



NPO法人食品安全ネットワーク便り 第172号

《略称：フーサンだより》

発行:NPO法人食品安全ネットワーク(Food Safety Network)

(2025年1月)

理事長:宮尾 宗央 編集担当:岡村 善裕、越須賀 麻実

ホームページ:<https://fsn7s.org> 会員ページパスワード:Fsan-7s23

事務局:〒542-0076 大阪市中央区難波5丁目1番60号 なんばスカイオ15F

イカリ消毒株式会社 TEL. 06-6636-2741 FAX. 06-6636-2720

変化に敏感になろう

NPO 法人食品安全ネットワーク
理事長 宮尾 宗央



新年あけましておめでとうございます。理事長の宮尾です。本年も、食品安全ネットワークをよろしくお願ひいたします。

昨年を振り返ると、水が原因となる食中毒の発生といったように、食中毒の発生形態が変化しているように感じました。また食品衛生行政も、4月より消費者庁が基準を作成し、厚生労働省が監視する形態に変わっただけでなく、行政の対応が変化してきています。

水が原因となる食中毒としては、8月に熊本県で川遊びしていた100人以上が嘔吐や下痢、

発熱などの症状で医療機関を受診する事件が起きました。熊本県によると、周辺の水や患者の便からノロウイルスが検出されたことから、ノロウイルスとの関連性が疑われるが原因の断定には至らなかった、とのことでした。また滝の上流にある施設の排水管理には問題がなかったことから、長期間雨が降らず川の流れが悪かったことにより感染症のリスクが高まったのではないかとされています。同様の水質悪化による問題は、一昨年の石川県の流しそうめん施設におけるカンピロバクター食中毒（豪雨被害後の水質悪化が遠因）、昨年の大分県の旅館におけるノロウイルス食中毒といった形で、近年頻発しています。食品工場において井水は消毒後使用しているので直接問題が発生するわけではありませんが、環境変化により、原水の水質が悪化し、それが最終製品へ悪影響を与える可能性があることを忘れてはなりません。

行政対応に関しては、3月に紅麹を原料とする機能性表示食品による健康被害の発生への対応が好例です。以前の機能性表示食品の規制に問題があったという点はさておき、5月には厚生労働省が「機能性表示食品制度等に關

する今後の対応」として、「健康被害の情報提供の義務化」、「機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置」として GMP の要件化を決め、8月には消費者庁が「機能性表示食品の届出等に関するマニュアル」を大幅改正し、と半年足らずの間に機能性表示食品制度の改正に対応しています。2024 年度より、食品衛生基準行政が厚生労働省から消費者庁へ移管されたばかり（食品衛生監視行政は従来通り厚生労働省所管）にもかかわらず、行政の素早い対応には驚かされました。

この紅麹事件に関しては、昨年 11 月開催の米虫塾で、米虫先生をモレーテー、食品安全ネットワークメンバー4名をパネラーとし、パネルディスカッションを行いました。食品安全ネットワークメンバーが、問題のあった食品事業者の事実検証委員会報告をもとに、行政・法令の立場、経営者の立場、食品・製薬の品質管理の立場から報告し、活発な議論が盛り上りました。立場が異なると、同じ報告内容に関して様々な考え方が出てくるものだと驚かされました。

米虫塾では、食品衛生を中心に、多彩な講演を行うと共に、講演会終了後、異業種交流の意味も込め、情報交換会を開催しております。変化が激しい昨今の状況下、自社内にとどまるのではなく、同業他社、異業種のメンバーと交流することで、世の中の変化に敏感になっていくことが、食品衛生にとって重要になってきます。

今年は、従来土曜日開催のみであった米虫塾も、一部平日（木曜日）開催にし、食品事業者が、若手従業員を参加させやすい環境を作りたいと考えています。またコロナ禍で中断していた海外研修を再開します。昨年スタートした「食品安全教育プログラム（初級編）」は、より充実したプログラムにアップグレードすると共に、「食品安全プログラム（中級編）」

を開催し、食品事業者の従業員教育の一助になりたいと考えております。これらの行事は当ネットワークの HP (<https://fsn7s.org>) に掲載すると共に、毎月メールマガジンを発行し、行事案内しております。まだメールマガジンに登録されていない会員は、fu3jim@mopera.net のメールアドレスによりご連絡ください。

特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク 新規会員ご紹介ください

当会は食品の安全・安心を目指し食品業界のみならず関連する製造機器、資材、衛生管理業など幅広い会員間の情報交換を目指し 1997 年に発足しました。

以後 HACCP の研究のみならず、ISO22000、FSSC 等の常に新しい情報を発信しております。また認証取得事例や食品事故事例の研究、会員の人材育成にも力を入れ各種コンサルタントの紹介なども行っております。とくに当会では各種の認証制度の基本となる食品衛生 7S(整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔)を推進しております。どうぞこの機会に会員の皆様のお知り合いに食品安全ネットワークにご入会いただくことをお勧めください。

