

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) 食品の運搬における注意点について | * |
| * | * |
| * | * |
| (2) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について | * |
| * | * |
| * | * |
| (3) 有害生物の防除について (シリーズ 2) | * |
| * | * |
| * | * |
| (4) 食品回収情報 (省略) | * |
| * | * |

(1) 食品の運搬における注意点について

今回、石川県の菓子製造業者が製造した揚げビスケットにテトラクロロエチレンが混入し、製品を回収するという事案が発生しました。

原因として、輸送中に、混載していたテトラクロロエチレンが漏れ、当該ビスケットを汚染したためと考えられています。さらに、今回の場合、運搬を運送業者に委託しており、運送業者から混載していたテトラクロロエチレンが漏れたという情報が製造業者に伝わらなかったことも今回の事故の一因であると考えられます。

そこで、今後は、食品を運搬する際には、以下の事項に注意してください。また、運送業者に運搬を依頼する場合には、食品であることを明示し、適切な取り扱いおよび事故発生時の連絡の要請に努めてください。

注意点 (ガイドラインより抜粋)

- 1 . 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- 2 . 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- 3 . 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- 4 . 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- 5 . バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。
- 6 . 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。

7. 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。

8. 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

厚生労働省ＨＰ『食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/040227-1a.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7月4日に食品、添加物等の規格基準の一部が改正され、新規に水酸化マグネシウム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、法第19条第1項の規定に基づき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。

また、今回、水酸化マグネシウムの使用基準は設定されていないものの、栄養強化を目的とする場合には、乳幼児から小児がマグネシウムを過剰に摂取することのないよう、栄養機能食品の表示に関する基準に基づき適切に表示してください。

厚生労働省ＨＰ『栄養機能食品の表示に関する基準』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/houreituuti.html>

（３）有害生物の防除について（シリーズ2：ハエ類について）

ハエ類は、生息場所が汚水系や腐敗物など汚れた所であること、大量に発生することなどから、不快昆虫、微生物の運搬者となります。また、食品製造業者にとっては、製品への混入昆虫として問題になります。シリーズ2では、このハエ類について紹介したいと思います。

まず、食品製造業者で特に問題となるチョウバエ科、ニセケバエ科、クロバネキノコ科、ノミバエ科、ハヤトビバエ科、ショウジョウバエ科の特徴について紹介したいと思います。

<特徴>

- ・チョウバエ科（ホシチョウバエ、オオチョウバエ）
：体長は1～5mm程度で、体は灰黒色の鱗粉で覆われ、蛾のような外観をしています。飛翔も歩行も緩慢で、室内の物陰の壁に静止している。幼虫は浄化槽や下水道のスカムに発生します。

名古屋市ＨＰ『チョウバエ類について』に写真が掲載されています。
<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/seikatsu/seikatsu/eiseikenkyujo/mushi/nagoya00033427.html>

- ・ニセケバエ科（ナガサキニセケバエ）
：体長は3mm程度で、体は黒色でわずかに光沢を帯びています。触角は密着した数珠状で全体的に太く、棍棒のように見えます。幼虫は主に腐敗植物質に発生する。

名古屋市ＨＰ『ニセケバエ類について』に写真が掲載されています。
<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/seikatsu/seikatsu/eiseikenkyujo/mushi/nagoya00033403.html>

- ・クロバネキノコ科（チビクロバネキノコバエ）
：体長は1～2mm程度で、体は黒褐色を示しています。成虫は草地・畑などの湿潤な場所に多く、夜間に灯火に誘引されて屋内に侵入してきます。

名古屋市ＨＰ『クロバネキノコ類について』に写真が掲載されています。
<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/seikatsu/seikatsu/eiseikenkyujo/mushi/nagoya00033403.html>

- ・ノミバエ科（オオキモンノミバエ）
：体長は2～3mm程度で、体は褐色であり、背中がノミのように隆起しています。活発に歩行し、窓ガラスや厨芥の付近に多いです。幼虫は動物の死体・糞・浄化槽表面のスカム等に発生します。

名古屋市ＨＰ『ノミバエ類について』に写真が掲載されています。
<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/seikatsu/seikatsu/eiseikenkyujo/mushi/nagoya00033489.html>

- ・ハヤトビバエ科（ハマベハヤトビバエ）
：体長は1～3mm程度で、体は黒色から褐色で、黄色・赤褐色の斑紋があります。幼虫は動物の糞・死体・浄化槽のスカムから発生します。

- ・シヨウジョウバエ科（キイロシヨウジョウバエ）
：体長は2～4mm程度で、体は黄褐色から黒褐色で、赤い目をしています。幼虫は腐敗発酵した果実・野菜・厨芥に集まり、ビール工場や果実の缶詰工場に多く発生します。

名古屋市HP『シヨウジョウバエ類について』に写真が掲載されています。
<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/seikatsu/seikatsu/eiseikenkyujo/mushi/nagoya00033489.html>

< 防除方法 >

ハエ類は、内部発生を防ぐために幼虫の生息場所を日常的に清掃、除去することが重要となります。また、汚水ピットなどの発生源から出てくることを抑えるため、隙間を埋めたり、目の細かい網を張ることも効果的です。

さらに、屋外からの侵入を防ぐために、製造所内を陽圧にしたり、直接屋外に通じる場合は、気密性の高いドア・シャッターを設置することが重要となります。また、誘因要因となる光漏れ対策や防臭対策も効果的です。

現在製造所内で発生しているハエ類を調査し、対策をとりましょう。

< 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） >

(4) 食品回収情報（省略）

厚生労働省HP『食品衛生法に違反する食品の回収情報』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/kaisyu/index.html>

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- - - -

```

*****
***** **
***      *** **
**      *** ** **
//      **  ** **
//      //      **
/       // へ、
        // // \
        /// /   ぐ
        // /
  
```

『稲穂』

田んぼの稲穂も金色に色づき、秋の気配を感じるようになってきました。ただ、月間予報を見ていると残暑はまだまだ続きそうです…。昼夜の温度差で体調を崩さないように注意しましょう！！

ところで、今年の夏は猛暑となり、食中毒の発生しやすい状態が続きました。しかしながら、県内においては、7～8月の間に食中毒の発生はありませんでした。この異常な暑さのために、食品事業者さんが、例年以上により細心の注意を払ってくださったからではないでしょうか？

引き続き、暑い日が続くと思いますが、食中毒対策を徹底しましょう！！

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>

- - - - -