

日食協ニュース

<http://www.n-shokuei.jp/>

H30-**3月号**

No.542 (3月1日発行)

発行所: 公益社団法人日本食品衛生協会
日本食品衛生共済協同組合
東京都渋谷区神宮前2-6-1
TEL.03-3403-2111
FAX.03-3478-0059

告知 平成30年度 ブロック大会開催に向けて

北海道・東北ブロック 開催地: 宮城県支部

復旧から復興への確かな歩み 宮城へ

- ◆平成30年6月7日(木)
- ◆参加予定 約400名
- ◆ホテル松島 大観荘

佐々木 圭亮 会長

宮城県での開催は、東日本大震災に間に挟んで9年ぶりに開催されます。宮城県は特に、沿岸部の被害は甚大でしたが、日本食品衛生協会及び都道府県支部をはじめ、国内・外の方がたの支援・協力を得て、速やかな復旧を行い、現在は復興後期の半ばです。

本大会は、観光立県として日本三景の一つである松島町を会場にして開催致しますが、皆さまにとって有意義な大会になりますよう努めて参りますので、是非、お越し下さいませようお待ちしております。



近畿ブロック 開催地: 奈良県支部

ようこそ いにしへの都 奈良へ

- ◆平成30年7月11日(水)
- ◆参加予定 約200名
- ◆奈良ロイヤルホテル

岡山 日出男 会長

平城宮跡が一望できる会場にて大会を開催します。奈良県においても外国人観光客が年々増加し、食の安全・安心がさらに求められています。各支部における活動の情報交流の場として意義深い大会になりますよう努めて参ります。

古都奈良の魅力を堪能いただきますよう皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



関東・甲信越ブロック 開催地: 神奈川県支部

ようこそ神奈川へ 湘南そして箱根温泉郷へ

- ◆平成30年7月12日(木)
- ◆参加予定 約200名
- ◆湯本富士屋ホテル

森田 利海 会長

今大会は、神奈川県西部の豊かな自然に囲まれた都心から最も近い温泉郷の箱根町で開催します。HACCPの考え方に基づく衛生管理の推進をはじめ、各支部の事業の取組みや問題点について情報交換の場となり、有意義な大会になるよう努めて参ります。蒸し暑い季節の開催ですが、箱根湯本温泉の湯に浸かり、ゆったりと過ごしていただきますよう心よりお待ちしております。



中・四国ブロック 開催地: 高知県支部

志国高知で待ちうぜよ!!

- ◆平成30年7月5日(木)
- ◆参加予定 約400名
- ◆高知県立県民文化ホール

古谷 博 会長

高知市において第59回中・四国ブロック大会を開催します。高知県での開催は10年ぶりとなります。高知県には、桂浜、高知城、日曜市等の観光スポットがあり、カツオのたたき等の美味しい食べ物や日本酒も沢山あります。

食品衛生では、一般衛生管理に加えてHACCPを取り入れた衛生管理を実行しなければなりません。実りある大会となりますよう努めて参りますので、皆さまのお越しをお待ちしております。



東海・北陸ブロック 開催地: 岐阜県支部

ようこそ「清流の国ぎふ」へ

- ◆平成30年6月8日(金)
- ◆参加予定 約250名
- ◆下呂温泉 水明館

北野 茂樹 会長

今、国ではHACCPの制度化、営業許可制度の見直し等食品衛生法の大幅な改正が進められており、今後の食品衛生協会の行く末にも大きな影響があると思われます。本大会が、今後の食品衛生協会や食品衛生指導員活動の在り方について、活発な意見交換や情報交換を行っていただく有意義な場となるよう努めて参ります。

また、日本三名泉の一つ、下呂温泉での開催となりますので、温泉に浸かって、長良川の鮎や飛騨牛に舌鼓を打っていただければと思います。皆さまのご来県を心よりお待ちしております。



九州ブロック 開催地: 熊本県支部

熊本に来てはいよ!!

