

(一社)日本冷凍食品協会 品質・技術部より

②九州・山口地区会員協議会

日時:令和5年1月27日(金)13:00~16:30

申込先:JFIC福岡検査所

会場:WITH THE STYLE FUKUOKA

[九州・山口地区会員協議会開催のご案内 | 情報,2022 年 | 一般社団法人 日本冷凍食品協会](#)
(reishokukyo.or.jp)

③近畿・中国・四国地区会員協議会

日時:令和5年2月3日(金)13:00~16:30

申込先:JFIC関西事業所

会場:大阪新阪急ホテル

[近畿・中国・四国地区会員協議会開催のご案内 | 情報,2022 年 | 一般社団法人 日本冷凍食品協会](#)
(reishokukyo.or.jp)

[先頭に戻る](#)

■WEB 衛生管理計画作成講習会(オンライン講習会)

令和4年7月21日に実施した第3回WEB衛生管理計画作成講習会を録画した動画を用いて、会員の皆様の都合の良い時間に学習できるオンデマンド形式での開催を令和5年2月~3月を目途に計画中です。準備が整い次第、メールや協会HPで案内します。

[先頭に戻る](#)

■WEB 計量法施行令改正(計量制度の見直し)講習会 Q&A

令和4年9月21日(水)にアンリツインフィビス株式会社より講師を招いてWEB講習会を開催しました。追加視聴を含めて300名を超える視聴があり、アンケート等でご質問いただいた内容を基に、講師の協力を得てQ&Aを作成しました。既に受講者には案内済みですが、認定工場の皆様にも共有しますので、別紙「計量法改正 WEB 講習会 Q&A(20221031)」をご覧ください。

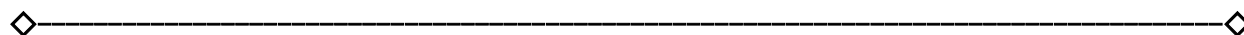
[先頭に戻る](#)

■特別指導業務のご案内(再共有)

前回に続き、再度のご案内となります。新しく配属された検査担当者への教育・指導、検査技術の見直しなど、是非とも活用ください。詳細については、別紙「特別指導のご案内」をご覧ください。(工場負担は交通費のみです。)

また、当該業務を具体的に解説するWEB講習会を、来年度上半期を目途に計画中です。準備が整い次第、案内します。

[先頭に戻る](#)



2. 行政情報

■食物アレルギー表示制度(続報:くるみ義務化方針確定)(消費者庁)

「くるみ」の義務表示化方針が確定しました。経過措置期間を2年設ける予定とのことですが、原材料に「くるみ」を使用している場合は、今後注意が必要となりますので、事前の準備を進めてください。

・消費者庁食品表示部会の答申(参考リンク)

(プレスリリース) https://www.cao.go.jp/consumer/content/20221213_toshin1.pdf

(答申書) https://www.cao.go.jp/consumer/content/20221213_toshin2_betsu.pdf

[先頭に戻る](#)

■「トランス脂肪酸関連情報」 HP の新設・更新 農林水産省

農林水産省の「トランス脂肪酸に関する情報」のうち、諸外国の規制状況や食品輸出に関連する以下の HP を新設又は一部更新した旨、周知依頼がありましたので共有します。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/

【新設】

- フィリピン: https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/philippine.html

・フィリピンにおける加工食品中のトランス脂肪酸に関する規制の改定
(部分水素添加油脂の使用禁止等)を受け、新設しました。

【一部更新】

- カナダ: https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/canada.html

・2018 年の部分水素添加油脂の使用禁止によるトランス脂肪酸摂取量の低減効果を検証する取組の状況について追記しました。

- 香港: https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/overseas/hongkong.html

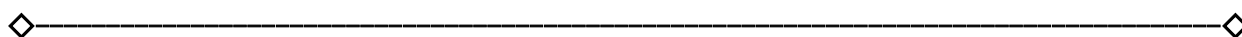
・ジェットロにて、農水省補助事業の一環で 2021 年食品有害物質(改正)規則ガイドライン(仮訳)が作成・掲載されていますので、参考リンクに追加しました。

- 食品中のトランス脂肪酸を測定したい事業者の方へ

: https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/analysis/for_industry.html

・「1. 自社製品中のトランス脂肪酸濃度」内、栄養成分表示においてトランス脂肪酸の「0 g」表示が可能な条件が国によって異なるため、製品輸出時は注意が必要であることを追記しました。
・トランス脂肪酸に限らず、栄養成分表示における許容差の範囲に関し、製品輸出時は表示値(特に原材料からの推定値)と、実測値(輸出先国政府の分析により得られた値)との乖離に注意が必要であることを、コラムとして追加しました。
・米国のデータベースについて、新たなシステムへのリンクに更新しました。

[先頭に戻る](#)



3. 参考情報

■動画 & テキスト紹介「失敗しない！加工食品の原材料表示」 農林水産省

農林水産省では、食品事業者が、原材料表示の適正化に向けて、製造工程の各段階において管理する際のポイントを解説する動画やテキストを公開しています。また、合わせてヒューマンエラーによる表示ミス防止の動画やテキストも公開されていますので、参考までに共有します。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html

[先頭に戻る](#)

■外国人労働者を雇用する事業者向け「そう菜製造業技能実習 用語集」の案内

(一社)外国人食品産業技能評価機構

外国人技能実習機構(OTIT)認定の公的評価システムとして、惣菜製造業技能評価試験が行われています。その試験機関である外国人食品産業技能評価機構が、技能実習生が学習テキストを学習するときの手助けとして作成した「そう菜製造業技能実習用語集」の第2版が令和4年11月に公開されたので、参考までに共有します。

試験要綱(学習テキスト) [試験要項](#) | [OTAFF 惣菜製造業技能評価試験](#)

そう菜製造業 技能実習 用語集(第2版) [file.pdf \(otaff.or.jp\)](#)

[先頭に戻る](#)



4. 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

・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。

・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、以下のような場合には、希望の日程で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。

①本生産間近になってご相談いただいた場合。

②調査日から短い期間で承認を希望されるケースがありますが、通常よりも(一財)日本食品検査との入念な事前調整が必要となるため、直前のスケジュール変更には対応できない。

- ・**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、HP をご覧ください。

※各種申請の流れ、申請書類様式、申請時の注意事項については、当会 HP をご覧ください。なお、申請書類提出にあたり、捺印が不要な書類については、メールに添付いただいても構いません。また、3 年度より、送付いただく書類は、各1部としていますのでお間違いなく。(以前は、各3部)

<https://www.reishokukyo.or.jp/certification/application/>

※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](#)

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