

日食協ニュース

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

H30-

4月号

No.543 (4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

「食の安全をめぐる最近の課題」—食品衛生特別講演会開催—

3月1日(木) 食品衛生センター5階講堂において、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「食品衛生特別講演会」を開催いたしました。

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会 大会準備運営第一局 大会計画部 飲食計画課 飲食計画チーム 係長の丸山 玄氏より東京2020大会における会場での飲食提供に係る基本戦略や、飲食物の安全管理に関する解説を、国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長 朝倉 宏氏より近年発生した大規模な食中毒事件や、腸管出血性大腸菌についての調査結果の取りまとめ等についてご講演いただきました。

食品衛生に関する最新情報を熱心に聴講される姿に、皆さまの食の安全・安心に対する関心の高さがうかがえました。今後も引き続き啓発活動に力を入れてまいります。(総務部 高野 綾子)



熱心に耳を傾ける参加者の皆さま



東京2020大会に向けた 食品衛生の取組

公益財団法人東京オリンピック・
パラリンピック競技大会組織委員会
大会準備運営第一局 大会計画部
飲食計画課 飲食計画チーム 係長
丸山 玄氏



腸管出血性大腸菌の現状と課題

国立医薬品食品衛生研究所
食品衛生管理部長
朝倉 宏氏

第7回 組織改革委員会 開催

2月23日(金)午後1時30分より、食品衛生センター6階会議室にて第7回組織改革委員会を開催いたしました。

今回は新委員が委嘱されて初めての開催となるため、委員長に岡山委員(奈良県支部長)、副委員長に齋藤委員(栃木県支部長)、前垣委員(広島県支部長)を選任し、岡山委員長を議長として議事が進められました。

はじめに報告事項として「食品衛生法等の改正骨子案について」、「食の安心・安全・五つ星事業の改定案について」、「会員増強モデル支部事業の進捗状況について」の確認を行いました。続いて、協議事項として「組織改革のための事例紹介と今後の取組について」として6支部の活動を紹介し、最後に「会員減少モデル支部事業と食品営業賠償共済支援支部事業のコラボによる活

用と支援対策」について活発な意見交換が行われ、終了いたしました。本委員会での意見を今後の食協活動に活かし、各支部の問題点を解決するよう努めてまいります。

(総務部 高野 綾子)

岡山委員長



活発な意見交換が行われました

CONTENTS

- 食品衛生特別講演会
第7回 組織改革委員会 開催(2/23開催) 1
- 第5回 事業運営委員会 開催(3/5開催)
第5回 福利厚生委員会 開催(2/19開催) 2
- HACCP普及指導員制度/ HACCP普及指導員によるコンサル
タント業務/平成30年度 年間主要行事 3

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

- 食の安心・安全・五つ星事業の取組事例(岐阜県・飛騨支所) ... 4
- あんしんリコール君の紹介/実習研修年間スケジュール ... 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

第5回 事業運営委員会 開催

3月5日(月)午後1時30分より、食品衛生センター6階会議室にて、第5回事業運営委員会を開催いたしました。5つの委員会の締めくくりとなる本委員会は、食品衛生の向上を図るうえで必要となる日食協の各種事業全般にわたる検討を行い、もって業界の発展ならびに国民の健康増進に資することを目的としております。

今回は改選後初めての委員会であることから、委員長に長谷川委員(山形県支部長)、副委員長に五藤委員(愛知県支部長)、岩井委員(兵庫県支部長)を選任し、長谷川委員長を議長として議事が進められました。

はじめに事務局から各委員会の報告後、報告事項として「食品衛生法等の改正骨子案について」、「[食の安心・安全・五つ星事業]事業内容の改定(案)について」、「会員増強モデル支部事業の進捗状況について」、「組織改革のための事例紹介と今後の取組について」、「会員増強モデル支部事業と「あんしんフード君」特別支援支部推進強化事業の



委員長を中心に会議が進みます

長谷川委員長

ラボによる活用と支援対策」、「各支部における叙勲・褒章の推薦状況について」の確認を行いました。

その後、協議事項として、「正会員会費の算定基準について」に関する現状を踏まえた活発な協議が行われ、大変貴重な意見交換の場となりました。

日食協としては、各委員会にて協議された事項について、今年度の事業に積極的に活かしてまいります。
(総務部 高野 綾子)

第5回 福利厚生委員会 開催

2月19日(月)午後1時30分より食品衛生センター5階講堂にて第5回福利厚生委員会を開催いたしました。

本委員会は、会員の福利厚生に関する事業の運営に資することを目的とし開催されるもので、今回は改選後初めての委員会となります。委員長に望月委員(鳥取県支部長)、副委員長に黒木委員(宮城県支部長)、直江委員(石川県支部長)を選任し、望月委員長を議長として議事が進められました。

はじめに、平成29年度における「あんしんフード君」推進の取組みならびに10万件達成に対する進捗状況、共済金支払い状況等を事務局より説明いたしました。

望月委員長



塚脇常務の挨拶で委員会がスタートしました

今回は、今後のさらなる「あんしんフード君」普及推進の取組みについて協議いたしました。平成30年度の目標設定については、現在の推進目標件数を1年間延長し、各支部の積極的な普及推進により、平成30年度内で10万件を是非とも達成したい旨を事務局より提案し、各委員の皆さまより現場での推進状況や課題等、さまざまなお意見をいただきました。

なお、平成28年度より2年間で10万件推進目標を達成した支部には平成30年定時総会の席上で特別表彰および副賞100万円を贈呈いたします。残念ながら達成できなかった支部においても平成30年度に達成できれば特別表彰および副賞50万円を贈呈することについてもご協議いただきました。共済部では「あんしんフード君」募集の一助として、旅館を含めた業種別、「スーパーあんしんフード君」普及推進のためのチラシ作成等を検討しております。各支部の推進方法についても情報収集および情報提供に力を入れていきたいと考えておりますので、今後ともご協力のほど、よろしくお願いいたします。
(共済部 児玉 和佳奈)

HACCP 普及指導員制度を是非ご活用下さい

現在、日本ではHACCPによる衛生管理の制度化が着実に本格化してきています。日食協にも、HACCPに関するお問い合わせを多くいただいています。

そのような中、日食協では平成28年度よりHACCPの普及を図り、事業者のHACCP導入を支援するために、「HACCP普及指導員制度」を設け、全国にHACCP普及指導員を派遣しています。

HACCP普及指導員とは、HACCP指導者養成研修(農林水産省補助事業)を修了された方で、任意でご登録いただいた方々になります。登録いただいた皆さまは、HACCPに関する知識を有し、HACCPの構築や検証を行うことができ、中小事業者のHACCP導入のニーズに応えられる人材です。

現在、HACCP普及指導員164名の方々に登録していただいております。北は北海道、南は沖縄まで全国にいらっしやいます。今年も70名近い方にご登録いただき、大いに活躍していただけることと思います。

昨年度も多くのHACCP普及指導員が活躍しております。HACCP導入を希望している事業者の方への指導をはじめ、HACCPフォローアップ事業(農林水産省補助事業)のリーダーを務めていただいたり、HACCPの講習会で講師を務めていただきました。

今年度更新の名簿は、改めて4月中に各支部へお送りいたします。

今後、支部・支所に食品等事業者からHACCP導入のご相談があった際には、お近くのHACCP普及指導員が対応いたしますので、是非日食協へご連絡下さい。詳細は日食協公益事業部HACCP事業課までお問い合わせください(TEL 03-3403-2112)。

(公益事業部 水柿直哉)

HACCPによる衛生管理が義務化されます。
それに向けて、取り組みをしませんか？

日本食品衛生協会では、HACCP普及指導員*による
コンサルタント業務を始めました。

HACCPを導入するとさまざまなメリットがあります
(一例)

- ◆従業員の衛生意識が向上し、現場の状況が把握しやすい
- ◆クレームやロスマが下がり、品質のばらつきがなくなった
- ◆取引先からの評価が上がった、取引先が増えた
- ◆衛生管理のポイントが明確になった、など

HACCPの導入を考えている事業者の皆さん
食品衛生協会と一緒に導入をすすめましょう！

最初から完璧を目指す
今やっている衛生管理を
見直すことから始めましょう！



まずはお電話でご相談を！
日本食品衛生協会が全力でサポートします！

HACCP普及指導員業務について
HACCP普及指導員とは、HACCPの構築や検証業務からサポート、その指導業務
HACCP普及指導員としての活動を行います。

公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部 HACCP事業課
TEL 03-3403-2112 FAX 03-3403-2164

日食協作成チラシ

平成30年度 日食協 年間主要行事

- | | |
|-----------|---|
| 5月16日(水) | 九州ブロック大会 |
| 5月25日(金) | 理事会[決算](日食協) |
| 6月 7日(木) | 北海道・東北ブロック大会 |
| 6月 8日(金) | 東海・北陸ブロック大会 |
| 6月15日(金) | 定時総会(日食協)・
通常総代会(日食共組) |
| 7月 5日(木) | 中・四国ブロック大会 |
| 7月11日(水) | 近畿ブロック大会 |
| 7月12日(木) | 関東・甲信越ブロック大会 |
| 8月 1日(水) | 第43回食品衛生懇話会 |
| 9月上旬 | 表彰中央審査会 |
| 10月24日(水) | 全国支部長会議
食品衛生指導員全国大会
(会場：日本消防会館
(ニッショーホール)) |
| 10月25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) |

※今年度は食品衛生指導員全国大会の会場が日本消防会館(港区虎ノ門)になります。ご注意ください。

報告

食の安心・安全・五つ星事業の取組事例 (岐阜県支部 飛騨支所)

今回は、食の安心・安全・五つ星事業について、岐阜県支部 飛騨支所の取組みをご紹介します。

★大型スーパーマーケットが 五つ星事業に着目

平成29年8月に関東地方を中心に広域的に多発した、総菜を原因とする腸管出血性大腸菌O157感染症・食中毒事件の一連の報道を受けて、飛騨地域のスーパーマーケット等の食品販売店において、一斉に惣菜の買い控えが発生しました。

このことに危惧した飛騨地域の中核スーパーでは、その対策として食品の安全性を消費者にアピールするために「食の安心・安全・五つ星事業」への参加を検討し、五つ星を取得しました。

岐阜県支部では平成29年度から五つ星の食品衛生対策5項目の一つ、従事者の健康管理の検便の検査項目に赤痢・サルモネラに加えて、腸管出血性大腸菌を追加（検査料の変更なし）して行っており、特に消費者へのアピールのポ

イントとなりました。

大型スーパーでの取得は県下で初めてのことであり、スーパーの店内に掲示した五つ星プレートは、消費者の目に付きやすく好評でした。

さらに、岐阜県支部 飛騨支所では五つ星プレートを渡すタイミングをマスコミに発表し、岐阜新聞等に掲載されたことで、消費者に対する不安の一掃につながりました。

これをきっかけに他の食品販売店でも食の安心・安全・五つ星事業への参加と五つ星の取得が進み、飛騨支所管内では、五つ星の取得店が186店舗から234店舗へと大幅に増加し、事業の推進につながりました。また、五つ星事業の本来の目的である消費者への食の安心・安全のアピールになり、会員減少の歯止めとなることも期待されます。

今後は、なかなか会員になっていただけないドラッグストア等に対してHACCP導入に関する説明の際に、HACCPの土台となる五つ星事業をPRし、会員増強を図っていく予定です。

(岐阜県支部 事務局)



「あんしんリコール君」のご案内

あんしんリコール君(生産物品質保険)は…

会員さまの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事により会員さまが負担する各種費用を補償する保険で、「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」を補完する制度です。



■「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」と「あんしんリコール君」の違い

支払条件		あんしんフード君 スーパーあんしんフード君	あんしんリコール君	
			A型	B型
支払限度額		1事故、保険期間中 1,000万円	コースにより 1事故、保険期間中 1,000万円～4,000万円	
免責金額		なし	10万円～40万円	
身体の障害が発生または発生のおそれがある偶然な汚染事故の場合	社告等あり	○	○	○
	社告等なし	×	○	×
身体の障害等が発生または発生のおそれを伴わない偶然な汚染事故の場合	社告等あり	×	×	○
	社告等なし	×	×	×
ポジティブリスト制度違反が客観的に明らかになった場合	社告等あり	○	○	○
	社告等なし	×	○	○

- 「あんしんリコール君」は再製造費用、在庫廃棄費用の他、喪失利益*についても補償の対象となります。また、海外汚染や金券購入費用についてもオプション追加で補償の拡大ができます。詳細は「あんしんリコール君」のパンフレットにてご確認ください。*喪失利益：本来なら得られるはずだったのに失われた利益 (共済部 児玉 和佳奈)

こちら
食品衛生研究所

平成30年度 実習研修年間スケジュール

今年度の実習研修のスケジュールが決定しました。各分野の第一人者に講師をお願いし、わかりやすく、皆さまの業務に役立つ内容となっておりますので、ぜひ、ご参加ください。

