



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

## 1. 食中毒や食物アレルギーに気をつけていますか?…農林水産省のHPより [食中毒や食物アレルギーに気をつけていますか? : 農林水産省 \(maff.go.jp\)](http://maff.go.jp)

食中毒は、食物に付着したウイルスや細菌のほか、毒キノコなど、本来、食べてはいけないものに含まれた毒などが原因で生じる症状です。手洗いは、予防の第一歩です。一方、食物アレルギーは免疫がかかわる症状です。

## これで解決!食中毒予防のポイント

—原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」—

<p><b>①買いもの</b></p> <p>日用品などを先に買い、その後に食品を買いましょう。特に生鮮食品や冷蔵・冷凍の必要なものは食品の中でも最後に買いましょう。</p> 	<p><b>②買ってきた食品の保存</b></p> <p>買いものから帰ったら、表示を確認して、冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。</p> 	<p><b>③調理前</b></p> <p>食材や食器にさわる前はもちろん、生の肉・魚介類・卵にさわったり、料理の途中でトイレ、ゴミ箱にふれる、おむつ交換、ベットにふれた後には忘れずに手を洗いましょう。</p> 
<p><b>④調理中</b></p> <p>包丁やまな板は、肉・魚介類用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとより安全です。加熱する食品は中心まで十分に加熱しましょう。</p> 	<p><b>⑤食事中、食後</b></p> <p>作った料理は、長時間、室温で放置しないようにしましょう。調理後すぐに食べないなら、室温で放置せず、冷蔵庫に入れましょう。</p> 	<p><b>⑥後片付け</b></p> <p>食後の食器や調理器具は、放っておかず、できるだけ早く洗いましょう。タオルやふきんは、清潔な乾燥したものを使いましょう。</p> 

## 食物アレルギーに関する表示をよく見ましょう

食べ物でアレルギー症状を起こすお子さんのために、通っている保育所や学校に原因食品や症状を詳しく説明しておきましょう。食物アレルギーに配慮した行動が全ての人に求められます。

<p><b>必ず表示される7品目</b> (特定原材料)</p>	<p>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)</p>
<p><b>表示が勧められている21品目</b> (特定原材料に準ずるもの)</p>	<p>アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p>

## 妊娠中の方へ

妊娠中は、免疫機能が低下して、食中毒等の病気にかかりやすくなっています。  
日頃から食品を十分に洗浄し、加熱するなど、取り扱いに注意しましょう。



## くわしくは

これで解決！食中毒予防のポイント 一家でも食中毒はおきてしまうんです。気をつけて！ー 【農林水産省】

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/point.html>

### ◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・1月13日 18件  
カンピロバクター 9件、ノロウイルス 6件、アニサキス 3件
- ・1月19日 11件  
ノロウイルス 6件、カンピロバクター 2件、アニサキス 2件、クドア・セブテンブクタータ 1件
- ・1月26日 10件  
ノロウイルス 3件、アニサキス 2件、調査中 2件、カンピロバクター 1件、ウェルシュ菌 1件  
クドア・セブテンブクタータ 1件

### ◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・粉チーズ（一部商品においてカビの発生が確認されたため）、キャラメルクリーム（アレルゲン「小麦」の表示欠落）
- ・ポテトニョッキ（一部の商品にカビが発生していることが判明）、カレーペースト（アレルゲン「えび」の表示欠落）
- ・トマトにんにくラー油（真空不良の疑いのある商品が確認されたため）、冷凍トゲウナギ（成分規格違反）
- ・やわらかいわし（アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落）、冷凍カエルの足（成分規格違反）
- ・クリームチーズ（10℃以下の保存が明記されている商品を14℃で保管していたため）、ぶどう糖蜜（保存量表示欠落）
- ・カレーうどん（原料表示の欠落）、ハバナソース（着色料の表示欠落）大納言どら焼（異物混入の可能性）
- ・天然水（異物混入の可能性）、タルイカ短冊（大腸菌群陽性）、ぶどうジュース（賞味期限の誤表示）
- ・肉じゃが（殺菌不良により容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準に満たない可能性があるため）
- ・グリーンカレー（アレルゲン「えび」の表示欠落）、あられ（塩、醤油）（カビによる汚染の可能性があるのであるため）
- ・甘醤油せんべい（アレルゲン「小麦」の表示欠落）、乾燥コウタケ（放射性物質の検出）
- ・せんべい（賞味期限の誤表示）、砂糖味かきもち（カビが発生する可能性があるため）、土佐煮（販売時の温度間違い）
- ・かしわめし（賞味期限の誤表示）、パエリア（アレルゲン「卵、乳成分」の表示欠落、一部の添加物の表示欠落）

### 【JIFE からのお知らせ】

### HACCP に沿った衛生管理の制度化における教育訓練について

（衛生管理課）

令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者を対象としてHACCPに沿った衛生管理が義務化され、1年半ほど経過しますが、お客様からのご相談で「教育訓練」がなかなか進まないとお声が多数挙がってきています。

HACCP義務化に際して、「教育訓練」は必須事項となっていますが、①時間がない、②教育訓練に掛ける費用がない、③どのような教育訓練をすれば良いかわからない といったご相談を受けることが多い状況です。

弊社では、HACCP義務化に際しての教育訓練について、ご相談を承っておりますので、お気軽にお問合せください。

編集後記：先日の寒波の影響は大丈夫でしたでしょうか。私は危うく凍った道路に転倒しかけました。（片白）

- ・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 17025:2017 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>

