

日食協ニュース

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

R7-5月号

No.620 (5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
東京都台東区寿4丁目15-7
TEL.03-5830-8801
FAX.03-5830-8802

【報告】 ホームページリニューアル!! 『食の安心・安全・五つ星』

この度、「食の安心・安全・五つ星」のホームページを刷新し、本年4月に公開しました。今回のリニューアルでは、五つ星参加店舗とホームページ訪問者双方にとって、より使いやすい機能とデザインを導入しました。



Point1 ページデザインの刷新

画面デザインを見直し、情報をスムーズに確認できる構成に変更しました。店舗情報や検索機能がひと目でわかるレイアウトにより、使いやすさを向上しています。



Point2 五つ星参加店舗向け情報管理機能の追加

住所等の基本情報やPR文、店舗写真などを店舗自身が編集・更新できるようになり、常に最新の情報を提供できる仕組みを整えました。関連キーワードを最大255文字登録できるので外部検索エンジンからでも検索されやすくなります。

Point3 検索機能の拡充

ホームページ訪問者が目的の店舗を簡単に探せるよう、「エリア」「ジャンル」「キーワード」の3つの検索方法を用意しました。

ホームページにぜひアクセスして、
便利な機能を体験してください!



(食品衛生推進部)

CONTENTS

- | | | | |
|--|---|---|---|
| ● ホームページリニューアル!! 『食の安心・安全・五つ星』 | 1 | ● 令和6年度 共済金支払状況について / 食品衛生研究所 実習研修会のご案内 | 5 |
| ● 日本食品衛生協会 令和7年4月1日付け人事異動 / 日食協HACCP人材育成事業 基礎研修・HACCP3日間研修のご案内 | 2 | ● 共済金支払状況 | 6 |
| ● 令和7年度 食品衛生指導員巡回指導資料の活用について | 3 | ● (広告) | 7 |
| ● 令和6年 食中毒発生状況の取りまとめ | 4 | ● 出版インフォメーション | 8 |

公益社団法人日本食品衛生協会 令和7年4月1日付 人事について

新	氏 名	旧
(昇任) 共済部 部長 化学試験部 部長兼 化学試験部化学試験課 課長事務取扱 総務部総務課 課長 化学試験部化学試験課 課長補佐 出版部普及課 課長補佐 化学試験部化学試験課 主任技師 検査事業部管理課 主任 共済部共済課 主任 総務部総務課 主事	三島 智行 小林 保美 阿部 亜季 福田 優作 二上 恭子 荒木 高弘 小池 徳子 上原 康弘 篠田 奈津子	共済部 部長代理 化学試験部 部長代理兼 化学試験部化学試験課 課長事務取扱 総務部総務課 課長代理 化学試験部化学試験課 主任技師 出版部普及課 主任 化学試験部化学試験課 技師 検査事業部管理課 主事 共済部共済課 主事 総務部総務課 主事補
(昇任、兼務) 共済部 部長代理兼 共済部共済課 課長事務取扱 公益事業部 部長代理兼 公益事業部公益事業課 課長事務取扱	竹部 康広 岡本 愛	共済部共済課 課長 公益事業部公益事業課 課長
(兼務) 検査事業部事業推進課 課長兼 検査事業部管理課 課長	吉田 裕一	検査事業部事業推進課 課長
(兼務解除) 常務理事兼 事務局次長 常務理事兼 事務局次長兼 食品衛生研究所 所長 総務部 部長	水野 一正 道野 英司 新田 譲	常務理事兼 事務局次長兼 共済部 部長 常務理事兼 事務局次長兼 食品衛生研究所 所長兼 化学試験部 部長 総務部 部長兼 総務部総務課 課長事務取扱

