日食協ニュース

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

R8－11月号

No.637（11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

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」がはじまります！

令和8年11月1日～令和9年2月28日

ノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生しており、特に冬期に多発し、大規模な集団食中毒も発生しています。病因物質別の食中毒患者数では過去5年にわたり最多となり、特に冬期（11～2月）の発生件数は年間の6割近くにのぼっています。

日食協では、令和8年度も11月から翌年2月までの4か月間を**「ノロウイルス食中毒予防強化期間」**と定め、多くの団体・企業のご支援を賜りながら、ポスターやリーフレットの頒布等を通じて、全国の食品衛生協会と連携し、普及啓発に取り組んでまいります。

また、各地の食品衛生協会にて、ノロウイルス食中毒予防に関する活動が実施予定ですので、ぜひお近くの協会の広報やウェブサイトをご確認いただき、感染予防にお役立てください。　（食品衛生推進部）

ノロウイルス食中毒
予防強化期間
ホームページはこちら →



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

- 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」がはじまります！ …… 1
- 令和8年度 食品衛生全国大会 盛大に開催 …… 2～3
- 令和8年 災害支援活動／豊川食品衛生協会 研修会 …… 4
- 新しい日食協eラーニング講座のご案内／「ヒスタミン検査」のご案内 …… 5
- 「フードセーフティジャパン2026」パビリオン出展のお知らせ／食中毒事故ってどういう費用が発生するの？～ノロウイルス編～… 6
- 共済金支払状況 …… 7
- 出版インフォメーション …… 8

報告

令和8年度　食品衛生

令和8年度　食品衛生功労者･食品衛生優良施設等表彰式

10月22日（木）午前10時より、東京･明治座において、令和8年度 食品衛生全国大会 食品衛生功労者･食品衛生優良施設等表彰式が受賞者、食協関係者ほか、約1,100名の参集を得て、盛大に開催されました。


村山 誠
厚生労働
事務次官


森光 敬子
厚生労働省
健康･生活衛生局長


三田 芳裕
日食協理事長


津田 孝治
日食協副理事長

この表彰式は、食品衛生の重要性を広く国民に周知し、食品衛生思想の普及向上を図り、もって公衆衛生の向上に寄与することを目的として、厚生労働省との共催で毎年開催しています。厚生労働省 健康･生活衛生局 竹内総務課長ならびに日食協 三田理事長のあいさつではじまり、第1部の表彰式では、厚生労働大臣表彰の部として、厚生労働省 村山事務次官より食品衛生功労者（166名）、食品衛生優良施設（87施設）に表彰状と記念品が授与され、日本食品衛生協会会長表彰の部として、三田理事長より食品衛生功労者（310名）、食品衛生優良施設（187施設）に表彰状と記念品の授与、食品衛生行政担当者（182名）に会長感謝状が贈呈されました。また、ご来賓として元参議院議長 山東 昭子様、参議院議員 本田 あきこ様、全国保健所長会 藤田 利枝会長（代理 新宿区健康部長兼新宿区保健所長 石原 美千代様）より祝辞を賜りました。最後に日食協 津田副理事長が閉会の辞を述べ、表彰式は盛会裡に終了いたしました。

式典終了後の第2部観劇会では、「メイジ･ザ･キャッツアイ」が上演され、受賞者の皆さまにお楽しみいただきました。（総務部）



表彰式の様子


会場の様子

第81回 全国支部長会議

10月21日（水）午前11時より、第81回全国支部長会議が開催され、日食協 三田 芳裕理事長のあいさつの後、厚生労働省 健康･生活衛生局 今川正紀食品監視安全課長、農林水産省 大臣官房新事業･食品産業部 大塚 裕一原材料調達･品質管理改善室長より来賓のあいさつをいただき、その後、熊本地震で甚大な被害を受けた熊本県支部二階堂会長へ、全国の食品衛生協会と関連企業等より集められた義援金880万円の目録が贈呈されました。本会議では、新潟県支部小熊会長を議長に、令和8年度事業の進捗状況について報告いたしました。（総務部）


