日食協ニュース

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

R3-10月号

No.580（10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

告知　「ノロウイルス食中毒予防強化期間」がはじまります！（令和３年11月１日～令和４年１月31日）

ノロウイルス食中毒は、例年11月ごろから急増し、12～翌１月に発生のピークを迎えます。日食協では、本年度も11～１月までの３か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、多くの団体･企業よりご支援いただきポスターやリーフレットを作成、頒布等を実施し、全国の食品衛生協会と連携しながら予防の啓発に取り組んでまいります。

なお、支部･支所の活動については、日食協ホームページ（www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/）でも告知いたします。

【共催】都道府県市食品衛生協会

【後援】厚生労働省、文部科学省、農林水産省、消費者庁、全国保健所長会、全国食品衛生主管課長連絡協議会、主婦連合会、一般社団法人全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会

報告　中央審査会開催　令和３年度 被表彰者決定

８月31日（火）食品衛生センター５階講堂にて、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰･感謝状ならびに理事長表彰の中央審査会を開催し、以下のとおり本年度の被表彰者が決定いたしました。

（総務部　布藤 香）

【令和３年度　被表彰者数】

公益社団法人日本食品衛生協会	会長表彰	
食品衛生功労者	314名	
食品衛生優良施設	182施設	
公益社団法人日本食品衛生協会	会長感謝状	
食品衛生行政担当者	179名	
公益社団法人日本食品衛生協会	理事長表彰	
食品衛生指導員	264名	

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

- 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」がはじまります！／中央審査会開催 令和3年度被表彰者決定 …… 1
- 令和3年度 関東甲信越ブロック大会／食品衛生懇話会をWeb配信／食品衛生責任者養成講習会eラーニング進捗状況 …… 2
- 食品衛生指導員活動 優秀支部･支所表彰決定!!（京都府支部乙訓支所）…… 3
- 指導員研修のためのDVD配付／食鳥処理衛生管理者の登録講習会開催のお知らせ／中国に輸出する食品の製造施設等の登録が義務化 … 4
- すべては事業者自身を守るために／「除菌性能･抗菌効果･殺菌効果試験」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

報告　令和３年度　関東甲信越ブロック大会

令和３年度関東甲信越ブロック大会につきましては、9月9日に群馬県高崎市で開催の予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の影響により、やむを得ず書面にて開催いたしました。各対応については下表のとおりです。

（総務部　布藤 香）

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３年度厚生労働省医薬･生活衛生局長表彰　：33名 • 「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状　：27名

関東甲信越ブロック大会

報告　令和３年度食品衛生月間　食品衛生懇話会をWeb配信

日食協では、例年、食品衛生月間の皮切り行事として、「食品衛生懇話会」を開催しております。本年は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、全国の食品衛生協会、特別会員へ向けたWeb配信といたしました。

8月1～31日を配信期間とし、厚生労働省 医薬･生活衛生局 食品監視安全課長 三木　朗 氏による「改正食品衛生法の施行について～ HACCPに沿った衛生管理の実施にあたって～」を配信し、ご好評いただきました。

（総務部　布藤 香）

日食協 塚脇専務理事による挨拶

厚生労働省　三木課長による配信講演

報告　24支部が運用開始!!食品衛生責任者養成講習会eラーニング 進捗状況

令和3年9月13日時点の食品衛生責任者養成講習会eラーニングの進捗状況は以下のとおりです。
また本年度内に新たに18支部が導入を予定しております。

（食品衛生システム部）

●各ブロックの導入状況

ブロック	支　部　名	導入状況
北海道･東北	北海道、札幌市、仙台市	3/9
関東甲信越	茨城県、埼玉県、さいたま市、千葉市、長野県	5/14
東海北陸	福井県、愛知県	2/8
近畿	兵庫県、奈良県、和歌山県、京都市	4/8
中･四国	徳島県、愛媛県、高知県	3/10
九州	福岡県、福岡市、佐賀県、熊本県、大分県、宮崎県、沖縄県	7/10
	合　　計	24/59

●今後の導入予定支部数

開始時期	支部数
令和３年９月	2
令和３年10月	3
令和３年11月	6
令和３年12月	1
令和４年１～３月	6
令和４年度以降	16
未定	1

報告　食品衛生指導員活動　優秀支部・支所表彰決定!!

