

## 報告 全国6会場にて開催 「あんしんフード君」制度説明会

本年度も「あんしんフード君」制度説明会が全会場無事終了いたしました。ご多忙のなか、多くの支部支所役職員、指導員、普及推進員の皆さまにご参加いただきましたこと、心より御礼申し上げます。

講義内容については、9月号(No.525)でお伝えしましたとおりですが、特に平成29年度実施を予定している制度改定(「あんしんフード君」の補償の拡大および特約の新設等)について重点的にご説明いたしました。

各会場多くのご質問をいただきましたので、今回はその内容を一部ご紹介いたします。



榊香川県支部長のあいさつ

講義を行った三井住友海上火災保険(株)の猪川課長代理

- Q. 富山県から厚生労働省へ食品等事業者を対象とした強制加入の賠償責任保険制度の創設等要望を行っているようだが、今後「あんしんフード君」等を含めた賠償責任保険について強制加入を法制化するような動きはあるか。
- A. 現在のところ、厚生労働省では法制化の予定はない。しかし、日食協も全国食品衛生主管課長連絡協議会に対して、賠償責任保険の加入促進について依頼文書を発翰しており、行政側も賠償責任保険に加入することが望ましいという考えに至っている。各食協においても、ぜひ共済制度に加入するようすすめてほしい。
- Q. 支所に加入者から支払いの対象になるか問い合わせがあり、支払いできるか案内することがあるが、事故が発生した場合、まずは事故報告をしたほうがよいのか。
- A. 仮に支所で支払えると答えても、事故調査を行った結果、支払い対象ではなかったという場合もある。微妙なケースはなおのこと、三井住友海上保険金お支払センターに報告していただいたほうがよい。
- Q. 今後も「あんしんフード君」と「食品営業賠償共済」の二本立てで推進していくのか。
- A. 将来的に「あんしんフード君」の一本化を見据えているが、まだ「あんしんフード君」の加入割合が約25%しかないので、今後件数が大幅に増加した後、一本化したいと考えている。

### 平成28年度会場一覧

開催日	会場	参加者数
8月5日(金)	東京・食品衛生センター	55名
9月29日(木)	仙台・ホテル白萩	54名
10月5日(水)	神戸・ラッセホール	35名
10月11日(火)	沖縄・沖縄都ホテル	58名
10月26日(水)	香川・ホテルクレメント高松	58名
11月2日(水)	札幌・ホテルノースシティ	39名

(共済部 藤原 彩香)

## 平成29年 新春賀詞交歓会 ～明治記念館にて開催～

日時：平成29年1月13日(金)16時～

場所：明治記念館 蓬莱の間

会費：5,000円

※招待状の発送は12月上旬を予定しております。



## CONTENTS

- 全国6会場にて開催「あんしんフード君」制度説明会/平成29年新春賀詞交歓会 1
- 平成28年秋の叙勲/増えています!手洗いマイスター/平成29年日食協主要行事予定 2
- 平成28年度飲食店等事業者に対するHACCP理解醸成事業「飲食店事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会」札幌会場開催 3
- 異物混入対応トラブルが多発しています/「異物混入を防ぐための基礎講座」開催のご案内 4
- 焼津市食品衛生協会視察・研修報告/平成28年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会開催のご案内 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

平成28年秋の叙勲

去る11月3日、内閣府より平成28年秋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 高野 綾子）

◎ 食品衛生功勞 (敬称略、順不同)

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	服部 清道	現・(一社)東京都食品衛生協会副会長
旭日双光章	大浦 政昭	現・(公社)石川県食品衛生協会副会長
旭日双光章	今川 宏一	現・(一社)愛知県食品衛生協会副会長
旭日双光章	辻本 恵一	元・(一社)和歌山県食品衛生協会副会長
旭日双光章	二階堂輝男	現・(一社)熊本県食品衛生協会会長

◎ 生活衛生功勞 (敬称略)

勲等	氏名	主要経歴
旭日小綬章	舟橋 左門	現・(公社)名古屋市食品衛生協会副会長 現・全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会会長

