

報告

令和6年度 第1回理事会(日食協)

令和6年5月24日(金) 食品衛生センター6階講堂にて、(公社)日本食品衛生協会 令和6年度第1回理事会を開催しました。

当日は鵜飼理事長の開会あいさつからはじまり、右記議案が承認されました。

また、日本食品衛生共済協同組合 令和6年度第1回理事会につきましては、例年同様に決議の省略(書面)による理事会開催となります。

(総務部)



日食協理事会の様子

第1号議案

令和6年度 定時総会に提出する議案について

- ・令和5年度 組織等に関する事業報告
- ・令和5年度 公益目的事業報告
- ・令和5年度 収益等事業報告
- ・令和5年度 事業報告の附属明細書
- ・令和5年度 計算書類の承認

第2号議案

役員の一部補選について

第3号議案

令和6年度5月までの事業進捗状況について

第4号議案

令和6年度定時総会招集について

(公社)日本食品衛生協会

報告

令和6年度「あんしんフード君」特別支援支部キックオフ会議

令和6年5月20日(月) 食品衛生センター6階講堂にて令和6年度「あんしんフード君」特別支援支部キックオフ会議を開催しました。

「あんしんフード君」の推進強化をめざすため選定された特別支援支部6支部(福島県支部、長野県支部、岐阜県支部、京都府支部、岡山県支部、宮崎県支部) および三井住友海上火災保険株式会社の担当者にご参加(web含む)いただき、「あんしんフード君」の推進状況や推進強化に向けた熱心な討議が行われました。

(共済部)



キックオフ会議の様子

CONTENTS

- 令和6年度 第1回理事会(日食協) / 令和6年度「あんしんフード君」特別支援支部キックオフ会議 1
- 令和6年 春の叙勲 / 春の園遊会 / 群馬県食品衛生協会事務局職員研修 2
- 令和6年度 食品衛生指導員全国研修会(第12回)開催 3
- HACCPに沿った衛生管理各種研修会のご案内 4
- 「あんしんフード君」web受付システムの稼働に伴う掛金払込方法・お手続き方法 / 海外向け栄養表示試験のご案内 5
- 共済金支払状況 6
- (広告) 7
- 出版インフォメーション 8

令和6年 春の叙勲

去る4月29日、内閣府より令和6年春の叙勲受章者が発表され、全国食協組織から次の方がたが荣誉に浴されました。心よりお祝い申し上げます。(総務部)

◎ 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	齋藤 公則	元・(公社)栃木県食品衛生協会会長
旭日小綬章	前垣 壽男	元・(一社)広島県食品衛生協会会長
旭日双光章	桐本 明	元・(公社)京都府食品衛生協会副会長
旭日双光章	森 博章	現・(公社)香川県食品衛生協会会長
瑞宝小綬章	桑崎 俊昭	元・(公社)日本食品衛生協会専務理事

春の園遊会

天皇皇后両陛下お召しによる令和6年「春の園遊会」が、4月23日(火)に東京の赤坂御苑で開かれました。

昨春より規模を縮小して再開されていましたが、令和になってはじめてマスクの着用が求められず、サンドイッチなどの軽食や酒類を除く飲料が提供されるなど、コロナ禍以前の様子をとりもどしつつありました。さまざまな分野で功績のあった約1,400名の方がたが出席されたなか、食品衛生協会からは北野憲太郎氏(現福井県食品衛生協会会長)が出席し、両陛下はじめ皇族方や岸田首相と和やかな時間を過ごされました。



春の園遊会にて北野会長と岸田首相

報告

一般社団法人群馬県食品衛生協会 地区食品衛生協会等事務局職員研修

令和6年4月26日(金)食品衛生センター6階会議室にて(一社)群馬県食品衛生協会地区食品衛生協会等事務局職員研修を開催しました。

当日は塚協専務理事のあいさつからはじめ、食品衛生指導員活動や「食の安心・安全・五つ星事業」などの公益事業に関する事項や「あんしんフード君」に関する事項などの質問を中心に研修が行われました。

(総務部)



