



年頭所感

東京五輪を迎えて

公益社団法人日本食品衛生協会
理事長 鵜飼 良平

令和2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、日食協の諸事業に関しまして格別のご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年は、5月1日に皇太子殿下が天皇陛下に御即位され、令和の時代が幕を開けました。10月22日に天皇陛下が御即位を内外に宣明されるとともに、その御即位を内外の代表がことほぐ儀式として「即位礼正殿の儀」が宮殿で行われ、また、御即位を披露され、祝福を受けられるための「饗宴の儀」が、同月31日に行われました。わたくしも全国の食品衛生協会の代表として、畏れ多くも伝統の儀式に参列させていただきました。

昨年はまた、台風や大雨による風水害が発生し、国内各地で甚大な被害に見舞われました。被害を受けられた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

日食協では災害発生後、衛生用品メーカー等関係企業のご協力を得て、被災支部支所を通じて衛生用品の配布等、物的支援を実施いたしました。ご協力を賜りました企業、関係者の皆さまに御礼を申し上げますとともに、被災地の1日も早い復旧・復興をお祈りいたします。

さて、本年6月は、一昨年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づき、HACCPの制度が施行されます。施行後、1年間の経過措置期間が設けられておりますが、同法律の規定に基づく政・省令が公布され、各自治体においても条例改正等の準備が進められております。

日食協といたしましては、昨年は、小規模な食品製造事業者を対象とした、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書をふまえた演習により自社での衛生管理計画の作成、記録の実施・確認を行える研修会を全国47都道府県において開催し、衛生管理の普及向上のための事業に取り組んでまいりました。

また、本年は東京オリンピック・パラリンピックが開催される年でもあります。国内外の多くの旅行者の皆さま方に、安心して、美味しいお食事を楽しんでいただけるよう、HACCPに関連する事業をはじめ、さまざまな事業について、全国の食品衛生協会と連携して食の安全確保に努めてまいりますので、なお一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

結びにあたり、皆さま方の今後ますますのご活躍とご健勝、災害のない穏やかな一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
- ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み (愛媛県四国中央支所・沖縄県支所) 2
- 「食の安心・安全・五つ星(HACCP型)」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は別なの? 3
- HACCP理解醸成事業「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」/食品衛生協会検査機関連絡協議会 幹事会・総会 開催 4
- 中小企業PL保険制度の販売終了に伴う「あんしんフード君」切り替え促進のお願い 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 ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み

手洗いマイスターが大活躍！ 手洗い教室開催

愛媛県四国中央支所より

愛媛県四国中央支所では、平成29年度より「手洗いマイスター」が中心となり、「衛生的な手洗い」を楽しく知ってもらうため、子どもたちを対象とした体験型の手洗い教室を開催しています。今年は、11月8日（金）に四国中央市内にある2つの保育園に協力をお願いして、手洗い教室を行いました。

はじめに、絵本を使って手洗いの大切さをお話して、衛生的な手洗いの方法を実演すると、子どもたちは興味しんしん、目を輝かせて見えています。

お話の次は、汚れに見立てた液を子どもたちの手に塗り、手洗いチェッカーに手を入れてのぞいてもらいます。子どもたちは、汚れに見立てた液で青白く光る自分の手を見て大興奮です。

手の汚れを落とすため、マイスターと一緒に丁寧に手を洗った後に、洗い残しがないか再び手洗いチェッカーで確認します。

一度の手洗いできれいになる子もいれば、何度も手洗いに向かう子とさまざまですが、元気いっぱい手洗いに向かう真剣な姿に実践型の手洗い教室の効果を感じました。また、子ども

たちが手洗いの大切さを理解することにより、家庭における手洗いの意識向上および普及につながってほしいと思います。

手洗い教室では、手洗いマイスターが大活躍しました。これからも、おそろいで作った緑のジャンパーを着用して、食品衛生の基本である手洗いの重要性の普及・啓発に努め、食中毒発生の予防につなげていきたいと思っています。



きれいに洗えて大喜び！



真剣に手洗いマイスターのお話を聴く子どもたち

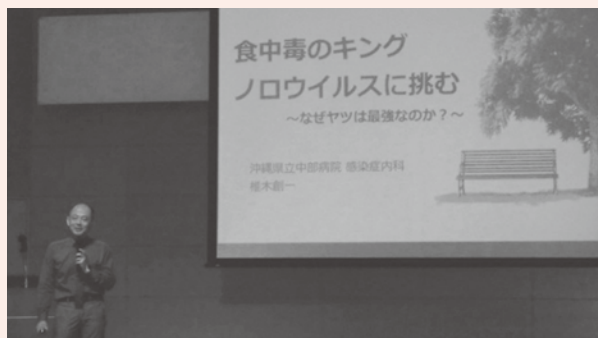
ノロウイルス講習会開催

沖縄県支部より

沖縄県支部では、令和元年11月5日（火）に浦添市でだこホール市民交流室において、「ノロウイルス食中毒の予防と対策」講習会が開催されました。

最初に、沖縄県立中部病院感染症内科医長の椎木創一氏から「食中毒のキングウイルスに挑む～なぜヤツは最強なのか？～」と題してノロウイルスの特徴の説明がありました。

次にサラヤ株式会社沖縄出張所の伊東基氏から「ノロウイルスの発生事例と食品取扱者の感染対策について」実例を中心に感染対策の説明が行われました。



椎木医長からノロウイルスの特徴を説明

感染力が非常に強く、少量で発症するノロウイルスの怖さを説明いただき、病原微生物が「人の手」を乗り物にして移動していく様子を撮影したビデオ動画をみて実感していただきました。人の手を介する感染の様子を模擬的に見ること、ノロウイルス食中毒の防止を含めて衛生管理の基本である手洗いの周知徹底が最も有効な対策手段であることを改めて再認識させられました。また、実際の対処方法を伊東氏から紹介していただき、具体的な情報を得て、確認することができました。

沖縄県内の食品事業者、老健施設、保育所施設の従事者約109名が参加し、熱心にメモをとる姿が印象的でした。参加者アンケートでは、



講師陣が質問にも対応

「とてもわかりやすく、手洗いの重要性が再認識できた。他のスタッフにも伝達していきたい」との感想もいただきました。

報告 『食の安心・安全・五つ星 (HACCP型)』と『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』は別なの？！

最近、五つ星への取り組みについて「まずHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をやってから、五つ星(HACCP型)に取り組めます」と言われることがあります。

『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』と『五つ星(HACCP型)』は別なのでしょうか？

いえいえ、そんなことはありません。

五つ星(HACCP型)は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書にある「衛生管理計画」や「記録簿」をそのまま導入しています。さらには、



記録簿
(一般的な衛生管理)

記録簿(重要管理)

1年間分(14か月分)の記録用紙が付いているので、記録用紙をコピーする等、わずらわしい作業は不要です。追加が必要なことは、食品賠償責任保険への加入だけです。こちらは「あんしんフード君」など、もしもの時の保険ですので、お客さまだけでなく、事業者の方がたにも安心です。

ですから、食品の衛生管理では、『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』と『五つ星(HACCP型)』は同じなのです。

せっかくHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組まれる方は、五つ星(HACCP型)で始めませんか？記録簿もついていて、実施していることをお客さまにアピールできる『五つ星プレート』もセットになっていますので大変お得です。

食の安心・安全・五つ星(HACCP型)の対象業種

は、現在、一般飲食店、旅館・ホテル業、菓子製造業の方にご参加いただいております(令和元年12月現在)。

食の安心・安全・五つ星事業参加店舗のうち、すべての星

がそろった「食の安心・安全・五つ星店」については、日食協のホームページ(アクセス数 月約2万件)に店舗情報を掲載することができます。また、五つ星(HACCP型)の施設で日食協HPに掲載している施設については、あわせて日食協公式インスタグラム(ID: itsutsuboshi5)でも施設のご紹介をしています。

HACCPの実施を消費者にPRしませんか？それをできるのが食の安心・安全・五つ星(HACCP型)です。皆さまのご参加をお待ちしております。

(公益事業部 食品衛生推進課)



食の安心・安全・五つ星プレート



ホームページ



インスタグラム

告知

令和元年度飲食店等事業者におけるHACCP理解醸成事業 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」開催

令和2年6月1日よりHACCPに沿った衛生管理が制度化されます(経過措置1年間)。すべての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成・遵守することが必要となります。

