



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

1. バーベキューやピクニックでの食中毒にご注意ください…内閣府のHPより

https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_bbq_food_poisoning_e2.html

これからの時期は、レジャーやイベントなどで、外で調理、飲食する機会が増える季節です。その一方で、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌など）が増殖しやすい季節でもあります。十分気をつけて、以下の食中毒予防のポイントに注意し、楽しい季節を過ごしましょう。

細菌性食中毒予防のポイント

1 細菌が増殖しないよう低温保存(10℃以下)に努める



2 抵抗力の弱い、乳幼児やお年寄り等は、特に注意する

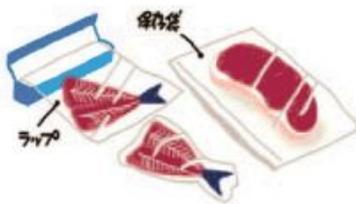


3 食材にさわる前、さわった後は手をよく洗う



バーベキューでの生肉、生レバー、生魚介類食中毒予防のポイント

1 食肉や生魚を加熱不十分な状態で食べない。生野菜などにはくっつけない。



2 細菌・ウイルス・寄生虫は加熱により死滅します。食肉や内臓などは、中心部まで十分に加熱する。



3 生ものを扱った tong、箸などは、焼き上がった肉やサラダなどを食べる時は使わない



黄色ブドウ球菌食中毒予防のポイント

1 食材にさわる前、さわった後は手をよく洗う



2 切傷などのけがをした手で食材を触らない。また、絆創膏を使用している場合も同じです。



3 おにぎりを握るときはラップ、ビニール手袋などを使うことをお奨めします。



加熱不十分なお肉による食中毒予防のポイント

1 牛肉※や牛のレバー、豚肉や豚の内臓を生食用として販売・提供することは禁止されています

牛・豚のレバー

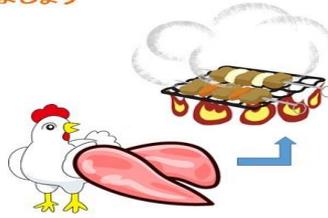


牛肉※

豚肉

※食品衛生法で定められた基準を満たす一部の牛の食肉(内臓を除く)を除いては、生食が禁止されています。

2 カンピロバクターによる食中毒を防ぐため、鶏肉を生や半生で食べることは避け、十分に加熱しましょう



鶏肉

3 ジビエは、E型肝炎ウイルスや寄生虫により、肉の内部まで汚染されている可能性があるため、中心部まで十分加熱しましょう



ジビエ
(シカ肉、イノシシ肉など)

◆ 食中毒情報…消費者庁

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

- ・6月30日 12件
カンピロバクター 6件、アニサキス 4件、サルモネラ属菌 1件、調査中 1件
- ・7月7日 12件
カンピロバクター 8件、アニサキス 3件、調査中 1件
- ・7月14日 10件
アニサキス 6件、カンピロバクター 2件、サルモネラ属菌 1件、ノロウイルス 1件
- ・7月22日 14件
カンピロバクター 8件、アニサキス 4件、ウェルシュ菌 1件、ノロウイルス 1件

◆ 事故情報…消費者庁

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

- ・地鶏たたき (カンピロバクター検出)、ハタペーニョ (アレルゲン「小麦」の表示欠落)、素麺 (賞味期限の誤表示)
- ・たこ焼き (「アルミニウムが主成分の金属小片」が混入した可能性)、金目鯛開干 (賞味期限が経過した商品を販売)
- ・ファイバーゼリー (要冷蔵品を常温にて陳列して販売)、おでん (針状金属異物の混入のおそれ)
- ・チャプチェ (韓国語表記での販売)、葛まんじゅう (商品の表示シールを誤って添付)、
- ・フルーツみつ豆 (アレルゲン「乳成分」の表示欠落、原材料、添加物の表記間違い)、のり (賞味期限の誤表示)
- ・手延べそうめん、めんつゆ詰合せ
(セット内の麺つゆの表示において賞味期限 (開栓前) と表示すべきところ 賞味期限 (開栓後) と表示)
- ・大根キムチ (賞味期限の誤表示)、黒糖ドーナツ棒 (カビによる汚染の可能性)、はるさめ (カビによる汚染)
- ・野菜スープ (シール不良による微生物汚染)、味付け竹の子 (製品開封時に異臭が確認されたため)

【JIFE からのお知らせ】

くるみのアレルギー表示義務化へ

(衛生管理課)

くるみのアレルギー表示について、現状は表示を推奨するということになっていますが、消費者庁が2022年5月30日に開催した食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議において、表示を義務付けるという方針が決定されました。これを受けて、消費者庁は本年度内を目標に、消費者委員会食品表示部会にて、くるみを義務表示対象品目に追加する食品表示基準改正に係る諮問を行うことを発表しました。

現在、消費者庁による『食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議』にて、必要な調査事業の洗い出し、調査事業等の結果の解析と方針のとりまとめなど、くるみの義務表示化に向けた検討が行われています。アレルギー表示は消費者の命に係わることもあるため、今後の動向に注目していきましょう。

編集後記 ; 先日サッカーヨーロッパの一流チーム PSG (フランス・年俸総額 600 億円) の試合観戦に行きました。体つきの違いに驚きました。(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、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>

