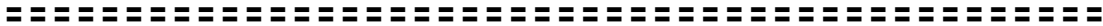


こんにちは
 こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

ZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZ
 I N D E X
 ZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZZ

```
*****
*
* (1) 就任のあいさつ(食品安全監視センター 参事 原田 公照)
*
*
*
*
* (2) S - H A C C P 情報
*   ・平成18年度第4回S - H A C C P 認証書交付
*   ・平成18年度の認証状況(平成19年3月23日現在)
*   ・対象業種の拡大について
*   ・S - H A C C P 啓発パネルの貸出しについて
*
*
*
* (3) 食品安全監視センター職員の紹介と転出者のお知らせ
*
*
*
* (4) 食中毒事例から学ぶ食品取扱者の衛生管理の重要性について
*
*
*
* (5) 食品回収情報 <省略>
*
*****
```



(1) 就任のあいさつ(食品安全監視センター 参事 原田 公照)

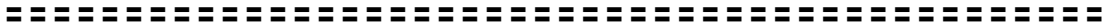
本年1月に判明した大手菓子メーカーのずさんな衛生管理問題はもとより相次ぐ不祥事により、消費者の食品に対する不安や不信感が高まっています。

こうした、県民の「食の安全」への関心の高まりに応え、滋賀県では、「平成19年度 滋賀県食品衛生監視指導計画」を策定し、食品の安全確保に向けた取り組みを進めているところです。

この計画は、特に重点的な取組について、県民、事業者の皆様へ具体的な内容を示し、理解を求めつつ施策の推進を図ってまいります。

私は、関係者各々が、それぞれの役割を果たし、お互いの取組みを理解・協力することができれば滋賀県における安全確保もより一層推進されるものと確信しております。

県においても、この計画に基づき、事業者、消費者の皆様との連携を図り、食の安全・安心の実現に向け、計画的・効率的な計画の推進にむけて、努力して参りますのでよろしく願います。



(2) S - H A C C P 情報

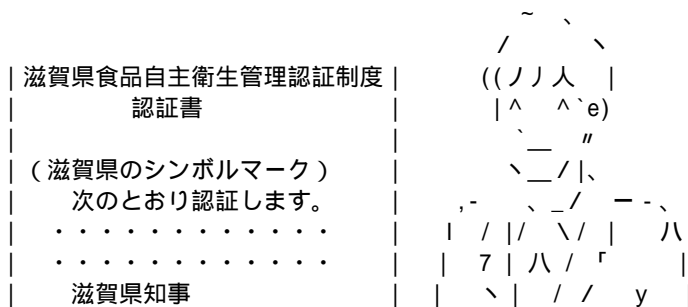
1 . 平成18年度第4回S - H A C C P 認証書交付

3月23日、下記の施設がS-HACCP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：日本酪農協同株式会社 滋賀工場
所在地：大津市あかね町3-1
業種：清涼飲料水製造業
- (2) 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：菓子製造業
- (3) 施設名：鮎家風車村工房
所在地：高島市新旭町深溝104-1
業種：そうざい製造業(レトルト食品)
- (4) 施設名：田中牧場
所在地：東近江市外町594
業種：乳製品製造業
- (5) 施設名：カルビー湖南株式会社 第一工場
所在地：湖南市柑子袋530
業種：菓子製造業
- (6) 施設名：カルビー湖南株式会社 第二工場
所在地：湖南市柑子袋558
業種：菓子製造業
- (7) 施設名：山脇製菓
所在地：東近江市五個荘七里町58
業種：菓子製造業
- (8) 施設名：近畿コカ・コーラプロダクツ(株) 滋賀工場
所在地：愛知郡愛荘町愛知川1343
業種：清涼飲料水製造業
- (9) 施設名：株式会社千成亭
所在地：彦根市平田町808
業種：食肉製品製造業(加熱後包装食肉製品)
- (10) 施設名：株式会社丸漬 滋賀工場
所在地：東近江市青野町4478
業種：漬物製造業

認証有効期間：平成19年3月23日～平成22年3月31日

この認証は滋賀県のホームページで公表しております。(アドレスは下記)
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.htm>



