

日食協ニュース

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

H28-

10月号

No.526 (10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

報告

平成28年度食品衛生月間について

■ 第41回食品衛生懇話会「食品安全行政の現状と最近の諸問題について」開催

8月1日(月)、食品衛生センター5階講堂において、食品衛生月間の皮切り行事として、全国の食品衛生協会、特別会員、食品関係団体、消費者等、約100名の参加者を得て「第41回食品衛生懇話会」を開催いたしました。

本会は食品衛生の現状を正しく認識し、理解を深めていただくとともに、食品関係業界および消費者の意思の疎通を図り、食品の安全対策の万全を期することを目的として毎年開催しております。

はじめに厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部の北島智子部長よりご挨拶をいただいた後、同省監視安全課の蟹江 誠HACCP企画推進室長より、ノロウイルス、カンピロバクター、植物性自然毒等食中毒対策をはじめ、BSEの国内措置の見直し案やHACCP普及推進の現状等を解説いただきました。

次に、西山製麺株式会社の西山隆司代表取締役社長より、サッポロ西山ラーメンの誕生秘話と海外展開について講演いただき、北海道HACCPや国際規格の認証取得、

国内外の支援等を通じて、札幌ラーメンの価値を世界へ広めていく取組みを紹介されました。食品衛生に関する最新情報に、参加者は熱心に聴講していました。

(総務部 高野 綾子)

【講演次第】

・食品安全行政の現状と最近の諸問題について

厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部 監視安全課
HACCP企画推進室長 蟹江 誠氏



・サッポロ西山ラーメンの誕生秘話と海外展開

～札幌のラーメン文化を世界へ～
西山製麺株式会社
代表取締役社長 西山 隆司氏



■ 支部支所の「食品衛生月間活動」を紹介

福島県いわき支所より

7月21日(木) イオンいわき店にて食の安全に対する意識を高めるため、「食の子ども探検隊(一日食品衛生監視員体験)」がいわき市保健所の主催で開催され、37名の小学生(5、6年生)が参加しました。

参加者は惣菜や寿司、パンの調理場など、スーパーマーケットのバックヤードを熱心に見学し、施設の衛生管理や食品の温度管理などの確認、手洗いチェッカーによる適正な手洗いを体験しました。最後に感想文を作成し、発表を行いました。



山口県萩支所より

8月5日(金) 山口県萩支所では、食品衛生月間の活動として、親子参加型体験教室「親子で学ぶソーセージ作り」が行われました。地元ブランド肉の見蘭牛とむつみ豚を使用して参加者の関心を高め、体験を通じ、正しい手洗いや加熱殺菌など食品衛生について親子で楽しく学びました。



CONTENTS

- 平成28年度食品衛生月間について 1
- 広まっています! 食の安心・安全・五つ星事業 2
- 中央審査会開催 平成28年度被表彰者決定/
食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰決定!! /
平成28年度食品衛生指導員全国研修会(第6回) 開催 3
- 「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業スタート!(11月1日～

- 1月31日) /平成28年度 HACCP指導者養成研修会 開催 4
- 「あんしんフード君」ノロウイルス食中毒補償内容/
ポリエチレンナフタレート規格試験のご案内 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

広まっています! 食の安心・安全・五つ星事業

★ 大分県国東食品衛生協会の取り組み

食の安心・安全・五つ星事業で、独自の取り組みをされている食協を紹介いたします。今回は、大分県国東支所です。こちらは平成28年2月より食の安心・安全・五つ星事業を実施されていますが、大分県東部保健所国東保健部と連携して会員向けハンドブックを作成しています(写真参照)。そのハンドブックでは、星を取得するための細かい要件の他、星が取

得しやすくなるよう検便検査の依頼先や害虫駆除のお問い合わせ先まで盛り込まれています。また、ハンドブックだけでなく、国東市と姫島村のホームページに「食の安心・安全・五つ星取り組み施設」として掲載される特典があり、消費者へのPRにつながっています。

(総務部 松山 義広)



