

## 報告 令和3年度 第1回理事会(日食協)、第1回理事会(日食共組)

令和3年度 第1回理事会(日食協)につきましては「新型コロナウイルス感染症」の影響により、決議の省略(書面)による理事会としました。

また、令和3年度 第1回理事会(日食共組)につきましては、例年同様に決議の省略(書面)による理事会としました。

次の議案を提出し、令和3年5月21日(金)に全役員より承認されました。(総務部)



全役員からの同意書確認の様子

### 承認事項

- 会長・副会長の再任について
- 役員推薦委員会委員の委嘱について

### 議案

- 令和3年度 定時総会に提出する議案について
  - 令和2年度 組織等に関する事業報告
  - 令和2年度 公益目的事業報告
  - 令和2年度 収益等事業報告
  - 令和2年度 事業報告の附属明細書
  - 令和2年度 計算書類の承認
- 令和3年度 5月までの事業進捗状況について
- 令和3年度 定時総会招集について

【日食協】

### 議案

- 令和2年度 事業報告
- 令和2年度 決算報告

【日食共組】

## 報告

## 令和3年 春の叙勲

去る4月29日、内閣府より令和3年春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荣誉に浴されました。心よりお祝い申し上げます。(総務部 布藤 香)

### ◎ 食品衛生功労関係

(以下順不同、敬称略)

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	岸 秀 年	現・(公社)福島県食品衛生協会副会長
旭日双光章	佐 野 勇	現・(一社)山梨県食品衛生協会副会長

## CONTENTS

- 令和3年度第1回理事会(日食協・日食共組)／令和3年春の叙勲 … 1
- HACCP普及指導員～全国に展開するHACCP専門家～／令和3年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会受講希望調査のお知らせ … 2
- 食品衛生責任者養成講習会eラーニング スタートしました! … 3
- 令和2年度 共済金支払い状況について … 4
- 令和2年度「あんしんフード君」推進目標達成支部表彰／栄養成分表示に関連する試験検査のご案内 … 5
- 共済金支払状況 … 6
- (広告) … 7
- 出版インフォメーション … 8



## 報告

## HACCP普及指導員 ～全国に展開するHACCP専門家～

HACCP普及指導員は、研修講師はもちろん、HACCP導入、「食の安心・安全・五つ星事業」等の指導・助言で活躍されています。ぜひ、ご活用ください。

今年で5年目を迎えた、日食協の制度である「HACCP普及指導員制度」は、347名登録（令和3年4月現在）があり、各支部に管轄内のHACCP普及指導員についてご案内いたしました。各地のHACCP普及指導員の活躍の様子をご紹介します。

## 事例1 講師としてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修に参加

地方自治体や業界団体主催「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修」の講師やアドバイザーとして参加（飲食店、菓子製造、旅館ホテル、漬物、惣菜等）。受講者の目線に立って説明しています。

## 事例2 HACCPの導入、指導・助言等

食品企業のHACCPに沿った衛生管理の導入や、一般衛生管理に関して適切な衛生管理のアドバイスや監査を実施。現場に合ったわかりやすい言葉で、指導・助言等を行っています。

## 事例3 食の安心・安全・五つ星事業のサポート

「食の安心・安全・五つ星事業」に関わる指導助言、判定に参加。HACCPの取組みをサポートしています。

このように、HACCP普及指導員が、各地で活躍されています。皆さんの近くにも、「HACCPの専門家」がいらっしゃるかもしれません。お気軽に、日食協 公益事業部 HACCP事業課（03-3403-2112 jigyouka@jfha.or.jp）までお問い合わせください。

※HACCP普及指導員とは、日食協における所定の研修を修了された方で、HACCPに関する知識を有し、HACCPの構築や検証を行うことができ、中小事業者のHACCP導入のニーズに応えられる人材です。

（公益事業部 HACCP事業課）

## 告知

令和3年度 食鳥処理衛生管理者の登録講習会の  
受講希望の調査実施のお知らせ

食鳥処理の事業の規制および食鳥検査に関する法律第12条5項第4号に基づく食鳥処理衛生管理者の登録講習会につきまして、食鳥処理衛生管理者の設置が必要な施設における当講習会の受講希望者数を把握するための調査を実施いたします。

令和3年度における標記講習会につきましては、受講希望者が一定数以上となった場合、開催のための登録を申請いたします。

受講を希望される方は当協会ホームページ

[http://www.n-shokuei.jp/news/2021/kousyuu\\_chousa.html](http://www.n-shokuei.jp/news/2021/kousyuu_chousa.html)

よりご回答くださいますようお願いいたします。（締切7月30日（金））

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でご連絡いたします。

（公益事業部 食品衛生推進課）

## 食鳥処理衛生管理者講習会




## 報告

## 食品衛生責任者養成講習会eラーニングスタートしました!

**食品衛生学で学ぶこと**

- ① 主な食中毒と健康被害
- ② 施設・設備の衛生管理
- ③ 食品の衛生的な取扱い
- ④ 食品取扱者の衛生管理

第1章 食品衛生学では、1. 主な食中毒と健康被害、2. 施設・設備の衛生管理、3. 食品の衛生的な取扱い、4. 食品取扱者の衛生管理について学びます。



この度、日食協は支部が利用できる食品衛生責任者養成講習会のeラーニングシステムを構築いたしました。2～3月に全国エリア別で支部に導入説明会を開催後、導入を希望する支部と連絡を取り合いながら準備を行ってまいりました。そして全国でいち早く下記3支部がeラーニングによる養成講習会をスタートさせました。

運用開始までの流れを簡単にご紹介いたします。(食品衛生システム部)

## ◀講義ビデオ一部抜粋

## 運用開始までの流れ

## ①講座仕様の確認

募集方法、受講可能期間、受講料、講義内容、修了証発行方法など支部の希望する運用方法を伺い、日食協が支部用の講座システムを設定します。

## ②支部ホームページの改修

日食協が提供するホームページのひな形やイラスト素材を使って、支部にホームページを改修いただきます。

改修点は、支部ホームページに「食品衛生責任者養成講習会eラーニング」の販売ページを

設置することです。従来の集合型の案内と同じように、eラーニングの案内および受講申込みボタンをホームページに掲載します。案内の内容は、受講対象者/受講可能期間/講座概要/受講料・申込み/修了証発行などについてです。

## ③最終チェック

支部のホームページに設置する販売ページの仮アップを日食協もいっしょに確認し、内容を確定させます。同時に支部用に設定した講座システムの確認と動作テストを行い、最後にホームページの本アップ日時を決定します。

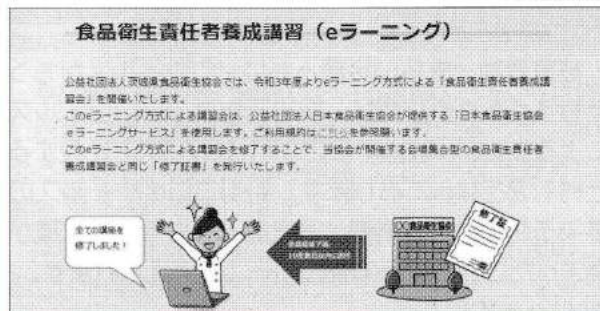
## ▼茨城県支部HP一部抜粋▼

**食品衛生責任者養成講習 (eラーニング)**

公益社団法人茨城県食品衛生協会では、令和3年度よりeラーニング方式による「食品衛生責任者養成講習会」を開催いたします。

このeラーニング方式による講習会は、公益社団法人日本食品衛生協会が提供する「日本食品衛生協会eラーニングサービス」を使用します。ご利用規約は、[こちら](#)を参照ください。

