

16:15～16:30 質疑

詳細については下記アドレスに掲載しています

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-20.html>

（2）平成20年度 ノロウイルス食中毒予防一斉監視指導の実施について

ノロウイルスによる食中毒の予防および食品等の取扱いについて正しい知識の普及啓発を目的に実施しています。

実施期間

平成20年9月22日（月）から平成20年11月28日（金）まで

対象施設

仕出し屋、弁当屋、ホテル、旅館

実施内容

（1）監視指導における重点項目

- ア 調理従事者等の健康管理徹底
- イ 手洗いの徹底
- ウ 調理従事者の手指、原材料等による二次汚染の防止
- エ 十分な加熱調理の徹底
- オ カキなどの二枚貝の生食による危害発生の予防啓発
- カ 調理従事者に対する講習会の実施

（2）注意事項

- ア 調理従事者の健康管理を的確に行い、その状況の記録の作成・保存に努め、家族等の健康状態にも配慮してください。
- イ 調理従事者に、下痢、嘔吐等の消化器症状等健康状態を作業前に営業者、食品衛生責任者に報告させ、調理に従事させないようにしてください。
- ウ 消化器症状を呈している調理従事者は、医療機関を受診させてください。
- エ 営業者は、消化器症状を呈している調理従事者を調理に従事させないことが可能な雇用状態を確保するよう努めること。
- オ 調理前、用後は特に手洗いを十分に行ってください。（2回実施が望ましい。）
- カ 二枚貝の調理に使用した器具等は洗浄・消毒（80℃で5分以上の加熱、もしくは次亜塩素酸塩による消毒等）を徹底し、二次汚染を防止してください。また、二枚貝の浸漬水の飛散にも注意してください。
- キ 加熱調理食品は75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上）加熱し、その記録の作成・保存に努めてください。
- ク 利用客が自ら調理を行う営業形態は、十分加熱を行うよう営業者等が注意喚気を行ってください。
- ケ カキ等二枚貝を生食用として提供することは自粛してください。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」のアドレス

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

（3）中国における牛乳へのメラミン混入事案への厚生労働省の対応について

厚生労働省は、中国における牛乳へのメラミン混入事案について、9月12日から乳及び乳製品の事実上の輸入停止、9月20日以降、乳及び乳製品並びにこれらを原料とした加工食品の輸入者に対して、原材料の点検及び輸入の都度のメラミンの命令検査を実施するとともに、既に輸入されたこれらの食品についても、自主検査の実施を指導しています。

さらに、10月2日には中国側の調査でこれまでメラミンが検出されたとして公表されている22社に加え、新たにメラミンが検出された企業16社(乳及び乳製品の輸入実績なし)についての情報提供があったことを踏まえ、これらの企業で製造された乳及び乳製品を使用した加工食品については、優先的に検査を行うよう検疫所等を通じて輸入者に指示しています。

食品製造業者においても、使用している原材料の安全性の確認について、原材料の製造業者における自主検査成績書の提出および原材料の受入時の確認ならびに記録の徹底など、より一層の管理を徹底していただきますよう、よろしく願います。(「原材料の入荷管理の徹底について」平成20年10月2日付け滋食安第5136号滋賀県健康福祉部生活衛生課食の安全推進室長通知)

厚生労働省プレスリリース

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1001-3.html>

厚生労働省HP『中国における牛乳へのメラミン混入事案について』のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/china-milk/index.html>

(4) 有害生物の防除について(シリーズ3:ゴキブリ類について)

ゴキブリ類は、種々の病原微生物を体表面に付着させたり、消化管を通じて排泄物などから伝播することが知られています。日本においては、約50種類のゴキブリが生息しています。その内、家屋内に生息し、衛生害虫として重要なチャバネゴキブリ、クロゴキブリ、ヤマトゴキブリ、ワモンゴキブリ、コワモンゴキブリ、トビイロゴキブリの特徴について紹介したいと思います。

