

食協だより香川

令和7年6月

No. 74

公益社団法人 香川県食品衛生協会 高松市番町四丁目1-10
香川県健康福祉部生活衛生課内 TEL(087)831-1388

香川県

ちんちん 火に 返した？

鶏ささみのカンピロバクター菌にご用心！
たとえば 鶏ささみのカンピロバクター菌汚染率 48%
香川県調べ

加熱で菌をトリ除く！

カンピロバクター食中毒の予防方法は、(1)食肉を十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分以上加熱)することが重要です。具体的には未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理を避けることが最も効果的です。また、二次汚染防止のために、(2)食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う、(3)食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う、(4)食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。

食品衛生月間 8/1・8/31

目次

就任のご挨拶・退任のご挨拶	1
令和7年度 表彰式・通常総会	2
令和6年度 貸借対照表、正味財産増減計算書	3
令和6年度 中・四国ブロック大会、食品衛生全国大会	4
令和6年度 事業報告	5・6・7・8
令和7年度事業計画	8
食品衛生情報	9・10・11・12
令和7年度 食品衛生責任者養成講習会	13
令和7年度 検便検査の日程	14
総合食品賠償共済あんしんフード君	15・16
当協会からのお願い	19



就任のご挨拶

公益社団法人香川県食品衛生協会 新会長 大野 英作

会員の皆様方には、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

この度、本年4月1日より、第九代香川県食品衛生協会会長に就任いたしました大野でございます。

昨今、会員数の減少が日本食品衛生協会全支部の問題となっており、香川県食協としましても、種々検討を加えているところでございます。

さらなる組織自体の強化、公益事業の充実など課題は山積しております。

しかし、そのような状況であっても、消費者の方々は、毎日の生活の中、変わらず「食の安全・安心」を求めておられます。

私たちは、その思いに答えなければなりません。

今後、会員皆様方のお力を賜りながら、微力ではございますが、業界の発展、協会組織のさらなる充実強化に専心努力してまいり所存でございます。

何卒、前任者同様、ご支援、ご協力の程よろしくお願い申し上げますとともに、皆様方のご健康と、ご健勝を祈念し就任のご挨拶といたします。



退任のご挨拶

公益社団法人香川県食品衛生協会 前会長 森 博章

この度、本年3月末日をもって会長職を退任いたしました。

在任中は、会員皆様方には、公私に亘り格別のご指導ご厚情を賜り、厚く御礼申し上げます。

新しい年号であります「令和」の始まりとともに、新型コロナウイルス感染症が猛烈な勢いで拡大し、会員の皆様方には、大きな影響が出たことと思います。

また、令和3年6月1日からHACCPの完全施行が始まり、会員の皆様には計画作成、記録の保管など、新しいことに戸惑われたことでしょう。

厳しい環境が取りまく中、衛生面の見直しをしながら自主管理を続けて、「香川の食」を守っていただき、誠にありがとうございます。

執行部でも、近年様々な問題に直面してまいりましたが、その都度 理事会、また最高決定機関である総会にて熱心にご協議、ご議論いただき、スムーズな協会運営を行うことができましたことは、ひとえに、役員、代議員の皆様方のご理解、ご協力の賜物と心より感謝申し上げます。

結びに、新会長のもと、さらに一致団結し、協会自体は元より会員各位がご健康で、ますますご発展されますことを祈念いたしまして退任のご挨拶といたします。

誠にありがとうございました。

令和7年度 表彰式並びに通常総会

令和7年5月27日（火）ホテルパールガーデンにて、令和7年度表彰式並びに通常総会を開催いたしました。表彰式では、香川県知事感謝状（食品衛生功労者9名）、香川県知事賞（食品衛生優良施設8施設）、香川県食品衛生協会会長表彰（食品衛生功労者12名、食品衛生優良施設10施設、優良従業員8名）の方（施設）が、受賞されました。また、香川県知事（代理）香川県健康福祉部部長 長尾英司様、香川県議会議長（代理）文教厚生委員会委員長 岡野朱里子様、高松市長（代理）高松市健康福祉局保健所長 藤川愛様、高松市議会議長 坂下且人様よりご祝辞をいただき、盛大に開催することができました。通常総会では、議案審議に移り、原案どおり可決されました。また懇親会席上では、当協会の顧問であります香川県議会議員 平木享様よりご祝辞をいただきました

来賓の方々より祝辞



健康福祉部長 長尾様



文教厚生委員長 岡野様



高松市保健所長 藤川様



高松市議会議長 坂下様



表彰式の様子



受賞者代表より謝辞



県議会議員 平木様より祝辞



懇親会の様子

食品衛生功労者・優良施設表彰等を受賞された方々は次のとおりです。（敬称略）

食品衛生功労者・優良施設等の顕彰

知事感謝状受賞者

◎食品衛生功労者（9名）

福崎 正之	（東讃）
三浦 康男	（高松）
日下 譲	（高松）
六車 和則	（高松）
三好 修	（中讃）
馬場 広貴	（中讃）
高田 正広	（中讃）
原 隆	（西讃）
吉田 篤司	（西讃）

知事賞受賞施設

◎食品衛生優良施設（8施設）

宝食品株式会社第2工場	（小豆）
民サ麺業株式会社	（高松）
高松市食肉加工株式会社	（高松）
仕出しセンターいちから二蝶	（高松）

会長表彰受賞者・受賞施設

鎌田醤油株式会社本社工場	（中讃）
有限会社島田商店	（中讃）
木下製粉株式会社	（中讃）
有限会社エバーフーズ	（西讃）

◎食品衛生功労者（12名）

松村 敏子	（東讃）
濱田 幸寿	（小豆）
英 浩司	（小豆）
森本 覚範	（小豆）
土居 順司	（高松）
神田 範子	（高松）
倉田 有教	（高松）
森田 伸二	（高松）
野田 正	（中讃）
宇賀 健司	（西讃）
田中 充久	（西讃）
宇賀 淳一	（西讃）

