

告知

令和3年度 食品衛生全国大会について

来る10月20日(水)、21日(木)の2日間にわたり、食品衛生全国大会を予定しておりましたが、全国的な新型コロナウイルス感染拡大の影響により、招集による開催は見送りいたします。

下記の両表彰事業における表彰・感謝状に関しては、被表彰者等の選考後、大会誌、賞状(記念品含む)、筒を各支部へ送付いたします。(総務部・公益事業部)

【食品衛生功労者・優良施設等に関する表彰】

- 食品衛生功労者、食品衛生優良施設表彰
(厚生労働大臣表彰、日本食品衛生協会会長表彰)
- 食品衛生行政担当者会長感謝状

【食品衛生指導員に関する表彰等】

- 食品衛生指導員体験発表
- 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

◆ 全国支部長会議 (公社)日本食品衛生協会 日本食品衛生共済協同組合

日時: 令和3年10月22日(金)午後1時半~(予定)
場所: 食品衛生センター5階講堂



報告

豪雨災害支援

令和3年7月に静岡県内で発生した豪雨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、アルコール、手袋等の衛生関係用品を提供し、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。



熱海市での物資運搬の様子



沼津支所森田会長より物資を配布

CONTENTS

- 令和3年度 食品衛生全国大会について/豪雨災害支援 …… 1
- 令和3年度 ブロック大会(近畿九州中・四国北海道・東北ブロック)/日食協 役員選任・日食共組 役員一部補選について …… 2
- 「令和3年食品衛生管理者の登録講習会」が無事終了!/食品衛生指導員研修のためのDVD配布について …… 3
- HACCPに関する各種研修会ご案内/「手洗い宣言」シールのご活用を …… 4
- 口コミで広がる「あんしんフード君」と「休業補償特約」/酸価・過酸化値の試験のご案内 …… 5
- 共済金支払状況 …… 6
- (広告) …… 7
- 出版インフォメーション …… 8

報告

令和3年度 ブロック大会

例年、開催しております近畿、九州、中・四国ブロック大会につきましては、本年は新型コロナウイルス感染症の影響により、やむを得ず書面にて開催することになりました。各対応については、下表のとおりです。

なお、北海道・東北ブロック大会は、来年度に延期といたしました。

(総務部 布藤 香)

■ 近畿ブロック (6月23日)

(開催順)

大会誌	出席予定者分を支所等へ郵送	
表彰	該当の表彰状を支所へ郵送 ・令和3年度厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰 : 13名 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状 : 14名	



近畿ブロック大会

■ 九州ブロック (7月9日)

大会誌	出席予定者分を支所等へ郵送	
表彰	該当の表彰状を支所へ郵送 ・令和3年度厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰 : 11名 ・九州ブロック連絡協議会会長感謝状 : 1名 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状 : 20名	
指導員 体験発表	大会誌に掲載(北九州市支部、大分県支部)	



九州ブロック大会

■ 中・四国ブロック (7月15日)

大会誌	出席予定者分を支所等へ郵送	
表彰	該当の表彰状を支所へ郵送 ・令和3年度厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰 : 7名 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状 : 19名 ・退任支部長に対する感謝状 : 2名	
記念講演	大会誌に掲載 講演:「北前船と尾道」尾道市文化振興課学芸員 西井 亨 氏	



中・四国ブロック大会

■ 北海道・東北ブロック (来年度に延期)

表彰	・令和3年度厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰 : 7名 ・「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状 : 18名	
----	---	--

報告

日食協 役員選任、日食共組 役員一部補選について

令和3年6月25日(金)、食品衛生センターにて臨時理事会が開催され、日食協の役員が選任されました。なお、日食共組の役員については一部補選がありました。

◆日食協

- 理事長 鵜飼 良平(東京都支部長)
- 副理事長 津田 孝治(大阪支部長)
- 副理事長 中川 洋二(青森県支部長)
- 副理事長 黒木 廣伸(宮崎県支部長)
- 専務理事 塚脇 一政(常勤)
- 常務理事 加地 祥文(常勤)
- 理事 水野 一正(常勤)

