

【食品表示法】 添加物のアレルギー表示について ～Vol.1：卵・小麦関連について～

卵	
レシチン (卵由来)	卵由来または大豆由来です 卵黄や大豆を原料としており、乳化剤として使われます。 レシチン（卵由来）と表示されている場合は卵が含まれています。レシチン（大豆由来）あるいはレシチンとだけ記載されている場合は卵は使用されていません。
卵殻カルシウム	卵由来です 卵の殻を原料としています。多くの場合、食品への使用量は微量です。ただし、含まれている食品を摂取する場合は、医師に相談しましょう。

小麦	
グルテン	小麦由来です 小麦等の胚乳から生成されるたんぱく質の一種です。パンが膨らむのを助けたり、膨らみを保つ効果があります。そのため、米粉パン（米粉100%）と表示されていてもグルテンを使用している事がありますので注意が必要です。使用している場合は、原材料表示にグルテン（小麦を含む）と表示されます。
デュラムセモリナ	小麦由来です デュラムはグルテンが多く含まれている硬質小麦という小麦の種類の名前で、セモリナとはこの硬質小麦の中心の芯の部分だけを使用して荒く挽いた粉のことです。パスタなどに使用されます。
麦芽糖	小麦ではありません 主にとうもろこしやじゃがいものでん粉を主原料としていますので、小麦アレルギーの原因にはなりません。水あめの原料となります。
酵母	小麦ではありません 酵母は糖分に働きかけてアルコールと炭酸ガスに分解する働きをもつ発酵菌（イースト）です。パン酵母はパンを作る時に適した酵母で、パン（小麦）の成分を含むものではありません。

食品の原材料表示欄に表示されるものうち、耳慣れないものや分かりにくいものについてご説明します。「食品表示法」では、特定原材料7品目に由来するまたは含んでいる「添加物」についてもアレルギー物質を記載することになりました。



参考：ニッポンハムHP

内容に関するお問い合わせは、弊社

【環境】日本2050年温室効果ガス実質ゼロへ！

菅首相は就任後初となる所信表明演説で、国内の二酸化炭素など温室効果ガスの排出量を2050年までに実質ゼロにすると宣言。

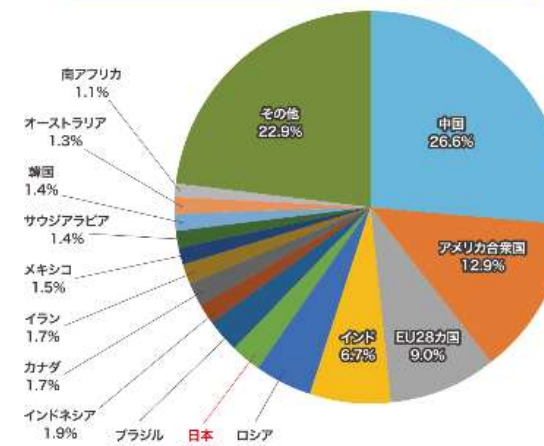
主要排出国の首脳らが表明した温室効果ガスの削減目標



現行エネルギー基本計画の電源構成



各国別の温室効果ガス排出量シェア(2018年)



ある。未知の技術革新の進展も視野に、再生エネルギーの導入を促進し、火力発電の削減を進め、2050年までに温室効果ガス排出量を実質ゼロにする。



担当者までお問い合わせください。

【HACCP】IoT温度自動管理システムについて

HACCP導入を進めていく中で、温度管理をどのように進めていけば良いか悩まれることがあると思います。

その時に役立つ商品をご紹介します。

それは「GRASP」という温度管理システムです。

現状、冷蔵庫や冷凍庫の温度を毎回見て確認してチェックしていると思いますが、ワイヤレス温度計を設置することにより、パソコンですべての冷蔵庫、冷凍庫の温度を管理することが出来ます。さらにHACCP運用に必要な温度管理の帳票等を自動化することができます。

人件費削減や温度の確認忘れ等を防ぐことが出来ます。



内容に関するお問い合わせは、弊社 担当者までお問い合わせください。

【食品衛生法】営業許可制度の見直しについて

主な変更点

許可から届出に移行する業種

- 乳類販売業
- 氷雪販売業
- 冷凍冷蔵倉庫業

一部の業態が許可から届出に移行する業種

- 食肉販売業（包装食品のみを販売する場合）
- 魚介類販売業（包装食品のみを販売する場合）
- コップ式自動販売機
（屋内設置等、一定の要件を満たす場合）

●上記の業種は、令和3年6月1日に届出を行ったとみなされるため、新たな届出は不要です

●届出は、許可とは異なり施設基準の要件はありませんが、許可と同様「食品衛生責任者」を設置する必要があります。また、「HACCPに沿った衛生管理」を行わなければなりません

その他変更点については次号にて掲載します