

こんにちは  
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- ( 1 ) 夏本番！カンピロバクター食中毒にご注意を！！
  
- ( 2 ) 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて
  
- ( 3 ) 平成 25 年度食品衛生関係の知事表彰が行われました！
  
- ( 4 ) 食品回収情報（ H25.6.14 ~ H25.7.12 ） （省略）

( 1 ) 夏本番！カンピロバクター食中毒にご注意を！！

例年より早く梅雨も明け、暑い暑い夏本番がやってきました。  
海や山など屋外でのバーベキューと冷たいビールはもはや風物詩ともいえる光景で、  
やめれませんよね！  
また、食欲のおちるこの季節には、お刺身などの生ものが好んで食される季節といえます。  
ですが、この時期必ずと言っていいほど発生するのが「カンピロバクター」による食中毒です。  
カンピロバクターの特徴を正しく知ることによって、食中毒防止のポイントをおさえ、  
事故防止に努めましょう。

- \* カンピロバクター食中毒で原因食品が判明したものでは、鶏肉が圧倒的に多く、  
そのほとんどが生食および加熱不十分な鶏肉の摂取によるものです。
- \* 鮮度がよければ大丈夫というのは通用しません。  
カンピロバクターは、他の食中毒菌と比べるととても少ない菌で食中毒を起こしますので、  
食材に菌がついていれば、鮮度にかかわらず食中毒が発生する可能性があります。
- \* カンピロバクター食中毒は、食材を十分加熱することで防ぐことができます。  
鶏肉であれば、肉の中心部の色が、生の肉の色から白く変わるぐらいが目安です。
- \* 肉類から 2 次汚染されたサラダなどが原因になることもあります。  
生肉が、他の食材を汚染しないよう調理器具を分けるなどの注意が必要です。

食中毒予防の 3 原則「つけない」「増やさない」「やっつける」のなかでも、  
カンピロバクター食中毒の予防には、「やっつける」を徹底することが鍵となります。

食品提供事業者であれば、鶏刺し等の生食肉の提供を避けること、加熱は中心部まで十分に行うこと。  
またプライベートでも、食肉の生食、生焼けを避け、  
体調管理に努めてこの夏を乗り切ってください。

(2) 牛海綿状脳症 (BSE) 対策の見直しについて  
～ 検査対象月齢を 48 ヶ月齢超に引き上げられました～

牛海綿状脳症 (BSE) については、平成 13 年に初めて国内での発生が確認され、これまで飼料規制やと畜時の全頭検査をはじめとする対策が実施されてきました。BSE 検査の対象月齢は、平成 17 年 8 月に 21 か月齢以上に、平成 25 年 4 月には 30 か月齢超に引き上げが行われ、法令上、全頭検査は不要となりましたが、滋賀県も含め、全国すべての自治体で独自に全頭検査を継続してきました。

BSE 対策開始から 10 年以上が経過したのを機に、これまでの対策の内容や国際的な状況を踏まえ、最新の科学的知見に基づき、国内検査体制をはじめとする対策全般の大幅な見直しが行われ、本年 7 月 1 日から、牛海綿状脳症特別措置法による検査対象月齢が 48 か月齢超へ引き上げられることになりました。

また、5 月 28 日には国際獣疫事務局 (OIE) から我が国は「無視できる BSE リスク国」と認定されました。

こうした中、県内の主な消費者、流通業界、生産者、学識経験者等から検査対象月齢を見直すことに対して賛意・理解を得るとともに、全国的にも BSE 全頭検査が見直される見込みとなっていることから、滋賀県でも、平成 25 年 7 月 1 日から全頭検査を見直し、検査対象月齢を 48 か月齢超とすることを決定しました。

【国際獣疫事務局 (OIE) とは】

1924 年に 28 カ国の署名を得てフランスのパリで発足した世界の動物衛生の向上を目的とする国際機関で、2012 年 7 月現在 178 の国と地域が加盟しています。動物衛生および人獣共通感染症に関する国際基準の設定機関とされています。

関連ホームページ 牛海綿状脳症 (BSE) について (厚生労働省ホームページ)

(3) 平成 25 年度食品衛生関係の知事表彰が行われました！

平成 25 年 7 月 17 日 (水曜日)、琵琶湖ホテルで開催された一般社団法人滋賀県食品衛生協会平成 25 年度食品衛生大会の席上で、食品衛生功労者および食品衛生優良施設の知事表彰が行われました。

