日食協ニュース http://www.n-shokuei.jp/

55-5月号

No.598 (5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

全国支部 専務理事・事務局会議を開催します

来る6月22日(木)に全国食品衛生協会59支部を対象とした専務理事・事務局会議を開催します。協議事項はインボイスに関する内容や食品衛生実務講習会に関する内容を予定しています。

日 時: 令和5年6月22日(木) 13:30~

場 所:公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生センター5階講堂



報告

導入率95%! 56支部が運用中 食品衛生責任者養成講習会eラーニング ブロック別導入状況

令和5年4月3日時点の食品衛生責任者養成講習会eラーニングの導入状況です。 令和4年度は約51,000名の方が、eラーニングによる養成講習を受講しました。

ブロック	支 部 名	導入状況
北海道·東北	北海道、青森県、岩手県、秋田県、山形県、福島県、札幌市、仙台市	8/9支部
関東甲信越	茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、 山梨県、長野県、さいたま市、千葉市、横浜市、川崎市	14/14支部
東海北陸	富山県、石川県、福井県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、名古屋市	8/8支部
近畿	滋賀県、京都府、大阪*、兵庫県、奈良県、和歌山県、京都市、神戸市	8/8支部
中·四国	島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、愛媛県、高知県、広島市	8/10支部
九州	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県、北九州市、福岡市	10/10支部
	合 計	56/59支部

※大阪は独自のeラーニングシステムを導入し運用しております。

(出版部 普及課)

お知らせ

令和5年4月3日をもちまして、食品衛生責任者eラーニングの担当部署が、食品衛生システム部から 出版部普及課に変更となりました。

操作方法に関する受講生専用の問合せ先 (メールアドレスとフリーダイヤル) に変更はございません。 引き続きよろしくお願い申し上げます。

C O N T E N T S

- 全国支部 専務理事・事務局会議を開催します/導入率95%! 56支部 が運用中 責任者養成講習会eラーニング ブロック別導入状況・・・・・1
- 日本食品衛生協会 令和5年4月1日付 人事について …… 2
- 令和5年度食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について … 3
- 令和4年 食中毒発生状況の取りまとめ ………… 4

公益社団法人日本食品衛生協会 令和5年4月1日付 人事について

本年4月1日付で、食品衛生システム部は出版部普及課へ、検査事業部の2課は1課へ統合いたしました。

	新		名	IB
(昇任)	出版部制作課 課長代理	神薗	- 紀子	出版部制作課 課長補佐
	化学試験部化学試験課 課長代理	竹内	文恵	 化学試験部化学試験課 課長補佐
	出版部制作課 課長補佐	森田	彩	 出版部制作課 主任
	化学試験部化学試験課 主任技師	廣瀨	公美	 化学試験部化学試験課 技師
	化学試験部化学試験課 主任技師	秋葉	浩子	 化学試験部化学試験課 技師
	微生物試験部微生物試験課 主任技師	早川	亮太	微生物試験部微生物試験課 技師
	共済部共済課 主任	小野	真也	共済部共済課 主事
	公益事業部 HACCP 事業課 主任	橋場	実紀	公益事業部 HACCP 事業課 主事
	公益事業部食品衛生推進課 主事兼 公益事業部 HACCP 事業課 主事	山﨑	真帆	公益事業部食品衛生推進課 主事補兼 公益事業部 HACCP 事業課 主事補
(昇任、配置換え)	化学試験部 部長代理	太田	敬司	検査事業部管理課 課長
	総務部経理課 課長代理	川瀬	響	共済部共済課 課長補佐
	共済部共済課 課長代理	布村	俊治	検査事業部管理課 課長補佐 (GLP、研修担当)
	化学試験部化学試験課 課長代理	阿部	智之	検査事業部事業推進課 課長補佐
	検査事業部検査事業課 課長補佐	九合創	訓一郎	検査事業部管理課 主任
	出版部普及課 課長補佐	水柿	直哉	食品衛生システム部 食品衛生システム課 主任
	出版部普及課 主任	二上	恭子	食品衛生システム部 食品衛生システム課 主事
	検査事業部検査事業課 主任	斎藤	景祐	検査事業部事業推進課 主事
(昇任、兼務、兼務解除)	総務部本部移転準備室 主任兼 総務部総務課 主任(施設管理担当)	桑原恤	真太郎	総務部本部移転準備室 主事兼 食品衛生システム部 食品衛生システム課主事
(配置換え)	総務部 主幹(出向)	瀨賀	豊	出版部普及課 課長
	検査事業部検査事業課 課長	小林	保美	検査事業部事業推進課 課長
	検査事業部検査事業課 課長補佐	佐竹	晶子	検査事業部事業推進課 課長補佐
	検査事業部検査事業課 課長補佐	平田	潤一	検査事業部事業推進課 課長補佐
	出版部普及課 主任	木戸	裕子	食品衛生システム部 食品衛生システム課 主任
	微生物試験部微生物試験課 主任技師	横井	麻実	化学試験部化学試験課 主任技師
	共済部共済課 主事	立石	洋子	検査事業部管理課 主事
	共済部共済課 主事	川瀬	彩香	総務部経理課 主事
	総務部総務課 主事	山村	彩実	共済部共済課 主事
	検査事業部検査事業課 主事	木山る	まゆみ	検査事業部管理課 主事
	検査事業部検査事業課 主事	小池	徳子	検査事業部管理課 主事
	検査事業部検査事業課 主事補	磯貝	早希	総務部総務課 主事補

