

# かながわの食品衛生

**特集** のぞいてみよう！食品工場 ～牛乳ができるまで～



## INDEX

■ 特集 のぞいてみよう！食品工場 ～牛乳ができるまで～	2
■ お肉による食中毒を防ごう	8
■ 食中毒発生状況	12
■ 行楽シーズンはアナタの周りの食中毒たちにご注意を！！	13
■ 食品等の検査状況	17
■ リステリアによる食中毒に注意しましょう！	18
■ 食品表示法がスタートしました！！	20
■ 食品Q & A	22

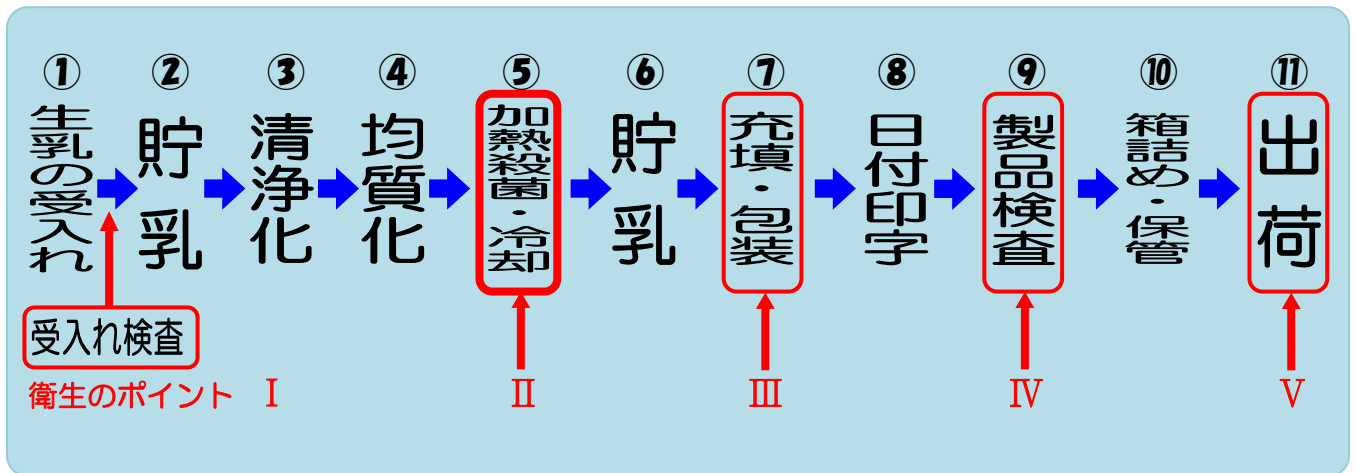
# 特集のぞいてみよう！食品工場 ～牛乳ができるまで～

みなさんが家庭で飲んでいる「牛乳」は、工場で徹底した衛生管理が実施されて作られています。

また、安全に飲むことができるよう、食品衛生法で製造方法や保存方法などが厳しく定められています。

牛乳の作り方を通して、工場で行われている衛生管理のポイントを見てみましょう。

## 牛乳製造の流れ



牛乳が作られるまでには、いくつかの工程があるんだ。  
その中でも特に重要な工程には、次のページから紹介する  
ような衛生のポイントがあるよ。  
詳しく見てみよう！



### 牛乳 マメ知識～その1～

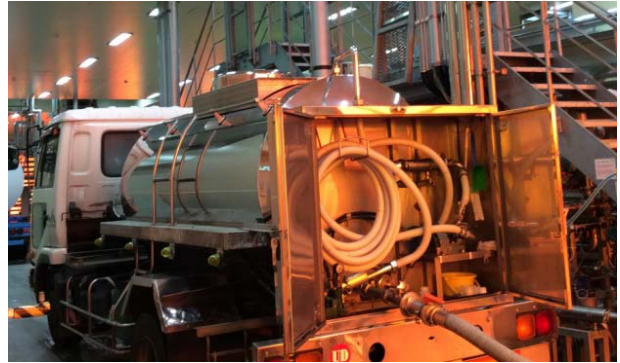
生乳が牛乳工場に届く前、農場でも衛生的な管理がされています。乳牛が健康であるかどうかだけでなく、乳牛に食べさせるエサの量や種類、抗菌薬やワクチンを投与する時期や頻度、搾乳に使用する機器などの洗浄や消毒を細かく管理することで安全でおいしい生乳を出す乳牛を育てています。



# 牛乳工場にて

## ① 生乳の受入れ

タンクローリーで農場から冷却されたまま生乳が運ばれます。



### 衛生のポイント I

生乳の受入れ時に検査を行います。乳温、細菌数、抗菌性物質、風味などの検査をし、自社の受入れ基準に合った生乳を製造に使用しています。



## ② 貯乳

生乳は検査後、フィルターを通して異物を除去した上でタンクに貯乳されます。



次の  
工程へ  
GO!



受入れ時にも  
細かく検査しているんだ!



農場で搾乳後、生乳はすぐに冷却されます。  
そして、冷却されたままタンクローリーで牛乳工場に運ばれ、加熱殺菌工程を除いて常に低温で管理されます。

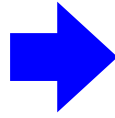
生乳は、微生物にとっても栄養分が豊富だから、微生物が増えないように低温で管理する必要があるんだ!





