



食品衛生の知識を広げたいあなたに!

弊社が発行している書籍の中でも、特に食品衛生関係の本を厳選してご紹介いたします!! これから食品衛生を学ぶ人はもちろん、現場の更なるステップアップに役立つヒントを得られる一冊が見つかるかもしれません。

タイトル	畜産	その他
作者・監修者	食品衛生	



国際標準の最新HACCP規格 第1弾!

監修: 一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター

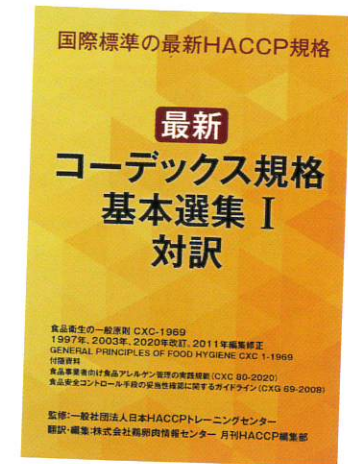


HACCPを核とするISO22000、FSSC22000、SQFなどの食品安全マネジメントシステム(FSMS)規格の根幹であるCodex規格「食品衛生の一般原則CAC/RCP 1-1969」(General Principles of Food Hygiene, GPFH)および「HACCP付属文書」の改訂作業が、2019年11月4日~8日に開催された第51回コーデックス食品衛生部会(CCFH)で完了し、2020年9月24日から10月にバーチャルで開催された第43回コーデックス総会で最終採択された。2022年2月に継続案件であったCCP決定系統樹(decision tree:DT)が第52回CCFHで議論され追加採択となりました。大幅に改訂された「Codex 食品衛生の一般原則 2020」の内容を、(株)鶏卵肉情報センターが翻訳し、長年のHACCPトレーニング実績を持つ(一社)日本HACCPトレーニングセンターが監修し発刊しました。旧版(第4版)から改訂あるいは修正された箇所は、文字を極太の書体にしてわかりやすく記載。「Codex 食品衛生の一般原則 2020」に付随するガイドラインや実施規格も翻訳・監修し収載。

コーデックス規格 基本選集 I 対訳

翻訳・編集: 株式会社鶏卵肉情報センター 月刊HACCP編集部
A4判228ページ

5,280円(税込)



現場に即した指導が見える化!

監修: 一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター



本書は、一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)による事業者支援セミナーをテキスト化したものです。事業者支援セミナーは、2021年に完全施行となったHACCP法制化で求められる衛生管理計画の全体像を示し、計画策定の手順に沿って、手取り足取り指導していくプログラムとなっています。参加者は個別指導に近い形で講師と討論を行いながら、前提条件プログラムとHACCP計画を一体化して導入するノウハウを習得し、その中でもフォローしにくい業種ごとのケース・スタディや、一般衛生管理をどこまで文書化するか、厚労省の手引書をどのように利用すべきかなどを、個別具体的に理解できるよう設計されています。食品事業者あるいは事業者を指導する立場にある方々にぜひご一読いただきたい1冊です。

新食衛法対応地域支援プログラム 作れる!! 法制化で求められる衛生管理計画への道筋

編集: 株式会社鶏卵肉情報センター 月刊HACCP編集部
A4判468ページ

4,400円(税込)



農林水産省ガイドラインに準拠した畜産HACCP解説書

監修: 農林水産省生産局畜産部衛生課



農林水産省とコーデックス委員会に準拠。採卵鶏、ブロイラー、豚、肉用牛、乳用牛ごとの一般衛生管理マニュアル、農場HACCP計画作成等について詳説。

HACCP実践のための家畜の衛生管理ガイドライン解説書

編集: 東京食糧安全研究所 HACCP作業部会
A4判300ページ

18,857円(税込)

職場の意識改善活動やコミュニケーションの円滑化に

著者: 食品安全ネットワーク事務局長 富島邦雄



遊んで学ぶ 食品衛生7Sかるた

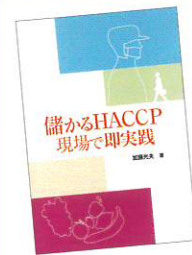
原案: 食品安全ネットワーク
監修: 食品安全ネットワーク会長 角野久史
イラスト: 神谷貴宏

3,190円(税込)

「食品衛生7Sかるた」は、仕事をする上での大事な、考える(創造性)、働く(活動性)、喜ばれる(社会性)の3要素がポイントとなっています。かるたの一枚一枚が従業員への動機づけ、意識改革・やる気を出すための奥深い内容になっています。

低コストでも利益が上がる! 《HACCP構築のステップ》のノウハウ満載!!

