

商品規格書（カルテ）の作り方

徳島県病院栄養士協議会

平成 23 年度 すだち会：第 3 回目



講師の西口先生



皆さん真剣でした



気持ちは新人です

感想

・今回は商品規格書という普段あまり聞きなれないものの講義でした。私たち栄養士が患者様に安心安全な食事を提供するためには、まずは安全な原材料を使用することが大切で、そのためには商品規格書の目利きができることが重要であると思った。目利きは最初からは、なかなか難しいが、表示されている情報を丁寧にみて正確な情報収集から始めていこうと思った。

質疑応答 要点抜粋

(質問) 商品規格書から偽装などは見抜くことはできますか？

(答え) 偽装の手口が巧妙になってきているので見抜くのは難しくなっています。物性検査や DNA 鑑定などは簡単にはできませんし、ただ、売られている価格、時期で推測することはできます。情報収集することによって推測しやすくなります。グーグルアースで産地を目視するのもいい方法だと思います。包装資材をよく見るのも重要です。

(質問) 野菜とかは規格がないのでは？と思うのですが・・・

(答え) できつつあります。農業新聞などに小さくでてることがあります。なぜ生鮮食品が遅れた理由のひとつに積算気温と有効積算気温があり、これが混合されて発表されていることがあります。これが統一されないと難しいと思います。

野菜・魚は農林水産省で独自の基準があります。農林水産省のホームページで確認してみてください。

(質問) 冷凍食品で 10 年前のえびが入っていたとの話がありましたがどうして分かったのですか？箱のロット番号で分かりますか？

(答え) ロット番号は加工場の独自の管理番号です。企業の管理番号なので分かりにくいと思います。ただロット番号を控えておくことは良いと思います。番号がある程度決まった形を見せます。例えば 100 番 100 番 100 番と続く これは同じものだかと 半年後にも 100 番があるとする

と、これは売れ残りだかと 冷凍の魚であれば明らかに品質劣化です。例えば 10 年前の冷凍のえびを解凍すると泡がでます。また袋とかパッケージを見ると明らかによれていたり裁断が今時でないとか・・・

包装資材・ダンボール・ロット番号 いかなるものでも判断できる材料にはなります。