

告知

令和4年度 ブロック大会開催に向けて

北海道・東北ブロック 時代が求める安心・安全な食品衛生を目指して ～ウィズ・ポストコロナにおける協会活動～

開催地: 札幌市支部 開催日: 令和4年7月7日(木)
会場: 札幌パークホテル 参加予定: 約180名

「食」はヒトの生活から切り離すことのできないライフラインであり、この厳しい社会環境ゆえに食品衛生の重要性をさらに積極的に普及・啓発し、安全・安心を確実なものにしていく必要があります。そのため、一堂に会して、これまで積み上げてきた蓄積を基礎にしながら、ウィズ・ポストコロナにおける協会活動の進め方などにつき、知恵と工夫を出し合うことの意義は大変に大きいものと考えております。



廣川 雄一 会長

関東甲信越ブロック 彩の国 埼玉県で有意義な会議を

開催地: 埼玉県支部 開催日: 令和4年7月15日(金)
会場: パレスホテル大宮 参加予定: 約100名

2年連続でブロック大会が開催できず、現在も安心して開催できるか不透明な状況です。全事業者へのHACCPの定着、会員の減少などさまざまな課題に対して、ぜひ関係者一堂が顔を合わせて情報交換したいと思っています。密を避けた最小限の大会となる予定ですが、ぜひ開催できるよう努めます。



橋本 利弘 会長

東海北陸ブロック 活力の源!『食』 今こそ『食の安全・安心』をお届けしましょう

開催地: 愛知県支部 開催日: 令和4年6月10日(金)
会場: ホテルアソシア豊橋 参加予定: 約200名

人びとの活力、社会の活力の源は『食』!私達が国民の皆さまにお届けできる『食』の力で、世界に勢いを吹き込もうではありませんか。新型コロナウイルスで皆さまとお会いできなくなって早2年。今年こそは『楽しい食』を『安全・安心』に提供し続けるため、私たちの目指す活動について語り合しましょう。愛知県の東、「豊橋市」において皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



則竹 伸也 会長

食品衛生特別講演会の開催中止について

令和4年3月1日に予定しておりました「食品衛生特別講演会」は、新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、内部で検討し、中止とさせていただきます。

CONTENTS

- 令和4年度 ブロック大会開催に向けて 1
- 令和4年度の「巡回指導重点指導目標」が決定しました! 2
- 消費税の仕入税額控除における適格請求書等保存方式(インボイス制度)について 3
- 食協活動における食品衛生指導員活動の重要性 第15回 4
- 令和3年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催/商標登録が完了しました!!(五つ星シンボルマーク)/食品微生物検査実習(入門編1日間)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

近畿ブロック 日本有数のリゾート地 南紀白浜へ ようこそ**開催地**：和歌山県支部**開催日**：令和4年6月29日(水)**会場**：SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE**参加予定**：約200名

コロナの影響で人流が抑制され、社会経済活動の制約を受けるなか、一日も早くコロナ感染が収束し、「食の安全・安心」を守るため、本来の協会活動が円滑にできるよう望みます。そして、6月には大会を開催し、近畿の多くの会員の皆さまが白浜に集い、顔と顔を合わせ、会員獲得など各協会が抱える課題に知恵を出し合い発展的な意見交換の場といたしたく思っています。

ここ白浜町は、「青い海・白い砂浜・温泉・美しい絶景・そしてパンダの町」です。コロナから解放され、この機会に白浜を満喫して身も心もリフレッシュしてお帰りいただきたいと思います。



東山 泰清 会長

中・四国ブロック ようこそ「世界が誇る阿波踊りの町」徳島へ**開催地**：徳島県支部**開催日**：令和4年7月15日(金)**会場**：JRホテルクレメント徳島**参加予定**：約400名

令和4年度中・四国ブロック大会を徳島県徳島市で開催いたします。HACCPの普及啓発、食品衛生責任者養成講習会eラーニング、協会員確保など食品衛生協会の今後の課題についての意見交換の場となりますよう準備してまいります。

また、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を考慮しながら安全に開催できるよう努めます。

皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



宮城 弘明 会長

九州ブロック 「食と古代ロマンの宝庫」福岡へようこそ**開催地**：福岡県支部**開催日**：令和4年7月7日(木)**会場**：宗像ユリックス**参加予定**：約1,500名

福岡県は、新鮮で豊かな山の幸や海の幸とさまざまな料理が美味しいところであり、歴史的にも、太宰府で1,300年前に詠まれた歌が元号の「令和」の起源となり、また、開催地宗像市は、平成29年に『神宿る島』宗像・沖ノ島と関連遺産群がユネスコ世界文化遺産として登録されるなど、古代ロマン漂うところです。

