

報告

新食品衛生センター披露式・令和6年新春賀詞交歓会 開催しました!



鏡開き

2月13日(火)、東京都台東区の浅草ビューホテルにおいて「新食品衛生センター披露式・令和6年新春賀詞交歓会」をご来賓はじめ、日食協支部役員、特別会員、関係企業・団体等計約300名のご出席を賜り、開催いたしました。

小林健日食協会長のあいさつで開会し、来賓祝辞を武見敬三厚生労働大臣(代読:大坪寛子厚生労働省健康・生活衛生局長)、深谷隆司自由民主党東京都支部連合会最高顧問、山東昭子参議院議員、萩生田光一衆議院議員、金田勝年衆議院議員、丸川珠代参議院議員、服部征夫台東区長より賜りました。



会場の様子



小林 健
日食協会長



深谷 隆司
自由民主党東京都
支部連合会最高顧問



山東 昭子
参議院議員



鶴飼 良平
日食協理事長



萩生田 光一
衆議院議員



金田 勝年
衆議院議員



大坪 寛子
厚生労働省
健康・生活衛生局長



丸川 珠代
参議院議員



服部 征夫
台東区長

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をご紹介いたしました。当日は、月桂冠株式会社の樽酒により鏡開きを行い、京都の伏見の水で造られたこだわりの銘酒が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。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

(総務部)

CONTENTS

- 新食品衛生センター披露式・令和6年新春賀詞交歓会 開催しました! 1
- 令和6年度の「巡回指導重点指導目標」が決定しました! ... 2
- 第9回 普及啓発事業委員会 開催/第9回 福利厚生委員会 開催 3
- 食協活動における食品衛生指導員の重要性 第18回 4
- 共済取扱いにかかわる年度末締切・令和6年度「あんしんフード君」の推進方法について/2024年度に開催予定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

報告

令和6年度の「巡回指導重点指導目標」が決定しました！ 第10回 衛生管理推進委員会 開催

令和6年度重点指導目標

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」 ～食の安心・安全・五つ星でバッチリ～

令和6年1月30日（火）午後2時より新・食品衛生センター（東京都台東区）6階講堂にて第10回衛生管理推進委員会を開催いたしました。本委員会では委員長に則竹委員（愛知県支部長）、副委員長に出立委員（和歌山県支部長）を選任し、則竹委員長により議事が進められました。また、オブザーバーとして日食協熊谷学術顧問、東京都支部にもご出席いただき、さまざまな視点から幅広く意見が交わされました。

はじめに、事務局より令和5年度事業として、巡回指導活動、全国大会、研修事業について報告しました。特に指導員全国研修会については、このような地域間の交流の機会をもっと増やしてほしいなどの多くのご意見、ご感想をいただくとともに、支部でも同様に開催したとの報告をいただきました。

次に、令和6年度の事業活動について、全国的食品衛生協会の事業発展のため、改めて、五つ星事業を主要事業と位置付け、令和6年度もより一層推進することとし、SNSを使用した消費者へのアピール、保健所との連携、巡回指導重点指導目標、HACCP型への移行、広域展開の企業等への対応などの推進案についてご議論いただきました。

その結果、令和6年度の巡回指導重点指導目標については、五つ星事業を活用した指導員活動の推進にもつながるようにサブタイトルを入れ、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り ～食の安心・安全・五つ星でバッチリ～」といたしました。

今後より一層、五つ星事業の普及に向けて推進方法を検討してまいりますので、五つ星事業をぜひご活用ください。



則竹委員長のご挨拶



協議事項での意見交換の様子

(公益事業部)

報告

第9回 普及啓発事業委員会 開催

令和6年2月9日(金)午後2時より、浅草の新・食品衛生センター6階講堂において、第9回普及啓発事業委員会を開催いたしました。委員長に小泉委員(愛媛県支部長)、副委員長に柴山委員(静岡県支部長)と江口委員(長崎県支部長)を選任し、小泉委員長を議長として議事を進行しました。



小泉委員長

○eラーニングによる責任者養成講習会の実施状況と課題

新型コロナウイルスが猛威をふるい、集合形式での講習会が開催できなくなるなかで、日食協からご提案したeラーニングでしたが、これまでにほとんどの支部で導入され利用者が増加しました。しかし同時にさまざまな課題も発生してきていることから、各支部での気づき点や日食協への提案などについてご意見をいただきました。