報告》令和5年度 食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について

令和5年度の重点指導目標を解説した巡回指導資料につきましては、4月下旬より各支部へお送りしているところです。 事業者の皆さまがより一層、お客さまに安全な食を提供できるよう、食品衛生指導員の皆さまが地域のリーダーとなって事業者の皆さまへ寄り添い、食の安全とHACCPの定着を目指し、本年度の重点指導目標である「HACCPの考え方を取り入れた定着と振り返り」を中心とした巡回指導活動を実践しましょう。

本年度の指導資料は、HACCPを実施するうえで大切な「振り返り」に焦点を当てています。HACCPは計画(Plan)・実行(Do)・検証(Check)・改善(Act)を順に回しながら、底上げを図り、よりよい衛生環境を整え、安全な食品を提供するための手段です。

これまで、HACCPを実施するにあたり、衛生管理計画の作成、実施したことの記録による単調な作業で、日々の作業が形骸化していることはないでしょうか。記録などの振り返りを通じて、HACCPに沿った衛生管理のPDCAを回し、ステップアップを図りましょう。

中和5年度 食品衛生指導員 巡回指導資料

M回指導資料

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定置と振り返り

1 版表が計 1 はいかに 1 はいかいに 1 はいかに 1 はいかいに 1 はいかに 1

表紙

「振り返り」のポイント

①記録の見直し

- 冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度
- 重要管理の実施記録(「否」だったとき)

②衛生管理計画の見直し

- クレームへの対応をきっかけとした見 直し
- クレームに対する検証、計画の見直し
- 計画策定後に原材料等の仕様変更はないか
- 加熱方法の検討

③作業手順の評価

- 手洗いの実施について
- スキルアップにつながる教育訓練
- ④衛生管理計画および手順書の改訂

重要管理計画の改訂方法



「振り返り」のタイミング

- 記録を見直したとき
- 衛生管理計画を見直したとき(毎月1回、衛生管理計画作成の1年後など)
- メニューが変わる時期、新製品を製造するときなど
- クレームへの対応をしたとき
- クレームへの対応を検証したとき
- 納品される食材(原材料)の仕様が変わる都度(例: 冷蔵品から冷凍品に変わったとき)
- 仕込み方法や調理方法を変えたとき(冷却温度・時間、加熱温度・時間など)

(食品衛生推進課)

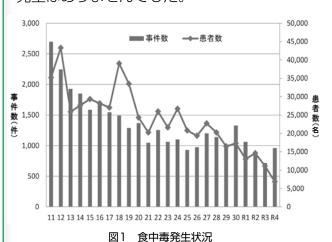
報告

令和4年食中毒発生状況の取りまとめ

令和4年の食中毒発生状況が取りまとめられましたので、その概要をご紹介します。

事件数は昨年と比較すると250件増加し 962件、患者数は4,224名減少し6,856名、 死者数は3名増え5名でした(図1)。

また、患者数500名以上の大規模食中毒の 発生はありませんでした。



原因食品別·病因物質別

原因となった食品は、魚介類が最多の384件で全体の40%を占めました。

病因物質別にみると、事件数ではアニサキスが全体の59% (566件)を占め、カンピロバクター、ノロウイルスと続いています(図2)。また、死者5名の病因物質は、1名は肉総菜の腸管出血性大腸菌、その他4名は動物性と植物性の自然毒によるものでした。

