

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 ) 「製造所固有記号に関する手引き ( Q & A )」の一部改正について
- ( 2 ) 「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」の公表について
- ( 3 ) 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」に関する  
アンケートについて(集計結果)
- ( 4 ) 「ぶちリス」に掲載した、自主回収食品について
- ( 5 ) 食品回収情報 ( H23.1.29 ~ H23.2.28 ) (削除)

### 1 . 「製造所固有記号に関する手引き ( Q & A )」の一部改正について

平成 23 年 3 月 17 日をもって、「製造所固有記号」の電子申請が終了します。

これは、従来の紙による「届出」とあわせて、電子政府の総合窓口 ( e - G o v ) によって、電子申請の受付も可能としたところですが、3 月 17 日(木)をもって終了しますのでお知らせします。

これをうけて、「製造所固有記号に関する手引き」(平成 21 年 9 月 17 日付け消食表第 9 号消費者庁食品表示課長通知)も改訂されました。

「製造所固有記号に関する手引き」についても、ご確認ください。  
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin11.pdf>

### 2 . 「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」の公表について

消費者庁は、平成 23 年 2 月 21 日付け消食表第 65 号により、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」の公表について、通知を発送しました。

これは、食品事業者がトランス脂肪酸を含む脂質に関する情報を自主的に開示する取り組みを進められるようにするためです。

日本人一人あたりのトランス脂肪酸の平均摂取量が総エネルギー摂取量の 0.6%程度となっていること、若年層や女性などに摂取量が 1%を超えている集団があるという報告があったことからです。

このトランス脂肪酸については、表示をするルール化が未整備であることから、今後表示することとなった場合に向けて混乱の起こらないようにするためです。

トランス脂肪酸を含む食品としては、(マーガリン、ファットスプレッド、ショートニング、およびそれらを使用した食品または高温処理した植物油脂などで、天然物では、牛肉や羊肉、牛乳および乳製品があります。

トランス脂肪酸に情報開示に関する指針の公表についての詳細は  
<http://www.caa.go.jp/foods/index5.html>

### 3. 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」に関するアンケートについて(集計結果)

平成 23 年 1 月 19 日付けで、「セーフードしが」認証施設の方に「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」に関するアンケートをお願いしました。

平成 18 年 4 月に「滋賀県自主衛生管理認証制度 (S-HACCP)」を創設し認証を開始してから、まもなく 5 年が経過しようとしています。

今回、認証施設の方々に、認証取得後の変化についてアンケートにてお聞きしましたので、その結果を報告します。

#### < アンケート結果 >

内訳

回答施設：90 施設(回収率：87.4%)

回答者数：162 名(総括責任者 50 人、総務部門責任者 3 人、品質管理責任者 54 人、製造分門責任者 29 人、  
 その他従事者 26 人)

Q 1. 『滋賀県食品自主衛生管理認証制度(セーフードしが)』(以下、『セーフードしが』という。)の認証を取得されてどのように感じておられますか？

大変よかった。	(38%)		
よかった。		(58%)	
あまりよくなかった。	(4%)		
「よくなかった。」	(0%)		
	0	50	100(%)

Q 2. 1 で「 大変よかった」「 よかった」と回答された方にお聞きします。  
 良かった点とは、特にどのような点ですか？ <複数回答可>

自主衛生管理が向上した		(78%)	
従業員の意識が変わった		(48%)	
製品の安全性に確信が持てる		(46%)	
効率化により、コストダウンが図れた	( 3%)		
社会的信頼度が大きくなり、取引業者が増えた	(10%)		
苦情が減った	(14%)		
その他	( 3%)		
	0	50	100(%)

Q 3. 質問 2 で「 自主衛生管理が向上した」と回答された方にお聞きします。  
 特にどの点が向上したと思いますか？ <複数回答可>

自主衛生管理責任者等を任命したことによって、各従業員が責任を持って仕事をするようになった	(33%)
製品説明書を作成したことによって、自社の製品の規格が明確になった	(31%)
製品の表示に関する確認書類を作成する	(54%)

