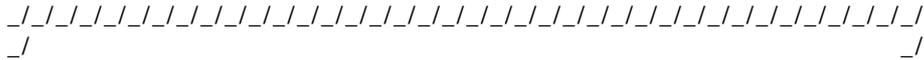


こんにちは
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

~ ~ ~ ~ ~
I N D E X
~ ~ ~ ~ ~



- (1) 平成18年度 年末一斉取締り 実施中

- (2) 第3回滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S - H A C C P）認証書交付

- (3) S - H A C C P 情報
- びわ湖放送（B B C）での放映のお知らせ -

- (4) 加工食品品質表示基準の改正について（平成18年8月改正）

- (5) 微生物制御と温度管理について（シリーズ7）
~ 食品の保管温度の管理について ~

- (6) 食品回収情報 < 省略 >



(1) 平成18年度 年末一斉取締り 実施中

年末における食中毒の発生防止および食品衛生向上を目的に実施しています。

実施期間

平成18年12月1日（金）から12月28日（木）まで

実施方法

1. 立入検査

次に掲げる施設に対して、特に積極的に立入検査を実施します。

ア 仕出し屋、すし屋、居酒屋、生カキを調理する施設

【重点指導事項】

- ・冬期の食中毒予防

イ フグ取扱い施設

【重点指導事項】

- ・届出施設での取扱い
- ・資格者による取扱い

ウ 卵およびその加工品を製造、調理および販売する施設

【重点指導事項】

・サルモネラ属菌による食中毒対策

エ 食肉を処理する施設

【重点指導事項】

生食用食肉の衛生管理

オ 野菜・果物等を取り扱う店舗

【重点指導事項】

残留農薬等違反食品の流通防止

2. 食中毒防止に係る指導・注意喚起

次の事項について、事業者への指導および消費者等への注意喚起を積極的に行います。

ア 腸管出血性大腸菌食中毒について

イ ノロウイルス食中毒について

ウ カンピロバクター食中毒について

エ E型肝炎ウイルスについて

オ A型肝炎ウイルスについて

カ ビブリオ・バルニフィカスについて

3. 食品表示にかかる監視指導

販売施設を中心に、食品等の表示を点検し、違反の発見および排除に努めます。

食品添加物

アレルギー物質を含む食品

遺伝子組換え食品

保健機能食品（特定保健用食品および栄養機能食品）

いわゆる健康食品

(2) 第3回滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）認証書交付

11月27日、次の13施設に対して、認証書が交付されました。

1. 施設名：株式会社鮎家

所在地：野洲市吉川4187

業種：そうざい製造業（レトルト食品）

2. 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：そうざい製造業

（条件：小分け包装のみを行う製品は除く）

3. 施設名：高木牧場

所在地：近江八幡市宮内町35

業種：乳処理業

4. 施設名：株式会社トージツフーズ 栗東食品工場

所在地：栗東市坊袋229

業種：食品の冷凍または冷蔵業（凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品）

（条件：連続式冷凍機により凍結する製品に限る）

5. 施設名：株式会社トージツフーズ 栗東食品工場

所在地：栗東市坊袋229

業種：食肉製品製造業（包装後加熱食肉製品）

6. 施設名：叶匠寿庵

所在地：大津市大石龍門町四丁目2-1

業種：菓子製造業（焼菓子）

7. 施設名：叶匠寿庵 加工所

所在地：大津市大石龍門町四丁目2-1

業種：菓子製造業（焼菓子）

8. 施設名：丸中製麺株式会社

所在地：近江八幡市上田町 8 4 - 8
業 種：めん類製造業

9. 施設名：日世株式会社 びわ湖工場
所在地：犬上郡多賀町四手 5 1 0 - 7
業 種：乳製品製造業

10. 施設名：日世株式会社 びわ湖工場
所在地：犬上郡多賀町四手 5 1 0 - 7
業 種：食品の冷凍または冷蔵業

11. 施設名：秦食品工業株式会社
所在地：蒲生郡竜王町山面 4 6 0
業 種：そうざい製造業（和え物）

____ \ / ____
~ ~		~ ~
. :		°
°		°
. °		: °
°		°

12. 施設名：一正蒲鉾 関西工場
所在地：守山市古高町 8 0 8 - 3 3
業 種：そうざい製造業

13. 施設名：井筒食品株式会社
所在地：大津市横木一丁目 3 - 3
業 種：菓子製造業

認証有効期間：平成 1 8 年 1 1 月 2 7 日～平成 2 1 年 1 1 月 3 0 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>

=====

1月のS - HACCP講習会、説明会のお知らせ

1. 業種別認証講習会

【開催日時・会場等】

日 時：平成 1 9 年 1 月 1 6 日（火）1 0 : 0 0 ~ 1 2 : 0 0
場 所：ひこね燦ばれず会議室
定 員：6 0 人
対象業種：豆腐製造業、めん類製造業、漬物製造業、その他業種
番 号：S - 5

2. 一般衛生管理講習会

【開催日時・会場等】

日 時：平成 1 9 年 1 月 1 6 日（火）1 3 : 3 0 ~ 1 5 : 3 0
場 所：ひこね燦ばれず会議室
定 員：6 0 人
対象地域：彦根、長浜地区
番 号：P - 3