事務局職員研修会風景

告知 令和6年度 食品衛生指導員全国研修会(第12回)を開催します

本年度で12回目となる食品衛生指導員全国研修会を開催することになりました。本研修会は、食協活動の根幹である食品衛生指導員活動の活性化を図り、次世代のリーダーとなる食品衛生指導員の育成を図ることを目的として実施しております。

令和6年度の研修会は、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理について適切に助言できることを目的に、指導員のアドバイスのポイントについての演習や五つ星事業の活用方法を含めた研修内容を予定しております。

研修後、各支部において他の食品衛生指導員の方がたに研修内容を共有し、指導員活動のさらなる活性化につなげていかれることを期待しております。(申込み締め切り：6月28日(金))



前回の食品衛生指導員全国研修会グループ演習

【開催日程・会場】

会 場	日 程	対象ブロック
◆さいたま会場 ロイヤルパインズホテル浦和	8月27日(火)	北海道・東北(9支部)
	8月28日(水)	関東甲信越(14支部) 東海北陸(福井県支部除く、7支部)
◆大阪会場 大阪ガーデンパレス	9月10日(火)	東海北陸：福井県のみ
	9月11日(水)	近畿(8支部) 中四国(10支部)
		九州(10支部)

●カリキュラム(案)

【1日目】13:00~17:15

内 容	講 師 等
最新の食品衛生の取組み (H A C C P制度化等、営業許可・届出制度等について)	厚生労働省
H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返りのための指導員のアドバイスのポイント (指導資料より)	調 整 中
グループ演習 (「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」のための指導員の確認のポイント)	参 加 者

【2日目】9:00~11:55

内 容	講 師 等
食の安心・安全・五つ星事業について	日 食 協
消費者から見た五つ星事業について (仮)	消費者団体代表
グループ討議 テーマ：五つ星事業を活用したH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返りについて	参 加 者

(食品衛生推進部)

告知

HACCPに沿った衛生管理各種研修会のご案内

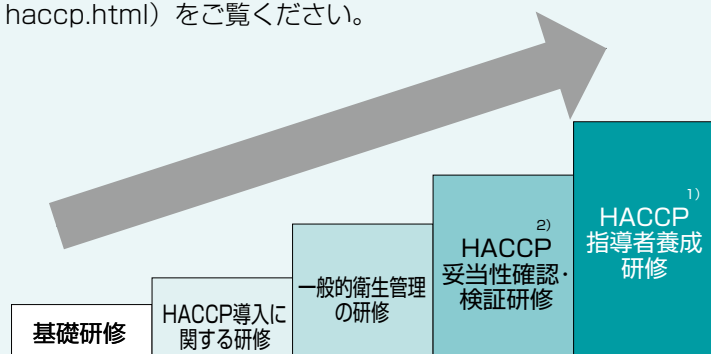
令和6年度日食協HACCP事業では、以下のとおり研修会を開催します。各研修の申込につきましては、周知期間を経てHPよりお申込み受付を開始いたします。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会では、小規模な飲食店業を対象として衛生管理計画の作り方や記録の方法、振り返り作業などを改めて学んでいきます。

また、HACCPに基づく衛生管理の研修会では、未経験者の方も対象とした基礎的なものから、HACCPプランの作成に必要な知識を身に着ける応用的なものまで幅広く開催いたします。農林水産省補助事業による研修会も開催しますので、自社のHACCP運用にご活用ください。

