



## 年頭所感

### 全国食協と連携を図る食品衛生の推進

公益社団法人日本食品衛生協会  
理事長 鵜飼 良平

平成28年を迎えるにあたり、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

旧年中は、当協会の事業推進や運営に関しまして、格別のご指導ご支援を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、私ごとではあります昨年からはからずも秋の叙勲において「旭日中綬章」を拝受いたしました。この度の受章は、食品衛生の普及向上に日夜取り組む全国の食協組織が大きく評価された賜物と考えております。今後も全国の食協の先頭に立ち、国民に食の安全と安心をお届けできるよう各事業の推進に尽力してまいります。

毎年11月から1月までの3か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、全国の食品衛生協会において食品等事業者や消費者等を対象とした講習会の開催など数多くの予防活動を通じ、広く啓発活動をしていただいております。このような活動に対し、これまで厚生労働省、消費者庁をはじめ関係機関からの後援、団体・企業から協賛をいただいております。今強化期間より文部科学省、農林水産省にも後援を賜り、全食協一丸となった活動が認知されたものと感じております。

また、食品衛生指導員の資質の向上を目的とした「食品衛生指導員全国研修会」事業、地域における手洗い指導のスペシャリスト「手洗いマイスター」の育成事業、食品衛生指導員活動の活性化をはじめ食協組織の強化、食品等事業者における自主衛生管理の推進や消費者に対する適切な情報提供を目的とした「食の安心・安全・五つ星事業」とさまざまな事業を通じ、全国の食品衛生協会が抱える諸課題を少しでも解消に近づけるよう努めてまいります。

さらには、厚生労働省が示した「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」によるHACCPの導入について、国の施策に応じ協力してまいることとしております。

結びにあたり、本年におきましても、全国の食品衛生協会と連携を図り、食品衛生指導員活動を中核とした食品衛生に関連する諸事業を積極的に推進してまいりますので、なお一層のご理解とご協力をお願い申し上げますとともに、皆さまのますますのご健勝とご発展を祈念し、新年のご挨拶といたします。

## CONTENTS

- 年頭所感 ..... 1
- 三都市を巡る！第40回米国食品衛生調査団／平成27年度第1回全国食品衛生協会事務職員研修会 開催 ..... 2
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 各支部での支部・支所の取り組み／食品の安全を目指して—JICA食品安全政策立案・管理セミナーの実施— ..... 3
- 日食協窓口「HACCPチャレンジ事業」Web公開開始／日食協主催 食品表示法・カビ対策講習会 開催案内／
- 「異臭クレーム対応のための官能評価講習会(基礎編)」のご案内 ..... 4
- 増加する施設賠償事故！「漏水補償」により会員のリスクが顕在化／「第12回食品衛生講演会」開催報告 ..... 5
- 共済金支払状況 ..... 6
- (広告) ..... 7
- 出版インフォメーション ..... 8

報告

## 三都市を巡る！ 第40回米国食品衛生調査団 ワシントンDC・アトランタ・シアトル

当協会が主催する米国食品衛生調査団が11月1日(日)から8日(日)の8日間、食品衛生関連企業・団体より16名の参加を得て、アメリカ三都市の視察を行いました。

ワシントンDCにて、FDA(アメリカ食品医薬品局)とIDFA(国際酪農食品協会)、アトランタではCDC(アメリカ疾病予防管理センター)と市内の食品流通

状況について3か所のスーパーマーケット、最終地シアトルでは、キング郡食品保護保健局とCOSTCO本社(会員制倉庫型卸売小売)を訪問しました。

アメリカの歴史や食文化に触れながら、食品衛生等に関わる政府機関の動向、団体の取組み、行政の対応、企業の実態についての調査と意見交換が行われ有意義な視察となりました。(総務部 小林 智彦)