目録の贈呈

全国大会　盛大に開催

第65回　食品衛生指導員全国大会

10月21日（水）台東区立浅草公会堂（東京）において、第65回食品衛生指導員全国大会を約400名の参加者を迎え開催いたしました。

日食協 三田 芳裕理事長の開会あいさつにはじまり、厚生労働省 健康・生活衛生局 今川 正紀食品監視安全課長より祝辞を頂戴した後、以下のとおり開催いたしました。



開会の様子

第1部　食品衛生指導員体験発表

全国6ブロックから12名の食品衛生指導員により、日頃の指導員活動についての体験を発表していただき、代表者へ三田理事長より表彰状および記念品が贈呈されました。

体験発表では、厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 温井 健司HACCP推進室長、消費者庁 水野 玉青食品衛生基準審査課長補佐、日食協 熊谷 進学術顧問から指導員の皆さまの日頃のご活動に対し、謝意と敬意が表され、講評をいただきました。


食品衛生指導員体験発表
兵庫県 淡路食品衛生協会 北岡 学 指導員

第2部　食品衛生指導員理事長表彰

食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰では、7つの支部・支所が受賞され、代表者へ三田理事長より表彰状および副賞が授与されました。続いて、食品衛生指導員理事長表彰は249名が受賞され、受賞者はブロックごとに映像によりご紹介し、三田理事長より代表者へ表彰状および副賞の銀バッチが贈呈されました。


食品衛生指導員理事長表彰
大分県 高橋 幹雄 指導員（左）

食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰
三原食品衛生協会（右）

日食協 肥後 辰彦副理事長（鹿児島県会長）の閉会の辞で幕を下ろした本大会では、式典に加え、併設の展示会場において、優秀支部・支所表彰に推薦された食品衛生指導員活動を紹介するポスター展示や関係企業による出展が行われ、多くの来場者で賑わいました。

食品衛生指導員体験発表一覧

（敬称略）

1. HACCP導入時の巡回指導について	秋田県　大館食品衛生協会	五十嵐　研
2. 食品衛生は地域のおもてなし ～伴走する食品衛生指導員がつくる安心・安全な地域イベント～	千葉市食品衛生協会	亀島　直輝
3. 新規指導員の増員に向けて	和歌山県　日高食品衛生協会	更井　喜作
4. 食品衛生指導員活動の現状とこれから	北海道　八雲地方食品衛生協会	高田　剛
5. この街とともに40年	三重県　津食品衛生協会	村林　秀浩
6. 小規模飲食店のHACCPに沿った衛生管理フォローアップ活動について	さいたま市食品衛生協会	柿沼　智江
7. 無理なく続けられる衛生管理	北九州市　若松食品衛生協会	鍋島　広大
8. 食品衛生指導員活動について	鳥取県　倉吉食品衛生協会	谷田　和彦
9. 優秀支部・支所表彰3年連続受賞に至るまでの指導員活動	高知県　高知市食品衛生協会	濱田聖一郎
10. 食品衛生指導員活動の必要性と地域貢献 ～知識は心の栄養～	静岡県　榛原食品衛生協会	櫻井日出太郎
11. 現場に寄り添う衛生指導 ～企業規模を超えた2年間の気づき～	大分県　宇佐食品衛生協会	首藤　久範
12. 御食国・淡路島における食品衛生指導員としての歩み	兵庫県　淡路食品衛生協会	北岡　学

（食品衛生推進部）

報告

令和8年　災害支援活動
熊本県支部・千葉県支部へ衛生用品を送付

このたび、災害により被災された皆さまに心よりお見舞いを申し上げます。

日食協では、被災地域食品衛生協会からの要請に基づき、衛生用品･救援物資（手洗い石鹸、アルコール製剤、次亜塩素酸ナトリウム、手袋、マスクなど）を順次提供し、各地区食品衛生協会の役職員や食品衛生指導員より配布いただきました。

また、甚大な被害を受けられた熊本県支部に対し、全国の食品衛生協会、関係企業等より総額880万円の義援金が集まりました。

ご協力いただきました方がたに厚く御礼申し上げるとともに、一日も早く復興がなされますことを心よりお祈り申し上げます。

支援先

- **令和8年熊本地震**
  熊本県（有明、鹿本、菊池、阿蘇、上益城、宇城、八代、水俣芦北地区、人吉球磨、天草、熊本市）
- **令和8年8月千葉豪雨**
  千葉県（千葉県支部、東金、長生、香取、松尾、木更津、柏、習志野、市川、松戸、印旛）
- **令和8年台風第25号（千葉県）**
  千葉県（柏、夷隅、長生、木更津、印旛）

