



神戸市長

矢田立郎

一〇〇三年新年あいさつ



発行所

神戸市食品衛生協会  
神戸市中央区加納町6丁目  
神戸市保健福祉局生活衛生課内  
電話 (331)8181内線3341安心で元気なまち  
づくりを進めましょう

神戸市保健福祉局長 中村三郎



になり地域のつながりや  
地域の力が最大限發揮で  
きるしくみづくりに取り  
組んでいきたいと考えて  
います。

地域経渃や雇用の問題  
については、震災の影響  
と全国的な景気低迷が重  
なり、長期にわたって沈  
滞した状況が続いている  
市民の皆さんのが安定  
して豊かな生活を送るた  
めには、働く場が市内に  
確保されていることが重  
要と考えており、そのた  
めに、21世紀という新  
しい時代に相応しい「人  
への取組みを、これまで  
の道筋や流れを止めるこ  
となく、皆さんとともに  
が活き、人が育ち、人が  
集う」魅力あふれる、安  
心で元気なまち神戸、一  
人ひとりの心に根ざした  
美しいまち神戸を、皆さ  
んと力を合わせて創つて  
いきましょう。

まもなく、八回目の一  
月十七日がきます。復興  
の道筋や流れを止めるこ  
となく、皆さんとともに  
が活き、人が育ち、人が  
集う」と考  
えています。

謹んで新春のお喜びを  
申し上げます。  
昨年は、本市の保健福  
祉行政に何かとご支援を  
賜り厚くお礼を申し上げ  
ます。

さて、日本は長寿世界  
一ではありますが、がん、  
心臓病、脳血管疾患、糖  
尿病などいわゆる生活習  
慣病は増え続けており、  
少子高齢化とも相まって  
医療、福祉など社会全体  
に甚大な影響を及ぼしつ  
つあります。

神戸市では市民の皆様  
が、自分だけでなく、家  
族や仲間などみんなの健  
康にも関心を持ち、健康  
的な生活習慣づくりに取  
り組むことで生活習慣病  
を予防し、生涯を通じて、  
健やかで心豊かな生活を  
送ることを目指して、昨  
年『健康こうべ21』を策  
定しました。

健康づくりの基本的な  
考え方には、「健康は自分で  
つくる。そして個人の健  
康づくりをみんなで支え  
ていく」ということです。  
《健康こうべ21》では  
地域の様々な団体と連携  
協力して、市民の健康づ  
くりを支援する運動の輪

を大きく広げていき、み  
んなが健康であることの  
喜びを実感できる「安心  
で元気なまち」にしてい  
きたいと思っています。

皆様には、健康づくり  
の中でも最も重要な役割で  
ある「食の提供」を通じ  
て、市民の健康づくりに  
ご支援をいただけること  
と期待しております。

最後に、貴協会のます  
ますのご発展と会員各位  
のご健勝、ご繁栄を心よ  
りお祈り申し上げます。

## 安全から安心できる食品を

会長 平井千代治



また、神戸は震災とい  
う辛い経験を通して、地  
域の皆さん方が共に力を  
合わせることの大切さを  
見や提言を実行し、成長  
を検証しながら次のステ  
ップへの大きな礎にして  
いきたいと考えています。  
今後は、いたいたご意  
見や提言をいたきました。  
「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
まりが経過しました。こ  
の間「市民とともに創る  
神戸」の実現を目指して  
市長に就任して一年あ  
ります。

「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
ります。

また、神戸は震災とい  
う辛い経験を通して、地  
域の皆さん方が共に力を  
合わせることの大切さを  
見や提言をいたきました。  
今後は、いたいたご意  
見や提言をいたしました。  
「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
ります。

また、神戸は震災とい  
う辛い経験を通して、地  
域の皆さん方が共に力を  
合わせることの大切さを  
見や提言をいたしました。  
今後は、いたいたご意  
見や提言をいたしました。  
「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
ります。

また、神戸は震災とい  
う辛い経験を通して、地  
域の皆さん方が共に力を  
合わせることの大切さを  
見や提言をいたしました。  
今後は、いたいたご意  
見や提言をいたしました。  
「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
ります。

また、神戸は震災とい  
う辛い経験を通して、地  
域の皆さん方が共に力を  
合わせることの大切さを  
見や提言をいたしました。  
今後は、いたいたご意  
見や提言をいたしました。  
「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
ります。

