

日食協ニュース

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

R8 - 8月号

No.634 (8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

このたび、令和8年熊本地震により、被災された皆さまには心よりお見舞い申し上げます。
被災された皆さまの生活が1日も早く平穏に復することをお祈り申し上げます。

告知

「食品衛生月間」スタート! 「小まめな確認、大きな安全、HACCP」

毎年8月は「食品衛生月間」です。「食品衛生月間」は食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者および消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供およびリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的に、厚生労働省、都道府県、保健所設置市、特別区の主催により実施されます。

日食協では「食品衛生月間」に協賛するとともに、衛生管理を向上させ食中毒事故防止を図るため、ポスターを作成・販売し、食品等事業者および消費者の皆さまへ広く「食品衛生月間」をPRしています。本年度は「小まめな確認、大きな安全、HACCP」をキャッチコピーとしたポスターを作成いたしました(右図)。

このほかにも日食協ホームページでは啓発ツールとして各種ポスターやリーフレットを取り扱っておりますので、ぜひご利用ください。

(総務部・出版部)



- 体裁: B3判
- 価格: 44円(税込)
- 送料: 実費
- 注文: 10枚単位でお申し込みください

- 日食協「食品衛生月間」のページはこちら
<https://www.n-shokuei.jp/topics/eiseigekkan/index.html>
- 厚生労働省「食品衛生月間」のページはこちら
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

日食協
SNSアカウント・メルマガ紹介

公式Xアカウント
はこちら!



五つ星公式Instagram
アカウントはこちら!



食品衛生メールマガジン
配信登録はこちら!



CONTENTS ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ バックナンバーをHP (https://www.n-shokuei.jp/outline/jfha_news.html)に掲載中

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ●「食品衛生月間」スタート! 1 | ● 損保の基礎知識 知っておきたい損害保険のキホン／(広告) ... 5 |
| ●「五つ星店を探そう! キャンペーン」開催中! 2 | ● 共済金支払状況 6 |
| ●食品衛生指導員研修会を開催～さいたま市食品衛生協会～
「手洗いいいちまんじゃく」で手洗い習慣を全国へ発信 3 | ● (広告) 7 |
| ●ペカンナッツを使用した加工食品に関する実態調査へのご協
力のお願い／海外向け栄養表示試験のご案内 4 | ● 出版インフォメーション 8 |

告知

「五つ星店を探そう!キャンペーン」開催中!



五つ星店を探そう!

キャンペーン実施中!

あなたの街や
旅先で
五つ星の証を
見つけたら、
ぜひ教えてください!

「食の安心・安全・五つ星」に取り組むお店の魅力を、皆さまと一緒に発信していきます。



店外の様子

お店の雰囲気や外観など



食べ物

おすすめの料理やメニューなど



店内の様子

店内の雰囲気や清潔さなど

※写真はイメージです

お送りいただきたい内容

- ✓ 写真 (3枚程度、合計25MBまで)
- ✓ お店の名前
- ✓ 所在地
- ✓ お店の感想・おすすめポイント

ご応募の際のお願い
撮影の際は、お客様や従業員など、
個人が特定できる人物が
写り込まないように
ご配慮をお願いします。

応募方法

下記のQRコードを読み取り、
「メール作成画面はこちら」を選択し、
メール本文に必要事項をご記入のうえ、
写真を添付して送信してください。
または、五つ星Instagramの
DM (ダイレクトメッセージ)
でも受け付けています。



Instagram



応募用QRコード

お送りいただいた内容を参考に
Instagramでご紹介します!



※皆さまからの情報をお待ちしています!※

公益社団法人日本食品衛生協会

日本食品衛生協会では、安心して安全な食品を提供するために、「食の安心・安全・五つ星」に参加している飲食店や食品販売店などが、食品衛生管理対策の実施状況をプレートやステッカーで掲示しています。

街や旅先で見つけた五つ星店の魅力をより多くの皆さまに知っていただくため、「五つ星店を探そう!キャンペーン」を企画しました。五つ星店の魅力を写真に収めて応募ください。ご応募いただいた内容は、五つ星Instagramで紹介する予定です。

皆さまからの投稿が、地域の安心・安全なお店を応援し、食への信頼をさらに広げる力になります。「安心して食べられるお店を選ぶこと」は、地域の食文化を支える第一歩です。この機会に、ぜひお近くや旅先の五つ星店を見つけ、その魅力を発信してみませんか。

