

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) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度 (S - H A C C P) 情報

- (2) 滋賀県食の安全・安心推進条例の制定について

- (3) 平成 2 1 年度「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」認証書交付式
記念講演の開催案内について

- (4) 食品回収情報 (省略)

(1) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度 (S - H A C C P) 情報

1 . 平成 2 1 年度第 2 回 S - H A C C P 認証書交付

1 2 月 1 6 日に S - H A C C P 認証の審査委員会を開催し、下記の施設が S - H A C C P 認証基準に適合していると認められました。

- (1) 施設名：たねや 愛知川第 1 工場
所在地：愛知郡愛荘町長野 4 1 5
業 種：菓子製造業

- (2) 施設名：たねや 愛知川第 1 工場
所在地：愛知郡愛荘町長野 4 1 5
業 種：あん類製造業

- (3) 施設名：滋賀農業公園ブルーメの丘 ミルクプラント
所在地：蒲生郡日野町西大路 8 6 4 - 1 ブルーメの丘
業 種：乳処理業

- (4) 施設名：めん楽滋賀工場
所在地：守山市勝部四丁目 1 2 4 1 2 F
業 種：めん類製造業

認証有効期間：平成 2 1 年 1 2 月 1 8 日 ~ 平成 2 4 年 1 2 月 3 1 日

この認証は滋賀県のホームページで公表しています
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.html>

2 . S - H A C C P 認証状況(平成 2 1 年 1 2 月 1 8 日現在)

現在の S - H A C C P の認証状況は、以下のとおりです。

業種（認証数）：菓子製造業（19施設） 乳処理業（6施設）
乳製品製造業（5施設） 魚肉ねり製品製造業（2施設）
食品の冷凍または冷蔵業（5施設） 食肉製品製造業（4施設）
豆腐製造業（3施設） めん類製造業（6施設）
そうざい製造業（8施設） 清涼飲料水製造業（13施設）
漬物製造業（5施設） 飲食店営業（6施設）
アイスクリーム類製造業（1施設） 添加物製造業（4施設）
あん類製造業（2施設） ソース類製造業（1施設）
氷雪製造業（1施設） その他食品製造業（8施設）

合計 99 施設

なお、これまで認証を取得した延べ施設数は100施設を超え、102施設となりました！

（2）滋賀県食の安全・安心推進条例の制定について

県では、食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務等を明らかにするとともに、食の安全・安心の確保を推進するための仕組みを設けるために、「滋賀県食の安全・安心推進条例」を制定しました。

下記ホームページに、滋賀県食の安全・安心推進条例（全文・概要図） 滋賀県食の安全・安心推進条例要綱（案）に対する意見募集結果を掲載しておりますので、ご覧ください。

滋賀県食の安全・安心推進条例について

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/annzenzyourei/anzenzyourei.html>

（3）平成21年度「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」認証書交付式記念講演の開催案内について

滋賀県では、平成18年度に「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」を創設し、食品関係業者がHACCPの概念に基づき、食品の自主衛生管理の高度化の推進に努めてきたところです。

今回、前述のとおり、新たに「滋賀県食の安全・安心推進条例」が平成21年12月に制定・公布され、この条例において「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」は、高度な衛生管理が行われる工程の認証として規定されました。

そこで、この新たな条例に基づく認証制度の認証書交付式を、知事立会いのもとで執り行うとともに、この記念すべき日にどなたでも参加していただける講演会を開催しますので、ご案内します。

衛生管理を継続していくためには、社員一人ひとりの衛生管理に対する意識が重要になってきます。

今回の講演では、株式会社タニサケの松岡浩さんを講師にお迎えして、社員一人ひとりが、“やる気”になる社風作りの極意をお話しいただきます。

皆様ぜひご出席ください。

テーマ

「社員の元気が業績を伸ばす社風作りの極意」

講師

株式会社タニサケ
会長 松岡 浩 さん

日時

平成22年1月15日（金） 15：00～16：00 （受付：14：45～）

場所

滋賀県庁（新館7階大会議室）

定員

60名（先着順）

申込み

下記のホームページアドレスに申込書を掲載していますので、ダウンロードしていただき、メール（shokuhin@pref.shiga.lg.jp）またはFAX（077-537-8633）でお申し込み下さい。

（S-HACCP認証取得施設の事業者の方は、提出不要です。認証書交付式の出席者報告書をご提出ください。）

記念講演の開催案内について

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-21.html>

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 - - - -

z ヅツ"
z ノ "ミ
(ノ 、
/ 、 |
(- / \ノ
『こたつ』

新年あけましておめでとうございます。本年もどうぞ
よろしくお願いいいたします。

寒い日が続きますが、体調は崩していませんか？
インフルエンザもピークが過ぎ、減少傾向にありますが、
油断は禁物。仕事や生活は、何はともあれ体が資本。
手洗い・うがいをこまめに行い、「うつらない。うつ
さない。」を徹底して、新年から元気に頑張りましょう。

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>

- - - - -