

日食協ニュース

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

H31-**2月号**

No.552 (2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

報告

平成31年 新春賀詞交歓会 盛大に開催



鏡開き



山東参議院議員



藤井参議院議員



宮崎生活衛生・食品安全審議官



鵜飼理事長

1月18日(金)、東京都港区の明治記念館において「平成31年新春賀詞交歓会」が多数のご来賓をはじめ、日食協支部役職員、特別会員、関係企業・団体等計約450名のご出席を賜り、盛大に開催されました。

鵜飼良平日食協理事長のあいさつで開会し、来賓祝辞を根本匠厚生労働大臣(代読:大臣官房 生活衛生・食品安全審議官 宮崎 雅則氏)、山東昭子参議院議員、藤井基之参議院議員より賜りました。続いて、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、国立研究機関等よりご出席いただいた方がたをご紹介いたしました。

月桂冠株式会社の樽酒により鏡開きを行い、京都の伏見の水で造られたこだわりの銘酒が来場者に振る舞われました。

今年は、昨年公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」の施行へ向けた準備期間となります。日食協としても、全国的食品衛生協会と連携してHACCPの普及を牽引する活動に取り組むことを、平成31年の年頭の目標といたしました。

出席された方がたに心より御礼を申し上げるとともに、本年が幸多い年でありますことを祈念いたします。
(総務部 高野 綾子)



新潟県小沢支部長による乾杯



たくさんのご来場ありがとうございました

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

- 平成31年 新春賀詞交歓会 盛大に開催 1
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み② 2
- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」開催報告／食品衛生特別講演会開催案内 3
- 「スーパーあんしんフード君」加入時の注意事項について 4
- 共済取扱いにかかわる年度末締切について／新規実習研修「官能評価パネリスト育成のための研修」開催報告 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

ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み

健康ますだ市21フェスティバル ～子ども大人もおもいきり健康づくり～ 島根県支部事務局より

島根県では、「健康長寿しまね」(地域住民、関係機関・団体、行政が三位一体となった健康づくり運動)が展開されており、各圏域単位にも関係機関を参集した圏域健康長寿しまね推進会議を設置しました。

益田保健所管内にも益田・津和野・吉賀と各市町単位の推進協議会があり、その中の一つ「健康ますだ市21推進協議会」では、「健康ますだ市21フェスティバル」を毎年開催しています。

今年度は、平成30年11月18日(日)に開催され、協議会長・市長のあいさつで始まり、良い歯の表彰式、みんなで益田版「益ます元気体操」、そして健康をテーマとした講演会へと続き、当日はスタッフ込みで320名の来場者となり、設営した椅子の数では足りないほどの盛況ぶりでした。

その後、各部会(食・運動・歯・心)、健康に関する各コーナーが開設され、来場者は各ブースを思い思いに周って自分の健康度をチェックしながら楽しんでいました。



益田支所役員一丸となって推進

矢野 益田支所長は食生活部会の部会長として、各部員の意見をとりまとめ、今回は公募による

元気弁当コンテスト、理想的な朝ごはんの展示紹介、簡単にできる味噌汁(みそ団子)作りとともに、「バイ菌・バイバイ!正しい手の



益ます元気体操

洗い方(体験)」コーナーを開設することになり、当日は部員全員が協力しながら会場を盛り上げました。

益田支所関係者は、お馴染みの手洗いチェッカー・ルミテスターを使って、普段目には見えない手の汚れや、洗い残しの多い部分等を知って頂くと同時に、手洗いの重要性について体験して頂きました。体験者の中には、「便利なものがあるんじゃない」「何処で売っているのか」と興味を持って尋ねる方までいらっしゃいました。毎回100人前後の体験者があり、ノロウイルス食中毒予防強化期間事業の定番となっています。

またこの事業を通し、市行政やほかの団体の皆さんとの良い交流の場ともなり、各地域でのイベントにも声が掛かってきています。健康な生活は手洗いから。次年度も連続8回目の参加が出来るよう、推進してまいります。

地区イベントで手洗いチェックを!～玉野元気が一番!まつり～ 岡山県支部事務局より

岡山県支部おかやま支所は、岡山市に隣接する玉野市、瀬戸内市、吉備中央町をエリアとする食品衛生協会です。中でも玉野市は管内でも施設数が一番多く、特に岡山県の食の安心・安全五つ星店第1号「瀬戸内温泉たまの湯」が誕生した地でもあります。

当協会では、玉野市で毎年11月に開催される「玉野元気が一番!まつり」に参加しており、今年は約400名の来場者がありました。保健所の御協力をいただき、15名の食品衛生指導員で来場者にATPによる手洗いチェックや食品衛生クイズを行い、食品衛生の普及啓発に努めました。来場者の手洗いチェック等を行うことは、指導員にとっても普段の業務や講習会での勉強を駆使したスキルを試す良い機会です。

また食品衛生クイズでは、時にヒントを与えながら、小学生からお年寄りまで楽しく

取り組んでいただきました。スタッフ一同も笑顔で接しながら充実した1日となりました。祭りの参加者からは次も楽しみにしていますとの嬉しいお声をいただき、来年はもっとスキルアップして来場者の皆さまをお迎えしたいと考えております。

今後も食品営業関係者だけでなく、老若男女問わず地域を巻き込んでの食品衛生意識のさらなる向上を目指し、指導員、事務局が一丸となって取り組んでまいります。地道な活動ですが、楽しい協会活動をモットーに日々精進してまいりたいと考えています。



イベント会場



スタッフ集合写真

報告

平成30年度 飲食店等食品事業者におけるHACCP理解醸成事業 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」開催報告

日食協では、本年度厚生労働省から「飲食店等食品事業者におけるHACCP理解醸成事業」の委託を受け、全国7会場（仙台市、群馬県、新潟県、静岡県、兵庫県、香川県、鹿児島県）で講習会を開催いたしました。



各会場での開催にあたり、都道府県市食品衛生協会（以下、支部・支所という）の皆さまに多大なご協力をいただき、この場をお借りしまして御礼申し上げます。

本年度は食品衛生指導員の方がたを中心に小規模な飲食店事業者の皆さまを募集し、非

常に多くの方がたにご参加いただきました。また、保健所の食品衛生監視員の方にアドバイザーとして参加していただいた他、製造業者など計720名にご参加いただき、各会場共に盛会裏に終了いたしました。

講習会では、定食処「日食堂」を舞台としたランチメニューを基に、それらのメニューに応じた衛生管理計画を作成し、実施・記録を作成する講義と演習を行っていただきました。

参加者からは、「HACCPの勉強をしてきたなかで一番分かりやすかった」「どのような指導をすれば良いか参考になった」「難しいけど聞けて良かった」「身近に感じた。運用に関して意識が高まった」「HACCPのハードルが低くなった」など前向きなご意見を多くいただきました。

また、本年度も厚生労働省が作成したリーフレットを20万枚印刷し、各支部・支所にもご協力いただき講習会等で配布したほか、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」はどのようにすれば良いかを一枚にまとめたポスターを新たに作成し、普及啓発をいたしました。

HACCPに沿った衛生管理の制度化へ待ったなし！日食協ではさまざまなツール等を作成し、普及啓発をまいりますので、引き続きご協力のほどよろしくお願いいたします。

（公益事業部HACCP事業課 吉田 裕一）



会場もいっぱいです。皆さん真剣！
（兵庫会場）



大変ご好評いただいているHACCPポスター

告知

食品衛生特別講演会 「食の安全をめぐる最近の課題」開催

食品衛生特別講演会は、食品衛生の現状を正しく認識し、その問題点に対する理解を深めていただくとともに最新の食品衛生に関する情報や、食に関わるさまざまな情報を提供することを目的として毎年開催しております。

- 日 時：平成31年3月1日(金) 13:30～16:00
- 場 所：食品衛生センター5階講堂（東京都渋谷区神宮前2-6-1）
- 参 加 者：日食協特別会員、食協関係者、食品等事業者、消費者
- 講 師：厚生労働省医薬・生活衛生局

食品監視安全課長 道野 英司（13:35～14:25 50分）

消費者庁 食品表示企画課長 赤崎 暢彦（14:45～15:45 60分）

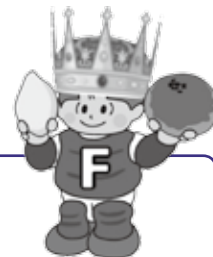
※講演内容、講師が変更になる場合もありますのでご了承ください。

お申し込み方法 ホームページをご覧ください（お問い合わせ先 総務部：03-3403-2111）

報告

「スーパーあんしんフード君」加入時の注意事項について

食品営業賠償共済の制度改定が行われて1年が経ちました。新制度では、「スーパーあんしんフード君」が誕生し、30年12月末現在、全国で約900件の方にご加入いただいております。



「スーパーあんしんフード君」って「あんしんフード君」とどう違うの？

- ・「スーパーあんしんフード君」は「あんしんフード君」に休業補償特約と傷害補償特約がセットされたものです。
- ・「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するよりも「スーパーあんしんフード君」の方が掛金が安くなっています。（下表参照）

条件：年間売上高3,000万円 1口の場合

業種毎の掛金	業種1 喫茶店	業種2 飲食店	業種4 仕出し・弁当	業種6 食料品販売業	業種7 食品製造業
あんしんフード君 + 傷害補償特約	33,900円	35,900円	23,500円	16,000円	24,900円
スーパーあんしんフード君	32,000円	34,000円	25,400円	15,300円	23,600円

掛金が安いコース



ポイント

業種4、5以外、「あんしんフード君」に加入されている（または検討している）方が「傷害補償特約」の付加をご希望でしたら、「スーパーあんしんフード君」の方が掛金が安くメリットがあります!!（掛金が安い上に休業補償までが付いてきます）

※上記の表では、業種4以外は「スーパーあんしんフード君」の方が安価でご加入できます。



注意

①傷害補償特約掛金の年間売上高は1,000万円より1,000万円単位を基準としています。

②基本掛金と特約掛金では、一番料率の高い業種が異なります。

複数業種で「スーパーあんしんフード君」に加入の場合には、パンフレットの掛金表を確認していただき、一番料率の高い業種でそれぞれ掛金を算出いただきますようお願いいたします。

例：業種4,2でスーパーあんしんフード君に加入する場合

基本掛金：11,000円（業種4の方が掛金が高い）
休業補償掛金：2,700円（業種4の方が掛金が高い）
傷害補償掛金：24,900円（業種2の方が掛金が高い）

合計掛金
38,600円

業種	業種1 喫茶店	業種2 飲食店	業種4 仕出し・弁当	業種6 食料品販売業	業種7 食品製造業
基本掛金	6,500円	8,500円	11,000円	3,500円	5,500円
休業補償掛金	600円	600円	2,700円	100円	200円
傷害補償掛金	24,900円	24,900円	11,700円	11,700円	17,900円

掛金が高い業種

基本掛金：営業種4, 5>2, 3>1>7>6)
休業補償掛金：営業種4>5>3>1, 2>7>6)
傷害補償掛金：営業種1, 2, 3>7>4, 5, 6)

(共済部 児玉 和佳奈)

告知

**更改漏れのないよう
ご注意ください!!**

共済取扱いにかかわる年度末締切について

「あんしんフード君」につきましては、契約件数10万件達成を推進目標に、各支部支所にてさまざまな取り組みのもと推進にご尽力していただいておりますこと、この場をお借りして感謝申し上げます。

各支部支所におかれましては、最後の追い込みでお忙しいことと思いますが、書類の送付並びに着金下記の下記の期日に間に合わないものについては、平成30年度実績には含まれず、平成31年度の実績に算入されることとなりますのでご注意ください。

	通常月の締切	30年度末の締切
賠償共済	1 日始期日…前月の20日まで 15日始期日…当月5日まで	3月19日(火)午後1時まで (FAX可)
火災共済		3月20日(水)必着

また、2月中旬には各支部宛てに「食品営業賠償共済 加入者未計上明細書」を発送する予定です。継続の意思のある契約については更改漏れがないようご確認くださいませよう、よろしくお願いいたします。
(共済部 児玉 和佳奈)

**こちら
食品衛生研究所**

新規実習研修 「官能評価パネリスト育成のための研修」開催！

11月15日(木)に食品衛生研究所 技術研修室で、今年度の新規実習研修「官能評価パネリスト育成のための研修」が開催されました。におい・異臭に関する研修については、これまで「異臭クレーム対応のための官能評価講習会(基礎編)」を開催してきましたが、今回、パネリスト育成のために、より特化した新企画として開催いたしました。

