

報告

第10回 組織改革委員会 開催

令和5年2月14日(火) 午後1時30分より、食品衛生センター5階講堂にて、第10回組織改革委員会を開催いたしました。

委員長に岩井委員(兵庫県支部長)、副委員長に二階堂委員(熊本県支部長)ならびに佐久本委員(沖縄県支部長)が選任され、岩井委員長を議長に議事が進行されました。

はじめに、事務局より各都道府県市食品衛生協会を対象に行った支部支所の運営等に関する調査について報告したのち、協議事項では以下の議題について活発な意見交換が行われました。

●会員増強への今後の取組について

「地区食協の運営」「届出業種(法改正移行業種)の取扱い」「行政との関係について(厚生労働省への要望書、厚労通知を踏まえ)」について、各委員より各支部での実情を報告いただきました。



岩井委員長

会員増強に向け議論

食品衛生法の改正にて、営業許可業種から届出業種に変更となった業種も多く、それらは保健所へ来所する機会も少ないことから、会員減少の一因となっています。届出業種を含め、食品を扱っているすべての施設に食品衛生を守ってもらうべく、食協の会員になってもらえるよう、会員のメリットを発信し、会員増強を目指すことが今後の課題として挙がりました。

●令和6年度以降の日食協基準会員数算定(案)について

案をお示しし、ご意見をいただきました。
(総務部)

令和5年度 日食協 年間主要行事

5月26日(金)	理事会[決算](日食協) 会場：食品衛生センター ※日食共組は書面理事会にて実施	7月20日(木)	中・四国ブロック大会 開催地：山口県
6月15日(木)	北海道・東北ブロック大会 開催地：福島県	8月1日(火)	第48回食品衛生懇話会(予定)
6月22日(木)	専務理事・事務局会議 会場：食品衛生センター	9月上旬	表彰中央審査会
6月23日(金)	定時総会(日食協) 通常総代会(日食共組) 会場：食品衛生センター	10月18日(水)	全国支部長会議 会場：食品衛生センター 食品衛生指導員全国大会 会場：ニッショーホール
7月4日(火)	東海北陸ブロック大会 開催地：名古屋市	10月19日(木)	食品衛生功労者・ 食品衛生優良施設等表彰式 会場：明治座
7月6日(木)	関東甲信越ブロック大会 開催地：千葉県	1月18日(木)	新春賀詞交歓会 会場：明治記念館
7月6日(木)	九州ブロック大会 開催地：大分県	2月～3月	各委員会 会場：食品衛生センター
7月13日(木)	近畿ブロック大会 開催地：奈良県	3月	理事会[予算] 会場：食品衛生センター

※新型コロナウイルス感染症の影響等により予定変更になる場合があります。

報告

第8回 事業運営委員会 開催

2月27日(月)午後1時30分より、食品衛生センター5階講堂にて、第8回事業運営委員会を開催いたしました。5つの委員会の締めくくりとなる本委員会は、食品衛生の向上を図るうえで必要となる日食協の各種事業全般にわたる検討を行い、もって業界の発展ならびに国民の健康増進に資することを目的としております。

委員長に小熊委員(新潟県支部長)、副委員長に米川委員(茨城県支部長)、小手川委員(大分県支部長)が選任され、小熊委員長を議長として、議事が進行されました。日食協 鶏飼理事長ならびに小熊委員長の挨拶からはじまり、事務局より先に行われた各委員会報告をしたのち、各都道府県市食品衛生協会を対象に行った実会員数実態調査について報告しました。その後、協議事項として、以下の議題について活発な協議が行われ大変貴重な意見交換の場となりました。



鶏飼理事長の挨拶

●各支部別の叙勲者数の推移について

事務局より、各支部別の叙勲者数の推移や褒章の推薦について説明し、各支部での状況や意見を頂戴しました。現在、政令市支部では、叙勲を受章することは難しい仕組みになっていますが、食品衛生向上に対しご功績を挙げられた支部役員の皆さまに、叙勲や褒章を受章いただけるよう、方法を検討してまいります。

●令和6年度以降の日食協基準会員数算定(案)について

案をお示しし、ご意見をいただきました。

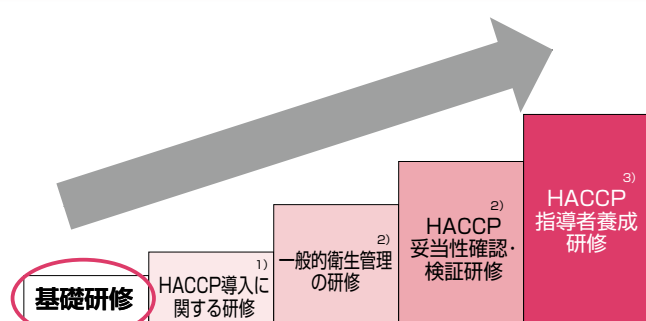
各委員会にて挙がった意見や課題については今後の食協活動に活かしてまいります。(総務部)

告知

令和5年度 基礎研修のご案内

HACCPに沿った衛生管理が制度化され間もなく2年になろうとしています。事業者の皆さま、導入状況はいかがでしょうか。日食協では、本年度もHACCPに沿った衛生管理の導入のための各種研修を実施してまいります。

今回は、食品製造にかかわる微生物の基礎やHACCPと一般衛生管理等の理解を深めていただくための基礎研修をご案内いたします。新入社員の方や新たに配属される方、初めて食品衛生に携わる方向けの研修になります。詳細はホームページをご覧ください。



HACCPに基づく衛生管理の研修会ステップ

開催日時

- 令和5年5月25日(木) 開始：13時～
- 令和5年6月22日(木) 終了：17時30分(予定)

カリキュラム

講義(仮題)	講師
●食品製造にかかわる微生物の基礎 ●汚染防止のための衛生管理 ●HACCPと一般衛生管理について ●衛生管理の法規制について	(公社)日本食品衛生協会 学術顧問 熊谷 進 日食協 事務局 (有)食品環境研究センター 取締役 新蔵登喜男 日食協 事務局

(公益事業部 HACCP事業課)

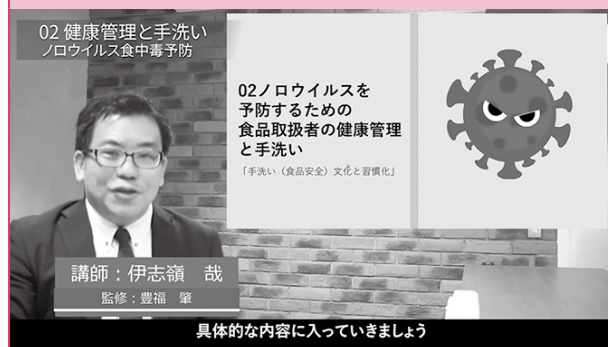
報告

令和4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 48支部 376会場

本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。感染対策を施し、全国48支部376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78,544名にご参加いただきました。

次年度も引き続きご協力のほどよろしくお願いいたします。

札幌市支部



ノロウイルス食中毒予防に関する動画配信
(講師：(株)クロックワーク
代表取締役社長 伊志嶺 哉)

群馬県支部・前橋支所



支部支所および行政共催の
ノロウイルス食中毒予防講習会

静岡県富士宮支所



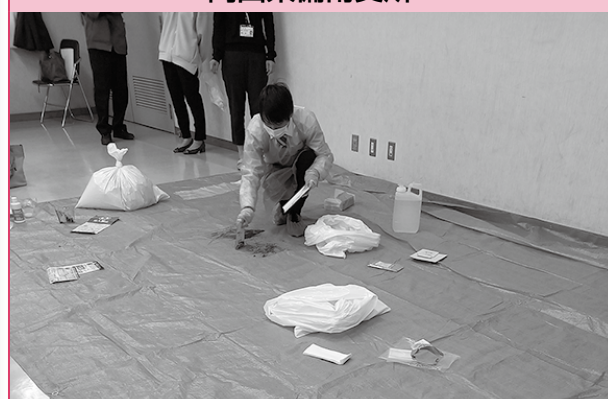
食品衛生責任者を対象とした
ノロウイルス講習会

奈良県内吉野支所



手洗いマイスターによる手洗い講習会

岡山県備南支所



ノロウイルスの基礎知識と吐物処理の実践

宮崎県日向支所



紙芝居を使用した手洗い教室

告知 令和5年度における「あんしんフード君」推進強化事業について

令和5年度も令和4年度に引き続き、さらに「あんしんフード君」を中心とした普及を図っていくため、目標件数を設定いたします。また、加入件数が集中しているものの「あんしんフード君」加入割合が30%台から40%台と切り替えが低迷している期間を推進強化期間と設定することで「あんしんフード君」の推進を強化してまいります。

なお、令和8年度をめどとしている「あんしんフード君」制度統一化について具体的な検討をすすめてまいります。

1. 「あんしんフード君」年間目標件数の設定

269,017件(2事業年度前の食品営業賠償共済加入件数)

