

# 日食協ニュース

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

R1-10月号

No.559(10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

## 令和元年度 食品衛生月間

### 第44回食品衛生懇話会「食品安全行政の現状と最近の諸問題について」開催

8月1日(木)、食品衛生センター5階講堂において、食品衛生月間の皮切り行事として、全国の食品衛生協会、特別会員、食品関係団体、消費者等、約100名の参加者を得て「第44回食品衛生懇話会」を開催いたしました。

本会は食品衛生の現状を正しく認識し、理解を深めていただくとともに食品関係業界および消費者の意思の疎通を図り、食品の安全対策の万全を期することを目的として毎年開催しております。

はじめに、厚生労働省 大臣官房 生活衛生・食品安全審議官 浅沼一成氏よりご挨拶をいただきました。次に、同省 医薬・生活衛生局 食品基準審査課長 吉田易範氏より食品安全行政の現状と最近の諸問題というテーマでご講演いただきました。食品安全確保の枠組みについて説明の後、乳児用液体ミルク、ゲノム編集技術を応用した食品、食品添加物の規格基準を巡る最近の動きについて解説がありました。また、食品衛生法の改正で創設される、健康食品と関連した特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報収集制度や食品用器具・容器包装につ



熱心に聴き入る参加者

あいさつ



厚生労働省 大臣官房  
生活衛生・食品安全審議官  
浅沼一成 氏

講演



厚生労働省 医薬・生活衛生局  
食品基準審査課長  
吉田 易範 氏



厚生労働省 医薬・生活衛生局  
食品監視安全課長  
三木 朗 氏

いてのポジティブリスト制度導入に関するご説明をいただきました。

続いて、同省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課長 三木朗氏より最近の食品安全行政の動向というテーマでご講演いただきました。食品衛生法の改正については、広域的な食中毒事案への対策強化、HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告制度の創設、輸入食品の安全性確保の内容を解説いただきました。

また、その他の話題として、カンピロバクター食中毒対策、フグやアニサキスによる食中毒への対応、輸出対策についてもご説明いただきました。

政省令の公布を控えていることから、食品衛生法の改正に関する話題が中心となり、熱心に聴き入る参加者からは、関心の高まりがうかがえました。  
(総務部 布藤 香)

## CONTENTS

- 第44回食品衛生懇話会 開催 ..... 1
- 中央審査会開催 令和元年度被表彰者決定／食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰決定!!／「ノロウイルス食中毒予防強化期間」スタート!! ..... 2
- 日食協HACCP人材育成研修会(下半期)開催のご案内 ..... 3
- 歓迎! 社団法人 中華食品安全管制系統発展協会 来協／消費税増税に伴う食品衛生関連図書の価格変更 ..... 4

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

- 火災共済契約者が自然災害に見舞われたら...／ISO法に基づく食品の微生物試験のご案内 ..... 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****中央審査会開催 令和元年度被表彰者決定**

9月4日（水）食品衛生センター6階会議室にて、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰ならびに食品衛生指導員理事長表彰の中央審査会を開催し、以下のとおり本年度の被表彰者が決定いたしました。

(総務部 布藤 香)

**【令和元年度 被表彰者数】**

公益社団法人日本食品衛生協会 会長表彰 食品衛生功労者	331名
食品衛生優良施設	209施設

公益社団法人日本食品衛生協会 会長感謝状 食品衛生行政担当者	181名
公益社団法人日本食品衛生協会 理事長表彰 食品衛生指導員	295名
合計 1,016名、施設	

**報告****食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰決定!!**

9月4日（水）食品衛生センター6階会議室にて、衛生管理推進委員会 委員長 大谷博国氏（広島市支部 会長）を議長とし、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰選考委員会を開催いたしました。本年度からはテーマ別の募集を実施しており、とくにHACCPに関する活動に注目し、食品衛生指導員の皆さまの年間を通じた食品衛生普及活動につきまして選考を行ない、次の9支部・支所が選出されました。

食品衛生指導員全国大会において表彰状ならびに副賞（10万円）を授与いたします。

(公益事業部 濑賀 豊)

