

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 ) 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について \*
- \* \* \* \* \*
- \* ( 3 ) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の一部改正について \*
- \* \* \* \* \*
- \* ( 4 ) 有害生物の防除について ( シリーズ 1 ) \*
- \* \* \* \* \*
- \* ( 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 ( S - H A C C P ) 情報

第 8 回 S - H A C C P 認証書交付

7 月 2 4 日、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、認証書が  
交付されました。

- ( 1 ) 施設名：都製餡株式会社 滋賀工場  
所在地：東近江市五個荘山本町 573-8  
業 種：あん類製造業
- ( 2 ) 施設名：大昭製薬株式会社  
所在地：甲賀市甲賀町大原市場 168  
業 種：清涼飲料水製造業
- ( 3 ) 施設名：丸和油脂株式会社 滋賀工場  
所在地：東近江市永源寺相谷町 501-6  
業 種：ソース類製造業
- ( 4 ) 施設名：株式会社ベストオーネ デリカセンター  
所在地：犬上郡多賀町中川原 491-3  
業 種：飲食店営業
- ( 5 ) 施設名：株式会社種新  
所在地：甲賀市水口町八田 927-3  
業 種：その他食品製造業 ( 最中種 )
- ( 6 ) 施設名：シノプフーズ株式会社 京滋工場  
所在地：栗東市六地藏 1163

業種：飲食店営業

(7) 施設名：伊丹製菓株式会社

所在地：高島市今津町下弘部 280

業種：清涼飲料水製造業

(8) 施設名：大塚食品株式会社 滋賀工場（加工工場）

所在地：湖南市高松町 6-6

業種：その他食品製造業（粉末清涼飲料、こんにゃく加工食品）

(9) 施設名：株式会社丸長食品

所在地：大津市尾花川 13-14

業種：漬物製造業

認証有効期間：平成20年7月24日～平成23年7月31日

平成20年7月24日現在、S-HACCP認証施設は、78施設になりました。

また、下記の施設がS-HACCP認証基準に適合していると認められ、食品群の追加認証されました。

(1) 施設名：株式会社ロッテ 滋賀工場

所在地：蒲生郡安土町西老蘇 147-1

業種：アイスクリーム類製造業

この認証は滋賀県のホームページで公表しております

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.htm>

## (2) 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

容器包装詰低酸性食品について、ボツリヌス菌に汚染された場合、ボツリヌス食中毒を引き起こす可能性があることから、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において、下記の対策を講じることが望ましいとの結論になりました。

容器包装詰低酸性食品...容器包装に密封した常温流通食品のうち、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、120℃、4分間に満たない条件で殺菌を行ったもの

### ボツリヌス食中毒の防止対策

1. 中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法またはこれと同等以上の効力を有する方法での殺菌
2. 冷蔵（10℃以下）保存

なお、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品および容器包装詰加圧加熱殺菌食品については、現行の規格基準において、ボツリヌス菌の増殖等を考慮した加熱殺菌基準、保存基準が定められていることから、今回の対策の対象とはなりません。

容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策の通知のアドレス

<http://www.city.himeji.lg.jp/var/rev0/0005/1276/teisanseisyokuhin.pdf>

## (3) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の一部改正について

最近のノロウイルスによる大規模食中毒の増加を踏まえ、このたび、ノロウイルス食中毒対策等を目的として「大量調理施設衛生管理マニュアル」が改正されました。

以下の事項に十分留意した衛生管理の徹底をお願いします。

### 1 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品については中心部温度を75℃で1分間以上加熱すること。特に二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上加熱すること。またその際、

温度と時間の記録を行うこと。

## 2 調理従事者等の衛生管理

下痢または嘔吐等の症状がある調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えるなどの適切な処置をとること。また運営管理責任者は、ウイルス保持者と接触のあった他の調理従事者等について同様の措置をとること。

調理従事者等を対象に行われている検便検査の項目に腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査も含めること。

調理従事者等は、便所および風呂等における生活環境を確保し、徹底した手洗いの励行を行うなどしてノロウイルスの流行時には自らが二次感染の原因とならないよう体調管理に気をつけること。

徹底した手指の洗浄・消毒、使い捨て手袋の交換を配膳の前にも行うこと。また手洗いの際はタオルの共用はしないこと。

## 3 施設設備の管理

施設において利用者等が嘔吐した場合には、200mg/l以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、二次感染を防止すること。

便所については、業務開始前、業務中および業務終了後等定期的に清掃および次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つこと。

施設管理に使用される殺そ剤または殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取り扱いに十分に注意すること。

厚生労働省HP「食中毒・食品監視情報」のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/>

### （４）有害生物の防除について（シリーズ1：食品害虫とは）

はじめに

近年、食品安全に対する認識が高まるにつれて、食中毒のみならず、ネズミや害虫などの有害生物による異物混入も重要な問題となってきました。これらの有害生物は食品や貯蔵品、施設に被害を及ぼすだけでなく、食中毒の原因となる病原性微生物をまき散らします。

今までの食品業界では、有害生物の防除に対しては専門の業者に、全てを任せているのが現状ではないでしょうか。

しかし、これらの有害生物防除は、企業も一体となって取り組むことが重要ではないかと考えられます。そこで、施設の責任者や従業員が有害生物の生態や防除方法、使用される薬剤などについての知識を持っていただくために、それぞれの害虫ごとの特徴、混入経路、防除方法等について、シリーズ連載をしたいと思います。

まず、本号では、食品中で発見される昆虫の加害様式や混入経路による分類方法について整理しておきます。

#### 害虫の分類

##### 加害様式からみた場合

食品を加害する昆虫を総称して食品害虫と呼び、その被害を衛生的観点からみる場合は、衛生害虫として扱われ、経済的観点からみる場合は、経済害虫として扱われます。

衛生害虫（衛生的観点からみた害虫）

（例）ハエ・ゴキブリ

##### 食品害虫

経済害虫（経済的観点からみた害虫）

（例）ノシメダラメイガ、カツオブシムシ

##### 混入経路からみた場合

混入経路から見た場合、大きく分けて侵入害虫と定住害虫に分類されます。侵入害虫は、さらに搬入害虫、来訪害虫、迷入害虫に分類されます。

- |      |  |
|------|--|
|      | 搬入害虫（原材料や資材とともに搬入される害虫）<br>（例）ノシメマダラメイガ、チャタテムシ |
| 侵入害虫 | 来訪害虫（においや光に誘引されて来訪する害虫）<br>（例）ゴキブリ、ハエ、アリ       |
|      | 迷入害虫（偶然に迷入する害虫）<br>（例）チョウバエ、ユスリカ               |
| 定住害虫 | 本来食品の中に生活する害虫<br>（例）ノシメマダラメイガ、コクヌストモドキ         |

<参考図書：食品製造・流通における異物混入防止対策（中央法規）>

#### 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 - - - -

気づけば梅雨が明け、うだるような暑さの日が続いています。それとともに、食中毒注意報も連日のように発令され気が抜けない日が続いています。夏場は、クーラーや飲み過ぎで体調を崩しやすいので、体調管理には十分注意しましょう。

『風鈴』

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>

- - - - -