◎食品衛生優良施設（10施設）

株式会社禾	（東讃）
Café シネマ倶楽部	（小豆）
春日堂株式会社	（小豆）
れいがん茶屋カフェ	（高松）
株式会社麺棒	（中讃）
さぬき冷食株式会社	（中讃）
八阪精肉店	（中讃）
有限会社味源	（中讃）
株式会社三崎水産 詫間工場	（西讃）
グリルレストランモカ	（西讃）

◎食品衛生優良従業員（8名）

廣瀬 弘美	（東讃）
長町 貫太	（東讃）
福原 和宣	（小豆）
梅本 敬士	（小豆）
植村 達磨	（高松）
山口 貞子	（高松）
藤村 綾子	（西讃）
白井 和樹	（西讃）

貸借対照表

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

(単位：円)

科 目	当 年 度	前 年 度	増 減
I 資産の部			
1.流動資産			
現金預金	81,509,084	86,826,651	-5,317,567
未収会費	23,500	0	23,500
未収金	1,373,990	927,837	446,153
仮払金	0	499	-499
貯蔵品	6,961,713	7,419,929	-458,216
流動資産合計	89,868,287	95,174,916	-5,306,629
2.固定資産			
(1) 基本財産			
基本財産合計	0	0	0
(2) 特定資産			
中四国ブロック大積立資産	5,000,000	5,000,000	0
特定資産合計	5,000,000	5,000,000	0
(3) その他固定資産			
固定資産合計	6,152,390	5,000,000	1,152,390
資産合計	96,020,677	100,174,916	-4,154,239

科 目	当 年 度	前 年 度	増 減
II 負債の部			
1.流動負債			
預り金	1,348,750	3,340,268	-1,991,518
預り会費	36,435,700	42,177,400	-5,741,700
流動負債合計	38,049,500	45,517,668	-7,468,168
2.固定負債			
固定負債合計	0	0	0
負債合計	38,049,500	45,517,668	-7,468,168
III 正味財産の部			
1.指定正味財産			
指定正味財産合計	0	0	0
2.一般正味財産			
(2) その他一般正味財産	57,971,177	54,657,248	3,313,929
一般正味財産	57,971,177	54,657,248	3,313,929
正味財産合計	57,971,177	54,657,248	3,313,929
負債及び正味財産合計	96,020,677	100,174,916	-4,154,239

正味財産増減計算書

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

(単位：円)

科 目	金 額
一般正味財産増減の部	
1.経常増減の部	
(1) 経常収益	
基本財産運用益	0
特定資産運用益	0
受取入会金	717,500
受取入会金	717,500
受取会費	23,172,200
正会員受取会費	20,544,200
特別会員受取会費	1,880,000
賛助会員受取会費	748,000
事業収益	34,510,676
共済手数料収入	9,071,361
図書手数料収入	53,280
広告収入	175,000
セミナー収入	50,280
負担金収入	834,000
講習会受講料	19,466,400
物資斡旋販売手数料	225,920
検便手数料	1,468,500
証紙・印紙手数料	2,714,935
再交付手数料	451,000
受取補助金等	1,944,000
市・町補助金	1,446,000

科 目	金 額
日本食品衛生協会補助金	498,000
委託金収益	3,222,642
県費委託金収入	1,114,100
市費委託金収入	2,108,542
受取寄付金	0
雑収益	156,926
受取利息	52,926
雑収益	104,000
経常収益計	63,723,944
(2) 経常費用	
事業費	56,429,244
給料手当	22,658,064
退職給付費用	1,701,554
福利厚生費	3,186,810
諸手当	6,115,666
旅費交通費	2,899,306
通信運搬費	2,537,454
消耗什器備品費	4,138,173
支払手数料	3,527,993
謝金	1,068,180
使用料	1,690,741
保険料	119,550
租税公課	1,746,190
印刷製本費	1,586,772
借上金	1,226,642
支払負担金	530,144
物資斡旋購入費	157,433

科 目	金 額
減価償却費	663,710
雑費	874,862
管理費	2,983,071
給料手当	462,409
退職給付費用	34,726
福利厚生費	65,037
諸手当	125,383
旅費交通費	297,916
通信運搬費	135,560
消耗什器備品費	112,851
使用料	34,505
保険料	2,440
租税公課	10,310
支払負担金	7,704
支払手数料	26,635
借上金	750,167
慶弔交際費	190,912
減価償却費	0
雑費	726,516
経常費用計	59,412,315
2.経常外増減の部	
当期一般正味財産増減額	4,311,629
法人税、住民税及び事業税	997,700
一般正味財産増減額	3,313,929
一般正味財産期首残高	54,657,248
一般正味財産期末残高	57,971,177
正味財産期末残高	57,971,177



令和7年5月3日

食品衛生功勞により
「知事表彰」を受賞されました。



馬場 俊作 様
(中讃)

令和6年度 中・四国ブロック大会

令和6年7月17日(水) 島根県松江市にて、中・四国ブロック大会が開催されました。厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰を受賞された方は次のとおりです。(敬称略)

厚生労働省健康・生活衛生局長表彰

冨永 博道 (高松)

令和6年度 食品衛生全国大会

厚生労働大臣表彰

食品衛生功勞者



森 静家(高松) 上原 政則(高松) 塩田 昌樹(中讃)



令和6年10月23日(水) 浅草公会堂にて食品衛生指導員全国大会が、24日(木) 明治座にて表彰式が開催されました。厚生労働大臣表彰並びに(公社)日本食品衛生協会会長表彰等を受賞された皆様は次のとおりです。(敬称略)

日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生功勞者

糸井 明人(東讃) 吉田 英子(中讃)
村井 彰(高松) 寅丸 和也(中讃)

食品衛生優良施設

株式会社サンコウフーズ (小豆)
ツジセイ製菓 株式会社 (高松)
オークラホテル丸亀 主厨房 (中讃)
うどん明水亭 (中讃)
株式会社メルヘンフーズ (西讃)

食品衛生優良施設



株式会社さぬき麺心
(中讃)



八幡食品株式会社
(西讃)

