

# 日食協ニュース

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

R8 - 1月号

No.627 (1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



## 年頭所感

## 認知度向上と食の安全確保の 取り組み強化について

公益社団法人日本食品衛生協会  
理事長 三田 芳裕

令和8年を迎えるにあたり、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

旧年中は、当協会の諸事業に関しまして格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は、地球温暖化等による異常気象により、日本各地で線状降水帯によるゲリラ豪雨など水害の発生や山の木の木の不作によるクマ被害など連日のように報道され、人びとの生活や経済活動に影響を及ぼしました。災害等により不便な生活を余儀なくされておられる方がたに、心よりお見舞い申し上げます。

令和7年6月に理事長職を拝命して以来、ブロック大会や支部長会議などを通して、各地域における課題を伺って参りました。食協会員の減少や食品衛生指導員の高齢化や担い手の不足、地域食協の運営難など、さまざまな課題が山積していると改めて認識いたしました。

日食協では、メディアを活用した初の試みとして、令和7年7月よりACジャパンが実施する支援キャンペーンの採択を受け、食品衛生協会の知名度の向上、「手洗い」をテーマとした食中毒、感染症予防の広報・啓発活動により積極的に取り組んでおります。このことが各地域で実施されております「手洗いマイスター」活動による手洗い事業の普及啓発の一助となることを期待しております。

また、食協活動の中核であります食品衛生指導員事業においても、導入されたHACCPの定着を図るとともに、「食の安心・安全・五つ星」事業を通じて、自主的衛生管理の促進と消費者への情報提供に引き続き努めてまいります。

昨年は昭和100年、日食協も昭和23年創立から77年、喜寿を迎えました。

今後も、国や各自治体の動向を注視しつつ連携を深め、HACCP関連事業をはじめ、食品衛生責任者事業、消費者保護や食協会員の経営安定を支える食品営業賠償共済事業等の各種事業についても一層力を入れて取り組んでまいります。これらの取り組みにあたっては、引き続き全国の食品衛生協会の皆さまのご理解とご支援をお願い申し上げます。

結びに、ご事業のご繁栄と皆さま方の今後ますますのご活躍とご健勝、災害のない健やかな年となりますことを祈念し、新年のご挨拶といたします。

## CONTENTS

- 年頭所感 ..... 1
- 令和7年 秋の園遊会／X 日本食品衛生協会公式アカウントのお知らせ!! ..... 2
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み(札幌市支部／広島市安佐南支所) ..... 3
- 令和7年度「あんしんフード君」制度説明会の開催 ..... 4
- 2026年2月の実習研修会のご案内／(広告) ..... 5
- 共済金支払状況 ..... 6
- (広告) ..... 7
- 出版インフォメーション ..... 8

## 令和7年 秋の園遊会

天皇皇后両陛下のお招きによる令和7年度「秋の園遊会」が令和7年10月28日東京の赤坂御苑で開かれました。

好天に恵まれ、天皇皇后両陛下と直接お話しをする機会をいただきました。令和6年10月に佐賀で開催された「SAGA2024国民スポーツ大会・全国障害者スポーツ大会」のお話で盛り上がり、愛子内親王殿下の佐賀県訪問が初の公務である事を皇后陛下からお伺いし、和やかな歓談となりました。

また、高円宮妃久子殿下ならびに絢子女王殿下より、私のネームプレートに記載されていた「日本食品衛生協会」がどのような活動をしているかご質問を賜りましたので、食中毒や感染症予防などの啓発活動に取り組んでいる旨を申し上げたところ、「近年アニサキスによる食中毒が多いみたいですね」と仰せられ、たいへん驚きました。

約1,700名の方がたが招待されるなか、天皇皇后両陛下、高円宮妃久子殿下、絢子女王殿下と直接お話しができ、恵まれたひとときとなりました。

公益社団法人佐賀県食品衛生協会 会長 古川 宗夫



秋の園遊会にて古川会長と久美子夫人

### 報告

## ❌ 日本食品衛生協会公式アカウントのお知らせ!!

日本食品衛生協会では、消費者や食品事業者の皆さまへ食品衛生に関する情報をわかりやすくお伝えするために、**X (旧: Twitter)** 公式アカウントを運用しています。

食中毒の注意喚起はもちろん、季節ごとの食品衛生のポイントなど、食の安心・安全に関する情報について広く皆さまへお届けしています。定期的に発信している食品衛生クイズも含めて話題づくりにもお役立ていただけますので、ぜひこの機会にフォロー & チェックしてください!

- ユーザー名: @jfha\_nisshoku
- アカウント名: 公益社団法人日本食品衛生協会
- URLはこちら

↓  
[https://x.com/jfha\\_nisshoku](https://x.com/jfha_nisshoku)



### 【これまでのポスト例】



↑「新鮮なとり肉でもよく加熱して食べましょう!」  
(カンピロバクター食中毒予防啓発リーフレットの紹介・令和7年5月29日配信)



(出版部)



報告

# ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み

## 目指せ！ノロウイルス予防のプロー現場で活かせる勉強会ー

札幌市支部より

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業では、啓発につながらなければ、「何もしていないのと同じこと」になるので、どのような内容の事業を行うのが良いのだろうかと毎年頭を悩ませます。

今年は、「勉強会にはコロナ前と比べてどれくらい人が集まるのだろうか」という実験も兼ねて、賛助会員および食品衛生指導員である(株)ダスキンの清水 充氏に講師をお願いし、「目指せ！ノロウイルス予防のプロー現場で活かせる勉強会ー」と題しまして、久しぶりに集合形式による勉強会を3回開催することにしました。(すべて同じプログラムです)

内容は、はじめに、10題の「理解度確認テスト」(○×解答形式+筆記解答形式各5題の合計10題)を行い、ノロウイルスについてどれだけ理解ができているのかを確認していただきました。その後、① 家庭(日常生活)でのノロウイルス対策(従事者の健康管理)、② ノロウイルス食中毒事故発生の概要、③ 嘔吐物処理の手順と注意事項(家庭での対応含む)、④ 次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方について、の順で解説を行いました。

座席も、くじ引きで座っていただくことで「エンタメ性」をもたせ、また、講師が席番号の札を引いてどんどん指名することで、参加者が「お客さん状態」にならないように工夫しました。

今回、各回とも50名ほどの参加がありましたが、今後の課題は、人手不足が深刻化している現代の、集合形式での勉強会の開催方法、参加者のモチベーションの伝達情報のツール提供などを考えることだと思います。

また、事業者の体調管理は「たぶん大丈夫」と、“博打的”に判断することがないよう、強く啓発する必要がありますということも改めて感じました。

次年度はさらに良い事業が行えるよう企画立案していきたいと思っています。



勉強会の様子

## 「安佐南区民祭り」出前手洗い教室

広島市安佐南支所より

広島市安佐南支所ではノロウイルス食中毒予防の啓発として、毎年5月の連休に開催されている「安佐南区民祭り」へ手洗い教室を出展し、多くの来場者に正しい手洗いの重要性を伝える活動を行いました。安佐南区民祭りは毎年大勢の方が訪れ、特に小さなお子さまを連れたファミリー層が多いことから、食中毒予防を普及するうえで絶好の機会となります。また、会場には飲食店ブースも多く並び、衛生意識の向上がより求められる環境でもありました。

当日は「手洗いマイスター」を中心に、“正しい手洗い”をわかりやすく実践指導しました。出展は午後3時までの予定でしたが、午前中のうちに早くも参加予定数に達し、手洗いへの関心の高さを改めて実感しました。

参加者には手洗いの手順をまとめたチラシと販促品を配布し、たいへん喜ばれました。特に小さなお子さまをもつ保護者の方からは「家庭でも実践したい」といった声が多く寄せられ、予防意識の向上につながったと感じています。販促品は早い段階で品切れとなりましたが、その後も手洗いを学びたい方が多数訪れ、啓発活動の手応えを強く感じました。

また当支部では、普段から「手洗い教室」を積極的に実施しており、安佐南区内の全児童館での開催に加え、企業向けの教室にも取り組んでいます。今回の活動を通じ、地域全体で衛生意識を高めていくことの重要性を再認識しました。現在の活

な活動に加え、今後もこれまで以上に、地域に寄り添った食中毒予防に向けた取り組みを継続・強化してまいりたいと考えています。



手洗いチェッカーで洗い残しを確認



手洗いマイスターが正しい手洗いを実践指導

## 報告

## 令和7年度「あんしんフード君」制度説明会の開催

11月17日の東京会場を皮切りに、「あんしんフード君」制度説明会を全国4会場で開催いたしました。今回は、Web受付システム操作方法に特化した研修会ではなく、3年ぶりに「あんしんフード君」の制度概要や、推進におけるシステムの活用方法などについてもご説明いたしました。

