



【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会  
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課  
753-8501 山口市滝町1-1  
TEL: 083-933-2974/FAX: 083-933-3079  
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

## 山口県高度衛生管理工程を認定しました

県は、食品関連事業者が行う**食品の衛生管理の高度化**に対する取組を促進するため、**HACCP**の考え方を取り入れた高度衛生管理工程の認定を行っています。

平成26年8月26日、第1号を認定し、山口県庁で認定書を交付しました



### 認定事業所

事業者名	株式会社アイエス
所在地	山口市阿東生雲西分 2042番地 5
事業内容	食料品の加工及び販売 主にドーナツの製造販売 (主なブランド: 神戸ドーナツ)
表彰	・平成17年 山口県知事表彰 (食品衛生優良施設) ・平成23年 厚生労働大臣表彰 (食品衛生優良施設)



## 高度衛生管理工程で製造されている製品の紹介

神戸ドーナツ(プレーン、チョコレート、シナモン、キャラメル)  
(販売者: 株式会社イズム)



### 県内での販売店舗

- ・サイサイみとう(美祿市)
- ・セミナーパーク食堂(山口市)
- ・とれたて市場(萩市) など

### HACCPが生まれた背景

ロケットに乗って、長期間宇宙に行く時、宇宙飛行中に**食中毒にならないよう**、飛行士たちの食事は絶対に安全でなければなりません。

そこで、**NASA(アメリカ航空宇宙局)**が食品の安全性を確保するため、**HACCP**を考え出しました。

## 毒キノコによる食中毒に注意しましょう

毎年、秋は毒キノコによる食中毒が発生しています。

天然のキノコの場合、食べられるキノコと毒キノコとの判別は容易ではありません。

きのこ狩りに出かける際は、**誤って毒キノコを採取しない**よう十分注意してください。

### <食用と間違えやすい毒キノコ>



ツキヨダケ



クサウラベニダケ



カキシメジ



ドクツルダケ



ニセクロハツ

- ・中毒例の多い種類は、ツキヨダケ、クサウラベニダケ、カキシメジの3種で、これらはいずれも消化器系の中毒（嘔吐、下痢、腹痛など）を引き起こします。
- ・死亡事故の多くは、ドクツルダケやニセクロハツなどによって発生しています。

**食用と確実に判断できないキノコは**

**採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

## 山口海物語～山口県水産加工品ブランド～

山口県は、三方を海に開かれ、豊かな海の幸に恵まれ、これを生かした水産加工品が古くから生産されてきました。

焼き抜きかまぼこ、うに瓶詰め、ふぐ加工品など全国有数の水産加工品が多くあり、これらのうち**卓越した技、厳選された素材によりつくられ、さらに、衛生・添加物等厳格な基準をクリアした製品**が「山口海物語」製品です。

（現在の認定製品：11品目 117製品、46社）



### 【山口海物語プレミアム】

「山口海物語」認定製品で、以下のどちらかに該当するもの

- ・主な原材料が県産100%で、かつ、山口県知事賞以上の受賞歴があるもの
- ・農林水産大臣賞の受賞歴があるもの



詳しくは、まるごと! やまぐち netをご覧ください。

山口海物語

検索