

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
.) > .) >
@v \ (ぶ ち リ ス @v \ (
()_) ^^^^^^^^^^^^^^^^^ ()_)
~ H20.12.4 vol.42~

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) 食品等の製造に使用する水の適正管理の徹底について	*
*		*
*		*
*		*
	(2) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について	*
*		*
*		*
	(3) 「滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案要綱」に対する 意見・情報の募集について	*
*		*
*		*
	(4) 有害生物の防除について (シリーズ 4)	*
*		*
*		*
	(5) 食品回収情報 (省略)	*
*		*

(1) 食品等の製造に使用する水の適正管理の徹底について

今回、大手食品メーカーが、シアン化合物イオンおよび塩化シアンの水質基準値を超えている地下水を製造に使用していたとして、製品の自主回収を実施している事例が発生しました。

水道水以外の水（地下水等）を食品等の製造に使用する場合には、「飲用に適する水（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に規定する飲用適の水に限る。）」を使用する必要があります。つきましては、使用水の管理にあたって、下記実施事項を実施してください。

なお、水質検査の結果、飲用に適さない水であることが判明したときは、直ちに必要な措置を講じるとともに食品安全監視センターもしくは最寄りの保健所へ報告してください。

実施事項

1. 給水（使用）開始前の水質検査

給水（使用）開始前には、「滋賀県飲用井戸等衛生対策要領」の規定に基づく水質基準に準じた51項目の検査を実施し、適合することを確認すること。

2. 定期的水質検査

(1) 食品、添加物等の規格基準に規定する26項目を1年に1回以上実施し、「飲用適の水」であることを確認すること。

(2) 殺菌または除菌をせずに地下水等を使用する場合には、月に1回以上、「一般細菌数」および「大腸菌群」の検査を実施すること。

(3) 1日に1回以上、作業開始前に「色」、「濁り」、「臭い」、「味」が異常でないことを確認すること。また、殺菌装置を設置している場合は、残留塩素濃度等を確認すること。

3. 記録の保管

水質検査結果、各種点検結果、貯水槽の清掃結果および不適時の措置などの記録を保管すること。

食品安全監視センターHP「使用水の管理について」のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/200shaccp-b403.pdf>

(2) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

平成20年10月1日に食品、添加物等の規格基準の一部が改正され、新規に下記の物質が指定添加物に追加されました。また、それに伴い成分規格が設定されました。この添加物並びにそれを含む食品及び添加物製剤については、添加物の表示を行う必要がありますのでご注意ください。

ただし、平成23年3月31日までに製造され、加工され、もしくは輸入される加工デンプンについては、これまでのとおりとすることができます。

<新規追加の指定添加物>

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

<簡略名>

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| ・アセチル化アジピン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| ・アセチル化酸化デンプン | 加工デンプン |
| ・アセチル化リン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| ・オクテニルコハク酸デンプンナトリウム | 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 | 加工デンプン |
| ・酸化デンプン | 加工デンプン |
| ・デンプングリコール酸ナトリウム | 加工デンプン、デンプングリコール酸 Na |
| ・デンプンリン酸エステルナトリウム | 加工デンプン、デンプンリン酸エステル Na |
| ・ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| ・ヒドロキシプロピルデンプン | 加工デンプン |
| ・リン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| ・リン酸化デンプン | 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 | 加工デンプン |

財団法人日本食品化学研究振興財団 HP「最新情報」のアドレス
<http://www.ffcr.or.jp/>

(3) 「滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案要綱」に対する意見・情報の募集について

食品等の安全性確保のための施策として、「営業者の自主衛生管理の推進」と「営業者の責務の明確化」が必要となってきています。また、調理方法の変化、調理器具や機械などの性能が向上したことから、営業施設の基準を見直す必要が生じてきました。このことから、「滋賀県食品衛生基準条例」の一部を改正しようとするものです。

つきましては、県民のみならず皆様からのご意見・情報を参考にさせていただくため、下記のとおりご意見・情報を募集します。

なお、お寄せいただきましたご意見・情報は、これに対する滋賀県の考え方を整理した上で公表することとしておりますが、個々のご意見・情報には直接回答いたしませんので、あらかじめご了承ください。

公表する資料

- 滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案要綱
- 滋賀県食品衛生基準条例新旧対照表・抜粋
- 滋賀県食品衛生基準条例新旧対照表

公表の方法

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。

募集期間

平成20年11月7日(金曜日)から12月8日(月曜日)まで

意見の提出方法および提出先

郵送：〒520-8577(住所は不要です)

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(イーエルゼロゼロ)

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。

電話によるご意見・情報はお受けできませんのでご了承ください。

滋賀県HP「県民政策コメント」のアドレス

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

(4) 有害生物の防除について(シリーズ4:シバンムシ類について)

本シリーズ以降では、米、豆などの穀類、乾燥動植物、菓子類などの加工食品など、様々な食品を加害する害虫について取り上げたいと思います。今回は、最近、頻発している問題虫の一つであるシバンムシ類について紹介したいと思います。

シバンムシ類は、日本の国内には54種類が知られ、各地に広く分布しています。そのなかで、食品に害を与えるものとして、タバコシバンムシとジンサンシバンムシがあります。

<特徴>

・タバコシバンムシ

：体長は2~3mm、体は赤褐色で、密な灰黄色毛に覆われています。炭水化物含量わずか2~4%の食品でも生育可能で、最も食性の広い害虫の一つとなっています。幼虫のかじる力は著しく強く、硬質ポリエチレン容器も穿孔可能です。

生活史

卵期間：6~8日(27℃) 幼虫期間：30~40日(25~28℃)

蛹期間：5~7日、成虫寿命：7~42日、産卵数：50~110個

・ジンサンシバンムシ

：体長は2~3mm、体は赤褐色で、密な灰黄色毛に覆われており、タバコシバンムシに似ていますが、タバコシバンムシに比べて、翅鞘に明瞭な縦条があります。炭水化物要求量は高く、含有量20%以下では発育できません。幼虫のかじる力は著しく強いです。

生活史

卵期間：約10日、幼虫期間：約45日、蛹期間：約10日

成虫寿命：10~35日、産卵数：60~75個

名古屋市HP『シバンムシ類について』に写真が掲載されています。

<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/seikatsu/seikatsu/eiseikenkyujo/mushi/nagoya00033359.html>

<防除方法>

タバコシバンムシ、ジンサンシバンムシは、食品や乾燥した植物質のものが発生源となります。シバンムシが室内で発生している場合、発生原因を取り除くことが駆除の基本となります。つまり加害されている食品や乾燥植物がある場合は破棄し、床や棚などにこぼれた食品クズは発生場所となるため、丁寧に掃除することが、最も有効な防除法となります。長期間保存するようなものは、密閉容器などに入れて管理します。

また、タバコシバンムシ、ジンサンシバンムシには、それぞれのフェロモントラップがあるので、フェロモントラップによるモニタリングを実施し、発生状況を把握することも重要となります。トラップ等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）
- ・月刊H A C C P 1 1月号（株式会社鶏肉情報センター）

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 - - - -

z ッツ〃
z ノ_ "ミ
(ノ、
/、|
(- - / \ノ

気づけば...本年も残すところ1ヶ月となりました。いつも「ぷちリス」をご愛読いただきましてありがとうございます。

さて、県内では11月に入り、食中毒事件が4件連続して発生しています。これから、ノロウィルスが多く発生する時期になりますので、細心の注意を払ってください。

『こたつ』

滋賀県HP「平成20年度食中毒発生状況」のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/h20nen.html>

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>

- - - -