延べ47支部259支所、計296名と多くの事務局の皆さまにご来場いただき、また新システム運用開始から1年が経過したこともあり、普段システムの操作で困っていることなど、質疑応答の際に発表いただき、情報共有の良い機会となりました。

「あんしんフード君」制度概要のなかでは、今後、加入受付業種の見直しを検討していることをご説明させていただき、それに向けて業種の実態調査を各事務局に対して行うことなどをご案内いたしました。

また、Web受付システムの活用と推進方法のなかで、新規や継続など営業者の加入段階に合わせたチラシなどの推進ツールのご紹介をいたしました。



京都会場：塚協専務理事のあいさつ

## 制度説明会講義内容

- 「あんしんフード君」制度概要について
- 「食品営業賠償共済」Web受付システムの活用と推進方法について
- 火災共済事業 制度概要
- 業務災害補償保険のご案内



東京会場：会場の様子

開催日	会 場	参加人数
11月17日(月)	食品衛生センター	93名
12月 5 日(金)	福岡生活衛生食品会館	66名
12月 8 日(月)	京都経済センター	77名
12月12日(金)	TKPガーデンシティ PREMIUM仙台西口	60名
	合 計	296名

【お申込み】  
ご加入の保険はちゃんと補償を備えていますか？  
ご加入の食品営業賠償共済は、火災共済、業務災害補償保険、食品営業賠償共済の3つをセットで提供しています。  
【お申込み】  
ご加入の食品営業賠償共済は、火災共済、業務災害補償保険、食品営業賠償共済の3つをセットで提供しています。  
【お申込み】  
ご加入の食品営業賠償共済は、火災共済、業務災害補償保険、食品営業賠償共済の3つをセットで提供しています。

その他、日本食品衛生共済協同組合の事業として、共済部より火災共済を、三井住友海上火災保険株式会社の担当者より業務災害補償保険のご説明もあわせて行いました。

今回の講義内容を収録した動画および配布資料を、1月上旬までにご案内する予定です。

今回参加がかなわなかった方はもちろん、講義内容のおさらいにもご活用いただきますようよろしくお願いいたします。

(共済部)

講義の中でご紹介した切替案内チラシ



こちら  
食品衛生研究所

## 2026年2月の実習研修会のご案内

食品衛生研究所では、食品衛生の基礎から現場で役立つ実践的なスキルまで、体系的に学べる研修会を開催します。今回は、HACCP制度化に伴い重要性が増している「異物混入対策」をテーマに、eラーニングと実習研修を組み合わせました。

2月に開催予定のコースについてご案内します。

### コース：「食品製造現場における軟性異物混入防止対策（昆虫&毛髪編）（第2回）」

#### 概要：

##### 「eラーニング」

昆虫や毛髪に関する基礎知識、発生要因、管理のポイントをわかりやすく学習できます。実習前にしっかり理解を深められるため、対面研修での気づきがより大きくなります。

##### 「実習研修」

イカリ消毒株式会社の専門講師による、昆虫の実物標本を用いた簡易同定や、毛髪の構造理解・カタラーゼ試験など、現場で求められる作業を実際に体験していただきます。

「講義だけではわかりにくい点が、実物を見ることでよく理解できた」と毎年好評をいただいている実践的なコースです。

**開催日：**eラーニング(WEB学習) 2026年1月19日(月)～2月27日(金)  
集合実習研修 2026年2月19日(木)

**受講料(税込)：**食協会員 33,000円、一般 39,600円



詳しくは、食品衛生協会ホームページをご確認ください。 <https://jfha-lab.jp/seminar-info/>

**お問い合わせ先** 検査事業部 TEL：042-789-0218 E-mail：kenshu@jfha.or.jp

日本食品衛生共済協同組合員の皆様へ  
業務災害補償プランのご案内

MS&AD 三井住友海上 VOL.253

### 従業員や企業を巡るトラブルへの備えは万全ですか？

次のような場合に補償されます。

業務中の事故で  
従業員等が死亡した



業務中の事故で従業員等  
が入院・手術・通院した



従業員やその遺族から  
業務が原因のケガで  
訴えられた



従業員等にハラスメント  
で訴えられた



### 実際の保険金支払い事例

(1) 従業員がお弁当の配達業務中、ビルの階段で足を滑らせて足首と手首を捻挫した。

⇒通院補償保険金：30万円

(2) 飲食店管理職が長時間勤務による過労が原因で脳過労障害となった。

⇒使用者賠償保険金：1億6,800万円(使用者賠償責任補償特約)