◆日食共組

- 理事長 鵜飼 良平(東京都支部長)
- 副理事長 小熊 正志(新潟県支部長)
- 副理事長 中川 清一(富山県支部長)
- 副理事長 大谷 博国(広島市支部長)
- 専務理事 塚脇 一政(常勤)
- 常務理事 加地 祥文(常勤)
- 理事 水野 一正(常勤)

報告

緊急事態宣言の中、 「令和3年 食品衛生管理者の登録講習会」が無事終了！

～ コロナ禍でも工夫して研修会を実施いたしました ～

日食協では、東京都の登録を受け「令和3年 食品衛生管理者の登録講習会」を開催いたしました。新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、例年の集合型の研修から、**eラーニングと集合形式**の複合形式での開催として2月にスタートしましたが、集合形式を予定していた7、8月に東京都等に対し緊急事態宣言が発出されたことから、**ライブ形式での開催に変更**して、無事終了することができました。

平成30年度以来の開催となり、食肉製品では99名の方が、添加物では138名の方が受講されました。受講生の皆さまには、慣れない長期間のeラーニングやライブ形式での受講となり、大変ご苦労されたことと思います。

全講習が無事に修了した際は、皆さま晴れ晴れとした表情をされておりました。当講習会を修了された皆さまの食品衛生管理者としてのご活躍を期待しております。



eラーニングの専用サイト画面



ライブ形式の集合研修の様子
(パソコンの画像上に受講者の顔が写る)

(食品衛生推進課 松本 奈保子)

食品衛生指導員研修のためのDVD配布について

例年9月に開催しております食品衛生指導員全国研修会は、本年度も新型コロナウイルスの感染拡大により、開催を見送ることいたしました。一方、食品衛生法の改正により本年6月からHACCPに沿った衛生管理も完全に施行され、コロナ禍ではありますが、今後の食品衛生指導員の皆さまには事業者のHACCP定着に向けた活動もますます求められることとなります。

つきましては、全国研修会の開催に代えて、食品衛生指導員等の参考資料として下表の内容で動画を作成し、各支部にはDVDを配布するとともに、9月中にはYou Tubeにて配信いたしますので、ぜひ、指導員の各種研修会にご活用ください。

分 数	内 容	講 師 等
40分	「最新の食品衛生関係情報について」 <ul style="list-style-type: none"> 令和2年の食中毒発生状況について 改正食品衛生法について（HACCPの制度化、営業許可制度を中心に） 	厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 担当官
40分	HACCP制度化に対応した巡回指導時の対応について（仮題） <ul style="list-style-type: none"> HACCP制度化で実施すべきこと 衛生管理計画（特に重要管理）の考え方 記録の習慣・継続に向けた取り組み HACCPのメリット 罰則等について 	日食協

(食品衛生推進課 児玉 和佳奈)

告知

HACCPに関する各種研修会 開催のご案内

HACCP認定加速化支援事業(農林水産省補助事業)

本年度も農林水産省の補助事業を受託し、輸出を考えている、または、輸出している食品事業者を対象とした研修会を開催しております。「輸出なんてまだ先」とお考えの方でも、これを機に是非ご受講ください。

研修会は、eラーニングによる講義とWeb形式での演習・討議となっております。ご受講に際しましては各研修に要件がございますので、詳細はホームページをご確認ください。

● **申し込み可能な研修会**

研修名	開催日程	定員	申込み開始日
一般衛生管理の研修	令和3年11月26日(金)	50名	令和3年 9月 7日(火)
HACCP 導入研修	令和3年12月13日(月)	24名	令和3年10月 1日(金)
HACCP妥当性 確認・検証研修	令和4年 1月13日(木)	24名	令和3年10月 5日(火)
HACCP 指導者 養成研修	令和4年 2月 3日(木)・4日(金) 令和4年 2月24日(木)・25日(金)	24名 (各回)	令和3年10月13日(水) 令和3年11月16日(火)

