



李錦記青年厨師中餐國際大会銀賞作品「蠟油煎牛肉」

札幌中央支部研修会の報告
公益社団法人日本中国料理協会合同
2016李錦記青年厨師中餐國際大会に於いて
銀賞を受賞された

山家賢軌氏による中国料理講習会
実演 銀賞受賞料理「蠟油煎牛肉」(牛肉のSAHISEN風たたき華見立て)
●料理講習会「三品盤、粉蒸排骨、鴛鴦蝦仁、豆花牛肉、翡翠豆腐」
主催: 日中協札幌支部 北海道全調理師会
協賛: 大穂食材株式会社 普南貿易株式会社 丸大金畜産株式会社
株式会社相川商店 株式会社フジワロコ大橋水産

6月12日(月)ホテルガーデンパレス赤坂四川飯店において、北全調札幌中央支部と日本中国料理協会合同の講習会が開催されました。2016李錦記青年厨師中餐國際大会に於いて銀賞を受賞された、山家賢軌氏(ホテル札幌ガーデンパレス赤坂四川飯店)による中国料理講習会を開催いたしました。

出席総数106名と多数の方のご参加となりました。

主催者挨拶として区本部長高橋宏通氏より挨拶

と多数の方のご参加となりました。

主催者挨拶として区本部長安藤勝広

米トレーサビリティー・食物アレルギー・喫煙表示

飲食店での、食品に関するさまざまな表示に対応する必要性があります。
的確な対応によってリスクを回避し、お客様の信頼を得ることに。

すること

「米トレーサビリティ法」とは?

お米、米加工品に問題が発生した際に流通ルートを速やかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の記録を作成・保存すること。

お米の産地情報を取引先や消費者に伝達する。というものです。速やかに、販売中止や回収などを行うために平成22年10月から義務付けられています。

生産者・流通業・米加工品製造・米加工品製造・小売販売業・外食業等・米・米加工品等の対象品目取引等を行う事業所の皆さんには、この法律の対象として該当します。

取引記録の作成・保存の義務

米穀商品を仕入・販売などする場合は、「①品名②産地名③数量④年月日⑤取引先名⑥搬出入した場所」を記録した帳簿か伝票類を原則として3年間保存することが義務付けられています。

産地情報伝達の義務

米穀商品を販売・提供する場合は、伝票類（納品書、領収書等）に産地情報を含む取引記録を記載、または米袋か商品等で米穀の産地情報を伝達することが義務付けられています。

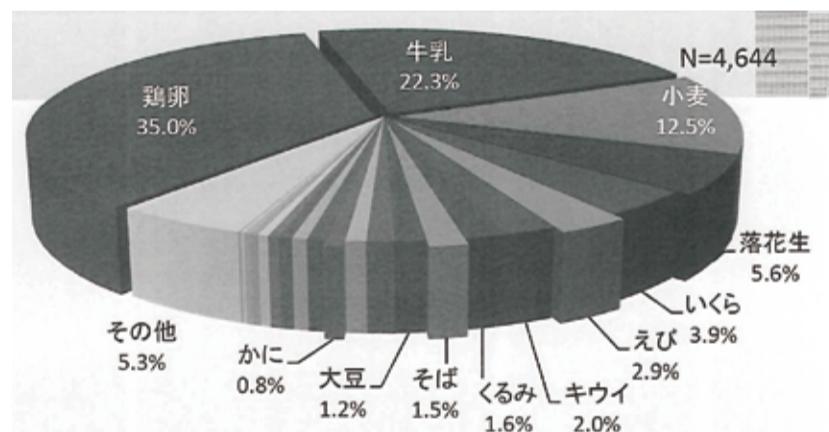
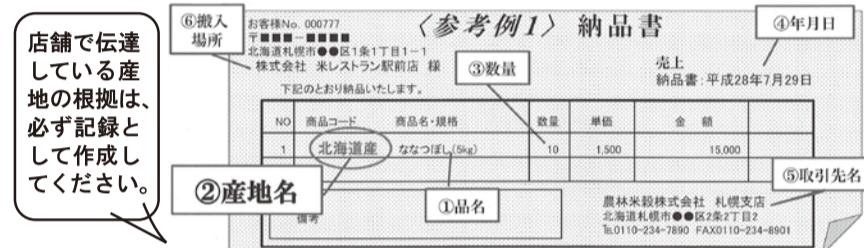
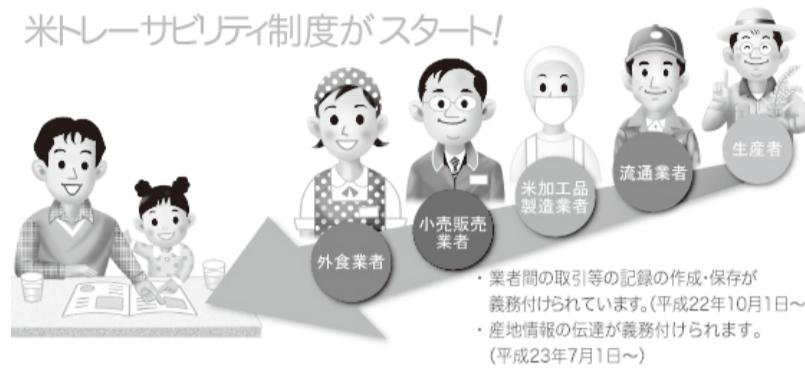
外食店・仕出し・弁当・宅配・出前等で米穀類を提供する事業者は、店舗において「○○産米使用」の産地伝達を張り紙やメニュー等でお客様（消費者）に伝達することが必要です。宅配・出前等の場合では、伝票類やチラシ、はし袋等で産地を伝達する方法もあります。

詳細・お問合わせ先

- 農林水産省ホームページ（「米トレサ」で検索）
- 北海道農政事務所消費・安全部流通監視課 TEL011-330-8815

トレーサビリティの意味：物品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡が可能な状態をいう。日本語では追跡可能性（ついせきかのうせい）とも言われる。

米トレーサビリティ制度がスタート!



【食物アレルギーの実態】

出典：平成27年度食品表示に関する試験検査等の実施(消費者政策調査費)
「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より作成

アレルギー表示

特定のアレルギー体质をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

特定原材料等

特定原材料等の名称	理由	表示の義務
府令 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。	表示義務
通知 いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、カシューナッツ、バナナ、やまいも、もも、りんご、さば、ごま、さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、豚肉、オレンジ、牛肉、あわび、まつたけ	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	表示を奨励 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成26~27年全国実態調査における発症数の多い順に記載しています。

表示例

(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

【個別に表示する場合】

原材料名:じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)／調味料(アミノ酸等)

食物アレルギーについて

アレルギー患者の数は、年々増加しているといわれています。原因については、アレルゲンの増加・食生活の変化・環境汚染・衛生仮説・腸内細菌環境・ストレスなど。

飲食の現場でも、食物アレルギーの対応を迫られることが増えてきています。

食物アレルギーによって引き起こされる症状もさまざま、時には重症なことも考えられ、お店でも救急車などの対応も想定しておかなければなりません。

食物アレルギーとは…

食物を摂取などした際、食物に含まれる原因物質（アレルゲン：主としてたんぱく質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすこと。

症状を訴えたら、病院に行くことをお勧めしてください。

主なアレルギーの症状

軽い症状：かゆみ、じんましん、唇やまぶたの腫れ、嘔吐、喘鳴（息がゼイゼイする）

重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

飲食店としては…

飲食店は表示義務がありませんが、昨今では、お客様側から「○○が入っていませんか?」とか「○○のアレルギーに対応してもらえますか?」などの問い合わせや要望を受けること多くなっています。

実際のところ、多くの飲食店ではメニューごとに調理器具を分けるというのも難しい対応ですし、全ての仕入先の原材料を正確に把握することも難しいでしょう。

調理過程や流通過程でアレルギー物質が混入する可能性があることを正直にお伝えし、お客様に判断して頂く方が無難です。

仕入先やメーカー側に落ち度があった場合は製造物責任による損害賠償の請求が可能となります。



