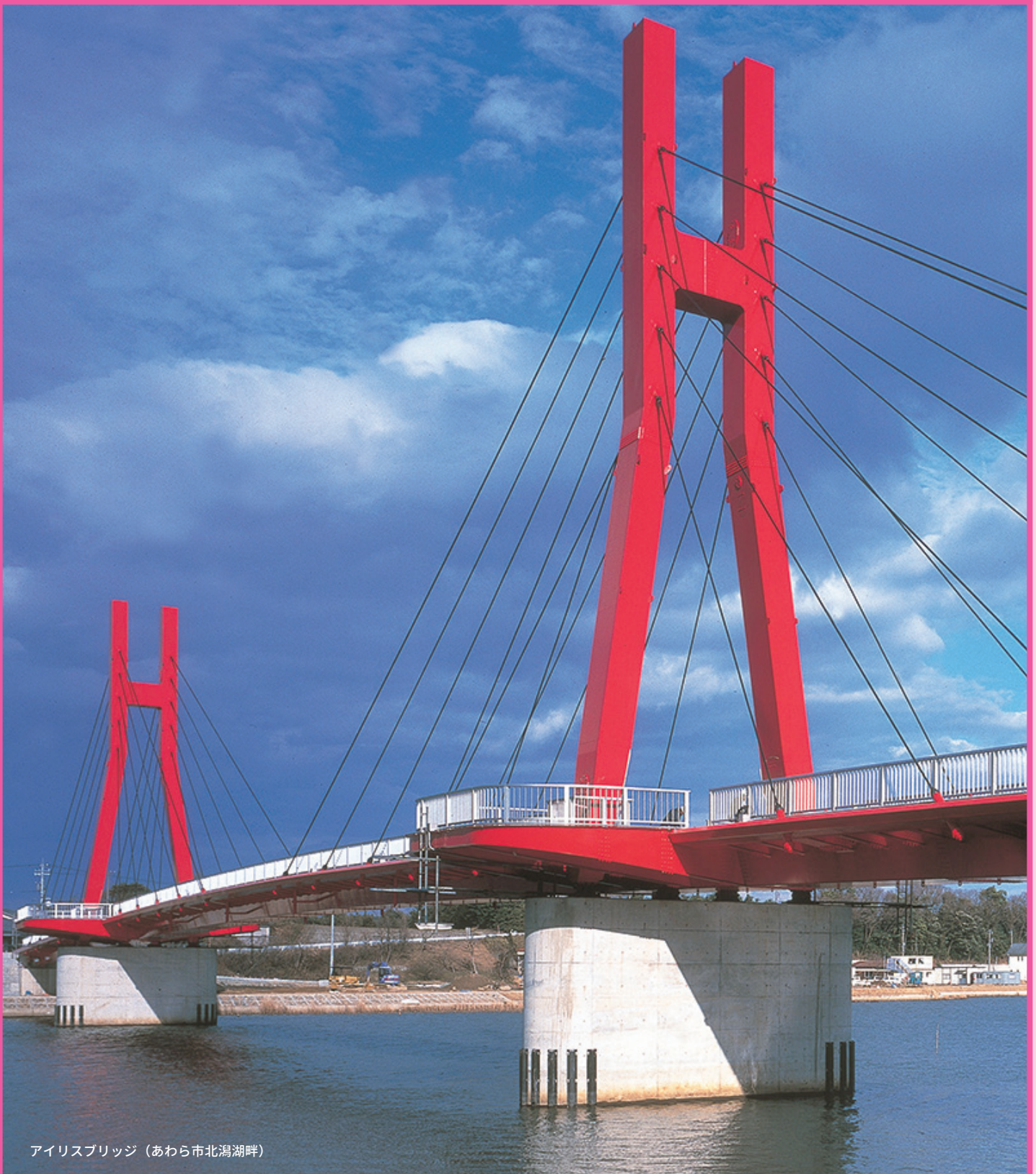




アイリスブリッジ（あわら市北潟湖畔）



公益社団法人 福井県食品衛生協会

〒910-0003 福井市松本3丁目16-10 福井県職員会館ビル3階

TEL (0776) 28-3788 FAX (0776) 28-2221

<https://www.fukui-syoku.jp> Mail : kensyoku@fukui-syoku.jp



ごあいさつ



公益社団法人 福井県食品衛生協会 会長 中村 勉

「食協 News 第7号」の発刊にあたり、一言ご挨拶を申し上げます。

令和6年5月より会長を拝命しました中村でございます。

平素より会員の皆様には、当協会の事業推進につきまして深いご理解とご協力を賜り厚く御礼を申し上げます。

令和6年3月に待望の北陸新幹線が敦賀まで延伸開業となり1年が経過しました。県内外からお客様が観光地等に訪れていただき活気を感じていますが、今後も永く「福井県の魅力」を発信できるよう努めたいと思います。そのため、当協会では県内の食品事業者が国内外からの訪問者の方に安全で安心な食の提供ができるよう行政と連携しながら自主衛生管理の徹底、法の遵守を周知しているところです。特に、昨年から全営業者を対象とし、行政と実施している食品衛生定期講習会で受講者に交付する「受講済の店シール」に福井県等キャラクターを採用としたところですが、令和7年度も福井県等の違うバージョンのキャラクター入りシールとし掲示することで、衛生管理を実施している安心できる店であることをお客様にアピールしていただくと思います。なお、キャラクター入りシールは掲示しやすくなった等の声も受講者から聞かれています、シールへの関心も高くなり受講率向上にも貢献できることを願っています。

また、福井県、福井市（中核市）では、食品衛生法改正施行後5年を経過したHACCPに沿った衛生管理について、当協会が受託し、新規許可取得の全施設に別途講習会を実施しており、既存営業者の取り組みについては食品衛生指導員の巡回等を実施しているところです。当協会では、今後も食の安全確保に向け、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着確認や事業者の支援等に一層努めて参ります。

さらに、全国の営業者が多く加入している賠償共済制度（「あんしんフード君」等）は、各種講習会でも周知しているところですが、安価で充実した補償内容となっているもので「転ばぬ先の杖」でもあります、何卒、加入のご検討をお願い申し上げます。

結びに皆様方の今後ますますのご健勝を祈念し、会報発刊のご挨拶といたします。

令和6年度 春の叙勲

【旭日単光章】生活衛生功勞

木下 善博（奥越） 現：奥越保健協会会長

令和6年度食品衛生関係表彰



受賞おめでとうございます

厚生労働大臣表彰

食品衛生功勞者

吉村 貞蔵（福井） 友吉 俊幸（坂井）
猿橋 正治（若狭）

食品衛生優良施設

山仁（福井） 懐石かどの（敦賀・美方）

福井県知事表彰

食品衛生功勞者

赤崎 幹夫（坂井） 金子 康幸（武生）
大木 勝弘（坂井） 井上 茂（武生）
和田 與次郎（奥越） 熊谷 剛（若狭）

食品衛生優良施設

有限会社公衆商店（福井） 有限会社 一力（敦賀・美方）
手打ちうどん新富（坂井） 中野鮮魚店（敦賀・美方）
浅野耕月堂（坂井） 若杉旅館（若狭）
すしハウス昔ばなし（武生） ママーストアー西津店（若狭）
県民せいきょうハーツたけふ（武生） 葛と鯖寿司の店まる志ん（若狭）
天然温泉 岡三屋 彩かさね（敦賀・美方）

公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生功勞者

村中 洋祐（福井） 氷坂 優一郎（武生）
西畑 一朗（坂井） 宮村 秀美（敦賀・美方）
加藤 啓一（奥越）

食品衛生優良施設

団助（福井） ニューサンピア敦賀（敦賀・美方）
當田屋（鯖江） ホテルせくみ屋（若狭）

公益社団法人日本食品衛生協会理事長表彰

食品衛生指導員

中野 直幸（坂井） 是廣 章光（武生）
三村 慶子（鯖江）

公益社団法人福井県食品衛生協会会長表彰

食品衛生功勞者

安田 泰三（福井） 稲澤 光明（坂井）
中道 和久（福井） 小西 俊一（敦賀・美方）
北野 貴正（奥越） 池上 光雄（敦賀・美方）
平井 美恵子（鯖江） 大澤 高則（若狭）
河合 俊典（武生） 三宅 太一郎（若狭）
中村 圭三（武生）

食品衛生優良施設

国民宿舎 鷹巣荘（福井） 株式会社すみよし（鯖江）
株式会社リード食品工業（福井） 株式会社ハイピース（鯖江）
有限会社キッチン天山（福井） 魚兵（武生）
小絹寿司（坂井） お食事処しもむら（奥越）
はまと旅館（敦賀・美方） 与五郎（若狭）
有限会社吉田由兵衛商店（敦賀・美方）

優秀食品衛生指導員

小松 栄一（坂井） 山下 俊幸（若狭）
春岡 徳雄（坂井） 仲谷 昭二（若狭）
北川 敬喜（坂井） 澤 正文（若狭）
林 角栄（鯖江） 豊福 勝広（若狭）
永崎 拓也（武生） 前田 賢志（若狭）

（敬称略・掲載順不問）

ごあいさつ



福井県知事 杉本 達治

公益社団法人福井県食品衛生協会の皆様には、日頃から、本県の食品衛生行政の推進に格別の御理解を賜りますとともに、事業者の衛生思想の普及・向上や自主管理の推進に御尽力をいただいておりますことに、厚く御礼を申し上げます。

