

今回、マクドナルドの Our Pride (最高の食品管理システムを目指して) で述べていることを紹介させていただきます。

『私たちは、これら多くの「システムやルールの教育」に傾注してきました。それはシステムやルールの「かたちや順序」の徹底でした。しかしもっと重要なことは「その目的」「こころ」の理解でした。

食の安全を担保するためになぜそれを行う必要があるか。何のためにそれらのシステムやルールがあるかという目的の共有が職員全員に行きとどいていなかった。今こそ「マクドナルドの食品管理に関する基礎知識、目的意識」を高める必要があります。』

という結論に至ったと締めくくっています。

今年も食品安全監視センターは、これらのことを含め事業者と共に考え、勉強しながら科学的ベースの食品安全を構築するため、S-HACCPの取組を通して積極的な支援を行ってまいりますので、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

「食品の安全が全てに優先する」という理念を徹底させて頂くことをお願いして、年頭の挨拶とさせていただきます。

平成20年1月9日

食品安全監視センター 参事(グループリーダー) 原田 公照

(2) 平成19年(2007年)食中毒発生事例(速報)について

平成19年(2007年)食中毒発生事例(速報)が発表されました。例年と同じく、カンピロバクターによる食中毒は、5~7月にかけて発生し、生肉・生レバーが原因食品の事例が多くありました。また、ノロウイルスによる食中毒は、1~3月および11~12月にかけて多く発生しており、患者数100名以上の食中毒も27件発生しました。

県下では、今年に入りすでに食中毒事件が2件発生しており、過去の事例等を参考に食中毒発生防止に努めてください。

厚生労働省HP『食中毒・食品監視関連情報』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>

(3) 表示Q&A(シリーズ7)

食品衛生法では、「名称」「消費期限または賞味期限」「製造者氏名および所在地」「添加物を含む旨」「アレルギー物資を含む旨」「保存方法」「使用方法」等の一般的な表示事項に加え、食肉製品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ類、鯨肉ベーコン類、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、鶏卵、食肉、生かき、魚肉練り製品等については、食品ごとに定められた特定の表示が必要です。

第7回目は、このうち食肉製品および冷凍食品について取り上げたいと思います。

食肉製品

食肉製品には、乾燥食肉製品、非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品、加熱食肉製品の4種類に分類され、それぞれ以下のとおり表示します。

乾燥食肉製品 : 乾燥させた食肉製品
(ビーフジャーキー、サラミソーセージ、ドライソーセージ等)

<表示事項>
・「乾燥食肉製品」である旨

非加熱食肉製品 : 食肉を塩漬けた後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の

温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品
(生ハム、ラックスハム等)

<表示事項>

- ・「非加熱食肉製品」である旨
- ・pH及び水分活性
保存方法によって次の記載例のようにできます。

記載例	pH	水分活性	保存方法
1	-	0.95以上	4以下
2	-	0.95未満	10以下
3	4.6未満	-	-
4	4.6以上5.1未満	0.93未満	-

特定加熱食肉製品：その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品
(ローストビーフ等)

<表示事項>

- ・「特定加熱食肉製品」である旨
- ・水分活性
保存方法によって次の記載例のようにできます。

記載例	水分活性	保存方法
1	0.95以上	4以下
2	0.95未満	10以下

加熱食肉製品：乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品
(ハム、ソーセージ、ベーコン、ハンバーグ等)

<表示事項>

- ・「加熱食肉製品」である旨
- ・「包装後加熱」または「加熱後包装」と容器包装に入れて加熱したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別

すべての食肉製品は原料肉名を記載します。

気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、その殺菌方法(温度及び時間)を記載します。

冷凍食品

冷凍食品については以下のとおり表示をします。

切身又はむき身にした鮮魚介類

<表示事項>

- ・「冷凍食品」である旨
- ・生食用であるかないかの別

その他の冷凍食品

<表示事項>

- ・「冷凍食品」である旨
- ・凍結される直前に加熱されたものであるかどうかの別

・ 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

Q & A

< Q 1 > ハンバーグを冷凍させた製品の表示は、冷凍食品としての表示をすればよいのですか？

< A > 食品衛生法上、食肉を50%以上含有するものについては、冷凍食品ではなく、食肉製品に該当するため、食肉製品（加熱食肉製品等）としての表示をします。

.....

(4) 『ぶちリス』読者アンケートのお願い

いつも食品安全監視センター通信『ぶちリス』をお読みいただきありがとうございます。

読者の皆様に役立つ情報を配信するため『ぶちリス』の内容についてご意見等をいただきたいと思っております。お手数ですがアンケートにご協力ください。

アンケート入力ホームのアドレス

https://eas02.pref.shiga.lg.jp/ask/uketuke/esb_answer_top?code=07e1000201

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- - - -

新年あけましておめでとうございます。

()	()
()H()	()H()
H H	H H
H	H
≧"'"'"'"≦	≧"'"'"'"≦
>+++++<	>+++++<
〃〃ゞゞゞ	〃〃ゞゞゞ

「今年の干支は子年」と言いたいところですが...よく調べてみるとこの言い方は正確に言えば、誤りだそうで...。本来、干支は十干と十二支を組み合わせた60種類から成るもので、「今年の干支は戊子年」が正解らしいですね。勉強になります。

『門松』

まあ、どちらにしても、こちらの「鼠」は徹底的に防除しましょう！！

それでは、本年もよろしくおねがいします。

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>

- - - - -