

日食協ニュース

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

R7-7月号

No.622 (7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

報告

令和7年度 定時総会・通常総代会 開催

6月20日(金)13時30分より、食品衛生センター6階講堂において、日食協の令和7年度定時総会が開催されました。

鵜飼理事長のあいさつからはじまり、ご来賓としてご出席いただきました厚生労働省健康・生活衛生局大坪 寛子局長に祝辞を賜りました。鵜飼理事長を議長に「令和6年度事業報告」「令和6年度計算書類の承認」「令和8年度 正会員会費算定基準について(案)」「全役員の任期満了に伴う改選(案)」の議事を進行し、各議案につきその承認を求めたところ全会一致で承認可決されました。報告事項としては、「令和7年度事業計画・収支予算」「理事会で承認された主な事項」について事務局より説明を行いました。

引き続き行われた日食共組の通常総代会では、開会に先立ち、ご来賓の農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課原材料調達・品質管理改善室 阿辺 一郎室長に祝辞を賜りました。鵜飼理事長を議長に議事を進行し、令和6年度事業報告・決算報告、令和7年度事業計画・収支予算について、また、役員の一部補選の提出された全議案が承認され、すべての議事が終了いたしました。(総務部)



総会の様子

理事長就任にあたって

公益社団法人日本食品衛生協会

理事長 三田 芳裕



当協会の事業運営に関しましては、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。令和7年6月20日(金)に開催されました公益社団法人日本食品衛生協会臨時理事会において、新理事長を拝命いたしました三田芳裕でございます。

就任にあたり皆さまにひと言、あいさつ申し上げます。当協会は、昭和23年に食品衛生法が施行されたことを受け、全国で食品の製造、販売等にかかわる食品等事業者が自主的に食品衛生への理解を深め、衛生管理および衛生技術の充実や向上を目的として設立され、各種事業等を通じて、国民の食の安全を守り、健康増進を推進している団体です。

その団体の長である「理事長」という大任をお受けいたしましたからには、はなはだ微力ではございますが、全国の食品衛生協会の先頭に立ち、公益法人として、公益目的事業を積極的に展開し、食品等事業者の食品衛生の向上に貢献するとともに、国民の食の安全に寄与すべく全力を傾注する所存です。

現在、食品衛生協会を取り巻く環境は厳しいと承知をしております。食協会員の減少問題や食品衛生指導員の高齢化や後継者問題、地域食協の運営難など課題が山積しております。

今年度、日食協では初の試みとして、公益社団法人ACジャパン支援キャンペーンの採択を受け、テレビCMやラジオ、公共交通機関の中吊り広告など「手洗い」をテーマにした食中毒、感染症予防の啓発事業に取り組んでおります。

また、これまで実施している食品衛生推進のための人材の育成、調査研究、講習会やセミナー開催、webや出版物による情報発信など、さまざまな事業についても都道府県市食品衛生協会や特別会員、関係団体等とも連携し推進を図ってまいります。

引き続き、理事の皆さまをはじめ、都道府県市食品衛生協会役員の皆さまのご意見を拝聴し、行政機関とも連携を密にし、さまざまな課題解消に向け取り組み所存です。

都道府県市食品衛生協会におかれましても、これまで以上に自治体や保健所等の担当官との連携を密にいただき、さらなる食品衛生の確保・向上と食品衛生協会の体制強化に資するようご理解とご協力をお願い申し上げます。

結び、鵜飼前理事長におかれましては、長きにわたり日本食品衛生協会の発展に尽くされましたことに感謝と敬意を表し、理事長就任の挨拶といたします。

CONTENTS

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

- 令和7年度 定時総会・通常総代会 開催 1
- 手洗いマイスター活動の活性化に向けて／海を守る、未来を創る「SARAYAウィーク」に参加／第50回 食品衛生懇話会開催 2
- ACジャパン 2025年度支援キャンペーンがスタート!! 3
- 警戒すべき食中毒のひとつ「サルモネラ食中毒」 4
- 2025年9月の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