2. 平成18年度の認証状況(平成19年3月23日現在)

平成18年度のS-HACCPの認証状況は、以下のとおりとなりました。

業種(認証数): 菓子製造業(13施設) 乳処理業(4施設)
乳製品製造業(2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(2施設)、食肉製品製造業(2施設)
めん類製造業(1施設)、そうざい製造業(6施設)
清涼飲料水製造業(8施設)、漬物製造業(1施設)
豆腐製造業(0施設)

合計 41 施設

今年度も引き続き、申請受付を行っておりますのでよろしく申し上げます。

3. 対象業種の拡大について

今年度、下記の業種について対象業種を拡大します。
平成18年度の11業種と併せて19業種が認証対象業種となります。

【平成19年度から認証を開始する業種】

飲食店営業(弁当製造)、アイスクリーム類製造業、乳酸菌飲料製造業、食用油脂製造業、
マーガリンまたはショートニング製造業、酒類製造業、集乳業、添加物製造業

4. S-HACCP啓発パネルの貸出しについて

S-HACCP啓発パネルを作成しました。
サイズ：ヨコ 600×タテ 900 アルミ枠付き(つり下げ可)

本パネルは貸出をしますので、ご希望の方は食品安全監視センターまで連絡してください。

見学通路や販売店に掲示していただき、消費者への普及啓発等に利用していただけたらと思います。

詳しくは食品安全監視センターのホームページをご確認ください。アドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/235paneru-annai.htm>

=====

(3) 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】

((((\ (((` ^ ^ e) | ^ ^ | | ~ ~ ~ ~ v - / ~ / \`

当センターには、8名の食品衛生監視員が勤務しています。
今年度、新しいメンバーが加わり、フレッシュな面々となりました。

【参事・原田 公照】

監視センターのリーダーとなり身のひきしめる思いで本年度を迎えています。
時代の求める衛生管理の高度化を推進するS-HACCPの普及に努めてまいりたいと思っております。

【副参事・宮川 昌起】

今回の異動で、動物保護管理センターから食品安全監視センターに配属となりました。
食品衛生の仕事は4年ぶりですが、皆様とともに食の安全確保に努めて参りたいと思っています。

【副主幹・本庄 俊夫】

今年度も引き続きS-HACCPの普及・啓発に努めてまいります。
親切・丁寧をモットーに衛生管理の初歩から達人のレベルまで
対応したいと思っておりますので、なんなりとご相談ください。

【主査・田村 和也】

企画担当から監視指導担当に転属になりました。
S - H A C C P を担当させていただきます。
よろしくお願いいたします。

【主査・森岡 献一】

H A C C P の合理性に感銘を受ける今日この頃です。
ハード面だけでなく、ソフト面についても指導していきたいと考えていますので
よろしくお願いいたします。

【主任技師・山田 靖子】

今年度より当センターに配属となりました。
日々勉強の毎日です。食の安全の確保に努めていきたいと思っておりますので
よろしくお願いいたします。

【技師・平田 智恵子】

監視センター 2 年目になりました。
みなさんの食品安全確保の取り組みに協力できるよう勉強勉強の日々です。
S-HACCP 認証目指して一緒に頑張りましょう。o(^o^)

【技師・太田 要】

今年度より当センターに配属となりました。
名前と同じく仕事でも要（かなめ）となれるよう
若さを活かして頑張ります。

.....
【転出者】

今年度、5 名の職員が他部署へ異動となりました。（職名は、平成 1 8 年度の職名です。）

【参事・林 宏一】

南部振興局地域健康福祉部（草津保健所）に異動しました。
2 年間皆さんにはいろいろとお世話になり、本当にありがとうございました。
集中して S - H A C C P の創設、普及に取り組めて、とてもとても幸せでした。

【副参事・吉岡 敏彦】

甲賀保健所健康衛生課に異動となりました。
皆様に大変お世話になり多くの事を学ぶことができましたことを感謝するとともに、
ぶちりすをご愛読いただいております皆様の益々のご発展を祈念いたしております。
2 年間、本当にありがとうございました。