3. S - HACCP説明会

【開催日時・会場等】

日 時：平成 1 9 年 1 月 2 4 日（水）1 4 : 0 0 ~ 1 5 : 0 0
場 所：彦根保健所 会議室
定 員：4 0 人
番 号：彦

。 : ' * + ° . ° ° : ° . ° * ° . °

当講習会・説明会の開催案内は食品安全監視センターホームページでも
ご覧いただけます。（アドレスはこちら）

1. 講習会

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-18.htm>

2. 説明会

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/233setumeikai-18.htm>

’ : , * + ° . 。 . : ’ * : * + ° . . . ” ,

(3) S - H A C C P 情報

- びわ湖放送 (B B C) での放映のお知らせ -

びわ湖放送の「県政週刊 プラスワン」で、S - H A C C P の特集が放映されます。

ぜひ、ご覧いただきますようお願いいたします。

(\ /)	【放送日】
\ T /	平成 1 8 年 1 2 月 1 6 日 (土) 2 2 : 3 0 ~ 2 2 : 4 4
— L —	
:	【内容】
(^) 8	S - H A C C P について当センター監視員が説明
=	
	認証を受けた施設の映像 (1 施設)
_ / \ _	

(4) 加工食品品質表示基準の改正について (平成 1 8 年 8 月改正)

本年 8 月に加工食品品質表示基準が改正され、表示方法が見直されることとなりました。
この改正については、平成 2 0 年 7 月 3 1 日までの 2 年間の移行期間が設けられています。
今回、改正のポイントについてお知らせします。

1. 表示様式 (一括表示) の弾力化について

従来、義務表示事項 (名称、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、製造者氏名又は名称および住所) については、一定の様式で一括して表示することが義務づけられていましたが、今回の改正により、従来の様式を基本とするものの、弾力的な表示が認められるようになりました。

例)

(従来)

名称 : 鶏唐揚げ	
原材料名 : 鶏肉、卵白、小麦粉、植物油脂・	
内容量 : 2 0 0 g	
消費期限 : 平成 1 8 年 1 2 月 1 5 日	
保存方法 : 冷暗所で保存してください。	
製造者 : 株式会社	
滋賀県大津市御殿浜町 -	

— | | —
\ /
_ /

(改正後)

(項目名「名称」、「原材料名」を省略)
(消費者にとって重要な「お客様ダイヤル」を枠内に記載)

【鶏唐揚げ】 (2 0 0 g) 3 0 0 円	
鶏肉、卵白、小麦粉、植物油脂・	
消費期限 : 平成 1 8 年 1 2 月 1 5 日	
保存方法 : 冷暗所で保存してください。	
製造者 : 株式会社	
滋賀県大津市御殿浜町 -	

a) プライ斯拉ベルなど、従来の表示と同じ程度にわかりやすく一括表示されていれば、従来の様式以外の表示であっても認められます。

「名称」、「原材料名」などの項目名を省略してもわかりにくくならない場合には項目名を省略できます。
(ただし、「賞味期限又は消費期限」、「製造者」等の項目名は、表示の意味が不明確になるおそれがあるため省略はできません。)

製品についての問い合わせ先など、消費者にとって重要な情報であれば、一括表示の枠内に記載できます。
(ただし、商品の説明書などは、表示事項が見づらくなるので枠内に表示できません。)

2. 弁当の原材料名の表示について（簡素化できるようになりました。）

外見からその原材料が判断できるおかずについては、「おかず」とまとめて記載することが出来ます。（メインとなるおかずを記載し、メインのおかず以外を「その他おかず」と記載することもできます。）

複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、重量順で3位以下かつ当該複合原材料に占める重量の割合が5%未満のものについては、「その他」とまとめて記載できます。

*「複合原材料」とは2種類以上の原材料からなる原材料のことを指します。

（簡素化の例）

（従来）

原材料名：ご飯、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう）、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ、（その他小麦、卵、大豆由来原材料を含む）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

（改正後）（方法1：おかず類をまとめて「おかず」と記載し、省略されたおかず類に含まれるアレルギー表示物質を抜き出して表示）

原材料名：ご飯、おかず、（原材料の一部に小麦、卵、大豆、さけ、えび、鶏肉を含む）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

（改正後）（方法2：メインとなるおかずを記載し、これ以外は「その他おかず」と記載し、省略されたエビフライについてアレルギー表示物質を抜き出して表示）

（複合原材料「煮物」の原材料のうち、重量順で3位以下かつ5%未満重量のものを「その他」とまとめて記載）

原材料名：ご飯、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、その他おかず、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
（原材料の一部に小麦、卵、大豆、さけ、えびを含む）

その他、詳しい内容は農林水産省 HP の「加工食品品質表示基準 Q&A（わかりやすい表示等）[PDF]」をご覧ください。（アドレスはこちら）

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

上記のアドレスは、「食品表示」A S 規格」のページにリンクしていますので、そこから「Q & A」にアクセスし、「加工食品品質表示基準 Q&A（わかりやすい表示等）[PDF]」を開いてください。

(5) 微生物制御と温度管理について（シリーズ7）

～食品の低温保存について～

食品の低温保存は、他の保存方法と異なり、食品の性状を大きく変えることなく保存でき、品質保持にも有効であるため広く用いられています。大量調理マニュアルや弁当および惣菜の衛生規範でも多くの食品が10℃以下で保存することとなっています。

ボツリヌスE型菌、腸炎エルシニア菌のように5℃以下の低温下でも増殖する病原菌も存在しますが、これらの菌も低温環境での増殖速度は緩やかです。そして、-15℃以下の低温では、病原菌の増殖は停止します。しかし、低温により病原菌が完全に死滅することはまれで、温度の上昇とともに増殖が再開、促進することに注意する必要があります。

/
/

|/ 走り回る月でもあります。

一年の垢を落とし、体調を整えて、よい年末

年始をお過ごしください。

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、『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.htm>

- - - - -