



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

<JIFE NEWS 創刊第100号記念号>

代表取締役社長 佐守 友博

今回の創刊第100号を記念し、ご挨拶申し上げます。
みなさま、いつもJIFE NEWSをご愛読いただきありがとうございます。
グローバル社会となった今、世界に誇れる食の安全安心を提供されるみなさまのお役に立てる会社を目指し、設立、当初から弊社は食品関連の検査会社として日々努力してまいりました。このJIFE NEWSもミニ情報誌として毎月、食関連の出来事や情報を抽出してお届けしております。これからも弊社をご愛顧いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。



追記:平成30年12月1日(土)

この度は「JIFE NEWS 創刊第100号記念クイズ」に沢山の方々にご応募をいただきました。感謝申し上げます。引き続きのご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

なお、このクイズは2018年11月30日を持ちまして締め切らせていただいております。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

1. 新たな遺伝子組換え表示制度に係る内閣府令一部改正案の考え方

(平成30年10月10日 消費者庁HPより抜粋)

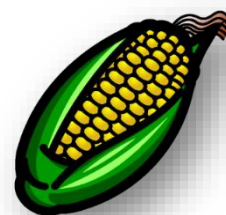
<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080047&Mode=0>

遺伝子組換え表示制度改正に係る表示切替期間の考え方

- 新旧遺伝子組換え表示の並存による混乱を避けるため、改正食品表示基準は、公布後、表示切替のための準備期間を経てから施行することとする。
- この準備期間は、事業者の実行可能性や消費者への周知活動を十分に実施する観点から、平成35年3月31日までとする。
- 平成35年4月1日以降に製造・加工・輸入されるものについては、新たな遺伝子組換え表示制度に基づく表示としないこととする。

表示切替期間の検討に当たって考慮すべき事情

- ・ 遺伝子組換えに係る情報を表示しているアイテムを1,000以上有する事業者が存在すること。
- ・ 大手の事業者であっても、一月に検討できる表示数は限られること
(例えば、100アイテム程度)。
- ・ 中小事業者は包材のコストを抑えるため、大ロットで発注することが多く包材の消費に3～5年を要する場合もあること。
- ・ 賞味期限が長い食品があること(例えば、一般用の缶詰の賞味期限は3年)。
- ・ 印刷業者は、遺伝子組換え表示に係る制度変更にかかわらず、定期的なデザイン変更や新規商品の包材作成にも対応する必要があること。



2. トピックス

①山梨の宿坊で赤痢、42人が発症 国内7年ぶり…日本経済新聞 2018年10月15日より

<https://www.nikkei.com/article/DGXMZ036506330V11C18A0000000/>

山梨県は15日、10月2日または3日に身延町にある宿坊に宿泊した人のなかで、42人が細菌性赤痢を発症したと発表した。県によると国内で赤痢の発症は7年ぶり。県は宿坊を15日から3日間の営業停止処分とした。10日に保健所に連絡があった。患者は全員快方に向かっている。発症したのは40歳代から90歳代の男性12人と60歳代から90歳代の女性30人。夕食にはエビフライ、ゆば刺し、こんにゃくの刺し身などが出された。料理には宿坊で調理した物だけでなく、外部から購入した食材も使われていた。宿坊は10日から営業を自粛している。

②4人が食中毒、居酒屋を処分 白レバーたたき、鶏レバー、馬刺しなど食べる カンピロバクター検出

埼玉新聞 2018年10月1日より抜粋 http://www.saitama-np.co.jp/news/2018/10/02/03_.html

越谷市は1日、食中毒を発生させたとして越谷市北越谷の居酒屋を食品衛生法に基づき3日までの3日間、営業停止処分にしたと発表した。市生活衛生課によると、9月7日に同店で一緒に食事をした男性4人が発熱や下痢、腹痛などの症状を訴えた。保健所で検査したところ、3人の便から食中毒の原因となるカンピロバクターを検出。共通の食事が同店に限られることなどから、同店の食事が原因の食中毒と断定した。同課によると、原因食品は不明だが、発症者は白レバーのたたきや鶏レバー、馬刺し、もつ煮などを食べていたという。

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

- ・ 10月4日 (9月24日～9月30日)
アニサキス；1件、カンピロバクター；7件、ウエルシュ菌；1件、サルモネラ属菌；2件 発生件数；11件
- ・ 10月12日 (10月1日～10月7日)
アニサキス；3件、カンピロバクター；12件、黄色ブドウ球菌；1件、調査中；1件
ノロウイルス；2件 発生件数；19件
- ・ 10月18日 (10月8日～10月14日)
アニサキス；4件、カンピロバクター；5件、ヒスタミン；1件、調査中；1件
腸管出血性大腸菌O157；1件、サルモネラ属菌；1件、不明；1件 発生件数；14件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・厚生労働省、消費者庁

- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
- ・ まんじゅう4種 (アレルゲン・乳)、バタどら (大腸菌群陽性)、麴5種 (浮遊物発生・カビ検出)
 - ・ ふかひれラーメン (賞味期限誤表示)、豆乳でまろやか 毎日一杯の青汁 (微生物混入)
 - ・ 甘糰 (カビ検出)、パスタソース (賞味期限越商品販売)、しゅうまんじゅう (賞味期限誤表示)
 - ・ ハラペーニョペッパーの酢漬 (安息香酸検出)、空芯菜 (トルフェンピラド検出)
 - ・ 鯨ベーコン (大腸菌群陽性)、高知県産生姜 (原産地表示誤表示の可能性あり)

《 JIFE からのお知らせ 》 ノロウイルスによる食中毒に注意 (検査部)

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが10月～3月に流行します。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐瀉物を誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。ノロウイルスはワクチンがなく、治療は対症療法に限られるため予防対策を徹底しましょう。11月より『ノロウイルス食中毒予防強化期間』が始まりますので予防と同時に検査もいかがでしょうか。

- ① 食事の前やトイレの後などには、必ず手を洗いましょう
- ② 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう
- ③ 患者のふん便や吐ぶつを適切に処理し、感染を広げないようにしましょう
- ④ 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱し、調理器具等は使用後に洗浄、殺菌しましょう

JIFE NEWS 創刊第100号記念クイズ

【問題】 冬季の食中毒起因物質として、最も多いウイルスは次のうちどれでしょう。番号でお答えください。

1. インフルエンザウイルス 2. ノロウイルス 3. アデノウィルス 4. ヘルペスウイルス

クイズにご正解いただいた方の中から、抽選で30名の方に「Quoカード(¥1,000分)」をプレゼントいたします。なお、当選者の発表は個人情報保護の観点から商品の発送をもって代えさせていただきます。

□ 異物検査のご依頼は当社へ！

クレーム対応や再発防止対策として、異物の同定や類似検体との比較検査を行っております。報告書には同定の根拠となる顕微鏡写真を載せ、必要に応じてFTIR (フーリエ変換赤外分光光度計)・蛍光X線分析機を使っての検査などを行います。迅速にご対応させていただいておりますので、弊社までお問い合わせ下さい。

http://www.jife.co.jp/request/images/iraisho_ibutsu.pdf

編集後記；季節の変わり目で体調管理が難しいです。(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：<https://www.jife.co.jp>