

n\_n 食品安全監視センター通信 n\_n  
.) > .) >  
@v \ ( ふ ち リ ス @v \ (  
( )\_ ) ~~~~~ ( )\_ )  
~ H25.9.20 vol.87 ~

こんにちは  
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

## I N D E X

- ( 1 ) 滋賀県内で開催予定のH A C C P研修会のご案内 ( 2 件 )
- ( 2 ) ( 1 ) のH A C C P実地研修の受け入れ施設 募集中!!
- ( 3 ) 健康食品のおはなし
- ( 4 ) 食品回収情報 ( H25.7.23 ~ H25.9.9 ) ( 省略 )

### ( 1 ) H A C C P研修会のご案内

滋賀県内で実施される、H A C C P研修会を2件紹介します。  
県内で開催される数少ないH A C C P研修の機会であり、無料または低料金で受講できますので、積極的にご利用ください。

「H A C C P研修会」(農林水産省補助事業)

実施主体：東京サラヤ株式会社

H A C C Pを導入実践するために必要な人材を育成するための研修で、基礎研修(初級1日間)、責任者養成研修(中級4日間)、指導者養成研修(上級3日間)のステップアップ方式で実施され基礎研修および責任者養成研修は毎年全国各地で開催され、指導者養成研修は東京で実施されています。

このうち、基礎研修および責任者養成研修が、今年度は滋賀県で開催されます。

#### 基礎研修(初級1日間)

日 時：平成25年11月11日(月)9:00~17:00  
場 所：未定(滋賀県内)  
定 員：100~150人  
対 象：食品製造業者、給食業者など  
受講料：無料  
内 容：1. H A C C P手法の推進について  
2. 食品等事業者に期待する衛生管理  
3. H A C C Pとは  
4. H A C C Pと一般衛生管理について  
5. H A C C Pを作り上げるための施設・設備の管理ポイント  
6. 一般衛生管理の事例紹介

#### 責任者養成研修(中級4日間)

日 時：平成26年1月16日(木)、17日(金)、23日(木)、24日(金)  
場 所：未定( )  
定 員：50人(実地研修：5人×2班×5施設)  
対 象：基礎研修終了者(実地研修受け入れ施設の受講者優先)  
受講料：2万円

内 容：1日目	講 義	危害分析に実際、S S O Pの作り方、 C C Pの決定とH A C C Pプランの作り方
2日目	実地研修	H A C C Pプラン等の作成 (約1週間自習、グループ内で意見交換)
3日目	グループ 討議	H A C C Pプラン等の作成のための グループ討議
4日目	発表、討論、試験、修了証授与	

( ) 実地研修の受け入れ施設を現在募集中です。詳細は(2)に記載。

研修および実地研修の受け入れについて詳しいお問い合わせ先はこちら

東京サラヤ株式会社 H A C C P事業推進室  
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2-6-1  
T E L 03-5775-2065 F A X 03-5775-2079  
メールアドレス takase@saraya.co

「一般衛生管理 & H A C C P 導入研修会」(農林水産省補助事業)

実施主体：一般財団法人 食品産業センター

食品製造事業者のうち特に中小企業を対象として、一般衛生管理とH A C C P手法の導入のポイントについて一流の講師が丁寧に解説する内容と、地方自治体の食の安全に関する取組と支援等についての紹介で構成されています。

日 時：平成25年11月21日(木)13:00~16:30

場 所：ホテルニューオウミ( JR 近江八幡駅前)

定 員：50人(予定)

対 象：中小零細の食品製造事業者、特に農林水産省がH A C C P導入の政策目標の対象としている売上1~50億円規模のH A C C P未導入事業者の品質管理部門の現場担当者および責任者

受講料：無料

受 付：9月20日からweb受付開始

<https://www.shokusan.or.jp/index.php?mo=topics&ac=TopicsArchive&cid=2>  
こちらにアクセスして、平成25年度研修会の案内をクリックすると、  
研修会のご案内と受付の画面に入ることができます。

内 容：第1部 一般的衛生管理プログラムはなぜH A C C Pシステムの基盤なのか  
第2部 地方自治体の取り組み紹介  
第3部 一般的衛生管理とH A C C Pの事例写真解説

研修について詳しいお問い合わせ先はこちら

一般財団法人 食品産業センター  
〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目9番13号 三会堂ビル3階  
T E L 03-3224-2376 F A X 03-3224-2398

(2)「H A C C P 責任者養成研修」の実地研修の受け入れ施設 募集中!!

