

報告

令和5年度 全国食品衛生協会 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」講習会等 実施 52支部 410会場

令和5年度も標記事業にご協力いただき、ありがとうございました。全国52支部410会場でノロウイルスについての各種講習会や手洗い教室、吐物処理教室等が開催され、計112,362名にもものぼる多くの方がたにご参加いただきました。

本年度の事業実施につきまして引き続きご理解のほどよろしくお願いたします。

岩手県支部

園児・保護者・職員を対象とした手洗い講習会



静岡県支部

ノロウイルス食中毒防止講習会



京都府支部

手洗い教室



佐賀県支部・伊万里支所

保育園での手洗い講習会



CONTENTS

- 令和5年度「ノロウイルス食中毒予防強化期間」講習会等実施 1
- 公益社団法人日本食品衛生協会 令和6年4月1日付組織変更／令和6年度 食品衛生指導員巡回指導 重点指導目標 2
- 公益社団法人日本食品衛生協会 令和6年4月1日付人事 3
- 令和5年 食中毒発生状況の取りまとめ 4

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

- 令和5年度 共済金支払い状況について／6月の実習研修会のご案内 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 令和6年4月1日付 組織変更について

新	旧
食品衛生推進部 食品衛生推進課 (※主として食品衛生指導員に関する業務)	(新設)
公益事業部 公益事業課 (公益事業部の2課を1課に統合：業務の整理)	公益事業部 食品衛生推進課 公益事業部 HACCP 事業課
検査事業部 管理課 検査事業部 事業推進課	検査事業部 検査事業課 (検査事業部の1課を2課に分割)
(廃止) (本部移転終了により)	総務部 本部移転準備室

※食品衛生推進部は、食品衛生指導員活動を中心とした業務を行うこととなり、おもに食品衛生指導員の顕彰や巡回指導に関する事業、「食の安心・安全・五つ星」事業、「ノロウイルス食中毒の予防強化」事業を担当してまいります。ご連絡は、03-5830-8814にお願いいたします。
主な人事異動は、P3のとおりです。

令和6年度 食品衛生指導員巡回指導 重点指導目標

報告

**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り
～食の安心・安全・五つ星でバッチリ～**

HACCPの定着と振り返り

HACCPでは、最初に衛生管理計画を策定し、計画に則って記録をしていきます。形骸化を防ぐためにも、PDCAサイクル(計画(Plan)・実行(Do)・検証(Check)・改善(Act))をくり返していくことで、HACCPが適切に効果的に機能していきます。

●手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)の改訂

日食協で作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」は、令和6年1月に改訂し「振り返り」を追加しました。最初に策定した計画は必ずしも正しいとは限りません。

また、従業員の交替、原材料の仕入先の変更など、環境変化により計画を見直す必要がありますので、月1回は記録を振り返り、問題がないか確認し、問題があった場合には計画の見直しをすることで、PDCAサイクルが回ります。

手引書の主な改訂内容
振り返り実施記録の様式の追加
重点管理のポイントに「問題があったとき」を追加
アレルギーに「くるみ」を追記
生食用食肉の取り扱いについて追記
第3グループのメニュー例に「サラダチキン(低温調理)」を追加

五つ星事業を活用したHACCP

本年度、巡回指導の重点指導目標にサブタイトル「～食の安心・安全・五つ星でバッチリ～」を追加し、併せて「食品衛生指導票」を改訂しました。巡回指導と五つ星の判定を別々に実施することは、食品衛生指導員の皆さまの負担となります。巡回指導において、記録簿に基づいて事業者のHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認することで、五つ星の項目も合わせて確認することができます。

指導資料では、指導票による確認項目について指導員の皆さまのアドバイスポイントも含めて掲載していますので、巡回指導でのアドバイスの参考にしてください。



五つ星項目の確認を行う指導員

(食品衛生推進部)

