



年頭所感

食協の果たす役割と連携

公益社団法人日本食品衛生協会
理事長 鵜飼 良平

平成29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。

昨年は、4月の熊本地方を震源とする地震災害をはじめ、九州地方、北海道・東北地方の豪雨災害、10月の鳥取県中部地震など広範囲にわたる災害によって、国内各地で甚大な被害に見舞われました。いまだに多くの方がたがたいへん不便な生活を余儀なくされておりますことに、心よりお見舞い申し上げますとともに、1日も早い復旧と復興をお祈りいたします。

また、熊本地震災害直後の支援活動においては、全国の食品衛生協会や会員の皆さまをはじめ、食品関係企業など多くの方からの義援金や衛生用品の支援物資、さらには近縣市食協からの食品衛生指導員や役職員による人的支援のご協力などを賜りましたことに、あらためて御礼申し上げます。昨年11月には皆さまからのご支援・ご協力に対し熊本県知事からの感謝状を代表して頂戴いたしました。

さて、昨年の3月からHACCPの義務化・制度化の検討が厚生労働省で始まっており、10月には検討会の中間とりまとめが発表されました。本年は、このHACCPについて、食品衛生協会としてどのように取り組んでいくのかが大きな課題です。まずは食品等事業者においてHACCPに関する知識の普及が重要であり、加えて食品等事業者を支援するために、十分な知識を有し適切な助言ができる人材の育成に取り組んでまいります。

さらには、ノロウイルスによる健康被害を防止するために、各都道府縣市食協や地区食協が自治体や地域保健所と連携している「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業や食中毒の未然防止を目的とした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」など、さまざま事業を通じ、「食の安全を守る」という食品衛生協会の役割をしっかりと果たしてまいりたいと考えています。

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、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、皆さまがの今後ますますのご活躍とご健勝、災害のない穏やかな1年となりますことを祈念し、新年のご挨拶といたします。

CONTENTS

- 年頭所感 1
- 平成28年熊本地震に係る感謝状贈呈式 出席／第41回欧州食品衛生調査団 2
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み／第5回組織改革委員会 開催 3
- 平成28年度農林水産省補助事業 「HACCPに関するフォローアップ及び普及啓発の実施」事業実施中 4
- 日食協生産物品質保険制度のご案内／平成28年度食品衛生協会検査機関連絡協議会幹事会・総会 開催 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年熊本地震に係る感謝状贈呈式 出席

11月16日(水)にホテル熊本テルサにて、熊本県主催で「平成28年熊本地震に係る感謝状贈呈式」が開催され、熊本地震の支援に功績のあった193団体に熊本県知事より感謝状の贈呈がありました。

日本食品衛生協会鶴飼良平理事長(代理 桑崎専務理事)、熊本県食品衛生協会二階堂輝男会長が、蒲島郁夫熊本県知事より感謝状を贈呈いただきました。

この感謝状は全国の食品衛生協会ならびに会員各位

の絶大なるご支援のたまものです。改めて全国の皆さまのご支援、ご協力に深くお礼を申し上げ、ご報告させていただきます。(総務部)



蒲島県知事より感謝状を受け取る桑崎専務理事



熊本県支部二階堂会長と記念撮影

第41回欧州食品衛生調査団 ～国内外のHACCPに精通する豊福肇先生と行く欧州～

10月30日(日)～11月5日(土)の日程で、食品等製造メーカー、検査機関等、さまざまな業種、年齢で構成された団員19名により欧州食品衛生調査団が実施されました。昭和46年からはじまった本調査団も今回で41回目の開催となり、海外の食品衛生に関する取組み(食品衛生行政施設、工場等)を調査する目的で行っています。特に今回はHACCPの実施状況に重点を置き、国内外のHACCPに精通する山口大学共同獣医学部の豊福肇教授にコーディネーターとしてご参加いただき実施する特別な調査団となりました。

