



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

6月18日の大阪府北部地震で被災された皆様へ心よりお見舞いを申し上げます。

1. 大阪版食の安全安心認証制度について…大阪府HPより(1部改変)

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/>

先月号でもお伝えしましたが、2018年6月1付で「大阪版食の安全安心認証制度」の認証機関に指定されました。

大阪版食の安全安心認証制度のポイント

◆ 食の安全安心に積極的に取り組んでいる飲食店や食品製造施設、販売店を認証する制度です！

☆ 認証基準には、衛生管理だけでなく、コンプライアンス・危機管理についての項目も含まれています。

☆ 安全安心のために取り組む項目がわかり、従業員の意識向上につながります。

☆ 府が指定した第三者機関が審査を行い、3年間(更新時から5年間)の認証が取得できます

◆ 認証マークは、安心して利用できるお店・工場の証です！

☆ 認証を受けた施設には認証書が交付され、認証マークを施設に掲示したり、広告やホームページに使用できます。

☆ 認証を受けた施設を大阪府のホームページ等で積極的に公表します。

◆ お店の「HACCP」応援します！平成29年10月2日より新たな認証基準がスタート

国は、平成30年をめぐりに、製造・加工・調理・販売など原則全ての食品等事業者にHACCP導入を義務付ける法改正を行う予定です。

大阪版食の安全安心認証制度の認証基準を、HACCPの考え方を取り入れた基準に変更しました！

※ 国が示すHACCPによる衛生管理の基準には、「基準A」と「基準B」があります。

原則は、国際標準の衛生管理システムであるHACCPの7原則を要件とする「基準A」が適用されますが、一般の飲食店や小規模事業者等には、「基準A」の一部を緩和した「基準B」が適用される予定です。

大阪版食の安全安心認証制度の認証基準は、全ての事業者が実践できるよう、「基準B」に沿った内容です。

HACCP義務化の詳細については、下記ホームページをご覧ください。

[「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」](#) (厚生労働省ホームページ)

HACCPとは — 国際的に認められた効率的・効果的な衛生管理システム

従来の衛生管理を基本としつつ、食品の製造工程のあらゆる段階で発生する可能性のある危害要因(微生物による汚染や異物混入等)をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、危害の防止につながる特に重要な工程を定め、重点的に監視・記録を行う衛生管理のシステムです。

認証までの流れ

【食品事業者】

- 認証基準に沿って自主点検を行います。
- 8割以上ができていれば、認証機関に申請できます。
- ・ 申請 ([\[Word ファイル\]](#) / [\[PDF ファイル\]](#))

【認証機関】

- 大阪府が指定した法人
- (認証機関の詳細については[こちら](#))
- ・ 書類審査 ・ 施設の実地審査

★ 認証基準に8割以上適合していれば 認証決定 ★

- 認証書が交付されます。
- 認証マークの使用が認められます。(認証マークの使用基準については[こちら](#))
- 大阪府ホームページや[大阪府食の安全安心メールマガジン](#)で認証施設として紹介されます。



認証機関指定書交付式(平成30年5月29日大阪府庁にて)



大阪版食の安全安心認証制度

認証マーク 「大阪育ちのころちゃん」

2. トピックス

食品衛生法の改正について…厚生労働省HPより <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

平成 30 年 6 月 13 日、食品衛生法の一部を改正する法律が公布されました。

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。

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

- ・ 6月7日 (5月28日～6月3日)
ノロウイルス；5件、カンピロバクター；4件、アニサキス；7件、ウエルシュ菌；2件
調査中；1件 発生件数；19件
- ・ 6月14日 (6月4日～6月10日)
ノロウイルス；4件、カンピロバクター；3件、アニサキス；4件、ヒスタミン；1件
腸管出血性大腸菌O157；2件、腸管出血性大腸菌O103；1件、ウエルシュ菌；2件
セレウス菌；1件、クドア・セプテンpunkタータ；1件 発生件数；19件
- ・ 6月21日 (6月11日～6月17日)
カンピロバクター；6件、アニサキス；8件、ヒスタミン；2件、調査中；2件 発生件数；18件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・厚生労働省、消費者庁

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
 - ・ 小海老天井 with ぶっかけそば (アレルギー・かに)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
 - ・ Thank you ソース (アレルギー・小麦)、具たくさんピザソース (樹脂片混入の可能性あり)
 - ・ グラス オ ショコラ ドウ (アレルギー・小麦)、くろめりゅうきゅうたれ (アレルギー・小麦)
 - ・ ステラ・アルトワ 330ml 瓶 (ガラス片混入の可能性あり)
 - ・ 稚内牛乳アイスクリーム (大腸菌群陽性)、らんこしアイスクリーム (大腸菌群陽性)

《JIFE からのお知らせ》 《カンピロバクター食中毒について》 (検査部)

カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒の中で最も多く、下痢、腹痛、発熱の症状があります。本菌は、牛、鶏、豚などの動物の腸管内に生息しています。この食中毒は、特に加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが知られており、鶏レバーやささ身などの刺身、鶏肉のタタキには注意が必要です。また、夏期によく行われる BBQ においても十分な加熱を心掛けることが重要です。併せて食品関連業務従事者の方には、定期的な検査もおすすめします。

◆カンピロバクター食中毒事案に対する告発について (平成 30 年 3 月 29 日薬生食監発 0329 第 5 号)

厚生労働省は、今後の対応として次の事例に該当するカンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対し、警察等との連携や告発等の厳正な措置を講じるよう自治体に通知しました。

1. 加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合
2. 広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつもチェーンの複数店舗で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合

□ 異物検査のご依頼は当社へ！

クレーム対応や再発防止対策として、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)・蛍光 X 線分析機を使つての検査などを行います。迅速な納期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

編集後記；災害に備えて防災グッズをそろえました。(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 : <https://jife.co.jp>