

日食協ニュース

<https://www.n-shokuei.jp/>

R7- 3月号

No.618 (3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
東京都台東区寿4丁目15-7
TEL.03-5830-8801
FAX.03-5830-8802

告知

令和7年度 ブロック大会開催に向けて

北海道・東北ブロック 開催支部：岩手県

菊池や翔平らが雨ニモマケズ練習した地へ 疲れを癒しにおでっくなんしえ

- ◆令和7年7月3日(木) ◆参加予定：約300名
- ◆花巻温泉 ホテル花巻

令和7年度ブロック大会を豊かな緑に囲まれた温泉郷、花巻温泉で開催いたします。コロナ禍後も食品衛生業界を取り巻く厳しい社会情勢が続いておりますが、HACCPに沿った衛生管理の定着や協会員の確保、協会活動の強化等の課題について、有意義な意見交換の場となるよう努めてまいります。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



齊藤 俊明 会長

関東甲信越ブロック 開催支部：新潟県

～広げよう食の安心・安全の輪～ ここ新潟の地から

- ◆令和7年7月10日(木) ◆参加予定：約130名
- ◆「朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター」及び「ホテル日航新潟」

全国的に国内外の観光客が増えており、食の安全確保は、食協の重要な責務ですが、一方で、会員減少など様々な課題を抱えています。これらの課題にも発展的な意見、情報交換がいただける会となるよう努めてまいります。また、五つ星発祥の地として、消費者に食の安心・安全をお届けできるよう、ここ新潟から食の安心・安全の輪を広げてまいりましょう。新潟は、海の幸に加え、お酒とお米のおいしい食の宝庫です。世界遺産の島、佐渡金山にはジェットfoilで日帰りできます。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



小熊 正志 会長

東海北陸ブロック 開催支部：三重県

天照大御神に愛された「^{うま}美し国」三重で

- ◆令和7年7月3日(木) ◆参加予定：約200名
- ◆都ホテル 四日市

個人事業者の減少に伴う会員の減少と、許可期限の延長に伴う会費収入の激減により過疎化の進展した支所の運営が危機的状況になり、食品衛生協会の存続が危ぶまれる状況になってきました。これを打開するため支所の統合が避けられない状況が、目前に迫りつつあります。このような状況での、食品衛生協会の支所のあり方を皆さまと検討していきたいと思っております。



小杉 悟 会長

CONTENTS

- ◆ 令和7年度 ブロック大会開催に向けて(岩手県・新潟県・三重県) … 1
- ◆ // (京都府・香川県・福岡市) … 1
- ◆ 第11回 衛生管理推進委員会 開催 … 2
- ◆ 第10回 普及啓発事業委員会 開催 … 3
- ◆ 第10回 福利厚生委員会 開催/日食協HACCP人材育成事業各種研修会のご案内 … 4
- ◆ 「あんしんフード君」の推進について/2025年度 実習研修会のご案内 … 5
- ◆ 共済金支払状況 … 6
- ◆ (広告) … 7
- ◆ 出版インフォメーション … 8

近畿ブロック

開催支部：京都府

おこしやす とっておきの京都へ

- ◆令和7年7月2日(水) ◆参加予定：約150名
- ◆ウェスティン都ホテル京都

インバウンド消費が増加するなか、4月からは2025年大阪・関西万博が開催され、ますます日本の「食」が注目されることでしょう。

安全・安心な食を提供するための食品衛生普及啓発の重要性やHACCPに沿った衛生管理の定着等について活発な意見・情報交換の場となるよう努めてまいります。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



高橋 辰夫 会長

中・四国ブロック

開催支部：香川県

“うどん県”それだけじゃない香川県

- ◆令和7年7月17日(木) ◆参加予定：約350名
- ◆JRホテルクレメント高松

今年は、瀬戸内の島々を舞台に開催される現代アートの祭典「瀬戸内国際芸術祭2025」の開催年です(2010年から3年ごとに開催)。瀬戸内の景観や自然、文化などはもとより「わがかがわの食の魅力」にも出会えます。安心・安全な食品を提供するために日夜努力されている皆さま方と情報交換できることを楽しみに、会員一同心よりお待ちしております。



