

神戸市衛生食品



新年にあたり

神戸市長 原口忠次郎



発行所
神戸市食品衛生協会
神戸市生田区加納町6丁目
神戸市衛生局環境衛生課内
電話 038181・内線943
(題字は有岡助役書)

食品による事故をなくそう

神戸市衛生局長 和田秀雄

神戸市食品衛生協会の皆さん方、明けましておめでとうございます。皆様の心からお慶び申し上げます。

神戸市食品衛生協会の皆さん方、明けましておめでとうございます。皆様の心からお慶び申し上げます。

神戸市食品衛生協会

支所だより

東灘支所

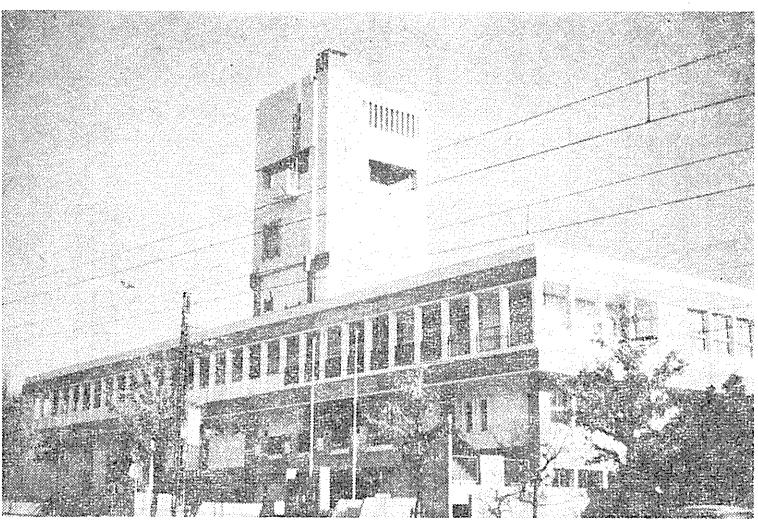
●中野隆之介氏叙勲

叙勲において、本支所長（東灘保健協会副会長、山水閣経営）中野隆之介氏は食品衛生功労者として、勲五等瑞宝章を授与されました。

保健所新築移転

昨年十一月一日元東灘造事務所、福祉事務所、都市防署とともに東灘区総合庁舎が竣工し、昭和二十七年より住みなれた御影をあとに、同月十八日移転完了、業務を開始しました。

新庁舎の概要次の通り
位置 東灘区住吉町反高林
敷地面積 一八七六の二三〇



葺合支所

昭和四十年区内の食品関係者が、又会員の相互親睦のため、クリエーションに活動な活躍を行つてまいりました。

今年の喜ばしいニュースとしては、昭和四十三年度表彰として、厚生大臣より施設として、ユーハイムコンフェクト全国食品衛生協会長より功労者として、田中和三郎氏、井筒幸夫氏が選ばれました。

本年は役員の改選期に当つたが、その結果は全員留任と決つた。

○十月二十四日（木）

役員会

今後の事業計画等につき協議した。今後、一月二十日、会員全員の新年初会

四日、会員全員の新年初会

食品衛生関係の法改正のあらまし

第7号 (4)

昭和44年1月1日

神戸食品衛生

トマト
りんご、
ぶどう、
きうり

τ-BHC	0.5P.P.M
DDT	0.5P.P.M 但しりんごにあつては 1.0P.P.M
鉛及びその化合物	鉛として1.0P.P.M 但しりんごにあつては 5.0P.P.M
パラチオノン	0.3P.P.M
ヒ素及びその化合物	亞ヒ酸として1.0P.P.M 但しりんごにあつては 3.5P.P.M

■ 残留農薬の規制について
食品中に残留する農薬については、最近、大きな社会問題になりつつあり、この規制が消費者団体から強く要望されるようになつた。そこで厚生省に於いて

■ 乳及び乳製品の表示などを改正
最近の乳及び乳製品の製造技術の近代化や流通機構の変改、それに消費者からの要望もあつて、乳及び乳製品の表示や成分規格が次の一様に改正された。
■ 従来販売曜日であったものが、製造年月日（製造日）を標示するように改められた。これには、牛乳、特別牛乳、加工乳、クリーム、はつ酵乳、乳飲料および乳酸菌飲料などが該当する。ただしガラスびん等に収められ、紙またはアルミ箔で密栓したものは製造日の記載でよい。またアーテラック、ピュアベック、かん等に収められたものは製年月日を記載しなければならない。

ならない。

添加物の標示

酸菌飲料には「添加物を含む旨」などを標示しなければならない。

はつ酵乳および乳酸菌飲料の標示

乳酸菌を殺菌したはつ酵乳及び乳酸菌飲料については、その旨を標示しなければならない。これははつ酵乳及び乳酸菌飲料についても、殺菌したものと、殺菌していないものとの区別をはつきりし、消費者の商品選択の便利をはかつたものである。

牛乳等の殺菌方法

牛乳等の加熱殺菌方法を

も、数年前から、農作物について、種々検査を行つて

いたが、きりうり、ぶどう、

とまと、りんごの四種類が規制の範囲を拡大するとのことであるので、将来、食

いた厚生大臣の承認制度が廃止された。これは乳等省令で例えば牛乳の場合、摄

それらの高度な加熱殺菌

方法とは具体的には

自動制御装置をつけた

連続式超高温殺菌装置に

より、摄氏一二〇度から

一五〇度で一秒以上三秒

以内で殺菌する方法（U

HT法）

自動制御装置をつけた

連続式高溫短時間殺菌装

置により、摄氏七二度以

上で十五秒以上殺菌する

方法（HTST法）であ

る。

成分規格

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

成因規格

四菌種（ブルガリクス桿

菌、アンドフルス桿菌、乳

酸球菌、サモモイルス球

菌）以外の菌株を使用する

場合は、厚生大臣の承認を必要としたが、昭和二十六年以来その事実がまったくないので、この制度が廃止され、四菌種に限定されることは、牛乳等の場合と同じ趣旨で、現在でははつ酵菌効果を有する方法で加熱殺菌したもの」を認め、厚生大臣の承認制度が廃止された。

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

防腐剤使用

知らない。

添加物の標示

添加物を含む乳製品、乳

酸菌飲料には「添加物を含む旨」などを標示しなければならない。

はつ酵乳および乳酸菌飲料の標示

乳酸菌を殺菌したはつ酵

乳及び乳酸菌飲料について

は、その旨を標示しなけれ

ばならない。これははつ酵

乳及び乳酸菌飲料について

は、殺菌したものと、殺菌

していらないものとの区別を

はつきりし、消費者の商品

選択の便利をはかつたもの

である。

牛乳等の殺菌方法

も、数年前から、農作物について、種々検査を行つて

いたが、きりうり、ぶどう、

とまと、りんごの四種類が規制の範囲を拡大するとのことであるので、将来、食

いた厚生大臣の承認制度が廃止された。これは乳等省令で例えば牛乳の場合、摄

それらの高度な加熱殺菌

方法とは具体的には

自動制御装置をつけた

連続式超高温殺菌装置に

より、摄氏一二〇度から

一五〇度で一秒以上三秒

以内で殺菌する方法（U

HT法）

自動制御装置をつけた

連続式高溫短時間殺菌裝

置により、摄氏七二度以

上で十五秒以上殺菌する

方法（HTST法）であ

る。

成分規格

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

成因規格

四菌種（ブルガリクス桿

菌、アンドフルス桿菌、乳

酸球菌、サモモイルス球

菌）以外の菌株を使用する

場合は、厚生大臣の承認を必要としたが、昭和二十六年以来その事実がまったくないので、この制度が廃止され、四菌種に限定されることは、牛乳等の場合と同じ趣旨で、現在でははつ酵菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法（UHT法）またはHTST法などが一般化しているので、「これと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したもの」を認め、厚生大臣の承認制度が廃止された。

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

防腐剤使用

知らない。

添加物の標示

添加物を含む乳製品、乳

酸菌飲料には「添加物を含む旨」などを標示しなければならない。

はつ酵乳および乳酸菌飲料の標示

乳酸菌を殺菌したはつ酵

乳及び乳酸菌飲料について

は、その旨を標示しなけれ

ばならない。これははつ酵

乳及び乳酸菌飲料について

は、殺菌したものと、殺菌

していらないものとの区別を

はつきりし、消費者の商品

選択の便利をはかつたもの

である。

牛乳等の殺菌方法

も、数年前から、農作物について、種々検査を行つて

いたが、きりうり、ぶどう、

とまと、りんごの四種類が規制の範囲を拡大するとのことであるので、将来、食

いた厚生大臣の承認制度が廃止された。これは乳等省令で例えば牛乳の場合、摄

それらの高度な加熱殺菌

方法とは具体的には

自動制御装置をつけた

連続式超高温殺菌装置に

より、摄氏一二〇度から

一五〇度で一秒以上三秒

以内で殺菌する方法（U

HT法）

自動制御装置をつけた

連続式高溫短時間殺菌裝

置により、摄氏七二度以

上で十五秒以上殺菌する

方法（HTST法）であ

る。

成分規格

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

成因規格

四菌種（ブルガリクス桿

菌、アンドフルス桿菌、乳

酸球菌、サモモイルス球

菌）以外の菌株を使用する

場合は、厚生大臣の承認を必要としたが、昭和二十六年以来その事実がまったくないので、この制度が廃止され、四菌種に限定されることは、牛乳等の場合と同じ趣旨で、現在でははつ酵菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法（UHT法）またはHTST法などが一般化しているので、「これと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したもの」を認め、厚生大臣の承認制度が廃止された。

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

防腐剤使用

知らない。

添加物の標示

添加物を含む乳製品、乳

酸菌飲料には「添加物を含む旨」などを標示しなければならない。

はつ酵乳および乳酸菌飲料の標示

乳酸菌を殺菌したはつ酵

乳及び乳酸菌飲料について

は、その旨を標示しなけれ

ばならない。これははつ酵

乳及び乳酸菌飲料について

は、殺菌したものと、殺菌

していらないものとの区別を

はつきりし、消費者の商品

選択の便利をはかつたもの

である。

牛乳等の殺菌方法

も、数年前から、農作物について、種々検査を行つて

いたが、きりうり、ぶどう、

とまと、りんごの四種類が規制の範囲を拡大するとのことであるので、将来、食

いた厚生大臣の承認制度が廃止された。これは乳等省令で例えば牛乳の場合、摄

それらの高度な加熱殺菌

方法とは具体的には

自動制御装置をつけた

連続式超高温殺菌装置に

より、摄氏一二〇度から

一五〇度で一秒以上三秒

以内で殺菌する方法（U

HT法）

自動制御装置をつけた

連続式高溫短時間殺菌裝

置により、摄氏七二度以

上で十五秒以上殺菌する

方法（HTST法）であ

る。

成分規格

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

成因規格

四菌種（ブルガリクス桿

菌、アンドフルス桿菌、乳

酸球菌、サモモイルス球

菌）以外の菌株を使用する

場合は、厚生大臣の承認を必要としたが、昭和二十六年以来その事実がまったくないので、この制度が廃止され、四菌種に限定されることは、牛乳等の場合と同じ趣旨で、現在でははつ酵菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法（UHT法）またはHTST法などが一般化しているので、「これと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したもの」を認め、厚生大臣の承認制度が廃止された。

はつ酵乳及び乳酸菌飲料の

防腐剤使用

知らない。

添加物の標示

添加物を含む乳製品、乳

酸菌飲料には「添加物を含む旨」などを標示しなければならない。