検出された場合には、糞便系の汚染があったことが原因として疑われます。

#### 真菌数

真菌にはカビおよび酵母が含まれます。真菌の汚染は異物や異臭のクレーム発生の原因となります。真菌は一般環境中にも広く存在することから、真菌数が多い場合は、製造環境での繁殖や、長時間の環境にさらされていたことが原因として疑われます。

#### 黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌は、主に人の手指や鼻腔内等に存在しているため、製造従事者による不適切な取り扱いがされていないかの指標とされます。また、汚染された状態で室温に長時間放置された等不適切な扱いがあると、病原因子である毒素(エンテロトキシン)を産生して食中毒を引き起こすリスクが高まります。

(微生物試験部 秋葉 達也)

## さまざまなリスクに対する備えが必須、食中毒以外の事故の増加！

### 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

#### Close Up 解説 飲食店の大口支払事例 あんしんフード君への加入で業務・施設リスクへの備えを万全に！

今回は、飲食店にて発生した高額支払事例をご紹介します。

加入者店舗では暖房器具としてストーブを用いており、日頃からやかんを乗せて温めていました。平成28年、お客さまの子供にやかんが落下し、子供が火傷をしました。被害者両親、加入者にて示談交渉を進めていましたが解決に至らず、平成30年に訴訟に発展しました。

訴訟では加入者の責任割合が論点となり、結果として令和3年(事故発生から約5年後)に約1,500万円の損害賠償金を支払うことが確定しました。賠償金は治療費、後遺障害に対する慰謝料、親の休業損害などによります。

本事例では、被害者両親からの損害賠償請求額は4,000万円を超えていましたが、加入者は「あんしんフード君」に加入していたため、落ち着いて示談交渉および訴訟に臨むことができたとのこと。万が一「あんしんフード君」に加入していなかった場合、4,000万円もの損害賠償請求を受けていることは大変な精神的苦痛であり、5年間もこの苦痛を抱えたまま営業する必要があったと考えられます。

業務・施設事故については、いつ、どこで発生しても不思議はありません。本事例のように会員の経営を守る為にも、必ず「あんしんフード君」に加入するようご案内をお願いします。

(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						施	特	
1	食中毒	カンピロバクター	2021.03.26	香川県	中讃	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供したとりのたたきによるカンピロバクター食中毒。被害者からの賠償請求はなく、休業期間4日分の休業補償金を支払う。	—	休： 特： 計：	143,352 14,335 157,687	
2		サルモネラ	2020.07.24	愛知県	江南	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食品製造業 食料品販売業	67,700	製造した弁当による食中毒。入院3名。	19	賠： 特： 消： 計：	2,590,407 259,041 452,151 3,301,599	
3		ノロウイルス	2021.02.09	岡山県	岡山市	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	提供した料理によるノロウイルス食中毒。入院1名。	71	賠： 休： 特： 被： 消： 計：	1,092,543 147,401 123,995 23,328 7,579 1,394,846	
4	施設賠償事故	施設リスク	2021.04.04	川崎市	麻生区	あんしんフード君	食品製造業	19,100	店舗の看板が強風で飛ばされ、停車していたお客さまの車にぶつかり破損させた。	—	施： 特： 計：	570,909 57,091 628,000	
5			2021.03.22	茨城県	竜ヶ崎	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗から漏水し、階下の店舗を汚損した。	—	施： 特： 計：	538,262 53,826 592,088	
6			2021.03.10	愛知県	江南	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗の扉を開けた際に扉が外れて、付近に駐車していたお客さまの車にあたり破損させた。	—	施： 特： 計：	136,290 13,629 149,919	
7			業務リスク	2016.01.08	沖縄県	中部	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	15,600 2,900	加入者店舗にあるストーブの上に設置していたやかんが落下し、お客さまの子供が火傷を負った。ストーブの設置場所が悪かったが、お客さまの不注意による過失も考慮した賠償金での示談となった。入院1名。	1	施： 特： 弁： 計：	15,500,000 1,550,000 1,831,172 18,881,172
8			2020.09.17	広島市	安佐南	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が料理を提供する際にテーブルにあったお客さまのパソコンと携帯電話を落とし、破損させた。	—	施： 特： 計：	109,300 10,930 120,230	
9	漏水リスク	2021.03.07	神奈川県	相模原	あんしんフード君	飲食店	8,500	2階にある加入者店舗から漏水し、1階店舗を汚損した。	—	施： 特： 計：	1,719,526 171,953 1,891,479		
10	賠償事故	受託物リスク	2021.04.03	福岡県	久留米市	あんしんフード君	飲食店	18,400	店内でお客さまが忘れたポーチを紛失した。	—	受： 特： 計：	230,000 23,000 253,000	
11	その他	被害者治療費等	2021.04.13	和歌山県	和歌山市	あんしんフード君	飲食店	8,500	お客さまが椅子から降りる際に足を踏み外し、転倒時に座敷の角に腰を打ち骨折した。	1	被： 計：	10,000 10,000	
12		リコール費用	2021.01.07	広島県	福山	あんしんフード君	食品製造業	112,100	製造したきなご豆にピーナッツが混入しており、アレルギー症状等の身体的被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。	—	リ： 計：	379,727 379,727	