さて、去年は、半世紀にわたる悲願でありました北陸新幹線福井・敦賀開業が実現し、開業後の来訪者数が前年に比べ2割増えるなど、まちや人の流れに大きな変化が生まれ、未来への可能性が広がる「ふくい新時代」を迎えました。また、約1万3千人が参加した「ふくい桜マラソン」の初開催、12年連続「幸福度日本一」獲得など、福井県が全国からの高い注目を集めた一年となりました。

新しい年は、新幹線効果の県全域への波及に向け、インバウンド誘客を含む観光や文化芸術・スポーツを通じた交流人口の拡大、価値づくり産業の創出、農林水産業の成長産業化などを積極的に推進します。

貴協会のおかれましては、今後とも、来訪者の皆様に福井の美味しい食を提供していただくことで、本県の魅力を十二分に発信していただくとともに、食の安全・安心の確保に御支援賜りますようお願い申し上げます。

結びに、貴協会のますますの御発展と会員の皆様の御活躍を心よりお祈り申し上げまして、ごあいさつとさせていただきます。

令和7年度 事業計画および予算の概要

令和7年3月7日（金）に開催された理事会および総会において、令和7年度の事業計画および予算が承認されました。概要は次のとおりです。

主な事業

食品衛生思想の普及および自主衛生管理の推進事業

- ・食品衛生月間事業の実施
(県内7支所において食品衛生月間街頭キャンペーンを実施)
- ・食の安心・安全・五つ星事業の推進
- ・手洗いマイスターによる「手洗い出前教室」の実施
- ・機関紙「食協 News ふくい第7号」の発行
- ・食品衛生関係表彰の実施

食品衛生指導員活動に関する事業

- ・食品衛生指導員研修会の実施
- ・巡回指導の実施
- ・HACCP普及促進に係る委託事業の実施
- ・食品衛生指導員大会の開催
- ・食品衛生指導員部会長会議の開催
- ・許可等に関する申請手続き等の指導

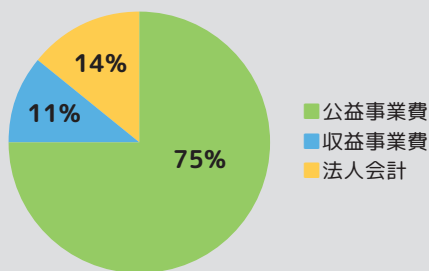
各種講習会・セミナーの開催

- ・食品衛生責任者養成講習会の開催
- ・食品衛生定期講習会の開催
- ・調理師試験予備講習会の開催
- ・ノロウイルス食中毒予防セミナーの開催
- ・新規事業者向け HACCP 講習会の開催

その他の事業

- ・各種共済への加入促進
- ・（公社）日本食品衛生協会助成事業の実施
- ・（公社）日本食品衛生協会会議等への参加
- ・東海北陸ブロック連絡協議会事業への参加
- ・各種会議等の開催

収入割合

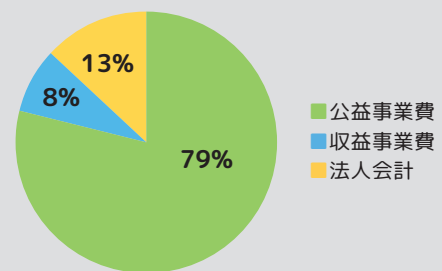


公益事業費：会費、講習会収益、委託金・補助金 等

収益事業費：共済事業収益

法人会計：会費（一部）、雑収益

支出割合



公益事業費：講習会事業費、食品衛生指導員活動、委託事業 等

収益事業費：共済事業費

法人会計：事務所維持管理費、日食協への会費 等

注：上記グラフは事業別にした収支概要であり、公益法人としての「公益的要素」に適合しています。

直近の「正味財産増減計算書」については、当協会ホームページに掲載しています。

県協会本部

「令和6年度食品衛生全国大会」より

令和6年10月24日（木）、厚生労働省および公益社団法人日本食品衛生協会主催の「令和6年度食品衛生功労・食品衛生優良施設等表彰式」が東京・明治座において、約1,100名の参集のもと盛大に開催されました。永年にわたり食品衛生の向上や業界の指導育成に多大なる功績を挙げられた方に贈られ、福井県からは14名の方が受賞されました。

また、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰の部においては、受賞者691名の代表として村中洋祐氏（福井食品衛生協会会長）が謝辞を述べられました。受賞された皆さま、誠にありがとうございます。

