



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

1. HACCP に沿った衛生管理の制度化・・・(厚生労働省)

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

令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただくこととなります。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

原則、**全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）**にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
(**HACCPに基づく衛生管理**)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等

小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
(例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等)
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者
(例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等)
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、**食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場**（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象について

- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の**対象外**です。
- 公衆衛生に与える影響が少ない以下の営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません、HACCPに沿った衛生管理を**実施する必要はありません**。
 - ① 食品又は添加物の輸入業
 - ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。）
 - ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
 - ④ 器具容器包装の輸入又は販売業
- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません、**1回の提供食数が20食程度未満の施設は対応が不要**です。

【JIFEからのHACCP構築支援のご案内】

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させる為に特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。JIFEではこの手法をしっかりと取り入れ、構築するための支援を行っています。詳しくはお問い合わせ下さい。

2. トピックス

「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施行及び本年10月の食品ロス削減月間について

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/016611/>

令和元年5月31日に公布された「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称 食品ロス削減推進法）が、10月1日から施行されます。法律が施行される10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です（法第9条）。

消費者庁は、農林水産省、環境省と共に、食品ロスの削減に向けた取組の普及に取り組めます。

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

- 8月27日（7月16日～8月13日）
サルモネラ属菌；3件、アニサキス；3件、カンピロバクター；2件、カンピロバクター及びサルモネラ属菌；1件、ウエルシュ菌；1件
発生件数；10件
- 9月3日（8月13日～8月24日）
カンピロバクター；3件、黄色ブドウ球菌；3件、アニサキス；2件、サルモネラ属菌；2件、腸管出血性大腸菌0157；1件
発生件数；11件
- 9月10日（7月27日～8月30日）
カンピロバクター；4件、ヒスタミン；1件、アニサキス；1件
発生件数；6件
- 9月17日（8月21日～9月2日）
カンピロバクター；5件、アニサキス；1件、腸管出血性大腸菌0157；1件、調査中；2件
発生件数；9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>
 - ・お好みソース（原材料（難消化性デキストリン）の原料原産地情報に誤り）、大福（カビの発生）
 - ・ガトーショコラ（カビの発生）、かたやき（アレルギー（落花生欠落の為））、他

《JIFEからのお知らせ》

① 保冷バッグ・保冷剤の活用を（食品検査部 細菌検査課）

微生物が繁殖する温度は、菌の種類によりますが、約10℃～60℃と幅広い範囲です。中でも、食中毒菌の多くは約20℃～45℃の温度で活動が活発になります。微生物の繁殖には「温度・水分・栄養」の3つが必要です。その為、食品の温度を低く保つことも微生物の増殖を抑える事に有効です。東京都福祉保健局のHPには、弁当や食材の持ち運び時に保冷剤と保冷バッグを併用する事で、食品の温度上昇を緩やかにできる実験結果が掲載されています。農林水産省からエコバッグの衛生的な使用に関する注意喚起が発表されています。参考にして下さい。

農林水産省：<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/ecobag.html>

② 当社の吸収合併に関するお知らせ

H.U.グループホールディングス株式会社の連結子会社である当社、株式会社日本食品エコロジー研究所（以下、「JIFE」）とみらかヴィータス株式会社（「みらかヴィータス」）は、JIFEを存続会社、みらかヴィータスを消滅会社とする吸収合併を実施することが決定いたしました。なお、合併の効力発生日は、2020年10月1日です。

<https://jife.co.jp/cms/wp-content/uploads/2020/08/information-20200821.pdf>

編集後記；シルバーウィークを利用してコロナウィルスに感染しないようソーシャルディスタンスを取り注意しながらキャンプへ行ってきました。が、夜寒くて普通に風邪をひきそうになりました。妻から出かける前、暖かい服を持って行くと言われていましたが私は暑いだろうと思い服を持って行かず…。結局妻に上着を借りるはめに。妻と自然には逆らえないと学びました。（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。

・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） ・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。

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>