9月10日（金）食品衛生センター6階会議室にて、リモート参加の衛生管理推進委員会 長谷川正芳委員長（山形県支部長）を議長に、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰選考委員会を開催し、下記の3支所が選出されました。受賞されました各食品衛生協会には表彰状ならびに副賞（10万円）を贈呈いたします。

なお、選出された支所の活動内容については、今月号と来月号でご紹介いたします。

（食品衛生推進課　児玉 和佳奈）

選考委員会風景（リモート参加の長谷川委員長）

令和3年度「食品衛生指導員活動優秀支部・支所」

- **愛知県支部 田原支所**
  「～新型コロナウイルス禍における今できる指導員活動とお忘れなく！どんな時でも衛生管理～」
- **京都府支部 乙訓支所**
  「コロナで苦しむ飲食店（仲間）を救え！（安心・安全にテイクアウトを行うお手伝い）」
- **京都府支部 宇治支所**
  「すべてのウイルスを除去できる！手洗い教室」

京都府支部　乙訓支所　コロナで苦しむ飲食店（仲間）を救え！（安心・安全にテイクアウトを行うお手伝い）

急激に増えたテイクアウト販売が食中毒の原因となりコロナ禍での追加ダメージとならないよう、保健所では発信できない少し踏み込んだ内容のチラシを作成しました。チラシ作成に当たっては禁止事項を並べるのではなく、「○○すればできる」というポジティブな表現に努め、ルールを遵守することが安全なテイクアウト事業につながることをお伝えできるよう工夫しました。このチラシは指導員が直接説明をしながら飲食店に配布するだけでなく、管内の商工会や地元のFMラジオの出演などでも広報しました。

指導員がデザインしたチラシ

「FM乙訓」出演風景

また、チラシで説明しきれない内容はQRコードで協会ホームページに誘導し理解を深めました。このHP記事は一年間で約7,000回、全国からアクセスがあり、今でも一日20件あります。

チラシの発行後、テイクアウトを考えていた居酒屋が魚介類販売業を新たに取得、焼き肉屋で生肉を売るために食肉販売業を取得するなど、問い合わせも増えました。

コロナ禍の中、全国的にもテイクアウトが増加しており、今後も、保健所などと連携して、事業者が安心してテイクアウト事業を行えるよう、より充実した情報発信をしていきたいと思っています。また、ホームページを通じて、地元だけでなく広く情報発信を行っていきます。

告知　食品衛生指導員研修のためのDVD配付します

日食協ニュース9月号でも告知しましたとおり、食品衛生指導員等の参考資料として下表の内容で動画を作成し、各支部には2枚ずつDVDを配付するとともに、YouTubeにて配信しております。ぜひ、指導員の各種研修会にご活用ください。

DVD収載項目	収録時間	YouTube アドレス
はじめに（専務理事ご挨拶）	2分	https://youtu.be/KAOulZYfG14
令和2年食中毒発生状況の概要	36分	https://youtu.be/_6sMiLgCvcc
最新の食品衛生関係情報について	28分	https://youtu.be/SVA6RcFmVm4
HACCP制度化に対応した巡回指導時の対応について	35分	https://youtu.be/6JYMx-wqn6U

（食品衛生推進課　児玉和佳奈）

告知　令和3年度 食鳥処理衛生管理者の登録講習会開催のお知らせ

令和3年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会は、**（1）eラーニング形式**を利用した複合形式と**（2）集合形式**による方法により以下のとおり実施します。受講要件、お申し込み方法等の実施要領は日食協ホームページに掲載します。ご受講を希望される関係者にご案内いただきますようお願いいたします。

開催日程	令和３年 12 月１日～令和４年１月 19 日 (1) 複合形式による実施 ・e ラーニング受講期間：令和３年 12 月１日～令和４年１月７日 ・複合形式の集合日：令和４年１月 24 日～令和４年１月 25 日 ・講習場所：食品衛生センター５階講堂（東京） (2) 集合形式による実施 ・令和４年１月 17 日～令和４年１月 19 日の３日間 ・講習場所：食品衛生センター５階講堂（東京）
申込締切日	令和３年 11 月12 日
受講定員	120 名（申込書類のそろった方から先着順となります）

告知　中国に輸出する食品の製造施設等の登録が義務化されました（製造等企業登録のご案内）

中国政府は 2022 年１月１日より、輸出する食品の製造施設等の登録を義務付けました。
登録にあたっては、**①日本政府による登録が必要な品目**、**②企業自らが登録する品目**があります。