食の安心・安全・五つ星事業とは

食品等事業者の皆さんが、安心で安全な食品を消費者に提供するため日々行っている衛生管理対策についての実施状況等を、プレート(「食の安心・安全・五つ星店」)で店頭に掲示し、食事や食品購入の際の目安としてもらうという事業です。

「五つ星」といえば、まず、「ミシュラン」を思い浮かべる方も多いと思いますが、☆(星)を決定する調査員は、地域で活動されている食品衛生指導員です。

だから、お手軽に取り組めて、お店の宣伝にもなり、食中毒防止にもつながる一石二鳥な取組なのです。

『案ずるより産むが易し』

まずは、皆さんのお店からトライしてみましょう。



★ 全国“五つ星”実施支部 (平成28年9.14現在)

- ① 青森県支部 三沢支所
- ② 宮城県支部 岩沼、塩釜地区、大崎支所
- ③ 秋田県支部 全11支所
- ④ 福島県支部 福島県北、郡山、県中、会津、南会津、相馬地区、いわき支所
- ⑤ 茨城県支部 全12支所
- ⑥ 群馬県支部 前橋、高崎、桐生保健所地区、太田、多野藤岡、甘楽富岡、安中、渋川地域支所
- ⑦ 千葉県支部 船橋市支所
- ⑧ 新潟県支部 全13支所
- ⑨ さいたま市支部
- ⑩ 富山県支部 全10支所
- ⑪ 石川県支部 全11支所
- ⑫ 福井県支部 全7支所
- ⑬ 長野県支部 全11支所
- ⑭ 山梨県支部 峡東地区支所
- ⑮ 岐阜県支部 西濃、揖斐本巢、中濃、郡上、可茂、多治見、恵那、下呂市、飛騨支所



- ⑯ 静岡県支部 伊豆、伊東、熱海、御殿場、焼津市、榛原支所
- ⑰ 三重県支部 全10支所
- ⑱ 名古屋市支部 全16支所
- ⑲ 滋賀県支部 全8支所
- ⑳ 京都府支部 宇治、相楽支所
- ㉑ 兵庫県支部 宝塚、三田、加古川、但馬、南但、淡路、尼崎市支所
- ㉒ 奈良県支部 内吉野、吉野支所
- ㉓ 和歌山県支部 全9支所
- ㉔ 鳥取県支部 鳥取支所
- ㉕ 島根県支部 松江、雲南支所
- ㉖ 岡山県支部 おかやま支所
- ㉗ 山口県支部 全9支所
- ㉘ 香川県支部 高松地区支所
- ㉙ 愛媛県支部 全7支所
- ㉚ 高知県支部 高知市、中央西、幡多支所
- ㉛ 佐賀県支部 佐賀中部支所
- ㉜ 北九州市支部 小倉北、小倉南、八幡西支所
- ㉝ 大分県支部 国東、由布支所
- ㉞ 宮崎県支部 全9支所
- ㉟ 沖縄県支部 中部、那覇、南、八重山支所

○お問い合わせ先○
公益社団法人日本食品衛生協会 総務部

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目6-1
TEL: 03-3403-2111 FAX: 03-3478-0059
ホームページ: <http://www.n-shokuei.jp/>

報告

中央審査会開催 平成28年度被表彰者決定

8月31日(水)食品衛生センター6階会議室にて、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰ならびに食品衛生指導員理事長表彰の中央審査会を開催し、以下のとおり本年度の被表彰者が決定いたしました。

(総務部 高野 綾子)

【平成28年度 被表彰者数】

公益社団法人日本食品衛生協会	会長表彰
食品衛生功労者	334名
食品衛生優良施設	226施設
公益社団法人日本食品衛生協会	会長感謝状
食品衛生行政担当者	182名
公益社団法人日本食品衛生協会	理事長表彰
食品衛生指導員	298名

食品衛生指導員活動 優秀支部・支所表彰決定!!

