



東京都ホームページ  
食品衛生の窓 たべもの安全情報館「間違えやすい 有毒植物」  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/dokusou>

滋賀県ホームページ 有毒野草に注意しましょう！  
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/baikeisou.html>

## (2)「食品と放射能Q & A」について

食品中の放射性物質に係る基準（平成24年4月施行）については、ぷちリスの2月号（vol173）でお知らせしましたが、食品の安全と放射能に関して、消費者の疑問や不安にお答えするものとして、消費者庁が作成した「食品と放射能Q & A」が改訂されました。営業者の方々にも参考となるものですのでぷちリスからも案内させていただきます。

新しい基準値(放射性セシウム)の区分について  
基準値が4つの食品区分ごとに設定されたこと

食品区分	飲料水	牛乳	一般食品	乳児用食品
基準値 (Bq/kg)	10	50	100	50

Q & Aの内容

- 1.放射能の基礎知識・人体への影響
- 2.食品の放射性物質に関する規制
- 3.野菜の安全性
- 4.米の安全性
- 5.魚の安全性
- 6.牛乳・肉・卵の安全性
- 7.野生きのこ・野生獣の安全性
- 8.水道水の安全性

消費者庁「食品と放射能Q & A」のアドレス  
<http://www.caa.go.jp/jisin/index.html#m024>

## (3)食品衛生監視員について

食品関係の営業施設に私たち食品衛生監視員が監視指導に伺っています。しかしながら、その職務や資格等についてはあまり知られていないのではないかと感じています。そこで、今回は食品衛生監視員の制度等について紹介させていただきます。

食品衛生法第28条第1項で「厚生労働大臣、内閣総理大臣、又は都道府県知事等は、必要があると認めるときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、「当該職員」に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類、その他の物件を検査させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。」と定められています。そして、この「当該職員」が食品衛生監視員です。

食品衛生監視員は、食品衛生法第30条で、第28条第1項の職務を行う職員として、「厚生労働大臣、内閣総理大臣、又は都道府県知事等はその職員のうちから食品衛生監視員を命ずる。」とされており、食品安全監視センターの職員は滋賀県知事から食品衛生監視員を命じられています。

## 食品衛生監視員の資格

食品衛生監視員の資格としては次のとおりです。

- 1 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生監視員の養成施設において所定の課程を修了した者
- 2 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- 3 大学等で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- 4 栄養士で2年以上食品衛生行政に関する事務に従事した経験を有する者

## 食品衛生監視員の業務

食品衛生監視員は上記の食品衛生法第28条の業務を、食品安全監視センターや保健所等で行っています。その業務を整理すると次のとおりです。

- 1 営業者や関係者から食品の製造方法や施設等の衛生管理について報告を求める。
- 2 食品営業施設や関係施設の監視（臨検）をする。
- 3 食品、添加物、容器包装の検査（点検）をする。
- 4 衛生管理に関わる帳簿書類を検査（点検）する。
- 5 食品、添加物、容器包装を検査するために収去（抜き取り）をする。

以上の業務を行い、食品等による健康被害が発生しないよう日々監視指導を行っているのが私たち、食品衛生監視員です。

## 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.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

## 交通案内

JR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- - - -

五月になりましたが、不安定な気候が続いています。  
さわやかな暖かい季節が最近短くなったように感じます。  
ぷちリスの読者の方々もお体に気をつけてお過ごしください。

< [三三三三三

< [0)3333 <<

< [0)333 <<

食品衛生に目を移すと、カンピロバクターやノロウイルス  
による食中毒が発生しています。

カンピロバクター食中毒については、やはり鶏肉の生食  
や加熱不足が原因ではないかと思われる事例が見受けられます。  
生食など食品自体の危害について再考する時機になっている  
ように感じています。

『こいのぼり』

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。

Email : [shokuhin@pref.shiga.lg.jp](mailto: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.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.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - - -