

報告

令和6年度 定時総会・通常総代会 開催

6月21日(金)午後2時より、食品衛生センター6階講堂において令和6年度定時総会が開催されました。

鵜飼理事長のあいさつからはじまり、ご来賓としてご出席いただきました厚生労働省健康・生活衛生局 大坪 寛子局長に祝辞を賜りました。鵜飼理事長を議長に「令和5年度事業報告」「令和5年度計算書類の承認」「令和7年度 正会員会費算定基準について」「役員の一部補選について」の議事を進行し、各議案につきその承認を求めたところ全会一致で承認可決されました。報告事項としては、「令和6年度事業計画・収支予算」「理事会で承認された主な事項」について事務局より説明を行いました。

引き続き行われた日食共組の通常総代会では、開会に先立ち、ご来賓の農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課原材料調達・品質管理改善室 阿辺 一郎室長に祝辞を賜りました。小池 義一長野県支部長を議長に議事を進行し、「令和5年度事業報告・決算報告」「令和6年度事業計画・収支予算」また、「全役員任期満了に伴う改選」の提出された全議案が承認され、すべての議事が終了いたしました。(総務部)



総会・総代会の様子

厚生労働省健康・生活衛生局
大坪 寛子局長



農林水産省大臣官房新事業・食品産業部
食品製造課原材料調達・品質管理改善室
阿辺 一郎室長



日食協 役員の一部補選について

細谷 憲二	(山梨県支部長)
小杉 悟	(三重県支部長)
岩井 美晴	(兵庫県支部長)
三田 芳裕	(全国料理業生活衛生同業組合連合会会長)
道野 英司	(日本食品衛生協会事務局)

日食共組 選任役員

理事長	鵜飼 良平	(東京都支部)
副理事長	小池 義一	(長野県支部)
副理事長	則竹 伸也	(愛知県支部)
副理事長	藤井 祥一	(島根県支部)
専務理事	塚脇 一政	
常務理事	水野 一正	
常務理事	道野 英司	

就任のご挨拶

理事 道野 英司



6月21日に開催された令和6年度定時総会で理事に選出された道野 英司です。(公社)日本食品衛生協会の一員として理事の役割を担うこととなり、身の引き締まる思いです。

食品の衛生確保は、施策を構築し指導監督する国や地方公共団体と衛生管理を実践する食品等事業者が車の両輪となって推進する必要があります。当協会の役割は、車の両輪が十分に機能するため、両輪をつなぎ、支えるシャフト(車軸)であり、対応できる組織や実力を備えることが求められます。当

協会の公益事業、収益事業はともにその柱であり、社会や時代のニーズに応じたアップデートが欠かせません。

また、日本社会では高齢化、人手不足などの課題に直面しており、当協会のみならず、行政、業界も例外ではありません。こうした課題の解決には、関係機関との連携や協働、デジタル化、人材育成が極めて重要です。

私はこれまでに国の食品安全行政に長く携わってきました。当協会と関連する内容も多々あり、こうした知見をご活用いただくとともに、皆様にご指導を賜りながら、協会活動を通じて社会に貢献できるよう取り組んでまいります。

CONTENTS

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

- 令和6年度 定時総会・通常総代会 開催/就任のご挨拶 1
- 東海北陸ブロック大会/近畿ブロック大会 開催/第49回 食品衛生懇話会 開催案内 2
- 令和6年度 食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について ... 3
- HACCPアプリについてのご紹介/令和6年度 食鳥処理衛生管理者の登録講習会の受講希望調査実施のお知らせ 4

- Web受付システム稼働前後のスケジュールについて/2024年8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

