

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>

H16.4.1
 第39号

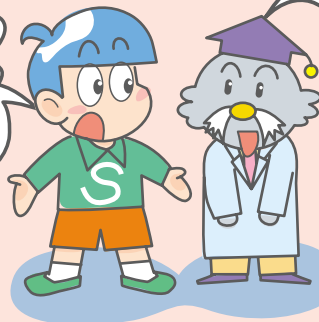
緊急告知

水道法改正に基づく検査内容の変更についてのお知らせ

平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。さて、平成十六年四月一日より、「水道法」の大幅な改正に伴い検査内容が大きく変更となりました。これに伴い、飲料水の検査のセット項目の内容も変更となりますので、ご案内いたします。

検査項目の中でこの二つが変更になっているのじゃ

え？
 どこが変更なの？



| 新検査項目 | 基準値 |
|-----------|---------|
| 大腸菌 | 不検出 |
| 有機物 (TOC) | 5mg/L以下 |

| 旧検査項目 |
|---------------|
| 大腸菌群 |
| 過マンガン酸カリウム消費量 |

採水する容器も変わったのかな？

細菌用の容器が変わったから注意するのじゃよ

(六月、九月)
 夏になったら検査を行う消毒の副生成物の項目も変わったのじゃ



| 新検査項目 |
|--|
| 新たに、6項目追加して計11項目 (・シアン化物イオン及び塩化シアン ・ホルムアルデヒド ・クロロ酢酸 ・ジクロロ酢酸 ・トリクロロ酢酸 ・臭素酸) |

| 旧検査項目 |
|-------------|
| トリハロメタン等5項目 |

うわっ 増えてるね!!

他に分からないことがあったらどんどん質問お願いします



間違えると検査する量があるから気がつけるのじゃ

ちょっと気になる
インターネット

ためしてガッテン
http://www.nhk.or.jp/gatten/



今回ご紹介するホームページはNHK総合テレビにて毎週水曜二十時から放送中のためしてガッテンのサイトです。

今回ご紹介するホームページはNHK総合テレビにて毎週水曜二十時から放送中のためしてガッテンのサイトです。

定番レシピ、ためになる生活情報等、放送内容をまとめたコーナーのほか、プレゼントクイズ等が満載です。

徹底的に調査するこの番組。過去放送された内容がテーマ別、キーワード別に検索できます。一度覗いてみてください。あなたの生活がガラリと変わるかもしれませんよ。

原産地表示、緑茶やもちも

農水省 ○四年度義務付け

加工食品に使われる原料の原産地表示拡大を検討している農林水産省は二十四日、厚生労働省と共同で開いた有識者会議で、新たに緑茶、もち、こんにゃくなどを対象に加える方針を決めた。四月中に最終的な品目リストを作成、二〇〇四年度中に日本農林規格「JAS」法で表示を義務付ける。

身近な食品として表示の

塩蔵もの

切り干し大根、シラス干しなどの乾燥もの

塩さけ、塩いくらなどの

(三月二十四日共同通信)

味付けカルビ、豚肉みそ漬けなど調味液との混合もの
カット野菜ミックス、合いびき肉など
このほか、加工程度は低くはないが品質に影響するものとして納豆、豆腐、緑茶、緑茶飲料、果実飲料、野菜飲料、あん、もち、こんにゃくなど九品目を挙げ、公開ヒアリングの結果を待つ対象に加えるかどうか決めるとしていた。



早い通報、 損失最小限に

大分県九重町の鳥インフルエンザ問題は鶏肉、鶏卵などすべての移動制限が解除され、二十三日ぶりに終息した。山口県の事例より十五日早いスピード決着になったのは、発生元であるチャボの飼い主の早期通報と、県産鶏と農家への打撃を最小限に抑えなければ」という関係者らの危機意識による迅速な防疫の実施だった。

飼いが役場に通報したのは一月十四日。三日後国の検査で感染力の強い「高病原性」のウイルスと判明した。その夜のうちに大分県は現場の検査を始め、翌日、鳥小屋などを埋める、初動防疫」を完了させた。

鶏が死に始めて十六日目に感染を確認し、養鶏場の防疫に十日間を要した山口県のケースに比べ、異例のスピード。この発生時の危機管理意識の高さが、出荷制限による経済的損失を最小限に防ぐことになった。ペット小屋を含めた関係先への立ち入り検査に、防疫員を徹夜態勢で動員。約四千三百戸の検査を一週間を終え、サンプル検査も簡易キットを活用して短縮した。こうして、バック詰め卵と加工された鶏肉は域外出荷可能」とする特例措置を勝ち取り、防疫完了から十一日目で事実上の出荷解禁を果たす。