9月8日(木)、食品衛生センター6階会議室にて、佐賀県支部 北島恭一会長(衛生管理推進委員会委員長)を議長とし、食品衛生指導員活動優秀支部・支所表彰選考会を開催いたしました。今年度は、以下6カ所の支部・支所が選出されました。

(公益事業部 吉田 裕一)

＜優秀支部・支所＞

神奈川県支部厚木地区支所
富山県支部射水支所
愛知県支部豊明支所
愛媛県支部
福岡県支部久留米市支所
佐賀県支部佐賀中部支所

平成28年度食品衛生指導員全国研修会(第6回) 開催

9月5日(月)、6日(火)大阪コロナホテルにて53名、9月12日(月)、13日(火)TKPガーデンシティ永田町にて52名の食品衛生指導員の方がたにご参加いただき本年度の食品衛生指導員全国研修会を開催いたしました。

本研修会は平成23年度より実施しており、本年度までに1,364名の修了者を得ています。

当協会丸山務学術顧問をコーディネーターとして、1日目には、厚生労働省監視安全課担当官より「厚生労働省の最新の食品衛生の取り組み」、当協会HACCP普及指導員(大阪会場：西野俊治氏、東京会場：谷口力夫氏)より「食品衛生指導員の専門知識の習得」について講義をいただきました。本年の研修はHACCPの義務化を見据え、HACCPの考え方や前提条件となる一般的衛生管理の普及にかかわる指導員の役割に重点を置き、それぞれの講師にご講義いただきました。また、参加者代表(大阪会場：大阪支部関西空港支所 中村裕一氏、愛媛県支部松山市支所 村上晴行氏、福岡県支部久留米市支所 小川弘氏／東京会場：岩手県支部岩手支所 西田広司氏、石川県支部専務理事 村田博臣氏)から、各食

品衛生協会で行われている指導員活動についてご発表いただきました。その後の情報交換会では地域の枠にはまらず活発に情報交換をされていました。

2日目には、五つ星事業、自主管理票における「記録」を中心とするテーマでグループ討議を実施し、たいへん活発な議論がされていました。討議発表では、「五つ星事業をきっかけにすればHACCPにつなげることができる」、「記録があれば、いざ食中毒が発生したときに原因究明ができ、自分自身を守ることができる」、「記録の習慣化のためには、やりがいを持ってもらうことが重要、最初から全部できなくても、時間をかけて少しずつでも取り組み、できるという実感を持ってもらうように指導する」等発表をいただきました。

指導員活動ならびに討議発表をしていただきました皆さまに感謝申し上げます。

(公益事業部 早川 亮太)

平成28年度食品衛生指導員全国研修会(第6回)
— 近畿 / 中・四国 / 九州ブロック —



大阪会場 開会挨拶(塚脇常務理事)

平成28年度 食品衛生指導員全国研修会(第6回)
— 北海道・東北／関東甲信越／東海・北陸ブロック —



東京会場 開会挨拶(桑崎専務理事)

告知

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業スタート！ (11月1日～1月31日)

秋から増えてくるノロウイルス食中毒。今年度も11月から1月までの3か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、全国の食品衛生協会と連携を図り、ポスターやリーフレットの作成・頒布等の諸事業に取り組んでまいります。

都道府県市食品衛生協会の共催、厚生労働省、文部科学省、農林水産省、消費者庁、全国保健所長会、全国食品衛生主管課長連絡協議会、主婦連合会、一般社団法人全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会からのご後援をいただき、ポスターも完成いたしました。

なお、支部・支所の活動については、当協会ホームページでも告知してまいります。



デザイン等は一部変更になる場合がございます

報告

平成28年度 HACCP指導者養成研修会 開催

農林水産省の補助事業として、本年度もHACCPを導入しようとする事業者に対し、指導・助言できる人材を育成することを目的とし、8月22日(月)・



荒木講師による「HACCP検証と指導の進め方」



グループ演習の様子

23日(火)の東京会場を皮切りに、全国5会場で研修会を実施しております。

本研修会では、HACCPの本質への理解を深め、指導・助言のポイントを演習を通じて学び、指導者としての力量向上を目指すものとしています。

本研修会を修了した指導者には、事業者の状況に応じた指導・助言ができ、中小事業者のHACCP導入のニーズに応えられる、わが国のHACCP普及推進を担う人材として期待するものであり、任意ではありますが日食協のHACCP普及指導員制度へ登録いただき、活動いただくこととしております。