**【視察内容】** FDA:FSMAの進捗状況や輸出にかかわる査察体制等について  
 IDFA:業界団体における衛生管理の取組みと検査体制等について  
 CDC:食中毒、感染症の発生状況や大規模食中毒事故の対応について  
 King County:州における食品衛生の取組みやフードチェーン関係者への衛生教育等について  
 COSTCO本社:従業員教育や食品の管理方法について  
 ※King County(シアトル市が含まれるKing郡)のサイトに訪問内容が掲載されました。  
<http://publichealthinsider.com/2015/11/06/public-health-meets-with-japanese-food-safety-delegation/>



FDA講義の様子



CDC集合写真



団長挨拶(King County)

報告

## 平成27年度第1回全国食品衛生協会事務職員研修会 開催

寒さを感じる季節になった平成27年12月3日(木)食品衛生センター5階講堂において都道府県市の食品衛生協会事務職員を対象とした、「平成27年度第1回全国食品衛生協会事務職員研修会」を開催いたしました。

日食協で行う、全国の事務職員を集めての研修会



講義する伊東貞氏

は平成16年度以来となり、当日は46支部より53名のご出席をいただきました。

研修会内容は日食協 経理課職員による「マ

イナンバー制度について」、日食協顧問税理士の伊東貞氏による「消費税について」、そして塚協常務理事による「食協組織の抱える諸問題について」の説明後、出席者を7グループに分けて「食協組織の抱える諸問題について」をテーマにグループ討議を実施し、各グループの代表者が討議内容についての発表を行いました。討議では日頃、交流できない他支部の実情を共有し、熱心な議論が重ねられていました。(総務部 松山 義広)



グループ討議の様子

報告

**ノロウイルス食中毒予防強化期間 各支部での支部・支所の取組み**  
**「腹話術を通じて楽しく正しい手洗いの方法を覚えよう！」**

●公益社団法人 仙台市食品衛生協会事務局より

10月27日(火) 仙台市支部では、ノロウイルス食中毒予防強化期間事業の一環としてノロウイルス食中毒予防の一助となるよう、アスク愛子保育園にて子どもたちに手洗いはなぜ必要か、また腹話術を通じて、楽しく手洗い方法を覚えてもらうための「てあらいこうしゅうかい」を開催しました。

当日は、園児126名、先生7~8名、保健所 青葉区食品衛生監視員1名の参加をいただきました。

食協からは遠藤利夫指導員(手洗いマイスター)を中心に指導員全5名で、腹話術での「てあらいのお勉強」、子どもたち全員による「てあらい」の実施、手洗いチェッカーでの汚れのチェックをしました。

今回の講習会の感想を遠藤指導員に伺ったところ、「子どもの人数の多さと緊張で、あっという間に終わりました。子どもたちに手洗いのたいせつさがどれだけ伝わったのかが心配でしたが、最後に子どもたちからお礼のあいさつの際、トイレに行って遅れてきた子がおり、その子は、何と先ほど覚えたばかりの手洗いを頑張ったから遅れたと聞き、うれしくて、やって良かったと思いました。今回、手洗い講習会を行って思ったことは、市、保健所、食品衛生協会、指導員、また衛生関係の事業者が連携することで、手洗いが食中毒の防止、感染症等の予防につながるのではないかと思います。」と感想をいただきました。



遠藤指導員と相方のけんちゃん



遠藤指導員の話に熱心に聴く子どもたち

報告

**食品の安全を目指して— JICA食品安全政策立案・管理セミナーの実施 —**

日食協では、国際技術協力の一環として、自国の国民保健の向上のため、食品衛生の普及・強化を積極的に取り入れようとする開発途上国の食品衛生行政官を対象とした研修事業を、JICAより委託され実施しています。本年度は、11月9日(月)から11月20日(金)の2週間にわたり、アルジェリア、中国、エジプト、コンゴ、フィリピン、セルビア、タイから7か国8名の方が研修に参加し修了しました。

自国での立案に向け、日本のシステム構築の歴史的背景から、現在の政策の有効性と課題、世界的な立場や責務、現場視察など総合的に学んでいただきました。意見交換も活発に行われ、自国の問題点を

再認識するとともに、方策の方針が認識できたようです。帰国後の活躍が大いに期待されます。

(公益事業部 中村 紀子)



**告知 日食協窓口「HACCPチャレンジ事業」Web公開開始(11/30)**

厚生労働省は、平成27年11月2日「HACCPチャレンジ事業」を立ち上げ、今年度は日食協がその窓口を担当しております。本事業は、食品の衛生管理手法である「HACCP」の導入に取り組む食品等事業者をウェブサイト上で紹介し、HACCPによる衛生管理の取組みを応援するとともに、HACCPの普及推進ならびに食品安全レベルのさらなる向上を図る

ことを目的としております。HACCPによる衛生管理に継続的に取り組んでおられる食品等事業者の皆さま、ぜひ実施要領等をご参考のうえ、ご参加ください。実施要領などは、日食協のホームページにも掲載しておりますのでご活用ください。

**告知 日食協主催 食品表示法・カビ対策講習会 開催案内****「食品表示法施行に伴う講演会」(仮称)**

日食協では、福井県支部ならびに長野県支部との共催により、平成27年4月1日に施行された食品表示法の施行と基準、行政から取締りの実態について標記講習会を開催いたします。また、参加者を含めた質疑応答も実施いたします。ぜひご参加ください。

## ◆開催日時・会場 13:30～16:10(予定)

①平成28年2月15日(月)

福井新聞風の森ホール(定員:80名予定)

②平成28年2月25日(木)

ホテル信濃路(定員:80名予定)

## ◆参加費

いずれも参加者1名につき1,000円(税込)

## ◆講習会内容

「食品表示法施行による行政の取締りの実態」(仮題)

消費者庁表示対策課 食品表示調査官 田中 誠

「食品表示法施行と食品表示基準について」(仮題)

(一社)FOOD COMMUNICATION COMPASS

事務局長 森田 満樹

**「食品・食品製造施設をカビからまもるための対策講習会」(仮称)**

カビは食品等製造環境から除去することは非常に困難でありながらも、消費者にとって目に見える欠陥であり、事業者においてはカビの発生を防ぐための対策が重要な課題となっております。このたび、カビに関する知識を深め、発生を防ぐ一助となるよう講習会を開催いたします。参加者を含めた質疑応答も実施いたします。ぜひご参加ください。

## ◆開催日時・会場 13:30～17:00(予定)

平成28年2月25日(木)(定員:100名予定)

日食協 食品衛生センター5階講堂

## ◆参加費 参加者1名につき一般5,000円(税込)、

食協会員・日食協特別会員4,000円(税込)

## ◆講習会内容 コーディネーター 高鳥 浩介

NPO法人カビ相談センター理事長

「カビを原因とするクレームと回収事例について」(仮題)

東京都健康安全部 統括課長代理 中島 英雄

「食品汚染カビと対策の考え方」(仮題)

イカリ消毒株式会社 吉浪 誠

「食品製造現場でのカビ対策」(仮題)

元サントリービジネスエキスパート株式会社 天野 典英

その他、詳細等は決まり次第順次ホームページ等でお知らせいたします。

**告知 「異臭クレーム対応のための官能評価講習会(基礎編)」のご案内**

実際の異臭サンプル等を用いて、官能および判定技術を体験いただける講習会を以下のとおり開催いたしますので、ぜひご参加ください(定員36名)。

○開催日時:平成28年1月29日(金)

○場所:食品衛生研究所 技術研修室

○受講料:食協会員・特別会員27,000円(税込)

一般32,400円(税込) ※昼食代含む

○お問い合わせ先:

検査事業部管理課 TEL 042-789-0212

詳しくはホームページをご参照ください

(http://www.n-shokuei.jp/houjin/laboratory/)

