

令和3年4月5日

令和2年度食品衛生研修会参加者各位

鹿児島県薬剤師会 試験センター

令和2年度食品衛生研修会 講演2 事前質問について

令和3年3月12日に開催いたしました「令和2年度食品衛生研修会」講演2のイオン九州株式会社 お客さまサービス部 品質管理グループ 渡部 功司先生の講演【講演名；食品製造に関するイオン九州㈱の食品衛生への取り組みについて】におきまして、講演の中で渡部先生に、事前に皆様からいただいた質問についてご回答いただきましたが、録画による講演のため、音声に聞き取りにくい部分がありました。改めてその内容につきまして掲載させていただきますのでご活用方よろしくお取り計らい下さい。

質問1. 将来的にイオン商品が学校給食で活用されるといった展望はあるのでしょうか。

回答：私共は一般小売業態であり、卸売り機能を有しておりません。卸売りトレースの問題もあり、品質管理の立場としては、厳しいと考えております。

質問2. 原料原産地以外に産地証明書提出の必要性についてご教示頂きたい。

回答：インスタ原料については、必要に応じて産地証明を求めています。表示責任者が我々になるため、確認のために必要です。

NB（ナショナルブランド）商品についても最低限メーカー様としての保証書は頂いています。産地証明まで求める場合はケースバイケースです。例えば地理的表示（GI）がある場合など必須です。なお、有機表示の場合はさらに確認書類を求める場合があります。（JAS 認証書等）

質問3. イオンでは多様な食品を取り扱っていますが、HACCP に沿った衛生管理への対応について、どのように進めているか、また苦労している点についてご教示頂きたい。

回答：大規模事業者については、HACCP に沿った衛生管理は必須と考えます。現在できているかどうかというよりも取り組み意欲と将来（2021年6月1日）に向けての準備を確認しています。

小規模事業者については、難しい側面もあり、一緒に取り組みましょうというスタンスでお話していますが、重点管理ポイントに問題があれば、改善を求めます。

あくまでも取引状態にある、もしくは取引することが前提である場合のみお話をさせて頂いております。

質問4. 供給者の選定の際に、重要視している点についてご教示頂きたい。

回答：衛生に対してどこまで企業取り組みをしているかをポイントに考えています。

質問5. 供給者の工場視察をする機会があれば、特に注視している点についてご教示頂きたい。

回答：視察のポイントは「法令順守」と「CCP管理（業態別）」がポイントと考えており、アウトプット情報としては、製造情報と商品表示が繋がってお客さまへの情報提供に違法性・適正化がされているかが最終確認ポイントです。安全・安心・正直です。

以上

〈お問い合わせ先〉
（公社）鹿児島県薬剤師会 試験センター
担当 食品医薬環境課 原口，二石
電話 099-253-8935