

報告 令和8年度 第1回理事会(日食協)、第1回理事会(日食共組)

令和8年5月22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8年度 第1回理事会を開催しました。

当日は三田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8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します。(総務部)



三田理事長によるあいさつ



理事会(協会)の様子

(公社)日本食品衛生協会

承認事項

- 新規加入特別会員について

報告事項

- 理事の利益相反取引の報告について

議案

- 令和8年度 定時総会に提出する議案について
 - 令和7年度 組織等に関する事業報告
 - 令和7年度 公益目的事業報告
 - 令和7年度 収益等事業報告
 - 法人の運営体制の充実を図るための取組
 - 令和7年度 事業報告の附属明細書
 - 令和7年度 計算書類の承認
- 役員の一部補選について
- 令和8年度5月までの事業進捗状況について
- 令和8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7年度 事業報告
- 令和7年度 決算報告
- 総代会の招集について

日食協
SNSアカウント・メルマガ紹介

公式Xアカウント
はこちら!



五つ星公式Instagram
アカウントはこちら!



食品衛生メールマガジン
配信登録はこちら!



CONTENTS

● 令和8年度 第1回理事会(日食協・日食共組).....	1	● 日食協HACCP人材育成事業 各種研修会のご案内(更新) / 食鳥処理衛生管理者資格取得講習会 受講希望調査のご案内...	4
● 令和8年 春の叙勲 / 春の園遊会 / 食品衛生センター講堂、会議室貸出のご案内	2	● あんしんフード君のご案内 / 実習研修会のご案内	5
● 「食の安心・安全・五つ星」の取組みについて / 日食協公式Xアカウント1周年のお知らせ	3	● 共済金支払状況	6
		● (広告) / 損保の基礎知識 知っておきたい損害保険のキホン	7
		● 出版インフォメーション	8

令和8年 春の叙勲

去る4月29日、内閣府より令和8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た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

(以下順不同、敬称略)

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	伊藤一成	現・(一社)愛知県食品衛生協会副会長
旭日双光章	田村謙次	元・(公社)栃木県食品衛生協会副会長
旭日双光章	松田邦正	元・(一社)長野県食品衛生協会会長

春の園遊会

令和8年春の園遊会が新緑の東京・赤坂御苑で4月17日に開催されました。天皇皇后両陛下から各界の功労者や政府、自治体関係者1,753人の一人としてご招待を受ける栄誉に浴することができました。

天皇皇后両陛下は、フィギュアスケートペアの三浦璃来選手・木原龍一選手、王貞治 福岡ソフトバンクホークス取締役会長等と和やかに歓談された後、参列者に順次お声がけいただきました。私には「兵庫県食品衛生協会会長」の名札をご覧になり、「食品衛生協会はどのような活動をされていますか」とお声がけいただきました。「食中毒防止等食品衛生向上のために日々努めています」とお答えすると「大切なお仕事ですね、頑張ってください」と温かくお話しくださいました。また愛子さま、秋篠宮殿下妃殿下他皇室の方がた

との歓談の輪に加わることができました。

御料牧場で育てられた羊や鶏料理も振る舞われ、4時間余りの雅やかなひと時は余韻を残して過ぎていきました。

(一般社団法人兵庫県食品衛生協会 会長 岩井 美晴)



春の園遊会にて岩井会長と兵庫県選出の西村康稔衆議院議員

食品衛生センター講堂、会議室貸出のご案内 浅草雷門すぐ近くの好立地!下見大歓迎!



講習会、会議等、使用用途に合わせてレイアウトをお作りいたします。

最大100名程度の講習会、会議が可能です。

【無料貸出機器】

Wi-Fi、プロジェクター、マイク、マイクスタンド、HDMIケーブル、ホワイトボード他

詳細はお電話、メールにてお問い合わせください。

お問い合わせ・お申込み先

公益社団法人日本食品衛生協会 総務部

☎03-5830-8801 ✉soumubu@jfha.or.jp

※受付時間 平日9:00～17:00

「食の安心・安全・五つ星」の取組みについて

皆さんは、日頃口にしている食品について、「衛生的につくられているのかな」と気になったことはありませんか。「食の安心・安全・五つ星」は、そうした不安を少しでも軽減し、安心して食事や食品を選んでもいただけるよう、食品等事業者の衛生管理を“見える化”する取組みです。

「食の安心・安全・五つ星」では、「HACCPに沿った衛生管理」を含む5つの衛生管理項目を設定し、食品衛生指導員が施設を訪問しながら、項目に沿って衛生管理状況を客観的に確認します。5つの項目を満たした施設は「五つ星店」の証を掲示することができ、この制度を通じて、施設の衛生管理実施状況を“見える化”し、皆さんがより安心して食品を選べる環境づくりの一助としています。

ホームページで五つ星店をご紹介します

日本食品衛生協会の五つ星ホームページでは、全国の五つ星店をご紹介します。お店の写真やPR文を掲載していますので、雰囲気を感じながら信頼のあるお店選びを楽しんでいただけます。Instagram (@itsutsuboshi5)でも、各地の五つ星店をご紹介しますので、ぜひチェックしてみてください。(食品衛生推進部)



「五つ星店」の皆さまへ

日頃の衛生管理の取組みやお店の魅力を発信してみませんか。五つ星ホームページでは、自慢のお食事や商品の写真を掲載いただけます。掲載は各店舗でも簡単に行えますので、ぜひご活用ください。詳しくは食品衛生協会までお気軽にお問い合わせください。皆さまからの素敵な写真のご投稿をお待ちしています。



ホームページはこちらからアクセスできます!

一般飲食店事業者向け「HACCP衛生管理記録アプリ」の公開について

厚生労働省が令和7年度食品衛生法改正事項実態把握事業として作成した小規模な一般飲食店向けの「HACCP衛生管理記録アプリ」が公開されました。

本アプリは飲食店向け手引書に沿って衛生管理計画を作成し、日々の記録、振り返りが実施できます。厚生労働省のHPよりダウンロードいただけますので、ぜひご活用ください。



- 特徴**
- ・無料(課金一切なし)
 - ・記録データはデバイスで2年間保存
 - ・スマホ、タブレット専用
 - ・ID、PWの設定なし

報告

日食協公式Xアカウント 1周年のお知らせ

日本食品衛生協会では、消費者や食品事業者の皆さまへ、食品衛生の正しい情報をわかりやすくお伝えするために、X(旧: Twitter)公式アカウントを運用しています。

この度、当SNSアカウントは運用開始から1周年を迎えました! いつもご覧いただいている皆さまに、心より感謝申し上げます。

また、1周年を記念しまして、Xアカウント公式キャラクター「ハイジーンちゃん」がデビューしました! 食品衛生の大切さを皆さんに伝える妖精として、情報を楽しくお届けします!

これからはハイジーンちゃんと一緒にアカウントを盛り上げてまいりますので、今後とも是非よろしくお祈いします!

- 名前: ハイジーンちゃん
- 誕生日: 4月22日
- 趣味: 料理
- 座右の銘: 食品衛生は手洗いから



©JFHA ※AI生成

(日食協SNSチーム)

ユーザー名: @jfha_nisshoku
アカウント名: 公益社団法人日本食品衛生協会



URLはこちら→https://x.com/jfha_nisshoku

告知 令和8年度日食協HACCP人材育成事業 各種研修会のご案内(更新)

今年度も各種研修会が始まりました。大変ご好評をいただき、すぐに申込締切となりました「HACCP指導者養成研修(対面形式)」を追加で開催することとなりました。その他の研修会につきましても、下半期の日程を更新いたしました。ぜひ、ご確認いただきましてご参加をお待ちしております。

詳細は日食協ホームページ (<https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp.html>) をご覧ください。



研修名	実施内容	開催方法、日程
基礎研修	食品製造にかかわる有害微生物等の危害要因(ハザード)、HACCPと一般衛生管理等の理解を深め、HACCP構築の基礎を学びます	【ウェビナー形式】 ・申込期間 ②～7月2日(木) ③6月29日(月)～9月11日(金) ・研修日程 ②7月23日(木)、③10月7日(水)
HACCP3日間研修(HACCP導入研修)	コーデックスHACCPに沿って7原則12手順を学び、グループ演習で製品のハザード分析やHACCPプランの作成を行うことで、自らHACCPを構築・運用できる人材を育成します	【3日間集合形式】 ・申込期間 ②～8月27日(木) ③10月27日(火)～1月13日(水) ・研修日程 ②9月16日(水)～18日(金) ③2月8日(月)～10日(水)
HACCP指導者養成研修	HACCPプランを作成するうえで必要となる妥当性確認や、HACCP運用に必要な検証の考え方を深め、HACCPの導入・運用について適切に指導・助言できる人材を育成します	【eラーニング及び集合形式】 ・申込期間 ②～8月12日(水) ③12月3日(木)～2月18日(木) ・研修日程 eラーニング：②9月10日(木)～11月10日(火) ③12月3日(木)～2月18日(木) 集合：②11月24日(火)～25日(水) Web：③3月4日(木)～5日(金)

(公益事業部)