告知

令和7年度 日食協HACCP人材育成事業

基礎研修・HACCP3日間研修のご案内

日食協では、HACCPに沿った衛生管理のための研修を、以下の日程にて開催いたします。詳細はホームページをご覧ください。

1. 基礎研修

食品製造にかかわる微生物の基礎を学び、HACCPと一般衛生管理等の理解を深めていただくことを目的に、Zoomを使ったライブ配信研修となります。新入社員の方や新たに配属される方、初めて食品衛生に携わる方などにご受講をお勧めいたします。

開催回	開催日程	申込期間
第1回	5月21日(水)	4月 4日(金)～5月 9日(金)
第2回	8月19日(火)	5月22日(木)～7月31日(木)

参加費：9,350円(税込、テキスト代・送料を含む)



2. HACCP3日間研修

コーデックスHACCPのガイドラインに基づき、7原則12手順により危害要因分析やHACCPプランの構築等、適切な運用方法を習得できる集合形式の研修です。

開催回	開催日程	申込期間
第1回	6月25日(水)～6月27日(金)	4月 7日(月)～6月 5日(木)
第2回	9月10日(水)～9月12日(金)	6月 9日(月)～8月18日(月)

参加費：44,000円(税込、テキスト代含む)



(公益事業部)

報告 令和7年度 食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について

今年度の重点指導目標は、「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～」としています。

食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、衛生管理を「見える化」して、着実に取り組むしくみとなりました。品質・安全性の向上、経営者や従業員の意識向上など評価の声がある一方、研修・指導を求める声や記録に手間がかかるのではないか、といった声もまだまだ聞かれます。

食品衛生指導員の業務は、巡回指導、食品衛生思想の普及、保健所との連携、営業許可または届出申請の指導などで、このうち巡回指導については昭和49年から年2回の巡回指導に際して共通の目標とする重点指導項目（当時）が定められました。

令和4年度からは継続して「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」とし、取り組みを進めています。

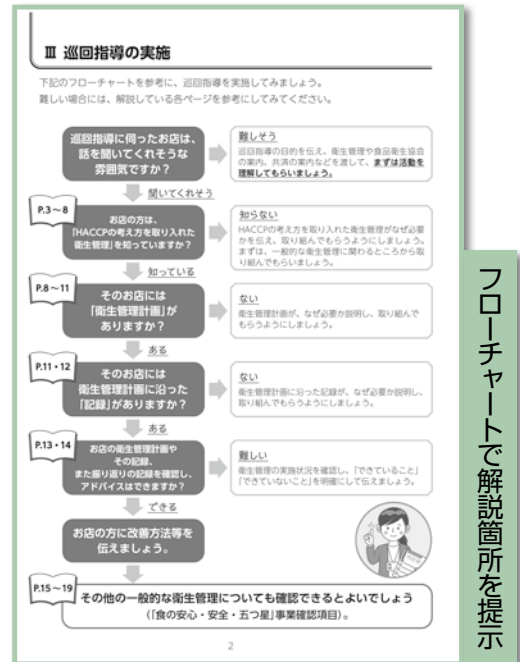
巡回指導の対象には、新規事業者、小規模事業者なども含まれ、HACCPへの取り組みの状況もさまざまです。このため、それぞれの事業者の取り組みの段階に応じた指導が可能となるよう、指導資料では、フローチャートに解説箇所をわかりやすく示しています。また、一般飲食店を例に、衛生管理記録簿の運用方法を「食の安心・安全・五つ星」事業の視点から解説し、巡回指導時の指導員のアドバイスのポイントを掲載しています。ぜひご活用ください。

