

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
.) > .) >
@v \ (ぶ ち リ ス @v \ (
() _) ^^^^^^^^^^^^^^^^^ () _)
~ H18.9.13 ~ vol.17~

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) 平成18年度地域特産食品一斉監視 実施中

- (2) 原料の原産地表示の移行期間の終了について

- (3) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP)情報
「一般的な衛生管理に関する手順書等作成の手引き」を掲載！

- (4) S-HACCP説明会の開催のお知らせ

- (5) 微生物制御と温度管理について(シリーズ4)
～食品の特性と加熱殺菌条件について～

- (6) 食品回収情報 省略

/

(1) 平成18年度地域特産食品一斉監視 実施中

現在、地域特産食品の適正表示の徹底および製造施設の衛生管理の徹底を目的に実施していません。

【実施期間】

平成18年9月1日(金)から9月29日(金)まで

【対象施設】

(1) 地域特産食品販売施設

道の駅、観光地等の地域特産品販売店

(2) 地域特産食品製造施設

地域特産食品を製造する施設
(菓子製造業、そうざい製造業、その他食品製造業)

【 実施方法 】

(1) 地域特産食品販売施設

以下の各項目を点検し、適正表示の徹底および販売施設の衛生指導を行います。

表示

- (a) 名称の表示が適正に行われていること。
- (b) 消費期限および賞味期限の表示が適正に行われていること。
- (c) 製造者および製造所所在地の表示が適正に行われていること。
- (d) 添加物を使用した食品について、必要な表示が適正に行われていること。
- (e) アレルギー表示対象である原材料について、必要な表示が適正に行われていること。
- (f) 遺伝子組換え表示対象である食品について、必要な表示が適正に行われていること。
- (g) その他必要な表示が適正に行われていること。(保存基準のある食品は、保存方法など)

保管管理

- (a) 保存基準のある食品は、適正な温度で衛生的に販売されていること。

(2) 地域特産食品製造施設

表示

(地域特産食品販売施設の点検項目と同じ)

一般的な衛生管理

『 設備等の衛生管理 』

- (a) 手洗設備は、清潔に保ち、手指の消毒設備を備えて、常に使用できる状態にしておくこと。
- (b) 営業施設およびその周辺は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (c) 排水がよく行われるよう、排水溝の清掃および補修を行うこと。
- (d) 食品に直接接触する器具を使用した後は、当該器具を洗浄し、必要に応じ、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒すること。

『 そ族および昆虫対策 』

- (a) 年 1 回以上ねずみおよび昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を 1 年間保存すること。

『 使用水の管理 』

- (a) 水道水以外の水を使用する場合は、年 1 回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を 1 年間保存すること。

『 従事者の衛生管理 』

- (a) 従事者は、作業中は清潔な作業衣を着用すること。
- (b) 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行われるようにすること。

『 製品の自主検査 』

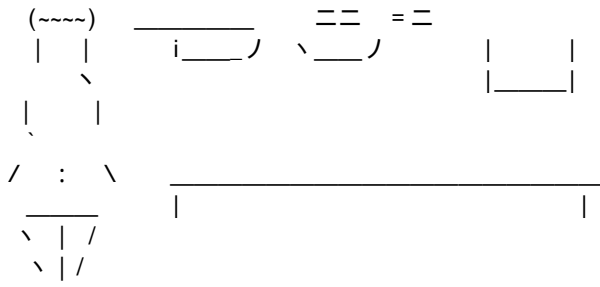
- (a) 製造し、または加工した食品等について、年 1 回以上規格試験その他の検査を自主的にを行い、その成績書を 1 年間保存すること。
- (b) 飲食に起因する健康被害の発生しやすい食品を製造し、加工し、または調理する場合は、製品から検体を採取し、一定の期間保存すること。

『 製品等の保管管理 』

- (a) 食品および添加物は、種類別に区分して、適正な温度で衛生的に保管すること。

『 添加物の使用管理 』

- (a) 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。



(2) 原料の原産地表示の移行期間の終了について

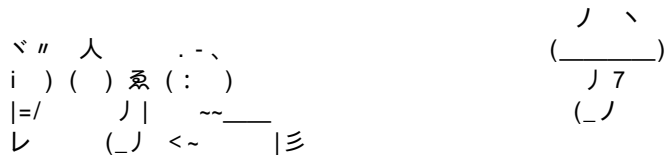
平成16年9月にJAS法に基づく加工食品品質表示基準が改正され、生鮮食品に近い加工食品にも主な原材料の産地表示が義務づけられました。(主な原材料とは原材料に占める重量割合が50%以上のものをいいます。)

