

報告

令和2年 秋の叙勲・褒章

去る11月3日、内閣府より令和2年秋の叙勲・褒章受章者が発表され、全国食協組織から次の方がたが栄誉に浴されました。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
旭日小綬章	須賀 文雄	元・(一社)埼玉県食品衛生協会 会長
旭日小綬章	望月 進	現・(一社)鳥取県食品衛生協会 会長
旭日双光章	板橋 孝司	現・(公社)茨城県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	浦田 武義	現・(一社)東京都食品衛生協会 副会長
旭日双光章	京念 好夫	現・(公社)石川県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	左海 凱隆	現・(一社)和歌山県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	富樫 克雄	元・(公社)秋田県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	中村 勉	現・(公社)福井県食品衛生協会 副会長
旭日双光章	西村 公一	現・(一社)高知県食品衛生協会 副会長

◎ 生活衛生功労

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	岡崎 富明	現・宮崎県食肉生活衛生同業組合 理事長 (現・(公社)宮崎県食品衛生協会 副会長)

◎ 地方自治功労

勲等	氏名	主要経歴
旭日小綬章	小熊 正志	現・(公社)新潟県食品衛生協会 会長

◎ 褒章

褒章名	氏名	主要経歴
藍綬褒章	中川 竹志	元・(公社)北海道食品衛生協会 会長

「令和3年 新春賀詞交歓会」の開催中止について

令和3年1月12日(火)に開催を予定していた「令和3年 新春賀詞交歓会」は、新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、内部で協議を重ねた結果、毎年、政官財界、食協関係より400名超の皆さまにお集まりいただいている本会の開催は難しいとの判断に至り、開催中止を決定いたしました。(総務部)

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

- 令和2年 秋の叙勲・褒章/「令和3年 新春賀詞交歓会」の開催中止について 1
- 令和2年度 北海道・東北ブロック大会/令和3年 日食協・日食共組 主要行事予定 2
- 令和2年度 日食協HACCP人材育成研修会開催のお知らせ 3
- 食品衛生指導員活動優秀支部・支所 表彰(富山県支部中部支所・愛媛県支部松山市支所) 4
- 賠償共済の「休業補償特約」の内容が一部変更されます! / 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

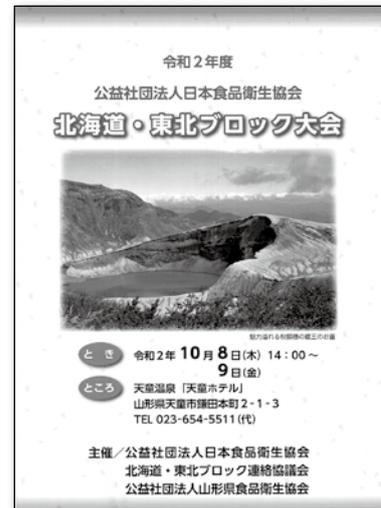
報告

令和2年度 北海道・東北ブロック大会

例年、開催しております北海道・東北ブロック大会(令和2年10月8日)につきまして、本年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、やむを得ず書面にて開催することになりました。各対応については、下表のとおりです。(総務部 布藤 香)

令和2年度 北海道・東北ブロック大会

大会誌	出席予定者分を各支部等へ郵送
表彰	該当の表彰状を支部へ郵送 ・令和2年度厚生労働省 医薬・生活衛生局長表彰 : 8名 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状 : 18名
講演	大会誌に概要を掲載



令和3年 日食協・日食共組 主要行事予定

1月下旬~3月上旬	各委員会の開催	
3月 1日(月)	食品衛生特別講演会	
3月19日(金)	理事会 [予算] (日食協、日食共組)	
	全国支部長会議	
5月21日(金)	理事会 [決算] (日食協)	
6月11日(金)	東海北陸ブロック大会	【開催地：石川県】
6月18日(金)	定時総会・通常総代会	
6月23日(水)	近畿ブロック大会	【開催地：滋賀県】
6月24日(木)	北海道・東北ブロック大会	【開催地：札幌市】
7月 9日(金)	九州ブロック大会	【開催地：長崎県】
7月15日(木)	中・四国ブロック大会	【開催地：広島県】
8月 2日(月)	第46回食品衛生懇話会	
9月上旬	表彰中央審査会	
9月 9日(木)	関東甲信越ブロック大会	【開催地：群馬県】
10月20日(水)	全国支部長会議	
	食品衛生指導員全国大会	【会場：銀座プロッサム】
10月21日(木)	食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式	【会場：明治座】

