

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 ) 平成 2 4 年度食品自主衛生管理講習会の開催結果について
- ( 2 ) ノロウイルス食中毒の予防について(2)
- ( 3 ) 食品営業許可の業種について ( アイスクリーム類製造業 )
- ( 4 ) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフドしが」  
( S - H A C C P ) 認証情報
- ( 5 ) 食品回収情報 ( H24.12.14 ~ H25.2.14 ) (省略)

### ( 1 ) 平成 2 4 年度食品自主衛生管理講習会の開催結果について

前回のぷちリス vol.82 でお知らせしました、平成 2 4 年度食品自主衛生管理講習会を平成 2 4 年 1 月 3 1 日 ( 木 ) に G - ネットしが ( 滋賀県立男女共同参画センター ) で開催しましたところ、 1 8 9 名のかたに参加していただきました。

開催結果を県のホームページにも掲載していますので、ぜひご覧ください。  
ご講演をいただいた講師の先生方にお礼を申し上げます。

平成 2 4 年度食品自主衛生管理講習会の報告

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/24kousyukai.html>

#### 内容

- ・自主衛生管理推進のための食品衛生 7 S の実践  
株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野久史 氏
- ・「セーフドしが」認証施設の自主衛生管理【事例紹介】  
株式会社千成亭 生産支援チーム マネージャー 谷口 滋 氏  
株式会社鮎家 取締役部長 花井和義 氏

講習会に参加された方は、自社の衛生管理の向上に役立てていただきますようお願いいたします。

## (2) ノロウイルス食中毒の予防について(2)

ノロウイルス食中毒については、前回のぶちリスで予防等について呼びかけましたが、今年度は今日までに県内（大津市含む）で13件のノロウイルスによる食中毒が発生しています。滋賀県では次のとおり「ノロウイルス食中毒注意報」を発令して予防を呼びかけていますが、さらに一層、食品の衛生管理、器具類の洗浄消毒、従事者の徹底した手洗い等の衛生管理および健康管理に努めてください。

### 平成24年度のノロウイルス食中毒注意報の発令状況

（発令期間）

第1回	平成24年11月12日（月）～	平成24年11月28日（水）
第2回	平成24年12月6日（木）～	平成24年12月26日（水）
第3回	平成24年12月28日（金）～	平成25年1月16日（水）
第4回	平成25年1月29日（火）～	平成25年2月13日（水）
第5回	平成25年2月14日（木）～	平成25年3月6日（水）

### ノロウイルス食中毒注意報について

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

## (3) 食品営業許可の業種について（アイスクリーム類製造業）

食品衛生法における営業許可について、今回は許可業種のうち「アイスクリーム類製造業」について紹介します。

「アイスクリーム類製造業」は、アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスクャンデーその他液体食品またはこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいいます。

したがって、乳製品の「アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス」や氷菓の「アイスシャーベット、アイスクャンデー等」を製造する場合には、「アイスクリーム類製造業」の営業許可を受ける必要があります。

### アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイスの成分規格

成分規格として大腸菌群（陰性）と細菌数の微生物規格および乳脂肪分や乳固形分の化学的規格がそれぞれ定められています。また、製造時には68℃で30分間加熱殺菌するか、これと同等以上の殺菌を行うこと、殺菌温度は自記温度計により記録を行い3月間保存することが義務づけられています。

### 氷菓の成分規格

成分規格として大腸菌群（陰性）と細菌数の微生物規格が定められています。また製造時には68℃で30分間加熱殺菌するか、これと同等以上の殺菌をすることが定められています。

### アイスクリーム類の衛生管理と表示について

アイスクリーム類は、大腸菌群（陰性）等の規格および殺菌を行うことが定められ、高度な衛生管理を行う必要があります。器具類の洗浄殺菌や原料（副原料を含む）が適切に加熱殺菌されていることが重要です。

また、乳脂肪分や乳固形分を適切に表示することが定められていることから、原料の配合と製品の各成分の含有量を厳密に管理することが大切です。

### アイスクリーム類製造業の特色

アイスクリームは乳製品であることから、従来は大手乳業会社やその関係業者が主に製造を行っていました。しかし、近年は地場産業や畜産業界の小規模な営業者も参入されています。

アイスクリームや氷菓は子供から高齢者、そして体質の弱い方にも好まれる食品であることから、営業の規模にかかわらず規格基準や表示基準を厳格に遵守することが大切です。

それぞれの営業者が切磋琢磨し、特色のある製品が販売されることを期待しています。



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>

- - - - -