

日食協ニュース

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

R8 - 9月号

No.635 (9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

告知 令和8年度 食品衛生全国大会の開催について

来る10月21日(水)、22日(木)の2日間にわたり、食品衛生全国大会を開催いたします。
本大会では、食品衛生のいっそうの向上を図り、国民に提供する食の安全と健康の増進に寄与するため実施します。また、食品衛生の向上に関する功績による表彰式が執り行われます。
おもな行事予定は次のとおりです。

◆ 公益社団法人日本食品衛生協会 支部長会議 日本食品衛生共済協同組合

日時: 令和8年10月21日(水) 午前11時～正午
場所: 食品衛生センター6階講堂

◆ 第64回食品衛生指導員全国大会

日時: 令和8年10月21日(水)
午後1時30分～午後4時30分
場所: 台東区立浅草公会堂
(東京都台東区浅草1-38-6)
次第: 第1部 食品衛生指導員体験発表
第2部 食品衛生指導員理事長表彰

◆ 食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式

日時: 令和8年10月22日(木)
午前10時～午後4時30分
場所: 明治座
(東京都中央区日本橋浜町2-31-1)
次第: 厚生労働大臣表彰の部(主催: 厚生労働省)
公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰
および感謝状の部
(主催: 公益社団法人日本食品衛生協会)



◆ 観劇会 10月22日 メイジ・ザ・キャッツアイ

公演につきましては、午後0時45分開演、午後4時30分
終演予定です。

※終演時間については、変更となる場合があります。

(総務部)

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

- 令和8年度 食品衛生全国大会の開催について 1
- 令和8年度 ブロック大会開催報告(前編) 2
- 食品衛生懇話会を開催/「手洗いいちまんじゃく♪」で手洗い
習慣を全国へ発信 3
- 「あんしんフード君」制度開始20周年のごあいさつ 4～5
- 「てあらいまスター kids認定カード」を使用した手洗い教室の開催 6
- #手洗いで防衛だ 盛況です! / 「自然災害見舞金」のご案内 7
- 「食鳥処理衛生管理者の資格取得講習会」開催案内/ 「貴社の品
質管理検査」受託サービスのご案内 8
- 共済金支払状況 9
- (広告) 10
- 出版インフォメーション 11

報告

令和8年度 ブロック大会開催報告(前編)

近畿ブロック大会 京都に近畿各支部が集い、表彰・講演も盛大に

令和8年6月23日(火)、リーガロイヤルホテル京都にて、食協関係者約150名の参集のもと、近畿ブロック大会が開催されました。

大会では、日食協 三田理事長(代読: 道野常務理事)、近畿ブロック連絡協議会 松尾会長(兵庫県支部)のあいさつで幕を開けました。厚生労働省健康・生活衛生局長表彰では、受賞者12名を代表して京都市支部 北原 茂樹氏に表彰状が授与されました。続いて、厚生労働省健康・生活衛生局長(代読: 木村食品監視安全課長補佐)ならびに京都市長(代読: 池田京都市保健福祉

局 医務担当局長(京都市保健所長))より祝辞を賜りました。

議事に続く講演会では、銀座「八五」店主 松村康史氏より、調理現場における衛生管理や食への向き合い方についてお話しいただき、大会は盛会裡に終了しました。



局長表彰状授与の様子

九州ブロック大会 神々の恵みと食文化が彩る宮崎にて開催

令和8年7月2日(木)、シーガイア・コンベンションセンターにて約870名参集のもと九州ブロック大会が開催されました。

開会に先立ち、国の重要無形民俗文化財「高千穂の夜神楽」が奉納され、会場は幻想的な空気に包まれます。

本大会は、宮崎県支部 岡崎副会長の開会の辞、日食協 三田理事長、九州ブロック大会推進委員長の黒木会長(宮崎県支部)のあいさつで幕を開け、第一部では厚生労働省健康・生活衛生局長表彰の受賞者11名を代表して宮崎県支部 長谷川 実利氏に表彰状が授与されました。続いて、厚生労働省健康・生活衛生局長(代読: 吉原食品監