研修名		実施内容	開催方法、日程、参加費(税込)
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	小規模な飲食店業	令和6年1月に改訂した一般飲食店の手引書について解説、「役に立つ記録のつけ方」などの演習を実施します。	Webでのライブ研修 7月18日(木) 14:00～16:00 参加費: 5,500円
	基礎研修	食品の衛生管理の基礎となる一般的な衛生管理や、病原微生物について学びます。	Webでのライブ研修 6月20日(木) 13:00～17:30 参加費: 9,350円
HACCPに基づく衛生管理	HACCP導入に関する研修	コーデックスHACCPにそって、7原則12手順について学び、自らHACCPを構築できる人材を育成します。	【3日間集合形式】 対面での講義及びグループ演習によりHACCPの構築を学びます ①9月予定 ②2月予定 参加費: 44,000円 【eラーニング及びweb形式】 農林水産省補助事業 輸出を目指す事業者を対象 eラーニング: 6月17日(月)～7月22日(月) web: 7月29日(月) 参加費: 20,900円
	一般衛生管理の研修	コーデックスの食品衛生の一般原則や米国の食品安全強化法(FSMA)、ハザードコントロールについて理解を深めます。	【eラーニング及びweb形式】 申込開始7月予定 ①eラーニング: ①9月2日(月)～10月11日(金) web: 10月28日(月) ②eラーニング: 12月2日(月)～1月17日(金) web: 1月31日(金) 参加費: 24,200円
	HACCP妥当性確認・検証研修	HACCPプランを作成するうえで必要となる妥当性確認の実施方法、HACCP運用に必要な検証の考え方を習得します。	【eラーニング及びweb形式】 申込開始6月予定 ①eラーニング: 8月5日(月)～9月23日(月・祝) web: 10月7日(月) ②eラーニング: 11月5日(火)～12月24日(火) web: 1月14日(火) 参加費: 22,000円

詳細は日食協ホームページ (<http://n-shokuei.jp/eisei/haccp.html>) をご覧ください。



HACCPに基づく衛生管理の研修会ステップ

1) HACCP指導者養成研修会

- ①令和6年度は農林水産省補助事業にて実施(全2回: ①10～11月、②12月～2月) 詳細は決定次第HPでご案内します。
- ②HACCP指導者養成研修を受講するためには、2) HACCP妥当性確認・検証研修の受講が必要です

(公益事業部公益事業課)

報告

**あんしんフード君・食品営業賠償共済ご加入者さま
2024年10月満期より掛金払込方法・お手続き方法が変わります**

日頃より「あんしんフード君」の普及推進にご尽力いただき、ありがとうございます。
2024年10月より「あんしんフード君」web受付システムの稼働に伴い、2024年10月より満期を迎えられる口座振替利用以外の加入者さまは掛金払込方法、お手続き方法が変更となります。

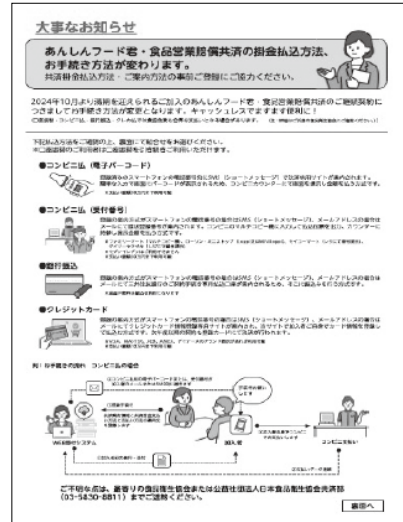
つきましては、ご継続のご案内時に、各払込方法の詳細説明とご加入者さまに**払込方法を選択いただき、携帯電話番号・メールアドレスを記入していただく登録用チラシ**を同封いたします。更新時のスムーズな手続きのため、加入者さまよりご返信いただけるよう、内容のご確認と周知ご協力のほどよろしくお願いいたします。

ご加入者さまより右のチラシ裏面に記載のうえ、食品衛生協会へ提出いただきます。案内方法・払込方法により、記載いただく内容が異なります。内容は以下のとおりです。

案内方法	払込方法	記入・提出方法
携帯電話番号へのSMS	コンビニ払（電子バーコード方式） コンビニ払（受付番号方式） 銀行振込 クレジットカード払い	チラシに携帯番号を記入のうえ、食品衛生協会へ提出。
メールアドレスへのメール	コンビニ払（受付番号方式） ^(※) 銀行振込 クレジットカード払い	チラシにメールアドレスを記入のうえ食品衛生協会へ提出。

※メールアドレスのほか携帯電話番号の登録も必要です。

(共済部)



登録用チラシサンプル(表)

こちら
食品衛生研究所

海外向け栄養表示試験のご案内

食品衛生研究所では、日本国内での食品表示基準に対応した栄養成分分析以外に、海外の国や地域に
応じた栄養成分表示に必要な試験も受託しております。各国の栄養成分表示において表示義務のある項
目について、ご利用いただきやすいセット料金を設定しております。