また、神戸は震災とい  
う辛い経験を通して、地  
域の皆さん方が共に力を  
合わせることの大切さを  
見や提言をいたしました。  
今後は、いたいたご意  
見や提言をいたしました。  
「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
ります。

また、神戸は震災とい  
う辛い経験を通して、地  
域の皆さん方が共に力を  
合わせることの大切さを  
見や提言をいたしました。  
今後は、いたいたご意  
見や提言をいたしました。  
「まちかどトーク」や  
「政策提言会議」などを  
精力的に行い、数多く皆  
さんの意見を聞き、成長  
を実現を目指して、一年あ  
ります。

## 神戸の奥座敷、有馬温泉に 名物湯が誕生！

  
**金の湯**

  
**銀の湯**

  
 昨年12月にオープン  
お湯の色は通称「赤湯」と  
呼ばれる赤褐色の含鉄強塩泉

  
 一昨年9月にオープン  
神社やお寺が集まる寺町界隈の  
雰囲気に合わせた和風のたたずまい  
無色透明の炭酸泉・ラジウム泉

おいしさの定番です。

ほんち

あられ・おせんべい

ポンチ揚

bonchi rice snack

ポンチ

豆波黒大豆

豆波



第三十九回  
定期総会の開催

積極的な活動を進められた。

一、年間重点目標

- ① 製品の衛生管理
- （流通・搬送時を含む）
- ② ねずみ・こん虫等の駆除
- ③ 自主管理票の記録
- ④ 原材料の衛生管理
- ⑤ 廃棄物の適正処理
- ⑥ 食品営業賠償共済の加入

平成十四年六月十日神戸  
ハーバーランドニューオー  
タニにおいて、神戸市助役、  
神戸市會議長、兵庫県県民  
生活部健康福祉局生活衛生  
課長はじめとして、多数  
の来賓を迎えて盛大に開催  
した。代議員定数百五十名  
中百十一名の出席を得て、  
平成十三年度事業報告、決  
算報告及び監査報告を受け  
た後、平成十四年度事業計  
画案及び予算案を審議し、  
いずれも原案どおり可決承  
認された。

二、活動内容

- ① 支部研修会
- 昨年八月一日に神戸市産業振興センターにおいて、食品衛生指導員八十二名の参加を得て開催しました。
- 研修会は、独立行政法人農林水産消費技術センター今村正彦先生から「JAS法における食品の表示について」の特別講演をいたしました。
- 最近の話題がテーマで、指導員一同熱心に話を拝聴しました。

★実施期間（夏期）

九月九日～九月十三日

★巡回点検結果

施設数一千四百三十二

・参加数

・指導員・役員

・巡回指導事例

・保管

・料品

・冷凍ケースの容量オーバー

・保存

・生食用の鶏卵の常温保存

・④ 生食用の鶏卵の常温保存

・⑤ 冷蔵庫の温度計の破損

・⑥ 見にくい場所の表示等

（2）特別巡回指導の実施

（3）食品による事故が発生しやすい八月と、食品が大量に流通し、その取扱いが粗雑になりやすい十二月を特別巡回期間として指導を行いました。

（4）食品の正しい取扱いに関する情報の正確な配布し、各お店に配布し、啓発するとともに、自主管理の更なる推進を図った。

（5）食品安全情報セントラル

（6）苦情相談の内容

（7）食品安全性等に関する問い合わせ

（8）食品安全性等に関する問い合わせ

（9）食品安全性等に関する問い合わせ

（10）食品安全性等に関する問い合わせ

（11）食品安全性等に関する問い合わせ

（12）食品安全性等に関する問い合わせ

（13）食品安全性等に関する問い合わせ

（14）食品安全性等に関する問い合わせ

（15）食品安全性等に関する問い合わせ

（16）食品安全性等に関する問い合わせ

（17）食品安全性等に関する問い合わせ

（18）食品安全性等に関する問い合わせ

（19）食品安全性等に関する問い合わせ

（20）食品安全性等に関する問い合わせ

（21）食品安全性等に関する問い合わせ

（22）食品安全性等に関する問い合わせ

（23）食品安全性等に関する問い合わせ

（24）食品安全性等に関する問い合わせ

（25）食品安全性等に関する問い合わせ

（26）食品安全性等に関する問い合わせ

（27）食品安全性等に関する問い合わせ

（28）食品安全性等に関する問い合わせ

（29）食品安全性等に関する問い合わせ

（30）食品安全性等に関する問い合わせ

（31）食品安全性等に関する問い合わせ

（32）食品安全性等に関する問い合わせ

（33）食品安全性等に関する問い合わせ

（34）食品安全性等に関する問い合わせ

（35）食品安全性等に関する問い合わせ

（36）食品安全性等に関する問い合わせ

（37）食品安全性等に関する問い合わせ

（38）食品安全性等に関する問い合わせ

（39）食品安全性等に関する問い合わせ

（40）食品安全性等に関する問い合わせ

（41）食品安全性等に関する問い合わせ

（42）食品安全性等に関する問い合わせ

（43）食品安全性等に関する問い合わせ

（44）食品安全性等に関する問い合わせ

（45）食品安全性等に関する問い合わせ

（46）食品安全性等に関する問い合わせ

（47）食品安全性等に関する問い合わせ

（48）食品安全性等に関する問い合わせ

（49）食品安全性等に関する問い合わせ

（50）食品安全性等に関する問い合わせ

（51）食品安全性等に関する問い合わせ

（52）食品安全性等に関する問い合わせ

（53）食品安全性等に関する問い合わせ

（54）食品安全性等に関する問い合わせ

（55）食品安全性等に関する問い合わせ

（56）食品安全性等に関する問い合わせ

（57）食品安全性等に関する問い合わせ

（58）食品安全性等に関する問い合わせ

（59）食品安全性等に関する問い合わせ

（60）食品安全性等に関する問い合わせ

（61）食品安全性等に関する問い合わせ

（62）食品安全性等に関する問い合わせ

（63）食品安全性等に関する問い合わせ

（64）食品安全性等に関する問い合わせ

（65）食品安全性等に関する問い合わせ

（66）食品安全性等に関する問い合わせ

（67）食品安全性等に関する問い合わせ

（68）食品安全性等に関する問い合わせ

（69）食品安全性等に関する問い合わせ

（70）食品安全性等に関する問い合わせ

（71）食品安全性等に関する問い合わせ

（72）食品安全性等に関する問い合わせ

（73）食品安全性等に関する問い合わせ

（74）食品安全性等に関する問い合わせ

（75）食品安全性等に関する問い合わせ

（76）食品安全性等に関する問い合わせ

（77）食品安全性等に関する問い合わせ

（78）食品安全性等に関する問い合わせ

（79）食品安全性等に関する問い合わせ

（80）食品安全性等に関する問い合わせ

（81）食品安全性等に関する問い合わせ

（82）食品安全性等に関する問い合わせ

（83）食品安全性等に関する問い合わせ

（84）食品安全性等に関する問い合わせ

（85）食品安全性等に関する問い合わせ

（86）食品安全性等に関する問い合わせ

（87）食品安全性等に関する問い合わせ

（88）食品安全性等に関する問い合わせ

（89）食品安全性等に関する問い合わせ

（90）食品安全性等に関する問い合わせ

（91）食品安全性等に関する問い合わせ

（92）食品安全性等に関する問い合わせ

（93）食品安全性等に関する問い合わせ

（94）食品安全性等に関する問い合わせ

（95）食品安全性等に関する問い合わせ

（96）食品安全性等に関する問い合わせ

（97）食品安全性等に関する問い合わせ

（98）食品安全性等に関する問い合わせ

（99）食品安全性等に関する問い合わせ

（100）食品安全性等に関する問い合わせ

（101）食品安全性等に関する問い合わせ

（102）食品安全性等に関する問い合わせ

（103）食品安全性等に関する問い合わせ

（104）食品安全性等に関する問い合わせ

（105）食品安全性等に関する問い合わせ

（106）食品安全性等に関する問い合わせ

（107）食品安全性等に関する問い合わせ

（108）食品安全性等に関する問い合わせ

（109）食品安全性等に関する問い合わせ

（110）食品安全性等に関する問い合わせ

（111）食品安全性等に関する問い合わせ

（112）食品安全性等に関する問い合わせ

（113）食品安全性等に関する問い合わせ

（114）食品安全性等に関する問い合わせ

（115）食品安全性等に関する問い合わせ

