



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

1. 消毒・除菌方法について・・・(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html

① ウイルスを減らし感染予防をしましょう

新型コロナウイルスへの感染は、ウイルスを含む飛沫が口、鼻や眼などの粘膜に触れること、または、ウイルスがついた手指で口、鼻や眼の粘膜に触れることで起こります。

このため、飛沫を吸い込まないように人との距離を確保し、会話時にマスクを着用し、手指のウイルスは洗い流すことが大切です。さらに、身の回りのモノを消毒することで、手指につくウイルスを減らすことが期待できます。

現在、「消毒」や「除菌」の効果をうたう様々な製品が出回っていますが、目的にあった製品を、正しく選び、正しい方法で使用しましょう。

② 手や指などのウイルス対策

①手洗い

手や指についたウイルスの対策は、洗い流すことが最も重要です。手や指に付着しているウイルスの数は、流水による15秒の手洗いだけで1/100に、石けんやハンドソープで10秒もみ洗いし、流水で15秒すすぐと1万分の1に減らせます。

②アルコール(濃度70%以上95%以下のエタノール)

手洗いがすぐにできない状況では、アルコール消毒液も有効です。

アルコールは、ウイルスの「膜」を壊すことで無毒化するものです。

<使用方法>濃度70%以上95%以下(※)のエタノールを用いて、よくすりこみます。

(※)60%台のエタノールによる消毒でも一定の有効性があると考えられる報告があり、70%以上のエタノールが入手困難な場合には、60%台のエタノールを使用した消毒も差し支えありません。

<注意事項>※アルコールに過敏な方は使用を控えてください。

※引火性があります。空間噴霧は絶対にやめてください。

弊社からの消毒用アルコール製品の検査に関するご案内

受託項目：エタノール定量検査(容量%)・エタノール定量検査(重量%)・メタノール・ホルマリン

消毒用アルコール製品の検査とは

エタノールの含有量の確認はもちろんのこと、不純物のメタノールを含む品質管理としてご利用頂ける検査となります。

単項目	税抜き価格 (円/1検体)	必要サンプル量 (1検体あたり)	速報納期	報告単位
エタノール定量(容量%)	17,750	30mL以上	7営業日	vol%
エタノール定量(重量%)	15,000	5g	7営業日	g/100g
メタノール	10,000	5g	7営業日	g/100g
ホルマリン(ホルムアルデヒドとして)	7,000	5g	5営業日	g/100g

セット項目	税抜き価格 (円/1検体)	必要サンプル量 (1検体あたり)	速報納期	報告単位
エタノール重量%、容量%	20,000	30mL以上	7営業日	g/100g、vol%
特急エタノール重量%、容量%	30,000	30mL以上	4営業日	g/100g、vol%
ミニセットB(メタノール・ホルマリン)	11,000	5g	7営業日	g/100g

〈検査のご依頼先〉

短納期の特急分析や、項目によりませんが即日分析も行っておりますので、ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問合せください。(弊社グループ会社) みらかヴィータス株式会社 守口 浦 3-1-1 担当:足達 TEL.06-6997-6052

2. トピックス

① 埼玉県八潮市の小中学校集団食中毒について

<http://www.city.yashio.lg.jp/kosodate/kyoiku/gakkokyoshitsu/gyouseishobun.html>

埼玉県八潮市の市立小中学校（15校）の児童や生徒ら3453人が腹痛や下痢の症状を訴えた集団食中毒で、市教育委員会は13日、6月26日の学校給食で出された海藻サラダが原因だったと明らかにした。食中毒の原因は病原大腸菌O7と断定された。

② 8月1日～31日「食品衛生月間」

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

厚生労働省は、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ヶ月間を「食品衛生月間」と定めています。高温・多湿な夏場は、食中毒菌が増える絶好の条件がそろい、細菌性食中毒が多発することから、国民の皆さんに食品衛生に関する意識を高めてもらうため、食中毒の予防などを全国的に呼びかけます。

◆令和2年度食品衛生月間実施要領 <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000651082.pdf>

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

- 7月2日（6月4日～6月19日）
アニサキス；3件、カンピロバクター；2件、調査中；2件、サルモネラ属菌；1件、ウエルシュ菌；1件、腸管出血性大腸菌O157；1件
発生件数；10件
- 7月9日（6月11日～6月29日）
カンピロバクター；4件、アニサキス；1件、サルモネラ属菌；1件、ウエルシュ菌；1件、病原大腸菌；1件
発生件数；8件
- 7月16日（6月24日～7月6日）
カンピロバクター；7件、アニサキス；2件、サルモネラ属菌；1件、植物性自然毒；1件、黄色ブドウ球菌；1件、調査中；2件
発生件数；14件
- 7月22日（6月20日～7月12日）
アニサキス；4件、カンピロバクター；1件、サルモネラ属菌；1件、植物性自然毒（ユウガオ）；1件
発生件数；7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 <https://www.recall.caa.go.jp/result/index.php>
 - ・パンケーキ(アレルゲン・そばの記載漏れ)、ピーマン（農薬メソミル基準超過の可能性）
 - ・殻付き牡蠣（大腸菌数の基準超過）、人参カレー（アレルゲン・小麦の記載漏れ）

《JIFE からのお知らせ》 「コロナ禍における営業許可証について」 （営業本部 衛生管理課）

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、お客様が持ち帰ること（テイクアウト）、サービスとして調理後すぐに配達すること（デリバリー）については、別途許可は不要です。しかし、あらかじめ調理した食品を陳列や販売する場合や、お客様が持ち帰り後に調理する必要があるものは、新たな許可が必要となります。厚生労働省より令和2年5月8日に【飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について】のガイドラインが出ています。

「食品衛生申請等システム」開始に伴い、ネットで申請・届出ができるようになります・・・（厚生労働省）

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do

2020年7月20日から「食品衛生申請等システム」の運用が始まりました。今まで営業所を所管する保健所の窓口で手続きをする必要があった営業許可等の申請・届出は、順次、インターネットを通じて申請・届出ができるようになりました。

編集後記；すっきりしない天気が続いていますが、梅雨も明け夏本番となります。今年は真夏にマスク着用、手洗い・消毒も必要ですが、くれぐれも水分補給は忘れずに過ごしてください。（牧野・東）

- ・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 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関
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：<https://jife.co.jp>