公益社団法人日本食品衛生協会 令和6年4月1日付 人事について

	新	氏名	旧
(昇任)	共済部 部長代理 出版部普及課 課長代理 出版部制作課 課長代理 微生物試験部微生物試験課 課長補佐 微生物試験部微生物試験課 課長補佐 共済部共済課 主任	三島 智行 伊藤 禎啓 森田 彩 平田 史子 丸山 弓美 川瀬 彩香	共済部共済課 主幹 出版部普及課 課長補佐 出版部制作課 課長補佐 微生物試験部微生物試験課 主任技師 微生物試験部微生物試験課 主任技師 共済部共済課 主事
(昇任、配置換え)	検査事業部事業推進課 課長代理 総務部経理課 主任 食品衛生推進部食品衛生推進課 主任 食品衛生推進部食品衛生推進課 主任 出版部制作課 主任	佐竹 晶子 小田桐 友佳 矢口 由紀 三元 昌美 布藤 香	検査事業部検査事業課 課長補佐 出版部普及課 主事 出版部制作課 主事 公益事業部食品衛生推進課 主事 総務部総務課 主事
(兼務、兼務解除)	理事 兼共済部 部長	水野 一正	理事(共済部・総務部本部移転準備室・出版システム関係・信頼性保証室担当)
(兼務)	出版部普及課 課長補佐兼 出版部制作課 課長補佐	水柿 直哉	出版部普及課 課長補佐
(兼務解除)	常務理事・事務局次長・ 食品衛生研究所 所長兼化学試験部 部長 総務部総務課 主任	加地 祥文 桑原 慎太郎	常務理事・事務局次長・ 食品衛生研究所 所長兼化学試験部 部長 (公益事業部・出版部担当) 総務部本部移転準備室 主任兼 総務部総務課 主任
(配置換え)	食品衛生推進部 部長 食品衛生推進部食品衛生推進課 課長 公益事業部公益事業課 課長 検査事業部事業推進課 課長 検査事業部管理課 課長代理 公益事業部公益事業課 課長代理 検査事業部管理課 課長補佐 検査事業部事業推進課 課長補佐 検査事業部事業推進課 主任 食品衛生推進部食品衛生推進課 主任 公益事業部公益事業課 主事 検査事業部事業推進課 主事 検査事業部管理課 主事 総務部総務課 主事補 出版部普及課 主事補兼 出版部制作課 主事補	中山 美和 小林 智彦 岡本 愛 小林 保美 吉田 裕一 吉田 建介 九合 創一郎 平田 潤一 斎藤 景祐 早川 亮太 山崎 真帆 木山 まゆみ 小池 徳子 篠田 奈津子 磯貝 早希	共済部 部長 総務部本部移転準備室 課長兼 総務部総務課 課長 公益事業部食品衛生推進課 課長 検査事業部検査事業課 課長 公益事業部HACCP事業課 課長代理 公益事業部HACCP事業課 課長代理 検査事業部検査事業課 課長補佐 検査事業部検査事業課 課長補佐 検査事業部検査事業課 主任 微生物試験部微生物試験課 主任技師 公益事業部食品衛生推進課 主事 検査事業部検査事業課 主事 出版部制作課 主事補 検査事業部検査事業課 主事補
(新規採用)	検査事業部管理課 課長	遠藤 泰吾	

