

報告 令和3年度 第3回理事会(日食協)、第3回理事会(日食共組)

令和4年3月18日(金) 食品衛生センター5階講堂において、午後1時30分より(公社)日本食品衛生協会 令和3年度 第3回理事会〔予算〕を開催しました。Webを通じての参加も可能とし、会場内は席をアクリル板で仕切り、定期的に換気をするなど、密を避ける対策をしたうえで、開催いたしました。

当日は、鵜飼理事長の開会あいさつからはじまり、以下の報告事項、承認事項、議案が承認されました。

日本食品衛生共済協同組合 令和3年度 第3回理事会につきましては、決議の省略(書面)による理事会として、以下の議案を提出し、令和4年3月18日(金)に全役員より承認されました。

なお、同日に開催を予定していた全国支部長会議につきましては、開催見送りとしました。

報告事項	<ul style="list-style-type: none"> • HACCPに沿った衛生管理の普及について • 食品衛生指導員全国研修会について • 手洗いマイスターについて • 食の安心・安全・五つ星事業について • 食品衛生知識向上のための講習会の開催 • 食品衛生法等に基づく資格取得講習会の開催 • ノロウイルス食中毒予防強化期間について • 主要図書の発刊について 	<ul style="list-style-type: none"> • 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」の推進について • 実習研修事業について • eラーニングによる食品衛生責任者講習会の支援について • 輸出食品に関する支援について • 食品検査・調査・研究事業 • 災害支援事業について • 新型コロナウイルス感染症の対策について
	承認事項	<ul style="list-style-type: none"> • 新型コロナウイルス感染症の影響に伴う日食協の支援策について • 日本食品衛生協会会長表彰推薦基準の改定について • 手洗いマイスター活動支援助成について • HACCPアプリに対する監修名義使用にかかる規程について • 食品衛生センタービルの老朽化に対する対応について • 「食品営業賠償共済」受付処理システムの新構築について • 新規加入特別会員について • 顧問の委嘱について
議案	<ul style="list-style-type: none"> • 令和4年度事業計画(案) • 令和4年度収支予算(案) 	<ul style="list-style-type: none"> • 資金調達及び設備投資の見込みについて(案) • 令和5年度における正会員会費算定基準について(案)
日食共組 議案	<ul style="list-style-type: none"> • 令和4年度事業計画(案) • 令和4年度収支予算(案) • 令和4年度借入金の最高限度額(案) 	<ul style="list-style-type: none"> • 令和4年度総代数の割当について(案) • 総代会の招集について(案)



Web参加の理事からも意見が出る



鵜飼理事長によるあいさつ

CONTENTS バックナンバーをHP(<http://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中

- 令和3年度 第3回理事会(日食協・日食共組) 1
- 食品衛生責任者養成講習会 eラーニング(講義ビデオ収録内容の変更点/42支部が運営中! eラーニング進捗状況) 2
- 食品衛生指導員 巡回指導資料配付のお知らせ 3
- 食品衛生責任者実務(再)講習会 eラーニングの始め方 4
- 令和4年度における「あんしんフード君」推進強化事業/「理化学試験の基礎実技研修」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

告知

令和4年度

食品衛生責任者養成講習会eラーニング 講義ビデオ収録内容の変更点について



eラーニングによる食品衛生責任者養成講習会（以下「eラーニング講習」という。）では、講義ビデオの視聴時や、eラーニング講習の利用可能期間終了後にご活用いただくために「食品衛生責任者ハンドブック」を受講生にお送りしております。本年3月の「新訂 食品衛生責任者ハンドブック 第2版」発刊（2年毎に改訂）にともない、講義ビデオの収録内容をより充実した内容に更新いたしました。主な変更点は下記をご覧ください。

◀新訂 食品衛生責任者
ハンドブック 第2版
(表紙は緑色です)

第1章 食品衛生学	1. 主な食中毒と健康被害
	2. 施設・設備の衛生管理
	3. 食品の衛生的な取扱い
	4. 食品取扱者の衛生管理
第2章 食品衛生法	1. 食品衛生法とは
	2. 衛生管理に関すること
	3. 食品等の自主回収報告制度
	4. 営業規制に関すること
	5. その他の食品衛生関係法規
第3章 公衆衛生学	1. 公衆衛生
	2. 環境衛生
	3. 労働衛生
第4章 食品表示	1. 食品表示法と食品表示基準
	2. 一般用加工食品の表示

