

大阪府市場だより



第378号 令和5年8月31日
 発行 大阪府中央卸売市場協会（茨木市宮島1-1-1水産棟3階）
 連絡先 TEL：(072)636-3698、FAX：3699、メール：office@fu-ichiba.jp
 URL https://fu-ichiba.jp



絵：「ブドウ」

開放デー実行委員会

8月25日に、今年度4回目となる標記実行委員会（杉江茂樹委員長）が開催されました。

主な議題は、出店内容の確認です。出店については、物販で53ブースほどが予定され、新たにキッチンカーも参加することで、40周年記念のまつりと同様の賑やかさになりそうです。

内訳は水産組合コーナーが6ブース（鮪の解体ショーを含む）、水産メーカーが3ブース、青果組合コーナーが10ブース（スピードくじを含む）、青果産地コーナーが19ブース、関連店舗コーナーが7ブース、加えてキッチンカー等が8店（とくしま号を含む）ほどになっています。

このほか、府の広報コーナー、食育コーナー（大学・企業連携）、衛検による手洗い体験なども予定されています。

特に検討課題になったのは、青果産地からの出店が元年の開放デーの時より大幅に増加することになったことです。



一方で、開放デーの開催基本方針で示された「密をさける」ための回遊ゾーンや店舗間の空間確保に努めなければなりません。

このことから、今後、**青果産地コーナーの長さを縮減するとともに、府や食育コーナーの長さの圧縮にも努めることになりました。**あわせて、**青果組合コーナーを奥に移動**することも検討することになりました。

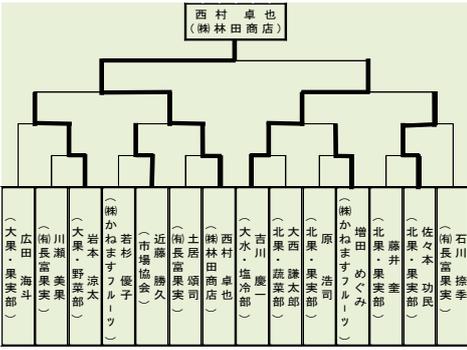
最後に、衛検から**食中毒の注意と出店届提出の依頼**があり、府から広報の取組みの紹介、事務局から警察や消防などへの伝達の報告がなされました。



卓球大会

7月28日、4年ぶりに第6回卓球大会が開催され14人が出場されました。激戦の末、林田商店の西村卓也さんが優勝、大水の吉川慶一さんが準優勝され、大果の岩本涼太さんが北果の佐々本功民さんが三位になりました。

8月3日に表彰式が行われ、酒井孝博福利厚生部会長より西村さんに表彰状が手交されました。



義援金の贈呈

青果組合は、九州北部の大雨で被害を受けた被災地を支援するため、福岡、佐賀、大分各県のJAに義援金(各30万円)を贈りました。

8月1日に、JA全農ふくれんの大阪営業所で、西田理事長・永富副理事長が福岡県(全国農業協同組合連合福岡本部)への義援金を保坂所長に直接、手渡すとともに、大分県(JA大分中央会)に対しても義援金を贈られました。

また、3日には、青果組合理事長室で、佐賀県(佐賀県農業協同組合)への義援金として、藤永関西営業所長に目録を手渡されました。



視察の受け入れ

8月22日、泉佐野市教育研究会栄養教育部の方3名が視察にこられ、水産、青果の仲卸店舗で熱心に話を聞くとともに、管理職員に市場の仕組みを聞くなど勉強されました。



来月のお知らせ

○防災の日

1日は防災の日です。

同日13時30分より「大阪

880万人訓練」が実施されます。

当日は、身を守る行動

や災害時の備えについて

確認していただくなど、

できる範囲内で訓練参加を

お願いします。

○大掃除

8日には大掃除があります。皆さんの奮っての参加をお願いします。

○秋の全国交通安全運動

21日から標記運動が始まります。あわせて、路上駐車への啓発活動も実施される予定です。



卸売業者取扱高

《7月・単月》

	種類	数量 (kg)	前年比%	金額 (千円)	前年比%
青果計	野菜	10,510,003	100.2	2,749,250	112.6
	果実	4,787,761	102.6	2,190,255	105.9
	小計	15,297,764	100.9	4,939,505	109.5
水産物計	生鮮水産物	1,164,418	98.5	1,381,670	106.3
	冷凍水産物	160,853	97.5	224,370	97.0
	加工水産物	701,777	93.4	1,036,916	104.8
	冷凍食品	339,350	96.7	190,321	105.4
	小計	2,366,398	96.6	2,833,277	104.9
総計		17,664,162	100.3	7,772,782	107.8

《4月〜7月・累月》

	種類	数量 (kg)	前年比%	金額 (千円)	前年比%
青果計	野菜	44,412,494	99.2	11,128,586	99.9
	果実	15,534,152	96.7	6,807,084	100.0
	小計	59,946,646	98.5	17,935,669	99.9
水産物計	生鮮水産物	5,018,375	94.8	5,472,167	105.4
	冷凍水産物	671,520	91.7	942,224	94.0
	加工水産物	2,911,595	88.4	4,286,191	111.4
	冷凍食品	1,329,162	89.1	754,468	96.1
	小計	9,930,652	91.8	11,455,050	105.8
総計		69,877,298	97.5	29,390,720	102.1

