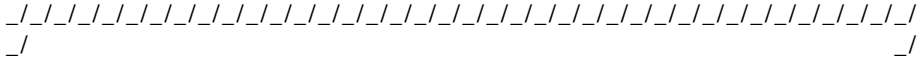


こんにちは
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

~ ~ ~ ~ ~
I N D E X
~ ~ ~ ~ ~



(1)

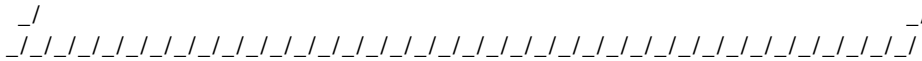
食の安全・安心シンポジウムの案内！
- 食の安全と消費者の信頼確保に向けて -

(2) 第2回滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）認証書交付

(3) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）情報
「期限表示設定根拠確認書」の記載例と様式を掲載

(4) 微生物制御と温度管理について（シリーズ5）
～加熱殺菌工程の管理について～

(5) 食品回収情報 <省略>



(1) 食の安全・安心シンポジウムの案内
- 食の安全と消費者の信頼確保に向けて -

.....
| BSEの国内発生から5年が経過しましたが、輸入農産物の残留農薬問題や鳥インフルエンザの発生等により、今なお、消費者の食への不安は払拭されていません。|
| 今回、シンポジウムに食品安全委員会の唐木東大名誉教授を講師に招き、「なぜ、消費者は不安に思うのか?」、「消費者の信頼を得るためには事業者、行政はどうしたらいいのか。」などについて講演していただきます。|
| 生産者、事業者、行政の有意義なリスクコミュニケーションの場となるよう企画していますので、ぜひ、ご出席ください。|
|
|

系 ^、
|~~~~~}| 【日時】 平成18年11月15日(水) 午後1時～4時
|~~~~~}| 【場所】 栗東芸術文化会館 さくら 中ホール
|~~~~~}| 【参加費】 無料（先着400名）

「食の安全・安心 ～人はなぜ不安になるのか?～」
食品安全委員会 リスクコミュニケーション専門調査会
専門委員(東京大学名誉教授) 唐木 英明 さん

唐木 英明 先生のプロフィール

〰〰〰〰〰
— — —
— — — e)
| L |
〰 — 〰 / |
〰〰〰〰〰

昭和 16 年(1941)東京都生まれ。
東京大学農学部獣医学科卒。
同大学助教授、教授を経て平成 15 年より名誉教授。
日本学会議会員。
食品安全委員会専門委員。
日本農学アカデミー副会長。

日本獣医学会理事、日本薬理学会前理事、日本トキシコロジー学会元理事長、
日本予防医学リスクマネジメント学会感染症・食品安全部会部会長。

日本農学賞、読売農学賞受賞。
World's Most Cited Author。

パネルディスカッション

「わかりやすく信頼される食品表示をめざして」

コーディネーター 滋賀県食の安全対策委員会 委員長

滋賀県立大学 教授 柴田 克己 さん

パネリスト

J A レーク大津 産直店舗課 課長 市川 俊次 さん

(株)ロッテ滋賀工場 管理課生産技術担当 課長 佐々木 克真 さん

イオン(株)ジャスコ西大津店 食品統括マネージャー 福口 正 さん

生活協同組合コープしが 理事 海老澤 文代 さん

滋賀県食品安全監視センター 副参事 吉岡 敏彦 さん

農林水産省 表示・規格課 課長補佐 田中 宏昭 さん

アドバイザー

食品安全委員会
リスクコミュニケーション専門調査会専門委員
東京大学 名誉教授 唐木 英明 さん

【会場のご案内】

栗東芸術文化会館さくら
〒520-3031 滋賀県栗東市縷 2 丁目 1 番 28 号
TEL : 077-551-1455 / FAX : 077-551-2272

J R 琵琶湖線「栗東駅」東口から約 400m
(大阪から約 60 分、京都から約 25 分)
名神高速道路「栗東 I.C」から約 3km

<お車でお越しの場合>
会場に隣接する立体駐車場をご利用ください。
(会場受付で無料駐車券をお受け取りください)

主催：滋賀県、農林水産省近畿農政局、食品安全委員会、
(独)農林水産消費技術センター神戸センター、
(社)日本農林規格協会

協賛：(社)滋賀県食品衛生協会

<事務局>

滋賀県県民文化生活部食の安全推進室、
農林水産省近畿農政局滋賀農政事務所

。：' * + ° . ° ° . ° . * ° . °

シンポジウムの開催案内は、滋賀県ホームページの食の安全情報でも
ご覧いただけます。(アドレスはこちら)