## 増加する施設賠償事故！「漏水補償」により会員のリスクが顕在化

従来、施設賠償事故は食中毒などに比べ少ない件数でしたが近年、施設賠償事故の支払い件数が増加傾向にあります。

これは、「あんしんフード君」加入件数が増加したことにより支払い対象が増えた結果だと考えられます。さらに昨年の制度改定により「あんしんフード君」の補償対象に漏水事故が加わり、新たなリスクも顕在化しました。

平成27年度の施設賠償事故状況をご覧いただければ漏水事故による損害の大きさをご理解いただけるとおもいます。おもな支払い内訳として階下施設の修繕費、\*商品の原価代金、階下施設の休業損害を支払っており、損害額が高額になる傾向にあります。

漏水事故は「あんしんフード君」のみの補償であり、食品営業賠償共済では特約を付帯しても補償対象と

はなりません。会員の皆さまへお勧めいただく際にはぜひ、「あんしんフード君」の優位性についてご案内くださいますようお願い申し上げます。

※階下が店舗の場合。  
(共済部 川瀬 響)

### 平成27年度 施設賠償事故状況

(H27.4.1～11.30)

事故原因	件数	支払い共済金
施設リスク	77	¥15,838,030
業務リスク	96	¥7,506,735
漏水リスク	5	¥5,456,172
合計	178	¥28,800,937

### こちろ 食品衛生研究所

## 「第12回食品衛生講演会」開催報告

食品衛生研究所では、毎年食品等事業者ならびに消費者の方がたを対象とした講演会を開催しており、今年も「食品の安全性および食品施設における衛生管理」を主題とした食品衛生講演会を平成27年12月1日(火)に町田市民フォーラム・ホールにて開催いたしました。

食品微生物分野の第一人者である東京家政大学大学院 客員教授 藤井建夫先生から「食品企業の品質管理担当者が誤解しているかも知れない食品微生物の基礎知識」、イカリ消毒株式会社 LC環境検査センター副所長 吉浪 誠先生からは執筆にご協力いただき、12月1日に当協会より発刊されたばかりの『カビからまもる!!—その知識と対策—』の内容をふまえた「食品製造現場におけるカビ汚染と対策の考え方」についてご講演いただきました。

当日は全国より食品企業の品質管理担当者、食品衛生行政担当者等140名を超える方がたが参加され、各講師のご講演を熱心に聴講されました。

当研究所では、今後も食品等事業者や消費者の方がたの関心の高い、食の安全・安心にかかわるテーマを取り上げてまいります。

(検査事業部 澁谷 朗子)



藤井先生の講演の様子

## ノロウイルスにご用心！「あんしんフード君」で万全の備えを！

## 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」 共済金の支払い状況

支払い日(2015.11.1～11.30抜粋)