報告

令和5年 食中毒発生状況の取りまとめ

令和5年の食中毒発生状況が取りまとめられましたので、その概要をご紹介します。

事件数は昨年と比較すると59件増加し1,021件、患者数も4,947名増加し11,803名、死者数は1名減少して4名でした(図1)。

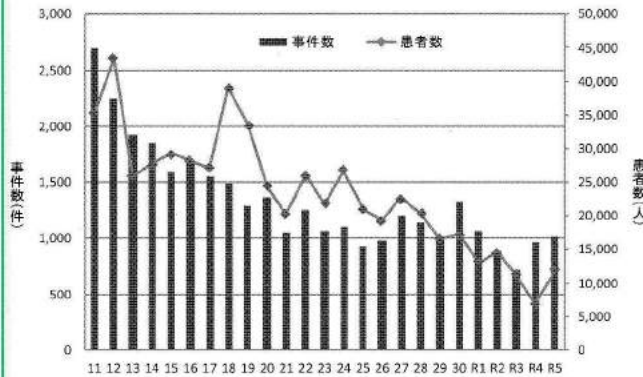


図1 食中毒発生状況

原因食品別・病因物質別

定食や弁当などの複合食品を原因とする「その他」による食中毒が最多の375件で、全体の37%を占めました。原因食品が特定されたなかでは魚介類が318件で最多となり、全体の31%を占めました。

病因物質別にみると、事件数ではアニサキスが最も多く(全体の42%(432件))、カンピロバクター、ノロウイルスと続いています(図2)。これは6年連続です。死者の病因物質は、サルモネラ属菌、病原性大腸菌、ロタウイルス、植物性自然毒によるものでした。

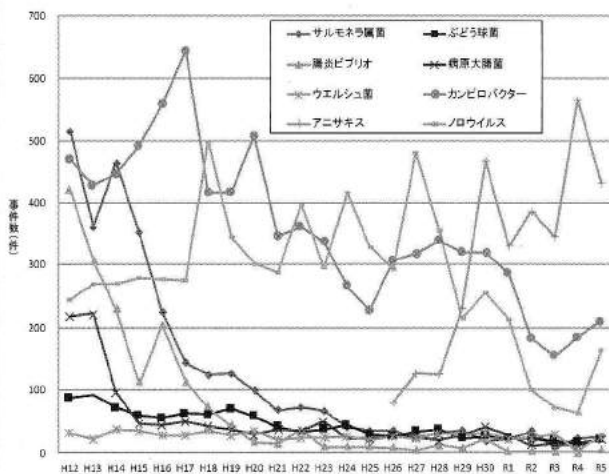


図2 主な病因物質別の事件数の推移

原因施設別

原因施設別では、例年と同様に一般飲食店

における発生が47.9%と最も多く、飲食店の割合は増加傾向が認められました(図3)。

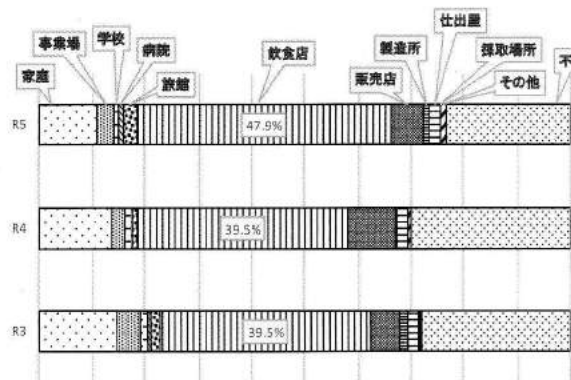


図3 原因施設別の事件数の推移

患者数500人以上の大規模食中毒

大規模食中毒は2件発生しており、8月に飲食店で湧水を使った流しそうめんが原因で発生したカンピロバクター食中毒で892名、9月に弁当が原因で発生した黄色ぶどう球菌およびセレウス菌食中毒で554名の患者が発生しました。

食中毒予防にHACCPの見直しを

コロナ禍を経て外食・中食の機会が増えてきた一方で、従業員不足等もあり、手洗いの励行、食品の温度管理など、従業員教育などの一般的な衛生管理が十分に行われていない可能性が考えられます。

ノロウイルス食中毒は調理従事者の健康管理や手洗いの励行を怠らないことが重要です。アニサキスは目視確認による除去、冷凍処理で防ぐことができます。カンピロバクターの対策は十分な加熱、二次汚染の防止です。

いずれも、HACCPに沿った衛生管理で対応が行われていなければならない内容です。他の施設での食中毒は、明日は自らの施設で発生する可能性があります。食中毒事例を他山の石と捉え、自らの施設での衛生管理を見直しましょう。