**<優秀支部・支所>**

仙台市支部、茨城県支部常陸大宮支所、横浜市支部保土ヶ谷区支所、愛知県支部西尾支所、和歌山県支部、香川県支部、長崎県支部長崎県西彼支所、長崎県支部下五島地区支所、大分県支部

**告知****「ノロウイルス食中毒予防強化期間」スタート!!  
(令和元年11月1日～令和2年1月31日)**

ノロウイルスは、全食中毒患者数の約半数を占める食中毒原因ウイルスで、毎年11月に急増し12～翌1月に発生のピークを迎えます。

日食協では、本年度も11～1月までの3か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、多くの団体・企業よりご支援をいただき完成しましたポスター・やリーフレットの頒布等、全国の食品衛生協会と連携しながら予防啓発に取り組んでまいります。

なお、支部・支所の活動については、当協会ホームページでも告知してまいります。

**[共催]**都道府県市食品衛生協会

**[後援]**厚生労働省、文部科学省、農林水産省、消費者庁、全国保健所長会、全国食品衛生主管課長連絡協議会、主婦連合会、一般社団法人全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会

(総務部 布藤 香)



## 告知

# 令和元年度(下半期)日食協HACCP人材育成研修会 開催のご案内

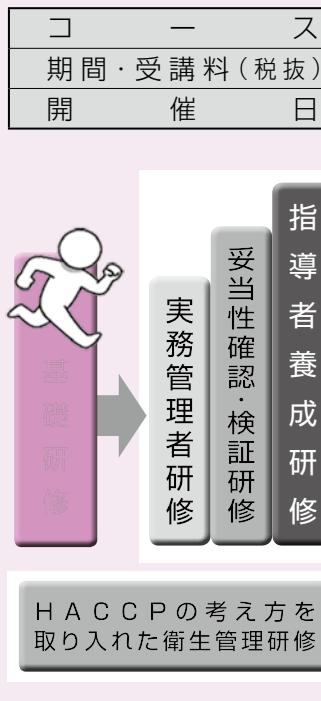
令和元年度(4~8月)に開催いたしました日食協HACCP人材育成研修会では、多くの皆さまにご参加いただきまして、誠にありがとうございました。「基礎研修」から始まり、「実務管理者研修」「妥当性確認・検証研修」「指導者養成研修」「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修」など計12回の研修会を開催し、延べ715名の方がたにご参加いただきました。

この度、下半期の研修会の日程が決まりまし

たのでご案内いたします。

本研修会は、HACCPの義務化において、食品事業者が作成を求められる「衛生管理計画」について、コーデックスHACCPに基づく衛生管理や業態に応じたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理により、円滑に作成・運用できる人材を育成することを目的としております。

**HACCP義務化は目前です。是非皆さまの  
ご参加を心よりお待ちしております。**



基礎研修	
期間・受講料(税抜)	6時間・7,407円
開催日	・令和元年12月20日(金)
<b>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修 (小規模な一般飲食店向け)</b>	
	3時間・4,630円
	・令和2年1月21日(火)
<b>実務管理者研修<sup>注1)</sup></b>	
	3日間・37,037円
	・令和2年2月17日(月)~19日(水)
	・令和2年3月11日(水)~13日(金)
<b>妥当性確認・検証研修</b>	
	1日間・18,519円
	・令和2年1月16日(木)
	・令和2年2月27日(木)
<b>指導者養成研修<sup>注2)</sup></b>	
	2日間・46,296円
	・令和2年3月25日(水)~26日(木)

【研修会の様子】



いつも活発なグループ討議



どの研修会も多くの方に参加いただいている

※募集開始時期等につきましてはHPをご参照ください。

※申込期限内におきましても定員になり次第締め切らせていただきます。ご了承ください。

<sup>注1)</sup>当該研修会は、「HACCPに関する相当程度の知識を持つと認められる者」(平成9年2月3日付け衛食第31号・衛乳第36号、厚生省生活衛生局食品保健・乳肉衛生課長連盟通知)の要件に対応。

