

報告

令和5年 新春賀詞交歓会 開催しました!



鏡開き



加藤厚生労働大臣



山東参議院議員



金田衆議院議員



丸川参議院議員



鷓飼理事長

1月18日(水)、東京都港区の明治記念館において「令和5年新春賀詞交歓会」をご来賓をはじめ、日食協支部役職員、特別会員、関係企業・団体等計約250名のご出席を賜り、開催いたしました。本会は例年より大幅に規模を縮小し、感染防止対策を徹底して、ご来場の皆さま方の健康と安全を最優先に配慮し、3年ぶりの開催となりました。

鷓飼良平日食協理事長の挨拶で開会し、来賓祝辞を加藤勝信厚生労働大臣、山東昭子参議院議員、金田勝年衆議院議員、丸川珠代参議院議員より賜りました。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、国立研究機関等よりご出席いただいた方々をご紹介し、各代表者に一言ご挨拶をいただきました。当日は、月桂冠株式会社の樽酒により鏡開きを行い、京都の伏見の水で造られたこだわりの銘酒を来場者にご堪能いただきました。

日食協は、全国の食品衛生協会と連携して、引き続き食の安全確保に努めてまいります。本年もよろしくお申し込み申し上げます。(総務部)



日食協更家理事より乾杯の発声

CONTENTS

- 令和5年 新春賀詞交歓会 開催しました! 1
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み/北陸3県食品衛生協会合同連絡会議 開催/日本食品衛生協会 人事 2
- HACCPアプリについてご紹介 3
- 食品衛生責任者養成講習会eラーニング取組み紹介②(熊本県支部)/全国支部・支所のインターネット利用環境・状況 4
- 「食品微生物検査実習(初級2日間)」のご案内/共済取扱いにかかわる年度未締切 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 ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み

向日市配食サービス等従事者講習会を開催しました!!

京都府乙訓支所より

令和4年12月5日(月)にノロウイルス食中毒予防強化期間事業として「向日市配食サービス等従事者講習会」を長岡京市中央生涯学習センターの食工房で開催しました。

毎年、保健所で開催していた講習会ですが、今年は新型コロナウイルスの影響で会場を変更し、



手洗いチェッカーで洗い残しやすい箇所を確認

人数制限を設けて2回に分け、時間を半分に制約したうえで、換気・マスク着用等の対策を行いながら開催しました。

ノロウイルス食中毒に関する内容の他に、コロナ禍の地域活動をどう進めたらよいか疑問の声がたくさんあったため、こちらもテーマに加え、保健所の方が講師となり、基礎知識の講習および意見交換会を行いました。また、ノロウイルス食中毒予防・新型コロナウイルス感染症対策の決め手となる手洗いについては、「手洗いチェッカー」を使った指導を行いました。1回できれいに洗えて喜ぶ人、なかなか取れない汚れに苦戦しながらも、きれいになった手に笑顔になる人など、皆さんいきいきと取り組んでおられました。

年末に向け第8波が近づくニュースが流れるなかで開催しましたが、いつの日かマスクをはずして街中を歩くことができる普通の日々が訪れることを祈念し閉会しました。

報告 北陸3県食品衛生協会合同連絡会議 開催

令和4年12月6日(火) ホテル金沢において、富山県支部、石川県支部、福井県支部による「北陸3県食品衛生協会合同連絡会議」が開催されました。

この合同連絡会議では、今後の協会の運営や協会の強化等に係る情報交換を目的に毎年開催されています。今年度は、富山県支部が事務局を務められ、翠田会長(富山県支部長)の開会挨拶から始まり、日食協塚協専務理事より挨拶および日食協の近況報告が行われました。その後、「各支部における事業の実施状況」や「税務関係」など北陸3

県からの議題について協議・意見交換が行われました。日食協といたしましても各支部より賜った貴重なご意見を今後の協会活動に活かしてまいります。



合同連絡会議出席者

(総務部)

公益社団法人日本食品衛生協会 令和5年1月1日付 人事について

本年1月1日付けで、総務部 本部移転準備室を新設いたしました。

新	氏名	旧
(委嘱) 理事、食品衛生システム部 部長 (共済部・総務部 本部移転準備室担当理事)	水野 一正	理事、食品衛生システム部 部長 (共済部担当理事)
(配置換え、兼務) 総務部 本部移転準備室 課長兼 総務部総務課 課長(施設管理担当) 兼 食品衛生システム部食品衛生システム課 課長	小林 智彦	総務部総務課 課長 (施設管理担当) 兼 食品衛生システム部 食品衛生システム課 課長
総務部 本部移転準備室 主事兼 食品衛生システム部食品衛生システム課 主事	桑原慎太郎	食品衛生システム部 食品衛生システム課 主事
(外部委嘱) 総務部 本部移転準備室 参与	西村 太郎	(株式会社フードセーフティ企画)

報告

HACCPアプリについてご紹介

日食協では、HACCPに沿った衛生管理の積極的な普及のため、日食協基準を満たすと認められたHACCPアプリに対して、日食協の監修の名義の使用を認めております。

今回は現在、使用承認をしている企業様をご紹介します。

◎各社紹介

名称(企業名) GRASP-HACCP (サラヤ株式会社)

対象：多店舗営業の飲食店や製造業など幅広くご利用いただけます。

特徴：GRASP-HACCP帳票類の記録管理システムは、現場で運用するさまざまな記録帳票をデジタル化、クラウドで一元管理ができるサービスです。記録帳票以外にも、冷機器温度や中心温度の自動記録化、アニメーション動画配信による衛生教育サービスなど、衛生管理に必要な機能をオプションで追加することも可能です。

GRASPは長年にわたり食品取り扱い現場の衛生管理をサポートしてきたサラヤがお届けする衛生管理のクラウドサービスです。

費用：28,800円(税別)/年～



名称(企業名) HACCPort (株式会社クロックワーク)

対象：飲食店、菓子製造業、そうざい製造業や旅館など10種

特徴：食品衛生のプロが自社開発したHACCPort(はさぽーと)は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を「簡単に」実施できるように作られています。

搭載されている手引書の業種は、飲食店だけではなく、菓子製造業、そうざい、旅館、豆腐、農産加工販売など10種を用意。要望があれば、随時追加していきます。

また、衛生管理計画の内容を画面上で確認しながら、記録ができ、スマホやタブレットでどこからでも確認・振り返り・集計できるアプリです。

費用：単月契約：1,500円(税込)/月

年間契約：1,200円(税込)/月・14,400円(税込)/年

クロックワーク



名称(企業名) HACCPノート (CEC新潟情報サービス株式会社)

対象：飲食店

特徴：「HACCPノート」は衛生管理計画の作成、日々の記録、記録の確認・振り返りをスマートフォンやタブレット・パソコンで行うことができる食品衛生管理アプリです。操作は画面に沿って選択・入力するだけなので簡単です。入力したデータはクラウドで管理保管されるため、いつでもどこでも状況の確認が可能です。最大3か月無料でお試しいただけます。

詳しくは <https://www.cec-nis.co.jp/haccp/>

費用：6,000円(税別)/年



(HACCP事業課)

報告

熊本県支部

食品衛生責任者養成講習会eラーニング
支部での取り組み 紹介②

食品衛生責任者養成講習会 eラーニングは、令和5年1月現在、全国59支部中55支部が導入しています。1月号に引き続き、令和3年7月に導入した熊本県支部の取り組みをご紹介します。