原因物質等	事故発生日	支部名	支所名	業種名	年間掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
					休業掛金(円)			
ノロウイルス	2015.8.7	神奈川県	藤 沢	仕出し・弁当 飲食店 喫茶店	15,600	介護施設に提供した弁当によるノロウイルス食中毒。被害者への損害賠償および提供先施設の営業損失の支払いあり。また、費用補償により加入者施設の消毒費用の支払いあり。(あんしんフード君)	9	賠：465,385 消：312,440
	2015.2.14	山形県	新 庄	飲食店	2,700 400	提供した料理によるノロウイルス食中毒。お客3グループの共通する食事が加入者店舗のみであり、従業員からノロウイルスが検出されたことにより食中毒と断定された。	9	賠：452,208 休：31,629
	2015.4.28	千葉県	柏	仕出し・弁当	11,000 2,300	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。(あんしんフード君)	2	賠：26,202 生：16,800
アニサキス	2015.10.2	岩手県	盛岡市	飲食店	28,200 6,600	提供した料理によるアニサキス食中毒。費用補償により食事代金の返金あり。(あんしんフード君)	1	賠：65,758 生：1,080
ウェルシュ菌	2015.5.4	岡山県	岡山市	仕出し・弁当	75,600 8,900	提供したみそ汁による食中毒。	8	賠：24,610 休：185,253
カンピロバクター	2015.5.29	神奈川県	平塚地区	飲食店	2,700 900	提供した料理による食中毒。	5	賠：131,679
サルモネラ	2015.9.4	京都府	綾 部	旅 館	5,200	提供した料理による食中毒。	22	賠：472,466
ヒスタミン	2015.6.30	東京都	赤 坂	仕出し・弁当	6,500 11,100 (施：1,900)	提供したプリの粕漬けによる食中毒。	2	賠：10,000 休：46,022
腸炎ピブリオ	2015.8.31	京都府	相 楽	仕出し・弁当	11,000	葬儀時に提供した料理による食中毒。費用補償にて見舞品代および飲食代金の返金あり。(あんしんフード君)	7	賠：119,209 被：37,320 生：177,000
病原性大腸菌	2015.2.22	山口県	防 府	飲食店	19,400 400	提供した料理による食中毒。費用補償により、生産物自体の損害(代金弁償費用)の支払いあり。(あんしんフード君)	2	賠：55,869 生：6,504
黄色ブドウ球菌	2014.9.28	北海道	八 雲	食品製造業	2,600	催事場にて提供した仕出し弁当の牛肉による食中毒。	87	賠：706,593
植物性自然毒	2015.9.26	新潟県	中 越	飲食店	8,400	提供したキノコ汁にクサウラベニタケ(毒キノコ)が混入しており、喫食したお客が体調を崩した。費用補償により飲食代の返金あり。(あんしんフード君)	8	賠：79,904 生：40,000
異物混入	2015.8.12	福岡県	京 築	飲食店	49,100	提供した料理の中に虫が混入しており、喫食したお客が嘔吐したため医療機関で受診した。	1	賠：8,550
	2015.9.7	千葉県	香 取	飲食店	11,300 2,500	提供したラーメンに骨が混入しており、喫食したお客の歯を欠損させた。	1	賠：159,727
容器の欠陥	2015.4.3	東京都	牛 込	飲食店	9,000	お客に提供した飲み物のグラスが破損しており、口をつけたお客が負傷した。(あんしんフード君)	1	賠：102,594
施設賠償事故	2015.3.8	北九州市	八幡東	飲食店	9,000	店内の通路が濡れて滑りやすくなっており、お客が転倒し腰骨を骨折した。お客が高齢であり、リハビリに時間を要したため91日間の入院となった。(あんしんフード君)	1	施：938,005
	2015.6.13	高知県	高知市	飲食店	9,000	店舗内で漏水し、階下の店舗に被害を与えた。(あんしんフード君)	—	施：887,436
	2012.3.5	三重県	松 阪	飲食店	9,000 900	店舗の飼い犬をレジ横につないでおり、その犬がお客にかみつき負傷させた。(あんしんフード君)	—	施：336,776
	2015.8.2	北九州市	戸 畑	飲食店	22,300 5,000	ケータリングサービスの片づけ中に従業員が誤ってビールサーバーを落下させ、お客の足に接触し負傷させた。(あんしんフード君)	1	施：104,522 弁：325,602
	2015.10.25	新潟県	上 越	仕出し・弁当 飲食店 食品製造業	28,000	従業員が客室内に蜂が入り込んでいることに気づき退治しようと部屋を離れた際に別の従業員がお客を案内してしまい、蜂に刺された。(あんしんフード君)	1	施：12,419
受託物賠償事故	2015.10.16	新潟県	南魚沼	飲食店	16,400 400	お客が店内で食事中に靴を盗難された。(あんしんフード君)	—	受：16,731
	2015.8.15	兵庫県	但 馬	飲食店	9,000	お客から預かったランタンを他のお客が倒してしまい破損させた。(あんしんフード君)	—	受：18,402
被害者治療費等	2015.10.28	静岡県	三 島	旅 館	23,700	店舗トイレの中でお客がムカデに刺され負傷。治療費を被害者治療費等にて支払う。(あんしんフード君)	1	被：1,700