報告

東海北陸ブロック大会

北アルプスと富山湾に囲まれた自然豊かな富山県にて開催

令和6年6月6日(木)、世界一美しいスタバがある環水公園に近い、オクスカナルパークホテル富山にて、約200名の食協関係者の出席のもと東海北陸ブロック大会が盛大に開催されました。東海北陸ブロック連絡協議会 翠田会長(富山県支部長)の開会のことば、日食協 鶴飼理事長(代読：塚脇専務理事)のあいさつで幕を開け、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰は、受賞者13名を代表して富山県支部 伊藤良一氏に表彰状が授与されました。続けて、ご来賓の厚生労働省 健康・生活衛生局長(代読：清水健康・生活衛生局総務課課長補佐)、新田富山県知事、富山市長(代読：瀧波富山市保健所長)よりご祝辞を賜り第1部が終了いたしました。

第2部では日食協令和6年度事業計画説明の後、食品衛生指導員の武藤記子氏(岐阜県支部中濃支

所)、藤原清次氏(福井県支部若狭支所)による体験発表が行われ、富山県厚生部生活衛生課藤本課長より、講評をいただきました。次いで、富山県支部遊道副支部長より大会宣言が行われた後、次期開催地の三重県支部小杉支部長の閉会のことばをもって盛会裏に終了いたしました。

(総務部：松山 義広)



富山県知事新田八朗様からの祝辞

近畿ブロック大会

準備着々2025年日本国際博覧会(公式略称大阪・関西万博)の地 大阪にて開催

令和6年6月13日(木)シェラトン都ホテル大阪にて、食協関係者約230名の参集のもと、厚生労働省健康・生活衛生局をはじめ、大阪府下10行政機関のご来賓の方がたにご出席いただき、近畿ブロック大会が盛大に開催されました。

本大会は、日食協 鶴飼理事長(代読：加地常務理事)、近畿ブロック連絡協議会 高橋会長(京都府支部長)のあいさつに始まり、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰では栄えある受賞者12名を代表して、大阪支部 梶原知幸氏に表彰状が授与されました。ご来賓の厚生労働省健康・生活衛生局長(代読：石井健康・生活衛生局総務課課長補佐)および大阪府知事(代読：西野大阪府健康医療部長)より祝辞を賜りました後、日食協ならびに近畿ブロック各支部の重点事業説明および近畿ブロック連絡協議会連絡事項が

報告されました。大会議事終了後には公益社団法人 2025年日本国際博覧会協会中小企業・地域連携担当局長 堺井氏による大阪・関西万博についての貴重なエピソードを交えたご講演や、公式キャラクターである「ミャクミャク」も登場するなど華やかな雰囲気の中、近畿ブロック連絡協議会岩井副会長の閉会あいさつをもって盛会裏に終了いたしました。(共済部：三島 智行)



近畿ブロック大会参加者の皆さま

告知

第49回 食品衛生懇話会

「食品安全行政の現状と最近の諸問題について」 開催

8月の食品衛生月間の皮切りに開催する食品衛生懇話会は、食品衛生の現状を正しく認識し、理解を深めていただくとともに、食品関係業界および消費者の意思の疎通を図り、食品の安全対策の万全を期することを目的として毎年開催しております。

日時：令和6年8月1日(木)13:30~16:00(予定)
 場所：食品衛生センター6階講堂(東京都台東区寿4-15-7)
 参加者：日食協特別会員、食協関係者、食品等事業者、消費者
 講師：厚生労働省、消費者庁(予定)

※講演内容、講師が変更になる場合もありますのでご了承ください。

お申し込み方法：ホームページをご覧ください(お問い合わせ先 総務部：03-5830-8801)

報告 令和6年度 食品衛生指導員 巡回指導資料の活用について

令和6年度の巡回指導資料はご利用いただいておりますか。

今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～食の安心・安全・五つ星でバッチリ～」としています。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を形骸化させることなく実施し定着させるためには、衛生管理計画に沿った衛生管理を実施し記録、保存すること、問題が発生したときや月1回など定期的に衛生管理計画を振り返ることで、その衛生管理計画を必要に応じて改善、バージョンアップすることが重要です。

