

告知

全国支部 専務理事・事務局会議を開催します

来る6月22日(木)に全国食品衛生協会59支部を対象とした専務理事・事務局会議を開催します。協議事項はインボイスに関する内容や食品衛生実務講習会に関する内容を予定しています。

日時: 令和5年6月22日(木) 13:30~
場所: 公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生センター5階講堂



報告

導入率95%! 56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5年4月3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。
令和4年度は約51,000名の方が、eラーニングによる養成講習を受講しました。

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、秋田県、山形県、福島県、札幌市、仙台市	8/9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	島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、愛媛県、高知県、広島市	8/10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	56/59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。

(出版部 普及課)

お知らせ

令和5年4月3日をもって、食品衛生責任者eラーニングの担当部署が、食品衛生システム部から出版部普及課に変更となりました。

操作方法に関する受講生専用の問合せ先(メールアドレスとフリーダイヤル)に変更はございません。引き続きよろしくようお願い申し上げます。

CONTENTS

- 全国支部 専務理事・事務局会議を開催します/導入率95%! 56支部が運用中 責任者養成講習会eラーニング ブロック別導入状況 1
- 日本食品衛生協会 令和5年4月1日付 人事について 2
- 令和5年度食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について 3
- 令和4年 食中毒発生状況の取りまとめ 4
- 新型コロナウイルス関連の支払い(共済金支払い状況)/申込受付中!!実習研修のご案内 5
- 共済金支払状況 6
- (広告) 7
- 出版インフォメーション 8

公益社団法人日本食品衛生協会 令和5年4月1日付 人事について

本年4月1日付で、食品衛生システム部は出版部普及課へ、検査事業部の2課は1課へ統合いたしました。

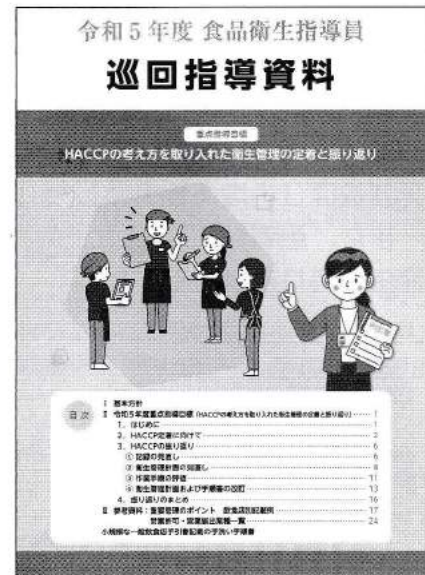
新	氏名	旧
(昇任)		
出版部制作課 課長代理	神薊 紀子	出版部制作課 課長補佐
化学試験部化学試験課 課長代理	竹内 文恵	化学試験部化学試験課 課長補佐
出版部制作課 課長補佐	森田 彩	出版部制作課 主任
化学試験部化学試験課 主任技師	廣瀬 公美	化学試験部化学試験課 技師
化学試験部化学試験課 主任技師	秋葉 浩子	化学試験部化学試験課 技師
微生物試験部微生物試験課 主任技師	早川 亮太	微生物試験部微生物試験課 技師
共済部共済課 主任	小野 真也	共済部共済課 主事
公益事業部 HACCP 事業課 主任	橋場 実紀	公益事業部 HACCP 事業課 主事
公益事業部食品衛生推進課 主事兼 公益事業部 HACCP 事業課 主事	山崎 真帆	公益事業部食品衛生推進課 主事補兼 公益事業部 HACCP 事業課 主事補
(昇任、配置換え)		
化学試験部 部長代理	太田 敬司	検査事業部管理課 課長
総務部経理課 課長代理	川瀬 響	共済部共済課 課長補佐
共済部共済課 課長代理	布村 俊治	検査事業部管理課 課長補佐 (GLP、研修担当)
化学試験部化学試験課 課長代理	阿部 智之	検査事業部事業推進課 課長補佐
検査事業部検査事業課 課長補佐	九合創一郎	検査事業部管理課 主任
出版部普及課 課長補佐	水柿 直哉	食品衛生システム部 食品衛生システム課 主任
出版部普及課 主任	二上 恭子	食品衛生システム部 食品衛生システム課 主事
検査事業部検査事業課 主任	斎藤 景祐	検査事業部事業推進課 主事
(昇任、兼務、兼務解除)		
総務部本部移転準備室 主任兼 総務部総務課 主任 (施設管理担当)	桑原慎太郎	総務部本部移転準備室 主事兼 食品衛生システム部 食品衛生システム課主事
(配置換え)		
総務部 主幹 (出向)	瀬賀 豊	出版部普及課 課長
検査事業部検査事業課 課長	小林 保美	検査事業部事業推進課 課長
検査事業部検査事業課 課長補佐	佐竹 晶子	検査事業部事業推進課 課長補佐
検査事業部検査事業課 課長補佐	平田 潤一	検査事業部事業推進課 課長補佐
出版部普及課 主任	木戸 裕子	食品衛生システム部 食品衛生システム課 主任
微生物試験部微生物試験課 主任技師	横井 麻実	化学試験部化学試験課 主任技師
共済部共済課 主事	立石 洋子	検査事業部管理課 主事
共済部共済課 主事	川瀬 彩香	総務部経理課 主事
総務部総務課 主事	山村 彩実	共済部共済課 主事
検査事業部検査事業課 主事	木山まゆみ	検査事業部管理課 主事
検査事業部検査事業課 主事	小池 徳子	検査事業部管理課 主事
検査事業部検査事業課 主事補	磯貝 早希	総務部総務課 主事補

