

n\_n                    食品安全監視センター通信                    n\_n  
. ) >                    . ) >  
@v \ (                    ぶ ち リ ス                    @v \ (                     
( ) \_ )                    ~~~~~                    ( ) \_ )  
~                    H21.8.6                    vol.48 ~

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」の愛称および認証マークの募集について
- ( 2 ) 8月 は食品衛生月間です！
- ( 3 ) 食中毒注意報について
- ( 4 ) アレルギー物質のコンタミネーション対策（シリーズ2）
- ( 5 ) 食品回収情報（省略）

### ( 1 ) 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」の愛称および認証マークの募集について

県では、県民の皆様により安全性の高い食品を提供するため、平成18年度から「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」を実施しているところです。

今回、高度な衛生管理を導入し、食品の安全性確保に積極的に努めている施設を、広く県民の皆様を知っていただけるようにするために、認証制度の愛称と製品や施設に表示できる認証マークを募集します。

多数の応募をお待ちしています。

詳細については、下記アドレスをご覧ください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/240bosyuu.html>

### ( 2 ) 8月 は食品衛生月間です！

県民が健康で安心して食生活を送るためには、食品関係業者はもとより、県民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供の推進を図ることが重要となっています。

細菌性食中毒が多発するこの時期に「食品衛生思想の普及・啓発」を一層推進するため、毎年8月を「食品衛生月間」と定め、全国的に各種の関連事業が展開されています。

滋賀県においても、食品衛生月間中には関係機関、関係団体と連携し、普及・啓発活動を行います。

この期間中に、各保健所で食中毒予防のための啓発事業などが実施されますので、改めて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/el00/20090731.html>

### (3) 食中毒注意報について

滋賀県では、細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に、県内食品関係業者および生活者に対し、食品の取扱いおよびその他食品衛生に関する注意を喚起し、食品による事故の発生を未然に防止することを目的として、食中毒注意報を発令しています。

発令期間 7月1日から9月30日

#### 発令方法

- ・7月1日から9月10日までの発令は、前日の日平均気温、最低気温、日較差、湿球温度および感覚温度を加重点基準表により総加重失点を算出し、210点以上の時に発令します。
- ・9月11日から9月30日までの発令は、前日の日平均気温、最低気温および日較差を加重点基準表により、総加重失点を算出し、150点以上の時に発令します。

#### 発令の有効期間

- ・発令の時刻より48時間持続し、その後は、自動的に解除されます。

#### 食中毒注意報発令時の連絡および周知方法

- ・食中毒注意報発令と同時に、関係機関および関係団体に、電話等により連絡します。
- ・関係機関および関係団体は、速やかに関係各方面に連絡します。
- ・発令内容を各報道機関等に資料提供します。

#### 食中毒注意報発令時の措置

- ・保健所長は、食中毒注意報を受信したときは、直ちに事務所の玄関に「食中毒注意報発令中」の表示を掲げる等、管内食品関係業者および生活者に対して周知を行います。

### (4) アレルギー物質のコンタミネーション対策(シリーズ2)

#### 2. 原材料管理

厚生労働省から出されている「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q & A」によると、「原材料を仕入れる際は、(卸売)納入業者に特定原材料等の含有の有無を問い合わせ、あるいは、送り状又は納品書に併せて原材料に関する詳細を入手するなどして確認し、製造記録として残しておくことは、最終製品に正確な表示をするためにも有用…」と記載があり、原材料管理が重要であることが確認できます。

#### 仕入

入荷時にその場でアレルギー物質を管理することは困難です。ですから、納入業者に対して、あらかじめ、食物アレルギーの混入する部分や混入の可能性を調査することが必要です。また、原材料の規格書を作成し、保管することも重要です。

その他、入荷する際に搬送されるトラックはほとんどが様々な食品との混載です。そのため、汚れないか、漏れないかなど、他の食材からのコンタミネーションはないかどうかの点検が必要です。

#### 保管

保管においては、定置管理と原材料表示が重要であり、明確に分別された保管が必要です。原材料の保管が明確になっていなければ、食物アレルギーを含む原材料がどれなのか、第三者が全くわからず、十分な教育を受けていない従業員が原材料を受け取りに来た場合、食物アレルギーを含む原材料と含まない原材料を間違ってしまう可能性があります。

保管の方法としては、特定原材料を含む原材料は上部からの落下によるコンタミネーションを防ぐため下段に保管することや、また、卵は「黄色」、小麦粉は「赤色」など保管場所を色分けすることが有効です。

その他にも、返品された製品や仕掛かり品を保管する場合などについても、同じように定置管理と特定原材料を含む旨の表示をしなければ、わからなくなってしまいます。

## 使用

調味料の秤量は1カ所で行われることが多く、その場合、飛沫した粉体や液体によるコンタミネーションの可能性があります。使用途中の原材料はフタをし、定置管理することが有効です。

計量カップ、スプーンなど計量容器によるコンタミネーションの可能性もあります。特定原材料を使用する場合には、計量用の器具だけでなく、場合によっては、取扱う従業員の手袋なども専用化することで、コンタミネーションを防止する必要があります。

## 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>

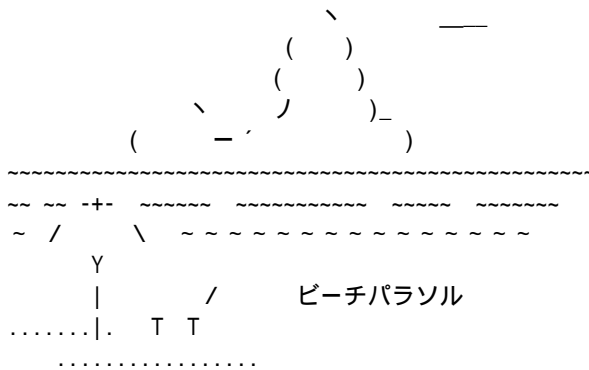
## 交通案内

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- - - -



連日暑い日が続きますが、皆様の体調はいかがでしょう？

暑いからといってエアコンのかけ過ぎや冷たいものの飲み過ぎは、体調不良の元です。

夏休みになり、お祭りなど出かける機会も増えると思います。

体調管理には十分注意しましょう。

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>

- - - - -