

メール件名 :

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン (R3. 6. 22)」

「「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン (R3. 6. 22)」
ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン
第4号 令和3年6月22日

1 | 「岐阜県 HACCP」導入施設の認定を行いました。

岐阜県では、食品事業者が HACCP (※) に基づく衛生管理をしていることを積極的に評価するために、「岐阜県 HACCP 導入施設認定制度」を設け、県が定める基準を満たす衛生管理を実施している施設の認定を行っています。

今回新たに下記の3施設を認定しましたので、お知らせします。

- ・ だるま堂製菓株式会社 谷汲工場 (揖斐郡揖斐川町)
認定製品 : あられ
- ・ だるま堂製菓株式会社 真正工場 (本巣市)
認定製品 : あられ
- ・ 宇野醤油株式会社 (安八郡神戸町)
認定製品 : わさび調味料

岐阜県 HACCP の認定事業者には、認定マーク (ミナモのイラストが入ったマーク) の使用を認めています。食品の選択にぜひご活用ください。

◆認定施設の一覧は下記リンクからご覧いただけます。
<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/19605.html>
(岐阜県 HP 「岐阜県 HACCP 導入認定施設」)

※HACCP (ハサップ) とは
食品を製造する際に起こりうる危害をあらかじめ分析し、原材料の入荷から製品の提供までのいくつかの工程で、衛生管理をチェックすることで、製品の安全を確保する管理手法です。

「Hazard Analysis Critical Control Point」の略称で、「危害分析重要管理点」と訳されています。国際的にも高く評価されている手法であり、日本でも、法改正により、原則すべての事業者が取り組むことになりました。(2021年6月までに完全施行。)

◆HACCP について詳しくはこちらをご覧ください。
<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/149538.pdf>

(岐阜県 HP「HACCP を知って食品・お店えらび」)

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/21056.html>

(岐阜県 HP「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理」)

2 | 食品等の自主回収情報をオンラインで確認できるようになりました。

令和3年6月1日から、全国の食品等事業者が行う食品等の自主回収(リコール)に関する情報を、一元的に厚生労働省の「食品衛生申請等システム」で確認できるようになりました。食品等への微生物汚染や異物混入、アレルゲンや消費期限の表示の誤り等によるリコール情報を、オンライン上で閲覧することができますので、ぜひご活用ください。

利用方法：

- ① 食品衛生申請等システムにアクセス
URL：https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do
- ② 表示されたページで「食品リコール」の「公開回収事案検索」を選択
(スマートフォン等では「リコール情報検索」を選択)
- ③ 年月日や商品名などの情報を入力して検索
- ④ 検索結果から任意のものを選択し詳細を閲覧

◆制度の詳細や、閲覧方法はこちら。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1047.html>

(岐阜県 HP「食品の自主回収情報」)

ト添付ファイル(PDF)を開くには AcrobatReader が必要です

| お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

| <http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

トメールマガジンのバックナンバーはこちら

| <https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

ト配信中止・配信先変更

| <mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

| 〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1 |

| 電話 : 058-272-8284 FAX : 058-278-2627 |

| E-mail : c11222@pref.gifu.lg.jp |

