

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
.) > .) >
@v \ (ふ ち リ ス @v \ (
()_) ~~~~~ ()_)
~ H21.1.22 vol.43~

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開催案内について *

* (2) 平成 2 0 年度 食品表示一斉監視の実施について *

* (3) 「加工食品の表示に関する共通 Q & A (第 2 集：期限表示について) 」 *

* の一部改正について *

* (4) 有害生物の防除について (シリーズ 5) *

* (5) 食品回収情報 (省略) *

(1) 食の安全・安心シンポジウムの開催案内について

輸入食品からの残留農薬や指定外添加物の検出など輸入食品による事件、事故等が相次いで発生しています。

また、滋賀県が県民を対象に毎年実施しているアンケートにおいても約 80%の方が輸入食品に不安を感じているという結果が出ています。

今回のシンポジウムでは、輸入食品の安全性確保に向けた国や県の取り組みを紹介し、輸入食品に対する不安を少しでも解消できるように意見交換を行います。

食べる？ 食べない？ 輸入食品 ～輸入食品の安全確保に向けて～

【日時】平成 2 1 年 2 月 1 0 日 (火) 1 4 時 0 0 分 ～ 1 6 時 3 0 分

【場所】アヤハレークサイドホテル 伊吹の間
大津市におの浜 3 - 2 - 25
<http://www.ayaha.co.jp/lakeside/access.html>

【定員】1 0 0 名 【参加費】無料

【内容】

講演

「輸入食品の安全確保を目指して～ 検疫所の仕事～」(仮題)
講師：大阪検疫所 食品衛生課長 塚本郁夫さん

「食品のリスクとのつきあい方」(仮題)

講師：内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション官 小平均さん

パネルディスカッション(クロスロード式)

パネリスト

大阪検疫所 食品衛生課長 塚本郁夫さん

内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション官 小平均さん

滋賀県生活協同組合連合会 理事 海老澤文代さん

わやべや関西株式会社 滋賀工場長 谷直哉さん

コーディネーター

滋賀県食の安全推進室 室長 清水清

申し込み方法等については下記アドレスをご覧ください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/shinpojiumu/20090210.html>

(2) 平成20年度 食品表示一斉監視の実施について

賞味期限または消費期限、食品添加物、アレルギー物質等の適正な表示の徹底を図ることを目的に実施します。

実施期間

平成21年1月13日(火)から平成21年2月27日(金)まで

対象施設

次にあげる施設について特に積極的に指導を実施します。

1. 食品製造施設(菓子製造施設、そうざい製造施設、弁当製造施設等)
2. 食品販売施設(卸売市場、大型食品販売施設、地域特産物販売施設等)

(3) 「加工食品の表示に関する共通Q & A(第2集:期限表示について)」の一部改正について

昨今の期限表示に関する消費者および事業者の関心が高いことを踏まえ、関係者に期限表示の意味をより正しく理解してもらうために「加工食品の表示に関する共通Q & A(第2集:期限表示について)」が一部改正されました。

今回の改正により具体的な内容が増えていますのでご確認ください。

Q & Aから一部抜粋

< Q 3 1 >

加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

< A 3 1 >

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。

一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限であり、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。

ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

.....

< Q 3 2 >

一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限（日時）をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできませんか。

< A 3 2 >

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので（「食品期限表示の設定のためのガイドライン」参照）定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。

一度出荷した後返品された商品については、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、品質が保証できないため、一度出荷した後返品された商品を再出荷することは、原則として認められません。そのため、やむを得ず再度出荷することは、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合に限り認められるものであり、その際にも、科学的・合理的根拠に基づいて適切に期限を設定する必要があります。

なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限（日時）を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

厚生労働省HP

「加工食品の表示に関する共通Q & A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/dl/0811.pdf>

（4）有害生物の防除について（シリーズ5：その他の食品害虫について）

前回のシリーズ連載では、米、豆などの穀類、乾燥動植物、菓子類などの加工食品など、様々な食品を加害する害虫のうちシバンムシ類について紹介しました。

今回は、代表的な食品害虫であるマダラメイガ類、コクヌストモドキ類、ノコギリヒラタムシ類、コクゾウ類、カツオブシムシ類について紹介したいと思います。

マダラメイガ類

・ノシメマダラメイガ

：体長は7～8mm、頭部は紫赤色、腹部は灰白色、前翅の基半分は淡黄色、灰褐色で仕切られたあと半分は赤褐色を呈しています。食品の製造工場、流通倉庫、販売店、一般家庭にごく普通に見られる。幼虫のかじる力は強く、通常の包装フィルムでは、容易に穿孔し、潜入するので、包装食品での混入トラブルは極めて多いです。