- ◆平成30年5月16日(水)
- ◆参加予定 約1,500名
- ◆グランメッセ熊本

二階堂 輝男 会長

平成28年に発生した熊本地震に際し、皆さま方には多大なるご支援をいただき深く感謝申し上げます。皆さま方への感謝の気持ちと熊本県の復旧・復興への取組みをお示すためにも、熊本県並びに熊本市をはじめとする関係各界からの御支援と御協力をいただきながら、大会開催に向けて準備を進めております。

何卒、この機会に多くの皆さまがお越しくださいますよう、会員一同心からお待ちしております。



CONTENTS

- 平成30年度 ブロック大会開催に向けて 1
- 第5回 衛生管理推進委員会 開催(2/2開催)
第5回 普及啓発事業委員会 開催(2/6開催) 2
- 平成29年度「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業
支部 取組み一覧 3

- バックナンバーをHP (<http://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中
- 小規模一般飲食店向けHACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書の紹介(第3回) 4
- 「弁護士無料電話相談サービス」の活用方法/研究所施設見学 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

第5回 衛生管理推進委員会 開催

HACCPの制度化に向けて 平成30年度重点指導項目等を協議

平成30年2月2日(金)午後1時30分より食品衛生センター6階会議室において第5回衛生管理推進委員会を開催しました。

本委員会は平成29年11月の改選後、最初の委員会であることから、大谷委員長(広島市支部長)、山崎副委員長(静岡県支部長)を選任し、大谷委員長により議事が進められました。

国のHACCPの制度化に向けた動きが本格化するなか、HACCPの考え方にに基づく衛生管理の普及に重点を置き、平成30年度のHACCP関連事業の推進や食品衛生指導員活動の活性化等についてご協議をいただきました。

平成30年度重点指導項目については、平成29年度に引き続き「HACCPの考え方にに基づく衛生管理の実施」とし、指導員研修、五つ星事業、HACCP人材育成等の諸事業を推進していくことで一致いたしました。

また、食品衛生指導員制度運営規程で定める養成講習カリキュラムの改定に関する事項では、事務局案について協議をいただきました。改定案は、食

品衛生指導員の増加を目的に、受講者の時間的負担の軽減を図り、短期間で効果的な講習とするも

あいさつをする
大谷委員長



HACCPの制度化、指導員活動の活性化について活発な議論が交わされました

ので、半日程度の講義と実地研修による構成としております。

平成30年度重点指導項目の決定および養成講習カリキュラムの改定につきましては、3月の予算理事会承認後、改めて各支部へお知らせいたします。

(公益事業部 瀬賀 豊)

第5回 普及啓発事業委員会 開催

2月6日(火)午後2時より、消費者ならびに食品等事業者への情報配信事業の強化を目的とした第5回普及啓発事業委員会を、食品衛生センター5階講堂にて開催しました。

各委員会の委員は昨年11月に新規で委嘱されており、初めての開催となる今回、本委員会では委員長に小熊委員(新潟県支部長)、副委員長に古川委員(佐賀県支部長)が選任され、議事が進められました。

小熊委員長

協議事項では、国が制度化を進めているHACCPの普及推進



委員長の進行により意見交換が続く

のためのテキスト関係や食品衛生責任者実務講習会用テキストの作成等について意見交換を行いました。

HACCP関係では、飲食店でのHACCP導入の難しさ／問題点や期待、五つ星事業との関連性に加え、“これまでの衛生管理を活かして導入できる”ことの具体的なイメージがわからないことへの不安など、導入への課題が改めて浮き彫りになりました。

また、実務講習会について、テキストを作成し食協間での開催頻度や内容等の統一を図り、食品衛生責任者の最新知識習得のための機会の提供と、食協の実績と財源確保に繋げていきたい旨事務局から説明し、委員からは各地域での開催状況が紹介されました。テキストは各自治体で作成されていることが多く、改訂や開催のタイミング、費用面を含め多くの相違点があり、自治体との調整が必要とされました。

本委員会での活発な意見交換を、今後の出版物等の発行をはじめとする日食協からの情報発信に役立ててまいります。(出版部 中村紀子)

報告 平成29年度「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業 支部 取組み一覧 全国59支部425会場にて開催