活動の基本 食品衛生 7S 活動の推進

食品衛生 7S 活動を導入された会員企業様では従業員による改善活動が進み従業員の質の向上、クレームの減少、業務効率化による無駄の排除。それによる企業の利益向上など様々なお喜びの声が届いております。

事務局担当

イカリ消毒株式会社 大阪オフィス
大阪市中央区難波 5-1-60 なんばスカイオ 15 階
電話 06-6636-2741 FAX 06-6636-2720
鴻上 高

「食」の安全と「清潔」を考える セミナー受講レポート

SOCS マネジメントシステムズ株式会社様

日時：2024年9月28日（土）

会場：大阪産業創造館

株式会社バーテック
マーケティング部 部門長
中川 千彰



株式会社バーテック マーケティング部
中川千彰と申します。この度、9月28日に開催されました第128回 米虫塾での、SOCS マネジメントシステムズ会社様の「食」の安全と「清潔」を考えるセミナーを受講させていただきました。本講演に関する、学びと当社ビジネスへの活かす方についてレポートさせていただきます。

■気づき・学び

今回の米虫塾では、SOCS 様による食品製造現場における洗浄作業の重要性と具体的な手順について勉強させていただきました。ご説明によると「残渣」とはその場に存在すべきでないものであり、洗浄によって確実に除去されるべきものだという点が印象的でした。

残渣の定義が明確になることで、現場での清

掃作業の重要性が再認識され、除去すべき対象がはっきりします。そういう点においては、当社のブラシをより効率的に使うことができれば、更によくなると思います。

次に、洗浄に求められる効果についてお話をありました。洗浄は、食品を扱う環境条件を整えるために欠かせないものです。洗浄を行うことによって、直接的な効果として汚れや細菌の除去が挙げられますが、これに加えて、間接的な効果として設備の劣化防止や衛生基準の維持にも貢献することが期待されていることを知ることができました。



また、ブラシの使用方法についても学びがありました。清掃において、適切なブラッシング方法をスタッフに明確に指導することが大切であり、例えば「W を描くようにブラシを動かす」など、具体的な方法を提示することで、効果的な洗浄が可能になります。こうした具体的な指導は、現場での作業効率向上にも繋がると感じました。

さらに、清掃手順は各工程のポイントを整

理することで、現場スタッフが理解して清掃が効果をあげることができます。具体的には、残渣の除去、予備洗い、洗剤を使った洗浄、すぎ、効果測定、殺菌剤の使用、そして乾燥といった手順が明確に定められていることが、品質を保つためには不可欠であると感じました。

今回の講演から、「洗浄作業の基本とそれに求められる効果、さらに現場での具体的な指導方法について」深く学ぶことができ、大変有意義な時間となりました。



■自社のビジネスに活かす

米虫塾に参加して、自社のビジネスに取り入れたい内容が整理できました。特に印象に残ったのは、同じ洗浄殺菌に関わる企業として共通するところがあることを発見しました。

洗浄効果を定義する際の「時間」「物理力」「化学力」「温度」の配分を明確にし、それを円グラフで視覚的に表現するという点は当社でも導入したいと思いました。この手法が、うまく運用できれば、当社スタッフがお客様の従業員や現場スタッフにも分かりやすく説明でき、すぐに活用できそうです。

当社のビジネスモデルの基本は、人が実際に作業を行うため、手順の明確化を特に重要しています。清掃作業の手順を具体的に示すことで、清掃漏れを防ぐことができると考え、

手順書を通じて、ルールの定着を図ります。手順書には、現場スタッフや管理者それぞれの視点を取り入れた内容も必要です。当社の手順書に関して改善するために参考にしたいと思います。

また、食品製造環境を清潔にする洗浄殺菌は、重要な環境整備に直結しているという点に共感しました。ブラシを使った洗浄殺菌の意義を改めて理解し、食品安全に対する貢献や衛生的な仕組み作りの重要性を、当社の全社員に伝えていきたいと感じました。



NPO法人食品安全ネットワーク

メールマガジン登録のお願い

食品安全ネットワークでは毎月1回のメールマガジンを発信しています。

業界の情報や各種セミナーのご案内を発信しております。

また年4回発行のフーサン便りでは発送期間の関係で発信できない情報などもお送りしております。

お申し込みは簡単 fu3jim@mopera.net にメールマガジン登録希望と送信していただきますとメールアドレスを登録し、返信でその月のメールマガジンをお送りいたします。

