# 日食協ニュース

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

# 門月月

No.560(11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



# 令和元年度 食品衛生全国大会 盛大に開催 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式







木村毅 日食協副会長

10月24日(木)午前10時より、東京・明治座において、令和元年度食品衛生全国大会食品衛生切労者・食品衛生優良施設等表彰式が受賞者、食協関係者ほか、約1,300名の参集を得て、盛大に開催されました。この表彰式は、食品衛生の重要性を広く国民に周知し、食品衛生思想の普及向上を図り、もって公衆衛生の向上に寄与することを目的として毎年開催しています。

加藤勝信厚生労働大臣ならびに木村毅日食協

副会長のあいさつで始まり、第1部の厚生労働 大臣表彰の部では、加藤勝信厚生労働大臣より 食品衛生功労者(202名)、食品衛生優良施設 (106施設)に表彰状と記念品が授与されまし た。第2部の日本食品衛生協会会長表彰の部で は、木村副会長より食品衛生功労者(331名)、 食品衛生優良施設(209施設)に表彰状と記念 品の授与、食品衛生行政担当者(181名)に会 長感謝状が贈呈されました。受賞者代表による 謝辞の後、ご来賓として山東昭子参議院議長、 藤井基之参議院議員、丸川珠代参議院議員、山 中朋子全国保健所長会長(代理 寺西 新 足立区 足立保健所長)より祝辞を賜りました。最後に 中川洋二日食協副理事長が閉会のことばを述 べ、表彰式は盛会裡に終了いたしました。

(総務部 布藤 香)



表彰状の授与



鵜飼良平 日食協理事長による選考経過報告

#### CONTENTS

#### 

- 第59回 食品衛生指導員全国大会/第67回全国支部長会議 開催 … 2
- 食の安心・安全・五つ星HACCP型の対象業種拡大! /令和元年 度食鳥処理衛生管理者の登録講習会開催のお知らせ …… 4

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

- 令和元年度「あんしんフード君」制度説明会 開催/厚生労働科
- 学研究で実施する一般生菌数技能試験のご案内 ………… 5 ★は多今まが出る
- (広告) ……………………… 7
- 出版インフォメーション ………………………… 8

### 第59回 食品衛生指導員全国大会 開催

10月23日(水)、ニッショーホール(東京)にお いて、第59回食品衛生指導員全国大会を総勢約 500名の参加を得て開催いたしました。本年度の 日食協理事長表彰は295名の食品衛生指導員の方 がたが受賞されました。

はじめに、日食協鵜飼理事長の開会あいさつに始 まり、厚生労働省医薬・生活衛生局 食品監視安全課 三木課長より祝辞を頂戴いたしました。

#### 【第1部】食品衛生指導員体験発表

全国6ブロックから選出された12名の食品衛生指 導員により、HACCPの考え方を取り入れた衛生管 理普及のための取り組みを中心に、日頃の指導員活 動についての体験を発表していただきました。各発 表につきましては、厚生労働省医薬・生活衛生局 食 品基準審査課 出口衛生専門官、同局食品監視安全課



食品衛生指導員全国大会開会

HACCP企画推進室 福島室長補佐、なら びに当協会丸山学術 顧問による講評があ り、参加者は熱心に 耳を傾けていました。



食品衛生指導員体験発表表彰状授与

#### 【第2部】 食品衛生指導員理事長表彰

食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰では 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進し に関する活動について多くの応募をいただき、例 年より多い9つの支部・支所が受賞されました。 代表して、愛知県支部両尾支所へ衛生管理推進委 員会 大谷委員長より賞状ならびに副賞が授与され ました。

続いて、食品 衛生指導員理事 長表彰者をブ ロックごとにテ ロップにてご紹 介し、鵜飼理事





日食協 鵜飼理事長

厚労省 三木課長

長より総代 福島県支部 御代田 信男 指導員へ賞状 ならびに副賞を授与いたしました。その後、津田 副理事長の閉会のあいさつにて、万事滞りなく大 会が終了いたしました。

会場に併設された展示会場では、食品衛生指導 員優秀支部・支所表彰にご応募いただいた各支部・ 支所の活動等を紹介したポスターや、自主衛生管 理推進の一環としてご協力いただいた企業による 展示が行われ、多くの来場者で賑わいました。

