

食協だより香川

令和6年6月

No. 73

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

つけない
十分な手洗いで菌をつけない
手と調理器具はいつも清潔に

ふやさない
低温保存で菌をふやさない
買い物から帰ったらすぐ冷蔵庫へ

やっつける
しっかり加熱で菌をやっつける
温度が75℃で1分以上加熱

食中毒予防の3原則
食品衛生月間 2024年 8/1~31まで

手にはさまざまな雑菌が付着しています。雑菌は水で洗うだけでは取り除けません。指の間や爪の中まで、石けんを使って手を洗いましょう。

香川県

1 流水でよく手をぬがす。泡を洗い落とす。
2 手の甲で指を伸ばすように洗います。
3 指先や爪の隙を念入りに洗います。
4 手の間を洗います。
5 指先をひらいて洗います。
6 手首も忘れずに洗います。

目次

会長ご挨拶、令和6年度事業計画	1
令和6年度 表彰式・通常総会	2
令和5年度 貸借対照表、正味財産増減計算書	3
令和5年度 中・四国ブロック大会、食品衛生全国大会	4
令和5年度 事業報告	5・6・7・8
食品衛生情報	9・10・11・12
令和6年度 食品衛生責任者養成講習会	13
令和6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



会長ご挨拶

公益社団法人香川県食品衛生協会 **森 博章**

年頭に発生した能登半島地震により被災され、未だご苦勞されておられる皆様に心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興をお祈り申し上げます。

5月28日香川県知事はじめ当協会顧問の平木議員など、ご来賓のご臨席を賜り、令和6年度表彰式並びに通常総会を開催いたしました。

ご多忙の中ご出席いただいた代議員の皆様方には、厚く御礼申し上げます。

さて、我が協会も、公益法人の認定をいただき7年目を迎え、さらに申せば、協会設立以来68年目を迎えております。

このように長く組織を維持運営できておりますのも、ひとえに会員の皆様方のご理解とご協力、また行政及び日本食品衛生協会並びに関係団体の皆様方のご指導、ご鞭撻の賜物であると深く感謝申し上げます次第でございます。

今後も、会員のため、県民の「食の安心・安全」を守るため、組織のさらなる強化を図り、公益事業の充実を行ってまいりたいと強く思っております。

皆様方のご健康と施設の繁栄を祈念し、冒頭のあいさつといたします。

令和6年度

事業計画

基本方針

当協会は、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。

1. 組織の充実強化

公益事業

2. 県・高松市委託・認定事業の実施
3. 食品衛生指導員の知識及び技術の習得
4. 食品衛生指導員活動特別補助金事業の実施
5. 食品衛生の日の推進
6. 「食協だより香川」の発行
7. 一般消費者への啓発
8. 各種講習会及びセミナー（出前講座等）の開催
9. 食品衛生に関する各種相談事業
10. 情報の提供と指導啓発

11. 食中毒警報発令事業に対する協力

12. 食品営業許可更新手続き等、行政への協力
13. 食品衛生功労者等の顕彰
14. 食の安心・安全・五つ星事業の推進
15. 集団検便の実施

収益事業

16. 各種共済事業の推進
17. 証紙等売りさばき事業の実施
18. 食品衛生に関する印刷物の作成、月刊誌等の斡旋

お菓子の店

(有) 森一誠堂



香川県三豊市豊中町本山乙276-1
TEL (0875) 62-2067

www.issei-do.com
FAX (0875) 62-6380



YOSHIDA FOODS

厚生労働大臣指定食鳥検査実施工場

吉田食品工業株式会社

〒761-1401 高松市香南町岡58番地

☎ 087-879-3321 (代表)

<http://www.yoshida-food.co.jp/>

令和6年度 表彰式並びに通常総会

令和6年5月28日（火）ホテルパールガーデンにて、令和6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5名）、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11施設、優良従業員6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、香川県議会副議長 谷久浩一様、高松市長（代理）高松市健康福祉局高松市保健所長 藤川愛様、高松市議会議長 大見昌弘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、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いた後、議案審議に移り、原案どおり可決されました。懇親会席上では、香川県知事 池田豊人様よりご祝辞をいただきました。皆様、ありがとうございました。



表彰式の様子



受賞者代表より謝辞



池田知事よりご祝辞

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（5名）

山西 健司	（小豆）
香西 明美	（東讃）
松井 一	（東讃）
行天 明弘	（西讃）
奈良 顧峰	（西讃）

知事賞受賞施設

◎食品衛生優良施設（8施設）

株式会社うす家	（小豆）
フジ志度店	（東讃）
株式会社FACE	（高松）
株式会社アオヤマ	（高松）
骨付鳥一鶴 土器川店	（中讃）
偕行社かふえ	（中讃）
株式会社讃匠	（中讃）
株式会社キョーワ	（西讃）

