

報告

## 令和7年 新春賀詞交歓会 開催しました!



日食協更家理事による乾杯の発声

1月20日(月)、東京都台東区の浅草ビューホテルにおいて「令和7年新春賀詞交歓会」がご来賓をはじめ、日食協支部役職員、特別会員、関係企業・団体等計約300名のご出席を賜り、開催されました。

鵜飼良平日食協理事長のあいさつで開会し、来賓祝辞を福岡資磨厚生労働大臣、山東昭子参議院議員、本田顕子参議院議員、丸川珠代前参議院議員、服部征夫台東区長(代読:水田渉子台東保健所長)より賜りました。続いて、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、国立研究機関等よりご出席いただいた方がたをご紹介いたしました。当日は京都の伏見の名水で造られた、月桂冠株式会社の樽酒により鏡開きを行い、来場者に振る舞われました。

日食協は、全国の食品衛生協会と連携して、引き続き食の安全確保に努めてまいります。本年もよろしくお申し込み申し上げます。(総務部)



福岡資磨厚生労働大臣



山東昭子参議院議員



本田顕子参議院議員



水田渉子台東保健所長



鵜飼良平日食協理事長



三田裕裕日食協理事



会場の様子

### CONTENTS

- バックナンバーをHP (<https://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中
- 令和7年 新春賀詞交歓会 開催しました! ..... 1
  - ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み ..... 2
  - 日食協eラーニングのご案内 ..... 3
  - 食品営業賠償共済Web受付システム利用状況について ..... 4
  - 弁護士無料相談サービスのご案内/「食品の期限設定」についてのご案内 ..... 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 ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み

## 正しい手洗い教室

鹿児島県鹿児島市支所より

平成27年度から毎年4校から5校の小学校を訪問し、低学年を対象に「正しい手洗い教室」を実施しています。

はじめに、3枚の質問パネルを見せて、いつ手を洗い、どうして手を洗うのか、保健所職員が質問をして、子供たちに答えてもらいました。その後、汚れに見立てたローションを塗り、普段どおりに手を洗い、手洗いチェッカーで青く光ったところを確認しました。青く光った手を見た子供たちは、たくさん光っていることにとても驚いていました。次に、手洗いマイスターが、洗い残しの多い箇所をわかりやすく説明しながら、衛生的な手洗い方法を子供たちに教えた後に、正しい手順で手を洗い、再度手洗いチェッカーで確認しました。

子供たちに感想を聞くと、「手を洗うのがこんなに難しいとは思いませんでした」「手洗いの仕方を教えてもらって良かったです」と、元気よく答えてくれました。

手洗い教室を通して、トイレの後、外出後、食事の前に手を洗うことは、食中毒予防にもなり大切だということを知ってもらい、それをお友達や家族にも教えてあげてほしいと子供たちに伝えました。

最後に、タベルマンの「マルチケース」\*をプレゼントすると、とても喜んでくれました。

今後は、子供たちだけでなく保護者の方にも手洗い教室の機会を設けることができたらと考えています。



手洗いマイスターの説明を真剣に聞く子供



正しい手洗手順を教える様子

\*食衛生月間「マルチケース」

裏面



手洗い手順のイラスト付き



↑日食協にて販売中

## 小学校で手洗い授業を開催しました!

福岡県久留米支所より

令和6年12月10日、久留米市立御井小学校の家庭科室で、1年生(2クラス55名)を対象に手洗い授業を行いました。

最初に、養護教師より「給食前やトイレ後、外遊びの後に手を洗わない人がいること」「手には目に見えないノロウイルスなどのバイ菌がいっぱい付いていること」などについて説明がありました。そして、手洗いマイスターの食品衛生指導員から、「正しい手洗いの方法」について身振り手振りでもわかりやすく説明を受けた後、各グループで「正しい手洗い講習」を実践しました。手洗いの実践では、まず手にローションを付けて自分たちのいつものやり方で手を洗い、手洗いチェッカーのライトにか



グループに分かれて手洗い実践!

