

日食協ニュース

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

H31-

4月号

No.554(4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
東京都渋谷区神宮前2-6-1
TEL.03-3403-2111
FAX.03-3478-0059

報告

「食の安全をめぐる最近の課題」—食品衛生特別講演会開催—

3月1日(金) 食品衛生センター5階講堂において、全国の食品衛生協会、特別会員、食品関係団体、消費者等、約130名の参加者を得て「食品衛生特別講演会」を開催いたしました。

はじめに、厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課長 道野 英司氏より食品の営業規制の現行制度の課題と新制度への意見、業種ごとの現状及び課題、営業許可業種の見直し及び施設の参酌基準の素案等、最新の検討会資料を基に解説いただきました。

次に、消費者庁 食品表示企画課長 赤崎 暢彦氏より義務表示制度や遺伝子組換え表示制度の解説、食品表示法の一部を改正する法律の概要等について、各項目ごとにわかりやすくご講演いただきました。

今回は食品衛生法の改正に関する講演内容であり、予想を大きく上回る反響をいただき、皆さまの関心の高さがうかがえました。日食協では、今後も引き続き啓発活動に力を入れてまいります。(総務部 高野 綾子)

食品衛生法に基づく関係政省令の 検討状況等について

厚生労働省
医薬・生活衛生局 食品監視安全課長
道野 英司氏



食品表示法をめぐる 最近の動向について

消費者庁
食品表示企画課長
赤崎 暢彦氏



報告

第6回 事業運営委員会 開催

3月6日(水) 午後2時より、食品衛生センター6階会議室にて、第6回事業運営委員会を開催いたしました。5つの委員会の締めくくりとなる本委員会は、食品衛生の向上を図るうえで必要となる日食協の各種事業全般にわ



長谷川委員長



議長を中心に会議が進みます

たる検討を行い、もって業界の発展ならびに国民の健康増進に資することを目的としております。

長谷川委員長(山形県支部長)を議長に、はじめに事務局より各委員会の報告後、報告事項として「HACCP制度化の動向と日食協の取り組みについて」最新の情報提供を行いました。

その後、協議事項として、「食の安心・安全・五つ星事業(HACCP型)の推進について」、「正会員会費の算定基準について」に関する活発な協議が行われ大変貴重な意見交換の場となりました。最後に、各地域食協の財源確保に関する情報提供と、日食協が3月中に発売予定の「はじめようHACCP」のDVDを試写しました。

日食協としては、各委員会にて協議された事項について、次年度以降の事業に積極的に活かしてまいります。(総務部 高野 綾子)

CONTENTS

- 「食の安全をめぐる最近の課題」—食品衛生特別講演会 開催—/
第6回 事業運営委員会 開催 1
- 第8回 組織改革委員会 開催/第6回 福利厚生委員会 開催 2
- 2018年度 日食協HACCP人材育成研修会のご報告&
2019年度 日食協HACCP人材育成研修会 開催のご案内 3
- あんしんフード君「弁護士無料電話相談サービス」で受付けた相談事例② 4
- 「異物混入を防ぐための基礎講習」の開催ご案内/
2019年度 日食協 年間主要行事/期限表示設定について
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

第8回 組織改革委員会 開催

2月27日(水)午後2時より、食品衛生センター6階会議室にて、齋藤副委員長(栃木県支部長)を議長として第8回組織改革委員会を開



齋藤副委員長



活発な意見交換が続きました

催いたしました。

はじめに報告事項として「HACCP制度化の動向と日食協の取り組みについて」の現状と内容の説明を行いました。次に、討議事項として「会員増強モデル支部事業の進捗状況と組織活性化に向けた取り組みについて」として、モデル支部(全7支部)の進捗状況を報告し、続いて各委員より「組織活性化に向けた取り組み」について活発な意見交換を行いました。最後に、事務局より各地域食協の財源確保に関する情報提供を行い、終了いたしました。

本委員会での意見を今後の活動に活かし、全国の食協の活動がより活性化されるよう、努めてまいります。

(総務部 高野 綾子)

