

## 令和4年度第1回食品表示セミナー 質疑応答概要

### 質問

令和3年6月1日からHACCPが義務化されたが、湯河原町の学校給食施設についても、実施されているのか。

### 回答

学校給食施設では、令和3年6月1日以前からHACCPの概念に基づいた「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って衛生管理を実施しています。

湯河原町の学校給食施設については小田原保健福祉事務所が立入検査等を実施し、衛生管理の確認をしています。

### 質問

牛乳の表示でHACCP（総合衛生管理製造過程）が表示されているものとされていないものが混在しているのは何故か。

### 回答

総合衛生管理製造過程の承認は、営業者がHACCPの考え方に基づいて自ら設定した食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法について、厚生労働大臣が承認基準に適合することを個別に確認するものです。令和2年6月1日をもってこの制度は廃止されましたが、それより前に承認・更新の手続きが完了したものについては、その有効期間満了日まで表示することができるので、混在していると考えられます。

### 質問

特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの21品目を再度教えて欲しい。

### 回答

令和4年6月7日現在、特定原材料は、卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生の7品目です。

特定原材料に準ずるものは、いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉、アーモンドの21品目です。

### 質問

指定成分等含有食品とはどのような食品か教えて欲しい。

### 回答

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物として、令和4年6月7日現在、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラ

リア・ミリフィカ、ブラックコホシュの4品目が指定されており、これらを含む食品を指定成分等含有食品といいます。

**質問**

分別生産流通管理をしていない大豆を使用した場合は、表示は必要なのか。

**回答**

分別生産流通管理をしていない場合は、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示が必要です。