

報告**令和6年度 第3回理事会 ((公社)日本食品衛生協会)****第3回理事会 (日本食品衛生共済協同組合)****第78回 全国支部長会議 開催**

令和7年3月21日(金) 食品衛生センター6階講堂において、12時30分より令和6年度 第3回理事会(日食協)、14時より令和6年度 第3回理事会(日食共組)、14時30分より第78回全国支部長会議を開催いたしました。

第3回理事会(日食協)は鵜飼良平理事長の開会あいさつに始まり、令和6年度の各事業について進捗を報告し、その後、承認事項として、「食の安心・安全・五つ星」事業の実施要領・実施細則の改訂について、手洗いマイスター活動支援助成制度仕様書の改訂について等が承認されました。

引き続き、令和7年度の事業計画(案)、収支予算(案)等が承認されました。

その後開催された第3回理事会(日食共組)では、鵜飼良平理事長の開会あいさつではじまり、「令和7年度事業計画(案)」「令和7年度収支予算(案)」等の議案が承認されました。

理事会終了後の第78回全国支部長会議では、厚生労働省健康・生活衛生局 総務課 吉田 一生 課長よりごあいさついただき、小熊 正志 新潟県支部長に進行いただき、理事会で承認された令和7年度事業計画等について報告を行いました。

(総務部)



理事会(日食協)の様子



厚生労働省健康・生活衛生局
総務課 吉田 一生 課長

CONTENTS バックナンバーをHP (<https://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中

- 令和6年度第3回理事会(日食協、日食共組)／第78回全国支部長会議 開催 1
- 第12回 組織改革委員会 開催／第10回 事業運営委員会 開催 2
- 古河食品衛生協会 研修会／令和7年度 日食協 年間主要行事／試験検査のご案内 3
- HACCP型「食の安心・安全・五つ星」事業の推進について 4
- 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」令和6年度全国食品衛生協会講習会等 実施 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12回 組織改革委員会 開催

令和7年2月19日(水)14時より、食品衛生センター6階講堂にて、第12回組織改革委員会を開催いたしました。

昨年度より引き続き岩井委員長(兵庫県支部長)を議長に議事が進行されました。

はじめに、「支部・支所組織の再編・改革に関する会議」を開催された支部に報告いただきました。協議事項では以下の議題について活発な意見交換が行われました。

○組織強化に係わる方策について

○組織改革委員会の今後の展開について

各種事業推進による財源の確保、「食の安心・安全・五つ星」事業等による会員増強、食協組織の見直しによる組織強化についてご協議いただき、また今後の展開として、食協組織を見直すことによる組織強化が重要であるため、年に一度の組織改革委員会だけではなく、小委員会を設置し、継続的な議論を行うことが必要であるとのご意見をいただきました。



岩井委員長

塚協専務理事のあいさつ

○令和8年度における正会員会費等の算定基準について

○令和8年度の表彰における基準会員数の算定について

事務局より案をお示しし、委員の皆さまよりご意見をいただきました。

(総務部)

報告

第10回 事業運営委員会 開催

3月4日(火)14時より、食品衛生センター6階講堂にて、第10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上に必要とする日食協の各種事業全般にわたる検討を行い、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。

昨年開催に引き続き、福島委員長(広島県支部長)を議長として、日食協 塚協専務理事ならびに福島委員長のあいさつからはじまり、議事が進行され、事務局から先に行われた各委員会の報告を行いました。その後、協議事項として、以下の議題について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。



福島委員長

委員会の様子

○令和8年度の表彰における基準会員数の算定について(案)

○令和8年度における正会員会費等の算定基準について(案)

○衛生的な手洗いを通じた新たな事業展開について

委員会にて挙げた意見や課題を今後の食協活動に活かし、各支部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)

訂正

2025年4月号P.1「令和7年度ブロック大会に向けて」におきまして、北海道・東北ブロック大会の会場に誤りがございました。お詫びして、訂正いたします。

(誤) 花巻温泉 ホテル花巻

(正) 花巻温泉 ホテル千秋閣

(総務部)

報告

古河食品衛生協会 研修会

令和7年2月17日(月)食品衛生センター6階講堂にて古河食品衛生協会指導員研修会を開催しました。

当日は塚脇専務理事のあいさつからはじまり、食品衛生推進部より、「食の安心・安全・五つ星」事業や手洗いマイスター活動について、共済部より「賠償共済制度」や「あんしんフード君」の推進についての研修を行いました。その後、食品衛生センターの施設見学を行い、センター内の様子をご紹介しました。(総務部)



研修会風景

令和7年度 日食協 年間主要行事

- 5月23日(金) 理事会[決算] (日食協)
会場：食品衛生センター
- 6月20日(金) 定時総会 (日食協)
通常総代会 (日食共組)
会場：食品衛生センター
- 7月2日(水) 近畿ブロック大会 開催地：京都府
- 7月3日(木) 北海道・東北ブロック大会 開催地：岩手県
- 7月3日(木) 東海北陸ブロック大会 開催地：三重県
- 7月3日(木) 九州ブロック大会 開催地：福岡市
- 7月10日(木) 関東甲信越ブロック大会 開催地：新潟県
- 7月17日(木) 中・四国ブロック大会 開催地：香川県
- 8月1日(金) 第50回食品衛生懇話会
- 8月下旬 表彰中央審査会
- 10月15日(水) 全国支部長会議
会場：食品衛生センター
食品衛生指導員全国大会
会場：浅草公会堂
- 10月16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
- 1月21日(水) 新春賀詞交歓会
会場：浅草ビューホテル
- 2月～3月 各委員会
会場：食品衛生センター
- 3月 理事会[予算]
会場：食品衛生センター

こちら
食品衛生研究所

試験検査のご案内

食品衛生研究所では、さまざまな食品等について理化学試験および微生物試験を実施しております。食品の表示や食品衛生に関する試験検査など、食品の製造や管理業務に従事する皆さまのニーズに寄り添った試験検査を提供いたしております。ぜひご利用ください。

主な試験検査項目	
栄養成分分析	国内向け栄養表示、海外向け栄養表示、糖類、脂肪酸、ミネラル類、ビタミン類等
器具容器包装の規格試験	ガラス、陶磁器およびホウロウ引き規格試験 合成樹脂一般規格試験 各材質の個別規格試験等
微生物試験	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、真菌数、黄色ブドウ球菌、食物アレルギー関連試験等
食品汚染物質等試験	ヒスタミン、酸価、過酸化物質価、放射能試験等

*その他の試験検査についても、お気軽にお問い合わせください。

お知らせ

2025年4月1日より試験検査料金について一部改定を実施いたします。詳しくは、食品衛生研究所ホームページをご確認ください。
<https://jfha-lab.jp/shiken/post-2774>



お問い合わせ先

食品衛生研究所 検査事業部事業推進課
TEL : 042-789-0211
E-mail : kensa@jfha.or.jp

HPからも
お問い合わせ
できます



報告 HACCP型「食の安心・安全・五つ星」事業の推進について

「食の安心・安全・五つ星」事業につきましては、令和3年度のHACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、HACCP型への切替、新規参加店の促進のため動画やポスターの作成、配布、移行促進費の交付などの対策を講じてまいりました。令和7年度も本事業を日食協の主要事業としておりますので、以下を踏まえ推進強化にご尽力いただきますようお願いいたします。

・巡回指導で効率的にHACCP型「食の安心・安全・五つ星」事業推進に取り組む

食品衛生指導員による巡回指導重点指導目標は、近年、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着」としており、HACCP型「食の安心・安全・五つ星」事業（以下、「HACCP型五つ星事業」）も、その目的は同じです。これらを同時に進めていくことで効率的にHACCPに沿った衛生管理を推進できることから、令和6年度より重点指導目標に五つ星事業を関連づけるサブタイトルを設定しております。