大和サービス株式会社 加藤講師より、パネリスト(官能評価を行う人)についての概要と嗅覚判定法について、実際にコーヒーを嗅いだり、においの比較体験を交えて講義が行われました。続いて、同社 平井講師の指導のもと、用意されたにおいサンプルから異臭を嗅ぎ分ける“判定トレーニング”、異臭の濃度を嗅ぎ分ける“感度の検証”、異臭のどの濃度を嗅ぎ分けられているか識別する“感度の識別”に関する実習が行われました。研修を通じて、普段の仕事では嗅ぐことのないにおいの体験や、自身の嗅覚の感度、さらには判定の難しさなどについても実感できたのではないかと思います。



実際ににおいを嗅ぎながらの講義風景

います。

来年度につきましても、においや異臭をテーマにした実習研修の企画を予定しておりますので、是非ご参加ください。

参加者のアンケートより

●講義について

- ・説明が分かりやすく、話も興味深く、コーヒーの比較体験が面白かった。
- ・味と風味の評価方法が違うことが目からウロコだった。
- ・日常生活の臭いについて、どのようにして異臭がするのか知ることができ、楽しかった。

●実習について

- ・今まで本などで名前しか知らなかった異臭名を実際に嗅ぎ、水やお茶に入れて濃度毎に識別できて、とても分かりやすくイメージしやすかった。
- ・物質、濃度、何に混ざっているかにより、感じ方が変化し、とても複雑だと感じました。
- ・自分の感じ方とにおいの種類の表現があまり一致しないことが分かり、臭いの表現認識の一致が大切なことを体験できた。

(検査事業部 布村 俊治)

新しく追加された特約を付加することで幅広い補償が可能に！

「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

宿泊者が施設の備品を汚損！旅館宿泊者賠償特約で加入者自身の補償を！

平成30年1月1日の制度改定で、旅館宿泊者賠償特約が追加されました。旅館業のみが付加できる特約で、宿泊者の行為が原因で発生した他人の財物損害や身体障害について、宿泊者の負う損害賠償責任を補償するものです（本特約については被保険者は宿泊者となります）。

今回の北海道の事例では、宿泊者が体調不良により鼻血を出し、ホテルの布団と畳を汚損したことにより、共済金78,000円（賠償金：81,000円、免責金額：3,000円）をお支払いしました。

制度改定では、他にも従業員の業務中・通勤中におけるケガ等の災害にかかわる傷害リスクを補償する傷害補償特約、現金、小切手等「貸紙幣類」が輸送中や保管中に盗難・火災等で被害に遭った際のリスクを補償する現金盗難等補償特約など、加入者に対する補償を充実させるための特約を新たに取り揃えております。