(食品衛生推進部)

応募内容

- ・店舗の外観や店内の様子、おすすめの料理の写真(3枚程度)
- ・店舗名
- ・所在地
- ・感想やおすすめポイント など

「五つ星マーク」を見つけたら、ぜひ写真を撮って、QRコードからご応募ください。詳しい応募方法は、[五つ星Instagram](#)をご覧ください。

「食の安心・安全・五つ星」とは

日本食品衛生協会では、食品衛生に積極的に取り組み、一定の基準を満たした店舗を「食の安心・安全・五つ星店」として登録しています。現在、全国約6,500施設の飲食店や食品販売店など、さまざまな業態のお店が参加しています。店頭に掲げられた「五つ星マーク」が、安心して利用できるお店の目印です。



五つ星マーク

五つ星Instagram



キャンペーンへの応募



五つ星HP



報告 食品衛生指導員研修会を開催 ～一般社団法人さいたま市食品衛生協会～

7月2日(木)、一般社団法人さいたま市食品衛生協会では、夏の巡回指導を前に食品衛生指導員を対象とした研修会を開催しました。

研修会では、さいたま市保健所から市内で発生した食中毒事例や発生状況について説明がありました。食品等事業者による衛生管理の徹底が食中毒の減少につながっていることや、手洗い・手袋の適切な取扱いの重要性について理解を深めました。

続いて、日本食品衛生協会からは、巡回指導の進め方や、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、HACCP衛生管理記録アプリの活用方法について説明しました。また、Googleフォームを活用した指導票の試行について、運用イメージや使用方法を説明しました。

グループ討議では、アプリやGoogleフォーム版指導票を活用した巡回指導について意見交換を行いました。スマートフォンの操作や店舗での使用に不安を示す声がある一方で、ペーパーレス化や記録管理の効率化を評価する意見も聞かれました。また、「まずは使ってみたい」「できることから取り組みたい」といった前向きな意見も多く、デジタル化への関心の高さがうかがえました。

今後は、現場の意見を踏まえながら、食品衛生指導員による巡回指導のさらなる充実と、デジタル技術を活用した効率的な衛生管理の推進が期待されます。
(食品衛生推進部)



グループ討議の様子

あつこおねえさんと、
手洗いいちまんじゃく!

手洗い♪ 一万尺♪
手洗いマイスターと♪
正しく手洗い♪
さあ♪ しましょ♪

①てのひら
②てのこう
③ゆびのあいだ
④つけね
⑤ゆびさきも
しっかり♪ 洗いましょ♪

手洗いマイスターは いちまんじん!

手洗いマイスターとは、日本食品衛生協会から認められた「手洗いの達人」。
その数は全国に1万人以上!それぞれ地域で正しい手洗いを広めています。

公益社団法人日本食品衛生協会
JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION

協力: ACジャパン

「手洗いいちまんじゃく♪♪」で 手洗い習慣を全国へ発信

昨年度に引き続き、日本食品衛生協会は、公益社団法人ACジャパン(以下、ACジャパン)が実施する「2026年度支援キャンペーン」の対象団体に採択されました。7月1日からの1年間、テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、交通広告など、多様なメディアを通じて「手洗い」の重要性と手洗いマイスターの活動を全国へ発信します。

ACジャパンの支援キャンペーンは、公共性や社会的意義の高い活動を行う団体を支援し、その取組みを広く社会に伝えることを目的としています。当協会は創立以来、75年以上にわたり食品衛生の普及を使命とし、全国の食品衛生協会と連携しながら、食品衛生指導員を中心に食中毒予防や衛生教育に取り組んできました。

今回のキャンペーンでは、地域で正しい手洗いを伝える「手洗いマイスター」の活動に焦点を当てています。うたのおねえさん・小野あつこさんとともに、童謡「アルプス一万尺」の替え歌「手洗いいちまんじゃく♪♪」にのせて、当協会が推奨する衛生的な手洗いのポイントを楽しく発信。家庭での手洗い習慣を広め、国民の衛生意識をさらに高めることを目指します。

この支援キャンペーンを通じて、日常生活における手洗い習慣の定着を図り、食中毒や感染症の予防に一層邁進してまいります。安全で健康な生活環境の実現に向けた本取組みに、ぜひご注目ください。

