

「食」の安全・安心情報メール便 第68号

2012.1.20 配信

「食」の安全・安心情報メール便では、皆さまからのご意見をお待ちしています。

[ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp](mailto:ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp)

【INDEX】

1 トピックス情報

- (1) 東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所事故による食材への影響について(続報)
- (2) 牛レバーから腸管出血性大腸菌O157を確認
- (3) 無審査の遺伝子組み換え微生物を利用した添加物が流通

2 イベント情報

- (1) 買物 de eco! 調理 de eco! 食事 de eco!
- (2) 生活習慣病予防・ガン予防の食生活実践講座

3 今月の農産物

「文旦(ぶんたん)」について

4 今月の歳時記

「豆まき」について

5 今月の表示

「加工食品の表示」(輸入されたもの)について

。。。:\*。°。。。:\*。°。。。:\*。°。。。:\*。°。。。:\*。°

1 トピックス情報

- (1) 東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所事故による食材への影響について(続報)

## 食品中の放射性物質の規格基準の設定について

平成23年12月22日、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会において、食品衛生法第11条第1項に基づく食品中の放射性物質に係る基準値案が了承されました。

今後、パブリックコメントや説明会等を経た後に、これまでの暫定規制値に代わる新たな食品中の放射性物質の規格基準が設定され、平成24年4月（一部食品で経過措置有り）から施行されることとなります。

食品中の放射性物質の規格基準の概要は次のとおりです。

### 放射性セシウムの規格基準値（平成24年4月から）

（食品の区分）	（濃度）
飲料水	10ベクレル/kg
牛乳	50ベクレル/kg
乳児用食品	50ベクレル/kg
一般食品	100ベクレル/kg

〔現状の放射性セシウムの暫定規制値は、飲料水、牛乳、乳製品が200ベクレル/kg、野菜類、穀類、肉、卵、魚、その他が500ベクレル/kgです。〕

### 規格基準設定までの経緯

平成23年3月11日に発生した東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故により、周辺環境に放射性物質が放出されたことを受け、厚生労働省は、原子力災害対策本部と協議の上、3月17日に、緊急的な措置として、原子力安全委員会により示されていた「飲食物摂取制限に関する指標」を食品中の放射性物質に係る食品衛生法上の暫定規制値とし、これを上回る食品については食品衛生法第6条第2号（有害物質の残留）違反として取り扱ってきました。

同規制は、食品安全基本法第11条第1項第3号に基づく緊急を要する場

合として、食品安全委員会による食品健康影響評価を受けずに定められたため、同法第11条第2項に基づき、3月20日に、厚生労働大臣より、食品安全委員会委員長に対して食品健康影響評価の要請がなされました。これを受けて、食品安全委員会委員長は、3月29日に「放射性物質に関する緊急とりまとめ」を厚生労働大臣に対し通知するとともに、諮問の内容について継続して検討を行い、改めて放射性物質に関する食品健康影響評価についてとりまとめる方針を示しました。

一方、4月4日に、魚介類中の放射性ヨウ素を相当程度検出した事例が報告されたことを受け、4月5日、原子力安全委員会の助言を踏まえた原子力災害対策本部の対応方針を受けて、厚生労働省は、魚介類中の放射性ヨウ素について、2000ベクレル/kgの暫定規制値を適用することとし、これを超過する場合には、食品衛生法第6条第2号に該当する旨を各自治体に通知しました。

このため、4月6日に、魚介類中の放射性ヨウ素の暫定規制値についても、厚生労働大臣より、食品安全委員会委員長に対して、あわせて食品健康影響評価を行うよう依頼がなされました。

食品安全委員会委員長は、10月27日に、厚生労働大臣に対して、「食品健康影響評価として食品安全委員会が検討した範囲においては、放射線による影響が見いだされているのは、通常の一般生活において受ける放射線量を除いた生涯における累積の実効線量として、おおよそ100ミリシーベルト以上と判断した。そのうち、小児の期間については、感受性が成人より高い可能性（甲状腺がんや白血病）があると考えられた。」とする、食品健康影響評価を答申しました。

これを受けて、食品中の放射性物質に関する新たな規格基準の設定について、10月28日、厚生労働大臣より薬事・食品衛生審議会長あてに諮問が

なされるとともに、放射性セシウムについて食品から許容することのできる線量を、年間5ミリシーベルトから1ミリシーベルトに引き下げるとする基本的な考え方が提案されました。

#### 新しい基準値の考え方

#### ア 介入線量レベル（食品からの被ばくを軽減するための行政上の規制値）について

現在の暫定規制値は、放射性ヨウ素に対し、甲状腺等価線量（甲状腺が放射線を受けた場合、甲状腺に対する被ばく影響を考慮した吸収線量）で年間50ミリシーベルト、放射性セシウム（放射性ストロンチウムの寄与を含む）、ウラン、プルトニウム及び超ウラン元素のアルファ核種に対し、それぞれ実効線量（放射線の種類と性質、人体の組織や臓器の種類によって、人体が放射線を受けたときの影響は異なることから、これらを考慮して算出する放射線量）で年間5ミリシーベルトとして設定されています。

これに対し、食品安全委員会の評価書では、管理機関が食品中の放射性物質の管理を行う際の目安として、より一層、国民の安全・安心を確保する観点から、介入線量レベルを年間1ミリシーベルトに引き下げることが妥当と判断しています。この判断の根拠は、コーデックス委員会〔国際食品規格委員会。F A O（国際連合食糧農業機関）とW H O（世界保健機関）によって設置された政府間組織。〕が、食品の介入免除レベルとして年間1ミリシーベルトを採用したガイドラインを提示していることを踏まえたものです。なお、コーデックス委員会のガイドラインの他、E Uやロシア、ベラルーシ、ウクライナでは、年間1ミリシーベルトを基準とした規制値が採用されています。

#### 規制対象核種の考え方について

新しい基準値は、福島原発事故直後に設けた暫定規制値に代わり、平成24年4月以降の長期的な状況に対応するものです。このため、基準値の設

定において規制の対象とする放射性核種は、比較的半減期が長く、長期的な影響を考慮する必要がある放射性核種とすべきです。今回の事故で福島原発から大気中に放出されたと考えられる放射性核種について、原子力安全・保安院は、その放出量の試算値を公表しています。これを踏まえ、保安院試算値のリストに掲載された核種のうち、半減期が1年以上の核種すべてを規格基準の設定で考慮することが妥当であることから、セシウム(Cs-134、Cs-137)、ストロンチウム(Sr-90)、ルテニウム(Ru-106)、プルトニウム(Pu-238、Pu-239、Pu-240、Pu-241)を規格基準における規制の対象となる放射性核種とされました。

この際、放射性セシウム以外の核種は、測定に時間がかかるため、放射性セシウムとの比率を算出し、合計して1ミリシーベルトを超えないように放射性セシウムの基準値が設定されました。

なお、現在、放射性ヨウ素は、代表核種を I-131 として暫定規制値が設定されていますが、福島原発事故による線量全体への寄与が大きいと考えられる放射性ヨウ素の中で、最も半減期が長い I-131 でも約8日であり、平成23年7月15日以降に食品からの検出報告がないことから、規制の対象とはされませんでした。

また、ウランは、現時点において福島原発の敷地内あるいは敷地外で測定されているウランの同位体比が、天然に存在するウランの同位体比に比べて変化が見られず、放出量は極めて少ないと考えられることから、規制の対象とはされませんでした。

食品区分とその基準値について

#### ア 食品区分

食品区分の設定に当たっては、個人の食習慣の違い(摂取する食品の偏り)の影響を最小限にすることが可能であること、国民にとって分かりやすい規制となること、食品の国際規格を策定しているコーデックス

委員会などの国際的な考え方と整合することを考慮して、食品全体を1つの区分（一般食品）で管理することを原則とすべきであるとの考え方により、特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」、「乳児用食品」、「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし、全体で4区分とされました。

#### イ 飲料水

飲料水は、すべての人が摂取し代替がきかず、その摂取量が多いこと、WHOが飲料水中の放射性物質のガイダンスレベルを示していること、水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能であることを踏まえ、独立した区分とされました。