<sup>注2)</sup>「妥当性確認・検証研修」をすでに受講修了または本研修会の開催までに修了を予定している方のみ受講可。

コース	研修対象者
<b>基礎研修</b>	食品衛生にかかわる微生物の基礎知識や一般的な衛生管理について学びたい方 (新入社員や他部署から異動されて、これから品質管理等に従事される方)
<b>取り入れた衛生管理</b>	小規模な一般飲食店の方(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理における衛生管理計画の作成と記録について学びたい方)〈いわゆる基準B向け〉
<b>実務管理者</b>	基礎研修相当の内容を習得済みの方、もしくは、衛生管理の実務経験がある方でHACCPを構築したい方(他社での基礎研修等習得済みの方も可)
<b>妥当性確認・検証</b>	実務管理者研修相当の研修を修了し自らHACCPプランを構築でき、HACCPの導入・運用をしている方(指導者等も含む)〈自社のシステム構築・検証・監査等を実施することを目的とする〉
<b>指導者養成</b>	妥当性確認・検証研修を修了し、食品の品質管理業務、指導・助言・監査業務等について、1年程度の実務経験がある方〈HACCPの導入運用を適切に指導できる人材を育成することを目的とする〉

詳細・お申し込みは当協会ホームページをご覧下さい。

(公益事業部HACCP事業課)

[http://www.n-shokuei.jp/news/2019/kensyuu\\_haccp.html](http://www.n-shokuei.jp/news/2019/kensyuu_haccp.html)

お問い合わせ：公益事業部HACCP事業課／TEL 03-3403-2112

**報告****歓迎！社団法人 中華食品安全管制系統発展協会 来協**

令和元年8月30日、社団法人中華食品安全管制系統発展協会の訪日団、陳元科理事長はじめ39名の方がたが来協されました。

社団法人中華食品安全管制系統発展協会は、台湾の台中市に本部をおき、台湾における食品関係者の食品衛生安全管理知識を高めることを目的に食品関係業界団体並びに大学、政府関係者などを会員に2003年設立された団体です。現在会員は企業100社以上、個人会員500名以上を擁しており、台湾において、食品の安全に携わられている最も規模の大きな団体です。

食品関連企業へのHACCPシステム、ISO22000やFSSC22000の導入、企業や学生への食品衛生教育訓練、講習会、シンポジウムなどを実施されております。

昨年は大阪食品衛生協会にも来訪され、食品衛生協会の活動に大変興味をもたれており、双方の事業活動紹介後の情報交換では多岐にわたるご質問をいただきました。

今後の交流についての提案もあり、予定の時間を越えて活発な意見の交換が行なわれました。

(公益事業部 濑賀 豊)



1994年に当協会を来訪された報告を掲載した冊子を寄贈してくださいました（中華食品衛生協会）

**報告****消費税増税に伴う食品衛生関連図書の価格変更について**

本年3月に事務連絡にてご案内しておりますとおり、10月からの消費税増税を受け、当協会の発刊物につきましても増税分の価格変更が発生します。本体価格に変更はございません。

書籍、頒布品等については10月1日以降にご注文いただいた分から新税率適用となります。

種別	図書名	【変更前】		【変更後】	
		税率	単価(税込)	税率	単価(税込)
テキスト	改訂 食品衛生指導員ハンドブック 第2版	8%	1,836円	10%	1,870円
	新訂 食品衛生責任者ハンドブック 第3版	8%	864円	10%	880円
HACCP 関連	はじめようHACCP	8%	756円	10%	770円
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画・記録簿	8%	250円	10%	255円
教 育 シ リ ジ え	A5判	8%	308円	10%	315円
	改訂食品衛生の12章	8%	360円	10%	367円
	H A C C P 入門	8%	411円	10%	419円
	取り組もうH A C C P 一基本の12手順一	8%	420円	10%	428円

※頒布品は出版INFORMATIONにて確認いただけます。

なお、月刊誌につきましても本体価格に変更はなく、増税分のみ価格変更いたします。定期購読のお客さまにおかれましては、契約期間等により年間購読料が異なります。ご不明点等ございましたら出版部普及課(TEL 03-3403-2114)までごお問い合わせください。

(出版部 上原 康弘)

