

なお、厚生労働省が示した「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）」（平成16年2月27日付け食安発第02270012号最終改正）において、適切な原材料の使用および記録の作成・保存等について所用の規定が整備されているので、これについても遵守すること。

2. 食品製造等における衛生管理について

- (1) 原材料として使用する食品は、在庫管理を徹底し、消費期限内のものとする等、適切なものを選択すること。

（食品衛生法第3条第1項およびガイドラインの第2の6(2)）

- (2) 衛生管理の指針である衛生規範 に従うこと。

食品の安全確保を図るため、食品単位に衛生管理手法を明示したもの。
現在、国から「弁当およびそうざいの衛生規範」、「洋生菓子の - -」、「漬物の - -」、「生めん類の - -」などが示されている。

- 参考 -

施設の管理、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成する場合には、衛生規範等のガイドラインや本県食品自主衛生管理認証制度（通称エス・ハサップ：S-HACCP）に基づく「一般衛生管理手順書作成の手引き」、「S-HACCP導入の手引き」の内容を参考にしてください。

S-HACCP「一般衛生管理手順書作成の手引き」のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/229pptebiki-index.htm>

「S-HACCP導入の手引き」のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/228tebiki-index.htm>

さらに、自主検査体制、事故発生時の回収等の措置、異物混入等の苦情があった場合の対応等について整備する場合も、上記「一般衛生管理手順書作成の手引き」や「S-HACCP導入の手引き（：事故等処理手順書）」を参考にしてください。

3. 記録の作成・保存について

使用した原材料の期限表示に係る記録等、食品の製造・加工・保存等に係る記録を適正に作成し、食品衛生監視員が立ち入った際には、求めに応じて提示できるよう適切に保存しておくこと。

（食品衛生法第3条第2項およびガイドライン）

4. 期限の表示について

- (1) 既存の消費期限または賞味期限の見直しの際には、食品等の特性等に応じて、微生物試験、理化学試験および官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行うこと。

なお、流通の都合等により科学的・合理的根拠なく、消費期限および賞味期限を超えた期限を表示しないよう留意すること。

また、製品の期限設定の一覧とその根拠を作成し、製造または加工する工場等に備え付けておくこと。

- 参考 -

期限の設定にあたっては、「S-HACCP導入の手引き（：3 製品表示確認書）」を参考にしてください。

- (2) 食品期限表示の設定のためのガイドラインを踏まえ、消費期限および賞味期限の設定根拠に関する資料等について、消費者等から求められたときには積極的に情報提供すること。

(2) 食品衛生管理者登録講習会の案内について

食品衛生管理者 登録講習会が下記のとおり開催されます。

受講を希望される方は食品衛生協会までご連絡ください。
(各保健所 健康衛生課に食品衛生協会の事務員がおります。)

食品衛生管理者：粉乳、食肉製品、添加物などを製造する営業者は専任の食品衛生管理者を設置しなければならないと食品衛生法で定められており、医師、獣医師、薬剤師、歯科医師等のほか、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者がこれに該当する。

記

食品衛生管理者登録講習会の概要（開催予定）

1. 主催団体

社団法人日本食品衛生協会、他関係団体

2. 受講資格

食品衛生法第 48 条第 6 項第 4 号の規定に基づき、以下の条件を満たす者

- (1) 学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等教育学校令(昭和 18 年勅令第 36 号)に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者
- (2) 食品衛生管理者を置かなければならない食肉製品、並びに添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に 2 年以上従事した者
(当講習会受講時に衛生管理の業務経験が 3 年未満の者は、当講習会受講後、業務経験が 3 年を超えた時点で食品衛生管理者となる)

3. 開催日及び会場

- (1) 開催期日：平成 19 年 7 月 16 日(月)～8 月 31 日(金)（予定）
(原則として土曜日、日曜日を除く 35 日間)
- (2) 会 場：食品衛生センター
(東京都渋谷区神宮前 2 - 6 - 1) 他