著者: 加藤光夫



儲かるHACCP現場で即実践
B5判232ページ

3,300円(税込)

HACCPやISOに取り組む食品企業で豊富な指導実績を有する著者が、自身の経験にもとづいて開発した《HACCP構築の20ステップ》に沿って、現場の改善事例やノウハウを紹介。HACCPをこれから取り入れたいという方にはもちろん、HACCP導入後の改善点のチェックなどにもオススメです。

採卵農場からGPセンターまで、安全で安心な鶏卵の供給のためのガイドライン

監修: 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部



鶏卵の出荷までの各段階において、科学的な根拠に裏付けされた危害分析システム構築のための仕組み作りに役立つ一冊。安全な鶏卵生産の指針となる業界待望の手引書。

HACCP実践のための鶏卵の衛生管理ガイドライン

編集: NPO法人日本食品安全検証機構 HACCP作業部会
A4判178ページ

15,714円(税込)

リテール・フードサービス分野における食品安全確保・運用のノウハウを完全解説!

監修: 一般社団法人 新調理システム推進協会



新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説
B5判151ページ

3,410円(税込)

一般社団法人新調理システム推進協会の監修の下、リテールHACCPの考え方の解説から、実際の現場での取り組み事例の紹介まで、リテールHACCPに関するさまざまなノウハウを網羅。「新調理システムの最新知見」を凝縮した構成となっています。

効果的な衛生管理のヒントが満載の実践事例集!

編集: 角野久史、米虫節夫



本書は、2017年2月21日に大阪市中央区本町・大阪産業創造館において開催された食品安全ネットワーク主催の第10回「食品衛生7S実践事例発表会」の記録です。食品衛生7Sの詳細解説とともに、様々な現場において食品衛生7Sがいかに活用され成果を上げているかが掲載されています。効果的な衛生管理のヒントが満載された本書は、まさに食品現場必携の書!

食品衛生7S実践事例集10
A5判128ページ

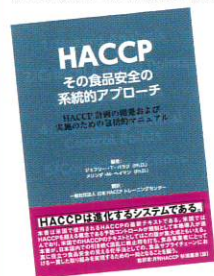
2,750円(税込)



米国ベストセラー HACCP完全解説書

全疑問・誤解はこの1冊で解決 編者:ジェフリー・T・バラク(Ph.D.)、メリンダ・M・ヘイマン(Ph.D.)

食品製造業者協会(GMA)は、米国食品業界に対し食品安全規制の遵守と実施を支援し、これまで食品業界で使用されるカリキュラムや教材を提供してきました。本書は、「HACCP—食品安全への体系的アプローチ:ハザード分析および必須管理点(CCP)計画の作成と実施のための包括的なマニュアル」の最新版(第5版)で、現行適正製造規範(cGMP)および HACCP の内容をまとめ、さらに新たな業界のプログラムと規範を盛り込み刷新しました。2011年1月4日に制定された「食品安全強化法」(Food Safety Modernization Act:FSMA)における「予防コントロール規則」は、CCP以外のコントロールを含み、前提条件プログラム(PRP)と呼ばれているもの多くが予防コントロールの対象となりHACCPとは若干異なります。しかし、その基本は「ハザード分析」であり、CCPで管理されるプロセスコントロールのほか、ハザードと紐づけられるサンテーション、アレルゲン交差接触、サプライチェーン・プログラムも「予防コントロール」として必須なステップを特定し管理していきます。本書はこれらの解説も含めた、最新の食品安全管理のバイブルです。



HACCP その食品安全の系統的アプローチ

翻訳:一般社団法人 HACCPトレーニングセンター
編集:月刊HACCP A5判420ページ

9,570円(税込)

編著:NPO法人日本食品安全検証機構(JVO)

監修:茶藪明 著者:遠藤洋一、佐藤藤一、赤池洋ら

本書では、原材料、特に「鶏卵」「鶏肉」などの畜産物の「安全性」を取り上げ、「農場から一次加工場までを一元的に捉えた HACCP システム」を提案する。加速する新しい食品安全分野にも柔軟に対応し、新時代の幕開けを標榜する第一歩として、実践的 HACCP 導入の実際が詳細に解説されている。食鳥処理場やGPセンター等における原材料管理の在り方や従業員教育などにも活用できる。



制度化に対応した畜産農場から食卓をつなぐ“実践的HACCP”

B5判108ページ

1,980円(税込)

初版から8年、待望の改訂版!
生産者、販売者、消費者が
知りたい「卵」の知識が満載!!

