

日食協ニュース

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

R7-9月号

No.623 (9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 食品衛生全国大会の開催について

来る10月15日(水)、16日(木)の2日間にわたり、食品衛生全国大会を開催いたします。本大会では、食品衛生のいっそうの向上を図り、国民に提供する食の安全と健康の増進に寄与した方がたが表彰されます。おもな行事予定は次のとおりです。

◆ 公益社団法人日本食品衛生協会 支部長会議 日本食品衛生共済協同組合

日時: 令和7年10月15日(水) 午前11時~12時
場所: 食品衛生センター6階講堂

◆ 第64回食品衛生指導員全国大会

日時: 令和7年10月15日(水)
午後1時30分~午後4時30分
場所: 台東区立浅草公会堂
(東京都台東区浅草1丁目38番6号)
次第: 第1部 食品衛生指導員体験発表
第2部 食品衛生指導員理事長表彰

◆ 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式

日時: 令和7年10月16日(木)
午前10時~午後4時30分
場所: 明治座
(東京都中央区日本橋浜町2丁目31番1号)
次第: 厚生労働大臣表彰の部(主催: 厚生労働省)
公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰及び
感謝状の部(主催: 公益社団法人日本食品衛生協会)



◆ 観劇会 10月16日(木)

大逆転! 戦国武将誉賑

公演につきましては、午後0時45分開演、午後4時30分
終演予定です。

※終演時間については、変更となる場合があります。

CONTENTS

- 令和7年度 食品衛生全国大会の開催について 1
- ブロック大会(北海道・東北、関東甲信越、東海北陸ブロック)報告 2
- 〃 (近畿、中・四国、九州ブロック)報告 3
- 手洗いマイスター認定講習会 東京都支部より/日食協ホーム
ページ・食品衛生タウンに「手洗い道場」オープン 4

- 日食協eラーニングのご案内/2025年10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

北海道・東北ブロック大会

衛生協会 北海道・東北ブロック大会

岩手県支部
小原副支部長による開会のことば厚生労働省健康・生活衛生局長表彰
授与式

関東甲信越ブロック大会

日食協
三田理事長によるあいさつ

講演の様子

東海北陸ブロック大会

三重県支部
小杉支部長によるあいさつ厚生労働省健康・生活衛生局長表彰
授与式

報告

北海道・東北ブロック大会

宮沢賢治ゆかりの地 花巻にて開催

令和7年7月3日(木)、創業100年超の歴史ある花巻温泉ホテル千秋閣にて約270名参集のもと、厚生労働省健康・生活衛生局長、岩手県知事ならびに岩手県議会議員長をご来賓に迎え、北海道・東北ブロック大会が盛大に開催されました。本大会は岩手県支部 小原副支部長の開会のことば、日食協 三田理事長(代読：水野常務理事)、北海道・東北ブロック連絡協議会 望月会長(仙台市支部)のあいさつで幕を開け、第一部では厚生労働省健康・生活衛生局長表彰(代読：新井食品監視安全課輸入食品安全対策室室長補佐)の受賞者5名を代表して岩手県支部 八木秀男氏に表彰状が授与されました。続いて厚生労働省健康・生活衛生局長、岩手県知事ならびに岩手県議会議員長より祝辞を賜りました。講演では、(一社)岩手県獣医師会食鳥検査センター 白岩所長より「安全で安心して暮らせるために～食を守る獣医師の役割～」と題し、食鳥処理検査の現場の様子等についてユーモアを交えながらご講演いただきました。

第二部では北海道支部 高館氏、岩手県支部 東海林氏の食品衛生指導員体験発表について岩手県環境生活部県民くらしの安全課 食の安全安心課阿部課長よりご講評をいただきました。

その後、令和7年度日食協重点事業説明、北海道・東北ブロック大会決議文の採択へと進み、次期開催地秋田県支部 阿部支部長のごあいさつにより盛会裡に終了いたしました。(総務部：川瀬 響)

関東甲信越ブロック大会

「食の安心・安全・五つ星事業」の発祥の地で開催

令和7年7月10日(木)、「食の安心・安全・五つ星事業」の発祥の地である新潟市の朱鷺メッセ新潟コンベンションセンターにて、約140名の食協関係者の出席のもと関東甲信越ブロック大会が盛大に開催されました。開会にあたり、新潟県支部 石川副支部長の開会あいさつに始まり、日食協 三田理事長、関東甲信越ブロック連絡協議会 小熊会長(新潟県支部長)のあいさつで幕を開け、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰は、受賞者37名を代表して新潟県支部 岡崎弘氏に表彰状が授与されました。続けて、ご来賓の厚生労働省健康・生活衛生局長(代読：温井食品監視安全課課長補佐)、新潟県福祉保健部中村部長よりご祝辞を賜り表彰状授与式が終了しました。

続いて、令和7年度日食協重点事業説明の後、「付加価値の五つ星を目指そう」と題して、ブランドロジスティクス有限会社 小出正三氏より講演をいただきました。ブランドとブランディングの違いなど、今後の食協活動を進めるにあたり、貴重な気づきを得ることができました。最後に、新潟県支部 青木副支部長の閉会のことばをもって盛会裡に終了いたしました。(総務部：松山 義広)

東海北陸ブロック大会

日本有数の工業都市・三重県四日市市で開催！

令和7年7月3日(木)都ホテル四日市において、約200名の食協関係者の参集のもと、第35回東海北陸ブロック大会が盛大に開催されました。東海北陸ブロック連絡協議会 小杉悟会長(三重県支部長)の開会のことば、日食協 三田理事長のあいさつで幕を開け、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰では、受賞者13名を代表して三重県支部 西本忠義氏に表彰状が授与されました。続いて、厚生労働省健康・生活衛生局長(代読：高橋食品監視安全課HACCP推進室長補佐)、三重県知事 一見勝之氏、四日市市長 森智広氏よりご祝辞を賜り、第一部が終了いたしました。

第二部では、令和7年度日食協重点事業の説明後、食品衛生指導員の天野秀春氏(富山県支部)、山下武志氏(愛知県支部)による体験発表が行われ、三重県医療保健部食品安全課 水野参事兼課長より講評をいただきました。次いで、三重県支部 久米副支部長により大会宣言が読み上げられた後、次期開催地の岐阜県支部 洲岬支部長のあいさつをもって盛会裡に大会が終了いたしました。(出版部：森田 彩)

近畿ブロック大会

筆が語る一年～清水寺「今年の漢字」揮毫の舞台裏を講演～

令和7年7月2日(水) ウェスティン都ホテル京都において食協関係者約150名参集のもと、近畿ブロック大会が盛大に開催されました。

開会にあたり、日食協 三田理事長、近畿ブロック連絡協議会 高橋会長(京都府支部長)のあいさつに始まり、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰では受賞者15名を代表して京都府支部 中西行光氏に表彰状が授与されました。続いて、厚生労働省健康・生活衛生局長(代読：宮北食品監視安全課課長補佐)、京都府知事(代読：京都府文化生活部 嶋津部長)よりご祝辞を賜り、表彰状の授与式が終了しました。

大会後半では、令和7年度の日食協重点事業を説明後、近畿ブロック各支部重点事業ならびに近畿ブロック連絡協議会連絡事項が報告されました。

講演は、年末の風物詩である今年の漢字を揮毫される音羽山清水寺 貫主 森清範様より漢字一字に込める想いをご講演いただき本大会は盛会裡に閉会いたしました。(総務部：阿部 亜季)

中・四国ブロック大会

日本一小さな県に数多の魅力 香川県で開催

令和7年7月17日(木)、JRホテルクレメント高松にて約320名参集のもと、厚生労働省健康・生活衛生局長、香川県知事、高松市長など多くのご来賓を迎え、中・四国ブロック大会が盛大に開催されました。本大会は香川県支部 大野支部長の開会の辞、日食協 三田理事長、中・四国ブロック連絡協議会 大谷会長(広島市支部)のあいさつで幕を開け、第一部では厚生労働省健康・生活衛生局長表彰(代読：青木食品監視安全課食品健康被害情報管理室室長補佐)の受賞者7名を代表して香川県支部 秋山益廣氏へ表彰状が授与されました。続いて、この度退任された香川県支部 森前支部長、愛媛県支部 小泉前支部長へ長年の功績を称え感謝状が贈られました。その後、厚生労働省健康・生活衛生局長、香川県知事、高松市長より祝辞を賜りました。

第二部では令和7年度日食協重点事業説明、香川県支部 山西副支部長による力強い大会宣言が発せられ、次期開催地である広島市支部 大谷支部長へ大会旗が引き継がれました。