食品衛生指導票

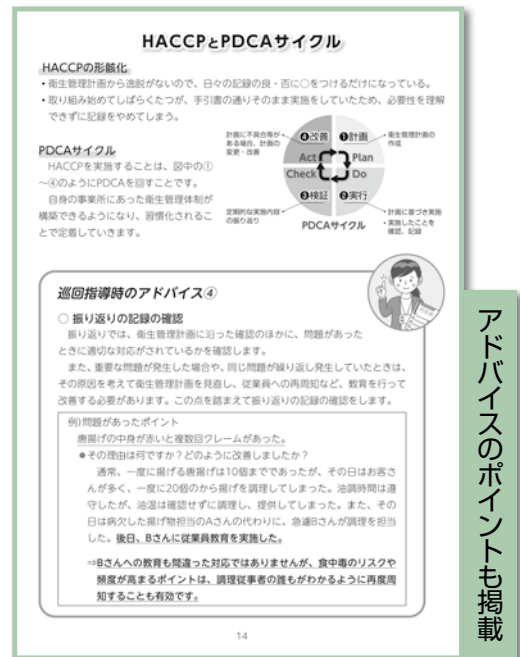
「食品衛生指導票（「食の安心・安全・五つ星」事業確認票）」は、巡回指導時に五つ星事業における衛生管理項目を確認することで会員の皆さまのHACCPによる衛生管理の定着と振り返りを推進していくことを目的としております。

※画像の内容は変更になる場合があります。

（食品衛生推進部）



フローチャートで解説箇所を提示



アドバイスのポイントも掲載

食品衛生指導票（「食の安心・安全・五つ星」事業確認票）									
項目	点	検	注	検	注	検	注	検	注
1. 衛生管理計画の策定状況									
2. 衛生管理計画の実施状況									
3. 衛生管理計画の振り返り状況									
4. 衛生管理計画の改善状況									
5. 衛生管理計画の定着状況									
6. 衛生管理計画の普及状況									
7. 衛生管理計画の定着状況									
8. 衛生管理計画の普及状況									
9. 衛生管理計画の定着状況									
10. 衛生管理計画の普及状況									

今年度の食品衛生指導票

報告

令和6年 食中毒発生状況の取りまとめ

令和6年の食中毒発生状況が取りまとめられましたので、その概要をご紹介します。

事件数は昨年と比較して16件増加の1,037件、患者数も2,426名増加の14,229名、死者数は1名減少して3名でした(図1)。



図1 食中毒発生状況

原因食品別・病因物質別

原因食品・食事が判明した864件のうち、最多は「その他」による480件となりました。単体の食品では魚介類が264件で最多となりました。

病因物質別にみると、事件数ではアニサキスが最多の330件、続いてノロウイルス276件、カンピロバクター208件となりました(図2)。死者の病因物質は、いずれも植物性自然毒でした。