視安全課課長補佐)、宮崎県知事ならびに宮崎市長より祝辞を賜りました。

第二部ではJAみやざき本店肥育牛課 加藤課長、日向食肉衛生検査所 池田所長より「食肉」をテーマとした講演、食品衛生指導員の体験発表がおこなわれました。

最後に、次期開催地である鹿児島県支部 肥後会長のあいさつ、宮崎県支部 徳留副会長の閉会の辞をもって大会は盛会裡に終了しました。



会場の様子



高千穂の夜神楽

関東甲信越ブロック大会 ～霊峰富士の麓～ 富士吉田市にて開催

令和8年7月9日(木)『プロが選ぶ日本のホテル・旅館 100選』にも選ばれたホテル鐘山苑にて、約80名の食協関係者の参集のもと関東甲信越ブロック大会が開催されました。

山梨県支部 堀内副会長、日食協 三田理事長、関東甲信越ブロック連絡協議会 細谷会長(山梨県支部)のあいさつで幕を開け、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰では、受賞者37名を代表して山梨県支部 勝俣 邦雄氏に表彰状が授与されました。続いて、厚生労働省健康・生活衛生局長(代読: 堀HACCP推進室長補佐)、山梨県福祉保健部 若月部長よりご祝辞を賜り表彰状授与式が

終了いたしました。

日食協事業概要の説明後、「山梨県におけるスパークリングワイン研究」と題して、山梨県総合理工学研究機構 恩田 匠氏より基調講演をいただき、最後に山梨県支部 小野副会長の閉会のことばをもって盛会裡に大会が終了しました。



三田理事長あいさつ

(総務部)

報告

令和8年度 食品衛生月間事業

食品衛生懇話会を開催

例年8月は、厚生労働省主催で「食品衛生月間」を実施しています。当協会は、「食品衛生月間」の皮切り行事として、8月3日(月)食品衛生センター6階講堂にて「食品衛生懇話会」を開催いたしました。

当日は、厚生労働省 健康・生活衛生局長 大坪 寛子氏によるご挨拶からはじまり、厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課長 今川 正紀氏より最近の食品衛生監視行政の動向について、消費者庁 食品衛生基準審査課長 高江 慎一氏より食品安全行政の最近の動向について、消費者庁 食品表示課長 宮長 郁夫氏より食品表示



会場の様子

制度における最近の動向と今後の課題についてご講演いただきました。

また、講演会終了後に開催された情報交換会では、講師をはじめ関係省庁の皆さまと参加者の皆さまによる活発な意見交換が行われました。



厚生労働省
健康・生活衛生局長
大坪 寛子 氏



厚生労働省
健康・生活衛生局
食品監視安全課長
今川 正紀 氏



消費者庁
食品衛生基準審査課長
高江 慎一 氏



消費者庁
食品表示課長
宮長 郁夫 氏

(総務部)



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。

総合食品賠償共済

「あんしんフード君」制度開始20周年のごあいさつ

「あんしんフード君」は、平成18年6月に制度運用開始し、今年度20年を迎えました。

共済にご加入いただいている皆さま、制度運営に携わっている皆さまに感謝を含めて、日本食品衛生協会ならびに三井住友海上火災保険株式会社よりごあいさつを申し上げます。



公益社団法人
日本食品衛生協会
専務理事
塚脇 一政

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

おかげさまで「あんしんフード君」制度運用開始20周年を迎えることができました。

当初は、従来の「食品営業賠償共済」より掛金が高くなるため、推進しづらくなるのではないかと声もありましたが、充実した補償内容であることを食協事務局よりご説明し、会員の皆さまにその補償の必要性をご理解いただけた結果、「あんしんフード君」の加入件数は毎年増加を続けており、令和7年度末実績で14万件以上のご加入をいただいております。

食品等事業者を取り巻くリスクは、食中毒だけではなくありません。「あんしんフード君」はあらゆるリスクに対応し、消費者保護ならびに、会員の皆さまの安定した経営を支えることに寄与しています。

次頁の「あんしんフード君」20年のあゆみにも掲載しておりますが、時代に合わせ、制度改定を繰り返しながら制度の運営を続けてまいりました。

これからも、多くの食品等事業者が必要とされる制度となるよう、皆さまのお声を聞きながらよりよい制度作りに尽力してまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧賜りますようお願い申し上げます。



