

n\_n 食品安全監視センター通信 n\_n  
.) > .) >  
@v \ ( ふ ち リ ス @v \ (  
( )\_ ) ~~~~~ ( )\_ )  
~ H22.12.6 vol.62 ~

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 ) 滋賀県食の安全・安心推進条例にかかる Q & A について ( その 3 )
  
- ( 2 ) 平成 2 2 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について
  
- ( 3 ) ノロウイルスによる食中毒の予防について
  
- ( 4 ) 食品回収情報 ( H22.11.1 ~ H22.11.30 )( 省略 )

### 1 . 滋賀県食の安全・安心推進条例にかかる Q & A について ( その 3 )

10月1日、滋賀県食の安全・安心推進条例が完全施行されました。

この条例の解説について、前回までに ( 1 ) 「健康被害情報等の報告」( 2 ) 「生産者・食品等事業者の自主回収の報告」について解説したところですが、

今回は、( 3 ) 「食品等輸入業者の届出」

について、その留意事項を、Q & A 形式で解説します。

| Q 1 食品の輸入業をはじめた場合に、この届出はいつ行うのですか？

---

A 1 次のアまたはイのいずれか早い日から 30 日以内に行ってください。

ア：関税法第 67 条の規定に基づき関税長に食品等を輸入する旨の申告を行い、輸入の許可を受けた日

イ：関税法第 73 条第 1 項の規定に基づき前記アの許可前に輸入品を引き取るための申請を行い、その承認を受けた日

| Q 2 届出の対象となるのはどのような輸入品ですか？

---

A 2 この条例に規定する「食品等」が対象です。

具体的には、食品衛生法に規定する食品、添加物、器具および容器包装です。

その他、当該条例に関する詳細については、下記アドレスに掲載しています。

『滋賀県食の安全・安心推進条例について』のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/annzenzyourei/annzenzyourei.html>

## 2. 平成22年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について

滋賀県では、多種類の食品等が短期間に、かつ大量に流通する年末年始における食中毒等の食品による危害の発生を防止するため、下記のとおり一斉取締りを実施します。

一斉取締りでは、食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用および食品等の適正な表示等について、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12月1日（水）から平成22年12月28日（火）まで
- 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

仕出し屋等の飲食店、ホテル、大型食品販売店および卸売市場等の食品関係営業施設に対して、食品や調理器具の衛生的な取扱いおよび従事者の健康管理等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

食品および食品添加物等に関する表示について、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：1,760施設（指導施設数：76施設）  
収去検査食品数：145検体

### 5 その他

・上記期間中には、全国一斉に「平成22年度食品、添加物等の年末一斉取締り」が実施され、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。

県政eしんぶんについては

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/00osirase/eneews.html>

## 3. ノロウイルスによる食中毒の予防について

昨年は「新型インフルエンザ」が猛威を震ていましたが、

今年は「ノロウイルス」による感染性胃腸炎や食中毒が急増しています。

滋賀県感染症情報

感染性胃腸炎は増加傾向にある！

特にノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増しています。

日本経済新聞（平成22年11月24日WEB版）

全国的にノロウイルス患者が急増、ペースは09年の倍

昨年の2倍以上の増加ペースで、過去10年で2番目の多さ！

読売新聞（平成22年11月25日WEB版）

ノロウイルス猛威・・・感染性胃腸炎、昨年の3倍に

全国3,000の小児科から報告された感染性胃腸炎の患者数は1医療機関あたり7.7人

4週連続の増加で、昨年同期の3倍以上、過去10年間で2番目の多さ！

この「感染性胃腸炎の患者や関係者」がノロウイルス食中毒の原因となる場合がありますので、皆様の職場や各家庭においても、手洗い、食品の加熱（85℃で1分間）等で、予防の徹底をお願いします。

#### 【参考】

ノロウイルスによる食中毒の予防について

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/newSave0001.pdf>

滋賀県感染症情報センターの感染性胃腸炎等に関する情報は

<http://www.pref.shiga.jp/e/ef45/kansen-c/shuhou2010/week10-46.pdf>

厚生労働省の「ノロウイルス食中毒にかかるQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf>

#### 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

E-mail : 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 - - - -

11月下旬から、全国的に「ノロウイルス」による感染性胃腸炎が急増してきたと、新聞各紙をにぎわしています。

この「ぶちリス」においても、「ノロウイルスによる食中毒予防」についてお知らせをしてきたところです。

ノロウイルス食中毒予防を徹底するため、皆様の施設における衛生管理の徹底と、食品製造等に従事されている皆様の健康管理と感染予防に充分留意ください。

平成22年も12月となり、今年も1ヶ月を切りました。  
今年一年、食品の衛生的な取扱いにご尽力いただきありがとうございます。

よいお年をお迎えください!!!

~~~~~  
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](mailto: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>

- - - - -