### ③ 清浄化

クラリファイヤーという機械で目に見えないゴミを除去します。

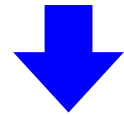


### ④ 均質化

ホモゲナイザーという機械で乳脂肪分を砕いて均質な生乳にします。



クラリファイヤーでは、生乳を高速で回転させることで起こる遠心力によって目に見えないゴミを取り除くんだ。  
 次のホモゲナイザーで生乳内の乳脂肪分を細かく砕くと、水分と乳脂肪分に分離しにくくなるよ。  
 日本では、多くの牛乳工場がこの「均質化」をしているよ。



### 衛生のポイント II

安全な牛乳を作るために一番重要な工程です。

殺菌方法は食品衛生法で定められており、工場では決められた温度、時間で殺菌できているかどうかを常に確認、記録しています。



### ⑤ 加熱殺菌・冷却

殺菌機で殺菌し([例]130℃・3秒間)、その後すぐ冷却します。  
これ以降「牛乳」と呼びます。



### 牛乳 マメ知識～その2～

スーパーなどで売られている牛乳類には、いくつか種類があります。

これらは「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」などで個別に成分規格や製造基準などが定められています。

種類	内容
牛乳	牛の乳のうち、そのまま飲んだり、これを原料とした食品を製造するために販売される牛の乳をいいます。
成分調整牛乳	牛乳から、乳脂肪分や無脂乳固形分等の成分を一部除去したものをいいます。
低脂肪牛乳	成分調整牛乳のうち、乳脂肪分を除去して、低脂肪にしたものをいいます。

### ⑥ 貯乳

改めてフィルターを通してろ過した後、タンクに貯めます。



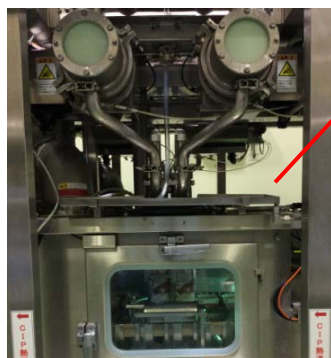
#### 衛生のポイント III

充填中に異物が入らないよう充填機内でもさらに衛生的な環境で充填します。



### ⑦ 充填・包装

牛乳をパックに充填します。充填機に置まれたパックをセットすると、機械が自動的にパックを開いて充填し、密封します。この間も牛乳は低温で管理されています。



充填機の中でも牛乳は冷たいままのね。

あとは最後の仕上げ!



種類	内容
無脂肪牛乳	成分調整牛乳のうち、ほとんど全ての乳脂肪分を除去して、無脂肪にしたものをいいます。
加工乳	牛乳や乳製品などを加工したもので、無脂乳固形分を8.0%以上含有するものをいいます。
乳飲料	牛乳や乳製品などを加工したもので、乳固形分を3.0%以上含有するものをいいます。

見た目が似ていても含まれている成分などが違うのね。今度スーパーに行ったら、成分の表示をよく見てみようっと。



### ⑧ 日付印字

消費期限・賞味期限を印字します。

流れて来るパックの印字部分を画像で検査して、印字にもれやずれなどがあればラインから自動で除きます。



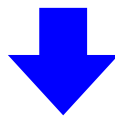
印字する機械



画像で検査



ラインから除かれたパック



### ⑨ 製品検査

製品の安全性を確認するために、細菌数、比重、乳脂肪分、無脂乳固形分、官能検査などの検査を実施します。

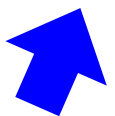
官能検査とは、専門の検査員による風味の試験です。



#### 衛生のポイント IV

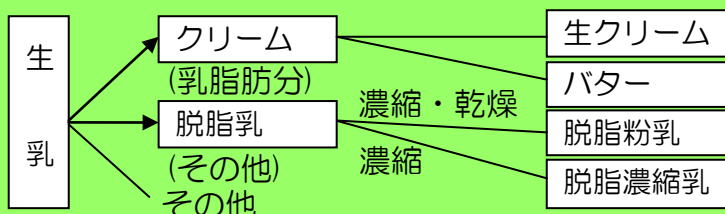
この製品検査が工場内の最後のチェックになります。

検査で合格した製品を出荷します。



### 牛乳 マメ知識～その3～

牛乳の原料である生乳の使い道はいろいろあります。これまで見てきたように牛乳になるものもあれば、加工されて生クリームやバターになるものもあります。

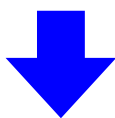


農林水産省HP  
「牛乳乳製品の製造工程  
について」より抜粋



## ⑩ 箱詰め・保管

運搬用の箱に詰めて、冷蔵庫で保管します。



## ⑪ 出荷

保冷車に製品を積み、スーパーなどに出荷します。



### 衛生のポイント V

工場からスーパーなどに運ぶ間も、保冷車で低温に保ちます。



## この特集を通して

この特集では、牛乳の製造工程を紹介しながら衛生管理のポイントを見てきました。

牛乳工場だけでなく、食品工場では安全な製品を製造するために、特集で紹介したように様々な衛生管理を行っています。

神奈川県では食品工場等に対して、適切な衛生管理が実施されるよう定期的な監視指導を行うとともに製品の抜き取り検査を行い、食品の安全性について確認をしています。

ご家庭でも食品の取扱いに十分に注意し、安全においしく食事を楽しみましょう。

# お肉による食中毒を防ごう

家族みんなが大好きなお肉。

お肉は栄養が満点でとってもおいしいけれど、取扱いを間違えると食中毒になることがあります。

どのようにしたら、お肉による食中毒を防ぐことができるのか一緒に考えてみましょう。



## Q1 どうしてお肉による食中毒が起こるの？

A1 牛や豚などの腸の中には、食中毒菌であるサルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157\*などがいることがあります。

牛や豚などを、と畜場で肉に処理するときに、食中毒菌が付いてしまうことがあり、こうした肉を生のままや加熱不十分な状態で食べてしまうと食中毒を起こすことがあります。

お肉には食中毒菌以外にもE型  
肝炎ウイルスや、寄生虫などが  
付いていることがあるんだ。



※ 腸管出血性大腸菌O157：腸管出血性大腸菌にはO157をはじめとして、O26、O111など様々なタイプがあります。ここでは代表的なO157を表記しています。



## Q2 お肉による食中毒になると、どんな症状が起こるの？

A2 食中毒菌によっても異なりますが、多くの場合、腹痛、下痢、おう吐、発熱などの症状が起こります。

多くは1週間以内に回復しますが、抵抗力の弱い子どもや高齢者などは重症化しやすいので注意が必要です。

### ○ ギラン・バレー症候群

鶏肉の生食などを原因としたカンピロバクターによる食中毒になった後、まれに発症することがあります。筋肉を動かす運動神経などの障害で、顔面や手足の麻痺などが起こります。重症化すると、自分で呼吸ができなくなったり、後遺症が残ることがあります。



### ○ 溶血性尿毒症症候群（HUS）

牛肉の生食などを原因とした腸管出血性大腸菌O157の感染によって発症することがあります。

腸管出血性大腸菌O157が作り出すベロ毒素によって、腎不全を引き起こすことがあり、特に子どもは命に関わるが多く注意が必要です。

平成23年に起きた牛肉のユッケを原因とする食中毒では、181名の患者のうち5名が亡くなり、そのうち14歳以下の子どもは3名でした。

### ○ E型肝炎

豚肉、シカ肉、イノシシ肉の生食などを原因としたE型肝炎ウイルスの感染によって発熱、腹痛や肝機能の悪化などの症状を引き起こします。

発症しても軽い症状で済むことが多いですが、特に妊婦は劇症肝炎になりやすく注意が必要です。



お肉を原因とする食中毒の原因の多くは  
お肉を生のまま又は加熱不十分な状態で  
食べてしまうことです。  
お肉は必ず中心部までしっかり加熱して  
食べましょう。

### Q3 お肉が新鮮なら生で食べられるの？

A3 Q1でも見てきたとおり、肉は新鮮であっても食中毒菌などが付いていることがあるので、基本的に生食はできません。

ただし、生食用の基準を満たした牛肉、馬肉、馬のレバーのみ、生食用として流通することが認められています。牛のレバーや豚肉（内臓を含む）を生食用として販売することは食品衛生法で禁止されていますが、禁止されていない鶏肉なども生食するべきではありません。

また、生食用の基準を満たしたものであっても、食中毒のリスクはゼロではないことから、抵抗力の弱い子どもや高齢者などは肉の生食を控えましょう。



#### ○ レアステーキは大丈夫？

牛肉は食中毒菌が主に表面に付いていることから、表面をしっかりと焼くことにより、レアステーキとして食べることは可能です。

ただし、肉の表面に付いた食中毒菌は時間とともに肉の内部に浸透していくため、抵抗力の弱い子どもや高齢者などは肉の中心部までよく焼いて食べましょう。

また、特殊な加工をした肉※は中心部までしっかりと火を通す必要があります。

※ 特殊な加工をした肉：特殊な方法で筋きり、漬け込みなどの処理をした肉のこと。このような肉には「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」などの表示がされています。



鶏、豚、シカ、イノシシなどの肉は内部まで食中毒菌、ウイルス、寄生虫に汚染されていることがあるので、レアステーキとして食べることは極めて危険なんだ！

レアステーキにできるのは、牛肉だけなんだ！



#### Q4 お肉による食中毒を防ぐにはどうしたらいいの？

A4 肉に付いている食中毒菌、ウイルス、寄生虫は、肉を中心部までしっかり加熱することによりやっつけることができます。

ハンバーグなど挽肉を使った料理は、挽肉に付いた食中毒菌などが内部まで入り込んでしまうので、中心部までしっかり火を通すことが必要です。

肉を調理する時に使用した包丁やまな板も食中毒菌が付いていることがあるので、洗剤でよく洗い、熱湯などで消毒しましょう。

## おさらい



お肉は表面だけではなく、内部まで食中毒菌、ウイルス、寄生虫に汚染されていることがあります。

鶏刺しや鶏タタキなどの料理は、飲食店でお店の人に「新鮮だから生で食べても大丈夫」、「レアで食べられるよ」と言われても絶対に食べないようにしましょう。

# お肉は中心部までしっかり火を通して食べよう！



◎「かながわの食品衛生」のバックナンバーでも肉を原因とする食中毒予防について掲載しています。こちらも併せてご覧ください。

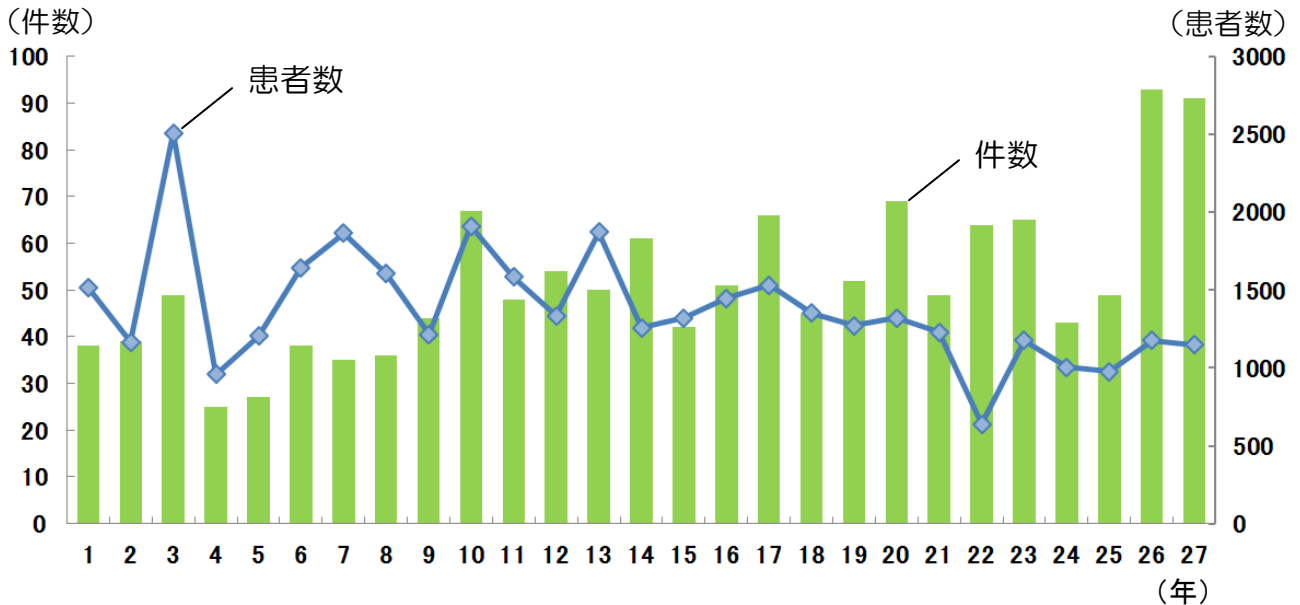
- ・ Vol.13 p13 「カンピロバクターを知ろう」
- ・ Vol.14 p13 「加工食肉はしっかり加熱しましょう」
- ・ Vol.16 p7 「肉の生食の話」
- ・ Vol.17 p1 特集「お肉を安心して食べるために」



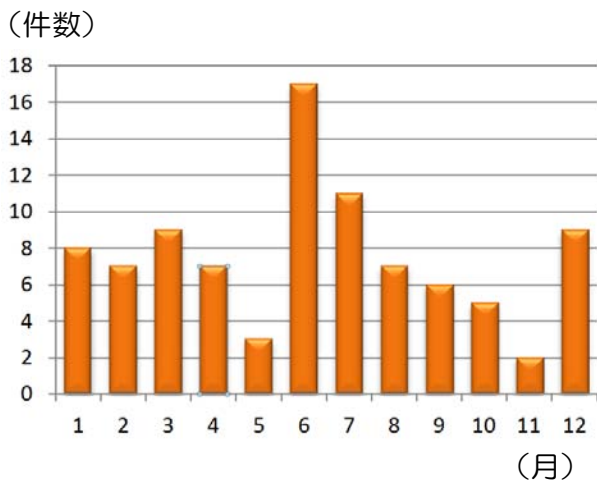
# 食中毒発生状況

（グラフの数値は神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市の平成 27 年のデータを集計したものです。）

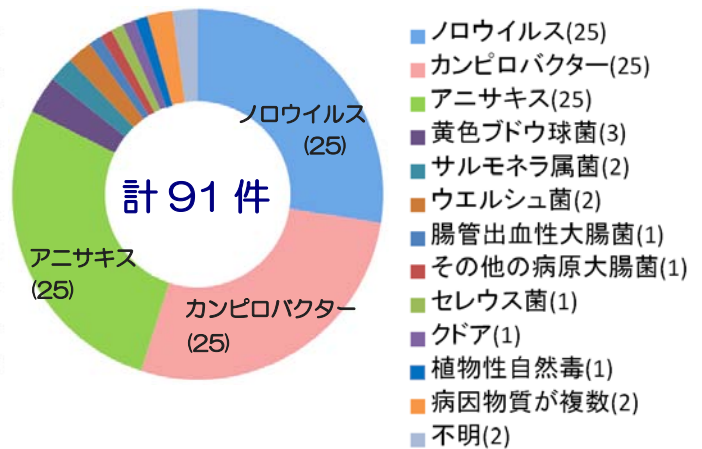
## 食中毒の発生件数



## 月別発生件数 (平成 27 年)



## 病因物質別発生件数 (平成 27 年)



平成 21 年から食中毒の病因物質はノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスが連続してトップ3ですが、次の記事「行楽シーズンはアナタの周りの食中毒たちにご注意を！！」でご紹介する、黄色ブドウ球菌、植物性自然毒（毒キノコ）、腸管出血性大腸菌などによる食中毒も継続して発生しています。

バックナンバーではいろいろな食中毒を特集しているよ。探してみてね！

かながわの食品衛生

検索



行楽シーズンは  
あなたの周りの **食中毒たち** にご注意を!!