増えています!手洗いマイスター

本年度で3年目を迎える手洗いマイスター制度は、全国で3,817名(平成28年10月31日現在)の食品衛生指導員が認定されております。

本制度については多くの支部に取り組んでいただいております。手洗いマイスター認定講習会は、手洗いの実践のパートをスムーズに進行させるため、保健所や各自治体の調理施設など手洗い設備が充実している場所で開催されているところが多いようです。手洗いマイスターは、事業者から一般消費者まで幅広い方がたを対象とした手洗い教室等で、衛生的な手洗いの普及にご活躍いただいております。

日食協では、本年度から「手洗いマイスター認定講習会助成制度」を設け、各支部が実施する認定講習会に関わる経費を10万円を限度に助成し、拡充を図っております。手洗いマイスターの活動により地域に根づいた指導員活動が定着することが期待されます。  
(公益事業部事業課)



長崎県支部下五島地区支所 幼稚園での手洗い教室



福岡県支部久留米市支所 事業者への手洗い教室

平成29年 日食協主要行事予定

- 1月13日(金) 新春賀詞交歓会  
会場：明治記念館 16:00~
- 1月下旬  
~3月上旬 各委員会の開催
- 3月上旬 食品衛生特別講演会
- 3月24日(金) 理事会[予算](日食協、共済協同組合)・全国支部長会議
- 5月12日(金) 九州ブロック大会
- 5月26日(金) 理事会[決算](日食協)
- 6月 8日(木) 北海道・東北ブロック大会
- 6月14日(水) 中・四国ブロック大会

- 6月16日(金) 定時総会・通常総代会
- 6月27日(火) 東海・北陸ブロック大会
- 7月 5日(水) 近畿ブロック大会
- 7月13日(木) 関東・甲信越ブロック大会
- 8月 1日(火) 第42回食品衛生懇話会
- 9月上旬 表彰中央審査会
- 10月25日(水) 全国支部長会議  
食品衛生指導員全国大会  
会場：ヤクルトホール
- 10月26日(木) 食品衛生功勞者・食品衛生優良施設表彰式 会場：明治座

報告

## 平成28年度 飲食店等事業者に対するHACCP理解醸成事業 「飲食店事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会」 札幌会場 開催

日食協は今年度、厚生労働省委託事業「飲食店等事業者に対するHACCP理解醸成事業」を受託することとなりました。国内で発生する食中毒事件の原因施設の約6割は飲食店が占めているなか、提供される食事の安全性を確保するうえで、効果的なHACCPに基づく衛生管理について普及を図ることを目的として、全国7地域において「飲食店事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会」を開催しております。

初回となる札幌会場は11月2日(水)、ホテルノースシティにおいて、飲食店等事業者を中心に53名のご参加をいただき、北海道支部飛田専務理事より「飲食店を中心とした食中毒の発生状況」について、日食協栗田技術参与より、「飲食店の衛生管理のポイン

ト」について講義いたしました。HACCPの考え方に基づき作成された、飲食店における食品安全プランの運用方法の解説、記録様式を用いた演習も行い、5つのリスク要因とその管理について学んでいただきました。その後、希望者に対する相談窓口を開設し、具体的な管理方法について相談・助言を実施いたしました。

また、本事業では講習会と並行して、飲食店向けの衛生管理の見える化を示したリーフレットを作成し、講習会場の地域を中心に、随時配付して普及も図っております。講習会は北海道開催のほか全国6地域で以下の予定で開催いたしますので、詳細は日食協ホームページ (<http://www.n-shokuei.jp/>) よりご確認ください。(公益事業部 太田 敬司)

