

業 種：乳処理業

(7) 施設名：株式会社ユーハイム 滋賀工場
所在地：長浜市川道町 759-2
業 種：菓子製造業

認証有効期間：平成19年7月13日～平成22年7月31日

平成19年7月13日現在、S-HACCP認証施設は、48施設になりました。

この認証は滋賀県のホームページで公表しております

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.htm>

第7回「おじゃまします！知事です」の実施

先進的な取組や特色のある活動を行っている企業、事業所、施設等を知事が訪問し、視察と併せてその関係者と対話する「おじゃまします！知事です」の第7回目が平成19年7月18日に実施されました。

第7回目は、滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）認証取得施設である丸中製麺株式会社を訪問され、工場視察の後、同社の社員の皆さんと対話を行いました。

滋賀県ホームページ『県民の皆様との対話』のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/chiji/taiwa/index.html>

(2) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

平成19年3月30日に食品、添加物等の規格基準の一部が改正されました。新規に規格が設定された添加物の製造又は加工を行う営業者は、平成20年3月31日までに食品衛生責任者を設置するとともに、添加物製造業の営業許可を受けなければなりません。

新規に規格が設定された添加物

アカキャベツ色素	N - アセチルグルコサミン	5'-アデニル酸
L-アラビノース	myo-イノシトール	エンジュ抽出物
貝殻焼成カルシウム	活性白土	カードラン
カンゾウ抽出物	クチナシ青色素	クチナシ赤色素
クチナシ黄色素	-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	酵素分解レシチン
酵素処理イソクエルシトリン	酵素処理ヘスペリジン	サイリウムシードガム
酵母細胞壁	骨炭	-シクロデキストリン
酸性白土	シアノコバラミン	しらこたん白質抽出物
-シクロデキストリン	5'-シチジル酸	粗製海水塩化マグネシウム
ステビア抽出物	スピルリナ色素	タラガム
タウリン（抽出物）	タマリンドシードガム	トコトリエノール
ツヤブリシン（抽出物）	デキストラン	トマト色素
d- -トコフェロール	d- -トコフェロール	パラフィンワックス
納豆菌ガム	ナリンジン	ブルラン
微小繊維状セルロース	フクロノリ抽出物	ヘム鉄
ベタイン	ヘマトコッカス藻色素	マイクロクリスタリンワックス
ベントナイト	-ポリリシン	ムラサキトウモロコシ色素
マクロホモプシスガム	ムラサキイモ色素	ユッカフォーム抽出物
メナキノン（抽出物）	ヤマモモ抽出物	ラノリン
ラカンカ抽出物	ラック色素	リゾチーム
ラムザンガム	卵殻焼成カルシウム	
D-リボース	ルチン酵素分解物	

(3) 表示Q&A（シリーズ3）

第三回目は、遺伝子組換え表示について取り上げたいと思います。

遺伝子組換え表示とは

現在、農作物7種類とこれらを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNAやたん白質が残る加工食品32食品群が遺伝子組換え表示の対象となります。

農作物(7種類): 大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜

加工食品(32食品群):

番号	加工食品	対象農産物
(1)	豆腐類及び油揚げ類	大豆
(2)	凍豆腐、おから及びゆば	大豆
(3)	納豆	大豆
(4)	豆乳類	大豆
(5)	みそ	大豆
(6)	大豆煮豆	大豆
(7)	大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆
(8)	きな粉	大豆
(9)	大豆いり豆	大豆
(10)	(1)から(9)までに掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
(11)	大豆(調理用)を主な原材料とするもの	大豆
(12)	大豆粉を主な原材料とするもの	大豆
(13)	大豆たんぱくを主な原材料とするもの	大豆
(14)	枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
(15)	大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
(16)	コーンスナック菓子	とうもろこし
(17)	コーンスターチ	とうもろこし
(18)	ポップコーン	とうもろこし
(19)	冷凍とうもろこし	とうもろこし
(20)	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし
(21)	コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
(22)	コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く)	とうもろこし
(23)	とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの	とうもろこし
(24)	(16)から(20)までに掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
(25)	ポテトスナック菓子	ばれいしょ
(26)	乾燥ばれいしょ	ばれいしょ
(27)	冷凍ばれいしょ	ばれいしょ
(28)	ばれいしょでん粉	ばれいしょ
(29)	(25)から(28)までに掲げるものを主な原材料とするもの	ばれいしょ
(30)	ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの	ばれいしょ
(31)	アルファルファを主な原材料とするもの	アルファルファ
(32)	てん菜(調理用)を主な原材料とするもの	てん菜

「主な原材料」とは、全原材料中重量で上位3品目で、かつ、原材料中に占める重量が5%以上のもの。

表示方法は、

1. 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農作物を原材料とする場合
「大豆(遺伝子組換え)」等の義務表示
2. 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合
「大豆(遺伝子組換え不分別)」等の義務表示
3. 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合
「大豆(遺伝子組換えでない)」等の任意表示

分別生産流通管理(IPハンドリング)とは、遺伝子組換え農作物と非遺伝子組換え農作物を生産・流通及び加工の各段階で混入が起こらないよう管理し、そのことが書類などにより証明されていること。

Q & A

< Q 1 > 適切な分別生産流通管理が行われていないが、PCR等の科学的な検出方法により遺伝子組換え農作物の混入率が5%以下と確認できた場合、「遺伝子組換えでない」と表示することは可能ですか？

< A > たとえ、低いレベルの混入率であっても、適切な分別生産流通管理が行われていな

い限り、「遺伝子組換えでない」との表示できません。この場合、「遺伝子組換え不分別」と表示しなければなりません。

ただし、適切な分別生産流通管理が行われた場合、混入率5%以下は、意図せざる混入として認められていますので、「遺伝子組換えでない」と表示できます。

~

< Q 2 > 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表示をすることは可能ですか？

< A > GMO (Genetically Modified Organism)では、消費者にわからないおそれがありますので、日本語で「遺伝子組換え不分別」等と記載してください。同様に、遺伝子組換えでない旨を表すものとして、「non-GMO」等の表現も使用できません。

~

< Q 3 > 遺伝子組換え農作物が存在しない農作物について、以下のような表示をすることは、可能ですか？

- 「この は遺伝子組換えと関係ありません」
- 「この は遺伝子組換えの対象となっております」
- 「この は遺伝子組換えではありません」
- 「遺伝子組換え を使用していません」

< A > これらの表示については、当該製品に使用した農産物のみが遺伝子組換えでないとして消費者に誤解されるため、表示できません。

なお、一般に当該農産物については遺伝子組換えのものが存在していないということに記載することは可能です。(例 現在のところ、小麦や米については、遺伝子組換えのものは流通していません。)

~

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/qa/syokuhin/kakou3/index.html>

厚生労働省HP『遺伝子組換え食品Q & A』のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/qa/qa.html>

財団法人食品産業センターHP『パルク輸送非GMO流通マニュアル(とうもろこし・大豆)』のアドレス

<http://www.shokusan.or.jp/sys/upload/85pdf1.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 - - - -

1
・ \ /
- > * < -
! \ / \ ~ \
i (\ ((((((\
~ \ \ ! ノの)))
\ / \ フ ((((
/ ^ 7 ノ))))

8月は、花火大会・夏祭りなどのイベントが各地で多数開催されます。本日、8月8日もびわ湖大花火大会が行われます。今年も、多数の人が来られることでしょう。花火の輝きと音を堪能して、暑さを吹き飛ばしましょう。

また、8月は食品衛生月間でもあります。『しっかり手洗い！食中毒予防！！』をスローガンに、今一度、食中毒事故の防止と衛生管理の向上に努めましょう。

| /|| / / 、

『花火大会』

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>

- - - - -