令和2年度、本大会は第60回の節目を迎えま す。会場は東京都中央区の銀座ブロッサムで開催 いたします。「HACCPの考え方を取り入れた衛生 管理の推進」への取り組み等、日ごろの指導員活 動の発表の場、食品衛生指導員の祭典として準備 を進めてまいります。

各食協の積極的なご参加をよろしくお願い申し 上げます。 (公益事業部 瀨賀 豊)

#### 第67回全国支部長会議 開催

10月23日(水)午前11時より、第67回全国支 部長会議が開催され、鵜飼良平理事長のあいさつ の後、須田俊孝厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活 衛生·食品安全企画課長、都築伸幸農林水産省食



会場の様子



須田俊孝 厚生労働省 医薬·生活衛生局 生活衛生·食品安全企画課長



都築伸幸 農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室長

料産業局 食品製造課 食品企業行動室長より来賓 のあいさつをいただきました。会議では、改正食 品衛生法に基づく政省令等の状況について説明の 後、令和元年度事業の進捗状況ついて報告いたし ました。 (総務部 布藤 香)

# 報告

### 令和元年度 食品衛生指導員全国研修会(第9回) 開催

令和元年度 食品衛生指導員全国研修会を9月9日(月)・10日(火)ラフレさいたま、9月24日(火)・25日(水)マイドームおおさかにて開催し、さいたま市会場69名、大阪市会場58名の食品衛生指導員の皆さまにご参加いただきました。

本年度の研修では、HACCPの義務化をひかえ、 指導員活動において「どのようにHACCPの指導・ 助言を行っていくか」をテーマにカリキュラムを 構成いたしました。

コーディネーターとして当協会 丸山務学術顧問を迎え、研修 1 日目には、厚生労働省食品監視安全課 担当官より「厚生労働省における最新の食品衛生の取組み」について講義をいただきました。



さいたま市会場

続いて「はじめようHACCP:DVD」も教材として取り入れながら、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書の解説を行なったあと、本研修会初めての試みとして、飲食店を想定した模擬体験による指導・助言演習を実施いたしました。2日目はそれらを踏まえグループ討議へと進み、討議発表では、指導助言方法等について、各班における討議内容を発表いただきました。

模擬体験、グループ討議では、各地域の特性や 独自の取り組み、自身の経験等を踏まえながら活 発な意見交換が行なわれました。

(公益事業部 瀨賀 豊)



大阪市会場

### 報告

# 令和元年8月の前線に伴う大雨災害支援活動

このたび、令和元年8月の前線に伴う大雨災害により被災された皆さまに心よりお見舞いを申し上げます。

日本食品衛生協会では、9月3日以降、各被災地域の食品衛生協会からの要請に基づき、希望する食品衛生関係用品(消毒用アルコール、使い捨

て手袋等)を順次提供いたしました。全5か所へ 提供をおこない、各地区食品衛生協会の役職員や 食品衛生指導員より配布いただきました。

引き続き台風15号、19号の被災者支援につきましても活動を続けてまいります。

(総務部 布藤 香)

#### 支援物資 提供個数一覧

佐賀県・ 市町村名	消毒関係用品(個数)	手袋等(個数)			
多久市	860	20,400			
佐賀市	550	18,400			
小城市	784	20,400			
武雄市	340	10,200			
大町町	1,436	41,800			



# 食の安心・安全・五つ星HACCP型の対象業種拡大!

### ∼菓子製造業、旅館・ホテル業~

平成24年10月から実施している食の安心・安全・五つ星事業も試行より7年が経過いたしました。初年度9支部35支所ではじまった当事業も、現在42支部294支所で実施をしており、平成31年3月31日現在で8,060施設が参加する事業となっております。

昨年の6月13日に食品衛生法が改正され HACCPに沿った衛生管理の制度が義務化となる のに対応し、五つ星事業では事前に準備を進め、 平成30年5月よりHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理に対応する「食の安心・安全・五つ星 HACCP型」をスタートさせました(一般飲食店対象)。このHACCP型の実施を契機として、新た に五つ星に参加した支部、支所が多数あります。 HACCP型については、会員、支部・支所のみならず、HACCP普及促進という観点から行政からもご好評をいただいております。他方、一般飲食店以外の業種にも対応してほしいとのお声を多くいただいておりました。