### 「飲食店事業者向けHACCPの考え方に基づく衛生管理の講習会」開催予定

地域	開催日時	会場	定員
東北	平成29年2月9日(木) 13:00~16:00	エル・ソーラ仙台 大研修室 (仙台市青葉区中央1-3-1アエル28階)	50名
関東・甲信越	平成28年12月1日(木) 13:00~16:00	食品衛生センター5階講堂 (東京都渋谷区神宮前2-6-1)	100名
東海・北陸	平成28年11月29日(火) 13:00~16:00	名古屋市獣医師会館 (名古屋市中区大須4-12-21)	50名
近畿	平成29年1月23日(月) 13:00~16:00	薬業年金会館 (大阪市中央区谷町6-5-4)	50名
中国・四国	平成28年12月7日(水) 13:30~16:30	海事歴史科学館(大和ミュージアム) (広島県呉市宝町5-20)	50名
九州	平成28年12月6日(火) 13:00~16:00	福岡生活衛生食品会館 (福岡市博多区千代1-2-4)	50名



真剣にスライドに見いる受講生



HACCPに関する相談も力が入ります

## 異物混入対応トラブルが多発しています

一昨年の暮れ、カップ焼きそばにゴキブリが混入した事件をきっかけとして、異物混入が原因の商品回収が相次いだことは記憶に新しいところです。一時の回収騒ぎがやっと落ち着いてきたと思っておりましたら、ここに来て、大手飲食店チェーンの商品に指の切片やイモムシが混入したり、水産缶詰からゴキブリが発見されたりと、異物を取り巻く環境がまたぞろ賑やかになってきました。混入した異物もさることながら、苦情申立者への不適切な対応が騒動のきっかけになることも多いようです。

一口に異物といっても、いろいろなものがあります。どんなものを異物として認識するのかについては、消費者の感性や判断に委ねられることも多いのが特徴です。同じイカ原料を使用していても成人男性を中心におつまみ用さきイカとして販売した場合と、幼児を対象の歯固めとして商品化した場合とでは、寄せられる苦情件数は大きく異なります。

製造者・販売者・消費者との間で異物に対する概念に相当な差があり、そうした感性や考え方の違いが消費者対応にあらわれ、大きな騒動に結びついてしまうこともあります。

一旦異物混入が大きく報道されると、消費者の購買行動に大きく影響します。厄介なことに、この影響は事件や事故を起こした当該企業だけに向くのではなく、同様の商品や食材を扱っている業界全体に広がり、大きな打撃を受けます。

こうしたことを引き起こしてしまう大きな要因として、異物や混入防止対策にかかわる認識、理解の不足があげられます。異物に対する基本的な理解が今こそ必要なときではないでしょうか。

当協会では本年6月に、「ひと目でわかる！すぐに役立つ!! 異物混入を防ぐ！」を刊行しました。発刊後まだ半年を経過しておりませんが、すでに多くの皆さまから受注をいただいております。この度、本書を活用した講習会も開催する運びとなりました。当日販売もいたします。この機にぜひ本書に目を通していただき、異物対策に役立てていただければ幸いです。



図表1-11 2014年の異物混入事故事例（商品回収を伴ったもの）

No.	月 日	商品回収対象商品	会社名	分 類
1	1月15日	チョコレート	RC社	プラスチック片
2	2月9日	パームクーヘン	Y社	プラスチック片
3	6月27日	サラダ	H社	プラスチック片
4	8月18日	クリームパン（カスタード）	N社	プラスチック片
5	8月20日	皮なしウインナー	V社	プラスチック片
6	9月8日	牛肉・豚肉焼き肉（解凍）	M社	ビニール片
7	9月15日	ウインナー	IH社	ビニール片
8	9月28日	クーヘンA、B、C	HH社	虫
9	10月1日	米麦あわせ味噌	YH社	虫の脚
10	10月2日	クリームパン（小倉）	S社	プラスチック片
11	10月8日	メープルミックスナッツ	MY社	メイガの成虫・幼虫
12	10月28日	豆水餃子	IA社	虫
13	12月4日	カップ焼きそばA、B	MS社	虫
14	12月10日	冷凍パスタA、B、C	NS社	虫
15	12月11日	しいたけ	IS社	虫
16	12月16日	チルド餃子	HS社	虫
17	12月18日	冷凍そばめし	MN社	プラスチック片
18	12月24日	ラスク	NE社	虫

ゴキブリ混入以降、件数が急増!

