

【食品表示法】 添加物のアレルギー表示について ～Vol.2：乳成分関連について～

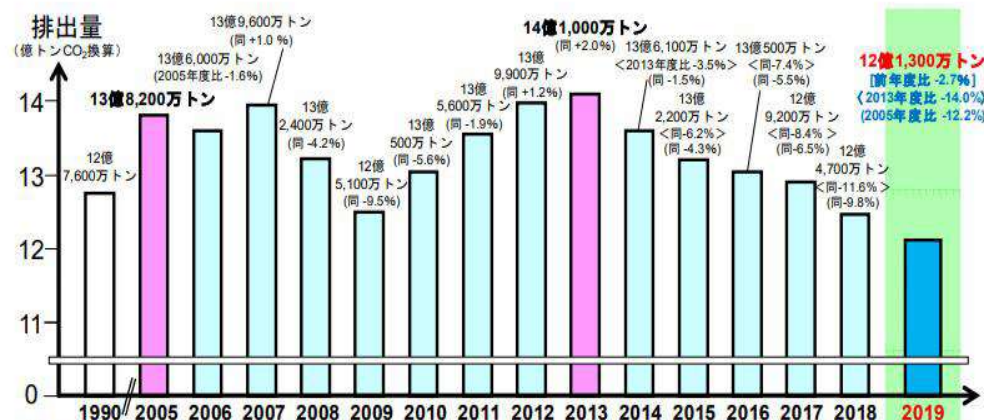
乳	
ホエイ	<p>乳由来です 牛乳に含まれるたんぱく質で、酸や酵素で固めた時に残る液体の部分（乳清）。牛乳を加熱すると表面に生じる薄い膜はこのたんぱく質です。</p>
カゼイン	<p>乳由来です 牛乳に含まれる主なたんぱく質で、熱では凝固しにくいのですが、酸で固まる性質があります。カゼインナトリウムは結着性に優れているので、アイスクリームやソーセージ類、お菓子、パンなどに使われています。</p>
乳糖	<p>乳由来です 牛乳に含まれる糖類。乳糖には牛乳たんぱく質が混入しています。ただし、その製品への使用量が少ない場合は食べられる場合もありますので、含まれる食品を摂取する場合は、医師に相談しましょう。</p>
乳化剤	<p>乳ではありません 混ぜにくい2つ以上の液体を乳液状またはクリーム状にする添加物です。「乳」という文字がありますが、卵黄・大豆・牛脂等から作られますので、乳アレルギーの原因にはなりません。</p>
乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム	<p>乳ではありません 「乳」という文字がありますが、乳由来ではなく化合物ですので、乳アレルギーの原因にはなりません。食品の他に医薬品にも使用されています。</p>
乳酸菌	<p>乳ではありません（菌類） 「乳」という文字がありますが乳成分ではありません。発酵によって乳酸を産生する細菌の総称で、ヨーグルトや乳酸菌飲料などの乳製品の発酵によく利用されます。菌そのものは乳とは関係ありません。</p>
カカオバター	<p>乳ではありません カカオ豆の脂肪分です。乳由来のバターの種類ではありませんので、乳アレルギーの原因にはなりません。食品の他に薬品や化粧品などにも使用されています。</p>

コンタミネーションにも注意し、可能性がある場合、お客さまに注意喚起を行い「本品製造場では〇〇を含む製品の生産をしています」と可能な限り表示しましょう。



【環境】

2019年度の温室効果ガス排出量の速報値… ～過去30年で最少～



日本の温室効果ガス排出量 (2019年度速報値) (出所：環境省)

●環境省は12月8日、2019年度の温室効果ガスの総排出量の速報値を発表しました。CO₂換算で12億1,300万トンで前年度よりも**2.7%の減少**、**6年連続の減少**となりました。要因としては製造業における生産量減少や電力の低炭素化（再エネ拡大）に伴う電力由来のCO₂排出量が減少したことが挙げられます。

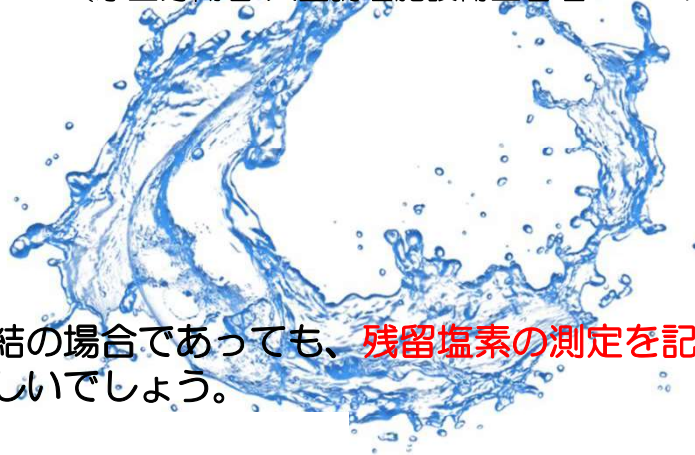
●部門別では産業部門が34.9%、運輸部門が18.7%、オフィスなどの業務部門が17.3%と続き家庭部門は14.3%でありました。

●一方で**冷蔵庫などの冷媒に使われ、温室効果の高い代替フロン（ハイドロフルオロカーボン類）の排出量は年々増加**しております。

【HACCP】使用水等の衛生管理について

使用水は飲料適の水を用いること。また使用水は色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水などを殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを“**始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録する事**”とされています。

(厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアルより)



水道直結の場合であっても、**残留塩素の測定を記録する事**が望ましいでしょう。



記録に必要な残留塩素計
 (株)オーヤラックス
 DPDテストキット
 などが有名です。

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

令和3年6月1日より施行

主な変更点

再編する業種

- 密封包装食品製造業
 (缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象とする)

→ 除外(許可不要な)食品として、“**食酢**”、“**はちみつ**”を省令で規定。なお、食酢には“**すし酢**”が含まれます。

廃止する業種

- 乳酸菌飲料製造業
 (乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応)
- ソース類製造業
- 缶詰又は瓶詰食品製造業
 (密封包装食品製造業又は届出の対象)

→ 廃止とありますが、“**統合・再編する業種の中に組み込まれます。**”