

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 年度食品衛生月間について
- (2) ねずみ族、昆虫等への対策について
- (3) 食品表示に関する講習会の開催について
- (4) 食品回収情報 (H22.6.25 ~ H22.8.6)(省略)

(1) 8 月は食品衛生月間です！

滋賀県では、8月1日(日曜日)から31日(火曜日)までの1ヶ月間を「食品衛生月間」と定め、食中毒の発生を防ぐため、食品の取扱いに注意されるよう呼びかけています。

夏の暑い時期には、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌などの食中毒を起こす細菌が増えやすくなり、全国的に食中毒事故が多発し、多くの患者が出ています。

食中毒を起こす食べ物は色や臭いで見分けることができませんので、次のことに充分気をつけて、食中毒を予防しましょう。

食品を取り扱うときは、しっかりと手を洗いましょう。

まな板、ふきんなどは熱湯や消毒薬で消毒しましょう。

できるだけ速やかに調理し、調理後は早く食べましょう。

食品は放置しないで冷蔵庫に入れましょう。

生ものはできるだけ避け、加熱する食品は、中心部まで十分に熱が通るように調理しましょう。特に食肉の生食は控えましょう。

そして、少しでもおかしいと思ったら、食べるのをやめましょう。

また、この「食品衛生月間」中に、各保健所で食中毒予防の啓発事業などが実施されますので、食品衛生について考えてみる機会にはいかがでしょうか。

詳細は『8月は食品衛生月間です！』のホームページをご覧ください
<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/e100/20100730.html>

(2) ねずみ族、昆虫等への対策

夏本番です。

食品を取扱う皆さんの施設のなかで、ねずみ族、昆虫等が特に多く発生する季節になってきました。今回は、このねずみ族、昆虫等の駆除について、一般的な駆除の手順を情報提供しますので再確認いただき、その上で、専門の駆除業者に相談するか、独自の手順を作成するなど、確実に駆除を実施してください。

なお、このねずみ族、昆虫等の駆除については、「滋賀県食品衛生基準条例」別表第1 第1の4に規定されていますので、確認してください。

最も重要な日常の予防対策

- 1) 原材料の調達には、信頼できる業者を使用する。
原材料の受け入れ前には原材料の品質ばかりではなく、ねずみ族、昆虫等の混入や生息状況も点検する。
搬入車両、原料や包装容器などから有害生物やその卵、その痕跡が発見された場合は、受け入れ手順に従って納品物全ての受け取りを拒否することも考慮に入れる。
- 2) 受け入れた食品とその保管品全ては、保管手順に従って適切に保管する。
- 3) 施設内の清掃(サンテーション)の実施
日常的には実施しない清掃作業や場所場所については、計画的に実施する。
- 4) 食品の残渣、生ゴミの処理手順を定めて、日々適切に廃棄する。
生ゴミの容器にはふたを設置する。
- 5) ゴミ置き場も害虫が生息ないように日常的に清潔に清掃し、食品取り扱い場所から出来るだけ隔離する。
- 6) 清掃道具は乾燥した状態とし、決められた場所に保管する。
- 7) 従業員の休憩場所やロッカー等も清潔に保つこと。
特に食べ残し、残渣のないようにしたり、汚れた衣類を放置しないこと。
- 8) 手洗い、洗面所、トイレは常に清潔に保つこと。

施設面等における予防対策

- 1) ドア、窓、通気口からの侵入を防止
- 2) 配管類は穴や、割れ目の点検と補修
- 3) 床と壁については、常時点検と補修
- 4) 排水溝、排水管、グリストラップ等の保守管理
- 5) 屋内の生ゴミの管理と処理
- 6) 屋外の敷地の雑草等の刈り込みや、敷地の水たまりの補修

【滋賀県食品衛生基準条例 抜粋】

別表第1(第3条関係)

第1 食品および添加物(以下「食品等」という。)を取り扱う営業に係る基準

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
(以下略)

4 ねずみ族、昆虫等への対策

- (1) 営業施設およびその周囲についてねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除し、窓、ドア、吸排気口等の網戸、排水溝のふた等を設置する等、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (2) ねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めた場合は、直ちに駆除作業を実施すること、およびそれらの結果の記録を1年間保存すること。

- (3) 駆除作業に殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食品等、器具および容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意し、適正な殺そ剤または殺虫剤を適正な方法で使用するこゝと。
- (4) 原材料、製品および容器包装を保管する場合は、ねずみ族、昆虫等による汚染を防止する措置を講ずること。

滋賀県食品衛生基準条例については

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/kizyunzyourei/joureiHonbun.pdf>

(3) 食品表示に関する講習会の開催について

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より、下記のとおり案内がありましたのでお知らせします。

記

講習会名：食品表示と産地偽装等を見抜く検査・分析技術

日時：平成22年9月15日(水) 13:30~16:30

場所：大津市ふれあいプラザ 5F (滋賀県大津市浜大津4-1-1)

対象：近畿地方の消費者及び食品事業者等

定員：60名

参加費：無料

申し込み期限：平成22年9月10日(金)

(申し込み締切日以前でも、定員になり次第申し込みを締め切らせていただきます)

次のURLに申し込み様式や案内がありますので、参照してください

<http://www.famic.go.jp/event/kobe/20100915.pdf>

【主催】 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

申込み、お問い合わせは主催者へお願いします。

問合せ先：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 消費安全情報課

担当：岩重

〒650-0047

兵庫県神戸市中央区港島南町1-3-7

TEL 050-3797-1908

FAX 078-304-7425

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- - - -

7月17日の近畿地方の梅雨明けから、厳しい猛暑で気温が上がり、7月21日から食中毒注意報が連続して発令されています。

一年で最も暑い季節です。

また、お盆があり、帰省等で、人の動きが広域化し、食品の流通が増大する季節です。

施設の衛生管理を徹底と、皆様の体調管理について、より一層ご留意ください。

夏の土用の丑の日に、鰻を食べる習慣についての豆知識。
(2010年は7月26日(月)でした。)

鰻を食べる習慣についての由来には諸説あり、讃岐国出身の平賀源内が発案したという説が最もよく知られている。これは文政5年(1822年)の、当時の話題を集めた『明和誌』(青山白峰著)に収められている。

それによると、商売がうまく行かない鰻屋が、夏に売れない鰻を何とか売るため源内の所に相談に行った。源内は、「丑の日に『う』の字が付く物を食べると夏負けしない」という民間伝承からヒントを得て、「本日丑の日」と書いて店先に貼ることを勧めた。すると、物知りとして有名な源内の言うことならということで、その鰻屋は大変繁盛した。その後、他の鰻屋もそれを真似るようになり、土用の丑の日に鰻を食べる風習が定着したという。

鰻にはビタミンA、ビタミンB類が豊富に含まれているため、夏バテ、食欲減退防止の効果が期待できる。そういった面に鑑みると、当時夏の時期に鰻を食べたのは理に適った習慣であるともいえる。【ウィキペディアから引用】

```

  /      \
~ | 食中毒  ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~
  |      |
  | /    \ |
  \|    / \|
  ||
~ ~ ~ ~ ~ || ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

```

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
~~~~~

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>

- - - - -