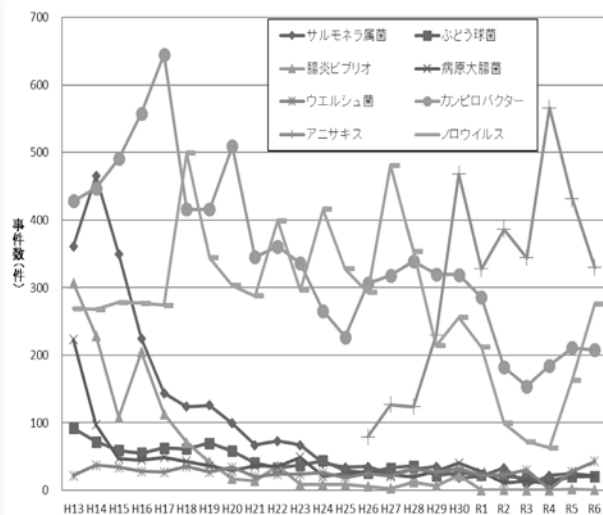


図2 主な病因物質別の事件数の推移

原因施設別

原因施設別では、例年と同様に一般飲食店における発生が52.8%と最も多く、飲食店の割合は増加傾向が認められます(図3)。

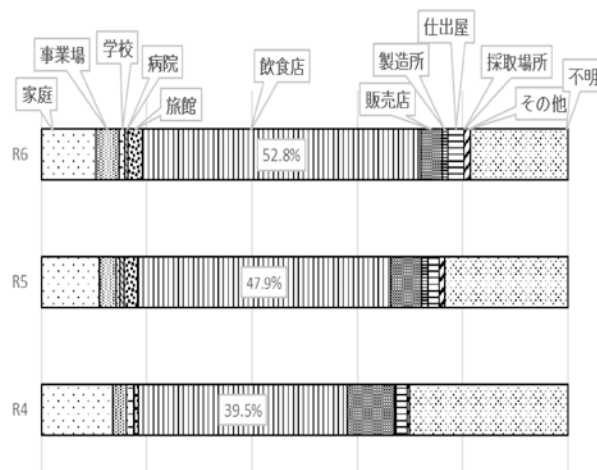


図3 原因施設別の事件数の推移

患者数500人以上の大規模食中毒

大規模食中毒は1件発生しており、8月に大分県の旅館で発生した湧水を原因とするノロウイルス食中毒で595名の患者が発生しました。

HACCPでは一般衛生管理も重要

食中毒の件数、患者数は、ここ3年間増加しています。アニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターが3大病因物質であるのは変わりませんが、令和6年はノロウイルス食中毒が特に増加しました。

ノロウイルス食中毒は、調理従事者の健康管理や手洗いの励行などの一般衛生管理の実施が重要です。また、二枚貝などの加熱も重要です。

HACCPでは人にかかわる衛生管理のたいせつな要素の一つです。食品衛生は手洗いに始まり手洗いで終わるといいます。

コロナ禍では多くの方が、健康管理や手洗いを実施されていたのではないのでしょうか。もう一度コロナ禍で実施していた衛生管理を思いだして実施してみましょう。

(資料出典 厚生労働省「令和6年食中毒統計資料」)

(公益事業部)

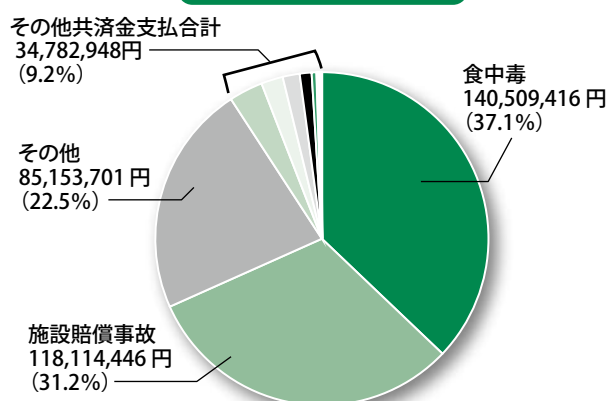
令和6年度 共済金支払状況について

令和6年度の共済金支払総額378,560,511円のうち、約37.1%の140,509,416円が食中毒によるものでした。なかでもノロウイルスによる支払いは食中毒共済金支払い金額の約47.9%を占めています。

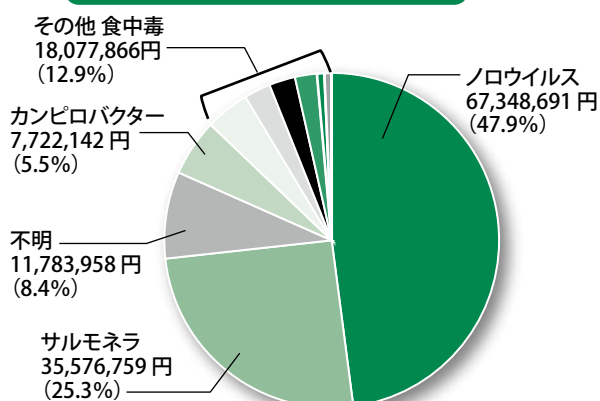
被害者数においても、食中毒全体の3,256人のうち、73.1%の2,380人がノロウイルスによるものでした。ノロウイルスは他の食中毒事故に比べて感染力が強く、その性質上、被害者数が多くなる傾向があります。いったん事故が発生すると、被害者への賠償金に加え、事故の原因調査や施設の消毒といった営業再開に向けた費用も発生するため、1事故あたりの共済金支払い額も高額になりやすい傾向があります。

