日食協ニュース

http://www.n-shokuei.jp/

R4-9月号

No.590（9月1日発行）

発行所：公益社団法人日本食品衛生協会
日本食品衛生共済協同組合
東京都渋谷区神宮前2-6-1
TEL.03-3403-2111
FAX.03-3478-0059

告知　令和4年度 食品衛生全国大会の開催について

来る10月17日（月）、18日（火）の2日間にわたり、食品衛生全国大会を開催いたします。本大会では、食品衛生の一層の向上を図り、国民に提供する食の安全と健康の増進に寄与された方がたが表彰されます。

◆ 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式

日時：令和4年10月17日（月）
午前10時～午前11時30分
場所：明治座

◆ 公益社団法人日本食品衛生協会 日本食品衛生共済協同組合 支部長会議

日時：令和4年10月18日（火）
午前10時30分～11時30分
場所：食品衛生センター5階講堂

◆ 第61回食品衛生指導員全国大会

日時：令和4年10月18日（火）
午後1時～午後4時
場所：ニッショーホール（旧ヤクルトホール）

※新型コロナウイルス感染症の影響により予定変更になる場合があります。

10月17日 明治座観劇会
坂本冬美 特別公演　中村雅俊 特別出演
午後0時45分開演、午後4時30分終演予定

報告　令和4年度 食品衛生協会 専務理事・事務局会議 開催 日食協顧問税理士より最新の税務制度を解説

令和4年6月24日（金）食品衛生センター5階講堂にて、全国食品衛生協会59支部を対象とした専務理事・事務局会議を開催いたしました。今回は、会場での参加の他に、全国の支部へ向けたオンライン配信も行い、多くの皆さまにご参加いただきました。

当日は、日食協 塚脇専務理事の開催の挨拶からはじまり、松山経理課長より「渋谷税務署法定監査の報告等」があり、その後、日食協顧問税理士の伊東先生より「法人の申告義務について」、同顧問税理士の天野先生より「インボイス制度について」の講習の他、税務に関する意見交換会がございました。

参加者の真剣に聴講する様子から、新たな制度や税務に関する関心の高さがうかがえました。

伊東 貞 税理士

天野 勝敏 税理士

CONTENTS　バックナンバーをHP（http://www.n-shokuei.jp/）に掲載中

- 令和4年度 食品衛生全国大会の開催について／専務理事・事務局会議 開催 …… 1
- 近畿ブロック大会／九州ブロック大会 報告 …… 2
- 関東甲信越ブロック大会／中・四国ブロック大会 報告 …… 3
- 令和3年度 HACCPの実施・導入等調査について／令和4年 食品衛生管理者の登録講習会について …… 4
- 導入率88%！ 52支部が運用中（養成講習会eラーニング）／ホームページをリニューアルしました！（研究所） …… 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

近畿ブロック大会

澄みわたる美しい海と白い砂浜、南国リゾート和歌山県南紀白浜にて開催

令和4年6月29日（水）、SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMOREにて、食協関係者約130名の参集のもと、ご来賓として厚生労働省医薬・生活衛生局長、和歌山県環境生活部長を迎え、近畿ブロック大会が盛大に開催されました。

本大会は、日食協 鵜飼理事長、近畿ブロック連絡協議会 松井会長（奈良県支部長）のあいさつで幕を開け、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰では受賞者11名を代表して、和歌山県支部楠本武弘氏に表彰状が授与されました。続いて「食品営業賠償共済制度」発足50周年記念感謝状が16名に贈呈され、代表して和歌山県 伊都橋本支所の丸山喜美子氏が受け取られた後、厚生労働省医薬・生活衛生局長、ならびに和歌山県環境生活部長より祝辞を賜りました。

次に、日食協より重点事業の説明後、近畿ブロック各支部の重点事業ならびに近畿ブロック連絡協議会連絡事項が報告され、近畿ブロック連絡協議会 高橋副会長（京都府支部長）の閉会のあいさつをもって、本大会は盛会裡に終了いたしました。

交流会では和歌山県仁坂知事よりご祝辞を賜り、尺八奏者の辻本好美氏による演奏が披露され、日本の伝統楽器の素晴らしさを感じつつ華やかに幕が閉じました。

（総務部　阿部 亜季）

日食協　鵜飼理事長による開会のあいさつ

「食品営業賠償共済制度」
発足50周年記念感謝状　贈呈

九州ブロック大会

「『神宿る島』宗像・沖ノ島と関連遺産群」古代ロマン漂う福岡県宗像市で開催

第63回九州ブロック大会が令和4年7月7日（木）、厚生労働省医薬・生活衛生局長、福岡県知事、福岡県議会議長、宗像市長など多くのご来賓を迎え、宗像ユリックスを会場に盛大に開催されました。新型コロナウイルス感染症の影響により、3年ぶりの対面による開催となった本大会には、九州ブロック各食品衛生協会より約800名の方がたが参加され、会場では世界遺産の「『神宿る島』宗像・沖ノ島と関連遺産群」の映像が上映されました。

大会は福岡県支部 村岡副会長の開会の言葉で幕を開け、日食協 鵜飼理事長（代読：塚脇専務理事）、大会推進委員長・福岡県支部 熊川会長の主催者挨拶と続きました。

厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰では受賞者11名を代表して福岡県支部 長尾一良氏に賞状・記念品が授与されました。また、「食品営業賠償共済制度」発足50周年記念感謝状が20名に贈呈され、北筑後食品衛生協会事務職員 淺井朝子氏が代表として授与されました。

ご来賓あいさつに続き、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課 福島HACCP推進室長より「食品安全行政の最近の動向について～営業規制の見直しを中心に～」と題した特別講演の後、食品衛生指導員体験発表が2名の代表者により行われました。

議事では大会スローガン3題の採択等を決議し、次期ブロック大会開催支部、大分県支部 小手川会長の挨拶にてバトンを引き継ぎ、盛会裡に終了しました。

（出版部　瀬賀 豊）

大会推進委員長・福岡県支部 熊川会長による主催者挨拶

厚生労働省 福島HACCP推進室長による特別講演

報告

関東甲信越ブロック大会
渋沢栄一、鉄道博物館等 地元埼玉の魅力を積極的にPR!

令和４年7月15日（金）埼玉県パレスホテル大宮にて、第32回関東甲信越ブロック大会が盛大に開催されました。当日は戻り梅雨のような天候にもかかわらず大宮駅至近の立地が奏功し、99名の参加を得ることとなりました。

埼玉県支部 長谷川副会長の開会のことば、日食協 鵜飼理事長挨拶、関東甲信越ブロック連絡協議会 橋本会長（埼玉県支部長）挨拶に続き、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰、「食品営業賠償共済制度」発足50周年記念感謝状の授与が行われました。

また、本大会の開催にあたり、厚生労働省医薬・生活衛生局長、埼玉県保健医療部食品衛生安全局長よりご祝辞を賜りました。

大会では、橋本会長の議事進行のもと、日食協令和4年度重点事業概要の説明、先に開催されました第46回関東甲信越ブロック連絡協議会の決定が報告されました。同協議会の報告内容は6件もの広範囲な事項の情報交換、令和３年度収支決算、令和４年度事業計画・収支計画の承認となり次回開催は千葉県支部に決定しました。全体を通し大会運営が滞りなく進行し埼玉県支部 石井副会長の閉会のことばをもって盛会裡に終了となりました。

（共済部　三島 智行）

埼玉県支部 長谷川副会長の開会のことばで開幕

感染予防のため間隔を空けて座席を配置

中・四国ブロック大会
阿波踊り発祥の町 徳島県にて開催！

阿波踊りは、徳島城を築城した際、その落成祝賀行事に城下の人びとが踊ったのが始まりのようです。その徳島城下のJRホテルクレメント徳島にて、令和4年7月15日（金）中・四国ブロック大会が約300名の参加を得て開催されました。