ホームページ 食品産業センター-食品事故情報告知ネット (http://www.shokusan-kokuch.jp/) をもとに作成

「ひと目でわかる！すぐに役立つ!!異物混入を防ぐ！」より転載

(公益事業部 技術参与 佐藤 邦裕)

### 告知 「異物混入を防ぐための基礎講座」開催のご案内

異物混入事故が起きた際の事業者がとるべき行動・考え方、品質管理担当者などが知っておくべきクレームの受付や検査などについて、知識を深めていただくための講習会を開催いたします。

質疑応答の時間も設けております。お申込みにつきましては、当協会のホームページに専用フォームも用意しておりますのでご覧ください。

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

◆主催 公益社団法人日本食品衛生協会 ◆共催 一般社団法人静岡県食品衛生協会

◆開催日時・会場 平成29年2月23日(木)13:30~17:05

静岡県総合福祉会館シズウエル703会議室(静岡市葵区駿府町1-70)(定員:200名)

◆参加費 参加者1名につき食協会員・日食協特別会員2,000円(税込)、一般3,000円(税込)

◆講習内容 「異物混入を原因とする不良食品の発生状況について」(仮題)

静岡県 健康福祉部 生活衛生局衛生課 担当官  
「異物混入と苦情について」(仮題) 公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与 佐藤 邦裕  
「クレームの原因究明と再発防止対策の取組みについて」(仮題)

一般財団法人環境文化創造研究所 常任理事 江藤 諒

こちろ  
食品衛生研究所

## 焼津市食品衛生協会 視察・研修報告

10月12日(水)に焼津市食品衛生協会の食品衛生指導員の方がたが来所され、研究所の施設見学と手洗い研修を行いました。

食品衛生研究所の事業説明後に行った施設見学では、試験を行っている検査員に「これは何をやっているところですか」と声を掛ける場面もあり、興味深く試験の様子を見学されていました。

技術研修室での手洗い研修では、汚れに見立てた蛍光ローションを塗り、日常行っている方法で手を洗った後、ブラックライトをあてて光る部分の洗い残しを確認いただきました。「目に見えないけど、全然洗えていなかった」「この部分の汚れが多く残っている」など、各自洗えていない部分や手洗いの癖などを確認した後、日食協が推奨する衛生的な手洗いについて実践していただきました。

手洗いマイスターとして、市内の保育園で手洗い指導を行っている池ノ谷指導副委員長から、手洗いの重要性について再認識でき、今後の活動にも有意義な研修になったと、今回の研修をまとめていただきました。(化学試験部 竹内 文恵)



ブラックライトで洗い残しを確認する食品衛生指導員

告知

### 平成28年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会 開催のご案内

日食協、全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会ならびに一般社団法人日本食鳥協会の主催により標記登録講習会を下記の日程で開催することとなりました。本講習会は関係各位への希望調査に基づき毎年開催地を決定しており、本年度は平成25年度以来の東京での開催となりました。

なお、宮崎県支部においても下記の日程で同登録講習会を開催されることになっております。

お問い合わせは各会場へお願いいたします。

#### 【東京会場】

日 時：平成29年2月6日(月)～8日(水)午前9時より午後6時まで  
会 場：公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生センター 5階講堂(東京都渋谷区神宮前2-6-1)  
お問合せ：公益事業部事業課(TEL 03-3403-2112) <http://www.n-shokuei.jp>

#### 【宮崎会場】

日 時：平成29年1月31日(火)～2月2日(木)午前9時より午後6時まで  
会 場：ニューウェルシティ宮崎(宮崎県宮崎市宮崎駅東1-2-8)  
お問合せ：公益社団法人宮崎県食品衛生協会(TEL 0985-31-9568) <http://miyashoku.or.jp>

※食鳥処理衛生管理者

食鳥処理業者は、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条の規定により、食鳥処理を衛生的に管理させるため、食鳥処理場ごとに食鳥処理衛生管理者を置かなければならないこととなっております。