平成30年以降、アニサキスは増加していることがわかります。

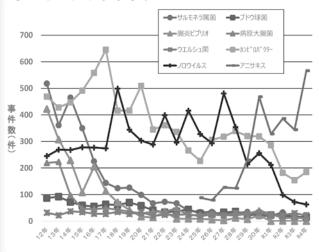


図2 主な病因物質別の事件数の推移

原因施設別

原因施設別にみると、一般飲食店における 発生が39.5%を占めてトップですが、飲食 店の占める割合は徐々に減少しています(図 3)。

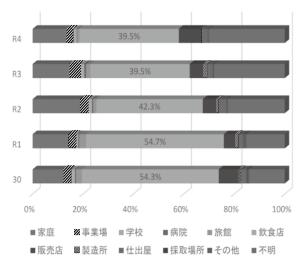


図3 原因施設別の事件数の推移

食中毒事件数は、平成30年以降減少していましたが、4年ぶりに増加に転じました。 令和2年や3年と比べて店が営業時間を短縮 した期間が少なかったことや、飲食店の営業 時間が通常に戻ったり、客足が戻ってきたり したことなどが影響したとみられます。

また、近年は魚介類が原因の食中毒が増加 しており、昨年同様アニサキス食中毒が目 立った年でした。

アニサキス幼虫が寄生している魚介類は、 サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、 イカなどです。これらを取り扱う際は鮮度の 管理を徹底し、早めに内臓を取り除く、目視 で確認、冷凍する、加熱することが大切です。

(資料出典 厚生労働省「令和4年食中毒統計 資料」)

(公益事業部)

新型コロナウイルス関連の支払いは80%超え!!

令和4年度 共済金支払い状況 ―

令和4年度の共済金支払い状況を取りまとめましたのでご案内いたします。令和4年度は5,083件、1,795,320,984円支払い、前年に比べ約4倍の支払い件数、約3倍の支払い額となりました。制度発足以来最多の支払いとなった令和3年度をさらに大幅に超える支払いとなり、会員のみなさまにお役立ていただけていることがわかります。

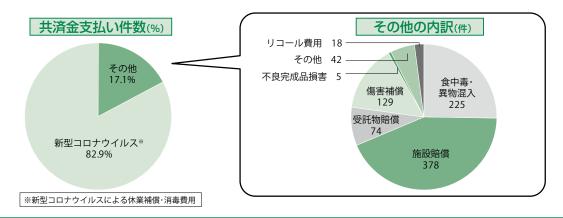
令和4年度においても、新型コロナウイルス感染症が猛威を振るい、4,212件、1,483,826,170円と突出して多く、令和4年度の支払い総額のおよそ8割を占めています。

次いで施設賠償事故が378件、129,456,192 円、食中毒·異物混入が225件、117,913,455 円です。

新型コロナウイルスについては、4月1日以降のご契約については5類への分類変更後は共済金支払いの対象外となります。

コロナ禍から日常へ戻りつつあるなかで再び施設賠償事故やリコールの請求が増えてきています。消費者保護、食協会員の経営安定の観点から、幅広いリスクを補償する「あんしんフード君」をお勧めください。

(共済部 上原)



会局衛生研究所 食品衛生研究所



実習研修のご案内(6月開催)

食品衛生研究所では、食品の検査や品質管理等の業務に携わる皆さまへ知識、技術の向上を支援する実習研修を開催しております。6月に開催予定の実習研修は次の2コースです。経験豊富な各分野の第一人者に講師をお願いしております。ぜひご参加ください。

食品微生物検査実習(初級2日間)

●概要:食品衛生法に定められた試験法と迅速検査法の実習 (微生物の培養や顕微鏡観察等の基本操作の習得)

●開催日:6月15~16日(木·金)

●受講料(税込): 食協会員 54,120円、一般 60,720円

理化学試験の基礎実技研修

●概要:より確かなデータを出すことと、安全に試験を行う ための実習(実験器具を用いた体験型実習)

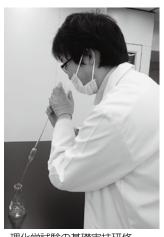
●開催日:6月23日(金)

●**受講料(税込)**: 食協会員 33,000円、一般 39,600円

お問い 合わせ先 検査事業部 検査事業課

TEL: 042-789-0212 E-mail: kenshu@ifha.or.ip





理化学試験の基礎実技研修 基本的なガラス器具の使い方を 体験しましょう!

(検査事業部 検査事業課)

確認不足からの高額請求!? 提供誤りによる高額支払い事例

「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

さまざまなリスクに備えた保険の検討を!