日食協 鵜飼理事長と徳島県支部 伊丹会長の挨拶で始まり、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰、「食品営業賠償共済制度」発足50周年記念感謝状、退任支部長に対する感謝状の贈呈が行われました。その後、ご来賓の厚生労働省 八神医薬・生活衛生局長(代読：兵頭食品基準審査課長補佐)、徳島県 飯泉知事、徳島市 内藤市長よりご祝辞を賜りました。第二部では、日食協重点事業説明、大会宣言、次期開催支部の山口県支部 原田会長に大会旗の引継ぎと挨拶、万歳三唱がされました。最後に記念講演「地域の食を守るエシカル消費」と題し、四国大学短期大学部 加渡教授よりご講演いただき、盛会裡に終了いたしました。

（総務部　小林 智彦）

徳島県 飯泉知事による祝辞

「食品営業賠償共済制度」発足50周年記念感謝状　贈呈

報告 令和3年度 HACCPの実施・導入状況等調査について

日食協では、令和3年度厚生労働省委託事業「食品衛生法改正事項実態把握等事業」を受託し、右表に示す調査を実施しました。本事業は、平成30年に改正された食品衛生法における改正事項について、円滑な運用を継続するとともに、その効果を検証し、更なる衛生管理の向上のための課題等の洗い出しを行うことを目的とした事業で、手引書の見直しや都道府県等による食品等事業者への指導方法の改善につなげるものです。

調査項目①については、多くの支部にもご協力いただき、任意で回答いただく定量調査を実施しました。調査結果の一例として、図1の「HACCP導入による効果」では、品質・安全性の向上や意識の向上等の回答が多くあげられました。

また、図2の「導入にあたっての問題点」としては、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった」、「HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）」等あげられる一方で、「特に問題はない」と課題を感じていない事業者もみられました。

表　令和3年度「食品衛生法改正事項実態把握等事業」調査項目

①飲食店営業（HACCPの実施状況、導入効果の調査および検証）
②製造業（主に総合衛生管理製造過程の承認を受けていた食品等事業者についての実態把握）
③施設基準（都道府県等の地方自治体が条例において定める施設基準についての実態把握）

本調査結果の詳細につきましては、厚生労働省ホームページ（HACCPのページ中「食品衛生法改正事項実態把握等事業」）に日食協が提出した報告書も掲載されていますので、こちらをご覧ください。
(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/01_00018.html)

なお、令和4年度につきましても同事業を受託し、製造・加工業及び販売業向けのHACCP実施状況等調査を予定しております。

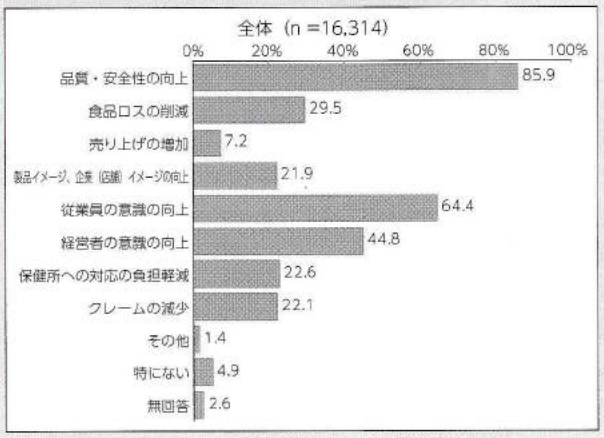


図1　HACCP導入による効果

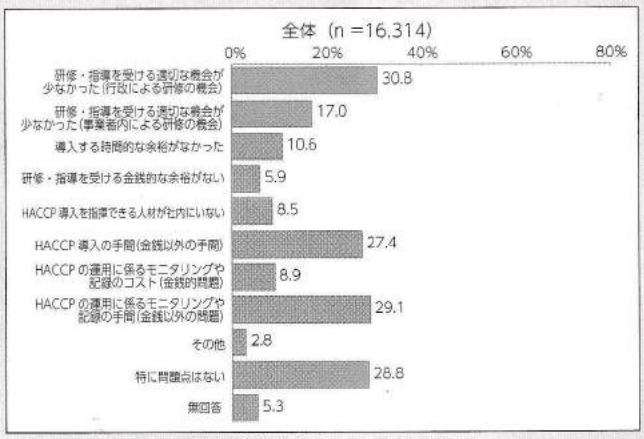


図2　導入にあたっての問題点

（公益事業部　岡本　愛）

報告 令和4年 食品衛生管理者の登録講習会について

食肉製品および添加物を対象とした「令和4年 食品衛生管理者の登録講習会」につきまして、eラーニングと集合形式の複合形式により令和4年2～8月に開催し、食肉製品では96名、添加物では107名の方が受講し、無事に修了されました。今年は新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、座学を中心にeラーニングで受講できるよう日程やカリキュラムを工夫し、実習のある集合研修では、感染症対策を講じたうえで実施しました。