九州各県市の会員が一堂に会するこの地が、食品衛生協会の活性化につながる活発で有意義な意見交換の場となるよう努めて参ります。

皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



熊川 謙一 会長

報告**令和4年度の「巡回指導重点指導目標」****重点指導目標****「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」**

令和4年2月2日(水)午後1時30分よりオンライン会議にて第8回衛生管理推進委員会が開催され、闊達な意見が交わされました。

委員会は、委員長に長谷川委員(山形県支部長)、副委員長に中川委員(富山県支部長)、小泉委員(愛媛県支部長)を選任し、長谷川委員長により議事が進められました。

令和4年度巡回指導重点指導目標

重点指導目標を「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」とし、HACCPの実施においてポイントとなる振り返りの視点を盛り込むこととしました。他方でHACCPはまだまだこれからという支部では、状況に応じて普及活動を行っていただくこととし、指導資料についても振り返りの要素を盛り込んだ内容とすることとしました。

なお、従来は「重点指導項目」としていましたが、HACCP制度化に伴い、衛生管理全体での巡回指導が必要なことから、令和4年度は「重点指導目標」としました。

消費税の仕入税額控除における 適格請求書等保存方式（インボイス制度）について

昨年、令和3年10月1日から適格請求書発行事業者の登録が開始されたとニュースになりました。**適格請求書等保存方式（いわゆるインボイス制度）**とは何か概要をご紹介します。

適格請求書等保存方式は、**消費税に関する制度**です。令和5年10月1日から消費税計算の際、仕入税額控除を受けるために「帳簿」及び税務署長に申請して登録を受けた課税事業者である「適格請求書発行事業者」が交付する「適格請求書」（インボイス）などの請求書等の保存が要件となりました。つまり、制度開始以後は適切なインボイスを保存しておかないと消費税の税額が増える可能性があるということです。また、立場を替えると請求書を発行する場合に、相手側からは適切なインボイスの発行を求められる可能性が高くなります。

インボイスを発行するためにはまず、適格請求書発行事業者にならなければなりません。適格請求書発行事業者になるためには、登録申請書を提出し、登録を受ければ完了です。ただし、免税事業者には課題があります。消費税の免税事業者とは、その課税期間における課税売上高が1,000万円以下の事業者です。原則、消費税の納税義務が免除されています。しかし、適格請求書発行事業者は、法律により免税事業者にあたらなくなるため、消費税の納税義務が免除されません。なお、**適格請求書発行事業者の登録を受けるかどうかは事業者の任意です**のでご注意ください。



今回、紹介した内容はインボイス制度のごく一部になります。詳細は、国税庁HPや月刊「食と健康」2019年8月号の『特集2 消費税「軽減税率・インボイス」制度について～実務面での対応も含め～』もぜひご参照ください。

（総務部 松山 義広）

◆「食と健康」2019年8月号は以下URL・QRコードよりアクセスできるホームページから購入できます

<http://suishinka.shop15.makeshop.jp/shopdetail/00000000290/category01/page1/recommend/>



が決定しました！

食の安心・安全・五つ星事業の推進について

平成30年度からHACCP型を導入し、参加いただいている事業者は従来型からHACCP型へ移行する数も増えていきます。令和3年にHACCPが完全施行されたことから、**①従来型の取扱いについて、②全国チェーン店の参加について**協議いただきました。

〈主な意見〉

- ①従来型五つ星の取扱いについては、制度化も踏まえHACCP型に切り替えていきたいとの意見が大多数を占めました。今後、指導を行う指導員への研修等が課題として挙げられました。
- ②全国チェーン参加については、日食協主導で多くの事業者へ推進していただきたいとの意見がありました。



オンラインでの塚協専務理事あいさつ

（公益事業部 児玉 和佳奈）

食協活動における食品衛生指導員活動の重要性 第15回

衛生管理推進委員会の成り立ちと目的

本年2月2日、日食協において第8回衛生管理推進委員会が新型コロナウイルス予防に伴う東京都の蔓延防止等重点措置の中、WEBによるオンライン会議で開催されました。

衛生管理推進委員会は以前食品衛生指導員部会の名称で昭和44年に日食協初めての部会として発足した重要な部会であります。

すでに食品衛生指導員の成り立ちでも触れておりますが、昭和35年から厚生省（厚生労働省）より食品衛生指導員養成委託費が予算化され、食品衛生指導員が養成されることになり、昭和44年当時4万1千名を数えるまでに至りました。また、厚生省では消費者への食品の正しい知識の普及のため、食品衛生普及対策等委託費が新たに計上され、食品衛生指導員の活動に新たな広がりを見せるようになり、昭和48年の食品衛生指導強化補助金にまとめられ、以来平成21年度まで食品衛生指導員関係の補助金が継続されました。

