

日食協ニュース

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

H30- 1月号

No.540(1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



年頭所感

創立70周年を迎えて

公益社団法人日本食品衛生協会

理事長 鶏飼 良平

平成30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。

さて、厚生労働省では、食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理の制度化や営業許可制度等の見直しを含めた食品衛生法の改正法案提出に向けて検討をすすめております。

日食協といたしましても、これまでHACCP指導者養成研修会の開催等、HACCPに係る人材の育成事業に取り組んでまいりました。また、食品衛生協会の会員の多くを占める一般飲食店を対象として、厚生労働省の技術検討会による検討を経て、「HACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」を作成いたしました。こちらは昨年10月4日付で厚生労働省のホームページに掲載され、公表されております。あわせて各都道府県市主管課並びに全国の食協各支部に対し情報提供をいたしました。

今後は、食品衛生指導員の方がたにHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を牽引する活動が期待されます。国の動向に注視しながら、この手引書の内容についても、まずは食品衛生指導員の方がたにご理解いただくよう、各支部と連携してまいりますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

その他、引き続きの事業として、各都道府県市食協や地区食協が自治体や地域保健所と連携して実施する「食品衛生月間」事業および「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、食品等事業者の自主衛生管理を推進し、HACCPの制度化に向けた前段階として取り組みを進める「食の安心・安全・五つ星事業」、消費者保護並びに会員の経営安定を目的とした共済制度「あんしんフード君(食品営業賠償共済)」事業など、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、本年は創立70周年(昭和23年設立)の節目の年となります。これまで以上に、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、新年のご挨拶といたします。

CONTENTS

- | | |
|--|---|
| ● 年頭所感 1 | ● 火災共済の自然災害見舞金について/食品、添加物等の規格基準 第2添加物の部 全面改正! 5 |
| ● ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み(石川県支部・札幌市支部) 2 | ● 「食品営業賠償共済」共済金支払い状況(11月) 6 |
| ● 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1回) 3 | ● (広告) 7 |
| ● 弁護士無料電話相談サービスの利用状況 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

ノロウイルス講習会 ～汚物処理方法・消毒について～

石川県支部事務局より

石川県支部では、「平成29年度ノロウイルス講習会～汚物処理方法・消毒について～」を11月13日(月)に開催しました。ノロウイルスによる食中毒の流行期が、例年12月から年明け3月頃までであるため、毎年流行期の到来前に開催しています。また、二次感染が多発しているという特性から、ウイルス拡散を防ぐための汚物処理の実演が特に重要な課題となっています。

講習会には、一般飲食店、食品製造業のほか、介護福祉施設や保育園・幼稚園、学校給食共同調理場



汚物処理の実演

などから133名が参加され、特に、多数の入所者や園児・生徒などの「食の安全・安心」を担っている施設の方がたの関心の高さがうかがえました。

講習会では、まず金沢市保健所 衛生指導課講

師による「ノロウイルスによる食中毒の予防について」の講演により、ノロウイルスの基礎知識が説明されました。続いて、衛生資材メーカー講師による「汚物の処理方法」の実演があり、実際に医療機関で発生した事例を中心に詳細な処理手

順の説明後、受講者代表による「疑似汚物(ヨーグルト)処理の実演」を行い、講師から作業の一挙手一投足に対し、ウイルス拡散を防ぐ適時適切なアドバイスがありました。さらに、食品検査機関 国際HACCP同盟FPI認定インストラクターより「ノロウイルスの検査方法についての最新状況」の講演があり、地元新聞及びテレビニュースでも報道。広く食中毒予防の注意喚起の機会となりました。

ノロウイルスを防ぐ汚物処理など受ける県内の個人・企業講習会
冬から春にかけて猛威をふるうノロウイルスによる食中毒を防ぐための講習会が12日、金沢市範月の県地場産業振興センターであり、県内の飲食店従業員や介護福祉士ら約百二十人が予防法や汚物の処理方法などを学んだ。



