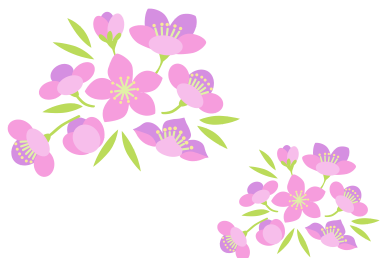




去る2月1日(金)に試験センターが開催致しました「平成19年度 食品衛生研修会」についてご報告いたします。

この研修会は毎年、食品関係に従事されている方々を対象に開催しており、今年で8回目になります。今回は、加世田保健所より「食品の衛生管理」について食品衛生係 係長 吉田純一氏、イオン九州株式会社より「イオンの食品衛生管理への取り組み」について総務部 品質管理グループ マネージャー 古賀達人氏を講師としてお招きし、ご講演頂きました。また試験センターからは、「期限表示」についてお話をさせて頂きました。

今、社会を混乱させている食品表示偽装問題や、中国産冷凍食品の農薬問題などもあり、多数の参加者が真剣なまなざしで研修会に臨まれました。



食品の安全を守る法律・行政のしくみ、消費者の役割、食品関係事業者の責務、食品衛生管理徹底のための考え方・取り組み事例、期限表示設定のための検査内容・目的など、盛り沢山の内容でした。

共通して言えたことは、「食の安心・安全」を目的としていることです。事業者は、消費者の健康保護のための予防的観点に立ち、今後はより積極的な対応や自主管理の促進、農畜水産物の生産段階での規制がさらに強化されていくのではないのでしょうか。

原材料の生産から消費されるまでのすべての過程において、食品の安全性の確保に努めることが重要だと感じました。

★期限表示設定のための検査は?★

<理化学検査>

- ・水分活性 ・水分
- ・ pH ・酸価
- ・ 過酸化値 など

<微生物検査>

- ・一般生菌数 ・大腸菌群
- ・大腸菌 ・腸炎ピブリオ
- ・カビ ・サルモネラ属菌
- ・ 嫌気性菌
- ・ 黄色ブドウ球菌 など

<官能検査>

- ・外観 ・風味 など

最近、食品業界の不祥事が続いています。消費者の知識向上、意見の反映、事業者の意識向上、検査体制の充実が根拠ある安全な食品流通に繋がっており、食品業界が健全な方向へ進んでいる証拠だと言えます。

♥研修会の復習♥

「安全係数」の設定

食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期間を設定する。

「検査合格日数」×「安全係数」
=「期限設定日」



安全係数の参考値(業界作成のガイドライン)

- ① 乳製品は 0.8
- ② 発酵乳は 0.7

これからは試験センターも、社会的影響力の大きさに応じ時代変化に合わせたコンプライアンス(=法令の遵守を含めた社会的要請への適応)を、食品業界とともに図っていかねばならないと感じた1日でした。

