

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) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度 (S - H A C C P) の更新について
- (2) 特別用途食品の表示許可等について
- (3) 調理冷凍食品の原料原産地表示制度について (東京都)
- (4) アレルギー物質のコンタミネーション対策 (シリーズ 1)
- (5) 食品回収情報 (省略)

(1) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度 (S - H A C C P) 情報

平成 1 8 年度から、滋賀県食品自主衛生管理認証制度が開始されて、今年度で 3 年目を迎えました。今年度から認証更新を迎える施設があることから、更新申請に関して一部 Q & A を追加しましたので参考にしてください。

なお、ご不明な点がございましたら、当センターへお問い合わせください。

Q & A から一部抜粋

< Q 9 - 1 >

認証の有効期間はどのくらいですか？

< A 9 - 1 >

認証の有効期間は、3 年間 (3 年を経過した日の属する月の末日まで) です。
引き続き認証を受けようとする営業者は、有効期間の満了の日の 3 ヶ月前から 1 月前までの間に、認証の更新を申請します。

< Q 9 - 2 >

認証の更新には、どのような書類が必要となりますか？

< A 9 - 2 >

更新申請書に、更新しようとする認証に係る認証書、従前の認証時に提出した添付書類 (「自主管理責任者一覧」, 「製品説明書」, 「製品表示確認書 (Q 2 2 参照)」, 「製造工程一覧図」, 「施設平面図」, 「重要工程管理表」および「事故等処理手順書」) に変更がある場合は、その書類の写しを添付し、申請します。

なお、以下の書類については、「ロットごと」や「1 年に 1 回」の確認が必要となっているため、認証の更新申請時には提出が必要です。

食品安全監視センター「S - HACCPに関するQ & A」のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/223qanda.html>

(2) 特別用途食品の表示許可等について

平成 21 年 4 月 1 日付けで新たな特別用途食品制度が施行されました。
これまでの制度からの主な変更点は以下のとおりです。

1. 「高齢者用食品(そしゃく・えん下困難者用食品)」から「そしゃく困難者用食品」が削除され、
名称が「えん下困難者用食品」に変更されました。
2. 「総合栄養食品」(いわゆる濃厚流動食)が新たに追加されました。
3. 「アレルギー除去食品」「乳児用調製粉乳」「えん下困難者用食品」の許可基準が変更されました。
4. 「低ナトリウム食品」「低カロリー食品」「低(無)たんぱく質高カロリー食品」「高たんぱく質
食品」および、低たんぱく質食品のうち「たんぱく質含有量が 30%より多く 50%以下であるもの」が
削除されました。

栄養表示基準において、低カロリー、低ナトリウム、高たんぱく質に関する栄養強調表示の
基準が定められており、代替的な機能を果たすので、許可の対象から外れました。

5. 「病者用組合わせ食品」が削除されました。

食事療法定宅配食品等栄養指針に基づいた宅配食品の提供という方法で適切な栄養管理を
図ることが期待できるので、許可の対象から外れました。

これまで以下の特別用途食品の許可を取得していた事業者の皆様の具体的な対応については、
以下のとおりです。

妊産婦、授乳婦用粉乳および個別評価型病者用食品
無乳糖食品
低タンパク質食品
アレルギー除去食品、乳幼児用調製粉乳、高齢者用食品(そしゃく・えん下困難者用食品)
低ナトリウム食品、低カロリー食品、低(無)タンパク質高カロリー食品、高タンパク質食品
減塩食調整用組合わせ食品及び高齢者用食品(そしゃく困難者用食品)

特別用途食品の種類 新たに必要となる対応

特になし

乳たんぱく質を含む場合は、消費者に対して、適切に情報提供を行うために
必要的表示事項が追加されたことから、変更届および表示見本の提出が必要
です。

たんぱく質
含有量が
30%以下

特になし

ただし、カルシウムおよびリン等の成分の含有を表示していないものは、
変更届および表示見本が必要です。

たんぱく質
含有量が
30%より多く
50%以下

今回の改正により許可の対象から外れます。
平成 21 年 3 月 31 日までで既存の許可は失効しました。
経過措置期間は平成 22 年 3 月 31 日までです。