そこで、当協会では、全国菓子工業組合連合会、 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会のご了解 を得て、本年5月に菓子製造業、旅館・ホテル業 をHACCP型の業種の範囲といたしました。先月 には、それぞれの記録簿が完成し、本格的な実施 を開始しております。

今後は生めん類製造業についても対応するべく 準備をすすめているところです。









HACCP型に参加することで、HACCPの義務化に対応できるのはもちろんのこと、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施している旨を一般消費者の方に向けてアピールすることができます。さらに、HACCP型の五つ星店についてはインスタグラムにてご紹介をしております。



ご覧になりました、支部·支所、会員の方におかれましては、この機会に当事業にご参加いただきますようお願いいたします。 (公益事業部 松山 義広)

### 告知 令和元年度 食鳥処理衛生管理者の登録講習会開催のお知らせ

日本食品衛協会では令和元年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会を開催します。

受講にあたりましては、当協会ホームページより実施要領をご確認の上、受講申込書により期日まで にお申込みいただけますようお願いいたします。

開催日程:令和2年2月3日(月)~5日(水)/申込締切:令和2年1月17日(金)

講習場所:食品衛生センター 5階講堂(東京都渋谷区神宮前2-6-1)

受講定員:110名

※申込方法、受講資格、受講料等は、当協会ホームページからお願いします。

http://www.n-shokuei.jp/news/2019/2019treatment.html

本年度は他の会場でも実施されます。詳細は各食品衛生協会ホームページをご覧ください。

宮崎会場 開催日程:令和2年1月28日(火)~30日(木)

公益社団法人 宮崎県食品衛生協会 http://miyashoku.or.jp/

• 大阪会場 開催日程: 令和2年2月4日(火)~6日(木)

公益社団法人 大阪食品衛生協会 https://www.ofha.or.jp/

(公益事業部)

### 令和元年度 「あんしんフード君」制度説明会 開催

毎年、全国で開催しております「あんしんフード君」制度説明会につきまして、本年度は9月13日の京都会場を皮切りに、福岡会場(9月20日)、東京会場(9月27日)と全3会場にて開催し、計264名の皆さまにご参加いただきました。

今回の説明会は、

- ①「あんしんフード君」推進状況について
- ②「あんしんフード君」の制度改定について
- ③普及推進員における事故対応の重要性について ~ 共済加入者のために保険代理店がなすべきこと~
- ④「食の安心・安全・五つ星事業 (HACCP型)」(飲食店・菓子製造業・旅館業) による「あんしんフード君」 の推進について

の4つのテーマでご説明いたしました。

特に③については、普及推進員の視点で 事故対応や推進方法等の説明を受け、普及 推進員への理解や協働方法を考える一助に なったと受講者の方がたより好評をいただ きました。

制度説明会の内容をご理解いただき、幅広い補償の「あんしんフード君」の普及推進に向け、今後ともご協力賜りますよう改めてお願いいたします。

(共済部 児玉 和佳奈)



福岡会場 説明会風景



### 厚生労働科学研究で実施する 一般生菌数技能試験のご案内

2017年度から実施されている「食品衛生検査を 実施する試験所における品質保証システムに関する 研究」(研究代表者:渡辺卓穂)の課題である「新規技 能試験プログラムの開発及び統計学的評価に関する 研究」(分担研究者:松田りえ子)において、下記の とおり一般生菌数技能試験のパイロットスタディ

:試験項目:一般生菌数:試料:魚肉加工品

・分 析 法:通常実施している方法

·分析回数:各試料]回

・申込 ✓ 切:2019年12月27日(金)・試料配付時期:2020年1月22日(水)・報 告 期 限:2020年2月3日(月)

· 参 加 費:無料

を実施いたします。パイロットスタディではありますが、本格的な技能試験と同様に国際規格であるISO17043に則って実施しており、申込窓口は、日本食品衛生協会が行います。

(国立医薬品食品衛生研究所安全情報部客員研究員 松田 りえ子)



参加を希望される方は、下記アドレスまで参加申込書を電子メールでお送りください。

#### 連絡アドレス

ginou-k@jfha.or.jp (厚労科研による技能試験 担当宛) 件名は【一般生菌数技能試験 参加申込】としてください。 ※前回のヒスタミン技能試験から連絡先アドレスが変更と なってます。