告知

営業者も消費者も 食中毒・感染症対策は まず手洗い
手洗いマイスター活動の活性化に向けて

食中毒・感染症予防対策としては、食材に感染源となる細菌やウイルスを「つけない」ことが重要です。手洗いマイスターによる手洗いの普及は、この対策のために非常に有効であることから活動の活性化を目指し、新たに2種類のステッカーを作成しましたので、ご案内いたします。

(食品衛生推進部)

「手洗いマイスターのいる店」ステッカー

認定講習会を受け認定された手洗いマイスターが、自身のお店の入り口やレジ前などに貼り付けることができるステッカーです。手洗いマイスターの認知度向上、アピールにぜひご活用ください。

■体裁：130mm×130mm ■定価：無料



手洗いマイスターKids「であらウィ〜!」ステッカー

手洗いマイスターが行った子供向け(学校・保育所等)の講習会にて参加した子供たちに配布するステッカーです。ステッカーは、ACジャパンの広告に起用されております小島よしおさんをモデルとし、令和7年7月から令和8年6月までの期間限定配布となります。

■体裁：55mm×55mm ■定価：無料



報告

海を守る、未来を創る「SARAYAウィーク」

～2025年大阪・関西万博へ行ってきました～

『いのち輝く 未来社会のデザイン』をテーマに開幕した“2025年大阪・関西万博”5月29日“EXPO 2025 BLUE OCEAN DOME”にて開催された「SARAYAウィーク」に参加してきました。サラヤ株式会社 更家悠介 代表取締役社長(日食協 理事)より海洋資源の持続的活用の重要性や同社の取り組み、特に次世代の商品開発、海洋保全など未来を見据えたイノベーションや具現化したプロジェクトについて紹介がありました。カーボンファイバーや竹、再生紙で作られたドーム型のパビリオンでは、プラスチック海洋汚染防止や海の気候変動の理解促進などを精緻で印象に残る映像体験もすることができました。

会場はどのパビリオンも多くの人で賑わい、笑顔があふれていました。大屋根リングは一度歩く価値がありかもです。ご招待いただきましたサラヤ株式会社・東京サラヤ株式会社様に感謝申し上げます。(検査事業部：吉田 裕一)



ご挨拶されるサラヤ株式会社
代表取締役社長 更家悠介氏

告知

第50回 食品衛生懇話会
「食品安全行政の現状と最近の諸問題について」 開催

8月の食品衛生月間の皮切りに開催する食品衛生懇話会は、食品衛生の現状を正しく認識し、理解を深めていただくとともに、食品関係業界および消費者の意思の疎通を図り、食品の安全対策の万全を期することを目的として毎年開催しております。

日 時：令和7年8月1日(金)13:30～(予定)
場 所：浅草ビューホテル(東京都台東区西浅草3-17-1)
参加者：日食協特別会員、食協関係者、食品等事業者、消費者
講 師：厚生労働省、消費者庁(予定)

※講演内容、講師が変更になる場合もありますのでご了承ください。

お申し込み方法：ホームページをご覧ください(お問い合わせ先 総務部：03-5830-8801)

報告

ACジャパン 2025年度支援キャンペーンがスタート!!

みんなを守る「てあらウィ〜!!」で
手洗い習慣を全国へ発信

このたび日食協は、公益社団法人ACジャパン（以下、ACジャパン）が実施する2025年度支援キャンペーンに採択されました。ACジャパンの支援キャンペーンは、公共性や社会的意義の高い活動を行う団体を支援し、その取り組みを広く社会に伝えることを目的としています。

7月1日から1年間、テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、交通広告など多様なメディアを通じて、「手洗い」の重要性を全国に発信します。

「手洗い」は食中毒および感染症予防の
基本的かつ効果的な対策

日食協は創立以来76年間にわたり、食品衛生の普及を使命として全国の食品衛生協会と連携し、食品衛生指導員を中心に食中毒予防や衛生教育に取り組んできました。

細菌やウイルスによる食中毒および感染症の予防において、基本的かつ効果的な対策は「手洗い」です。新型コロナウイルスの流行を機に、手洗いの重要性が再認識され、さらには頻発する自然災害時の避難生活でも衛生対策として注目されています。

