



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

## 1. 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要…厚生労働省 HP より抜粋

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

### 改正の趣旨

我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

### 改正の概要

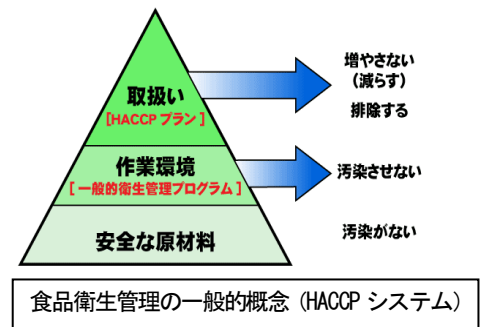
#### ①広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

#### ②HACCP (ハサップ) ※に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

※ 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。



#### ③特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

#### ④国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

#### ⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

#### ⑥食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

#### ⑦その他 (乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

### 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日 (ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

## 2. トピックス

### ①シリアル回収 残留農薬で31万パック…共同通信 2018年4月3日より抜粋

[https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/kyodo\\_nor/business/kyodo\\_nor-2018040301002298](https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/kyodo_nor/business/kyodo_nor-2018040301002298)

シリアル「1日分のスーパー大麦グラノーラ」シリーズの「4種の彩り果実」など2種類の計31万5千パックを自主回収すると発表した。原料に残留農薬基準値を超える大麦が混入し、商品からも農薬が検出されたため。大麦は昨年夏にオーストラリアから輸入した約85トンの一部で、基準値の5倍の殺菌剤「アゾキストロビン」が検出されていた。農林水産省は流通先への連絡を急ぐように指示している。「毒性が薄く、健康に影響を及ぼすことはないが、万全を期すために回収を決めた」と説明している。

## ②府内海域や河口、基準値超え貝毒 府が注意呼び掛け…大阪日日新聞 2018年4月12日より抜粋

<http://www.nnn.co.jp/dainichi/news/180412/20180412032.html>

大阪府は11日、阪南市の男里川河口で10日に採取した天然アサリと、府海域のアカガイとトリガイから国の規制値を超えるまひ性貝毒を検出したと発表した。規制値を下回った淀川下流部のシジミも安全性が確認されていないとして、食べないように注意を呼び掛けている。府によると、貝毒は二枚貝が体内に毒を蓄積させる現象。人がこの貝を食べると舌や手指などのしびれのほか、死亡することもあるという。3月5日に50代の男性が泉南市の樫井（かしい）川河口の天然アサリを食べて食中毒と断定された。また、府は14日以降に府内の潮干狩り場が順次オープンすることから、帰る際は受け付けで安全な貝と交換するよう求めている。

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

- ・ 4月5日（3月26日～4月1日）  
ノロウイルス；13件、カンピロバクター；7件、調査中；2件、アニサキス1件、  
A型肝炎ウイルス；1件、ウエルシュ菌；1件、クドア・セプテンpunkタータ；1件、  
ロタウイルス；1件 発生件数；27件
- ・ 4月12日（4月2日～4月8日）  
ノロウイルス；10件、カンピロバクター；4件、アニサキス；3件、黄色ブドウ球菌；1件 発生件数；18件
- ・ 4月19日（4月9日～4月15日）  
ノロウイルス；10件、カンピロバクター；7件、アニサキス；4件、調査中；2件  
ウエルシュ菌；1件、クドア・セプテンpunkタータ；1件 発生件数；25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/kaisyuu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html)

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
  - ・ 大分風とり天（アレルギー・乳、鶏肉）
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
  - ・ アサイーヨーグルトポウル（シリアル・基準値越）、Vパックスローズハム（プラスチック混入）
  - ・ 料理いりこ（賞味期限誤表示）、煎茶（プロシモン・基準値越）、たぬきまんじゅう（賞味期限誤表示）
  - ・ 城里町産こしあぶら（放射性セシウム・基準値越）、めぐみ野小松菜（イミシアホス・基準値越）

#### 《JIFE からのお知らせ》 食品表示法に伴う表示の切り替えはお済ですか？ （検査部）

食品表示法に伴う表示の切り替えはお済ですか。2015年4月に食品表示法が施行され3年が過ぎました。2020年3月31日までに新表示に切り替えなければならず残すところ後2年です。当社では表示義務化となった栄養成分表示に対応する成分分析を受託しています。当社には毎日多くの検査の依頼が届いており、日を追うごとに増えています。まだ新表示に対応する栄養成分表示の作成ができておらずお悩みの方は、是非お問い合わせ下さい。お待ちしております。

#### □ 残留農薬検査について <https://jife.co.jp/inspection/residual.html>

トピックス①で触れている残留農薬検査についてですが当社でも承っております。お気軽にご相談ください。

〈編集後記〉

花粉の次はPM2.5ですね…私も目がしょぼしょぼで眼科に通っています。（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：<https://jife.co.jp>