受講者からの問い合わせの対応

eラーニング講習会の申込み方法やホームページに掲載している基本的な内容の問い合わせについては、県事務局(以下「支部」という。)で対応していますが、ログイン方法や顔認証ができないといった専門的な問い合わせについては、日食協・食品衛生システム部のフリーダイヤルを案内しています。

eラーニング講習会の普及

eラーニング講習会の普及については、保健所内にある各地域事務局(以下「支所」という。)が対応しており、令和4年度から独自のチラシを作成し、支所に配布しています。eラーニング講習会にかかわる説明の時間が省略できるため、支所からは好評です。ただし、パソコンやインターネット等に不慣れな方への案内は注意するよう心がけています。

eラーニング普及用チラシ▶



導入から1年以上が経過して

eラーニング講習会を導入して1年以上になりますが、トラブルもなく順調に運用できています。行政からは食品衛生責任者実務講習会のeラーニング化の要望も出ています。

今後の課題としては、受講者の個人情報により一層安全に管理していくことだと考えています。支部から支所に修了者名簿をメールで送信する際には、ファイルにパスワードを付与していますが、さらにセキュリティを高める方法がないか検討しています。また、受講期限が切れてしまった受講者の救済方法として、今後、支所と相談しながら集合型講習会への振替受講も検討していきたいと考えています。

(一般社団法人熊本県食品衛生協会 書記 川野 由希子)

報告

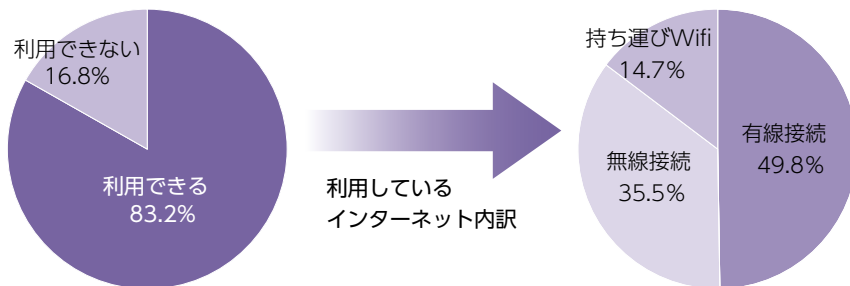
全国支部・支所のインターネット利用環境・状況について

食品衛生申請等システムの運用開始など全国的にインターネットへの関心が高まるなか、食品衛生協会内でも会議のWeb開催やeラーニングの実施などインターネット環境を利用した運用が進展してまいりました。今後、「あんしんフード君」加入手続きにおいてもインターネット環境を利用した運営を予定しています。

そこで今回、昨年11月に実施しました、全国支部・支所のインターネット利用環境および状況把握のアンケートの集計結果についてご報告します。

●食品衛生協会内でのインターネット環境について

・インターネット利用の可否と内訳



●食品衛生協会内で使用しているインターネット機器について

・インターネット機器の有無と種類

機器の有無	件数	割合	機器の種類	件数*	割合	
インターネット機器がある	614	92.9%	パソコン	Windows8以降	573	87.2%
インターネット機器はない	43	6.5%		Windows7以前	45	6.8%
無回答	4	0.6%	タブレット	MAC	1	0.2%
合計	661	100.0%	スマートフォン	iPad	10	1.5%
				iPad以外	6	0.9%
				スマートフォン	73	11.1%

※複数回答有

(共済部)

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

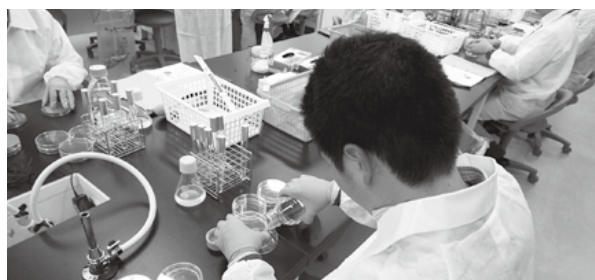
食品衛生研究所において、これから微生物検査を始められる方や微生物検査の基礎を学び直したい方を対象とした実習研修を開催いたします。本実習では、食品微生物の基礎についての講義と食品衛生法に定められた公定検査法の実習および簡易検査法の実習など、現場で役立つカリキュラムをご用意しております。

●開催日：3月9～10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。

食品衛生研究所では、食品検査や品質管理等の業務に携わる方がたへの知識、技術向上を支援することを目的に、各分野の第一人者を講師にお迎えし、**参加者自身が手を動かす実習**を組み込んだ内容にて実習研修を各種開催しております。2023年度につきましても、引き続き開催いたしますので、ぜひご参加いただきたくお願い申し上げます。



混釈法をやってみよう

2023年度に開催予定の実習研修

食品微生物検査実習(入門1日間)	理化学試験の基礎実技研修
食品微生物検査実習(初級2日間)	食品汚染カビ検査実習(基礎2日間)
食品微生物検査実習(中級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)

告知

更改漏れのないよう
ご注意ください!!

