

# 日食協ニュース

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



## 年頭所感

### 新たな年を迎えて

公益社団法人日本食品衛生協会

理事長 鶴飼 良平

平成31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。

平成も残すところ僅かとなりました。天皇陛下が4月30日に御退位され、皇太子殿下が翌5月1日に天皇陛下に御即位されます。約200年ぶりの天皇陛下の御退位により、新たな元号による時代がはじまります。

さて、昨年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、HACCPの制度化が2年以内に施行されることとなりました。施行後、1年間の経過措置期間が設けられており、実質的には3年以内に実施しなければならないことになります。厚生労働省では、同法律の規定に基づく政・省令を、食品業界や自治体、検討会等の意見等をふまえながら、本年6月までに公布する準備を進めています。

日食協といたしましても、これまでHACCPに関連する研修会を実施し、HACCP普及に寄与する人材の育成事業に取り組んでまいりました。特に昨年は、飲食店等をはじめとする小規模な食品等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普及のための講習会や人材育成に関する講習会(現地研修を含む)を全国約50会場で開催し、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。

今後も、食品衛生指導員の方がたに対し「HACCPの普及を牽引する活動」が期待されます。国の動向を注視しながら、全国の食品衛生協会と連携して取り組んでまいりますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

その他、毎年実施している「食品衛生月間」、「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業、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見える化と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」、食品衛生協会会員の福利厚生制度である「あんしんフード君(食品営業賠償共済)」事業等、さまざまな事業を通じ、「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、これまで以上に、全国の食品衛生協会と連携を図り、この法改正を「食協組織強化のチャンス」と捉え、食品衛生に関連する諸事業をより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、皆さまがた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、新年のご挨拶いたします。

## CONTENTS

● 年頭所感	1	● 「あんしんフード君推進優秀支所」における取り組み紹介②／カナダ・台湾向け栄養表示の試験受託案内	5
● ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取組み	2	● 共済金支払状況	6
● 消費者庁長官来協／食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰活動紹介	3	● (広告)	7
● 改正食品衛生法に基づく政省令案の検討状況に関する説明会／「あんしんフード君」10万件目標に対する推進状況	4	● 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

## 親まなびフォーラム手洗い教室～親子で学ぶ正しい手洗い～ 京都府支部事務局より

乙訓支所は、京都市と大阪府に接する2市1町が活動地域。かつて秀吉が光秀と激突した山崎の合戦の地。今は筍の産地として、また「激辛商店街」にファンが訪れ、2020年の大河ドラマ「麒麟がくる」のガラシャ夫人ゆかりの勝竜寺など多くの名跡もあり、更に活気のある地域となるよう頑張っています。

さて、今年も11月に京都府教育委員会等が開催する「乙訓親まなびフォーラム」に参加。主に小学生の親子を対象に「正しい手洗い教室」と季節を彩る色あざやかな「上生菓子作り」に挑戦して頂きました。



手洗いチェック一体験

活躍するのは手洗いマイスター。マイスターから説明を受け手洗いを実践。チェックで検査するとあまりに落ちていないことが

わかり驚く親子の顔。正しい手洗いがノロウイルス等の予防に繋がることを説明すると理解が深まります。



和菓子作り さあできるかな？

次はお楽しみの和菓子作り。職人の出番です。普段何気なく食べている和菓子。特に生の和菓子には季節感に溢れた味わいや表情があります。職人技を駆使し目でも楽しめる生菓子づくりをプロから学べる滅多にない機会。今回は「きんとん紅葉」「京都大枝の柿」「ねりきりの菊」に挑戦。おそるおそる餡をさわっていた子供達も3つ目の菊を作る頃には綺麗な作品が出来上がります。最後はお点前の勉強。和菓子とお抹茶を堪能し「うーん美味しい」。

フォーラムへの参加は今年で4回目。手洗いマイスターと和菓子職人の嬉しい出番。協会の活動を理解していただける機会として、今後も取組みを続けます。

## ワインナー作りを通して、ノロを防ごう手洗いで

広島市支部事務局より

広島市支部安佐北支所では、ノロウイルス食中毒予防強化期間に合わせ、「ワインナー作りを通して、ノロを防ごう手洗いで」事業を福留ハム株式会社広島工場のご協力を得て10月31日（水）に実施しました。保健所職員、支所の手洗いマイスターと食品衛生指導員、そして広島市生活衛生推進員\*の合計20名が参加しました。

まず、帽子、マスクとエプロンをつけ、保健所職員からノロウイルスの基礎知識の講習を受けた後、手洗いマイスターより手洗いの必要性について説明を聞きながら正しい手洗い方法を練習。手洗い後に手袋をつけ、いよいよワインナー作りへ。福留ハム職員さんの指示に従って材料を混合し、器具を使って腸詰にしますが、均一な太さにならず、悪戦苦闘。また、調理器具の洗浄方法等も教えていただき、ワインナーは、蒸煮工程へ…。手作りワインナーが出来上がるまで、厳しい衛生管理等が行われる製造工程の説明を聞きながら、製造ラインを見学しました。いよいよ、モグモグならぬ試食タイムの前に、まず手洗いタイム。工場の製品と不揃いの手作りワインナーの食べ比べでは、さまざまな感想が飛び交いました。

参加者一同がHACCPによる衛生管理が行なわれる食肉製品工場で、衛生的な手洗い方法、きちんと手洗いをする難しさや重要性を改めて学んだ研修会となりました。生活衛生推進員からも、「今後、地域で手洗いマイスターによる手洗い研修会をしてほしい。」という要望もあり、盛りだくさんの研修会が終わりました。



説明を聞く姿も真剣です

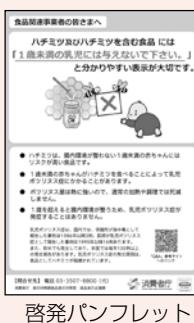


ワインナー作りの前に、まずは衛生的な手洗い

**報告****消費者庁長官 来協**

平成30年12月7日(金)、当協会との意見交換のため岡村和美消費者庁長官が来協されました。

はじめに岡村長官より、昨年11月の長官会見(ノロウイルス食中毒予防等)後の記者レクにおける、当協会の「『衛生的な手洗い』の紹介」などの協力に対し感謝の意をお伝えいただきました。また、消費者庁は消費者にかかる幅広い分野を所管しており、毎週の長官による記者会見にて、消費者のくらしの安心・安全に必要な最新情報の発表や注意喚起を行い、広く正確に情報が伝わるように努めておられることや、行政機関、事業者、消費者をつなぐ要として重要な役割を担う日食



協と協力していきたい等ともお話しいただきました。11月19日に公表された啓発パンフレットは、国の機関として初めて一般社団法人ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会による「見やすいデザイン」の認証を取得するなど、消費者に寄り添った普及啓発を推進されています。



岡村消費者庁長官を囲む  
桑崎専務理事と田中消費者  
庁表示対策課長補佐

桑崎専務理事からは、当協会設立の経緯、70年の歩み、各事業、国や地方自治体との連携について紹介しました。引き続き、各行政機関等と密に連携をとり、食品等事業者および消費者への普及啓発に努めてまいります。  
(出版部 中村 紀子)

**報告****食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰**

平成30年11月号から続く、第58回食品衛生指導員全国大会において食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰に選ばれた支部・支所活動のご紹介も今月号で最後となります。(食品衛生推進課 松山 義広)

**京都府支部乙訓支所****～日本の秋を彩る上生菓子づくり～ 親子で学ぶ正しい手洗い**

京都府支部乙訓支所では、乙訓地域の「親育ネットおとくに」の親まなびフォーラムにて、和菓子に親しんでいただけよう食協会員の和菓子職人が、上生菓子づくりを指導しました。



真剣なまなざし

**『親子で和菓子づくりを楽しんでいただく前には、手洗い教室を開催』**

手洗いマイスターから正しい手洗い方法について、手洗いチェックを利用した指導をうけ、親子ともに正しい手洗いの大切さと大変さを知つていただきました。

フォーラムの主催者からは、今後もぜひ参加してほしいとご要望をいただきました。



指導員による正しい手洗いの指導

**高知県支部高知市支所****基本は手洗い!! 「一日食品衛生指導員」による巡回指導&親子食品衛生教室「品質とおいしさのハーモニー」を支える食品衛生管理を見てみよう!**

高知県高知市支所では、食品衛生協会が委嘱した「一日食品衛生指導員」と食品衛生指導員が、高知市の中心商店街「帯屋町アーケード」および老舗百貨店「高知大丸」にて巡回指導を実施しました。