※申込開始時刻は申込み開始日の10:00からとなります。

※非常に短時間で定員に達することが想定されますので、ご希望の方はお早めにお申し込みください。

※詳細はこちらから http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_ns_hojo.html



日食協HACCP人材育成事業

小規模な一般飲食店事業者を対象としたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会をWeb形式で開催いたします。本研修では一般飲食店向けの手引書の解説だけでなく、制度化で求められる衛生管理計画の作成や実施記録の記入方法などの演習を実施し、より実践に近い形で習得いただけます。詳細はホームページをご確認ください。

● **申し込み可能な研修会**

対象	開催日程	申込み開始日
一般飲食店	令和3年 9月21日(火)	受付中
	令和3年12月 3日(金)	令和3年 9月 6日(月) 10:00～



※詳細はこちらから http://www.n-shokuei.jp/news/2021/kensyuu_haccp_toire_ippan.html

地方自治体向け研修会 [農林水産物・食品輸出促進対策事業(農林水産省補助事業)]

農林水産省の補助事業を受託し、食品の輸出促進のため、地方自治体職員の方を対象とした研修会を開催いたします。

研修会は、eラーニングによる講義とWeb形式での演習・討議等となっております。

● **開催予定研修会**

- | | |
|--------------------|---------------------|
| (1)一般衛生管理の研修 | (4)HACCP指導者養成研修 |
| (2)HACCP導入研修 | (5)食肉の輸出に関する研修(対米国) |
| (3)HACCP妥当性確認・検証研修 | (6)水産食品の輸出に関する研修 |

(HACCP事業課)

報告

「手洗い宣言」シールをご活用ください

手洗いマイスターによる講習会の受講者に配布することができる「手洗い宣言」シールをご存知でしょうか?

これは、令和2年度に「手洗いマイスター活動助成制度」の設立に伴い作成したもので、手洗いマイスターによる手洗い講習会を修了したことを示すシールです。

購入経費(税込1枚100円で頒布)につきましては講習会開催の助成の対象となりますので、手洗い指導による食中毒予防啓発活動の一環としてぜひご活用いただけますようご案内致します。(食品衛生推進課)



報告

口コミで広がる「あんしんフード君」と「休業補償特約」

—令和2年度「あんしんフード君推進優秀支所」(高知市食品衛生協会)の推進方法—

本号では令和2年度「あんしんフード君推進優秀支所」の最優秀支所表彰を受けられた高知市支所の事務職員による普及推進の取り組みを、Q&Aでご紹介します。

各支所におかれましても、日頃の推進方法に一工夫加えてみることをぜひ、ご検討ください。

Q1 新規や継続の加入者さんへの窓口対応で工夫していることはありますか。

A1 保健所窓口で食協チラシを置いてもらったり、新規営業許可申請者さんには食協窓口を案内していただいていることで、食協加入の案内をする良い機会となっています。

更新締切が近づいて、まだ手続きがされていない加入者さんには、「締め切りが近づいていますが手続きは大丈夫ですか?」と電話をかけて伺っています。「忘れていた。ありがとう」と感謝されることもあり、こちらも励みになります。

Q2 食品衛生指導員や普及推進員との連携はいかがですか。

A2 指導員さんには、連絡が取れず更新をされなかった施設のリストを、担当の分会に送付し、巡回指導の際などに声掛けをしてもらったり、掛金の集金をしてもらっています。

普及推進員さんには年に1回、共済部会を開き、最近の支払い事例等の報告を受けています。わからないことには気さくに対応していただくなど、加入推進にも協力していただいています。

Q3 今年度、休業補償の特約付加が増えています。どのような案内をしましたか。

A3 新規、または更新の手続きに来られた時に、「休業補償特約は付けなくても構いませんか?」と確認はしています。その際、「コロナも関係あるの?」と聞かれることが多く、日食協ニュース(R3.4月号)に載っていた支払い状況を示しながら慎重に説明するようにしています。加入者さんが他の事業者さんに伝えたりと口コミで広がり、「あんしんフード君」への切り替えや、休業補償付加の手続きに来られる方がたくさんいらっしゃったことで、付加件数を伸ばすことができました。



窓口対応の様子

Q4 その他工夫していることはありますか。

- A4
- ・営業許可の更新手続きのご案内の中に各種共済のカラーチラシを同封しています。
 - ・説明する際にも、たとえばスナックやバーの場合は、ビルでの営業が多いので漏水事故について、製造業だと、「アレルギー事故の補償が幅広いですよ」といったように、業種によってアピールポイントを変えて説明するようにしています。