本年度も標記事業にご協力いただきましてありがとうございました。全国59支部425会場で約61,500名の参加者に、手洗い教室や汚物処理教室、ノロウイルスについての各種講習会等を開催していただきました。(平成30年2月9日現在までの報告を集計)今後も引き続きノロウイルス食中毒の予防にご協力のほどよろしくお願いいたします。

尚、各取組みの詳細い内容については、日食協ホームページよりご覧いただけます。
(http://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/index.html)

支 部 名	会場数	参加者数 (予定数を含む)	参加費 ※()内は該当会場数	支 部 名	会場数	参加者数 (予定数を含む)	参加費 ※()内は該当会場数
北 海 道	4	337	無料	和 歌 山 県	22	1,593	会員無料・一般1,000円(1)、 他無料
青 森 県	5	424	1,000円	鳥 取 県	4	395	無料
岩 手 県	21	589	1,000円(1)、他無料	島 根 県	22	966	2,000円(1)、2,200円(1)、 他無料
宮 城 県	6	309	無料	岡 山 県	6	596	無料
秋 田 県	11	1,256	無料	広 島 県	12	1,065	無料
山 形 県	2	140	無料	山 口 県	6	518	無料
福 島 県	13	1,378	500円(1)、 1,000円(1)、1,500円(4)、 会員無料・一般1,000円(1)、 会員1,000円・一般1,500円(1)、 他無料	徳 島 県	9	640	無料
茨 城 県	4	260	無料	香 川 県	5	253	無料
栃 木 県	5	788	無料	愛 媛 県	12	661	無料
群 馬 県	3	239	無料	高 知 県	2	260	無料
埼 玉 県	15	4,150	無料	福 岡 県	5	320	無料
千 葉 県	3	324	無料	佐 賀 県	47	2,496	無料
東 京 都	1	86	無料	長 崎 県	9	697	2,000円(2)、他無料
神 奈 川 県	3	86	1,500円	熊 本 県	9	1,250	1,000円(1)、 会員無料・一般500円(4)、 他無料
新 潟 県	10	956	会員無料・一般500円(2)、 他無料	大 分 県	9	900	無料
富 山 県	2	1,557	1,000円(1)、他無料	宮 崎 県	15	2,570	無料
石 川 県	3	440	無料	鹿 児 島 県	4	5,032	無料
福 井 県	1	140	会員無料・一般1,000円	沖 縄 県	2	220	会員2,000円・一般4,000円(1)、 他無料
山 梨 県	3	150	無料	札 幌 市	3	246	1,000円(1)、 会員無料・一般1,000円(1)、 会員600円・一般800円(1)
長 野 県	7	701	会員300円・一般800円(1)、 他無料	仙 台 市	4	200	無料
岐 阜 県	4	12,550	無料	さいたま市	5	380	無料
静 岡 県	13	2,660	無料	千 葉 市	3	176	無料
愛 知 県	10	1,960	無料	横 浜 市	3	2,041	無料
三 重 県	8	717	無料	川 崎 市	8	1,321	無料
滋 賀 県	8	607	無料	名 古 屋 市	4	550	無料
京 都 府	3	150	200円(2)、500円/組(1)	京 都 市	1	197	会員無料・ 同会員2人目以降3,000円・ 一般5,000円
大 阪	3	507	無料	神 戸 市	2	235	無料
兵 庫 県	8	1,078	無料	広 島 市	5	738	無料
奈 良 県	3	113	無料	北 九 州 市	4	324	無料
				福 岡 市	1	50	無料

**小規模な一般飲食店事業者向け
HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書を紹介します (第3回)**

前回までの2回で「衛生管理計画」の作成を紹介いたしました。衛生管理計画は作成したら、そのとおり実行し、記録をすることが大切です。

今回は、記録の必要性和記録方法について解説します。

『記録』の必要性

なぜ、記録を取ることが重要なのでしょうか。手引書ではその理由を次のように説明をしています。

- ①衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- ②万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- ③記録を実施することで、衛生管理を適正に実施していることが確認でき、顧客や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを、自信を持って説明できます。
- ④記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

記録の必要性はこのように明らかなのですが、衛生管理計画に盛り込まれた管理項目のすべてについて、毎日記録をすることは大変な労力です。そのため、記録をきちんと取ることは、なかなかできなかったのではないかと思います。そこで、手引書では、できるだけ簡単に記録ができるように工夫をしました。