日食協では、今年度も厚生労働省が実施する「飲食店等事業者におけるHACCP理解醸成事業」の委託を受け、小規模な飲食店事業者の皆さまにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について理解を深めていただくとともに、各地域においてHACCP普及に向け中心的な役割を果たすことができる一般飲食店事業者や食品衛生指導員を育成することを目的に、下記日程にて講習会を全国7会場で実施いたします。

本講習会では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のポイントを解説し、衛生管理計画の作成と記録ができる演習を行い、より実践に近いものとなっております。是非ご参加ください(詳細は日食協ホームページをご覧ください)。(公益事業部 HACCP事業課)

●いずれの会場も定員100名(予定) (参加費無料)

開催地	開催日時	開催場所	カリキュラム
山形市	令和2年1月28日(火) 14:00~16:00	山形ビックウイング (山形市平久保100)	<ul style="list-style-type: none"> 小規模な一般飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施 衛生管理計画の作成と記録の実践
広島市	令和2年1月30日(木) 14:00~16:00	広島ガーデンパレス (広島市東区光町1-15-21)	
福山市	令和2年2月3日(月) 14:00~16:00	エフピコRiM (福山市西町1-1-1)	
北九州市	令和2年2月4日(火) 13:30~15:30	総合保健福祉センター (北九州市小倉北区馬借1-7-1)	
神戸市	令和2年2月7日(金) 14:00~16:00	神戸三宮東急REIホテル (神戸市中央区雲井通6-1-5)	
横浜市	令和2年2月19日(水) 14:00~16:00	食品衛生国保センター (横浜市南区井土ヶ谷下町17-5)	
札幌市	令和2年2月26日(水) 14:00~16:00	札幌パークホテル (札幌市中央区南10条西3-1-1)	

こちろ
食品衛生研究所

令和元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29日(金)長崎県において、令和元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、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としています。

今年度は、長崎県が当番機関として事務局を担当し、長崎県美術館ホールを会場に幹事会・総会が開催され、「平成30年度収支決算報告」「令和元年度収支予算(案)」について議決されました。また、各機関から提出された協議事項として、理化学試験・微生物試験の標準作業書について、試薬や機器の管

理、また消費税増税に伴う検査料金の見直しや休業中の諸規定、売上増に向けた取り組みなど多岐にわたる議題が挙げられ、活発な意見交換がなされました。

なお、次年度は東京都での開催を予定しております。(検査事業部 土屋 知貴)



各機関からの協議事項について議論する総会の様子

中小企業PL保険制度の販売終了に伴う 「あんしんフード君」切り替え促進のお願い

日頃より「食品営業賠償共済」ならびに「あんしんフード君」の推進にご協力いただき、ありがとうございます。

さて、商工三団体（中小企業団体中央会、日本商工会議所、日本商工会連合会）が実施しております中小企業PL保険制度は、2021年6月までに終了することがアナウンスされています。

これに伴い、今後中小企業PL保険制度に加入している多くの企業は、自社の保険を見直すこととなります。これまで「中小企業PL保険制度に加入しているから」との理由でお断りされていた事業者に対し、再度「あんしんフード君」を提案するチャンスですので、積極的にお声がけいただきますよう、よろしくお願いたします。中小企業PL保険制度と「あんしんフード君」の比較については下表をご参照下さい。

補償内容の比較

補償項目	中小企業PL保険制度	あんしんフード君
生産物リスク	○	○
業務・施設リスク	×	○
受託物リスク	×	○
不良完成品損害	○	○
リコール補償	3,000万円限度 1億円限度の2パターン	3,000万円限度 (2020年4月以降)
その他		○各種費用補償 ○特別費用 ○弁護士無料電話相談サービス ○火災見舞金

食品回収(リコール)とは
食品に含まれる成分が人体に有害であったり、異物が混入していたりした場合に、当該商品を回収(リコール)すること。食品のリコールには大きく分けて①食品関連法令に基づく回収命令と、②法令に基づかない企業の自主回収によるものがある。「あんしんフード君」では①はもとより②についても身体障害・財物損壊を発生または発生させるおそれがある場合の回収費用等を補償(社告や行政庁の届け出が必要)