今後、福岡会場(11月)、大阪会場(1月)にて実施いたしますので、ぜひご参加ください(詳細はホームページをご覧ください)。(担当：事業課)

カリキュラムの概要

1日目 9:30～18:00

【講義、グループ討議、発表】

HACCPの現状、HACCP導入事例(一般的衛生管理の指導・助言等)、ハザード分析に関する演習

2日目 9:00～17:00

【講義、グループ討議、発表】

HACCPの検証と指導の進め方、食品製造のウォークスルー(DVD)に基づく指導・助言の演習

「あんしんフード君」ノロウイルス食中毒補償内容

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」に合わせ、ノロウイルス食中毒が流行しはじめる前に、「あんしんフード君」でどこまで対応できるのか事前に確認をしておきましょう。

想定されるリスク・事故内容例	補償項目	あんしん フード君	食品営業 賠償共済
①提供した食品がノロウイルスに汚染されており食中毒が発生	生産物賠償	○	○
②ノロウイルス食中毒が原因で家庭内二次感染が発生（感染ルートが明らかな場合）	生産物賠償	○	○
③清掃が不十分でノロウイルスが空調に付着し感染が拡大	施設賠償	○	△
④外部より持ち込まれたノロウイルスにより施設内でヒトからヒトへのノロウイルス感染症が発生（施設側に賠償責任はないが、施設内で罹患したことが客観的に判断できる場合）	被害者治療費等	○	×
⑤通院された被害者を訪問する際の見舞品購入費用	被害者治療費等	○	×
⑥事故原因調査のための従業員の検便検査費用	初期対応費用	○	×
⑦被害者への食事代金の払い戻し費用（旅館以外）	生産物自体の損害	○	×
⑧感染拡大防止目的の施設内の消毒および備品交換の費用	消毒費用	○	×
⑨ノロウイルス食中毒が発生し、保健所から営業停止命令を受け休業損害が発生	休業補償特約	△	△

○…補償対象、△…特約付加で補償対象、×…補償対象外

「あんしんフード君」と「食品営業賠償共済」の補償の差をご理解いただき、さまざまなリスクに備えるため「あんしんフード君」へのご加入をおすすめください。

（共済部 藤原 彩香）

こちら
食品衛生研究所

ポリエチレンナフタレート規格試験のご案内

食品用器具および容器包装の規格試験にポリエチレンナフタレートの規格が追加されました。ポリエチレンナフタレートは高い耐熱性や耐薬品性などの特性を有し、食品容器や化粧品容器、医療機器用途などに広く使用されている合成樹脂です。

平成28年6月8日付厚生労働省告示第245号において、食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正され、新たにポリエチレンナフタレート（PEN）を主成分*とする合成樹脂製の器具又は容器包装について個別規格が設定されました。

*：基ポリマー中のエチレンナフタレートの含有率が50%以上のものを指します。

このたびの改正により、ポリエチレンナフタレートの規格はカドミウム、鉛、重金属（鉛として）、過マンガン酸カリウムからなる合成樹脂の一般規格と今回設定

されたゲルマニウム、蒸発残留物の個別規格の試験が必要となりました。なお、本規格は公布日より適用されますが、平成28年12月8日までに製造又は輸入されるものについては、改正前の規格を適用することも可能です。

個別規格の蒸発残留物の試験は、接触する食品により浸出用液が異なり、実施する項目数により検体必要量や検査費用が変わります。検体の形状や用途等をお伺いし、試験検査についてご説明させていただきますので、まずはお気軽にお問い合わせください。

（化学試験部 竹内 文恵）

試験項目			基準値
一般規格	材質試験	カドミウム	100 $\mu\text{g/g}$ 以下
		鉛	100 $\mu\text{g/g}$ 以下
	溶出試験	重金属（鉛として）	1 $\mu\text{g/ml}$ 以下
		過マンガン酸カリウム消費量	10 $\mu\text{g/ml}$ 以下
個別規格	溶出試験	ゲルマニウム	0.1 $\mu\text{g/ml}$ 以下
		蒸発残留物	30 $\mu\text{g/ml}$ 以下

