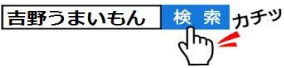


平成27年度 食中毒予防講習会について

平成27年7月23日(木)13時30分～15時30分、大淀町文化会館にて、『食中毒予防講習会並びに指導員研修会』を執り行いました。主な内容については下記の通りです。

なお、毎年台風などによる急な日程などの変更につきましては、吉野うまいもんホームページに掲載いたします。

また電話でのお問い合わせは保健所衛生課
(0747-64-8131)でも受付していた 

だいています。 ※吉野食協だよりは、
ホームページ「吉野うまいもん」でもご覧いただけます。

あたらしい食品表示制度 ここが変わる!

食品表示法が平成27年4月1日に施工されました。
加工食品と添加物は5年間、生鮮食品は1年6ヶ月の間、以前の
制度に基づく表示を認める猶予期間が設けられます。

～主な変更点の紹介～

▶アレルギー表示が変わります。

○原則として、**個別表記**になります。

原材料名の例: パーム油(大豆を含む)、全粉乳小麦粉、ショート
ニング(牛肉を含む)、卵

○**特定加工食品及び拡大表記が廃止**されます。

特定加工食品の例: マヨネーズ(卵の特定加工食品)
パン(小麦の特定加工食品)
新制度では、これらの食品についても、アレルギー表示がされる
ようになります。

○一括表示をする場合は、別途様式内に、**使用された全てのアレ
ルゲン**がまとめて表示されます。

原材料名の例: パーム油、全粉乳、・・・(一部に小麦・卵・牛肉・大
豆を含む)

▶**加工食品の栄養成分表示が義務化**されます。

○容器包装に入れられた加工食品には、**熱量、たんぱく質、脂質、
炭水化物、ナトリウム**の5成分が表示されるようになります。

○ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「**食塩相当量**」
で表示されます。

○以下のものには、栄養成分の表示の省略が認められています。

- ①表示可能面積が小さいもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ④極めて短期間で原材料が変更されるもの
- ⑤小規模事業者が販売するもの

▶**新たな機能性表示制度が創設**されました。

○機能性表示食品は、消費者庁長官に届け出た安全性や機能性
に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において表
示を行うものです。トクホ(特定保健用食品)とは異なり、消費者
庁長官の個別の許可を受けたものではありません。(科学的根拠
は消費者庁のウェブサイト公開されます。)

○機能性表示食品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたもので
はなく、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画し
ているものを含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではあ
りません。

お問い合わせ先

消費者庁食品表示企画課
東京都千代田区永田町2-11-1 山王パークタワー
03-3507-8800(大代表)
<http://www.caa.go.jp/foods/> 

奈良県食品衛生施行条例一部改正

平成27年4月1日から、「公衆衛生上構すべき措置の基準(管理運
営基準)」が改正されました。

改正内容

1) **危害分析・重要管理点方式(HACCP)を用いて衛生管理を行う場合
の管理運営基準(HACCP導入基準)を新設。**

HACCP導入基準と従来型の基準のいずれも満たさない場合は条例
違反となり、行政処分の対象となります。

2) **健康被害を否定できない情報の保健所への報告規定を追加。**健康
被害の拡大防止のため、食品等事業者は速やかに保健所に報告、保
健所の適切な助言、指導の下で迅速かつ効果的に原因究明を行いま
しょう。

H A C C Pとは・・・N A S A が考案した食品衛生管理システ
ムで、食品規格(C O D E X) 委員会から発表され、各国にその
採用を推奨している国際的に認められた手法。欧米を始め、国際基
準として輸出用件として貿易上必須になりつつあります。

(Hazard Analysis /Critical Control Point)

従来方式=最終製品の抜き取り検査等により安全を担保

H A C C P方式=製造工程中の重要肯定を連続的に監視し、最終製
品の安全性を担保

○HACCP導入など人材育成のための講習会を随時開催。詳しくは日
本食品衛生協会ホームページに紹介。

(shokuei 検索)

真空パック詰め食品について

○レトルト類似の真空パック商品に注意

○ボツリヌス菌対策の120℃で4分間の殺菌したものがレトルト食
品

○ボツリヌス菌が生息しない、酸性の強いもの(ph4. 6以下)で乾燥
しているもの(水分活性0. 94以下)は120℃で4分の殺菌は不要
(カビなどの対策のため殺菌は必要)

菌は土壌・水に広く分布し、密封状態でも増殖します。

物が二重に見えたり、手足に力が入りにくくなるなど神経障害が出現

し、放置すると呼吸困難など短時間で命にかかわる場合があります。

ただちに治療が必要ですので、すぐに医療機関を受診してください。

生食用豚肉に係る規格基準等改正について

平成27年6月12日より施行で豚の食肉(内臓を含む)を生食用とし
て販売・提供を禁止されました。

○販売・提供時に、加熱用であること、中心部まで十分に過熱して食
べること、生では食べられないことを提示等により情報提供。

○中心部の温度を**75℃以上で1分間以上**加熱殺菌。

葛城と桜井が統合して中和保健所になりました

平成27年2月16日より葛城保健所と桜井保健所が統合して
中和保健所になりました。食協事務局は中和保健所内に、そ
れぞれ設置されています。

中和保健所 住所: 〒634-8507 橿原市常磐町605-5
電話: 0744-48-3031(食品衛生係)

第25号

発行 平成27年8月1日

吉野食協だより

編集 奈良県吉野食品衛生協会(下市町新住15-3)
電話・Fax 0747-64-8370
E-mail yoshino@nara-shokkyo.jp
HP <http://www.yoshino-umaimon.com/>
吉野うまいもん 検索



吉野食品衛生協会長 米田 治兵衛



吉野保健所長 柳生 善彦

会員の皆様方には、平素当協会の活動にご理解とご
協力をいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、最近は消費者の食の安全・安心に対する関心
が高まっており、私達食品事業に携わる者は、日頃か
らの衛生知識の向上、施設の清潔、正しい手洗いに努
め、安全・安心な食を提供しなければなりません。本年
も食中毒予防、みんなで守ろう三原則「つけない」「増
やさない」「やっつける」をチャッチフレーズに 8 月 1 日
より食品衛生月間が始まります。当協会も『吉野路は食
中毒0地帯』を続けられますよう、皆様方のご協力をお
願い申し上げます。

また、7月23日の食中毒予防講習会におきましても、
日食協が進めております、食の安全・安心・五つ星事業
について説明がありました。五つ星事業とは「従業員の
健康管理実施店」「食品衛生管理記録実施店」「食品衛
生講習会受講店」「衛生害虫等の駆除対策実施店」「食
品賠償責任保険加入店」であります。この事業に参加
され、五つ星を獲得され、シールを貼付したプレートを
店頭に掲示することにより、食品衛生を実施する店舗と
して消費者にアピールでき、事業の繁栄に寄与すると
思われますので、ぜひ参加下さいますようお願い申し
上げます。

平素は食品衛生行政にご理解とご協力を賜り厚く御
礼申し上げます。皆様方には長年にわたり食中毒や
食品苦情対策に取組みいただき、また、近年の健康
志向や安全安心ニーズの高まりに積極的に対応い
ただき感謝申し上げます。

さて、去る4月1日には食品表示法が施工され、食
品の製造・加工業者の皆様方におかれましては経過
措置期間内に現行表示の点検改訂をお願いする事と
なります。食品関係事業者の皆様方へは、たび重なる
制度改正へのご対応をお願いし恐縮ではございま
すが、よろしくお願いします。

最後になりますが、協会員の皆様方におかれまし
ては、協会の組織活動を充実され、会長様を中心
にますますのご発展を祈念申し上げ、ご挨拶とさせて
いただきます。

吉野食協の電話番号が変更になっています。

変更前) 0747-64-8270→

変更後) Tel・Fax 0747-64-8370

(保健所にはつながりません)

緊急連絡先、または保健所衛生課にご用の方は
0747-64-8131 までお願いいたします