（116）食品安全性等に関する問い合わせ

（117）食品安全性等に関する問い合わせ

（118）食品安全性等に関する問い合わせ

（119）食品安全性等に関する問い合わせ

（120）食品安全性等に関する問い合わせ

（121）食品安全性等に関する問い合わせ

（122）食品安全性等に関する問い合わせ

（123）食品安全性等に関する問い合わせ

（124）食品安全性等に関する問い合わせ

（125）食品安全性等に関する問い合わせ

（126）食品安全性等に関する問い合わせ

（127）食品安全性等に関する問い合わせ

（128）食品安全性等に関する問い合わせ

（129）食品安全性等に関する問い合わせ

（130）食品安全性等に関する問い合わせ

（131）食品安全性等に関する問い合わせ

（132）食品安全性等に関する問い合わせ

（133）食品安全性等に関する問い合わせ

（134）食品安全性等に関する問い合わせ

（135）食品安全性等に関する問い合わせ

（136）食品安全性等に関する問い合わせ

（137）食品安全性等に関する問い合わせ



## 保存版

食物アレルギーで  
お悩みの皆さんに朗報！

## 加工食品に含まれるアレルギー物質の表示

平成14年4月1日以降に製造、加工、輸入された加工食品の新しい表示制度

## アレルギー表示って何？

## 食物アレルギーとは

食べ物が、免疫学的機序（多くはIgE抗体）を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状など、体にとって不利益な症状が起こる疾患です。食中毒や食べ物そのものによる作用（乳糖不耐症など）は除きます。

最も激しいタイプをアナフィラキシーショックといい、全身発赤、呼吸困難、血压低下、意識消失などの症状が現われて、対応が遅れるとまれに死にいたる場合もあります。

## 何のために表示するの？

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えてきました。アナフィラキシーショックも年々増加しています。そこで食品衛生法関連法令が改正され、平成14年4月から、アレルギーを起こしやすい物質を加工食品に表示することになりました。

この表示の目的は、重篤な食物アレルギー症状が起きるのを避けることがあります。これにより表示を見ることで、食べても大丈夫な加工食品を選べることになります。

## ●表示されるアレルギー物質

特にアレルギーを起こしやすい、次の24品目が表示されます。

必ず表示される5品目	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が勧められている19品目	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

「卵、乳、小麦、そば、落花生」の5品目は、表示が義務化されました。これを「特定原材料」といいます。他の19品目は、可能な限り表示をしましょうと推奨されたもので、「特定原材料に準ずるもの」といいます。

なお、表示される原材料は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

**注意** 表示される原材料は24品目に限られます。  
それ以外の原材料は、アレルギー表示はされませんので注意が必要です。

## ●表示されるものとされないものがあります。

## 表示される加工食品

あらかじめ箱や袋で包装されている加工食品や、缶や瓶に詰められた加工食品に表示されます。

## 表示されない加工食品

店頭で計り売りされる惣菜・パンなどその場で包装されるものや、注文してから作る弁当には表示されません。また、面積が30cm以下の小さなものも、表示が免除されています。

## ●どのくらいの量が含まれていれば表示されるの？

5品目は、そのたんぱく質が微量でも含まれている場合は、表示されます。

ただし、加工食品1kgに対して数mg以下の場合は表示されませんのでご注意ください。



## このような表示になります。

## 個別で表示される場合

アレルギー物質は添加物にも表示されます。

名称：洋菓子  
原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆油を含む）、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、ソルビトール、膨張剤、香料（乳成分・卵を含む）、乳化剤（大豆由来）、着色料（カラメル、カロチノイド）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

この原材料ごとに、アレルギー物質を書く方法です。（～を含む）と表示されます。どの原材料に何のアレルギー物質が含まれているかがわかります。

ハムに使用されている原材料のなかで、アレルギー物質の卵と豚肉が表示されます。

名称：ポテトサラダ  
原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（大豆油を含む）、たんぱく加水分解物（牛乳・さけ・さば・ゼラチンを含む）、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸Na

## 一括で表示される場合

名称：めんつゆ  
原材料名：しょうゆ、風味原料（かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、煮干し、昆布）、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、発酵調味料、みりん、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む）

この食品に使われているアレルギー物質を、原材料名の最後にまとめて書く方法です。どの原材料に何のアレルギー物質が使われているかはわかりませんので、詳しく知りたい時は、製造販売者に問い合わせてください。

