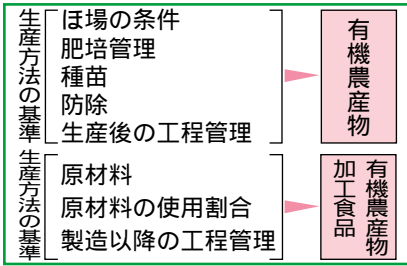


<p>H13.4.1</p>	<h1>シー・アール・シー 食品環境情報</h1>
<p>第21号</p>	<p>偶数月1日発行 発行所 シー・アール・シー食品環境衛生研究所 〒813-0062 福岡市東区松島3丁目29-18 電話(092)623-2211 URL http://www.crc-group.co.jp/ESC/index.html</p>

図1 特定JAS規格(抜粋)



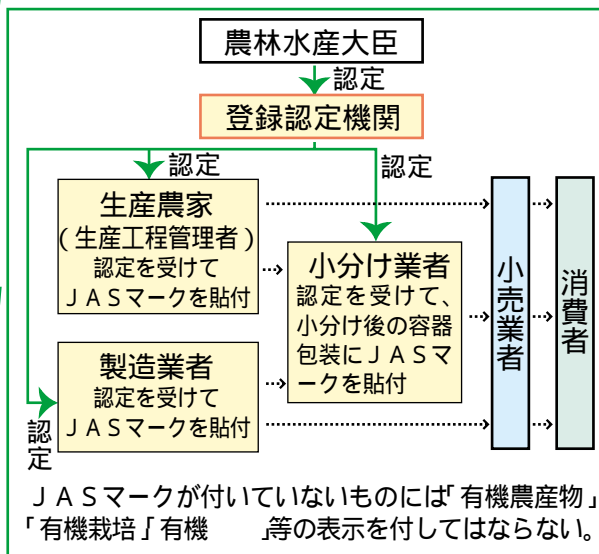
ポイント
 ほ場隔離、使用割合等に
 細かな基準設定

改正JAS法で取り上げ
 ているのは、有機農産物と
 有機農産物加工食品の二つ
 である。その各々について
 図1のような特定JAS規
 格としての生産方法の基準
 が示されている。この基準
 を満たしたものが、有
 機農産物やその加工食品に
 該当する。これまでガイド
 ラインで扱っていた有機農
 産物の基準に比べると、特
 定JASの規定は極めて厳
 しい。

どうなる? 「有機農産物表示」

四月一日スタートJAS法の「有機表示」の基本をおさえる

図2 有機JASマーク認定までの流れ



ポイント
 表示には認定機関の
 調査認定が必須

改正JAS法では、有機
 食品の「検査認証制度」を設
 けている。有機食品の生産
 や製造に携わる者以外の第
 三者に、その生産物が「有機」
 の基準を満たしているか評
 価させる仕組みである。そ
 の認定の流れは図2のよう
 になっている。

ポイント
 店で小分けする場合、認定
 基準を満たす必要あり

有機農産物を図2にも示
 されている通り、有機農産
 物を小分けしたり、加工、製
 造したりする業者が「JAS
 マークをつける場合も登録
 認定機関の認定が必要とさ
 れている。改正JAS法に
 は農業生産者以外に、小分
 け業者、製造業者、輸入業者
 のそれぞれについて、認定



検査項目

その他の 重金属	基準値 (mg/)
Cd カドミウム	0.01以下
Hg 水銀	0.0005以下
Se セレン	0.01以下



「コアラ博士の解説」

「はかせえ、鉛の他に毒性
 の強い金属はあるの?」
 「うむ、主に重金属と呼ばれ
 ているものじゃ! カドミウ
 ムなどは、イタイイタイ病
 でよく知っているじゃる」



『つん、社会で勉強したこ
 とがあるよ』
 『しかし、汚染されていな
 い河川では、〇・〇二〇・
 一ng / という濃度で含
 まれており大変低いもの
 なんじゃ』
 『ふーんじゃ、普通は大丈
 夫なんだね』
 『うむ、しかしそのために
 は定期的な水質検査を行
 うことじゃね。同様に水俣
 病で知られている水銀も
 毒性の強い金属じゃ』
 『水銀は汚染されていない環
 境中ではどれくらい含ま
 れているの?』
 『河川では〇・〇三〜〇・一
 ng / 地下水では〇・〇〇一
 ~〇・〇一ng / といわれて
 いるから、通常は安心じゃ
 よ』
 『ヒ素ミルク中毒事件とい
 う事件があったよね』
 『そうじゃね、ヒ素も毒性の
 ある金属の一つじゃ。他に
 もあるから次回は重金属に
 ついて説明しよう。』



