

PICK UP NEWS

南アフリカワインにガラス片混入 最大4万8千本回収 — サッポロビール発表 —

サッポロビールは5月20日、南アフリカ産ワイン2種類を自主回収すると発表した。ガラス片が混入している可能性があるため。現在スーパーやコンビニなどの在庫分を含めて3万6千〜4万8千本が市場にあるとみられる。回収対象は2012年11月から販売している「ドロスディ・ホッフ カペルネ・ソーヴィニオン」と「ドロスディ・ホッフ シャルドネ」で店頭価格820円前後。5月12日の検査でガラス片が見つかり、社内在庫分も調べたところさらに数本で混入があった。ガラス片の大きさは最大1.5ミリ程度だった。大半のびんの口部分が欠けていたという。20日までに消費者などからガラス片混入や健康被害の連絡は入っていない。現在南アフリカの製造元に調査を依頼している。

YAHOO ニュース 5月20日配信



誤表示でアレルギー症状

2歳児入院

「小麦粉」パン 原材料「米粉」

J A尾張中央（愛知県小牧市）は5月21日販売したパンを食べた同県内の小麦アレルギーの女児が一時入院したと発表した。パンの原材料表示を「小麦粉」でなく「米粉」と誤っていた。誤表示のパンは5種類計221個販売されており、回収と返金に応じる。女児が食べたのは春日井市で売られた「たんかんパン」。母親が18日に袋の表示を見て購入し、翌日食べさせたところ、全身に発疹が出て体がむくむアレルギー症状になり入院し20日に退院した。女児の家族から問い合わせを受けた同JAが調査。パンは春日井市の業者から仕入れており、原材料の書類には「小麦粉」と記してあったが、店員がラベル表示を「米粉」と誤って入力していた。同じ業者のパンは他に4種類あり、いずれも表示を間違え4月24日から5月19日まで売っていた。

中日新聞 5月22日配信

厚労省 豚の生食禁止を正式決定

豚レバーなど豚の内臓や肉の生食について、厚労省の審議会は5月27日、食中毒やE型肝炎発症のリスクが高いとして、飲食店で提供を禁止することを正式に決めた。食品衛生法に基づく規格基準を改正する。生食の提供が禁止されるのは牛レバーに続き2例目。違反した場合は2年以下の懲役か200万円以下の罰金となる。厚労省によると豚の内臓や血液はE型肝炎ウイルスや寄生虫などに汚染されていることが多く、加熱が必要となる。過去10年間に加熱した豚レバーの生食が原因の食中毒で32人の患者が出ているほか、豚レバーが原因と報告されているE型肝炎で死亡した例も報告されている。23年に5人の死者を出した焼肉店の食中毒事件をきっかけに、24年7月に牛レバーの生食提供を禁止したが代替品として豚レバーが生食されることが増えた。そのため規制が必要として、豚の生食を禁止する方針を決定し、食品安全委員会の審議やパブリックコメントを経て、十分な加熱をすることを義務付けることにした。

産経ニュース
5月26日配信

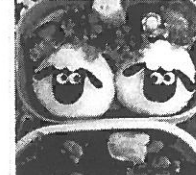
政府公式ブログで「キャラ弁」紹介したら・・・ 「母親にプレッシャー」等批判相次ぐ

内閣官房が「ツイッター」で「女性応援ブログ」と題し、「キャラクタール弁当（キャラ弁）」作りで有名な女性の記事を紹介したところ、「母親のプレッシャーになる」「こが女性応援なのか」と批判が相次いだ。女性の記事は政府の「輝く女性応援会議」公式ブログに掲載された。内閣官房の公式アカウントでは5月18日の投稿から20日までに、普段は数十件にとどまるツイットが700件近くあった。批判的な反応には「弁当は男性でも作れる」「短時間で作れる栄養バランスのよい献立を紹介して」といった意見もあった。幼稚園などではキャラ弁が一般的だが、中には「時代逆行」と指摘する声もあり、「異なる価値観が共存し女性がいけるような形で輝ける社会になるよう応援してほしい」という声もあった。内閣官房内閣広報室は「今後の情報発信の参考にしたい」としている。

毎日新聞 5月20日配信



新潟米の米粉クッキー



キャラクター？
キャラ弁

非常食に米粉クッキー 越後長岡発全国展開へ！

新潟県産の米粉を主成分とし小麦や卵にアレルギーを持つ人でも食べられるクッキーが10月から全国向けに販売される。長岡市の菓子製造会社などが災害時の非常食としてアレルギーを心配せず食べてもらいたいと考えて開発したもので、関係者は米粉の消費拡大にも期待している。開発したものは長岡市の菓子製造販売会社「美松」と、コメ生産販売会社で災害食を得意とする「エコーライス新潟」など、販売を担うのは保存食の製造販売などを行う尾西食品。米粉クッキーは、アレルギー物質27品目を除く米粉と塩を配合して作っている。米粉クッキーは、アレルギー物質27品目を除く米粉と塩を配合して作っている。米粉クッキーは、アレルギー物質27品目を除く米粉と塩を配合して作っている。

かんたんレシピ ほたてのカレパッチョ
貝柱をお皿に盛りつけ、上から塩・こしょう・オリーブオイルをふりかけて完成。
いりどりに細目に切った野菜を添えて白ワインがよく合います。

ホタテガイから貝毒 男女4人食中毒 栃木

栃木県は5月15日、益子町で開催された震災復興イベントでホタテガイを購入した50〜80代の男女4人が、まひ性貝毒による食中毒を発症したと発表した。しびれや脱力感を訴え3人が入院したがすでに退院し、全員快方に向かっている。県によるといずれも殻付きの生のホタテガイを購入し、自宅で焼いて食べたという。残ったホタテガイからは規制値を大きく超える「まひ性貝毒」が検出された。イベントでは約1900個のホタテガイが生で販売された。

産経新聞 5月15日配信

次号の予告

越後の海岸沿いで「わさび」をハウス栽培している日本海石地わさび農園を取上げます。

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております。信じておられます。取り上げていただきます。一般社団法人県央研究所。県央から版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。お気軽に連絡ください。Eメール info@kenoh-labo.or.jp FAX 02556(46)83110