

日食協ニュース

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

R4-5月号

No.587 (5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
東京都渋谷区神宮前2-6-1
TEL.03-3403-2111
FAX.03-3478-0059

告知

全国支部 専務理事・事務局会議を開催します

来る6月24日(金)に全国食品衛生協会59支部を対象とした専務理事・事務局会議を開催します。内容は以下のとおり、日食協顧問税理士を講師とした税務に関する講習および意見交換を予定しています。感染症対策として人数制限を設け、会場の換気等実施のうえ、開催いたします。

日 時: 令和4年6月24日(金) 13:30~

場 所: 公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生センター5階講堂

講 師: 天野勝敏顧問税理士、伊東貞顧問税理士

内容(仮題): 1. 渋谷税務署法定監査の報告等
2. 法人税、消費税等、税務の申告義務について
3. インボイス制度についての概要
4. 税務に関する意見交換



令和4年度 食品衛生全国大会・全国支部長会議の日程変更について

令和3年12月号にて日食協主要行事予定として掲載した「令和4年度食品衛生全国大会・全国支部長会議」につきまして、以下のとおり、日程が変更になりました。

例年は、1日目が全国支部長会議および食品衛生指導員全国大会、2日目が明治座での食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式ですが、令和4年度は、1日目が食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式、2日目が全国支部長会議および食品衛生指導員全国大会になります。

食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式【会場：明治座】

10月20日(木) → **変更後 10月17日(月)** 10:00~16:30

全国支部長会議 【会場：食品衛生センター5階講堂】

食品衛生指導員全国大会 【会場：ニッショーホール(旧ヤクルトホール東京・新橋)】

10月19日(水) → **変更後 10月18日(火)**

全国支部長会議 11:00~

食品衛生指導員全国大会 13:30~16:30(予定)

CONTENTS

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

- 全国支部 専務理事・事務局長会議を開催します／全国大会・全国支部長会議の日程変更 1
- 公益社団法人日本食品衛生協会 人事について／第59回 麺産業展 日食協も出展! 2
- 令和3年 食中毒発生状況の取りまとめ 3
- 令和4年度 食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について 4

- 令和3年度 共済金支払い状況／「食品微生物検査実習(初級2日間)」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

公益社団法人日本食品衛生協会 人事について

令和4年4月1日付

	新	氏 名	旧
(解除・委嘱)	専務理事・事務局長 (総務部担当理事)	塚脇 一政	専務理事・事務局長・総務部長
(昇任)	総務部 部長 兼 総務部総務課 課長事務取扱 出版部 部長 兼 出版部制作課 課長事務取扱 共済部 部長 検査事業部事業推進課 課長 総務部総務課 課長代理 公益事業部 HACCP 事業課 課長代理 出版部普及課 課長補佐 兼 出版部制作課 課長補佐 化学試験部化学試験課 主任技師 化学試験部化学試験課 主任技師	新田 譲 飛田 真理 中山 美和 小林 保美 阿部 亜季 吉田 裕一 澁谷 朗子 江口 大樹 福田 優作	総務部 部長代理 兼 総務部総務課 課長 (総括) 出版部 部長代理 兼 出版部制作課 課長事務取扱 共済部 部長代理 検査事業部事業推進課 課長代理 総務部総務課 課長補佐 公益事業部 HACCP 事業課 課長補佐 出版部普及課 主任 兼 出版部制作課 主任 化学試験部化学試験課 技師 化学試験部化学試験課 技師
(配置換え)	検査事業部管理課 課長 食品衛生システム部食品衛生システム課 主任 検査事業部管理課 主事 検査事業部事業推進課 主事	太田 敬司 木戸 裕子 小池 徳子 木山 まゆみ	公益事業部 HACCP 事業課 課長 共済部共済課 主任 検査事業部事業推進課 主事 化学試験部化学試験課 技師
(兼務)	公益事業部 部長 兼 公益事業部 HACCP 事業課 課長事務取扱	鶴身 和彦	公益事業部 部長
(兼務解除)	検査事業部 部長	土屋 知貴	検査事業部 部長 兼 検査事業部事業推進課 課長事務取扱
(新規採用)	共済部共済課 主幹 総務部総務課 化学試験部化学試験課 微生物試験部微生物試験課	三島 智行 磯貝 早希 酒井 有希 段 日奈多	

令和4年3月31日付

	新	氏 名	旧
(退職)		土屋 勝彦	検査事業部管理課 課長

報告

第59回 麺産業展 日食協も出展！

令和4年4月13～15日に東京国際展示場（東京ビッグサイト）東展示棟にて、麺産業展実行委員会（（一社）日本麺類業団体連合会ほか3団体）が主催する第59回麺産業展が開催されました。

コロナ禍での経営環境の変化を乗り越え、業界の活性化をめざして、昨年同様『経営スタイルを見直し未来を拓く』をテーマに掲げ、お客さまに選んでいただける安心・安全な麺類飲食店となるために、営業に役立つ情報収集の場として開催されました。

日食協もブースを設け、食品衛生の普及啓発のため食品衛生関連図書やDVD等の展示販売を行いました。昨年6月1日にHACCPに沿った衛生管理の制度が完全施行となったこともあり、HACCPに関連する情報への関心が高く感じられました。そのほか、食品表示に関する書籍を手にとるお客さまも多く見受けられました。



HACCPや食品表示などの
書籍が並ぶ日食協ブース

報告

令和3年 食中毒発生状況の取りまとめ

令和3年の食中毒発生状況が厚生労働省により取りまとめられました。事件数は昨年と比較すると170件減少し717件、患者数も3,533名減少し11,080名、死者数は1名減り2名でした(図1)。新型コロナウイルスの感染防止対策による衛生意識の向上や、飲食店の営業時間の短縮などが影響したとみられます。

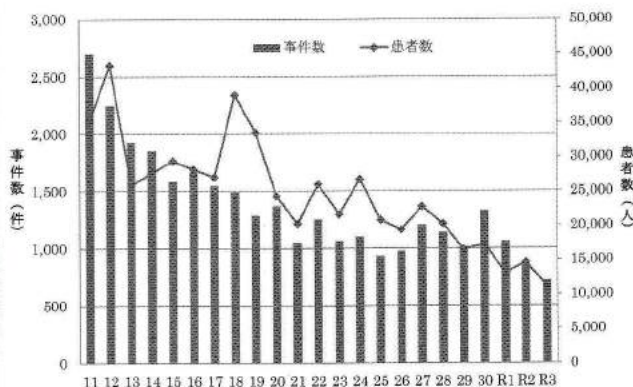


図1 全国食中毒発生状況

原因食品別

原因となった食品は、事件数では魚介類が最多の223件で全体の31%を占めました(図2)。患者数では牛乳による大規模食中毒が発生したことにより1,896名の患者が発生しており、全体の17%を占めました。(図3)

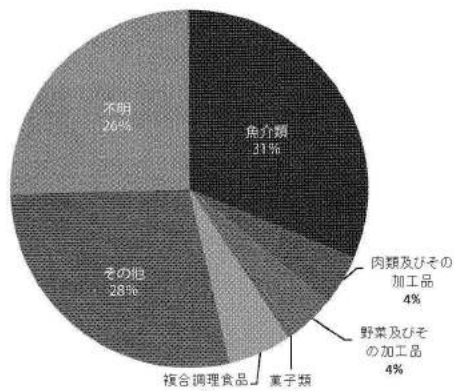


図2 原因食品別の事件数内訳

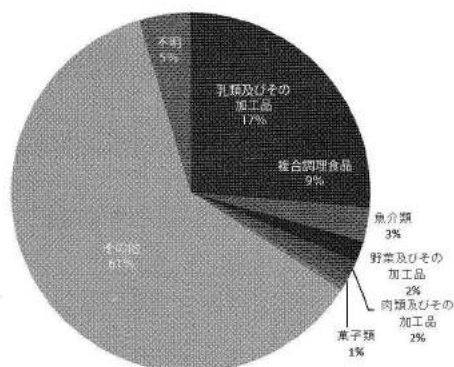


図3 原因食品別の患者数内訳

病因物質別

病因物質別にみると、事件数ではアニサキスが全体の48% (344件) を占め、カンピロバクター、ノロウイルスと続いています。魚介類における食中毒が多く発生していることがわかります。また、令和2年に引き続き、カンピロバクター、ノロウイルスの件数は減少しています(図4)。