日本食品衛生協会理事長表彰

松井 寛(東讃) 小林 実(高松)



宮川製麺所

香川県善通寺市中村町1丁目1-20
☎(0877)62-1229



令和6年度事業報告

食品衛生責任者養成講習会（香川県・高松市認定事業）

資格取得のため食品衛生責任者養成講習会を開催いたしました。

地 区	東 讃	小 豆	高 松	中 讃	西 讃	e-ラーニング*	計
回 数	5回	2回	6回	12回	6回	—	31回
受講者	259名	67名	516名	468名	210名	121名	1,641名

* e-ラーニングは R6.11 から開始。自宅等でリモート受講可能。

食品衛生責任者実務講習会（香川県・高松市委託事業）

香川県・高松市委託事業として「HACCP講習会」として実施しました。

地 区	東 讃	小 豆	高 松	中 讃	西 讃	計
回 数	6回	6回	4回	15回	8回	39回
受講者	92名	68名	503名	408名	143名	1,214名

食品衛生指導員活動（高松市委託事業・日食協補助金事業）

食品衛生指導員活動として、指導員研修会と巡回指導を行いました。

◆食品衛生指導員研修会

地 区	東 讃		小 豆	高 松	中 讃		西 讃	
月	7月	1月	6月	7月	7月	3月	7月	3月
出席者数	20名	14名	24名	27名	26名	18名	26名	13名

◆巡回指導（高松市委託事業（高松地区のみ）・日食協補助金事業）

〔重点指導項目：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践と振り返り〕

実施時期	指導員延数	巡回指導延施設数
8、9月	1,421名	2,179施設



◆営業時間
月～木…19:00～翌1:30
金・土…19:00～翌2:30
◇定休日／日・祝日
〒760-0045
香川県高松市古馬場町14-22
TEL.087-822-4362

御料理・仕出し・大小宴会

まのう

結婚式場

まのう町四条新道

宴会部 ☎(0877)73-3745 鮮魚部 ☎(0877)73-3746
仕出し部 ☎(0877)73-3745 食彩茶屋 華凛 ☎(0877)73-5855

● 集団検便事業 (*数字は検体数) ●

地 区	東 讃	小 豆	高 松	中 讃	西 讃	計
細 菌	235	134	401	685	272	1,727
ノロウイルス	6	8	39	17	6	76
計	241	142	440	702	278	1,803

● 出前講座事業 ●

ホテルや飲食店、産直市や組合などからの依頼により講師を派遣し、「手洗い・食中毒・HACCP・食品衛生法」など、依頼者の希望に沿った出前講座を行いました。

派遣回数／7回

受講者／470名



● 食の安心・安全・五つ星事業 ●

講習会受講・HACCP記録・害虫駆除実施・従業員の健康管理・賠償共済加入の5項目について判定会を行いました。

地 区	東 讃	小 豆	高 松	中 讃	西 讃	計
回 数	2回	2回	4回	2回	3回	13回
計参加店数	4店	5店	75店	10店	12店	106店

● キャンペーン ●

令和6年10月27日(日)小豆島ふるさと村にて開催された「小豆島町ふるさと商工まつり」に参加し、「手洗いチェック体験」「食品衛生リーフレット及び食品衛生普及啓発グッズ配布」を行いました。157名の方々に手洗い体験をしていただきました。



寿し×海鮮酒場
すいとうや
酔灯屋

☎(087)822-1688

〒760-0021 高松市西の丸町13-7

酔灯屋駅前ビル3F

焼肉 松坂

<https://yakniku-matsuzaka.com/>

本店(240席)

善通寺市吉原町540-3
☎0120-62-5032
(営業時間)11:00~22:00
(LO 21:30)
(定休日)毎週火曜日
(祝日は営業)

国道店(258席)

善通寺市弘田町903-1
☎0120-39-8929
(営業時間)
昼11:00~14:30(LO 14:00)
夜17:00~23:00(LO 22:00)
(定休日)不定休

令和6年度「食品営業賠償共済」WEB受付システム研修会

令和6年10月からの導入にあたり、令和6年9月4日（水）・5日（木）日本食品衛生協会共済部竹部課長（現：部長代理）を講師としてお迎えし、香川県にて研修会を開催いたしました。他県支部支所の方々もご参加いただき、同日支所見学も行いました。



共済WEB研修会1日目



共済WEB研修会2日目



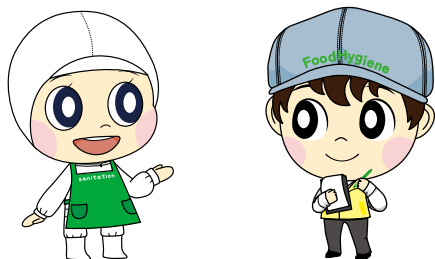
支所見学1日目



支所見学2日目

HACCP講習会

厚生労働省委託事業としてHACCP講習会が全国で開催され、令和6年11月26日（火）香川会場でも35名の方々が受講されました。



食品衛生教室（三者座談会事業（高松市委託事業））

日頃の食品の安全は、どのように確保されているか、その確認方法はどのようなものか、従業員の健康管理はどうしているかなど、食品衛生の取組を消費者の皆様にご覧いただくため、学校給食施設や食品工場見学を行っています。

高松地区

開催日：令和6年8月27日
参加者：22名
研修場所：香川県産業技術センター
○高松市給食施設の概要
○食品表示、食中毒予防について



令和7年度

事業計画

基本方針

本協会は、安全な食品を消費者に提供するという基本理念に基づき、食品衛生指導員制度の一層の拡充強化と、食品衛生の自主管理体制の確立を図りながら、食品事故の防止及び食品衛生の向上と食品業界の発展に努めてまいります。