お客さまに対する補償としてあんしんフード君をお勧めいただく際には、ご要望に合わせた特約をプラスすることで加入者店舗や従業員が事故やトラブルに巻き込まれた際のリスクも補償できることを併せてご紹介いただきますようお願い申し上げます。（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)	事故の概況	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	2018.09.22	茨城県	つくば	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供したとり肉によるカンピロバクター食中毒。	5	賠： 148,470 休： 211,754 特： 36,022 生： 17,500 初： 21,600 計： 435,346
2		黄色ブドウ球菌	2018.08.11	熊本県	阿蘇	あんしんフード君	食品製造業	5,500 200	加入者が製造したおはぎから黄色ブドウ球菌が検出されたため、保健所の指導に基づき休業し消毒を行った。	-	休： 27,248 特： 2,725 消： 8,800 計： 38,773
3		ノロウイルス	2018.04.27	福岡市	中央	レギュラー	飲食店 食料品販売業 食品製造業	2,700	提供したサンドイッチによるノロウイルス食中毒。	26	賠： 1,452,390 特： 145,539 計： 1,597,929
4			2018.04.20	奈良県	葛城	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	67,700	提供したコース料理によるノロウイルス食中毒。	26	賠： 448,320 特： 44,832 生： 280,000 初： 38,880 計： 812,032
5			2018.08.14	千葉県	市原	あんしんフード君	飲食店 すし	171,700	提供したしめサバによるアニサキス食中毒。	1	賠： 75,700 特： 7,570 被： 30,000 生： 14,300 計： 127,570
6	欠陥 容器の	容器の欠陥	2018.11.13	石川県	富来町	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	11,100	製造販売した醤油の蓋が完全に閉まっていなかったため、内容物がこぼれ、お客さまの車内を汚損させた。	-	賠： 49,140 特： 4,914 計： 54,054
7	生産物賠償 その他	生産物賠償	2017.09.16	広島県	三次	あんしんフード君	食品製造業	105,800 5,300	製造・販売したソースの瓶内で細菌が増殖してガスを産出し、瓶内の圧力でソースが噴出して卸先の店舗及び販売したお客さまの自宅を汚損した。またソースが噴出した際にお客さまの眼に入り、外傷を負わせた。	1	賠： 784,174 特： 78,417 計： 862,591
8	施設賠償事故	施設リスク	2018.09.21	福岡県	南筑後	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗敷地内に設置していたテントが強風により飛ばされた際に駐車車両を破損させた。	-	施： 1,066,840 特： 106,684 計： 1,173,524
9		業務リスク	2018.02.17	埼玉県	草加	あんしんフード君	仕出し・弁当	702,800 589,800	寸胴鍋の留め具を外さずに加熱したため内部の圧力が上昇し、ふたを開けた際に内容物である味噌汁が噴出し両足を火傷した。被害者は後遺障害 12 級を認定された。	1	施： 1,974,334 特： 197,433 計： 2,171,767
10			2018.07.12	岩手県	遠野	あんしんフード君	食料品販売業	307,800	従業員が荷物を積んだカートを誤ってぶつけ、お客さまが転倒し骨折した。入院 1 名。	1	施： 1,387,793 特： 138,779 計： 1,531,966
11		漏水リスク	2018.07.01	東京都	北区	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗厨房の排水溝が経年劣化により破損し漏水。隣の靴屋の内装および商品を汚損させた。また、初期対応費用にて漏水の原因調査にかかった費用を支払う。	-	施： 653,637 特： 65,364 初： 1,092,960 計： 1,811,961
12	その他	旅館宿泊者賠償リスク	2018.11.02	北海道	江差	あんしんフード君	旅館 (㎡)	14,200 1,300 旅： 2,600	宿泊客が体調不良により出血し、施設の布団と畳を汚損した。	-	旅： 78,000 計： 78,000
13		被害者治療費等	2018.06.15	愛知県	瀬戸	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店内に設置してあるステージにお客さまが上ろうとした際に 15 cm 程の段差につまずき、転倒し負傷した。入院 1 名。	1	被： 97,254 計： 97,254
14			2018.11.11	福島県	相馬	あんしんフード君	旅館 (㎡)	55,500 6,800	店舗内でお客さまが蜂に刺され負傷した。各種費用にて通院見舞金を支払った。	1	被： 30,000 計： 30,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.12.1～12.31振替)

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、生：生産物自体の損害、初：初期対応費用
損：損害回復費用、消：消毒費用、弁：弁護士費用、リ：リコール費用
傷：傷害補償金、盗：現金盗難等補償金、旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

スポーツ庁「平成30年度スポーツエールカンパニー」に 2年連続で認定されました

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.178
広域法人部営業第一課

MS & ADインシュアランス グループの三井住友海上火災保険株式会社(社長:原 典之)は、スポーツ庁より「スポーツエールカンパニー」に認定されました。

当社は、健康アプリ「ココカラダイアリー」を活用したウォーキング企画の実施やスポーツ選手直伝の「健康保持・増進」動画による運動推進が評価されました。

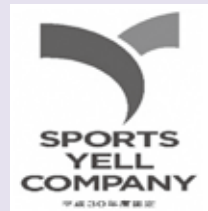
今後も、社員がスポーツ・運動ができる環境を整え、社員の健康増進に取り組んでいきます。

