

日食協ニュース

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

R7- 6月号

No.621 (6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
東京都台東区寿4丁目15-7
TEL.03-5830-8801
FAX.03-5830-8802

報告 令和7年度 第1回理事会(日食協)、第1回理事会(日食共組)

令和7年5月23日(金) 食品衛生センター 6階講堂にて、(公社)日本食品衛生協会 令和7年度 第1回理事会を開催しました。

当日は鵜飼理事長の開会あいさつからはじまり、右記の承認事項および議案が承認されました。

また、日本食品衛生共済協同組合 令和7年度 第1回理事会につきましては、例年同様に決議の省略(書面)による理事会開催となりました。(総務部)



鵜飼理事長によるあいさつ



理事会の様子

(公社)日本食品衛生協会

承認事項

- 会長・副会長の選任について
- 役員推薦委員会委員の委嘱について
- 理事の利益相反取引の報告について
- 手洗いマイスター認定講習会実施規程の改定について

議案

- 令和7年度 定時総会に提出する議案について
 - 令和6年度 組織等に関する事業報告
 - 令和6年度 公益目的事業報告
 - 令和6年度 収益等事業報告
 - 令和6年度 事業報告の附属明細書
 - 令和6年度 計算書類の承認
- 全役員の任期満了に伴う改選について
- 令和7年度5月までの事業進捗状況について
- 令和7年度定時総会招集について

日本食品衛生共済協同組合

議案

- 令和6年度 事業報告
- 令和6年度 決算報告
- 総代会の招集について

CONTENTS

- 令和7年度 第1回理事会(日食協、日食共組) 1
- 令和7年 春の叙勲/春の園遊会/専務理事・事務局会議を開催 2
- 食品衛生指導員全国研修会(第13回)を開催/積極的な手洗いマイスター活動を! 3
- HACCP研修会のご案内/食鳥処理衛生管理者の資格取得講習会の受講希望調査実施 4
- 「食品営業賠償共済」の安定した継続のため 自動継続のご案内 5
- 共済金支払状況 6
- (広告) 7
- 出版インフォメーション 8

令和7年 春の叙勲

去る4月29日(火)、内閣府より令和7年春の叙勲受章者が発表され、全国食協組織から次の方が栄誉に浴されました。心よりお祝い申し上げます。(総務部)

◎ 食品衛生功労関係

(敬称略)

勲 等	氏 名	主 要 経 歴
旭日双光章	宮 澤 清 人	現・(一社)愛知県食品衛生協会副会長

春の園遊会

天皇皇后両陛下お招きによる令和7年度「春の園遊会」が、4月22日(火)に東京の赤坂御苑で開かれました。

今回の園遊会では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大以来見合わせられていたアルコール類の提供が再開されたほか、両陛下や皇族方が歩かれる道筋が3ルートに分散され、より多くの招待者と交流できる工夫が凝らされるなど新たな試みも行われました。

当日は、5月並みの陽気のなか、さまざまな分野で功績のあった約1,400名の方がたが出席されたなか、食品衛生協会からは小池義一氏(長野県食品衛生協会理事長)が出席し、両陛下はじめ皇族方と和やかな時間を過ごされました。(総務部)



春の園遊会にて小池長野県支部理事長

告知

全国支部 専務理事・事務局会議を開催します

来る8月5日(火)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、当協会の顧問公認会計士を講師として公益認定法に関する講習および意見交換を行います。当日は、オンライン配信も同時に行うハイブリッド型の会議を予定しております。(総務部)

日時: 令和7年8月5日(火) 13:30 ~ 16:00(会議終了予定)

場所: 公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生センター6階講堂

講師: 公認会計士 永島 徳大

内容(仮題):

1. 公益認定法の改正について(概略)
2. 事業計画等、事業報告等についての注意点と対応スケジュール
3. 公益法人会計基準の改正と注意点
4. その他

告知 令和7年度 食品衛生指導員全国研修会(第13回)を開催します

本年度で13回目となる食品衛生指導員全国研修会を開催することとなりました。本研修会は、食協活動の根幹である食品衛生指導員活動の活性化を図り、次世代のリーダーとなる食品衛生指導員の育成を図ることを目的として実施しております。

