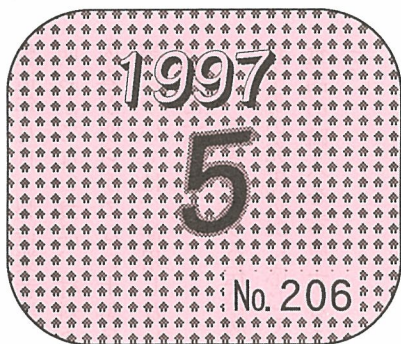




あいち学・文化・スポーツ交流協会ニュース



▲スポーツの新殿堂・ナゴヤドーム



主な内容

- (1面) スポーツの新殿堂・ナゴヤドーム
- (2～3面) 文部省が新たな「学校給食衛生管理の基準」を制定
- (3～6面) 東海検査医療管理センター正式発足にともない業務内容説明会を開催
- (7面) 川柳味な話(46) - 茶 -
- (8面) フードコレクション説明会を開催

美味創造



イズマン

学校給食に

おいしさを!

泉万醸造株式会社

本社及工場／愛知県知多郡武豊町字里中78
TEL <0569> 72-0252#0
美浜ナチュラル村／
愛知県知多郡美浜町字豊立字中平井1

- 味噌・溜・醤油
- ソース、たれ、スープ
つゆ系、ドレッシング
- レトルト食品
- 健康自然食品製造

名古屋営業所／名古屋市中区富士見町17番16号
TEL <052> 321-1103
ショールーム／愛知県知多郡武豊町字里中32
TEL <0569> 72-0207



文部省が新たな

「学校給食衛生管理の基準」

を制定

食材の選定

食材納入業者の衛生管理

について厳しい対応を示す

文部省では、さる四月一日付で「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」の通知を、各都道府県知事、各都道府県教育委員会教育長等あてに出しました。

学校給食における衛生管理についてかねてから指導している文部省ですが、このたび、これまでの通知について見直し、留意事項を集約・整理するとともに、「学校環境衛生の基準」についても学校給食関係事項を整理し、あわせて、衛生管

理の改善充実の観点から必要な点を加えたもので、これを新たな「学校給食衛生管理の基準」として定めたものです。

◆食材や納入業者の選定

この通知によりますと、学校給食における衛生管理の改善充実、食中毒発生の防止について、これまで以上に厳しい対応をとること

が求められています。

このうち食品業界として関連のある「食材の購入」の項目に関しては、市町村教育委員会、学校給食調理場

においては、以下の点に留意して食材の選定を行うことが求められております。

「食材の選定

ア 食材の購入に当たっては、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮し、特に、有害なもの又はその疑いのあるものは避けるよう留意すること。

イ 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物（着色料、保存料（防腐剤）、漂白剤、発色剤）が添加された食品、内容表示・

製造年月日・製造業者等が明らかでない食品、材料の内容が明らかでない半製品等については、使用しないようにすること。

ウ 地域における伝染病、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。」

とされています。

また、食材納入業者の選定については、

「食材納入業者の選定

ア 食材の購入に当たっては、関係保健所等の協力を得て、施設の衛生面や食材の取扱いが良好で衛生上十分信用における業者を選定するとともに、あらかじめ、食材納入予定業者一覧表等を作成しておくこと。」と求められています。

これは、最近、しかるべき組織に未加入のまま衛生管理面に配慮しない業者が学校給食の食材を扱っていることへの憂慮を示したものととして注目されます。

海

産地から心をこめて…
太陽と海と自然の恵みを

苔

① 伊勢海苔株式会社

三重県松阪市松崎浦町 372-1

TEL (0598) 51-4696 (代)

FAX (0598) 51-4800

◆食材納入業者の衛生管理

そして、近年特に要望される衛生管理に関しては、「食材納入業者の衛生管理

ア 食材納入業者又は納入業者の団体等の間に連絡会を設けるなどし、学校給食の意義役割及び食材の衛生管理の在り方について定期的に意見交換を行い、納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

イ 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等納入業者に衛生管理についての自主的な取組を促すこと。

ウ 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所等に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講ずること。検