HACCPは、衛生管理計画を見直して、改善につなげることができるシステムです。是非、この機会に、問題点の確認や対応を見直し、引き続き衛生管理を徹底していきましょう。

(資料出典 厚生労働省「令和5年食中毒統計資料」)

(公益事業部)

令和5年度 共済金支払い状況について

令和5年度の共済金支払い状況をご案内いたします。令和5年度は1,521件、498,361,788円の支払いとなりました。前年度は、新型コロナウイルス感染症による休業補償・消毒費用の支払い件数が全体の8割を超え、制度発足以来最多の支払いとなりましたが、令和5年5月8日に新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけが「2類相当」から「5類」に移行したことを受け、共済金支払いの対象外となりました。

これを受け、令和5年度の支払いは新型コロナウイルスを除くと、867件、309,499,904円の支払いとなっております。内訳といたしましては、施設賠償事故（施設の管理不備・業務中の過失等）が368件、135,232,676円、次いで生産物賠償事故（食中毒・異物混入等）が239件、82,472,622円となっており、施設賠償事故については昨年度より件数、金額ともに増加し、食中毒・異物混入については、件数は増加しているものの、支払い金額としては減少しております。食品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いただけます。

食協会員の経営の安定・消費者保護の観点から、幅広いリスクを補償する「あんしんフード君」をお勧めいただけますと幸いです。（共済部）



こちら
食品衛生研究所

2024年6月の実習研修会のご案内

食品衛生研究所（東京都町田市）では、食品検査や品質管理等の業務に携わる皆さまの知識や技術の向上を支援する実習研修会を開催しています。食品微生物分野の経験豊富な講師とスタッフをそろえ、当所にある充実した実習室で、各自が手を動かす実習を行っています。研修では、単に操作の実習を行うにとどまらず、手技のコツ等についてもご紹介します。また、日頃抱えている検査に関する疑問についてもお答えします。

6月に開催予定のコースについてご案内します。

コース：食品微生物検査実習（初級2日間）

概要：食品を使って、各自で細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌の試験を行いながら学ぶプログラムです。グラム染色をはじめ、オキシダーゼ試験、カタラーゼ試験、コアグララーゼ試験なども行います。また、併せて簡易・迅速試験も行い、結果の比較検討を行います。

開催日：6月27日（木）～28日（金）

受講料：食協会員 54,120円

（税込） 一般 60,720円



詳しくは、食品衛生研究所ホームページをご確認ください。<https://jfha-lab.jp/seminar-info/>



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

ノロウイルス食中毒による高額な支払い事例、いざというときに備えた補償の検討を！ 「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

さまざまな状況に対応できる「あんしんフード君」のご案内を！

賠償共済制度に付帯できる傷害補償特約は従業員の業務中(通勤を含む)に起こったケガに対する補償制度です。傷害補償特約は国の公的保険制度である労働者災害補償保険とは別に認定され、すばやくお支払いができることから万が一事故が起こった際の従業員に対する補償の一環として導入している事業者もいます。