第 62 回見学会、第 65 回企業サロン 受講レポート

日時：2024年9月12日（木）

会場：一般社団法人日本食品検査 関西事業所

株式会社フルックス

品質保証部 駒井 紗恵



はじめまして、食品安全ネットワークのみなさま。この度、「第 62 回見学会と第 65 回企業サロン」に参加させていただきました株式会社フルックス 品質保証部の駒井紗恵と申します。これからも何卒よろしくお願ひします。

さて、今回は一般社団法人日本食品検査（JFIC）関西事業所様を見学させていただきました。私自身、微生物検査業務を行っており、他社の業務を見ることができ、大変感謝しております。

一般社団法人日本食品検査関西事業所様は微生物試験・成分分析だけでなく、食品工場の衛生管理の支援や表示のチェック、セミナーの開催など幅広い事業活動をされております。 JFIC とは、一般社団法人 日本食品検査（Japan food international corporation）の略称 です。 JFIC は、“食の安全と安心を守る総合食品検査機関”として、試験・検査・品質管理を 3 本柱として、お客様の多様なニーズに対応しております。

・試験（Testing）＝性質・能力

輸入食品試験・栄養成分試験・添加物試

験・容器包装試験・毒性試験・微生物試験、農薬、動物用医療薬品残留試験・ペットフード、飼料試験・放射能試験
・検査(Inspection)
冷凍食品検査・工場・店舗の調査指導・管理システム構築の支援・輸入検査・セミナー、研修会の実施
・品質管理(Quality Assurance)
JFIC-QA(Quality Assurance system)・
ISO/IEC17025, 17043・第三者の試験による確認

全 5 階におよぶ検査室のツアーを開催していただきました。各階の主な内容は（1F）放射能検査室、検体受入室、事務所、（2F）栄養成分、異物検査、（3F）添加物検査、ガスクロマトグラフィー配置、（4F）LC/MS、理化学室、（5F）細菌検査室になります。各フロアについてご紹介いたします。



1F フロア：放射能検査室はその名称からも想像できるように、放射能の測定評価を行う重要な部屋です。特に福島原子力発電所の事故の時には 24 時間体制で稼働しており、放

射能に関する検査を継続的に行っていました。検出器に検体を入れて感知された放射能エネルギーの情報は、波高分析装置に送られてその結果を一分単位で記録する必要がある為、作業者には非常に集中力と気力を要し、非常に繊細な作業だと言えます。福島原子力発電所の一件からしばらく経った現在では日本全国の企業から依頼を受けて主に海外に向けての商品に対しての検査の需要が多いです。他にも一階では荷物の受け入れも行っていると伺ったので、普段どの様に各フロアに荷物を分配しているのかを実際に見学してみたいなと思いました。

2F フロア：栄養成分室では、主に企業からの依頼を受けて商品に表示されている栄養成分が実際の中身と一致しているかどうかを検査しています。この検査によって商品を手に取った人に正確な情報を提供することができます。

前々から食品の状況や季節で栄養成分が若干変化するので疑問に思っていました。そこで質問すると±20%が許容範囲という事を学びました。これは食品の製造過程や原料の違いによる変化を考慮したものだそうです。確かに旬や大きさや産地でも味が変わることが多いので変動があるのにはすごく納得することができました。

食品に関する仕事に従事していてクレーム対応というものはどうしても付きものになってしまいます。機械を操作して判定をすることは誰にでもできますが、異物に関しての判断については長年の経験が最も重要であるというお話しが印象的でした。これは現代では機械にたよりがちになっていますが、熟練した人間の感覚や判断力こそ重要だということです。

3F フロア：ガスクロマトグラフィーは分析方法の一種で気体や液体をカラムと呼ばれる管に通して、内部にある充填材（固定相）との相互作用によって混合物を分離します。その後、検知器にて分離した成分の検出・測定を行います。主に気体、液体の試料測定に適しています。部屋の内部では複数のガス管が配置されている様子が非常に印象的でした。これらの配管はガスクロマトグラフィーの操作に必要なガスを供給するためのものです。しかし、配管が多数あることで部屋のレイアウトがある程度定まると想像出来るので、机などの位置変更が難しいだろうなと感じました。

4F フロア：理化学室では毒性のある揮発溶剤の取り扱いが行われており、安全な環境を維持するための工夫を施されています。具体的には揮発溶剤を屋上に設置された中和処理機に送るために部屋の空気バランスの管理を徹底しているそうです。廊下の空気が部屋に流れていなかった事が印象的でした。これは供給と排気のバランスが適切に行われている証拠だという事が言えます。これによって作業者の安全が確保されて、安全に作業を行うことができる作業環境が整えられていました。検査ではピーナッツの分析の際、ピーナッツの殻を一つ一つ剥いて、中身だけ集めて検査されている点は驚きました。その他にも小袋の商品は一つ一つ中身を開封していくそうです。非常にこれも労力のいる作業だと思い印象に残りました。