令和5年開催分 受講希望調査について

本年の講習会は、遠方から受講された方も多く、eラーニングでは「場所や時間を問わずに参加できてとても良かった」といったお声も多くいただき、非常に好評でした。

現在、日食協HPでは、「令和5年　食品衛生管理者の登録講習会」を開催するか検討するにあたり、受講希望者数を把握するための調査を実施しています。受講を希望される方は、下記URLよりご回答いただきますようお願いいたします（締切り：9月15日（木））。

URL：http://www.n-shokuei.jp/news/2022/eiseikanrisya_tyousa.html

（公益事業部）

報告

導入率88%！ 52支部が運用中
食品衛生責任者養成講習会eラーニング ブロック別導入状況

令和４年8月1日時点の食品衛生責任者養成講習会eラーニングの導入状況です。
関東甲信越・東海北陸・近畿・九州の4ブロックはすべての支部がeラーニングを導入しました。

ブロック	支部名	導入状況
北海道･東北	北海道、青森県、岩手県、山形県、札幌市、仙台市	6/9支部
関東甲信越	茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県、さいたま市、千葉市、横浜市、川崎市	14/14支部
東海北陸	富山県、石川県、福井県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、名古屋市	8/8支部
近畿	滋賀県、京都府、大阪※、兵庫県、奈良県、和歌山県、京都市、神戸市	8/8支部
中･四国	岡山県、広島県、徳島県、愛媛県、高知県、広島市	6/10支部
九州	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県、北九州市、福岡市	10/10支部
	合計	52/59支部

※大阪は独自のeラーニングシステムを導入し運用しております。　（食品衛生システム部）

よくある質問［支払い編］　Q 領収書が欲しいです。

■ コンビニエンスストア決済の場合
コンビニエンスストアでお支払いされた方の領収書は発行できません。ご利用いただいたコンビニエンスストアよりお受け取りください。

■ クレジットカード決済の場合
eラーニングサイトにログイン後、マイプロフィールの申込履歴にある「領収書発行」で領収書データをダウンロードすることができます。（注）印刷･郵送は承っておりません。

こちら 食品衛生研究所

ホームページをリニューアルしました！

食品衛生研究所のホームページを全面リニューアルいたしました。今回のリニューアルでは、ご利用される皆さまにとって、より情報が探しやすいよう構成やデザインを全面的に刷新しました。リニューアルにともない、URLが変更となりましたので「お気に入り」「ブックマーク」の登録変更をお願いいたします。

※新しいURL：https://jfha-lab.jp
こちらからアクセス！☞

また、以下のスケジュールで実習研修を開催いたしますので、ぜひご参加ください。

開催日	実習名
9月9日	食物アレルギー検査実習
10月27,28日	食品微生物検査実習（中級2日間）
11月10,11日	食品汚染カビ検査実習（基礎2日間）

申込受付中！☞

お問い合わせ先
検査事業部　管理課
TEL：042-789-0212　E-mail：kenshu@jfha.or.jp　（検査事業部　布村　俊治）

製造業にもおすすめ ～「あんしんフード君」でリコールに備えを～

「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 高額なリコール(回収)費用による事故事例！さまざまな費用補償がある「あんしんフード君」のオススメを！

今回は、リコール費用によるお支払い事例をご案内します。

お客さまが調味料を開封した際に容器が破裂し、お客さまの家財が汚れる事故が発生しました。調味料を検査した結果、調味料への酵母菌混入による内部発酵の可能性が高いことが判明したため、営業者はリコールを実施しました。