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

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、被：被害者治療費等、弁：弁護士費用  
消：消毒費用、生：生産物自体の損害

今回はノロウイルスによる食中毒をご紹介します。介護施設に提供した弁当により食中毒が発生しました。支払い共済金の内訳は治療費：48,520円、感謝料：70,000円、休業補償：54,000円、提供先介護施設がノロウイルスに汚染された可能性があり、二次感染を避けるため休業した逸失利益：250,557円、消毒費用：312,440円、特別費用：42,308円を合わせ777,825円をお支払いしております。ノロウイルスによる事故はこのように提供先を汚染したことにより、逸失利益を賠償請求され、共済金が高額に上るケースがあります。ノロウイルスの予防に気の抜けない季節が続きますが、万が一の事故に備え消毒費用も補償対象の「あんしんフード君」をお勧めくださいますようお願いいたします。

## CONTACTセンターが「2015 CRMベストプラクティス賞」を受賞

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.144

MS&ADインシュアランスグループの三井住友海上火災保険株式会社(社長:柄澤 康喜)は、今般、一般社団法人CRM協議会(会長:藤枝 純教)が選定する「2015 CRMベストプラクティス賞」および特別賞である「フジサンケイビジネスアイ賞」を受賞しました。

本表彰制度は、顧客中心主義経営の実現を目指して、戦略・組織・オペレーションの観点から顧客との関係を構築し、成果を上げている企業や団体等を表彰するものです。当社は、CONTACTセンターに寄せられるお客さまの声やオペレーションに関する情報を定量分析し、サービス向上に繋げていることが評価され、受賞に至りました。

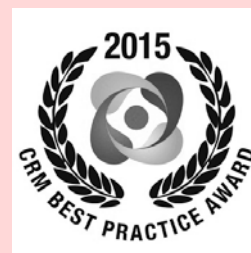
三井住友海上は、今後も、お客さまに選ばれ信頼される保険会社を目指して、さらなる品質向上に努めていきます。

### 1. 「CRMベストプラクティス賞」について

顧客中心主義経営の実現を目指して、戦略・組織・オペレーションの観点から顧客との関係を構築し、成果を上げている企業や団体等を表彰する制度であり、今年度は15組が受賞しました。

※詳細は一般社団法人CRM協議会のホームページをご参照ください。

<http://www.crma-j.org/index.html>



### 2. 当社の受賞内容

#### (1) 受賞モデル

CONTACTセンターの定量分析と活用モデル

#### (2) 受賞理由

一般社団法人CRM協議会による当社の受賞理由は以下のとおりです。

- ・CONTACTセンターに寄せられる顧客の声やオペレーションに関する情報を定量分析し、その結果をもとに業務改善および顧客へのサービス向上に活かしている。
- ・問合せの多い内容を詳細に把握し、入電予測の精度向上と、それに応じたオペレータの教育や最適な人員配置を行うことで、電話がつながりやすいCONTACTセンターを構築した。
- ・データ分析から得られた事実をもとにサービス向上に役立てる流れを構築した好事例である。

## 第53回(2015年度)中学生作文コンクール入賞作品の紹介

ジブラルタ生命保険株式会社 VOL.144

「わたしたちのくらしと生命保険」をテーマに(公財)生命保険文化センターが実施した「第53回(2015年度)中学生作文コンクール」への応募があった28,742編の作品のなかから、見事「文部科学大臣奨励賞」を受賞した作品「父からもらったラブレター」を紹介します。

文部科学大臣奨励賞

### 父からもらったラブレター

福岡県 大野城市立大野中学校 三学年 大塚 奏

「もしお父さんが死んでも、大学までは行くから安心してね。」  
進路について話し合っていた深夜、母が冗談混じりに口にした。

「お父さんが死ぬって、どういこと。」  
驚く私に、母は一枚の書類を見せてくれた。父が加入している生命保険の証券だった。契約日は二〇〇一年二月。私が生まれて一九月後、その時、父は二十九歳だった。