①日本政府による登録が必要な品目＊
- 調味料
- ナッツ類
- ドライフルールなど

②企業自ら行う中国政府への登録品目
- 酒
- ①以外

＊：肉や乳など検疫問題で輸出できないものは対象ではありません。水産品は厚生局での登録になります。

①につきましては、農林水産省で受付を開始しており、日食協では農林水産省の委託を受け、お問い合わせ窓口や事前審査等を実施しています。

詳細につきましては、農林水産省の取扱要綱やリーフレットをご参照いただき、お早めに手続きを進めてください。

※農林水産省 HP「中国向け輸出食品の製造等企業登録に係る農林水産省における登録申請受付等について」
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/kigyoutouroku2.html

なお、②の企業自ら行う中国政府への登録方法については、中国で公表されていないため、新しい情報が入りましたら、農林水産省 HP 等でお知らせされます。　（食品衛生推進課　岡本 愛）

報告

すべては事業者自身を守るために

ー令和2年度「あんしんフード君推進優秀支所」（埼玉県比企食品衛生協会）の推進方法ー

比企支所では、事業者がやらなければならないことを七つのポイントにまとめた**「比企のカタチ」**※1プロジェクトを昨年７月に立ち上げました。なかでも賠償保険加入をポイントの一つとし、日々意識してもらうためにポスターやステッカー、缶バッジを配布し店頭や店内に貼っていただいております。ポスターを掲示したい等近隣他地区の事業者からも問い合わせを頂くほど認知されてきている実態です。

また、事業者からの問い合わせやわかりづらい法改正等をまとめた**新聞「トドノツマリ」**の第６号※2では「あんしんフード君への加入のすゝめ」と題し作成したことで、加入促進につながっております。

※1　七つのポイントにまとめた「比企のカタチ」

さらに、「あんしんフード君」が新型コロナウイルスにも対応していることをご案内するため管内全事業者にDMを出しました。比企支所独自に作成した資料が人の手から手に渡り、さらなる新規加入はもちろん、他社からの乗り換えや、すでに加入の方から休業補償や口数の追加等をいただきました。

結果として共済加入にとどまらず、会員の増加や検便受験数の促進等、目に見える数字につながり、何より一番の目的である「事業者自身を守るための事業者の意識向上」につながっていることに効果を感じております。　（埼玉県比企支所　宮本 聡美）

※2　比企食品衛生協会だより「トドノツマリ」

令和2年度「あんしんフード君」	
加入件数	増加件数
465件	235件

こちら食品衛生研究所

「除菌性能試験、抗菌効果試験、殺菌効果試験」のご案内

新型コロナ感染症拡大の影響で、除菌･殺菌製品や抗菌加工製品の需要も高まっています。

日食協では、除菌性能試験、抗菌効果試験、殺菌効果試験等を受託しており、製品の種類や用途によって規格化された試験方法や、実用途に合わせた条件で実施する試験内容等もご提案いたします。

【除菌性能試験】

主にウエットワイパー類における除菌性能を検証する試験法です。菌を接種した試験片をウエットワイパーでふき取った後に生残した菌数を測定することによって除菌性能を評価します。

- ウエットワイパー類の除菌性能試験方法（日本衛生材料工業連合会）

【抗菌効果試験】

繊維製品やプラスチック製品等の抗菌加工における抗菌効果を検証する試験方法です。抗菌加工製品に菌を接種したのち、一定時間経過後の生残菌数を測定することによって抗菌効果を評価します。

- JIS L1902：繊維製品の抗菌性試験方法及び抗菌効果
- JIS Z2801：抗菌加工製品－抗菌性試験方法･抗菌効果

【殺菌効果試験】

主にアルコール製剤や塩素系消毒剤等による殺菌効果を検証する試験方法です。実用途での状態（製品濃度、反応時間、汚れの有無）で試験菌と反応させた後の生残菌数を測定することによって殺菌効果を評価します。

試験方法	ウェットワイパー	抗菌加工製品※1	消毒剤※2
除菌性能試験	○		○
抗菌効果試験		○	
殺菌効果試験			○

※1 繊維製品、プラスチック製品等　※2 アルコール製剤、塩素系消毒剤等

（微生物試験部　秋葉 達也）

2次被害による高額事例、さまざまなリスクに備えられるあんしんフード君のオススメを！

「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　**カンピロバクターによる高額支払い。後遺障害の残る大事故に発展。**