三井住友海上火災保険
株式会社
常務執行役員
小寺 英範

「あんしんフード君」制度発足20周年を迎えるにあたり、ご加入いただいている皆さまや、制度運営・発展にご尽力されている皆さまに、心より御礼申し上げます。

制度開始当初は新しい補償内容に戸惑いや課題もございましたが、会員事業者の皆さまのご理解とご協力、そして日本食品衛生協会さまをはじめ、各都道府県・市・地区の食品衛生協会さまの真摯な取り組みにより、大変多くの食品関連事業者の皆さまにご加入いただく制度となりました。食中毒事故をはじめ、店舗や施設における第三者への賠償事故、預かり品の損壊事故、従業員の就業中の受傷事故、さらに感染症による休業補償など、幅広い補償を通じて会員

の皆さまのお役に立つことができていることを、意義深く感じております。また、未加入の食品等事業者の皆さまにおかれましても、日々の事業運営において万が一の事態に備えることは、従業員やお客様の安心、事業の継続性のために極めて重要と考えます。「あんしんフード君」は、さまざまなリスクに対し幅広い補償をご用意しておりますので、ぜひこの機会にご加入をご検討いただき、安心して事業を運営いただければと存じます。

今後も、食品業界の皆さまにとって、より安心してご利用いただける制度となるよう精進してまいりますので、引き続き変わらぬご支援、ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

～「あんしんフード君」(総合食品賠償共済)とは?～

「あんしんフード君」は、「食協会員・消費者の保護」ならびに「会員による相互扶助」を目的とした共済制度です。

食中毒や異物混入による事故

食中毒

受託物の盗難等による事故

盗難

施設・業務が原因となる事故

漏水 汚損 事故

●その他事故が起きた際にかかる費用を幅広く補償

治療費
見舞金等

リコール
費用

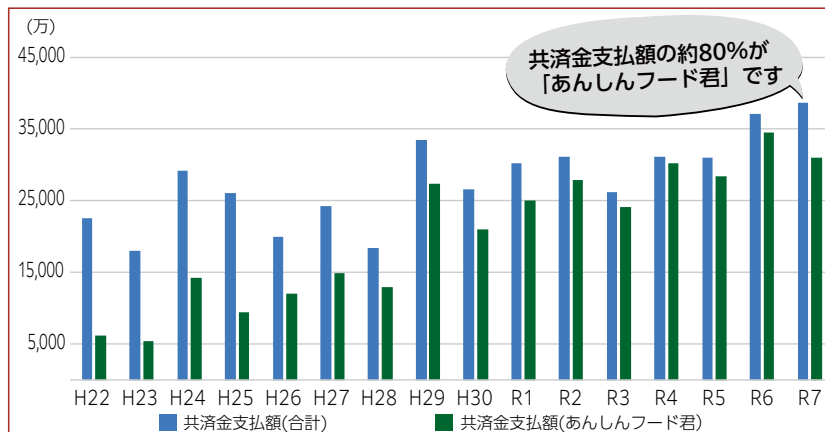
消毒・
設備交換
費用等

《おもな補償内容》

- 生産物賠償による補償
食中毒や異物混入などによる事故
 - 施設賠償補償(施設・業務上の補償)
従業員との接触による負傷、看板の落下による車両損傷 等
 - 受託物賠償補償(受託・携帯品リスク)
預かった持ち物の汚損、店内での盗難 等
- +
- 各種費用補償
事故調査費用、消毒費用 等

平成18年の制度開始から多くの方にご加入いただき、令和7年度末時点では共済加入全体の約57.2%にあたる147,262件の会員の皆さまにご加入いただいております。

●「あんしんフード君」件数増加に伴う共済金支払額推移



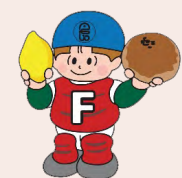
平成22年と比較し、支払事故件数は約1.9倍、共済金支払額は約1.7倍に増加

↓
幅広い補償を受けられる「あんしんフード君」加入件数増加により、支払対象事故、共済金支払額が増加しているためです!

共済金支払額推移(平成22年度～令和7年度)

食品事業者を取り巻くさまざまなリスクから皆さまをお守りしています。

「あんしんフード君」20年のあゆみ



あんしんフード君

野球のキャッチャーをイメージしたキャラクター。キャッチャーの「守備」(=守り)のイメージを投影し、食品等事業者が被るさまざまなリスクから守りますというコンセプトです。

