

1. S - H A C C P 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 - H A C C P の指導強化
 - ・特定施設に対して、「S - H A C C P 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59施設を「S - H A C C P 強化施設」とし、平成19年度中に45施設の認証が取得できるよう指導します。
 - ・平成18年度に認証した41施設に対して、年1回以上外部検証を実施します。
3. S - H A C C P の普及・啓発
 - ・説明会・講習会の開催
 - ・認証マークの検討
 - ・S - H A C C P 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」
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19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/013keikaku19.htm>

(2) 平成19年度食肉・食鳥肉取扱施設一斉監視 実施中!!

焼き鳥、焼肉料理を提供する飲食店および畜場・大規模食鳥処理場の衛生管理の徹底を図り、腸管出血性大腸菌およびカンピロバクターによる食中毒の発生を防止することを目的に実施しています。

実施期間

1. 焼き鳥、焼肉料理を提供する飲食店（一般食堂、簡易飲食店など）
平成19年4月16日（月）から5月31日（木）まで / \
2. と畜場・大規模食鳥処理場 (、"、(=3
平成19年9月3日（月）から10月31日（水）まで \--

実施方法

1. 焼き鳥、焼肉料理を提供する飲食店（一般食堂、簡易飲食店など）
 - ア．施設点検および衛生指導
 - イ．営業者に対する啓発
焼き鳥、焼肉料理を十分な加熱をせずに食べたことによる事故が発生していることから、営業者に対して、衛生的な取扱いおよび加熱等について飲食する者に注意喚起を行うよう指導します。
2. と畜場・大規模食鳥処理場
と畜場および食鳥処理施設において、食肉、食鳥肉等の微生物汚染を防止するため、処理施設の衛生管理および食肉等の衛生的な取扱いについて指導を行います。

参考

～カンピロバクターについて～

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ等の家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物が保菌しています。特徴として、微好気性、熱・乾燥に弱い、低温での生存期間が長いなどがあります。

症状については、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などであり、他の感染型細菌性食中毒と酷似しています。

～カンピロバクター食中毒発生状況～

カンピロバクター食中毒は、近年、わが国で発生している食中毒の中で、発生件数が最も多い食中毒です。細菌性食中毒は一般に夏季に多く発生しますが、カンピロバクター食中毒は5～6月に最も多く発生します。滋賀県においては、平成16年度をピークに減少傾向にあります。

滋賀県におけるカンピロバクター食中毒発生状況(平成15～19年度)

年度	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年
事件数(件)	3	3	2	1	1
患者数(人)	34	239	38	16	5

平成19年度は5月現在

～カンピロバクター食中毒の予防方法～

カンピロバクター食中毒の予防方法は、加熱調理によりカンピロバクターを死滅させること、カンピロバクターに汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することにより予防が可能です。

具体的には。

食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行う

二次汚染防止のためには。

食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う

食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う

食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う

厚生労働省 HP「カンピロバクター食中毒予防Q & A」のアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>

(4) 通信編集担当の自己紹介(技師 太田 要)

今年度より当センターに配属となり、『ぷちリス』の編集を担当させていただくことになりました。

昨年までは、大学で生化学の分野の研究をしていました。食品は、常に身近にある存在ながら意識せずに過ごしていました。そのため、食品衛生について、現在、猛勉強中です。

私自身、事業者の皆様のお役に立てるか不安ですが、消費者の皆様には安全・安心なものを提供したいという志は同じだと思っています。

そのためにも、1つでも多くの役立つ情報を提供できれば幸いです。

まだまだ未熟者ですがよろしくお願いいたします。

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

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.htm>

交通案内

J R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- - - -

ノ
y ノノ
= -"ノノ
ノノバ
II
T T
ノ ノ
(ノ三三@三三ノノ)
|f f|
|a a|
[三 三]

ゴールデンウィークも終わり、心身
ともにリフレッシュできたでしょうか。
5月は季節の変わり目で体調を崩し
やすいので、体調管理には注意しましょう。

今年度も、シリーズ連載を企画しています。
ご愛読よろしくお願いいいたします。

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

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/>

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.htm>

- - - -