衛生関係用品等協力企業

- **衛生用品提供**
  株式会社オーヤラックス、サラヤ株式会社/東京サラヤ株式会社、東京パック株式会社
- **梱包･発送**
  株式会社フードセーフティ企画





二階堂会長、食品衛生指導員、熊本県庁担当者などにより避難所に衛生用品支援物資を配布

（総務部）

報告

豊川食品衛生協会　研修会

令和8年10月6日(火)食品衛生センター 6階会議室にて、豊川食品衛生協会の役員、指導員の皆さまにお越しいただき研修会を開催しました。

当日は日食協 塚脇専務理事のあいさつからはじまり、日食協の活動内容を説明したのち、当協会の施設案内を実施いたしました。

（総務部）



食品衛生センター屋上にて

新しい日食協eラーニング講座のご案内 New!!

日本食品衛生協会では、食品衛生に関する知識をいつでも、どこでも学んでいただけるeラーニング講座を公開しています。このたび、「**ノロウイルス食中毒の予防法**」と「**大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント**」の2講座が新たに加わりました。

どちらも、食品を取り扱う現場で特に重要な衛生管理について、ポイントをおさえて学べる講座です。日頃の衛生管理を改めて見直すツールとして、ぜひご活用ください。

ノロウイルス食中毒の予防法

11月～12月はノロウイルス食中毒が多発する時期
本講座で予防法をしっかり身につけ食中毒を防ぎましょう!!
【講義の概要】

- ノロウイルス食中毒予防の基本的な知識、食品取扱者が注意すべきポイントなどを収載
- 食品取扱者が食品を汚染して発症することが多いノロウイルス食中毒。日頃の健康管理、作業時の手洗い（方法と頻度）などを改めて確認

標準学習時間：約27分
受講可能期間：30日
受講料：1,430円(税込)

ノロウイルス食中毒の予防法



公益社団法人日本食品衛生協会
学術顧問　野田　衛

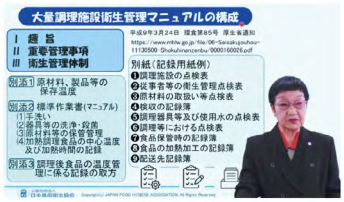
大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント

大量調理施設では毎年、大規模な食中毒が発生していることから、弁当や給食などの調理施設での衛生管理のポイントを平易に解説
【講義の概要】

- 日々の調理作業のなかで、「ここはどのように管理すればよいか」と迷うことの多い衛生管理について、改めて確認
- 大量調理施設で働く方はもちろん、衛生管理の基本を改めて学びたい方にもおすすめ!

標準学習時間：約33分
受講可能期間：30日
受講料：1,430円(税込)

大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント



公益社団法人日本食品衛生協会
技術参与　黒﨑　嘉子

詳しくはこちらからご確認ください。
https://www.n-shokuei.jp/topics/elearning/index.html

（公益事業部）

こちら 食品衛生研究所

「ヒスタミン検査」のご案内



ヒスタミン食中毒の発生予防には、事業者様における原材料の調達から加工、提供に至るまでの温度管理をはじめとした衛生管理が重要です。食品衛生研究所では、自主的な衛生管理、品質保証の一環としてヒスタミン検査を受託しております。ぜひ、ご活用ください。

ヒスタミン食中毒とは

①原因
ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品を摂取することで発症する、アレルギー様症状（顔面紅潮、頭痛、じんましんなど）を伴う食中毒です。

②ヒスタミンの生成
ヒスタミンは魚肉などに含まれる遊離ヒスチジンから細菌の脱炭素酵素の作用によって生成されます。

③特に注意が必要な食品

- 遊離ヒスチジン含有量の高い赤身魚（マグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジなど）
- 水産物や水産加工品
- ワインやチーズなどの発酵食品からも検出事例があります。



④ヒスタミンの特徴
熱に強く一度生成されると加熱しても分解されにくい特徴があります。
そのため、初期段階で「菌を増やさない（ヒスタミンを作らせない）」ことが最も重要です。

● Codex による規制状況

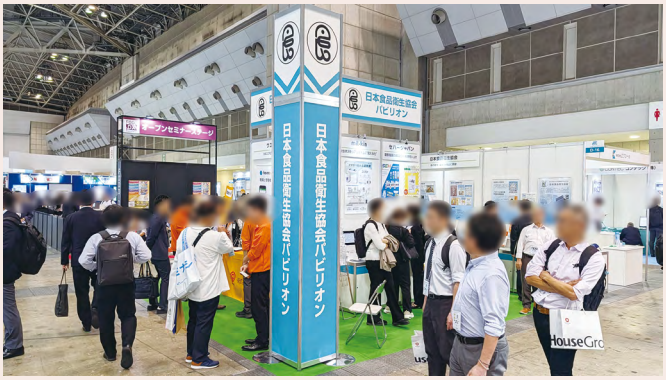
規　制　対　象	規　制　内　容
マグロ、イワシなどの缶詰や急速冷凍水産加工品	腐敗基準：検体のヒスタミン濃度の平均値が 100mg/kg を超えないこと 衛生及び取扱基準：検体のヒスタミン濃度が 200mg/kg を超えないこと
魚醤	衛生及び取扱基準：検体のヒスタミン濃度が 400mg/kg を超えないこと

●ヒスタミン検査

試験検査費用	特別会員：11,880円（税込） 一　　般：13,200円（税込）
検体必要量	原則として100g以上
納　　期	5営業日～

お問い合わせ先
検査事業部　TEL：042-789-0211
E-mail：kensa@jfha.or.jp
HPからもお問い合わせできます
https://jfha-lab.jp/contact/

告知　「フードセーフティジャパン2026」パビリオン出展のお知らせ



昨年の開催状況

食品安全･衛生対策の専門展示会**「フードセーフティジャパン（FSJ）2026」**が開催されます。

本展は、公益社団法人日本食品衛生協会と一般財団法人食品産業センターが主催する、国内最大級の食の安全･安心をテーマにした複合展「FOOD展2026」の主要な構成展です。

日食協は今年も会場内にパビリオン形式の大きなブースを展開し、日々の衛生管理に役立つさまざまな衛生用品や、食品衛生にまつわる最新情報などをご紹介します。

また、展示会場では現場の課題解決や品質向上に直結する専門セミナーも多数開催されます。入場は無料（WEB事前登録制）ですので、皆さまぜひ足をお運びください。

開 催 概 要

会 期：令和８年11月11日(水) ～ 13日(金)　10：00 ～ 17：00
会 場：東京ビッグサイト 東ホール
H　P：https://www.food-exhibition.info/

⇐FOOD展2026
来場登録
申込フォーム

（出版部）

食中毒事故ってどういう費用が発生するの？　～ノロウイルス編～

食品事業者がもっとも対策すべき食中毒の1つがノロウイルスです。



厚生労働省の食中毒統計によると、ノロウイルス食中毒は、過去5年間において、最も患者数が多い食中毒です。

ノロウイルス食中毒は、感染力の強さと感染経路の多様さから１つの事故で多くの被害者が発生する傾向があります。また、営業再開に向けた費用など、賠償金以外にもさまざまな自己負担費用が発生する場合があります。

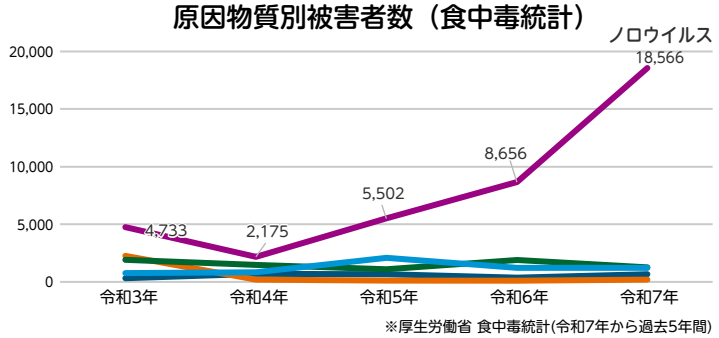
総合食品賠償共済「あんしんフード君」では、令和7年度においてノロウイルスによる事故件数75件、被害者数3,743人、合計72,036,858円の共済金をお支払いしています。そのうち、被害者への損害賠償金は全体の6割、残りの4割が店舗の休業補償金や営業再開に向けた費用となっております。

食品事業者の皆さまにおかれましては、安定した営業のため、幅広いリスクに対応するあんしんフード君ならびに必要に応じた特約等をぜひご検討ください。　（共済部）

令和７年度「あんしんフード君」ノロウイルス共済金支払金額

	支払項目	共済金額
1位	損害賠償金	41,327,161円
2位	休業補償金	21,798,898円
3位	消毒費用	3,925,226円
4位	食事代返金費用	2,864,588円
5位	弁護士費用	1,101,000円
6位	被害者治療費用	737,136円
7位	事故原因調査費用	227,849円
8位	損害回復費用	55,000円
合　計		72,036,858円

原因物質別被害者数（食中毒統計）



※厚生労働省 食中毒統計(令和7年から過去5年間)

「あんしんフード君」「食品営業賠償共済」 共済金支払状況

（令和8年9月1日～9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 【不良完成品損害】食品製造業で起こり得るリスクに備える

食品製造業では、厳格な品質管理が求められる一方、万全を期していても「異物混入」「表示ミス」「品質不良」などのトラブルが発生する可能性があります。一度問題が発生すると、商品の回収や廃棄、取引先への対応など、多額の費用負担につながることがあります。

今回の事例では、おせちの材料として納品したつぶ貝が汚染されており、納品先の検査で大腸菌群が検出にされたことにより、完成品（おせち）を汚損したとして損害賠償金（不良完成品損害）7,583,361円、リコール費用168,076円、初期対応費用（従業員の検便検査費用など）90,129円、合計7,583,361円をお支払いいたしました。

「あんしんフード君」では、不良完成品損害やリコール費用といった食品製造業者のために特化した補償内容をそろえておりますので、万が一の事故発生時にも事業への影響を最小限に抑えるための適切なリスク対策として、「あんしんフード君」へのご加入をご検討ください。（共済部）



No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入 支部	共済加入 支所	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）
1	食中毒	カンピロバクター	R8.04.17	岐阜県	多治見	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。賠償金のほかに３日間の休業補償金を支払った。	2	賠：166,610 休：129,026 特：29,564 弁：332,980 計：658,180
2	食中毒	ノロウイルス	R8.03.28	沖縄県	那覇	あんしんフード君	飲食店	21,200 4,500	提供した料理によるノロウイルス食中毒。賠償金の他に各種費用にて通院見舞金を支払った。	81	賠：1,546,289 休：286,751 特：183,304 被：915,660 計：2,932,004
3	食中毒	ノロウイルス	R8.02.18	福井県	坂井	レギュラー	旅館	14,200 1,300	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	119	賠：1,926,040 休：2,335 特：193,138 計：2,121,513
4	食中毒	アニサキス	R8.02.18	宮城県	気仙沼	あんしんフード君	すし	26,800 7,300	提供した寿司によるアニサキス食中毒。	1	賠：61,460 特：6,146 計：67,606
5	施設賠償事故	施設リスク	R8.05.01	富山県	富山市	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	8,500	店舗駐車場に置いていたゴミ箱が強風で飛び、駐車車両に当たり破損させた。修理費用：358,000円、代車費用：1,980,000円	-	施：2,338,000 特：233,800 計：2,571,800
6	施設賠償事故	業務リスク	R8.06.15	新潟県	柏崎	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	キッチンカー営業中に発電機にガソリンを入れた際に発火し、近くに置いてあった物置を焼損した。	-	施：576,304 特：57,630 計：633,934
7	施設賠償事故	業務リスク	R8.07.07	福島県	県中・県南	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業	8,500	従業員が草刈り作業中に飛び石し、駐車車両に当たり破損させた。	-	施：517,030 特：51,703 計：568,733
8	受託物賠償事故	受託物リスク	R8.07.03	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	従業員が誤ってお客さまから預かった傘を紛失した。	-	受：38,000 特：3,800 計：41,800
9	受託物賠償事故	携帯品リスク	R8.07.18	仙台市	仙台市太白区	あんしんフード君	飲食店	32,400	店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受：13,000 特：1,300 計：14,300
10	その他	不良完成品損害	R7.09.09	北海道	石狩	あんしんフード君	食品製造業	28,100	加入者が納品したつぶ貝を材料として製造したおせち料理で、基準値を超える大腸菌群が検出され完成品に損害を与えた。賠償金の他に各種費用にて初期対応費用、リコール費用を支払った。	-	初：90,129 リ：168,076 不：7,325,156 計：7,583,361