森 博章 会長

九州ブロック

開催支部：福岡市

「山笠」と「博多の食」がお待ちしております

- ◆令和7年7月3日(木) ◆参加予定：約800名
- ◆ソラリア西鉄ホテル福岡

この大会は、九州各支部の関係者が一堂に集い、交流を深め、意見交換する場として意義深いものであり、充実したものとなるよう準備を進めています。

今回は、より効率的な大会運営を目指し、1日での開催に変更しました。皆さまには新たなご負担をおかけするかと存じますが、ご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

皆さまのお越しをお待ちしております。



阿部 真之助 会長

報告

第11回 衛生管理推進委員会 開催

令和7年1月31日(金)午後2時より食品衛生センター(東京都台東区)6階講堂にて「衛生管理推進委員会」を開催し、昨年度選出された則竹委員長(愛知県支部長)を議長に議事が進められ、令和7年度は以下のとおり進めていくこととなりました。

○令和7年度巡回指導重点指導目標の設定

令和7年度の巡回指導重点指導目標および同年度より決定した手洗いマイスター活動スローガンは以下のとおりです。

令和7年度食品衛生指導員巡回指導重点指導目標

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り
～五つ星で見える化!衛生管理をアピールしよう～」

手洗いマイスター活動スローガン

「営業者も消費者も 食中毒・感染症対策は まず手洗い」

則竹委員長



衛生管理推進委員会 会議風景

食品衛生指導員による、巡回指導の重点指導目標は昨年度に引き続き、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」とし、「食の安心・安全・五つ星」事業を活用した効率的な実施に向けてサブタイトルを設定いたしました。

また、食品衛生指導員活動において重要な役割を担う「手洗いマイスター」活動は、事業者のみならず消費者に対する衛生意識の向上に有効なものとなっており、本活動の活性化を目的にスローガンを掲げましたので、今一度手洗いマイスターによる衛生的な手洗いの普及にご尽力いただきますようお願いいたします。

○「食の安心・安全・五つ星」事業のHACCP型の推進策について

従来型プレートの廃止に伴い、HACCP型への移行促進のため、以下の推進策により進めていくこととなりました。

HACCP型推進策

①HACCP型登録料、更新料の引き下げ	登録料・更新料に含まれるプレートの代わりに、ステッカー、ポスターの掲示を必須とし、HACCP型プレートを掲示希望の方は、別途有償頒布といたします。
②頒布資材等の価格改定	記録簿やプレートなどの資材について、価格改定を実施します。
③手引書に沿った記録簿の承認	各業界団体が作成した手引書に沿った記録簿の使用を承認します。
④共済加入者を中心としたアプローチ	「あんしんフード君」等共済加入者を中心に五つ星事業の推進をお願いします。

○その他

- ・「手洗いマイスター活動支援助成制度」の見直し
 - ・「食品衛生指導員制度要綱」「食品衛生指導員制度運営規程」の改正について検討
 - ・食品衛生指導員活動特別補助金配賦基準見直しの検討
- (食品衛生推進部)

報告

第10回 普及啓発事業委員会 開催

令和7年2月10日(月)午後2時より、食品衛生センター6階講堂において、第10回普及啓発事業委員会を開催いたしました。前回に引き続き、小泉委員長(愛媛県支部)を議長に議事を進行いたしました。

○責任者ハンドブックの価格改定案、養成講習会eラーニングの標準的受講料の改定案

日食協では、食品衛生責任者養成講習会のテキストを令和2年の初版発刊時より定価880円(税込)から2割引きした704円(税込)でご提供してきましたが、近年の用紙代、インクなどの資材費、運送費等の値上げが続き現状維持が困難なことから、令和8年度より食協納品価格を改定する案とともに、養成講習会eラーニングの標準的受講料値上げ案についてご意見をお聞きました。

○養成講習会eラーニングの多言語化

責任者養成講習会をeラーニング化して以降、eラーニング講座の多言語化について複数支部より要望を受けており、その実現に向けて日食協内で具体的な検討を重ねた結果をご報告するとともに各委員のご意見をお聞きました。