## ノロウイルスだけじゃない！？注意したいカンピロバクターによる食中毒 「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(2016.10.1～10.31抜粋)

原因物質等	事故発生日	支部名	支所名	加入コース	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)			
カンピロバクター	2016.6.11	愛知県	衣浦東部	あんしんフード君	飲食店	19,400 900	提供したとりのタタキによる食中毒。費用補償にて消毒費用および飲食代の返金費用を支払う。	5	賠：193,292 休：96,743 消：129,168 生：17,720
	2016.7.28	愛知県	豊橋	あんしんフード君	飲食店	9,000 1,300	提供した焼きとりによるカンピロバクター食中毒。	5	賠：81,125 休：53,689
	2016.8.14	愛知県	江南	あんしんフード君	飲食店	9,000	提供したとりのタタキによる食中毒。	2	賠：176,510
アニサキス	2016.5.14	横浜市	中区	レギュラー	飲食店	2,700	提供したしめサバによるアニサキス食中毒。	1	賠：217,000
	2016.9.13	神奈川県	平塚地区	あんしんフード君	飲食店	70,900 13,600	提供したサバ料理によるアニサキス食中毒。	1	賠：44,649 生：1,800
ウェルシュ菌	2016.3.19	山梨県	峡東地区	ワイド	飲食店	4,200 900	提供した料理による食中毒。	35	賠：190,457 休：90,303
黄色ブドウ球菌	2016.7.2	沖縄県	中部	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000 2,300	提供した弁当による食中毒。	7	賠：365,338
	2016.8.31	横浜市	港南区	レギュラー	飲食店	2,700	提供した料理による食中毒。	3	賠：71,602
異物混入	2015.6.29	京都市	中京	ワイド	食品製造業	29,600	製造した和菓子に異物が混入しており、お客の歯を損傷させた。	1	賠：189,258 弁：326,406
	2014.10.26	山口県	柳井大島	レギュラー	仕出し・弁当 飲食店	22,400	提供した刺身に小骨が混入しており、お客の歯を損傷させた。	1	賠：54,000 弁：327,276
	2016.8.19	東京都	麹町	レギュラー	飲食店	18,000 施：12,600	提供した天ぷらに爪楊枝が混入しており、喫食したお客が検査通院した。	1	賠：10,143
容器の欠陥	2016.7.25	札幌市	豊平	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	テイクアウトで提供したスープカリーの容器に蓋止めが付いていなかったためにお客の車両内で漏れ、シートを汚損させた。	-	賠：29,700
施設賠償事故	2015.12.25	札幌市	中央	あんしんフード君	飲食店	9,000	店内階段が濡れて滑りやすくなり、お客が転倒し負傷した。	1	施：821,674
	2016.7.23	北海道	岩見沢	あんしんフード君	飲食店	9,000	お客が店舗建物の横に駐車していたところ、排気口から油が落ち車両を汚損させた。	-	施：950,756
	2016.5.15	札幌市	中央	あんしんフード君	飲食店	9,000	従業員がビールの空樽を片付けず、店内階段に放置していたためお客が踏み転倒し骨折をした。	1	施：1,800,820
	2016.4.28	東京都	中央区	あんしんフード君	飲食店	34,100 8,200	客席の側に店内のディスプレイとしてトマトの缶詰を飾っていたところ、経年劣化により内部のトマトが漏れ、お客の衣服を汚損させた。	-	施：9,682
	2016.9.11	神奈川県	平塚地区	あんしんフード君	飲食店	9,000 900	従業員が店舗軒先で雨樋のペンキ塗りを行っていた際に誤って刷毛を車両の上に落とし、車両を汚損させた。	-	施：1,540,000
	2016.9.6	愛媛県	松山市	あんしんフード君	すし	9,000	店舗厨房内排水枦の防水モルタルが破損していたため漏水し、階下を汚損させた。	-	施：962,280
受託物賠償事故	2016.8.15	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	飲食店	19,400 4,100	お客が忘れた財布を店舗で預かっていたところ、財布を忘れたというお客が現れ返却した。その後、返却したのが財布を忘れたお客とは別のお客と判明し、窃盗事件として警察へ届出を行ったが、犯人の特定には至らなかった。	-	受：88,000
	2016.8.31	岐阜県	西濃	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗内でお客の靴が盗難にあった。	-	受：8,800
被害者治療費等	2016.8.20	兵庫県	淡路	あんしんフード君	仕出し・弁当 食料品販売業 食品製造業	41,300	販売したハモをお客が喫食した際に、骨が歯茎に刺さり化膿したため抜歯した。被害者治療費等にて通院見舞金を支払う。	1	被：30,000
	2016.8.27	大分県	大分市	あんしんフード君	飲食店	53,300	提供した料理により体調不良となる。被害者治療費等にて見舞金を支払う。	4	被：120,000