報告 令和5年度 食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について

令和5年度の重点指導目標を解説した巡回指導資料につきましては、4月下旬より各支部へお送りしているところです。事業者の皆さまがより一層、お客さまに安全な食を提供できるよう、食品衛生指導員の皆さまが地域のリーダーとなって事業者の皆さまへ寄り添い、食の安全とHACCPの定着を目指し、本年度の重点指導目標である「**HACCPの考え方を取り入れた定着と振り返り**」を中心とした巡回指導活動を実践しましょう。

本年度の指導資料は、HACCPを実施するうえで大切な「**振り返り**」に焦点を当てています。HACCPは計画(Plan)・実行(Do)・検証(Check)・改善(Act)を順に回しながら、底上げを図り、よりよい衛生環境を整え、安全な食品を提供するための手段です。

これまで、HACCPを実施するにあたり、衛生管理計画の作成、実施したことの記録による単調な作業で、日々の作業が形骸化していることはないでしょうか。記録などの振り返りを通じて、HACCPに沿った衛生管理のPDCAを回し、ステップアップを図りましょう。



表紙

「振り返り」のポイント

①記録の見直し

- ・冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度
- ・重要管理の実施記録(「否」だったとき)

②衛生管理計画の見直し

- ・クレームへの対応をきっかけとした見直し
- ・クレームに対する検証、計画の見直し
- ・計画策定後に原材料等の仕様変更はないか
- ・加熱方法の検討

③作業手順の評価

- ・手洗いの実施について
- ・スキルアップにつながる教育訓練

④衛生管理計画および手順書の改訂

「振り返り」のタイミング

- ・記録を見直したとき
- ・衛生管理計画を見直したとき(毎月1回、衛生管理計画作成の1年後など)
- ・メニューが変わる時期、新製品を製造するときなど
- ・クレームへの対応をしたとき
- ・クレームへの対応を検証したとき
- ・納品される食材(原材料)の仕様が変わる都度(例:冷蔵品から冷凍品に変わったとき)
- ・仕込み方法や調理方法を変えたとき(冷却温度・時間、加熱温度・時間など)

(食品衛生推進課)

重要管理計画の改訂方法

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵庫を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵庫を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	厚さ1.5cmにして、片面を中火で焼き目がつくまで焼いたら、ひっくり返してから裏を中火で焼く。焼き目を確認する。
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目で判断する。
	煮込み	火の強さや時間、見た目で判断する。
(加熱した後、高温保管)	揚げ	油の温度、揚げ時間、油に浸るテンキンの数、見た目で判断する。
	揚げライス	から揚げ:180℃まで加熱した油に投入し、5分ほど揚げ(金目がきつね色になるまであげる) 触感・見た目で判断する ライス:炊飯後、炊飯器で保温する(6時間以内)
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

作成者サイン 食協 太郎 作成した日 ○○○○年●●月△△日

改訂者 日食 一郎 改訂日 2023年4月1日

令和5年度巡回指導資料より

調理する人によって加熱方法が異なったことから、統一するため、チェック方法を変えました

日頃の作業を具体的に記載しました

衛生管理計画を改訂したら、余白に改訂者のサインと改訂日を入力

報告

令和4年食中毒発生状況の取りまとめ

令和4年の食中毒発生状況が取りまとめられましたので、その概要をご紹介します。

事件数は昨年と比較すると250件増加し962件、患者数は4,224名減少し6,856名、死者数は3名増え5名でした(図1)。

また、患者数500名以上の大規模食中毒の発生はありませんでした。

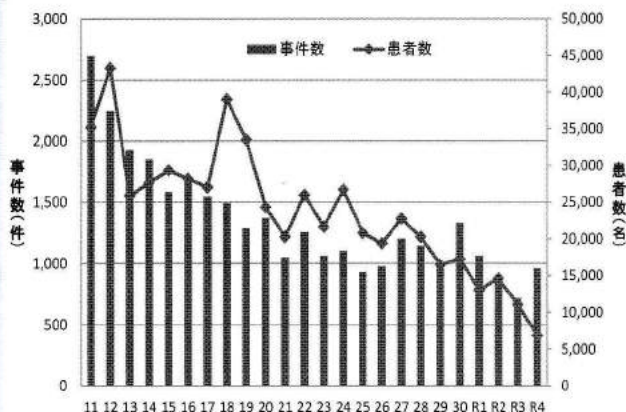


図1 食中毒発生状況

原因食品別・病因物質別

原因となった食品は、魚介類が最多の384件で全体の40%を占めました。

病因物質別にみると、事件数ではアニサキスが全体の59% (566件) を占め、カンピロバクター、ノロウイルスと続いています(図2)。また、死者5名の病因物質は、1名は肉総菜の腸管出血性大腸菌、その他4名は動物性と植物性の自然毒によるものでした。