ざして汚れの落ち具合を確認しました。

その後、手洗いマイスターの指導を受けながらローションが残った手をもう一度洗ってみて、どのくらい汚れが落ちているかを確認しました。子供たちは、最初はたくさんの洗い残しがあり、大騒ぎしていましたが、マイスターの指導により、きれいに洗えたことを確認すると、「こんなにきれいに洗えた!」と友達同士で手を見せ合い大喜びでした。また、マイスターも子供たちにいろいろと質問されて嬉しそうでした。今後も「食中毒予防は手洗いから」ということについて多くの消費者に啓発を進めるとともに、私たち食品関係業者自身も気を引き締めて実践していくことを決意しました。



手洗いチェッカーで洗い残しをチェック

告知

## 日食協eラーニングのご案内 ～改訂 飲食店向けHACCP手引書の解説動画について～

日食協のホームページではHACCPに沿った衛生管理が制度化されてから、さまざまな業種の事業者向けに、食品衛生にかかわる基礎講座として内容別に13講座をご用意し、多くの事業者の皆さまにご活用いただいております。

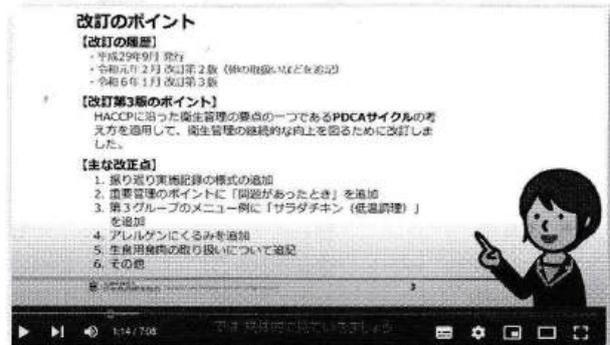
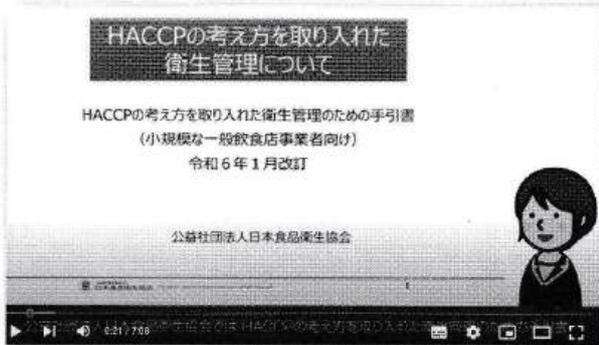
### 飲食店事業者向けHACCP手引書の解説動画を無料公開(2月以降予定)

小規模飲食店事業者向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書につきましては、HACCPの義務化が決まった直後の平成29年に初版を作成し、一部改訂を経て、令和6年1月に一部内容の見直しのほか、HACCPにとって大切な要素の一つである「振り返り」の内容、記録を追加いたしました。

この飲食店事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の改訂の内容や衛生管理につきましては、このたび無料でご利用いただける解説動画を新たにをご用意いたしました(2月以降公開予定)。

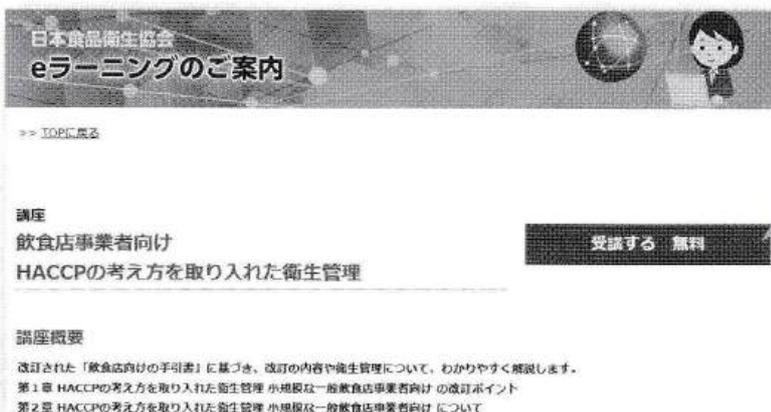
第1章は改訂のポイントとして7分ほど、第2章は手引書の解説を34分でご覧いただけます。ご自身のお店の衛生管理計画や記録の見直し、振り返りにご活用いただけるほか、従業員教育ツールとしてご利用いただけるほか、食品衛生指導員の皆さまにおかれましては、巡回指導の前に最新情報のアップデートとしてもぜひご活用ください。