同じ試験項目であっても、対象となる国等により試験方法や算出方法が異なる場合があります、結果が変
わってることがありますので、まずはお気軽にお問い合わせください。

★海外向け栄養表示セット各種

(税込)

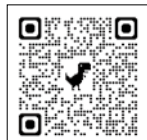
栄養表示セット名	一般料金 (円)	会員様料金 (円)	栄養表示セット名	一般料金 (円)	会員様料金 (円)
米国向け栄養表示セット	139,920	125,928	台湾向け栄養表示セット	66,880	60,192
EU向け栄養表示セット	81,840	73,656	UAE向け栄養表示セット	97,680	87,912
香港向け栄養表示セット	88,880	79,992	韓国向け栄養表示セット	80,080	72,072
カナダ向け栄養表示セット	113,520	102,168	オーストラリア/ ニュージーランド向け栄養表示セット	81,840	73,656

*複数の国や地域向けの試験を同時に依頼いただく際は、重複する項目について一部追加料金のみでの対応可能です。

詳しくは、食品衛生研究所ホームページをご確認ください。
https://jfha-lab.jp/contents/nutrition_overseas/

お問い合わせ先

検査事業部事業推進課 TEL : 042-789-0211 E-mail : kensa@jfha.or.jp



食品製造業者の皆さまへ～幅広いリスクに備えて「あんしんフード君」へのご加入を！～

「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

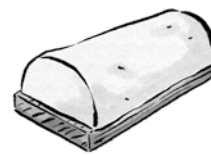
Close Up 解説

不良完成品損害の高額支払い事例

不良完成品損害とは、「加入者が製造・販売した原材料が原因で、その原材料を使って調理した商品（完成品）を汚損させた」際に、加入者が損害賠償責任を負担することによって被る損害を補償するものです。

今回ご紹介する事例は、不良完成品損害の高額支払いとなった事例です。加入者が製造したかまぼこを原材料にして加工会社で冷凍うどん（完成品）を製造する際、原材料のかまぼこに裏ごし機から剥離した塗料が混入しており、冷凍うどんを破棄することになったという内容です。結果として、被害者の加工会社2社は加入者へ廃棄費用等の賠償請求を行い、およそ1,600万円の賠償金を支払いました。不良完成品損害は、今回の事例のように製品が大量生産品の一部として使用された場合、事故発生時に多額の損害賠償請求を受ける可能性があります。また、事故原因の調査のための初期対応費用や、原因となった食品自体の損害費用についても「あんしんフード君」であれば補償範囲に含まれております。