2. 「あんしんフード君」推進目標報奨金の設定

【報奨金①】

目標件数に対する達成率に応じ報奨金を交付。
ただし、前年度実績を下回った支部は交付対象としない。

【報奨金②】

令和5年度「あんしんフード君」増加件数100件につき5万円を交付する。

達成率	報奨金額
80%以上	30万円
70%以上80%未満	20万円
60%以上70%未満	15万円
50%以上60%未満	10万円

3. 「あんしんフード君」推進強化期間の設定

i) 推進強化期間：6月～9月計上分(5月20日～9月5日受付分)

ii) 推進強化期間加入促進費

①「あんしんフード君」新規件数×1,000円

②共済掛金増加額×10%

(共済部)

こちら 食品衛生研究所

「食品微生物検査実習(入門1日間)」のご案内

食品衛生研究所において、初めて細菌学的検査を行う方がたを対象に、食品の細菌検査の基本を学んでいただくことを目的とした実習を開催いたします。正確で安全な細菌検査を行うには、その心得や基本的な無菌操作、器具の使い方を身につける必要があります。講師の経験に基づいた注意点や起こしやすいミス事例を解説し、**実際に食品の細菌検査を体験する**カリキュラムとしておりますので、ぜひご参加いただきますようお願い申し上げます。

食品微生物検査実習(入門1日間)

- 開催日：5月19日(金)
- 受講料(税込)：食協会員 38,500円、一般 47,300円

前回のアンケートより

- 細菌検査の事例も非常にわかりやすかった。
- 混釈法で、自分が思っていたより混ざっていなくて驚いた。
- 実際に試験操作することで、理解が深まった。
- 検査する注意点などがよくわかりました。



日頃の疑問にスタッフが丁寧にお応えします

開催予定	実習名
5月19日	食品微生物検査実習(入門1日間)
6月15日、16日	食品微生物検査実習(初級2日間)
6月23日	理化学試験の基礎実技研修(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)

高額な支払い請求!? リコール費用の支払い 「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

経営の安定のためさまざまなリスクに備えた保険の検討を!

食品製造業者が抱えるリスクは多岐に渡ります。なかでもリコール費用は令和4年度2月末時点の共済金支払いにおいて1事故あたりの平均が2,401,252円と、高額な請求になりやすい傾向にあります。

今回ご紹介する事例では、加入者が製造したレトルトカレーにプラスチック片が混入しており、身体的被害発生のおそれがあるとして保健所へ届け出の上、自主回収を行い、リコール費用として1,951,457円をお支払いしております。

リコール費用が高額になりやすい理由として、代替品の仕入原価や人件費などの製造に関わる費用、回収した食品の廃棄費用といった食品の回収以外に発生する費用が多くあることがあげられます。「あんしんフード君」では上記のような食品営業に関わるさまざまなリスクを補償しております。

会員の皆さまには食中毒だけでなく、安定した経営のため、さまざまなリスク補償を兼ね備えた保険をご検討いただき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)		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	カンピロバクター	2022.06.09	愛媛県	松山市	レギュラー	飲食店	2,700		提供したラーメンのチャーシューによるカンピロバクター食中毒。	33	賠： 521,089 特： 52,409 計： 573,498
2		黄色ブドウ球菌	2022.10.28	山口県	下関	レギュラー	仕出し・弁当	6,500		提供した弁当による食中毒。	21	賠： 459,749 特： 46,275 計： 506,024
3		ノロウイルス	2022.11.12	三重県	伊勢	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	34,600	16,600	提供した給食によるノロウイルス食中毒。	26	賠： 381,940 特： 38,194 計： 420,134
4		アニサキス	2022.12.12	千葉県	習志野	レギュラー	飲食店	2,700		提供したキンメダイの刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠： 72,750 特： 7,575 計： 80,325
5	異物混入	異物混入	2022.06.21	香川県	西讃	あんしんフード君	食品製造業	14,300	1,000	加入者が製造したメロンパンに石が混入しており、喫食したお客さまが歯を欠損した。各種費用にて通院見舞金および弁護士費用を支払った。	1	弁： 110,000 被： 4,160 計： 114,160
6	施設賠償事故	施設リスク	2022.12.23	岡山県	倉敷市	あんしんフード君	食料品販売業	33,700	1,500	店舗倉庫のトタン屋根がはがれ、近くの駐車車両に当たり破損した。	-	施： 167,860 特： 16,786 計： 184,646
7		業務リスク	2022.11.12	岡山県	津山	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	従業員が食事の提供中に誤って飲料をこぼし、お客さまの振袖を汚損した。	-	施： 2,426,600 特： 242,660 計： 2,669,260
8			2021.11.10	北九州市	小倉北	あんしんフード君	飲食店	8,500		従業員が給仕の際にスープをこぼし、お客さまに火傷を負わせた。	1	施： 743,120 特： 74,312 弁： 330,000 計： 1,147,432
9		漏水リスク	2022.09.18	名古屋市	支部	あんしんフード君	飲食店	202,900	51,500	店舗厨房にある亀裂から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	施： 2,022,252 特： 202,225 計： 2,224,477
10			2022.09.27	鹿児島県	鹿児島市	あんしんフード君	飲食店	8,500		製氷機のドレン管より漏水し、階下の飲食店を水損させた。	-	施： 1,680,990 特： 168,099 計： 1,849,089
11	賠償事故	受託物リスク	2022.12.29	東京都	蒲田	あんしんフード君	すし	8,500		従業員がお客さまから上着を預かった際、ポケットに入っていた携帯電話を誤って落下させ破損させた。	-	受： 69,860 特： 6,986 計： 76,846
12	補償金	現金盗難等補償	2023.01.10	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 現：10,000 傷：10,900		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。	-	現： 50,000 計： 50,000
13	その他	リコール費用	2022.10.28	静岡県	焼津市	あんしんフード君	食品製造業	119,400	13,900	加入者が製造したレトルトカレーにプラスチック片が混入し、身体的被害発生のおそれがあるため回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 1,951,457 計： 1,951,457
14			2022.06.17	奈良県	郡山	スーパーあんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	14,300	800 傷：35,000	加入者が製造した菓子にカビが混入し、身体的被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 1,403,417 計： 1,403,417

