

「ぷちリス」では、食品衛生に関する情報、滋賀県食品安全監視センターからの御案内等、様々な情報を発信しています。

*** INDEX *****

- 1 新型コロナウイルス感染症関連情報
- 2 令和2年度の食品安全監視センターの体制について

=====
=====
=====

- 1 新型コロナウイルス感染症関連情報

現在滋賀県では、

「新型コロナウイルス感染拡大防止のための滋賀県における緊急事態措置」

I. 区域：滋賀県全域

II. 期間：令和2年4月16日から令和2年5月6日

を実施していますが、社会生活を維持する上で必要な施設（食事提供施設、工場等）では、「適切な感染防止対策の協力」を要請しております。

「適切な感染防止策」の取組み例（抜粋）

1. 発熱者等の施設への入場防止

・従業員、来場者の検温・体調確認を行い、37.5度以上や体調不良者の出勤停止、入場制限

2. 3つの「密」（密閉・密集・密接）の防止

・入場制限（による場内人数のコントロール）や、行列を作らない工夫、行列間隔の確保
・換気

3. 飛沫感染、接触感染の防止

・従業員のマスク着用・手指消毒・咳エチケット・手洗いの励行
・来場者の手指消毒・咳エチケット・手洗いの励行
・店舗・事務所内の定期的な消毒
・窓口業務等での工夫（仕切り等の設置）

4. 稼働時における感染の防止

・ラッシュ対策（時差出勤、自家用車・徒歩等による出勤の推進）

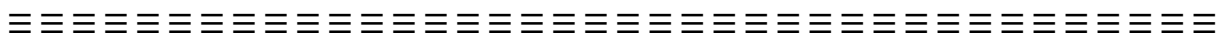
あくまで取組み「例」ですが、取り入れられる対策があれば、参考にしていただければと思います。

滋賀県ホームページ

「新型コロナウイルス感染拡大防止のための滋賀県における緊急事態措置」

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/bousai/sougo/311529.html>

≡≡



2 令和2年度の食品安全監視センターの体制について

本年度、当センター5名の食品衛生監視員が、皆様のパートナーを務めます！

【監視指導係長：山田強】

総括

食中毒危害発生時の緊急対応

【副主幹：吉田時子】

滋賀県食の安全・安心推進計画

滋賀県HACCP適合証明制度

輸出食品の証明

総合衛生管理製造過程

【主査：大倉達哉】

HACCPに沿った衛生管理の推進

健康被害情報・自主回収

不良食品

食品衛生監視員のHACCP研修

食品表示

【主任技師：井村樹里】

監視指導の計画・調整

大規模弁当調理施設の監視指導

食品関係統計

セーフフードしがの認証事務

HACCP協議会

【技師：杉木佑輔】

食品等の試験検査

検査を活用した相互理解推進事業

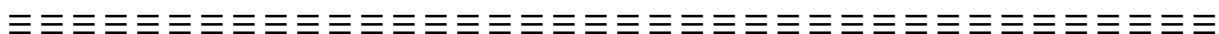
食品衛生関連法規・通知

監視指導記録台帳の管理

食品の調査研究

ホームページ

食品安全情報（ぷちリス）



◆-----◆
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（滋賀県衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

（「Microsoft Word」、「Microsoft Excel」の添付ファイルを送信いただく際、古いVer.のWord文書・Excel文書（拡張子*.doc、*.xls等）は滋賀県のセキュリティシステムで自動的に削除されてしまいますので、ファイルの種類（拡張子）を「*.docx（Word文書）」、「*.xlsx（Excelブック）」としてご送信願います。）

《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

☆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。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html>

n_n
."j(^>
@v \ ()
()_j

食品安全監視センター通信

ぷちリス
~~~~~

n\_n  
."j(^>  
@v \ ( )  
( )\_j

