

こんにちは  
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- ( 1 ) 平成 22 年度食品自主衛生管理講習会の開催について(再掲)
- ( 2 ) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度  
「セーフドしが」( S - H A C C P ) の認証マークについて
- ( 3 ) 加工デンプンの添加物指定について
- ( 4 ) 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」に関するアンケートについて
- ( 5 ) 食品回収情報 ( H23.1.1 ~ H23.1.31 )(省略)

1 . 平成 22 年度食品自主衛生管理講習会の開催について(再掲)

先月号の「ぶちリス」でご案内しました標記講習会が迫ってまいりました。  
まだ申し込みされていない方は、2月18日(金)までをお願いします。

また、「ぶちリス」をご覧になった食品業者の方で、講習会への出席を希望される方は、  
次のフォームを参考にいただき、食品安全監視センターあてに、MailまたはFAXで  
申込んでください。定員まで受け付けます。

【目的】 食品等の安全性の確保に係る知識、技術の習得のため、講習会を実施し、食品自主  
衛生管理担当者の資質向上を図る。

【日時】 平成 23 年 2 月 24 日 ( 木 ) 午後 2 時 ~ 4 時 15 分

【会場】 G - N E T し が 男女共同参画センター  
( 滋賀県近江八幡市鷹飼町 80-4 TEL 0748-37-3751 )

【対象者】 滋賀県食品安全監視センター所管施設の食品製造関係従事者

【内容】 1 . 食の安全・安心につながる食品表示と産地偽装を見抜く技術

社会情勢に伴い変化していく最新の食品表示制度と産地偽装に代表される偽装表示  
を見抜く食品検査の実際について、専門家がわかりやすく解説する。

独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター 白井 裕一氏

2 . 「セーフドしが」認定施設の自主衛生管理 ( 事例発表 )

県内の乳処理業者であり、「セーフドしが」の滋賀県知事認証と「総合衛生管理製造過程」の厚生労働大臣認証を取得している施設の自主衛生管理について施設管理者が事例発表する。

株式会社 高木牧場 高木 潔氏

【申込み締切り】: 平成 23 年 2 月 18 日 (金)

食品自主衛生管理講習会受講申込書 (フォーム)

【会場】 : 県立男女共同参画センター (2 / 2 4)

【会社名および施設名】 :

【営業所所在地】 :

【食品営業の種類】 :

【TEL】 :

【FAX】 :

【担当者名】 :

【参加者氏名】(複数可):

送付先 FAX 番号 : 077-537-8633 (滋賀県食品安全監視センター)

## 2. 滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフドしが」(S-HACCP)の「認証マーク」について

平成 18 年度より、滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフドしが(S-HACCP)」を開始しているところですが、この認証制度の認知度を高めるために、愛称および認証マークを公募により作成しました。

そこで、滋賀県内の高度な衛生管理を行っている工程で製造された食品を消費者の皆様へも積極的にアピールしていきたいので、認証を取得されました製造者の方々には、積極的に使用していただきますようお願いします。

ご存じのとおり、滋賀県食品自主衛生管理認証制度は、滋賀県食の安全・安心推進条例において、滋賀県の食品等の製造、加工その他規則で定める行為(以下「製造等」という。)をおこなっている施設のうち、その衛生管理(食品等の表示に関する管理を含む。)の方法が、「認証基準」(危害の発生の要因についての科学的な分析に基づくものや、その他の高度な衛生管理の基準として規則で定める基準(以下という。)に適合するもの)に適合したものを、「高度な衛生管理が行われる工程」として認証しており、この認証された工程や、この工程において製造等がされた食品等について、その旨の表示をすることができます。

今後、認証を取得されました製造者の方々におかれましては、「認証マーク」の積極的な使用と、日常生活におかれては、「認証マーク」を目にされましたら、「高度な衛生管理」によって製造等されている食品なんだと認識していただき、応援してください。

なお、認証を取得されている施設は、現在 103 施設です。

「認証マーク」に関する滋賀県のプレスリリースは  
<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/e100/20100115.html>

滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフドしが」(S-HACCP)に関することは  
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/200shaccp.html>

### 3. 加工デンプンの添加物指定について

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令が平成20年10月1日に公布され、下記の加工デンプン11品目については、添加物として取り扱われることとなりました。

当該添加物については、【平成23年3月31日】までに製造、加工又は輸入されるものについては、これまでどおり食品原材料として取扱うことができますが、まもなく期限となりますので、当該食品を使用している場合には、表示等の確認をしていただくようお知らせします。

#### 記

- ・ アセチル化リン酸架橋デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ アセチル化酸化デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ アセチル化アジピン酸架橋デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ オクテニルコハク酸デンプンナトリウム（簡略名：加工デンプン、オクテニルコハク酸デンプン Na）
- ・ 酢酸デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ 酸化デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ ヒドロキシプロピルデンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ リン酸化デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ リン酸架橋デンプン（簡略名：加工デンプン）
- ・ リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン（簡略名：加工デンプン）

これらを含む食品又は添加物については、原則として、物質名を表示することが必要となります。（増粘剤として使用する場合など、用途名併記が必要な場合は、用途名も記載する。また、オクテニルコハク酸デンプンナトリウムを乳化剤として使用した場合には、「乳化剤」の一括表示が認められる。）

#### 【参考】

化学的に加工を加えた加工デンプン（添加物として指定されているもの）と、物理的・酵素的処理を加えたデンプン（食品として取り扱われるもの）を食品に使用している場合には、両方とも表示する必要があります。

「(例) 原材料名： 、 、 でん粉、安定剤(酢酸デンプン) 」

当該表示にかかる内容の詳細は  
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin85.pdf>

### 4. 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」に関するアンケートについて

平成23年1月19日付けで滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフフードしが(S-HACCP)」の認証を取得された事業者の方に、認証取得後の変化について、アンケートを実施しております。

アンケートの回答期限が2月10日ですので、まだ提出していただいてない事業者の方は提出いただきますようお願いいたします。

なお、当該アンケートの集計結果は、「ぶちリス」においてお知らせする予定です。

アンケートの詳細については、監視センターの新着情報から確認してください。  
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp  
http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html

交通案内

J R石山駅北口下車 徒歩10分  
京阪電車石山坂本線栗津駅下車 徒歩5分  
「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「栗津の晴嵐」です。)

- - - - 通信編集担当より - - - -

2月になりました。

インフルエンザが猛威をふるっており、滋賀県では警報が発令されています。

[http://ipkgs06.office.pref.shiga.jp/\\$JBEAAAAAMdi^QAAYQAGDPgDAfxU.M/](http://ipkgs06.office.pref.shiga.jp/$JBEAAAAAMdi^QAAYQAGDPgDAfxU.M/)(資料提供)0203 警報.doc?attindex=1

皆様におかれましては、健康に充分ご注意ください。

また、今月号にも記載しました、「セーフードしが」の認証マークですが、テキストファイルのためこのメルマガでは、実際のマークをお示し出来ないのので、食品安全監視センターのホームページでご確認ください。

~~~~~

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp  
~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - -