



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

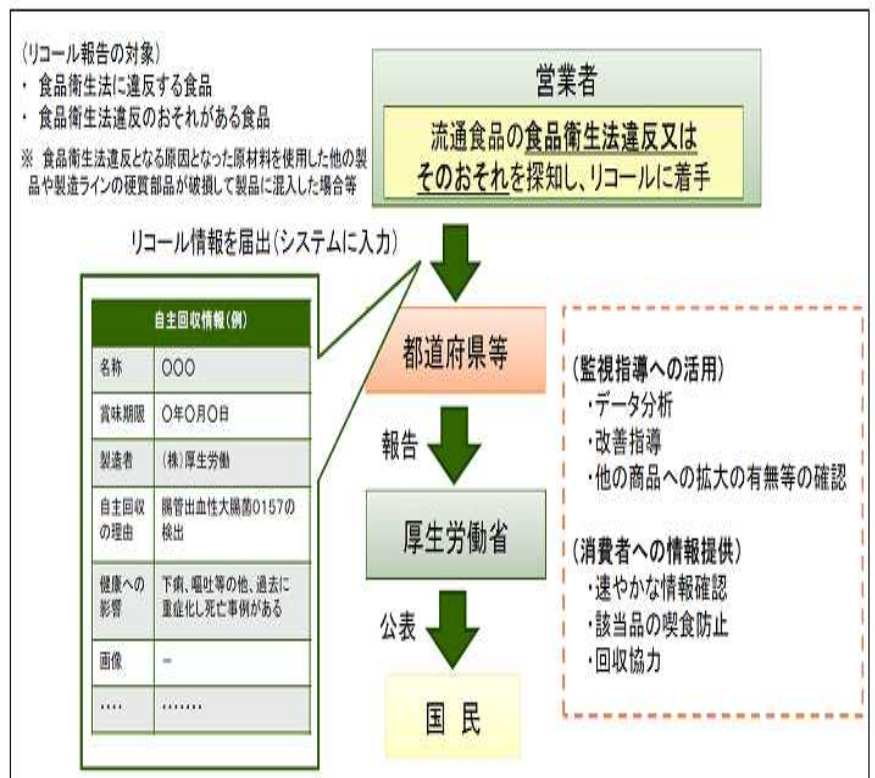
## 1. 食品衛生法改正に伴う食品等の自主回収報告制度について…厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kigu/index\\_00011.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00011.html)

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）により、食品等の自主回収報告制度（リコール制度）が創設されました。この制度は、都道府県等への届出を伴うことから従来の書面での提出ではなく、新たに構築された食品衛生申請等システムにより届出をするものです。

食品衛生法の改正以前は法第59条に基づく行政処分としての回収命令があったが事業者が行う自主的な回収については規定がありませんでした。ただ、全国自治体の約75%が条例等により自主回収を行った場合の届出を営業者に求めていましたが届出の基準、対象範囲、公表基準等について

差があり消費者にとっても分かりにくい状況でした。事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務づけました。①報告の対象…食品衛生法に違反する食品等（法第59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること）、または食品衛生法違反のおそれがある食品等（違反食品等の原因と同じ原料を使用している製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じる等として事業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと）が自主回収報告制度の対象となります。②クラス分類について…届出された自主回収情報は健康被害発生の可能性を考慮し、消費者等への情報提供に際し、都道府県等においてそのリスクに応じてクラスⅠ～Ⅲの3段階に分類がなされます



## 2. トピックス

### (1) 令和2年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表 …厚生労働省 [https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_20644.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_20644.html)

厚生労働省において、令和2年度における輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計を別添1及び別添2のとおり取りまとめましたので、公表します。 [ ] カッコ内は令和元年度の数値

①令和2年度の輸入届出件数は約235万件 [約254万件] であり、輸入届出重量は約3,106万トン [約3,327万トン] でした。届出に対して200,876件 [217,216件] の検査を実施し、このうち691件 (延べ729件) [763件 (延べ800件)] を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じました。

②令和2年度のモニタリング検査については、99,730件 [99,059件] の計画に対し、延べ102,070件 (実施率: 約102%) [99,636件 (実施率: 約101%)] を実施し、延べ146件 [144件] を法違反として、回収等の措置を講じました。

③違反の可能性の高い輸入食品等については、輸出国政府に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議や現地調査を通じて輸出国における衛生対策の推進を図りました。

(2) 新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について…厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)

独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）が新型コロナウイルスに対する消毒方法の有効性評価をとりまとめたことをうけ、これらの結果も含め、新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について、現在わかっていることをまとめました。

(3) 食中毒の多い時期は？…農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/statistics.html>

厚生労働省の統計（食中毒発生状況）によると、直近5年間の食中毒発生件数は変動があるものの、900～1400件の幅で推移しており、令和2年の食中毒は887件（患者：14,613人）報告されています。また、その原因としては約6.5割が細菌、約2.5割がウイルスでした。〔2020年1月～12月〕一般的に、梅雨時期（5月～6月）と夏（7月～9月）は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、細菌性の食中毒の発生件数が増加し、冬（12月～3月）は、ノロウイルスなどのウイルス性の食中毒の発生が見られます。また、春や秋には、他の時期に比べて、自然毒による食中毒が多く発生します。このように、食中毒は年間を通して、一定の発生が見られますので、日頃から食中毒の予防に心がけてください。

(4) 毒キノコによる食中毒に注意しましょう…厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html)

例年、夏の終わりから秋にかけて、毒キノコを食用キノコと誤認して採取、喫食したことによる食中毒が多く発生しています。これから秋の行楽シーズンを迎えることを踏まえ、毒キノコによる食中毒を未然に防止するため、食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、譲渡、販売及び喫食を行わないよう、改めて消費者及び食品関係事業者に対して、より一層の注意喚起及び情報提供を行うようお願いします。

(5) 米国による日本産食品の輸入規制の撤廃について…農林水産省

[https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu\\_kokusai/chiiki/210922.html](https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/210922.html)

～9月22日に米国による日本産食品の輸入規制が撤廃されました～

東京電力福島第一原子力発電所の事故発生時より続いていた、米国による日本産食品の輸入規制が9月22日（水曜日）に撤廃されました。これまで米国は、福島県産のコメや原木シイタケなどについて輸入停止措置を講じていましたが、9月22日（水曜日）から輸出が可能となりました。2011年の福島第一原子力発電所の事故後55の国・地域が輸入規制を導入しましたが、今回の米国の規制撤廃により、14か国・地域に減少します。

◆ 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?screenbn=01&category=1> よりご参照ください

【JIFE からのお知らせ】

現在弊社では、東京、大阪、神戸に拠点がありその中で、食品検査並びに化粧品検査を実施させて頂いております。検査でお悩みの事がございましたら、是非お気軽にお問い合わせ下さい。

また、これからノロウイルスが流行し始める季節となります。検査実施についての質問や価格の相談などございましたら、こちらもお気軽にお問い合わせください。

編集後記：

とても涼しく過ごしやすい季節になりました。外出したいところですが、コロナや台風などでなかなか思うようにまだまだいかない日々が続きますね。このまま今年も終わるのかと思うと寂しい気持ちになります。何か良いことないかなあ～と思いながら日々過ごしております。追記 先週号に掲載しましたミニ四駆。今月レースに出場予定です。成績はいかに??出場権は、抽選の為そもそも参加できるのか?また、次号報告致します!!

- ・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](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 17025:2017 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—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>