昭和43年当時食品衛生問題が消費者活動の盛り上がりとともに注目を浴び、消費者保護基本法が制定されました。目的は消費者の利益の擁護および増進について総合的推進を図り、国民の消費生活の安定と向上を確立することとして制定された法律でその後、平成16年の法改正に伴い、消費者基本法と改称されました。

特に消費者に提供される食品について、「安全・知らせる・選ぶ・発表する」、という4つの権利を消費者は主張されました。

こうした情勢の中、食品衛生行政のあり方について、同年行政管理庁長官（現在は総務省に統合）は厚生大臣に対して、食品衛生に関する行政監察の結果に基づく勧告を行いました。そのうちの「営業者等の自主衛生管理

の食品衛生指導員について」の項目で、次のような勧告がありました。

「食品衛生指導員は日本食品衛生協会の委嘱により、各地域に置かれ、営業者の衛生管理の指導にあたっている。これらは保健所に協力して巡回指導に実効をあげている例もあるが、一部には、①営業者に対する許認可手続きの指導だけを行っているもの、②ほとんど実質活動を行っていない、など活動が低調なところもみられる。したがって、業者の自主規制を一層強化し、監視の基盤を整備するためには、保健所との連携を密にし効果的な巡回指導を行わせることなどにつき、さらに積極的な指導をはかること。」

厚生大臣は「食品衛生指導員の活動を効果的に実施させるため、日本食品衛生協会の各支部に食品衛生指導員部会を設けるなど指導員の組織化を図るとともに、保健所との連携を密にし効果的に巡回指導するよう指導したい。」と回答した。

日食協では厚生省の回答に基づき全国各支部に部会の設置を提唱するとともに昭和44年に食品衛生指導員部会を設けることとし、部会において食品衛生指導員のあり方の検討をするとともに食品衛生指導員制度要綱改正、指導員活動の強化策の検討を図り、毎年の全国共通の巡回指導項目の策定などを行って参りました。

食品衛生指導員部会を引き継ぎ平成26年より衛生管理推進委員会として食品衛生指導員に関わる事業の検討が図られ、今委員会では令和4年度の重点指導目標として、「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り**」に決定いたしました。

（専務理事 塚脇 一政）

報告 令和3年度「食鳥処理衛生管理者の登録講習会」開催

令和3年度は北は北海道、南は沖縄県、全国から115名の受講希望があり、複合形式（eラーニング：12/1～1/8、集合形式：1/24もしくは1/25）102名、集合形式（1/17～1/19）12名の計114名の方が修了されました。

eラーニング、ライブでの配信を組み合わせることにより、コロナ禍においても無事に開催し、一部の方が体調不良により修了することができませんでしたが、その他の方がたは無事修了することができました。



集合形式 講義風景

商標登録が完了しました!!



食の安心・安全・五つ星事業のシンボルマークが令和4年1月31日付で商標登録が完了しました。

区分：「飲食店又は食品の調理施設における衛生管理の評価・調査またはコンサルティング、食品の衛生管理に関する情報の提供、HACCP認定基準への適合性についての確認・審査・認定・証明又は助言をする商品」

(公益事業部 児玉 和佳奈)

こちろ 食品衛生研究所

5月27日開催 「食品微生物検査実習(入門編1日間)」のご案内

本実習は、『初めて微生物試験を行う人に向けた入門的な実習を開催してほしい』という多くの要望を受けて実現したテーマです。正確で安全な細菌検査を行うには、その心得や基本的な無菌操作、器具の使い方を身につける必要があります。講師の経験に基づいた注意点や起こしやすいミス事例を解説し、実際に食品の細菌検査を体験するカリキュラムとしました。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防対策を実施したうえで開催いたします。また、開催時の感染状況によっては、延期または中止となることもございますことをご承ください。



一人ひとりが試験操作を体験(2019年11月開催時)
※現在は、受講生同士が対面とならないよう座席を配置します。

2022年度に開催予定の実習研修

食品微生物検査実習(初級2日間)	食品微生物検査実習(中級2日間)
食品汚染カビ検査実習(2日間)	食物アレルギー検査実習(1日間)
理化学試験の基礎実技研修(1日間)	異臭クリーム対応のための官能評価講習会(1日間)
食品の製造現場における防虫防鼠管理を有効的に進めるための研修(1日間)	

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

(検査事業部 布村 俊治)

転倒事故による高額支払い事例 ～「あんしんフード君」で施設事故にも万全の備えを～ 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

Close Up 解説 施設・業務上の事故も幅広く補償している「あんしんフード君」のオスズメを！

2019年8月に加入者の営業する飲食店にてお客さまの転倒事故が発生しました。事故の原因は店舗の床が濡れていたことによるもので、転倒したお客さまは下あごを骨折するだけを負いました。治療には1年以上の期間を要し、治療後に被害者から慰謝料を含めて約400万円近い請求がなされました。

今回の事故については、転倒した本人の不注意よりも、店内の床が濡れた状態を放置した店の責任が大きいと判断し、最終的に特別費用を含めて約350万円の共済金を支払いました。

お客さまの転倒事故については、飲食店のみならず販売業、旅館、製造業についても常に発生するリスクがあります。また、玄関にマットを敷く等の対応をしても、事故を完全に防止することは不可能です。万が一の事故に備えて、「あんしんフード君」のご加入をおすすめいたしますよう、よろしくお願ひいたします。(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)		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	2021.10.15	長野県	長野市	レギュラー	飲食店	2,700	900	提供したとりレバーによるカンピロバクター食中毒。	2	賠：53,060 休：218,428 特：27,449 計：298,937	
2			2021.10.09	福岡市	博多	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	提供したとりレバーによるカンピロバクター食中毒。	3	賠：106,040 特：10,604 被：90,000 計：206,644	
3		ノロウイルス	2021.04.23	愛媛県	八幡浜・大洲	レギュラー	飲食店 食料品販売業 食品製造業	2,700		提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	37	賠：1,900,750 特：190,375 計：2,091,125	
4		アニサキス	2021.11.07	茨城県	水戸	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供した海鮮丼によるアニサキス食中毒。	1	賠：22,890 特：2,289 計：25,179	
5		異物混入	2021.09.24	神奈川県	平塚地区	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供した料理にオリーブの種が混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損した。	1	賠：139,720 特：13,972 計：153,692	
6			2021.11.27	島根県	益田	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000		提供したタコライスにガラス片が混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損した。	1	賠：25,080 特：2,508 計：27,588	
7	施設賠償事故	施設リスク	2019.08.18	三重県	志摩	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗の床が濡れていたため、お客さまが滑って転倒し下あごを骨折。過失相殺し治療費のみお支払い。	1	施：3,264,657 特：326,466 計：3,591,123	
8			2020.11.07	熊本県	阿蘇	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	24,000	5,300	店舗内の通路が濡れたまま放置されており、お客さまが通りかかった際に転倒し骨折した。	1	施：604,604 特：60,460 計：665,064	
9			2021.01.10	新潟県	新発田地区	あんしんフード君	旅館(m)	796,300	214,600	施設屋根から落雪し、駐車車両を破損させた。	0	施：579,453 特：57,945 計：637,398	
10			漏水リスク	2021.08.01	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗厨房内のシンクの蛇口を閉め忘れてしまい、階下の店舗を汚損した。	0	施：4,230,672 特：423,067 計：4,653,739
11				2021.09.21	仙台市	仙台市青葉区	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗から水漏れが発生し、隣接している店舗を汚損した。	0	施：877,864 特：87,786 計：965,650
12	受託物賠償事故	携帯品リスク	2021.11.10	福岡市	博多	あんしんフード君	飲食店	32,400		店内でお客さまの靴が盗難にあった。	0	受：24,200 特：2,420 計：26,620	
13	旅館賠償	旅館宿泊者賠償	2021.11.13	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館(m)	20,700	1,300	宿泊客が布団を敷く際に躓き、施設の窓ガラスを破損させた。	0	旅：59,700 計：59,700	
14	その他	リコール費用	2021.09.22	静岡県	焼津市	あんしんフード君	食品製造業	103,200	10,800	製造したうどんすき鍋つゆより細菌が確認され、身体的被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。	0	リ：442,413 計：442,413	
15		不良完成品損害	2021.09.17	滋賀県	八日市	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	5,500		加入者が製造した原乳から抗生物質が検出され、納品先の完成品を汚損した。	0	不：1,189,838 計：1,189,838	

支払い日(2022.1.1～1.31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、不：不良完成品賠償金、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、リ：リコール費用

旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

令和4年1月末現在の新型コロナウイルスによる共済金支払い状況(速報)