共済取扱いにかかわる年度末締切について

新型コロナウイルス感染症が拡大するなか、各支部・支所においては「あんしんフード君」の推進に向けご尽力していただいておりますこと、この場を借りて改めて感謝申し上げます。

本年度実績の最終の書類受付ならびに着金は下記の期日となります。間に合わない場合、令和5年度の実績に算入されることとなりますのでご注意ください。

	通常月の締切	令和4年度末の締切
賠償共済	1日始期日…前月の20日まで 15日始期日…当月5日まで	3月17日(金)午後1時まで (FAX可)
火災共済		

また、2月中旬には各支部宛てに「食品営業賠償共済 加入者未計上明細書」を送付する予定です。継続意思のある契約については漏れがないようご確認くださいませよう、よろしくお願いたします。

(共済部)

宿泊客がモノを壊した!?旅館宿泊者賠償特約のご紹介 「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

幅広く補償できる「あんしんフード君」と併せて各種特約の検討を!

今回お支払いした事例は、宿泊客がテントを無断で使用したまま放置し、強風によってテントが破損したことによる損害賠償金117,000円をお支払いした事例です。

本事例のような場合、本来、宿泊客に対して賠償責任が発生しますが、旅館・ホテルの評価等を気にして宿泊者に対して請求がしづらいことも考えられます。

「旅館宿泊者賠償特約」を付帯していれば、宿泊者の行為により、他人の身体障害もしくは他人または旅館・ホテルが所有または管理する財物に損害が生じた際に、宿泊客が被る法律上の賠償責任を補償することができます。当特約の付帯は、加入者と宿泊者両者にとっての仲介役となり、金銭的な解決のお手伝いが可能になります。

食品事業者を取り巻くリスクは幅広く、食中毒補償だけでは対処しきれないこともあります。安定した経営のため幅広くリスク補償をしている「あんしんフード君」だけでなく、各種特約も併せてご検討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	2022.09.15	岡山県	倉敷市	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	8,500	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。	2	賠: 383,830 特: 38,383 計: 422,213
2		黄色ブドウ球菌	2022.09.07	茨城県	つくば	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。	3	賠: 96,056 特: 9,606 計: 105,662
3		腸管出血性大腸菌 O157	2022.07.15	長野県	上小	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理による食中毒。	1	休: 316,119 特: 31,612 被: 30,000 計: 377,731
4		アニサキス	2022.08.28	広島県	庄原	レギュラー	すし	78,400 21,900	提供した料理によるアニサキス食中毒。損害賠償金および休業期間2日分の休業補償金を支払った。	1	賠: 43,610 休: 377,527 特: 42,414 計: 463,551
5		不明	2022.09.28	和歌山県	和歌山市	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供した弁当による食中毒。	25	賠: 640,430 特: 64,043 計: 704,473
6	欠陥の容器	容器の欠損	2022.10.25	北海道	釧路	あんしんフード君	食料品販売業	26,700 1,500	販売したサンマを入れた発泡スチロールの梱包に隙間ができており、購入したお客さまの車内で水が漏れ汚損した。	-	賠: 93,000 特: 9,300 計: 102,300
7	アレルギー	アレルギー	2022.09.08	埼玉県	川口市	ワイド	飲食店	28,100	提供した食品を食した客がアレルギーショックを起こした。事前のお客さまからの確認に対し卵は入っていないと回答していた。	1	賠: 100,000 特: 10,300 計: 110,300
8	施設賠償事故	施設リスク	2021.01.05	徳島県	徳島	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗に設置してあるハンモックの吊り下げ金具が破損しており、座っていたお客さまが落下し負傷した。	1	施: 12,854,723 特: 1,285,472 計: 14,140,195
9		業務リスク	2022.09.14	鳥取県	米子	あんしんフード君	仕出し・弁当 給食施設	147,300	従業員が受託先施設にて配膳車を操車していたところ、誤って施設設備に配膳車をぶつけ設備を破損させた。	-	施: 3,179,000 特: 317,900 計: 3,496,900
10		漏水リスク		2022.08.05	静岡県	浜松市	あんしんフード君	飲食店	8,500	施設の排水口を詰まらせ漏水し、階下の店舗を汚損した。	-
11			2022.11.11	札幌市	支部	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗のトイレから漏水し、階下テナントの電気設備と内装を汚損させた。	-	施: 2,265,568 特: 226,557 計: 2,492,125
12	旅館宿泊者賠償	旅館宿泊者賠償	2022.10.10	大分県	速見	あんしんフード君	旅館 (㎡)	4,600 1,300 旅: 800	強風が吹いていたため畳んでいたテントを宿泊客が勝手に使用したため、強風によりテントが破損した。	-	旅: 117,000 計: 117,000
13	その他	リコール費用	2022.08.01	福岡県	久留米	あんしんフード君	食品製造業	830,100	加入者が製造した商品から大腸菌群が検出されたため、保健所の指示に基づき回収を行った。	-	リ: 3,707,376 計: 3,707,376