平成30年以降、アニサキスは増加していることがわかります。

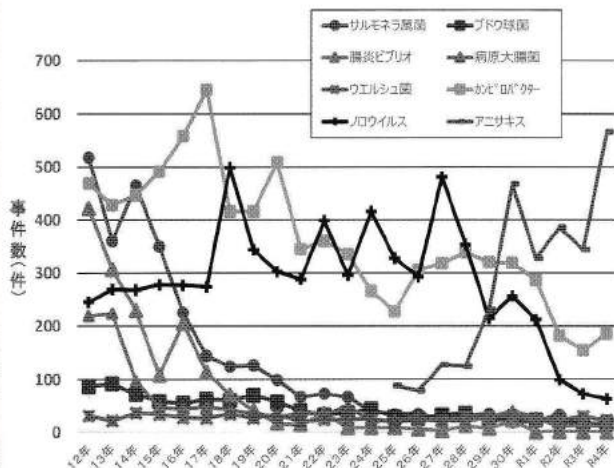


図2 主な病因物質別の事件数の推移

原因施設別

原因施設別にみると、一般飲食店における発生が39.5%を占めてトップですが、飲食店の占める割合は徐々に減少しています(図3)。

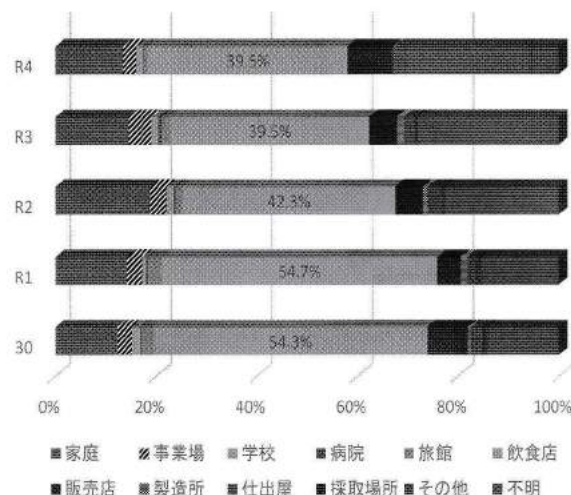


図3 原因施設別の事件数の推移

食中毒事件数は、平成30年以降減少していましたが、4年ぶりに増加に転じました。令和2年や3年と比べて店が営業時間を短縮した期間が少なかったことや、飲食店の営業時間が通常に戻ったり、客足が戻ってきたりしたことなどが影響したとみられます。

また、近年は魚介類が原因の食中毒が増加しており、昨年同様アニサキス食中毒が目立った年でした。

アニサキス幼虫が寄生している魚介類は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどです。これらを取り扱う際は鮮度の管理を徹底し、早めに内臓を取り除く、目視で確認、冷凍する、加熱することが大切です。

(資料出典 厚生労働省「令和4年食中毒統計資料」)

(公益事業部)

新型コロナウイルス関連の支払いは80%超え!!

— 令和4年度 共済金支払い状況 —

令和4年度の共済金支払い状況を取りまとめましたのでご案内いたします。令和4年度は5,083件、1,795,320,984円支払い、前年に比べ約4倍の支払い件数、約3倍の支払い額となりました。制度発足以来最多の支払いとなった令和3年度をさらに大幅に超える支払いとなり、会員のみなさまにお役立ていただけていることがわかります。

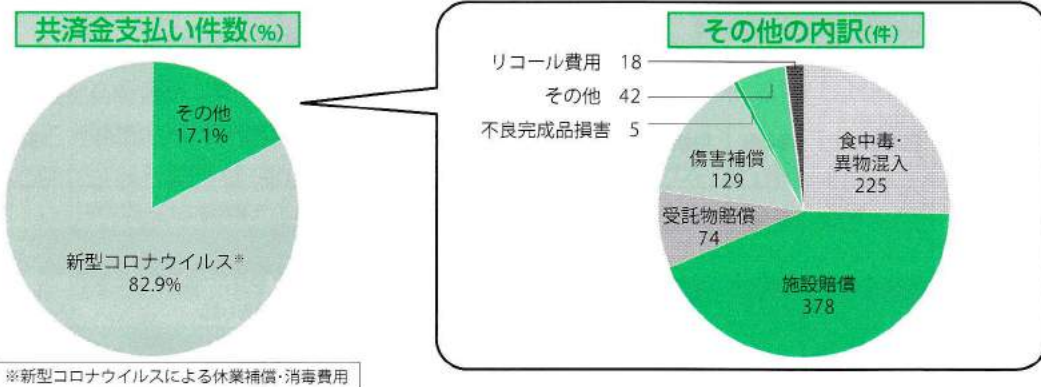
令和4年度においても、新型コロナウイルス感染症が猛威を振るい、4,212件、1,483,826,170円と突出して多く、令和4年度の支払い総額のおよそ8割を占めています。

次いで施設賠償事故が378件、129,456,192円、食中毒・異物混入が225件、117,913,455円です。

新型コロナウイルスについては、4月1日以降のご契約については5類への分類変更後は共済金支払いの対象外となります。

コロナ禍から日常へ戻りつつあるなかで再び施設賠償事故やリコールの請求が増えてきています。消費者保護、食協会員の経営安定の観点から、幅広いリスクを補償する「あんしんフード君」をお勧めください。

(共済部 上原)



こちら
食品衛生研究所

申込
受付中!!