4. 定員：約 150 名

5. 講習科目(14 科目 201 時間以上)

- (1) 一般共通科目：公衆衛生概論、食品衛生法及び関係法令、細菌学序論、食中毒学、
など・・・9 科目 132 時間以上
- (2) 専 門 科 目：業種ごとに定められた専門科目の講義と、実習および施設見学
(臨地訓練) など・・・5 科目 69 時間以上

6. 受講料：350,000 円(予定)

(教材・テキスト代を含む。なお、開催会場までの交通費、宿泊費、食事代等の個人の費用は含まれておりません)

(3) 監視指導についてのアンケート調査結果について

平成 18 年度 10 月から平成 19 年 2 月までの期間、監視指導を行った施設の事業者に監視指導についてアンケート調査を行ったところ、以下のような結果となりましたので報告します。

<調査結果>

アンケート回答数：41

問 1. 本日の監視時間はどうでしたか。

- | | | |
|----------|------|-------|
| 「長い」 | (5%) | |
| 「ちょうどよい」 | | (83%) |
| 「短い」 | (5%) | |
| 「その他」 | (7%) | |

0 50 100(%)

現在、1回の監視時間は2時間程度ですが、「ちょうど良い」との回答が83%と最も多く、適当であると考えられました。

問2. 本日の指導事項内容はいかがでしたか。

「よくわかった」	(68%)
「おおむねわかった」	(32%)
「わからなかった」	(0%)
「その他」	(0%)

0 50 100(%)

「よくわかった」、「おおむねわかった」を併せると100%であり、指導事項についてほぼ理解していただけたものと考えられました。

問3. 監視指導の際は、何についての指導を望みますか。(複数回答可)

「施設の構造設備」	(27%)
「一般衛生管理記録」	(39%)
「S-HACCP」	(68%)
「食品の表示」	(20%)
「その他」	(5%)

0 50 100(%)

「S-HACCP」との回答が最も多く、次いで「一般衛生管理記録」が多いという結果でした。

HACCPの手法を取り入れた衛生管理方法である「S-HACCP」、HACCPの前提条件である「一般衛生管理記録」についての回答が多かったことから、HACCPを取り入れた衛生管理方法についての指導が望まれていると考えられました。

問4. 監視の頻度はどのぐらいが適切だと思いますか。

「月1回」	(0%)
「年4回」	(15%)
「年3回」	(5%)
「年2回」	(46%)
「年1回」	(32%)
「2年に1回」	(2%)
「その他」	(0%)

0 50 100(%)

現在、1施設に対し、年平均2回の監視指導を行っていますが、「年2回」の回答が最も多く、「年1回」と併せて78%であったことから適当であると考えられました。

<考察>

調査の結果、現在の監視時間、頻度は適当であると考えられました。

監視指導内容については、設備等のハード面の指導よりも衛生管理方法などのソフト面での指導を望む回答が多く、今後、ますますS-HACCPに基づく指導を推進していく必要があると考えられました。

(4) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP)情報 ～S-HACCP講習会・説明会のアンケート結果について～

今年度、衛生管理の高度化を支援するためS-HACCP講習会を開催し、また、S-HACCPを啓発するため説明会を開催いたしました。その際、実施したアンケート結果についてご報告します。

<開催状況>

S - H A C C P 講習会 業種別講習会 7 回 一般衛生管理講習会 3 回

S - H A C C P 説明会 7 回 (食品衛生責任者実務講習会で実施した 3 回の説明会を含む)

アンケート回答数 228 人

<アンケート調査結果>

問 1 . 本日の S - H A C C P 講習会 (説明会) の内容は理解していただけましたか。

「よく理解できた。」	(20%)	
「おおむね理解できた。」		(70%)
「わからなかった。」	(3%)	
「その他」(無回答を含む)	(7%)	
	0	50
		100(%)

「よく理解できた。」、「おおむね理解できた。」をあわせると 90%であり、ほぼ理解していただけただけのものと考えられました。

問 2 . S - H A C C P についてはいかがでしたか。

「既知っている内容だった。」	(15%)	
「やさしいと感じた。」	(11%)	
「むずかしいと感じた。」		(40%)
「もう少し説明を聞かないとわからない」	(25%)	
「自分には関係がないと思う」	(1%)	
「その他」(無回答を含む)	(8%)	
	0	50
		100(%)

「むずかしいと感じた」、「もう少し説明を聞かないとわからない」をあわせると 65%であり、S - H A C C P について今後さらに啓発する必要があると考えられました。

問 3 . 貴社での「S - H A C C P」の取り組み状況についてお伺いします。

「すでに認証を受けている。」	(3%)	
「書類作成に取りかかっている。」	(11%)	
「ぜひ取り組みたい。」(予定あり)	(8%)	
「取り組みたい」(予定なし)		(41%)
「思案中」	(11%)	
「取り組みたくない」	(2%)	
(無回答)		(24%)
	0	50
		100(%)

「取り組みたい」、「取りかかっている。」との回答が 63%であり、S - H A C C P の取り組むことについて意欲のある施設が大半を占めました。

しかし、取り組む意欲はあるものの時期が未定の施設が 41%あり、また、「思案中」(11%)、「取り組みたくない」(2%)との回答もあることから、今後、事業者がより取り組みやすいものとするため工夫を重ねていく必要があると考えられました。

問 4 . 行政に望むことは何ですか。(複数回答可)

「講習会・説明会の頻繁な開催」	(29%)	
「手引き・様式例集等資料の充実」		(50%)
「相談窓口の充実」	(26%)	
「認証マークの作成」	(8%)	
「消費者への啓発」		(25%)
「その他」	(3%)	
	0	50
		100(%)

「手引き・様式例集等の資料の充実」を求める意見が最も多く、次いで、「講習会の開催」、「相談窓口の充実」、「消費者への啓発」の順に多いという結果となりました。

<考察>

S - H A C C Pは、県内で製造される食品の安全性を確保するため、自主衛生管理の高度化を促進することを目的として創設されました。
調査の結果、目的を理解し、取り組みを前向きに考えている施設が多いことがわかりました。

講習会・説明会の開催はS - H A C C Pの取り組みの支援に有効であったと考えられません。

また、「手引き・資料等の充実」を求める回答が多いことから、食品安全監視センターのホームページによる資料の提供などの取り組みを継続し、ますます充実していくことが重要であると考えられました。

さらに、今後S - H A C C Pを普及させるため消費者を含めた制度についての周知・啓発をしていく必要があると考えられました。

(5) 微生物制御と温度管理について（シリーズ10）
～アンケート調査結果について～

年間を通して連載した情報提供について（アンケート調査結果）

今年度、「微生物制御と温度管理」というテーマで1年間の計画をたて、情報発信を行いました。

2月号で行ったこの連載についてのアンケート調査結果についてご報告します。

<返信状況>

- ・『ぷちリス』送信先：358名
- ・ アンケート返信数：25名（7%）

<調査結果>

問1. 『微生物制御と温度管理について』の連載は参考になりましたか。

「大変参考になった。」	(64%)		
「部分的に参考になった。」	(36%)		
「ほとんど参考にならなかった。」	(0%)		
「その他」	(0%)		
	0	50	100(%)

「大変参考になった。」（64%）、「部分的に参考になった。」（36%）という結果であり、業務に御活用していただけたものと考えられました。

問2. 『微生物制御と温度管理について』の内容はいかがでしたか。

「よく理解できた。」	(80%)		
「既に知っている内容だった。」	(12%)		
「むずかしいと感じた。」	(4%)		
「その他」	(4%)		
	0	50	100(%)

