

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 ) 食品表示にかかる法令遵守について
- ( 2 ) 結着等の加工処理を行った成型肉について
- ( 3 ) ノロウイルスに関する豆知識
- ( 4 ) 食品回収情報 ( H25.11.1 ~ H25.12.3 )(省略)

### ( 1 ) 食品表示にかかる法令遵守について

先日来、全国のホテル等において、メニュー表記とは異なる食材を使用するなど消費者の信頼を揺るがす事例が報告されています。

食品表示は、その食品を知る重要な情報源で、消費者の食品の選択に役立つものであり、またアレルギー物質を避けるなど危害防止を図るものでもあることから、適正な食品表示は食の安全・安心を確保する上で非常に重要です。

また、こうした事例は、行政処分の対象となる可能性があるとともに返金の請求対象になる可能性もあります。同時に長年かけて築いてきたお店の信用、ひいては食品事業者全体に対する消費者の信頼を損なうこととなります。

これらのことを理解いただき、JAS法、景表法、健康増進法など関係法令に基づき表示の再点検を実施し、適切な食品表示に努めていただくようお願いします。

うち、食品衛生法に基づく表示については、次の事項を確認しましょう！！

#### 1 名称

食品の内容を的確に表し、商品名ではない、社会通念上一般的に通用する名称を表示してください。添加物及びその製剤では「食品添加物」の文字を表示し、定められた物質名、製剤名を表示してください。

#### 2 消費期限または賞味期限

製品の保存試験や官能検査の結果に基づき、科学的、合理的に安全で品質が確実に保たれる範囲で独自に設定してください。「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：消費期限又は賞味期限について)」を参考にしてください。

#### 3 製造者氏名 所在地

製造者の場合は、原則として製造者氏名(法人の場合は法人名)製造工場の所在地を記載してください。販売者のみで表示をする場合は、消費者庁に届出した製造所固有記号を用いる必要があります。輸入食品の場合は、「輸入者」として輸入業者の氏名及び営業所所在地を記載します。

#### 4 使用した添加物

原則として、使用した添加物や原材料に含まれている添加物はすべて表示してください。

ただし、加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用されるものについては表示が免除されています。

#### 5 特定原材料（アレルギー原因物質）

特にアレルギーを起しやすいため、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目の食品について表示することが義務付けられています。また、特定原材料に準ずるものとして、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、カシューナッツ、ごまの20品目についても、表示するように推奨されています。

#### 6 保存方法

保存方法の基準が定められている食品は、その方法を期限表示に出来るだけ近接して記載してください。その他の食品でも、すべての品質を保つために必要な一定の保存方法を具体的に記載してください。常温保存の場合は、保存方法を省略できます。

#### 7 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品の表示が義務付けられている対象は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜およびパパイアの8作物とその加工品です。

表示の方法は、次の3つに分けられます。

- (1) 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品 遺伝子組換えである
- (2) 遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品の分別が行われていない 遺伝子組換え不分別
- (3) 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え食品 遺伝子組換えではない（任意表示）

#### 8 その他

食品ごとに必要な表示が義務付けられているものがありますので、注意が必要です。

### （2）結着等の加工処理を行った成型肉について

(1)でも取り上げた食品偽装問題ですが、その中で、名のある老舗レストランや高級ホテルなどが、表示することなく成型肉を使用したことが問題になっています。

この成型肉は、そもそも約40年前に国内の流通量不足を補うために日本で開発された技術で、安価なゆえに外食産業を中心に広く定着したといわれていますが、使用には一定の注意が必要です。

#### 成型肉の主な処理手法

- テンダライズ処理：刃を用いてその原型を保ったまま筋および繊維を短く切断処理
- タンプリング処理：調味料に浸潤させる処理
- インジェクション処理：赤身の肉に牛脂や食品添加物を注入する処理
- 結着処理：端肉などを結着剤を使用して固める処理） など

最近では、和牛の脂肪分を注入した霜降り加工などと呼ばれる商品もあり、加工処理技術の向上により、食ただけでは判断のつきにくいものもあるようです。

どの処理方法も、お肉を柔らかくする、下味をつける、形を整えるなどの目的で行われるもので、そのこと自体に問題はないのですが、加工を行うゆえに伴う一定のリスクがあることを十分に理解しておく必要があります。

#### 【食中毒の危険】

肉塊の中側は基本的に無菌とされていますが、成型処理を行った場合、いずれの方法においても菌が内部に拡大してしまうおそれがあります。

ユッケ（生食肉）の喫食による死亡事例が記憶に新しい腸管出血性大腸菌 O157 ですが、成型肉の加熱不十分による O157 食中毒も度々発生していることから、成型肉にはユッケと同様のリスクが潜んでいるという認識を持つべきです。

成型肉を喫食する場合は、中心部を75℃で1分間以上加熱するようにしましょう。（挽肉を使用したハンバーグ等にも同様の注意が必要です。）

なお、ローストビーフに代表される特定加熱食肉製品では、その製造方法で「製造に調味料等を使用する場合には、食肉の表面にのみ塗布しなければならない。」とされており、深部に細菌汚染のおそれのある成型肉を原材料として使用すること自体が製造基準違反になります。

#### 【アレルギーの危険】

加工処理の過程で、乳や大豆、小麦などのアレルギー物質が利用される場合があります。

消費者庁は「加工食品のアレルギー表示の徹底について」という指導通知で、「飲食店などで提供される食品については、アレルギーに関する情報伝達が適切になされるよう」指導しています。

成型肉の使用にあたっては、食中毒またはアレルギーの危険性を十分認知しましょう！！

### (3) ノロウイルスに関する豆知識

先日、ぷちリス臨時号でお知らせしたとおり、11月28日から12月18日にまでの間、滋賀県内における『ノロウイルス食中毒注意報』を発令されています。

皆様においては、健康管理や手洗いの徹底等に取り組んでおられることと思いますが、なんせ目に見えない相手のこと。いくら対策をとっても不安は除けないと思いますが、孫子いわく『敵を知り、己を知れば、百戦危うからず。』です。敵の正体を知ることが、対策の第一歩と言えます。

次に、ノロウイルスの特徴を一般的な食中毒菌と比較してみましたので、従業員教育等の一助としてください。

	ノロウイルス	一般的な食中毒菌
殺菌方法		
アルコール消毒	: ×	有効
逆性石鹼	: ×	有効
次亜塩素酸ナトリウム	: 有効	有効
殺菌に必要な温度	: 85～90 90秒	75 1分
食品中での増殖	: 増えない	増える
発症に必要な摂取量	: 10～100個	数10万個
人から人への感染	: 有	無
糞便や吐物からの感染	: 有	無
乾燥への抵抗性	: 強い	弱い
回復後の糞便へ排出	: 排出	×

以上からも、アルコール噴霧が効かないこと、十分な加熱が必要なこと、少量でも汚染してしまえば事故の事故の可能性があり、だれでもが常に汚染原因になる可能性があること、などを徹底して周知する必要がうかがえます。

#### 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.lg.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- - - -

z ヅツ# 気づけば...本年も残すところ1ヶ月となりました。  
z ノ\_ "ミ 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。  
( ノ \  
/ \ | 11月下旬から、全国的に「ノロウイルス」による感染性胃腸炎が  
(- - / \ノ 急増してきているようです。  
『こたつ』 滋賀県でも、11月28日に「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、  
臨時号でお知らせしたところでは、  
ノロウイルス食中毒予防を徹底するため、皆様の施設における衛生  
管理の徹底と、食品製造等に従事されている皆様の健康管理と感染  
予防に充分留意ください。

今年もあと1か月を切りました。

今年一年、食品の衛生的な取扱いにご尽力いただきありがとうございます。

よいお年をお迎えください!!!

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。  
(皆様の送付先のアドレスが変更になった場合等もお知らせください)

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.lg.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.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>