今日は楽しいバーベキュー！おにぎり握って  
お肉を焼いて、みんなでワイワイ楽しもう♪

**…でも待って!!**

その食材の扱い方、**本当に大丈夫ですか？**



このページの中には、全部で4人の  
食中毒たちが隠れているぞ。  
見つけてみよう！答えは次のページへ▶



何だかお腹が痛くなってきたよ…。

おにぎりなどの素手で調理した食品は、**黄色ブドウ球菌**などで汚染されているかも？！

▶ リスクファイル NO.1 へ

トイレに行ったあとの手は**ノロウイルス**などで汚染されているかも？！

リスクファイル NO.2 へ

野生のキノコは**毒**を持っているかも？！

▶ リスクファイル NO.3 へ

生焼けのお肉には、**腸管出血性大腸菌O157**などが付いているかも？！

▶ リスクファイル NO.4 へ

こんなに沢山の食中毒たちが潜んでいるのね…。  
一体どんな菌やウイルスなのかしら？  
どうやって食中毒を予防したらいいの？



# 食中毒の原因になるのは こんなやつらだ！

## リスクファイル NO.1



あたしの名前は「**黄色ブドウ球菌**」♪  
人の鼻やのど、皮膚に住んでいて、特に手指の傷口には  
たくさん付いているよ。  
食べ物の中で毒素を作り出して食中毒を起こすんだっ！

【得意技】熱に強い毒素を作って、おう吐や腹痛を起こすよ。

【好きな食べ物】おにぎりとかサンドイッチ♪

これらの食品を作るときは、当日の朝に、よく手を  
洗い、調理用手袋やラップを使おう！



## リスクファイル NO.2

私の名前は「**ノロウイルス**」…。  
特に冬の時期に、感染性胃腸炎として猛威を振るいます。  
しっかり手を洗わない子は許しませんよ…。

【得意技】少量のウイルスでもおう吐や下痢などの症状を引き起こします。

【好きな食べ物】食品なら何でも…。特に二枚貝は好みます。

【嫌いなもの】85～90℃、90秒以上加熱されると辛いです…。



トイレの後は**石けん**でしっかり手指を  
洗い、**ウイルスを落とす**ことが食中毒  
予防に有効だよ。



## リスクファイル NO.3



ワタシの名前は「**毒キノコ**」デス☆  
ワタシを見分けるポイントを教えちゃうヨ～！  
・見た目が**毒々しく**なければ毒キノコじゃない？☆  
・柄が縦に**全部うそだ!!**裂けるキノコは食べられる？☆  
・かじってみて**変な味**がしなければ大丈夫？☆

だまされないように気をつけて！確  
実に食べられると判断したキノコ以  
外は、**絶対に食べてはいけない**よ。





マイネームは「**腸管出血性大腸菌 O157**」！  
ベロ毒素という猛毒を作り出して食中毒を起こすわよ♡  
子どもやお年寄りが感染すると、死に至ることもあるの。

【得意技】低い温度にも強いから、冷蔵庫内でも長く生きているのよ。  
激しい腹痛、血便などを引き起こすわ！

【好きな食べ物】生のお肉だ〜いすき♡

【嫌いなもの】75℃、1分以上の加熱は嫌いよ！

お腹がぺこぺこのキミも、お肉は**中心部までよく加熱しよう**！お肉を焼く箸は食べる箸と区別してね。



## その他にも こんな食中毒たちが隠れているよ！

ウエルシュ菌



「**ウエルシュ菌**」と申します。酸素がないところでも生きられますの。前日から作り置きされた**カレー**なんて大好きですわ。  
だからイベントでカレーを作るときは**当日調理**がオススメ。食べる前は鍋底からしっかりとかき混ぜて、全体を十分に加熱してくださいませね。

とにかく作ったらすぐに  
食べることが大事なんだ。



セレウス菌

「**セレウス菌**」だよお。  
お米や小麦に付いているから、**チャーハンとかスパゲッティ**はもちろん、**焼きそばの麺**も大好きい〜！  
お祭りとかで焼きそばを沢山作る時も、麺は**冷蔵保存**だよ！出来上がったら早めに食べてねっ。



食中毒たちはとても身近なところに沢山潜んでいます。

調理や食事の前には**しっかり手を洗い**、食材は**温度管理**をして

**楽しい行楽シーズン**を過ごしましょう！



# 食品等の検査状況

(平成26年4月から平成27年3月まで)

神奈川県、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市では、県内に流通している食品の安全性を確認するために食品添加物、残留農薬など様々な検査を実施しています。違反食品等については、製造者・販売者に対して回収や販売禁止を命令するなどの必要な措置をとるとともに関係自治体に通報しています。

ここでは、平成26年度に実施した検査の概要をご紹介します。



## ◆ 食品添加物・残留農薬・動物用医薬品 ◆

検査項目	国産食品		輸入食品	
	検体数	違反数	検体数	違反数
食品添加物	1,876	6	972	4
残留農薬	472	0	104	0
動物用医薬品	1,752	0	169	0
合計	4,100	6	1,245	4