リコールにより商品の大半を回収することができましたが、リコール費用と検査費用をあわせて約540万円の共済金をお支払いしました。費用の内訳については以下のとおりです。

●回収にかかった人件費　約200万円、●通信費、旅費　約30万円、●商品対価　約180万円、●輸送費用　約80万円
●検査費用　約40万円（初期対応費用にてお支払い）

「あんしんフード君」のリコール費用では商品代金のみならず、回収にかかった費用を幅広く補償します。上記の費用の他にも、新聞やテレビ等に社告を行う場合の費用や、在庫の廃棄費用等も補償の対象となります。

リコール費用については2022年4月に改定を実施し、掛金を変更せずに支払限度額を5,000万円まで引き上げています。より充実した補償となっておりますので、製造業の方にも積極的に「あんしんフード君」をお勧め頂きますようお願いします。

（共済部）

No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入 支部	共済加入 支所	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）
1	食中毒	カンピロバクター	2021.12.09	大阪	中央	ワイド	飲食店	5,300 900	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	1	賠：346,710 特：34,971 計：381,681
2			2022.04.30	長野県	ながの	レギュラー	飲食店	2,700 900	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。休業期間３日間分の休業補償金を支払った。	3	賠：294,520 休：30,493 特：32,801 計：357,814
3		ノロウイルス	**2022.03.20**	**三重県**	**志摩**	**あんしんフード君**	**飲食店**	**8,500**	**提供したカキ料理によるノロウイルス食中毒。**	**43**	**賠：769,107 特：76,911 弁：497,898 生：32,865 計：1,376,781**
4			2021.12.27	兵庫県	南但	あんしんフード君	仕出し・弁当飲食店	34,600	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	45	賠：523,868 特：52,387 生：66,960 計：643,215
5		アニサキス	2022.04.16	静岡県	静岡市	あんしんフード君	すし	8,500 1,000	提供したカツオ料理によるアニサキス食中毒。	2	賠：90,980 特：9,098 計：100,078
6	生産物賠償事故	生産物賠償事故	2022.06.03	徳島県	鳴門	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	販売したドレッシングの蓋が十分にしまっていなかったため、購入者の鞄の中で中身が漏れ、スマートフォンと鞄を汚損した。	－	賠：10,491 特：1,049 計：11,540
7	施設賠償事故	施設リスク	**2022.04.30**	**滋賀県**	**彦根**	**あんしんフード君**	**飲食店**	**21,200**	**店舗駐車場にあるグレーチングの蓋が車両が通行した際に持ち上がり、車両を破損させた。**	**－**	**施：1,792,883 特：179,288 計：1,972,171**
8			2022.02.06	北海道	釧路	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	54,900	店舗に設置してあるガス栓の位置が悪く、お客さまの足指が畳とガス栓の間に挟まれ骨折した。	1	施：456,215 特：45,622 計：501,837
9		**漏水リスク**	**2022.04.04**	**鹿児島県**	**鹿児島市**	**あんしんフード君**	**飲食店**	**15,600**	**店舗からの漏水により、階下の店舗を汚損した。**	**－**	**施：8,739,420 特：873,942 計：9,613,362**
10			**2022.03.05**	**山梨県**	**甲府市**	**あんしんフード君**	**飲食店**	**15,600**	**施設の厨房から漏水し、階下の店舗を汚損した。**	**－**	**施：919,435 特：91,944 計：1,011,379**
11	受託物賠償事故	受託物リスク	2022.02.02	札幌市	支部	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	従業員が預かったコートをお客さまに着せようとした際にスタンドに引っ掛かり破損させた。	－	受：232,500 特：23,250 計：255,750
12	旅館宿泊者賠償	旅館宿泊者賠償	2022.05.30	広島県	呉市	あんしんフード君	旅館（㎡）	4,100 1,300 旅：400	宿泊客がワインをこぼして床を汚損した。	－	旅：111,840 計：111,840
13	その他	**リコール費用**	**2021.11.15**	**山口県**	**柳井大島**	**あんしんフード君**	**食品製造業 食料品販売業**	**125,000**	**加入者が製造したドレッシングに酵母菌が混入しており容器内部で発酵し、容器破裂による財物汚損の事故が発生したため、回収を行った。各種費用にて初期対応費用とリコール費用を支払った。**	**－**	**初：397,100 リ：4,976,360 計：5,373,460**
14			**2021.12.27**	**北海道**	**網走**	**あんしんフード君**	**食品製造業**	**19,100 1,500**	**製造したジェラートにプラスチック片が混入。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：2,742,210 計：2,742,210**
15		不良完成品損害	2021.10.02	福岡県	南筑後	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	46,500	加工販売したセロリにアルミ片が混入し、納品先の完成品を汚損し損害を与えた。また健康被害のおそれがあるため回収。各種費用にてリコール費用を支払った。	－	リ：295,097 不：398,494 計：693,591