支払い日(2021.5.1～5.31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、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、消：消費費用  
弁：弁護士費用、リ：リコール費用、計：合計共済金

#### 令和3年5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 88件 30,481,456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 160件 157,031,557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.204  
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まれません。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：B20-102423 使用期限：2022/3/15

**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.204

**2020年度決算主要指標 (抜粋)**

私たちは、安定した経営基盤と強固な財務力のもと、お客さまにご提供するサービスのクオリティをさらに高め、「最も称賛される生命保険会社」になることを目指しています。

**個人保険保有契約高**

36兆9,325億円

前年度末比  
0.3%増

当期末時点でお引き受けしている保障金額の合計です。どれくらいの保険契約を保有しているのかを示す指標です。\*個人年金保険を含みます。

**個人保険新契約高**

2兆6,541億円

前年度比  
15.9%減

当期に新たにお引き受けした保険金額の合計です。どれくらいの生命保険を販売したのかを示す指標です。

**基礎利益**

1,111億円

前年度比  
13.1%減

保険本業における収益力を示す指標のひとつです。保険料収入や保険金・事業費支払等の保険関係の収支と、利息及び配当金等収入を中心とした運用関係の収支からなる収益で、一般事業会社の営業利益に近いものです。

**ソルベンシー・マージン比率**

839.1%

前年度末比  
36.7  
ポイント増

大災害など通常の予測を超えて発生するリスクに対応できる「支払余力」を有しているかを判断するための行政監督上の指標の一つです。200%以上であれば、健全性についての一つの基準を満たしていることを示しています。

**保険財務力格付け (S&Pグローバル・レーティング)**

A+

S&Pグローバル・レーティング保険財務力格付け  
2021年5月28日現在

財務の健全性等の経営内容を客観的にご判断いただくために、格付会社による評価を取得しております。  
\*「AA」から「CCC」までの格付けには、プラス記号またはマイナス記号が付されることがあり、それぞれ、各格付けカテゴリーの中で相対的な強さを表します。  
\*格付けは、格付会社の意見であり、保険金支払いなどについて保証を行うものではありません。また、将来的に変更される可能性があります。  
\*S&Pグローバル・レーティングは、金融商品取引法に定められている信用格付業者です。

**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 <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 山村彩実  
E-mail: yamamura@jfha.or.jp

告知

食品衛生月間

2021.8.1~31



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

毎年8月の1か月間は、厚生労働省、都道府県、保健所設置市および特別区の主催により食品衛生月間と定め、食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るために、食品等事業者および消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発等を目的とした、さまざまな活動が展開されています。

日食協では、食品衛生月間に協賛し、普及・啓発用ポスターを作成しており、厚生労働省とのご相談により本年度の図柄が決定いたしました。また、啓発用グッズとして例年の下敷きに変え本年度はマスクケースを作成することといたしました。

ほかにも、リーフレットや書籍、手洗いチェッカー等頒布品も多数取り揃えております。食品衛生月間活動にぜひご利用ください！

食品衛生月間ポスター



- 体裁：B3判
- 定価：41円(税込)
- 注文：10枚単位でお申し込みください
- 送料：実費

マスクケース



- 体裁：H205×W110 (mm)
- 定価：62円(税込)
- 注文：100枚以上50枚単位でお申し込みください

マスク(個包装)

- 体裁：1箱25枚入り
- 定価：305円(税込)
- 注文：2箱単位でお申し込みください
- 申込期間：～令和3年8月31日

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)

7月号の内容

■月刊「食と健康」

特集 持ち帰り・宅配食品の衛生管理(辻調理師専門学校・辻製菓専門学校)

食と健康アーカイブス：平成5～10年

特別企画 コロナ禍での東京五輪聖火リレー

食協事業：食品衛生さわやか広場(新潟県 新潟市食品衛生協会)

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食品衛生研究」

◆国内外の食中毒事例を踏まえたリスク管理措置について

◆海外情報等を踏まえた輸入食品のリスク管理について

◆トクホ公正競争規約の認定とトクホ制度に関する検討

◆ゲノム解析時代に突入したサルモネラの分子疫学解析

◆食肉衛生検査所でのCSF(古典的豚熱)への対応

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 fukujuuka@jfha.or.jp

編集後記

今年もマスクとともに過ごす夏が近づいてきました。暑い中でのマスク着用は、熱中症のリスクが高まるそうです。人との距離が取れるときはマスクを外し、水分・塩分補給をこまめに行い、元気に夏を乗り切りましょう！(山村)