支払い日（R8.9.1～9.30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。
※上記内容はお支払いの一例であり、同様の事故での補償をお約束するものではありません。

賠：生産物賠償金、施：施設賠償金、受：受託物賠償金、弁：弁護士費用
休：店舗休業補償金、不：不良完成品賠償金、特：特別費用
初：初期対応費用、被：被害者治療費等、リ：リコール費用、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/pcsg



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

ノロウイルス食中毒予防強化期間
衛生関連商品のご案内

↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

ノロウイルス食中毒予防強化期間がはじまりました。この期間は気温が下がって空気が乾燥し、ウイルス性の胃腸炎が流行しやすくなります。ノロウイルスなどのウイルス性食中毒や感染症にり患すると、突然の激しい嘔吐や吐き気、下痢に見舞われることがあります。嘔吐物などの汚物を速やかに、かつ適切に処理することは、施設内での感染拡大を防ぐうえでとても重要です。

そこで、処理に必要な用品をひとまとめにした**「汚物の処理ツールBOX」**および**「汚物の処理キット」**をご紹介いたします。もしものときに落ち着いて対応できるよう、日頃の備えとしてぜひご活用ください。

汚物の処理ツールBOX

定価（税込）5,500円
頒布価格（税込）3,510円
※送料：2箱まで500円（税込）3箱以上は無料

感染リスクの疑いのある汚物（嘔吐物、排泄物など）を処理する際に必要なツールが揃っています。すばやく安全に処理できます。



セット内容
- 汚物の処理キット【★別売りあり】……1袋
- 外装ケース……1個
- 調製ボトル……1本
- 次亜塩素酸ナトリウム液250ml……1本
- カップ＆ノズル……1セット
- 調製ボトル用シール……1シート
- 嘔吐物凝固処理剤カタヅケ隊25ｇ……2袋
- 紙ヘラ……2枚
- 紙製チリトリ……2枚

汚物の処理キット

【6セット】定価（税込）4,950円
→頒布価格（税込）2,550円
※送料：500円（税込）

【12セット】定価（税込）9,900円
→頒布価格（税込）5,090円
※送料：無料



セット内容
- 使い捨て手袋……2双（4枚）
- 使い捨てマスク……1枚
- ポリ袋（回収袋）……2枚
- マニュアルカード……1枚
- 使い捨てガウン……1枚
- 使い捨てシューズカバー1足（2枚）
- ペーパータオル……20枚

11月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」
特集　知って、実践して、広げよう！手洗いマイスターが伝える「衛生的な手洗い」
◆現場で役立つ食品衛生知識：晩秋から初冬こそ防虫・防そ対策を！
◆指導員のひろば：食品表示相談経験と食品衛生指導員活動（広島市支部　安佐南支所）
◆食協事業：サイキンダーからの挑戦状
見よう！知ろう！食中毒予防大作戦！（高知県支部　高知市支部）

バックナンバーはこちら↓

■月刊「食品衛生研究」
◆福島第一原子力発電所事故後の流通食品中放射性物質の長期モニタリングとトータルダイエットスタディによる摂取量推定
【受賞演題】HPLCを用いた食肉中のアンピシリン試験法の検討（第2報）
【受賞演題】現場簡易検査による手指洗浄の実態および検出された黄色ブドウ球菌の判定について

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

11月は私の誕生月です。そんな月に、初めて日食協ニュースの編集後記を担当することになりました。社会人経験はまだ一桁ですが、年々月日が経つ早さを実感しています。初心を忘れず、日々の経験を大切にしていきたいと思います。（磯貝）