当該フロアには、分析機器の LC/MS が設置されておりました。LC/MS とは、高速液体クロマトグラフ法（HPLC）の一種に分類され、液体中の成分を固定相と移動相の相互作用の差を用いて分離し、質量検出器で検出

する手法です。さらに質量検出器を連結し、特定の質量のみをフラグメント化させて検出する手法です。例えですが私の検査している部屋では水のイオン交換器にシステムが似ていると教えていただき、その仕組みについての理解がより深まりました。聞きなれない言葉でしたが、身近にあるもので例えるとイメージしやすいです。

5F フロア：細菌検査室全体が HEPA フィルターを通して常に綺麗な空気が流れている状態にする事によって、クリーンベンチと同じ無菌状態を保っているそうです。これをクリーンルームと言います。クリーンルームの定義は、『空气中における浮遊微小粒子、浮遊微生物が限定された清浄度レベル以下に管理され、その空間に供給される材料、薬品、水やその他についても不純物、ゴミを取り除いてゴミを持ち込まないようにしようとする空間』のことです。その為、見学させていただいた検査室では部屋にある台の上で作業をされていました。また、サンプリングから洗浄まで順番に違う部屋になっており、一貫性があることも印象的でした。ここでは異物が堆積しないよう、掃除がしやすい構造にし、ゴミが溜まらないよう環境を整えることも大切だと教えていただきました。私は微生物検査をクリーンベンチで行っていますがクリーンベンチ内も同じく余計なものを入れ込まないように常に清潔にする必要があるなと思いました。

私自身、検査業務に従事してから一年にも満たない初心者ですが、この見学会を通して安全で安心な食事を提供するためには検査業務は必要不可欠なものであると感じました。

国内外の食品のみならず、ペットフードや

缶詰の缶の検査も行われている点に驚きました。このことは私達が日常に接する多くの食品やそれに関するものが検査の対象になっているという事です。今回の見学会に参加する事で自分の中に沢山の情報を取り入れることができたため、今までの視野が広がり今後の業務に誇りを持って取り組む意欲が湧いてきました。また、検査分野についての諸先輩方がちょっとした雑談をしてくださる機会も多いのでコミュニケーションの場になったり、普段から疑問に感じていたものを聞く事が出来たりと、孤立化しがちな業務なだけにこういった機会は沢山の意見を取り入れる為にも大変重要だと思いました。今回の見学会では非常に貴重な経験となり、私の興味を深めることができました。こうした機会に積極的に参加し、自分の知識として会社に貢献していきたいと考えております。まだまだ分からぬことも多く一人前だといえないかも知れませんがいつかは自分が見学会を案内する側になりたいです。今後も食品安全についての知識の確保に努めながら更なるスキル向上を目指していきたいです。



第1回食品安全教育プログラム

第2講座（第5回）食品安全基礎講座 レポート

日時：2024年10月16日（水）
会場：大阪産業創造館

NPO 法人食品安全ネットワーク理事
金山 民生



食品安全ネットワークの皆様、こんにちは。当会ではこれまで年間4回の講習と、食品衛生7S実践事例発表会を行っておりました。この活動をする中で「新入社員や人事異動者など、これから食品安全を実践する方を対象とする教育の場が欲しい」というニーズのもと、今年度より定例の講習などを再編成し、2回の講座と見学会、食品衛生7S基礎講座の4つを一まとめにした「食品安全教育プログラム（初級編）」を企画し絶賛実施中です。

そこで、今回は「食品安全教育プログラム」の第2講座目、また当会での実施実績といえば第5回目となる「食品安全基礎講座」を2024年10月16日に行いました。今回はその内容のご報告をさせて頂きます。

【第一講義：食中毒について】

第一講義は、当会会員の津田様に担当していただきました。はじめに食中毒の定義についての解説がありました。いわゆる腹痛や発熱などの症状が食べ物を食べることによって

発症する現象であること、また、原因となる病原微生物やウイルスは日常の環境に存在していることについて解説されました。また、最近の食中毒事故の傾向についての紹介があり、最も件数が多いのはアニサキスを中心とした寄生虫であり、次に細菌、ウイルスの順となっていることの紹介がありました。

次に食中毒の主な原因である「細菌」と「ノロウイルス」についての各論を解説されました。細菌では「感染型」と「毒素型」に分け、発症にいたるメカニズムや各細菌の特徴や管理手段などについて、実際の事例を取り上げながら詳しい内容のお話がありました。原則として食中毒予防三原則である「付けない」「増やさない」「やっつける」で対応するのは共通ですが、後者の「毒素型」は菌体自体が死滅しても毒素が残ってしまうため、危険温度帯（60～10°C）を避けて温度管理を行うことの重要性を説かれていました。



