

離島フェア2020

食品表示・HACCPについて



株式会社クロックワーク
沖縄県那覇市牧志2-19-10 松善ビル1F
TEL(098)941-3929 FAX(098)941-3930

内容

1. 離島フェアにおける食品表示
2. HACCPとは
3. 具体的な実施方法

食品表示は、食品と消費者をつなぐ大事な情報手段！

アレルギー物質を
使ってる？

法律で書き方が
決まっています。

いつまで
食べられる？

量はどの
くらい？

どこで
作った？

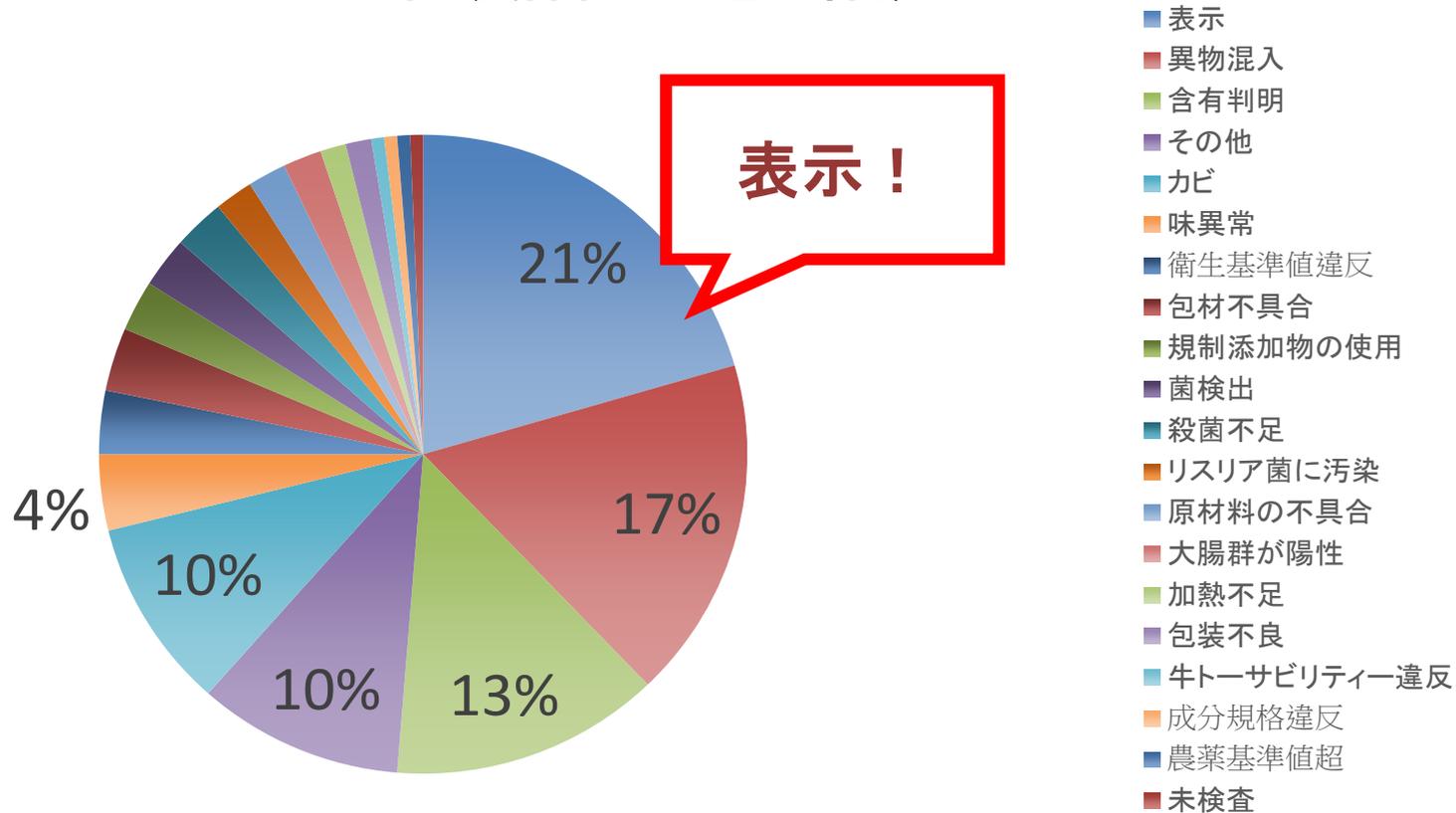
保存の
仕方は？

| | |
|------|---|
| 名称 | 焼き菓子 |
| 原材料名 | 砂糖（国内製造）、卵、バター、小麦粉、アーモンドパウダー、チョコレート（乳成分・大豆を含む）／ベーキングパウダー、香料 |
| 内容量 | 10個 |
| 賞味期限 | 2017年9月30日 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け常温で保存 |
| 製造者 | 株式会社 いしみねベーカリー 沖縄県那覇市牧志2-9-10 |