●加入施設の消毒費用 260件 73,183,670円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」または「あんしんフード君」

●加入施設の休業補償 487件 401,392,786円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」またはその他のコースに休業補償特約を付帯した契約



(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)
現金盗難等補償特約のご案内

三井住友海上火災保険株式会社
広域法人部営業第一課

VOL.211

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災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。)



営業時間終了後の
店舗侵入・現金盗難



店舗外の自動販売機・
券売機内収容現金の盗難



店舗火災による現金焼失



銀行夜間金庫への輸送時、
施錠した自動車内からの現金盗難

保険の対象

オプションで補償される主な保険の対象は以下のとおりです。



現金
(外貨を含む)



小切手



ギフト券・
商品券



プリペイドカード
(図書カード・スーパー
マーケット用カード等)

※使用有効期限が設定されている場合は、これを経過した後のものは含みません。また、電子マネー、キャッシュカード、デビットカード、クレジットカード等は保険の対象には含まれませんので、ご注意ください。
※偽造、変造、模造もしくは贋造(がんぞう)による損害や、支払いの過誤や受取不足等の事務的間違いによる損害は補償の対象外となりますので、ご注意ください。

このチラシはマネーワン(マネー包括保険)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 住所：東京都渋谷区神宮前2-6-1(4階) TEL:03-3796-3631

承認番号：B20-102424 使用期限：2022/3/15

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.211

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	+	1 老後の生活資金
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		

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
(日曜・祝日・12/31~1/3を除く)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当: 澁谷 朗子
E-mail: shibuya@jpha.or.jp

表紙の縁取りが黄緑色に変わります!!

新訂 食品衛生指導員ハンドブック 第2版



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

食品衛生指導員養成講習会のテキストとしてご利用いただいております「食品衛生指導員ハンドブック」は、平成30年6月の食品衛生法の改正に合わせ、新訂版として令和2年度4月に発刊いたしました。HACCPに沿った衛生管理の制度化などの最新情報や食品衛生指導員活動について、講習科目に沿ってわかりやすくポイントをまとめております。また、本文をカラー印刷とし、イラストを多用することで視覚的に理解を深めていただけるようレイアウトを工夫し、テキストに沿ったスライドも作成しております。

本書は2年ごとの改訂を原則としており、令和4年度4月以降、在庫等の状況により順次「第2版」に切り替えてご利用いただくこととなります。

新訂第2版では、食中毒統計資料を最新のものに更新、令和2年に発生した病原大腸菌による大規模食中毒2件の情報を食中毒事例に追加、第1版を発刊した当时には情報の少なかった「自主回収報告制度」「営業規制に関すること(営業許可制度・営業届出制度)」について加筆しております。

食品衛生指導員活動に欠かせない基礎知識が満載の本書を、引き続き積極的にご利用くださいますようお願いいたします。



※本書の講習会用スライド(パワーポイントデータ)につきましては、食品衛生指導員養成講習会で日食協作成のテキストをご使用いただいている場合に限り、テキスト発刊と同時期に該当の都道府県支部へのご提供を予定しております。

主な収載項目

- 第1章 食品衛生法と関係法令
- 第2章 最近の食中毒の発生事例
- 第3章 食品衛生指導員活動について
- 第4章 一般的な衛生管理とHACCPによる衛生管理
- 第5章 食品衛生における危機管理
- 参考資料

- 体裁：A4判 ページ数未定 本文カラー印刷
- 定価：1,650円(税込)
- 発刊：2022年3月末(予定)
- 送料：1回のご注文金額が3,000円(税込)以上の場合はサービス、3,000円(税込)未満の場合は一律500円かかります。(送付先が1か所の場合)

3月号の内容

食と健康

食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集 もっと知りたい 有毒植物による食中毒とその対策

食協事業：コロナ禍で苦しむ仲間(飲食店)を救え！〈安全・安心にテイクアウトを行うお手伝い〉
(京都府支部 乙訓支所)

指導員のひろば：食品衛生指導員になって(福島県支部 福島県北支所)

月刊「食品衛生研究」

- ◆小麦中のデオキシニバレノールに係る成分規格の設定について
- ◆プラントベース食品等の表示に関するQ&Aについて
- ◆統計資料：令和2年度 全国食品営業施設数等

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

今号より日食協ニュース担当となりました。どうぞよろしくお願ひします。さて、3ページでは、2023年10月から始まる「インボイス制度」について、月刊「食と健康」2019年8月号特集2にふれながら紹介しています。ぜひご参照ください。(澁谷)