※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、消：消毒費用、生：生産物自体の損害、弁：弁護士費用

今回はカンピロバクターによる食中毒をご紹介します。提供したとりのタタキにより5名の方が発症し、損害賠償金：193,292円、3日間の営業停止となったことによる休業中の営業損失：96,743円と合わせ消毒費用：129,168円、提供した飲食代金の返金費用(生産物自体の損害)：17,720円をお支払いいたしました。例年、カンピロバクターはノロウイルス、アニサキスとともに食中毒発症件数の上位を占めております。当共済におきましても本年度、ノロウイルス58件に次いで28件のお支払いがございます。各食協におかれましては、ノロウイルス食中毒予防強化期間に合わせ各種取り組みを行っていただいておりますが、その他食中毒に関しましては衛生指導をご案内のうえ、万が一の事故に備えトータル補償の「あんしんフード君」をおすすめくださいますようお願いいたします。

**HDI 格付け調査「問合せ窓口」、「Webサポート」で  
最高評価の「三つ星」を獲得**

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.154**

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：原典之）は、HDI-Japan（ヘルプデスク協会）が主催する2016年度公開格付け調査の損害保険業界「問合せ窓口（カスタマーセンター）」および「Webサポート」において、最高評価の三つ星を獲得しました。なお、当社の三つ星獲得は、「問合せ窓口」で3年連続、「Webサポート」で2年連続となります。

本格付けは、一般消費者と専門家が顧客の立場から企

業の問合せ窓口やホームページを評価するもので、「三つ星」から「星なし」の4段階で構成されています。当社は、カスタマーセンターの丁寧かつ親身な電話対応や、わかりやすいオフィシャルホームページが評価され、三つ星を獲得しました。

三井住友海上では、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. 「HDI問合せ窓口格付け」について**

HDI（ヘルプデスク協会）の定める国際標準に基づいて、企業問合せ窓口を「三つ星」から「星なし」の4段階で格付けするものです。一般公募によって選ばれた消費者と認定された専門家が、顧客の立場から電話対応とオフィシャルホームページを評価します。

※詳細はHDI-Japanのホームページをご参照ください。

**2. 当社の格付けと評価内容**

**(1) 当社の格付け**

損害保険業界「問合せ窓口（カスタマーセンター）」

★★★ 三つ星（3年連続）

損害保険業界「Webサポート」

★★★ 三つ星（2年連続）

**(2) 評価内容**

HDIによる当社の評価ポイントは以下のとおりです。

**<損害保険業界「問合せ窓口（カスタマーセンター）」>**

- どの担当者も前向きで、親身に対応してくれるので非常に印象が良い。
- 明るく誠実さが感じられ、安心して相談できる。
- 質問をしながら速やかに状況を把握し、歩調を合わせたスムーズな対応ができています。

**<損害保険業界「Webサポート」>**

- スマートフォンからも見やすく、必要な情報やコンテンツが揃っているため、確認しやすい。
- 商品の補償内容やオプションが理解しやすい。
- 個人情報の取り扱いや契約の流れも理解でき、安心感がある。

**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.154**

女性のための  
**セミナーラインナップ!**

参加費無料

人生の「もしも」に備える情報サイト  
コロツエ～転ばぬ先のツエで安心を～  
<http://corotsue.jp>



●各種セミナーの詳細、お問い合わせは、  
ホームページ：コロツエ「セミナー情報」  
でご確認いただけます。  
URL：http://corotsue.jp/seminar-info

**女性が知っておきたい年金のこと** 所要時間 1時間

年金制度についてご存知ですか？  
年金っていくらもらえるの？  
ねんきん定期便の読み方がわからない・・・

**参加者の声**

- パターン別に説明があったので分かり易かった。(26歳・専業主婦)
- テレビや人から聞けない話を聞いたことが良かったです。(33歳・専業主婦)
- シミュレーションしたことで、今後の人生設計について真剣に考えました。(44歳・会社員)

**マネー管理は「お片づけ」で考えるとうまくいく** 所要時間 1時間

お金の管理を「お片づけ」と考えてみましょう！

現状把握  
家計を「スリム」に！  
お金の使い道

**参加者の声**

- お金の管理を片付けと例えた点がわかりやすく、実行しやすいと思いました。(34歳・会社員)
- 将来の事を考えるいい機会になりました。(44歳・会社員)

「輝く女性」を応援するジブラルタ生命では、女性のためのセミナーを実施しています。気になるセミナーをみつけたら、ぜひお問い合わせください。



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

# 出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jfha.or.jp

好評発売中 書籍・DVD

## 食品衛生関連知識の習得・食中毒対策にお役立てください!

今月号では、すでに発刊となっている書籍・DVDから2点をピックアップし、改めて紙面にてご案内いたします。その他の書籍やポスター等も含め、日食協ホームページからもご注文いただけます。この機会にぜひご覧ください。

食品衛生関連図書URL : <http://suishinka.shop15.makeshop.jp/>

### 改訂新版 早わかり食品表示法 第2版

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、改訂新版として発刊しております。今回、食品表示法第15、16条の改正および平成28年4月1日より製造所固有記号制度が施行されたため、本書解説の追加・見直しを行うとともに、資料編についても最新のものを収載し改訂新版第2版として発刊いたしました。

好評  
発売中

第2版が  
出ています!

#### ◆主な収録内容◆

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、食品表示基準について、食品表示基準Q&Aについて

■体裁：A5判 496ページ

■定価：4,104円(税込)



### 好評発売中! DVD 「改訂 防ごう!! 腸管出血性大腸菌O157食中毒」



なぜ?加工処理された肉が食中毒の原因に?  
CGアニメーションでわかりやすく解説します!

加工処理された肉は、  
中心までしっかり加熱調理することが  
たいせつです!

ときには死にいたることもあるO157による食中毒。近年問題となった決着等の加工処理を行った食肉がなぜ原因食品となるのか、また、食中毒を発生させるリスクの高い肉の生食に対する注意など食中毒対策をわかりやすく解説。

#### ◆収録内容の紹介◆

- ・腸管出血性大腸菌とは?
- ・腸管出血性大腸菌O157食中毒の症状
- ・生食用食肉(牛肉)および牛の肝臓規格基準

■体裁：DVD 約20分  
■定価：10,800円(税込)

## 12月号の内容

食と健康

食品衛生研究

#### ■月刊「食と健康」

特集1 E型肝炎患者が急増! ウイルスの危険性を知って  
感染予防

患者が急増しているE型肝炎のウイルスについて、特徴  
や食品等事業者・消費者が注意すべき点などを解説。

特集2 手指や調理器具、食品等の効果的な殺菌消毒

食中毒予防に欠かせない殺菌や消毒の方法を、手指、食品  
等、対象ごとに解説。近年登場した新しい方法も紹介。

#### ■月刊「食品衛生研究」

◆「FSA-EFSA食品媒介ウイルスに関するワークショップ」への参加報告

◆米国内務省インターナショナル・ビジター・リーダーシップ・プログラム参加報告 その3: シアトル

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](mailto:fukyuuka@jfha.or.jp)

#### 編集後記

仕事の追い込みやイベントなどで、なかなか気持ちが落ち着かない12月。そんなときこそ誰にでもすぐに行える手洗い・うがいで  
ノロウイルスやインフルエンザ予防を! 慌ただしい年末を元気に乗り切るため、皆さまもお気をつけてお過ごしください。(二上)