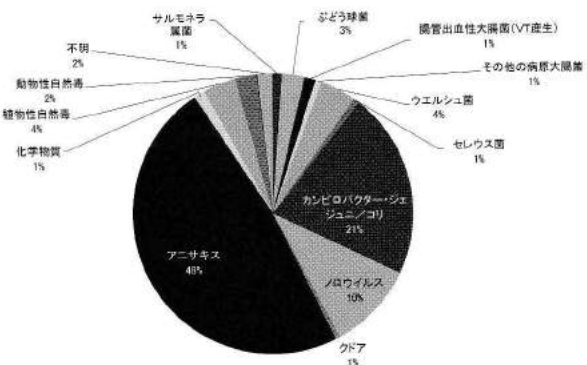


図4 主な病因物質別の事件数内訳

原因施設別

原因施設別の事件数をみると、飲食店における発生が39%を占めてトップですが、令和2年に引き続き、飲食店が占める割合は減少しています(図5)。

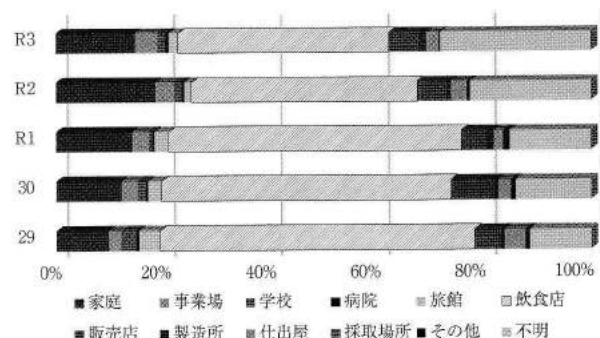


図5 原因施設別の事件数の推移

令和3年の大規模食中毒

一例目は4月に岡山県の仕出屋で製造した給食弁当が原因で発生したノロウイルス食中毒で2,545名、二例目は6月に富山県の製造所で製造した牛乳が原因で発生した食中毒で1,896名の患者が発生しました。

発生月	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数
4月	岡山県	不明(令和3年4月26日から29日に提供の給食弁当)	ノロウイルス	仕出屋	6,453	2,545
6月	富山県	牛乳	不明	製造所	5,464	1,896

テイクアウトにおける食中毒の発生も認められています。引き続き食中毒を予防しながら食品の提供に努めましょう。

(出典 厚生労働省「令和3年 食中毒発生状況」)

(公益事業部)

