

n\_n                      食品安全監視センター通信                      n\_n  
. ) >                      . ) >  
@v \ (                      ぶちリス                      @v \ (                       
( ) \_ )                      ^^^^^^^^^^^^^^^^^                      ( ) \_ )  
~                      H22.7.1                      ~                      vol.57

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 22 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について
- ( 2 ) 食中毒注意報の発令について
- ( 3 ) 「食品衛生等をめぐる最新の動向」から豆知識
- ( 4 ) 第 31 回日本食品微生物学会学術総会の開催について
- ( 5 ) 「ぶちリス」に係るアンケートの実施結果について
- ( 6 ) 食品回収情報 ( H22.5.19 ~ H22.6.24 )(省略)

### ( 1 ) 平成 22 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止および食品の衛生確保を図るため、食品関係業者等に対する監視指導を強化します。

- 1 実施期間 平成 22 年 7 月 1 日 (木) ~ 平成 22 年 7 月 30 日 (金)
- 2 実施機関 県内 6 保健所、食肉衛生検査所、衛生科学センター、食品安全監視センター
- 3 実施内容
  - (1) 施設への立入検査  
弁当屋等の飲食店や大型食品販売店等の食品営業施設に対して、食品の衛生的な取扱い、従事者の健康管理および添加物等の適正使用について監視指導を行います。
  - (2) 食品等の試験検査  
輸入食品を含め、県内に流通する食品について、食品添加物や微生物等の試験検査を実施し、不良食品の発見および排除を行います。
  - (3) 表示検査  
アレルギー物質を含む食品および遺伝子組換え食品にかかる表示等について、重点的に確認し、適正な食品表示の徹底を指導します。

#### (4) 措置

立入検査または試験検査の結果、違反を発見した場合には、営業の禁停止、食品等の回収等、衛生上の危害を防止するための措置を行います。

4 昨年度実績 立入検査施設数：2,940施設（指導施設数：154施設）  
収去検査食品数：189検体

#### 5 その他

この期間に「平成22年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」が全国一斉に実施されます。滋賀県においても「平成22年度滋賀県食品衛生監視指導計画」に基づき、この一斉取締りを実施します。

消費者等に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、「食の安全情報」ホームページ（<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku>）で食品衛生に関する情報提供を積極的に行います。

#### (2) 食中毒注意報の発令について

毎年夏場の7月から9月にかけて、細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になったときには、食中毒注意報を発令します。

今年も、食中毒注意報の発令期間になりました。

食中毒注意報を発令した場合は、「しらしが（携帯電話のメール配信）」で案内するとともに、このぶちリスでも、号外として情報提供します。

この食中毒注意報は、発令されると生活衛生課から関係機関、関係団体に、電話やFAX等で速やかに連絡する体制を取っています。

過去の食中毒注意報発令回数

平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度
10回	10回	8回	10回	3回

食中毒注意報発令時には、特に次の事項を注意してください。

- (1) 食品は、常温に長く放置しないで手早く調理し、できあがったものはできるだけ早く食べることに。
- (2) 食品は、必要に応じて必要な量だけ調理・加工し、食べ残しは思い切って捨てること。
- (3) 冷却して保存する食品は、5℃以下に、加熱するときは、食品の中心が75℃1分以上となるように十分に加熱すること。
- (4) 食品はなるべく加熱するようにし、なま物・なま水はできるだけ避けること。
- (5) 冷蔵庫の過信は禁物。扉の開閉回数をできるだけ減らし、庫内を整理し、効率のよい冷却に心がけること。
- (6) 調理する人は、調理前、調理中を問わず、こまめに手洗いおよび消毒をすること。
- (7) 食器、包丁、まな板、ふきんなどの調理器具は、常に清潔で衛生的に保管すること。
- (8) 食品取扱者は健康に留意し、下痢や膿の出ている吹き出物や傷のあるときは、調理業務に従事しないこと。
- (9) 調理加工する場所は、ハエ、ゴキブリ、ネズミ等を完全に駆除すること。
- (10) 暴飲、暴食などの身体の抵抗力を弱めることはやめること。

しらしがの案内 URL

<http://www.pref.shiga.jp/hodo/e-shinbun/ce00/20090424.html>

### (3) 「食品衛生等をめぐる最新の動向」からの豆知識について

平成 22 年 6 月 4 日に開催された、「全国食品衛生主管課長連絡協議会」において、厚生労働省および消費者庁から「食品衛生等をめぐる最新の動向」として、各部署からの情報提供がありました。その中から、今回はちょっと得する豆知識を情報提供することとします。

#### 1 検疫所による、輸入食品の動向について

平成 21 年度輸入食品監視統計（速報値）から

(1) 食品の輸入届出件数	約 1 8 1 万件（前年比 1 0 3 %）
輸入重量	約 2 , 2 2 9 万トン（計画輸入を除く）
(2) 輸入食品検査総件数	2 3 0 , 2 1 0 件
	（届出件数の 1 2 . 6 % を占める）
モニタリング検査	8 6 , 4 6 1 件（達成率 1 0 3 . 6 %）
(3) 輸入食品違反件数	1 , 4 8 7 件（重複除く）
	（前年度 1 , 1 5 0 件）