(三月二日西日本新聞)

食品添加物 発色剤(亜硝酸ナトリウム)

| |
|--------------------------------|
| 基準値(亜硝酸根としての残存量) |
| 食肉製品、鯨肉ベーコン ...0.070 g/kg 以下 |
| 魚肉ソーセージ、魚肉ハム...0.050 g/kg 以下 |
| いくら、すじこ、たらこ ... 0.0050 g/kg 以下 |

使用目的
食肉を岩塩で塩蔵する時に、岩塩中の亜硝酸イオンが肉を桃色化し、独特の風味を与え、日持ちをよくするところから亜硝酸ナトリウムが使用されるようになりました。しかも亜硝酸を使うことによってサルモネラ菌などの繁殖を抑える重要な衛生効果があることも知られています。

ソーセージ、くん製魚介類、塩蔵魚介類及び魚介類調味料各食品に二・五〜五〇ppm、ベーコン、ハム、コンビーフ缶詰、プレスハム及びソーセージに二〜七〇ppm、たらこに平均数ppmが使用されています。

亜硝酸イオンは魚肉の変性時に生成する各種アミノ化合物と結合して各種ニトロソアミンを生成することによく知られています。この化合物群は強い発がん性を持つものが多く、かつてハム、ソーセージに亜硝酸ナトリウムを使うことがアメリカで問題化しました。しかし、その後膨大な疫学調査が行われ、亜硝酸ナトリウムの使用と人の発がんとの因果関係がないことが証明されました。更に食中毒防止の立場から、亜硝酸の添加が公衆衛生上有益であると結論付けられました。

本添加物は食肉加工関係ではほとんど全品に使用されています。魚肉ハム、魚肉



アンケート

アドバイス

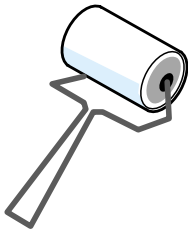
第1回

今回より、弊社衛生検査担当者が多くの食品製造現場にお伺いする中で、よく指摘するポイントの一部をご紹介します。衛生管理向上の手助けになれば幸いです。

従業員編

A 身だしなみについて
・清潔な作業着を着用しているか？

帽子をきちんと着用していない人をみかけます。毛髪混入はクレームの中でも頻度の高い部類のひとつです。帽子をきちんと着用するようにしましょう。また、毛髪混入防止のため、作業前には必ず粘着ローラーで作業着などに付着している毛髪を取り除くようにすることも大切です。



マスクをきちんと着用していない人、特に口だけが覆われない人をよくみ



かけます。黄色ブドウ球菌による汚染は手指のキズや手荒れが原因であることはご存知だとは思いますが、鼻腔も原因のひとつに挙げられます。マスクはキチンと鼻まで覆うようにしましょう。

作業着が汚れている人を見かけます。食材や手指への汚染の原因となりま

ビニール製のエプロンが破れている人を見かけます。エプロンが破れていると、その部分が食材に混入してしまう恐れがあります。破損したものについては、交換しましょう。

エプロンや作業着で手を拭く人がいます。エプロンなどで手を拭くと逆に手指が汚染されてしまいます。手指は必ずペーパータオルなどを使用するようにして下さい。

トイレに入る際には、エプロンなどは外しましょう。トイレなどにエプロ

ンをしたままで入室すると、当然ながら汚染されてしまいます。また、トイレの後の手洗いは入念に行いましょう。

正しい身だしなみのマニユアルを手洗い場などに貼っておきましょう。そうすれば、鏡を見ながら自分の身だしなみが適切かどうかを確認することが出来ます。

身だしなみは衛生管理の初歩です。改めて、初心に返ってご自分の身だしなみを確認することで、衛生に対する意識を向上させましょう。

体に必要な栄養素 ビタミンB1 イライラ防止にー役



スポーツをする人、神経や筋肉の疲労を回復したい人などにおすすめのビタミンです。

ビタミンB1が不足すると

ビタミンB1が不足すると、糖質のエネルギー代謝が悪くなり、疲れやすくなったり、さらには手足のしびれ、むくみ、動悸などといった症状が出てきます。また集中力がなくなったりイライラが起こったりします。