報告

令和4年度食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について

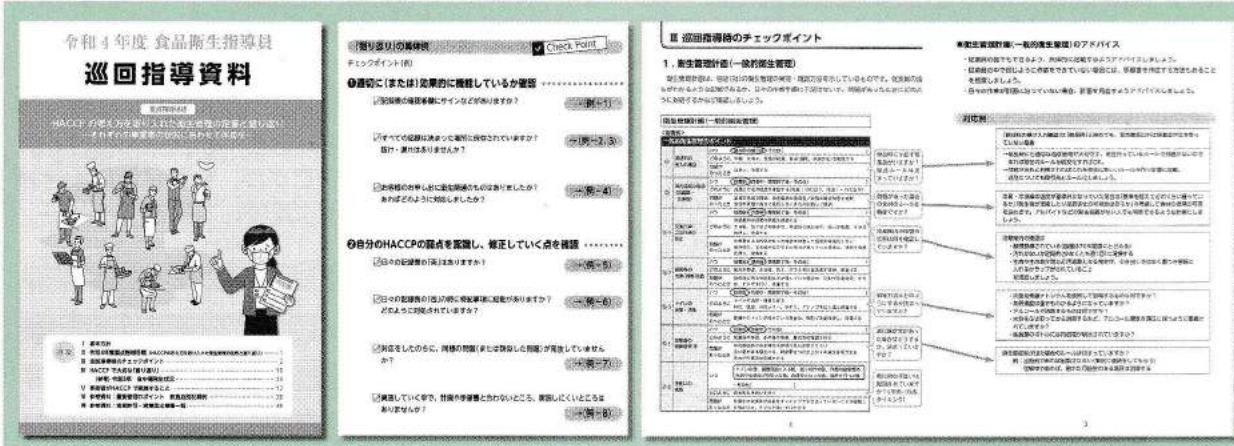
令和3年6月にHACCPが完全義務化され、多くの事業者は計画に沿った実施、記録が定着しつつある一方、今実施していることで合っているのか不安をもつ事業者もいらっしゃるのではないのでしょうか。

そこで、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」とし、この一年で実施してきた内容について巡回指導を通じて振り返りを行い、改めてHACCPを見直していただくための指導資料を作成いたしました。

もちろん、HACCPを始めたばかりの事業者にも、実施するためのポイントをまとめていますので、あわせて指導資料をご活用ください。

指導資料の構成

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：重要管理のポイント飲食店別記載例
VII	参考資料：営業許可・営業届出業種一覧



HACCPの計画・記録などはできている事業者の場合

すでに取り組んでいる事業者に対しては「振り返り」の視点でアドバイス方法をご説明しています。本資料のⅢでは、「どこに着目し」、「どのようなアドバイスをしたらよいのか」を具体的な事例を盛り込みながら掲載しています。また、Ⅳでは、「振り返り」について、具体的なアドバイス例も掲載しています。

食品衛生指導票の一部改訂について

HACCPの完全施行により、食品衛生責任者の掲示義務などが改正されたことから、指導票の「主な確認部分」を一部見直しました。これはHACCPに沿った衛生管理で実施することとなっている項目に合わせたものです。巡回指導時に確認すべき項目としてご活用いただきますようお願いいたします。

主な確認項目

- 1 衛生管理計画を作成し、従業員に周知しているか
- 2 手洗いや器具の洗浄・消毒・殺菌など、必要な手順書を作成しているか
- 3 記録の確認などにより、定期的な振り返り・見直しを行っているか
- 4 衛生管理の実施状況について
(1)～(6)は変更なし

(食品衛生推進課 児玉 和佳奈)

令和3年度 共済金支払い状況について

令和3年度の共済金支払いを取りまとめましたのでご案内します。令和3年度は1,270件、640,963,861円と制度発足以来最多の支払いとなりました。令和3年度においても新型コロナウイルス感染症が猛威を振るい、新型コロナウイルスの支払いは526件、379,409,712円（消毒費用63,621,924円、休業補償315,787,788円）と突出して多く、金額においては例年の総支払額並みとなっております。いかに会員の皆さまにお役立ていただけたかご理解いただけるのではないのでしょうか。

次いで施設賠償事故が358件、129,832,165

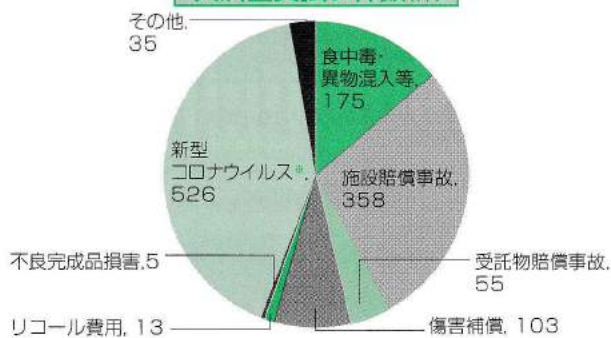
円となっております。食品等事業者を取り巻くリスクが飲食物に起因する事故に限らないことがわかります。