会長表彰受賞者・受賞施設

◎食品衛生功労者（12名）

堀川 義司	（東讃）
廣瀬 仁之	（東讃）
藤澤 孝司	（高松）
大澤 康司	（高松）
浦野 亜紀	（高松）
徳重 由美	（高松）
大東 里美	（高松）
伊藤 俊介	（中讃）
田中 照朗	（中讃）
作花 勉	（中讃）
河毛 政人	（中讃）
白川 良治	（西讃）

◎食品衛生優良施設（11施設）

グリュース ゴット	（東讃）
レストラン三木	（東讃）

小豆島オリーブ園

オリーブパレス	（小豆）
株式会社高橋商店	（小豆）
有限会社藤井麺業	（小豆）
テーブルマーク株式会社	
中央工場	（中讃）
株式会社魚長	（中讃）
はじめフーズ株式会社	（中讃）
大麻精肉店	（西讃）
てっぱんやき さんて	（西讃）
コーヒー楽泉アクセント	（西讃）

◎食品衛生優良従業員（6名）

大藪 郁代	（東讃）
岡田 強	（小豆）
石井 達也	（小豆）
志和 ウィルマ	（中讃）
井元 昌代	（西讃）
三宅 祐子	（西讃）

ご注文
お問い合わせは **TEL 0877-98-2155**

ひらた
HIRATA

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）

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

貸借対照表

令和5年4月1日から令和6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	86,826,651	84,979,883	1,846,768
未収会費	0	120,000	-120,000
未収金	927,837	949,075	-21,238
仮払金	499	147,906	-147,407
貯蔵品	7,419,929	6,536,275	883,654
流動資産合計	95,174,916	92,733,139	2,441,777
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	3,000,000	2,000,000
特定資産合計	5,000,000	3,000,000	2,000,000
(3) その他固定資産			
固定資産合計	5,000,000	3,000,000	2,000,000
資産合計	100,174,916	95,733,139	4,441,777

科 目	当 年 度	前 年 度	増 減
II 負債の部			
1.流動負債			
預り金	3,340,268	2,555,167	785,101
預り会費	42,177,400	43,786,700	-1,609,300
流動負債合計	45,517,668	46,341,867	-824,199
2.固定負債			
固定負債合計	0	0	0
負債合計	45,517,668	46,341,867	824,199
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	54,657,248	49,391,272	5,265,976
一般正味財産	54,657,248	49,391,272	5,265,976
正味財産合計	54,657,248	49,391,272	5,265,976
負債及び正味財産合計	100,174,916	95,733,139	4,441,777

正味財産増減計算書

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

(単位：円)

科 目	金 額
I 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	864,500
受取入会金	864,500
受取会費	22,811,900
正会員受取会費	20,037,900
特別会員受取会費	1,980,000
賛助会員受取会費	794,000
事業収益	33,443,774
共済手数料収入	9,155,190
図書手数料収入	52,200
広告収入	190,000
セミナー収入	94,750
負担金収入	906,840
講習会受講料	18,001,000
物資斡旋販売手数料	310,810
検便手数料	1,455,800
証紙・印紙手数料	2,759,184
再交付手数料	518,000
受取補助金等	1,943,170
市・町補助金	1,446,000

科 目	金 額
日本食品衛生協会補助金	497,170
委託金収益	3,760,560
県費委託金収入	1,650,550
市費委託金収入	2,110,010
受取寄付金	0
雑収益	157,827
受取利息	827
雑収益	157,000
経常収益計	62,981,731
(2) 経常費用	
事業費	53,921,954
給料手当	21,889,776
退職給付費用	1,598,380
福利厚生費	3,367,846
諸手当	5,693,887
旅費交通費	2,503,787
通信運搬費	2,759,608
消耗什器備品費	3,672,339
支払手数料	1,793,000
謝金	1,134,600
使用料	1,634,156
保険料	118,815
租税公課	1,587,114
印刷製本費	2,449,260
借上金	1,370,616
支払負担金	576,089
物資斡旋購入費	170,450

科 目	金 額
減価償却費	365,904
雑費	1,236,327
管理費	2,742,001
給料手当	446,730
退職給付費用	32,620
福利厚生費	68,731
諸手当	114,505
旅費交通費	225,644
通信運搬費	148,272
消耗什器備品費	164,615
使用料	33,350
保険料	2,425
租税公課	2,079
支払負担金	8,559
支払手数料	13,365
借上金	592,000
慶弔交際費	72,832
減価償却費	3,696
雑費	812,578
経常費用計	56,663,955
当期経常増減額	6,317,776
法人税、住民税及び事業税	1,051,800
一般正味財産増減額	5,265,976
一般正味財産期首残高	49,391,272
一般正味財産期末残高	54,657,248
正味財産期末残高	54,657,248

5月3日

おめでとうございます



旭日双光章
(食品衛生功労)

会長 森 博章

食品衛生功労により
「知事表彰」を
受賞されました。

平井 康信 様



令和5年度 中・四国ブロック大会

令和5年7月20日(木) 山口県山口市にて、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)

厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

食品衛生指導員

上野 正喜(小豆)