『記録様式』の作成

衛生管理計画の作成について、一般的衛生管理項目と重要管理項目に分けて作成する方法の説明をしました。手引書では、記録についても、同様に2種類の記録様式を提案しています。

一般的衛生管理項目の記録は、衛生管理計画で決めた項目について、1日1回「良・否」をつける欄と「否」と判定した時の特記事項を記載できる欄だけです。これだと、1か月分がA4用紙1枚に収まることになります。重要管理項目の記録も、同じように提供する食品のメニューカテゴリーごとに1日1回「良・否」の判定をする欄と「否」と判定した時の特記事項を記載できる欄でできています。

『記録』をする

２種類の記録様式に共通しているのは、一日分の記録を１行で済ませてしまうこと。しかも良と否のどちらかに○をつけることを基本としていることです。

HACCPの記録は、製造した食品をすべて又は

できるだけたくさんチェックをしてその都度記録することが求められます。手引書では、衛生管理計画で決めた管理項目について、一日の業務が終わった後に、その日を振り返って日誌的な感覚で記録をする方法を提案しています。これなら比較的楽に記録に取り組めるのではないのでしょうか。記録表とその記載例を以下に示します。

2004 年		一個內閣衛生保健的東道政府 (見註釋)										政府
年	月	年	月	年	月	年	月	年	月	年	月	
19	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
20	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
21	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
22	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
23	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
24	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
25	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
26	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
27	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
28	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
29	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
30	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
31	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
32	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
33	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
34	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
35	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
36	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
37	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
38	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
39	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
40	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
41	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
42	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
43	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
44	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
45	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
46	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
47	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
48	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
49	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
50	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
51	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
52	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
53	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
54	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
55	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
56	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
57	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
58	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
59	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
60	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
61	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
62	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
63	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
64	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
65	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
66	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
67	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
68	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
69	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
70	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
71	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
72	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
73	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
74	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
75	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
76	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
77	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
78	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
79	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
80	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
81	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
82	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
83	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
84	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
85	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
86	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
87	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
88	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
89	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
90	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
91	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
92	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
93	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
94	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
95	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
96	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
97	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
98	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
99	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
100	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

Date: 年 月 日		星象世界之命理知識 (見說明)						
時間	陰曆日期	陽曆日期	農曆日期	節氣	干支	生肖	星象	
12	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
13	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
14	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
15	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
16	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
17	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
18	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
19	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
20	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
21	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
22	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
23	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
24	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
25	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
26	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
27	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
28	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
29	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
30	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	
31	己未	1979	己未	己未	己未	己未	己未	

振り返り

衛生管理は一度作成したら完成というものではありません。常に見直しをすることが必要です。そのためにも、記録を保管して振り返り、“否”となった原因を突き止め改善することで、より安全な食品をお客さまに提供することが可能になるのです。

いかがでしたか。「難しそう」「めんどくさそう」と思われたかもしれませんが、この衛生管理は特別なものではなく、いつも皆さんが実施されている衛生管理を“見える化”しましょうというものです。ぜひ、HACCPに基づく衛生管理をトライしてみましょう。

(公益事業部)

「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」 「弁護士無料電話相談サービス」の活用方法

日本食品衛生協会（以下、日食協）会員の皆さま、はじめまして。匠総合法律事務所と申します。現在、当事務所は、日食協の提供する保険「あんしんフード君」・「スーパーあんしんフード君」の弁護士無料電話相談の窓口として、ご加入者の皆さまから、ご相談を受け付けております。

今回は、あんしんフード君等のサービスのひとつ「弁護士無料電話相談」の活用方法についてご案内いたします。

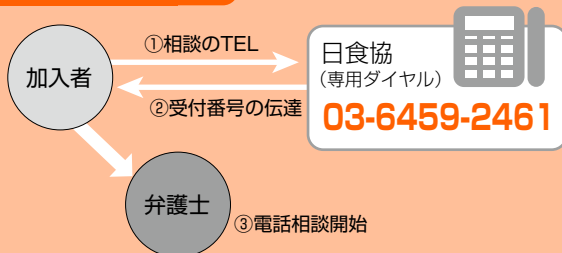
本サービスの大きな特徴は、相談の内容に制限がない点です。食中毒や異物混入など、食品に関連する事故はもちろん、クレマーや近隣トラブルなど、特に食品と関係のないご相談も受け付けております。こんなことで相談してもいいのかな、保険の対象外と言われたけれどどうしよう、という場合でもご相談いただけます。相談の流れや注意事項等は、下図をご覧くださいいただければ幸いです。

お困りの際には、あんしんフード君の「弁護士無料電話相談サービス」をご利用してみてください。



匠総合法律事務所
代表社員弁護士
秋野 卓生 氏

電話相談の流れ



弁護士無料電話相談サービス

専用ダイヤル：03-6459-2461

（受付時間：10:00～17:00 土・日・祝日・年末年始休業の期間を除く）
相談内容：食品事故以外でも可（人事・労務、相続、脅迫等）

本サービスは、法的なアドバイスを提供するものであり、無料で示談代行を行うものではありません。
また、正式に弁護士契約をされる場合の費用は有料となります。

顧問法律事務所：弁護士法人匠総合法律事務所（東京、大阪、名古屋、仙台、福岡）
＜注意＞本専用ダイヤルは、賠償共済制度の事故報告用ダイヤルではありません。本サービスをご利用いただいた場合でも、保険会社（または普及推進員）への事故報告は別途必要となります。

こちら 食品衛生研究所

研究所施設見学

1月18日（木）に柏市食品衛生協会の皆さま16名が、また、1月30日（火）には伊東食品衛生協会の皆さまと静岡県食品衛生協会事務局の方がた合わせて27名が来所されました。

両日とも、まず研究所の概要についてご説明後白衣を着用していただき、2班に分かれて微生物試験部ならびに化学試験部をご案内しました。各試験室や設備、機器等をご案内いただきながら、実際にどのような試験を行っているかご説明しました。検査の現場を見る機会はなかなかないことから、興味深い様子で職員の説明に耳を傾け、「この機器は何台ありますか」「食品添加物の量はどのように量

るのですか」と様々な質問をされていました。

さらに、技術研修室をご案内いただき、当所



伊東食品衛生協会の皆さま
（化学試験部にて、減圧蒸留装置の説明）

にて開催している実習を伴った各種研修や平成28年より行っている技能比較試験等の研究所事業についてご紹介し、最後に意見交換も行われました。参加された方からは「実際に現場を見ることでお客様に説明しやすくなる」といった声をいただきました。

食品衛生研究所では、各支部・支所等からの見学を随時受け付けております。検査の現場をご案内いただき、各種検査をご検討の際はぜひ当研究所をご利用ください。（化学試験部 竹内 文恵）



柏市食品衛生協会の皆さま
（微生物試験部にて、食品の細菌数測定法を説明）

ノロウイルス食中毒の高額支払い！ 「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

ノロウイルスによる食中毒、弁当を食べた106人が発症！

今回で紹介する事例は提供した弁当によるノロウイルス食中毒です。

本事例では、非常に多くの被害者が出ており（106名）、共済金の支払いも損害賠償金2,779,774円、特別費用277,977円、被害者治療費等285,000円、消毒費用81,633円、合計3,424,384円と高額になりました。また、被害者の内1名が食中毒による脱水症状が原因で脳梗塞を併発し、今後の生活に大きな影響を与えてしまいました。

例年ノロウイルス食中毒の共済金支払いは非常に多く、平成28年度では87件、1事故当たり被害者22名、共済金580,726円を支払っております。また食中毒を発生してしまうと営業を再開するための消毒費用などもかかるので、ノロウイルス食中毒はいかに多くの被害を出し、高額な支払いをしているかご理解いただけるかと思います。

会員の皆さまには万が一の事故に備え、幅広い補償に対応している「あんしんフード君」をお勧めいただきますようお願いいたします。
(共済部 小野 真也)