支払い日（2022.6.1 ～ 7.31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、生：生産物自体の損害、初：初期対応費用、
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4年7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　558件　135,950,857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　1,219件　719,670,127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附帯した契約

（食品衛生協会会員の皆様へ 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.216

「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。

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、模造もしくは贋造（がんぞう）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：B21-902282　使用期限：2023/3/15

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.216

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
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（ミナ ジブ ロック）
【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：出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jfha.or.jp

100部以上のご注文で名入れサービス!!

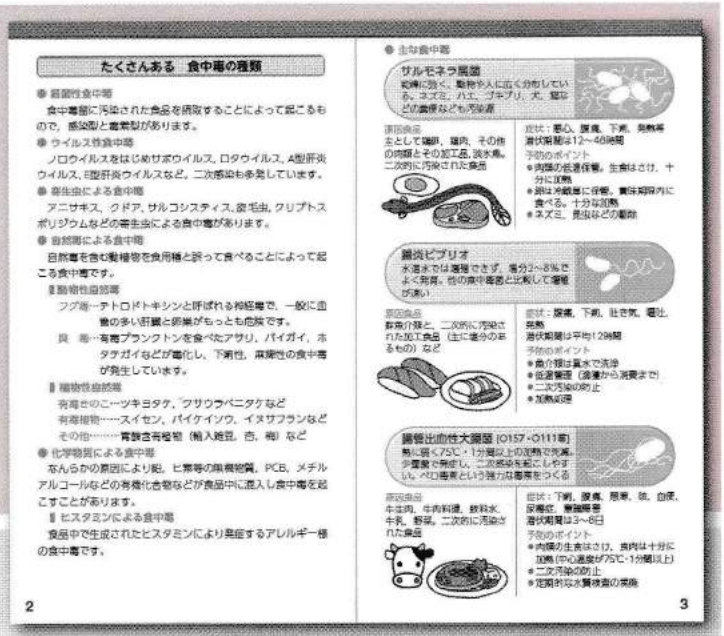
2023年版 食品衛生手帳

2022年12月から2024年3月まで使用できる、年・年度両対応モデル

↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

2023年版食品衛生手帳の予約受付を開始しました。

月間日記欄は見開きで1か月のスケジュール管理を、**週間日記欄**は左ページで1週間のスケジュール、右ページで打合せ等のメモを記録できます。巻末には**「食品衛生ミニ知識」**を収載し、食品衛生に携わる方がたにとり、たいへん便利な手帳となっております。また、**100部以上のご注文で名入れサービス**も受け付けております。さまざまな場面でお役立ていただける本手帳をぜひご利用ください。


たくさんある 食中毒の種類

● 細菌性食中毒
食中毒菌に汚染された食品を摂取することによって起こるもので、感染型と毒素型があります。

● ウイルス性食中毒
ノロウイルスをはじめサポウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルスなど。二次感染も多発しています。

● 寄生虫による食中毒
アニサキス、クドア、サルコシスティス、旋毛虫、クリプトスポリジウムなどの寄生虫による食中毒があります。

● 自然毒による食中毒
自然毒を含む動植物を食用種と誤って食べることによって起こる食中毒です。

Ⅰ 動物性自然毒
フグ毒…テトロドトキシンと呼ばれる神経毒で、一般に血管の多い肝臓と卵巣がもっとも危険です。
貝　毒…有毒プランクトンを食べたアサリ、バイガイ、ホタテガイなどが毒化し、下痢性、麻痺性の食中毒が発生しています。