食品衛生指導員の方がたのより高いレベルの向上と、各地域の指導員活動のさらなる活性化につなげていくため、ぜひご参加をお待ちしております。

【開催日程・会場】

	東京会場	大阪会場
日程	8月19日(火) ～8月20日(水)	8月26日(火) ～8月27日(水)
会場	食品衛生センター*	ホテルマイステイズ 新大阪 コンファレンスセンター
対象ブロック	北海道・東北(9支部) 関東甲信越(14支部) 東海北陸(福井県支部 除く、7支部)	東海北陸：福井県支部 のみ、近畿(8支部)、中 ・四国(10支部)、九州 (10支部)

※宿泊先は東横イン上野田原町駅

●カリキュラム

【1日目】13:30～17:50

内 容	講 師 等
最新の食品衛生行政の取り組み	厚生労働省
HACCPに沿った衛生管理の普及と五つ星事業	日食協
グループ演習	参加者

【2日目】9:00～11:55

内 容	講 師 等
食品衛生指導員活動について	食品衛生指導員
グループ討議	参加者

*内容は変更になる場合がございます。

(食品衛生推進部)

報告 衛生的な手洗いの普及に 積極的な手洗いマイスター活動を!

手洗いマイスターについて、すでにご存じの方もいらっしゃると思いますが、改めてご紹介します。手洗いマイスター制度は平成26年度に発足し、全国で約10,200名の手洗いマイスターが、手洗い指導や手洗いの重要性について啓発活動を行っています。

手洗いマイスターの役割ってなに?

手洗いマイスター活動では、巡回指導等のなかで食品取扱者に手洗い指導を行っていたり、幼稚園や小学校等で子供たちや保護者を対象にした手洗い教室を開いたりなど、衛生的な手洗いの普及にご尽力いただいています。これらの活動は、食中毒や感染症の予防対策でとても重要な役割を担っています。

しかし、無意識に行う手洗いではその効果を発揮できないことがあります。手洗いマイスターの皆さまは、食中毒や感染症を防ぐための手洗いについて、根拠に基づいた手洗いを学んでいますので、食品取扱者や消費者に対して衛生的な手洗いの普及に取り組んでいます。

スローガンを設定しました!

令和7年度は、手洗いマイスター活動のさらなる活性化のためのスローガン「**営業者も消費者も 食中毒・感染症対策は まず手洗い**」を設定しました。

「手洗い」といえば食品衛生協会と認知されるよう、各支部支所におかれましては、手洗いマイスターの積極的な活動と育成にご協力いただきますようお願いいたします。



(食品衛生推進部)

告知

HACCP研修会のご案内

Ⅰ 農林水産省補助事業「HACCP導入に関する研修」のご案内

農林水産省の輸出先国規制対応支援事業による今年度の「HACCP導入に関する研修」が開催決定となりました。

食品の輸出のためのHACCP導入や運用を考えている、または、輸出のための人材の養成を考えている食品関連事業者の方を対象に、コーデックスHACCPのガイドラインに基づく7原則12手順をeラーニングによる座学とライブ配信による演習にて学ぶことができますので、この機会にぜひご利用ください。

・お申込み：右のQRコードからお申込みください。

・参加費：20,900円（税込、テキスト代含む）

開催回	開催日程	申込期間(予定)
第1回	eラーニング：7月18日（金） ～8月18日（月） ライブ配信：8月26日（火）	5月22日（木）～6月27日（金）
第2回	eラーニング：9月12日（金） ～10月14日（火） ライブ配信：10月22日（水）	6月10日（火）～8月22日（金）



Ⅱ 「HACCPフォローアップ研修」のご案内

この度、日食協のHACCP指導者養成研修を修了した方が対象に、「HACCPフォローアップ研修」を実施することとなりました。食品衛生の知識および管理技術の向上および更新にお役立ていただければ幸いです。

第1回は、日食協の学術顧問 荒木恵美子講師をお招きして、ご講演、質疑応答を行う予定です。HACCP等食品衛生の最新情報の共有の場として、ぜひご参加いただきますようお願いいたします。

・お申込み：右のQRコードからお申込みください。

・参加費：6,600円（税込）※HACCP普及指導員の方は2,750円（税込）

※日食協のHACCP指導者養成研修を修了した方が対象です。

開催回	開催日程等
第1回	日時：令和7年6月23日（月）13:00～14:30 演題：接種試験と予測微生物モデルについて 講師：日本食品衛生協会 荒木恵美子 学術顧問 開催方法：ZOOM（見逃し配信も予定しています。）
第2回	令和7年10月頃の開催を予定しています。