輸入食品の違反事例の詳細は

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/ihan/index.html>

輸入食品の統計情報については

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/toukei/index.html>

#### 2 消費者庁からの最近の動向について

食品の期限表示は、食品表示の中で消費者がもっとも重視する情報のひとつとなっています。

平成 7 年に、国際規格との整合性をとって、製造年月日から期限表示に変更し、平成 15 年には、食品衛生法と J A S 法の統一（品質保持期限を賞味期限に統一）を図ったところです。

消費者庁では、期限表示に関する意見募集を行ったところ、これらを分析・整理して、運用の改善や効果的な周知方法の検討に活かすこととしています。

加工食品を買うとき、どのような表示レベルを確認するか（複数回答可）

賞味期限や消費期限を確認する	88.7%
どのような材料が使われているのか(原材料)を確認する	46.8%
どこで加工されたか(原産国)を確認する	63.6%
保存方法を確認する	22.3%
製造者や輸入者を確認する	29.7%
ほとんど確認しない	6.7%
加工食品は買わない	1.4%

(参照：農林水産省が平成 20 年 9 月に実施したインターネットアンケート結果から)

#### 【期限表示変更の経緯】

年	食品衛生法関連	J A S 法関連
昭和 23 年：	食品衛生法施行 乳用牛乳等に製造年月日表示を義務付け	
昭和 45 年：		J A S 法に基づく品質表示基準制度開始政令で指定された物資に製造年月日表示を義務付け

昭和 60 年 :	Codex 規格で期限表示を導入 (賞味期限が原則)	
平成 6 年 :	食品衛生調査会答申 「消費期限」又は「品質保持期限」を表示	JAS 調査会答申 「消費期限」又は「賞味期限 (品質保持期限)」を表示
平成 7 年 :	省令施行	告示施行
平成 13 年 :		加工食品品質表示基準に基づき全ての加工食品に期限表示を義務付け
平成 15 年 :	品質保持期限を賞味期限に統一	
平成 17 年 :	本格施行	

(4) 第 31 回日本食品微生物学会学術総会の開催について

標記の学会が、今年度は下記のとおり滋賀県大津市内で開催されます。  
日常業務に関係のある方をはじめ、多数の方にご参加いただきますよう案内します。

なお、今回の特別講演は「ヒト・ノロウイルス培養系確立を目指す新たな研究視点」という内容で、安東 民衛 (元米国疾病対策予防センター : CDC) 氏に講演いただく予定になっております。

記

開催日時 : 平成 22 年 11 月 11 日 (木) ~ 11 月 12 日 (金)  
開催場所 : 滋賀県立芸術劇場「びわ湖ホール」(大津市打出浜)、ピアザ淡海 滋賀県立県民交流センター (大津市におの浜 1 丁目)、コラボしが 2 1 (大津市打出浜)

また、発表演題の申込締切日は、平成 22 年 7 月 23 日 (金) となっています。

詳しくは、学会開催ホームページの URL を参照ください

<http://www.wdc-jp.biz/jsfm/conf2010/index.html>

(5) 「ぷちリス」に係るアンケートの実施結果について

平成 22 年 5 月号で、今後の「ぷちリス」の資質向上のために、アンケートの協力をお願いしましたところ、その結果は下記のとおりでしたので案内します。  
今後とも内容を充実させるためにがんばりますので、ご意見いただきますようよろしくお願いいたします。

アンケート結果

回答者 8 名 (食品製造業) 回答の多かったものを主に記載しております。

1. 今後より知りたい情報は	食品表示に関すること	7
	微生物制御に関すること	6
	食中毒事件に関すること	6
	食品回収に関すること	5
	食品通知に関する情報	5
2. 閲覧形式について	いまのままでよい	6
3. 配信頻度について	1 ヶ月に 1 回	7
4. 情報量について	ちょうどよい	7

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

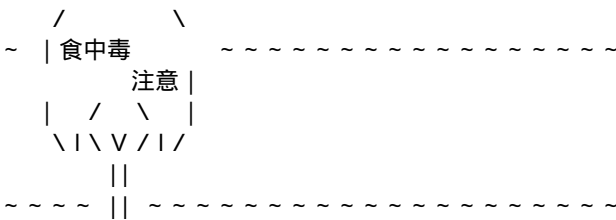
「晴嵐」交差点の角（ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。）

- - - -通信編集担当より- - - -

いよいよ、夏本番。

天候不順で、じめじめした蒸し暑かった梅雨もまもなく終わり、猛暑の季節がやってきます。

微生物の増殖にも格好の気候条件となりますので、施設の衛生管理の再点検とともに、皆様の健康や体調管理にご留意いただき、食中毒注意報等の情報にも注意してお過ごしてください。



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/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>

- - - - -