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/sympo/>

' : , * + ° . ° . : ' * : * + ° . . ° ” ,

(2) 第2回滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP)認証書交付

9月19日、次の11施設がS-HACCP認証基準に適合していると認められ、認証書が交付
されました。

1. 施設名：森下仁丹株式会社ミラセル工場びわ湖
所在地：犬上郡多賀町四手960-12
業種：菓子製造業
2. 施設名：日本酪農協同株式会社滋賀工場
所在地：大津市あかね町3-1
業種：乳処理業
3. 施設名：雄山商事株式会社彦根工場
所在地：彦根市野瀬町128
業種：清涼飲料水製造業(殺菌後密封の飲料)
4. 施設名：ホームコーポレーション滋賀工場
所在地：東近江市小川町1385
業種：清涼飲料水製造業
5. 施設名：たねや愛知川工場
所在地：愛知郡愛荘町長野415
業種：菓子製造業
6. 施設名：たねや愛知川第2工場
所在地：愛知郡愛荘町長野415
業種：菓子製造業
7. 施設名：株式会社田中牧場
所在地：東近江市外町594
業種：乳処理業
8. 施設名：たねや本社
所在地：近江八幡市上田町84
業種：菓子製造業
9. 施設名：大塚食品株式会社滋賀工場
所在地：湖南市高松町6-6
業種：清涼飲料水製造業
10. 施設名：大塚食品株式会社CVD工場
所在地：湖南市高松町6-6

業 種：清涼飲料水製造業

11. 施設名：一正蒲鉾関西工場
所在地：守山市古高町808-33
業 種：魚肉ねり製品製造業

認証有効期間：平成18年9月19日～平成21年9月30日

この認証は滋賀県のホームページで公表しております。(アドレスは下記)
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.htm>

(3) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度 (S-HACCP) 情報

S-HACCP認証基準である「製品表示確認書」のうち「期限表示設定根拠確認書」について、その記載例と様式を食品安全監視センターのホームページに掲載しましたのでご参照ください。

- (1) 「期限表示設定根拠確認書」の記載例を追加したページのアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/228tebiki-3.htm>
- (2) 「期限表示設定根拠確認書」の様式のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/227yousiki.htm>

11月のS-HACCP講習会、説明会のお知らせ

1. 業種別認証講習会

【開催日時・会場等】

日 時：平成18年11月1日(水) 14:00～16:00
場 所：衛生科学センター講堂
定 員：30人
対象業種：清涼飲料水製造業、酒類製造業
番 号：S-3

(当会場には駐車場がありませんので車での来場はご遠慮願います。)

2. S-HACCP説明会

【開催日時・会場等】

- (1) 日 時：平成18年11月7日(火) 14:00～15:00
場 所：草津保健所 会議室
定 員：50人
番 号：草
- (2) 日 時：平成18年11月20日(月) 14:00～15:00
場 所：長浜保健所 会議室
定 員：40人
番 号：長

。：’*+ °・ ． °。°° ． °。 *° ． :°

当講習会・説明会の開催案内は食品安全監視センターホームページでも
ご覧いただけます。(アドレスはこちら)

1. 講習会

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-18.htm>

2. 説明会

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/233setumeikai-18.htm>

’ : , * + ° ． °。 : ’ * : * + ° ． ° ． ” ,

(4) 微生物制御と温度管理について (シリーズ5)
 ~加熱殺菌工程の管理について~

加熱殺菌工程は微生物制御の上で重要であり、加熱食品のHACCPシステムを計画する場合、CCPとなるべきものです。

通常、加熱殺菌工程では「温度」と「時間」をコントロールし、モニタリングされます。その際、問題となるのが、温度と時間のコントロール範囲です。

加熱条件の設定にあたっては、まず、安全確保に必要な条件について検討します。例えば、75、1分間以上が製品の安全確保の上で必要であり、この条件を下回ることが許されない場合は、75、1分間が下限(許容限界)となります。この下限(許容限界)を製品の命を握る限界ということで「崖っぷち」と表現する専門家もいます。

加熱には品質劣化を伴いますから品質上、上限を設定する必要が生じます。

例えば、96以上の加熱を加えると品質上、製品として問題があるものであれば、95が上限(品質限界)となります。なお、実際の工程においては、許容限界を逸脱しないように安全性を見込んで80~90というように実際の加熱条件(運用限界)を設定することになります。