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) 休業掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
カンピロバクター	2017.9.29	茨城県	古 河	レギュラー	飲食店	2,700	提供した鳥レバーによるカンピロバクター食中毒。	17	賠：680,485
	2017.9.18	秋田県	大 曲	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店 食料品販売業	11,000	ミニバスケットボールの交流試合で提供した弁当によるカンピロバクター食中毒。	17	賠：570,665
	2017.12.8	岡山県	津 山	あんしんフード君	飲食店	19,400 4,100	提供したとりのタタキによるカンピロバクター食中毒。	1	賠：74,129
サルモネラ	2017.8.29	静岡県	富 士	あんしんフード君	飲食店	19,400 2,100	宴会で提供した料理によるサルモネラ食中毒。	12	賠：1,703,198
ノロウイルス	2016.12.4	福岡県	久留米	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	106	賠：3,057,751 被：285,000 消：81,633
	2017.11.26	栃木県	真 岡	レギュラー	飲食店	2,700	イベントで提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	41	賠：872,688
	2015.12.22	鹿児島県	種子島	あんしんフード君	飲食店	9,000 400	提供した料理による食中毒が発生。検査の結果、従業員からノロウイルスが検出された。費用補償にて消毒費用を支払った。	14	賠：157,586 生：134,867 消：110,000
A型肝炎ウイルス	2017.6.3	長野県	佐久	レギュラー	飲食店	2,700	提供した料理によるA型肝炎ウイルス食中毒。	2	賠：1,498,465
アニサキス	2017.11.10	東京都	中央区	あんしんフード君	飲食店	22,300	提供したしめサバによるアニサキス食中毒。	2	賠：47,390 被：6,156 生：11,666
	2017.12.3	北海道	留 萌	ワイド	食料品販売業	54,100	販売したカラスガレイの刺身によるアニサキス食中毒。	1	賠：35,445
クドア	2017.7.28	福岡市	中央	あんしんフード君	飲食店	34,100	提供したヨコワ(クロマグロの幼魚)によるクドア食中毒。	11	賠：348,212
シガテラ毒	2017.11.13	鹿児島県	奄 美	レギュラー	食料品販売業	1,400	販売したイッテンフエダイにシガテラ毒が含まれており、喫食したお客さまが食中毒を発症した。	2	賠：243,576
異物混入	2016.9.24	新潟県	中 越	あんしんフード君	飲食店	9,000 400	提供したカキの中に真珠が入っており、喫食したお客さまの歯を欠損させた。	1	賠：379,522
	2017.9.29	大阪	中 央	あんしんフード君	飲食店	75,300 8,200	提供したドリンクに割れたガラスの破片が混入しており、お客さまが口内を負傷した。	1	賠：38,586
施設賠償	2017.6.17	香川県	高 松	あんしんフード君	飲食店	22,300 4,100	ジンギスカンを提供した際に卓上コンロが爆発し、お客さまが火傷を負った。	2	施：1,588,675
	2017.10.2	静岡県	富 士	あんしんフード君	すし	19,400	従業員が店先で傘立てを塗装中に誤って塗料を飛散させ、駐車車両2台を汚損させた。	0	施：638,000
	2017.10.4	仙台市	仙台市青葉区	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗トイレからの漏水により階下の飲食店を汚損させた。また、修繕のため休業したことによる損失利益を支払う。	0	施：935,847
受託物賠償	2017.10.19	埼玉県	熊 谷	あんしんフード君	飲食店	9,000 1,300	店舗内でお客さまの傘が盗難にあった。	0	受：33,264
	2017.10.28	福岡市	東	あんしんフード君	仕出し・弁当	2,800	餅つきイベントのために借用した杵を破損させた。	0	受：13,090
被害者治療費等	2017.11.3	和歌山県	紀 北	あんしんフード君	飲食店	9,000	店舗内でお客さまが転倒し負傷した。被害者治療費等にて入院見舞金を支払った。	1	被：100,000
	2017.10.13	岡山県	倉敷市	あんしんフード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	9,000	敷地内の外階段でお客さまが転倒し、足首を骨折した。被害者治療費等にて入院見舞金を支払った。	1	被：100,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2018.1.1～1.31抜粋)