## ◆ 環境汚染物質 ◆

品目	検査項目	検体数	検出数	検出範囲(ppm)	規制値を超えたもの <sup>※1</sup>
魚介類	総水銀	95	69	0.009-1.4 <sup>※2</sup>	0
	PCB	44	17	0.01-0.12	0
	有機スズ化合物	57	8	0.011-0.042	—

※1 総水銀：総水銀の規制値 0.4ppm を超えたもののうち、メチル水銀が 0.3ppm を超えたもの  
 PCB（暫定規制値）：遠洋沖合産 0.5ppm、内海内湾産 3ppm  
 有機スズ化合物：規制値はありません

※2 魚介類のうち総水銀の規制値 0.4ppm を超えたものがありました。規制対象外の魚介類でした

## ◆ 遺伝子組換え食品 ◆ 大豆加工品、とうもろこし加工品、米加工品等

検査項目	定性検査（安全性未審査）				定量検査（安全性審査済み）			
	検体数	適	不適	検知不能 <sup>※3</sup>	検体数	適	不適	検知不能
組換え遺伝子	84	84	0	0	49	49	0	0

※3 検知不能：食品製造工程の加熱等により、遺伝子がすべて分解されて、検査ができなかったもの

詳しい内容は、神奈川県のホームページをご覧ください。

かながわの食品衛生

検索





# リステリアによる 食中毒に**注意**しましょう！

海外では、低温保存するような食品（乳製品や食肉加工品など）によって、リステリア食中毒が発生して、死亡者も出ている。  
国内では、実際に食中毒と判断された事例はないけれど、そういった食品からリステリアが検出されているんだ。



はいん。  
ところで博士、「リステリア」って、なあに？

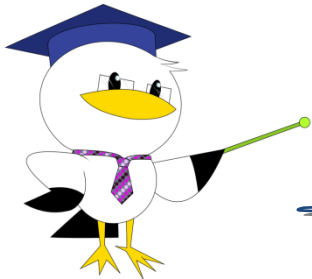
哺乳類・鳥類の腸管や環境中に広く存在している細菌で、食中毒菌の一種だよ。  
加熱には弱いけど、他の食中毒菌が増殖できないような低温や、高い塩分濃度の中でも増殖できるんだ。



食中毒を起こすのね。  
どんな症状がでるの？

妊婦さんや乳幼児、高齢者、免疫力が低下している人は、重症化することがあるんだ。  
発熱、頭痛などのインフルエンザ様症状や、意識障害、けいれんを起こしたり、妊婦さんでは流産や早産をする可能性もあるんだよ。  
潜伏期間は平均3週間程度で他の食中毒菌に比べて長く、健康な人では無症状であることが多いんだよ。

そうなんだ、知らなかった。  
実は、今お姉ちゃんが妊娠中なの。  
妊婦さんが注意した方がいい食品があれば、  
教えて欲しいな。



海外では、生ハム、ナチュラルチーズ、コールスロー、  
スモークサーモンなどで食中毒が起きているよ。  
加熱しないで食べる食品に多いね。

食品がリステリアに汚染されていた場合、冷蔵庫の中  
でもリステリアが増える危険性があるんだよ。  
長期間冷蔵保存する場合は、注意して欲しいな。



予防するにはどうすれば  
いいの？



## 予 防 の ポ イ ン ト

- ・ 冷蔵庫に入れたからと安心せず、開封後は速やかに食べること
- ・ 表示されている保存方法、賞味期限や消費期限を守ること
- ・ 生野菜や果物は、よく洗ってから食べる
- ・ 加熱して食べる食品は、食べる前に十分加熱すること
- ・ 妊婦や乳幼児、高齢者、免疫力が低下している人は、汚染の可能性の高い食品をできるだけ食べないようにすること

食品衛生法により、ナチュラルチーズ及び生ハムなどの非加熱食肉製品については、リステリアの基準値が設定されています。

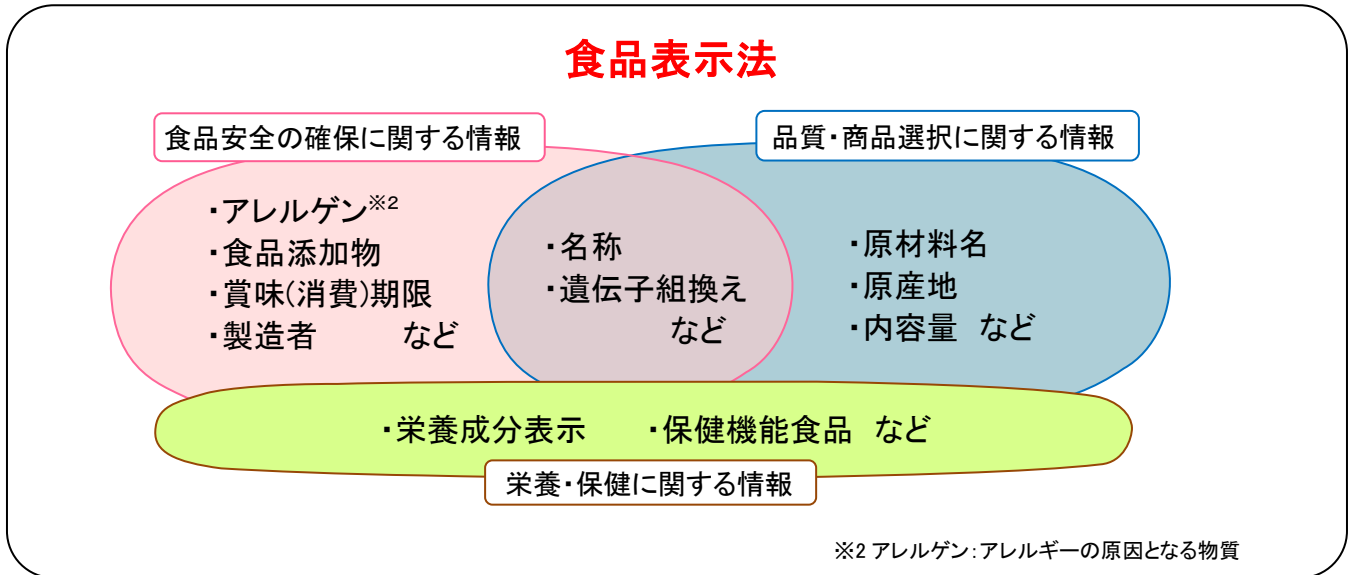
神奈川県でも、安全性確保のため、抜き取り検査を行っています。

【リステリアの基準値：1g 当たり、100cfu 以下でなければならない】※cfu=菌量の単位

# 食品表示法がスタートしました!!

食品表示のルールについては、これまで複数の法律で定められており、複雑なものになっていました。平成27年4月に、食品衛生法、JAS法<sup>※1</sup>、健康増進法の3つの法律の食品の表示に関わる規定を一元化した「食品表示法」が施行されました。主な変更点を紹介します!!


※1 JAS法：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(現：農林物資の規格化等に関する法律)



## ● 新設！「機能性表示食品」

野菜や果物などの生鮮食品や加工食品について、「おなかの調子を整えます」、「脂肪の吸収をおだやかにします」など、健康の維持・増進に役立つ食品の機能性を表示できるようになりました。安全性の確保を前提とし、科学的根拠に基づいた機能性を事業者の責任のもとで表示することができます。

医薬品	医薬部外品	食品			いわゆる健康食品	一般食品
		特定保健用食品(トクホ)	栄養機能食品	機能性表示食品		
		機能性表示が可能(保健機能食品)			機能性表示不可	

	特定保健用食品	栄養機能食品	機能性表示食品
認証方式	国による個別許可	自己認証 (国への届出不要)	事前届出制
対象成分	体の中で成分がどのように働いているか、という仕組みが明らかになっている成分	ビタミン13種類 ミネラル6種類 脂肪酸1種類	体の中で成分がどのように働いているか、という仕組みが明らかになっている成分(栄養成分を除く。)
可能な機能性表示	健康の維持、増進に役立つ、又は適する旨を表示(疾病リスクの低減に資する旨を含む。) 〔例：糖の吸収をおだやかにします〕 	栄養成分の機能の表示(国が定める定型文) 〔例：カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。〕	健康の維持、増進に役立つ、又は適する旨を表示(疾病リスクの低減に資する旨を除く。) 〔例：Aが含まれ、Bの機能があることが報告されています。〕

消費者庁ホームページより抜粋



## ●表示はこのように変わる!!

食品表示法が施行されたことにより、表示はこのように変わります!

### 主な変更点① アレルゲンの表示方法

原則として個々の原材料のすぐ後ろにアレルゲンを括弧書きします。

これまでは、「パン」に小麦、「生クリーム」に乳などアレルゲンを含んでいることが比較的わかりやすいものは「パン」、「生クリーム」と表示することでアレルゲン表示は不要でしたが、この表示方法は廃止になりました。

### 主な変更点② 原材料名の表示方法

添加物と添加物以外を区分して表示します。添加物を別欄に記載したり、改行や表のように/(スラッシュ)で区分することで表示します。

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、植物油脂、砂糖、卵黄、生クリーム、膨張剤、香料 (原材料の一部に大豆を含む)
内容量	200g
賞味期限	2016.4.30
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者	神奈川県〇〇食品株式会社 AB 横浜市中区日本大通〇〇

#### 栄養成分表示 100gあたり

熱量	○kcal
たんぱく質	▲g
脂質	□g
炭水化物	●g
ナトリウム	◎mg

今まで

名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、植物油脂(大豆を含む)、砂糖、卵黄(卵を含む)、生クリーム(乳成分を含む) / 膨張剤、香料
内容量	200g
賞味期限	2016.4.30
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者	神奈川県〇〇食品株式会社 横浜市中区日本大通〇〇