編集:卵事例ハンドブック編集委員会

異常卵や特徴的な卵を一目で見分けられるよう、カラー写真約300枚を図鑑的に編集。消費者からのお申し出やお問い合わせに対応する際の手引書として、また新人教育の教材としても活用できます。

けんぞう先生の卵事例ハンドブック改訂版

AB判192ページ
全頁フルカラー

3,740円(税込)



米国のHACCP検証の
ワークショップテキストを完全翻訳!!

著者:D・ゴンバス、K・スティーブンソン/解説書著者:杉浦嘉明



検証なくしてHACCP計画の維持管理は不可能と言われていました。本書では、米国のHACCP検証ワークショップで実際に使用されているテキストを、日本HACCPトレーニングセンターの田中信正理事長(当時)が全文を翻訳。検証に関わるすべての要素を具体的にかつ体系的に解説しています。

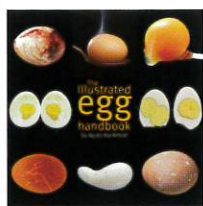
HACCP検証と科学的証明

翻訳:日本HACCPトレーニングセンター
田中信正
A4判218ページ

11,000円(税込)

待望の英語版! 海外の
商習慣に合わせて内容を
一部修正し、デザインを一新。

著者:Ayuko Kashimori



国内で好評を博した「けんぞう先生の卵事例ハンドブック」の英語翻訳版がついに発売。海外での実情に合わせて内容を一部修正するとともに、レイアウトやデザインも一新されています。

The Illustrated Egg Handbook

A4判変型158ページ
全頁フルカラー

6,050円(税込)

衛生管理に飛びヒザ蹴り!
笑って怒って呆れる間に
知識が身に付く魔法の書!?

著者:長井昭



面白くなくては続かない——。お尻は舐めないでください! あそこにカビが生える? などなど、衛生管理を徹底的に面白おかしく、時々お下品に分析する。読めば納得、笑って怒って呆れる間にHACCPに必要な知識が必ず身に付きます。電子書籍版も販売中。

ガッテンHACCP!

一食の質保証と衛生管理—
B6判 344ページ

2,640円(税込)

現場で構築・運用できる効果的な
防虫対策のノウハウが満載!

著者:三島博文



食品取扱い現場で、ベストコントロール(防虫管理)に携わる方々が理解しておくべき最低限の知識と技術をわかりやすくまとめ、簡潔に解説しています。演習問題付き。

食品の安全と衛生のための有害生物防除マニュアル

A4判184ページ

3,855円(税込)

衛生管理の要点を押さえたテキスト
オンデマンド版で復刻

著者:三島博文 監修:ACCP・AJVC教育プログラム研究会



衛生管理の要点と、具体的な解説をわかりやすくまとめ、5S強化、異物対策など現場の衛生管理の強化に役立つ「現場主義」の一冊。

Amazon.co.jpでもご購入いただけます!



新訂版 食品の安全と衛生のための従業員教育マニュアル

A4判160ページ

3,520円(税込)

HACCP・ISO22000の
構築・運用の即戦力

編集:HACCP・AJVC教育プログラム研究会



HACCPシステムの強化、ISO22000の認証取得等を指す企業のために、モデル企業を想定して具体的な認証取得文書例を収載。ノウハウ満載のCD-ROMと併用することで、さらに効果を発揮します。

ISO22000認証取得文書モデル

監修:井上裕隆
B5判224ページ・CD-ROM付

10,455円(税込)

HACCPを前提にした食品施設の
設計、運営に役立つ参考書

原著:米国食品医薬品局/食品保護会議



本書では、「米国の食品衛生規制“Food Code”に基づく食品施設の施設設備基準」を完全翻訳。改定後の施設基準で求められる項目を含めた具体的な数値基準や図表も多数掲載しているため、リスクベースの食品施設設備設計、運営のガイドラインとして大変参考になる一冊です。

※Web限定で「Food Code 2009年版」販売中!!
詳しくはkeiran-niku.co.jpまで!!

食品施設計画審査ガイド2000

翻訳:月刊HACCP編集部
B5判206ページ

3,980円(税込)

微生物検査の
基本技術を動画で習得

監修:寺本忠司・武政二郎・横井川久己男



微生物検査に必要な基礎技術(試薬・器具の準備、寒天培地の作製、食品からの検体の調製、菌の接種手順など)を、ナレーション入りDVDと解説書でわかりやすく解説。

DVD「製造現場にやさしい食品細菌検査」

製作・発行:月刊HACCP
解説書A5変形判52ページ
+DVD(46分)

7,333円(税込)