第三部の記念講演では、香川県出身のタレント、松本明子さんと中野美奈子さんによる対談が行われ、香川県の魅力や消費者の視線から食の安全に対する疑問に触れたお二人の軽快なやり取りに会場は笑いに包まれつつ、大会は盛会裡に終了いたしました。(総務部：川瀬 響)

九州ブロック大会

伝統的で魅力的な食が盛りだくさん! 活気あふれる賑わいの町 福岡市で開催

第66回九州ブロック大会が令和7年7月3日(木)、厚生労働省健康・生活衛生局長、福岡市 高島宗一郎市長、福岡市 平畑雅博議会議長など多くのご来賓を迎え、福岡市のソラリア西鉄ホテル福岡を会場に、出席者約700名のもと盛大に開催されました。開会前から福岡・博多の魅力が詰まった映像が放映されており、会場内は賑やかな雰囲気にもなっていました。その後、福岡市支部 竹野副支部長の開会のことば、日食協 三田理事長(代読：道野常務理事)、福岡市支部 阿部支部長のあいさつに続き、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰(代読：萩森食品監視安全課課長補佐)が行われ、受賞者14名を代表して福岡市 長富隆蔵氏に表彰状が授与されました。

続けて、食品衛生指導員の河原勇司氏(鹿児島県支部)、青木直幹氏(宮崎県支部)による体験発表が行われ、日食協事業説明、協議会報告があり、次期開催支部の宮崎県支部 黒木支部長のあいさつをもって盛況のうちに終了いたしました。

従来、九州ブロックでは連絡協議会と大会が2日間にわたって行われていましたが、今年度は、福岡市の地理的な利点を活かし、試験的に1日で開催するという方式を採用しました。これは、省力化を主な目的としたもので、今後の大会運営の一つのモデルケースとなりました。

(出版部：水柿 直哉)

近畿ブロック大会



日食協
三田理事長によるあいさつ

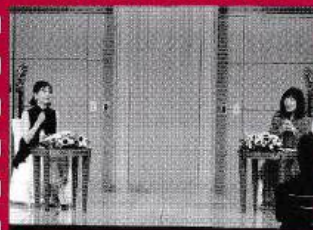


貫主 森清範様より日食協へ
揮毫いただいた書「寿」

中・四国ブロック大会



香川県支部
大野支部長による開会の辞



記念講演の様子

九州ブロック大会



福岡市支部
阿部支部長による開会のあいさつ



厚生労働省健康・生活衛生局長表彰
授与式

報告

手洗いマイスター認定講習会 東京都支部より

平成28年度からはじめ、コロナ禍で3年の中止をはさみ、今年で7回目となる、正しい手洗いを指導できる人材を育成する「手洗いマイスター認定講習会」を、令和7年6月12日、食品衛生センターで開催、各支所の役員・指導員27人が受講しました。

(一社)東京都食品衛生協会技術主幹による講義、手洗いの実践と手洗いチェッカーによる洗い残しの確認、最後に認定テストを行いました。

講義では、食中毒発生状況から、コロナ禍に減少していた食中毒が、感染症対策緩和により増加し、特に調理従事者の手洗いの不備によるノロウイルス食中毒が散見されること、ノロウイルスは、加熱やアルコールに抵抗性があり、少量でも感染するため、正しい手洗いで感染経路を断つことの重要性が強調されました。

また、手洗いの目的は手指の殺菌・消毒ではなく、付着した菌を洗い流して除去すること、手洗いにはタイミングがあり、作業が忙しい時こそタイミングを間違えず洗い残しが多い母指球や指先は特に注意して洗うことなどがわかりやすく解説されました。

手洗いの実践では、参加者全員が、汚れに見立てた蛍光ローションを両手に塗布し、手洗いを行い、手洗いチェッカーで洗い残しを技術主幹とともに確認しました。

洗い残しがブラックライトで照らし出されると、多くの参加者から「しっかり洗ったはずなのに！」と声があがり、技術主幹から、今後は洗い残しの多かった部分に注意して手洗いをするようアドバイスを受けると、真剣な顔でうなずいていました。

最後の認定テストは、参加者全員が優秀な成績で、手洗いマイスターとして認定されました。今後、各支所での巡回活動時や、食品衛生街頭相談所、保育園、小学校の手洗い教室などにおける手洗いマイスターとしての活躍が期待されます。



自身の手を見ながら傾聴する受講者の姿も



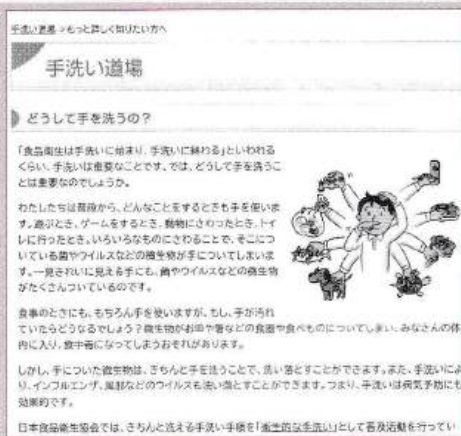
手洗いチェッカーで洗い残しを確認

報告

日食協ホームページ・食品衛生タウンに「手洗い道場」がオープンしました！

日食協のホームページでは、消費者のみなさまへ食品衛生の正しい情報をわかりやすくお伝えするために食品衛生タウンを開設しております。この度、新しく「手洗い道場」をオープンしましたのでご紹介します。

手洗い道場は「手洗いの重要性や正しい方法を誰でも理解・実践できるよう丁寧に解説すること」をテーマに作成し、イラストを多用してお子様にも楽しく学んでいただける点が最大の魅力です。普段の生活のなかで欠かせない手洗いを私たちの生活になぞって解説することで、親しみやすい内容となっています。そのほか、手洗いマニュアルのダウンロードや手洗いマイスターについての紹介もしていますので、ぜひチェックしてください！



◀ トップページにある「消費者のみなさまへ」のバナーをクリックすると、食品衛生タウン内の手洗い道場へアクセスできます

食品衛生タウン
右の二次元コードを
スキャンし、アクセス！



“X” (旧: Twitter) 始めました！
日食協のアカウントを開設しましたので、
こちらから、ぜひチェックフォローしてください。



(出版部 制作課)

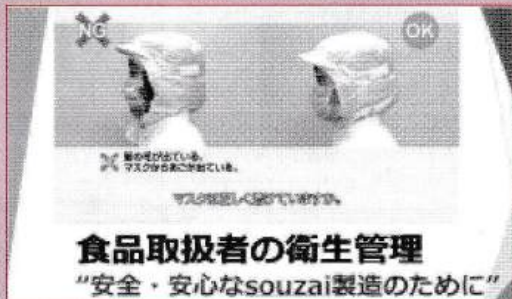
告知

日食協eラーニングのご案内
～食品取扱者の衛生管理～

日本食品衛生協会では、食品の調理・製造に従事する方がたに向けた各種衛生教育ツールをご提供しております。今回、新たな講座として、『食品取扱者の衛生管理』が加わりました。

現場の映像や“○×”の事例を交えながら、わかりやすく解説されているため、新たに調理現場へ配属された新入社員やパート・アルバイトの方にもおすすめの講座となっております。

また、外国人従業者の方のために、日本語を含む6か国7言語(字幕)で収録されています。



配信形式：ビデオ

標準学習時間：17分

受講可能期間：30日

受講料：1,100円(税込)

音声：日本語

字幕：ベトナム語、中国語(簡体字、繁体字)、ミャンマー語、タイ語、英語、日本語

主な収録内容

- ◆健康管理 ◆休憩時の衛生 ◆入室前(履物等の衛生管理/手洗いの基礎/白衣等の基礎 等)
- ◆工場内(備品管理/工場内での嘔吐物処理/エリア別管理/作業の注意点 等)

※本映像は一般社団法人日本惣菜協会様が制作された食品工場での衛生教育用ツール(安全・安心なsouzai製造のために)です。

詳しくはこちらからご確認ください。

<https://www.n-shokuei.jp/topics/elearning/kouza/021.html>



(公益事業部)

**こちら
食品衛生研究所**

2025年10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にお越し、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。10月開催予定は以下のとおりです。

食品汚染カビ検査実習

- ・概要：カビの基礎知識、検査の基本的操作、食品のクレーム等によくみられるカビをはじめとした代表的なカビについて、わかりやすく解説します。また、自らカビの標本を製作して、顕微鏡で観察、同定の手法を実習するとともに、標本を見ながら、同定のポイントについて詳しく解説します。
- ・開催日：10月23日(木)～24日(金)
- ・受講料(税込)：食協会員 54,120円、一般 60,720円

食品微生物初級2日間

- ・概要：「入門1日間」に次いで開催で、さらに微生物検査の基礎を学びたい方がたを対象としています。食品衛生法や通知法等で定められた試験法や、自社の品質管理やHACCPの検証に使える簡易・迅速検査法に従って、生菌数、大腸菌群数、大腸菌、黄色ブドウ球菌の試験を行っていただきます。試験法や判定法についてコツを交えて詳しく解説します。
- ・開催日：10月30日(木)～10月31日(金)
- ・受講料(税込)：食協会員 54,120円、一般 60,720円

詳しくは、食品衛生協会ホームページをご確認ください。 <https://jfha-lab.jp/seminar-info/>

お問い合わせ先 検査事業部管理課 TEL:042-789-0212 E-mail:kenshu@jfha.or.jp



ノロウイルス食中毒による休業補償金お支払い事例

Close Up 解説 食中毒が発生して休業したときの経営安定のために休業補償特約のご検討を

ノロウイルス食中毒事故については感染が拡大しやすく、被害者数が多くなる傾向にあり、損害賠償金以外にもさまざまな費用がかかります。今回は、ノロウイルス食中毒が発生し、店舗を休業した際の休業補償金のお支払い事例についてご案内いたします。

休業補償金は休業補償特約を附帯いただくことで対象となります。休業補償特約は、営業施設において食中毒や感染症が発生し、営業が休止・阻害されたために生じた損失等を補償いたします。今回の事例では、提供した料理によりノロウイルス食中毒が発生し、被害者27名に対する損害賠償金をお支払いしました。また、保健所から10日間の営業停止命令を受け、営業再開に向けて休業した12日間の休業補償金として606,739円の休業補償金をお支払しました。

休業中は利益を得ることができず、その期間が長いほど喪失した利益は大きくなります。

「あんしんフード君」では被害者への賠償金等は補償ができますが、休業補償については休業補償特約を附帯いただかないと補償ができません。営業者のさらなる経営安定のため、休業補償特約をご検討ください。

(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	2025.01.25	兵庫県	北播磨	あんしんフード君	飲食店	18,400	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	140	賠： 2,032,130 特： 203,213 消： 165,000 生： 477,366 計： 2,877,709
2			2025.03.14	広島市	西	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	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12日間分の休業補償金および各種費用にて被害者治療費、初期対応費用、消毒費用を支払った。	27	賠： 419,870 休： 606,739 特： 102,661 被： 180,000 初： 46,200 消： 17,492 計： 1,372,962
3			2025.02.16	鹿児島県	奄美	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	32	賠： 894,430 特： 89,443 計： 983,873
4			2025.04.17	宮崎県	都城	レギュラー	飲食店	14,000	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	4	賠： 322,070 特： 32,507 計： 354,577
5			2025.03.10	岐阜県	損斐本郷	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した仕出し弁当によるノロウイルス食中毒。	16	賠： 241,618 特： 24,162 計： 265,780
6		アニサキス	2025.04.05	石川県	支部	ワイド	すし	121,600	提供した寿司によるアニサキス食中毒。	1	賠： 29,570 特： 3,257 計： 32,827
7	施設賠償事故	施設リスク	2024.07.19	京都府	丹後	あんしんフード君	旅館 (㎡)	21,500	施設内の換気が不十分だったため、お客さまが一酸化炭素中毒を起こし入院した。損害賠償金のほかに弁護士費用を支払った。	11	施： 862,080 特： 86,208 弁： 1,109,428 計： 2,057,716
8			2024.07.14	埼玉県	川越市	あんしんフード君	飲食店	24,000	加入者施設のダクト清掃が行き届いておらず、七輪の火で油の塊が解け落ちお客さまの手にあたりやけどを負わせた。	1	施： 500,000 特： 50,000 弁： 330,000 計： 880,000
9	賠償事故 受託物	受託物リスク	2024.09.08	宮崎県	日南串間	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業	8,500 900	クレジット会社から借りている端末を誤って破壊させた。	-	受： 82,500 特： 8,250 計： 90,750
10			2025.04.09	東京都	荒川	あんしんフード君	飲食店	15,600 2,900	従業員がお客さまから預かったコートを別の人に渡ししまい紛失した。	-	受： 14,800 特： 1,480 計： 16,280
11	その他	不良完成品 損害	2024.10.31	青森県	下北	あんしんフード君	食品製造業	5,500 200	加入者が納品したいいちご果汁を原料として製造したイチゴヨーグルト飲料が、いちご果汁に残留した酵母が原因でアルミ蓋が膨張し完成品に損害を与えた。	-	不： 419,757 計： 419,757

支払い日 (2025.6.1 ~ 7.31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、弁：弁護士費用、休：店舗休業補償金、