紙製のへらを使って嘔吐物の処理を実演する受講者
北陸中日新聞提供(H29.11.14朝刊)
※記事より一部抜粋

お客さま・従業員・家族をまもる その知識と対策講習会

札幌市支部事務局より

札幌市支部ではノロウイルス食中毒予防強化期間の一環として、例年「ノロウイルス食中毒予防街頭PR」並びに「ノロウイルス食中毒予防講習会」を実施しています。街頭PRは強化期間の初日に支所も加わり札幌市食品衛生協会が一丸となって、一般消費者を対象にポケットティッシュを配布しながら啓発活動を実施しました。

また、講習会は食品関係事業者を対象に11月9日(木)に実施しました。当協会所属講師による「ノロウイルスの概要について」の講習と、花王プロフェッショナルサービス(株)の外部講師による「ノロウイルス食中毒の未然防止と発生時対応」の講習と実習を行いました。

実習は、今まで汚染物の処理方法を中心に行ってきましたが、今回は「処理の際にいかに早く着衣の準備ができるか?」を行いました。受講者にも協力してもらい、2分以内にダミーを含む着衣の中から正しい着衣を正しい順序で身に着けることができるか検証しました。結果は、2分以内にできた人は残

念ながら0人でした。ダミーに惑わされたり順序で悩んだり意外と時間が掛かってしまいました。

有事の際には迅速な対応が求められます。「処理キット」のように必要な物品をまとめて常備しておくことや一度は着衣を試着してみるなど、「わかってるつもり」「できるつもり」でも体験してみてもわかったことが多くあり、好評のうちに終了しました。

講習会はここまでの予定でしたが、受講者より「今脱いで置いてある着衣の処理はどうするのか?」という質問があり、急遽処理についての講習も行い、大変有意義な講習会となりました。



街頭でのPR



正しい着衣を実際に体験

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1回)

本紙平成29年10月号でご紹介したようにHACCPの制度化において、飲食業などは基準Bと呼ばれるHACCPの考え方を弾力的に取り入れた衛生管理を導入すればよいとされています。

具体的には、厚生労働省が作成した「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」に基づいて各業界団体が作成する手引書等を参考にしながら、事業者自らが「衛生管理計画」を作成し、それを実施した記録を付けることが求められます。

日食協で作成した手引書は、小規模な一般飲食店を対象としており、飲食店での食中毒の原因として多いノロウイルスやカンピロバクター、重篤な症状となることがある腸管出血性大腸菌について、これらの危害要因を踏まえ、より分かりやすい言葉で理解していただけるよう作成したことになります。今号より、この手引書の内容をもう少し詳しくご紹介します。

難しく考えないで、普段から
行っていることを思い出して
書いてみましょう！

『衛生管理計画(一般的衛生管理)』の作成

本手引書は、小規模な飲食店事業者になるべく負担をかけないで「衛生管理計画」を作成し記録ができるように計画と記録がそれぞれ2種類ずつの帳票で済むようにしています。

まずは「一般的衛生管理」です。どの食品についても行わなければならない衛生管理項目のうち、特に飲食業で実施すべき項目について「なぜ必要なのか」、「いつ」、「どのように」管理するのか、そして「問題があった時はどうするか」について解説をしています。

項目とは、① 原材料の受入の確認、② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認、③-1 交差汚染・二次汚染の防止、③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌、③-3 トイレの洗浄・消毒、④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用、そして④-2 衛生的な手洗いの実施、の大きく4項目です。これらの項目は、これまでも行ってきた基本的な衛生管理です。これらを単に書類上で「見える化」する作業を行います。

たとえば、① 原材料の受入への確認では、まず、【なぜ必要なのか】を考えます。

「腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには、有害な微生物が増殖している可能性があります。」

次に、考えたものを【いつ】チェックし【どのように】管理するのかです。ここでは、原材料の納入の時に外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認するとしています。

さらに、【問題があったときはどうするか】では、返品し、交換する、としています。

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時、その他() どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する 問題があったとき 返品し、交換する
	② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他() どのように 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) 問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合は修理を依頼、食材の状態に異変が生じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他() どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する 問題があったとき 冷凍庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する 牛肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他() どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する 問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他() どのように トイレの洗浄・消毒を行う 問題があったとき 特に、便座、水洗しパー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
	④-1 従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他() どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う 問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他() どのように 衛生的な手洗いを行う 問題があったとき 作業中に従業員が必要タイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

例：衛生管理計画(一般的衛生管理項目)

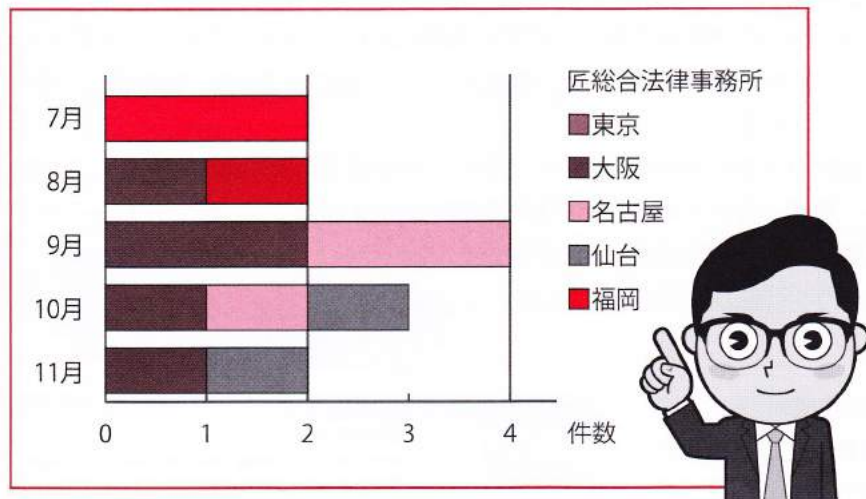
これらは例示ですので、各店舗の実情に合わせて管理方法を決めていただいても結構です。

それぞれ項目について記入すると上記のような「一般的衛生管理」の「衛生管理計画」が完成します(イメージ)。

今回は、食品の調理方法に合わせて管理する事項について解説いたします。(公益事業部)

報告 「あんしんフード君」 弁護士無料電話相談サービスの利用状況について

「あんしんフード君」の加入者を対象にした弁護士無料電話相談サービスが、7月より始まり6か月が過ぎようとしています。ご加入者の利用状況は下図のとおりで、月に2～4件の相談をいただいている状況です。



普及啓発用リーフレット

具体的な相談事例

分類	相談内容
食中毒関連	責任の所在が不明な食中毒事故の責任範囲や対応について(3件)
	食中毒事故の過剰請求に対する対応について
異物混入	異物混入に関する今後の対応について
お客さま等とのトラブル	お店の前を通りかかった通行人とのトラブル対応について
	隣接する事業所とのトラブル対応について
	お店に来店されたお客さまからの言いがかりの対応について(2件)
その他	交通事故関連の相談
	家族でドライブ中のトラブルについて
	加入者の家族が巻き込まれたトラブルについて
	所有している不動産について

上記の他、弁護士無料電話相談サービスは「お客さまから悪質なクレームを受けている」、「インターネットで誹謗中傷された」等、お客さまトラブル等のお困りごとに対して、日食協の顧問弁護士より法律的なアドバイスを提供するサービスです。なお、本サービスは法律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ないことをご理解ください。

相談の流れ

加入者より日食協の専用ダイヤルにTEL

日食協より加入者へ受付番号と
該当の電話番号を伝達

加入者が弁護士へ電話し相談を開始

専用ダイヤル

「あんしんフード君」弁護士無料電話相談サービス
受付専用ダイヤル

03-6459-2461

受付時間: 10:00～17:00
(土日祝日、年末年始を除く)

対象: 「あんしんフード君」「スーパーあんしんフード君」*の加入者
※ 平成30年1月1日より

「火災共済」の「自然災害見舞金」について

自然災害見舞金

200万円補償

1口あたり最大3万円補償

●お支払いの対象
地震、噴火、津波および台風等の風水害、降雪、雪害等の被害が原因の損害

被害状況	目的物件に対する損害割合	支払補償額(1口につき)
全壊または全損・全滅	80%以上	3万円
半壊または半損・半滅	50%以上 80%未満	1.5万円
一部損壊	20%以上 50%未満	5,000円

火災共済は火災の場合だけでなく、自然災害に見舞われた際には見舞金を支払えることをご存知でしょうか。共済契約の目的である建物、または動産が地震、噴火、津波および台風等の風水害、または雪害によって直接生じた損害につき、その損害割合に応じ(80%以上、50%~80%未満、20%~50%未満)見舞金をお支払いしています。

ここで、ご注意いただきたいのは、「**目的物件に対する損害割合**」が20%以上ないとお支払いの対象にはならない、という点です。目的物件の評価額(時価)は再調達価格*を基準として使用損耗、経過年数等に応じた控除を行い、時価を算出することとなります。

最近、台風等の自然災害のあとに「屋根瓦が一部飛んでしまった」、「ひさしの一部に穴があいた」ので自然災害見舞金を請求したい、等のお問い合わせを受けることが多いのですが、「目的物件に対する損害割合が20%以上あるか」どうか支払いできるかどうかの判断基準となります。

なお、自然災害見舞金を請求する際には

①罹災証明書、②火災共済支払請求書、

③損害の内容および損害額が確認できる資料

④事故現場の写真、⑤動産一覧・損害記入シートを提出してください。(①②は必須、③~⑤は参考資料)

(共済部 児玉 和佳奈)

※再調達価格とは

①新築の場合

新築時の建築費等が評価額

②新築ではない場合

新築年と新築時の建築費が

わかる場合

・新築時の建築費と現在の建築費の比率等を利
用して算出

不明な場合

・都道府県や物件区分構造等を基に算出

こころ
食品衛生研究所

食品、添加物等の規格基準 第2 添加物の部 全面改正！

平成29年11月30日付で「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、第2 添加物の部が全面的に改正されました。

これにより第9版食品添加物公定書が作成されることとなり、平成19年の第8版から10年ぶりの改定となります。公定書の改定に際しては、国際的な規格との整合化、流通実態の反映、試験の操作性及び精度の向上等を目的とし、一般試験法や成分規格の見直し、既存添加物の規格の設定、試験方法の改良等について検討されてきました。

主な改正要点は次のとおりです。

- ・成分規格の新規設定89品目(酵素(62品目)、酵素以外(27品目))
- ・重金属試験から鉛試験法への変更、または鉛試験法の規格値及び試験法変更
- ・ヒ素の規格値を「三酸化二ヒ素(As_2O_3)として」から「ヒ素(As)として」換算することに変更
- ・微生物限度試験法について、真菌数試験、大腸菌群試験及びサルモネラ試験の追加
- ・用語、用例等の記載の統一

このたびの改正は、公布の日から適用されます。ただし、平成30年11月29日(粗製海水塩化マグネシウムにあっては厚生労働大臣が定める日)までに製造、加工又は輸入される添加物については、なお従前の例に用いることができる、とされています。

当研究所では、食品添加物成分規格についての試験も受託しています。品目により試験内容が異なるため、受託状況や料金等はお問い合わせください。

(化学試験部 竹内 文恵)

問い合わせ先：食品衛生研究所 検査事業部 TEL：042-789-0211

施設賠償事故による高額請求！ あんしんフード君でトータル補償を！

Close
Up

解説

制度改定に伴う特約の廃止！ご案内時にご注意を!!

今回ご紹介する事例は、店舗の移動式立て看板が台風による強風で飛び、近隣の店舗と車両に損害を与えた事例です。被害対象が複数となったため、共済金は1,537,383円(特別費用含む)と高額な支払いとなっております。

平成28年度の事故件数757件のうち施設賠償事故は338件と全体の約45%を占めており、施設賠償リスクに対する備えは事業者の方にとって必要不可欠のものとなっています。

平成30年1月1日の制度改定に伴い、「食品営業賠償共済」の「施設賠償特約」と「受託物賠償特約」が廃止となります。近年増加傾向にある施設賠償リスクに備えるためにも、ご案内時には「あんしんフード君」へのご加入をお勧め下さい。