これらをくり返し行うことは一般的に「PDCAサイクルを回す」といわれ、形骸化を防ぐ手段となります。

「食の安心・安全・五つ星」事業でご利用いただく衛生管理記録簿にこれらの事項を盛り込んでいますので、会員をはじめとする食品等事業者はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組むことになり、巡回指導においてHACCPの定着と振り返りの実施状況を確認する食品衛生指導員の皆さまにとっても確認作業が容易となり、事業の効率化と発展につながります。

本年度作成した指導資料では、記録簿を使った確認項目と確認結果に対するアドバイス方法も掲載いたしましたので、記録簿をもとに衛生管理の実施状況を確認し、必要に応じてアドバイスしましょう。

また、問題が発生した場合は対応方法をあらかじめ決めておいて計画に記載する(見える化)ことで、現場に責任がない場合にも携わる従業員が適切に対応できるようになります。

- 第1グループ 非加熱のもの (冷蔵状態で冷たいまま提供)
- 第2グループ 加熱するもの (加熱し、熱いまま提供)。(加熱後高温保管し、熱いまま提供)
- 第3グループ 加熱後冷却するもの (加熱後冷却し、熱いまま提供)。(加熱後冷却し、冷たいまま提供)

巡回指導時のアドバイス

◆ 一般的な衛生管理にかかわる衛生管理計画があるか確認しましょう

【ない場合】

なぜ必要なかを理解してもらいましょう。
提供する食品の安全確保のために自治体が行うとき明確にして文書化することは事業者の責務です(法律で規定されています)。
食中毒の原因となる細菌やウイルスを「つけない」「増やさない」ために「いつ」「どのように」チェックするかを決め、「問題があったとき」の対応方法を定めましょう。

手引書の提示に沿って作成を促し、必要に応じてアドバイスしてあげましょう。

【ある場合】

計画書のバージョンアップをアドバイスしてあげましょう。
■ 廃れていること、取付いているところやメニューなどをききかけたら迅速に更新
■ 従業員の間でもわかる書き方にする
■ 問題があったときの対応法は具体的に書く

◆ 重要管理にかかわる衛生管理計画があるか確認する

【ない場合】

手引書を参考に計画書を作成するようアドバイスしてください。わかる範囲で一緒に策定できるとさらによいでしょう。不安な事業者は保健所に相談するのもよいでしょう。

【ある場合】

わかる範囲で内容を確認して、必要に応じてアドバイスできるとよいでしょう。

今年度の巡回指導資料の中身

【衛生管理計画(重要管理)記載例】

項目	メニュー	重大な目的	確認の仕方や頻度
重要管理項目	加熱調理	加熱調理食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
	冷却	冷却食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
重要管理項目	冷蔵	冷蔵食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
	冷凍	冷凍食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
重要管理項目	加熱後冷却	加熱後冷却食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
	加熱後冷却	加熱後冷却食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
重要管理項目	加熱後冷却	加熱後冷却食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
	加熱後冷却	加熱後冷却食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
重要管理項目	加熱後冷却	加熱後冷却食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する
	加熱後冷却	加熱後冷却食品の中心温度を適切に保つこと	食品の中心温度を測定し、記録する

手引書に基づき衛生管理計画記録簿

食品衛生指導票の改訂

今年度は、従来の食品衛生指導票を、「食品衛生指導票(『食の安心・安全・五つ星』事業確認票)」と改訂しています。巡回指導時に五つ星事業における衛生管理項目を確認することができ、同時にHACCPによる衛生管理の実施状況を確認できる構成となっております。

(食品衛生推進部)

項目	確認内容	確認結果	確認日	確認者
1	食品衛生管理計画(重要管理)の記載状況	○		
2	食品衛生管理計画(重要管理)の更新状況	○		
3	食品衛生管理計画(重要管理)の遵守状況	○		
4	食品衛生管理計画(重要管理)の記録状況	○		
5	食品衛生管理計画(重要管理)の点検状況	○		
6	食品衛生管理計画(重要管理)の改善状況	○		
7	食品衛生管理計画(重要管理)の教育状況	○		
8	食品衛生管理計画(重要管理)の相談状況	○		
9	食品衛生管理計画(重要管理)の報告状況	○		
10	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
11	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
12	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
13	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
14	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
15	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
16	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
17	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
18	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
19	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
20	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
21	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
22	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
23	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
24	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
25	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
26	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
27	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
28	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
29	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
30	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
31	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
32	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
33	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
34	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
35	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
36	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
37	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
38	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
39	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
40	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
41	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
42	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
43	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
44	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
45	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
46	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
47	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
48	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
49	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
50	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
51	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
52	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
53	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
54	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
55	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
56	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
57	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
58	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
59	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
60	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
61	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
62	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
63	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
64	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
65	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
66	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
67	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
68	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
69	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
70	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
71	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
72	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
73	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
74	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
75	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
76	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
77	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
78	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
79	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
80	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
81	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
82	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
83	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
84	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
85	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
86	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
87	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
88	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
89	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
90	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
91	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
92	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
93	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
94	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
95	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		
96	食品衛生管理計画(重要管理)の改善結果	○		
97	食品衛生管理計画(重要管理)の教育結果	○		
98	食品衛生管理計画(重要管理)の相談結果	○		
99	食品衛生管理計画(重要管理)の報告結果	○		
100	食品衛生管理計画(重要管理)の点検結果	○		

今年度の食品衛生指導票

告知

HACCPアプリについてのご紹介

日食協では、HACCPに沿った衛生管理を普及するため、積極的に支援する必要があると認められるHACCPの記録のためのアプリケーション（以下「HACCPアプリ」という。）に対して、基準を満たしていると判断された場合に、日食協の監修名義の使用を認めております。

具体的には、食品衛生法に基づく規定および食品等事業者団体が作成した業種別手引書に沿ったものであり、以下のいずれにも適合していることとしています。

- 食品衛生法に基づく規定や、食品等事業者団体が作成した業種別手引書の内容に沿っている
- 衛生管理計画の策定、衛生管理の実施、確認、振り返りの記録を作成することができる
- 作成された記録について、修正も記録され、いつでも確認ができるよう適切に保管できる

令和6年6月現在、日食協の監修名義の使用を認めているHACCPアプリは以下のとおりです。詳細は各社HPをご参考の上、ぜひご活用ください。

GRASP-HACCP (サラヤ株式会社)
<https://pro.saraya.com/grasp/g-haccp/>



HACCPノート (CEC新潟情報サービス株式会社)
<https://www.cec-nis.co.jp/haccp/>



HACCPort (株式会社クロックワーク)
<https://www.clock-work.net/sales/haccport/>



スマホdeチェック (OMリサーチ&コンサルティング株式会社)
<https://www.sumaho-de-check.jp/>

スマホdeチェック

(公益事業部)

告知

令和6年度 食鳥処理衛生管理者の登録講習会の受講希望の調査実施のお知らせ

食鳥処理の事業の規制および食鳥検査に関する法律第12条5項第4号に基づく食鳥処理衛生管理者の登録講習会につきまして、受講希望者数を把握するための調査を実施しております。ご受講を希望する事業者の皆さまへ、当協会HPより調査票提出をご案内ください（期限7月19日(金)）。

https://www.n-shokuei.jp/news/2024/kousyuu_chousa.html

なお、令和6年度は以下の方式での開催を計画しております（受講はいずれか一つになります）。

- (1) **複合型**：eラーニングとライブ配信または集合研修の併用での開催です
開催日程：eラーニング 令和6年12月～令和7年1月
最終研修：令和7年1月中の1日間（ライブ配信または集合研修（会場未定））
- (2) **集合型**：実施しない場合があります
開催日程：令和7年1～2月中の連続4日間
会場：未定



(公益事業部)

報告

Web受付システム 稼働前後のスケジュールについて

日頃より「あんしんフード君」の普及推進にご尽力いただき、ありがとうございます。
2024年10月7日より予定しておりますWeb受付システム稼働にあたりまして、今後のスケジュールを下表のとおりご案内いたします。ご確認のほどよろしくお願いいたします。

項目	2024年						2025年				
	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
(新受付システム) Web受付システム (食品営業賠償共済)	導入開始										
	手続き方法 変更のご案内	発送	令和6年10月始期分継続帳票に同封			10月以降は新受付システムで入力ができます。					
		受付期間									
	食協会費 同時請求開始	電子決済									
口座振替		12月始期(10月23日引落し)分より請求開始									
(現行システム) 食協共済Web システム	稼働終了										
	継続帳票類および明細書発送										
	紙帳票受付期間										
	掛金払込および送付方法の 入力箇所開設										
その他	導入研修会										
	研修動画、資料の送付										
	研修環境 研修環境最新化										

- ・現行のシステムは10月7日からのWeb受付システム稼働とともに終了となります。
- ・Web受付システムの「手続き方法のご案内」とは前月号で掲載した登録用チラシです。
- ・紙帳票の出力は2025年2月満期分までの送付となります。
- ・2024年7月末より全国で8回にわたり導入研修会を行います。また、研修会に先立ちWeb受付システムの動画を作成し、7月ごろに公開する予定となっております。(共済部)

こころ
食品衛生研究所

2024年8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に知識や技術の向上を支援する実習研修会を開催しております。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。単に操作の実習を行うにとどまらず、手技のコツ、日頃抱いている検査に関する質問についてもお答えします。

8月に開催予定のコースについてご案内します。

コース：食物アレルギー検査実習(基礎1日間)

概要：特定原材料表示について、導入の背景から新しい表示法における取り扱いについての基礎的な講義を行います。次に、食品製造現場での自主検査で必要なサンプリング、簡易迅速検査法であるイムノクロマト法を用いて実際の検査を行い、検査技術の習得を図ります。また、食品の製造工程における食物アレルギー対策について、アレルゲンマップを作成する演習を行い、効果的な特定原材料の混入防止対策について考えます。



開催日：8月28日(水)

受講料 食協会員 33,000円

(税込)：一般 39,600円

詳しくは、食品衛生協会ホームページをご確認下さい。 <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



漏水による高額賠償にも対応！幅広いリスクに備え「あんしんフード君」にご加入を！

「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

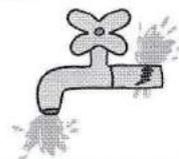
店舗からの漏水による高額支払い！漏水による施設賠償事故

今回紹介する事故は、漏水による施設賠償の事例です。加入者店舗の流し台より漏水し、階下の店舗を汚損させたため、特別費用を含む10,157,429円を支払いました。内訳といたしましては、物損害等による復旧費用に対する損害賠償が、7,108,626円、店舗の営業再開までの休業損害が2,125,400円となっております。

今回の事故は被害者となった階下フロアが飲食店であったため、配管、電気設備、営業用什器備品等の物損害が多岐にわたり高額な支払いとなりました。また、被害者は漏水により100日間もの休業を余儀なくされ、休業補償といたしましても高額な支払いとなっております。

今回の事例のように 加入者店舗からの漏水による事故は、施設の構造や階下の店舗形態によって高額なお支払いとなり得ます。「あんしんフード君」に加入していなければ加入者自身のみならず被害者の経営にどれほどの影響を与えたかご理解いただけるかと思えます。食中毒のみだけでなく、幅広いリスクに対応した「あんしんフード君」へのご加入をお勧めいたします。