(1)でご案内した「H A C C P 責任者養成研修」において  
実地研修を受け入れていただける施設(5施設)を現在募集しています。

受け入れに必要な要件は次のとおりです。

受入日は、平成26年1月17日(金)9時~16時です。

受け入れ人数は、受講者10名とアドバイザー・引率者2~3名です。

施設および教材として研修で取りあげる製品の説明、製造ラインの視察、質疑応答への対応をお願いします。

施設入場の際に必要な着衣を、人数分ご用意願います。

受け入れ施設には、謝礼として10万円が支払われます。  
研修で作成されたH A C C Pプランは、すべて資料として提供します。  
また、受け入れ施設の職員が、当研修の受講を希望される場合は、  
受講希望者が多数の場合、優先して受講いただきます。

H A C C Pについて、危害分析やプランの作成方法を修得できるよい研修の機会ですが、

施設見学に協力いただける施設がないと研修が実施できません。  
受け入れ施設の規模や、H A C C Pの導入の程度は問いません。  
社会貢献の一環、H A C C Pの導入またはプラン検討の一助として、受け入れのご検討をお願いします。  
なお、同業者や営業関係を考慮して、施設を見学する研修生は、事前に調整することができます。

「H A C C P責任者養成研修」の現地研修の受け入れに興味のある施設は、  
10月18日(金)までに、食品安全監視センターにご一報ください。 077-531-0248

### (3) 健康食品のおはなし

最近ちまたにあふれる健康食品。その形態はさまざまで、いろいろな商品が流通していますが、健康食品が原因で体調を崩す事例も出ていて注意が必要です。利用にあたっては、健康食品のことを正しく理解し、「本当にその健康食品が必要かどうか」冷静に考えることが大切です。

健康食品は大きく、「国が特定の機能の表示などを許可したもの(保健機能食品)」と「そうでないもの」の2つに分けられます。  
保健機能食品にはさらに「特定保健用食品(通称トクホ)」と「栄養機能食品」の2種類があります。

- 1)「特定保健用食品(通称トクホ)」  
特定保健用食品は製品ごとに有効性と安全性が審査されていることが特徴です。
- 2)「栄養機能食品」  
栄養機能食品は表示できる栄養成分と量に基準があります。ただし、トクホのように個別製品ごとの審査はなく、製造者が基準を満たしたという自己認証の表示食品です。栄養機能表示ができる成分とできない成分を両方含む製品で、機能表示ができない成分のほうを大きく宣伝しているものもあります。「消費者庁許可!」などと書いてあっても、「どの成分が基準をクリアしているのか」が問題です。  
栄養機能食品として機能表示ができる栄養成分  
ミネラル：カルシウム、亜鉛、銅、マグネシウム、鉄  
ビタミン：ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、  
ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、  
ビタミンE、葉酸

#### 健康食品の使い方!!

健康食品は、あくまでも食品であり、医薬品ではありません!  
健康食品を薬と同じように使用していると、病気の治癒が遅れたり、症状が悪化したりすることがあります。特に薬を飲んでいる人は、自己判断で使わずに、使うときは必ず医師・薬剤師に相談しましょう。

バランス良く通常の食事を摂っていれば、栄養がそれほど不足することはありません!  
健康食品を選択する前に、自身の生活習慣(食生活、運動など)を見直し、管理栄養士・アドバイザースタッフなどに相談するなどして、種々の情報を確認するようにしましょう。

たくさん摂ればよいというものではありません!  
「健康食品は食品だからいくら食べても害がないし、薬と違って副作用もない」と考える人がいるようですが、特定の食品でも過剰摂取すれば有害作用が生じることもあります。

健康食品の上手な使い方は、それを使うことによって、  
食生活・生活習慣が改善の方向へ動き出すような使い方です!  
たとえばトクホで許可されている「体脂肪がつきにくい油」ですが、これは「いくら食べても脂肪がつかない油」という意味ではありません。「食事管理」「運動」などを行った条件のもとで、通常油グループとトクホ油グループを比べたら、トクホ油を使ったほうが、体脂肪がつきにくかったということです。  
「揚げ物を好きにだけ食べたいので、揚げ油をトクホに」...という使い方ではなく、「せっかくなのでトクホを使うから、油の摂取を控えよう」「トクホの使用と一緒に運動もはじめてみよう」など、健康食品を「はじめの一歩」につなげる使い方が、効果的な使い方です。