1都市目のスイス・ジュネーブでは事業共同体での乳製品工場の視察、WHO(世界保健機関)でWHOの役割等の講義を、2都市目のイタリア・ローマでは、

FAO(国際連合食糧農業機関)、CodexでHACCPの導入支援やCodexの役割について、3都市目のデンマーク・コペンハーゲンでは政府(DVFA:デンマーク獣医食品管理局、日本の農林水産省、厚生労働省に相当)で実施しているスマイリースキーム(消費者へ検査の結果を公表する制度)やHACCPの導入支援等の実際を知り、また、乳製品メーカーでの工場視察とボリューム満点の調査を行いました。

各種国際会議等に出席され、ご経験が豊富な豊福先生には、訪問施設の調整から現地での通訳、視察の合間のコーディネートまでなにからなにもお世話になり有意義な視察ができたのはもちろん、団員の結束も強くなり、ハードながらも爽やかな調査団となりました。(総務部 松山 義広)



ジュネーブでの記念撮影



デンマークでの工場視察の様子

報告

ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み

「ノロウイルス食中毒予防講習会」を開催

山梨県支部事務局より

山梨県支部では、「ノロウイルス食中毒予防講習会」を11月25日(金)、12月1日(木)、21日(水)に開催、食品関係事業者・福祉施設関係者・一般消費者を対象に計約210名の方にご参加いただきました。

講習会では、「ノロウイルス食中毒の基礎知識」と題し、保健所食品衛生監視員より県内を含むノロウイルスの発生状況や特徴、対策などについて説明があった後、衛生資材メーカーによる適切な手洗い方法の説明や疑似の吐物を使用した嘔吐物処理の実演を行いました。希望者には休憩時間や講習会終了後に、手洗いチェッカーを用いた手洗い実験を行っていただきました。

募集人数を上回る多くの方がたにご参加いただき、ノロウイルスの関心の高さがうかがえました。参加者のアンケートでは、「汚物処理のデモンストレーションを実際に見ることができて参考になった」「現場でも、全職員が実践できるよう伝えたい」「手洗いチェッカーで洗浄不足の箇所がわかり、とても参考になった」などの声が聞かれました。

参加者にはノロウイルス対策として、手指消毒アルコールを配布し、日頃の手洗いの徹底を呼びかけました。



洗い残しはないかな？



嘔吐物処理体験中

第5回組織改革委員会 開催

日食協が開催する5つの委員会のうちの1つである組織改革委員会を、11月21日(月)午後1時30分より食品衛生センター5階講堂にて開催いたしました。

社会環境の変化や、消費者の価値観の多様化に伴う課題に対し、調査研究を行い各種事業の整備および強化等に資することを目的とする本委員会は、藤原委員長(前兵庫県支部長)を議長とし、第4回組織改革委員会の意見の確認後、組織改革委員会のテーマの確認と今後の取組みが協議されました。

特に、各支部に対するアンケート調査結果による支部長の選任や定年制、支部の会員加入状況や運営財源などについて各委員から活発な意見交換がなされ、それらをふまえた今後の取組みについて協議し、終了いたしました。

(総務部 高野 綾子)



食協組織の強化方法について意見交換



藤原委員長

報告

平成28年度農林水産省補助事業

「HACCPに関するフォローアップ及び普及啓発の実施」事業実施中

日食協は今年度から、農林水産省補助事業「食品の品質管理体制強化対策事業」のうち、「HACCPに関するフォローアップ及び普及啓発の実施」を受託しております。

本事業では、HACCPによる衛生管理を導入して間もない事業者に対して、HACCPによる衛生管理が適切に行われているかを確認するとともに、事業者における運用が適切に、また円滑に実施できるようアドバイスをを行い、支援することとしております。

現在、全国12事業者に対して、HACCP指導者養成研修会の講師をコーディネーターとし、HACCP普及指導員等によるチームを派遣しております。

事業者からは、「コンサルタント任せにしていたが、わが社のHACCPの運用でポイントとなる事項が明確になった」「HACCPのレベルアップや定着化に向けて効果的である」、など、HACCPのレベルアップやPDCAの実施による定着化に向けて効果的であると、好評をいただいております。



講師のアドバイスをもとに熱心に議論するHACCPチーム

また、本事業では、消費者の理解促進、事業者の導入促進を実施することになっており、このたび、普及啓発用のリーフレットを20万部作成いたしました。作成に当たってはフォローアップを受けている事業者の方にご協力いただきました。

消費者を中心に、これからHACCPの導入を目指す事業者等に向けて、各支部を通して、指導員活動や各種講習会、イベント等で配付していただいているところです。（公益事業部 太田 敬司）

安全な食品をみなさまにお届けできる工場での衛生管理の方法

それが **HACCP** です!!

科学的な根拠に基づき安全性を確保します。

消費者もなっとく

今や、国際標準になっているHACCPすべての食品に義務付けている国もありますHACCPによる衛生管理は高く評価されています

HACCPって、どんな方法なんだろう?

詳細は裏面で

公益社団法人日本食品衛生協会

食の安全を守る HACCPとは

たとえば、ハンバーグ

ご家庭では 工場では

肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱すれば大丈夫です。

中心まで十分加熱される、オーブンの温度と時間を設定し、確認・記録しています。

科学的な根拠に基づき安全性を確保します。

原料 保管 計量 加熱 冷却 包装 出荷

（HACCP方式）→ 温度や時間の管理 → 製品の検出

継続的な監視と記録

私たちが HACCP に取り組んでいます

株式会社 白松がモナカ本舗 赤坂工場 創業：昭和7年（1932年）所在地：仙台市 業種：菓子製造業 主な製品：白松がモナカ 白松がヨーカン等

株式会社 山豊 創業：昭和34年（1959年）所在地：広島市 業種：漬物製造業 主な製品：安曇野（漬物） 安曇野（漬物） 広島県は日本三大漬物の一つで、漬物に加工すると程よい塩けがあり、わきびと似た成分のトリプトファンを豊富に含む旨味成分が特徴です。HACCPに基いた徹底した衛生管理のもと、漬物製造は原料から製品化まで一貫して低温で管理し、安心安全な製品作りを心がけております。 http://www.yamatoyo.co.jp/

公益社団法人日本食品衛生協会 ©（複製転載・複製禁止） http://www.z-shokun.jp/ ☎03-3403-2112

普及啓発用リーフレット

日食協生産物品質保険制度のご案内

皆さまは「日食協生産物品質保険制度」をご存じでしょうか。名前だけは見たことはあるが、よくわからないという方も多いと思います。今回は皆さまにとってあまり馴染みのないこの生産物品質保険制度についてご案内いたします。

日食協生産物賠償責任保険制度は、いわゆる「**リコール***」が発生した際に発生する各種費用等（回収等費用・喪失利益・コンサルティング費用・広告宣

伝活動等費用)に備えるための保険です。そのため、**製造業**の皆さまにご加入いただくことが多い制度ですが、最近では**飲食店**の皆さまも独自商品を販売されているケースもありますので、この機会に一度ご案内いただければと思います。

※身体障害が発生、または、**発生させるおそれ**がある場合。詳細はパンフレット「生産物品質保険のご案内」にてご確認ください。

日食協生産物品質保険制度における事故例

事故内容
加入者が卸した果汁に酵母が混入し、その果汁を使用して作成された酒が発酵して容器が破裂。身体障害を発生させるおそれがあるため、商品回収を行った。
加入者が製造したソーセージの賞味期限を誤って1年以上長く表示してしまったため、身体障害を発生させるおそれがあるため、社告、商品回収を行った。
加入者が製造販売した菓子のアレルギー表示漏れが発覚し、身体障害を発生させるおそれがあるため、社告、商品回収を行った。

回収費用そのものよりも、**社告等**のために発生する費用が高額化する傾向にあります。社告（社会面2段10センチ程度）でかかる費用の参考値として、全国紙で1社 400万円～、ブロック紙で1社 60～120万円、地方紙で1社 40～60万円とい