(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)		事故の状況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所			年間掛金(円)	休業掛金(円)			
1	食中毒	サルモネラ	2023.08.26	京都府	南丹	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000		提供した弁当による食中毒。	79	賠： 5,743,337 特： 574,334 計： 6,317,671
2		ノロウイルス	2024.01.19	青森県	十和田	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	59,100 11,000		提供した料理によるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほか、休業期間21日のうち15日間の休業補償金を支払った。	53	賠： 1,032,525 休： 2,127,078 特： 315,961 計： 3,475,564
3			2023.12.13	群馬県	渋川地域	ワイド	飲食店	4,200 900		提供したサンドイッチによるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほか休業期間15日間の休業補償金を支払った。	70	賠： 1,086,070 休： 55,201 特： 114,427 計： 1,255,698
4		クドア	2023/09/27	鳥取県	米子	あんしんフード君	仕出し・弁当 給食施設 飲食店 すし	327,100 267,900		提供したヒラメの刺身による食中毒。	45	賠： 690,304 特： 69,030 被： 7,350 生： 164,905 計： 931,589
5		不明	2023.11.07	岐阜県	恵那	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	19,100 1,500		加入者がイベントで販売したかぼちゃのパウンドケーキを喫食したお客さまが食中毒の症状を訴えた。	22	賠： 94,750 休： 562,274 特： 65,702 消： 25,065 生： 903,338 計： 1,651,129
6	施設賠償事故	施設リスク	2024.01.25	福島県	郡山	スーパー あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000 2,700 備：24,900		店舗に設置してある柵およびゴミ箱が強風で倒れ、隣地の車両に接触し破損させた。	-	施： 545,130 特： 54,513 計： 599,643
7			2023.07.01	北九州市	小倉北	あんしんフード君	すし 飲食店	63,200 14,100		従業員が誤って熱いお茶をこぼし、お客さまの靴を汚損および子供がやけどで通院した。	1	施： 81,600 特： 8,160 弁： 330,000 計： 419,760
8			2024.03.17	福岡市	南	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	34,600 備：44,500		従業員が誤って飲み物を倒し、お客さまの鞄内にあったパソコンおよび周辺機器を水損させた。	-	施： 343,640 特： 34,364 計： 378,004
9		漏水リスク	2021.11.18	福島県	会津	あんしんフード君	仕出し・弁当 すし 飲食店	41,300 20,300		店舗の流し台から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 9,234,026 特： 923,403 計： 10,157,429
10			2024.02.16	栃木県	宇都宮	スーパー あんしんフード君	飲食店	8,500 600 備：10,900		加入者店舗から漏水し、階下を汚損した。	-	施： 2,282,317 特： 228,232 計： 2,510,549
11			2023.11.14	兵庫県	姫路市	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		従業員のたばこの不始末により火災が発生した。火災が原因で店舗の配管に亀裂が生じたため漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 1,677,605 特： 167,761 計： 1,845,366
12			2023.11.17	新潟県	南魚沼	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		店舗内のパントリーにある蛇口から漏水し、階下の住宅の家財等を汚損した。	-	施： 1,417,375 特： 141,738 計： 1,559,113
13	2024.01.01	栃木県	宇都宮	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗が無人の際に飼っていた猫が水道レバーを上げたため漏水し、階下を汚損した。	-	施： 685,327 特： 68,533 計： 753,860		

支払い日(2024.5.1～5.31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、被：被害者治療費等、弁：弁護士費用、消：消毒費用、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
広域法人部営業第一課

VOL.237

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。)

店舗(事務所)に
おける盗難



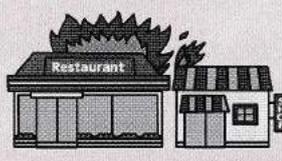
店舗外券売機の盗難



輸送中の強盗



火災



水災(台風・大雪)



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.237

2023年度決算 主要指標(抜粋)

