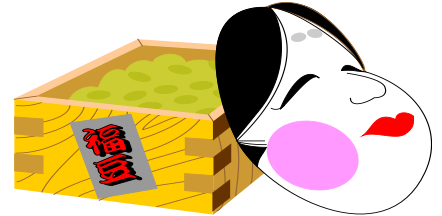


今週の玄米入荷情報

新潟 魚沼コシヒカリ 十日町
新潟 魚沼コシヒカリ 十日町特裁
新潟 コシヒカリ 長岡特裁
長野 特Aコシヒカリ 飯山
長野 特Aコシヒカリ 木島平
千葉 ふさおとめ
茨城 コシヒカリ
神奈川 さとじまん
岩手 ひとめぼれ 前沢限定
北海道ゆめぴりか
佐賀 夢しずく 唐津特裁
宮城 ひとめぼれ 登米特裁
秋田 あきたこまち やまもと
福島 会津コシヒカリ HG
福島 中通コシヒカリ
青森 まっしぐら
新潟 新之助
山形 雪若丸
宮城 ササニシキ 登米特裁
栃木 コシヒカリ

福豆



ご注文締切日：平成31年1月7日（月）
商品お届け日：平成31年1月16日（水）より

価格は昨年と同様です。
今年から加工工場の記載が義務付けられ、表示内容が増えておりますが商品の詳細に変更はございません。

米穀小売店のHACCP

先週もお伝えしたとおり、食品衛生法の改正により食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するために「HACCPに基づく衛生管理」について計画を定めなければならないこととされています。そもそもHACCPとは食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のことで、危害（異物混入や微生物）の発生が考えられるところを予測分析して、未然に被害を防ぐ方法のことです。

ただし、飲食業などの一定の事業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でよいとしています。

従業員10数名までの小規模な米穀小売店についてはHACCPの7原則をそのまま実施することが困難であるとして、日米連の手引書案による「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に沿った一般衛生管理での対応となった模様です。「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については、業界団体が作成した業種ごとの「手引書」に基づいて実施すればよいことになっており、厚労省のHPで公開されることとなります。詳しくは「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」に公開される手引書をご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

お供え餅の配送を行っております。時間的に少々猶予を頂きたく存じます。

「最後の。。。」

例年この時期になると「今年最後の～」という冠がついた事柄や会話が目立ってきます。今年の場合にはこれに加えて「平成差後の～」という言葉も多く聞かれるようになっていきます。「平成最後の～」を色々な催しなどに有効活用できれば、盛り上がり期待できることもあると思います。現時点で新しい元号が公表されていませんし、その公表も来年4月以降と発表されています。現実的には一か月程度でその対応をすることになり、あちこちで様々な意見がでていくようです。サンショクでも、5月以降の案内をきっかけに、西暦の年号表記を使用する機会が増えてくると考えます。いつから何をと明言できませんが、徐々に和暦表記は減っていく方向になると思います。後で振り返ると和暦と西暦の変換が面倒に感じそうです。

