



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

## 「新年のご挨拶」



代表取締役社長 佐守友博  
代表取締役副社長 小坂橋和昭

謹んで新年のお慶びを申し上げます。旧年中は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は、米国トランプ新大統領就任に始まり、北朝鮮による核実験や弾道ミサイル発射、各国において相次ぐテロ事件の脅威、国内外における地震や異常気象による災害など、激動の年になりました。12月には2019年4月30日の天皇退位と翌5月1日の新天皇即位、新元号の改元が閣議決定されました。

一方、食品業界においては、2015年に食品表示法が施行され、これまで任意であった栄養成分表示が義務化されました。さらに、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、食品の安全性の更なる向上のためにHACCPによる衛生管理の制度化に向けた法改正が予定されています。

今年、平成30年は戊戌(つちのえいぬ)の年で「戌」「戌」はともに「土」という意味があり、草木が再生するために土に還るように、不要なものは切り捨てることで新たなチャンスが得られる年と言われています。何を取って何を捨てるかを明確に定めることが肝要です。

弊社は、食の安全に関する検査機関として、輸入食品や国内流通食品等の命令・自主検査、食品工場・厨房施設等の衛生検査、及び食品関連業務従事者皆様の腸内細菌検査などを実施しております。また、食品衛生講習会や、ノロウイルス感染予防についての研修会の開催などを実施しております。営業担当者に直接、あるいはお電話およびホームページ(お問合せフォーム)から、お気軽にご用命ください。

本年も社員一丸となって、皆様にご満足頂けるサービスを心がける所存でございます。より一層のご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

## 1. 地理的表示(GI)保護制度について…農林水産省 食料産業局 知的財産課

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/outline/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/outline/index.html)

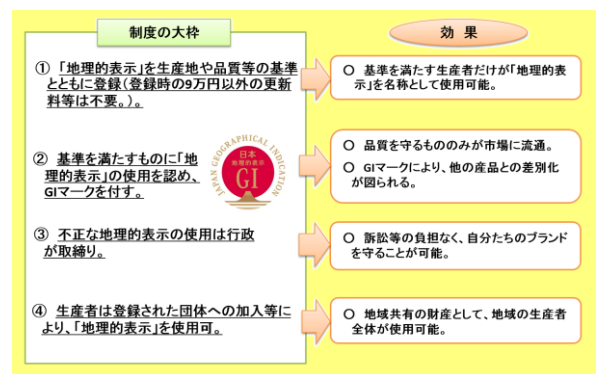
地域には長年培われた伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性が、品質などの特性に結びついている産品が多く存在しています。これら産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度が「地理的表示保護制度」です。農林水産省は、地理的表示保護制度の導入を通じて、それらの生産業者の利益の保護を図ると同時に、農林水産業や関連産業の発展、需要者の利益を図るよう取組を進めてまいります。

### 地理的表示法とは

「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」(地理的表示法)は地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物食品のうち、品質等の特性が産地と結び付いており、その結び付きを特定できるような名称(地理的表示)が付されているものについて、その地理的表示を知的財産として保護し、もって、生産業者の利益の増進と需要者の信頼の保護を図ることを目的としています。

### 地理的表示及びGIマークの表示について

GIマークは、登録された産品の地理的表示と併せて付すもので、産品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示産品であることを証するものです。本マークは、地理的表示法に基づき登録された産品であって、その基準を満たしたものに地理的表示を付する際に一緒に付さなければならないものであり、それ以外の農林水産物等に本マークを付することはできません。また、本マークの不正使用は、地理的表示法の規定に基づき、罰則が科されることとなります。



## 2. トピックス 香料物質 7 品、新規指定に向け審議へ・・・食品と開発 12 月 7 日より

[http://www.kenko-media.com/food\\_devlp/archives/2226](http://www.kenko-media.com/food_devlp/archives/2226)

厚生労働省は、食品添加物としての新規指定に向け、香料物質 7 品(イソブチルアミン、イソプロピルアミン、sec-ブチルアミン、プロピルアミン、ヘキシルアミン、ペンチルアミン、2-メチルブチルアミン)について、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼した。11 月 29 日付。今後、食品安全委員会内に新たに設置された香料ワーキンググループ(WG)を通じて審議する。審議される香料物質 7 品は、いずれも事業者から指定及び規格基準設定について要請があったもの。一般的な食品にも含まれている成分で、欧州、米国において香料として使用が認められており、焼き菓子、アイシング、スナック菓子、チーズ、乳製品、果実加工品等に使用されている。なお、厚生労働省では、食品安全委員会の食品健康影響評価の通知を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において、食品添加物としての新規指定および規格基準の設定について検討することとしている。

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

- ・ 12月7日(11月27日～12月3日)  
カンピロバクター;2件、ノロウイルス;2件、アニサキス;2件、シガテラ毒;1件、調査中;3件 発生件数;10件
- ・ 12月14日(12月4日～12月10日)  
カンピロバクター;5件、腸管出血性大腸菌O-157;1件、アニサキス;4件、ノロウイルス;6件  
クドアセプトンブクタータ;1件 発生件数;17件
- ・ 12月21日(12月11日～12月17日)  
カンピロバクター;5件、アニサキス;3件、ノロウイルス;3件、腸管出血性大腸菌O-157;1件  
ウェルシュ菌;4件 発生件数;16件

## 4. 食品の回収情報、事故情報・・・消費者庁など

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

□ 消費者庁が公表した回収情報 [http://www.recall.go.jp/all\\_ages/](http://www.recall.go.jp/all_ages/)

- ・ジャム(アレルゲン・小麦) ・焼き肉のたれ(アレルゲン・乳) ・リッツチョコサンド(商品違い)
- ・若どりムネステーキ 2 種(アレルゲン・乳、卵、りんご) コーンポタージュせん(アレルゲン・乳、小麦、大豆、鶏肉)
- ・わさび漬(賞味期限誤表示)・弁当 4 種(アレルゲン・卵、乳、小麦) ・フィリピン産バナナ(フィプロニル残留基準値超)

《JIFE からのお知らせ》

《ノロウイルスについて》

(検査部)

ノロウイルスによる食中毒は毎年 11 月から 2 月にかけて流行し、1 月頃にピークを迎えます。ノロウイルス食中毒の原因はカキのイメージが強いですが、実際は調理従事者を介した食品の汚染による二次感染が最も多く、問題になっています。その為、下痢や嘔吐などの症状のある人の検査だけでなく、症状を示さない不顕性感染者のスクリーニング検査も重要です。食中毒を起さない為に、手洗いの徹底、消毒等や日頃から健康状態の把握と合わせ、定期的な検査をおすすめします。

□ 異物検査のご依頼は当社へ！

クレーム対応や再発防止の対策として、異物の同定や類似検体との比較検査を行っております。報告書には同定の根拠となる顕微鏡写真を載せ、必要に応じて FTIR(フーリエ変換赤外分光光度計)での検査などを行います。リーズナブルな検査料金でご対応させていただいておりますので、弊社までお問い合わせ下さい。

[http://www.jife.co.jp/request/images/iraisho\\_ibutsu.pdf](http://www.jife.co.jp/request/images/iraisho_ibutsu.pdf)

【編集後記】あけましておめでとうございます。本年もよろしくお祈り致します。

今年も体調管理に気を付けて頑張ります。寒い日が続きますが皆様のご健康をお祈りしています。(木内)

・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 17025:2005 認定試験所

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:<http://www.jife.co.jp>