平成18年6月 制度運用開始
平成20年4月 制度改定 加入対象業種を飲食店、仕出し・弁当、旅館のみから全業種対象へ拡大
平成26年7月 制度改定 漏水補償、携行品補償等導入
平成27年3月 平成26年度末実績で達成件数5万件達成
平成28年4月 10万件目標を設定
平成28年6月 制度開始10周年
「あんしんフード君」制度発足10周年記念感謝状をブロック大会席上にて贈呈(平成30年)
平成29年7月 弁護士無料相談サービス開始
平成30年1月 制度改定 スーパーあんしんフード君、リコール補償、不良完成品損害補償等導入
平成31年3月 平成30年度末実績で達成件数10万件達成
令和元年6月 「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状をブロック大会席上にて贈呈(令和3年)
令和2年4月 制度改定 国外一時持出し・流出生産物補償の導入、リコール補償の補償範囲の拡大等
令和6年10月 「食品営業賠償共済」Web受付システム運用開始
令和8年6月 制度開始20周年

これからも皆さまと10年、20年あゆみ続けられるよう、よりよい制度作りに尽力してまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧賜りますようお願い申し上げます。(共済部)

報告 「てあらいマイスター kids認定カード」を使用した手洗い教室の開催

日食協では、手洗いマイスター活動のさらなる活性化と、お子さまを対象とした活動の場の拡大を目的として「てあらいマイスター kids認定カード」(以下「kids認定カード」)を作成しました。このカードを使用した食品衛生協会の活動を一部紹介します。(食品衛生推進部)



てあらいマイスター kids認定カード

香川県支部 小豆地区支所 7月31日(金)開催「土庄放課後児童クラブ」(学童保育)での手洗い教室

小学生68名を対象に手洗いマイスター11名が手洗い教室で活躍しました。子供たちのにぎやかな歓声にマイスターも力が入ります。kids認定カードも人気でした。



おおにぎわいの手洗い教室

手洗いマイスター
kids認定
おめでとう!



手洗いマイスターから笑顔でkids認定カード進呈

栃木県支部 宇都宮支所 8月1日(土)開催「食品安全フェア」で小学生以下を対象とした手洗い体験

「食品安全フェア」で実施した手洗い教室で、「手洗いいちまんじゃく!」を視聴し、手洗いマイスターに手洗いを教わった小学生以下の子供たちにkids認定カードを配布いたしました。



「手洗いいちまんじゃく!」の動画

動画を見ながら
手洗いしてみよう



ノベルティと一緒にkids認定カードをプレゼント

長崎県支部 県北支所 8月4日(火)開催 佐々会場にて手洗いマイスター kids全員合格!

手洗い教室にて学んだ子供たち全員に、手洗いマイスターからkids認定カードが進呈されました。保健所との共催により、体験型の食中毒予防教室としてアニサキスの観察なども行いました。

きれいに洗うぞ...



手洗いマイスター Kidsを目指す小学生



手洗いマイスターからkids認定カード進呈

報告

日本食品衛生協会
公式Xアカウントより



#手洗いって防御だ 盛況です!

令和8年7月から、ACジャパン支援キャンペーン「あつこおねえさんと、手洗いいちまんじゃく!」が全国でスタートし、多くの方がたからご好評をいただいています。

このキャンペーンと連動して、日本食品衛生協会公式Xアカウントでは「#手洗いって防御だ」企画を展開中です。季節ごとのイベントに合わせて、手洗いの大切さを楽しく知っていただける投稿を発信しています。

ぜひこの機会にフォローして、最新の投稿をチェックしてみてください。

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

(出版部)



令和8年7月15日のポスト内容

日本食品衛生共済
協同組合事業

火災共済における「自然災害見舞金」のご案内

このたび、令和8年熊本地震ならびに8月13日からの千葉県を中心とした大雨により、被災された皆さまには心よりお見舞い申し上げます。

地震をはじめ、台風による大雨、大雪など、近年大規模な被害をもたらす自然災害が後を絶ちません。いつ起こるかわからない災害に備えることの重要性をあらためて感じさせられます。

日本食品衛生共済協同組合が実施する火災共済には、前述のような自然災害での被害を対象とした、「自然災害見舞金」が附帯されており、下記基準によりお見舞金をお支払いしております。

自然災害見舞金 概要

支払い対象	補償限度額	損害程度	目的物件 ^{※1} に対する 損害割合 ^{※2}	支払補償額 (1口につき)
地震、噴火、津波および台風等の風水害、降雪、雪崩等の雪害	最高 60 万円 (20 口契約時) 1 口あたり 最高 3 万円補償	全壊または 全損・全流出	80%以上	3 万円
		半壊または 半損・半流出	50%以上 80%未満	1.5 万円
		一部損壊	20%以上 50%未満	5,000 円