<講義ビデオの収録内容>

(変更点) 1. 主な食中毒と健康被害

食中毒統計資料を最新のものに更新しました

(変更点)

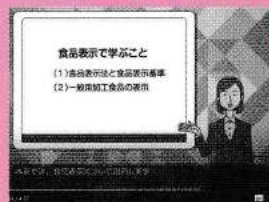
3. 食品等の自主回収報告制度 / 4. 営業規制に関すること(営業許可制度・営業届出制度)

ハンドブック第1版を発刊した当时には情報が少なかったため解説内容を充実させました

(変更点) 第4章 食品表示

- 第4章として「食品表示」を新設しました
- 『食品表示法と食品表示基準』と『消費者向け一般用加工食品の義務表示』について解説しました

※右記画像は3月現在のものです。編集作業の都合によりデザイン等が一部変更になる可能性があります。



報告

42支部が運用中！ 食品衛生責任者養成講習会eラーニング 進捗状況

ブロック	支部名	導入状況
北海道・東北	北海道、青森県、札幌市、仙台市	4/9支部
関東甲信越	茨城県、群馬県、埼玉県、千葉県、山梨県、長野県、さいたま市、千葉市、横浜市、川崎市	10/14支部
東海北陸	富山県、石川県、福井県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、名古屋市	8/8支部
近畿	滋賀県、兵庫県、奈良県、和歌山県、京都市、神戸市	6/8支部
中・四国	岡山県、広島県、徳島県、愛媛県、高知県	5/10支部
九州	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県、福岡市	9/10支部
	合計	42/59支部

◀各ブロックの導入状況

令和4年3月31日時点の食品衛生責任者養成講習会eラーニングの進捗状況は左記のとおりです。

また、本年4月に新たに7支部が導入を予定しております。

(食品衛生システム部)

報告

食品衛生指導員巡回指導資料配付のお知らせ

令和4年3月号でもお知らせしましたとおり、令和4年度の巡回指導重点指導目標は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」と決定しました。毎年、食品衛生指導員の皆さまが巡回指導に赴く際に参考となるように配付している巡回指導資料もこの目標を踏まえた内容とし、本年度の配付は**4月下旬を予定**しております。

巡回指導資料の構成

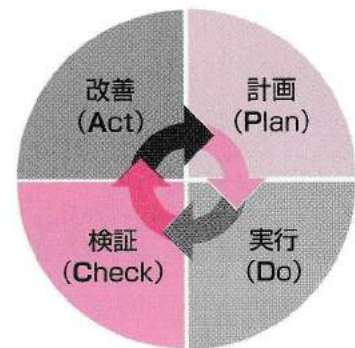
本年度の構成は右表のとおりで、「定着と振り返り」を意識し、巡回指導時にチェックするポイントやアドバイス方法を中心にまとめています。

計画・記録等はできている事業者の場合は、Ⅲ～Ⅳの振り返りの視点でのアドバイス方法を参照、HACCPがまだまだこれからという事業者の場合はⅤ、Ⅵの「事業者がHACCPで実施すること」や「参考資料」を参照しながら活用していただける構成となっております。

Ⅰ	基本方針
Ⅱ	令和4年度重点指導目標
Ⅲ	巡回指導時のチェックポイント
Ⅳ	HACCPで大切な「振り返り」
Ⅴ	事業者がHACCPで実施すること
Ⅵ	参考資料：重要管理ポイント飲食店別記載例
Ⅶ	参考資料：営業許可・届出一覧

今回新しく加わった「振り返り」とは・・・

HACCPは衛生管理計画を作成し、それに基づき実施・記録・保存していけばよいというものではありません。大切なことは「計画（Plan）」「実行（Do）」「検証（Check）」「改善（Act）」を繰り返して、よりよい衛生管理が実施できるよう進めていくことです。これを「PDCAサイクル」といい、PDCAを回していくことで、お店や施設に合った衛生管理体制が構築できるようになります。PDCAの「検証」「改善」は、HACCPの実施のうちの「振り返り」に当たります。



振り返りの目的

- ①HACCPが適切に、かつ効果的に機能しているか確認すること
- ②HACCPを実施した結果から自店の弱点を認識すること
- ③よりよい衛生管理にするため、計画を修正すること