誌 名	【変更前】		【変更後】	
	税率	単価(税込)	税率	単価(税込)
「食と健康」	8%	600円	10%	612円
「食品衛生研究」	8%	800円	10%	815円

## 火災共済契約者が自然災害に見舞われたら…(火災共済)

日本は外国と比べ台風、大雨、地震、火山噴火などの自然災害が発生しやすい国土です。特に近年は災害が多く、直近でも佐賀県、福岡県、長崎県を中心とする九州北部で前線を伴う大雨や台風15号など、大雨や台風が連続して発生しました。被害に遭われた皆さんに心からお見舞い申し上げます。

火災共済では、契約者の方が自然災害に見舞われた際、以下の対応となります。

共済契約の目的である建物、または動産が地震、噴火、津波および台風等の風水害、または雪害によって直接生じた損害につき、その損害割合に応

じ見舞金をお支払いしています。

ここで、ご注意いただきたいのは、「**目的物件に対する損害割合**が**20%以上ないとお支払いの対象にはならない**」、という点です。目的物件の時価評価額は再調達価格を基準として使用損耗、経過年数等に応じた控除を行い、時価を算出することとなります。「目的物件に対する損害割合が20%以上あるか」が支払いできるかどうかの判断基準となりますのでご確認ください。なお、必要書類等、詳しい手続きにつきましては「日食協ニュース30年1月号」の記事を参照してください。

(共済部 児玉 和佳奈)

### 自然災害見舞金



●お支払いの対象  
地震、噴火、津波  
および台風等の  
風水害、降雪、雪  
崩等の雪害が原  
因の損害

最高

20口契約時  
**60万円補償**

1口あたり  
最高3万円  
補償

損害程度	目的物件に対する損害割合	支払い補償額(1口につき)
全壊または全損・全流失	80%以上	3万円
半壊または半損・半流失	50%以上80%未満	1.5万円
一部 損 壊	20%以上50%未満	5,000円

こちら  
食品衛生研究所

## ISO法に基づく食品の微生物試験のご案内

国内の食品における微生物基準は、従来国内独自に設定してきたことから、国際標準（コーデックス規格）との整合性は十分とは言えませんでした。

しかしながら、食品業界の国際化が進むにつれて、食品の微生物基準や微生物検査法についても国際整合性が求められる機会が増えています。それに伴い、国内の微生物基準についてもコーデックス規格の導入が進められてきております。

従来、国内では公定法（厚生労働省からの告示法、通知法等）や食品衛生検査指針の試験法が使用されてきましたが、試験結果が国際的に受け入れられないこともあります。特に海外向け食品を検査する場合には、国際標準であるISO法での試験もご検討頂くことをお勧めいたします。

当研究所では、ISO法に基づく微生物試験を下記のとおり受託しております。

まずはお気軽にお問い合わせください。

### 試験項目

- 生菌数              • 真菌数              • 大腸菌群
- 大腸菌              • サルモネラ

問い合わせ先 検査事業部事業推進課

TEL : 042-789-0211 E-mail : kensajigyou@jpha.or.jp



(微生物試験部 秋葉 達也)

## 消費者への賠償だけでなく食品事業者の事業継続も考え「あんしんフード君」を! 「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

## 取引先に納品した商品の中に不良品が!? 不良完成品損害の支払い

今回は「不良完成品損害賠償」の事例を取り上げます。これは昨年1月1日の制度改定で新設された補償で、何らかの不備がある商品を中間原材料として販売してしまったために、完成した商品の価値が低下または無くなってしまった場合のリスクを補償するものです。

今回紹介するのはこの事例です。加入者は製造した黒はんぺんをパックおでんの中間原材料として納品したところ、黒はんぺんが硬すぎたためパックおでんは販売できくなりました。調査の結果、ゆで工程が長すぎたことが硬くなった原因と発覚し、おでんの材料費をお支払いしました(加入者が納品した黒はんぺんを除く)。

食品を製造・販売する際には、食中毒以外にもさまざまなリスクがあります。今回のような不良完成品を納品した場合のリスクにも対応できる共済は、総合型の「あんしんフード君」です。