※1 建物、家財、営業用什器備品、商品を目的物件にすることができます。

※2 目的物件の時価評価額に対する損害額(修理費等)の割合です

今般発生した令和8年熊本地震など、災害救助法が適用された災害による被害の場合は、一部請求手続きを簡略化し、速やかにお支払いができるよう対応しております。

また、自然災害により店舗が休業した際のあら利益を補償する「店舗休業補償特約」もご用意しておりますので、万一の際に備え併せてご加入いただけますようご検討お願いいたします。

お問合せ先

お近くの食品衛生協会

または日本食品衛生共済協同組合(TEL: 03-5830-8811)

(共済部)

告知

令和8年度「食鳥処理衛生管理者の資格取得講習会」開催のご案内

食鳥処理衛生管理者の資格取得講習会につきましては、今年度も、(1) 複合型(eラーニングとライブ配信)および(2) 集合型により開催いたします。

当協会ホームページに開催案内を掲載しておりますので、受講をご希望の方は実施要領をご確認のうえ、必要書類をご準備いただき、申込締切日までにお申込みをお願いいたします(令和8年10月23日まで)。

詳細はこちらから⇒



開催日程	(1) 複合型による実施 ①eラーニング : 令和8年11月30日(月)～令和9年1月8日(金) ②ライブ配信 : 第1回: 令和9年1月26日(火) 10:00～11:20 (いずれか1回受講) 第2回: 同日 14:00～15:20 第3回: 令和9年1月27日(水) 10:00～11:20 第4回: 同日 14:00～15:20 第5回: 令和9年1月28日(木) 10:00～11:20 第6回: 同日 14:00～15:20 (2) 集合型による実施 : 令和9年1月19日(火)～1月22日(金)の4日間 (9:00～18:00 予定) 会場: 食品衛生センター6階講堂(東京都台東区寿4丁目15-7) ※応募者数が最低人数に満たない場合は、開催できないこともあります。あらかじめご了承ください。
申込締切日	令和8年10月23日(金)
受講定員	(1) 複合型: 各回40名(全6回・240名) (2) 集合型: 50名 ※先着順となります。定員になり次第締め切らせていただきますので、ご注意ください。

(公益事業部)

**こちら
食品衛生研究所**

「貴社の品質管理検査」受託サービスのご案内

食品衛生研究所では、公定法による各種検査のほか、お客さまの目的に応じたさまざまな検査を受託しております。自社で実施されている検査について、検査方法をご開示いただければ、弊所にて同様の検査を承ることが可能です。



現在の検査体制において、以下のような課題はありませんか。



- 設備・リソース: 設備や試薬の維持管理が困難、経験者が少なく人材不足
- 技術伝承: 社内教育(OJT)の負担、検査技術の維持・継承が困難
- 精度検証: 検査結果に対する第三者機関による客観的な検証の必要性

上記のようなお悩みの解決に、弊所の「貴社の品質管理検査」受託サービスをぜひご活用ください。



受託までの流れ

1. お問い合わせ: 検査品の概要、具体的な検査方法、ご依頼頻度等をご連絡ください。
2. 技術確認: 弊所の保有設備、機器等で当該検査の実施が可能か精査します。
3. 受託可否のご連絡: 確認結果に基づき、受託可否および見積り等をご案内いたします。

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

食品衛生研究所ホームページからもお問い合わせ可能です。 <https://jfha-lab.jp/contact/>



「あんしんフード君」共済金支払状況

(令和8年7月1日～7月31日)

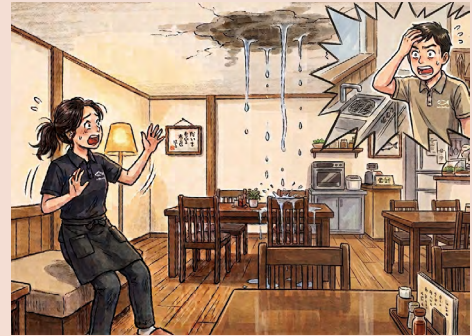
さまざまなリスクに対応できる
「あんしんフード君」へのご加入を!

Close Up 解説 【漏水リスク】深刻な被害をもたらす漏水事故から加入者と被害者を守る!