○責任者実務講習会のテキスト、eラーニングの普及推進

日食協では、実務講習会用のテキストを令和2年度に発刊し、多くの支部にご利用いただいておりますが、30数支部でご利用いただけておりません。

またeラーニングは、令和3年度から実務講習会用としてシステムの提供を開始し、令和5年1月から日食協制作の教材の提供も始め、eラーニングに利用できる教材・システム等の一層の拡充を図っていますが、eラーニングのご利用は10支部に留まっています。実務講習会テキストの一層のご利用とeラーニングの普及推進についてうかがいました。

小泉委員長



普及啓発事業委員会 会議風景

本委員会での意見交換をふまえ、今後の事業推進に役立ててまいります。

(出版部)

報告

第10回 福利厚生委員会 開催

令和7年2月14日(金)午後2時より、食品衛生センター6階講堂にて第10回福利厚生委員会を開催いたしました。本委員会は、前回に引き続き小池委員長(長野県支部)を議長として議事を進行いたしました。はじめに報告事項を説明後、下記の協議事項についてご協議いただきました。

○「食品営業賠償共済」Web受付システムの今後の方向性について

令和6年10月に稼働いたしました「食品営業賠償共済」Web受付システムについて、早期定着・安定化への習熟期間設定の取り組みと、同システムを用いた共済契約の増加取り組みに向けた今後の方向性について協議いただきました。いただいたご意見を参考に、今後も利便性の向上や会員管理など事務受付にとどまらない機能拡張について検討してまいります。



福利厚生委員会 会議風景

○「食品営業賠償共済」制度の各種交付金案について

令和7年度において、以下の2つの交付金案について協議いただきました。

- ① 「食品営業賠償共済」Web受付システムの使用にあたり、同システムを使用し加入受付事務や契約および実績管理を行っている支部支所を対象に交付
- ② 「あんしんフード君」加入実績において前年度比加入件数が増加した食協に対して交付

○「食品営業賠償共済」制度加入受付業種の見直しについて

現在の共済金支払い状況や、よりわかりやすく加入しやすい制度を目指し、食品衛生法の営業許可業種(届出業種含む)に基づくとともに食品営業にかかるリスクを総合的に勘案した営業種の見直しについて協議いただきました。いただいたご意見を参考に、業種ごとの公平性を欠くことなく、加入推進につながるようなわかりやすい営業種の設定を検討してまいります。(共済部)

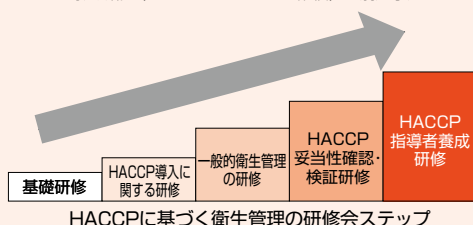
告知

日食協HACCP人材育成事業 各種研修会のご案内

日食協では「HACCPに基づく衛生管理」に関する研修として、さまざまなステップにおける研修会を実施しています。令和7年度の開催日程、申込期間等は詳細が決まり次第、順次ホームページにてご案内させていただきます。また、本研修とは別に、各種テーマのeラーニング講座もございますので、研修会と合わせてご利用いただき、社内研修の一環としてeラーニング講座をご利用いただくなど、幅広くご利用いただいております。eラーニングにつきましては、一定期間中、いつでもご利用いただけますので、ご自身のペースでご受講いただけることもメリットです。

研修名	実施方法	実施内容
基礎研修	ライブ配信 (5月頃予定)	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。
HACCP3日間研修*	集合型 (6月頃予定)	コーデックス HACCP にそって、7原則 12手順について学び、座学とグループ演習により自ら HACCP を構築できる人材を育成します。
一般衛生管理の研修	eラーニング +ライブ配信 (9月以降予定)	HACCP を運用するうえで、一般衛生管理は車の両輪として重要な役割を果たします。本研修では、コーデックの食品衛生の一般原則やより大きな注意を要するGHP、ハザードコントロールについて理解を深めます。
HACCP 妥当性確認・検証研修	eラーニング +ライブ配信 (9月以降予定)	CL やモニタリング方法等 HACCP プランを決定するうえで科学的根拠として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。
HACCP 指導者養成研修	eラーニング +ライブ配信 (調整中)	個人や地域による差が生じないよう、力量の平準化を図り、HACCP を導入・運用する事業者へ指導・助言できる人材を育成します。ここでは座学と演習課題に取り組み、グループ演習、討議等を通じて指導・助言の力量向上を図ります。