#### 申 込 書

日本食品衛生協会HPに 参加申込書 (Excel版) の ご用意があります



#### 施設賠償事故も「あんしんフード君」でしっかり備えを!!

「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

#### 屋外備品の管理はできていますか?施設賠償事故のお支払い

今回は、外に設置していたのぼりが強風で倒れお客さまの車を破損させた事例をご紹介します。本事例では、強風でのぼりが倒れてしまったのは<mark>施設に管理不備があったと認定</mark>し、車の修理費用の121,257円をお支払いしました。

平成30年度の支払い事例でも、店舗の屋外にある備品が強風により飛ばされたことが原因となった支払い事例が46件ありました。その多くの事例が、お客さまの駐車車両を破損したというもので、賠償金額は1~2万円の少額なものから、50万円以上と高額になる場合もあります。屋外での管理となると、店舗内の備品と比べ目の届かない部分も多くなり、強風に煽られ飛ばされる場合や、何らかの衝撃で倒れる場合等、経営者が気づかぬうちに起きる事故も増えてきます。

備えあれば憂いなし!万が一の事故に備え、会員の皆さまへは施設賠償事故の補償も備えた「あんしんフード君」の加入・切り替えをお勧め頂きますようお願いいたします。

(共済部 師岡 彩実)



No	事故 分類	事故区分	事故発生日	共済 支部	加入 支所	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	発金額(円)
1		カンピロ バクター	2019.08.10	山口県	宇部	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	提供したとり肉料理による食中 毒。保健所の調査によりとり肉の 加熱不足が原因と推定された。	2	賠休特生計:	51,000 148,379 19,938 13,000 232,317
2		サルモネラ	2019.07.08	長野県	諏訪	レギュラー	飲食店食品製造業	2,700	製造したうなぎの蒲焼を用いて作られた弁当によるサルモネラ食中毒。	13	賠: 特: 計:	350,174 35,317 385,491
3	食中毒	ノロウイルス	2019.05.16	沖縄県	南	あんしん フード君	飲食店		提供した料理によるノロウイルス 食中毒。	4	賠: 休: 特:	112,960 557,479 67,344 737,783
4			2019.01.20	愛知県	豊橋	あんしん フード君	飲食店		提供した料理によるノロウイルス 食中毒。	8	賠休 特 生 計	369,921 209,397 57,932 24,100 661,350
5		アニサキス	2019.07.08	神戸市	中央	あんしん フード君	すし	75,800	提供した寿司によるアニサキス食 中毒。	1	賠: 特: 計:	24,510 2,451 42,000 68,961
6	異物混入		2019.07.06	長野県	松本	あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店		提供したウナギを喫食したお客さまの喉に骨が刺さり負傷させた。	1	賠: 特: 計:	17,156 1,716 18,872
7	混入	異物混入	2019.07.25	鹿児島県	川薩	あんしん フード君	食品製造業 食料品販売業		製造したメロンパンに木屑が混入 し、お客さまが口内を負傷した。	1	賠: 特: 計:	10,750 1,075 11,825
8	賠償事 数	その他 生産物賠償	2019.08.10	新潟県	新潟市	あんしん フード君	飲食店		従業員が注文を間違え、アルコールの飲めないお客さまにアルコール飲料を提供してしまい体調不良となった。	1	賠: 特: 計:	6,080 608 6,688
9		業務リスク	2019.08.18	佐賀県	佐賀中部	あんしん フード君	飲食店	8,500	店舗駐車場で芝刈り機を操作した際に、小石を誤って飛ばしてしまい駐車車両を破損させた。	0	施:特:計:	27,648 2,765 30,413
10	設賠償事故	施設リスク	2019.04.06	群馬県	桐生	あんしん フード君	仕出し・弁当	17,300	外に設置していたのぼりが強風に より倒れた際に、お客さまの駐車 車両を破損させた。	0	施:特:計:	121,257 12,126 133,383
11		漏水リスク	2018.07.23	愛知県	曲曲市	あんしん フード君	飲食店	8,500	  店舗内にある配管から漏水し、階  下の店舗を汚損した。	0	施:特:計:	449,280 44,928 494,208
12		漏水リスク	2019.06.23	千葉県	柏	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	店舗から漏水し、階下を汚損した。	0	施:特:計:	214,520 21,452 235,972
13	賠償事故 動物	受託物リスク	2019.08.17	新潟県	新潟市	あんしん フード君	飲食店	38,400	病院からの委託により厨房で調理 をしていたところ、誤って病院所 有のミキサーを破損させた。	0	受: 特: 計:	15,703 1,570 17,273
14	その他	被害者治療費等	2019.01.01	新潟県	南魚沼	あんしん フード君	旅館(㎡)	27,700 1,300	宿泊客が不注意により施設内で転 倒し、頭部を負傷した。各種費用 にて通院見舞金を支払う。	1	被:計:	12,360 12,360