令和5年度の傷害補償の支払いは、94件に対して7,297,000円を傷害補償金としてお支払いしております。なかには業務中の事故で後遺障害が残り、80万円を超える事例もあり、傷害補償特約を付帯していたことによって労働者災害補償保険だけではできない手厚い補償ができたことをご理解いただけるかと思えます。会員の皆さまには食品事故のほかに幅広い補償を備えた「あんしんフード君」だけでなく、従業員の事故に備えた傷害補償特約を付帯した割安の「スーパーあんしんフード君」のご検討も併せてお願いいたします。(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	2024.01.02	徳島県	鴨島	スーパーあんしんフード君	すし	8,500 700 傷：17,200	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	77	賠： 848,790 特： 84,879 生： 460,310 計： 1,393,979	
2			2024.01.29	福井県	福井	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	8,500 900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。損害賠償金の他に各種費用にて初期対応費用を支払った。	5	賠： 102,960 特： 10,296 初： 53,837 計： 167,093	
3			クドア	2023.08.15	大分県	速見	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供したヒラメによる食中毒。	4	賠： 403,820 特： 40,382 計： 444,202
4			不明	2024.01.14	兵庫県	但馬	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	提供した料理を喫食したお客さまが下痢や腹痛の症状を訴えた。	23	賠： 165,820 特： 16,582 被： 78,816 計： 261,218
5	施設賠償事故	施設リスク	2023.12.31	奈良県	桜井	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	46,500 3,000	店舗外に掛けているタペストリーが強風でめくれ、お客さまの車両を破損させた。	-	施： 316,672 特： 31,667 計： 348,339	
6			2023.12.16	神奈川県	厚木地区	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旗が倒れ、お客さまの駐車車両に接触し破損させた。	-	施： 114,796 特： 11,480 計： 126,276	
7			業務リスク	2023.12.22	福井県	奥越	あんしんフード君	飲食店	50,700 9,400	従業員が店舗駐車場で除雪作業中に誤って重機により消火栓を破損させた。	-	施： 288,457 特： 28,846 計： 317,303
8	漏水リスク	漏水リスク	2019.01.16	鹿児島県	鹿児島市	あんしんフード君	飲食店	8,500	加入者店舗の排水管から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 3,405,350 特： 340,535 弁： 363,790 計： 4,109,675	
9			2023.08.01	名古屋市	支部	あんしんフード君	飲食店	33,900	店舗の厨房から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 1,754,472 特： 175,447 計： 1,929,919	
10	傷害補償	傷害補償	2021.02.20	大分県	別府	スーパーあんしんフード君	仕出し・弁当	11,000 2,700 傷：7,200	従業員が業務中に負傷したため、通院補償金を支払った。	1	傷： 814,000 計： 814,000	
11			2023.03.27	静岡県	三島	スーパーあんしんフード君	飲食店	8,500 600 傷：10,900	従業員が業務中に負傷したため、入院補償金を支払った。	1	傷： 675,000 計： 675,000	
12			2023.04.14	岩手県	花巻	スーパーあんしんフード君	食料品販売業	10,400 500 傷：24,200	従業員が業務中に負傷したため、手術補償金および入院補償金、通院補償金を支払った。	1	傷： 218,000 計： 218,000	
13	賠償者 旅館	旅館宿泊者賠償	2023.12.20	岡山県	備南	あんしんフード君	旅館 (㎡)	11,400 4,300 旅：4,200	宿泊客が客室で嘔吐し、寝具および畳を汚損した。	-	旅： 114,818 計： 114,818	
14	その他	被害者治療費等	2024.02.10	宮崎県	宮崎市	あんしんフード君	食品製造業	5,500	加入者が営業していたキッチンカートのカウンターにお客さまの子供が頭をぶつけ、負傷した。	1	被： 30,000 計： 30,000	
15		リコール費用	2023.05.09	福島県	会津	あんしんフード君	仕出し・弁当 食品製造業	41,300 20,300	製造したレトルト食品内に加熱不足が原因で菌が残っていたため容器が膨張した。食中毒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： 403,917 計： 403,917	

支払い日(2024.3.1～3.31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、特：特別費用、被：被害者治療費等、
生：生産物自体の損害、初：初期対応費用、弁：弁護士費用、
リ：リコール費用、旅：旅館宿泊者賠償金、傷：傷害補償、計：合計共済金

(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 VOL.235
広域法人部営業第一課

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災・水災(台風等)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。)



実際の保険金支払い事例・支払限度額・年間掛金のご案内

実際の保険金支払い事例

- (1) 加入者店舗の閉店後に空き巣が侵入し、券売機と両替機内にある現金が盗難の被害に遭った。 ⇒ 334,110円お支払い。
- (2) 店舗の窓ガラスを割られ、金庫内に保管していた現金および金券が盗難被害にあった。 ⇒ 50,000円お支払い。
- (3) 令和元年台風19号による避難指示警戒レベル5の該当エリアとなったため、避難した翌日、加入者が店舗を確認したところ、金庫内およびレジに保管していた現金が盗まれていることがわかった。 ⇒ 4,808,000円お支払い。

- 支払限度額と年間掛金(※拠点数(店舗数) 25拠点以内の場合)
 - ・ 補償限度額100万円 (Aプラン) 年間掛金10,000円
 - ・ 補償限度額300万円 (Bプラン) 年間掛金20,000円
 - ・ 補償限度額500万円 (Cプラン) 年間掛金30,000円

この広告は補償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
TEL：03-5830-7201(平日 9:00~17:00)

住所：東京都台東区寿4丁目15-7(7階)
承認番号：B23-101134 承認年月：2024年2月

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.235

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!

中途付加できます。

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/>

ミナジブロック

0120-37-2269

コールセンター

【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: 出版部普及課
E-mail: fukyuuuka@jfha.or.jp

各種テキストのご紹介



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

出版部では、食品衛生責任者養成講習会等でご利用いただけるテキスト等を各種制作・販売しています。今回は新人教育や日頃の従業員研修等でご活用いただけるテキストをご紹介します。

新訂 食品衛生責任者ハンドブック 第3版

食品衛生責任者養成講習会のテキストです。今般、令和6～7年度にお使いいただける第3版を発売いたしました。食中毒統計資料を更新したほか、昨年12月に改訂された「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の内容に合わせて修正いたしました。



体裁：A4判 272ページ 本文カラー印刷
定価：880円(税込)、食協価格：704円(税込)

食品衛生責任者実務(再)講習会テキスト 第3版

食品衛生責任者実務(再)講習会のテキストです。今般、令和6～7年度にお使いいただける第3版を発売いたしました。なお、本書の頒布対象は、原則として食品衛生協会のみとなります。



体裁：A4判 66ページ 本文カラー印刷
食協価格：330円(税込)

改訂新版 衛生管理ガイドブック 食品取扱者・調理従事者必携 食品衛生責任者 実践マニュアル

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い基準が定められた一般的な衛生管理について、イラスト等を多用しわかりやすく解説。食品を取り扱う方はもちろん、現場での教育や、セミナー等の教材として最適の書です。



体裁：B5判 145ページ
定価：660円(税込)、食協価格：528円(税込)

改訂 わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒 正しい知識&徹底予防で食中毒ゼロ

代表的な食中毒菌とノロウイルス、アニサキスなどの寄生虫についての基本的な特徴や予防対策を豊富なイラストやマンガを用いて楽しく解説。HACCPの危害要因分析のヒントに、食品衛生の基礎教育テキストに、また、家庭でもお使いいただける一冊です。



体裁：A5判 102ページ
定価：660円(税込)、食協価格：528円(税込)

送料 1回のご注文金額が税込みで3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円(ただし送付先が1か所の場合のみ)

5月号の内容

食と健康

食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 改訂しました 手引書～「小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」～

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：食品安全文化の醸成～習慣から文化へ～
- ◆食協事業：「手洗い講習会が結び地域の方がたとのふれあい」について(熊本県支部 菊池支所)
- ◆指導員のひろば：食品衛生指導員の責務と、その未来(京都府支部 舞鶴支所)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆給水設備の衛生管理についての現状と課題
- ◆【受賞演題】粘液胞子虫による調理器具等を介した二次汚染の可能性

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 03-5830-8806 FAX 03-5830-8810 メールアドレス fukyuuuka@jfha.or.jp

編集後記

今号は4月に行われた組織変更と人事異動を掲載しました。1月に本部事務所が移転しワンフロアに職員が集結。フリーアドレスで部署によっては在宅もあり。毎朝違った顔で部の垣根を超えた刺激的な毎日です。(藤井)