

監督下で行うこと。

生食用食肉取扱認定者の不在時は、加工・調理はできません。

衛生的取扱い・温度管理

- ・加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならないこと。
- ・加工は、加熱殺菌する場合を除き、肉塊の表面温度が10度を超えないように行わなければならないこと。

汚染の内部拡大防止

- ・加工にあたっては、病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならないこと。(テンダライズ・タンブリング・結着処理等)

原料肉の取扱い

- ・加工に使用する肉塊は凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならないこと。

加熱または同等の措置・加熱の記録

- ・の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に密封して、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60度で2分間以上加熱する方法またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4度以下に冷却しなければならないこと。
- ・加熱殺菌(温度・時間)の記録は1年間保存しなければならないこと。

(4) 保存基準

- ・生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、4度以下で保存しなければならないこと。
- ・ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、-15度以下で保存しなければならないこと。

(5) 調理基準

- ・調理についても、(3)の ~ の基準を満たすこと。
- ・調理に使用する肉塊は、(3)の および の処理を経たものでなければならないこと。
- ・調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならないこと。

(6) 新たな表示基準

店舗(飲食店等)で(容器包装に入れずに)提供・販売する場合

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

容器包装に入れて販売する場合

上記 および に加え

生食用である旨

と畜場名、その都道府県名

加工施設名(複数の施設で加工されている場合はすべての加工施設名) その都道府県名

厚生労働省ホームページ(生食用食肉についての参考資料等)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001hpnr.html>

客の求めにより、規格基準に適合しない可能性のある生食用食肉を提供し食中毒が発生した場合...

- ・食品衛生法違反になります。
- ・この場合、提供した事業者が生産物賠償責任保険に加入していたとしても、保険金の支払い対象になりません。

2. 県広報誌の『滋賀プラスワン』で「セーフードしが(S-HACCP)」が紹介されました!!

先日、『県政週刊プラスワン』(びわ湖放送(BBC))で「セーフードしが」が紹介されたところですが、県広報誌『滋賀プラスワン』11・12月号(Vol.134)で「セーフードしが」が紹介されました!

『滋賀プラスワン』では、子ども達とうおーたんが、セーフードしが認証施設であるロッテ滋賀工場を訪問し、食の安全・安心について学びました。

県ホームページでも閲覧できます。

http://www.pref.shiga.jp/koho/plus1/2011_11-12/files/15.pdf

ぜひ、みなさんご覧ください。

【県広報誌】滋賀プラスワン

【発行日】平成23年11月1日

【特集】こどもプラスワン うおーたんのなぜ？なに？調査隊
「食の安全・安心を守る『セーフドしが』って？」

協力認証施設：株式会社ロッテ 滋賀工場

ご協力、ありがとうございました！

3. 食品中の放射性物質モニタリングの定期実施について

平成23年3月11日に発生した東日本大震災による、原子力発電所の事故に伴う食品の放射能汚染が大きな話題となり、放射性物質が含まれた稲わらを給与された可能性のある牛の肉が流通したことを始め、農畜水産物や食品への放射能汚染について国民の不安は大きくなっているところです。

そこで、厚生労働省や農林水産省では、農畜水産物の緊急時モニタリング検査等を実施し、食品の暫定規制値を超過した食品の出荷停止や、摂取制限等の措置をとることで安全な食品の流通を確保しているところです。

これらの措置によって、現在国内に流通している食品は、放射能に汚染されたものは基本的に流通していません。

しかし、いまだ、消費者の流通食品に対する放射能汚染の不安は払拭されていません。

そこで、滋賀県ではリスクコミュニケーションを推進し食の安心感を確保するため、放射性物質について県内流通加工食品のモニタリング検査を実施することとしました。

<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/e100/20111026.html>

(1) 原子力発電所の事故に伴う食品の放射線汚染の対応

汚染の可能性の高い地域で計画的にモニタリング調査が実施され、規制値を超える放射線が検出された場、法に基づき出荷停止や摂取制限の措置がとられるため、汚染された食品が市場に流通することはありません。

食品中の放射性物質の検査について（厚生労働省ホームページ）

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

(2) 滋賀県では次のとおりモニタリング検査を実施します。

実施期間：平成23年11月から

実施機関：保健所および食品安全監視センター

検査対象：県内流通加工食品

検査機関：衛生科学センター

検体数：10検体/月

検査項目：放射性セシウムおよび放射性ヨウ素

結果の公表：検査結果は県のホームページ「食の安全情報」においてその都度、公表します。

4. ノロウイルス食中毒注意報発令について

近年、県内ではノロウイルスを原因とする食中毒事件が多発しており、特に、過去5年間（平均）のノロウイルス食中毒発生件数は全事件数の半数以上、患者数では8割以上を占めています。

滋賀県でも、ノロウイルス食中毒予防の啓発を行ってきましたが、依然、多発しており、広く食品関係者等に対し注意喚起を行う必要があることから、本県では新たに、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令することとしました。

ノロウイルス食中毒が発生しやすい冬季に、県内食品関係業者等に対して、食品の衛生に関する注意を喚起し、未然に食中毒を防止することを目的としています。

(1) 発令期間：11月1日～3月31日

発令期間外であってもノロウイルス食中毒が多発するなど、啓発の必要があると認めた場合は、発令基準に沿って発令します。

(2) 発令基準

滋賀県感染症発生動向調査において、毎週木曜日に発表される感染性胃腸炎の保健所ごとの定点患者数をモニタリングし、前週からの定点増加率が1.6以上となった保健所が複数認められた場合。(ただし、医療機関の休診を考慮し、毎年、第1週および第2週の増加率は除くこととする。)

2週間以内に、ノロウイルスによる食中毒事件が2件発生した場合。

(3) 発令の有効期間：3週間

(4) ノロウイルス食中毒注意報発令時の注意事項

手洗いをしっかりしましょう。
食品は十分に加熱しましょう。
体調が悪い時は休みましょう。
食品を盛り付ける時は、マスク、手袋をしましょう。
調理器具はしっかり消毒しましょう。
糞便、嘔吐物の処理と消毒を適切に行いましょう。

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

E-mail : 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- - - -

() 11月に入り、朝夕めっきり寒くなってきました。
() 我が家では、鍋を夕食に食べています。
() / 鍋がおいしい季節になってきました。
_ _ _ () _ _ V _ _ _ この夏は、節電で大変な思いをされていたと思いますが、
XXXXX()XXXX XXXXXX みなさまの工夫やご苦労のお陰で電力不足による停電は
XXXXXX()XXX /|| XXXXXX 回避できたようです。
~~~~~ 从从 ~ ~ ~ || ~~~~~

引き続き、冬も節電にご協力いただきますようお願いいたします。

『焼きいも』

~~~~~  
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、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

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

- - - - -