また、リコール費用や不良完成品損害の支払いは事故件数に対し支払額が大きく、1事故あたりの損害額が高額になる傾向にあります。この二つの補償は本年度4月より制度改定により補償限度額を引き上げております。

会員の皆さまを守るため、総合補償の「あんしんフード君」をお勧めください。

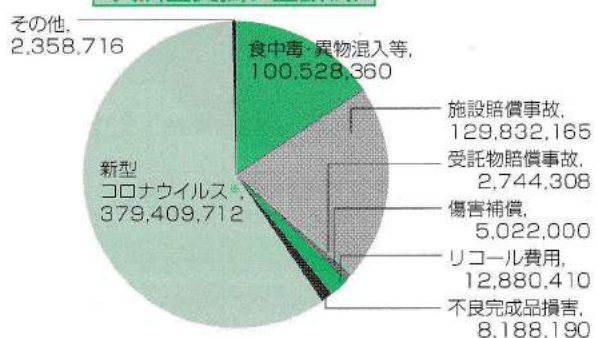
（共済部 川瀬 響）

共済金支払い件数(件)



※新型コロナウイルスによる消毒費用・休業補償

共済金支払い金額(円)



こちら
食品衛生研究所

「食品微生物検査実習(初級2日間)」のご案内



混濁法をやってみよう

※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。

食品衛生研究所において、これから微生物検査を始められる方や微生物検査の基礎を学び直したい方を対象とした検査実習を開催いたします。本実習では、食品微生物の基礎についての講義と食品衛生法に定められた公定検査法の実習および簡易検査法の実習など、現場で役立つカリキュラムをご用意しております。

○開催日：6月23～24日(木・金)

○受講料(税込)：

食協会員 45,100円、一般 50,600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。

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@jfha.or.jp

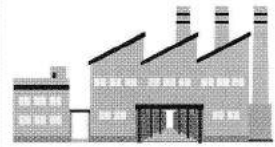
(検査事業部 布村 俊治)

高額なノロウイルスによる事故事例～あんしんフード君で万全の備えを～ 「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

高額支払い事例の増加！？万が一に兼ね備えた補償の検討を！

今回、ノロウイルスを原因とした集団食中毒事故として約460万円をお支払いしました。
被害者109名に対して賠償金として治療費・慰謝料などに約280万円をお支払いした他、被害者の所属する製菓会社の製造ラインが止まったことによる間接的な損害として80万円、加入者が休業したことによる休業補償金約70万円をお支払いしております（特別費用は別途支払い）。
本事例では「あんしんフード君」に加入していなかったために、営業再開のために行った消毒やそのほか発生した諸費用の自己負担を余儀なくされました。
近年、食品関係等事業者を取り巻くリスクは多様化しており、食中毒による賠償金だけの補償では本事例のように自己負担をせざるを得ない場合も考えられます。さまざまな状況に備えられるよう総合的に補償ができる「あんしんフード君」への加入をお勧めいたし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	ノロウイルス	2022.01.07	長野県	松本	ワイド	仕出し・弁当	9,000 3,700	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。休業期間24日間の内15日間の休業補償金を支払った。	109	賠： 3,552,709 休： 703,410 特： 425,912 計： 4,682,031
2			2021.11.17	三重県	四日市	あんしん フード君	仕出し・弁当	67,700 現： 10,000	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	67	賠： 1,507,694 休： 150,769 消： 101,667 計： 1,760,130
3		アニサキス	2021.12.12	埼玉県	狭山・入間	あんしん フード君	飲食店	15,600 2,900	提供したしめサバによるアニサキス食中毒。	1	賠： 184,440 特： 18,444 被： 2,650 計： 205,534
4	混入物	異物混入	2019.05.03	石川県	加賀	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	提供したパスタに異物が混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損した。	1	賠： 315,891 特： 31,889 弁： 349,700 計： 697,480
5	アレルギー	アレルギー	2022.02.21	東京都	麻布	あんしん フード君	食品製造業 喫茶店 食品販売業	14,000 3,700	製造したどら焼きの原材料表示に誤りがあったため、そばアレルギーのお客さまが喫食した際にアレルギー症状を発症した。	1	賠： 10,000 特： 1,000 計： 11,000
6	生産物賠償事故	生産物賠償事故	2021.12.26	栃木県	宇都宮	あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店	93,200 46,100	販売した弁当の容器が熱すると高温になりやすい性質でできているという忠告が漏れていたため、お客さまが自宅で加熱した際にテーブルを損傷させた。	-	賠： 31,900 特： 3,190 計： 35,090
7	施設賠償事故	施設リスク	2021.12.28	長野県	北信	あんしん フード君	旅館 (m)	27,200 4,300	施設屋根からの落雪により、駐車車両を破損させた。	-	施： 1,893,828 特： 189,383 計： 2,083,211
8			2022.01.06	茨城県	ひたちなか	あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	施設の設備の一部が強風によって飛散してしまい、お客さまの車両に接触し破損させた。	-	施： 508,055 特： 50,806 計： 558,861
9		業務リスク	2020.09.04	奈良県	山辺	あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店	114,600	従業員が什物を運んでいる際に誤ってこぼしてしまい、お客さまを傷付させた。被害者は後遺障害第14級を認定された。	1	施： 1,865,191 特： 186,519 弁： 330,000 計： 2,381,710
10		漏水リスク	2021.12.18	神戸市	中央	あんしん フード君	飲食店	8,500	店舗トイレの水があふれたことにより漏水し階下を汚損した。被害を受けた飲食店に対して修繕費1,878,470円と復旧期間10日間の休業損害421,699円を損害賠償金を支払った。	-	施： 2,300,169 特： 230,017 計： 2,530,186
11	事故受託賠償物	受託物リスク	2021.12.28	長野県	北信	あんしん フード君	旅館 (m)	9,000 1,300	従業員が宿泊客から預かっていた車両を破損させた。	-	受： 100,100 特： 10,010 計： 110,110
12	賠償宿泊者館	旅館宿泊者賠償	2021.12.28	富山県	氷見	あんしん フード君	旅館 (m)	158,400 38,600 旅： 12,000	宿泊客が施設の障子戸を破損させた。	-	施： 184,000 計： 184,000
13	その他	リコール費用	2021.11.15	新潟県	村上	あんしん フード君	食品製造業	14,300	製造した麺にカビが混入し、身体的被害発生のおそれがあるため自主回収し、各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 626,466 計： 626,466

支払い日(2022.3.1～3.31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、受：受託賠償金、
休：店舗休業補償金、特：特別費用、被：被害者治療費等
消：消毒費用、弁：弁護士費用、リ：リコール費用
旅：旅館宿泊者賠償金、計：合計共済金

令和4年3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 327件 86,147,021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 590件 458,989,430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.213

「あんしんフード君」では、事業に伴う売上金などの貨紙幣類の輸送中・保管中の盗難等のリスクは補償の対象とはなっていませんが、オプションを追加することで「現金盗難等リスク」に備えることが可能!! (共済期間中でも本特約を追加頂けます!!)

補償内容

日本国内で輸送・保管される現金・小切手等について、盗難・火災などの事故による損害を包括的に補償します。

特徴1 実損払い

支払限度額を上限として損害額実額を保険金としてお支払します。

特徴2 各種費用担保

第三者に拾っていただいた際の拾得者への報労金等の費用もお支払します。

※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。保険金をお支払できない場合等、詳細については、パンフレットにてご確認ください。

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^{がんぞう}贋造による損害や、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。

現金盗難等補償特約は現金(売上高等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えをいたします。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: B21-902282 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.213

ジブラルタ生命がお届けする安心サービスのご案内

死亡保険金即日支払サービス

治療費や葬式費用は待ってくれません。そのようなとき

最高 **1,500万円お支払い**

大切な方の死というたとえようもない悲しみの中でさえも高額のお支払いが必要になる現実があります。ジブラルタ生命はご遺族の立場で考えました。当面発生するお金の問題だけでもできるだけ心配しないで済むようにしたい。簡単な手続きだけで最高1,500万円までの死亡保険金を最短でその日のうちに支払するサービスです。



手数料無料!

