

2018年1月.txt

\*・〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇 \*・〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。

◆ JFIC\_日本食品検査メールマガジン ◆ 発信日:2018/1/10

\*・〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇 \*・〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。〇〇〇。

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は格別なご高配を賜り、まことに有難く厚く御礼申し上げます。

本年も職員一同、皆様にご満足いただけるサービスを心がける所存でございますので、

何とぞ昨年同様のご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

皆様のご健勝と貴社の益々のご発展を心よりお祈りいたします。

本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

□□=====

1. 各事業所からのお知らせ ~新春号は名古屋検査所よりお届け~

=====□□

名古屋検査所は、名古屋市中心に位置しており、担当エリアは、東海地区、北陸地区をメインに対応しております。

まずは、愛知県！と聞くと思い描く産業が、トヨタ！って感じですかね。

東海圏は日本有数の製造業があることとして知られているところですが、実は養鰻、近海漁業をはじめとした水産業、

温暖な気候にささえられた農産業も盛な地域でもあり、そんな産業に支えられ関東と関西の中間に位置して「名古屋めし」

として全国に知られ、ある意味独自の食文化が根付いる地域でもあります。

歴史的にも戦国時代の三英傑(織田、豊臣、徳川)ゆかりの地でもある、名古屋検査所は、現在、人員は25名で、決して

大きな所ではございませんが、元気いっぱい日々業務に励んでおります。

今後も皆さまのお役に立てるよう「これまでも これからも あなたと共に」をモットーに、東海圏ひいては中部圏の信頼を

得られる「食の安全、安心」を支える検査機関であり続けます。

何かお困りの際には、是非お気軽にご相談ください。お待ちしております。

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

厚生労働省のHACCP義務化の動きにより、対米やEUのHACCP認定が増えています。

2018年1月.txt

特にEU-HACCPについては従来からの厚生労働省による認定に加えて、26年度より水産庁で認定を行っています。

最近EU諸国よりブリやマグロなどのチルド製品の要望が増えています。チルド製品については寄生虫について対処が必要です。

本会でも対米やEU-HACCPのコンサルを行っております。ご要望があれば、当財団、衛生検査部までお問い合わせ下さい。

□□=====

### 3. 試験関連トピックス

=====□□

JFICでは研究開発事業に力を入れており、得られた成果を学会等で発表しています。これまでに日本食品衛生学会を始めとする数多くの著名な学会や、企業のセミナー等での講演を行っており、来春にも日本農芸化学会でトリコテセン系カビ毒の分析法に関する口頭発表を控えています。これまでの講演内容および資料は一部HPに掲載しておりますので、ご興味のある方ぜひチェックしてください。

<http://www.jffic.or.jp/corporation/research>

ハンバーグなどの生のひき肉から作られる食品は、肉の表面に付着している病原体が中心部まで入ってしまうことがあります。

そのため、中心部までしっかり火を通すことが重要です。

多くの病原体は75℃で1分間以上の加熱で死滅することから、中心部までしっかり火が通っていることを確認して食中毒を防ぎましょう。

☆-----☆

最後までお読みくださいませ、ありがとうございました。

厳寒の折、風邪など召されませぬようご自愛ください。

-----☆

■このメールはメルマガ登録をいただいた方及び当法人職員と名刺交換させていただいた方にお送りしております。

■配信停止は下記URLからお願いいたします。

URL: <http://www.jffic.or.jp/mailmagazine>

■当法人の個人情報の取扱いにつきましては下記のウェブサイトに掲載しております。

URL: <http://www.jffic.or.jp/privacy>

■配信元: (一財)日本食品検査 事業本部 技術支援部門

〒143-0006 東京都大田区平和島4-1-23 JSプログレビル3階

URL: <http://www.jffic.or.jp>

TEL: 03-6436-8771

-----