

n\_n ) >  
@v \ ( )  
( ) \_ )  
H24.2.7

食品安全監視センター通信  
ぶちリス  
vol.73

n\_n ) >  
@v \ ( )  
( ) \_ )

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「セーフードしが」  
(S-HACCP) 情報
2. 平成23年度食品自主衛生管理講習会の開催について
3. 食品衛生法およびJAS法に基づく遺伝子組換え食品の表示基準の  
一部改正について  
(パパイアおよびパパイアを主な原材料とするものを表示対象に追加)
4. 食品中の放射性物質に係る規格基準について

1. 滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフードしが」(S-HACCP) 情報  
～平成23年度第1回「セーフードしが」(S-HACCP) の認証について～

平成23年12月21日に「セーフードしが」(S-HACCP) 認証の審査委員会を開催し、  
下記の施設が認証基準に適合していると認められ、平成23年12月28日付けで認証されました。

- (1) 施設名：シノプフーズ株式会社 京滋工場  
所在地：栗東市六地藏1163  
業種：そつざい製造業
- (2) 施設名：株式会社比叡ゆば本舗ゆば八 長浜事業部  
所在地：長浜市春近町118-2  
業種：食品製造業(ゆば)
- (3) 施設名：カルビー・イートーク株式会社  
所在地：湖南市柑子袋528-1  
業種：菓子製造業

現在、認証は90施設・110認証となっています。

「セーフードしが」に関する詳細については、下記アドレスに掲載しています。  
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/200shaccp.html>

2. 平成23年度食品自主衛生管理講習会の開催について

本年度も滋賀県食品安全監視センターが所管する施設の営業者に対する講習会を、下記のとおり開催します。

ぜひ、ご出席いただきますようご案内致します。

【目的】食品等の安全性の確保に係る知識・技術習得のため、講習会を実施し、食品自主衛生管理担当者等の資質向上を図る。

【日時】平成24年2月22日(水) 午後1時45分～午後4時15分

【会場】G-NE Tしが・滋賀県立男女共同参画センター 大ホール

ぶちリスVol.73.txt  
(滋賀県近江八幡市鷹飼町80-4 TEL 0748-37-3751)  
JR近江八幡駅、近江鉄道近江八幡駅から徒歩10分

【対象者】滋賀県食品安全監視センター所管施設の食品製造関係従事者

【定員】200名

【内容】1. 食品工場における害虫による異物混入の防止対策

イカリ消毒株式会社 技術研究所 木村 悟朗 氏

2. 「セーフドしが」認証施設の自主衛生管理(事例発表)

1)株式会社叶匠壽庵 生産部 部長 松岡 真 氏  
品質保証課 係長 斉藤 智子 氏

2)株式会社やまじょう 常務取締役 山中 武男 氏

【申込み締切り】平成24年2月16日(木)

参加を希望される方は、下記のフォームをご利用下さい。

講習会のご案内

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-212.html>

食品自主衛生管理講習会受講申込書(フォーム)

【会場】 : G-NETしが・滋賀県立男女共同参画センター 大ホール  
(平成24年2月22日)

【会社名および施設名】 :

【営業所所在地】 :

【食品営業の種類】 :

【TEL】 :

【FAX】 :

【担当者名】 :

【参加者氏名】(複数可) :

送付先FAX番号 : 077-537-8633(滋賀県食品安全監視センター)

### 3. 食品衛生法およびJAS法に基づく遺伝子組換え食品の表示基準の一部改正について

パパイアおよびパパイアを主な原材料とする加工食品(カットフルーツ、ピューレ等)が、平成23年12月1日から遺伝子組換え食品の表示義務の対象となりました。

(主な内容)

遺伝子組換えパパイアはハワイ州から輸入されます。

- ・ハワイ州においては、非遺伝子組換えおよび遺伝子組換えパパイアの梱包時に、それまでの全段階における各段階の証明書のコピー等により管理状態または同等以上の管理であることを確認し、日本における食品表示に係る法令の基準を充足したシールを果実に直接貼付することとなりました。