告知

ペカンナッツを使用した加工食品に関する実態調査へのご協力のお願い
～消費者庁委託事業～

日食協では、消費者庁の委託事業により、「ペカンナッツ」について、事業者による表示の取組実態について調査を実施しております。

ペカンナッツはくるみと同じクルミ科に属するため、交差反応（同じアレルギーと認識してしまう現象）を起こすことが知られています。くるみのアレルギーがある場合は、ペカンナッツでもアレルギー症状を引き起こすことがあります。

本調査では、ペカンナッツがどのような加工食品に使われ、その加工食品中でどのような形態で存在しているか、表示の状況など、加工や表示の状況を把握するために行う事業です。

アレルギーの管理は非常に重要な衛生管理です。食品事業者の皆さま、ぜひ、調査にご協力いただけますようお願い申し上げます。

調査票はこちら→



回答期限は **9月30日(水)** です。

●食物アレルギー表示対象品目

※令和8年4月1日現在

特定原材料（表示義務）9品目

えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）

特定原材料に準ずるもの（表示推奨）20品目

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ pistachio・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

（公益事業部）

こちら
食品衛生研究所

海外向け栄養表示試験のご案内



中国向け栄養表示に対応いたします！



食品衛生研究所では、海外の国や地域に応じた栄養成分表示において、表示義務のある項目の試験をご利用いただきやすいセット料金にて受託しております。このたび、新たに中国向けの栄養表示セットが対応可能となりましたのでご紹介いたします。中国向けの栄養成分表示や法改正に伴う準備をご検討の際は、ぜひお気軽にお問い合わせください。

令和9年3月16日からは、新たな義務表示項目として「飽和脂肪酸」と「糖類」が追加されます!!

☆会員様は検査料金が1割引となります。ぜひご活用ください

★海外向け 栄養表示セット	試験項目	検査料金 義務項目のみ（定価）	検査料金 任意項目追加（定価）
中国向け	エネルギー・脂質・たんぱく質・炭水化物 ・水分・灰分・ナトリウム・トランス脂肪酸 ^{*1} ・食物繊維（任意） ^{*2}	24,750円	^{*2} 追加 57,750円
		^{*1} 追加 48,950円	^{*1,2} 追加 81,950円
中国向け 令和9年3月16日～	エネルギー・脂質・飽和脂肪酸・ たんぱく質・炭水化物・水分・灰分 ・糖類（果糖、ブドウ糖、ショ糖、麦芽糖、乳糖） ・ナトリウム・トランス脂肪酸 ^{*1} ・食物繊維（任意） ^{*2}	83,050円	^{*2} 追加 116,050円
		^{*1} 追加 86,350円	^{*1,2} 追加 119,350円
中国向け 令和9年3月16日～ 追加義務項目のみ	・飽和脂肪酸 ・糖類（果糖、ブドウ糖、ショ糖、麦芽糖、乳糖）	検査費用 追加義務項目のみ	
		58,300円	

※1 トランス脂肪酸：食品配合原料に含まれるか、または生産過程に「水素化油脂（硬化油）」や「部分水素化油脂」を使用している場合は、表示義務となります

※2 食物繊維：食物繊維を強化した食品等については検査方法と料金が変わりますのでお問い合わせください

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/contents/nutrition_overseas/

お問い合わせ先

検査事業部事業推進課 TEL：042-789-0211 E-mail：kensa@jfha.or.jp



損保の基礎知識

知っておきたい損害保険のキホン VOL.3

MS&AD 三井住友海上

熱中症になりにくい身体づくり

損害保険はさまざまな「リスク」に備えるものですが、これから本格的な暑さを迎える上で非常に高まるのが「熱中症リスク」です。炎天下の屋外はもちろん、室内にいても熱中症になることがあるので注意が必要です。しかし、日頃の意識や工夫次第で、“熱中症になりにくい体質に近づく”ことができます！

熱中症のリスクを下げるためには、暑くなる前に、身体を少しずつ暑さに慣らしていく「暑熱順化」が大切です。

暑熱順化が進んだ身体は……

①汗を早くかける ②汗の量が適切になる ③体温が上がりにくくなる
その結果、熱中症になりにくい体質に近づく、というわけです。
今からできる対策で、元気に夏を迎えましょう！