実習研修のご案内(6月開催)

食品衛生研究所では、食品の検査や品質管理等の業務に携わる皆さまへ知識、技術の向上を支援する実習研修を開催しております。6月に開催予定の実習研修は次の2コースです。経験豊富な各分野の第一人者に講師をお願いしております。ぜひご参加ください。

食品微生物検査実習(初級2日間)

- **概要**：食品衛生法に定められた試験法と迅速検査法の実習(微生物の培養や顕微鏡観察等の基本操作の習得)
- **開催日**：6月15～16日(木・金)
- **受講料(税込)**：食協会員 54,120円、一般 60,720円

理化学試験の基礎実技研修

- **概要**：より確かなデータを出すことと、安全に試験を行うための実習(実験器具を用いた体験型実習)
- **開催日**：6月23日(金)
- **受講料(税込)**：食協会員 33,000円、一般 39,600円



理化学試験の基礎実技研修
基本的なガラス器具の使い方を
体験しましょう!

(検査事業部 検査事業課)

お問い合わせ先

検査事業部 検査事業課
TEL：042-789-0212
E-mail：kenshu@jfha.or.jp



確認不足からの高額請求!? 提供誤りによる高額支払い事例

「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

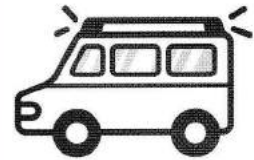
Close Up 解説

さまざまなリスクに備えた保険の検討を!

今回お支払いしたのは、従業員が洗剤を水と誤って提供し、喫飲したお客さまが救急搬送された事例です。共済金として1,094,080円をお支払いしております。実際には他保険との重複契約で賠償金の総額1,989,236円となっております。本事例が高額になった要因として、被害にあったお客さまに後遺障害が残ったことが挙げられます。お客さまは今後生涯に渡って味覚が無くなる障害が発生し、後遺障害第14級に認定されました。本来得られるべき利益を本事故で失ったとして逸失利益をお支払いしたため高額となりました。

今回のように従業員のちょっとした確認不足から高額な賠償請求をされることもあります。会員の皆さまには安定した経営のため、さまざまなリスクを補償できる保険をご検討いただきますようお願い申し上げます。

(共済部)