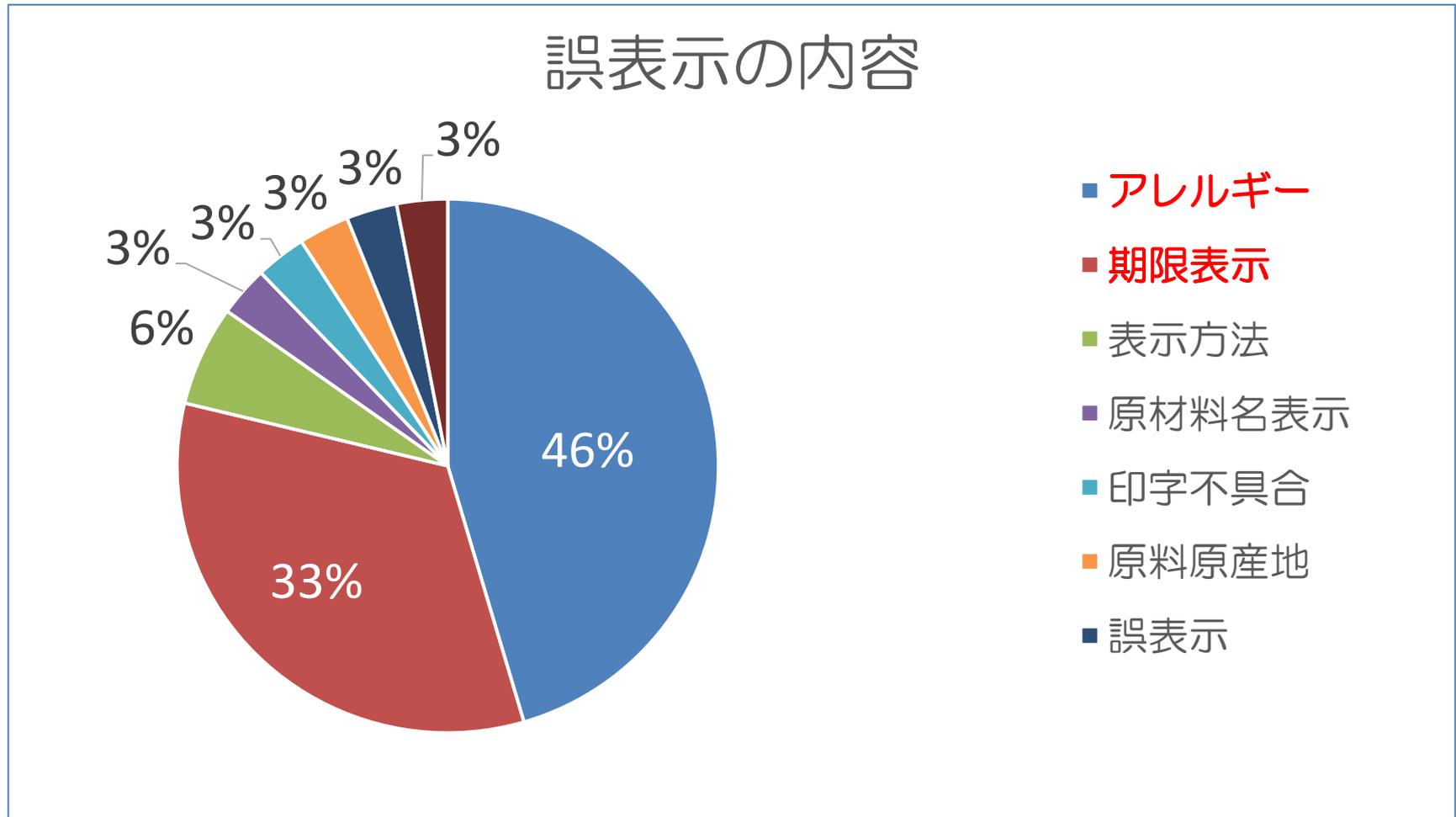
2016年の食品リコール・返金状況（1月～12月7日）

2016年 食品回収・返金件数



データ元：消費者庁リコール情報サイト <http://www.recall.go.jp/result/>

2016年の食品リコール・返金状況（1月～12月7日）



データ元：消費者庁リコール情報サイト <http://www.recall.go.jp/result/>

1. 食品表示 ③表示項目 加工食品の表示

商品名： ちょこっとマドレーヌ

| | | |
|---|------|--|
| ① | 名称 | 焼き菓子 |
| ② | 原材料名 | 砂糖（国内製造）、卵、バター、小麦粉、アーモンドパウダー、チョコレート（乳成分を含む）／ベーキングパウダー、香料、乳化剤（大豆由来） |
| ③ | 内容量 | 5個 |
| ④ | 賞味期限 | 2017年10月22日 |
| ⑤ | 保存方法 | 直射日光・高温多湿を避けて常温で保存 |
| ⑥ | 製造者 | 株式会社 いしみねベーカリー 沖縄県那覇市牧志2-9-10 |

⑦

| 栄養成分表示 (1個(200g)あたり) | |
|-------------------------|----------|
| エネルギー | 540 kcal |
| たんぱく質 | 0.5 g |
| 脂質 | 30.5 g |
| 炭水化物 | 60.5 g |
| 食塩相当量 | 0.6 g |

※青字＝インスタ販売の場合省略可能

①名称：商品名ではなく一般的な名称！

②原材料名：使った材料を重い順に！

②添加物：添加物以外と分けて表示

②アレルギー物質：7つの義務表示、20品目の推奨表示

②遺伝子組換え：8農産物、33加工食品

②原料原産地、原産国

③内容量：g、ml、個など

④期限表示：賞味期限と消費期限

⇒枠外に書くときは具体的に場所を指定

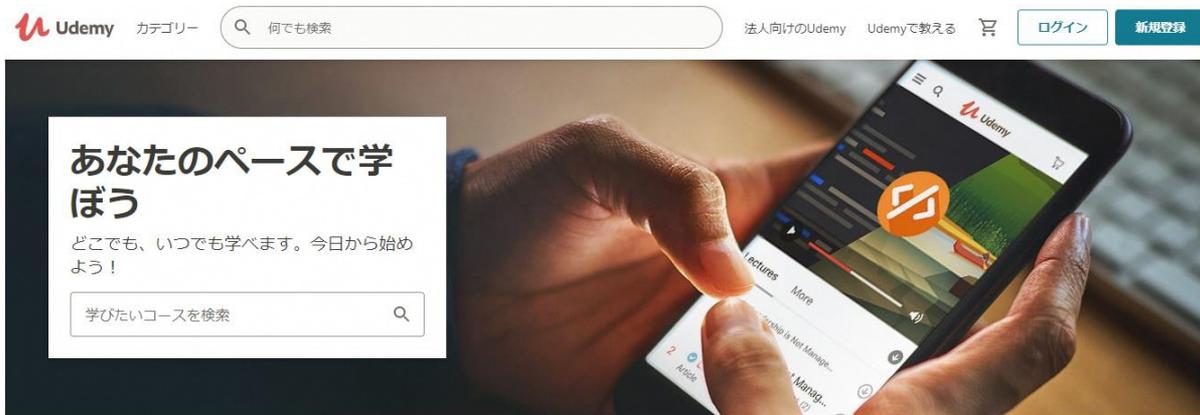
⑤保存方法：開封前の保存時の場所や温度

⑥表示責任者の名称と所在地

⑥製造者、加工者の名称と所在地

⑦栄養成分表示：エネルギーとか