※色掛けした部分が今回設定された項目

ノロウイルス食中毒予防強化期間に備えて もしものときも「あんしんフード君」で万全の対応を！ 「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(2016.8.1～8.31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)			
ノロウイルス	2016.2.5	青森県	弘 前	あんしん フード君	飲食店	9,000 400	提供した料理によるノロウイルス食中毒。費用補償にて消毒費用、ノロウイルス検査費用およびお詫び広告料を支払う。	10	賠：163,713 休：54,953 初：8,000 消：224,553 損：38,880
	2016.1.11	長野県	諏 訪	レギュラー	仕出し・弁当	6,500	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	66	賠：2,066,568
	2016.2.28	山形県	新 庄	レギュラー	魚介類販売業	2,300 300	提供した料理によるノロウイルス食中毒。先行して店舗休業補償金を支払う。	－	休：27,124
	2016.3.26	北海道	岩見沢	レギュラー	仕出し・弁当	6,500 6,700	販売した弁当によるノロウイルス食中毒。	31	賠：981,918 休：163,636
	2016.3.18	青森県	八 戸	あんしん フード君	飲食店	48,900 400	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	40	賠：294,470 休：132,859
	2016.6.9	栃木県	宇都宮	あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店	41,300 13,300	提供した弁当によるノロウイルス食中毒。	15	賠：1,031,202
アニサキス	2016.5.21	京都府	宇 治	あんしん フード君	仕出し・弁当 食料品販売業 食品製造業	11,000	販売したサバのきずしによるアニサキス食中毒。	1	賠：117,915
	2016.6.2	川崎市	中原区	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。	2	賠：135,322
カンピロ バクター	2015.9.29	岐阜県	西 濃	あんしん フード君	飲食店	9,000 900	提供した焼肉によるカンピロバクター食中毒。	2	賠：165,000 弁：234,274
	2016.6.3	福島県	県 南	あんしん フード君	飲食店	9,000	提供した料理によるカンピロバクター食中毒。	4	賠：617,968
	2016.6.25	静岡県	静岡市	あんしん フード君	飲食店	25,300 400	提供した焼きとりによるカンピロバクター食中毒。	2	賠：143,000
	2016.7.1	岐阜県	揖斐本巣	レギュラー	飲食店	2,700	提供したとり肉によるカンピロバクター食中毒。	13	賠：143,729
	2016.7.17	横浜市	緑 区	レギュラー	飲食店	2,700	提供したとり刺しによるカンピロバクター食中毒。	3	賠：103,700
セレウス菌	2016.6.23	岡山県	岡山市	あんしん フード君	仕出し・弁当	93,200	提供した仕出し弁当による食中毒。費用補償にて消毒費用および弁当代の返金あり。	10	賠：128,024 消：359,982 生：8,250
アルコール	2016.6.13	宮崎県	都 城	あんしん フード君	飲食店	19,400	従業員が誤って子供にアルコール飲料を提供し体調不良となった。	1	賠：20,933
異物混入	2016.6.3	静岡県	御殿場	あんしん フード君	食料品販売業	17,500 1,600	加入者が卸した豚肉で製造した餃子に異物が混入していた。異物を検査した結果、加入者由来の異物ではないことが確認された。初期対応費用にて検査費用を支払う。	－	初：27,000
	2016.6.15	栃木県	小 山	あんしん フード君	飲食店	9,000 900	提供したラーメンに苛性ソーダが混入しており、喫食したお客が体調不良となった。	3	賠：36,843 被：14,500
	2016.6.22	山形県	北村山	ワイド	仕出し・弁当	155,900 73,800	串付きの天ぷらを提供したところ、お客が串に気づかず喫食し、歯を欠損させた。串が天ぷら内部に埋もれており、外部から認識できない状況だったため有責と認定した。	1	賠：52,451
施設 賠償事故	2016.5.13	宮崎県	宮崎市	あんしん フード君	飲食店	9,000 400	店舗の排水溝が詰まったため漏水し、階下飲食店の天井および畳を汚損させた。	－	施：128,304
	2016.5.3	兵庫県	淡 路	あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店 食料品販売業	11,000	店舗の看板が強風で倒れ、お客の車に当たり損傷させた。	－	施：1,045,000
	2016.6.19	群馬県	前 橋	あんしん フード君	飲食店	9,000	店舗内の床を清掃した際に洗剤が残留しており、お客が転倒し負傷した。	1	施：121,495
容器の欠陥	2016.7.11	福岡県	久留米	あんしん フード君	飲食店	9,000	お客がケチャップを使用する際に容器のふたが十分に閉まっていなかったため、ケチャップが漏れ衣服を汚損した。	－	賠：4,519

