

FSQS / 食品安全品質サービス開始

食品の検査・表示についてご相談承ります

一般財団法人ニッセンケン品質評価センター(本部:東京都台東区蔵前、理事長:駒田展大)は、食品安全品質サービス(Food Safety and Quality Service : FSQS)を開始いたします。

近年、食品表示法の施行、原料原産地表示制度の改正や HACCP に沿った衛生管理の制度化など、食品に関わる法律・制度の見直しが進められており、食品取扱事業者にはその十分な理解と対応が求められています。

FSQS は、食品の細菌検査や厨房などの衛生点検をはじめ、食品表示のサポートやセミナーによる社員教育まで、食品の安全・品質の管理を総合的にサポートするサービスです。ニッセンケンは、長年にわたる衛生関連試験のノウハウを活かし、お客様の状況に合わせたきめ細かい品質管理サービスをご提供いたします。

※各種法律の改正内容については、次頁 参考資料をご参照ください。



FSQS (Food Safety and Quality Service : 食品安全品質サービス) のメニュー

細菌検査	食品の安全性を確保し食中毒を防止するために、製品や原材料等について、細菌検査を行います。
厨房等の拭き取り検査	調理器具や設備、従業員の手指等を拭き取り、細菌による汚染や洗浄度の検査をします。
厨房点検・工場点検	施設・設備や調理器具などの衛生状態や取扱い状況についてチェックします。問題点や課題が見つかった場合には、改善策をアドバイスします。
表示サポート	表示が各種法律の要求事項を満たしているかを確認します。
店頭販売状況点検	食品の販売方法が適切かどうか、催事等の実演場の状況に問題がないかをチェックします。
セミナーの開催	品質管理、法改正等に関するセミナーを行います。

上記以外の評価試験についても各種ご相談、お問い合わせをお待ちしております。

本件に関するお問合せ先 — お問合せをお待ちしております

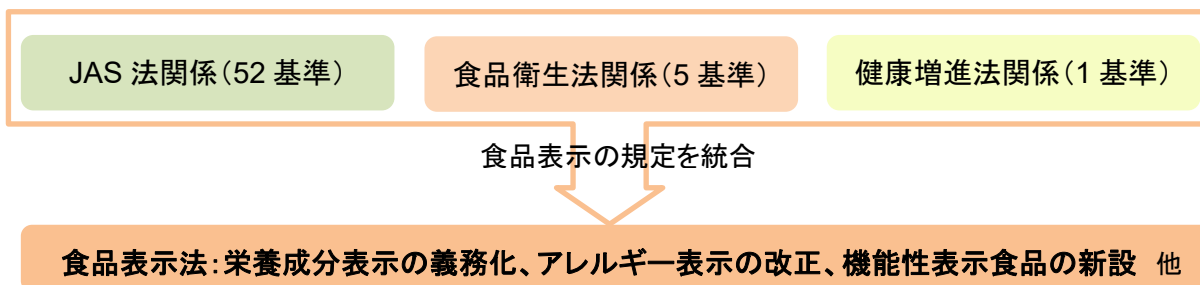
東京事業所 立石ラボ 担当: バイオケミカル課 犬童 由美子

Tel: 03-5875-7271 E-mail: biochemical@nissenken.or.jp

〒124-0012 東京都葛飾区立石 4-2-8 Fax: 03-5875-6331

① 食品表示法施行（経過措置期間 2020 年 3 月 31 日）

食品の表示方法が大きく改正され食品衛生法、JAS 法、健康増進法の3法の表示に係る規定が一元化されました。



② 原料原産地表示制度の改正（経過措置期間 2022 年 3 月 31 日）

原則として、国内で製造または加工したすべての加工食品に、原材料の産地表示が義務化されました。

<表示例>

生鮮食品の場合: その産地を記載

加工食品の場合: 製造地を記載

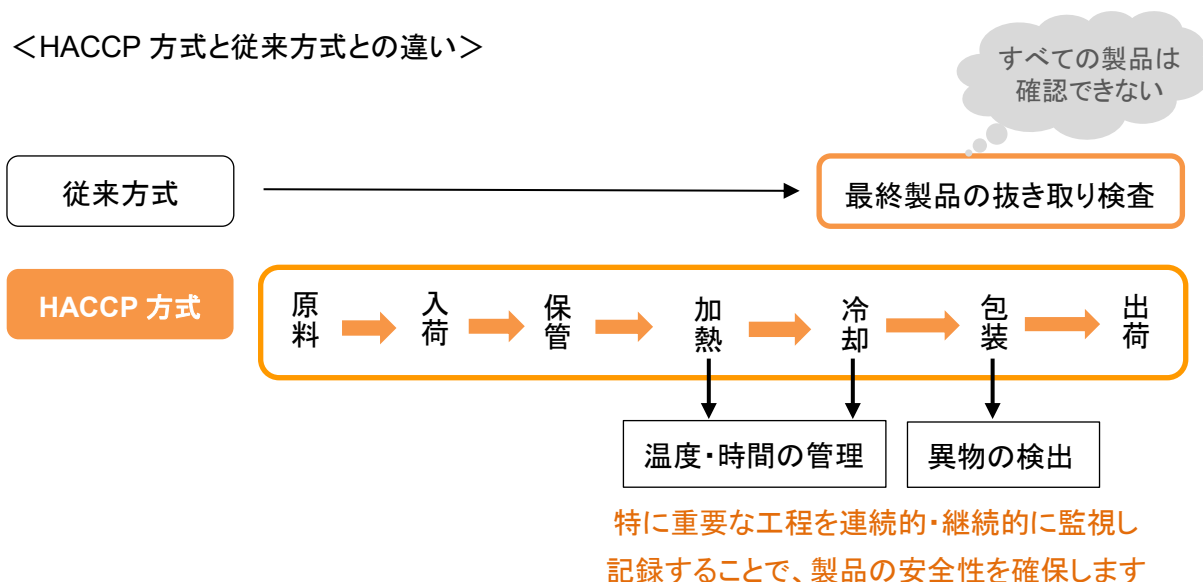
名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪…

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造)…

③ HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化（2018 年 6 月 13 日公布）

原則として、すべての食品等事業者に、一般的衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理の実施が求められます。公布から 2 年を超えない範囲に施行されます。

<HACCP 方式と従来方式との違い>



その他関連法規に関するお問合せも承ります

東京事業所 立石ラボ 担当: バイオケミカル課 犬童 由美子

Tel: 03-5875-7271 E-mail: biochemical@nissenken.or.jp

〒124-0012 東京都葛飾区立石 4-2-8 Fax: 03-5875-6331