講習会名	期間	開催日	定員	受講料(税込)
理化学試験の基礎実技研修	1日	5/24(木)	24	食協・特別会員 24,840円 一般 29,160円
微生物試験入門編	1日	5/29(火)	24	食協・特別会員 25,500円 一般 30,000円
異臭クレーム対応のための官能評価講習会(基礎編)	1日	6/6(水)	36	食協・特別会員 27,000円 一般 32,400円
食品微生物検査実習(基礎2日間コース)	2日	6/21(木)～22(金)	24	食協・特別会員 44,280円 一般 49,680円
食品製造現場における異物混入防止対策研修会(現場改善と再発防止のポイント編)	1日	6/28(木)	36	食協・特別会員 27,000円 一般 32,400円
食物アレルギー検査実習(基礎1日間コース)	1日	7/4(水)	30	食協・特別会員 28,080円 一般 34,560円
食品微生物検査実習(黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌2日間コース)	2日	9/6(木)～7(金)	24	食協・特別会員 44,280円 一般 49,680円
食品汚染カビ検査実習(基礎2日間コース)	2日	9/20(木)～21(金)	24	食協・特別会員 48,600円 一般 54,000円
理化学試験の基礎実技研修	1日	11/9(金)	24	食協・特別会員 24,840円 一般 29,160円
異臭パネラー育成のための研修	1日	11月調整中	24	食協・特別会員 21,250円 一般 25,000円
食品微生物検査実習(基礎2日間コース)	2日	1/24(木)～25(金)	24	食協・特別会員 44,280円 一般 49,680円
食品製造現場における異物混入防止対策研修会(実践的鑑定技術編)	1日	2/20(水)	36	食協・特別会員 32,400円 一般 37,800円
自治体職員向け実習(腸管出血性大腸菌)	1日	3月調整中	—	—

*講習会名や募集人数、受講料などについては実習内容により変更する場合がございます。

詳細が決まり次第、随時更新してまいりますので、ホームページをご覧ください。また、事業者さまからのご要望に応じた「カスタマイズ実習」についても承っておりますので、お問い合わせください。

【お問い合わせ先】 検査事業部事業推進課(担当: 布村) TEL: 042-789-0211 E-mail: kenshu@jfha.or.jp
http://www.n-shokuei.jp/houjin/laboratory/kensyu/

食中毒による高額支払いにご注意を！ 「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

営業再開に向けて！休業補償特約の付帯を！

今回ご紹介する事例は、提供した料理によるサルモネラ食中毒で高額な支払いが発生した事例です。

本事例では被害者の内2名が1週間以上入院しており、共済金の支払いは損害賠償金1,077,162円、特別費用107,716円、免責金額▲3,000円、合計1,181,878円となっております。また、保健所の指導により自主休業を含め6日間休業しており、休業補償特約を付帯いただければその分の補償もお支払いできた事例となります。

食中毒を発生させると、上記の事例のように高額な支払いになることがあります。また、行政処分で営業停止になることも十分考えられ、損害賠償金と休業期間中の損失によって多額の損害が生じることが想定されます。万が一の際にも営業再開できるよう、会員の皆さまには休業補償特約利益の付帯をお勧めくださいますようお願いいたします。（共済部 小野 真也）