提供した商品が原因で起きる事故による消費者の損害を補償するのはもちろんですが、食品事業者も保護できるような補償をこの機会に会員の皆さんにお勧めいたしますようお願い致します。  
(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						
1	食中毒	サルモネラ	2019.06.07	岡山県	岡山市	あんしんフード君	飲食店	21,200 4,500	提供した料理による食中毒。	15	賠: 456,597 休: 369,553 特: 82,615 消: 17,993 生: 436,605 計: 1,363,363
2			2018.07.20	静岡県	西部連合	ワイド	給食施設	1,294,500 759,700	提供した肉みそそばによる食中毒。	157	賠: 1,583,613 休: 276,198 特: 186,281 計: 2,046,092
3		ノロウイルス	2019.04.22	和歌山県	南紀	あんしんフード君	飲食店	113,300	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	80	賠: 1,593,540 休: 159,354 特: 524,160 生: 283,370 計: 2,560,424
4			2019.04.11	静岡県	浜北	レギュラー	飲食店	30,000 11,800	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	68	賠: 922,404 休: 1,370,122 特: 229,552 計: 2,522,078
5			2019.02.09	愛媛県	宇和島	ワイド	飲食店	50,600	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	41	賠: 862,470 休: 86,547 特: 949,017
6		クドア	2018.11.12	岐阜県	中濃	あんしんフード君	仕出し・弁当飲食店	34,600 16,600	提供したヒラメによる食中毒。	19	賠: 231,360 休: 169,225 特: 40,059 消: 42,965 生: 52,000 計: 535,609
7	異物混入	異物混入	2017.03.16	千葉県	松尾	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理にワイングラスの破片が混入しており、喫食したお客様が口内を負傷した。	1	賠: 90,842 特: 9,084 弁: 330,572 計: 430,498
8	施設賠償事故	施設リスク	2019.06.29	札幌市	札幌市中央	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	26,800	店舗駐車場に設置していたテントが風で飛び、車両に接触し破損させた。	-	施: 566,240 特: 56,624 計: 622,864
9			2019.04.27	奈良県	郡山	あんしんフード君	食品製造業	5,500	店舗敷地内に設置していた看板が風で飛び、通行車両に接触し破損させた。	-	施: 256,808 特: 25,681 計: 282,489
10		業務リスク	2019.07.26	北九州市	八幡西	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	8,500	従業員が給仕の際に誤ってジュースをこぼし、お客様のバッグ・財布を汚損した。	-	施: 95,400 特: 9,540 計: 104,940
11		漏水リスク	2019.06.10	札幌市	札幌市豊平	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗の排水管が詰まったため漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施: 799,200 特: 79,920 計: 879,120
12	その他	不良完成品損害	2019.03.27	静岡県	静岡市	あんしんフード君	食品製造業	19,100	加入者が製造の際に茹ですぎて固くなった黒はんぺんを納品してしまったため、納品先で製造した完成品に損害を与えた。不良完成品損害にて完成品の材料費を支払った(黒はんぺんを除く)。	-	不: 430,532 計: 430,532

\*太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

支払い日(2019.8.1～8.31抜粋)

\*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、

休: 店舗休業補償金、特: 特別費用、生: 生産物自体の損害、

消: 消毒費用、弁: 弁護士費用、計: 合計共済金

**あんしんリコール君**  
 ((公社)日本食品衛生協会会員向け生産物品質保険)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.185

2018年6月の食品衛生法改正にともない、食品のリコール情報の報告制度が創設されました。食品等事業者は、食品衛生法違反またはそのおそれを伴う自主回収を行う場合、行政への届出が義務化され、行政によって消費者へ公表されます。