製造者: かながわ△△製菓株式会社  
神奈川県茅ヶ崎市〇〇12-3

#### 栄養成分表示 100gあたり

熱量	○kcal
たんぱく質	▲g
脂質	□g
炭水化物	●g
食塩相当量	△g

これから

### 主な変更点③ 製造所固有記号

原則として製造所が表示されます。

同一製品を2工場以上で製造する場合のみ、製造者等の名称の後に消費者庁に届け出た記号を記載することができます。これにより、どこの工場で製造したのか特定できます。

### 主な変更点④ 栄養成分表示義務化

これまで任意表示だった栄養成分表示は、原則として義務化されます。

経過措置期間中は、旧基準による表示が認められています。

旧基準と新基準の表示方法が混在した表示は認められていません。

生鮮食品：平成28年9月30日までに販売されるもの

加工食品：平成32年3月31日までに製造されるもの

※業務用の食品については、別に規定があります。

もっと詳しく知りたい方は、消費者庁ホームページをご覧ください。

消費者庁 食品表示

検索



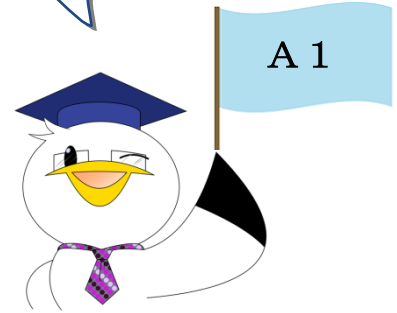
# 食品Q & A ~食べ物なぜなに研究所~



梅干しから染み出た液がゼリー状になっているの。  
食べても大丈夫かしら？



梅干しの成分であるペクチンが  
溶け出して、ゼリー状になった  
ものだと考えられるよ。  
食べても大丈夫だよ。



A 1



冷蔵庫に入れておいた、使いかけのバターが濃い黄色になって  
いるよ。削ってから食べた方がいいかな？



A 2



バター表面の水分が蒸発して、バターに含まれる  
色素成分であるカロテンの色が強く現れたんだ。  
そのまま食べても大丈夫だよ。



ノロウイルスが心配だわ。  
食器やおもちゃを消毒するために、次亜塩素酸ナトリウムを家にある霧吹きに入れて使ってもいいかしら？

A 3

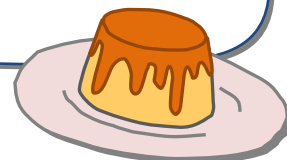
確かに次亜塩素酸ナトリウムは  
ノロウイルスの消毒に有効だね。  
でも、噴霧用の製品以外を自分でボトルに  
詰めて噴き掛けるのは危険だよ！  
高い濃度のミストを直接吸い込む危険性が  
あるからね。  
製品に書かれた使用方法を守って正しく使おう。



今、ダイエット中なんだけど…。  
「カロリーゼロ」って表示されている飲み物や食べ物は、  
どれだけ食べても太らないってことよね♪

A 4

製品 100 g (ml)あたり、5kcal 未満であれば「カロリーゼロ」とか「ノンカロリー」な  
どと表示ができるんだ。  
食べ過ぎたり、飲み過ぎたりすれば、太るか  
もしれないよ。



～かながわ博士のマメ知識～ 食品表示法に基づく栄養強調表示(熱量)の基準値

熱量	含まない旨の表示 (例：無、ゼロ、ノン、レス)		低い旨の表示 (例：低、ひかえめ、少、 ライト、ダイエット)	
	100 g 当たり	100ml 当たり※	100 g 当たり	100ml 当たり※
	5kcal 未満	5 kcal 未満	40kcal 以下	20kcal 以下

※ 一般に飲用に供する液状の食品





食の安全・安心に関する電話相談を受け付けています

かながわの食の安全・安心相談ダイヤル

045-210-4685

(専用ダイヤル) 受付時間 午前 8:30~11:30、午後 1:00~4:30  
(土・日・祝日、年末年始の閉庁日を除く)

食の安全・安心に関する様々な情報を提供しています。  
神奈川県食の安全・安心推進会議ホームページ

かながわの食の安全・安心

かながわ 食の安全

検索

かながわの食品衛生 バックナンバーはホームページでご覧になることができます。

- Vol. 1 平成 8 年度版 目で見える食品衛生ガイド 他
- Vol. 2 平成 9 年度版 暮らしの中の食品衛生法 他
- Vol. 3 平成 10 年度版 家庭の食品衛生を考える 他
- Vol. 4 平成 11 年度版 食品の検査室をのぞいてみましょう 他
- Vol. 5 平成 12 年度版 輸入食品の話 他
- Vol. 6 平成 13 年度版 BSE (牛海綿状脳症) ~牛肉の安全確保に向けて~ 他
- Vol. 7 平成 14 年度版 食品添加物の話 他
- Vol. 8 平成 15 年度版 食品に含まれる化学物質 他
- Vol. 9 平成 16 年度版 食肉の安全性 ~農場から食卓まで~ 他
- Vol.10 平成 17 年度版 農薬 他
- Vol.11 平成 18 年度版 健康食品 他
- Vol.12 平成 19 年度版 みんなで支える食品の安全 ~農場から食卓まで~ 他
- Vol.13 平成 20 年度版 食品衛生監視員って何をしているの ~食の安全確保に向けて~ 他
- Vol.14 平成 21 年度版 輸入食品の安全性確保対策について 他
- Vol.15 平成 22 年度版 冷凍食品 他
- Vol.16 平成 23 年度版 食品と放射能 他
- Vol.17 平成 24 年度版 お肉を安心して食べるために 他
- Vol.18 平成 25 年度版 のぞいてみよう! 食品工場 他
- Vol.19 平成 26 年度版 かまぼこ工場の衛生管理について 他

かながわの食品衛生

検索



かながわの食品衛生 Vol.20 (平成 28 年 3 月)  
編集・発行: 神奈川県保健福祉局生活衛生部食品衛生課  
〒231-8588 横浜市中区日本大通 1  
☎045-210-4940(直通)

食品衛生課問い合わせフォーム



本冊子に対するご意見、ご感想などがございましたら下記問い合わせフォームからお送りください。多くのご意見をお待ちしております。

神奈川県 食品衛生課 問い合わせフォーム

検索

リサイクル適性 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。