B1は熱に弱い
B1は水溶性ビタミンで熱

に弱いため、調理をするときかなりの量が失われてしまっています。また過剰に摂取した場合は体外に排出されるので心配ありません。

ビタミンB1を多く含んでいるものに「かつお」があります。「目には青葉山ほととぎす 初鯉」の句でもおなじみのように、これからが旬。初夏の鯉は、脂肪分が少ないので、高たんぱく低エネルギーの健康食品です。脂が少ないので表面を焼いてつまみを閉じ込める「たたき」にするのがおすすめです。

ドクトルビーバーの「実験レポート」の巻き



カンガルー助手をイライラさせてみました。



実験する間もなく秒殺でした…。

「賞味期限」に統一

食品の表示を スッキリわかりやすく

平成十四年一月以降の相次ぐ食品の不正表示問題をを受けて開催された「食品の表示制度に関する懇談会」からの提言を踏まえ、厚生労働省と農林水産省が、共同して平成十四年十一月に「食品の表示に関する共同会議（以下、共同会議）」を設置し検討を進めている。共同会議においては、消費者等から分かりにくいと指摘があった同じ意味を表す「品質保持期限」と「賞味期限」の用語を、「賞味期限」に統一するとともに、両法で異なっていた定義についても統一すべきであるという結論が得られ、平成十五年七月に食品衛生法及び「JAS法」に基づく表示基準をそれぞれ改正した。

従来、品質の劣化が比較的緩やかな食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定する「品質保持期限」及び「JAS法」に規定する「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされていたが、今回の統一により、「賞味期限」と記載することとなった。「賞味期限」は「消費期限」

に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものである。また、品質の劣化が速い食品の期限表示である「消費期限」も含め、従来食品衛生法と「JAS法」の間で用語の定義に若干の文言上の相違があったが、今回の改正により、両法で同じ定義に統一された。「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造日を含む

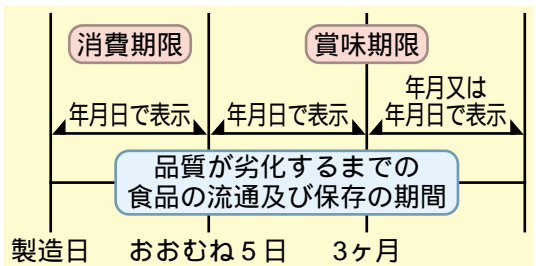
「消費期限」

| | 食品衛生法 | JAS法用語 |
|-----------|--|---|
| 用語 | 消費期限 | 消費期限 |
| 定義 | 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の食品又は添加物の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す年月日 | 容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存されたと期待される品質を有すると認められる期限 |
| ↓ 定義の統一 ↓ | | |
| 用語 | 消費期限 | |
| 新定義 | 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。 | |

「品質保持期限」と「賞味期限」

| | 食品衛生法 | JAS法用語 |
|-----------|---|--|
| 用語 | 品質保持期限 ¹ | 賞味期限 ² |
| 定義 | 定められた方法により保存した場合において、食品又は添加物の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を示す年月日 | 容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存されたと期待されるすべての品質特性を十分に保持しうると認められる期限 |
| ↓ 定義の統一 ↓ | | |
| 用語 | 賞味期限 | |
| 新定義 | 定められた方法により保存した場合において、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を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。 | |

¹「品質保持期限」に代えて「賞味期限」も使用可能。
²「賞味期限」に代えて「品質保持期限」も使用可能。



期限の設定をするのは誰？
 期限の設定は、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造、加工時の衛生管理の状態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要がある。このため、その食品等を一番よく知っている者すなわち、原則として輸入食品等以外の食品等にあっては製造又は加工を行う者

輸入食品等以下、これらの者

をあわせて、食品等事業者が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなる。尚、期限表示に限らず、食品等への表示は、これらの食品等事業者が行う。従って、各食品等事業者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要がある。また、各食品等事業者においては、このような事情を十分認識し、適正な表示を行うことはもちろん、賞味期限を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応して頂きたい。

輸入食品等以下、これらの者が、期限表示について責任

尚、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示をする場合にあっては、販売業者が表示義務者となるので、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うことになる。このため、期限表示が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの食品事業者（表示義務者）が、食品衛生法及び「JAS法」に基づき、責任を問われることになる。

食品表示については基本的に、当該食品の製造業者が行うこととしているので、表示を行う義務を負う者であるこれらの製造業者（輸入品の場合は輸入業者）が、期限表示について責任

（厚生労働省ホームページより引用）