



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

1- (1) 食品と放射能 Q&A・・・(消費者庁)

https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/material/

消費者庁では、放射線の基礎から、食品中の放射性物質の基準値や検査結果等について、詳しく説明した冊子「食品と放射能 Q&A」及び、より重要な点を抜粋した「食品と放射能 Q&A ミニ」を作成しています。また、理解のポイントを整理しハンディタイプにまとめた「食品と放射能 Q&A リーフレット」も合わせてご覧ください。
2020 (令和2) 年6月29日 (第14版)



(2020(令和2)年6月改訂)



(2020(令和2)年6月改訂)

(2) 食べものと放射性物質のはなし・・・(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/houshasei/index.html

新しい基準値のはなし ～みんなが食べるものだから～

食べものに含まれる放射性物質の基準は、国際的な指標に基づいて、食べ続けたときにも安全なように決めたものです。この基準に沿って、食べものにどのくらい放射性物質が含まれているかを自治体が測り、すべての結果を厚生労働省ホームページでお知らせしています。そして、基準値を上回っているときには、生産している地域ごとに出荷を止めて、みなさまの口に入らないようにしています。



基準値以下の食品は、ずっと食べ続けても安全です。

2012年4月からの新しい基準値は、食べ続けたときに、その食品に含まれる放射性物質から生涯に受ける影響が、十分小さく安全なレベル(年間1ミリシーベルト以下)になるよう定めています。これは、食品の安全基準を定めている国際的な委員会が、これ以上の措置をとる必要はないとしている指標に基づく、厳しい水準です。

https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/dl/houshasei_leaf.pdf

子どもをはじめ、すべての年齢の方に配慮して、基準値を設定しています。

一般食品の基準値は、影響を最も大きく受ける、食べ盛りの13～18歳の男性の食生活などのデータに基づいて決めました。もし乳幼児が、基準値の放射線を含む食品を食べ続けたとしても、摂取量が少ないことなどから、年間に受ける線量は大人の半分以下です。一般食品を子どもが食べても安全ですが、さらに一層の配慮として、「乳児用食品」や子どもが飲むことが多い「牛乳」については、より厳しい基準値を設定しました。

月平均約1万8千件の検査を行い、結果をすべて公表しています。

食品中の放射性物質の検査は、国のガイドラインに基づいて、地方自治体が行っています。検査では、食品を切り刻み、大がかりな機器を用い、長時間測定しています。できるだけ検査体制を拡充しながら、放射性物質が検出される可能性の高い品目や、食べる量の多い品目の検査を、よりきめ細かく行っていて、件数は、月平均約1万8千件のほりまます。(2012年4月～7月実績) 検査結果はとりまとめて、すべて公表しています。

基準値を超えた場合には、地域や品目ごとに出荷を止めています。

基準値を超える食品が、地域的に見つかった場合には、地域や品目ごとに出荷制限を行い、流通を止めます。現在は、汚染が低下した結果、基準値を超えて検出されているのは、一部の地域の、山菜類、原木しいたけ、淡水魚、海の底に住む魚など、ごく一部の品目だけです。こうした品目は、地域ごとに、出荷を止めています。各地での検査は、作物の出荷が始まる直前に行うなど、基準値を超える食品が市場に出回ることのないよう工夫をしています。

2. トピックス

令和元年食中毒発生状況について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

令和元年に国内で発生した食中毒事件数は1,061件で、前年と比べて269件減少した。死者は1人増えて4人となった。また、前年2件あった500人以上の患者が出た食中毒の発生はなかった。病因物質別の発生件数ではアニサキス(328件/30.9%)が2年連続最多となり、2位がカンピロバクター(286件/27%)、3位がノロウイルス(212件/20%)の順で、これら3物質で全体の77.9%を占めた。一方、患者数における上位は、ノロウイルス(6,889人/52.9%)、カンピロバクター(1,937人/14.9%)、ウエルシュ菌(1,166件/9%)の順で、ほとんどの事例で患者が複数発生していた。

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

■ 7月30日(7月13日～7月16日)

アニサキス；1件、カンピロバクター；1件、サルモネラ属菌；1件

発生件数；3件

■ 8月6日(7月4日～7月25日)

カンピロバクター；4件、アニサキス；3件、黄色ブドウ球菌；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、化学物質(次亜塩素酸ナトリウム)；1件、調査中；1件

発生件数；14件

■ 8月14日(7月3日～8月1日)

カンピロバクター；4件、黄色ブドウ球菌；1件、サルモネラ属菌；1件、調査中；1件

発生件数；7件

■ 8月20日(7月19日～8月11日)

カンピロバクター；4件、アニサキス；1件、ヒスタミン；1件、サルモネラ属菌；1件、調査中；1件

発生件数；8件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・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?screenkbn=01&category=1>

- ・さんまのみりん干し(高濃度ヒスタミンの検出)、尾道味スープ(アレルゲン(小麦・大豆)表示の欠落)
- ・あまざけ(加熱殺菌が不完全)、ライチジュース(表示のない食品添加物(アセスルファムカリウム)の検出)
- ・プリン(菓子製造業の許可を取得せずに製造、販売)、レモンマドレーヌ(賞味期限内にカビ発生)
- ・かき山椒煮(アレルゲン(小麦・大豆)表示の欠落)、いかと野菜の旨塩炒め(賞味期限の欠落)

《JIFE からのお知らせ①》 「ヒスタミンによる食中毒にご注意下さい！」 (食品検査部 理化学検査課)

ヒスタミンは食品中に含まれるヒスチジンにヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成します。そのため、ヒスチジンが多く含まれる食品、特に魚類を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、食品中のヒスタミン産生菌が増殖しヒスタミンが生成されます。一度生成したヒスタミンは熱に安定であり調理加工工程で除去することはできません。食材の温度管理に十分に注意してヒスタミン中毒の防止を心がけて下さい。

《JIFE からのお知らせ②》 「新型コロナウイルスの拭き取り検査受託開始について」 (営業本部 営業課)

環境中の新型コロナウイルス拭き取り検査の受託を開始しました。医療機関や飲食店・宿泊施設等を対象としています。人の手が多く触れる箇所(ドアノブやテーブルなど)を綿棒で拭き取っていただき、PCR検査を実施します。詳細は弊社ホームページを参照ください。 <https://jife.co.jp/information/6249.html>

問合せ先：営業本部 営業課 牧野・東 TEL:078-321-2311

編集後記；残暑お見舞い申し上げます。これから秋に向けて天候や気温が変わりやすくなります。体調管理には気を付けて過ごしてください。(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>