※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、損：損害回復費用、生：生産物自体の損害、弁：弁護士費用

今回はノロウイルス食中毒事故の事例です。治療費・慰謝料以外にも、ノロウイルス検査料(初期対応費用)、店内、厨房、トイレ、空調機器の清掃・消毒費用(消毒費用)、新聞のお詫び広告費用(損害回復費用)をお支払いしております。また、休業補償特約を付加していたため、営業停止命令が出ていた5日間の営業損失についてもお支払いしております。ひとたびノロウイルス食中毒事故が起これば、治療費や慰謝料だけではなく、さまざまな費用を営業者が負担しなければならないことがわかる事例といえます。そのほかにも、被害者への見舞品代や飲食代金の返金費用を負担せざるを得ない場合がありますが、それらについても「あんしんフード君」であれば補償対象としております。これからの季節、皆さまには、より一層食中毒予防にご尽力いただくかと思いますが、万に備えて「あんしんフード君」へのご加入をおすすめいたします。

～高齢化社会に対応した新しい事故対応サービス～
高齢者・障がい者向け「休日訪問サービス」の開始について

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.152

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、事故対応サービス強化の一環として、高齢のお客さまや障がいを持つお客さま向けの「休日訪問サービス」を開始しました。

本サービスは、自動車事故に遭われ、休日に事故受付センターへ連絡をいただいたお客さまのうち、事故内容等に関する電話でのやり取りが困難な方を対象とするものです。専門スタッフが休日でもお客さま宅を訪問し、

対面で事故内容・状況を詳しく確認するとともに、その後の事故対応の流れなどを説明します。これまで当社は、入院されたお客さま向けの「休日訪問サービス」を提供してきましたが、高齢化の進展や障がいを理由とする差別的解消推進など、社会環境の変化とお客さまニーズの多様化を踏まえ、本サービスを開始することとしました。

三井住友海上では、今後も事故対応サービスの品質向上に努めていきます。

1. 「休日訪問サービス」の概要

- (1) 対象者：自動車事故に遭われた高齢のお客さま、障がいを持つお客さまなど
※年齢による制限は設けず、電話でのやり取りが困難な契約者(被保険者)を対象とします。
- (2) 利用可能時間：土曜・日曜・祝日の9時～21時
- (3) サービス内容：専門スタッフがお客さま宅を訪問し、以下のサービスを実施します。
 - ①お客さまに事故内容や事故状況等を詳しく確認する。
 - ②お客さまにその後の事故対応の流れを説明する。
 - ③事故内容に応じて、事故現場の立会調査を実施する。
 - ④担当の保険金お支払センターに訪問・調査結果を報告する。

2. サービス開始の背景

交通事故に占める高齢者関連の事故の割合は年々増加しており、高齢化の進展に伴って、その傾向はさらに強まる可能性があります。そうした中、事故に遭われたお客さまの不安を解消するために、一層丁寧な事故対応サービスが求められていることから、新たなサービスを開始しました。