人気タレントの手洗いCMで手洗い習慣を広める

今回のキャンペーンでは、タレントの小島よしおさんを起用したテレビCM「てあらウィ〜!!」が放送されます。CMでは、小島さんが「手洗いの化身」として登場し、子どもとともに手洗いのたいせつさをユーモラスに伝えます。このほか、交通広告、ラジオや新聞、雑誌等を媒体に、家庭での手洗い習慣を広め、国民の衛生意識をさらに高めていきます。

この支援キャンペーンを通じて、手洗いの重要性を皆さまに改めて広く周知し、日常生活における手洗い習慣の定着を図ることで、食中毒や感染症予防に一層取り組んでまいります。

日食協にとり初めての取り組みとなりますこの活動に、ぜひご注目ください。

ACジャパンについて

公益社団法人ACジャパンは、「公共マナー」「環境問題」など、社会にとって有益なメッセージをさまざまな広告で発信し、社会福祉の向上を目指して活動する民間組織です。広告枠の無償提供や、広告会社による表現アイデアの提供など、多くの民間企業が参加するボランティア活動として、その公益性が広く認められています。



協力：ACジャパン

告知

警戒すべき食中毒のひとつ「サルモネラ食中毒」

これから本格的な夏を迎えるにあたり、警戒すべき食中毒のひとつに「サルモネラ食中毒」があります。

当協会が実施している食品営業賠償共済の令和6年度までの過去5年間における病因物質別共済金支払事例を見ると、7月から10月に発生したサルモネラによる事故件数（原因不明を除く）は全体で4番目です。しかし、被害者数および支払共済金では、他の食中毒を上回り最も多い結果となっており、サルモネラ食中毒事故が起こった場合、食品事業者の経営に大きな影響を与えることをご理解いただけるかと思います。

今回は、このサルモネラについて詳しく見ていきたいと思います。

	件数	被害者数	支払共済金
1位	アニサキス (69件)	サルモネラ (457人)	サルモネラ (57,234,966円)
2位	カンピロバクター (61件)	黄色ブドウ球菌 (252人)	カンピロバクター (14,502,625円)
3位	黄色ブドウ球菌 (18件)	カンピロバクター (232人)	ノロウイルス (10,611,680円)
4位	サルモネラ (14件)	ノロウイルス (210件)	腸管出血性大腸菌 (9,892,703円)
5位	ノロウイルス (7件)	クドア (91人)	黄色ブドウ球菌 (8,768,070円)

表 食品営業賠償共済 順位別支払統計
(令和6年度までの過去5年間(7～10月)累計)

○サルモネラとは

サルモネラは、牛、豚、鶏等の動物の腸管内や、河川や下水など、自然界に広く生息しています。原因食品としては、卵や食肉調理品（特に鶏肉）が主に挙げられます。

サルモネラに感染すると、平均12時間で発症し、腹痛、下痢、嘔吐等を引き起こします。38℃以上のやや高い熱が出るのも特徴の一つです。症状が軽く、ほとんどの場合、2～7日程度で自然に回復しますが、2023年8月に仕出し弁当が原因のサルモネラ食中毒事故が発生し、発症した117名のうち1名が亡くなるといった事例もありました。小児や高齢者の場合、脱水症状により重篤な状態になることがあるため、注意が必要です。

○食中毒予防の基本、食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」!



サルモネラは広く分布し、また、少量の菌でも発症することからも「つけない」ために、生肉や卵などを扱った手指や調理器具はよく洗浄し、消毒しましょう。これらの食材を扱う調理器具は、野菜などの生食用の調理器具と使い分けることも重要です。また、ペットが保菌している可能性もあるので、触れた後はしっかりと手を洗いましょう。

食中毒の原因となる多くの細菌は、10℃以上で増殖します。サルモネラを「ふやさない」ために、常温での保管は避け、受入れ後は速やかに冷蔵庫に入れて保管しましょう。また、割り置きした卵ではサルモネラが増殖する可能性があります。割卵後は、すぐに調理しましょう。