名称：幕の内弁当  
原材料名：ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合せ、（その他小麦、卵、大豆、牛肉由来原材料を含む）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

## アレルギー物質の表示が省略される場合もあります。

同じアレルギー物質名が何度も出てくる場合は、二度目以降は省略されることもあります。

## ■省略しない表示例

名称：ウインナーソーセージ  
原材料名：豚肉、脱脂粉乳、食塩、香辛料（小麦を含む）、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

## ■省略しない表示例

名称：շյւկրիմ  
原材料名：フラワーベースト（小麦粉、コーンスターチ、砂糖、大豆油）、卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でんぶん（小麦粉）、食塩

## ■省略した表示例

名称：ウインナーソーセージ  
原材料名：豚肉、脱脂粉乳、食塩、香辛料（小麦を含む）、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

## ■省略した表示例

名称：շյւկրիմ  
原材料名：卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でんぶん、食塩

香辛料にも小麦が含まれていますが、しょうゆに「小麦」と表示しているので、香辛料の小麦は省略されています。  
\* シュウカツは大豆を使用していることがわかるので、大豆を省略して「しょうゆ（小麦を含む）」とすることでよいことになっています。「しょうゆ（大豆、小麦を含む）」と表示しているものもあります。

原材料は、質量割合の多い順に表示されます。フラワーべーストとでんぶんの「小麦」は省略されています。

「卵が入っているかもしません。」「卵が入っている場合があります。」  
のような「可能性表示」は禁止されています。  
(卵は一例)

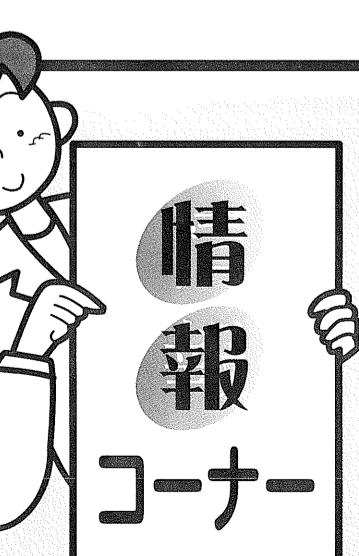
## 替わりの表記もあります。

義務品目	代替表記	特定加工食品（表記例）	アレルギー表示の対象外食品例
	表示されるアレルギー物質は、別の書き方も認められています。これを代替表記といいます。	アレルギー物質が含まれていることがわかる時には、アレルギー物質名表記しなくてよいことになっています。	アレルギー物質と類似している食品の中に、アレルギー物質には含まれない食品があります。
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、かに玉、親子丼、オムレツ、目玉焼、厚焼玉子、オムライス	魚卵、は虫類卵、昆虫卵等
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん、小麦粉	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦等
そば	ソバ	そば粉、そばうろ、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツオイル、ピーナッツクリーム	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳、クリーム（乳製品）、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ（乳製品）、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームハウダー（乳製品）、ホエイハウダー（乳製品）、たんぱく質濃縮ホエイハウダー（乳製品）、バターミルクハウダー、加糖粉乳、調整粉乳、はつ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	アイスクリーム、生クリーム、ヨーグルト、ミルク、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、ラクトアイス、アイスミルク、カマンベールチーズ、プロセスチーズ、フレーチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ、乳糖※1	山羊乳、めん羊乳等

推奨品目	代替表記	特定加工食品（表記例）	アレルギー表示の対象外食品例
あわび	アワビ	煮あわび	とこぶし
いか	イカ	するめ	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ	いくら醤油漬け	
えび	エビ、海老	さくらえび、えび天ぷら	いせえび、うちわえび、ざりがい（ロブスター）、しゃご類、あみ類
オレンジ		ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ、オレンジジュース	温州みかん、夏みかん、レモン、グレープフルーツ
かに	蟹、カニ	カニシューマイ	ざりがい
キウイフルーツ	キウイ	キウイジャム	
牛肉※2	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ	牛脂、ビーフロッケ、牛スジ	
くるみ	クルミ	くるみパン	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、焼鮭、スマートサーモン	にじます、やまめ、いわな
さば	サバ、鯖	さば寿司、さば節	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、みそ、とうふ、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	
鶏肉※2	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏肉、とり、チキン	焼き鳥、ロースチキン、チキンブイヨン、鶏ガラスープ	
豚肉※2	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚肉、ポーク	ポークウィンナー、とんかつ、豚生姜焼き	
まつたけ	松茸、マツタケ	まつたけ土瓶蒸し	
もも	モモ、桃、ビーチ	黄桃、白桃、ビーチベースト	
やまいも	ヤマイモ、山芋、山いも	とろろ、ながいも	
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、りんご酢	
ゼラチン		ゼラチン、板ゼラチン	