このeラーニング方式による講習会を終了することで、当協会が開催する各種集合型の食品衛生責任者養成講習会と同じ「修了証書」を発行いたします。



**受講資格**

【受講資格】

- ・茨城県内の飲食店や食品製造業等の食品施設に勤務している方
- ・食品関係施設に勤務をされていない、茨城県内の在住者

※茨城県市内外で食品関係施設に勤務している方は当協会eラーニング方式講習会を受講できませんのでご注意ください。



## さいたま市支部

- 4月30日受講受付開始
- <https://www.s-shokuei.com/e-learning.html>
- 受講料：10,000円(税込)
- 受講可能期間：30日間
- 募集方法：随時募集型(入金確認後、すぐに受講可能)
- 修了証発行方法：全講座修了後、10営業日以内にさいたま市支部から送付

## 福井県支部

- 4月30日受講受付開始
- <http://www.fukui-syoku.jp/elearning/>
- 受講料：10,000円(税込)
- 受講可能期間：30日間
- 募集方法：随時募集型(入金確認後、すぐに受講可能)
- 修了証発行方法：全講座修了後、受講者ご自身でeラーニングシステムから修了証を印刷

## 茨城県支部

- 5月10日受講受付開始
- <http://www.ib-syoku.jp/archives/1871>
- 受講料：10,000円(税込)
- 受講可能期間：30日間
- 募集方法：随時募集型(入金確認後、すぐに受講可能)
- 修了証発行方法：全講座修了後、10営業日以内に茨城県支部から送付

※受講対象者：支部管内の食品関係施設に勤務している方/食品関係施設に勤務をされていない場合は支部管内に在住している方(学生含む)に限ります。



報告

# 令和2年度 共済金支払い状況について

## 新型コロナウイルスによる支払いが全体の支払い金額の34.7%を占める

令和2年度につきましては、959件 477,423,773円の共済金をお支払いしており、制度発足以来2番目に高額な共済金支払い額となりました。これは、新型コロナウイルス感染症により、休業補償、消毒費用の支払いが非常に高額だったことが大きな要因と考えられます。

### <新型コロナウイルスによる共済金支払い状況>

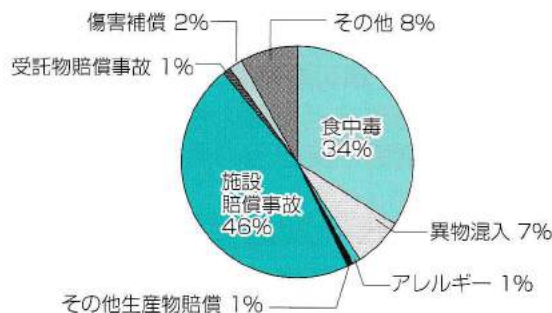
項目	件数	支払い金額
令和2年度支払い共済金	959件	477,423,773円
内 新型コロナウイルスによる支払い(172件)	休業補償	143件* 143,201,642円
	消毒費用	80件* 22,525,097円

※支払項目ごとに集計した件数です。

### 食中毒を上回る施設賠償事故

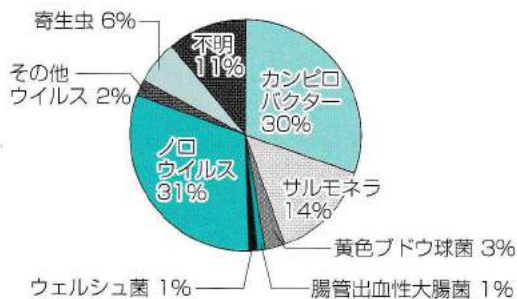
新型コロナウイルスによる支払いを除いた共済金額は787件 311,697,034円となり、内訳は右のグラフのとおりです。施設賠償事故が食中毒を上回り大きな割合を占めていますが、「あんしんフード君」の普及により近年このような傾向にあります。また、昨年度は漏水事故による支払い金額が75,548,689円(令和元年度 56,874,493円)と増加しており、なかには1,400万円を超える高額支払いもありました。

### 令和2年度 支払い共済金内訳



### 原因別食中毒の内訳

#### 令和2年度 食中毒支払い共済金内訳



食中毒による支払いでは、183件 105,892,011円の支払いをしており、原因別に見るとノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラが支払い金額の75%超を占めています。