この度の講座では、より実践を意識した内容となるよう、講習中にグループディスカッションをしていただくようにしました。この講義では、食中毒を防ぐために、各受講者が所属している企業において、どのような取り

組みを行っているか、意見交換をしていただきました。製菓、食肉加工、カット野菜と様々な業種からの参加であるため、それぞれの取り組みの違いが確認でき、受講者の方々も刺激を受けられたようでした。

【第二講義：異物混入について】

第二講義は当会の奥田理事に担当していました。異物混入の原因と対策についての内容でした。先ずは異物に関する法令・基準についての解説です。改めて食品における異物とはどのような定義になっているのか、を日本食品衛生協会から発行されている食品衛生監視員向けのテキスト「食品衛生検査指針」から紹介されました。そこでは、異物とは「人に悪影響を及ぼしうる（中略）有形外来物を対象とする」となっています。つまり HACCP で取り扱うハザードと同じく毛髪や小さな紙きれは対象としていることを理解して頂きました。ただし、我が国においては、この定義に当たらないものもクレームとして消費者から申し出を受けるため、結局は「異物」の定義に当たらないものも管理しなければならないのが現状であることを改めて受講者の皆様には理解いただけたと思います。

そして異物の種類を、食品工場が日ごろ困っている代表類として「毛髪」「昆虫類」「金属」「プラスチック、フィルム、化学薬品」に分類し、それぞれの発生原因、防除策を実際の事故事例を交えながら解説されました。

「毛髪」においては正しい作業着や帽子の着用、ルール通りの粘着ローラー掛けと基本的なルールを守る（躰）の重要性を説かれました。「昆虫」についてはドアの開放厳禁ルールの徹底、エアカーテンなどによる遮断、昆虫類が好む波長の光源を管理、および清掃による食品残さの除去などが対策として解説されました。また、対象となる昆虫類の特性を理解した対策も紹介され、例えば小麦粉など

に内部発生するタバコシバンムシではライフサイクルを回すのに 1mm 以上の粉だまりがなければならぬため、それを意識した清掃ルールの構築が重要であることを話されました。「金属」については、劣化が起りやすい箇所のリストアップと確認ルールの策定、メンテナンス計画の作成と実施など、予防的観点での保守管理が重要であることが説明されました。また、ホッチキス留めをした書類など、本来ち込んではいけないものを明確にし、それを守る「躰」についての重要性も解説されました。「プラスチック、フィルム、化学薬品」については、発生原因となる状態や箇所を突き止めて、異物とならないように先手の対策を行う事についてお話しされました。例えばフィルム包装された原材料を開封する際、ハサミを使って行うことが多いですが、必ずよく切れるものを使い、切断面がギザギザしないようにすることなどの紹介があり、受講者からも「ぜひ当社でも明日から採用したい」との声が上がっていました。また、化学薬品の混入については、保管容器を徹底して識別管理（整頓）を行うことの重要性が事故事例を踏まえながら解説されました。ある事故事例として、握り寿司詰め合せを製造する際、消毒用アルコールボトルを誤って漂白剤が入っていたボトルを使い噴霧してしまったことで回収となりました。その対策としては「アルコール」や「漂白剤」などの表示による識別や、製造中に使用しない漂白剤は食品と隔離保管する、などの対策が望まれることを解説されました。

また、この第 2 講義でも「毛髪」「昆虫類」「金属」「プラスチック、フィルム、化学薬品」のそれぞれの異物種において、どのような防除策が考えられるか、また実際に自社ではどのようにしているかのグループディスカッションが行われました。そこでは自社で採用されていない方法などの情報共有ができ

「明日からウチでも実践するよう部署内で話をしてみます」というお声も聞くことができました。

【第三講義：アレルゲンについて】

この講義も奥田理事に担当して頂きました。まずは食物アレルギーと食中毒において、発症作用の違いについて解説がありました。前者は免疫反応が起こる人だけが被害に会い、後者は免疫に関係なく、喫食した人のほぼ全ての人が発症することを理解していました。また、昨年3月より原材料表示として必ず記載が義務付けられる特定原材料として「くるみ」が追加されたことも紹介され、この分野においては改正がよく行われるので注視すべきことも話されていました。次にアレルゲンをどのように管理すればいいのかについての解説がありました。そこでは、まずは使用原材料にどのようなアレルゲンが含まれるのかについて確認をすること、次に原材料変更時にも情報を共有し確実に正しい情報を得ることが重要との話がありました。そして、製造施設内においては整理、整頓、清掃、躰をはじめとする「食品衛生7S」の活用がポイントとなることを話されました。定置管理、取り扱いルールの厳守、作業者による交差接触の予防など、すべてが食品衛生7Sの活動につながることを改めて受講者の皆様においては知っていただけたようです。そして、この講義でもグループディスカッシ