令和7年度における施設賠償事故のうち、漏水リスクによる支払いは29件と、施設リスク、業務リスク事故に比べ少ないですが、1事故あたりのお支払金額平均は約170万円ととっても高額です。

下表の東京都の事例では、階下店舗の内装損害4,405,772円に加え、休業損害2,020,226円賠償金として支払いしました。階下店舗が飲食店であったため、漏水被害により休業損害が発生したことから高額な賠償金額となっています。

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たと思います。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	R8.04.17	滋賀県	草津	あんしんフード君	飲食店	15,600	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。各種費用にて生産物自体の損害(食事代金返金費用)を支払った。	1	賠: 355,404 特: 35,540 生: 4,008 計: 394,952
2		ノロウイルス	R8.01.11	茨城県	水戸	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業	8,500 900	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	55	賠: 1,260,295 特: 126,330 計: 1,386,625
3			R8.01.20	千葉県	香取	レギュラー	飲食店	2,700	提供した団子によるノロウイルス食中毒。	21	賠: 466,020 特: 46,902 計: 512,922
4			R8.03.09	長野県	飯田	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供したカキによるノロウイルス食中毒。	15	賠: 259,543 特: 25,954 計: 285,497
5		アニサキス	R8.04.28	東京都	品川	あんしんフード君	飲食店	24,000	提供した刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠: 35,000 特: 3,500 計: 38,500
6	施設賠償事故	業務リスク	R8.02.28	埼玉県	比企	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食料品販売業 食品製造業	13,900 3,700	店舗のペンキを塗りなおしている際に誤ってペンキを飛ばしお客さまの車両を汚損させた。修理費用 724,361 円、代車費用 52,250 円。	-	施: 776,611 特: 77,661 計: 854,272
7		漏水リスク	R7.11.14	東京都	赤坂	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	加入者店舗から漏水し、階下の店舗を汚損させた。各種費用にて初期対応費用(事故調査費用)を支払う。	-	施: 6,425,998 特: 642,600 初: 317,900 計: 7,386,498
8			R8.04.18	川崎市	川崎区	あんしんフード君	飲食店	15,600	加入者店舗のシンク排水管から漏水し、階下の店舗を汚損させた。	-	施: 1,728,207 特: 172,821 計: 1,901,028
9			R8.05.02	宮崎県	宮崎市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗内に設置している水槽から水漏れし、階下の店舗を汚損させた。	-	施: 976,879 特: 97,688 計: 1,074,567
10	その他	リコール費用	R6.09.20	秋田県	角館	あんしんフード君	食品製造業	53,100	加入者が製造した原材料の黒ゴマに虫が混入しており、身体的被害発生のおそれがあるため、同ロットで製造した商品の回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払う。	-	リ: 1,506,521 計: 1,506,521

支払い日(R8.7.1～7.31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、生: 生産物自体の損害、
初: 初期対応費用、リ: リコール費用、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.261

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。

ミナ ジブロック

【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からで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@jffa.or.jp

～新刊のご案内～

『2027年版 食品衛生手帳』 発刊のお知らせ



↑ 食品衛生関連図書の
ご購入はこちらへ

今年度も、日食協では『食品衛生手帳』の販売を行います。

本手帳は、2026年12月から2028年3月末まで使用できる年・年度両対応モデルとなっており、巻末には「食品衛生ミニ知識」を収載し、食品衛生に携わる方がたにとって、たいへん便利な手帳となっています。

- 体裁：ポケット判(14.5cm×8.4cm) 208ページ(予定)
- 表紙：ビニールクロス製 黒色
- 定価：660円(税込)
- 発刊：2026年10月中旬頃
- 送料：1回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

※名入りの受注は終了しました。

月間ダイアリー
見開きで1ヶ月の予定を管理

4月(期月)	APRIL
1	水曜
2	木曜
3	金曜
4	土曜
5	日曜
6	月曜
7	火曜
8	水曜
9	木曜
10	金曜
11	土曜
12	日曜
13	月曜
14	火曜
15	水曜
16	木曜