(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)
施設 賠償事故	2017.10.22	兵庫県	福 崎	あんしん フード君	すし 飲食店	62,100	店舗の移動式立て看板が強風で飛び、 近隣の店舗と車両に損害を与えた。	0	施:1,537,383
	2017.9.5	名古屋市	熱 田	あんしん フード君	飲食店	382,000 21,800	ワゴンで料理を運ぶ際に、小荷物専用 昇降機内の安全棒を破損させた。	0	施:121,770
	2017.4.10	長野県	北 信	あんしん フード君	旅館(mf)	51,100 10,500	店舗屋根からの落雪により、お客さま の駐車車両2台を破損させた。	0	施:536,187
	2017.8.29	福島県	県 北	あんしん フード君	飲食店	88,500 13,600	従業員が誤ってお茶をこぼし、お客さ まのスマートフォンを汚損させた。	0	施:40,154
	2017.9.7	福島県	いわき	あんしん フード君	喫茶店	6,500	店舗の蛇口から漏水し、階下の店舗を 汚損した。	0	施:9,392,177
	2017.9.13	埼玉県	川 口	あんしん フード君	飲食店	9,000 400	店舗内の排水管が詰まったため漏水 し、階下を汚損させた。	0	施:1,320,598
アニサキス	2017.9.27	茨城県	日 立	あんしん フード君	す し	9,000	販売したアジによるアニサキス食中 毒。	1	施:51,579
	2017.7.15	群馬県	高 崎	レギュラー	飲食店	2,700	提供したサバ寿司によるアニサキス 食中毒。	1	賠:35,665
カンピロ バクター	2017.8.12	滋賀県	八 幡	あんしん フード君	飲食店	19,400	提供したとり料理によるカンピロバク ター食中毒。	6	賠:67,408
サルモネラ	2017.9.10	香川県	小 豆	レギュラー	飲食店	3,700	提供した弁当による食中毒。	6	賠:216,384
異物混入	2017.6.18	北海道	函 館	ワイド	す し	5,300 3,000	提供した蕎麦に異物が混入しており、 喫食したお客さまの歯を欠損させた。	1	賠:111,752
	2017.9.21	三重県	伊 勢	あんしん フード君	飲食店	9,000 400	提供したタンシチューに針状の金属 が混入しており、喫食したお客さまが 口内を損傷した。各種費用にて飲食 代の返金および異物の回収費用を支 払った。	1	賠:12,100 生:10,000 初:225
	2017.8.9	佐賀県	佐賀 中部	レギュラー	食品製造業	1,400	製造・販売した酒まんじゅうに異物が 混入しており、喫食したお客さまの喉 を負傷させた。	1	賠:8,000
被害者 治療費等	2017.9.10	兵庫県	尼崎市	あんしん フード君	す し	246,700 87,500	提供した寿司による食中毒。各種費 用にて通院見舞金を支払った。	2	被:60,000

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。
支払い日(2017.11.1～11.30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
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

緑の認定制度「SEGES」で初の「緑の殿堂」に認定

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.166

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、公益財団法人都市緑化機構（代表理事・会長：矢野 龍）が主催する緑の認定制度「SEGES（社会・環境貢献緑地評価システム）」において、新設された「緑の殿堂（Green Legacy）」に認定されました。

本認定は、三井住友海上駿河台ビルおよび駿河台新館における生物多様性に配慮した緑地が、「SEGES」の最上位ステージ「Superlative Stage」を長年にわたって持続・発展・深化させていることが評価されたものです。

当社は、今後も都市緑化と生物多様性の普及を通じて、持続可能な社会づくりに貢献していきます。

1.「緑の殿堂（Green Legacy）」について

緑の認定制度「SEGES」に新設された最上位の評価です。今回当社を含む3社が、以下の条件を満たし、審査を経て初の「緑の殿堂」として認定されました。

- ①「SEGES」認定を10年以上継続している緑地
- ②そだてる緑「Superlative Stage」を3回連続して更新した緑地
- ③他社の模範となるなどの功績が認められる緑地

