

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) 食の安全・安心を考える意見交換会 2 0 0 9
～ 言いたい！知りたい！食の安全～ を開催します！
- (2) 消費者庁発足による食品表示等業務の移管について
- (3) 削除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について
- (4) アレルギー物質のコンタミネーション対策（シリーズ4）
- (5) 食品回収情報（省略）

(1) 「食の安全・安心を考える意見交換会 2 0 0 9 ～ 言いたい！知りたい！食の安全～」
を開催します！

県では、現在、食の安全・安心の確保を図り県民が安心して暮らすことのできる社会の実現を目指し、(仮称)「滋賀県食の安全・安心推進条例」の制定に向けての検討を進めています。

食の安全・安心の確保のためには、様々なリスクに対して関係する生産者・事業者・行政および消費者がそれぞれの立場で役割を果たす必要があります。

このため、これらの関係者が一堂に会し、食の安全・安心に関し、それぞれの取り組みや立場について相互理解と信頼関係の醸成に向けた意見交換を行います。

内閣府食品安全委員会事務局の進行によるワールドカフェ方式という新しいスタイルの意見交換会です。消費者の生の声を聞いて、より深い関係を築くことができる貴重な機会ですので、ぜひご参加ください！！

<日時> 平成21年11月21日(土曜日)14時から16時

<場所> 滋賀県立男女共同参画センター(大ホール)
近江八幡市鷹飼町80-4 0748-37-3751
<http://www.pref.shiga.jp/c/g-net/index.html>

<定員> 40名程度(先着順)

<プログラム>

- 1 話題提供
「(仮称)食の安全・安心推進条例(案)の概要について」

2 ワールドカフェ方式による意見交換

「それぞれの立場でできる食の安全・安心対策」(仮題)

進行：内閣府食品安全委員会事務局

～「ワールドカフェ」とは！！～

自由な『カフェ』のような空間で、小グループを組み替えながら何回かの話し合いを通じて参加者同士の知識の共有とつながりを醸成し、より深い理解を生み出すための話し合いの方法です。

申し込み方法などの詳細は、また、今月号に添付しているリーフレットをご覧ください、以下のアドレスを参考にしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/shinpojiumu/20091121.html>

(2) 消費者庁発足による食品表示等業務の移管について

平成21年9月1日に消費者庁が発足し、これまで厚生労働省で行っていた食品表示等に関する業務(食品衛生法、健康増進法の規定に基づく表示基準の策定等)が、平成21年9月1日付けで消費者庁へ移管されました。

このことに伴い、次の手続きについて、関係書類の提出先が変わりましたのでご注意願います。(既に厚生労働省へ提出済みの書類については、新たに消費者庁へ提出いただく必要はありません。)

製造所固有記号の届出

特定保健用食品の申請

特定保健用食品の申請については、あて先が消費者庁となりますが、これまで保健所へ提出していただいていた許可申請書等は、従来通り保健所で受付します。

新たな提出先は、

〒100-6178

東京都千代田区永田町2-11-1

消費者庁食品表示課あて

となっておりますので、お間違えの無いようお願いします。

詳細は、消費者庁ホームページをご覧ください。

<http://www.caa.go.jp/index.html> (消費者庁ホームページ)

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html> (食品表示に関するページ)

- ・製造所固有記号の届出様式、
 - ・届出方法について(記入要領)
 - ・製造所固有記号に関する手引き(Q&A)
- についてもホームページからご確認いただけます。

(3) 削除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について

平成21年10月5日付け食安基発1005第1号で、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長から別添のとおり通知があり、既存添加物名簿に名称が記載されている418品目のうち、添加物としての販売等が確認できなかった125品目(別添1)について、販売等の実態調査が実施されます。

これにより、販売等の実績がない添加物については、「削除予定添加物名簿」にリストアップ後、公示等の手続きを経て、「既存添加物名簿」から削除されることとなります。

削除された添加物は、再度、食品衛生法第10条の規定に基づく指定がなされない限り、販売等

が禁止されることとなりますので、別記の実施要領にご留意いただき、該当がある場合は、別添2の申出書に記入のうえ、平成22年1月8日までに事前連絡し、厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて申し出願します。

別添1、2および別記実施要領等の詳細につきましては、ホームページでご確認ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/091014/index.html>

(4) アレルギー物質のコンタミネーション対策(シリーズ4)

4. 動線管理

動線には従業員、原料、製品、廃棄物などがありますが、基本的に交差が発生しないようにレイアウトを検討することが必要です。

従業員の動線管理については、例えば、卵を使用した製品を製造する場合、使用する手袋やエプロンを専用化する方法があります。可能であれば色分けを行い、特定原材料を使用しているかどうかを誰が見ても区別できるようにすると、より効果的です。

製造工程上考慮すべき点はいくつかありますが、例を挙げますと以下のような箇所が考えられます。

1 原材料冷蔵庫

原材料冷蔵庫で特定原材料とそれ以外の原材料が同じ場所で保管され、同じ取り出し口から出すことになると、同じ動線になってしまい、コンタミネーションが起こってしまう可能性があります。

特定原材料を保管する場合、定置管理と表示が重要であることは『2. 原材料管理』の回で述べましたが、原材料の動線が重ならないように区別して保管することも重要です。

2 原材料運搬車

原材料を使用場所まで運ぶ荷台が、特定原材料とそれ以外の原材料のラインを行き来していませんか？これでは、特定原材料使用ラインから不使用ラインへのコンタミネーションが起こる可能性があります。

原材料が交差しないようなラインに組み替えることで対策を立てましょう。

3 洗浄室

洗浄室が共有されていると、使用する容器等が混ざってしまいコンタミネーションが起こる可能性があります。工場の構造上の問題もありますが、別々に洗浄室を設けることが望ましいです。

同線管理は、施設平面図を用いることで食物アレルギーの動線がわかりやすく理解でき、対策も立てやすくなります。一度、平面図用いて食物アレルギー動線を作成してみたいかがでしょうか？

冒頭で述べたとおり、動線は従業員、原材料、製品等様々な管理が必要ですので、社内研修等でも全従業員への徹底を図りましょう。

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- - - -

```
*****
***** **
***      *** **
**      *** ** ***  実るほど
//      **      ** **  頭を垂れる
//      //      **  稲穂かな
/       //  ^、
         // // \
        /// /   べ
        // /
```

食欲の秋ですね。
美味しい食べ物がたくさん食卓に並び、皆さんは
食べ過ぎになっていませんか？
食品安全監視センターでは職員全員で体脂肪率を
減らそうと、万歩計を付けて奮闘中です。
個人的にはそろそろメタボを脱出したいところです。
皆さんも食べ過ぎには十分注意しましょう。

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>

- - - - -