事故分類	原因物質等	事故発生日	支部名	支所名	加入コース	業種名	年間掛金(円)		事故の概況	被害者数	共済金額(円)
							年間掛金(円)	休業掛金(円)			
食中毒	カンピロバクター	2017.6.13	岡山県	岡山市	あんしんフード君	飲食店	9,000	1,300	提供した焼きとりによるカンピロバクター食中毒。費用補償にて消毒費用と休業5日間の休業補償金を支払った。	39	賠：199,940 休：160,000 特：35,994 消：243,000 計：638,934
		2017.8.4	岡山県	岡山市	あんしんフード君	飲食店	19,400	1,300	提供した料理によるカンピロバクター食中毒で1名入院。費用補償にて消毒費用および飲食代の返金を支払った。	8	賠：311,021 特：31,102 消：102,600 生：22,400 計：467,123
	サルモネラ	2017.11.14	山形県	鶴岡	レギュラー	飲食店	2,700		提供した料理によるサルモネラ食中毒。入院2名。	5	賠：1,074,162 特：107,716 計：1,181,878
	ノロウイルス	2017.2.12	群馬県	前橋	ワイド	飲食店	27,800		提供した料理によるノロウイルス食中毒。	32	賠：368,400 特：37,140 計：405,540
		2017.11.17	京都市	下京	レギュラー	すし	3,700		提供した料理によるノロウイルス食中毒。	18	賠：422,091 特：42,509 計：464,600
	アニサキス	2017.11.28	広島県	尾道	レギュラー	飲食店	2,700		提供した料理によるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠：89,940 特：9,294 計：99,234
シガテラ毒	2017.7.2	沖縄県	北部	レギュラー	食品製造業	1,400	200	販売した魚にシガテラ毒が含まれており、喫食したお客さまが食中毒症状を発症した。入院1名。	3	賠：194,159 特：19,716 計：213,875	
		異物混入	2017.9.5	札幌市	札幌市北	あんしんフード君	食品製造業	5,000		製造したパンの中にプラスチック片が混入しており、喫食したお客さまの前歯を損傷したためインプラント治療を行った。	1
異物混入	2017.12.5	東京都	芝	レギュラー	飲食店	2,700	2,500	提供した食事にビニールが混入しており、喫食したお客さまが腹痛を訴え通院し、ビニールを取り出す処置を行った。	1	賠：521,038 特：52,204 計：573,242	
		アレルギー	2017.7.15	川崎市	宮前区	あんしんフード君	食品製造業	78,500	15,200	製造したフルーツミックスパンに誤って、本来材料に含まれていないはずのクルミを混入させてしまい、お客さまがクルミのアレルギー症状を発症した。	1
賠償物	その他生産物賠償	2017.12.18	札幌市	札幌市東	あんしんフード君	食品販売業	3,500		提供したウォーターサーバーを設置する際に取付に不備があったため、お客さまの店間が水浸しになった。		賠：135,000 特：13,500 計：148,500
施設賠償事故	施設リスク	2017.7.16	長崎県	長崎	あんしんフード君	飲食店	9,000		店舗内に設置している製麺機にお客さまが触れ、ロール部分に指を巻き込まれ骨折した。	1	賠：741,906 特：74,191 計：816,097
		2017.7.23	岡山県	勝英	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食品販売業	47,900	11,100	階段の防火扉が固定不完全であったため急に開き、そばにいたお客さまが転倒し左腕を骨折した。	1	賠：256,060 特：25,606 計：281,666
	業務リスク	2017.11.26	静岡県	西伊豆	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		従業員が荷卸しの際に誤ってコンテナの蓋を落下させ、お客さまの駐車車両2台を損傷させた。	-	賠：843,552 特：84,355 計：927,907
		2018.1.18	福岡県	南	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000		従業員がプロパンガスのボンベを運んでいる際に誤ってイベント参加者の車両に接触し、車両の窓ガラスを破損させた。	-	賠：79,963 特：7,996 計：87,959
	漏水リスク	2017.9.6	千葉県	支部	あんしんフード君	飲食店	9,000		店舗内にあるワインセラーより漏水し、階下にあるコンビニを汚損した。	-	賠：793,044 特：79,304 計：872,348
受託物賠償事故	受託物リスク	2017.8.16	宮崎県	高鍋西都	あんしんフード君	食品製造業	14,500		冷蔵庫が故障したため、食肉業者からお預かりしていたとり肉を腐敗させた。	-	賠：500,000 特：50,000 計：550,000
		2017.12.30	兵庫県	加古川	あんしんフード君	飲食店	9,000		従業員がお客さまから預かったコートと財布をストーブの近くで保管しており、ストーブからの熱風により焼け破損させた。	-	賠：195,260 特：19,526 計：214,786
		2018.1.7	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館(㎡)	34,500		従業員が旅館駐車場の除雪作業を行っていた際、キーを預かり管理していたお客さまの車両に誤って除雪作業車を接触させ破損させた。	-	賠：486,788 特：48,679 計：535,467

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.2.1～2.28抜粋)


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

～聴覚・発話障がいのあるお客さまへの事故対応品質を強化～
手話通訳サービスを活用した事故対応の開始について

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.169
 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、2月から、聴覚・発話障がいのあるお客さま等を対象に、手話通訳サービスを活用した事故対応を開始しました。
 本サービスは、テレビ電話を通じてお客さまとオペレータが手話でやり取りし、それを同時にオペレータから当社担当者へ電話にて音声通訳するものです。リアルタイムにコミュニケーションを図れるほか、自動車保険・火災保険・傷害保険・新種保険の事故受付から保険金お支払いまでの間、365日ご利用いただけるため、スムーズでより安心の事故対応が可能となります。
 三井住友海上は、今後もお客さまに寄り添った迅速かつ丁寧な事故対応に努めていきます。

