



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

1-1. HACCP義務化 東京五輪までに施行 食品衛生法国会論議へ

<https://www.agrnews.co.jp/p42.html> 2018年2月19日 日本農業新聞より

同法改正は15年ぶり。HACCP義務化の他に、食品企業が異物混入などで商品を自主回収する際に、自治体に報告を義務付けることなども盛り込む。HACCPは、食品製造工程の中で、食中毒発生や異物混入を防ぐために、加熱や包装といった重要な工程を監視、記録する方法。材料や製法に応じて事業者自らが対策を検討し、行う衛生管理手法で、食中毒などの発生防止に有効とされる。欧米では義務化が進み、日本から食品の輸入を受け入れる際の条件にもなっている。改正法案は、全ての食品事業者が、手洗いや清掃などの一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理を盛り込んだ「衛生管理計画」を作り、実施する。



HACCPにのっとり、自ら対策を検討し実施する「基準A」が基本だが、それが難しい小規模事業者らに配慮し、業界団体が作る手引書に沿ってHACCPを実施する「基準B」を設ける。実施は保健所の職員が確認する。対象は、食品の製造や調理、販売など食品事業者全体で、施設ごとに計画を立てる。基準Bは、食品の種類が多くメニュー変更が頻繁な飲食店や、弁当の調理販売など製造した店舗での販売だけを目的とする事業者が対象になる。一方、食肉処理場は、検査員が常駐し実施しやすいことや、海外でHACCP導入が進むことから基準Aを適用する。AとBの具体的な線引きは、食品業者への調査を踏まえて決める方針で、法律ではなく政省令に盛り込む方向で検討している。農水省の調査によると、食品製造業のHACCP導入率は3割にとどまる。中小零細企業を中心に、必要性が理解されていないことや負担感が強いことが背景にある。政府は、日本政策金融公庫による長期融資でHACCPを導入しやすい施設整備や、研修への支援を行っている。中小零細企業に対する負担軽減策がこれで十分かなどが国会で焦点となる見通し。

1-2. HACCPを導入して、世界基準の衛生管理システムを！

<https://04510.jp/factory-times/1793/> 工場タイムズホームページより抜粋

「HACCP (ハサップ)」という言葉を見たり聞いたりしたことがありますか？なかには、食品の包装や外箱などに「HACCP」というマークが付いているのを見たことがある人もいるかもしれませんね。HACCPはアメリカではじまった食品の衛生管理に関する手法で、今では世界的に導入が進められています。食品業界が衛生管理に神経質になるのは、ちょっと異物が混入してただけで、その企業を揺るがす大問題に発展しかねないからです。食品を扱う工場でも、徹底した衛生管理体制が取られています。HACCPはそんな衛生管理システムの一つです。アメリカでは食肉や水産食品などはHACCPが義務付けられています。EUでも同様に食肉や水産食品の製造工程でHACCPが導入されています。日本でもいろいろな企業がHACCPを導入し、製品の品質を安定させ、不良品の出荷を未然に防ぎ、問題が発生したときの原因追及に役立っています。今度スーパーなどに買い物に行ったとき、どんな商品にHACCPマークが付いているか確認してみてください。

2. トピックス

① カキ食べ放題の店で集団食中毒、36人症状 三重・鳥羽 2018年2月19日 朝日新聞

<https://www.asahi.com/articles/ASL2M5JQVL2MONFB015.html>

三重県は19日、鳥羽市浦村町の飲食店で食べ放題の焼きガキなどを食べた旅行者ら36人が下痢や嘔吐(おうと)などを発症したと発表した。ノロウイルスによる集団食中毒と断定し、同日付で営業禁止処分にした。全員快方に向かっているという。県食品安全課によると、発症したのは愛知、岐阜、奈良、和歌山、滋賀、三重の少なくとも6県の18~78歳の男女。いずれも12日に焼きガキやカキご飯、カキフライなどを食べ、13~14日に発症した。店は焼きガキの食べ放題を提供しており、カキの加熱不足が原因となった可能性があるという。12日に来店した127人中62人の調査を終え、残る65人にも症状が出ていないか確認を急いでいる。鳥羽市によると、浦村町はカキの養殖が盛んで、焼きガキの食べ放題を提供する店が多く集まる観光の人気のスポット。