※令和6年度「食品衛生関係表彰」を受賞された方は本紙2ページにてご紹介しています。



（公社）日本食品衛生協会会長表彰代表者として謝辞を述べる村中 洋祐氏（東京・明治座）



熱心に受講される参加者の皆さん
（福井新聞社「風の森ホール」）

食の安心・安全への取り組みをサポート

厚生労働省の委託事業として、（公社）日本食品衛生協会との共催による「HACCPに沿った衛生管理及び営業許可制度に関する講習会」を令和6年12月4日（水）福井新聞社「風の森ホール」において開催しました。過去に実施したアンケート調査において、HACCPについて不安が残る、これまで研修の機会がなかったなどの意見を踏まえ実施したところ、定員を大幅に上回る申込があり本講習会に関する関心の高さがうかがえました。事業者の方の不安や疑問点を少しでも解決できる機会を今後も提供していきたいと考えています。

福井支部【福井食品衛生協会】

令和6年度 福井健康福祉センター所長・福井市保健所長・福井食品衛生協会会長表彰

食品衛生関係営業の健全な発展のため、業界の育成指導等に顕著な功績のあった方々、食品衛生上の模範となる優良な施設が受賞されました。心からお祝いを申し上げますとともに、今後ますますのご活躍をお祈り申し上げます。

受賞おめでとうございます

◆福井健康福祉センター所長表彰

食品衛生功労者

山本 慶治

食品衛生優良施設

永平寺 九頭龍ら一麺 庫裡庵

◆福井市保健所長表彰

食品衛生功労者

田中 孝昌

野坂 洋政

紅谷 宏志

食品衛生優良施設

スバル食品

つくも橋ピリケン

ヨーロッパ軒 大和田分店

◆福井食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

天谷 正彦

桜井 直文

相馬 務

竹内 健人

松永 英夫

食品衛生優良施設

九頭竜天然鮎「さざり屋」

和の食 忠兵衛

（敬称略・五十音順）



坂井支部【坂井食品衛生協会】

視察研修旅行

協会員および従業員の学びと相互の親睦を深めることを目的に、令和6年10月8日～9日に視察研修旅行が開催されました。研修先の鳥取県(株)前田商店（練り物と豆腐製品の製造工場）では、衛生管理の状況や製造工程を見学し知見を深めました。



(株)前田商店にて工場見学



鳥取県「砂の美術館」にて



令和6年度 福井県食品衛生指導員大会

令和6年11月18日、福井新聞社風の森ホールにおいて「福井県食品衛生指導員大会」が開催され、坂井支部 岩田順一郎指導員（丸岡地区部会所属）が体験発表をされました。9月に大阪で開催された「食品衛生指導員全国研修会」にも参加され、グループ演習では仮想店舗を題材にディスカッションを行い、指導員として実践的なスキルを高められました。

奥越支部【奥越保健協会】

令和6年度 奥越健康福祉センター所長・奥越保健協会長表彰

令和6年10月28日、平成大野屋「平蔵」において「食品衛生・生活衛生関係表彰式」が開催されました。食品関係営業の健全な発展のため多年にわたり尽力された方々、食品衛生上の模範となる優良な施設が受賞されました。今後ますますのご活躍をお祈り申し上げます。



受賞おめでとうございます

◆奥越健康福祉センター所長表彰

食品衛生功労者

横山 基幸（勝山菓子組合）

食品衛生優良施設

手料理 愛来屋（大野飲食業組合）

八二一新鮮館三番通り（大野食品商協同組合・特別会員）

◆奥越保健協会長表彰

食品衛生功労者

池上 真（大野麺類組合）

小松 豊（勝山旅館組合）

高柳 亮太（大野菓子組合）

田中 和彦（大野飲食業組合）

聖山 智行（勝山食料品組合）

食品衛生優良施設

縄文の里料理研究会（一般協会員）

名水手打そばお清水（大野麺類組合）

山一食品株式会社（一般協会員）

（敬称略・順不同）



食品衛生指導員大会 下村指導員体験発表

「令和6年度福井県食品衛生指導員大会」において、奥越支部を代表し大野麺類組合所属の下村指導員が日頃の指導員活動について体験発表をされました。HACCPに基づく衛生管理の重要性や、講習や研修会で得た知識を丁寧に説明できるよう指導員活動に取り組んでいきたいと抱負を述べられました。



鯖江支部【鯖江食品衛生協会】

令和6年度 丹南健康福祉センター所長表彰・鯖江食品衛生協会会長表彰



受賞おめでとうございます

◆丹南健康福祉センター所長表彰

食品衛生功労者

橋詰 勇（越前部会）

食品衛生優良施設

蟹かに亭（越前部会）

馳走 飯田（今立部会）

◆鯖江食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

小野 奨平（鯖江飲食組合）

木村 卓司（越前部会）

食品衛生優良施設

池田町食品加工研究支援施設

食 LABO（池田部会）

梅田魚店（今立部会）

岬茶屋 花のゆめ（越前部会）



研修旅行

今年の研修旅行は、生鮮館やまひこ尾張旭店へ行ってきました。

みなさん自分の業種に関連する商品を視察。テレビにも取り上げられるやまひこのオリジナル商品の盛り付けや、店内の陳列・ポップなどに興味を持たれていました。午後は関ヶ原古戦場記念館を見学しました。