令和5年度 食品衛生全国大会

厚生労働大臣表彰

食品衛生功労者



金野 博明(東讃) 永田 行孝(中讃) 大西 敏博(西讃)

食品衛生優良施設



写真掲載なし

株式会社ジャパンデリカ
(高松)



株式会社川田製麺 本社工場
(高松)

令和5年10月18日(水) ニッショーホール
にて食品衛生指導員全国大会が、19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

食品衛生功労者

山田 篤美(小豆) 宮川 勝(中讃)
松村 安雄(高松) 尾崎 高明(中讃)
上原正秩子(高松) 國岡 正吏(西讃)
宮西優太郎(高松)

食品衛生優良施設

株式会社川田製麺 さぬき工場 (東讃)
京風懷石割烹 菜を里 (中讃)

日本食品衛生協会理事長表彰

寅丸 和也(中讃) 森 英司(西讃)



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>

寝ても覚めてもうどん。麺業三代、九十余年の味。



〒761-8052 香川県高松市松並町933-1
TEL(087)087-867-7893 FAX(087)087-866-5259
E-mail:sanukiudon@sanukiudon.co.jp
URL=<http://www.sanukiudon.co.jp>

令和5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	計
回 数	5回	3回	7回	12回	6回	32回
受講者	290名	86名	587名	475名	194名	1,632名

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実践講習会」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	14回	8回	38回
受講者	112名	69名	545名	363名	144名	1,233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	1月	7月	6月	2月	7月	1月
出席者数	19名	15名	26名	15名	32名	33名	19名	26名	20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	1,304名	2,076施設



 お食事処 活魚料理 新世 ◆九 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	旬の折詰弁当・鯖の味噌漬 宇賀幸 TEL: (0875) 25-2848 http://www.ugakou.com/
---	--

● 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	230	145	410	736	152	1,673
ノロウイルス	7	0	48	21	7	83
計	237	145	458	757	159	1,756

● 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／11回

受講者／380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	1回	2回	4回	2回	4回	13回
計参加店数	6店	5店	75店	10店	10店	106店

● キャンペーン ●

令和5年10月22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。105名の方々に手洗い体験をしていただきました。



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●

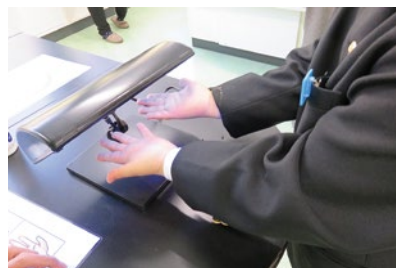
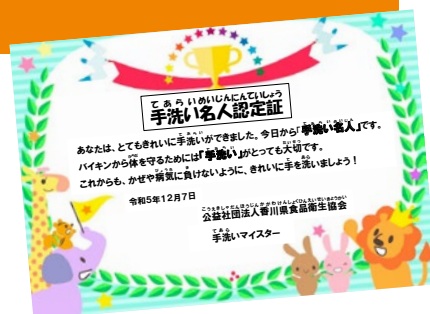
TEL.46-9728 坂出市室町2-7-18

れいがん茶屋

手洗い教室

令和5年12月7日(木) 三豊市立山本小学校の1年生親子保健学習として、手洗いマイスターによる手洗い教室を行いました。

1年生52名とその保護者の約70名の皆さんに手洗いチェッカーで日頃の手洗いチェックをして、綺麗に手洗いができた児童には「手洗い名人認定証」をお渡ししました。お子さんだけでなく保護者の方にも手洗いの重要性について習得していただきました。



食品衛生教室

食品衛生教室(三者座談会事業(香川県、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5年8月24日
参加者：18名
研修場所：高松市学校給食センター
○高松市給食施設の概要
○衛生講習及び手洗いチェック



小豆地区

開催日：令和5年8月23日
参加者：33名
研修場所：宝食品株式会社
○佃煮製造業における衛生管理の取り組み



高松地区にて開催予定

令和6年度 食品衛生教室のお知らせ

- 日時：令和6年8月27日(火) 10時～11時30分
- 場所：香川県産業技術センター食品研究所(高松市郷東町)
- 定員：30名(高松市内在住の方)
- 申込先：(公社)香川県食品衛生協会 高松地区事務局
TEL 087-861-1813

参加費
無料

詳しくは、
高松地区事務所まで



● 令和5年度「食品営業賠償共済」Web受付システム導入研修会 ●

令和6年10月より共済システム変更することに伴い、公益社団法人日本食品衛生協会（以下：日食協）が「食品営業賠償共済Web受付システム導入研修会」を全国10か所にて行い、令和5年12月18日（月）には香川県会場にて開催されました。

当協会のみならず近県の支部支所33名の皆様が研修を受けられました。

新システムに向けて、実際に体験してみ分ること・疑問に思うことなど、ご意見・ご質問が出て、とても勉強になりました。

また、研修会に先立って、初めての試みとして、近県支部支所の方々と「意見交換会」を香川県支部主催で開催したところ、21名の方々にご参加いただきました。組織や窓口など各支部支所により、やり方が違って参考になる部分も多く、とても有意義な時間でした。

懇親会では、会費制にもかかわらず、23名の皆様にご参加いただきました。普段お電話のみでお会いしたことがなかった日食協共済部の皆様方と支所の皆さんがお近づきになって、会話が弾んでおりました。「話す＝放す」ことで同じ業務をする悩みやストレスを軽減できたり、雑談の中にヒントやアイデアが隠れていて、会話することがどれだけ大事かということを学ばせていただきました。

2日目の支所見学では、当協会の名簿システムや会計システム、窓口方法・チラシや領収書・各種書類などを見学していただきました。

全体を通して、今回ご参加いただいた皆様から「良かった・楽しかった・勉強になった」と言っただけで、心から嬉しく有難く思います。

特に支所見学について「何よりこれが一番良かった！刺激になった。実際目で見ることによって具体的にどう改善すれば良いか分かった。」とおっしゃっていただいて、大変感謝しております。

日食協共済部の皆様をはじめ、ご参加いただいた皆様、本当にありがとうございました。



研修会の様子



意見交換会の様子



京都府食協
境専務理事



懇親会の様子

香川県食協のキャラクター紹介



さぬきイートくん
(eat=食べる)
「さぬきイートくん」は、うどん・オリーブ・おいでまい・香川漆器でできた「食」のキャラクターです。



サニテちゃん
(サニテーション=衛生管理)
「サニテちゃん」は、衛生的なお店を守っている従業員の女の子です。



ハイジくん
(ハイジーン=衛生)
「ハイジくん」は、巡回指導をしている食品衛生指導員の男の子です。

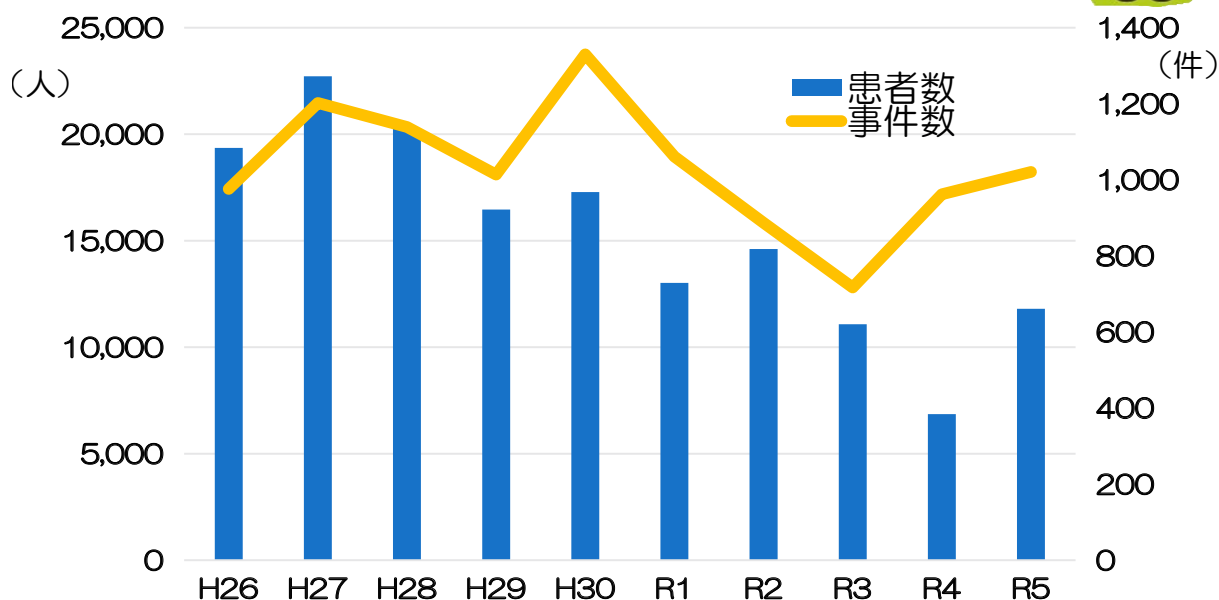
食 品 衛 生 情 報

寄生虫による食中毒が増えています

— 寄生虫による食中毒事件が全国で発生件数1位 —

まず全国の食中毒の発生状況を見てみましょう。

●全国：平成26年から令和5年までの10年間



過去10年間の平均で見ると、つぎのとおりです。

年間食中毒発生件数	患者数
約 1,000 件	約 1.5 万人

(*令和5年は、事件数 1,021件 患者数 11,803人でした。)

