

## 食品管理セミナーに参加して

谷山建夫、谷山千栄子、林まさ子、谷山正

令和6年1月22日(月)14時～16時 京丹波町役場1階

講師 小畑 陽一 先生 (フードコンサルタント)

### 食品事故原因の1位は、不正表示

厚生労働省に届け出があった公開回収事故は約800件、このうち66%は不正表示だった。

### アレルギー28品目の表示について

特定原材料 7品目 エビ、カニ、小麦、たまご、そば、乳、落花生。

食品表示基準推奨21品目 あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ  
キュウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば  
大豆、豚肉、バナナ、鶏肉、まつたけ、もも、  
やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

### 栄養成分の表示

#### HASSP(ハサップ)

HASSPとは、事業者自らが、食品製造の全工程に潜んでいる危害要因を分析し、危害要因を除去、または許容できるレベルまで低減できる最も重要な工程を、連続的に監視・記録し、文書化することで製品の安全性を確保する。国際基準の品質管理手法。

どれも聞いたことがある内容だった。現在、京丹波町道の駅「味夢の里」で販売している加工品について再確認すると同時に、今日の講演を聞いて改善するべき点があれば、改善していきたい。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう!