



* JIFE(ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

冬は特に！ノロウイルス食中毒に注意しましょう。

<http://www.city.kobe.lg.jp/life/health/hygiene/food/noro.html>

神戸市HPより抜粋 平成29年11月2日 神戸市保健福祉局保健所生活衛生課

1. ノロウイルス食中毒警報・注意報

食中毒といえば夏のイメージがありますが、ノロウイルスによる食中毒は毎年 12～2 月をピークに発生しており、冬は特に注意が必要です。正しい知識でしっかり予防しましょう。

保健福祉局では、冬期の食中毒の多数を占めるノロウイルス食中毒の予防のために、**平成 29 年 11 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日をノロウイルス食中毒予防特別期間**としています。この期間中の取組みとして、ノロウイルス食中毒警報・注意報発令制度により、食品を取扱う施設の事業者等に対し、食中毒と感染症の 2 つの面を持つノロウイルスについて、より一層の注意を呼びかけます。

実施期間

平成 29 年 11 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日まで

発令基準

警報・注意報の発令は、「神戸市感染症発生動向調査週報※」で報告される感染性胃腸炎の定点あたりの患者数(以下、感染性胃腸炎患者数という。)等を発令基準とします。

※「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づいて行われ、市内 122ヶ所の医療機関からの報告により感染症発生状況の分析を行い、感染症の発生及びまん延の防止を目的として、その情報を公表しています。

注意報

感染性胃腸炎患者数が 10 名以上となった場合、金曜日の午前 10 時に発令し、3 月 31 日まで継続します。

警報

発令基準及び有効期限は次表(1)～(3)のとおりとします。

発令基準	発令日	有効期限
① 感染性胃腸炎患者数が 18 名以上となった場合	その週の金曜日の午前 10 時	2 週間
② 市内でノロウイルスを原因とする食中毒事件が発生した場合(警報発令中は除く)	事件確定日の午前 10 時(事件確定が 10 時以降の場合は次の平日の午前 10 時)	翌週金曜日の午前 10 時まで※2
③ ①②にかかわらず、保健所長が特に必要と認めた場合	保健所長が必要と認めた日	保健所長が必要と認める期間

※発令基準①による発令と重なった場合の有効期限は 2 週間とする。

ノロウイルス食中毒警報・注意報伝達手段

ノロウイルス食中毒警報・注意報の発令時には、各衛生監視事務所等の関係機関を通じて、市内の食品取扱い施設等に伝達します。連絡網への追加を希望される事業者の方は、お店の所在地の衛生監視事務所までお問い合わせください。[各衛生監視事務所の所在地と電話番号](#)



2. トピックス 厚生労働省—15年ぶりの食品衛生法改正に対する提言をとりまとめ

2017年11月9日 食と開発 http://www.kenko-media.com/food_devlp/archives/2148

厚生労働省は11月8日、「第5回食品衛生改正懇談会」を開催し、食品衛生法改正に関する最終的な提言をとりまとめた。フードチェーン全体を通じた食中毒対策の強化や全ての食品等事業者を対象とするHACCPの制度化、食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度の導入、リスクの高い成分を含む「健康食品」等による健康被害防止対策、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設、などを盛り込んだ内容となっている。今後、薬食審食品衛生分科会等を通じて精査、議論し、必要に応じて法改正や制度改正などを検討していく見通し。HACCPの制度化や容器包装等のポジティブリスト化に関しては、先の検討会で結論がでており、来年の通常国会で提出されるとみられる。

3. 食中毒情報について・・・消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- ・ 11月2日（10月23日～10月29日）
カンピロバクター；9件、ノロウイルス；2件、アニサキス；3件、サルモネラ属菌；1件 発生件数；15件
- ・ 11月9日（10月2日～10月8日）
カンピロバクター；5件、腸管出血性大腸菌O-157；1件、調査中；1件 発生件数；7件
- ・ 11月16日（11月6日～11月12日）
カンピロバクター；4件、アニサキス；2件、ノロウイルス；2件 発生件数；8件
- ・ 11月24日（11月13日～11月19日）
カンピロバクター；4件、アニサキス；2件、ノロウイルス；2件、黄色ブドウ球菌；1件 発生件数；9件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・消費者庁など

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html

□ 消費者庁が公表した回収情報 http://www.recall.go.jp/all_ages/

- ・フィッシュソーセージ（賞味期限） ・湘南フィナンシェ バニラ（金属） ・肉だしうどん（アレルゲン・そば）
- ・鴨の燻製（賞味期限） ・ごま玉（カビ） ・ぷちかまチーズ、ぷちかま明太マヨ（賞味期限）
- ・粗切りクラッシュ熟成ゴーダ（リステリア菌） ・3歳からの野菜カレー（樹脂片） ・ハリボー（カビ）
- ・燻製おかき ひじきじゃこ（アレルゲン・えび） ・フィナンシェ（アレルゲン・乳・大豆）

《JIFE からのお知らせ》

《アクリルアミドの健康影響について》

（営業部）

食品（じゃがいもなど）を加熱調理する過程において生成される化学物質の一つで、人の健康に悪影響が生じる可能性があるとして、近年、アクリルアミドは日本を含め世界各国で分析・調査や研究が行われています。その情報は各省庁より発表もされています。食品事業者に対しては「アクリルアミドを低減するための指針」や、消費者には家庭での調理法や低減のすすめを紹介した冊子を作成しています。厚生労働省は産業界に対して「アクリルアミド抑制の製造条件」の研究について実施を要請しています。今後の分析・研究結果とともに食品加工・調理や厨房施設にも変化があるのか注目して行きたいと思います。

□ 衛生講習会の御案内

弊社では食品衛生に関する講習会を実施しています。主な内容として、食品衛生の基礎的事項や異物混入対策、ノロウイルス感染などについてです。講師派遣や弊社に来社され検査室の見学と併せての講習会も可能ですのでお気軽にご相談下さい。



【編集後記】2017年ももうすぐ終わりますね。ラストスパートをかけます。（木内）

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行:



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL:(078)321-2311、FAX:(078)321-3069、HP:<http://www.jife.co.jp>