ポイント
 実際の「表示方法」
 有機JASマークがつい
 ていない食品には、有機と
 誤認されるような紛らわし
 い表示をつけることはでき
 ない。例えば、「有機低農薬
 栽培」や「有機減農薬栽培」
 といった、有機農産物と紛
 らわしい表示は規制される
 ことになる。

ポイント
 罰則規定

改正JAS法とガイドラ
 インとの違いの一つは、法
 的強制力があるかないかで
 ある。改正JAS法は、改善
 命令に従わないときには罰
 則規定がある。この罰則は
 二つに分けられ、第一に登
 録認定機関の認定を受けて
 いないのに、有機JASマー
 クを貼付した場合、違反者
 に対して、一年以下の懲役

又は一〇〇万円以下の罰金」
 が科せられる。第二に有機
 JASマークが貼付されて
 いないのに、その農産物に「有
 機」表示をした場合、この場
 合は監視から罰則までは指
 導や改善命令等の段階があ
 り、それでも従わないと五
 〇万円以下の罰金が科せら
 れることになる。これらの
 罰則は、生産者だけでなく
 製造業者や販売業者などに
 も適用される。

学校・病院などの給食施設、届け出制に

食中毒防止に都が条例案

食品衛生法で営業許可を受ける必要がない学校や病院、福祉施設の集団給食施設について、東京都は、保健所への届け出や食品衛生責任者を置くことなどを義務づける方針を決めた。給食を提供する相手に子供や高齢者が多く、食中毒が発生した場合に被害が大きく、危険性が高いと判断した。

一回二十食以上が一日五十食以上を作る施設を対象にする。集団給食施設を条例で規制するのは全国初めてという。

都によると、営業目的の集団給食施設は、食品衛生法に基づいて管轄の保健所長から許可を受けている。施設の構造や衛生管理に関する基準を守ることが義務

都内には、許可を受けている施設は約六千九百施設ある一方で、許可を受けていない施設は、一回に五十食以上作る施設に限っても約六千四百施設にのぼる。

昨年、都内で発生した食中毒百十一件、患者数二千六百八十人のうち、集団給食施設は八件、二百六十人だった。このうち、許可を受けていない集団給食施設での食中毒は三件あり、患者は八十八人だった。集団給食施設では、発生件数の割に患者数が多い特徴がある。

腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒を受け、国は一九九七年に集団給食施設の衛生管理について通

知を出したが、小規模な施設には十分伝わっていないのが現状という。

さらに今後、老人介護サービスの一環を背景に、ボランティアによる給食宅配サービスなど小規模な給食施設の増加が予測される。都は、こうした小規模施設にも適正な指導が必要として

て、独自の条例制定に踏み切ることにした。

条例案では、食品衛生法と同様の基準を適用し、保健所に届け出をする。食品衛生責任者を置く、無届けや虚偽の届け出には罰則を設ける、などとす。

都衛生局は、小規模施設の給食は、一般の営業施設

同様の衛生管理が必要だとしている。

(二〇〇二 朝日新聞)

食品に含まれる栄養成分のデータ集、五訂日本食品標準成分表が十八年ぶりに改訂された。今回は、輸入品の増加による食生活の変化、冷凍技術による鮮度の変化などに対応するための改訂。冬のホウレン草のビタミンCは夏の三倍、秋の戻りガツオの脂質は十二倍など、季節による成分の変動を初めて盛り込んだのも特徴だ。

食品数は四訂成分表の一六二二に二六一を加えて一八八二となっている。食品数の増加は、主に分類を細分化したためで、牛や豚の内臓も、胃、小腸、大腸などに細分化している。ま

十八年ぶりに改訂

「五訂日本食品標準成分表」

た、消費が増えている発泡酒や、ミネラルウォーター、トサラダなどの外国野菜を新たに加えた。

成分については、コレステロールや食物繊維など十七項目増やし三六項目載せた。項目の主な変更点は、食物繊維の収載に伴い、糖質及び繊維の項目を廃止し炭水化物と表示されている点と、葉酸とパントテン酸が新たに追加されている点である。

四訂食品成分表でエネルギー値が「-」と表示されていた「こんにゃく、生しいたけ、生わかめなどの食品について、目安としてでもこれらの食品のエネルギー

食品の栄養表示基準は、販売する食品に栄養成分または熱量に関する表示をしようとする場合、一定の事項(栄養成分名及び含有量など)の表示、特定の栄養成分などについて強調する場合には、一定の基準の遵守を義務づけたものです。(食品環境情報第十九号に掲載)

弊社では、成分分析の検査を受託しております。

(技術部より)

