

一般財団法人 日本食品検査
お客様

JFIC_日本食品検査メールマガジン

1. 各事業所からのお知らせ

今年の札幌は少し早く、長い冬を抜け、ゴールデンウィーク前に桜が満開になりました。新型コロナウイルス感染症も感染症法上の分類が5類感染症になったことで、行動制限も撤廃され、いよいよ社会活動が活発になることが期待されます。しかし、コロナ禍で一般的になった、いわゆる巣ごもり消費（ネット通販やデリバリーなどを利用し、外出をせずに食事を楽しむなど）も、一般的な生活形態として定着しており、今後も続くと思われまます。ここ数年で発展した配送技術や冷蔵・冷凍技術により、家に居ながらにして全国津々浦々のおいしいものを一年中楽しめる便利な世の中になりました。

日本の食料基地と呼ばれる北海道の水産物、農産物、畜産物、スイーツ等も北海道ブランドとして、日本全国だけにはとどまらず、アジアや欧米等世界に届けられています。当会は、そんな世界に羽ばたく北海道ブランドの安全と安心を支える検査機関として、微生物検査や貝毒検査、理化学検査はもちろんのこと、季節柄これから多くなる食中毒に関わるお問い合わせについて、検査や衛生管理等、幅広い知見でご相談を承っております。

また、分析や検査のみではなく、自社で微生物検査を行うための人材育成の一助として、経験豊富な当法人の検査員が直接試験室に伺い指導する微生物検査室指導も行っております。従業員教育の一環として、食品表示や品質管理、HACCP等に関するオープンセミナーや社内研修も引き続き開催していますので、当法人ホームページでご確認ください。

当法人は公定法を遵守した検査機関であるとともに、食品産業界の多様なニーズにお応えする総合食品検査機関です。わたくし共で何かお役に立てることがございましたら、どうぞ遠慮なくご相談下さい。

◆食中毒菌・微生物試験のご依頼

<https://secure-link.jp/lc/bjijagjqrrmzqk/>

◆オープンセミナーのご案内

<https://secure-link.jp/lc/bjijahazqrrmzpi/>

◆社内研修のご支援

<https://secure-link.jp/lc/bjijahbzqrrmzus/>

2. 食品施設の衛生・品質管理

食中毒事故は年間を通して発生しています。

食中毒の主な原因は細菌、ウイルス、寄生虫で、冬(12月～3月)の気温が低く乾燥している時期は、ノロウイルスなどのウイルス性の食中毒の発生が見られます。

一方で、気温・湿度が高くなる梅雨時期(5月～6月)と夏(7月～9月)は、細菌が増えやすいので細菌性の食中毒の発生件数が増加します。

施設の環境確認、製品や食材の取扱状況確認などを点検していただき、食中毒予防の観点から施設確認や製品検査をお勧めします。

当法人では製品監査、施設確認(店舗、食品工場)など色々なサービスを提供しております。

細菌性の食中毒の発生件数が増える時期を迎えますので、事前点検等にご活用ください。

◆商品検査関連事業

<https://secure-link.jp/lc/bjijahczqrmzvc/>

◆店舗衛生調査

<https://secure-link.jp/lc/bjijahdzqrmzjr/>

◆工場調査・工場監査事業

<https://secure-link.jp/lc/bjijahezqrmzmw/>

3. HACCP 関連

①2023 年度 一般社団法人大日本水産会の HACCP 及び SCP & SSOP 講習会について

当法人の専門家も講師を務める大日本水産会の HACCP 講習会及び SCP & SSOP 講習会について、2023 年度の前定が公開され、申し込みの受付が始まりました。

FDA 水産食品 HACCP 規則に基づいたカリキュラムで、日本食品認定機構の HACCP 認証取得には不可欠な講習です。

<https://secure-link.jp/lc/bjijahfzqrmzmg/>

農林水産省補助により受講料、テキスト料については無料で、満席になることも多い講習です。現在は、東京、大阪、静岡、博多の前定が公開されていますが、今後順次開催地が追加公開されますので、受講をご検討下さい。

②2023 年度 一般社団法人 大日本水産会の HACCP 導入指導の補助制度について

大日本水産会による 2023 年度の「EU・HACCP」「対米・HACCP」の認証取得に関する費用の補助制度の申し込みが開始されました。

当法人の専門家が現地の指導を行った際の指導費や旅費、試験分析費用の半額を補助する制度です。

<https://secure-link.jp/lc/bjijahgzqrrmzlj/>

▲こちらのリンク先をご確認頂くか、

最寄りの事業所・検査所（0120-092-120）

もしくは、事業開発部門（03-6436-8773）までお問い合わせください。

メールマガジンの配信に関するメール・電話でのお問い合わせ先は下記の通りです。

.....

■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>

MAIL: info@jffic.or.jp

TEL： 03-6436-8771

.....