レシピカードの配布

8月7日～13日の1週間で、京阪百貨店すみのどう店にて、大阪成蹊大学の学生が水なすレシピカードを配布しました。

このレシピカードは、大阪成蹊大学と(地独)府環境農林水産総合研究所が連携して作成したもので、焼きそばなどの簡単な調理によってGABA(γ-アミノ酪酸)が2倍に増えることをPRし、水なすの売上向上を図るものです。手書きのPOPも掲示し、興味を持ったお客様が学生と話をしながらレシピカードを受け取るなど、売り場がにぎわいを見せていました。協力：林田商店



インボイス制度セミナー

7月20日、管理棟7階で、場内卸売業者ならびに仲卸業者を対象に、インボイス制度セミナーが開催されました。

インボイスとは、消費税の仕入税額控除に必要となる請求書であり、今年10月から、「区分記載請求書等保存方式」が「適格請求書等保存方式(インボイス制度)」に変更されます。

当日は、国(財務省)主税局、大阪国税局、近畿農政局から3名の講師をお招きし、「インボイス制度について」、「改正電子帳簿保存法について」、「卸売市場特例等について」をテーマに解説いただきました。

31社、54名が出席され、取引先からのインボイスについて活発に質疑応答されるなど、市場の実務に即した有意義なセミナーとなりました。



記録

記録等の保存について

皆さんは、HACCPに沿った衛生管理の記録等について、店舗や事務所できちんと管理できていますか？

食品衛生法や食品表示基準には、食品等事業者の責務として、販売等に関する記録等について保存するよう努めなければならない、と規定されています。

今回は、記録等の保存について取り上げます。

◎なぜ、記録が必要？

食中毒の発生や違反食品の発見時などに、仕入元及び出荷・販売先等に係る記録から、食品の流通状況調査や回収をすばやく的確に行うことができます。

また、食中毒発生時に、加熱温度や食品の保存温度等、製造・加工・保存状態の記録から原因を究明することができます。

このように、違反食品の回収や食中毒の拡大防止を速やかに行い、原因を特定して再発を防止するために、記録はとても大切です。

◎基本的な記録事項

- ・仕入年月日
- ・仕入元の名称及び所在地
- ・食品等の品名
- ・年月日表示又はロット番号
- ・出荷又は販売年月日
- ・出荷又は販売先の名称及び所在地



◎記録の保存期間

食品の流通期間(消費期限又は賞味期限)に応じて、次を参考に、販売後の記録の保存期間を設定してください。

- ・製造・加工段階：1～3年
- ・流通段階：1～3年
- ・販売段階：1～3か月

◎適正表示のために

表示偽装や誤表示の疑いなどの食品表示に関する調査時において、表示が適正に行われていることを証明するためには、表示の根拠となる書類を整備・保存しておく必要があります。

仕入または販売した食品の名称、原材料名、原産地が表示された書類やアレルギーン、栄養成分表示などに係る根拠資料など、表示に関する書類を保存するようにしましょう。

◎最後に

食品を取り扱う事業者にとって、記録等はHACCPに沿った衛生管理や食品表示が適正に行われていたことの証拠となります。

「食品等事業者の記録の作成及び保存に関する指針(ガイドライン)」や「食品表示基準Q&A(雑則1-3)」を参考に、日々の衛生管理や仕入・販売の記録に加え、表示に関する書類を整備し、保存するよう努めましょう！



「食品表示基準Q&A」



「食品等事業者の記録の作成及び保存に関する指針(ガイドライン)」

食品衛生講習会

8月4日、食品衛生検査所(富村まり所長)が、昨年に引き続き、市場協会(大阪食品衛生協会市場支部)との共催で食品衛生講習会を開催されました。

講習会は、午前(水産関係者)と午後(青果関係者)に分けて開催し、計34名が参加されました。

富村所長からは、「食品衛生の確保と向上を図ることは、

消費者の方々が健康で安心できる食生活を送るために必要不可欠。我々皆様のような食品関係の事業者にとっては、終わりのなく追及してゆく永遠のテーマ。そのためHACCPもまた、PDCAサイクルに則り、常に最善のものとなるよう振り返りを行うことが必要。」といった話がなされました。



同検査所の担当者は、食中毒防止策とHACCPに沿った衛生管理計画の振り返りについて解説するとともに、手洗いチェックシートを用いた手洗い実習により、正しい手洗い方法の再確認を促していました。



論議

大学連携

今年度、これまで実施した大学連携事業をまとめて紹介します。

■追手門学院大学

経営学部村上ゼミにおいて、5月2日に市場での研修が行われました。

市場見学のと、管理棟講堂において、青果組合西田理事長より「生鮮食品の一躍を担う仲卸から見る卸売市場の現状と課題」をテーマに講義が実施されました。



5月28日、京阪百貨店守口店において、「京阪SDGs 食育フェスタ」が開催されました。楽しみながら「食」を学ぶイベントです。

同ゼミの学生が参加し、模擬セリとSDGs 輪投げを実施しました。

学生から市場のしくみについて説明がなされたあと、自分たちで値段を考えて野菜や果物をせり落とす模擬セリを体験していました。

参加したこともたちからは、ガッツポーズがでるほど熱中していました。



■梅花女子大学
6月3日・4日、吹田エキスポシティで2 Days Campus「ルジャーフェスタ at ExpoCity」が開催されました。

また、18日には、グランフロント大阪において開催された1 Day Campus「エメラルドパフォーマン」において、飛騨野菜出荷組合がブースを出店し、飛騨やさいをPRしました。



7月18日には、食文化学部食文化学科の学生にJA全農岐阜より講師を迎え、「ひるがの高原たいこん」の講義が実施され、どのような環境で育ち、どのような特徴を備えているかを学んでいました。