また、食品衛生の重要性を広く呼びかけることによって、営業者及び一般消費者の食品衛生に関する知識の普及啓発に努めてまいります。

- | | |
|--|--|
| <p>1. 組織の充実強化</p> <p>公益事業</p> <p>2. 県・高松市委託・認定事業の実施</p> <p>3. 食品衛生指導員の知識及び技術の習得</p> <p>4. 食品衛生指導員活動特別補助金事業の実施</p> <p>5. 食品衛生の日の推進</p> <p>6. 食品衛生に関する普及啓発事業</p> <p>7. 一般消費者への啓発</p> <p>8. 各種講習会及びセミナー（出前講座等）の開催</p> <p>9. 食品衛生に関する各種相談事業</p> <p>10. 情報の提供と指導啓発</p> | <p>11. 食中毒警報発令事業に対する協力</p> <p>12. 食品営業許可更新手続き等、行政への協力</p> <p>13. 食品衛生功労者等の顕彰</p> <p>14. 食の安心・安全・五つ星事業の推進</p> <p>15. 集団検便の実施</p> <p>収益事業</p> <p>16. 各種共済事業の推進</p> <p>17. 証紙等売りさばき事業の実施</p> <p>18. 食品衛生に関する印刷物の作成、月刊誌等の斡旋</p> <p>19. 物資販売・斡旋の事業</p> |
|--|--|

名代こんぴらおん

名代こんぴらおん

四国 琴平 石段や

TEL.0877-73-5678(代)

百景味

Takumi Hyakkei

中国料理 北京

高松市片原町2-8
tel.087-822-2141
www.pekin.co.jp

食 品 衛 生 情 報

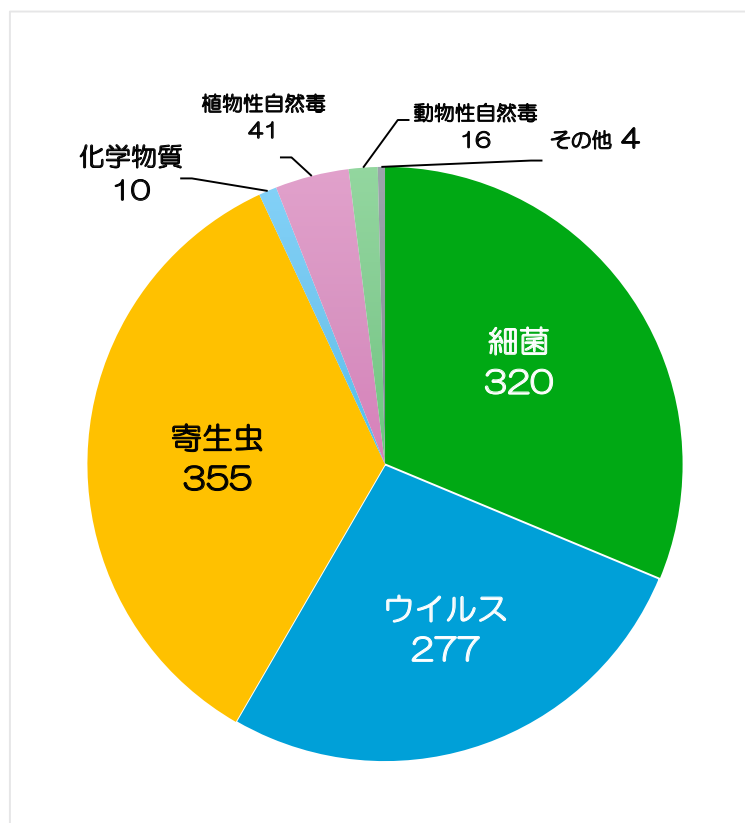
カンピロバクター食中毒

— 細菌性食中毒のうち事件数第1位！！ —

全国で発生している細菌性食中毒のうち、カンピロバクターを原因とする事件が最も多くなっています。



まず、令和 6 年全国で発生した食中毒をグラフで見てみましょう。

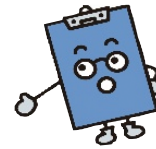


病因物質	事件数
細菌	320
ウイルス	277
寄生虫	355
化学物質	10
植物性自然毒	41
動物性自然毒	16
その他	4

寄生虫を原因とする事件が、最も多く発生していますが、細菌による事件もあいかわらず多く見られます。

(* 寄生虫による事件数は、平成 30 年以降不動の 1 位です)

全国 病因物質別ワースト3 (令和6年)



【事件数】

No	病因物質	件数
1	アニサキス	330
2	ノロウイルス	276
3	カンピロバクター	208

【患者数】

No	病因物質	患者数
1	ノロウイルス	8,656
2	ウェルシュ菌	1,889
3	カンピロバクター	1,199

事件数は、アニサキスによるものが最も多くなっていますが、患者数ではノロウイルスによるものがダントツです。

この傾向は、例年のように変わっていませんが、同じように変わらないのがカンピロバクター食中毒の順位です。

香川県ではどうなっているのでしょうか。

香川県では、平成27年から令和6年までの10年間に86件の事件が起こっており、1,294人が患者になりました。

全86件のうち36件、令和5年には12件も起こった食中毒の2/3にあたる8件の原因がカンピロバクターでした。

原因ワースト3の状況は右記のとおりです。

香川県：平成27年～令和6年 過去10年間のワースト3

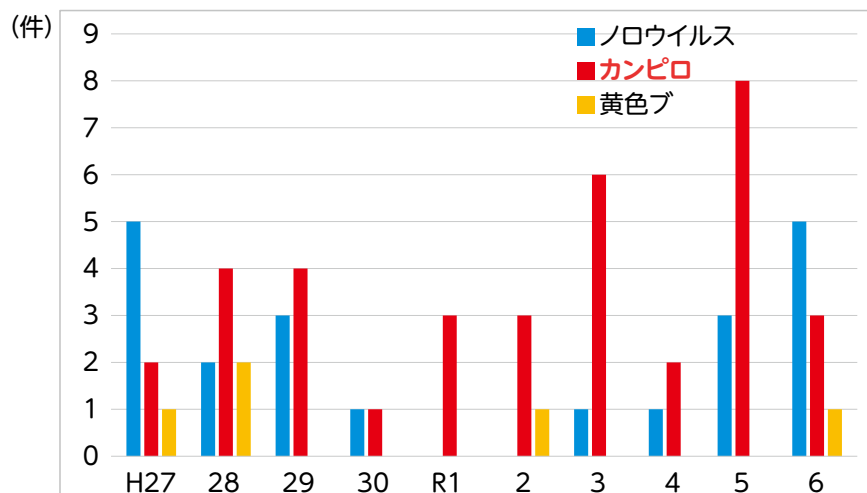
【事件数】

No	病因物質	件数
1	カンピロバクター	36
2	ノロウイルス	21
3	黄色ブドウ球菌	5

【患者数】

No	病因物質	患者数
1	ノロウイルス	599
2	カンピロバクター	182
3	サルモネラ属菌	117

原因ワースト3の事件数をグラフで見ましょう。



香川県では、カンピロバクター食中毒は、毎年発生していることがわかります。なぜ、毎年発生するのでしょうか。カンピロバクターの特徴と、その誤解があるのかもしれません。