第6回 福利厚生委員会 開催

2月19日(火)午後1時30分より、食品衛生センター6階会議室にて第6回福利厚生委員会を開催し、望月委員長(鳥取県支部長)を議長として議事が進められました。

はじめに、平成30年度における「あんしんフード君」推進の取り組みならびに加入実績と加入件数の推移、共済金支払い状況等について事務局より説明を行いました。

今回は協議事項として、「普及推進員制度の見直し」について協議いたしました。2019年度は新たな目標の設定や「スーパーあんしんフード君」加入促進施策の策定について、各委員の皆さまより現場での推進状況や課題等を交えながら、さまざまなお意見をいただきました。また、情報提供として、三井住友海上火災保険(株)より「新規保険制度の導入」と「HACCPセミナーについて」を提案いただいたほ

か、桑崎専務理事より「HACCP制度化の動向と日食協の取り組みについて」説明いたしました。

今回の委員会の意見を踏まえ、今後も「あんしんフード君」がより良い制度になるよう三井住友海上火災保険(株)と協議を重ねてまいります。

(共済部 児玉 和佳奈)

望月委員長



望月委員長を議長として委員会が進行されました

報告

2018年度日食協HACCP人材育成研修会のご報告 & 2019年度(4~7月)日食協HACCP人材育成研修会 開催のご案内

HACCP事業課では、昨年度「基礎研修」「実務管理者研修」「妥当性確認・検証研修」といったHACCPの研修を全部で9回開催し、延べ約670名の方にご参加いただきました。

特に、HACCP7原則12手順に沿って実際にグループでHACCPプラン等を作成していく「実務管理者研修」は、大変ご好評をいただき、急遽追加の開催をいたしました。

ご参加いただいた皆さま、誠にありがとうございました。

2019年度もHACCPの義務化に向けて、HACCPの円滑な導入・運用できる人材を育成するための研修会を4~7月の間に、下記のとおり開催いたします。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。



白熱したグループ討議が行われています

コース	期間・受講料	開催日程
基礎	1日間 8,000円(税込)	①2019年4月10日(水) ②2019年7月1日(月)
実務管理者 ^{注)}	3日間 40,000円(税込)	①2019年4月17日(水)~19日(金) ②2019年5月27日(月)~29日(水) ③2019年6月17日(月)~19日(水) ④2019年7月3日(水)~5日(金)
妥当性確認・検証	1日間 20,000円(税込)	①2019年5月31日(金) ②2019年7月29日(月)

※定員になり次第、締め切らせていただきます。

※8月以降のスケジュールについては、改めてご案内いたします。

注)当該研修会は、「HACCPに関する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。

基礎研修	食品衛生にかかわる微生物の基礎知識や一般的な衛生管理について学びたい方 (新入社員や他部署から異動されてこれから品質管理等に従事される方)
(講義内容)	HACCPに沿った衛生管理の運用をふまえ、微生物による食中毒の予防、一般的衛生管理等の取組み、HACCP構築の基礎について、わかりやすく講義します。
実務管理者	基礎研修相当の内容を習得済みの方、もしくは、衛生管理の実務経験がある方でHACCPを構築したい方(他社での基礎研修等習得済みの方も可)
(講義内容)	ハザードやハザードコントロールの考え方、HACCPの導入手順について学び、ハザード分析、CCPの決定、HACCPプラン設定について演習を実施し、理解を深めます。
妥当性確認・検証	実務管理者研修相当の研修を修了し自らHACCPプランを構築でき、HACCPの導入・運用をしている方(指導者等も含む)
(講義内容)	HACCPシステムの内部検証(内部監査)の必要性、HACCP内部検証の進め方を、演習を通じて会得し、自社のHACCPシステムの有効性を高めることができます。

詳細・お申し込みは当協会ホームページをご覧ください。

(http://www.n-shokuei.jp/news/2019/kensyuu_haccp.html)

■ お問い合わせ：公益事業部 HACCP 事業課 ■ TEL：03-3403-2112

報告

あんしんフード君「弁護士無料電話相談サービス」で
受付けた相談事例について②

前号に引き続き、あんしんフード君の「弁護士無料電話相談サービス」に寄せられた事例をご紹介します。

「弁護士無料電話相談サービス」では、食中毒に係る相談以外にも、さまざまな内容のご相談もお受けしております。

ご加入者さま、また、加入を検討されている方にも、ぜひご案内ください。

① 傘の取り違い

(名古屋事務所 弁護士・荻野貴光)