関ヶ原古戦場記念館では迫力のある体感型シアターを見学し、展望室から望む関ヶ原の合戦場に思いを馳せていました。

今年度の研修旅行参加ご希望の方は鯖江食品衛生協会までお問合せください。初めての方も大歓迎です。

武生支部【武生食品衛生協会】

令和6年度 丹南健康福祉センター所長・武生食品衛生協会会長表彰



受賞おめでとうございます

◆丹南健康福祉センター所長表彰

食品衛生功労者

栗塚 明 永崎 拓也

佐合 直隆

食品衛生優良施設

株式会社新珠食品

酒遊倶楽部たま

◆武生食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

清水 謙一 津田 基行

高井 浩

食品衛生優良施設

秋吉瓜生店

ろばた焼き岩倉

有限会社寿司天狗

花はす温泉 そまやま

食品衛生優良従業員

小林 ますみ



食品衛生月間事業

令和6年8月5日（月）、管内の量販店2カ所で食中毒予防の徹底を呼びかけました。



令和6年レクリエーション事業

ピザの手作り体験と交流会を行いました。とても楽しいひと時を過ごすことができました。



敦賀・美方支部【敦賀・美方食品衛生協会】

協会レクリエーション

敦賀・美方食品衛生協会では、2年に一度、協会レクリエーションを行っており、令和6年10月8日にコロナ禍を経て、6年ぶりに実施しました。会員皆さま同士の交流や親睦を目的とし今回の日帰り旅行は、「なんばグランド花月の観劇とラ・コリーナ近江八幡」を企画しました。バームクーヘンで有名な洋菓子店「クラブハリエ」、施設内では広い敷地内を散策し、実際にバームクーヘンを作っている工程を見学しました。見学後にはお買い物もでき、とても楽しい旅行になりました。



ラ・コリーナ近江八幡

観光スポット!!



赤レンガ倉庫

敦賀港の東側に建ち「歴史と文化と食」を楽しむ施設に新しく生まれ変わりました!



レインボーライン山頂公園

絶景望むテラスから三方五湖・若狭湾が一望できる四季折々の観光スポット!



日本海さかな街

敦賀の人気海鮮市場。海産物・飲食店が軒を連れ「日本海の旬の幸」を満喫!

若狭支部【若狭食品衛生協会】



令和6年度食品衛生指導員体験発表

(東海北陸ブロック大会・指導員全国大会)

令和6年6月6日、富山市内において「公益社団法人日本食品衛生協会東海北陸ブロック大会」及び10月23日東京都内において開催された「食品衛生指導員全国大会」にて若狭支部の藤原清次指導員が「食中毒との戦い」と題し体験発表をされました。

令和6年度 若狭健康福祉センター所長・若狭食品衛生協会会長表彰

令和6年11月20日に若狭健康福祉センター所長表彰・若狭食品衛生協会会長表彰がサンサンホーム小浜にて開催され、賞状と記念品が贈呈されました。今後ますますのご活躍をお祈り申し上げます。



受賞おめでとうございます

◆若狭健康福祉センター所長表彰

食品衛生功労者

岡本 宏一
木村 隆夫
北村 直也
西川 徹

食品衛生優良施設

麒麟
創作鶏料理地鶏庵
渡船民宿西森



◆若狭食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

青山 淳也 平田 篤史
浦谷 尚志 山本 桂三
岡本 武士
栗駒 正一
時本 和哉

食品衛生優良施設

加福鮮魚
庄司旅館
絆
フロッカス
民宿いしづか



食品衛生に関する最新情報等

ノロウイルスによる食中毒が増加しています！

全国において令和6年のノロウイルスによる食中毒は、令和5年に比べ約69%増の276件発生しました。また、福井県においても、令和6年は3件のノロウイルスによる食中毒が発生しました。

〈ノロウイルスによる食中毒事件数〉

単位：件

	R1	R2	R3	R4	R5	R6
全 国	212	99	72	63	163	276※
福井県	5	2	0	1	3	3

※ R7.2.14 時点の暫定値です。

ノロウイルスによる食中毒は、ウイルスに感染した食品取扱者を介して食品が汚染されたことが原因となっているケースが多いとされています。今一度、以下の項目について施設でのノロウイルス対策が十分であるか確認しましょう。