*HACCP導入研修(eラーニング+ライブ配信)は別途予定



- 1) 「HACCPシステムについて相当程度の知識を持つと認められる者」(平成9年2月3日付け衛食第31号・衛乳第36号、厚生省生活衛生局食品保健・乳肉衛生課長連盟通知)の要件に対応している研修
- 1) 基礎研修の受講もしくは微生物の基礎知識を有していることが必要です
- 2) HACCP導入に関する研修もしくは3日間相当の研修¹⁾の受講が必要です
- 3) HACCP妥当性確認・検証研修の受講が必要です

日食協HACCP
研修事業



日食協
eラーニング



告知

「あんしんフード君」の推進について

各支部・支所におかれましては、「あんしんフード君」の推進にご尽力賜りありがとうございます。Web受付システムを稼働し半年ほど経ち、同システムの定着・安定化に努めております。「あんしんフード君」の推進につきましてもシステムを用いた方法へと変わってまいります。下記の対策等を参考に、普及推進に引き続きご尽力賜りますようお願い申し上げます。

① 確実な継続対策

- 未継続者に対し電話等で意思確認の実施
- 口座振替の切り替え推進
- 日食協より未継続者リストの送付

② 継続加入者に対する「あんしんフード君」への切り替え

- 掛金の優位性をピーアール
- 業種ごとのメリットを説明
- 「あんしんフード君」の支払い事例を用い、補償内容を比較
- 傷害補償を希望する人には、「スーパーあんしんフード君」を案内

③ 加入推進におけるWeb受付システムのメリット

- 各種キャッシュレス決済による「若い世代の加入推進」現金取扱いの減少
- 電子通信により加入受付から手続きまでの時間短縮
- 同一システムを利用することによる食協と普及推進員の連携強化
- 会費同時収納による新規加入者の会費領収漏れ防止

④ 食協(支所)と普及推進員との連携協力体制の確立

- 業種別組合団体加入者の推進
- 大規模事業者に対する推進

⑤ その他事業との連携

- 「食の安心・安全・五つ星事業」との連携
- 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業に合わせた推進

(共済部)

こちら
食品衛生研究所

2025年度 実習研修会のご案内
— 実践で学ぶ、確かな技術！

食品衛生研究所では、食品検査や品質管理業務に携わる皆さまのスキルアップを支援する実習研修会を開催しています。

経験豊富な講師陣と専門スタッフが直接指導！

最前線で活躍するプロフェッショナルが、最新の知識と実践ノウハウをていねいに指導します。

広々とした実習環境と充実した設備を活用しながら、機器の操作や検査手法を実際に手を動かして学ぶ実践型の研修です。

「聞いて終わり」ではなく、「できるようになる」研修だから、すぐに現場で役立ちます！

「基礎から応用まで」幅広い内容で、初心者の方も経験者の方も即戦力となる知識と技術を身につけられます！

今回は、2025年度に開催予定の実習研修会のご案内いたします。

●2025年度 実習研修スケジュール(予定)

開催月	実習研修会名
5月・2月	理化学試験の基礎実技研修
5月	食品微生物入門1日
6月・10月	食品微生物初級2日間
6月・11月	異物混入対策
9月	食物アレルギー検査実習
10月	食品汚染カビ検査実習
11月	食品微生物中級2日間