数日前に来店して飲食したというお客さまから、「入口の傘立てに傘を置いていたが、自分の傘が取り違えられてしまった」との連絡があり、傘探し等の対応をするように求められ困っています。



商法第594条第1項においては、飲食店等の営業主が客から預かった物品が破損等した場合、それが不可抗力ではない限り、当該営業主が責任を負う旨が規定されています。

もっとも、本件の相談のように、店舗の入口に傘立てを設けたからといって、直ちに飲食店が傘を預かったことになるわけではありませんので、飲食店側が傘の取り違いについて法的責任を負うものではないと考えられます。

② テナントの漏水被害

(東京事務所 弁護士・樋口孝之介)

飲食店において雨漏りが発生し、これにより店舗の汚損、調理器具やその他備品の損傷が生じたため、テナントオーナーに対して、清掃費用や損傷した備品等の費用、休業補償を請求したが、オーナーからはその一部しか支払いに応じないとの回答があり、損害額で揉めています。



雨漏りの原因がオーナーの建物管理不備等にあることを前提とすると、当然、オーナーは、雨漏りにより賃借人が被った損害を負担する必要があります。

しかし、その際に生じた損害がいくらであるのか、という点は、実務的にも問題になりやすいところです。被害が生じたときは、オーナーに対し、できる限り損傷した現物・現場やその写真を示し、また、補修に要する費用や休業補償について、客観的な根拠資料を提示した上で、交渉していくことが重要になります。

告知

食品衛生講習会

「異物混入を防ぐための基礎講習」の開催ご案内

依然として発生頻度の多い異物混入、それら異物の検査や異物混入の実態と概要のほか、実際に異物混入を減らした現場の事例について、下記日程において講習会を開催することといたしました。皆さまのご参加をお待ちしております。

- I. 開催日時・場所** (いずれの会場も13時～16時半)
 大阪会場：2019年5月21日(火) 大阪国際交流センター 小ホール
 東京会場：2019年5月30日(木) タワーホール船堀 小ホール
 - II. 定員** 各会場150名(予定)
 - III. 講演内容** ※演題及び講師は予定です。変更する場合がございます。
 - ・異物混入の実態と概要
 (公社)日本食品衛生協会 技術参与 佐藤 邦裕
 - ・異物検査の概要
 東京都健康安全研究センター 主任研究員 木村 圭介
 - ・異物混入を大幅に減らした実例紹介
 元カネテツデリカフーズ株式会社 江川 永
 - IV. 参加費** (会場整理・資料代含む、税込)
 会員5,000円、一般8,000円
- 詳しくは当協会ホームページをご覧ください。
<http://www.n-shokuei.jp/news/2019/kouenkai190521.html>

2019年度 日食協 年間主要行事

- 5月 9日(木) 全国支部専務理事・事務局長会議
(会場：食品衛生センター)
- 5月10日(金) 「あんしんフード君」
特別支援支部実行会議
(会場：三井住友海上火災保険(株) 会議室)
- 5月16日(木) 九州ブロック大会
- 5月24日(金) 理事会[決算](日食協)
- 6月 7日(金) 東海北陸ブロック大会
- 6月13日(木) 北海道・東北ブロック大会
- 6月17日(月) 近畿ブロック大会
- 6月21日(金) 定時総会(日食協)・
通常総代会(日食共組)
- 7月11日(木) 中・四国ブロック大会
- 7月11日(木) 関東甲信越ブロック大会
- 8月 1日(木) 第44回食品衛生懇話会
- 9月上旬 表彰中央審査会
- 10月23日(水) 全国支部長会議
食品衛生指導員全国大会
(会場：日本消防会館)
- 10月24日(木) 食品衛生功労者・
食品衛生優良施設等表彰式
(会場：明治座)