飲料水に区分される食品は、直接飲用する水、調理に使用する水及び飲料水との代替関係が強い飲用茶とされています。

飲料水に関する基準値は、WHOが飲料水の基準として、年間0.1ミリシーベルトとなる放射性セシウム（Cs-134、Cs-137）のレベルを10ベクレル/kgと示しており、この値を基準値とすることが妥当であると判断されました。

#### ウ 乳児用食品

主に子どもが食べる食品は、食品安全委員会が食品健康影響評価書の中で、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性（甲状腺がんや白血病）」を指摘していることを考慮して、独立した区分とされました。乳児用食品に区分される食品は、健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの（乳児用の調製粉乳のみが該当する。）及び乳児の飲食に供することを目的として販売するものとされました。なお、乳児用調製粉乳及び乳児の飲食に供することを目的として販売するもののうち、粉状のものについては

粉の状態が基準値が適用されます。

## エ 牛乳

牛乳などは、子どもの摂取量が特に多いこと、食品安全委員会が食品健康影響評価書の中で、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性（甲状腺がんや白血病）」を指摘していることなどを考慮して、独立した区分とされました。牛乳に区分される食品は、牛乳の他、乳等を主原料とし、消費者が牛乳と同類の飲料と認識する可能性が高いものとするのが適当であることから、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の乳及び乳飲料とされました。

## オ 一般食品

「一般食品」に区分される食品は、「飲料水」「乳児用食品」「牛乳」に該当しないすべての食品とされました。

基準値を計算する際の年齢区分等について

暫定規制値では、年齢区分（成人、幼児、乳児）ごとに年間食品摂取量や線量係数が異なることに配慮し、介入線量レベル（年間1ミリシーベルト）に相当する食品中の放射性物質の濃度（限度値）を年齢区分ごとに算出し、最も厳しい限度値を全年齢の規制値とすることにより、放射線への影響の違いに配慮されてきました。

新しい基準値についても、引き続き同様の方法で限度値の算出を行うことに加え、年齢区分を「1歳未満」、「1～6歳」、「7～12歳」、「13～18歳」、「19歳以上」の5つに細分化し、よりきめ細やかに年齢による放射能の影響を考慮することが適当と考えられました。

「飲料水」以外の食品の基準値の計算

放射性物質のような長期的なばく露を考慮することが必要な物質は、長期間毎日摂取を続けても安全であるかどうかを評価する必要があります。これまで、残留農薬等の長期的なばく露による影響を評価する際には、食品の平

均摂取量を用いる考え方が採用されてきました。この考え方は、我が国のみならず国際的にも一般的なものと言えます。こうした考え方にに基づき、今回の基準値の誘導で用いる飲料水以外の1日摂取量は、国民の平均値とされました。ただし、性差や年齢区分などの明確に差が見られる点については、より厳密な評価を行うため、個々の摂取量を考慮することとされました。これらの値は、(独)国立健康・栄養研究所がとりまとめた「食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計業務・報告書」、国民健康・栄養調査」及び(財)環境科学技術研究所が青森県において実施した「乳幼児の食品摂取実態調査」が参照されました。

#### 「一般食品」の基準値の計算結果

計算により得られた「一般食品」の限度値が最も小さくなるのは、13歳～18歳(男)の120ベクレル/kgであり、想定外の食品摂取をしても安全が確保できるよう、介入線量に一定の余裕(留保)を持たすため、この値を安全側に切り下げた100ベクレル/kgが基準値とされました。この結果、「乳児用食品」及び「牛乳」の限度値は、「一般食品」の基準値である100ベクレル/kgの2分の1の50ベクレル/kgと設定されました。

#### 新しい基準値に基づく実際の被ばく線量の推計について

新しい基準値の下での実際の被ばく線量は、国民の平均摂取量で1年間摂取し続けたと仮定した場合、介入線量レベルの年間1ミリシーベルトに対し、小さな値になると推計されるとしています。そして、新しい基準値の施行後、約1年間程度は、規制対象外の短半減期核種の影響も考えられものの、部会による検討では、これらの被ばく線量を含めても、推計値が1ミリシーベルトを超えるようなことはないと考えられ、施行3年目以降は、これらの核種の影響はほぼ無視できるレベルまで自然減衰すると考えられるとされています。

#### 規格基準施行までの今後の予定

新しい基準値については、今後、文部科学省の放射線審議会への諮問、WTO通報、パブリックコメントが行われ、さらに、国民への説明会が開催された上で、薬事・食品衛生審議会の答申を受けて、関係省令、告示の所要の改正が行われることとなります。

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会資料  
(厚生労働省ホームページ)  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yw1j.html>

## (2) 牛レバーから腸管出血性大腸菌O157を確認

厚生労働省では、生食用牛レバー（肝臓）について、食中毒が多く発生していることから、食品衛生法に基づく規制も含め、対応について検討を行っているところですが、平成23年12月20日に開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会において、牛レバー内部に腸管出血性大腸菌O157がいることを初めて確認した厚生労働省の調査結果が報告されました。

これを受け、厚生労働省では、改めて各自治体あてに、生食用牛レバーについては、新たな措置を講じるまでの間、生食用として提供しないよう関係事業者等に対して指導を徹底するよう通知しました。

調査は、厚生労働省が平成23年8月から11月の間に全国16か所の食肉衛生検査所に依頼して実施し、食肉処理された牛の肝臓内部についても、腸管出血性大腸菌の分離培養及び遺伝子検査が行われました。

その結果、173頭中3頭の牛の肝臓の中から腸管出血性大腸菌が見つかり、うち2頭がO157でした。O157を含む腸管出血性大腸菌が存在したかどうかを調べる遺伝子検査では157頭のうち10頭の牛の肝臓の中からO157が確認されました。

牛レバーは生で食べずに、中心部まで十分に加熱をして食べましょう。

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会資料  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yorr.html>

( 3 ) 無審査の遺伝子組み換え微生物を利用した添加物が流通

遺伝子組換え食品及び添加物については、食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく「組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」(平成 12 年厚生省告示第 233 号)に基づき、厚生労働大臣の安全性審査を経た旨を公表されたものでなければ我が国での流通は認められていませんが、平成 23 年 12 月 5 日、厚生労働省は、この安全性審査を経ていなかった輸入品の遺伝子組み換え微生物を使って発酵させた添加物「5'-グアニル酸二ナトリウム」と「5'-イノシン酸二ナトリウム」が輸入され流通していることを公表するとともに、これらの添加物の安全性審査について、食品安全委員会に食品健康影響評価の諮問を行った旨公表しました。

これらの添加物は年間 600 ~ 700 トン輸入されており、うまみ調味料の原材料として、たれ、つゆ、だし、スープ、ドレッシング、醤油、かまぼこななどの水産加工品、ハム、ソーセージなどの食肉製品など多種多様な加工食品に使用されています。

また、これらの添加物は、インドネシアの Cheil Jedaug 社 (CJ 社 : 本社は韓国) から輸入され、うち 2 種類についてキリン協和フーズ社から、さらに 1 種類について CJ ジャパン社から厚生労働省へ報告されたものです。

厚生労働省によると、これらの添加物は、食品衛生法に基づき定められた個別の添加物の成分規格を満たしており、すでに国外を含め広く使用されている中で安全上問題となる情報はなく、現時点では安全上の問題は確認できないとしています。

また、これらの添加物の安全性が確認されるまでの間、輸入業者 10 社に対し輸入、販売を取りやめるよう指示しましたが、これらの添加物を使用して製造された食品の販売、流通の取りやめ等については、食品安全委員会の評価結果を踏まえて判断することとしています。

さらに、厚生労働省は、12月22日、BASF ジャパン株式会社より、輸入し

たりボフラビン（清涼飲料水やたれ等の着色及び食品の栄養強化剤として使用）及びキシラナーゼ（酵素として製パン改良剤に使用）も上記の安全性審査を経ていないこと、また、リボフラビンに関しては医薬品原料として輸入したものの一部を添加物に使用していたことの報告があったことを公表しました。