賠：生産物賠償金、施：施設賠償金、受：受託賠償金、休：店舗休業補償金
被：被害者治療費等、生：生産物自体の損害、初：初期対応費用
損：損害回復費用、消：消毒費用、弁：弁護士費用

平成29年度「東京都女性活躍推進大賞」を受賞

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.168
広域法人部営業第一課

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、今般、平成29年度「東京都女性活躍推進大賞」の産業分野において、大賞を受賞しましたのでお知らせします。

本制度は、すべての女性が意欲と能力に応じて、多様な生き方が選択できる社会の実現に向けて、女性の活躍推進に取り組む企業や団体および個人に贈呈されるものです。

三井住友海上は、今後も、多様な社員が健康でいきいきと、やりがいをもって働くことのできる人事制度や職場環境を整備し、企業価値の向上と持続的成長の実現を目指します。

1. 「東京都女性活躍推進大賞」の概要

- (1) 本制度は、すべての女性が意欲と能力に応じて多様な生き方が選択できる社会の実現に向け、女性活躍推進の気運を醸成するために、平成26年度に創設されました。
- (2) 企業・団体部門は産業、医療・福祉、教育、地域の4分野について、各々の審査基準に基づき、大賞、優秀賞が選定されます。



2. 受賞理由

女性活躍推進だけでなく、全社員の総活躍につながる取り組みが、総合的に評価されました。

- ・施策を総合的に展開し、女性活躍のみならず、全体的に成果に表れている点が高く評価できる。
- ・特に女性社員の職域拡大に係る取組は、女性管理職登用につながる重要な取組として高く評価したい。

3. 当社の取組内容と効果

(1) 取組内容

女性社員の管理職登用・職域拡大	2017年度に新設した「MS女性アカデミー」をはじめとした管理職・管理職候補者の階層ごとの人財育成体系の整備や、営業を担う女性社員向けに、事例集やノウハウを掲載した専用サイトを構築する等、女性社員の管理職登用・職域拡大に向けた取り組みを総合的に推進しています。
社員の意識・行動変革を図る働き方改革	在宅勤務を含むテレワークの全正社員対象化や、「遅くとも原則19時前退社」ルールの開始等、働き方改革に取り組んでいます。
人事制度の整備	産休から復職までのトータルサポート体制や、育児休業中に在宅で定型業務ができる「MSクラウドソーシング」の仕組みを導入する等、キャリアロスの最小化やスムーズな復職を支援しています。

- (2) 効果
- ・女性管理職数の増加(平成25年:90名 → 平成29年:262名)
 - ・営業担当の女性比率の増加(平成27年:23.5% → 平成29年:32.1%)
 - ・出産後就業継続率の向上(平成26年:92.9% → 平成28年:97.8%)
 - ・女性の活躍推進に加え、労働時間の削減や男性の育児休業取得者の増加等、総合的な効果が出ています。

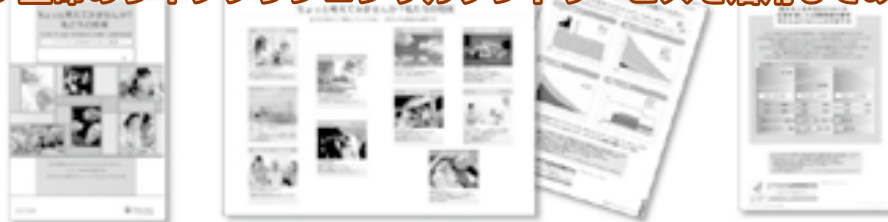
ジブラルタ生命は、食協生命共済保険取扱会社です。

ジブラルタ生命保険株式会社 VOL.168



ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントが、あなたとご家族の生涯にわたるご希望、将来設計などをお聞きして、あなたに必要な保障額(保障のカチ)を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命のライフプランコンサルタントサービスを活用してみませんか？



生涯を通じて必要な資金を一緒に考えてみませんか？

「9+1の安心」

1 毎月の生活資金	4 住宅資金	7 相続対策資金
2 教育資金	5 死後の整理資金	8 長期療養資金
3 結婚資金	6 緊急予備資金	9 親の生活・介護資金
+ 1 老後の生活資金		

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客様それぞれの状況に応じて、保険によって備えておくべき経済的なリスクを「9+1」の資金に分類し、万一の死亡や不測の入院などに際しても、ご家族が困ることの無いよう最適なプランのご提案を行っています。詳しくは当社のライフプラン・コンサルタントにご相談ください。

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

ジブラルタ生命のホームページ <http://www.gib-life.co.jp/>

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 8:30~20:00 土曜 9:00~17:00
(日曜・祝日・12/31~1/3を除く)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jpha.or.jp

最新刊

はじめようHACCP

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)

講習会テキストとしても
ご活用ください!!

