

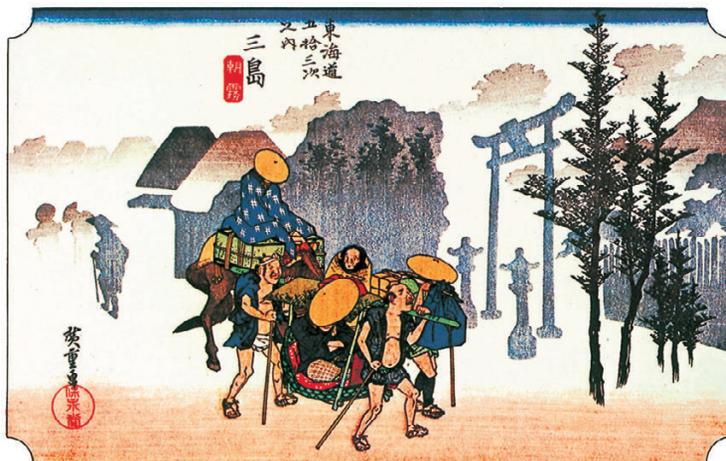


R I. 第2620地区 静岡第2分区
三島西ロータリークラブ

週報

第2097号

事務所 静岡県三島市中央町4番9号 2F
TEL(055)976-6351 FAX976-6352
例会場 静岡県三島市梅名393-1 ブケ東海三島
TEL(055)984-0120
会長 栗原 達治 幹事 藤江 康儀



広重版画より 三島 朝霧

第2160回例会

2017.5.11晴

司 会

矢岸克行君

ロータリーソング

「火も風も星も」
指揮 古川喜仁君

会長挨拶

会長 栗原達治君

改めまして、皆さま、こんばんは。

今年の年度の最大行事である45周年記念例会も皆様のおかげで無事終了し、大型連休も終了したところで、世界では、様々なことが起こっております。フランスではEU脱退が危惧されていましたが、なんと39歳のエマニュエル・マクロン氏が大統領に選出され、危機は去ったと思われまます。一方、隣国の韓国では、北との融和を目指す、ムン・ジェイン(文在寅)氏が、大統領に選出され、今後の動きが、憂慮されます。

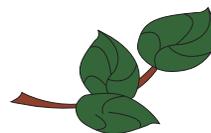
昨日は、三島RCの60周年記念式典が厳粛に催され、9名の会員が出席してくれましたが、さすが創立60年の伝統を感じさせてくれる式典でした。

早いもので、いよいよ、次の西本年度の準備も始まり、次年度の国際奉仕委員会の、予算、計画及び目標を提出するよう、宇田川幹事に催促される時期になりました。残すところあと2か月であります、藤江幹事ともども、心を引き締め、やっていきたいと思ひます。

出席報告

	出席総数	出席率	メークアップ	修出席率
前々回	44/47	93.62%	45/47	95.74%
今回	36/41	87.80%	会員総数	47名

欠席者 赤池君、柴崎君、諏訪部(照)君、花房君、古屋君



幹事報告

幹事 藤江康儀君

- ①国際交流フェア 5/21(日)三島商工会議所
9:30準備 10:30開会点鐘 5/25(木)の振替。
- ②6月第2例会夜間例会 6/8(木)松韻18:30。
- ③6月第5例会サヨナラ例会
6/29(木)はなぶさ旅館18:30。
- ④三島RC60周年記念式典報告 9名出席。
- ⑤山口君転勤に伴う卓話6/1(木)古屋君。
- ⑥前田君入会式5/18(木)。
- ⑦6/15(木)クラブ年間報告 委員長確認のこと。

2016~2017年度
国際ロータリー会長
ジョンF.ジャーム

人類に奉仕するロータリー

おめでとう

会員誕生日 矢野君、原君
入会記念日 木村君

スマイルボックス

- ◆ 梶山君、5月連休明け早々、卓話となりました。宜しく。
- ◆ 野田君、窪田様、伊丹様、先日の法要の際にはお世話になりました。

卓話

食の安全・安心

梶山 豊君

本日の話は日常に於いて非常に身近な食品の安全・安心について、その業種に携わる者として感じた事を簡単にお話いたします。最初にお断りいたしますが、暴露の趣旨はなく現実の事です。現在、市場に出回っている加工食品の種類は極端な言い方ですが、無限という状況と感じます。直接、口に入るものですのでリスクは相当厳しく製品の管理は厳格に行っております。参考までに、食品製造に関するリコール事故例や平成26年度食品回収概要のプリントを置いてあります。

1年間に自主回収 1014件

理由①消費期限や原材料の表示の不適切 472件

②異物混入 153件

③品質不良 131件

直近3か年

栄養食品の一部にカビが混入 270万個回収

炊き込みごはんのもと 殺菌不良 7563個回収

ベビーフード製品ポリエチレン製樹脂片混入 6万食回収

めんつゆ 異物混入 50万袋回収

加工食品は口に入りますので不都合が生じたり、そのおそれがあると分かった場合の対応は、大きなリスクと金額がかかります。

極端な例ですが、マルハニチロのサンマ缶2779万個回収

①全国紙の新聞掲載 発生原因や自主回収

4社に3000万円

②回収費用 数千万円

③商品損害額 2779万個 仮に10円なら2億7790万円
50円なら13億8950万円

④廃棄費用 45円/kg

総経費 最低でも17億円以上と大変な金額が推察されます。参考までに当社では規模、数量等を鑑み保障問題が発生した場合の対応としまして下記のようにしてあります。

PL 保険加入 支払限度額 1億円 (1ケ年)

生産物回収保険 支払限度額 1億円 (1ケ年)

安全対策 ISO9001 品質管理 (内部調査員)

ISO14001 環境管理

HACCP 厚生労働大臣承認 総合衛生管理(国際基準) 管理方法

受入検査の徹底、自社による分析、納入品の分析証との確認、各工程のチェックリストの活用、温度管理、重量管理、異物混入のフィルター、1万ガウスの磁石、X線検査やカメラ画像による日付刻印検査など

賞味期限・消費期限

消費期限は一般的には日配ものといわれる品、例えば豆腐、弁当、卵など。賞味期限はある程度長期の保存性のある製品。

賞味期限の設定

加工食品の賞味期限は、1年2年など長い期限が設定されています。2年経過点で品質劣化が問題ないことを確認した後設定し販売すればよいのですが、現実には時間的余裕がないので期限を推定し安全性を考慮して設定します。

安定性試験

安定性試験はインジケーター (恒温器) にて行い、温度×期間=保存期間設定

加速試験

通常は6か月の試験成績から3年間の安定性が推測される保存条件 40℃

液体を含むサンプル

40℃×1 か月通常の状態 6 か月相当賞味期限

40℃×2 か月通常の状態 12 か月相当賞味期限

粉体ものサンプル

60℃×1 か月通常の状態 12 か月相当賞味期限

異物混入の防止

虫、金属、プラスチック、ビニール片、毛髪、爪等原料に由来する場合 食材の欠けた殻、段ボール等製造工程に由来する場合 施設環境の整備

清潔区域 調合、充填室

準清潔区域 包装室

汚染区域 倉庫

不必要なものを持ち込まない 木製パレット等

(週報担当:佐野宏三)

三島西RCテーマ

親睦を深め ロータリーを楽しもう