会員の皆さまにおかれましては、日頃からの衛生管理を徹底していただくとともに、万が一の事態に備え、総合的な補償が可能な「あんしんフード君」のご加入をご検討くださいますようお願い申し上げます。
(共済部)

共済金支払い金額(円)



食中毒共済金支払い金額内訳(円)



こちら
食品衛生研究所

食品衛生研究所 実習研修会のご案内

(令和7年5月～7月開催予定)

食品衛生研究所では、食品衛生に関する基礎知識や検査技術を学べる実習研修会を開催しています。現場で役立つスキルを身につけていただける内容ですので、ぜひご参加ください。

理化学試験の基礎実習研修

【開催予定日：令和7年5月30日(金)】

「正確なデータ」を出すには、何が必要か。理化学試験を担当する方なら一度は悩んだことがあるテーマに、基礎から向き合います。ガラス器具などの扱い方を、実際に手を動かしながら学ぶことで、操作ミスや測定誤差の原因を体感的に理解できる、実践的な内容です。

食品微生物初級(2日間コース)

【開催予定日：令和7年6月19日(木)～20日(金)】

食品に関わる微生物の基礎知識から始め、実際に手を動かして細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌の検査を行います。さらに、グラム染色の実習や顕微鏡観察、オキシダーゼ試験・カタラーゼ試験といった基礎反応の体験も充実。製品管理に役立つ簡易・迅速検査の実習と結果比較もあり、「現場で使える」を実感できる2日間です。

異物混入対策研修(eラーニング+実習)

【eラーニング視聴期間】令和7年6月24日(火)～7月31日(木)

【実習研修日】令和7年7月24日(木)

HACCP制度の運用において不可欠な一般衛生管理、その中の「異物混入対策」を本研修では、eラーニングと実習研修を組み合わせ、理論と実践の両面から学びます。

「実務に活かせる知識をしっかりと身につけたい」方におすすめの内容です。

詳しくは、食品衛生研究所ホームページをご確認下さい。 <https://jfha-lab.jp/seminar-info/>

お問い合わせ先

食品衛生研究所 検査事業部

TEL 042-789-0212 E-mail: kenshu@jfha.or.jp



ケガの程度によって高額になる可能性あり！～傷害補償特約の支払い事例～

Close Up 解説

従業員の業務中のケガも補償！傷害補償特約のご検討を！

賠償共済制度に附帯できる傷害補償特約は従業員の業務中(通勤を含む)に起こったケガに対する補償制度です。傷害補償特約は国の公的保険制度である労働者災害補償保険とは別に認定され、すばやくお支払いができることから、万が一事故が起こった際の従業員に対する補償の一環として導入している事業者もいます。

令和6年度の傷害補償金として、支払い件数113件に対し12,444,000円をお支払いしております。なかには業務中の事故で後遺障害が残り、支払額が高額になる事例もあり、傷害補償特約を附帯していたことにより労働者災害補償保険だけではまかなえない手厚い補償ができたことをご理解いただけるかと思います。

会員の皆さまには食品事故のほか幅広い補償を備えた「あんしんフード君」だけでなく、従業員の事故に備えた傷害補償特約を附帯した割安の「スーパーあんしんフード君」のご検討も併せてお願いいたします。

(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	ノロウイルス	2024.12.23	鹿児島県	日置	あんしんフード君	仕出し・弁当 すし	11,000 3,700		提供した料理によるノロウイルス食中毒。休業期間5日間分の休業補償金を支払った。	-	休：198,200 特：19,820 計：218,020
2			2025.01.24	福井県	福井	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供した料理によるノロウイルス食中毒。	7	賠：93,830 特：9,383 生：16,282 計：119,495
3	施設賠償事故	施設リスク	2025.01.17	愛知県	豊田市	あんしんフード君	給食施設	11,000		加入者が取引先へ給食の配達中に容器が風で飛ばされ、駐車車両に当たり破損させた。	-	施：1,958,990 特：195,899 計：2,154,889
4			2024.12.02	宮崎県	都城	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	80,100 5,000		豆腐工場で、おからを工場外にある管を通してセイロに輸送中に管が外れており、おからが施設外に流出し側溝等を汚損させた。	-	施：961,555 特：96,156 計：1,057,711
5		業務リスク	2024.05.16	静岡県	沼津	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		加入者が食材の仕入れの際に駐車場で台車に載せ運搬していたところ、強風で台車が動き駐車車両に当たり破損させた。	-	施：131,571 特：13,157 計：144,728
6		漏水リスク	2023.11.15	沖縄県	那覇	あんしんフード君	飲食店	8,500		加入者施設から漏水し、階下店舗を汚損させた。	-	施：1,683,016 特：168,302 計：1,851,318
7	受託物賠償事故	受託物リスク	2024.11.30	宮崎県	都城	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		店舗がお客さまから預かっていた靴を紛失した。	-	受：21,560 特：2,156 計：23,716
8		携帯品リスク	2024.08.04	福井県	若狭	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		店内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受：15,246 特：1,525 計：16,771
9	傷害補償	傷害補償	2024.11.20	静岡県	三島	スーパー あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店 食品製造業	11,000 2,700 傷：10,900		従業員が業務中に負傷したため、後遺障害補償金、手術補償金、入院補償金を支払った	1	傷：864,000 計：864,000
10			2024.02.16	福岡市	支部	スーパー あんしん フード君	すし	8,500 700 傷：17,200		従業員が業務中に負傷したため、後遺障害補償金、通院補償金を支払った	1	傷：750,000 計：750,000
11			2024.07.05	青森県	八戸	スーパー あんしん フード君	飲食店	8,500 600 傷：10,900		従業員が業務中に負傷したため、手術補償金、入院補償金、通院補償金を支払った	1	傷：199,000 計：199,000
12	その他	リコール費用	2024.10.23	秋田県	由利本荘	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	119,400		加入者が製造した酒粕に繊維質のものが混入しており、身体的被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ：5,186,035 計：5,186,035

支払い日(2025.3.1～3.31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、受：受託賠償金、
休：店舗休業補償金、傷：傷害補償金、生：生産物自体の損害、
リ：リコール費用、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.246

宿泊客が宿泊施設の財物を破損・汚損した場合の備えは万全ですか？

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。)



お客様が振り向きざまに傘で別のお客様にケガをさせた。



お客様がリュックで商品(土産)を破損した。



お客様(子供)が遊んでいてテレビを破損した。

実際の保険金支払い事例・年間掛金・支払限度額のご案内

実際の保険金支払い事例

- (1) 宿泊客がビールジョッキを落とし、ガラステーブルを破損させた。 ⇒ 80,160円お支払い
(2) 宿泊客が風呂場のシャワーハンドルを回しすぎたため破損し、水が止まらなくなりボイラー等も故障した。 ⇒ 200,000円お支払い

実際のお客様のお声

「本来、宿泊客に賠償金を請求する必要(または、宿泊施設が負担し清掃する)があったものの、本特約に加入していたため、宿泊客が賠償金を負担することなく、穏便に解決できました。おかげさまで、リピーター候補となる宿泊客と良好な関係を保つことができました。」

旅館宿泊者賠償特約年間掛金
(宿泊者定員数1名あたり) 100円

補償内容(支払限度額)
(宿泊者1名・1事故あたり) 20万円

お支払い時には、宿泊客より署名等をお取り付け頂く必要があります。

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たは下記幹事代理店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)

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.246

ジブラルタ生命がお届けする安心サービスのご案内

死亡保険金即日支払サービス

治療費や葬式費用は待ってくれません。そのようなとき

最高 **1,500万円お支払い**

大切な方の死というたとえようもない悲しみの中でさえも高額のお支払いが必要になる現実があります。ジブラルタ生命はご遺族の立場で考えました。当面発生するお金の問題だけでもできるだけ心配しないで済むようにしたい。簡単な手続きだけで最高1,500万円までの死亡保険金を最短でその日のうちに支払うサービスです。



手数料無料！

※当サービスのお取扱には、責任開始後の所定の期間を経過しているなどの条件があります。

介護前払特約

死亡保険金を

介護が必要になられた場合、前払いOK！

もし、重度の要介護状態になられたとして...
ご自宅を改装して在宅介護を受けられますか？
それとも、介護施設に入居されますか？
「保険料払込期間満了後」かつ「被保険者の年齢が満65歳以上」で被保険者が公的介護保険制度の「要介護4」または「要介護5」に該当していると認定された場合、ご契約いただいている死亡保険金を介護年金として前払いします。



特約保険料は必要ありません！

中途付加できます。

すべてはお客様のために。安心と満足をお届けします。

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

ミナジブロック
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)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

従業員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

今回は、日頃の従業員教育にご活用いただける「教育シリーズ」のうち、特におすすめの図書をご紹介します。ぜひご利用ください。

教育シリーズ

食品衛生の12章



調理従事者の手洗い
や健康管理、調理器具等の洗浄・消毒、施設の整理・整頓・清掃などの一般的な衛生管理からHACCPに沿った衛生管理や食品表示まで、食品衛生のポイントを12の章に分けて平易に解説した一冊です。

■体裁：B5判・36ページ
■定価：367円(税込)

ご注文は
こちらから→



教育シリーズ

たいせつな衛生管理の記録



食品等事業者は、食品衛生上の危害防止のために必要な記録とその保管が求められています。本書は、記録をとることへの理解を深めるのに好適です。

■体裁：A5判・24ページ
■定価：315円(税込)

ご注文は
こちらから→



教育シリーズ

HACCPの活用で安全にヒスタミンの食中毒を防ごう



主に魚介類とその加工品が原因食品のヒスタミン食中毒。和食の歴史をHACCPの視点で振り返り、原因食品の管理方法をまとめ、ヒスタミンを制御するための対策を5つのポイントに分けて解説。

■体裁：A5判・24ページ
■定価：315円(税込)

ご注文は
こちらから→



こちらもオススメ!

リーフレット

寄生虫アニサキス食中毒予防のポイントを知ろう!

わが国の食中毒統計で事件数が多く、注目されているアニサキスによる食中毒について、基礎知識から効果的な予防法まで、わかりやすく紹介するリーフレットです。

■体裁：A4判・4ページ
■定価：43円(税込)

ご注文は
こちらから→



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

5月号の内容

食と健康 食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集 食品取扱い施設における労働災害事故の防止

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：食品への異物混入 その傾向と対策
- ◆指導員のひろば：食品衛生指導員として思うこと(広島県支部 東広島支所)
- ★令和7年度食品衛生指導員巡回指導 重点指導目標 解説

月刊「食品衛生研究」

- ◆加工食品に含まれる農薬残留物管理の考え方(EUの場合)
- ◆[開催報告]シンポジウム：コーデックス委員会を理解するー食品衛生基準行政の移管を機に
- ◆統計：令和5年度 乳肉関係統計資料

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@jpha.or.jp

編集後記

本号より日食協ニュースの担当となりました公益事業部の山崎です。日食協ニュースを通じてHACCPの研修等の情報をお伝えします。暖かくなってくると、食中毒を起こす細菌にとっても過ごしやす時期となり始まりますので、気を付けてお過ごしください。(山崎)