先ほどの下限(許容限界)を「崖っぷち」に例えるなら、この運用限界は「崖の手前にある柵」を意味します。

設定例)

75	80	90	95	加熱による 中心温度
+	+	+	+	
許容限界		運用限界		品質限界

また、測定する場所についても考慮する必要があります。製品の中心温度の測定に代えて、蒸煮水槽の温度を測定している場合は、予めその蒸煮水槽の温度条件で中心温度の条件が満たされることを確認しておく必要があります。

例えば、80、5分間以上の蒸煮水槽の温度と加熱時間で、目的とする75、1分間以上の製品の中心温度と加熱時間が達成できるのであれば、85±3を蒸煮水槽の運用限界と定めることができます。

95
75

Time

80	82	88	蒸煮水槽 の温度
+	+	+	
許容限界		運用限界	

設定例)

	許容限界	運用限界
製品の中心温度	75、1分間以上	
蒸煮水槽の温度	80、5分間以上	85±3、10分間以上

次に温度測定の頻度ですが、自記温度計で連続的に測定することが望まれますが、そうでない場合には、例えば、30分毎に測定するなど、当初は、測定頻度を多くし、その結果、加熱温度が安定していれば、1時間毎にするなど頻度を少なくして、最終的に安心できる頻度を定めるという方法があります。

加熱工程をCCPとしない場合もあります。例えば、レトルト食品の製造において、レトルト殺菌前にある加熱工程をCCPとしない場合がこの例です。

また、クッキーやご飯のように最終製品になるためには十分な加熱が必要であり、その加熱工程がなければ製品となりえない場合もあえて加熱工程をCCPとして取り扱わないことが出来ます。しかし、これは加熱条件が許容限界よりも十分に大きく、加熱前後の製品の変化が視覚的にも明らかである場合などに限定すべきでしょう。

HACCPでは、モニタリングにより許容限界を逸脱した場合、迅速かつ的確に対応できるように改善措置を定めておきます。

また、現在の衛生管理が適切であるかについて、検証方法も定めます。

継続的な検証と改善によってH A C C Pプランが維持されるとともに、発展的に衛生レベルを向上させることができます。

《参考図書：H A C C Pにおける微生物危害と対策（日本食品保全研究会 編修）》

《参考図書：H A C C P現場アイデア！（加藤 光夫 著）》

(5) 食品回収情報 <省略>

9月に食品添加物ソルビン酸の使用基準違反がありました。

ソルビン酸は、食品衛生法で使用基準が定められていますので使用量についてご確認ください。

また、製造工程によっては、食品中の水分が減少しソルビン酸が濃縮されるおそれがありますのでご注意ください。

物質名：ソルビン酸、ソルビン酸カリウム

対象食品 - 使用量

- (1) チーズ - 3.0g/kg 以下(ソルビン酸として)
- (2) 魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く), 鯨肉製品, 食肉製品, うに
- 2.0g/kg 以下(ソルビン酸として)
- (3) いかくん製品、たこくん製品 - 1.5g/kg 以下(ソルビン酸として)
- (4) あん類, 菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁(濃縮果汁を含む), かす漬, こうじ漬, 塩漬, しょう油漬及びみそ漬の漬物, キャンデッドチェリー, 魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く), ジャム, シロップ, たくあん漬, つくだ煮, 煮豆, ニョッキ, フラワーペースト類, マーガリン, みそ
- 1.0g/kg 以下(ソルビン酸として)
- (5) ケチャップ, 酢漬の漬物スープ(ポタージュスープを除く), たれ, つゆ, 干しすもも
- 0.50g/kg 以下(ソルビン酸として)
- (6) 甘酒(3倍以上に希釈して飲用するものに限る),
はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る)
- 0.30g/kg 以下(ソルビン酸として)
- (7) 果実酒, 雑酒 - 0.20g/kg 以下(ソルビン酸として)
- (8) 乳酸菌飲料(殺菌したものを除く) - 0.050g/kg 以下(ソルビン酸として)
(ただし、乳酸菌飲料原料に供するときは0.30g/kg 以下(ソルビン酸として))

=====
<省略>

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- - - -

収穫の秋がやってまいりました。

***** **

*** **

豊かな収穫は、種をまき、水をやり、雑草を抜いて、日々努力

** *** ** ***
// ** ** **
// // **
/ // ^、
 // // \、
 // / / ぐ
 // /
稲穂

した結果です。

食品衛生もまた、ある意味同じかもしれません。

皆様の努力が豊かな実りとなることを願っております。

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/>

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.htm>

- - - - -