

報告

桃から生まれた桃太郎！ 晴れの国岡山で中・四国ブロック大会開催！

令和元年7月11日(木)、中・四国ブロック大会がホテルグランヴィア岡山を会場に開催されました。

前日には協議機関、また大会に先立ちブロック連絡協議会、支部長会議が行われました。ブロック大会には約390名が参集し、日食協鶏飼理事長(代読 桑崎専務理事)、岡山県 田中支部



広島県 前垣 壽男前支部長、香川県 佐久間 象三前支部長に
感謝状の贈呈が行なわれました

長のあいさつに続き、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰、「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状贈呈、退任支部長に対する感謝状贈呈が行われました。その後、厚生労働省医薬・生活衛生局長、岡山県知事、岡山市長よりご祝辞を賜りました。

第二部では日食協重点事業説明、大会宣言の後、次期開催支部の愛媛県支部へ大会旗が引き継がれ、愛媛県 小泉支部長よりあいさつをいただきました。

引き続き行なわれた特別記念講演では、厚生労働省HACCP企画推進室長補佐 福島和子氏より「食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について」、備前市立備前焼ミュージアム館長 臼井洋輔氏より「備前焼から何を学ぶのか」についてのご講演をいただき、盛会裡のうちに幕を閉じました。

(公益事業部 瀬賀 豊)

江戸時代から続く由緒ある鬼怒川温泉にて開催！ 関東甲信越ブロック大会

東京の奥座敷とも呼ばれる鬼怒川温泉。その鬼怒川でもっとも歴史ある老舗宿「あさや」にて、令和元年7月11日(木) 関東甲信越ブロック大会が約200名の参加をえて開催されました。

栃木県 菊地副支部長の開会のことば、日食協鶏飼理事長、関東甲信越ブロック連絡協議会齊藤会長(栃木県支部長)のあいさつで幕を開け、厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰では、受賞者36名を代表して栃木県 君島駿氏に表彰状が授与され、君島氏から謝辞が述べられました。

「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状の授与ののち、来賓祝辞を厚生労働省医薬・生活衛生局長、栃木県福祉部長より賜り、日食協の令和元年度重点事業説明、関東甲信越ブロック連絡協議会の報告、次期大会開催支部である茨城県 米川

支部長のあいさつと続きました。その後、厚生労働省医薬・生活衛生局 食品監視安全課HACCP企画室の浦上HACCP国内対策専門官と日光東照宮宮司 稲葉久雄氏よりご講演いただき、栃木県 田村副支部長の閉会のことばで成功裏に終了いたしました。

(公益事業部 松山 義広)



日食協 鶏飼理事長のあいさつ

報告

業種別HACCP手引書に基づいた講義+演習でポイントを明確に！

全国47都道府県会場「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」

日食協では、7月号でもご案内したとおり、7月より1月まで、全国47都道府県で標記研修会を順次実施しています。下表の各会場ではおのおの3業種を実施し、公開されている手引書に沿った衛生管理のポイント、制度化において求められる衛生管理計画の内容及び日々実施したことを記入する記録について解説しています。

各業種70分の講義のうち、後半の演習では衛生管理計画（いつ・どのように・問題が起こった場合）を作成したり、3日間の出来事を例示とした演習問題を見ながら、疑似的に記録の記入を体験していただいています。参加者の多くは製造事業者であることから、日頃の作業をふまえて演習問題にも熱心に取り組まれています。

7月26日（金）の京都会場（京都東急ホテル）で行った菓子製造の研修では、京都市支部川上常務理事による講義が行われ、老舗をはじめとする多くの菓子店の担当者にご参加いただきました。参加者のアンケートには、既存のマニユ

