

「ぷちリス」では、食品衛生に関する情報、滋賀県食品安全監視センターからの御案内等、様々な情報を発信しています。

***** I N D E X *****

- 1 食品衛生法の改正の動きについて（食品衛生法等の一部を改正する法律案等）
- 2 最近の滋賀県内の食中毒発生状況について（平成30年3、4月）
- 3 平成30年度の食品安全監視センターの体制について
- 4 みなさまへのお願い（御意見の募集、食品安全監視センターへ電子メール送信時の添付文書のファイルの種類（拡張子）について）

=====

1 食品衛生法の改正の動きについて（食品衛生法等の一部を改正する法律案等）

食品安全監視センターが食品事業者のみなさまの施設に立入りさせていただいた際に、「食品衛生法の改正はどうか」、「HACCPの制度化の内容は決まっているか」、「許可制度はどう変化するのか」等の御質問をいただいております。食品衛生法等の一部を改正する法律案が平成30年4月13日に参議院本会議において可決され、現在は衆議院で審議されている段階です。

内容が分かり次第、順次情報発信してまいります。

食品衛生法改正に関する情報は次の厚生労働省のホームページに掲載されております。

☆食品衛生法改正に関する動き（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

<掲載内容>

- ・食品衛生法等の一部を改正する法律案
- ・検討会等（食品衛生法全般、HACCP、食品用器具及び容器包装）
- ・食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）に対するパブリックコメントの結果 等

☆参議院議案情報（食品衛生法等の一部を改正する法律案）（参議院ホームページ）

<http://www.sangiin.go.jp/japanese/joho1/kousei/gian/196/meisai/m196080196061.htm>

=====

2 最近の滋賀県内の食中毒発生状況について（平成30年3、4月）

滋賀県内（大津市含む）において、3、4月で食中毒が計9件と多発しています。（過去3年間の滋賀県内の食中毒事件数からは2か月あたりの平均で2.5件です）

原因となった物質は、カンピロバクター5件、ノロウイルス4件です。

引き続き、カンピロバクターおよびノロウイルスの食中毒予防を徹底してください。

<参考：滋賀県内の過去の食中毒件数>

- ・平成 29 年度 18 件
- ・平成 28 年度 12 件 → 3 年間の平均 15 件/年 → 2 か月あたりの平均 2.5 件
- ・平成 27 年度 15 件

<カンピロバクター食中毒>

●過去の調査において、市販の鶏肉の 100%～20%がカンピロバクターに汚染されていたという結果があります。

【主な原因食品】

- ・食肉（特に鶏肉）

【予防方法】

- ・食肉は中心部まで十分加熱する。（中心部が 75 度、1 分間以上）（食肉を生食用として提供しない）
- ・食肉は他の食材を二次汚染させないように区別して保管する。
- ・器具を食品、用途ごと（肉用、魚用、野菜用等）に使い分ける。
- ・食肉を取り扱った後は、手指、器具の洗浄、消毒を徹底する。

■参考リンク

☆カンピロバクターについて（滋賀県ホームページ）

http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/bunseki/5campylobacter/campylobacter_tokutyou.html

☆カンピロバクター食中毒予防について（Q & A）（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

<ノロウイルス食中毒>

●ノロウイルス食中毒のピークは 10 月～3 月ですが、一年中発生する食中毒なので注意が必要です！

平成 29 年における全国の月別のノロウイルス食中毒事件件数では、毎月ノロウイルス食中毒事件が発生しています。

（平成 29 年 4 月：8 件、5 月：14 件、6 月 10 件）

【主な原因食品】

- ・ノロウイルスを保有した従事者等を介して二次汚染された食品
- ・ノロウイルスを蓄積した二枚貝の生食

【予防方法】

- ・従事者の健康を確認し、下痢、嘔吐等により体調が悪い時は、作業に従事しない。
- ・従事前、従事内容が変わる時等適切なタイミングで手洗いを徹底する。
- ・食品は中心部まで十分加熱する。（ノロウイルスに汚染されているおそれがある食品は、中心部が 85～90 度、90 秒間以上）
- ・加熱後に食品を取り扱う時、盛り付けの時は、マスク、手袋を着用する。
- ・器具の消毒を徹底する。（次亜塩素酸ナトリウム等のノロウイルスに有効な薬剤で消毒または熱湯消毒等）

■参考リンク

☆ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう（滋賀県ホームページ）

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/noro-yobouh21.html>

☆ノロウイルスに関するQ&A (厚生労働省ホームページ)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

≡≡

3 平成 30 年度の食品安全監視センターの体制について

本年度、本センターでは 5 名の食品衛生監視員が皆様を支援します！

- 【主幹：佐谷泰親】総括
- 【主査：井上哲】滋賀県食の安全・安心推進条例、滋賀県食の安全・安心推進計画、HACCP 推進協議会、HACCP の普及
- 【主任技師：小林弘嵩】セーフフードしがの認証、自主衛生管理マニュアルの作成・推進、試験検査、検査を活用した相互理解推進事業、食品衛生関連法規・通知、ホームページ
- 【主任技師：井村樹里】監視指導の計画・調整、統計事務、大規模弁当調理施設、輸出食品、監視指導記録台帳管理、食品の調査研究
- 【主任技師：石田和久】健康被害情報・自主回収、不良食品、食品表示、総合衛生管理製造過程、食品衛生監視員の HACCP 研修、食品安全監視センター情報（ぶちリス）

≡≡

4 みなさまへのお願い（御意見の募集、食品安全監視センターへ電子メール送信時の添付文書のファイルの種類（拡張子）について）

- 「ぶちリス」において、発信してほしい内容、御意見等を随時受け付けております。
- みなさまが知りたい情報を配信していきたいと思っております。
- 「このような情報を発信してほしい」等の御意見よろしく申し上げます。
- 御意見送付先 Email アドレス「shokuhin@pref.shiga.lg.jp」

○みなさまから食品安全監視センターに電子メールを送信いただく際のお願いがございます。

食品安全監視センターに「Microsoft Word」、「Microsoft Excel」の添付ファイルを送信いただく際に、ファイルの種類（拡張子）が「Word 文書 (*.docx)」、「Excel ブック (*.xlsx)」でないと、メールシステムの関係上、受信できません。お手数をおかけしますが、本センターに電子メールを送信いただく際は、ファイルの種類（拡張子）を設定、確認のうえ、送信いただきますようお願いいたします。

≡≡



食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜 1 3 番 4 5 号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

F A X : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

《交通案内》

J R石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

n_n	食品安全監視センター通信	n_n
. " J ^ >		. " J ^ >
@v \ (ぷちリス	@v \ (
(^) _ J	~~~~~	(^) _ J
~		~