※1 「乳糖」は、たんぱくの残留が確認されたため、特定加工食品として取扱われます。

※2 内臓、皮、骨は、表示の対象ではありません。



## 食品衛生法改正の動き

- BSE問題、偽装表示事件、残留農薬基準違反、指定外添加物の不正使用等を契機に、食の安全に対する国民の不安と不信が高まる中、国においては国民の食に対する安心と信頼を回復するため、食品安全委員会（仮称）の設置及び食品安全基本法（仮称）の制定に向けて準備作業が進んでいます。  
また、食品衛生法についても昨年9月7日に一部改正が行われ、今年は次の三つの観点から大幅な改正が予定されています。
  - ①国民の健康保護のためのより積極的な対応
  - ②事業者による自主管理の促進
  - ③農畜水産物の生産段階の規制との連携

## 【昨年9月7日の食品衛生法改正のポイント】

- ①輸入品、国産品を問わず、違反が相当程度ある食品・添加物・器具・容器包装の販売、輸入等の禁止
- ②罰則規定の整備、強化
- ③法違反者等の名称等の公表
- 【今年の食品衛生法改正（案）のポイント】
- （1）規格・基準
  - ① 残留農薬等のポジティブリスト化
  - ② 農薬の登録等と同時に残留基準が設定される仕組みの導入

## ③ 安全性に問題のある既存添加物の使用禁止措置の導入

- ④ 特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置の導入
- ⑤ 健康増進に関する虚偽・誇大広告の禁止措置の導入
- （2）監視検査体制
  - ① 命令検査の対象食品等の政令指定の廃止
  - ② 命令検査実施機関の指定制から登録制への移行
  - ③ モニタリング検査の登録検査機関への委託
  - ④ 計画等に基づく輸入食品検査・監視指導
  - ⑤ HACCP承認制度の更新制の導入
  - ⑥ 食品衛生管理者の責務の追加

## （3）食中毒等の飲食に起因する事故への対応

- ① 大規模・広域な食中毒の発生時の厚生労働大臣による指示権限の導入
- ② 保健所長による調査及び報告規定の整備
- ③ 販売業者等の記録保管の努力義務の創設
- （4）罰則
  - ① 表示義務違反に対する罰金の額の引上げ
  - ② 法人に対する罰金の額の引上げ
  - ③ と畜場法等その他法令の見直し

# 協会事業のご案内

## ① 調理師試験準備講習会

毎年、過去に出題された問題を中心にして今年の傾向と対策を講習するので大変好評を戴いている。  
これまでの実績をみると、受講した人の方が合格率が高くなっている。今年も志しを同じくする人達が多数参加され合格されますよう期待します。

### 調理師試験準備講習会

講習会は、つぎのとおり開催の予定です。

日 時 平成15年6月4日(水)・5日(木)の2日間  
午前10時から午後4時まで  
場 所 神戸市中央区楠町4丁目2番2号  
神戸文化ホール(中ホール)  
申 込み 講習会の受講申込みは、平成15年5月初旬に、神戸市の各区保健部衛生課で受付ます。

## ② アイスクリーム類の衛生講習会

今年も、神戸市ソフトクリーム衛生協会と共にソフトクリーム製造従事者を対象に開催します。  
15年6月中頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所は事前に各区保健部衛生課までお問い合わせ下さい。

## ③ フグ調理・衛生に関する特別講習会

今年も、9月下旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所は事前に各区保健部衛生課までお問い合わせ下さい。

## ④ 食品衛生責任者の講習会

(1) 食品衛生責任者養成講習会  
対 象 新たに食品衛生責任者となる方(調理師免許保有者等は受講免除)  
申し込み等 講習会の日程等は別掲のとおりです。  
受 講 料 4000円

### 食品衛生責任者実務講習会

対 象 すでに食品衛生責任者になっている方  
申し込み等 各区分に開催しますので、区保健部衛生課までお問い合わせ下さい。  
受 講 料 1200円

### 食品衛生責任者(養成講習会)

※15年は、つぎのとおり開催の予定です。  
日 時 平成15年:1月15日(水)・3月13日(木)  
・5月15日(木)・7月16日(水)  
・9月17日(水)・11月18日(火)  
午前9時から午後4時30分まで  
場 所 神戸市中央区東川崎町1丁目8-4  
神戸産業振興センター(3階ホール)  
申 込み 講習会の受講申込みは、講習会の前月末日までに神戸市の各区保健部衛生課で受付ます。

身体障害者の自立と社会参加を促進する

# 「身体障害者補助犬法」が成立しました。

平成14年10月1日から施行されています。

### ●皆さんのお願い

平成14年5月に身体障害者補助犬法が公布され、10月1日から国、地方公共団体及び公共法人の施設並びに公共交通機関を、身体障害者が利用する場合に、補助犬の同伴を拒んではならないこととなりました。また、今年10月からは、デパート、スーパー、ホテル、飲食店などの不特定多数の方が利用する施設でも補助犬の同伴を拒んではならないことになります。これにより、障害のある人たちの自立や社会参加の機会が増えることとなります。皆さんのご理解とご協力をお願いします。



厚生労働省

寄生虫とは、他の生物の体表や体内に付着または侵入し、栄養分を得ている生物の総称です。そして、多くの動植物はこの寄生虫の寄生対象となっています。

ここで問題になるのは、私たちが食している動植物に寄生虫が寄生していた場合には、消費者からの苦情の対象になったり、中には人に害をおぼすものもあります。また、日本では古くから魚介類が豊富で、それらを生で食べる習慣があり、寄生虫による中毒もししばしば発生しています。

ここでは、特に苦情の多い魚介類の寄生虫についてお話をします。

### 1. 人に害を及ぼす寄生虫

① アニサキス

**特徴** 体長2~3cm位で半透明白色しており、主に内臓表面や筋肉部に渦巻状に寄生していることが多い。

**人害** 人の胃や腸壁に侵入し、激しい胃痛、嘔気、嘔吐、ジンジンなどの症状を呈する。

**寄生している主な魚**

サバ、ニシン、スルメイカ、タラ、イワシ、サケ、マス

**予防** 加熱調理が最も効果的です。

-30°Cで24時間以上冷凍すると死滅します。

\*通常の料理で使用する程度のサバ、醤油、酢では死んでしません。

② シュードテラノーバ

**特徴** 茶褐色でアニサキスよりやや大きめ、主に内臓表面や筋肉部に寄生しているアニサキスと異なり渦巻状になっていない。

**人害** アニサキスと同じ

**寄生している主な魚**

アンコウ、タラ、オヒョウ、イカ、ホッケ、マンボウ

**予防** アニサキスと同じ

### 2. 人に害を及ぼさないが苦情が多い寄生虫

① デンタクラリア

**特徴** 乳白色で米粒ほどの大きさで、内臓や筋肉に寄生している。

**寄生している主な魚**

カツオ、サバ

**予防** デンタクラリア

※いずれも人に害はないが、見た目が良くないため苦情の対象となる。

② ニベリア

**特徴** 乳白色で5mm程度の楕円形をし、筋肉や体腔に寄生している。

**寄生している主な魚**

タラ、スルメイカ

※いずれも人に害はないが、見た目が良くないため苦情の対象となる。

3. 寄生虫のはなし

フグは沿岸部で比較的容易に漁獲され、古来より一般的な魚といつしよに食される習慣がありました。

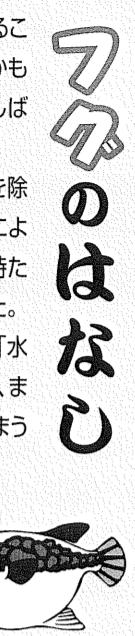
その一方で、フグには人を死に至らしめるだけの毒を持っていることも知られていきました。しかし、以前はフグのどの部分に毒があるかも分からず、怖いもの見たさといった感覚で食されることもしばしばありました。

今では、フグの種類と毒のある部分が分かっており、危険な部位を除けば安全に食べられる時代になりました。それにも関わらず、フグによる食中毒は絶えません。その要因の一つは、フグの知識を十分に持たない人が素人調理することによって起こることが多くなってきました。