「一日食品衛生指導員」となった参加者は、消費者、行政、事業者の食品衛生の視点、意識の違いを理解することができました。



一日食品衛生指導員の皆さん



一日食品衛生指導員が巡回する様子



衛生管理の第一歩！



合格証授与！

また、「親子食品衛生教室」を会員施設((株)高知ヤマザキ)の協力を得て開催しました。パン製造現場を親子で見学していただき、消費者に安全で安心な商品を届けるための実際の衛生管理を理解してもらうことができました。

参加した親子は、保健所による手洗い指導を受け、正しい手洗いを習得した子どもたちには「合格証」が発行されました。

## 報告

## 改正食品衛生法に基づく政省令案の検討状況に関する説明会 全国7ブロックで開催

平成30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」に基づく政省令の検討状況についての説明会が、厚生労働省主催により全国7都市にて開催されました。

その一つに、取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)を実施する対象事業者について案が示され、「食品の製造又は加工を行う者のうち、ひとつの事業所に

(参考) 食品等事業者団体が作成した業種別手引書で想定される小規模事業者(平成30年11月26日現在)

従業員数での規定	業種数
数名～数十名	6業種
10人まで	1業種
50人未満	1業種
50人以下	3業種

おいて、食品の製造及び加工に従事する者の総数が**50人未満の者**とされています(参考)。

その他、食品衛生責任者の規定や営業届出制度の創設、営業許可業種の見直しの検討状況について説明がなされ、活発な質疑応答が行われました。

配布資料は厚生労働省のホームページに掲載されております。是非ご覧ください。(https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000410105.pdf)

従業員数での規定	業種数
100人以下	2業種
小規模	5業種
規程無し	3業種

※1 厚生労働省ホームページで公表している手引書<sup>※2</sup>及び食品衛生管理に関する技術検討会において検討中の手引書<sup>※2</sup>より取りまとめ

※2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書 (説明会資料より書写)

(公益事業部)

## 報告

## 平成30年度もあと3か月。 目標達成に向け更なるご協力をお願いします。

平成30年11月末日現在の「あんしんフード君」10万件目標に対する推進状況の達成率は全体で97.3%と堅調で、全国59支部のうち、昨年度に既に目標を達成している16支部のほか、11月末時点で目標を達成している支部も11支部となりました。

(平成30年11月末現在)

29年度目標達成支部		推進率100%以上の支部		推進率70%以上の支部	
支部名	推進率	支部名	推進率	支部名	推進率
愛知県支部	224.2%	大分県支部	118.5%	三重県支部	99.6%
福井県支部	222.5%	佐賀県支部	115.7%	静岡県支部	97.8%
香川県支部	197.4%	群馬県支部	113.8%	福岡県支部	94.0%
愛媛県支部	188.5%	島根県支部	111.8%	岐阜県支部	93.3%
北海道支部	169.9%	京都都市支部	111.8%	滋賀県支部	89.7%
富山県支部	169.6%	鹿児島県支部	111.0%	高知県支部	89.2%
新潟県支部	164.3%	千葉県支部	107.6%	広島市支部	82.4%
沖縄県支部	162.9%	熊本県支部	107.3%	福岡市支部	79.7%
茨城県支部	157.4%	福島県支部	105.9%	長崎県支部	79.7%
埼玉県支部	139.8%	宮城县支部	101.2%	兵庫県支部	78.8%
北九州市支部	137.0%	栃木県支部	100.2%	大阪支部	75.6%
仙台市支部	135.8%			宮崎県支部	74.0%
石川県支部	129.3%			横浜市支部	73.9%
岡山県支部	125.3%			山梨県支部	73.0%
広島県支部	123.9%				
鳥取県支部	108.5%				