<特徴>

・チャバネゴキブリ

：体長は10～15mm、体は黄褐色で、胸部背面に2本の黒色の縦線があります。全国的に分布し、レストラン、飲食店、新幹線のなかなど暖かい場所に多く発生します。好ましい環境では、一年中繁殖を続け、増殖力は大きいです。

・クロゴキブリ

：体長は30～40mm、体は光沢のある黒褐色で斑紋等はありません。全国的に分布し、飲食店、ホテルなどに見られます。主にガスコンロや流しの下、冷蔵庫の裏などに住みつきます。

・ヤマトゴキブリ

：体長は20～25mm、体は黒褐色で、クロゴキブリとよく似ています。東北から近畿地方に分布し、農村や一般住宅などで見られますが、食品への混入事例は多くありません。

・ワモンゴキブリ

：体長は30～45mm、体は光沢のある褐色で、胸部背面に黄色の輪紋があります。熱帯性であり、九州以北では局地的に分布しているにすぎません。主に、都市のビル、地下街、下水道のマンホールの中、ゴミ処分場などに生息します。

・コワモンゴキブリ

：ワモンゴキブリに似ていますが、胸部背面の輪紋がより明瞭・体色は黒色に近いことなどで区別できます。日本では南西諸島や小笠原に見られます。その他の地域では、大都会の暖房されたビルや地下街などで散発的に発見されています。

・トビイロゴキブリ

：ワモンゴキブリに似た外観ですが、胸部背面の輪紋が赤褐色であることで区別できます。日本では九州南部以南に生息していますが、年間を通じて温度調節のされた大都市のビルなどにも定着しています。

名古屋市HP『ゴキブリ類について』に写真が掲載されています。

<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/seikatsu/seikatsu/eiseikenkyujo/mushi/nagoya00034081.html>

<防除方法>

ゴキブリ類の防除は、以下のような通常的环境整備と日常の清掃プログラムの確実な実施が重要となります。

ゴキブリのエサとなる食べ物と水を与えない。

- ・手の届きにくい設備の隙間や裂け目、その下側や裏側を清掃する。
- ・清掃した後などの水たまりを確実に除去する。

ゴキブリの隠れ場所や避けい物をなくす。

- ・大きな設備が床や台の上に密着して設置されていないところの隙間を確実にふさぐ。
- ・食料品や器具類を床や壁から離して保管する。
- ・貯蔵室や製造場所の適切な空調管理を行い、湿気を取り除く。

ゴキブリの施設内への侵入を阻止する。

- ・排水系統から侵入してくることが多いため、隙間を埋めたり、目の細かな網を張る。
- ・ゴキブリやその卵は、食品の容器などに付着しているため、受け入れた荷物を開梱した空のダンボールや袋は、ただちに施設外の保管場所に運び出す。

その他、フェロモントラップ等による捕獲を併用すると効果的です。また、トラップ等に大量に捕獲された場合は、専門業者による駆除を依頼しましょう。

なお、ゴキブリは夜行性であるため、日中にゴキブリ発見した場合は、かなり繁殖している可能性がありますので、早急に対策を講じましょう。

<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）
- ・衛生害虫と衣食住の害虫（全国農村教育協会）
- ・有害生物防除辞典（オーム社）

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- - - -

<p>()</p> <p>()</p> <p>() /</p> <p>__ _ () _ _ V _ _ _</p> <p>XXXXX () XXXX XXXXXX</p> <p>XXXXXX () XXX / XXXXXX</p> <p>~~~~~ 从从 ~ ~ ~ ~~~~~</p> <p>"'~"'</p> <p>『焼きいも』</p>	<p>収穫の季節がやってきました。家の庭に植えたサツマイモもすくすく育ち、昨年に比べてより大きなものが収穫できました。かたちは不揃いで見た目は悪いですが、農薬も一切使っていないので安心して食べることができます。また、勝手な考えではありますが、少なからず日本の食品自給率の上昇につながっているのでは...</p> <p>さて、本文でも案内させていただいていますが、従業員教育や防虫対策など内容盛りだくさんで食品衛生講習会を開催しますので、是非ご参加ください。</p>
---	--

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、『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>

-----