厚生労働省によると、BASF ジャパン株式会社から得られた情報を分析したところ、リボフラビンに関しては、我が国の薬事法に基づく登録がなされ、日本薬局方及び欧州薬局方に基づき定められた成分規格に適合しており、個別の食品添加物の成分規格を満たしており、すでに国外を含め広く使用されている中で安全上問題となる情報は確認されておらず、一方のキシラナーゼに関しては、製造に係る詳細な情報を開発企業が保持しているため、現時点で食品安全委員会の評価に必要な資料の入手が困難と考えられるとのことでした。

そこで、厚生労働省は、リボフラビンに関しては、BASF ジャパン株式会社に対し、当該リボフラビンの輸入、販売を取りやめるよう指示するとともに、食品安全委員会の安全性評価に必要な資料の提出を指示し、資料が整い次第、法令に基づき速やかに諮問を行うこととしています。なお、これらの添加物を使用して製造された食品の輸入、販売の取りやめの取扱いについては、改めて食品安全委員会の審議状況を踏まえて判断することとしています。また、キシラナーゼに関しては、輸入、販売を取りやめるよう指示するとともに、現時点で安全性に関する情報が確認できないため、同社を所管する自治体を通じ、当該製品及び当該製品を用いた食品の回収を指示しました。

厚生労働省は、今後、同様の事例が発生しないよう、改めて、業界団体を通じて関係事業者に対して注意喚起を行うとしています。

食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001wzcp.html>

第410回 食品安全委員会（食品安全委員会ホームページ）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20111205fsc>

食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応（第2報）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001yz82.html>

## 2 イベント情報

### (1) 買物 de eco! 調理 de eco! 食事 de eco!

地産地消についてのお話と調理実習。食育サポーターの会が主催。事前申し込みが必要です。

内容 お話： 地産地消を意識し、食品を選ぼう

実習： だいこん一本丸ごと調理

対象 尼崎市内在住・在学の小学生とその保護者

日時 平成24年1月28日（土曜日）10時～12時

場所 尼崎市女性センタートレピエ 料理教室

（尼崎市南武庫之荘3-36-1）

定員 親子30人

持物 エプロン、三角巾、手拭タオル、マイ箸、お茶、筆記用具

費用 1組300円

申込 尼崎市環境政策課 ルーム・エコクラブ 06-6489-

6302へ

### (2) 生活習慣病予防・ガン予防の食生活実践講座

食品・料理に含まれる塩分や脂肪量についてや野菜の上手なとり方を勉強します。尼崎市が主催。事前申し込みが必要です。

内容 実演とお話： 塩分・あぶら・食物繊維と上手な付き合い方

運動： 楽しく続ける運動習慣の工夫

対象 尼崎市内在住の方

日時 平成24年2月 8日（水曜日）10時～12時

平成24年2月28日(火曜日)10時~12時

場所 尼崎市保健所 栄養室及び集団指導室

(尼崎市七松町1-3-1-502 フェスタ立花南館5階)

定員 各40人

持物 動きやすい服装、タオル

費用 無料

申込 尼崎市保健所 健康増進課 管理栄養士 06-4869-

3053へ (2月8日又は2月28日のいずれかでお申し込みください。)