※パンフレットから抜粋した比較表となります。補償項目によって支払要件や支払限度額が異なりますので、詳細は各制度のパンフレットをご確認下さい。

「あんしんフード君」は業務・施設リスクや受託物リスクを補償対象としているほか、各種費用補償が充実している点がポイントです。万が一の事故の際、解決に役立つ費用をお支払いするほか、営業再開に向けて役立つ費用もお支払いするなど、食品事業者にとって非常に心強い補償内容となっています。

掛金の比較

(掛金単位：円)

売上高	業種2		業種4		業種6		業種7	
	PL	フード君	PL	フード君	PL	フード君	PL	フード君
3,000万円	19,650	8,500	31,380	11,000	25,470	3,500	16,200	5,500
5,000万円	32,750	18,400	52,300	34,600	42,450	6,800	27,000	11,100
1億円	65,500	32,400	104,600	67,700	84,900	12,800	54,000	19,100
3億円	167,030	113,300	266,740	184,700	216,500	34,500	137,700	59,600

中小企業PL保険制度についてはA型(支払限度額1億円)、リコール特約(限定補償・支払限度額3,000万円)にて試算しています。また、業種についてはほぼ同等のリスク区分を適用しています。

上表のとおり、「あんしんフード君」は極めて低廉な掛金であり^(※)、食品事業者の負担軽減に役立つことがわかりいただけるかと思えます。補償内容が充実し、経済的負担の小さい「あんしんフード君」を積極的にご案内いただき、中小企業PL保険制度終了後の受け皿として、ご活用いただきますようよろしくお願いたします。

(※)両制度は補償内容が異なっておりますので、単に掛金が割安であることのみをアピールした推進は控えていただきますよう、お願いたします。

(共済部)

現金盗難等補償特約による高額支払い事例発生！ 「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

Close Up 解説

卑劣な犯行！台風19号による避難中の窃盗被害

今回は現金盗難等補償による高額支払い事例をご紹介します。事故は台風19号が上陸した最中に起こりました。台風19号の被害は未だに各地に爪痕を残しており、皆さまの記憶にも新しいかと思えます。加入者は当日、台風の接近に伴い営業を昼まで行い、万が一の場合に炊き出しが行えるよう夜まで店舗で備えていたが、避難指示警戒レベル5の該当エリアとなったため、避難することとしました。翌日加入者が店舗を確認したところ、窓は外され、金庫、防犯カメラのレコーダー、レジの貨紙幣類が盗まれていることが判明しました。

今回の事故により、金庫内にあった売上金4,800,000円、レジ内の8,000円を合わせ、4,808,000円を現金盗難等補償の共済金としてお支払いいたしました。店舗は売上金や商品などを保管していることがあり、被害額がこのように高額になり得ます。

会員がこのような被害に万が一遭われた際の経営安定のため、「現金盗難等補償特約」をお勧めいたしますようお願いいたします。
(川瀬 響)