被：被害者治療費等、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、特：特別費用、計：合計共済金

日本食品衛生共済協同組合員の皆様へ
業務災害補償プランのご案内

MS&AD 三井住友海上 VOL.249

従業員や企業を巡るトラブルへの備えは万全ですか？

次のような場合に補償されます。

業務中の事故で
従業員等が死亡した



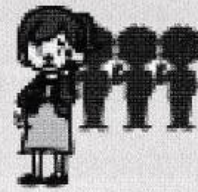
業務中の事故で従業員等
が入院・手術・通院した



従業員やその遺族から
業務が原因のケガで
訴えられた
(使用者賠償責任補償特約)



従業員等にハラスメント
で訴えられた
(雇用慣行賠償責任補償特約)



実際の保険金支払い事例

(1) 従業員がお弁当の配達業務中、ビルの階段で足を滑らせて足首と手首を捻挫した。

⇒通院補償保険金：30万円

(2) 飲食店管理職が長時間勤務による過労が原因で脳過労障害となった。

⇒使用者賠償保険金：1億6,800万円(使用者賠償責任補償特約)

※「使用者賠償責任補償特約」は、従業員等が保険期間中、業務に従事している間に被ったケガまたは病気のために、事業者等が負担する法律上の損害賠償責任や訴訟費用等を補償します。

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でお問合せください。

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：B25-100068 承認年月：2025年4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.249

食協生命共済保険

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
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
+ 1 老後の生活資金		

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)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukuyuka@jsha.or.jp

新刊のご案内



1 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

告知

『2026年版 食品衛生手帳』発刊

— 100部以上のご注文で名入れサービス —

この度、『2026年版食品衛生手帳』を発刊することとなり、名入れの予約受付を開始しましたのでお知らせします。

本手帳では、**月間日記欄**は見開きで1か月のスケジュール管理を、**週間日記欄**は左ページで1週間のスケジュール、右ページで打合わせ等のメモを記録できます。巻末に「**食品衛生ミニ知識**」を収載しており、食品衛生に携わる方がたにとり、たいへん便利な手帳となっています。

なお、**100部以上のご注文で名入れサービス**を受け付けています。さまざまな場面でお役立ていただける本手帳を、ぜひ活用ください。

- 体裁：ポケット判
(14.5cm×8.4cm)
208ページ
- 表紙(ビニールクロス製 黒色)
- 定価：550円(税込)
- 発刊：2025年10月中旬頃

食品衛生手帳
2026

こちらに名入れができます

〇〇〇食品衛生協会

告知

『実践と定着で Step! Up! HACCP』(仮題) 発刊

当協会が発刊している『はじめようHACCP』は、2018年2月の初版発刊以来、HACCP義務化を経て多くの食品衛生関連の方がたにご活用いただいています。今回ご紹介する『実践と定着で Step! Up! HACCP』(仮題)は、2024年1月に改訂された「一般飲食店向けHACCP手引書」に則し、新たに構成した最新版です。

衛生管理計画の作成から実施・記録・振り返りまでを4ステップで整理し、一般衛生管理と重要管理の各項目には、現場で起こりがちな事例や改善の工夫をまとめた『衛生アドバイス』を随所に掲載。衛生管理の“なぜ必要か”を理解しながら、計画どおりに実践し、継続的に改善を図ることができる実用性の高い一冊です。

- 体裁：A4判・カラー印刷・約66ページ
- 定価：未定
- 発刊：2025年9月(予定)

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

9月号の内容

■月刊「食と健康」

特集 従業員をまもる カスタマーハラスメントの防止と実践ポイント

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：食品包装中の小袋は何？ 安全性は？
- ◆指導員のひろば：地域の皆さまとともに食の安全を保つ(福岡県支部 大牟田支所)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆ミネラルウォーター類の規格基準の改正
- ◆「アレルギーを含む食品」のファクトシート
- ◆第2次「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」の作成経緯とその概要
- 【受賞演題】キッチンカーの使用水における衛生管理の実態調査および効果的な管理方法の一考察
- 【統計】令和6年 食中毒発生状況

食と健康
食品衛生研究

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

今年の夏は日本国内の歴代最高気温が更新されるほどの厳しい暑さが続きました。9月に入りましたが、まだまだ気温の高い日々が予想されます。こまめな水分、塩分の補給と、適度な休憩をとり、熱中症に気を付けてお過ごしください。(斎藤)