こちろ
食品衛生研究所

期限表示設定についてのご案内

平成17年2月に厚生労働省、農林水産省より「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が示されました。ガイドラインでは「食品の特性に配慮した客観的な項目(指標)に基づき、期限を設定する必要がある」としています。食品を製造し包装した事業者の責任で、単なる勘や経験でなく、科学的な根拠に基づき期限表示を設定しなければなりません。

消費者の約9割が期限表示を考慮して食品を購入しています。

(消費者庁平成28年度消費生活に関する意識調査結果報告書より)

期限表示の違いを知っておきましょう。

全ての加工食品には、賞味期限または消費期限が表示されています。

・賞味期限

おいしく食べることが出来る期限です。この期間を過ぎててもすぐに食べられないということではありません。

劣化が比較的遅い食品に表示されます。

例→スナック菓子、カップめん、缶詰、レトルト食品など

・消費期限

期限を過ぎたら食べない方が良い期限です。

劣化が速い食品(だいたい5日以内にわるくなるもの)に表示されます。

例 → 弁当、サンドイッチ、惣菜、生めんなど

賞味期限と消費期限との違い(イメージ)

(農林水産省HPより)



製造した食品の特性に応じて賞味期限とするか消費期限とするか設定しましょう。

次号では食品期限表示設定のための試験についてご案内いたします。

(検査事業部 阿部 智之)

食中毒事故に備え幅広く補償ができる「あんしんフード君」の検討を！ 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金の支払い状況

Close Up 解説

損害賠償金よりも消毒費用等の各種費用の支払いが高額！！

今回で紹介する事例は、初期対応費用等の各種費用の支払いが高額であった事例です。加入者が製造・販売した蒸しまんじゅうを喫食したお客さまが黄色ブドウ球菌による食中毒症状を発症し、2名が入院、1名が通院しており、損害賠償金112,724円、休業補償金159,052円、その他、消毒費用などの各種費用を697,190円お支払いしました。

今回の事例のように食中毒事故を起こした場合、食品事業者が負担する費用は被害者への賠償金に加え、事故の原因調査や施設の消毒などの営業再開にかかる費用等により高額となり、加入者店舗の営業が危ぶまれる、といったケースも想定されます。

「食品営業賠償共済」は、被害者への損害賠償金しか補償されませんが、「あんしんフード君」ではそういった被害者への損害賠償金以外に負担する各種費用に対する補償も取り揃えております。

万が一食中毒事故を起こしてしまった際にも安定した経営ができるよう、幅広く補償ができる「あんしんフード君」をおすすめください。
(共済部 小野 真也)



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)	事故の概況	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	2018.07.21	愛知県	豊明	あんしんフード君	飲食店	15,600 2,900	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	20	賠： 466,711 休： 804,241 特： 127,095 生： 6,020 計： 1,404,067
2			2018.12.03	茨城県	土浦	あんしんフード君	すし飲食店 食料品販売業	238,700	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。	2	賠： 89,489 特： 8,949 生： 3,374 計： 101,812
3		サルモネラ	2018.09.28	宮城県	仙南	レギュラー	飲食店	2,700 900	提供した弁当による食中毒。入院1名。	8	賠： 415,203 休： 58,962 特： 47,716 計： 521,881
4			2018.08.21	高知県	中央東	あんしんフード君	飲食店	15,600 2,900	提供したかつ丼による食中毒。	12	賠： 218,640 特： 22,164 計： 240,804
5	黄色ブドウ球菌	2018.09.12	新潟県	上越	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	9,500 600	製造販売した蒸しまんじゅうによる食中毒。入院2名。	3	賠： 102,476 休： 144,593 特： 24,707 被： 154,000 初： 155,034 消： 367,080 損： 21,076 計： 968,966	
6	異物混入	ノロウイルス	2018.12.22	福島県	いわき	レギュラー	飲食店	2,700 900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	31	賠： 293,710 休： 485,869 特： 78,258 計： 857,837
7		アニサキス	2019.01.25	福岡市	中央	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供したサバの刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠： 40,000 特： 4,000 計： 44,000
8		クドア	2018.11.21	神戸市	西部	ワイド	食料品販売業	69,000 11,900	提供したヒラメを喫食したお客さまが体調不良を訴えた。	19	賠： 359,700 特： 36,270 計： 395,970
9		異物混入	2018.03.18	静岡県	引佐	あんしんフード君	仕出し・弁当 食品製造業	11,000	販売した赤飯の中に石が混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損した。	1	賠： 30,173 特： 3,017 被： 1,458 初： 30,240 計： 64,888
10	施設賠償事故	施設リスク	2019.01.01	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館 (m)	20,500 1,300	施設屋根からの落雪により、お客さまの車両を破損させた。	0	施： 709,000 特： 70,900 計： 779,900
11			2018.06.10	福岡市	西	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業	8,500	生け簀内のイカが墨を吐き、お客さまの洋服を汚損した。	0	施： 38,800 特： 3,880 計： 42,680
12		業務リスク	2018.12.09	滋賀県	八幡	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が誤って食器を落とし、お客さまの携帯の画面を破損させた。	0	施： 107,000 特： 10,700 計： 117,700
13			2018.12.26	福井県	坂井	あんしんフード君	仕出し・弁当 食品製造業	11,000	従業員が取引先で搬入の際にドアを固定していなかったために突風で閉まり、食材の入ったコンテナにドアのガラスが接触し破損させた。	0	施： 44,800 特： 4,480 計： 49,280
14	賠償受託物事故	受託物リスク	2019.01.10	名古屋市中	あんしんフード君	飲食店	8,500	お客さまが忘れた時計を保管中に紛失した。	0	受： 48,000 特： 4,800 計： 52,800	
15		携帯品リスク	2018.12.31	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館 (m) 食品製造業	15,000 1,300	施設内でお客さまのスノーボードが盗難にあった。	0	受： 48,000 特： 4,800 計： 52,800
16	その他	被害者治療費等	2017.12.31	香川県	高松	あんしんフード君	飲食店	15,800	従業員が設置していた扇風機を修理していた際に羽根が外れ、近くにいたお客さまの手に接触し負傷させた。各種費用にて通院見舞金を支払った。	1	被： 20,000 計： 20,000

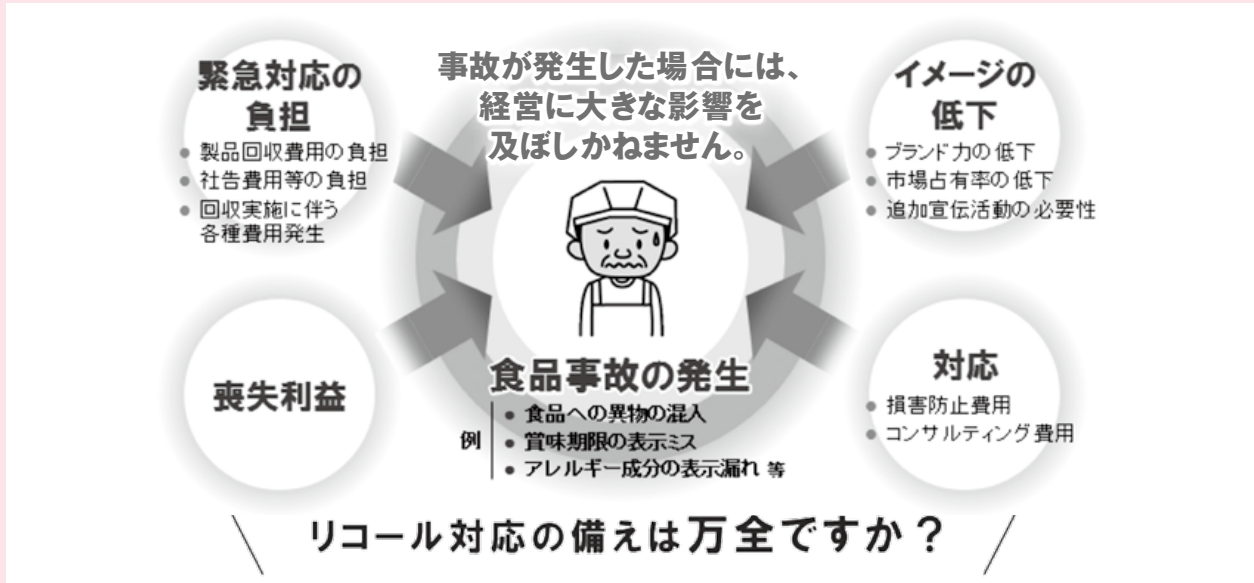
※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2019.2.1～2.28抜粋)