### 動画のイメージ



### eラーニングのご利用方法

上記の飲食店事業者向け手引書解説動画につきましては登録手続きのみ行っていただくと、無料でご利用いただけます。その他の講座は30分前後の講義で、1講義1,100円(税込み)で30日間ご利用いただけます(お得なセット講座もあり)。ぜひご活用ください。



①「受講する」をクリックすると  
申込フォームへ進みます

②ご登録いただいた  
メールアドレス宛に  
視聴URLが送られます

(公益事業部)

## 食品営業賠償共済Web受付システム利用状況について

令和6年10月7日より稼働した「食品営業賠償共済Web受付システム」につきまして、キャッシュレス化、ペーパーレス化、オンライン化の3本の柱をもとに開発を行っており、現在も皆さまがより使いやすい環境を目指し、さらなる開発を進めております。

さて、今回は3本の柱のうちキャッシュレス化につきまして、令和6年10月、11月の各支部のキャッシュレス決済の利用状況を下表のとおりまとめました。

### <令和6年10月、11月キャッシュレス決済利用状況>

支部コード	支部名	コンビニ払 (バーコード)	コンビニ払 (受付番号)	クレカ払	銀行振込	支部コード	支部名	コンビニ払 (バーコード)	コンビニ払 (受付番号)	クレカ払	銀行振込
1	北海道	34	23	19	6	31	鳥取県	7	0	0	3
2	青森県	6	0	0	0	32	島根県	6	6	0	2
3	岩手県	4	1	0	0	33	岡山県	6	1	1	0
4	宮城県	1	0	0	0	34	広島県	21	4	3	7
5	秋田県	1	0	0	0	35	山口県	5	0	2	0
6	山形県	4	1	1	0	36	徳島県	11	3	3	2
7	福島県	30	4	3	5	37	香川県	14	0	9	0
8	茨城県	38	1	1	2	38	愛媛県	3	1	0	0
9	栃木県	10	2	0	0	39	高知県	9	1	3	0
10	群馬県	9	0	1	0	40	福岡県	24	1	2	1
11	埼玉県	25	3	4	2	41	佐賀県	1	0	0	0
12	千葉県	9	2	1	0	42	長崎県	5	0	1	1
13	東京都	0	0	0	0	43	熊本県	7	1	2	2
14	神奈川県	3	0	3	1	44	大分県	4	9	3	1
15	新潟県	5	1	0	0	45	宮崎県	10	1	2	0
16	富山県	1	0	1	0	46	鹿児島県	15	1	0	0
17	石川県	0	1	3	3	47	沖縄県	28	6	8	9
18	福井県	8	1	2	0	48	横浜市	1	0	2	1
19	山梨県	2	0	0	0	49	川崎市	5	1	0	0
20	長野県	25	8	6	8	50	名古屋市	2	0	1	4
21	岐阜県	8	1	1	1	51	京都市	1	0	0	0
22	静岡県	4	12	0	0	52	神戸市	2	0	3	4
23	愛知県	19	4	4	1	53	福岡市	0	0	0	0
24	三重県	7	1	1	0	54	北九州市	0	0	0	0
25	滋賀県	18	1	5	2	55	広島市	0	1	0	0
26	京都府	2	1	1	0	56	仙台市	0	0	0	0
27	大阪	19	3	1	4	57	千葉市	0	0	0	0
28	兵庫県	24	6	9	4	58	札幌市	12	1	4	2
29	奈良県	28	4	1	0	59	さいたま市	5	0	1	2
30	和歌山県	21	3	5	0	合計		569	122	123	80

※口座振替契約は除き、支所での現金受付分は含む

利用状況といたしましては、コンビニ決済が最も多く、次いでクレジットカード決済、銀行振り込みとなっております。コンビニ決済については、コンビニが身近にあり利用可能時間も長く、利便性が高いことが考えられます。クレジットカード決済につきましては、ご自宅などでカード情報を入力していただくことで決済ができるため、店舗に行く手間がないことが考えられます。

