

```
n_n      食品安全監視センター通信      n_n
.  ) >
@v \ (    ぶ ち リ ス    @v \ (
(  )_)    ~~~~~~      (  )_)
~      H19.11.1      臨時号  ~
```

```
「
「          食品の衛生管理等の徹底について          「
「
「          事例を通して学ぶ          「
「
「
「
「
「
```

はじめに

昨今、大手菓子製造業者による不適切な衛生管理や不明確な賞味期限の設定等が行われていたという事例が発生し、消費者の食品に対する不安や不信感が高まっています。

食品等事業者は、自ら製造・販売等を行う食品の安全性の確保について自覚と責任感を再認識するとともに、その発生防止に万全を期すことが重要です。

については、下記事項について注意していただくとともに、自主検査等において、食品衛生法に適合しない食品が発見され、かつ該当食品が流通している場合には、速やかに保健所または食品安全監視センターに報告していただくようお願いします。

また本臨時号では、冷凍保管食品の期限表示をするうえで注意すべき点について、Q & Aを掲載しましたので、参考にしてください。

食品等事業者が注意すべき事項

1．食品等事業者の責務について

- (1) 「販売食品等の原材料の安全性の確保」や「必要な情報に関する記録の作成・保存」に努めなければならない。～食品衛生法第3条～
- (2) 適切な原材料の使用および記録の作成・保存等について所用の規定が整備されていること。
～「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）」～

2．食品製造等における衛生管理について

- (1) 原材料として使用する食品は、在庫管理を徹底し、消費期限内のものとする等、適切なものを選択すること。
- (2) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成する場合には、衛生規範等のガイドラインや科学的・合理的根拠を十分に踏まえること。
- (3) 自主検査体制、事故発生時の回収等の措置、異物混入等の苦情があった場合の対応等について整備を行うこと。

3. 記録の作成・保存について

使用した原材料の期限表示に係る記録等、食品の製造・加工・保存等に係る記録を適正に作成し、求めに応じて提示できるよう適切に保存しておくこと。

4. 期限の表示について

- (1) 既存の消費期限または賞味期限の見直しの際には、食品等の特性等に応じて、微生物試験、理化学試験および官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行うこと。

なお、流通の都合等により科学的・合理的根拠なく、消費期限および賞味期限を超えた期限を表示しないよう留意すること。

また、製品の期限設定の一覧とその根拠を作成し、製造または加工する工場等に備え付けておくこと。

- (2) 『食品期限表示の設定のためのガイドライン』を踏まえ、消費期限および賞味期限の設定根拠に関する資料等について、消費者等から求められたときには積極的に情報提供すること。

厚生労働省HP 『食品期限表示の設定のためのガイドライン』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/dl/02.pdf>

期限表示のQ & A

Q 1 消費（賞味）期限を表示していない製造直後の製品（完成品）を冷凍保存した上で、必要に応じて解凍し、この日を起点として消費（賞味）期限を表示することは可能ですか？

A 1 『食品期限表示の設定のためのガイドライン』に基づき次の事項を考慮した期限設定根拠があれば食品衛生法上はQ 1のように表示をすることは可能であると考えられます。

- ・製造直後に適切な方法により冷凍されていること。
- ・冷凍保存できる期間が定められていること。
- ・適切な解凍方法が定められていること。
- ・冷凍、解凍期間も含めた保存試験が実施されていること。

(例) 完成品を1ヶ月(30日)間冷凍し、解凍日を含め4日間を消費期限に設定する根拠がある場合

製造日(冷凍日)	解凍日	消費期限	
2007/10/1	2007/10/10	2007/10/13	可能
	2007/10/20	2007/10/23	可能
	2007/11/1	2007/11/4	不可能

事実を誤認させるような製造年月日を表示した場合、JAS法第19条の13第1項の規定により定められた加工食品品質表示基準第6条第3号に規定する表示禁止事項に該当します。例えば、解凍日を製造日とした場合など。

Q 2 消費（賞味）期限を表示した製品（完成品）を販売し、売れ残り分を冷凍保存した上で、必要に応じて解凍し、この日を起点として消費（賞味）期限を表示することは可能ですか？

A 2 一度、販売経路に商品が流れた場合、流通段階での保管状況等が把握できないため売れ残り分を冷凍保存し、再出荷するのは食品衛生法違反と考えられます。

例え、製造工場から出荷せずに残った製品であっても、製造後の保管状態がQ1の根拠に合致していない場合は、解凍日を起点として消費（賞味）期限を再表示することも食品衛生法違反と考えられます。

Q 3 賞味期限1年の製品を販売店の意向により、賞味期限を6ヶ月に変更し、出荷することは可能ですか？

また、賞味期限6ヶ月に変更した製品が期限切れにより返品された場合、期限が6ヶ月残っているので、賞味期限を6ヶ月として再出荷することは可能ですか？

A 3 賞味期限1年の設定根拠があれば、販売店の意向に合わせて賞味期限を本来よりも短く表示することは問題ないと考えられます。

しかし、返品された製品の再出荷の可否および賞味期限については、当該製品の流通状況を踏まえて、科学的・合理的な根拠に基づき事例ごとに判断することが必要です。

- - - 通信編集担当より - - -

(
_____))
/ - /
/ - / | ^ |
~ ` - ')

昨今の食品に対する不安や不信感に対応するため、食品等事業者に求められることは何でしょうか？

食品の安全性・品質を確保するのはもとより、消費者にとって分かりづらいことを避けるのも重要なのかもかもしれません。

『団子』

何か起こってからでは遅いのです。いつでも消費者等に説明できるように根拠書類を準備しておく必要があると思います。

今一度、食品等事業者が注意すべき事項を確認し、食品の安全性確保に努めてください。

皆様に役立つ情報満載の通信にしていきたいと思っておりますので
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/>

- - - - -