

部会だよりの発行について

日頃より当部会の活動にご理解とご協力を賜りありがとうございます。このたびの豪雨被害により、被災された皆様や関係者の皆様に心よりお見舞い申し上げます。

本年度より、本部会と会員の皆様との関係がより一層緊密なものになるよう「食品加工専門部会だより」を定期的に発行し、情報提供を充実させていくことといたしました。本紙で取り上げてほしいトピックスや技術的な情報などがありましたら是非事務局までお知らせください。

創刊号によせて

熊本県産業技術センター所長
熊本県産業技術振興協会専務理事

今村 徹

日頃より熊本県産業技術センターの活動にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。

「食品加工専門部会だより」の創刊に当たり、ひとことご挨拶申し上げます。まず、このたびの豪雨災害により被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げます。産業技術センターは、「売れるものづくり」を目指す地域企業を技術的に支援しています。今年には新型コロナウイルスの世界的な流行と、主に県南地域における豪雨災害が重なり、県内企業は熊本地震に続く試練に晒されています。一日も早い新型コロナの終息と豪雨被害からの復旧を願って、当センターとしては産業の復興を全力で支援する所存です。

さて、当センターは、「地域に、より貢献する産業技術センターへ」をスローガンに、未来を見据えた技術創造と人材育成を推進しています。特に、食品加工専門部会においては、微生物の活用、機能性の追求、食品加工技術の高度化を通して、企業の商品開発の支援を行い、食品産業や農業の活性化に貢献致します。これからも、当センターが人の交流と連携を促すイノベーションの拠点となるよう、地域企業に寄り添い産業振興の実現に邁進致しますので、皆様のご理解・ご支援と一層のご活用をお願い致します。また、この部会だよりに関し、皆様からの積極的なご意見・ご要望を期待いたします。

書面総会の結果について

今年度の食品加工専門部会の総会は書面議決にて執り行い、64社（会員数88社）よりご回答をいただきました。総会開催のお知らせで通知のとおり、未提出の方は全ての議案に賛成として取り扱いさせていただき、総会議案は1号議案から5号議案までの全議案が承認されましたことをご報告いたします。ご協力ありがとうございました。

トピックス

改正食品衛生法が6月1日に施行されました

今回施行された改正点は以下の4点です。

- 1. 原則、全ての事業者に『HACCPに沿った衛生管理』を制度化**
一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則として全ての食品等事業者に求められます。小規模事業者の負担に配慮し、国が手引き書を公開しています。
- 2. 特定の食品による『健康被害情報の届出』を義務化**
厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化されました。
- 3. 『食品用器具・容器包装』にポジティブリスト制度を導入**
食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入されました。
- 4. 『輸出入食品』の安全証明の充実**
 - ① 輸入食品の安全性確保のため、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となりました。
 - ② 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務が定められました。

以下の事項については、令和3年（2021年）6月までに施行される予定です。

- ・『営業届出制度』の創設と『営業許可制度』の見直し
- ・『リコール情報』の行政への報告が義務化

食品衛生法の改正点の詳細は、厚生労働省のホームページをご参照ください。九州での説明会開催は未定となっておりますが、以下のリンクに説明会資料が公開されています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000186645_00002.html

職員紹介

今年度のスタッフをご紹介します。お気軽にお問合せください。

食品加工専門部会幹事

食品加工専門部会の円滑な運営と食品加工技術室の業務の総括に関すること

食品加工技術室 主幹兼室長 三牧 奈美

酒類担当

酒類・焼酎等の醸造、分析技術、品質管理、微生物の取り扱いに関すること

食品加工技術室 研究主任 田中 亮一

技術交流企画室 研究参事 中川 優

微生物利用担当

発酵・醸造食品に利用する微生物の探索、保存、活用に関すること

食品加工技術室 研究主任 齋田 佳菜子

〃 技師 荒木 眞代

発酵食品・成分分析利用担当

味、香り、物性、機能性関与成分の分析や機能性評価、栄養表示に関すること

食品加工技術室 研究参事 佐藤 崇雄

〃 研究主任 藤野 加奈子

農畜産物利活用

農産物等の加工品試作や製造試験に関すること

食品加工技術室 参事 狩集 由美

〃 技師 福田 和光

農畜産物加工支援担当

農畜産物の加工品の分析評価、衛生管理に関すること

食品加工技術室 研究参事 吉川 聡一郎

〃 研究参事 白尾 謙典

〃 研究参事 水上 浩之

産業技術センターのご利用について

イベント、セミナー、講演会等の開催については自粛が続いていますが、技術相談、依頼試

験、設備利用は通常通り行っています。また、利用者の皆様により便利にご利用いただけるよう、センターのホームページに問い合わせフォームを新たに設けました。どうぞご活用ください。

①担当職員が決定している場合

→メールや電話で担当職員と直接打ち合わせ下さい

②担当職員がわからない場合

→産業技術センターホームページの

「お問い合わせ」フォームを利用下さい

<http://www.iri.pref.kumamoto.jp/>



お問い合わせ

お問い合わせフォームをご利用ください。

※依頼試験、設備・機器開放、計量検定の違いについてはこちらをご参照ください。

- ・技術的なご相談（計量検定を除く）に関するお問い合わせ
- ・依頼試験に関するお問い合わせ
- ・設備・機器開放に関するお問い合わせ
- ・計量検定に関するお問い合わせ
- ・その他（技術的なご相談を除く）のお問い合わせ

内容に近いと思われる問い合わせ先を選択してください。

※選択先を誤った場合も適切に取り次がれますのでご安心下さい。

開いたフォーマットに必要な事項を入力し、送信すると、折り返しセンターより連絡があります。

※折り返し連絡は翌営業日となりますが、問い合わせの送信は夜間、休日も可能です。

今後の活動について

予定行事については、新型コロナウイルス感染症の状況を見ながら調整を進めておりますが、現段階での開催時期は未定としております。開催時期が決まりましたら本日よりやメール・リングリストを通じてお知らせいたしますので、ご了承とご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

(事務局担当: 藤野)