*2025年2月現在

●特におすすめ！

「理化学試験の基礎実技研修」(5月・2月) は基本をしっかり学べる人気コースです。

食品微生物に関する研修は「入門1日」、「初級2日間」、「中級2日間」と順にステップアップする内容ですので新入社員研修やスキルアップ研修に最適！



研修を行う実習室の写真

●最新情報は公式サイトで！

今後の詳細やお申し込み情報は、随時ホームページにてご案内いたします。

実践的なスキルを身につけたい方、ぜひご参加ください！

お問い合わせ先

検査事業部

TEL : 042-789-0212

E-mail : kenshu@jfha.or.jp

HPからもお問い合わせできます



万が一の盗難被害にも対応! 現金盗難等補償特約のご案内

Close Up 解説

大事な売上金を守る! 現金盗難等補償特約の支払い事例

現金盗難等補償特約は、ご加入者さまが所有する店舗の売上金等の貨紙幣類が保管中、輸送中に盗難等の偶然かつ外来的な事故により被った損害を補償いたします。

今回紹介する事例は売上金を社用車で保管中に盗難被害にあった事例です。2店舗を経営している加入者が売上金が入ったバッグを社用車のダッシュボードから回収しようとしたところ、バッグがなくなっていることに気づきました。警察へ捜査を依頼したところ車両には常に鍵がかかっていたこと、当時の従業員へ厳しい追及をしたが確証は得られず、内部犯の可能性は低く、外部犯による盗難という判断になりました。今回の事故でバッグに入っていた売上金385,750円を補償金としてお支払いいたしました。

会員の皆さまには幅広い補償を備えた「あんしんフード君」だけでなく、万が一の盗難事故に備え、現金盗難等補償特約のご検討も併せてお願いいたします。

(共済部)



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	2024.09.20	岐阜県	羽島	あんしんフード君	飲食店	18,400	3,700	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。損害賠償金のほかに休業期間4日間分の休業補償金および各種費用にて消毒費用、生産物自体の損害を支払った。	4	賠： 73,070 休： 215,598 特： 28,867 消： 337,307 生： 78,340 計： 733,182
2			2024.07.20	山形県	北村山	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供した焼きとりによるカンピロバクター食中毒。	2	賠： 71,700 特： 7,170 計： 78,870
3		クドア	2024.11.29	香川県	小豆	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供したヒラメのカルパッチョによる食中毒。	10	賠： 62,570 特： 6,257 被： 5,562 計： 74,389
4	施設賠償事故	施設リスク	2024.11.02	静岡県	北遠	あんしんフード君	旅館 (m)	6,000		店舗駐車場にある植栽の枝が強風で飛び、お客さまの車両に接触し破損させた。	-	施： 958,529 特： 95,853 計： 1,054,382
5			2024.10.19	愛知県	設楽	あんしんフード君	飲食店	18,400		旅館内でトコジラミが発生し、宿泊客が咬傷被害にあった。宿泊客への賠償金を支払った。	3	施： 6,070 特： 607 計： 6,677
6		業務リスク	2023.10.31	名古屋	中	あんしんフード君	飲食店	84,100	15,800 現： 10,000	従業員が誤って酒をこぼし、16名分の靴を汚損した。	-	施： 557,715 特： 55,772 計： 613,487
7			2024.04.09	愛知県	春日井	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		従業員が客先の窓ガラスを誤って勢いよく開けてしまい、破損させた。	-	施： 341,000 特： 34,100 計： 375,100
8		漏水リスク	2024.09.11	東京都	武蔵野	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗の給湯管から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 918,564 特： 91,856 計： 1,010,420
9	受託物賠償事故	受託物リスク	2024.11.10	岩手県	花巻	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		借用していた発電機を許容量を超えて使用したため、過電流により破損させた。	-	受： 17,490 特： 1,749 計： 19,239
10		携帯品リスク	2024.10.30	長野県	長野市	あんしんフード君	飲食店	158,000	19,900	店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 21,250 特： 2,125 計： 23,375
11	補償	現金盗難等補償	2024.10.05	福岡市	博多	あんしんフード君	飲食店	15,800	900 現： 10,000	加入者の社用車内に保管していた店舗の売上金が盗難にあった。	-	現： 385,750 計： 385,750
12	その他	リコール費用	2024.08.22	北海道	岩見沢	あんしんフード君	食品製造業	565,000	60,700	加入者がオートミールを製造した際に包装の製造所固有記号に印字不良が発覚し、自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 1,808,780 計： 1,808,780

支払い日(2024.12.1~12.31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、被：被害者治療費等
消：消毒費用、生：生産物自体の損害、リ：リコール費用、
休：店舗休業補償金、現：現金盗難等補償金、特：特別費用、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.244
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
TEL：03-5830-7201(平日 9:00~17:00)