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	2023.01.08	三重県	松阪	レギュラー	飲食店	2,700	提供したとりのたたきによる食中毒。	38	賠： 197,810 特： 20,081 計： 217,891
2			2022.05.10	愛媛県	松山市	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食中毒。損害賠償金と合わせ、保健所からの営業停止2日分の休業補償を支払った。	5	賠： 64,460 休： 86,818 特： 15,128 計： 166,406
3		ノロウイルス	2022.12.21	静岡県	浜松市	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した食事によるノロウイルス食中毒。	13	賠： 278,633 特： 27,863 生： 72,960 計： 379,446
4		アニサキス	2022.11.13	東京都	江戸川区	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した海鮮料理によるアニサキス食中毒。	1	賠： 107,175 特： 10,718 計： 117,893
5	混入物	異物混入	2022.11.10	鹿児島県	奄美	ワイド	食品製造業	17,000	加入者が製造した厚揚げに金属片が混入しており、喫食したお客さまが歯を損傷した。	1	賠： 100,740 特： 10,374 計： 111,114
6	賠償事故	生産物賠償事故	2022.02.24	岡山県	倉敷市	あんしんフード君	飲食店	8,500	水と間違えて洗剤を提供してしまい、飲んだお客さまが救急搬送された。	1	賠： 994,618 特： 99,462 計： 1,094,080
7			2022.12.09	宮崎県	高鍋西部	あんしんフード君	飲食店 食品製造業 食品販売業	8,500 900	加入者が製造したパンに通常よりも硬化した箇所があり、喫食したお客さまが負傷した。	1	賠： 454,230 特： 45,723 計： 499,953
8	施設賠償事故	施設リスク	2022.05.10	富山県	中部	スーパーあんしんフード君	旅館 (m)	69,400 12,700 傷： 81,800	施設内にある浴室の床が清掃不足だったため、通りかかったお客さまが転倒し手首を骨折した。	1	施： 191,320 特： 19,132 計： 210,452
9			2023.01.23	長野県	北アルプス	あんしんフード君	旅館 (m)	10,400 1,300	従業員がお客さまの車両を誤って樹木の下に誘導してしまい、雪の重みで折れた枝が車両に接触し破損させた。	-	施： 152,559 特： 15,256 計： 167,815
10		業務リスク	2022.08.12	香川県	中讃	あんしんフード君	飲食店	465,300 150,300	従業員が会計に並んでいたお客さまと接触し、骨折させた。	1	施： 586,837 特： 58,684 計： 645,521
11			2023.01.14	静岡県	浜松市	あんしんフード君	飲食店 食品販売業 食品製造業	21,200 4,500	従業員が脚立を使用した際に誤って転倒し、駐車車両を破損した。	-	施： 277,793 特： 27,779 計： 305,572
12	漏水リスク	2022.12.30	秋田県	大曲	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗内の厨房にある換気扇ダクトより蒸気が漏れ、上階の店舗を水損した。	-	施： 1,606,534 特： 160,653 計： 1,767,187	
13	賠償事故	受託物リスク	2022.11.09	さいたま市	支部	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が調理中に誤って委託先より借用中の回転釜を空焚きし、破損させた。	-	受： 990,000 特： 99,000 計： 1,089,000
14	その他	リコール費用	2022.05.11	兵庫県	加古川	あんしんフード君	食品製造業 食品販売業	5,500	加入者がケーキを製造した際に脱酸素剤を同封していなかったためカビが発生し、身体被害発生のおそれがあるため自主回収。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 971,970 計： 971,970
15			2021.06.21	新潟県	県央	あんしんフード君	食品製造業	5,500 200	販売したカップケーキに毛髪が混入し、同ロット生産の商品をすべて回収した。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 384,000 計： 384,000

支払い日(2023.3.1～3.31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、生：生産物自体の損害
リ：リコール費用、計：合計共済金

令和5年3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 1,209件 272,075,627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 4,593件 1,756,678,640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



(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 VOL.224
広域法人部営業第一課

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えは万全ですか？

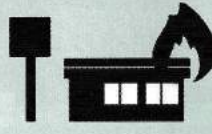
次のような場合に補償されます。(オール・リスク条件で補償されます。)



営業時間終了後の
店舗侵入・現金盗難



店舗外の自動販売機・
券売機内収容現金の盗難



店舗火災による現金焼失



銀行夜間金庫への輸送時、
施錠した自動車内からの現金盗難

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(がんそう)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。

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。詳細については、パンフレットにてご確認ください。

》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：B22-903095 使用期限：2024/3/15

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.224

ジブラルタ生命がお届けする安心サービスのご案内

死亡保険金即日支払サービス

治療費や葬式費用は待ってくれません。そのようなとき

最高 **1,500万円お支払い**

大切な方の死というたえようもない悲しみの中でさえも高額のお支払いが必要になる現実があります。ジブラルタ生命はご遺族の立場で考えました。当面発生するお金の問題だけでもできるだけ心配しないで済むようにしたい。簡単な手続きだけで最高1,500万円までの死亡保険金を最短でその日のうちにお支払いするサービスです。



手数料無料！

※当サービスのお取扱には、責任開始後の所定の期間を経過しているなどの条件があります。

介護前払特約

死亡保険金を

介護が必要になられた場合、前払いOK！

もし、重度の要介護状態になられたとして・・・ご自宅を改装して在宅介護を受けられますか？それとも、介護施設に入居されますか？「保険料払込期間満了後」かつ「被保険者の年齢が満65歳以上」で被保険者が公的介護保険制度の「要介護4」または「要介護5」に該当していると認定された場合、ご契約いただいている死亡保険金を介護年金として前払いします。



特約保険料は必要ありません！

中途付加できます。

すべてはお客様のために。安心と満足をお届けします。

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: 出版部普及課
E-mail: fukyuuika@ifha.or.jp

