

安全安心・豊かなえひめ食文化の継承

食品の安全性や食への安心感をより一層高めていくため、保健所による監視指導・食品の検査や食品関連事業者の自主衛生管理の向上、消費者との意見交換の開催など、行政、食品関連事業者、消費者がそれぞれの責務・役割を認識し合いながら、一体となって食の安全安心の確保に向けた取組みを行っています。

愛媛県食品自主衛生管理認証制度 (愛媛県HACCPのハッパ制度)

HACCPの手法を取り入れ、自主的に高度な衛生管理を行っている食品営業施設を県が認証する制度で、平成22年10月からスタートし、現在5社8施設が認証を取得しています。この制度は、食の安全安心を確保するため、事業者の衛生管理水準の向上を図り、異物混入や食中毒などの事故を減らすことを目的としています。

平成23年10月1日から対象業種を拡大したけん

「菓子製造業」に特定していた対象業種を「食品衛生法の営業許可を要する製造業全般」(24業種)に拡大しました。

そもそもHACCPとは?



食品の原材料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程で、発生する危害をあらかじめ予測し、その発生を防止するため、特に厳重に管理する必要がある工程を監視・記録する衛生管理手法です。

※Hazard Analysis Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとった略称。「危害分析重要管理点」と訳されます。

制度の特徴

- 手順書の作成、記録管理等ソフト面の充実が認証のポイント。
- 申請手続きに係る手数料は無料。
- 申請から認証、その後の運用まで、保健所がきめ細かなサポート。

愛媛県 HACCP 認証マーク

認証企業は、「愛媛県 HACCP 認証マーク」を施設や商品等に表示できます。



認証企業の声

- 従業員個々の衛生レベルが向上し、組織としても意識の統一が図られました。
- 自社のイメージアップに繋がるなど、消費者に対する宣伝効果がありました。



これからの季節の食中毒予防

- #### ノロウイルス食中毒
- ノロウイルスは、特にこれからの季節(冬季)に流行する傾向があります。ご家庭等において次の対策を徹底し、未然防止に努めましょう!
- 調理前やトイレの後の手洗い・消毒を徹底!
 - まな板、包丁、ふきんなどは熱湯や消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム)で十分消毒!
 - 二枚貝の生食は避け、十分に加熱を!(85℃、1分間以上)
 - 患者の便、おう吐物の処理には細心の注意を!(二次感染予防)

今年発生した食品事故について(Q&A)

福島原子力発電所事故に伴う 食品の放射性物質の検査について

Q 県内に流通している食品に対する放射性物質の検査はどうしているの?

A 県産農水産物の主要なものについては収穫・水揚げの時期に、また、戻りカツオは定期的に放射性物質の検査を実施しており、10月19日現在で異常な値は認められていません。(検査の結果は県ホームページで公表しています。)さらに、今後、簡易検査及び精密分析用機器を整備し、県内に流通する加工食品等に対する放射性物質の検査体制を強化する予定です。

なお、今年の夏、県内でも、国が定める放射性物質の暫定規制値を超えた牛肉が流通していたことが問題となりましたが、これについては、「暫定規制値は相当の安全を見込んで設定しているため、この牛肉を一時的に食べたとしても健康への影響は心配ない。」としています。

生食用食肉を原因とする食中毒について

Q 4月に発生した焼肉チェーン店での食中毒事件を踏まえた生食用牛肉に対する行政の対応は?

A 国は、ユッケ、牛刺し、牛タタキなどを加工・調理する際の規格基準を定め、10月1日からスタートさせました。

〈規格基準(概要)〉

- 専用設備を備えた衛生的な場所で、知識を持つ者が行う。
- 加工に使用する肉塊は、枝肉から切り出された後、定められた方法により速やかに加熱殺菌を行う。

Q 基準に適合した生食用牛肉(内臓は除く)であれば、子供や高齢者が食べて大丈夫?

A 規格基準に適合したもので、子供、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を控えましょう。

Q 包装された生食用牛肉(内臓は除く)の表示はどうなるの?

A 本年10月1日から、次の表示が必要となりました。

- 生食用
- と畜場の名称・都道府県名
- 生食用に加工した施設の名称・都道府県名
- 一般に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
- 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えてください。

保健所によるスーパーでの監視▶

食の安全安心 総合相談窓口

県内の各保健所の相談窓口で、食品の安全に関する身近な疑問や健康被害に関する情報など、様々な相談、お問い合わせ等に対応しています。

保健所名	電話
四国中央保健所	0896-23-3360
西条保健所	0897-56-1300
今治保健所	0898-23-2500
松山保健所	089-941-1111
八幡浜保健所	0894-22-4111
宇和島保健所	0895-22-5211
松山市保健所	089-911-1808

「えひめ食の安全・安心情報」ホームページ

愛媛の食の安全安心に関する情報が満載の総合ポータルサイトです。

えひめ食の安全安心 検索

メールマガジン 「えひめ食の安全安心メール」

食の安全安心に関する様々な情報をタイムリーにお届けしていますので、是非ご登録ください!

【配信情報】

- 食品の回収情報や食中毒の発生情報などの緊急食品情報
- 食の安全安心に関する豆知識やイベント、講座等の開催情報
- 食品衛生に関する法・制度改正の情報(事業者向け) など

※登録は、「えひめ食の安全・安心情報」ホームページから。

業務衛生課 佐川 功二さん

広告

広告