ウイルス性食中毒の予防4原則

1 持ち込まない

- ・食品取扱者の健康管理は適切に実施できていますか？
ノロウイルスに感染していても、症状が出ない場合（不顕性感染）があります。食品取扱者本人だけでなく、必要に応じて同居人を含めた健康管理を行いましょう。
- ・症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業をしないなどの対策をとりましょう。

2 つけない

- ・食品取扱者の手洗い方法や手洗いのタイミングは適切ですか？
- ・手洗い場には、共用のタオルではなく、ペーパータオルを配置しましょう。



3 やっつける

- ・食品の加熱は十分にできていますか？
ノロウイルスの失活化には、中心温度が85℃～90℃で90秒間以上の加熱が効果的です。

4 ひろげない

- ・施設や調理器具、トイレ等、適切に清掃（洗浄）・消毒を行っていますか？
ノロウイルスを完全に失活化するためには、消毒用エタノールではなく、次亜塩素酸ナトリウムなどを使用する必要があります。
- ・トイレに嘔吐物があった時などに、迅速かつ適切に処理できるような準備（消毒液、使い捨て手袋、マスク、ガウン等）をしておきましょう。ノロウイルスの失活化には、適切な塩素濃度が必要になります。消毒液の作り置きはやめましょう。

食品衛生ニュース

アニサキスによる食中毒防止対策はできていますか？

アニサキスによる食中毒は、平成 30 年から全国で一番多く発生している食中毒であり、福井県においても多くのアニサキスによる食中毒が発生しています。

〈アニサキスによる食中毒事件数〉

単位：件

	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
全 国	468 (1位)	328 (1位)	386 (1位)	344 (1位)	566 (1位)	432 (1位)	330 ^{※1} (1位)
福井県	3 (1位)	2 (3位)	3 (1位)	2 (1位 ^{※2})	11 (1位)	15 (1位)	5 (1位)

※1 R7.2.14 時点の暫定値です。

※2 ウエルシュ菌および植物性自然毒による食中毒についても2件ずつ発生しています。

HACCP に沿った衛生管理を実施し、アニサキスによる食中毒を防止できるよう、県ではアニサキス対策用の衛生管理計画および記録様式の例をホームページにて公開しています。アニサキス対策が必須となる施設におかれましては、必ず衛生管理計画にアニサキス対策の項目を加え、計画に基づく衛生管理を実施し、記録することでアニサキスによる食中毒を防止しましょう！

ホームページ：アニサキス線虫による食中毒にご用心！（注意喚起）

<https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/iei/shokunoanzen/anisakis.html>



【注意】令和7年3月31日をもって、経過措置期間が終了しています！

- (1) 令和7年4月1日以降、ふぐ処理登録者のまま業としてふぐを処理することはできません。業としてふぐを処理する場合は、ふぐ処理師試験に合格し、ふぐ処理師の資格が必要となります。
- (2) 令和7年4月1日以降、食品表示のアレルギー表示から「くるみ」が欠落している場合は、食品表示法違反となります。再度、適切な表示になっているかご確認ください。



申請窓口での現金による手数料納付ができなくなりました！

令和7年3月31日をもって福井県証紙が廃止されたことに伴い、令和7年4月1日からは、これまで申請窓口で行っていた福井県証紙による手数料納付（申請窓口での現金支払い）はできなくなりました。

今後、食品営業許可申請（福井市除く）および各種免許（調理師、製菓衛生師、ふぐ処理師）の申請に関する手数料を納付する際には、原則、以下の方法により手数料を納付していただきますようお願いします。

(1) 手数料納付システムによる納付

パソコンやスマートフォンを使って、インターネットから支払手続きができます。
URL（<https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/iei/tesuryo.html>）もしくは右に示す二次元コードから申込を行うことで、コンビニ店舗での納付もしくはクレジットカードによる納付が可能です。

申込手続き完了後、12桁の申込番号が表示されます。申請する際には、12桁の申込番号を申請書に記載してください。



(2) キャッシュレス端末による納付

申請窓口にて、クレジットカード、電子マネー、各種コード決済を使用して納付することが可能です。

食品衛生指導員活動

令和7年度重点指導目標

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と
振り返り～五つ星で見える化！衛生管理をアピールしよう～」

本年も各支部の食品衛生指導員が、皆さまの営業所を巡回し、食品衛生管理の点検や自主管理の取組みについて確認を行います。引き続き、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画書の作成・記録を行いましょう。