ョンとして、どうすればアレルゲン管理ができるか具体策について意見交換をしていただきました。ここでも異業種間で異なる考え方やアイデアが飛び交い、有意義な時間となりました。

以上、この度の内容をご報告させて頂きましたが、次回は2025年1月15日、愛知県の「株式会社フルックス東海工場様」にて見学会を行い、具体的な食品安全の取り組みについて学習していただく予定をしております。原則、事前に本プログラムへお申し込みいただいた方が対象となっていますが、まだ間に合います！これからのお申込みでは、この見学会からの直接参加とはなりますが、過去の講座（第1講座の「食品衛生7S基礎講座」、および今回の「食品安全基礎講座」）をアーカイブ視聴することができます。社員教育で活用したい！という方は、当会のホームページのメイン画面「第1回食品安全教育プログラム」から入室し、ぜひご応募ください。



元気なうちにやっておくべき老後とその後の対策

特定非営利活動法人食品安全ネットワーク 理事兼事務局次長
森田行政書士事務所 代表 森田 真



皆様こんにちは、平素は当法人の活動にご理解とご協力を賜りありがとうございます。

さて今回は【老後】についてご説明したいと思います。

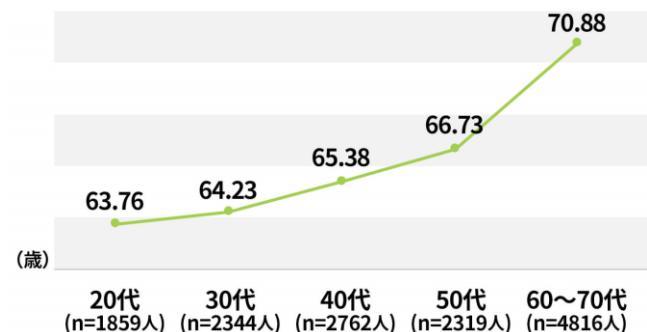
終活をはじめようと考える方の多くが想定する【老後】とはいつのことでしょうか？

メットライフ生命が 2019 年に調査したアンケート結果では 65 歳又は 70 歳の回答が多く、平均でも男女とも 67 歳くらいからを老後と考えているようです。

(参考：メットライフ生命「老後を変える全国 47 都道府県大調査 2019 年版、発表」
https://www.metlife.co.jp/changerougo/about/cr_survey/2019_01/)

Q.あなたは、何歳から「老後」だと思いますか。

全体:67.08歳 男性:67.00歳 女性:67.15歳



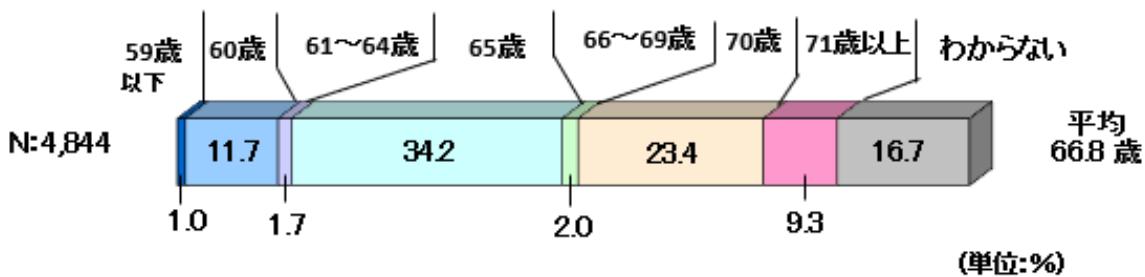
また公益財団法人生命保険文化センターの調査によると経済的な側面から公的年金や退職金以外に準備した資金を生活費として使いはじめる年齢を老後生活の開始時期とする見方もあり預貯金などの老後資金を使いはじめると考えている年齢は平均 66.8 歳だそうです。

(参考：公益財団法人生命保険文化センター 「「老後」とはいつから？」)

(図 1：老後資金の仕様開始年齢 [生命保険文化センター「生活保障に関する調査」／2022（令和 4）年度]

<https://www.jili.or.jp/lifeplan/lifesecurity/1168.html>

これらをみると 65 歳～70 歳で一般的に【老後】が開始されるかと思います。



健康保険では 65 歳以上 75 歳未満の高齢者を「前期高齢者」といい、75 歳以上を「後期高齢者」といって特に後期高齢者になるとそれまで国民健康保険、健康保険組合の保険、共済保険などに加入していた人全てを自動的に後期高齢者医療保険に加入することになります。

