

1	アオイ花抽出物	酸化防止剤
2	アスペルギルスステレウス抽出物	酸化防止剤
3	アゾトバクターピネランジーガム	増粘安定剤
4	アーモンドガム	増粘安定剤
5	イヌリン型ポリフラクタン	製造用剤
6	ウド抽出物	保存料
7	エビ色素	着色料
8	エラスターゼ	酵素
9	オポバナックス樹脂	ガムベース
10	カワラタケ抽出物	苦味料
11	グアユール	ガムベース
12	クルクリン	甘味料
13	酵素処理ダイズサポニン	乳化剤
14	コパイバルサム	ガムベース
15	スオウ色素	着色料
16	スーパーオキシドジスムターゼ	酵素
17	セサモール	酸化防止剤
18	セリ抽出物	酸化防止剤
19	ダイズ灰抽出物	製造用剤
20	タデ抽出物	製造用剤
21	テンペ抽出物	酸化防止剤
22	トウモロコシ色素	着色料
23	トマト糖脂質	乳化剤
24	トリアカンソスガム	増粘安定剤
25	ナタネ油抽出物	酸化防止剤
26	生ダイズ抽出物	製造用剤
27	フルクトシルトランスフェラーゼ処理ステビア	甘味料
28	ブルーベリー葉抽出物	酸化防止剤
29	粉末パルプ	ガムベース
30	ベンゾインガム	ガムベース
31	モミガラ抽出物	製造用剤
32	リンドウ根抽出物	酸化防止剤

(3) 大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について

本年5月、東京都内の飲食店（学生食堂）において、腸管出血性大腸菌 O157 による大規模食中毒（患者数 429 名）が発生しました。

原因食品は、複数日にわたり継続して二次汚染された生食用野菜が示唆されており、発生要因として調理従事者の手洗い・消毒の不徹底、食肉又は生食用野菜を取り扱うシンクや冷蔵庫等の使い分けの不徹底等が推測されています。

大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止のために、下記事項を実施してください。

@

@

調理従事者の手洗いを励行すること。特に汚染区域から非汚染区域に入る際には必ず手洗いを実施すること。

加熱調理後の食品および非加熱調理食品の二次汚染の防止を徹底すること。

原材料の種類により、シンク、まな板、包丁等調理器具を使い分けること。

調理器具の洗浄・消毒を徹底すること。

調理器具の取り扱いには床から 60cm 以上の高さで行うこと。

食中毒が発生した場合に、喫食調査を迅速に行うことができるよう過去のメニューの一覧表を保管すること。

調理従事者の健康管理、特に従事前の健康チェックを実施するとともに、調理作業等に関するマニュアル、点検表を作成すること。

@

@

また、全国において、7月22日現在の腸管出血性大腸菌感染症の報告数は、1538名であり、昨年の同時期までの報告数1289名よりも多くなっています。

県内では、8月9日現在の届け出数は、26名であり、昨年の同時期までの届け出数21名よりも多くなっています。

厚生労働省HP『腸管出血性大腸菌Q & A』のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/070808-1.pdf>

滋賀県HP『腸管出血性大腸菌感染症の発生予防のために』のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/kenko-t/tyoukansyuketuseidaityoukin/haseiyobou.html>

(4)「加工食品の表示に関する共通Q & A (第3集：遺伝子組換え食品に関する表示について)」の一部改正について

加工食品の表示に関する共通Q & A (第3集：遺伝子組換え食品に関する表示について)の問 - 2の一部が改正され、以下の問いが追加されました。

(問 - 2) 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(答) 当該国の公的機関等により当該農産物について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合、若しくは当該国の輸出者が当該国において当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合には、その農産物の原産国を確認するとともに、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階、具体的には、日本の港に入った段階以降においては、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要となります。

また、一旦遺伝子組換え農産物の商業栽培を行った後、当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われなくなったことが当該国の公的機関により確認されていることを輸入業者が確認している場合については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階以降において分別生産流通管理が必要になります。

厚生労働省HP

『加工食品の表示に関する共通Q & A (第3集：遺伝子組換え食品に関する表示について)』のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/dl/070802.pdf>

(5) 表示Q & A (シリーズ4)

第四回目は、食品添加物表示について取り上げたいと思います。

食品添加物表示とは

食品添加物とは、食品衛生法により、『食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物』と定義されています。

現在、我が国で使用が認められている食品添加物の種類は。

指定添加物	厚生労働大臣が指定したもので、食品衛生法施行規則別表1に収載されているもの
既存添加物	長い食経験があり、厚生労働大臣が認め、既存添加物名簿に収載されているもの
天然香料	動植物から得られるもので、食品に香りを付ける目的で使用される天然添加物
一般飲食物添加物	一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの

上記の添加物の詳細なリストは、下記アドレスに掲載

「日本食品化学研究振興財団HP」 <http://www.ffcr.or.jp/>

食品添加物表示には、3つの表示方法が示されています。

() 物質名による表示

食品添加物を食品に使用した場合は、原則として物質名を表示します。名称、別名、簡略名、類別名のいずれかで表示します。

指定添加物 名称 (L-アスコルビン酸)
 別名 (ビタミン C)
 簡略名又は類別名 (アスコルビン酸、 V . C)

