おいしい時間



<平成20年度 食品衛生研修会 報告>

当試験センターでは、年に1度、 食品取扱事業者及び食品衛生に従 事されている方を対象に食品衛生 研修会を開催しています。

今年度は独立行政法人 農林水 産消費安全技術センター 福岡セ ンター 門司事務所との共同開催 とし、87社、138名と多数のご 参加を頂きまして、10月31日 に鹿児島市民文化ホールで行われ ました。



まず、研修①として農林水産消費安全技術センター 福岡センター 門司事務所 土屋寛道氏から『JAS 法における食品表示とその確認法について』の講演がありました。

加工食品における表示方法、有機 JAS マークなどの強調表示並びに表示禁止事項などについて、わかりやすく説明していただきました。昨今、表示偽装や農薬混入事件など「食の安全」を揺るがす問題が連日のように報道されていますが、基本的な表示ルールを身につけ、正しく表示することが、消費者の「食」への信頼回復につながるのではと思います。

続いて研修②として鹿屋保健所 食品衛生係 係長 魚住 太志氏 をお招きし、『食品中の残留農薬 等について』の講演がありました。 農薬の種類、残留基準値の考え方、 ポジティブリスト制などの説明を していただきました。また、鹿児 島県としての対応についても話が あり、タイムリーな講演内容でし た。

『研修会の気になるデータ①』

食品衛生研修会では、毎回アンケートにご協力いただいています。その中から少し気になる(?) データを見てみましょう。

「職種]

食品事業者(製造・流通)・・・80%

地方公共団体・・・13%

生産者(農・林・漁業)・・・4%

その他…3%

[研修内容について]

満足・ほぼ満足・・・83%

どちらともいえない・・・13%

不満・やや不満・・・4%

その他にもたくさんのご意見をいただきました。今後の研修会・検査業務等の参考にさせていただきます。ご協力ありがとうございました。

食品自主衛生管理認証制度?

試験センターからは食品検査課課長 山口より食品自主衛生管理認証制度について説明させていただきました。これは、広島県で現在実施されており、衛生管理をしっかり行っている食品衛生施設に対しての認証制度です。食品事業者の日々の衛生管理を評価し、衛生管理水準の向上、また、より安全性の高い食品を提供することを目的としています。

『研修会の気になるデータ②』

鹿児島県でもこの制度を確立するため に、またまたアンケートにご協力いただ きました。

[認知度]

知っている・・・2%

聞いたことはある・・・35%

知らない・・・53%

制度については、聞いたことはあるが 内容はわからないという意見が大多数 でした。

2008年 12月 / 第10 子

「部計ルへいて」

受けたい…30%

内容をよく見てから・・・58%

受けたくない・・・2%

この制度を鹿児島県でも作るべきだというご意見もいただきました。ご協力ありがとうございました。

今回、日頃より試験センターをご利用いただいているお客様に、試験センターをもっと知っていただきたいということで、紹介 VTRを制作しました。撮影・編集・音楽まで、全て職員の手作りで行いましたので、お見苦しい点もあったかとは思いますが、試験センターを少しでも知っていただけるいい機会になったのではと感じています。



(ビデオ撮影の様子)

このように、ご参加いただくお 客様に満足していただけるよう、 話題性のある研修会を目指してい ます。

次回のご参加も心よりお待ちい たしております。