公的な制度名として 65 歳以上を高齢者と捉えています。ただ、65 歳からが高齢者であったかというとそうではなく、老齢年金の受給開始が 65 歳になったからで以前は 60 歳から老齢年金を受給しており、多くの企業の退職年齢がそれに伴い 60 歳から 65 歳になったことは法制度として高齢者を形作っているようにも思います。

私は老後と一括りにして老後の対策を行うと実際に老後を過ごす際と差異が出るかと考え、老後を更に細分化していくつかのステージ(局面)に分類した方が老後の生活やその後の対策を行うのに有用だと思います。

老後第 1 ステージは、会社を完全退職した 65 歳～70 歳前後まで。第 2 ステージは 70 歳～80 歳前後まで。第 3 ステージは 80 歳以上とします。

老後第 1 ステージではまだ会社を退職して間もない為、社会との接点が数多くあり、体も元気であることから比較的活動の範囲が広いかと思います。昨今の晩婚化に伴い定年退職した 65 歳頃でも子どもがまだ学生又は 20 代であることも珍しくなくなりました。その為、年金や預貯金を全て夫婦で使えるというわけではなく、色々な出費も重なる時期かと思います。とはいって、この時期は特に退職金が出た人などは金銭面で不安を抱える方は少ないので、年金が少なく退職金がない人もアルバイトをすることもできるので第 2 ステージや第 3 ステージの方に比べて老後の生活に対して対策をする必要性は低いかと思います。

第 1 ステージの人が行うべきは自分が元気で意識もしっかりとしているこの期間に遺言書を作成していない場合は遺言書を作成して、不要なものなどは処分するなど生前整理を行える最後のタイミングになるかと思います。

第 1 回目にもお伝えしましたが、元気であるときにこそ遺言書を作成する最良のタイミングです。

問題は老後の第 2 ステージや第 3 ステージの方で、生活費が心もとないとしても体力的にもアルバイトするのが難しくなり、採用されるかについても 60 歳に比べて格段に難易度が上がります。さらに 75 歳になると前述のとおり、医療保険制度が変わるので注意が必要です。

オーナー社長などではない場合では、第 2 ステージでお仕事は完全にリタイアすることになり、病気や認知症などになる確率も上がってきます。

特に外部の人と話をする機会が減ることで認知症が進行することも考えられます。

私は老後の対策として一番考えないといけないのはこの第 2 ステージだと思っています。

仮に病気になったときに入院できるか治療費を払うことができるか、認知症になって自分のことができなくなったときに家族を頼るのかもしくは施設に入所するのか、などを具体的に考える必要があります。

第 3 ステージでは第 2 ステージからさらに心身の状態が悪化することが想定されます。

このステージでは配偶者が亡くなつて、子どもも独立して家庭を持って、気が付けば独居生活になっていることもあります。

その様なときにどうするかについては第 2 回でお伝えしたように家族代行サービスを利用するか施設に入所して後見人に手続きをしてもらうか、などを想定していくことが必要になります。

65 歳のときの課題が事前に準備していたことでクリアできたとしても、75 歳のときの課題は同じものでクリアできるとは限りません。

自分の年齢が上がるということは自分の周りの配偶者や家族の年齢も上がり、その家族にも年齢によるステージが変わることで課題も変わってきます。

例えば 70 歳のときに子どもの助けを受けて生活することが出来ていたとしても 72 歳のとき孫が生まれて子どもも育児によって親のお世話をすることが出来なくなることが現実問題としてあるかと思います。

老後をしっかりとイメージして対策を立てていくことが大事になります。

NPO 法人 食品安全ネットワーク 第18回
「食品衛生7S実践事例発表会」のお知らせ

1. 日時 2025年2月19日(水)午前10時30分より(受付10時00分より)

2. 場所 大阪産業創造館
大阪市中央区本町1-4-5
TEL (06) 6264-9887 (詳細は14ページをご覧ください)

3. スケジュール

	時間	内容
挨拶	10:30~10:40	NPO 法人 食品安全ネットワーク 理事長 宮尾 宗央
第1部	10:40~12:00	基調講演会 テーマ及び講師:調整中 決まり次第ホームページでお知らせします
	12:00~13:00	休憩
第2部	13:00~16:30	第18回食品衛生7S実践事例発表会
第3部	16:40~17:00	講評と表彰 NPO 法人 食品安全ネットワーク 理事長 宮尾 宗央
第4部	17:10~18:40	情報交換会(懇親会)

※Web会議ソフトウェアは、Zoomを使用します。

4. 定員(定員になりしだい締め切らせていただきます) :