アルを見直したい、衛生管理のポイントは現在同様の対応でできている、記録をつけるという「見える化」にまでは至っていないので早速実践したい等の感想をいただきました。

各地でさまざまな業種の研修会を開催いたしますので、関係事業者の皆さまにぜひお声掛けいただき、多くの方にご参加いただきますようご案内申し上げます。

（公益事業部 岡本 愛）



京都会場 菓子製造の講師をする京都市支部 川上常務理事

日にち	実施都市	業種1	業種2	業種3
9/18	滋賀県守山市	味噌	漬物	菓子
9/19	福島県須賀川市	豆腐	生めん	菓子
9/20	秋田県秋田市	漬物	パン	菓子
9/30	栃木県宇都宮市	惣菜	生めん	菓子
10/ 2	奈良県大和高田市	乾麺	漬物	菓子
10/ 4	宮崎県宮崎市	惣菜	菓子	漬物
10/ 7	山口県山口市	惣菜	菓子	魚ねり
10/ 8	鳥取県倉吉市	豆腐	菓子	味噌
10/10	山形県山形市	惣菜	低温密封	菓子
10/15	静岡県静岡市	魚ねり	生めん	菓子
10/16	北海道帯広市	水	漬物	菓子
10/17	青森県青森市	惣菜	漬物	パン
10/18	長崎県長崎市	魚ねり	乾麺	菓子
10/30	大阪府大阪市	豆腐	パン	菓子
10/30	香川県高松市	乾麺	生めん	菓子

水…清涼飲料水(ミネラルウォーター類)

魚ねり…魚肉ねり製品

低温密封…低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品(ジャム、佃煮、シラップ漬など包装後に加熱殺菌する加工食品)

日にち	実施都市	業種1	業種2	業種3
11/ 5	佐賀県佐賀市	低温密封	菓子	漬物
11/ 7	岡山県岡山市	低温密封	パン	菓子
11/ 8	埼玉県さいたま市	生めん	水	菓子
11/12	神奈川県小田原市	魚ねり	パン	菓子
11/13	島根県出雲市	漬物	菓子	パン
11/13	大分県大分市	味噌	水	菓子
11/18	高知県高知市	魚ねり	惣菜	菓子
11/20	岩手県盛岡市	生めん	漬物	菓子
11/27	愛媛県松山市	低温密封	惣菜	菓子
11/28	鹿児島県鹿児島市	水	魚ねり	菓子
12/ 5	山梨県甲府市	水	生めん	菓子
12/ 9	千葉県千葉市	生めん	パン	菓子
12/10	熊本県玉名市	惣菜	パン	菓子
1/15	石川県金沢市	豆腐	惣菜	味噌
1/22	三重県津市	漬物	惣菜	菓子
1/24	和歌山県有田郡	豆腐	低温密封	味噌
1/28	愛知県名古屋市	パン	豆腐	菓子
1/28	徳島県徳島市	惣菜	乾麺	菓子

申込・詳細については、当協会のホームページをご覧ください
http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_d.html



QRコードからも
お申込みいた
けます

報告

食品衛生講演会

『改正食品衛生法に基づく政省令案について』の開催報告

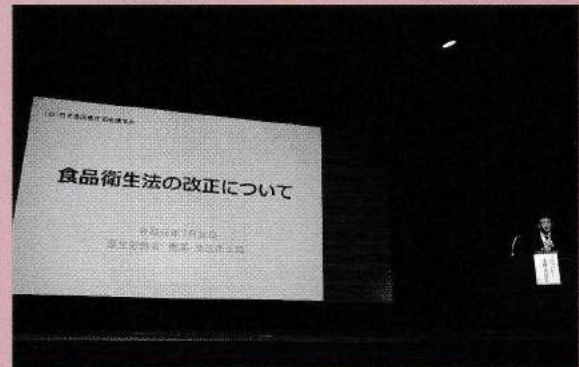
改正食品衛生法に基づき、HACCP、営業許可・届出、リコールなどの具体的な制度の詳細について検討が進められているなか、その中心としてご活躍されている道野審議官をお招きし、政省令案の内容をいち早くお届けしました。

また、HACCP先進国であるアメリカ及びニュージーランドから、この講演会のためにビデオレターをいただき、中小規模の事業者へのHACCP導入支援やコーデックスにおける検討状況、その他、HACCP導入の具体的な事例について講演をいただきました。
(公益事業部 瀬賀 豊)

大阪会場：令和元年7月23日(火)
エル・おおさか／エル・シアター



東京会場：令和元年7月26日(金)
日本教育会館／一ツ橋ホール



講演内容

(1) 改正食品衛生法に基づく政省令案について

厚生労働省 医薬・生活衛生局
農林水産省 大臣官房審議官 道野 英司

制度の詳細についての検討状況を、具体的な検討の経過も含めてご説明、ご紹介いただきました。

- ・営業許可の見直しに係る新たな業種について
- ・輸入食品へのHACCP制度化、衛生証明書
- ・営業許可・リコール等の電子申請システム等

(2) 米国等でのHACCPの取り組み

米国Food and Drug Administration(FDA)
及びニュージーランドMinistry of Primary Industries (MPI) からのメッセージ等

解説：山口大学共同獣医学部 教授 豊福 肇

FDA Senior Advisor Jenny Scott氏、MPI Principal Adviser Judi Lee氏に当講演会のために撮影していただいたビデオや資料を放映し、両国におけるHACCP導入の支援の方策等について、豊福教授に解説いただきました。

また、現在検討が進められているコーデックスのHACCPガイドライン改正の検討状況についても解説をいただきました。

(3) HACCP導入事例の紹介

～中小事業者のニーズへの対応～

有限会社食品環境研究センター

取締役 新蔵 登喜男

これまでの講師の豊富な経験や失敗事例などをもとに、中小規模事業者におけるHACCP導入のポイントや導入の進め方について、具体的に丁寧にご説明いただきました。

(4) 質疑応答

食品関係事業者等多くの方がたのご参加のもと、質疑応答ではさまざまなご意見をいただき、より理解の深まる内容となりました。

<主な質問>

- ・スーパー等で野菜を扱う場合、野菜果物の販売業の届出は必要か。
- ・給食施設においては、手引書が作成されていないが、HACCP導入にあたってはどうすればよいのか。
- ・弁当について、そうざい製造業なのか飲食店営業なのか？

令和元年9月より「業務災害補償保険」の取扱いを開始します！

日本食品衛生共済協同組合では、これまで組合員の労働災害にかかわる補償として「団体傷害保険制度」を実施していましたが、より高額な補償を求める要望を受け、9月1日より全国中小企業団体中央会が実施する「業務災害補償保険」の取扱いを開始します。

本制度につきましては、加入資格が当組合の組合員かつ食協の会員（原則、あんしんフード君（食品営業賠償共済含む）加入者）となっており、募集手続きは普及推進員（三井住友海上(株)代理店）にて行います。各支部支所におかれましては、会員への周知方にご尽力賜りますようお願い申し上げます。

なお、本制度取扱い開始に伴い、「団体傷害保険制度」は本年度の満期をもって廃止いたします。会員のご要望に沿って、本制度もしくは「あんしんフード君」傷害補償特約をご案内いただきますようお願いいたします。

●業務災害補償保険のメリット

1. 補償内容を自由に設計可能。
2. 同等の保険に個人で加入する場合と比較し、最大約58%の割引が適用されます。

＜保険料比較表＞

制度名		全国中小企業団体中央会 業務災害補償保険		「あんしんフード君」 傷害補償特約	
補償内容	死亡補償保険金	300万円（変更可）		300万円	
	入院補償保険金	3,000円（変更可）／日		3,000円／日	
	通院補償保険金	2,000円（変更可）／日		2,000円／日	
	その他	使用者賠償責任補償特約（1億円） 労災認定身体障害補償特約 コンサルティング費用補償特約		無	
業種	売上高	飲食店	食品製造業	飲食店	食品製造業
	3,000万円	21,840円	26,640円	27,400円	19,400円
	5,000万円	33,720円	38,400円	44,500円	28,600円
	1億円	56,520円	60,480円	87,300円	51,600円