※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。

告知

令和2年度

日食協HACCP人材育成研修会開催のお知らせ

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修, 妥当性確認・検証研修, 指導者養成研修)

日食協では、コロナ禍の影響により集合型からweb形式の研修へと開催形式を変更させていただきながら、各種研修事業を開催させていただいております。ご理解・ご協力を賜りましてありがとうございます。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する研修

このたび、延期が続いておりました小規模な一般飲食店向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修」の開催が決定いたしました。本研修は厚生労働省のホームページで公開されている一般飲食店向けの手引書に沿った研修で、HACCP運用に必要な衛生管理計画や記録表の記入方法について、実際に演習を通じて習得いただけます。また、web形式(zoom)での開催となるため、ご自宅や職場からでもご参加いただけます。

HACCPに基づく衛生管理に関する研修

HACCPの3日間程度の研修を修了された方を対象にした、「妥当性確認・検証研修」「指導者養成研修」を、ご好評につき下記日程にて追加開催いたします。こちらはeラーニングによる講義とweb形式(zoom)での演習・討議になります。特にeラーニングによる講義は、期間中であれば何度でも繰り返し視聴することが可能ですので、受講いただいた方がたからも好評をいただいております。

HACCP完全義務化まで、あと『半年』です。是非皆さん、計画的に導入の準備を進めていってください。

研修名	【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修 (小規模な飲食店向け)】	【妥当性確認・検証研修】	【指導者養成研修】
開催日	令和3年1月29日(金)	令和3年1月22日(金)	令和3年2月4日(木) ～5日(金)
研修内容	講義および演習により、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を円滑に運用できる人材を育成する研修です。	講義・演習を通じて妥当性確認方法・内部検証方法を学び、自社のHACCPシステムの構築・検証、監査等が実施できるようにする研修です。	一定の力量を持ちリスクに応じて柔軟に指導できるなど、HACCPの導入・運用を適切に指導できる人材を育成する研修です。

お申し込みや研修の詳細については、日食協ホームページをご確認ください。

(<http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp.html>)

(公益事業部 HACCP事業課)

報告

食品衛生指導員活動優秀支部・支所 表彰

11月号に続きまして令和2年度食品衛生指導員理事長表彰において、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰に選ばれた食協の活動内容をご紹介します。（公益事業部 二上 恭子）

富山県支部 中部支所

今でしょ!! 「HACCP対応型五つ星」の有効活用で 会員をサポート!

HACCP義務化について不安を抱く会員の声日々大きくなるなか、義務化に対応する会員へのサポートとして、衛生管理計画から日々の記録まで活用できる「HACCP対応型五つ星」を実施してもらうのは今だ!と強く感じました。

食品営業賠償共済の加入率と定期的な腸内細菌検査の受検率が高い当協会であれば、会員に大きな負担を強いることなく五つ星の取得を促進できると考えました。



行政のサポートを受けながらわかりやすい説明でHACCP講習会を実施



まずは指導員から始めよう! HACCP対応型五つ星飲食店、旅館・ホテル、菓子製造業の18施設が取得

まずは広報と指導を担う指導員からということで、飲食店、旅館・ホテル、菓子製造業を営む18名が一斉に取り組み、全施設がHACCP対応型五つ星を取得しました。その後も行政の協力のもと、業種別記録簿を使用した組合単位の講習会を開催することで合計41施設が取得しました。業種別に特化した内容、日食協ホームページへの掲載、身近な指導員から聞く自身の体験を活かした説明はわかりやすく満足度も高いです。

また日々の努力を一般消費者にもアピールできる高級感あるプレートは、さらなる取組みのモチベーションとなっています。

今後も他の業種や新規許可施設への推進を活発に行い、取得済みの施設に対しても更新時のきめ細やかなサポートを実施いたします。

愛媛県支部 松山市支所

ワンチームで広めよう! HACCPに沿った衛生管理

HACCPに沿った衛生管理の義務化を控えた約1年前から、会長を先頭に松山市食品衛生協会がワンチームとなった周知および推進活動が始まりました。

まずは、①「**HACCPを知ってもらうこと**」令和元年8月、HACCP義務化のお知らせハガキを保健所担当者の助言を得ながら作成し、指導員の協力を得て市内の食品関係事業者約2,000件に配布しました。