●カンピロバクターの特徴

(※特に、鶏肉、鶏の内臓から多く検出)

① 微好気性菌

空気にふれると死滅する！

※細菌を分類する上での一つの方法

好気性菌：空気（酸素）がないと生きられない

嫌気性菌：空気（酸素）があると生きられない



写真提供：（公社）日本食品衛生協会
東京都健康安全研究センター

② 少量の菌量（100個程度）でも、食品とともに摂取すると発症する

多くの食中毒菌は数十万～100 万個で発症

☆ここで、①の誤解があると事件が起こります！

「新鮮だから、大丈夫!!」これが誤解です！

確かに、鶏肉は牛肉や豚肉と比べて水分が多く、いたむのが早いため鮮度が一番です。

特に、^{あさびきどり}「朝引き鶏」のように、早朝に処理され、午前中に出荷、加工されたものは、加熱して食べればジューシーで、鶏独特の食感、うま味を感じるものです。

しかし!! カンピロバクター食中毒という観点だけから見ると、多少時間がたった方がリスクが低くなる側面があります。

なぜなら「**微好気性**」だからです!!



公益社団法人 香川県食品衛生協会

ホームページアドレス

<http://www.k-shokuei.jp>

香川県食品衛生協会

検索



言葉・記憶・感動・気持ち

伝えたいものをカタチに

私たちは取り組んでいます。



株式会社 弘栄社

〒766-0005

香川県仲多度郡琴平町苗田290番地1

TEL 0877-75-0862 FAX 0877-75-3251



新鮮であればあるほど、空気に触れている時間が短いですから、まだまだ、カンピロバクターは元気な状態だということです。

これは、非加熱で提供する「鶏刺し」や中心部まで十分加熱されていない「鶏のタキ」を提供する場合、**危険だ!!**ということです。

新鮮さは万能ではない

ことを知っていただければと思います。

誤解の上塗り



「時間を置いた鶏肉なら、生、半生で提供してもいいのか？」



答えは **×** です

先程、「カンピロバクター食中毒の観点だけから見ると」と説明しました。もし他の食中毒菌がいれば、時間を置けば置くほどドンドン分裂を繰り返し、増殖してしまいます。

さらに、危険な状態になります。

ということは、生、半生で鶏肉（皮、内臓含む）は提供しない方がいいということです。

中心部まで、十分加熱（75℃、1分間以上）したものをお客様に提供する。もし、生の注文があっても、「うちは、お断りしております。」「加熱したものしかお出ししておりません。」

勇気がいることかもしれませんが、お客様のため、お店のためにリクエストにお応えしないことも必要なことと考えてください。



RETROUVAILLES

パティスリー ルトロヴァイユ

〒769-2601 香川県東かがわ市三本松680-75
tel. 0879-24-9656

高松飲食業組合

〒760-0053 高松市田町1-12

TEL : (087) 835-5366

令和7年度 食品衛生責任者養成講習会(集合型講習会)

※養成講習会受講は予約制です。事前に地区事務所へお問い合わせください。

★受講料 会員：7,000円
一般：12,000円

東讃地区 さぬき市津田町津田930-2 大川合同庁舎内

TEL/FAX 0879-42-3123

開催日	受付時間	講習会6時間+修了書交付等	場 所
9月 5日(金)	8:40~9:10	9:10~16:30	津田公民館
12月 4日(木)			
令和8年 2月 5日(木)			

小豆地区 小豆郡土庄町測崎甲2079-5 小豆総合事務所 北館2階 TEL 0879-62-2471 FAX 0879-62-8471

開催日	受付時間	講習会6時間+修了書交付等	場 所
8月 22日(金)	9:00~9:30	9:30~17:00	土庄町総合会館 (フレトピアホール)
令和8年 1月 16日(金)			

高松地区 高松市桜町1-10-27 高松市保健所内 TEL 087-861-1813 FAX 087-861-1833

開催日	受付時間	講習会6時間+修了書交付等	場 所
7月 8日(火)	8:30~9:00	9:00~16:30	レクザムホール5階 多目的会議室
9月 25日(木)			
11月 25日(火)			
令和8年 1月 23日(金)			
令和8年 3月 25日(水)			

中讃地区 丸亀市土器町東8丁目526 中讃保健福祉事務所内 TEL 0877-58-2775 FAX 0877-58-2776

開催日	受付時間	講習会6時間+修了書交付等	場 所
8月 26日(火)	8:50~9:15	9:15~16:30	中讃保健福祉事務所 3階研修室
8月 27日(水)			
10月 7日(火)			
10月 8日(水)			
12月 10日(水)			
令和8年 2月 18日(水)			
令和8年 2月 19日(木)			

西讃地区 観音寺市坂本町7丁目3-18 西讃保健福祉事務所内 TEL 0875-25-5116 FAX 0875-23-6515

開催日	受付時間	講習会6時間+修了書交付等	場 所
7月 29日(火)	8:40~9:10	9:10~16:30	三豊合同庁舎 3階大会議室
9月 26日(金)			
11月 27日(木)			
令和8年 1月 21日(水)			
令和8年 3月 4日(水)			