No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入		加入コース	営業種類	年間掛金(円) 休業掛金(円)	事故の状況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所						
1	食中毒	カンピロバクター	2019.09.19	兵庫県	南あわじ市	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	18,400	提供したとり肉によるカンピロバクター食中毒。各種費用にて消毒費用を支払った。	0	消： 1,131,900 計： 1,131,900
2		ノロウイルス	2019.03.11	愛媛県	西条・新居浜	レギュラー	仕出し・弁当	163,700 71,900	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	77	賠： 1,815,212 休： 1,345,916 特： 316,413 計： 3,477,541
3			2019.04.10	愛知県	津島	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000	製造した弁当によるノロウイルス食中毒。	133	賠： 2,659,248 特： 265,925 被： 2,560 初： 20,000 計： 2,947,733
4			アニサキス	2019.05.28	高知県	幡多	レギュラー	食料品販売業	8,600	提供したカツオの刺身によるアニサキス食中毒。被害者は個人で店舗を経営しており、本事故によって13日間の営業不能となったため、その休業補償金を支払った。	1
5	アレルギー	アレルギー	2019.08.28	岩手県	花巻	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	63,200 11,800	販売したパンの原材料表示に乳の記載が漏れており、喫食したお客さまがアレルギー症状を発症した。	1	賠： 19,040 特： 1,904 計： 20,944
6	異物混入	異物混入	2019.07.02	和歌山県	伊都	レギュラー	食品製造業	15,800 1,500	製造したみかんの缶詰に種が混入しており、喫食したお客さまが2本の歯を欠損した。	1	賠： 396,176 特： 39,918 計： 436,094
7	施設賠償事故	施設リスク	2019.09.29	札幌市	札幌市中央	あんしんフード君	飲食店 食品製造業	26,800	お客さまが店舗の椅子に座ったところ椅子の足が折れ転倒し、頭を打撲した。	1	施： 48,390 特： 4,839 計： 53,229
8		業務リスク	2019.08.26	愛知県	知多	あんしんフード君	食品製造業	5,500	従業員が商品を台車に載せて運んでいた際に誤って他店舗のガラスにぶつけ破損させた。	0	施： 470,880 特： 47,088 計： 517,968
9		漏水リスク	2019.08.08	高知県	高知市	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗内の排水管から漏水し、階下に被害を出した。	0	施： 1,918,692 特： 191,869 計： 2,110,561
10	受託物賠償事故	受託物リスク	2019.09.25	長野県	長野市	あんしんフード君	飲食店	8,500	お客さまから預かったスーツが照明の電球に触れたまま放置されており、焦げて破損した。	0	受： 56,000 特： 5,600 計： 61,600
11	現金盗難等	現金盗難等補償	2019.10.13	群馬県	伊勢崎佐波	あんしんフード君	飲食店	8,500 900 現： 30,000	金庫内およびレジに保管していた現金が盗難被害にあった。	0	現： 4,808,000 計： 4,808,000
12	旅館宿泊者賠償事故	旅館宿泊者賠償	2019.09.24	新潟県	南魚沼	あんしんフード君	旅館 (㎡)	239,200 23,900 旅： 12,000 現： 10,000	宿泊客が大浴場を利用した際に温泉吐水口上蓋に触れてしまい、ずれた蓋を戻す際に吐水口の上蓋を破損させた。	0	旅： 65,200 計： 65,200
13		旅館宿泊者賠償	2019.09.29	富山県	氷見	あんしんフード君	旅館 (㎡)	158,400 旅： 12,000	宿泊客が障子を破損させた。	0	旅： 115,800 計： 115,800
14	その他	被害者治療費等	2019.10.05	福岡市	早良	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	お客さまが誤ってラーメンをこぼし、お客さまとお客さまの子供が火傷を負った。	2	被： 130,000 計： 130,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

支払い日(2019.11.1～11.30抜粋)

※ご加入された支部・支所と営業所在地が異なる場合があります。

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、特：特別費用、被：被害者治療費等、初：初期対応費用
 消：消毒費用、現：現金盗難等補償金、旅：旅館宿泊者賠償金
 計：合計共済金

2019年度「IT賞(顧客・事業機能領域)」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.188

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)、MS & ADシステムズ株式会社(社長:柳瀬俊也)は、今般、公益社団法人企業情報化協会(会長:小縣方樹、以下「IT協会」)が主催する2019年度「IT賞(顧客・事業機能領域)」を受賞しました。

3社は、11種類の多彩な決済サービスの中から選択、保険料を即時に決済できる損保業界初の「保険料スマホ決済サービス」を開発することで、顧客利便性を高め、今後のビジネスチャンスを広げる取組が評価され、受賞に至りました。

MS & ADインシュアランス グループは、今後もお客さまに信頼され選ばれる保険グループを目指し、先進デジタル技術を活用したサービスを展開していきます。

1. 「IT賞」について

わが国の産業界において“ITを活用した経営革新”に顕著な努力を払い優れた成果を挙げたと認められる企業・団体を表彰する制度で、1983年に創設されました。

37回目となる今回は、計26件34社が受賞しました。

※詳細は、IT協会のホームページをご参照ください。

<https://www.jiit.or.jp/im/award.html>



2. 当社の受賞内容

(1) 賞の名称: IT賞(顧客・事業機能領域)

(2) 受賞取組: 損保業界初! 保険料スマホ決済サービスの導入

(3) 受賞理由: 受賞理由の概要は、以下のとおりです。

- 三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保、MS & ADシステムズの3社は、多様化するキャッシュレス社会の進展を見越し、損害保険業界で初めて、ユーザーがスマートフォンで多彩な決済サービスの中から選択、保険料を即時に決済できるサービスを開発している。
- システム部門とビジネス部門が緊密なコミュニケーション関係を築いており、前提となる論議が熟成され、迅速に業務要件を絞りこみ、短期間で合意形成出来たことが、業界初のスマホ決済サービスの実現につながっている。
- 「保険料スマホ決済サービス」は11種類の決済サービスに対応しており、業務の効率化だけでなく、拡大するインバウンド需要等、保険のビジネスチャンスを広げる上でも重要な役割を果たすと考えられる。