●重点指導目標のサブタイトル キーワードは「見える化」

令和7年度巡回指導重点指導目標：「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り～五つ星で見える化！衛生管理をアピールしよう～」

HACCP型五つ星事業に取り組むことで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況を、記録簿を通じて確認することができます。また、HACCP型五つ星事業参加施設であることを掲示することにより、正しい衛生管理を実施していることを消費者に向け「見える化」でき、施設の信頼と活性化につなげることができます。

・HACCP型五つ星事業推進策

本事業をより多くの会員さまにご参加いただくために、以下のとおり推進策を設定しました。以前よりも、より取り組みやすいよう内容を改定していますので、まだご参加いただいていない会員さまも、ぜひご検討ください。令和7年度のおもな推進策は以下のとおりです。

①HACCP型登録料・更新料の改定

HACCP型五つ星事業の登録料・更新料の改定を行うにあたって、以下の項番の対応をとります。

i ステッカー、ポスター掲示を主として、プレートは任意に掲示できる

登録料・更新料については、HACCP型五つ星事業のステッカーとポスターの掲載を必須とします。HACCP型プレートの掲示は任意とし、HACCP型プレートの掲示を希望する場合、有償で頒布いたします。

ii 資材の価格改定

記録簿やプレートなどの資材の価格を見直し改定します。

iii 記録簿は手引書に沿っていればOK

食協が作成した衛生管理計画・記録簿に加え、業界団体が作成する手引書に沿っているものを承認します。

②HACCP型移行促進費の交付

HACCP型五つ星事業の切り替えを促進するため、HACCP型移行促進費を交付いたします。本促進費は令和6年度から2年間の継続事業として実施しております。

HACCP型移行促進費：1,000円/件（従来型からHACCP型切替施設数）



HACCP型ステッカー



HACCP型ポスター

(食品衛生推進部)

報告

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」 令和6年度 全国食品衛生協会講習会等 実施 53支部 397会場

令和6年度も「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業にご協力いただき、ありがとうございました。全国53支部でノロウイルスについての各講習会や手洗い教室、嘔吐物処理実習等が開催され、計90,518名にもものぼる多くの方がたにご参加いただきました。

本年度の事業実施につきましても引き続きご理解のほどよろしくお願いいたします。

福島県郡山支所

バス・タクシー等に
手洗いの標語入りステッカーを貼付



新潟県柏崎支所

ノロウイルス食中毒・感染症による
嘔吐物処理実践講習会



兵庫県加古川支所

HACCPの考え方を取り入れた
食品衛生とノロウイルス予防講習会



奈良県葛城支所

こども園での手洗い教室



愛媛県今治支所

高校の文化祭での手洗い教室



熊本県鹿本支所

指導員・事業者向けの
ノロウイルス予防講習会



階下が店舗の漏水事故は、賠償金額が高額化する傾向があります！

Close Up 解説 加入者施設からの漏水による高額支払い事例! 漏水による施設賠償事故

今回紹介する事故は、漏水による施設賠償の事例です。加入者店舗の蛇口を閉め忘れたために漏水し、階下の店舗を汚損させたため特別費用を含む4,596,833円を支払いました。

今回の事故は被害者となった階下フロアが、多種多様な石をプレスレットやネックレスとして販売するアクセサリーショップであったため、漏水により商品51点および施設内装を汚損し、復旧作業のため事故日から36日間休業をしました。賠償金額の内訳といたしましては、商品の損害が16,515円、施設内装工事費が1,163,000円、休業損害が2,999,424円となっており、休業期間が長くなったため休業損害額が高額になっております。

漏水による事故は、階下の店舗形態や施設の構造によって高額なお支払いとなる可能性があります。「あんしんフード君」に加入していなければ加入者自身のみならず被害者の経営にどれほどの影響を与えたかご理解いただけるかと思えます。食中毒のみだけでなく、幅広いリスクに対応した「あんしんフード君」へのご加入をお勧めいたします。