被害者数、支払い金額ともにノロウイルスがもっとも多くありましたが、令和元年度のノロウイルスによる支払い(69件、67,971,137円)と比較すると約1/2となっております。新型コロナウイルスの感染予防により営業者、消費者ともに手洗い意識が高まったことも減少の要因の一つと考えられます。

### <原因別食中毒支払い共済金>

事故原因	件数	被害者数	支払い金額
ノロウイルス	27件 (69件)	1,268人 (2,109人)	33,169,090円 (67,971,137円)
カンピロバクター	32件 (54件)	120人 (218人)	31,833,019円 (14,160,230円)
サルモネラ	8件 (7件)	207人 (170人)	15,144,174円 (10,455,988円)
食中毒全体	183件 (245件)	2,177人 (3,121人)	105,892,011円 (118,303,752円)

※( )内は令和元年度の支払い実績です。

会員の皆さまにおかれましては、新型コロナウイルスの影響により営業機会が減少し大変ご苦労されていることと思いますが、事故は現実に発生しております。依然として新型コロナウイルス収束の見通しが立たない状況ですが、万が一事故が発生した際に、「あんしんフード君」が加入者の経営安定の一助となれば幸いです。

(共済部 川瀬 響)



報告

## 令和2年度「あんしんフード君」推進目標達成支部表彰

令和2年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、全国的に推進状況が厳しい状況でしたが、各支部支所食品衛生協会の皆さまのご尽力を賜り、令和元年度より2年間の推進目標に対して、下記の14支部が達成いたしました。

達成した支部には日食協定時総会において特別表彰および副賞として50万円を贈呈いたします。

なお、本目標は1年間延長することといたしましたので、各支部におかれましては、引き続き「あんしんフード君」の推進につきましてご尽力くださいますようお願いいたします。（共済部 木戸 裕子）

## 令和2年度「あんしんフード君」推進目標達成支部

支部名	推進目標	達成件数	達成件数 (調整値含む)	達成率(%)
北海道	3,098	3,153	3,195	103.1
岩手県	2,240	2,234	2,268	101.3
山形県	1,669	1,725	1,750	104.9
福島県	3,352	3,438	3,491	104.1
埼玉県	2,653	2,847	2,847	107.3
長野県	4,923	5,028	5,175	105.1
福井県	827	1,003	1,028	124.3
愛知県	4,800	5,063	5,102	106.3
兵庫県	3,427	3,406	3,473	101.3
岡山県	4,352	4,327	4,385	100.8
香川県	1,579	1,695	1,743	110.4
高知県	1,642	1,730	1,736	105.7
福岡県	3,454	3,486	3,499	101.3
大分県	1,583	1,777	1,817	114.8

&lt;ブロック順&gt;

こちら  
食品衛生研究所

## 栄養成分表示に関連する試験検査のご案内

食品衛生研究所で受託している試験のうち、今月号では日本国内の栄養表示試験についてご案内いたします。日本の食品表示基準は食品表示法に基づき、食品の安全性確保、消費者の栄養の改善・健康の増進等を図る目的で、あらかじめ包装された一般消費者用の加工食品および添加物に栄養成分を表示することが義務づけられております。

栄養成分の表示をご検討されている皆さまのニーズにあった検査をご用意しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

【義務化項目】熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(ナトリウム)

【推奨項目】食物繊維、飽和脂肪酸

【任意項目】糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン、ミネラル



セット	検査項目	検査費用(税抜)
食品表示基本セット	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(ナトリウム)、水分*1、灰分	19,000円
食品表示(食物繊維)セット	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、食物繊維(酵素-重量法)、食塩相当量(ナトリウム)、水分*1、灰分	42,000円

\*1: 常圧、減圧加熱乾燥法の場合に限ります。

## お問い合わせ先

食品衛生研究所 検査事業部事業推進課  
TEL: 042-789-0211  
E-mail: kensajigyou@jfha.or.jp

HPから  
お問い合わせできます ⇒



(検査事業部 布村 俊治)