この改正には約2年間の移行期間が設けられていましたが、平成18年10月1日にその移行期間が終了しますのでご注意ください。

【改正により義務づけられた20の加工食品群】

《改正加工食品品質表示基準別表2(抜粋)》

- (1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く)
- (2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物品質表示基準第2条に規定する農産物漬物を除く)
- (3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)



- (4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く)
- (5) 緑茶
- (6) もち
- (7) いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
- (8) こんにゃく
- (9) 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く)
- (10) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)
- (11) 表面をあぶった食肉
- (12) フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く)

- (13) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む）
- (14) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く）
- (15) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (16) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く）
- (17) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く）
- (18) 表面をあぶった魚介類
- (19) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く）
- (20) (4)又は(13)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く）

ノ ン
7 T
ノノ
ノノ
三ノノ

農林水産省のホームページに「食品表示とJAS規格」のページがあり、そのページに「加工食品の原料原産地表示に関するQ&A[PDF]改正（H18.8.1）」が掲載されています。

「食品表示とJAS規格」のアドレス
<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/jasindex.htm>

(3) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）情報

HACCPの概念に基づく自主衛生管理を効果的に実施するためには、食品の製造作業環境を適切に管理する必要があります。

S-HACCPでは、認証を受けた施設は一般的な衛生管理に関する手順書等を作成してS-HACCP認証基準以外の衛生管理を適切に実施することが定められています。

そこで、「一般的な衛生管理に関する手順書等作成の手引き」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。

「一般的な衛生管理に関する手順書等作成の手引き」のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/229pptebiki-index.htm>

今回、以下の事項についてそれぞれ掲載しております。

- | | |
|--|--|
| <p>【 はじめに 】</p> <p>一般的な衛生管理とは</p> <p>【 製造環境の整備 】</p> <p>1 設備等の衛生管理</p> <p>2 そ族および昆虫対策</p> <p>3 使用水の管理</p> <p>4 従事者の衛生管理</p> <p>5 製品の自主検査</p> | <p>【 製造履歴の管理 】</p> <p>6 原材料の入荷管理</p> <p>7 製品の出荷管理</p> <p>8 製品等の保管管理</p> <p>9 添加物の使用管理</p> <p>【 書類の管理 】</p> <p>10 書類の管理</p> |
|--|--|

(4) S - H A C C P 説明会の開催のお知らせ

先に、ぷちリス臨時号でS - H A C C P 講習会（業種別認証講習会、一般衛生管理講習会）の開催について案内したところですが、今般、S - H A C C P 説明会（S - H A C C P の概要・仕組みについて説明）について、日程等が決定しましたのでお知らせします。

【開催日時・会場等】

- | | | | | |
|-----|---|---|----------------------|-------------------|
| (1) | 日 | 時 | 平成 18 年 9 月 28 日（木） | 14 : 00 ~ 15 : 00 |
| | 場 | 所 | 高島保健所 会議室 | |
| | 定 | 員 | 40 人 | |
| | 番 | 号 | 高 | |
| (2) | 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 | |
| (3) | 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 | |
| (4) | 日 | 時 | 平成 19 年 1 月 24 日（水） | 14 : 00 ~ 15 : 00 |
| | 場 | 所 | 彦根保健所 会議室 | |
| | 定 | 員 | 40 人 | |
| | 番 | 号 | 彦 | |

【参加費】

無料

【日程】

（受 付）講習会開始 30 分前より開始

説明会：説明 「S-HACCP の概要・仕組み」について 50 分間

（質疑応答）

【内容】

滋賀県独自の制度である「S-HACCP」の目的やメリット、認証の仕組み、対象業種、認証基準等の概要について説明します。

【受講対象】

S - H A C C P の概要について知りたい方（販売店、飲食店、関係者等を含みます。）

=====

申込方法および注意事項

説明会の申込みについて

申込書は食品安全監視センターのホームページからダウンロードできます。

(申込書のアドレスはこちら)

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

申込書に必要事項を記入の上、受講希望日の10日前までに食品安全監視センターへメール (shokuhin@pref.shiga.lg.jp) またはFAX (077 - 537 - 8633) でお申し込み下さい。