普及啓発事業委員会報告の様子

○責任者実務講習の導入推進と受講率向上策

令和3年度より都道府県市等が実施する実務講習会に対し、eラーニングシステムの提供を開始し、令和5年1月には日食協制作の動画コンテンツを利用した実務講習会の実施も可能とするなど、導入される支部の利便性を高めており、本年度は8支部にご利用いただいています。

今後、多くの支部に導入していただきたく、支部における実務講習会開催の実情や受講率向上のための取組みについてご協議いただきました。

○その他(食の安心・安全・五つ星事業)

日食協では、全国の食品衛生協会の事業発展のため、改めて五つ星事業を主要事業として位置付け、さらなる推進に取り組むこととしています。そこで、今年度は全委員会で五つ星に関してご意見をうかがうこととなり、本委員会でも議題として取り上げました。

本委員会での意見交換をふまえ、今後の事業推進に役立ててまいります。

(出版部)

報告

第9回 福利厚生委員会 開催

令和6年2月19日(月)午後2時より、新・食品衛生センター6階講堂にて第9回福利厚生委員会を開催いたしました。本部事務所を移転し初めての委員会となりました今回は、委員長に小池委員(長野県支部長)、副委員長に畑中委員(青森県支部長)を選任し、小池委員長を議長として議事を進行いたしました。

はじめに報告事項を説明後、下記の協議事項についてご協議いただきました。

○「食品営業賠償共済」事業の簡素化について

将来的に「あんしんフード君」を柱とし普及を図るため、その第一段階として長い年月を経て複雑化してきた本制度を簡素化しわかりやすい制度とするため、以下4つについてご協議いただきました。

- ① 営業区分の見直し
- ② レギュラーコース制度、掛金の改定
- ③ ワイドコースの廃止
- ④ 「あんしんフード君」における弁当等営業区分にかかわる共済掛金の見直し



福利厚生委員会 会議風景

共済事業は会員の福利厚生に資することと合わせ、各食協の財源基盤となることから、各項目について熱心に、そして慎重なご協議をいただきました。委員の皆さまのご意見を参考に共済部として今後の方向性について十分に検討していくことといたします。

○「食品営業賠償共済」Web受付システムの今後の在り方について

本年10月に公開いたします本システムについて、運用を進めるなかにおいても利便性向上のための改修が必要になってまいります。

委員の皆さまからは営業許可申請のシステム化や証紙販売のキャッシュレス化に伴い、保健所への事業者の来所が減少していくなか、勧誘機会を持つことの重要性、会員管理のシステム化など会員の確保や会員に対するメリットの提供について情報交換が行われ、web受付システムは将来的には共済受付にとどまらず幅広い運用ができるものとして検討してほしいというご意見をいただきました。

委員の皆さまのご意見を参考に、今後も検討をまいります。

(共済部)

食協活動における食品衛生指導員の重要性 第18回

食品衛生指導員活動と「食の安心・安全・五つ星」

令和6年度の食品衛生指導員の重点指導目標が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り～食の安心・安全・五つ星でバッチリ～」と、本年1月に開催された衛生管理推進委員会で決定されました。

今回は食品衛生指導員と「食の安心・安全・五つ星」の関わりについてご紹介いたします。

食協組織の活性化、食品等事業者の自主衛生管理の推進及び消費者に適正な情報提供を行うことを目的に平成24年10月より「食の安心・安全・五つ星事業」を開始いたしました。

本事業は平成21年より新潟県新潟市支所が実施していたもので、新潟県市川指導員協議会会長よりご紹介され、日食協職員を新潟市に派遣し、関本新潟市支所長（当時）に説明を受けたところからはじまりとなります。

新潟市支所は都市型の食協で、全国展開の飲食チェーン店が多く、会員加入率が低いことが大きな課題でした。関本支所長はアメリカ合衆国の飲食店で見かける食品衛生の標示をヒントに飲食店の食品衛生の取り組みを星で表して、消費者の店選びの指標としようと考えました。

