
一般財団法人 日本冷凍食品検査協会
http://www.jffic.or.jp
JFFICメールマガジン 2015年 第5号

お客様

いつもJFFICメールマガジンをご愛顧いただき誠にありがとうございます。
暑さも随分おさまってまいりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

当メールマガジンは当会の各部持ち回りで執筆しておりますが
配信担当の私が暑さに負けてしまい、配信間隔が開いてしまいましたこと深くお詫び申し
上げます。

今号では当会「企画部」より下記項目についてご案内いたします。
企画部は当会のなかでセミナーや試験の技能評価を担当している部門です。
では企画部からのご案内をどうぞ！

- 食肉製品の規格基準が改正されました☆当会はいち早く対応！☆
7月29日に「食品、添加物等の規格基準」が改正されて食肉製品の規格基準が変更され
ました。
変わったのはサルモネラ属菌と黄色ブドウ球菌の検査方法で、基準は従来から変更あり
ません。

検査法の移行には半年の猶予期間があるので、従来の方法で検査した輸入検査の成績証
明書も
来年1月29日までは有効ですが、新しい検査法で検査をしておけば、猶予期限をまたい
で
発行日から1年間有効になります。
つまり、これから食肉製品の輸入検査をする場合は、新しい方法で検査したほうが成績
証明書の
有効期間が長くなるということです。また、一部の検疫所では、新しい検査法で輸入自
主検査を
行うよう荷主に対して指導しているようです。

当会は横浜試験センターと関西事業所ではすでに新しい検査法への対応を完了していま
す。
また、10月からは全国7箇所のすべての拠点对応予定ですので、
輸入検査、一般検査とも、食肉製品の規格検査が必要な場合はぜひ一度、お問い合わせ
ください。

<参考URL>

厚生労働省

http://r34.smp.ne.jp/u/No/2379122/Ehpde1H7ci0D_18/shokuanhatsu0729.html

- 検査法の改訂について
ここ半年くらいの間で細菌検査の公定法がいくつか改訂されました、リステリア菌、サ
ルモネラ属菌、
黄色ブドウ球菌、そして腸管出血性大腸菌です。
保健衛生上の必要性というのも改訂の理由のひとつですが、もっと大きな理由として国
際的な検査法への
整合が挙げられます。

