

n\_n                    食品安全監視センター通信                    n\_n  
. ) >  
@v \ (                    ぶちリス                    @v \ (                     
( )\_ )                    ~~~~~                    ( )\_ )  
~                    H23.5.9                    vol.67

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 ) 東日本大震災における食品等の安全性について
- ( 2 ) 消費者庁等からの通知について ( 加工食品品質表示基準について )
- ( 3 ) 平成 2 3 年度給食施設等一斉監視の実施について
- ( 4 ) サルモネラによる食中毒とその予防について
- ( 5 ) 食品回収情報 ( H23.4.1 ~ H23.4.30 )( 省略 )

### 1 . 東日本大震災における食品等の安全性について

「ぶちリス」前号では「東北地方太平洋沖地震により発出された消費者庁等からの通知について」をお知らせしたところですが、その後も当該震災により発生した、放射能に関連して食品に対し不安に思われる事項や「東日本大震災を受けた食品表示の運用についての Q & A 」をはじめ表示に関する情報提供がありましたので、参考にしてください。

<http://www.caa.go.jp/jisin/index.html#m04>

また、全国や滋賀県における放射能の測定等については、文部科学省や滋賀県において測定しており、公表しております。正しい知識や情報の取得に努めてください。

その他、食品の放射能汚染に関する情報です。  
文部科学省 全国の放射線モニタリングデータ  
<http://www.mext.go.jp/>

原子力発電所事故に係る本県での放射線量について  
<http://www.pref.shiga.jp/bousai/hosyasen.html>

食料等の確保及び円滑な流通の確保  
[http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s\\_syokuryou.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s_syokuryou.html)

農林水産大臣メッセージ 農作物等の安全性について  
<http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/ryutu/pdf/110331-01.pdf>

食品安全委員会からの重要なお知らせ  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/emerg\\_QA.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/emerg_QA.pdf)

福島第 1 原子力発電所事故による農畜水産物等への影響 ~ 関係府省のサイトへのポータル

[http://www.maff.go.jp/noutiku\\_eikyo/index.html](http://www.maff.go.jp/noutiku_eikyo/index.html)

最後に、福島県では、福島県産農産物の安全性について正しい情報提供を行うとともに、「がんばろう ふくしま！」運動が実施されています。  
滋賀県においても、この運動を応援しています。  
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/fukushima.pdf>

## 2. 消費者庁等からの通知について（加工食品・乾めん類品質表示基準について）

加工食品品質表示基準が改正されました（平成 23 年 3 月 31 日付け消費者庁告示第 3 号）  
「黒糖及び黒糖加工品」と「こんぶ巻」に記載すべき内容の義務が加わりました。

加工食品品質表示基準に関する情報

[http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/ki jun\\_02\\_090831.pdf](http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/ki jun_02_090831.pdf)

新旧対照表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin549.pdf>

乾めん類品質表示基準が改正されました（平成 23 年 4 月 1 日付け消費者庁告示第 4 号）  
調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができるようになりました。

乾めん類品質表示基準に関する情報

[http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/ki jun\\_25.pdf](http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/ki jun_25.pdf)

新旧対照表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin553.pdf>

その他 Q & A 等の参考事項は

[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa\\_g.pdf#search='加工食品品質表示基準を改正'](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_g.pdf#search='加工食品品質表示基準を改正')

[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa\\_d.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_d.pdf)

## 3. 平成 23 年度給食施設等一斉監視の実施について

「平成 23 年度滋賀県食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）」については、前号でお知らせしたところです。

そこで、5 月 2 日から 6 月 30 日にかけて、標記の一斉監視を実施しています。

新年度になり、新入生においしく安全な給食を食べてもらうよう、各保健所は所管する学校給食の調理施設に対して、食品安全監視センターは大規模給食弁当製造施設に対して、監視指導を実施します。

一斉監視に関することは、「滋賀県監視指導計画」第 6 の項目に規定しており、詳細は下記を参照してください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/05kansu/23keikaku/h23keikaku.html>

また、本年 2 月に北海道で発生した「サルモネラ」を原因とした大規模な学校給食での食中毒事件は記憶に新しいところです。

この概要が「北海道学校給食食中毒検証報告」により報告されましたので、参考までにお知らせします。

### 【検証結果】

蒸気回転釜のアームのシャフト部分から菌が検出された。

蒸気回転釜のアームのシャフト部分の洗浄については、スポンジや洗車ブラシを用い洗剤をつけて汚れを落とし、5 2 ~ 5 3 （保健所発表）のお湯で洗い流していただけだった。

本来、アームのシャフト部分については消毒すべきところであったが、当該給食施設のマニュアルには消毒すべき記述が曖昧であり、消毒は行われていなかった。

段ボールのままの保管は冷蔵庫を汚染する可能性があるため、学校給食衛生管理基準で禁止されているが、この施設は仕入れた食材が段ボールごと冷凍庫に入っており、その食材を取り出し解体作業をした手袋のまま、蒸気回転釜の作業準備に入り、シャフト部分に触れた可能性がある。

いずれにしても人為的なミスが原因である。

北海道学校給食中毒検証報告については

<http://www.city.iwamizawa.hokkaido.jp/kyouiku///osirase/image/houkokusyo.pdf>

#### 4. サルモネラによる食中毒と予防について

サルモネラによる食中毒は毎年夏期に多く発生していますが、今回の北海道の学校給食において発生した事例では冬期に発生しました。調理場は、火気を使用するので、室内が暖かいことから、夏期に限らず発生しているようです。

北海道の学校給食で検出されたサルモネラは「サルモネラ・エンテリティディス」と言われており、わが国で発生しているサルモネラ食中毒の60～70%を占めて、主に鶏卵を原因として発生しています。

少量の菌で感染し発症するとも言われており、特に幼児や高齢者の方はサルモネラに対する感受性が高いため、十分な注意が必要です。

主症状：下痢（水様性下痢が3～5日）、腹痛、発熱（38～40℃）、嘔吐  
症状は、重症化することも多く、中には死亡事例もあります。

特徴：乾燥に強い（そのため環境中の生存率が高く二次汚染が起こりやすいという傾向もある。）  
冷凍に強い（器具・容器に付着した菌も増殖可能。）  
熱には弱い。  
殺菌、消毒薬には比較的弱い。

発生要因：食材の温度管理の不備、手指からの二次汚染、厨房器具の洗浄不足が大半を占めています。

防止対策： 食品を十分に加熱すること（中心温度75℃1分以上）  
食品と食材の保管は低温を心がけ、放置しない。調理後の食品は速やかに食べること。  
肉や卵を取り扱った器具、調理台および手指の十分な洗浄を心がけること。  
等です。

その他：サルモネラの発育至適温度は30～37℃で、この温度条件では増殖しますが、5℃以下では増殖できません。

【参考】サルモネラ・エンテリティディス (Salmonella Enteritidis) の食中毒に関する情報

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/02tyudoku/bunseki/03/kaisetsu/0301-2.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.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 - - - -

ぶちリスをお読みいただいている皆様、はじめまして、阿久津 磨美です。

今年度から食品安全監視センターに配属され、編集担当になりました。

食品衛生に携わるのは初めてですが、皆様のお役に立てる情報を提供できるように、日々勉強して参りますのでどうぞよろしくお願い致します。

~~~~~

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.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>

- - - - -