会場:50名、Web:30名

5. 発表会参加費 :

①お一人様 5,000円(同一企業からの二人目からは、お一人様 3,000円)

一般参加(非会員):8,000円(同一企業からの二人目からは、お一人様 3,000円)

発表企業様:発表者は無料(二人目からは、お一人様 3,000円)

②Web参加:お一人様 3,500円(事前のお振込みとなります)

お振込みの確認後、招待 URL をメールにてご連絡します。

※当法人は免税事業者のため、インボイス登録はしておりません。

6. 情報交換会:お一人様 3,000円(発表者は無料です)

7. お申込み

・発表されます方は、別紙の実施要領をご確認の上、事務局までお申し込みください。

・参加されます方は、2025年2月7日(金)までに14ページの申込み用紙に記入の上、事務局までFAXで申し込んで下さい。

・フーサンのホームページからもお申込みできます。

「第18回食品衛生7S実践事例発表会」 会場案内



～最寄りの駅より会場へ～

- 地下鉄堺筋線、堺筋本町駅
12番出口より約5分
 - 地下鉄中央線、堺筋本町駅
2番出口より約5分

大阪市中央区本町1-4-5
TEL(06)6264-9887

申込み先：NPO 法人 食品安全ネットワーク 担当 鴻上 高（イカリ消毒株式会社 内）

FAX:06-6636-2720 (TEL:06-6636-2741)

第18回食品衛生7S実践事例発表会：2025年2月19日（水）

会社名			
参加方法	会場 ・ Web (いずれかに○をつけてください)		
参加者氏名	① 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	② 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	
	③ 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	④ 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	
住所	〒		
TEL・FAX	TEL:	緊急連絡先 (Web 参加の方のみ)	
	FAX:		
E-Mail			
Web 参加希望の方のお振込先	銀行名:三井住友銀行 京都支店(店番 496) 口座:普通 口座番号 9479644 名義:特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク <u>※振り込み期限:2025年2月12(水)</u> ※振込み手数料は、お振込み者様にてご負担下さい。 ※登録している会員名でお振込み下さい。 ※Web 参加の場合の領収書は振込みのご利用明細に替えさせていただきます。		
<u>※現地で参加される方は、会場でお支払い下さい。</u>			

第130回 食品の安全・安心講座（米虫塾）のご案内

日時：2025年1月25日（土）13：00～17：00（受付12:30より）

参加費用（資料代含む） 食品安全ネットワーク会員及び紹介5, 000円

一般の方 8, 000円

第一講演：

13：10～14：10 大阪市立大学 米虫節夫
米虫塾130回の軌跡（仮）

第二講演：

14：20～15：20 （株）グローバル・クリーン 稲田 倫子
ジェンダーギャップ指数15年連続世界一位のアイスランドの
取り組みに学ぶDEI

第三講演：

15：30～16：30 （株）アカネサス 津田 桂男
公的補助金のうまい取り方（仮）

会場：大阪府立労働センター（エルおおさか） 7階701（大阪メトロ北浜駅 東へ500m）

大阪市中央区北浜東3-14、電話：06-6942-0001

終了後に近くの居酒屋さんにて情報交換会を行います。講演、情報交換会の両方についてご連絡をお願いいたします。情報交換会参加費：別途約3, 000円～3, 500円程度。

所属名	ご芳名	情報交換会 ○	
		出	欠
		出	欠

お申し込み先：NPO法人食品安全ネットワーク事務局担当
イカリ消毒株式会社 大阪オフィス 大阪市中央区難波5-1-60 なんば駅付近
TEL 06-6636-2741 FAX 06-6636-2720
担当 鴻上 高 Fu3jim@mopera.net 又は t-kogami@ikari.co.jp

お申し込みはホームページ (<https://fsn7s.org>) からも受けております。



食品の安全・安心講座 WEB 参加ご希望の方

WEB 参加申込書

米虫塾のWEB 参加および価格はNPO法人食品安全ネットワーク会員または会員に紹介された方に限らせていただきます。

※遠方の為参加したくても参加できない会員様大歓迎。

WEB 参加会員様特別価格

3, 500円

所属名(会社名)	ご芳名	メールアドレス
		当日つながる電話番号(携帯など)

銀行名：GMOあおぞらネット銀行 法人第二営業部（102）

口座：普通 1429228

名義：特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク

※お振り込み期限：2025年1月21日（火）

※手数料はお申込者様にてご負担お願いします。

※登録している会員名でお振り込みお願いいたします。

※当法人はインボイス登録はしておりません。免税事業者の為、消費税を上乗せせずお振込ください。

※WEB 参加の場合の領収書は振り込みのご利用明細にてかえさせていただきます。