令和6年度福井県食品衛生指導員大会

令和6年11月18日、福井新聞社風の森ホールにて「福井県食品衛生指導員大会」が開催されました。中村勉会長の開会あいさつにはじまり、福井県健康福祉部健康医療局医薬食品・衛生課佐々木課長より祝辞を頂戴したのち、(公社)日本食品衛生協会理事長表彰の伝達授与式も執り行われました。また、指導員体験発表では、坂井支部岩田指導員、奥越支部下村指導員の2名が、研修会や日頃の指導員活動を通して学んだことについて発表されました。



講演では、amite株式会社代表取締役の大森望央氏を講師としてお招きし、「福井を盛り上げる！食の魅力発信」と題してこれまでの福井にまつわるPRや広報活動についてご紹介いただきました。

令和6年度食品衛生指導員全国研修会

令和6年9月、食品衛生に関する最新の知識と指導技術の向上を目的として、食品衛生指導員全国研修会が開催されました。本県からは坂井支部より岩田指導員と春岡指導員が参加され、2日間の研修を活かし、今後の指導員活動においてさらに効果的な方法を取り入れ、食品衛生の向上に貢献していきたいと抱負を述べられました。



グループ討議の様子（大阪市会場）

共 済 事 業

さらに
補償が
拡大!!

食協会員のみなさまであればどなたでも加入できます。万が一の事故や災害に備えて加入をおすすめしています。

厚生労働省認可共済

あんしんフード君

(総合食品賠償共済)



食中毒だけでなく、業務上の過失による事故（施設賠償）、お預かり品にかかわる事故（受託物賠償）を含め、食品等事業者のリスクをトータルに補償します。

1 オールインワンで安心補償!

生産物賠償リスク + 施設リスク + 漏水リスク + 受託物リスク + 携帯品リスク

●食中毒
●異物混入等

●従業員の過失
●施設の欠陥等

●店内の漏水で
階下の施設を汚損

●お預かり品に
関わる損害

●店舗内で
食事中に盗難

2 納得の掛金で安心補償

年間掛金
8,500円

→ 1億円

※年間売上高3,000万円以下の飲食店の場合

営業種	基本掛金（年間）	休業補償特約掛金（年間）
飲食店	8,500円	900円
喫茶店	6,500円	900円
仕出し・弁当、移動販売	11,000円	3,700円
食料品販売業	3,500円	100円
食品製造業	5,500円	200円
旅館営業	総床面積(㎡)×23円	1,300円

3 事故発生後のこんな費用も補償

- ★事故現場の保存・取り片付けに要する費用
- ★感染症発生時の施設内の消毒費用のほか、
トコジラミ被害発生に伴う駆除費用・消毒費用
- ★身体被害が発生した、または発生のおそれがある場合のリコール補償
- ★ノロウイルス発生時の被害者への治療費・見舞金
- ★納入先からの不良完成品に関わる賠償請求についても補償
- ★事故発生後のお詫び広告費用
- ★事故発生時の代金返還費用（旅館以外）

レポート

令和6年度「新規事業者向けHACCP講習会」

みなさん、こんにちは！

私は飲食店を営んでいます。今回、うちのお店が“令和3年度～5年度内に新規で営業許可を取得した施設”に該当するということで、「新規事業者向けHACCP講習会」を受講してきました。案内が届いた時にはちょっと面倒だなと思いましたが、“HACCPは義務だし、衛生管理は大事だよね”と思い直して、いざ講習会会場へ。

受講の感想を書く前に、HACCPについての素直な気持ちを書いてみました。

- ・HACCPって何？ ・義務だよね、分かっているけど…
- ・忙しいし記入する暇なんてないよ ・面倒くさそう
- ・やってみたけどこれでいいのかな？

こんなところでしょうか。皆さんはどうですか？

会場に到着して、渡されたのは「食品衛生管理ファイル」という冊子のみ。難しい資料とかもなく、ちょっと拍子抜けしました。講師の方がスクリーンを使って説明してください、それを聞きながら管理ファイルに記入していきました。



最初にするのは、衛生管理計画を作ること。とはいってもこの計画に必要な「確認すべき項目」はほとんど書かれていて、追加の項目があれば自分のお店に合わせてカスタマイズすればいいそうです。「確認すべき項目」は、“仕入れた食材が傷んでいないか確認したか”とか“器具などの洗浄”“手洗い”など、毎日普通に行っていることばかりで難しくない内容でした。

その次にしたのは、毎日の記録のつけ方。「確認すべき項目」に、できたら“○”、できなかったら“×”を記入。あと、冷蔵庫の温度を書くこと。その日にあったことや気が付いたことも書いておくとなお良い。以上！これだけ！？



「HACCP講習受講済」
シール



「保健所確認済」
シール

HACCPって横文字だけでやる気がなくなり、義務って言われると気が重かったけど、やってみたら物凄く簡単でした。1時間の講習で衛生管理計画はバッチリできあがり、あとは日々記入するだけ。「HACCP講習受講済」のシールももらって達成感100%です。記録表を2週間程つけたところ、保健所の方に確認してもらい「保健所確認済」のシールももらいました。