### 3 今月の農産物

「文旦(ぶんたん)」について

柑橘類の一種で、標準和名はザボン(朱欖、香欖)です。

産地と特色

原生地は、東南アジア・中国南部・台湾です。

日本には、江戸時代初期に渡来しました。

ブンタンの名前については、清国広東省の通商船船長「謝文旦」(しゃぶんたん)の名前から取ったといわれています。

船が遭難して薩摩で助けられた礼として、朱欖(しゅらん)と香欖(はくらん)という珍しい柑橘類を植えて育て、広まったといわれています。

第二次世界大戦前には、ジャボンと呼ばれるのが一般的であり、これは、ジァブタン(謝文旦)の略と考えられています。

ジャボンから転じたザボンの名前については、ポルトガル語の Zamboa から転じたという説もあります。

ブンタンは自然交雑により色々な品種を生み出しており、グループフルーツ・ナツミカン・ハッサクなどはブンタンの血をひいています。

ブンタンそのものも品種が多く、西日本(特に高知・熊本・鹿児島)では色々なブンタンが栽培されています。

利用方法について

果実は生食のほか、ベトナム・カンボジア・タイ王国では、果肉を和え物の素材とします。

加工食品の原料としても用いられます。

皮や果肉を用いた砂糖漬け(ザボン漬け、文旦漬け)、マーマレード、ボンタンアメなどは有名です。

果皮は中国に於いて、光七爪、光五爪などと称し、生薬としても利用されます。

いずれも、皮の内側を剥ぎ、乾燥させた上で、咳止めなどの喉の薬、食欲不振の改善などに用います。

特異的な香気成分としてノートカトンがあります。

皮には他にサンショウと同じく、舌にしびれを感じさせる辛味成分を含んでいます。

ノートカトン：グレープフルーツやナツミカン等のブンタンからの交雑種にのみみられる成分です。

#### 4 今月の歳時記

「豆まき」について

節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日を指していました。

特に立春が1年の初めと考えられることから次第に「春の節分」を指すものとなりました。

立春を新年と考えれば、節分は大晦日に当たり、前年の邪気を祓うという意味を込めて、追儺(ついな)の行事が行われたわけで、その一つが「豆まき」です。

追儺(ついな)とは、悪鬼・疫癘(えきれい)を、追う祓う行事のことで、平安

時代、陰陽師たちにより、宮中において大晦日盛大に行われ、その後、諸国の社寺でも行われるようになりました。

平安時代の儀式で、鬼に向かって、三石三斗のいり豆を投げつけて追い払ったことから、豆まきをする風習が生まれたとされています。

豆は誰がまくのか。

一般的には、豆まきは年男(その年の干支を持つ生まれの人)、又は、一家の主人が煎った大豆をまき、家族は自分の歳の数だけ豆を食べるとその歳は、病気になるはず長生きをされるとされています。

「鬼門」：北東の方角のこと

色々な説がありますが、昔の中国の道教の影響があるとされています。

冥府の神として信仰されていた「泰山府君」が住むと言われていた山が北東にあったことから、冥府 北東 鬼門といわれています。

鬼門の方角は、十二支では、丑と寅の方角(うしとら)に当たり、鬼の姿はこの牛の角をもち、トラのパンツを尻につけています。ここで、丑は12月を、寅は1月を指します。

ちょうど12月から1月にかけての季節の節目に「鬼門」があります。

鬼門は鬼の出入りする方角でこの邪気を祓う事により、春が無事迎えらるると考えられていました。

ここで陰陽五行の法則の登場です。

五行とは、自然の道理を木・火・土・金・水の五元素の事を表しており、この「金」というのが、硬いとか、厄病という意味があり、鬼の象徴で鬼が金棒を持っているのもこの「金」の象徴です。

この「金」の作用をなくすのが、五行でいう「火」に当たります。大豆というのは、とても硬いという事で、「金」に当たります。イコール鬼です。これを火で煎る(火が金を溶かすという火剋金の作用)と同時に、豆まきで外や内にこの大豆がばらまかれて結局、人間が食べてしまうことにより、鬼を

退治することになります。

また、豆をまくことにより、五行の「木」を助けるという事で、「春の気を助ける」から「春を呼ぶ行事」でもあります。

## 5 今月の表示

「加工食品の表示」(輸入されたもの)について

(ナチュラルチーズの記載例で説明します。)

種類別：ナチュラルチーズ

現材料名：乳

原料乳の種類：めん羊

内容量：125g

賞味期限：12.2.29

保存方法：要冷蔵(5 前後)

原産国名：ニュージーランド

輸入された加工食品には、名称や原材料名が記載されています。原産国名は、そのまま販売可能な形態で輸入される商品のほか、すでに加工された製品を輸入し、国内で小袋に包装し直して販売される商品等にも記載することになっています。

輸入者： 食品株式会社

県 市 区 町 ー

輸入品には輸入者が記載されています。

国内で小袋に包装し直した商品は、包装し直した業者が製造者として記載されています。

次号は、2月17日配信予定です。

配信： 尼崎市保健所生活衛生課

登録・解除、その他お問い合わせは  
ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp  
TEL4869-3018 / FAX4869-3049