ことによって、賞味期限や食品表示の根拠を持つことができた	(18%)		
製造工程一覧図を作成したことによって、作業手順が標準化できた		(15%)	
清浄度に応じて区分した施設平面図を作成したことによって、交差汚染が起こらないよう意識できるようになった			(60%)
重要工程を設定したことによって、もっとも重要な点が明確になった			(49%)
重要工程管理表を作成したことによって、モニタリング方法、改善措置の方法、検証方法が明確になり、管理しやすくなった	(10%)		
事故等処理手順書を作成したことによって、事故等が発生した場合でも慌てずに対応することができた	(2%)		
その他			
	0	50	100(%)

Q 4 . 質問 2 で「 従事者の意識が変わった」と回答された方にお聞きます。  
どのように変わったと思いますか？ <複数回答可>

各々が自分の仕事（業務）に責任を持つようになった	(52%)		
責任者への報告、連絡が密にできるようになった	(40%)		
食品衛生に関する知識が向上した			(59%)
その他	(4%)		
	0	50	100(%)

Q 5 . 質問 1 で「 かなりよくなかった」、「よくなかった」と回答された方にお聞きます。  
どのような点がよくなかったですか？ <複数回答可>

記録することが増えたため、人がかかり人件費が増えた	(0%)		
施設、設備面の整備にコストがかかった	(0%)		
認証前と何の変化もなく、手間ばかり増えた			(67%)
「セーフドしが」以外にも高度な衛生管理 (ISO シリーズ、総合衛生管理製造過程等) を取り入れており、他の衛生管理の方がよいように思う	(17%)		
その他		(33%)	
	0	50	100(%)

Q 6 . 『セーフドしが』を取得しようと思ったきっかけは何ですか？ <複数回答可>

自主衛生管理を推進したいと考えたから			(73%)
取引先から、何らかの取り組みをするように言われたから	(7%)		
食品安全監視センターから勧められたから		(45%)	
その他	(2%)		
	0	50	100(%)

Q 7 . 『セーフドしが』を運用していく上で、難しい点があれば  
どのような点ですか？ <複数回答可>

特に難しい点はない	(27%)		
重要工程におけるモニタリングと記録	(12%)		
重要工程における改善措置の対応	(16%)		
従事者に対する教育		(53%)	
変更や追加事項が発生した場合の書類の管理	(22%)		
その他	(2%)		
	0	50	100(%)

Q 8 . 『セーフドしが』は3年ごとの更新制となっていますが、今後も『セーフドしが』による高度な衛生管理を継続していこうと思いますか？

今後も継続していこうと思う		(94%)	
継続しないと思う	(0%)		
わからない	(6%)		
	0	50	100(%)

Q 9 . 貴社が『セーフドしが』認証を取得していることを、何かを使ってアピールしていますか？また今後しようと考えていますか？

している	(41%)		
今後しようと考えている	(27%)		
していないし、今後もする予定はない	(32%)		
	0	50	100(%)

Q 1 0 . 質問9で「 している」、「 今後しようと考えている」と回答された方にお聞きします。どんな方法でアピールしていますか？または今後考えていますか？<複数回答可>

製品ラベルに認証マークや認証を取得している旨を表示	(25%)		
自社のホームページに認証マークや認証を取得している旨を明記	(54%)		
自社の営業カタログ等に認証マークや認証を取得している旨を明記	(26%)		
社員の名刺に認証マークや認証を取得している旨を明記	(19%)		
その他	(20%)		
	0	50	100(%)

Q 1 1 . 『セーフドしが』認証を取得された事業者の方で協議会を立ち上げ、意見交換会や勉強会等を開催してはどうかという意見がでています。今後、協議会等が発足されたら賛同しようと思いますか？

賛同する		(48%)	
賛同しない	(0%)		
わからない		(52%)	
	0	50	100(%)

<まとめ>

今回のアンケートで、認証を取得されたほとんどの施設の方が、高度な衛生管理の手段として「セーフドしが」を導入したことについて、「よかった」と思っていたり、今後も継続の意志があることがわかりました。