（公益事業部）

告知

令和7年度 食鳥処理衛生管理者の資格取得講習会
受講希望の調査実施について

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資格取得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いたします。

ご受講を希望する方は、当協会HPの受講資格等をご確認の上、メールフォームより調査票をご提出ください（期限7月18日（金））。

受講希望調査のページ

https://www.n-shokuei.jp/news/2025/kousyuu_chousa.html

なお、令和7年度は以下の方式での開催を計画しております。いずれも希望人数が講習会実施に必要な人数に達しない場合は開催しない場合がございます。あらかじめご了承ください。

受講は次の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併用での開催です。(2)集合型…全日会場での受講となります。

開催日程：eラーニング 令和7年12月～令和8年1月

最終研修：令和8年1月中の1日間（ライブ配信）

開催日程：令和8年1～2月中の連続4日間

会場：東京都台東区（予定）

（公益事業部）



「食品営業賠償共済」の安定した継続のため 自動継続のご検討を!

「食品営業賠償共済」制度では、従来の口座振替に加えて、令和7年10月より新たにクレジットカード決済をご利用いただくことで自動継続ができるようになります。

クレジットカード決済は、支払方法で「クレジットカード」を選択いただいた初年度のみ、クレジットカード情報をご加入者自身にご登録いただく必要があります。カード情報専用サイトで直接登録いただけるので安心・安全です（Web受付システムでは見ることはできません）。クレジットカード情報を登録した翌年度以降の更新については、共済始期日より前にカード決済が行われ、カード会社の指定手続日に引落しがされます。万が一、カード決済日に決済が行われなかった場合でも、ご継続に関するご案内をご加入者宛に送付いたしますので、安心してご利用いただけます。

また、加入者証につきましては、掛金引落日の翌月10日前後を目途に発送いたします。なお、賠償共済掛金の領収書につきましては、加入者証の下部に記載いたしますのでご確認ください。

継続手続が滞った状態で事故が発生した場合、共済制度では補償することができません。

会員の皆さまには安定した経営のため、滞りない継続手続きがとれるよう、口座振替およびクレジットカード決済の自動継続をご検討いただきますようお願い申し上げます。（共済部）

こちら 食品衛生研究所

海外向け栄養表示試験のご案内

NEW! タイ向け栄養表示に
対応いたします!

食品衛生研究所では、海外の国や地域に応じた栄養成分表示において、表示義務のある項目の試験をご利用いただきやすいセット料金にて受託しております。この度、新たにタイ向けの栄養表示セットが対応可能となりましたのでご紹介いたします。タイ向けの栄養表示における義務項目は「エネルギー、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、たんぱく質、炭水化物、糖類、ナトリウム、カリウム」となります。この他にも任意項目として「食物繊維やトランス脂肪酸等」があります。

タイ向けの栄養表示をご検討の際はお気軽にお問い合わせください。

(税込)

★海外向け 栄養表示セット	試験項目	会員様料金	一般料金
タイ向け	エネルギー・脂質・飽和脂肪酸・コレステロール・ たんぱく質・炭水化物・水分・灰分・ 糖類・ナトリウム・カリウム	84,645円	94,050円

*タイ向け栄養表示において上記以外の任意項目をご希望される場合は、以下の問い合わせ先へご連絡ください。

☆弊所に対応可能な国と地域の一覧

米国、EU、香港、カナダ、台湾、UAE、韓国、
オーストラリア/ニュージーランド、シンガポール、タイ

*複数の国や地域向けの試験を同時にご依頼いただく際は、重複する項目について一部追加料金のみで対応が可能です。

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/contents/nutrition_overseas/

お問い合わせ先

検査事業部事業推進課 TEL: 042-789-0211 E-mail: kensa@jfha.or.jp



ノロウイルス食中毒による支払い事例「もしも」に備えた補償の検討を！

Close Up 解説

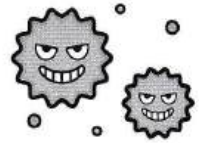
万が一に備え「あんしんフード君」のご案内を！

厚生労働省による全国食中毒統計によれば令和6年の病因物質別事件数はアニサキスが最多の330件、続いてノロウイルスが276件と、いずれも食品事業者にとって留意すべき食中毒であると言えます。

特にノロウイルス食中毒事故については被害が拡大しやすく、行政からの営業停止命令等による休業損害金、施設の消毒費用など被害者への損害賠償金以外に費用がかかることもあるため、損害が高額になりやすい特徴があります。

今回の事例では加入者が提供した料理によるノロウイルスが原因となり被害者10名に対して損害賠償金54,518円、休業期間2日間分の休業補償金108,347円および被害者治療費、消毒費用や食事代の返金といった各種費用404,725円、特別費用16,287円、合計583,877円をお支払いしております。

食品事業者がノロウイルス食中毒事故に対応するためにはさまざまな費用が必要となります。会員の皆さまには万が一の際に備え、幅広い補償を備えた「あんしんフード君」をお勧めいたしますようお願い申し上げます。



(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	2025.02.25	熊本県	水俣芦北	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		提供した料理によるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほかに各種費用にて生産物自体の損害を支払った。	30	賠： 593,928 特： 59,393 生： 23,300 計： 676,621
2			2025.02.18	北海道	釧路	あんしんフード君	飲食店	15,600 2,900		提供した料理によるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほか、各種費用にて被害者治療費、生産物自体の損害、消毒費用および休業期間2日間分の休業補償金を支払った。	10	賠： 54,518 休： 108,347 特： 16,287 被： 270,000 消： 15,035 生： 119,690 計： 583,877
3		アニサキス	2024.08.12	宮城県	塩釜	あんしんフード君	すし	32,400		提供した寿司による食中毒。	1	賠： 338,938 特： 33,894 計： 372,832
4			2024.07.09	青森県	八戸	レギュラー	食料品販売業	1,400		提供した刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠： 19,370 特： 2,237 計： 21,607
5	施設賠償事故	施設リスク	2025.01.31	愛知県	美浜	あんしんフード君	飲食店	24,000 5,300		加入者施設で立てていたのぼりが強風で飛び、駐車車両に当たり破損させた。	-	施： 583,600 特： 58,360 計： 641,960
6			2025.02.01	岐阜県	郡上	あんしんフード君	飲食店	8,500 900		加入者施設の雪下ろし作業中に誤って落雪により駐車車両を破損させた。	-	施： 492,778 特： 49,278 計： 542,056
7		業務リスク	2025.02.05	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館 (㎡)	11,400 1,300		従業員が除雪作業の際にお客さまの車両を破損させた。	-	施： 500,000 特： 50,000 計： 550,000
8			2025.02.21	岐阜県	多治見	あんしんフード君	飲食店	8,500		従業員が廃油缶を移動した際に誤って倒したため中身がこぼれ、取引先施設の通路を汚損した。	-	施： 156,200 特： 15,620 計： 171,820
9	受託物賠償事故	受託物リスク	2025.02.11	北海道	小樽	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	8,500		受託品である加工前のお菓子の材料を冷蔵庫の保管状態が悪く損傷させた。	-	受： 224,517 特： 22,452 計： 246,969
10		携帯品リスク	2025.03.02	山形県	山形	スーパー あんしんフード君	旅館 (㎡)	27,600 900 傷： 18,900		店内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受： 10,000 特： 1,000 計： 11,000
11	宿泊者賠償	旅館宿泊者賠償	2025.03.14	栃木県	大田原	あんしんフード君	旅館 (㎡)	6,800 旅： 1,200		宿泊者が連れていたベッドが客室の布団を汚損させた。	-	旅： 6,930 計： 6,930
12	その他	リコール費用	2024.08.20	山口県	柳井大島	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	125,000		加入者が製造した惣菜を宅配先にて冷凍から冷蔵へ保存温度帯を変更したところ、パッケージが膨張および破裂し、中身から異臭がした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： 24,680,295 計： 24,680,295

支払い日(2025.4.1～4.30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、旅：旅館宿泊者賠償金、消：消毒費用、生：生産物自体の損害、被：被害者治療費等、リ：リコール費用、特：特別費用、計：合計共済金

日本食品衛生共済協同組合員の皆様へ
業務災害補償プランのご案内

MS&AD 三井住友海上 VOL.247

従業員や企業を巡るトラブルへの備えは万全ですか？

次のような場合に補償されます。

業務中の事故で
従業員等が死亡した



業務中の事故で従業員等
が入院・手術・通院した



従業員やその遺族から
業務が原因のケガで
訴えられた
(使用者賠償責任補償特約)



