



*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、世界的には初の米朝首脳会談、相次ぐテロ事件、米中貿易摩擦、中国の景気減速、原油価格高騰など不透明さが増した年でした。また、国内では、地震や異常気象による大きな自然災害に見舞われ、この影響で個人消費が落ち込みました。さらに、財務省の文書改ざん発覚、上場企業の不適切会計や役員の高額報酬の隠れいが問われました。



食品業界においては、食品衛生法が15年ぶりに改正・公布されました。広域食中毒の防止策の充実やHACCPに沿った衛生管理の制度化など、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多くの項目が盛り込まれています。

今年是新元号に改元されることが決定しています。平成最後の年、平成31年は己亥(つちのとい)の年で、財務基盤を固め、自己実現から人・社会への貢献へと変わる時期と言われています。弊社は、食の安全に関する検査機関として、さまざまな検査を実施するだけでなく、食品衛生講習会、ノロウイルス感染予防などの研修会の開催、さらに品質管理のお手伝い及びHACCP構築支援、認証取得のコンサルティングなども実施しています。ホームページ(info@jife.co.jp)にてお気軽にご用命ください。

本年も社員一同、皆様方のご期待に添えるよう、精一杯努力してまいります所存でございます。今後ともより一層のご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

1. ジビエ (野生鳥獣の肉) はよく加熱して食べましょう

厚生労働省 HP より抜粋 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>

・厚生労働省では、狩猟から消費に至るまでの各工程における、安全性確保のための取組について、**野生鳥獣の衛生管理に関する検討会**を行い、この結果を踏まえて「**野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針 (ガイドライン)**」を作成しました。

・野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会では、野生鳥獣の食利用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえて事業者による衛生管理の参考となるガイドラインの作成など衛生管理の徹底等による安全性確保のための取組について検討し、**報告書**をとりまとめました。

・業として食用とする野生鳥獣の食肉加工を行う場合には、食品衛生法の規制対象となります。具体的には、基準に適合する食肉処理施設を設けること、処理加工を行うために必要な営業許可を受けること、基準にしたがって衛生的に処理加工を行うことが必要となります。

・また、野生鳥獣の利活用の盛んな一部の自治体では、処理加工において守るべき衛生管理の方法などを示したガイドラインやマニュアルを作成しています。野生鳥獣肉の処理加工を始める際には、各自自治体にご相談ください。

・現在、厚生労働省では適正なリスク管理措置を導入するために関係都道府県等とも連携して野生鳥獣の病原微生物による汚染実態調査等を実施しており、その結果はまとまった段階で公表することとしています。

・なお、農林水産省においても「**野生鳥獣被害防止マニュアル**」を作成し、その中で野生鳥獣の捕獲・処理における衛生管理の方法について示していますので、処理加工を行う際の参考にしてください。

2. トピックス

①「食品表示法の一部を改正する法律の公布について」

食品表示法の一部を改正する法律(平成 30 年法律第 97 号)・・・消費者庁 HP より

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001/

標記法律については、平成 30 年 11 月 9 日に国会に法案を提出し、同年 11 月 22 日に衆議院において全会一致で可決され、同年 12 月 8 日に参議院において全会一致で可決され、成立しました。その後、同月 14 日に平成 30 年法律第 97 号として公布されました。この法律は、公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日から施行されます。

②箱根のホテルで42人が食中毒、ノロウイルス検出

2018年12月9日 朝日新聞デジタルより抜粋 <https://www.asahi.com/articles/ASLD95CLWLD9ULOB00Q.html>

神奈川県は9日、箱根仙石原プリンスホテル（同県箱根町）で食事した42人がノロウイルスによる食中毒で下痢や嘔吐（おうと）の症状を発症した、と発表した。症状は軽く、回復に向かっているという。県は同日から、料理を提供したレストランを食品衛生法に基づき営業禁止とした。県小田原保健福祉事務所によると、発症したのは男性13人、女性29人で、いずれも2日に食事していた。このうち39人は同じ宴会に参加しており、メニューの一つの鶏肉を使ったサラダからノロウイルスが検出された。残る3人は別々のグループで、提供された料理からノロウイルスは検出されなかったという。いずれの料理もホテルが経営する同じレストランが調理しており、調理した従業員3人の便からノロウイルスが検出された。同事務所が感染経路の解明を進めている。ホテルが4日に同事務所に連絡して発覚。レストランは5日から営業を自粛しており、専門の業者が調理場を消毒するなど対応に当たった。ほかに症状を訴えている客は確認されていないという。

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

- ・ 12月6日（11月26日～12月2日）
ノロウイルス；6件、カンピロバクター；5件、ウエルシュ菌；2件、調査中；2件
黄色ブドウ球菌；1件、アニサキス；1件 発生件数；17件
- ・ 12月13日（12月3日～12月9日）
アニサキス；2件、カンピロバクター；3件、ノロウイルス；5件、調査中；1件
サポウイルス；1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

https://www.mhlw.go.jp/stf/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
 - ・ あみ佃煮（ソルビン酸カリウムの使用基準違反）
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
 - ・ 本やなぎ干物（保存方法誤表示）、黒ゴマと醤油の玄米おかし（アレルギー・小麦）
 - ・ インド産えび（ヒドロ硫酸ナトリウム基準値越）、パルメザンチーズ（賞味期限の欠落）
 - ・ 焼きプリン（金属微粉混入の可能性あり）、レモン果汁20%（ピロ亜硫酸カリウム検出）

《JIFE からのお知らせ》

＜細菌性赤痢について＞

（検査部）

細菌性赤痢は赤痢菌の感染によって引き起こされ、下痢、発熱、腹痛といった食中毒症状とともに赤痢菌の特徴的な症状として、膿粘血便、しぶり腹といった症状が現れます。赤痢菌は経口感染し、少ない菌量で発症することが知られており、日本国内では衛生水準の向上によって本菌を見かけることが少なくなり、国内で発見されるケースのほとんどは、水質衛生が整っていない発展途上国への渡航先で感染し、帰国後に発症するものですが、昨年、10月～12月に国内(山梨県)で集団感染が発生しました。現在のところ、感染経路が不明です。国内での赤痢菌食中毒は7年ぶりのことです。こういった食中毒起炎菌の感染を防ぐために、手洗い、うがいの徹底に併せ、食品関連業務従事者の方には、定期的な検便検査をおすすめします。

※第100号クイズについて…


多数のご応募をいただき誠にありがとうございました。今後も節目にこのようなクイズを行っていきますので、宜しくお願い致します。

□ 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。現在、微生物検査 キャンペーンを実施しております。専用依頼書にご記入頂いて、ご依頼頂きますと特典がありますので、ご依頼くださいませ。 <https://jife.co.jp/oder/microbe-campaign.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。（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／大阪版食の安全安心認証制度認証機関
株式会社 日本食品エコロジ—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>