2.「SEGES（社会・環境貢献緑地評価システム）」について

企業等によって創出された良好な緑地と日頃の活動、取り組みを評価し、社会・環境に貢献している、良好に維持されている緑地であると認定する制度です。2017年10月現在、78の企業、団体、89か所の緑地が参加しており、当社は、2005年に「Excellent Stage3」、2011年に「Superlative Stage」を取得し、その認証を継続してきました。

3.認定の概要について

（1）認定対象

三井住友海上駿河台ビル・駿河台新館・ECOM駿河台

（2）認定のポイント

1984年駿河台ビル竣工に伴い、将来を見据えた植栽基盤の整備を図り、本格的な都市緑地化に取り組んできました。また、屋上庭園を地域の憩いの場として開放するとともに、菜園の地域住民への貸し出しも行なっています。2012年に竣工した駿河台新館は、自然や環境に関する情報の発信基地であるECOM駿河台を併設し、地域の交流拠点の役割を担っています。その他にも、皇居と上野公園をつなぐエコロジカル・ネットワークを形成する緑の拠点として、在来種中心の植物選定等、生物多様性にも配慮した緑地整備を進めており、都心緑化のモデルとなっています。

第55回（2017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.166

（公財）生命保険文化センターが実施した「第55回（2017年度）中学生作文コンクール」への応募があった34,394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「愛」の中で生きる」を紹介します。

文部科学大臣賞

愛の中で生きる

秋田県 横手市立平鹿中学校

二学年 藤田 真理子

朝、眠い目をこすり階段を下りて行く。もう祖母が台所に立っている。
「おはよう。」
煮干したつぶりのみそ汁を作る元気な祖母。朝の目覚めた風。しばらくして朝食作りにも母も加わり、慌ただしい朝の時間が始まる。
「みそ汁は飲んでは？」
これが祖母の口癖。煮干したつぶりのみそ汁を飲むにやまない。私に差し出してくれる。
祖母は今年で八十三歳。忙しい母に代わって我が家の食事のほとんどを切り盛りしている。実際の年齢より少し若く見える祖母は私にとって、頼りになる存在だ。
ところが、そんな祖母が二年前乳がんになり、手術をすることになった。それはまさに、我が家にとって衝撃的なことだった。幸いがんは初期の段階で、手術後は投薬をして経過を見守ることになった。しかし、その薬は骨を弱くする副作用があるらしく、骨が丈夫でないと使えない。検査の結果、祖母の骨密度は良好で、薬を服用することができたのだ。みそ汁を口に運びながら、「おはあちゃん、骨丈夫でよかったね。」と祖母は言う。
「本当に。感謝している。何でもちゃんとしておくれよ。」
祖母はこれまで三度入院をしてくれている。その都度、大切なものを再確認するのだそうだ。
「健康は大切な。気持ちもしっかり強くなくちゃならない。もちろんお金も必要だ。入院費もちゃんと準備できるようにしておかなくちゃ。」
そして、入院費……。三度の入院では、その費用もはかばかしくなってきた。
「入院費、たくさんかかったんじゃない。大丈夫だった。」
と祖母は言う。
「おはあちゃん、生命保険に入っていたから、入院費が安くてよかったんだよ。」
「生命保険？」
私は、生命保険について全く知らなかった。それから、生命保険について家族に聞いて調べてみた。生命保険とは、もしもの時に、家族にかかる負担を減らすためである。入院費が少なくなると、保険があったから。祖母は入院して改め

