



*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)

手洗いがすぐにはできない状況では、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り手困難な場合には、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、項目によります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。担当:足達 TEL.06-6997-6052

2. トピックス

JIFE では 2020 年 10 月 1 日より化粧品分析の受託を開始致しました。

製品中の成分定量分析や医薬部外品の承認申請に関わる試験、異物検査など幅広く項目をご用意しております。

外部試験機関の契約なども承っておりますので、お気軽にお問い合わせください。担当:足達 TEL. 06-6997-6052

安全性試験

●ボジネガ検査

輸入化粧品の回収リスクを低減

- ・ホルマリン
- ・水銀
- ・メタノール
- ・安息香酸 など

●ヒトパッチテスト

肌トラブルのリスクを事前に確認

- ・閉塞パッチテスト
- ・オープンパッチテスト
- ・光パッチテスト

●アレルギーテスト

- ・累積刺激及び感作性試験
(RIPT、皮膚アレルギー性試験)

製品検査

●保存効力試験(チャレンジテスト)

防腐剤の効果を評価

- ・日本薬局方に準拠した検査
細菌3種、真菌2種

●加速試験、過酷試験

3年目の安定性を確認

- ・物性:pH、粘度 など
- ・理化学:ホルマリン、防腐剤、医薬品成分 など
- ・微生物:細菌数、真菌数、特定微生物 など

●医薬部外品承認申請に関わる確認試験

- ・定量試験のバリデーション
- ・承認申請用の分析 など

品質管理試験

●微生物限度試験

製品中の微生物の存在の有無を確認

- ・化粧品微生物限度試験法に準拠[※]
細菌数、真菌数、特定微生物 など

●出荷判定

新製品やロット毎の出荷判定

- ・物性(pH、比重など)
- ・含有成分確認
(ホルマリン、メタノール、ヒ素、鉛など)

●落下細菌・真菌検査

- ・定期的な菌種同定検査

クレーム検査

●異物鑑定

- ・外観の性状観察
- ・各種定性試験
- ・FTIR など

●異臭同定

- ・対象品と正常品の比較
- ・異臭成分(差の見られた成分)の特定

●菌種同定

- ・生化学的性状観察
- ・顕微鏡観察 など

3. 食中毒情報については、消費者庁

<https://www.caa.go.jp/> よりご参照ください。

食品の回収情報、事故情報については、消費者庁

<https://www.re.call.caa.go.jp/result/index.php?screenkbn=01&category=1> よりご参照ください

【JIFE からのお知らせ】 加熱したからといって安心できない食中毒 (食品第一検査部 細菌検査課)

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管内、自然界に広く生息し、100℃で1~6時間の加熱にも耐える熱に強い芽胞を作ります。ウエルシュ菌による食中毒はカレー、シチューなどの煮込み料理や仕出し弁当、パーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、大量調理食品で多くみられます。ウエルシュ菌は加熱しても生き残り、また酸素のない状態で増えます。大量に調理した鍋の中は酸素不足になりやすく、調理後、温度が下がるとウエルシュ菌は急激に増えます。それらの食品を食べると腹痛・下痢などの食中毒を引き起こすことがあります。4・5月に最も多く発生しており、食中毒予防のための主なポイントは、①喫食までの時間を短くする、②加熱調理後に速やかに10℃以下に冷却する、③よく混ぜながら調理する、④調理後の食材は小分けにして保存する、⑤再加熱する場合は十分加熱することです。

編集後記；

はじめまして！化粧品検査担当の足達と申します。新しい生活様式として自転車の活用を取り入れております！最近では車道の端に自転車用の青いラインが増えているのですが、ヒヤッとする事もしばしば。車を運転する時には安全運転を心がけようと改めて思いました。(足達)

- ・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>