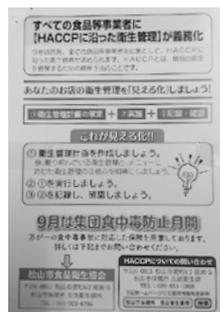
次は、②「**知識の習得**」令和元年11月と令和2年2月に日食協作成の手引書を使いHACCP講習会を開催しました。2回目の講習会では指導員だけでなく一般の食品関係事業者も含めて参加者が増えました。

最後に、③「**実地指導(巡回指導)**」講習後、指導員が130店舗を回り周知活動をしました。道後温泉旅館街でも10店舗を対象に巡回指導を行い、併せてHACCP版五つ星事業(旅館)の案内をしました。

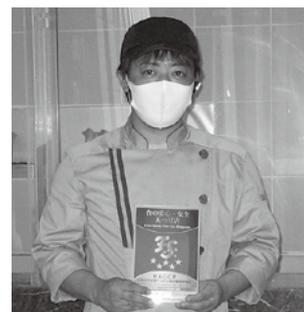
そして、④「**HACCP版五つ星事業への広がり**」一番早く名乗りを上げてくれたのは、新人の若い指導員が総料理長を務める2店舗でし

た。松山市支所における初めてのHACCP版五つ星店舗として登録されました。松山市保健所にとっても関心が高く、8月の指導員による現地判定調査には保健所職員2名が同行し、実際に管理記録簿を確認して丁寧なご指導をいただきました。

1年前には「HACCPとは何か」を学ぶ立場だった指導員が、今では積極的にHACCPを広める先頭に立ってくれています。今後ともワンチームでHACCPの周知および推進活動に邁進していきます。



お知らせハガキを作成指導員と協力して約2,000件配布!!



若い新人指導員が総料理長を務める店舗が「HACCP版五つ星店舗」第1、2号店として登録

報告

賠償共済の「休業補償特約」の内容が一部変更されます!

令和3年4月1日開始分より「休業補償特約」の内容が変更されます(変更点は色掛けの部分)。

支払い事由		改定前	改定後	備考
感染症	食中毒	補償	補償	休業補償特約 喪失利益および収益減少 防止費用を補償 補償期間：15日 保険金額：年間粗利益の 1/12
	1～3類感染症	補償	補償	
	新型コロナウイルス感染症(covid-19)	補償	補償	
	covid-19以外の 未知の感染症	補償	定額20万円*1	緊急対応費用として支払い

*1 損失(喪失利益および収益減少防止費用)が20万円を下回る場合についても、定額で20万円のお支払いとなります。

「あんしんフード君」「スーパーあんしんフード君」では各種費用で消毒費用が補償されます。

改定の背景

1. パンデミックにより多数の加入者に休業補償特約による支払いが生じた場合、保険金の額が多額となり、共済制度の安定運営に影響を及ぼす可能性が高いこと。
2. 今般の新型コロナウイルス感染症の感染拡大で、今後未知の感染症が発生した場合には同時に多数の加入者に休業が発生するリスクがあることが判明したこと。
3. 今般の改定は保険業界全体で同様の対応がとられる*2ことから、本共済が改定を実施した場合でも、一般保険商品に対する競争力が著しく低下することはないこと。



*2 一般保険商品は、2021年1月1日に新型コロナウイルスおよび未知の感染症に対する補償を改定予定(改定の時期については、保険会社によって異なります)。

「あんしんフード君」「スーパーあんしんフード君」の強み

「あんしんフード君」「スーパーあんしんフード君」では、一般保険商品では補償されるケースの少ない消毒費用が補償されるため、未知の感染症被害にあった場合でも20万円すべてを喪失利益の補填に充てることができる。*3

*3 一般保険商品では緊急対応費用(20万円)の中から消毒費用を捻出する必要があります。

(共済部 児玉 和佳奈)

**こころ
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**



前号と前々号では、海外向け栄養表示試験(米国、EU、香港など)をご案内いたしました。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、平成27年4月に施行され、これにより食品の安全性確保、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います。

食品衛生研究所では、栄養成分の表示をご検討し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)

「あんしんフード君」は不良完成品損害やリコール費用の補償があるのをご存じですか？

「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

共済金1,000万円を超える高額事例が増加!!