※7月以降の予定です

令和7年度 検便検査の日程

※検便検査は自主管理の基に行うものであり、申し込みは任意です。

- ★細菌検査（赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌のベロ毒素産生性） 会員受検料：1検体 1,000円
★ノロウイルス検査 会員受検料：1検体 3,000円

東讃地区 さめき市津田町津田930-2 大川合同庁舎内

TEL/FAX 0879-42-3123

申込締切（必着）	手数料徴収（容器お渡し）日時	検体回収日時	場 所
第3回（細菌） 8月22日（金）	9月 1日（月）・ 9月 2日（火）	9月 8日（月）・ 9月 9日（火）	香川県食品衛生協会 東讃地区事務所
第4回（細菌） 10月24日（金）	11月 4日（火）・11月 5日（水）	11月12日（火）・11月13日（水）	
第5回（細菌）（ノロウイルス） 12月19日（金）	1月 6日（火）・ 1月 7日（水）	1月13日（火）・ 1月14日（水）	

小豆地区 小豆郡土庄町洲崎甲2079-5 小豆総合事務所 北館2階 TEL 0879-62-2471 FAX 0879-62-8471

申込締切（必着）	手数料徴収（容器お渡し）日時	検体回収日時	場 所
第3回（細菌） 8月29日（金）	9月10日（水）より	9月29日（月）・ 9月30日（火）	香川県食品衛生協会 小豆地区事務所
第4回（細菌） 10月31日（金）	11月10日（月）より	11月25日（火）・11月26日（水）	
第5回（細菌）（ノロウイルス） 12月25日（木）	1月13日（火）より	1月26日（月）・ 1月27日（火）	

高松地区 高松市桜町1-10-27 高松市保健所内

TEL 087-861-1813 FAX 087-861-1833

申込締切（必着）	手数料徴収（容器お渡し）日時	検体回収日時	場 所
第2回（細菌） 7月18日（金）	7月31日（木）・ 8月 1日（金）	8月18日（月）・ 8月19日（火）	香川県食品衛生協会 高松地区事務所
第3回（細菌） 9月19日（金）	10月 2日（木）・10月 3日（金）	10月16日（木）・10月17日（金）	
第4回（細菌）（ノロウイルス） 11月21日（金）	12月 4日（木）・12月 5日（金）	12月18日（木）・12月19日（金）	
第5回（細菌） 1月23日（金）	2月 5日（木）・ 2月 6日（金）	2月19日（木）・ 2月20日（金）	

中讃地区 丸亀市土器町東8丁目526 中讃保健福祉事務所内 TEL 0877-58-2775 FAX 0877-58-2776

申込締切（必着）	手数料徴収（容器お渡し）日時	検体回収日時	場 所
第3回（細菌） 8月15日（金）	9月 1日（月）より	9月17日（水）・ 9月18日（木）	香川県食品衛生協会 中讃地区事務所
第4回（細菌） 10月17日（金）	11月 4日（火）より	11月18日（火）・11月19日（水）	
第5回（細菌）（ノロウイルス） 12月15日（月）	1月 5日（月）より	1月20日（火）・ 1月21日（水）	

西讃地区 観音寺市坂本町7丁目3-18 西讃保健福祉事務所内 TEL 0875-25-5116 FAX 0875-23-6515

申込締切（必着）	手数料徴収（容器お渡し）日時	検体回収日時	場 所
第5回（細菌） 7月18日（金）	8月 4日（月）より	8月20日（水）・ 8月21日（木）	香川県食品衛生協会 西讃地区事務所
第6回（細菌） 8月22日（金）	9月 1日（月）より	9月10日（水）・ 9月11日（木）	
第7回（細菌） 9月19日（金）	10月 1日（水）より	10月 8日（水）・10月 9日（木）	
第8回（細菌） 10月24日（金）	11月 4日（火）より	11月12日（水）・11月13日（木）	
第9回（細菌）（ノロウイルス） 11月21日（金）	12月 1日（月）より	12月10日（水）・12月11日（木）	
第10回（細菌）（ノロウイルス） 12月19日（金）	1月 5日（月）より	1月14日（水）・ 1月15日（木）	
第11回（細菌） 1月23日（金）	2月 2日（月）より	2月12日（木）・ 2月13日（金）	

※ 7月以降の予定です

食品等事業者の賠償リスク
をトータルに補償します。

総合食品賠償共済

あんしんフード君



「あんしん
フード君」に
入っている
かな？

スーパーあんしんフード君 より手厚く補償できるおすすめプランです。

あんしんフード君 基本の補償を揃えたスタンダードなプランです。

★ 生産物 リスク

提供した飲食物に起因する事故

対人 対物

●食中毒



●異物混入



●アレルギーに
よるショック死
(表示不備)



●容器破損による
衣服の汚損



●不良完成品損害



●国外一時持出・流出
生産物による事故

支払限度額
(1事故・保険期間中)
1,000万円
免責金額 0円

支払限度額(1事故・保険期間中)
1億円×ご加入口数(1~10口) **ただし業種9(旅館業)の場合は1~20口** 免責金額 0円

★ 業務・施設 リスク

業務中の事故

対人 対物



施設の管理不備による事故

対人 対物



漏水に関する事故

対物



★ 受託物・ 携帯品 リスク

受託物に起因する事故

対物



支払限度額(1事故・保険期間中) 1,000万円
(被害者1名あたり) 50万円 免責金額 0円

携帯品に関する事故

対物

旅館の
場合



支払限度額 1,000万円(注1)
(被害者1名あたり50万円)
免責金額 0円

旅館以外
の場合



支払限度額 1億円×ご加入口数(注2)
(1~10口)
免責金額 0円

(注1)「受託物リスク」と共通の支払限度額となります。(注2)「生産物リスク」「施設・業務リスク」と共通の支払限度額となります。



★ 休業リスク

あんしんフード君加入時は
オプションで加入いただけます。



保険金額：年間粗利益の1/12

費用
利益

* 食中毒や感染症の発生により、施設の営業が休止または阻害されたために生じた損失(喪失利益・収益減少防止費用)を補償します。
* 正しい売上高でご加入頂いていない場合、保険金・共済金が減額されますのでご注意ください。
* 補償期間は15日となります。
* 保健所への届出や行政機関による消毒等、所定の要件がございます。
* 上記のほか、指定感染症等を対象に緊急対応費用補償が自動セットされています。
お支払いする保険金：1回の事故につき20万円(定額。1つの施設につき保険期間中に20万円を限度とします。)
ただし、2023年12月現在、緊急対応費用のお支払いの対象となる感染症はありません。