【副主幹・佐谷 泰親】

今回の異動で、南部振興局（草津保健所）に転勤することになりました。
もう 1 年ぐらい、監視センターで皆様方と食品衛生の向上に取り組みたかったのですが、こればかりは致し方ありません、残念です。

【主査・東野 貴子】

人事異動により湖東地域健康福祉部（彦根保健所）勤務となりました。
2 年間お付き合いいただきありがとうございました。

これからもより高度な自主衛生管理をめざしてがんばってください。(^^)/~~~

【主査・東浦 光紀】

人事異動により湖東地域健康福祉部(彦根保健所)勤務となりました。
2年間お世話になりました。センターで学んだことを活かし、
今後も食品行政の発展に努めてまいります。

=====

(4) 食中毒事例から学ぶ食品取扱者の衛生管理の重要性について

今般、大阪府内でノロウイルスに汚染されたパンによると考えられる食中毒が発生しました。

ノロウイルスは、少ないウイルス量(10~100個程度)でも感染させるため、ノロウイルスに汚染された食品はどんな食品でも食中毒の原因食品となる可能性があります。

食品取扱者は、ノロウイルスによって食品が汚染されないよう衛生管理に留意してください。

【食中毒事件の概要】

3月22日、大阪府内の老人福祉施設の入所者(92名中10名)および医療機関の入院患者(146名中14名)が下痢・発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明した。

発症者は同じ菓子製造業者が製造した菓子パンを喫食しており、調理従事者便および患者便からノロウイルスが検出されたこと、ならびに、医師から食中毒の届出があったことから当該施設を所管する保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、2日間の営業停止処分をおよび製品の回収を命じた。

【留意点】(厚生労働省HP「ノロウイルスに関するQ&A」より抜粋)

Q17 食品取扱者の衛生管理で注意すべき点はどこでしょうか？

ノロウイルスによる食中毒では、患者のふん便や吐づつがヒトを介して食品を汚染したために発生したという事例も多く発生しています。ノロウイルスは少ないウイルス量で感染するので、ごくわずかなふん便や吐づつが付着した食品でも多くのヒトを発症させるとされています。食品への二次汚染を防止するため、食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者(営業者、食品衛生責任者等)にその旨をきちんと伝えましょう。

そして調理施設等の責任者は、下痢やおう吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにすべきです。

また、このウイルスは下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないようにすべきです。

さらに、このウイルスは感染していても症状を示さない不顕性感染も認められていることから、食品取扱者は、その生活環境においてノロウイルスに感染しないような自覚を持つことが重要です。たとえば、家庭の中に小児や介護を要する高齢者がおり、下痢・嘔吐等の症状を呈している場合は、その汚物処理を含め、トイレ・風呂等を衛生的に保つ工夫が求められます。また、常日頃から手洗いを徹底するとともに食品に直接触れる際には「使い捨ての手袋」を着用するなどの注意が必要です。

調理施設等の責任者は、外部からの汚染を防ぐために客用とは別に従事者専用のトイレを設置したり、調理従事者間の相互汚染を防止するためにまかない食の衛生的な調理、ドアのノブ等の手指の触れる場所等の洗浄・消毒等の対策を取ることが大切です。

厚生労働省HP「ノロウイルスに関するQ&A」のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf>

=====

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 1 3 番 4 5 号 (衛生科学センター内)

T E L : 0 7 7 - 5 3 1 - 0 2 4 8

F A X : 0 7 7 - 5 3 7 - 8 6 3 3

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.htm

交通案内

J R 石山駅北口下車 徒歩 1 0 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 - - - -

//ハ\ //ハ\
|) | |) |
_ノ _ノ

日に日に暖かくなり、春を実感する季節になりました。

() (/ 1 (/ 1
w () 1 \ / ノ 1 \ / ノ
() w w \ \ / / \ \ / /
w w w \ y / \ y /

監視センターも新しいメンバーとなり、
新たな気持ちで新年度を迎えています。
今年度もどうぞよろしくお願ひします。

.....

ツツ フューリップ°

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/

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.htm

- - - - -