既存添加物 名称 (コチニール色素)
 別名 (カルミン酸色素)
 簡略名又は類別名 (カルミン酸、 コチニール)

天然香料は、起原物質名または別名に「香料」の文字を付けて表示します。

() 用途名併記による表示

食品の取扱い及び選択の観点から、食品添加物の用途を併記する必要性が高く、消費者にとって理解しやすいと考えられる場合、物質名と用途名を併記します。(8種類)

番号	用途名	表示例
(1)	甘味料	甘味料 (サッカリン Na)
(2)	着色料	着色料 (赤 3、アナトー)
(3)	保存料	保存料 (ソルビン酸 K)
(4)	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	安定剤 (アマシート)
(5)	酸化防止剤	酸化防止剤 (ビタミン C)
(6)	発色剤	発色剤 (亜硝酸 Na)
(7)	漂白剤	漂白剤 (亜硫酸 Na)
(8)	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤 (イマザリル)

() 一括名による表示

添加量が微量の香料等個々の成分を表示する必要性が低いものや、有機酸やアミノ酸等食品中にも常在成分として存在するものなどは、一括名で表示することができます。(14種類)

番号	一括名	使用目的
(1)	イーストフード	イーストの栄養源
(2)	ガムベース	チューインガム用の基材
(3)	かんすい	中華麺類の製造
(4)	酵素	その酵素の有する触媒作用
(5)	光沢剤	食品の保護や光沢を与える
(6)	香料又は合成香料	香気の付与又は増強
(7)	酸味料	酸味の付与又は増強
(8)	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
(9)	調味料	味の付与、調整又は改善
(10)	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳の凝固
(11)	苦味料	苦味の付与又は増強
(12)	乳化剤	食品の乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等
(13)	pH調整剤	適切な pH に保つ
(14)	膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の製造工程でガスを発生して生地を膨脹させる

() 表示の省略

以下の場合表示を省略することができます。

・栄養強化の目的で使用される食品添加物

(例) L-アスコルビン酸

栄養強化の目的で使用

表示免除

酸化防止剤として使用

「酸化防止剤 (ビタミン C)」と表示

・加工助剤

・キャリアオーバー

Q & A

< Q 1 > 一括名表示に、使用した食品添加物の例示を付加してもよいか？

< A > 一括名に例示を付加することはできます。ただし、例示する食品添加物については、効果の高いものから順に表示を行ってください。また、複数のものを使用しているにもかかわらず、単品のみ使用しているかのような表示はできません。

(例) レシチンとグリセリン脂肪酸エステルを使用した場合

誤：「乳化剤（レシチン）」 正：「乳化剤（レシチン等）」
「乳化剤（レシチン、グリセリン脂肪酸エステル）」

また、一括名と物質名の混用はできません。

(例) レシチンとグリセリン脂肪酸エステルを使用した場合

誤：「乳化剤、レシチン」 正：「乳化剤」
「レシチン、グリセリン脂肪酸エステル」

~

< Q 2 > 増粘剤としてカルボキシメチルセルロースナトリウム（CMC）とカラギナン、ペクチンを併用した場合、「増粘多糖類」と表示できますか？

< A > CMCは、「増粘多糖類」という簡略名は使用できません。「増粘多糖類」という簡略名を使用できるのは、既存添加物および一般飲食物添加物リストの用途欄に、増粘安定剤と記載された多糖類に限られます。この場合、以下のように表示します。

正：「増粘剤（CMC、増粘多糖類）」

~

< Q 3 > 表示する食品添加物がない場合、「無添加」と表示することはできますか？

< A > 「無添加」とは、食品添加物が、原材料の産地から最終加工食品完成までの全行程において、一切使用されていないことを意味します。
加工助剤やキャリアオーバーに該当する食品添加物は、表示が免除されていますが、たまたま表示する添加物がないことをもって、添加物を使用していないことを意味することにはなりませんので「無添加」と表示することはできません。

~

厚生労働省HP『食品添加物』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

日本食品添加物協会『「無添加」表示に対する見解』のアドレス
<http://www.jafa.gr.jp/04kyoukaikangae/pdf/200511.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.htm>

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- - - -

今年の8月は、各地で猛暑日が続き、埼玉県熊谷や岐阜県多治見では、国内観測史上最高の40.9度を観測しました。暑さで体調を崩された方も多くおられたのではないのでしょうか。

_____ / A _____
(° _____ / ノ | _____) " 9月になり、ようやくあのうだるような暑さも和らぎ、朝
~ 7 T ~ | " 晩は過ごしやすくなりました。また、あの喧しい蝉の声もいつしか途絶え、替わってコオロギのなきごえが聞こえ始め、
_ / _ / L " 秋の気配が感じられる今日この頃です。

『コオロギ』

さて、本日9月12日は、S-HACCP講習会の開催日です。ひとつでも役に立つお話ができればと考えています！また、今回、参加することができなかった事業者様も、11月2日にまた開催しますので、ぜひ参加してください(^)/

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/>

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.htm>

- - - -