1. サービスの概要

開始時期	2018年2月
対象種目	自動車保険、火災保険、傷害保険、新種保険
対応拠点	全国の保険金お支払センター、事故受付センター
提供時間	8:00～21:00(365日)
利用方法	<p>お客さまからスマートフォン無料通信アプリ「LINE」等^(※)の「ビデオ通話」にてご連絡いただくと、手話通訳オペレータとテレビ電話で手話によるやり取りが可能となります。オペレータは、同時にその会話を電話で当社担当者へ音声通訳します。 (※)「Skype」、「FaceTime」のビデオ電話にも対応しています。各アカウントは当社オフィシャルホームページに掲載します。</p> 
提携会社	株式会社プラスヴォイス (代表取締役：三浦 宏之、本社：宮城県仙台市青葉区国分町1-8-14)

2. サービス開始の背景

これまで聴覚・発話に障がいのあるお客さまは、オフィシャルホームページ等からの事故報告や、お住まい近くの拠点へのご来店、代理店・ご家族等のサポートにより手続きを進めていましたが、より迅速かつ丁寧な事故対応を提供すべく、本サービスを導入することとしました。
 当社は、今後も事故に遭われたすべてのお客さまに寄り添った迅速かつ丁寧な事故対応に努めていきます。 以上

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.169

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お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@jpha.or.jp

◆◆◆◆◆ 食品表示の解説書の決定版!! ◆◆◆◆◆

目で見てわかる食品表示ガイド (仮題)



*タイトル、表紙は変更する場合があります

- 体裁：A5判 カラー、約120頁
- 価格：未定(本体価格+税)
- 発刊：2018年5月(予定)

《送料》

- 1回のご注文が3,000円以上
→ サービス
- 1回のご注文が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

【主な掲載項目】

- 表示の対象食品
- 生鮮食品と加工食品の違い
- 生鮮食品編
野菜、果物、食肉、鶏卵、魚介類、米など
- 加工食品編
食肉製品、冷凍食品、めん類、水産物加工品、パン、菓子類、缶詰、カップ麺、そうざい、レトルトパウチ食品、ドレッシング類、牛乳、乳製品など
- 資料編
 - I 食品表示法について
 - II 表示事項の説明
アレルギーを含む食品、原料原産地表示、遺伝子組換え食品、栄養成分表示、保健機能食品制度など
 - III 食品表示Q&A
 - IV 関係法令の解説
 - V コラム

食品の表示については、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の規定を一元化した食品表示法が、平成27年4月に施行されました。具体的なルールは、食品表示基準(以下、「新基準」)に定められており、食品関連事業者等はこの新基準を遵守しなければなりません。新基準の全体を読み解くのはなかなか難しいのが実情です。

本書は、新基準に基づく食品表示の解説書として、前半ページでは一般用生鮮食品及び一般用加工食品の表示例を示して、食品ごとの表示について説明しています。後半の資料編には、食品表示法の仕組みをはじめ旧法からの変更点、各表示事項、関係法令など詳細な解説をまとめました。これから食品表示を学びたい、実際に表示を作成したい事業者の方々や、表示の見方を知りたい消費者の方々にもご利用いただけるよう、食品表示の基本的なポイントをわかりやすく解説しています。

4月号の内容

食と健康 食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集1 肉類とその加工品を原因食品とした食中毒予防対策
厚生労働省の食中毒統計で常に上位を占める「肉類とその加工品」。食中毒を予防するため、肉類の衛生的な取扱いについて詳しく解説。

特集2 「HACCPの考え方に基づく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)」について②-「手引書」の内容編-

日食協版「HACCPの考え方に基づく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)」について、「手引書」の内容編と題し、使用上のポイントなどを紹介。

月刊「食品衛生研究」

- ◆ 新たな加工食品の原料原産地表示制度の施行について
- ◆ 流通穀類食品中のカビ毒(T-2トキシン、HT-2トキシン、ゼアラレノン)の分析実態調査

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

桜の便りも届くころ新年度がスタートしました。日食協は本年創立70周年を迎えます。食品衛生を取り巻く環境も変化をしようとしております。全国の食協の皆さまには引き続き各事業への多大なるご尽力を賜りますようお願い申し上げます。(吉田)