

所在地：東近江市市ヶ原 1 8 4 - 1
業 種：清涼飲料水製造業

(8) 施設名：豆光
所在地：東近江市五個荘川並町 5 5 6
業 種：豆腐製造業(豆腐)

(9) 施設名：島本微生物工業株式会社
所在地：甲賀市水口町本丸 1 - 2 3
業 種：清涼飲料水製造業

認証有効期間：平成 2 1 年 1 1 月 4 日～平成 2 4 年 1 1 月 3 0 日

この認証は滋賀県のホームページで公表しています
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.html>

2 . S - H A C C P 認証状況(平成 2 1 年 1 1 月 3 0 日現在)

現在の S - H A C C P の認証状況は、以下のとおりです。

業 種(認証数)：菓子製造業(1 8 施設) 乳処理業(5 施設)
乳製品製造業(5 施設) 魚肉ねり製品製造業(2 施設)
食品の冷凍または冷蔵業(5 施設) 食肉製品製造業(4 施設)
豆腐製造業(3 施設) めん類製造業(5 施設)
そうざい製造業(8 施設) 清涼飲料水製造業(1 3 施設)
漬物製造業(5 施設) 飲食店営業(6 施設)
アイスクリーム類製造業(1 施設) 添加物製造業(4 施設)
あん類製造業(1 施設) ソース類製造業(1 施設)
氷雪製造業(1 施設) その他食品製造業(8 施設)

合 計 9 5 施設

3 . S - H A C C P 啓発パネルの貸し出しについて

S - H A C C P を広く県民 の方々に知ってもらうため啓発パネルの貸し出しを行っています。

見学通路や販売店に掲示していただき、消費者への普及啓発等に利用していただけたらと思います。

貸出しをご希望の方は食品安全監視センターまでご連絡ください。

詳しくは下記アドレスをご確認ください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/235paneru-annai.html>

(2) トレハロースの表示について

トレハロースは様々な食品に使用されている既存添加物名簿収載の品目ですが、今般、消費者庁食品表示課から、改めて、トレハロースにかかる表示の取扱いが明確に示されました。

その内容は、「トレハロースは既存添加物名簿に収載されている品目であり、食品の製造過程で使用した場合や食品を加工する目的で使用した場合には食品添加物に該当し、食品添加物としての表示が必要となる」というものです。製造所においてトレハロースを使用している場合は、製品の表示を再確認していただき、食品添加物としての適正な表示を行ってください。

また、食品添加物の表示方法として、甘味料等 8 種類の用途に使用する場合は、用途名を併せて表示することとなり、8 種類の用途以外に使用する場合は、物質名だけを表示することとなります。

<表示例>

甘味を目的として使用する場合：小麦粉、砂糖、・・・ 甘味料（トレハロース）

保湿を目的として使用する場合：小麦粉、砂糖、・・・ トレハロース

（用途名を併記するのは「甘味料」「着色料」「保存料」「増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料」「酸化防止剤」「発色剤」「漂白剤」「防かび剤又は防ばい剤」の用途で使用する場合があります。）

（3）アレルギー物質のコンタミネーション対策（シリーズ5）

5．従業員教育

会社において製造を支えているのは従業員です。きちんとした教育を実施して、食物アレルギー対策の意義を十分に理解させなくてはなりません。

また、新人研修はもちろんですが、新人だけでなくベテランに対しても定期的に継続して研修を行い、責任者や品質管理担当者だけでなく、従業員全員が常に新しい知識を持っている必要があります。

というのも、何度も言いますが、食物アレルギーは微量でも発症しますので、社内の上層部に教育が徹底されていても、末端の従業員まで行き届いていなければ、十分に教育を受けていない従業員が誤ってコンタミネーションを起こし、事故に繋がってしまうからです。

従業員教育は、食物アレルギー対策だけでなく、安全で品質の高い製品を製造するための基本的な事項ですので、効果的な教育プログラムを計画し、実施することが重要です。

教育方法

1．その気にさせる

従業員には作業内容だけを教育するのではなく、作業の目的・必要性を説明し、「なぜその作業が必要なのか」「その作業をしないことでどのようなことが起こるか」を理解させて、その気にさせることが大事です。
従業員の責任感が向上し、作業に対するモチベーションを高めます。

2．実際にやって教える。

机の上だけで教育してもなかなか理解はできません。まして、初めて行う作業の場合は必ず、実際の作業を目の前で行い、重要な箇所、方法を教育しなければ、失敗に繋がります。

3．やらせてみる

実際に作業を目の前で行い、手順を教えた後は、その作業をやらせてみます。
教わった直後ですから、問題なく作業が行うことができますし、また、繰り返して作業を行うことで、内容・手順を理解していくことができます。

4．教えた後のフォローをする

教えた結果を評価して、指導します。これは、作業の方法について修正を指導して、改善させるとともに、良かった点をほめることで、次への意欲向上に繋がります。

1～4の方法で全従業員に対して定期的・継続的に教育を行うことで、全員が同じ認識で作業を進めることができます。また、「新人」「ベテラン」のように理解度の違いで教育内容を変え、誰にどのような教育を行ったか、教育結果を記録しておくことが重要です。

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

J R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- - - -



ノロウイルスが猛威を奮う時期が来ました。
みなさまの日頃の衛生管理により、滋賀県では、
今年度現在まで、ノロウイルスによる食中毒は、
発生していませんが、油断は禁物です。
昨年度は、11月末から3月末までで14件
もノロウイルス食中毒が発生しました。
「従業員の健康管理」「十分な手洗い」を徹底
して、食中毒予防に努めましょう。

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、『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>

- - - - -