<sup>※</sup>太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

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

計:合計共済金

支払い日(2019.9.1~9.31抜粋)

<sup>※</sup>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。

#### 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

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

喪失利益

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。



### 食品事故の発生

- 食品への異物の混入
- 例 。 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.186



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 サービスを利用してみませんか?









#### 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

2 教育資金

5 死後の整理資金

8 長期療養資金

却の出江。公荘迄今

+ 1 老後の生活資金

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 www.gib-life.co.jp/

3-Nt29-0120-37-2269

【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)





#### 2019.11.1~2020.1.31

**~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

これから流行のピークを迎えるノロウイルス食中毒・感染症を防ぐためには、食品等事業者はもとより消費者を 含めノロウイルスに関する正しい知識をもち、日頃から食材の十分な加熱と衛生的な手洗い等の対策を心がける ことが重要です。強化期間中の事業活動でご利用いただける啓発ツールをご案内いたしますので、広くご利用く ださいますようお願いいたします。

折りたたみ式リーフレット





ノロウイルス食中毒を

ノロウイルスの特徴や食中毒予防

の基礎知識とポイント、手洗いの方

(A6判 105mm×148mm)

法などをわかりやすく紹介。

■定価:21円(本体価格+税)

■体裁:A3判特殊折

### arsee 冬は特にご注意! ノロウイルスによる

健康管理

STATE STATE STATE SECURIOR SAT FORBUSTNESS, B

冬は特にご注意!

合りイルスには 食中毒

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント 作業前などの

調理器具の

手洗い 消毒

Correspondences

厚生労働省の作成に日食協も協力 し、ノロウイルス食中毒の予防ポイ ント、衛生的な手洗い、汚物処理の 手順等についてわかりやすく説明。

■ 体裁: A4判

■定価:12円(本体価格+税)

#### 食中毒予防きほんのき ノロウイルス食中毒・感染症 からまもる!!! 一その知識と対策一

見開き左ページに図表やイラスト を配置し、右ページで詳しく解説。 ノロウイルス食中毒対策の決定版。

■体裁:A4判 160ページ

お客様、従業員、家族を

■定価:支部·支所特別価格

440円(本体価格+税)

一般販売価格

1,100円(本体価格+税)

送料について

1回のご注文金額が ●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)

#### 「早わかり食品衛生法〈食品衛生法逐条解説〉」発刑予定 お知らせ

現在、出版部では食品衛生法の改正に伴い、「早わかり食品衛生法〈食品衛生法逐条解説〉」の発刊準備を進めて おります。食品衛生法を各条文ごとに、意義、経過等を詳細に解説し、施行令、施行規則、乳等省令も収載して おります。

食品衛生に携わる方がたのバイブルとなるよう、政省令公布後の発刊を予定しております。

■体裁: A5判、ページ未定 ■本体価格: 未定

月号の内容

#### ■月刊「食と健康」

取組を紹介。

特集 1 「食品ロスの削減の推進に関する法律」について

令和元年10月1日に施行された「食品ロスの削減の推進 に関する法律」の解説とともに、食品ロスの削減に向けた 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②

前号に引き続き、食品表示基準に基づく新表示の変更ポイントについて、原材料と添加物の区分や製造所固有記号などを中 心にわかりやすく解説。

食と健康

食品衛生研究

#### ■月刊「食品衛生研究」

- ◆総アフラトキシン違反事例(平成24~30年度)からの一考察
- ◆HACCPに沿った衛生管理のための業種別手引書 解説(ハム・ソーセージ・ベーコン、旅館・ホテル)

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@ifha.or.jp

編集後記

ラグビーワールドカップ2019日本大会、日本代表が悲願の決勝トーナメント初進出を決めました。そして、あと数か月 でオリンピックイヤーとなります。引き続き、日本代表選手の明るいニュースを期待したいです。(布村)