

使用前後の器具は熱湯や次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で十分に消毒してください。

不顕性感染に注意する

ノロウイルスは、感染しても発症しない場合（不顕性感染）があります。
症状がなくても、適正な手洗い、手袋着用を徹底してください。

ノロウイルスの食中毒予防

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/noro-yobouh21.html>

（2）食品表示の相談窓口のご案内について

現在、当センター（食の安全推進室）においては、食品衛生法、健康増進法を所管していますが、食品表示については、食品衛生法、健康増進法の他にJAS法、景品表示法、計量法等、様々な法令で基準が定められており、複雑で多様になっています。

食品衛生法上適正な表示を行ったとしても、JAS法等他の法令上不適正な表示として指摘を受けることもありますので、食品表示については当センターの他、各法令を所管する部署・相談窓口へ相談するなどして、適正な表示を行ってください。

各法令に関する相談窓口を紹介しますので、参考にしてください。

表示相談窓口一覧

- | 1. 食品表示全般（食品衛生法、JAS法） | TEL |
|---|------------------|
| ・ 社団法人日本食品衛生協会
食品安全情報相談室（月曜日） | 03 - 3403 - 4127 |
| ・ 独立行政法人農林水産消費技術センター
名古屋センター表示指導課（火曜日） | 052 - 232 - 2029 |
| ・ 独立行政法人農林水産消費技術センター
消費者情報部交流技術課（水曜日） | 048 - 600 - 2366 |
| ・ 社団法人福岡市食品衛生協会（木曜日） | 092 - 651 - 5505 |
| ・ 独立行政法人農林水産消費技術センター
神戸センター表示指導課（木曜日） | 078 - 331 - 7663 |
| ・ 社団法人大阪食品衛生協会
消費安全情報相談室（金曜日） | 06 - 6227 - 6222 |
| （ ）内は相談日です。（祝日・年末年始を除く）
開催時間は午前10時～12時、午後1時～4時です。 | |
| 2. 食品衛生法（期限表示、遺伝子組換え食品の表示、アレルギー物質を含む食品の表示、食品添加物の表示など） | |
| ・ 滋賀県 各保健所 健康衛生課 | 下記アドレスに掲載 |
| http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/06rinku/hokensyo.html | |
| ・ 滋賀県食品安全監視センター | 077 - 531 - 0248 |
| 3. JAS法（原材料表示、原産地表示、農産物の品質表示など） | |
| ・ 滋賀農政事務所 食品表示110番 | 077 - 522 - 4261 |
| http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/110ban_madoguti.html | |
| ・ 滋賀県 食品表示110番 | 077 - 528 - 4981 |
| http://www.pref.shiga.jp/g/nosei/jas/jas_top.html | |
| ・ 滋賀県 農政課 企画調整担当 | 077 - 528 - 3812 |

<http://www.pref.shiga.jp/g/nosei/>

4. 健康増進法（栄養成分表示、特定保健用食品など）

- ・滋賀県 各保健所 健康衛生課 下記アドレスに掲載
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/06rinku/hokensyo.html>
- ・滋賀県 生活衛生課 食の安全推進室 077-528-3643

5. 景品表示法（不当表示など）

- ・公正取引委員会 近畿中国四国事務所 取引課 06-6941-2175
http://www.jftc.go.jp/c_kinki/soshiki.html

6. 計量法（内容量など）

- ・滋賀県 計量検定所 077-563-3145
<http://www.pref.shiga.jp/f/keiryo/index.html>

（3）高濃度のヨウ素を含有する豆乳製品について

豪州において、昆布エキスを原材料として使用した日本製豆乳製品による健康被害事例（推定）が確認されました。

これまでの豪州政府の調査によると、当該豆乳製品から高濃度の昆布エキス由来ヨウ素が検出されており、健康被害を呈している患者は、当該豆乳製品を摂取したことが判明していますが、当該豆乳製品と健康被害の因果関係が明らかではないため、豪州政府において疫学調査が行われるとのことです。

当該豆乳製品から検出されたヨウ素濃度は、成人が70ml程度を摂取した場合において、「日本人の食事摂取基準」に示されているヨウ素の耐容上限量(2,200μg/日)を超過する濃度であったことが確認されています。

ヨウ素は甲状腺機能に影響を及ぼすため、高濃度のヨウ素を含有する昆布エキスについては、食品の原材料として使用する場合、昆布エキス等のヨウ素含有量や最終製品の摂取量等を考慮して、「日本人の食事摂取基準」に示されているヨウ素の耐容上限量を参考に使用量を決定してください。

なお、日本においては当該豆乳製品は市販されていないとのことです。

「日本人の食事摂取基準」（2010版）（抜粋）

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4a1.pdf>

（独）国立健康・栄養研究所「健康食品の安全性・有効性情報」

<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail680.html>

（4）お知らせ

食品苦情や内部告発などの通報があった際の監視指導については、「通報に係る監視指導について」（平成19年7月13日付け食安発第0713005号）が、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から発出されています。

当センターにおいても、同通知に基づいて監視指導を実施しており、所管する食品製造施設に係る通報があった場合には、事前通告を行わずに立入検査を実施しています。

また、通報の有無に関わらず、必要に応じ、事前通告なしの立入検査または収去を行うこととしますので、ご承知ください。

〒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栗津駅下車 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「栗津の晴嵐」です。)

- - - - 通信編集担当より - - - -

。 |
| ° |。 |° y
° | | |io il
。 | ° il |。 il, / |i
il° ||° /ii ° |i_/'
、 \o- |i; |y- / ° ,,
; ; i ' i ; /
(' ; i i ' ' 『梅の花』
/ ii ; ; \

今年度も残すところ1ヶ月を切りました。
この1年間、『ぶちリス』をご愛読いただき

ありがとうございましたm(_ _)m

来年度もよろしく願います。

また、ご意見ご要望等お待ちしております。

冒頭のとおり、ノロウイルス食中毒が多発
しています。年度末の忙しい時期で、日々の
衛生管理がおろそかにならないよう、今一度
気を引き締めてください。

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

~~~~~

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、『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.html>

- - - - -