今回お支払いしたのは、従業員が洗剤を水と誤って提供し、喫飲したお客さまが救急搬送された事例です。共済金として1,094,080円をお支払いしております。実際には他保険との重複契約で賠償金の総額1,989,236円となっております。本事例が高額になった要因として、被害にあったお客さまに後遺障害が残ったことが挙げられます。お客さまは今後生涯に渡って味覚が無くなる障害が発生し、後遺障害

第14級に認定されました。本来得られるべき利益を本事故で失ったとして 逸失利益をお支払いしたため高額となりました。

今回のように従業員のちょっとした確認不足から高額な賠償請求をされることもあります。会員の皆さまには安定した経営のため、さまざまなリスクを補償できる保険をご検討いただきますようお願い申し上げます。



(共済部)

No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済 支部	加入	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		カンピロ バクター ノロウイルス	2023.01.08	三重県	松阪	レギュラー	飲食店	2,700	提供したとりのたたきによる食中 毒。	38	賠: 特: 計:	197,810 20,081 217,891
2	食中毒		2022.05.10	愛媛県	松山市	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	提供したとりのたたきによる食中 毒。損害賠償金と合わせ、保健所 からの営業停止2日分の休業補償 を支払った。	5	賠: 休: 特:	64,460 86,818 15,128 166,406
3	声		2022.12.21	静岡県	浜松市	あんしん フード君	飲食店	8,500	提供した食事によるノロウイルス 食中毒。	13	特: 生:	278,633 27,863 72,950 379,446
4		アニサキス	2022.11.13	東京都	江戸川区	あんしん フード君	飲食店	8,500	提供した海鮮料理によるアニサキ ス食中毒。	1	賠: 特: 計:	107,175 10,718 117,893
5	混異 入物	異物混入	2022.11.10	鹿児島県	奄美	ワイド	食品製造業	17,000	加入者が製造した厚揚げに金属片 が混入しており、喫食したお客さ まが歯を損傷した。	1	賠: 特: 計:	100,740 10,374 111,114
6	賠生 償 産	生産物 賠償事故	2022.02.24	岡山県	倉敷市	あんしん フード君	飲食店	8,500	水と間違えて洗剤を提供してしまい、飲んだお客さまが救急搬送された。	1	特:	994,618 99,462 094,080
7	事位数物		2022.12.09	宮崎県	高鍋西都	あんしん フード君	飲食店 食品製造業 食料品販売業	8,500 900	加入者が製造したパンに通常より も硬化した箇所があり、喫食した お客さまが負傷した。	1	特:	454,230 45,723 499,953
8		施設リスク	2022.05.10	富山県	中部	スーパー あんしん フード君	旅館(㎡)	69,400 12,700 傷:81,800	施設内にある浴室の床が清掃不足 だったため、通りかかったお客さ まが転倒し手首を骨折した。	1	特:	191,320 19,132 210,452
9	施設		2023.01.23	長野県	北アルプス	あんしん フード君	旅館(㎡)	10,400 1,300	従業員がお客さまの車両を誤って 樹木の下に誘導していまい、雪の 重みで折れた枝が車両に接触し破 損させた。	-	施:特:計:	152,559 15,256 167,815
10	施設賠償事故		2022.08.12	香川県	中讃	あんしん フード君	飲食店	465,300 150,300	従業員が会計に並んでいたお客さ まと接触し、骨折させた。	1	特:	586,837 58,684 645,521
11	DX		2023.01.14	静岡県	浜松市	あんしん フード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	21,200 4,500	従業員が脚立を使用した際に誤って転倒し、駐車車両を破損した。	ı		277,793 27,779 305,572
12		漏水リスク	2022.12.30	秋田県	大曲	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	店舗内の厨房にある換気扇ダクト より蒸気が漏れ、上階の店舗を水 損した。	1	特:	606,534 160,653 767,187
13	賠受 償事 故物	受託物リスク	2022.11.09	さいたま市	支部	あんしん フード君	飲食店	8,500	従業員が調理中に誤って委託先より借用中の回転釜を空焚きし、破 損させた。	-	特:	990,000 99,000 99,000
14	その他	リコール費用	2022.05.11	兵庫県	加古川	あんしん フード君	食品製造業食料品販売業	5,500	加入者がケーキを製造した際に脱酸素剤を同封していなかったためカビが発生し、身体被害発生のおそれがあるため自主回収。各種費用にてリコール費用を支払った。	ı		971,970 971,970
15			2021.06.21	新潟県	県央	あんしん フード君	食品製造業	5,500 200	販売したカップケーキに毛髪が混入し、同ロット生産の商品をすべて回収した。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ: 計:	384,000 384,000

支払い日(2023.3.1~3.31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、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、生:生産物自体の損害 リ:リコール費用、計:合計共済金

