

20210423.txt

お客様

・00・00・00・0・00・00・00・00・00・00・00・00・
◆ JFIC_日本食品検査メールマガジン ◆ 発信日：2021/4/23
・00・00・00・0・00・00・00・00・00・00・00・00・

□□＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝
1. 各事業所からのお知らせ ～4月号は首都圏事業所よりお届け～
＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝□□

春風のさわやかな季節を迎え 皆様お健やかに過ごしのことと思います。
4月度は首都圏事業所よりお届けします。

【内容】

- 1) 2021年度 細菌検査技能評価試験 サルモネラ属菌 4月1日より受付開始！
(ISO/IEC17043認定取得技能試験)
- 2) 迅速・安価な近赤外分析装置による栄養成分分析はいかがでしょうか？

1) 2021年度 細菌検査技能評価試験 サルモネラ属菌 (ISO/IEC17043認定取得)
のお申し込みを開始しました。

本技能評価試験は、ISO/IEC17043認定を取得しております。
細菌検査技能評価試験（4項目セット）は 年5回、（サルモネラ属菌）は年2回
です。
サルモネラ属菌の申込締切日は、第1回：6月25日 第2回：1月21日です。
どのラウンドもお申し込み受付中です。
下記にスケジュールとお申し込み方法について記載しております。

細菌検査技能評価試験（サルモネラ属菌）のご案内はこちら
→ <https://secure-link.jp/lc/bbgfiajztplzxs/>

細菌検査技能評価試験（4項目セット：生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌）
のご案内はこちら
→ <https://secure-link.jp/lc/bbgfibaztplzfp/>

試料の数に限りがありますので、定員を満した時点で受付を終了いたします。
ご希望のお客様はお早めにお申し込みをお願いいたします。
※受付は先着順とさせていただきます。

ご不明な点がございましたらJFIC 首都圏事業所までお問い合わせ下さい。

20210423.txt

【細菌検査技能評価試験 お問い合わせ先】

Tel : TEL : 03-6436-8766 FAX : 03-3765-1676

e-mail : pt-mb-info@jffic.or.jp

2) 迅速・安価な近赤外分析装置による栄養成分分析はいかがでしょうか？

2020年4月より、一般用の加工食品および一般用の添加物について、栄養成分表示（5成分）が完全義務化されましたが、対策はお済みでしょうか？

JFICは、栄養成分表示用に近赤外分析装置による分析もご用意しております。

近赤外分析は、公定法ではありませんが、十分な精度を有しており、安価で短時間で測定可能であるため、近年、加工食品の栄養表示に広く活用されております。

★分析装置の特性上、一部、分析が不可能な食品があります。

ご依頼いただく際に担当者にお問い合わせください。

★近赤外分光法による分析が不可能な食品については、依頼者様にご確認の上、

通常分析法にて分析を実施し、報告させていただくことが可能です。

詳しくは下記にてご確認の上、ご用命ください。

近赤外分析装置による栄養成分分析のご案内はこちら

→ <https://secure-link.jp/lc/bbgfibbztplzxp/>

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

既にご存じのことと思いますが、本年6月から、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。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