われています。

制度の概要、ご加入のお手続きにつきましては、普及推進員（三井住友海上火災保険(株)代理店）へお問い合わせください。

（共済部 藤原 彩香）

こちら
食品衛生研究所

平成28年度食品衛生協会検査機関 連絡協議会幹事会・総会 開催

11月17日（木）日食協食品衛生研究所において、平成28年度食品衛生協会検査機関連絡協議会幹事会・総会を開催いたしました。

当連絡協議会は、日食協と検査機関を運営する支部（東京都、埼玉県、山梨県、長野県、愛知県、大阪、広島市、高知県、長崎県）で構成されており、各機関が直面する技術的な諸問題についての協議や、協力体制の構築等を通じて、公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的としています。

今年度は、日食協が当番機関として事務局を担当し、食品衛生研究所を会場に幹事会・総会が開催され、「平成27年度収支決算報告」「平成28年度収支予算(案)」について議決されました。さらに、各機関からの協議事項として、検査事務のOA化や細菌検査における内部精度管理の実施方法、また、衛生指導事業の実施状況等、多岐にわたる議題が挙げられ、



各機関からの協議事項について議論する総会の様子

活発な意見交換がなされました。近年の検査事業における低価格競争の激化から、業務の省力化および効率化、ISO17025認定取得の検討など、各機関がさまざまな課題に苦慮していることがうかがえました。

総会終了後には、微生物、理化学の各試験室と技術研修室などの施設をご覧いただき、すべての日程を終了いたしました。

なお、次年度は広島市での開催を予定しております。

（検査事業部 土屋 勝彦）

露店営業による施設賠償事故！「あんしんフード君」でトータル補償を 「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(2016.11.1～11.30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)			
施設賠償事故	2016.7.24	北九州市	戸畑	あんしんフード君	仕出し・弁当 食料品販売業	11,000	店頭で唐揚げの露店販売を行っていたところフライヤーが倒れ、通行人に火傷を負わせた。	3	施：4,644,980 被：530,000
	2016.8.28	福島県	いわき	レギュラー	すし	33,000 11,700 (施：4,100)	店舗敷地内コインパーキングの駐車車両が加入者の誘導にて発車したところ、車止めが下がっておらず車両を破損させた。	—	施：442,573
	2016.7.5	仙台市	青葉区	あんしんフード君	飲食店	31,200 6,100	シンクの排水管が詰まっていたため漏水し、階下を汚損させた。	—	施：479,886
	2016.8.12	熊本県	八代	あんしんフード君	食品製造業	299,100	商品を搬入していたところカートが強風で流され、駐車車両に当たり破損させた。	—	施：308,012
	2016.5.7	東京都	麻布	あんしんフード君	飲食店	19,400	出展したイベントにて従業員が片づけをしている際に、誤って使用済みの油をこぼし、床のタイルを汚損させた。	—	施：439,982
	2016.10.6	石川県	金沢市	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	9,000	従業員が器に使用するため竹を切ったところお客様の駐車車両へ倒れ破損させた。	—	施：140,267
	2016.7.2	大阪	西淀川	あんしんフード君	すし	7,500	従業員が配膳の際に誤ってみそ汁をこぼし、お客様の腹部に火傷を負わせた。過剰な賠償請求があったため示談困難と判断し弁護士に委任。	1	施：243,661 弁：327,044 被：11,728
	2016.8.31	佐賀県	杵藤	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食料品販売業	13,900 8,900	店舗で飼っていた犬がお客様に噛みつき負傷させた。	1	施：118,690
	2016.8.17	愛知県	一宮	あんしんフード君	飲食店	31,200	レジ前に設置していた幼児用の踏み台に子供が乗ったところ、設置状態に不備があり、落下し前歯を折損した。	1	施：33,440
アニサキス	2016.10.7	福岡県	京築	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業	9,000 400	販売したサバによるアニサキス食中毒。	2	賠：105,578 被：4,320
ノロウイルス	2015.11.29	福島県	県中	レギュラー	飲食店	2,700 400	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	5	賠：130,810 休：27,124
	2016.6.5	長野県	ながの	あんしんフード君	飲食店	9,000	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	22	賠：412,500 消：96,876
カンピロバクター	2016.9.15	京都市	中京	あんしんフード君	飲食店	9,000	提供したとり刺しによる食中毒。	2	賠：73,730 生：4,578
	2016.9.1	宮崎県	宮崎市	レギュラー	飲食店	2,700	提供したとり肉による食中毒。	3	賠：291,250
サルモネラ	2016.9.17	長野県	伊那	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	提供した料理による食中毒。各種費用にて見舞品代および検査費用、飲食代の返金費用を支払う。	14	賠：970,448 被：12,413 初：11,520 生：52,330
腸管出血性大腸菌	2016.7.1	群馬県	高崎	レギュラー	飲食店	49,100	提供したパスタによる食中毒。	2	賠：857,137
異物混入	2016.9.14	静岡県	静岡市	あんしんフード君	仕出し・弁当	885,200	販売した弁当の切干大根に異物が混入しており、喫食したお客様が負傷した。	1	賠：21,780
	2016.10.12	川崎市	川崎区	あんしんフード君	飲食店	66,500	提供したウナギを喫食したお客様の喉に骨が刺さり負傷させた。	1	賠：12,870
容器の欠陥	2016.8.16	奈良県	葛城	あんしんフード君	飲食店	9,000	販売したトマトジュースをお客様が自宅で飲もうとしたところ瓶の底部が外れ、カーペットと畳を汚損させた。	—	賠：37,400
受託物賠償事故	2016.9.15	福岡県	京築	あんしんフード君	飲食店	16,400	施設内で起きた火災事故により、お客様から預かっていた食材が損傷した。	—	受：46,516
	2016.10.3	兵庫県	姫路市	あんしんフード君	飲食店	9,000	店内でお客様の靴が盗難にあった。	—	受：11,638
	2016.5.11	岩手県	盛岡市	あんしんフード君	飲食店	9,000 400	お客様から預かったアンプを誤って破損させた。	—	受：27,265

