

n_n) > @v \ () ()_	食品安全監視センター通信 ぶちリス ~~~~~ H24.3.30	n_n) > @v \ () ()_
	vol.74	

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23年度食品自主衛生管理講習会の報告
- 2 . 容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について
- 3 . 製造所固有記号に関する手引き(Q & A)が一部改正されました。
- 4 . ぶちリス(Vol.67 ~ 73)についてのアンケート結果について
- 5 . ぶちリスに掲載した食品回収情報について

1 . 平成23年度食品自主衛生管理講習会の報告

平成24年2月22日にG-NETしが（滋賀県立男女共同参画センター）で食品自主衛生管理講習会を開催しました。

講習会の状況は、ホームページに掲載されています。

- ・
・ 【講演：「食品工場における害虫による異物混入の防止対策」】
・ イカリ消毒株式会社 技術研究所 木村悟朗先生
・
・ 【「セーフフードしが」認証施設の自主衛生管理の事例紹介】
・
・ 株式会社叶匠壽庵 松岡 真 氏、斉藤 智子 氏
・ 株式会社やまじょう 山中 武男 氏
・
・

ご講演いただきました木村先生、ご発表いただきました「セーフフードしが」認証施設の皆様、ご協力ありがとうございました！

食品自主衛生管理講習会についての報告
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-213.html>

2 . 容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について

- ・
・ このたび、鳥取県においてボツリヌス食中毒が発生しました。
・
・ 原因食品は、気密性のある容器包装詰め of 要冷蔵食品が疑われています。
・
・

ボツリヌス毒素による食中毒の重篤性を考慮し、食品等事業者に対して、注意喚起をしているところです。

=====
気密性のある容器包装詰め^の要冷蔵食品の表示について
(平成24年3月27日付け、食安監発0327第4号、消食表第131号)
=====

気密性のある容器包装詰め^の要冷蔵食品については、

- ・要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように
- ・容器包装の『 表面 』に『 冷蔵を要する食品である旨 』の文字を
- ・わかりやすい大きさ(概ね20ポイント以上)で、色彩、場所等を工夫して表示すること。

ボツリヌス食中毒の発生について(消費者庁)
http://www.caa.go.jp/safety/pdf/120326kouhyou_1.pdf

3. 製造所固有記号に関する手引き(Q & A)が一部改正されました。

今回改正された主な内容は次のとおりです。

【問10】製造所固有記号は誰が決めるのですか。

旧(答) 製造所固有記号は、～略～。
ただし、一つの販売者と複数の製造所の間で、同一の記号を申請することは認められません。

新(答) 製造所固有記号は、～略～。
ただし、一つの販売者と複数の製造所の間で、同一の記号を申請することは(一方の製造所が製造を中止する場合であっても)認められません。

【問13】製造所固有記号の記載事項である「食品の分類名」について、教えてください。

旧(答) ～略～。【対象となる食品又は添加物の分類】

- 七 冷凍食品
- 十 鶏の卵
- 十一 容器包装に入れられた食品 ～略～。
イ 生めん類 ～略～ 及び生菓子類
- 十二 大豆、～略～てん菜を原料とする加工食品(～略～。)

新(答) ～略～。【対象となる食品又は添加物の分類】

- 七 冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでたこ及びゆでがにを除く。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。)
- 十 鶏の卵(加工したものに限る。)
- 十一 容器包装に入れられた食品 ～略～。
イ 生めん類 ～略～ 生菓子類及びゆでがに
- 十二 大豆、～略～ てん菜、パイナップルを原料とする加工食品。(～略～。)
(鮮魚介類、生鮮野菜などは、製造所固有記号を利用することはできません。)

【問18】以前申請した届出書記載事項に変更が生じたので再申請をするのですが、以前と同じ記号を使用できますか？

旧(答) 個人で届出されている方で担当者が変更されるなどの軽微な変更の場合や、販売者名が変わる場合であれば、以前と同じ記号が使用できます。(問12-2参照)

新(答) 販売者の氏名または名称(様式第2号の場合。なお、様式第1号や様式第3号の場合は製造者の氏名または名称。)が変わる場合や、製造者、販売者の本社住所または所在地が変わる場合であれば、以前と同じ記号が使用できます。

しかし、固有の記号が付されている製造所の所在地が変わる場合や、製造者の氏名または名称が変わる場合(様式第2号の場合)には、以前と同じ記号を使用することができませんので、新たな記号で届出を行ってください。

これは、販売者(製造者)と記号の組合せから工場(製造所)を特定することが困難になるためです。

(参考)届出事項の変更内容と同一の記号の使用の可否について

	様式第1号・第3号	様式第2号
製造者 氏名または名称 (本社)住所または所在地		×
製造所 名称(工場名) 所在地	×	×
販売者 氏名または名称 (本社)住所または所在地		

製造所固有記号に関する手引き(Q & A)について
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin11_1.pdf