食品製造業者にとって、①中間加工原材料として納品した食品に不備があり、納品先から不良完成品の損害賠償を求められる ②製造した食品に問題が発覚しリコール^{*}しなければならない といったことは、経営上の大きなリスクとなります。

今回ご紹介するのは、不良完成品損害とリコール費用の両方をお支払いした事例です。

中間加工原材料として納品したタピオカこんにやくに機械の一部が混入していたため、納品先のタピオカソース(完成品)を汚損し、さらに加工機械も破損させてしまいました。その結果、納品先の機械の修繕費、不良完成品の損害賠償金、そして、製造したタピオカこんにやくをリコールする費用として、製品の回収・保管・廃棄費用および代替品の製造・運搬費用等を、他社保険と併せて約2,900万円お支払いしました(当共済金支払いは下表のとおり)。万が一加入者がリスクに備えた保険に加入されていなかった場合には、経営に大きな影響を与えたことでしょう。

このように、食品事業者には食中毒以外にもさまざまなリスクがあるため、安定した経営ができるよう幅広い補償の「あんしんフード君」をお勧めいたしますようお願いいたします。

※あんしんフード君では製造した商品が原因で身体障害や財物損壊のおそれがあり、社告や行政庁への届け出や回収命令があった等の場合に、回収費用等を補償します。



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	2018.08.17	兵庫県	淡路	あんしんフード君	旅館 (㎡)	10,200	提供したとり肉が加熱不足だったため、喫食したお客さまがカンピロバクター食中毒を発症した。	6	賠： 60,000 特： 6,000 消： 914,166 計： 980,166	
2		サルモネラ	2020.06.10	神奈川県	鎌倉	あんしんフード君	仕出し・弁当	34,600	提供した弁当内にあったオムライスを喫食したお客さまが食中毒症状を訴えた。	50	賠： 1,202,959 特： 120,296 計： 1,323,255	
3	異物混入	異物混入	2020.02.28	山形県	鶴岡	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	191,100 13,900	中間加工原材料として納品したタピオカこんにやくに機械の一部が混入し、完成品を汚損および納品先の加工機械を破損させた。加工機械の修繕費と完成品の製品損害を支払った。またリコール費用にて自主回収費用も支払った。	-	賠： 24,860 特： 2,486 リ： 6,467,855 不： 10,780,178 計： 17,275,379	
4	アレルギー	アレルギー	2015.11.28	福岡県	久留米	ワイド	飲食店	4,200	従業員が魚介アレルギーの申告があったにも関わらず、エビグラタンを提供した。お客さまが食べる前に気づき再度アレルギー申告をしたが、その後提供した湯葉揚げにも魚のすり身が入っていたためアレルギーを発症した。	1	賠： 997,000 特： 100,000 弁： 495,000 計： 1,592,000	
5	施設賠償事故	施設リスク	2020.08.06	福岡市	東	あんしんフード君	飲食店	8,500	設置していたテントが強風で飛び、駐車車両を破損させた。	-	施： 1,265,476 特： 126,548 計： 1,392,024	
6		業務リスク	2019.07.25	埼玉県	川口市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	従業員が自転車で買い出しをしていた際に、自転車で走行していた人にぶつかり負傷させた。過失割合50%で認定した。入院1名。	1	施： 429,395 特： 42,940 計： 472,335	
7		漏水リスク	2014.10.22	仙台市	仙台市青葉区	あんしんフード君	飲食店	46,500 8,600	厨房の下に亀裂があり、床掃除をした際に漏水し、階下の施設を汚損した。	-	施： 9,600,000 特： 960,000 弁： 3,493,760 計： 14,053,760	
8	旅行者賠償	旅館宿泊者賠償	2020.08.17	長野県	伊那	あんしんフード君	旅館 (㎡)	143,700 21,400 旅： 13,700	宿泊客が客室のテレビを破損させた。	-	旅： 187,410 計： 187,410	
9	その他	被害者治療費等	2020.08.21	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店内でお客さまが転倒し、骨折した。各種費用にて入院見舞金を支払った。入院1名。	1	被： 100,000 計： 100,000	
10		リコール費用		2020.01.30	群馬県	太田	あんしんフード君	食品製造業	169,100	製造した冷凍焼きとりから基準を超える生菌数が検出され、健康被害のおそれがあるため保健所へ届出のうえ回収をした。冷却工程および殺菌工程に原因があったと想定される。	-	リ： 10,000,000 計： 10,000,000
11				2020.07.22	兵庫県	西宮市	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	15,900 1,200	製造したドーナツに異物が混入したためカビが発生し、身体的被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 1,259,297 計： 1,259,297