食中毒のみだけでなく、幅広いリスクに対応した「あんしんフード君」へのご加入をお勧めいたします。



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)		事故の状況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所			年間掛金(円)	休業掛金(円)			
1	食中毒	カンピロバクター	2023.12.28	高知県	高知市	あんしんフード君	飲食店	26,800	6,100	提供したとりレバーによるカンピロバクター食中毒。損害賠償金および休業期間3日間の休業補償金を支払った。	4	賠： 101,442 休： 533,398 特： 63,484 計： 698,324
2		サルモネラ	2023.09.18	三重県	紀北	レギュラー	飲食店	2,700		提供した弁当による食中毒。	26	賠： 6,121,833 特： 612,483 計： 6,734,316
3			2023.01.16	京都府	亀岡	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	143,100	71,900	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	274	賠： 3,422,171 休： 385,392 特： 380,756 初： 249,480 計： 4,437,799
4		ノロウイルス	2023.01.03	愛知県	西尾	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	41	賠： 352,780 休： 34,372 特： 38,715 生： 134,200 計： 560,067
5			2024.01.02	徳島県	鴨島	スーパー あんしんフード君	すし	8,500	700	提供した料理によるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほかに各種費用にて消毒費用、食品自体の損害を支払った。	21	賠： 233,720 特： 23,372 消： 188,100 生： 7,000 計： 452,192
6	施設賠償事故	施設リスク	2022.05.31	京都市	北	あんしんフード君	食品製造業	14,300		店舗掃除中に床を濡れたまま放置していたため、お客さまが滑って転倒し負傷した。	1	施： 587,250 特： 58,725 計： 645,975
7			2021.10.31	長野県	伊那	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	加入者が誤って消毒用の次亜塩素酸をこぼし、お客さまの眼に入り炎症させた。被害者は視力低下の傷害を負い、後遺障害等級13級を認定された。	1	施： 1,348,740 特： 134,874 弁： 330,000 計： 1,813,614
8		業務リスク	2024.01.16	栃木県	宇都宮	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	従業員が広告用のペナントを片付けている際に誤って鉄の棒が駐車車両に接触し、破損させた。	-	施： 906,685 特： 90,669 計： 997,354
9			2023.12.18	北海道	旭川	あんしんフード君	食品製造業	14,300		従業員が除雪作業中にスコップが誤って歩行者用信号機に接触し、破損させた。	-	施： 562,100 特： 56,210 計： 618,310
10			2024.01.27	大分県	大分市	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	店舗に設置している製氷機の配管から漏水し、階下を汚損した。	-	施： 2,366,650 特： 236,665 計： 2,603,315
11		漏水リスク	2023.10.16	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	店舗にある冷蔵庫から発生した結露により漏水し、階下の店舗に損害を与えた。加入者店舗からの漏水は長期間発生しており、漏水により階下の天井の腐敗および店舗のものを汚損した。	-	施： 1,273,718 特： 127,372 計： 1,401,090
12			2023.05.05	長野県	上小	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	店舗厨房にある排水管および配管が外れていたため排水が外部へ流れ出し、隣のビルにある倉庫を汚損した。	-	施： 847,000 特： 84,700 計： 931,700
13	その他	不良完成品損害	2023.11.08	山口県	長門	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	703,800	164,000	加入者が製造したかまぼこに異物が混入しており完成品に損害を与えた。また、各種費用にて生産物自体の損害、初期対応費用を支払った。	-	初： 18,000 生： 504,926 不： 15,865,651 計： 16,388,577

支払い日(2024.4.1～4.30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、不：不良完成品賠償金、
休：店舗休業補償金、特：特別費用、生：生産物自体の損害
弁：弁護士費用、初：初期対応費用、消：消毒費用、計：合計共済金

(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) 三井住友海上火災保険株式会社 VOL.236
旅館宿泊者賠償特約のご案内 広域法人部営業第一課

宿泊客が宿泊施設の財物を破損・汚損した場合の備えは万全ですか？

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。)



お客様が振り向きざまに傘で別のお客様にケガをさせた。



お客様がリュックで商品(土産)を破損した。



お客様(子供)が遊んでいてテレビを破損した。

実際の保険金支払い事例・年間掛金・支払限度額のご案内

実際の保険金支払い事例

- (1) 宿泊客がビールジョッキを落とし、ガラステーブルを破損させた。 ⇒ 80,160円お支払い
- (2) 宿泊客が風呂場のシャワーハンドルを回しすぎたため破損し、水が止まらなくなりボイラー等も故障した。 ⇒ 200,000円お支払い

実際のお客様のお声

「本来、宿泊客に賠償金を請求する必要(または、宿泊施設が負担し清掃する)があったものの、本特約に加入していたため、宿泊客が賠償金を負担することなく、穏便に解決できました。おかげさまで、リピーター候補となる宿泊客と良好な関係を保つことができました。」

旅館宿泊者賠償特約年間掛金 (宿泊者定員数1名あたり) 100円	補償内容(支払限度額) (宿泊者1名・1事故あたり) 20万円
-------------------------------------	------------------------------------

お支払い時には、宿泊客より署名等をお取り付け頂く必要があります。

この広告は補償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たは下記幹事代理店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：東京都台東区寿4丁目15-7(7階)
TEL：03-5830-7201(平日 9:00~17:00)

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.236



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:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