週間ダイアリー
左ページには予定欄、
右ページにはメモスペース

4月	
13	水曜
14	木曜
15	金曜
16	土曜
17	日曜
18	月曜
19	火曜

食品衛生手帳
2027

巻末に便利な 食品衛生ミニ知識を収載！

たくさんある 食中毒の種類

- 細菌性食中毒
食中毒菌に汚染された食品を摂取することによって起こるもので、感染型と毒素型があります。
- ウイルス性食中毒
ノロウイルスをはじめサポウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルスなど。二次感染も多発しています。
- 寄生虫による食中毒
アニサキス、クドア、サルコシステス、旋毛虫、クリプトスポリジウムなどの寄生虫による食中毒があります。
- 自然毒による食中毒
自然毒を含む動植物を食用種と誤って食べることで起こる食中毒です。
- 植物性自然毒
フグ毒……テトロドトキシンと呼ばれる神経毒で、一般に血管の多い臓器と卵巣がもっとも危険です。
貝 毒……有毒プランクトンを食べたアサリ、バイガイ、ホタテガイなどが毒化し、下痢や麻痺などの食中毒を起こします。
- 植物性自然毒
有毒きのこ……ツキヨタケ、クササバベニタケなど
有毒植物……スイセン、バイケイソウ、イヌサフランなど
その他……青酸含有植物(輸入雑豆、杏、梅) など
- 化学物質による食中毒
なんらかの原因により鉛、ヒ素等の無機物質、PCB、メチルアルコールなどの有機化合物などが食品中に混入し食中毒を起こすことがあります。
- ヒスタミンによる食中毒
ヒスタミンが多く含まれる食品で食品中のヒスタミン産生菌が増殖し、生成されたヒスタミンにより発症するアレルギー様の食中毒です。

主な食中毒

サルモネラ属菌

乾燥に強く、動物や人に広く分布している。本気で、ハエ、ゴキブリ、犬、猫などの糞便なども汚染源

原因食品
主として鶏肉、鶏肉、その他の肉類とその加工品、淡水魚。二次的に汚染された食品

症状：悪心、腹痛、下痢、発熱等
潜伏期間は12～48時間
予防のポイント
●肉類の低温保存、生食は避け、十分に加熱
●卵は冷蔵保管、賞味期限内に食べる。十分な加熱
●ネズミ、昆虫などの駆除

腸炎ビブリオ

水道水では増殖できず、塩分2～8%でよく生育。他の食中毒菌と比較して増殖が速い

原因食品
鮮魚介類と、二次的に汚染された加工食品(主に塩分の多いもの) など

症状：腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、発熱
潜伏期間は平均12時間
予防のポイント
●魚介類は真水で洗浄
●低温管理(凍藏から消費まで)
●二次汚染の防止
●加熱処理

腸管出血性大腸菌 [O157・O111等]

熱に強く75℃・1分間以上の加熱で死滅。少量菌で発症し、二次感染を起こしやすい。ペロ毒素という強力な毒素をつくる

原因食品
牛羊肉、牛肉料理、未殺菌の水、牛乳、野菜。二次的に汚染された食品

症状：下痢、腹痛、悪寒、嘔、血便、尿毒症、意識障害
潜伏期間は3～8日
予防のポイント
●肉類の生食は避け、十分に加熱してから食べる
●二次汚染の防止
●定期的な水質検査の実施

イラスト多用で
わかりやすい!!



- 国民の生命と健康をあずかる食品等事業者
- たくさんある食中毒の種類
- 知っていますか食中毒予防の3原則
- 重要な衛生管理
- 営業許可業種と営業届出制度
- HACCPに沿った衛生管理
- 衛生管理と知識の習得に努める食品衛生責任者
- たいせつな食品の表示
- 公益社団法人日本食品衛生協会の活動

9月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 HACCP の実践と定着から学ぶこと

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：日々の衛生管理でカビの発生を防ごう
- ◆指導員のひろば：食品衛生指導員の職責(京都市支部 東山区支所)
- ◆ご紹介：飲食店向け HACCP 衛生管理記録アプリを使ってみよう!

■月刊「食品衛生研究」

◆「食品表示基準」における個別品目ごとの表示ルールの見直しについて

【受賞演題】飲食店等提供のローストビーフとふるさと納税返礼品の食肉製品の実態調査

【受賞演題】魚介類一夜干しを原因とするヒスタミン食中毒発生事例の考察と事件を発端に実施した収去検査を含む実態調査結果

【統計】令和7年 食中毒発生状況

バックナンバーは
こちら!



バックナンバーは
こちら!



編集後記

この時期になりますと、食品衛生全国大会開催に向けた業務が本格的に始まり、バタバタと慌ただしい日々を送っています。今年も皆さんの思い出に残る大会になるよう準備していますので、ご来場お待ちしております。(矢口)