■暑熱順化の基本ステップ(約2週間で完成！)

1. 軽い運動を毎日10～30分

- ・ウォーキングや軽いジョギングなど、無理のない範囲で身体を動かす。
- ・室内で過ごすことが多い方は、無理のない範囲で屋外に出る習慣をつくる。

2. 熱い環境に少しずつ慣れる

- ・エアコンを使わない時間を1日30分～1時間程度つくる。
- ・夕方の涼しい時間帯に屋外で活動する。
- ・入浴時に湯船に浸かり、汗をかく。(40℃程度のお湯に10～15分程度)

3. 水分をこまめに補給する

- ・のどの渇きを感じる前に、こまめに飲む。
- ・運動後や入浴後は、水分を補給する。(水・麦茶がオススメ)

4. 3日空けずに継続する

- ・中断すると元に戻りやすくなります。継続を心掛けましょう。

※無理のない範囲で、日々の体調に合わせて少しずつ実施ください。

※持病のある方は主治医とご相談の上、無理なく実施ください。



実は保険にも、熱中症を補償する商品があります。

日頃の対策に加えて、万が一に備えた補償もぜひご検討ください。

**あんしん
フード君**
飲食店・食品事業者の
“もしも”に。
イメージキャラクター
【あんしんフード君】
Since 2006

幅広いリスクに対応した、トータル補償プランです。



事故への備えを、
日々の安心へ。

詳しくはお問い合わせください。



共済(保険)制度のご案内
本広告は補償の概要です。詳細
はパンフレットもしくは左記の QR
コードよりご確認ください。

公益社団法人日本食品衛生協会

東京都台東区寿 4-15-7 食品衛生センター8階

TEL: 03-5830-8811 / FAX: 03-5830-8813

E-mail: kyousaibu@jfha.or.jp

【損害保険部分引受保険会社】

三井住友海上火災保険株式会社

3つの基本補償

1

生産物リスク

食中毒／異物混入／
アレルギー事故など

2

業務・施設リスク

店内事故／
施設管理不備／
漏水事故など

3

受託物・携帯品リスク

預かり品の破損／
携帯品事故など

1

1事故・保険期間中
1,000万円

支払限度額
1億円 × ご加入口数

事故対応に役立つ各種費用も補償



食協独自の
特典

特別費用

損害保険部分でお支払いされる
保険金の10%を上乗せ
(1,000万円限度)

加入者特典

●火災見舞金
最高10万円
●弁護士無料相談サービス

「あんしんフード君」共済金支払状況

(令和8年6月1日～6月30日)

さまざまなリスクに対応できる
「あんしんフード君」へのご加入を！

Close Up 解説 食中毒だけじゃない“お客さまの物”に関する賠償事故への補償を！

今回はお客さまからの受託物、携帯品に関する受託物賠償事故の補償についてご案内します。

受託物賠償事故とは、おもに店舗がお客さまから預かった衣服や手荷物を汚損した、紛失したなどのお客さまの物に関する補償です。また、お客さまが店舗滞在時に身に着けていた手荷物や下駄箱に入れていた靴などの携帯品の盗難も補償の対象です。この携帯品の盗難は受託物賠償事故として非常に発生頻度が高い事故です。また、お客さまの忘れ物についても、遺失物法に基づき店舗側に一定の保管・届出義務があるので、取り扱いに注意が必要です。このように、一見店舗に責任が生じないと思われるようなケースであっても損害賠償責任が生じることがあります。

預かり物の取り扱いには細心の注意を払うことはもちろんですが、万が一の際に備え、受託物、携帯品に関する補償を備えている「あんしんフード君」へのご加入をおすすめします。