導入してよかった点として、「自主衛生管理が向上した」との回答が最も多く、次に「従業員の意識が変わった」、「製品の安全性に自信が持てる」が続いて多く回答されていました。

しかし、当初製造者側のメリットとそぞ期待していた「社会的信頼度が大きくなり取引業者が増える」ことについては、残念ながらあまり変化が見られないようでした。

また、多くの方から、「制度に対する県民（消費者）や販売者の認知度が低いため、もっとPRして欲しい」というご意見をいただいたことから、今後行政として、この制度を消費者や販売者に対して、啓発していかなければならないと強く感じました。

あわせて、認証施設の方には、消費者が店頭で認証製品を選択することが出来るよう、認証製品には、「認証マーク」をどんどん表示していただきますようお願いいたします。

認証施設のアンケートに回答いただいた皆様、ご協力ありがとうございました。

#### 4. 「ぶちリス」に掲載した、自主回収食品について

本年度4月から2月末まで、当該「ぶちリス」で情報提供しました、食品の自主回収について、その回収の傾向を下記のとおり簡単にまとめてみました。

この回収情報は、滋賀県のホームページにおいて公表した回収について掲載しております。ご愛読いただいている皆様の製造所等におかれましても、参考にしてください。

(1) 集計期間：平成22年4月2日から平成23年2月25日発表分

(2) 自主回収食品群：77(18)

(3) 集計結果 ( )は輸入食品

	合計	表示 間違い	異物混入の疑い (金属以外)	添加物の 配合間違い	金属異物の 混入疑い	
加工食品	25(9)	9	6(5)	4(3)	2(1)	
菓子類	21(5)	9(1)	5(1)	3(2)		
日配品	7	1			5	
そうざい	6	4	2			
簡易加工品	5(1)	2	1(1)	1		
漬け物	3		2	1		
肉類	3(2)		1(1)	1(1)		
飲料	3(1)		1(1)			
乳	1					
生鮮野菜	1					
その他	2					
		期限切れ販売	法違反 (製造基準等)	製造中の不備	異味 異臭	健康被害 その疑い
加工食品	1	2		1		
菓子類	1			1	3(1)	
日配品			1			
そうざい						
簡易加工品					1	
漬け物						
肉類	1					
飲料		1	1			
乳				1		
生鮮野菜		1				
その他	1		1			

(4) まとめ

集計結果から、自主回収となった食品は加工食品(32%)や菓子類(27%)が多く、その内容は、「表示の間違い」や「金属異物以外の異物混入」および「添加物の配合間違い」等で約8割を占めていました。

また、輸入食品に関しても同様の傾向でありました。

「セーフドしが」においては、これらの回収の原因となっている項目を、重要工程として、工程管理出来る仕組みとなっており、「セーフドしが」を導入することにより、回収となる可能性が大幅に軽減できます。

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

E-mail : 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- - - -

3月になりました。

まもなく4月、新年度です。

今年度も1年間「ぶちリス」を愛読いただきありがとうございました。

来年度も、皆様へ食品衛生に関する情報を発信していきますので、引き続きよろしくお祈いします。

昨年の夏は、非常に暑く、食中毒注意報の発令が21回と非常に多く、皆様のメールを賑わしてしまいました。

中でも、8月25日の発令時の加重失点が266点は過去最高点となりました。

冬期になりますと、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が大流行し、皆様のまわりでも、健康管理に非常に気を遣われたのではないかと思います。

その甲斐あってか、滋賀県の冬期の食中毒で、当該「ぶちリス」Vol.65発行日まで、ノロウイルスによる食中毒の発生はなく、年間食中毒発生件数も、昨年度の19件から大幅に減少し、現時点で8件となっております。

今後も、皆様におかれましては、食品衛生に関する情報に注視していただき、安全・安心の滋賀県を食品衛生の観点からも進めていけることを期待しております。

「セーフドしが」の推進につきましても、ご協力をよろしくお祈いします。

~~~~~

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](mailto: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>

- - - - -