当該食品に関する許可基準の変更が重大で、必要的表示事項にも影響が及ぶ
ことから新たに申請が必要です。
(高齢者用食品(そしゃく・えん下困難者用食品)については、えん下困難者
用食品で申請する。)

今回の改正により許可の対象から外れます。
平成21年3月31日までで既存の許可は失効しました。
経過措置期間は平成22年3月31日までです。

詳細については、以下の通知をご覧ください。

『特別用途食品の表示許可等について』のアドレス

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/2002J210212001.pdf>

(3) 調理冷凍食品の原料原産地表示制度について

国内で製造され、東京都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品については、東京都の条例により原料原産地の表示が義務づけられています。

今回、平成21年5月31日で経過措置期間が終了し、6月1日以降に製造された調理冷凍食品は原料原産地表示制度の規制を受けますので、「東京都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品」を製造している事業者の皆様は適正な表示を行ってください。

詳細については、こちらをご覧ください。

東京都福祉保健局「調理冷凍食品を対象とした原料原産地表示制度について」のアドレス

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/tekisei/reishoku_gensanchi/index.html

(4) アレルギー物質のコンタミネーション対策(シリーズ1)

はじめに

平成20年6月3日、食品衛生法施行規則の一部が改正され、アレルギー表示義務のある「特定原材料」に「えび」および「かに」が追加され、表示義務のある特定原材料は7品目(小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに)となりました。

事業者は、特定原材料を使用している食品に対して適正な食品表示を行うことはもちろんですが、食物アレルギーは微量でも重篤な症状を起こすことから、特定原材料を使用していない食品へのコンタミネーションを予防することも重要です。

そこで、今月号からシリーズとして、「アレルギー物質のコンタミネーション対策」についてシリーズ連載したいと思います。

1. ラインセパレートによる管理

食物アレルゲンの確実な管理の方法は、製造ラインの「専用化」です。

ラインセパレートとは、特定原材料を含む原材料を使用する製造設備を専用化することです。

工場そのものを専用化するのが一番ですが、そういうわけにはいかないのが現状ですし、部分的にでも専用化すれば汚染を防止することができます。

専用化の方法は様々ですが、作業動線や原材料・製品の動線、人の配置等を検討して、極力交差が発生しないように配慮することが重要です。

例えば、特定原材料を使用するラインと使用しないラインとの間隔が小さい場合、隣接ラインからの飛沫によるコンタミネーションの可能性があるため、「できるだけライン間の距離を置くとともに、パーテーションやカバーなどを取り付けて対応する」ことが必要であるということです。

同様に、コンベヤーなどが立体に交差する場合は、上段から下段へのコンタミネーションを防止するために、カバーするなどの対策が必要です。

その他、卵白を使用する製品と卵白を使用しない製品をフライヤーで調理する場合も、フライヤーを専用化しておくことで、製品切り替えの都度、油を交換し、機器をアルカリ洗浄するという手間を省くことができます。

現在は、ラインセパレートよりも製造設備の洗浄や製品の製造計画(製造順序)でコンタミネーションを防止する手法が主流となっていますが、ラインセパレートを考慮した設計をすることで管理がしやすくなるので、新たに製造所を建築・増設する場合等には参考にしてください。

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 - - - -

<> <>
<> <> * <><><>
<> * <><><> * <> /フ
、 * <> * <> <> ** <> ~
、 -、 <><><> - <> * フ
/ - * <> /_ノ レ
/ ノ)

滋賀県もとうとう梅雨入りしました。
気温も高くなり、食べ物も傷みやすい季節の
到来です。ご家庭でも食品を出しっぱなしに
しておくと、すぐに傷みますので、
食材の保管管理には十分注意しましょう。

あじさい

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>

- - - - -