

MFC だより

第8号 2011年1月27日

消費者庁を活用しよう!

今回は現状の食品表示行政の実際をご紹介します。平成21年9月1日に消費者庁が設置され、この消費者庁が食品表示に関する以下のような法律を所管するようになりました。

(表)【消費者庁における食品関係所管法律】

食品表示課	表示関係の内、JAS法、食品衛生法、健康増進法
表示対策課	表示関係の内、景品表示法(公正競争規約含む)

これまでは作成した食品表示が法令を遵守(コンプライアンス)したものであるかどうかを確認しようと思えば、少なくとも地域の保健所と農林水産省関係の組織(地方農政局、農政事務所、(独)農林水産消費安全技術センター)の両者に問い合わせなければなりません。しかし上記の表のように、消費者庁の発足により、JAS法、食品衛生法また栄養成分表示(健康増進法)に関する問い合わせを一括してできるので、非常に効率的になっています。また、公正競争規約に係る食品を製造されているメーカーにあっては、課は違いますが景表法の担当部署である表示対策課に繋いでもらえるので、問い合わせする側の大きなメリットになりつつあります。

弊社、マトハヤ・フーズコンタクト株式会社とは

農林水産消費安全技術センター(現農林水産消費安全技術センター)主任調査官として培った技術とノウハウを基に、食品に携わる皆様を、安心につなげるサポートをいたします。

<p>安全・品質管理のシステム構築のための7つのお手伝いをさせていただきます!</p> <ol style="list-style-type: none"> 商品設計・開発手順確立のお手伝い 商品仕様書作成のお手伝い 製造委託先・原料納入先及び商品購入先企業様の点検のお手伝い 従業員様の教育・訓練マニュアルの策定及びその実施のお手伝い 適正(コンプライアンス)表示作成のお手伝い 食品危機管理対応マニュアル作成のお手伝い 食品安全管理システム (食品衛生7S、HACCP手法、ISO22000、FSSC22000)導入のお手伝い <p>更に、詳しく知りたい方は弊社ホームページをご覧になるか、メール又はFAXでお問い合わせ下さい。</p>	<p>加工食品原料 お知らせシステム </p> <p>商品に使用した材料の原産地やカロリーなど様々な情報が携帯でチェック出来る!</p>
	<p>多目的WEB-携帯 データベース </p> <p>生活に密着したモバイルサービスの開発・提供致します! (以上、PAT-i-Labo社と共同)</p>

社長の的早でございます。昨年から注目を浴びて来ている「FSSC22000」という食品安全管理システムについて、具体的に少しずつご紹介させていただきます。

- 食品安全システム認証規格である「FSSC22000」は、食品安全マネジメントシステム規格である **ISO22000:2005 と PAS220:2008を統合したものをベースとした、食品製造業者のための最新の認証スキーム**です。
- FSSC22000のスキームは、CIAA(EU食品・飲料産業連合)の支援を受け、FFSC(Foundation for Food Safety Certification)が開発・運営をしており、GFSI(Global Food Safety Initiative)によって2010年5月27日に承認を受けています。

食品企業様向け食品安全リーダー養成講座

内 容 : 【食品安全リーダー養成講座】

どんな素晴らしい食品安全システムを導入しても、それを動かすのは「人」です。この「人」をいかに育成して行くかが、食品企業としての発展の鍵を握ることになります。では、組織内のどの「人」をどの様に育成していくかが問題になります。弊社では 新入社員の衛生管理教育、 通常の一般職員の衛生管理教育、 企業の中核となる「リーダー」の養成のための衛生管理教育を実施していますが、特に「いかに優秀なリーダーを養成できるか」が、食品事故防止のための大きな要素となります。下記の日程で食品衛生管理についてのリーダー養成セミナーを開催いたしますので、ご希望の方は奮ってご参加いただければ幸いです。

対 象 者 : 食品産業に携わる（生産者、加工業者等事業者）方、その他興味のある方

場 所 : 岡山リサーチパークインキュベーションセンター 2F 交流サロン

【会場へのアクセス】 <http://www.oric.ne.jp/oric/access.html>

受講費用 : 1講座 1名 3,000円（当日、受付で頂戴致します。）

主 催 : 株式会社パティ - ラボ

共 催 : マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

申 込 先 : info@pat-i-labo.com

株式会社パティ - ラボ

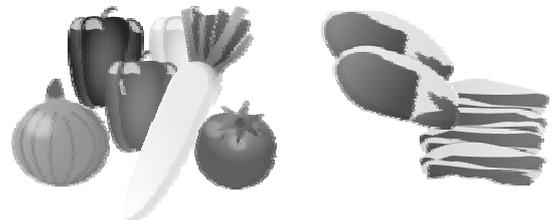
〒701-1221 岡山市北区芳賀 5303

岡山リサーチパークインキュベーションセンター 320 号室

<http://www.pat-i-labo.com/>

TEL : 086-286-9590 FAX : 086-286-9591

受講希望者の氏名、所属、住所、連絡先（TEL,mail）希望参加日を申込書に明記の上、
上記にメールまたは FAX にて各開講日の前日までにお申し込み下さい。



日 程 : 第1回 : 平成23年 2月2日(水) 10:00~12:00

「具体的な食中毒の防止方法について」

第2回 : 平成23年 2月2日(水) 13:30~15:00

「具体的な食品異物混入の防止方法について」

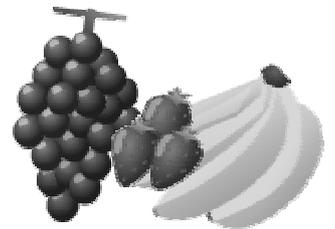
第3回 : 平成23年 2月3日(木) 10:00~12:00

「具体的な食中毒の防止方法について」

第4回 : 平成23年 2月3日(木) 13:30~15:00

「具体的な食品異物混入の防止方法について」

第1回と第3回、第2回と第4回の受講内容は同じものです。都合のよい日時をお選び下さい。



講 師 : 的早剛由氏 (マトハヤ・フーズコンタクト(株) 代表取締役)

* 農林水産消費技術センター (現農林水産消費安全技術センター) 主任調査官として培った技術とノウハウを基に、食に携わる企業様を安心安全社会につなげるお仕事をしております。

参加申込書

FAX : 086-286-9591 (株)パティ - ラボ宛

会社名						
所在地	〒					
連絡先	TEL :		MAIL :			
参加者	氏名					
参加日	参加希望の回を	で囲って下さい	第1回	第2回	第3回	第4回