



本学会の特徴は、食品衛生に関わる民間企業（産）、行政機関（官）、大学・研究機関（学）の実学者が中心となり、連携して、食品衛生に関する多岐にわたるテーマについて研究し、その成果を普及して学術・文化の発展や食の安全性確保に貢献していることです。1960年3月23日に設立され、2020年には創立60周年を迎えました。近年、食品に対する消費者の関心はますます高まり、多様なリスクに対する科学的対応と社会的信頼の構築が求められています。学術講演会、公開シンポジウム、各種セミナー、学術雑誌、メルマガなどを通じて、広範囲かつタイムリーな情報を提供することに努めて参ります。是非、ご入会をご検討いただけましたら幸いです。

## 入会案内

当学会の目的に賛同された者であれば誰でも会員となることができます。会員は、

- 食品衛生学雑誌（年6回発行）が配布されます。また、本雑誌への論文投稿や、学術講演会での発表が可能となります。
- 学会賞をはじめとした研究業績表彰の候補者（継続会員のみ）選考の対象となります。
- 学術講演会、シンポジウム、セミナーなどにおいて会員割引が適用されます。また、本学会が共催・協賛・後援する他団体主催の学術集会へ参加する場合にも、他団体会員と同額の参加費が適用されます。

入会ご希望の方は、入会申込書に必要事項をご記入の上、学会事務局へメール、FAXまたは郵送にて送付ください。入会申込書はホームページまたは学会事務局から入手できます。

### ●会員区分

区分	資格	会費(年)
正会員	個人	9,600円
学生会員	個人(学生)	3,000円
シニア会員	※	4,800円
賛助会員	個人/法人/団体	27,000円/口
購読会員	法人/団体	24,000円

※満65歳以上で、かつ会員在籍年数が20年以上経過した正会員で、本人から申請があった場合のみ次年度以降から適用



← 入会申込書はこちらから



### 日本食品衛生学会本部 所在地

〒111-0042 東京都台東区寿4丁目15-7

食品衛生センタービル 7F

TEL : 03-5811-1502 / FAX : 03-5811-1503

電話受付時間 9:00-17:00 [土・日・祝日除く]



●地下鉄でお越しの場合 田原町駅3出口から徒歩約2分

浅草駅A1出口から徒歩約4分

蔵前駅A5出口から徒歩約5分



# (公社) 日本食品衛生学会



Japanese Society for Food Hygiene and Safety



<https://shokuhineisei.or.jp>



出版物



シンポジウム

食品衛生分野のその時々の問題をタイムリーに取り上げ、その背景、要因、経過などに関して考察を加えて講演し、その後活発な討議を行っています。



学術講演会（年次大会）

我が国を代表する食品衛生学分野の専門家・研究者が最新の研究成果を発表・討論する場を提供することを目的に毎年開催しています。



支部活動

各ブロックでブロックセミナーと称し、地方に直結した食品衛生の話題について随時シンポジウム、勉強会を開催しています。



研究分野

●学会誌「食品衛生学雑誌」

学術論文および食品衛生に関する各種情報を収録した「食品衛生学雑誌」を年6回刊行しています。



- 残留農薬
- 残留動物用医薬品
- 食品添加物
- 環境汚染物質
- かび毒
- 病原微生物
- 遺伝子組換え食品
- 食物アレルギー
- 天然有害物質
- 放射性物質
- 異物
- 食品用器具
- 容器包装
- 健康食品
- HACCP 関連
- 食の安全に関するリスク評価およびリスクコミュニケーション

●「食品安全の事典」  
(朝倉書店)

食品安全の基礎知識や情報初心者の方にもわかりやすく解説しています。



第120回学術講演会受賞者（令和6年開催）



情報の発信

会員限定無料サービスとして毎月メールマガジンを配信しており、会員間での情報共有の場を設けています。

残留農薬等の基準値、試験法、設定根拠等の情報データベースを無料で、食品・食品添加物等規格基準（抄）を会員限定で公開しています。



本学会の目的

本学会「日本食品衛生学会」は食品衛生に関する研究の連絡、提携及び促進をはかり、あわせて研究結果の普及を行うことにより学術・文化の発展に寄与することを目的としています。



沿革

1960年 日本食品衛生学会設立

1961年 第1回学術講演会開催

1963年 社団法人へ移行

2000年 第1回特別シンポジウム開催

2009年 第1回公開講演会開催

2011年 公益社団法人へ移行

2020年 設立60周年

2024年 事務局を田原町へ移転



「食品衛生と私」(一財)日本食品分析センター顧問、東北大学名誉教授 安元 健

高校の夏休みに訪れた漁村で「酔う魚」の話を聞いた。二日酔いに似た倦怠感と水に触ると感電したようなショックを受ける奇妙な症状の食中毒である。カリブ海や南太平洋で多発し、「シガテラ」と呼ばれるこの中毒はコロンブス以来の謎とされていた。第二次世界大戦中に南方に展開した日米両軍を大いに悩ませて学界の注目を浴びたものの、原因毒の起源や化学構造は全く不明であった。

私はWHOの顧問として赴任した中毒多発地のタヒチで藻食性の魚の胃内容物を調査し、毒の起源として海藻付着性の渦鞭毛藻を発見した。その後、10年に亘って採集した4トンの有毒魚からは0.4mgの精製毒を得て化学構造を決定した。

この成果を契機として微細藻や細菌に起因する主要魚介毒の毒化機構と化学構造の解明を行っている。共同研究者の国籍は26か国に及び、化学以外の分野から多くの友人が加わって私の人生を豊かにしている。