※業務災害補償保険については、リスク状況による割引10%を適用しています。

※業務災害補償保険については、別途制度維持費がかかります。

（共済部 川瀬 響）

こちら
食品衛生研究所

レジスタントスターチ試験のご案内

私たちが摂取したでんぷん量の2～10%は、消化・吸収されずに小腸を通り過ぎると考えられており、「健康な人の小腸内で吸収されないでんぷん及びでんぷんの部分分解物」は総称してレジスタントスターチ（RS）と呼ばれています（「レジスタント」＝「消化されない」、「スターチ」＝「でんぷん」）。

レジスタントスターチは、食物繊維と同様の働きがあり、腸内環境の改善や血糖値の上昇抑制などに効果があると言われています。そのため、今その役割が健康食品業界だけでなく食品業界全体で注目されており、今後ますます注目が高まることが予想されます。

当研究所では測定キットを用いた食品中のレジスタントスターチ試験を下記のとおりに受託しております。

非レジスタントスターチ及び総でんぷん量（＝レジスタントスターチ＋非レジスタントスターチ）につきましても同時に定量することが可能です。

まずはお気軽にお問い合わせください。

（検査事業部 布村 俊治）

	レジスタントスターチ	非レジスタントスターチ	レジスタントスターチ・ 非レジスタントスターチセット
試験検査費用 ※（税別）	35,000円	35,000円	63,000円

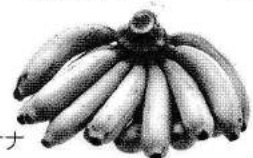
※検体必要量：100g

問い合わせ先 検査事業部事業推進課

TEL：042-789-0211 E-mail：kensajigyoku@jfha.or.jp

グリーンバナナ：レジスタントスターチが豊富に含まれており、乾燥して健康食品の原材料にも用いられています。

グリーンバナナ



楽しい夏祭りで思わぬ被害!!カンピロバクター食中毒!

「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

楽しい夏祭りに潜む食中毒の危険性!! あんしんフード君で備えを!

今回は、カンピロバクター食中毒の事故事例をご紹介します。本事例では、提供した焼き鳥や卵焼きにより食中毒が発生し、17名が被害にあわれました。

カンピロバクター食中毒の多くは鶏肉の生食や加熱不足が原因です。平成30年の共済金支払いでも、カンピロバクターの事故件数は細菌性食中毒の中で一番多く占めており、また、カンピロバクターとギランバレー症候群は関連がある、との報告もあることから、鶏肉の取扱いには十分注意が必要です。

夏は特に夏祭りや花火大会等での出店の機会も多く、慣れない環境での調理で加熱不足の肉を提供しカンピロバクター食中毒を発症させるリスクや施設リスクが容易に想定されます。

お客さまの楽しいはずの夏の思い出を辛い思い出にさせないよう、衛生管理に十分留意することは当然ですが、万が一、事故が起きた際のこととも考え、幅広い補償の「あんしんフード君」の加入・切り替えをおすすめ頂きますようお願い申し上げます。

(共済部 師岡 彩実)