免責金額 0円

★ 傷害リスク

あんしんフード君加入時は
オプションで加入いただけます。



従業員等(事業主、役員、従業員、パート・アルバイト等)の業務上のケガ

業務上のケガによる
死亡・後遺障害補償

300万円

業務上のケガによる
入院補償(手術補償)

1日あたり 3,000円
(①入院中に受けた手術の
場合30,000円、
②①以外の手術の場合
15,000円)

業務上のケガによる
通院補償

1日あたり
2,000円

損害
賠償

対人

他人の生命や身体を害し
(身体障害)、法律上の損害
賠償責任を負担すること
によって被る損害を補償
します。

対物

他人の財物を滅失、破損、汚損
もしくは紛失、または盗取され
た場合に(財物損壊)、法律上の
損害賠償責任を負担すること
によって被る損害を補償します。

人・物
以外

他人への身体障害・財物
損壊以外に、法律上の損害
賠償責任を負担すること
によって被る損害を補償
します。

費用
利益

費用
利益

偶発的な事由により被
保険者が負担した費用
や喪失した利益等を
補償します。

あなたのお店は大丈夫ですか？

あなたの大切なお店やご家族を守るために「あんしんフード君」＋「休業補償特約」付加で万一の時に備えましょう！ 詳しくは、共済パンフレットをご覧ください。お問合せは各地区事務所まで。

各種費用等

お詫び広告等

費用
利益

1事故100万円限度
保険期間中1,000万円限度
免責金額(自己負担額):なし

事故調査のための費用等

費用
利益

1事故・保険期間中
1,000万円限度
免責金額(自己負担額):なし

治療費・見舞金等

費用
利益

1回の事故につき被害者1名あたり次の金額が限度。ただし1事故・保険期間中1,000万円限度。
死亡:50万円
重度後遺障害:50万円
入院:10万円
通院:3万円
免責金額(自己負担額):なし

裁判費用等

費用
利益

1事故・保険期間中
1,000万円限度
免責金額(自己負担額):なし

消毒費用、設備交換費用等

費用
利益

1事故500万円限度
保険期間中1,000万円限度
免責金額(自己負担額):なし

リコール費用

費用
利益

1事故・保険期間中
5,000万円限度
免責金額(自己負担額):なし

お客さまへの代金弁償等

対物

1事故・保険期間中
1,000万円限度
免責金額(自己負担額):なし

人格権侵害・広告宣伝活動による権利侵害

人・物以外

人格権侵害、広告宣伝活動に起因する権利侵害それぞれについて被害者1名あたり100万円
1事故・保険期間中1,000万円限度
免責金額(自己負担額):なし

共済部分：共済金

食協
独自!

特別費用

損害保険部分(★)でお支払いされる保険金の

10% 1,000万円
限度(注)

※不良完成品損害、国外一時持出は対象になりません。

見舞いに要した交通費、連絡経費、衛生教育費等にお役立てください。

(注)2口以上で加入の場合、限度額は「1,000万円×口数」となります。

食協
独自!

加入者特典(共済部分)

火災見舞金

最高10万円

加入されている営業施設が不幸にして火災に遭われた場合に、見舞金をお支払いします。

弁護士無料電話相談サービス

オプション

現金盗難等リスク



現金(売上金)等の盗難、火災等に起因する事故

セット名	Aプラン	Bプラン	Cプラン
支払限度額(賞紙幣額)	100万円	300万円	500万円

オプション

旅館宿泊者賠償リスク(業種9のみ)



旅館・ホテルに宿泊中のお客様が責任を負う賠償事故

支払限度額(宿泊者1名・1事故あたり)	免責金額
20万円	なし

●業種ごとの年間掛金(1口)

業種 年間売上高	喫茶店	飲食店・すし	仕出し・弁当 給食施設	食料品 販売業	食品 製造業	旅館営業
3,000万円以下	6,500円	8,500円	11,000円	3,500円	5,500円	営業建物の 総床面積 × 23円
5,000万円	8,000円	18,400円	34,600円	6,800円	11,100円	

旬の折詰弁当・鱈の味噌漬

宇賀幸

TEL: (0875) 25-2848
http://www.ugakou.com/



宝食品株式会社

小豆島 煮か 佃た

〒761-4493
香川県小豆郡小豆島町苗羽甲2226-15
E-mail: info@takara-s.co.jp

TEL(0879)82-2233(代)
FAX(0879)82-4635



 菓子処 坂口屋
SAKAGUCHIYA

寝ても覚めてもうどん。麺業三代、百年の味。

手打負担
 **そばめき麺業**

STEAK・HAMBURG・CAFE AND SWEETS
GRILL RESTAURANT
MOCHA
Since 1971

〒768-0012 香川県観音寺市植田町1683-5 Tel.0875-25-4433

ご注文
お問い合わせは

TEL 0877-98-2155

ひらた

HIRATA

創作和食・仕出し・宴会

香川県丸亀市飯山町下法軍寺159-1

http://hirata.jimdo.com/

営業時間 昼11時半～14時半(LO14時)
夜18時～23時(LO22時半)

定休日 火曜日
(臨時休業有)

四国霊場各寺御用達

ひ えん かく
飛 猿 閣

お食事、各種の表装承っております。

〒769-2306 香川県さぬき市多和兼割90-1

電話(0879)56-2032番

FAX(0879)56-2368番



新たな発見
シャリ工房

有限会社 わかまつ食品

営業本部 〒761-8075 高松市多肥下町1519-5

T E L (087) 867-7672(代)