住所：東京都台東区寿4丁目15-7(7階)

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.244



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・祝・年末年始を除く)



出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jfha.or.jp

月刊「食と健康」

～その魅力とセールスポイント～



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ



- 体裁: B5判・約80ページ
- 定価: 単品612円(税込)
年間購読7,344円(税込)
- 送料: 単品は一律500円
年間購読はサービス

日食協インターネットショップ・月刊「食と健康」はこちらから⇒



月刊「食と健康」は昭和32年の創刊以来、時代にあわせて二度も誌名を変更しながら、一貫して食品衛生や食の安全・安心について写真やイラストを用いてわかりやすく説明することに努めてきました。

本誌には、食中毒予防の具体的な方法などを解説する特集記事のほか、食品衛生指導員活動をはじめ、食品製造現場での事故防止のためのヒントや現場で役立つ知識といった最新の情報が満載！ 食に関する問題をとおして、健康で豊かな生活を考える月刊誌です。

今回は「食と健康」の魅力とともに、そのセールスポイントをご紹介します。

セールスポイント① 特集がカラーで見やすく、難しい内容を平易に解説

「食と健康」の魅力はなんといっても、食品衛生や食の安全・安心について、わかりやすい言葉でいねいに説明していることです。食品衛生法などの法令・通知等は専門用語が多く、理解がしにくいと思いますが、読みやすい見出しをつけたり、重要な部分を箇条書きにしたりなど、読者の目線に合わせてわかりやすく編集・制作しています。

また、特集のテーマは、食中毒予防対策・衛生管理・HACCPはもちろん、食品表示や食品ロス対策など、食品業界で注目すべき最新情報を随時掲載。加えて、特集ページをカラーにすることで、図表、写真やイラストがビジュアル的で見やすく、たいへんご好評いただいています。



▲月刊「食と健康」2025年3月号特集

セールスポイント②

指導員や地域の食協活動、手洗い教室などに関する記事が豊富

本誌は、食品衛生指導員が地域の店舗を巡回し、衛生知識や技術の普及・推進に取り組む様子を紹介した記事を随時掲載。また、「衛生的な手洗い」を幅広い年齢層の方がたに伝え、広める活動の記事の掲載にも積極的に取り組んでいます。

コロナ禍で手洗いの重要性は広まりましたが、さらに推進普及するための地道で息の長い活動の紹介は、多くの方がたに喜ばれています。

セールスポイント③

価格が手頃で大きさも丁度いい

近年、用紙代・印刷経費等が値上がりし、1部1,000円以上する雑誌も少なくありません。コミック本でさえ600～700円程度する時代に、「食と健康」は612円(税込)と低価格を維持し、内容充実かつ高品質な誌面づくりに邁進しています。

また、創刊以来B5サイズを採用。A4判が主流を占める雑誌業界において、持ちやすく必要な時にいつでも見られるサイズにこだわっています。

ミニ情報 《食品衛生協会向け》「食と健康」普及啓発チラシのご案内

出版部では、「食と健康」の定期購読推進のため、各種講習会やイベント時に配布できるチラシをご用意しています。日食協インターネットショップにてお申し込みいただけますので、ぜひご利用ください(10枚セット～・送料サービス)。

3月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 外国人従業員への衛生教育

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：厨房等での有害生物(ねずみ、昆虫)対策
- ◆食協事業：聞いて、見て、チェックしてびっくり！ぼくのあなたの手の汚れ！（茨城県支部 ひたちなか支所）
- ◆指導員のひろば：新しい風を吹かせて（愛媛県支部 今治支所）

■月刊「食品衛生研究」

- ◆化学物質の食事性ばく露評価における確率論的アプローチ
- ◆しらす加工品混入フグ稚魚の種類とテトロドトキシン含量
- ◆【受賞演題】食肉製品から表示にないソルビン酸が検出された事例について

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@jfha.or.jp

編集後記

昨年より日食協ニュースの担当となり、早いもので1年が経とうとしています。これからも日食協ニュースを通じて皆さまにわかりやすく情報をお届けできるよう精進してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。(篠田)