サルモネラは乾燥には強い一方で熱には弱いです。「やっつける」ために、十分に加熱（中心温度75℃で1分間以上）しましょう。

— 食中毒予防の基本の徹底と万が一の備えを —

○サルモネラ食中毒が起きた際の被害について

サルモネラによる食中毒事故は、広範囲にわたり被害が及びやすく、高額な損害につながる傾向があります。食品営業賠償共済における共済金の支払統計(令和6年度までの過去5年間累計)では、サルモネラによる事故は、損害賠償金だけでなく、休業補償金や弁護士費用、消毒費用といった各種費用など幅広い費用をお支払いしております。「あんしんフード君」では被害者への賠償はもちろんのこと、食中毒事故によって食品事業者が負担する費用を総合的に補償しており、必要に応じた特約もご用意しております。

食品事業に携わる皆さまにおかれましては、いざというときに備えた万全の補償内容を持つ保険のご加入を、ぜひご検討ください。

○最後に

夏は気温・湿度の上昇により細菌が増殖しやすく、食中毒のリスクが高まる季節です。今回は注意すべき一例として「サルモネラ」を取り上げましたが、もちろん、他の食中毒原因にも十分注意が必要です。

食品事業者の皆さまには、食中毒予防の基本である「つけない」「ふやさない」「やっつける！」の徹底はもちろんのこと、万が一事故が起きた際に対応可能な保険への加入など、万全の備えをご検討くださいますようお願いいたします。

(公益事業部・共済部)

こちら
食品衛生研究所

2025年9月の実習研修会のご案内

食品衛生研究所では、食品検査や品質管理等の業務に携わる皆さまに知識や技術を支援するための実習研修会を開催しております。講師は経験豊富な各分野の第一人者をお願いし、当所にある完備された実習室で、自ら手を動かす実習を主体とした研修です。また、質疑・応答の時間も十分にとり、日頃の疑問点にもお答えします。

9月に開催予定のコースについてご案内します。

コース：食物アレルギー検査実習1日間

概要：特定原材料表示について、導入の背景から新しい表示法における取り扱いについての基礎的な講義を行います。次に、食品製造現場での自主検査で必要なサンプリング、簡易迅速検査法であるイムノクロマト法を用いて実際の検査を行い、検査技術の習得を図ります。また、食品の製造工程における食物アレルギー対策について、アレルギーマップを作成する演習を行い、効果的な特定原材料の混入防止対策について考えます。

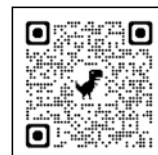
開催日：9月12日(金)

受講料(税込)：食協会員 33,000円、一般 39,600円

詳しくは、食品衛生協会ホームページをご確認下さい。

<https://jfha-lab.jp/seminar-info/>

お問い合わせ先 検査事業部管理課 TEL：042-789-0218
E-mail：kenshu@jfha.or.jp



賠償金額が高額化傾向にある不良完成品損害の支払い事例

Close Up

解説

食品製造業者必見！幅広いリスクに備えて「あんしんフード君」へのご加入を！

不良完成品損害とは、「加入者が製造・販売した原材料が原因で、その原材料を使って調理した食品（完成品）を汚損させた」際に、加入者が損害賠償責任を負担することによって被る損害を補償するものです。