本年度の重点指導目標は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」となりますが、実際のHACCPの定着にはまだまだ課題が多く、また地域により導入状況も異なります。事業者の実施状況に合わせたわかりやすいアドバイスをするには、食協や食品衛生指導員の皆さまの協力なくしては成り立ちません。今後とも行政、食協、食品衛生指導員、事業者が連携しながら食品衛生の更なる向上を目指していきましょう。

(食品衛生推進課 児玉和佳奈)

告知 食品衛生責任者実務(再)講習会eラーニングの始め方

多くの支部で食品衛生責任者養成講習会のeラーニングが実施され、さらに食品衛生責任者の実務(再)講習会*のeラーニングでの実施についてご要望をいただいております。令和4年2月時点で、日食協では4支部(和歌山県支部、川崎市支部、奈良県支部、埼玉県支部)での導入・運用のお手伝いをさせていただいております。

そこで、今回は実務(再)講習会eラーニングの導入におけるポイントをご説明いたします。

	食品衛生責任者 実務(再) 講習会 eラーニング	食品衛生責任者 養成 講習会 eラーニング
講座システム	日食協が開設	日食協が開設
支部ホームページの改修	支部でホームページ上にeラーニングの販売サイトへの案内を掲示いただきます	支部でホームページ上にeラーニングの販売サイトへの案内を掲示いただきます
コンテンツ(動画)	支部で制作していただきます	日食協で制作したものを使用いただきます
テキスト(教材)	eラーニングサイトからPDFデータをダウンロードできます。	紙媒体の教材を発送します

令和3年6月号の3Pに食品衛生責任者養成講習会eラーニングの「運用開始までの流れ」を取り上げていますのでそちらもご参照ください。

養成講習会との一番の違いはコンテンツ・テキストを支部で制作いただく必要があることです。

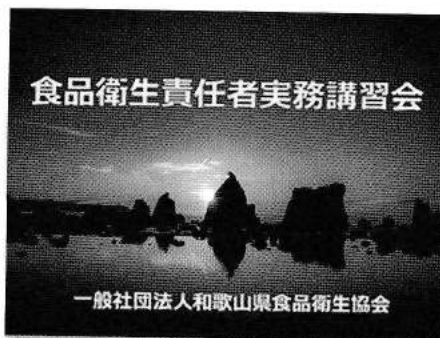
動画作成の方法にはいろいろあります。もちろん制作会社に外注し作成する方法がありますが、無料で作成するには事務所等のPCを用いてzoomで撮影することができます。既存の講習会の内容をそのままzoomで録画すれば簡単にできます。

その他、パワーポイント等の録音機能を使用することも可能です。

導入を検討されている支部はご連絡ください。公益事業部にてご相談に乗りながら一緒に作り上げてまいりますのでご安心ください。

*実務講習会：再講習会ともいわれ、食品衛生法施行規則において食品衛生責任者が定期的を受講するよう努めることが定められている講習会です。

(食品衛生推進課 児玉 和佳奈)



令和4年度における「あんしんフード君」推進強化事業

令和4年度は、さらなる「あんしんフード君」の推進強化を図るため、新たに推進目標を設定するとともに、加入件数が集中しているものの「あんしんフード君」加入割合が30%台から40%台と切替えが低迷している期間を推進強化期間と設定することで「あんしんフード君」の推進を強化してまいります。

なお、令和7年度末をめどに「食品営業賠償共済」のレギュラー、ワイドコースの取扱いを終了し「あんしんフード君」制度統一化についても検討してまいります。

1. 「あんしんフード君」年間目標件数の設定

269,017件(2事業年度前の食品営業賠償共済加入件数)

2. 「あんしんフード君」推進目標報奨金の交付

【報奨金①】

推進目標に対する達成率に応じ報奨金を交付。
ただし、前年度実績を下回った支部は交付対象としない。

達成率	報奨金額
80%以上	30万円
70%以上 80%未満	20万円
60%以上 70%未満	15万円
50%以上 60%未満	10万円

【報奨金②】

令和4年度「あんしんフード君」増加件数100件につき5万円を交付する。

3. 「あんしんフード君」推進強化期間の設定

- i) 推進強化期間：6月～9月計上分(5月20日～9月5日受付分)
- ii) 推進強化期間加入促進費
 - ① 「あんしんフード君」新規件数×1,000円
 - ② 共済掛金増加額×10%

(共済部)

こころ
食品衛生研究所

「理化学試験の基礎実技研修」のご案内

本研修は、理化学試験の担当者を対象として、試験データの正確さにとって大事なことは何かを学んでいただくことを目的としています。実習では、ガラス器具を中心とした基礎的な実験器具を使用し、どのようにしたら正確なデータを得られるか、使用方法等の違いを通して体感いただきます。

