

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) 情報 *
- * *
- * (2) アレルギー物質を含む食品に関する表示 Q & A の一部改正について *
- * *
- * (3) 平成 2 1 年度滋賀県食品衛生監視指導計画(案)に対するご意見の *
- * 募集について *
- * *
- * (4) 有害生物の防除について (シリーズ 6) *
- * *
- * (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

第 9 回 S - H A C C P 認証書交付

2 月 1 2 日、下記の施設が S - H A C C P 認証基準に適合していると認められ、認証書が
交付されました。

- (1) 施設名：大和化成株式会社
所在地：湖南市日枝町 4 - 19
業 種：添加物製造業
- (2) 施設名：日世株式会社 びわ湖工場
所在地：犬上郡多賀町四手 510 - 7
業 種：食品製造業
- (3) 施設名：有限会社田中豆腐店
所在地：大津市雄琴 2 - 5 - 17
業 種：豆腐製造業 (豆腐)
- (4) 施設名：近江製氷株式会社 彦根工場
所在地：彦根市古沢町 674 - 1
業 種：氷雪製造業
- (5) 施設名：株式会社カネカサンスライス 滋賀工場
所在地：東近江市大林町 697
業 種：食品製造業
- (6) 施設名：丸高製麺株式会社
所在地：彦根市高宮町 1692

業種：めん類製造業（ゆでめん）

- (7) 施設名：株式会社天一食品商事
所在地：大津市大江8-78-3
業種：食品製造業
- (8) 施設名：大昭製菓株式会社
所在地：甲賀市甲賀町大原市場168
業種：食品製造業
- (9) 施設名：森下仁丹株式会社 ミラセル工場びわ湖
所在地：犬上郡多賀町四手960-12
業種：食品製造業
- (10) 施設名：サクラ食品工業株式会社 湖南工場
所在地：湖南市西峰町2-4
業種：そうざい製造業
- (11) 施設名：日野薬品工業株式会社 本社工場
所在地：蒲生郡日野町上野田119
業種：清涼飲料水製造業

認証有効期間：平成21年2月12日～平成24年2月29日
平成21年2月12日現在、S-HACCP認証施設は、88施設になりました。

また、下記の施設がS-HACCP認証基準に適合していると認められ、食品群の追加認証されました。

- (1) 施設名：エイトノット株式会社
所在地：高島市新旭町安井川1339-1
業種：清涼飲料水製造業

この認証は滋賀県のホームページで公表しております
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.html>

(2)「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q & A」の一部改正について

昨年、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」が追加されましたが、これに伴い、「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q & A」の一部が改正されました。参考にしてください。

なお、今回の改正の移行期間は、平成22年6月3日までですので、できるだけ早急な対応をお願いします。

Q & A から一部抜粋

< B - 6 - (3) >

原材料としては使用していないにも関わらず、採取方法による混獲、原材料として使用する魚がえび、かきを捕食している、原材料の加工方法等の理由から最終製品に特定原材料のえび、かきがコンタミネーションしてしまう場合にも表示が必要ですか。

< A >

えび、かきが最終製品に必ず混入するということであれば、最終製品ではえび、かきが原材料の一部を構成していると考えられますので表示が必要です。

一方、混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、えび、かきが原材料の一部を構成していないと判断される場合には、表示の義務はありません。

なお、魚肉すり身などには、様々な段階でえび、かきがコンタミネーションすることが考えられます。しかし、このような場合、原材料中の意図しないえび、かきの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから注意喚起表記の必要はないものとかがえています。

(参考)

しらす・ちりめんじゃこ類や形態により消化管の除去が困難な魚を原材料とする一部のすり

身類等については、厚生労働省において実施した混入検査により、特定原材料であるえび、かにを含む甲殻類が混入している食品も確認されています。

混入検査の結果 <http://www.nihs.go.jp/dnfi/manuscripts/konkaku.pdf>

厚生労働省HP『アレルギー物質を含む食品に関する表示Q & A』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html#b2>

(3) 平成21年度滋賀県食品衛生監視指導計画(案)に対するご意見の募集について

食品衛生法第24条の規定に基づき、「平成21年度滋賀県食品衛生監視指導計画(案)」を作成しましたので、その内容を公表し、広く県民の皆さんからのご意見を下記により募集します。

お寄せいただきましたご意見については、これに対する滋賀県の考え方とともに整理した上で公表することとしております。

なお、個々のご意見に直接回答はいたしませんので、あらかじめご了承ください。

公表する資料

平成21年度滋賀県食品衛生監視指導計画(案)

公表方法

生活衛生課食の安全推進室、県民生活課県民情報室および各保健所に備え付け、また、県のホームページに掲載します。 <http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

意見・情報の募集期間

平成21年2月4日(水)から3月3日(火)まで

意見・情報の提出方法および提出先

郵送：〒520-8577(住所不要)

滋賀県健康福祉部生活衛生課 食の安全推進室

ファックス：077-528-4861

電子メール：el00@pref.shiga.lg.jp

その他

ご意見を提出していただく様式は特に定めていませんが、住所、氏名、電話番号を明記してください。

なお、個人情報については、本計画策定のために使用することとし公表することはありません。ご意見は、日本語で提出してください。

(4) 有害生物の防除について(シリーズ6：カビを好む食品害虫について)

今回は、カビそのものやカビの生えた食品を好む食品害虫であるチャタテムシ類、ヒメマキムシ類について紹介したいと思います。

チャタテムシ類

・ヒラタチャタテ

：体長は1～1.3mm、背面が暗褐色、頭部は赤褐色で体はやわらかく、幼虫も成虫とほぼ同じ形態をもっています。広食性で、穀類、乾麺、スナック菓子、七味唐辛子、粉乳、削り節など広範囲の食品を加害します。また、食品等に発生したカビを食べると繁殖が高まるといわれ、多湿な環境を好みます。

【生活史】

卵期間：11日(25)、幼虫期間：15日、成虫寿命：5ヶ月、産卵数：100個

食品総合研究所HP『貯蔵害虫・天敵図鑑(ヒラタチャタテ)』のアドレス
<http://www.nfri.affrc.go.jp/yakudachi/gaichu/zukan/49.html>

ヒメマキムシ類

・ヒメマキムシ

：体長は0.8～2mm、体は暗黄褐色や暗赤褐色をしています。カビの胞子を主な餌とし、高温多湿時に、畳、食品、壁紙に生えたカビや糊などから発生します。工場では、木製のパレット

トに付着して侵入することがあります。

<防除方法>

チャタテムシ類やヒメマキムシ類は、カビの生えた食品等が発生源となります。そのため、防除の基本は、カビまたはカビの発生している食品の除去が重要になります。また、結露しやすい場所、高湿度で木部や食品残渣がある場所については、なるべく換気を良くします。

侵入防止対策として、コンクリートの割れ目をコーキングしたり、手洗い等の配管の周辺を完全にシールしたりすることも効果的です。

また、ヒメマキムシ類は、木製のパレットに付着して侵入することがあるため、できるだけ樹脂製のパレットを使用し、木製のパレットを工場内に持ち込まないようにしましょう。

その他、ライトトラップや粘着トラップによるモニタリングを実施し、トラップに大量に捕獲された場合は、専門業者による駆除を依頼しましょう。

<参考図書>

- ・食品製造・流通における異物混入防止対策（中央法規）
- ・衛生害虫と衣食住の害虫（全国農村教育協会）
- ・有害生物防除辞典（オーム社）

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粟津駅下車 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「粟津の晴嵐」です。）

- - - -通信編集担当より- - - -

(((
^ p
e i
へノ、
// _ノ |
- - -
(
~~
『そり遊び』

いくらか寒さがゆるみ、春の訪れを実感する日が増えてきました。例年、2月、3月はあっという間に過ぎ去ってしまいますので、寒さとは対照的に、気は緩めずいきたいものです。

さて、S-HACCPの認証式も今回で9回目を迎え、認証施設も88施設になりました。来年度には、100施設を達成できるのでは...(^_^) 来年度、認証を考えられている事業者さんは、お早めにご相談ください！！

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>

-----