ちょっと気になる
インターネット

環境省

<http://www.env.go.jp/>



今回ご紹介するのは先
の省庁再編で省となった環
境省です。ここでは、環境省
から発表される案内をほじ
めとして環境関連のさまざ

まな情報が入手できます。
また、EICネットや子供
向のページでは環境問題が
わかりやすく解説されてい
ます。是非一度ご覧下さい。

成分規格	細菌数:100,000/g以下 大腸菌群:陰性(0.01g×2中)	成分規格は冷凍ゆでだこに限る
保存基準	10 以下保存。ただし、冷凍ゆでだこは - 15 以下保存。 清潔で衛生的なプラスチックフィルム、同加工紙、硫酸紙又はパラフィン紙で包装運搬のこと。	

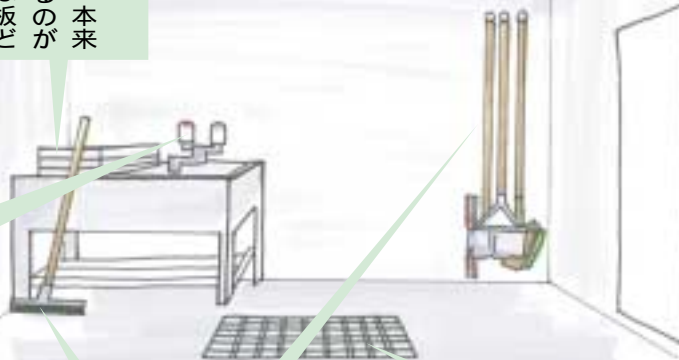
食品衛生法の
「規格・基準」

「ゆでだこ」

環境検査の
ABC

衛生管理の注意点

今回は、普段の衛生管理の中でも見落としがちポイントをご紹介します。どれも重要なポイントですので、改めてチェックしてみてください。



まな板の保管

まな板の保管は、本来は殺菌庫に保管するのが理想的ですが、まな板どうしを直接重ねて保管している場合があります。この場合、まな板が乾燥せず、菌が繁殖しやすくなり危険です。殺菌庫に保管できないという場合でも、まな板ラック等を使用して、風通しをよくして保管しましょう。

蛇口・取っ手

蛇口や取っ手など調理する際に触れる場所は汚染されやすく、こまめな清掃が必要です。作業の合間にも時間を決めて理想としては三〇分一度清掃するなどの工夫は効果的です。



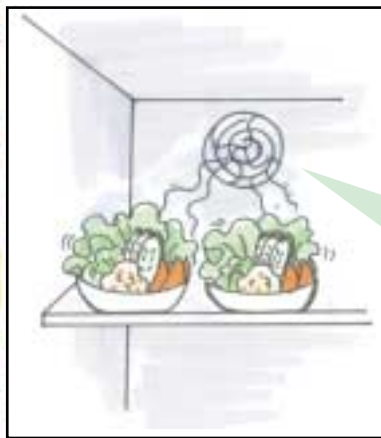
包丁等の殺菌庫

包丁やまな板の殺菌庫内の清掃は、意外と忘れがち。よく見ると驚くほど汚れている場合があります。殺菌するからと安心せずに、週に一度は清掃するようにして下さい。

清掃用具の置き場所
モップやブラシ、ほうき、カッパキなどの清掃用具は、調理場から離れた所に置き場所を決めて、清掃の都度、きちんと保管しましょう。調理場の近くにたてかけて保管するのは厳禁です。

グリーストラップ
グリーストラップの清掃が十分でないと、悪臭の原因となり、不衛生です。一日の作業終了後は必ず清掃するようにしましょう。

冷蔵庫内のファン(冷気の吹出口)



冷蔵庫内のファン(冷気の吹出口)
冷蔵庫内のファンは、清掃の際に見落とされがち。ポイントです。冷気が吹き込む際に、ファンにたまったホコリが冷蔵庫内の食品や商品を直撃、異物混入の原因となることも。少なくとも週に一度の清掃は欠かせません。また、冷蔵庫内での原材料や商品のはたか保管も避けましょう。

食中毒予防班 No.7

『酢』

酢は約一万年前に酒が偶然発酵してできたといわれていますが、その効果は疲労回復・食欲増進やカルシウム吸収の促進等さまざまです。

酢に殺菌・抗菌効果があることは過去にもさまざまに実験で報告されていますが、その一つに、一九九八年にミツカンと名古屋大学とが共同で行った実験があります。この実験では、焼く前のハンバーグステーキ一五〇g(二つ)にそれぞれ一五七を約一〇万個付着させ、一方に穀物酢もう一方に水を四・五ミリリットルずつ添加。これを中心温度が六五度加熱が十分で

なく生焼けの状態)になるように焼いた。その結果、穀物酢を加えたものは、菌数が一グラム当たり二〇個以下となり、二四時間保存後も菌数は同程度で、食酢の抗菌効果が確認されました。一方、酢の代わりに水を加えたものは、一グラム当たり二〇個の菌が生存、二四時間保存後は同二〇〇万個に増加しました。ただし、酢に抗菌効果があるといっても、あくまで食品衛生の基本は、菌をつけない・ふやさない・殺す。食材の十分な洗浄や加熱など通常のルールをよく守り、その上で使用することが一層効果的です。

