

日食協ニュース

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

R7- 11月号

No.625 (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
東京都台東区寿4丁目15-7
TEL.03-5830-8801
FAX.03-5830-8802

報告

令和7年度 食品衛生全国大会 盛大に開催

10月16日(木) 午前10時より、東京・明治座において、令和7年度食品衛生全国大会 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式が受賞者、食協関係者ほか、約1,100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厚生労働省との共催で毎年開催しています。厚生労働省 伊原 和人事務次官ならびに日食協 香田 隆之副会長のあいさつで始まり、第1部の表彰式では、厚生労働大臣表彰の部として、伊原事務次官より食品衛生功労者(160名)、食品衛生優良施設(88施設)に表彰状と記念品が授与され、日本食品衛生協会会長表彰の部として、香田副会長より食品衛生功労者(315名)、食品衛生優良施設(178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



伊原 和人
厚生労働
事務次官



香田 隆之
日食協副会長



大坪 寛子
厚生労働省
健康・生活衛生局長



三田 芳裕
日食協理事長

ました。また、ご来賓として元参議院議長 山東 昭子様、前参議院議員 丸川 珠代様、全国保健所長会 藤田 利枝会長(代理 新宿区健康部長兼新宿区保健所所長 石原 美千代様)より祝辞を賜りました。最後に日食協 津田 孝治副理事長が閉会の辞を述べ、表彰式は盛会裡に終了いたしました。

式典終了後の第2部では、松平 健さん、壇 れいさん、コロッケさん、久本 雅美さんらによる演目が上演され、受賞者の皆さまにお楽しみいただきました。(総務部)



表彰状の授与



会場の様子

CONTENTS

- 令和7年度 食品衛生全国大会 盛大に開催 1
- 令和7年度 第64回 食品衛生指導員全国大会 開催/第79回 全国支部長会議 ... 2
- 手洗い教室活動(千葉県柏市支所) 3
- みんなで広げよう「てあらウィー!」の輪/ショート動画で学ぶ『食中毒 あなたのお店は大丈夫?』 4
- 上半期における「あんしんフード君」の実績と取組み/ PFOS・PFOA、PFHxS 試験受託開始のご案内 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7年度 第64回 食品衛生指導員全国大会 開催

10月15日（水）台東区立浅草公会堂（東京）において、第64回食品衛生指導員全国大会を約400名の参加者を得て開催いたしました。

日食協 三田 芳裕理事長の開会あいさつに始まり、厚生労働省 健康・生活衛生局 今川 正紀食品監視安全課長より祝辞を頂戴した後、次のとおり執り行いました。



食品衛生指導員全国大会の様子

第1部 食品衛生指導員体験発表

全国6ブロックから11名の食品衛生指導員により、日頃の指導員活動についての体験を発表していただき、発表者を代表して、関東甲信越ブロック、（一社）横浜市食品衛生協会の安藤 安則指導員へ三田理事長より表彰状および副賞を授与いたしました。

体験発表に対しては、厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 岡崎 隆之HACCP推進室長、消費者庁 食品衛生基準審査課 渡邊 希食品規格専門官、日食協 熊谷 進学術顧問からご講評いただくとともに、謝意と敬意が表されました。



体験発表を終えた指導員の皆さん

第2部 食品衛生指導員理事長表彰

第2部では、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰として6つの支部・支所、食品衛生指導員理事長表彰として、261名が受賞され、代表して和歌山県 和歌山市食品衛生協会、（一社）岡山県食品衛生協会 横山 悦子指導員へ、三田理事長よりそれぞれ表彰状および副賞を授与いたしました。

日食協 肥後 辰彦副理事長（（公社）鹿児島県食品衛生協会会長）の閉会の辞で幕を下ろした本大会は、式典のほか、食品衛生指導員優秀支部・支所表彰で表彰された各支部・支所の活動を紹介したポスター等展示を行い、多くの来場者で賑わいました。

（食品衛生推進部）

報告

第79回 全国支部長会議

10月15日（水）午前11時00分より、第79回全国支部長会議が開催され、日食協 三田 芳裕理事長のあいさつの後、厚生労働省 健康・生活衛生局 今川 正紀食品監視安全課長、農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 内村 智食品製造課長補佐より来賓のあいさつをいただきました。会議では、主に令和7年度事業の進捗状況について報告いたしました。（総務部）