## 製造業者を取り巻くリスク、食中毒以外の事故へも備えましょう！

「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 不良完成品損害による高額支払事例 製造業者には口数アップを勧めましょう

不良完成品損害補償では製造した製品の欠陥により納品先の完成品が損壊した場合に、加入者が被る損害(賠償責任)を補償します。

今回は、米菓の原材料を製造する業者が起こした事故を紹介します。

加入者が製造した原材料は加工会社にて商品化され、ブランドメーカーにてパッケージ化され販売されます。今般、ブランドメーカーにて完成品(せんべい)に赤色の物質が混入していることを発見しました。原因を調査した結果、原材料の製造過程において他の製造ラインにて扱う甲殻類の殻が混入したことが判明しました。結果として、完成品であるせんべいが販売できなくなった為、ブランドメーカーに対し約250万円の賠償金を支払いました。

不良完成品損害補償は損害の額が完成品の価値に影響される特徴があります。加入者の売上高は少額であっても製品が大量生産品の一部として使用された場合は、事故発生時に多額の損害賠償請求を受ける可能性があります。

製造業者については、「あんしんフード君」に加入することはもとより、加入口数を増やし、高額な損害賠償請求に備えることが重要です。



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	2021.01.19	神奈川県	平塚地区	レギュラー	食品製造業 食料品販売業	14,700	販売した唐揚げによるカンピロバクター食中毒。入院1名。	2	賠：235,944 特：23,894 計：259,838
2			2021.03.09	青森県	青森	あんしんフード君	飲食店	18,400	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。入院1名。	1	賠：143,700 特：14,370 計：158,070
3	食中毒	腸管出血性大腸菌O157	2019.11.24	滋賀県	草津	あんしんフード君	飲食店	15,600	提供した料理を喫食したお客さまが食中毒症状を発症した。入院1名。	2	賠：617,138 特：61,714 計：678,852
4			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。	180	賠：3,827,673 特：383,068 計：4,210,741
5	食中毒	ノロウイルス	2019.12.21	茨城県	土浦	レギュラー	食品製造業 食料品販売業	6,100	提供したケーキによるノロウイルス食中毒。入院1名。	177	賠：3,066,835 特：306,984 計：3,373,819
6			2020.10.18	埼玉県	朝霞	あんしんフード君	食料品販売業	3,500 100	販売したしめサバによるアニサキス食中毒。被害者はアニサキスアレルギーを発症し、半年間の食事制限をすることとなった。	1	賠：550,000 休：39,414 特：58,941 弁：330,000 計：978,355
7	食中毒	クドア	2021.01.28	静岡県	小笠連合	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した弁当を喫食したお客さまが下痢、腹痛の症状を訴えた。	10	賠：99,000 休：100,037 特：19,904 被：30,000 生：32,572 計：281,513
8			異物混入	2019.01.31	兵庫県	加古川	ワイド	食品製造業	138,400 39,500	製造したパンにグルテンの塊が混入していたことにより、喫食したお客さまの2本の歯にヒビが入った。	1
9	施設賠償事故	施設リスク	2019.08.15	長野県	佐久	あんしんフード君	食料品販売業	29,900 1,800	店舗内に放置されていたダンボールにお客さまが踏み、転倒した際に骨折した。入院1名。	1	施：697,411 特：69,741 計：767,152
10		漏水リスク	2020.05.20	長野県	長野市	あんしんフード君	飲食店	26,800	店舗の水道管から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施：1,283,680 特：128,368 計：1,412,048
11	賠償事故	受託物リスク	2021.02.19	新潟県	新発田地区	あんしんフード君	旅館(m)	1,068,900 328,300 旅：73,100	宿泊者から預かった車両を破損させた。	-	受：95,564 特：9,556 計：105,120
12		旅館宿泊者賠償	2021.03.06	兵庫県	篠山丹波	あんしんフード君	旅館(m)	58,400 旅：3,000	宿泊客が誤ってボールを施設の窓ガラスにぶつけ、破損させた。	-	旅：15,040 計：15,040
13	その他	不良完成品損害	2018.11.05	岡山県	岡山市	あんしんフード君	食品製造業	77,800	製造したせんべいに甲殻類の殻が混入しており、納品先の完成品に損害を与えた。	-	不：2,479,136 計：2,479,136