ショックだった。初めての子とを抱いて、幸せいっぱいの中で、自分の死を考えたなんて。それを当たり前のようについに話す母も、とても冷たい人に見えた。私が初めて身近に意識した生命保険への印象は、最悪だった。

昨年の夏、福岡県筑前町の町立大刀洗平和記念館を訪ねた。太平洋戦争中、多くの特攻隊員が飛び立った中継基地があった地だ。

企画展で、博多のちようちん職人だった伊藤半次さんが、戦地から妻や子どもたちに宛てて送った四百通の絵手紙が展示されていた。

戦地で描かれたとは思えない色鮮やかな一枚一枚に、半次さんの家族への思いがあふれていた。

「子供の大きくなるのが帰還の楽しみ」  
「お前たちの夢を見るのが楽しみだ」

その中に、自分宛の慰問袋を詰める妻と生後間もない次男の様子を描いた一枚があった。添えられていた一言の重さに、涙がこみ上げた。

「この中に入って、私のところに届けばいいのよ。」  
この中に入って、とは、会いたくてたまらないわが子のことだった。

ああ、そだったのか。半次さんの絵手紙で、私は母の見せてくれた保険証券の意味を、すべて理解した。

生まれてから十四年間、私はたくさん人の愛情に包まれ、成長してきた。両親は厳しい面もあるが、いつも笑顔で見送り、出迎えてくれる。三歳下の、かわいい、かわいい弟もプレゼントしてくれた。

初めての子である私が生まれた日、父はど

んなことを考えながら私を抱っこしたのだろう。この子はどんな道を行っていくのかな。勉強が好きになるかな、スポーツが得意になるかな。でも何より、健康でいてほしい。やりたいことを思う存分やってほしい。そのためには、せめてこの子が巣立っていくまでは、自分が元気でいなければ、でも、もし、万が一……。

それは、戦場の半次さんも同じだったはずだ。自分が生きて帰ることができなかったら、あの子はどくなるのか。半次さんはそんなことを考えながら、望みもしない戦地に立っていたのだと思う。

私には、農業について学び、食に携わる仕事をするという目標がある。両親とも何度も話し合い、やっと目指すべき進路が見えてきた。かなり厳しいことも言われた。打ちのめされ、悔しくて泣いたことも数え切れない。

それでも私は、全力で目標に向かう。七十年前、遠い日本の子どもたちのことを案じた半次さんのように、両親も私を見守り、支え続けてくれると信じている。

私が生まれたあの冬の日。父は、幸せなのに、万が一のことを考えたのではなかった。幸せだから考えたのだ。腕の中の私のことがかわいくて、何より大切な宝物だと実感したから、私を困らせることは絶対にしたくないと、保険に入ったのだ。

半次さんは、激戦地の沖繩で亡くなった。家族への四百通ものラブレターを残して。

冷たく見えたあの保険証券は、父から私へのラブレターだった。「娘を守る」という決意表明だった。私の胸にはいつも、父からもらったラブレターがある。守られているという安心感に包まれているから、私は夢を抱き、前だけを見て歩くことができるのだ。

#### 《中学生作文コンクールとは》

中学生作文コンクールは、全国の中学生を対象に文部科学省、金融庁、全日本中学校長会の後援、ならびに(社)生命保険協会の協賛を得て、昭和38年より毎年実施されています。

出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jfha.or.jp

新刊 食品・食品製造施設のカビ対策の決定版!