毎年1,000件の食中毒が発生し、1万5千人の患者さんが出ているということです。

立ちどまらない保険。
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。



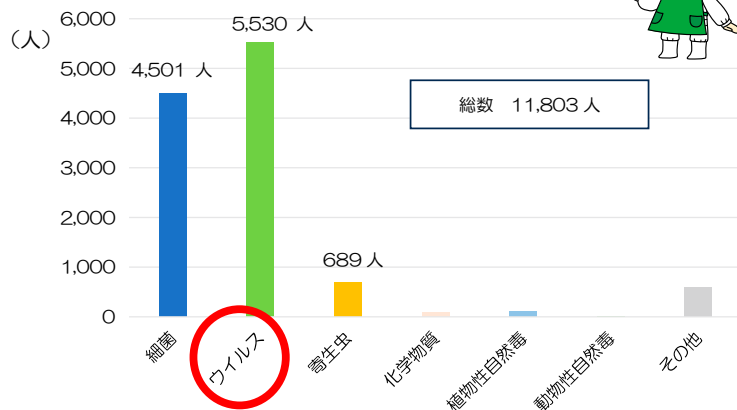
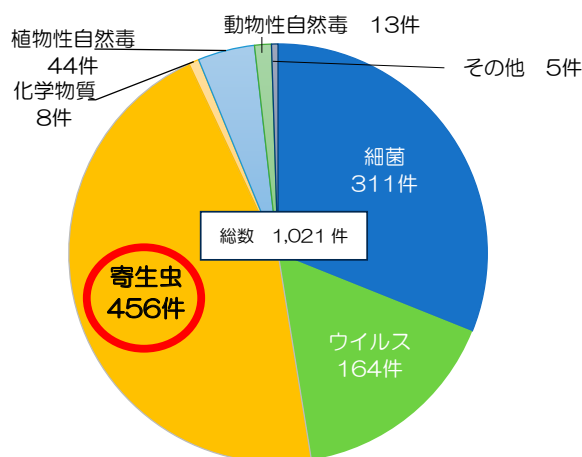
HACCPで重要な記録管理を省力化

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>

● R5 年 全国食中毒発生状況

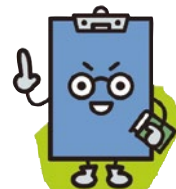
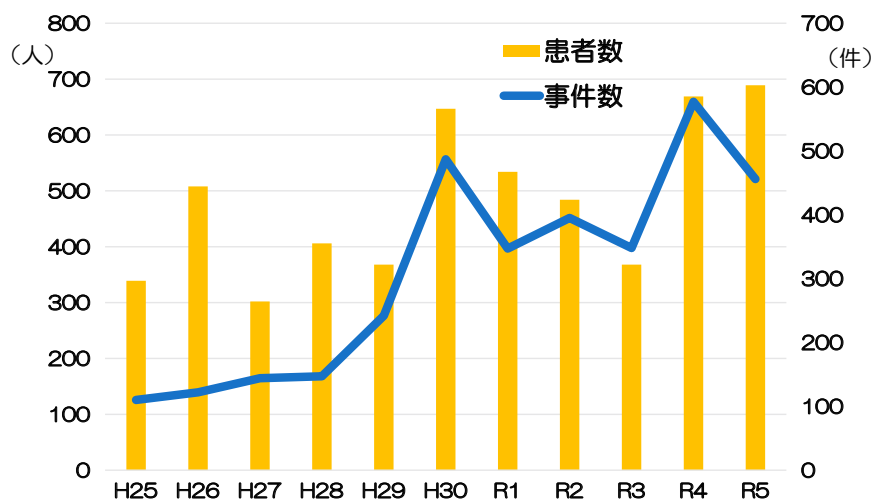


事件数では寄生虫によるものが1位でしたが、患者数ではウイルスによるものが1位でした。

これは、細菌やウイルスによる食中毒は汚染（感染）が広がる傾向があるのに対して、寄生虫による食中毒は寄生した人だけが発症するからです。（いわゆる「うつる」ことはありません。）

それでは、寄生虫による食中毒についてみましょう。

●全国：寄生虫による食中毒発生状況（H25～R5）



寄生虫による食中毒は、平成25年から厚生労働省が統計を取るようになりましたが、それまでは、「原因不明」の事件として取り扱われていました。

その後、急激に事件数が増えてきたように見えますが、寄生虫が爆発的に増えたわけではなく、医療機関で「寄生虫による食中毒」が注目されてきたことによると考えられています。