支払い日(2021.4.1～4.30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、旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

### 令和3年4月末現在(累計)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 85件 30,185,756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 154件 153,090,353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





弊社の支部担当次課長について～その2（西日本編）

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.203  
広域法人部営業第一課

弊社の人事異動が4月1日に行われ、令和3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。

支部名	部支店	課支社	担当考名	役職	電話番号	FAX番号
奈良県	奈良支店	奈良支社	中沼 知義	支社長	0742-30-3201	0742-36-6304
京都府	京都支店	スタッフ	深井 淳	課長	075-343-6101	075-371-6597
京都市	京都支店	京都東支社	松下 寛	支社長	075-343-6105	075-343-6110
和歌山県	和歌山支店	和歌山支社	福崎 修一	支社長	073-433-0125	073-428-0425
大阪府	大阪南支店	東大阪支社	杉山 亘	支社長(上席)	06-6728-5596	06-6720-5971
兵庫県	神戸支店	神戸第一支社	長谷田 剛史	支社長	078-331-2244	078-331-7883
神戸市	神戸支店	神戸第一支社	長谷田 剛史	支社長	078-331-2244	078-331-7883
滋賀県	滋賀支店	大津支社	玉井 忠博	支社長	077-522-4340	077-523-0296
岡山県	岡山支店	倉敷第一支社	小池 雄司	支社長(上席)	086-422-1026	086-425-2014
広島県	広島支店	広島第一支社	小田 健治	支社長	082-234-5815	082-234-5870
広島市	広島支店	広島第一支社	小田 健治	支社長	082-234-5815	082-234-5870
島根県	山陰支店	山陰中央支社	伊藤 英憲	支社長	0852-27-5222	0852-21-2459
鳥取県	山陰支店	鳥取支社	牧村 均	支社長	0857-24-7241	0857-29-1034
山口県	山口支店	山口支社	柏木 吾郎	支社長	083-974-3172	083-972-2867
香川県	高松支店	高松支社	大津 登志夫	支社長	087-825-2141	087-025-2626
愛媛県	愛媛支店	松山支社	神前 恒彦	支社長	089-941-0299	089-941-9148
徳島県	徳島支店	徳島第一支社	馬淵 啓彰	支社長	088-622-1457	088-622-1075
高知県	高知支店	高知支社	西條 庸	支社長	088-824-5795	088-871-1204
福岡県	福岡支店	スタッフ	須山 亜希子	業務課長	092-722-6913	092-722-4370
福岡市	福岡支店	スタッフ	須山 亜希子	業務課長	092-722-6913	092-722-4370
北九州市	北九州支店	北九州第二支社	川島 長貴	支社長	093-521-7428	093-541-5526
長崎県	長崎支店	長崎支社	村山 修	支社長	095-825-3122	095-826-1305
大分県	大分支店	大分第一支社	梅原 由香	支社長	097-534-8181	097-532-0834
佐賀県	佐賀支店	佐賀支社	角田 大輔	支社長	0952-24-9138	0952-24-0201
宮崎県	宮崎支店	宮崎支社	岡部 健一郎	支社長	0985-24-3733	0985-32-3404
熊本県	熊本支店	熊本第一支社	十倍 大樹	支社長	096-366-5533	096-366-5680
鹿児島県	鹿児島支店	鹿児島第二支社	木下 雄太	支社長	099-206-0707	099-206-0725
沖縄県	沖縄支店	沖縄支社	松宮 彰	沖縄支社長	098-866-4805	098-866-6283

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.203

 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)