食品・食品製造施設を

# カビからまもる!! その知識と対策

食品や製造環境にみるカビを抑えるには、まずカビを知ることが必要です。本書は、カビの基本的な特徴、性質、生態、分布、有害性、制御についての解説のほか、現場における対応として、カビ被害事例情報、制御データ、食品汚染カビの実例、製造現場での制御対策、品質管理、具体的な検査など、現場で役立つたいせつな情報が満載! 食品等事業者や食品衛生行政に携わる方など、多くの皆さまにご活用いただける内容です。



オールカラー、  
豊富な写真・イラストで  
わかりやすい!!

◆監修◆

NPO法人カビ相談センター  
理事長 高島 浩介  
公益財団法人東京都予防医学協会  
検査研究センター  
学術委員 諸角 聖

- 体裁：A4判 120ページ
- 定価：2,700円(税込)
- 発行：2015年12月

※送料は1回のご注文が3,000円以上→送料サービス。  
3,000円未満は一律300円(ただし、送料先が1ヵ所の場合に限ります)

収録内容

- 1 カビとは
- 2 カビが生えるためには
- 3 カビの代謝物
- 4 カビの生態
- 5 食品と食品製造環境
- 6 知っておきたい制御・データ
- 7 製造現場でのカビ制御
- 8 食品汚染カビの実例
- 9 生える前の制御策
- 10 カビの検査

カビQ&A 主なカビの名称一覧  
参考文献 関連資料

## 好評発売中!! 改訂新版『早わかり食品表示法』 (食品表示法逐条解説・食品表示基準に基づく食品表示制度解説)

食品表示法は食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法に係る食品表示について統合整理し、平成27年4月に施行され、これに伴い同年3月には食品表示基準が公布、4月に施行となりました。

本書は、食品表示法逐条解説に加え、食品表示基準に基づく食品表示制度の解説を新たに掲載し、改訂新版として発行いたしました。

行政・食品企業をはじめ、食品表示の研究・教育などに従事される方、食品表示に関心のある一般消費者の方にも最適の書です。

- 体裁：A5判 496ページ
- 定価：4,104円(税込)

※送料は1回のご注文が3,000円以上→送料サービス。3,000円未満は一律300円(ただし、送料先が1ヵ所の場合に限ります)



収録内容

- 食品表示法逐条解説  
食品表示基準に基づく食品表示制度解説
- I はじめに
  - II 食品表示基準の構造
  - III 対象食品の範囲及び新たな機能性表示制度の創設
  - IV 義務表示事項(1)
  - V 義務表示事項(2)
  - VI 通知に規定されていた表示ルールの基準への移行
  - VII 省略規定における変更点
  - VIII 栄養強調表示に係るルール改善について
  - IX 栄養機能食品のルールの変更について
  - X 表示レイアウトの改善
  - XI 販売の用に供する添加物に関する表示事項の追加
  - XII 経過措置期間
  - XIII おわりに
- 資料編(食品表示法・食品表示基準)

1月号の内容

食と健康  
食品衛生研究

月刊「食と健康」-1月号予告-

新春特集 HACCPの普及に向けた厚生労働省の取組み  
中小企業の導入例から学ぶHACCP

HACCPを普及推進するための厚生労働省の取組みと、中小企業における導入例から改善点等を解説した二大新春特集。

月刊「食品衛生研究」-1月号予告-

- ◆輸入食品の安全性確保(2) 輸出国対策について
- ◆食品中の残留農薬等一日摂取量調査結果について

特別企画 「食の安心・安全・五つ星」さらなる展開に向けて  
富山市食品衛生協会が取り組む五つ星事業について、参加会員を増やすコツや星の判定場面などを紹介。

- ◆平成26年度食品添加物の一日摂取量調査結果について
- ◆消費者の手洗い等に関する実態調査について

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 公益事業部推進課まで  
TEL 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384 メールアドレス fukyuuka@jfha.or.jp

編集後記

明けましておめでとうございます。本年もフレッシュで有益な情報をお届けすべく日食協ニュース編集委員一同取り組んでまいります。これから迎える寒さの本番に備えるためにも健康管理に注意して過ごしましょう(能澤)