(ご参考) IT協会

IT協会は、1981年7月に発足し、企業の情報化に関する調査研究および開発を行い、その成果の普及ならびに実施を促進することにより、わが国の社会・経済および産業の健全な発展に寄与することを目的としています。

※詳細は、IT協会のホームページをご参照ください。<https://www.jiit.or.jp/about/index.html>

第57回(2019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.188

(公財)生命保険文化センターが実施している「中学生作文コンクール」。第57回の2019年度は、全国1,106校より32,427編の応募がありました。そのなかから、「優秀賞」を受賞した「金庫の中身」を紹介いたします。

優秀賞

金庫の中身

「ちみっやごっちゃんに来て。覚えていてほしいことがあるから。」
とある日、母に呼ばれ僕は二階へ行きました。すると両親そろって、家の金庫の前で座っています。
「仮の話だけど、お父さんと母さんだけで出掛けて二人とも事故に遭って死んだり、話せないほどの状態になったら、連絡してほしいところがあるの。」
もしもの場合に備えて生命保険をかけたおしだけ、肝心の手続きについて保険会社に連絡する家族が親以外に必要になつてね。」
と母が言いました。
金庫には、生命保険証券と代理店の人の名刺がありました。弟には内緒で僕だけが知る、特別でとても大事な任務だと思えました。
しかし、病院に行くとき受付で見せる保険証と何が違うのか、連絡したらどうなるのだろうか、わからないことが浮かんでは消えました。
「わかった。」
と返事をしたきり、いつしか忘れていました。今回、作文の募集一覽で生命保険の文字を見て、金庫に入れるほどの秘密を僕も知りたいと思いついてみることにしました。
高校進学、一人暮らし、結婚、家族が増えるなど、将来のイベントにはお金が必要で、高校進学にしても具体的な選択肢で金額も変わること、計画通りにいかないリスクに備えて生活を守る、と知ることから僕の生命保険学習は始まりました。健康保険被保険者証や祖父の年金は公的保障で、僕が任命された金庫の秘密は私的保障だと理解していきました。両親のケガや事故というイベントは、起きてはしなくないけれど発生するリスクはあります。また、祖父の年金も両親や未だの自分の給料から徴収、運用され、祖父が生活している間、安心と安全な生活を守ります。リスクに遭遇していない人が、お金を出し合うことで各々の負担が減る

これは、公的保障と同じです。しかし、私的保障は公的保障に比べ、一人ひとりの生き方や価値観がより反映されるものだと思います。イベントの種類はある程度同じであっても、発生の時期、何をどのくらい重要と考えるのか、そしてそのとき自分を取り巻く環境や人間関係がどうかによって、優先順位は変わってきます。両親だけの外出も自分が中学に入ってからのもので、それまでは一緒に出掛けたのも、母が生命保険を見直したのも、今の家族の生活や自分たちの成長を考えて、選択しなされたのだと思えます。生命保険を見れば、その人の価値観や将来への希望や理想がわかりそうです。生命保険は、生活設計というように自分と向き合うきっかけになり、将来にわたる安心をくれるものだと思います。金庫で守る理由は、お金が支給されるほかに、両親の未来への思いが詰まった大切なものだからと感じました。
保険は目に見えない商品で、もしもの出来事も今ではない未来のことを想定しているだけで文字を追って理解しようとするのが難しいと思います。けれど自分の生活を思い返すとそれは日常でもあります。例えば、
「早く寝なさい。」
「気を付けていってらっしゃい。」
などの毎日の言葉はリスクをさけるためのもので、より大きくて生活が激変するようになりリスクが起ころうから、人々は生命保険で備えるのだと思えます。
両親の言葉と金庫の紙に守られている僕も、自分が望むライフコースを選択できるように自分と向き合いながら生活していくことだと思います。

《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「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。