支払い日(2023.2.1～2.28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、特：特別費用、

被：被害者治療費等、弁：弁護士費用、リ：リコール費用、

現：現金盗難等補償金、計：合計共済金

令和5年2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 1,164件 263,450,649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 4,179件 1,646,265,577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.223

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



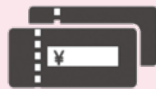
銀行夜間金庫への輸送時、
施錠した自動車内からの現金盗難

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：B22-903095 使用期限：2024/3/15

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.223

お客さまの 生涯を見つめる ジブラルタ生命



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 相続対策資金 |
| 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、お客さま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/>

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

食品衛生関連図書のご案内

— 新人教育向け —



↑ 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図書を多種制作・販売していますが、4月は入社・転職等の時期であることから、今回は新人教育にご利用いただける食品衛生教育シリーズ等をご紹介します。

新人のための食品衛生



安全な食品を提供するための衛生的な手洗い、食器・調理器具や食品の衛生的な取扱いなど、食品衛生上重要なポイントを新人従業員向けにわかりやすく解説。新人教育に最適です。

■体裁：A5判 24ページ
■定価：315円(税込)

改訂 食品衛生の12章



施設設備や機械器具の衛生管理、調理従事者の健康管理等の一般的衛生管理から、HACCPに沿った衛生管理、食品の表示まで、食品等事業者が実施すべき食品衛生のポイントを12の章に分けてわかりやすく解説。

■体裁：B5判 36ページ
■定価：367円(税込)

たいせつな衛生管理の記録



HACCPによる衛生管理を実践していくうえで、衛生管理の記録は重要です。トラブルの未然防止や起こったトラブルの解決にも役立つ記録についての理解促進を図るために最適な一冊。

■体裁：A5判 24ページ
■定価：315円(税込)

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) —



厚生労働省が示す「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」のうち、小規模な一般飲食店事業者向けの手引書です。衛生管理計画の作成・実施・記録の一連の作業について手順ごとに解説。解説用DVD、衛生管理計画・記録簿も別途販売。

■体裁：A4判 70ページ
■定価：770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)

4月号の内容

食と健康 食品衛生研究

■月刊「食と健康」

- 特集** 令和5年度食品衛生指導員巡回指導 重点指導目標について
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」
- ◆食品衛生の現場から：ルールには科学的な理由がある～ルールを守るために～
 - ◆食協事業：「豊明支所オリジナルHACCP手順書+記録簿」作成と全会員への配布およびHACCP補習開催(愛知県支部 豊明支所)
 - ◆指導員のひろば：コロナ禍でのHACCPの重要性(佐賀県支部 鳥栖支所)

■月刊「食品衛生研究」

- ◆HACCPの考え方による芽胞形成菌の食中毒対策～とくに嘔吐型セレウス菌とウエルシュ菌
- ◆気候変動と食品安全
- ◆【統計】令和3年度 全国食品営業施設数等

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

今年は全国的に暖かく、桜の開花も早まっています。5月からは、新型コロナウイルスの感染症法上の位置づけが見直され、社会活動も活発になることが期待されます。本年度も日食協ニュースをよろしくお願いいたします。(児玉)