Udemy (ユーデミー) の活用



1. はじめに

【4 この講座で学ぶこと（講座の全体像）】

セクション1 はじめに

- 1 講師紹介
- 2 なぜ食品表示をちゃんと作らないといけないか
- 3 食品表示を作る時に気をつけること
- 4 この講座で学ぶこと

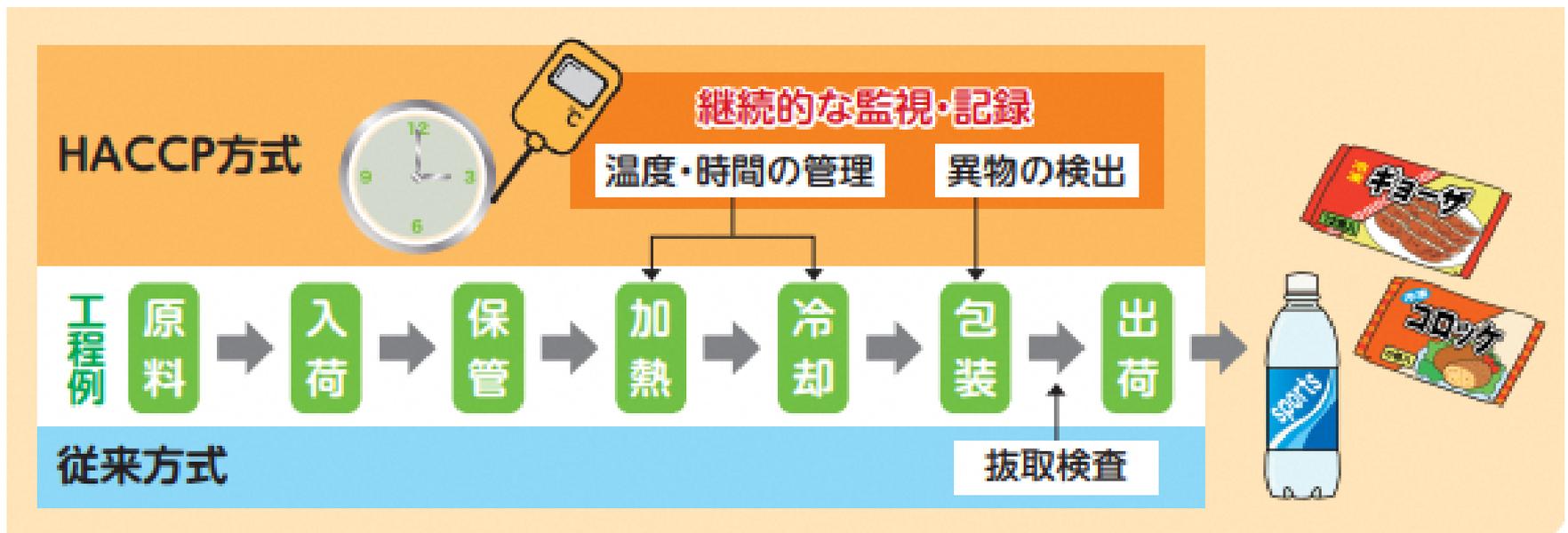
セクション2.表示すべき項目

- 5 このセクションで学ぶこと
- 6 名称欄
- 7 原材料名欄
- 8 内容量欄
- 9 保存方法
- 10 賞味期限
- 11 製造者
- 12 栄養成分表示
- 13 このセクションのまとめ