。

証明書の発行・保管

- ・加工業者の方は、生産流通の段階が適正に管理されたことを記録等で確認するとともに、仕入れ・製造・保管等について記録を取ることが重要です。
- ・また、遺伝子組換えと非遺伝子組換えパパイアの両方を扱う場合は、輸送車両、保管場所、製造ライン等を使用後に清掃することが必要です。(専用利用が望ましい。)

ハワイ州産の遺伝子組換え及び非遺伝子組換えパパイア確保のための流通マニュアル(消費者庁)について

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin735.pdf>

遺伝子組換え食品の表示対象の作物・加工食品を扱っている場合は、分別生産流通管理や表示漏れ等に気をつけましょう。

#### 4. 食品中の放射性物質に係る規格基準について

平成23年3月11日に発生した東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故により、周辺環境に放射性物質が放出されたことを受け、厚生労働省は緊急的な措置として「飲食物摂取制限に関する指標」を暫定規制値として設定しました。

暫定規制値に適合する食品については、健康への影響はないと一般的に評価され安全は確保されていますが、より一層の食品の安全・安心を確保するため、暫定規制値について見直しが進められてきました。

このたび、新たに食品中の放射性物質の規格基準が設定され、平成24年4月から施行される予定です。

主な内容は以下のとおりです。

##### (1) 食品区分の範囲

特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」「乳児用食品」「牛乳」については個別に区分を設定し、それ以外の食品を「一般食品」として、4区分とされました。

食品区分	放射性セシウムの基準値 (Bq/kg)	対象
飲料水	10	直接飲用する水、調理に使用する水および水との代替関係が強い飲用茶
乳児用食品	50	乳児用調整粉乳、乳児の飲食に供することを目的として販売するもの。
牛乳	50	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)に規定される「乳」(牛乳、低脂肪乳、加工乳など)および「乳飲料」
一般食品	100	飲料水、乳児用食品、牛乳以外の食品

##### (2) 一般食品の基準値適用の考え方について

###### (基本的な考え方)

製造食品・加工食品については、原材料の状態、製造、加工された状態それぞれで一般食品の基準値を適用することを原則とする。

ただし、次の食品については、以下の基準値を適用する。

乾燥きのこ類、乾燥海草類、乾燥魚介類、乾燥野菜など原材料を乾燥させ、水戻しを行い、食べる食品

食用の実態を踏まえ、原材料の状態と食べる状態(水戻しを行った状態)で、一般食品の基準値を適用する。

(注) のり、煮干し、するめ、干しぶどうなど、原材料を乾燥させ、そのまま食べる食品は、原材料の状態、製造、加工された状態(乾燥した状態)それぞれで一般食品の基準値を適用する。

茶、こめ油など原料から抽出して飲む、または使用する食品

茶は製造、加工後、飲む状態で飲料水の基準値を、米ぬかや菜種などを原料とする油は、油として一般食品の基準値を適用する。

(注) 食用の実態(茶は原材料の状態と飲用または使用する状態で食品形態が大きく異なること)から、原材料の状態では基準値の適用対象としない。

食品中の放射性物質の規格基準の設定について(厚生労働省から発出された通知)  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001zgqp-att/2r9852000001zgsd.pdf>

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- - - -

z ヅツ〃  
z ) - "ミ、  
( / \、  
( - - / \、 )  
『こたつ』

セーフードしがの認証施設が増えました。滋賀県ではこの認証制度の普及への取り組みの一環として、昨年12月から、監視センターや保健所の車に、セーフードしが認証マークを貼付して走行しています。また、認証施設の製品においても、マークの表示が始まりました。セーフードしがの普及について何かよい案・ご意見等がございましたらお知恵をおかし下さい。認証施設におかれましては、マークを積極的にご利用くださいますようお願い致します。

~~~~~

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ください。

~Email : [shokuhin@pref.shiga.lg.jp](mailto: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>

- - - -