査結果については、一年間保管すること。」

と、従来にも増して衛生管理の徹底が強調されております。

東海検査医療管理センター

正式発足にともない

業務内容説明会を開催

5月7日(水) 午後1時30分

熱田神宮会館

食品業界と検査・医療機関が連携して

自主的に衛生管理をはかる

食品検査全般から健康管理まで

中部地区の食品業界二団体

(東海業務用食品連絡協議会、中日本学校給食物資

流通組合連合会)と検査機

関、医療機関(四機関・企

業)では、食品の製造・流

通にかかわる品質管理・衛

生管理の“自主検査体制”

の確立をめざして、「東海検

査医療管理センター」の設

立準備を進めていましたが、

この条文を見ますと、こ

れはまさにこのほど発足し

ました「東海検査医療管理

センター」(次項に記載)が

目的としている業務内容そ

のものであり、同センターがこの通知をいち早く先取りした活動をしていることが実証されるものとなっています。

このほど正式発足しました。

センターは、すでに四月

から業務を開始しており、

現在、登録企業は百六十三

社に及んでいます。会員

に広く組織、目的、業務内

容などを認識してもらい本

格的に利用してもらうため、

五月七日(水)、午後一時三

十分から、熱田神宮会館で、

検査・分析・医療実施内容

と方法についての説明会を

開催しました。

説明会には会員百十名が

出席、古田龍弘事務局長か

らセンター設立の目的、組

織・業務内容、検査依頼方

法などについて説明があり、

この後、検査・医療機関関

係者への質疑応答がされま

した。

かまぼこ
ちくわ
はんぺい

届けて70年 味な佳

かね貞

本社・工場

〒470-02

愛知県西加茂郡三好町大字

訪生字上永井田48-2

☎05613-4-7550



東海検査医療管理センター業務内容説明会

■設立・発足までの経過

東海業務用食品連絡協議会では、昨年、学校給食中毒事故の多発に関して、「事故は一過性のものではない」と判断し、「自主的な衛生管理機能を備えるべき」「検査・医療関係も一体とした業務内容がベター」として、

◇（社）半田市医師会健康
管理センター
◇（有）森山環境科学研究
所
などが参加してセンター
を設立。品質管理、衛生管
理についての対応をはかる
ことになったものです。

◇政府管掌指定医療機関・名
古屋セントラルクリニッ
ク
◇（財）中部微生物研究所

この動きは、いち早く全
国に先がけて行われたもの
で、今回のセンター発足は、
病原性大腸菌O-157の
食中毒をはじめ、細菌感染
症、伝染病などに対する、食

責任者が準備会議を開いて、
コンピュータ、オンライン
管理機器の導入、会員の登
録・コード化、検査・分析
依頼書作成など具体的な準
備を進めてきました。また、
会員には検査・分析に関す
る「アンケート調査」を実
施して実情を把握し、検査
依頼先、成分分析、栄養価、
細菌検査、およびそれらに
要する料金など詳細にわた
るシステムを作成しました。

品業界と検査・医療機関の
連携による危機予防対策と
して「全国で先駆的な動き」
と評価され、注目されてい
ます。

■積極的な活用を

説明会では、センターの
業務内容、検査主要項目を
記した「インフォメーショ
ン」が配布されました。

センター設立の趣旨・目
的、検査等の主要項目、業
務内容は、別項のようです。
業務体制としては、セン
ターの事務局を東海業務用
食品連絡協議会、中日本連
合会と同じ事務所内に設置。
会員であるメーカー、卸売・
問屋からの検査・分析など
の依頼を担当四機関・企業
に迅速に連絡、対応しても
ります。

「検査・分析を定期化し、
頻度を増やして、これら実
務のローテーション化を図
り、さらに検査から健康に
ついて総合的に管理して、

果肉タップリのおいしさを、カロリー半分で。

モアティ ヌーヴォ



・ストロベリー
・ブルーベリー
・みかん
・アップル
・マーマレード
・アプリコット
・キャラットオレンジ

- ◆当社通常品と比べカロリーが半分です。
- ◆フルーツの色や風味が生きた果肉入り。
- ◆砂糖とフルーツのおいしさ相乗効果！
- ◆フルーツの色・味・香りを逃さない
アルミフィルムパックです。
- ◆絞り出しやすいビン型包装です。

Half Carolie
カロリーが1/2になりました

当社製品レギュラー比較

タカ食品工業株式会社

本社

〒835 福岡県山門郡瀬高町小川1189の1

TEL0944-62-2161(代) FAX0944-63-7587

■関東支社 ■関西支社 ■下関支店 ■岡山工場

レベルの向上、作業効率化に結びつける」ことが図られます。

また、料金は全国的、地域的双方の実情をベースに設定。検査とその結果報告の迅速化に努め、品質管理・衛生管理の研修会・セミナー開催、またそのための講師派遣業務も行います。

センターの検査等の主要項目はきわめて広範囲にわたっていますが、古田事務局長からは「従来の検査・分析機関とは共存共栄しながら、新しい時代に対応したセンターも健康を含めた幅広い相談窓口として大いに利用してもらいたい」と、利用が呼びかけられました。

なお、今回はセンター発足の披露を兼ねて、主に営業担当者対象の説明会でしたが、今後は、各会員企業の研究所、衛生管理者など実務者を対象とした説明会も開催する予定です。

■センター設立の趣旨・目的

◇…近年、技術革新の進展などに伴って、幾多の新食品が開発され、市販食品は極めて多様化してきました。

わが国の食生活は、簡便性志向、グルメ志向、本物志向へと傾いております。その最たるものは健康志向、安全志向です。また食品の安全性を取り巻く環境は、国際的な貿易の促進と消費者保護の流れの中で規制緩和、国際規格化などの国際調和が図られています。

◇…このような国際環境に対応するために、わが国では食品の日付表示が変更されることになり、また食品衛生法が改正され、国際的な食品製造工程の衛生・品質管理システムであるHACCP方式が導入されます。さらにPL法が施行され、欠陥のある食品を製造・販売した場合には、その過失責任が大きく問われることになりました。食品営業者は、より一そうの自主的衛生管理の体制整備、拡充に取り組み、安全で良質な食品を供給することが求められています。

◇…食品の危害性の品質劣化の大部分は、微生物などが原因となっています。衛生的で安全かつ良質の食品を確保するためには、定期的な検査を行う必要があります。また食品の品質を科学的に管理していかなければなりません。そこで、当東海検査医療管理センターは、食品検査全般および健康について総合的に管理できるシステムとして対応できるよう目指していくものです。

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

無塩

NET.950g



テーオー食品株式会社

名古屋営業所
052-522-3351
052-522-3352



■業務内容

《検査依頼・相談先》

東海検査医療管理センター、
〒456 名古屋市熱田区新尾
頭二丁目二番七号、TEL
〇五二(六八三)五二八〇、
FAX〇五二(六八二)六
四八六

受付時間 月～金曜、午
前九時～午後五時

▽所要日数 検査内容、件
数、検査方法などにより
異なるので、電話等で応
答

▽検体の量 検体の種類、
分析測定項目により一定
してないので、不明の
場合あらかじめ電話で連
絡

▽検査料金 支払方法 検査
終了後、検査料金を請求、
現金または銀行振込で支
払う

▽検査成績書 試験検査成
績書を発行

広範囲に及ぶ検査等の主要項目

1. 臨床検査

- ・腸内病原菌培養検査(検便)
赤痢菌、チフス菌、パラチフス菌、コレラ菌、
病原大腸菌(O-157等)、サルモネラビブ
リオ菌
- ・寄生虫検査
蟯虫卵、回虫卵
- ・免疫学的便潜血検査
腸管系統の器質的变化に伴う出血反応検査
(台帳ガン、ポリープ等)
- ・アレルギー検査
食物アレルギー、吸入性アレルギー、職業性
アレルギー、生化学的物質血清中濃度

2. 微生物検査

- ・食品等の微生物学的検査
生菌数、大腸菌群、大腸菌(O-157等)、ブ
ドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレ
ウス菌、カンピロバクター、耐熱性菌、乳酸
菌、緑膿菌、嫌気性菌、リステリア菌、腸球
菌、カビ、酵母、現場のふきとり検査落下
細菌等
- ・既存試験
指定の温度・湿度・日数における保存試験(消
費期限、品質保持期限または賞味期限設定
等)
- ・食品衛生法の規格検査
乳・乳製品、清涼飲料水、ミネラルウオー
ター、氷雪、氷菓、食肉製品、魚肉ねり製品、