【食品衛生功労者】食品衛生の普及向上、食品衛生行政に対する協力、業界の指導育成等に特に顕著な功績があった方

【食品衛生優良施設】施設が衛生面において特に優秀であり、他の模範となる食品営業施設

被表彰者

～ 食品衛生功労者 7 名～

氏名	年齢	現住所	業種
藤川 久義 (ふじかわ ひさよし)	64	大津市	飲食店営業
中西 隆彦 (なかにし たかひこ)	69	守山市	菓子製造業
上田 悦男 (うえだ えつお)	70	甲賀市	菓子製造業
西 哲男 (にし てつお)	57	近江八幡市	乳処理業
西山 一好 (にしやま かずよし)	64	豊郷町	飲食店営業
北川 一夫 (きたがわ かずお)	65	長浜市	飲食店営業

今川 辰美(いまがわ たつみ) 61 高島市 そうざい製造業  
(平成25年4月1日現在)

～食品衛生優良施設 7 施設～  
施設の名称

施設の名称	施設所在地	営業者名	業種
近江あられ本舗株式会社 中西永生堂 (なかにしえいせいどう)	大津市苗鹿三丁目 2-10	(株)中西永生堂	菓子製造業
てらだや	守山市三宅町 943	寺田 重一 (てらだ しげかず)	飲食店営業
永和寿司(えいわずし)	甲賀市信楽町長野 581-1	坊 光晴 (ぼう みつはる)	飲食店営業
丸和油脂株式会社 滋賀工場(まるわゆし)	東近江市永源寺相谷町 501-6	丸和油脂(株)	ソース類製造業
和たよ(わたよ)	近江八幡市玉木町 2-3	小川 与志和 (おがわ よしかず)	菓子製造業
彦根キャッスルホテル	彦根市佐和町 1 番 8 号	(株)一圓興産 (いちえんこうさん)	飲食店営業
有限会社ミルクファーム伊吹	米原市伊吹 80	(有)ミルクファーム伊吹	乳処理業 (平成25年4月1日現在)

表彰式後、公益社団法人日本食品衛生協会学術顧問の丸山務氏による特別講演が行われましました。

【特別講演の要旨】

演題『食中毒は予防できる、自主衛生管理の推進』

- 1 食中毒はなぜ起きるのか？(起きた後で気が付く共通事項)
  - ・知識(特に微生物に関する)の不足
  - ・経験、感、ワザへの自信と偏重
  - ・管理体制の欠陥(人員配置、情報連絡、責任所在など)
  - ・衛生教育の不徹底 など
- 2 衛生的で優れた食品を作り、販売するための条件
  - ・安全、衛生的、品質良好な原材料の使用
  - ・清潔で衛生的な作業環境の確保
  - ・食品取り扱い中の危害要因を未然に防止
- 3 食品安全に対する意識改革
  - ・「リスク」という考え方の導入
  - ・「慣れ」からの脱皮
  - ・経験と「ワザ」ではなく、科学的根拠を！

参考

一般社団法人 滋賀県食品衛生協会

飲食に起因する食中毒等の危害発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的に、食品衛生思想の普及活動、営業施設の改善指導に関する事業、食品の自主検査事業、食品衛生責任者の養成事業などを行っている。

設立：昭和24年6月(会員数：8地域食品衛生協会(5,294人)(平成25年4月1日現在))  
事務所：大津市におの浜3-3-3 電話：077-526-1719 会長：松居 文男

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13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 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栗津駅下車 徒歩 5 分  
「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「栗津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

```
 /----- \  
 ~ | 食中毒          ~ ~ ~   いよいよ、夏本番!!  
   |   注意 |  
   | /--\ |          蒸し暑かった梅雨も終わり、猛暑の季節がやってきました。  
   \| \ V / | /      微生物の増殖にも格好の気候条件となりますので、施設の衛生管理の  
   -- || --          再点検とともに、皆様の健康や体調管理にご留意いただき、  
 ~ ~ ~ ~ || ~ ~ ~ ~ ~ 食中毒注意報等の情報にも注意してお過ごしく下さい。
```

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。  
(皆様の送付先のアドレスが変更になった場合等もお知らせください)

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp  
~~~~~

また、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/index.html>

なお、『ぶちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

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