

一般財団法人 日本食品検査  
お客様

\*・00\*\*。00\*\*。00\*\*。0\*・00\*\*。00\*\*。00\*\*。

◆JFIC\_日本食品検査メールマガジン◆

\*・00\*\*。00\*\*。00\*\*。0\*・00\*\*。00\*\*。00\*\*。

□□=====

1. 各事業所からのお知らせ ～関西事業所よりお届け～

=====□□

プールや海に飛び込みたいような暑い日が続いていますね。  
我が家では、小学一年生の息子が初めての夏休みに入りました。  
私が小学生の時にアサガオを育てて観察する宿題がありましたが、今も健在です。  
親が水をしっかりとあげないとすぐに枯れそうです（笑）。  
他にも工作や読書感想文等の創作活動の宿題がありますが、親の方が心配になっており、  
私が小学生の時も親はこんな気持ちだったのか・・・と気づかされます。  
そんな心配をかけた親（子供からは祖父母）とは、コロナ以降会えていないので、  
この夏、しっかりと感染症対策をして会えればいいなと思っています。

当法人では、お客様のオンリーワンパートナーとして研究や開発のような宿題に対し、  
協力しながらゼロから試験法を立ち上げるオーダーメイド分析や  
新規機能性成分の試験の受託も行っています。  
お困りごと等ございましたらお気軽にご相談ください。

●オーダーメイド分析 → <https://secure-link.jp/lc/bgdchgaztplzpn/>

●栄養成分・機能性成分 → <https://secure-link.jp/lc/bgdchgbztplzfc/>

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

●工場調査のご相談承ります

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

1年で最も暑いこの時期、皆さん寝不足や食欲不振、体がだるいなど「夏バテ」に陥っていませんか。体の冷やしすぎに注意して栄養バランスのよい食事、こまめな水分補給を心掛けてこの時期を乗り切りましょう。特に食品工場では、厳しい作業環境の中で従業員の皆さんが夏バテしないように注意が必要です。従業員の方が夏バテで集中力が切れている状態だと、ミスの発生につながる恐れがあります。また、気温の非常に高いこの時期、原料や仕掛品の温度管理にも注意が必要です。食品工場にとっては心配事が多いこの時期、工場の点検を行って見るのも良いかもしれません。

当法人では、食品事故等の予防管理の視点から工場点検を行い、社会のニーズにお応えしております。是非一度ご相談ください。

□□=====

### 3. 試験関連トピックス

=====□□

#### ●ウェルシュ菌について

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

連日暑い日が続いています。夏は食材の傷みも早いため、食品を調理、製造する事業者は特に気を付けなければならない季節です。食材を常温で放置すると微生物が増殖するのは当然ですが、加熱調理しても生き残り、調理後の冷却が遅かったり、保温して提供するような場合に増殖する病原菌がいるのをご存知でしょうか。

そのような病原菌のひとつが「ウェルシュ菌」です。ウェルシュ菌食中毒は、学校給食など大量調理を行う施設で発生することから「給食病」とも呼ばれています。今年の7月には、都内の高齢者施設で患者27名を出すウェルシュ菌集団食中毒が発生しました。ウェルシュ菌は食肉や野菜に多くの多い細菌で、100℃で1～6時間の加熱に耐えることができます。また、酸素のない環境下、43～45℃で旺盛に増殖するので、煮物のように加熱調理によって酸素が追い出された料理を保温したり、室温が高い状態で放置したりすると、本菌による食中毒発生の可能性が高まります。ウェルシュ菌は食品衛生法に基づく食品別の成分規格で定められていない病原菌ですが、細菌性食中毒としては例年、カンピロバクターに次ぐ2番目に多い患者数を出していますので、製造した食品はすばやく冷却し、ウェルシュ菌の増殖を防ぐよう心掛けましょう。

当法人では食品のウェルシュ菌検査を受託しています。

製造後の商品にウェルシュ菌が生残していないかの確認をしたい等のご依頼をご検討ください。

メールマガジンの配信に関するお電話・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。

■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

---