賠：生産物賠償金、不：不良完成品損害賠償金、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、被：被害者治療費等、生：生産物自体の損害
初：初期対応費用、損：損害回復費用、消：消毒費用、弁：弁護士費用、リ：リコール費用
傷：傷害補償金、盗：現金盗難等補償金、旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

あんしんリコール君
 ((公社)日本食品衛生協会会員向け生産物品質保険)のご案内

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.180
 広域法人部営業第一課

2018年6月の食品衛生法改正にともない、食品のリコール情報の報告制度が創設されました。食品等事業者は、食品衛生法違反またはそのおそれに伴う自主回収を行う場合、行政への届出が義務化され、行政によって消費者へ公表されます。



あんしんリコール君(生産物品質保険)は、スーパーあんしんフード君、あんしんフード君(総合食品賠償共済)を補完する制度です。生産した食品等に異物混入が発生した場合などに、その食品等の回収を行うことにより被保険者が負担する各種費用を補償します。

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 住所: 東京都渋谷区神宮前2-6-1(4階) TEL: 03-3796-3631

承認番号: B18-102592 使用期限: 2020年2月1日

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.180

**お客さまの
生涯を見つめる
ジブラルタ生命**



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
- +
- ① 老後の生活資金
- 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 <http://www.gib-life.co.jp/>

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 8:30~20:00 土曜 9:00~17:00
 (日曜・祝日・12/31~1/3を除く)



Gibraltar
 ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:能澤友佳
E-mail:nozawa@jpha.or.jp

DVD・書籍 『はじめようHACCP』

『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画・記録簿』

新年度を迎え、全国各地で食品衛生指導員研修会や企業内研修が実施される時期となりました。日食協ではHACCPの制度化を踏まえ、研修事業にお役立ていただけるDVD『はじめようHACCP HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)』を発刊いたしました。本DVDは、書籍『はじめようHACCP』に基づき作成しておりますので、『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画・記録簿』とあわせて、演習を取り入れた研修会等でご利用いただくことで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及にお役立ていただけます。



DVD はじめようHACCP

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

小規模一般飲食店の HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- ▶ Step 1 衛生管理計画を作成する
- ▶ Step 2 作成した計画を実施する
- ▶ Step 3 実施したことを確認して、記録する

1 一般的衛生管理のポイント

●7つの項目について管理計画を作成します。



体裁: DVD 約27分
定価: 10,800円(本体価格+税)



体裁: A4判 70ページ
スタートノート12ページ
定価: 756円(本体価格+税)



体裁: A4判 68ページ
定価: 250円(本体価格+税)



HACCPだっけ!?
そんなむずかしいこと
わからないよ



一緒に頑張りましょう!

送料について

1回のご注文金額が ●3,000円以上 → サービス ●3,000円未満 → 一律500円(ただし送付先が1か所の場合)
※2019年4月1日注文受付分より送料の金額を改定しています。

4月号の内容

食と健康 食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集1 健康増進法の一部を改正する法律について
昨年の健康増進法の一部改正により、さらに強化されることになった受動喫煙対策。改正法の趣旨や、各施設において求められる対策などについてくわしく解説。

特集2 冷凍食品の知識と利用
わが国における冷凍食品の歴史を振り返りつつ、意外と知らない冷凍食品に関する知識や利用のポイントをQ&Aを交えてわかりやすく紹介。

月刊「食品衛生研究」

- ◆米国、カナダ及びアイルランドから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価
- ◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 北海道①・さいたま市
- ◆第42回米国食品衛生調査団報告

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 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384 メールアドレス fukyuuka@jpha.or.jp

編集後記

2019年1月より、食品衛生研究所に関する記事を担当します化学試験部の谷戸と申します。日食協ニュースを通じ、研究所の情報もお伝えできればと考えております。少しでもわかりやすくお伝えできるように努めてまいります。(谷戸)