**緊急対応の負担**

- 製品回収費用の負担
- 社告費用等の負担
- 回収実施に伴う各種費用発生

事故が発生した場合には、  
 経営に大きな影響を及ぼしかねません。



**喪失利益**

**食品事故の発生**

- 例
- 食品への異物の混入
  - 賞味期限の表示ミス
  - アレルギー成分の表示漏れ 等

**イメージの低下**

- ブランド力の低下
- 市場占有率の低下
- 追加宣伝活動の必要性

**対応**

- 損害防止費用
- コンサルティング費用

**リコール対応の備えは万全ですか？**

あんしんリコール君(生産物品質保険)は、スーパーあんしんフード君、あんしんフード君(総合食品賠償共済)を補完する制度です。生産した食品等に異物混入が発生した場合などに、その食品等の回収を行うことにより被保険者が負担する各種費用を補償します。

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：B18-102592 使用期限：2020年2月1日

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.185

**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すむようにしたい。

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、ご契約いただいた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 [www.gib-life.co.jp/](http://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: 上原康弘  
E-mail: uehara@jfha.or.jp

本年も11月からノロウイルス食中毒予防強化期間がはじまります!

日食協取り扱い 頒布品のご案内



↑食品衛生関連図書の  
ご購入はどちらへ

本号では、11月からのノロウイルス食中毒予防強化期間を前に、日食協で取り扱っている頒布品から一部をご紹介いたします。

**汚物の処理ツールBOX**

感染リスクのある汚物（嘔吐物、排泄物など）を処理する際に必要なツールが揃っています。すばやく安全に処理できます。



**汚物の処理ツールBOX**

頒布価格(税込) 3,190円

※送料: 2箱まで500円  
3箱以上は無料

セット内容

- 汚物の処理キット【★別売りあり】 ..... 1袋
- 外装ケース ..... 1個
- 調製ボトル ..... 1本
- 次亜塩素酸ナトリウム液250ml ..... 1本
- カップ&ノズル ..... 1セット
- 調製ボトル用シール ..... 1シート
- 嘔吐物凝固処理剤カタツケ隊25g ..... 2袋
- 紙ヘラ ..... 2枚
- 紙製チリトリ ..... 2枚

★汚物の処理キットのみの  
ご注文も承っています

- 汚物の処理キット [12セット] 頒布価格(税込) 4,620円 ※送料: 無料
- 汚物の処理キット [6セット] 頒布価格(税込) 2,310円 ※送料: 500円

**ATP検査試薬、ATP検査機器本体**

ノロウイルス食中毒予防強化期間にあわせて、ATP検査試薬の期間限定特別価格キャンペーンを実施します。なお、下記一覧に掲載の頒布品は頒布先を全国の食品衛生協会および食品衛生関係行政機関に限定しております。何卒ご了承下さいますようお願い申し上げます。

品 名	頒布価格(税込)		
	通常価格	特別価格	
A T P 試 薬	ルシパックA3	100本入	24,200円 18,944円
	ルシパックPen	100本入	24,200円 18,944円
ATP検査機器本体	ルミテスターsmart		81,972円 67,496円



※1: ATP検査薬の特別価格は2019年11月1日から2020年1月31日使用分としてのご注文に限ります。※特別価格適用申込み締切: 2020年1月17日  
※2: ATP検査機器本体の特別販売価格お申込みは2019年12月27日までとなります。

★ATP試薬で特別価格適用の場合は別途送料がかかります。

10月号の内容

■月刊「食と健康」

特集1 職場や家庭で今日から実践!  
従事者のためのノロウイルス対策

冬にピークを迎えるが、じつは年間を通して発生しているノロウイルス食中毒。従事者に起因するノロウイルス食中毒について、職場や家庭での対策などを解説。

特集2 移行準備はできていますか?

食品表示基準に基づく食品表示①  
2020年3月31日までに、加工食品と添加物の表示を食品表示基準に基づく新表示に移行する必要がある。変更の主なポイントや注意点を今号と次号で紹介。

食と健康  
食品衛生研究

■月刊「食品衛生研究」

- ◆検査について考えることができること ◆HACCPに沿った衛生管理のための業種別手引書 解説(菓子・惣菜)
- ◆平成30年度 輸入食品監視統計

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

真夏の暑さもようやく和らぎ秋の気配となっていました。一方で台風や長雨の被害も発生しています。地球温暖化の影響で今後も大雨の発生が増加するとの予測もされており、日頃からの防災意識を高めていかなければ感じます。(児玉)