



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

**7月の豪雨災害でお亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りするとともに
被災された皆様に心からお見舞いを申し上げます。**

1. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

厚生労働省 HP2018年7月13日より抜粋 <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000334065.pdf>

(豆腐の規格基準の一部改正)

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成30年厚生労働省告示第270号)が2018年7月13日告示されたところである。その改正の概要等については、下記のとおりであるので、関係者への周知を図るとともに、その運用に遺漏がないようお取り計り願いたい。

記

第1 改正の概要

豆腐の規格基準については、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第11条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。)において規定されている。これまで豆腐は冷蔵等しなければならないと規定していたが、今般、無菌充填技術を用いた豆腐(以下「無菌充填豆腐」という。)について、常温保存が可能であることを確認したため、新たに無菌充填豆腐に関する規格基準を設定したものである。

第2 改正の内容

1 成分規格

常温で保存する豆腐について、発育し得る微生物が陰性でなくてはならない旨の成分規格を新規に規定したこと。

2 製造基準

無菌充填豆腐の製造時の殺菌又は除菌等の方法を設定したこと。

3 保存基準

無菌充填豆腐については、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において冷水(食品製造用水に限る。)で絶えず換水しながら保存しなければならないとする規定の対象外としたこと。



第3 適用期日

告示の日から適用すること。

第4 運用上の注意

1 豆腐の成分規格に定める発育し得る微生物の試験法は、規格基準告示の第1D各条の「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」への試験法に準じて行うこと。

2 無菌充填豆腐の製造に当たっては、規格基準告示に定めるもののほか、平成26年10月14日付け食安発1014第1号「食品等衛生事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」に基づき管理すること。

3 無菌充填豆腐の容器包装にあつては、規格基準告示の第3 器具及び容器包装のE 器具又は容器包装の用途別規格の1(1)、(3)~(5)に適合すること。

2. トピックス 酷暑続く豪雨被災地、食中毒に注意 作り置きはダメ

朝日新聞 DIGITAL HP 2018年7月19日より抜粋

https://www.asahi.com/articles/ASL7K5J2YL7KPTFC01B.html?ref=tw_asahi

東京都の「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」によると、調理する人は、こまめに手洗いし、手指を消毒。調理時は指輪や腕時計を外す。できるだけ加熱調理するメニューにする。加熱後に食中毒を起こす菌がつくのを防ぐため、材料は調理前に一口大などに切り、できあがった料理に素手で触らないこと。作り置きはしない。おにぎりを握るときは、使い捨て手袋やラップを使う。断水で水を使えない時、食器や調理器具はペーパータオルで拭き、アルコール消毒を。なるべく紙の皿やコップなど使い捨ての食器を使う。料理はできるだけ早く食べるよう促す。食中毒予

防に欠かせないのが手洗いだ。指先や爪の間もせっけんでしっかり洗い、手指消毒剤をよくすり込んで自然乾燥させる。菌が繁殖しやすいため、手ふきタオルの共用は禁物だ。水が出ず、手を洗えないときは、ウェットティッシュなどで汚れを落とした後、手指消毒剤をすり込む。食中毒を起こす菌が手などについて、嘔吐（おうと）や下痢といった感染症が広がるのを防ぐため、トイレを清潔にすることも心がけたい。ペットボトル1本（2リットル）の水に、ペットボトルのキャップ2杯（原液10ミリリットル）の塩素系漂白剤を混ぜて0.02%の消毒液をつくる。消毒液を浸して絞った布で、ふた、便座、便器の外側の順に汚れの少ない方から拭き、モップでトイレの床も拭く。「カレーなどの作り置きは食中毒を起こす菌が繁殖しやすい。配られた食べ物は常温で保存せず、できるだけ早く食べきってほしい」と呼びかける。

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

- ・ 7月5日（6月25日～7月1日）
ノロウイルス；1件、カンピロバクター；2件、アニサキス；3件、黄色ブドウ球菌；1件
調査中；1件 発生件数；8件
- ・ 7月12日（7月2日～7月8日）
ノロウイルス；1件、カンピロバクター；9件、アニサキス；3件、A型肝炎ウイルス；1件
セレウス菌；1件、ウエルシュ菌；1件 発生件数；16件
- ・ 7月20日（7月9日～7月15日）
ノロウイルス；1件、カンピロバクター；8件、アニサキス；4件、黄色ブドウ球菌；1件
調査中；1件、腸管出血性大腸菌O157；1件、サルモネラ属菌；1件 発生件数；17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
・白菜キムチ（腸管出血性大腸菌 O26）
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
・長期保存ソーセージ（密封不良による腐敗）、厚揚げソフトかまぼこ（賞味期限誤表示）
・小さなシャウエッセン（樹脂片混入）、牛バラ肉（消費期限誤表示）
・大根塩漬（サッカリンNa 基準値越）、札幌西山ラーメン黒艶醤油（アレルギー・落花生）
・水大福（消費期限誤表示）、アイスミルク（規格基準違反）、ねぎドレッシング（賞味期限誤表示）

《JIFE からのお知らせ》 食品衛生月間の実施について…厚生労働省HPより (営業部)

厚生労働省では、食品衛生管理の徹底及び地方公共団体等におけるリスクコミュニケーションへの取組の充実等を図るため、8月の1ヶ月間を「食品衛生月間」と定めています。実施にあたっては「食品衛生月間実施要領」を定め、各地方公共団体のほか、関係省庁、関係団体等にご協力いただいています。食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われるがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前に行っていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるのです。家庭での発生では、症状が軽いか発症する人が1人や2人のことが多いことから、風邪や寝冷えなどと思われるがちで食中毒とは気づかれず重症化することもあります。家庭での食事作りでの食中毒予防のポイントをチェックしてみましょう。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

□ 微生物検査のご依頼は当社へ！

食品中の菌数や菌の種類を調べて、食中毒や腐敗・変性を防いだ安全な食品であることを示すための検査です。食品衛生管理・品質管理の向上には定期的な検査をお勧めいたします。ご不明な点等ございましたら弊社までお問い合わせ下さい。

https://jife.co.jp/request/images/iraisho_biseibutsu.pdf

編集後記；今回初めてJIFE ニュースをメインで作成致しました。多くの皆様へご覧頂けると幸いです。(河部)

- ・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>