これまで、日食協ニュースでは3回にわたり「あんしんフード君」の成功例である具体的でよく考えられた推進方法について取り上げて

います(30.9月号、30.12月号、今月号)。今年度もあと3か月となりました。より一層の推進で目標を達成できるよう、他支所の取り組みをご参考いただき更なるご協力を賜りますようお願い申し上げます。

(共済部 児玉 和佳奈)

## 独自の工夫で「あんしんフード君」を推進!!(長崎県下五島支所・富山県中部支所)

### －平成30年度「あんしんフード君」制度説明会－

前回に引き続き、制度説明会でご講演いただいた優秀支所の取り組みを2例ご紹介いたします。

1. 営業者への案内、2. 組織的に推進、3. 業種別組合への推進、4. 口座振替による事務の省力化など、共通する取り組みでありますがそれぞれ独自の工夫をされています。

#### 長崎県下五島地区支所

##### 劇により共済加入の大切さをアピール!



下五島支所の嶋里さん

責任者講習会の会場で、食中毒を起こしてしまった営業者が共済によって救済されるという内容の劇を上演し共済の大切さをPRしています。

また、食品衛生指導員の方たへは、研修会での説明や一斉メールを活用した情報提供を行い、協会の総会資料にも共済推進の内容を詳細に記載することにより役員と情報を共有するといった取り組みをすることで、あんしんフード君等の推進に努めています。

#### 富山県中部支所

##### 会員の希望に添った推進!



中部支所の細川さん

許可期限満了案内等を送る際は、独自の案内文書(掛金を明記した見やすいもの)を同封し、推進に努めています。また、振替の時期に合わせてコース変更できる「電話での変更受付」など、会員に手間をかけさせない手続きを常に心がけています。業種別組合の会合に継続的に参加し、現況や希望を個々に聞くことを大切にし、「あんしんフード君」の良さを直接説明することで、飲食店組合・山荘組合・菓子組合・魚商組合などの全組合員が、他社からの切り替えをしてくださいました。

これまでご紹介しました推進事例を参考にしていただき、本年も「あんしんフード君」の普及推進方よろしくお願い申し上げます。

(共済部 川瀬 韶)

こちら  
食品衛生研究所

## カナダ向け・台湾向け栄養表示の試験を受託しています!

食品衛生研究所では、日本国内での食品表示基準に対応した栄養成分分析以外に、海外の国や地域に応じた栄養成分表示に必要な試験も受託しております。今まで対象としていた米国、EU、香港に加え、このたびカナダおよび台湾を対象とした栄養表示の試験も開始しましたので、ご案内いたします。

カナダおよび台湾の栄養表示に関する規制の改正情報を以下にお示しします。

### 規制の改正情報(カナダ・台湾)

#### カナダ

カナダ保健省は、2016年12月14日に包装食品の栄養成分の表示方法を変更しました。新たにカリウムの記載が義務化され、これまで記載が必要であったビタミンAおよびビタミンCは表示義務の対象から除外されています。この変更への切り替えには2021年12月14日まで5年間の移行期間が設けられています。

#### 台湾

「包装食品の栄養表示上の遵守事項」により、2015年7月1日から従来の包装食品の栄養表示義務項目であるカロリー、たんぱく質、脂肪、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、炭水化物およびナトリウムに加え、糖(単糖と二糖の総和)も表示が義務化されました。

栄養表示においては、国や地域ごとに表示に必要な項目や試験方法、算出方法などが異なる場合があります。例えば『炭水化物』は差し引き法により算出しますが、米国のように食物纖維を差し引かない場合とEUのように食物纖維を差し引く場合があるため、注意が必要です。

これら海外向け栄養表示の試験についての詳細はホームページにてご案内しておりますので、ぜひご検討ください。なお、国や地域ごとに表示義務とされている項目をすべてご依頼いただく際には、個別の各試験項目の合計料金よりご利用いただきやすいセット料金を設定しております。また、複数の国や地域向けの試験を同時にご依頼いただく際は、重複する項目について一部追加料金での対応もしております。試験について不明な点などご相談にも対応いたしますので、お気軽にお問い合わせください。(化学試験部 竹内 文恵)

