

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 ) リスクコミュニケーションについて
- ( 2 ) 大量調理施設衛生管理マニュアルの一部改正について
- ( 3 ) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（セーフードしが）認証情報
- ( 4 ) 食品回収情報（ H25.9.18 ~ H25.10.31 ） （省略）

### ( 1 ) リスクコミュニケーションについて

今回は、食品安全監視センター通信「ぶちリス」の語源にもなったリスクコミュニケーションについて取り上げてみたいと思います。

そもそもリスクコミュニケーションとは何なのか？ ウィキペディアによると、社会を取り巻くリスクに関する正確な情報を、行政、専門家、企業、市民などの利害関係者である関係主体間で共有し、相互に意思疎通を図ることで、合意形成のひとつとされています。要は、リスク情報について、発信者と受信者の認識の違いを埋めるためのツールということです。

しかし、どんなに便利なツールでも、使い方を誤れば状況を悪化させてしまうこともあります。今回は、リスクコミュニケーションを行う上で注意したい点を情報発信者の立場で例示します。

**利益（ベネフィット）と不利益（リスク）はセット！！**

社会が受けている利益のうち、そのもとになる多くの要素は、同時に何らかのリスクを伴っています。利益（ベネフィット）と不利益（リスク）は常に背中合わせであるということを認識することがスタートラインです。

**リスクそのものの情報発信では不十分！！**

リスクそのものを発信しただけでは、いたずらに不安を煽ることになりかねません。そのリスクが合理的根拠に基づいて適正に管理されていることを、わかりやすい言葉で発信してこそ意味があります。

**メッセージの発信者は、内容の取捨選択に注意！！**

リスクについてのメッセージ発信者は、その情報発信が必要か不必要かの取捨選択をかけますが、その選択が正しかったかどうかという問題が残ります。メッセージに対する受信者の関心、意見、反応等を発信情報に反映させる相互作用的なプロセスを踏むことが重要です。

**情報提供はタイミングがいのち！！**

どんなによい情報でも、タイミングを逸してしまえば、その効果は期待できません。

行政や事業者は、ややもすると「安全」という利益情報を発信する傾向にありますが、消費者はむしろ「安全」より「危険」を知りたがる傾向があります。こうした傾向の差を埋めるためにも、情報発信の際には、上記を考慮した発信を心掛けましょう。

## (2) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の一部改正について

最近のノロウイルスによる大規模食中毒の増加を踏まえ、このたび、ノロウイルス食中毒対策等を目的として「大量調理施設衛生管理マニュアル」が改正されました。

今回の改正は、本年3月18日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、ノロウイルス食中毒対策として、コーデックスの食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドラインCAC/GL 79-2012等に基づき、指針等の改正について審議されその結果が反映されたもので、主な改正点は次のとおりです。

コーデックスの「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドラインCAC/GL 79-2012」に基づき二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱温度を85～90で90秒間以上とされた。

### 2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

重要管理事項の5(3) 検食の保存について、調理済み食品は、配膳時に人から汚染される可能性があることから、検食は、配膳後の状態で保存することが追記された。

### 5. その他(3) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

なお、引き続き、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。

厚生労働省HP ノロウイルス関連情報のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html>

## (3) 平成25年10月24日付けで下記の3施設がセーフードしが施設として新たに認証されました。

施設名 : エスフーズ株式会社 京滋営業所  
所在地 : 大津市松が丘6丁目22-13  
業種 : 食肉処理業

施設名 : 有限会社山本 製麺工場  
所在地 : 彦根市幸町74-1  
業種 : めん類製造業

施設名 : たねや近江八幡工場  
所在地 : 近江八幡市上田町84  
業種 : 菓子製造業

「セーフードしが」認証施設は下記アドレスに掲載しています。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.html>

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](mailto:shokuhin@pref.shiga.lg.jp)

<http://www.pref.shiga.lg.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- - - -

( ) 一年中でも最も過ごしやすく活動しやすいといわれる10月に、  
( ) 季節外れの台風がいくつも上陸または接近し、行楽の予定が狂  
( ) / ってしまった人が多いのではないのでしょうか？  
- - -( ) - - V - - - / でも、その台風で甚大な被害を被った方々のことを考えると  
XXXXX( )XXXX XXXXXX そんなことを言っている場合ではありません。  
XXXXXX( )XXX /|| XXXXXX 亡くなった方のご冥福をお祈りするとともに、被災地の一日  
~~~~~从从~~≡ || ~~~~~ も早い復興を願うばかりです。  
" ~ " 最後、本格的にノロウイルスによる食中毒が多発する季節  
『焼きいも』 になってきました。皆様ひとりひとりの健康管理について、十  
分にご注意ください。

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。  
(皆様の送付先のアドレスが変更になった場合等もお知らせください)

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.lg.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.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>