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.152

オーナーが不在でもお店は大丈夫ですか？

経営者にとっても介護リスクは身近なものです

介護が必要な状態になってしまったら
経営者はリタイアせざるを得ないかもしれません

お店にとってのリスク

- 信用力の低下
- 売上の減少
- 資金繰りの悪化
- 借入金返済資金の不足
- 事業承継と後継者問題

お店に必要な対策

- 事業保障資金対策**
●運転資金、借入金返済資金等の確保
- 勇退退職金資金対策**
●勇退退職金資金等の確保
- 事業承継資金対策**
●自社株買取資金等の確保



もしも経営者の皆さんが要介護状態で働けなくなってしまった時、
大切なご家族やお店・従業員を守る方法を考えてみませんか？
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。



Gibraltar
ジブラルタ生命

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
コールセンター：TEL 0120-37 (ミナ)-2269 (ジブロック)

出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jpha.or.jp

告知

11月からスタート!!

ノロウイルス食中毒予防強化期間

2016.11.1~2017.1.31

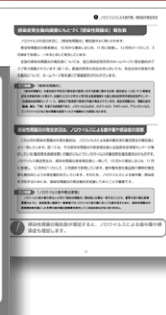
11月からノロウイルス食中毒予防強化期間が始まります。ノロウイルスによる食中毒・感染症を防ぐためには、手洗い、健康管理、清掃・消毒等の対策を日頃から心がけ、実践することが極めてたいせつです。今月号では、ノロウイルスや手洗いにに関する正しい知識を深めるためにお役立ていただけるテキスト・リーフレットの中から3点をご紹介します。イラストや図表を多用してわかりやすくまとめており、食品等事業者のみならず、学校、病院、介護福祉施設、ご家庭等においても広くご利用いただけます。ノロウイルス食中毒予防強化期間にぜひご活用ください!

◆テキスト◆

お客様 従業員 家族をノロウイルス食中毒 感染症からまもる!!
—その知識と対策—

本書は左ページに図表やイラストをまとめ、右ページでわかりやすく解説しています。本文中の重要な用語等については、「ミニ知識」として解説。また、巻末に、過去に発生した事件について、発生の経緯、問題点、対応策等を紹介。ノロウイルス対策の決定版です。

- 体裁：A4判 112ページ
- 定価：支部支所特別価格 432円(税込)
：一般販売価格 864円(税込)

用語やポイントを
わかりやすく解説!

食中毒・感染症を防ぐ!! 衛生的な手洗い

本書は日食協が推奨する「衛生的な手洗い」方法の調査検討内容を、イラストや写真を中心に解説しています。手洗いの目的である「手に一時的に付着した病原微生物を洗い落とす」にはどのように手を洗ったらよいかをわかりやすくまとめ、巻末には手洗いQ&Aを収載しました。

- 体裁：A4判 88ページ
- 定価：600円(税込)

手洗いの基本を
ていねいに解説!

◆リーフレット◆

冬は特にご注意! ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルス食中毒の予防のポイント、衛生的な手洗い、汚染物処理の手順をわかりやすく解説。

- 体裁：A4判 4ページ
- 定価：10円(税込)
※平成27年度より有償販売しております

※平成28年度版制作中のため、画像は27年のものです。



《送料について》

お買い上げ3,000円以上 → サービス
お買い上げ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)

10月号の内容

食と健康
食品衛生研究

■月刊「食と健康」

特集1 食品取扱いを介して二次汚染!
ノロウイルス対策

食品取扱者から食品への二次汚染に焦点をあて、ノロウイルス食中毒予防のための具体的な対策や注意点を解説。

特集2 「手洗い」を見直そう

写真や図解を交えて、衛生的な手洗いの手順や洗い方のポイント、洗うタイミング、手洗い設備の整え方など食中毒を防ぐための手洗いの重要性をあらためて解説。

■月刊「食品衛生研究」

◆中国の食品衛生状況(第1回)

◆米国内務省インテリジェント・ビジター・リーダーシップ・プログラム参加報告 その1:ワシントンD.C.

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

ノロウイルス食中毒が流行し始める時期ということで、ノロウイルス食中毒予防強化期間を意識し、今月号は共済部からノロウイルス食中毒に関する記事を掲載しています。来月号もノロウイルス関連の記事を掲載予定ですので、ぜひご覧いただければと思います。(藤原)