

措置内容：事前に消費者庁に届出をしていれば、既存の製造所固有記号が表示された包材を使用してもよい。

廃止日：平成23年8月15日

例外：8月15日までに届出されたものであれば、10月31日まで届出に基づく固有記号が表示された食品の製造を認める。

(4) 容器入り飲料水（ミネラルウォーター類）

措置内容：必要な表示（義務表示）がなくても、取締りの対象としない。

但し、消費者の誤認を招くような表示をしておらず、殺菌または除菌を行わないものにあつてはその旨等を、店頭掲示などで消費者に対して情報提供している場合に限る。

廃止日：平成23年8月15日

例外：輸入品：廃止（8月15日）の時点ですでに輸入契約がなされており、かつ、10月31日までに輸入されるものは認める。

国産品：廃止（8月15日）までに製造契約がなされた上で、製造所に関する情報の届出がされたものであつて、同年10月31日までに製造されるものは認める。

東日本大震災を受けた食品表示の運用通知の取扱いについて（概要）

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin668.pdf>

東日本大震災に伴うJAS法の運用に係る通知の取扱いについて

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin669.pdf>

東日本大震災に伴う食品衛生法の運用に係る通知の取扱いについて

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin676.pdf>

2. 食品衛生月間について

夏の暑い時期には、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌が増えやすくなり、全国的に食中毒事件が多発し、多くの患者が出ています。

滋賀県では、8月1日（月曜日）から31日（水曜日）までの1ヶ月間を「食品衛生月間」とし、食中毒の発生を防ぐため、食品の取扱いに注意するよう呼びかけています。

食中毒の発生を防止するために、次のことに気をつけましょう。

食品を取り扱うときは、しっかりと手を洗いましょう。

まな板、ふきんなどは熱湯や消毒薬で消毒しましょう。

できるだけ速やかに調理し、調理後は早く食べましょう。

食品は放置しないで冷蔵庫に入れましょう。

生ものはできるだけ避け、加熱する食品は、中心部まで十分に熱がとおるように調理しましょう。

生レバー、ユッケなど肉を生で食べるのは避け、特に子供、高齢者には食べさせないように

しましょう。

滋賀県「県政eしんぶん」

<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/eI00/20110729.html>

厚生労働省「食品衛生月間の実施について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohuisya/040716.html>

3. 拭き取り検査について

食品を取り扱う施設では、施設内の設備や器具類、それらを取り巻く環境が不衛生であると、食品を汚染したり、有害な微生物を増殖させる要因になります。

実際に、施設内の設備や器具類についての汚染状況を知るためには、拭き取り検査を行うことで

「細菌による汚染状況」や「汚れの蓄積程度」を調べることができます。

(1) 検査方法

滅菌水でぬらした綿棒で検体を拭き取り、滅菌水に溶解して検査する方法
(10 cm × 10 cmの範囲を拭き取る)

調べたい対象に直接、培地をスタンプする方法

(2) 拭き取り検査の目的

食品や施設的环境などの汚染検査

指標：大腸菌群や黄色ブドウ球菌等の食中毒菌

対象：原材料、製品、施設内の設備・器具類(まな板、包丁、ふきん等)
従事者の手指など

効果：製造工程における汚染源となりやすい箇所を見つけ出し、その後の衛生管理について
対策が立てられる。
食中毒の発生の予防に繋がる。

器具機械類の清浄度の検査

指標：ATP(アデノシン三リン酸)

対象：施設内の設備・器具類等

効果：施設内の洗浄不十分な箇所等が分かる。
その場で結果が分かるため従事者の衛生管理に対する意識向上に繋がる。

() ATPとは、生物(動物・植物・細菌等)の細胞に存在し、生物が生命活動を行うために
必要なエネルギー物質のこと。(生物ではない金属等には存在しない。)

(3) 拭き取り検査結果から推察できる事項

一般細菌数：食品1g(1mL)中に存在する標準培地に発育する全ての細菌数のこと。

加工・製造・保管などの過程で衛生的かつ適切な取扱いをしていなかった。
温度管理が不適切であった。
一般細菌数が多ければ食中毒菌等の病原菌が存在する確率が高い。

大腸菌群：人や動物の糞便に限らず土壌中等の環境中に広く分布しているため、環境衛生
管理上の汚染指標菌となる。

加熱食品から検出された場合、加熱処理が不十分であったり、加熱後の二次汚染等、製品の
取扱いや保存が悪かった。

大腸菌：大腸菌群に比較して人や動物の糞便により汚染した確率がより高く、直接的
または間接的に糞便汚染があったことを示す。

大腸菌が検出された場合、不潔な取扱いを受けたおそれがある。

黄色ブドウ球菌：菌そのものではなく、菌が産生する毒素によって食中毒が発生する。

黄色ブドウ球菌が検出された場合、食品を取り扱う従事者の手指から汚染された可能性が
ある。

摂取後、比較的短時間で嘔吐などの症状が発生するので汚染食品を特定しやすい。

腸炎ピブリオ：好塩性細菌で魚介類などに分布している菌。

腸炎ピブリオが検出された場合、魚介類の低温管理や真水での洗浄が適切に行われていな

い可能性がある。

A T P 量 : A T P が存在するという事は、生物もしくは生物由来の物質が存在することを示し、細菌や食物残渣が残存している指標になる。

洗浄が十分に実施されておらず、洗い残しがある。

A T P 量が多いほど細菌が増殖しやすく、汚れが蓄積している状態と言える。

「汚れ」と「細菌」を区別することはできない。

食物残渣等の有機物が残存していると、消毒薬の消毒効果が損なわれたりすることに繋がる。

汚れを落とす「洗浄」と、細菌を死滅させたり感染力を失わせることを目的とする「消毒」を上手に組み合わせて清掃を工夫することが大切です。

(4) 汚染源になりやすいところ

冷蔵庫や出入り口の取っ手

手洗い場の蛇口

まな板

食品保管用のバット

食品や人の手指が接触するところが汚染源になりやすいので注意しましょう。

落とし穴・・・冷却を行うために設置しているクーラーや扇風機に食中毒菌が付着していると、これらの冷却用の器具類が汚染源となります。

「食中毒を防止する」ためにも、一度、施設内の衛生環境を知り、汚染源となりそうなところを見つけて対策を立てることが大切です。

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- - - -

1
・ \ /
- > * < -
! \ / \ ~ \
i (\ ((((((\
~ \ ! ノの)))
 \ / \ フ ((((
 / ^ 7 ノ))))
| /| / / \

今月8月は、食品衛生月間です。

食中毒が多く発生する夏に、健康で安心できる食生活を送って
もらおうと、県民に対して食品衛生を呼びかけています。

花火大会や夏祭りなど楽しいイベントがたくさんあります。
食品を提供する際も、提供される際も食中毒防止に努めましょう。

『しっかり手洗い!しっかり加熱!衛生管理を忘れずに!』

『花火大会』

~~~~~  
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ください。

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>

- - - - -