=====

《参考》

下記の保健所については保健所主催の「食品衛生責任者実務講習会」においてS-HACCP説明会と同じ内容の講習を行います。

(1)大津保健所

日 時 : 平成18年9月26日(火) 1時間
場 所 : 大津保健所管内会場

(2)甲賀保健所

日 時 : 平成18年11月16日(木) 1時間
場 所 : 甲賀保健所管内会場

(3)東近江保健所

日 時 : 平成18年12月13日(水) 1時間
場 所 : 東近江保健所管内会場

=====

10月のS-HACCP講習会のお知らせ

1. 業種別認証講習会

【開催日時・会場等】

日 時 : 平成18年10月4日(水) 10:00~12:00
場 所 : 滋賀県大津合同庁舎7-B会議室
定 員 : 80人
対象業種 : そうざい製造業(レトルト食品含む)、冷凍食品製造業、
飲食店営業(表示のある弁当製造)、その他業種
番 号 : S-2

2. 一般衛生管理講習会

【開催日時・会場等】

日 時 : 平成18年10月4日(水) 13:30~15:30
場 所 : 滋賀県大津合同庁舎7-B会議室
定 員 : 80人
対象地域 : 大津、高島地区
番 号 : P-2

。 : ' * + ° . ° . ° : ° . ° . * . ° :

当講習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)

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

' : , * + ° . ° : ' * : * + ° . . ° ,

(5) 微生物制御と温度管理について(シリーズ4)

~食品の特性と加熱殺菌条件について~

加熱殺菌条件は、対象とする食品について最も耐熱性のある微生物に着目して設定されていますが、それには食品のもつ特性が関係しています。

例えば、食品の特性のひとつであるpHは、微生物の増殖に深く関連し、増殖可能なpHの下限は、一般の食品細菌で4.0~5.0、カビ、酵母で1.6~3.2です。また、最も耐熱性の高い病原細菌であるボツリヌスA・B型では、4.6です。

1.6	4.0	4.6	
+	+	+	pH
カビ、酵母	一般細菌	ボツリヌスA・B型	

食品衛生法に規定されている清涼飲料水の加熱殺菌条件も対象となる食品のpHにより次の3つに区分されています。

1. pH4.0未満のもの

: 中心部の温度を65で10分間加熱する方法又はこれと同等以上

2. pH4.0以上のもの(pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものを除く)

: 中心部の温度を85で30分間加熱する方法又はこれと同等以上

3. pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるもの

: 原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育しうる微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法

pHが4.0未満では、ほとんどの細菌は生育できず発育可能なカビ、酵母を対象とした加熱殺菌条件(65で10分間、同等以上を含む。)となります。

pHが4.0以上では、一般細菌(無芽胞)の発育が可能であることから一般細菌(無芽胞)を対象とした加熱殺菌条件(85で30分間、同等以上を含む。)となります。

pH4.6以上で、かつ、水分活性0.94超では、対象となる食品中にボツリヌス菌の汚染の可能性があり、その発育を加熱殺菌以外の方法により阻止できない場合、ボツリヌス菌の芽胞を殺滅する加熱条件(120で4分間、同等以上を含む。)が必要となります。

(65、10分間)	(85、30分間)	(120、4分間)	清涼飲料水の加熱条件
+	+	+	
カビ、酵母	無芽胞細菌	ボツリヌス菌の芽胞	

水分活性もpHと同様、微生物の増殖に関連し、増殖可能な水分活性の下限値の範囲は、カビ、酵母で0.60~0.91、食中毒細菌で0.85~0.98(ボツリヌスA・B型の下限値:0.94)です。

0.60	0.85	0.94	
+	+	+	水分活性
カビ、酵母	一般的な食中毒細菌	ボツリヌスA・B型	

さらに、加熱殺菌条件の設定にあたっては、温度、湿度等の環境要因、食品の物性等により影響を受けるため注意が必要です。

《参考図書: HACCP:衛生管理計画の作成と実践 清涼飲料水実践編(清涼飲料水のHACCP研究班 編著)》
《参考図書: 食品微生物の科学(清水 潮 著)》

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- - - -

朝晩に秋の気配を感じるようになってきました。

涼しい風に吹かれ、気分一新して何かと意欲も

_____/A_____
(° /ノ |) " " " " " "
~7T ~ |
// L_ " " " " " "

わいてくるのではないのでしょうか。

今回の通信では、S - H A C C P説明会、講習会を

お知らせしています。ぜひ、ご出席ください。

P.S. 先日行われました近江八幡市会場のS - H A C C P講習会で傘の忘れ物がありました。
心あたりのある方は監視センターまでご連絡ください。

i
/ \
/ \
|
|
J

忘れ物の傘の特徴：緑色(柄の部分は茶色と黒)、65cmの長傘、
傘の留め具に「Water front」の記載

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>

- - - - -