今回は、飲食店にて発生した高額支払事例をご紹介いたします。

加入者店舗にて提供した料理を原因に、カンピロバクター食中毒が発生しました。お客さまは発熱等の症状を呈し、これを原因に自宅で転倒し、後遺障害の残る大ケガを負いました。弁護士を通じた示談に約3年の期間を要し、治療費、慰謝料、弁護士費用等含めて、最終的に500万円を超える共済金の支払いとなりました。

被害者に後遺障害が発生した場合、症状が落ち着くまで示談交渉が開始できず、解決に長い期間を要することがあります。賠償共済に加入していない営業者は長きにわたり心理的な負担を負うこととなります。また、後遺障害の程度によっては1億円近い賠償責任を負うこともあり、営業者が弁済できない場合、営業者・被害者ともに不幸な結末を招きます。

賠償共済の案内は、被害者救済、営業者の経営を守る観点から、極めて重要な役割となります。また、賠償共済では補償対象とならない施設事故（施設内での転倒等）でも、今回のケースのように後遺障害が発生する可能性があります。ぜひ、積極的に「あんしんフード君」へのご加入をお勧め頂きますようお願いいたします。　（共済部　小野 真也）

No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入 支部	共済加入 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	共済金額（円）
1	食中毒	カンピロバクター	**2018.04.01**	**福岡市**	**中央**	**あんしんフード君**	**飲食店**	**8,500 900**	**提供した料理によるカンピロバクター食中毒。食中毒により高熱を出したお客さまが転倒した際に自宅のドアに顔をぶつけ負傷し、ドアも破損した。治療費およびドアの修繕費を支払った。入院1名。**	**1**	**賠：4,353,226 特：435,323 弁：332,920 計：5,121,469**
2			2021.04.16	宮崎県	宮崎市	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	8	賠：204,450 特：20,445 被：45,000 計：269,895
3		黄色ブドウ球菌	2021.07.01	岡山県	倉敷市	あんしんフード君	飲食店	8,500	黄色ブドウ球菌による食中毒事故。	4	賠：169,700 特：16,970 計：186,670
4		ノロウイルス	2021.05.18	高知県	幡多	あんしんフード君	飲食店 仕出し・弁当	11,000 3,700	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	18	賠：424,514 休：284,204 特：70,871 消：22,650 計：802,239
5			2021.02.20	愛媛県	八幡浜・大洲	レギュラー	仕出し・弁当	6,500	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	17	賠：349,318 特：35,232 計：384,550
6		アニサキス	2021.01.07	岡山県	東備	スーパーあんしんフード君	仕出し・弁当 すし 飲食店	41,300 14,500 傷：48,300	提供した料理によるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠：94,721 特：9,472 計：104,193
7	異物混入	異物混入	2021.07.05	長野県	長野市	あんしんフード君	仕出し・弁当 食品製造業	47,900	提供した炒飯を喫食したお客さまが腹部に違和感を感じたため、医療機関にて検査を行ったところ胃の中から針金のようなものが発見された。	1	賠：102,160 特：10,216 計：112,376
8	施設賠償事故	施設リスク	**2021.05.01**	**奈良県**	**奈良市**	**あんしんフード君**	**食品製造業 食料品販売業**	**5,500**	**加入者が催事営業していたところ、強風によって飛ばされたテントの部品により駐車していた車2台を破損した。**	**－**	**施：2,137,486 特：213,749 計：2,351,235**
9		業務リスク	**2019.04.27**	**千葉県**	**柏**	**スーパーあんしんフード君**	**飲食店**	**8,500 600 傷：10,900**	**加入者がカウンターに上がろうとしたところお客さまに接触し負傷させた。入院1名。**	**1**	**施：1,276,735 特：127,674 計：1,404,409**
10			2021.07.21	奈良県	吉野	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	12,700	テントを立てる棒を誤って付近の駐車車両に接触させ、車両を破損させた。	－	施：208,758 特：20,876 計：229,634
11	受託物賠償事故	受託物リスク	2021.06.07	青森県	北五	あんしんフード君	給食施設	76,500 9,300	従業員が借用していた調理器具を破損させた。	－	受：292,600 特：29,260 計：321,860
12	その他	不良完成品損害	**2020.06.15**	**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 現：10,000**	**製造したタピオカこんにゃくが納品先の製造過程で溶け、タピオカソース(完成品)に損害を与えた。**	**－**	**不：2,551,860 計：2,551,860**

