



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

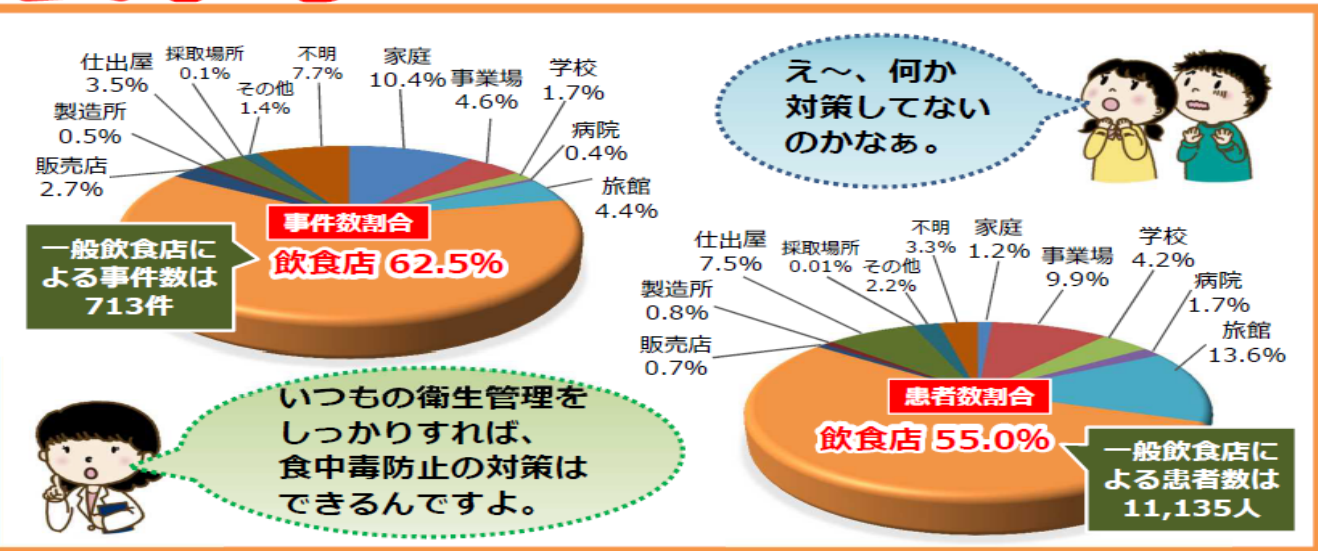
## 1. 飲食店における衛生管理…厚生労働省のHPより

[Microsoft PowerPoint - H29 飲食店リーフレット \(mhlw.go.jp\)](https://www.mhlw.go.jp)

# あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

## 食中毒の約60%は飲食店で発生しています

※平成28年 食中毒発生状況 (事件数、患者数)