私たちは、安定した経営基盤と強固な財務力のもと、お客さまにご提供するサービスのクオリティをさらに高め、「最も称賛される生命保険会社」になることを目指しています。

個人保険保有契約高

37兆3,088億円

前年度末比
0.9%増

当期末時点でお引き受けしている保障金額の合計です。どれくらいの保険契約を保有しているのかを示す指標です。*個人年金保険を含みます。

個人保険新契約高

2兆1,313億円

前年度比
3.2%増

当期に新たにお引き受けした保険金額の合計です。どれくらいの生命保険を販売したのかを示す指標のひとつです。

基礎利益

1,632億円

前年度比
1.7%増

保険本業における収益力を示す指標のひとつです。保険料収入や保険金・事業費支払等の保険関係の取支と、利息及び配当金等収入を中心とした運用関係の取支からなる損益で、一般事業会社の営業利益に近いものです。

ソルベンシー・マージン比率

920.9%

前年度末比
54.3
ポイント増

大災害など通常の予測を超えて発生するリスクに対応できる「支払余力」を有しているかを判断するための行政監督上の指標のひとつです。200%以上であれば、健全性についてのひとつの基準を満たしていることを示しています。

保険財務力格付け(S&Pグローバル・レーティング)

A+

S&Pグローバル・レーティング保険財務力格付け
2024年5月22日現在

財務の健全性等の経営内容を客観的にご判断いただくために、格付会社による評価を取得しております。
* [AA] から [CCC] までの格付けには、プラス記号またはマイナス記号が付されることがあり、それぞれ、各格付けカテゴリーの中で相対的な強さを表します。
* 格付けは、格付会社の意見であり、保険金支払いなどについて保証を行うものではありません。また、将来的に変更される可能性があります。
* S&Pグローバル・レーティングは、金融商品取引法に定められている信用格付業者です。

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・年末年始を除く)



出版

INFORMATION

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

告知 食品衛生月間

2024.8.1~31



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

毎年8月は、厚生労働省、都道府県、保健所設置市および特別区の主催による「食品衛生月間」が実施されます。食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者および消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発等、さまざまな活動が展開されます。

日食協では食品衛生月間に協賛するとともに、事業の一環として食品等事業者および消費者へ食品衛生月間の周知を目的に、ポスターを作成・頒布しています。本年度も厚生労働省と相談し、デザインが決定しました。なお、ポスターの発送は7月上旬を予定しています。

また、普及啓発グッズは、これまでご好評いただいていた「下敷き」が復活します！ デザインや頒布価格等詳細につきましては、決まり次第お知らせします。



ATP試薬

期間限定特別価格キャンペーン実施中!!

食品衛生月間の8月末までATP試薬の期間限定特別価格キャンペーンを実施しています。この機会にぜひご利用ください。

なお、頒布先は全国の食品衛生協会、食品衛生行政機関に限定しています。

- 対象品名：ATP試薬 ①ルシパックA3(100本入り)、②ルシパックPen(100本入り)
- 価格：日食協通常頒布価格24,200円
→ 期間限定特別価格18,944円(①②ともに税込)
- 送料：900円×個数*

*ATP試薬とATP検査機器本体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。

7月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

- 特集** 知りたい! サルモネラ食中毒 ～食中毒事例の概要および発生後の注意喚起について～
- ◆現場で役立つ食品衛生知識：危機管理とコミュニケーション ～悪い情報ほど早く伝える～
 - ◆食協事業：スマホで巡回指導! ～「HACCP動画」を使った効率・効果的なHACCP導入の支援～(宮崎県支部)
 - ◆指導員のひろば：コロナ禍後のHACCPに沿った衛生管理への取組み(岡山県支部 津山支所)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆ウエルシュ菌(*Clostridium perfringens*)による食中毒の管理
- ◆【受賞演題】社会福祉施設におけるウエルシュ菌食中毒を受けて～スチームコンベクションオープンおよび温冷配膳車の検証～
- ◆【受賞演題】給食施設における生食用野菜の殺菌方法等に関する実態調査および検証実験に基づく啓発

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

今月は新紙幣が発行開始されますが、本号が発刊された頃には既に皆さまのお財布にあるでしょうか。最近は電子決済の導入で紙幣を使わなくなった方も多いのでは。しかし、これを機に景気が上向きになってほしいなあなんて思います。(矢口)