

認定工場向けメールマガジン vol.7(令和5年7月31日)

(一社)日本冷凍食品協会 品質・技術部より

## 1. 当協会からのお知らせ

## ■講習会情報

- ①「「WEB 食品表示(基礎)講習会」(9月6日開催)
  - ②「WEB 衛生管理計画作成講習会」(9月~10月の期間・録画配信予定)
  - ③「WEB 防虫防鼠講習会(応用編)」(11月~12月開催予定)

## ■オプション支援説明会(8月23日WEB開催)

- ## ■スマートフォンアプリ(冷凍食品 1018.) ダウンロードキャンペーンのお知らせ

## ■メルマガ パックナンバーについて(会員専用ページのご案内)

## 2. 行政情報・その他のお知らせ

- アスパルテームに関するQ&A(内閣府食品安全委員会)
  - 「煮ても焼いても食中毒」(動画公開中)(東京都保健医療局)
  - 適正取引講習会 eラーニング(無料)(経済産業省中小企業庁)

### 3. 事務局からのお知らせ(重要)

- ## ■認定証マークのサイズに関する注意喚起 NEW

## ■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)

※ 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。

## 1. 当協会からのお知らせ

## ■【講習会情報】

- #### ①「WEB 食品表示(基礎)講習会」(9月6日開催)

外部講師(一社)Food Communication Compass 森田満樹氏)を招いて、食品表示の基礎的な内容を中心としたWEB講習会を開催します。8月中旬頃募集開始予定。詳細は別途メールや協会HPでご案内します。

## 先頭に戻る

- ②「WEB衛生管理計画作成講習会」(9月初旬～10月末の期間中に録画配信予定)

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」の録画を、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公開予定です。詳細は別途メールや協会 HP でご案内します。

## 先頭に戻る

- ③「WEB 防虫防鼠講習会(応用編)」 開催予告 (11月～12月に計4回開催予定)

本講習会はグループ演習を含みます。同内容を4回開催予定ですが、講義形式上、対応可能人数に限りがあるため、事前案内の通り、受講の対象者は基礎編を受講した認定工場の従業員で、アンケートで応用編参加希望の回答者とします。対象者には、秋頃に別途メールで申込案内予定です。

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。

## ■オプション支援説明会(8月23日WEB開催)

冷凍食品認定制度では、オプション支援(旧名称:特別指導)という、全ての認定工場が対象のサポート(工場負担は交通費のみ)をご用意しています。代表的なものとして、微生物検査支援、官能検査支援、拭き取り検査支援などがありますが、実際にどのようなサポートが受けられるのか、簡単に解説する説明会を開催します。事前質問や当日の質問も受け付け予定です。ぜひこの機会にご参加ください。詳細は別途メールや協会HPでご案内します。

## 先頭に戻る

■スマートフォンアプリ(冷凍食品 1018.) ダウンロードキャンペーン(キャンペーン期間:8月1日-14日)

前回メルマガでご案内した当協会のスマートフォンアプリ(冷凍食品 1018.)のダウンロードキャンペーンを開催します。最新情報の他、冷凍食品のアレンジレシピ等にもアクセスしやすくなっていますので、これを機に従業員やご家族にもダウンロードをお勧めください。(応募方法等、詳細は以下リンク参照)

<https://web.tsite.jp/cpn/sns/230801/> (←キャンペーンサイト: 8/1(火)12:00 から閲覧可能)

## 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 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](http://reishokukyo.or.jp))

### 先頭に戻る

◆-----

## 2. 行政情報・その他

■アスパルテームに関するQ&A（内閣府 食品安全委員会）  
甘味料のアスパルテームについて、世界保健機関(WHO)傘下の一機関である国際がん研究機関(IARC)が発がん性を、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)が実際に摂取した際の健康への影響を評価し、その結果を2023年7月14日に公表しました。本件について、食品安全委員会が評価の結果をまとめました。形を整理し、情報を提供していきます。（詳細は以下の「参考文献」）

アス・ペルニ 人に開いた APA | 金日空会委員会 金の空会 有料専士 (5-1-1)

牛頭に夏子

■「煮て焼いても食中毒」(動画公開中)(東京都保健医療局)

「加熱だけでは止まらない」食中毒について、動画でわかりやすく解説されています。

「青森つくる蔵(約 14 分)」「佐賀残る蔵(約 16 分)」「アーリーアーリー 3人 3人」食中毒(約 11 分)

令和5年度(第1回)食の安全都民講座「食品衛生の窓」東京都保健医療局(tokyo-ls.jp)

## 先頭に戻る

■適正取引講習会 eラーニング(無料)(経済産業省 小企業庁)

適正な取引環境や価格転嫁を実現するための下請法の知識や、発注側企業との価格交渉のノウハウなど、基礎から実践まで学べる無料の講習会が公開されています。(詳細は以下リンク先参照)  
(取引先との適切な関係構築に向けて、下請法や価格交渉を基礎から学べる一貫したカリキュラム。)

経済産業省 中小企業庁 適正取引支援サイト ([tekitorisupport.go.jp](http://tekitorisupport.go.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

#### ■認定証マークのサイズに関する注意喚起 **NEW**

冷凍食品認定制度要綱の(別記1)認定証票の様式及び表示の方法で、マークの外周円の直径は15mm以上と定めていますが、データの取り込みやプリンター等の設定の影響で、想定よりもサイズが小さくなっていた事例がありました。印刷設備の交換や、新商品やリニューアル商品のパッケージやラベルを作成する際には、実際に印刷されたマークのサイズを確認するなどご注意ください。

[先頭に戻る](#)

#### ■認定制度の事務手続きに関する内容

※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。

- ・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、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。

- ・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。[\(https://www.reishokukyo.or.jp/certification/application/\)](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。(以前は各3部お願いしていました)

※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](mailto:jffa@reishokukyo.or.jp)