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)	事故の概況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所						
1	食中毒		2019.02.02	栃木県	栃木	あんしん フード君	飲食店 食品製造業	8,500	提供した料理によるカンピロバク ター食中毒。	17	賠: 416,947 休: 76,547 特: 49,350 生: 13,685 計: 556,529
2		腸管出血性 大腸菌	2018.07.29	佐賀県	佐賀 中部	あんしん フード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000 3,700	提供した料理による食中毒。	19	賠: 524,693 特: 52,769 計: 577,462
3		ノロウイルス	2019.03.02	愛知県	瀬戸	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	提供した食事によるノロウイルス食 中毒。	56	賠: 769,198 休: 461,096 特: 123,030 消: 10,800 生: 266,085 計: 1,630,209
4			2018.12.08	愛知県	みよし	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。	201	賠: 2,888,651 特: 288,865 弁: 476,790 計: 3,654,306
5			2019.03.11	栃木県	真岡	あんしん フード君	すし	29,600 8,300	提供した料理によるノロウイルス食 中毒。	99	賠: 2,853,113 休: 1,365,323 特: 421,843 計: 4,640,279
6		クドア	2019.04.21	島根県	益田	レギュラー	仕出し・弁当 飲食店 食品製造業 食料品販売業	44,700	提供した弁当による食中毒。	12	賠: 75,480 特: 7,848 計: 83,328
7	施設賠償事故	施設リスク	2018.12.16	鹿児島県	南薩	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	片付けるはずのコンクリートアンカ が出たままとなっていたため、お客 さまが踏き脛骨を骨折した。	1	施: 1,012,506 特: 101,251 計: 1,113,757
8		施設リスク	2019.06.09	北海道	旭川	あんしん フード君	飲食店 すし	8,500	店舗の看板が強風で飛び、駐車車両 を破損させた。	0	施: 202,586 特: 20,259 計: 222,845
9		業務リスク	2018.12.26	神戸市	中央	あんしん フード君	飲食店	8,500 900	従業員が誤ってお客さまにぶつか り、お客さまが転倒し頭部を骨折し た。	1	施: 1,000,000 特: 100,000 計: 1,100,000
10		漏水リスク	2019.02.15	仙台市	仙台市 青葉区	あんしん フード君	飲食店	21,200	店舗の排水管から漏水し、階下の店 舗を汚損した。	0	施: 5,946,426 特: 594,643 計: 6,541,069
11	その他	リコール 費用	2018.12.31	京都市	上京	あんしん フード君	飲食店 食料品販売業 食品製造業	18,400	製造時に使用したゴム手袋に異物が 付着していたことが原因で製造した マドレーヌにカビが発生した。健康 被害のおそれがあるため回収を行っ た。また各種費用にてリコール費用 を支払った。	0	リ: 6,475,895 計: 6,475,895
12		不良完成品 損害	2018.12.15	栃木県	小山	あんしん フード君	食料品販売業	3,500	加入者が委託されバック詰めを行っ た干し芋にカビが発生した。不良完成 品損害にて干し芋(バック済み完成品と して)の原材料費を支払った。	0	不: 1,408,856 計: 1,408,856

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

支払い日(2019.5.1～5.31抜粋)

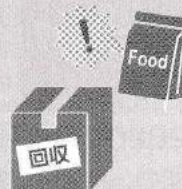
※ご加入された支部・支所と営業所在地が異なる場合があります。

賠: 生産物賠償金、不: 不良完成品賠償金、施: 施設賠償金
休: 店舗休業補償金、特: 特別費用、生: 生産物自体の損害
消: 消毒費用、弁: 弁護士費用、リ: リコール費用

あんしんリコール君
((公社)日本食品衛生協会会員向け生産物品質保険)のご案内

三井住友海上火災保険株式会社 VOL.184
広域法人部営業第一課

- あんしんリコール君(生産物品質保険)は、生産した食品等に異物混入が発生した場合などに、その食品等の回収を行うことにより被保険者が負担する各種費用を補償する保険です。
 - 2018年6月の食品衛生法改正にともない、食品のリコール情報の報告制度が創設されることになりました。食品等事業者は、食品衛生法違反またはそのおそれに伴う自主回収を行う場合、行政への届出が義務化され、行政によって消費者へ公表されます。
- ※施行日は、2018年6月13日(公布日)から3年以内です。



