

*JIFE (ジヤイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. 大阪版食の安全安心認証制度…<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/>

大阪版食の安全安心認証制度とは

食の安全安心に積極的に取り組んでいる飲食店や食品製造施設、販売店を認証する制度です！

- ・事業者の積極的な取り組みを評価し、一定水準以上にある施設を認証します。
- ・府が指定した第三者機関が審査を行い、3年間（更新時から5年間）の認証が取得できます。
- ・認証基準には衛生管理だけでなく、コンプライアンス・危機管理の項目も含まれます。

認証取得のメリット

- ・認証基準の項目が具体的な取り組み内容となっており、誰でも理解できます。
- ・従業員一人一人が認証基準に取り組むことで、お店全体の衛生管理の水準が向上します。
- ・内部点検と認証機関による外部点検のダブルチェックにより、施設の弱点を見つけ、改善できます。
- ・認証マークの掲示や府ホームページ等での認証施設の公表により、消費者に伝わりにくい事業者の食の安全安心への取り組みをアピールできます。

HACCP 制度化への準備ができます！

認証基準に沿って書類や記録類を作成することで、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に必要な衛生管理計画の書類や記録類を網羅することができます。

HACCP とは — 国際的に認められた効率的・効果的な衛生管理システム

従来の衛生管理を基本としつつ、食品の製造工程のあらゆる段階で発生する可能性のある危害要因（微生物による汚染や異物混入等）をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、危害の防止につながる特に重要な工程を定め、重点的に監視・記録を行う衛生管理のシステムです。（HACCP の詳細については[こちら](#)）

認証までの流れ

- 【食品事業者】** ○ 認証基準に沿って自主点検を行います。（認証基準の詳細については[こちら](#)）
○ 8割以上ができていれば、認証機関に申請できます。
▼ 申請（[認証申請書 \[Word ファイル\]](#) / [\[PDF ファイル\]](#)）

- 【認証機関】** 大阪府が指定した法人（認証機関の詳細については[こちら](#)）
▼ 書類審査
▼ 施設の実地審査

★ 認証基準に8割以上適合していれば 認証決定 ★

- 認証書が交付されます。
- 認証マークの使用が認められます。（認証マークの使用基準については[こちら](#)）
- 大阪府ホームページや[大阪府食の安全安心メールマガジン](#)で認証施設として紹介されます。

※ 申請手数料や申請方法は認証機関によって異なりますので、認証機関にお問い合わせください。

弊社は大阪版食の安全安心認証制度認証機関です

〈株日本食品エコロジー研究所〉へお気軽にお声掛けください。

☆詳細については、こちらをご覧ください→ <https://jife.co.jp/osaka-haccp>
また、ご不明な点等がございましたら、弊社までお問い合わせください。

2. トピックス

アレルゲン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/（消費者庁 HP）

消費者庁は9月20日までに、食物アレルギーを引き起こすとして加工食品に表示を推奨する品目に、新たにアーモンドを追加した。

令和元年5月31日に、「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」（平成30年度調査）の結果をとりまとめた報告書（「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」）が発表されました。概ね3年ごとに実施されている定期的な調査ですが、前々回調査（平成24年度）、前回調査（平成27年度）