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	カンピロバクター	2024.12.14	岡山県	津山	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理による食中毒。損害賠償金のほかに休業期間5日間分の休業補償金を支払った。	2	賠： 120,000 休： 155,718 特： 19,932 計： 295,650
2		ノロウイルス	2024.02.12	兵庫県	尼崎市	あんしんフード君	仕出し・弁当すし	11,000	提供した寿司によるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほかに各種費用にて生産物自体の損害を支払った。	19	賠： 839,671 特： 83,967 生： 181,337 計： 1,104,975
3			2024.11.30	香川県	中讃	レギュラー	飲食店	2,700	提供した持ち帰り弁当によるノロウイルス食中毒。	12	賠： 248,530 特： 25,153 計： 273,683
4	異物混入	異物混入	2023.05.24	福岡県	田川	レギュラー	仕出し・弁当 食品製造業 食料品販売業	6,500	製造販売したポテトサラダにマヨネーズのキャップが混入しており、喫食したお客さまが口内を損傷した。	1	賠： 853,880 特： 85,688 弁： 332,630 計： 1,272,198
5	施設賠償事故	施設リスク	2025.01.11	島根県	益田	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	35,000	加入者施設の屋根から雪と瓦が落下し、駐車車両に当たり破損させた。	-	施： 418,880 特： 41,888 計： 460,768
6			2024.05.19	愛媛県	愛媛県支部	あんしんフード君	食品製造業	1,002,900 156,300	加入者施設の駐車場でお客さまの車両がグレーチングの上を通行した際に、グレーチングが跳ねて車両を破損させた。	-	施： 74,474 特： 7,447 計： 81,921
7		業務リスク	2025.01.15	群馬県	館林	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が配ぜん中に誤って醤油をこぼして衣服を汚損させた。	-	施： 53,702 特： 5,370 計： 59,072
8			2024.12.24	千葉県	柏	あんしんフード君	飲食店	18,400	従業員が配ぜん中に誤って飲み物をこぼしお客さまの衣服を汚損させた。	-	施： 4,740 特： 474 計： 5,214
9	漏水リスク	漏水リスク	2024.10.19	愛知県	江南	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	加入者施設の蛇口が開いたままになっており、階下店舗に漏水し汚損させた。	-	施： 4,178,939 特： 417,894 計： 4,596,833
10	受託物賠償事故	受託物リスク	2024.09.17	長野県	佐久	あんしんフード君	給食施設	34,600	取引先から借用していたゴックを従業員が誤って破損させた。	-	受： 52,206 特： 5,221 計： 57,427
11	その他	リコール費用	2024.07.26	福島県	県南	あんしんフード君	食品製造業	35,000 2,200	製造したシーフードピラフの食品表示ラベルに不備があり、自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 2,989,200 計： 2,989,200
12	その他	リコール費用	2023.01.19	山形県	新庄	あんしんフード君	食品製造業 飲食店	8,500	加入者が製造した餡の中に異物が混入しており、身体被害が発生するおそれがあるとして回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 110,514 計： 110,514

支払い日(2025.2.1～2.28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、生：生産物自体の損害、リ：リコール費用、休：店舗休業補償金、特：特別費用、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)
旅館宿泊者賠償特約のご案内

MS&AD 三井住友海上 VOL.245

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災・水災(台風等)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。)

店舗(事務所)に
おける盗難



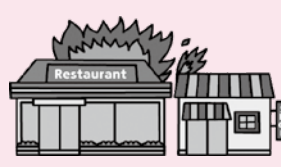
店舗外券売機の盗難



輸送中の強盗



火災



水災(台風・大雪)



