

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
.) >
@v \ (ぶ ち リ ス @v \ (
() _J ~~~~~~ () _J
~ H24.9.3 vol.79 ~

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) 乳児用食品の表示基準について

- (2) 食品営業許可の業種について (菓子製造業)

- (3) 食品回収情報 (H24.7.12 ~ H24.8.16 (省略))

(1) 乳児用食品の表示基準について

食品中の放射性物質の規格基準が設定され、「乳児用食品」の放射性物質の規制値が50ベクレル/kg以下と定められたことを踏まえ、このたび消費者庁において「乳児用食品」の表示基準が設けられましたのでお知らせします。

表示基準の内容

- (1) 乳児用食品の規格基準 (50ベクレル/kg以下) が適用される食品は「乳児用規格適用食品」である旨を表示すること。
- (2) 「乳児用規格適用食品」であることが容易に判別できるものにあつては「乳児用規格適用食品である旨」の表示を省略することができる。
- (3) 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示又はこれと紛らわしい表示をしてはならない。

施行期日等

- (1) 施行は平成24年8月1日からですが、紛らわしい表示の禁止規定は平成25年1月1日より施行されます。
- (2) 経過措置として平成25年12月31日までに製造、加工又は輸入された乳児用規格適用食品の表示については新基準は適用されませんが、可能な限り速やかに表示を行うよう努めてください。

注意事項

- (1) 表示基準の対象である「乳児用食品」の対象となる「乳児」の範囲は「1歳未満」です。
- (2) 「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、原則的には「乳児用規格適用食品」と表示しますが、下記のように表示することも可能です。

【表示例】

「本品は (食品衛生法に基づく) 乳児用食品の規格基準が適用される食品です。」

「乳児用食品の規格基準が適用される食品です。」

「乳児用規格適用」

- (3) 省略規定として、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるいわゆる粉ミルクのみ「乳児用規格適用食品である旨」を省略できます。

【省略できる食品】

特別用途食品の乳児用調整粉乳

病者用食品のアレルゲン除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（1歳未満）を対象とした粉ミルク

調整粉乳

- (4) 表示基準の内容(3)の紛らわしい表示の禁止規定については、乳児用規格の適用対象でない食品に下記のような表示をすることが考えられることから設定されたもので、例えば「ベビー」と小さい(食品)の趣旨で「ベビー」という用語が使用されている場合や「こども」等の表記が付された食品であっても、対象年齢が1歳以上であることが社会通念上明らかな食品は、直ちに「乳児用規格適用食品」と紛らわしい表示とはみなされません。

【紛らわしい表示例】

「乳幼児用規格適用食品」、「乳児用規格適合食品」

====

====

乳児用食品の表示基準に係る通知文

(消費者庁ホームページ)

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin908.pdf>

乳児用食品の表示基準に関するQ & Aについて(通知)

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin911.pdf>

(別添)乳児用食品の表示基準に関するQ & A

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin912.pdf>

(2) 食品営業許可の業種について(菓子製造業)

食品衛生法における営業許可について、今回は許可業種のうち「菓子製造業」について紹介します。「菓子製造業」も食品衛生法施行令第35条で営業が定義されており、その業務内容は「ケーキ、あめ、せんべい等社会通念上菓子と認識されているもの又はチューイングガムを製造する営業およびパンを製造する営業をいいます。

なお、焼きも、干し果実等農水産物のきわめて簡易な加工を行う営業およびジャム、クリーム等主として副食として使用するものを製造する営業は対象とはなりません。

ケーキ等の販売を行う際の許可について

飲食店営業の許可施設で製造したケーキ等の菓子を同一店舗内のショーケースに陳列して販売する場合は菓子製造業の許可が必要になります。

菓子類の表示について

菓子の多くは多種類の原材料を使用して製造されます。このためアレルギー物質(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに)や添加物を適切に表示する必要があります。

また、アレルギー物質については、器具類の洗浄不備や施設内の作業動線の交差等により表示していないアレルギー物質が製品に混入しないよう適切に器具類や施設の管理を行うことが大切です。

菓子製造時の衛生管理方法等として、厚生労働省から「洋生菓子の衛生規範」(昭和58年3月31日付け環食第54号)が通知されており、これには施設の衛生管理や製品の衛生状態の指導基準が示されています。

和生菓子を製造される場合等の自主管理にも参考としていただける内容です。

関係ホームページのアドレス

洋生菓子の衛生規範について(厚生労働省通知文)

http://www.ourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=6692

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栗津駅下車 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「栗津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

まだまだ暑い日々が続いていますが、局所的に豪雨が降ったり、雷や浸水などの被害が報道されています。日本だけでなく、世界各地で天候異常が発生しているように感じます。地球温暖化と呼ばれる世界的な気候変化が発生しているのが心配です。

```
*****
***** **
***      *** **
**      *** ** **
//      **  ** **
//      //      **
/       // へ、
        // // \
        /// /   〆
        // /
```

滋賀県でも、大雨による被害が発生しました。しかし、湖西地方からは新米が出荷されています。すでに郊外では稲穂が色づいてきて秋を感じます。

食品衛生の事件として、北海道で「白菜の浅漬け」によるO157の食中毒が発生しました。原因は現在も調査中ですが、浅漬け漬物についても衛生面の指導基準が必要ではないかと思えます。

『稲穂』

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ください。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

食品衛生に関する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>

- - - - -