事業を始めるには、大きな店舗、目立つ店をターゲットに支所の役員が店舗を回って経営者を説得して回りました。星の評価は食品衛生指導員が行うこととしました。

その結果少しずつ加入店舗が増え始めるとともに会員未加入者から問い合わせも増え始めました。新潟駅内のテナントは食協に加入し五つ星のパネルを掲示するに至りました。

日食協ではこの成功例をもとに各界からの意見を求めるため、五つ星の内容、判定方法、全国展開の是非等について平成24年4月、5月に委員会を開催いたしました。

委員会は食品衛生監視員協議会からの代表者から、消費者団体、支部専務理事、日食協理事、新潟県関係者を招集して開催いたしま

した。会議では、ほぼ新潟市で行っていた事業内容を踏襲する形でまとめ、一部字句の訂正、解釈の確認、保険の補償額の増額を行いました。当初新潟市では、「食の安全、安心と五つ星」となっていたものを、食品衛生指導員活動により行う事業であることから安心を前面に打ち出すことがいいのではないかとということで最終的に「食の安心・安全・五つ星事業」と名称が決まりました。

日食協では理事会の決議を経て平成24年度事業として推進を図り、9支部35支所が取り組みを始めました。

現在ではHACCPの法施行を受け、HACCP型の五つ星となり45支部311支所が取り組んでおります（令和5年3月末現在）。

食品衛生指導員の方がたによる巡回指導が消費者への適正な情報提供となる「食の安心・安全・五つ星」の掲示につながることは、食品衛生指導員活動の活性化に寄与することとなることでしょう。

日本食品衛生協会 塚脇 一政



告知

更改漏れのないようご注意ください!! 共済取扱いにかかわる年度末締切・令和6年度「あんしんフード君」の推進方法について

共済取扱いにかかわる年度末締切

本年度実績の最終の書類受付ならびに着金は下記の期日となります。間に合わない場合、令和6年度の実績に算入されることとなりますのでご注意ください。継続意思のある契約については漏れがないようご確認くださいませよう、よろしくお願いいたします。

	通常月の締切	令和5年度末の締切
賠償共済	1日始期日…前月の20日まで 15日始期日…当月5日まで	3月18日(月)午後1時まで (FAX可)
火災共済		

令和6年度「あんしんフード君」の推進方法

各支部・支所におかれましては、令和6年度「あんしんフード君」の推進方法として下記の対策等を参考に、普及推進に引き続きご尽力賜りますようお願い申し上げます。

① 確実な継続対策

- ・未継続者に対し電話等で意思確認の実施
- ・口座振替の推進
- ・日食協より年4回未継続者リストの送付

② 継続加入者に対する「あんしんフード君」への切り替え

- ・掛金の優位性をピーアール
- ・業種ごとのメリットを説明
- ・「あんしんフード君」の支払い事例を用い、補償内容を比較
- ・傷害補償を希望する人には、「スーパーあんしんフード君」を案内

③ 食協(支所)と普及推進員との連携協力体制の確立

- ・業種別組合団体加入者の推進
- ・大規模事業者に対する推進

④ その他事業との連携

- ・「食の安心・安全・五つ星事業」との連携
- ・「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業に合わせた推進

(共済部)

こちら
食品衛生研究所

2024年度に開催予定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。各分野において経験豊富な講師とスタッフをそろえ、当所にある100人規模の実習室で自ら実際に手を動かす実習を主体とした研修を行っています。

今回は、2024年度に開催予定のコースについてご案内します。

2024年度に開催予定の実習研修	
開催月	実習研修会名
5月	理化学試験の基礎実技研修
5月	食品微生物入門1日
6月	食品微生物初級2日
9月	食物アレルギー検査実習
10月	食品汚染カビ検査実習
11月、2月	異物混入対策
3月	食品微生物中級2日間

*2024年3月現在

今後の開催予定や詳細につきましては、随時ホームページやメールマガジン等でご案内いたします。

お問い合わせ先

検査事業部検査事業課 TEL:042-789-0212

E-mail:kenshu@jfha.or.jp

特に5月に開催される「理化学試験の基礎実技研修」と「食品微生物入門1日」はそれぞれの分野における基礎をテーマとした内容になっておりますので、新人研修の一環としてご利用ください。



研修を行う実習室の写真

(検査事業部 検査事業課)

歯科治療による損害賠償金が高額に! 「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

異物混入による高額事例、さまざまな事態に備えた保険加入を!