1. スポーツエールカンパニーについて

社員が行うスポーツ活動の支援や促進に向けた取組を実施している企業347社が、スポーツ庁より「スポーツエールカンパニー」として認定されました。

※平成30年度スポーツエールカンパニー: スポーツ庁 ウェブサイト

http://www.mext.go.jp/sports/b_menu/houdou/30/12/1411665.htm



2. 当社の取組

(1) 健康アプリ「ココカラダイアリー」を活用した健康増進

当社が作成した健康アプリ「ココカラダイアリー」は、毎日のココロとカラダの健康づくりをサポートするアプリです。アプリの歩数計機能を活用し、10月にはウォーキング企画を社内で開催し、1か月で24万8千歩を目指して社員が健康増進に取り組まれました。

(2) スポーツ選手直伝の「健康保持・増進」動画

当社スポーツ選手を講師とした社内ですることができる運動・ストレッチ動画を作成しました。社員がPCやスマートフォンから簡単に視聴することができ、職場で運動・ストレッチできる環境を整えることで健康増進を進めています。

以上

<「ココカラダイアリー」の特徴>

- ① ストレス・リラックス度の測定
- ② 歩数と健康データの記録
- ③ 食生活の改善
- ④ 医療情報の確認



<ココカラダイアリーの画面>

<スポーツ選手直伝の「健康保持・増進」動画特徴>

- ① PCやスマートフォンから簡単に視聴
- ② 社内で簡単にできる運動・ストレッチ紹介
- ③ スポーツ選手を講師としてシリーズ化



<「健康保持・増進」動画の画面>

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.178

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 **500万円お支払**

大切な方の死というたとえようもない悲しみの中でさえも高額の支払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。ご安心とご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

<http://www.gib-life.co.jp/>

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 8:30~20:00 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:能澤友佳
E-mail:nozawa@jfha.or.jp

2019年2月末 発刊予定

DVD はじめようHACCP(仮題)

書籍「はじめようHACCP HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」をDVD化いたします。映像化により一段とわかりやすく、HACCP普及を目的とした講習会はもちろん、事業者が自ら取り組むための教材としてもご利用いただけます。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践にぜひお役立てください。

収録内容

- 【オープニング】 食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化されました！
- 【chapter1】 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは
- 【chapter2】 やってみよう HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
- STEP1 衛生管理計画を立てましょう
- 一般的衛生管理
 - 重要衛生管理のポイント
- STEP2 衛生管理計画を実行しましょう
- STEP3 記録をつけましょう
- 【エピローグ】 安全で安心な食事を提供しましょう！

※タイトル・内容・パッケージ等変更する場合があります。



- 体裁 DVD 約25分
- 定価 10,800円(本体価格+税)
- 送料 サービス
- 発刊 2019年2月末(予定)

こちらもあわせてご利用ください!!

はじめようHACCP

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

イラストや記載例を多用し、衛生管理計画の作成・実施・記録の一連の作業について手順ごとに解説。

- 体裁 A4判 70ページ+スタートノート12ページ
- 定価 756円(本体価格+税)

HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理計画・記録簿

『はじめようHACCP対応』(一般飲食店)

本書に直接記入ができ、1年間利用可能な記録簿。衛生管理計画の作成および実施の記録、保管に最適。

- 体裁 A4判 68ページ
- 定価 250円(本体価格+税)



送 料

●1回のご注文金額が3,000円以上 → サービス ●3,000円未満 → 一律300円(ただし送付先が1か所の場合に限る)

2月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集1 パート・アルバイト従業員の食品衛生教育

現場の第一線で働くパート・アルバイト従業員や、近年増えている外国人従業員に対する食品衛生教育について、国際線の機内食製造会社における取り組みを紹介。

特集2 洗い残しを防ぐ！

～食器洗浄機の正しい利用方法を知ろう～

飲食店や家庭などに広く普及してきている食器洗浄機。洗浄のメカニズムや食器洗浄機の効果的な利用方法を解説する。

■月刊「食品衛生研究」

- ◆ 反復配列多型解析(MLVA法)
- ◆ 地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 滋賀県・那覇市
- ◆ 平成29年度 全国食品営業施設数等

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

日食協の新春賀詞交歓会も多くの方がたの出席を賜り盛会裏に終了し、2月に入りました。立春を過ぎると暦の上では春ですが、しばらく寒さは続きそうです。手洗い・うがいで体調管理に努めましょう。(能澤)