今川 正紀
厚生労働省
健康・生活衛生局
食品監視安全課長



内村 智
農林水産省 大臣官房
新事業・食品産業部
食品製造課長補佐



会議の様子

報告

手洗い教室活動（千葉県柏市支所）

令和7年8月28日（木）に、柏市立富勢東小学校の敷地内にある学童保育所にて、千葉県柏市の手洗いマイスター、食品衛生指導員のほか、保健所職員にもご協力いただき、小学生15人を対象とした手洗い教室が行われました。

手作りの紙芝居で伝える手洗い

指導員が手作りの紙芝居で手洗いのたいせつさと衛生的な手洗い手順を伝えました。指導員が普段、自身のお店で着用しているコック服や板前の着物を着て、紙芝居のなかで同じ格好をしているそれぞれの役を演じ、盛り上がる部分にはBGMもつけて子供たちが飽きないように工夫がされていました。指導員の熱演も相まって、子供たちはとても真剣に紙芝居を見ていました。



手作りの紙芝居で衛生的な手洗いを伝えます

紙芝居の内容は、手洗いをしないとおなかを壊したり、体調が悪くなってしまう食中毒の恐ろしさを伝え、その対策として衛生的な手洗い手順を教えていました。手洗いマイスターが手の動きを、よりわかりやすいように亀の甲羅や猫の手などに例えて教え、子供たちも熱心にその動きをまねて手順を学んでいました。

手洗いチェッカーで手洗いチェック

紙芝居後、実際に子供たちが手を洗って、先ほど学んだ衛生的な手洗いで、どれだけ汚れが落ちるのかを手洗いチェッカーを使って確認しました。

まず、子供たちの手に、汚れに見立てた蛍光ローションを塗り、ブラックライトにかざしました。すると、自分の手が青く光る様子に子供たちは興味津々でした。次に、紙芝居で教えた手洗い手順で手を洗いました。手洗い手順にはいくつかの工程がありますが、ほとんどの子供たちが、その工程をすぐに覚え正しく手洗いを行っており、子供たちの学習の速さに驚きました。手を洗った後、再びブラックライトに手をかざしてみると、先ほどよりも光っているところがほとんどなくなり、上手に洗えていることが確認できて子供たちも喜んでいました。

最後は、手洗いマイスターをはじめとした指導員と子供たちみんなで元気に「てあらウィ〜！」と声を合わせて締めくくり、「手洗いマイスター kids ステッカー」と「タベルマンすごろく付き下敷き」が配られました。楽しく学べた教室は、明るい雰囲気の中で幕を閉じました。



熱心に手を洗っています



ていねいにアドバイスをする手洗いマイスター

（食品衛生推進部）

告知

みんなで広げよう「てあらウィ〜!」の輪

—— 手洗いで守る、みんなの健康 ——

日食協は、日常生活における衛生的な手洗い習慣を広めることを目的に、公益社団法人 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、7 月から全国で手洗いの啓発広告が展開されています。テーマは「手洗いで守る、みんなの健康」。細菌やウイルスによる食中毒や感染症を防ぐ、もっとも基本的かつ効果的な対策である手洗いを、生活のなかであらためて意識し、定着していくことを呼びかけています。



小島よしおと「てあらウィ〜!」



小島よしおと楽しく手洗い♪
CM動画の一部：ACジャパンより

テレビ CM「てあらウィ〜!」では、タレントの小島よしおさんが“手洗いの化身”として登場し、子どもと楽しく手洗いを実践。明るく親しみやすい掛け声で、手洗いのたいせつさを伝えています。このほか、ラジオや新聞、交通広告など多様なメディアを通じ、1 年間にわたり普及啓発を行っていきます。

日食協のホームページでは、特設サイトを開設し、「手洗いマニュアル」や子ども向けの「手洗い道場」など、誰もが実践できる教材を公開中です。本キャンペーンを契機として、より多くの人びとに手洗いの重要性を伝え、衛生意識の一層の向上につなげていきます。

● CM 動画：AC ジャパン公式サイト

https://www.ad-c.or.jp/campaign/support/support_08.html

● 日食協ホームページ特設サイト

https://www.n-shokuei.jp/news/2025/acjapan_campaign.html

(出版部制作課)

報告

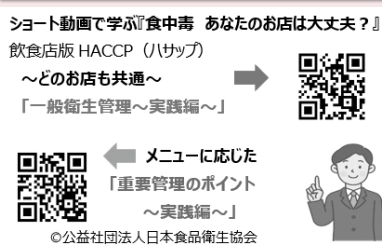
ショート動画で学ぶ『食中毒 あなたのお店は大丈夫?』 小規模な飲食店 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

