

ぐんま食の安全情報

Vol.88

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2012年8月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

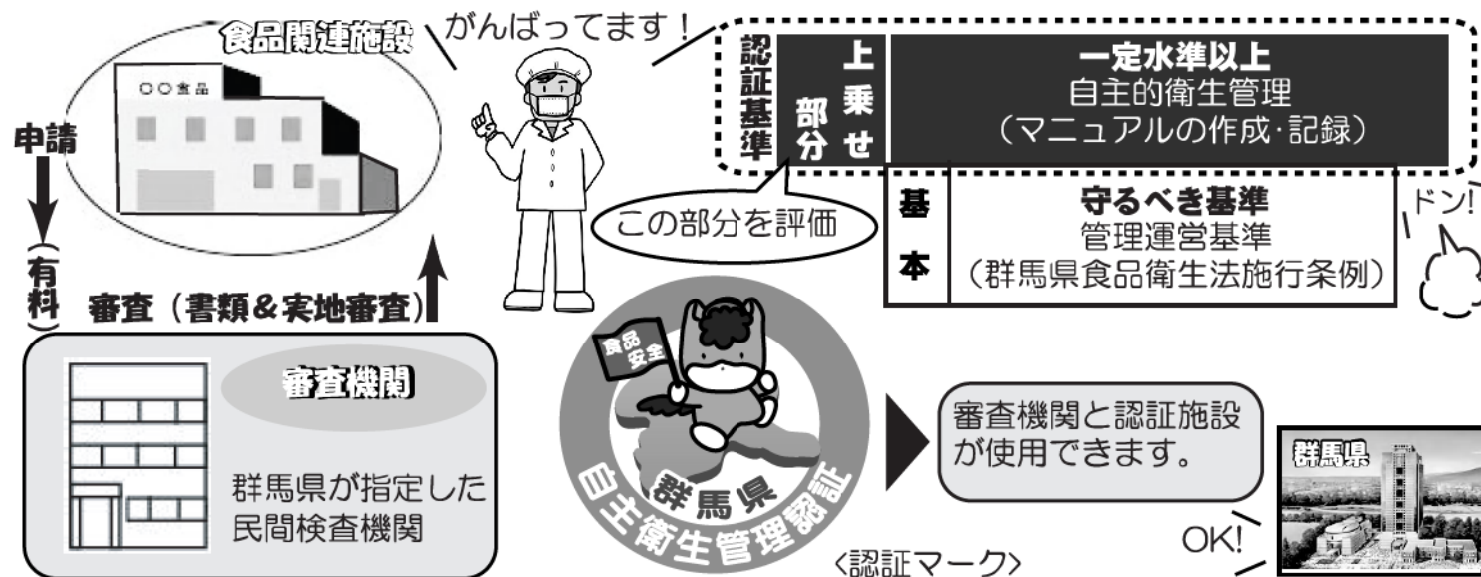
情報No. 88 群馬県食品自主衛生管理認証制度について/食中毒情報（症状編）

連日暑い日が続く、各ご家庭においても食中毒に対して警戒を強めていることでしょうか。それは食品関係の事業者も同様です。今回は、企業に努力の証を交付する、「群馬県食品自主衛生管理認証制度」をご紹介します。

食品自主衛生管理認証制度とは？



食品関係の事業者には守るべき「管理運営基準」があります。食品の安全を確保するためには、それに基づいた自主的な衛生管理の取り組みが不可欠です。食品自主衛生管理認証制度とは、この自主的な衛生管理について一定の水準以上にあると認められる施設に対し、審査をして認証を与える制度です。



食品関係施設の衛生水準の向上を図り、より安全な食品を提供することを目的としています。



消費者にとっては衛生的で安心できますが、申請は有料ですね。事業者にとって何かメリットがあるんですか？

具体的には、衛生管理がより充実するので食中毒や不良食品等の発生リスクが低減します。その他、認証マークを店頭・製品・パンフレット・配送用トラックなどに使用できるので、消費者から見えにくい「自主的な衛生管理」をしていることをアピールできます。



平成24年6月現在で、23の施設が認証を取得しています。衛生管理のマニュアル化と記録の徹底に重点をおいているので、大がかりな設備投資をしなくても一定の努力で認証を取得できます。（裏面に一覧を掲載）

大企業だけが取得している訳ではないんですね。



認証施設一覧 これらの施設が、平成24年6月2日現在、認証を取得しています。

施設名	施設区分	施設名	施設区分
1 (株) オルビス	食肉処理・販売施設	13 (株) みまつ食品	そうざい製造施設
2 dmセントラルキッチン	そうざい製造施設	14 鳥山畜産食品(株)	食肉処理・販売施設
3 マニハ食品(株)	そうざい製造施設	15 (株) 荻野屋	飲食店営業(弁当)
4 (株) クリマ	食肉処理・販売施設	16 田園プラザ内ミート工房	食肉処理・販売施設
5 埼玉シマダヤ(株)群馬工場	めん類製造施設	17 (株) 樽沢	めん類製造施設
6 (株) 山久桐生本工場	菓子製造施設	18 県立安中総合学園高等学校	つけ物製造施設
7 (株) 山久桐生第一工場	菓子製造施設	19 ワタビキミート(株)	食肉処理・販売施設
8 (株) 山久桐生東工場	菓子製造施設	20 東毛給食センター	飲食店営業(弁当)
9 群馬ミート(株)	食肉処理・販売施設	21 ホテル天坊 湯の花亭	飲食店営業(旅館)
10 (株) 新進利根川工場	つけ物製造施設	22 赤城水産(株)	魚介類販売施設
11 (株) マツイ食品	食肉処理・販売施設	23 桐生給食センター	飲食店営業(弁当)
12 ホテル天坊 主厨房	飲食店営業(旅館)		

有効期間は3年です。制度が始まったのは平成20年ですから、初期から認証を受けている施設には更新をしているところもあります。文字どおり、「不断の努力」をしているわけです。


これから制度の知名度が高くなると、認証を取得する施設が増えることでしょう。認証マークを見かけたら、「衛生管理に積極的」な施設として積極的にご利用をお願いします。



引き続き、食中毒にはご注意を！(症状編) 単なる「腹痛」とはココが違う！

「食中毒」は、単に「お腹が痛くなる」だけではありません。保健所では、食中毒事件が発生すると患者さんなどから発生状況などを伺う機会があります。次に、実際の「体験談」をご紹介します。

その1・・・0157などの腸管出血性大腸菌 → 主な原因食品・・・加熱不足の食肉など



症状:下痢・血便・腹痛・発熱など

ただし・・・


- ・水様性の下痢・血便が何回も・・・
- ・脱水症状でさらにダルい・・・
- ・経験したことのない痛さの腹痛
- ・下痢止めを飲んで悪化(毒素が体に残ってしまった!)

中には・・・

溶血性尿毒症症候群 (HUS) を併発し、**意識障害**や**死に至る**ことも!

主な症状・・・

- 血小板減少症
- 溶血性貧血
- 急性腎不全



その2・・・カンピロバクター → 主な原因食品・・・加熱不足の鶏肉など



症状:下痢・腹痛・発熱など

こちらも、「脱水症状」「立ってられないほど気持ち悪い」「おう吐」など、症状・感じ方は色々。共通していることは、「**かなりツライ!**」

やっぱり 75℃以上、1分以上

食肉は、よく加熱して食べましょう!



お知らせ 不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、9月発行予定です。

御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ



〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL: 027-226-2423 FAX: 027-221-3292
電子メール: shokuanze@pref.gunma.lg.jp