

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) 健康被害情報等の取り扱いについて

* * * * *

(2) 平成 2 0 年度食品安全監視センター実施計画の概要について

* * * * *

(3) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

* * * * *

(4) 食品回収情報 (省略)

* * * * *

(1) 健康被害情報等の取り扱いについて

最近発生している清涼飲料水、乳飲料への薬物混入・薬物中毒事案を踏まえ、厚生労働省は「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の中で、食品等を製造、加工または輸入する食品等事業者においては、苦情等の情報を集約するシステムを導入し、これらの情報を行政に報告する仕組みを構築することとされました。

つきましては、食品等について消費者等から健康被害の発生や法令に違反する情報が寄せられた場合には、下記のとおり対応されますようよろしくお願いいたします。

苦情者への対応等

1. 健康被害事案であるか否かの判断は、医師の診断結果に基づくものですので、消費者等からの食品等に係る苦情において、体調異常の訴えがあった場合は、医療機関の受診を勧奨してください。
2. 広域流通食品等に係る苦情を集約するとともに、散発事例の共通性を抽出・解析してください。

保健所等への通報

1. 「飲料を摂取する際に開封の有無など包装状態の異常が認められた」、「異味異臭を感じた」、「取扱上異常が認められた」など食品等の不良やそのことに起因する健康被害の発生が疑われる苦情を探知した場合は、保健所等へ速やかに報告してください。
2. 食品等に係る苦情について、集約・解析の結果、法令に該当するか判断できない事案を確認した場合、または複数の同様の事案を確認した場合は、保健所等へ速やかに報告・相談してください。
3. 自主検査等において、法令に適合しない事由が認められ、かつ当該食品が流通している場合は、速やかに保健所等へ報告してください。
4. 犯罪性が高いと判断される事案については、直ちに、警察に通報するとともに、保健所等へも情報提供してください。

5. 器具、容器包装およびおもちゃに起因する健康被害についても同様に対応してください。

取引先への周知

流通・販売業者等取引先事業者に対して、製品管理の徹底、包装状態、日付表示およびロット等について定期的なチェックが行われるよう周知してください。

(2) 平成20年度食品安全監視センター実施計画の概要について

基本的な事項

平成20年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づき、食品安全監視センター（生活衛生課食の安全推進室監視指導担当）の実施計画を定め、食品の安全性の確保を図ります。

『平成20年度 滋賀県食品衛生監視指導計画』のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/05kansu/20keikaku/00top.html>

専門監視指導に関する事項

1. 監視対象施設（特定施設）

『食品安全監視センターの監視対象施設（指定告示）』のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/101kokuj117.html>

2. 監視指導計画

特定施設に対して、年1回～年3回の監視指導を計画的に実施し、監視対象564施設に対して、延べ1078回の監視指導を実施します。

3. 監視指導内容

- ・施設状況に応じた効果的な専門監視
- ・HACCP手法の導入強化
- ・大規模食中毒の予防徹底
- ・法令等の遵守確認
- ・適正な食品表示の指導
- ・国等との連携、協力

4. 試験検査計画

特定施設が製造する食品530検体を計画的に収去し、成分規格、添加物等の試験検査を実施します。

滋賀県自主衛生管理認証制度（S-HACCP）に関する事項

1. S-HACCPの認証・審査

- ・申請受付および認証
- ・認証審査委員会の開催

2. S-HACCPの指導強化

- ・特定施設に対して、「S-HACCP導入ハンドブック」に沿って、高度な自主衛生管理が実施されるよう指導します。うち65施設を「S-HACCP強化施設」とし、平成20年度中に35施設の認証が取得できるよう指導します。
- ・平成18年度および平成19年度に認証した69施設に対して、年1回以上外部検証を実施します。

3. S-HACCPの普及・啓発

- ・説明会・講習会の開催
- ・認証マークの作成
- ・S-HACCPに関する情報の提供

食のリスクコミュニケーションに関する事項

1. 食品安全情報の提供

- ・食品安全監視センターのホームページ
- ・食品安全監視センター通信「ぶちリス」
- ・食品衛生講習会の開催

2. 食品表示等の相談

食品衛生法および健康増進法の表示相談やH A C C P手法による衛生管理等の相談に
応じるため、事業者からの相談日（毎月第2、第4水曜日）を設けます。

3. 監視員の資質向上

- ・研修および研究事業

食品危機管理に関する事項

1. 危機発生時の対応

- ・不良食品等の対応
- ・大規模食中毒等発生時の応援

2. 平常時の対応

- ・初動調査に必要な物品等を常備し、迅速に持ち出し使用できるよう準備します。
- ・中毒等健康危害発生時の実践的な現場対応Q & A、チェックリスト等を整備します

より詳しい情報は、下記アドレスに掲載しています。

『平成20年度食品安全監視センター実施計画の概要』のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/013keikaku20.html>

(3) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

平成20年4月30日に食品、添加物等の規格基準の一部が改正され、新規に
L - アスコルビン酸カルシウム、ケイ酸カルシウム、ポリソルベート20、ポリソルベート60、
ポリソルベート65、ポリソルベート80の成分規格が設定されました。これらの添加物並びに
それを含む食品及び添加物製剤については、法第19条第1項の規定に基づき添加物の表示を行
う必要があります。

L - アスコルビン酸カルシウムの簡略名
アスコルビン酸Ca、ビタミンC、V.C

ケイ酸カルシウムの簡略名
ケイ酸Ca

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- - - -

<[三三三三三
<[@]3333 <<<
<[@]333 <<<

ゴールデンウィークはいかがお過ごしでしたでしょうか。
心も体もリフレッシュといきたいところですが、連休疲れ
の方もいらっしゃるのでは??

また、5月は季節の変わり目でもありますので、体調管
理には十分注意しましょう。

『こいのぼり』

なお、今月号の配信が第3水曜となってしまったこと、
深くお詫び申し上げます<(_ _)>。

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

~~~~~

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>

- - - - -