



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

1. 食品の安全を守る仕組み・・・消費者庁のHPより

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/safety_system/

普段から口にかけている食品の安全を守るために、国の行政の仕組みはどのようになっているのでしょうか。その仕組みについて解説します。

食生活を取り巻く環境が大きく変化したことや、BSE(牛海綿状脳症)の発生等の事態を受け、食品安全基本法が制定(平成15年)されました。

これにより、「食品の安全性の確保に関するあらゆる措置は、国民の健康の保護が最も重要である」という基本的認識の下に講じられなければならない。」という基本理念が明らかにされ、食品の安全は以下のような仕組みの下で守られています。

食品の安全を守る仕組み(リスク分析)



リスクアナリシス

問題発生を未然に防止したり、悪影響の起きる可能性(リスク)を低減するための枠組み

リスク評価	食品に含まれるハザード(危害要因)の摂取(ばく露)によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、科学的に評価すること
-------	---

リスク管理	全ての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、リスク評価結果等の様々な事項を考慮した上で、リスクを低減するために適切な政策・措置(規格や基準の設定、低減対策の策定・普及啓発等)について、科学的な妥当性をもって検討・実施すること
リスクコミュニケーション	リスク分析の全過程において、リスクやリスクに関連する要因などについて、一般市民(消費者、消費者団体)、行政(リスク管理機関、リスク評価機関)、メディア、事業者(一次生産者、製造業者、流通業者、業界団体など)、専門家(研究者、研究・教育機関、医療機関など)といったそれぞれの立場から情報の共有や意見交換をすること

※「[食品の安全性に関する用語集](#)」(食品安全委員会)はこちら

食品の安全を守る仕組みは、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」の3要素から構成されています。我が国では、リスク評価機関([食品安全委員会](#))とリスク管理機関([厚生労働省](#)、[農林水産省](#)、[消費者庁](#)、[環境省](#)等)がそれぞれ独立して業務を行いながらも、相互に連携しつつ、食品の安全性を確保するための取組を推進しています。

◆ 食中毒情報…消費者庁

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

- ・10月27日 6件
カンピロバクター 2件、調査中 2件、アニサキス 1件、サルモネラ属菌 1件
- ・11月4日 12件
カンピロバクター 6件、サルモネラ属菌 2件、アニサキス 2件、黄色ブドウ球菌 1件、調査中 1件
- ・11月10日 11件
カンピロバクター 6件、調査中 2件、ノロウイルス 1件、黄色ブドウ球菌 1件、アニサキス 1件
- ・11月17日 7件
カンピロバクター 5件、アニサキス 1件、サルモネラ属菌 1件
- ・11月25日 7件
カンピロバクター 3件、ウェルシュ菌 1件、セレウス菌 1件、ノロウイルス 1件、アニサキス 1件

◆ 事故情報…消費者庁

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

- ・肉団子(アレルギー「卵」の表示欠落、原材料表示・添加物表示の欠落)、鮭ほぐし(賞味期限の誤表示)
- ・甘えびバーニャカウダ(一般生菌数の自社基準規格の不適合)、あたりめ(カビが発生)

【JIFE からのお知らせ】

ノロウイルス検査(便中・拭き取り)のご依頼は当社へ!

寒い季節が訪れ、牡蠣のおいしいシーズンが訪れました。牡蠣には2回旬があり、真牡蠣の旬が冬で、岩牡蠣の旬は夏とされています。牡蠣は非常においしいのですが、ふと頭によぎるのはノロウイルスのことかと思えます。

ノロウイルスの感染経路は食品とヒトの二つと言われています。ホテル、レストラン、学校などの施設で食中毒として発生する感染性胃腸炎の大部分はこのウイルスが原因です。ノロウイルスは感染力が非常に強く、100個以下のウイルス量でも感染することがあります。下痢や嘔吐等の自覚症状がない場合でもノロウイルスを保有している場合があり、そのような人が食品を取り扱った場合、食品を介して非常に大きな食中毒事故につながるケースがあり、大きな問題となっています。ノロウイルス感染症・食中毒の発生を未然に防止するため、便中のノロウイルスの実施やトイレ・厨房設備・厨房器具等の拭き取りを行う環境ノロウイルス検査(拭き取り検査)の実施が重要です。実施される際は当社へお問い合わせください。

編集後記; 先日の皆既月食は皆さんご覧になりましたでしょうか。

せっかくなので携帯電話のカメラを向けてみましたが、残念ながら綺麗には撮れませんでした。(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、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>