告知 令和8年度 食鳥処理衛生管理者資格取得講習会 受講希望調査のご案内

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いて、令和8年度の開催に向け、受講希望者数を把握するための調査を実施いたします。

受講をご希望の方は、当協会ホームページに掲載している受講資格等をご確認のうえ、メールフォームに必要事項を入力し、調査票をご提出ください。

令和8年度は、以下2方式での開催を予定しております。

※希望人数が一定数に満たない場合は、開催を見送る場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※受講はいずれか一つの方式となります。

(1)複合型

eラーニングとライブ配信を組み合わせた受講形式です。

- ・eラーニング：令和8年12月～令和9年1月
- ・最終研修：令和9年1月中の1日間(ライブ配信)

(2)集合型

会場で受講いただく対面形式です。

- ・開催日程：令和9年1～2月中の連続4日間
- ・会場：東京都台東区(予定)

提出期限は**7月14日(火)**です。

受講希望調査のページはこちらをクリック⇒



講習会の開催可否は、受講希望調査をご提出いただいた皆さまへ、9月頃を目途にメールにてお知らせいたします。

(公益事業部)



「あんしんフード君」のご案内

—業務・施設リスク編—

～施設・業務上の事故に対する備えは万全ですか？～

「あんしんフード君」では、食中毒や異物混入といった製造物責任に対する補償はもちろんのこと、事業者が所有・使用・管理する施設や店舗において、第三者の身体や財物に損害を与えた場合に負う施設賠償責任に対する補償も備えており、下記のようなケースでお役立ていただけます。

 <p>従業員が料理をこぼし、お客が後遺障害の残る火傷を負った。</p> <p>賠償金額：約360万円</p>	 <p>店舗の看板が倒れ、お客の車両を2台破損させた。</p> <p>賠償金額：約100万円</p>	 <p>従業員が自転車で買出の際に、通行人と衝突し負傷させた。</p> <p>賠償金額：約80万円</p>
 <p>床が油で滑りやすくなっており、お客が転倒して骨折した。</p> <p>賠償金額：約125万円</p>	 <p>従業員が配膳車を取引先の窓ガラスにぶつけて破損させた。</p> <p>賠償金額：約104万円</p>	 <p>店舗の排水管から漏水し、階下の店舗が営業できなくなった。</p> <p>賠償金額：約2,000万円</p>

令和7年度 施設賠償事故事例 ※AI生成画像使用

このように従業員のちょっとした不注意や管理不足から高額な賠償金に繋がることがご理解いただけるかと思えます。施設賠償事故は、本共済制度においても、過去5年間平均して最もお支払い件数が多い事故であり、食品事業者の皆さまが備えるべきリスクのひとつです。会員の皆さまには幅広いリスクを備えた「あんしんフード君」のご加入をおすすめします。(共済部)

こあら 食品衛生研究所

食品衛生研究所 実習研修会のご案内

— 令和8年7月開催予定 —

食品衛生研究所では、実践的なスキルを習得できる実習研修会を開催しています。「実務に活かせる知識をしっかりと身につけたい」という方のための参加型カリキュラムです。

■食品取扱施設における異物混入対策の実践(第1回)

HACCP制度の運用において不可欠な一般衛生管理、その中でも特に現場を悩ませる「異物混入対策」に特化した研修です。本研修ではeラーニングと実習研修を組み合わせ、理論と実践の両面からアプローチします。

- **内 容**：事前eラーニングで基礎理論を自分のペースで学んだ後、対面研修にて実際の対策方法や防護策を体感・実践するハイブリッド形式の実習です。
- **特 徴**：対面研修の後も、1週間eラーニングでの復習期間をご用意しております。学んだ知識をあやふやにせず、自社へ持ち帰ってすぐに使えるレベルまでしっかりと定着をサポートします。
- **開催日程(eラーニング+実習)**：
 - eラーニング視聴期間：令和8年7月1日(水)～8月6日(木)
 - 実習研修日：令和8年7月30日(木)



お申込みや詳細については、食品衛生研究所までお気軽にお問い合わせください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

お問合せ先

食品衛生研究所 検査事業部

TEL: 042-789-0212 E-mail: kenshu@jfha.or.jp



「あんしんフード君」 共済金支払状況

「食品営業賠償共済」 (2026年4月1日～4月30日)

さまざまなリスクに対応できる
「あんしんフード君」へのご加入を!

Close Up 解説 頻発する業務中の不手際、施設の管理不備による施設賠償事故!

あんしんフード君で基本補償としている、「業務中の不手際に起因する事故」、「施設の管理不備に起因する事故」について、詳細を本号5ページでもご紹介しました。これら「施設賠償事故」が食品等事業者にとって身近な出来事を補償対象としていることが、下記事例にてご理解いただけると思います。飲食店などお客さまの店内滞在時間が長い営業形態については、「業務中の不手際に起因する事故」、キッチンカーなど屋外で営業される場合でも、立て看板が強風で飛び通行人をケガさせるなど、「施設(使用する備品など)の管理不備に起因する事故」が想定されます。重度の身体障害を負わせたり、損壊させた品目によっては、損害額が高額になる場合もありますので、もしもの時の備えが消費者の皆さまはもちろんのこと、食品等事業者の皆さまの安定した経営を守ります。



(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)			賠償	特別費用
1	食中毒	ノロウイルス	2026.01.16	宮城県	仙南	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休業期間3日間分の休業補償金および各種費用にて消毒費用、生産物自体の損害(食事代金返金費用)を支払った。	3	賠: 184,180	計: 347,996
2		ノロウイルス	2026.01.24	宮城県	宮崎中央	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食料品販売業	11,000	3,700	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	12	賠: 279,498	計: 307,448
3	施設賠償事故	施設リスク	2026.02.06	新潟県	中越	あんしんフード君	食品製造業 食料品販売業	35,000	2,200	加入者店舗の屋根から落雪し、お客さまの車両を破損させた。	-	施: 686,299	計: 754,929
4		施設リスク	2026.02.06	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館	9,500		加入者店舗の屋根から落雪し、駐車車両のガラスを破損させた。	-	施: 258,940	計: 284,834
5		施設リスク	2026.08.01	神奈川県	鎌倉	あんしんフード君	飲食店	8,500		イベント出店中に油をこぼし人工芝を汚損させた。	-	施: 55,000	計: 60,500
6		業務リスク	2026.03.04	滋賀県	長浜	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	8,500		従業員が誤って立てかけていた机を横転させ、他店舗のサインボードに接触し破損させた。	-	施: 14,740	計: 16,214
7	業務リスク	2026.03.19	山口県	周南	あんしんフード君	飲食店	8,500	900	配膳中に誤ってたれをこぼしお客さまの衣服を汚損させた。	-	施: 7,260	計: 7,986	
8	漏水リスク	2025.11.14	長野県	長野市	あんしんフード君	飲食店	8,500		加入者店舗のグリストラップより漏水し、階下の店舗の食品および内装等を汚損させた。	-	施: 3,089,475	計: 3,398,423	
9	受託物賠償事故	受託物リスク	2025.11.01	福岡県	大牟田	あんしんフード君	喫茶店	6,500		従業員がお客さまから預かった携帯電話と財布を紛失させた。	-	受: 242,640	計: 266,904
10	旅館宿泊者賠償	旅館 宿泊者賠償	2026.02.21	栃木県	大田原	あんしんフード君	旅館	9,500	1,300 旅: 2,000	宿泊客の子供が嘔吐し、施設の寝具を汚損した。	-	旅: 17,560	計: 17,560

支払い日(2026.4.1～4.30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: 受託物賠償金、休: 店舗休業補償金

消: 消毒費用、生: 生産物自体の損害、旅: 旅館宿泊者賠償金、特: 特別費用、計: 合計共済金

総合食品
賠償共済

「あんしんフード君」 の制度概要

はこちらをご覧ください! →

※音声付きの動画が流れます(字幕あり)
※スマートフォンやパソコンからアクセスしてください



制度のご案内(約10分)
<https://pipm.co/mg5d>



支払事例で紹介(約5分)
<https://pipm.co/pcsg>



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.258



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(保障のカタチ)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/>

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・祝・年末年始を除く)



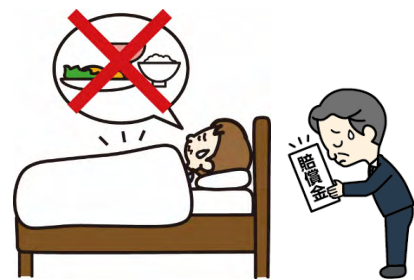
損保の基礎知識

知っておきたい損害保険のキホン vol.2

MS&AD 三井住友海上

「うちは大丈夫」が一番危ない? 夏前に見直したい食中毒対策と備え

気温や湿度が高くなるこれからの季節は、飲食店にとって食中毒リスクが高まる時期です。近年はHACCPに沿った衛生管理が進んでいる一方で、食材保管時の温度変化、調理器具の洗浄不足、従業員の体調不良など、ちょっとしたヒューマンエラーが事故につながるケースは少なくありません。