○開催日：6月17日(金)

○受講料(税込)：

食協会員 25,300円、一般 29,700円

なお、開催時の感染状況によっては、延期または中止となることもございますことをご了承ください。



講師によるデモンストレーション(2019年11月開催時)
※現在は、受講生同士が対面とならないよう座席を配置します。

2022年度に開催予定の実習研修

5/27 食品微生物検査実習(入門1日間)	6/17 理化学試験の基礎実技研修
6/23、24 食品微生物検査実習(初級2日間)	食品微生物検査実習(中級2日間)
食品汚染カビ検査実習(2日間)	食物アレルギー検査実習(1日間)

※開催日等の詳細は決まり次第、ホームページに掲載いたします。

お問い合わせ先

検査事業部管理課

TEL:042-789-0212

E-mail:kenshu@jffa.or.jp

(検査事業部 布村 俊治)

各種費用のお支払い事例～「あんしんフード君」で早期の営業再開を～ 「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 「食品営業賠償共済」だけでは補償できない費用も!? 「あんしんフード君」でいざというときに万全の備えを!

今回は、加入者施設で発生したサルモネラ食中毒についてご案内します。

2021年10月、加入者の提供した洋菓子により被害者が100名を超える集団食中毒事故が発生しました。本事故では、損害賠償金・休業補償と特別費用を合計して約175万円の共済金をお支払いいただきましたが、それ以外に消毒、生産物自体の損害、損害回復の費用として約40万円をお支払いしています。

施設が汚染された際の消毒や被害者への食事代の返金の他、食中毒が発生したことを案内するWebページの更新費用として損害回復費用をお支払いしており、営業再開に向けて必要不可欠な費用となります。これらの費用は、「食品営業賠償共済」では支払い対象となりません。

「あんしんフード君」にご加入いただくことで、損害賠償金の支払いに備えるだけでなく、万が一の事故の際に、営業再開に向けて役立つ補償が充実していることをアピールいただけますよう、お願いいたします。
(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	2021.10.08	茨城県	土浦	あんしんフード君	飲食店 食品製造業 食料品販売業	8,500	提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	3	賠：182,416 特：18,242 生：14,100 計：214,758
2		サルモネラ	2021.10.03	三重県	桑員	あんしんフード君	喫茶店 食料品販売業 食品製造業	32,700	提供した洋菓子によるサルモネラ食中毒。	105	賠：1,594,743 特：159,474 消：151,800 生：119,815 損：110,000 計：2,135,832
3		アニサキス	2021.07.21	茨城県	潮来	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供したカツオ料理によるアニサキス食中毒。この事故によりお客さまはアニサキスアレルギー体質になり、以後魚介類の摂取を制限されることとなった。	1	賠：850,000 特：85,000 弁：340,710 計：1,275,710
4			2021.11.27	広島県	福山	レギュラー	飲食店	2,700	提供したサバ料理によるアニサキス食中毒。	1	賠：197,000 特：20,000 計：217,000
5	異物混入	異物混入	2020.11.04	山口県	長門	ワイド	食品製造業	23,000	製造・販売した蒲鉾に異物が混入しており、喫食したお客さまが歯と顎関節を損傷した。	1	賠：349,930 特：35,293 計：385,223
6	生産物賠償事故	生産物賠償事故	2022.01.09	福岡県	筑紫	あんしんフード君	食品製造業	19,100	加入者が製造した吟醸醤油の蓋が十分に締まっていなかったため、お客さまの車内で中身がこぼれ、シートを汚損した。	-	賠：68,145 特：6,815 計：74,960
7	施設賠償事故	施設リスク	2021.12.30	新潟県	南魚沼	スーパーあんしんフード君	旅館(mf)	16,000 900 旅：3,000 現：20,000 備：13,500	店舗屋根からの落雪によりお客さまの車両のフロント部分を破損した。	-	施：327,668 特：32,767 計：360,435
8			2021.10.05	群馬県	高崎	あんしんフード君	飲食店	8,500	キッチンカーに取り付けていた棚がしっかりと固定されなかったため、お客さまの右足に落下し負傷させた。	1	施：191,840 特：19,184 計：211,024
9		業務リスク	2021.11.26	静岡県	静岡市	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が駐車場のシャッターを遠隔操作で閉める際に、確認を怠ったことによりお客さまの車のボンネットを破損させた。	-	施：137,977 特：13,798 計：151,775
10		漏水リスク	2021.01.05	名古屋	中	あんしんフード君	飲食店	84,100 15,800 現：10,000	加入者店舗内の床下給水管から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施：2,921,930 特：292,193 計：3,214,123
11		2021.04.01	沖縄県	中部	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗の給水管から漏水し、隣接している店舗を汚損した。	-	施：715,000 特：71,500 計：786,500	
12	受託事故	受託物リスク	2021.12.11	静岡県	静岡市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	従業員がお客さまのコートを他のお客さまに渡してしまった。その後、取り違えに気づいたお客さまより連絡があり、クリーニング後、持ち主へお返しした。	-	受：9,256 特：926 計：10,182
13	その他	被害者治療費等	2021.12.04	静岡県	富士	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	作業は従業員がする旨の注意書きを店頭に記載していたにも関わらず、お客さま自身で鉄板のガスを開け着火し、顔を火傷。各種費用にて通院見舞金を支払った。	1	被：30,000 計：30,000

支払い日(2022.2.1～2.28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：受託賠償金、特：特別費用
損：損害回復費用、被：被害者治療費等、生：生産物自体の損害
消：消毒費用、弁：弁護士費用、計：合計共済金

令和4年2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 274件 76,015,974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 510件 416,977,856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.212

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：B21-902283 使用期限：2023/3/15

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.212

お客さまの
生涯を見つめる
ジブラルタ生命



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
- ② 教育資金
- ⑤ 死後の整理資金
- ⑧ 長期療養資金
- +
- ① 老後の生活資金
- 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、お客さま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/>

コールセンター

ミナ ジブ ロック
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)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当: 益谷 朋子
E-mail: shibuya@jfha.or.jp

期間限定特別価格買替キャンペーン実施中!!

ATP検査機器本体

2022.3.1~5.27



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

2022年3月1日から5月27日まで、「ATP検査機器本体ルミテスター Smart 期間限定特別価格買替キャンペーン」を実施しております。

ATP検査機器本体ルミテスター Smart は2019年1月から販売が開始され、皆さまよりたいへんご好評をいただいております。当機はソフトウェア・アプリの連携により、測定結果の見える化、データの自動解析が可能のため、工場等施設において継続的に衛生状態を管理できるものとなっております。前回に引き続き、期間限定での特別価格買替キャンペーンとなっておりますので、この機会に旧機種からの買替をぜひご検討ください。

なお、以下の表に掲載の頒布品につきましては、頒布先を全国の食品衛生協会、食品衛生関係行政機関に限定しております。何卒ご了承ください。



<ルミテスター Smart>



<ルシパックA3>

ルミテスター Smart

ATP試薬ルシパック専用のポータブル式ルミノメーターです。洗浄後の清浄度を数値化できます。

ルシパックA3

ATP・ADP・AMPを検出できる高感度タイプのATP試薬です。

ルシパックPen

ATP・AMPを検出できるATP試薬です。

※上記両製品の品質保持期限は、製造日より15か月です。

品名	定価(税込)	頒布価格(税込)		送料	
		通常価格	特別価格		
ATP検査機器本体	ルミテスター Smart	109,780円	81,972円	67,496円	無料
ATP試薬	ルシパックA3 100本入り	26,400円	24,200円		900円× 個数*
	ルシパックPen 100本入り				
	ルシパックPen40 40本入り	13,200円	12,320円		

※ATP検査機器本体とATP試薬を同時注文された場合でも、ATP試薬には送料が発生します。

4月号の内容

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 令和4年度食品衛生指導員 巡回指導 重点指導目標について

<特別とし込み付録>「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」一記録記載例・記録様式一
指導員のひろば：人と会うのが好き、人と話すのが好き(北九州市支部 小倉北支所)

■月刊「食品衛生研究」

◆食品ロスの削減について～農林水産省における事業系食品ロス削減の取組み

◆食品ロスの削減にあたっての食品安全への配慮

◆発酵乳・乳酸菌飲料の製造事業者向け「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」の解説

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@jfha.or.jp

編集後記

新年度がスタートしました。まだ、新型コロナウイルスの感染拡大が止まりません。1日でも早くマスクを外して生活できる事を願います。弊紙では本年度も豊富な情報を提供してまいりますので、ご愛読のほどよろしくお願いいたします。(木戸)