

| L | きます。
- > / |
、 " " "
唐木 英明 先生

パネルディスカッション 「わかりやすく信頼される食品表示をめざして」

名称 :		食品の表示について、消費者・事業者・行政の立場からそれぞれのパネルがフロアーを交えて意見交換をします。
原材料名 :	、 × × ×、 ・ ・	
内容量 :	- - g	
賞味期限 :	年 月 × × 日	
保存方法 :	冷暗所で保存してください。	
製造者 :	株式会社 県 × × 市 町 -	

。 : ' * + ° . ° . ° . ° : ° . ° . *° . : °

シンポジウムの開催案内は、滋賀県ホームページの食の安全情報でもご覧いただけます。(アドレスはこちら)

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

' : , * + ° . ° . : ' * : * + ° . . ° " ,

(2) 平成18年度冬期食中毒予防一斉監視 実施中

現在、ノロウイルスによる食中毒の発生防止を目的に実施中です。

【実施期間】

平成18年11月1日(水)から平成18年12月28日(木)まで

【対象施設】

- (1) 11月 : 旅館、ホテル、給食施設等の調理施設
- (2) 12月 : すし屋、居酒屋等、生カキを調理、提供する施設

【実施内容】

以下の重点項目について監視指導を行います。
また、対象施設の従事者に対する食中毒予防講習会を積極的に実施します。

監視指導における重点項目および留意事項

ア 手洗いの徹底

調理をする前、用後は、十分に手洗いをを行う。
また、手洗い後は、使い捨てのペーパータオルを使用するなど、再汚染を防止する。

イ 調理従事者等の健康管理の徹底

調理従事者が、下痢、嘔吐などの症状を呈している場合は、調理作業に従事しない。
また、調理従事者の家族等の健康状況にも配慮する。

ウ 原材料による二次汚染の防止

二枚貝等の調理に使用した器具は特に洗浄消毒を徹底し、二次汚染を防止する。
また、二枚貝等の浸漬水の飛散にも注意する。

エ 十分な加熱調理の徹底

加熱する食材、調理器具、容器、布巾等加熱できるものは85℃で1分間以上加熱すること。
また、利用客自らが加熱調理する営業形態の施設にあっては、食材の中心部まで十分な加熱をするよう業者が注意を喚起する。

オ カキの生食による危害発生の予防啓発

カキを生食用として提供することはできるだけ控える。

(3) 消除予定添加物名簿の公示および訂正の申出手続について

厚生労働省より「消除予定添加物名簿」が公示されました。

公示後6ヶ月間、訂正の申出が受け付けられ、申出期限終了後、一定の手続きを経て「既存添加物名簿」より削除されます。

消除された添加物は、再度食品衛生法第10条の規定に基づく指定がされない限り、販売等は禁止となります。

「消除予定添加物名簿」からの削除または追加の申出をする方は、平成19年3月11日までに厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて申し出てください。

申出方法は、厚生労働省ホームページの添加物のページにある「平成18年度 消除予定添加物名簿の公示及び訂正の申出手続について（平成18年9月～平成19年3月）」に掲載されています。

厚生労働省・添加物のページのアドレス

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

平成18年度「消除予定添加物名簿」（42品目）

名簿番号	名称	主な用途
1	アオイ花抽出物	酸化防止剤
2	アスペルギルスステレウス抽出物	酸化防止剤
3	アゾトバクターピネランジーガム	増粘安定剤
4	アーモンドガム	増粘安定剤
5	イヌリン型ポリフラクタン	製造用剤
6	ウド抽出物	保存料
7	エビ色素	着色料
8	エラスターゼ	酵素
9	オボパナックス樹脂	ガムベース
10	カワラタケ抽出物	苦味料
11	グアユーレ	ガムベース
12	クルクリン	甘味料
13	クワ抽出物	製造用剤
14	酵素処理ダイズサポニン	乳化剤
15	コパイババルサム	ガムベース
16	シコン色素	着色料
17	スオウ色素	着色料
18	スーパーオキシドジスムターゼ	酵素
19	セサモリン	酸化防止剤
20	セサモール	酸化防止剤
21	セリ抽出物	酸化防止剤
22	ダイズ灰抽出物	製造用剤
23	タデ抽出物	製造用剤
24	テンベ抽出物	酸化防止剤
25	銅	製造用剤
26	動物性ステロール	乳化剤
27	トウモロコシ色素	着色料
28	トマト糖脂質	乳化剤
29	トリアカンソスガム	増粘安定剤
30	ナタネ油抽出物	酸化防止剤
31	生ダイズ抽出物	製造用剤
32	ニュウコウ	ガムベース
33	フルクトシルトランスフェラーゼ処理ステビア	甘味料
34	ブルーベリー葉抽出物	酸化防止剤
35	粉末パルプ	ガムベース
36	ヘゴ・イチョウ抽出物	酸化防止剤
37	ベンゾインガム	ガムベース
38	ミルラ	ガムベース
39	ムラミダーゼ	酵素
40	メラロイカ精油	酸化防止剤

4 1 モミガラ抽出物
4 2 リンドウ根抽出物

製造用剤
酸化防止剤

既存添加物名簿

平成7年度に食品衛生法が改正され、天然物を含む全ての添加物について食品衛生法第10条により規制されることになりましたが、法改正当時、既に我が国において広く使用されており、長い食経験があるものについては、法改正以降もその使用、販売等が認められることとなりました。

そのような既存添加物を収載した名簿が「既存添加物名簿」です。

(4) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）情報

S-HACCPを広く県民に普及・啓発するため、リーフレットを作成しました。
食品安全監視センターのホームページに掲載しており、ダウンロードも可能です。

制度の概要をわかりやすく1枚の資料にまとめていますので、従業員教育などにご利用ください。

リーフレットを掲載したページのアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/234leaflet.htm>

11～12月のS-HACCP講習会、説明会のお知らせ

1. 業種別認証講習会

【開催日時・会場等】

日 時 : 平成18年12月6日(水) 14:00～16:00
場 所 : 衛生科学センター講堂
定 員 : 30人
対象業種 : 乳処理業、乳製品製造業、集乳業、
アイスクリーム類製造業、乳酸菌飲料製造業
番 号 : S-4
(当会場には駐車場がありませんので車での来場はご遠慮願います。)

2. S-HACCP説明会

【開催日時・会場等】

日 時 : 平成18年11月20日(月) 14:00～15:00
場 所 : 長浜保健所 会議室
定 員 : 40人
番 号 : 長

。 : ' * + ° . ° . ° : ° . ° . * ° . : °

当講習会・説明会の開催案内は食品安全監視センターホームページでも
ご覧いただけます。(アドレスはこちら)

1. 講習会

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-18.htm>

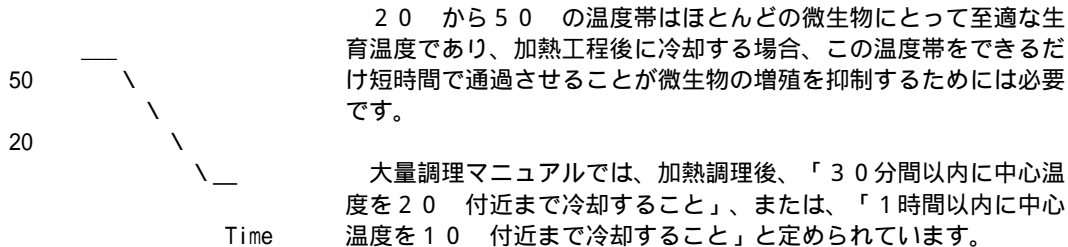
2. 説明会

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/233setumeikai-18.htm>

' : , * + ° . ° . : ' * : * + ° . . ° . " ,

(5) 微生物制御と温度管理について(シリーズ6)

～冷却工程の管理の重要性について～



また、米国のガイドラインである Food code では、「加熱殺菌後の冷却は60 から21 まで2時間以内に、その後、21 から5 まで4時間以内に冷却すること」とされています。

製造工程中に急速冷却工程のある製品は、温度と時間の冷却条件を設定して積極的に管理すべきです。

冷却不足により問題となるのは、耐熱性のある芽胞菌の増殖と二次汚染による微生物の増殖です。

ウエルシュ菌やセレウス菌などの芽胞菌は、100 の加熱殺菌後でも芽胞が死滅せずに残存することがあるため、加熱後の冷却で、至適条件になると急激に増殖します。

例えば、深鍋で大量に調理したカレーやシチューを室温で放置すると鍋の中心部は40 付近で酸素が少ないというウエルシュ菌発育のための至適環境となります。至適環境下でウエルシュ菌は10分以内に分裂をし増殖することから短時間で毒素産生菌量まで達することになります。

そのため、ウエルシュ菌の制御には加熱よりもむしろ急速冷却の方が重要です。

次に、セレウス菌はウエルシュ菌とは異なり、酸素のある条件でも良く発育する通性嫌気性菌で、産生する嘔吐毒には耐熱性があるため、例えば、炊飯後の米飯はすばやく冷却するか、50 以上で保存することが大切です。過去の事例では前日またはそれ以前に炊いた米飯を調理加工し、加熱調理後に室温に放置したチャーハンやピラフで食中毒が発生しています。

加熱は食品を変性させ、また、競合菌を殺すため、微生物が増殖しやすい環境に好転することがあります。そのため、加熱調理後の製品は、清潔保持と迅速な冷却、低温保管を徹底することが重要です。

例えば、黄色ブドウ球菌は人の常在菌なので、手指などを介して食品が污染されがちです。至適環境になると急激に増殖し、毒素産生菌量に達すると毒素を産生します。万が一、調理中に污染を受けたとしても速やかに冷却し低温保管すれば、毒素産生菌量まで増殖することを阻止でき、食中毒の発生を防止することができます。

口 ()/" 米国において食中毒の発生原因を調査したところ、第1位は「不適当な冷却」(30%)という結果でした。積極的な冷却工程の管理は食中毒を防止する上で極めて重要です。
(:)
()

氷

《参考図書：月刊 HACCP 8月号「微生物制御のためのモニタリングと許容限界の考え方」
(小長谷幸史 著)》

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.htm

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- - - -

n
/ \ n
| |
1 1 | |
/ 1 "1
\ / /
どんぐり \ /

秋も深まり、冬の気配が感じられる頃となってきました。

ノロウイルスが流行する悩ましい時期の到来でもあります。

ノロウイルスは、以前は「おなかにくる風邪」ともいわれ、その予防は、風邪対策と同じで、手洗いの励行、日常の健康管理が重要です。

(カキの生食を控えることは言うまでもありません。)

体調管理に留意され、冬場をのりきってくださいようお願いします。

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/>

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.htm>

- - - -