保険に関して“食中毒”でまず思い浮かべるのは、食中毒被害に遭われたお客さまなど第三者への賠償でしょう。しかし、食中毒による影響は、お客さまへの賠償だけではありません。営業停止による売上減少、予約キャンセルの対応、事故原因の調査・検査、店舗の消毒、設備の交換、商品の回収、お詫び広告の掲載など、店舗経営へのダメージは想像以上に大きくなる可能性があります。現実的な出費で考えると、これら周辺費用のほうが大きいなんてこともあり得ます。

「うちは大丈夫」と思っている時こそ、衛生管理体制や従業員教育、万が一に備えた保険の補償内容を見直す良いタイミングです。事故を未然に防ぐ取り組みと、発生時の備えを両立させ、安心して夏を迎えましょう。

出版

INFORMATION

担当：出版部普及課
E-mail:fukyuuika@jpha.or.jp

ATP試薬特別頒布価格キャンペーン実施中!

新訂 早わかり食品衛生法(食品衛生法逐条解説)第8版

～ 新刊のご案内 ～



1 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

期間限定

ATP試薬 (ルシバックA3 ルシバックPen) 特別頒布価格キャンペーン

本年度もATP試薬につきまして、下記のとおり期間限定特別頒布価格キャンペーンを実施します。ぜひ、本キャンペーン期間中にご購入いただき、食品衛生指導員活動をはじめ、食品衛生月間他各種行事、講習会・手洗い教室等でご活用ください。

なお、頒布先は、全国の食品衛生協会と食品衛生関係行政機関に限定しています。

品名	定価(税込)	頒布価格(税込)		送料
		通常価格	特別価格	
ATP試薬 期間 令和8年6月1日(月) ～8月21日(金)	ルシバックA3 100本入り	26,400円	24,200円 → 18,944円	900円×個数*1
	ルシバックPen 100本入り			
	ルシバックPen40 40本入り	13,200円	12,320円	
ATP検査機器本体	ルミテスター Smart	109,780円	81,972円	無料*2

※1：日食協より送付します

※2：キッコーマンバイオケミファ株式会社より送付します

注) 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

商品の詳細につきましては、<キッコーマンバイオケミファ株式会社ホームページ「ATPふき取り検査サイト」>をご参照ください。

・URL <https://biochemifa.kikkoman.co.jp/products/list/?c=001001001>



新刊案内

新訂 早わかり食品衛生法 第8版 (食品衛生法逐条解説)

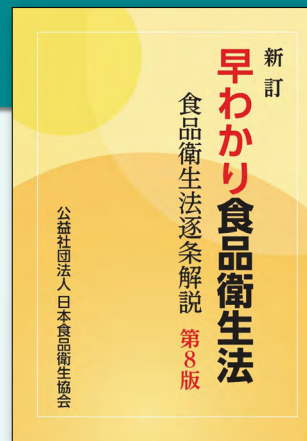
『新訂 早わかり食品衛生法』は、食品衛生法の各条文について、その趣旨や経過、実務上のポイントを解説した逐条解説書です。

このたび、第8版では、第7版補訂版発刊以降の法改正等を踏まえ、食品衛生基準行政に関する権限の移管や、旅館業法の改正内容等を反映します。

食品関係行政をはじめ、これから食品関係事業を始められる方、勉強される方にとって役立つ専門書です。ぜひこの機会にご利用ください。

■体裁：A5判・約786頁 ■価格：6,600円(税込)予定

■発刊：令和8年8月予定 ■送料：サービス



6月号の内容

食と健康

食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集 使用水の衛生管理 過去の食中毒事例から学ぶ 自家水道に潜むリスクと実践的対策

◆現場で役立つ食品衛生知識：アニサキス食中毒の予防法

◆食協事業：食品衛生の基本は手洗い! 手洗いにはじまり、手洗いで終わる

～正しい手洗いを知ってもらおう～(徳島県支部)

◆指導員のひろば：食品衛生指導員活動について(愛知県支部 清須支所)

月刊「食品衛生研究」

◆令和8年度輸入食品監視指導計画について

◆第18回食品汚染物質部会(CCCF)

【受賞演題】保温設備の温度ムラによるウエルシュ菌食中毒発生のリスクについて

～社会福祉施設における保温設備の使用実態に基づく検証～

【受賞演題】学校給食用牛乳の風味異常等の事例について

バックナンバーはこちら!



バックナンバーはこちら!



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

食品衛生研究所では今年度より試験検査成績書の電子発行を始めました。従来の紙媒体による郵送と比較して、より迅速に試験結果をお届けすることが可能となりました。今後も実習研修や試験検査の案内をはじめ研究所の情報をお伝えいたします。(斎藤)