今回ご紹介するのは異物混入による事故事例です。
 加入者店舗で調理した肉料理に骨片が混入しており、お客さまが喫食した際に前歯を欠損しました。被害者は事故以前より歯の治療をしており、再治療費として損害賠償金760,984円をお支払いしています。
 歯科治療のなかでもインプラントやブリッジ治療の一部は、専門的な知識や技術および高価な材料が必要かつ自費診療(保険適用外)になるため費用が高額になる傾向があります。本事例でも被害者に行った治療が自費診療(保険適用外)であったため損害賠償金が高額となりました。
 食品営業において思わぬ事故から高額な賠償請求をされることもあります。会員の皆さまには不測の事態に備え、さまざまな補償を兼ね備えた保険加入の検討をしていただき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)		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	2023.11.08	香川県	東讃	あんしんフード君	飲食店	10,800		提供したとり肉によるカンピロバクター食中毒。	3	賠： 105,170 特： 10,517 被： 15,000 計： 130,687
2			2023.11.22	茨城県	つくば	あんしんフード君	飲食店	15,600 2,900		提供したレバーによるカンピロバクター食中毒。	1	賠： 19,560 特： 1,956 計： 21,516
3		ノロウイルス	2023.11.25	京都市	左京	レギュラー	飲食店	2,700		提供したカキフライによるノロウイルス食中毒。	1	賠： 22,920 特： 2,592 計： 25,512
4		アニサキス	2023.11.14	長野県	佐久	あんしんフード君	飲食店	18,400		提供したサバによるアニサキス食中毒。	1	賠： 21,790 特： 2,179 計： 23,969
5	異物混入	異物混入	2023.04.04	熊本県	八代	あんしんフード君	食品製造業	330,400		提供した肉に骨片が混入しており、喫食したお客さまが前歯を欠損した。	1	賠： 760,984 特： 76,098 計： 837,082
6			2023.11.19	福岡市	西	レギュラー	飲食店	2,700		提供した麻婆豆腐にタワシの破片が混入しており、喫食したお客さまが口内を負傷した。	1	賠： 25,353 特： 2,835 計： 28,188
7	施設賠償事故	施設リスク	2023.09.19	京都市	右京	あんしんフード君	飲食店	13,600 900		施設前に設置していた店の看板が強風で飛び、通行人にあたって負傷させた。	1	施： 1,300,000 特： 130,000 弁： 330,000 計： 1,760,000
8			2023.11.11	愛知県	江南	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗の垂れ幕の設置位置が悪く、風で揺れた際に駐車車両に接触し損傷させた。	-	施： 588,676 特： 58,868 計： 647,544
9		業務リスク	2023.12.18	茨城県	筑西	あんしんフード君	飲食店	8,500		従業員が配膳中に誤ってドリンクをこぼし、お客さまの衣服等に損害を与えた。	-	施： 304,052 特： 30,405 計： 334,457
10			2023.07.30	静岡県	御殿場	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		自車に荷物を運んでいた際に、荷物が駐車中の別車両にあたり破損させた。	-	施： 116,655 特： 11,666 計： 128,321
11			2023.09.03	横浜市	中区	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		従業員が出前先で誤っておかもちを駐車車両にぶつけ、破損させた。	-	施： 100,180 特： 10,018 計： 110,198
12		漏水リスク	2023.04.20	名古屋市中	あんしんフード君	飲食店	18,400		従業員が火にかけたまま鍋を放置したため炎が上がり、作動したスプリンクラーの水が漏水し階下を汚損した。	-	施： 5,986,667 特： 598,667 計： 6,585,334	
13			2023.10.14	静岡県熱海	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		店舗内の配管から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 4,131,575 特： 413,158 計： 4,544,733	
14	旅館宿泊者賠償	旅館宿泊者賠償	2023.10.29	福島県	福島県北	あんしんフード君	旅館 (㎡)	3,000 1,300 旅：2,000		宿泊客が体調不良で嘔吐し、施設の畳および布団、家具を汚損した。	-	旅： 200,000 計： 200,000
15			2023.10.09	宮崎県	日南申間	あんしんフード君	旅館 (㎡)	20,700 5,500 旅：5,000		宿泊客が誤って客室のトイレを破損させた。	-	旅： 40,150 計： 40,150
16	その他	被害者治療費等	2023.11.25	富山県	氷見	あんしんフード君	旅館 (㎡)	15,600		店内でお客さまが椅子に躓いて転倒し、負傷した。各種費用にて入院見舞金を支払った。	1	被： 50,000 計： 50,000
17		リコール費用	2023.09.25	和歌山県	有田	スーパーあんしんフード君	食品製造業	5,500 200 傷：17,900		商品原料のリキュールの温度管理を怠り、タンク内に雑菌が増殖。保管中、出荷済みの製品の回収をした。リコール費用にて回収費用を支払った。	-	リ： 769,490 計： 769,490