お問い合わせ先：食品衛生研究所 検査事業部事業推進課 TEL：042-789-0211  
ホームページ <http://www.n-shokuei.jp/houjin/laboratory/index.html>

## 提供したコーヒーにより衣服が汚損！蓋の締め方に問題が!? 「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

## 容器の欠陥により衣服を汚損！生産物リスクによる対物賠償事故

今回紹介するのは、お客さまがテイクアウト用コーヒーを飲もうとした際に、蓋の飲み口から中身がこぼれ、衣服を汚損してしまった事例です。この事例は、従業員が蓋をきちんと閉めずに提供してしまったことが原因でした。本事例では、汚損した衣服のクリーニング代（特殊シミ抜き代含む）として、損害賠償金：5,434円、特別費用：543円の共済金をお支払いしました。

「食品営業賠償共済」では、提供した飲食物（容器を含む）により衣服など物に対して損害を与えたものは、補償の対象外となっております。

「あんしんフード君」では、施設リスクや業務リスク、各種費用などの補償のほかにも、対物賠償や不良完成品損害など幅広い補償がございます。「あんしんフード君」への加入、切替えをおすすめいただく際に、本件をご参考いただければ幸いです。（川瀬 韶）



No.	事故分類	事故区分	事故発生日	支部名	支所名	加入コース	営業種類	年間掛金(円) 休業掛金(円)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)		
											賠:	特:	被:
1	食中毒	カンピロバクター	2018.07.24	茨城県	つくば	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供したとり肉料理による食中毒。	4	賠: 154,250 特: 15,425 被: 30,000 生: 12,320 計: 211,995		
2		サルモネラ	2018.10.06	岐阜県	西濃	レギュラー	仕出し・弁当 食料品販売業	6,500	販売したブリを刺身にして喫食したところ食中毒が発生した。	14	賠: 699,889 特: 70,289 計: 770,178		
3		黄色ブドウ球菌	2018.07.24	岡山県	岡山市	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	47,900	提供した仕出し弁当による食中毒。	12	賠: 323,048 特: 32,305 計: 355,353		
4		腸管出血性大腸菌 O157	2018.07.15	長野県	諏訪	レギュラー	飲食店	2,700	提供した焼肉や料理による食中毒。	1	賠: 272,708 特: 27,571 計: 300,279		
5		病原大腸菌 O159	2018.08.12	兵庫県	姫路市	レギュラー	仕出し・弁当 飲食店	8,900	会食に提供した料理による食中毒。	25	賠: 1,023,762 特: 102,676 計: 1,126,438		
6		ノロウイルス	2018.04.01	長崎県	県南	ワイド	仕出し・弁当	9,000	高校生のソフトテニス大会で昼食に提供了した弁当によるノロウイルス食中毒。	28	賠: 215,570 特: 21,857 計: 237,427		
7		アニサキス	2018.09.19	福島県	いわき	あんしんフード君	すし	18,400 4,400	提供した生のサンマによるアニサキス食中毒。	1	賠: 240,490 特: 24,049 計: 264,539		
8		ヒスタミン	2017.09.01	島根県	浜田	あんしんフード君	食料品販売業	67,800	製造販売したサバみりん干しを喫食したお客さまが体調不良を訴えた。通院見舞金および初期対応費用にて商品の回収費用を支払う。	1	被: 12,270 初: 142,609 計: 154,879		
9	施設賠償事故	施設リスク	2018.08.23	福井県	敦賀・美方	あんしんフード君	旅館 (m)	18,800	店舗屋根にある瓦が強風で飛び、向かいの家にある駐車車両 4 台を破損させた。	0	施: 2,156,072 特: 215,607 計: 2,371,679		
10		施設リスク	2018.01.16	岡山県	岡山市	あんしんフード君	飲食店	34,100 400	イベントでカキ小屋の営業をしていたところ、焼台から炭が落下し会場の人工芝を焼損させた。	0	施: 2,863,431 特: 286,343 計: 3,149,774		
11		業務リスク	2018.03.21	群馬県	館林	あんしんフード君	仕出し・弁当	184,700	味噌汁の入った寸胴の留め金を外し忘れたため、寸胴内に溜まっていた蒸気で取引先の従業員が火傷を負った。	1	施: 64,468 特: 6,447 計: 70,915		
12		漏水リスク	2018.08.24	福岡県	宗像・遠賀	あんしんフード君	飲食店	8,500	店内の清掃をした際にゴミを排水管に詰まらせたため漏水し、隣の学習塾の壁を汚損させた。	0	施: 382,212 特: 38,221 計: 420,433		
13	その他	受託物リスク	2018.09.30	千葉県	夷隅	あんしんフード君	旅館 (m)	5,800 1,300 旅: 1,000	お客さまから預かったサーフボード 2 枚が強風により飛ばされ、1 枚は破損し、もう 1 枚は紛失した。	0	受: 179,072 特: 17,907 計: 196,979		
14		異物混入	2018.09.06	静岡県	静岡市	あんしんフード君	仕出し・弁当	870,900	エビを使用していない弁当にもかかわらずエビの尾が混入。誤って喫食した子供が口内を負傷した。	1	賠: 114,527 特: 11,453 計: 125,980		
15		容器の欠陥	2018.09.08	新潟県	柏崎	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	お客さまに渡したテイクアウト用コーヒーの蓋が完全に閉まっておらず、お客さまが飲もうとした際に中身がこぼれ、衣服を汚損した。	0	賠: 5,434 特: 543 計: 5,977		