実際の保険金支払い事例・支払限度額・年間掛金のご案内

実際の保険金支払い事例

- 加入者店舗の閉店後に空き巣が侵入し、券売機と両替機内にある現金が盗難の被害に遭った。 ⇒ 334,110円お支払い。
- 店舗の窓ガラスを割られ、金庫内に保管していた現金および金券が盗難被害にあった。 ⇒ 50,000円お支払い。
- 令和元年台風19号による避難指示警戒レベル5の該当エリアとなったため、避難した翌日、加入者が店舗を確認したところ、金庫内およびレジに保管していた現金が盗まれていることがわかった。 ⇒ 4,808,000円お支払い。

- 支払限度額と年間掛金(※拠点数(店舗数) 25拠点以内の場合)
 - ・ 補償限度額100万円 (Aプラン) 年間掛金10,000円
 - ・ 補償限度額300万円 (Bプラン) 年間掛金20,000円
 - ・ 補償限度額500万円 (Cプラン) 年間掛金30,000円

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
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：B24-902202 承認年月：2025年3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.245

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、お客さま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/>

0120-37-2269

【受付時間】平日 9:00~18:00 土曜 9:00~17:00
(日曜・祝日・年末年始を除く)



出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jfha.or.jp

新人教育向け図書のご紹介



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

4月は新入・転職・異動の季節です。今回は、新人教育はもちろん、日頃の従業員教育にもご活用いただけるDVDやテキストをご紹介します。ぜひご利用ください。

DVD 食品衛生の基礎 できていますか?一般的な衛生管理

食品取扱者の個人衛生、手洗い、食材の受け入れや二次汚染の防止方法など、さまざまなシーンでの衛生管理を映像でわかりやすく説明したDVD。新人や従業員向けの教材として最適です。



ご注文は
こちらから⇒



体裁: DVD1枚・約28分 定価: 11,000円(税込)

DVD これで解決! すぐに実行!! カンピロバクター食中毒予防

カンピロバクター食中毒に関する基本的な内容や、低温調理法における注意点などの具体的な予防方法を収録したDVD。特に鶏肉の加熱調理を、実験映像とともに平易に解説しています。



ご注文は
こちらから⇒



体裁: DVD1枚・約23分 定価: 13,000円(税込)

改訂新版 衛生管理ガイドブック 食品取扱者・調理従事者必携 食品衛生責任者 実践マニュアル

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い基準が定められた一般的な衛生管理を、イラスト等を多用し平易に解説したテキスト。食品を取り扱う方はもちろん、現場の教育担当者にもオススメです。



ご注文は
こちらから⇒



体裁: B5判・148ページ 定価: 660円(税込)

改訂 わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒 正しい知識&徹底予防で食中毒ゼロ

代表的な食中毒菌、ノロウイルスや寄生虫についての基本的な特徴や予防対策を、豊富なイラストとマンガで楽しく説明。食品衛生の基礎教育だけでなく、家庭でもお使いいただけるテキストです。



ご注文は
こちらから⇒



体裁: A5判・102ページ 定価: 660円(税込)

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

4月号の内容

食と健康 食品衛生研究

月刊「食と健康」

- ◆特集 食品等事業者に求められる「食品安全文化」
- ◆現場で役立つ食品衛生知識: 飲食店の食物アレルギー対策
- ◆食協事業: 実演ch ~あなたの巡回、教えてください~(岩手県支部)
- ◆指導員のひろば: 食品衛生指導員としての軸となるもの(滋賀県支部 八幡支所)

月刊「食品衛生研究」

- ◆紅麴関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度の今後
機能性表示食品制度の見直し① 健康被害情報の取集体制、適正製造規範(GMP)管理の要件化等
- ◆UJNR有毒微生物専門部会第56回日米合同部会
- ◆【受賞演題】鯨肉における寄生虫の寄生実態調査

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

4月のこの時期は、街中で新入生や新社会人らしき若者を多く見かけます。協会でも新事業が始まる部署もあり新年度のおとずれを感じます。日食協ニュースも心を新たに皆さまにフレッシュな情報をお届けできるよう努めます。(矢口)