※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、初：初期対応費用、消：消毒費用、生：生産物自体の損害、弁：弁護士費用

今回は施設賠償事故による高額支払い事例をご紹介します。夏祭りにて加入者が店舗前の路上で唐揚げを販売し、片づけ時に持ち上げたフライヤーが倒れ、熱した油が近くの露店を見ていたお客様にかかり火傷を負わせました。本件は11月末日現在、累計で5,816,688円(内訳 損害賠償金：4,806,080円、被害者治療費等：530,000円、特別費用：480,608円)をお支払いしております。この事故では幼いお子さまを含む10名の方が被害に遭われており、いまだすべての被害者とは示談が完了しておらず、最終的な示談額はかなりの高額になると予想されております。このように会員の皆さまを取り巻くリスクは提供した飲食物による事故に限らず、施設の管理不備や業務中の過失による事故など多岐にわたります。被害者への十分な補償、高額な損害賠償金による経営の圧迫を防ぐためにも、「あんしんフード君」をお勧めくださいますようお願い申し上げます。

電話通訳サービスを活用した「4カ国語対応」の開始

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.155

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）ならびにあいおいニッセイ同和損害保険株式会社（社長：金杉 恭三）は、2016年11月1日から、電話通訳サービスを活用した「4カ国語対応」を開始しました。本サービスは、多言語対応の充実を図ることにより、日本語でのコミュニケーションが困難なお客さまに対する迅速かつ高品質なサービスの提供を目的としています。MS&ADインシュアランス グループは、今後もグループ一体となって外国人の方々に安心と安全を提供すべく、お客さまサービスのさらなる品質向上に努めていきます。

サービスの概要

お客さま、保険会社の担当者、通訳オペレータの3者が電話回線を同時接続し、お客さまと担当者が通訳オペレータを介して会話することで、リアルタイムでスムーズなやりとりを可能にします。

