

食品安全監視センター2年目となりました。
保健所や食肉衛生検査所での経験を活かし、皆様の身近な相談先として、
がんばります。

<業務>
監視指導に関すること
滋賀県HACCP適合証明制度に関すること
HACCP協議会に関すること

【副主幹：福島 敬介】

今年度異動してまいりました。
広域監視業務は初めてですが、事業者の皆様のHACCPに沿った
衛生管理の更なる向上のため、尽力してまいりますので
どうぞよろしくお願いいたします。

<業務>
監視指導に関すること
監視センターの監視指導計画に関すること
食品衛生監視員のHACCP研修に関すること

【主任技師：中本 彩】

今年度異動してまいりました。
食の安全安心を届けるため、事業者の皆様と共に食品衛生の向上に
努めてまいりたいと思います。
よろしく願います。

<業務>
監視指導に関すること
特定施設の食品等の試験検査に関すること
特定施設の不良食品に関すること
特定施設の輸出証明交付事務に関すること

【主任技師：田中 京子】

4月に食品安全監視センターに異動してきました田中です。
それぞれの事業者様により良いアドバイスができるよう、食品衛生に
関する知識を深め、共に成長していきたいと思っております。
今後ともよろしくお願いいたします。

<業務>
監視指導に関すること
特定施設の管理に関すること
特定施設の食品表示に関すること
特定施設の輸出証明交付事務に関すること

【主任技師：片山 紗季】

食品安全監視センター2年目です。

HACCP適合証明制度の推進などを通じて、事業者の皆様とHACCPに沿った衛生管理を向上していけるよう尽力したいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

<業務>

監視指導に関すること
検査を活用した相互理解推進事業に関すること
食品衛生関連法規・通知等に関すること
特定施設の輸出証明交付事務に関すること

【主任技師：岩垣 尚孝】

今年度から食品安全監視センター勤務となりました。皆様に正確で役立つ情報を提供できるよう努力してまいります。よろしくお願いいたします。

<業務>

特定施設の輸出食品に関すること
★食品安全情報（ぶちリスの配信）に関すること
食品関係統計に関すること
食品衛生の調査研究、監視員研修に関すること

~~~~~

(2) カシューナッツのアレルギー表示が義務化されました。

◆令和8年4月1日に、食品表示基準が改正され、アレルギー表示の義務表示の対象となる特定原材料に「カシューナッツ」が追加されました。

◆経過措置期間は、2年後の令和10年3月31日までです。

○義務表示の対象となる特定原材料は以下の9種類となります。

特定原材料：「小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ・カシューナッツ」

◆完全施行は、2年後とはなりますが、食品関連事業者の皆さまには、下記のとおりご対応いただきますようお願いします。

①原材料・製造方法の再確認をお願いします。

②原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認をお願いします。

③必要に応じて「食品表示基準について」の「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」による確認等を行ってください。

④これまでアレルゲンとしてカシューナッツを表示していなかった食品関連事業者等の方々は、速やかに表示を行ってください。

○今回の改正で、「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるものとして追加されました。任意表示になりますが、可能な限り表示するよう努めてください。

○今回の改正などを主な内容として「食品表示基準Q&A」の一部改正されましたので、あわせて情報提供させていただきます。

詳しくは、下記の消費者庁のホームページをご確認ください。

・消費者庁ホームページ 食物アレルギー表示に関する情報  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/)

・令和8年4月1日事務連絡 「アレルギーを含む食品に関する表示について」  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_260401\\_03.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_260401_03.pdf)

・消費者庁ホームページ 食品表示法等（法令及び一元化情報）  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

~~~~~

（3）H A C C P 7原則の要点解説 （シリーズ6）

昨年度のぷちリスでは、H A C C P 7原則の要点解説をシリーズで取り上げていました。

今回、シリーズの最後として『手順12 【原則7】記録の維持管理方法を定める。』についてです。

『手順12 【原則7】記録の維持管理方法を定める。』

H A C C Pでは正確な記録を保存することが大切です。記録は、H A C C Pを確実に実施していたことの証明になります。

また、製造した食品に問題が生じた場合、記録を遡り速やかに問題のある製品を回収したり、原因を究明したりできます。

食品製造施設ではいろいろな人が働いています。どの方でも、素早く正確に記録できるような記録様式を作成しましょう。

記録しなければいけないところを目立つようにすることで記録漏れを防ぐことができます。

管理の基準も記載しておく、記録したときに誰でも異常に気付くことができます。実際に記録する方の意見も取り入れ、記録様式を作成してください。

記録書類を作成する際は、次のポイントに気をつけましょう。

-
- ① 鉛筆で記入せず、ボールペンなどの消せないもので記録する。
(鉛筆で記入すると消しゴムで修正でき、信頼性を欠くこととなります。)
 - ② 訂正する場合は修正テープなどを使用せず、2本線で消す。
(2本線で消したうえに、正しい記録を記入し、訂正者の氏名、訂正年月日も記入しましょう。)
 - ③ 記録は当該事実発生直後に実施する。
(予測や記憶による記入はしてはいけません。)
 - ④ 記録担当者および点検者（確認者を）予め決めておく。

- ⑤ 記録に不備を発見した場合は、所要の措置を実施し、その内容を記録し保存する。
- ⑥ 文書の保存についても担当者および保管場所を決め、適正に管理する。

.....

滋賀県HACCP適合証明制度では以下の点を確認しています。

- 記録の実施日、実施担当者、記録を責任者が確認したことが記入されているか。
- 記録書類は適切な保存期間を定めて管理されているか。

記録は、機器の特性や傾向、季節ごとの特性などを評価することができ、PDCAサイクルを実行するための手掛かりにもなります。

記録の見直しを行うことで、より安全な衛生管理体制を構築できます。

作業の中で、記録をとるのは大変ですが、記録方法を工夫し、HACCPに欠かせない記録を確実にを行う方法を検討していただければと思います。

【参考資料】

HACCPに基づく衛生管理（滋賀県HACCP適合証明制度）【導入ハンドブック】（滋賀県）
<https://www.pref.shiga.lg.jp/file/attachment/5535115.pdf>

食品製造におけるHACCP入門のための手引書 【清涼飲料水編】（厚生労働省）
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000098992.pdf>

【動画】食品製造における「HACCP導入の手引き」（厚生労働省）
<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>

~~~~~

---

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/304250.html>

《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角です。

◆—————通信編集担当より—————◆

今年度はじめてのぷちリスvol.172はいかがだったでしょうか？  
私も食品に深く携わるのが初めてで、本配信を作成するにあたり、  
私自身勉強になることが多く良い経験をさせていただいております。  
今後よりいっそう皆様のお役に立てる記事を作成できるよう

邁進してまいりますので、よろしくお願いいたします。  
一年間よろしくお願いいたします。

ご意見、感想がございましたら下記アドレスまでお寄せください。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、  
滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

↓ ↓ ↓  
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

なお、今年度『ぷちリス』配信は食品安全監視センターHPに掲載中です！

↓ ↓ ↓  
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/345521.html>