(高知市食品衛生協会 事務局)

こちら
食品衛生研究所酸価・過酸化価の試験のご案内
～理化学的検査による食品中油脂の劣化の指標について～

油脂で処理した食品や油脂分を多く含む食品については、規格基準や製造・取扱いに関する指導要領が定められています。これは、時間の経過とともに油が酸化され食品の劣化につながり、人の健康を損なうおそれがあるためです。賞味期限の設定や品質管理をする上で、油脂の劣化を評価するために理化学的指標となる「酸価」「過酸化価」による数値を管理することも重要な点の一つです。

●油脂の劣化とは

酸素、温度、光、金属、水分等の外的要因により加水分解、酸化、分解、重合などの変敗経路をたどり、カルボニル化合物等が生成します。生成物により食品が異臭を生じ、風味、色調等を変化させ、栄養成分の分解により、味覚への影響だけでなく人体に有害な作用を及ぼすことがあります。

●「酸価」「過酸化価」とは

酸価 (AV) : 油脂中の遊離脂肪酸量

油脂1g中に含まれている遊離脂肪酸を中和するのに要する水酸化カリウムのmg数

過酸化価 (POV) : 油脂中の過酸化脂質量

油脂1kg中の過酸化物によりヨウ化カリウムから遊離されるヨウ素量のミリ当量数

	酸 価	過酸化価	酸価・過酸化価セット
試験検査費用(税込)	4,400円	5,500円	6,600円
検体必要量	抽出油量として20g以上		

※検体必要量について、ご不明の場合はお問い合わせください。

※油脂の抽出が不要な検体は、上記より2,200円(税込)が割引されます。

お問い合わせ先

検査事業部事業推進課

TEL : 042-789-0211

E-mail : kensajigyou@jfha.or.jp

研究所ホームページからも

お問い合わせいただけます ⇒



(検査事業部 布村 俊治)

幅広い補償ができるよう「あんしんフード君」のお勧めを！

「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

Close Up 解説 異物混入による高額支払い事例～あらゆる事故を想定し、万全な補償を準備しましょう！～

今回ご紹介する事故は、加入者の製造販売した食品に異物が混入していたことにより、高額支払いに至ったケースです。

約2年前、加入者の販売する肉の加工食品に動物の骨が混入していた為、喫食したお客さまの歯が欠損する事故が発生しました。被害者の歯の治療に時間を要したこと、被害者が自由診療となる治療方法を要望したことから示談が難航し、解決は事故発生から2年後となりました。その間の通院回数も50回を超え、治療費・交通費・慰謝料・特別費用含めて140万円を超える高額な共済金のお支払いとなりました。

異物混入が発生した場合、被害者への賠償金の他、商品の回収等が発生することもあり、さらに高額な損害となるケースもあります。異物の混入を完全に防止することは困難です。万が一の事故に備えて、賠償金はもちろん、回収費用やお詫び広告費用もお支払い対象となる「あんしんフード君」を、業種問わずお勧めいただきますよう、お願いいたします。



(共済部 小野 真也)

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	2021.03.18	熊本県	鹿本	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業	21,200 4,500	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。被害者からの賠償請求はなく、休業期間2日間の休業補償金および各種費用にて消毒費用を支払った。	—	休：289,430 特：28,943 消：105,600 計：423,973
2			2020.12.28	東京都	新宿	あんしんフード君	飲食店	18,400	提供したレバーによるカンピロバクター食中毒。入院1名。	1	賠：210,497 特：21,050 計：231,547
3	食中毒	ウェルシュ菌	2021.02.17	静岡県	沼津	あんしんフード君	仕出し・弁当	13,900 3,700	提供した弁当を喫食したお客さまが食中毒症状を訴えた。休業期間15日分の休業補償金および各種費用にて消毒費用を支払った。	—	休：602,973 特：60,297 消：100,000 計：763,270
4			2021.03.31	兵庫県	姫路市	ワイド	仕出し・弁当 給食施設	259,700 278,300	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	52	賠：686,710 特：68,971 計：755,681
5			2021.05.29	横浜市	青葉区	あんしんフード君	すし	32,400 9,300	提供した寿司によるアニサキス食中毒。入院1名。	1	賠：162,300 特：16,230 計：178,530
6	異物混入	異物混入	2018.09.30	山梨県	峡南	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食品製造業	13,900 3,700	販売した商品(もつ煮)に骨片が混入しており、お客さまの歯を破損した。	1	賠：1,280,009 特：128,001 生：750 計：1,408,760
7	生産物賠償事故	生産物賠償事故	2020.11.07	千葉県	夷隅	あんしんフード君	飲食店 食品製造業 食料品販売業	8,500	ドレッシングを製造する際に水分量を間違え通常よりも発酵が進んでしまったため、開封した際に中身が飛んでしまいお客さまの家財を汚損した。	—	賠：150,967 特：15,097 計：166,064
8	施設賠償事故	施設リスク	2021.03.11	福岡県	糸島	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗駐車場に設置していたダンボールが風で飛び、通行人に接触し転倒。その際に頸椎を損傷し長期の入院が必要となった。入院1名。	1	施：1,221,692 特：122,169 計：1,343,861
9			2021.02.22	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	21,200 4,500	施設屋根からの落雪により、隣家の外壁およびガラスを破損させた。	—	施：924,000 特：92,400 計：1,016,400
10			2018.03.05	東京都	麹町	あんしんフード君	飲食店	24,000 5,300	従業員が誤って鍋を倒し、スープがお客さまの足にかけ火傷を負わせた。被害者は後遺障害第12級を認定された。入院1名。	1	施：7,681,509 特：768,151 弁：440,000 計：8,889,660
11	漏水リスク	漏水リスク	2019.07.11	横浜市	青葉区	あんしんフード君	飲食店	37,300 6,900	店舗からの漏水により階下を汚損した。	—	施：1,144,000 特：114,400 計：1,258,400
12	その他	リコール費用	2021.05.26	岡山県	おかやま	あんしんフード君	食品製造業	59,600 4,500	加入者が甘夏みかんの缶詰からビニール袋へのリパック作業中に缶詰の欠片が混入。お客さまが喫食した場合に身体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：149,688 計：149,688

支払い日(2021.6.1～7.31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、休：店舗休業補償金
特：特別費用、生：生産物自体の損害、消：消毒費用
弁：弁護士費用、リ：リコール費用、計：合計共済金

令和3年7月末現在の新型コロナウイルスによる共済金支払い状況(速報)

● 加入施設の消毒費用 136件 41,499,990円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」または「あんしんフード君」

● 加入施設の休業補償 254件 214,865,454円

補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」またはその他のコースに休業補償特約を付帯した契約



(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)
現金盗難等補償特約のご案内

三井住友海上火災保険株式会社
広域法人部営業第一課

VOL.205

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えは万全ですか？

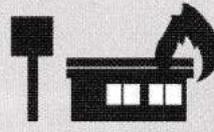
次のような場合に補償されます。(オール・リスク条件で補償されます。)



営業時間終了後の
店舗侵入・現金盗難



店舗外の自動販売機・
券売機内収容現金の盗難



店舗火災による現金焼失



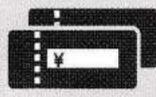
銀行夜間金庫への輸送時、
施錠した自動車内からの現金盗難

保険の対象

オプションで補償される主な保険の対象は以下のとおりです。



現金
(外貨を含む)



小切手



ギフト券・
商品券



プリペイドカード
(図書カード・スーパー
マーケット用カード等)

※使用有効期限が設定されている場合は、これを経過した後のものは含みません。また、電子マネー、キャッシュカード、デビットカード、クレジットカード等は保険の対象には含まれませんので、ご注意ください。
※偽造、変造、模造もしくは贋造(がんぞう)による損害や、支払いの過誤や受取不足等の事務的間違いによる損害は補償の対象外となりますので、ご注意ください。
このチラシはマネーワン(マネー包括保険)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 住所：東京都渋谷区神宮前2-6-1 (4階) TEL:03-3796-3631
承認番号：B20-102424 使用期限：2022/3/15