また、中には、フグの肝に関して「一切切らなければ丈夫」とか「水にさらせば毒が抜ける」とか「養殖フグなら大丈夫」などと言った、まったく根も葉もない噂をよりどころにして食し、中毒を起こしてしまうこともあります。

昨年は、市内でフグによる食中毒が2件発生しています。飲食店の皆様は、お客様から強くフグの肝などの有毒部位を求められることがあると思いますが、強い気持ちで拒むことがフグの食中毒事件に巻き込まれない最高の手段です。

# 1 フグのはなし



# 2 カキのはなし

カキは栄養価も高く「海のミルク」とも言われ、世界中で養殖され食用に供されています。  
日本では、冬場にカキの漁獲シーズンが始まり、市場にも大量のカキが流通します。これにあわせてこのシーズンになるとカキによる食中毒も急増します。



## 「やまと」の国は何処に

「やまと」は「倭」または「大和」と書きますが、初めは「倭」であったのが元明天皇のときに二字の「大和」を用いることになったと古辞苑にあります。「和」だけでも「やまと」を意味するらしいのですが、「和」おだやかなこと、なごやかなこと、のどかなことを表す言葉です。「和 やまと」の国を作り上げていたのは礼儀正しく度のある国民性であったと思います。しかし、今の日本は、とても「やまと」の国とは言えない雰囲気ではないでしょうか。「和」に対する「洋」風が尊ばれ、多くの若者は懶だらしのファーストフードのみが現代社会の食生活であると思っているようです。

このまま、勝ち組が食生活の簡易化、外部化を進めていけば家庭料理は味気ないものになりかねません。

また、米国仕様のグローバルスタンダードは食品業界でも国際間も含めた熾烈な競争を巻き起こしています。食品業界の統発する不祥事は、東灘区 文責 M生

最近は「癒し」や「ゆとり」が消費経済のキーワードとなり、「スローフード」なるジャンルが注目を浴びています。これは、「洋」風を徹底することや純「和」風に戻すこと、国民は望んでいないからではないかと思います。食品業界にはこれらの流れを単なるビジネスチャンスとして捉えるのではなく、新しい世纪の「やまと」の国での食生活を進めたいと思うのは私だけでしょうか。何といても国民生活の基本は「食」にあり、「衣食足りて礼節を知る」と諺にも在るのですから。

しかし、この基準ではSRSVの食中毒を防止する観点からは不十分です。上記の国立感染症研究所の調査では、SRSVに汚染されたカキを食べても感染率はそれほど高くなかった結果も得ているようですが、カキによる食中毒から身を守るために、高齢者や幼児、体調のすぐれない方には生食用のカキであっても加熱調理して提供が可能となっています。

しかし、この基準ではSRSVの食中毒を防止する観点からは不十分です。上記の国立感染症研究所の調査では、SRSVに汚染されたカキを食べても感染率はそれほど高くなかった結果も得ているようですが、カキによる食中毒から身を守るために、高齢者や幼児、体調のすぐれない方には生食用のカキであっても加熱調理して提供が可能となっています。

一方で、日本ではカキを生食する習慣があり、また、法律的にも生食できるカキの基準を設けており、それを満たせば生食用として販売・提供が可能となっています。

しかし、この基準ではSRSVの食中毒を防止する観点からは不十分です。上記の国立感染症研究所の調査では、SRSVに汚染されたカキを食べても感染率はそれほど高くなかった結果も得ているようですが、カキによる食中毒から身を守るために、高齢者や幼児、体調のすぐれない方には生食用のカキであっても加熱調理して提供が可能となっています。

しかし、この基準ではSRSVの食中毒を防止する観点からは不十分です。上記の国立感染症研究所の調査では、SRSVに汚染されたカキを食べても感染率はそれほど高くなかった結果も得ているようですが、カキによる食中毒から身を守るために、高齢者や幼児、体調のすぐれない方には生食用のカキであっても加熱調理して提供が可能となっています。

一方で、日本ではカキを生食する習慣があり、また、法律的にも生食できるカキの基準を設けており、それを満たせば生食用として販売・提供が可能となっています。

しかし、この基準ではSRSVの食中毒を防止する観点からは不十分です。上記の国立感染症研究所の調査では、SRSVに汚染されたカキを食べても感染率はそれほど高くなかった結果も得ているようですが、カキによる食中毒から身を守るために、高齢者や幼児、体調のすぐれない方には生食用のカ