紙帳票による送付、払込取扱票による入金を用いた旧受付方法につきましては、令和7年2月をもちまして受付が終了となります。令和7年3月以降につきましては、Web受付システムに完全移行となりますので、引き続きよろしく願いいたします。(共済部)

「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」加入者のみの特典！

## 「弁護士無料相談サービス」のご案内

「弁護士無料相談サービス」は、「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」加入者向けのサービスとして、お客さまトラブル等のお困りごとに対して日食協の顧問弁護士より法律的なアドバイスを提供致します。

幅広い補償内容を備えた、「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」ですが、ご加入者さまが抱える身近なトラブルに対しても相談いただけるため、安心・安全な経営にお役立ていただけます。本サービスは「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」加入者のみが対象になりますので、「食品営業賠償共済」ご加入者さまに「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」への切り替え推進にお役立ていただけますと幸いです。

### <相談内容の例>

加入者の営業種類	トラブルの相手	トラブル内容
飲食店、食品製造業	取引先	業務委託関係にある個人事業主から不当な時間外請求をされて、相談したい。
飲食店	お客さま	お客さまの注文が入っておらず、そのまま帰宅したが、店舗に電話がかかってくるアルバイトと一緒に謝罪に来るよう言われているがどのように対応をすればよいか相談したい。
飲食店	その他	隣の住人からの嫌がらせに困っている。どのように対処すればよいか相談したい。
食品製造業、食料品販売業	お客さま	製造販売した酒に異物（虫）が混入していたと連絡を受けた。製造工程上虫が生きたまま混入することは考えづらい。今後の対応をどのようにすればよいか相談したい。
仕出し・弁当	その他	道の駅への出店に際し移動販売車の設置場所をめぐる同業者とトラブルになった。

顧問法律事務所：弁護士法人匠総合法律事務所（東京、大阪、名古屋、仙台、福岡）

サービスご利用の際は、加入者No.、お名前、屋号、営業所在地、電話番号、ご相談内容をご入力の上、

専用メールアドレス：bengoshisoudan@jfha.or.jpまでお問い合わせください。

※土日祝日の場合は、翌営業日以降の回答とさせていただきます。

※食品営業賠償共済加入者にご利用いただけません。

※本サービスは、法律的なアドバイスを提供するものであり、無料で示談代行を行うものではありません。

また、正式に弁護士契約をされる場合の費用は有料となります。

（共済部）

こちら  
食品衛生研究所

## 「食品の期限設定」についてのご案内



食品の期限設定については、製造業者等が科学的合理的根拠をもって行う必要があります。

厚生労働省と農林水産省が共同で取りまとめた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」では、個々の食品の特性に十分配慮したうえで、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目（指標）に基づき、行うべきであると示されています。

食品衛生研究所では「食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目（指標）」となる理化学試験および微生物試験を受託し、皆さまが食品の期限設定をする際に必要な基礎データを提供しております。ぜひ、ご活用ください。

【理化学試験】水分、水分活性、酸価、過酸化値、pH等

【微生物試験】一般細菌数（生菌数）、大腸菌群数、カビ数、酵母数、耐熱性芽胞菌数、黄色ブドウ球菌等

**食品の期限設定の指標となる検査項目は食品の種類により異なるため、まずはお気軽にご相談ください**

ご相談いただく際に下記についてお教えてください

- ① 貴社名とご担当者さまのお名前
- ② 食品の期限設定を行いたい旨
- ③ 食品の種類
- ④ 期限として設定したい日数
- ⑤ 保管場所および保管条件

（お客さま自身による保管もしくは弊協会での保管\*）

\*別途、検体保管料が必要です

（保管料は条件によって異なりますのでお問い合わせください）

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

HPからも  
お問い合わせ  
できます



## 「あんしんフード君」に特約を付帯させ、より充実した補償を！

### Close Up 解説

### 宿泊客が旅館内の営業用備品を破損!? 予期せぬ事故に特約の検討を

旅館宿泊者賠償特約は、旅館・ホテル敷地内での宿泊客の行為が原因で発生した他人や施設に対する法律上の損害賠償責任を補償しております。

今回紹介する事例は宿泊客が施設内のベッドの脚を破損させた事例です。本来、宿泊客が施設のものを破損させた場合は、法律上の損害賠償責任は宿泊客に生じます。しかし、実態としては宿泊客が故意に破損させていないケースや、営業者とお客さまという関係上、宿泊客に請求がしづらいこともあります。今回のように旅館宿泊者賠償特約を付帯していれば、施設側の損害は共済金として請求できるため、お客さまにも安心してご宿泊いただくことができます。

「あんしんフード君」は幅広い補償を備えておりますが、さらに充実した補償をお求めの際は各種特約の付帯をご検討ください。  
(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) 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	ノロウイルス	2024.08.05	長野県	上小	あんしんフード君	旅館 (m)	16,100 1,300	提供した料理によるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほかに休業期間9日間分の休業補償金および各種費用にて消毒費用を支払った。	41	賠： 342,650 休： 1,571,314 特： 191,396 消： 4,442,320 計： 6,547,680
2			2023.11.16	愛知県	豊田市	あんしんフード君	飲食店	21,200	提供した持ち帰り弁当によるノロウイルス食中毒。	13	賠： 384,663 計： 384,663
3	施設賠償事故	施設リスク	2024.09.23	大分県	国東	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	11,000	突風で加入者のテントが飛び、駐車車両に落下し破損させた。	-	施： 840,136 特： 84,014 計： 924,150
4			2024.09.23	沖縄県	宮古	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	加入者施設の床に酒がこぼれており、お客さまが通りかかったところ足を滑らせ転倒し負傷させた。	1	施： 440,929 特： 44,093 計： 485,022
5		業務リスク	2024.07.05	茨城県	潮来	あんしんフード君	旅館 (m)	53,200 14,100	従業員が除草作業中に誤って石を飛ばし、隣家の窓ガラスを破損させた。	-	施： 194,150 特： 19,415 計： 213,565
6			2024.10.29	名古屋	支部	あんしんフード君	飲食店	54,900	従業員が配せん中に誤ってソースをこぼしお客さまのスマートフォンを破損させた。	-	施： 143,336 特： 14,334 計： 157,670
7	漏水リスク	2024.05.27	東京都	赤坂	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗の給水管が破損したため漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 1,395,308 特： 139,531 計： 1,534,839	
8	受託物賠償事故	受託物リスク	2024.10.24	福岡市	博多	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	1,227,700 226,500	加入者が借りているフライヤーで調理中に、業者が絡みフライヤーのコンベア式ネットを破損させた。	-	受： 212,839 特： 21,284 計： 234,123
9			2024.11.04	富山県	富山市	あんしんフード君	仕出し・弁当 食料品販売業	2,800	借りていたドラムコードを使用していた際、コードがすべて出しきれておらず熱がこもり溶かした。	-	受： 8,528 特： 853 計： 9,381
10	賠償	旅館宿泊者賠償	2024.10.12	岡山県	井笠	あんしんフード君	旅館 (m)	3,500 旅： 1,500	宿泊客がベッドの脚を折り破損させた。	-	旅： 97,998 計： 97,998
11	その他	リコール費用	2024.06.24	北海道	岩見沢	あんしんフード君	食品製造業	565,000 60,700	製造したコーンフレークが粉状になっておらず、納品先工場の機械のノズルが詰まり破損させるおそれがあるとして回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 1,404,605 計： 1,404,605
12		不良完成品損害	2024.08.06	埼玉県	川越市	あんしんフード君	食品製造業	8,800 200	加入者が納品した原材料に袋の切れ端などが混入していたため、納品先の完成品を汚損し損害を与えた。	-	不： 17,626,333 計： 17,626,333

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  
休：店舗休業補償金、特：特別費用、不：不良完成品賠償金  
消：消毒費用、リ：リコール費用、旅：旅館宿泊者賠償金、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.243  
現金盗難等補償特約のご案内 広域法人部営業第一課