最新図書等のご案内



最新刊 食肉の衛生管理

—安全な食肉を提供するために—



令和5年3月末に発行いたしました『食肉の衛生管理』につきまして、普及推進を図るため、改めてご案内します。

本書は、飲食店、レストラン、焼肉店、ホテル、旅館、給食、仕出し営業等に従事の方がたを対象に食肉の衛生管理、ひいては食品安全にかかわる重要な知識や要点について解説し、書籍としてまとめました。最近注目されているジビエ(猪、鹿など野生鳥獣の肉)の取扱いについても詳しく解説しています。

獣医科大学等において食中毒病因物質の研究に取り組み、かつ、食肉の生産現場から、処理、流通、加工、調理、保存、消費までの実態に詳しい先生がたに本書をご執筆いただきました。現場の実情に沿った内容となっております、広く食材として食肉を取り扱う食品関係事業者の方がたをはじめ、食肉処理業、食肉製品製造



業、食肉販売業、そうざい製造業に従事の方がたや品質管理担当の方がたにとっても有益な内容ですので、従業員教育等にご活用ください。

- 本書の構成**
- 第1章 わが国に流通する食肉について
 - 第2章 獣畜・家さんの生産から消費まで
 - 第3章 食肉にひそむ有害要因
 - 第4章 統計資料からみた食肉による食中毒の発生状況
 - 第5章 実際に起こった食肉による食中毒
 - 第6章 食肉を取り扱う施設の衛生管理
 - 第7章 ジビエ(野生鳥獣肉)の衛生的な取扱い
 - 第8章 食肉の衛生に関する法令等

■ 体裁：B5判 160ページ ■ 定価：2,530円(税込)

送料 1回のご注文金額が税込みで3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円(ただし送付先が1か所の場合)

ATP検査機器本体 期間限定特別価格買替キャンペーン実施中!

出版部では令和5年3月1日～5月29日までの期間限定で、下記のとおり「ATP検査機器本体 ルミテスター Smart 期間限定特別価格買替キャンペーン」を実施しています。ATP検査機器本体ルミテスター Smart は2019年1月から販売が開始され、たいへん好評です。当機はソフトウェア・アプリの連携により、測定結果の見える化、データの自動解析が可能のため、工場等施設において継続的に衛生状態を管理できるものとなっています。この機会に、旧機種からの買替をご検討ください。

なお、頒布先を全国の食品衛生協会、食品衛生関係行政機関に限定しています。あらかじめご了承ください。

- 対象品名：ATP検査機器本体 ルミテスター Smart
- 税込価格：日食協通常頒布価格 81,972円 → **期間限定特別価格 67,496円** ●送料：無料
- 商品の送付：キッコーマンバイオケミファ株式会社より直接送付(請求書等は日食協より送付)

5月号の内容
食と健康
食品衛生研究

- 月刊「食と健康」
特集 アニサキス食中毒徹底予防ガイド
特別企画 「食の安心・安全・五つ星事業」の活用と札幌支部の取組み
◆<新連載>現場で役立つ食品衛生知識：HACCPの応用による飲食店の労災事故防止
◆食協事業：新型コロナウイルス感染症ワクチン職場接種でお店の安心・安全を守れ!(京都府支部 舞鶴支所)
◆指導員のひろば：HACCPの取組みを通じて(東京都支部 墨田区支所)
- 月刊「食品衛生研究」
◆食品中の放射性物質に対する消費者の意識と消費者庁の取組
—東京電力福島第一原子力発電所ALPS処理水の海洋放出を見据えて—
◆食品等事業者団体作成HACCP業種別手引書 解説(小規模な食品製品製造加工業者向け)

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 fukyuuika@ifha.or.jp

編集後記 近頃、街を歩いているとマスクを外している人を町でよく見かけるようになり、コロナ禍前の日常に戻りつつあるのを感じます。今後の日食協ニュースでもマスクなしの会議風景をお届けできることを楽しみにしています。(山村)