令和5年3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 1,209件 272,075,627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 4,593件 1,756,678,640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.224

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。



(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 -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: B22-903095 使用期限: 2024/3/15

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.224

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}1,500*万* ト

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 心配しないですむようにしたい。 簡単な手続きだけで最高1,500万円までの

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。



中途付加できます。



すべてはお客様のために。安心と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 https://www.gib-life.co.jp/

J-NEVS- 0120-37-2269







最新図書等のご



↑食品衛生関連図書の ご購入はごちらへ

食肉の衛生管理

安全な食肉を提供するために・

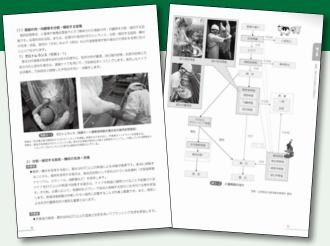


令和5年3月末に発 刊いたしました『食肉 の衛生管理』につきま して、普及推進を図る ため、改めてご案内し ます。

本書は、飲食店、レ ストラン、焼肉店、ホ テル、旅館、給食、仕出 し営業等に従事する方 がたを対象に食肉の衛 生管理、ひいては食品 安全にかかわる重要な 知識や要点について解

説し、書籍としてまとめました。最近注目されてい るジビエ(猪、鹿など野生鳥獣の肉)の取扱いについ ても詳しく解説しています。

獣医科大学等において食中毒病因物質の研究に取 り組み、かつ、食肉の生産現場から、処理、流通、加工、 調理、保存、消費までの実態に詳しい先生がたに本書 をご執筆いただきました。現場の実情に沿った内容と なっており、広く食材として食肉を取り扱う食品関係 事業者の方がたをはじめ、食肉処理業、食肉製品製造



業、食肉販売業、そうざい製造業に従事する方がたや 品質管理担当の方がたにとっても有益な内容ですの で、従業員教育等にご活用ください。

第1章 わが国に流通する食肉について 獣畜・家きんの生産から消費まで 第2章

第3章 食肉にひそむ危害要因

第4章 統計資料からみた食肉による食中毒の発生状況

本書の構成 実際に起こった食肉による食中毒食肉を取り扱う施設の衛生管理 第5章 第6章

ジビエ (野生鳥獣肉)の衛生的な取扱い 第7章

第8章 食肉の衛生に関する法令等

■ 体裁: B5判 160ページ ■ 定価: 2,530円(税込)

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

ATP検査機器本体 ■ 期間限定特別価格買替キャンペーン実施中!

出版部では令和5年3月1日~5月29日までの期間限定で、下記のとおり「ATP検査機器本体 ルミテスタ Smart 期間限定特別価格買替キャンペーン」を実施しています。ATP検査機器本体ルミテスター Smart は 2019年1月から販売が開始され、たいへん好評です。当機はソフトウェア・アプリの連携により、測定結果 の見える化、データの自動解析が可能なため、工場等施設において継続的に衛生状態を管理できるものとなっ ています。この機会に、旧機種からの買替をご検討ください。

なお、頒布先を全国の食品衛生協会、食品衛生関係行政機関に限定しています。あらかじめご了承ください。

- ●対象品名: ATP検査機器本体 ルミテスター Smart
- ●税 込 価格:日食協通常頒布価格 81,972円 → 期間限定特別価格 67,496円
- 商品の送付:キッコーマンバイオケミファ株式会社より直接送付(請求書等は日食協より送付)

月号の内容

■月刊「食と健康」

特集 アニサキス食中毒徹底予防ガイド

「食の安心・安全・五つ星事業」の活用と札幌市支部の取組み

- ◆<新連載>現場で役立つ食品衛生知識: HACCPの応用による飲食店の労災事故防止 ◆食協事業: 新型コロナウイルス感染症ワクチン職場接種でお店の安心・安全を守れ!(京都府支部 舞鶴支所)
- ◆指導員のひろば: HACCPの取組みを通じて(東京都支部 墨田区支所)

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食品衛生研究」

◆食品中の放射性物質に対する消費者の意識と消費者庁の取組 -東京電力福島第一原子力発電所ALPS処理水の海洋放出を見据えてー

◆食品等事業者団体作成HACCP業種別手引書解説(小規模なふぐ製品製造加工業者向け)

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

近頃、街を歩いているとマスクを外している人を町でよく見かけるようになり、コロナ禍前の日常に戻りつつあるのを 感じます。今後の日食協ニュースでもマスクなしの会議風景をお届けできることを楽しみにしています。(山村)