**現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災・水災(台風等)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。)



**実際の保険金支払い事例・支払限度額・年間掛金のご案内**

実際の保険金支払い事例

- (1) 加入者店舗の閉店後に空き巣が侵入し、券売機と両替機内にある現金が盗難の被害に遭った。 ⇒ 334,110円お支払い。
- (2) 店舗の窓ガラスを割られ、金庫内に保管していた現金および金券が盗難被害にあった。 ⇒ 50,000円お支払い。
- (3) 令和元年台風19号による避難指示警戒レベル5の該当エリアとなったため、避難した翌日、加入者が店舗を確認したところ、金庫内およびレジに保管していた現金が盗まれていることがわかった。 ⇒ 4,808,000円お支払い。

- 支払限度額と年間掛金(※拠点数(店舗数) 25拠点以内の場合)
  - ・ 補償限度額100万円(Aプラン) 年間掛金10,000円
  - ・ 補償限度額300万円(Bプラン) 年間掛金20,000円
  - ・ 補償限度額500万円(Cプラン) 年間掛金30,000円

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)  
承認番号：B23-101134 承認年月：2024年2月

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.243

**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！

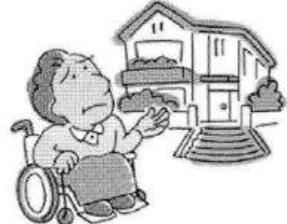
※当サービスのお取扱には、責任開始後の所定の期間を経過しているなどの条件があります。

**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。



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 **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)



# 出版

INFORMATION

担当:出版部普及課  
E-mail: fukyuuka@jfha.or.jp

ノロウイルス食中毒予防強化期間にオススメ

## 各種啓発用品のご案内



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

出版部では、ノロウイルス食中毒予防強化期間中にご活用いただける各種の啓発用品をご用意しています。その一部をご紹介します。



折りたたみ式リーフレット

### 「洗浄・消毒と手洗いの基本」

■体裁：A6判(105mm×148mm) ■定価：44円(税込)

調理場における洗浄・消毒作業、手洗い手順について、イラストを多用しわかりやすく掲載した折りたたみ式リーフレットです。折り目の順に開いていくと、食器や器具容器、施設設備、食材ごとの洗浄・消毒方法、衛生的な手洗い方法が容易に理解できるようになっています。日食協インターネットショップの商品ページに表紙と展開図を掲載していますので、全体像をご覧ください。



ご注文は  
こちらから→

折りたたみ式リーフレット

### 「今日からはじめよう! きほんの食中毒予防&手洗い」

■体裁：A6判(105mm×148mm) ■定価：32円(税込)

食中毒予防の啓発資料に最適な、折りたたみ式リーフレットです。折り目の順に開いていくと食中毒予防のポイントが容易にわかります。日食協インターネットショップの商品ページに表紙と展開図を掲載していますので、全体像をご覧ください。



ご注文は  
こちらから→



## その他オススメ図書

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-

■体裁：A4判 164ページ ■定価：1,100円(税込)

月刊「食と健康」2024年10月号 特集「食品取扱者のためのノロウイルス食中毒対策と落とし穴」

■体裁：B5判 約80ページ ■定価：612円(税込)

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

## 2月号の内容

### 食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 機能性表示食品等の健康被害を防止するために

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：たいせつです! コミュニケーション～従業員教育～
- ◆手洗い徹底! +1～衛生的な手洗い手順のマスターと食育をつなげる+1の活動～(京都府支部 福知山市支所)
- ◆指導員のひるば：指導員のバトンをつなぐ～ベテランから新人指導員へ～(青森県支部 八戸支所)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆[紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度の今後] 機能性表示食品制度の現状
- ◆[受賞課題] 食品衛生申請等システムにおけるブラウザ拡張機能を使用した情報管理の一元化と使いやすさの向上
- ◆[受賞課題] 都内多摩地区卸売市場におけるHACCP導入後の外部検証による更なる支援

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

2月までノロウイルス食中毒予防期間ですが、昨今、インフルエンザが猛威をふるい、電車の中でもせき込んでいる方を見かけることが多くなりました。治癒後、肺炎になるケースも多いとか。こまめなうがい、手洗いで健康な毎日を過ごしましょう。(藤井)