4. ぶちリス(Vol.67~73)についてのアンケート結果について
 平成23年度に配信した『ぶちリス』について行ったアンケート調査の結果を報告します。

《返信状況》

アンケート送信数：338名
 回答者数：27名(8.0%)

《回答者の内訳(部署等)》

品質管理担当者 (49%)
 総括責任者 (31%)
 事務担当者 (3%)
 その他 (17%)

《『ぶちリス』をどれくらいの頻度でお読みになっていますか?》

0 50 100(%)
 毎号必ず読む (57%)
 大体、毎号読む (32%)
 興味のある内容の時だけ読む (7%)

《『ぶちリス』をどのように活用していますか?》

0 50 100(%)
 従業員への情報提供のみ (30%)
 自分自身の情報収集のみ (26%)
 (上記の)両方に利用している (44%)

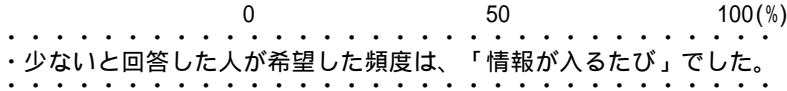
《従業員への情報提供は具体的にどのようにしていますか?》

0 50 100(%)
 朝礼等で従業員に知らせている (33%)
 従業員教育の資料として (27%)
 社内で掲示している (17%)

-
- ・【その他の意見】
 - ・ その他の利用方法：県外の本社へ転送している。
 - ・ 必要と考えられる部署へメール配信する。
 - ・ 食中毒注意報の時はメール配信する。
-

《月1回の配信頻度について》

ちょうどよい (85%)
 少ない (15%)



・少ないと回答した人が希望した頻度は、「情報が入るたび」でした。

《今後充実させてほしい内容は何ですか?》

上位から順に

- 法律の改正や通知 (96%)
- 食品表示 (76%)
- 食中毒発生状況(県内で発生したもの) (61%)
- 一斉監視等のお知らせ (61%)
- 講習会・シンポジウムの関連情報 (59%)
- (以下、省略)

・【具体的な希望】

- ・ 5S活動を教えてほしい。
- ・ 一般衛生管理全般を充実させてほしい。

《「参考になった」内容はどれですか?》

上位から順に

- 効果的な手洗いについて (59%)
- 東日本大震災における食品等の安全性について (41%)
- ノロウイルス食中毒注意報発令について (41%)
- 食肉の取扱いに関するお知らせ (41%)
- 食品中の放射性物質の規格基準について (40%)
- (以下、省略)

《まとめ》

回答数が大変少なかったため、読者全体の意向をお聞きすることはできませんでしたが、アンケート結果を参考に、皆様に役立つ情報を提供できるようテーマ探しを行い、『ぶちリス』に掲載する内容に反映させていきたいと思ひます。

また、いただいた貴重なご意見につきましては、今後、検討していきたいと思ひます。

設問が多かったと思ひますが、アンケートにご協力いただきました皆様、ありがとうございました！

5. ぶちリスに掲載した食品回収情報について

(1) 集計期間：平成23年3月1日～平成24年1月24日までに掲載した食品回収情報

(2) 自主回収事例数：67

(3) 集計結果

食品群	合計	表示 間違い	表示 もれ	異物 混入	異味 異臭	カビ 発生	表示のない食品 添加物の検出	その他
菓子類	28(7)	11	6(2)	2(2)	1(1)	7(1)	1(1)	
弁当	8	4	3					1
そうざい	7(2)	3(1)	1	1(1)	1			1
清涼飲料	5(3)			1		4(3)		
乾物	3			1			1	1
魚肉ねり 製品	2	1	1					
乳飲料	1				1			
その他の	11(2)	2	2	1			1(1)	5(1)

加工食品 |

容器 | 1

1

()は輸入食品数。

(4)まとめ

表示間違いについては、「賞味期限の印字間違い」「別製品のラベルを貼付した」が多く、表示もれについては、「アレルギー表示の欠落」がほとんどでした。

カビ発生は、菓子類、清涼飲料水で報告されていました。

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粟津駅下車 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「粟津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

()

W

() W ()

() W W

W W W

『つくし』

今年も一年、『ぶちリス』をご愛読いただき、ありがとうございました。

平成23年度は東日本大震災や、生食用食肉の食中毒発生により、食品衛生に関する新たな基準が定められるなど、様々な出来事がありました。

滋賀県においても、ノロウイルス食中毒注意報発令を開始しました。ノロウイルスは全国的に各地で発生しており、県内でも今年度7件(内、2件は大津市)の食中毒が発生しました。

時代の変化に伴い、食品衛生に関する課題も変化していきます。『ぶちリス』においても、その変化に沿う内容を配信していけるよう努めたいと思います。

どうぞよろしく申し上げます。

~~~~~

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せください。

~~~~~  
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.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

- - - -