今では「HACCPやっていますか？」と聞かれたら、胸をはって「やっています！」と答えられます。これからもお客様に安心安全な食事を提供するため、食品衛生管理を徹底していきたいと思います。

注：福井市管内での当該講習会は令和3年度より実施されています。なお、「HACCP講習受講済」シールについては配布していません。

ご案内

●「食品衛生管理ファイル」はどこでもらえますか？

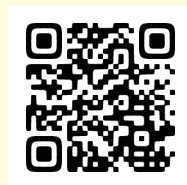
→福井県、福井市のホームページからダウンロード
できます。

<福井県>

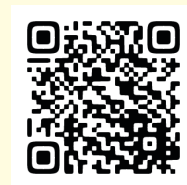
<https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/iei/haccp/haccp.html>

<福井市>

<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p021908.html>



福井県



福井市

●うちは製造業だけど、各業種に合った管理ファイル（手引書）はありますか？

→厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html



厚生労働省

令和7年度 食品衛生責任者養成講習会のご案内

施設ごとに設置が義務づけられている「食品衛生責任者」の資格を得るための講習会を知事の認定により実施しています。この講習会は、オンラインで講義動画の視聴とテストを受ける【eラーニング方式】と、【会場集合型】で受講する方法があり、どちらかを選択することができます。

【eラーニング方式】	受講料	10,000 円（協会員・一般）
------------	-----	------------------

※定員制限はなく 365 日 24 時間いつでも申込・受講が可能です。

パソコンから
簡単にお申し込み!

全ての講座を
修了しました!

速やかに
ご自身で
修了証を印刷

受講可能期間：30 日間

《受講資格》
福井県内の飲食店や食品製造業等の施設に勤務している方、または福井県内在住者。（学生含む）

詳細をご確認のうえ、当ホームページより
お申し込みください。

公益社団法人福井県食品衛生協会
<https://www.fukui-syoku.jp/>

【会場集合型】	受講料	協会員 6,000 円 一般 10,000 円
---------	-----	------------------------------

※受講の申込は各地区協会にて受け付けております。各会場定員になり次第締め切らせていただきます。
※講習日程や会場が変更になる場合がありますので、最新の情報については当ホームページをご覧ください。

場所：福井県産業会館「本館展示場」 定員 130 名		
	開催日	申込期間
第1回	令和7年 5月28日（水）	令和7年 4月14日（月）～ 4月18日（金）
第2回	令和7年 8月28日（木）	令和7年 7月14日（月）～ 7月18日（金）
第3回	令和7年 11月27日（木）	令和7年 10月20日（月）～ 10月24日（金）
第4回	令和8年 3月11日（水）	令和8年 2月 2日（月）～ 2月 6日（金）

令和7年度 調理師試験予備講習会のご案内

調理師試験受験者のための講習会を実施しています。

日 時	令和7年9月 9日（火）～9月10日（水）	会 場	サンドーム福井「小ホール」（予定）
申込期間	令和7年7月14日（月）～7月18日（金）	受 講 料	19,000 円

※講習日程や会場が変更になる場合がありますので、最新の情報については当ホームページをご覧ください。
※調理師試験等については、公益社団法人調理技術技能センターのホームページをご覧ください。
<https://www.chouri-ggc.or.jp/>

地区協会のご案内

地 区 協 会 名	〒	所 在 地		電 話
（公社）福井県食品衛生協会	910-0003	福井市松本3丁目16-10	福 井 県 職 員 会 館 3 階	0776-28-3788
福 井 食 品 衛 生 協 会	918-8540	福井市西木田2丁目8-8	福井県福井健康福祉センター内	0776-36-1116
坂 井 食 品 衛 生 協 会	919-0632	あわら市春宮2-21-17	福井県坂井健康福祉センター内	0776-73-0601
奥 越 保 健 協 会	912-0084	大野市天神町1-1	福井県奥越健康福祉センター内	0779-66-2076
鯖 江 食 品 衛 生 協 会	916-0022	鯖江市水落町1-2-25	福井県丹南健康福祉センター内	0778-51-0034
武 生 食 品 衛 生 協 会	915-0882	越前市上太田町41-5	南 越 合 同 庁 舎 1 階	0778-22-4135
敦賀・美方食品衛生協会	914-0057	敦賀市開町6-5	福井県二州健康福祉センター内	0770-22-3747
若 狭 食 品 衛 生 協 会	917-0073	小浜市四谷町3-10	福井県若狭健康福祉センター内	0770-52-1300

※各地区協会と併設して（公社）福井県食品衛生協会の各支部が設置されております。