支払い日(2023.12.1～12.31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、特：特別費用、被：被害者治療費等
 弁：弁護士費用、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)
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.233

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：東京都台東区寿4丁目15-7(7階) TEL:03-5830-7201

承認番号：B22-903095 使用期限：2024/3/15

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.233

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)



出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jfha.or.jp

食品衛生責任者実務講習会eラーニング

ご利用料金のご案内



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

日食協が提供する 食品衛生責任者の実務講習会における eラーニング教材のご案内 その2

前号では、食品衛生責任者の実務講習会でご利用いただける教材についてご紹介いたしました。今回は、その教材を組み合わせた場合のご利用料金についてご案内いたします。

食品衛生責任者の実務講習会で利用できる教材・システム等の料金について

以下の①～③を単独もしくは組み合わせて、日食協システム上に設置しご利用いただけます。

- ①**独自教材**：都道府県市で作成されたeラーニング教材
- ②**総合講座**：「食品衛生責任者実務(再)講習会テキスト」に沿って網羅的に解説するeラーニング教材
- ③**単科講座**：食中毒原因微生物、化学物質等の1つのテーマを解説するeラーニング教材

利用料金表(令和6年度)

(単位：円(税込))

利用コンテンツ	システム利用料 / 1名*	コンテンツ利用料 / 1名	テキスト代またはテキストデータ利用料 / 1名	テキスト形式	費用計 / 1名
① 独自教材 ** ¹	440	—	—	PDFデータ掲載可	440
② 総合講座 **	440	330	(コンテンツ利用料に含む)	PDFデータ	770
③ 単科講座 *** ²	440	220	(コンテンツ利用料に含む)	PDFデータ	660

*システム利用料は、利用者数変動等により改定させていただく場合があります。
**令和6年度より実務講習会テキスト頒布価格(コンテンツ利用料)を300円から330円に改定いたします。
***「単科講座」を集合形式でご利用いただく場合の諸条件については、決定次第お知らせいたします。

利用料金(①～③組み合わせ)	eラーニング形式 ^{※3}	システム利用料	コンテンツ利用料	テキスト代	テキスト形式	費用計
① 独自教材 ② 総合講座	eラーニング形式	440	—	—	PDFデータ掲載可	770
		—	330	(コンテンツ利用料に含む)	PDFデータ	
① 独自教材 ③ 単科講座	eラーニング形式	440	—	—	PDFデータ掲載可	660
		—	220	(コンテンツ利用料に含む)	PDFデータ	
① 独自教材 ② 総合講座 ③ 単科講座	eラーニング形式	440	—	—	PDFデータ掲載可	990
		—	330	(コンテンツ利用料に含む)	PDFデータ	
② 総合講座 ③ 単科講座	eラーニング形式	440	—	—	PDFデータ掲載可	990
		—	330	(コンテンツ利用料に含む)	PDFデータ	
② 総合講座 ③ 単科講座	eラーニング形式	440	—	—	PDFデータ掲載可	990
		—	220	(コンテンツ利用料に含む)	PDFデータ	

備考 ※1 日食協eラーニングシステムへ掲載するにあたり、動画コンテンツの分割・結合・修正等が必要な場合には、別途作業費が発生する場合があります。
※2 単科講座は、ご利用の科目数に関わらず一律定額220円です。
※3 eラーニング講座のセッティング作業については、年度内1回目まで無償で実施いたします。2回目以降は1回あたり作業費11,000円(税込)となります。

これら①②③を組み合わせるの運用は、令和6年度から開始予定です。具体的なご利用方法、単科講座の内容等については出版部にお問い合わせください。

形式	② 総合講座 **	システム利用料	コンテンツ利用料	テキスト代	テキスト形式	費用計
紙製本	—	—	330	—	紙製本	330

3月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」

- 特集** 食品事故を起こしにくい職場環境づくり
◆現場で役立つ食品衛生知識：新たな「食」のかたち
◆指導員のひろば：コロナ禍での食品衛生指導員活動からHACCP型五つ星事業の推進まで(新潟県支部 中越支所)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度の改正
◆特別用途食品制度の概要及び改正の内容
◆アスパルテームの国際的な評価
◆アスパルテームの疫学研究

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

少しずつ暖かい日が増えてきました。季節の変わり目は体調を崩しやすい時期です。皆さまもお体に気を付けてお過ごしください。年度末となりましたが、引き続き充実した紙面となるよう心掛けてまいりますのでよろしくお願いいたします。(上原)