

その食品等が「食品衛生法に違反することがわかったとき」
その食品等による「健康被害の情報(不確かな情報を除く)を入手したとき」
その他、その食品について「健康被害が生じ、生じるおそれがあると考えるとき」
なお、 と は義務ですが は努力義務となります。

| Q 3 「食品衛生法に違反」とは具体的にどのような違反ですか？

A 3 自主検査や通報により判明したもので次のような場合です。

残留農薬や食品添加物など食品衛生法で定める規格基準に違反している
食品衛生法で販売等が禁止されている食品等を販売等した
表示基準の違反のうち次のような違反をしている場合

- ア 品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなると考えられる賞味期限または消費期限を表示した
- イ 必要なアレルギー表示をしなかった
- ウ 保存方法の表示の基準を誤って表示した

| Q 4 健康被害の情報のうち不確かな情報とは具体的にどのようなものですか？

A 4 次のような場合は不確かな情報として報告の義務からは除外して良いこととしています。

具体的な内容が明らかでない情報
客観的事実に照らし対象とされる食品等との因果関係がないと認められる情報
情報の数が単一である場合など対象とされる食品等に起因する健康被害の可能性が低い情報

| Q 5 県はどのような場合に健康被害情報を公表するのですか？

A 5 食の安全・安心の確保のために必要があると県が判断した場合に公表することとしており、報告のあったものをすべて公表するものではありません。

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年度に滋賀県が発令した食中毒注意報について

毎年7月1日から9月30日までの間に、滋賀県において食中毒が発生しやすい気象状況になった場合は、食中毒注意報を発令しています。

このぶちりスでも、発令毎にメール配信をしてきたところです。

今年の夏は、「観測史上」という言葉のとおり、非常な猛暑が続きました。

そこで、この食中毒注意報も、「観測史上」最多の発令回数となりましたのでお知らせします。

1. 滋賀県の食中毒注意報は昭和50年から計測を開始しておりますが、本年昭和60年および平成6年の17回を超す”21回”の発令となりました。

2. 加重失点の最高は8月25日の266点でした。(7月1日から9月10日までは210点以上で発令)

3. なお、この間に滋賀県内(大津市を含む)において発生した食中毒事件は5件でした。

さて、最近は、徐々に秋らしくなってきましたが、これからの初秋から晩秋にかけても「カンピロバクター」による食中毒が多発することから、皆さんにおかれましても、改めて肉の「生食」や「生焼け」には十分に注意をしてください。

平成21年9月から11月における全国の細菌性食中毒発生件数は136件、そのうちカンピロバクター食中毒の件数は85件で全体の62.5%を占めています。

カンピロバクターに関する情報

滋賀県の「カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう」

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

特に今回は、「youtube」による「カンピロバクター」の食中毒予防啓発が発信されましたので案内します。

動画

<http://www.youtube.com/watch?v=Hh5GI4ESsPk>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>

あわせて、「カンピロバクター」に関するのQ & Aをご確認ください。

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

3. 消費者庁が発行した「ハンドブック消費者2010」について

平成22年9月に、消費者庁から「ハンドブック消費者2010」が発行されました。

この中に、「食品の安全・安心の確保」についての記載がありまので、みなさんにお知らせします。

また、「消費者庁」のみならず、食の安全・安心に関しては「食品安全委員会」、「厚生労働省」、「農林水産省」の取組等や、残留農薬、食品添加物に対する規制や安全性確保の概要および「リスクコミュニケーションの推進」等が収載されています。

消費者庁「ハンドブック消費者2010」

http://www.caa.go.jp/planning/pdf/100908_2010handbook.pdf

4. 食の安全・安心シンポジウムの開催について（再掲）

食の安全・安心シンポジウムについては、前回のプチリスで案内したところですが、改めてご案内します。

ぜひ、参加いただきますようによろしくお願いします。

滋賀県では、昨年12月に食の安全・安心の確保を図り県民が安心して暮らすことの出来る社会の実現を目指し、「滋賀県食の安全・安心推進条例」を制定したところです。

食の安全・安心の確保のためには、関係する行政、生産者・事業者および消費者がそれぞれの立場で役割を果たすとともに相互に信頼関係を構築することが大切です。こうしたことから、これらの関係者が一堂に会し、食の安全・安心に関するそれぞれの取り組みや立場について「信頼」をテーマに語り合い、相互理解を深めることが大切です。

”是非ご参加ください！！”

参加の申込みは10月20日まで受付けています。

記

【日時】 平成22年10月21日（木） 13:30～16:00（受付 13:00～13:30）

【場所】 コラボしが21 大会議室（3F）

【主催】 滋賀県

【共催】 滋賀県生活協同組合連合会、滋賀県農業協同組合中央会、
（社）滋賀県食品衛生協会

【参集範囲】 消費者、生産者・事業者および行政関係者 定員（200名程度）

【内容】

（1）開会あいさつ 知事

（2）話題提供

食の安全・安心と食品のリスク評価について

・・・内閣府食品安全委員会事務局 次長 大谷敏郎氏

（3）パネルディスカッション

テーマ：「信頼」

・ コーディネーター： 滋賀県立大学人間文化学部 教授 柴田克己氏

・ パネリスト

滋賀県生活協同組合連合会専務理事、滋賀県農業協同組合中央会農業対策部長、

（社）滋賀県食品衛生協会副会長、滋賀県健康福祉部技監

・ アドバイザー： 内閣府食品安全委員会事務局次長

（4）質疑応答・意見交換

(5) 情報コーナーの設置

『食の安全・安心シンポジウム開催のお知らせ』や参加の申し込み方法等の詳細については
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/00osirase/h22sinpojiumu.html>

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 - - - -

10月になりました。

非常に暑かった夏もようやく終わり、秋らしくなってきました。

読書の秋です。

今回は、参考までに、厚生労働省が掲載している「食品安全関係のパンフレット」一覧をお知らせします。

ご一読ください。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>

~~~~~

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>

- - - -