さて、それでは食中毒を起こす「寄生虫」とはどのようなものなのか見てみましょう。

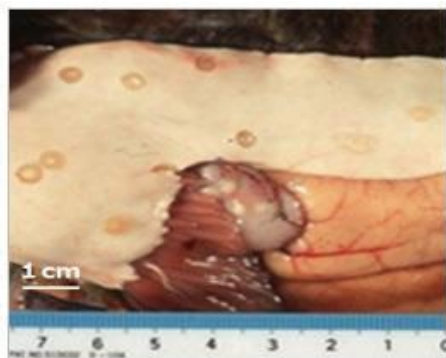
現在分類されている寄生虫

- アニサキス
 - クドア・セプテンpunkタータ
 - サルコシスティス・フェアリー など
- 特に、次の2種類についてご説明します。

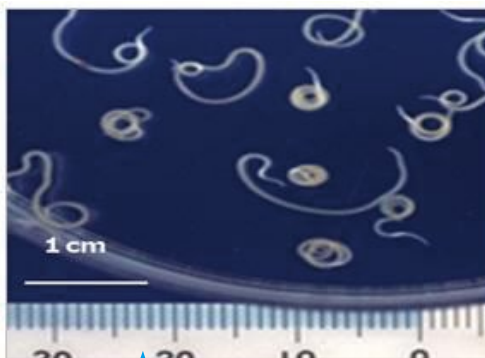
●アニサキス ー最も事件数が多い!!ー

食中毒を起こす微生物で、唯一目で見える大きさです。

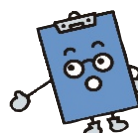
サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなど海でとれるさまざまな魚介類に寄生します。



魚の内臓に寄生したアニサキス幼虫と拡大写真



この写真は、皆さんもご覧になったことがあると思います。



【写真は厚労省ホームページから】



アニサキス幼虫の顕微鏡画像

魚介類を生で食べることが多いわが国では、アニサキス症の発症は他の国々と比べて非常に多くみられます。

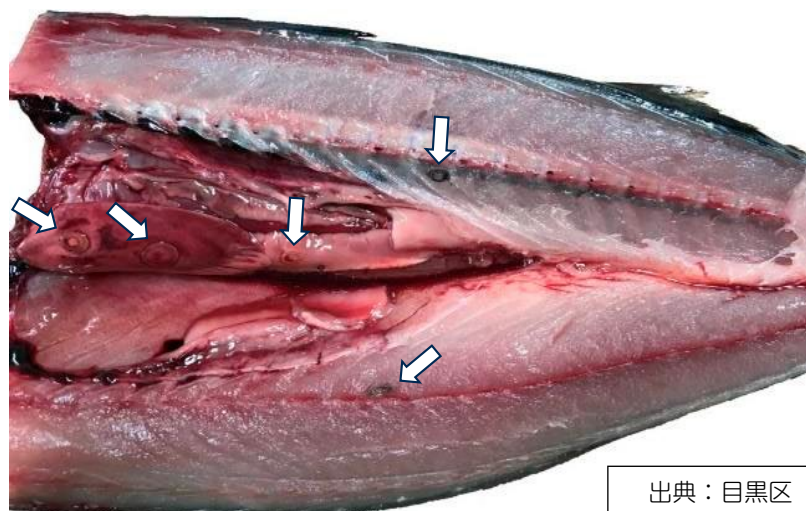
症状

- ・急性胃アニサキス症：アニサキスが寄生した魚介類を生で食べて数時間後から十数時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、おう吐を起こします。
- ・急性腸アニサキス症：十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状などを起こします。

予防対策

- ・冷凍（ -20°C 以下で24時間以上）で感染性を失うので冷凍することは有効です。
- ・加熱する場合、 60°C で1分、 70°C 以上では瞬時に死滅します。
- ・魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から身の部分に移動するので、内臓は出来るだけ早く取り除くことが重要です。（まず、鮮度のいいものを仕入れる）
- ・シメサバのように一般的な料理で使う程度の酢や塩漬け、しょうゆやわさびをつけても死ぬことはありません。

目で見て十分に確認し除去することもできますが、見えないところにあることもあるので、完全ではありません。

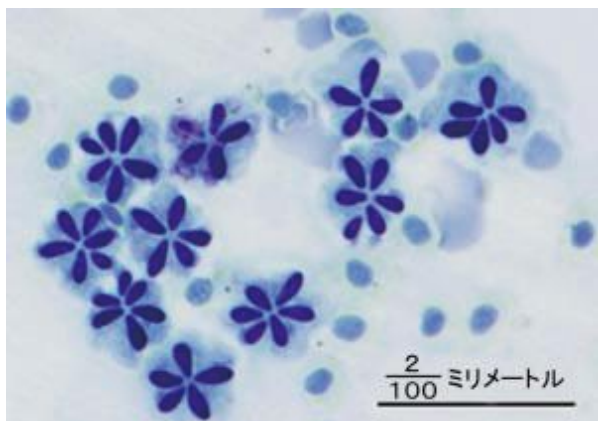


このサバの写真のように、すぐわかるものがあるということは、見えない部分にはもっといると考えられます。

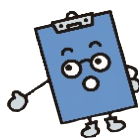
もし食用にするなら、十分加熱する必要があります。（あるいは廃棄！）

出典：目黒区

●クドア（＊農林水産省資料から）



クドア的一种
クドア・セプテンプンクタータ



独立行政法人水産総合研究センター提供
Kudoa Septempunctata

クドアは、魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫です。その生態は、よく判っていませんが、多毛類（ゴカイ）と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれています。しかし、ヒトなどのほ乳類には寄生しないということです。

