

無題

お客様

* 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：2020/11/12
* 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。〇〇〇〇。〇〇〇〇。〇〇〇〇。

□□=====

1. 各事業所からのお知らせ ~11月号は札幌検査所よりお届け~

=====□□

11月は紅葉のシーズンです。南北に長い日本なので、ここ北海道では終盤ですが、地方によっては真っ盛りのところもあると思います。紅葉のメカニズムは、気温が下がり、日照時間が短くなると葉への栄養供給が止まります。

その結果、葉に含まれているクロロフィルが分解され、アントシアニンが生成されると赤くなり、カロチノイドが現れると黄色く変わります。自然のなせる業ですね。

11月は食べ物がおいしい季節でもあります。職業柄、食べ物=食中毒を連想してしまいます。食中毒は夏場に多いのですが、これからシーズンを迎える食中毒があります。何でしょうか？

答えはノロウイルスです。コロナウイルスやインフルエンザウイルスと同じウイルスに属します。

主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛、37℃~38℃の発熱などで、通常、これらの症状が1~2日続いた後、治癒します。

しかし、持病のある人や乳幼児、高齢者などは、脱水症状を起こしたり、症状が重くなったりするケースもあるので注意が必要です。

主な原因はノロウイルスに汚染されたカキなどの二枚貝を生で、あるいは加熱不十分な状態で食べたり、

ノロウイルスに感染した人が調理したものを食べたりするなど「経口感染」によりますが、

感染者からの接触感染、飛沫感染も一因となります。

予防法としては「調理する際の丁寧な手洗い」や「食品の加熱（中心温度85~90℃、90秒以上の加熱）」が大切です。

当法人では牡蠣や食品中のノロウイルス分析も受託しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

ノロウイルス試験 → <https://www.jffic.or.jp/news/20180309-1656>

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

●HACCPに沿った衛生管理について

ご存じのことと思いますが、令和3年6月1日から、すべての食品等取扱事業者の皆様はHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。

実施することは

- ①衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ②必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱いについての手順書を作成する
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④衛生管理計画・手順書の効果を定期的に確認し、必要に応じて内容を見直す

また、留意事項として

- ①今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は衛生管理の手法に関するもので、施設や設備の新設や変更は必要ありません
- ②衛生管理の実施状況は営業許可の更新時や保健所による定期的な立ち入りの際に食品衛生監視員が確認します。

無題

当面の間は導入の支援・助言が中心となります。

- ③第三者認証の取得は義務ではありません
- ④罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。
とされております。

下記のURLから厚生労働省HPIに掲載されているHACCPに沿った衛生管理の制度化についての詳細を確認できます。
ご興味のある方は一度ご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf>

□□=====

3. 試験関連トピックス

=====□□

●食中毒事例について

10月29日、東京都中野区の小学校で給食を食べた児童ら105人がカンピロバクター食中毒を発症したとの報道がありました。
カンピロバクター食中毒は、わが国で発生している細菌性食中毒の中では発生件数が最も多い食中毒です。
カンピロバクター食中毒の主な原因は、生の状態や加熱不足の鶏肉の喫食や、これらの食材からの二次汚染等ですので、鶏肉を取り扱う事業者は衛生管理を徹底すると共に、製品がカンピロバクターに汚染されていないか、細菌検査によって確認することが重要です。

当法人では、国立医薬品食品衛生研究所が開発した「食品からの微生物標準試験法（NIHSJ法）」

を基にしたカンピロバクター試験を受託しております。

検査は製品の安全性の確認だけでなく、製造工程の衛生管理の成否を確認する手段としてもお使いいただけますので、関連の事業者様はぜひご検討ください。

微生物試験 → <https://www.jffic.or.jp/test/test01>

お電話・メールでのお問い合わせは下記となります。

本メールに返信いただいても対応できかねますので、ご承知おきください。

☆---

--*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-**

最後までお読みくださいますと、ありがとうございます。

今年の冬はラニーニャ現象の影響で寒くなるようです。

風邪など引かないようご注意くださいませ。

--*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-*-**

☆

■このメールはメルマガ登録をして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

〒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