支払い日(2020.10.1～10.31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、特：特別費用

被：被害者治療費等、消：消毒費用、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

**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.197**

「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。

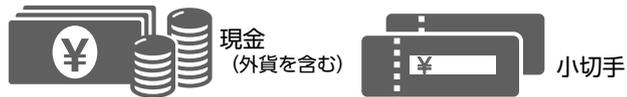
特徴2 各種費用担保

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。



※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^{がんぞう}贋造による損害や、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：B19-102415 使用期限：2021/3/15

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.197**

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	+	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)



出版

INFORMATION

担当:山村彩実

E-mail:yamamura@jpha.or.jp

2020.11.1~2021.1.31

ノロウイルス食中毒予防強化期間!!

ノロウイルスや手洗いに関する知識を深めましょう



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

空気が乾燥する冬は、ノロウイルスによる食中毒および感染症や新型コロナウイルス感染症等の罹患リスクが高まります。感染防止のためには、手洗い、健康管理、清掃・消毒などの対策を日ごろから心がけ実践することが極めて大切です。ノロウイルスや手洗いに関する正しい知識を深めるためにお役立ていただけるテキスト2点を紹介いたします。衛生的な手洗いで元気に冬を乗り越えましょう！

お客様 従業員 家族を
ノロウイルス 食中毒・感染症
から**まもる!!** その知識と対策
改訂新版

野田 衛
丸山 務

改訂新版 お客様 従業員 家族を ノロウイルス食中毒・感染症からまもる!!

本書はノロウイルスに関する知識と対策の2テーマに分け、知識ではノロウイルス食中毒・感染症の発生状況や感染経路だけでなく、“もしもノロウイルスがヒトの大きさだったら、ヒトの大きさは？”など、ノロウイルスの特徴についてユーモアを交えて解説。また、対策では消毒液の作り方や、嘔吐物・下痢便による汚染時の対応について床・トイレを分けて説明しており、**実践で役立つ具体性に富んだ内容**となっております。

巻末には施設の衛生管理を客観的に評価する「**ノロウイルス対策チェック表**」を収載し、実際に書き込んでご利用いただけるようになっております。

■ 体裁：A4判・カラー 160ページ ■ 定価：1,000円+税

左ページは図やイラストでわかりやすい

右ページで詳しく解説!!

食中毒・感染症を防ぐ!! 衛生的な手洗い

食品衛生の基本である手洗いの重要性は、食品等関係事業者だけでなく、学校・保育園、病院、介護福祉施設、家庭においても変わりません。新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防ぐにも手洗いはとても重要です。

しかし、手洗いは日常的な動作であり、“そもそもなぜ手を洗うのか、洗わなければならないのか”という本質を理解していないと形式で済ませてしまいます。

本書は日食協が推奨する「衛生的な手洗い」方法の調査検討内容を、イラストや写真を中心に解説しております。手洗いの目的である「手に一時的に付着した病原物質を物理的に洗い落とす」ためには、どのように手を洗ったらよいかをわかりやすくまとめ、巻末には手洗いQ&Aを収載しております。

■ 体裁：A4判 88ページ ■ 定価：556円+税



食中毒・感染症を防ぐ!!
食品を取り扱う人のための
衛生的な手洗い

監修 丸山 務
公益社団法人日本食品衛生協会

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)

12月号の内容
食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 ジビエの魅力と衛生管理(一般社団法人日本ジビエ振興協会)

いい味つけた：岐阜県に「麒麟がくる」(後編) 食協事業：魚沼の食と手洗い教室(新潟県 魚沼市食品衛生協会)

■月刊「食品衛生研究」

◆米国における検査員によると畜場の検証業務

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@jpha.or.jp

編集後記

近頃、新型コロナウイルス感染者が全国的に増加傾向にあり、第3波到来とも言われております。乾燥する冬はノロウイルスやインフルエンザも流行しますので、衛生的な手洗いを実施し、年末年始を健康に過ごしましょう!(山村)