※当サービスのお取扱には、責任開始後の所定の期間を経過しているなどの条件があります。

介護前払特約

死亡保険金を

介護が必要になられた場合、前払いOK!

もし、重度の要介護状態になられたとして...
ご自宅を改装して在宅介護を受けられますか?
それとも、介護施設に入居されますか?

「保険料払込期間満了後」かつ「被保険者の年齢が満65歳以上」で被保険者が公的介護保険制度の「要介護4」または「要介護5」に該当していると認定された場合、ご契約いただいている死亡保険金を介護年金として前払いします。



特約保険料は必要ありません!

中途追加できます。

すべてはお客様のために。安心と満足をお届けします。

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

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：渋谷明子

E-mail: shibuya@jffa.or.jp

温度管理の意識化に役立つ商品のご案内について



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

●食中毒予防 & HACCP重要管理のポイント対応 温度管理ステッカー



食中毒予防 & HACCP重要管理のポイント対応

温度管理ステッカー

温度管理にお役立ていただけるステッカーです。1シートに2枚用意しており、調理従事経験の少ない方にもわかりやすいよう、カラーで表記しております。調理場や休憩室など、目に留まる場所に貼りご活用ください。

●タテ型

食中毒予防に温度管理早見表

●ヨコ型 ~ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理~

重要管理のポイント・温度管理早見表

■ 体裁：B5判 (1シートB6判 2枚) ■ 定価：165円 (税込)

送料

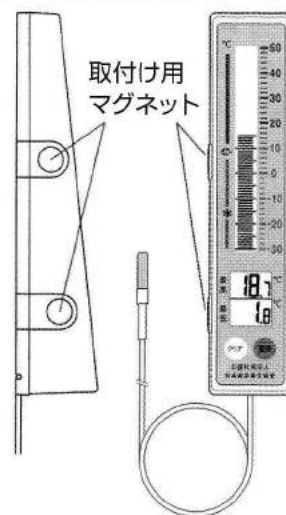
1回のご注文が ●3,000円以上→サービス ●3,000円未満→一律500円 (ただし送付先が1か所の場合)

～冷凍冷蔵庫の温度管理に便利な頒布品～

日食協 バーグラフ温度計

隔測温度計 (アルコール式) にデジタル温度計を組み合わせ、傾斜をつけて目盛りを見やすくするなど、お客さまの声を反映し、利便性を図った製品です。現在、頒布品にて取扱いをしております。

- 測定範囲：-30 ~ +50℃
- 本体寸法：33 (W) × 150 (H) × 32.5 (D) mm
- 定 価：4,378円 (税込) → 頒布価格：3,300円 (税込)
- 送 料：実費



5月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 ご存じですか？ 機能性が表示されている食品 - 制度を理解して活用しましょう -
食品衛生の現場から：手洗いとスキンケアのススメ - 手指・皮膚の常在細菌 -
指導員のひろば：母と嫁でできること、やれること、伝えられること (札幌市支部)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆ゲノム編集技術を利用して作出した魚類について
- ◆UJNR有毒微生物専門部会 第54回日米合同部会
- ◆コーデックス委員会が策定した任意の第三者認証(VTPA)プログラムの評価および使用に関する原則およびガイドライン
- ◆令和2年度 乳肉関係統計資料

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@jffa.or.jp

編集後記

日食協ニュースを通じて、研究所の実習研修や試験案内をお伝えできればと思いますので、是非ともご活用ください。これからどんどん気温が上がっていくこの季節、食品の衛生管理にも十分気をつけてお過ごしください。(布村)