※「使用者賠償責任補償特約」は、従業員等が保険期間中、業務に従事している間に被ったケガまたは病気のために、事業者等が負担する法律上の損害賠償責任や訴訟費用等を補償します。

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でお問合せください。

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：B25-100068 承認年月：2025年4月

## 預かりものの紛失等にも対応 「あんしんフード君」のご案内

### Close Up 解説 委託を受けた預かり物を損失 受託物賠償事故の支払い事例

今回紹介する事例は、直売所を経営している加入者が販売委託を受けて取引先から預かった商品を保管している冷蔵庫、冷凍庫が落雷による停電で機能停止し、商品を損失した事例です。取引先9件に対する受託物賠償として、特別費用を含む39,625円をお支払いいたしました。「あんしんフード君」では、今回のような預かりものの損壊、滅失、汚損等の「受託物に起因する事故」および飲食店等々のお客さまの靴の履き間違いや傘の盗難等のような「携帯品に起因する事故」について右表のとおり補償いたします。

どの営業者さまにも細心の注意をはらっていても予期せぬ事故が発生する可能性があります。万が一のリスクに備え、「あんしんフード君」への加入・切替をおすすめください。

#### ●受託物に起因する事故

1名限度額：50万円  
1事故・保険期間中  
限度額：1,000万円（口数に  
限らず）

#### ●携帯品に起因する事故

##### 【旅館以外】

1事故・保険期間中  
限度額：1億円（1口につき）  
※施設・業務遂行補償に含まれます

##### 【旅館】

1名限度額：50万円  
1事故・保険期間中  
限度額：1,000万円（口数に  
限らず）  
※受託物の補償に含まれます

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)		事故の状況	被害者数	共済金額(円)	
				支部	支所			休業掛金(円)					
1	食中毒	カンピロバクター	2025.08.16	香川県	高松	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。損害賠償金のほかに休業期間3日間分の休業補償金を支払った。	2	賠： 休： 特： 計：	37,215 133,229 17,045 187,489	
2			2024.01.03	大阪	堺	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した鶏料理によるカンピロバクター食中毒。	1	賠： 特： 計：	17,790 1,779 19,569	
3		ノロウイルス	2025.01.31	愛知県	一宮	レギュラー	仕出し・弁当給食施設	6,500	加入者が製造した弁当によるノロウイルス食中毒。	95	賠： 特： 計：	845,507 84,551 930,058	
4			2025.02.14	山梨県	甲府市	あんしんフード君	すし	24,000	提供した料理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： 特： 生： 計：	287,696 28,770 72,383 388,849	
5	施設賠償事故	施設リスク	2025.04.11	千葉県	松尾	あんしんフード君	すし	8,500 1,000	お客さまがストーブにぶつかり、ストーブの上のやかんが倒れ、お湯がかかり火傷を負った。	1	施： 特： 計：	119,290 11,929 131,219	
6			2025.08.18	静岡県	浜松市	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	32,400	強風により倉庫扉が飛散し、駐車中のお客さまの車両に当たり破損させた。	-	施： 特： 計：	89,980 8,998 98,978	
7		業務リスク	2025.08.22	静岡県	西部連合	あんしんフード君	給食施設	486,500 134,400	従業員が取引先訪問時に誤って取引先所有の計測器を落とし破損させた。	-	施： 特： 計：	96,624 9,662 106,286	
8		漏水リスク	2025.03.20	高知県	高知市	あんしんフード君	喫茶店	6,500 900	加入者店舗の排水管が詰まったため漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 特： 計：	20,071,810 2,007,181 22,078,991	
9	受託物賠償事故	受託物リスク	2025.08.28	茨城県	常陸大宮	あんしんフード君	食料品販売業	18,800 800	落雷による停電のため、冷蔵庫で保管していた委託先から預かっていた商品に損害を与えた。	-	受： 特： 計：	36,023 3,602 39,625	
10		携帯品リスク	2025.08.30	秋田県	秋田	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	157,100	店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 特： 計：	8,900 890 9,790	