HACCPを実施しましょう！

1. HACCPとは

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

- 1. 広域的な食中毒事案への対策強化**
国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。
- 2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化**
原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。
* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。
- 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集**
健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。
- 4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備**
食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。
- 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設**
実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。
- 6. 食品リコール情報の報告制度の創設**
営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。
- 7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)**

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)



HACCPについて

令和2年6月1日からHACCPに沿った衛生管理がはじまります！

平成30年6月13日に公布された食品衛生法改正により、食品衛生法第50条の2第2項に基づき、**令和2年6月1日から原則すべての食品等事業者を対象にHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化されます。**

食品等事業者は、**経過措置期間が終了する令和3年6月1日までの間に、HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう！**

小規模営業者等が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と(必要に応じて)手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

3. 具体的なHACCPの実施方法

| | | | | | | |
|---------|-------|--------|-----------|---------|--------|------------|
| テーマ別に探す | 報道・広報 | 政策について | 厚生労働省について | 統計情報・白書 | 所管の法令等 | 申請・募集・情報公開 |
|---------|-------|--------|-----------|---------|--------|------------|

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP\(ハサップ\)](#) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | | |
| 【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB] | 【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB] | 【食品添加物製造(50名未満)】 [5,660KB] | 【食品添加物製造(ガス充填)】 [889KB] |
| 【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日 | 【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日 | 【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日 | 【公表日】2019年3月28日 |
| 【作成団体】 | | 【作成団体】 | |

離島フェア出店者様へのお願い。

消費者にとって、皆さんは、「安全な食品を提供する人」=「コンプライアンス（法的な規制）を守っている人」

みなさんがコンプライアンス（法的な規制）を理解し、遵守することで、離島フェア全体の安全性を高めることができます！

株式会社クロックワーク

会社概要

商号：株式会社クロックワーク

所在地：沖縄県那覇市牧志2丁目19番10号

TEL (098) 941-3929 FAX (098) 941-3930

業種：微生物検査受託、食品衛生関連機器取扱い

代表者：代表取締役 伊志嶺 哉

資本金：9,000,000円

設立：平成18年3月31日

資格等 : 臨床検査技師 1名、食品細菌検査技師(2級) 2名、(社)食品衛生協会指導員 5名

所属団体 : (社)沖縄県食品衛生協会(賛助会員)、日本防菌防黴学会(正会員)、(特非)日本食品危害研究所(正会員)

検査機器類(抜粋): 高圧滅菌器(MC-30S・(株)アルプ)、クリーンベンチ(PCV1303-BN:日立)超低温恒温器(MIR-552サンヨー(株))、インキュベーター【孵卵器】(CN25A三菱エンジニアリング、JPCⅢ・5台(株)JPクラールス)、ホモジナイザー(スタマッカー400T・2台(株)オルガノ)、光学顕微鏡(SMKE-TPIC(株)協和光学)、ウォーターバス(BT-15ヤマト科学)、乾熱滅菌器(NDS450・東京理化)

主要取引先: 三菱化学メディエンス、BMLフードサイエンス、JAおきなわ、日本クッカー株式会社、オキコ株式会社、株式会社テレビアン、南風堂株式会社、株式会社まえさと、株式会社マルキン海産、株式会社樹来(ほっともっと)、株式会社津梁、コープおきなわ、株式会社三倉食品、有限会社渡具知【順不同・敬称略】

主要仕入先: (株)クラールス新潟、(株)アトル那覇薬品、(株)沖縄メディックス(株)正晃)、(株)アテクト、(株)林純薬、(財)沖縄県環境科学センター、(株)らいふ、(株)ファルコライフサイエンス、(財)日本食品分析センター

業務提携・共同研究等: (独)琉球大学農学部 家畜衛生学研究室