付録の**スタートノート**
は計画や記録の作成用と
してご利用ください

《送料》

1回のご注文が3,000円以上

→ サービス

1回のご注文が3,000円未満

→ 一律300円

※ただし、送料先が1か所の場合に限る

小規模な一般飲食店事業者の皆さまが、HACCPの考え方に基づく衛生管理を自ら取り組むために、手引き書をカラーでわかりやすく、記載例やイラストも豊富に掲載し、お役立ていただけるものといたしました。

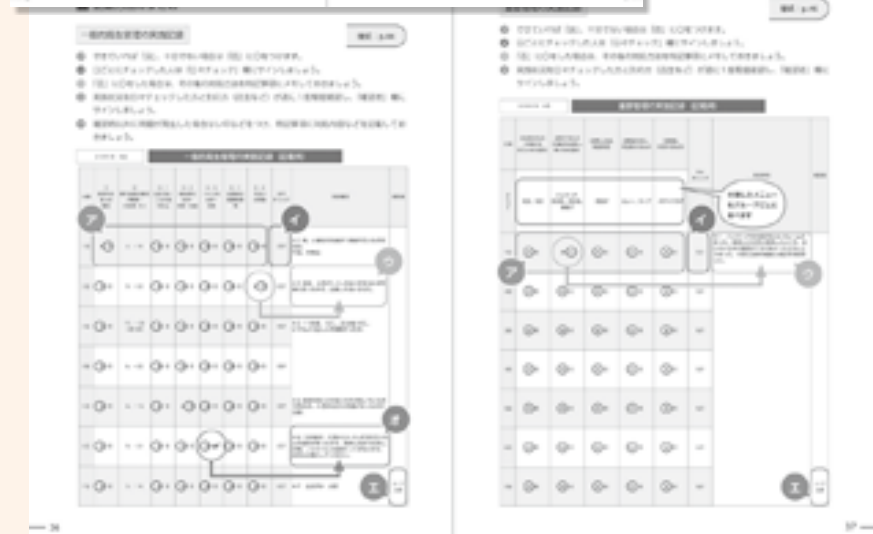
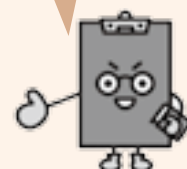
衛生管理計画の作成・実施・記録の一連の作業についての手順ごとの説明に加え、計画作成や記録に用いる表を収載したスタートノートを別添付録としました。衛生管理の「見える化」の実践にぜひご活用ください!

■ 体裁: A4判・カラー 68ページ + スタートノート12ページ

■ 定価: 756円(本体価格+税) ■ 発刊: 2018年2月



どのような計画を
作成し、どのように
記録すればよいかが
よくわかります!



3月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集1 安全安心な「レトルト食品」について

常温で長期間保存ができ、災害時の備蓄食としても便利な「レトルト食品」の意外と知られていない製造方法や安全性、使用上の注意点などを詳しく解説。

■月刊「食品衛生研究」

◆最近の食品添加物の規格基準改正の状況 ◆プエラリア・ミリフィカを原材料として含む「健康食品」
◆小規模な一般飲食店におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理 【統計資料】平成28年度 乳肉関係統計資料

特集2 「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」について①—HACCP制度化の動向編—

日食協版「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」について、3月号と4月号の二号にわたり「HACCP制度化の動向」「手引書の内容」と題し紹介。

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

2月に開催の平昌オリンピックもいろいろなドラマを残し、幕を閉じました。最初は競技中継それとも応援報道?と首をかしげたものの、次第に競技結果が気になるように。2年後は東京オリンピック。ますます力が入りそうです。(ふじい)