



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

先日、ニュースでも取り上げられていましたように豪華寝台列車における水質検査で、食器洗浄用の水質が、飲み水に適していないことが判明したため、運休となりました。このことから第95号では食品衛生法施行条例の「公衆衛生上講ずべき措置の基準」で記載されている水質について触れてみたいと思います。

## 1. 食品衛生法施行条例 別表第一(第二条関係) 公衆衛生上講ずべき措置の基準 五 給水、排水及び廃棄物の管理

東京都福祉保健局HPより抜粋 [http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/law/s\\_ki\\_jun.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/law/s_ki_jun.html)

(一) 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。

(二) 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第一項に規定する水道により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

(三) 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、正常に作動しているかを一日一回以上確認し、そのうち一回は、作業開始前に行うこと。また、その作動状況を可能な限り記録すること。

(四) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、**年一回以上水質検査を行い、清掃記録及び検査成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。**所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。

(五) 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。

(六) 飲食に供し、又は食品に直接接触する氷をつくる場合は、飲用適の水からつくとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。

(七) 使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。

(八) 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書を可能な限り作成すること。

(九) 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。

(十) 廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。

(十一) 廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に努めること。



## 2. トピックス

### ①瑞風、水質検査で不適格 JR西の豪華寝台列車 西日本新聞 2018年5月12日より抜粋

<https://www.nishinippon.co.jp/nnp/national/article/415609/>

JR西日本は11日、豪華寝台列車「トワイライトエクスプレス瑞風」の水質検査で、ラウンジカーの食器洗浄用の水質が、飲用に不適格との結果が出たと発表した。検査のため、12日発の1泊2日コースの運行を取りやめる。

JR西日本によると、年に1度の定期検査で2車両を調べて判明、宿泊用車両の水は飲用に適していた。今後、水タンクを搭載している残り6車両も検査する。乗客から健康被害の申告はないという。

## ②弁当業者 食中毒で営業停止処分 NHK 札幌放送局 HP 2018年5月15日より抜粋

今月、旭川市の業者がつくった弁当を食べた福祉施設の入所者など72人が下痢などの症状を訴え、保健所は弁当が原因の食中毒と断定し業者を3日間の営業停止処分にしました。今月8日から11日にかけて旭川市内と上川地方にある8つの福祉施設で、弁当業者がつくった弁当を食べた入所者と職員あわせて72人が相次いで下痢や腹痛などの症状を訴えました。保健所が調べたところこのうち14人と、残っていたおかずの「筑前煮」から食中毒の原因となる「ウエルシュ菌」が検出されました。「ウエルシュ菌」は食材の温度が40度前後の時に最も繁殖しやすいということで、保健所は煮込んだ料理を弁当に入れる場合などにはそのままにせず冷たい場所に置いておくなど注意を呼びかけています。

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

- ・ 5月10日 (4月23日～5月6日)  
ノロウイルス; 8件、カンピロバクター; 5件、アニサキス; 7件、ウエルシュ菌; 2件、  
調査中; 1件、ヒスタミン; 1件、クドア・セプテンpunkタータ; 1件 発生件数; 25件
- ・ 5月17日 (5月7日～5月13日)  
ノロウイルス; 6件、カンピロバクター; 5件、アニサキス; 7件、黄色ブドウ球菌; 1件  
腸管出血性大腸菌O157; 1件、ウエルシュ菌; 1件 発生件数; 21件
- ・ 5月24日 (5月14日～5月20日)  
ノロウイルス; 7件、カンピロバクター; 7件、アニサキス; 3件、ヒスタミン; 1件  
ウエルシュ菌; 1件、調査中; 1件 発生件数; 20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](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
  - ・ 純米酒 ず 200 っと旭山 (ガラス片混入)、バイクドフォレノワール湘南 (アレルゲン・小麦)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
  - ・ プレミアムブレッド (薬品成分混入)、わらび (放射性セシウム・基準値越)、バターケーキ (カビ)
  - ・ サラダチキン (賞味期限・無表示)、コシアブラ (放射性セシウム・基準値越)、焼菓子 (カビ)
  - ・ そばの雫 (アレルゲン・小麦)、焼菓子ママッキー (アレルゲン・卵)、又焼 (賞味期限・誤表示)

《JIFE からのお知らせ》

《エキノコックスについて》

(営業部)

平成30年3月に犬のエキノコックス症の届け出がありました。エキノコックス症とは、もともと北海道のキタキツネなどにいる寄生虫のエキノコックスにより引き起こされる感染症です。毎年、北海道では10人から20人程度の患者報告があります。人への感染は、エキノコックスに感染したキツネや犬の糞便に混じった虫卵に汚染された食物や水を経口的に摂取することで感染します。一般的に症状が現れるのは、感染してから10年前後といわれており、肝機能障害などをもたらします。エキノコックス症の予防方法としては、野山に出かけたり、動物に触れた後はよく手を洗うこと、山菜や野菜、果物などもよく洗ってから食べることが大切です。エキノコックスではないですが、みなさんが大事に飼っているペットなども食中毒菌を保菌している場合があります。触れた後や散歩から帰ったら、よく手を洗うようにしましょう。

#### □ 大阪版食の安全安心認証制度の取得について

大阪府では、府民の食の安全安心を確保するため、HACCPの考え方を取り入れた認証基準に基づく「大阪版食の安全安心認証制度」があります。本制度の認証は府の指定する第三者機関(認証機関)が行っています。2018年6月より、弊社は「大阪版食の安全安心認証制度」の認証機関として指定されました。

○大阪版食の安全安心認証制度についてはこちら <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/>

〈編集後記〉サラリーマン川柳(2018年1月第一生命調べ)がおもしろすぎました。私は6位の作品が好みです。(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](mailto: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>