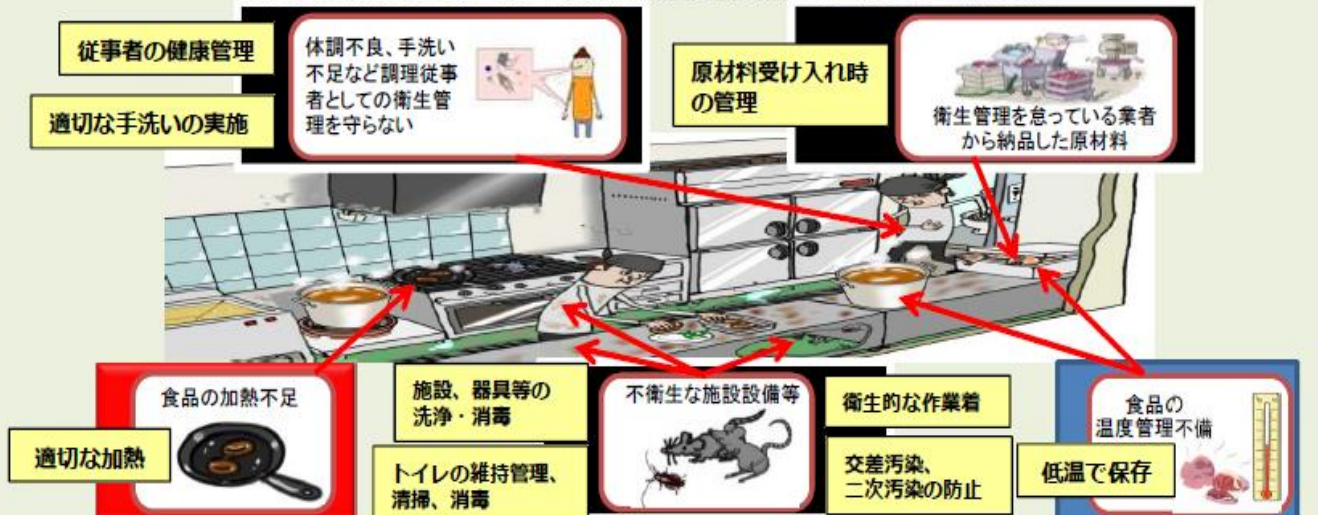


## 飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの食中毒菌を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」で対策ができます

### 飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。



食中毒予防の3原則 食中毒菌を **つけない** **増やさない** **やっつける** で対応が可能です。

## 2. トピックス 食物アレルギーに関する表示をよく見ましよう…農林水産省

[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/plan/4\\_plan/togo/html/part7.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/plan/4_plan/togo/html/part7.html)

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。

<b>必ず表示される7品目</b> (特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
<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)	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

### 食育(マメ)知識

#### 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。



#### ◆ 食中毒情報…消費者庁

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

- ・7月28日 5件  
カンピロバクター 2件、腸管出血性大腸菌 O121 1件、セレウス菌 1件、ウェルシュ菌 1件
- ・8月4日 12件  
アニサキス 5件、カンピロバクター 4件、サルモネラ属菌 2件、黄色ブドウ球菌 1件
- ・8月12日 12件  
アニサキス 5件、サルモネラ属菌 2件、カンピロバクター 1件、黄色ブドウ球菌 1件、ノロウイルス 1件  
腸管出血性大腸菌 O157 1件、調査中 1件
- ・8月18日 4件  
アニサキス 2件、黄色ブドウ球菌 1件、調査中 1件

#### ◆ 事故情報…消費者庁

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

- ・アイスクリーム (大腸菌群による汚染の可能性)、黒糖くずきり (殺菌が不十分の可能性のあるため)
- ・抹茶くずきり (殺菌が不十分の可能性のあるため)、葡萄ジュース (一部商品の瓶内にカビの発生が見られたため)
- ・あさり志ぐれ、のりつくだ煮 (アレルゲン「小麦」の表示欠落、原材料の産地名、添加物の表示欠落)
- ・和生菓子 (個包装のシール不良により、カビが発生する可能性があるため)、わかさぎ佃煮 (カビによる汚染)
- ・チョコレートブラウニー (白カビのような斑点が見られたため)、長崎皿うどん麺 (添加物、原料原産地の誤表示)
- ・冷やしそうめん (アレルゲン「卵」の表示欠落)、馬刺しジャーキー (カビの発生)、国産生七味 (賞味期限の誤印字)
- ・ほっけの塩焼き (賞味期限の誤表示)、蒜香茄子 (ナス調製品 (ニンニク味)) (アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落)
- ・ごまちりめん (アレルゲン「くるみ」の表示欠落)、マカロン (アレルゲン「小麦」の表示欠落)

#### 【JIFE からのお知らせ】

成分分析のご依頼は当社へ

(理化学検査課)

まだまだ暑い日々が続きますが、水分補給が欠かせないこの日常に、スポーツ飲料で塩分チャージを！という人も多いかと思えます。

そのスポーツ飲料も、原材料ではブドウ糖果糖などの糖分が一番多い割合で含まれていることが多く、実は飲みすぎには注意が必要だったりします。

このようにイメージしていたものより意外と成分値が異なることがあります。エネルギー表示、成分表示をチェックする習慣をつけましょう。

編集後記；日々暑くて水分をとる量が大幅に増えました。皆さんも熱中症にはお気を付けください。

ちなみに私の足の甲は、サンダルの形で日焼け跡がつかまりました。(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>