令和7年度厚生労働省委託事業「食品衛生法改正事項実態把握等事業」におきまして、7月に HACCP のフォローアップに活用するリーフレットを作成し、全国の食品衛生協会でご利用いただいているところです。

さらに、フォローアップツールの一つとして、リーフレットに沿ったショート動画を作成いたしました。最近ではさまざまな情報を YouTube や SNS で入手する世代も多く、リーフレットの配布だけでなく、動画を見て素早くポイントを押さえられるよう、食中毒予防の3原則のほか、飲食店で実施する HACCP の入門編として「一般衛生管理」、「重要管理」のポイントの3本立てとしました(各3〜4分程度)。



リーフレット (A3判二つ折り)



ショート動画案内 (名刺サイズカード)

リーフレットとあわせて動画をご活用いただく際には、QRコードを記載したチラシや名刺カードのデータを提供いたしますので、ぜひご利用ください。

また、本委託事業では、幅広い事業者へ HACCP のフォローアップ方法等を検討するモデル事業の支援を行っております。支部・支所にて試行を希望する飲食店事業者向けに HACCP フォローアップ研修等のご予定がございましたら、本事業をぜひご活用ください。

(公益事業部 岡本 愛)

令和7年度 上半期における「あんしんフード君」の実績と取組み

令和7年度上半期（4月～9月）における「あんしんフード君」の実績が出ましたので、ご報告させていただきます。「あんしんフード君」は82,407件（対前年度比2,551件増加）、全体実績は149,783件（対前年比2,840件減少）となり、例年と比較して「あんしんフード君」の実績は緩やかに増加しています。

ここで、日々の活動を通じて「あんしんフード君」の推進にご尽力いただき、実績を伸ばされた事務局の取組みをご紹介します。

●島根県雲南食品衛生協会（あんしんフード君：61件増加、全体実績25件増加）

「食品営業賠償共済」加入者に対して直接電話で「あんしんフード君」の切替案内を行った。また、非加入者に対しても「保険入ってないですけど大丈夫ですか？」といった声かけから「あんしんフード君」のご案内を行っている。

●鹿児島県鹿児島市食品衛生協会（あんしんフード君：91件増加、全体実績4件減少）

「食品営業賠償共済」の加入者を事前にピックアップしておき、窓口に来られた際にパンフレットを用いて「あんしんフード君」をご案内、事前準備と対応の工夫により件数増加に繋がった。

両事務局とも継続加入者に対して直接的なアプローチを行い、「あんしんフード君」の件数を大きく伸ばしていただきました。上記のように日頃よりお声かけいただくひと言が「あんしんフード君」の推進にいかにか重要かご理解いただけるかと思えます。

本年は、「あんしんフード君」推進のため、下記のツールを作成しました。

- 継続者向け……「あんしんフード君」切替案内作成ソフト
- 新規加入者向け…制度概要動画を掲載したチラシ「食品事業者の"もしも"を守る!あんしんフード君」

また、新たに「あんしんフード君推進リスト作成ソフト」も現在作成をしております。

ぜひ、これらのツールも併せてご利用いただき、「あんしんフード君」の普及推進にご協力賜りますようお願い申し上げます。（共済部）

こちら
食品衛生研究所

PFOS・PFOA・PFHxS 試験受託開始のご案内

PFOSとPFOAは、どちらも有機フッ素化合物のPFASの一種で、水や油をはじく性質を持つため、さまざまな製品に使用されてきました。しかし、これらの有機フッ素化合物は環境中で分解されにくく、蓄積性があるため、現在では製造や使用が規制されています。

環境省では令和2年5月28日、PFOSとPFOAの公共用水域および地下水における暫定目標値（暫定指針値）を50ng/L（PFOSとPFOAの合計値）に定めております。

また、令和7年6月30日には消費者庁より食品、添加物等の規格基準の改正が発出され「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」について規格値（PFOSとPFOAの合計値：50ng/L）が設定されたところであります。

食品衛生研究所ではPFOS・PFOAに加え、PFHxSの3項目につきまして以下のとおり、試験検査の受託を開始いたしました。まずはお気軽にお問い合わせください。

試験対象：水（水道水、ミネラルウォーター、環境水など）	
試験項目	試験料金（税込）
PFOSおよびPFOA	57,200円
PFOS、PFOAおよびPFHxS	68,200円

※複数検体のご依頼、試験料金等につきましては別途お問い合わせください。

詳しくは、食品衛生研究所ホームページをご確認ください。

採水の手順をご案内しております。

<https://jfha-lab.jp/shiken/post-3007/>



お問い合わせ先 検査事業部事業推進課 TEL：042-789-0211 E-mail：kensa@jfha.or.jp

「あんしんフード君」リコール費用の支払い事例

Close Up 解説 製造業の方必見!! 高額 かつ 多種多様なリコール費用

今回紹介する事例は、「あんしんフード君」の各種費用補償“リコール費用(商品回収費用)”についてです。加入者が製造販売したアイスに冷凍装置で使用する凍結用の冷媒(塩化カルシウム水溶液)が混入し、身体被害が発生するおそれがあるとして商品の自主回収をおこない、回収や廃棄にかかった費用として、合計7,466,910円をお支払いいたしました。

リコールを実施すると、製品を回収する費用のみならず、新聞への社告費用、回収した商品の保管・廃棄費用、回収に要した人件費・交通費といった多くの費用がかかります。「あんしんフード君」であれば、1事故・保険期間中5,000万円を限度に、それらの費用を補償します。食品製造業の事業者さまにおかれましては、食中毒だけでなくリコール費用補償を附帯している「あんしんフード君」をご検討いただけますようお願いいたします。

(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) 休業掛金(円)	事故の状況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所						
1	食中毒	カンピロバクター	2025.05.25	兵庫県	加古川	レギュラー	飲食店	2,700	提供した料理による食中毒。神戸市の食中毒発生状況によると、とりチャーシューの加熱が不十分であったことが原因とされる。患者数53名。	30	賠： 1,263,610 特： 126,661 計： 1,390,271
2			2025.05.03	静岡県	浜北	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。	3	賠： 67,300 特： 6,730 消： 126,500 生： 15,630 計： 216,160
3		ノロウイルス	2025.04.03	新潟県	魚沼市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	52	賠： 697,153 休： 939,030 特： 163,618 被： 22,689 初： 44,000 消： 545,616 生： 48,182 計： 2,460,288
4			2025.04.11	さいたま市	支部	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	123	賠： 1,590,680 休： 157,872 特： 174,855 計： 1,923,407
5	異物混入	異物混入	2023.10.27	福島県	福島県北	あんしんフード君	仕出し・弁当	34,600	提供した弁当にボルトが混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損した。	1	賠： 200,000 特： 20,000 弁： 220,686 計： 440,686
6	施設賠償事故	施設リスク	2025.07.11	山梨県	峡東地区	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗駐車場の木が枯れているにもかかわらず放置していたため、枝が落下し駐車車両を破損させた。	-	施： 1,351,512 特： 135,151 計： 1,486,663
7			2025.05.03	熊本県	菊池	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	自動車営業でイベント出店中に掛けていたタブストリーが突風で飛び、通行中の車両に当たり破損させた。	-	施： 201,900 特： 20,190 計： 222,090
8		業務リスク	2025.03.15	茨城県	筑西	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	8,500	従業員が料理を提供する際に誤ってこぼし、お客さまが火傷を負った。本事故により被害者は後遺障害等級 14 級を認定された。	1	施： 3,279,017 特： 327,902 計： 3,606,919
9			2025.08.05	山形県	酒田	あんしんフード君	仕出し・弁当 給食施設	11,000 3,700	従業員が仕出し弁当を配達中に、客先の玄関の段差に躓き、ガラスを破損させた。	-	施： 21,780 特： 2,178 計： 23,958
10	漏水リスク	漏水リスク	2025.04.22	名古屋市	支部	あんしんフード君	飲食店	33,900	従業員が誤ってビール樽を落とした際にグリストラップがひび割れたため漏水し、階下の施設を汚損した。	-	施： 206,835 特： 20,684 計： 227,519
11	受託物賠償事故	受託物リスク	2024.10.05	静岡県	小笠連合	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	従業員がお客さまの靴を並び替えたところ、別のお客さまが靴を履いて帰ってしまい紛失した。	-	受： 22,000 特： 2,200 計： 24,200
12	携帯品リスク	携帯品リスク	2025.06.04	北海道	石狩	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	8,500	店内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 21,150 特： 2,115 計： 23,265
13	その他	リコール費用	2024.08.30	宮崎県	都城	あんしんフード君	食品製造業	24,100	製造した氷袋に凍結用の冷媒で使用するブライン(塩化カルシウム水溶液)が混入しており、健康被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 7,466,910 計： 7,466,910

支払い日(2025.9.1～9.30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、弁：弁護士費用、
初：初期対応費用、消：消費費用、被：被害者治療費等、生：生産物自体の損害、
リ：リコール費用、休：店舗休業補償金、特：特別費用、計：合計共済金