クドア的一种 *Kudoa septempunctata* は、ヒラメに寄生することが知られています。クドアが寄生したヒラメを食べて、寄生することはなかったものの、一過性の嘔吐や下痢が起きた事例が報告されています。軽症で終わる症状が特徴です。

（＊香川県内でも発生しています。）



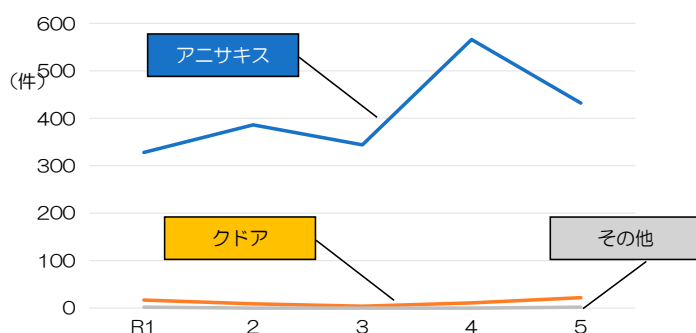
予防対策

・クドアは、 -20°C で4時間以上の冷凍、または、中心温度 75°C 5分以上の加熱で病原性が失われることが確認されています。

＊農林水産省及び水産庁では、ヒラメの養殖場での適切な管理でクドアがヒラメに寄生することを防止する取り組みを行っています。

筋肉1グラムあたりのクドアの胞子数 1.0×10^6 個を超える生食用ヒラメは食品衛生法第6条違反（病原微生物に汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの）

●アニサキス、クドアによる食中毒発生件数（R1～5）



	アニサキス 事件数（患者数）	クドア 事件数（患者数）
R1	328 (338)	17 (188)
2	386 (396)	9 (88)
3	344 (354)	4 (14)
4	566 (578)	11 (91)
5	432 (441)	22 (246)

＊アニサキスは、魚肉中に虫体が寄生したものを食べた人のみ発症しますから、事件数、患者数はほぼよく似た数ですが、クドアは、魚の筋肉全体に広がっていますから、食べる人が多いほど発症者数は多めに出来ます。



令和6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
8月 2日(金)	8:40~9:10	9:10~16:30	津田公民館
10月 3日(木)			
12月 4日(水)			
令和7年 2月 6日(木)			

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

開催日	受付時間	講習会6時間+修了書交付等	場 所
7月 4日(木)	9:00~9:30	9:30~17:00	土庄町総合会館 (フレトピアホール)
12月20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11日(木)	8:30~9:00	9:00~16:30	レクザムホール 北館5階
9月 6日(金)			
11月20日(水)			
令和7年 1月21日(火)			
令和7年 3月 5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 6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 7日(水)			
10月 8日(火)			
10月 9日(水)			
12月11日(水)			
12月12日(木)			
令和7年 2月18日(火)			
令和7年 2月19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

開催日	受付時間	講習会6時間+修了書交付等	場 所
7月24日(水)	8:40~9:10	9:10~16:30	香川県三豊合同庁舎 3階大会議室
9月27日(金)			
11月19日(火)			
令和7年 1月22日(水)			
令和7年 3月 6日(木)			

※7月以降の予定です



日本全国にお届け
【公式】島の光
オンラインショップ
公式島の光 検索

小豆島手延素麺協同組合
〒761-4301
香川県小豆郡小豆島町池田1031
Tel: 0879-75-0039
Fax: 0879-75-2474
ホームページURL
<https://www.shimanohikari.or.jp/>

瀬戸内 小豆島の潮風と 匠の技が作り出す逸品



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

・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
定休日：なし

・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

・温泉事業部
○ツインバルながお (兼 本社事務所) ☎ (0879) 52-1126
○ゆ〜とびあ みろく ☎ (0879) 43-5200
○春日温泉 ☎ (0879) 43-6565
定休日：水曜日、火曜日