Gibraltar  
ジブラルタ生命



# 出版

INFORMATION

担当 山村彩実  
E-mail:yamamura@jfha.or.jp

2021年6月、1年の猶予期間を終え

# HACCPの完全義務化



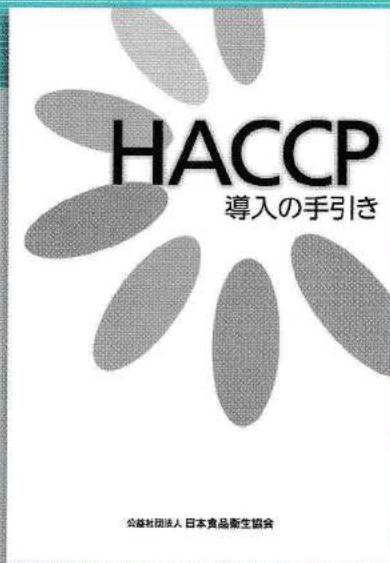
↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

## HACCP導入の手引き

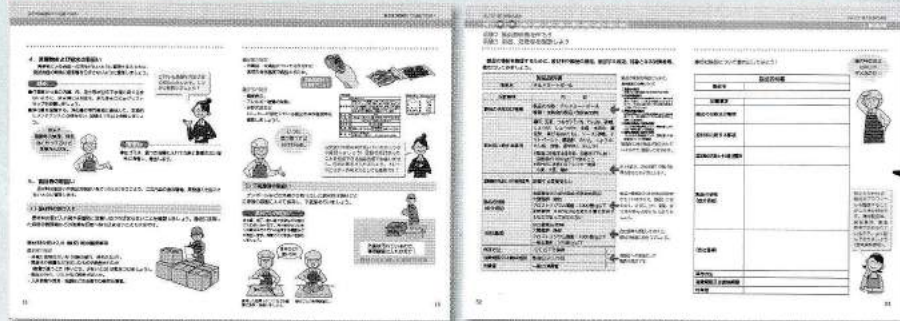
第2章は一般的な衛生管理について5Sを中心にまとめています。第3章では乳・乳製品、食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルト)、清涼飲料水、水産加工品、大量調理施設の6業種それぞれのHACCP導入手順について、事例を参考に自社製品の手順を書き込めるよう見開きページで構成しています。HACCPに基づく衛生管理の実践に本書をご活用ください。

### 《主な収録項目》

- 第1章：食の安全とHACCP(ハサップ)
- 第2章：製造環境整備は5S活動で実施!
- 第3章：HACCP導入手順の実施
- 巻末資料：規格基準(製造基準等)法律等で定められている加熱殺菌条件(抜粋)



公益社団法人 日本食品衛生協会



- 体裁：A4判、222ページ
- 定価：2,200円(税込)

事例を見ながら  
書き込んで  
使える!

## 改訂版 HACCP導入と運用の基本

HACCPを導入する際の基本的な考え方はもちろん、特にHACCPの運用に欠かせない内部検証(内部監査)にスポットを当て、PDCAサイクルを基本に解説しています。これからHACCPを導入、運用を始める方を対象とする講習会テキストとしてご活用ください。

- 体裁：A4判、72ページ
- 定価：3,300円(税込)

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)

6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 食品衛生法改正に伴う  
営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設について(厚生労働省)

食と健康アーカイブス：昭和62年～平成4年

食協事業：子ども参加型手洗い教室「タベルマンと一緒に手を洗いんしゃ〜い」(福岡市食品衛生協会 中央支所)

### 月刊「食品衛生研究」

- ◆ [改正食品衛生法の解説①] 指定成分等含有食品との関連が疑われる健康被害情報の取り扱いについて
- ◆ 指定成分等含有食品の表示制度について
- ◆ 鶏卵のサルモネラに関する動向と令和2年度市販鶏卵調査の結果について
- ◆ 食品安全に関する取り組みの強化

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

今月から改正食品衛生法が完全施行となりました。新型コロナウイルスが猛威を振るう大変な状況ではありますが、事業者の皆さまが安全でおいしい食を提供できるよう、全国の食品衛生協会でサポートしていきましょう!(布藤)