

1. 当協会からのお知らせ

■講習会情報

②WEB 最新技術紹介セミナー オンデマンド配信開始(令和 6 年 1 月 31 日まで)

■第2回 令和5年度食品表示懇談会開催（消費者庁）

■アレルギー表示:まつたけ削除・マカダミア追加方針を決定(消費者庁)

■どうするノロウィルス(東京都保健医療局)(2月29日まで動画公開中)

■リステリア情報サイト(ネोजェンジャパン)

■認定制度の事務手続きに関する内容（申請時の注意点など）

■メルマガ バックナンバーについて(会員専用ページのご案内)

※ INDEX の各項目をクリックすると、該当記事にジャンプします。

■オプション支援のご案内

冷凍食品認定制度では定期検査で、認定工場の管理状況や改善状況を確認します。さらに、認定工場からの希望によって様々なサポートが可能な「オプション支援」をご用意しています。このたび、協会HPに「オプション支援」の解説ページを追加しました。各支援の解説動画が視聴できますので、ぜひご覧ください。なお、認定工場の支援にかかる費用はJFICの担当検査所からの交通費のみです。

「オプション支援」について | 冷凍食品の認定制度 | 一般社団法人 日本冷凍食品協会

【会員の皆様へ】

これまでオプション支援は認定工場専用のサポートでしたが、会員企業の生産工場であれば、支援可能にしました。詳細は添付の「会員向け支援のご案内」をご覧ください。

[先頭に戻る](#)

■【講習会情報】

①洗淨講習会(開催予告)

当協会の賛助会員であるエスピーピー社とクレオ社による、洗浄に関する WEB 講習会を開催します。
第 1 回～第 3 回までは座学、第 4 回は希望者を対象に、埼玉県羽生市にあるクレオ社のラボ設備で体験型の講習会ですので、ぜひご参加ください。(申し込み方法等は後日、メールでご案内します。)

- | | |
|------------------------------|---------------|
| ・第1回 WEB 「サニテーションの基本(洗浄と殺菌)」 | 令和6年1月18日開催予定 |
| ・第2回 WEB 「洗浄方法と洗浄剤」 | 令和6年2月15日開催予定 |
| ・第3回 WEB 「洗浄の効率改善、最適化」 | 令和6年3月13日開催予定 |
| ・第4回 現地 「体験型洗浄技術講習会」 | 令和6年4月17日開催予定 |

②オンデマンド配信開始：WEB 最新技術紹介セミナー(令和 6 年 1 月 31 日まで)

11 月 22 日に開催したアンリツ社による検査機の最新動向と、通信や DX(デジタルトランスフォーメーション)技術などの最新技術を使った将来の工場を想定したセミナーを録画配信します。期間中は何度でも視聴可能となっていますので、ぜひご視聴ください。(視聴方法等は別途メールでご案内します。)

[上記以外にも WEB 講習会を複数計画中です。準備が出来次第、協会 HP やメルマガ等でご案内します。](#)

[先頭に戻る](#)



2. 行政情報・その他のお知らせ

■第 2 回 令和 5 年度食品表示懇談会開催(消費者庁)

11 月 24 日に今後の食品表示を検討する懇談会が開催されました。(1)諸外国との表示制度の比較の説明、(2)個別品目ごとの表示ルールの説明、(1)及び(2)を踏まえて今後の食品表示が目指していく方向性について中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論する予定でしたが、議論が進まず、(2)の議論は次回に持ち越し。今回は、「大きな方向性として、日本は海外と異なる制度としていくわけではなく、時間をかけてしっかりやっていき、特異性について目配りし、消費者のわかりやすさも配慮するなど考えていきながら、海外の基準に合わせていくという方向性は得られたと思う。また、デジタルツールについてもあわせて考えていきたい。」と締めくくられました。次回(令和 6 年 1 月 30 日)は、今回持ち越しとなった個別品目ごとの表示ルールと、栄養強化目的の添加物について議論される予定。

[第 2 回令和 5 年度食品表示懇談会\(2023 年 11 月 24 日\)| 消費者庁\(caa.go.jp\)](#)

・[資料1 諸外国との表示制度の比較\(PDF\)](#)

・[資料2 個別品目ごとの表示ルール \(PDF\)](#)