支払い日(2022.12.1～12.31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、被: 被害者治療費等、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12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 1,050件 238,445,720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 3,512件 1,454,522,944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) 三井住友海上火災保険株式会社 VOL.221
現金盗難等補償特約のご案内 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.221

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うサービスです。



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/>

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:出版部普及課
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

食品衛生関連DVDのご案内



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

出版部では、食品衛生関連の講習会でご利用いただけるテキストのほか、映像教材(DVD)も制作・販売しておりますのでご紹介します。

食品衛生のプロ・ビデオシリーズ



DVD はじめようHACCP

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

書籍『はじめようHACCP HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (小規模な一般飲食店事業者向け)』の内容に合わせたDVD。映像化により、一段とわかりやすく、HACCP普及を目的とした講習会はもちろん、事業者が自ら取り組むための教材としてもご利用いただけます。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践にお役立てください。

【収録内容】

chapter1：飲食店に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは
chapter2：やってみよう HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

■体裁：DVD 約27分

■定価：11,000円(税込)

食品衛生のプロ・ビデオシリーズ



DVD 食品衛生の基礎

～できていますか? 一般的な衛生管理～

HACCPの前提条件となる一般的な衛生管理についての解説を収録したDVD。食品取扱者の個人衛生や手洗い、食材の受け入れ、二次汚染の防止方法など、さまざまなシーンでの衛生管理を、映像によりわかりやすく説明しています。新人研修や従業員教育の教材としても最適です。

【主な動画コンテンツ】

- 大切な食品取扱者の衛生(個人衛生)
- しっかりと手洗いを行ってから1日の仕事が始まります
- 食材の受け入れ時の確認
- 二次汚染に気をつけましょう
- 怠っていませんか? 器具、容器、食品の洗浄・消毒・殺菌
- 徹底的にやっつけよう ネズミ・昆虫 など

■体裁：DVD 約28分

■定価：11,000円(税込)

2月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集 カンピロバクター食中毒にご注意!

◆食品衛生の現場から：実録 カンピロバクター食中毒

◆指導員のひろば：HACCPによる食品安全の継続すべき目標(北海道支部 旭川地方支所)

■月刊「食品衛生研究」

◆食品中残留動物用医薬品の急性参照用量と水産動物用医薬品の規制の現状

◆JECFAが提唱した残留動物用医薬品等のGEADEについて

◆透明性規則の施行に伴う欧州での食品添加物の使用許可手続きの変更について

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@jpha.or.jp

編集後記

1ページ目の報告にあるとおり、3年ぶりに日食協の新春賀詞交歓会が開催されました。昨年は食品衛生全国大会なども従来のように開催され、徐々にwithコロナのスタイルで活動が戻ってきていることを感じます。(布村)