支払い日(2021.8.1～8.31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、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
消：消毒費用、弁：弁護士費用、計：合計共済金

令和3年8月末現在の新型コロナウイルスによる共済金支払い状況（速報）

- **加入施設の消毒費用　147件　45,200,098円**
  補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」または「あんしんフード君」
- **加入施設の休業補償　284件　246,432,338円**
  補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」またはその他のコースに休業補償特約を附帯した契約

（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）
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.206

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えは万全ですか？

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。）

営業時間終了後の
店舗侵入・現金盗難

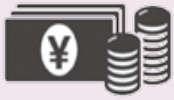
店舗外の自動販売機・
券売機内収容現金の盗難

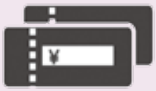
店舗火災による現金焼失

銀行夜間金庫への輸送時、
施錠した自動車内からの現金盗難

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。


現金
（外貨を含む）


小切手

ギフト券・
商品券

プリペイドカード
（図書カード・スーパー
マーケット用カード等）

※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、模造もしくは贋造（がんぞう）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。

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。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：B20-102424　使用期限：2022/3/15

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.206

お客さまの生涯を見つめるジブラルタ生命

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
2. 教育資金
3. 結婚資金
4. 住宅資金
5. 死後の整理資金
6. 緊急予備資金
7. 相続対策資金
8. 長期療養資金
9. 親の生活・介護資金

＋ 1. 老後の生活資金

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客さま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（ミナ ジブ ロック）
【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）

Gibraltar ジブラルタ生命

出版 INFORMATION

担当:小田桐友佳
E-mail:odagiri@jfha.or.jp

テイクアウト・デリバリー対応一般飲食店必見!!

リーフレット 一般飲食店における テイクアウト・デリバリー 食品の衛生管理

↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

新型コロナウイルスによる生活様式の変化に伴い、テイクアウトやデリバリーが増加しています。本リーフレットは、お店で提供する場合とテイクアウトを行う場合の衛生管理に関わる条件の違いや、テイクアウトやデリバリーでの食中毒予防のポイント、許可や表示といった実務面での疑問に対し、フルカラーのイラストを交えてわかりやすく説明しています。

好評につき増刷しました！

テイクアウトやデリバリーの実施に必要な情報が満載！

収載内容

○食中毒予防編

1.お店で提供する場合とテイクアウトやデリバリー（宅配）を行う時の違いは何？
2.どんなリスクがあるの？
3.食中毒予防のため、テイクアウト用食品を調理する際に注意する点は？
4.衛生的な手洗いを実施しましょう
5.食中毒予防の3原則を徹底しましょう
6.早めに食べていただくようにお客様に伝えましょう

○実務編

1.飲食店がテイクアウトを実施するのに必要な許可は？
2.表示について

■ 体裁：A4判　カラー　6ページ　■ 定価：150円(税込)
■ 発刊：2021年7月
■ 送料：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か所の場合に限る）

令和3年11月1日～令和4年1月31日「ノロウイルス食中毒予防強化期間」

リーフレット 冬は特にご注意！ ノロウイルスによる食中毒

厚生労働省に協力し、本年も標記リーフレットの作成を進めています。ノロウイルス食中毒の予防のポイント、衛生的な手洗い、汚物処理の手順等を掲載します。

■ 体裁：A4判　4ページ　■ 定価：12円(税込)
■ 送料：実費

※令和3年度版作成中のため画像は令和2年度のものです

10月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」
特集　食物アレルギーを取り巻く現状
食と健康アーカイブス：平成21～24年
食協事業：「新鮮みうら」を合言葉に64年(神奈川県 三浦食品衛生協会)

■月刊「食品衛生研究」
◆食とSDGs
◆厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進事業)「小規模な食品事業者における食品防御の推進のための研究」により得られたバイトテロに関する総説　「バイトテロ」から食品をどう守るのか
◆令和2年度　輸入食品監視統計

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@jfha.or.jp

編集後記
東京2020オリンピック･パラリンピックがすべての日程を終えました。世界中から集まったアスリート、中でも地元開催となった日本選手たちのすばらしいパフォーマンスに感動しました。今後は、追加された新競技の大会にも注目したいです。（布村）