

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
.) > .) >
@v \ (ふ ち リ ス @v \ (
() _) ^^^^^^^^^^^^^^^^^ () _)
~ H21.4.27 vol.46 ~

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) 豚インフルエンザ発生に関するQ & Aについて
- (2) 平成 2 1 年度食品安全監視センター実施計画の概要について
- (3) 食品安全監視センター職員の紹介
- (4) 食品回収情報 (省略)

(1) ブタインフルエンザ発生に関するQ & Aについて

メキシコ、米国で人へのブタインフルエンザ感染が確認され、厚生労働省からブタインフルエンザに関するQ & Aが出されました。

代表的な内容は以下のとおりです。

Q . 豚肉を食べると感染しますか？

A . ブタインフルエンザは豚肉や豚肉の加工品を食べることによって経口感染するものではありません。

Q . メキシコ産の食品は食べても大丈夫ですか？

A . インフルエンザは食品を介して感染しないので大丈夫です。

Q . メキシコからの輸入品に対しては、消毒をするといった対応が必要でしょうか？

A . インフルエンザウイルスは、通常的环境中で長期間生存しません。このためメキシコからの輸入品を介した感染は、考えにくく、インフルエンザ予防を目的とした消毒は不要です。

豚肉を介して人がブタインフルエンザに感染することはありませんが、ブタインフルエンザに関係なく、豚肉は病原微生物に汚染されていることが多いですから、中心部まで十分加熱して提供・喫食してください。

詳しくは厚生労働省のホームページをご覧ください。

『ブタインフルエンザに対する対応について』のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/090426-02.html>

(2) 平成 2 1 年度食品安全監視センター実施計画の概要について

基本的な事項

平成 2 1 年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づき、食品安全監視センター（生活衛生課食の安全推進室監視指導担当）の実施計画を定め、食品の安全性の確保を図ります。

専門監視指導に関する事項

1. 監視対象施設（特定施設）
『食品安全監視センターの監視対象施設（指定告示）』のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/101kokuj17.html>
2. 監視指導計画
特定施設に対して、年1回～年3回の監視指導を計画的に実施し、監視対象537施設に対して、延べ1080回の監視指導を実施します。
3. 監視指導内容
施設状況に応じた効果的な専門監視
HACCP手法の導入強化
大規模食中毒の予防徹底
法令等の遵守確認
適正な食品表示の指導
国等との連携、協力
4. 試験検査計画
特定施設が製造する食品532検体を計画的に収去し、成分規格、添加物等の試験検査を実施します。

滋賀県自主衛生管理認証制度（S-HACCP）に関する事項

1. S-HACCPの認証・審査
申請受付および認証
認証審査委員会の開催
2. S-HACCPの指導強化
特定施設に対して、「S-HACCP導入ハンドブック」に沿って、高度な自主衛生管理が実施されるよう指導します。うち41施設を「S-HACCP強化施設」とし、平成21年度中に15施設の認証が取得できるよう指導します。
また、平成18年度からこれまでに認証した88施設に対して、年1回以上外部検証を実施します。
3. S-HACCPの普及・啓発
説明会・講習会の開催
認証マークの作成
S-HACCPに関する情報の提供

食のリスクコミュニケーションに関する事項

1. 食品安全情報の提供
食品安全監視センターのホームページ
食品安全監視センター通信「ぶちリス」
食品衛生講習会の開催
2. 食品表示等の相談
食品衛生法および健康増進法の表示相談やHACCP手法による衛生管理等の相談に応じるため、事業者からの相談日（毎月第2、第4水曜日）を設けます。
3. 監視員の資質向上
研修および研究事業

食品危機管理に関する事項

1. 危機発生時の対応
不良食品等の対応
大規模食中毒等発生時の応援
2. 平常時の対応

初動調査に必要な物品等を常備し、迅速に持ち出し使用できるよう準備します。
中毒等健康危害発生時の実践的な現場対応Q & A、チェックリスト等を整備します

より詳しい情報は、下記アドレスに掲載しています。

『平成21年度食品安全監視センター実施計画の概要』のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/013keikaku21.html>

(2) 食品安全監視センター職員の紹介と転出者のお知らせ

【職員の紹介】

当センターには、7名の食品衛生監視員が勤務しています。新しいメンバーが4名加わり、新たな気持ちで皆様を支援していきたいと思いをします。

【参事・山形 哲夫】

専門監視を通じて、県民の皆様へ「食の安心・安全」を提供したいと思いをします。

【副参事・澤 英之】

平成9～11年度の長浜保健所生活衛生課食品監視係以来の専門監視になります。
S-HACCPの高度な工程管理が広がり、不良食品の発生件数もずいぶん少なくなりましたが、食の安全・安心に対する要求は、ますます高度化しています。
着実にステップアップしていきましょう。

【副主幹・磯邊 徹】

今年度から5年ぶりに専門監視を担当することとなりました。
S-HACCPに基づいた自主衛生管理の推進に尽くしたいと思いをしますので、
よろしくお祈いします。

【副主幹・田村 和也】

今年度も、引き続き食品の自主衛生管理の導入と定着に向けて支援を
していきたいと思いをします。また、S-HACCPの認証をいただいている
皆様には、外部検証において維持管理についての確認をしまいります。

【主査・並河 孝至】

引き続きS-HACCP(エス・ハサップ)に関する事務を担当させ
ていただきます。今年度は、年1回に限らず皆様の施設に顔を出させて
いただき、情報交換などをしてしたいと考えていますので、よろしくお祈いします。

【主任技師・土江 大樹】

今年度の異動により大津保健所から食品安全監視センターに配属となりました。
保健所での経験を活かして皆様を支援し、皆様とともにステップアップして
いきたいと思いをしますので、どうぞよろしくお祈いします。

【技師・太田 要】

監視センター3年目になりました。
1つでも多くの施設にS-HACCPをとっていただけるよう、
皆様の取り組みを支援していきたいと思いをしますので、よろしくお祈いします。

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。)

()
＼、v´/
＂ \ /、
	= =	
_		_

かぶと飾り

今年度から「ぶちリス」の編集担当をさせていただくこととなりました。

皆様のニーズに応えられるような内容の配信に努めたいと思います。

今年度も皆様よりよろしくお願いいたします。
(4月号の配信が遅くなりましたことをお詫び申し上げます)

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

~~~~~

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、『ぶちリス』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>

- - - - -