コアラ博士とゆかいな仲間たち

小顔!? エステの巻



公衆浴場及び旅館業における衛生管理要領等の改正について

平成十二年十二月十五日
生衛発第一八二一号、公衆浴場における衛生等管理要領等についてが、出された。この通知では、公衆浴場における水質基準等に関する指針を策定するとともに、公衆浴場における衛生等管理要領及び旅館業における衛生等管理要領が改正された。

対象施設は、公衆浴場については一般公衆浴場温泉センター・銭湯とその他の公衆浴場(保養施設、スポーツ施設、工場、事業所など一度に多人数が入浴する施設)。

弊社では、浴槽水の水質検査を受託しております。詳しくは、弊社営業員までお問合せ下さい。

今回の改正での水質関連のポイントは、原水、原湯、上り用湯及び上り用水の水質検査の追加

公衆浴場における水質基準等に関する指針(抜粋)

水質基準

原水、原湯、上り用湯及び上り用水

ア 色度は、5度以下であること。

イ 濁度は、2度以下であること。

ウ 水素イオン濃度は、pH値5.8～8.6であること。

エ 過マンガン酸カリウム消費量は、10mg/以下であること。

オ 大腸菌群(グラム陰性の無芽胞性の桿菌)であって、乳糖を分解して、酸とガスを形成するすべての好気性又は通性嫌気性の菌をいう。は50Mℓ中に検出されないこと。

カ レジオネラ属菌は、10CFU/100Mℓ未満であること。

浴槽水

ア 濁度は、5度以下であること。

イ 過マンガン酸カリウム消費量は、25mg/以下であること。

ウ 大腸菌群は、1個/Mℓ以下であること。

エ レジオネラ属菌は、10CFU/100Mℓ未満であること。

快適水質項目の残留塩素の検査方法の変更

オルトリジン法 吸光光度法

平成十二年十二月二六日、生衛発第一八七六号、水道水質に関する基準の制定についての一部改正についてが出された。これにより快適水質項目の残留塩素の検査方法について、オルトリジン法を削除するとともに、新たに吸光光度法が採用された。ただし、オルトリジン法の削除については、経過措置が設けられ平成十四年四月一日からとなる。

グリーンクラブ第一回商品衛生講習会開催

講師 シー・アール・シー

食品環境衛生研究所
顧問 山田政雄



二月二十三日、グリーンクラブを母体とするグリーンクラブの第一回商品衛生講習会が開催された。講師は弊社顧問の山田政雄。顧問就任前、QC活動や品質管理、衛生指導に長年携わってきた経験をもとに具体例を交え、消費者苦情への対処や商品の衛生管理について講演した。

消費者苦情に対する企業責任の変化

「講演要旨」

昨年多発した異物混入事件をはじめ、数々の食中毒事件により、消費者の中には食品の安全性に対する漠然とした不安感が生れている。そのため、以前は問題視されなかったようなエラーも苦情として届けられるようになってきた。しかしそれもまだ苦情の氷山の一角であり、一つの苦情の裏には届けられない苦情が山程ある。また、消費者からの苦情が企業のトップに届かないケースもあり、消費者苦情をきちんと受け止めて対処するシステムは重要だ。今

「ご案内」

QC活動や品質管理、衛生指導についてのコンサルティングや講演会、勉強会の講師のご依頼をお受けします。ご相談下さい。

中小企業PL保険のご案内

★ 万が一の事故に備える保険

中小企業の皆様のためのPL保険制度が発足して以来、九五五年七月以降、同制度で受け付けた事故は二〇〇件を超えています。昨年、異物混入事件や食中毒事件が多発し、その損害賠償等の費用は多くの企業にとって、即経営危機につながりかねない事態を招いています。

PL保険は、万が一の事故の際、加入者の皆様が被った法律上の損害賠償金や訴訟費用等の損害について、保険金をお支払いする制度です。飲食店、食品製造業、食品販売業の各事業

者の皆様は、食中毒・伝染病の発生により、営業が休止又は阻害された場合の喪失利益等を補償する、食中毒・伝染病利益担保特約をご契約いただくことができます。

PL保険の加入期間は、毎年七月一日開始のため、今年度締切五月三十一日までにお申し込みになります。効果良くご加入いただけます。(加入期間十二月) PL保険についての詳細につきましては、シー・アール・サービス保険事業部(〇九二・六三三・二一八)までお問合せ下さい。

その一

万が一の事故例

その二

加工食品でポツリヌス菌による食中毒発生



損害額 約2億7500万円



損害額 約4000万円