② 加熱不十分な肉食べた人は献血控えて！ 輸血からE型肝炎 献血者が鹿肉で感染？ 2018年2月20日
産経新聞

<http://www.sankei.com/life/news/180220/lif1802200010-n1.html>

血液製剤の輸血で80代女性がE型肝炎ウイルスに感染、約100日後に劇症肝炎（急性肝不全）で死亡していたことが先月末、厚生労働省の有識者会議で報告された。E型肝炎ウイルスは主に、よく加熱されていない豚や野生動物の肉を食べることなどで感染する。同会議で報告した日本赤十字社は、当分の間、加熱不十分な肉を食べるなどした人に献血の自粛を呼びかけている。日赤によると、死亡した80代女性は多発性骨髄腫の治療中だった。抗がん剤による肝機能の低下に加え、輸血でE型肝炎ウイルスに感染したことが複合要因となり、劇症肝炎を発症したとみられる。献血者の血液から、死亡した女性から検出されたものと同じウイルスが検出されている。献血者はE型肝炎を発症していないが、献血の約2カ月前に生の鹿肉を食べ、E型肝炎に感染した可能性があるという。E型肝炎は、E型肝炎ウイルスに汚染された肉や水などの摂取で感染する。食品安全委員会の委員も務めた川崎市健康安全研究所の岡部信彦所長は「症状がないまま治癒する場合が大多数のため、感染に気付かない人も少なくない」と指摘する

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

- ・ 2月1日（1月22日～1月28日）
ノロウイルス；8件、カンピロバクター；5件、調査中；1件 発生件数；14件
- ・ 2月8日（1月29日～2月4日）
ノロウイルス；3件、カンピロバクター；2件、アニサキス；4件 発生件数；9件
- ・ 2月16日（2月5日～2月11日）
ノロウイルス；6件、カンピロバクター；3件、ヒスタミン；1件
アニサキス；2件、黄色ブドウ球菌；2件 発生件数；14件
- ・ 2月22日（2月12日～2月18日）
ノロウイルス；6件、カンピロバクター；1件、不明；1件、アニサキス；4件 発生件数；12件

4. 食品の回収情報、事故情報…厚生労働省、消費者庁など

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyu/index.html

□ 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>

- ・ 7年保存クッキー（アレルゲン・乳）・タブレット ノワール クルスティヤント（アレルゲン・小麦）
- ・ たれ漬けシカ肉（アレルゲン・小麦、大豆） ・HOJICHA & COCOA（アレルゲン・乳、小麦）
- ・ 大根餅（アレルゲン・小麦、大豆）

《JIFE からのお知らせ》

チョコレートについて

〈検査部〉

2/14はバレンタインデーでしたが、皆さんチョコレートを召し上がられたでしょうか。最近は様々な種類のチョコレートがありますが、中でも生チョコレートは非常に口どけがよくおいしいチョコレートの1つです。全国公正取引連合会によると、生チョコレートとは「チョコレート生地が60%以上、クリームが10%以上、かつ水分が10%以上」という定義があるそうです。水分量が通常のチョコレートよりも多いため、おいしい反面賞味期限も短くなってしまいます。生チョコレートのおいしさ及び品質保持のために水分のコントロールを定期的にチェックしてみるのも1つの方法かもしれません。

□食品表示検定について

2017年後期検定の試験結果が発表されました。弊社でも上級食品表示診断士を含めた診断士が在籍しています。食品表示法に関する栄養成分分析やアレルゲン検査、添加物についてもお気軽にご相談ください。

〈編集後記〉ようやく暖かい日がやってきました。最近では車の中で汗ばむこともあります。春の眠気に負けずひた走ります。(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、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>