あんしんリコール君(生産物品質保険)の特徴

- | | |
|---|---|
| <p>1 スーパーあんしんフード君・あんしんフード君(総合食品賠償共済)を補完する制度です。</p> | <p>4 コースに合わせて、支払条件の異なる2プラン、支払限度額が異なる4コースよりお選びいただけます。</p> |
| <p>2 健康危害発生または発生のおそれに伴わない製品の自主回収にも対応するプランをお選びいただけます。(ハラル食品にも対応)</p> | <p>5 オプション(海外汚染、金券購入費用)によりさらに補償の拡大が可能です。</p> |
| <p>3 スーパーあんしんフード君・あんしんフード君(総合食品賠償共済)のご加入者さまには約▲10%～▲48%の割引が適用されます。</p> | <p>➤ ご興味のある方はお近くの普及推進員までお問い合わせください。</p> |

承認番号:B19-100401 使用期限:2020.2.1

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.184

**お客さまの
生涯を見つめる
ジブラルタ生命**



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 | + | ⑩ 老後の生活資金 |
| 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 | | |

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客さま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 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 9:00~18:00
(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@jffa.or.jp

予約
受付中

2020年版 食品衛生手帳

2019年12月から2021年3月末まで使用できる年・年度両対応モデル

2020年版食品衛生手帳の予約受付を開始しました。月間日記欄は見開きで1か月のスケジュール管理が可能で、週間日記欄は左ページに1週間のスケジュールを、右ページに打合せ等のメモを記録できます。さらに巻末には「食品衛生ミニ知識」を収載しています。食品衛生に携わる方がたにとって大変有用な本手帳をぜひ活用ください。

- 体裁: ポケット判 (縦14.5cm×横8.4cm) 208ページ
- 表紙: 紙: 上製 (ビニールクロス製 黒色)
- 本体価格: 477円 (別途消費税がかかります)
- 発行: 2019年10月中旬 (予定)
- 送料: 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500円
(1か所に送付の場合)

100部以上のご注文で
名入れサービス!
申込み受付中!!

食品衛生手帳
2020

巻末に便利な食品衛生ミニ知識を収載

〔収載項目〕

- ◆ 国民の生命と健康をあずかる **食品等事業者**
- ◆ 知っていますか **食中毒予防の3原則**
- ◆ 重要な **調理器具・容器の衛生**
- ◆ 基準化されている **施設・設備**
- ◆ 食中毒防止のキーポイントは **調理従事者**
- ◆ たくさんある **食中毒の種類**
- ◆ たいせつな **食品の表示**
- ◆ 営業施設の基準が **営業許可の条件**
- ◆ 自主管理と衛生教育に努める **食品衛生責任者**
- ◆ **食品等事業者の責務**
- ◆ 公益社団法人日本食品衛生協会の活動



こちらに名入れが
できます

〇〇〇食品衛生協会

新訂版 食品添加物の 使用基準便覧

第48版
〔令和元年6月6日改正分まで収載〕

公益社団法人日本食品衛生協会

新訂版 食品添加物の使用基準便覧 第48版

〔令和元年6月6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、このたび第48版を発刊しました。

- 体裁: A6判 338ページ
- 本体価格: 2,000円
(別途消費税がかかります)
- 発行: 2019年7月
- 送料: 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500円
(1か所に送付の場合)

9月号の内容

食と健康

食品衛生研究

月刊「食と健康」

特集1 あらためて知りたいサルモネラ食中毒
8～9月にピークを迎え、過去には死亡例があり、いまだに軽視できないサルモネラ食中毒。原因食品別の汚染状況とその対策、食中毒の予防方法などを解説。

特集2 業種別団体によるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための「手引書」について①

食品等事業者団体が作成したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書について、主な内容と特徴、作成するうえで工夫された点を紹介(本号と12月号に分けて掲載します)。

月刊「食品衛生研究」

◆ 食品安全文化 ◆ コーデックスにおける日本の貢献と今後の課題

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@jffa.or.jp

編集後記

早いもので2019年のカレンダーも残り4枚となりました。今月号では2020年版食品衛生手帳をご案内しております。種目によっては東京五輪の代表選手内定のニュースも耳にするようになり、いよいよ2020年を迎えるのだと実感します。(能澤)