

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) アレルギー物質の表示について
 - (2) 「カロリー-half」等の相対表示について
 - (3) 消除予定添加物名簿の公示及び訂正の申出手続きについて
 - (4) 滋賀県食の安全・安心推進条例の解説について(その2)
 - (5) 初夏に発生する「カンピロバクター」食中毒に注意しましょう。
 - (6) 口蹄疫に関する情報について
 - (7) 食品回収情報(H22.5.1 ~ H22.5.19)(省略)
-
- (1) アレルギー物質の表示について
 - 「えび」「かに」の表示の義務が、平成 22 年 6 月 4 日から完全施行されます！
 - (消費者庁 HP 平成 22 年 5 月 17 日掲載より抜粋)
 - 平成 20 年 6 月 3 日に食品衛生法施行規則が改正され、「えび」及び「かに」を原材料とする加工食品にあっては、これらを含む旨を表示することが義務づけられ、平成 22 年 6 月 4 日より製造、加工、輸入されるものから完全施行されます。
-
- えびの範囲 : くるまえび類(車エビ、大正エビ等)、しばえび類、さくらえび類、てながえび類、小えび類(ほっかいえび、てっぽうえび、ほっこくあかえび類等)、その他のえび類並びにいせえび類・うちわえび類・ざりがに類(ロブスター等)が対象です。十脚目のみが対象で、しゃこ類、あみ類、おきあみ類は対象外です。
-
- かにの範囲 : いばらがに類(たらばがに、はなさきがに、あぶらがに)、くもがに類(ずわいがに、たかあしがに)、わたりがに類(かざみ、いしがに、ひらつめがに等)くりがに類(けがに、くりがに) その他のかに類が対象です。
-
- 【アレルギー表示の方法】**
- 一括表示枠の原材料欄内に、使用した原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料)を明記します。

また、使用した添加物名とアレルギー物質を明記します。

< 特定原材料 >

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料（7品目）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨	特定原材料に準ずるもの （18品目）	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ フルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、 鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やま いも、りんご、ゼラチン

* 「えび」及び「かに」の代替表記として、次の表記が認められています。

< 例 > えび：海老、エビ、えび天ぷら、サクラエビ
かに：蟹、カニ、上海がに、マツバガニ、カニシューマイ

* 「えび」及び「かに」に関連して特別に認められている表示

網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いることから、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため、「たん白加水分解物（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」、「魚肉すり身（魚介類）」、「魚油（魚介類）」、「魚介エキス（魚介類）」に限り、「魚介類」という表記が認められています。

【注意喚起表示について】

食品を製造する際に、特定原材料が意図せず最終製品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。

ラインの洗浄を十分に行うといったコンタミネーション防止策の徹底をはかる必要がありますが、それでもコンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意喚起表示によって注意を促します。

< 例 > 「本製品の製造ラインでは、 を使用した製品も製造しています」
「本製品で使用しているアサリなどの二枚貝には、かにが共生しています」
「本製品で使用している は、えびをたべています」
「本製品で使用している は、かにが混ざる漁法で捕獲しています」

『アレルギー物質の表示に関すること』は下記のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/03hyoji/arerugi.html>

また、「アレルギー物質へのコンタミネーション対策」については、当該「ぶちリス」Vol.47～51で特集していますので、再度参照してみてください。

参考アドレスは

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

(2) 「カロリーハーフ」等の相対表示について

「カロリーハーフ」等の相対表示について、消費者庁は次のとおり考え方を取りまとめ、都道府県、政令市等に通知しました。（平成22年5月12日付け消食表第151号、消費者庁食品表示課長通知）

現在、「カロリーハーフ」等の表示をする商品であって、本通知に合致しないものについては、平成22年9月30日までに適正な表示としてください。

1 熱量や栄養成分値に関して「ハーフ」、「2倍」、「1/4」等の表示がなされた場合、基準に基づく相対表示に該当するものとし、当該食品100g(清涼飲料水等にあつては、当該食品100mlとする。以下同じ。)当たりの当該栄養成分の量又は熱量が基準に定める量を満たすとともに、基準に基づく表示を行わなければならないこと

2 食品単位当たりの栄養成分表示がなされたものであつても、当該食品100g換算の当該栄養成分の量又は熱量が基準に定める量に満たない場合は、表示してはならないこと(基準第7条第1項、第10条第1項、別表第4及び別表第6)

3 食品単位当たりの使用量が異なる食品を比較対象食品とし、食品単位当たりで比較して相対表示を行う場合、消費者への適切な情報提供の観点から、食品単位当たりの比較である旨を表示することが望ましいこと

栄養表示基準に基づく相対表示の取り扱いについて（平成22年5月12日付け消食表第151号）のアドレス

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin293.pdf>

解説表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin294.pdf>

『栄養表示基準』のアドレス

http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=hourei&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=349

(3) 消除予定添加物名簿の公示及び訂正の申出手続きについて

平成22年5月18日付けで厚生労働省から、現に販売の用に供されていないと認められる既存添加物を、「消除予定添加物名簿」とし「消除」することとする旨の通知がありました。

(平成22年5月18日付け食安発0518第1号、厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

つきましては、この「削除予定添加物名簿」を訂正する必要がある場合には、当該告示の日から6ヶ月以内(平成22年5月18日から平成22年11月17日)に、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課添加物係あてに通知に添付の様式により申し出てください。

申出および通知のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/100518/index.html>

(4) 滋賀県食の安全・安心推進条例の解説について(その2)

平成21年12月25日に滋賀県食の安全安心推進条例が交付され一部を施行しました。

前回の、「滋賀県食品自主衛生管理認証制度(セーフドしが)情報」に引き続き、今回は「食の安全・安心推進条例」の「目的」や「理念」と、それに基づく、生産者および食品等事業者の方々の「責務」、滋賀県の「責務」および県民の「役割」について解説します。

【目的】

県民の健康の保護を図る
より安心して暮らすことのできる社会の実現に寄与する

【基本理念】

食の安全・安心の確保は

県民の健康の保護が最重要との認識の下に、危害の未然防止とその仕組みに対する信頼確保を旨として行う
科学的知見等の合理的根拠に基づき行う
供給と消費に関連する全ての行程で関係者が措置を講じて行う
県民、関係事業者、県の相互理解と協力の促進を旨として行う

【関係事業者(生産者および食品等事業者)の「責務」(第5条関係)】

食の安全・安心の確保に関し第一義的責任を認識し、必要な措置を実施
健康被害の拡大・防止のための措置の実施
県の施策への協力

【県の「責務」(第4条関係)】

食の安全・安心の確保に関する施策の総合的な策定および実施

【県民の「役割」(第6条関係)】

知識と理解の向上、施策への意見表明
自らの取扱いによる事故などを防止
県の施策への協力

*このような、理念等に基づいて、生産者や食品等事業者による食品の安全性の確保のための一つの手法が「セーフドしが」として規定されています。

*用語説明

生産者：県内において、農作物の栽培、動物の飼養または魚介類の養殖およびこれらの行為に引き続き行う採取による食品の生産を行う者

食品等事業者：県内において、業として食品等の製造、加工、輸入、調理、運搬、販売等、採取その他の食品等供給に係る活動(生産者を除く)を行う者

当該条例に関することは、下記アドレスに掲載しています。

『滋賀県食の安全・安心推進条例について』のアドレス

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

(5) 初夏に発生する「カンピロバクター」食中毒に注意しましょう。

平成22年4月1日から5月19日までに、全国で発生した食中毒の発生件数は88件(厚生労働省食中毒速報値)で、そのうち、カンピロバクターを原因とするものは、27件(30.7%)、ノロウイルスによる食中毒は27件(30.7%)でした。

例年カンピロバクター食中毒は、5月から7月にピークを迎えます(平成17年度から平成21年度全国平均)ので、特に食品取り扱い従事者の方は、提供する食品への二次汚染も考えられることから、自身の日々の食生活(加熱不足の肉や肉の生食等)や生肉類の取り扱い等にも注意しましょう。

カンピロバクター食中毒に関するアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>

(6) 口蹄疫に関する情報について

口蹄疫は、口蹄疫ウイルスが原因で偶蹄類の動物(牛、豚、山羊、綿羊、水牛など)がかかる病気です。

人が牛肉や豚肉を食べたり、牛乳を飲んだりしても口蹄疫にかかることはありません。

口蹄疫は、鳥インフルエンザやBSEと同じように、家畜がかかる伝染病で、偶蹄類間のウイルスの伝播力がきわめて強く、家畜伝染病予防法で厳しく規定されています。

感染している家畜の近くに行ったりすると、無意識のうちにウイルスを運んでしまうことがあるので、感染した家畜がいる農場に行くことは避けなければいけません。

<口蹄疫についての詳細な事項>

『農林水産省のホームページ』のアドレス

http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_fmd/syh_siritai.html#q11

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

JR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 - - - -

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>

- - - - -