

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 22 年度食品自主衛生管理講習会の開催について
- (2) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度
「セーフードしが」(S - H A C C P) 情報について
- (3) 感染性胃腸炎の警報発令について
- (4) 平成 22 年度上半期 J A S 法に基づく指導に関する実績の公表について
- (5) 食品回収情報 (H22.11.30 ~ H22.12.31)(省略)

1 . 平成 22 年度食品自主衛生管理講習会の開催について

滋賀県食品安全監視センター所管の営業者に対して、下記のとおり講習会を開催します。
対象となる営業者の方の出席についてよろしくをお願いします。

(* なお、対象となる営業者の方には、別途封筒で案内しております。)

- 【目的】 食品等の安全性の確保に係る知識、技術の習得のため、講習会を実施し、食品自主衛生管理担当者の資質向上を図る。
- 【日時】 平成 23 年 2 月 24 日 (木) 午後 2 時 ~ 4 時 15 分
- 【会場】 G - N E T し が 男女共同参画センター
(滋賀県近江八幡市鷹飼町 80-4 TEL 0748-37-3751)
- 【対象者】 滋賀県食品安全監視センター所管施設の食品製造関係従事者
- 【内容】 1 . 食の安全・安心につながる食品表示と産地偽装を見抜く技術
独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター 白井 裕一氏
2 . 「セーフードしが」認定施設の自主衛生管理 (事例発表)
株式会社 高木牧場 高木 潔氏

2 . 滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフードしが」(S - H A C C P) 情報について

平成 2 2 年度 第 2 回 「セーフードしが」(S - H A C C P) 認証

平成 22 年 12 月 15 日、17 日に「セーフドしが」認証の審査委員会を開催し、下記の施設が認証基準に適合していると認められ、平成 22 年 12 月 27 日付けで認証しました。

- (1) 施設名：株式会社ジャテックス長浜工場
所在地：滋賀県長浜市川道町 759-8
業 種：清涼飲料水製造業

- (2) 施設名：アクアクララびわこ
所在地：滋賀県栗東市荒張 1990
業 種：清涼飲料水製造業

上記 2 施設の認証により、現在 103 施設が認証を取得されております。

3 . 感染性胃腸炎の警報の発令について【県政 e しんぶんより】

先月号で、「ノロウイルス」による感染性胃腸炎が急増しているという情報をお知らせしましたが、平成 22 年第 51 週（12 月 20 日から 12 月 26 日まで）の定点医療機関からの患者数の報告を集計した結果、「開始基準値：20（定点あたり）」を越える保健所（大津、長浜保健所）管内人口の合計（497 千人）が、県人口全体の 30%（421 千人）を越えたため、警報が発令されました。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、11 月から 12 月にかけて増加し、12 月の中旬頃にピークとなる傾向ですが、本年は、全国で感染性胃腸炎の定点当たりの届出数が、第 42 週から 8 週連続して増加し、この 10 年間の同時期の届出数の中で平成 18 年について 2 番目の多さとなっており、滋賀県においても第 45 週から増加し、平成 18 年、19 年について 3 番目の多さとなっています。

この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、多くはノロウイルスによるものであると推測されており、今後のノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生動向に注意が必要な状況です。
県内の警報発令は平成 19 年以来 3 年ぶりとなります。

【県民のみなさまへ】

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

ノロウイルスについてはワクチンがなく、また、治療は輸液などの対症療法に限られます。従って、皆様の周りの方々と一緒に、次の予防対策を徹底しましょう。

患者のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるので、

- (1) 食事の前やトイレの後などには、必ず手を洗いましょう。
- (2) 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- (3) 胃腸炎患者に接する方は、患者のふん便や吐ぶつを適切に処理し、感染を広げないようにしましょう。

特に、子どもやお年寄りなど抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱（85 で 1 分間）して食べましょう。また、調理器具等は使用後に洗浄、殺菌しましょう。

皆様の職場や各家庭においても、感染症・食中毒の予防のため手洗い、食品の加熱等で、予防の徹底をしましょう。

感染性胃腸炎の警報発令の詳細は

<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/ef00/20101228.html>

【参考】

ノロウイルスによる食中毒の予防について

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/newSave0001.pdf>

滋賀県感染症情報センターの感染性胃腸炎等に関する情報は

http://www.pref.shiga.jp/e/ef45/kansen-c/kanja_jyouhou.html

厚生労働省の「ノロウイルス食中毒にかかる Q&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf>

4 . 平成 22 年度上半期 J A S 法に基づく指導に関する実績の公表について

平成 22 年 12 月 27 日付けで、消費者庁から「平成 22 年度上半期 J A S 法に基づく指導に関する実績の公表について」が発表されました。

これは、消費者庁と農林水産省において、「 J A S 法」の品質表示基準に基づく指導件数を集計したものです。

平成 22 年 4 月から 9 月において、消費者庁および農林水産省におけるは、計 261 件であり、「生鮮食品」157 件・「加工食品」133 件でした。

詳細は消費者庁の「NEWS Release」を確認してください。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin478.pdf>

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

J R 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 - - - -

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、ぷちリスをご愛読いただきありがとうございました。

本年も、皆様に大切な情報を提供すべく、必要な情報の発信に取り組んで参りますので引き続きご愛読いただきますようよろしくお願いいたします。

~~~~~  
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下さい。

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、『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>
- - - -