支払い日(2025.11.1～11.30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：受託物賠償金、  
休：店舗休業補償金、生：生産物自体の損害、特：特別費用、計：合計共済金

#### 総合食品賠償共済

「あんしんフード君」の制度概要  
はこちらをご覧ください！

※音声付きの動画が流れます(字幕あり)

※スマートフォンやパソコンからアクセスしてください



制度のご案内(約10分)  
<https://pipm.co/mg5d>



支払事例ご紹介(約5分)  
<https://pipm.co/pscg>



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.253

日本のすみずみまで、保険の愛を。



# 心のなかにある 家族への想い



家族の温もりや笑顔のある日々  
言葉にしきれない 大切な想い

私たちは その想いに寄り添い、形にし、つなげていく  
ずっと変わらない 大切にしていること

日本のすみずみまで、保険の愛を  
ジブラルタ生命

「家族への想い」スペシャルサイト

動画公開中 [www.gib-life.co.jp/st/kazoku/](http://www.gib-life.co.jp/st/kazoku/)



ご家族の数だけ、想いがある。私たちは、想いをお聞きし  
形にするお手伝いをいたします。

ジブラルタ生命は、「食協生命共済保険」の取扱い会社です。

【コールセンター】 0120-37-2269 【ジブラルタ生命ホームページ】 <https://www.gib-life.co.jp/>  
【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）携帯電話・PHSからもご利用いただけます。通話料無料。



# 出版

## INFORMATION

担当:出版部普及課  
E-mail:fukyuuka@jfha.or.jp

# 各種テキスト発刊の動向



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

表紙の色は薄いオレンジ



- 体裁：A4判 272ページ(予定)・本文カラー印刷
- 定価：880円(税込)
- 発刊：令和8年2月末(予定)

## 新訂 食品衛生責任者ハンドブック

— 令和8年度は第3版(2刷)となります —

「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」は、原則として2年ごとに改訂しておりますが、令和8年度につきましては引き続き第3版(2刷)をご利用いただき、令和9年度に第4版へ切り替えることといたします。第3版(2刷)では、**新旧表の反映、統計資料の更新、誤植等の修正**を行う予定です。講習会用スライド、eラーニング用動画も合わせて修正いたします。

なお、令和7年度末に改正が見込まれている食品表示法につきましては、**改正内容を確認後に別刷の改正表**を作成し、講習会用スライドデータおよびeラーニング用動画も修正いたします。

食品衛生責任者の皆さまにとって欠かせない情報が満載の本書を引き続きご利用いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

### ●食品衛生責任者実務(再)講習会テキストについて

食品衛生責任者実務(再)講習会テキストも食品衛生責任者ハンドブックと同様に、統計資料の更新、関係法令の改正に伴う記載の修正・整理等を予定しております。現在の在庫がなくなり次第、第3版(2刷)へ切り替える予定です。

切り替えの時期につきましては、詳細が決まり次第、あらためてご案内いたします。

## 食品衛生指導員ハンドブック 新訂第2版

— 令和8年2月末発刊予定 —

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いる「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月に発刊し、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います。

令和8～9年度は、**統計資料等を更新した新訂第2版**をご利用いただけます。

- 体裁：B5判 208ページ(予定)・本文カラー印刷
- 定価：1,760円(税込)
- 発刊：令和8年2月末(予定)



## 1月号の内容

### 食と健康 食品衛生研究

#### ■月刊「食と健康」

**新春特集** 令和8年 食の安全を未来へつなぐ

◆現場で役立つ食品衛生知識：事例からおさらい ノロウイルス食中毒

#### ■月刊「食品衛生研究」

◆「ロボット配膳システム」における食品防御対策の検討

【受賞演題】ATPふき取り検査におけるふき取り条件の違いが計測値に及ぼす影響

【受賞演題】日本語を母国語としない飲食店営業者に対するHACCP導入支援

月刊誌の定期購読・図書のご注文・お問い合わせは、タイトル右横の二次元コードをスキャン！

## 編集後記

新年明けましておめでとうございます。昭和46年に創刊した「日食協ニュース」は本号からWeb版へと移行し、時代の変化を感じております。今後も多くの食協情報をお届けいたしますので、よろしくお願い申し上げます。(水野)