従業員等にハラスメント
で訴えられた
(雇用慣行賠償責任補償特約)



実際の保険金支払い事例

- (1) 従業員がお弁当の配達業務中、ビルの階段で足を滑らせて足首と手首を捻挫した。
⇒通院補償保険金：30万円
 - (2) 飲食店管理職が長時間勤務による過労が原因で脳過労障害となった。
⇒使用者賠償保険金：1億6,800万円(使用者賠償責任補償特約)
- ※「使用者賠償責任補償特約」は、従業員等が保険期間中、業務に従事している間に被ったケガまたは病気のために、事業者等が負担する法律上の損害賠償責任や訴訟費用等を補償します。

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。

▶▶ 興味のある方はお近くの普及推進員までお問合せください。

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：B25-100068 承認年月：2025年4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.247

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(保障のカたち)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 相対策資金
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
+ 1 老後の生活資金		

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

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・祝・年末年始を除く)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:出版部普及課

E-mail: fukuyuka@fha.or.jp

カンピロバクター食中毒
予防啓発リーフレットのご活用について

！食衛生関連図書のご購入はこちらへ

日食協では厚生労働省と連携し、カンピロバクター食中毒予防を目的とした飲食店向け啓発リーフレットを作成いたしました。カンピロバクター食中毒は、特に飲食店において、生または加熱不十分な鶏肉料理の提供が主な原因となるケースが多く報告されており、食品等事業者における適切な衛生管理が求められています。

リーフレットの概要

表面に厚生労働省作成の「鶏肉は十分に加熱して提供しましょう」を掲載し、生または加熱不十分な鶏肉に起因する食中毒リスクと十分な加熱の重要性を呼びかけています。さらに裏面では、鶏肉にカンピロバクターが付着している可能性や、鶏肉を中心部まで十分に加熱することの必要性を明確かつ端的に伝える正誤問題を掲載しています。

リーフレットの目的 ～広く食品等事業者による活用を～

このリーフレットは、飲食店で働く従業員の衛生意識向上と具体的な行動の改善を目的としたものです。先般、厚生労働省より、全国の自治体に対して本リーフレットの活用を促す通知が発出され、同省の公式ウェブサイトにも掲載されています。日食協でも、全国の食品衛生協会を通じて食品衛生責任者養成講習会や実務講習会等で配布するとともに、食品衛生指導員巡回指導資料の参考資料としても活用しています。

特別会員をはじめ、広く食品等事業者の皆さまにも本リーフレットをご活用いただきたくご案内申し上げます。厚生労働省ウェブサイトよりダウンロードしていただき、従業員教育や衛生管理の向上にお役立ていただけます。皆さまがこれを活用することで、カンピロバクター食中毒予防への取り組みがさらに広がり、飲食店における安全性がいっそう向上することを期待しています。

今後とも、食品衛生の向上に向けた取り組みにご協力を賜りますようお願い申し上げます。



(表)カンピロバクター食中毒について



(裏)正誤問題を掲載し訴える表現で掲載

リーフレットはこちら↓
(厚生労働省ウェブサイト)

6月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン ～SDGs 目標達成に向けて～」について

- ◆現場で役立つ食品衛生知識：中心温度計の点検をしましょう
- ◆指導員のひろば：食の安心・安全とは～手洗いから～(山梨県支部 秩南支所)
- ◆食協事業：長く続けられる支所活動を目指して(愛知県支部 津島支所)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度の今後
機能性表示食品制度の見直し② 届出情報の表示方法の見直し、届出に関する事項の告示化等
- ◆【受賞演題】HACCP指導における手引書の効率的な活用と指導の平準化に関する検討～手引書利用ツールの作成～
- ◆【受賞演題】デジタルツールの活用による持続可能なHACCP監視

月刊誌の定期購読・図書のご注文・お問い合わせは、タイトル右横の二次元コードをスキャン！

編集後記

先日居酒屋を利用した時のこと。提供された鶏の串焼きの中心部がまだ赤く再加熱をお願いしたら、「生が普通ですけど」と言われ絶句しました。上記リーフレットを利用し、カンピロバクター食中毒予防の意識が広がることを願っています。(澁谷)