

・マニュアルおよび記録の内容

オ．食肉を処理または販売する施設

(1) 生食用食肉を取り扱う食肉処理施設および食肉販売施設

【重点指導事項】

生食用食肉における衛生管理

(2) と畜場および枝肉を取扱う施設

【重点指導事項】

- ・と畜場法施行規則に定める衛生措置の遵守
- ・枝肉取扱い施設の内壁への枝肉の接触防止
- ・食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底および食肉の保存基準の遵守
- ・枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底

(3) 食鳥処理場

【重点指導事項】

H A C C P方式の考えに基づく衛生管理の徹底

2．食中毒防止に係る指導および注意喚起

次の事項について、事業者への指導および消費者等への注意喚起を積極的に行います。

- ア．腸管出血性大腸菌食中毒について
- イ．カンピロバクター食中毒について
- ウ．E型肝炎ウイルスについて
- エ．A型肝炎ウイルスについて
- オ．ピブリオ・バルニフィカスについて

3．食品等の表示にかかる監視指導

販売施設を中心に、食品等の表示を点検し、表示違反の発見および排除に努めます。
また、以下の表示について重点的に監視指導を行います。

- ア．食品添加物
- イ．アレルギー物質を含む食品
- ウ．遺伝子組換え食品
- エ．保健機能食品（特定保健用食品および栄養機能食品）等
- オ．いわゆる健康食品

『平成18年度 夏期食品一斉取締りの実施結果』は下記アドレスに掲載
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/05kanshi/kekka.htm>

『O - 157 Q & A』のアドレス
http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

『カンピロバクター食中毒予防について（Q & A）』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>

『E型肝炎ウイルスQ & A』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

『ピブリオ・バルニフィカスに関するQ & A』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/060531-1.html>

(2) 「製造所固有記号に関する手引き（Q & A）」の一部改正について

製造所固有記号に関する手引き（Q & A）の問12の一部が改正され、以下の問いが追加されました。

問12-2 1社の販売者から複数の工場（製造所）に製造を委託する場合、それぞれの工場（製造所）に対し、同一の製造所固有記号を使用することは認められますか？

(答) 1社の販売者が複数の工場（製造所）に製造を委託する場合には、原則どおり1工場（製造所）ごとに、それぞれ異なる製造所固有記号の取得が必要となり、他の工場（製造所）と同一の記号を取得することは認められません。これは、異なる工場（製造所）で同じ記号の使用を認めると、販売者と記号の組合せから工場（製造所）を特定することが困難になるためです。

当センターへも、問12-1、2と同様の質問が多くあります。今一度ご確認ください。

厚生労働省『製造所固有記号に関する手引き（Q & A）』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/dl/070605a.pdf>

(3) 表示Q & A (シリーズ2)

第二回目は、アレルギー表示について取り上げたいと思います。アレルギー表示制度が導入されて、6年余りたちますが、平成18年度においてもアレルギー表示欠落により、自主回収するケースが多く見受けられました。

アレルギー表示とは

現在までに、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料25品目がアレルギー表示の対象になっています。それぞれ、重篤度・症例数により『特定原材料』と『特定原材料に準ずるもの』の2つに分類され、併せて『特定原材料等』といえます。

下記のように『特定原材料』は、表示が義務づけられていますので、表示欠落がないように注意しましょう。また、『特定原材料に準ずるもの』についても、消費者に情報提供する点で、可能な限り表示をしましょう。

アレルギー表示の対象品目は。

表示義務のある品目	特定原材料 (5品目)	小麦・そば・卵・乳・落花生
表示を推奨される品目	特定原材料に準ずるもの (20品目)	あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・かに・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ

特定原材料等の詳細な範囲は下記アドレスに掲載しています。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html#2b2>

また、限られた表示スペースにおいて表示を行うため、代替の表示が認められています。代替の表示には、『代替表示』と『特定加工食品』があります。さらに、この2つを拡大して表記することも認められています。

- ・代替表示：表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であることが理解できる表記
(例：卵 玉子、エッグ)
- ・特定加工食品：一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記
(例：大豆 醤油、卵 マヨネーズ)

ただし、下記のリストに定められたものに限ります。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html#2b3>

Q & A

< Q 1 > 加工助剤やキャリアオーバー等、食品添加物のごく微量の残存についても表示は必要ですか？

< A > 加工助剤やキャリアオーバー等、一般には食品添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、『特定原材料』の5品目については、最終製品まで表示する必要があります。『特定原材料に準ずるもの』についても、可能な限り表示をしましょう。

ただし、最終加工食品中の特定原材料等の総タンパク量が数 $\mu\text{g/g}$ ($\mu\text{g/ml}$)に満たない場合は、原則として、表示の必要はありません。

.....

< Q 2 > 食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等のごく微量混入(コンタミネーション)してしまう場合に、コンタミネーション

の注意喚起を、原材料欄の外に記載することは可能ですか？

< A > 原材料表示欄外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」等の『可能性表示』は認められません。しかしながら、同一製造ラインを使用することで、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合、「本品製造工場では（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」、「（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています。」等表記することにより注意喚起をすることは可能です。

.....

< Q 3 > J A S 法における複合原材料の原材料表記で「当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき、当該原材料を省略できる」とあるが、その場合のアレルギー表示はどのようにすればよいですか？

< A > 以下の例を参考にしてください。

(例)ある製品において、原材料としてカスタードクリーム(全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、香料)が5%未満しか使用されない場合

従来:「カスタードクリーム」のみ表示

アレルギー表示:「カスタードクリーム(乳成分・卵・小麦を含む)」または、「(原材料の一部に乳成分・卵・小麦粉を含む)」

ただし、複合原材料の(...を含む)の表記と(原材料の一部に...を含む)の表記を併用することはできません。

.....

厚生労働省HP『アレルギー物質を含む食品に関する表示Q & A』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html#b2>

厚生労働省HP『アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/allergy/index.html>

(4) サボウイルスによる食中毒事件について

今般、京都府内において、日本で初めサボウイルスによる食中毒事件が発生しました。

サボウイルスは、ノロウイルスと同じ属に属するウイルスで人に感染するもう一つの下痢症ウイルスです。症状(吐気、嘔吐、下痢)等はほぼノロウイルスと同じですが、流行は乳幼児に多く認められます。

一般に十分に加熱した食品であればウイルスは完全に失活するので問題はありませんが、サラダなど加熱調理しないで食する食材が感染源となります。また、症状消失後も3~7日間ほどウイルスが患者の便中に排出されるため、二次感染に注意が必要です。

現在、サボウイルスに関して不明な点が多いですが、ノロウイルスと同様の対策を実施しましょう。

厚生労働省HP『ノロウイルスに関するQ & A』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html#17>

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- - - -

ゞ \\
" ` べ i"
" ` / 000
/ **** 888
/" ` **** TTT
	川	
 川1 ノリ
 シノ

7月に入って太陽の日差しが一段と厳しくなり、室内にいても、暑さが耐えられなくなってきました。ついつい、クーラーのスイッチに手が伸びてしまいがちではないでしょうか？ただ、クーラーに頼りすぎると、室外との温度差で、体調を崩しやすくなるので、温度の下げすぎには、注意しましょう！！また、風速0.5m/秒の風が流れると、人は2 も涼しく感じるといわれていますので、特に暑い日には、冷房を弱めにして扇風機を併用してみてください。

今月号は、食中毒細菌・ウィルスに関するQ & Aのアドレスをいくつか掲載しましたので、食中毒防止に役立ててください。

『七夕祭り』

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>

- - - - -