て、生命保険のありがたさを知ったのだ。健康な時に保険料を支払う。それは、将来のために支払っているのだ。保険、それはいわば自分の未来を守ってくれるお守りのようなものだった。
そして、家族に保険のことについて聞くこと、必ず返ってくる言葉があった。
「将来、真理子が困らないように、生命保険に入っているんだよ。」
という言葉。私のために、家族は以前から生命保険に入っていたのだ。
「私には、もしものことがあっても、真理子が安心して進学できるようにね……。」
家族みんなが私のことを思って保険に加入してくれている。私が行きたい学校に進学し、安心して生活を送れるようにと願って……。
全く知らなかった。普段気付かなかった家族の私への思いを知ると、急にあんなに感謝の気持ちが胸にこみ上げ、泣きそうになった。
保険は、家族への愛情のかたちなのだと思う。家族の将来を考えているからこそ、みんな、生命保険に入る。自分の幸せと、自分以上の将来が見えていない。しかし、そんな家族の愛情に感謝するために、しっかりと人生を生きていきたい。
「家族への愛情のかたち。それは、祖母の作るみそ汁と似ている。祖母はどんなに忙しくても、毎朝欠かさず家族みんなの健康を考慮して、煮干したつぶりのみそ汁を作ってくれている。それは自分のためでもあるけれど、何より一番は家族のためなのではないだろうか。家族がこれからは元気に暮らせるようにと、祖母は今朝も煮干したつぶりのみそ汁を作ってくれている。」
「みそ汁は飲んでは？」
祖母の作るみそ汁と生命保険には、目には見えない祖母の愛情がたっぷり入っていた。

《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。」

出版

INFORMATION

担当:能澤友佳

E-mail:nozawa@jfha.or.jp

新発売

食品衛生教育シリーズから新刊が出ます

知っておきたい外国人客対応の基本

— 飲食店のためのおもてなしガイド —

わが国を訪れる外国人観光客の数は、近年飛躍的に伸びており、今後さらに増えることが予想されています。応じて食関係の市場も年々拡大し、外食・中食の店舗が外国人観光客を呼び込むことが、その地域の活性化にもつながっています。

ただし、外国からのお客さまと私たちとは使用する言語をはじめ、文化や習慣、考え方などが異なるので、お店として受け入れを考えるならば、来店時の対応を想定した準備が必要になります。

そこで本書では、外国からのお客さまに気持ちよく、安心・安全な飲食を楽しんでいただくための準備と心がまえをご紹介します。外国人客対応について知るための第一歩として、ぜひご利用ください。



●主な収載項目●

- 訪日外国人の現状
- 食に対する考え方のいろいろ
- ムスリムの食とその対応
- 仏教徒・ヒンドゥー教徒への対応
- 訪日外国人受け入れの準備
- 訪日外国人トラブル回避のヒント
- 食中毒を防ぐために

※内容は一部変更する場合があります

食品衛生教育シリーズは、イラストや図表を多用し、わかりやすい解説が特徴の書籍で、食品等事業者のみならず学校やご家庭等においても幅広くご利用いただけます。

■ 体裁：A5判 24ページ

■ 定価：308円(税込)

■ 発行：2018年1月(予定)

● 送料：1回のお買い上げが3,000円以上 ▶ サービス
1回のお買い上げが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)

こちらの2冊も間もなく発刊!!

〈2018年1月発刊予定〉

新訂版

食品添加物の使用基準便覧 第46版
[平成29年11月30日改正分まで収載]

本書はわが国で使用できる食品添加物を主要用途別、食品別に検索できます。添加物の使用基準の改正や新規指定等に合わせて改訂を重ね、この度、第46版を発刊します。



■ 体裁：A6判 339ページ

■ 定価：2,160円(税込)

〈2018年2月発刊予定〉

小規模な一般飲食店事業者のための
『HACCPの考え方に基づく衛生管理における
手引書』解説版(仮題)

HACCPの考え方に基づく衛生管理について、日食協が作成した手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)をわかりやすく解説しています。講習会のテキストとして最適です。

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 食の安全への取り組み

現在、国が進めている食品衛生法の改正も含めた食品衛生規制の見直しについて、制度改正の概要や飲食店営業者に関連の深い「HACCPの制度化」について、行政・消費者・食品衛生協会それぞれの立場から執筆。

■月刊「食品衛生研究」

◆食品安全のためのリスクコミュニケーション

◆地域連携HACCP導入実証事業 実施報告 大津市

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@jfha.or.jp

編集後記

日食協がある渋谷区神宮前2丁目は、2020年東京オリンピックのメインスタジアムの近くに位置します。スタジアム工事の進捗の早さに日々驚いており、前回の東京オリンピックの年に生まれた小職にとっては思いもひとしおです。本年もよろしくお願いします。(水野)