○テアトロン ☎ (087) 887-6120
○時の納屋 ☎ (087) 884-6010

令和6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 700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23日（金）	9月 2日（月）・ 9月 3日（火）	9月 9日（月）・ 9月10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25日（金）	11月 5日（火）・11月 6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20日（金）	1月 7日（火）・ 1月 8日（水）	1月14日（火）・ 1月15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30日（金）	9月11日（水）より	9月24日（火）・9月25日（水）	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（木）	11月11日（月）より	11月25日（月）・11月26日（火）	
第5回（細菌）（ノロウイルス） 12月26日（木）	1月10日（金）より	1月27日（月）・1月28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19日（金）	8月 1日（木）・ 8月 2日（金）	8月15日（木）・ 8月16日（金）	香川県食品衛生協会 高松地区事務所
第3回（細菌） 9月20日（金）	10月 3日（木）・10月 4日（金）	10月17日（木）・10月18日（金）	
第4回（細菌）（ノロウイルス） 11月22日（金）	12月 5日（木）・12月 6日（金）	12月19日（木）・12月20日（金）	
第5回（細菌） 1月24日（金）	2月 6日（木）・ 2月 7日（金）	2月20日（木）・ 2月21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16日（金）	9月 2日（月）より	9月17日（火）・ 9月18日（水）	香川県食品衛生協会 中讃地区事務所
第4回（細菌） 10月18日（金）	11月 1日（金）より	11月19日（火）・11月20日（水）	
第5回（細菌）（ノロウイルス） 12月13日（金）	1月 6日（月）より	1月21日（火）・ 1月22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（木）	8月 1日（木）より	8月13日（火）・ 8月14日（水）	香川県食品衛生協会 西讃地区事務所
第6回（細菌） 8月19日（月）	9月 2日（月）より	9月10日（火）・ 9月11日（水）	
第7回（細菌） 9月13日（金）	10月 1日（火）より	10月 8日（火）・10月 9日（水）	
第8回（細菌） 10月18日（金）	11月 1日（金）より	11月12日（火）・11月13日（水）	
第9回（細菌）（ノロウイルス） 11月18日（月）	12月 2日（月）より	12月10日（火）・12月11日（水）	
第10回（細菌）（ノロウイルス） 12月16日（月）	1月 6日（月）より	1月14日（火）・ 1月15日（水）	
第11回（細菌） 1月20日（月）	2月 3日（月）より	2月12日（水）・ 2月13日（木）	

※ 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(貨紙幣類)	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	1. 喫茶店	2. 飲食店	3. すし	4. 仕出し、弁当	5. 給食施設	6. 食料品販売業	7. 食品製造業	9. 旅館営業
例示	喫茶店など(調理を伴わない食品のみを提供する飲食店)	レストラン、そば、うどん	すし(設備を設けて客に飲食させるすし屋)	仕出し・弁当、持ち帰り弁当、宅配専門店、移動販売(調理、加工をとまなうもの)	給食施設(センター方式)等	肉、魚、野菜、パン、菓子、酒類、その他の食品販売業(卸売店を含む)、移動販売(調理、加工をとまなわないもの)	パン、菓子、加工食品、乳製品、食肉製品、そうざい、豆腐製造業等	旅館 ホテル 民宿



全国地方発送致します
生産も加工も香川県
丸亀名物 骨付鳥

スパイシーな味付けで焼き上げた骨付鳥は、
香川県の丸亀市が全国の発祥の地と言われ、
香川県の特産になっています。本場の丸亀
名物、骨付鳥をどうぞご賞味下さいませ。
1袋 850円(税別)

ばばFOODセンター

TEL 0877-86-3020 FAX 0877-86-6117 メール baba-food@me.pikara.ne.jp



創業 弘化三年 (1846年)

ヤマサン醤油株式会社

農業生産法人 株式会社 せとうちバイオファーム

〒761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲142番地
TEL 0879-82-1014 FAX 0879-82-7222
URL : <http://yamasanshoyu.co.jp>



名代こんぴら島物
おん
四国 琴平 石段や
TEL.0877-73-5678(代)

小豆島 佃煮から島
宝食品株式会社
〒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



御料理・仕出し・大小宴会
まなべ 結婚式場
まんのう町四条新道
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

RETROUVAILLES
pâtisserie
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

香川県社交飲食業生活衛生同業組合
理事長 田中 秀樹
BAR・ALWAYS
〒760-0045
高松市古馬場町 6-22 荳本ビル 2F
電話&FAX (087) 821-3585
携帯 090-1324-9176
E-mail : always.ht.401@ezweb.ne.jp

Storise from Sweets Forest!
since.1953

西内花月堂

Nishiuchi Kagetsudou



HP



RAKUTEN

〒766-0023

香川県仲多度郡まんのう町吉野宮東846

TEL:0877-79-3307

心とからだにやさしいオアシス。

城山温泉

0877-48-0211 (代)

香川県坂出市府中町5913番地3

FAX.(0877)48-2262

<http://www.kiyamaonsen.co.jp/>

寿し × 海鮮酒場

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

TAKAMATSU CITY HOTEL
高松シティホテル



〒760-0050 高松市亀井町8-13

FAX (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)



Restaurant
KASYO
since 1952

高松市福岡町 3-26-1
tel.087-823-1233
<http://www.kasyo.co.jp>

レストラン 香乃多



Takumi Hyakkei



高松市片原町2-8

tel.087-822-2141

www.pekin.co.jp

四国霊場各寺御用達

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



宮川製麺所

香川県善通寺市中村町 1 丁目 1-20

☎(0877)62-1229



熊野

伝統の技を真心こめて...

熊野かまぼこ

高松市川島本町195 TEL(087)848-0061
<http://www.kumanokamapoko.com>

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



● 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

2024年秋 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）開始！

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、2024年秋以降に当協会のホームページに掲載いたしますので、そちらでご確認ください。

Digital Creative Network

Planning
プランニング
●企画／デザイン部門

PrePress
プリプレス
●DTPプリプレス
●デジタルカメラワークフロー
●データベースパブリッシング

DIGITAL

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

出版・企画・美術印刷

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

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