「よく理解できた。」（80%）という回答が最も多く、ほとんどの方に理解していただいたものと考えられました。

問3. 今後、どのようなテーマでの連載を望まれますか。（複数回答可）

上位から順に

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1位「衛生教育」(52%) | 5位「従業員の衛生管理」(32%)、 |
| 2位「食品衛生法」(40%) | 7位「コンプライアンス」(24%) |
| 3位「微生物制御」(36%) | 8位「S-HACCP」(20%) |
| 3位「危機管理」(36%) | 8位「食品添加物」(20%) |
| 5位「表示」(32%) | 8位「健康食品」(20%) |
| | 8位「防鼠・防虫」(20%) |
| | (以下省略) |

という結果でした。

衛生管理を向上させるためには、従業員の理解が必要ですが、「衛生教育」の回答が最も多く、関心が高いことがわかりました。

また、昨今、法律の遵守(コンプライアンス)の重要性が増していると考えられますが、「食品衛生法」、「コンプライアンス」の回答が多いことからその重要性を事業者の皆様が実感として持っておられるということが伺えました。

問4.このような連載についてどのように思いますか。

「今後も続けて欲しい。」	(100%)
「続けて欲しくない」	(0%)
「どちらともいえない」	(0%)
	0 50 100 (%)

今回の取り組みについては、すべての回答が「今後も続けて欲しい。」というものであり、このような情報提供方法を望まれる方が多いと考えられました。

問5.どんなことでも結構ですので、連載の取り組みについてのご意見等があればお願いします。

「タイムリーな情報をお願いします。」、「具体例を添えていただくとわかりやすい。」、「法律解釈などもお願いします。」などの回答があり、具体的なニーズを知ることが出来ました。

<考察>

年間を通して連載した情報提供は、読み手にとってはより興味を持って読むことができるというメリットがあると考えられます。

また、情報を提供する側にとっても情報を分散して提供できるため、年間を通してより多くの情報を十分に検討して発信できるというメリットがあります。

アンケート調査の結果からもこの取り組みについて一定の評価が得られたと考えられます。

来年度の取り組みについては検討している段階ですが、今回のアンケート結果を反映していきたいと考えております。

(6) 食品回収情報 (H19.2.9 ~ H19.3.2)

回収情報の原因集計結果について

【対象】最近1年間(平成18年3月号から平成19年2月号)の『ぷちリス』に掲載した103件の回収情報

【回収原因の集計結果】

期限誤り 16件、アレルギー表示誤り 17件、その他の表示の誤り 5件
異物混入 14件、カビ発生 7件、添加物 8件、異味・異臭 6件、
品質不良 11件、その他 19件

| (37%) | (20%) | 物 8% | (17%) | (18%) |
0 50 100(%)

【考察】

表示誤りには特に注意してください！！

表示誤りは期限誤りなど単純なミスが多く、また、全体に占める割合も 37% と大きな割合を占めています。

「期限誤り」、「アルファ表示誤り」、「その他の表示誤り」を併せた数字です。

また、表示による回収では、「輸入食品における指定外添加物の使用」、「遺伝子組み換え表示の誤り」といった近年、特有の原因もみられます。

法改正など表示に関わる情報の収集に努めるとともに、表示の確認体制を整えて回収の防止に努めてください。

- 参考 -

S - H A C C P の第 1 ステップ (: 3 製品表示確認書) をご活用ください。

「S - H A C C P 導入の手引き (: 3 製品表示確認書)」のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/228tebiki-3.htm>

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

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 - - - -

^^^ ^^ ^^ ^^

ii

(^)(^^)

/ 齊 \ / 文 \

() (" ヴ)

平成18年度も残すところ2週間余りとなりました。
この1年『ぷちリス』をご愛読いただきありがとうございました。

3月は1年間を“振り返る”ことが多い時期でもあります。
今回の通信もそのような内容が多くなりました。

アンケート等で寄せられた意見は来年度に活かし、さらに充実した『ぷちリス』の作成につとめたいと考えております。

来年度もどうぞよろしくお願いいたします。

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、『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.htm>

- - - - -