[参考:第 1 回令和 5 年度食品表示懇談会\(2023 年 10 月 13 日\)| 消費者庁 \(caa.go.jp\)](#)

[先頭に戻る](#)

■アレルギー表示:まつたけ削除・マカダミア追加方針を決定(消費者庁)

12 月 13 日に第 6 回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議が開催され、「特定原材料に準ずるもの(推奨表示品目)」から「まつたけを削除し、マカダミアナッツを追加」する方針が了承されました。年度内に消費者庁次長通知の改正が行われる予定で、改正後、食品関連事業者等は「可能な限り速やかに表示の見直しを行う」とされています(=アーモンドが追加されたときと同様に経過措置期間が設けられない)。各社ご注意ください。

[第 6 回 食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議\(2023 年 12 月 13 日\)| 消費者庁 \(caa.go.jp\)](#)

[先頭に戻る](#)

■どうするノロウィルス(東京都保健医療局)(2 月 29 日まで動画公開中)

東京都食の安全都民講座「どうするノロウィルス」と題して、基礎知識と対処方法を動画で無料公開中です。(期間内はいつでも動画視聴可能)

[令和 5 年度\(第 2 回\)食の安全都民講座 | 「食品衛生の窓」東京都保健医療局 \(tokyo.lg.jp\)](#)

[先頭に戻る](#)

■リステリア情報サイト(ネオジェンジャパン)

当協会の賛助会員であるネオジェンジャパン社(旧スリーエムジャパン)より、リステリアに特化した情報サイトを立ち上げたとの連絡がありましたので共有します。

[ネオジェンジャパン \(v-booth.jp\)](#)

[先頭に戻る](#)

◇-----◇
3. 事務局からのお知らせ・・・特に青字部分をご確認ください

■認定制度の事務手続きに関する内容(人事異動や設備変更時にご注意ください)

※工場長や品質管理責任者等の変更があった場合は、速やかに申請をお願いします。

- ・ **製造範囲の変更、拡大の申請** 現在認定を受けている作業場の面積拡大、製造工程の増設、用途の変更等のほか、品質に影響を及ぼす設備の増設、更新、配置変更を行う場合は、事前に様式 5.2「同一認定品目の認定範囲、追加に関する依頼書」を提出し、**調査後、その結果を審査する必要があります**ので、変更等の計画がある場合は、早めに相談・申請をお願いします。

(注意事項) 当該申請後の対応として、通常は、申請後、事務局で書類審査を行い、その後、(一財)日本食品検査の調査に伴う製品検査(微生物試験で培養時間が必要)及び調査報告書作成作業などあり、**審査・承認までに2週間程度必要です**。そのため、**本生産間近になってご相談いただいた場合には、希望の日程で調査や審査ができないこともありますので、十分にご注意ください**。

- ・ **更新認定手続き** 対象工場の皆様には8ヶ月前に更新申請案内を送付していますので、到着後、早めに申請をお願いします。
- ・ **認定品目の追加** 現在認定を受けている冷凍食品の品目に加え、新たに別の品目の認定を希望する場合は、様式5「認定品目の追加に関する審査依頼書」を早めに提出してください。なお、**注意事項については、製造範囲の変更、拡大の申請に同じ**。
- ・ **各種変更届** 上記以外の施設・設備、品質管理責任者、工場長や補佐員の変更については、協会 HP をご覧ください。(<https://www.reishokukyo.or.jp/certification/application/>)

※申請書類提出にあたり、捺印が必要な書類以外は、メールでの申請も可能です。

また、送付いただく書類は、各1部です。

※上記に関するご相談については、品質・技術部まで、電話あるいはメールでご連絡ください。

また、Zoom を用いての相談や解説なども対応します。

[先頭に戻る](#)

■会員専用ページについて(メルマガ バックナンバー閲覧可能)

協会 HP の会員専用ページから、メルマガのバックナンバーをご覧いただけます。

(ログインには添付の ID(ユーザー名)とパスワードが必要になります)

[認定工場メルマガ バックナンバー \(reishokukyo.or.jp\)](#)

[先頭に戻る](#)

【お問合せ先】品質・技術部 電話 : 03-3541-3003 Email : jffa@reishokukyo.or.jp