千葉卓 千葉市立緑町中学校 一学年

三浦 悠誠

出版

INFORMATION

担当:上原康弘

E-mail:uehara@jpha.or.jp

改訂

わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒 正しい知識&徹底予防で食中毒ゼロ

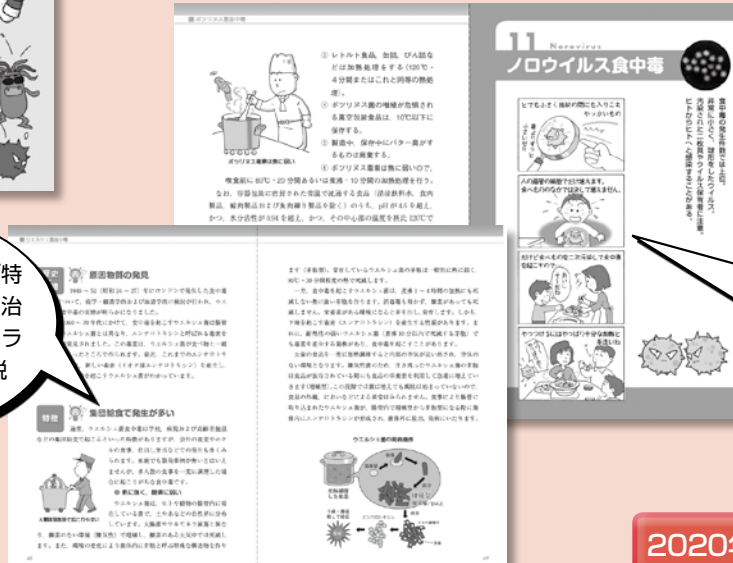


1 食品衛生関連図書のご購入はこちらへ



本書は2010年の発刊以来、多くの皆さまにご活用いただけてまいりましたが、今般、全体的な見直しを図り、最新の知見や情報へとより充実した内容へ改訂いたします。代表的な食中毒菌とノロウイルス、アニサキスなどの寄生虫についての基本的な特徴や予防対策を豊富なイラストとマンガで親しみやすく解説。HACCPの危害要因分析のヒントに、食品衛生の基礎教育テキストに、また家庭でも役立つ一冊です。

本文では「歴史、経緯」「特徴」「感染経路」「症状・治療」「予防」についてイラストを交えて詳しく解説



HACCPの危害要因分析のヒントに!!

各章のはじめに特徴や予防法をひと目でわかるように4コママンガやイラストで紹介

2020年1月下旬発刊予定!!

掲載する主な病原微生物 腸炎ビブリオ、サルモネラ、病原大腸菌、カンピロバクター、エルシニア、ウエルシュ菌、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ノロウイルス、寄生虫(アニサキス、クダア、サルコシスティス)

■ 体裁：A5判 102ページ ■ 定価：660円(税込) ■ 発刊：2020年1月下旬予定
■ 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500円(ただし送付先が1か所の場合)

お知らせ 『食品衛生指導員ハンドブック』ならびに『食品衛生責任者ハンドブック』の改訂版発刊について

『食品衛生指導員ハンドブック』『食品衛生責任者ハンドブック』につきましては、本年度中に食品衛生法改正に伴う政令、省令の改正を含めた改訂版を発行するとしてご案内しておりました。政令、省令の公布時期を踏まえ、両ハンドブックの改訂版につきましては、令和2年度からご利用いただけるものとし、3月中に発刊することといたします。ご理解いただき、引き続き両ハンドブックのご利用方よろしくお願いたします。

1 月号の内容
食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」
新春特集 2020年の食の安全を考える
2020年は、HACCPに沿った衛生管理の制度が施行され、また、東京オリンピック・パラリンピックが開催される。行政より改正食品衛生法を中心にご説明いただくとともに、今後の食の安全について消費者から望まれること、HACCP制度化とその普及に向けて、食品衛生協会が果たすべき役割や期待されることなどについてそれぞれの立場から執筆。

■月刊「食品衛生研究」
◆改正食品衛生法の解説③(営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設)
◆食品表示基準について
◆HACCP制度化後に想定される運用上の課題

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 出版部普及課まで
TEL 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384 メールアドレス fukyuuka@jpha.or.jp

編集後記 新年明けましておめでとうございます。本年は7月から9月にかけて東京オリンピック・パラリンピックが開催されるなど、例年以上に活気溢れる年になると思います。本年も適切な情報提供を心掛けてまいりますので、よろしくお願申し上げます。(水野)