新版ポスターのご案内

「食材別食中毒予防早見表」



1 食品衛生関連団書のご購入はこちらへ

既刊の「微生物がおこす食中毒予防早見表」は、主要細菌およびノロウイルスを原因とする食中毒について、その特徴や予防のポイントをわかりやすくまとめたポスターで、たいへん好評をいただいています。

ご利用者からの「食材ごとに、起こりやすい食中毒についてわかるものがあると便利」とのご要望を受け、この度、「食材別食中毒予防早見表」を作成いたしました。

食肉・鶏卵、魚介類、野菜類に加え、穀物加工品や煮込み料理など特徴的な調理済み食品について、起こりやすい食中毒の危険性と予防対策をまとめました。左の早見表同様、目で見てわかる構成としており、飲食店・製造業の皆さまをはじめ、ご家庭でもご活用いただけるポスターです。

- 体裁：カラー・620mm×280mm (変形判)
- 定価：110円(税込) 食協価格：88円(税込)
- 発行予定：2024年6月下旬

▶ 画像は制作中のものであり、今後変更となる場合があります。

食中毒の病因物質として多くを占めている9種類の細菌、ノロウイルスの特徴や予防のポイントをわかりやすくまとめています。
日食協のベストセラー。

ポスター

こちらも必見!!

微生物がおこす食中毒予防早見表



食材別食中毒予防早見表

食品の種類	注意すべき食中毒原因物質 (※原因別) □ 細菌性 ● ノロウイルス	予防のポイント	保存温度
鶏肉、鶏レバー	サルモネラ属細菌 鶏肉の中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。レバーは、中心部までよく加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	ポイント解説 鶏肉は中心部までよく加熱する。レバーは、中心部までよく加熱する。
牛肉、牛レバー	腸管出血性大腸菌 肉の中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。レバーは、中心部までよく加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
ブライインシカの肉、レバー	腸管出血性大腸菌 肉の中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。レバーは、中心部までよく加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
豚肉	サルモネラ属細菌 肉の中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
鶏卵	サルモネラ属細菌 卵黄が完全に凝固するまで加熱する。	十分な加熱 卵黄が完全に凝固するまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
魚介類全般 (生魚、生肉)	腸管出血性大腸菌 生魚は、中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。生肉は、中心部までよく加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
二枚貝	ノロウイルス 貝殻が完全に閉じるまで加熱する。	十分な加熱 貝殻が完全に閉じるまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
豚肉、豚肉、サラダ	腸管出血性大腸菌 肉の中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
おにぎり、惣菜、惣菜、惣菜	腸管出血性大腸菌 おにぎりは、中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。惣菜は、中心部までよく加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
漬物、生肉、生肉、生肉	腸管出血性大腸菌 生肉は、中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。漬物は、中心部までよく加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下
煮込み料理	腸管出血性大腸菌 煮込み料理は、中心部までよく加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	十分な加熱 中心部まで75℃以上加熱し、肉汁が十分に流れ出るまで加熱する。	15℃以下 冷蔵：-15℃以下

- 体裁：カラー・620mm×280mm (変形判)
- 定価：106円(税込) 食協価格：85円(税込)

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

6月号の内容

食と健康

食品衛生研究

- 月刊「食と健康」
特集 じっくり解説！食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
◆現場で役立つ食品衛生知識：飲食店での異物混入
◆食協事業：みんなが手洗いのスペシャリストへ!! わくわく子ども食堂(徳島県支部 鳴門支所)
◆指導員のひろば：私の食品衛生指導員活動(神奈川県支部 平塚地区支所)
- 月刊「食品衛生研究」
◆HACCP業種別手引書 解説
「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向け)」の改訂
◆【受賞演題】家庭用ヨーグルトメーカーによる低温調理の危険性
◆【受賞演題】レトルトパウチ食品の*Bacillus amyloliquefaciens*による自主回収事例

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 03-5830-8806 FAX 03-5830-8810 メールアドレス fukyuuka@jpha.or.jp

編集後記 5月17日から19日は江戸三大祭の一つ、三社祭がありました。新しい食品衛生センターは交通規制される通りからは少し離れていますが、通勤途中で周辺各家の軒先に注連縄や祭り提灯を見ると、浅草に来たのだなと改めて感じます(吉田(建))