生食用かき、冷凍食品

- ・残留抗菌性物質検査
各種抗生物質、サルファ剤等の合成抗菌剤
- ・官能検査
風味、外観等

3. 理化学的検査

- ・食品中の各種食品添加物
保存料、漂白剤、殺菌剤、甘味料、着色料(天
然・合成)、発色剤、糊料、酸化防止剤
- ・食品添加物公定書検査
- ・残留農薬検査
有機塩素系、有機リン系、カーバメイト系、
その他
- ・微量物質検査

4. 栄養分析

5. 成分規格試験

6. 器具・容器包装試験

合成樹脂製器具・容器包装等の規格、FDA規
格、おもちゃ、蛍光染料、その他各種条件に
よる溶出試験

7. 水質検査

飲料水検査(10項目、15項目、20項目、46
項目)、排水検査

8. 鼠属・昆虫防除等

ネズミ、ゴキブリ、飛来昆虫等の防除施工及
びコンサルタント

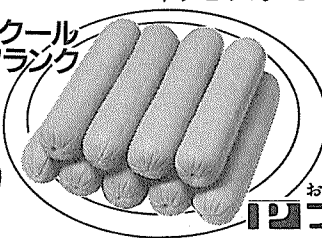
9. 健康診断

10. 老人保健施設受け入れ

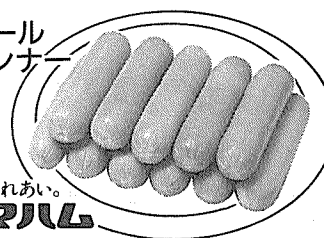
おいしさいっぱい、元気な子!



スクール
フランク



スクール
ウインナー



おいしさ、ふれあい。
100%プリマム



- あらびきタイプなので肉そのものの味があじわえます。
- 低脂肪、低塩でうす味になっています。
- ボイルするとよりおいしさが増します。

「97フードコレクション」

(7月17日 名古屋国際会議場)

説明会を開催

「東海検査医療管理センター」説明会と同時に

前項「東海検査医療管理センター」説明会と同時に、東海業務用食品連絡協議会主催の「97フードコレクション」(七月十七日、名古屋国際会議場)の開催についての説明会も行われました。今回のフードコレクションの趣旨・方針について、実行委員長の竹内孝次伊藤忠食品名古屋支社業務部長から次のような説明、協力要請がありました。

「昨年来からの円安による輸入原材料の高騰、製品価格の変更があいついで実施されております。また、四月から消費税が三%から五%へと引き上げが実施されました。そういう中において非常に売り上げが低迷し

ており、販売面での環境はますます厳しさを増している状況にあります。末端ユーザーにおいても他店との差別化、売り上げ拡大、来客増加などに大変苦勞されているところ です。

0157の問題もまた大きな関心要因になっております。そうしたなか、東海業務用食品連絡協議会が来る七月十七日に実施予定しております「97フードコレクション」に対して大きな期待がかけられております。

このような環境の中で実施されるフードコレクションについては、

(1) 従来以上に新しい商品展示、販売方法、メニュー

提案等に特に力点を置いた提案型の展示をお願いしたい。

(2) 自社独自に商品を開発・販売している問屋、単独出展できないメーカーと特約する問屋などの、問屋としての出展を期待したい。

そして、今回のフードコレクションについては、より多くの情報をより多くのユーザーに、より多くの会員相互の交流をはかる場とすべく大いに考えていますので、97フードコレクションが盛況裡にできますように会員各位のご協力をお願いします

* *

米国でも

食品検査を強化

アメリカ政府は、五月十三日、病原性大腸菌0157による食中毒や経口感染するA型肝炎を防止するための食品検査強化を柱とした新しい食品安全対策を発表しました。

新対策は五項目。まず最新の食品安全検査法を開発し、食品業界への導入がはかられるといわれます。

あいち学流協ニュース

1997年 5月号 No.206

平成9年5月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資

流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F 〒456

業務用・給食用食材・総合販売のサニエー

三給株式会社

〒444 岡崎市上地六丁目1の18
TEL(0564)54-2339 FAX(0564)54-2719

- 本社 総本部 ☎0564-54-2338(代)
- 本社 営業部 ☎0564-54-2339(代)
- 浜松営業所 ☎053-438-2139(代)