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.205

食協生命共済保険

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントが、あなたとご家族の生涯にわたるご希望、将来設計などをお聞きして、あなたに必要な保障額(保障のカタチ)を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタント サービスを活用してみませんか？



生涯を通じて必要な資金を一緒に考えてみませんか？

「9+1の安心」

1 毎月の生活資金	4 住宅資金	7 相続対策資金	+	1 老後の生活資金
2 教育資金	5 死後の整理資金	8 長期療養資金		
3 結婚資金	6 緊急予備資金	9 親の生活・介護資金		

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客様それぞれの状況に応じて、保険によって備えておくべき経済的なリスクを「9+1」の資金に分類し、万一の死亡や不測の入院などに際しても、ご家族が困ることの無いよう最適なプランのご提案を行っています。詳しくは当社のライフプラン・コンサルタントにご相談ください。

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/>

ミナジブロック
コールセンター **0120-37-2269**

【受付時間】平日 9:00~18:00 土曜 9:00~17:00
(日曜・祝日・12/31~1/3を除く)



出版

INFORMATION

担当:小田桐友佳

E-mail:odagiri@jpha.or.jp

100部以上のご注文で**名入れ**サービス!!

2022年版 食品衛生手帳

2021年12月から2023年3月末まで使用できる年・年度両対応モデル



1 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ



食品衛生手帳 2022

こちらに名入れができます

〇〇〇食品衛生協会

■体裁:ポケット判(14.5cm×8.4cm) 208ページ

■表紙:上製(ビニールクロス製 黒色)

■定価:525円(税込)

■発刊:2021年10月中旬(予定)

■送料:お買い上げ3,000円以上→サービス、お買い上げ3,000円未満→一律500円(ただし送付先が1か所の場合に限る)

食品衛生手帳の2022年版の予約受付を開始しました。月間日記欄は見開きで1か月のスケジュール管理が可能で、週間日記欄は左ページで1週間のスケジュールを、右ページで打合せ等のメモを記録できます。さらに巻末には「食品衛生ミニ知識」を収載しており、食品衛生に携わる方がたに大変有用な手帳です。100部以上のご注文で名入れサービスも受け付けています。さまざまな場面でお役立ていただける本手帳をぜひご利用ください。

ポツリヌス菌

腐敗は迅速で臭い発現し、発酵(酸味)を発生。これらは食中毒の原因となる。死に目もみられない

原因食品
野菜・果実類の塩漬、生詰め、ほちみつ(特に有用な菌)、糸内発酵食品(イーストやキノコなど)

症状:めまい、嘔吐、腹痛、下痢、脱水、浮腫、乳児では発熱
潜伏期間は1日~36時間

予防のポイント
●新鮮な原材料を用いて、十分に洗浄
●低温保存と十分な加熱(発酵の状態である。1分70℃以上以上の加熱が必要)
●1歳未満の乳児にはちみつを与えない

ノロウイルス

特に乳幼児に感染しやすく、人から人に感染することもある

原因食品
ノロウイルスが付着した二枚貝や十分に加熱調理されていない魚介類など

症状:吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、ときに発熱
潜伏期間は24~48時間

予防のポイント
●生鮮食品の衛生管理
●手洗いの励行(個人衛生の徹底)
●調理器具を介した二枚貝の感染防止
●食材の十分な加熱

●コロナ菌
アルカリ性の環境で発酵しやすく、酸には弱い。汚染された水や食品が原因となる

●細菌性
食料が保菌する。ごく少量の菌量で発症

●腸管炎
ノロウイルス、ポツリヌス菌、ヒトが保菌する。感染すると発症するまでに潜伏期があり、腸管障害・閉塞すると考えられる

予防のポイント
●飲食物以外に、薬品、保菌器を介して感染、定期的な消毒と洗浄
●食器の徹底洗浄、食器の保存や運搬が衛生基準となる
●患者の排便処理での感染、肥料水(尿)や糞尿による感染
●十分洗った水と井戸水の衛生管理
●産卵や産卵後の衛生管理
●ノロウイルス、ノロウイルスの感染(特に生の魚介類、野菜)の汚染に気を付ける
●手洗いの励行
●食材の加熱