F A X (087) 865-6436

E-mail: wakamatsu.f.c@ec2.technowave.ne.jp

https://sharikobo-wakamatsu.amebaownd.com



丸亀市綾歌町岡田中央ふれあい通り

ばばfoodセンター

丸亀名物

丸亀名物

仕出し

お弁当

骨付鳥

とと焼うどん

お寿司

ご予約・お問合せは **☎0877-86-3020**

仕出し・ランチ・弁当・テイクアウト・骨付鳥・とと焼うどん・綾歌不動産

TAKAMATSU CITY HOTEL
高松シティホテル



〒760-0050 高松市亀井町8-13

F A X (087) 833-8151

U R L http://www.city-hotel.co.jp

i-mode http://www.city-hotel.co.jp/i

E-mail webmaster@city-hotel.co.jp

TEL(087) 834-3345(代)



Storise from Sweets Forest
since.1953

西内花月堂

Nishiuchi Kagetsudou

香川県仲多度郡まんのう町 TEL:0877-79-3307

お食事処
活魚料理

新世

◆丸亀店
丸亀市西平山町268
TEL.0877-24-3010

◆多度津店
多度津町東新町345番2
TEL.0877-33-4404

50名様までOK 15名様以上 送迎無料

「これじゃないとダメなのよ」
そう言ってもらえるシアワセ

丸島醤油株式会社

TEL 0879(82)2101 FAX 0879(82)4268
<https://www.marusima.co.jp>

れいがん茶屋

吉田ベーカリー本店

・大黒通り・

TEL.46-2425 坂出市元町2-6-11

「手作り」

「やきたて」

TRRAPANI (トラパーニ)

・回生病院南隣、室町タウン内・

TEL.46-9728 坂出市室町2-7-18

株式会社さぬき市SA公社

・本社所在地 〒769-2402 さぬき市津田町鶴羽939番地1
☎ (0879) 42-0180
Fax (0879) 42-0181

【各事業所のご案内】

・「津田の松原」サービスエリア ○上り ☎ (0879) 42-0150 ○下り ☎ (0879) 42-0180 定休日：なし	・温泉事業部 ○ツインバルながお ☎ (0879) 52-1126 (兼 本社事務所) 定休日：水曜日 ○ゆ〜とびあ みろく ☎ (0879) 43-5200 定休日：水曜日
・道の駅「津田の松原」 ○物産センター ☎ (0879) 42-5520 ○松原うどん ☎ (0879) 42-5521 休館日：1月1日	○春日温泉 ☎ (0879) 43-6565 定休日：火曜日
・大串事業部 ○さぬきワイナリー ☎ (087) 895-1133 ○物産センター ☎ (087) 895-1143 ○シーサイドコリドール ☎ (087) 895-1150 定休日：火曜日	○テアトロン ☎ (087) 887-6120 ○時の納屋 ☎ (087) 884-6010

香川県社交飲食業生活衛生同業組合

理事長 大澤 洋 仁

BAR・ふくろう

〒760-0045
高松市古馬場町7-7 宇野ビル1階
電話&FAX (087) 823-3925
携帯 080-7887-2767
E-mail :fukurou0124@outlook.jp

仕出し割烹

森常

MORITSUNE

法要／お慶び／オードブル／寿司各種盛り合せ／行楽弁当etc.

本社／三豊市高瀬町羽方547-2 Tel.0875 (74) 7311(代)

仕出し事業部／三豊市山本町大野2864 Tel.0875 (24) 8112

つくだ煮 しょうゆ

天然醸造 杉桶仕込み

SHODOSHIMA SHOYU

UMAGOE

ヤマハ食品／馬越醤油

TEL0879-62-0560

天下一滴 馬越伝説



● 当協会からのお願い ●



以下に該当する場合は、お近くの当協会事務局へご連絡ください。

- 営業者が変わるとき（個人→法人等）
- 営業所を移転、建て直し等をおこなったとき
- 営業の種類、製造調理するものが変わるとき
- 相続、法人合併・分割、譲渡など、営業者の地位を承継するとき
- 申請者の氏名、住所が変更したとき
- 営業を廃止したとき

共済に加入されている場合、掛金が変更になる場合があります。
変更手続きをされていない場合、満額補償されないことがあります。

詳しくは、お近くの（公社）香川県食品衛生協会各地区事務局にお問合せください。

地区事務局	所在地	電話／FAX
東讃地区	〒769-2401 さぬき市津田町津田930-2 大川合同庁舎内	0879-42-3123 0879-42-3123
小豆地区	〒761-4121 小豆郡土庄町湊崎甲2079-5 北館2F 小豆総合事務所内	0879-62-2471 0879-62-8471
高松地区	〒760-0074 高松市桜町一丁目10-27 高松市保健所内	087-861-1813 087-861-1833
中讃地区	〒763-0082 丸亀市土器町東八丁目526 中讃保健福祉事務所内	0877-58-2775 0877-58-2776
西讃地区	〒768-0067 観音寺市坂本町七丁目3-18 西讃保健福祉事務所内	0875-25-5116 0875-23-6515

食品衛生責任者養成講習会のオンライン講習（eラーニング）

講習会会場にお越しただけない方は、オンライン講習会（eラーニング）をご利用ください。

受講料

●集合型講習会
(講習会日程は13ページに記載)

会 員 7,000円(税込)

非会員 12,000円(税込)

●オンライン講習会 会員・非会員ともに 13,200円(税込)

詳しくは、当協会のホームページをご確認ください。

三井住友海上

MS&AD INSURANCE GROUP



HACCP運用で重要な温度や帳面類を自動で記録・管理を集約化し、パソコンやスマホからいつでも確認ができるクラウドサービスです。



HACCPで重要な記録管理を省力化

HACCP制度化への対応・人手不足を省力化で対応・面倒な帳票管理から解放



サラヤ株式会社 中四国支店 四国営業所 お問い合わせ
〒760-0078 香川県高松市今里町1-9-8 tel.087-832-0377 <http://www.saraya.com>