JIFE NEWS

日本食品エコロジー研究所
第 142 号
2022 年 5 月 1 日(日)

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

1. 特別用途食品について…消費者庁の HP より

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/

特別用途食品(特定保健用食品を除く)は、乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行う食品です。

特別用途食品として食品を販売するには、その表示について消費者庁長官の許可を受けなければなりません(健康増進法第 43 条第 1 項)。 また、表示の許可に当たっては、規格又は要件への適合性について、国の審査を受ける必要があります。

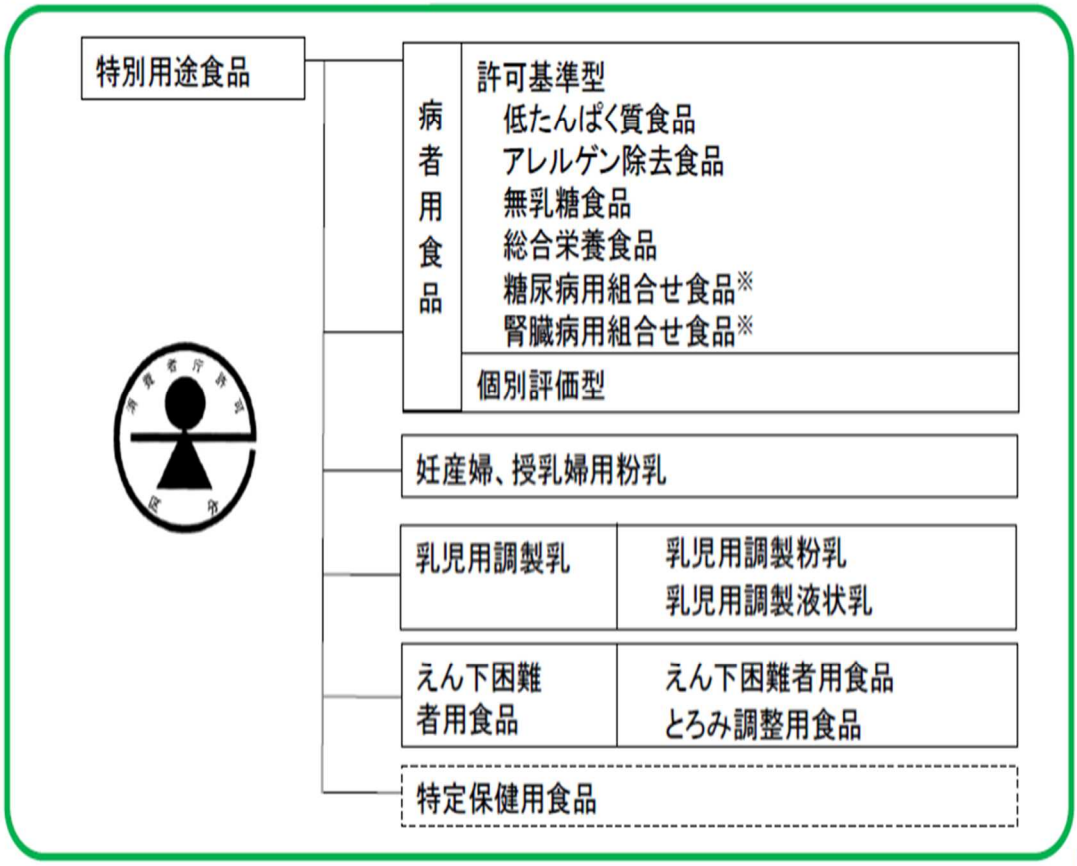
特別用途食品とは

○乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行うもの(特別用途表示)。

○特別用途食品として食品を販売するには、その表示について消費者庁長官の許可を受けなければならない(健康増進法第43条第1項)。

○表示の許可に当たっては、規格又は要件への適合性について、国の審査を受ける必要がある。

【現在の特別用途食品】



※令和元年9月9日から追加。

消費者庁

２．トピックス

アニサキスによる食中毒を予防しましょう…消費者庁

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html

消費者の皆さまへ

- 魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと１匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。
- 内臓を生で食べないでください。
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。

※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

事業者の皆さまへ

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- 魚の内臓を生で提供しないでください。
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- 冷凍してください。（-20℃で 24 時間以上冷凍）
- 加熱してください。（70℃以上、または 60℃なら１分）

※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

◆ **食中毒情報**…消費者庁　https://www.caa.go.jp/

・3 月 31 日　4 件
　ノロウイルス　2 件　、　アニサキス　2 件
・4 月 7 日　9 件
　アニサキス　5 件　、　ノロウイルス　2 件　、　クドア・セプテンプンクタータ　1 件　、　カンピロバクター　1 件
・4 月 14 日　5 件
　アニサキス　3 件　、　カンピロバクター　1 件　、　ノロウイルス　1 件
・4 月 21 日　4 件
　アニサキス　2 件　、　植物性自然毒（ヒガンバナアルカロイド）　1 件　、　調査中　1 件

◆ **事故情報**…消費者庁　http://www.recall.go.jp/result/

・鶏ザンギ用　アレルゲン（小麦・大豆・鶏肉）欠落、金平糖ミックス（着色料の表記漏れ）
・蓮根ごぼうサラダ（原材料表示不備）、鶏卵（賞味期限誤表示）、たこの唐揚せん（賞味期限誤表示）
・スイートポテト　アレルゲン（卵）欠落、ティラミス風コーヒーゼリー（消費期限誤表示）
・デル・ソル ナチョスライス（安息香酸検出）、宮城県産 無塩銀鮭切身（消費期限誤表示）

【JIFE からのお知らせ】　食中毒予防と検便の有用性

食中毒の怖さは症状の顕出及び感染者からのアウトブレイク（集団発生）はもちろんのこと、不顕性感染（感染はしているが症状が出ない状態）を起こし、知らずのうちにアウトブレイクしてしまうところも挙げられます。不顕性感染を起こしているかは検便検査をすることでしか発見できず、発見次第すぐに対処することで防ぐことができます。
気温が高い季節に入りましたので食中毒を防ぐ三原則、細菌やウイルスを「つけない・ふやさない・やっつける」と共に検便の有用性をご承知下さい。

編集後記；趣味のサッカー観戦がスタジアムでしやすい季節になってきましたが、応援しているチームの調子が上がらず、私の気持ちは沈んだままです。（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