●食中毒統計資料

過去5年間の月別食中毒発生状況(件数)

年次	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
令和2年	101	68	66	72	83	83	83	83	83	83	83	83	387
令和1年	50	54	56	58	59	59	59	59	59	59	59	59	441
平成30年	111	68	223	117	73	73	73	73	73	73	73	73	933
平成29年	39	82	102	107	35	43	43	43	43	43	43	43	443
平成28年	63	85	149	99	56	47	47	47	47	47	47	47	472
平成27年	100	84	117	99	89	89	89	89	89	89	89	89	477
平成26年	91	75	102	116	76	76	76	76	76	76	76	76	420
平成25年	53	114	137	76	77	77	77	77	77	77	77	77	489
平成24年	57	102	85	103	123	510	510	510	510	510	510	510	510
平成23年	98	77	146	75	78	78	78	78	78	78	78	78	407
平成22年	115	82	100	92	51	44	44	44	44	44	44	44	440
計	1,339	1,014	1,300	1,041	687	9,481	9,481	9,481	9,481	9,481	9,481	9,481	9,481

令和2年 原因食品別食中毒発生状況

原因食品	発生数(件)	発生数(人)	発生率(%)
総計	887	14,813	100%
総計(食品)	710	14,285	95.3%
総計(非食品)	177	528	3.5%
総計(食品)	259	711	5.1%
総計(非食品)	15	261	1.7%
その他	263	635	4.3%
肉類	13	69	0.5%
魚介類	10	51	0.3%
野菜・果実	13	64	0.4%
飲料	2	10	0.1%
その他	76	182	1.2%
肉類	2	10	0.1%
魚介類	0	0	0%
野菜・果実	0	0	0%
飲料	0	0	0%
その他	27	100	0.7%
肉類	16	82	0.6%
魚介類	2	10	0.1%
野菜・果実	43	161	1.1%
飲料	0	0	0%
その他	27	100	0.7%
肉類	16	82	0.6%
魚介類	2	10	0.1%
野菜・果実	43	161	1.1%
飲料	0	0	0%
その他	27	100	0.7%
肉類	16	82	0.6%
魚介類	2	10	0.1%
野菜・果実	43	161	1.1%
飲料	0	0	0%
その他	27	100	0.7%
肉類	16	82	0.6%
魚介類	2	10	0.1%
野菜・果実	43	161	1.1%
飲料	0	0	0%
その他	27	100	0.7%
肉類	16	82	0.6%
魚介類	2	10	0.1%
野菜・果実	43	161	1.1%
飲料	0	0	0%
その他	27	100	0.7%

巻末に便利な「食品衛生ミニ知識」を収載

- 【収載項目】
- ◆国民の生命と健康をあずかる食品等事業者
 - ◆食品関係事業者が実施すること
 - ◆たくさんある食中毒の種類
 - ◆衛生管理と知識の習得に努める食品衛生責任者
 - ◆知っていますか食中毒予防の3原則
 - ◆大切な食品の表示
 - ◆重要な衛生管理
 - ◆公益社団法人日本食品衛生協会の活動
 - ◆営業許可業種と営業届出制度

9月号の内容
食と健康
食品衛生研究

- 月刊「食と健康」
特集 あらためて知りたい 食品衛生法改正に伴う食品等の自主回収報告制度および食品衛生申請等システムについて
食と健康アーカイブス:平成17~20年
食協事業:関東のド・マンナカ! 古河から食の安心・安全・五つ星事業を発信!!(茨城県 古河食品衛生協会)
- 月刊「食品衛生研究」
◆食品衛生監視票の改正について
◆「新しい日常」における食中毒予防に関する実態調査
◆令和2年 食中毒発生状況

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 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384 メールアドレス fukyuuka@jpha.or.jp

編集後記 新型コロナウイルスの感染拡大が止まりません。ワクチン接種が2回終了しても油断は禁物です。引き続き、マスクの着用、手洗い・手指の消毒・うがいを徹底し、1日でも早くマスクを外して生活できることを願います。(木戸)