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.251

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 **1,500万円お支払い**

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お支払い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済むようにしたい。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いするサービスです。



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。



特約保険料は必要ありません！

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/>

コールセンター

ミナジブロック
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

損保の基礎知識

知っておきたい損害保険のキホン

MS&AD

三井住友海上

損害保険とは？

私たちの日常にはこうしたさまざまなリスクが取り巻いています。交通事故、火事、台風や地震等の自然災害によって物に損害が生じたり、人が傷ついたりすることがあります。企業活動を取り巻くリスクも多様化しています。損害保険はこうした偶発的な事故の発生により被った経済的な損害や人的な損失を補償する保険です。

損害保険の種類

世の中に存在するリスクの数だけ、損害保険の種類があります。
(ビジネスのリスクに応える保険(一例))

■オフィスや工場、店舗等の資産に関する保険

- オフィスや工場への補償(火事で燃えてしまったり、台風地震等で被害を受けた場合等)

■損害賠償責任に関する保険

- PL法(製造物責任法)に対する賠償責任
(レストランで提供した料理が原因で食中毒が発生した場合等)
- 施設や業務に起因する賠償責任(お店の看板が落下し、通行人にケガをさせてしまった場合等)

■従業員に関わる保険

- 従業員のケガに対する補償(業務中に従業員がケガをしてしまった場合)



私たちの生活の中には、実はリスクがたくさん潜んでいます。私たちが生きていく限り、あらゆる場面で絶えずリスクがつきまわっているのです。それは個人の暮らしだけではなく、企業のビジネスにおいても同じです。そうしたリスクに対する不安を解消する手段が損害保険であり、考えられるリスクの数だけ損害保険の種類があります。損害保険は、偶発的なリスクによって生じた損害をカバーするための保険です。ご自身の周りに潜んでいるリスクを見直し、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。

出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

ノロウイルス食中毒予防強化期間にオススメ

食品衛生関連図書のご紹介



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

ノロウイルスによる食中毒が依然、猛威をふるっている背景をふまえ、ノロウイルス食中毒・感染症対策にお役立ていただける図書をご紹介します。ノロウイルス食中毒予防強化期間中の講習会等でぜひご活用ください。

改訂新版 第2版 お客様 従業員 家族を
ノロウイルス食中毒・感染症からまもる!!
— その知識と対策 —



ノロウイルスによる不顕性感染者対策、検便検査の必要性やおう吐物等による汚染時の適切な処理方法等について、確実に取り組めるよう具体的に解説した一冊。2024年10月、統計資料等を更新し、改訂新版第2版を発刊しました。
ノロウイルス食中毒・感染症対策のバイブルです。

■体裁：A4判・164ページ
■発刊：2024年10月 ■定価：1,100円(税込)

改訂 わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒



代表的な食中毒菌とノロウイルス、アニサキスなどの寄生虫についての基本的な特徴や予防対策を豊富なイラストとマンガで楽しく解説しています。HACCPの危害要因分析のヒントに、食品衛生の基礎教育に役立ち、家庭でも使える一冊です。

■体裁：A5判・102ページ
■発刊：2024年2月
■定価：660円(税込)

新刊予定 折りたたみ式リーフレット

食品取扱者必携!!ノロウイルス食中毒予防対策



消費者啓発資料としてご好評いただきました、折りたたみ式リーフレット「食中毒予防きほんのき ノロウイルス食中毒を防ごう!!」をこの度、食品取扱者向けにリニューアルし発刊いたします。新人教育や、知識のアップデートにご活用ください。

■体裁：A6判・105mm×148mm (A3判特殊折り)
■発刊：2025年11月中旬
■定価：44円(税込)

*表紙は変更となる場合があります。

送料

1回かつ1か所あたりのご注文金額が税込で3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円

11月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：アニサキス — 栄養学からみた海産魚の有用性
- ◆指導員のひろば：HACCPに沿った衛生管理の普及活動(岐阜県支部 中濃支所)
- ◆【特別企画】：いい味見つけた!(静岡県支部編)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆食品安全委員会1000回会合を迎えて
- ◆PFOS、PFOAにかかる水道水質基準の設定
- 【受賞演題】E.coli陽性の浅漬け製造施設の指導事例
- 【受賞演題】O157食中毒原因施設に対する調理マニュアルの検証に基づく指導事例

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

ノロウイルス食中毒予防強化期間がはじまりました。今年はインフルエンザも早い時期から流行しはじめていると聞きます。手洗いは食中毒予防としてはもちろん、感染症対策としても有効です。こまめな手洗いで冬を乗り切りましょう。(篠田)