(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) 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	R8.02.21	北海道	帯広	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。	7	賠： 348,765 特： 34,877 計： 383,642
2		ノロウイルス	R7.03.19	滋賀県	大津市	あんしんフード君	仕出し・弁当	34,600 16,600	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	94	賠： 1,407,770 休： 239,377 特： 164,715 計： 1,811,862
3			R7.12.26	北海道	岩見沢	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。各種費用にて消毒費用、生産物自体の損害（食事代金返金費用）を支払った。	29	賠： 191,640 特： 19,164 消： 27,500 生： 141,000 計： 379,304
4	施設賠償事故	施設リスク	R7.12.14	三重県	桑員	あんしんフード君	飲食店 仕出し・弁当 食料品販売業	11,000	強風でテントが飛び車両に当たり破損させた。	-	施： 670,000 特： 67,000 計： 737,000
5		業務リスク	R8.03.12	岡山県	岡山市	あんしんフード君	食品製造業	5,500 200	イベント出店の搬入時に、機材の一部が床に接触したまま運搬作業を続けたため、出店先の床と通路に傷をつけた。	-	施： 1,094,500 特： 109,450 計： 1,203,950
6	受託物賠償事故	受託物リスク	R8.03.06	さいたま市	支部	あんしんフード君	飲食店	8,500	市との委託契約により中学校厨房に入り給食の調理をしていたところ、中学校所有の温度センサーを破損させた。	-	受： 69,850 特： 6,985 計： 76,835
7			R8.03.28	熊本県	熊本市	あんしんフード君	飲食店	18,400	従業員が誤って預かっていたお客さまの忘れものを処分した。	-	受： 15,929 特： 1,593 計： 17,522
8			R8.05.24	滋賀県	長浜	スーパーあんしんフード君	飲食店	8,500 600 傷： 10,900	従業員がお客さまから預かっていた靴を紛失した。	-	受： 5,000 特： 500 計： 5,500
9		携帯品リスク	R8.05.04	福岡市	支部	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	32,400	店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 19,030 特： 1,903 計： 20,933
10			R8.05.04	滋賀県	大津市	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	117,000	店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 10,384 特： 1,038 計： 11,422

支払い日(R8.6.1～6.30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
消：消毒費用、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>



支払事例で紹介(約5分)
<https://pipm.co/pcsg>



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.260

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/



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 ミナ ジブロック 【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@jpha.or.jp

7～8月発刊予定

新刊のご案内



↑ 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

新訂 早わかり食品衛生法〈食品衛生法逐条解説〉第8版

『新訂 早わかり食品衛生法』は、食品衛生法の各条文について、その制定趣旨や改正の経緯、実務上のポイントをわかりやすく解説した逐条解説書です。

このたび刊行する第8版では、第7版補訂版発刊以降の法改正や制度改正に対応し、食品衛生基準行政に関する権限の移管や旅館業法の改正などの最新動向を反映するとともに、関係法令や通知等も見直し、現行制度に対応した内容へ改訂しました。

食品衛生行政に携わる食品衛生監視員や自治体職員はもちろん、食品製造業、飲食店営業などの実務担当者、食品衛生指導員にとっても、日常業務の確認や研修資料として幅広くご活用いただけます。食品衛生について学び始めた方にとっても、法令の全体像と実務のつながりを理解するための一冊としておすすめです。

食品衛生法を「読む」だけでなく、「理解し、実務に活かす」ための実践的な解説書として、ぜひこの機会にご活用ください！



■体裁：A5判・786頁（予定） ■価格：6,600円（税込） ■発刊：令和8年8月下旬（予定） ■送料：サービス



折りたたみ式リーフレット

「今日からはじめよう！ きほんの食中毒予防&手洗い」 （一部改訂版）

見開きP1～2に「手洗いいちまんじゃく！」の歌詞を掲載しております。

ぜひ、8月の「食品衛生月間」や手洗い教室等でご活用ください！

■体裁：A6判・10.5cm×14.8cm ■価格：55円（税込）

8月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 焼けハンバーグはなぜ危険か - O157 食中毒事例から考える食肉の加熱管理 -

◆現場で役立つ食品衛生知識：低温調理にご注意を

◆指導員のひろば：忍者と食品衛生指導員～食の安全を陰から支える～
（宮崎県支部 宮崎市支所）

◆目でみる食中毒発生状況・令和7年

■月刊「食品衛生研究」

◆食物アレルギー表示制度の動向（カシューナッツの特定原材料への追加等）

◆「アレルギーを含む食品」のファクトシート

◆と畜・食鳥処理場におけるHACCPの検証及び食肉・食鳥肉の衛生管理の向上に資するための研究

バックナンバーはこちら！



バックナンバーはこちら！



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

「食品衛生月間」がスタートしました。食中毒予防や衛生管理の徹底がより一層求められる時期です。連日の猛暑で疲れが溜まりやすい時期でもあります。衛生管理はもちろんのこと、熱中症にも十分ご注意ください。どうぞご自愛ください。（担当：篠田）