【生活史】

卵期間：3～5日（25℃） 幼虫期間：26日前後、蛹期間：8～11日
成虫寿命：10～12日、産卵数：170～185個

食品総合研究所HP『貯蔵害虫・天敵図鑑（ノシメマダラメイガ）』のアドレス

<http://www.nfri.affrc.go.jp/yakudachi/gaichu/zukan/28.html>

コクヌストモドキ類

・コクヌストモドキ

：体長は3～4mm、体は茶褐色で光沢を有します。穀物そのものでの被害よりも、製粉・製麦・精米工場のふすま、糠に多く発生します。かじる力は強く、ポリエチレン包装などでは容易に穿孔し、潜入します。

【生活史】

卵～成虫期間：40～60日、成虫寿命：200～290日、産卵数：約330個

食品総合研究所HP『貯蔵害虫・天敵図鑑（コクヌストモドキ）』のアドレス

<http://www.nfri.affrc.go.jp/yakudachi/gaichu/zukan/6.html>

ノコギリヒラタムシ類

・ノコギリヒラタムシ

：体長は3mm前後、体は褐色で前胸の側縁はのこぎり状をしています。主に穀粉および菓子などその加工食品を食害します。かじる力は弱く、食品の包装が穿孔されることはほとんどありません。

【生活史】

卵～成虫期間：35～70日、成虫寿命：180～300日、産卵数：約300個

食品総合研究所HP『貯蔵害虫・天敵図鑑（ノコギリヒラタムシ）』のアドレス
<http://www.nfri.affrc.go.jp/yakudachi/gaichu/zukan/25.html>

コクゾウ類

・コクゾウ

：体長は3mm前後、体は茶褐色～黒褐色で、2対の淡色の斑点がある場合が多いです。米、麦、トウモロコシ、パスタ、乾燥芋、乾麺等を食害します。冬になると屋外へ出て、倉庫の屋根下や付近の石や木片の下で越冬します。

【生活史】

卵期間：5日、幼虫期間：20日、蛹期間：5日、成虫寿命：約120日
産卵数：200個

食品総合研究所HP『貯蔵害虫・天敵図鑑（コクゾウ）』のアドレス
<http://www.nfri.affrc.go.jp/yakudachi/gaichu/zukan/25.html>

カツオブシムシ類

・ハラジロカツオブシムシ

：体長は7～10mm前後、体は黒褐色です。乾燥食品を食し、飼料工場などの特に魚粉に多くいます。幼虫はかじる力が強く、しばしば包装内に穿入します。

【生活史】

卵～成虫期間：38～58日、成虫寿命：60～75日、産卵数：約140個

食品総合研究所HP『貯蔵害虫・天敵図鑑（ハラジロカツオブシムシ）』のアドレス
<http://www.nfri.affrc.go.jp/yakudachi/gaichu/zukan/12.html>

今回紹介した食品害虫は、シバンムシ類と同様に食品や乾燥した植物質のものが発生源となりますので、防除方法については、前回号を参考にしてください。

前回号のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/30101putirisu42.pdf>

<参考図書>

- ・食品製造・流通における異物混入防止対策（中央法規）
- ・衛生害虫と衣食住の害虫（全国農村教育協会）
- ・有害生物防除辞典（オーム社）
- ・月刊HACCP1月号（株式会社鶏肉情報センター）

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- - - -

()
()H()
H||H
||H||
ヾ''''''''
>+++++<
// // ヽ ヽ ヽ ヽ

()
()H()
H||H
||H||
ヾ''''''''
>+++++<
// // ヽ ヽ ヽ ヽ

お正月はもう終わりましたが...新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくおねがいします。

今年こそは、食品に関する事件が減るようになっていたと思いますが、1月早々に、県内の弁当製造施設においてノロウイルスを原因とする大規模な食中毒事件が発生しました。

『門松』

健康な調理従事者であっても、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、流行期には、必要に応じノロウイルスの検便も実施してください。

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/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>

- - - - -