

・残留農薬等違反食品の流通防止

2. 食中毒防止に係る指導・注意喚起

次の事項について、事業者への指導および消費者等への注意喚起を積極的に行います。

- ア 腸管出血性大腸菌食中毒について
- イ ノロウイルス食中毒について
- ウ カンピロバクター食中毒について
- エ E型肝炎ウイルスについて
- オ A型肝炎ウイルスについて
- カ ビブリオ・バルニフィカスについて

3. 食品表示にかかる監視指導

販売施設を中心に、食品等の表示を点検し、違反の発見および排除に努めます。

- ア 期限表示
- イ 食品添加物
- ウ アレルギー物質を含む食品
- エ 遺伝子組換え食品
- オ 保健機能食品（特定保健用食品および栄養機能食品）
- カ いわゆる健康食品

(2) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）情報

～ S-HACCP講習会・一般衛生管理講習会のアンケート結果について～

今年度、食品関係事業者の方々による自主的な衛生管理の高度化を支援するため S-HACCP講習会および一般衛生管理講習会を開催しました。

その際、実施したアンケート結果についてご報告します。

<開催状況>

S-HACCP講習会：2回（110人）
一般衛生管理講習会：2回（104人）

<アンケート結果>

問1. 本日の講習会の内容は理解していただけましたか。

ア. S-HACCP講習会（回答数88人）

「よく理解できた。」	(30%)		
「おおむね理解できた。」		(69%)	
「わからなかった。」	(1%)		
「その他」(無回答を含む)	(0%)		
	0	50	100(%)

イ. 一般衛生管理講習会（回答数89人）

「よく理解できた。」	(35%)		
「おおむね理解できた。」		(61%)	
「わからなかった。」	(0%)		
「その他」(無回答を含む)	(4%)		
	0	50	100(%)

問2. 講習会の内容についてはいかがでしたか。

ア. S-HACCP講習会（回答数88人）

「既に知っている内容だった。」		(33%)	
「やさしいと感じた。」	(14%)		
「むずかしいと感じた。」		(22%)	
「もう少し説明を聞かないとわからない」		(19%)	
「自分には関係がないと思う」	(0%)		

「その他」(無回答を含む)	(12%)		
	0	50	100(%)
イ. 一般衛生管理講習会(回答数89人)			
「既知っている内容だった。」	(35%)		
「やさしいと感じた。」	(21%)		
「むずかしいと感じた。」	(20%)		
「もう少し説明を聞かないとわからない」	(9%)		
「自分には関係がないと思う」	(0%)		
「その他」(無回答を含む)	(15%)		
	0	50	100(%)

問3. 貴社での「S-HACCP」の取り組み状況についてお伺いします。(回答数96人)

「すでに認証を受けている。」	(20%)		
「書類作成に取りかかっている。」	(26%)		
「ぜひ取り組みたい。」(予定あり)	(6%)		
「取り組みたい。」(予定なし)	(38%)		
「思案中」	(6%)		
「取り組みたくない。」	(4%)		
	0	50	100(%)

問4. 行政に望むことは何ですか(複数回答可)(回答数99人)

「講習会・説明会の頻繁な開催」	(41%)		
「手引き・様式例集等資料の充実」	(49%)		
「相談窓口の充実」	(24%)		
「認証マークの作成」	(17%)		
「消費者への啓発」	(36%)		
「その他」	(6%)		
	0	50	100(%)

<考察>

1. S-HACCP講習会・一般衛生管理講習会とも95%以上の方が講習会の内容を理解していただけたものと考えられます。

S-HACCP講習会の内容は、「既知っている内容だった。」「やさしいと感じた。」と回答された方が47%であり、昨年のアンケート結果(ぶちリスVol.23掲載)の26%に比べ増加し、S-HACCPへの理解が進んでいるものと考えられます。

しかし、「むずかしいと感じた。」「もう少し説明を聞かないとわからない」と回答された方も41%と高く、S-HACCPについて今後さらに啓発する必要があると考えられます。

2. S-HACCPの取組状況は、「取りかかっている。」「取り組みたい。」と回答された方が70%であり、多くの施設がS-HACCP認証に意欲を持っていただいていると思います。

今後、より多くの施設でS-HACCPを取り組んでいただけるよう講習会等を通じて支援していきたいと思います。

3. 「手引き・様式例集等資料の充実」を望む回答が昨年と同様に約50%であり、食品安全監視センターのホームページによる資料の提供を継続するとともに、必要とされている資料を充実させていく必要があると考えられます。

その他、「講習会・説明会の頻繁な開催」「消費者への啓発」「認証マークの作成」を望む回答が昨年に比べて増加しており、今後消費者を含めて制度についての周知・啓発をしていく必要があると考えられます。

〒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 - - - -

z ヅツ"
z ノ_ "ミ
(ノ、
/、|
(- - / \ノ

『こたつ』

気づけば...本年も残すところ2週間余りとなりました。年々、一年の経過が早くなっている気がします。ちなみにこのような感覚についてフランスの心理学者ポール・ジャネーが「生涯のある時期における時間の心理的長さは年齢の逆数に比例する」という興味深い提唱をしています。つまり24歳の私は、12歳の頃に比べて時間の経過を2倍も早く感じるということですね。来年こそ悔いの残らないよう一日一日を大切にしていきたいものです。

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>

- - - -