「4カ国語対応」サービス	
提供開始日	2016年11月1日
対応言語	英語、中国語、韓国語、ポルトガル語 ^{*1} ^{*2}
対象種目	自動車、火災、傷害、新種
対応拠点	事故受付センター、全国の事故対応センター、コンタクトセンター ^{*2}
対応時間	事故受付センター 英語：全日24時間 ^{*1} 英語以外：全日9時～22時
	全国の事故対応センター 平日9時～17時
	コンタクトセンター 平日9時～20時 ^{*3} 、土日祝日9時～17時

(※1) 三井住友海上は、これまでの3カ国語（英語・中国語・韓国語）に加え、ポルトガル語対応を開始します。また、事故受付センターでの英語対応を24時間に拡充します。

(※2) あいおいニッセイ同和損保は、これまでの事故受付センターでの英語対応（24時間）に加え、4カ国語対応および全国の事故対応センター・コンタクトセンターでの対応を開始します。

(※3) あいおいニッセイ同和損保は、平日9時～19時までの対応となります。

第54回（2016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.155

（公財）生命保険文化センターが実施した「第54回（2016年度）中学生作文コンクール」への応募があった27,425編の作品のなかから、見事「文部科学大臣賞」を受賞した作品「母の笑顔と朝顔と」を紹介します。

文部科学大臣賞

母の笑顔と朝顔と

兵庫県 小野市立旭丘中学校 二学年 廣瀬 佑宜

今年も庭先で朝顔が咲いた。母が好きな花だ。育てやすいし、上へ上へのびるツル。夏の朝、蝉の鳴き声が聞こえ出し、「今日も一日、暑苦しいんだろっなあ」という鬱陶しい気持ちとは裏腹に、朝露をうけて凍と咲く姿は、心にさわやかな風を届けてくれる。僕はビー玉のような滴を温めた朝顔を見ながらアイスキャンディーを頬張った。朝顔に水をやりながら母が呆れ顔で言う。

「また、朝っぱらからアイス食べて！お腹壊すよー」

「大丈夫だよ。」「レトロ。」「健康なときには、健康の有難みに気付かないもんよ。」「母は三年前、卵巣摘出手術を受けた。入院し、退院してからもう長い間、仕事に行けなかった。」「暫く家でのんびりするわね。」「笑顔の母とは対照的に、僕は不安で堪らなかった。僕の家は母子家庭で、母の収入だけで成り立っている。」「母がこのまま仕事に行けなくなってしまうたら僕たちはどうなってしまうのだろうか。」「路頭に迷つのは目に見えている。」「もしかしら、このまま母が死んでしまってもいいわね。」「そっと思うと胸が張り裂けそうになった。僕は、本当に情けない顔になっていたのだと思う。」「そんな顔しなくても大丈夫よ。お母さんね、仕事を始めた頃からずっと、生命保険に加入しているから。手術代も入院費も、こつやつと会社を休んでも、その分の生活費をカバー出来るの。有難いわね。」「母は手術痕をさすりながら笑って言った。この頃からだ。」「健康って普段、まったく気に留めないけれど、病気になるたときに改めて健康の有難さ

を知るのよ。」「母がやたらに言い出したのは……。」「健康なときは、その有難さに気付かない。まったくその通りだ。病気や事故というのは何も、なりたくてなるものじゃないし、起きてほしくて起こるものじゃない。偶然に偶然が重なって不幸にもそうなるってしまうものなのだ。誰だって、いつも幸せでありたいし、健康でいたい。当たり前の感情なのだ。けど、もしも不運にも病気や事故に遭った場合、少しでも金銭的に安心したいと思つのが、人の思いなのかもしれない。家族がいればなおさら、そっ思うのではないだろうか。そのときに、少しでも家計への負担を減らすために相互扶助という形で生命保険は存在し、成り立っている。健康なときには、健康の有難みに気付いていなくても、これから起こりうる不測の事態に対応するために生命保険に加入することは大切なことなのだ。朝顔の花言葉は「固い絆・愛情」だと聞いたことがある。母が朝顔に水をやるように僕は母から沢山の愛情をもらっている。そしてその水は、母からだけ注がれているのではない。周りの人たちからも沢山、僕に注がれているのだ。愛情という名のシャワーを、周りの人たちから沢山浴びて、僕はぐんぐんと成長する。朝顔のツルのように……。」「まだ、アイス食べての？お腹冷やさないでよ。」「朝顔に水をやり終えた母が笑いながら部屋に入ってきた。僕は、最後の一口を慌てて頬張った。太陽の光をいっぱい浴びて、キラキラ輝いている朝顔が、僕を見ながら笑った。」「《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、なつびに（社）生命保険協会の協賛を得て、昭和38年より「わたしたちのくらしと生命保険をテーマに毎年実施されています。」