今回ご紹介する事例は、加入者が製造した柚子味噌あんに黒カビが混入しており、納品先の団子を汚損させた事例です。納品先への賠償として合計1,044,100円の共済金をお支払いしました。事故原因となる原材料が大量生産品の一部として使用された場合、事故発生時に多額の損害賠償請求を受ける可能性があります。また、事故原因の調査のための初期対応費用や、事故原因となった食品自体の損害費用についても「あんしんフード君」であれば補償範囲に含まれております。食品製造業の皆さまへは、ぜひ「あんしんフード君」への加入・切り替えをおすすめください。（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	2025.01.02	京都市	南	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供した料理による食中毒。	2	賠： 263,750 特： 26,375 計： 290,125
2		ノロウイルス	2025.03.01	岡山県	東備	スーパーあんしんフード君	仕出し・弁当すし	11,000 2,700 傷：17,200		提供した弁当によるノロウイルス食中毒。賠償金および各種費用の他に休業期間14日間の休業補償金を支払った。	63	賠： 1,966,100 休： 517,691 特： 248,379 初： 78,249 消： 137,209 生： 302,342 計： 3,249,970
3			2025.04.05	広島県	神石郡	あんしんフード君	仕出し・弁当飲食店 食品製造業 食料品販売業	28,000 13,000		提供した刺身によるノロウイルス食中毒。賠償金および各種費用の他に休業期間10日間の休業補償金を支払った。	27	賠： 664,360 休： 551,445 特： 121,581 消： 89,250 計： 1,426,636
4		アニサキス	2025.03.11	横浜市	西区	レギュラー	飲食店	2,700		提供したしめさばによるアニサキス食中毒。	1	賠： 86,804 特： 8,980 計： 95,784
5	施設賠償事故	施設リスク	2025.01.19	神奈川県	小田原	あんしんフード君	旅館（㎡）	212,200		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。宿泊客への賠償金と消毒費用を支払った。	1	施： 6,420 特： 642 消： 786,500 計： 793,562
6			2025.03.22	岡山県	岡山市	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		イベントで設置していたテントが突風で飛び、駐車車両に当たり破損させた。	-	施： 537,800 特： 53,780 計： 591,580
7		漏水リスク	2025.01.05	兵庫県	尼崎市	あんしんフード君	飲食店	8,500		加入者施設の排水管より漏水し、階下店舗を汚損させた。	-	施： 3,061,514 特： 306,151 計： 3,367,665
8	受託物賠償事故	受託物リスク	2024.10.20	広島県	三原	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	59,100 11,000		加入者が借用していたテントが強風により飛び、破損した。	-	受： 243,000 特： 24,300 計： 267,300
9			2025.02.20	新潟県	南魚沼	スーパーあんしんフード君	旅館（㎡）	36,800 9,200 傷：61,900		従業員がお客さまから預かった車を運転中に誤って破損させた。	-	受： 120,000 特： 12,000 計： 132,000
10	賠償宿泊者館	旅館宿泊者賠償	2024.12.18	富山県	氷見	あんしんフード君	旅館（㎡）	158,400 38,600 旅：12,000		宿泊客が嘔吐し襖戸および畳を汚損した。	-	旅： 126,500 計： 126,500
11	その他	リコール費用	2024.09.09	佐賀県	佐賀中部	あんしんフード君	食品製造業	9,500 600		商品のふりかけの中に入っている石灰乾燥材が破れており、身体的被害発生のおそれがあるため回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 1,489,892 計： 1,489,892
12		不良完成品損害	2025.01.27	石川県	金沢市	あんしんフード君	食品製造業	19,100 1,500		加入者が製造した柚子味噌あんに異物が混入していたため、卸先が製造した完成品を汚損させた。	-	生： 192,500 不： 851,600 計： 1,044,100

支払い日（2025.5.1～5.31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、旅：旅館宿泊者賠償金、

不：不良完成品賠償金、初：初期対応費用、生：生産物自体の損害、

消：消毒費用、リ：リコール費用、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)
旅館宿泊者賠償特約のご案内

MS&AD 三井住友海上 VOL.248

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.248

2024年度決算 主要指標(抜粋)

私たちは、安定した経営基盤と強固な財務力のもと、お客さまにご提供するサービスのクオリティをさらに高め、
「最も称賛される生命保険会社」になることを目指しています。

個人保険保有契約高

36兆3,043億円

前年度末比
2.7%減

当期末時点でお引き受けしている保障金額の合計額です。どれくらいの保険契約を保有しているのかを示す指標です。※個人年金保険を含みます。

個人保険新契約高

2兆5,108億円

前年度比
17.8%増

当期に新たにお引き受けした保険金額の合計額です。どれくらいの生命保険を販売したのかを示す指標のひとつです。

基礎利益

1,407億円

前年度比
13.8%減

保険本業における収益力を示す指標のひとつです。保険料収入や保険金・事業費支払等の保険関係の収支と、利息及び配当金等収入を中心とした運用関係の収支からなる損益で、一般事業会社の営業利益に近いものです。

ソルベンシー・マージン比率

1,029.1%

前年度末比
108.2
ポイント増

大災害など通常の予測を超えて発生するリスクに対応できる「支払余力」を有しているかを判断するための、行政監督上の指標のひとつです。200%以上であれば、健全性についてのひとつの基準を満たしていることを示しています。

保険財務力格付け(S&Pグローバル・レーティング)

A+

S&Pグローバル・レーティング保険財務力格付け
2025年5月22日現在

財務の健全性等の経営内容を客観的にご判断いただくために、格付会社による評価を取得しています。
※「AA」から「CCC」までの格付けには、プラス記号またはマイナス記号が付されることがあり、それぞれ、各格付けカテゴリーの中で相対的な強さを表します。
※格付けは、格付会社の意見であり、保険金支払いなどについて保証を行うものではありません。また、将来的に変更される可能性があります。
※S&Pグローバル・レーティングは、金融商品取引法に定められている信用格付業者です。

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/>

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
(日曜・祝日・年末年始を除く)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

告知

食品衛生月間

2025.8.1~31



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

毎年8月は、厚生労働省、都道府県、保健所設置市および特別区の主催による「食品衛生月間」が実施されます。食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者および消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発等、さまざまな活動が展開されます。

日食協では食品衛生月間に協賛するとともに、事業の一環として食品等事業者および消費者へ食品衛生月間の周知を目的に、ポスターを作成・頒布しています。本年度も厚生労働省と相談し、デザインが決定しました(右図)。ポスターの発送は7月上旬を予定しています。

また普及啓発グッズは、食中毒防止隊タベルマンが登場する「下敷き(食中毒予防すごろく)」「マルチケース」、折りたたみ式リーフレット「細菌・ウイルスを知って食中毒を防ごう!!」がおすすめです。食品衛生月間中に開催される手洗い教室やイベントなどで子どもたちに配布してはいかがでしょうか。喜ばれること間違いありません!



6セット限定・タベルマングッズを特価販売!

このたび、タベルマン関連のグッズを6セット限定で特価販売します(在庫限りで販売終了)。ご希望の場合は、お早めにお買い求めください。

商品概要: 下敷き・マルチケース・折りたたみ式リーフレット「細菌・ウイルスを知って食中毒を防ごう!!」 各50部入り

販売数: 6セット限定

価格: 通常4,200円 → 特価3,300円(税込)



▲人気の「タベルマン」
下敷き



「マルチケース」
もオススメ



手渡ししやすい、コンパクトさが好評な折りたたみ式リーフレット



7月号の内容

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 食品取扱い施設のネズミ・昆虫対策

- ◆現場で役立つ食品衛生知識: 想像力が大事 作業の中での気づきをたいせつにしよう
- ◆指導員のひろば: 食品衛生指導員活動を振り返って(長野県支部 諏訪支所)
- ◆食協事業: 手洗ってカッコいい!! どんどん広がる食品衛生指導員活動!
～離れた3地区で構成する支所の元気が活動～(岡山県支部 おかやま支所)
- ◆特別企画: 手洗いマイスター活動のさらなる活性化に向けて

■月刊「食品衛生研究」

- ◆農林水産省におけるカンピロバクター食中毒の低減に向けた取組と課題
～「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」について～

【受賞演題】カンピロバクター属菌におけるギランバレー症候群関連遺伝子の保有調査(神戸市)

【受賞演題】10代および20代を対象としたYouTubeによるカンピロバクター食中毒予防啓発(豊中市)

月刊誌の定期購読・図書のご注文・お問い合わせは、タイトル右横の二次元コードをスキャン!

編集後記

本年度より日食協ニュースの担当となりました共済部の小野です。夏はつい冷たい食べ物や飲み物を選びがちですが、それが夏バテの原因になることもあります。これから本格的な暑さを迎える中、食中毒だけでなく夏バテにも気をつけながら、元気に夏を乗り切っていきましょう!(小野)