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。  
支払い日(2018.11.1～11.30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  
特: 特別費用、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、リ: リコール費用  
傷: 傷害補償金、盗: 現金盗難等補償金、旅: 旅館宿泊者賠償金、計: 合計共済金

## 平成30年度IT賞において「IT特別賞(技術活用賞)」を受賞

三井住友海上火災保険株式会社  
VOL.177  
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、以下「三井住友海上」）とMS & ADシステムズ株式会社（社長：山内 憲二、以下「MS & ADシステムズ」）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「平成30年度IT賞」において「IT特別賞(技術活用賞)」を受賞しました。両社は、昨年度のIT特別賞(ビジネス推進賞)受賞に続き、2年連続の受賞となりました。

「IT賞」は、「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企業・団体を讃えるもので、今年で36回目となる歴史ある表彰制度です。三井住友海上は、MS & ADシステムズが構築した音声認識システムの業務適用を成功させるなど、AI活用によるコンタクトセンターの生産性向上とお客様体験価値向上を図る取組が評価され、受賞に至りました。

MS & ADインシュアランス グループは、今後もお客様に選ばれ信頼される保険会社を目指し、先進デジタル技術を活用した品質向上に努めています。

### 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あげたと認めうる企業・団体を表彰する制度で、昭和58年に創設されました。

36回目となる今回は、計28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。<http://www.jiit.or.jp/information/detail/info36itaward.html>



### 2. 当社の受賞内容

(1) 賞の名称：IT特別賞(技術活用賞)

(2) 受賞取組：コンタクトセンターにおける「音声認識システムの導入」と「AIを用いた回答候補を抽出できる仕組み」への活用

(3) 受賞理由：受賞理由の概要は、以下のとおりです。

- 三井住友海上とMS & ADシステムズは、組織内外のビッグデータを分析・活用を目指している企業は多いものの業務適用に成功している事例は必ずしも多いとはいえない中、コンタクトセンターの膨大なデジタルデータにAI技術を適用し、ビジネスの成果につなげている。
- 三井住友海上は、AIを活用した音声認識や照会応答システムを導入しているほか、それと連動したVOC分析機能のAI導入に成功している。その結果、1時間あたりの受電件数の増加、後処理時間の減少、苦情件数の削減、オペレータ定着率向上等の点で、大きな改善をもたらしている。

### (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、その成果の普及並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56回（2018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.177

（公財）生命保険文化センターが実施した「第56回（2018年度）中学生作文コンクール」への応募があった34,870編の作品のなかから、見事「生命保険文化センター賞」を受賞した作品「かけがえのない家族」を紹介します。

電話口から父の声が聞こえた。  
「俺は無事だから。」  
その時、父の声を聞いて、家族全員がどちらほどホッとしたかわからない。  
僕の父は医者だ。七月七日、西日本豪雨で倉敷市真備町が茶色の海と化したあの日、父は、朝早く診察のため、車で出掛けいった。そして深夜を過ぎても帰つて来なかつた。川が氾濫し、避難拠点どもつた、まび記念病院に患者さんや避難してきた住民の方々と閉じ込められたのだ。SNSで送られてきた写真に写つていた父の車は、屋根の上まで完全に水没していた。病院の駐車場に着いてから、「通勤途中に車の中で閉じ込められなくて本当に良かった。もし、閉じ込められていたら。」  
と、母が言った。水没した車内では外から水圧によって、ドアを開けることは出来せず、逃げ遅れ死亡してしまうケースもあるという。もし、父が死んでいたらと思うと僕はゾッとした。  
今回の西日本豪雨の災害で、真備町だけではなく日本各地で多くの方が亡くなられた。身近な人の死に触れたことのない僕にとって、今回の事は「家族の大切さ」を改めて再確認させてくれるきっかけとなつた。僕は、父の言葉を思い出した。

「お前達が一人前の社会人になるまで、あと十年は死ねないな。父さんもまだまだ頑張らないとな。でも、俺にもしもの事があったら、掛けてある保険のお金で命保険」をテーマに毎年実施されています。

### かけがえのない家族

生命保険文化センター賞

岡山県 岡山大学教育学部附属中学校 一学年

岡本 高煌

**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、金融厅、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へと生

命保険」をテーマに毎年実施されています。

朝、「ひつてらっしゃい」、夜、「おかげりなさい」と当たり前に父に言えるこの光景が何よりも今は、愛おしく思つ。

## 出版

## INFORMATION

担当:能澤友佳  
E-mail:nosawa@jfha.or.jp

## リーフレット

## 外国人従業員のための食品衛生

新たに

ベトナム語版  
を発刊!!

2019年1月発刊



外国人従業員への食品衛生教育を目的に、中国語・英語版、ポルトガル語版、韓国語版を販売中のリーフレット「外国人従業員のための食品衛生」から、このたび新たにベトナム語版を発刊いたしました。日本語も併記し、イラストを用いて食品衛生の基礎をわかりやすく解説しています。国内の飲食店・工場等で働く外国人従業員のみならず、海外の食品工場等における従業員教育にもおすすめです。

## 【主な収載項目】

- 食中毒予防の3原則
- 就業時の衛生チェック
- 廉房での衛生チェック
- 手洗い方法
- トイレに関する衛生

## &lt;中国語・英語版&gt;



## &lt;ポルトガル語版&gt;



## &lt;韓国語版&gt;



■ 体裁:各 A4判 カラー 8ページ ■ 定価:各206円(本体価格+税)

## こちらも好評販売中!!

## ポスター

## 食中毒予防の3原則 &lt;中国語・英語版&gt;

食品を取り扱う上で基本となる食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」を実行するための具体的なポイントを中国語・英語に翻訳し、イラストも用いてわかりやすく掲載。日本語訳付き。

■ 体裁:B3判 カラー ■ 定価:216円(本体価格+税)



## 送料について

- 1回のご注文金額が  
 ●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

## 1月号の内容

## ■月刊「食と健康」

## 新春座談会「食の安全の未来」

平成30年6月の食品衛生法改正を受けて、改正の背景や食品等事業者に求められること、食品衛生協会の役割とこれから展望、消費者との連携などについて、「食の安全の未来」をテーマに行政・学識経験者・食品衛生協会・消費者それぞれの立場から語っていただいた新春座談会について紹介。

食と健康  
食品衛生研究

## ■月刊「食品衛生研究」

- ◆食品に残留する農薬管理における方法論の国際整合に関する研究の紹介
- ◆食物アレルギーと食品アレルゲン管理について
- ◆HACCPに沿った衛生管理のための業種別手引書 解説(納豆、生めん類)
- ◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 福島県

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@jfha.or.jp

## 編集後記

新年明けましておめでとうございます。2019年は5月に改元となり、新たな時代の幕開けとなります。節目となる本年が皆さまにとって、更に良い年となりますよう祈念いたします。本年もよろしくお願い申し上げます。(水野)