出版

INFORMATION

担当:能澤友佳
E-mail:nozawa@jpha.or.jp

発売中

食品衛生教育シリーズから新刊本が出ました!

HACCPの活用で安全に ヒスタミンの食中毒を防ごう

好評
発売中!!

◆執筆者◆
荒木 恵美子



主に魚介類とその加工品を原因食品とするヒスタミン食中毒。これを防ぐには魚の温度と時間の管理が重要で、HACCPという重要管理点(CCP)となります。魚を生で食べる機会の多い日本人は、かつて経験的にその管理方法を実践し、食中毒を予防していました。

本書では和食の歴史をHACCPの視点で振り返り、ヒスタミンの制御方法を5つのポイントに分けて解説しています。食品衛生業務に携わる方をはじめ教育担当者、食品衛生を学ぶ方にぜひ活用いただきたい一冊です。



◆主な収載内容◆

- ・はじめに
- ・歴史にみる和食の安全
- ・ヒスタミンによるアレルギー様食中毒
- ・ヒスタミンの基準
- ・こうして起きた食中毒
- ・ヒスタミンを制御する5つのポイント
- ・HACCPとは
- ・HACCPの活用で和食を世界に

5つのポイントをおさえましょう!



- 体裁：A5判 24ページ
- 定価：308円(税込)
- 発刊：2016年11月

《送料》

1回のご注文が3,000円以上 → サービス
3,000円未満 → 一律300円(ただし送付先が1か所の場合に限る)

《食品衛生教育シリーズ》

改訂新版 カンピロバクターの食中毒を知ろう

発売中

カンピロバクターは、季節を問わず1年を通して食中毒を起こす菌です。また、カンピロバクターによる食中毒の発症件数は、過去10年以上にわたりノロウイルスによる食中毒とならんでトップクラスとなっています。

本書では、カンピロバクター食中毒の症状、原因食品、発生状況等について、食中毒事例をまじえながらわかりやすく解説しています。

◆主な収載内容◆

- ①カンピロバクターってなに?
 - ②どんな症状が出るの?
 - ③どんな食品が原因になるの?
 - ④もっとも多いカンピロバクター食中毒
 - ⑤食中毒はこうしておこった
 - ⑥どうすれば予防できるの?
- と畜場や食鳥処理場での注意点
 - カンピロバクター Q&A



《送料》

1回のご注文が3,000円以上 → サービス
3,000円未満 → 一律300円(ただし送付先が1か所の場合に限る)

- 体裁：A5判 24ページ
- 定価：308円(税込)
- 発刊：2016年7月

1月号の内容

月刊「食と健康」

新春特集 食品等事業者に求められる食の安全

昨年でも大規模食中毒の発生や食品の自主回収騒動などで揺れた食品業界。食品等事業者にとって大きな課題となっている「食の安全」の実現に向け、行政、学識経験者、食品等事業者、消費者それぞれの立場からお話いただく巻頭特集。

食と健康 食品衛生研究

月刊「食品衛生研究」

- ◆牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しにかかわる食品健康影響評価(健康と畜牛のBSE 検査の廃止)
- ◆E型肝炎の最近の動向
- ◆と畜場へのHACCP導入に向けての取組み —と畜場および食肉衛生検査所へのアンケート調査—

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@jpha.or.jp

編集後記

明けましておめでとうございます。昨年はイギリスのEU離脱に始まり、世界的に常識にかからない出来事がたくさん起きました。日本でもまさかという築地市場問題とビックリものでした。今年は平穏な年になりますよう願っております。(塚脇)