



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

1. 食品衛生月間の実施について…厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

厚生労働省では、食品衛生管理の徹底及び地方公共団体等におけるリスクコミュニケーションへの取組の充実等を図るため、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定めています。実施にあたっては「食品衛生月間実施要領」を定め、各地方公共団体のほか、関係省庁、関係団体等にご協力いただいています。

食品は、国民の生命及び健康に密接な関わりを有し、その衛生の確保及び向上を図ることは、国民が健やかな日常生活を営む上で極めて重要です。

昨年の食中毒発生数については、患者数 19,355 人、事件数については 976 件、死者数は 2 人でした。特に夏期は、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌といった細菌による食中毒が多発しており、規模の大きい食中毒事例も多発しています。このような状況の中、国民が健康で安心できる食生活を送るためには、食品等事業者はもとより、国民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進並びに食品等事業者のコンプライアンスの徹底を通じた食の安全の確保を図ることが必要不可欠です。

このため、本年度においても、8月を食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進していきます。



2. トピックス

○ 機能性表示食品制度について…消費者庁 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150402_2.pdf

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていましたが機能性をわかりやすく表示した商品を増やし、消費者が選択できるよう新たに機能性表示食品制度が作られました。この制度では事業者が食品（生鮮食品を含むすべての食品）の安全性と機能性に関する科学的根拠等の必要事項を消費者庁に届け出すれば機能性を表示することができます。

○ バーベキューやピクニックでの食中毒にご注意ください…食品安全委員会

http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_bbq_food_poisoning_e2.html

夏は、レジャーやイベントなどで、屋外で調理、飲食する機会が増える季節です。その一方で、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌など）が増殖しやすい季節でもあります。十分気をつけて、食中毒予防に注意し、楽しい季節を過ごしましょう。

○ 水産物の放射性物質調査の結果について～7月28日更新～…水産庁

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/housyanou/kekka.html>

(株)東京電力福島第一原子力発電所からの放射性物質の放出による水産物の汚染状況を調べるため、水産庁は、出荷制限等の品目区域の設定解除の考え方」に基づき、関係自治体及び関係業界団体等と連携し、福島県及び近隣県の主要港において、水産物を週1回程度サンプリングして調査しています。(株)東京電力福島第一原子力発電所事故以降、これまで 75,002 検体の水産物の放射性物質調査を行ってきました(平成 27 年 6 月 30 日現在)。調査の結果、基準値(100 Bq/kg)を超える割合は事故からの時間の経過に伴い低下してきており、特に福島県においては、平成 23 年 4-6 月期には基準値を超える割合が 53%となっていました。平成 27 年 4-6 月期では 0.1%まで低下しました。

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

- 7月30日 (7月1日～7月19日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150730kouhyou_2.pdf
カンピロバクター；10件、腸管出血性大腸菌O157；2件、サルモネラ属菌；1件、黄色ブドウ球菌；1件、
アニキサス；1件、調査中；2件 発生件数；17件
- 7月24日 (6月23日～7月12日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150724kouhyou_2.pdf
カンピロバクター；7件、ノロウイルス；4件、サルモネラ属菌；2件、黄色ブドウ球菌；1件、調査中3件
発生件数；17件
- 7月16日 (6月22日～7月7日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150716kouhyou_2.pdf
カンピロバクター；10件、腸管出血性大腸菌O157；1件、黄色ブドウ球菌；1件、ウェルシュ菌；1件、
ヒスタミン；1件、アニキサス；1件、調査中；3件 発生件数；18件
- 7月9日 (6月～7月1日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150709kouhyou_2.pdf
カンピロバクター；9件、ノロウイルス；3件、黄色ブドウ球菌；3件、ウェルシュ菌；2件、ヒスタミン；1件、
アニキサス；1件、ノドアカゼフテンブクター；1件、調査中；2件 発生件数；22件
- 7月2日 (6月3日～6月18日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150702kouhyou_3.pdf
カンピロバクター；9件、ノロウイルス；2件、黄色ブドウ球菌；2件、ウェルシュ菌；1件、サポウイルス；1件
発生件数；15件

4. 食品の回収情報、事故情報…厚生労働省、消費者庁

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

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
・こまつな（農薬、基準値超過）、半生菓子（カビ）、ドレッシング（微生物汚染の疑い）、とうふ（賞味期限誤表示）
- 輸入食品の回収事例 ・平成27年8月1日現在 報告事例なし
- 消費者庁が公表したアレルギー物質に係る回収情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index.html>
・平成27年8月1日現在 報告事例なし
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
・焼き菓子、和菓子（小麦）、惣菜（卵）、揚げ菓子（賞味期限誤表示）、健康食品（腹痛）、惣菜（乳）、クミン、
生鮮マンゴー、冷凍鶏肉、煮穴子（成分規格不適合）、ドレッシング（内容液漏出）

《JIFE からのお知らせ》

2015年6月16日アメリカ食品医薬品局（FDA）は、2018年以降、トランス脂肪酸の発生源となる油の食品への使用を原則禁止すると発表しました。これを受けて、国内のメーカー様からもトランス脂肪酸の検査依頼が増えています。また、輸出向け成分検査のお問い合わせも増加しています。成分検査でお困りの際はお気軽に弊社までご連絡下さい。（営業部）

- **栄養成分表示は義務化されています。** <http://www.jife.co.jp>

この4月に施行された食品表示法によりアレルギー表示の見直しがなされ、栄養成分表示は5項目（エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量）が義務化されています。食品の表示のご相談及び栄養成分分析は弊社までご相談下さい。

- **食品の保存試験は信頼のおける検査を！！** <http://www.jife.co.jp/inspection/examination.html>

食品の期限表示は食品の購入時の重要な目安となっています。消費者の信頼を勝ち取るためには検査結果に基づいた客観的な表示が必要です。保存試験についてのお問い合わせは弊社ホームページをご覧ください。

《編集後記》梅雨が明け、暑い日が続いています。個人的に今年は「かき氷屋さん巡り」を計画しています。暑い夏、みなさんどのように過ごされますか？（黒田）

- ・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 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>