Ⅱ 植物性自然毒
有毒きのこ…ツキヨタケ、クサウラベニタケなど
有毒植物……スイセン、バイケイソウ、イヌサフランなど
その他……青酸含有植物（輸入雑豆、杏、梅）など

● 化学物質による食中毒
なんらかの原因により鉛、ヒ素等の無機物質、PCB、メチルアルコールなどの有機化合物などが食品中に混入し食中毒を起こすことがあります。

Ⅱ ヒスタミンによる食中毒
食品中で生成されたヒスタミンにより発症するアレルギー様の食中毒です。

2

● 主な食中毒

サルモネラ属菌
乾燥に強く、動物や人に広く分布している。ネズミ、ハエ、ゴキブリ、犬、猫などの糞便なども汚染源

原因食品
主として鶏卵、鶏肉、その他の肉類とその加工品、淡水魚。二次的に汚染された食品

症状：悪心、腹痛、下痢、発熱等
潜伏期間は12～48時間

予防のポイント
●肉類の低温保管。生食はさけ、十分に加熱
●卵は冷蔵庫に保管。賞味期限内に食べる。十分な加熱
●ネズミ、昆虫などの駆除

腸炎ビブリオ
水温が高くなる夏場に多く、海水2～8%でよく発育。他の食中毒菌と比較して増殖が速い

原因食品
魚介類と、二次的に汚染された加工食品（主に塩分のあるもの）など

症状：腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、発熱
潜伏期間は平均12時間

予防のポイント
●魚介類は真水で洗浄
●低温管理（漁獲から消費まで）
●二次汚染の防止
●加熱処理

腸管出血性大腸菌（O157・O111等）
熱に弱く75℃・1分間以上の加熱で死滅。少量菌で発症し、二次感染を起こしやすい。ベロ毒という強力な毒素をつくる

原因食品
牛生肉、牛肉料理、飲料水、牛乳、野菜。二次的に汚染された食品

症状：下痢、腹痛、発熱、吐、血便、尿毒症、溶血性等
潜伏期間は3～8日

予防のポイント
●肉類の生食はさけ、食肉は十分に加熱（中心温度が75℃・1分間以上）
●二次汚染の防止
●定期的な水質検査の実施

3

■体裁：ポケット判（14.5cm×8.4cm）　208ページ
■表紙：上製（ビニールクロス製　黒色）
■定価：525円（税込）
■発刊：2022年10月中旬（予定）
■送料：ご注文金額が税込で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）

手指消毒剤等の特別価格頒布のご案内

新型コロナウイルスの感染予防、衛生管理対策として、今回も東京サラヤ株式会社のご厚意により、10月末まで次の商品を特別価格にて頒布いたします。期間限定となりますので、お早めにお申し込みください。

1．アルペット手指消毒用α（1L<1箱10本入>、5L）
2．T・slimお掃除シート（トイレ用・10枚入20カット<24袋入>）
3．サラヤ　サージカルマスクV50枚入（20箱）
4．サニベスト5kg（中性除菌剤）

9月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」
特集　電子帳簿保存法改正について学ぼう
食品衛生の現場から：新鮮なら、肉を生で食べても大丈夫？
指導員のひろば：コロナ禍における食品衛生指導員としての活動（鳥取県支部 鳥取支所）

■月刊「食品衛生研究」
◆野生鳥獣由来食肉の安全性の確保とリスク管理のための研究報告
・研究の背景および目的　・野生鳥獣における病原ウイルスの保有状況
・野生鳥獣が保有する病原寄生虫の汚染
◆WHO国際的食品安全戦略①
◆【統計】令和3年 食中毒発生状況

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
1ページ目で告知いたしましたとおり、食品衛生全国大会が3年ぶりに集合開催の予定です。マスクの着用や、手洗い・消毒の徹底など個人でも感染予防に努めて、皆さまにお会いできることを楽しみにしております！（布藤）